Blühers Sammel-Ausgabe von Gasthaus- und Küchen-Werken.
Band 22 und 23.

Meisterwerk
der
Speisen und Getränke.

Französisch-Deutsch-Englisch
(und andere Sprachen).

Encyclopédie de Cuisine
de tous les Pays.

International Encyclopaedia
of Food and Drink.

Vierte, wesentlich verbesserte Stereotyp-Auflage.

Herausgegeben von Dr. P. M. Blüher.



Leipzig.
Verlag von P. M. Blüher.
1904.

Blühers Sammel-Ausgabe von Gasthaus- und Küchen-Werken.
Band 22.

Erster Band.

Speisen.

Französisch-Deutsch-Englisch
(und andere Sprachen).

Zuverlässigstes und grösstes Fachwerk
über
Verdeutschung, Rechtschreibung,
Aussprache, Abstammung und Einteilung

sämtlicher in der einfachsten wie feinsten Küche und dem Gasthauswesen aller Völker vorkommender Speisen und Fachausdrücke
zum
Verständnis, zur richtigen Aufstellung und Übersetzung
deutscher, französischer, englischer (und anderer)

Tafel- und Speise-Karten usw.

(Hierzu 20 Holzschnitte und 2 Lichtdruck-Bilder.)



Friedrich Baumann,

der deutsche Carême.

(Hierzu sein Bildnis in Lichtdruck.)

Wer es nicht weiß, dem soll es hier mitgeteilt werden, daß Antoine Carême, geboren 1784 zu Paris, gestorben 1833 ebendaselbst, gewissermaßen der Luther der französischen Küche und der Kochkunst überhaupt war. Aus den niedrigsten Verhältnissen schwang er sich zum größten Kochkünstler und fruchtbarsten Fachschriftsteller seiner Zeit empor (vergl. Ant. Carême unter dem Abschnitt »Fachwerke«). Seine berühmten Werke über die Kochkunst und Tafel-Kunde sind noch heute mustergültig und wurden als Grundlage zu den besten späteren Werken benutzt, so von J. Rottenhöfer, A. Dumas, J. Gouffé, E. v. Malortie, U. Dubois, E. Bernard usw. Seine ausführliche Lebens-Beschreibung aus der Feder unseres verehrten Mitarbeiters Gustav Brehme aus Brooklyn erschien in den Nrn. 3 und 4 1881 der »Hotel-Revue« (Leipzig, P. M. Blüher).

Eine ähnliche Rangstufe wie Carême nahm in der Kochkunst der Neuzeit in Deutschland Friedrich Baumann ein, ja in Bezug auf Sinn für Rechtschreibung überragte letzterer ihn noch, nur daß er sein reiches Wissen aus Bescheidenheit leider nicht durch hinterlassene größere Werke der Nachwelt vererbte; und als er sich endlich dazu anschickte, unterbrach ein plötzlicher, viel zu früher Tod sein Schaffen, mitten aus einem Leben reicher Thätigkeit.

Uns war er ein uneigennütziger, liebenswürdiger, eifriger Berater und Mitarbeiter, dessen feines Urteil, dessen reiflich erwogener Ausspruch in fachlichen Streitfragen und bei Unsicherheiten ein entscheidender war. Wir fühlen die entstandene Lücke am allermeisten, er fehlt uns überall. Schon bei Herausgabe der ersten Auflage war er uns vielfach behilflich; insbesondere aber arbeitete er an der vorliegenden zweiten mit, die aber sicher noch vollkommener geworden sein würde und viel früher erschienen wäre, hätte er mit helfen können zu vollenden, wozu er die Gaben hatte wie keiner. Ja wir wollen gern zugestehen, er wäre eigentlich der richtige Mann gewesen, ein Werk wie dieses in vollendetster Form herauszugeben. Es sollte ihm nicht beschieden sein. Aber immerhin durchweht sein Geist das Ganze, und mehrere Abschnitte siud mit ihm unmittelbar durchgearbeitet und verbessert worden.

Wenn wir solch seltenen Mann an erster Stelle dieses Werkes iu Bild und Wort vorführen, wenn wir seinem Gedächtnisse dieses ganze Werk weihen und wenn wir dasselbe mit einem kurzen Abriß über das Leben dieses unseres hochverehrteu Mitarbeiters beginnen (ausführlich in Nr. 44 1889 der »Hotel-Revue«), so genügen wir nicht nur einer Pflicht der Dankbarkeit, sondern hoffen auch, zur Nacheiferung anzuspornen, damit der edlen Kochkunst Jünger erwachsen, welche sie nach dem würdigen Vorbilde dieses Meisters pflegen und weiter entwickeln, angemessen anderen anerkannten Künsten und Wissenschaften.

Friedrich Tuiskon Baumann, wie er vollständig heißt (den zweiten Vornamen führte er nie), wurde als ältester Sohn zweiter Ehe des Joh. Friedr. Baumann zu Dahlen geboren, wo sein Vater Mundkoch des Landtags-Marschalls Grafen Bünau war. Sein Vater war ihm ein strenger Lehrer, und von ihm erbte er jene Sitten-Reinheit, die ihn

zeitlebens auszeichnete. Mit dem 14. Lebens-Jahre trat er in die Lehre bei dem russischen Gesandten von Schröder in Dresden, dessen Küchen-Meister der Italiener Raphael Fattaruso war, ein von seinen Zeitgenossen geschätzter Fachmann. Von ihm erwarb er sich nicht nur tüchtige Küchen-Kenntnisse, sondern lernte er auch das für Köche so notwendige Französisch. Nach dreijähriger, ebenfalls strenger Lehre wurde Baumann Koch bei dem Kammerherrn v. Globig, dann bei dem englischen und bei dem russischen Gesandten Th. von Jordan. Nachdem er seinen bejahrten Vater eine Zeitlang im Beruf unterstützt hatte, trat er in Stellung bei dem Grafen Vitzthum von Eckstädt und schließlich wieder bei dem Kammerherrn von Globig, sämtlich in Dresden. Am 1. März 1850 wurde er als Hofbeikoch und nach glänzend bestandenem Probe-Kochen zwei Jahre später als Hofkoch an der königl. sächs. Hofküche fest angestellt. Im Jahre 1863 rückte er zum königl. Hofküchenmeister auf und blieb dies bis zu seinem freiwilligen, ehrenvollen Abgange 1882. Mit den sächsischen Königen hatte er zahlreiche Reisen gemacht, die ihm reiche Gelegenheit boten, die Küchen anderer Höfe und feiner Gasthöfe kennen zu lernen. Er wurde vielfach ausgezeichnet, und die sächsische Hofküche verdankt besonders ihm ihren damaligen hohen Ruf; denn was seinem Geiste und seiner Hand entsprang, stand immer auf der höchsten Stufe der Kunst. Zahlreiche Köche, die unter seiner Leitung arbeiteten, verdanken ihm die Grundlage ihres Wissens.

Nach seinem Abgange siedelte Baumann in das nahe, schöne Blasewitz über, wo er hart an der Elbe ein nettes Landhaus besaß, das er mit dem ihm eigenen Eifer und Verständnis bald zu einem reizenden Heimsitz umschuf, wo er sich ganz seiner Familie und seinen Lieblings-Neigungen widmete, der Ziergärtnerei und der Kochkunst. In innigem Freundschafts-Verkehr mit gleichgesinnten Fachgenossen, mit seinem jüngeren Bruder Richard, der ebenfalls gelernter Koch war (zuletzt Besitzer des Hôtel de France in Dresden), den er aber überlebte, und mit seiner zahlreichen Familie verlebte er hier glückliche Zeiten und bewies eine großartige Gastfreundschaft — bis man ihn eines Tages tot, am Herzschlag gestorben, inmitten seiner Lieblinge, der Blumen und Pflanzen, im Gewächs-Hause fand.

Nach und nach hatte er sich eine umfassende, bis auf die Neuzeit vervollständigte Sammlung von Fachbüchern, wie man sie selten findet, angeschafft, die er emsig durchforschte, mit Bemerkungen versah und benutzte. Er schrieb auch hin und wieder Aufsätze für Fachzeitungen, hatte die Umarbeitung eines vom Vater herausgegebenen, früher mustergültig gewesenen, aber etwas veralteten Kochbuches begonnen, das er indes nicht mehr vollenden konnte. Er hinterließ zahlreiche kleinere Aufzeichnungen, darunter ein durchschossenes Werk erster Auflage von uns, sowie Lößnitzers »Verdeutschungs-Wörterbuch der Kochkunst«, mit vielfachen handschriftlichen Bemerkungen, Zusätzen und Verbesserungen, die wir bei der vorliegenden Auflage verwerteten. Eine Anzahl kleinerer Aufsätze veröffentlichte er in der »Hotel-Revue« und in anderen Zeitungen, auf Wunsch mit Hinweglassung seines Namens als Verfasser.

Insbesondere verdankt ihm die deutsche Kochkunst viel; sein Streben als Koch-Künstler ging dahin, die deutsche Küche von der überlieferten französischen unabhängig zu machen und ihr wieder zu der Bedeutung zu verhelfen, die sie vor der französischen besaß, bis sie verfiel. Auch widmete er sich mit hervorragendem Eifer den Verdeutschungs-Bestrebungen, der Ausrottung entbehrlicher Fremdwörter, namentlich aus der Küchen-Sprache; er war eifriges Mitglied des deutschen Sprachvereines, und dessen Werkchen »Verdeutschung der Speise-Karte« war eigentlich fast nur sein Werk, obwohl er auch hier seinen Namen verbarg. Ihm war das »Kochen«, die Zubereitung der Nahrungs-Mittel zum Genuß für Menschen, nicht Handwerk, ihm war sie mehr als Kunst, ihm war sie Wissenschaft. In dieser Beziehung stand er ebenfalls über Carême, der auf Reinheit der (französischen) Sprache und Rechtschreibung viel weniger Gewicht legte, wie Baumann, und in Bezug auf allgemeines Wissen, Gediegenheit der Bildung und sorgfältige Wahl der Ausdrücke nicht an ihn heranreicht. Hierin ähnelte Baumann mehr, wenn dieser Vergleich zulässig ist, dem berühmten Gastrosophen Brillat-Savarin, nur daß seine reichen Kenntnisse viel zu wenig gewürdigt und erkannt wurden, weil er zu wenig aus sich herausging, weil er aus Bescheidenheit die Öffentlichkeit nicht liebte.

Unser Baumann, der deutsche Carême, weilt nicht mehr unter den Lebenden; auf dem Trinitatis-Friedhofe zu Dresden fand er unter vielen andern großen Männern die letzte Ruhe-Stätte, tief betrauert von allen seinen zahlreichen Anhängern. Aber er lebt noch unter uns im Geiste und seine edle Seele möge uns befähigen, dieses unter seinen Augen entstandene Werk der Vollkommenheit so nahe als möglich zu bringen.

Dr. Blüher.



Was bietet das Meisterwerk?

Auf den ersten Blick sind die Leser des »Meisterwerks«, wie unzählige Aussprüche und Zuschriften beweisen, förmlich verblüfft von der Fülle des Stoffes, der sich ihnen in diesem Werke bietet. Niemand, selbst nicht der gewiegteste, unterrichtetste Fachmann hat bisher geahnt, daß »Das Reich der Speisen und Getränke« (so sollte erst der Titel lauten) ein so umfassendes, gewaltiges, fast unendliches ist. Und der Verfasser hat es selbst nicht vermutet, als er sich an die Arbeit des Sammelns, Sichtens, Erklärens machte. Die Arbeit wuchs ihm unter der Hand zur Lawine an. Aber das Riesenwerk ist vollbracht!

Was bietet das Meisterwerk? Eine viele Jahre fortgesetzte, großartige Sammlung aller erdenklicher Namen von Gerichten (Speisen), Getränken, Rohprodukten und Fachausdrücken der ganzen Erde in den drei verbreitetsten lebenden Sprachen, französisch, deutsch, englisch und anderen, nebst Erklärung ihrer Entstehung, Einteilung, Zusammensetzung, Zubereitung, Herstellung, Verbreitung, wie ihres Vorkommens; außerdem eine große Anzahl einschlägiger kulturhistorischer, biographischer, hygienischer, naturgeschichtlicher, ethnographischer, geographischer und statistischer Auskünfte — alles in bündiger, knapper, klarer Form und mit denkbar größter Zuverlässigkeit in Bezug auf Rechtschreibung wie sachlich.

Mit dieser Definition (Begriffs-Darlegung) ist aber noch lange nicht erschöpft, was das Meisterwerk bietet. Um dies kennen zu lernen, muß man es studieren, gründlich studieren. Wer seinen Wert erkennen will, darf nicht nur gelegentlich darin herumblättern, sondern muß den Geist des Ganzen durchdringen, sich zu eigen machen, sich hineinarbeiten und außer Sinn für die der Menschheit so wichtige Nahrungs- und Genußmittel-Kunde auch den entsprechenden Bildungsgrad besitzen, wenigstens danach streben.

Das Meisterwerk lehrt in seinem ersten Teile (Speisen), wie die Speisen richtig zu schreiben und in andere Sprachen zu übersetzen sind, wie eine Tafel-Karte aufzustellen ist, wie die Tafel zu arrangieren, zu decken und zu dekorieren ist (Service), welche Weine zu den verschiedenen Speisen (Gängen) gehören usw. In seinem zweiten Teile zeigt es, welche Getränke es gibt, wo sie wachsen und vorkommen, wie sie hergestellt werden, wie sie richtig zu schreiben sind, welchen Wert sie haben und unendlich vieles mehr. Das Meisterwerk lehrt das Richtige vom Falschen zu scheiden, es beseitigt alle Zweifel und Fehler seines Gebietes. Es ist das allerzuverlässigste, vollständigste Nachschlagewerk für alle in der »Gastronomie« und Getränkkunde vorkommenden Fragen. Es wird selten im Stiche lassen; man muß nur zu suchen und zu finden verstehen.

Das Meisterwerk ist nicht nur eine Zierde für den ganzen Gastwirtsstand und jede Fachbibliothek, sondern bietet auch ein Mittel zur Standes-Hebung. Unstreitig ist der gebildetste Stand auch der geachtetste. Der Wert eines Standes wird nach der von ihm und für ihn geschriebenen und von ihm benutzten Litteratur beurteilt. An der Hand des Meisterwerks ist es jedem halbwegs gebildeten Gastwirt, Gastwirts-Gehilfen, Koch, Vereins-Vorsitzenden usw. ein leichtes, einen lehrreichen Vortrag über irgend ein Thema seines Fachs zu halten, einen interessanten Aufsatz für eine Fachzeitung zu liefern. Fast jedes Vorwort zu irgend einem Abschnitt des Meisterwerks bietet einen kulturhistorischen Aufsatz oder gibt wenigstens Stoff und Anregung dazu. In den 17 858 Fußbemerkungen des Meisterwerkes ist eine schier unerschöpfliche Fundgrube gastronomischen und gastrosophischen Wissens angehäuft, aus der nur geschöpft zu werden braucht. Selbst der Erfahrenste und Gebildetste wird beim Lesen des Meisterwerks immer wieder auf ihm unbekanntes stoßen und sich weiter bilden können — lernt doch der Mensch nie aus, und ist doch des Menschen Leben zu kurz, um alles zu lernen.

Das Meisterwerk ist zwar kein eigentliches »Kochbuch« im landläufigen Sinne des Wortes und soll es gar nicht sein, doch wird jeder halbwegs verständige Koch schon nach der deutschen Übersetzung und außerdem nach den in den 17 858 Fußbemerkungen des großen 5. Abschnittes usw. enthaltenen massenhaften Erklärungen der Zusammensetzung und Bereitungs-Vorschriften (Rezepten) sehr leicht »kochen« können. Da zur Herstellung außer zahlreichen anderen Werken, Tafel-Karten, Preisverzeichnissen, kulturhistorischen Aufsätzen, brieflichen Mitteilungen und Auskünften auch fast alle Kochbücher, und vorzugsweise die besten, benutzt wurden, ist das Meisterwerk zwar nicht ein Kochbuch, aber das »Buch aller Kochbücher«, und bietet weit mehr, als selbst das beste Kochbuch bieten kann, es ist, kurz gesagt, die Quintessenz alles gastronomischen Wissens aller Zeiten und Völker. Man überzeuge sich doch! Aber man muß das Ganze vor sich haben, um ein Urteil fällen zu können; Einzelhefte und Probehefte, Prospekte und Beschreibung genügen nicht.

Das Meisterwerk ist in einer der ersten Offizinen (Druckerei, Steindruckerei und Photolitographische Anstalt), der C. G. Röder'schen in dem berühmten Buchdruckort Leipzig, von meist ganz neuen, besonders dafür gegossenen Buchstaben, Buchdruck-Zeichen usw., von besonders dafür geübten Setzern hergestellt und auch in dieser Beziehung ein wahres »Meisterwerk«. Der Raum ist auf das äußerste ausgenutzt, um viel auf möglichst kleinem Raume zu bieten. Es ist in der Neuauflage trotz der erheblichen Kosten für Korrektur der Platten und teilweisen Neusatz wesentlich verbessert. Es ist auf holzfreies Papier der ersten Firma Leipzigs, Ferdinand Flinsch, gedruckt und von einer der ersten Buchbindereien Leipzigs, der Firma H. Sperling, dauerhaft und sauber in Halbfranz (Lederrücken und Lederecken mit dunklem Leinen-Deckel) gebunden. Es ist 2024 Seiten oder $126\frac{1}{2}$ Bogen großen Lexikon-Formats stark. Es enthält eine Anzahl Illustrationen, teils nach besonderen Zeichnungen in Holzschnitt ausgeführt, teils in Lichtdruck, Farbendruck usw. Es bietet also auch äußerlich nur das Beste.

Der Herausgeber.



Zur Geschichte des Werkes und Vorwort.

Wer zuerst auf den Gedanken gekommen ist, zwecks Übersetzung und Richtigschreibung fremdsprachiger Speisen-Namen ein Verzeichnis aufzustellen und durch Druck zu vervielfältigen, ist geschichtlich nicht mehr sicher festzustellen gewesen. Doch sollen schon in den sechziger Jahren dieses Jahrhunderts in einigen großen Gastwirtschaften Londons Speise-Karten gebräuchlich gewesen sein, auf deren Rückseite einige Hundert Speisen in englischer und französischer Sprache alphabetisch aufgeführt waren. Wir selbst besitzen eine solche größten Umfanges aus jener Zeit, auf der 683 Speisen-Namen in französischem Alphabet in neun Sprachen (französisch, englisch, deutsch, italienisch, spanisch, portugiesisch, holländisch, schwedisch und dänisch) aufgeführt sind. Das geschah jedenfalls, um damit dem Restaurant einen internationalen Charakter zu geben.

Vielleicht durch eine solche Speise-Karte angeregt, vielleicht unabhängig davon, jedenfalls aber als erster in Deutschland, verfaßte im April 1871 der talentvolle damalige Oberkellner M. Lunnebach in Düsseldorf eine Broschüre von 72 Seiten Oktav unter dem Titel »Anfang zur Reinigung der Mutter-Sprache von allen fremden Brocken«, die 1458 Speisen-Namen, nach Hauptbestandteilen geordnet, und eine kleine Anzahl küchentechnischer Ausdrücke in französischer Sprache mit deutscher Übersetzung und Erklärungen enthielt und den ausgesprochenen Zweck verfolgte, die französischen Küchen-Ausdrücke in Deutschland durch deutsche zu ersetzen, also die ersten »Verdeutschungs-Bestrebungen«. In dem Direktor des »Vereins deutscher Gasthofbesitzer« (jetzt »Internationaler Verein der Gasthofbesitzer« genannt) zu Köln a/Rh., Carl Müller, fand Lunnebach einen verständnisvollen Verleger. Verschiedene Anfeindungen und Bespöttelung des Titels veranlaßten diesen jedoch, das Werkchen nach gründlicher Durchsicht im Jahre 1878 unter dem Titel »Für die Küche« neu herauszugeben; es enthält 1491 Benennungen, hat viel Gutes gestiftet und ist seit kurzem vergriffen, wird wohl auch nicht wieder aufgelegt werden.

Anfangs der achtziger Jahre erschien dann der F. H. Brendel'sche »Gastronom« in Deutsch, Französisch und Englisch (später auch Italienisch,

von J. P. Roundé geliefert), der auf dem Titel behauptet, eine Terminologie »aller« im Hotel usw. vorkommender Speisen, Gerichte und Getränke (!) zu bieten. Was es aber mit der »Vollständigkeit aller« usw. Benennungen auf sich hat, mit der sich dieser wie fast jeder Autor brüstet, lehrt ein Vergleich mit diesem Werke, dessen Verfasser nur behauptet, nach möglichster Vollständigkeit gestrebt zu haben. Trotz Vermehrung und Verbesserung in angeblich sechs Auflagen bietet der »Gastronom« nur 1973 Gerichte und Getränke, also nicht einmal so viel, als das »Meisterwerk« allein z. B. Süßspeisen (2110) enthält (vergl. Inhalts-Übersicht auf S. 1507 bis 1510). Die vierte bis sechste Auflage sind übrigens nur sogenannte »Titel-Auflagen«. Das Buch strotzt von den allergewöhnlichsten Fehlern. Dennoch hat es mangels eines besseren, infolge des hochtrabenden, vielverheißenden Titels und vieler Reklame, seines mittleren (verhältnismäßig aber sehr hohen) Preises halber (4,60 Mk.) viel Verbreitung gefunden. Statt ein Lehrbuch zu sein, hat es durch seine Fehler viel zur Verschlechterung der Schreibweise beigetragen, viel geschadet. Das Werk ist wie das Lunnebach'sche nach Grundbestandteilen (nicht alphabetisch) geordnet.

Die große Mangelhaftigkeit des Brendel'schen »Gastronom« gab im Jahre 1886 einem damaligen, sehr strebsamen jungen Hotel-Kellner namens Paul Petermann aus Dresden, der mehrere Jahre im Auslande (Belgien, Schweiz, Frankreich und England) gewesen war, Veranlassung, an Verbesserung dieses Zustandes zu denken. An der Hand gesammelter Tafel- und Speise-Karten hatte er ein neues, verbessertes Verzeichnis von Speisen-Namen (etwa 3000) aufgestellt, ebenfalls in Französisch, in Deutsch und Englisch, in derselben Anordnung (nach Grundbestandteilen) wie Lunnebach und Brendel, und mit diesem »Manuskript«, das aber auch höchst mangelhaft war, trat er an den Herausgeber dieses Werkes mit der Bitte heran, es drucken zu lassen und gemeinsam in Verlag zu nehmen. Nach längerem Sträuben ging dieser darauf ein, aber unter der Bedingung, daß er selbst das Manuskript vollständig umarbeiten, nach Belieben vermehren, mit einem alphabetischen Verzeichnis und anderen Abschnitten versehen, kurz nach bestem Wissen vervollkommnen werde. Daher stammt die Verbindung der Namen Blüher und Petermann, die nachgerade zu Weltruf gelangt ist, sodaß es uns nun schwer fällt, nach später notwendig gewordener Lösung aller Verbindungen den weit über Verdienst mit bekannt gewordenen Namen Petermann wieder abzuschütteln. Wir hatten uns leider verpflichtet, die Namen »Blüher und Petermann« als Verfasser fortzuführen; eine so lautende eingetragene Firma hat aber niemals bestanden; Petermann war auch niemals in unserem Geschäft thätig und wohnte nicht einmal in Leipzig. Nur die Idee zum 1. Abschnitt (Fachordnung der Speisen) nebst einem Teil mangelhafter Unterlagen stammen von Petermann, also noch nicht der zwanzigste Teil des Werkes. Auch hat er weder bei der Herstellung, noch Korrektur oder finanziell irgendetwas gethan. Dafür war er aber am Gewinn zur Hälfte beteiligt. Infolge späteren Vertrags müssen wir ihm auch von diesem Werke eine Summe zahlen, obwohl er daran fast nichts gethan hat. Er hätte es auch mit bestem Willen nicht gekonnt, weil dazu, wie sich das Werk entwickelt hat, ganz andere Voraussetzungen gehören. Doch sei sein früheres Streben lobend anerkannt.

Das Werk erschien im Jahre 1888 unter dem bescheidenen Titel »Rechtschreibung der Speisen und Getränke«, Französisch-Deutsch-Englisch. Es enthielt etwa 4700 Gerichte und Getränke, eine Sammlung von Tafel- und Speise-Karten in allen möglichen Sprachen, Abhandlungen über Ausstattung der Menüs und Speise-Karten, grammatikalische Regeln, den ersten Versuch zur Erklärung der zahlreichen Phantasie-Namen, noch heute mustergültige, deshalb auch (in verbesserter Form) in diesem Werke wieder aufgenommene Vorschriften über Zusammenstellung von Menüs und Reihenfolge der Weine usw. Was ihm aber den meisten Wert verlieh, war das küchen-technische Wörterbuch, eine ohne Rücksicht auf Sprache oder Abstammung alphabetisch geordnete Zusammenstellung aller (damals bekannter) Speisen- und Getränke-Bezeichnungen, Küchen-Ausdrücke usw. mit Übersetzung und Erklärung — vor allem aber seine »Rechtschreibung«. Das Buch war sehr bald vergriffen (gänzlich ausverkauft). Wir kauften zwar zurück, selbst mit hohem Aufgeld, was wir auftreiben konnten, jedoch ohne der dringenden Nachfrage auch nur entfernt genügen zu können. Viele Tausende von Bestellungen (noch jetzt) konnten nicht ausgeführt werden. Das Buch, das wir mit nur 3 Mark (viel zu billig!) verkauft hatten, wovon noch Wiederverkäufer-Rabatte und Spesen abgingen, wurde antiquarisch bis zu 20 Mark bezahlt. Wären wir nun weniger gewissenhafte Geschäftsleute gewesen, hätten wir es, wie es war, einfach neu drucken lassen und damit viel Geld verdienen können. Aber dem Werke hafteten als Erstlings-Versuch der Art mancherlei Mängel an. Vor allem erschien es uns zu unvollständig, obwohl es immerhin das vollständigste und zuverlässigste seiner Zeit war.

Der Herausgeber begab sich also aus reiner Gewissenhaftigkeit an das Vervollständigen, Verbessern, Umarbeiten. Das geschah unermüdlich viele Jahre lang, eigentlich bis heute, und dauert immer fort. Das Material wuchs ihm unter den Fingern an. Sollte er es, nur um kurz zu sein, unbenutzt dem Papierkorb einverleiben, wieder etwas Unvollständiges bieten? Dazu kam, daß sein Stiefsohn Curt Zeiler aus Amerika zurückkehrte, der sich dort während eines siebenjährigen Aufenthalts vor allem die gründlichsten Kenntnisse im Englischen angeeignet hatte. In ihm fand er einen ebenso peinlich gewissenhaften (Hauptsache!) wie verständnisvollen Gehilfen, der ihm treu blieb bis zu seinem leider zu frühen Tode (am 6. Februar 1897).

Inzwischen war, im Jahre 1889, wie nicht unerwähnt bleibe, das verdienstvolle Buch von E. Lößnitzer erschienen, »Verdeutschungs-Wörterbuch der Fachsprache der Kochkunst und Küche«, französisch-deutsch (auch englisch), durchgehend alphabetisch (nur das Französische); es enthält 6388 fremdsprachige Fachausdrücke mit deutscher Übersetzung und verfolgt, wie Lunnebach, nur verbessert und bedeutend vermehrt, ausschließlich Verdeutschungs-Zwecke. Da auch wir diesen Zweck mitverfolgen, hat es uns manchen guten Dienst gethan. Auch war der Verfasser später neidlos ein treuer Mitarbeiter dieses Werkes. Erwähnung verdient ferner noch das 1890 erschienene „Gastronomische Lexikon“ von Franz Giblhauser, im J. 1893 von Giblhauser & Scheichelbauer in zweiter Auflage als »Moderne französische Gastronomie« erschienen, 3443 meist französische Ausdrücke mit deutscher Erklärung enthaltend. Von lächerlicher Überhebung oder großer Unkenntnis zeugt es aber, wenn ein kleines Büchelchen von F. Heinrich mit nur 412 (!) Erklärungen sich betitelt: »Die Wissenschaft der Speise-Karte, enthaltend

alle (!) auf der Speise-Karte vorkommenden deutschen und fremdsprachigen Ausdrücke«. Besser ist das »Dictionnaire universelle pour la traduction des menus«, französisch-englisch-deutsch, von Duchamp & Jenning, das im Jahre 1888 kurz nach unserer Rechtschreibung in London erschien; doch enthält es auch nur 789 Speisen, was nicht gerade für seine »Universalität« spricht. Alles übrige verdient keine besondere Erwähnung (vergl. Inhalts-Übersicht S. 1507 bis 1510).

Daß außer unserer einzig dastehenden Sammlung von Tafel- und Speise-Karten, Getränk-Karten, einschlägigen Preisverzeichnissen usw. auch die vorhandene Fachlitteratur der ganzen Erde, darunter zahllose Kochbücher fast aller Völker, Sprachen und Gegenden nach sorgfältiger Scheidung des Falschen vom Richtigen benutzt wurde, ist selbstverständlich. Aber welche Riesen-Arbeit darin steckt, das ist unbeschreiblich — und sie mußte in der Hauptsache von ein bis zwei Menschen, dem Herausgeber dieses Werkes (oft nachts, neben anderweitiger aufreibender Thätigkeit) und seinem Stiefsohne Curt Zeiler bewältigt werden, eigentlich die Aufgabe eines ganzen Menschen-Lebens mit einem ganzen ständigen Stabe von Hilfskräften! Dazu fehlten freilich Zeit wie Mittel. Die Herstellungs-Kosten, ursprünglich auf ca. 15 000 Mark veranschlagt, verschlangen ohnehin mehr als das Fünffache.

»Meisterwerk« nannten wir nach reiflicher Überlegung das Werk, um nicht wieder in den Fehler zu großer Bescheidenheit wie bei der »Rechtschreibung« zu verfallen. Und die Kritik hat uns allgemein Recht gegeben; es verdient nach Ansicht aller berufener Beurteiler und wirklicher Kenner diesen Ehren-Titel ohne Überhebung.

Ausdrücklich bemerken wir, daß wir es uns besonders angelegen sein ließen, den Bestrebungen auf Reinheit der deutschen Sprache folgend, alle irgend entbehrlichen Fremdwörter im deutschen Texte beharrlich zu vermeiden und durch deutsche zu ersetzen (der Herausgeber dieses Werkes ist seit vielen Jahren Mitglied des Deutschen Sprachvereins), ohne jedoch auf Kosten der Deutlichkeit darin zu weit zu gehen und mit Umgehung alles Schwülstigen, Gewaltsamen und Lächerlichen. Ausdrücke wie Ragout, Mayonnaise, Remolade, Kompott, Salat, Sauce (in deutscher Schreibung Sose; schon Baumann sen. schlug 1842 Sohse vor) behielten wir oft bei, weil es an ebenso kurzer und bezeichnender Übersetzung dafür mangelt und weil sie jedem einigermaßen Gebildeten so besser verständlich sind. Im allgemeinen dürfte unser Werk aber auch in seiner deutschen Ausdrucksweise ein geradezu mustergültiges Lehrbuch sein. Es ist somit zugleich das größte »Verdeutschungs-Wörterbuch« im wahren Sinne des Wortes. Auch benutzten wir die seit 1879 bis 1885 in den Schulen eingeführte »neue deutsche Rechtschreibung« (nach Dr. Konrad Duden u. a.), in der Erwägung, daß die heranwachsende Jugend nur diese kennt und die alte Schreibung doch eher oder später aussterben muß.

Das Hauptgewicht legten wir aber auf die Rechtschreibung in allen vorkommenden Sprachen, auf Beseitigung der zahlreichen Fehler, die sich durch Stümper im Fach und falschen Gebrauch allmählich eingeschlichen haben, auf Klärung des Ungewissen und Beseitigung der zahlreichen gastronomischen und gastrosophischen Streitfragen. In den meisten Fällen ist uns das durch eifrige Forschung überraschend gelungen.

Aber man stelle sich das nicht so leicht vor. Im Werke nimmt die gelöste Streitfrage, das richtiggestellte Wort vielleicht nur eine einzige Zeile oder eine kleine Fußbemerkung weg — daß aber um viele solche Einzelausdrücke mehrerer Briefe an verschiedene Autoritäten, oft in den entferntesten Ländern, selbst Kalifornien und Australien, geschrieben werden mußten, daß deshalb die teuersten und seltensten Werke angeschafft und durchforscht wurden, daß abgesehen von den Unkosten oft die Arbeit ganzer Tage auf ein einzelnes Wort verwendet werden mußte — das sieht der Lösung hernach freilich niemand mehr an!

Anfangs war beabsichtigt, das ganze Werk sollte einschließlich des damals geplanten 3. Teiles (Wörter-Verzeichnis) und des 4. Teiles (Tafel-Karten), etwa nur $^3/_4$ so stark werden, wie jetzt ein Band geworden ist, zum Preise von etwa 15 Mark. Ohne Zweifel wäre es da viel leichter abzusetzen gewesen. Aber wieder veranlaßte uns allein die Gewissenhaftigkeit und das ideale Streben nach möglichster Vollkommenheit zur Herausgabe des Werkes in jetziger Form. Gern hätten wir noch drei weitere solche Bände, den einen mit dem alphabetischen Wörter-Verzeichnis und vollständiger Fachlitteratur, den andern mit unsrer einzig dastehenden Sammlung von Tafel-, Speise- und Getränke-Karten in thunlichst getreuer Nachbildung, sowie mit drei bis fünf Muster-Menüs für alle Tage des Jahres in zwei bis drei Sprachen, Preisberechnung usw., schließlich einen sogenannten »Supplement-Band« (Nachträge usw.) folgen lassen — aber woher sollten wir die dazu nötigen riesigen Mittel nehmen? Wer gibt für ein solches Werk 100 Mark aus? Und ein Mäcen dafür fand sich nicht. Wir waren also schon aus Gründen finanzieller Natur gezwungen, das Werk, das seit November 1892 prompt in monatlichen Lieferungen von drei bis vier Bogen erschien, mit Lieferung 42 abzubrechen, es einer späteren Zeit oder unseren Nachfolgern überlassend, zu vollenden, was uns jetzt nicht beschieden war. Dennoch bieten die vorliegenden zwei Bände oder Teile ein für sich abgeschlossenes Werk, wie noch kein Volk der Erde je eines besaß. Das alphabetische Wörter-Verzeichnis (der geplante 3. Teil) und die Sammlung von Tafel-Karten (4. Teil), sowie ein Supplement-Band (5. Teil) sind durchaus nichts Notwendiges, zu den zwei ersten Teilen unbedingt Gehöriges, sondern selbst jeder einzelne jetzige Teil ist etwas für sich Abgeschlossenes, wird vielfach gesondert bezogen und benutzt.

Um aber den vielfach an uns herangetretenen Wünschen nach einem Wörter-Verzeichnis und einer Muster-Sammlung von Tafel- und Speise-Karten zu genügen, auch um zu beweisen, daß wir nicht stillstehen, sondern weiter arbeiten, haben wir uns entschlossen, gewissermaßen als Neuauflage der alten »Rechtschreibung« und als Ersatz des geplant gewesenen dritten, vierten und fünften Teiles, demnächst (im Sommer 1897) ein Werk, wieder mit dem nun einmal bekannten Titel »Rechtschreibung der Speisen und Getränke« und in demselben beliebten kleineren Format herauszugeben, natürlich bedeutend verbessert, bis auf die neuesten Neuheiten vervollständigt, etwa 26 000 Bezeichnungen für Speisen, Getränke, Küchen-Geräte, Küchen-Ausdrücke in drei (und mehr) Sprachen enthaltend, alles in streng alphabetischer Reihenfolge, mit Übersetzung und Erklärung, Muster-Tafel-Karten, Verzeichnis der Fachwerke und noch vielem anderen Wissenswerten dieses Gebietes. Dieses Werk wird gewissermaßen als Register und »Schlüssel«

für die zwei ersten Bände dienen, um das Auffinden der Speisen darin zu erleichtern. Wir fürchten nicht, daß wir dadurch dem »Meisterwerk« Abbruch thun werden. Im Gegenteil! Wer das »Meisterwerk« besitzt, thut gut, sich auch die neue »Rechtschreibung« zuzulegen, die ihm das Eindringen in ersteres durch Angabe der Seiten-Zahlen wesentlich erleichtert. Und wer die neue »Rechtschreibung« hat, wird sich bald veranlaßt fühlen, ist er einigermaßen strebsam, sich auch das »Meisterwerk«, in dem er alles ausführlicher und in Gruppen geordnet findet, zuzulegen. Der Preis wird 5 bis 5,50 Mk. betragen.

Um aber allen, auch den bescheidensten Bedürfnissen zu genügen, lassen wir gleichzeitig einen Auszug aus der Rechtschreibung als »Taschen-Wörterbuch« erscheinen, etwa 8000 Benennungen, ebenfalls alphabetisch in den drei Sprachen französisch, deutsch und englisch, nur zum alltäglichen Handgebrauch und für Anfänger bestimmt; Preis etwa 2,50 Mk. Damit dürfte aber dem Bedürfnis auf diesem Gebiete wohl für absehbare Zeit Genüge geleistet sein, und damit dürfte zugleich der vorhandenen Schundlitteratur endlich der längst verdiente Garaus gemacht werden.

Außerdem liegt bereits das von uns verfaßte, von einem bewährten Fachmann in Amerika geprüfte und vervollkommnete Manuskript zum größten »Buch der Getränke« mit etwa 1200 bewährten Bereitungs-Vorschriften nahezu druckfertig vor und wird nach Fertigstellung der vorbenannten zwei Bücher (etwa im Jahre 1898) erscheinen. Und wer weiß, was dann noch kommt.

Unsere Thätigkeit wird also nicht ruhen. Wird doch von uns oft eine englische, französische (sogar russische!) Ausgabe des »Meisterwerks« verlangt. Warum nicht eine chinesische? Als ob sich das nur so aus den Ärmeln schütteln ließe! Vorläufig ist schon des Kostenpunktes halber nicht daran zu denken. Am ersten würden wir an eine englische Ausgabe gehen, dann vielleicht an eine französische, obwohl Engländer wie Franzosen das Werk auch schon in dieser Ausgabe zum größten Teil benutzen können.

Möge man uns nur auch durch Anerkennung unseres ziemlich zwanzigjährigen redlichen Strebens, das Chaos auf diesem großen Gebiete zu lichten, und durch Weiterempfehlung unterstützen; denn was nützt schließlich das beste Buch der Welt, wenn es ohne Käufer und Leser bleibt!

Leipzig, im Juli 1897.

Der Herausgeber.

Wiewohl sich des immerhin erheblichen Preises halber nicht jedermann das »Meisterwerk« anschaffen kann, war dessen Absatz doch so lebhaft, daß schon wieder zur Herstellung einer Neuauflage geschritten werden mußte. Auch in dieser berücksichtigten wir nach Möglichkeit alle Neuerungen und Besserungen und vervollständigten sie durch zeitgemäße Nachträge.

Leipzig, im Frühjahr 1900.

Der Herausgeber.



Die Verfasser und Mitarbeiter dieses Werkes.

In der ersten Stereotyp-Auflage dieses Werkes, dessen Erscheinen im November 1892 begann — das Werk erschien pünktlich in 42 Monats-Lieferungen zu 3 bis 4 Bogen, wurde also im April 1896 vollständig — brachten wir an dieser Stelle eine Liste der Verfasser und Mitarbeiter dieses Werkes, so gut wir sie nach damaliger Sachlage geben konnten. Bogen 1 mußte mithin schon im Sommer 1892 verfaßt werden; und da das ganze Werk nur ein allmählicher Aufbau ist, dessen ganzes »Manuskript« nicht im voraus druckfertig gestellt werden konnte, so konnten wir damals außer dem Verfasser eigentlich nur eine Liste der Mitarbeiter an den Vorarbeiten und der mutmaßlichen Weitermitarbeiter geben. Inzwischen hat sich jedoch vieles geändert. So manche Hoffnungen auf thätige Mitarbeiterschaft haben sich nicht verwirklicht, und manche Versprechungen sind nicht gehalten worden, manche schwer bezahlten Arbeiten mußten wegen Mangelhaftigkeit in den Papierkorb wandern oder gänzlich umgearbeitet werden. Selbst der Tod hat einige Mitarbeiter abberufen. Die Beihilfe einiger war so geringfügiger Natur, nur auf einige gelegentliche Auskünfte oder Einsendung von Material (Drucksachen usw.) beschränkt, daß der Name »Mitarbeiter« zu viel wäre, während die wirklichen Verdienste anderer dadurch ungebührlich verdunkelt werden würden. Es ist dies auch ganz erklärlich; an solchem Werke kann thätig nur mitarbeiten, wer immer daran arbeitet. Die Konsequenz des Systems, des Stils, der Schreibung erfordert ein völliges Hineinarbeiten und förmliches Aufgehen darin, was von gelegentlichen Mitarbeitern nicht zu verlangen ist. Immerhin haben uns auch solche viele gute Dienste in Einzelheiten geleistet. Vieles haben wir Fachleuten förmlich abgelauscht, bei jeder sich uns bietenden Gelegenheit. Oft haben wir wegen einzelner Ausdrücke an uns bekannte und fremde Autoritäten nach den entferntesten Ländern, an Behörden usw. geschrieben, auch meist bereitwilligst Auskunft

erhalten. Wir ließen deshalb die zwei Seiten Stereotyp-Platten der ersten Auflage, als den thatsächlichen Verhältnissen nicht mehr entsprechend, vernichten und an deren Stelle folgende zeitgemäße Mitteilungen treten:

Das Hauptverdienst am Zustandekommen dieses Werkes vom allerersten Anfang bis zu diesen Zeilen gebührt dem auf der Titel-Seite als alleiniger Herausgeber und Verleger genannten Dr. P. M. Blüher. Er war und blieb stets, trotz anstrengender anderer Verpflichtungen, die Seele und Triebfeder des Ganzen, worunter die Beschaffung der den Voranschlag weit übersteigenden Herstellungs-Kosten (vergl. »Zur Geschichte dieses Werkes«, S. 4 und 5), die Oberleitung der Redaktion und des Vertriebs nicht die kleinste Rolle spielen. Die früher über ihn gegebenen biographischen Notizen wiederholen wir, soweit noch entsprechend.

Paul Martin Blüher, geboren am 15. Februar 1846 in Dürrweitzschen bei Leisnig (K. Sachsen) als jüngster Sohn eines evangel. Pfarrers, besuchte das Gymnasium zu Zittau, die tierärztliche Hochschule zu Dresden und die Universität Leipzig, diente 1867/68 als Einjährig-Freiwilliger beim Königl. Sächs. Train-Bataillon in Dresden, erwarb die Qualifikation zum Reserve-Offizier, machte den ganzen Feldzug 1870/71 im Offiziersdienst mit, promovierte zum Dr. med. und betrieb einige Jahre die ärztliche Praxis (wollte ursprünglich die akademische Karriere an einer tierärztlichen Hochschule machen), wurde aber Fachschriftsteller über Gasthauswesen und Kochkunst, gründete 1878 die »Hotel-Revue«, seine Gasthaus-Buchhandlung (Firma P. M. Blüher) und den Deutschen Kellner-Bund (Union Ganymed), 1879 (mit Al. Duncker) den »Diamant« (Glasindustrie-Zeitung), 1882 die »Internationale Fleischer-Zeitung« (letztere beide jetzt in anderer Hand), ist Ehren-Mitglied vieler in- und ausländischer Fachvereine, war Jury-Mitglied der Kochkunst-Ausstellung zu Frankfurt a/M. 1894, Sachverständiger vor Gericht, unzählige Male Abgeordneter bei Kongressen und Bevollmächtigter, auf vielen Ausstellungen mit den ersten Preisen ausgezeichnet oder hors concours, machte zahlreiche große Reisen, u. a. nach der Schweiz, nach Belgien, Holland, Frankreich, Schottland, Irland, dreimal nach England. Die »I. Internationale Ausstellung für Volksernährung und Kochkunst (Leipzig 1887)«, bei der er als General-Sekretär fungierte, war in der Hauptsache seine Idee und sein Werk. Seiner Feder entstammen unzählige Aufsätze in seinen und anderen Zeitungen wie Werken (z. B. Brockhaus' Konvers.-Lexikon, Scheiblers Kochbuch). Er ist der eigentliche Begründer, Vermehrer und thätigste Verbreiter einer besonderen Gasthaus-Litteratur, die vor ihm nicht existierte. Lebt seit 1866 in Leipzig.

Der zweite Rang bei Herstellung dieses Werkes gebührt dem Redakteur C. Zeiler, Stiefsohn des Vorigen aus dessen zweiter Ehe. Dieser hat in der Hauptsache nach der Direktive seines Stiefvaters das »Manuskript« druck-

fertig gemacht, die Korrekturen gelesen, das Material gesichtet und seit seiner Rückkehr aus Amerika (1892) fast nur diesem Werke gelebt (vergl. »Zur Geschichte des Werkes«, S. 3).

Theodor Curt Zeiler, am 8. November 1866 als Sohn eines Rechtsanwalts (†) in Pegau (K. Sachsen) geboren, besuchte die Fürstenschule (Gymnasium) zu Grimma bis Secunda, lernte in der Buchhandlung seines Stiefvaters aus, ging dann zu seiner weiteren Ausbildung im Jahre 1885 nach New York, war daselbst anfangs in der großen S. Zickel'schen und dann 5 Jahre in der größten Buchhandlung Amerikas, der International News Company, als Gehilfe thätig, kehrte nach $6^1/_2$ Jahren in das elterliche Geschäft zurück, wo er sich rasch wieder einarbeitete und besonders durch sein zuverlässiges Schriftenglisch verdienstlich machte. Die amerikanischen und englischen Fachausdrücke sind hauptsächlich sein Werk; auch war er vorzüglicher Kenner der ausländischen Litteratur. Sein Sammelfleiß und seine Gründlichkeit sind hauptsächlich die Ursache, daß das Werk solchen Umfang annahm und daß seine Herstellungs-Kosten so bedeutend über den Voranschlag anwuchsen. Auch zahlreiche kulinarische Studien der »Hotel-Revue« stammen von ihm, und so manche fachwissenschaftliche Streitfrage hat er gelöst. Leider entwand ihm ein viel zu früher Tod mitten in der Herausgabe der neuen »Rechtschreibung« die Feder am 6. Februar 1897 nach mehrmonatlichem Krankenlager, wodurch sich das Erscheinen genannten Werkes um etwa ein halbes Jahr verzögerte. Seine ausführlichere Lebens-Beschreibung befindet sich in Nr. 6 der »Hotel-Revue« vom 11. Februar 1897.

Der Beihilfe des sel. F. Baumann an den Vorarbeiten ist schon in seiner Lebens-Beschreibung (S. V und VI) gedacht. Längere Zeit arbeitete mit C. v. Gütschow, ein Deutscher, der lange Zeit in Rußland lebte (jetzt in Leipzig), russisch, polnisch und französisch spricht; leider hat er uns aber auch durch mangelhaftes Manuskript viele unnötige Kosten gemacht. F. de Lacroix, ein Elsässer, Sprachlehrer in Frankfurt a/M., und Friedr. Arno Krauße, ein pensionierter Eisenbahn-Assistent (in Leipzig) arbeiteten am 1. Abschnitt (Sprachregeln), doch mußte ihr Manuskript umgearbeitet werden. Vom Hotel-Besitzer Georg Eiben (jetzt in Göttingen) stammt der 2. Abschnitt (Kunstregeln usw.), aus der früheren »Rechtschreibung« vom Verfasser unverändert gelassen, aber von Fr. Baumann sen. und Dr. Blüher überarbeitet. Speziell die Mehl- und Süßspeisen, auch ein Teil des Haarwildes, beides im 5. Abschnitt, sind zumeist von dem früheren Küchenmeister Moritz Richter aus Dresden (jetzt Traiteur in Berlin) bearbeitet, der zu diesem Zwecke im Jahre 1895 unserem Redaktions-Stabe angehörte. In späterer Zeit, besonders beim 6. Abschnitt (Speisen nach Gängen), machte sich sehr verdient Emil König, Großherzoglicher Hofküchenmeister

in Weimar und auf der Wartburg bei Eisenach, wo er unter persönlicher Mitarbeit seines greisen Großherzogs außer anderen künstlerischen Gegenständen die berühmten Tafel-Karten in altdeutscher Manier entwarf. Vom Inhalt des Meisterwerks der Speisen nahm der Großherzog mit hohem Interesse und unter Worten höchster Anerkennung eingehend Kenntnis.

Wesentlich mit aus Rücksicht auf dieses Werk und dessen Zukunft ließ Dr. Blüher seinen ältesten Sohn aus erster Ehe, Paul Byron Elimar Blüher (geboren am 7. März 1874 in Leipzig), praktisch die Kochkunst erlernen; und er hat dies mit seltenem Erfolg gethan, sodaß er es trotz seiner Jugend rasch zu einem der Ersten seines Faches brachte. Nach einer vorzüglichen Lehre in Düsseldorf (beim Hoftraiteur H. Küpper unter Küchenmeister Emil Metzger) arbeitete er als Rôtisseur in Rippoldsau (Schwarzwald), als Aide auf der russischen Botschaft in Berlin, bei Hoftraiteur R. Sendig in Dresden, dann 3 Jahre als Entremetier und Saucier in den ersten Häusern der französischen Schweiz und Südfrankreichs, dann $3^1/_2$ Jahre als Küchenmeister ebenso in England, machte eine zweimonatige Studien-Reise nach Paris und ist seit Frühjahr 1899 selbständiger Küchen-Leiter eines erstklassigen Wiesbadener Hotels. Von seiner Lehrzeit an, und besonders nachdem er immer mehr Kenntnisse erworben, half er dem Vater auf alle mögliche Art bei Herausgabe dieses Werkes; häufig benutzte er hierbei mit Vorteil den Rat seiner französischen Chefs und Kollegen.

Der priv. Hotelier Theodor Drexel in Frankfurt a/M. († 1897) unterstützte uns durch Überlassen von älteren klassischen Werken aus seiner berühmten, einzigartigen Fachbibliothek. Nicht unerwähnt bleibe der »Dichter des Meisterwerks«, Carl Kohlis-Kyffhausen, Direktor des Hotels Kronprinz in Berlin, der dem Werke die poetische Schlußweihe gab (siehe S. 2016).

Natürlich hat auch unser Geschäfts-Personal fleißig, selbst über den Rahmen ihrer Pflichten hinausgehend, mitgearbeitet. Ehrende Anerkennung verdienen darunter Adolf Möller, seit 1891 Redakteur unserer Gasthof-Zeitung »Hotel-Revue«, und ein hochbegabter, fleißiger Zögling, Arthur Streubel, der 5 Jahre bei uns arbeitete, aber leider am 21. Juli 1897 in jugendlichem Alter der Tuberkulose erlag. So ließe sich noch mancher anführen; denn ein so viele und so eigenartige Fachgebiete umfassendes, mehrsprachiges Sammelwerk kann von einem einzigen Menschen, und wäre er ein Universal-Genie von eiserner Arbeitskraft, nicht allein bewältigt werden. Ihnen allen sei an dieser Stelle nochmals der aufrichtigste Dank ausgesprochen.

Der Mitarbeiter am zweiten Teil (Getränke) ist in dessen Vorwort und in den Einleitungen zu den einzelnen Abteilungen gedacht.

Leipzig, im Frühjahr 1900.

Der Herausgeber.



Was nützt das Meisterwerk?

1. Es zeigt dem Jünger der Kochkunst und den dem Gaste ihre Erzeugnisse Darbietenden (Gastgeber, Gastwirt und ihren Gehilfen) und dem Gaste selbst, wie unendlich groß und mannigfaltig das Reich der menschlichen Genüsse an Speise und Trank ist, welche unendliche Abwechslung möglich ist, um immer wieder auf's neue den Geschmack zu reizen, wie das den Menschen lästige ewige Einerlei vermieden werden kann.

2. Es klärt über die Einteilung, Abstammung, Zusammensetzung, die Zubereitung, Verbreitung, den Geschmack, Geruch, Nährwert, Kostenpunkt, das Aussehen, die Verbreitung aller Gerichte, Rohmaterialien, Getränke, Tafel-Sitten, Küchen-Ausdrücke und noch vieles andere auf, und zwar in einem Umfange, von dem bisher niemand eine Ahnung hatte.

3. Es lehrt zuverlässig, wie die Gerichte und Getränke nebst den einschlägigen Fachausdrücken richtig geschrieben und gedruckt werden, es lehrt mithin auch, was falsch ist — die verbreitetsten falschen Schreibungen sind als »falsch« mit angeführt —; es entscheidet mit Sicherheit unzählige tagtägliche Streitfragen dieses Gebiets. Es behütet vor jeder Blöße.

4. Es ist ein unentbehrlicher stiller Ratgeber für alle Fachleute ersten bis letzten Ranges — gerade die gebildetsten wissen es am meisten zu schätzen, und nur ungebildete können sich einbilden, sie brauchen es nicht, wissen das alles schon oder gar besser! — wenn sie wissen wollen oder in Zweifel sind, wie sie irgend ein Nahrungs- oder Genußmittel am vorteilhaftesten verwerten sollen.

5. Es ersetzt und übertrifft alle Universal-, Konversations- und Sprach-Lexika, alle Grammatiken, Encyklopädien und sogenannten Kochbücher, weil keines von ihnen das im »Meisterwerk« behandelte Spezial-Gebiet so eingehend, so zuverlässig, so gründlich, so erschöpfend behandeln kann.

6. Es ist der Inbegriff alles Wissens und Könnens für jeden Kochkünstler, Gastwirt, Gastwirts-Gehilfen, Weinkenner, Fachschriftsteller, Verfertiger von Speise- und Getränk-Karten, Preisverzeichnissen, für jeden Feinschmecker, Kulturhistoriker usw. Es ist das klassischste Fachlehrbuch aller Zeiten und erhebt die Gastronomie wieder zur Wissenschaft der Epoche eines Brillat-Savarin, Grimod de la Reynière, Carême usw.

7. Es lehrt zuverlässig, wie eine Tafel-, Speise- oder Getränk-Karte kunstgerecht zusammengestellt werden muß, wie Speisen und Getränke zu einander gegeben werden, welche Fehler dabei zu vermeiden sind, was die Saison (Jahreszeit) bietet, wie und wann bestimmte Speisen am besten sind, wie der gebildete Mensch unserer Zeit ißt und trinkt.

8. Es lehrt alle Gerichte und alle Fachausdrücke in drei (und mehr) Sprachen kennen, in der französischen als der eigentlichen, noch immer maßgebenden und verbreitetsten Küchen-Sprache, in der deutschen (Verdeutschungs-Wörterbuch) und in der englischen, besondere Gerichte (National-Gerichte) auch in der ursprünglichen; es trägt sogar den einzelnen Landstrichen (Provinzialismen) und Orten Rechnung.

9. Es bringt endlich Licht und System in ein Chaos, in ein Gebiet, das leider bisher vernachlässigt war, das mit wenigen rühmlichen Ausnahmen fast nur von Pfuschern und Stümpern in gewinnsüchtiger Absicht ausgebeutet wurde; es wirft alle Sudel-Fabrikate über den Haufen und zeigt deren Wertlosigkeit, ja Schädlichkeit.

10. Es ist ein glänzendes Denkmal echt deutschen Fleißes, Opfermutes, deutscher Gründlichkeit und Bescheidenheit für alle Zeiten; es erhebt das deutsche Volk auch auf diesem Gebiete zum ersten Kulturvolk der Erde. Kein anderes Land der Erde, auch nicht das französische, das als der Sitz der höchsten Kochkunst gelten will, kann sich eines solchen oder nur ähnlichen Werkes rühmen. Es macht den deutschen Gastwirt, Koch, Kellner zum ersten seines Faches — jeder Besitzer kann stolz darauf sein und teilt den Ruhm mit.

11. Es steht auf der ganzen Erde ohne Konkurrenz da; es wird ihm auch nie eine solche erwachsen, weil niemand sich dieselbe unendliche Mühe geben, niemand dieselben Kosten daranwenden wird, wie wir. Und vor unbefugtem Nachdruck ist es gesetzlich geschützt. Tadeln ist leicht, besser machen die Kunst. Es kann wohl der Fall vorkommen, daß der eine oder andere einen oder den anderen Spezial-Ausdruck zufällig besser kennt oder kennen will, das ist keine Kunst — aber auf dem ganzen großen Gebiete beschlagen zu sein, das soll uns erst jemand nachmachen! Unfehlbar dünken

wir uns aber nicht; wir werden für jeden Nachweis wirklicher Fehler dankbar sein, damit wir ihn in der nächsten Auflage verbessern können.

12. Es ist das Buch der Bücher, die Bibel, der Katechismus, das notwendigste Hand- und Nachschlagebuch, das reine Notwörterbuch, das A und das O für jeden Feinschmecker, Kochkünstler, Gastgeber, Gastwirt, Traiteur, Weinkundigen, Weinhändler, Fachschriftsteller, Fachlehrer, wie für alle, die das werden wollen. Es ist das oberste Werk für Fachbibliotheken, die passendste Prämie für Auszuzeichnende, das dankbarste Geschenk zur Anerkennung guten Strebens. Wem beide Bände zum Verschenken zu teuer sind, der schenke vorläufig nur den ersten und den zweiten vielleicht später — oder der Beschenkte mag sich, ist er strebsam, den zweiten selbst nachbeziehen.

Ist es nicht eine Schande, wenn ein Gastwirt eine Tafel-Karte aufstellen soll, und er hat keine Ahnung von den dafür geltenden Regeln, von der vorhandenen Fülle und der vorteilhaftesten Verwertung der Rohmaterialien, wenn er ganz in die Hand seines Küchenmeisters (Chefs) gegeben ist und ihm als Laie gegenübersteht? Wie will er berechnen, was er für einen bestimmten Preis geben kann?

Ist es nicht eine Schande für einen Chef (Küchenmeister), wenn ihn sein Prinzipal, seine Prinzipalin, sein Unterpersonal um fachmännischen Rat fragt, wenn er bei Bestellung von Festmahlen, beim Aufstellen der Table-d'hôte-Karte, der täglichen Speise-Karten usw. Vorschläge machen soll, und sein Wissenskreis ist nur der handwerksmäßig beschränkte, wenn er über seine Unkenntnis erröten muß?

Ist es nicht eine Schande für einen Gastwirts-Gehilfen, wenn er die ihm diktierten Speisen und Getränke auf der Speise-Karte nicht richtig zu schreiben versteht, sich vor gebildeten Gästen lächerlich macht, wenn er auf Fragen der Gäste nach der Natur der Speisen und Getränke keine Auskunft zu geben vermag? Was für ein Prinzipal soll aus ihm werden? Wie will er die Lehrlinge belehren können? Ist es nicht eine Schande für einen gebildetseinwollenden Hotel-Buchhalter (Sekretär), der vielleicht gelernter Kaufmann ist, wenn er die Menüs falsch schreibt?

Ist es nicht eine Schande für einen Weinhändler wie für sein Personal, wenn sie nur die wenigen Weinsorten kennen, die gerade am Lager sind, und diese womöglich falsch schreiben, wenn ihnen das ganze große Gebiet ihrer Branche sonst ein Buch mit sieben Siegeln ist, wenn sie in Gleichgültigkeit oder Besserwisserei nicht einmal etwas lernen wollen?

Ist es nicht eine Schande für einen sogenannten Feinschmecker (Gourmand, Gourmet), für einen sogenannten Weinkenner, die sich vielleicht auf ihre feine Zunge etwas zugute dünken, wenn sie doch nur kennen, was täglich auf der Speise- und Weinkarte steht, wenn sie nur nach der Höhe des Preises bestellen, wenn sie gegen alle klassischen Regeln der Eß- und Trinkkunst verstoßen?

Ist es nicht eine Schande für alle Schriftsteller, besonders aber für die sogenannten Fachschriftsteller, Herausgeber von Fachzeitungen und Fachbüchern, Verfasser und Verfasserinnen von Kochbüchern, Fach- und Sprach-Lehrbüchern, für Fachschul-Lehrer usw., wenn sie, wie man täglich sieht, falsches schreiben oder lehren? Was sollen die besser gebildeten Leser von ihnen denken, was die Schüler von ihnen lernen?

Ist es nicht eine Schande für alle Buch- und Steindrucker, Maler und sonstigen Künstler, wenn sie bei Anfertigung von Speise-, Tafel- und Getränk-Karten, Preisverzeichnissen usw. die gröbsten Verstöße gegen die Rechtschreibung begehen? Ist es eine Entschuldigung, wenn sie sich mit dem fehlerhaften »Manuskript« herausreden wollen?

Ist es nicht eine Schande für ganze sogenannte Fachvereine, wenn sie ihre Zeit mit Vergnügungen und geistesarmen Vereinstratsch vergeuden, anstatt Fachfragen aufzuwerfen, deren Behandlung unter Benutzung des Meisterwerks so leicht ist? Würde das nicht bildend wirken, würde es nicht den Wissensdurst anregen und die Vereins-Versammlungen anziehend machen?

Die gerügten Mängel könnte man leicht vermeiden, wenn man sich die verhältnismäßig geringen Kosten machen und die Mühe nehmen wollte, das Meisterwerk anzuschaffen und gründlich zu studieren. Früher gab es kein solches Werk. Dem Mangel ist nun abgeholfen. Jetzt gibt es keine Entschuldigung für Verstöße auf diesem Gebiete mehr.

Der Herausgeber.



Wie gebraucht man das Meisterwerk?

Im allgemeinen beachte man die Regel, daß man sich, falls man das Werk nicht von Anfang an bis zum Ende durchstudieren will, sondern für besondere Fälle bestimmte Gegenstände sucht, zunächst der Inhalts-Verzeichnisse, für den ersten Teil an dessen Schluß auf den Seiten 1515 bis 1520, für den zweiten Teil an dessen Schluß auf Seite 2015, oder des nachstehenden Registers bedient. Dort wird man die Überschriften der Abschnitte, Abteilungen, Unter-Abteilungen, Gruppen usw., zu denen das Gesuchte gehört, mit den betreffenden Seiten-Zahlen finden. Vorausgesetzt wird natürlich so viel Fachkenntnis, daß der Suchende wenigstens einigermaßen weiß, zu welcher Gruppe eine Speise, ein Getränk usw. gehört. Schwierigkeiten macht das Suchen und Finden nur bei der verhältnismäßig kleinen Anzahl von Gerichten, deren Hauptbestandteile, also Gruppe, nicht schon aus ihrem Namen hervorgehen. Dann kann allerdings Suchen an mehreren Stellen notwendig werden. Die Inhalts-Verzeichnisse belehren auch über den der Einteilung des Werkes zu Grunde gelegten Gesamtplan.

Wie die ersten vier Abschnitte zu gebrauchen sind, liegt so sehr auf der Hand, daß eine besondere Erklärung überflüssig erscheint. Es geht dies schon aus den Titeln der einzelnen Abschnitte hervor. Schwieriger ist die Benutzung des den größten Teil des Werkes einnehmenden fünften Abschnittes (Speisen, nach Grundbestandteilen und Bereitungsart geordnet, Seiten 151 bis 1444). Für den praktischen Gebrauch als »Nachschlagewerk« behalte man hier vor allem im Auge, daß alle Speisen streng alphabetisch geordnet sind, zunächst gruppenweise, dann wieder innerhalb der Gruppen, Unterabteilungen usw. Eine Ausnahme von der Einteilung nach Haupt-

bestandteilen machen nur die Sosen, Füllsel und Garnituren, die Salate und heißen Zwischen-Gerichte, für die der leichteren Übersichtlichkeit halber besondere Abteilungen geschaffen wurden.

Die einzelnen Abteilungen folgen einander in nachstehender Reihenfolge: Suppen, Fische (und Schaltiere), Bankfleisch, Hausgeflügel, Wild (Feder- und Haarwild), Gemüse (Pilze) und Mehlspeisen, Eierspeisen, Sosen, Füllsel und Garnituren, Salate, Früchte, süße Zwischen-Gerichte, Gefrorenes, Kuchen-, Zucker- und Brotbäckerei, Butter und Käse.

Zweitens ist zu beachten, daß dem Alphabet im fünften (und sechsten) Abschnitt die internationale Sprache der Kochkunst, die französische, zu Grunde gelegt ist (erste Spalte). Das Alphabet läuft also, um ein System hineinzubringen, in den einzelnen Abteilungen usw. nach den französischen Benennungen, zuerst der Tiere, der Pflanzen usw., die das Material zu den Speisen liefern, dann innerhalb dieser Gruppen nach den französichen Benennungen der Speisen selbst.

Die Reihenfolge in der Abteilung Bankfleisch z. B. ist demnach *agneau* (Lamm), *boeuf* (Rind), *chevreau* (Ziege), *mouton* (Hammel), *porc* (Schwein), *veau* (Kalb); in der Unterabteilung *agneau* folgen dann die einzelnen Zubereitungsarten, z. B. *agneau frit*, *rôti*, *sauté*, *ballotines d'agneau*, *baron*, *blanquettes*, *brochette*, *carré*, *cervelle*, *chartreuse*, *côtes*, *côtelettes (d'agneau)* usw., dann, ebenfalls alphabetisch geordnet, die speziellen Zubereitungsarten des betreffenden Gerichts, z. B. *côtelettes d'agneau à la Dubarry*, *à la duchesse*, *à l'espagnole*, *farcies*, *en feuilleté* usw. Eine andere Einteilung, etwa alphabetisch ohne Berücksichtigung der Zusammengehörigkeit in Abteilungen, Unterabteilungen und Gruppen, würde die verwandten Gerichte zu sehr auseinandergerissen und die Übersichtlichkeit sehr erschwert haben.

Da es am häufigsten vorkommen mag, daß dem Nachschlagenden eine französische Speise-Benennung zur Richtigstellung oder Übersetzung vorliegt, ist es durchaus nicht schwierig, diese gewünschte Speise sofort zu finden, wenn man sich erst einigermaßen die Einteilung dieses Abschnittes zu eigen gemacht hat. Weiß man allerdings nur den deutschen oder englischen Namen eines Gerichts und will ihn an der Hand dieses Abschnittes in eine andere Sprache übersetzen, so ist das Aufsuchen, weil ein Alphabet gleichzeitig in drei Sprachen natürlich unmöglich ist, schon etwas schwerer und kostet etwas mehr Mühe. Zur Erleichterung erscheint im Sommer 1897, gewissermaßen als »Schlüssel« zum Meisterwerk, die neue Auflage der »Rechtschreibung«, die nicht nur ein vollständiges Wörterbuch aller Speisen und Getränke, sondern zugleich auch aller Küchen-Ausdrücke, Rohmaterialien,

Gewürze, Zuthaten, Fachchargen usw. in den Sprachen Französisch, Deutsch, Englisch (und anderen) bieten wird, streng alphabetisch gehalten, doch ohne Rücksicht auf Einteilung, Zusammengehörigkeit, Abstammung, ohne Rücksicht auf die Sprache, mit Verweisung (Seiten-Zahlen) auf das Meisterwerk. Will also jemand, dem der französische, deutsche oder englische Ausdruck einer Speise usw. nicht geläufig ist, suchen, um Aufschluß über seine Bedeutung, Schreibung, Übersetzung in eine andere Sprache zu erhalten, so findet er das Wort unbedingt im Alphabet jenes Buches, gleichviel in welcher Sprache er sucht. Und will er darüber näheres wissen, z. B. zu welcher Gruppe das Gericht gehört, so schlägt er einfach die angegebene Seite oder die betreffende Gruppe im »Meisterwerk« nach. So werden sich also beide Werke gegenseitig ergänzen.

Der sechste Abschnitt, Speisen nach Gängen geordnet, in französischer Sprache (Seiten 1445 bis 1506), ist schon mehr für Kenner bestimmt. Sein Zweck ergibt sich aus der Einleitung und den dazu gegebenen Erklärungen. Die Inhalts-Übersicht (vergleichende Zusammenstellung von Fachwerken) auf den Seiten 1507 bis 1510 ist besonders für solche bestimmt, die etwa Zweifel an unseren Angaben hegen könnten, daß unser Werk alle vorhandenen an Reichhaltigkeit und Billigkeit (verhältnismäßig) weit übertrifft.

Um mit dem Raum zu sparen und lästige Wiederholungen zu vermeiden, benutzten wir eine Anzahl »Zeichen« und »Abkürzungen«, die auf den Seiten 1511 bis 1513 (und an anderen Stellen) genau angegeben, auch vielfach ohne Erklärung, weil ganz allgemein im Gebrauch, verständlich sind. Wer einigermaßen in das Werk eingelesen ist, wird sie sehr bald so im Kopfe haben, daß er nicht mehr nachzusehen braucht.

Auf den Seiten 923 bis 941 findet der Leser als »Schlußwort zum ersten Band« eine Darstellung über die Herstellungsweise des Werkes (bis dahin, Mai 1894), aus der man ersehen mag, daß es doch nicht so leicht ist, solches Werk herauszugeben; und die Schwierigkeiten haben sich nach jener Zeit nicht verringert, sondern gesteigert. Insbesondere machte die größte Mühe gegen Erwarten die Herstellung des zweiten Teiles, Getränke.

Die Einteilung desselben und wie er zu gebrauchen ist, ergibt sich ganz klar aus dem Vorwort dazu, auf das wir hiermit verweisen. Er ist im 1. Abschnitt (Seiten 1527 bis 1822) erst nach Erdteilen, dann innerhalb derselben nach Ländern, Provinzen, Departements, Bezirken, Kreisen, Flußgebieten, Ortschaften, Lagen, immer alphabetisch geordnet. Wer Aufschluß über die Produktions- und Absatz-Verhältnisse der Weine, über den Rebsatz, die Farbe, die Qualitäten, Statistik des Weinbaues usw. sucht, findet bei

jedem Lande, bei jeder Provinz usw. eingehende, aus amtlichen Quellen stammende, also zuverlässige Mitteilungen. Die Schaumweine im 2. Abschnitt (Seiten 1823 bis 1836) sind nach Ländern und innerhalb derselben wieder nach Firmen alphabetisch geordnet. Im 3. Abschnitt (Seiten 1837 bis 1840) findet man die Obstweine und Limonaden, im 4. (Seiten 1841 bis 1854) die Liköre, Branntweine, im 5. (Seiten 1855 bis 1870) die Biere, im 6. (Seiten 1875 bis 1878) die Tafel- (Mineral-)Wässer, im 7. (Seiten 1879 bis 1894) die Bowlen, Punsche, amerikanischen und gemischten Getränke, Essenzen usw., im 8. (Seiten 1895 bis 1910) die Kaffees, Thees, Kakaos, alles unter sich alphabetisch geordnet. Allen diesen Abschnitten sind ebenfalls kulturhistorische, statistische und geographische Einleitungen vorausgeschickt.

Einen besonderen Wert hat dieser Teil dadurch, dass er im 9. Abschnitt (Seiten 1911 bis 2007) sämtliche Weine der Erde ohne Rücksicht auf geographische Lage nochmals alphabetisch, aber mit Verweisung (Seiten-Zahlen) auf die geographische Abteilung, aufführt, sodaß man an der Hand dieses »Internationalen Weinlexikons« jeden Wein sofort auffinden muß, wenn man nur annähernd seinen Namen weiß.

Ein Verzeichnis der besten Weinjahre (Seite 2007), die Fachausdrücke der Weinkunde (Seiten 2008 bis 2010), ebenfalls alphabetisch geordnet und mit Erklärungen, die Flüssigkeits-Maße der ganzen Erde (Seiten 2010 bis 2013), eine vergleichende Tabelle der Thermometer-Grade nach Fahrenheit, Celsius und Réaumur, ein Verzeichnis der Abkürzungen dieses Teiles usw. bilden einen wertvollen Anhang und bedürfen weiter keiner Erklärung, wie sie zu gebrauchen sind.

Zur schnelleren Auffindung der wichtigsten Speisen geben wir im folgenden noch ein kurzes deutsches Stichwort-Register des 5. Abschnittes vom 1. Teil mit Angabe der Seiten-Zahlen, unter denen die betreffenden Benennungen usw. zu finden sind. Wer sich dann noch nicht zurechtfinden kann, dem ist nicht zu helfen, und für ganz Unwissende und Unbeholfene ist das Werk freilich nicht geschaffen.

Der Herausgeber.



Stichwort-Register der Speisen.

Die Ziffern bedeuten die Seiten-Zahlen.

I. Abschnitt.

Sprachregeln bei der Rechtschreibung
(Grammatik)

der französischen, deutschen und englischen

Tafel- und Speise-Karten,

Getränke-Karten usw.

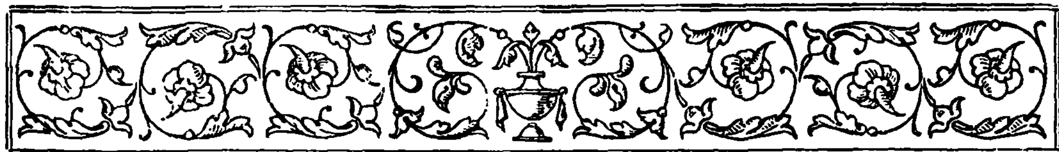
Anhang:

Aussprache französischer und englischer Wörter.

Übersicht.

Anhang.

Aussprache französischer und englischer Wörter.



Welche Sprachregeln sind bei der Rechtschreibung der Speisen- und Getränke-Bezeichnungen zu beobachten?

Einleitung.

Ohne uns auf das große Gebiet der verschiedenen Sprachlehren (Grammatiken) einzulassen, was uns viel zu weit führen würde, können wir doch nicht umhin, einige Grundlehren anzuführen, die für unseren Zweck besonders in Betracht kommen und bei Bearbeitung dieses Buches maßgebend gewesen sind.

Auch die vielen Mißbräuche und Irrtümer, welche sich in der Länge der Zeit, teils durch Unkenntnis, teils durch Versehen oder Leichtfertigkeit eingeschlichen haben, zwingen uns, auf die Schreibweise der in unserem Fachgebiete, und besonders im vorliegenden Werke vorkommenden Wörter näher einzugehen, als es in der ersten Auflage geschehen ist.

In möglichster Kürze wollen wir daher die allgemein als richtig anerkannten Regeln zusammenstellen, wenngleich wir viele derselben bei den meisten Lesern als bekannt voraussetzen dürfen. Wir werden erst eine allgemeine Anleitung geben und dann, getreu der Reihen-Folge in den anderen Abschnitten, mit dem Französischen beginnen, welches als herrschende Küchen-Sprache noch immer die größte Bedeutung hat, aber auch die meisten Schwierigkeiten bietet und somit ausführlicher behandelt werden muß. Daran schließen sich einige deutsche Regeln, es folgt das Englische und endlich ein Schlußwort. Diejenigen Regeln oder Ausnahmen, welche mit unserem Gegenstande nicht zusammenhängen, sind natürlich ferngehalten; auch möchten wir noch besonders hervorheben, daß gerade bei unseren Fachausdrücken der Sprachgebrauch vielfach schwankend ist und man bei genauer Befolgung der Grammatik nicht immer das Gebräuchliche trifft. Wie bei anderen Künsten und Gewerben hat sich auch hier allmählich eine besondere »Küchen-Sprache« herausgebildet, meist dem Bedürfnis nach Abkürzungen entsprungen, die zwar grammatikalisch nicht ganz richtig sein mögen, aber auch nicht geradezu als Fehler bezeichnet zu werden verdienen, sich auch schwer verbannen lassen dürften, weil in Fleisch und Blut übergegangen und durch den Gebrauch gewissermaßen geheiligt.

Als »Anhang« hielten wir die Beigabe der wichtigsten Regeln über die Aussprache französischer und englischer Wörter, soweit sie hier in Betracht kommen, für ersprießlich; denn was nützt alle Rechtschreibung, wenn der Befragte oder Vorlesende die Speisen-Namen nicht richtig aussprechen kann und sich so lächerlich macht?

§ 1. Allgemeines. — Große und kleine Buchstaben.

Jedes Wort muß im Französischen, Deutschen und Englischen, trotzdem es sonst, d. h. mitten in einem Satze, klein geschrieben wird, mit großem Anfangs-Buchstaben geschrieben werden, sobald es am Anfang eines Satzes steht. Namen von Personen, Ländern, Orten, Flüssen, Gebirgen, Schiffen, Straßen und Plätzen, Firmen, wie Bücher-Titeln, von Weinen und Mineral-Wässern (mit wenigen Ausnahmen) sind in allen Fällen mit großen Anfangs-Buchstaben zu schreiben, und zwar in allen drei Sprachen. Im Deutschen werden außerdem alle Hauptwörter groß geschrieben, im Englischen und Französischen dagegen klein. Ehren-Benennungen (Titel) kann man im Englischen und Französischen groß schreiben, z. B. *Roi, Reine, Empereur, Duc, Ambassadeur, Queen, Viscount, Amiral,* ebenso die davon abgeleiteten Eigenschafts-Wörter wie *Royal, Impérial* usw., auch in der Zusammen-Stellung, z. B. *Prince Impérial.* Notwendig ist es nicht, richtiger ist auf Speise-Karten usw. die kleine Schreibweise. Man braucht die große Schreibweise nur, um etwa anwesende Gäste damit zu ehren, als Zeichen einer besonderen Aufmerksamkeit. Die Ehren-Benennungen wie *Majesté, Monsieur, Madame, Sir, Esquire, Honourable, Knight of* usw., namentlich in Anreden, werden aber immer groß geschrieben. Die Hauptsache hierbei ist, bei einer Schreibweise zu bleiben und dieselben oder ähnliche Wörter nicht bald groß, bald klein zu schreiben, zumal auf einunddemselben Schriftstück (Tafel-Karte usw.).

Eigenschafts-Wörter, die von Personen-, Länder-, Städte-, Fluß- und Gebirgs-Namen abgeleitet sind, können groß oder klein geschrieben werden, doch ist die kleine Schreibweise vorzuziehen, weshalb wir auch in diesem Buche beharrlich danach verfahren sind, z. B. kann man schreiben *sauce Hollandaise,* aber richtiger *hollandaise.* Dagegen muß es heißen *huîtres de Hollande, caviar russe,* aber *caviar de Russie.* Vor allen Dingen ist Stetigkeit (Konsequenz) in der Schreibweise eine der ersten Grundregeln. Wer schon einmal die von Eigen-Namen usw. abgeleiteten Eigenschafts-Wörter groß schreiben will, muß sie auf einundderselben Tafel-Karte (Menü) immer groß schreiben, sonst ist jeder Verstoß dagegen ein Fehler in der Rechtschreibung.

Von anderen Rede-Teilen (Eigenschafts-, Für-, Vor-, Zeit- und Umstands-Wörtern) werden die Eigenschafts- und Zeitwörter nur dann mit großen Buchstaben geschrieben, wenn sie als Hauptwörter gebraucht werden, z. B. Gefrorenes, Gebackenes, das Essen, das Trinken; auch sind die Eigenschafts-Wörter und Ordnungs-Zahlen, wenn sie mit dem Artikel einem Eigen-Namen als Beinamen beigefügt werden, groß zu schreiben, z. B. Heinrich der Heilige, Friedrich der Große, Ludwig der Vierte, *Frédéric le Grand, Peter the Great.*

A. Im Französischen.

§ 2. Silben-Teilung.

Vorbemerkung: Auf den Speise-Karten ist natürlich eine Trennung der Wörter möglichst zu vermeiden.

1) Steht ein Mitlaut (Konsonant) zwischen zwei Selbstlauten (Vokalen), so gehört er zur folgenden Silbe, z. B. *ro-se, ra-goût, gi-got, ci-vet.*

2) Folgen nach einem Selbstlaute zwei Mitlaute, die zu Anfang eines Wortes stehen können, so werden beide zur folgenden Silbe gezogen, z. B. *ha-chis, poi-trine, épi-gramme.*

3) Folgen aber nach einem Selbstlaut zwei Mitlaute, die nicht zu Anfang eines französischen Wortes stehen können, so werden sie getrennt, z. B. *cer-velat, an-douille, mer-lan, din-don*; man erkennt das leicht an der Aussprache (*ch, gn, gr, ph, th* werden nie, *sp, st, sc, rr, nd, rl* aber meistens getrennt).
4) Von drei Mitlauten werden der erste zur vorhergehenden, die beiden anderen zur folgenden Silbe genommen, z. B. *ex-trême, an-glais, concom-bre.*
5) *y* zwischen zwei Vokalen bildet mit dem ersten derselben einen Laut und wird von dem folgenden getrennt, z. B. *Bay-onne.*
6) Zusammengesetzte Wörter, die beiläufig gesagt im Französischen nicht häufig sind, werden nach den Teilen der Zusammensetzung getrennt, z. B. *Mont-pensier, entre-mets, Chateau-briand.*

§ 3. Tonzeichen.

Bestimmte Regeln über den Gebrauch der Tonzeichen (Accente) gibt es nicht; bei entstehendem Zweifel ist daher stets ein Wörterbuch nachzuschlagen.

Die Tonzeichen zeigen nur den Laut an, mit welchem ein Selbstlaut (Vokal) ausgesprochen werden soll; es gibt deren drei:

1) Der *Accent aigu* (schärfende) = ´ nur über *e*, also *é*.
2) Der *Accent grave* (öffnende) = ` ebenfalls nur über *e*, also *è*; auf *a* und *u* dient er nur zur Unterscheidung gleichlautender Wörter, wie z. B. *la* (Artikel die) und *là* (dort), *ou* (oder), *où* (wo?). Stets steht der *Accent grave* auf dem *e* in der Endsilbe *ège*, außer in *collége* (Lehranstalt), aber *collègue* (Mitschüler), *Liége* (Lüttich), *Norvége* (auch *Norvège*).
3) Der *Accent circonflexe* = ^, welcher über allen Selbstlauten, also *â, ê, î, ô, û* stehen kann, in welchem Falle dieselben lang auszusprechen sind.

Der *Accent circonflexe* steht überall da, wo nach dem betreffenden Selbstlaute in der Silbe das altfranzösische *s* in Wegfall gekommen ist (wie bei *maître*, altfranzösisch *maistre* = Meister).

Auf großen Buchstaben ist das Weglassen des Tonzeichens gerade kein Fehler, obgleich auch da die Beibehaltung desselben richtiger erscheint. Vielfach wird es weggelassen, weil man in den Druckereien die betr. Buchstaben mit den oben angegossenen Tonzeichen nicht hat, oder weil man in engzeiligem (kompressem) Satz, da das Tonzeichen gewöhnlich übersteht, an den darüber stehenden, vielleicht unter die Zeile ragenden (unterschnittenen) Buchstaben (*g, j, p, q, y*) anstoßen und beim Druck abbrechen würde.

§ 4. Geschlecht der Hauptwörter.

Obwohl es stets besser ist, bei zweifelhaften Fällen im Lexikon nachzusehen, wollen wir es doch nicht unterlassen, einige kurze Andeutungen über das Geschlecht der Hauptwörter zu geben.

A) Männlich (*masculin*) sind der Bedeutung nach:
1) die Namen der Männer, männlichen Geschöpfe und Völker.
2) Die Namen der Länder, Städte und Flüsse, die nicht auf ein stummes »*e*« endigen; z. B. *le Portugal, le Wurtemberg, le beau Paris, le Rhin*; ausgenommen *la Sion, la Jérusalem*, die weiblich, und *le Maine, le Hanovre, le Mexique, le Bengale, le Caire*, die männlich sind.
3) Die Namen der Metalle, Bäume, Tage, Monate und Jahres-Zeiten; *le fer*, das Eisen, *le chêne*, die Eiche, *le jeudi*, der Donnerstag, *le mai*, der Mai, *le printemps*, der Frühling.

4) Alle **Eigenschafts-, Zeit- und Neben-Wörter**, wenn sie als Hauptwörter gebraucht werden; z. B. *le vert*, das Grüne.

B) Männlich sind der **Endung** nach:

1) Die Wörter auf *il* (nicht *ile*): *le bétail*, das Vieh, *le soleil*, die Sonne, *le baril*, das Fäßchen.
2) Die Wörter, die sich auf einen Nasenlaut endigen; z. B. *le daim*, der Damhirsch, *le vin*, der Wein, *l'(le)oignon*, die Zwiebel, *l'(le)oison*, das Gänschen. Ausgenommen sind die von den Zeitwörtern abstammenden Wörter, die auf *tion, sion, son* endigen; z. B. *la maison*, das Haus, *la formation*, die Bildung, und *la faim*, der Hunger, *la fanon*, die Wamme, *la région*, die Gegend.
3) Die Wörter auf *ac, al, ard, as, au, ège, age* und die von den Zeitwörtern abstammenden Wörter auf *ment;* z. B. *le lac*, der See, *le bocal*, der Becher, *le bal*, der Ball, *le canard*, die Ente, *le lard*, der Speck, *le cabas*, der Handkorb, *le veau*, das Kalb, *le privilège*, das Vorrecht, *le fromage*, der Käse, *le potage*, die Suppe. Nur 6 Wörter auf *age* sind weiblich, und zwar *la cage*, der Käfig, *la rage*, die Wut, *la page*, die Seite, *une image*, ein Bild, *la plage*, die Küste, *la nage*, das Schwimmen.

C) Weiblich *(féminin)* sind außer den Hauptwörtern, welche weibliche Wesen bezeichnen, der **Bedeutung** nach:

Die Namen der **Früchte, Blumen** und **Kräuter**, ausgenommen *le marron*, die Kastanie, *le citron*, die Zitrone, *le raisin*, die Traube, *l'(le)abricot*, die Aprikose, *l'(le)oeillet*, die Nelke, *le lis*, die Lilie.

D) Weiblich sind der **Endung** nach:

1) Die Hauptwörter, die mit einem stummen *e* endigen und vor demselben noch einen Vokal haben, z. B. *l'(la)oie*, die Gans, *la vue*, der Anblick, mit Ausnahme von *le foie*, die Leber.
2) Die Wörter auf *ile, ace, ade, aine, eine, ance, ence, ande, eur;* z. B. *la feuille*, das Blatt, *la paille*, das Stroh, *la place*, der Platz, *la panade*, die Brotsuppe, *la salade*, der Salat, *la fontaine*, der Brunnen, *la peine*, die Schuld, *la patience*, die Geduld, *la laitance*, die Fischmilch.
3) Die Hauptwörter auf *eur*, z. B. *la douleur*, der Schmerz, *une erreur*, ein Irrtum, mit Ausnahme derjenigen, welche männliche Beschäftigungen bezeichnen (die weibliche Form letzterer ist *euse)* und der Wörter *l'(le)honneur*, die Ehre, *le labeur*, die Arbeit, *les pleurs*, die Thränen, *le bonheur*, das Glück, *le malheur*, das Unglück.
4) Die von Zeitwörtern abgeleiteten Wörter auf *ie*, auf *te* und die zusammengesetzten Wörter auf *ée;* z. B. *la partie*, der Teil, *la retraite*, der Zufluchtsort, *la journée*, der Tag, *une arrivée*, eine Ankunft.

Einzeln sind besonders folgende Wörter zu merken: *le beurre*, die Butter, *le choix*, die Wahl, *le cigare*, die Zigarre, *la matinée*, der Vormittag, *une année* (und *un an)*, ein Jahr, *une après-midi*, ein Nachmittag, *la connaissance*, der Bekannte.

Ferner gibt es im Französischen Hauptwörter, die **doppeltes** Geschlecht besitzen und demnach auch doppelte Bedeutung haben, wie z. B. *le tour*, der Umgang, *la tour*, der Turm, *le vapeur*, das Dampfschiff, *la vapeur*, der Dampf, *le manche*, der Stiel, *la manche*, der Ärmel, *le poêle*, der Ofen, *la poêle*, die Pfanne, *le mousse*, der Schiffsjunge, *la mousse*, der Schaum, das Moos, *le livre*, das Buch, *la livre*, das Pfund, *le vase*, das Gefäß, *la vase*, der Schlamm, *le mode*, die Redensart, *la mode*, die Mode, *le mémoire*, die Rechnung, *la mémoire*, das Gedächtnis.

§ 5. Mehrzahl-Bildung der Hauptwörter.

1) Die Mehrzahl (der Plural) der Hauptwörter (Substantiven) wird gebildet, indem man der Einzahl (Singular) ein *s* anhängt; *homard,* Hummer, *homards,* Hummern, *pigeon,* Taube, *pigeons,* Tauben.
2) Die Hauptwörter, welche in der Einzahl auf *s, x* oder *z* ausgehen, bleiben in der Mehrzahl unverändert; *radis* (das) Radieschen, *radis* (die) Radieschen, *noix,* Nuß, *noix,* Nüsse.
3) Die Hauptwörter auf *au, eau* und *eu* und einige wenige auf *ou,* von denen hier nur das Wort *chou,* der Kohl zu erwähnen ist, nehmen in der Mehrzahl *x* an: *veau,* Kalb, *veaux,* Kälber, *gâteau* (der) Kuchen, *gâteaux* (die) Kuchen.
4) Die Hauptwörter, die auf *al* (nur *bal,* Ball, Tanzgesellschaft, *régal,* Gastmahl bilden *bals* und *régals*) und einige, die auf *ail* endigen, verwandeln mit wenigen Ausnahmen (*bétail,* Vieh, *détail,* Einzelheit, bilden *bestiaux* und *détails*) diese Endsilbe in der Mehrzahl in *aux*: *cheval,* Pferd, *chevaux,* Pferde, *animal,* Tier, *animaux,* Tiere (nur *l'ail,* der Knoblauch hat *les ails* und *les aulx,* die Knoblauch-Pflanzen).

§ 6. Anwendung der Ein- und Mehrzahl.

In vielen Speise-Karten und Büchern werden viele Speisen bald in der Einzahl, bald in der Mehrzahl bezeichnet; es ist daher wichtig zu untersuchen, welche Schreibweise die richtigere ist.

Beide Schreibweisen sind an sich richtig, man muß nur bei dem Gebrauch derselben stetig verfahren und sich darüber klar werden, ob die Speise, das Gericht, die Schüssel selbst als Einheit oder Mehrzahl zu betrachten ist, ob es **ein** Stück der bezeichneten Art oder mehrere derselben Art sind. (Siehe § 14 c und d).

Richtig schreibt man *gâteau,* wenn man einen bestimmten Kuchen bezeichnen will, richtig *gâteaux mêlés (assortis)*, wenn man verschiedene, in Mehrzahl darzureichende Kuchen meint. Richtig schreibt man *fromage,* wenn eine Art Käse, richtig *fromages,* wenn solche von verschiedener Art geboten werden. Manche Gerichte muß man indes immer in der Mehrzahl bezeichnen, da man dabei stets an mehrere Exemplare derselben Art denkt, z. B. *huîtres* (nicht *huître*), *coquilles, pommes (de terre), pieds.* Richtig wäre auf einer Speise-Karte *côtelette de veau,* wenn eines gemeint ist, aber (2) *côtelettes de mouton,* deren es gewöhnlich zwei zur Portion gibt. Zweifelhaft ist es mitunter bei Tafel-Karten *(menus);* der Gebrauch (Usus, die *usance)* entscheidet da vielfach. Um aber eine bestimmte Regel festzuhalten, führen wir in diesem Werke auf den Tafel-Karten alle größeren Stücke, von denen jeder Gast nur eines oder einen Teil erhält, auch wenn mehrere gleichzeitig auf der Platte angerichtet werden, z. B. *sole frite* (gebackene Seezunge) in der Einzahl auf, obwohl man gewöhnlich sieht *soles frites,* dagegen *asperges au beurre fondu* (Spargel in zerlassener Butter), weil sich jeder Gast in der Regel mehr als eine Spargel-Stange nehmen wird. Im großen Ganzen halten wir die Anwendung der Einzahl für richtiger, gewissermaßen als Bezeichnung der Gattung, als Begriff, ohne Rücksicht auf die zufällige Stückzahl. Es ist dies ein sehr schwieriger, vielfach streitiger Gegenstand. Vor allem aber auch darin auf derselben Karte übereinstimmend (konsequent) bleiben, nicht einmal ohne ersichtlichen Grund die Einzahl und dann wieder die Mehrzahl brauchen.

§ 7. Weibliche Form der Eigenschafts- und Mittel-Wörter.

A. 1) Wenn das Eigenschaftswort *(adjectif)* auf ein stummes *e* ausgeht, bleibt es in der weiblichen Form *(féminin)* unverändert, z. B. *riche*, reich, fém. auch *riche*.

2) Endigt das Eigenschaftswort nicht auf ein stummes *e*, so wird, um das féminin zu bilden, ein stummes *e* angesetzt, z. B. *petit*, klein, fém. *petite*; *grand*, groß, fém. *grande*; *hollandais*, holländisch, fém. *hollandaise*; *noir*, schwarz, fém. *noire*. Bei Anfügung dieses *e* treten jedoch Veränderungen ein, und zwar:

a) verdoppeln die Eigenschafts-Wörter, welche auf *el, eil, et, il, n* und *s* endigen, ihren Endbuchstaben, z. B. *pareil*, ähnlich, fém. *pareille*; *bon*, gut, fém. *bonne*; *italien*, italienisch, fém. *italienne*; *gras*, fett, fém. *grasse*; *gros*, dick, fém. *grosse*. Steht jedoch vor dem Mitlaute (Konsonanten) am Ende des Wortes ein unbetontes stummes *e*, so wird dieses in der weiblichen Form zu einem offenen *e* und erhält vor *r* und *t* den *accent grave*.

b) Die Eigenschafts-Wörter mit der Endung *f* verwandeln dies in *ve* und die mit der Endung *x* verwandeln letzteres in *se*; *neuf*, neu, fém. *neuve*; *heureux*, glücklich, fém. *heureuse*. Nur *doux*, süß, *roux*, rötlich und *faux*, falsch, bilden ihr fém. *douce*, *rousse*, *fausse*.

c) Die Eigenschafts-Wörter auf *eur* bilden die weibliche Form auf viererlei Weise:

α) die auf *érieur* und *majeur*, volljährig, *mineur*, minderjährig, *meilleur*, besser, regelmäßig durch das Anhängen eines *e*;

β) diejenigen (auch Hauptwörter), die einem Mittelwort *(participe)* auf *ant* entsprechen, verwandeln *eur* in *eure* und *euse*, z. B. *danseur*, der Tänzer, *danseuse*, die Tänzerin.

γ) diejenigen (auch Hauptwörter) auf *teur*, die von einem lateinischen Worte auf *tor* stammen, verwandeln *teur* in *trice*, z. B. *l'acteur*, der Schauspieler, *l'actrice*, die Schauspielerin.

δ) verwandeln einzelne Wörter auf *eur* diese Endung in *eresse*, z. B. *vengeur*, rächend, der Rächer, *vengeresse*; *pécheur*, der Sünder, *pécheresse*. Letzteres Wort ist mit der allerdings selten vorkommenden Form *pêcheuse*, die Fischerin, von *pêcheur*, der Fischer, ja nicht zu verwechseln.

d) Die Eigenschafts-Wörter auf *c* ersetzen das *c* im féminin durch *que*; *turc*, türkisch, fém. *turque*; nur *grec*, griechisch, *blanc*, weiß, *sec*, trocken, bilden *grecque*, *blanche*, *sèche*.

e) Abweichend bilden ihr féminin folgende Eigenschafts-Wörter: *long*, lang, *longue*; *épais*, dicht, dick, *épaisse*; *frais*, frisch, *fraîche*; *favori*, beliebt, *favorite* und die Eigenschafts-Wörter, welche eine zweite Form für das *masculin* haben, nämlich: *beau (bel)*, schön, fém. *belle*; *nouveau (nouvel)*, neu, fém. *nouvelle*; *mou (mol)*, weich, fém. *molle*; *vieux (vieil)*, alt, fém. *vieille*.

Diese zweite Form des *masculin (bel* usw.*)* steht nur vor einem Selbstlaute (Vokal) oder stummen *h*. Die übrigen Ausnahmen berühren uns nicht.

B. Die weibliche Form des Mittel-Wortes *(participe)* wird einfach dadurch gebildet, daß ein »*e*« an die ursprüngliche (männliche) Form angehängt wird, z. B. *frit*, gebacken, fém. *frite*; *farci*, gefüllt, fém. *farcie*.

Hierbei wollen wir erwähnen, daß der Franzose oft ein Mittelwort anwendet, wo wir im Deutschen ein Hauptwort bez. ein zusammengesetztes Hauptwort anwenden, z. B. Pökelfleisch (vom Rind), *boeuf salé*, d. h. gepökeltes (gesalzenes) Rindfleisch; Pökelfleisch (vom Schwein), *petit salé;* Rinder-Braten, *boeuf rôti* (gebratenes Rindfleisch); Gansbraten, *oie rôtie*.

§ 8. Mehrzahl der Eigenschafts- und Mittel-Wörter.

A. 1) Für die Bildung der Mehrzahl der Eigenschafts-Wörter sind dieselben Regeln anzuwenden wie bei den Hauptwörtern (§ 4), bei Eigenschafts-Wörtern in weiblicher Form ist naturgemäß von der Einzahl auszugehen, z. B.

männliche Form:	weibliche Form:
grand, plur. *grands*,	*grande*, plur. *grandes*,
vert, plur. *verts*,	*verte*, plur. *vertes*.

2) Haben sie in der Einzahl schon ein *s* oder *x*, so bleiben sie in der männlichen Form unverändert, z. B.

männliche Form:		weibliche Form:
gras, plur. *gras*,	aber	*grasse*, plur. *grasses*,
doux, plur. *doux*,		*douce*, plur. *douces*.

3) Die Eigenschafts-Wörter auf *al* haben in der männlichen Form *aux*, in der weiblichen (wie oben schon bemerkt) *ales*, z. B.

männliche Form:	weibliche Form:
royal, plur. *royaux*,	*royale*, plur. *royales*,
égal, plur. *égaux*,	*égale*, plur. *égales*.

Von den Wörtern *glacial* (eisig), *matinal* (frühe), *frugal* (mäßig) und einigen anderen ist die Mehrzahl in der männlichen Form zu vermeiden.

4) Besonders zu beachten ist die Mehrzahl von *bleu*, welches (in der männlichen Form) *bleus* bildet.

5) Unverändert bleiben diejenigen zusammengesetzten Eigenschafts-Wörter, welche eine Farbe bezeichnen, z. B. *châtain-clair*, hellkastanienbraun; *gris-brun*, graubraun; bei den anderen zusammengesetzten Eigenschafts-Wörtern wird nur das letzte verändert *aigre-douces*, süß-sauer. Wird die Farbe durch ein Hauptwort bezeichnet, z. B. *cérise*, kirschrot, so bleibt auch dieses unverändert.

B. Die Mittel-Wörter erhalten in der Mehrzahl einfach ein *s*.

§ 9. Übereinstimmung der Eigenschafts- und Mittel-Wörter mit dem Hauptworte.

Das Eigenschafts- und das Mittelwort müssen sich in Zahl und Geschlecht nach dem Hauptworte richten, worauf sie sich beziehen; *le vin fin, les vins fins, le fromage frais,* aber *la bière fraîche, les fromages frais,* aber *les bières fraîches*; wenn also das betreffende Hauptwort männlichen Geschlechts ist und in der

Einzahl steht, so bleibt das Eigenschaftswort oder Mittelwort unverändert; wenn aber das betreffende Hauptwort weiblichen Geschlechts ist, so muß auch vom Eigenschaftswort oder Mittelwort die weibliche Form (siehe § 7) gebildet werden; handelt es sich um Hauptwörter in der Mehrzahl, so müssen auch die Eigenschafts- oder Mittel-Wörter ihre bezüglichen Formen für die Mehrzahl annehmen (siehe § 8). Wenn sich das Eigenschafts- oder Mittelwort auf mehrere Hauptwörter bezieht, so steht es in der Mehrzahl, auch wenn die Hauptwörter in der Einzahl stehen, und sind die Hauptwörter verschiedenen Geschlechtes, so hat stets das männliche das Vorrecht, z. B. *perdreaux* (masc.) *et poulardes* (fém.) *rôtis.*

Anmerkung: Die Eigenschafts-Wörter *nu,* nackt, und *demi,* halb, sind unveränderlich vor, veränderlich nach dem Hauptworte.

§ 10. Stellung der Eigenschafts- und Mittel-Wörter.

A. Das kürzere Eigenschaftswort tritt vor das längere Hauptwort, besonders wenn es eine wesentliche, selbstverständliche Eigenschaft des letzteren bezeichnet, z. B. *la grosse pièce,* das große Stück, Hauptstück (auf Tafel-Karten).

B. Nach dem Hauptworte stehen aber die Eigenschafts-Wörter, welche
   a) eine Farbe, äußerliche Gestalt, den Geschmack oder Geruch, z. B. *vin blanc,*
   b) welche eine Nation, Religion, Würde, ein Amt bezeichnen, z. B. *sauce hollandaise,*
   c) welche sich auf *if, al, el, il, ique, ble* endigen,
   d) meistens die als Eigenschafts-Wörter gebrauchten Mittel-Wörter, z. B. *poularde truffée.*

Das nachgestellte Wort ist stets von erhöhter Bedeutung.

Anmerkung: Stehen hinter dem Hauptworte zwei Eigenschafts-Wörter, so werden sie gewöhnlich durch *et* verbunden, vor dem Hauptworte ist diese Verbindung selten, z. B. *Filet de boeuf piqué et rôti, belle grosse pièce.*

Bei den auf Speise-Karten vorkommenden Wort-Verbindungen muß man sich stets fragen, worauf sich die Eigenschafts-Wörter oder die Mittel-Wörter (Partizipien) beziehen, da man sonst leicht grobe Fehler macht. Es muß daher heißen *côte de boeuf braisée* und nicht *braisé,* da *braisée* sich auf *côte* bezieht; es muß heißen *selle de chevreuil rôtie* und nicht *rôti,* da es doch den gebratenen Rücken eines Rehes und nicht den Rücken eines gebratenen Rehes bezeichnen soll (s. auch § 13b).

Die Verbindung zwischen zwei durch Vorwörter *(prépositions),* namentlich *de* vereinigten Hauptwörtern ist nämlich so innig, daß z. B. das zum ersten Hauptworte gehörende Eigenschaftswort, wie obige Beispiele zeigen, nach dem zweiten Hauptworte stehen muß.

§ 11. Geschlechts-Wörter.

Das bestimmte Geschlechtswort *(article)* heißt vor einem männlichen Hauptwort *le* und vor einem weiblichen *la,* in der Mehrzahl *les,* das unbestimmte *un, une.*

Wenn *le* und *la* vor einem Selbstlaute oder einem stummen *h* zu stehen kommen, so werden sie gekürzt (apostrophiert), d. h. man läßt *e* und *a* fort, z. B.

l'Orléans, l'escargot, l'aigrefin, l'homme, l'huître. Wenn das *h* nicht stumm, sondern gedehnt ist, darf der Selbstlaut des Geschlechts-Wortes nicht gekürzt werden, z. B. *le haricot, le homard, la Hollande.* Im Wörter-Verzeichnis ist bei jedem Worte, wo man das Geschlechtswort kürzt, dies in Klammer angegeben.

Dieselbe Regel der Kürzung ist auf das noch weiterhin behandelte Wort *de* (von) anzuwenden, z. B. *crème d'orge,* besonders auch, wenn es vor dem unbestimmten Geschlechtswort *un, une* steht.

Die Namen der Länder, Flüsse und Gebirge haben das Geschlechtswort, die Namen der Personen und Städte haben es nicht.

Länder-Namen, welche gleichlautend mit Städte-Namen sind, wie *Bade, Nassau, Naples, Oldenbourg,* haben kein Geschlechtswort. Meist setzt man solchen Namen den Titel des Landes vor, z. B. *au grand-duché de Bade,* ausgenommen *le Hanovre, le Brandebourg, le Luxembourg, le Lauenbourg.*

§ 12. Wortbiegung.

Eine eigentliche Wortbiegung *(déclination)* gibt es im Französischen nicht. Der zweite Fall *(génetif)* wird durch das Vorwort *de,* der dritte Fall *(datif)* durch das Vorwort *à* bezeichnet, der vierte Fall *(accusatif)* wird vom ersten Fall *(nominatif)* durch seine Stellung nach dem Zeitwort unterschieden. *De* und *à* werden mit dem bestimmten Vorwort zusammengezogen, aber in der Einheit nur mit dem männlichen, und auch dann nur, wenn das Vorwort nicht gekürzt ist:

de le in *du*; *à le* in *au,*
de les in *des*; *à les* in *aux,*

du vin, entstanden aus *de le vin,* heißt (von, aus dem Weine) des Weines;
au vin, entstanden aus *à le vin,* heißt (in, an dem Weine) dem Weine;
des pommes, entstanden aus *de les pommes,* heißt (von, aus) den Äpfeln;
aux pommes, entstanden aus *à les pommes,* heißt (in, an) den Äpfeln.

Denn *de* heißt »von«, *à* »in«.

Demnach ergibt sich für das Vorwort folgende Beugungs-Gestaltung:

Bestimmtes Geschlechtswort. Einzahl.	Mehrzahl.	Unbestimmtes Geschlechtswort.
I. Fall *le — la — l'*	*les*	*un — une*
II. Fall *du — de la — de l'*	*des*	*d'un — d'une*
III. Fall *au — à la — à l'*	*aux*	*à un — à une*
IV. Fall *le — la — l'*	*les*	*un — une*

§ 13. Teilungs-Formen.

a) Einen unbestimmten Teil eines Stoffes oder eine unbestimmte Menge einer Gattung bezeichnen wir im Deutschen durch Weglassung des Geschlechts-Wortes, z. B. Wein, Blumen, Fische, Kälber.

Die französische Sprache bedient sich zur Bezeichnung dieses Verhältnisses des Genitivs vom bestimmten Geschlechts-Worte: *du, de l', de la,* Mehrzahl *des.* Steht also vor dem betreffenden Hauptwort der Artikel *le,* so lautet der Teilungs-Artikel *du,* ist der Artikel apostrophiert *(l'),* so lautet der Teilungs-Artikel *de l',* gleichviel ob das Wort männlich oder weiblich ist, und steht der Artikel *la,* so

lautet der Teilungs-Artikel *de la;* in der Mehrzahl heißt es nur *des.* Der Franzose denkt sich nun das Wörtchen »etwas« in der Einzahl, »einige« in der Mehrzahl hinzu, ohne es zu übersetzen, z. B. *le pain,* das Brot, aber »Brot«, *du pain* = (etwas) vom *de le (= du) pain; l'huile* (fém.), das Öl, *de l'huile,* Öl (etwas vom Öl); *la viande,* das Fleisch, aber Fleisch *de la viande* (etwas vom Fleisch); die Brote *les pains,* Brote *des pains;* die Austern *les huîtres,* Austern *des huîtres.*

b) Steht vor dem Hauptworte im Teilungs-Sinne ein Eigenschaftswort, so fällt der Artikel weg, und man setzt nur *de* davor: *de mauvais vin, de bonne soupe;* wenn aber das Eigenschaftswort nach dem Hauptwort steht, so wird wie oben unter a) verfahren, also *du, de l', de la, des;* z. B. *du vin rouge, de la bière fraîche, des pommes frites.*

c) Steht vor dem im Teilungs-Sinne zu stellenden Hauptworte (Brot, Wein, Äpfel usw.) noch ein Vorwort »von«, »aus« (der sogenannte zweite Fall des *article partitif),* so läßt man das Geschlechtswort weg. *Du vin* heißt Wein; *de vin* — von, aus Wein; man hat das *du* wieder in *de le* verwandelt und *le* fortgelassen. *De la viande,* Fleisch, *de viande,* von, aus Fleisch; *des poires* heißt Birnen, *de poires* von, aus Birnen. Auf Speise-Karten pflegt man, der Kürze halber, die sogenannten Teilungs-Vorworte *du, de la, des* fortzulassen und also zu schreiben: anstatt *du boeuf — boeuf; du fromage — fromage; de la glace — glace; des pommes — pommes; des haricots — haricots,* wie im Deutschen und Englischen.

d) Steht ferner vor dem im Teilungs-Sinne genommenen Hauptworte ein Hauptwort, das ein Maß, Gewicht, eine Menge bezeichnet, so hat man nach der obigen Erklärung nur stets *de* vor das im Teilungs-Sinne stehende Hauptwort zu setzen; z. B. *un morceau de viande,* nicht *de la viande; un verre de vin,* nicht *du vin; une livre de beurre,* nicht *du beurre; un pot de lait,* ein Topf Milch; *une tasse de café,* eine Tasse Kaffee (vergleiche damit § 15 a).

e) Ist aber das zweite Hauptwort im bestimmten Sinne (also nicht im Teilungs-Sinne), so wird das Vorwort wieder mit dem Geschlechts-Worte vereinigt, z. B. *une corbeille de fleurs,* ein Korb Blumen, *une corbeille des fleurs,* ein Korb bestimmter Blumen; *un verre de vin,* ein Glas Wein, *un verre du vin,* ein Glas von dem Weine, welchen man ganz besonders bezeichnet, bez. zum Unterschied von einer anderen Weinsorte näher bestimmt.

f) Ist ein Hauptwort mit einem anderen durch *de* nur verbunden, um das erste näher zu bestimmen, eine besondere Art davon anzugeben, so steht *de* ohne Artikel. Der Unterschied zwischen *de* mit dem Artikel und *de* ohne Artikel bei Länder-Namen ist auf obige Regel begründet. *De* ohne Artikel steht bei Länder-Namen überall, wo das Land nicht in seiner ganzen Ausdehnung, nicht in seiner politischen Bedeutung, in Betracht kommt, vielmehr wo es nur als Ort der Herkunft oder als geographische Bezeichnung genannt wird.

Anmerkung: Bei den Namen der Flüsse und der häufig in der Mehrzahl vorkommenden Gebirge behält der Sprachgebrauch den Artikel selbst in den Fällen bei, wo derselbe, dem allgemeinen Gesetze gemäß, bei den Länder-Namen wegfällt. Man schreibt daher: *vins de France,* französische Weine (nicht *vins de la France,* was die Weine Frankreichs bezeichnen würde), *vins d'Autriche,* jedoch *vins du Rhin, vins de la Moselle, fromage des Alpes.*

Zuweilen findet man französische Tafel-Karten (wir bringen in dem betr. Abschnitte Beispiele), bei denen jede Speise mit dem bestimmten Geschlechtswort *le, la, les* beginnt, und zwar ist dies besonders der Fall bei Hoftafelkarten. Die Erklärung dieses aus dem vorigen Jahrhundert stammenden Gebrauches, sowie

auch eines ähnlichen, des unbestimmten Geschlechtsworts *un, une,* findet der Leser in den Anmerkungen zu den betreffenden abgedruckten Beispielen im zweiten Teile dieses Werkes. Diese Sitte ist jetzt veraltet, bildet nur Ausnahmen und darf für gewöhnlich nicht nachgeahmt werden, außer man will eine Tafel-Karte absichtlich im Stile damaliger Zeiten halten. Nur auf Speise-Karten der Speise-Häuser (Restaurants), die zugleich als Preisverzeichnis gelten, ist der Gebrauch von *un, une* statthaft, doch steht es daselbst mehr als Zahlwort denn als Geschlechtswort, weil damit der jedesmalige Preis für *un plat, une assiette* bezeichnet werden soll.

§ 14. Zusammengesetzte Hauptwörter.

a) Eine so enge Verbindung von Hauptwörtern, wie in der deutschen und englischen Sprache, widerspricht den Grundregeln der französischen. Es gibt im Französischen nur sehr wenige durch einen Bindestrich verbundene Wörter, z. B. *chou-fleur, entre-côte, rince-bouche, chef-d'oeuvre, hors-d'oeuvre, passe-partout, arc-en-ciel, hôtel-Dieu, demi-deuil.* Die Verbindung wird im Französischen gewöhnlich durch *de* hergestellt, Rinds-Lende ist daher nur mit *filet de boeuf,* Hummer-Salat mit *salade de homard* usw. zu übersetzen.

b) In zusammengesetzten Hauptwörtern, welche mit einem Bindestrich geschrieben werden, kann nur das Hauptwort und das Eigenschaftswort das Mehrheits-Zeichen erhalten; auch erhält niemals das zweite, durch ein Vorwort mit dem ersten verbundene Wort ein *s. Un garde-champêtre,* ein Feldhüter — *des gardes-champêtres. Un garde-fous,* ein Geländer — *des garde-fous* (hier ist *garde* von dem Zeitwort abzuleiten, *pour garder les fous); un arc-en-ciel,* ein Regen-Bogen — *des arcs-en-ciel.*

Anmerkung: Bei denjenigen zusammengesetzten Hauptwörtern, in welchen beide Teile ihrer Natur nach das Mehrheits-Zeichen bekommen können, muß man sich, um zu beurteilen, ob dies bei beiden oder nur bei einem oder selbst schon in der Einheit bei dem einen statthat, die Bedeutung der Wörter genau klar machen. Man schreibt *un chef-lieu* (Hauptort); dies ist ein Ort, welcher das Haupt des Kreises ist; in der Mehrzahl *des chefs-lieux;* dies sind die Häupter (Personen) der Bezirke. Aus diesen Beispielen geht klar hervor, daß die Mehrzahl von *chou-fleur, choux-fleurs* heißen muß, hingegen *une rince-bouche, des rince-bouches (rince* von dem Verb *rincer* abzuleiten), *le hors-d'oeuvre, les hors-d'oeuvre* (mit dem Vorwort *hors* verbunden und auch seiner Bedeutung nach, d. h. *les plats hors-d'oeuvre,* die man außer dem Zusammenhange, als Nebensache, Zugabe genießt). *Hors-d'oeuvres* ist falsch, trotzdem man es sehr häufig findet.

c) Was die Mehrzahl-Bildung der durch *de* verbundenen Hauptwörter, welche Speisen bedeuten, anbelangt, so muß man sich vor allem darüber klar machen, ob

1) der durch das erste Wort bezeichnete Gegenstand als ein Stück oder in mehrfacher Zahl gegeben wird. Man schreibt daher *filet de boeuf,* aber *filets de sole,* ein Lenden-Braten, Seezungen-Schnitten, *tête de porc,* aber *pieds de cochon, andouilles de fraise de veau, aspic d'oeufs de tortue;*
2) ob das zweite Wort die Art und Gattung oder die Zusammensetzung bestimmt, ob die betreffende Verbindung im Deutschen durch ein Wort übersetzt werden kann oder nicht. Im ersteren Falle steht das zweite Wort immer in der Einzahl, im anderen in der Mehrheit. Man schreibt daher *bisque de crevette,* Krabben-Suppe, aber *bateau de crevettes,* Krabben auf

Petersilien-Unterlage. Im ersteren Falle ist die Art der Suppe, im anderen Falle die Zusammensetzung des *bateau* mit Krabben gedacht. *Escalopes de langouste*, Langusten-Schnitten, *aspic de queues de langoustes*, Langusten-Schwänze in Gallerte.

Anmerkung: Nicht zu übersehen ist die Mehrzahl-Bildung der Wörter nach *de*, wenn vor denselben ein Mittelwort steht, z. B. *garni(e); truite frite, garnie de coquilles de queues d'écrevisse; culotte de boeuf, garnie de nouilles.*

Hier wie bei den Wörtern nach *au, aux* hängt die Mehrzahl-Bildung davon ab, ob wieder eine Anzahl einzelner Gegenstände gedacht wird, oder die Art überhaupt. Man schreibt also z. B. *filet de boeuf aux champignons*, Lenden-Braten mit Tafel-Pilzen; *filet de boeuf au raifort*, Lenden-Braten mit Meerrettich.

d) Hierbei soll noch besonders erwähnt werden, daß *de* und nicht *à* (§ 15, Abs. b) gesetzt werden darf, wenn es sich um solche Speisen und Getränke handelt, die allein aus dem Gegenstande bereitet sind, z. B. Zitronensaft *jus du citron*; Erbsenmus, *purée de pois*; Johannisbeer-Sirup, *sirop de groseilles.*

§ 15. Vorwort *à*.

a) Mit *à* (ohne Geschlechtswort) werden diejenigen Wort-Verbindungen gebildet, bei deren Auflösung der Begriff »zu« als Grund anzunehmen ist, wodurch der Zweck, das Ziel, die Bestimmung, der Umstand bezeichnet werden soll: ein (leeres) Weinglas, *un verre à vin* = ein Glas zum Wein, dagegen ein Glas (mit) Wein, *un verre de vin*; ein Theelöffel *une cuillère à thé*, eine Theetasse, *une tasse à thé.*

b) Wenn aber das zusammengesetzte Wort ein Nahrungs-Mittel, eine Speise, ein Getränk bezeichnet, wovon das eine nur einen Bestandteil bildet, so steht *à* mit dem bestimmten Artikel (im Gegensatz hierzu vergl. § 14 d): Milchsuppe, *soupe au lait* (Suppe mit, von Milch); Krebssuppe, *potage aux écrevisses* (Suppe von Krebsen); Zwiebel-Sose, *sauce aux oignons*; Edelkräuter-Eierkuchen, *omelette aux fines herbes*; Aprikosen-Torte, *tarte aux abricots.*

Auch bei diesen Verbindungen ist genau zu prüfen, zu welchem betreffenden Hauptworte das Eigenschaftswort gehört (§ 9); wie oben »*fines*« bei *omelette aux fines herbes* sich nicht auf *omelette* bezieht (also nicht etwa *fine* oder gar *fin), sondern auf herbes*, und da dieses weiblich und in der Mehrzahl steht, so ist erst das féminin »*fine*« und von diesem die Mehrzahl »*fines*« zu bilden.

c) Besonders wird durch »*à*« die Art und Weise — *à la manière, à la façon*, gekürzt in *à la* — der Zubereitung ausgedrückt: Sose nach, auf holländische Art zubereitet, *sauce à la (manière) hollandaise;* Kartoffeln nach Zubereitungsweise des Haushofmeisters (oder wie sie der Haushofmeister liebte), *pommes (de terre) à la maître d'hôtel; côtelette de mouton à la Soubise (à la manière de Soubise).*

§ 16. Schreibweise der zu *à la* gehörigen Wörter.

Die Wörter, die *la manière (de), la façon (de)* näher bezeichnen, beginnen bald mit großen, bald mit kleinen Anfangs-Buchstaben. Nach § 1 werden die Eigen-Namen im Französischen stets groß geschrieben; es versteht sich daher, daß zu den Eigen-Namen in der obengenannten Verbindung stets große Anfangs-Buchstaben verwendet werden, z. B. *à la Godard, à la Villeroi, à la St.-Hubert, à la Normandie, à la Windsor, au Camembert (au fromage de Camembert).* Die National-

Eigenschafts-Wörter werden, um sie hervorzuheben und auch aus Schönheits-Rücksichten häufig mit großen Anfangs-Buchstaben geschrieben, z. B. *à la Hollandaise, à la Bavaroise, à la Provençale.* Nach dem bereits früher bei den allgemeinen Regeln über den Gebrauch der großen und kleinen Buchstaben Angeführten, können im Französischen diese Eigenschafts-Wörter, sowie auch die Ehren-Benennungen sowohl mit großen, als auch mit kleinen Anfangs-Buchstaben geschrieben werden; es läßt sich gegen diesen Gebrauch nichts Stichhaltiges einwenden. Andere zu *à la* gehörige Hauptwörter aber, wie *à la diable, à la jardinière, à la paysanne, au printemps, à la financière* groß zu schreiben, ist jedenfalls ein Verstoß gegen die Rechtschreibung, kommt jedoch so häufig vor, daß diese Schreibweise als gebräuchlich genehmigt ist. Es ist daher statthaft, in Speise-Karten sich großer Buchstaben bei diesen Wörtern zu bedienen, aber nur dann, wenn alle Hauptwörter außer den Speisen selbst, sowie auch die National-Eigenschafts-Wörter mit großen Anfangs-Buchstaben geschrieben werden. Stetigkeit (Konsequenz) in der Schreibweise ist auch hier Hauptregel, ein Verstoß gegen diese wird immer ein grober Verstoß gegen die Rechtschreibung sein.

Wir würden nun drei verschiedene Schreibweisen der zu *à la* gehörenden Wörter haben:

1) Es werden alle Wörter, selbstverständlich außer den Eigen-Namen, mit kleinen Anfangs-Buchstaben geschrieben. Diese Art entspricht den Grundregeln der Rechtschreibung, nach welcher Haupt- und Eigenschafts-Wörter klein geschrieben werden sollen; sie entspricht der Anwendung in den bedeutenderen Werken der Küchen-Litteratur und dem Gebrauche der besseren Pariser Speise-Häuser.
2) Werden zuweilen alle Wörter (außer *le, de, et* usw.) groß geschrieben. Es ist dies zwar gegen die Regeln der Rechtschreibung, aber durch den Gebrauch genehmigt, und, wenn stetig durchgeführt, nicht als fehlerhaft zu bezeichnen.
3) Werden außer den Eigen-Namen die National-Eigenschaftswörter groß, die anderen Wörter klein geschrieben, eine Schreibweise, die an sich nicht falsch, jedoch nicht zu empfehlen ist.

Wir haben uns in diesem Buche für die erste Schreibart entschieden, da wir sie als die richtigste anerkennen, und haben dieselbe stetig angewendet, um auch hierdurch der Willkür und Ungleichmäßigkeit (Inkonsequenz), aus der viele Fehler in der Schreibung entstanden sind, einen Damm zu setzen.

Zum Schlusse geben wir noch einige Erklärungen über die mit *à la (au,* oder *aux)* bewirkten Wörter-Verbindungen, welche die Gerichte (Schüsseln) bezeichnen:

Die Schreibweise *sauce tomate, sauce menthe* ist nicht falsch, da man nur die Verbindung *à la (aux)* weggelassen hat. Es ist aber besser, zu schreiben *sauce aux tomates; sauce à la tomate* ist falsch, da man zur Herstellung einer auch für wenige Personen berechneten Sose mehr als einen Paradies-Apfel gebraucht. Das Fortlassen der Wendungen *à la (au, aux)* ist namentlich bei Sosen und Gebäck (Kuchen) gebräuchlich. Der Bindestrich fehlt aber in diesem Falle, wodurch angedeutet wird, daß nur eine Abkürzung stattgefunden hat.

In den Verbindungen mit *macaroni, vermicelle, semoule* und ähnlichen aus einem Teig hergestellten Zuthaten ist die richtige Schreibweise *au vermicelle* usw., man denkt dabei an die Gattung, den Begriff des Rohstoffes, hier also Nudelteig, und nicht an eine unbestimmte Anzahl von Nudeln.

§ 17. Gebrauch des Vorwortes *en*.

Das Vorwort *en* bezeichnet im Französischen das Sein in einem Raume, den Ort als Raumganzes, der die Personen oder Sachen umschließt, den Gegensatz in der Art, die Weise. Es wird in der Regel ohne Geschlechtswort gebraucht. *Côtelettes de veau en papillotes — Champignons en capisantis — Petits soufflés de volaille en caisses — Soles en mayonnaise — Gigot en chevreuil — Harengs en salade.*

§ 18. Anwendung der Vorwörter *de*, *à* und *en*.

Um nun noch in kurzem die angeführten Regeln über Anwendung der Geschlechts- und Vorwörter *de, à, en* bei Benennung der Gerichte zu wiederholen und recht klar durch Beispiele zu erläutern, fügen wir noch folgendes zu: Man findet häufig, z. B. *tartelettes de cerise,* doch würde es richtiger sein *aux cerises,* weil es Törtchen mit Kirschen und nicht Törtchen von (lauter) Kirschen sind; *cerises* soll hier nicht als Genitiv gebraucht werden, sondern die Bestimmung, den Umstand, die Beigabe, die Art und Weise der Herstellung bezeichnen. Man sagt z. B.: *beignets de pomme,* weil man durch *de* den Bestandteil, die Herstellung der Speisen aus der bezeichneten Masse ausdrücken will. Hier würde *aux* falsch sein, weil die *beignets* hauptsächlich aus (*de*) Äpfeln bestehen, der Teig nur eine Umhüllung bildet, also nebensächlich ist. Daher schreibt man richtig *croquettes de semoule aux fraises, glace de crème aux fleurs d'orange, beignets de riz aux groseilles;* hier sind *semoule, crème, riz* die Bestand-Teile, *fraises, fleurs d'orange, groseilles* nur Beigaben. *Potage de lièvre à l'anglaise* ist eine Suppe von Hasen nach englischer Art zubereitet.

Häufig wird das Vorwort *en* angewendet anstatt *à la,* z. B. *potage en (à la) tortue (fausse),* falsche Schildkröten-Suppe; es bedeutet *en* hier die Gestalt, in dem Gegensatz der Art. Schreibt man *en tortue,* so ist damit das *fausse* schon angedeutet, also überflüssig; echte Schildkröten-Suppe würde einfach *potage de tortue* heißen. Ähnlich *tête de veau en tortue,* Kalbskopf, nach Schildkrötenart zubereitet. *Homards en belle vue* heißt Hummer in schöner Ansicht, Gestalt angerichtet, *homards à la Bellevue* bezeichnet Hummern nach der auf dem Schlosse Bellevue gebräuchlichen Art und Weise der Zubereitung oder des Anrichtens. *En* bezeichnet das Sein in einem Raume, z. B. *pommes de terre en bouillon,* in Brühe gekochte Kartoffeln; *cuisses de poulet en ballotine, ballotine de cuisses de poulet,* Hühner-Schlegel in Form einer Kugel angerichtet; *ortolans en caisses, caisses aux ortolans,* Fettammern in Papier-Kästchen, Papier-Kästchen mit Fettammern; *homards en buisson, buisson de homards,* Hummern in Buschform; *homards en mayonnaise, mayonnaise de homard,* Hummer in Ölteig, Ölteig mit Hummern.

§ 19. Kürzung langer Speisen-Namen.

Oft erhalten zusammengesetzte Gerichte, besonders Suppen, weil man die Bestand-Teile und die Zubereitung derselben genau bezeichnen will, ganz auffallend lange Namen, z. B. *potage à la purée de volaille à la comtesse; potage à la crème de riz à la hollandaise; potage à la crème d'orge à la d'Orléans.* Diese Schreibweise ist allerdings sehr bezeichnend, klingt aber schlecht, weil zu lang und ermüdend; man kürzt dieselbe daher auf Tafel-Karten wie folgt: *potage de volaille à la comtesse, potage crème de riz à la hollandaise, potage crème d'orge à la d'Orléans.* Die

neuere französische Schule geht aber noch weiter und kürzt *potage purée de volaille comtesse, potage crème de riz hollandaise, potage d'orge Orléans*, ja man geht in der Abkürzungssucht noch weiter und läßt auch noch *potage* weg, besonders wenn schon *potage* als Überschrift steht; *à la, au, aux* und *en* werden häufig durch Komma ersetzt, schon aus Schönheits-Gründen, wenn sie in einer Speise-Bezeichnung wiederholt vorkommen, und sogar dieses läßt man neuerdings häufig fort; z. B. statt *tanche au bleu au beurre fondu* lieber *tanche au bleu, beurre fondu*, oder *tanche au bleu beurre fondu*. Die Franzosen sind überhaupt keine Komma-Freunde und lassen es vielfach weg, wo es im Deutschen unbedingt stehen muß. Carême schrieb: *Potage de semoule au consommé*, heute schreibt man einfach: *Consommé à la semoule*; ferner *potage de petit sagou blanc des îles au consommé*, heute einfach: *consommé au sagou blanc*.

B. Im Deutschen.

§ 20. Teilung zusammengesetzter Hauptwörter und der Bindestrich.

In keiner Sprache gibt es so viele und so große (lange) zusammengesetzte Hauptwörter wie im Deutschen; die Franzosen wenden gewöhnlich den Teilungs-Artikel *de* oder auch das Vorwort *à* an und lösen so unsere deutschen zusammenhängenden Hauptwörter, die der Buchdrucker »Kuppel-Wörter« nennt, in drei einzelne Wörter auf, ebenso der Engländer meist mit Zuhilfenahme des Vorwortes *of* und *with*, oder er hilft sich mit Eigenschafts-Wörtern; z. B. deutsch Kalbsrippenstück, französisch *carré de veau*, englisch *loin of veal*; Vanille-Pfannkuchen, *pannequet à la vanille*, *pancake with vanilla*. Doch haben auch die Franzosen zusammengesetzte Hauptwörter, die sie getrennt und mit Bindestrich versehen schreiben, z. B. *entre-côte, demi-glace, hors-d'oeuvre*, während die Engländer in solchen Fällen mit voller Freiheit die Bindestriche teils schreiben, teils weglassen, z. B. *potato cakes* und *potato-cakes*; beides gilt als richtig. Im Deutschen muß aber unbedingt ein Bindestrich stehen, trennt man solche zusammengesetzte Hauptwörter, ja der Bindestrich entscheidet oft über den Sinn. Die im Französischen häufig, besonders bei den Weinen vorkommenden Beiwörter der Ortsbezeichnungen *St. (Saint)* und *Ste. (Sainte)* müssen mit dem folgenden Hauptnamen immer durch Bindestrich verbunden werden, ist so Regel, z. B. *St.-Estèphe, Ste.-Menehould, Ste.-Marie*.

In neuerer Zeit wird es immer mehr Sitte (Unsitte), selbst die längsten, oft über eine ganze Zeile und darüber hinaus reichenden zusammengesetzten Hauptwörter in einem Worte zu schreiben; dies liest sich aber schwerer, und wir haben uns deshalb den Grundsatz gemacht, große Wörter dieser Art, zumal wenn beide Wortteile mehrsilbig sind, zu trennen und mit Bindestrich zu versehen, sodaß das zweite Wort mit einem großen Anfangs-Buchstaben beginnt, z. B. nicht Blätterteigpastete, sondern Blätterteig-Pastete. Natürlich muß diese Trennung oder Auflösung in sinngemäßer Weise erfolgen, also nicht Blätter-Teigpastete, weil es nicht eine Teigpastete von Blättern ist, sondern eine Pastete von Blätterteig. Beginnt eine Zeile mit dem zweiten Teile eines Kuppel-Wortes, nimmt man auch gern große Anfangs-Buchstaben. Das Weglassen des Bindestriches, wo er hingehört, ist ebenso ein Verstoß gegen die Rechtschreibung, wie ein fehlender oder falscher Buchstabe, aber es gibt leider geradezu beharrliche Binde-

strich-Verächter, für die dieses oft so notwendige und unentbehrliche Schriftzeichen förmlich nicht zu bestehen scheint, eine Unsitte, die nicht hart genug gegeißelt werden kann, zumal bei Drucksachen oder zum Druck bestimmten Schriftstücken, also namentlich auch Tafel-Karten, auf denen das Fehlen der Bindestriche zu den häufigsten Vorkommnissen gehört. Ein noch gröberer Verstoß ist es aber, aus Unkenntnis da Bindestriche zu setzen, wo sie nicht stehen dürfen oder gar diese Worte ungetrennt zu einem zu vereinigen, z. B. Wiener-Schnitzel, Wienerschnitzel (richtig Wiener Schnitzel). Sogar Schweizerkäse oder Schweizer-Käse ist falsch, da es kein aus einem Schweizer gemachter Käse ist, sondern ein in der Schweiz gemachter, also schweizerischer oder Schweizer (so gut wie deutscher, französischer usw.) ist. Man merke als Regel: Sobald das Wort, sei es auch von einem Hauptwort abgeleitet, ein Eigenschaftswort (Adjectivum) ist, darf es nicht mit dem nachfolgenden Hauptworte durch Bindestrich verbunden oder gar zusammenhängend geschrieben werden, so ist es kein zusammengesetztes Hauptwort, sondern sind es zwei besondere, getrennt zu haltende Wörter, auch wenn das erstere, weil von einem Namen abgeleitet, vielleicht zufällig groß geschrieben werden kann oder muß; z. B. Astrachaner Kaviar, aber Astrachan-Kaviar (Astrachankaviar). Bei dreifach zusammengesetzten Hauptwörtern muß zwischen jedem ein Bindestrich stehen, z. B. Kaiser-Wilhelms-Torte, nicht Kaiser Wilhelms-Torte, weil es sonst einen Kaiser bedeuten würde, der Wilhelms-Torte heißt.

§ 21. Silben-Teilung.

Auch auf Speise- und Tafel-Karten, zumal bei schmalen Raumverhältnissen und langen Speisen-Benennungen, oder wenn Beigerichte mit aufgeführt werden, läßt es sich nicht umgehen, daß man dazu mehr als eine Zeile braucht und ein Wort geteilt werden muß. Möglichst sucht man es zu vermeiden, beim Schreiben wie beim Druck. Kann man es aber nicht umgehen, vielleicht des besseren Aussehens halber, weil eine Zeile zu eng werden würde, so gilt für die Teilung folgende Hauptregel:

Man trennt nach Sprech- und nicht nach Sprach-Silben, d. h. nach der Aussprache, nicht aber nach der Ableitung; in Fremdwörtern ausgedrückt: Es gilt das phonetische, nicht das etymologische Prinzip. Beispiele: schmo-ren, nicht schmor-en, angerich-tetes, nicht angericht-etes, Gefro-renes, nicht Gefror-enes, He-ring, nicht Her-ing, Räuche-rung, nicht Räucher-ung.

Nur zusammengesetzte Wörter werden, abweichend von vorstehender Regel, nach ihren Bestandteilen zerlegt, auch wenn diese Teilung nicht der Aussprache gemäß ist, z. B. her-aus, nicht he-raus, rund-um, nicht run-dum, be-ob-ach-ten, nicht beo-bacht-en, Inter-esse, nicht Inte-resse.

Ferner beachte man folgende besondere Regeln: Steht nur ein Mitlaut zwischen zwei Selbstlauten, so kommt er immer auf die nächste Zeile, außer es liegen wie bei Inter-esse usw. zusammengesetzte Worte vor, z. B. Bra-ten, speisen. Die zusammengesetzten Mitlaute *ch, sch, ph, th,* die man als einen Laut ausspricht, ferner *st* fast immer, werden nicht getrennt, kommen also ebenfalls auf die zweite Zeile, z. B. Fi-sche, geräu-chertes, Re-stauration. Stehen mehrere Mitlaute zwischen zwei Selbstlauten, so kommt der letzte auf die zweite Zeile, z. B. Was-ser, Sel-lerie, Pfir-sich; *ck* wird bei der Teilung in *kk* aufgelöst, z. B. Bäk-kerei. Steht vor *pf* noch ein *m* oder *r*, so kommt *pf* zur nächsten Zeile, z. B. däm-pfen, Kar-pfen, aber Klop-fen.

§ 22. Verschiedene Regeln.

In gedrängter Kürze seien noch folgende Regeln angeführt: Kommen bei zusammengesetzten Wörtern drei gleichlautende Mitlaute zusammen, so fällt der eine aus, z. B. Fettropfen, nicht Fetttropfen, außer man trennt das Wort in Fett-Tropfen, Schiffahrt. Auslassungs-Zeichen (Apostroph) macht man nicht mehr bei Bildung der zweiten Form durch Anhängen eines *'s*, z. B. nicht Rousseau's, Cicero's, Johanna's, sondern Rousseaus, Ciceros, Johannas; endet das Wort schon mit einem *s*, *z* oder *ß*, so macht man ein Häkchen hinter dasselbe, z. B. Lucullus' (des Lucullus), Augustus', Voß' Lieblings-Speisen. Die Doppel-Selbstlaute *Ae*, *Oe*, *Ue*, *ae*, *oe* und *ue* werden jetzt *Ä*, *Ö*, *Ü*, *ä*, *ö*, *ü* geschrieben, außer es sollen beide Buchstaben ausgesprochen werden (selten, z. B. Poet, Aeronaut). Von Personen-, Länder- und Städte-Namen durch Anhängen eines *isch* abgeleitete Eigenschafts-Wörter werden mit kleinen Anfangs-Buchstaben geschrieben, die mit *er* gebildeten dagegen groß; also berlinisch, Berliner, Brüsseler Kohl, venetische, venetianische, Venediger, Schweizer, schweizerisch, Wiener, wienerisch, Kölner, kölnisches Wasser.

Klein zu schreiben sind, trotzdem von Hauptwörtern abstammend, die zu Vor- und Umstands-Wörtern gewordenen trotz (dessen), kraft (dessen), willens, anfangs, abends, mittags, morgens, angesichts, aber groß zu Grunde (gehen), zu Handen oder zuhanden; klein zu schreiben sind auch hauptwortähnliche Wörter wie: etwas, nichts, keines, alles, gutes und böses, folgendes, nachstehendes, angesichts, teils, behufs, heute abend, infolge, dank (dir), zu gunsten (dessen), ein bißchen (= etwas), schuld, gram, feind sein, überhand, handinhand, zuliebe, zuleide, im und außer stande sein, zustande kommen, jemand, niemand, der nächste beste, das meiste, die anderen, übrigen, im ganzen, nachstehenden — aber das Folgende, alles Gute, etwas Genießbares usw. Groß werden geschrieben Orts- und Länder-Namen, auch Eigenschafts-Wörter, die zu Namen geworden sind, wie das Frische Haff, Schwarze Meer, der Indische Ozean, Friedrich der Große, Wilhelm der Erste; Zeitungs- und Bücher-Titel, wie die Neue Zeit, das Große Buch der Tischreden; Firmen, wie »Zum Weißen Roß«, der »Große Gasthof«.

§ 23. Verdeutschung von Fremdwörtern.

Zwar gibt es wohl keine Sprache, welche ganz ohne Fremdwörter auskommt, doch gilt als Regel, daß man überall da die Fremdwörter vermeiden soll, wo man gute, ebenso bezeichnende und ebenso kurze deutsche Wörter zur Verfügung hat, und dies gilt ganz besonders für die ohnehin zum Spott und Sprichwort gewordene Küchen-Sprache (Küchen-Latein). Aber gerade der Ungebildete und Halbgebildete pflegt mit Vorliebe Fremdwörter anzuwenden, häufig falsch, und dann gibt er sich die doppelte Blöße. Es ist keine Schande, Fremdwörter nicht zu verstehen; denn dazu gehören eingehende sprachliche Forschungen, wohl aber ist es lächerlich, Fremdwörter falsch geschrieben oder gesprochen und in falscher Bedeutung anzuwenden. Doch soll man darin auch nicht zu weit gehen. Es gibt eine Menge aus anderen Sprachen übernommene »Lehnwörter«, die in Fleisch und Blut des Volkes übergegangen sind, für die man vielleicht gar kein so kurzes, so bezeichnendes, soweit verbreitetes deutsches Wort hat, z. B. halten wir es für viel zu weit gehend, die allbekannte »Kartoffel« durch »Erdbirne« oder »Erdapfel« ersetzen zu wollen, letzteres zwar deutscher, aber nur in einigen Teilen Deutschlands gebräuchlich.

C. Im Englischen.

§ 24. Silben-Teilung.

1) Wenn nnr ein Mitlaut (Konsonant) zwischen zwei Selbstlauten (Vokalen) steht, so gehört er zur folgenden Silbe, sobald der vorangehende Selbstlaut lang, dagegen zur vorangehenden, wenn der betreffende Selbstlaut kurz ist, z. B. *broi-led,* aber *cel-er-y, on-ion.*

2) Stehen zwei Mitlaute zwischen zwei Selbstlauten, so gehört der erste zur vorangehenden, der zweite zur folgenden Silbe; nur *ck* gehört immer zur ersten, *r* mit einem vorangehenden Mitlaut und *ble, fle, ple* zur zweiten Silbe, z. B. *cab-bage, car-rot, ar-tichoke, mack-erel, ta-ble.*

3) Stehen drei Mitlaute zwischen zwei Selbstlauten, so werden zwei zur ersten Silbe gerechnet, z. B. *pars-ley*; dagegen wird nur der erste Mitlaut zur vorangehenden Silbe gezogen, wenn der dritte Mitlaut ein *r* ist, z. B. *par-tridge.*

4) Die Ableitungs-Silben und Endungen sind von ihren Stämmen zu trennen; nur bei der Verdoppelung des Endmitlautes oder wenn das stumme *e* in den Silben *ce, ge, se, ze* durch die Endung hörbar wird, muß ein Mitlaut zur folgenden Silbe gezogen werden, z. B. *boil-ed, barkeep-er,* aber *din-ner, arran-ged.*

5) Zusammengesetzte Wörter werden ihrer Zusammensetzung gemäß getrennt, z. B. *bar-room, Eng-land.*

§ 25. Geschlechtswort und Geschlecht der Hauptwörter.

A. Das bestimmte Geschlechtswort (Artikel der, die, das) ist im Englischen für alle drei Geschlechte dasselbe, nämlich *the;* das unbestimmte (ein, eine) ist *a* oder *an*;

1) *a* muß es heißen, wenn das folgende Wort mit einem Mitlaute beginnt, z. B. *a turkey,* ein Truthahn, *a lemon,* eine Zitrone, *a carrot,* eine gelbe Rübe.

2) *an* steht vor Wörtern, die mit einem Selbstlaute beginnen, z. B. *an oyster, an orange, an apple.*

Der Gebrauch des bestimmten Geschlechts-Wortes ist im Englischen viel beschränkter, als im Deutschen und Französischen; es ist wegzulassen

1) vor Personen-Namen; wenn jedoch derselbe in der Mehrzahl steht, oder zur Bezeichnung eines Schiffes, Gasthauses gebraucht wird, so steht der Artikel, z. B. *the City of Paris* (Schiff), *the Windsor* (Gasthaus);

2) vor den meisten Titeln, mit Ausnahme von *emperor, czar, archduke, grand-duke, elector* und deren weiblichen Formen, z. B. *lord Bute,* der Lord (Edelmann) *Bute, president Harrison,* der Präsident Harrison, *mayor Chapin,* der Bürgermeister Chapin;

3) vor Verwandtschafts-Namen mit unmittelbar folgenden Eigen-Namen, z. B. *uncle Tom,* der Onkel Thomas, *aunt Annie,* die Tante Anna, *sister Mary,* die Schwester Marie;

4) vor den Länder-Namen, z. B. *Switzerland,* die Schweiz, *Turkey,* die Türkei, *Lombardy,* die Lombardei, *Normandy,* die Normandie, *Britany,* die Bretagne, *Alsace,* das Elsaß, *Tartary,* die Tartarei; dagegen *the Indies,* Indien, *the Tyrol,* Tirol;

5) vor den drei geographischen Bezeichnungen *mount* (Berg), *cape* (Kap), *lake* (See); *Mount Aetna, Lake Leman* (Genfer See), *Cape Lizard*; ausgenommen ist *the Cape of Good Hope* (Kap der guten Hoffnung);

6) vor den Namen von Straßen, öffentlichen Plätzen, sowie von Gebäuden und Brücken, die nach einer Person oder nach einem Orte benannt sind, z. B. *Regent Street, Westminster Abbey, Trafalgar Square,* aber *the Tower, the Mansion House*;

7) vor den Namen der Tage, Monate und Jahres-Zeiten; *monday, February, fall* (Herbst);

8) vor den Namen der Mahlzeiten; *breakfast* (also nicht *the breakfast*), das Frühstück, *lunch* oder *luncheon*, der Imbiß, *dinner*, die Mahlzeit, *tea*, der Thee, *supper*, das Abendessen;

9) vor *church, school, prison, bed* in Verbindung mit Vorwörtern, z. B. in dem Bette liegen, *to lie in bed*, in die Schule gehen, *to go to school*, aus der Kirche kommen, *to come from church*, in dem Gefängnis gehalten werden, *to be retained in prison;*

10) vor *part* und *plenty*, z. B. er aß nur einen Teil seines Mittagsmahles, *he eat only part of his dinner*, wir haben von Äpfeln die Fülle, *we have plenty of apples;*

11) vor *providence, heaven, hell, nature, parliament,* während wir im Deutschen sagen die Vorsicht, der Himmel, die Hölle, die Natur, das Parlament (der Landtag).

Das Geschlechtswort wird nachgesetzt

1) den Wörtern *all, both, half, double, such, quite,* z. B. alle Kellner vom Windsor Hotel, *all the waiters of the Windsor,* beide Brüder führen das Restaurant, *both the brothers manage (conduct) the restaurant*, ein halber Teller Suppe, *half a plate of soup,* eine doppelte Portion Kalbsbrust, *double a plate (dish, portion) of breast of veal,* ich habe noch nie eine solche feine Mahlzeit gegessen, *I never had such a fine dinner as yet,* ein ganz guter Wein, *quite a good wine;*

2) dem mit *so, as, too, how* verbundenem Eigenschaftswort, z. B. er besitzt einen so liebenswürdigen Charakter, *he is of so gentle a character,* er fragte, ein wie großes Zimmer er haben könnte, *he asked, how large a room he could have;*

3) dem mit *no* verbundenen ersten Steigerungsgrad (Komparativ), z. B. ich konnte kein besseres Hotel finden, *I could find no better a hotel.*

B. Das Geschlecht der Hauptwörter ist dasselbe wie im Deutschen, Sachnamen sind sachlich. Abweichend vom Deutschen sind weiblichen Geschlechts: *moon,* der Mond, *ship,* das Schiff, *steamer,* der Dampfer, *boat,* das Boot nebst seinen Zusammen-Setzungen, *rowboat,* das Ruderboot, *sailingboat,* das Segelboot, *steamboat,* das Dampfboot, *vessel,* das Schiff, wie auch alle besonderen Gattungen von Schiffen und Fahrzeugen, z. B. *yacht,* die Yacht, *schooner,* der Schoner, *launch,* die Barkasse, *bark,* die Barke, *barge,* die Schaluppe und andere. Auch die Eigennamen von Schiffen, selbst wenn diese im Deutschen männlich sind, werden weiblich gebraucht, z. B. *the Lessing, the Robert Garrett, she (sie) made a fast trip,* machte eine schnelle Reise. Zuweilen werden größere Tiere und die Flüsse männlich, kleinere Tiere, die Länder und Städte weiblich gebraucht.

§ 26. Eigenschafts-Wörter.

Das Eigenschaftswort bleibt unverändert, ohne Unterschied, welches Geschlecht auch das dazu gehörige Hauptwort hat, auch in der Mehrzahl; die Stellung ist, mit wenigen Ausnahmen, wie im Deutschen, also vor dem Hauptworte.

§ 27. Biegung der Hauptwörter.

Im Englischen bildet man sowohl in der Ein- als in der Mehrzahl den zweiten Fall (Genitiv) durch Vorsetzen des Verhältnis-Wortes (Präposition) *of*, den dritten Fall (Dativ) durch Vorsetzen des Verhältnis-Wortes *to*, z. B. *of the hare*, des Hasen, *of the hares*, der Hasen, *to the hare*, dem Hasen, *to the hares*, den Hasen. Den zweiten Fall kann man aber auch nach deutscher Art (altsächsischer Genitiv) bilden, indem man ein *s* an das Hauptwort hängt, z. B. *calf's* anstatt *of calf*, *carp's* anstatt *of carp*: wenn jedoch das Wort schon auf ein *s* (oder einen anderen Zischlaut) endet, so wird bloß ein Apostroph (Auslassungs-Zeichen) gesetzt. Dasselbe geschieht auch in der Mehrzahl, also *carps'* anstatt *of the carps.*

Nach der Sprachlehre darf jedoch dieser sogenannte sächsische Genitiv, mit wenigen Ausnahmen, nur bei solchen Hauptwörtern angewendet werden, die lebende Wesen bezeichnen.

§ 28. Maßbezeichnungen und Gattungs-Namen.

Abweichend vom Deutschen und übereinstimmend mit dem Französischen (s. § 18) ist im Englischen in folgenden Fällen der zweite Fall (Genitiv) mit *of* zu gebrauchen:

1) Die Namen des Stoffes und des Inhaltes sind den Bezeichnungen des Maßes, des Gewichtes und der Zahl durch *of* anzufügen, z. B.:

   Ein Fleischgericht, *a dish of meat*, eine Flasche Wein, *a bottle of wine*, ein Seidel Bier, *a glass of beer*, ein Teller Suppe, *a plate of soup*, eine Tasse Thee, *a cup of tea*, ein Stückchen Brot, *a piece of bread*, ein Scheibchen Schinken, *a slice of ham.*

2) Auch die Eigen-Namen der Länder, Inseln, Ortschaften und Monate folgen ihren Gattungs-Namen in Form des Genitivs mit *of*, z. B.:

   Das Reich Großbritannien, *the empire of Great Britain*, die Insel Wight, *the isle of Wight*, das Königreich Dänemark, *the kingdom of Denmark*, der Monat Juli, *the month of July*, die Stadt New York, *the city of New York.*

3) Aber dem entgegen nehmen die Gattungs-Namen der Berge, Kaps (Vorgebirge), der Personen und der Schiffe ihre Eigen-Namen ohne *of* zu sich, z. B.:

   Der Berg Ätna, *Mount Aetna*, das Kap Lizard, *Cape Lizard* (nur Ausnahme *the Cape of Good Hope)*, das Dampfschiff Bismarck, *the steamer Bismarck.*

§ 29. Zusammengesetzte Hauptwörter.

1) Wenn zwei Begriffe eine sehr enge Verbindung haben und die Betonung ganz auf einem Teile ruht, so verschmelzen sie zu einem Worte, z. B. *newspaper, breakfast, afternoon.*

2) Wenn das erste Wort (Bestimmungswort) die Verwendung des zweiten Wortes (Grundwortes) angibt und jeder Teil noch mit einem mehr oder weniger bestimmten Tonzeichen versehen ist, so werden beide durch einen Bindestrich verbunden, z. B. *wine-cellar, dinner-bell.* Zu dieser Klasse gehören auch die zusammengesetzten Eigenschafts-Wörter, z. B. *dark-brown, milk-white.*

3) Was nun im besonderen die auf Speise-Karten vorkommenden zusammengesetzten Hauptwörter anbelangt, so sind sie vielfach ohne Beobachtung der gewöhnlichen Regeln vereinigt bez. getrennt worden, und es wäre ein ebenso undankbares als nutzloses Beginnen, in die Schreibweise Ordnung (System) zu bringen, zumal die Engländer selbst in dieser Hinsicht vielfach ordnungslos und ohne Stetigkeit verfahren. Im allgemeinen wird sich das in diesem Werke enthaltene Wörterbuch, bez. die Muster-Sammlung von Tafel- und Speise-Karten im 2. Teil ausreichend erweisen.

§ 30. Bildung der Mehrzahl.

1) Im Englischen erhalten die Hauptwörter in der Mehrzahl ein *s*, z. B. *cucumber* (Gurke), *cucumbers* (Gurken), *egg* (Ei), *eggs* (Eier).

2) Die auf einen Zischlaut (*ch, sh, ss*) endenden Hauptwörter erhalten *es*, z. B. *peach* (Pfirsich), *peaches* (Pfirsiche), *glass* (Glas), *glasses* (Gläser), *dish* (Schüssel, Gericht), *dishes* (Schüsseln, Gerichte).

3) Die Wörter, die auf *y* endigen, verwandeln letzteres in der Mehrzahl in *ies*, wenn vor dem *y* ein Mitlaut steht, z. B. *anchovy* (Anchovis) *anchovies*, *pastry* (Pastete), *pastries* (Pasteten); wenn aber vor dem *y* ein Selbstlaut steht, so hängt man nur ein *s* an, z. B. *kidney* (Niere), *kidneys* (Nieren).

4) Die Wörter, welche auf *f* und *fe* ausgehen, verwandeln mit wenigen Ausnahmen das *f* bez. *fe* in der Mehrzahl in *ves*, z. B. *calf* (Kalb), *calves* (Kälber), *knife* (Messer), *knives* (Messer).

5) Wörter, die auf *o* endigen, nehmen in der Mehrzahl *es* an, wenn vor dem *o* ein Mitlaut steht, z. B. *potáto* (Kartoffel), *potatoes* (Kartoffeln), *tomato* (Paradies-Apfel), *tomatoes* (Paradies-Äpfel); steht aber vor dem *o* ein Selbstlaut, so wird nur ein *s* angehängt, was aber selten vorkommt.

6) Unregelmäßig bilden *goose* (sprich »*guhs*«, Gans), *geese* (sprich »*gihs*«, Gänse), *ox* (Ochse), *oxen* (Ochsen), letzteres veraltet, da man dafür *cattle, bulls, bullocks,* auch *beeves* sagt. Vielfach wird auch die Mehrzahl-Bildung des Wortes *pea* als unregelmäßig angegeben. *Pea* soll *peas* und auch *pease* bilden, diese verschiedenen Formen sollen auch dem Worte seine verschiedenen Bedeutungen geben, indem *peas* die Erbsen als Frucht, *pcase* die Erbsen als Gattungs-Name oder Nahrungs-Mittel bedeutet. Nach Dr. Fr. Köhlers englischem Handwörterbuch ist *pease* jedoch ein selbständiges, auch in der Einzahl (Singular) so gebrauchtes Wort mit obengenannter Bedeutung. Auf Speise-Karten finden wir daher meist nur *peas*, z. B. *green peas* (Schoten); richtig ist *pease* nur bei *pease soup, pease pie,* gewissermaßen um die Gattung des betreffenden Gerichtes zu bezeichnen.

7) Die Stoffnamen haben übereinstimmend mit dem Deutschen keine Mehrzahl, doch bei einigen läßt das Englische eine Mehrzahl zu, z. B. *tea* (Thee), *spice* (Gewürz); *teas, spices* muß es heißen, wenn von verschiedenen Sorten Thee oder Gewürz die Rede ist.

8) Gleiche Formen in der Ein- und Mehrzahl haben die Sammlungs- und Maß-Begriffe, z. B. *fowl, poultry* (Geflügel, Federvieh), *head* (Stück[Vieh]), *fruit* (Frucht, Obst), *dozen* (Dutzend), *couple* (zufällig zusammengestellt), *pair* (zusammengehörig), *brace* (zusammengebunden), *a couple of eggs* (einige Eier), *a brace of partridges* (ein Paar Rebhühner). Unser familiäres »ein paar« = einige ist mit *some, a few, a couple of* zu übersetzen.

9) Auch nachstehende Gattungs-Namen bleiben unverändert: *deer* (Tier[e], Rotwild, Hirsch[e]), *reindeer* (Rentier[e]), *sheep* (Schaf[e]), *swine* (Schwein[e]), *fish* (Fisch[e]) und einige Arten von Fischen, wie *trout* (Forelle[n]), *pike* (Hecht[e]), *salmon* (Lachs[e]). — Zu bemerken ist, daß die Engländer das Fleisch vom Schaf *mutton*, vom Schwein *pork*, vom Wildbret *venison*, vom Kalb *veal*, vom Ochsen *beef* nennen. — In den mit einem Vorworte zusammengesetzten Hauptwörtern erhält stets das erste die Mehrzahl-Endung, z. B. *fillets of fowl.*

Die Engländer haben in ihre Sprache, und besonders in ihre Küchen-Sprache, viele französische Wörter aufgenommen, die sie teils nach französischer, teils nach englischer Sprache schreiben, sodaß es schwierig ist, bindende Regeln für die Rechtschreibung aufzustellen. Nach unserer Ansicht ist es allein richtig, auf englischen Speise-Karten usw. die französischen Wörter auch nach französischer Rechtschreibung zu schreiben. Auf diese letztere müssen wir nun vorzugsweise die Aufmerksamkeit unserer Leser lenken, da gegen dieselbe am häufigsten gefehlt wird.

Schlußwort.

Es ließe sich noch sehr vieles über die vorkommenden Mißbräuche auf unserem Gebiete schreiben, doch würde es uns zu weit führen; man dürfte auch kaum im stande sein, alle Fehler, die etwa gemacht werden, einzeln aufzuführen und sämtliche Regeln der Rechtschreibung gegenüber zu stellen; z. B. werden entsetzliche Fehler in den Satzzeichen (Interpunktion) gemacht, in den Abkürzungen (Abbreviaturen). Diese Regeln muß man in der Schule lernen; was da versäumt ist, können wir unmöglich alles nachholen. Dieses Buch ist eben nicht für ganz Ungebildete und auch nicht für solche geschrieben, denen es gleichgültig ist, ob sie falsch oder richtig schreiben und ob sie sich vor Gebildeten lächerlich machen.

Indes hoffen wir auf Grund vorstehender Erklärungen und Regeln immerhin dazu beigetragen zu haben, den Wirrwarr in der Rechtschreibung der Tafel- und Speise-Karten, dem auch die besser Gebildeten verfallen sind, zu beseitigen und vor allem Stetigkeit in der Schreibweise herbeizuführen. Es ist nicht damit abgethan, das mögen sich die Fachleute merken, daß ein Gericht gut zubereitet ist und aus seltenen, teueren Rohstoffen besteht, es muß auch richtig auf der Tafel-Karte stehen, um den Kenner zu befriedigen; denn auch dies erhöht die Achtung vor dem Verfertiger und Gastgeber.

Möge es uns gelingen, den Sinn dafür in möglichst weiten Kreisen zu wecken und zu erhalten.

Anhang.

Aussprache französischer und englischer Wörter.

Allgemeines.

Es ist sehr schwer, eine schriftliche Anleitung über die Aussprache des Französischen und Englischen zu geben, da sie nur durch das Gehör und durch Nachsprechen unter Leitung eines tüchtigen Lehrers oder durch Unterhaltung mit Franzosen oder Engländern erlernt werden kann. Am besten läßt sich die richtige Aussprache einer Fremdsprache in dem betreffenden Lande durch Übung aneignen. Besonders die Aussprache des Englischen ist äußerst willkürlich, und es ist daher schwierig, wenn nicht gar unmöglich, feste Regeln für dieselbe aufzustellen. Stimmt doch fast keine Grammatik, kein Wörterbuch in der Wiedergabe der Laute durch deutsche Buchstaben mit dem anderen überein. Die meisten Schwierigkeiten verursachen die Selbstlaute sowie das *th*. Bei der Bezeichnung der Aussprache englischer Wörter mit deutschen Buchstaben ist für uns zumeist das Wörterbuch von Dr. Fr. Köhler maßgebend gewesen. Wir wollen es jedoch versuchen, die hauptsächlichsten Regeln zusammenzustellen, deren genaue Beobachtung es schon ermöglichen kann, die Wörter, besonders die französischen, annähernd richtig auszusprechen, mindestens aber vor groben, lächerlichen Verstößen zu bewahren. Außerdem ist im Wörter-Verzeichnis hinter jedem Fremdworte, das anders als im Deutschen ausgesprochen wird, die Aussprache eingeklammert angegeben, wie bei den Beispielen dieser Anleitung.

A. Im Französischen.

1) Buchstaben-Folge (Alphabet).

a, b, c (ßeh), *d, e, f, g* (scheh), *h* (asch), *i, j* (schih), *k, l, m, n, o, p, q* (ku), *r, s, t, u* (ü), *v* (we), *x, y* (*i* greck), *z* (säd).

2) Selbstlaute (Vokale).

a wird ausgesprochen wie das deutsche *a*, aber ganz rein, weder nach dem *o* noch nach dem *e* hin neigend. Ohne Tonzeichen (Accent) wird es kurz, mit dem Tonzeichen lang gedehnt ausgesprochen, z. B. *chamois* (schamoa), die Gemse, *château* (schatoh), das Schloß.

e wird ausgesprochen:

a) dumpf wie ein kurzes *ö* nach einem Mitlaute (Konsonanten), wenn es mit demselben eine Silbe ausmacht, z. B. *je* (schö), *me* (mö), *le* (lö);

b) gar nicht (*e muet*, stummes) am Ende mehrsilbiger Wörter, z. B. *alouette* (aluett), die Lerche, *beurre* (bör), die Butter, *salade* (ssalad), der Salat, *tranche* (tran[g]sch), die Scheibe, *viande* (wian[g]d), das Fleisch.

Den kurzen *e*-Laut hat das *e* in Silben, die mit *c, f, l, p, s, t* oder *x* schließen, z. B. *avec* (awek), mit, *bel* (bell), schön. Ganz gleich wie *é* wird *e* ausgesprochen, wenn auf das *e* ein *d, r, z, t* oder *s* folgt, also bei *es, ez er, ers, ed, eds, et.* In einigen Wörtern lautet *e* auch wie *a*, wenn nämlich ein *mm* darauf folgt, wie z. B. *femme* (famm), die Frau, und in der Verbindung mit *m* und *n* (siehe Nasen-Laute).

é mit dem scharfen Tonzeichen *(accent aigu)* heißt *e fermé*, geschlossenes *e*, und wird wie das deutsche *e* in Schnee, Thee, heh, weh ausgesprochen, z. B. *consommé* (kon[g]somee), die Kraftbrühe, *étain* (eetän[g]), das Zinn, *Médoc* (meedok), der Medocwein.

è mit dem tiefen Tonzeichen *(accent grave)* heißt *e ouvert*, offenes *e*, und wird wie das *ä* in Bär, ungefähr ausgesprochen, z. B. *crème* (kräm), der Rahm, *bière* (biär), das Bier, *jardinière* (schardiniär), die Gärtnerin.

ê mit dem gedehnten Tonzeichen *(accent circonflexe)* wird wie langes *äh* ausgesprochen, z. B. *tête* (täht), der Kopf, *bête* (bäht), das Tier, *pêche* (päsch), der Pfirsich.

i = *i*.

o = *o*; *ô* ist immer lang, wird durchschnittlich wie in wo, so ausgesprochen.

u = *ü*.

y vor einem Mitlaute, wie im Deutschen *i* in mir, dir.

3) Zusammengesetzte Selbstlaute (Diphtonge).

ai, **ei** werden wie *ä* ausgesprochen,

z. B. *pain* (pän[g]), das Brot, *beignet* (bänjeh), der Krapfen, *faisan* (fäsan[g]), der Fasan, *reine* (rähn), die Königin.

au, **eau** wie *oh*. *chaud* (schoh), heiß. *l'eau* (loh), das Wasser.

eu, **oeu** wie ein geschlossenes *ö*, wie in schönes.

Beispiele: *queue* (köh), der Schwanz, *oeuf* (öff), das Ei, *boeuf* (böff), der Ochse, namentlich im Anfange und wenn ein *d, t, s, x* oder *z* folgt: *chartreuse* (schartröhs), eine Art Buntgemüse; auch in den Endungen *eur, eure, eurs, oeur, euve, euge*, z. B. *traiteur* (trätöhr), der Speisewirt. Zwischen diesem geschlossenen *ö* und dem offenen *o* wie in öffnen, geöffnet liegt *ue, oe*, z. B. *cuillère* (küljähr), der Löffel.

ou = *u*; z. B. *croûte* (krut), die Kruste, *bouteille* (butäj), die Flasche.

oi = *oä, oa* oder *oah*; z. B. *roi* (roä), der König, *poitrine* (poätrihn), die Brust Nur in den Endungen *oir* und *oire* ist *oah* zu sprechen, z. B. *avoir* (awoahr), haben, *noir* (noahr), schwarz; *oi* in *l'oignon* lautet wie *o* (l'onjon[g]), die Zwiebel.

ay, ey = *eh* im Auslaut: *Épernay* (Eperneh); aber ein *y*, welches mit einem vorhergehenden Selbstlaute einen Diphtong bildet, verbindet sich als ein flüchtig zu sprechender Halb-Selbstlaut mit dem folgenden volltönenden Selbstlaute, z. B. *ayez* (äijeh); *oyez* (oäjeh); *ujez* (üijeh); auch in *pays* und den davon abgeleiteten Wörtern lautet *ay* wie *e-ih*, also *pays* (pe-ih), das Land, *paysan* (pe-ih-san[g]), der Bauer.

4) Nasen-Laute.

Die sogenannten Nasen-Laute sind *an, in, on, un*. Diese Laute sind im Deutschen nicht vorhanden und können nur annähernd bezeichnet werden, jedoch wird man sie ziemlich richtig aussprechen, wenn man folgende Winke beachtet:

Für *an*: man spreche langen, fangen aus, versuche dann »lang, fang« so auszusprechen, daß die Zunge auch nicht die geringste Bewegung gegen das hin macht, z. B. *blanc* (blan[g]), weiß, *amande* (aman[g]d), die Mandel.

Ebenso werden ausgesprochen:

aon; paon (pan[g]), der Pfau, *faon* (fan[g]), das Schmaltier,
am; ambigu (an[g]bigü), zweideutig,
en; dent (dan[g]), der Zahn, *vent* (wan[g]), der Wind,
em; empire (an[g]pihr), das Reich.

Für *in:* man spreche Wände aus, schneide »de« vollständig weg und lasse die Zunge unbeweglich: *dauphin* (dofän[g]), der Kronprinz, *vin* (wän[g]), der Wein, *dinde* dän[g]d), die Pute, *boudin* (budän[g]), die Wurst. Vom *g* ist nur ein Hauch mitzusprechen.

Ebenso werden ausgesprochen:

im; timbale (tän[g]bal), die Becher-Pastete,
ym; thym (tän[g]), der Thymian,
ain; pain (pän[g]), das Brot,
aim; daim (dän[g]), der Damhirsch,
ein; rein (rän[g]), die Niere.

Kommt ein *e* nach dem *n* oder *m*, so bildet *ne*, *me* eine Silbe für sich und ist folglich kein Nasenlaut mehr, z. B. *terrine* (terrihn), der Napf.

Für *on:* man spreche Onkel aus, schneide das »kel« vollständig ab und versuche »on« so auszusprechen, daß die Zunge und der Kinnbacken nach der Aussprache des *on* vollständig unbeweglich bleiben; eine Spur *g* muß nachklingen, z. B. *ton* (ton[g]), dein, *saumon* (somon[g]), der Lachs, *fanon* (fanon[g]), die Wamme, *fond* (fon[g]), der Grund. Ebenso spricht man *om* aus, z. B. *ombre* (on[g]br), der Schatten, *Lombardie* (Lon[g]bardi), Lombardei.

Kommt ein *e* nach dem *n* oder *m*, so werden *n* oder *m* verdoppelt, bilden eine Silbe für sich, und es fällt der Nasenlaut weg, z. B. *tonneau* (tonnoh), die Tonne.

Für *un:* man spreche »öng« aus, schneide »g« weg und spreche »ön«, ohne die Zunge für das *g* zu stellen, so wird man *un* ziemlich richtig aussprechen; doch bleibt ein Anklang an *g; punch* (pön[g]sch), der Punsch, *un* (ön[g]), eins.

Ebenso lautet *eun; jeun* (schön[g]), nüchtern,
um; parfum (parfön[g]), der Geruch.

Kommt ein *e* nach dem *n* oder *m*, so bildet es wieder eine Silbe für sich und ist folglich kein Nasenlaut mehr; z. B. *un* (ön[g]), einer, *une* (ühn), eine.

5) Schleich-Laute.

ail, aille = *aj;* z. B. *portail* (portaj), die Pforte, *paille* (paj), das Stroh.
eil, eille = *äj;* z. B. *soleil* (soläj), die Sonne, *bouteille* (butäj), die Flasche.
il, ill, ille = *ij;* z. B. *fenouil* (fenuij), der Fenchel, *billard* (bijar), das Billard.[1])
oeil, euil = *öj;* z. B. *oeil* (öj), das Auge, *deuil* (döj), die Trauer.

Das *j* und eine leise Spur von *l* darf man nur durchklingen lassen.

6) Mitlaute (Konsonanten).

Der Deutsche, besonders in Mittel-Deutschland, begeht vielfach den Fehler, die harten und weichen Mitlaute bei der Aussprache nicht zu unterscheiden; diese Unterscheidung ist in der französischen und englischen Sprache aber ganz besonders zu beachten.

---

[1]) Ausnahme ist *mille*, das Tausend und das damit Gebildete.

b = *b*. Am Ende eines Wortes, wo es nur nach einem Nasen-Laute vorkommt, ist es stumm, und nur der Nasenlaut kommt zur Geltung, z. B. *plomb* (plon[g]), das Blei.

c = *k* vor *a, o, u*, also *ca* (ka), *co* (ko), *cu* (ku) und den Mitlauten *l* und *r*, z. B. *café* (kafee), der Kaffee, *caisse* (käss), der Kasten, *cochon* (koschon[g]), das Schwein, *colombe* (kolon[g]b), die Taube, *cuisse* (küiss), die Keule, *culotte* (külott), das Schwanzstück, *clair* (klär), klar, *crapaud* (krapoh), die Kröte, *cresson* (kresson[g]), die Kresse.

c = *ss* vor *e, i, y*; z. B. *céleri* (sselri), Sellerie, *cendre* (ssan[g]dr), die Asche, *citron* (ssitron[g]), Zitrone, *civet* (ssiweh), Hasenklein, *cygne* (ssinj), der Schwan.

Soll *c* auch vor *a, o, u* wie *ss* lauten, so erhält es eine *cédille* (umgekehrtes kleines *c* [ç] unter dem *c*). Stumm ist *c* am Ende einzelner Wörter wie *por(c)*, das Schwein, *estoma(c)*, der Magen, *tron(c)*, der Stamm, *blan(c)*, weiß, bei anderen Wörtern wieder nicht, wie z. B. bei *arc*, der Bogen, *grec*, griechisch, *lac*, der See. Eine bestimmte Regel ist nicht anwendbar, es entscheidet der Sprachgebrauch.

ch = *sch* vor Selbstlauten; z. B. *chair* (schär), das Fleisch, *chapon* (schapon[g]), der Kapaun, *chef* (scheff), der Meister, *chèvre* (schäwr), die Ziege, *chipolata* (schipolata), Chipolata, *chope* (schopp), der Schoppen, *chou* (schu), der Kohl.

ch = *k* vor Mitlauten und am Ende der Wörter; z. B. Christophalet (Kristofaleh), ein Branntwein.

d = *d* am Ende der Wörter, aber stumm; z. B. *frian(d)*, lecker, *froi(d)*, kalt, *lai(d)*, häßlich, *chau(d)*, heiß.

f = *f*, aber stumm in *la cle(f)*, der Schlüssel, *le che(f)-d'oeuvre*, das Meisterwerk, *le cer(f)*, der Hirsch, und in den mit *neuf* zusammengesetzten Eigen-Namen, z. B. *Neu(f)châtel*.

g = *g* in gar, vor *a, o, u* und den Mitlauten; z. B. *garçon* (garsson), der Bursche, *gâteau* (gatoh), der Kuchen, *godiveau* (godiwoh), die Sülze, *gourmet* (gurmeh), der Feinschmecker, *légume* (lehgühm), das Gemüse, *glace* (glass), das Eis, Gefrorenes, *gras* (gra), fett.

g = wie weiches *sch* oder das französische *j* (wie im Fremdwort *Loge*) vor *e, i, y*; z. B. *gelinotte* (schelinott), das Haselhuhn, *pigeon* (pischon[g]), die Taube, *longe* (lon[g]sch), die Lende, *gibelotte* (schiblott), das Kaninchen-Mischgericht, *gibier* (schibi-eh), das Wild, *gigot* (schigo), die Keule.

Soll *g* vor *e, i, y* wie *g* lauten, so wird ein stummes *u* hinter dasselbe gesetzt, z. B. *langue* (lang), die Zunge, *guide* (güid), der Führer.

Soll *g* dagegen vor *a, o, u* weich ausgesprochen werden, was hauptsächlich bei den Zeitwörtern (Verben) auf *ger* der Fall ist, so wird ein *e* eingeschoben, z. B. *mangea* (man[g]scha), er aß.

h (asch) ist stumm (*muette*), wenn es nicht gehört wird und nur als Zeichen dient, z. B. *homme* (omm), der Mensch, *hôtel* (otel), das Gasthaus, *huître* (üitr), die Auster. Oder es ist gehaucht (*aspirée*), aber bei weitem nicht so stark, als das deutsche *h* in Hering, Hammel, z. B. *hérisson* (herisson[g]), der Igel, *hors-d'oeuvre* (hor-döhwr), das Nebengericht, *houblon* (hublon[g]), der Hopfen.

Hinsichtlich der Bindung und des Apostrophierens ist das gehauchte *h* immer als ein Mitlaut anzusehen.

j unterscheidet sich von *ch* so, daß *j* einem sehr weichen *sch*, welches wir im Deutschen nicht haben, entspricht, ähnlich dem französischen *g* vor den Mitlauten *e, i, y*; *jardinier* (schardini-eh), der Gärtner, *julienne* (schüli-enn), die

Gemüse-Suppe, *jeune* (schön), jung, *jeun* (schön[g]), nüchtern, *jus* (schü), der Saft.

l = *l*. Zuweilen ist das *l* am Ende eines Wortes stumm, wie in *baril* (bari), das Fäßchen, *gril* (gri), der Rost, *outil* (uti), das Werkzeug, *persil* (persi), die Petersilie, *fils*, der Sohn (fi) in der Einzahl, (fiss) in der Mehrzahl.

l ist erweicht (*mouillé*) in *il, ill, ille*, wenn ein anderer Mitlaut vor *i* steht, z. B. *travail* (travaij), die Arbeit, *conseil* (kon[g]säj), der Rat, *brouiller* (bruijeh), rühren; die gebildeten Franzosen lassen jedoch das *l* etwas mehr hören, ungefähr wie in möglich.

m, n wie im Deutschen, z. B. *maître* (mätr), der Herr, *menu* (mĕnüh), die Tafel-Karte, *moule* (mul), die Form, *nappe* (napp), das Tischtuch, *noix* (nōā), die Nuß.

mn = *nn* in *automne* (ohtonn), der Herbst; in *gn* ist *n* erweicht (*mouillé*), ist wie *nj* auszusprechen, z. B. *agneau* (anjoh), das Lamm. *espagnole* (espanjohl), spanisch, *coing* (koän[g]), die Quitte.

p wie das deutsche *p*, z. B. *pâte* (paht), der Teig, *pêche* (pähsch), der Pfirsich, *pied* (pjeh), der Fuß. Am Ende der Wörter und vor *t* ist *p* stumm, z. B. *beaucoup* (bokuh), viel, *trop* (troh), zu (viel usw.), *compte* (kon[g]t), die Rechnung.

ph = *f*, z. B. *Pharaon* (faraon[g]), Pharao, *phénix* (fĕniks), der Phönix.

q = *k*. Am Anfange oder in der Mitte der Silbe folgt dem *q* immer ein *u*, ohne daß dasselbe hörbar wird, z. B. *quartier* (kartjeh), das Viertel, *quenelle* (k'näl), der Fleischkloß, *queue* (köh), der Schwanz.

r schärfer und deutlicher als im Deutschen. Es ist stumm am Ende zwei- und mehrsilbiger Wörter auf *er* und *ier; dîner* (dineh), das Mittagsmahl, *couper* (kupeh), schneiden, *lier* (lieh), binden; ausgesprochen wird es aber bei *amer* (amär), bitter, *mer* (mär), das Meer, *hiver* (iwähr), der Winter.

rr am Ende eines Wortes oder einer Silbe mit folgendem stummen *e* macht die vorhergehende Silbe lang; man hört dann nur ein *r*, z. B. *terre* (tär), die Erde, *verre* (wär), das Glas.

s hat einen scharfen Laut *ss* und einen schwachen *s*, letzteres wie *s* zwischen zwei Selbstlauten und wenn es hinübergezogen wird bei Bindungen [siehe 9) auf Seite 50]; *oison* (oäson[g]), das Gänschen.

Am Anfange der Wörter ist das *s* immer scharf und ohne Ansatz, ebenso mitten in den Wörtern, als Anfangs-Buchstabe einer Silbe nach einem Selbstlaut; endlich immer, wenn es doppelt ist, z. B. *sel* (ssäl), das Salz, *sucre* (ssükr), der Zucker, *fesse* (fäss), die Hinter-Backe.

Am Ende eines Wortes ist *s* stumm, z. B. *repas* (r'pa), die Mahlzeit. *divers* (diwähr), verschieden.

t ist meist hart wie im Deutschen, z. B. *âtre* (ahtr), der Herd, *bête* (bäht), das Tier, *château* (schatoh), das Schloß. In Verbindung mit *i* sind auszusprechen

ti = *ti* oder *tj*:

1) in den Endungen *tié, tier, tière, tième*, z. B. *entier* (an[g]tjeh), ganz, *laitière* (lätjähr), die Milchfrau, *amitié* (amitjeh), die Freundschaft, *charcutier* (scharkütjeh), der Fleischwaren-Händler, *tantième* (tan[g]tjähm), der Gewinn-Anteil;
2) in *tion(s)* als Zeitwort-Endung und wenn *s* oder *x* davor steht, z. B. *bastion* (bastion[g]), *nous rôtions* (nuh rotion[g]), wir würden braten.
3) in *tie*, wenn es das *féminin* von *ti* ist oder einem solchen entspricht, z. B. *partie* (parti), der Teil;

4) in *tien*, wenn es nicht in Eigen-Namen steht, z. B. *chrétien* (kretjän[g]), christlich.

ti = *ßi* oder *ßj*:

1) In den Endungen *tieux, tial, tiel, tience*, z. B. *captieux* (kapßiö), verfänglich, *partial* (parßjal), parteiisch, *partiel* (parßjel), teilweise, *patience* (paßjan[g]ss), die Geduld;
2) in *tion(s)* in allen Hauptwörtern, wo nicht *s* oder *x* davorsteht, z. B. *restauration* (restoraßjon[g]), die Gastwirtschaft, *conversation* (kon[g]werssaßjon[g]), die Unterhaltung;
3) in *tie*, wenn es nicht das *féminin* von *ti* ist, namentlich in den auf *atie* ausgehenden Wörtern, z. B. *abatie d'oie* (abatih d'oa), das Gänseklein, *Helvétie* (älwehßih), die Schweiz;
4) in *tien* bei den meisten Eigen-Namen, z. B. *Vénitien* (wehnißjän[g]), der Venetianer.

th wird ohne Anhauch *(aspiration)* ausgesprochen, wie im Deutschen.

v = dem deutschen *w*, z. B. *verjus* (wärschü), die unreife Traube, *vin* (wän[g]), der Wein, *volaille* (wolaij), das Geflügel.

w = *w*, kommt nur in Fremdwörtern vor, z. B. *Westphalie* (wäsfalih), Westfalen.

x = *ss*, z. B. *Bruxelles* (Brüssäll), Brüssel.

x = *gs* in den mit *ex* anfangenden Wörtern, wenn ein Mitlaut oder *h* folgt. auch wenn der Silbe *ex* noch *in* vorausgeht, z. B. *exhibition* (ägsibißjon[g]), die Ausstellung, ebenso im Anfange griechischer Wörter.

z wie das deutsche *s* in sagen, sehen, z. B. *zeste* (säßt), die Zitronen-Schale, *Zurich* (sürick), Zürich.

7) Silben-Betonung.

Der Ton oder Silben-Accent *(accent tonique)* liegt im Französischen fast immer auf der letzten volltönenden (nicht stummen) Silbe, wird aber bedeutend schwächer betont als im Deutschen und Englischen; z. B. *pâtisserie* (patĭss'rīh), das Backwerk; doch gibt es auch Ausnahmen, z. B. *champignon* (schángpinjon[g]), der Tafelpilz, wo die Betonung mehr auf die erste Silbe gelegt wird, ebenso *abricot* (ábbrīkoh), die Aprikose usw.

8) Auslassungs-Zeichen (Apostroph).

Das Auslassungs-Zeichen am Schlusse mancher Wörter, ein gekrümmtes Häkchen ('), bezeichnet die Ausstoßung eines Selbstlautes vor einem mit einem Selbstlaute oder stummen *h* anfangenden Worte, z. B. das *d' (de)* in *hors-d'oeuvre* (or-döhwr), das Neben-Gericht; das *l' (la)* in *l'anguille* (l'an[g]üij), der Aal, doch kommen hier nur die Wörter *le (l'), la (l'), de (d'), je (j'), que (qu')* und seine Verbindungen, wie *lorsqu', quelqu'* usw., ferner *ne (n')* in Betracht; *i, o, u* und *y* werden nicht ausgestoßen, *a* nur in *la*, *e* auch nur dann, wann es nicht stumm ist, wie in obigen Beispielen.

9) Bindung (Liaison).

Wenn ein Wort mit einem Selbstlaute beginnt, so wird der End-Mitlaut des vorhergehenden Wortes herübergezogen, und zwar werden *s, x, z* wie ein schwaches *s*, *d* und *t* wie *t* ausgesprochen, z. B. *pied-à-terre* (pieh-tätär), das Absteige-Quartier, *deux harengs* (döh-säran[g]), zwei Heringe. Nur das *t* von *et* (und) bindet niemals.

B. Im Englischen.

1) Buchstaben-Folge (Alphabet).

a = eh, *b* = bih, *c* = ßih, *d* = dih, *e* = ih, *f* = eff, *g* = dschih, *h* = ehtsch, *i* = ai, *j* = dscheh, *k* = keh, *l* = ell, *m* = emm, *n* = enn, *o* = o, *p* = pih, *q* = kjuh, *r* = ahr, *s* = eß, *t* = tih, *u* = juh, *v* = wih, *w* = dobb'ljuh, *x* = ekks, *y* = uei (hwei), *z* = sedd oder ßih.

2) Selbstlaute (Vokale).

Alle englischen Selbstlaute haben zwei Hauptlaute, nämlich einen gedehnten langen und einen scharfen oder kurzen Laut. Werden die Selbstlaute lang ausgesprochen, so stimmt der Laut mit dem Namen des Buchstaben überein, d. h. *a* wird *eh*, *e* wird *ih*, *i* und *y* wird *ai*, *ei*, *o* wird *oh*, *u* wird *juh* ausgesprochen; werden Selbstlaute scharf oder kurz ausgesprochen, so lautet *a* wie ein Mittellaut zwischen *a* und *ä*, *e* wie *eh*, *i* wie *ih*, *o* wie ein Mittellaut zwischen *a* und *o*, *u* wie ein Mittellaut zwischen *o* und *ö*, *y* wie *ih*.

a wird im Englischen auf vielerlei Weise ausgesprochen:

a = *eh*, z. B. *cake* (kehk), der Kuchen, *plate* (pleht), der Teller, *potato* (potehtoh), die Kartoffel, *mace* (mehs), die Muskate, *grape* (grehp), die Weinbeere.

a = *ah*, z. B. *hard* (hahrd), hart, *garden* (gahrden), der Garten, *market* (mahket), der Markt, *carpet* (kahpet), der Teppich, *cigar* (sigar), die Zigarre. Folgt jedoch dem *r* ein *e*, wie z. B. in der Silbe *are* (ausgenommen die Form *are* des Hilfszeitwortes *to be*, sein), so klingt das *a* wie *äh*, ähnlich dem deutschen *e* in wer, z. B. *hare* (hähr), der Hase, *rare* (rähr), selten, *beware* (biwähr), achtgeben, sich in acht nehmen.

a wie ein Mittellaut zwischen *ah* und *oh*, wie das obererzgebirgische Vohter (Vater) klingend, z. B. water (uŏäter), das Wasser, *ball* (bŏäl), der Ball, der Kloß, *warm* (uŏärm), warm, *swan* (ßuŏän), der Schwan, *also* (ŏälßo), auch.

a = *ä* (kurz) in Wörtern und Silben, die durch Mitlaute ohne stummes *e* geschlossen sind (*e* im Auslaute ist stumm, nur ein Dehnungs-Zeichen für den vorhergehenden Selbstlaut). Hierbei ist zu bemerken, daß vor weichen Mitlauten die kurzen Selbstlaute etwas gedehnter als vor harten auszusprechen sind, z. B. *ham* (häm), der Schinken, *pan* (pän), die Pfanne, *stag* (stäg), der Hirsch, *fat* (fätt), das Fett, *barrel* (bärr'l), das Faß (Bier).

a = *i* (kurz) in der Endsilbe *age*, z. B. *cabbage* (käbbidsch), das Kraut, der Kohl, *sausage* (ßŏäßidsch), die Wurst.

e = *e* (kurz) in den Wörtern und Silben, die durch Mitlaute ohne stummes *e* geschlossen sind, z. B. *ten* (tenn), zehn, *hen* (henn), das Huhn, *pen* (penn), die Feder, *men* (menn), die Männer.

e = *ih* in allen übrigen Wörtern, ausgenommen *there* ([th]ähr, Aussprache des *th* siehe unter *th*), dort.

i = *i* (kurz), z. B. *liquor* (likker), der Branntwein, *milk* (milk), die Milch, *radish* (räddisch), der Rettich.

i, y = *ei*, z. B. *dine* (dein), speisen, *wine* (uein), der Wein, *slice* (ßleiß), die Schnitte.

i = *ö*, z. B. *bird* (börd), der Vogel, *birth* (bör[th], siehe *th*), die Geburt.

o = *oh*, z. B. *cold* (kohld), kalt, *bone* (bohn), der Knochen, *comb* (kohm), der Kamm. *dog* (dŏg), der Hund.
o = *o* (kurz), z. B. *hot* (hott), heiß, *carrot* (kärrott), die gelbe Rübe, *frog* (frog), der Frosch, *cock* (kokk), der Hahn, *pot* (pott), der Topf, *honey* (honni), der Honig.
o = *uh* in der Silbe *ove* und in den Wörtern *who* (huh), wer, *to* (tuh), zu, *to do* (duh), thun und einigen anderen, z. B. *to move* (muhw), bewegen, *to prove* (pruhw), prüfen; ausgenommen sind *love* (loww), die Liebe, *dove* (doww), die Taube, *stove* (stohw), der Ofen.
u = *juh*, wenn es lang ist, d. h. wenn es einen Silbenschluß bildet oder wenn es vor einem Mitlaute mit stummem *e* steht, z. B. *tube* (tjuhb), der Trichter, *use* (juhs), der Nutzen.
u wie ein Mittellaut zwischen *o* und *ö*, z. B. *cup* (köp), der Becher, die Tasse, *duck* (döck), die Ente, *butter* (bötter), die Butter, *lunch* (löntsch), der Imbiß, *nut* (nött), die Nuß.
u = *u*, z. B. *rump* (rump), das Schwanzstück, *bull* (bull), der Stier, *pudding* (pudding), der Pudding. Ausgenommen ist *business*, das Geschäft und *lettuce*, der Salat, welche biß'niß und lettis zu sprechen sind.
y = *j*, fast wie *i*, z. B. *year* (jihr), das Jahr, *yes* (jeß), ja.
y = *i* in den Endsilben, z. B. *berry* (berri), die Beere, *cherry* (tscherri), die Kirsche.
y = *eih*, z. B. *rye* (rei), das Korn, *fry* (frei), braten (in der Pfanne).

3) Zusammengesetzte Selbstlaute (Diphtonge).

ai, ay = *eh*, z. B. *brain* (brehn), das Hirn, *waiter* (uehter), der Kellner, *tail* (tehl), der Schwanz, *grayling* (grehling), die Äsche.
au (aw) = *a* (tief wie in Ball, mehr ao), z. B. *sausage* (ßoaßidsch), die Wurst, *haunch* (hoansch), der Schenkel, *sauce* (ßoaß), die Sose, *raw* (roah), roh, *fawn* (foahn), das Rehkalb. Ausgenommen ist *laugh* (lähff), das Gelächter.
ea = *ih*, z. B. *bean* (bihn), die Bohne, *veal* (uihl), das Kalb, *cream* (krihm), die Sahne, *meat* (miht), das Fleisch, *leaf* (lihf), das Blatt, *tea* (tih), der Thee.
ea = *äh*, z. B. *bear* (bähr), der Bär, *pear* (pähr), die Birne, *to tear* (tähr), zerreißen.
ea = *ö*, z. B. *earl* (örl), der Graf, *pearl* (pörl), die Perle, *to learn* (lörn), lernen.
ea = *e*, z. B. *bread* (bredd), das Brot, *breast* (brest), die Brust, *head* (hedd), der Kopf.
ee = *ih*, z. B. *beef* (bihf), das Rind, *eel* (ihl), der Aal, *feet* (fiht), die Füße, *coffee* (kohffih), der Kaffee, *green* (grihn), grün; ausgenommen ist *been* (gewesen) von *to be* abgeleitet, welches binn (kurz) zu sprechen ist.
ei = *eh* in der betonten Silbe, z. B. *reindeer* (rehndihr), das Renntier, *reins* (rehns), die Nieren, *eight* (eht), acht; ausgenommen ist *height* (heiht), die Höhe.
eo = *ih*, z. B. *people* (pihp'l), das Volk.
eo = stumm in der Endsilbe *eon*, z. B. *luncheon* (löntsch'n), der Imbiß, *sturgeon* (stördsch'n), der Stör.
eu (ew) = *juh*, z. B. *deuce* (djuhß), der Teufel, *few* (fjuh), wenige, *new* (njuh), neu.
ew = *uh* nach *r*, z. B. *brewer* (bruher), der Brauer, *screw* (skruh), die Schraube.
ey = *i*, z. B. *money* (monni), das Geld, *key* (ki), der Schlüssel, *turkey* (törki), der Truthahn; ausgenommen ist *eye* (ei), das Auge.
ie = *ih* als Inlaut, z. B. *field* (fihld), das Feld, *piece* (pihß), das Stück, *cashier* (käschihr), der Kassierer.

ie = *ei*, fast *aï* als Auslaut, z. B. *pie* (pei), die Pastete, *dried* (dreid), getrocknet, *fried* (freid), gebacken (in der Pfanne), *satisfied* (ßätisfeid), zufrieden, einverstanden.

oa = *oh*, z. B. *board* (bohrd), das Bret, *coal* (kohl), die Kohle), *to roast* (rohst), braten, *toast* (tohst), die geröstete Brotschnitte, *boar* (bohr), der Eber, *loaf* (lohf), der Laib.

oa = *ah*, z. B. *broad* (brahd), breit, *abroad* (äbrahd), auswärts.

oe = *oh*, z. B. *roe* (roh), das Reh, *doe* (doh), die Ricke, *sloe* (ßloh), die Schlehe; ausgenommen ist *shoe* (schuh), der Schuh.

oi, oy = *eu* (fast wie *aoi*, wenn wie ein zusammenhängender Buchstabe gesprochen), z. B. *to boil* (beul), kochen, *oil* (eul), das Öl, *noice* (neuß), das Geräusch, *boy* (beu), der Knabe.

oo = *u*, *uh*, z. B. *broom* (bruhm), der Besen, *cool* (kuhl), kühl, *food* (fuhd), die Speise, *foot* (fuht), der Fuß, *noon* (nuhn), der Mittag, *cook* (kuk), der Koch, *spoon* (spuhn), der Löffel; ausgenommen sind: *floor* (flohr), der Flur, *door* (dohr), die Thüre, *blood* (blodd), das Blut.

ou, ow = *au*, z. B. *count* (kaunt), der Graf, *flour* (flaur), das Mehl, *round* (raund), rund, *brown* (braun), braun, *cow* (kau), die Kuh, *fowl* (faul), das Geflügel.

ou, ow = *oh*, z. B. *four* (fohr), vier, *court* (kohrt), der Gerichtshof, *poultry* (pohltri), das Geflügel, *blow* (bloh), die Blüte.

ou = *u*, z. B. *soup* (ßup), die Suppe, *young* (jung), jung.

ue = *juh*, z. B. *due* (djuh), fällig, *avenue* (äwenjuh), der Baumgang (in New York Bezeichnung der Längsstraßen), *cue* (kjuh), der Schwanz.

ue = *u*, z. B. *blue* (bluh), blau, *to rue* (ruh), bedauern, *hue* (hjuh), die Farbe; ausgenommen sind: *to guess*, raten, denken, *guest*, der Gast, welche geß und geßt zu sprechen sind.

ue = stumm in der Endsilbe *gue*, z. B. *tongue* (tong), die Zunge, *plague* (plehg), die Plage.

ui = *uh*, z. B. *fruit* (fruht), die Frucht, *juice* (dschuhß), der Fruchtsaft.

ui = *i*, z. B. *building* (bilding), das Gebäude, *guilty* (gilti), gültig, schuldig.

ui, uy = *ei*, z. B. *to buy* (bei), kaufen, *guide* (geid), der Führer.

4) Mitlaute (Konsonanten).

b, d, g sind stimmhaft und streng von *p*, *t*, *k* zu unterscheiden, besonders im Auslaute, z. B. *food*, die Speise, *foot*, der Fuß, *dear*, teuer, lieb, *tear*, die Thräne.

b = stumm vor *t* und nach *m*, z. B. *debt* (det), die Schuld, *comb* (kohm), der Kamm, *lamb* (läm), das Lamm.

c = *k* vor allen Mitlauten und vor den Selbstlauten *a*, *o*, *u*, z. B. *cake* (kehk), der Kuchen, *cock* (kokk), der Hahn, *cold* (kohld), kalt, *clear* (klihr), klar, *cup* (köp), die Tasse, *clove* (klohw), die Gewürz-Nelke, *crab* (kräb), die Krabbe, *crust* (kröst), die Kruste.

c = *sch* in den Endsilben *cial*, *cient*, z. B. *commercial* (kommerschäl), kaufmännisch, *ancient* (ĕnschĕnt), altertümlich.

c = *ss* vor *e*, *i*, *y*, z. B. *celery* (sselleri), der Sellerie, *cellar* (sseller), der Keller, *cypress* (ssipress), die Cypresse, *cigar* (ssigar), die Zigarre, *citron* (ssitron), die Zitrone.

ch = *tsch*, z. B. *cheese* (tschihß), der Käse, *chin* (tschinn), das Kinn, *cheek* (tschihk), die Backe, *cherry* (tscherri), die Kirsche, *chiken* (tschick'n), das Huhn.

ch = *sch* in den aus dem Französischen stammenden Wörtern, *chamois* (schämeu), die Gemse, *champagne* (schämpehn), der Champagner.

Anmerkung: *ch* = *k* in dem einen Worte *ache* (ehk), der Schmerz.

d = *d* im Deutschen.

f = *ef,* nur im Worte *of* von, wie *w* (ow).

g = *g,* z. B. *goose* (guhß), die Gans, *garlic* (gahlik), der Knoblauch, *green* (grihn), grün, *great* (greht), groß.

g = *dsch* vor *e* und *i* und in dem Auslaute *ge,* z. B. *gin* (dschin), der Wacholder - Branntwein, *gentleman* (dschent'lmän), der fein gebildete Mann, *bridge* (bridsch), die Brücke, *age* (ehdsch), das Alter.

Anmerkung: In vielen Wörtern, meist aus dem Deutschen stammend, wird *g* vor *i* auch als *g* ausgesprochen, z. B. *girl* (görl), das Mädchen, *girdle* (görd'l), der Gürtel.

g = stumm zwischen *i* und *n,* z. B. *reign* (rehn), die Regierung.

gh = *g* im Anlaut, z. B. *gherkin* (gŏrk'n), die Essig-Gurke.

gh = *ff* nach *au* und *ou,* z. B. *laugh* (lähff), das Gelächter, *cough* (koff), der Husten.

gh = stumm vor *t* und als Auslaut, z. B. *light* (leiht), das Licht, *night* (neiht), die Nacht, *high* (heih), hoch. Ausnahme bildet *hiccough,* der Schlucken, welcher hihköp zu sprechen ist; der dem *gh* vorhergehende Vokal ist in der Regel lang.

h = stumm in den meisten aus dem Lateinischen herkommenden Wörtern, z. B. *honour* (onn'r), die Ehre, *hour* (aur), die Stunde, *human* (juhmän), menschlich.

j = *dscheh,* z. B. *jam* (dschäm), die Marmelade, *juice* (dschuhss), der Fruchtsaft.

k = stumm vor *n,* z. B. *knife* (neif), das Messer, *knockle* (nokk'l), der Knöchel.

l = stumm nach *a* vor *f, k, m,* z. B. *calf* (kahf), das Kalb, *walk* (uŏăk), der (Spazier-)Gang, *salmon* (ssämuhn), der Lachs.

m, n = *m, n* im Deutschen.

Anmerkung: *n* ist stumm nach *m,* z. B. *autumn* (ŏăhtöm), der Herbst.

p = *p* im Deutschen.

q = *k,* z. B. *liquor* (likker), der Branntwein. Da *q* nur in der Verbindung mit *u* vorkommt, wird es *kw* ausgesprochen, z. B. *quail* (kwehl), die Wachtel, *quarter* (kwŏăhter), das Viertel. Als einzige Ausnahme ist zu merken: *queue* (kjuh), der Billardstock. Diese Aussprache ist wohl daraus zu erklären, daß das französische Wort *queue,* der Schwanz, im Englischen *cue* heißt und folglich kjuh gesprochen wird.

r ist immer mit der Zungen-Spitze zu sprechen und zwar rauh (fast schnarrend) wie *rr* als Anlaut, dagegen sanft als Auslaut. In der südenglischen Aussprache (der Londoner) verstummt das *r* im Auslaute und vor Mitlauten nahezu oder ganz, z. B. *rump* (rump), das Schwanzstück, *lark* (lahk), die Lerche, *lard* (lahd), der Schmalz, *parsley* (pahssli), die Petersilie, *party* (pahti), die Gesellschaft, *year* (jih[r]), das Jahr.

s = scharf wie *ß* als Anlaut, sowie als Auslaut nach harten Mitlauten (Mehrzahl der so endenden Wörter), z. B. *smell* (ßmell), der Geruch, *spring* (ßpring), der Frühling, *spice* (ßpeiß), das Gewürz, *steaks* (ßtehkß), die Fleisch-Schnitten, *necks* (nekß), die Hälse.

s = sanft wie *s* zwischen zwei Selbstlauten und als Auslaut nach weichen Mit-

lauten, z. B. *goose* (guhs), die Gans, *rose* (rohs), die Rose, *ribs* (ribs), die Rippen, *figs* (fihgs), die Feigen, *rings* (rings), die Ringe.

s = stumm in *isle* (eil), die Insel.

s = *sch* in der Endsilbe *sure*, z. B. *measure* (mesch'r), das Maß.

sc = *s* vor *e* und *i*, z. B. *scene* (sihn), die Bühne, *science* (seinß), die Wissenschaft; ausgenommen ist *sceptic* (skeptik), zum Zweifel geneigt.

sc = *sk* vor *a*, *o*, *u* und *r*, z. B. *scale* (skehl), die Wagschale, *to scorch* (skohrtsch), dörren, rösten, *scum* (skum), der Schaum, *to scramble eggs* (skrämbl ehgs), Rühreier machen, *screw* (skruh), die Schraube.

sch = *sk*, z. B. *school* (skuhl), die Schule, *schooner* (skuhner), der Schoner, in Amerika ein großes Glas (Bier).

sh = *sch*, z. B. *shad* (schehd), die Alse, *to shake* (schehk), schütteln, *sheep* (schihp), das Schaf, *shell* (schell), die Schale, *short* (schohrt), kurz, *shrub* (schröb), eine Art Punsch, *fish* (fisch), der Fisch.

t = *t* im Deutschen. Stumm ist es in *stle* und *sten*, z. B. *castle* (kähs'l), das Schloß, *whistle* (uiß'l), die (Dampf)-Pfeife, *to fasten* (fähß'n), befestigen, *to listen* (liß'n), zuhören.

Anmerkung: *T* ist ebenfalls stumm in *often* (ohf'n), oft und *soften* (ßohf'n), erweichen, welche abgeleitet werden von *oft* (ohft) und *soft* (ßohft).

t = *sch* in den Endsilben auf *tion*, *tial*, *tient*, z. B. *nation* (nehsch'n), die Nation, *partial* (pasch'l) teilweise, *patient* (pēsch'nt), der Patient.

th ist der schwierigste Laut der englischen Sprache, welcher nur durch das Gehör erlernt werden kann; *th* wird wie ein fein gelispeltes *s* mit einem leichten Anschlage der Zunge an die Oberzähne gesprochen, gleichsam als wollte man das Zischen einer Gans nachahmen. *Th* ist als An- und als Auslaut der Wörter scharf, z. B. *thick*, dick, *heath*, die Heide; *th* ist sanft zwischen Selbstlauten in den Wörtern aus dem Angelsächsischen, z. B. *father*, der Vater, *rather*, eher, lieber. Ausnahmsweise ist *th* sanft in dem Geschlechtsworte *the* und in allen Für- und Umstands-Wörtern, z. B. *they*, *them*, *there*.

Anmerkung: Da es nach unserer Ansicht unmöglich ist, den englischen Laut *th* mit deutschen Buchstaben wiederzugeben, so haben wir in obigen Beispielen die Umschreibung der Aussprache unterlassen und verweisen den Leser auf die von uns gegebene Anleitung zur Aussprache dieses Lautes.

v = *w*, z. B. *veal* (wihl), das Kalbfleisch, *vine* (wein), der Weinstock.

w = einem kurzen *u*, welches sich mehr einem sehr weichen *uw* hinneigt, aber ohne Pause zum folgenden Selbstlaute gezogen wird, z. B. *well* (uell), wohl, *wing* (uing), der Flügel, *wine* (uein), der Wein, *white* (ueiht), weiß, *wheat* (uiht), der Weizen.

w = stumm vor *r* und *ho*, z. B. *who* (huh), welcher, *wrong* (rong), unrecht, *whole* (hohl), ganz.

x = *kß* im Anlaut der aus dem Griechischen stammenden Wörter und im Auslaut, z. B. *wax* (uäkß), das Wachs, *box* (bokß), die (kleine) Kiste, *text* (tekßt), der Text.

z = summendes, sanftes *s*, z. B. *zink* (sink), das Zink.

5) Endsilben.

Die Endsilben werden im Englischen alle kurz ausgesprochen, z. B. *rhubarb* (rúhba[r]b), der Rhabarber, *chocolate* (tschóck'lät), die Schokolade.

6) Silben-Betonung.

Bei zwei- und dreisilbigen Wörtern ruht der Ton im Englischen fast ausnahmslos auf der ersten Silbe, die vier- und mehrsilbigen Wörter folgen gewöhnlich dem Tone der Wörter, von denen sie abstammen. Ausnahmen machen:

1) Die Wörter auf *ion*, *ous*, *cal*, *ty*, welche gewöhnlich den Ton auf der drittletzten Silbe haben.
2) Alle Wörter auf *able*, *ible*, die meistens den Ton auf der vorletzten Silbe haben.

Bei Wörtern, die aus zwei Hauptwörtern bestehen, liegt der Ton auf dem ersten.

7) Amerikanische Aussprache.

Half, *calf*, *bath* und andere einsilbige Wörter mit langem *a*, welche im Englischen hahf, kahf, ba(th) gesprochen werden, lauten hähf, kähf, bä(th). Die Endsilbe *our* in den Wörtern *honour*, *labour* und anderen wird nur *or* geschrieben, während die Aussprache genau dieselbe wie die englische ist.

Das kurze *o* wird in den Vereinigten Staaten gleich *a* gesprochen, z. B. *not*, *cock*, *rock*, *body* = *nat*, *kack*, *rack*, *baddi*, während diese und ähnliche Wörter im Englischen mit reinem *o* gesprochen werden.

Ey am Schlusse der Wörter, welches von dem Engländer wie ein Mittellaut zwischen *e* und *i* ausgesprochen wird, ist in der nordamerikanischen Aussprache vom reinen *i* nicht zu unterscheiden, z. B. *turkey* (törki).

Auch ist die englische Aussprache der Endung *age* in manchen Gegenden Englands, z. B. in London, ein reines *ätsch*, während die des *Yankee*[1]) *itsch* lautet. Im überwiegend größten Teile Englands wird jedoch *age* als *itsch*, zuweilen auch wie ein Mittellaut zwischen *ätsch* und *itsch* ausgesprochen, z. B. in *cabbage*, *sausage*.

Die verschiedenen Mundarten (Dialekte) der englischen Sprache aufzuführen, ist unmöglich; ist doch die Aussprache der Irländer und Schotten eine ganz andere, wie die der Engländer und wiederum die in den englischen Kolonien. Ja selbst Amerika hat sein fast sprichwörtlich gewordenes *Pennsylvania English*, *Yankee English*, *Farmers English* (Englisch der Onkels vom Lande); der Süden hat eine andere Aussprache wie der Norden, der Osten eine in vielen Beziehungen verschiedene von dem Westen. Die Einwanderung hat dort einen wesentlichen Einfluß auf die Aussprache der englischen Sprache ausgeübt; jede eingewanderte Nation bereicherte den amerikanischen Wortschatz durch ganze oder teilweise Englisierung (Amerikanisierung) einiger Wörter aus ihrer Landes-Sprache.

[1]) Unter »Yankee« (sprich Jängki) versteht man in Europa den Nordamerikaner, dessen Eltern amerikanische Bürger durch Geburt, nicht durch Naturalisation waren. In den Vereinigten Staaten von Nordamerika ist »Yankee« der Name für die Bewohner der Neuengland-Staaten. Letztere sind die sechs von den Engländern kolonisierten Staaten des östlichen Nordamerika, New Hampshire Massachusetts, Rhode Island, Connecticut, Vermont, Maine.

II. Abschnitt.

Kunstregeln

bei

Zusammenstellung

von

Mahlzeiten.

Stellung der Weine bei Tafel

(Bier, Branntwein, Punsch).

Anrichten und Herumreichen.

Erster Anhang: Mund-Spülen.
Zweiter Anhang: Braten-Zeit.

Nach Georg Eiben, F. Baumann sen. u. a.



A) Die Hauptmahlzeit (Dîner).

Das Entwerfen der Tafel-Karte (des Speise-Zettels) ist eine Aufgabe, welche Erfahrung und Umsicht gebietet. Jeder, welcher bereits in der Lage war, Tafel-Karten zu entwerfen, wird gewiß schon empfunden haben, daß jeder Speise-Zettel ungemeine Überlegung erfordert.

Den höheren oder minderen Wert einer Mahlzeit bemißt der Feinschmecker hauptsächlich nach der Zusammenstellung und Reihenfolge, nach der Feinheit und Zubereitung der einzelnen Gerichte. Auf die Menge der Speisen kommt es am allerwenigsten an, wie Laien gewöhnlich meinen. So kann ein Mahl mit nur wenigen Gerichten bei weitem feiner und kostspieliger sein, als ein anderes, bei dem sich die verschiedensten Gerichte häufen. Die Hauptsache bleibt, woraus die einzelnen Speisen bestehen und mit wieviel größerem oder geringerem Verständnis das Ganze zusammengestellt ist.

Ein Mahl mit nur wenigen Gängen, welches beispielsweise aus

Ostender Austern,
Durchgestrichener Hühnermus-Suppe,
Lachsforelle mit Hummer-Sose,
Lenden-Braten mit Feinschmecker-Umlage,
Überkrusteten Lammrippchen,
Gebratenem Fasan, mit Wachteln umlegt, Salat,
Stangen-Spargel mit holländischer Sose,
Ananas-Auflauf,
Rahmgefrorenem von eingemachten Früchten,
Nachtisch

besteht, kann gewiß einen größeren Anspruch auf Feinheit machen, wie ein Mahl aus etwa folgenden Gängen:

Kalte Vorspeise,
Kraftbrühe mit klein geschnittenem Gemüse,
Kalbskopf-Suppe mit Trüffeln,
Steinbutte mit Austern-Sose,
Bären-Schinken nach Fürst Pückler,
Toulouser Kalbsbröschen,
Seezunge in Mayonnaise,
Getrüffelter Kapaun } Salat,
Gebratene junge Gans } Dunstobst,
Junge Erbsen mit frischer Butter,
Trüffeln auf Mundtuch,
Moskauer Sülze,
Röstzucker-Gefrorenes,
Backwerk, Nachtisch.

Die erstere Mahlzeit beginnt kunstgerecht zunächst mit einer der besten Austern-Arten; es folgt eine kräftige weiße Hühnermus-Suppe, die gleichsam den Übergang zum nächsten Gericht, den Lachsforellen bildet, welche absichtlich von einer rötlichen, also andersfarbigen Sose begleitet sind, als die ihr folgende dunkle Rindslende mit braunem Ragout. Diesem reihen sich rotbräunlich gebackene Lammrippchen an. Dem verschiedenen Bankfleisch folgt sehr passend Wildgeflügel mit seinen Beigaben, und die Vermittelung zu den süßen Speisen bildet der weiße Stangen-Spargel mit seiner gelblichen Sose, während der warme, äußerlich bräunliche Ananas-Auflauf wieder den Übergang zum weißen Gefrorenen und dem darauf folgenden Nachtisch herstellt. Wird Käse gegeben, so findet er bei feinen Herrschafts-Tafeln seinen Platz unmittelbar hinter den süßen Speisen, vor dem Gefrorenen (doch gibt man ihn auch unmittelbar vor dem Nachtisch). Der Nachtisch schließt die Tafel ab. Kaffee *(une demi-tasse)* nimmt man gewöhnlich im Neben-Zimmer. (Vergl. hierzu die Seiten 1447 u. folg. des VI. Abschnittes.

Die zweite als Beispiel aufgeführte Mahlzeit leidet im allgemeinen an einer unzulässigen, wiederholten Verwendung gleicher Zuthaten; denn es finden sich Trüffeln vor in der falschen Schildkröten-Suppe, ferner beim Pückler-Schinken, dann beim Braten (getrüffelter Kapaun) und zum Überfluß als Gemüse. Ferner enthält die falsche Schildkröten-Suppe Teile vom Kalb, und als Zwischen-Speise erscheint wieder Kalbsmilch, was vermieden sein müßte. Kurz nacheinander zweimal Fisch zu geben, noch dazu beide Male mit weißer Sose, ist auch nicht zulässig. Wild fehlt ganz, gehörte aber bei der sonstigen Reichhaltigkeit der Tafel-Karte unbedingt her. Dagegen findet man, ebenfalls unzulässig, zweimal zahmes Geflügel und zweimal Bankfleisch; letzteres wäre ja im ganzen nicht anzulässig, ist nicht immer zu vermeiden und kommt auch bei der ersten Tafel-Karte vor, aber in diesem Falle müßte durch Ersatz entweder eines Geflügels oder eines Bankfleisches durch Wildbret für die nötige Abwechselung gesorgt werden. Während bei einer wohlgeordneten Tafel der Übergang von den Gemüsen zu dem Gefrorenen durch eine warme süße Speise gebildet wird, fehlt sie hier, und die dem folgenden Gefrorenen von gerösteten Mandeln ähnliche, gefrorene Moskauer Sülze an deren Stelle ist eine ganz ungeeignete Zusammenstellung.

Darüber, ob man das *hors-d'oeuvre* vor oder nach der Suppe gibt, gehen die Meinungen auseinander; feiner und gebräuchlicher ist jedenfalls letzteres. Mahlzeiten, bei denen Trüffeln und andere kostspielige Zuthaten unnötig verwendet werden, lassen auf Prahlerei schließen und kommen namentlich bei Emporkömmlingen vor, wofür schon der reich gewordene Trimalchio und selbst Lukullus klassische Beispiele sind. Ähnliche Beispiele bieten ferner das Mittelalter und die reich gewordenen Börsen-Könige der Gegenwart.

Der erste Grundsatz beim Entwerfen einer Tafel-Karte lautet: Möglichste Mannigfaltigkeit, keine Wiederholungen! Und in der That, es kann nichts Abgeschmackteres geben, als wenn uns bei einem Mahle zweimal einunddasselbe Fleisch, oder was noch schlimmer ist, zweimal einunddieselbe Zubereitungs-Weise zur Beurteilung geboten wird. Wir sind gottseidank über jene Zeit der Geschmacks-Verirrungen hinaus, in der es als etwas Besonderes galt, ein Mahl mit einerlei Fleisch auszustatten, wie dies z. B. der Kardinal Richelieu im Kriege gegen Hannover, als er dem Fürsten von Ostfriesland ein Abend-Essen geben wollte, zu thun gezwungen war und was man leider in der Mitte des vor. Jahrhunderts mehrfach nachahmte, nur weil es Richelieu gethan hatte. Derartige Speise-Zettel, die man heute als Absonderlichkeiten belächelt, sind nichts

weiter als ein Zeugnis krankhaften Geschmackes. Noch größere Vorsicht als bezüglich der Wahl des Fleisches muß man bezüglich der Zubereitungen anwenden. Würden bei einem Mahle zwei gleiche oder nahezu gleich zubereitete Gerichte aufgetragen, so wäre dies ein höchst ärgerlicher Verstoß. Es ist dies eine Unannehmlichkeit, die manchem der jüngeren Kochkünstler unterläuft, wenn er die Zubereitungs-Weisen wie *à la godard, à la Montmorency, à la régence* und ähnliche mehr, die zwar in Kleinigkeiten verschieden sind, aber sämtlich einer Familie angehören, in Anwendung bringt.

Die zweite Hauptregel beim Entwerfen des Speise-Zettels lautet: Berücksichtige die Jahreszeit! In erster Linie sind die Stoffe zu berücksichtigen, welche zur Zeit, wo man den Speise-Zettel entwirft, auf der Höhe ihrer Güte stehen. Man biete nicht Rebhuhn mit Kohl im Juni und junge Enten mit Schoten im Dezember. Derartige Mißgriffe schließen sich wohl durch die Grellheit ihres Wesens selbst aus, wohl aber kommt es vor, daß zu viel Gebrauch von Schlachtvieh und Geflügel gemacht wird, wo Wildbret und Fische zu Gebote stehen. Grüne Gemüse sind vorzüglich zu verwenden, so lange sie jung sind. Hierauf ist auch bei den Suppen Rücksicht zu nehmen; denn eine Suppe von Maccaroni oder Vermicelli (Faden-Nudeln) im Mai oder Juni ist ebenso ein Unding, wie eine Kräuter-Suppe im Winter. Auch bezüglich der Umlagen gilt das eben Gesagte, und es würde ein Zeichen geistiger Armut sein, wenn ein Koch im Sommer dieselben Umlagen gebrauchen wollte, welche man im Winter verwendete. Der eingelegte Spargel, die eingemachten Trüffeln, das Sauerkraut, Maccaroni usw. gehören nicht in jene Zeit, in welcher der Frühling seinem Ende naht und die Natur bereits von diesem und jenem das Neue gezeitigt hat. Im vollen Umfange gilt das eben Gesagte auch für den Nachtisch, das Dessert, wie wohl nicht erst begründet zu werden braucht.

Die dritte Regel beim Entwerfen eines Speise-Zettels verlangt: die Speisen so zu ordnen, daß sie sich in ihren Eigenarten ergänzen und eine vollkommene Ernährung des Menschen herbeizuführen im stande sind. Diese Regel muß vorzüglich bei kleinen Mahlzeiten berücksichtigt werden, sie gilt mehr der Hausfrau, als dem Koch. Jedes größere Mahl bietet durch die Anzahl seiner Schüsseln einen solchen Überfluß der verschiedensten Nahrungs-Stoffe, daß hier weniger auf die chemische Zusammensetzung der einzelnen Gerichte gesehen zu werden braucht. Bei größeren Gastmahlen gilt es, wie schon erwähnt, so mannigfaltig wie möglich und mit möglichst verschiedenartigen Genüssen anzutreten, damit die Geschmacks-Nerven immer wieder von neuem angeregt werden.

Da die Kunst, Tafel-Karten zusammenzustellen, große Erfahrung und ein feines Gefühl erfordert und schwer zu erlernen ist, Eigenschaften, die nicht jedem gegeben sind, so soll in nachstehendem versucht werden, dem Minder-Bewanderten und -Veranlagten, sowie auch dem Lernenden einige Grundregeln zu geben, die er zum Maßstab nehmen und an denen er sich fortbilden kann.

Man teilt behufs leichterer Übersichtlichkeit und um bei der Zusammen-Stellung von Tafel-Karten nach einer gewissen Ordnung zu verfahren, die dazu benötigten Rohstoffe, als Fische, Fleisch, Gemüse sowie die begleitenden Sosen und Beigaben in verschiedene, nach gewissen Merkmalen voneinander abweichende Gruppen ein.

Bei den Fleischarten unterscheidet man das Fleisch der Haustiere vom Wildfleisch, dann das Fleisch des zahmen vom Wild-Geflügel. Ferner macht man einen Unterschied nach dem dunkleren oder helleren Aussehen des Fleisches;

man versteht unter dunklem oder schwarzem Fleische das vom Rind, Hammel, Reh, Hirsch, Hasen, der Gans, Ente, des Birk- und Auerwildes, Schneehuhnes, des grauen Rebhuhnes usw., unter weißem Fleische solches vom Kalb, Lamm, Schwein, Kaninchen, Huhn, Puter (Indian, Wälscher Hahn, Truthahn), Fasan, Haselhuhn, roten Rebhuhn usw. Die Fische teilt man in Fluß- oder Süßwasser- und Seefische, während man den Schaltieren (Krebsen, Hummern, Langusten, Garneelen) und auch wohl den Aalarten einen besonderen, vom Fisch nahezu unabhängigen Platz gibt. Vorzugsweise kommt aber bei allem, was zu Fisch und Schaltier gehört, die Zubereitungs-Weise in Betracht, ob gesotten, gekocht, gebacken, verkrustet *(gratiné)* oder wie auch immer; denn es würde durchaus noch kein Verstoß gegen die Regeln der Eßkunst sein, bei einer größeren Mahlzeit zwei verschiedene Gänge Fisch zu geben, z. B. *soles à la normande* und *maquereaux à la maître d'hôtel*, ungeachtet beide Seefische sind. Die Zubereitungs-Weise beider ist hier so verschieden und maßgebend, daß dadurch die Fische selbst nebensächlich werden. Bei größeren Mahlzeiten kommt es häufig vor, daß man bei einem Gange gleichzeitig zwei, ja auch mehr Speisen zur Auswahl reicht. Hierbei kommt es sowohl auf die möglichste Verschiedenheit der Grundstoffe, wie auch auf die der Zubereitungs-Weise an.

Eine Hauptrolle bei fast allen Speisen und Mahlzeiten spielt unleugbar die Sose. Sie kann mit den sie begleitenden Umlagen *(garnitures)* selbst den unscheinbarsten, wenn nur genießbaren Gegenstand, zu einem Lecker-Bissen umgestalten. Sosen gibt es, möchte man sagen, wie Sterne am Himmel, und noch werden fortwährend neue erfunden bez. zusammengesetzt. Da nun bei einer Mahlzeit stets mehrere Sosen vorkommen und viele derselben, wie bereits oben erwähnt, zu einer Gattung gehören und sich nur durch einige Zuthaten wenig voneinander unterscheiden, so ist namentlich bei Zusammen-Stellung der verschiedenen Gerichte zu einer Mahlzeit gerade auf die Bereitung und selbst auf die Farbe der Sosen besonders zu achten.

Man unterscheidet kalte und warme Sosen, sauere und süße, Fisch-, Fleisch-, Gemüse-, Braten-, Wild-Sosen, ferner nach ihrem äußeren Ansehen weiße, braune, rote, gelbe, grüne Sosen. Auch bei Auswahl der verschiedenen Sosen ist vorzugsweise darauf zu sehen, daß sie weder in der Zubereitungs-Weise, noch dem Inhalte, Geschmack und Ansehen nach einander ähnlich sind, doch müssen sie der Speise, der sie beigegeben werden, angepaßt sein. Würde man vielleicht bei einer kleinen Mahlzeit etwa folgende Sosen verwenden, als *sauce allemande, à la Toulouse* und *veloutée,* so würde das ohne Zweifel, weil diese Sosen erstens weiß sind, zweitens aus denselben Grundstoffen, Fleischbrühe, Butter, Mehl und Eiern bestehen, ein ebenso großes Versehen sein, als wollte man bei einer Mahlzeit *soles frites, artichauts frits* und *beignets de pommes de terre* geben, weil man in diesem Falle dreimal Schmalzgebackenes verwenden würde und dies wider die Regeln der Eßkunst wäre.

Bei der Wahl der Fleischarten ist vor allem darauf zu achten, daß nicht etwa Rind, Ente oder Hammel unmittelbar aufeinander folgen, da alle drei dunkles Fleisch haben. Bei den Gemüsen sehe man darauf, daß dasselbe Gemüse nicht wiederholt hervorstechend verwendet würde; z. B. gebe man nicht eine Spargelmus-Suppe und später Spargel als Gemüse, doch könnte man gut das letztere geben, wenn auch die Suppe wenig Spargel enthielt, wie *potage printanier.* Auch als Beigabe *(garniture)* zum Haupt-Essen *(pièce de résistance, grosse pièce, relevé)* kann man Spargel geben, sobald er nicht die ausschließliche Beilage

ist, z. B. bei *filet à la jardinière.* Ist bei einer Mahlzeit die Suppe etwa ein *potage à la reine, crème d'orge* oder *à la Sévigné,* so darf der darauf folgende Fisch nun nicht mit einer weißen Sose, z. B. *hollandaise, aux huîtres, au vin blanc* gegeben werden, sondern vielleicht *frit, gratiné* oder mit *sauce genevoise, à la Colbert,* außer es würde eine braune Vorspeise *(hors-d'oeuvre)* eingeschoben. Wird die Suppe mit *croûtons,* wie *purée aux croûtons, potage à la Parmentier* verabreicht, so sollten eigentlich keine *soles frites* oder *merlans frits* usw. folgen, weil zwei gebackene Speisen einander folgen würden, nämlich *croûtons* in Butter gebacken und der Fisch als *friture.* Auf Suppen wie *potage à la crécy, potage à la portugaise* darf entschieden kein Fisch mit *sauce aux crevettes* oder einer sonstigen roten Sose folgen. Nur auf Fleischbrühen und klare Suppen, *potage à la julienne, printanier* usw., kann man folgen lassen, was man eben will, da diese in fast keinem Zusammenhange mit Fisch und anderen Sosen stehen. Bei der Wahl der Beilagen *(garnitures)* zum großen Stück *(relevé, grosse pièce, pièce de résistance)* vermeide man Gemüse, die bei der Suppe Verwendung finden sollen. Wählt man als Suppe eine *julienne* oder *purée de choux-fleurs,* so ist ein Fleisch mit Gemüse-Beilage, z. B. *filet de boeuf à la jardinière* zu vermeiden, weil dabei eine Wiederholung von Suppen-Gemüsen stattfände. Dagegen würde ein *relevé à la godard* oder *Richelieu* passen, während man zu *potage à la reine, crème de riz,* oder *à la Windsor* ein *relevé à la jardinière* nehmen kann. Auch ist beim *relevé* auf die Zubereitungs-Weise des Fisches und seiner Beilagen Sorgfalt zu legen, sodaß, wenn beispielsweise bei der Beilage desselben *champignons* usw. verwendet wurden, nicht wiederum *champignons* usw. bei dem folgenden *relevé* auffällige Verwendung finden.

Dieselben Regeln über die Vermeidung von Wiederholungen gelten auch bei den *entrées.* Das dazu benutzte Fleisch darf nicht schon einmal bei derselben Mahlzeit vorgekommen sein, ebenso muß sich die Sose und Beilage von allen anderen Sosen und Beilagen unterscheiden, womöglich sogar äußerlich voneinander abstechen. Dies bezieht sich auch auf die beigegebenen Gemüse, auf Tafel-Pilze, Trüffeln, Eier, Krusten usw. Es würden bei einer kunstgerechten Tafel-Karte z. B. keine *potage à la bonne femme, soles à la normande, filet de boeuf à la Richelieu,* sowie *poulet à la Marengo* gegeben werden dürfen, weil dann alle Speisen gleichviel *croûtons* und *champignons* enthalten würden, wie ebenfalls in keiner Mahlzeit *poulet à la Démidoff* und *artichauts* Verwendung finden dürfen, weil dabei die Artischocke eine doppelte Auflage erführe. Bei kalten *entrées* mit oder ohne Sose sehe man aus dem nämlichen Grunde darauf, daß z. B. Pasteten, Wildbret nicht schon anderweit angewendet wurden, oder daß neben Hummer *en belle vue* nicht noch ein Fisch mit einer *sauce aux crevettes* gegeben werde.

Zum Braten *(rôt)* verwende man vorzugsweise feines Geflügel und Wildbret, und da die Zubereitungs-Weise in der Regel einfach *(au naturel)* ist, die betreffenden Sosen hauptsächlich aus dem gewonnenen Fleischsafte *(jus)* bestehen, so soll auch hier jede Wiederholung vermieden werden, schon weil der Braten als Hauptstück vom *relevé* und *entrée* durchaus verschieden sein muß, soweit es die Wahl des Fleisches anlangt.

Man kann nicht *poulet à la chasseur* und *poulet rôti,* ebensowenig wie *potage à la comtesse* und gebratene Hühner geben, da auch in dieser *potage* Huhn verwendet ist. Dasselbe gilt für Wildbret; und sei es selbst Wild verschiedener Art, z. B. Wildschwein, Hase, Reh, so soll man nicht zweimal Wild geben, ausgenommen bei einem Gange zur Auswahl. Dagegen kann man Wildgeflügel und

Haarwild recht gut bei einundderselben Mahlzeit anwenden. *Côtelettes de lièvre* und *cimier de chevreuil*, *salmis de gelinotte* und *faisan rôti* dürfen miteinander nicht gegeben werden, wohl aber würde die Zusammenstellung von *côtelettes de lièvre* und *faisan rôti* oder *salmis de gelinotte* und *cimier de chevreuil* den Regeln der Kochkunst entsprechen.

Die den Braten begleitenden Neben-Speisen, Salate, Schmorfrüchte, Frucht-Sülzen usw. finden verschiedenartige Verwendung. In Deutschland gibt man Salat und Dunstobst zur freien Wahl beim Braten, in Frankreich nur Salat, und die Schmorfrüchte bilden einen besonderen Gang als *entremets*. In England gibt man Fruchtsülzen vorzugsweise zum Wildbraten. (Vergl. S. 1447 u. folgende.)

Das Gemüse *(entremets de légume)* einer guten Tafel-Karte muß folgenden Anforderungen entsprechen: 1) es soll möglichst ausgesucht und frisch sein; 2) darf nicht hervortretend schon in der Suppe, beim *releve* oder im *entrée* vorkommen; 3) gilt für die Zubereitungs-Weise die Regel, daß wenn z. B. *soles au gratin* oder eine andere *friture* gegeben werden sollen, keine *choux-fleurs au gratin, salsifis frits* oder *artichauts frits* mehr folgen dürfen, wie auch 4) das Gemüse nicht mit einer weißen Sose gegeben wird, wenn ein Fisch mit *sauce hollandaise* oder das *entrée* mit weißer Sose vorkam.

Bei den Süßspeisen *(entremets de douceur)* sind gleichfalls Wiederholungen zu vermeiden; es ist z. B. darauf zu achten, daß man nicht Krapfen *(beignets)* gibt, wenn man Krusteln *(croquettes)* oder andere in Schmalz gebackene Vorspeisen geben möchte. Stattdessen kann man Puddings mit Fruchtsosen, Aufläufe *(soufflés)*, anderes Backwerk und Gefrorenes geben. Wenn also in der Mitte *ponche à la romaine* oder *sorbet* gegeben würde, wie das häufig geschieht, so darf beim *entremets*, wenn dasselbe Gefrorenes ist, kein Crème- oder Vanille-Gefrorenes verwendet werden, sobald diese im Punsch vorkommen, sondern man nimmt Fruchtgefrorenes. Gegen diese feinen Unterschiede und Kunstregeln, durch welche sich der Kenner vor dem Pfuscher und Stümper auszeichnet, wird freilich oft verstoßen.

Der Nachtisch (Dessert) einer feinen Tafel steht eigentlich fast in keiner Beziehung zu dem Vorhergegangenen, weil man hierbei das Hauptgewicht auf eine schöne Auswahl von Früchten, je nach der Jahreszeit, Güte und Seltenheit legt. Dasselbe gilt von dem beigegebenen Zucker- und Backwerk, von Torten, Kuchen, Bonbons usw., die bei einer reichen und guten Mahlzeit nicht fehlen dürfen, besonders wenn man Frauen und Kinder zu Tische hat.

Der Käse *(fromage)* ist mehr für die Herren bestimmt; man gebe die besten Sorten, möglichst Auswahl unter mehreren; auch ein guter Landkäse wird manchmal beliebt. Die Neigung spielt hierbei eine Rolle. Eine bestimmte Kunstregel gibt es nicht. Ehemals berühmte Sorten kennt man heute kaum noch dem Namen nach, neue tauchen fortwährend auf. In England und Frankreich ißt man gleichzeitig mit dem Käse auch Bleichsellerie, Radieschen, und diese Sitte verbreitet sich neuerdings auch nach Deutschland.

Große Beachtung bei dem Entwurfe einer Tafel-Karte ist auch, wie bereits bemerkt, der Jahreszeit beizulegen, in welche das Mahl fällt. In unserer Zeit der vorzüglichen »Konserven« ist zwar die Jahreszeit etwas in den Hintergrund getreten, doch nur für gewisse Gemüse und Früchte, die sich zur Aufbewahrung eignen, wie Spargel, Pilze, Schoten, Obst. Manche Fleischarten gibt es ja das ganze Jahr, wie das der Haustiere, Rind, Kalb, Hammel, Schwein, Geflügel, andere dagegen unterliegen Schonzeiten, wie Wild, Fische, oder sie sind zu gewissen Jahreszeiten ungenießbar, weniger schmackhaft, nicht fett, nicht jung. Auch die

Gegend spielt eine Rolle; in der einen ist eine Seltenheit, was in der anderen etwas ganz Gewöhnliches ist, in der einen etwas von vorzüglicher Güte, was in der anderen nur schlecht zu haben ist.

Wenn in vorstehendem so oft und nachdrücklich vor Wiederholungen in den Grundstoffen, in der Zubereitung und im Aussehen gewarnt wurde, so ist damit schon gesagt, daß bei Zusammen-Stellung einer Muster-Tafelkarte auf die möglichste Mannigfaltigkeit zu sehen ist, so zwar, daß von allen Erzeugnissen der Kochkunst das Bezeichnendste nach jeder Richtung vertreten ist. Obwohl nun eine nach allen Regeln der Kochkunst vollkommene Tafel-Karte in Wirklichkeit fast niemals durchführbar ist, schon aus Rücksicht auf die gegebenen Mittel und besondere Wünsche der Auftraggeber, die selbstverständlich eine Hauptrolle spielen, so soll doch beim Entwurf auch der kleinsten Tafel-Karte dem Verfasser ein Muster als Leitbild vorschweben, und dessen Beachtung wird dazu beitragen, Verstöße gegen die Regeln der Eßkunst zu vermeiden; denn die bestehen darin, durch immer neue Reize die Geschmacks-Nerven anzuregen, oder mit anderen Worten, die Eßlust frisch zu erhalten, damit in erneutem Genusse die Tafel-Freuden ununterbrochen und mit Vermeidung lästigen Sättigungs-Gefühles zu angenehmem Ende geführt werden können. Ein berühmter Eßkünstler äußerte, das beste Mahl sei dasjenige, nach dessen Einnahme man nicht das Gefühl der Sättigung habe. Sehr oft werden die schönsten Entwürfe zu Tafel-Karten dadurch zerstört und fehlerhaft gemacht, daß sich die bestellenden Herrschaften aus mehreren ihnen vorgelegten Entwürfen durch Streichen und Versetzen einzelner, ihnen nicht oder besonders behagender Speisen eine Tafel-Karte zusammenstellen, deren sich der sachverständige Kunstkoch schämen, die er aber als bestellte Ware ausführen muß. In der Zusammen-Stellung und Reihen-Folge der Speisen und Gänge einer Tafel-Karte findet man in den verschiedenen Ländern auch mehrfache Arten und Abweichungen.

Die französische Schule beobachtet strenge Regeln bei der Reihen-Folge der Gänge. Die *hors-d'oeuvre* werden auf eine sehr geringe Zahl beschränkt, und man gibt Austern vor, die warmen *hors-d'oeuvre* nach der Suppe. Der Fisch, wenn als *relevé* gegeben, folgt der Suppe nach dem *hors-d'oeuvre.* Die Anzahl der *entrées* stimmt mit der Zahl der *entremets* überein, so z. B. bei drei *entrées,* von denen das erste feines Fleisch mit Gemüse, das zweite ein gesostes *entrée* mit Trüffeln oder Tafel-Pilzen usw. und das dritte ein kaltes (Hummer, *chaud-froid* usw.) ist, würden nach dem Braten drei *entremets* folgen: 1) feines Gemüse, wie Spargel, junge Erbsen, Artischocken, Cardi; 2) eine warme süße Speise (Pudding mit Fruchtsose, *chaudeau, soufflés);* 3) kalte *gelées* (süße Sülzen), *crèmes* (Rahmsülzen), kleineres und größeres Backwerk usw. Das Gemüse gilt als *entremets* und folgt stets dem Braten. Sehr oft gibt man auch kalte *entrées* nach dem Braten, z. B. Gansleber-Pastete, Hummer, kalten Fisch. Die Reihen-Folge der Gänge würde also folgende sein:

Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Relevé de boucherie, de gibier ou de volaille.
Entrée chaude et froide.
Rôt; salade, compote.
Entremets de légume, de douceur (ou sucré).
Glace.
Fromage.
Dessert.

(Vergl. Seite 1466.)

Will man *ponche, sorbet, granit* oder dergleichen einschieben, so geschieht dies nach den *entrées* und vor dem Braten.

Abweichend davon ist schon die englische und amerikanische Tafel-Karte. Hier sind besonders die *relevés,* die *rôts* und *entremets* vorwiegend; ihre Auswahl ist oft eine sehr große. Die Reihen-Folge der Gänge schließt sich aber mehr der französischen an. Vielfach ist hier auch die Sitte verbreitet, vor dem *entremets* Hering oder *anchovy-toast devilled (à la diable)* zu verabreichen, äußerst scharf mit Kayenne-Pfeffer zubereitete Fische, womit man den Zweck verfolgt, den schon ermüdeten Magen zum weiteren Trinken und Essen zu reizen.

Eine größere Abweichung fanden wir früher bei feinen und auch jetzt noch bei kleinen Mahlzeiten in der deutschen Tafel-Karte. Ein Gemüse, in den meisten Fällen vor dem Braten gegeben, von Schinken, Wurst, Rippchen usw. begleitet, bildet gewissermaßen ein *entrée.* Die Gemüse spielen überhaupt in Deutschland eine weit größere Rolle als in Frankreich, England und Amerika, wenigstens im gewöhnlichen Leben.

Bei den feinen Tafel-Karten verfuhr man auch in Deutschland nicht getreu nach dem französischen Vorbilde. Man gab zwischen warmem und kaltem *entrée* das *entremets de légume* und eine warme süße Speise; auch mit Fisch und Fleisch wurde gewechselt, man gab den Fisch manchmal hinter dem *relevé de boucherie.* nach der ersten großen Fleischschüssel *(pièce de résistance).* Neuerdings hat man sich überall, selbst in Frankreich, der unter F (auf Seite 71) dieses Abschnittes näher beschriebenen sogen. russischen Speise-Ordnung anbequemt.

Die skandinavische und russische Tafel-Karte schließt sich mehr oder weniger der französischen an, nur herrscht auch hier eine Sitte, die Erwähnung verdient, sich auch in anderen Ländern einzubürgern scheint, die »*sakuska*«.

Man verabreicht vor dem Essen kleinere Gerichte, als geräucherte, gesalzene und eingemachte Fische und Fleischwaren, Salate, Kaviar, sauere Gemüse, Käse usw., wozu starke Branntweine und Liköre, als Wodka, Absinth, Kümmel, Wacholder usw. getrunken werden. Zu diesem Zwecke errichtet man im Vorzimmer oder Speisesaal auf einzelnen Tischen kleine Büffette. Man kann die Sakuska als Einleitung zur Eßthätigkeit betrachten, da alle diese Speisen und Getränke, mäßig genossen, sehr appetitreizend wirken. Der Gebrauch, kalte *hors-d'oeuvre* vor der Suppe zu geben, entstammt dieser Sitte.

B) Das Frühstück (Déjeuner).

Einfacher als die Hauptmahlzeit, ohne jedoch Reichhaltigkeit zu entbehren, ist die Zusammen-Setzung eines Gabel-Frühstücks *(déjeuner à la fourchette*[1]). Die Reihen-Folge ist im allgemeinen dieselbe wie bei der Hauptmahlzeit *(dîner).* Der Unterschied liegt mehr in der anderen Art der Speisen. Auch gelten dieselben Grundregeln über Vermeidung alles Ähnlichen. Durchschnittlich müssen die zu Frühstücken benutzten Speisen etwas leichter sein; deshalb finden auch die *hors-d'oeuvre, consommés* (in Tassen), *filets, beefsteaks, entre-côtes, côtelettes,* außerdem kalte Speisen und kalte Fleische eine vermehrte Anwendung.

Die Zusammen-Setzung des Frühstücks ist im wesentlichen etwa folgende: *hors-d'oeuvre; consommé* mit oder ohne Ei; Fisch, vorzugsweise *frit* oder *grillé; relevé,* bestehend aus *filet de boeuf, entre-côte, côtelette* usw., doch kann man auch

[1]) Der Kürze halber wird »*à la fourchette*« (Gabel-) gewöhnlich weggelassen.

große Stücke verwenden, wenn man dem *relevé* den Charakter einer *grosse pièce*[1]) geben will. Zu den *entrées* kann man die bei Hauptmahlzeiten gangbaren kalten und warmen Gerichte wählen, während man zum Braten außer dem bei Hauptmahlzeiten üblichen Braten auch kaltes Fleisch verwendet, welches allerdings ebensogut als *relevé* passend ist, falls man es nicht als Braten benutzt. Die den Braten begleitenden Neben-Speisen, wie Salat, Dunstobst, Sülzen usw. werden wie bei der Hauptmahlzeit gegeben. Nur das *entremets* und den Nachtisch pflegt man bescheidener zu halten.

Das sogenannte »*déjeuner dînatoire*«[2]) lehnt sich fast vollständig an die Hauptmahlzeit an, unterscheidet sich von ihr eigentlich nur dadurch, daß die kalten Speisen eine ausgedehntere Verwendung finden. Es bildet den Übergang vom Gabel-Frühstück zur Hauptmahlzeit, nimmt wie letztere ebenfalls eine erste Stelle unter den Gastmahlen ein und ist in Wirklichkeit nur die auf eine frühere Stunde verlegte Hauptmahlzeit. In England findet das Gabel-Frühstück als »*wedding breakfast*« (Hochzeits-Frühstück) recht häufige Anwendung, weniger auf dem Festlande.

Eine eigene Art Frühstücke waren die vom ehemaligen deutschen Reichs-Kanzler Fürsten von Bismarck eingeführten, unter dem Namen *déjeuners (à la) diplomate* oder auch Parlaments-Frühstücke bekannt gewordenen, die man füglich *déjeuners à la Bismarck* nannte. Sie bestanden darin, daß die Tafel ähnlich einem kalten Büffett hergerichtet war, alle Speisen, Weine, nebst vollständig angerichteten Gedecken darauf standen, aber daß sich die Teilnehmer stehend selbst bedienten, während von den Tafel-Dienern nur Bier herumgereicht wurde, sehr bezeichnend für die Unruhe unserer Zeit, in der man sich nicht einmal Muße nimmt, gemächlich zu speisen. Im Volksmunde nannte man diese Art Gastmahl auch »Frühschoppen«.

C) Die Abend-Mahlzeit (Souper).

Wie im allgemeinen die Frühstücke *(déjeuners)* von den Hauptmahlzeiten *(dîners)* durch leichtere Speisen abweichen, so ist dasselbe auch bei den Abend-Mahlzeiten der Fall, nur daß hier noch leichtere Speisen als bei den Frühstücken gegeben werden, gewissermaßen mit Rücksicht auf die folgende Nachtruhe, die nicht durch schwere Speisen gestört werden soll. Auch ist die Zusammen-Setzung des Abend-Essens bei weitem einfacher; es enthält weniger Gänge und einfachere Gerichte, als die Hauptmahlzeit und das Frühstück. Mit Rücksicht auf die späte Tageszeit sind sehr fette und gewürzige Speisen thunlichst zu vermeiden; es sind mehr leichtere warme Fleischspeisen, auch Pasteten, Galantinen, Sülzen usw. zu wählen. Eine Abweichung kann stattfinden, wenn das Abend-Essen in früher Abend-Stunde gegeben wird, gewissermaßen die Hauptmahlzeit vertritt, wie nach lange dauernden Jagden, Sitzungen, Ausflügen, späten Hochzeiten, oder wenn ein voraussichtlich sich bis tief in die Nacht hineinziehender Ball folgt. Immerhin muß aber das, was einmal unter dem Namen »Abend-Essen« gegeben wird, dessen Gepräge tragen, d. h. nicht zu sehr von der für dasselbe geltenden Form abweichen, wie umgekehrt eine späte Hauptmahlzeit nicht das Ansehen des Abend-

---

[1]) Bei Hauptmahlzeiten wird das *relevé*, weil es immer aus einem grossen Stücke besteht, auch »*grosse pièce*« oder »*pièce de résistance*« genannt.

[2]) Grosses feines Frühstück, der Hauptmahlzeit nahe kommend, wörtlich nur zu übersetzen etwa mit »mittagsmahlähnliches Frühstück«, kürzer »Mittags-Frühstück«.

Essens haben darf. Man soll nicht den Namen sozusagen als »optische Täuschung« benutzen.

Die Zusammen-Setzung des *soupers* ist im großen Ganzen etwa die folgende: *Consommé* in Tassen, im Sommer auch kalt gegeben. Fisch läßt man in der Regel fehlen oder gibt ihn knapp. Als *relevé* finden die verschiedenartigen Gerichte von *filets* und *côtelettes*, sowie kalter Aufschnitt und Braten die günstigste Anwendung. Bei dem *entrée* wählt man außer leichten, hauptsächlich kalten Speisen auch vielfach Wildbret- und andere Pasteten. Als Braten werden mit Vorzug kleine Geflügel mit den bezüglichen Neben-Speisen benutzt; kleine Gemüse folgen. Größere Aufmerksamkeit schenkt man den *entremets* und dem Nachtisch; sie müssen bei einem guten Abend-Essen ganz besonders reichhaltig sein. Man wählt dazu verschiedene *crèmes*, *pâtisseries*, Gefrorenes, Sülzen usw. Den Nachtisch setzt man aus allerlei Früchten und sonstigem Zubehör zusammen. Der bei Hauptmahlzeiten, wie Frühstücken übliche Brauch, zum Schluß Butter und Käse zu verabfolgen, gilt auch für Abend-Mahlzeiten, doch nicht allenthalben, z. B. weniger bei französischen Tafeln. Selbstverständlich kann man auch von diesen Regeln abweichen, indem Speisen eingereiht oder ausgeschieden werden, je nachdem früher oder später gegessen wird und deshalb das Abend-Essen reichhaltiger und schwerer oder einfacher und leichter sein soll.

D) **Das Büffett (Buffet).**

Die vielfach bei Abend-Gesellschaften angewendeten Büffette bilden eine ganz besondere Eigenart der Feinschmeckerei, doch sind sie weniger gebräuchlich und deshalb auch weniger bekannt, als die Hauptmahlzeiten, Frühstücke und Abend-Essen. Sie erheischen einen recht gewählten Geschmack in Bezug auf saubere und künstlerische Ausschmückung und reichhaltige Zusammen-Stellung der Schüsseln. Die hier anwendbaren Erzeugnisse der Kochkunst, Speisen wie Getränke, sind außerordentlich vielseitig. Die anzuwendenden Schüsseln sind: Kalte Braten und sonstige kalte Fleischspeisen [1]), ferner geräucherte, marinierte und eingemachte Delikatessen, Pasteten, Salate, wie *salade à la russe, à l'italienne, macédoine de légumes, chou-rouge,* belegte Butter-Bröte, dann Patisserieen, Torten, Kuchen, Gefrorenes, kalte *entremets.* An Getränken stellt man leichte Weine, Limonaden, Bowle, kalten Punsch, auch Thee auf. Da Büffette bisweilen auch bei Tages-Gelegenheiten aufgestellt werden, so läßt man bei diesen natürlich Thee fehlen und verabfolgt kräftigere Weine, Branntweine und Bier. Auch werden dann die Speisen etwas kräftiger gewählt als abends. Hat man die geeignete Wahl der Speisen und Getränke getroffen, so stellt man alles unter Verwendung von Vasen- und Blumen-Verzierungen, Aufsätzen und Beleuchtungs-Anlagen (Kandelabern, Lüstern) geschmackvoll auf eine große Tafel, wenn möglich terrassenförmig (amphitheatralisch), oder auch flach, aber so, daß die kleineren Schüsseln vorn, die größeren Stücke (*pièces montées*) aufsteigend nach hinten stehen,

---

[1]) Die Braten werden gewöhnlich vorher in der Küche zerlegt. Von den Truthühnern löst man nur die Brüste los, legt sie geschnitten wieder an, sodass das Geflügel wieder ganz erscheint. Die Fasanen werden in allen Teilen zerschnitten, in ihre vorige Gestalt zusammen gelegt, mit den Kopf und den Schwanzfedern verziert. Von den Kalbs- und Rehrücken löst man die beiden grossen Rücken-Muskeln los, schneidet sie in schräge Scheiben und legt sie gleichfalls wieder an. Ähnlich bei anderen grossen Braten. Den Fisch lässt man ganz, des Aussehens halber und weil davon ohnehin leicht passende Stücke mit dem Löffel oder Fischmesser zu lösen sind. Weitere Erklärungen befinden sich im IV. Abschnitt unter »Tranchieren«.

d. h. falls das Büffett von nur einer bez. drei Seiten zugänglich ist, oder hoch nach der Mitte zu, falls es auf allen Seiten freisteht, damit eine leichtere Übersicht möglich wird, sich alles nach vorn zu abdacht und damit man überall bequem zu den gewünschten Speisen gelangen kann. Alles Zubehör zum Speisen, Gedecke, Gläser, Menagen usw. müssen vorhanden sein und im Vordergrund oder auf Neben-Tischen zur Benutzung bereit stehen. Die Gäste nehmen sich dann selbst, die Bedienung erstreckt sich nur auf besonders gewünschte Handreichungen und sozusagen an den Augen abzulesende Gefälligkeiten, Anbieten besonders zu empfehlender Speisen, Einschenken von Getränken, Hilfeleistung beim Abschneiden kleinerer Stücke von größeren, Zerteilen und Vorlegen, schließlich Wegräumen von Resten und Geschirr. Kalte Büffette sind gebräuchlich, namentlich wo es sich um rasche Befriedigung großer Menschen-Massen handelt, im Freien (Jagdessen, Picknicke), bei Hofbällen, großen Subskriptions-Bällen in Theatern, wo es an der nötigen Küchen-Einrichtung zu warmen Mahlzeiten fehlt, wo nur nebenbei gegessen wird, gewissermaßen im Spazieren-Gehen, und die Hauptfestlichkeit, der Ball, Empfang, Festreden, Vorträge, Konzert, Aufführungen usw. nicht unterbrochen werden sollen. Die Gäste essen ohne Förmlichkeiten und ohne bestimmte Speisen-Folge, was ihnen am meisten behagt. Es ist jedenfalls die ungezwungendste Form des Speisens, auch für den Gastgeber und Koch die bequemste, weil er das Büffett tagelang vorbereiten kann. Die Büffette sind fast immer kalt. Höchstens Kleinigkeiten werden warm gegeben, bei Jagd-Büffetten z. B. Koteletten, Beefsteaks, Würstchen, Grog, Glühwein, Eierpunsch, Thee, Warmbier. Auch beim Wein beginnt man hier mit den leichteren Sorten, geht zu besseren und kräftigen über und schließt mit angenehmen. Im allgemeinen gibt man leichtere Weine als bei Hauptmahlzeiten und verwendet recht viele Vorweine, Xeres, Madeira, Portwein, Amontillado, Marsala, Vino di zucco usw. Jedoch sind auch hier verschiedene Richtungen vertreten; es hängt viel von den Grenzen ab, die der Kostenpunkt zieht.

E) Stellung der Weine bei Tafel.

(Bier, Branntwein, Punsch.)

Ganz besondere Aufmerksamkeit bei einem Mahle gebührt den zu verabreichenden Weinen, weil gerade durch eine unpassende Zuteilung derselben das beste Gewächs nur zur halben Würdigung gelangen, überhaupt der ganze Geschmack eine Störung erleiden kann. In dieser Beziehung geben sich selbst alte erfahrene Fachleute oft die unglaublichsten Blößen, und es wäre ihnen dringend anzuempfehlen, die zahlreich vorhandenen, zum Teil vorzüglichen Werke der Weinkunde eingehend zu beachten. Um die richtige Auswahl zu treffen, dazu gehört freilich eine genaue Kenntnis des eigenen Lagers, des Alters und der Güte der verschiedenen Sorten, wie sie sich am geeignetsten zu den verschiedenen Speisen verwenden lassen, sodaß man eine geringere Sorte an rechter Stelle doch zur Würdigung bringt und kostbare Weine nicht unterschätzt werden. Von den verschiedenen Weinen, Rhein-, Mosel-, Bordeaux-, Burgunder-, Ungar-, spanischen, italienischen, griechischen, Champagner-, Nachtisch- und Vorweinen usw. muß man genau den Inhalt kennen, muß wissen, wie sie sich am besten zu den mannigfachen Speisen eignen, je nachdem diese mager, fett, gewürzig, scharf, trocken, süßlich, säuerlich usw. sind; denn alle Weinarten sind mit einer gewissen Eigenartigkeit ausgestattet, trotz der ähnlichen Natur, und deshalb unterscheidet

man magere, fette, gewürzige, scharfe, süße, herbe und säuerliche Weine, letztere auch trockene genannt. Da nun zwischen den Speisen und Weinen ein gewisser Einklang, eine Art Geschmacks-Verwandtschaft herrschen muß, um eine angenehme Wechsel-Wirkung zwischen Essen und Trinken zu erzielen, da der Geschmacks-Unterschied zwischen beiden kein unangenehmer sein darf, und da endlich trotz ungleicher Abkunft dennoch eine gewisse Gleichartigkeit verschiedener Weine besteht, so hat man im großen Allgemeinen eine gewisse Einteilung getroffen.

Während man bei einer größeren Tafel mit den grundlegenden, stärkeren Gerichten den Anfang macht und nach und nach zu den leichteren übergeht, findet bei den Weinen gerade die entgegengesetzte Ordnung statt, indem man mit leichten Weinen beginnt und allmählich schwerere folgen läßt, jedoch mit einigen Ausnahmen.

Zu den verschiedenen Speisen verwendet man allgemein etwa folgende Weine: Zum *hors-d'oeuvre* Portwein, Xeres, Marsala, Amontillado und ähnliche schwere süße Sorten; auch zur Suppe passen sie sehr gut. Zu *potage de tortue, oxtail soup,* Windsor- oder Wild-Suppen sollten überhaupt keine anderen Weine gegeben werden. Zum Fisch gibt man hauptsächlich Weißweine, als Rhein-, Mosel-, weißen Bordeaux oder weißen Burgunder, auch italienische Weißweine; sie passen ebenso am besten zu Austern. Bei dem nun folgenden *relevé* beginnt man mit leichtem Rotwein, Bordeaux oder Burgunder, auch leichter italienischer Wein geht an, während man bei den gewürzigen fetten *entrées* zu den schwereren Weinen übergeht und beim *rôt* den Schaumwein folgen läßt. Nach dem Braten wird oft noch ein schwerer feiner roter Burgunder oder Bordeaux verabreicht, wozu sich hauptsächlich Clos de Vougeot oder andere unter der Bezeichnung Clos[1]) gehende Weine eignen, und läßt bei dem *entremets* vielleicht noch einen feinen weißen Bordeaux, z. B. Château-d'Yquem oder den italienischen Lacrimae Cristi folgen. Will man nun noch einen weiteren Wein geben, so kann das noch beim Nachtisch geschehen; dann bildet ein feuriger Ungar- oder Kapwein den Übergang zum Kaffee mit feinem Branntwein. Aber bei weitem ist diese Reihen-Folge nicht durchaus maßgebend; denn vielfach wird schon bei der Suppe mit Schaumwein begonnen, und beim zweiten *entrée,* besonders wenn es ein kaltes ist und aus Hummer, Fisch usw. besteht, folgt schwerer Rhein- oder Moselwein. Als Hauptregel gilt aber dennoch: daß man mit leichten, trockenen Weinen beginnt, bis zu einem gewissen Höhe-Punkte, der etwa durch den Braten gekennzeichnet ist, in der Schwere steigt, und von da allmählich wieder mit feinen milden Weinen abwärts geht, um mit einem leichten, feurigen Weine zu schließen und den Übergang zum Kaffee mit Branntwein herzustellen. Es liegt darin dieselbe Methode wie bei den Speisen, leicht beginnend, immer voller und schwerer werdend, um mit leichten, die Verdauungs- und Geschmacks-Organe beruhigenden Gerichten zu endigen. Die Weine haben damit gleichen Schritt zu halten, und unbedingt fehlerhaft, von Unkenntnis zeugend wäre es, willkürlich zu verfahren. So würde z. B. ein trockener Moselwein eben so schlecht zum *entremets* passen, als ein schwerer Burgunder zum fetten *relevé.* St.-Péray *(mousseux),* Chablis

---

[1]) Mit »*Clos*« bezeichnet man gewöhnlich reine echte Weine, welche durch Kultur und Pflege zu hervorragender Güte und Berühmtheit gelangten. Das Wort Clos stammt aus dem Mittelalter, als die Weinberge durch das Raubrittertum oft bedroht und verwüstet wurden. Um dies zu verhüten, wurden die Weinberge mit den edelsten Gewächsen durch hohe Mauern und Wälle geschützt, *clos* = eingefriedigt, eine Bezeichnung, die sich erhalten hat.

gibt man nach dem Fisch oder auf Austern, wenn nach der Suppe. Beim Genuß leichter, die Geschmacks-Nerven nur leicht anregender Speisen soll keine unstatthafte größere Erregung durch den Wein erzeugt werden, und bei schweren Speisen würde ein leichter Wein gar nicht zur Geltung kommen. Bei süßen Speisen sind namentlich sauere Weine zu vermeiden, die sich gegenseitig ausschließen, weil die Säure sonst doppelt scharf hervortreten würde. Den sauersten Wein vertragen der Fisch und die Austern, den süßesten die Süßspeise, den herbsten oder schwersten aber der Braten.

Der Schaumwein genießt eine Ausnahme-Stellung. Man kann damit schon bei der Suppe beginnen. In der Regel gibt man Schaumwein zum Braten und schenkt ihn bis zum Ende der Mahlzeit fleißig nach, doch sind wenige Feinschmecker über den richtigen Zeitpunkt einig, wann mit dem Schaumwein zu beginnen ist. Manche behaupten, dies habe so früh wie möglich zu geschehen, gleichviel zu welchen Speisen, weil er zu jeder passe und immer erheiternd wirke. Thatsächlich geschieht dies auch vielfach und wird immer gern gesehen. Doch hat diese, neuerdings viel verbreitete Gepflogenheit den Nachteil, daß andere vorzügliche Weine gewöhnlich nicht mehr recht zur Geltung gelangen, besonders die roten Bordeaux. Zu den Austern passen die deutschen Schaumweine ausgezeichnet, weil meist trocken.

In neuerer Zeit gibt man außer den Weinen nicht selten auch Bier bei größeren Gastmahlen, entweder gleich zu Anfang (bei Austern Ale oder Porter), oder auch später, zum Braten, auch zu Butter und Käse, in letzterem Falle namentlich die schweren englischen und deutschen Biere.

Unmittelbar nach dem Kaffee gibt man von Branntweinen Curaçao, Chartreuse, Benediktiner, Anisette usw., zum Kaffee selbst auch sofort Cognac.

Der Vollständigkeit halber soll nicht unerwähnt bleiben, daß man zwischen dem warmen und kalten *entrée*, oder auch nach dem kalten, überhaupt unmittelbar vor dem Braten Römischen Punsch, Sorbet, Granit usw., halbgefrorene, sogen. Eispunsche geben kann, die gewöhnlich irrtümlich zu den Getränken gerechnet werden, aber richtiger als Speisen aufzuführen sind, da sie zwar aus Gläsern, aber immerhin wie Gefrorenes mit dem Löffel gegessen werden. (Vergl. auch S. 66.)

F) Über Anrichten und Herumreichen.

Je nach der Volksangehörigkeit (Nationalität) der Teilnehmer an einer Mahlzeit kann das Service[1]) auf verschiedene Arten ausgeführt werden. Die jetzt gebräuchlichste Methode ist das *service à la russe* (russisches Service). Es hat sich in fast allen Kultur-Ländern eingebürgert und wird daselbst in allen Hotels und Restaurants angewendet. Bei dem *service à la russe* werden gewöhnlich die kalten *hors-d'oeuvre*, Salate, Kompotte und der Nachtisch schon bei Anfang der Mahlzeit auf die Tafel gestellt, in geordneter Reihen-Folge, doch ist das mehr Hotel- und Restaurations-Gebrauch, bei Höfen nicht Sitte; nach dem Herumreichen wird eine jede dieser Speisen weggenommen. Die großen Stücke werden nicht wie bei dem französischen Service ganz auf die Tafel gestellt, dann heruntergenommen und eilig zerschnitten, sondern kommen sauber zerlegt und verziert aus der Küche und werden so dargereicht.

---

[1]) Vom latein. *servitium*, französ. *le service*, deutsch »das« Service (bedeutet auch Geschirr Trinkgeld), während »der« Servis Wohnungs- und Verpflegungsgeld (von Offizieren usw.) bedeutet.

Ganz verschieden vom russischen ist das englische oder Rund-Service, *le service à l'anglaise,* in England, Amerika sowie auch in einigen großen Hotels des Festlandes, in denen viele Engländer und Amerikaner verkehren, gebräuchlich. Hierbei geschieht das Decken der Tafel auf das reichhaltigste; zu jedem Gedeck kommen gewöhnlich 2 Suppen-Löffel, 2 Messer, 2 Gabeln, 1 Tischbesteck, 1 Austern-Gabel, 1 Dessert-Besteck, 1 Gabel und 1 Löffel für Süßspeisen, sowie verschiedene Gläser. Gewürz-Ständer, Blumen-Gläser, Flaschen usw. werden in geschmackvoller Weise auf der Tafel aufgestellt, die *hors-d'oeuvre* und das Dessert auf Neben-Tischen. Die Speisen kommen unzerlegt auf den Tisch; das Zerlegen geschieht vor aller Augen durch den Hausherrn, die Hausfrau oder den Oberkellner, welche jedem Gaste seinen Teil abschneiden. Zu diesem Zwecke setzt man die Platte vor und die Teller neben den Vorschneider. Werden mehrere Platten gleichzeitig gereicht, so verrichten noch einige Gäste das Amt des Zerlegens. Die Kellner reichen den Gästen nur die Teller hin, da die Platten, auf Wärmer gestellt — man hat auch besondere fahrbare Wagen dazu — auf oder neben der Tafel verbleiben und erst nach dem Abtragen der benutzten Teller entfernt werden. Vor dem Auftragen des Nachtisches wird gewöhnlich die Tafel abgedeckt, und nur das noch nötige Besteck bleibt darauf.

Man unterscheidet auch noch die altenglische Service-Methode. Hierbei wird dem ersten Gaste die volle Platte gereicht; er gibt sie seinem Nachbar weiter und so fort. Die Dienerschaft beschränkt sich auf das Bringen der gefüllten, das Abtragen der geleerten Platten sowie auf das Erneuern des gebrauchten Eßgeschirrs und Besteckes.

Das französische Service, *le service à la française,* ist nicht mehr gebräuchlich; man findet es nur noch in manchen Familien. Es ist deshalb schon vielfach unbekannt geworden und soll hier nur der Vollständigkeit halber erwähnt werden. Das französische Service zerfällt wieder in das altfranzösische *(en ambigu)* und in das neufranzösische Service. Ein *dîner en ambigu* bestand aus nur zwei Gängen, von denen der erste die *hors-d'oeuvre, potages, relevés, entrées chaudes, rôts* und *entremets chauds* umfaßte, während der zweite die kalten Pasteten, Fleische, *entremets froids,* die *pièces de pâtisserie ou montées* enthielt. Die Speisen jeden Ganges wurden auf einmal angerichtet und aufgetragen. Zum Warmhalten der Speisen bediente man sich besonderer Warmhalter *(réchauds).* Die kalten Gerichte wurden auf prachtvollen Aufsätzen von Porzellan, Krystall, ziseliertem Silber, Stearin, Tragant, Reis usw. angerichtet. Ein solcher Gang eines *dîner en ambigu* enthielt oft mehr als 100 Platten und Schüsseln, welche alle in bestimmter Weise aufgestellt wurden. Eine auf diese Art gedeckte Tafel gewährte einen prächtigen Anblick. Einige Aufsätze hatten auch, je nachdem sie ihre Stellung einnahmen, besondere Namen; so war der *surtout* oder *dormant* gewöhnlich ein aus Krystall und ziseliertem Silber gearbeiteter Tafel-Aufsatz, der in der Mitte der Tafel stand und die kalten *hors-d'oeuvre,* Früchte, Blumen usw. aufnahm. An die Enden der Tafel stellte man die *grosses pièces,* auch *bouts* (Enden) oder *coups de table* genannt. Die in der Mitte zwischen dem *dormant* und *bout* aufgestellten Platten hießen *flancs,* die zwischen ihnen *contre-flancs de table.*

Das eigentliche *service à la française* oder neufranzösische Service unterschied sich vom *service en ambigu* hauptsächlich dadurch, daß es aus 7 Gängen bestand, daß Nachtisch und die kalten Speisen auf einem Seiten-Büffett angerichtet waren und nur einige Aufsätze und Speisen-Wärmer den einzigen Schmuck der Tafel bildeten. Aber auch hier wurden die Gerichte nicht herumgereicht, son-

dem eingesetzt. Nur die sogenannten *assiettes volantes* (fliegende Schüsseln) wurden durch die Dienerschaft herumgereicht. Es waren dies Aufläufe, kleinere in Fett gebackene Gerichte, die gleich verzehrt werden mußten, um an Wohlgeschmack nichts einzubüßen. Wie bei dem *service en ambigu* kamen jedoch auch hier alle größeren Fleischgerichte unzerlegt auf die Tafel und wurden vom Vorschneider sauber zerlegt.

Wir Deutschen haben ein sehr berechtigtes Sprichwort: »Die Speisen gehören aus der Pfanne auf den Tisch«! Der Nachsatz würde lauten: »Damit man sie in ihrer Vollkommenheit genießen kann«. In voller Würdigung dieses Wahrspruches konnte bei uns trotz der Verwelschung der Speisen-Benennungen sowie der in der Küche gebräuchlichen Kunst- und Fachausdrücke die französische Anordnung der feinen Tafeln, wonach die Gerichte in mehreren »Trachten« oder sogenannten Gängen [1]) aufgesetzt werden, dann längere Zeit auf der Tafel stehen und trotz darunter befindlicher Wärmer *(réchauds)* erkalten, bevor sie dem Gaste dargereicht werden, sich nicht einbürgern. Es ist vielmehr seit undenklicher Zeit eine Speisen-Folge gebräuchlich gewesen, die sich wenig von der vorstehend beschriebenen, »russisch« genannten, unterschieden hat. Es gelangten die Gerichte einzeln, unmittelbar aus der Küche, in den Speisesaal, um den Gästen sofort dargereicht zu werden. Das nächste Gericht folgte erst nach Erledigung des vorhergehenden. Eine geringe Abweichung in der Reihen-Folge der Speisen gegen die vorher beschriebene »russische« macht sich indes, je nach den persönlichen Wünschen des Gastgebers, zuweilen bemerkbar, und zwar vorzugsweise in Speise-Häusern, weniger in herrschaftlichen. Man gab und gibt auch jetzt noch die größere Fischspeise, vorzugsweise unzerschnittene Fische, nach den ersten größeren, grundlegenden Fleischgerichten, statt vorher. Ferner gibt man das Fleischzwischengericht mit Gemüse nach einer feinen gesosten Zwischen-Speise, was um so berechtigter sein wird, wenn das erste große Fleischgericht *(relevé)* mit Gemüse umlegt war. Nicht nachahmenswert ist, eine süße Speise, z. B. Pudding, vor dem Braten zu geben; sie haben vielmehr, sobald man ein feines Gemüse nach dem Braten gibt, diesem zu folgen, da das Gemüse den Übergang zu den süßen Speisen bilden soll.

Erster Anhang.

Mund-Spülen. Finger-Bassin.

Schließlich sei noch einer bei Russen und Engländern verbreiteten Sitte gedacht, nämlich des Mund-Spülens *(rince-bouche)* und des Finger-Bassins der Engländer. So geteilt und absprechend das Urteil darüber auch ist, so findet die Sitte oder Unsitte doch häufig Anwendung und fehlt bei feineren Gastmahlen dieser Völker fast nie. Die *rince-bouche* reicht man gewöhnlich auf einem Nachtisch-Teller mit einem Thee-Mundtuch als Unterlage und setzt dem lauwarmen

[1]) Das Wort »Gang«, welches jetzt vielfach für jede einzelne Speise angewendet wird, ist eigentlich nicht mehr ganz berechtigt; besser würde man sagen »Nummer« oder »Gericht«. Es ist uns aus der französischen Tafel-Ordnung geblieben, die sich hauptsächlich aus 3 Gängen oder Speise-Trachten zusammensetzte, und zwar 1. Gang: Suppe einschliesslich aller Gerichte bis zum Braten; 2. Gang: Braten einschiesslich aller Gerichte bis zum Nachtisch; 3. Gang: Gefrorenes, Früchte und kleines Backwerk, Zucker-Sachen usw. Mit dem 2. Gange schliesst die eigentliche Küche ab, der 3. Gang gehört dem Zucker-Bäcker.

Wasser derselben etwas *eau de fleurs d'oranges* (Orangenblüten-Wasser) oder ein Stückchen Zitrone zu. Das mehr in England gebräuchliche, auch vielfach von Amerikanern benutzte Finger-Bassin, welches den Zweck hat, nach Beendigung des Mahles die mit den Speisen in Berührung gekommenen Finger zu reinigen, wird auf ähnliche Weise dargereicht, nur fehlt hierbei der kleine Becher des *rince-bouche*. Man reicht beides, nachdem die Tafel, mit Ausnahme der Aufsätze und Kandelaber, vollständig abgeräumt ist, und vielfach noch vor dem Kaffee, falls derselbe nicht etwa in einem anderen Raume eingenommen wird.

Im übrigen ist es eine Hauptsache bei allen festlichen Gelegenheiten oder Gastmahlen, sich nach den Sitten und Gebräuchen des betreffenden Landes oder nach den Gewohnheiten der Teilnehmer zu richten; denn gerade darin, daß man die Wünsche der Gäste erfüllt, besteht die erste Pflicht des Wirtes.

Zweiter Anhang.

Braten-Zeit verschiedener Gerichte.

Ochsenfleisch	2½	Kilogr.	1½	Stunden
"	5	"	2½	"
Kalbfleisch	2	"	1	"
Hammel (Keule oder Schulter)	2	"	1	"
" " " "	3	"	1½	"
Schweinefleisch, frisch	2	"	2	"
Milchschwein			2½	"
Lamm, großes Viertel			1	"
" kleines "			¾	"
Reh, großes Viertel			3	"
Hase			1½	"
Junger Hase			½	"
Kaninchen			½	"
Kapaun oder Ente			1	"
Huhn			¾	"
Truthahn			1½	"
Taube			½	"
Ente			¾	"
Gans, fett			2	"
Fasan			¾	"
Rebhuhn			½	"
Schnepfe			½	"
Lerche, gespickt			⅓	"



III. Abschnitt.



Herstellung und Ausstattung

von

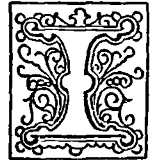
Tafel- und Speise-Karten,

Getränke-Karten usw.

Von Dr. P. M. Blüher.







n früheren Zeiten kannte man unsere heutigen, oft kunstvoll ausgestatteten und kostspieligen Tafel- und Speise-Karten nicht; man begnügte sich anfangs ganz ohne dieselben, und die Speisen wurden bei großen Festmahlen einfach vom Koch ausgerufen, sobald man mit dem Auftragen derselben begann. In Speise-Häusern und Garküchen schrieb man sie wohl auch mit Kreide auf eine schwarze Tafel, wie das noch heute teilweise geschieht.

Die Entstehung der Speise- und Tafel-Karten wird auf den Reichstag zu Regensburg im Jahre 1541 zurückgeführt. Bei einem Festmahle hatte Herzog Heinrich von Braunschweig einen langen Zettel bei sich auf der Tafel liegen, den er hie und da ansah. Graf Hugo von Montfort wunderte sich darüber, und der Herzog ließ ihm den Zettel sehen. Der Küchen-Meister hatte ihm alle Gerichte und alle Trachten der Reihe nach aufgezeichnet, sodaß sich der Herzog danach richten und sich den Appetit auf das Beste sparen konnte. Das fand Anklang und Nachahmung, und so entstanden angeblich die Tafel- und Speise-Karten. Nach anderer Quelle ist die Entstehung derselben in viel späterer Zeit zu suchen; und zwar beansprucht auch Wien diesen Ruhm, wo sogar 1884 ein 100-jähriges Jubelfest des »Speis-Zettels« gefeiert wurde. Danach soll der Gastwirt Joseph Morius vom Roten Apfel in Wien, Stadt, Singer-Straße, im Jahre 1784 zum ersten Male einen »Kuchel-Zeddl« in seiner Gaststube aufgelegt haben, auf welchem alle vorhandenen Speisen verzeichnet standen. Es gibt aber noch eine dritte Lesart, nach welcher die Erfindung der »Speise-Karten« auf eine viel frühere Zeit, als oben angegeben, zurückgeführt wird, und zwar sollen sie schon bei den alten Ägyptern, Chinesen, Griechen und Römern in Brauch gewesen sein.

Dem mag nun sein wie ihm wolle, genug, erst der neueren Zeit war es vorbehalten, auch hierin den verfeinerten Ansprüchen entgegenzukommen. Heutzutage kann man sich kein größeres oder feineres Festmahl ohne eine mehr oder weniger geschmackvoll ausgestattete Tafel-Karte (Menü), kein Gast- oder Speisehaus ohne gedruckte oder wenigstens mit Vordruck versehene Speise-Karte denken, ja die besten Künstler und Kunstanstalten wetteifern in Ausführung derselben und Anwendung sinnreicher, dem Zweck angepaßter Entwürfe. Ein eigenartiger, hoch ausgebildeter Gewerbzweig, in welchem sich Zeichner, Holzschneider, Steindrucker, Lichtdrucker, Buchdrucker, Maler, Lackierer, Vergolder, Firmen-Schreiber, Buchbinder, Galanterie-Arbeiter usw. die Hände reichen, betreibt deren Herstellung mit großer Fertigkeit und sinnt fortwährend auf Verbesserungen und Neuheiten. Über Verzierungen, Formen und eigenartige Beispiele werden wir uns weiterhin verbreiten.

Zunächst muß man einen Unterschied machen zwischen Speise-Karten, auch Speis-Zettel (Österreich) genannt, französisch einfach *carte* oder auch *liste des mets,* englisch *bill of fare,* und den Tafel-Karten, französisch *menu,* auf welchen die Speise-Ordnung oder Speisen-Folge verzeichnet wird. Erstere enthalten ein Verzeichnis der vorhandenen Speisen mit oder ohne Angabe des Preises einer jeden. Die Preisangabe fällt weg, falls ganze Mahlzeiten von mehreren Gängen zu einem bestimmten Gesamtpreis gegeben werden, mit dem Rechte der Gäste, sich aus einer größeren Anzahl der aufgeführten Gerichte eine gewisse Anzahl zu wählen. Speise-Karten findet man nur in Speise-Häusern (Restaurants und Hotels). Letztere, die Tafel-Karten enthalten nur die Reihen-Folge, in der die Speisen bez. die dazu gegebenen Getränke angerichtet und dargereicht werden, in Gasthäusern zuweilen mit Angabe des Preises für ein »Gedeck« (Couvert). Die Speise-Karten gelten für einen längeren Zeitraum, z. B. für die Frühstückszeit (Frühstücks-Karte), Mittagszeit (Mittags-Karte), Abendzeit (Abend-Karte), für den ganzen Tag (Tages-Karte, *carte du jour*) oder auch noch länger. Die Tafel-Karten gelten dagegen nur für eine bestimmte Mahlzeit *(déjeuner, dîner, table d'hôte, souper).* Bei Büffetten gibt es allerdings zuweilen auch Tafel-Karten, die jedoch nur dazu dienen sollen, den Gästen die vorhandenen Speisen bekannt zu geben, um ihnen die Auswahl zu erleichtern. Die Speise-Karten, gewöhnlich von größerem Umfange, weil sie eine Auswahl von Speisen zu enthalten pflegen, werden meist einfach ausgeführt, doch gibt es Ausnahmen, besonders in feinen Häusern, wo auch damit ein immer mehr zunehmender Aufwand getrieben wird; die Tafel-Karten sind dagegen meist kleiner, weil naturgemäß weniger Gerichte aufführend, aber reicher ausgestattet. Für die Getränke-Karten, besonders Weinkarten in Gasthäusern, gilt ungefähr das über die Speise-Karten Gesagte; oft findet man beide vereinigt, und zwar so, daß die Getränke auf der Rückseite der Speise-Karten verzeichnet stehen. In Weinstuben nehmen sie meist den Charakter gewöhnlicher Preisverzeichnisse an, in Cafés sind es meist kleine zierliche, sauber ausgeführte Kärtchen. Unter den Tafel-Karten oder auf der Rückseite, selbst auf einem zweiten Blatt (bei gefalzten Karten) findet man oft ein Preisverzeichnis der Weine in kleinerer Auswahl, sobald der Wein im Preise des Gedeckes nicht mit inbegriffen ist, also nur in Gasthäusern. Andernfalls wird der Wein (auch Bier, Likör) vor, hinter oder unter dem Gericht (möglichst in einer abstechenden Schrift) angeführt, zu dem er gereicht wird.

Für die Herstellung von Tafel- und Speise-Karten lassen sich bestimmte Vorschriften kaum geben, aber wir wollen es mit gewissen Anhalts-Punkten versuchen. Tafel-Karten für bestimmte Festmahle müssen im allgemeinen kunstvoller gehalten sein, als solche und Speise-Karten für den täglichen Gebrauch, schon aus Rücksicht auf den Kostenpunkt.

Bei kleinen Festmahlen im engeren Kreise wird man sich mit Benutzung vorrätiger Formulare begnügen und die Speisen handschriftlich eintragen. Besser wird immer der Buchdruck oder Steindruck aussehen, welcher in Schriften und Farben die mannigfachste Abwechselung bietet. Selbst die schönste Handschrift, und sei sie mehrfarbig ausgeführt, wird mindestens ungleichmäßig ausfallen. Hektographische oder autographische Abzüge davon, wie vielfach üblich, sehen immer aus, als sollte der Druck gespart werden. Die Raumverteilung gelingt beim Schreiben oft nicht gleichmäßig, während dies der Setzer mit seinen verschiebbaren Schriftzeichen weit besser in der Hand hat und beim Druck eine Karte genau wie die andere ausfällt.

Man benutze zu Tafel-Karten einen kräftigen, guten Karton, nicht Papier, das immer zu dünn ist und leicht zerknickt, zu Speise-Karten ein gutes, glattes und starkes Papier, am besten von weißer Farbe, die immer fein bleiben wird. Aber es gibt auch sehr schöne farbige Kartons und Papiere; nur wähle man bei ernsten Gelegenheiten nicht zu grelle Farben, die leicht den Geschmack beleidigen. Dagegen kann man mit den Druckfarben wechseln, je nach der Gelegenheit und den zu Gebote stehenden Mitteln. Mehrere Farben fallen, wenn nicht zu bunt, besser aus, als eine. Insbesondere empfiehlt es sich in diesem Falle, die Anfangs-Buchstaben oder Überschriften wie die etwa auf den Tafel-Karten mit verzeichneten Weine und die Einfassung in verschiedenen Farben herzustellen.

Ebenso vielgestaltig wie die Schrift sind die Formate. Man wähle nicht zu große, damit sie nicht plump ausfallen und unhandlich sind, aber auch nicht zu schmale, damit möglichst jedes Gericht nebst Zubehör in eine Zeile geht. Dasselbe gilt für mehrspaltige Speise-Karten hinsichtlich der Spalten-Breite. Sind die Spalten zu schmal, so verführt dies zu unglücklichen, gewagten und unmöglichen Abkürzungen, z. B. geb. statt gebraten, deutsch. statt deutsches, deutschem, gesch. statt geschmort oder geschwungen und ähnliche sprachliche Ungeheuerlichkeiten mehr, die auf die Bildungs-Stufe des Druckers und des Auftrag-Gebers kein glänzendes Licht werfen. Bietet eine Zeile Raum genug, so soll man am besten gar nicht abkürzen. Und ist man gezwungen, zur Anführung eines Gerichts nebst Zubehör zwei Zeilen zu nehmen, was bei Tafel-Karten häufiger der Fall und unvermeidlich ist, so teile man die Zeilen möglichst sinngemäß und schreibe oder setze lieber die erste nicht ganz voll, damit auf der zweiten nicht nur ein einzelnes Wort oder gar nur der Teil eines solchen zu stehen kommt; z. B. schreibe man

nicht:	*Côtelettes de volaille aux pointes d'* *asperges.*
sondern lieber:	*Côtelettes de volaille* *aux pointes d'asperges.*

Andernteils hat sich namentlich bei Speise-Karten die Unsitte eingeschlichen, sich gegenseitig durch wahre Riesen-Formate zu überbieten, eine unnötige Verschwendung, die höchstens unangenehm berührt, besonders wenn der Inhalt der Form nicht entspricht. Im Gegensatz zu diesen ist die Laune der Veranstalter von »Zweckessen« aber auch auf Herstellung von »Zwerg-Tafelkarten« verfallen, die Schrift in photographischer Verkleinerung hergestellt, sodaß sie nur mit dem Vergrößerungsglas gelesen werden kann; so geschehen in einem wissenschaftlichen Vereine zu Chicago. Verfolgt man nicht besondere Zwecke, so wird sich indes gemeinhin die Größe selbstverständlich nach der Reichhaltigkeit des Inhaltes richten. Häufig bedingen Einfassungen, Abbildungen und bildliche Darstellungen, Verse usw. größeren Umfang.

Sehr hübsch und gediegen sehen die Speise-Karten in Form von Großoktav-Büchern aus, wie man sie in feinen Gasthäusern, bei berühmten »*Traiteuren*«, in Bade-Orten usw. findet. Diese Karten enthalten gewöhnlich die verschiedenen Speisen, nach ihren Grund-Bestandteilen geordnet, für jede Gruppe oder deren mehr eine Seite, vielleicht gegenüber in einer anderen Sprache, am äußeren Rande mit treppenartigem »Register« versehen, auf welchem die Speise-Gruppen behufs leichten Auffindens angeführt sind, wie z. B. Suppen, Fische, Ochsenfleisch, Hammelfleisch, Schwein, Kalbfleisch, Geflügel, Wild, Gemüse, Salate, Eier- und

Süßspeisen, Eingemachtes, Nachtisch, Käse. Je nach der Reichhaltigkeit der Küche werden diese Speisekarten-Bücher mehr oder weniger Blätter haben, mindestens vier, aber bis in das Unendliche. Ein schöner Umschlag, in den das Speisekarten-Buch geheftet ist, trägt wesentlich zur Hebung seines Aussehens bei, und um das Ganze zu schonen, kann man das Buch auch noch in besondere Schalen legen. Ähnlich legt man auch Weinkarten an, nur daß die aufzuführenden Weine nach den Abstammungs-Ländern und Sorten geordnet werden.

Man mache die Schrift nicht zu klein, die Zeilen nicht zu eng, damit erstere selbst bei ungünstigem Licht leicht leserlich ist. Man drucke Fremdwörter nicht in gotischer (Fraktur-)Schrift, womöglich gar mit französischen, in die Schriftgattung nicht passenden Schriftzeichen (*ç, é, à, ô, ê, è, ë*) mitten darunter, sondern drucke französische (überhaupt fremdsprachige) Menüs in lateinischer (Antiqua-)Schrift, rein deutsche in gotischer. In beiden Schriftgattungen gibt es ja eine große Auswahl, um jeder Geschmacks-Richtung und den Anforderungen der Neuzeit genügen zu können. Altdeutsche Tafel- und Speise-Karten werden mit Vorliebe in der sogenannten »Schwabacher« (altgotischen) Schrift auf »holländisches Bütten-Papier« gedruckt, mit entsprechenden Verzierungen, vielleicht die Anfangs-Buchstaben in Rot. Rein deutsche Tafel-Karten sahen wir auch schon in deutscher sogen. Kurrent- oder Schreibschrift (Steindruck) sehr hübsch ausgeführt.

Bei Speise-Karten halte man, besonders wenn die Preise nicht mit gedruckt, sondern handschriftlich eingefügt werden, die Zeilen nicht zu eng, damit Buchstaben und Zahlen nicht ineinander laufen oder zu klein geschrieben werden müssen, also schwer leserlich werden. Der Drucker bedenke, daß man leichter Druckschrift untereinander setzen, als daß der Schreiber so eng schreiben kann. Deshalb halte er die leeren (punktierten) Zeilen, welche zum Nachtragen nicht gedruckt aufgeführter Speisen-Namen fast auf jeder Speise-Karte notwendig sind, weiter voneinander, als die bedruckten; eine naheliegende Regel, gegen die gar zu oft verstoßen wird, zur Qual für den zur Eintragung in solche »Noten-Linien« Verurteilten und für die Gäste. Dasselbe gilt für leere, nur mit punktierten Linien behufs Beschreibens versehene Tafel- und Speise-Karten. Der Schreiber kann sich sonst gewöhnlich nicht anders helfen, als daß er eine Linie überspringt, und dann wird die Schrift wieder zu weitläufig, die Karte unansehnlich oder die Namen der Gerichte sind nicht unterzubringen, oder er richtet sich überhaupt nicht nach den vorgedruckten Linien, und dann sind diese überflüssig, ja wirken noch störend auf das Auge. Als passende Entfernung der Schreiblinien voneinander dürften 8 mm als mittleres Maß gelten; selbstverständlich kann darunter gegangen werden, wenn der Schreiber mit spitzer Feder und in zierlicher kleiner Schrift schreibt; häufiger wird darüber zu gehen sein, weil die meisten Schreiber von Speise-Karten, teils aus Gewohnheit, teils aus Rücksicht auf die Deutlichkeit und leichte Übersicht groß zu schreiben pflegen, neuerdings vielfach in der beliebten Rundschrift. Für solche dürften 10 mm das entsprechende Maß sein. Zu weit und in zu großer, langschwänziger Schrift zu schreiben, deren hoch und tief gehende Buchstaben womöglich noch ineinander laufen, sieht auch nicht gut aus. Tafel-Karten können enger gehalten werden, weil der Gast keine Auswahl unter den Speisen zu treffen hat, sondern diese ihm nach der in der Tafel-Karte angegebenen Reihen-Folge geboten werden. Die Speise-Karten sollen aber eine rasche Übersicht behufs Auswahl, Bestellung und deren Ausführung bieten, müssen also leichter leserlich sein; der Gast hat sie nur kurze Zeit zur Verfügung, weil

nicht jedem Gaste eine Speise-Karte zur Verfügung steht, während zum Lesen der Tafel-Karten fast immer reichlich Zeit bleibt.

Die Anzahl der anzufertigenden Speise-Karten richtet sich selbstverständlich nach der Größe des Verkehrs. In manchen Speise-Wirtschaften liegen dieselben sauber auf; für zwölf gleichzeitig speisende Gäste muß mindestens eine Speise-Karte vorhanden sein, zumal wo mehrere Teilgerichte gegessen werden. In anderen Wirtschaften hat der Kellner die Speise-Karte in der Brusttasche, natürlich jeder mindestens eine. Ersteres dürfte feiner sein, schon weil da die Karte nicht geknickt zu werden braucht und sauberer bleibt. Um sie länger sauber zu erhalten, empfehlen sich Umschläge in mehr oder weniger reicher Ausstattung, von der einfachen Pappschale bis zur goldbedruckten metallbeschlagenen, inwendig mit Atlas gefütterten, feinsten Leder- und Samtmappe. Dasselbe gilt für Weinkarten.

Am gemeinsamen Gasthof-Tische *(table d'hôte)* wird auf etwa sechs Gäste eine Tafel-Karte gerechnet, während bei feineren Mahlzeiten, insbesondere Festessen, für jeden Gast eine Tafel-Karte notwendig ist, schon weil sie häufig mit seinem Namen beschrieben und auf das für ihn bestimmte Gedeck gelegt oder auf einen dahinter stehenden Karten-Ständer gesteckt wird, wenn es dafür nicht besondere Kärtchen gibt. Letztere steckt man in das Weinglas, in das gebrochene Mundtuch oder legt sie einfach auf den Teller. Man hat auch Tafel-Kärtchen für solche Zwecke, ähnlich, nur in kleinerem Maßstabe ausgeführt, die an die Tafel-Karte angeklebt werden. Ferner gibt es Tafel-Karten in Formen, daß sie aufgestellt werden können, z. B. mit kleinen Stützen wie eine Staffelei (Photographie-Ständer), oder sie sind zweiblättrig, werden halb geöffnet aufgestellt usw.

Die Verzierung der Tafel- und Speise-Karten und die äußere Form kann eine ungemein mannigfaltige sein; dem Kunstsinn ist hier der weiteste Spielraum gelassen. Man kann aber im allgemeinen verlangen, daß, wo es sich außer der nackten Aufführung der Speisen um Verzierung mit bildlichen Darstellungen handelt, als Vorwurf Speise-, Jagd- und Fischerei-Stücke, scherzhafte Küchen-Vorkommnisse, je nach der Gelegenheit, angemessen sein dürften, bei Getränk-Karten Winzer- und Keller-Stücke. Die festliche Gelegenheit spielt natürlich eine einflußreiche Rolle, z. B. dürften bei studentischen Festen die Farben und »Zirkel«, bei militärischen Festen Fahnen und kriegerische Abzeichen (Waffen, Ausrüstungs-Gegenstände usw.), bei städtischen Festen Stadt-Farben und -Wappen, bei ständischen, staatsmännischen und »internationalen« ebenso die Landes-Farben und -Wappen der Beteiligten, bei Verlobungen, Polter-Abenden und Hochzeiten Blumen-Verzierungen und verschlungene Namenszüge, Anspielungen auf die Liebe und Ehe, auch die Bilder der Verlobten, bei Jubel-Festen Bilder der Gefeierten, bei Logen-Festen freimaurerische Abzeichen, bei Hoffestlichkeiten Kronen und Wappen, auch Abbildungen der Schlösser, ähnlich bei Festlichkeiten von Fürsten, Grafen und hohen Personen, bei Vollendung von Bauten deren Abbildung und die der Erbauer oder Schöpfer, bei Taufe von Schiffen und sonstigen seemännischen Festlichkeiten Darstellung von Schiffen, Schiffsbestandteilen, Häfen und Vorkommnissen dieses Berufs, bei gewerblichen und Innungs-Festen Gewerbe-, Handwerks- und zünftlerische Abzeichen am Platze sein. Gasthof-Inhaber sehen gern die Ansicht ihrer Häuser oder Säle auf Speise- und Tafel-Karten, Künstler verewigen mit Vorliebe ihre Kunst, Gelehrte greifen am liebsten zu altgeschichtlichen Vorwürfen und zur Götter-Lehre der griechisch-römischen, selbst ägyptischen Blütezeit zurück.

Neben wunderbar geschmackvollen Erzeugnissen dieser Art findet man auch die geschmacklosesten. Man soll ja nicht glauben, daß es die bunten Farben thun

(außer man ist bei einem Fastnachtsfest, Karneval). Hierin wird oft recht gesündigt. Die Fürsten-Höfe, welche vermöge ihrer Mittel und Geschmacks-Läuterung durch täglichen Gebrauch darin tonangebend sein dürften, führen zumeist ganz einfache Tafel-Karten auf starkem weißen Karton, vielleicht mit abgeschrägten Gold- oder Silber-Kanten oder mit abgerundeten Ecken, einfacher farbiger Linien-Einfassung, Krone, Wappen, Namenszug matt oder farbig eingeprägt. Erst in neuerer Zeit fangen auch die Fürsten-Höfe und der höhere Adel an, mehr auf Ausschmückung der Tafel-Karten zu geben. So kostete dem bekannten sächsischen Kammerherrn Grafen Luckner jede Tafel-Karte bei seiner Vermählung 50 Mark. Dieses Beispiel wird noch übertroffen durch die Tafel-Karten, welche der französische Botschafter in Berlin, Mr. Herbette, dem deutschen Kaiser-Paare bei einem dem letzteren gegebenen Festmahle widmete, die an den Köpfen eigenhändige Wasserfarben-Bilder (Aquarelle) der berühmtesten französischen Maler trugen, welche von hohem Kunstwerte waren. Und die reichen amerikanischen Börsen-Könige sollen darin Unsummen verschwenden.

Zur Herstellung von Tafel-Karten werden oft die wunderlichsten Stoffe und Unterlagen benutzt, nicht immer Papier und Karton, das Naheliegendste. Sahen wir doch und besitzen Tafel-Karten (von zwei Festversammlungen der Klempner) auf Blech, recht gefällig ausgeführt, auf Holzspan, Holzbrettchen, dicke Holzrollen, Porzellan, Glas, alle Arten Metalle, Stoffe bis zur Seide und zum Atlas mit echter Samt-Einfassung, mit Franzen und Schleifchen, auf natürliche Baum- und Blumen-Blätter, Leder, Pergament, Elfenbein usw., und um das Nützliche mit dem Angenehmen zu verbinden, verfertigt T. Willy in London eßbare Tafel-Karten auf Marzipan-Untergrund mit Zuckergußschrift, die zum Nachtisch verzehrt werden können. Mehr kann man in der That nicht verlangen.

Ebenso verschieden ist die Form. In unserer Sammlung befindet sich eine Tafel-Karte von einem Sportessen auf einem von Papier-Masse gepreßten Hufeisen; ferner sieht man Tafel-Karten in Form von Abreiß-Kalendern, verkleinerten Zeitungen (Fliegende Blätter), von Zeltchen, Schilder-Häuschen, Plakat-Säulen, Schubkarren, Schabracken, Tellern mit schön durchbrochenem Rand und gemustert (Zwiebel-Muster, zum Geschirr passend), Zigarren, Zigaretten, Zündholz-Schachteln, Geldbörsen, Etuis aller Art, Fächern, Mappen, Postkarten, Briefumschlägen, Landkarten, Banknoten, Wechseln, Frachtbriefen, Musikalien, Spielzeugen und Figuren aller Art (nachgemachte Eier, Fische, Früchte, Gebäck, Würste und Schinken). Am besten eignet sich immer das Papier zu Tafel-Karten, und es ist wunderbar, was die neueren Kunstgewerbe (Luxus-Papier-Fabriken) daraus und damit zu machen verstehen, durch Bemalen, Bedrucken, Ausstanzen, Pressen und Prägen, Falzen und Kleben, Steindruck, Lichtdruck, Photographie, Chromo-Lithographie. Und immer kommen neue Muster. Alle denkbaren Stilarten vom altägyptischen und chinesisch-japanischen bis zum gotischen, Renaissance-, Rokoko- und Barockstil kommen zur Geltung. Da Festessen, wie schon im Namen liegt, gewöhnlich einen fröhlichen Anlaß haben, ist dem Scherz der freieste Spielraum gelassen, in Form wie im Inhalt; denn Trauer-Mahlzeiten gehören zu den Ausnahmen. Doch besitzen wir auch Tafel-Karten mit breitem Trauerrand. Bei besonderen Gelegenheiten ist ja Originalität am Platze; im allgemeinen empfiehlt sich jedoch auch darin eine gediegene Einfachheit.

Die ungemeine Verschiedenartigkeit und wachsende Schönheit der Tafel-Karten hat, wie in unserer Zeit des Sammel-Eifers für alles Mögliche und Unmögliche nicht zu verwundern, auch zur Anlage von »Menü-Sammlungen« geführt,

deren es die reichhaltigsten gibt. Kaum dürfte irgendwo eine »Kochkunst-Ausstellung« stattfinden, wo nicht dergleichen zu finden wären, bewundert von den Kennern, Fachleuten und Liebhabern, vielfach auch mit hohen Auszeichnungen bedacht. Man benutzt dazu gewöhnlich Albums von Karton-Blättern, auf welche man die Tafel-Karten aufklebt. Freilich geht dadurch bei mehrseitig bedruckten die eine Seite verloren, oder man muß mehrere derselben Art haben. Die gewöhnliche Einteilung ist in: Fürstliche, Gasthaus-, Familien- und verschiedene Menüs. Vorrätig gibt es unseres Wissens nach Art der Photographie-Albums keine Menü-Albums. Man muß sie sich immer eigens anfertigen lassen. Man nehme nicht zu kleine Bogen, festen Karton, am besten farbigen, weil er nicht so schmutzt wie weißer, und einen sehr dauerhaften Einband. Zwischen jedes Blatt lasse man einen ebenso dicken kurzen Falz machen, sonst sperrt das Album, sobald die Tafel-Karten eingeklebt sind. Speise-Karten-Sammlungen gibt es auch, doch eignen sich Speise-Karten wegen ihrer größeren Form und einfacheren Ausführung weniger zu Albums. Weinkarten-Sammlungen werden sich höchstens Weinhandlungen anlegen, um die Preise der »Konkurrenz« zu wissen.

Die Tafel-Karten werden, namentlich seit sie immer schöner ausgeführt sind, immer häufiger von den Gästen als Andenken mitgenommen, wenn auch nicht zu Menü-Sammlungen, ja sie werden zuweilen von Liebhabern gut bezahlt; z. B. ist die bekannte Tafel-Karte vom Einweihungsfest des Kölner Domes (mit Seidenband und Siegel) für 3 Mark auf dem Buchhändler-Wege zu haben. Schöne Tafel-Karten bilden für den Gast eine angenehme Erinnerung und für den Gastwirt eine noch lange nicht genug beachtete, nachhaltige und daher verhältnismäßig billige Empfehlung.

Während wir im vorstehenden nur unsere vollste Anerkennung über die Ausstattung der Tafel- und Speise-Karten aussprechen konnten, können wir leider nicht verschweigen, daß sie in einem Punkte fast alle schwach sind, in der Rechtschreibung, und diesem Umstande verdankt unser Werk überhaupt seine Entstehung. Was nützt die schönste, die künstlerischste Ausführung, wenn der Inhalt, die Schreibweise Fehler gegen die Regeln der Rechtschreibung enthält? Dieser Übelstand, den der Gebildete sofort erkennt, ist freilich zumeist auf Rechnung der Festgeber, Köche usw. zu setzen, welche dem Drucker mangelhafte, falsche oder wenigstens undeutlich geschriebene Unterlagen (Manuskripte) gaben. Dem ausführenden Buchdrucker ist der Vorwurf zu machen, daß er sich häufig zu wenig darum kümmert, ob es richtig oder falsch ist, was man ihm zum Druck übergibt; er schüttelt die Verantwortung auf den Verfasser ab, läßt womöglich noch Druckfehler unterlaufen, welche der Auftraggeber übersieht, und so entstehen Erzeugnisse, deren Ausstattung man vielleicht bewundert, über deren Fehler in der Rechtschreibung man freilich bedauernd den Kopf schütteln muß. Da aber die Leser fast immer die Schuld kurzerhand auf den Drucker schieben und der Gastgeber, wenn befragt oder gar geneckt, zu seiner eigenen Entschuldigung diese Annahme bestärken wird, so haben alle, welche sich mit Herstellung von Tafel- und Speise-Karten befassen, vom Schreiber bis zum Drucker, volle Ursache, sich um die Rechtschreibung zu kümmern. Und das können sie, wenn sie dieses Buch nachschlagen; denn zu diesem Zwecke ist es verfaßt. Es ist ja nicht zu verlangen, daß jedermann, Gebildete und Fachleute inbegriffen, die nach vielen Tausenden zählenden, eigenartig geschriebenen und nicht selten aus fremden Sprachen übernommenen, sich auch stetig mehrenden Kunstausdrücke der feineren Küche im Kopfe haben soll. Hat doch die vieljährige Wiederholung desselben

Fehlers allmählich dahin geführt, daß man schließlich die Fehler für richtig hält und mit Rechthaberei daran festhält. Allerdings gibt es einige wenige Speisen- und Weinnamen, wo die richtige Schreibung zweifelhaft erscheint, aber vielleicht eben nur, weil sich Fehler eingebürgert haben; man vergl. darüber im dritten Teile, »Wörter-Verzeichnis«, z. B. unter *mayonnaise, chaud-froid.* Viele Fehler und Abweichungen in der Schreibung entstehen auch dadurch, daß man fremde Volks-(National-) Gerichte in ihrer Ursprungs-Bezeichnung, also ohne eigentliche Übersetzung, übernahm, aber sie nur dem Klange nach in der Schreibung mundgerecht machte, z. B. wenn der Franzose, der darin überhaupt groß ist, das ursprünglich rein englische *beefsteak* in *bifteck* umwandelte oder *roastbeef* in *rosbif.* Als Regel gilt, daß man solche Gerichte oder Getränke so schreibt wie im Ursprungs-Lande, und dies gilt ganz besonders für Weine. Es ist also eigentlich falsch, wenn wir Deutschen den spanischen *Xeres* mit dem englischen Namen *Sherry* oder dem französischen *Xérès* bezeichnen, auch empfehlen wir, in der Verdeutschung nicht so weit zu gehen, daß man schreibt »Schloß« *Latour,* sondern *Château-Latour,* weil hier das *Château* schon mehr zum Eigen-Namen, ein Schild, eine Firma geworden ist. (Vergl. 1. Abschn., »Sprach-Regeln« usw.)

Weiter Spielraum ist dem Schreiber und Drucker von Tafel- und Speise-Karten in Bezug auf die Stellung der Speisen- und Getränke-Namen gelassen; doch gelten auch hier einige Vorschriften. Gewöhnlich wird man jede Speise in die Mitte der Zeile stellen, des besseren, gleichmäßigen Aussehens halber, z. B.

Consommé à la royale.
Saumon du Rhin garni, sauce d'anchois.
Aloyau de boeuf à la flamande.
Fricandeau de veau à la jardinière.
Pâté chaud de gibier aux truffes.
Homards à la gelée, sauce rémoulade.
Poulardes rôties, salade, compote.
Céleri à la moelle.
Bavaroise au café.
Glaces. — Gaufrettes. — Dessert.

Bei schmalem Format kommt immer nur eine Speise auf eine Zeile. Hat man aber niedriges und dabei breites Format, kann man wohl auch zwei Speisen in eine Zeile bringen, muß sie aber in diesem Falle durch Punkte und Gedanken-Striche trennen; sonst sieht es aus, als gehörten beide Speisen zusammen, während sie vielleicht ganz verschiedene Gänge bilden; z. B.

Potage de tortue à l'américaine. — Consommé à la royale.
Petits soufflés au parmesan. — Saumon à la Richelieu.
Filet de boeuf à la godard. — Côtelettes de chevreuil, sauce venaison
Chaud-froid de volaille aux champignons. — Petits pois.
Cailles rôties sur canapés. — Compote d'abricots.
Buisson de homards en belle vue. — Salade.
Pouding à la Dumas. — Bombe à la mexicaine.
Pâtisserie. — Dessert.

Ist Platz genug, so kann man die Gedanken-Striche weglassen und macht dafür die Zwischen-Räume größer, sodaß man am weiten Auseinanderstehen sofort erkennt, daß die Speisen nicht zusammen gehören, gesondert gehalten sind; auf englischen, amerikanischen und australischen Tafel-Karten häufig. Besonders liebt

man es da, die verschiedenen *hors-d'oeuvre*, ferner die Beigerichte, wenn es deren mehrere gibt, z. B. Kompotte, Salate, Gemüse eine Zeile tiefer als das Hauptgericht, zu dem sie gehören, und in weiten gleichmäßigen (symmetrischen) Abständen voneinander zu setzen, wie folgendes Beispiel zeigt:

Festmahl zur Feier des Geburtstages Sr. Maj. des Deutschen Kaisers im Deutschen Verein von Victoria zu Melbourne (Australien); 27. Januar 1892.

Tafel-Karte:
Kaviar-Brötchen. Krebse.
Kieler Sprotten. Radieschen. Oliven.
Königin-Suppe.
Murray-Fische mit holländischer Sose.
Hummer-Mayonnaise.
Lammrippchen. } Roher Schinken.
Erbsen. } Mohrrüben.
Gespickte Ochsen-Lende.
Paradies-Äpfel. Bratkartoffeln.
Wilde Enten, Kronsbeeren.
Gebratene Hühner.
Gurken-Salat. Kopfsalat.
Kabinett-Pudding. Weingallert.
Aprikosen-Gefrorenes.
Verschiedene Käse. Früchte. Kaffee.

Sind die Benennungen der Gerichte nebst Zubehör, wie im Deutschen häufiger, sehr lang, oder ist das Format der Tafel-Karte sehr schmal, so müssen notgedrungen zwei Zeilen benutzt (umbrochen) werden, in welchem Falle der umbrochene Teil ebenfalls in die Mitte der nächsten Zeile kommt. Dasselbe gilt für die Weine, nehmen sie mehr als eine Zeile weg. Wo man eine Tafel-Karte in zwei sich gegenüberstehenden Sprachen, z. B. französisch und deutsch, abfassen muß, wird man öfter in diese Lage kommen. Beispiel:

Huîtres.	Austern.
Consommé de queues	Ochsenschwanz-
de boeuf.	Kraftbrühe.
Chateaubriand	Doppelte Lenden-Schnitte
à la sauce béarnaise,	mit Bearner Sose
pommes frites.	und gebackenen Kartoffeln.
Homard frais	Frischer Hummer
en mayonnaise.	in Mayonnaise.
Filets de poulet	Hühner-Brüste
à la Toulouse.	mit Toulouser Sose.
Pouding lyonnais.	Lyoner Pudding.
Selle de daim,	Damwild-Rücken,
compote et salade.	Kompott und Salat.
Glace à la Nesselrode.	Nesselrode-Gefrorenes.
Fromage et beurre.	Käse und Butter.
Dessert.	Nachtisch.

Möglichst vermeidet man es aber; denn besser sieht es allemal aus, hat jede Speise mit Zubehör nur eine Zeile. Natürlich darf das Zubehör, z. B. die Sose, Kompott, Salat, Gemüse, Beilage, welche mit der Hauptspeise gereicht werden,

nicht getrennt davon auf der Tafel-Karte aufgeführt werden, und es müssen eben in diesem Falle zwei oder auch mehr Zeilen genommen werden. Manchmal druckt man auch das Zubehör in kleinerer Schrift, als die Hauptspeisen.

Es ist nicht unbedingt nötig, daß die Gerichte immer in der Mitte der Zeilen stehen. Sie können auch in einer Höhe gleichmäßig untereinander anfangen, doch ist das weniger Sitte. In England liebt man es und auch sonst in den Fällen, wo die Weine neben den Speisen mit angeführt sind. Muß in diesem Falle wegen Länge der Speisen-Benennungen oder schmalen Formates umbrochen werden, so kommt der umbrochene Teil aber nicht in die Mitte der vorhergehenden Zeile, sondern »eingezogen« (um den Raum einiger Buchstaben zurückstehend). Beispiel:

Gala-Tafel im Königl. Schlosse zu Dresden am 23. November 1891 aus Anlaß der Vermählung Sr. Königl. Hoheit des Prinzen Friedrich August.

Consommé à la saxonne.	*Madère.*
Filets de soles au vin blanc.	*Schloß-Johannisberger.*
Roast beef à l'anglaise.	*Château-Mouton-*
Soufflé de gelinottes.	*Rothschild.*
Côtelettes maréchal à la chicorée.	*Château-Latour blanc.*
Homards en buisson,	
sauce mayonnaise.	
Bécasses, flanquées de grives,	*Moët & Chandon, grand*
salade, compote.	*crémant Impérial.*
Cardons à la moelle.	
Ananas à la dauphine.	
Gelée au vin de Champagne.	
Fromage. — Glaces.	*Oporto.*
Dessert.	*Malaga.*

Zuweilen kommt es auch vor, daß die Bezeichnung der einzelnen Gänge, als *hors-d'oeuvre, potages, poissons* usw. auf der Tafel-Karte Aufnahme findet, und besonders lieben dies die Engländer. Es empfiehlt sich, diese Bezeichnung über den betreffenden Speisen in abstechender Schriftart oder anderer Farbe anzubringen. Man kann sie jedoch auch an die linke Seite der Speise (bei mehreren an die der ersten) nehmen, besonders wenn seitlich Raum genug ist. Beispiele:

1) Festmahl zu Ehren der anwesenden französischen Seeoffiziere, gegeben von der Stadt Portsmouth am 22. August 1891 auf dem dortigen Rathause, geliefert von Mr. D. Pyle im Kings Road Hotel in Southsea.

Soups:

Turtle, clear and thick. — Julienne.

Fish:

Fillets of John Dory à la ravigote.

Salmon. — Turbot. — Whitebait.

Entrées:

Croustade de cailles à la provençale.

Leveret aux truffes.

Removes:

Haunch of venison.

Roast chicken. — Boiled chicken à la florentine.

York ham. — Tongues.

Anmerkung: Dass ein Teil dieser nachgedruckten Tafel-Karte hier auf die nächste Seite kam, war nicht zu umgehen. Auf wirklichen Tafel-Karten vermeide man es aber ja.

Rôts:
Ducks. — Goslings.
Entremets:
Charlotte aux raisins. — Clear jellies.
Meringues à la crème. — Macédoine de fruits.
Removes:
Iced pudding.

Dessert.

2) Banquet d'adieu, offert par le Jeune Barreau de Bruxelles à l'excellent Confrère Félix Fuchs à l'occasion de son départ pour le Congo; 21. Janvier 1888. Hôtel Central à Bruxelles.

Menu:
Huîtres d'Ostende.
Potage: Consommé à la royale.
Hors-d'oeuvre: Croquettes à la reine.
Poisson: Turbot, sauce hollandaise.
Relevé: Filet de boeuf à la renaissance.
Entrées: Gigue à la Saint-Hubert.
Poularde à la Stanley.
Légumes: Petits pois à la française.
Rôts: Bécasses rôties sur canapés. — Salade.
Terrine de foie gras de Strasbourg.
Entremets (sucrés): Pouding à la diplomate, sabayon au champagne.
Glace à la Léopold II. — Gâteau génois.
Corbeille de fruits. — Dessert.

Führt man die Speisen in der Art auf, daß sie in einer Höhe untereinander beginnen (Beispiel auf S. 86 oben), so stellt man auch die Namen der Gänge so; z. B. könnte vorstehendes Menü auch so stehen:

	Huîtres d'Ostende.
Potage:	Consommé à la royale.
Hors-d'oeuvre:	Croquettes à la reine.
Poisson:	Turbot, sauce hollandaise.
Relevé:	Filet de boeuf à la usw.

Eine ganz besondere Stellung gebührt den Weinen und Likören auf den Tafel-Karten, wenn sie mit aufzuführen sind. Unter allen Umständen müssen sie stets bei den Speisen stehen, zu denen sie gegeben werden, ob links davor, oder rechts dahinter (in derselben Zeile), oder unmittelbar darunter ist gleich. Meist sieht man sie rechts von den Speisen am Ende der Zeile, in gleicher Höhe (von oben nach unten gedacht) beginnend, oder durch eine von oben nach unten gehende schwache (geschlängelte) Linie von den Speisen getrennt. Gerade so verfährt man, wenn sie links stehen, und bei zweisprachigen Tafel-Karten setzt man sie passend in die Mitte, sodaß die Tafel-Karte dadurch dreispaltig wird und die Weine die schmälere Spalte bilden. Die Weine als mehr nebensächlich dürfen überhaupt nie so viel Raum in der Breite einnehmen, als die Hauptsache beim Mahl, die Speisen. Will man die Weine nicht zu den betreffenden Speisen-Namen setzen, so kann man sie auch mit der Überschrift *Vins* oder Weine nebeneinander, jedoch durch Punkte und Binde-Striche getrennt, an den Schluß der

Tafel-Karte setzen. Feiner ist jedenfalls ersteres. Wie bei den Gängen, so empfiehlt es sich auch bei den Weinen, eine abstechende, kleinere Schrift oder andere Farbe zu verwenden, und stellt man die Weine unmittelbar neben oder unter die Speisen-Benennungen, so setzt man erstere wohl auch in Klammern. Falsche Stellung der Weine verrät den Nichtkenner. Biere werden neuerdings auch bei feinen Tafeln gereicht und finden auf den Karten den entsprechenden Platz, wie die Weine. Zigarren und Zigaretten raucht man wohl nur in Spanien, Rußland und überseeischen Ländern während der Mahlzeit und sie finden dann auf den Tafel-Karten Platz. In Deutschland sieht man »Zigarren« zuweilen am Schluß, hinter dem Kaffee aufgeführt.

Hinter jeden Speisen- wie Weinnamen setzt man stets richtiger einen Punkt, als daß man ihn fortläßt oder gar durch ein Komma ersetzt. Kommas gehören aber im Französischen zwischen das Hauptgericht und die begleitende Sose usw., z. B. *Turbot, sauce hollandaise; Poulardes, salades, compotes* (oder *salades et compotes);* im Deutschen ähnlich, sobald man das »mit« oder »und« fortläßt, z. B. Hammel-Rücken, Trüffel-Sose (oder »mit« Trüffel-Sose).

Zum Schluß möchten wir noch einige Worte über Vervielfältigung von Tafel- und Speise-Karten sagen. Am besten wird diese auf mechanischem Wege vorgenommen, sei es durch Buch- oder Steindruck, auch Lichtdruck. Das Schreiben vieler solcher Karten ist nicht nur zeitraubend, mühsam und geisttötend, sondern geschriebene Tafel-Karten fallen nie so schön und gleichmäßig aus als gedruckte, lithographierte. Vielfach wird aus Ersparnis-Gründen der »Hektograph« gewählt; allein erstens schreibt sich die Urschrift (das Manuskript) mit der dicken Hektographen-Tinte sehr schlecht, zweitens mißglücken die Abzüge sehr leicht, drittens erfordert der Hektograph viel Sorgfalt und Zeit. Besser sind schon die neueren Vervielfältigungs-Apparate auf Kopier-Blättern, Autographie, Autotypie und wie sie alle heißen oder noch genannt werden mögen. Doch auch ihnen haften große Nachteile an, auf die einzugehen hier zu weit führen würde. Das Beste und Sicherste wird immer der Buchdruck bleiben. Man sollte die geringen Mehrkosten dafür nicht scheuen. Was nützt die schönste Tafel-Karte, vielleicht für teueres Geld im Papier-Laden gekauft und mit den schönsten Verzierungen versehen, wenn sie hernach durch den Hektographen verhunzt wird? Größeren Geschäften ist die Anschaffung einer eigenen kleinen Druckerei anzuempfehlen; leicht ist ein Mann dafür anzulernen, die einfachen Tages-Tafelkarten zu drucken. Oder man trifft mit einer benachbarten Druckerei ein Abkommen, daß der alle Tage wiederkehrende Satz, Einfassung, Überschrift, Kopf usw. stehen bleiben, nur die Veränderungen hineinkorrigiert und dann alle Tage frische Abzüge gemacht werden. Bei gewöhnlichen Speise-Karten läßt man sich einen wenn auch blassen, etwas schiefen hektographischen Abzug eher gefallen.

Man vergesse nicht: Mit dem Lesen der Tafel- oder Speise-Karte beginnt die Mahlzeit des Gebildeten, nicht mit dem Kauen. Ist die Karte sauber und richtig, so ist sie »einladend« zum Genuß, ist sie unsauber und falsch, kann sie abschrecken. Das vorstehend Gesagte findet ebenso sinngemäße Anwendung auf Getränke- (Wein-, Likör- usw.) Karten.

IV. Abschnitt.

Ausschmücken und Anrichten der Speisen.

Zerlegen (Tranchieren) der Braten und Fische.

Decken und Ausstattung der Tafel. Tischbedienen.

Von C. v. Gütschow und Dr. P. M. Blüher.



Ausschmücken und Anrichten der Speisen.

Eine wichtige Aufgabe für den Küchen-Meister ist das Anrichten und das Ausschmücken der Speisen. Es genügt nicht, daß die einzelnen Speisen auf das schmackhafteste zubereitet werden, auch dem Auge muß ein anmutiges Bild geboten werden. Oft finden die Verzierungen der Speisen selbst Bewunderung bei denen, die sich sonst der Kunst und den Verdiensten der Küche wenig geneigt zeigen. Das Haupterfordernis ist und bleibt die größte Sauberkeit; Teller und Schüsseln müssen spiegelblank sein und sie dürfen nie übermäßig gefüllt werden, sodaß ein Teil der Speisen den Rand derselben erreicht oder gar überdeckt. Die Speisen müssen heiß angerichtet werden, ja in vielen Fällen, wie bei Fisch, Braten, den verschiedenen aus Hammelfleisch hergerichteten Speisen und bei vielen Vorspeisen *(entrées)* sind gewärmte Teller unerläßlich. Eine noch so schöne Suppe oder ein noch so feines Gericht kann seinen Wert fast vollständig einbüßen, wenn es erkaltet gereicht wird oder während des Genusses erkaltet.

Bei der Ausschmückung der Schüsseln ist dem künstlerischen Sinne des Küchen-Meisters weiter Spielraum gelassen; es stehen demselben die mannigfaltigsten Hilfsmittel zu Gebote. Alle sonstigen Küchen-Vorschriften beruhen auf bestimmten Regeln, von welchen der Küchen-Meister nicht abweichen darf; beim Ausschmücken und Anrichten der Speisen dagegen ist er nicht so gebunden; seiner schöpferischen Erfindungs-Gabe, seinem Kunstsinne eröffnet sich hierbei vielmehr ein weites Feld.

Bei Suppen hat er auf das zierliche Aussehen der Gemüse-Einlagen, der Klößchen usw. zu achten; Fische verziert er mit Petersilie, Zitronen-Scheiben, gewiegtem Eigelb, Würz- und Mischgerichte mit geformtem Blätterteig, gerösteten Semmel-Scheiben oder Kartoffel-Schnittchen. Viele Gemüse haben meist ihre eigenen Beigaben; so werden z. B. Grünkohl mit Kastanien oder gebratenen kleinen Kartoffeln, Spinat, Linsen mit verlorenen Eiern oder Eierkuchen-Röllchen. Blumenkohl mit Morcheln und gefärbten Semmel-Klößchen usw. angerichtet.

Bei Fleischspeisen achte man darauf, daß zu hellem Fleische (vergl. hierzu zweiten Abschnitt) dunkle Umlagen, zu dunklem Fleische helle Umlagen, zu weichlichem Fleische kräftig schmeckende Beilagen, zu scharf schmeckenden (pikanten) Braten leichte Gemüse gewählt werden. Der Geschmackssinn muß mit dem Ausputz übereinstimmen. Daher bilden sauere Zuthaten, wie Essig-Gemüse, sauere Gurken oft die Beilage fetter Fleischspeisen.

Kalte Speisen, sauer oder süß, lassen sich am leichtesten ausputzen; man kann die Oberfläche derselben mit den verschiedensten Grundstoffen belegen. Gedämpfte Früchte sind am einladendsten, wenn die rundliche Seite nach oben

gewendet ist; Apfelmus verziert man häufig mit fein gespaltenen Mandeln, Rosinen, Korinthen, oft auch mit gefärbtem Zucker und Frucht-Gallerten.

Die Ausschmückung und Anrichtung pflegt bei größeren Festmahlen eine viel reichere zu sein, als bei einfachen Familien-Mahlen; es ist, wie bereits erwähnt, dem Kunstsinne des Küchen-Meisters da ein weites Feld geboten, wobei ihm Umlagen, Spießchen, Schüssel-Ränder, Sockel usw. zur Verfügung stehen; er muß nur darauf achten, daß die Bestand-Teile des Ausputzes, sei es der Umlagen oder der Spießchen, der Zusammen-Setzung der Speisen entsprechen. Viele Speisen-Benennungen entstammen der Art des Anrichtens, den Bestand-Teilen der betreffenden Umlage, der Benutzung bestimmter Spießchen; so z. B. die ganzen Bezeichnungen *à la godard, à la Soubise, à la Joinville, à la normande* usw. oder das *filet de boeuf à la piémontaise*, die nur durch ihre Spießchen gekennzeichnet werden. Die geringste Abweichung in den Bestand-Teilen des Ausputzes würde der Bezeichnung des Gerichtes widersprechen. Zu Umlagen werden Ochsen-Zunge, Kalbsbröschen, Gansleber, Hahnkämme, Krebse, verschiedene Arten kleiner Pasteten, harte Eier, Sardellen, Oliven, Kapern, Trüffeln, Tafel-Pilze, Austern, Muscheln, Gemüse, Salat und ausgeschnittene Wurzeln, wie Beeten, Rüben, Radieschen, Meerrettich usw. verwendet. Umlagen werden hauptsächlich zu den Zwischen-Gerichten *(relevés)* sowohl vom Fisch als vom Fleisch gegeben; die Fußbemerkungen bei den Speisen im nächsten Abschnitte bieten eine Menge von passenden Beispielen.

Spießchen werden zu den Zwischen-Gerichten *(relevés)* und zu den Vorspeisen *(entrées)* verwendet; besonders finden sie bei kalten Speisen mannigfaltige Anwendung. Die Spießchen sind meist aus Metall (Silber oder Neusilber) in den verschiedensten Formen angefertigt; Hahnkämme, Trüffeln, Tafel-Pilze, Krebse, Krabben, Zitronen, Oliven, geröstete Semmel-Schnitten, Gemüse, Gallerte usw. werden zum Ausschmücken derselben benutzt. Vielfach sieht man Monogramme, aus Wurzeln geschnitten, aus verschiedenen der obengenannten Stoffe zusammengesetzte Wappen oder ähnliche Nachbildungen an den Spießchen; auch finden die neuerdings zur Anwendung kommenden Filigran-Verzierungen Anklang. Fähnchen in den Landes-Farben, in den Farben des Gastgebers oder mit Inschriften vertreten oft die Stelle der Spießchen.

Die Spießchen dienen nur als Zierat; es wäre jedoch ein großer Fehler des Koches (wie es leider oft vorkommt), wenn er, darauf fußend, Nachbildungen eßbarer Gegenstände dazu verwenden wollte, da es dem Gaste doch einfallen könnte, sich eine besonders einladend aussehende Trüffel, einen Hahnkamm oder dergleichen zu Gemüte zu führen. Wie die Frauen bei festlichen Gelegenheiten ihr Geschmeide anlegen, um damit besonders glänzend zu erscheinen, so versieht der Küchen-Meister seine hervorragenden Speisen mit Spießchen.

Schüssel-Ränder werden zu Würzgerichten, weißen und braunen Mischgerichten oder ähnlichen Speisen gebraucht, die sonst in tiefer Schüssel angerichtet werden. Man verfertigt dieselben aus gerösteten, zugeschnittenen Weißbrot-Schnitten, aus Blätter- und Nudelteig, Reis, Kartoffeln, Wurzeln, auch gibt es deren aus Metall (Silber oder Neusilber), die vielfach zur Anwendung kommen. Bei kalten Speisen, Salaten (Mayonnaisen) usw. verwendet man auch Schüssel-Ränder aus klarer Gallerte, entweder in ganzer Form oder zerhackt, die mit Kapern, Sardellen, Radieschen, Petersilie, Salat-Blättern usw. verziert werden.

Papier-Hülsen und -Krausen (Manschetten) verwendet man zur Umhüllung

man es da, die verschiedenen *hors-d'oeuvre*, ferner die Beigerichte, wenn es deren mehrere gibt, z. B. Kompotte, Salate, Gemüse eine Zeile tiefer als das Hauptgericht, zu dem sie gehören, und in weiten gleichmäßigen (symmetrischen) Abständen voneinander zu setzen, wie folgendes Beispiel zeigt:

Festmahl zur Feier des Geburtstages Sr. Maj. des Deutschen Kaisers im Deutschen Verein von Victoria zu Melbourne (Australien); 27. Januar 1892.

Tafel-Karte:
Kaviar-Brötchen. Krebse.
Kieler Sprotten. Radieschen. Oliven.
Königin-Suppe.
Murray-Fische mit holländischer Sose.
Hummer-Mayonnaise.
Lammrippchen. } Roher Schinken.
Erbsen. } Mohrrüben.
Gespickte Ochsen-Lende.
Paradies-Äpfel. Bratkartoffeln.
Wilde Enten, Kronsbeeren.
Gebratene Hühner.
Gurken-Salat. Kopfsalat.
Kabinett-Pudding. Weingallert.
Aprikosen-Gefrorenes.
Verschiedene Käse. Früchte. Kaffee.

Sind die Benennungen der Gerichte nebst Zubehör, wie im Deutschen häufiger, sehr lang, oder ist das Format der Tafel-Karte sehr schmal, so müssen notgedrungen zwei Zeilen benutzt (umbrochen) werden, in welchem Falle der umbrochene Teil ebenfalls in die Mitte der nächsten Zeile kommt. Dasselbe gilt für die Weine, nehmen sie mehr als eine Zeile weg. Wo man eine Tafel-Karte in zwei sich gegenüberstehenden Sprachen, z. B. französisch und deutsch, abfassen muß, wird man öfter in diese Lage kommen. Beispiel:

Huîtres.	Austern.
Consommé de queues de boeuf.	Ochsenschwanz-Kraftbrühe.
Chateaubriand à la sauce béarnaise, pommes frites.	Doppelte Lenden-Schnitte mit Bearner Sose und gebackenen Kartoffeln.
Homard frais en mayonnaise.	Frischer Hummer in Mayonnaise.
Filets de poulet à la Toulouse.	Hühner-Brüste mit Toulouser Sose.
Pouding lyonnais.	Lyoner Pudding.
Selle de daim, compote et salade.	Damwild-Rücken, Kompott und Salat.
Glace à la Nesselrode.	Nesselrode-Gefrorenes.
Fromage et beurre.	Käse und Butter.
Dessert.	Nachtisch.

Möglichst vermeidet man es aber; denn besser sieht es allemal aus, hat jede Speise mit Zubehör nur eine Zeile. Natürlich darf das Zubehör, z. B. die Sose, Kompott, Salat, Gemüse, Beilage, welche mit der Hauptspeise gereicht werden,

nicht getrennt davon auf der Tafel-Karte aufgeführt werden, und es müssen eben in diesem Falle zwei oder auch mehr Zeilen genommen werden. Manchmal druckt man auch das Zubehör in kleinerer Schrift, als die Hauptspeisen.

Es ist nicht unbedingt nötig, daß die Gerichte immer in der Mitte der Zeilen stehen. Sie können auch in einer Höhe gleichmäßig untereinander anfangen, doch ist das weniger Sitte. In England liebt man es und auch sonst in den Fällen, wo die Weine neben den Speisen mit angeführt sind. Muß in diesem Falle wegen Länge der Speisen-Benennungen oder schmalen Formates umbrochen werden, so kommt der umbrochene Teil aber nicht in die Mitte der vorhergehenden Zeile, sondern »eingezogen« (um den Raum einiger Buchstaben zurückstehend). Beispiel:

Gala-Tafel im Königl. Schlosse zu Dresden am 23. November 1891 aus Anlaß der Vermählung Sr. Königl. Hoheit des Prinzen Friedrich August.

Consommé à la saxonne.	*Madère.*
Filets de soles au vin blanc.	*Schloß-Johannisberger.*
Roast beef à l'anglaise.	*Château-Mouton-*
Soufflé de gelinottes.	*Rothschild.*
Côtelettes maréchal à la chicorée.	*Château-Latour blanc.*
Homards en buisson,	
sauce mayonnaise.	
Bécasses, flanquées de grives,	*Moët & Chandon, grand*
salade, compote.	*crémant Impérial.*
Cardons à la moelle.	
Ananas à la dauphine.	
Gelée au vin de Champagne.	
Fromage. — Glaces.	*Oporto.*
Dessert.	*Malaga.*

Zuweilen kommt es auch vor, daß die Bezeichnung der einzelnen Gänge, als *hors-d'oeuvre, potages, poissons* usw. auf der Tafel-Karte Aufnahme findet, und besonders lieben dies die Engländer. Es empfiehlt sich, diese Bezeichnung über den betreffenden Speisen in abstechender Schriftart oder anderer Farbe anzubringen. Man kann sie jedoch auch an die linke Seite der Speise (bei mehreren an die der ersten) nehmen, besonders wenn seitlich Raum genug ist. Beispiele:

1) Festmahl zu Ehren der anwesenden französischen Seeoffiziere, gegeben von der Stadt Portsmouth am 22. August 1891 auf dem dortigen Rathause, geliefert von Mr. D. Pyle im Kings Road Hotel in Southsea.

Soups:
Turtle, clear and thick. — Julienne.
Fish:
Fillets of John Dory à la ravigote.
Salmon. — Turbot. — Whitebait.
Entrées:
Croustade de cailles à la provençale.
Leveret aux truffes.
Removes:
Haunch of venison.
Roast chicken. — Boiled chicken à la florentine.
York ham. — Tongues.

Anmerkung: Dass ein Teil dieser nachgedruckten Tafel-Karte hier auf die nächste Seite kam, war nicht zu umgehen. Auf wirklichen Tafel-Karten vermeide man es aber ja.

Rôts:
Ducks. — Goslings.
Entremets:
Charlotte aux raisins. — Clear jellies.
Meringues à la crème. — Macédoine de fruits.
Removes:
Iced pudding.

Dessert.

2) Banquet d'adieu, offert par le Jeune Barreau de Bruxelles à l'excellent Confrère Félix Fuchs à l'occasion de son départ pour le Congo; 21. Janvier 1888. Hôtel Central à Bruxelles.

Menu:
Huîtres d'Ostende.
Potage: Consommé à la royale.
Hors-d'oeuvre: Croquettes à la reine.
Poisson: Turbot, sauce hollandaise.
Relevé: Filet de boeuf à la renaissance.
Entrées: Gigue à la Saint-Hubert.
Poularde à la Stanley.
Légumes: Petits pois à la française.
Rôts: Bécasses rôties sur canapés. — Salade.
Terrine de foie gras de Strasbourg.
Entremets (sucrés): Pouding à la diplomate, sabayon au champagne.
Glace à la Léopold II. — Gâteau génois.
Corbeille de fruits. — Dessert.

Führt man die Speisen in der Art auf, daß sie in einer Höhe untereinander beginnen (Beispiel auf S. 86 oben), so stellt man auch die Namen der Gänge so; z. B. könnte vorstehendes Menü auch so stehen:

	Huîtres d'Ostende.
Potage:	Consommé à la royale.
Hors-d'oeuvre:	Croquettes à la reine.
Poisson:	Turbot, sauce hollandaise.
Relevé:	Filet de boeuf à la usw.

Eine ganz besondere Stellung gebührt den Weinen und Likören auf den Tafel-Karten, wenn sie mit aufzuführen sind. Unter allen Umständen müssen sie stets bei den Speisen stehen, zu denen sie gegeben werden, ob links davor, oder rechts dahinter (in derselben Zeile), oder unmittelbar darunter ist gleich. Meist sieht man sie rechts von den Speisen am Ende der Zeile, in gleicher Höhe (von oben nach unten gedacht) beginnend, oder durch eine von oben nach unten gehende schwache (geschlängelte) Linie von den Speisen getrennt. Gerade so verfährt man, wenn sie links stehen, und bei zweisprachigen Tafel-Karten setzt man sie passend in die Mitte, sodaß die Tafel-Karte dadurch dreispaltig wird und die Weine die schmälere Spalte bilden. Die Weine als mehr nebensächlich dürfen überhaupt nie so viel Raum in der Breite einnehmen, als die Hauptsache beim Mahl, die Speisen. Will man die Weine nicht zu den betreffenden Speisen-Namen setzen, so kann man sie auch mit der Überschrift *Vins* oder Weine nebeneinander, jedoch durch Punkte und Binde-Striche getrennt, an den Schluß der

Tafel-Karte setzen. Feiner ist jedenfalls ersteres. Wie bei den Gängen, so empfiehlt es sich auch bei den Weinen, eine abstechende, kleinere Schrift oder andere Farbe zu verwenden, und stellt man die Weine unmittelbar neben oder unter die Speisen-Benennungen, so setzt man erstere wohl auch in Klammern. Falsche Stellung der Weine verrät den Nichtkenner. Biere werden neuerdings auch bei feinen Tafeln gereicht und finden auf den Karten den entsprechenden Platz, wie die Weine. Zigarren und Zigaretten raucht man wohl nur in Spanien, Rußland und überseeischen Ländern während der Mahlzeit und sie finden dann auf den Tafel-Karten Platz. In Deutschland sieht man »Zigarren« zuweilen am Schluß, hinter dem Kaffee aufgeführt.

Hinter jeden Speisen- wie Weinnamen setzt man stets richtiger einen Punkt, als daß man ihn fortläßt oder gar durch ein Komma ersetzt. Kommas gehören aber im Französischen zwischen das Hauptgericht und die begleitende Sose usw., z. B. *Turbot, sauce hollandaise; Poulardes, salades, compotes* (oder *salades et compotes*); im Deutschen ähnlich, sobald man das »mit« oder »und« fortläßt, z. B. Hammel-Rücken, Trüffel-Sose (oder »mit« Trüffel-Sose).

Zum Schluß möchten wir noch einige Worte über Vervielfältigung von Tafel- und Speise-Karten sagen. Am besten wird diese auf mechanischem Wege vorgenommen, sei es durch Buch- oder Steindruck, auch Lichtdruck. Das Schreiben vieler solcher Karten ist nicht nur zeitraubend, mühsam und geisttötend, sondern geschriebene Tafel-Karten fallen nie so schön und gleichmäßig aus als gedruckte, lithographierte. Vielfach wird aus Ersparnis-Gründen der »Hektograph« gewählt; allein erstens schreibt sich die Urschrift (das Manuskript) mit der dicken Hektographen-Tinte sehr schlecht, zweitens mißglücken die Abzüge sehr leicht, drittens erfordert der Hektograph viel Sorgfalt und Zeit. Besser sind schon die neueren Vervielfältigungs-Apparate auf Kopier-Blättern, Autographie, Autotypie und wie sie alle heißen oder noch genannt werden mögen. Doch auch ihnen haften große Nachteile an, auf die einzugehen hier zu weit führen würde. Das Beste und Sicherste wird immer der Buchdruck bleiben. Man sollte die geringen Mehrkosten dafür nicht scheuen. Was nützt die schönste Tafel-Karte, vielleicht für teueres Geld im Papier-Laden gekauft und mit den schönsten Verzierungen versehen, wenn sie hernach durch den Hektographen verhunzt wird? Größeren Geschäften ist die Anschaffung einer eigenen kleinen Druckerei anzuempfehlen; leicht ist ein Mann dafür anzulernen, die einfachen Tages-Tafelkarten zu drucken. Oder man trifft mit einer benachbarten Druckerei ein Abkommen, daß der alle Tage wiederkehrende Satz, Einfassung, Überschrift, Kopf usw. stehen bleiben, nur die Veränderungen hineinkorrigiert und dann alle Tage frische Abzüge gemacht werden. Bei gewöhnlichen Speise-Karten läßt man sich einen wenn auch blassen, etwas schiefen hektographischen Abzug eher gefallen.

Man vergesse nicht: Mit dem Lesen der Tafel- oder Speise-Karte beginnt die Mahlzeit des Gebildeten, nicht mit dem Kauen. Ist die Karte sauber und richtig, so ist sie »einladend« zum Genuß, ist sie unsauber und falsch, kann sie abschrecken. Das vorstehend Gesagte findet ebenso sinngemäße Anwendung auf Getränke- (Wein-, Likör- usw.) Karten.

IV. Abschnitt.

Ausschmücken und Anrichten der Speisen.

Zerlegen (Tranchieren) der Braten und Fische.

Decken und Ausstattung der Tafel. Tischbedienen.

Von O. v. Gütschow und Dr. P. M. Blüher.



Ausschmücken und Anrichten der Speisen.

Eine wichtige Aufgabe für den Küchen-Meister ist das Anrichten und das Ausschmücken der Speisen. Es genügt nicht, daß die einzelnen Speisen auf das schmackhafteste zubereitet werden, auch dem Auge muß ein anmutiges Bild geboten werden. Oft finden die Verzierungen der Speisen selbst Bewunderung bei denen, die sich sonst der Kunst und den Verdiensten der Küche wenig geneigt zeigen. Das Haupterfordernis ist und bleibt die größte Sauberkeit; Teller und Schüsseln müssen spiegelblank sein und sie dürfen nie übermäßig gefüllt werden, sodaß ein Teil der Speisen den Rand derselben erreicht oder gar überdeckt. Die Speisen müssen heiß angerichtet werden, ja in vielen Fällen, wie bei Fisch, Braten, den verschiedenen aus Hammelfleisch hergerichteten Speisen und bei vielen Vorspeisen *(entrées)* sind gewärmte Teller unerläßlich. Eine noch so schöne Suppe oder ein noch so feines Gericht kann seinen Wert fast vollständig einbüßen, wenn es erkaltet gereicht wird oder während des Genusses erkaltet.

Bei der Ausschmückung der Schüsseln ist dem künstlerischen Sinne des Küchen-Meisters weiter Spielraum gelassen; es stehen demselben die mannigfaltigsten Hilfsmittel zu Gebote. Alle sonstigen Küchen-Vorschriften beruhen auf bestimmten Regeln, von welchen der Küchen-Meister nicht abweichen darf; beim Ausschmücken und Anrichten der Speisen dagegen ist er nicht so gebunden; seiner schöpferischen Erfindungs-Gabe, seinem Kunstsinne eröffnet sich hierbei vielmehr ein weites Feld.

Bei Suppen hat er auf das zierliche Aussehen der Gemüse-Einlagen, der Klößchen usw. zu achten; Fische verziert er mit Petersilie, Zitronen-Scheiben, gewiegtem Eigelb, Würz- und Mischgerichte mit geformtem Blätterteig, gerösteten Semmel-Scheiben oder Kartoffel-Schnittchen. Viele Gemüse haben meist ihre eigenen Beigaben; so werden z. B. Grünkohl mit Kastanien oder gebratenen kleinen Kartoffeln, Spinat, Linsen mit verlorenen Eiern oder Eierkuchen-Röllchen. Blumenkohl mit Morcheln und gefärbten Semmel-Klößchen usw. angerichtet.

Bei Fleischspeisen achte man darauf, daß zu hellem Fleische (vergl. hierzu zweiten Abschnitt) dunkle Umlagen, zu dunklem Fleische helle Umlagen, zu weichlichem Fleische kräftig schmeckende Beilagen, zu scharf schmeckenden (pikanten) Braten leichte Gemüse gewählt werden. Der Geschmackssinn muß mit dem Ausputz übereinstimmen. Daher bilden sauere Zuthaten, wie Essig-Gemüse, sauere Gurken oft die Beilage fetter Fleischspeisen.

Kalte Speisen, sauer oder süß, lassen sich am leichtesten ausputzen; man kann die Oberfläche derselben mit den verschiedensten Grundstoffen belegen. Gedämpfte Früchte sind am einladendsten, wenn die rundliche Seite nach oben

gewendet ist; Apfelmus verziert man häufig mit fein gespaltenen Mandeln, Rosinen, Korinthen, oft auch mit gefärbtem Zucker und Frucht-Gallerten.

Die Ausschmückung und Anrichtung pflegt bei größeren Festmahlen eine viel reichere zu sein, als bei einfachen Familien-Mahlen; es ist, wie bereits erwähnt, dem Kunstsinne des Küchen-Meisters da ein weites Feld geboten, wobei ihm Umlagen, Spießchen, Schüssel-Ränder, Sockel usw. zur Verfügung stehen; er muß nur darauf achten, daß die Bestand-Teile des Ausputzes, sei es der Umlagen oder der Spießchen, der Zusammen-Setzung der Speisen entsprechen. Viele Speisen-Benennungen entstammen der Art des Anrichtens, den Bestand-Teilen der betreffenden Umlage, der Benutzung bestimmter Spießchen; so z. B. die ganzen Bezeichnungen *à la godard, à la Soubise, à la Joinville, à la normande* usw. oder das *filet de boeuf à la piémontaise*, die nur durch ihre Spießchen gekennzeichnet werden. Die geringste Abweichung in den Bestand-Teilen des Ausputzes würde der Bezeichnung des Gerichtes widersprechen. Zu Umlagen werden Ochsen-Zunge, Kalbsbröschen, Gansleber, Hahnkämme, Krebse, verschiedene Arten kleiner Pasteten, harte Eier, Sardellen, Oliven, Kapern, Trüffeln, Tafel-Pilze, Austern, Muscheln, Gemüse, Salat und ausgeschnittene Wurzeln, wie Beeten, Rüben, Radieschen, Meerrettich usw. verwendet. Umlagen werden hauptsächlich zu den Zwischen-Gerichten *(relevés)* sowohl vom Fisch als vom Fleisch gegeben; die Fußbemerkungen bei den Speisen im nächsten Abschnitte bieten eine Menge von passenden Beispielen.

Spießchen werden zu den Zwischen-Gerichten *(relevés)* und zu den Vorspeisen *(entrées)* verwendet; besonders finden sie bei kalten Speisen mannigfaltige Anwendung. Die Spießchen sind meist aus Metall (Silber oder Neusilber) in den verschiedensten Formen angefertigt; Hahnkämme, Trüffeln, Tafel-Pilze, Krebse, Krabben, Zitronen, Oliven, geröstete Semmel-Schnitten, Gemüse, Gallerte usw. werden zum Ausschmücken derselben benutzt. Vielfach sieht man Monogramme, aus Wurzeln geschnitten, aus verschiedenen der obengenannten Stoffe zusammengesetzte Wappen oder ähnliche Nachbildungen an den Spießchen; auch finden die neuerdings zur Anwendung kommenden Filigran-Verzierungen Anklang. Fähnchen in den Landes-Farben, in den Farben des Gastgebers oder mit Inschriften vertreten oft die Stelle der Spießchen.

Die Spießchen dienen nur als Zierat; es wäre jedoch ein großer Fehler des Koches (wie es leider oft vorkommt), wenn er, darauf fußend, Nachbildungen eßbarer Gegenstände dazu verwenden wollte, da es dem Gaste doch einfallen könnte, sich eine besonders einladend aussehende Trüffel, einen Hahnkamm oder dergleichen zu Gemüte zu führen. Wie die Frauen bei festlichen Gelegenheiten ihr Geschmeide anlegen, um damit besonders glänzend zu erscheinen, so versieht der Küchen-Meister seine hervorragenden Speisen mit Spießchen.

Schüssel-Ränder werden zu Würzgerichten, weißen und braunen Mischgerichten oder ähnlichen Speisen gebraucht, die sonst in tiefer Schüssel angerichtet werden. Man verfertigt dieselben aus gerösteten, zugeschnittenen Weißbrot-Schnitten, aus Blätter- und Nudelteig, Reis, Kartoffeln, Wurzeln, auch gibt es deren aus Metall (Silber oder Neusilber), die vielfach zur Anwendung kommen. Bei kalten Speisen, Salaten (Mayonnaisen) usw. verwendet man auch Schüssel-Ränder aus klarer Gallerte, entweder in ganzer Form oder zerhackt, die mit Kapern, Sardellen, Radieschen, Petersilie, Salat-Blättern usw. verziert werden.

Papier-Hülsen und -Krausen (Manschetten) verwendet man zur Umhüllung

von Pasteten- Sardinen- und ähnlichen Büchsen, sowie zur Umwickelung der Knochen bei Schinken oder Keulen (auch Geflügel-Keulen) und der Rippchen.

Sockel von Fett- oder Stearin-Masse *(Terra alba)* werden hauptsächlich zu kalten Speisen verwendet, wir finden sie fast ausschließlich bei kalten Büffetten. Was die Form derselben betrifft, so lassen sich keine Vorschriften aufstellen; man kann die Vorlagen zu denselben sowohl dem Kunstgewerbe als auch der Baukunst entlehnen. Die Ausschmückung derselben ist vielseitig und mannigfaltig. Besonders früher spielten derartige Nachbildungen bei den Festmahlen der Fürsten und hohen Personen eine große Rolle. Schaustücke dieser Art werden uns noch in alten Kochbüchern und Beschreibungen von Festmahlzeiten überliefert. Auf Kochkunst-Ausstellungen haben wir auch oft Gelegenheit gehabt, derartige Aufbaue zu bewundern.

Was nun das Anrichten betrifft, so wird die Suppe bei einem einfachen Mahle in der Schüssel (Terrine) auf die Tafel gebracht, gewöhnlich von der Hausfrau, zuweilen von dem Hausherrn auf Teller verteilt und den Gästen gereicht. Bei größeren Gesellschaften und in Gasthäusern wird die Suppe auf einem Neben-Tische angerichtet und den Gästen auf Tellern gereicht; dabei ist zu beachten, daß die Teller nicht zu voll sein dürfen und jeder Gast gleichmäßig von den Einlagen erhält. Bei den sogenannten *Garburen* wird die Einlage als Zugabe besonders in silbernen oder porzellanenen Schüsseln herumgereicht, und jeder Gast nimmt davon nach Belieben. Kleine Pasteten, besonders in Rußland zur Suppe sehr beliebt und gebräuchlich, werden selbstverständlich besonders, und zwar auf einem mit Petersilie geschmückten, häufig mit einem Mundtuche bedeckten Teller herumgereicht. Außer der Suppe, den vor derselben gereichten Austern und dem Gefrorenen in kleinen Formen, welches auf kleinen Glastellern gegeben wird, darf keine Speise unmittelbar auf Tellern angerichtet werden.

Trockene Neben-Gerichte *(hors-d'oeuvre)*, z. B. in der Pfanne Gebackenes, Röllchen, Krustchen, Speisen in Papier-Kästchen werden auf einer mit einem Mundtuche bedeckten Schüssel gereicht. Wenn nicht gesonderte Schüsseln mit verschiedenen warmen Neben-Gerichten gegeben werden, so richtet man verschiedene Arten derselben auf einer Schüssel an. Allgemein ist diese Sitte nicht eingeführt, aber in Italien, Rußland und neuerdings in Frankreich ist es selten, daß eine Schüssel Neben-Gerichte nicht aus verschiedenartigen derselben besteht. Dieser Gebrauch ist empfehlenswert, da den Gästen dadurch die Möglichkeit geboten wird, eine Auswahl zu treffen, z. B. *hors-d'oeuvre à la diplomate.*

Die Zwischen-Gerichte *(relevés)* sowohl von Fisch, als vom Fleisch werden kranzförmig mit Gemüse oder mit einer feinen Umlage umlegt, oder man legt die betreffende Speise schräg über die Schüssel und verziert die beiden Ecken mit den betreffenden Sachen.

Ganze Fische dürfen, mit Ausnahme der Plattfische, wie Seezunge, Steinbutte usw., bei welchen dies nicht angänglich ist, niemals auf der Seite liegend, wie abgestorben angerichtet werden; man stellt den Fisch vielmehr mit dem Rücken hoch, als ob er schwämme, wobei der Ausschmückung hier wiederum ein großer Spielraum gelassen ist. Kleine Fische richtet man rund an; man biegt sie vor dem Kochen und zieht das Schwanzende durch die Kiemen. Fische werden meist auf länglichen (größere Plattfische selbstverständlich auf runden oder ovalen) Schüsseln, sehr große, zu denen oft eine passende Schüssel fehlt, auf einem mit einem Mundtuche bedeckten Brette angerichtet, mit Petersilie, kleinen Krebsen, Zitronen-Scheiben ausgeschmückt, sodaß der bloße Anblick eines solchen

Gerichtes schon reizend auf die Geschmacks-Nerven wirken muß. Fische werden zerlegt und unzerlegt dargereicht; in jedem Falle muß aber eine silberne Fischkelle oder -Schaufel und eine Gabel (Forke) aus gleichem Metalle beiliegen. Der Gebrauch von stählernen Messern oder Gabeln ist bei allen Fischarten verpönt.

Die betreffenden Sosen werden meist in eigenen Näpfen angerichtet, wobei zu bemerken ist, daß die sogenannten englischen Fischsosen, Zuthaten zu ausgelassener Butter, in den ursprünglichen Flaschen gereicht werden.

Bei den Zwischen-Gerichten von Fleisch ist darauf zu achten, daß die fleischigere, rundere Seite immer nach oben angerichtet werde; meist werden diese Gerichte vorher zerlegt, aber die Stücke zur ursprünglichen Form aneinander gereiht gegeben; nur in kleineren Kreisen hat sich der Hausherr noch das Zerlegen vorbehalten.

In einzelnen feinen Gasthäusern hat sich der Gebrauch eingeführt, die großen Fleischstücke auf einem fahrbaren Warmwasser-Herde *(réchaud)* dem Gaste vorzuführen und nach dessen Auswahl und unter dessen Augen das gewünschte Stück abzuschneiden. Für feine Restaurants ist dieser Brauch sehr zu empfehlen.

Über die Ausschmückung der Zwischen-Gerichte ist bereits gesprochen worden; erwähnt sei nur noch, daß für das einfache Rindfleisch sowie für kalten Aufschnitt Petersilie und zu Blumen ausgeschnittene Radieschen die passendste Umlage bilden. Die betreffenden Sosen werden auch hier selbstverständlich in besonderen Näpfen gereicht.

Die heißen Vorspeisen *(entrées)* nehmen die Hauptstelle bei festlichen Mahlzeiten ein; sie werden besonders nett angerichtet, heiß gegeben und zeichnen sich vornehmlich durch ihre Sosen aus. Es gibt zweierlei heiße Vorspeisen, solche, die aus besonders feinen, seltenen Zuthaten bestehen *(entrées fines)* und solche, die aus verschiedenen Stoffen bestehen, welche nur durch die Art der Bereitung ihren Wert erlangen *(entrées travaillées)*; letztere können nur durch ihre Ausschmückung mit den ersteren wetteifern.

Hummern und Langusten werden in der Küche gespalten, in die ursprüngliche Form gebracht und mit Petersilie umlegt. Mehrere Hummern auf einer Schüssel werden meist mit den Köpfen nach der Mitte zu angerichtet.

Gemengte Speisen werden von der Mitte aus hoch, nach dem Rande zu abfallend angerichtet und mit einem Kranze von den jedesmal dazu gehörigen Zuthaten versehen. Ähnlich richtet man Rippchen an, die kranzförmig, mit den Knochen nach oben, gegeben werden. Von den Gemüsen sei erwähnt, daß dieselben, wenn mehrere gegeben werden, jedes für sich auf einer besonderen Schüssel, angerichtet werden müssen. Es gibt zwar geteilte Gemüse-Schüsseln für zweierlei Gemüse; der Gebrauch derselben ist aber nur in kleinen, einfachen Familien-Kreisen gestattet; nur ausnahmsweise bei Sauerkohl und Erbsen (bei Festmahlen allerdings selten vorkommende Speisen) würde die Benutzung einer solchen Schüssel zu entschuldigen sein. Trüffeln, Kastanien, Kartoffeln in der Schale sowie alle ganz gekochten Eier werden, damit sie länger warm bleiben, unter einem Mundtuche angerichtet.

Salate als Beigaben zum Braten werden meist in Krystall-Schalen gegeben. Der beiliegende Löffel und die Gabel dürfen niemals aus Metall sein; es gibt eigene Salat-Bestecke aus Elfenbein, Schildpatt, Horn oder Holz. Bei kleineren Festlichkeiten kommt es wohl noch vor, daß der Salat bei Tische zubereitet wird, doch nimmt dieses zu lange Zeit in Anspruch, daher jetzt nur vereinzelt vorkommend. Das Salat-Anmachen ist eine besondere Kunst, die Übung und

Geschmack erfordert; es sei erwähnt, daß gegen Ende des vorigen Jahrhunderts der französische Flüchtling Marquis d'Aubignac (nach Baron Vaerst war es Gaudet) in London nicht allein von der Ausübung dieser Kunst lebte, sondern sich auch ein großes Vermögen erwarb.

Sauere Speisen werden stets auf porzellanenen oder Glasschüsseln angerichtet, auch von solchen Tellern gegessen; an dieser Regel ist festzuhalten wenn auch alle übrigen Speisen auf Metall- (Alfenide-, Silber-, Gold-) Schüsseln herumgereicht und auch von solchen Tellern gegessen werden.

Mehlspeisen, Aufläufe, welche in einem Napf zur Tafel gelangen, müssen sofort, nachdem ihre Zubereitung vollendet ist, angerichtet werden, da sie durch das Stehen verlieren. Wenn keine eigenen Mehlspeiseform-Ränder vorhanden sind, so werden die betreffenden Formen und Näpfe mit einem Mundtuche umhüllt.

Von dem Gefrorenen ist bereits oben erwähnt, daß kleine Formen desselben, Nachbildungen von Früchten usw., einzeln, auf kleinen Krystall-Tellern angerichtet, gereicht werden dürfen; größere Stücke werden auf einer mit einem Mundtuche bedeckten Schüssel auf den Tisch gebracht. Doch geschieht dies nur bei dem Hartgefrorenen, während Halbgefrorenes auf bloßer Schüssel, Eispunsche, Sorbets, Granitos in Gläsern mit Löffeln gereicht werden. (Vergl. hierzu S. 71.)

Butter zu Fisch, Gemüse, Käse wird meist zu kleinen gerieften Kugeln, runden Plättchen, »Ochsen-Augen« genannt, usw. ausgestochen, oder schaumig gerührt und zu verschiedenen Formen erhärtet gereicht; eine Beigabe von Eis ist immer erwünscht, im Sommer unerläßlich, damit die Butter hart bleibt.

Früchte, sowie der Nachtisch bilden eine Hauptzierde der Tafel; besonders erstere lassen sich durch Zusammen-Stellung, Auswahl und Ausschmücken mit Blumen und Blättern zu Prachtschaustücken der Tafel herrichten, zumal die betreffenden Schalen, Körbe usw. ja auch meist Teile der Tafel-Aufsätze bilden.

Zum Schluß sei noch erwähnt, daß Schalen mit Eisstücken zum Kühlen der Getränke, besonders im Sommer, auf keiner Tafel fehlen dürfen; das Eis kann mit Lorbeer-Blättern, Myrten - Zweigen ausgeschmückt werden.

Zerlegen (Tranchieren) der Braten und Fische.

Das der französischen Sprache des vorigen Jahrhunderts entnommene Wort »Tranchieren« (franz. *trancher,* ital. *trinciare,* span. *trinchar,* lat. *transcindere,* mittelhochdeutsch *trinnen,* deutsch trennen) ist so in Fleisch und Blut der deutschen Küchen-Sprache übergegangen, daß es in ihr beibehalten worden ist, trotzdem es in der neueren französischen Sprache nicht mehr gebraucht wird; jetzt sagt man stattdessen *découper* (engl. *to carve).* Doch hat man für das im Deutschen übliche Wort »Tranche« (Schnitte Fleisch usw.) auch noch das Wort *(une) tranche.*

Mit Recht ist das Tranchieren eine Kunst zu nennen, da es sicher nicht leicht ist, mit Geschick und Zierlichkeit einen Braten so zu zerlegen, daß jeder Tischgenosse ein nett zugeschnittenes Stück erhält, und zwar möglichst schnell, damit das Fleisch nicht erkaltet.

In früheren Zeiten, selbst im Altertume, wurde die Tranchierkunst viel mehr gepflegt als jetzt. War doch schon Ulysses nach der Überlieferung Homers darin berühmt, sodaß ihm bei den Festmahlen seiner Genossen meistens das schwierige Amt des Vorschneidens übertragen wurde. Von den üppigen Mahlzeiten der Römer wird uns berichtet, daß eigene Vorschneider in Gegenwart der

Gäste das Fleisch, oft unter den Klängen der Musik, zerlegten, und selbst der Dichter Ovid gibt Vorschriften darüber.

Von den Römern ging die Sitte zu den Germanen und Galliern über, nur daß sich hier das Vorschneiden nicht bloß auf die angelernten Sklaven und Diener beschränkte. Im Mittelalter hielt es jeder Ritter für eine Ehre, darin bewandert zu sein, und besonders in Klöstern legte man viel Wert auf diese Kunst. Der Minne-Sänger Chrétien de Troges beschreibt voll Begeisterung, wie König Artus einen Pfau, der damals als vornehmster Braten galt, so kunstvoll tranchiert habe, daß alle Gäste, 500 an der Zahl, davon erhielten. Das Amt eines Vorschneiders, »Truchseß« genannt, wurde bei den Fürsten-Höfen zu einem der angesehensten Hofämter und auch in der That am deutschen Kaiser-Hofe ausgeübt, bis Amt und Titel »Truchseß« dem bayrischen Fürstenhaus erblich verliehen wurden.

In Frankreich nannte man den königlichen Vorschneider *Grand écuyer tranchant*, und auch da wurde dieses Amt nur an Mitglieder hochgestellter Familien verliehen; die thatsächliche Ausübung desselben erhielt sich daselbst länger, als in Deutschland. Bei der Krönung Ludwig XV. im Oktober 1722 zu Reims versah der Marquis de la Chenaye das Amt. Wie damals jeder junge Mann die Tranchierkunst als unerläßlich für den guten Ton erlernte, so befleißigt man sich auch jetzt noch immer in Frankreich vielfach, diese Kunst zu üben.

Eine schlecht tranchierte Speise würde denselben Unwillen erregen, als eine schlecht zubereitete, und sie würde jeder noch so schönen sonstigen Ausstattung Hohn sprechen.

Der Vorschneider muß genau verstehen, den Braten so kunstgerecht zu zerschneiden, daß jedes Stück ein hübsches Aussehen hat, daß möglichst wenig Saft verloren geht und die Arbeit rasch geschieht.

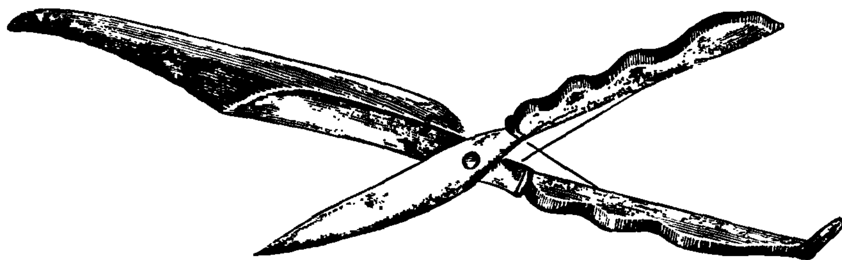
In England, wo man noch heute oft einen Braten bei Tische vor einen der Gäste stellt, damit dieser ihn zerlege, ist die Kenntnis des Tranchierens unerläßlich; Unkenntnis derselben würde gegen den guten Ton verstoßen und den Unkundigen bald dem gesellschaftlichen »Boykott« preisgeben. Zu bedauern ist, daß in Deutschland diese Kunst noch so wenig gepflegt wird, obwohl eine richtige Handhabung des Tranchier-Messers ein geeignetes Mittel wäre, sich in der guten Gesellschaft nützlich und beliebt zu machen.

Im Gegensatze zu den Qualen und Unannehmlichkeiten, die ein schlechter Vorschneider seinen Mitmenschen bereitet, wenn er blindlings und planlos mit dem Messer herumfährt, die Gelenke nicht findet und die Knochen zu durchschneiden sucht, statt glatter zierlicher nur zackige Stücke heruntersäbelt und so der Schrecken des Wirtes ist, der unter des Stümpers Händen das prächtigste Gericht verstümmelt sieht, ist es eine Freude, einem gewandten Vorschneider zuzusehen, wie er, scheinbar ohne irgend welche Mühe, seine oft schwierige Aufgabe löst.

Wie bereits oben erwähnt, ist es bei größeren Festmahlen immer mehr Sitte geworden, die Speisen schon zerlegt zur Tafel zu bringen, da nur auf diese Weise eine reiche Ausschmückung ermöglicht wird und sonst durch das Zerlegen bei Tisch auch zuviel Zeit verloren gehen würde. Jeder große Braten verliert jedoch dadurch erheblich an Wert, weshalb in feineren Restaurants der fahrbare Warmwasserherd, auf welchem der unzerlegte Braten hereingefahren und vor den Gästen zerlegt wird, eingeführt ist; bei feinen größeren Mahlen ist derselbe indes nicht gut anwendbar.

Als erste Bedingung eines guten Tranchierens ist etwas anatomische Kenntnis notwendig; der Vorschneider muß genau die Lage der Knochen und der Gelenke wissen, muß die verschiedene Richtung der Fleischfasern erkennen, damit er das Fleisch immer der Quere nach (gegen den Strich) durchschneide. Fleischstücke, welche gegen diese Regel geschnitten sind, erscheinen immer unansehnlich und unappetitlich, langfaserig und lassen sich schlecht kauen.

Als zweite Bedingung sind gute Werkzeuge unerläßlich. Die zum Vorschneiden notwendigsten bestehen zunächst in einer großen zwei- oder dreizinkigen Gabel. Ist sie mit aufklappbarer Parier-Stange versehen, um bei dem Schneiden nach oben und etwaigem Abgleiten des Messers die Verletzung der anderen Hand zu vermeiden, so kann das nichts schaden. Die Hauptsache ist, gute, namentlich scharfe und große Messer zu nehmen. Zu größeren Braten benutzt man gern solche mit langer, breiter, vorn gebogener, zu Wild und Geflügel solche mit kürzerer schmälerer Klinge. Zum Zerlegen von Fischen darf man sich, wie zum Essen derselben, keiner stählernen Messer und Gabeln bedienen, sondern benutzt silberne Fischmesser oder Fischkellen. Fisch-Tranchiergabeln sind bei der Weichheit des Fischfleisches überflüssig. Zu feinem Vorschneiden des Geflügels ist ferner die französische Tranchiermesser-Schere (*couteau cisaille,* vergl. Abbild. 1) zu empfehlen, die aus Schere und Tranchier-Messer zugleich besteht.



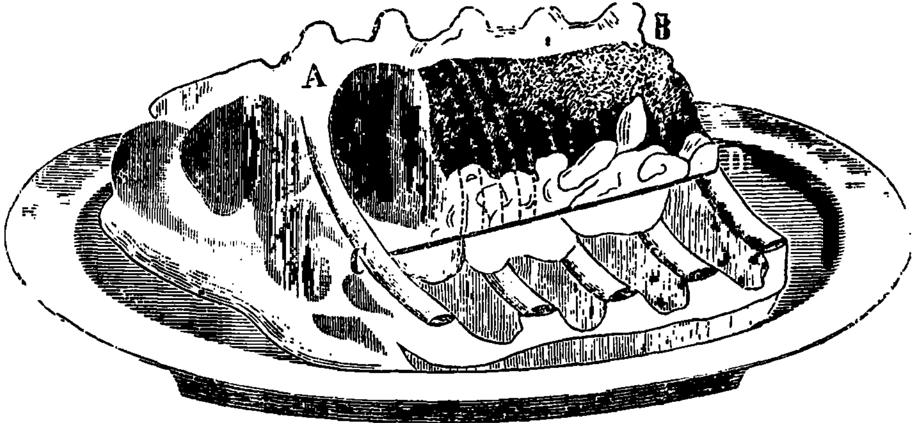
(Abbildung 1.)

Nur mit Hilfe dieser läßt sich das hübsche Kunststück ermöglichen, Geflügel bloß auf der Gabel, also frei in der Luft zu zerlegen. Soll ein gebratenes oder gedämpftes Fleischstück, sei es Schlachtvieh, Wild, Geflügel, erst bei Tisch tranchiert werden, so ist es vor allem notwendig, daß man genügenden Raum hat, um sich frei bewegen zu können, ohne seinen Nachbarn Unbequemlichkeiten zu verursachen oder von ihnen beengt zu sein. Das betreffende Fleischstück muß ohne irgendwelche Beilage auf einer entsprechend großen Schüssel liegen, damit man es ganz nach Belieben wenden und drehen kann. Der Braten-Teller soll keine Sose enthalten, damit nicht bei etwaigem Abrutschen des Messers ein Teil herausspritzt, Tischtuch und Kleidung verunreinigt. Das Abrutschen ist zu vermeiden, schon des nervenerschütternden schrillen Tones halber, den das Ausgleiten des Messers auf glasiertem Porzellan zur Folge haben kann.

Das Tranchieren ist am besten in der Praxis zu erlernen, aber wir wollen versuchen, in nachstehendem an der Hand von Zeichnungen die Ausführung einiger zweckmäßiger Handgriffe deutlich und verständlich zu beschreiben. Allerdings macht auch hierin erst Übung den Meister, aber wir hoffen, durch Anführung der gebräuchlichsten Regeln immerhin dazu beizutragen, daß sich die edle Tranchierkunst in Deutschland wieder mehr einbürgert und nicht ausschließlich nur von Köchen ausgeübt wird, unter denen es übrigens auch nicht alle zum Meister darin bringen.

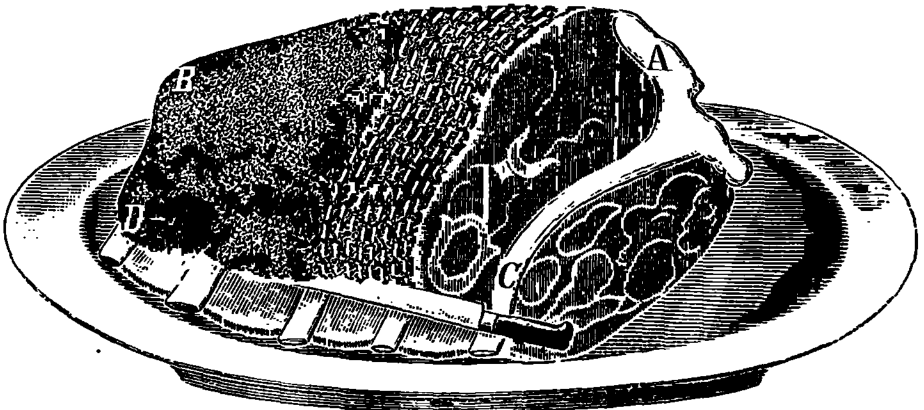
1) Englischer Braten (*Roastbeef*).

Die Abbildung 2 zeigt den Rindsbraten, mit der Lende nach oben angerichtet; diese wird als das zartere Fleisch zuerst geschnitten. Man beginnt am spitzen Ende des Bratens, schneidet zunächst die trockene Spitze ab und macht längs des Rücken-Wirbels einen Einschnitt *A—B* bis auf den Knochen, schneidet



(Abbildung 2.)

dann von links nach rechts große dünne Querscheiben und trennt diese von den Knochen, indem man das Messer bei *C* in der Richtung nach *D* einsetzt. An jeder Scheibe muß etwas Fett bleiben; wo es fehlt, legt man es dazu; es findet sich hinreichend am stärkeren Ende der Lende. Auch beträufelt man jede Scheibe mit ein wenig Fleischsaft, der beim Schneiden hervorquillt.



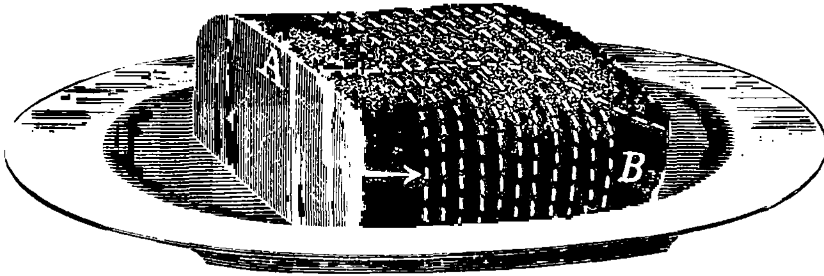
(Abbildung 3.)

Ganz gleich verfährt man mit der anderen Seite (Abbildung 3), welche in Deutschland hauptsächlich unter dem Namen »Roastbeef« bekannt ist. Der englische Braten muß immer erst kurz vor dem Herum-Reichen zerlegt werden, weil gebratenes Rindfleisch leicht rasch trocken und weniger schmackhaft wird.

Rindslende allein gebraten oder gedämpft wird zunächst (in der Küche) von dem langfaserigen trockenen Unterteil befreit und in Quer- oder schräge Scheiben geschnitten, die man wieder zur ursprünglichen Form aneinander legt. Man schneidet die Scheiben wohl auch schräg und nicht ganz durch, sodaß sie unten noch etwas zusammenhängen, *en semelle* (in der Sohle [zusammenhängend]) genannt. Das Tranchieren der gedämpften Lende kann in der Küche geschehen.

2) Rindschwanzstück.

Das Rindschwanzstück, *pièce de boeuf, culotte* (Abbildung 4), bei welchem die Fleischfasern in der durch den Pfeil angedeuteten Richtung liegen, wird einfach, indem man am spitzen Ende anfängt, etwas schräg in nicht zu dünne, fingerdicke Schnitten zerlegt, die man wieder zur ursprünglichen Form aneinander legt. Ist das Fleischstück zu stark, so werden die Scheiben noch durch den Querschnitt *A—B* geteilt. Das mit Fett bedeckte spitze Ende ist saftiger und zarter; den bevorzugteren Gästen biete man dieses zunächst an.

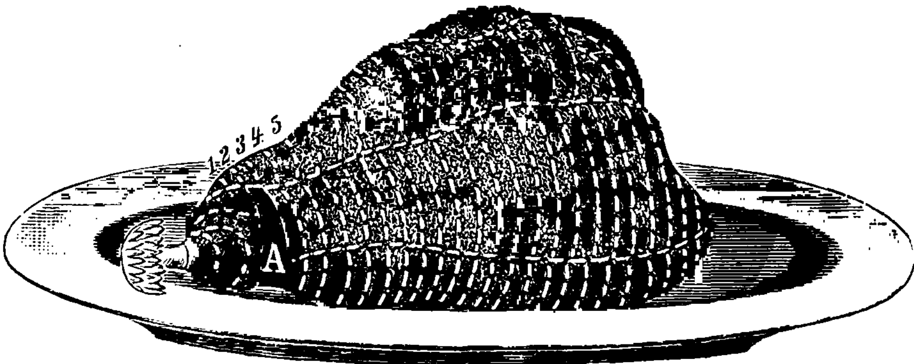


(Abbildung 4.)

Auf ähnliche Weise zerlegt man das gekochte Schwanzstück, *boeuf à la mode, entre-côte*, das geräucherte Rindsrippenstück, Rindsbrust, Rindszunge und Kalbsnuß, bei welchen Fleischstücken die Fasern ebenfalls in einer Richtung liegen. Hauptregel ist auch hier immer, die Fleischfasern quer zu durchschneiden.

3) Kalbskeule.

Man schneidet zuerst das am Knochen befindliche Sehnenstück (Abbildung 5 bei *A*) keilförmig heraus, bringt es beiseite und zerlegt dann die obere dickere, fleischigere Seite in Querscheiben (1—5 usw.). Hierauf schneidet man schräg



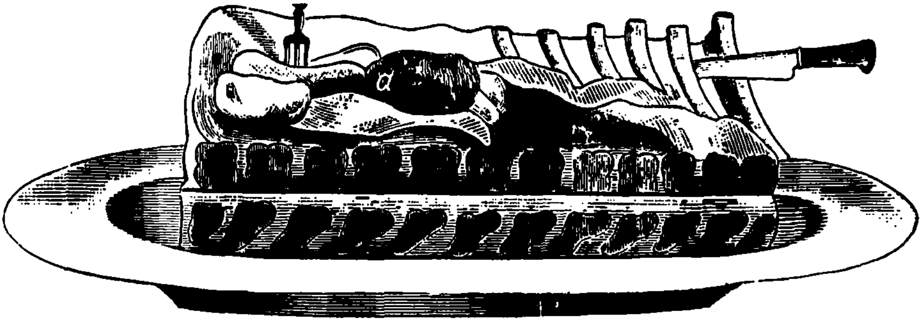
(Abbildung 5.)

und das Messer am Knochen fast wagerecht haltend jede Scheibe mit einem Schnitte ab. Soll auch die untere Seite zerlegt werden, so wird die Keule umgewendet und auf gleiche Weise wie oben verfahren. Man darf auf keinen Fall den mit Papier-Manschette versehenen Knochen mit der Hand anfassen.

Schinken, Hammel- und Wildkeule (-Schlegel) werden ebenso tranchiert.

4) Kalbsnieren-Braten.

Abbildung 6 stellt die innere Seite eines Kalbsnieren-Bratens mit der Niere *(a)* dar. Vor dem Zerlegen werden die Niere sowie das kleine unter derselben sitzende »Filet« herausgeschält, in Querscheiben geschnitten und auf einer besonderen Platte angerichtet. Dann zerteilt man die Rippen der Länge nach in fingerdicke Stücke, indem man das Messer zwischen zwei Rücken-Wirbeln einsetzt, diese sowie den Rücken-Muskel mit einem Schnitte trennt und mit dem Messer zwischen den Rippen durchfährt. Die schräg geschnittenen Scheiben müssen das

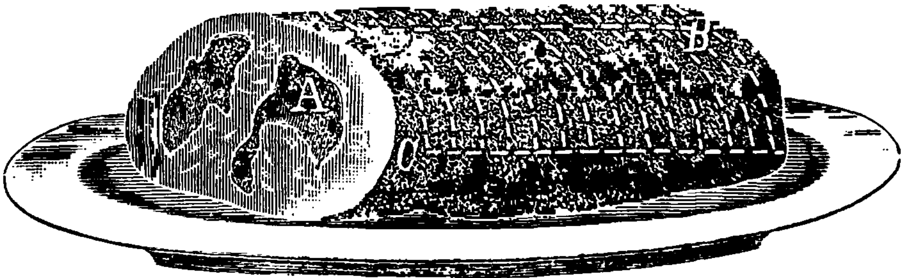


(Abbildung 6.)

Aussehen von Kalbsrippchen *(côtelettes)* haben, aber ohne den dort üblichen, lang hervorstehenden Rippen-Knochen, welche vor dem Braten geknickt und beim Tranchieren vollends abgeschnitten werden, sodaß nur der obere Stumpf am Rücken-Wirbel bleibt. Die schräg geschnittenen Nieren-Scheibchen wie die Wirbel- und Rippen-Stücke werden schließlich wieder zur ursprünglichen Form des ganzen Bratens aneinander gelegt, und erfolgte das Tranchieren in der Küche, nochmals vor dem Auftragen gut erwärmt. Jeder Gast soll ein Wirbelstück *(côtelette)* und ein Stück Niere erhalten, und zwar nicht bloß Nierenfett.

5) Hammel-Rücken.

Man macht längs des Rücken-Wirbels einen Längsschnitt *A—B* (Abbildung 7) bis auf den Knochen, schneidet dann von links nach rechts ziemlich kurze, fingerdicke, schräge Querscheiben und trennt diese, das Messer bei *C* in der Richtung nach dem hinteren Ende einsetzend, von den Rippen-Knochen.



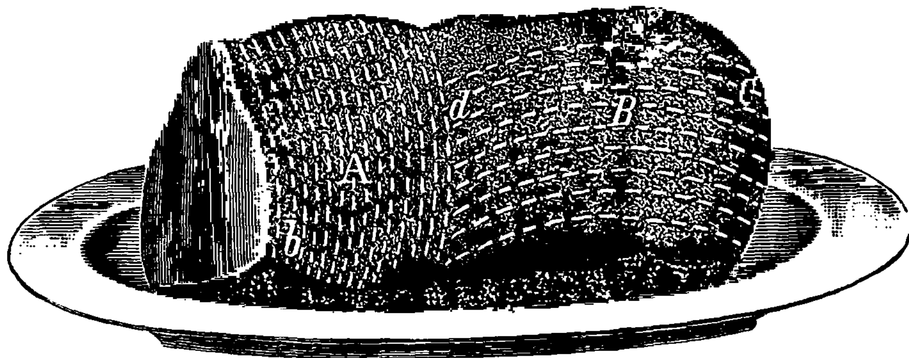
(Abbildung 7.)

Bei gedämpftem Hammel-Rücken verfährt man fast ebenso, nur daß man die Stücke nicht schräg, sondern gerade schneidet und nicht zu viel Fett daran lassen darf. Er wird wie alles gedämpfte Fleisch seiner Weichheit halber am besten in der Küche zerlegt.

Kalbsrücken, Wild- und Rehziemer (-Rücken) werden ebenso behandelt.

6) Hinter-Ziemer von Wild.

Nachdem das am Rücken liegende Stück *A* (Abbildung 8) von oben nach unten in der Richtung auf *b* in Querscheiben geschnitten ist, zerlegt man die



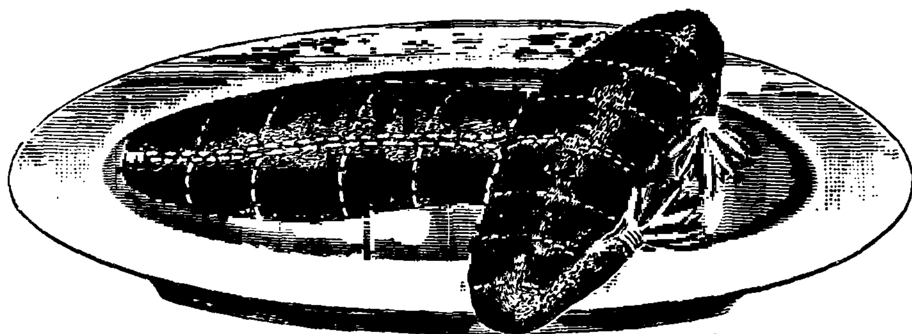
(Abbildung 8.)

sogenannte »Nuß« *B* durch Längsschnitte *d—C.* Die Fasern des Rücken-Fleisches laufen denen in der Nuß gerade (rechtwinklig) entgegengesetzt, daher die Quer- und Längsschnitte.

In gleicher Weise verfährt man mit Wildschweins-Ziemer, Kalbsrücken und ähnlichem.

7) Hase.

Der Hase wird bei Tafel ähnlich wie der Hinter-Ziemer von Wild zerlegt, der Rücken in Quer-, die Keulen in Längsschnitte. Meist wird jedoch der Hase zerlegt, indem man (das Fleisch wird am Knochen gelassen) den Rücken in Querstücke teilt und von den Keulen-Knochen das Fleisch in drei bis vier Stücke schneidet (Abbildung 9). Bei dieser Art des Zerlegens müssen die Rücken-Wirbel des Hasen bereits in der Küche mit einem Meißel oder Hacke-Messer geknickt



(Abbildung 9.)

sein, da man mit dem Messer die Wirbel nicht trennen kann. Es gibt zwar zu diesem Zwecke sogenannte »Hasen-Brecher«, eine starke Eisen-Nadel mit Griff, die man in den Rückenmark-Kanal einschiebt, sodaß man die Wirbel-Säule mit Hebelkraft zerbrechen kann, sie sind aber nicht sehr gebräuchlich.

In feinen Häusern ist es nicht üblich, die Keulen mit vorzusetzen; man gibt vielmehr nur den Rücken, weil das Keulenfleisch weniger zart ist, besonders bei älteren, stärkeren Tieren. Bei jungen zarten Hasen kann man die

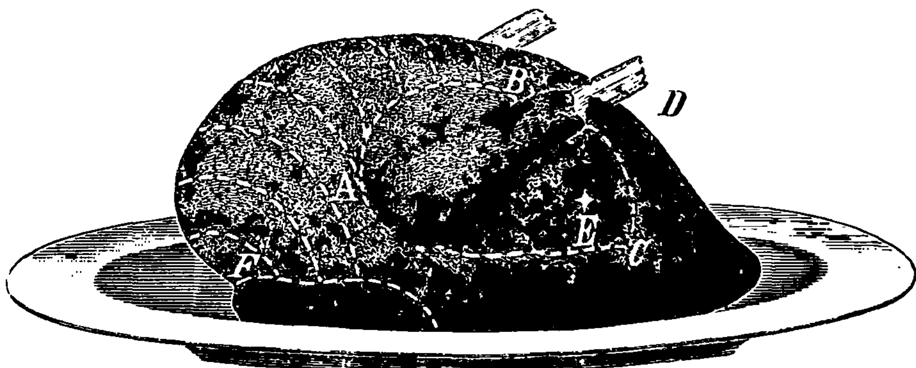
Keulen schon eher mitgeben. Man rechnet einen Hasen-Rücken auf vier bis sechs Personen, je nach der Größe des Bratens, eine Hasen-Keule auf zwei bis drei Personen. Die vordere, weniger fleischige, trockene Rücken-Spitze (Kandidatenstück), ebenso die untere sehnige Spitze der Keulen gelten als geringwertig.

Feiner ist ferner, den Gästen die Wirbel-, Becken- und Schenkel-Knochen nicht mit anzubieten, um ihnen das »Abknaupeln« zu sparen. Man schält zu diesem Zweck, wie beim Hammel-Rücken beschrieben (Abbildung 7), das ganze Rückenfleisch (Filet) von den Knochen und zerlegt es in schräge Scheiben, ebenso das Schenkelfleisch, aber in jedem Falle legt man die Stücke wieder zur ursprünglichen Form aneinander. Kleine Hasen gibt man immer mit den Knochen, weil sie zu wenig Fleisch haben und dieses sich leicht loslöst. Tranchiert man letztere bei der Tafel, so wird die Tranchier-Schere (Abbildung 1) sehr gute Dienste thun. Die Keulen-Knochen werden ebenfalls, wie der Rücken, in der Küche drei- bis viermal zerschlagen, sobald sie mitgegeben werden.

8) Truthahn (Puter).

Beim Tranchieren sämtlichen Geflügels, mit Ausnahme des ganz jungen, kleinen (Tauben, Hühnchen usw.), kommt es darauf an, die Gelenke genau zu treffen, da nur dann die Knochen zierlich oder überhaupt zu trennen sind.

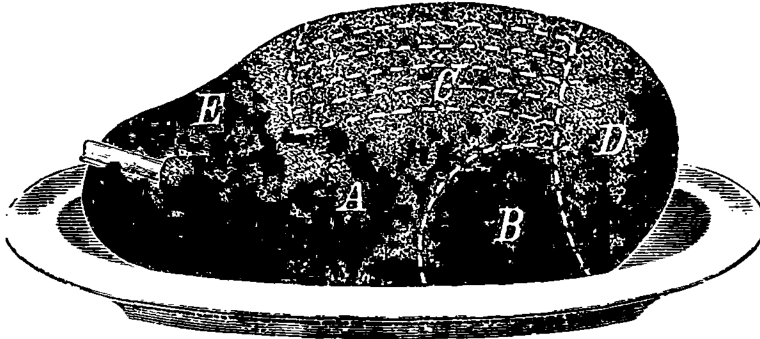
Beim Truthahn schneidet man zuerst die Keulen ab, indem man einen Schnitt, bei *A* (Abbildung 10) einsetzend, zwischen Brust und Keule, den Umrissen letzterer folgend, *A B C* macht. Man biegt hierauf die Keule ab, bis sich die Kugel des Hüftgelenkes bei dem * (Stern) über dem *E* bloßlegt; dann löst man diesen aus und trennt die Keule mit einem Schnitte von *A* nach *E* vollends. Die Keule wird im Kniegelenke gelöst und in drei oder mehrere Stücke geteilt. Hierauf zerlegt man die Brust, indem man von der Spitze *D* längs des Brustknochens bis zum Flügel-Gelenk *F* einen Schnitt ausführt, letzteres auslöst und das Ganze in zierliche Querscheiben, vom Flügel anfangend, zerteilt. Ist der Truthahn gefüllt, so löst man, ehe man die Brust zerlegt, den Kropf mit dem Füllsel und schneidet ihn in Scheiben. Die Keulen, welche gröberes, dunkleres Fleisch haben, gibt man in feinen Häusern nicht mit, sondern zunächst nur das weiße Brustfleisch (die beiden »Filets«), die man, mit dem linken anfangend, loslöst und schräg in feine Scheiben teilt. Man dreht dann die Platte herum und macht es mit dem rechten »Filet« ebenso. Jeder Gast erhält je eine Scheibe Brustfleisch und »Farce« (Fülle). Ähnlich wird die Truthenne (Pute) tranchiert



(Abbildung 10.)

9) Gans.

Bei der Gans schneidet man ähnlich wie beim Truthahn zuerst die Keulen *A* (Abbildung 11) ab und zerlegt sie in zwei bis drei Teile; dann löst man das Flügelstück *B*, an welchem man ein wenig Brustfleisch läßt, und schneidet die Brust *C* in längliche, hübsche Scheiben, indem man beim Flügel anfängt und bei



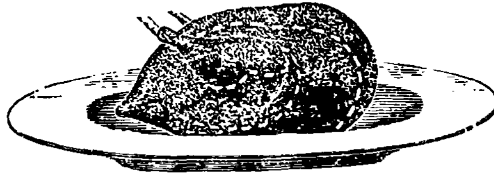
(Abbildung 11.)

jedem Schnitt, sobald man den Brustknochen berührt, das Messer beinahe wagerecht hält. Nun zerlegt man *D*, macht bei *E* einen Längsschnitt, nimmt die Füllung heraus und schneidet die braune Haut in angemessene Stücke.

Auf ähnliche Weise verfährt man bei dem Tranchieren der Ente, der Trappe und des Auerhahnes.

10) Kapaun.

Auch beim Kapaun trennt man die Keulen in oben beschriebener Weise, löst das Flügelstück mit etwas Brustfleisch ab und schneidet dann die Brust in Scheiben, ähnlich dem Verfahren bei der Gans, nur lasse man an den Seiten des



(Abbildung 12.)

Brustknochens noch Fleisch, welches als besonderes Stück, von dem Gerippe getrennt, gegeben wird. Ähnlich wie Kapaun werden Huhn, gemästetes Kapphuhn (Poularde), Perlhuhn, junger Truthahn, Fasan und Birkhuhn zerlegt.

11) Junge Hühner, Rebhühner, Haselhühner, Tauben, Schnepfen

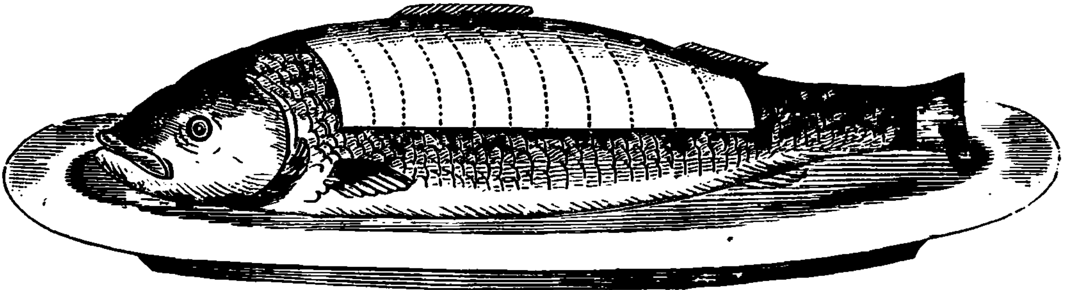
werden meist nur in zwei Hälften geteilt, indem man dieselben längs des Brustknochens durchschneidet. Sollen dieselben, wie es öfters vorkommt, in drei Teile zerlegt werden, so geschieht dies, indem man sie, von der Brustspitze in schräger Linie vom Brustknochen ablaufend, bis zum Flügel-Gelenk durchschneidet.

12) Krammetsvögel, Wachteln, Fettammern, Lerchen, Sumpfschnepfen (Bekassinen)

werden unzerlegt angerichtet und herumgereicht.

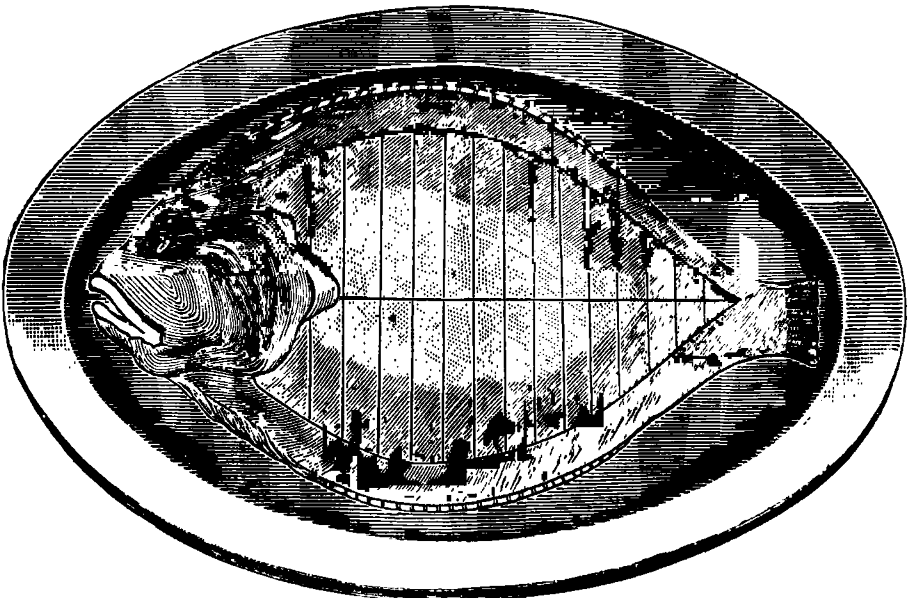
13) Fisch.

Bei allen langen Fischen, Lachs, Karpfen usw. (Abbildung 13) zieht man zuerst eine Linie vom Kopfe bis zum Schwanze längs des Rückgrates und bezeichnet die Querstücke mit der Fischkelle, um sie dann zu zerteilen und auf die Teller zu legen. Bei Steinbutt und ähnlichen Plattfischen zieht man, wie unsere Abbildung 14 aufweist, einen Strich genau in der Mitte desselben und zerteilt dann beide Hälften in Querstücke.



(Abbildung 13.)

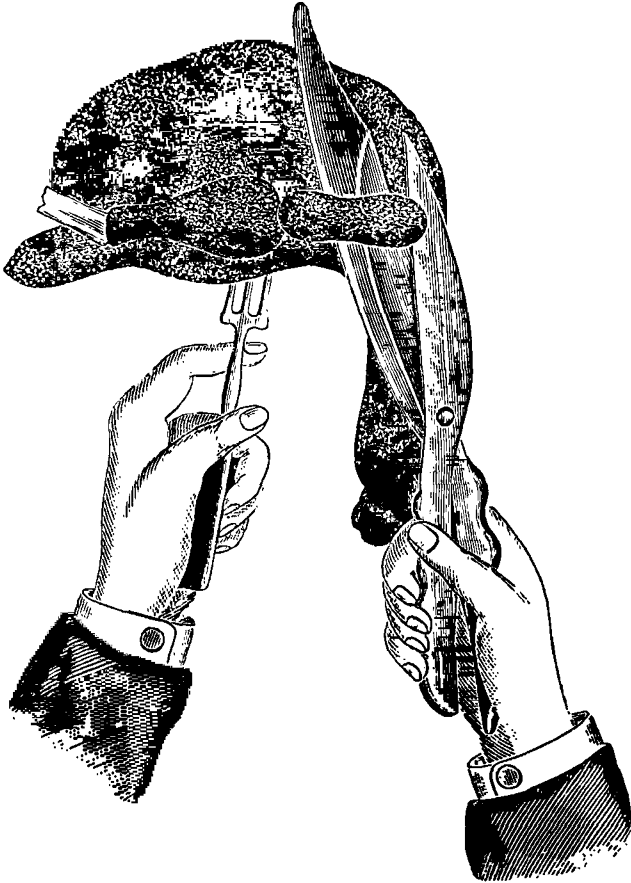
In der feinen Küche ist es Brauch, gekochte oder auf sonstige Art zubereitete Fische den Gästen unzerteilt vorzusetzen, ihnen das Abtrennen eines Stückes zu überlassen und nur mit der Fischkelle die Stelle anzudeuten, wo der Anfang zu machen ist. Ganze Fische, besonders wenn es schöne »Exemplare« sind, sehen auf der Tafel weit besser als Stücke; nur müssen sie so groß sein, daß die oben liegende Seite für alle Gäste hinreicht weil der unteren Seite wegen



(Abbildung 14.)

des Rückgrats unbequem beizukommen ist. Regel ist, den Fisch (außer Plattfische) auf der rechten Seite liegend anzurichten. Bei größeren Plattfischen (Steinbutt usw.) muß die weiße Seite nach oben liegen. Nachdem man diese wie oben erklärt geteilt hat, dreht man den Fisch herum und zerlegt die andere Seite geradeso. Bei sehr großen Plattfischen kann man drei Längsschnitte machen.

Besonders geschickte Vorschneider verstehen es, mittelgroßes Geflügel, wie Kapaun, Ente usw. aus freier Hand auf der Gabel in der Luft zu zerlegen und führen dieses Kunststück öfters in Gesellschaft aus. Man darf bei Ausübung desselben das zu tranchierende Stück nicht zu hoch heben, damit die abgeschnittenen Stücke unmittelbar auf die Schüssel fallen, ohne daß die etwa auf der Platte befindliche Sose herumspritzt. Wie schon eingangs bei Beschreibung der fran-



(Abbildung 15.)

zösischen Tranchiermesser-Schere erwähnt, ist diese dazu unbedingt nötig. Es gibt auch noch eine gleichschenklige, kurze »englische« Tranchier-Schere, doch ist sie weniger gebräuchlich. Das Tranchieren in der Luft wird freilich vielfach nur als »Spielerei« betrachtet. Wie man die Gabel einsticht und hält und wie man die Schere führt, haben wir durch obige Abbildung (15) möglichst getreu darzustellen versucht.

Beim Tranchieren der kleineren Keulen (Hammel, Wild) benutzt man nicht selten einen metallenen Handgriff, der über das Knochen-Ende geschoben und an dasselbe geschraubt wird. Dieser Griff ermöglicht es, die Keule mit der Hand zu fassen, macht den Gebrauch der Gabel unnötig, erleichtert das Zerlegen und gestattet, ähnlich dem oben geschilderten Verfahren beim Geflügel, die betreffende Keule aus freier Hand zu zerlegen.

In vorhergehendem haben wir von der Tranchier-Kunst gesprochen, aber wir wollen doch noch erwähnen, daß öfters Hase, Rehziemer, Geflügel, wie Gans, Truthahn und Ente, in der Küche anders zerlegt werden. Beispielsweise wird

die Gans zuerst mit Hilfe des Hacke-Messers in zwei Hälften und dann jede derselben meist in vier Teile geteilt. Auf die Bezeichnung »Kunst« kann dieses Verfahren keinen Anspruch machen, weshalb wir es auch bloß flüchtig berühren. Nur in Restaurationen, in welchen Gansbraten, Reh usw. in einzelnen Portionen gegeben werden, ist dieses Verfahren statthaft; bei größeren Festmahlen darf es nie und nimmer vorkommen. Zierlich und nett sehen die Stücke nicht aus, verstoßen also gegen die Regel, daß alles Gute nicht bloß im inneren Gehalte liegt, sondern auch in einer dem Auge wohlgefälligen Form gereicht werden muß.

Decken und Ausstattung der Tafel. Tischbedienen.

Die Regel, mit der wir die vorstehende Abhandlung schlossen, findet auch eine hervorragende Anwendung auf die ganze äußere Ausstattung der Tafel. Dieselbe muß tadellos gedeckt und geschmackvoll hergerichtet sein, wobei die Verzierungen den verschiedenen Gelegenheiten angepaßt sein können; die Bedienung muß gehörig geschult sein, damit nicht durch planloses Hin- und Herlaufen, durch unzeitiges, ungehöriges Handeln die Übereinstimmung (Harmonie) des Ganzen gestört werde. Eine schöne Tafel, eine sicher auftretende Bedienung läßt den Gast die Überzeugung gewinnen, daß auch die ihm gebotenen Tafel-Genüsse die sonstige Sorgfalt nicht vermissen lassen und somit den gehegten Erwartungen durchaus entsprechen.

Das Tafel-Decken ist wohl ebenfalls eine Kunst zu nennen; in früheren Zeiten gab es Leute, die diese Kunst als Gewerbe betrieben, und nur selten wurde in Familien ein Festmahl abgehalten, ohne daß die Hilfe eines sogenannten »Tafel-Deckers« in Anspruch genommen wurde. Bei fürstlichen Höfen besteht das Amt noch heute, und in Berlin gibt es zwei Tafeldecker-Vereine mit einem zahlreichen Bestand an Mitgliedern, die allerdings nicht nur Tafeln decken, sondern überhaupt bedienen (Lohndiener, Lohnkellner).

Wie dem Koche beim Ausschmücken der Speisen, so ist auch dem Tafel-Decker zur Bethätigung seiner Kunst ein weiter Spielraum gelassen; ihm steht vielerlei zu Gebote, wie später gezeigt werden wird; seine Thätigkeit ist weniger an bestimmte Regeln und Gesetze gebunden, als die der Tischbedienung, deren Wirken und Handeln ganz bestimmten Vorschriften unterliegt, von denen nicht abgewichen werden darf, ohne die ganze Ordnung und den glatten Verlauf des Mahles zu gefährden.

Falls der Raum es nicht gestattet, sämtliche Festteilnehmer an einer längeren Tafel unterzubringen, so ist am gebräuchlichsten, die Tische in Form eines Hufeisens (Tafel mit zwei rechtwinklig angerückten Flügel-Tafeln) aneinander zu stellen, wobei selbstverständlich auf ein bequemes Bedienen Rücksicht zu nehmen ist. Bei ganz großer Teilnehmerzahl pflegt man die Tafeln in angemessenen, gleichen Abständen (parallel) von mindestens 1 m aufzustellen, sodaß die Teilnehmer bequem Platz haben und die Bedienung sich gut dazwischen bewegen kann; eine Tafel für bevorzugte Personen (Ehren-Gäste usw.) stellt man vielleicht quervor, ebenfalls mit entsprechendem Abstand von den anderen.

Die unbeweglich feststehende Tafel wird zuerst mit einer Filz- oder Friesdecke belegt, um alles Geräusch, welches beim Wechseln der Teller und Bestecke kaum zu vermeiden ist, möglichst zu dämpfen. Hierüber wird das Tafeltuch gebreitet, welches so lang und breit sein muß, daß es an den Seiten 40—50 cm überhängt, an den Kopfseiten um etwa 20 cm länger; die Zipfel nimmt man in

kleine Falten zusammen und steckt sie mit einer Nadel fest, sodaß sie sich fächerförmig ausbreiten, oder man bildet in der Mitte des Zipfels eine kleine Rosette und bindet diese mit einer leicht herabfallenden seidenen Schleife. Ist ein die ganze Tafel bedeckendes Tafeltuch nicht vorhanden, so nimmt man gleichgemusterte kleinere Tischtücher und deckt auf die Tafel, wo die Tücher übereinander liegen, ein als Stern gebrochenes Mundtuch, sodaß die zwei Ecken längs des Tischtuches auslaufen. Die Gedecke werden so weit auseinander gelegt, daß die Gäste bequem nebeneinander sitzen können; man rechnet gewöhnlich etwa 70 cm auf einen Gast. Zu weites Auseinander-Sitzen ist zu vermeiden, weil dann die Tafel zu leer aussieht und die Unterhaltung der Gäste untereinander erschwert ist. Zu weites Auseinander-Sitzen ist aber immer noch besser, als zu enges, aus Gründen, die nicht näher auseinandergesetzt zu werden brauchen; es macht einen ängstlichen, armseligen Eindruck und ist für Gäste wie Bedienung gleich hinderlich.

Die flachen Teller werden zuerst hingesetzt, und zwar eine Handbreit vom Tischrande, die Gabel links, die Spitze der Zinken nach unten, der Löffel und das Messer rechts von dem Teller, letzteres mit der Schneide nach demselben gekehrt. Messer, Gabel und Löffel werden auch auf ein Messer-Bänkchen zur rechten Seite des Gedeckes gelegt, und zwar die Gabel dem Teller zunächst, dann das Messer (mit der Schneide wie oben) und der Suppen-Löffel kreuzweise über dieselben. Vor den Teller, natürlich nach der Mitte des Tisches zu gedacht, legt man je ein Nachtisch-Messer und vor dieses einen Nachtisch-Löffel. Obstmesser werden nicht auf den Tisch gelegt, sondern auf den betreffenden Tellern mitgereicht, ebenso die Löffel zu den betreffenden süßen Speisen.

Sehr reichhaltig ist das englische Tischgedeck. Man legt dort außer den Tellern einen Suppen-Löffel, ein Fischmesser und eine Fischgabel, Gabel und Messer für Braten, ein Käse-Messer, Messer und Gabel für den Zwischengang, einen Pudding-Löffel und oft noch ein besonderes Pudding-Messer auf. Für den Nachtisch, sobald er in Obst besteht, werden aus weißem Metall, Gold (vergoldet), Elfenbein, Schildpatt oder Horn bestehende Messer aufgelegt, nachdem das Tischtuch entfernt wurde, also nach der eigentlichen Mahlzeit. Ähnlich ist es mit den Gläsern, deren man bis zu einem halben Dutzend in verschiedener Form und Größe vor jedes Gedeck stellt, ohne daß jedoch ein bestimmtes Gesetz besteht. Je nach der Anzahl der Gänge und Getränke wie nach den Gepflogenheiten des Hauses schwankt der Brauch mit beiden.

Auf die Teller legt man die Mundtücher, einfach zusammengelegt oder in verschiedene Formen[1]) gefaltet, und ein kleines Brötchen. Auf die linke Seite des Gedeckes stellt man einen kleinen Krystall-Teller zu Salat oder Kompott, während die rechte Seite für die Aufstellung der Gläser bestimmt ist, von welchen dasjenige, aus welchem zuerst getrunken werden soll, rechts zu stehen kommt. Da bei größeren Mahlzeiten die Weine, namentlich die feineren, den Gästen meist in Gläsern gereicht werden, so ist die Zahl der auf den Tisch zu stellenden Gläser auf ein bis zwei für die Tischweine (ein weißes und ein farbiges

---

[1]) Das Brechen der Mundtücher in die verschiedensten Formen ist eine ältere Kunst, die zwar bei feinen Festmahlen nur noch selten angewendet, bei Hochzeiten oder überhaupt festlichen Gelegenheiten aber immer noch gern gesehen wird, weil hübsch und mannigfaltig gebrochene Mundtücher der Tafel immerhin ein festliches Gepräge verleihen. Da es über »Servietten-Brechen« verschiedene besondere Werkchen gibt (bei P. M. Blüher in Leipzig), sahen wir an dieser Stelle von näherer Beschreibung ab.

oder Römer), ein Wasser- und ein Champagnerglas beschränkt. Werden zwei verschiedene Sorten Champagner gereicht, so werden auch zwei in der Form möglichst verschiedene Gläser hingestellt (spitze hohe Kelchgläser, weite flache Schalen oder niedrige Becher).

Als Tischwein wird abwechselnd weißer und roter auf die Tafel gestellt, für je drei oder vier Gedecke eine Flasche, entweder in den ursprünglichen Weinflaschen oder auch in geschliffenen weißen sogenannten »Karaffen«, den sich die Gäste selbst einschenken oder auch von der Bedienung einschenken lassen. Verbleibt der Wein in gewöhnlichen Flaschen, so sind dieselben mit leicht abnehmbaren Korken, deren es in mannigfaltigster Form und Ausstattung gibt, zu versehen. Korke mit Glas-, Metall-Knöpfen, allerlei Figuren und Abzeichen, ferner mit Rehkronen oder ähnlichem bieten da eine reiche Auswahl. Vor jedes Gedeck oder wenigstens zwischen je zwei muß ein kleines Salznäpfchen mit dem dazu gehörigen Löffel gestellt werden.

Außer Obst, dem feineren Nachtisch und bei kleineren Festmahlen auch den Schalen mit gedünstetem Obste darf nichts, was zum Genusse für die Gäste bestimmt ist, auf die Tafel gestellt werden. Ersteres wird viel zur Ausschmückung der Tafel-Aufsätze mit verwendet, besonders häufig, wenn an den Aufsätzen selbst bereits Schalen zu diesem Zwecke vorhanden sind. Die Tafel-Aufsätze sind äußerst verschieden, es gibt deren von Porzellan (die aus den Fabriken von Sèvres und Meißen sind als vorzüglich berühmt), dann aus Glas in den herrlichsten Formen und Farben-Tönen, aus Metall, von gewöhnlicher Bronze bis zu den kostbarsten von Silber und Gold, mit Edelsteinen besetzt, die namentlich an Fürsten-Höfen bei feierlichen Gelegenheiten als Prachtschaustücke die Zierde der Tafel bilden. Viele dieser letzteren sind durch Größe und Reichtum bekannt, so der Tafel-Aufsatz des deutschen Kaisers (Hochzeits-Geschenk der preußischen Städte), der des russischen Hofes, in mehreren Stücken eine Jagd vorstellend, von Kaiser Alexander I. einst in London erworben, und der kostbare Tigerkopf, mit den teuersten Edelsteinen verziert, einst der Fußschemel eines indischen Fürsten, der bei feierlichen Gelegenheiten die Tafel der Königin von England schmückt.

Über die Verwendung dieser Aufsätze und die sonstige Ausschmückung der Tafel sind keine Regeln aufzustellen; es bleibt vielmehr den Anordnungen des Gastgebers sowie dem Kunstsinne der damit Beauftragten überlassen, die Teilnehmer angenehm zu überraschen. Blumen finden dabei selbstverständlich reiche Verwendung, nicht allein kleine Sträuße auf den einzelnen Gedecken, sondern auch über die ganze Tafel verteilt. Vielleicht ist diese Sitte von den alten Griechen und Römern übernommen, die bekanntlich bekränzt ihre großen Gastmähler an mit Rosen-Blättern bestreuten Tischen abhielten. Wenngleich es die Vertreter großer Reichtümer der Neuzeit verschmäht haben, den Verirrungen eines Lukullus oder eines Vitellius durch das Zusammen-Stellen der unglaublichsten Speisen (Nachtigall-Zungen usw.) nachzueifern, so haben doch viele derselben, was den Verbrauch der Blumen als Tafelschmuck betrifft, die alten Vorbilder sicher erreicht. Wir werden im Laufe dieser Abhandlung eine Anzahl Beispiele aus der Wirklichkeit vorführen, welche diese Behauptung zu beweisen geeignet sind. Je nach der Farbe der Blumen und anderer Verschönerungs-Gegenstände, welche als Tafelschmuck verwendet werden, unterscheidet man scharlachrote, gelbe, weiße, blaue, rosenrote, veilchenfarbige usw. Festmahle, bei welchen alles Geschirr, alle Gläser, Tafel-Karten, das Gedeck der

Farbe der Blumen entsprechen müssen; ja man geht darin so weit, daß selbst die gereichten Speisen nach der Farbe ausgewählt werden. Die Lieblings-Farbe des Wirtes oder Ehren-Gastes wird für die Wahl ausschlaggebend sein. Dafür aber, daß diese Geschmacks-Richtung, alles einfarbig bez. in gleichen Farben und Mustern zu gestalten, leicht zu Geschmacks-Verirrung führen kann, ist Beweis ein uns beschriebenes Festmahl in England bei Gelegenheit einer Trauer-Feier. wobei aller Tafelschmuck, das Geschirr usw. mit Trauer-Abzeichen versehen, ja selbst die Champagner-Flaschen mit Flor umhüllt und die sonst weißen Klößchen in schwarzem Trüffelmus eingehüllt waren. Auf die Stimmung der Gäste kann diese düstere Ausschmückung sicherlich keinen guten Einfluß ausgeübt haben.

Bei einem politischen »*dinner*« in Washington (Vereinigte Staaten von Nordamerika) kam die Idee eines scharlachroten Festmahles bis in die kleinsten Einzelheiten zur Ausführung; selbst die Globen (Kugeln) an dem mächtigen Kerzen-Träger (Kronleuchter, Kandelaber) waren von scharlachroter Farbe. Das Mittelstück der Tafel bildete eine der Größe derselben entsprechende, zu einem Viereck geformte Wiese mit wirklicher Erde. In der Mitte dieses Grundes erhoben sich zu riesiger Höhe Farnkräuter; in den vier Ecken des Vierecks standen große Sträucher mit wohlriechenden scharlachroten, einheimischen und fremdländischen Blumen, während aus der Mitte jedes der vier Sträucher eine langstielige, eben im Aufblühen begriffene scharlachrote La-France-Rose hervorragte, deren Farbenpracht noch durch den Schein der an den vier Ecken angebrachten, ebenfalls scharlachroten Feenlämpchen erhöht wurde. Der silberne Kronleuchter war besteckt mit scharlachroten Kerzen, diese wiederum unter Lichtschirmen von derselben Farbe, während scharlachrote Atlas-Bändchen die Arme des Kronleuchters verzierten. Die Speise-Karte bestand aus einer scharlachroten Atlas-Schleife mit Fransen zu beiden Seiten von ebensolcher Farbe, auf der linken oberen Seite befand sich der Name des Gastes in ebenfalls scharlachroter, aber von der Farbe der Schleife abstechender Schrift. Messer, Gabeln und Löffel waren mit scharlachroten Atlas-Schleifen zusammengebunden, selbst die Brötchen auf den Tellern waren mit Bändchen derselben Farbe umwunden. Die kleinen Kuchen waren mit scharlachroter Kruste überzogen, Zucker-Waren, Dunstobst und Gefrorenes erglänzten in gleicher Farbe. Die Salz-, Zucker-, Pfeffer-, Gewürz- und andere Näpfe wie Behälter waren scharlachrot; nicht nur die Weingläser, auch die Weinflaschen selbst hatten die oben beschriebene Farbe. Vor jedem Gaste stand überdies ein prächtiges Sträußchen von scharlachroten duftenden Blumen in nicht minder prächtiger Blumen-Vase von gleicher Farbe. Diese Farbe erstreckte sich sogar auf Stühle, Wände, Decke und Teppiche des Festsaales, welche mit Kränzen und Sträußchen von scharlachroten wohlriechenden Blumen verziert waren, ja den Fenster-Nischen entströmte köstlicher Blumenduft, herrührend von prächtigen Goldwucherblumen *(Chrysanthemum)*, welche dort in kunstvoll verzierten scharlachroten Blumen-Vasen aufgestellt waren.

Ein nicht minder »stilvolles Arrangement« wäre eine Tafel-Verzierung nach obigem Muster in anderen Farben, z. B. in goldgelb. Goldfarbige Chrysanthemen oder andere Blumen dieser Farbe in Übereinstimmung mit goldgelb verzierten Kronleuchtern und Lichtschirmen, reizende Feenlämpchen von goldgelber Farbe über den Gästen angebracht, zu beiden Seiten der Speisenden Chrysanthemum-Zweige verstreut herumliegend; dies würde in harmonischer Ausführung eine nicht unangenehme Überraschung für die Gäste sein. Das

Tischtuch von goldgelbem Atlas ist an den Enden mit mattgelben Atlas-Schleifen zu Falten gebunden, die Mundtücher sind von mattgelber Seide, Teller und Schüsseln haben goldige Ränder, alle Messer und Gabeln gelbe Griffe. Die Suppe ist goldgelb, eine gleiche Farbe haben die Sosen, *Entrées*, *Relevés*, Nachtisch, überhaupt alles, was auf den Tisch kommt. Die Tafel-Karte ist aus mattgelbem Atlas in Herzform zusammengestellt und mit hellgelber oder Goldschrift, der Name des Gastes befindet sich in Golddruck in der oberen linken Seite. Schwere Goldbrokate verzieren die Lehnen der Stühle, golddurchwirkte Teppiche den Fußboden, Rohrsitze und Gestelle der Möbel. Tapeten, Vorhänge, alles in Gold oder Goldgelb, selbst die Fenster-Scheiben aus goldgelbem Glas. Wie passend für eine »goldene« Hochzeit!

In der Fastenzeit sind weiße Mahlzeiten *(dîners au blanc, white dinners)* recht beliebt geworden, zumal in London. Einfache weiße Damast-Tischtücher treten an die Stelle der von Seide, Sammet, Plüsch, Atlas und anderer kostbarer Stoffe, oder kommen Farben in Anwendung, so ist es die matte Veilchen-Farbe, welche bei den Anhängern des dritten Kaiserreichs in Frankreich und der anglikanischen Kirche Englands in so hoher Gunst steht. Wie bei einem goldgelben Mahle die Speisen von ebensolcher Farbe sind, so ist hier die Farbe derselben weiß. Als Vorspeisen werden z. B. gegeben »Austern in der Schale« *(huîtres en coquille)*, als Suppen »Reis« *(potage au riz)* und »Kabeljau« *(purée de morue)*; von Fischen wählt man »Hecht mit Zitrone« *(brochet au citron)*, »Alse (Else) mit weißem Kastanienmus« *(alose aux marrons)*; als Zwischen-Gericht würde »weiß eingemachtes Geflügel« *(poulet au blanc)* und »Kalbslende« *(filet de veau)* passen, während »gefüllte Eier« *(oeufs farcis)*, »Rindfleisch-Mundtäschchen« *(rissoles de boeuf)* und »Enten-Schnitten« *(filets de canard)* als Eingangs-Gerichte gehen würden. Von den Braten wähle man »Lamm« *(agneau)* und »Schweinsrippenstück« *(carré de porc)*, als Zwischen-Schüsseln etwa »Nußlikör« *(crème de noyau)*, »weiße Rosen-Körbchen[1]« *(paniers de rose blanche)* und »geröstete Weißbrot-Schnitten mit Käse nach Teufelsart« *(canapés de fromage à la diable)*, »Franzipan von Rindsmark« *(frangipane de moelle)*. Von Gefrorenem würden passen »Zitronen-Gefrorenes« *(citron)* und »weiße Kirschen« *(cerises blanches)*. Nachtisch beliebig, jedoch in derselben Farbe. Auch passend für »silberne« Hochzeiten.

Eine Neuigkeit in Tafel-Verzierungen bildet die schwarz- und scharlachfarbige, auch genannt die mephistophelische (teuflische). Der Blumenschmuck besteht aus feuerfarbigen Blumen mit schwarzen Blättern, die Kerzen-Schirme sind ebenfalls feuerfarbig, während tiefschwarzes Laubwerk rings um die Tafel gezogen ist, daß es von dem grellen Flammenschein der Kerzen getroffen wird und so eine wirklich teuflische Scenerie hervorbringt. Die Speise-Karte ist von einer Form, den Teufel darstellend, auf feuerfarbigem Karton mit tiefschwarzen Rändern und grell abstechender Schrift.

Eine weniger teuflische Idee ist der sogenannte Aschenbrödelschmuck, unlängst in Paris zur Ausführung gekommen. Das bescheidene und so gern gesehene Blümchen, welchem wir im Frühling auf Wiesen begegnen, eines der ersten, welche der Lenz zeitigt, bildet die einzige Verzierung eines Aschenbrödel-Mahles; es ist dies das Veilchen. Kein Tischtuch bedeckt bei einem solchen Mahle den Tisch, sondern dicht gestreute, mattfarbige Veilchen, welche sich in

[1]) Weisse Rosen-Knospe, deren innerste Blätter herausgenommen oder nach aussen gebogen werden, worauf das Innere der Knospe mit Schlagsahne, Apfelsinen- oder einer anderen Fruchtgallerte gefüllt wird.

der Mitte zu einem prächtigen Blumen-Aufbau erheben, treten an des ersteren Stelle. Einfache Sträußchen dieser Blumen sind in veilchenblauen Vasen vor jeden Gast gestellt: an den vier Ecken der Tische veilchenblaue Feenlämpchen, welche ihr Zauberlicht in matten Strahlen auf die duftenden Veilchen werfen. Mit Veilchen sind Lampen, Kerzen, Kronleuchter, Stühle, Wände und Decke verziert, veilchenfarbig sind auch Teller, Schüsseln und übriges Geschirr. Die Speise-Karte ist von matt-veilchenfarbigem, nach Veilchen duftendem Karton, von welchem die hellblaue, fast grelle Schrift absticht, die Ränder derselben sind begrenzt mit Veilchen.

Bei einer anderen Aschenbrödel-Tafel in Paris war die Tafel neben den obenerwähnten Verzierungen noch mit Blumen-Karten bestreut, welche Sprüche bekannter Dichter enthielten. Außerdem war vor jeden männlichen und weiblichen Gast eine solche Karte mit sinnreicher und auf das gegenseitige Verhältnis derselben in spaßhafter Weise anspielender Widmung gelegt. Im Gefrorenen fanden die Damen niedliche Geschenke, sorgfältig in durchscheinendem (transparentem) Karamel-Papier eingewickelt, wie kleine Ringe, Herzchen und winzige Blumen-Knospen aus Gold, goldene und silberne Vorsteck-Nadeln (Broschen) und andere kleine und kleinste Zierraten (Nippsachen). Das *Menu*, mit Veilchen bekränzt, war ein Kunsterzeugnis und stellte zwei Herzen dar.

Gleichfalls eine Pariser Idee ist die Verwirklichung eines rosenroten Festmahles. Das Tischtuch von rosenrotem Atlas in der mattesten Schattierung ist nur teilweise sichtbar, um Teller und Schüsseln aufstellen zu können, während der ganze übrige Teil mit grauem Gipskraut *(Gypsophila)* belegt ist, zwischen welches rote Rosen aller Schattierungen vom grellsten Karmin bis zum mattesten Blaß in gediegener »Harmonie« eingeschoben sind. Vor jedem Gaste steht ein hohes (Champagner-)Glas mit einer im Aufspringen begriffenen roten Rosen-Knospe. Die Bilder an den Wänden, die Vorhänge an den Fenstern sind mit Rosen umkränzt, die Stuhlüberhänge von rosenrotem Atlas in matter Schattierung, mit duftenden Rosen-Knospen besteckt; selbst die Mundtücher sind mit winzigen Rosen-Knospen eingefaßt.

Die weiße Lilie, eine nicht minder geschätzte Blume als die Rose, bildet die einzige Verzierung einer Lilien-Mahlzeit. Bei der kürzlichen Festtafel eines russischen Ministers wurde durch diese schmuckhafte Blume mit ihren grünen Blättern und ihrer prächtigen rahmfarbigen Knospe eine großartige Wirkung erzielt. Erhöht wurde diese noch durch in glücklicher Übereinstimmung mit den Lilien angebrachtes künstliches Bronze-Laubwerk, welches rings um den Tisch herum geflochten war.

Der erfinderische Geist der Amerikaner hat erst ganz kürzlich einen neuen Tafelschmuck ersonnen, welcher bei einem Fischessen zu New York in trefflicher Ausführung seine praktische Verwirklichung fand, eine Sirenen-Mahlzeit *(mermaid dinner)*. Der Speisesaal war in eine große Laube verwandelt; nichts konnte das Auge erblicken als grünes Laubwerk, rankende Weinreben, schimmerndes Immergrün, breite Hopfen-Gelände, dazwischen köstlicher Blumenduft von den seltensten einheimischen und tropischen Pflanzen, hier aus taubem Gestein Unkraut hervorwuchernd, dort ein künstlicher, mit natürlichem Wasser gefüllter See (Bassin) mit einem bunten Gewimmel von allerlei Seegetier, hier ein kleines Blumenbeet, mit Muscheln zierlich eingefaßt, dort auf einem kleinen Teiche ein Schifflein mit gespannten Segeln, getrieben von einer leichten Brise, lustig gaukelnd. An den Wänden, welche vollständig mit Weinreben umrankt und gar nicht sichtbar

waren, fanden sich prächtige Ölbilder, Scenerieen zu Wasser darstellend, als Abbildungen ein- und auslaufender Schiffe, Felsen-Klippen mit einem in kurzer Entfernung davon in wogender Brandung gescheiterten Schiffe. Andere Bilder wieder machten uns mit den lebenden Wesen des Meeres-Grundes vertraut, hier riesige Seeschlangen, dort einen abschreckenden Anblick gewährende Seesterne und Seepolypen. Das Tischtuch war von blaßrotem Atlas, an den vier Enden der Tafel mit Seegras eingefaßt, an den Ecken mit grünen Atlas-Schleifen zu Falten gebunden. Die Mitte der Tafel bildete ein auf Seegras errichteter Aufbau aus Perlen und Korallen, bekränzt mit kleinen Sträußchen duftiger Blumen; zu beiden Seiten des Aufbaues standen kleine Aquarien mit Goldfischchen. Die Mundtücher waren von grünem Atlas und verbreiteten einen wohlriechenden Duft, die Stühle umrankt von Zweigen der wertvollsten Schlinggewächse; selbst an den schweren golddurchwirkten Teppichen zogen sich Gewinde der die Stühle bekränzenden Pflanzen hin. Die Tafel-Karte, auf grünem Atlas-Bändchen, war mit Perlen eingefaßt und hatte goldene Schrift.

Eine andere in der Neuzeit sehr beliebt gewordene Tafel-Verzierung ist folgende: Ein weißseidenes, an den vier Enden mit roten Atlas-Schleifen zu Falten gebundenes Tischtuch bedeckt den Tisch, in dessen Mitte sich ein Kissen von weißem Atlas befindet. Auf diesem Kissen ruht eine aus lebhaften hochroten Blumen errichtete Krone, von welcher sich Blumen-Zweige in »Diagonal«-Linien nach den vier Ecken der Tafel hinschlängeln, um dort in den prächtigsten Blumen-Sträußen, die an den vier Tischkanten aufgestellt sind, zu verlaufen. Die Spitze und die Ecken der Krone sind mit winzigen Feenlämpchen versehen, welche diesem kunstvollen Blumenschmuck ein eigentümliches, fast zauberisches Gepräge verleihen.

Eine recht einfache und doch gefällig anmutende Ausschmückung der Festtafel, wenn von kunstvoller Hand ausgeführt, ist ein »Arrangement« der Blumen je nach ihren Schattierungen; mit grellen Farben, großen Knospen und Blüten in der Mitte beginnend, mit matteren Farben und kleineren Blumen in Kreuzlinien sanft absteigend, werden die Knospen immer kleiner, die Farben immer matter, bis an den Ecken ein einfaches grünes Blatt die Blumen-Linien beschließt.

Einen bei weitem vollkommeneren Schmuck bildet die Hochebene, mehr unter dem französischen Namen *plateau* bekannt, ein wirkliches »Plateau«, welches sich in der Mitte der Tafel erhebt, mit Flüssen und Seen von natürlichem Wasser und lustig darin schwimmenden lebendigen Fischen, mit kleinen Schlössern und Burgen und auf Wiesen von grünem Rasen weidendem Vieh, welches aus Holz geschnitzt oder in Metall gegossen ist. Oft wird das *plateau* durch einen auf die Tafel gelegten scharf geschliffenen Spiegel ersetzt, mit aus dem See hervorragenden Moos- und Schilfbänken in der Mitte, Booten und Schwänen rings herum, in kurzer Entfernung am Ufer auf einem scharf hervorspringenden Felsen ein Schloß, hier ein Kloster, dort eine Kirche. Die Ränder des Spiegels sind in geschmackvoller Weise verziert, die mit Schilf, Seegras und Moos bewachsenen Ufer des Sees darstellend.

Eine tropische Mahlzeit ist die neueste Errungenschaft auf dem Gebiete der Tafel-Verzierungen. Hier die kurze Schilderung eines solchen Mahles, welches ein reicher Berliner Börsen-Spekulant vergangenen Winter veranstaltete. Die Blumen-Verzierungen bestanden ausschließlich aus tropischen Pflanzen, alle tropischen Klimate waren nach den Erzeugnissen ihrer Blumen- und Pflanzenwelt durchstöbert, ja förmlich geplündert worden; da waren Farnkräuter aus dem

wilden Afrika, Palmen mit riesigen Zweigen von Mauritius (Isle de France, bei Südostafrika), aus Ostindien und den malaiischen Inseln, Mandarinen-Bäume von Malta und aus Algier, Apfelsinen-Bäumchen aus Florida (südlichster Staat von Nordamerika), Bananen-Bäumchen aus Mittel- und Südamerika, Feigen-Bäume aus Ägypten und dem Orient, Dattel-Bäume aus den Oasen der Sahara usw. Die Trüffeln kamen von Frankreich und die Erdbeeren, welche zu Sträußchen von je zehn gebunden und vor jeden Gast gestellt waren, von Chile. Ein solches Sträußchen soll die Kleinigkeit von 35 Mark gekostet haben. Die Festtafel war rings um einen künstlichen See aufgestellt, aus welchem Palmen, Farnkräuter und Lilien gleich wilden Kräutern hervorwucherten, während tropische Bäume die Ufer beschatteten und prächtig aufgebaute Blumen-Terrassen einen köstlichen Duft verbreiteten. Niedliche elektrische Lichter *(en miniature)* mit buntfarbigen Lichtschirmen begrenzten die Ufer des Sees und warfen ihr Zauberlicht auf eine kleine Flotte Kanoes (Indianer-Kähne), welche scheinbar eine Anzahl Kannibalen dem Ufer zu trugen. Durch ein kunst- und sinnreiches »Arrangement« scheint mit einem Male der ganze See von einem Sturme gepeitscht zu werden; Fische werden auf die Seeoberfläche geworfen; die kleinen Boote kämpfen mit den Wellen; eines derselben schlägt um; die ganze Besatzung ist dem sicheren Tode geweiht; dort fällt einer der (bleiernen) Insassen über Bord, kommt noch einmal, von einer Welle an die Oberfläche geschleudert, zum Vorschein, um auf immer zu verschwinden. Eine mächtige elektrische Batterie, unter dem Meeres-Grunde aufgestellt, sandte feurige Blitze in die Wasser-Massen und bewirkte so diese Scenerie, eine Wasserhose, wie sie in den Gewässern der Tropen-Gegenden zum großen Schrecken der Seefahrer oft erscheinen. Nach einigen Minuten beruhigen sich die Sturmes-Geister, die Wogen glätten sich, friedliche Stille lagert über dem See; nur im fernen Osten zucken noch Blitze, von der in eine andere Stellung gebrachten Batterie erzeugt. Kein Tischtuch zierte die Tafel, prächtige Palmen-Fächer waren vor jeden Gast gestellt, und auf diesen ruhten die Teller. Die Dekorationen für jeden Teilnehmer kosteten die Kleinigkeit von 100 Mark, die Speise-Karten, welche in matter Goldschrift auf Palmblätter gedruckt waren, jede 40 Mark, das einzelne Gedeck 600 Mark ohne Wein, Musik ebenfalls nicht mit inbegriffen. In den auf den Apfelsinen-Bäumen hängenden Apfelsinen[1]) war »römischer Punsch« enthalten, welchen man mit den Früchten nach Belieben pflückte. Gefrorenes pflückte man von Bananen-Bäumen, deren längliche Frucht ebenfalls ganz oder teilweise ausgehöhlt und mit verschiedenem Gefrorenen gefüllt war. Keine Südfrucht wurde beim Nachtisch auf die Tafel gebracht; man pflückte sie sich vielmehr selbst von den Bäumen, die in großer und mannigfaltiger Auswahl vorhanden waren.

Die Pariser Fischmahlzeiten Mittwochs und Freitags haben durch ihre eigenartigen Tafel-Verzierungen eine gewisse Berühmtheit erlangt. Blumen sind da vollständig von der Tafel verbannt; nur Laubwerk von allen Sorten und Farben dient hier zu Verzierungs-Zwecken. Beim »Dessert« werden die Früchte nicht auf Tellern oder irgend welchem Geschirr gereicht, sondern auf den Tisch gelegt, gerade als ob sie eben vom Baume gepflückt worden wären, mit ganzen

---

[1]) Die Apfelsinen, nicht etwa an den Baum gehängt, sondern die natürliche Frucht desselben wurden am Baume hängend sorgfältig an der oberen Seite geöffnet, ein Teil oder das Ganze des fleischigen Inhaltes herausgeschält, mit römischem Punsche gefüllt und wieder geschlossen. Besondere Vorsicht muss obwalten, damit die Frucht beim Öffnen nicht abbricht.

Zweigen und Blättern. Äpfel, Trauben, Apfelsinen und andere Früchte werden an kleinen Sträuchern befestigt, als Ersatz für die natürlichen Zweige, welche beim Verkauf dieser Früchte ja selten noch daran haften. Alle Schüsseln und Platten mit den aufgestellten Speisen sind mit golddurchwirkten Plüschdecken umhüllt, sodaß die ersteren dem Auge des Gastes verborgen sind. Die Speise-Karte hat einen kirchlichen Anstrich und ist einem Meßbuche nachgebildet, aber in winziger Größe.

Eine ganz eigentümliche Tafel-Verzierung bietet sich in der sogenannten Figuren-Mahlzeit. Kein duftender Blumenstrauß oder andere Erzeugnisse der Natur schmücken die Tafel, sondern nur kunstvoll geschnitzte Holzfiguren und nicht weniger künstlerische Laubsäge-Arbeiten dienen hier als einzige Verzierung. Sämtliche Braten sind in Holz nachgebildet, gleich wirklichen Braten tranchiert und mit wirklichem Braten entsprechenden Farben bemalt. Diese »hölzernen« Braten werden herumgereicht, wobei jeder Gast auf ein von ihm gewünschtes Stück deutet, welches ihm darauf von Kellnern in wirklichem Fleische *(in natura)* gereicht wird.

Bei dem Festmahle eines amerikanischen Geldfürsten kam eine Tafel-Verzierung in Anwendung, welche weniger wegen der Kostbarkeit der dazu verwendeten Schmuckgegenstände berühmt wurde, als aus besonderen dabei obwaltenden Umständen interessant war. Der große Kerzen-Träger zeigte eine eigentümliche Konstruktion; die zahlreichen Arme desselben waren so eingeteilt, daß über dem Kopfe eines jeden Gastes eine Flamme angebracht war. Die Lichtschirme waren teils bernsteinfarbig, teils rot und blau. Auf die Frage eines der Gäste, warum diese von verschiedener Farbe seien, antwortete die Hausfrau: »Wenn jemand eine Festtafel veranstaltet, so ereignet es sich, daß aus besonderen Rücksichten Gäste geladen werden müssen, die eben nicht gerade zum Freundes-Kreise des Gastgebers gehören. So habe auch ich zu diesem Abend-Essen einige Damen laden müssen, welche mir nichts weniger als angenehme Gäste sind. Hätte ich dieselben nicht zur Tafel gezogen, so wären einige der geladenen Herren nicht erschienen. Ich habe aber meine Genugthuung an meinen hübschen Feinden; denn ich ließ eine jede von ihnen unter einem blauen Lichte Platz nehmen. Diese Damen, welche von hervorragender Schönheit sind, gewähren unter solchem Lichte einen fast geisterhaften Anblick, ihre Gesichts-Farbe hat ein totenbleiches Aussehen. Sie gleichen Vogel-Scheuchen. Kaum nachdem sie sich gesetzt hatten, erschienen sie um 20 Jahre älter. Sie sehen also, wenn ich jemandem ein häßliches Aussehen geben will, so weise ich ihm einen Platz unter einem blauen Lichte an.« — Der Herr, welcher eben diese Erklärung seiner Gastgeberin mit befriedigter Miene hingenommen hatte, schaute über sich, und — auch er saß unter einem blauen Lichte.

Ein hervorragender Platz unter dem Kapitel »Tafel-Verzierungen« gebührt den amerikanischen diplomatischen Festmahlen, von welchen wir einige besonders hervorragende erwähnen wollen. Bei einem von dem Präsidenten Arthur im »Weißen Hause« gegebenen Bankett, an welchem die höchsten Würden-Träger der Union teilnahmen, waren die unteren Räumlichkeiten, Ankleide-, Empfangs-, Unterhaltungs- und andere Zimmer, in einen einzigen weitverzweigten Garten verwandelt. Am Eingange zu diesem zweiten Paradiese standen riesige Dattel- und Fächer-Palmen, gleichsam an das alte Eden der Bibel erinnernd, dessen Pforte ja auch von diesen prächtigen Bäumen beschattet gewesen sein soll. Zu Mannes-Größe emporgewachsene Farnkräuter, an die Urgeschichte des alten

Testaments erinnernd, auf der einen, kostbare Moose in allen Schattierungen, duftende Sträucher und wohlriechende Pflanzen auf der anderen Seite. In den Fenster-Nischen in prächtigen Blumen-Vasen aufgestellte Apfelsinen-Bäume aus dem sonnigen Süden, an den großen Spiegeln kunstvoll geflochtene Ketten der immergrünen Stechwinde *(smilax)*, an den Kronleuchtern aus Rosen, Tulpen und Nelken von kundiger Hand gewundene Kränze und Guirlanden. Auf dem Vorsaale ruhte auf einem altertümlichen Marmor-Tische ein kleines Boot mit gespannten, von Rosen bekränzten Segeln, beladen mit köstlich duftenden Blumen-Sträußchen. Der im ersten Stockwerk belegene Speisesaal sowie die zu demselben führende Treppe erschienen als großes Blumenmeer. Blühende Felsen-Sträucher (Azalien), mächtige grüne Palmzweige, aus der heißen Zone herbeigeschaffte seltene und eigenartige Schlinggewächse, zu einem Portal vereinigt, bildeten den Eingang zu dem *dining-room*. Über der Festtafel und über den Köpfen der Teilnehmer schwebte ein meisterhaftes Blumenstück, welches seitdem wohl selten wieder nachgeahmt wurde, die »hängenden Gärten der Semiramis zu Babylon« in getreuer Nachahmung. Diese Gärten von mehr als 6 Fuß Länge erglänzten in dem auf der Mitte der Festtafel angebrachten großen Spiegel, welcher einen See mit Korallen-Riffen und Moosufern darstellte, auf dem sich eine kleine Flotte von Zinnbooten, schwer beladen mit duftenden Rosen-Knospen, dahinbewegte. An den Enden des »Spiegel-Sees« befanden sich große vergoldete Armleuchter mit bunten Kerzen und verschiedenfarbigen Lichtschirmen, unter diesen wieder prächtige Blumen-Vasen von Krystallglas mit langstieligen Rosen, welche die Armleuchter überragten. An den äußeren Enden der Tafel prangten Nelken-, Lilien- und Rosen-Sträuße, »flankiert« (seitlich bestrahlt) von kunstvoll gearbeiteten Silber-Kandelabern. Auf dem Tafel-Tuche von weißem Atlas waren für jeden Gast 6 Weingläser, eine Karaffe und ein Becher *(goblet)* nebst der Speise-Karte aufgestellt. Neben letzterer lag noch ein Knopfloch-Sträußchen *(boutonnière)* für jeden Herrn und ein großer Miederstrauß für jede Dame. Das Festmahl, an welchem 36 Gäste teilnahmen, verlief sehr glänzend; denn die Speisen (16 Gänge) entsprachen natürlich der kostbaren Tafel-Ausstattung.

Nicht minder »interessante« Ideen in Bezug auf Tafel-Ausschmückung kamen bei einem von dem früheren Präsidenten der Vereinigten Staaten, *Grover Cleveland*, veranstalteten Abend-Essen zur Verwirklichung. Auf einem Tischtuche von schwerem Damast ruhte in der Mitte der Tafel das »Plateau«, gebildet durch einen aufgelegten scharfgeschliffenen Spiegel, in dessen Mitte sich ein mehr als zehn Fuß im Umfang messender »Globus« aus wohlriechenden Blumen befand. Dieser ruhte auf einem aus Spiegelglas gefertigten kleinen Gestelle, welches verhinderte, daß der Überblick über die Tafel gestört wurde, da die Weltkugel auf diese Weise höher zu stehen kam. Die Landfläche auf dem Blumen-Globus war dargestellt durch hellrote, weiße und gelbe Nelken, Seen und Meere waren durch aufeinandergeklebte Blätter von Kamelien vertreten, während dünne Ranken der Stechwinde die kleinen Meerbusen, Ströme und Flüsse vorstellten. Das Spiegel-Gestell war von Stechwinden umrankt, über welchen, aus Immortellen gebildet, ein Stern in Farbenpracht glänzte. Auf dem See gingen gerade zwei große Schiffe vor Anker, deren Rumpf von roten und weißen Nelken gebildet wurde. Der Bug der Schiffe war mit Rosen der verschiedensten Sorten beladen, während das Hinterteil mit Parma-Veilchen befrachtet war. Das Tau- und Segelwerk (Takelage) war von Stechwinden umrankt. Ein Seebarsch, in Gallerte gehüllt,

fuhr stolz in einem Kriegswagen, gezogen von Wasser-Nymphen. Vergoldete hohe Blumen-Vasen mit Marschall-Niel-Rosen zierten die Enden der Tafel.

Der Blumenschmuck eines Banketts mit darauf folgendem Balle, welches zu Ehren der englischen Prinzessin *Louise* und des *Marquis of Lorne* im Windsor Hotel zu Montreal (Provinz Quebec, Canada) stattfand, soll die Summe von 20000 Dollars gekostet haben. Ein Bostoner Blumen-Züchter, welcher nur einen kleinen Teil der Blumen zu liefern hatte, befrachtete einen Bahnwagen mit 20000 Rosen, 20000 verschiedenfarbigen Nelken, 1000 Rosen-Knospen mit Zweigen, 500 Veilchen-Sträußchen, 1000 Sonnenwinden-(Heliotrop-)Zweigen, 2000 Stechwinden-Ranken und 2000 ellenlangen Lorbeer-Zweigen. Die seltensten Blumen der »Tropen« und die kostbarsten aus Gewächs-Häusern waren herbeigeschafft worden; Künstler aus New York und Boston hatten mehrere Tage angestrengt zu arbeiten, um die Blumen-Dekoration des Speise- und Ballsaales zu vollenden.

Diese Tafel-Verzierungen, so kostbar sie immerhin schon sind, verschwinden hinter den riesigen Summen, welche die bekannten amerikanischen Eisenbahn-Könige *Vanderbilt* bei solchen Gelegenheiten in luxuriösem Tafelschmuck aufgehen ließen. So waren bei einem von *Mrs. C. Vanderbilt*, der Frau des *Cornelius Vanderbilt*, vor einigen Jahren gegebenen »Diamanten-Ball« *(diamond-ball)* Speise- und Ballsaal in ein zweites Eden verwandelt worden. »Ein Abend-Essen, für die Götter passend,« berichtete man damals, »umgeben mit einem Katarakt von Wein.« Die Tafel-Karte, von schwerem gerieften Elfenbein-(Bristol-)Karton mit vergoldeten Ecken und feiner Schrift in Steindruck, war ungefähr 4 Zoll breit und 5 Zoll lang. In der Mitte der oberen Seite befand sich, in echtem Golde ausgeführt, das Familien-Wappen der *Vanderbilts*. Hinter duftenden Rosen-Sträuchern ertönte zarte Sirenen-Musik aus dort aufgestellten schweizerischen Musik-Werken, von einer großen Palme aus berührten die Klänge einer Äols-(Wind-)Harfe sanft das Ohr des Vorübergehenden, während die seltensten Vögel des Nordens und des Südens lustig zwitschernd von einem Baume zum anderen flogen. Auf den verschwenderischen Blumenschmuck, welcher die Speise-Tafel zierte und sich um ein prächtig erleuchtetes »Plateau« konzentrierte, wollen wir nicht näher eingehen, da wir unter anderen Beispielen des öfteren die künstliche Nachahmung eines solchen geschildert haben. Für einen anderen höchst wertvollen Tafelschmuck hatte der *chef de cuisine* der Familie Sorge getragen; er bestand aus Tafel-Aufsätzen, deren Herstellung nur von kunstfertigster Hand zu ermöglichen ist. Da war eine Fasan-Pastete auf schneeweißem Wachssockel, welche von einem Rehgeweih getragen wurde. Zu beiden Seiten der Pastete schwebten Wachteln, darunter spielten zwei Kaninchen Karte, während zur Seite der Karten-Spieler eine Brücke über einen kleinen See von wirklichem Wasser führte, worin sich Goldfischchen tummelten. Einen nicht minder entzückenden Anblick gewährte ein Rindslendenstück *(fillet of beef)*, mit verschiedenen Gemüsen umlegt, welches auf den Schultern eines Herkules ruhte. Zur Rechten des Sohnes von Zeus hielt Eros Wache, den Bogen spannend, während zur Linken Amor, der Gott der Liebe, den Blitz des Zeus zerbrechend, schützend und schirmend stand. Viel Bewunderung erregte ein Fruchtsockel, in welchem nachgemachte Eier und konservierte Rohrammern *(potted reed birds)* lagen; daneben stand ein köstlicher Schinken, prächtig mit Trüffeln verziert, welcher recht anmutend aussah. Auf der Mitte des Schinkens befand sich ein fliegender Merkur, der in das Fleisch hineingedrückt war. In einem See von wirklichem Wasser befand sich ein Wachsboot mit einem zwei Fuß langen Lachs als Fahrgast. Auf

dem Rücken des Fisches saß Amor, während je ein Wassergott das Boot am vorderen und hinteren Ende trug. Beide Neptune saßen in Seemuscheln, welche von Walrossen gezogen wurden. Zahlreiche Fische begleiteten die Reise-Gesellschaft. Die Verzierungen, welche bei diesem Mahle ausgeführt waren, sollen die Kleinigkeit von 30000 Dollars, die Kotillon-Geschenke bei dem Balle die Summe von nahezu 40000 Dollars gekostet haben.

The progressive dinner, dem englischen Klubleben entsprungen, ist eine Neuigkeit, welche in Amerika schon zahlreiche Anhänger gefunden hat. Hier bilden nicht luxuriöse Tafel-Verzierungen die Hauptsache; die Tafel ist mit einem weißen Tischtuche bedeckt; nur einfache Blumen-Sträußchen zieren dieselbe. Die Eigentümlichkeit und Berühmtheit einer solchen Mahlzeit liegt vielmehr in dem Worte *progressive* = fortschreitend, indem jeder Gast nach jedem Gange seinen Sitz wechselt und den seines Nachbars einnimmt usw. Auf diese Weise soll die Unterhaltung der Damen »interessanter« gemacht werden, welche somit Gelegenheit haben, sich mit jedem der Herren auf kurze Zeit zu unterhalten.

Bei dem Gastmahle, welches ein reicher englischer Grundbesitzer zu Ehren eines britischen Prinzen auf seinem Landgute in Schottland veranstaltete, bedeckte ein Tischtuch von Atlas in den englischen Landes-Farben die Tafel, welche *à la jardinière* verziert war. Letztere Verzierung bestand in silbernen Blumen-Vasen, aus welchen neben grünen Moosen Farnkräuter und Frühjahrs-Blumen hervorlugten. Große silberne Becher und riesige Tafel-Aufsätze waren gefüllt mit Hyazinthen, Tulpen, Waldveilchen und mit Schneeglöckchen in Mosaikform; hängende Körbchen, gefüllt mit Alpen-Veilchen *(cyclamen)* und leichtem Laubwerk zierten die Fenster, während die Wände hinter einem Geländer von Eichenlaub verborgen waren. Sämtliches Geschirr, welches auf die Tafel kam, war »antik« (altertümlich) und erregte vielfache Bewunderung. Die Vanillemilch, welche nebenbei bemerkt zur Hälfte aus Rahm bestand, wurde in schweren silbernen Bechern gereicht. In einem Vorzimmer, das durch ein Rosen-Spalier von dem Speise-Saale getrennt und mit Blumenschmuck in orientalischem Stile versehen war, spielte eine Musik-Kapelle.

Reich an Phantasie und der Gelegenheit besonders angepaßt war die Ausschmückung einer von einem Londoner Ruderklub veranstalteten Festtafel. Die mit weißem Atlas-Tischtuche bedeckte Tafel war ihrer ganzen Länge nach mit Glasgeschirr in der Form kleiner Boote, welche auf einer Spiegel-Platte angebracht waren, verziert. Letztere war mit tiefgrünen Plüschschnuren eingefaßt und befranst mit Blonden in einer helleren Schattierung. Die Boote ruhten auf vier kreuzförmig aufgestellten, einen Ständer bildenden Glasrudern. Dichtes Laubwerk hing von der kleinen Flotille herab und schlängelte sich den Spiegel entlang. Frühlings-Blumen aus dem sonnigen Süden belasteten die Boote und nisteten zwischen Farnkräutern und Moosen, welche um das Dahlbord (Dollbord) arrangiert waren. Von dem vorderen Teile der Schiffe herab wehten kleine Flaggen und Standarten. Ein kleines Boot von feingeschliffenem Glase mit dunkelblauen Veilchen war vor die Plätze der männlichen, ein anderes mit Vergißmeinnicht vor die der Damen gestellt. Das Menü war auf Karten gedruckt, welche ein Segel darstellten, mit silbernen Rändern und an der Rückseite durch ein Glasruder gestützt, so die Form einer Staffel erhaltend. Die weißseidenen Mundtücher waren *à la bateau* gebrochen, d. h. in Form kleiner Boote, die mit Primeln besteckt waren. In der Mitte der Tafel, zu beiden Seiten eines kost-

baren Tafel-Aufsatzes, sah man größere Boote, gleichfalls von Glas, mit kleinen Segeln und Rudern, Steuer und allem, was ein Schiff zu einer Reise benötigt. Das Deck jedes derselben war beladen mit Veilchen, Schneeglöckchen und Primeln, diese verschlungen mit leichtem Laubwerk und durch Golddraht zusammengehalten, sodaß man beliebig Blumen pflücken konnte, ohne den schönen Blumenbau zu lockern und die Blumen zu verstreuen. Der Tafel-Aufsatz, welcher sich bis zur Höhe der Kronleuchter erhob, war mit Südfrüchten gefüllt und mit tropischen Blumen verziert, die ihren köstlichen Duft weithin verbreiteten. Oben auf der Mitte des Aufsatzes segelte ein Undinen-Boot, bis zur äußersten Tragkraft mit Rosen beladen, aus deren Mitte »Undine«, der Wassergeist, kunstvoll in Wachs modelliert, hervorlugte. Steuer- und Backbord ihres Bootes wurden von Früchten und Blumen der kostbarsten Sorte überragt. Zu seiten des Bootes hielten vier Löwen mit ausgestreckten Krallen Wache; um diese waren kleine Fischer-Puppen gruppiert, die Mannschaft des Schiffes nebst ihren Freunden darstellend. Einige der Matrosen hielten polierte Ruder, andere schwenkten niedliche Flaggen, andere wieder trugen Standarten.

Recht anmutig geschmückt war der Ballsaal und die Festtafel bei einem Balle der »Oberen Zehntausend« in Paris. Die Tafel in Hufeisenform, mit einem Tischtuche von Atlas in den französischen Landes-Farben, war mit Stechpalmen, Myrten, Lorbeeren, Meertau (Rosmarin), Goldwucherblumen (Chrysanthemum) und allen nur denkbaren Treibhaus-Gewächsen verziert, die letzteren in zierlichen Körbchen aufgestellt. Die Enden der Tafel erschienen reichlich mit französischem Astmoos bedeckt, während Feenlämpchen von verschiedenen Farben, hinter dichtem Laubwerk versteckt, ihr Zauberlicht in matten Strahlen auf die Tafel sandten. Die Kronleuchter aus je drei Armen waren mit Atlas-Schleifen in den französischen Farben umwunden, und die Krystall-Lichtschirme prangten gleichfalls in diesen Farben. Die »Koterie«-Ecken des Ballsaales wie der Vorzimmer boten einen fast märchenhaften Anblick: Seitwärts auf Segeltuch in Wasser-Farben eine Landschaft gezeichnet, welche der Vollmond, hinter dem Segel-Tuche auftauchend, beschien, der Mond dargestellt durch Ölpapier, dahinter Licht, die kleinen »Koterie«-Tische hinter Moos, Palmen und Sträuchern versteckt. An einem der Tischchen wurden von zarter Hand Zwirn und Nadel, Stecknadeln und köstlich duftende Wasser verabreicht, an einem anderen kredenzte eine liebliche »Phyllis«[1]) Gefrorenes, Zucker-, Eis- und Mineral-Wasser, Wein und Liköre. Auf diese Weise wurde den durstigen Herren mancher Gang nach dem Speise-Saale *(salle à manger)* erspart, während manche schöne Tänzerin, der ein leichtes Mißgeschick das Ballkleid »außer Ordnung« gebracht hatte, ihre Ausbesserungen vornehmen konnte, ohne das sonst unvermeidliche Zurückziehen in das Ankleide-Zimmer.

Bei dem Gastmahle eines der reichsten Lords des britischen Königreichs bildeten Grotten und Felsen-Höhlen die Tafel- und Zimmer-Verzierung. Diese Grotten wurden an der Decke, an den Wänden, Fenstern und Thüren festgenagelt, während die drei größten in der Mitte und an den beiden Enden der Tafel angebracht waren. Nicht uninteressant dürfte eine Erklärung der einfachen Herstellungs-Weise dieser Höhlen sein. Aus Kork geformt, werden sie geweißt, und, während noch naß, mit einer Bittersalz-Lösung bestrichen. Auf diese Weise

---

[1]) Ein griechischer weiblicher Name, eigentlich »die Blühende, die Sprossende«, besonders in Schäfer Gedichten angewendet.

bilden sich Krystalle, welche man trocknen läßt. Hierauf bestreut man mit feingeschnittenem oder besser noch mit geriebenem Kork die nun fest gewordenen Krystalle, feuchtet sie an und bestäubt sie mit fein zerriebenem Glas (Glasstaub). Größere Grotten, die auf dem Fußboden Aufstellung fanden, bestanden aus abgeschwefelter Steinkohle[1]), welche mit Tünche überzogen war. Gaslichter mit Lichtspiegeln (Reflektoren), befestigt an Scheiben mit rotem, grünem und weißem Blattzinn (Stanniol), trugen durch sorgfältige Gruppierung viel zu den Erfolgen der Scenerie bei.

Eine Muschel-Verzierung kam bei einem Festmahle eines spanischen Granden mit großem Erfolge zur Anwendung. Gewaltige Massen von weißen und roten Korallen bedeckten den Mittelpunkt der Tafel, zu beiden Seiten hing getrocknetes Seegras lässig herab, während an den Enden der Tafel rote, weiße und gelbe Goldwucherblumen aus Felsblöcken hervorzuwuchern schienen. Seesterne und ähnliches Getier aus der Klasse der Krusten-Tiere boten einen willkommenen Schmuck der zu beiden Seiten der Korallen-Bänke befindlichen Seen. Rieselnd floß das Wasser eines Quells, welcher einem Felsen zu entspringen schien, und in einem durch den Quell getränkten Bache schwammen allerlei Fische in lustigem Durcheinander. Aus einem Springbrunnen mit Muschel-Bassin schoß wohlriechendes Wasser, seinen Duft weithin über die Tafel verbreitend. Große Muschel-Schalen in den verschiedensten Farben dienten als Blumen-Vasen, kleinere und zweischalige Muscheln stellten zierliche Fruchtschalen dar, die in Gruppen von je drei zwischen den Gästen standen. Auf galvanisch versilberten Trägern ruhten reizende Lämpchen, mit Lichtschirmen vom mattesten Gelb bis zur tiefsten Pomeranzen-Farbe, vom leichtesten Blau bis zum feinsten Alexandra, vom Rot der Rose bis zur Farbe des Damast. Diese, zu zweien und dreien nebeneinander gereiht, mit großen Muschel-Schalen dazwischen und mit weißen Blumen-Zweigen verziert, warfen ihr mildes Licht in gedämpften Strahlen auf die in Korallen und Muscheln erglänzende Tafel. Fein polierte Ziermuscheln und zu Terrassen abgestufte kleine Felsen verschönerten die *mise-en-scène* (Scenierung). An den Ufern der Seen lockten Sirenen, gebildet von Puppen-Köpfen mit lang herabwallenden Haaren und aus Wachs geformten Fischschwänzen, durch ihren Zauber-Gesang die Vorübergehenden. Dieser Gesang wurde durch einen in den Puppen-Köpfen geschickt angebrachten Mechanismus hervorgebracht. In wundervoller Harmonie mit den verführerischen Tönen der Wasser-Jungfern spielte hinter mit Gold und Silber durchwirktem Vorhange im anliegenden Zimmer ein Musikcorps herrliche Weisen. Nach der alten Überlieferung vervollständigte ein Spiegel und ein Korallenzweig, einen Kamm darstellend, den Schmucktisch, in Übereinstimmung mit den Zeilen der Lorelei-Ballade: »Sie kämmt ihr goldenes Haar. Sie kämmt es mit gold'nem Kamme usw.«

Bei einem Hochzeits-Mahle, an welchem 16 Personen teilnahmen, war die ganze Tafel innerhalb der Teller-Plätze mit duftenden Blumen in Fußbreite eingefaßt. Aus dem Blumen-Rande ragten 16 stärkere Blumen-Zweige schräg hervor; an diese lehnten sich die Tafel-Karten, die in Silber auf weißem Grunde gedruckt waren. Ein kleiner Kuchen, mit Blumen-Zweigen verziert, von den Eltern der Braut gesandt, hatte Platz in der Mitte der Tafel gefunden. Die Mundtücher waren zeltartig gebrochen; denn der Bräutigam war Armee-Offizier.

---

[1]) Englisch *coke* (seltener *coak, coaks* und *coks*), deutsch auch Koks und Coaks geschrieben.

Bei der Hochzeit eines Seeoffiziers hatte man die Tafel mit kleinen Atlas-Flaggen dekoriert, an ein beflaggtes Schiff bei hohen Festtagen erinnernd. Von einem großen Kuchen, der von den Eltern der Braut geschickt und auf zwei breiten Masten in der Mitte der Tafel aufgestellt war, hingen 24 (Anzahl der Teilnehmer) seidene Schnuren herab. An diese waren 24 kleine Handels-Flaggen der verschiedensten Länder angenäht. Vor jedem Gaste stand eine Figur aus chinesischem Porzellan, einen Matrosen darstellend, der in der einen Hand die Speise-Karte, in der anderen ein Sträußchen hielt. Das Menü war auf Karton von mattestem Blau mit etwas dunklerer Schrift gedruckt. Die Mundtücher waren wie Boote gebrochen und mit Seegras verziert.

In vielen Punkten den obigen Ausführungen ähnlich zeigten sich die Tafel-Verzierungen bei der Hochzeit eines Rechtsanwalts. Die Tafel war in der Form eines T aufgestellt, indem man einen kleinen Tisch an das obere Ende der Haupttafel angesetzt hatte. Der von der Braut gestiftete Hochzeits-Kuchen befand sich in der Mitte der großen Tafel, und die Dekorationen bestanden aus flachen kleinen Krystall-Vasen mit wohlriechenden Blumen, welche beide Tafeln entlang, zu kleinen Kreisen geformt, aufgestellt waren. Vor jedem Gaste standen Figuren aus chinesischem Porzellan, Kinder darstellend, in der linken Hand ein Sträußchen, in der rechten die Tafel-Karte haltend. Die Mundtücher waren wie Briefe gefaltet und zusammengehalten von versilberten Feder-Posen, die Tafel-Karten ebenfalls in Briefform mit silbernen Rändern.

Bei einer von 20 Personen besuchten Hochzeits-Feier war die Tafel ebenfalls in Form eines T aufgestellt. Unter jedem der 20 aus Blumen gebildeten kleinen Triumph-Bogen stand eine Alabaster-Figur, dem Gaste das Menü vorhaltend. Von den Triumph-Bogen herab wehten weiße Atlas-Fähnchen mit dem Namens-Zuge (Monogramm) der Neuvermählten.

Bei einer anderen Hochzeits-Tafel, welcher 45 Personen beiwohnten, war die lange Speise-Tafel mit einem rahmfarbigen Tuche bedeckt. Der große Hochzeits-Kuchen, ein Geschenk der Verwandten der Braut, stand in der Mitte der Tafel, umgeben von sechs prächtig dekorierten, silbernen Tafel-Aufsätzen, über die hinweg sich Blumen und grünes Laubwerk bis zu den Enden der Tafel schlängelten. Ein Paar aus Wachs gebildete Tauben, die eine das Menü, die andere eine Rosen-Knospe im Schnabel haltend, stand vor jedem Gaste. Das Menü war auf einem Dreieck (Triangel) aus Wachs deutlich eingeschnitten, die Mundtücher hatten die Form einer Tulpe.

Gelegentlich einer Hochzeits-Feier in England, zu welcher 50 Einladungen ergangen waren, bot die Festtafel einen herrlichen Blumenschmuck. Neben diesem waren Schmucksachen aus Glas in den mannigfaltigsten Farben und silberne Ornamente zahlreich vertreten. Besonders fielen 50 silberne Ziergegenstände auf, die teils aus der griechischen Götter-Lehre (Mythe) gegriffen, Zeus, Apollo, Venus und andere Götter und Göttinnen darstellten, oder der Tierwelt entnommen waren, Tauben, Löwen, Hyänen und andere Tiere. Das Menü von weißem Atlas mit hellblauem, aber kleinem Druck hielten Tauben aus Silber in den Schnäbeln. Die Mundtücher waren wie Blumen-Vasen gebrochen und mit Blumen-Sträußchen ausgelegt.

Ein anderes Mal war die Hochzeits-Tafel von 18 Gästen besetzt, und, mit dem Hochzeits-Kuchen in der Mitte, der ganzen Länge nach mit Blumen in niedrigen Vasen verziert; die Mundtücher wie Artischocken gebrochen, jede Falte derselben mit wohlriechenden Blumen ausgefüllt, sodaß ein solches Mundtuch

einem Blumen-Strauße glich. Ein kleines silbernes Schwert und eine silberne Flinte standen übereinander gekreuzt vor jedem Gaste, als Halter für die Speise-Karte dienend, die in Form eines Schildes auf Silber mit grell hervorstechender Schrift gedruckt war.

Die Tafel einer von 28 Personen besuchten Hochzeits-Feier bildete ein großes Viereck, indem vier kleinere Tische nebeneinander gestellt waren. Von dem in der Mitte aufgestellten Hochzeits-Kuchen hingen 28 Blumen-Gewinde herab und schlängelten sich bis vor das Gedeck eines jeden Gastes, wo eine Venus das Ende der Guirlanden in der einen und die mit kleinen Perlen besetzte Speise-Karte aus weißem Atlas in der anderen Hand hielt.

Ein angesehener Klub des Londoner *Westend* hatte bei einer Festlichkeit die Oberfläche der Tafel mit kunstvollen Handzeichnungen verzieren lassen. Natürlich wurde kein Tafeltuch benutzt. Die Speise-Karten waren ebenfalls mit Handzeichnungen versehen und verdienten, unter die »Kunstwerke« gezählt zu werden. Der Herstellungspreis eines Menüs betrug 20 Mark. Die dargebotenen Zigarren waren besonders von Havanna bezogen, und eine neue »Marke« war für diese Gelegenheit geschaffen worden.

In Paris scheinen sich neuerdings neben den vielen anderen Dekorationen, wofür wir einige Beispiele gaben, vier Arten von Tafel-Verzierungen einzubürgern. Diese sind unter den folgenden Namen bekannt: *dîner parterre*, *dîner forêt vierge*, *dîner virtuine*, *dîner reposoir*. Unter ersterer Bezeichnung versteht man die Verzierung einer Tafel durch kleine silberne Schalen mit grünem Moos, in deren Mitte sich ein brennendes Tulpen-Lämpchen befindet. Der Schmuck eines *dîner forêt vierge* (wörtlich »Mittagsmahl jungfräulicher Wald«) besteht aus zahlreichen silbernen Körbchen mit Orchideen-Sträußchen, welche durch bunte Atlas-Schleifen zusammengehalten werden, während kleine Standbilder (Statuetten) von chinesischem Porzellan und ähnliche Gegenstände *de vertu* (wörtlich »der Tugend«) in Porzellan den Schmuck eines *dîner virtuine* (wörtlich »tugendhaftes«) bilden. Da sind Liebes-Götter, Darstellungen aus den Sagen der alten Römer und Griechen, Schäfer und Schäferinnen nach den Bildern berühmter Meister, wie Watteau und anderer, einzeln oder zu Gruppen vereint, hinter Blumen-Zweigen verborgen. Der Zweck eines *dîner reposoir* (wörtlich »Ruhe-Altar«) ist, an die einfache Ausschmückung einer katholischen Dorfkirche gelegentlich des Kirchweih-Festes zu erinnern. Ein Blumen-Gewinde (Guirlande) von Rosen, Veilchen, Epheu und dichtem Laubwerk schlängelt sich rings um den Tisch, in dessen Mitte ein großer Korb mit denselben Blumen steht.

Was die Ausschmückung einer chinesischen Tafel anbetrifft, so läßt sich nicht viel darüber sagen; doch hier einige der eigentümlichen Gebräuche, welche im »Reiche der Mitte« üblich sind. Man hat in China zwei Arten von Gastmahlen, eine, bei welcher nur 10 bis 15 Gerichte, und eine andere, bei welcher 80 bis 100 Schüsseln aufgetragen werden. Jeder Saal enthält so viele Tische als Gäste geladen sind; nur selten werden zwei, ganz selten aber drei Personen an einen Tisch gesetzt, wenngleich die Anzahl der Geladenen eine bedeutende ist. Diese Tische stehen nach der Reihe an den Wänden, und zwar sitzen sich die Gäste in bequemen Armstühlen einander gegenüber. Gleich einem Altar ist jeder Tisch vorn mit einem gestickten seidenen Tuche behangen, aber nicht mit einem Tischtuche oder Mundtuche belegt. Die Oberfläche der Tafel ist sauber lackiert. Rechts und links, nahe dem Ende des Tisches, stehen Schaustücke von Pyramidenform, auch kleine Porzellan-Vasen mit künstlichen Blumen aus Reispapier,

kleine handgeflochtene Körbchen aus Palmblättern und Schilf sowie aus buntem Papier gefertigte Kränze und Guirlanden. Die Kronleuchter, meist aus Messing mit bunten Glasglocken, sind mit Sträußchen von künstlichen Blumen verziert; an den Wänden sind kunstvoll geschnitzte Holzfiguren befestigt, während die Decke des Speise-Saales mit allerlei viereckigen, steifen Bildern bemalt ist. Auf den Tischen befinden sich große Teller mit Apfelsinen, Äpfeln, Birnen, verschiedenen Sorten von Nüssen und anderen »Näschereien«. Das Gedeck für jede Person besteht aus einem kleinen Tellerchen, zu welchem ein kleiner, roter Holzlöffel gehört, aus zwei Elfenbein-Stäbchen und einem weißen Mundtuche. Auf diesem liegen, falls Europäer an dem Mahle teilnehmen, Messer und Gabel für die letzteren, da sich die Chinesen bekanntlich statt der Messer und Gabeln nur kleiner Stäbchen bedienen und in deren Gebrauch eine große Gewandtheit besitzen. Die Getränke werden nicht in Gläsern, sondern in Schalen aufgetragen.

Ähnlich dem chinesischen Tafelschmuck ist die japanesische Tafel-Verzierung. Feine Strohmatten bedecken den Boden des Festsaales, lange Reihen bunter Papier-Lämpchen *(Lampions)* erleuchten das Gemach, Bronze-Vasen mit prächtigen Sträußen schneeweißer Lotos-Blüten mit ihren gewaltigen Blättern und kleine viereckige Gefäße aus Thon mit eingepreßten Blumen zieren die Speise-Tafel und erfüllen den Saal mit wohlriechendem Dufte. Mundtücher gebraucht der Japaner nicht; ein Stück Papier, welches er stets in seinem Gürtel bei sich hat, verrichtet diesen Zweck. Die japanischen »Papier-Servietten«, seit einiger Zeit im Handel, werden dort nur für die Ausfuhr hergestellt, finden aber in einem japanischen Hause keine Verwendung. Sehr oft, in besseren Häusern zumal, wird die Suppe nicht auf Porzellan-Tellern, sondern in ausgehöhlten Kürbissen gereicht. Jeder Gang wird für jeden Gast besonders auf einem lackierten Vorlegebrett aufgetragen. Noch ist zu erwähnen, daß neben Porzellan-Schüsseln und -Schalen auch solche von Holz und lackiert zur Verwendung kommen; ebenso werden oft lackierte Obertassen zum Trinken benutzt.

Von den Abessiniern (Abyssiniern) wäre nur anzuführen, daß sie bei ihren Mahlzeiten die Sitte der alten Angelsachsen pflegen, nämlich auf Schnitten von ungesäuertem Brote anstatt der Teller ihre Speisen essen. Das Brot heißt »*Teff*«. Fleisch ißt man in Abessinien nur bei festlichen Gelegenheiten.

Über die Küche und Tafel der übrigen Völker Afrikas ist nichts zu berichten; außer bei den Ägyptern, deren Küche ziemlich weit vorgeschritten, ist überall die Pflanzen-Nahrung die vorherrschende; auch läßt die geringe Bildungs-Stufe, auf welcher diese Völker stehen, eine vernünftige Lebens-Weise nicht aufkommen, noch viel weniger kann von einer geordneten Tafel die Rede sein.

Daß der »Luxus« in Tafel-Verzierungen keine besondere Erscheinung der Neuzeit ist, sondern schon in alten Zeiten, wenngleich meist in gröberem Maßstabe, von den Griechen und Römern gepflegt wurde, davon erzählen uns damalige Schriftsteller und andere Überlieferungen. Ein Celsus, welcher sich unter anderem auch mit Heilkunde befaßte, eigentlich aber Sekretär des römischen Kaisers Tiberius Claudius Nero (geb. 42 v. Chr., regierte 14 bis 37 n. Chr.) war, hat bereits Blumen und zierliche Nippsachen auf der Tafel seines Kaisers als Schmuck verwendet. Nero besaß Tische aus Citrus (immergrüne Bäume des wärmeren Asien), deren jeder mehr als 20 000 Mark kostete. Die Teppiche aus Babylon, welche den Fußboden seines Speise-Saales bedeckten, kosteten nahezu eine Million Mark, die Kissen, auf die er sich beim Essen stützte, waren mit Hasen-Haaren und den feinsten Rebhuhn-Daunen gefüllt. An den Wänden des

Saales prangten kostbare Gehänge, aus der getäfelten Decke, welche sich über dem Tische öffnete, regnete es Blumen herab, und aus verborgenen Röhren spritzte duftendes Wasser. Ebenfalls in die Regierungszeit dieses Kaisers fällt auch das geschichtlich berühmte, schwelgerische »Gastmahl des Trimalchio«, dessen Beschreibung das bedeutendste der Bruchstücke eines großen kulturhistorischen Romans von Petronius bildet und uns ein glänzendes Beispiel für den schon im Altertume wohlbekannten Tafelschmuck, zumal der Römer, liefert. Petronius, von welchem Tacitus mitteilt, daß er gerade zu der Zeit lebte, als der »Freßteufel« über die Römer Herr geworden war, erzählt, das irdene Tischgerät sei durch silbernes und goldenes ersetzt worden.

Trimalchio, ein freigelassener Sklave, der zu großem Reichtume gelangt ist, veranstaltet, um mit seinem Gelde zu »protzen«, einen kolossalen Schmaus, an dem 13 Gäste teilnehmen. Der Speisesaal, an dem diese Gäste zu Tische liegen, ist glänzend geschmückt; seltsamer Weise zeigt die feine Mosaik des Fußbodens in ihren Bildern Kehricht und von den Tischen herabgefallene Brocken. Die Wände sind mit prächtigen Bildern auf tiefblauem Grunde verziert, teils leicht dahinschwebende Gestalten, Tänzerinnen, teils geflügelte Liebes-Götter darstellend. Die Festtafel ist nicht mit einem Tischtuche bedeckt, sondern mit künstlerisch ausgeführten Handzeichnungen versehen. In der Mitte der Tafel erhebt sich ein prächtiges Gemälde, Leda mit dem Nest in den Händen darstellend, worin die Säuglinge Helena und die Dioskuren ruhen. Die Tafel selbst ruht auf Marmor-Füßen von zierlicher Biegung und ist von der Form eines Halbmondes. In den Fenster-Nischen sind Standbilder verschiedener Kaiser aufgestellt, auch die Büste Homers, von dem der Emporkömmling jedenfalls noch keine Zeile gelesen hat. In den Ecken stehen Bildsäulen nach alten Mustern, dazwischen an der hinteren Wand eine liegende Statue, die der Agrippina. Ein prächtiger Kandelaber, dessen Füße von knieenden Knaben (in »Email«) getragen werden, erleuchtet den Festsaal. Prachtvolle Verzierungen und die feine Politur der Möbel lassen erkennen, daß sie von keinem geringen Werte sind. Außer der Halbmond-Speisetafel, auf welcher allerlei Nippsachen und Kostbarkeiten aufgestellt sind, um den Reichtum des Gastgebers vor Augen zu stellen, befinden sich noch kleine viereckige Tischchen im Zimmer. Auf letzteren stehen Becher und Vasen von Gold und Silber, mit Edelsteinen verziert, gläserne Schalen mit blaßgrünem Grunde, aus welchen duftende Blumen hervorlugen, auch ein murrhinisches Gefäß, matt glänzend, mit purpurnen, weißen und feuerfarbigen Flecken, dessen Wert auf Hunderttausende geschätzt wird.

Als Mundtücher werden rotgestreifte wollene Tücher mit Purpur-Säumen und Goldfransen, *mappa*[1]) genannt, vorgebunden. Nachdem die Gäste sich ge-

[1]) Diese »Servietten« waren den Römern schon zu Horaz' Zeiten bekannt, man bediente sich ihrer aber nur in feineren Gesellschaften. Selten lieferte sie wie heutzutage der Wirt; meistens wurden sie von den Gästen mitgebracht, und dann dienten sie zum Einwickeln der kleinen Lecker-Bissen, die man mit nach hause nehmen durfte. Diese menschenfreundliche Erlaubnis wurde oft arg gemissbraucht. So schreibt Martialis, der bedeutendste römische Epigramm-Dichter, der in der Regierungszeit Neros von Spanien nach Rom kam, dass ein gewisser Cäcilianus einen Fasan, eine gekochte Taube, eine Huhnkeule und das Mittelstück einer Muräne (eine dem Aale verwandte feine Fischgattung des mittelländischen Meeres) in die *mappa* gleiten liess, während die Gäste um den Tisch lagen und das Nachsehen hatten. Ein anderer, namens Sanctra, forderte von jeder Speise drei- bis viermal und stopfte nicht allein diese, sondern auch Kuchen, Rosinen und Feigen in die *mappa*. Als diese vollgestopft war, schob er noch Fischreste in den Busen und schleppte Weinreste nach hause, um den ganzen Raub am nächsten Tage gegen »bar« loszuschlagen.

lagert haben, erscheint unter Musik-Begleitung die Vorkost, worunter ein Tafel-Aufsatz, einen mit Oliven beladenen Esel von korinthischem Erze darstellend, eine Schüssel mit gemästeten Hasel-Mäusen nebst Mohnsose, heiße Würste auf silbernem Roste. Dann bringt man ein künstliches Huhn, augenscheinlich brütend, samt dem Neste und untergelegten Eiern herein. In den Eiern, welche gekocht und wohl zubereitet sind, befinden sich Schnepfen. Bei dem eiligen Wegräumen läßt ein Diener einen schweren silbernen Teller fallen und beugt sich, um ihn aufzuheben. Dafür wird er von seinem Vorgesetzten mit einer Ohrfeige belohnt und muß den Teller wieder hinwerfen; denn das Geschirr muß mit dem anderen Kehricht hinausgefegt werden. Dann treten zwei Neger herein und spritzen aus kleinen Schläuchen Wein über die Hände der Gäste. Nachdem diese sich die Hände in Wein gewaschen haben, wird der zweite Gang aufgetragen, ein riesiger Tafel-Aufsatz, die zwölf Zeichen des Tierkreises darstellend, mit entsprechenden, aber geringeren Speisen, als Krabben, minderwertigen Fischen, Hasen usw. In der Mitte des Aufsatzes befindet sich ein grüner ausgeschnittener Rasen, auf dem ein Zelt aus Honig ruht. Hierauf reicht ein Neger, unter Krächzen ein Lied vortragend, auf silbernem Teller heißes Brot herum. Unter den Klängen einer Symphonie erscheinen vier tanzende Sklaven und tischen die ausgesuchtesten Feinschmeckereien (Delikatessen) auf, während zwei andere sich zanken und mit den Krügen aufeinander losschlagen. Die letzteren zerbrechen, und heraus stürzen Austern und Kammuscheln. In einem künstlichen Teiche rinnt aus dem Bauche darin schwimmenden gebratenen Geflügels köstliche Sose. Auf einem Brette wird ein großes Wildschwein hereingetragen, an dessen Hauern zwei Körbchen, von Palmzweigen geflochten, hängen. In dem einen sind schwarze Datteln, in dem anderen weiße von Theben. Diesem Schweine, das einen Hut aufhat, hängen kleine Mutter-Schweinchen, von Mehl und Eiern gebacken, an den Zitzen, die säugende Mutter als Braten, die Ferkel als Nachtisch. Ein großer bärtiger Kerl haut mit einem Hirschfänger die Wamme der Sau entzwei. In diesem Augenblicke fliegen Krammetsvögel in hellen Scharen aus dem Innern des Tieres, werden aber mit Leimruten wieder aufgefangen. Aus dem Bauche eines anderen Schweines fallen beim Öffnen saftige Würste. Ein Sklave bringt ein silbernes Toten-Gerippe herein, an das Trimalchio »sentimentale« Betrachtungen knüpft, aber nur, um sich gleich darauf in noch größeren Schwelgereien zu ergehen. Da — ein Krach — und die Decke fällt ein? Nicht doch, diese senkt sich nur herab, sie ist mit silbernen Reifen, goldenen Kränzen, Flaschen aus Alabaster, Weihöl enthaltend, behangen, von denen sich jeder Gast die Taschen vollsteckt. Neben Gauklern aus Ägypten sind Spieler »engagiert«, die durch Ball- oder Messerspiel die vornehme Gesellschaft unterhalten. Auf den Nachtisch folgt nun das Zechgelage, welches mehrere Tage währt und in sinnlose Schwelgerei ausartet. Als Wein kommt 100-jähriger opimianischer Falerner (aus Konsul *Opimius'* Jahr, 121 v. Chr., 633 nach Gründung Roms) auf den Tisch. Was nun folgt, ist zu erraten. Es wird weiter gezecht, bis alle fast bis zur Ohnmacht betrunken sind; am meisten des Guten hat Trimalchio, welcher seine Sterbe-Kleider neben sich legen läßt und Anordnungen betreffs seines Todes-Falles und der damit verbundenen pomphaften Leichen-Feierlichkeiten gibt. Dann läßt er seinen Gästen diese Kleider befühlen, ob alles von guter Wolle sei, und befiehlt dem Diener lächelnd, ja keine Motten hineinkommen zu lassen. Voll süßen Weines schwatzt Trimalchio nichts als Unsinn, sodaß seinen Gästen die Geschichte zum Ekel wird. Während er sich auf seine vielen Kissen hinstreckt

und für mausetot gehalten sein will, sollen seine Gäste etwas »Rührendes« sprechen. Die Hornisten blasen nun Trauer-Märsche, daß die ganze Nachbarschaft davon aufgeweckt wird. Die Wächter des Stadtteils, in welchem das Haus des Trimalchio belegen ist, glauben, es sei Feuer darin und brechen unter fürchterlichem Geschrei mit Äxten die Thüren auf. Diese vortreffliche Gelegenheit benutzen die Gäste, lassen ihren Gastgeber im Stiche und springen schnell davon.

Zieht man aus vorhergehendem einen Schluß, so darf man wohl behaupten, daß der »Luxus« der römischen Tafeln auch in seinem höchsten Glanze den Charakter abschreckender Rohheit behielt. Nicht der Geschmack der Speisen und das Aussehen der Verzierungen bestimmten den Wert derselben, sondern ihre Kostbarkeit; und um noch wertvoller zu erscheinen, wurden die in goldenen Schüsseln aufgetragenen Speisen auch noch mit Edelsteinen und Perlen bestreut. In dieser rohen und unsinnigen Üppigkeit haben die alten Römer, namentlich in der Kaiserzeit, fast unglaubliches geleistet; sie haben zu diesen verderblichen Künsten und Launen der Nachwelt ein Beispiel gegeben, welches in der Thorheit und Großartigkeit des Aufwandes schwer wird übertroffen werden können. Metellus und Lucius Lucullus eroberten Länder, nicht zur Ehre Roms, sondern um Gelegenheit zu gewinnen, die römische Tafel mit neuen Seltenheiten zu bereichern; da waren prächtige Silber-Vasen aus dem Orient, stilvolle Luxus-Möbel nach dem Geschmacke der altgriechischen »Renaissance«, mit Silber beschlagene Tafel-Sofas aus Persien usw. Vitellius, »das kaiserliche Schwein«, wie ihn Tacitus sehr treffend bezeichnet, verschwendete mit Essen, und nicht zum geringen Teile mit Verzierungen seiner Tafeln, in der Zeit von sieben Monaten 126000000 Mark. Dem Kaiser Verus kostete ein einziges Abend-Essen für nur zwölf Personen 750000 Mark. Ein Mahl bei Crassus, wo Produkte der Pflanzen- und Tierwelt aus den entferntesten Punkten der Weltteile die Tafeln schmückten, stellt selbst die glänzendste Bewirtung des 19. Jahrhunderts an Fürsten-Höfen, bei Geldbaronen usw. in den Schatten. Der gefürchtetste aller römischen Schlemmer war, wie Suetonius erzählt, der närrische Galba, Nachfolger Neros; nach Galbas Aussage waren »die Leute am wenigsten zu fürchten, die immer nur an Essen und Trinken dächten«. Bei einem Nachtessen, das ihm sein Bruder zur Feier seiner Ankunft in Rom gab, kamen 2000 der seltensten Fische und 7000 der kostbarsten Vögel auf den Tisch. Er überbot jedoch seinen Bruder gelegentlich der Einweihung einer riesigen silbernen Schüssel, die ihm mehr als 180000 Mark gekostet hatte. Auf dieser Riesen-Platte wurde ein ungeheueres »Ragout« aus Lebern von Meerbrassen, Gehirn von Fasanen und Pfauen, Zungen von Flamingos und Milchen von Muränen aufgetragen. Um dieses herbeizuschaffen, war es nötig gewesen, die ganze römische Flotte in Bewegung zu setzen. Cassius erzählt uns von dem Nachtmahle, welches Kleopatra, Tochter des ägyptischen Königs Ptolemaeus Auletes, dem römischen Machthaber Antonius vor der Schlacht von Actium gab. »Das ganze Naturreich Ägyptens,« so schreibt er, »lag hier huldigend zu Füßen der Speisenden.« Das Gehirn von 500 Straußen wurde aufgetragen, selbst der heilige Ichneumon[1]) erschien als eine mit Krokodil-Eiern gemischte »Mayonnaise«.

---

[1]) Der Ichneumon (Manguste, Pharaons-Ratte, Herpestes) ist ein Raubtier an der Nordküste Afrikas, besonders in Ägypten, wo es häufig als »Mäuse-Jäger« gezähmt wird. Die Alten glaubten, dass es den Krokodilen in den offenen Rachen schlüpfe und sie so töte. Das Tier wurde deshalb für heilig gehalten und durfte bei Todes-Strafe nicht gegessen werden.

Die Pracht der Tafel spottete jeder Beschreibung. Die Sitze der Stühle waren mit Gold, Elfenbein, Schildpatt, Perlen und Edelsteinen verziert, über welche buntgewirkte Teppiche aus Babylon gelegt waren. Diese Teppiche allein sollen gegen 600000 Mark gekostet haben. Über der Tafel befand sich ein Dach, aus den Federn von Paradies-Vögeln gewebt; die Bedienung wurde von 100 Jünglingen »in der erwachten Knospe der Mannbarkeit« besorgt, kurz — alles war vom Zauber einer tropischen Nacht umhüllt. Marcus Antonius schenkte hierauf dem Koche der Kleopatra eine ganze Stadt mit ihren Einkünften zur Belohnung für seine Kunst. Plutarch erzählt, daß Julius Caesar ein Gastmahl ebensogut zu ordnen verstand, wie eine Schlacht. Am ärgsten trieb es aber Heliogabalus, der schlimmste aller jener Kaiser. Dieser verband mit seiner Mahlzeit eine Lotterie, wodurch jedem Gaste zehn gleiche Gegenstände, als Kameele, Bären, Strauße, Eier, Fliegen oder zehn Pfund Gold, auch Blei zufielen; außerdem überschüttete er seine Gäste mit einer solchen Masse der seltsamsten und kostbarsten Blumen, daß einige von ihnen wirklich erstickt wurden. Statt die Fische mit weißem Pfeffer zu bestreuen, würzte er sie mit dem Pulver echter Perlen, wie überhaupt das Auflösen von Perlen in Wein, trotz der Unsinnigkeit, da sie nur aus kohlensaurem Kalk bestehen, nichts Außergewöhnliches war. Bei dem Mahle wurden 6000 Straußen-Köpfe aufgetragen, von denen die Gäste nur das Gehirn genießen sollten. Zum Schlusse fand im Park auf einem mit Wein gefülltem »Bassin« ein kleines Seegefecht statt. Bei dem großen Bankett, das Mucius Lentulus Niger den »Pontifices«, den vestalischen Jungfrauen und einigen anderen römischen »Damen« beim Antritte seines Priester-Amtes gab, war der Saal bis zur halben Höhe mit den kostbarsten Blumen bestreut. Bei dem Mahle waren Lecker-Bissen (jener Zeit) aufgetragen, als Schweins-Gebärmutter, Schweinseuter, Seeigel, Meernesseln, Feigen-, Stachel-, Purpur-Schnecken und andere »Delikatessen«.

Was nun die Tafel der Römer unter späteren Kaisern, den Beherrschern des 395 n. Chr. durch Theodosius den Großen geschaffenen byzantinischen Reiches betrifft, so begegnen wir auch dort demselben verschwenderischen Tafelschmuck, wenngleich in etwas verfeinertem Maßstabe. Die Brote waren mit Blumen-Gewinden verziert; bedeckten früher nur silberne Geschirre die Tafel und kamen nur hier und da goldene in Anwendung, so traten jetzt die letzteren in den Vordergrund und bildeten den alleinigen Tafelschmuck der Reichen. Der erste christliche Kaiser, Konstantin d. Gr., geb. 28. Febr. 274 n. Chr., ließ sich in Konstantinopel (Byzanz) einen Festsaal bauen, welcher Millionen kostete. Bei seinen Tafeln durfte nur goldenes Geschirr zur Anwendung kommen. Im Jahre 325 gab er den Vätern des »Konzils« zu Nicaea (Nikäa) ein Festmahl, welches »die Freuden des ewigen Lebens nach dem Tode« ahnen ließ. Justinus II., Neffe des berühmten Justinianus I., ließ einen Speisesaal bauen, der mit Marmor und echtem Golde verziert wurde; um Platz für den Bau zu schaffen, mußte eine Kirche weggerissen werden. Weiterhin im 9. und 10. Jahrhundert hielt man immer noch an der Sitte der Vorfahren fest, zu Tische zu liegen; immer prangte Goldgeschirr auf den Tischen, aus goldenen Vasen ragten köstliche Früchte hervor. Auch waren Früchte mit goldenen Schnuren an der kunstsinnig verzierten Decke befestigt und wurden von den Gästen an den Schnüren auf- und abgezogen. Hiermit genug über die Römer.

Von den alten Hellenen (Griechen), welche auch keine »geeichten« Magen besaßen, wird berichtet, daß sie schöne Blumen-Kränze wanden, mit welchen sie

Tische und Stühle verzierten. Der vielgewandte Odysseus besingt am Hofe des Alkinoos, des Fürsten der Phäaken, mit beredten Worten die geschmackvoll ausgestattete Tafel. Homer erwähnt ferner die an den dortigen Tafeln »köstlich duftenden Würste«; in seiner Iliade gibt er uns die älteste Beschreibung eines Festmahls, welches Achilles zu Ehren des Ulysses veranstaltete und das in Bezug auf Luxus nur einem Mahle des großen Schwelgers Lucullus nachstehen würde. An anderen Stellen werden Lautenspiel und Gesang als Zierden der Tafel gepriesen. Obwohl der hellenisch-orientalische Tafel-Luxus weit und breit bekannt war und sich auf die Römer fortpflanzte, so trieben es die alten Griechen doch bei weitem nicht so, als die schlemmerischen Römer; wir haben wenigstens keine geschichtlichen Beispiele dafür. Ein Gastmahl bei den alten Griechen artete nie zur Völlerei aus und behielt stets einen gewissen idealen Charakter. Die römischen Gelage verhielten sich zu den griechischen wie die wilden Gladiatoren-Kämpfe des Cirkus zu den edlen Ringkämpfen in der Arena zu Athen. Noch ist zu erwähnen, daß die homerische Zeit den Gebrauch von Messer und Gabel nicht kannte; daher auch die Sitte, sich die Hände sowohl vor als auch nach der Mahlzeit zu waschen und an dem von den Dienern gereichten Handtüchern zu trocknen. Ebenso wenig war den alten Griechen der Gebrauch von Tisch- und Mundtüchern bekannt; ein besonders dazu bestimmter Mehlteig trat an deren Stelle, der auch dazu diente, um daraus eine Art »Löffel« zu bilden, mit denen man die Suppen und flüssigeren Speisen zum Munde führte

Die Perser, welche ebenfalls halb liegend, mit dem linken Arme auf ein Kissen gestützt, aßen, sodaß einer dem anderen den Rücken zukehrte, schmückten diese Kissen mit Blumen-Gewinden. Als Cyrus, der Begründer des persischen Reiches, den Astyages, den letzten König von Medien, vom Throne stürzen wollte, ließ er die damals den Medern unterworfenen Perser an festlich geschmückten Tafeln speisen, sodaß sie den Unterschied merkten und immer so leben wollten. Cyrus befreite hierauf sein Vaterland von der medischen Herrschaft und eroberte Medien selbst um 558 v. Chr.

Über die Tafel der Meder, Babylonier und alten Ägypter fehlen schriftliche Überlieferungen, doch dürften bei der bekannten sonstigen Pracht und Üppigkeit jener Völker auch die Freuden einer guten Tafel und eine gewisse prunkhafte Ausstattung derselben nicht gefehlt haben. Von den Ägyptern wäre höchstens zu erwähnen, daß sie eine Mumie in ihrem Speise-Saale aufstellten, um sich auf diese Weise stets »an das Vergängliche des Lebens« zu erinnern.

Auch unter den Nachfolgern Muhammeds (Mohammeds) schmückte man bei festlichen Gelegenheiten die Tafel, und was die Speisen betrifft, so artete eine Mahlzeit nicht selten in Schlemmerei aus. Von den Kalifen Mo'tadid, Raschid und anderen wird erzählt, daß ihnen ein Mittagsmahl ungefähr 100 000 Mark kostete. Des Moktaf'ys tägliche Mittags-Tafel bestand aus zehn Gängen, bei festlichen Gelegenheiten dehnten sich diese auf 20 aus. Die Tafel war mit Aufsätzen geschmückt, die aus den damals kostbarsten Stoffen Ambra und Kampfer bestanden; aus einer solchen Mischung knetete man Tier- und Menschen-Gestalten oder Früchte. Außerdem wurde die Tafel noch mit Blumen verziert und der Boden des Speise-Saales mit Rosen-Blättern bestreut, selbst die Gäste wurden von Dienern mit duftenden Rosen überschüttet. Ferner gab es ganze Türme und Schlösser, künstlich aus Zucker aufgebaut, zur Zierde der Tafel. Bei einem Mahle (Mihmani-Bewirtung) in Schiraz (Schirâs) war neben obigen Verzierungen der mit dickem Jezder Teppiche überspannte Fußboden noch mit

weißer Leinwand bedeckt, in welche buntfarbige Rosen-Knospen hineingeflochten waren.

Von den alten Galliern lesen wir, daß sie den Wein nicht aus Gläsern tranken, sondern sich der Hirnschalen der im Kriege erschlagenen Feinde bedienten, um mittels dieser das edle Getränk aus irdenen oder silbernen Kesseln, die auf dem Tische standen, zu schöpfen. Als Tafelschmuck dienten allerlei thönerne und silberne Zier- und Nippsachen.

Die Franken belegten ihre Tische mit ledernen Tapeten anstatt der Tischtücher, die erst später Eingang fanden; neben Blumen-Sträußchen dienten kleine thönerne Zierate als Tafelschmuck. Im späteren Mittelalter kamen die Mundtücher auf; den Franken gebührt das Verdienst, die ersten Mundtücher angefertigt zu haben, und zwar zu Reims (Rheims).

Über mittelalterliche Tafel-Verzierungen und die Tafel-Freuden des deutschen Rittertums ließe sich vieles sagen, wovon wir das Wichtigste hervorheben wollen. In den gewöhnlichen »Herbergen«, wie man die einfachen Wirtschaften damals nannte, gab es keine Tischtücher, nur bei den höheren Ständen finden wir solche von Zwilch (Zwillich) oder Leinwand. Sie waren zumeist sehr lang, erreichten die Länge von 46 Ellen und hingen bis zur Erde herab. Als Schüsseln werden zinnerne und hölzerne erwähnt, von denen die ersteren aus England bezogen wurden; Steingut-Geschirr wurde erst zu Ende des Mittelalters eingeführt. Messer und Gabeln brauchte man nur selten bei Tafel, vielmehr fast ausschließlich in der Küche. Die festen Speisen kamen zerlegt auf den Tisch und wurden mit hölzernen, zinnernen, von Reichen wohl auch mit silbernen Löffeln gegessen. War doch etwas zu schneiden, so bediente sich jeder seines Taschen-Messers, wie es ja heute noch bei den Bauern in einem Teile des Odenwaldes usw. der Fall ist. Die Tafel war mit Krügen, Kannen, Bechern und allerlei buntem Glasgeschirr fast überladen, Flaschen aus Eisen und Blech, Becher und Kannen aus Zinn, Krüge aus Stein und Silber. Gläser mit silbernen Füßen dienten zur Zierde; der reiche Kunstfreund Max Fugger in Augsburg besaß ein solches Prachtstück, das ein Schiff darstellte und mit 100 Gulden bezahlt war. Außer silbernen Bechern hatte man noch kleine silberne Trinkfässer (Köpfe, Schauer), die mit vergoldeten Reifen versehen waren. Neben Blumen, Kränzen und dem obenerwähnten Silber- und Glasgeschirr bildeten Tafel-Aufsätze den künstlerischsten Teil der Tafel-Verzierungen. In dem französischen Romane »Flore« lesen wir, daß bei einem Festmahle eine mit lebendigen Vögeln gefüllte Pastete aufgetragen wurde. Beim Zerbrechen des Gebäcks flogen diese Tiere unter Geschrei heraus, wurden aber von abgerichteten Falken, die in einem anderen Teile der Pastete verborgen gewesen waren, sofort verfolgt und eingefangen. Lebhaft an das von Petronius beschriebene »Gastmahl des Trimalchio« erinnernd, ist das Leichenmahl, welches nach dem Tode des Herzogs Albrecht von Bayern im Jahre 1509 veranstaltet wurde und aus 23 Gängen bestand. Prächtige und kostbare Silber-Zierate schmückten die mit Blumen bestreute Tafel. Die Kronleuchter waren aus Rehgeweihen hergestellt und mit Silber beschlagen. Ohne auf die einzelnen Schmuckgegenstände des Festsaales und der Tafel einzugehen, wollen wir hier nur die hauptsächlichsten, und zwar die Tafel-Aufsätze, erwähnen. In der Mitte der Tafel befand sich ein künstliches Paradies mit Adam und Eva. Zwischen beiden stand ein grüner Baum, um welchen sich eine Schlange gewunden hatte, einen Apfel im Rachen haltend und sich damit zu Eva neigend. Daneben war, aus Zucker gebacken, die Arche

Noahs zu sehen; auf dem Dache dieser saß die Friedens-Taube, ebenfalls von Zucker, mit einem Ölzweig im Schnabel. Dann folgte die Abbildung der Scene, wie Abraham seinen Sohn Isaak hat opfern und schlachten wollen, dabei ein Turm von Zucker und Mandeln. Der vierte Aufsatz stellte David dar, wie er die Schleuder gegen den Riesen Goliath (dieser in riesiger Höhe aus Zuckerwerk hergestellt) ergreift. Den Riesen überragte der Turm zu Babylon, der mit noch anderen Häusern in einem Gemüse stand und den fünften Aufsatz bildete. Aus weißem Mandelmus ragte das nächste Kunstwerk vor, die Menschwerdung Christi darstellend, die Krippe, Maria und Joseph aus Mandelmus hergestellt. Neben einer Pastete aus Birnen und Gemüsen befand sich das »jüngste Gericht«, ein Kunstbau aus Backwerk, welcher den Heiland unter einem Regen-Bogen sitzend darstellte. Zur Rechten des Erlösers die Jungfrau Maria, zu seiner Linken der Apostel Johannes. Der nächste und kunstvollste Schmuck-Gegenstand war ein Aufsatz, das Grab des verstorbenen Herzogs darstellend, die Form des Grabes mit allen Fahnen und Standarten des von ihm regierten Landes. Der Herzog selbst, mit einem Harnisch umgeben, auf dem Rücken liegend, hielt in der rechten Hand ein Banner, in der Linken ein bloßes Schwert, zu seinen Füßen lagen zwei Wappen-Schilder. Einen nicht minder kunstvollen Tafelschmuck bildete ein Ofen aus Backwerk; sobald dessen Thüren geöffnet wurden, flogen lebendige Vögel heraus. Ein anderer Aufsatz veranschaulichte die Enthauptung Johannis des Täufers, ein dritter eine Galeere (italienisches großes dreimastiges Ruderschiff) mit ihren Masten; hier ragten mehrere Türme einer Pastete hervor, dort lag ein brauner Igel in weißem Gemüse, daneben drei Löwen mit ausgestreckten Tatzen. Den Schluß der Tafel bildete ein Backwerk in Form einer Burg mit weitgeöffneten Thoren und riesigen Türmen, die von Eulen umschwärmt wurden; vor den Thoren hielt ein Hirsch mit echt goldenem Geweihe Wache. — Im 14. Jahrhundert war es üblich, bei größeren Mahlen an die Gäste wertvolle Geschenke zu verabreichen, aber diese während der Dauer des Mahles als Zierde der Tafel zu verwenden. Da waren Goldmünzen, silberne Lanzen und Rüstungen, goldene und silberne Decken, Kleidungs-Stücke, Gold-Schmucksachen mit Edelsteinen besetzt, vergoldete Pasteten, Hasen und Geflügel mit Goldüberzug, vergoldete Fische, vergoldete Brote, versilberte und vergoldete Zucker-Sachen.

Über das Kloster-Leben des Mittelalters, sowie über die von den Mönchen gehaltenen Tafeln muß gesagt werden, daß die Klöster, als damalige Träger der Kultur, sehr viele moralische Flecken und Schäden aufwiesen, die Geistlichen, im schärfsten Widerspruche mit dem Gelübde der Mäßigkeit, einen höchst üppigen Lebenswandel führten und die Klöster zu Tempeln des Genusses und der Schwelgerei machten. Von Schriftstellern jener Zeit wurden ihre Gastmahle nicht selten mit denen der alten Römer verglichen, und mit Recht. Wie bei den Römern, so galt auch bei den Mönchen die seltenste und teuerste Speise als die beste, gleichviel ob ein solches Gericht aus den wunderlichsten Dingen zusammengesetzt war. Bei ihren lukullischen Schwelgereien scheuten sie nicht einmal die Öffentlichkeit, sondern ließen sogar die durchlebten Tafel-Freuden durch Bildhauer verherrlichen. Im Kloster Maulbronn veranschaulichte die »plastische« Verzierung einer Säule einen kleinen nackten Mönch, der auf einer Weintraube ritt und Beeren naschte. An anderer Stelle in demselben Kloster befand sich ein großes Gemälde, auf dem eine fette Gans abgebildet war; um diese herum gruppierten sich Würste, Weinflaschen, Gläser- und Küchen-Gerät-

schaften. Unter dem Bilde stand ein nichts weniger als geistliches Lied geschrieben, anfangend mit den bedeutsamen Buchstaben »A. V. — K. L. — W. H.« (Alle voll, keine leer, Wein her). Neben Fasanen und Turteltauben, schwarzem und rotem Wild, verspeiste man Murmeltiere, Auerochsen, Steinböcke, Biber und Bären. »Die Tische brechen von allerlei fetten Braten«, klagte um 1130 der fromme Abt Peter von Clugny, aber die dringlichen Ermahnungen zur Genügsamkeit blieben unerhört. Bei besonderen Festlichkeiten waren die Tafeln mit herrlichen Blumen-Gewinden und allerlei Nippsachen von Gold und Silber verziert, auch wurden Tafel-Aufsätze, meistens Datteln, Pfirsiche, Feigen und andere Früchte enthaltend, hier und da auch aus Melonen geschnitzte Figuren, zum Schmucke der Tafel verwendet.

Frankreich, der Herd der feinen Kochkunst, kann aus seiner Vorzeit keine anderen Zustände der Kultur aufweisen, als seine Nachbar-Länder. Wie bei den Angelsachsen, dienten im 12. und 13. Jahrhundert bei den Tafeln Brotschnitten als Unterlage der Fleischstücke, durch die das Brot erst schmackhaft und genießbar wurde, da der Saft des Fleisches es durchweichte. Nach Schluß des Mahles wurden diese Brotschnitten entweder gegessen oder in die sogenannten Almosen-Körbe gethan. Im Jahre 1336 befahl der Dauphin Humbert II., neben den weißen Mundbrötchen auch noch Brotschnitten *(tranchoirs, tailloirs)*, vier Finger dick und ungefähr einen halben Fuß lang, auf die Tafel zu legen. Was nun ein Gastmahl und die Art betrifft, wie damals ein solches von den Vorschneidern, Mundschenken, Zeremonien-Meistern, Truchsessen und Gefolge in Scene gesetzt wurde, so würde dasselbe leicht mit einer Theater-Vorstellung verglichen werden können. Zu dem sogenannten »Schauessen« wurden Vögel mit goldenen Federn und mit Wappen-Schildern um den Hals vorgesetzt; dann folgten prächtige Torten aus Rosen, Holunder- und Kastanien-Blüten. Von Süßigkeiten werden genannt der Marzipan, kleine Blätterteig-Backwerke *(dariolettes)*, kleine Käse-Kuchen *(échaudés)*, Waffeln und Oblaten. Letztere wurden in solchen Massen genossen, daß sich eine Zunft unter dem Namen *les oublageurs* bildete, von welcher jedes Mitglied täglich 500 große Oblaten backen mußte. Über die damaligen Tafel-Verzierungen gibt die Beschreibung eines Gastmahles Aufschluß, das vom Grafen von Anjou im Jahre 1453 gegeben wurde. Die Mitte der Tafel bildete ein mächtiger Aufsatz, eine grüne Wiese darstellend; die Wiese ringsum mit Palmzweigen und Pfaufedern besteckt; daneben ein riesiger silberner, mit Zinnen versehener Turm, ein Vogelhaus bezeichnend, darinnen Vögel mit goldenen Schnäbeln und Füßen. Von der Spitze des Turmes herab wehten drei Banner mit entsprechenden Wappen. An den vier Ecken der Tafel standen große Pasteten mit Gold- und Silberschmuck, die wiederum mit kleineren verziert waren. In jeder großen Pastete stand ein Reh mit goldenem Geweih, in jeder kleinen ein Vogel mit goldenem Schnabel. Von einem anderen Festessen aus der damaligen Zeit wird erzählt, daß allein 60000 *Francs* auf Seiden-Stoffe zu Verzierungs-Zwecken verwendet wurden. Bei den Hoffesten Ludwigs XIV. schmückten kunstvoll nachgeahmte Zitronen-, Granat- und Apfelsinen-Bäume auf silbernen Präsentier-Brettern (Tabletten) die Tafel. Ein anderes Mal teilte sich plötzlich die Tafel und zog sich von selbst nach rechts und links zurück; in der Mitte stieg ein kleiner Tisch mit Früchten und Leckereien herauf, ein anderer mit Spiegeln und kostbaren Geschenken bedeckt, folgte, und auf einem dritten prangte ein Blumen-Garten, welchen Singvögel umflogen. Der feine Ton *(étiquette)* scheint am Hofe Ludwig XIV. wenig beachtet worden zu sein; denn man bewarf

sich mit Brotscheiben, Äpfeln, Apfelsinen und anderen Gegenständen; Mlle. de Vantais, durch ein solches Geschoß leicht verletzt, soll dem Könige sogar einen fertigen Salat entgegengeschleudert haben. Obwohl Ludwig XIV. durch die Üppigkeit seines Hofes und durch sein Leben mit männlichen wie weiblichen Günstlingen das Volk entsittlichte und wesentlich zum Ruin des Landes beitrug, hat er doch auch manches Anerkennenswerte vollbracht. So beschützte er die Gärtnerei und führte den Gemüsebau in bedeutendem Umfange ein, sodaß neue Arten Gerichte aufkamen, die bis dahin noch unbekannten *entremets*, Zwischen-Gerichte. Wie das Volk Heinrich IV. sein *poulet-au-pot* (am Sonntag sollte jeder, auch der Ärmste, sein Huhn im Topfe haben) verdankte, so schuldete es Ludwig XIV. Dank für die Einführung und Zugänglichkeit vieler Gemüse-Sorten, wegen deren Frankreich noch heute berühmt ist. Auch die Vorlege-Gabel und der große Löffel wurden von Ludwig eingeführt; seinem Haushofmeister Béchamel (manche nennen ihn Koch Béchamiel) verdanken wir die gleichnamige Sose. In diesem Zeitalter des Übermuts und der Verschwendung bogen sich förmlich die Tafeln unter dem Gewicht der schweren silbernen Aufsätze. Eine Festtafel in Chantilly, bei welcher der berühmte Vatel, früher Haushofmeister des Ministers Fouquet, der Küche vorstand, kostete 180000 *Livres*. Bekannt ist, daß sich im Verlaufe des Mahles Vatel aus Verzweiflung, weil die zum Mahle bestellten Seefische nicht rechtzeitig eingetroffen waren, in sein Zimmer einschloß und sich in seinen Degen rannte. Der Abbé Margon veranstaltete in St.-Cloud ein Gastmahl, welches als eine genaue »Kopie« vom »Gastmahl des Trimalchio« geschildert wird.

Unter Ludwig XV. vollzog sich jene Verfeinerung der Küche, welche ihm so viele Krankheiten zuzog. Er selbst übte seine Hofherren in der Kochkunst ein und bereitete den Kaffee und den Eier-Kuchen *(omelette)* eigenhändig. Der Herzog von Soubise bewirtete Ludwig XV. mit einer Eier-Speise, welche 25 *Louis* kostete und die aus Fasan-, Rebhuhn- und anderen kostbaren Eiern bestand. Damals entstanden auch die *épigrammes de volaille à la Pompadour*, und zwar auf eine drollige Art: Als die Pompadour einen reichen, aber etwas beschränkten Geldmann bewirtete, erzählte sie ihm unter anderem, daß sie bei einem Mahle »zum Dessert« von einem Dichter mit trefflichen Epigrammen bedient worden sei. Der »Financier« verstand den Sinn der Worte nicht, sondern machte seinem Koche Vorwürfe, daß er ihm noch keine solche Speise vorgesetzt habe. Dieser, klüger als sein Herr, verfertigte ein wohlschmeckendes Phantasie-Gericht und ließ es als *épigrammes* auftragen. Die Geschichte blieb nicht verschwiegen, und so blieb dieses Gericht und sein Name als »klassisch« der Nachwelt erhalten. — Gegen Ende des XVIII. Jahrhunderts bestand der Tafelschmuck neben schweren silbernen Tafel-Aufsätzen darin, daß man die Tafeln in ein sogenanntes »Blumen-Parterre« verwandelte, mit weichem Thone belegte und in diesen Blumen hineinpreßte. — Unter Ludwig XVIII. (1814—1824) entstand eine neue Art von Tafel-Verzierung. Künstler *(sableurs)* bildeten auf dem Tafel-Tuche Muster (Dessins) der seltensten Art mit Zucker, Brotkrumen, Marmorstaub, gestoßenem Glas, auch Salz. Ganze Gebäude, Brücken, Standbilder wurden so aufgebaut; sogar Schnee-Landschaften wurden auf der Tafel dargestellt. Während des Mahles begann der Schnee zu schmelzen, kleine Bäche entstanden, und Blumen begannen zu sprießen. Als Ludwig XVIII. noch Graf von Provence war, erdachte er die *potage à la Xavier*, so benannt nach dem sächsischen Prinzen Xaver.

Den denkwürdigsten Gegensatz zu den starken Essern und Tafel-Freunden (*gourmands*) des 18. Jahrhunderts bildete Napoleon I., welcher das Essen nur als eine dringende Notwendigkeit auffaßte. Trotzdem Einfachheit zu seinen Tugenden gerechnet werden mußte, verstand er es aber doch, seine Gäste vortrefflich zu bewirten. La Guipière (Laguipière), sein Koch, wußte die Gäste angenehm zu überraschen; er bereitete kunstvolle Backwerke, ergreifende Scenen aus den Kriegen seines Herrn darstellend und zugleich dessen Ruhm verherrlichend, sowie künstlerische Tafel-Aufsätze mit kriegerischen Sinnbildern (Emblemen). Cambacérès (fälschlich auch Cambacères), Herzog von Parma, wird als ein berühmter Feinschmecker der damaligen Zeit genannt, der so gut vorzuschneiden verstand, daß »die besten Bissen unbemerkt auf seinen Teller fielen«. Ihm zur Seite stand Talleyrand, dessen Küche während zwölf Jahren der König der Köche, Antoine Carême, vorstand. Von Grimod de la Reynière, dem Herausgeber des »Almanach der Feinschmecker«, wird erzählt, daß sein Speisesaal wie ein Tempel geschmückt war. Alexander Dumas d. Ä. verstand ebensogut, eine vorzügliche Tafel zu halten, als einen Roman zu schreiben.

Wollen wir einen Blick auf Großbritannien und die englische Küche früherer Zeiten werfen, so müssen wir zurückgreifen bis zum Jahre 449 n. Chr., zu welcher Zeit der Sage nach die Angelsachsen (Sachsen, Angeln und Jüten) unter Hengist und Horsa von der unteren Elbe und Weser nach Britannien übersetzten, sich allmählich das Land und seine Bewohner keltischen Stammes unterwarfen und sieben Königreiche gründeten, die 827 durch Egbert von Wessex zu einem Königreiche vereint wurden. Das damalige Anglia (England) wurde hierauf bis zum Jahre 1066 von der angelsächsischen Dynastie beherrscht, welche mit Eduard III. endete. Die Tafel der Angelsachsen bestand in einem einfachen Brette, das auf Stützen ruhte und nach vollendeter Mahlzeit wieder beiseite gestellt wurde. Die Angelsachsen speisten dreimal des Tages, und zwar morgens zwischen 8 und 9 Uhr (Frühstück oder Brechen der Faste, daher auch *breakfast*), mittags zwischen 12 und 3 Uhr, sowie am späten Abend zwischen 8 und 10 Uhr, ja auch noch später. Bei festlichen Gelegenheiten reichten Diener knieend die gebratenen Fleischstücke den Gästen. Gabeln waren nicht im Gebrauch; die Speisenden nahmen den Dienern die Fleischstücke mit den Fingern ab und führten sie so zum Munde. Thönerne Gefäße und Geschirre werden als Schmuck der Tafel erwähnt. Wie bei den deutschen Tafeln des Mittelalters war es auch hier Brauch, bei größeren Festlichkeiten den Gästen Geschenke zu verabreichen. Als solche werden prachtvolle Becher aus edlem Metalle und Trinkhörner in verschiedenen Formen erwähnt. Diese Trinkgefäße hatten teils die Form von Schiffen, Laternen, Äpfeln, Birnen, Bären, Löwen und allerlei Tieren, teils stellten sie Menschen-Köpfe, Pfaffen, Mönche, Fässer und Affen dar. Vielleicht stammt von der letzten Becherform der Ausdruck »einen Affen haben«, wenn jemand betrunken ist.

Nach Aufhören der angelsächsischen Dynastie drang Herzog Wilhelm von der Normandie in England ein, und nun begann unter ihm als Wilhelm I. die Normannen-Herrschaft. Die Tafel der Normannen war wenig verschieden von jener der Angelsachsen. Hatte man bisher Glasgefäße zum Trinken nicht gekannt, so bedienten sich jetzt wohlhabende Normannen derselben; die Angelsachsen waren keine Liebhaber von Wein, bei den Normannen war er sehr beliebt. Auch bei ihnen bildeten noch bloße Bretter auf Gestellen die Speise-Tafel; die Gäste nahmen auf hölzernen Bänken Platz. Nahmen viele Personen an einer

Mahlzeit teil, so wurden mehrere der kleineren Tafeln aneinander gereiht; denn die jetzigen großen Tafeln bez. großen Bretter und Gestelle hatte man damals nicht. Auf dem mittleren Tische prangten dann allerlei Schmucksachen und schönes Geschirr. Auf einer Stütze ruhte ein silbernes Schiff mit dem Namens-Zuge des Gastgebers, das den Salznapf und andere kleinere Tischgeräte trug. In späteren Zeiten waren die Wände mit Teppichen (Gobelins) behängt, und Teppiche, mitunter auch Binsen bedeckten den Fußboden. Wie im alten Frankreich, bediente man sich auch hier als Teller der Brotschnitten, die nach vollendeter Mahlzeit unter die Armen verteilt wurden. Bei Beginn einer Mahlzeit wurden Schaugerichte aus Schwänen, Pfauen und Fasanen mit vergoldeten Federn, Schnäbeln und Füßen aufgetragen.

Als nach Aussterben der Normannen-Dynastie das Haus Anjou (Plantagenet) auf den Thron Englands kam, gelangten auch weiße Tischtücher, die man bis dahin gar nicht oder nur in ganz vereinzelten Fällen angewendet hatte, in Gebrauch. Zur Zeit Eduard I. (1272—1307) trat verschwenderischer Luxus an die Stelle des bisherigen einfachen Schmuckes. Immer benutzte man aber noch Brotschnitten als Teller; später indes wurden unter die Brotschnitten kleine silberne Platten gelegt, und erst so entstand der Gebrauch der Teller. Bei der Hochzeit seiner Tochter Margarethe ließ Eduard I. einen hohen Tisch *(dressoir)* im Speise-Saale aufstellen, auf welchem die Aussteuer der Braut prangte und zu dem Stufen hinaufführten. Unter der Aussteuer befanden sich allerlei Küchen-Geräte, aber noch keine Teller. Als Tafel-Verzierungen werden ein aus Blätterteig zusammengesetztes Schloß mit großen Türmen und Thoren sowie allerlei silberne und goldene Figuren erwähnt. Von den Türmen des Schlosses wehten Flaggen in den Landes-Farben herab.

Gegen Ende des 15. Jahrhunderts blieb die Speise-Tafel, welche früher nach dem Essen immer abgehoben und beiseite gestellt worden war, auch dann noch stehen, mit einem weißen Tafel-Tuche bedeckt: Der Anfang der heutigen Speise-Tafel. Auf die Bänke legte man weiche Kissen für die vornehmeren Gäste und pflasterte den Fußboden mit großen Steinen. Die Schaugerichte bildeten auch hier einen wesentlichen Teil des Tafel-Schmuckes. Es werden erwähnt Pfauen mit goldenen Federn, Elefanten mit goldenen Rüsseln, aus Mehlteig oder Wachs kunstvoll nachgebildet. In einem Wasser-Becken befand sich ein Schiff mit drei Masten und seidenen Segeln; ihm folgten zu beiden Seiten Fische, während Vögel auf den Masten nisteten. An den vier Ecken der Tafel brannten bunte Wachslichter. Unter Heinrich VIII. herrschte großer Luxus bei den Tafeln der Reichen. Ein Muster von »Verschwender« war Heinrichs Kanzler Erzbischof Thomas Wolsey, welcher nur goldenes Geschirr verwendete, das überdies noch mit Edelsteinen verziert war. Unter der Regierung Elisabeths, der Tochter Heinrichs VIII., änderte sich manches. Gepolsterte Stühle und Klapptische mit zierlich geschnitzten Füßen kamen auf; die Beleuchtung geschah durch Fackeln *(cressets)*, Metall-Behälter, in denen irgend welche Brennstoffe entzündet wurden. Bisher war es Sitte gewesen, daß bei Tafel immer zwei aus einer Schüssel aßen und sich daher die Gäste paarweise zusammensetzten; jetzt bildeten die Gäste Gruppen zu je vier, und vier benutzten einunddieselbe Schüssel. Bei den Gastmahlen dieser Zeit werden neben Zuckerwerk in allerlei Formen Backwerke, Schlösser und Burgen darstellend, mit Blumen verziert, als Tafelschmuck erwähnt.

Im vorhergehenden ist zu ersehen, daß die altenglische Küche auch manche Tafel-Freuden, und nicht selten üppigen Luxus aufzuweisen hatte, jedoch ist

überwiegend die einfache Beständigkeit (Solidität), ganz im Gegensatze zu der Küche der Nachbarn, der Franzosen.

Über die russische Küche ist folgendes mitteilenswert: In seinem Romane »Fürst Serebriny« gibt uns Tolstoi den Bericht eines Banketts im Kaiser-Palaste Iwans des Schrecklichen, woraus sich ersehen läßt, wie man vor 300 Jahren in Rußland speiste. Bei Gründung des russischen Staates (862) war die Lebens-Weise sehr einfach und das Wort »Luxus« noch nicht praktisch erprobt. Als die russischen Fürsten aber die große Pracht des byzantinischen Hofes kennen gelernt hatten, gelangten sie nach und nach zu der Überzeugung, daß auch ihre eigene Größe eine Prachtentfaltung erfordere, welche zunächst in den Tafel-Genüssen Ausdruck fand und vom Adel und den Reichen nachgeahmt wurde. An die Stelle von Pferdefleisch, welches selbst von den Großen nicht verschmäht wurde, trat Wildbret aller Gattungen; statt der hölzernen Terrinen und Schüsseln gebrauchte man silberne und porzellanene. Der Tafelschmuck bei obigem Bankett soll geradezu augenblendend gewesen sein und nur aus Silber-Zieraten bestanden haben. Auf goldenen Schüsseln wurden 200 gebratene Schwäne, 300 gebratene Pfauen, auf wohlriechenden Kräutern ruhende Kaninchen, Hähne mit Ingwer, Hühner ohne Knochen, Steppen-Hühner mit Pflaumen, Gänse mit Hirse, Auerhähne mit Safran, Karauschen mit Hammelfleisch, Hasen mit Nudeln, Wachteln mit Knoblauch-Sose und junge Lerchen mit Zwiebeln und Safran gebracht. Neben einem köstlichen Nieren-Braten wurden außerdem Störe gereicht, welche derartig zerlegt waren, daß sie Hühnern mit ausgebreiteten Flügeln glichen. Von den aus Zuckerwerk gebildeten Aufsätzen, die einen nicht geringen Teil des Tafel-Schmuckes bildeten, sei hier nur eine fünf Pud schwere Nachbildung des Kreml von Moskau erwähnt, zu dessen Seiten Bäume standen, ebenfalls aus Zucker, mit Pfeffer-Kuchen behängt. Auf die Gäste konnte dieser erst gegen Ende der Mahlzeit aufgetragene Kunstbau keinen Eindruck machen; denn die einen waren zu überladen und konnten nichts mehr genießen, die anderen lagen schon unter den Bänken. Der Wein wurde in Flaschen auf den Tisch gebracht, doch nicht gestellt, wie heutzutage, sondern einzeln hingerollt. Soweit nach Tolstois Romane. — Unter Peter dem Großen nahm der Tafel-Luxus noch mehr überhand, verfeinerte sich aber allmählich, mit den Kultur-Fortschritten Schritt haltend. In Bezug auf die Festmahle, welche in die Regierungszeit dieses Kaisers fallen, läßt sich nicht viel Vorteilhaftes hinsichtlich des dabei gepflegten »guten Tones« sagen. So waren bei Gelegenheit eines Festes anläßlich des Stapel-Laufes eines Schiffes am 27. Juli 1721 alle Teilnehmer ohne Ausnahme betrunken. Der Großadmiral hatte so gezecht, daß er weinte wie ein Kind, der Fürst von Menschikow fiel sterbenskrank zur Erde; hier rauften und balgten sich hohe Beamte, dort rutschten andere, denen das Gehen zu sauer wurde, auf dem Fußboden herum.

Wollte man die Lebens-Weise der Spanier nach der berühmten Erzählung von »Gil Blas« beurteilen, so würde man ein höchst falsches Bild über die »kulinarische« Seite dieses Landes erhalten. Die Kochkunst dieses Landes ist eine sehr einfache, dem heißen Klima entsprechend. Wer außer Suppe, Fleisch und Gemüse noch einen Braten auf seiner Tafel hat, gilt als reich. Selbst bei den Festtafeln der Reichen ist ein wirklicher Luxus kaum zu erblicken; kunstsinnig errichtete Tafel-Aufsätze, Zuckerwerk in verschiedenen Formen, Blumen-Gewinde und feines Silber-Geschirr bilden den Schmuck einer vornehmen spanischen Tafel. — Nüchternheit und Mäßigkeit im Genusse von Speise und Trank ist

ebenfalls die Haupttugend der Bewohner Portugals. Neben Fleisch wird dort vorzugsweise Fisch genossen. Die Hauptmahlzeit bildet das Abend-Essen, bei welchem immer Wein getrunken wird; in den meisten Hotels erhält man bei den Mahlzeiten den Wein unberechnet. In größeren Städten, wie in Oporto, Lissabon, herrscht aber »moderner« Ton, und da sind die Verhältnisse auch andere. Gekocht wird in reichen Familien auf französische Art. Die Tafel bietet als einzigen Schmuck reich verziertes Silber-Geschirr, wohl auch duftende Blumen in silbernen Vasen und mit Atlas-Bändchen zusammengebundene Blumen-Sträußchen.

In vielen Punkten unterscheidet sich von den erwähnten eine schwedische Mittags-Tafel. Diese wird mit dem Butterbrot-Tische *(smörgåsbord)* eröffnet. In einer der Ecken des Speise-Saales steht ein der Anzahl der Speisenden entsprechend großer Tisch mit fünf bis zwanzig und mehr kleinen Schüsseln, die verschiedene warme und kalte Speisen enthalten. In der Mitte dieses Tisches erheben sich Branntwein- und Likör-Flaschen, um diese herum kleine Gläser, hinter welchen Körbchen mit Butter und Brot, Messer, Gabeln und kleine Teller aufgestellt sind. Auf einem Neben-Tische findet man Bier und das schäumende National-Getränk *sockerdricka (socker* = Zucker, *dricka* = Getränk, engl. *drink)* aus Wasser, Hopfen, Zitronenöl und etwas Zucker. Jeder nimmt einen Teller, langt sich nach Belieben von Speisen und Getränken zu und verzehrt es stehend oder an kleinen Tischen, welche in der Nähe stehen. Das eigentliche Mittagsmahl wird an einer gemeinsamen Tafel eingenommen. An den feinen Tafeln, welche mit schönen Backwerken, kunstvollen Aufsätzen, bunten Blumen-Sträußchen verziert sind, wechselt die Weinsorte mit jedem Gerichte; auf den herben Südwein, welcher das Mahl einleitet, folgen Rotwein, Rheinwein, leichtes Bier, zum Schlusse süßer Südwein und Champagner. — So viel über die Tafeln verschiedener Länder.

Obwohl also feste Regeln über die Anwendung von Tafelschmuck nicht bestehen, so wollen wir doch noch bemerken, daß bei Ausschmückung einer Tafel einige Punkte nicht zu übersehen sind, deren Beachtung unbedingt zum »guten Tone« erforderlich ist, also für den aufmerksamen Gastgeber, Hotelier oder Restaurateur gleichbedeutend mit einer Regel ist. Bilden natürliche Blumen den alleinigen Schmuck der Tafel, so sollen solche, die eben im Aufblühen begriffen sind, gewählt werden; etwa verwelkte Blätter sind sorgfältig zu entfernen. Die Blumen dürfen auch nicht zu stark riechen, weil sonst manchen weiblichen Gästen mit zarten Nerven leicht Gefahr droht. Am besten werden Blumen-Gruppen, welche in neuerer Zeit oft in Anwendung kommen, in der Mitte aufgestellt, desgleichen anderer hoher Blumenschmuck und große Schaustücke. Es ist hierbei auf die Bequemlichkeit der Gäste Rücksicht zu nehmen; zwischen den sich gegenübersitzenden Gästen muß ein freier Raum zur Unterhaltung bleiben. In England gehört es zur »feinen Sitte«, daß jeder Gast über die ganze Tafel hinwegblicken kann; es fällt dort der hohe Blumen- und anderer Schmuck weg, welcher den freien Überblick hindert. Dafür hat man feine Krystall-Gläser und -Ständer, welche mit Erde oder Sand gefüllt werden. Darein werden kurz abgeschnittene Blumen gesteckt, sodaß diese Blumen-Ständer kleinen Blumen-Beeten nicht unähnlich sind. Wie aus den von uns gegebenen Beispielen ersichtlich ist, wird in anderen Ländern nur in sehr vereinzelten Fällen auf diese »Finesse« (Feinheit) des englischen Tafelschmuckes Rücksicht genommen. Es läßt sich auch schwer durchführen; denn kommen große Schaustücke, Tafel-Aufsätze und große Fruchtschalen auf den Tisch, so ist natürlich die Aussicht

von einem zum anderen Ende der Tafel mehr oder weniger stets behindert. Die großen Schmuckgegenstände müßten denn am Ende der Tafel stehen, und dies wäre »unsymmetrisch« (ungleichmäßig). Mit dem Schmucke der Tafel muß auch die Gesamt-Ausstattung des Festsaales übereinstimmen; immer bleibt die Hauptsache eine symmetrische Verteilung der Schmucksachen, welche man zur Verfügung hat, nicht etwa ein halbes Dutzend Blumen-Vasen an dem einen Ende der Tafel, während in der Mitte nur eine einzige steht usw. Kommen zierliche Lämpchen als Schmuck der Tafel zur Verwendung, so sollen diese nie vor einem Gaste, sondern stets in der Mitte der Tafel, zwischen zwei Gästen stehen; überhaupt werden Aufsätze, Schaustücke und große Schmucksachen am besten in der Mitte von je vier Gedecken aufgestellt, um einen freieren Unterhaltungsraum zu gewähren. Stehen die großen Aufsätze in der Mitte, so werden die dort belegenen Plätze nicht besetzt, d. h. ungefähr zwei bis drei Plätze an jeder Seite bleiben frei. Von Unerfahrenen für schön gehalten wird oft ein recht überladener Tisch, welchen vielleicht ein Dutzend Aufsätze zieren; dies ist aber in Wirklichkeit recht unschön, ganz abgesehen von der Unbequemlichkeit der Gäste, deren Gegenüber womöglich ganz oder halb verdeckt wird. Bei Gastmahlen, die zu Ehren einer Person gegeben werden, ist es schicklich, die schönsten Tafel-Zierden in die Nähe des zu ehrenden Gastes zu stellen; dies bezieht sich auch auf Hochzeiten, Jubiläen und andere Ehren-Festmahle, bei welchem die schönsten Schmucksachen in der Nähe des Braut- oder Jubel-Paares aufzustellen sind. Natürlich aber dürfen dabei die Plätze der übrigen Gäste nicht geradezu vernachlässigt werden und vielleicht ganz ohne Schmuck bleiben. Bei der Verteilung der größeren Schmuckgegenstände, vor allen der Tafel-Aufsätze, ist Rücksicht auf die Kronleuchter zu nehmen. Die Aufsätze sind dann möglichst in gleicher Entfernung von denselben aufzustellen; stimmt die Anzahl der Aufsätze mit der Zahl der Kronleuchter überein (bei überaus langen Tafeln), so kommt genau unter die Spitze eines jeden ein Aufsatz. Ist nur ein Kronleuchter über der Tafel, so haben zwei Aufsätze in gleicher Entfernung von demselben, rechts und links zu stehen. Ist nur ein großer Aufsatz da, so kommt dieser, falls auch nur ein Kronleuchter (der über der Mitte der Tafel hängen muß) vorhanden, unter denselben. Befindet sich aber dieser einzige Kronleuchter aus irgend einem Grunde nicht genau über der Mitte der Tafel, so kommt der einzige große Aufsatz nicht unter den Kronleuchter, sondern auf die Mitte der Tafel. Sind mehrere Tische im Saale, so müssen selbstverständlich diese auch in Übereinstimmung mit der Haupttafel verziert sein.

Daß bei den vorher in dieser Abhandlung geschilderten Absonderlichkeiten die Hauptsache ein entsprechender Geldbeutel und eine Freigebigkeit ist, welche auf den Kostenpunkt keine Rücksicht nimmt, bedarf kaum der Erwähnung; denn wenn jemand einmal 15 000, ein anderes Mal gar 30 000 Dollars allein für Blumenschmuck, wie die Vanderbilts in New York, oder wenn man für Cotillon-Geschenke 40 000 Francs wegzuwerfen hat, wie die Mrs. Mackay (Frau des kalifornischen *silver-king*) in Paris, während ein anderer bei Veranstaltung einer tropischen Mahlzeit 35 Mark für ein Sträußchen von 10 Erdbeeren für jeden Gast übrig hat, wie vorhergehend geschildert, so muß er sein Vermögen nach Millionen zählen können. Für arme Leute ist dieser Abschnitt eben nicht geschrieben, es ist ein »Luxus-Kapitel«. Ohne diesen Luxus der Reichen würde übrigens auch mancher Gewerbtreibende nicht bestehen können, und da letztere die luxuriösen Einrichtungen zu liefern oder zu treffen haben, sind auch für sie

die »Gesetze des Tafel-Luxus« ebenso wissenswert wie für die Träger des Luxus. Man verlangt immer nach Neuheiten oder Wiederbelebung des »Antiken«, die Ansprüche an den Geschmack wachsen beständig: Aus diesem Grunde gaben wir einen zuverlässigen geschichtlichen Rückblick auf die Tafel-Verzierungen und -Gewohnheiten der Vorzeit bis zur Jetztzeit, um so vielleicht Anregung zu neuen Entwürfen und Ideen zu bieten.

Tafel-Karten, deren mannigfaltige Ausstattung bereits in einem früheren Abschnitte beschrieben worden ist und die bei jedem größeren oder feineren Mahle unerläßlich sind, finden ihren Platz entweder auf dem Gedecke selbst, mit dem Namen des betreffenden Gastes versehen, oder auf eigens dazu bestimmten Haltern vor oder zur linken Seite des Gedeckes. Häufig findet man bei größeren Mahlen bereits im Empfangs-Zimmer, auf einem Neben-Tische liegend, eine Sitzordnung (siehe Beispiel Seite 144), damit jeder Gast leicht ersehen kann, welcher Platz, welche Nachbarn ihm zugedacht sind. Andernfalls entsteht gleich vor Beginn der Tafel, besonders wenn die Teilnehmerzahl groß ist, ein unangenehmes Suchen der Plätze und Durcheinander der Gäste, die Ruhe der Tafel ist gestört. Der Festordner (Wirt, Oberkellner) wird wohlthun, den Gästen die Plätze thunlichst anzuweisen. Über Herstellung, Form und Inhalt der Tafel-Karten verbreiten sich andere Abschnitte dieses Werkes eingehend.

Die Feststellung der Sitzordnung, Sache des Gastgebers oder Veranstalters, ist oft eine schwierige, da bei derselben Rücksichten in Bezug auf die vornehmsten Gäste, auf Alter, Verbindungen, Zuneigung oder Abneigung zu nehmen sind, sodaß niemand sich zurückgesetzt fühlt. Als Regel gilt in Familien, daß sich Wirt und Wirtin in der Mitte der Tafel gegenübersitzen, ersterer die vornehmsten Damen, letztere die vornehmsten Herren als Nachbarn erhält; bei Hochzeiten, Jubiläen erhält das betreffende Paar, zu dessen Ehren die Tafel stattfindet, die Mittel-Plätze an der Längsseite, und an deren Seite werden ohne sonstige Rücksichten auf Rang usw. den Eltern und nächsten Verwandten ihre Plätze angewiesen. Die Plätze gegenüber sind für die Gäste, die zu der Feier in besonderer Beziehung stehen, wie Geistlicher, Vorgesetzte usw. bestimmt. Bei kleineren Mahlen in Freundes-Kreisen ist es am besten, die Plätze so zu ordnen, daß nirgends ein »Oben« zu finden ist, wodurch man die Gäste ganz nach ihren etwaigen Neigungen an der Tafel verteilen und so der allgemeinen Unterhaltung Vorschub leisten kann. Bei öffentlichen Festlichkeiten sind die betreffenden Veranstalter als Gastgeber zu betrachten und gilt das oben Gesagte auch hier. In England, Amerika, Frankreich usw. wird der oberste Platz von der Frau des Hauses eingenommen; neben ihr sitzen zu beiden Seiten die angesehensten Herren. Am anderen (unteren) Ende der Tafel nimmt der Hausherr Platz, ihm zu beiden Seiten die angesehensten weiblichen Gäste. Bei der gemeinsamen Wirtstafel *(Table d'hôte)* in Gasthäusern ist es meist gebräuchlich, die Gäste nach der Reihen-Folge ihrer Ankunft zu setzen, wobei Stammgäste allerdings stets neben dem Wirte, der gewöhnlich obenan sitzt, ihren Platz finden. Doch soll man darauf sehen, daß beide Seiten der Tafel gleichmäßig besetzt sind, d. h. daß sich nicht etwa auf der einen Seite erheblich mehr Gäste befinden, als auf der anderen, also große Lücken entstehen, wodurch der Gesamt-Eindruck der Tafel gestört werden würde. In der Regel, und besonders wenn man nicht vorher weiß, ob die Tafel voll besetzt wird, läßt man die Gäste an einem Ende der Tafel Platz nehmen und verteilt sie zu beiden Seiten nach der Mitte und dem anderen Ende zu gleichmäßig, sodaß die letzten Gäste, wenn die Tafel nicht ganz

voll wird, sich gegenüber sitzen. Ausnahmen bilden ganze größere Reise-Gesellschaften und Familien, die gern für sich zusammensitzen, denen gleich von vornherein, um eine Trennung durch Fremde zu vermeiden, das entgegengesetzte Ende oder eine besondere Tafel angewiesen wird. Ältere Gäste (Abonnenten usw.) dürfen jedoch nie, außer mit ihrer besonderen Zustimmung, von ihren »angestammten« Plätzen verwiesen werden. Besteht die Tischgesellschaft aus Angehörigen verschiedener Nationen, so ist thunlichst darauf Bedacht zu nehmen, die Landsleute und deren Sprache verstehende andere Teilnehmer zusammenzusetzen. Wenn sich spät kommende Freunde zueinander setzen wollen, ist Einschiebung eines Gedeckes zuweilen nicht zu vermeiden; doch darf dies nur mit Einwilligung der Nachbarn, welche zurücken müssen, geschehen. Rangverhältnisse spielen bei der Gasthaus-Tafel keine Rolle, doch gibt man bekannten hochgestellten Personen gern einen bequemen Platz mit der besten Aussicht und mit passenden Tisch-Nachbarn an der Mitte der Tafel. Familien mit kleinen Kindern und ersichtlich kränklichen Gästen gibt man, ohne die Absicht merken zu lassen, einen Seitenplatz, um sie möglichst der Beobachtung zu entziehen. Bei sogen. »Zweckessen« werden die Plätze nicht selten von den Gästen selbst oder vom Veranstalter im voraus belegt; dies geschieht, indem man auf das Gedeck Kärtchen (Visiten-Karten usw.) legt oder in das Weinglas steckt, welche die Namen der Platz-Inhaber tragen. Freilich führt diese Sitte zu dem Übelstand, daß sich die Gäste zuweilen auf einem Punkte zusammendrängen und ein förmliches Wettrennen um die »besten« Plätze stattfindet, während andere leer bleiben, und später kommende Gäste fühlen sich leicht zurückgesetzt, wenn sie erst eine wahre Suche nach einem leeren Platz antreten müssen, wenn ihnen überall, wo sie Platz nehmen wollen, entgegentönt: »Bedauere, besetzt!« Doch ist dies Sache des Gastgebers, und es bedarf oft viel gütlichen Zuredens, allen Wünschen gerecht zu werden und unangenehme Zwischen-Fälle zu verhüten.

Auf die Beleuchtung der Tafel ist besonders zu achten. Das Speise-Zimmer, die Tafel muß hell erleuchtet sein, sei es durch Tages- oder künstliches Licht; es liegt am besten nach der Abend- oder Morgen-Seite. Der Gast soll das Licht möglichst nie im Rücken haben; bei Aufstellung der Tafeln, wobei immer die größte maßgebend ist, muß darauf Bedacht genommen werden, daß der oder die Kronleuchter zur Tafel in einem »symmetrischen« Verhältnis stehen, d. h. daß kein Kronleuchter zur Hälfte über die Tafel, zur anderen über die Gäste hinwegragt. Findet das Mahl an einem dunklen Tage, in einem düsteren Raume oder zu einer Zeit statt, daß während der Dauer desselben Eintritt der Dunkelheit zu befürchten ist, wie in England mit seiner späten Hauptmahlzeit und im Winter gewöhnlich, so ist zu empfehlen, bereits vor Beginn des ganzen Mahles künstlich zu erleuchten, schon um die Störung während desselben zu vermeiden. Natürlich ist dann das Eindringen von Außenlicht durch sorgfältiges Verhängen der Fenster zu verhindern. Am besten ist die Beleuchtung durch Oberlicht; wo solches nicht in genügender Stärke zu beschaffen ist, werden Armleuchter auf die Tafel gestellt. Kerzen-Beleuchtung ist stets der durch Lampen vorzuziehen. In neuerer Zeit findet das elektrische Licht vielfache Verwendung; Träger der Glühlämpchen sind in mannigfaltigsten Gestalten und Verbindungen (Blumen-Kelche, an den Tafel-Aufsätzen) zum Schmucke des Ganzen zu verwenden; es lassen sich durch dieselben großartige Wirkungen erzielen. Bei einem in London gegebenen Festmahle wurde die Tafel-Platte, die aus Glas bestand, von unten aus elektrisch beleuchtet, und zwar bei jedem Gange in anderer Farbe. Bei dem Festmahle,

das die Stadt Portsmouth im Jahre 1891 den anwesenden französischen Seeoffizieren gab, reflektierte die Tafel, auf welche eine große Spiegel-Platte gelegt war, bald die französischen, bald die englischen Landes-Farben. Die Wirkung war in beiden Fällen eine großartige, und die angedeutete Ausführung fand ungeteilte Anerkennung. Doch gilt als Regel, in Speise-Sälen Wandspiegel (auch Uhren) nicht anzubringen.

Die Temperatur in einem Speise-Saale sei stets eine angenehme, nicht zu heiß und nicht zu kalt, im Durchschnitt etwa 16° R (20° C oder + 68° F). Im Sommer hat man also zu kühlen (lüften usw.), im Winter rechtzeitig zu heizen. Strahlende Ofen- oder Kamin-Wärme ist durch Ofen-Schirme abzuhalten. Für »Ventilation« ist natürlich ausgiebig Sorge zu tragen, doch mit Vermeidung von unangenehmer Zugluft.

Auch auf die Temperatur der Speisen und Getränke ist Bedacht zu nehmen, des Wohlgeschmacks wie der Gesundheit halber. Der Gast darf weder der Gefahr ausgesetzt werden, sich an der Suppe oder am Kaffee zu verbrennen, noch soll ihm eine zu niedrige Temperatur zeigen, daß Speisen und Getränke »abgestanden« sind. Im allgemeinen gelten etwa folgende Temperatur-Grade (nach Celsius = C): Trinkwasser habe nicht unter 8 und nicht über 12,5°, Selters und ähnliche Tafel-Wasser 6 bis 10, böhmisches und Lagerbier 8 bis 11, bayrisches nicht unter 9, bis 13, Weißwein 7 bis 10, starker Rheinwein 6, Rotwein 15 bis 18 (Zimmer-Temperatur), Champagner (alle Schaumweine) 6 bis 9, aber selbst bis 2° herab, Eispunsch, Eiskaffee, Eisthee und dergl. 2 bis 6, Kaltschalen 10 bis 14, ausnahmsweise mit Eis bis 2° herab, Fleischbrühe und warme Suppe 37° (Bluttemperatur), nicht über 50, feste warme Speisen 30 bis 35°, nicht über 55, kalte feste Speisen (Kompotte, Salate usw.) nicht unter 6°, aber auch nicht lauwarm; Butter sei möglichst kalt im Sommer (mit Eis), im Winter geschmeidig, aber nie zu weich. Kaltes Fleisch, Wurst, Käse, Früchte seien immer frisch, aber nicht eisig. Liköre sind stets kalt zu geben, vom Eis weg, besonders Cognac, Arrak, Rum, Chartreuse, Benediktiner; Milch verschieden, die Sahne zum Kaffee immer heiß.

Auf einem Neben-Tische im Speise-Zimmer, auf welchem auch die Suppe angerichtet wird, werden Teller und Bestecke zum Wechseln vorrätig gehalten, ferner auch die Gläser, die für die herumzureichenden Weine erforderlich sind; Brot und Streuzucker, wenn nicht auf der Haupttafel stehend, finden hier ihren Platz. Sind bei größeren Mahlzeiten Bestecke in genügender Anzahl nicht vorhanden, um bei jedem Gange andere reichen zu können, so müssen die gebrauchten sofort gereinigt werden. Auf jeden Gast rechnet man, je nach der Zahl der Gänge, 3 bis 5 Bestecke, ohne die Neben-Bestecke für Fisch, Süßspeisen, Obst.

Das Aufwarten bei Tafel ist keineswegs von untergeordneter Bedeutung, erfordert im Gegenteil sehr viel Aufmerksamkeit und Überblick, da die feinste und kostbarste Bewirtung durch eine schlechte Bedienung ihren Wert verlieren kann.

Wie es bei dem früheren *service à la française* oder *en ambigu* für den Haushofmeister *(maître d'hôtel)* unerläßlich war, sich einen Plan über die Aufstellung der verschiedenen Gerichte und Schüsseln anzufertigen, so ist auch heute noch bei größeren Festmahlen notwendig, bereits vorher einen Plan für die Verwendung der gesamten Dienerschaft aufzustellen, selbst das Kleinste mit jedem der Angestellten zu besprechen, damit ein jeder die ihm obliegenden

Pflichten kenne, nicht etwa durch Unkenntnis oder Verwechseln grobe Irrtümer oder Verzögerungen entstehen, und daß planloses Durcheinander-Laufen vermieden werde.

Eine saubere, reinliche Kleidung der Dienerschaft ist so selbstverständlich, daß wir auf dieselbe nicht erst näher hinweisen; insbesondere empfiehlt sich das Tragen leichten Schuhwerks, vielleicht mit Gummi-Absätzen, damit jedes stärkere Auftreten und das damit verbundene Geräusch vermieden werde. In manchen Hotels ist das Tragen von »Kautschuk-Absätzen« vorgeschrieben. Lackstiefeln machen einen stutzerhaften Eindruck und sind zu meiden, auch die französischen, ausgeschnittenen Schuhe sind unpassend. Am besten ist es, der Speisesaal ist mit Teppichen oder mindestens Läufern belegt. Das Tragen weißer, baumwollener Handschuhe wird zwar häufig angetroffen und für fein gehalten, aber noch feiner ist, wenn die sauber gehaltene Hand durch ein Mundtuch (Handserviette) angemessen verdeckt wird, wie dies an verschiedenen Fürsten-Höfen Vorschrift ist, wo Handschuhe geradezu verboten sind. Die Unsitte mancher Gastwirts-Gehilfen, das Mundtuch über die Schulter zu werfen oder gar aus der Beinkleid-Tasche hängen zu lassen, ist auf das strengste zu rügen, scheint sich aber leider immer mehr einzubürgern, besonders in geringeren Wirtschaften. In vielen Hotels ersten Ranges ist das Tragen weißer Halsbinden vorgeschrieben. Wo dies nicht der Fall ist, darf die Binde keine andere als schwarze Farbe haben; nie darf dieselbe die Länge der Brust oder letztere ganz bedecken, sondern muß immer die Form einer Schleife haben. Das Überladen mit allerlei Schmucksachen macht den Träger in den Augen der Gäste lächerlich; in manchen Hotels ist sogar das Tragen goldener Uhrketten verboten. Der Gebrauch goldener Bleistifte, »luxuriöser« Manschetten- und Hemden-Knöpfe gilt ebenfalls als ein Verstoß gegen die feine Sitte. Kopf- und Barthaar der Dienerschaft sei glatt, kurz (Militärschnitt), und gut in Ordnung, wobei aber alles Einsalben mit wohlriechenden Ölen und Pomaden streng zu vermeiden ist. Der Gebrauch kölnischen und anderer duftender Wasser ist ebenfalls streng zu meiden. Die Sitte, den Kellnern das Tragen des Schnurr- und Kinnbartes zu verbieten, kommt dagegen mit Recht immer mehr ab; selbst bei den Dienern herrschaftlicher Häuser wird man darin immer nachsichtiger, sodaß das Bartverbot sehr bald zum »Zopf« gehören dürfte. Wichtiger ist, daß sich die Bedienung anständiger Manieren befleißigt.

Für das Bedienen bei Tafel gibt es ganz bestimmte Vorschriften, von denen wir die hauptsächlichsten hier erwähnen wollen.

Das Anbieten der Speisen und eingeschänkter Weine auf Platten geschieht mit der linken Hand, an der linken Seite des Gastes, damit der Gast bequem mit seiner rechten Hand zulangen kann. Die Suppe sowie sämtliche Speisen, die bereits auf Tellern angerichtet, also nicht auf Platten gereicht werden, sind von der rechten Seite des Gastes und mit der rechten Hand einzusetzen, ebenso geschieht das Einschenken der Getränke und das Einsetzen gefüllter Gläser, Tassen usw. von rechts.

Die Platten müssen beim Darreichen möglichst auf der Handfläche ruhen, da sonst die Finger leicht in zu nahe Berührung mit dem Inhalte kommen und so den Gästen ein unappetitlicher Anblick gewährt würde. Beim Abräumen sind die Platten am äußersten Rande anzufassen, gleichviel ob sie geleert sind oder nicht. Ist es aber aus irgend einem Grunde nicht möglich, die Platte beim Darreichen auf flacher Hand zu »präsentieren«, so muß die Hand in erwähnter Weise durch ein Mundtuch verdeckt sein. Zwischen den Handteller und die

Platte muß ein Mundtuch gelegt werden, sowohl um einem Verbrennen vorzubeugen, als auch eine sichere Handhabung der Platte zu ermöglichen. Beim Darreichen muß dieselbe bis an den Tellerrand des Gastes gebracht werden, um ihm einen genauen Überblick über den Gesamt-Inhalt gewähren zu können und das Zulangen zu erleichtern. Der Bedienende darf die Platte nicht eher zurückziehen, bis der Gast das Besteck wieder auf dieselbe gelegt hat. Beim Darreichen ist die ganze Körperhaltung des Bedienenden von nicht unwesentlichem Belang; sie muß einen »gefälligen« Eindruck machen, d. h. die Haltung darf nicht zu steif sein, aber ein zu tiefes Vorbeugen ist ebenso unstatthaft. Beim Aufsetzen von Platten ist ferner noch zu beachten, daß beim Hinstellen der ersten schon der Raum für die folgenden berechnet werden muß, um nicht die bereits aufgestellten Gegenstände hin- und herschieben zu müssen. Beim *service à la française* muß die Hauptplatte stets in nächster Nähe des bevorzugtesten Gastes stehen; um diese herum gruppieren sich die Beilagen, alles hat aber oberhalb des Speise-Tellers zu stehen und nie zur Seite desselben. »Ovale« (länglich-runde) Platten müssen nach ihrer Längsseite eingesetzt werden.

Das Wechseln der Teller und Bestecke nach jedem Gange geschieht mit der rechten Hand, von der rechten Seite des Gastes aus. Jedes Klappern, jedes Geräusch ist dabei möglichst zu vermeiden. Beim Wechseln der Suppen-Teller wird der erste mit der rechten Hand dem Gaste rechts weg und samt Löffel in die linke Hand genommen, der zweite und ebenso jeder folgende auf den linken Arm, einer in den anderen gesetzt, nachdem jedesmal der Löffel in den ersten, mit der linken Hand gehaltenen Teller gelegt wurde, sodaß sich sämtliche Löffel in dem einen Teller befinden. Diesen setzt man zuletzt auf den Tellerstoß obenauf. Das Wegtragen des gebrauchten Geschirrs auf bloßen Händen ist thunlichst zu vermeiden, vielmehr ist ohne Geräusch alles auf »Servier-Brettern«, die auf kleinen Neben-Tischen bereit stehen, zu sammeln und dann ohne weiteres dem Reinigungs-Platze zuzuführen. Nie darf das gebrauchte Geschirr irgendwo im Speise-Saale aufgestapelt werden, selbst wenn es nicht wieder benutzt werden sollte. Es ist besonders davor zu warnen, bei eiligem Abräumen mit den Fingern in hohle Gefäße, Gläser, Tassen usw. hineinzugreifen. Das Geschirr hat beim Abräumen dieselbe reinliche Behandlung zu erfahren wie beim Auftragen. Es ist ferner darauf zu sehen, daß keine Speise-Reste auf den Boden fallen; geschieht dies doch, so sind diese nicht etwa mit den Fingern, sondern mit einer Gabel aufzuheben. Noch brauch- und eßbare Speisen auf den Platten dürfen nicht durch Daraufstellen von Geschirr verunreinigt oder durch Hinzuthun anderer Speise-Reste verdorben werden, sondern sind einzeln abzuräumen.

Nachdem der erste Diener das benutzte Geschirr weggeräumt hat, stellt ein zweiter (von rechts aus) das andere sofort wieder vor den Gast. Beide Diener, der erstere, welcher das Geschirr abräumt, wie sein ihm unmittelbar folgender Kollege, welcher das frische Geschirr einsetzt, haben stets nach links vorwärts zu schreiten, gleichviel, ob mit dem Herum-Reichen der Speisen nach links begonnen wurde, was übrigens auch Regel ist. Von letzterer wird allerdings dann eine Ausnahme gemacht, wenn aus Rücksicht auf Ehren-Gäste mit dem Herum-Reichen links zu beginnen ist; also bei einer großen Tafel (Hufeisen), wo die Ehren-Gäste in der Mitte sitzen, die ganze rechte Hälfte. Den Speisen, Gemüsen, Braten müssen, von einem zweiten Diener gereicht, unmittelbar die dazu gehörigen Sosen, Beilagen, Kartoffeln usw. folgen. Niemals reiche man einem Gaste das letzte Stück auf der Platte dar, sondern lasse frisch anrichten und bitte um etwas Geduld.

Die Weine sind sofort bei dem Gerichte, zu welchem sie gehören, zu reichen; leer gewordene Flaschen des Tischweines werden durch volle ersetzt. Beim Einschenken des Champagners ist darauf zu achten, daß man die Gläser nicht zu voll gieße, besonders wenn der Champagner stark schäumt. Champagner-Kühler gehören bei feinen Gastmahlen nicht auf die Tafel, wohl aber kann man sie in der Nähe auf besonderen Champagner-Ständern aufstellen. Emporkömmlinge lieben es freilich, mit dem Geklapper der Champagner-Kühler zu prahlen. Die in England anzutreffende und in Deutschland nachgeahmte Mode, den Champagner in Karaffen zu gießen, ist verwerflich, weil dabei zuviel Kohlen-Säure entweicht; aus diesem Grunde sind auch die altmodischen Kelchgläser, welche am wenigsten Oberfläche bieten, die besten. Champagner mit wenig Weingehalt sind vier, solche mit viel Kraft (ohne großen Cognac-Zusatz) nur zwei Stunden zu kühlen (frappieren), doch liebt man neuerdings auch Champagner mit bloßer Keller-Temperatur (10 bis 12° C). Man soll auch eigentlich Champagner-Flaschen beim Einschenken nicht mit der (warmen) Hand berühren, sondern mit einem kalt angefeuchteten Mundtuche umwickeln oder metallene Flaschen-Henkel benutzen. Zum Einschenken hochedler abgelagerter Rotweine mit Bodensatz bedient man sich auch besonderer Lager- und Einschenk-Gestelle, um jedes Rütteln und Trübung des Weines zu vermeiden. Die Temperatur hat je nach dem Alter verschieden zu sein, und zwar müssen alte edle Weine wärmer gegeben werden, als geringere. Für erstere Sorten nehme man die feinsten Bordeaux-Gläser. Weiße Bordeaux- und Rheinweine zeigen den feinsten Geschmack bei gewöhnlicher Keller-Temperatur. Geringe Weißweine sind kälter zu geben. Die grünen Römer-Gläser kommen immer mehr ab, die hellen Krystall-Gläser gelten als feiner.

Für die Tafel-Musik, die zur Erhöhung der Tafel-Freuden viel beiträgt, gilt als Regel, daß sie nicht sichtbar und nicht zu geräuschvoll ist, damit die Unterhaltung der Gäste keine Einbuße erleide. Laut kann sie nur sein, wenn sie das Geklapper einer schlecht geschulten Bedienung verdecken soll. Höhere Vorträge sind bei Tafel zu vermeiden, da Gaumen und Ohr nicht gleichzeitig einen wahren Genuß haben können und bei Tafel ersterer vergeht. Festlieder sollen nur in den Pausen gesungen werden und nicht zu lang sein.

Die Toaste (Tafel-Reden) spielen bei Tafel eine nicht geringe Rolle, zum Entsetzen und zur größten Langeweile der Teilnehmer wie der Bedienung und Küche, weil sie, wenn zu lang oder zu oft gehalten, den ganzen Gang des Festmahles beeinträchtigen. Bei feinen Festmahlen sind Toaste nur in sehr beschränkter Zahl zulässig; es ist dann nicht nur ihr Zeitpunkt, sondern auch ihre Dauer ganz genau vorgeschrieben, sogar auf der Tafel-Karte eingedruckt. Ein Toast soll nicht länger als zehn Minuten dauern. Während eines Toastes hat jedes Geräusch aufzuhören, seitens der Bedienung wie auch seitens der Gäste Deshalb wähle der Redner eine Pause nach Beendigung eines Ganges.

Bei größeren Festmahlen teilt man die Bedienung in sogen. »Service« ein, d. h. Bedienungs-Gruppen, und zwar rechnet man gewöhnlich auf jeden Service von 1 bis 4 Dienern (Aufwärtern, Kellnern) 7 bis 12 Gäste, für welche eine angerichtete Platte ausreicht. Im Notfall, wenn wenig Bedienung da ist, müssen die Service auf mehr Gäste ausgedehnt werden, doch ist es möglichst zu vermeiden, schon weil leicht die Schüsseln nicht ausreichen oder die letzten Gäste schlecht wegkommen. Die Tafel wird schon vor Beginn nach den Servicen eingeteilt, damit jeder Diener genau weiß, wo er anzufangen und wen er zu bedienen hat. Beim Table d'hôte, zumal in Passanten-Hotels, wo noch verspätete Gäste hinzukommen

und »nachzuservieren sind«, ist dies natürlich nicht genau durchführbar. Es ist dann Sache des Oberkellners, einen Hilfskellner für die Nachzügler zu bestimmen und sie möglichst rasch, aber ohne Überhastung bedienen zu lassen, bis sie die anderen Gänge erreicht haben, was häufig durch Überspringen eines dem Gaste weniger angenehmen Ganges erzielt wird. Die Weinbestellungen nehme der zweite Kellner rechtzeitig auf, am besten vor der Suppe, und erledige sie sofort, weil manche Gäste gern schon vorher einen Schluck nehmen, und um später Störungen zu vermeiden. Daß die Gäste möglichst abwechselnd zuerst bedient werden, ist schon früher erwähnt worden; man präsentiert die frische Platte beim ersten Gang dem ersten Gast, beim zweiten dem zweiten und so fort, oder man beginnt das eine Mal an dem einen, das andere Mal an dem anderen Ende des Services, außer wo Bevorzugungen stattzufinden haben, z. B. bei Hochzeiten, Jubiläen usw., bei denen das Brautpaar (die Braut) oder der Jubilar immer zuerst erhalten muß.

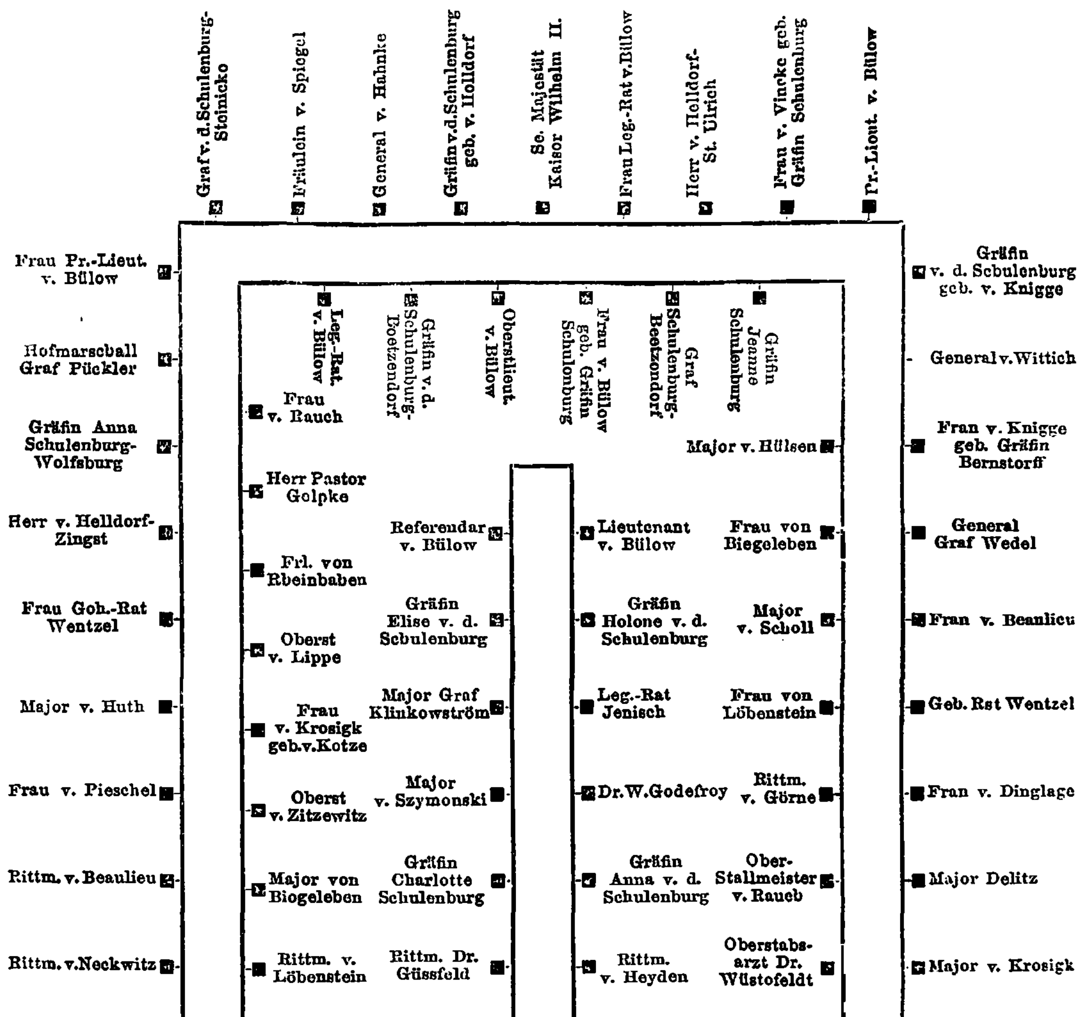
Zur Erläuterung der gegebenen Vorschriften diene folgendes Beispiel über ein mittleres Festmahl von 36 Personen. Die Dienerschaft würde bestehen aus dem Haushofmeister oder Oberkellner, falls der Wirt diesen Posten nicht selbst versieht, und aus 12 Dienern. Die Gäste werden in 4 Service zu je 9 Gedecken geteilt. Jeder Service erhält 2 Diener, von denen der eine die Platten einsetzt, der andere unmittelbar mit den Sosen und Beilagen folgt; 2 Diener besorgen den Wein, 2 wechseln Teller, Bestecke, Gläser und besorgen besondere Wünsche der Gäste, 2 schaffen die Platten, das erwärmte Geschirr usw. aus der Küche heran (Zuträger). Besorgt der Oberkellner oder Haushofmeister die Weinbestellungen, so ist ein Diener entbehrlich.

Um die vorstehenden Regeln und Andeutungen noch verständlicher zu machen, bringen wir zwei Zeichnungen, deren erstere eine Sitzordnung, die andere einen Bedienungsplan darstellt. Beide entstammen einem Festmahle, gegeben im Hotel Kasten zu Hannover (Firma Hoflieferant Heinrich Kasten, Inhaber Christian und Friedrich Kasten) gelegentlich der Hochzeit des Oberstlieutenants von Bülow, Kommandeur des Königsulanen-Regiments in Hannover, mit der Gräfin Schulenburg am 14. Mai 1891, an der Kaiser Wilhelm II. teilnahm. Wir verdanken dieselbe der Güte des Herrn G. Brunngräber in Hannover.

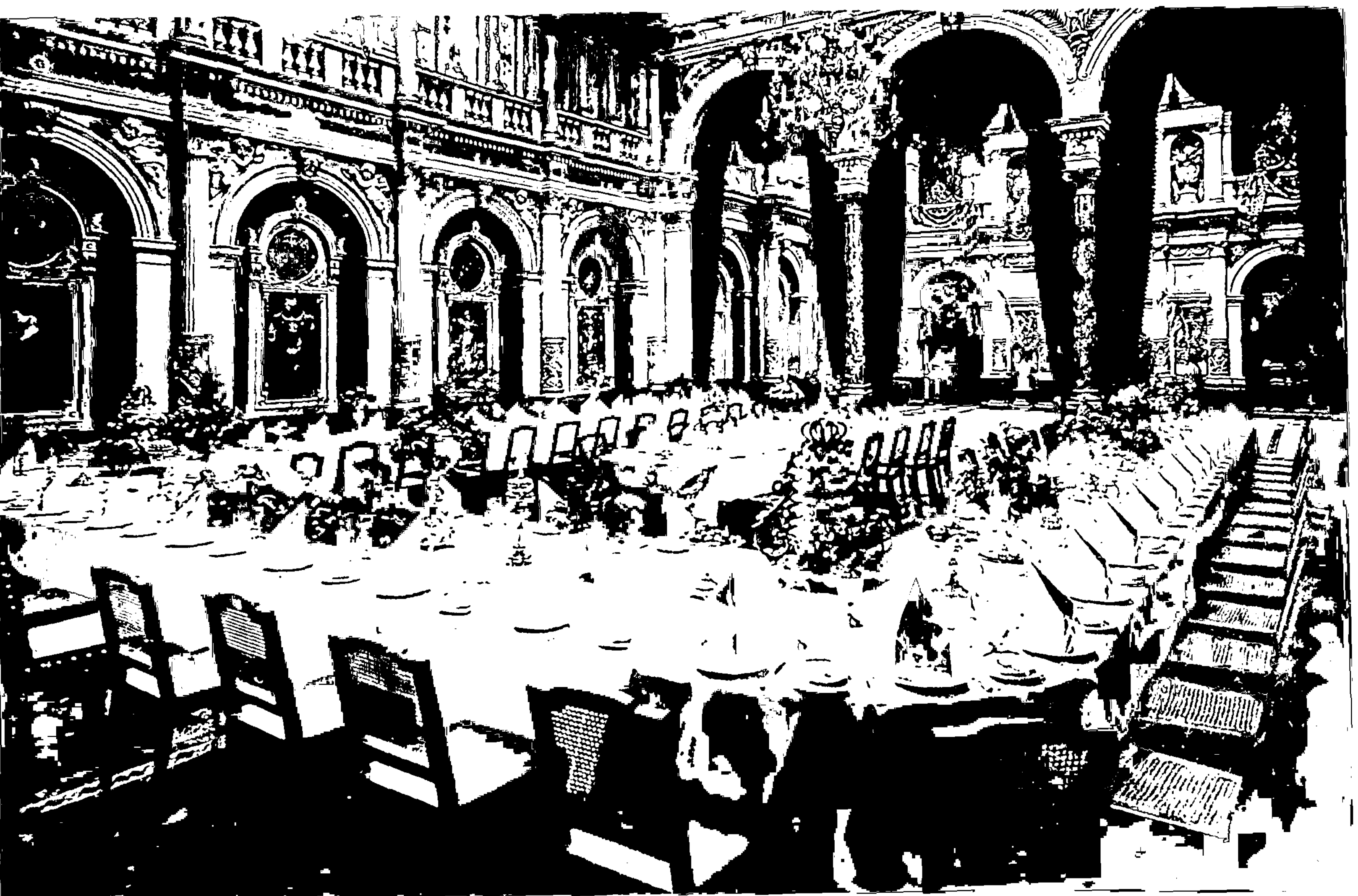
Die Haupttafel mit 48 Gedecken hatte die sogenannte Hufeisenform; außerdem war in der Mitte zwischen den beiden Seiten-Flügeln noch eine kleinere, frei stehende Tafel für 12 Personen eingeschoben. Die Bedienung war in neun Gruppen (Service) eingeteilt; sieben derselben, aus je drei Mann bestehend, waren zum Herum-Reichen der Speisen, zum Abräumen des gebrauchten und Einsetzen des neuen Geschirrs bestimmt. Die achte, aus vier Aufwärtern bestehend, hatte das Herum-Reichen der Weine zu besorgen, und die letzte, ebenfalls aus vier Mann bestehende Gruppe besorgte das nochmalige Säubern (Polieren) des Geschirrs. Von den ersten Gruppen hatten sechs die Haupttafel zu bedienen, auf je acht Gäste eine Gruppe gerechnet. Die Kreuze auf unserer Zeichnung zeigen genau, wo mit dem Einsetzen und Darreichen der Speisen begonnen wurde, während die gekrümmten Pfeile die Richtung angeben, in welcher damit fortgefahren wurde. Gruppe 7 hatte die 12 Gäste an der Neben-Tafel zu versorgen; hier zeigen die geraden Pfeile an, wo abwechselnd bei den Gängen begonnen und in welcher Richtung fortgefahren wurde. Die Anmerkungen unter dem Bedienungs-Plane geben an, welche Aufgaben jede einzelne Gruppe und jeder Aufwärter zu erfüllen hatte; die letzteren sind hier mit den Buchstaben *a* bis *d* bezeichnet. Auf dem

ursprünglichen Plane waren sie mit Familien-Namen aufgeführt, um die Möglichkeit eines Versehens auszuschließen. Die Sitzordnung ist neben ihrer geschichtlichen Bedeutung auch ein treffliches Beispiel für die übliche Rangordnung.

Sitzordnung.

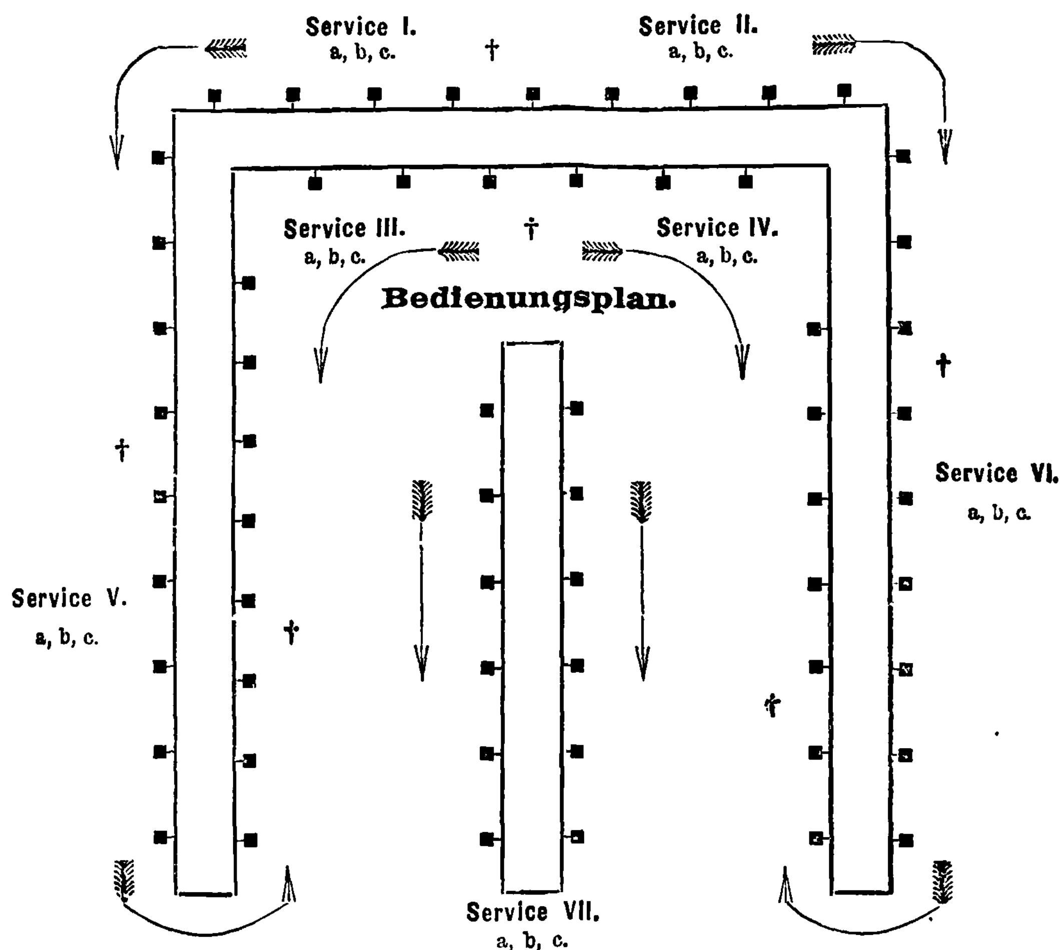


Das Festmahl begann punkt 1 Uhr mittags und war 2 Uhr 5 Minuten beendet, dauerte also nur 1 Stunde 5 Minuten, bei der Anzahl der Gänge keine geringe Leistung. Die Oberleitung hatte Herr Friedrich Kasten, als Oberkellner hatte er Wilhelm Henking, Küchen-Meister war Louis Barth. Se. Maj. den Kaiser bediente Herr Christian Kasten, die Weine hatte Herr Peter Kasten unter sich (die drei Kasten sind Brüder). Gedeckzahl 60, Preis je 40 Mark. Die Kellner mußten in weißer Weste, mit weißer Halsbinde und weißen Handschuhen erscheinen. Die Tafel wurde vor Beginn des Festmahles von der Firma Georg Alpers jun. in Hannover (Heinrich-Straße Nr. 38) in verschiedenen Ansichten, von denen wir die für unsere Zwecke passendste beifolgend wiedergeben, photographisch aufgenommen. Eine während des Mahles geplante photographische Moment- (Augenblicks-) Aufnahme (mit Blitzlicht) mußte unterbleiben, weil der Kaiser unerwartet zeitig aufstand und dies stets das »Signal« (Zeichen) der Beendigung der ganzen Tafel ist.



Hochzeits-Tafel im Hotel Kasten zu Hannover.

(Nach einer photogr. Aufnahme von Georg Alpers jun.)



I. Gang: *b* Warmes Hors-d'oeuvre.
c Kaltes Hors-d'oeuvre.
a Bouillon mit Rindsmark.

II. Gang: *a* Fisch.
b Sose, Butter.
c Kartoffeln.

III. Gang: *a* Lamm.
b Reh.
c Sose, Kartoffeln, Salat.

IV. Gang: *a* Kalbsbriesen.
b Sose.
c Gleich Teller besorgen.

V Gang: *a* Hummer.
c Sose.
b Abwechseln d. Schüsseln.

VI. Gang: *a* Braten.
c Sose.
b Kompott und Salat.

VII. Gang: *a* Warme Süßspeise.
b Kalte Süßspeise.
c Glasmuscheln auf kleinen Tellern aufsetzen.

VIII. Gang: *a* Käse-Stangen.
c Gleich Teller wechseln.
b Dessert.

a räumt ab. — *b* gibt frische Teller. — *c* gibt frische Bestecke.

VIII. (Wein-)Service.
a, b, c, d.
Befassen sich nur mit Wein.

IX. Service.
a, b putzen Teller.
c, d putzen Gläser.

Die Tafel-Karten, von Justus Hahne in Hannover geliefert, sind einfach ausgeführt, einfacher weißer Karton, nicht einmal mit farbigem oder Goldrand, schwarzer Steindruck in lateinischer Schreibschrift, nur in der linken oberen Ecke die beiden Familien-Wappen des Brautpaares farbig und in Silber eingeprägt, Größe 13×20,5 cm. Auf jedem Gedecke lag ein den Tafel-Karten ähnliches, nur kleineres (10,5×8,5 cm) Kärtchen mit dem Namen des betreffenden Gastes.

(Fortsetzung des Textes auf Seite 148.)

Tafel-Ordnung bei einem Parade-Diner

MENU:

Consommé de volaille à la brunoise.
Saumon du Rhin garni, sauce genevoise.
Pièce de bœuf à la flamande.

(Fortsetzung unten.)

Herr von Usedom.

- General Freiherr von Steinäcker
- General von Rauch II
- General Graf von der Goltz
- Hofdame Fräulein von Gersdorf
- Graf zu Stolberg-Wernigerode
- Hofdame Gräfin von Schwerin
- S. D. Prinz Otto z. Schaumb.-Lippe
- Gräfin Perponcher

Graf Perponcher.

- S. D. Prinz Friedrich von Hohenzollern
- S. D. Prinz Friedrich von Sachsen-Meiningen
- S. H. Herzog Johann Albrecht von Mecklenburg-Schwerin
- S. H. Herzog Ernst Günther zu Schleswig-Holstein
- S. K. H. Prinz Alexander
- S. K. H. Prinz Friedrich Leopold
- I. K. H. Prinzessin Wilhelm
- Seine Majestät der Kaiser und König

A

Diese Tafel ist als zu-

Herr von Usedom.

- Gen.-Lieutenant von Albedyll
- „ Graf Lehndorff
- „ Graf Waldersee
- Ober-Hof- u. Haus-Marschall Graf Perponcher
- Graf zu Eulenburg
- General C. v. Winterfeldt II
- Ober-Stallmeister von Rauch
- Russischer Oberst Graf Kontusoff
- Gen.-Major Graf von Alten
- „ von Derenthall
- W. G. O.-Regierungs-Rat von Bötticher
- W. O. Schlosshauptmann Graf Perponcher
- Geh. Ober-Regierungs-Rat Anders
- Oberst Graf Finck v. Finckenstein
- Oberst von Stülpnagel
- Oberst von Winterfeld

C

Schwed. Major Erdling.

- Ing.-Hptm. Graf Robilant
- Gen.-Major von Sanitz
- „ von Schöler
- „ von Versen
- „ von Blume
- „ von Krosigk
- von Kropf
- Erbprinz v. Fürstenberg
- „ zu Leiningen
- Prinz Philipp Croy
- Erbprinz v. Hohenlohe-Langenburg

Oberstlt. von Broesigke.

- Rumänischer Oberst Kiritzesko
- Span. Marine-Kommand. Sanchez
- Span. Oberst Fuentes
- Gen.-Lieut. von Blumröder
- Gen.-Lieut. von Hanisch
- Gen.-Lieut. von Lewinski
- Gen.-Lieut. von Caprivi
- Gen.-Lieut. Wiebe
- Gen.-Lieut. von Flatow
- Türk. Div.-Gen. Kamphöfner-Pascha
- General von Strubberg
- General von Pape

Freiherr von Reischach.

- Prinz Friedrich Carl zu Hohenlohe-Oehringen
- Prinz Max zu Hohenlohe-Oehringen
- Prinz Franz von Ratibor
- Erbprinz Victor zu Schönburg-Waldenburg
- Prinz Solms-Hohensolms-Lich
- Erbprinz zu Löwenstein-Wertheim
- Prinz Wilhelm zu Löwenstein-Wertheim
- Prinz Georg Radziwill
- Prinz Ferdinand zu Schönaich-Carolath
- Oberstlt. von Arnim
- Oberstlt. von Gossler, R. M.

Graf Schlippenbach.

- Oberst von Lindequist
- Oberst von Branchitsch
- Oberst Köhler
- Oberst Seyfried
- Oberst Sichart von Sichartshoff
- Oberst Seger
- Oberst Schulz
- Oberst von Ziegler
- Polizei-Präsident Freiherr von Richthofen
- General-Superintendent Pötter
- General-Arzt Dr. Leuthold
- Graf Hochberg
- Oberstlt. von Obernitz
- Oberstlt. Frhr. v. Hammerstein
- Oberstlt. Freiherr von Stosch

Poularde à l'indienne aux truffes.
Homards à la provençale.
Perdreaux rôtis, salade.
Fonds d'artichauts à la moelle.
Charlotte aux fraises.
Glaces, gaufrettes.
Dessert.

im Königlichen Schlosse zu Berlin (September 1886).

Graf zu Eulenburg.

- Ihre Majestät die Kaiserin und Königin
- S. K. u. K. H. der Kronprinz
- I. K. H. Erbprinzessin v. Sachsen-Meiningen
- S. K. H. Prinz Wilhelm
- S. K. H. Prinz Ludwig Wilhelm von Baden
- S. H. Erbprinz von Sachsen-Meiningen
- S. D. Erbprinz v. Hohenzollern
- S. D. Prinz Ferdinand v. Hohenzollern

Herr von Buch.

- Gräfin Oriola
- Heinrich XIX., Prinz Reuss
- Hofdame Gräfin von Keller
- Fürst Anton Radziwill
- Hofdame Frau von Berger
- Minister von Puttkamer
- Minister Maybach

Anmerkung:

Die Gedecke an den inneren Tafel-Seiten (A-D) sind natürlich gleichmäßig verteilt zu denken, doch so, daß die Ecken in entsprechender Länge freibleiben.

sammenhängend zu denken. B

Oberstlt. von Plessen.

- General von Stiehle
- Gen.-Lieut. von Voigts-Rhetz
- Gen.-Lieut. des Barres
- Gen.-Lieut. von Winterfeldt I
- Gen.-Lieut. von Oppel
- Gen.-Lieut. Mischke
- Gen.-Lieut. von Grolmann
- Gen.-Lieut. von Adler
- Engl. Oberst Swaine
- Russ. Oberstlt. Pontakoff
- Österr. Oberstlt. Frhr. v. Steininger
- Gen.-Major von Lattre

Herr von Itzenplitz.

- G.-Maj. v. Knylenstjerna
- Portug. Capt. du Bocage
- Gen.-Major von Arnim, Rem.-Insp.
- Oberst Freih. v. Troschke
- Oberst Goltz, Eisenb.-Rg.
- Oberst v. Holleben, G.-St.
- Oberst Herring, Art.
- Oberst Müller, Kr.-Minist.
- Oberst Ising, Art.
- Oberst Steinhausen
- Oberst von Lossberg

D

Herr von Buch.

- Minister von Boetticher
- Dr. von Lauer
- Bayrischer General-Major Ritter von Xylander
- Gen.-Maj. von Wissmann
- „ v. Kaltenborn-Stachau
- Württemberg. Oberst Graf Zeppliu
- General-Arzt Dr. Wegner
- Oberst von Unger, 4. G.-R.
- Oberst von Teichmann-Logischen, Art.
- Oberst von Bergen, Ing.
- „ von Schell, Art.
- „ Freiherr von Willisen, Gen.-St.
- „ Vogel v. Falkenstein, Gen.-St.
- „ von Friedeburg, Art.
- „ Oberhoffer, Gen.-St.
- „ von Rheinbaben, Kadetten-Corps.

Herr von Itzenplitz.

- Oberstlt. von Kleist
- „ von und zu Schachten
- „ von Funck
- „ Nitschmann
- „ Küster
- „ Isselstein
- „ von Lütken
- „ Gottschalk
- „ Freiherr von Wilczeck
- „ von Below

Herr von Fabrera.

- Sächs. Major von Schlieben
- Oberstlt. von Heydebreck
- Oberstlt. von Carlowitz
- Oberstlt. Frhr. v. Fürstenberg-Borbeck
- Oberstlt. von Busch
- Bayr. Oberstlt. von Bezold
- Oberst Knensels
- Oberst Brix
- Oberst Siegert
- Oberst Freiherr von Bock
- Oberst v. d. Knesebeck
- Oberst von Frankenberg-Proschlitz
- Oberst Hoffbauer
- Oberst Billerbeck

Anmerkung:

Die mit größerer Schrift gedruckten Namen bezeichnen die Anordner der Tafel.

Aus der Fachzeitschrift «Der Gastronom», Berlin, 9. Septbr. 1886, Redakteur Fritz Meier.

(Fortsetzung von Seite 145.)

An Weinen wurden gegeben zur Fleischbrühe *1882-er Château-Brillette-Moulis* und *Canzemer,* zum Russischen Vorgericht *Cuvé Extra* von *Burgeff & Cie.* und *1852-er Dry Sherry,* zu den Forellen *1884-er Berncastler Doctor* Original, zum Lamm- und Rehbraten *1870-er Château-Margaux,* zu den Kalbsbriesen *1875-er Château-Haut-Brion,* zum Hummer *1869-er Château-Coutet-du-Marquis-de-Lur-Saluces,* zum Huhn *1884-er Pommery & Gréno sec,* zu den Süßspeisen *1852-er weißer Portwein* und *1872-er Tokayer Ausbruch,* zum Käse *1865-er Chambertin.* Die Weine waren nicht mit auf der Tafel-Karte verzeichnet.

Hier der wortgetreue Inhalt der Tafel-Karte:

Hannover, den 14. Mai 1891.

Russisches Vorgericht.
Forellen.
Lamm- und Rehbraten.
Hannoversche Kalbsbriesen.
Hummer.
Elsasser Huhn.
Süße Speisen.

Dazu sei bemerkt, daß in Wirklichkeit nach dem Russischen Vorgericht Fleischbrühe mit Rindsmark und am Schluß noch Käse-Stangen, frische Herrenhauser Früchte, Mokka und Liköre gegeben wurden. Auf Wunsch des Oberstlieutenants von Bülow durfte jedoch nicht alles auf die Tafel-Karten gedruckt werden, weil der Kaiser lange Tafel-Karten nicht liebt. Daß man neuerlich, besonders an Höfen (auch am Königl. Sächsischen) immer mehr das rasche Speisen liebt, ist eigentlich bedauerlich; denn abgesehen von der Unbequemlichkeit für die Mitspeisenden, welche womöglich hungrig aufstehen müssen, können die feinsten Gerichte gar nicht so zur Geltung kommen, als wenn man sich Zeit nähme und dem Appetit Erholung gönnte. Aber es ist auch dies ein Zeichen unserer raschlebigen Zeit, die sich nicht einmal zum Essen Muße nimmt. Es erübrigt zum Schluß nur noch die Bemerkung, daß das Gastmahl dank der vortrefflichen Leitung einen glänzenden Verlauf nahm.

Ein weiteres Beispiel ähnlicher Art wie das vorstehende, das uns erst kurz vor Drucklegung dieses Bogens zur Verfügung gestellt wurde, stammt von der Vermählungs-Feier Sr. Durchlaucht des Herzogs Wilhelm von Urach, Grafen von Württemberg, mit I. Kgl. Hoh. der Prinzessin Amalie, Herzogin in Bayern, abgehalten am 4. Juli 1892 auf Schloß Tegernsee in Bayern.

Auch hier hatte die Haupttafel, wie an der nachfolgenden »Tisch-Ordnung« ersichtlich, die beliebte »Hufeisenform«, doch das Mittelstück länger und die beiden Seiten-Flügel kürzer gehalten, entsprechend den Raumverhältnissen des Festsaales, und statt einer Neben-Tafel waren deren zwei in den Mittelraum der Hufeisen-Flügel aufgestellt. Diese »Tisch-Ordnung« lag gedruckt vor, ungefähr noch einmal so groß (Folio), wie unsere Wiedergabe auf Seite 149.

Die Bedienung bestand hier aus zehn Offizianten und 36 Lakaien, eingeteilt in acht Service für Speisen und in sechs für Wein, außerdem ein Keller-Meister und ein Keller-Diener im Weinbüffett; die übrigen Lakaien wurden zum Nachtragen der Speisen und zum Teller-Wechseln verwendet. Das Ganze stand unter Oberleitung des Haushofmeisters C. Diefenbach (früher Hotel-Direktor). In der Küche waren beschäftigt vier Mundköche, ein Küchen-Gehilfe und ein Konditor.

Tisch-Ordnung.

S. K. H. Herzog Ludwig

I. K. H. Prinzessin Alfons
S. K. H. Infant von Spanien
I. K. H. Erbprinzessin von Hohenzollern
S. K. H. Prinz Carl
I. K. H. Prinzessin Mathilde von Sachsen
S. K. H. Prinz Ludwig Ferdinand
I. K. H. Prinzessin Elisabeth
S. H. Prinz von Weimar
I. H. Prinzessin Bathildis von Schaumburg-Lippe

S. K. H. Prinz Max von Sachsen
I. K. H. Prinzessin Arnulf
S. K. H. Prinz Georg von Sachsen
I. K. H. Herzogin Hermine von Württemberg
S. Kais. H. Erzherzog Ludwig Victor
I. K. H. Infantin von Spanien
S. Kais. H. Erzherzog Carl Ludwig
I. Kais. H. Erzherzogin Franz Salvator
S. K. H. der Prinz-Regent
I. Kais. H. Erzherzogin Carl Ludwig
S. M. König von Sachsen
S. D. Herzog von Urach
I. K. H. Herzogin von Urach
S. M. Kaiser Wilhelm II.
I. M. Königin von Sachsen
S. M. König von Neapel
I. Kais. H. Erzherzogin Otto
S. K. H. Herzog Albrecht von Württemberg
I. K. H. Herzogin von Genua
S. Kais. H. Erzherzog Otto
I. Kais. H. Herzogin Wera von Württemberg
S. Kais. H. Erzherzog Franz Salvator
I. Kais. H. Prinzessin Leopold
S. K. H. Prinz Hans von Sachsen

Oberstlt. Baumann
Graf Paar
Baronin Reichlin
S. Exc. Baron Crailsheim
Frl. von Biegeleben
S. Exc. Baron Soden
Baronin Wöllwarth
S. D. Fürst von Monaco
I. K. H. Herzogin Carl
I. D. Herzogin v. Urach
S. K. H. Herzog Carl
Frau Gräfin Thun
S. D. Fürst von Urach
Baron Wöllwarth
I. Exc. Gräfin Cornis
S. Exc. Hr. Erzbischof
Baronin Beck
Graf Zeppelin
General Gf. Lerchenfeld

S. K. H. Prinz Ludwig Wilhelm
S. K. H. Prinz Siegfried
I. K. H. Prinzessin Sofie
S. D. Prinz Friedrich von Hohenzollern
I. K. H. Prinzessin Auguste

Sec.-Lt. Haid
Frl. Kolb
S. K. H. Prinz Franz Joseph
Erzbischöfl. Sekretär
Dr. Zenker

Baron von Wulffen

Pr.-Lt. von Ranzau
Baronin Hirschberg
Hr. Pfarrer
Hofkav. v. Hellingrath

Pr.-Lt. Frhr. v. Gemmingen
Baronin Rodwitz
Geh. Leg.-Rat Böhm
Hofrat Dr. Mayer

Baron von Beck

Rittmstr. Frhr. von Hein
Gräfin Marogna
Rittmstr. Frhr. von Ow
Dr. von Henle

S. K. H. Prinz Christoph
S. D. Fürst Taxis
I. K. H. Prinzessin Elisabeth
S. D. Erbprinz von Hohenzollern
I. K. H. Prinzessin Clara

S. K. H. Herzog Max Emanuel

I. K. H. Prinzessin Ludwig Ferdinand
S. K. H. Herzog Wilhelm von Württemberg
I. H. Prinzessin von Schaumburg-Lippe
S. K. H. Herzog von Braganza
I. K. H. Herzogin Max Emanuel
S. K. H. Prinz Arnulf
I. D. Prinzessin Friedrich von Hohenzollern
S. K. H. Prinz Alfons
I. Kais. H. Fürstin Taxis

Die Tafel begann um $1^1/_4$ Uhr mittags und war bereits 2 Uhr 10 Minuten beendet, also ebenfalls in einer verhältnismäßig sehr kurzen Zeit. Sämtliche Teilnehmer waren sehr befriedigt.

Die Tafel-Karte ist aus weißem, starkem (dreifachem) Karton mit abgeschrägten Goldrändern hergestellt, Briefoktav-Größe, einmal gefalzt. Die erste Seite zeigt oben in Lichtdruck das Schloß Tegernsee, darüber in Wolken schwebend die Madonna (Jungfrau Maria) mit dem Jesuskind im Arm, welches das von drei Engeln gehaltene Doppel-Wappen des Brautpaares segnet. Unter dem Bilde des Schlosses in Dunkelbraun- und Golddruck Anlaß des Mahles, Namen des Brautpaares, Ort und Zeit. Auf der dritten Seite oben transparent (durchsichtig) in Weiß eingeprägt das Doppel-Wappen mit der königl. Krone darüber und folgender Inschrift in einfacher, dunkelbrauner, lateinischer Druckschrift:

Menu.

Potage à la reine.
Petites bouchées à la Montglas.
Truite saumonée au bleu du Lac de Tegernsee, sauce normande.
Aloyau de boeuf braisé à la moderne.
Filet de chevreuil à la Pompadour.
Langoustes en belle vue, sauce ravigote.
Ponche à la romaine.
Chapons rôtis, salade.
Haricots verts garnis de fleurons.
Savarin à la macédoine de fruits.
Gelée moscovite au vin de Champagne.
Fromages divers.
Glaces variées.
Fruits et dessert.

Vins.

Madère.
Bordeaux Château-Lafite 1874.
Marcobrunner Cabinet 1886.
Champagne Moët et Chandon.
Oporto 1868.
Anisette. — Curaçao.

Die Tafel war reich mit Silber-Geschirr und silbernen Aufsätzen verziert, auch mit reichem Blumenschmuck ausgestattet. Bei jedem Gedeck lag außerdem ein zierlicher Strauß auf Fächer-Unterlage. Nelken in den seltensten Schattierungen, dem herzoglichen Schloßgarten entstammend, waren dabei vorzugsweise vertreten und erregten die Aufmerksamkeit der höchsten fremden Herrschaften.



V. Abschnitt.



Speisen,

nach Hauptbestandteilen

und Bereitungsart

geordnet,

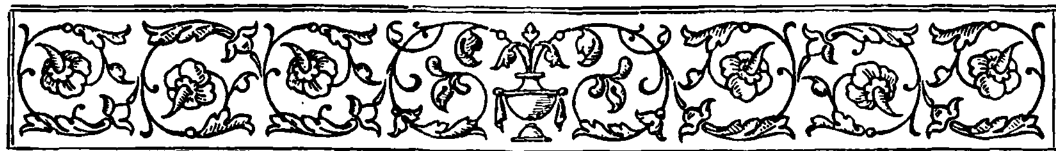
in französischer, deutscher und englischer Sprache.





Kellner mit Fruchtschale
in Rudolf Sendigs „Hotel Europäischer Hof“
zu Dresden.

Aus R. Sendigs Prachtwerk
„Frühlings-Blätter 1892 vom Strande der Elbe“.



Dieser Abschnitt verfolgt erstens den Zweck, demjenigen, welcher eine Speise- oder Tafel-Karte aufstellen will, sofort einen Überblick zu gewähren, was für verschiedene Gerichte aus einem gewissen Grundstoffe hergestellt werden können, zweitens, den Jünger der Kochkunst sofort erkennen zu lassen, aus welchen Hauptgrundstoffen eine Speise besteht, was es für Speisen in jeder Gruppe und überhaupt gibt, was zum Speisen verwendet wird, wie alle diese Bezeichnungen richtig geschrieben und wie sie übersetzt werden.

Um das Auffinden der Speisen zu erleichtern, ist jede Abteilung und Unter-Abteilung in der ersten (französischen) Spalte streng alphabetisch gehalten. Wer sich nur einigermaßen einstudiert und wem nicht alle Grundbegriffe abgehen, wird sich, anfangs mit Hilfe des »Inhalts-Verzeichnisses« (SS. 1514 bis 1520), bald aber auch ohne dieses leicht zurechtfinden.

Auch in diesem Abschnitte ist jede Speise in französischer, deutscher und englischer Benennung aufgeführt. Diese Reihen-Folge wurde absichtlich gewählt, und zwar weil die französische Benennung in der Küchen-Sprache immerhin, mag man dagegen einwenden, was man will, seit Jahrhunderten die maßgebende gewesen ist, wie ein Blick auf die Tafel-Karten bei feinen Gastmählern fast aller gebildeter Völker lehrt, und naturgemäß zunächst das Fremdwort, welches erklärt werden soll, früher aufgeführt werden muß, als seine deutsche Erklärung. Die englische Benennung wurde zugefügt, um auch englische Speise- und Tafel-Karten in das Deutsche bez. Französische oder umgekehrt übersetzen zu können, und da die englische Sprache wie die französische und die deutsche zu den verbreitetsten lebenden Sprachen gehört. Dadurch, daß das Deutsche in der Mitte steht, dürfte das Übersetzen nach beiden Richtungen hin besonders erleichtert werden. Hierdurch unterscheidet sich unser Werk zu seinem Vorteil wesentlich von Büchern ähnlichen Zwecks, wo entweder nur die Fremdwörter in das Deutsche übersetzt sind, wie in den sogenannten »Verdeutschungs-Wörterbüchern«, oder umgekehrt; diese entsprechen also nur einem Teile eines Wörter-Buches, z. B. einem französisch-deutschen oder deutsch-französischen, während unser Werk beide Teile in sich vereinigt, und sogar in drei und mehr Sprachen, wie russisch, polnisch, ungarisch, dänisch usw. Außerdem ist dieses Buch zwar vorzugsweise für Deutsche bestimmt, jedoch auch für französisch und englisch Sprechende.

Die in diesem Abschnitte aufgeführten deutschen Bezeichnungen verfolgen zunächst, wie hier ausdrücklich erwähnt sein soll, nicht den Zweck, als sogenanntes »Verdeutschungs-Wörterbuch« zu dienen, d. h. für fremdsprachige Benennungen behufs deren Beseitigung aus der deutschen Küchen-Sprache ebenso

kurze rein deutsche Worte anzugeben; dennoch wird es auch Bestrebungen auf diesem Gebiete hilfreich zur Seite stehen. Noch weniger haben wir uns aber darauf verlegt, neue deutsche Wörter zum Zwecke der gewaltsamen Beseitigung fremder zu erfinden, sondern selbst der unkundige Leser soll hier nur kurz und bündig erfahren, aus was eine Speise in der Hauptsache zusammengesetzt oder wie sie hergestellt ist, ohne daß doch die weitschweifige Art der Bereitungs-Vorschriften (Rezepte) wie in Kochbüchern gewählt wurde. Aus diesem Grunde wurden auch die sogenannten »kulinarischen Phantasie-Namen« nach der hauptsächlichen Zusammensetzung, nicht wörtlich nach ihrer sprachlichen übersetzt, wenigstens bei denen, welche dauernd in die Kochkunst aufgenommen sind und nach bestimmten, allgemein gültigen Regeln zubereitet werden; z. B. wurde *côtelette de mouton à la Soubise* nicht in »Hammel-Rippchen nach *Soubise* oder nach Art *Soubise*«, sondern in »Hammel-Rippchen mit weißem Zwiebelmus« übersetzt, weil letzterer der Zubereitungsart *à la Soubise* das Gepräge gibt. Natürlich wäre es viel bequemer für uns gewesen, wie das die »Verdeutscher« vielfach zu thun pflegen, erstere Bezeichnung zu wählen. Wir haben dies möglichst vermieden, weil sonst immerhin nach wie vor nur der ausgebildete Fachmann (Koch, Köchin usw.) wissen würde, was er darunter zu verstehen hat, während wir Lehrzwecke für die gesamten Gasthaus-Angestellten wie auch für Freunde der Tafel-Kunde verfolgen. Man spricht wohl von Rindslende nach Ludwig XIV. oder von Seezunge nach Colbert, aber deshalb weiß immer nur der Koch oder der eingeweihte Feinschmecker, wie solche Lende oder Seezunge zubereitet ist. Ein Gastwirts-Gehilfe, vom Gaste danach befragt, wird darüber gewöhnlich keine Auskunft geben können. Schlägt er dagegen in diesem Abschnitte nach, so weiß er augenblicklich Bescheid. Ganz durchzuführen war dieses unser Bestreben trotz vielfacher Nachforschungen nicht, da zu viele solche Benennungen ihre Entstehung besonderen Personen, örtlichen und anderen Gelegenheiten verdanken, die entweder nicht mehr zu ergründen oder nur dem Namens-Verleiher bekannt, auch für die große allgemeine Kochkunst ohne Wert sind, weil nur umgetaufte »alte Bekannte«. Es soll aber auch nach den Angaben dieses Abschnittes nicht gekocht werden, weil dieses Werk kein Kochbuch sein soll, sondern nur erklärt werden. Immerhin wird der Fachmann danach auch sofort wissen, wie er zu kochen hat. Nur wo uns die deutsche oder englische Übersetzung zu lang wurde, z. B. bei *potage à la Médicis*, bei den »Garbüren«, bei vielen Gerichten aus Rindfleisch usw., haben wir aus Gründen der räumlichen Übereinstimmung die Übersetzung kurz gehalten, aber zum besseren Verständnis die Zusammen-Setzung der betreffenden Speise in sogenannten »Fußbemerkungen« angegeben, welche übrigens auch noch sonstige wissenswerte Erläuterungen und Erklärungen, besonders sprachliche, bringen.

Wie bedeutend dieser Abschnitt gegenüber dem der ersten Auflage vermehrt ist, haben wir in der »Inhalts-Übersicht« (S. 1509) für diesen Abschnitt durch Zahlen-Vergleiche bewiesen. Diese Vermehrung ist so riesig, daß manche der jetzigen Unter-Abteilungen mehr Gerichte aufführt — und in den drei Weltsprachen, mit eingehenden, vielfach in keinem Kochbuche zu findenden Erklärungen — als der frühere ganze Abschnitt, ja sämtliche bisher erschienene einschlägige Hilfsbücher zusammen, abgesehen von unserer größeren Zuverlässigkeit in der Rechtschreibung, Übersetzung und Erklärung.



I. Abteilung.

* hinter *consommé* bedeutet, daß dieser Name auch unter *potages clairs* vorkommt, und umgekehrt.
† hinter *consommé* oder *potage* bedeutet, daß dieser Name auch unter *potages maigres* vorkommt, und umgekehrt.

Potages. — Suppen. — Soups.

a) Consommés. Potages clairs.	Kraftbrühen. Klare Suppen.	Broths. Clear soups.
Beeftea.	Rindfleischthee.	Beeftea.
Bouillon.	Rindfleisch-Brühe (Fleischbrühe).	— (Bouillon of beef).
— *consommé à l' ancienne mode.*	Kraftbrühe von Hammel- und Rindfleisch.	Bouillon of mutton and beef.
— *consommé à la moderne.*	Moderne[1]) (modische) Kraftbrühe.	Broth, modern style.
— *de coq.*	Kraftbrühe von Hahn.	Bouillon of cock.
— *de lapin.*	Kaninchenfleisch-Brühe.	— of rabbit.
— *à la minute.*	Rindfleisch-Brühe (vorrätige).	Beeftea.
— *à la moelle*[2]) *(de boeuf).*	Fleischbrühe mit Rindsmark.	— with marrow.
— *de mouton.*	Hammelfleisch-Brühe.	Bouillon of mutton.
— *aux oeufs*[3]).	Rindfleisch-Brühe mit Ei.	Beeftea with egg.
— *pectoral.*	Brust-[4])Fleischbrühe.	Pectoral bouillon.
— *de perdrix (perdreau).*	Rebhuhnfleisch-Brühe.	Bouillon of partridge.
— *de pigeon.*	Taubenfleisch-Brühe.	— of pigeon.
— *de poulet.*	Fleischbrühe von Huhn.	— of chicken.
—† *de racines.*	Wurzel-Fleischbrühe.	— with roots.
— *au riz.*	Rindfleisch-Brühe mit Reis.	Beeftea with rice.
— *à la*[5]) *semoule.*	— -Brühe mit Grieß[6]).	— with semolina.
— *de veau.*	Kalbfleisch-Brühe.	Bouillon of veal.
— *de veau refraîchissant.*	— -Brühe mit Lattich und Kerbel.	— of veal with lettuce and chervil.
— *de volaille.*	Geflügelfleisch-Brühe.	— of fowl.
Brunoise (à la) Colbert.	Rindfleisch-Brühe mit Gemüse und Eier-Einlauf.	Beeftea with vegetables and egg-custards.
Consommé (à l') alsacien(ne).	Kraftbrühe mit Sauerkraut und Gansleber.	Broth with *Sauerkraut*[7]) and goose-liver.
— *(à l') andalousien(ne).*	Andalusische[8]) Kraftbrühe.	—, Andalusian style.

[1]) Von Rind- und Kalbfleisch, Huhn und anderem Geflügel mit ausgestochenen Möhren, Zwiebeln, Sellerie, Petersilie und Schnittlauch.

[2]) *Moëlle* mit dem Trema (··) über dem e (ë) ist veraltete Schreibweise; man scheint neuerdings die Trema-Zeichen, wo irgend entbehrlich, wegzulassen, z. B. auch nicht mehr *à la mode de Caën*, sondern *Caen*.

[3]) Der Franzose sagt *aux oeufs* (Mehrzahl, sprich »oh-s-öh«), obgleich nur ein Ei in der Fleischbrühe enthalten ist.

[4]) Weil von Ärzten oft Brustkranken verordnet (*pectoral* = gut für die Brust); ist eine Fleischbrühe von Huhn mit Graupen und Reis.

[5]) Nicht *au (à le)*, wie in vielen »Lehrbüchern« falsch, da *(la) semoule* weiblich ist.

[6]) Meist unrichtig »Gries« geschrieben (wie richtig in »Griesgram«).

[7]) Wörtlich übersetzt *sour cabbage*, auch noch *sourcrout* oder *sourkrout*, welches zwar willkürlich gebildete, doch häufig zu findende, nicht unrichtige Formen sind; das deutsche Wort ist in die englische Sprache unverändert übergegangen. Broth = gravy-soup.

[8]) Mit in dünne Scheiben geschnittenem Gemüse und Paradiesapfel-Eierkuchen, oder anstatt letzterer mit Paradiesapfelmus gefüllte Fischklößchen mit verlorenen Eiern.

Consommé à la d'Artois.	Kraftbrühe nach Artois.	Broth, Artois style.
— *à la d'Aulanier.*	— mit Wirsingkohl-Klößchen[1].	— with savoy cabbage-balls.
—* *à la Barakine (Baraquine).*	— mit Tapioka, Trüffel- und Huhnfleisch-Streifen.	Tapioca-broth with strips of chicken and truffles.
— *(à la) Beaufort.*	Fasan-Kraftbrühe mit Gans-leber-Klößchen.	Pheasant-broth with goose-liver balls[2].
— *à la Beauvilliers*[3].	Kraftbrühe mit gefüllten Gurken und Brotkrusten.	Broth with stuffed cucumbers and crusts.
— *(à la) Benoit [Benoy].*	— mit gebackenem Gemüse.	— with minced and fried vegetables.
— *(à la) Berchoux.*	Wildbret-Kraftbrühe mit Wachtel-Schnitten.	Game-broth with slices of quail.
—† *aux (à la) biscotte(s).*	Kraftbrühe mit Zwieback.	Broth with *Zwieback*[4].
— *(à la) bordelais(e).*	— mit Rindsmark und Bordeauxwein.	— with marrow and Bordeauxwine.
— *(à la) Bourdaloue.*	— von Huhn nach Bourdaloue[5].	Chicken-broth with squares of chicken-meat.
—* *(à la) Britannia.*	Britannische[6]) Kraftbrühe [von Huhn.	— -broth, British style.
—* *à la brunoise (Brunoy*[7]).	Kraftbrühe mit in Würfel geschnittenem Gemüse.	Broth with vegetables cut in dice.
— *(à la) Camerani.*	— nach Camerani[8].	—, Camerani style.
— *(à la) Canino*[9].	— mit Nudeln.	— with *nouilles*.
—* *(à la) Capri.*	— mit Wachtel-Lendchen und Hahnkämmen.	— with quail-fillets and cock's combs.
— *(à la) Carême.*	— nach Carême[10].	—, Carême style.
— *(à la) castellan*[11].	— nach Burgvogt-Art.	Game-broth, castellan's [style.
— *(à la) Célestine*[12].	— mit Eierkuchen-Schnitten.	Broth with slices of omelet.
— *à la chancelière.*	Geflügel-Kraftbrühe mit Erbsmus-Klößchen.	Fowl-broth with small peas-balls.
—* *à la chasseur.*	Jäger-[13])Kraftbrühe.	Hunter's broth.
— *des châtelains (à la châtelaine).*	Rebhuhn-Kraftbrühe mit Zwiebelmus-Klößchen.	Partridge-broth with small onion-balls.
— *(à la) Chesterfield.*	Kraftbrühe nach Chesterfield[14].	Broth, Chesterfield style.
—† *à la chiffonnade.*	Gemüse-[15])Kraftbrühe.	— with boiled vegetables.
—* *(à la) Choiseul.*	Huhnkraftbrühe mit Huhnfleisch-Klößchen u. Spargel.	Chicken-broth, Choiseul style.
—* *aux choux de Milan farcis.*	Kraftbrühe mit gefülltem Wirsingkohl.	Broth with stuffed savoy[16]) cabbage.

1) Nicht »Klöschen« (wie Bröschen), weil von Kloß (nicht Klos) abstammend, mittelhochdeutsch »Klôz«.

2) Oft findet man in englischen Kochbüchern *liver*-Klösse (halb englisch und halb deutsch), was jedoch in der besseren Sprache und Schrift zu vermeiden ist.

3) Spr. »Bohwilljeh«; franz. Traiteur, Kochbuch.

4) Nicht *cracker* oder *biscuit* und ähnliche Übersetzungen, welche dem deutschen Backwerk »Zwieback« nicht entsprechen. Das deutsche Wort ist von der englischen Sprache angenommen, wird aber englisch ausgesprochen (ßwihbäkk).

5) Mit Huhnfleisch und franz. Erbsen nebst in Eigelb gebackenen Reisklößchen, welche wie Krebse gefärbt sind.

6) Mit Frühjahrs-Gemüsen und Huhnfleisch-Klößchen.

7) Nicht *à la brunnoise* = auf Brünner Art; hat nichts mit Brünn zu thun, kommt von *Brunoy*, Gem. im franz. Dép. Seine-et-Oise, welche durch Gemüsebau berühmt ist.

8) Mit Gemüse, Hohlnudeln und Parmesan-Käse.

9) Dorf in der italienischen Provinz Rom, 1815 nebst dem benachbarten *Musignano* für *Lucian Bonaparte* zum Fürstentum erhoben.

10) *Antonin C.*, berühmtester Koch und Fachschriftsteller zu Anf. d. Jahrh.; mit kleinen Gemüse-Klößchen und gerösteten Brotschnitten.

11) Auch, aber jedenfalls irrtümlich, *castillane* (kastilianisch), falsch *castillanne*, kann auch, da von manchen Autoren *Castellane* geschr., vom französ. Marschall *Castellane* (unter Napoleon I.) abstammen; von Wildbret mit Schnepfen-Schnitten und Klößchen.

12) In manchen Kochbüchern findet man *à la célestine* (von *célestin(e)* = himmlisch), welches unrichtig ist; *Célestine* (mit großem Anfangs-Buchstaben geschrieben) wird mit dem weiblichen Eigen-Namen »Cölestine« in Verbindung gebracht.

13) Von Rindfleisch und Rebhuhn-Knochen mit gebratenen Rebhuhn-Lendchen.

14) Mit Tapioka, Sherrywein (worin man Thymian [Biensaug], Majoran [Meiran], Basilikum und Nelken hat heiß ausziehen lassen), Schildkrötenfleisch-Schnitten, weißen sowie mit Krebsbutter gefärbten roten und mit gehackten Trüffeln bereiteten schwarzen Huhnfleisch-Klößchen.

15) Bestehend aus Kopfsalat-Blättern, Petersilie-Zweigen mit verlorenen Eiern oder ohne letztere.

16) Obwohl *savoy* allein schon »Wirsingkohl« bedeutet, ist es doch empfehlenswerter, jedenfalls aber deutlicher und verständlicher, *cabbage* (Kohl) hinzuzufügen; es ist derselbe Fall mit Wirsing, welches allein den Kohl bezeichnet, besser und deutlicher aber ist immer die volle Form »Wirsingkohl«.

Consommé (à la) Christophe Colomb.	Kraftbrühe mit Paradiesapfel-Klößchen.	Broth with tomato-balls.
—* *(à la) Clermont.*	— mit gebackenen Zwiebel-Ringen.	— with fried rings of onions.
—* *(à la) Colbert.*	Geflügel-Kraftbrühe mit Gemüsen u. verlorenem Ei.	Fowl-broth with a poached egg and vegetables.
— *à la créey*[1].	— -Kraftbrühe mit Möhren-Würfeln.	Chicken-broth with cubes of carrots.
— *à la crème de faisan.*	Wildbret-Kraftbrühe mit gefüllten[2]) Eiern.	Game-broth with eggs, farced with mashed pheasant.
— *à la crème de légumes.*	Kraftbrühe mit gestocktem Gemüsebrei[3]).	Broth with mashed and steamed vegetables.
— *à la crème de marrons.*	— mit gestocktem Kastanienmus.	— with mashed and steamed chestnuts.
— *aux croûtes à la Créey.*	Geflügel-Kraftbrühe mit gerösteten Brotschnitten[4]).	Chicken-broth with sippets of bread.
—* *aux croûtes (gratinées).*	Kraftbrühe mit in Butter gerösteten Brotschnitten.	Broth with triangles of bread, fried in butter.
— *(à la) Daumont.*	— mit Kohl u. Ochsgaumen.	— with cabbage and ox'-palate.
— *à la Demidow*[5]).	Geflügel-Kraftbrühe mit Tapioka.[6])	Chicken-broth with tapioca.
— *à la dieppoise (Dieppe*[7]).	Kraftbrühe mit Gemüse, Kartoffeln und gerösteten Brotschnitten.	Broth with vegetables, potatoes and toasted sippets.
— *de dinde à la météore.*	— von Truthenne m. kleinen Klößchen[8]).	Turkey-broth with turkey-forcemeat balls.
—* *à la diplomate.*	Staatsmann-[9])Kraftbrühe.	Chicken-broth, diplomatic style.
— *(à la) Doria.*	Kraftbrühe nach Doria[10]).	Game-broth, Doria style.
—* *(à la) Douglas.*	— nach Douglas[11]).	Broth, Douglas style.
— *à la Dubarry (du Barry*[12]).	— von Huhn mit Reiskuchen.	Chicken-broth with rice-cake.
— *(à la) duchesse.*	— mit Kalbfleisch-Streifen.	Broth with strips of white [meat.
— *des épicuriens.*	Epikuräer-Kraftbrühe.	—, epicurean style.
— *à la (duchesse) d'Eselignac (Deselignac).*	Kraftbrühe mit Eierstich, ausgestochenen Möhren und Rüben.	— with egg-custard squares and shapes of carrots and turnips.
—† *à l'estragon.*	— mit Dragun.	— with tarragon.
—* *de faisan.*	Fasan-Kraftbrühe.	Pheasant-broth.
— *de faisan à la Londonderry.*	Fasanfleisch-Kraftbrühe nach Londonderry[13]).	— -broth, Londonderry style.
—* *de faisan aux quenelles.*	— -Kraftbrühe mit Fasanfleisch-Klößchen.	— -broth with pheasant-forcemeat balls.

---

[1]) Auch *Crécy* geschrieben (sprich »Kreeßi«). Verschiedene Städte dieses Namens in Frankreich. Richtig ist *à la crécy*, nach einer Möhren-Sorte gleichen Namens benannt. Auch *une crécy*.

[2]) Mit Fasan- und Trüffelmus gefüllt.

[3]) Gemüse (Zwiebeln, Möhren, Sellerie und Lauch) gehackt und in Becher-Formen gestockt.

[4]) Die Brotschnitten sind mit Möhren- und Huhnfleischmus bestrichen.

[5]) Sprich »Demidoff«; aus dieser Aussprache erklärt sich die französ. Schreibweise *Demidoff*, welche oft zu lesen ist; *Demidow* ist eines der größten Handelshäuser Moskaus; die verschiedenen Familien-Mitglieder bis zurück ins sechzehnte Jahrhundert bekleideten sämtlich hohe Ämter, teils bei Hofe, sodaß es schwer ist, zu ergründen, nach welchem Famlien-Gliede das *consommé* benannt ist.

[6]) Auf besonderem Teller mit Geflügelmus gefüllte Trüffeln.

[7]) *Dieppe*, französischer Hafen und Badeort, Dép. Seine-Inférieure.

[8]) Vom Fleisch der Truthenne, weiß, grün und rot gefärbt (Farbe des Meteor-Lichtes).

[9]) Von Huhn mit rund ausgestochenen Scheiben von Trüffeln, Möhren, Rüben und Gurken, sowie mit Gansleber-Schnitten, Dragun- und Kerbel-Blättern.

[10]) Von Wildbret mit gebackenen Kohlklößchen.

[11]) Berühmtes schottisches Adels-Geschlecht; mit Kalbfleisch-Schnitten und Artischocken.

[12]) Beide Formen gebräuchlich; *Dubarry, Marie Jeanne*, Gräfin, Geliebte Ludwigs XV. von Frankreich, geb. 1746, mit der Guillotine hingerichtet 1793.

[13]) Sprich »Lönd'nderri«; vollständiger Name Charles William Vane, Marquis von Londonderry, früher Sir Charles Stewart, britischer Staatsmann, geb. 17. Mai 1778, gest. 6. März 1854 zu London. Die Kraftbrühe von Rind- und Fasanfleisch enthält Fasanfleisch-Schnitten, in Becher-Formen gestocktes, dann in Scheiben geschnittenes Fasanfleischmus, kleine weiße Zwiebeln, Schoten-Kerne und Spargel-Spitzen.

Consommé de faisan à la Sévigné.	Fasanfleisch-Kraftbrühe nach Sévigné[1]).	Pheasant-broth, Sévigné style.
— *à la fin de siècle.*	Kraftbrühe mit ausgestochenen Möhren, Schoten-Kernen, Portulak und Kerbel.	Broth, Flemish style. — with rice and cubes of vegetables.
—* *(à la) flamand(e).*	Vlämische[2]) Kraftbrühe.	— with puff-paste-tarts.
— *à la Fleury*[3]).	Kraftbrühe mit Reis und Gemüse-Würfeln.	Chicken-broth in French style.
— *(à la) florentin(e).*	Florentinische[4]) Kraftbrühe.	Broth in Franco-Swiss style.
— *à la française.*	Französische[5]) Geflügel-Kraftbrühe.	— in Genoese style.
—* *franco-suisse.*	Kraftbrühe auf französisch-schweizerische[6]) Art.	Game-broth.
— *aux génoises à la parmesane.*	Genuesische[7]) Kraftbrühe.	— -broth, Villars style.
—* *de gibier.*	Wildbret-Kraftbrühe.	— -broth with farced little mouthfuls.
—* *de gibier à la Villars.*	— -Kraftbrühe nach Villars[8]).	Broth, Glovis style.
— *de gibier aux ravioles.*	— -Kraftbrühe mit Mundtäschchen[9]).	— with Italian custards. — with slices of fowl and vegetables.
— *(à la) Glovis.*	Kraftbrühe nach Glovis.	
— *aux* gnocchi[10]) *(nocles).*	— mit italienischen Nocken.	— with stuffed fieldfares.
— *(à la) Grimod de la Reynière.*	— mit Geflügel-Schnitten u. Gemüse.	— with Italian custards, dredged with parmesan cheese.
—* *aux grives farcies.*	— mit gefüllten Krammetsvögeln[11]).	
—* *aux haricots verts.*	— mit geschnitzelten Bohnen.	— with shreds of string-beans.
—* *en hochepot aux queues de boeuf.*	— mit Ochsschwänzen und Graupen.	— with ox' tails and barley.
— *à l'impératrice*[12]).	— mit verlorenem Ei.	— with a poached egg.
— *(à l') impérial(e).*	— mit Klößchen und Hahnkämmen.	— with dumplings and cock's combs.
— *(à l') italien(ne).*	— mit Hohlnudeln.	— with macaroni.
— *aux jacobins*[13]).	— mit Eier-Klößchen.	— with egg-custards.
—* *à la jardinière.*	Gemüse-Kraftbrühe.	Vegetable-broth.
—* *(à la) Jérusalem.*	Jerusalemer[14]) Kraftbrühe.	Broth with Jerusalem-artichokes.
— *à la Joinville.*	Huhnfleisch-Kraftbrühe nach Joinville[15]).	Chicken-broth, Joinville style.
—* *(à la) julienne.*	Gemüsefäden-Kraftbrühe[16]).	Broth with vegetable-shreds.

---

[1]) Falsch *Sevigné;* mit gehackten Rebhuhn-Lendchen, welche in Becher-Formen gestockt und dann in Scheiben geschnitten sind.

[2]) Mit Rosenkohl-Klößchen und Brotschnitten.

[3]) Sprich »Flöri«; französ. Orts- und Familien-Name, unter letzteren verschiedene geschichtliche Personen, darunter ein Minister und Kardinal unter Ludwig XV. (dessen Erzieher), mehrere Generale usw.

[4]) Mit kleinen gefüllten Blätterteig-Törtchen.

[5]) Mit weiß, rot, blau und grün gefärbten, mit Trüffelmus gefüllten Geflügel-Klößchen.

[6]) Von Rindfleisch und Geflügel, mit Klößchen in schweizerischen und französischen Landes-Farben nebst Rostbrötchen mit grünem Käse.

[7]) Mit kleinem Backwerk *(génoises)*, welches anstatt Zuckers mit Parmesan-Käse bestreut und in Blätterform geschnitten ist.

[8]) Mit in Scheiben geschnittenen, in Rheinwein gekochten Trüffeln.

[9]) Die Mundtäschchen sind mit Wildbretmus gefüllt.

[10]) Vom italienischen *gnocco* (der Kloß) gebildet.

[11]) Auch »Kramtsvogel«, von dem mittelhochdeutschen »Kram«.

[12]) Benannt nach der Kaiserin *Joséphine*, Gemahlin Napoleons I. Man erzählt sich, daß die Kaiserin *Joséphine*, von einer Jagd nach *Fontainebleau* zurückkehrend, sehr ermüdet gewesen sei, sodaß sie kaum im stande war, ihr Kleid zu wechseln und zum *dîner* zu erscheinen. »Das Einzige, was ich essen könnte, ist ein frisches Ei«, sagte sie zu einer ihrer Hofdamen, welche dies schleunigst dem Palast-Kommandanten überbrachte, der wiederum diesen Wunsch der Kaiserin dem *chef de cuisine* mitteilte. Letzterer gab der klaren Suppe verlorene Eier bei, ließ auf den Speise-Karten dem *potage consommé* noch *à l'impératrice* hinzufügen, und so entstand dieser Suppon-Name.

[13]) Vielfach falsch zu finden *des Jacobins* (der Jacobiner), aber nach den französ. Eier-Klößchen *jacobins* benannt.

[14]) Mit kleinen Klößchen von Erbsen-Größe, welche aus Jerusalemer Artischocken herausgeschält werden.

[15]) Sprich »Schoängwihl«; Stadt im franz. Dep. Obermarne, einst Hauptstadt der alten Baronie Joinville. Der dritte Sohn Ludwig Philipps, François, führt den Titel eines Prinzen von Joinville. Ein Schriftsteller gleichen Namens lebte auch zur Zeit Ludwigs des Heiligen in der Champagne, geb. 1224, gest. 1318. War berühmt durch seine *Histoire de St.-Louis.*

[16]) Verschiedenfarbige Gemüse-Fäden von Rüben, Kohl, Salat, Sellerie, Möhren.

Consommé julienne (à la) Montpensier.	Kraftbrühe mit Gemüse-Fäden und Eierstich.	Broth with shredded vegetables and egg-custards.
—* *julienne aux oeufs pochés.*	— mit Gemüse-Fäden und verlorenem Ei.	— with shredded vegetables and a poached egg.
— *julienne (à la) russe.*	Russische Gemüsefäden-Kraftbrühe.	— with shredded vegetables, Russian style.
—* *(à la) Kursel.*	Kraftbrühe von Frühjahrs-Gemüsen[1].	— with spring vegetables.
—* *aux laitues farcies.*	Kraftbrühe mit gefülltem Lattich.	— with stuffed lettuce.
— *(à la) landgrave.*	— auf Landgrafen-Art[2].	— in landgrave's style.
—* *aux lasagnes (lazagnes).*	— mit Bandnudeln.	— with 'asagnes-paste.
— *(à la) Lucullus*[3].	Lukullische Kraftbrühe.	— in Lucullus style.
—* *au macaroni.*	Kraftbrühe m. Hohlnudeln[4].	— with macaroni.
— *au macaroni à la calabraise.*	Kalabrische[5]) Kraftbrühe mit Hohlnudeln.	— with macaroni, Calabrian style.
— *au macaroni à la Canino.*	Canino-[6])Kraftbrühe mit Hohlnudeln.	— with macaroni, Canino style.
—* *au macaroni aux tomates.*	Kraftbrühe mit Hohlnudeln und Paradies-Äpfeln.	— with macaroni and tomatoes.
— *au macaroni à la toscane (Toscane).*	Toskanische[7]) Kraftbrühe mit Hohlnudeln.	— with macaroni, Tuscan style.
— *au macaroni à la villageoise.*	Bauern-[8])Kraftbrühe.	— with macaroni and fried leeks.
—* *à la macédoine de légumes.*	Kraftbrühe mit in Würfel geschnittenem Gemüse.	— with vegetables cut in dice.
—* *(à la) Magenta.*	Magenta-[9])Kraftbrühe.	—, Magenta style.
— *(à la) maltais(e).*	Malta-Kraftbrühe.	— in Maltese style.
— *à la maréchal.*	Kräuter-Kraftbrühe.	— with greens.
— *à la Marie Louise.*	Kraftbrühe mit Huhnfleisch-Klößchen.	— with chicken-forcemeat balls.
— *(à la) Marigny.*	— mit Schnepfen-Brötchen.	— with snipe-rolls.
—* *(à la) Médicis.*	Mediceische[10]) Kraftbrühe.	—, Medici style.
— *à la messinoise.*	Messina-[11])Kraftbrühe.	—, Messina style.
— *(à la) Metternich.*	Wildbret-Kraftbrühe nach Metternich[12]).	Game-broth, Metternich style.
— *(à la) Molière.*	Kraftbrühe nach Molière.	Broth, Molière style.
—† *à la Monaco (aux monacos).*	Monaco-[13])Kraftbrühe.	— with sippets stuffed and fried.
—* *(à la) Montglas.*	Kapaun-Kraftbrühe nach Montglas[14]).	Capon-broth, Montglas style.
— *(à la) Monte-Carlo.*	Monte-Carlo-[15])Kraftbrühe.	Beef-broth, Monte Carlo style.
— *(à la) Montmorency.*	Montmorency-[16])Kraftbrühe von Huhn.	Chicken-broth, Montmorency style.
—* *de mouton à l'anglaise.*	Englische[17]) Hammelfleisch-Kraftbrühe.	Mutton-broth, English style.
— *à la napolitaine.*	Neapolitanische[18]) Wildbret-Kraftbrühe.	Game-broth, Neapolitan style.

[1]) Schoten-Kerne, Spargel-Köpfe u. Kopfsalat.
[2]) Mit roten, weißen und gelben Gemüse-Bechern.
[3]) Durch Reichtum und schwelgerische Gastmahle bekannter römischer Feldherr, 114 bis 57 v. Chr.; von Geflügel mit Huhnbrüstchen, Huhnfleisch-Klößchen in Form kleiner Nieren, Hahnkämmen, Hahnnieren und Trüffeln.
[4]) Auch Röhrnudeln.
[5]) Mit Paradies-Äpfeln, Knoblauch und Parmesan-Käse.
[6]) Mit Geflügel-Schnitten.
[7]) Mit Paradies-Äpfeln, Tafel-Pilzen und Eierfrucht.
[8]) Mit gehacktem Lauch.
[9]) Leicht gefärbt mit Paradiesapfelsaft nebst gehacktem Sellerie, Kerbel und Petersilie.
[10]) Mit einem verlorenen Ei und verkrusteten Huhnfleisch-Klößchen.
[11]) Mit Huhnfleisch- u. Paradiesapfel-Klößchen
[12]) Mit Fasan-Schnitten und Klößchen.
[13]) Mit in Fett gebackenen, gefüllten Brotschnitten.
[14]) Mit Kapaun- u. Feldhuhn-Lendchen, Gansleber, in Butter, Zitronensaft und Fleischbrühe gekochten Tafel-Pilzen und mit in Madeirawein gekochten Trüffeln.
[15]) Französ. Spezialität; mit ausgestochenen Möhren, weißen Rüben und Sellerie.
[16]) Mit Huhnfleisch-Klößchen und Nudeln nebst aus Huhnfleisch gerollten Zigaretten in gebleichtem Salat.
[17]) Mit in Scheiben geschnittenen gekochten Hammel-Rippchen, Graupen, gehackter Petersilie und kleingewürfeltem Wurzelwerk.
[18]) Mit gedämpftem Sellerie, Wildbret-Klößchen, Hohlnudeln und kleinen, in Butter gerösteten Brotscheiben.

Consommé (à la) national(e).	Kraftbrühe mit Geflügel-Klößchen.[1])	Broth with chicken-forcemeat balls.
—* à la niçoise.	Nizzaer[2]) Kraftbrühe.	—, Nice style.
—* aux nids d'hirondelles.	Kraftbrühe mit Schwalben-Nestern.	— with birds-nests.
—* (à la) Nilsson.	— mit buntfarbigen Geflügel-Klößchen.	— with vari-coloured chicken-forcemeat balls.
—* à la nivernaise.	Nevers-[3])Kraftbrühe.	— with vegetable-balls.
— aux nocles[4]).	Kraftbrühe mit italienischen Nocken.	— with custard-squares.
—† aux noques[5]) de beurre.	— mit Butter-Nocken.	— with dumplings fried in butter.
—* aux nouilles.	— mit Nudeln.	— with nouilles.
—* aux oeufs de bécasses.	— mit Schnepfen-Eiern.	— with woodcock-eggs.
— aux oeufs à l'empereur.	— mit ausgestochenem Eierstand.	— with egg-custard-squares.
— aux oeufs moelleux.	Huhnfleisch-Kraftbrühe mit gekochten, mit Huhnmus gefüllten Eiern.	Chicken-broth with forced and boiled eggs.
—*† aux oeufs pochés.	Kraftbrühe mit verlorenem Ei.	Broth with a poached egg.
— olio[6]) (une oille).	Oilli[7]) (Kraftbrühe von Allerlei).	Olio (putrid mess).
—*† aux omelettes.	Kraftbrühe mit Eierkuchen.	Broth with omelet.
—* à l'orge perlée.	— mit Perlgraupen.	— with peeled barley.
— à la d'Orléans (à l'Orléans).	— mit Geflügel-Klößchen und verlorenem Ei.	— with fowl-meat balls and a poached egg.
— au(x) pain(s) de foie.	— mit Leber-Knödeln[8]).	— with liver-balls.
—* au pain de volaille.	— mit Geflügel-Brötchen.	— with fowl-meat rolls.
—* à la Palestine.	Palästina-[9])Kraftbrühe.	— with Jerusalem artichokes.
— parfait.	Kraftbrühe mit Tapioka und Eierstich.	— with tapioca and egg-custards.
—* aux pâtes façonnées.	— mit Formnudeln.	— with various-shaped nouilles.
— aux pâtes d'Italie.	— mit italienischen Nudeln.	— with macaroni.
— aux pâtes de Munich.	— mit Semmel-Schnitten.	— with slices of roll.
—* (à la) paysan(ne).	Bauern-[10])Kraftbrühe.	— with vegetables.
—* de perdreau(x).	Rebhuhn-Kraftbrühe.	Partridge-broth.
—* de perdreaux à la Sévigné.	— -Kraftbrühe nach Sévigné[11]).	— -broth, Sévigné style.
—* au persil.	Kraftbrühe mit Petersilie.	Broth with parsley.
—* aux petits navets à brun.	— mit braungebackenen, gewürfelten Rüben.	— with brown-fried cubes of turnips.
—* aux petits pois.	— mit Schoten-Kernen.	— with green peas.
—* aux pointes d'asperges.	— mit Spargel-Spitzen.	— with asparagus-heads.
—* aux pointes d'asperges et aux oeufs pochés.	— mit Spargel-Spitzen und verlorenem Ei.	— with asparagus-heads and a poached egg.
—† aux pois frits.	— mit gebackenen Erbsen.	— with fried peas.
— au pot d'Espagne.	— mit Eierstand.	— with custard-squares.

[1]) Französische Spezialität; mit Lauch, Möhren und Rüben, in kleine Würfel geschnitten und in Butter gebacken.

[2]) Mit Huhnfleisch-Schnitten, Reis und in kleine Würfel geschnittenem Gemüse.

[3]) Mit Gemüse-Kügelchen in Erbsen-Größe, Rosenkohl und Huhnfleisch-Klößchen.

[4]) *Nocles*, vom italienisch. *gnocco (gnocchi)*, ist ein willkürlich gebildetes französisches, auf Speise-Karten aber häufig vorkommendes Wort.

[5]) Auch dieses ist ein willkürlich gebildetes, vom italienischen *gnocco* abgeleitetes französ. Wort.

[6]) Kraftbrühe von Hammel- und Kalbfleisch, von Hasen, Hühnern, Feldhühnern nebst Sellerie, Petersilien-Wurzeln, Wirsingkohl, weißen und gelben Rüben.

[7]) Vom spanischen *olla pudrida* (sprich »ólja potrída«) und mit demselben auch verwandt. Wörtlich übersetzt *olla* = Topf, *pudrida* = faul, also fauler (Stink-)Topf; Gemisch von verschiedenen Fleischarten, ein Lieblings-Gericht der Spanier.

[8]) Auch Leber-Pfanzeln.

[9]) Mit gedämpften Jerusalemer Artischocken nebst gekochtem Reis.

[10]) Mit verschiedenen Gemüsen und Reis.

[11]) Gehackte Rebhuhn-Lendchen, in Becher-Formen gestockt und in Scheiben geschnitten.

Consommé de poulet aux quenelles.*	Kraftbrühe von Huhn mit Klößchen.	Chicken-broth with dumpling-drops.
— *(à la) prince de Galles.*	— mit kleinen Klößchen[1].	Broth with forcemeat-balls.
— *(à la) princesse.*	— mit Spargel und Erbsen.	— with asparagus and peas.
—* *à la printanière*[2].	— mit frischen Gemüsen.[3]	— with spring vegetables.
— *printanier (à la) parisien(ne).*	Pariser[4] Frühlings-Kraftbrühe.	Spring-broth, Parisian style.
—* *printanier aux quenelles.*	Frühlings-Kraftbrühe mit Huhnfleisch-Klößchen.	— -broth with chicken-forcemeat balls.
— *printanier (à la) royal(e).*	— -Kraftbrühe mit Eierstich.	— -broth with egg-custards.
— *printanier au vert-pré.*	— -Kraftbrühe mit Spinat.	— -broth with spinach[5].
— *printanier (à la) Victoria.*	— -Kraftbrühe mit Huhnfleisch-Klößchen[6].	— -broth with chicken-forcemeat balls.
—* *aux profiteroles (perfiteroles).*	Kraftbrühe nebst Brötchen[7] mit Huhnfleisch-Fülle.	Broth with nut-shaped chicken-fritters.
— *aux profiteroles à l'italienne.*	— mit italienischen[8] Brötchen.	— with Italian chicken-fritters.
—* *aux quenelles.*	— mit Klößchen.	— with forcemeat-balls.
—* *aux quenelles de faisan.*	— mit Fasanfleisch-Klößchen.	— with pheasant-forcemeat balls.
—* *aux quenelles de foie.*	— mit Leber-Klößchen.	— with liver-dumplings.
—* *aux quenelles de gruau.*	— mit Grütze-Klößchen.	— with oat-meal balls.
— *aux quenelles de jambon.*	— mit Schinken-Klößchen.	— with egg-shapes of pounded ham.
—* *aux quenelles à la moelle de boeuf.*	— mit Rindsmark-Klößchen.	— with marrow-balls.
— *aux quenelles de pain blanc.*	— mit Weißbrot-Klößchen.	— with dumplings of white bread.
— *aux quenelles de pommes [de terre.*	— mit Kartoffel-Klößchen.	— with potato-balls.
—* *aux quenelles de semoule.*	— mit Grießklößchen.	— with semolina-balls.
— *aux quenelles de volaille.*	— mit Geflügel-Klößchen.	— with fowl-forcemeat balls.
— *aux quenelles de volaille à l'(h)arlequin.*	— mit farbigen Geflügel-Klößchen.	— with coloured fowl-forcemeat balls.
— *à la Rachel.*	— nach der Rachel[9].	—, Rachel style.
— *aux ravioles.*	— mit Mundtäschchen[10].	— with little mouthfuls.
— *aux ravioles à la génoise.*	— mit Mundtäschchen, mit Parmesan-Käse verkrustet.	— with little mouthfuls crusted with parmesan cheese.
— *à la régence.*	— mit Geflügel-Klößchen.	— with fowl-meat balls.
— *à la reine Hortense.*	— nach der Hortense[11].	—, Hortensia style.
— *au (à la) restaurant*[12].	Kraftbrühe als Suppe.	— in plates.
— *riche.*	Hammelfleisch-Kraftbrühe[13].	Mutton-broth in rich [dressing.
— *(au)* risotto *à l'italienne.*	Italienische[14] Kraftbrühe m. [Reis.	Broth with rice, Italian [style.
—* *au riz.*	Kraftbrühe mit Reis.	— with rice.
— *au riz à la romaine.*	— mit römischem[15] Reiskuchen.	— with rice-cake, Roman style.
—* *au riz à la turque.*	— mit in Butter geröstetem [Reis.	— with rice, fried in [butter.

---

1) Die Klößchen mit Geflügelmus und Spargel-Spitzen gefüllt.
2) Auch *consommé printanier.*
3) Auch Frühlings-Kraftbrühe.
4) Mit Huhnfleisch-Klößchen und Eierstich.
5) Auch *spinage.*
6) Die Klößchen sind mit Hummer-Butter gefärbt.
7) In deutscher Sprache Profiterolen, Profitterol(l)en, auch Profitrollen und Perfiterol(l)en genannt; kleine in heißer Asche gebackene Kuchen (Brötchen) von Nußgröße.
8) Gefüllt mit fein gehackten Lendchen von Masthuhn, Kapaun oder anderem Geflügel, Geflügel-Leber und Tafel-Pilzen.
9) Sprich »Raschel«, berühmte französ. (jüd.) Tragödin; mit in Würfel geschnittenem Huhnfleisch und gerösteten Brotschnitten.
10) Verdeutscht auch Raviol(l)en (vom ital. *ravioli*); gekochte gefüllte Nudel-Flecke.
11) Königin *Eugénie Beauharnais Hortense,* Mutter *Napoléon III.*; mit Gemüse und bunten Geflügel-Klößchen.
12) Im Gegensatz zu *en tasse.*
13) Mit Reis, Möhren und Sellerie.
14) Reis, m. Zwiebeln u. geriebenem Parmesan-Käse gekocht, in kleine Becher-Formen gefüllt und umgestürzt.
15) Kuchen aus Reis, Nudeln und Krebsbutter, gebacken.

Consommé (à la) Rohan.*	Kraftbrühe nach Rohan[1]).	Broth, Rohan style.
—* *(à la) royal(e).*	Geflügel-Kraftbrühe mit Eierstich.	Chicken-broth with egg-custard squares.
—* *(à la) russe.*	Russische[2]) Kraftbrühe.	Broth, Russian style.
—* *au sagou.*	Kraftbrühe mit Sago.	— with sago.
—* *au sagou au vin rouge.*	— mit in heißem Rotwein getränktem Sago.	— with sago, soaked in hot red wine.
— *au salep.*	— mit Salep[3]).	— with salep.
— *(à la) Savarin.*	— nach Savarin[4]).	—, Savarin style.
— *(à la) saxon(ne).*	Sächsische[5]) Kraftbrühe.	—, Saxon style.
— *(à la) Sévigné.*	Kraftbrühe mit Geflügel-Klößchen.	— with fowl-forcemeat balls.
— *simple au pain grillé.*	— mit gerösteten Brot-[schnitten.	— with toasted sippets.
— *(à la) Solférino.*	Solferino-[6])Kraftbrühe.	—, Solferino style.
— *(à la) Talma.*	Kraftbrühe nach Talma[7]).	—, Talma style.
—* *au tapioca.*	— mit Tapioka.	— with tapioca.
— *aux tartarins à la chasseur.*	— mit ausgestochenen Nudeln[8]).	— with farced *nouilles.*
— *en tasse(s).*	— in Tassen.	—, served in cups.
—* *à la (de) tête de veau.*	— mit Kalbskopffleisch.	— with calf's head.
—* *aux topinambours.*	— mit Jerusalemer Artischocken.	— with Jerusalem-artichokes.
—* *de tortue.*	Schildkröten-Kraftbrühe.	Turtle-broth.[9])
—* *de tortue aux quenelles.*	Kraftbrühe mit Schildkröten-Klößchen.	Broth with turtle-forcemeat balls.
—* *aux trois crèmes.*	— m. dreifarbigem Eierstich.	— with tricoloured egg-custards.
— *aux trois racines.*	— mit dreierlei[10]) Wurzeln.	— with three sorts of [vegetables.
—* *aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— with truffles.
— *de veau.*	Kalbfleisch-Kraftbrühe.	Veal-broth.
—* *de veau au céleri.*	— -Kraftbrühe mit Sellerie.	— -broth with celery.
—* *de veau à l'indienne.*	Indische[11]) Kalbfleisch-Kraftbrühe.	— -broth, Indian style.
—* *de veau à l'oseille.*	Kalbfleisch-Kraftbrühe mit [Sauerampfer.[12])	— -broth with sorrel.
—* *de veau au persil.*	— -Kraftbrühe m. Petersilie.	— -broth with parsley.
—* *de veau au riz.*	— -Kraftbrühe mit Reis.	— -broth with rice.
— *de veau au tapioca.*	— -Kraftbrühe mit Tapioka.	— -broth with tapioca.
—* *de veau aux tomates.*	— -Kraftbrühe m. Paradies-Äpfeln.	— -broth with tomatoes.
—* *de (à la) venaison.*	Wildbret-Kraftbrühe.	Venison-broth.
— *de venaison aux choux.*	— -Kraftbrühe mit Kohl.	— -broth with cabbage.
— *de venaison aux marrons.*	— -Kraftbrühe mit Kastanien.	— -broth with chestnuts.
— *de venaison aux quenelles.*	— -Kraftbrühe mit Fleisch-klößchen.	— -broth with meat-balls.
—* *de (aux) vermicelle(s) (vermicelli).*	Kraftbrühe mit Faden-Nudeln.	Broth with vermicelli-paste cut short.
—* *de vermicelle(s) à la grecque.*	— mit Faden-Nudeln und Zitronen-Scheiben.	— with vermicelli and lemon-slices.
—* *de vermicelle(s) au persil.*	— mit Faden-Nudeln und Petersilie.	— with vermicelli and parsley.

[1]) Sprich »Roohang«; altes französ. Fürsten-Geschlecht, aus der Bretagne stammend; mit Kiebitz-Eiern und gerösteten Brotkrüstchen.
[2]) Mit ausgestochenen Blättchen, Rüben, Sellerie und Lauch.
[3]) *Salep* arabisch (persisch); in dieser Form in obige drei Sprachen unverändert übergegangen, auch »Salep-Wurzel« genannt.
[4]) Sprich »Sávareng«, nach dem berühmtesten französ. Gastrosophen *Brillat-Savarin*; mit Kalbsmilch-Klößchen und Zwiebelmus.
[5]) Mit grün und weiß (Landes-Farben) gefärbten Geflügel-Klößchen; erstere mit Spinat, letztere fleischfarbig gelassen.
[6]) Mit grünen Erbsen, neuen Kartoffeln, welschen Bohnen, Kräutern und Grissini brot, letzteres so genannt nach seinem Erfinder, einem Bäcker in Turin; Brotteig-Rollen.
[7]) *Talma, François Jos.*, berühmter tragischer Schauspieler, geb. 15. Jan. 1763 zu *Paris*, gest. 19. Okt. 1826; mit Milch, gemischt mit Eiern und gekochtem Reis.
[8]) Die Nudeln sind mit Wildbretmus gefüllt.
[9]) Auch *clear turtle-soup.*
[10]) Möhren, Kohlrüben und Sellerie, in Würfelchen geschnitten.
[11]) Mit Kalbfleisch-Schnitten u. gewürztem Reis
[12]) Mit oder ohne Brotschnitten.

Consommé de vermicelle(s) aux tomates.*	Kraftbrühe m. Faden-Nudeln und Paradies-Äpfeln.	Broth with vermicelli and tomatoes.
—* *(à la) viennois(e).*	Wiener[1]) Kraftbrühe.	—, Viennese style.
—* *de volaille.*	Geflügel-Kraftbrühe.	Fowl-(chicken-)broth.
— *de volaille au céleri.*	— -Kraftbrühe mit Sellerie.	Chicken-broth with celery.
— *de volaille au cerfeuil.*	— -Kraftbrühe mit Kerbel.	— -broth with chervil.
— *de volaille aux champignons.*	— -Kraftbrühe mit Tafel-Pilzen.	— -broth with mushrooms.
— *de volaille à l'espérance.*	Hoffnungs-Kraftbrühe von [Geflügel.	— -broth called »hope«.[2])
— *de volaille à l'estragon.*	Geflügel-Kraftbrühe mit Dragun-Blättern.	— -broth with tarragon-leaves.
— *de volaille aux rissoles en surprise.*	— -Kraftbrühe mit in Blätterteig eingehüllten Gemüse-Klößchen.	— -broth with vegetable-balls in puff-paste.
—* *de volaille au riz.*	— -Kraftbrühe mit Reis.	— -broth with rice.
— *de volaille au sagou.*	— -Kraftbrühe mit Sago.	— -broth with sago.
— *de volaille à la semoule.*	— -Kraftbrühe mit Grieß.	— -broth with semolina.
— *de volaille au tapioca.*	— -Kraftbrühe mit Tapioka.	— -broth with tapioca.
— *de volaille au vermicelle.*	— -Kraftbrühe mit Faden-Nudeln.	— -broth with vermicelli.
— *de volaille à la Villars.*	— -Kraftbrühe nach [Villars[3]).	— -broth, Villars style.
— *de volaille à la Xavier.*	— -Kraftbrühe mit Eier-Einlauf.	— -broth, Xavier style.
Croûte-au-pot.[4])	Kraftbrühe mit gerösteten Brotschnitten.[5])	Broth with toasted sippets.
Garbure[6]) *(à la) béarnaise.*	Bearner[7]) Kraftbrühe.	—, Bearnese style.
— *à la chevalière.*	Kraftbrühe und in Rahm verkrustete Brötchen.	— and cream-soaked fried rolls in crust.
— *aux choux.*	— und verkrusteter Kohl.	— and cabbage in crust.
— *à la Clermont.*	— und verkrustete Zwiebel-Ringe[8]).	Beef-broth and onion-rings in crust.
— *aux concombres.*	— und in Butter gebackene verkrustete Gurken[9]).	— -broth and fried cucumbers in crust.
— *aux épinards.*	— und verkrusteter Spinat.	— -broth and spinach in [crust.
— *à la Freneuse.*	— u. verkrustete Kohlrüben.	— -broth and fried turnips.
— *au hameau de Chantilly.*	— und Rindfleisch mit verkrustetem Gemüse.	— -broth and beef with vegetables in crust.
— *(à l') italienne.*	Italienische[10]) Kraftbrühe.	Broth, Italian style.
— *aux laitues.*	Kraftbrühe und verkrusteter Kopfsalat.	— and lettuce in crust.
— *aux légumes.*	— und verkrustetes Gemüse.	— and vegetables in crust.
— *(à la) macédoine.*	— und verkrustetes Würfel-Gemüse.	— and vegetable-cubes in crust.
— *aux marrons.*	— und verkrustete Kastanien.	— and chestnuts in crust.
— *aux oignons.*	— und verkrustete Zwiebeln.	— and onions in crust.
— *à la Polignac.*	— und verkrustete Kastanien.	— and chestnuts in crust.
— *de pommes (de terre).*	— und verkrustetes Kartoffelmus.	— and mashed potatoes in crust.

[1]) Mit Huhnfleisch-Schnitten, Graupen, Kerbel.

[2]) Die in manchen Kochbüchern zu findende Übersetzung *hopening (hope-)broth* ist in der englischen Sprache gar nicht denkbar; entweder muß der französische Ausdruck wiederholt werden, oder die Übersetzung kann nur durch eine Umschreibung ähnlich der obigen geschehen.

[3]) Mit in Scheiben geschnittenen, in Rheinwein gekochten Trüffeln.

[4]) Auch *potage (clair) au pain*, allerdings weniger gebräuchlich.

[5]) Gewöhnlich sind noch Weißkraut, Möhren und Rüben in der Kraftbrühe.

[6]) Auch *potage garbure;* ursprünglich gaskonisches (*Gascogne*, ehemal. französ. Prov.) National-Gericht, eine Art Suppe mit gedämpftem Gemüse oder Wurzelwerk, für kräftige Magen, aber verfeinert auch in der höheren Kochkunst eingebürgert. Bei *Garbure*-Suppen wird das *consommé* (Kraftbrühe) stets besonders (separat) gegeben; das verkrustete (gedämpfte) Gemüse wird auf einem silbernen oder Porzellan-Napfe angerichtet. Noch sei bemerkt, daß die oben angegebenen Suppen-Namen auch in anderer Wortstellung vorkommen, z. B. *concombres en garbure*, wie auch bei den *consommés* die Wortstellung auf Speise-Karten häufig eine andere ist, z. B. *tapioca au consommé, choux au consommé* usw.

[7]) Mit Erbsen, Schinken und gepökeltem Gansfleisch.

[8]) Die Zwiebel-Ringe sind in Butter gefärbt.

[9]) Die Gurken vorher halb gekocht.

[10]) Weißbrot ohne Rinde (Kruste), Frankfurter Würstchen, Möhren, kleine weiße Zwiebeln, alles in Scheiben geschnitten, mit Parmesan-Käse bestreut, zu einer Kruste gebacken. In das *consommé* gibt man gewöhnlich junge Erbsen oder Spargel-Spitzen.

Garbure à la Villeroi.	Kraftbrühe und verkrustete Wurzeln.	Broth and roots in crust.
Julienne† [1]) *(une julienne) (potage à la julienne).*	— mit verschiedenfarbigen Gemüse-Fäden.	— with vari-coloured shreds of vegetables.
— *de gibier.*	Wildbret-Kraftbrühe *mit* Gemüse-Fäden.[2])	Game-broth with shreds of vegetables.
— *aux oeufs pochés.*	Kraftbrühe mit Gemüse-Fäden u. verlorenem Ei.	Broth with shreds of vegetables and poached egg.
Kale-broth *[Kale brose].*	Schottische Kohlsuppe.	Kale-broth.
Oille [3]).	Oilli.	*Olio* (putrid mess).
— *(à la) française.*[4])	— mit Gemüse und Xereswein.	— with vegetables and sherry.
— *moderne (à la) française.*	— mit Artischocken-, Trüffel- und Zwiebel-Scheiben.	— with rings of artichokes, truffles and onions.
— *(à la) navarraise.*	Navarresische[5]) Oilli.	—, Navarrese style.
— *en potage à l'ancienne mode.*	Oilli mit Tauben- und Huhnfleisch-Klößchen.	— with pigeon and chicken-meat balls.
Potage (clair) d'abat(t)is de gibier.	Wildklein-Suppe.	Game-giblet soup.
— *(clair) d'abat(t)is de* [*lapereau.*	Klare Kaninchenklein-Suppe.	Clear rabbit-giblet soup.
— *(clair) d'abat(t)is d'oie.*[6])	— Gänseklein-Suppe [7]).	— giblet-soup.
— *(clair) d'abat(t)is d'oie à l'anglaise.*[8])	Englischer Ganspfeffer.	Giblet-soup.
— *(clair) d'agneau à l'orge perlée.*	Lammsuppe mit Perlgraupen.	Clear lamb-soup with peeled barley.
— *(clair) d'agneau au persil.*	— mit Petersilie.	— lamb-soup with parsley.
— *(clair) d'agneau à la piémontaise.*	— mit Lammfleisch-Würfeln, Gemüse und Reis.	— lamb-soup with cubes of lamb, vegetables, rice.
— *(clair) d'agneau à la reine.*	— mit Lammfleisch, Gemüse und Reis.	— lamb-soup with lamb-strips, vegetables, rice.
— *(clair) d'agneau à la Winchester.*	— mit Rahm, Wein, Lauch und Lammfleisch.	— lamb-soup with cream, wine, leeks and meat.
— *(clair) d'ailerons de dinde.*	Geflügel-Suppe mit Spitzen von Truthahn-Flügeln.	— fowl-soup with turkey-pinions.
— *(clair) d'ailerons de dinde au kari.*	— -Suppe mit Truthahn-flügel-Spitzen und Kari [9]).	Curried fowl-soup with turkey-pinions.
— *(clair) aux alouettes en petites croustades de pain.*	— -Suppe mit gerösteten, mit Lerchen- und Geflügelmus gefüllten Brotschnitten.	Chicken-soup with toasted sippets stuffed with mashed larks and fowl.
— *(clair) (à l') arménien(ne).*	Kraftsuppe *mit* Schafschwänzen [10]) und Gemüse.	Clear soup with sheep's tails and vegetables.
— *(clair) à l'*arrow-root.	— mit Pfeilwurz.[11])	— soup with arrow-root.
— *(clair) aux artichauts.*	— mit Artischocken.	— soup with artichokes.
— *(clair) aux artichauts farcis.*	— mit gefüllten Artischocken.	— soup with farced [12]) artichokes.

[1]) *Brillat-Savarin* hält einen New-Yorker Speisewirt namens *Julien* für den Namen dieser Suppe verantwortlich. Dieser soll die gewöhnliche *pot-au-feu* auf seinen Speise-Karten als ein besonderes Erzeugnis seiner Küche gepriesen und als »*Julien's soup*« seinen Gäzten vorgesetzt haben.

[2]) Neben Gemüse-Fäden sind Fleischfäden von Schnepfen und Rebhühnern in der Kraftbrühe enthalten.

[3]) Vom spanischen *olla potrida*, vergl. *consommé olio.*

[4]) Zur Zeit *Ludwigs XIII.* in Paris *grande ouille* und von der *Mme. de Maintenon* in ihren Briefen *l'oille au pot* genannt.

[5]) Mit Gemüse-Würfelchen und Brotscheiben.

[6]) Auch kurzweg *potage aux abat(t)is* genannt.

[7]) Gänse-(Gans-)Pfeffer, Gänse-(Gans-)Schwarz.

[8]) Die englische Bezeichnung *giblet-soup* findet man häufig auch auf französischen Speise-Karten und in französischen Kochbüchern.

[9]) Auch Cari, Carik, Karik, Karri(k), Kuri, curry (englisch) geschrieben. Wir haben obige Schreibweise in diesem Buche beibehalten. Kari, ein Gewürz-Pulver, welches aus Indien eingeführt wird, ist ein Gemisch aus Gelbwurz (gelber Ingwer, *curcuma*) 4 Teile, Koriander-Samen 4 Teile, schwarzem Pfeffer $2\frac{1}{2}$ Teile, Ingwer 2 Teile, Ceylonzimt $\frac{1}{2}$ Teil, Muskat-Blüte (Macis) $\frac{1}{2}$ Teil, Gewürz-Nelken $\frac{1}{2}$ Teil, Cardamom (eine Kapselfrucht auf Ceylon) 1 Teil, Beißpfeffer (Paprika) 1 Teil und gestoßenem Kümmel $\frac{1}{4}$ Teil.

[10]) Die Schafschwänze werden halb gekocht, dann gebraten.

[11]) Gewöhnlich gibt man noch Huhnfleisch-Klößchen in die Suppe.

[12]) *Farced* oder *forced*, beides gleichrichtig.

Potage (clair) aux artichauts frits.	Kraftsuppe mit gebackenen Artischocken.	Clear soup with fried artichokes.
— *(clair) aux asperges.*	— mit Spargel.	— asparagus-soup.
— *(clair) aux asperges et petits pois.*	— mit Spargel und jungen Erbsen.	— asparagus-soup with green peas.
— *(clair) aux asperges frites.*	— mit gebackenem Spargel.	— soup with fried asparagus.
— ***(clair) à la Bagration.***	**Fischsuppe nach Bagration**[1].	**Clear soup, Bagration [style.**
—* ***(clair) (à la) baraquin(e)***[2] ***(de volaille).***	**Geflügel-Suppe mit Tapioka, Huhnfleisch-Streifen und Trüffeln.**	**— tapioca-soup with strips of chicken and truffles.**
— ***(clair)*** **barscz (borscz)** ***à la polonaise***	**Polnische**[3] **rote Rüben-Suppe.**	**Polish beet-soup.**
— ***(clair) aux (de) bécasses.***	**Schnepfen-Suppe.**	**Clear woodcock-soup.**
— ***(clair) de bécasses à la chasseur.***	**— -Suppe mit Wildbret-Schnitten.**	**— woodcock-soup with game-slices.**
— ***(clair, de bécasses à la piémontaise.***	**— -Suppe mit gebratenem Schnepfenfleisch und Trüffeln.**	**— woodcock-soup with woodcock-slices and truffles.**
— ***(clair) de bécasses aux quenelles.***	**— -Suppe mit Fleischklößchen.**	**— woodcock-soup with forcemeat-balls.**
— ***(clair) de bécasses aux truffes.***	— -Suppe mit Trüffeln.	— woodcock-soup with truffles.
— *(clair) au blé de Turquie.*	Geflügel-Suppe mit Mais.[4]	— chicken-soup with green corn.
— *(clair) (à la) bourgeois.*	Bürger-[5])Suppe.	— vegetable-soup.
—* *(clair) à la Britannia.*	Geflügel-Suppe mit Frühjahrs-Gemüsen.[6])	— chicken-soup with spring vegetables.
—* *(clair) (à la) brunois(e).*	Kraftsuppe mit Gemüse-Würfeln.	— soup with vegetables cut in dice.
— *(clair) de cailles.*	Wachtel-Suppe.[7])	— quail-soup.
— *(clair) de cailles au basilic.*	— -Suppe mit Königskraut[8]).	— quail-soup with basil.
— ***(clair) de cailles à la duchesse.***[9])	**— -Suppe mit Wachtel-Schnitten, Petersilie und Reis.**	**— quail-soup with slices of quail, parsley and rice.**
— ***(clair) de cailles aux laitues.***	— -Suppe mit Lattich.	— quail-soup with lettuce.
— ***(clair) de cailles aux laitues farcies.***	— -Suppe mit gefülltem Lattich.	— quail-soup with farced lettuce.
— ***(clair) de cailles au laurier.***	— -Suppe mit Lorbeer-Blättern.	— quail-soup with laurel
— *(clair) de cailles aux profiteroles [profitrolles].*	— -Suppe mit kleinen gefüllten Kügelchen.	— quail-soup with small nut-shaped puffs.
— ***(clair) de cailles aux quenelles.***	**— -Suppe mit Klößchen.**	**— quail-soup with meat-balls.**
— ***(clair) de cailles aux [truffes.***	**— -Suppe mit Trüffeln.**	**— quail-soup with truffles.**
— *(clair) (à la) calabrais(e).*	Kalabrische[10]) Hohlnudel-Suppe.	— macaroni-soup, Calabrian style.
— *(clair) de canard.*	Enten-Suppe.	— duck-soup.
— *(clair) de canard aux artichauts.*	— -Suppe mit Artischocken.	— duck-soup with artichokes.

---

[1]) Bedeutender russischer General, geb. 1765, gest. 1812; Kraftbrühe mit Seezungen-, Karpfen- und Barsch-Schnitten, in Krebsbutter gefärbten Fischklößchen, Karpfenmilch, Krebsschwänzen, Petersilien-Wurzel und Zitronen-Scheiben.

[2]) Auch *(à la) Barakine*, nicht selten auch *potage baraquin(e) (barakine) (de volaille)*. Abstammung unbekannt; vergl. unter *consommés*.

[3]) Kraftbrühe mit dem gegohrenen Safte der Rüben verkocht, mit Entenfleisch-, Rindfleisch- und Speckschnitten, geräucherter Wurst, gefüllten Nudel-Flecken, roten Rüben und in Streifen geschnittenem Gemüse.

[4]) Mit oder ohne Pökelfleisch-Schnitten und Petersilie.

[5]) Gemüse-Suppe mit Pökelfleisch-Schnitten und Brotscheiben.

[6]) Mit oder ohne Huhnfleisch-Klößchen.

[7]) In die Suppe werden gewöhnlich Wachtel-Lendchen (-Brüstchen) geschnitten.

[8]) Basilienkraut, Basilie oder auch Hirnkraut, botan. *ocimum basilicum*.

[9]) Wird sehr oft *potage (clair) de cailles au riz* genannt.

[10]) Mit in Scheiben geschnittenen Paradies-Äpfeln und Knoblauch.

Potage (clair) de canard à la chasseur.	Enten-Suppe mit Wildbret-Schnitten.	Clear duck-soup with game-slices.
— *(clair) de canard aux [morilles.*	— -Suppe mit Morcheln.	— duck-soup with morels.
— *(clair) de canard aux petits pois.*	— -Suppe mit jungen Erbsen.	— duck-soup with green peas.
— *(clair) de canard à la [polonaise.*	Polnische[1]) Enten-Suppe.	— duck-soup, Polish style.
— *(clair) de canard à la poméranienne.*	Pommersche[2]) Enten-Suppe.	— duck-soup, Pom(m)eranian style.
— *(clair) de canard à la [russe.*	Russische[3]) Enten-Suppe.	— duck-soup, Russian [style.
— *(clair) de caneton aux morilles.*	Entchen-Suppe mit Morcheln (und Petersilie).	— duckling-soup with morels (and parsley).
— *(clair) de canettes.*	Entchen-Suppe.	— duckling-soup
— *(clair) de canettes aux pois.*	— -Suppe mit Erbsen.	— duckling-soup with peas.
— *(clair) de canettes aux pointes d'asperges.*	— -Suppe mit Spargel-Köpfen.	— duckling-soup with asparagus-heads.
—* *(clair) à la Capri.*	Capri-[4])Suppe.	— soup, Capri style.
— *(clair) aux cardons.*	Klare Suppe mit spanischen Artischocken.	— soup with cardoons.
— *(clair) aux carottes.*	— Suppe mit Möhren.	— soup with carrots.
— *(clair) de (au) céleri.*	— Suppe mit Sellerie.	— soup with celery.
— *(clair) de céleri à la royale.*	— Suppe mit Sellerie und Eierstich.	— soup with celery and egg-custard squares.
— *(clair) au cerfeuil.*	— Suppe mit Kerbel.	— soup with chervil.
— *(clair) à la cervelle de mouton.*	— Suppe mit eingeschnittenem Lammgehirn.	— soup with lamb's brains.
— *(clair) à la cervelle de mouton à l'italienne.*	— Suppe mit eingeschnittenem Lammgehirn und Hohlnudeln.	— soup with lamb's brains and macaroni.
— *(clair) à la cervelle de veau aux huîtres.*	Kalbsgehirn-Suppe mit Austern.	Calf's brain-soup with oysters.
— *(clair) aux champignons.*	Kraftsuppe mit Tafel-Pilzen.	Clear soup with mush[rooms.
— *(clair) aux champignons farcis.*	— mit gefüllten Tafel-Pilzen.	— soup with farced mushrooms.
— *(clair) de chapon.*	Kapaun-Suppe.	— capon-soup.
— *(clair) de chapon au cresson de fontaine.*	— -Suppe mit Brunnen-Kresse.	— capon-soup with water-cresses.
— *(clair) de chapon au riz.*	— -Suppe mit Reis.	— capon-soup with rice.
— *(clair) de chapon au riz à l'indienne.*	— -Suppe mit gewürztem (Kari) Reis.	— capon-soup with curried rice.
— *(clair) à la Charles V.*	Geflügel-Suppe nach Karl V.[5]).	Chicken-soup, Charles V. style.
—* *(clair) à la chasseur.*	Wildsuppe mit Wildfleisch.[6])	Game-soup with pieces of [game.
— *(clair) chasseur à la florentine.*	Florentiner[7]) Wildsuppe.	— -soup, Florentine style.
— *(clair) chasseur à la Palmerston.*	Wildsuppe mit Tafel-Pilzen, Zwiebeln u. Wildschnitten.	— -soup, Palmerston style.
— *(clair) à la Chevreuse.*	Geflügel-Suppe nach Chevreuse[8]).	Clear chicken-soup, Chevreuse style.
—* *(clair) à la Choiseul.*	Choiseul-[9]) Geflügel-Suppe.	— soup, Choiseul style.
— *(clair) de chou(x) à la Chamberry.*	Chamberry-[10])Kohlsuppe.	— cabbage-soup, Chamberry style.

[1]) Mit Reis, Entenfleisch-Schnitten, Schinken und geröstetem Gemüse.
[2]) Mit Entenfleisch-Schnitten, Gemüse, Majoran und ausgestochenen Kartoffeln.
[3]) Mit Brustfleisch-Streifen von Ente, Petersilie und Sellerie.
[4]) Mit Wachtel-Lendchen und Hahnkämmen.
[5]) Mit Madeirawein, Perlgraupen, Reis, Tafel-Pilzen und Fasan- oder Rebhuhnfleisch-Schnitten.
[6]) Auch Jäger-Suppe genannt; gewöhnlich werden noch Zwiebel-Scheibchen, Kartoffeln und Tafel-Pilze in die Suppe gegeben.
[7]) Mit gewürfeltem Speck, Wurst-, Rebhuhn- und Hasenkeulen-Scheiben; auf Teller für sich geröstete Brotkrusten.
[8]) Mit kleinen Zwiebeln und Erbsen.
[9]) *Charles de Ch., comte du Plessis-Praslin,* Marschall v. Fkr. (1563—1626); mit Eierstich und Spargel-Spitzen.
[10]) *Chamberry* (engl.) und *Chambéry* (franz.), (ital. *Ciamberi*), beide Formen sind zu finden. Erstere läßt auf einen englischen Personen-Namen schließen, die letztere Bezeichnung ist die der Hauptstadt des französischen *Dép. Savoie;* mit gebackenen Rindfleisch-Klößchen. Der Kohl, welcher in die Suppe kommt, ist halbgebacken.

Potage (clair) au(x) chou(x) farci(s).	Kraftsuppe mit gefülltem Kohl.	Clear soup with farced cabbage.
— *(clair) au(x) chou(x)-fleur(s).*	Blumenkohl-Suppe.	— cauliflower-soup.
— *(clair) au(x) chou(x) à la Fouqué.*	Kohlsuppe nach Fouqué.	— cabbage-soup, Fouqué style.
— *(clair) de chou(x) à la lilloise.*	Lille-[1])Kohlsuppe.	— cabbage-soup with chopped onions.
—* *(clair) au(x) chou(x) de Milan farci(s).*	Wirsingkohl-Suppe.	— savoy cabbage-soup.
— *(clair) de chou(x) aux pommes de terre.*	Kohlsuppe mit Kartoffeln.	— cabbage-soup with potatoes.
— *(clair) de chou(x) à la rentière.*	Rentnerin-[2])Kohlsuppe.	— beef-soup with cabbage.
— *(clair) de chou(x) au riz.*	Kohlsuppe mit Reis.	— beef-soup with cabbage and rice.
— *(clair) de chou(x) à la rouennaise.*	Rouen-[3])Kohlsuppe.	— cabbage-soup with sippets of bread.
— *(clair) de chou(x) à la St.-Denis.*	St.-Denis-[4])Kohlsuppe.	— cabbage-soup, St. Denis style.
— *(clair) de chou(x) en surprise.*	Kraftsuppe nebst mit Kastanien gefülltem Kohl.	— soup with cabbage stuffed with chestnuts.
—* *(clair) (à la) Clermont.*	Kraftsuppe nach Clermont[5]).	— soup with onion-rings.
—* *(clair) (à la) Colbert.*	Geflügel-Suppe n. Colbert[6]).	Chicken-soup, Colbert style.
— *(clair) de colimaçons.*	Nacktschnecken-[7])Suppe.	Clear snail-soup.
— *(clair) à la comtesse.*	Kalbssuppe mit Kalbsbröschen.	Veal-soup with calf's sweetbreads.
— *de consommé de volaille.*	Klare Geflügel-Kraftsuppe.	Clear fowl-(chicken-)soup.
— *(clair) de coq(s) de bruyère.*	Auerhahn-[8])Suppe.	— heathcock-[9])soup.
— *(clair) de coq(s) de bruyère aux quenelles.*	— -Suppe mit Fleischklößchen.	— heathcock-soup with meat-balls.
— *(clair) de coq(s) d'Inde.*	Truthahn-[10])Suppe.	— turkey-soup.
—† *coq à* leek.[11])	Geflügel-Suppe mit Lauch, Perlgraupen und Huhnfleisch.	Chicken-soup with leeks, chicken-slices and peeled barley.
— *(clair) au cresson de fontaine.*	Kraftsuppe mit Brunnen-Kresse.	Clear soup with water-cresses.
— *(clair) aux croquettes de boeuf.*	Rindfleisch-Suppe mit Rindfleisch-Klößchen.	Beef-soup with beef-croquettes.
— *(clair) aux croquettes de cervelle(s).*	Kraftsuppe mit Gehirn-Klößchen (-Krapfen).	Clear soup with brain-*croquettes.*
— *(clair) aux croquettes de cervelle de veau.*	Kalbfleisch-Suppe mit Kalbshirn-Klößchen.	Veal-soup with veal-*croquettes.*
— *(clair) aux croquettes de faisan.*	Geflügel-Suppe mit Fasanfleisch-Klößchen.	Fowl-soup with pheasant-*croquettes.*
— *(clair) aux croquettes de macaroni.*	Kraftsuppe mit Hohlnudel-Klößchen.	Clear soup with macaroni-*croquettes.*
— *(clair) aux croquettes de marrons.*	— mit Kastanien-Klößchen.	— soup with chestnut-*croquettes.*

---

1) *Lille* (sprich Lihl), niederländisch *Ryssel*, Hauptstadt des franz. *Dép. Nord.* Die nach dieser Stadt benannte Suppe besteht neben dem *consommé* aus gebackenem und klein gehacktem Kohl und Zwiebeln.

2) Mit Würstchen, Gemüse und Brotscheiben.

3) Mit halbgebackenem Kohl u. Brotschnitten.

4) Der Kohl ist mit Bratwurstfleisch gefüllt, die Kraftbrühe mit etwas Xereswein versetzt.

5) Mit in Butter gebackenen Zwiebel-Ringen.

6) Mit Gemüsen und verlorenem Ei.

7) Auch Erdschnecke, schwarze Schnecke, Hausschnecke genannt.

8) Auch *coq de(s) bois* und noch richtiger *grand coq de bruyère (grand tétras)*, im Gegensatze zu dem allgemeinen Begriffe Waldhuhn *(coq de bruyère)*; denn der Auerhahn bildet die größte Sorte der Waldhühner; auch Holzhahn, nicht aber Birkhahn genannt, wie oft zu lesen; denn Birkhahn ist eine kleinere Sorte der Waldhühner *(petit coq de bruyère* oder *petit tétras, tétras à queue fourchue,* griech. τέτραξ).

9) *Heathcock* oder *heath-cock*, beides richtig, auch *black game, grouse* genannt.

10) Unter *coq d'Inde* ist der kalekuttische (kal[i]kuttische) Truthahn gemeint.

11) Auch *cock à leek, cock-à-leekie, cocki(e)-leeki(e), cocky-leeky,* schottisch *cock o' leekie;* schottische National-Suppe; Rindfleisch-Kraftbrühe mit *en julienne,* aber in dicken Fäden geschnittenem Lauch und Huhnfleisch-Streifen. In England serviert man diese Suppe noch mit Reis, oft aber ohne das Huhnfleisch. In Amerika gibt man Huhnbrustfleisch-Schnitten und Perlgraupen darein. Wie immer verschieden die Anrichtung dieser Suppe sein mag, so ist die Hauptsache stets, daß sie *thick of leeks* (dick von Lauch, daher *leekie)* ist.

Potage (clair) aux croquettes de ris de veau.	Kalbfleisch-Suppe mit Kalbsmilch-Klößchen.	Veal-soup with calf's sweetbread-*croquettes*.
— *(clair) aux croquettes de riz.* [*semoule.*	Kraftsuppe mit Reisklößchen.	Clear soup with rice-*croquettes.* [*croquettes.*
— *(clair) aux croquettes de*	— mit Grießklößchen.	— soup with semolina-
— *aux croquettes de volaille aux truffes.*	— mit Geflügel-Klößchen und Trüffeln.	— soup with chicken-croquettes and truffles.
— *croûte-au-pot.*	Fleischsuppe mit Brotkrusten.	— soup with bread-crusts.
—* *(clair) aux croûtes (gratinées).*	Kraftsuppe mit gerösteten[1]) (dreieckigen) Brotrinden.	— soup with small triangles of bread.
— *(clair) de croûtes gratinées à la chasseur.*	— mit gerösteten Brotkrusten und Rebhuhnfleisch.	— soup with bread-crusts and partridge-slices.
— *(clair) de croûtes gratinées à la Clermont.*	— mit gerösteten Brotkrusten und Zwiebel-Ringen.	— soup with bread-crusts and onion-rings.
— *(clair) de croûtes gratinées aux concombres farcis.*	— mit gerösteten Brotkrusten und gefüllten Gurken.	— soup with bread-crusts and farced cucumbers.
— *(clair) aux croûtes gratinées au jambon.*	Suppe mit gerösteten Brotschnitten und Schinken.	— soup with fried bread spread with potted ham.
— *(clair) de croûtes gratinées aux laitues farcies.*	Kraftsuppe mit gerösteten Brotkrusten und gefülltem Lattich.	— soup with bread-crusts and farced lettuce.
— *(clair) de croûtes gratinées aux petits pois.*	— mit gerösteten Brotkrusten und jungen Erbsen.	— soup with bread-crusts and green peas.
— *(clair) de croûtes gratinées aux pointes d'asperges.*	— mit gerösteten Brotkrusten und Spargel-Köpfen.	— soup with bread-crusts and asparagus-tops.
— *(clair) de croûtes gratinées aux quenelles de volaille.*	— mit gerösteten Brotkrusten und Geflügel-Klößchen.	— soup with bread-crusts and chicken-meat balls.
— *(clair) de croûtes gratinées à la régence.*	— mit gerösteten Brotkrusten und gestocktem Geflügel-	— soup with bread-crusts and mashed fowl.
— *(clair) de dindon.*	Truthahn-Suppe. [mus.	— turkey-soup.
— *(clair) de dindon aux marrons.*	— -Suppe mit Kastanien.	— turkey-soup with chestnuts.
— *(clair) de dindon aux petits pois.*	— -Suppe mit jungen Erbsen.	— turkey-soup with green peas.
—* *(clair) à la diplomate.*	Diplomaten-[2])(Staatsmann-)Suppe.	— ox'palate-soup to imitate turtle.
—* *(clair) à la Douglas.*	Kalbskopf-Suppe.	— calf's head-soup.
— *(clair) à la dunkerquoise.*	Dünkirchener Suppe.	— soup, Dunkirk style.
— *(clair) à l'écossaise.*	Schottische Hammel-Suppe.	Scotch mutton-broth.
— *(clair) d'escalopes de bartavelles.*	Wildsuppe mit Steinhuhnfleisch-[3])Scheiben.	Game-soup with collops of red-legged partridge[4]).
— *(clair) d'escalopes de bécasses.*	Kraftsuppe mit Waldschnepfenfleisch-Scheiben.	Clear soup with collops of woodcock.
— *(clair) d'escalopes de bécassines.* [*faisan.*	— mit Schnepfenfleisch-Scheiben.	— soup with collops of snipes. [pheasant.
— *(clair) d'escalopes de*	— mit Fasanfleisch-Scheiben.	— soup with collops of
— *(clair) d'escalopes de foie gras.*	Geflügel-Suppe mit Gansleber-Scheiben.	Chicken-soup with collops of goose-liver.
— *(clair) d'escalopes de grives.*	Kraftsuppe mit Krammetsvogelfleisch-Scheiben.	Clear soup with collops of fieldfares[5]).
— *(clair) d'escalopes d'ortolan(s).* [*poularde.*	— mit Fettammerfleisch-Scheiben. [Scheiben.	— soup with collops of ortolans. [pullet.
— *(clair) d'escalopes de*	— mit Masthuhnfleisch-	— soup with collops of
— *(clair) aux escargots.*	— mit Muschel-Schnecken[6]).	— soup with snails.
—* *(clair) de faisan.*	Fasan-Suppe.	— pheasant-soup.

[1]) In Butter geröstet.
[2]) Ochsgaumen-Suppe, zubereitet wie Schildkröten-Suppe.
[3]) Auch griechisches u. rotes Rebhuhn genannt.
[4]) Auch *red grouse.*
[5]) *Fieldfares* und *field-fares* richtig.
[6]) Auch Schnirkel- und Weinberg-Schnecke. Letztere Bezeichnung ist nicht ganz zutreffend, obwohl häufig zu finden; »Weinberg-Schnecke« heißt *escargot vigneron.*

Potage (clair) de faisan à la choucroute.	Fasan-Suppe mit Sauerkraut.	Pheasant-soup with *Sauerkraut.*
— *(clair) de faisan au macaroni.*	— -Suppe mit Hohlnudeln.	— -soup with macaroni.
—* *(clair) de faisan aux quenelles.*	— -Suppe mit Klößchen.	Clear pheasant-soup with meat-balls.
— *(clair) de faisan aux quenelles de perdreaux.*	— -Suppe mit Rebhuhnfleisch-Klößchen.	— pheasant-soup with partridge-meat balls.
— *(clair) de faisan aux quenelles de semoule.*	— -Suppe mit Grieß-klößchen.	— pheasant-soup with semolina-balls.
— *(clair) de faisan aux quenelles de volaille.*	— -Suppe mit Geflügel-Klößchen.	— pheasant-soup with chicken-meat balls.
—† *(clair) à la fausse tortue.*	Falsche Schildkröten-Suppe.	Mock-turtle soup.
— *(clair) fausse tortue à l'anglaise.*	— Schildkröten-Suppe, englisch 1).	— -turtle soup, English style.
— *(clair) fausse tortue à la duchesse.*	— Schildkröten-Suppe auf Herzogin-2) Art.	— -turtle soup, duchess style.
— *(clair) fausse tortue à la française.*	— Schildkröten-Suppe, französisch 3).	— -turtle soup, French style.
— *(clair) à la fermière.*	Pächterin-4)Suppe.	Farmers' soup.
— *(clair) (à la) feuille d'automne.*	Geflügel-Suppe mit Möhren 5).	Chicken-soup with leaf-shapes of carrots.
— *(clair) aux filets de canard.*	Kraftsuppe mit Lenden-Schnitten von Ente.	Clear soup with fillet-slices of duck.
— *(clair) aux filets de canard sauvage.*	— mit Lenden-Schnitten von wilder Ente.	— soup with fillet-slices of wild duck.
— *(clair) aux filets de caneton.*	— mit Lenden-Schnitten von Entchen.	— soup with fillet-slices of duckling.
— *(clair) aux filets de chevreuil.*	— mit Lenden-Schnitten von Rehbock.	— soup with fillet-slices of roebuck.
— *(clair) aux filets de dindon.*	— mit Lenden-Schnitten von Truthahn.	— soup with fillet-slices of turkey.
— *(clair) aux filets de perdreaux.*	— mit Lenden-Schnitten von Rebhuhn.	— soup with fillet-slices of partridges.
— *(clair) aux filets de perdreaux à la westphalienne.*	Geflügel-Suppe mit Rebhuhn-Brüstchen und westfälischem Schinken in Würfeln.	Chicken-soup with fillets of partridges and Westphalian ham6) in cubes.
— *(clair) aux filets de sarcelle7).*	Kraftsuppe mit Lenden-Schnitten von Kriekente 8).	Clear soup with fillet-slices of teal.
— *(clair) aux filets de sarcelle aux champignons.*	— mit Lenden-Schnitten von Kriekente und Tafel-Pilzen.	— soup with fillet-slices of teal and mushrooms.
— *(clair) aux filets de truites.* [*volaille.*	— mit Forellen-Schnitten.	— soup with slices of trout. [fillets.
— *(clair) aux filets de*	— mit Geflügel-Schnitten.	— soup with chicken-
— *(clair) aux filets de cailles à la Lucullus.*	Geflügel-Suppe mit Wachtel-Brüstchen und mit Trüffelmus gefüllten Brotkrusten.	Chicken-soup with fillets of quails and fried crust spread with mashed truffles.
— *(clair) aux filets de volaille aux truffes.*	Kraftsuppe mit Geflügel-Schnitten und Trüffeln.	Clear soup with chicken-fillets and truffles.
—† *(clair) aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— soup with fine herbs.
—* *(clair) à la flamande.*	Vlämische 9) Suppe.	— soup, Flemish style.
— *(clair) au foie d'oie.*	Gansleber-Suppe.	— goose-liver soup.

1) Mit in Würfel geschnittenem Kalbskopf-Fleisch und Eier-Klößchen.
2) Mit Kalbskopf-Stückchen, Hohlnudeln und Klößchen.
3) Mit in Würfel geschnittenem Kalbskopf-Fleisch, Petersilie und Zitronen-Scheiben.
4) Mit verschiedenen, erst gebackenen, dann gekochten Gemüse-Streifen.
5) Die Möhren sind blätterförmig ausgeschnitten.
6) Auch *Westphalia ham.*
7) Auch *cercelle,* jedoch veraltet.
8) Auch Krick-, Knäk-, Kriechente, lat. *anas crecca,* die kleinste unserer wilden Enten.
9) Mit Rosenkohl-Klößchen und gerösteten Brotschnitten.

Potage (clair) au foie de veau aux truffes.	Kalbfleisch-Suppe mit Kalbsleber und Trüffeln.	Veal-soup with calf's liver and truffles.
— *(clair) aux foies de volaille.*	Geflügel-Suppe mit Geflügel-Leber.	Chicken-soup with liver of chicken.
— *(clair) à la Francfort.*	Frankfurter[1]) Suppe.	Clear soup, Frankfort style.
— *(clair) à la Francillon.*	Huhnfleisch-Suppe nach der Francillon[2]).	Chicken-soup, Francillon style.
— *(clair) franco-russe.*	Französisch-russische[3]) Suppe.	Clear soup, Franco-Russian style.
—* *(clair) franco-suisse.*	Französisch-schweizerische[4]) Suppe.	— soup, Franco-Swiss style.
— *(clair) (à la) gascon(ne) (Gascogne).*	Gaskonische[5]) Suppe.	— soup, Gascon style.
— *(clair) de gelinotte*[6]).	Haselhuhn-Suppe.	— hazel-hen soup.
—* *(clair) de gibier.*	Wild(bret)-Suppe.	— game-soup.
— *(clair) de gibier à la chasseur.*	— -Suppe mit Wildbret-Schnitten.[7])	— game-soup with game-meat.
— *(clair) de gibier aux truffes farcies.*	— -Suppe mit gefüllten Trüffeln.	— game-soup with farced truffles.
—* *(clair) de gibier à la Villars.*	— -Suppe nach Villars[8]).	— game-soup, Villars style.
— *(clair) à la Gouffé.*	Tapioka-Suppe nach Gouffé[9]).	— tapioca-soup, Gouffé style.
— *(clair) de grenouilles.*	Kalbssuppe mit gekochten Froschkeulen.	— veal soup with boiled hind-quarters of frogs.
— *(clair) de grenouilles à l'américaine.*	— mit Froschkeulen, amerikanisch[10]).	— veal-soup with boiled hind-quarters of frogs, American style.
— *(clair) de grenouilles à la Villcroi.*	— mit Froschklößchen nach Villeroi[11]).	— veal-soup with frog-*croquettes*.
—* *(clair) aux grives farcies.*	Kraftsuppe mit gefüllten Krammetsvögeln.	— soup with farced field-fares.
—† *(clair) aux grosses racines.*	Klare Wurzel-[12])Suppe.	— soup of carrots and turnips.
—† *(clair)* gumbo *de crabes.*	Krabben-Suppe mit Eibisch-Pulver[13]).	Gumbo-soup of crabs.
—† *(clair)* gumbo *d'écrevisses.*	Krebssuppe mit Eibisch-Pulver.	— -soup of crayfish.
—† *(clair)* gumbo *d'huîtres.*	Austern-Suppe mit Eibisch-Pulver.	Oyster-gumbo.
— *(clair)* gumbo *de poulet.*	Huhnfleisch-Suppe mit Eibisch-Pulver.	Chicken-gumbo.
— *(clair)* gumbo *de volaille à la créole.*	Kreolische[14]) Geflügel-Suppe.	— -gumbo, Creole[15]) style.

[1]) Mit in Scheibchen geschnittenen Frankfurter Würstchen.

[2]) Sprich »Frangßilljong«; auf jeden Teller spritzt man einen Ring von Huhnfüllsel, in diesen schlägt man ein Ei; hierauf gießt man kochende Fleischbrühe darüber und läßt beides im Ofen fest (steif) werden.

[3]) Mit Spinat grün gefärbte Suppe nebst Froschklößchen.

[4]) Erklärung vergl. unter *consommés*.

[5]) Mit Wirsingkohl-Klößchen, welche mit Parmesan-Käse bestreut sind.

[6]) Auch *gélinotte* geschrieben, häufiger scheint jedoch die obige Schreibweise vorzukommen.

[7]) Gewöhnlich gibt man noch Zwiebeln, Kartoffeln und Tafel-Pilze in die Suppe.

[8]) Mit in Scheiben geschnittenen, in Rheinwein gekochten Trüffeln.

[9]) *Gouffé*, Julius, Küchen-Meister des letzten Königs von Hannover, Georgs V., Mundkoch des *Jockey*-Klubs in Paris, Herausgeber von »Die feine Küche«; mit Brustfleisch von Huhn, mit Zunge und Trüffeln.

[10]) Froschkeulen in Zitronensaft getränkt, mit Brotkrumen bestreut (verkrustet) und gebraten; in die Kalbfleisch-Kraftbrühe gibt man gebackene Petersilie.

[11]) Häufig zu finden *Villeroy*, veraltet; Froschklößchen mit Brotkrumen bestreut und in Butter gebraten.

[12]) Dieselbe Suppe in anderer Zubereitung unter *potages à la purée*; kleine Kugeln aus Möhren und Rüben, eine Blumenkohl-Staude zu kleinen Sträußchen geputzt, einige Rosenkohl-Köpfchen und starke Spargel-Köpfe.

[13]) *Althaea* (botanisch), ἰβίσκος (griechisch), Althee, Heilkraut, wilde Malve, Eibisch-Pflanze, Sammet-Pappel, Heilwurz. Die pflanzenschleimhaltigen Wurzeln und Blätter werden abgekocht und deren Saft zu Lösungen bei Verschleimungen verwendet. Die Blätter dienen auch zum Färben der Weine und Liköre. *Gumbo* ist eine Spezialität der südlichen Staaten von der nordamerikanischen Union und ist ein Lieblings-Gericht der Kreolen. *Gumbo* wird entweder grün *(in green state)*, getrocknet *(dried*, franz. *gumbo filé)* oder gepulvert *(in powder form)* verwendet. In die Suppe gibt man meistens nur das aus dem Eibisch gewonnene Pulver; *gumbo* allein bezeichnet auch ein Gericht der Kreolen, das aus den Schoten des Eibisch bereitet wird.

[14]) Mit in Butter gebratenen Huhnfleisch-Schnitten, Zwiebeln, Schinken und Reis.

[15]) Auch *Creolean* gebräuchlich.

Potage (clair) aux haricots verts.*	Bohnen-[1])Suppe.	Clear string-bean soup.
—† *(clair) aux herbes.*	Kräuter-Suppe.	— herb-soup.
—* *(clair) en* hochepot *aux queues de boeuf.*	Kraftsuppe mit Ochsschwänzen und Graupen.	— soup with ox'tails and peeled barley.
— *(clair) à la Holstein.*	Holsteiner Suppe.	— soup, Holstein style.
— *(clair) à la jambe de bois.*	Kraftsuppe von Knochen und Geflügel.[2])	— soup of bones and chicken.
—* *(clair) à la jardinière.*	Suppe von jungen Gemüsen.	— vegetable-soup.
— *(clair) à la Jenny Lind.*	Kraftsuppe n. Jenny Lind [3]).	— soup, Jenny Lind style.
—* *(clair) à la Jérusalem.*	Jerusalemer[4]) Suppe.	— soup, Jerusalem style.
—* *(clair) (à la) julienne.*	Gemüsefäden-Suppe.	— soup with vegetable-shreds.
—* *(clair) julienne à la Montpensier.*	— -Suppe mit Eierstich.	— soup with vegetable-shreds, egg-custards.
—* *(clair) julienne aux oeufs pochés.*	— -Suppe mit verlorenem Ei.	— soup with vegetable-shreds and a poached egg.
— kalia *à la russe.*	Russische Geflügel-Suppe.	Chicken-soup, Russian [style.
—* *(clair) à la Kursel.*	Gemüse-Suppe n. Kursel[5]).	Clear vegetable-soup.
—* *(clair) aux laitues farcies.*	Kraftsuppe mit gefülltem Lattich.	— soup with stuffed lettuce.
— *(clair) aux laitues farcies frites.*	— mit gefülltem und gebackenem Lattich.	— soup with stuffed and fried lettuce.
— *(clair) à la langue de mouton.*	— mit Schafzunge.	— soup with sheep's tongue.
— *(clair) de lapereaux.*	Kaninchen-Suppe.	— rabbit-soup.
— *(clair) de lapereaux à la jardinière.*	— -Suppe mit Gemüse-Klößchen.	— rabbit-soup with vegetable-balls.
— *(clair) de lapereaux à la Kirkham.*	Kirkham-[6])Kaninchensuppe.	— rabbit-soup, Kirkham style.
— *(clair) de lapereaux à la polonaise.*	Polnische[7]) Kaninchen-Suppe.	— rabbit-soup, Polish style.
—* *(clair) aux lasagnes*[8]).	Bandnudel-Suppe.	— lasagnes-soup.
—† *(clair) de légumes à la bourgeoise.*	Gemüse-Suppe mit Pökelfleisch und Brotscheiben.	Vegetable-soup with salt-pork and sliced bread.
— *(clair) à la Léopold.*	Grießsuppe m. Sauerampfer.	Semolina-soup with sorrel.
—* *(clair) au macaroni.*	Hohlnudel-Suppe.	Macaroni-soup.
—† *(clair) au macaroni à la cardinal.*	Hohlnudel-Suppe nach Kardinalsart[9]).	Clear soup with macaroni, cardinal style.
—† *(clair) au macaroni à la levantine.*	Levant(in)ische[10]) Hohlnudel-Suppe.	— soup with macaroni, Levant(ine) style.
—† *(clair) au macaroni au riz.*	Hohlnudel-Suppe mit Reis.	— macaroni-soup with rice.
—* *(clair) au macaroni aux tomates.*	— -Suppe mit Paradies-[11]) Äpfeln.	Macaroni-soup with tomatoes.
—* *(clair) à la macédoine (de légumes).*	Gemüsewürfel-Suppe.	Clear vegetable-soup.
—* *(clair) à la Magenta.*	Magenta-[12])Suppe.	— soup, Magenta style.
— *(clair) à la Marly.*	Geflügel-Suppe nach Marly[13]).	— chicken-soup, Marly style.
— *(clair) (à la) marquise.*	— -Suppe mit gefülltem [Lattich.	— chicken-soup with [stuffed lettuce.

---

[1]) Grüne Bohnen geschnitzelt.

[2]) Würde übersetzt lauten »Stelzfuß«-*(jambe de bois)*Suppe; wird gewöhnlich mit gemischtem Gemüse gegeben.

[3]) Mit Krammetsvogel-Brüstchen und Tafel-Pilzen.

[4]) Mit kleinen, aus Jerusalemer Artischocken herausgeschälten Klößchen von Erbsen-Größe.

[5]) Mit Schoten-Kernen, Spargel-Köpfen und Kopfsalat.

[6]) Mit gebackenen Kaninchenfleisch-Klößchen, vorher mit Brotkrumen verkrustet.

[7]) Mit Kaninchen-Lendchen, Reis u. Gemüse.

[8]) Auch *lazagnes*, nicht falsch; italienisch *lasagna*.

[9]) Auf silberner Schüssel; gekochte und in Butter gebackene Hohlnudeln mit Parmesan-Käse, Krebsen und Tafelpilzmus; das *consommé* für sich.

[10]) Hohlnudeln, Parmesan-Käse und Schinken-Würfel auf besonderer Schüssel.

[11]) Österreichisch »Paradeis-Apfel«, fälschlich auch Liebes- und Goldapfel genannt.

[12]) Leicht gefärbt mit Paradiesapfelsaft, gehackter Sellerie, Kerbel und Petersilie darin.

[13]) Mit Schoten-Kernen und Streifen von Salat und Kerbel.

Potage (clair) à la Médicis.*	Mediceische[1]) Kraftsuppe.	Clear soup, Medici style.
— *(clair)* minestra.	Gemüse-Suppe mit Reis.	— vegetable-soup w. rice.
—* *(clair) à la Mon(t)glas.*	Klare Suppe von gestocktem Trüffelmus mit Gans-leber-Klößchen.	— soup with mashed and steamed truffles, also goose-liver balls.
— *(clair) aux morilles.*	Morchel-Suppe.	— morel-soup.
— *(clair) aux moules.*	Muschel-Suppe.	— mussel-soup.
— *(clair) de mou de veau.*	Kalbssuppe mit Lungen-Krapfen.	— veal-soup with calf's lights-*croquettes*.
— *(clair) de mouton.*	Hammel-Suppe.	— mutton-soup.
—* *(clair) de mouton à l'anglaise.*	Englische[2]) Hammel-Suppe.	— mutton-soup, English style.
— *(clair) de mouton à la Cowley.*	Hammel-Suppe nach Cowley[3]).	— mutton-soup, Cowley style.
— *(clair) de mouton à l'écossaise.*	Schottische Hammel-Suppe.	Scotch mutton-soup.
— *(clair) de mouton à la française.*	Französische Hammel-[4]) Suppe.	French mutton-soup.
— *(clair) de mouton à l'orge perlée.*	Hammel-Suppe mit Perl-graupen.	Clear mutton-soup with peeled barley.
— *(clair) de mouton au persil.*	— -Suppe mit Petersilie.	— mutton-soup with parsley.
— *(clair) de mouton à la piémontaise.*	Piemontesische[5]) Hammel-Suppe.	— mutton-soup, Piedmontese style.
— *(clair) de mouton à la reine.*	Hammel-Suppe mit Lamm-fleisch-Schnitten.	— mutton-soup with pieces of roast lamb.
— *(clair) de mouton au tapioca.*	— -Suppe mit Tapioka.	— mutton-soup with tapioca.
— *(clair) de mouton à la viennoise.*	Wiener[6]) Hammel-Suppe.	— mutton-soup, Viennese style.
— *(clair) mulagatawny*[7]).	Kalbssuppe mit gewürztem Reis und Huhnfleisch.	— veal soup with curried rice and chicken-meat.
— *(clair) à la Napier.*	Kraftsuppe nach Napier[8]).	— soup, Napier style.
— *(clair) à la napolitaine.*	Wildsuppe mit Wildklößchen und Weißbrot-Scheiben.	Game-soup with game-forcemeat balls and sippets of bread.
— *(clair) aux navets.*	Kraftsuppe mit Rüben.	Clear turnip-soup.
— *(clair) de navets à la Châtre.*	Châtre-[9])Rübensuppe.	— turnip-soup, Châtre style.
—* *(clair) à la niçoise.*	Nizzaer[10]) Geflügel-Suppe.	— chicken-soup, Nice style.
—* *(clair) aux nids d'hirondelles.*	Schwalbennester-[11])Suppe.	— soup with swallow-nests.
— *(clair) aux nids d'hirondelles à la* hibiscus mutabilis.	Dreifarbige[12]) Schwalben-nester-Suppe.	— soup with tricoloured swallow-nests.
—* *(clair) à la Nilsson*[13]).	Kraftsuppe mit buntfarbigen Geflügel-Klößchen.	— soup with vari-coloured fowl-meat balls.

[1]) Mit verlorenem Ei und verkrusteten Geflügel-Klößchen.

[2]) Mit Perlgraupen, Zwiebeln, Sellerie, Petersilie und Möhren.

[3]) Mit einem gekochten Hammel-Schnitzel (Kotelett), Perlgraupen und eiförmig ausgestochenen weißen und gelben Rüben. Auch gibt man zuweilen etwas Kerbel und einige Schoten-Kerne in die Suppe.

[4]) Mit Graupen und Brotschnitten.

[5]) Mit halbgebratenen Lammfleisch-Schnitten, Gemüse und Reis.

[6]) Mit Hammelfleisch-Klößchen, Graupen und gebackener Petersilie.

[7]) Auch *mullagatawny*, *mulagatawney* und *Muligatowney*, *Mulligatawny*, *Muligatowny*, *Mulligatawney* und ähnlich geschrieben; stark gepfefferte indische Speise.

[8]) Britischer General, sprich »Nehpir«; mit Erbsen und erst gekochten, dann gebratenen Pökelfleisch-Schnitten.

[9]) *La Châtre*, Stadt im franz. *Dép. Indre*; auch *à la châtre* auf Speise-Karten zu finden, daher die Möglichkeit einer Ableitung von *châtrer* = verschneiden (kastrieren). Mit in Kugelform ausgestochenen Rüben.

[10]) Mit Huhnfleisch-Schnitten, Reis und verschiedenen, in Würfel geschnittenen Gemüsen.

[11]) Auch indische Vogel-Nester oder kurz Vogel-Nester, öfters Salanganen-Nester, die Suppe auch Batavia-Suppe genannt.

[12]) Dieser Suppen-Name, welcher schwerlich in einem Kochbuche zu finden ist und von uns auf einer chinesischen Tafel-Karte entdeckt wurde, hat seine Begründung in folgendem: *Hibiscus mutabilis* (latein.), veränderlicher Ibisch, Ketmie (Pflanzen-Gattung der Malvaceen), wegen seiner schönen Blüte in Gärten und Gewächs-Häusern gezogen, blüht am Morgen weiß, mittags rot, abends purpurrot.

[13]) Nach der berühmten schwed. Sängerin; *Nillson* usw. wahrscheinlich falsch.

Potage (clair) à la nivernaise.*	Nevers-[1])Kraftbrühe.	Clear soup with vegetable-balls.
— *(clair)à la noix de veau.*	Kraftsuppe mit Kalbsnuß-Schnitten.	— soup with cushion cf veal.
— *(clair) de noix de veau à la jardinière.*	— mit Kalbsnuß-Schnitten und jungen Gemüsen.	— soup with cushion of veal and vegetables.
—* *(clair) aux noques de beurre.*	— mit Butter-Nocken.	— soup with dumplings boiled in butter.
—* *(clair) aux nouilles.*	Nudel-Suppe.	— *nouilles*-soup.
—† *(clair) aux nouilles au parmesan.*	— -Suppe mit Parmesan-Käse.	*Nouilles*-soup with parmesan cheese.
—* *(clair) aux oeufs de bécasses.*	Kraftsuppe mit Schnepfen-Eiern.	Clear soup with eggs of woodcock.
—* *(clair) aux oeufs pochés.*	— mit verlorenem Ei.	— soup with a poached [egg.
— *(clair) aux oeufs de vanneau.*	— von grünem Gemüse mit Kiebitz-Eiern.	— soup with eggs of lapwings (plovers).
— *(clair) aux oignons (au gras).*	Klare Zwiebel-Suppe.	— onion-soup.
— *(clair) aux oignons* [*blancs.*	Weiße Zwiebel-Suppe.	White onion-soup.
— *(clair) d'oignons à la Plessy.*	Zwiebel-Suppe nach Plessy[2]).	Onion-soup, Plessy style.
—* *(clair) aux omelettes.*	Kraftsuppe mit Eierkuchen-Schnitten.	Clear soup with omelet-slices.
— *(clair) aux oreilles de veau.*	— mit Kalbsohren.	— soup with calf's ears
— *(clair) aux oreilles de veau aux champignons.*	— mit Kalbsohren und Tafel-Pilzen.	— soup with calf's ears and mushrooms.
— *(clair) aux oreilles de veau farcies.*	— mit gefüllten Kalbsohren.	— soup with farced calf's ears.
—* *(clair) à l'orge perlée.*	Perlgraupen-Suppe.	Peeled barley-soup.
— *(clair) à l'orge d'Ulm.*	Ulmer Graupen-Suppe.	Clear soup with barley of [Ulm.
— *(clair) aux pains.*	Kraftsuppe mit Brötchen.	— soup with rolls.
— *(clair) aux pains d'artichauts.*	— mit Artischocken-Brötchen.	— soup with artichoke-rolls.
— *(clair) aux pains de bécasses.*	— mit Schnepfen-Brötchen.	— soup with woodcock-rolls.
— *(clair) aux pains de broquart.*	— mit Hirsch-(Spießer-) fleisch-Brötchen.	— soup with brocket-rolls.
— *(clair) aux pains de châtaignes.*	— mit Kastanien-Brötchen.	— soup with chestnut-rolls.
— *(clair) aux pains de chevreuil.*	— mit Rehfleisch-Brötchen.	— soup with venison-rolls.
— *(clair) aux pains de choux.*	— mit Kohlbrötchen.	— soup with cabbage-rolls.
— *(clair) aux pains d'écrevisses.*	— mit Krebsbrötchen.	— soup with crayfish-rolls.
— *(clair) aux pains d'épinards.*	— mit gestürztem Spinat.	— soup with spinach-rolls.
— *(clair) aux pains de faisan.*	— mit Fasanfleisch-Brötchen.	— soup with pheasant-rolls.
— *(clair) aux pains à la fiancée.*	— mit Haselnuß-Brötchen[3]).	— soup with small nut-cakes.
— *(clair) aux pains de foie de cochon (porc).*	Suppe mit Schweinsleber-Brötchen.	— soup with moulds of pig's liver-paste.
— *(clair) aux pains de foie gras (d'oie*[4]).	Kraftsuppe mit Gansleber-Brötchen.	— soup with moulds of goose liver-paste.
— *(clair) aux pains de foie gras de veau.*	— mit Kalbsleber-Brötchen.	— soup with moulds of calf's liver-paste.

[1]) Mit Gemüse-Kügelchen von Erbsen-Größe, Rosenkohl und Geflügel-Klößchen; in besonderer Schüssel geröstete Brotschnitten.

[2]) Geflügel-Kraftbrühe mit halbgebratenen Zwiebeln (und Brotschnitten).

[3]) Wörtlich nach Art der Braut. Geriebene Hasel-Nüsse, mit Eigelb, Zucker, Butter, Rahm und Reismehl zu Teig verrührt und auf Papier-Streifen gebacken.

[4]) Auch *de (à la) Strasbourg.*

Potage (clair) aux pains de gelinotte.	Kraftsuppe mit Birkhuhnfleisch-Brötchen.	Clear soup with wood-hen rolls.
— *(clair) aux pains de gibier.*	— mit Wildbret-Brötchen.	— soup with game-rolls.
— *(clair) aux pains de grives.*	— mit Drosselfleisch-Brötchen.	— soup with fieldfare-rolls.
— *(clair) aux pains de gruau.*	— mit (Hafer-)Grütze-Brötchen.	— soup with oatmeal-rolls.
— *(clair) aux pains à la Mecque.*	— mit Rahmbrötchen.	— soup with cream-puffs
— *(clair) aux pains de mouton.*	— mit Hammelfleisch-Brötchen.	— soup with mutton-rolls.
— *(clair) aux pains de perdreaux.*	— mit Rebhuhnfleisch-Brötchen.	— soup with moulds of mashed partridges.
— *(clair) aux pains de riz.*	— mit gestürztem Reis.	— soup with moulds of rice.
—* *(clair) au pains de volaille.*	— mit Geflügel-Brötchen.	— soup with chicken-rolls.
— *(clair) au palais de boeuf.*	Ochsgaumen-Suppe.	— ox'palate-soup.
— *(clair) au palais de boeuf à l'anglaise.*	Englische[1]) Ochsgaumen-Suppe.	— ox'palate-soup, English style.
—* *(clair) à la Palestine.*	Palestina-[2])Suppe.	— soup with Jerusalem artichokes.
—* *(clair) aux pâtes façonnées.*	Formnudel-Suppe.	— soup with vari-shaped *nouilles.*
—* *(clair) à la paysanne.*	Bauern-[3])Suppe.	— rice-soup with vegetables.
—* *(clair) de perdreaux.*	Rebhuhn-Suppe.	— partridge-soup.
— *(clair) de perdreaux aux champignons.*	— -Suppe mit Tafel-Pilzen.	— partridge-soup with mushrooms.
— *(clair) de perdreaux aux choux.*	— -Suppe mit Kohl.	— partridge-soup with cabbage.
— *(clair) de perdreaux à l'indienne.*	— -Suppe mit gewürztem Reis.	— partridge-soup with curried rice.
— *(clair) de perdreaux aux petits légumes.*	— -Suppe mit jungen Gemüsen[4]).	— partridge-soup with young vegetables.
—* *(clair) de perdreaux à la Sévigné.*	— -Suppe nach Sévigné[5]).	— partridge-soup, Sévigné style.
— *(clair) de perdreaux aux truffes.*	— -Suppe mit Trüffeln.	— partridge-soup with truffles.
— *(clair) de perdrix aux choux.*	— -Suppe mit Kohl.	Partridge-soup with cabbage.
— *(clair) aux perdrix farcies aux truffes.*	Geflügel-Suppe m. gefülltem Rebhuhn und Trüffeln.	Fowl-soup with stuffed partridge and truffles.
— *(clair) de perdrix à la Pembroke.*	Rebhuhn-Suppe nach Pembroke[6]).	Partridge-soup, Pembroke style.
— *(clair) perles du* Nizam.	Geflügel-Suppe.	Chicken-soup.
—* *(clair) au persil.*	Petersilien-Suppe.	Clear parsley-soup.
— *(clair) aux petits choux à la crème de choux-fleurs.*	Geflügel-Suppe mit nußgroßen Blumenkohl-Kuchen.	Chicken-soup with nut-shaped cauliflower-cakes.
— *(clair) aux petits choux farcis.*	— -Suppe mit gefüllten[7]) Brandteig-Krapfen.	— -soup with stuffed puff-paste tarts.
—* *(clair) aux petits navets à brun.*	Kraftsuppe mit braungebackenen Kohlrüben.	Clear soup with brown-fried cubes of turnips.
— *(clair) aux petits pains.*	— mit kleinen Brötchen.	— soup with small rolls.
— *(clair) aux petits pâtés chauds de volaille.*	— mit kleinen Geflügel-Pastetchen.	— soup with small chicken-patties.

[1]) Kraftbrühe mit gekochten Ochsgaumen-Stückchen, Eier-Klößchen und Zitronen-Scheiben.
[2]) Kraftbrühe mit gedämpften Jerusalemer Artischocken und gekochtem Reis.
[3]) Mit Reis und verschiedenen kleingeschnittenen Gemüsen.
[4]) Gewöhnlich mit jungen Zwiebeln, Möhren und Rüben.
[5]) Gehackte, in Becher-Formen gestürzte, in Scheiben geschnittene Rebhuhn-Lendchen.
[6]) Sprich »Pembrohk« seit 1138 engl. Grafen-Titel; mit Gansleber, Trüffeln, Tafel-Pilzen, Petersilie und Perlzwiebeln, alles in Fäden geschnitten.
[7]) Die mit Huhnfleischmus gefüllten Kuchen werden auf besonderem Teller gegeben.

Potages	Suppen	Soups
Potage (clair) aux petites pâtes à la paysanne.	Nudelsuppe mit grünen Bohnen u. Kohlblättern.	Clear soup with *nouilles,* green beans and cabbage.
—* *(clair) aux petits pois.*	Schoten-Suppe.	— soup with green peas.
— *(clair) aux petits pois à la villageoise.*	Bauern-[1])Schotensuppe.	— soup with green peas and vegetables.
— *(clair) à la picarde*[2]).	Kraftsuppe mit gebackenem Lauch und Brotschnitten.	— soup with fried leeks and sippets of bread.
— *(clair) aux pieds de veau.*	— mit Kalbsfüßen.	— calf's foot-soup.
— *(clair) aux pieds de veau à l'anglaise.*	— mit gekochten Kalbsfüßen und Sellerie.	— calf's foot-soup with celery.
— *(clair) aux pieds de veau à la Dumas.*	Kalbsfuß-Suppe nach Dumas[3]).	— calf's foot-soup, Dumas style.
— *(clair) aux pieds de veau soufflés.*	Kraftsuppe mit Kalbsfuß-Krapfen.	— soup with calf's foot-fritters.
— *(clair) à la Pierre-le-Grand.*	Gemüse-Suppe nach Peter dem Großen[4]).	Vegetable-soup, Peter the Great style.
— *(clair) de pigeon.*	Tauben-Suppe.	Clear pigeon-soup.
— *(clair) de pigeon à la belge (Belgique).*	Belgische[5]) Tauben-Suppe.	— pigeon-soup, Belgian[6]) style.
— *(clair) de pigeon aux champignons.*	Tauben-Suppe mit Tafel-Pilzen.	— pigeon-soup with mushrooms.
— *(clair) de pigeon à la Fabert.*	— -Suppe nach Fabert[7]).	— pigeon-soup, Fabert style.
— *(clair) de pigeon à la jardinière.*	Tauben-Suppe mit jungen Gemüsen.	Clear pigeon-soup with vegetables.
— *(clair) de pigeon au riz aux tomates.*	— -Suppe mit Reis und Paradies-Äpfeln.[8])	— pigeon-soup with rice and tomatoes.
— *(clair) à la Plessy.*	Geflügel-Suppe nach Plessy[9]).	— chicken-soup, Plessy style.
— *(clair) à la pluche*[10]) *aux vermicelles.*	Kraftsuppe mit grünen Kräutern und Faden-Nudeln.	— soup with shreds of greens and vermicelli.
—* *(clair) aux pointes d'asperges.*	— mit Spargel-Spitzen.	— soup with asparagus-heads.
—* *(clair) aux pointes d'asperges et oeufs pochés.*	— mit Spargel-Spitzen und verlorenem Ei.	— soup with asparagus-heads and a poached egg.
—† *(clair) au(x) poireau(x).*	Lauchsuppe.	— leek-soup.
— *(clair) au(x) poireau(x) à la bressane.*	Brescia-[11])Lauchsuppe.	Leek-soup with fried leeks.
—† *(clair) à la poissonnière.*	Kraftsuppe mit Lachs- und Seezungen-Schnitten, Austern und Muscheln.	Beef-soup with pieces of salmon and sole, oysters and mussels.
— *(clair) de poulet.*	Huhnfleisch-Suppe.	Clear chicken soup.
— *(clair) de poulet à l'anglaise.*	— -Suppe mit Huhnfleisch-Schnitten.	— chicken-soup with pieces of chicken.
— *(clair) de poulet à la Britannia.*	Britannische[12]) Hühner-Suppe.	— chicken-soup, British style.
— *(clair) de poulet aux champignons.*	Huhnfleisch-Suppe mit Tafel-Pilzen.	— chicken-soup with mushrooms.

---

[1]) Rindfleisch-Kraftbrühe m. Schoten-Kernen, Gemüse-Fäden und Brotschnitten.

[2]) Pikardisch, nach der ehemaligen nordost-französ. Prov. *Picardie.*

[3]) Mit in Würfel geschnittenem Kalhfleisch, Kalhsfüßen und Marsalawein.

[4]) Mit Lattich-, Rüben-, Sellerie- nnd Trüffel-Fäden.

[5]) Mit gehratenen Taubenfleisch-Schnitten, Möhren nnd Schoten.

[6]) Anch *belgic.*

[7]) Mit gehratenen Tauhenfleisch-Schnitten Gemüse-Fäden und Xercswein.

[8]) Mit feingehackten gebratenen Zwiebeln oder ohne solche.

[9]) Mit halbgebratenen Zwiebeln und Brotschnitten.

[10]) Auch *Pluche* nach einem Feinschmecker des Namens z. Zt. Ludwig XIV. von Frankr.; *la pluche* = Petersilie und Kerhel, unmittelhar vor dem Auftragen mit den Fingern zerpflückt und in die Suppe gethan, damit sie grün hleiben nnd das Aroma behalten.

[11]) Italien. Brescia (franz. *Bresse,* im Altert. Brixia, nicht zu verwechseln mit der durch Geflügelzucht herühmten Landschaft *la Bresse* in Burgund). Kraftbrühe mit in Butter gebackenem, langgeschnittenem Lauch und gerösteten Brotschnitten.

[12]) Mit Frühjahrs-Gemüsen und Eierstich.

Potage (clair) de poulet aux champignons farcis.	Huhnfleisch-Suppe mit gefüllten Tafel-Pilzen.	Clear chicken-soup with farced mushrooms.
— *(clair) de poulet à la chiffonnade.*	— -Suppe mit halbgebratenen Huhnfleisch-Schnitten.[1])	— chicken-soup with pieces of chicken half fried.
— *(clair) de poulet à la Choiseul.*	— -Suppe mit Huhnfleisch-Klößchen und Spargel-Spitzen.	— chicken-soup with chicken-custards and asparagus-tops.
— *(clair) de poulet à la Malmaison.*	Malmaison-[2])Hühnersuppe.	— chicken-soup, Malmaison style.
— *(clair) de poulet à la niçoise.*	Nizzaer[3]) Hühner-Suppe.	— chicken-soup, Nice style.
— *(clair) de poulet aux oeufs pochés.*	Huhnfleisch-Suppe mit verlorenem Ei.[4])	— chicken-soup with a poached egg.
— *(clair) de poulet à la Palestine.*	— -Suppe mit Jerusalemer Artischocken und Huhnfleisch.	— chicken-soup with Jerusalem artichokes and chicken-meat.
— *(clair) de poulet pectoral.*	— -Suppe mit Graupen, Reis und Honig.	— chicken-soup with barley, rice and honey.
— *(clair) de poulet aux pois.*	— -Suppe mit Erbsen.	— chicken-soup with peas.
— *(clair) de poulet à la printanière.*	— -Suppe mit Frühjahrs-Gemüsen.	— chicken-soup with spring vegetables.
—* *(clair) de poulet aux quenelles.*	— -Suppe mit Klößchen.	— chicken-soup with meat-balls.
— *(clair) de poulet au riz.*	— -Suppe mit Reis.	— chicken-soup with rice.
— *(clair) de poulet aux tomates.*	— -Suppe mit Paradies-Äpfeln.	— chicken-soup with tomatoes.
— *(clair) de poulet aux truffes.*	— -Suppe mit Trüffeln.	— chicken-soup with truffles.
— *(clair) de poulet à la viennoise.*	Wiener[5]) Hühner-Suppe.	— chicken-soup, Viennese style.
—* *(clair) printanier.*	Frühlingsgemüse-Suppe.	Spring vegetable-soup.
— *(clair) printanier aux pointes d'asperges.*	— -Suppe mit Spargel-Spitzen.	Clear vegetable-soup with asparagus-heads.
—* *(clair) printanier aux quenelles.*	— -Suppe mit gelben Huhnfleisch-Klößchen.	— vegetable-soup with yellow chicken-forcemeat balls.
—* *(clair) aux profiteroles.*	Kraftsuppe mit gefüllten Milchbrötchen.	— soup with nut-shaped chicken-fritters.
— *(clair) aux profiteroles à la chasseur.*	— mit gefüllten Milchbrötchen und Wildbret.	— soup with nut-shaped fritters and game-slices.
— *(clair) aux profiteroles à la Condé.*	Rindfleisch-Suppe mit gefüllten Brötchen n. Condé[6]).	Beef-soup with stuffed cream-puffs.
— *(clair) aux profiteroles à la macédoine.*	— -Suppe mit gefüllten Gemüse-Brötchen[7]).	— -soup with vegetable-puffs.
— *(clair) aux profiteroles à la Montglas.*	— -Suppe mit gefüllten Brötchen n. Montglas[8]).	— -soup with hollow puffs, Montglas style.
— *(clair) aux profiteroles à la Périgord.*	— -Suppe mit gefüllten Trüffel-Brötchen.[9])	— -soup with hollow puffs, Périgord style.
—* *(clair) aux quenelles.*	Kraftsuppe mit Klößchen.[10])	Clear soup with forcemeat-balls.

---

[1]) Mit oder ohne Lattich, Sauerampfer und Kerbel.

[2]) Mit gelben und grünen Huhnfleisch-Klößchen, Möhren und Blumenkohl.

[3]) Mit verschiedenen in Würfel geschnittenen Gemüsen, Reis und Huhnfleisch-Schnitten.

[4]) Gewöhnlich gibt man noch Spargel-Spitzen in die Suppe.

[5]) Mit Graupen, Kerbel und Huhnfleisch-Schnitten.

[6]) Spr. »Kongdeh«; franz. Fürsten-Geschlecht, Seiten-Linie des Hauses *Bourbon*, genannt nach der Stadt *Condé*. Die Brötchen werden mit einem Ragout von Hahnnierchen, Kalbsmilch, Tafel-Pilzen und Huhnfleischmus gefüllt; Möhren und kleine weiße Zwiebeln kommen ebenfalls in die Suppe.

[7]) Die Brötchen werden mit gewürfeltem Gemüse gefüllt.

[8]) Die Brötchen werden mit einem Ragout von Gansleber, Tafel-Pilzen und Zunge gefüllt.

[9]) In der Suppe werden Fasan-Knochen mit ausgekocht. Die Brötchen werden mit Fasanfleisch, Tafel-Pilzen und Trüffeln gefüllt.

[10]) Die Fleischbrühe zu allen Suppen mit Fleischklößchen *(quenelles)* oder Schnitzeln (Fleischschnittchen, *escalopes*) darf **nicht** heißer sein als 75° C, weil sonst die Klößchen oder Schnittchen **hart** werden und die Suppe an Wert verliert.

Potage (clair) aux quenelles de coq de bruyère.	Kraftsuppe mit Auerhahnfleisch-Klößchen.	Clear soup with heath-cock-forcemeat balls.
—* *(clair) aux quenelles de faisan.*	— mit Fasanfleisch-Klößchen.	— soup with pheasant-forcemeat balls.
— *(clair) aux quenelles de farce aux truffes.*	Geflügel-Suppe mit Klößchen von Huhnfleisch und Trüffeln.	Chicken-soup with forcemeat-balls of chicken and truffles.
—* *(clair) aux quenelles de foie.*	Kraftsuppe mit Gansleber-Klößchen.	Clear soup with liver-balls.
— *(clair) aux quenelles de gelinottes.*	— mit Birkhuhnfleisch-Klößchen.	— soup with wood-hen forcemeat balls.
— *(clair) aux quenelles de gibier fourrées.*	Wildsuppe mit gefüllten Wildklößchen[1].	Game-soup with game-forcemeat balls.
—* *(clair) aux quenelles de gruau.*	Kraftsuppe mit Grütze-Klößchen.	Clear soup with oatmeal-balls.
—* *(clair) aux quenelles à la moelle (de boeuf).*	— mit Rindsmark-Klößchen.	— soup with marrow-balls.
— *(clair) aux quenelles de pommes de terre au poireau.*	— mit gebackenem Lauch, Kartoffel-Klößchen und Brotschnitten.	— soup with fried leeks in shreds, cut potatoes and sippets of bread.
— *(clair) aux quenelles de perdreaux.*	— mit Rebhuhnfleisch-Klößchen.	— soup with partridge-forcemeat balls.
—* *(clair) aux quenelles de semoule.*	— mit Grießklößchen.	— soup with semolina-balls.
— *(clair) aux quenelles à la Soubise.*	Geflügel-Suppe mit weißen Zwiebelmus-Klößchen.	Chicken-soup with white onion-balls.
— *(clair) aux quenelles de volaille en demi-deuil*[2].	Kraftsuppe mit farbigen Geflügel-Klößchen.	Clear soup with coloured chicken-forcemeat balls[3].
— *(clair) aux queues d'agneau.*	— mit Lammschwänzen.	— soup with lamb's tails.
— *(clair) aux queues de [boeuf.*	Klare Ochsschwanz-Suppe.	— ox'tail-soup.
— *(clair) aux queues de boeuf au persil.*	— Ochsschwanz-Suppe mit Petersilie.	— ox'tail-soup with parsley.
— *(clair) aux queues de boeuf à la rouennaise.*	Rouen-[4])Ochsschwanzsuppe.	— ox'tail-soup with sliced cabbage.
— *(clair) aux queues de crevettes.*	Kraftsuppe mit Krabben-Schwänzen.	— soup with crabs' tails.
— *(clair) aux queues de [mouton.*	Schafschwanz-Suppe.	— sheep's tail-soup.
— *(clair) aux queues de mouton à l'arménienne.*	Armenische[5]) Schafschwanz-Suppe.	— sheep's tail-soup, Armenian style.
—† *(clair) aux ravioles à la française.*	Kraftsuppe mit gefüllten Nudel-Flecken.[6])	— soup with stuffed little mouthfuls.
—† *(clair) aux ravioles au parmesan.*	Suppe mit gefüllten Nudel-Flecken und Parmesan-Käse.	— soup with stuffed little mouthfuls and parmesan cheese.
—† *(clair) aux ravioles à la sarde (Sardaigne).*	Sardinische[7]) Nudelflecken-Suppe.	— soup with little mouthfuls, Sardinian style.
— *(clair) au ris de veau.*	Kraftsuppe mit Kalbsbröschen[8]).	— soup with calf's sweetbreads.
—† risot *au parmesan.*	Reissuppe mit Parmesan-Käse[9]).	Broth with rice-dumplings and parmesan cheese.
—† risot *aux truffes noires.*	— mit schwarzen Trüffeln[10]).	Rice-soup with black truffles.

[1]) Die Klößchen sind mit einem Ragout von Gansleber und Trüffeln gefüllt.

[2]) Auch *à la demi-deuil;* wörtlich »in Halbtrauer«; Klößchen von schwarzem Trüffelmus und in Eigelb gerollte (gelbe) darin.

[3]) *Half of them poached, half rolled in chopped black truffles.*

[4]) Mit halbgebackenen Weißkraut-Scheiben und Brotschnitten.

[5]) Mit halbgekochten, dann gebratenen Schafschwänzen nebst Gemüse.

[6]) In besonderem Schüsselchen trägt man geriebenen Parmesan-Käse auf.

[7]) Nudel-Flecke mit Spinat, Eiern, Brotkrumen und Käse gefüllt.

[8]) Auch Midder-, Kalbsmilch- (-Milchener), Briesen- oder Brissel-Suppe genannt.

[9]) In der Suppe sind Klößchen von Reis und Parmesan-Käse.

[10]) In besonderer Schüssel Klößchen aus gebackenen Zwiebeln, Rindsmark, Reis, schwarzen Trüffeln und Parmesan-Käse.

Potage† (clair) au riz.	Klare Reissuppe.	Clear rice-soup.
—* *(clair) au riz à la flamande.*	Vlämische[1]) Reissuppe.	— rice-soup, Flemish style.
—† *(clair) au riz à l'indienne.*	Reissuppe mit Kari.	— curried rice-soup.
—† *(clair) au riz à la julienne.*	— mit Gemüse-Fäden.	— rice-soup with vegetable-shreds.
—† *(clair) au riz à la paysanne.*	— mit Landgemüsen.	— rice-soup with vegetables.
— *(clair) au riz à la piémontaise.*	Piemontesische[2]) Reissuppe.	— rice-soup, Piedmontese style.
—† *(clair) au riz aux pointes d'asperges.*	Reissuppe mit Spargel-Spitzen.	— rice-soup with asparagus-heads.
— *(clair) au riz à la sultane.*	Sultanin-[3])Reissuppe.	— rice-soup, sultana[4]) style.
— *(clair) au riz au tapioca.*	Reissuppe mit Tapioka.	— rice-soup with tapioca.
—* *(clair) au riz à la turque.*	Türkische[5]) Reissuppe.	— soup with little thimbles of buttered rice.
— *(clair) aux rognons de coqs.*	Geflügel-Suppe mit Hahnnierchen.	Chicken-soup with cock's kidneys.
— *(clair) aux rognons de mouton aux champignons.*	Fleischsuppe mit Hammel-Nieren und Tafel-Pilzen.	Beef-soup with ox' kidneys and mushrooms.
— *(clair) au(x) rognon(s) de veau.*	Kraftsuppe mit Kalbsnieren-Scheiben.	Clear soup with calf's kidney-slices.
—* *(clair) à la Rohan.*	— nach Rohan[6]).	— soup, Rohan style.
—* *(clair) à la royale.*	Geflügel-Suppe mit Eierstich.	Chicken-soup with egg-custards.
—* *(clair) à la russe.*	Russische[7]) Kraftsuppe.	Clear soup, Russian style.
—* *(clair) au sagou.*	Klare Sago-Suppe.	— sago-soup.
—* *(clair) au sagou au vin rouge.*	— Suppe mit in heißem Rotwein getränktem Sago.	— soup with sago, soaked in hot red wine.
— *(clair) à la Saint-Cloud.*	St.-Cloud-[8])Kalbssuppe.	— veal-soup, St. Cloud style.
— *(clair) à la Saint-George.*	St.-George-[9])Geflügelsuppe.	— fowl-soup, St. George style.
— *(clair) à la saint-jeudi.*	Gründonnerstag-[10])Suppe.	— vegetable-soup.[11])
— *(clair) de santé au pain de volaille.*	Kraftsuppe mit gestocktem Geflügelmus.	— soup with mashed fowl-meat.
— *(clair) de santé aux petits pois et aux pointes d'asperges.*	— mit grünen Erbsen und Spargel-Spitzen.	— soup with green peas and asparagus-heads.
— *(clair) de santé garni de petites timbales.*	Gesundheits-Suppe mit in Becher-Formen gestocktem Eierrahm.	— soup with thimbles of egg-custard.
— *(clair) de santé aux quenelles de volaille.*	Kraftsuppe mit Geflügel-Klößchen.	— soup with chicken-forcemeat balls.
—† *(clair) à la savoyarde.*	Savoy(ard)ische[12]) Rüben-Suppe.	Beet-soup, Savoy style.
— *(clair) à la selle d'agneau.*	Lammsuppe mit Rückenfleisch von Lamm.	Lamb-soup with saddle of lamb.
— *(clair) à la selle de venaison.*	Suppe von Wildrückenfleisch.	Venison-soup with saddle of venison.
— *(clair) à la (de) semoule.*	Klare Grießsuppe.	Clear semolina-soup.
— *(clair) de semoule à la chiffonnade d'oseille.*	— Grießsuppe mit Sauerampfer.	— semolina-soup with sorrel.

[1]) Auch »flämische« oder »flamländische«; mit Rosenkohl, Kraut und anderen Gemüsen.
[2]) Reis nebst Zwiebeln in Butter gebacken.
[3]) Kraftbrühe von Hammel- und Huhnfleisch mit Safran, Huhnfleisch-Schnitten und türkischen (Sultana-)Rosinen.
[4]) Auch *sultaness.*
[5]) Mit kleinen Reisbechern *(timbales)*, die mit Safran gefärbt sind.
[6]) Mit Kiebitz-Eiern und in Butter gerösteten Brotkrüstchen.
[7]) Mit ausgestochenen Blättchen, Rüben, Sellerie und Lauch.
[8]) Mit Schoten-Kernen, Kräutern und Krusten.
[9]) Sprich (französ.) »Säng Schorsch«, oder (engl.) »Sähnt Dschordsch«; mit Graupen, Huhnfleisch-Schnitten und gebratenen Fleischklößchen.
[10]) Mit Spinat, Sauerampfer, Petersilie, Kerbel, Kopfsalat, Schnittlauch und Portulak.
[11]) Auch *Holy (Maundy) Thursday-soup.*
[12]) Mit gerösteten Weißbrot-Schnitten, die mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut sind.

Potage (clair) de semoule à la piémontaise.	Wildsuppe mit Grieß und Grießklößchen.	Game-soup with semolina and semolina-dumplings.
— *(clair)* spaghetti *au parmesan.*	Spaghetti-[1])Suppe mit Parmesan-Käse.	*Spaghetti*-soup with parmesan cheese.
— *(clair) à la spartiate.*	Spartanische[2]) Suppe.	Spartan soup.
— stschy *de soldat.*	Rindfleisch-Suppe mit Kohl und anderen Gemüsen.	Beef-soup with cabbage and various vegetables.
—* *(clair) au tapioca.*	Tapioka-[3])Suppe.	Clear tapioca-soup.
— *(clair) au tapioca à la Baraquine (Barakine).*	— -Suppe mit Huhnfleisch-Streifen und Trüffeln.	— tapioca-soup with strips of chicken and truffles.
— *(clair) au tapioca à la Gouffé.*	— -Suppe nach Gouffé[4]).	— tapioca-soup, Gouffé style.
— *(clair) au tapioca à la [Montglas).*	— -Suppe nach Montglas[5]).	— tapioca-soup, Montglas [style.
— *(clair) au tapioca au riz.*	— -Suppe mit Reis.	— tapioca-soup with rice.
— *(clair) au tapioca aux tomates.*	— -Suppe mit Paradies-Äpfeln.	— tapioca-soup with tomatoes.
— *(clair) de tête de cochon en (à la) tortue.*	Falsche (unechte) Schildkröten-Suppe (von Schweinskopf).	Mock-turtle soup (of pig's head).
—* *(clair) de tête de veau.*	Klare Kalbskopf-Suppe.	Clear calf's head-soup.
— *(clair) de tête de veau à la Brighton.*	— Kalbskopf-Suppe mit Gemüse, Zitronen-Scheiben und Kalbskopf-Klößchen.	— calf's head-soup with vegetables, lemon-slices and veal-meat balls.
— *(clair) de tête de veau aux champignons.*	— Kalbskopf-Suppe mit Tafel-Pilzen.	— calf's head-soup with mushrooms.
— *(clair) de tête de veau à la duchesse.*	— Kalbskopf-Suppe mit Hohlnudeln u. Klößchen.	— calf's head-soup with macaroni, meat-balls.
— *(clair) de tête de veau à l'indienne.*	— Kalbskopf-Suppe mit Kari.	Curried calf's head-soup.
— *(clair) de tête de veau aux oeufs pochés.*	— Kalbskopf-Suppe mit verlorenem Ei.	Clear calf's head-soup with a poached egg.
— *(clair) de tête de veau à la (en) tortue.*	Falsche Schildkröten-Suppe[6]) (von Kalbskopf).	Mock-turtle soup (of calf's head).
—† *(clair) aux tomates.*	Klare Paradiesapfel-Suppe.	Clear tomato-soup.
—† *(clair) aux tomates et aux queues de crevettes.*	— Paradiesapfel-Suppe mit Krabben-Schwänzen.	— tomato-soup with tails of shrimps.
—* *(clair) aux (de) topinambours (à la Jérusalem).*	Kraftsuppe mit Jerusalemer Artischocken.	— soup with Jerusalem-artichokes.
—* *(clair) de tortue.*	Echte Schildkröten-Suppe.	— turtle-soup.
— *(clair) de tortue à l'américaine.*	Amerikanische[7]) Schildkröten-Suppe.	Turtle-soup, American style.
— *(clair) de tortue à la Douglas.*	Falsche Schildkröten-Suppe.	Mock-turtle soup.
—* *(clair) de tortue aux quenelles.*	Schildkröten-Suppe mit Schildkrötenfleisch-Klößchen.	Clear turtle-soup with turtle-meat balls.
— *(clair) à la Toscane.*	Toskanische[8]) Suppe.	— soup, Toscan style.

[1]) *Spaghetti* ist ein italienischer Nudelteig, ähnlich dem der Hohlnudeln *(macaroni)*, aber nicht hohl, sondern fest, ungefähr wie Bindfaden aussehend.

[2]) Stark gewürzte Rindfleisch-Kraftbrühe mit Ochsblut, Essig und Fleischstückchen.

[3]) Auch im französischen *tapioka*, *tapiocca* geschrieben. Da Fremdwort, ist nicht zu entscheiden, welche Form die allein richtige ist; die gebräuchlichste ist aber *tapioca*; Tapioka, von den Österreichern auch »Flocken-Sago« genannt, ist das Mehl der Wurzeln der Manihot (Cassavestrauch, bittere Juka, *Jatropha Manihot*, *Manihot utilissima*). Die Manihot, ein 2 m hoher, im tropischen Amerika einheimischer Strauch, hat 30—60 cm lange, in Büscheln stehende blausäurehaltige, also giftige, aber sehr stärkemehlhaltige Wurzeln, welche, nachdem das Gift durch Rösten entfernt ist, das Maniok-, Mandioka- oder Cassavemehl liefern.

[4]) Mit Brustfleisch-Schnitten von Huhn, Zunge nnd Trüffeln.

[5]) *Monte Gelasio*, urspr. savoyische Familie. Ein Graf von *Montgelas* war bayrischer Staats-Minister, geb. 1759, gest. 1838; ein *Marquis de Monglas*, berühmter Gourmand, Großmarschall Ludwig XIII. v. Frankr.; ein *Montglas* Magistr.-Beamter in *Montpellier*, durch gastronom. Kenntnisse berühmt. Nach allen dreien sind Speisen benannt, leider aber nicht mehr festzustellen, welche. Mit Paradies-Äpfeln, Hohlnudeln, Brustfleisch von Huhn und Fleischfäden von Zunge.

[6]) Gewöhnlich mit Tafel-Pilzen, Klößchen, Paradies-Äpfeln, Kalbskopf, Gehirn, Hahnkämmen, hartem Ei usw.

[7]) Mit in Würfel geschnittenem Schildkrötenfleisch.

[8]) Kraftbrühe mit Hohlnudeln, dünn geschnittenen Paradiesapfel-Scheiben, Tafel-Pilzen und gebackener Eierfrucht.

Potage (clair) aux trois crèmes.*	Kraftsuppe mit dreifarbigem Eierstich.	Clear soup with tricoloured egg-custards.
—* *(clair) aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— soup with truffles.
— *(clair) aux truffes à la Lucullus.*	Suppe mit großen, mit Gänselebermus gefüllten Trüffeln.	— soup with truffles stuffed with goose-liver paste.
—† *(clair) aux truffes noires.*	— mit schwarzen Trüffeln.	— soup with black truffles.
— *(clair) de veau à l'anglaise.*	Englische[1]) Kalbssuppe.	Veal-soup, English style.
—* *(clair) de veau au céleri.*	Kalbssuppe mit Sellerie.	Clear veal-soup with celery.
— *(clair) de veau aux champignons farcis.*	— mit gefüllten Tafel-Pilzen.	— veal-soup with farced mushrooms.
— *(clair) de veau à la dauphine.*	— mit Spargel-Köpfen, Dragun und Eierstich.	— veal-soup with asparagus-heads, tarragon-leaves and egg-custards.
—* *(clair) de veau à l'indienne.*	— mit gewürztem Reis.	— veal-soup with curried rice.
— *(clair) de veau à la jardinière.*	— mit jungen Gemüsen.	— veal-soup with vegetables.
— *(clair) de veau à l'orge perlée.*	— mit Perlgraupen.	— veal-soup with pearl-barley.
—* *(clair) de veau à l'oseille.*	— mit Sauerampfer (und Brotschnitten).	— veal-soup with sorrel (and sippets of bread).
—* *(clair) de veau au persil.*	— mit Petersilie.	— veal-soup with parsley.
— *(clair) de veau aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.	— veal-soup with green peas.
— *(clair) de veau à la Poissy.*	— mit Faden-Nudeln.	— veal-soup with vermicelli cut short.
—* *(clair) de veau au riz.*	— mit Reis.	— veal-soup with rice.
— *(clair) de veau au riz et aux tomates.*	— mit Reis und Paradies-Äpfeln.	— veal-soupwith rice and tomatoes.
—* *(clair) de veau aux tomates.*	— mit Paradies-Äpfeln.	— veal-soup with tomatoes.
— *(clair) de veau aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— veal-soup with truffles.
—* *(clair) à la(de) venaison.*	Klare Wildsuppe.	— venison-soup.
—* *(clair) de vermicelle(s).*	Fadennudel-[2])Suppe.	— vermicelli-soup.
—* *(clair) de vermicelles à la grecque.*	— -Suppe mit Zitronen-Scheiben.	— vermicelli-soup with lemon-slices.
— *(clair) de vermicelles à l'oseille.*	— -Suppe mit Sauerampfer.	— vermicelli-soup with sorrel.
—* *(clair) de vermicelles au persil.*	— -Suppe mit Petersilie.	— vermicelli-soup with parsley.
— *(clair) de vermicelles à la pluche.*	— -Suppe mit Gemüse-Streifen.	— vermicelli-soup with shreds of green.
—* *(clair) de vermicelles aux tomates.*	— -Suppe mit Paradies-Äpfeln.	— vermicelli-soup with tomatoes.
— *(clair) de vermicelles à la Windsor.*	— -Suppe mit Huhnfleisch-Klößchen.	— vermicelli-soup with chicken-forcemeat balls.
— *(clair) (à la) vert pré*[3]).	Tapioka-Suppe mit grünen Erbsen, Spargel und grünen Bohnen[4]).	— tapioca-soup with green peas, asparagus and green beans.
— *(clair) à la Victor-Emmanuel.*	Hohlnudel-Suppe mit Parmesan-Käse und Paradies-Äpfeln.	— macaroni-soup with tomatoes and parmesan cheese.

[1]) Mit Reis und gallertartigen, in Scheiben geschnittenen Kalbfleisch-Teilen.

[2]) *Vermicelle* italienischer Nudelteig, *vermicelles* (ital. *vermicelli*) Faden-Nudeln; im Französ. auch oft die ital. Form *vermicelli* gebraucht, falsch *vermicellis*; auch *au vermicelle* und *aux vermicelles* oder *vermicelli.*

[3]) Man liest häufig *potage au vert pré,* auch nur *potage vert pré; vert* (spanisch *verde,* lateinisch *viridis*) heißt grün, *le pré* die Wiese. Da letzteres männlichen Geschlechtes, so bedeutet *à la* nach Art einer grünen Wiese; *au* (aus *à le*) hingegen erklärt sich dadurch, daß *vert pré* auch das Grüne, grüne Kräuter bedeutet. Es haben demnach beide Schreibweisen (Formen) ihre Begründung. Nicht selten findet man auch *vertpré* (in ein Wort geschrieben).

[4]) Der Spargel muß in Erbsenform geschnitten, die Bohnen müssen in schräge Streifen geschnitzt (geschnitzelt) sein.

Potage (clair) à la viennoise.*	Wiener[1]) Suppe.	Vienna-soup.
— *(clair) à la villageoise.*	Landmann-[2])Suppe.	Clear macaroni-soup with fried leek.
—* *(clair) de volaille.*	Geflügel-Suppe.	— chicken-soup.
—* *(clair) de volaille au riz.*	— -Suppe mit Reis.	— chicken-soup with rice.
— *(clair) de volaille aux truffes.*	— -Suppe mit Trüffeln.	— chicken-soup with truffles.
— *(clair) à la Winchester.*	Winchester-[3])Suppe.	— lamb-soup, Winchester style.
— *(clair) à la Windsor.*	Windsor-[4])Suppe.	— soup, Windsor style.
Puchero *(potage puchero).*	Spanische[5]) Suppe.	*Puchero.*
Soupe† aux champignons.	Klare Suppe mit Tafel-Pilzen.	Clear soup with mushrooms.
— fidelini *à la royale.*	Fidelini-[6])Suppe mit Parmesan-Käse und Eierstich.	— *fidelini*-soup with egg-custards and parmesan cheese.
— *julienne à la Montpensier.*	Gemüsefäden-Suppe mit Eierstich.	— soup with vegetable-shreds and egg-custards.
— *julienne à la russe.*	Russische[7]) Gemüsefäden-Suppe.	— soup with vegetable-shreds, Russian style.
—† *d'oignons au bouillon.*	Zwiebel-Suppe.[8])	— onion-soup.
— *d'oignons Chevreuse.*	Geflügel-Suppe mit Zwiebeln und Erbsen.	— chicken-soup with small onions and peas.
— *aux pigeons à l'anglaise.*	Englische[9]) Tauben-Suppe.	Pigeon-soup, English style.
— *aux pigeons au kari.*	Tauben-Suppe mit Kari.	Curried pigeon-soup.
—† *à la tortue.*	Echte Schildkröten-Suppe.	Turtle-soup.
— *de tortue à l'anglaise et à l'américaine.*	Englisch-amerikanische Schildkröten-Suppe.	— soup, English-American style.

b) Potages liés. — Gebundene (legierte) Suppen. — Thickened soups.

Barscz *à la polonaise*[10]).	Polnische Rüben-Suppe.	Polish beet-soup.
Panade† (une panade).	(Weiß-)Brotsuppe.	Panada.
—† *fine à la maréchal.*	Brotsuppe mit Krebsklößchen.	— with crayfish-force-meat balls.
— *à la française.*	— mit in Butter gerösteter Semmel.	— with fried rolls.
—† *aux herbes.*	— mit Kräutern.	— with herbs.
—† *à l'oseille.*	— mit Sauerampfer.	— with sorrel.
Potage (lié) d'abat(t)is de canard.	Entenklein-Suppe.	Duck's giblet-soup.
— *(lié) d'abat(t)is de lapereau.*	Kaninchenklein-Suppe.	Rabbit's giblet-soup.
— *(lié) d'abat(t)is d'oie.*	Gansklein-Suppe.[11])	Giblet-soup.[12])

[1]) Mit runden Huhnfleisch-Schnitten, Graupen und Kerbel.

[2]) Mit Hohlnudeln und gebackenem Lauch.

[3]) Lammfleisch-Kraftbrühe mit Lammfleisch-Schnitten und Lauch.

[4]) Mit Faden-Nudeln und Huhnfleisch-Klößchen.

[5]) Spanisch *puchero* (sprich putschéro); ist eine Kraftbrühe von Rind- und Hammelfleisch mit Speck, *garbanzos* (wohlschmeckende Erbsen), Kartoffel-Scheiben, Kohl, Möhren, Zwiebeln, Knoblauch, Lauch, Sellerie und Reis. Die Fleischbrühe wird als Suppe, das übrige als Zugemüse gegessen. Von den Reichen werden auch noch spanische Knackwürste (*chorizos* genannt) und gebratene, Tauben in die Suppe gegeben. Sie ist von der *olla pudrida* nur durch ihren geringeren Preis verschieden.

[6]) *Fidelini* ist ein italienischer Nudelteig dicker als *vermicelli* und dünner als *spaghetti*.

[7]) Mit Rüben, Kohlrabi, Sellerie, Tafel-Pilzen, Zunge und Schinken.

[8]) Auf besonderem Schüsselchen trägt man geriebenen Schweizer-Käse auf.

[9]) Mit auf dem Roste gebratenen, verkrusteten Taubenfleisch-Schnitten. In die Kraftbrühe kommt ein Glas Weißwein.

[10]) Vgl. *potage (clair u. lié) barscz à la polonaise;* Barsch, auch *Barsze, Barscze, Barszcze, Barszese, borscz, Borscht, Barscht* usw. geschrieben. Dem russ. »Borschtsch« (vergl. unter »*Potages nationaux*«) verwandt, doch ohne weiße Bohnen als Einlage.

[11]) Auch Gans-, Gänse-Pfeffer, Gans- und Gänseschwarz, auch Gänseschwarz-Sauer.

[12]) Der Engländer versteht unter *giblet-soup* nichts Anderes als Gansklein; deshalb ist es nicht nötig, auch nicht gebräuchlich, Gans *(goose)* zu übersetzen.

Potage (lié) d'abat(t)is d'oie à l'anglaise.	Gansklein-Suppe mit Petersilie und Majoran[1]).	Giblet-soup with parsley and majoram.
— *d'abat(t)is de volaille à l'écossaise.*	Geflügelklein-Suppe mit Möhren, Grütze u. Rüben.	Chicken-giblet soup with sliced carrots, oatmeal and turnips.
— *d'abat(t)is de volaille à l'orge perlée.*	— -Suppe mit Perlgraupen.	— -giblet soup with pearl-barley.
— *d'abat(t)is de volaille au riz.*	— -Suppe mit Reis.	— -giblet soup with rice.
— *aux abat(t)is à la Woronzow.*	Woronzow-Suppe.	Russian giblet-soup.[2])
— *d'Abd-el-Kader.*	Suppe nach Abd-el-Kader.	Arabian-soup.
—† *à l'africaine.*	Reissuppe mit Kari, Artischocken-Würfeln und Eierfrucht.	Curried rice-soup with cubes of artichokes and egg-plant.
— *(à l') Albert Victor.*	Kalbssuppe mit gebratenen Klößchen.	Veal-soup with fried forcemeat-balls.
— *(lié) (à l')allemand(e).*	Deutsche[3]) Gemüse-Suppe.	German vegetable-soup.
—† *d'anguille à la hambourgeoise.*	Hamburger[4]) Aalsuppe.	Eel-soup, Hamburg(h) style.
—† *(lié) d'*arrow-root.	Pfeilwurz-Suppe.	Arrow-root soup.
— *(lié) d'asperges en velouté.*	Tapioka-Suppe mit Spargel.	Tapioca-soup with asparagus.
— *(lié) (à la) Bagration.*	Kalbssuppe nach Bagration[5]).	Calf's foot-soup.
—† barscz *à la polonaise.*	Polnische[6]) Rüben-Suppe.	Polish beet-soup.
— *à la Bavière.*	Griessuppe mit Grießklößchen.	Semolina-soup with semolina-dumplings.
— *de betteraves dit »barsch«.*	Poln. Rüben-Suppe (Barsch).	Polish beet-soup *(barscz).*
—† *(lié) blanc.*	Zwiebel-Suppe mit Kari.	Curried onion-soup.
— *aux boudins de faisan.*	Geflügel-Suppe mit Fleischwürstchen von Fasan.	Fowl-soup with sausages of pheasant-meat.
— *aux boudins de foie gras aux truffes.*	— -Suppe mit Gansleber-Würstchen.	— -soup with sausages of fowl-meat.
— *aux boudins de lapin.*	Wildsuppe mit Kaninchenfleisch-Würstchen.	Game-soup with white puddings of rabbit.
— *aux boudins de lièvre.*	— mit Hasenfleisch-Würstchen.	— -soup with sausages of hare-meat.
—† *(lié) brunois à l'italienne.*	Italienische[7]) Gemüsewürfel-Suppe.	Soup with cubes of vegetables, Italian style.
— *busecchia.*	Kaldaunen-Suppe mit Gemüsen.[8])	Tripe-soup with vegetables.
— *(lié) de canard à la poméranienne.*	Pommersche[9]) Enten-Suppe.	Pomeranian duck-soup.
— *à la cantatrice.*	Sängerin-Suppe.	Singer's soup.
— *(lié) de céleri à la française.*	Französische[10]) Sellerie-Suppe.	French celery-soup.

---

[1]) Auch Meiran, früher Mairan, latein. (bot.) *origanum majorana*, dänisch und schwedisch *meiran*, italienisch *magiorana*.

[2]) Vergl. *potage à la Woronzow*, auch *potroka*.

[3]) Kohlrabi (bayr. Kohlraben) und grüne Bohnen in Butter geschwitzt, mit Blumenkohl, Rosenkohl-Knospen und in Scheiben geschnittener Niere.

[4]) Mit Kräutern, in Würfel geschnittenen Möhren, Sellerie- und Petersilie-Wurzeln, mit Erbsen, Mehlklößchen, Rheinwein und Champagner. Auf besonderem Teller gebackene Birnen (kleine ganz, größere halbiert). Eine gebackene Birne kommt in die Suppe. Auf besonderer Schüssel Aalschnitten, die in Champagner und Rheinwein gekocht sind. In Familien würzt man die Suppe auch mit Essig statt des Weines.

[5]) Bagration (Fürst), geb. 1765, gest. 1812, einer der besten russischen Generale. Die Suppe enthält Kalbsfuß-Schnitten und Huhnfleisch-Klößchen mit Krebsbutter.

[6]) Fleischbrühe mit sauerem Saft der Rüben verkocht, darin Möhren, Lauch, Petersilie, Sellerie, Zwiebeln, schräg in Scheiben geschnittene Würstchen und mit Tafelpilzmus gefüllte Rindfleisch-Mundtäschchen.

[7]) Verschiedene gedämpfte Gemüse in kleine Würfel geschnitten; Sauerampfer-, Kohl-, Lattich- und Kerbel-Blätter, sowie Nudelteig rund ausgestochen; auf besonderem Teller geriebener Parmesan-Käse.

[8]) Auf besonderem Teller geriebener Parmesan-Käse.

[9]) Mit Gemüse, Schinken, Majoran, Weißwein, ausgestochenen Kartoffeln und Entenfleisch-Schnitten.

[10]) Mit Kartoffel-Stückchen, gehacktem Selleriekraut und gerösteten Brotwürfeln.

Potage (lié) de céleri à la silésienne.	Schlesische[1]) Sellerie-Suppe.	Silesian celery-soup.
— *(lié) (à la) Célestine.*	Suppe mit gefüllten Eier-Kuchen[2]).	Soup with farced omelet.
— *à la Charles V.*	Reissuppe mit Tafel-Pilzen, Kräutern und Madeira.	Rice-soup with herbs, mushrooms and madeira.
— *(à la) Chesterfield.*	Suppe nach Chesterfield[3]).	Chesterfield-soup.
— *(lié) de chicorée à la Colbert.*	Endivien-Suppe mit verlorenen Eiern.	Endive-soup with poached eggs.
—† *(lié) de choucroute.*	Sauerkraut-(-kohl-)Suppe.	Soup with *Sauerkraut.*
— *(à la) Cialdini.*	Cialdini-[4])Suppe.	—, Cialdini style.
— *(lié) (à la) Clémentine.*	Geflügel-Suppe nach Klementine[5]).	Chicken-soup with fowl-meat balls.
— *(lié) aux concombres farcis.*	Suppe mit gefüllten Gurken.	Soup with farced cucumbers.
— *(lié) aux concombres farcis à la moelle (de boeuf).*	— von mit Rindsmark gefüllten Gurken.	— with cucumbers farced with bread and marrow.
— *à la Condorcet.*	Wildsuppe nach Condorcet[6]).	Game-soup, Condorcet style.
— *(lié) aux crêtes de coqs.*	Suppe mit Hahnkämmen.[7])	Soup with cock's combs.
— *(lié) à la Cussy.*	Cussy-[8])Wildsuppe.	Game-soup, Cussy style.
— *(lié) à la Delloir.*	Lattich-Suppe nach Delloir[9]).	Lettuce-soup, Delloir style.
— *à la Dubourg.*	Reissuppe mit Eierstich.	Rice-soup with egg-custard squares.
— *(lié) à la duc de Connaught.*	Linsenmehl-Suppe mit Huhnfleisch-Schnitten.	Lentil-soup with slices of chicken.
— *(lié) à la duchesse.*	Herzogin-[10])Geflügelsuppe.	Chicken-soup, duchess style.
— *(lié) à la Dumas.*	Kalbsfuß-Suppe nach Dumas[11]).	Calf's foot-soup, Dumas style.
—† *(lié) à la Eberstein.*	Weiße Gemüse-Suppe.	White vegetable-soup.
—† *(lié) aux écrevisses à la Mont de Croix.*	Krebssuppe mit Huhnfleisch-Klößchen und Krebs-schwänzen.	Crayfish-soup with cray-fish-tails and chicken-forcemeat balls.
—† *(lié) aux écrevisses à la Saint-Germain.*	— nach St.-Germain[12]).	— -soup, St. Germain style.
— *Élise (Élisa).*	Elisen-[13])Geflügelsuppe.	Eliza-(Elisa-) soup.
—† *(lié) aux épinards.*	Spinat-Suppe.	Spinach-soup.
— *(lié) aux escalopes de chevrette.*	Wildsuppe mit Hindinfleisch-Scheiben.	Game-soup with collops of doe.
— *(lié) aux escalopes de chevrette aux champignons.*	— m. Hindinfleisch-Scheiben und Tafel-Pilzen.	— -soup with collops of doe and mushrooms.
— *(lié) aux escalopes de chevrette aux truffes.*	— m. Hindinfleisch-Scheiben und Trüffeln.	— -soup with collops of doe and truffles.
—† *(lié) à l'escarole.*	Wilde Lattich-Suppe.	Soup with broad-leaved endive.

[1]) Mit Lauch, Petersilie und gerösteten Brotwürfeln.

[2]) Dünne Eierkuchen, die mit Huhnfleisch gefüllt, fest (steif) gebacken und rund ausgestochen sind.

[3]) Sprich »Tscheßterfield«, geb. 1694 zu London, engl. Staatsmann, gest. 24. März 1773.

[4]) Sprich »Tschaldini«, geb 8. Aug. 1811 zu Modena, berühmter italienischer General.

[5]) Mit teils rot (mit Krebsbutter), teils grün (Spinat) gefärbten Huhnfleisch-Klößchen; einige Klößchen bleiben weiß (die natürliche Farbe des Fleisches).

[6]) Sprich »Kongdorsseh«, geb. 17. Sept. 1743 zu Ribemont, hervorragender Mathematiker, gest. 27. März 1794. Die Suppe enthält in Butter gebackene Fasanfleisch-Brötchen.

[7]) Mit Pfeilwurz *(arrow-root)*, Tafel-Pilzen, Huhnfleisch-Schnitten u. gerösteten Brotscheiben.

[8]) Sprich »Küssi«; mit Klößchen aus Rebhuhnfleisch und Kastanienmus, sowie mit Fäden von Rebhuhnfleisch und Trüffeln.

[9]) Sprich »Delloahr«; mit verlorenen Eiern und gerösteten Brotschnitten.

[10]) Mit Huhnlendchen und geriebenem Franzbrot (Milchbrot).

[11]) Sprich »Dümā«; mit Marsalawein und in Würfel geschnittenem Kalbsfußfleisch. Auf besonderem Teller sind Zitronen-Scheiben zu reichen. Wo immer Zitronen-Scheiben besonders zu servieren sind, müssen die Kerne der letzteren entfernt und muß die Hülse, welche die Kerne einschließt, rund ausgestochen sein.

[12]) Sprich »Säng-Dschermäng«; franz. Graf am Hofe Ludwigs XV., nach anderen Angaben Abenteurer, der eine Zeit lang in Paris lebte und 1795 (1784?) in Kassel starb; in Paris war er auch unter den Namen Aymar und Marquis de Betmar bekannt. Die Suppe enthält Krebsbrötchen, Krebsschwänze, Schoten-Kerne, verschiedene Gemüse und Sago.

[13]) Mit in dünne Streifen geschnittenen Sauerampfer-Blättern, Kerbel und in Butter gerösteten Brotkrusten.

Potage † *(lié) d'esturgeon.*	Störsuppe.[1]	Sturgeon-soup.
—† *(lié) de farine de maïs.*	Maismehl-Suppe.	Maize-[2]soup.
— *(lié) (à la) fausse tortue à l'anglaise.*	Falsche Schildkröten-Suppe, englisch[3].	English mock-turtle soup.
— *(lié) (à la) fausse tortue à la française.*	— Schildkröten-Suppe, französisch[4].	French mock-turtle soup.
—† *(lié) aux fèves de marais.*	Puffbohnen-[5]Suppe.	Broad bean-soup.
— *(lié) aux filets de cerf.*	Wildsuppe mit Lenden-Schnitten von Hirsch.	Game-soup with fillet-slices of venison.
— *(lié) aux filets de perdreaux à la choucroute.*	Geflügel-Suppe mit Rebhuhn-Lendchen und Sauerkraut.	Fowl-soup with fillets of partridges and *Sauerkraut*.
— *(lié) aux filets de poulet à la Vopallière.*	— -Suppe nebst mit Trüffeln gespickten Huhnbrüstchen.	Chicken-soup with chicken-fillets larded with truffles.
—† *(lié) aux fines herbes.*	Suppe mit feinen Kräutern.	Soup with fine herbs.
—† *(lié) (à la) flamand(e).*	Vlämische[6] Suppe.	Flemish vegetable-soup.
— *(lié) à la Florence.*	Florentinische[7] Suppe.	Florentine macaroni-soup.
— *au fumet et aux quenelles de canetons.*	Enten-Suppe mit Enten-Klößchen.	Duck-soup with duck-forcemeat balls.
— *à la Garibaldi.*	Geflügel-Suppe mit rotem und grünem Eierstich.	Chicken-soup with red- and green-coloured egg-custards.
— *(lié) de gelinottes.*	Haselhuhn-Suppe.	Wood-(hazel-)hen soup.
— *(lié) de gelinottes aux truffes.*	— -Suppe mit Trüffeln.	Hazel-hen soup with truffles.
— *(lié) (à la) grec(que).*[8]	Griechische Nudel-Suppe.	Greek vermicelli-soup.
— *(lié) de grenouilles à l'espagnole.*	Froschsuppe mit Reis, Schinken-Würfeln und Paradies-Äpfeln.	Frog-soup with rice, ham cut in dice and tomatoes.
— *à la grisonne.*	Graubündner Suppe mit Schlagteig-Klößchen.	Soup with batter-fritters, Grison style.
— *(lié) aux grives farcies.*	Suppe mit gefüllten Drosseln[9].	— with farced fieldfares.
— *(lié)* gumbo *aux écrevisses.*	Gumbo-Suppe mit Krebsen.	Gumbo-soup with crayfish.
— *(lié)* gumbo *aux grenouilles.*	— -Suppe mit Froschkeulen.	— -soup with frogs.
— *(à la) Gutenberg.*	Wildsuppe n. Gutenberg[10].	Game-soup, Gutenberg style.
—† *(lié) de haricots[11] verts.*	Grüne Bohnen-Suppe.	String-bean soup.
—† *(lié) d'herbes aux croûtons.*	Kräuter-Suppe mit Brotkrusten.	Herb-soup with bread-crusts.
—† *(lié) d'herbes aux petites quenelles.*	— -Suppe mit kleinen Klößchen.	— -soup with small forcemeat-balls.
— howtowdie.	Schottische[12] Huhnfleisch-Suppe.	Scotch howtowdie-soup.
—† *(lié) aux huîtres.*	Austern-Suppe.	Oyster-soup.
— *(lié) à l'impératrice des Indes.*	Wildsuppe mit Wildklößchen.	Game-soup with game-forcemeat balls.

[1]) Mit Störschnittchen und Fleischklößchen. Auf besonderem Teller halbierte Zitronen.

[2]) Auch *Indian corn* und *Guinea-wheat*; amerikanisch *corn, sweet corn*. In Nordengland unter *maize suppawn (porridge)* bekannt.

[3]) Mit Xereswein *(sherry)*, Portwein und Eier-Klößchen; auf besonderem Teller Zitronen-Scheiben.

[4]) Mit Paradies-Äpfeln, Petersilie, in Würfel geschnittenem Kalbskopf und Xereswein; auf besonderem Teller Zitronen-Scheiben.

[5]) Auch Sau-, Pferde- oder Acker-Bohne; engl. auch *mazagan* oder *horse bean-soup*.

[6]) Mit Bohnen, Schoten-Kernen, Blumenkohl, Spargel-Spitzen und zu runden Kugeln ausgestochenen weißen Rüben und Sellerie.

[7]) Mit Hohlnudeln, Parmesan-Käse und Paradies-Äpfeln.

[8]) Vergl. *potage de vermicelles à la grecque.*

[9]) Auch Krammetsvogel; unter letzterem versteht man gewöhnlich die Wachholder-Drossel (Ziemer, Schacker); doch nicht selten erstreckt sich die Bezeichnung Krammetsvogel auf sämtliche (mehr als 80) Arten der Drossel.

[10]) Mit Sauerkraut und in dünne Fäden geschnittenen Rebhuhn-Lendchen.

[11]) Nicht *d'haricots verts*, wie leider vielfach in Kochbüchern zu finden ist. Das *h* hat hier einen, wenn auch nur schwach gehauchten Laut, ist demnach als Mitlaut zu betrachten; ist das *h* aber stumm, wie in *huîtres, herbes, hirondelles, hôtel*, so wird es als Selbstlaut behandelt, folglich das *e* von *de* ausgelassen (apostrophiert), also *d'huîtres* usw.

[12]) Mit gefüllten Huhnfleisch-Schnitten, Petersilie, kleinen Zwiebeln, Spinat-Klößchen und verlorenen Eiern. Auf besonderem Teller gedämpfte Tafel-Pilze.

Potage Irma.	Irma[1])-Geflügelsuppe.	Chicken-soup, Irma style.
— *(lié) à la Jacquelin*[2]).	Gelbe Suppe mit jungen Gemüsen.	Beef-soup with young vegetables.
— *(lié) au jarret de veau.*	Kalbssuppe mit Kalbsknie-[3]) Schnitten, Gemüse und Reis.	Veal-soup with knuckle of veal, vegetables and rice.
— *(lié) à la Jenny Lind*[4]).	Gelbe Sago-Suppe.	Sago-soup, yellow with [yolks.
— *(lié) à la joue de boeuf à la Nelson.*	Ochsmaul-Suppe mit Schinken und Gemüse.	Ox' cheek-soup with ham and vegetables.
— *à la Kettner.*	Geflügel-Suppe nach Kettner[5]).	Chicken-soup, Kettner style.
— *à la Kitchener.*	— -Suppe mit Huhnfleisch-Schnitten.	— soup with chicken-slices.
— *à la lady Morgan*[6]).	Morgan-Suppe.	Morgan-soup.
—† *(garni) de laitanees de hareng à la hollandaise.*	Suppe mit Heringsmilch und gehacktem Fenchel.	Beef-soup with soft roes of herrings and minced fennel.
— *(lié) aux laitues farcies.*	— mit gefülltem Lattich.	— -soup with stuffed [lettuce.
— *(lié) à la langue de boeuf aux épinards.*	— mit Rindszunge und Spinat.	Soup with beef-tongue and spinach.
— *(lié) à la langue de boeuf au riz.*	— mit Rindszunge und Reis.	— with beef-tongue and rice.
— *(lié) à la langue de boeuf aux tomates.*	— mit Rindszunge und Paradies-Äpfeln.	— with beef-tongue and tomatoes.
— *(lié) à la langue de mouton aux petits pois.*	— mit Schafzunge und Schoten-Kernen.	— with sheep's tongue and green peas.
— *(lié) de lapin à la polonaise.*	Polnische[7]) Kaninchen-Suppe.	Rabbit-soup, Polish style.
— *(lié) aux lentilles.*	Linsen-Suppe.	Lentil-soup.
— *(lié) de levraut à l'anglaise.*	Englische[8]) Hasen-Suppe.	English hare-soup.
— *(à la) lithuanien(ne)*[9]).	Litauische[10]) Kartoffel-Suppe.	Lithuanian potato-soup.
— *(à la) livonien(ne).*	Livländische[11]) Geflügel-Suppe.	Livonian chicken-soup.
— *(à la) Louis XIII.*	Weißbrot-Suppe nach Ludwig XIII.[12]).	Beef-soup with bread-crumbs and cream.
— *(lié) (à la) Lucullus.*	Geflügel-Suppe nach Lucullus[13]).	Chicken-soup, Lucullus style.
— *(lié) au macaroni.*	Hohlnudel-Suppe.	Macaroni-soup.
— *(lié) (à la) Magenta.*	Magenta-[14])Geflügelsuppe.	Chicken-soup, Magenta style.
— *à la Maintenon.*	Reissuppe nach der Maintenon[15]).	Rice-soup, Maintenon style.
—† halászlé *[haláss-lé].*	Szegediner[16]) Fischsuppe.	Fish-soup, Szegedin style.
— *(lié) à la marquise.*	Markgräfin-[17])Geflügel-Suppe.	Chicken-soup with lettuce and peas.

---

1) Mit Klößchen von Geflügel- und Tafelpilzmus, Spargel-Köpfen und Kari.

2) *La Roche-Jacquelin, La Rochejacquelin, Larochejacquelin,* Vendeer-General (1772—1794); *Marie de La Roche-Jacquelin,* französische Schriftstellerin († 1857).

3) Auch »Kalbshessen«, »Kalbshaxen« und »Kalbshaxeln« genannt.

4) Berühmte schwedische Sängerin; geb. 8. Febr. 1820 zu Stockholm.

5) Mit Huhnfleisch-Schnitten, gekochtem Reis und etwas Rahm.

6) Vergl. *potage à la Morgan.*

7) Mit Kaninchenfleisch-Schnitten, Schinken und Gemüsen; auf besonderem Teller Reis.

8) Mit Rotwein, Gemüse, Speckwürfeln und Hasenfleisch-Schnitten.

9) Auch *potage lithuanique* und *potage à la Lithuanie.*

10) Mit gehackten Sauerampfer-Blättern, in Streifen geschnittenem Sellerie, Speckscheiben und verlorenen Eiern.

11) Mit in Würfel geschnittenem Fleisch von Huhnlende.

12) Mit Butter verrührte Weißbrot-Krumen Sahne und Eigelb.

13) Mit Huhnlendchen, Huhnfleisch-Klößchen in Form von Nieren, Hahnkämmen, Hahnnierchen und Trüffeln.

14) Sprich »Madschenta«; Marktflecken in der ital. Prov. Mailand; General Mac Mahon erhielt als Sieger in der Schlacht bei M. den Titel »Herzog von Magenta«. Die Suppe enthält Majoran, Pfeilwurz, mit gehackten Trüffeln gefüllte Huhnfleisch-Klößchen, kleine Gansleber- und Trüffel-Scheiben sowie Tafel-Pilze. Kurz vor dem Anrichten gibt man Champagner in die Suppe.

15) Vergl. *potage de riz à la Maintenon;* sprich »Mängtenong«.

16) Von Fisch- und Fleischbrühe mit Schnitten von verschiedenen Fischen, saurer Sahne und gerösteten Semmel-Schnitten(-Würfeln).

17) Einlage: Schoten-Kerne und mit Geflügel-Füllsel *(farce)* gefüllter Kopfsalat.

Potage à la Mécènes.	Wachtel-Suppe nach Maecen(as)[1]).	Quail-soup with sliced quail and liver.
— *à la* mikado.	Mikado-[2])Suppe.	*Mikado*-soup.
— mille-fanti.	Italienische[3]) Brotsuppe.	Italian panada.
— minestra.	—[4]) Gemüse-Suppe.	Vegetable-soup *(minestra).*
—† *(lié) à la Monaco (aux monacos).*	Gelbe Suppe mit gerösteten Kuchen-Scheiben.	Yellow soup with little cakes *(monacos).*
— *à la Montebello.*	Gemüse-Suppe nach Herzog von Montebello[5]).	Vegetable-soup, Montebello style.
— *(lié) à la (comte de) Monte-Christo.*	Monte-Christo-[6])Lammsuppe.	Lamb-soup, Monte Christo style.
— *à la Montesquieu.*	Geflügel-Suppe nach Montesquieu[7]).	White soup, Montesquieu style.
— *(lié) à la Montglas.*	— -Suppe nach Montglas[8]).	Chicken-soup, Montglas style.
— *(lié) à la Montmorency.*	— -Suppe nach Montmorency[9]).	— -soup, Montmorency style.
— *à la Montorgeuil.*	— -Suppe nach Montorgeuil[10]).	— -soup, Montorgeuil style.
—† *à la* (lady) *Morgan.*	— -Suppe nach lady Morgan[11]).	— -soup, lady Morgan style.
— *(lié) aux morilles.*	Morchel-Suppe.	Morel-soup.
— *aux morilles à la russe.*	Russische[12]) Morchel-Suppe.	— -soup, Russian style.
— *(lié) de mou de veau à l'allemande.*	Deutsche[13]) Lungenkrapfen-Suppe.	Calf's lights-soup.
—† *(lié) aux moules au cresson (de fontaine).*	Muschel-Suppe m. Brunnen-Kresse.	Mussel-[14])soup with water-cresses.
— *mousquetaire.*	Musketier-[15])Suppe.	White soup, musketeer style.
— *(lié) de mouton à l'anglaise.*	Englische[16]) Hammel-Suppe.	English mutton-soup.
— *(lié) de mouton à la Cowley.*	Hammel-Suppe nach Cowley[17]).	Mutton-soup, Cowley style.
— *(lié) à la mulagatawny*[18]).	Indische Gewürz-Kraftsuppe.	Indian curried rice-soup.
— mulagatawny *à la Delmonico.*	Gewürzte Geflügel-Suppe nach Delmonico[19]).	Mulagatawny-soup, Delmonico style.

---

[1]) Mit Wachtelfleisch-Schnitten und Leber-Scheibchen.

[2]) Titel des weltlichen Kaisers in Japan. Kraftbrühe von Rind-, Kalb- und Huhnfleisch mit in Butter gebackenen Fleischwürfeln, Zwiebeln, Reis und Kari.

[3]) Mit geriebenem Parmesan-Käse u. Eigelb.

[4]) Ital. *minestra* = nahrhafte Suppe; falsch *minestro, menestro, menestra.* Mit Möhren, Rüben, Lauch, Kohl, Sellerie, Zwiebeln und Reis. Auf besonderem Teller geriebener Parmesan-Käse.

[5]) Dorf in der italienischen Provinz Pavia. Jean Lannes, Marschall des ersten französischen Kaiserreichs, trug den Titel »Herzog von Montebello«. Die Suppe von Rindfleisch-Brühe und Wein enthält Pfeilwurz, Majoran, zu kleinen Kugeln ausgestochene Möhren, Rüben und Sellerie sowie Blumenkohl und Schoten-Kerne.

[6]) Monte-Christo, öde Granit-Insel im tyrrhenischen (etruskischen) Meere, südl. von Elba, zur ital. Prov. Livorno gehörig; *Comte de Monte-Christo* geschichtliche und sagenhaft gewordene Persönlichkeit (Alchymist) aus der Zeit Ludwigs XIV. und des XV. von Frankr., berühmt geworden durch Alexander Dumas d. Ä. gleichbetitelten Roman.

[7]) Sprich »Monteskjiöh«; vollständiger Name Charles de Secondat, Baron de la Brède et de Montesquieu, berühmter philosophisch-politischer Schriftsteller, geb. 18. Jan. 1689 zu Brède, gest. 10. Febr. 1755 zu Paris. Die Suppe enthält gedämpfte, in Scheiben geschnittene gefüllte Gurken, Tafel-Pilze und Brotkrusten mit Parmesan-Käse.

[8]) Sprich »Mouggla«; Suppe mit Gansleber-Knödeln, Kapaun- und Feldhuhn-Lendchen und mit in Becher-Formen gestocktem, dann in Scheiben geschnittenem Trüffelmus.

[9]) Sprich »Mongmorángßi«; Suppe mit Faden-Nudeln, Lattich u. ausgelösten Masthuhn-Flügeln.

[10]) Sprich »Mongtorgöij«; mit jungen Gemüsen in Fäden, Salme und Eigelb.

[11]) Sprich »Leedi Morrgän«; bekannte engl. Schriftstellerin, geb. 1783 zu Dublin; Suppe mit Wurzeln, Gemüsen, Tafel-Pilzen, Huhnlendchen und Hahnkämmen.

[12]) Mit Huhnfleisch-Schnitten und Morcheln, die in Butter geschwitzt und mit Huhnfleisch gefüllt sind.

[13]) Nudelteig, zu kleinen Halbmonden ausgestochen und mit gehackter Lunge gefüllt.

[14]) Amerikanisch *clam-soup (-chowder).*

[15]) Mit gerösteten Zwiebeln, Parmesan-Käse und Halbmonden von Nudelteig.

[16]) Graupen-Suppe mit in Scheiben geschnittenen Hammel-Rippchen, gehackter Petersilie und in Würfel geschnittenem Wurzel-Gemüse.

[17]) Sprich »Kauleh«; geb. 20. Jan. 1773, englischer Diplomat, gest. 27. April 1847 in Paris. Die Suppe enthält Perlgraupen, rund ausgestochene Möhren und Rüben, gehackten Kerbel und Schoten-Kerne; auf besonderer Schüssel gedämpfter Kopfsalat und gedämpfte Hammel-Rippchen.

[18]) *Mulagatawny* nennt man eine aus Kalbfleisch, Kalbskopf, Geflügel, Kaninchen oder auch Gemüse bereitete und mit Kari gewürzte, aus Indien stammende Suppe, die auch in England sehr beliebt ist. Wegen des scharfen Gewürzes und der erhitzenden Wirkung nur im Winter genossen. Über die verschiedenen Schreibweisen des Namens vergl. frühere Fußbemerkung. *Mul(l)agatawny* ist aber kein Personen-Name, wie viele glauben, das Wort ist in Verbindung mit *potage* klein zu schreiben. In diesem Falle mit Huhnfleisch-Schnitten, Reis und saueren Äpfeln.

[19]) Sprich »Delmooniko«; verschiedene Rest. dieses Namens in New York. Das weltberühmte und feinste amerikanische Restaurant, welches den Namen *Delmonico* so weithin verbreitete, ist das *uptown* gelegene, die Zweiggeschäfte wie das *downtown cor. Beaver and Broad Strs.* sind weniger bekannt. Mit Reis, Kari, Eierfrucht-Scheiben und Austern.

Potage (lié) aux navets.	Rüben-Suppe.	Turnip-soup.
— *(lié) à la Nelson.*	Ochsmaul-Suppe nach Nelson.[1])	Ox' cheek-soup, Nelson style.
— *à la Nérac*[2]).	Rebhuhn-Suppe mit Gansleber.	Partridge-soup with goose-liver.
— *à la Nesselrode.*	Kalbssuppe nach Nesselrode[3]).	Veal-soup with barley and rice.
— *(lié) à la noix de veau aux fines herbes.*	Kalbsnuß-Suppe mit feinen Kräutern.	— -soup with cushion of veal and fine herbs.
— *(lié) aux noques de farine.*	Grießsuppe mit Mehlnocken.	Farina-[4])soup with farina-dumplings.
— *(lié) aux noques de semoule.*	— mit Grießnocken.	Semolina-[5])soup with semolina-dumplings.
— *(lié) aux nouilles.*	Nudel-Suppe.	*Nouilles*-[6]) (noodle-)soup.
— *O'Connor.*	Geflügel-Suppe nach O'Connor[7]).	Chicken-soup, O'Connor style.
— *(lié) aux oeufs farcis.*	— -Suppe mit gefüllten Eiern.	— -soup with farced eggs.
— *(lié) aux oeufs filés à la Canino.*	Eierfäden-Suppe nach Canino[8]).	— -soup, Canino style.
— *(lié) aux oeufs moelleux.*	Geflügel-Suppe mit markigen[9]) Eiern.	— -soup with farced eggs.
—† *(lié) aux oeufs et à l'oseille.*	— -Suppe mit Eischeibchen und Sauerampfer.	— -soup with eggs and sorrel.
—† *(lié) aux oeufs et aux pointes d'asperges.*	— -Suppe mit Eischeibchen und Spargel-Köpfen.	— -soup with eggs and asparagus-heads.
— *(lié) aux oeufs de vanneaux.*	— -Suppe mit Kiebitz-Eiern.	— -soup with plover's eggs.
— *(lié) d'oignons au gras.*	Zwiebel-Suppe mit Tafel-Pilzen.[10])	Onion-soup with mushrooms.
—† *(lié) d'oignons aux oeufs.*	— -Suppe mit Eiern.	— -soup with eggs.
—† *(lié) d'oignons au parmesan.*	— -Suppe mit Parmesan-Käse.	— -soup with parmesan cheese.
— *(lié) d'oignons à la Plessy.*	— -Suppe nach Plessy[11]).	— -soup, Plessy style.
— *(lié) d'oignons à la Vuillemot.*	— -Suppe n. Vuillemot[12]).	— -soup with fried onion-slices.
—† okra *à la créole.*	Kreolen-Okrasuppe[13]).	*Okra*-soup, Creole style.
—† okra *aux tomates.*	Okra-Suppe mit Paradies-Äpfeln.	— -soup with tomatoes.

---

[1]) Vergl. *potage à la joue de boeuf à la Nelson.*

[2]) Nérac, Stadt im franz. Dép. Lot-Garonne mit dem früheren Residenzschloß.

[3]) Niederrheinisches Adels-Geschlecht; Karl Robert Graf von Nesselrode, geb. 2. Dez. 1780 zu Lissabon, russischer Gesandter, unter Kaiser Nikolaus Reichskanzler von Rußland. Die Suppe mit Perlgraupen und Reis.

[4]) *Farina* bezeichnet in Amerika eine besondere Art Grieß und ist überhaupt die Bezeichnung für Grieß; man übersetzt dort *semoule* und *farine* beide mit *farina.*

[5]) Auch das französische *semoule* findet sich in der englischen Sprache.

[6]) *Noules* ist ein vom Französischen abgeleitetes, willkürlich gebildetes englisches Wort; der Engländer hat keine Übersetzung des deutschen »Nudeln«. In der besseren englischen Sprache hat man das französische *nouilles,* spricht es aber englisch aus (nuhls), woraus sich auch die Schreibweise *noules* ergibt. Der Amerikaner sagt *noodles,* ebenfalls ein englisiertes (amerikanisiertes) Wort, das aber nur in Amerika gebräuchlich ist.

[7]) Arthur O'Connor, geb. 4. Juli 1766 auf Connorville bei Cork in Irland, flüchtete 1798 infolge des irischen Aufstandes nach Frankreich, wo er 25. April 1852 als französischer General starb. Die Suppe enthält überglänzten Lauch, Huhnfleisch-Schnitten und Pfeilwurz.

[8]) Betreffs Canino vergl. Fußbemerkung unter *consommés.* Die Suppe enthält aus Teig von Mehl, Käse und Eiern geschnittene Nudeln (den Teig läßt man durch eine Papier-Düte in die kochende Suppe laufen, worin er fest wird und den Faden-Nudeln ähnliche Streifen bildet). Auf besonderem Teller gibt man geriebenen Parmesan-Käse.

[9]) Gekochte Eier werden geschält, oben geöffnet, und das Gelbe wird sorgfältig herausgenommen. Dann spritzt man Geflügel-Füllsel hinein und schließt sie wieder.

[10]) Auch gibt man Möhren und Brotkrusten zu dieser Suppe.

[11]) Mit halbgebackenen Zwiebeln und Brotschnitten.

[12]) Sprich »Wüllmoh«; auch *Veuillemot* geschrieben, französischer Koch. Suppe mit gebackenen Zwiebel-Scheiben.

[13]) *Okra* (lat. *hibiscus esculentus*) ist eine amerikanische Pflanze, welche von 4 bis 6 Fuß hoch wird. Man unterscheidet zwei Sorten, eine mit kurzen, dicken und tiefgrünen Schoten, die andere mit hellgrünen und langen Schoten. *Okra* wird gewöhnlich dick eingekocht, aber auch, in Stückchen geschnitten, getrocknet u. wie Apfel-Schnittchen behandelt. In New York kostet ein Pfund getrockneter *Okra*-Schnittchen im Einzel-Verkauf *(retail)* 1 Dollar. Sodann kommt *Okra* auch noch, gleich dem *Gumbo,* als Pulver zur Verwendung, welches durch Zerreiben der getrockneten Stengel hergestellt wird. Besonders in den südlichen Staaten der *Union* wie in Mittel- und Südamerika bildet *Okra* ein wichtiges Nahrungs-Mittel. Mit Olivenöl, rotem Pfeffer und in dünne Scheiben geschnittenen Paradies-Äpfeln.

Potage† *(lié) aux omelettes.*	Suppe mit Eierkuchen-Schnitten.	Soup with omelet-slices.
— *(lié) aux oreilles d'agneau aux champignons.*	Lammsuppe mit Lammohren und Tafel-Pilzen.	Lamb-soup with lamb's ears and mushrooms.
— *(lié) aux oreilles d'agneau aux truffes.*	— mit Lammohren und Trüffeln.	— -soup with lamb's ears and truffles.
— *(lié) d'orge perlée à la bohémienne.*	Böhmische[1]) Perlgraupen-Suppe.	Peeled barley-soup, Bohemian style.
— *(lié) d'orge perlée à l'irlandaise.*	Irische[2]) Perlgraupen-Suppe.	— barley-soup, Irish style.
—† *(lié) à l'oseille.*	Sauerampfer-Suppe.	Sorrel-soup.
— *pacha (bacha).*	Pascha-Suppe.	Pacha-(pashaw-, bashaw-) [soup.
— *(lié) aux pains de faisan à la royale.*	Geflügel-Suppe mit Fasanfleisch-Brötchen und Trüffeln.	Fowl-soup with moulds of *purée* of pheasant and truffles.
— *(lié) aux pains de grives.*	Wildsuppe mit Drosselfleisch-Brötchen.	Game-soup with fieldfare-rolls.
— *aux pains de perdreaux à la Joinville.*	— mit Rebhuhnfleisch-Brötchen nach Joinville[3]).	— -soup with partridge-rolls, Joinville style.
—† *(lié) aux pains de riz.*	Geflügel-Suppe mit gestürztem Reis.	Chicken-soup with moulds of rice.
— *(lié) aux pains de veau.*	Kalbssuppe mit Kalbfleisch-[Brötchen.	Veal-soup with veal-rolls.
— *aux pains de volaille à la d'Orléans.*	Geflügel-Suppe m. Geflügel-Brötchen, Krebsen und Tafel-Pilzen.	Chicken-soup with chicken-rolls, crayfish and mushrooms.
— *(lié) de palais de boeuf aux artichauts.*	Ochsgaumen-Suppe mit Artischocken.	Ox' palate-soup with artichokes.
— *(lié) de palais de boeuf aux champignons.*	— -Suppe mit Tafel-Pilzen.	— -soup with mushrooms.
— *(lié) de palais de boeuf à la Dunan.*	— -Suppe nach Dunan[4]).	— -soup, Dunan style.
— *(lié) de palais de boeuf aux fines herbes.*	— -Suppe mit feinen Kräutern.	— -soup with fine herbs.
—† *panade (vergl. panade).*	Brotsuppe.	Panada.
— *Parmentier à la financière.*	Kartoffel-Suppe nach Parmentier[5]).	Potato-soup, Parmentier style.
— *à la Patti.*	Geflügel-Suppe nach Adelina Patti[6]).	Chicken-soup, Patti style.
— *(lié) de perdreaux.*	Rebhuhn-Suppe.	Partridge-soup.
— *de perdreaux à la Nérac.*	Nérac-[7])Rebhuhnsuppe.	— -soup, Nérac style.
— *aux pieds d'agneau farcis.*	Lammsuppe mit gefüllten Lammfüßen.	Lamb-soup with farced lamb's feet.
— *aux pieds d'agneau aux truffes.*	— mit Lammfüßen und Trüffeln.	— -soup with lamb's feet and truffles.
— *de pieds de veau à la Dumas.*	Kalbsfuß-Suppe nach Dumas[8]).	Calf's foot-soup, Dumas style.
— *aux pieds de veau frits.*	Kalbssuppe mit gebackenen [Kalbsfüßen.	Veal-soup with fried calf's [feet.
— *de pieds de veau aux truffes.*	Kalbsfuß-Suppe mit Trüffeln.	Lamb's feet-soup with truffles.
— *(lié) de pigeons* [*à l'anglaise.*	Englische[9]) Tauben-Suppe.	English pigeon-soup.

---

[1]) Mit Sellerie- und Huhnfleisch-Scheiben, Schinken und Gemüse.

[2]) Fleischbrühe von Kalb- und Hammelfleisch mit Bratwurst-Scheiben und Huhnfleisch-Schnitten; die Suppe wird gewürzt mit Paprika oder Kari.

[3]) Vergl. *potage à la Joinville.*

[4]) Mit Rheinwein, runden Ochsgaumen-Schnitten, Kalbshirn, Hahnnierchen, Krebsschwänzen und Geflügel-Knödeln.

[5]) Sprich »Parmangtjeh«; geb. 17. Aug. 1737 zu Montdidier, gest. 17. Dec. 1813 als General-Inspektor des Medizinal-Wesens von Frankreich. Besonders verdient um den Kartoffelbau und die Fabrikation des Rüben-Zuckers. Die Suppe enthält kleine Kartoffel-Klöße, Hahnnierchen und Hahnkämme.

[6]) *Adelina Maria Clorinda Patti,* berühmte dramatische Sängerin, geb. 9. April 1843 in Madrid, von italienischen Eltern, begann ihre Theater-Laufbahn 1859 in New York, woselbst gelegentlich eines ihr zu Ehren im *Rest. Delmonico* gegebenen Festmahles dieser Suppen-Name entstand. Mit Reis, Schoten u. in Würfel geschnittenen Trüffeln.

[7]) Vergl. *potage à la Nérac.*

[8]) Vergl. *potage à la Dumas.*

[9]) Mit Schinken und Gemüse; in der Suppe Madeira- und Weißwein.

Potage (lié) de pigeons à la belge.	Belgische[1]) Tauben-Suppe.	Pigeon-soup, Belgian style.
— *(lié) de pigeon au kari.*	Tauben-Suppe mit Kari.	Curried pigeon-soup.
— *(lié) de pigeonneaux.*	Junge-Tauben-Suppe.	Pigeon-soup.
— *(lié) de pintade aux truffes.*	Perlhuhn-Suppe mit Trüffeln.	Pintado-soup with truffles.
— *(lié) à la Plessy.*	Zwiebel-Suppe u. Plessy[2]).	Onion-soup, Plessy style.
—† *(lié) à la pluche.*	Kartoffel-Suppe mit Petersilie- u. Kerbel-Blättern.	Potato-soup with parsley and chervil.
—† *(lié) aux pointes (d'asperges).*	Suppe mit Spargel-Spitzen.	Soup with asparagus-heads.
— *à la Pojarski.*	Wildsuppe mit gebratenen Rebhuhnfleisch-Klößchen.	Game-soup with partridge-slices fried in butter.
— *(à la) poméranien(ne).*	Pommersche[3]) Enten-Suppe.	Pomeranian duck-soup.
— *à la Pontoise*[4]).	Pontoise-Geflügelsuppe.	*Pontoise*-chicken soup.
— potroka.	Russische Ganskleín-Suppe.[5])	Russian giblet-soup.
— *(lié) de poulet à l'anglaise.*	Huhnfleisch-Suppe mit Huhnfleisch-Schnitten.	Chicken soup with sliced chicken.
— *(lié) de poulet à la créole.*	Kreolen-[6])Huhnfleisch-Suppe.	— -soup, Creole style.
— *(lié) de poulet à l'estragon.*	Huhnfleisch-Suppe mit Dragun.	— -soup with chopped tarragon.
— *(lié) de poulet à l'*okra.	— -Suppe mit Okra.	— -soup with *okra.*
— *(lié) de poulet à la Richmond.*	— -Suppe m. Kari, Bohnen, Mais und Gumbo.	Curried chicken-soup with Lima-beans, fresh corn and cut-up gumbos.
— *à la prince de Galles.*	Falsche Schildkröten-Suppe mit Kalbfleisch-Klößchen.	Mock-turtle soup with veal-forcemeat balls.
— *(lié) à la princesse.*	Prinzessin-Geflügelsuppe.[7])	Chicken-soup with stuffed braised lettuce aside.
—† *(lié) à la printanière.*	Frühlingsgemüse-Suppe.	Spring-soup.
—† *printanier à la Dubarry.*	— -Suppe mit Reis und Mandelmilch.	— -soup with rice and almond-milk.
—† *(lié) aux profiteroles.*	Suppe m. gefüllten Brötchen.	Soup with stuffed puffs.
— *(lié) aux quenelles à la dauphin.*	Geflügel-Suppe mit gefüllten Geflügel-Klößchen.	Chicken-soup with stuffed chicken-forcemeat balls.
— *(lié) aux quenelles de gibier aux écrevisses.*	Wildsuppe mit Wildklößchen und Krebsen.	Game-soup with game-forcemeat balls and crayfish.
— *(lié) aux quenelles de pluvier.*	— mit Regenpfeiferfleisch-Klößchen.	— -soup with plover-forcemeat balls.
— *(lié) aux quenelles de volaille à la (aux truffes de) Périgueux.*	Geflügel-Suppe m. Geflügel-Klößchen und Perigord-[8]) Trüffeln.	Chicken-soup with chicken-forcemeat balls and *Périgord*-truffles.
— *(lié) aux quenelles de volaille à la Talleyrand.*	— -Suppe mit gefüllten Geflügel-Klößchen und Tafel-Pilzen.	— -soup with stuffed chicken-forcemeat balls and mushrooms.
— *(lié) aux queues de boeuf.*	Ochsschwanz-Suppe.	Ox' tail-soup.
— *(lié) aux queues de boeuf à l'Arnold.*	— -Suppe mit Graupen.	— -soup with barley.
— *(lié) aux queues de mouton.*	Hammelschwanz-Suppe.	Mutton-tail soup.
— *(lié) aux queues de mouton à l'indienne.*	— -Suppe mit Kari.	Curried mutton-tail soup.
— *(lié) aux queues de mouton à la persane.*	Persische[9]) Hammelschwanz-Suppe.	Persian mutton-soup.

[1]) Wildtauben-Suppe mit grünen Erbsen und Möhren.
[2]) Geflügel-Kraftbrühe mit halbgebackenen Zwiebeln und Brotschnitten.
[3]) Mit Entenfleisch-Schnitten, Gemüse, Majoran, Weißwein und ausgestochenen Kartoffeln.
[4]) Sprich »Pongtoás«; Stadt im französ. Dép. *Seine-et-Oise.* Mit Kalbsbröschen, Schinken und Weißwein.
[5]) Vergl. *potage à la Woronzow.*
[6]) Mit Würfeln von rohem Schinken und würfelig geschnittenen Paradies-Äpfeln.
[7]) Mit weichgekochten Graupen, Huhnfleisch und Schoten-Kernen.
[8]) Sprich »Périgohr«, vormal. französ. Prov. mit der Hauptstadt *Périgueux*, Mittelpunkt des Trüffel-Handels. Auch bedeutend durch seinen Handel mit Truthühnern.
[9]) Mit gedämpften Hammel-Schwänzen, Reis und Kari.

Potage (lié) aux queues de veau.	Kalbsschwanz-Suppe.	Calf's tail-soup.
— *(lié) aux queues de veau à l'indienne.*	— -Suppe mit gewürztem Reis.	— tail-soup with curried rice.
— *(lié) à la Rachel.*	Geflügel-Suppe nach der Rachel[1]).	Chicken-soup, Rachel style.
— *(lié) à la Récamier*[2]).	Perlsago-Suppe mit Rahm und Eigelb.	Sago-soup with cream and yolks.
— *(lié) à la régence.*	Regierungs-[3])Suppe.	Beef-soup, regency style.
— *(lié) à la reine Hortense.*	Geflügel-Suppe nach der Königin Hortense[4]).	Chicken-soup, Queen Hortensia style.
— *à la renaissance.*	Renaissance-[5])Suppe.	— -soup in renaissance style.
— *(lié) de ris de veau à l'allemande.*	Deutsche[6]) Suppe mit Kalbsbröschen.	Calf's sweetbread-soup, German style.
—† *(lié) de riz à l'indienne.*	Indische[7]) Reissuppe.	Curried rice-soup, Indian style.
— *(lié) de riz à la flamande.*	Flämische[8]) Reissuppe.	Flemish rice-soup.
—† *(lié) de riz au* kari.	Reissuppe mit Kari.	Curried rice-soup.
— *(lié) de riz à la Maintenon.*	— nach Mme. de Maintenon[9]).	Rice-soup, Maintenon style.
— *de riz à la Ristori.*	— nach Ristori[10]).	— -soup, Ristori style.
— *(lié) de riz à la valencienne.*	Valencia-[11])Reissuppe.	— -soup, Valencia style.
— *(lié) aux rognons de boeuf.*	Suppe mit Rindsnieren	Soup with ox'kidneys.
— *(lié) aux rognons de cochon.*	— mit Schweinsnieren.	— with pig's kidneys.
— *(lié) aux rognons de coqs.*	— mit Hahnnierchen.	— with cock's kidneys.
— *(lié) aux rognons de mouton aux fines herbes.*	— mit Hammel-Nieren und feinen Kräutern.	— with mutton-kidneys and fine herbs.
— *(lié) aux rognons de mouton aux tomates.*	— mit Hammel-Nieren und Paradies-Äpfeln.	— with mutton-kidneys and tomatoes.
— *(lié) aux rognons de veau.*	— mit Kalbsnieren.	— with calf's kidneys.
— *(lié) à la Rohan.*	Wildsuppe nach Rohan[12]).	Game-soup, Rohan style.
— *(lié) à la romaine.*	Suppe mit römischem Salat.	Soup with Roman lettuce.
— *(lié) à la Rumford.*	Rumford'[13])sche Suppe.	Rumford-soup.
— *(lié) à la St.-Germain.*	Krebssuppe nach St.-Germain.[14])	Crayfish-soup, St. Germain style.
—† *(lié) de salep (de Perse).*	Salep-Suppe.	Salep-soup.
—† *(lié) de salsifis à la manière de Lyon.*	Schwarzwurzel-[15])Suppe.	Salsify-soup.

[1]) Mit jungen Erbsen und in Formen steif gestocktem, in Scheiben geschnittenem Geflügelmus.

[2]) Sprich »Rékamjéh«; vollst. Name *Jeanne Françoise Madame Récamier*, geb. *Bernard*, geistreiche und schöne Französin, geb. 4. Dez. 1777 zu Lyon, 1793 mit dem Bankier Jules Récamier in Paris vermählt, durch ihre Bekanntschaft mit allen hervorragenden Geistern von großem Einfluß auf die Litteratur, gest. 11. Mai 1849.

[3]) Mit Eierstand und mit Hummer-Butter rot gefärbten Huhnfleisch-Klößchen.

[4]) Mit Parmesan-Käse, weiß und grün gefärbten Huhnfleisch-Klößchen, kleinen Möhren, Spargel-Köpfen und Schoten-Kernen.

[5]) Mit Tafel-Pilzen, Erbsen und mit Huhnfleisch gefüllten Nudel-Flecken.

[6]) Mit Gemüsen, Kräutern, Schinken, Nudeln und gedämpften Kalbsbröschen.

[7]) Geflügel-Kraftbrühe mit Brustfleisch von Huhn mit Kari; auf besonderem Teller Reis mit Kari.

[8]) Mit Rosenkohl und verschiedenen Gemüsen.

[9]) Sprich »Mängt'nong«; vollständiger Name *Françoise d'Aubigné, Marquise de Maintenon*, Geliebte und später heimliche Gemahlin Ludwigs XIV., geb. 27. Nov. 1635 zu Niort, nach anderen Angaben in der Citadelle von Bordeaux, gest. 15. April 1719 im Fräuleinstift St.-Cyr, wohin sie sich nach Ludwigs des XIV. Tode zurückgezogen hatte. Geflügel-Kraftbrühe mit Rahm, Eigelb und Huhnfleisch-Streifen.

[10]) *Adelaide Ristori*, berühmte Schauspielerin, geb. 26. Jan. 1821 zu Cividale, 1848 mit dem *Marchese del Grillo* vermählt, feierte als Tragödin seit 1850 Triumphe an allen größeren Bühnen Europas. Mit Petersilie, Kohl, Speckstreifen und geriebenem Parmesan-Käse.

[11]) Ehemaliges maurisches Königreich in Spanien, jetzt Provinz Valencia mit der gleichnamigen Hauptstadt.

[12]) Sprich »Rohang«; altes, von den Herzögen der Bretagne abstammendes, nach dem Städtchen Rohan genanntes französisches Geschlecht. Mit Pfannkuchen-Schnitten (ohne Zucker), auf besonderem Teller runde, mit Regenpfeifermus gefüllte Brotkrusten.

[13]) Sprich »Römmfohrd«; vollständiger Name *Benj. Thomson, earl of Rumford*, nordamerikanischer Physiker und Philanthrop, geb. 26. März 1753 zu Woburn (Mass.), gest. 22. August 1814 zu Auteuil bei Paris. Aus Knochen, Blut und anderen nahrhaften billigen Stoffen.

[14]) Vergl. auch *potage aux écrevisses à la St.-Germain.*

[15]) *Scorzonera* (latein.), Pflanzen-Gattung der Compositen; man unterscheidet davon mehrere Sorten; die hier in Frage kommende ist die spanische Schwarzwurzel, *scorzonera hispanica*, französ. auch *scorsonère d'Espagne*, engl. auch *scorzonera*, *purple goat's beard*, deutsch auch Bocksbart und Hafer-Wurzel, welche ein beliebtes, dem Spargel ähnliches Gemüse gibt.

Potage (lié) de santé aux oeufs pochés.	Kraftsuppe mit verlorenen Eiern.	Beef-soup with a poached egg.
— *(lié) de sarcelle.*	Kriekenten-Suppe.	Teal-soup.
— *(lié) à la Schwérin.*	Schweriner[1]) Suppe.	Vegetable-soup, Schwerin style.
—† *(lié) de semoule.*	Grießsuppe.	Semolina-soup.
— *(lié) à la Sévigné.*	Geflügel-Suppe nach der Sévigné[2]).	Chicken-soup, Sévigné style.
— *soissonnais.*	Soisson-[3])Suppe.	*Soisson*-soup.
— *(lié) à la Solférino.*	Solferino-[4])Geflügelsuppe.	Chicken-soup, Solferino style.
— *(lié) à la suédoise*[5]).	Schwedische[6]) Suppe.	Swedish soup.
—† *(lié) au tapioca.*	Tapioka-Suppe.	Tapioca-soup.
—† *(lié) au tapioca aux quenelles.*	— -Suppe mit Tapioka-Klößchen.	— -soup with tapioca-dumplings.
— tarhonya.	Szegediner Nudel-Suppe.[7])	*Nouilles*-soup, Szegedin style.
— *(lié) aux tendrons d'agneau aux tomates.*	Suppe mit Lammbrust-Knorpeln.	Lamb-soup with tendons[8] of lamb.
—† *aux tendrons de choux.*	Kohlsprossen-Suppe.	Sprouts-soup.
— *(lié) aux tendrons de veau aux champignons.*	Kalbssuppe mit Kalbsbrust-Knorpeln u. Tafel-Pilzen.	Veal-soup with tendons of veal and mushrooms.
— *(lié) aux tendrons de veau à la macédoine.*	— mit Kalbsbrust-Knorpeln und verschiedenen gewürfelten Gemüsen.	— -soup with tendons of veal and assorted diced vegetables.
— *(lié) aux tendrons de veau à la nivernaise.*	— mit Kalbsbrust-Knorpeln und olivenförmig ausgestochenen Rüben.	— -soup with tendons of veal and olive-shapes scooped out of turnips.
— *(lié) de tête de veau à la Brighton.*	Brighton-[9])Kalbskopf-Suppe.	Calf's head-soup, Brighton style.
— *(lié) à la tête de veau farcie.*	Kalbssuppe mit gefülltem Kalbskopf.	Veal-soup with stuffed calf's head.
— *(lié) à la tête de veau frite.*	— mit gebackenem Kalbskopf.	— -soup with fried calf's head.
— *(lié) de tête de veau aux huîtres.*	Kalbskopf-Suppe mit Austern.	Calf's head-soup with oysters.
—† *(lié) aux tomates.*	Paradiesapfel-Suppe.	Tomato-soup.
—† *(lié) de tortue.*	Echte Schildkröten-Suppe.[10])	Turtle-soup.
—† *(lié) de tortue à l'anglaise.*	Englische[11]) Schildkröten-Suppe.	— -soup, English style.
— *(lié) de tortue à la parisienne.*	Pariser[12]) Schildkröten-Suppe.	— -soup, Parisian style.
—† *(lié) aux trois racines.*	Dreiwurzel-[13])Suppe.	Soup with three sorts of roots.

---

[1]) Mit Rindsmark, Salat, Zwiebeln, Schoten-Kernen, Petersilie, Kerbel und Ingwer.

[2]) Sprich »Sehwinjéh«; vollständiger Name *Marie de Rabutin-Chantal, Marquise de Sévigné*, franz. Schriftstellerin, geb. zu Paris 6. Febr. 1626, gest. zu Grignan 18. April 1696. Mit in Becher-Formen gestocktem Geflügelmus, Spargel-Spitzen und jungen Erbsen.

[3]) Sprich »Söassong«; Stadt im franz. *Dép. Aisne; Charles* und *Louis* von *Bourbon* trugen beide den Titel eines Grafen von Soissons.

[4]) Mit Kartoffel-Scheibchen, eiförmig ausgestochenen Möhren, Wachsbohnen, grünen Bohnen, Erbsen, überglänzten Zwiebeln u. Spargel-Spitzen. Auf besonderem Teller auf dem Rost gebackene Brotschnitten.

[5]) Nicht *suèdoise* oder *suedoise*, wie in vielen Sprachbüchern u. selbst in manchen französischen Wörterbüchern zu finden ist; *Suède* Schweden, aber *suédois* schwedisch.

[6]) Mit Brötchen, welche mit gebackenem Kohl, Erbsen, Möhren, Rüben und Bohnen gefüllt sind. Die Brötchen (Semmeln, Wecken) werden geteilt, die Krume herausgenommen, und jede Hälfte wird mit dem Gemüsebrei *(purée)* gefüllt. Hierauf werden die Brötchen mit Käse bestreut, mit ausgelassener Butter bestrichen u. gebacken.

[7]) *Tarhonya*, falsch *tarhanya* bedeutet »Suppen-Teigbohnen«, eine Art ungarischer Nudeln.

[8]) *The tendons of lamb or veal are the gristly parts found at the extremity of the bones towards the thick end of a breast of veal or lamb. The place where the tendons begin and the ribs end is shown by a line of white gristle.*

[9]) Sprich »Breit'n«; früher *Brighthelmstone*, Seestadt an der Südküste der engl. Grafschaft Sussex, besuchtestes Seebad Englands. Mit Gemüse, Xereswein, in Würfel geschnittenem Kalbskopffleisch, Kalbfleisch-Klößchen und Zitronen-Scheiben.

[10]) Gewöhnlich gibt man Reis, gehackte Petersilie, Geflügel- und Schildkrötenfleisch-Klößchen in die Suppe. Es gehört zur feinen Sitte, zu echten Schildkröten-Suppen eine Schale mit Schildkrötenfett zu servieren. Dieses Fett wird von den amerikanischen Feinschmeckern über alles geschätzt und von den Franzosen auch gern genossen.

[11]) Mit Schildkrötenfleisch-Klößchen, Madeira, Sauerampfer, Eier-Klößchen und Schildkrötenfleisch-Schnitten.

[12]) Kraftbrühe mit Madeira, Schinken, Kräutern, Ochsgaumen-Schnitten, Hahnnierchen, Huhnfleisch-Klößchen und gehackten Trüffeln.

[13]) Möhren, Sellerie-Knollen und Petersilie-Wurzeln in feine Streifen geschnitten; auf besonderem Schüsselchen gibt man Setzeier.

Potage (lié) à la Turenne.	Kartoffel-Suppe nach Turenne[1]).	Potato-soup, Turenne style.
— *(lié) à la Valois.*	Wildsuppe nach Valois[2]).	Game-soup, Valois style.
— *(lié) de veau à la Poissy*[3]).	Kalbssuppe mit Rahm und Faden-Nudeln.	Veal-soup with cream and vermicelli.
— *(lié) à la velours (velouté).*[4])	Möhren-Suppe mit Reis und Tapioka.	Carrot-soup with rice and tapioca.
— *(lié) à la Vénard.*	Suppe mit gefüllten Eiern und Austern.	Soup with farced eggs and oysters.
— *(lié) de vermicelles à la grecque.*	Fadennudel-Suppe mit Rahm und Zitronensaft.	Vermicelli-soup with cream and lemon-juice.
— *(lié) de vermicelles [à l'oseille.*	— -Suppe m. Sauerampfer.	— -soup with sorrel.
—† *(lié) de vermicelles aux petits pois.*	— -Suppe mit Schoten-Kernen.	— -soup with green peas.
— *(lié) à la Victoria.*	Geflügel-Suppe nach der Königin Victoria[5]).	Chicken-soup, Victoria style.
— *(lié) de volaille à l'allemande.*	Deutsche[6]) Geflügel-Suppe.	Chicken-soup, German style.
— *(lié) à la Westmoreland.*	Westmoreland-[7])Suppe.	Beef-soup, Westmoreland [style.
— *(lié) à la Windsor.*	Windsor-[8])Suppe.	Veal-soup, Windsor style.
— *(lié) à la Woronzow* (potroka).	Gansklein-Suppe nach Woronzow[9]).	Giblet-soup, Woronzow style.
—† *(lié) au xérès.*	Tapioka-Suppe mit Xereswein.[10])	Tapioca-soup with sherry.
Potroka.	Russische[11]) Gansklein-Suppe.	*Potroka* (Russian giblet-soup).
Soupe agnellotti *au parmesan.*	Suppe mit Agnellotti[12]) und Parmesan-Käse.	Soup with *agnellotti*[13]) and parmesan cheese.
—† fidelini *à la royale.*	Fidelini-Suppe mit Rahm und Eigelb.[14])	*Fidelini*-[15]) soup with cream and yolks.
— jambalaya *à la créole.*	Reissuppe auf Kreolenart[16]).	Rice-soup, Creole style (*Jambalaya*[17]).
— jambalaya *à la planteur d'Amérique.*	— nach Art amerikanischer Pflanzer[18]).	— -soup, American planter's style.
— jambalaya *à la Floride.*	— auf Florida-Art[19]).	— -soup, Florida-Spanish [style.

---

[1]) Sprich »Türenn«; vollst. Name *Henri de Latour d'Auvergne, Vicomte de Turenne*, berühmter franz. Feldherr, geb. 11. Sept. 1611 zu Sedan, zweiter Sohn Herzog Heinrichs von Bouillon, fiel als Oberbefehlshaber der franz. Truppen 27. Juli 1675 bei Sasbach in der Nähe von Offenburg. Mit Schweinefleisch und Petersilie.

[2]) Sprich »Walloa«; jetzt das *Dép. Oise*, früher Grafschaft, dann Herzogtum, wovon das königliche Haus *Valois* (1328—1589) den Namen erhielt. Mit in Becher-Formen gestocktem Fasanmus *(pain de faisan)*, Tafel-Pilzen und jungen Erbsen.

[3]) Hauptort im franz. Dép. *Seine-et-Oise* mit viel Viehhandel nach Paris.

[4]) Auch *au velours, en velours, en velouté* zu finden, von *le velours* der Sammet (Samt), *le velouté* der Sammet-Streifen, das Sammetband.

[5]) Mit rund ausgestochenen Möhren, Rüben, Sellerie, Blumenkohl, Spargel-Spitzen und Paradies-Äpfeln.

[6]) Mit Hahnkämmen, Hahnnieren und Mehlklößchen.

[7]) Sprich »Wuéstmohrlähnd«; vollst. Name *John Fane, earl of Westmoreland*, britischer Staatsmann, geb. 3. Febr. 1784, gest. 16. Oct. 1859. Falsch *Westmorland, Westmooreland, Moreland* usw. Mit Madeira, Huhnfleisch-Klößchen, ausgestochenem Kalbskopf, Trüffel- und Pfeffergurken-Streifen.

[8]) Sprich »Wuindsör«; Stadt in der engl. Grafschaft Berks an der Themse mit königl. Schloß und großem Park, gewöhnlich königliche Sommer-Residenz. a) Kalbsfuß-Suppe mit Graupen und Geflügel-Klößchen. b) Weiße Suppe mit Kräutern, Madeira, gedämpftem Kalbsfußfleisch in Würfeln und mit Krebsbutter gefärbten Huhnfleisch-Klößchen.

[9]) Sprich »Woránzoff«; altes russisches Geschlecht, dessen Familien-Mitglieder die höchsten Regierungs-Ämter bekleideten und noch jetzt solche inne haben. Mit Gemüse-Fäden von Möhren, Petersilie und Sellerie, gefüllten Nudel-Flecken *(ravioli)*, Gans- und Truthennen-Leber.

[10]) In die Suppe gibt man in Streifen geschnittenen gekochten Schinken.

[11]) Vergl. *potage à la Woronzow.*

[12]) Eine besondere Art *ravioli*, die sich von letzteren nur durch die Füllung unterscheidet. Diese besteht in gekochtem, fein gehacktem Rindfleisch mit Käse und gebackenen Zwiebeln. Man gibt die *agnellotti* stets auf besonderem Teller zur Suppe.

[13]) *A variety of ravioli, made the same except the filling is of minced cooked beef with cheese and fried onion.*

[14]) Die Nudeln werden in Salzwasser gekocht und dann in Geflügel-Kraftbrühe gegeben. Auf besonderem Teller geriebener Parmesan-Käse.

[15]) *One of the varieties of Italian paste, thicker than vermicelli, thinner than spaghetti.*

[16]) *Jambalaya*, Kreolen-Spezialität. Mit gedämpften Paradies-Äpfeln, Zwiebeln, Butter, Zucker, Gewürz und Huhnfleisch-Schnitten.

[17]) *Jambalaya, a Creole or South-American dish made in three different ways.*

[18]) Mit in Würfel geschnittenem, in Butter gebackenem, magerem Schinken, Zwiebel-Scheiben und rotem Pfeffer.

[19]) Der südlichste der nordamerikanischen Freistaaten. Mit in Butter gebratenen „Fischschnitten, Schinken, Zwiebeln u. Paradies-Äpfeln.

Soupe† mille fanti.	Brotkrumen-Suppe mit Parmesan-Käse.	Soup of bread-crumbs and Parmesan cheese.
—† *d'oeufs au parmesan.*	Eier-Suppe mit Parmesan-Käse.	— with eggs and Parmesan cheese.
—† *d'oignons* (*à l'oignon*) *à la Stanislas.*	Suppe mit gebackenen Zwiebeln und Brotschnitten.	— with fried onions and toasted sippets.
—† *aux* polpetti.	— mit Polpetti[1]).	— with *polpetti (croquettes* of meat).
—† ravioli *à l'italienne.*	— mit gefüllten Nudel-Flecken.	— with stuffed little turnovers.
—† ravioli *à la sarde.*	— mit gefüllten Nudel-Flecken auf sardinische Art.	— with stuffed Sardinian turnovers.
—† risotto *à la napolitaine.*	Neapolitanische[2]) Reissuppe.	Rice-soup, Neapolitan style.
— tagliatelli.	Italienische Nudel-Suppe.	*Tagliatelli*-soup.

c) Potages passés au tamis. | Durchgestrichene Suppen. | Strained Soups.

Potages à la crème. Potages à la purée.	Schleimsuppen. Mussuppen.	Creamy soups. *Purée*-soups.
Bisque† *de crabes.*[3])	Krabben-Suppe.	Bisk of crabs.
—† *d'écrevisses.*	Krebssuppe.	— of crayfish.
—† *d'écrevisses à la française.*	Französische[4]) Krebssuppe.	— of crayfish, French style.
— *d'écrevisses à la parisienne.*	Pariser[5]) Krebssuppe.	— of crayfish, Parisian style.
—† *d'écrevisses à la Périgord.*	Périgord-[6])Krebssuppe.	— of crayfish, Périgord style.
— *d'écrevisses à la princesse.*	Krebssuppe mit Huhnfleisch und Krebsschwänzen.	— of crayfish with chicken-meat and crayfish-tails.
—† *d'écrevisses aux quenelles.*	— mit Geflügel-Klößchen.	— of crayfish with chicken-forcemeat balls.
— *d'écrevisses à la Rothschild.*	— nach Rothschild.	— of crayfish, Rothschild style.
— *d'écrevisses à la volaille.*	— mit gestoßenem Geflügel.	— of crayfish with *purée* of chicken.
— *de gelinottes.*	Haselhuhn-Suppe.	— of hazel-hen (grouses).
—† *de homards à l'indienne.*	Hummer-Suppe m. Schinken und Gemüsen.	— of lobster with ham and vegetables.
— *de perdrix à la dauphine.*	Rebhuhn-Suppe m. Rebhuhn- und Kastanienmus.	— of partridge with *purée* of roast partridge and chestnuts.
— *de pluviers.*	Regenpfeifer-Suppe.	— of plovers.
— *de pluviers à la Rossini.*	— -Suppe nach Rossini[7]).	— of plovers, Rossini style.

[1]) Italienische in Butter gebackene Fleischklößchen, die nachher mit Parmesan-Käse bestreut werden.

[2]) Reis mit Butter, Paradiesapfel-Sose, Parmesan-Käse, Tafel-Pilzen auf dem einen, die Suppe auf einem anderen Teller.

[3]) *Bisque*, früher beliebtes Mus *(purée)*, welches statt der Suppe am Anfange der Mahlzeit aufgetragen wurde. Es wurde von zerstoßenen Krebsen, Reis und Gemüse bereitet, zuweilen vertrat ein Gehäcksel von Fischen oder Wildmus die Stelle der Krebse. Heute wird die *Bisque* als Suppe angesehen, deren Hauptbestandteil Krebse sind. Zu den *Bisques* werden gewöhnlich gebackene Brotkrusten, Reiskrusten oder gefüllte Krebsschalen, sogenannte Krebsnasen, d. i. der Brustkorb *(coffres d'écrevisses)* gegeben. Im Englischen wird *Bisque* verschiedentlich übersetzt, teils mit *purée*, teils mit *bisque* oder einfach mit *soup*. Die erstere ist neben der von uns angegebenen die richtigste und gebräuchlichste.

[4]) Fisch- und Krebsbrühe mit gestoßenem Krebsfleisch, Reis, Krebsschwänzen und Huhnfleisch-Klößchen.

[5]) Mit Geflügel-Klößchen.

[6]) Mit Trüffel-Scheiben, Gansleber-Würfeln, Huhnfleisch-Klößchen und Krebsschwänzen.

[7]) *Gioachino Rossini*, berühmter ital. Opern-Komponist, geb. 29. Febr. 1792 zu Pesaro, gest. 14. Nov. 1868 zu Passy. Regenpfeifer, in Portwein gedämpft, zu Mus zerstoßen, mit in Fleischbrühe gekochtem Grieß. Auf besonderem Schüsselchen *Grissinibrot.*

Bisque† *de poupart.*	Taschenkrebs-Suppe.	Bisk of crabs.
— *de volaille.*	Geflügel-Suppe.	— of fowl.
— *de volaille aux écrevisses.*	— -Suppe mit Krebsen.	— of fowl with crayfish.
Bouillon† *à la crécy.*	Möhren-Suppe.	Carrot-soup.
Brouet d'andouilles.	Wurstsuppe.	Pudding-broth.
Chiffonnade† *(une).*	Erbssuppe mit Kopfsalat.	Green pea-soup with lettuce.
Coulis[1]) *à l'anglaise.*	Englische[2]) Geflügel-Suppe.	Cullis of chicken, English style.
— *de boeuf.*	Rindfleisch-Suppe.	— of beef.
— *de cardons.*	Spanische Artischocken-Suppe.	— of cardoons.
— *de chicorée.*	Endivien-Suppe.	— of endives.
—† *d'épinards.*	Spinat-Suppe.	— of spinach.
—† *de laitues.*	Lattich-Suppe.	— of lettuce.
—† *de lentilles.*	Linsen-Suppe.	— of lentils.
—† *de marrons.*	Kastanien-Suppe.	— of chestnuts.
— *de navets aux canards.*	Rüben-Suppe m. Entenfleisch.	Turnip-soup with duck-slices.
—† *d'oseille.*	Sauerampfer-Suppe.	Sorrel-soup.
—† *de pois.*	Erbssuppe.	Pea-soup.
—† *de poisson à la reine.*	Fischsuppe mit Reis.	Fish-soup with rice.
—† *de pommes de terre.*	Durchgestrichene Kartoffel-Suppe.	Cullis of potatoes.
—† *à la Soubise.*	Geflügel-Suppe mit Zwiebelmus und Geflügel-Klößchen.	Chicken-soup with onion-*purée* and chicken-forcemeat balls.
—† *de tomates.*	Paradiesapfel-Suppe.	Tomato-soup.
— *de volaille aux concombres.*	Geflügel-Suppe mit Gurken.	Chicken-soup with cucumbers.
Crécy (une).	Möhren-Suppe.	Carrot-soup.
—† *(une) au sagou.*	Durchgestrichene Möhren-Suppe mit Sago.	*Purée*-soup of carrots and onions with sago.
Haddock-soup†.	Stockfisch-Suppe.[3])	Haddock-soup.
Julienne† *(une) aux pois.*	Erbsmus-Suppe mit Gemüse-Fäden.	*Purée*-soup of pease with shreds of vegetables.
Potage d'abat(t)is d'oie à l'allemande.	Deutsche[4]) Gansklein-Suppe.	Giblet-soup, German style.
— *d'agneau* (Borscz *de Mielul).*	Lammsuppe mit Zwiebel- und Fenchelmus.	Lamb-soup with *purée* of onions and fennel.
— *d'agneau à la purée de cardons.*	— mit Mus von spanischen Artischocken.	— soup with *purée* of cardoons.
— *d'alouettes.*	Lerchen-Suppe.	Lark-soup.
— *d'alouettes à la chasseur.*	— -Suppe mit Wildbret-Schnitten.	— -soup with slices of game.
—† *à l'américaine.*	Durchgestrichene Paradiesapfel-Suppe mit Reis.	*Purée*-soup of tomatoes with rice.
—† *d'anguille à la hollandaise.*	Holländische[5]) Aalsuppe.	Eel-soup, Dutch style.
—† *à l'Argenteuil.*	Reisschleim-Suppe mit Spargel-Spitzen.	Rice-cream soup with asparagus-heads.
—† *d'*arrow-root.	Durchgestrichene Pfeilwurz-Suppe.	*Purée*-soup of arrow-root.
— *à la d'Artagnan.*	Artagnan-[6])Suppe.	Soup, Artagnan style.
—† *à la d'Artois.*	Grüne Erbsen-Suppe.	Green-pease soup.
—† *d'asperges à la princesse.*	Spargel-Suppe mit Spargel-Spitzen und Reis.	Asparagus-*purée* with points of asparagus and rice.

[1]) Von *couler*, durchseihen; *coulis*, engl. *cullis*, durchgeseihte Kraftbrühe. Im Englischen auch mit *blond bouillon*, *broth of ....*, *stock of ....* übersetzt. Das französische *Coulis* ist jetzt wenig gebräuchlich, meist sagt man einfach *potage*.

[2]) Mit Reis, Kari, Madeira u. rohem Schinken.

[3]) Vergl. auch *potage de merluche à l'écossaise*. Im Französischen versteht man unter der englischen Bezeichnung *haddock-soup* immer die schottische Zubereitungs-Weise, im Gegensatz zu der von Yorkshire *(à l'anglaise*, vergl. *potage de merluche à l'anglaise)*. Fleisch- und Fischbrühe mit Stockfischmus, Garneelen und in Rahm geweichten Milchbrötchen.

[4]) Mit Rheinwein, Möhren, Sellerie, Lauch und würfelig geschnittenem Gansmagen u. Gansleber.

[5]) Fisch- und Fleischbrühe mit Mus *(purée)* von Lattich, Kerbel, Sauerampfer mit Perlzwiebeln, in Butter gerösteten Brotkrusten und kleinen Aalschnitten.

[6]) Phantasie-Name aus *Alexander Dumas* »*Trois mousquetaires*«.

Potage d'asperges aux quenelles.	Spargel-Suppe mit Fleischklößchen.	*Purée* of asparagus with meat-balls.
—† *à l'aurore.*	Möhren-Suppe.[1])	Carrot-soup, aurora-coloured.
—† *à la Bagration.*	Reissuppe mit Mus von Huhn- und Kalbfleisch nebst Hohlnudeln.	*Purée* of chicken and veal with rice and macaroni.
— *à la Bavière.*	Linsenmus-Suppe mit Bratwürsten.	— of lentils with sausages.
— *(à la) Beaufort.*	Wildsuppe nach Beaufort[2]).	Game-soup, Beaufort style.
— *Beaufort à la bisque.*	— mit Rebhuhnmus, Krebsschwänzen und Geflügel-Klößchen.	— -soup with *purée* of partridge, crayfish-tails, fowl-meat balls.
— *de bécasses à la chasseur.*	Waldschnepfen-Suppe mit Wildbret-Schnitten.	Woodcock-soup with game-slices.
— *de bécassines à la chasseur.*	Wasserschnepfen-Suppe mit Wildbret-Schnitten.	Snipe-soup with game-slices.
— *Bizet.*	Bizet-Geflügelsuppe.	Chicken-soup, Bizet style.
— *de blé vert à l'américaine.*	Huhnfleisch-Suppe mit Mais, Rahm und Petersilie.	Green corn-soup with cream and chopped parsley.
— *de boeuf à l'anglaise.*	Englische[3]) Rindfleisch-Suppe.	Beef-soup, English style.
— *de boeuf à la mode.*	Rindfleisch-Suppe mit gedämpftem Rindfleisch.	— -soup with stewed pieces of beef.
— *à la bonne femme.*	Sauerampfer-Suppe mit Geflügel-Klößchen.	Sorrel-soup with chicken-forcemeat balls.
— boronia.	Spanische[4]) Gemüse-Suppe.	Vegetable-soup, Spanish style.
— *à la Bourdaloue.*	Geflügel-Suppe nach Bourdaloue[5]).	Chicken-soup, Bourdaloue style.
— *de bourrache.*	Durchgestrichene Bor(r)etsch- (od. Ochszunge) Suppe.	Borage cream-soup.
— *à la Bresse.*	Bresse-[6])Geflügelsuppe.	Fowl-soup, Bresse style.
— *à la Britannia.*	Wildsuppe mit Hummer.	Game-soup with lobster.
— *brun à la bohémienne.*	Braune Suppe mit Knödeln.	Brown soup with dumplings, Bohemian style.
—† *brunois aux pois.*	Durchgestrichene Gemüse-Suppe mit Erbsmus.	Vegetable-soup with *purée* of peas.
— *de cailles à la chasseur.*	Wachtel-Suppe mit in Butter gebackenen Wachteln.	Quail-soup with fried quail-slices.
— *de cailles en manière d'oil.*	— -Suppe mit Sellerie, Lauch, Rüben und feinen Kräutern.	— -soup with celery, leeks, turnips and fine herbs.
— *de cailles aux racines.*	— -Suppe mit Wurzelwerk.	— -soup with roots.
— *à la Camerani.*	Geflügel-Suppe nach Camerani[7]).	Chicken-soup, Camerani style.
— *de canard aux petits pois.*	Durchgestrichene Enten-Suppe mit Erbsmus.	Duck-soup with *purée* of green peas.
— *de canard à la polonaise.*	Polnische[8]) Enten-Suppe.	— -soup, Polish style.

[1]) Mus von Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln mit in Butter gerösteten Semmel-Würfeln; *à l'aurore* genannt, weil die Farbe der Suppe der des Morgenrotes (*aurora* lat., *l'aurore* franz.) gleicht.

[2]) Mit Hasen-Lenden und Würstchen. In besonderer Schüssel in Butter gebackene Weißbrot-Schnitten.

[3]) Mit magerem, in Würfel geschnittenem Rindfleisch, Sellerie, Möhren und Rüben.

[4]) Beliebte spanische Suppe aus Knoblauch, der mit Olivenöl gekocht ist, dann in Würfel geschnittene Eierfrucht, Kürbis und Paradies-Äpfel, in Öl gedämpft, dazu geriebenes Weißbrot und Kümmel, mit Fleischbrühe versetzt, gekocht, durchgegeben, mit spanischem Pfeffer und Safran gewürzt und serviert. Auf besonderem Teller kann man verlorene Eier geben.

[5]) Mit Zwiebel-, Spargel-, Möhren- n. Rübenmus, sowie mit Parmesan-Käse. Auf besonderem Teller Gemüse-Brötchen.

[6]) Ehemalige Grafschaft in Burgund, jetzt ein Teil des franz. *Dép. Ain*, berühmt durch vorzügl. Geflügel. Mit Spargelmus, verschiedenen in Würfel geschnittenen Gemüsen und Eigelben.

[7]) Mit Lebermns von gemästetem Kapphuhn (*poularde*), Madeira nnd Champagner, mit Schinken-Scheiben, kleinen weißen Tafel-Pilzen, Hahnkämmen und Hahnnierchen. Brotkrusten auf besonderem Teller.

[8]) Mit Gemüsebrei, Entenfleisch-Schnitten Schinken und Reis.

Potage de canard à la purée verte.	Enten-Suppe mit grünem Gemüsebrei.	Duck-soup with *purée* of vegetables.
— de canard sauvage à l'américaine.	Amerikanische[1]) Wildenten-Suppe.	Mallard-duck soup, American style.
— de canard sauvage à la hongroise.	Wildenten-Suppe mit Gemüsebrei und Graupen.	— -duck soup with *purée* of vegetables, barley.
— de canard sauvage à la Norfolk.	— -Suppe mit Brot und Portwein.	— -duck soup with bread and portwine.
— de canard sauvage à la purée de champignons.	— -Suppe mit Tafelpilzmus.	— -duck soup with *purée* of mushrooms.
— de carottes à l'allemande.	Möhren-Suppe mit Nudeln.	Carrot-soup with noodles.
— de céleri aux petits pois.	Sellerie-Suppe mit grünen Erbsen.	Celery-soup with green pease.
— de cèpes.	Pilz-(Schwamm-)Suppe.	Mushroom-soup.
— à la Chantilly.	Linsen-Suppe mit Rahm.	Lentil-soup with cream.
— de chapon à la Soubise.	Durchgestrichene Kapaun-Suppe mit weißem Zwiebelmus.	Capon-soup with white *purée* of onions.
— à la chartreuse.	Kartäuser-[2])Suppe.	Tapioca-soup, Carthusian style.
— chasseur à l'anglaise.	Englische[3]) Hasen-Suppe.	Hare-soup, English style.
— chasseur à la gentilhomme.	Jäger-Suppe nach Edelmanns-Art[4]).	Hunter's soup, gentleman's style.
— chasseur à l'italienne.	Italienische[5]) Jäger-Wildsuppe.	— soup, Italian style.
— chasseur à la Loewenstein.	Wildsuppe mit Linsen und Rüben.	Game-soup with lentils and turnips.
— chasseur à la Palmerston.	— nach Palmerston[6]).	— -soup, Palmerston style.
— à la châtelaine.	Schloßherrin-[7])Suppe.	Brown soup in the lady of the castle style.
—† *à la Chevreuse.*	Chevreuse-[8])Suppe.	Soup, Chevreuse style.
— de choux de Bruxelles.	Durchgestrichene Rosenkohl-Suppe.	*Purée*-soup of Brussels-sprouts.
— de choux-fleurs à l'italienne.	— Blumenkohl-Suppe mit Krebsbutter.	— -soup of cauliflower with crayfish-butter.
— de choux-fleurs au parmesan.	— Blumenkohl-Suppe mit Parmesan-Käse.	— -soup of cauliflower with Parmesan cheese.
—† *aux choux à la gasconne.*	Gaskonische[9]) Kohlsuppe.	Cabbage-soup, Gascon style.
—† *de choux à la languedocienne.*	Languedoc-[10])Kohlsuppe.	— -soup, Languedoc style.
—† *de choux à la piémontaise.*	Piemontesische[11]) Kohlsuppe.	— -soup, Piedmontese style.
—† *de choux aux pommes de terre.*	Kohlsuppe mit Kartoffeln.	— -soup with potatoes.
— de choux à la rentière.	Rentnerin-[12])Kohlsuppe.	— -soup, lady's style.
— de choux verts à la Holstein.	Durchgestrichene Grünkohl-Suppe mit Hafer-Grütze und Rauchfleisch.	— -soup with oat-meal and salt pork.

[1]) Mit feinen Kräutern, Portwein, Johannisbeersaft und Fleischschnitten von wilder Ente.

[2]) Mit Tapioka, Paradiesapfelmus (oder Blumenkohlmus) und teils mit Spinat, teils mit gestoßener Gansleber (*purée*) gefüllten Nudel-Flecken in Form eines Halbmondes.

[3]) Mit gestoßenem Hasenfleisch, weißem Bordeauxwein, feinen Kräutern und Hasenfleisch-Schnitten.

[4]) Mit Schinken, Hasen-, Rauch- u. Schweinefleisch, Madeira, Bratwürsten und Tafel-Pilzen.

[5]) Mit Rebhuhn- und Hasenfleisch-Schnitten, Linsen, geräucherter Wurst und gerösteten Brotscheiben.

[6]) Mit Gemüse, Schinken-Würfeln, Sauterner Wein, Hasenfleisch-Schnitten, Tafel-Pilzen und Petersilie.

[7]) Mit weißem Zwiebelmus, gestürztem Eierrahm, Spargel-Spitzen und jungen Erbsen.

[8]) Fleisch- und Fischbrühe mit Sahne, Zwiebelmus, gedämpften Gurken-Scheiben und Fischklößchen.

[9]) Mit Parmesan-Käse, Kartoffelmus, Rahm und Kohlklößchen.

[10]) Mit Kartoffelmus, Zwiebeln, Parmesan-Käse und mit gebackenem Kohl gefüllten Nudel-Flecken (*raviolis*).

[11]) Mit Rahm und gerösteten Brotschnitten.

[12]) Mit Pökelfleisch-Schnitten, Gemüse, Würstchen und Brotschnitten.

Potage à la Clémentine.	Geflügel-Suppe nach Klementine[1]).	Chicken-soup, Clementina style.
—† *aux concombres à la crème.*	Gurken-Suppe mit Rahm.	Soup with cucumbers and cream.
— *de coq(s) de bois aux truffes.*	Birkhahn-Suppe mit Trüffeln.[2])	Grouse-soup with truffles.
— *de coq(s) de bruyère à l'espagnole.*	Braune Auerhahn-Suppe.[3])	Heathcock-soup.
— *de coq(s) de bruyère à la purée de gibier.*	Auerhahn-Suppe mit Wildmus.	— -soup with *purée* of game.
—† *à la courge.*	Durchgestrichene Kürbis-Suppe.	Pumpkin-*purée* soup.
—† *crécy au sagou.*	Wurzel-Suppe mit Sago.	Root-soup with sago.
—† *à la crème d'artichauts.*	Durchgestrichene Artischocken-Suppe.	Cream-soup of artichokes.
— *crème d'artichauts à la châtelaine.*	— Artischocken-Suppe mit Zwiebel-Klößchen.	— -soup of artichokes with little onion-balls.
—† *à la crème d'asperges.*	— Spargel-Suppe.	— -soup of asparagus.
— *crème d'asperges à la comtesse.*	— Spargel-Suppe mit Spinat und Spargel-Spitzen.	— -soup of asparagus with spinach and asparagus-heads.
— *crème d'asperges à la royale.*	— Spargel-Suppe mit Spargel-Spitzen und jungen Erbsen.	— -soup of asparagus with asparagus-heads and green peas.
—† *à la crème d'avoine.*	Haferschleim-Suppe.	Oatmeal-soup *(gruel).*
— *crème d'avoine à la hollandaise.*	Holländische Haferschleim-Suppe.	— -soup with cream, Dutch style.
—† *à la crème de blé vert.*	Grünkorn(-kern)schleim-Suppe.	Cream-soup of green corn.
— *crème de blé vert à l'allemande.*	— -Suppe mit Eigelben.	— -soup of green corn with yolks.
— *crème de blé vert aux oeufs à l'empereur.*	— -Suppe mit gestocktem Eiermus.	— -soup of green corn with white pot.
— *crème de céleri à l'espagnole.*	Durchgestrichene Sellerie-Suppe mit Reis und Butter.	Celery cream-soup with butter and rice.
—† *crème de céleri aux petits pois.*	— Sellerie-Suppe mit jungen Erbsen.	Cream-soup of celery with green pease.
—† *à la crème de chicorée.*	— Endivien-Suppe.	— -soup of endives.
— *crème de chicorée à la Colbert.*	— Endivien-Suppe mit verlorenen Eiern.	— -soup of endives with poached eggs.
—† *à la crème de choux-fleurs.*	— Blumenkohl-Suppe.	— -soup of cauliflower.
— *crème de choux-fleurs à la Dubarry.*	— Blumenkohl-Suppe mit Geflügel-Schnitten.	— -soup of cauliflower with slices of fowl.
— *crème de concombres à la reine.*	— Gurken-Suppe mit Geflügel-Klößchen.	— -soup of cucumbers with chicken-forcemeat balls.
— *à la crème danoise.*	Dänische[4]) Suppe.	Duck-soup, Danish style.
—† *à la crème d'écrevisses.*	Durchgestrichene Krebssuppe.	Cream-soup of crayfish.
—† *à la crème de fèves de marais.*	— Puffbohnen-Suppe.	— -soup of broad (marsh-)beans.
—† *à la crème de flageolets.*	— Wachsbohnen-Suppe.	— -soup of string-beans.
— *crème de flageolets à la parisienne.*	— Wachsbohnen-Suppe mit Geflügel-Klößchen.	— -soup of string-beans with chicken-forcemeat balls.
— *à la crème flamande.*	Geflügel-Suppe mit Rosenkohlmus und Huhnfleisch-Streifen.	Chicken-soup with *purée* of Brussels sprouts and chicken-slices.
— *à la crème de gelinottes.*	Durchgestrichene Haselhuhn-Suppe mit Sahne.	Hazel-hen soup with cream.

[1]) Geflügel-Suppe mit dreifarbigen Geflügel-Klößchen. Einige bleiben weiß, andere werden mit Krebsbutter rot, die übrigen mit Spinat grün gefärbt.

[2]) Gewöhnlich gibt man Reis in die Suppe.

[3]) Mit Fleischschnitten von Auerhahn; ferner gibt man Reis oder Tapioka in die Suppe.

[4]) Braune Suppe mit fein gestoßenen Artischocken, gestoßenem Entenfleisch, Sahne und Klößchen.

Potage à la crème de gruau.	Grützeschleim-Suppe.	Oat meal-cream soup.
—† *à la crème de haricots blancs.*	Durchgestrichene weiße Bohnen-Suppe.	Cream-soup of white beans.
— *crème de haricots blancs à la Soubise.*	— weiße Bohnen-Suppe m. weißem Zwiebelmus.[1])	— -soup of white beans with white *purée* of onions.
—† *à la crème de haricots frais.*	— Bohnen-Suppe.	— -soup of beans.
— *crème de haricots frais au riz.*	— Bohnen-Suppe mit Reis.	— -soup of beans with rice.
—† *à la crème de haricots noirs.*	— schwarze Bohnen-Suppe.	— -soup of black beans.
— *crème de haricots noirs à la Faubonne.*	— schwarze Bohnen-Suppe mit Gemüse-Fäden.	— -soup of black beans with shreds of vegetables.
—† *à la crème de haricots verts.*	— Bohnen-Suppe.	— -soup of green beans.
— *crème de haricots verts à la Faubonne.*	— Bohnen-Suppe mit Gemüse-Streifen.	— -soup of green beans with shredded vegetables.
— *crème de haricots verts à la moelle (de boeuf).*	— grüne Bohnen-Suppe mit Rindsmark-Klößchen.	— -soup of green beans with marrow-dumplings.
—† *à la crème d'huîtres.*	Geflügel-Suppe mit Austern und Sahne.	Chicken-soup with oysters and cream.
—† *à la crème de laitues.*	Durchgestrichene Lattich-Suppe.	Lettuce cream-soup.
—† *à la crème de légumes.*	Gemüseschleim-Suppe.	Vegetable cream-soup.
—† *à la crème de lentilles.*	Durchgestrichene Linsen-Suppe.	Lentil cream-soup.
— *crème de lentilles à la majordome.*	Haushofmeister-[2]) Linsen-Suppe.	— cream-soup, majordomo style.
—† *à la crème de maïs.*	Maisschleim-Suppe.	Maize cream-soup.
—† *à la crème de manioc.*	Maniokschleim-[3])Suppe.	Manioc cream-soup.
— *crème de manioc à la princesse.*	— -Suppe mit Spargel-Spitzen.	— cream-soup with asparagus-heads.
—† *à la crème de marrons.*	Durchgestrichene Kastanien-Suppe.	Ches(t)nut cream-soup.
—† *crème de marrons à la jardinière.*	— Kastanien-Suppe mit Gemüsen[4]).	— cream-soup with vegetables.
— *crème de marrons à la Mancelle.*	Wildsuppe mit Kastanien- und Fasanmus.[5])	Game-soup with *purée* of chestnuts and pheasant.
—† *à la crème de navets.*	Durchgestrichene Rüben-Suppe.	Turnip cream-soup.
— *crème de navets à la Condé.*	— Rüben-Suppe nach Condé[6]).	— cream-soup, Condé style.
— *crème de navets à la Faubonne.*	Geflügel-Suppe mit Gemüse-Streifen und Rübenmus.	Chicken-soup with vegetable-shreds and *purée* of turnips.
— *crème à la Nousillat.*	Durchgestrichene Kastanien-Suppe.	Cream-soup of chestnuts.
—† *à la crème d'orge.*	Gerstenschleim-Suppe.	Barley cream-soup.
— *crème d'orge à la Beauharnais.*	— -Suppe nach Beauharnais[7]).	— cream-soup, Beauharnais style.
— *crème d'orge aux carottes.*	— -Suppe mit Möhren.	— cream-soup with carrots.

[1]) Gewöhnlich werden noch Geflügel-Klößchen in die Suppe gegeben.
[2]) Rebhuhnfleisch-Brühe mit Rebhuhn-Brüstchen und gebackenen Brotkrusten.
[3]) Auch Mandioka- oder Cassavemehl, das Mehl, welches aus den Wurzeln der Manihot, eines im tropischen Amerika einheimischen Strauches, gewonnen wird.
[4]) Mit Spargel-Spitzen, zu kleinen Sträußchen gepflücktem Blumenkohl, Fäden von Möhren und weißen Rüben.
[5]) Geröstete Brotwürfel werden noch in die Suppe gegeben.
[6]) Mus von Bohnen und Rüben in Eier-Nocken gefüllt.
[7]) Sprich »Boh'rnäh«; franz. Familie aus dem westl. Frankreich, deren Besitztum Laferté-Aurain 1764 unter dem Titel Laferté-Beauharnais zum Marquisat erhoben wurde. Die Familie spielte eine große Rolle vor und nach der französischen Revolution. Mit Huhnfleisch-Klößchen, Krebsbutter und Krebsschwänzen.

Potage crème d'orge au céleri.	Gerstenschleim-Suppe mit Sellerie.	Barley cream-soup with celery.
— *crème d'orge à la française.*	Französische[1]) Gerstenschleim-Suppe.	— cream-soup, French style.
— *crème d'orge à la Francfort.*	Gerstenschleim-Suppe mit Sauerampfer.	— cream-soup with sorrel.
— *crème d'orge aux haricots verts.*	— -Suppe mit grünen Bohnen.	— cream-soup with green beans.
— *crème d'orge à la jardinière.*	— -Suppe mit Gemüsen.[2])	— cream-soup with vegetables.
— *crème d'orge à la Joinville.* [*nivernaise.*	— -Suppe nach Joinville[3]).	— cream-soup, Joinville style. [carrots.
— *crème d'orge à la*	— -Suppe mit Möhren.	— cream-soup with
— *crème d'orge à la d'Orléans.*	— -Suppe mit Huhnfleisch-Schnitten.	— cream-soup with chicken-slices.
— *crème d'orge aux petits pois.* [*de cerfeuil.*	— -Suppe mit jungen Erbsen.	— cream-soup with green pease. [chervil.
— *crème d'orge à la pluche*	— -Suppe mit Kerbel.	— cream-soup with
—† *crème d'orge aux pointes d'asperges.*	— -Suppe mit Spargel-Spitzen.	— cream-soup with asparagus-heads.
— *crème d'orge à la princesse.*	— -Suppe mit Spargel und Erbsen.	— cream-soup with asparagus and pease.
— *crème d'orge à la purée de gelinottes.*	— -Suppe mit gestoßenem Haselhuhnfleisch.	— cream-soup with *purée* of hazel-hen.
—† *crème d'orge à la purée d'oseille.*	— -Suppe mit Sauerampfermus.	— cream-soup with *purée* of sorrel.
— *crème d'orge à la purée de perdreaux.*	— -Suppe mit gestoßenem Rebhuhnfleisch.	— cream-soup with *purée* of partridge.
— *crème d'orge à la purée de pintade.*	— -Suppe mit gestoßenem Perlhuhnfleisch.	— cream-soup with *purée* of pintado.
— *crème d'orge à la purée de volaille.*	— -Suppe mit Geflügelmus.	— cream-soup with *purée* of fowl.
—† *crème d'orge aux raisins.*	— -Suppe mit Rosinen.	— cream-soup with raisins.
— *crème d'orge à la régence.*	— -Suppe mit Hahnkämmen und Hahnnierchen.	— cream-soup with cock's combs and kidneys.
— *crème d'orge à la reine.*	— -Suppe mit Schoten-Kernen.	— cream-soup with green peas.
— *crème d'orge à la royale.*	— -Suppe mit Eierrahm.	— cream-soup with egg-custard squares.
— *crème d'orge veloutée à la française.*	— -Suppe mit Huhnfleisch-Klößchen.	— cream-soup with chicken-forcemeat balls.
— *crème d'orge à la viennoise.*	— -Suppe mit gerösteten Brotschnitten.	— cream-soup with toasted sippets.
— *à la crème d'oseille.*	Durchgestrichene Sauerampfer-Suppe.	Sorrel cream-soup.
— *crème d'oseille à la fermière.*	Pächterin-[4])Sauerampfersuppe.	— cream-soup, farmer's style.
— *crème à la palestine.*	Durchgestrichene Jerusalemer-Artischocken-Suppe.	Cream-soup of Jerusalem artichokes.
— *à la crème de panais.*	— Pastinak-Suppe.	Parsnip (parsnep) cream-soup.
— *crème de perdreaux à la Destaing.*	— Rebhuhn-Suppe mit Kastanien und Reis.	Partridge cream-soup with rice and *purée* of chestnuts.
— *crème de perdreaux à la gentilhomme.*	— Rebhuhn-Suppe mit Linsen.	— cream-soup with *purée* of lentils.

[1]) Mit Schinken-Würfeln, Huhnfleisch-Streifen und Gemüse.

[2]) Gewöhnlich gibt man Hohlnudeln in die Suppe, welche mit Spinat grün gefärbt ist.

[3]) Mit Krebsbutter rötlich gefärbte Suppe nebst Kalbsbröschen und Krebsschwänzen.

[4]) Mit Paradies-Äpfeln, Kartoffeln, Lauch, Zwiebeln und Brotschnitten.

Potage† *à la crème de pistaches.*	Durchgestrichene Pistazien-Suppe.	Pistachio cream-soup.
— *crème de pluviers à la Stanley.*	— Regenpfeifer-Suppe mit Reis und Fleischklößchen.	Plover cream-soup with rice and plover-forcemeat balls.
— *à la crème de poireaux.*	— Lauchsuppe.	Leek cream-soup.
— *crème de poireaux à la princesse.*	— Lauchsuppe mit Geflügelkeulefleisch-Scheiben.	— cream-soup with leg of spring chicken.
— *crème de pois cassés au riz.*	— Erbsen-Suppe mit Reis.	Cream-soup of split-pease with rice.
— *à la crème de pois chiches.*	— Kichererbsen-Suppe.	Chiches[1]) cream-soup.
— *crème de pois chiches à l'espagnole.*	— Garbanzos-[2])Suppe.	*Garbanzos* cream-soup.
— *crème de pois secs à l'allemande.*	Deutsche[3]) Erbsen-Suppe.	Cream-soup of split-pease, German style.
— *à la crème de pommes de terre.*	Durchgestrichene Kartoffel-Suppe.	Potato cream-soup.
— *crème de pommes de terre à la Jackson.*	— Kartoffel-Suppe mit Bandnudeln und Wildklößchen.	— cream-soup with *lasagnes* and game-forcemeat balls.
—† *à la crème de riz.*	Reisschleim-Suppe.	Rice cream-soup.
— *crème de riz aux ailerons de dinde.*	— -Suppe mit Truthahn-Flügeln.	— cream-soup with turkey-pinions.
— *crème de riz à la Buffon.*	— -Suppe nach Buffon[4]).	— cream-soup, Buffon style.
— *crème de riz à la Cavour.*	— -Suppe nach Cavour[5]).	— cream-soup, Cavour style.
—† *crème de riz au cerfeuil.*	— -Suppe mit Kerbel.	— cream-soup with chervil.
— *crème de riz à la chasseur.*	— -Suppe mit gestocktem Rebhuhnmus.	— cream-soup with moulds of *purée* of partridge.
— *crème de riz à la Châtre.*	— -Suppe mit rund ausgestochenen Möhren.	— cream-soup with balls scooped out of carrots.
— *crème de riz à la chiffonnade.*	— -Suppe mit Küchen-Kräutern.	— cream-soup with herbs.
— *crème de riz à la duchesse.*	Herzogin-[6]) Reisschleimsuppe.	— cream-soup, duchess style.
—† *crème de riz aux écrevisses.*	Reisschleim-Suppe mit Krebsen.	— cream-soup with crayfish.
—† *crème de riz à l'essence d'écrevisses.*	— -Suppe mit fein gestoßenen Krebsen und Krebsschwänzen.	— cream-soup with *purée* of crayfish and crayfish-tails.
— *à la crème de riz et de faisan.*	Durchgestrichene Fasanfleisch-Suppe mit Reisschleim.[7])	— cream-soup with *purée* of pheasant.
— *crème de riz à la florentine.*	Florentinische[8]) Reissuppe.	— cream-soup, Florentine style.
— *crème de riz à la française.*	Durchgestrichene Reissuppe mit Geflügel-Klößchen.	— cream-soup with chicken-forcemeatballs.
— *crème de riz à la hollandaise.*	Holländische[9]) Reissuppe.	— cream-soup, Dutch style.
— *crème de riz à la jardinière.*	Durchgestrichene Reissuppe mit jungen Gemüsen.	— cream-soup with young vegetables.

---

[1]) Auch *chick-pea*, *grey pea*.

[2]) Eine Art spanischer Kicher-Erbsen.

[3]) Mit in Streifen geschnittenen Schweinsohren und gebackenen Brotkrusten.

[4]) Sprich »Büffong«; *Georg Louis Leclerc, comte de Buffon*, einer der größten Naturforscher und Schriftsteller des 18. Jahrhunderts, geb. zu Montbard im Burgundischen 7. Sept. 1707, gest. 16. April 1788. Mit Rahm, Huhnfleisch-Klößchen und Spargel-Spitzen.

[5]) *Camillo Benso, comte de Cavour*, ital. Staatsmann, geb. 10. August 1810 zu Turin, war Handels-, Marine-, Finanz-Minister und trat darauf an die Spitze des Ministeriums, bewirkte im Febr. 1861 die Proklamierung Victor Emanuels II. zum König von Italien und starb 6. Juni 1861. Mit Hohlnudeln, Eierstich und Mandelmilch.

[6]) Mit kleinen eiförmigen Huhnfleisch-Klößchen, grünen Erbsen, Spargel-Spitzen, Rahm. Auf besonderem Teller in Butter gebackene Brotschnitten.

[7]) Gewöhnlich gibt man Fasanfleisch-Klößchen in die Suppe.

[8]) Mit fein gestoßenem Huhnfleisch *(purée)*, Eigelben, Sahne und Schoten-Kernen.

[9]) Mit Rahm, einigen Eigelben und Muskatnuß. Auf besonderem Teller gibt man in Butter gebackene Brotkrusten.

Potage crème de riz à la Juvenal.	Durchgestrichene Reissuppe nach Juvenalis[1].	Rice cream-soup, Juvenal style.
— *crème de riz à la macédoine (de légumes).*	— Reissuppe mit Würfel-Gemüsen.	— cream-soup with vegetable-cubes.
— *crème de riz à la Médicis.*	— Reissuppe mit Reis-klößchen.[2])	— cream-soup with rice-*croquettes.*
— *crème de riz aux navets à la Châtre.*	— Reissuppe mit kleinen Rüben-Kugeln.	— cream-soup with balls scooped out of turnips.
— *crème de riz à la nivernaise.*	— Reissuppe mit Möhren.	— cream-soup with carrots.
—† *crème de riz aux petits pois.*	— Reissuppe mit jungen Erbsen.	— cream-soup with green pease.
—† *crème de riz aux pointes d'asperges.*	— Reissuppe mit Spargel-Köpfen.	— cream-soup with asparagus-heads.
— *crème de riz à la princesse.*	— Reissuppe mit Spargel-Köpfen.[3])	— cream-soup with asparagus-heads.
— *crème de riz à la purée de bécasses.*	— Reissuppe mit gestoßenem Schnepfenfleisch.	— cream-soup with *purée* of woodcock.
— *crème de riz à la purée de faisan.*	— Reissuppe mit gestoßenem Fasanfleisch.	— cream-soup with *purée* of pheasant.
— *crème de riz à la purée de perdreaux.*	— Reissuppe mit gestoßenem Rebhuhnfleisch.	— cream-soup with *purée* of partridge.
— *crème de riz à la purée de poulet.*	— Reissuppe mit gestoßenem Huhnfleisch.	— cream-soup with *purée* of chicken.
— *crème de riz à la reine.*	Königin-[4])Reissuppe.	— cream-soup with *purée* [of fowl.
— *crème de riz à la St.-Séver.*[5])	Durchgestrichene Reissuppe mit in Butter gerösteten Brotschnitten.	— cream-soup with lozenge-shapes of bread fried in butter.
— *crème de riz à la Séverin.*	— Reissuppe mit in Butter gerösteten Brotschnitten.	— cream-soup with lozenge-shapes of bread.
— *crème à la Rohan.*	— Blumenkohl-Suppe.	Cauliflower cream-soup.
—† *à la crème de salsifis.*	— Schwarzwurz-Suppe.	Salsify cream-soup.
— *crème de salsifis aux quenelles.*	— Schwarzwurz-Suppe mit Fleischklößchen.	— cream-soup with meat-balls.
— *à la crème de semoule.*	— Griessuppe.	Semolina cream-soup.
— *crème de semoule à la vénitienne.*	Venetianische[6]) Griessuppe.	— cream-soup, Venetian style.
—, *crème à la Soubise.*	Durchgestrichene Geflügel-Suppe nach Soubise[7]).	Chicken-soup with white cream of onions.
— *crème Soubise aux quenelles.*	— Geflügel-Suppe mit weißem Zwiebelmus und Klößchen.	— -soup with white cream of onions and meat-balls.
— *à la crème de tapioca.*	— Tapioka-Suppe m. Rahm.	Tapioca cream-soup.
— *à la crème de tomates.*	— Paradiesapfel-Suppe.	Tomato cream-soup.
— *crème de tomates à l'américaine.*	Amerikanische[8]) Paradiesapfel-Suppe.	— cream-soup, American style.
— *crème de tomates au riz.*	Durchgestrichene Paradiesapfel-Suppe mit Reis.	— cream-soup with rice.

---

[1]) *Decimus Junius Juvenalis*, römischer Dichter, lebte in der letzten Hälfte des ersten Jahrhunderts zu Rom, Verfasser von 15 Satiren, in denen er die Thorheiten und die Sitten-Verderbnis seiner Zeit geißelt.

[2]) Auf besonderem Teller geriebener Parmesan-Käse.

[3]) Oder: Huhnfleisch-Suppe mit Reis, Rahm (Sahne), Eigelben, Huhnfleisch-Schnitten, Schoten-Kernen, Kopfsalat und Kerbel.

[4]) Mit fein gestoßenem Huhnfleisch und Mandelmilch.

[5]) Auch *St.-Sever* und *St.-Séverin, Severinus*, ein Heiliger, Apostel der Noriker, gest. 8. Jan. 482. Außerdem gibt es noch eine Stadt *St.-Sever* (sprich »Säng-Sewähr«) im franz. *Dép. Landes*, welche durch Weinbau berühmt ist. Da aber *à la Séverin* und *à la St.-Sever* ein- und dieselbe Suppe ist, so ist die französische Stadt mit diesem Suppen-Namen nicht in Verbindung zu bringen.

[6]) Mit Eigelben, Wein, Zitronensaft, Rebhuhn-Lendchen und Parmesan-Käse.

[7]) Sprich »Subihs«; altes franz. Geschlecht. *Charles de Rohan, prince de Soubise*, geb. 16. Juli 1715, Feldherr unter Ludwig XV. von Frankreich, erlitt bekanntlich unter Marschall d'Estrées am 5. Nov. 1757 die Niederlage bei Roßbach, wurde später zum Marschall ernannt und starb am 4. Juli 1787 als der letzte der Linie Rohan-Soubise. Nach ihm sind viele Speisen benannt, da er ein berühmter Feinschmecker war. Mit weißem Zwiebelmus; auf besonderem Teller geröstete Brotschnitten.

[8]) Paradiesapfelmus (ungewürzt, *without spices)* mit Rahm in Huhn- oder Kalbfleisch-Brühe, in welcher Rauchfleisch mitgekocht ist.

Potages.	Suppen.	Soups
Potage crème de tomates au vermicelle.	Durchgestrichene Paradiesapfel-Suppe mit Faden-Nudeln.	Tomato cream-soup with vermicelli.
— *crème de topinambours à la palestine.*	— Jerusalemer Artischocken-Suppe.	Cream-soup of Jerusalem artichokes.
— *à la crème de volaille.*	— Geflügel-Suppe m. Rahm.	Chicken (fowl) cream-soup.
— *crème de volaille à la Chevreuse.*	Geflügel-Suppe nach der Chevreuse[1]).	— cream-soup, Chevreuse style.
— *crème de volaille à la Jussienne.*	— -Suppe mit Geflügel-Klößchen und gerösteten Brotkrusten.	— cream-soup with chicken-forcemeat balls and fried sippets.
— *crème de volaille aux marrons.*	Durchgestrichene Geflügel-Suppe m. Kastanienmus.	Fowl cream-soup with *purée* of chestnuts.
— *crème de volaille aux petits pois.*	— Geflügel-Suppe mit jungen Erbsen.	— cream-soup with green pease.
— *crème de volaille à la purée d'herbes.*	Geflügel-Suppe mit Gemüsebrei.	Chicken cream-soup with *purée* of herbs.
— *crème de volaille à la reine.*	Durchgestrichene Geflügel-Suppe mit Reis.	— cream-soup with rice.
— *crème de volaille à la reine Margot.*	— Geflügel-Suppe mit Mandelmilch.	— cream-soup with almond-milk.
— *crème de volaille au riz.*	— Geflügel-Suppe mit Reis.	Fowl cream-soup with rice.
— *crème de volaille à la royale.*	— Geflügel-Suppe mit Hahnkämmen und Hahnnierchen.	Chicken cream-soup with cock's combs and cock's kidneys.
— *crème de volaille aux truffes.*	— Geflügel-Suppe mit Trüffeln.	Fowl cream-soup with truffles.
— *au cresson de fontaine.*	— Brunnenkresse-Suppe.	*Purée*-soup of water-cresses.
— *à la Croissy.*	Croissy-[2])Gemüsesuppe.	— -soup, Croissy style.
— *de croûtes gratinées à la régence.*	Suppe mit gebackenen Brotkrusten und gestocktem Geflügelmus.	Soup with fried bread-crusts and moulds of *purée* of fowl.
— *du* Czar.	Czaren-[3])Suppe.	Game-soup, Czar's style.
— *à la Destillac.*	Geflügel-Suppe nach Destillac[4]).	Chicken-soup, Destillac style.
— *de dindon à la purée de marrons.*	Truthahn-Suppe mit Kastanienmus.	Turkey-soup with *purée* of chestnuts.
— *de dindon aux tomates.*	Durchgestrichene Truthahn-Suppe mit Paradies-Äpfeln.	*Purée*-soup of turkey with tomato-*purée.*
— *de dindonneau aux écrevisses.*	Truthahn-Suppe mit Krebsen.	Turkey-soup with crayfish.
— *de dindonneau à la purée d'asperges.*	— -Suppe mit Spargelmus.	— -soup with *purée* of asparagus.
— *de dindonneau aux truffes.*	— -Suppe mit Trüffeln.	— -soup with truffles.
— *à la Dolgorukij (Dolgorukow).*	Geflügel-Suppe nach Dolgorukij[5]).	Chicken-soup, Dolgorukij style.

[1]) *Marie de Rohan-Montbazon, duchesse de Chevreuse,* geb. 1600, schön und hochbegabt, ehrgeizig und leidenschaftlich, in die Intriguen des franz. Hofes verwickelt, von Richelieu deshalb verbannt. Spielte erst in den Jahren 1650—51 wieder eine politische Rolle an der Spitze der Gegner Mazarins. Gestorben 1679. Mit Rahm, Gurken, jungen Erbsen, Kerbel und gedünstetem Lattich.

[2]) Sprich »Cróaßy«; Gemeinde im franz. *Dép. Seine-et-Oise,* berühmt durch Früchte- und Gemüse-Handel. Mus von weißen Bohnen mit Gemüsebrei vermengt, und Schoten-Kerne.

[3]) Braune Wildsuppe mit Eigelben, Gansleberraus und in Madeira gekochten, in Scheiben geschnittenen Trüffeln.

[4]) Mit Tafelpilzmus, Sahne, Eigelben und geriebenem Parmesan-Käse. Ganslebermus vermischt man mit Tafelpilzmus und Eigelben, stockt es in Becher-Formen, schneidet es, wenn steif, in Scheiben und gibt letztere ebenfalls in die Suppe.

[5]) Alte fürstliche Familie Rußlands, welche ihre Abstammung von Rurik, einem Waräger, ableitet. Letzterer soll in Gemeinschaft mit seinen Brüdern Sineus und Truwor das jetzige Rußland von Nowgorod bis zum heutigen Klein-rußland erobert haben. Er regierte von 864 bis 879 über die von ihm tributpflichtig gemachten Slawen und Finnen, während sein Stamm den russischen Thron bis 1598 behauptete. Da die Mitglieder der Familie sämtlich hohe russische Staatsämter bekleideten, ist nicht festzustellen, nach welchem obige Suppe benannt ist. Mit in Streifen geschnittenem Huhnfleisch u. gekochtem mageren Schinken, welcher fein gestoßen und mit Zwiebelmus und Eigelben vermengt ist.

Potage à la Debelloy.	Reissuppe nach Debelloy[1]).	Rice cream-soup, Debelloy style.
— *à la duchesse.*	Herzogin-[2]) Geflügelsuppe.	*Purée*-soup of fowl with minced chicken-fillets.
— *à la Durham.*	Geflügel-Suppe nach Durham[3]).	— -soup of chicken, Durham style.
— *aux épinards.*	Durchgestrichene Spinat-Suppe.	Strained spinach-soup.
— *à l'espagnole.*	Braune Suppe mit Madeira und Huhnfleisch-Klößchen.	— soup with madeira and chicken-forcemeat balls.
— *de faisan.*	Durchgestrichene Fasanfleisch-Suppe.	— pheasant-soup.
— *de faisan à la Périgord.*	— Fasanfleisch-Suppe mit Trüffelmus.	*Purée*-soup of pheasant with *purée* of truffles.
— *de faisan à la purée de champignons.*	— Fasanfleisch-Suppe mit Tafelpilzmus.	— -soup of pheasant with *purée* of mushrooms.
— *de faisan à la purée de marrons.*	Fasanfleisch-Suppe mit Kastanienmus.	Pheasant-soup with *purée* of chestnuts.
— *de faisan à la purée Soubise.*	Durchgestrichene Fasanfleisch-Suppe mit weißem Zwiebelmus.	*Purée*-soup of pheasant with white *purée* of onions.
— *de faisan à la purée de truffes.*	Fasanfleisch-Suppe mit Trüffelmus.	Pheasant-soup with *purée* of truffles.
— *à la Faubonne.*	Erbsmus-Suppe mit Perlzwiebeln, Sauerampfer und Kerbel.[4])	*Purée*-soup of pease with small white onions, sorrel and chervil.
— *à la favorite.*	Lieblings-(Günstlings-) Suppe.	Favo(u)rite-soup.
— *à la fermière.*	Pächterin-[5])Suppe.	Farmer's soup.
— *à la financière.*	Finanzmann-[6])Suppe.	Game-soup, financier's style.
—† *(à la) fin (de) siècle.*	Durchgestrichene Gemüse-Suppe[7]).	Strained vegetable-soup.
— *aux fonds d'artichauts.*	— Artischockenböden-Suppe.	— artichoke-bottom soup.
— *aux fruits du rosier sauvage.*	— Hagebutten-Suppe.	— hep-soup.
— *du garde-champêtre.*	Flurschütz-[8])Suppe.	Rural-guard's soup.
— *gaulois.*	Gallische[9]) Suppe.	Game-soup, Gallic style.
— *de gelinottes à la russe.*	Russische[10]) Haselhuhn-Suppe.	Hazel-hen soup, Russian style.
— *à la Génin.*	Geflügel-Suppe n. Génin[11]).	Chicken-soup, Génin style.
— *à la gentilhomme.*	Wildsuppe mit Linsen.[12])	Game-soup with lentils.
— *à la Germiny.*	Germiny-[13])Suppe.	*Purée*-soup, Germiny style.
— *à la Gervais.*	Erbsmus-Suppe nach Gervais[14]).	— -soup of pease, Gervais style.

---

[1]) Sprich »Döbelloa«; wahrscheinlich *de Belloy (Pierre Laurent)* gemeint. Franz. Tragiker, eigentl. Name *Buirette*, geb. 17. Nov. 1727 zu St.-Flour, Verfasser mehrerer Tragödien, von denen nur einige mit Erfolg zur Aufführung kamen. Gestorben 5. März 1775. Geflügel-Brühe mit Rahm und Eier-Klößchen.

[2]) Geflügelmus mit fein gehacktem Huhn- oder Wildfleisch.

[3]) Sprich »Dörr(h)ämm«; *John George Lambton, earl of Durham*, engl. Staatsmann, geb. 12. April 1792, Großsiegelbewahrer, kurze Zeit Statthalter (Gouverneur) von Canada, gest. 28. Juli 1840 zu Cowes auf der Insel Wight. a) Mit Paradiesapfelmus-Klößchen, weißen Geflügel-Klößchen, Spargelmus-Klößchen, fein gestoßenem Huhnfleisch, Sahne und Parmesan-Käse. b) Huhnfleisch-Suppe mit fein gestoßenem Huhnfleisch, Eigelben, Sahne, weiß-, rot-, grün gefärbten Huhnfleisch-Klößchen und Parmesan-Käse.

[4]) Oder: Mit in Fleischbrühe weichgekochten, vorher angerösteten Gemüse-Würfeln, außerdem alle Arten grüner Gemüse.

[5]) a) Kartoffel-Suppe mit Rüben. b) Alle Arten von Gemüsen, Kartoffeln und Schinken in Streifen geschnitten, und Kerbel-Blätter. Beide Zubereitungs-Arten sind gebräuchlich.

[6]) Braune Wildsuppe mit Schnepfenfleisch- und Ganslebermus nebst Schnepfenfleisch und Schnepfen-Brötchen.

[7]) Von Brunnen-Kresse, Sauerampfer und Lattich mit neuen Kartoffeln.

[8]) Weiße Suppe mit Zwiebelmus, Eigelben und gerösteten Käse-Brötchen.

[9]) Braune Wildsuppe mit Eigelben, Trüffeln und fein gestoßenem Schnepfenfleisch.

[10]) Feingestoßenes Haselhuhnfleisch *(purée)* mit Gersten-Grütze, süßem Rahm, geriebenem Weißbrot, Haselhuhnfleisch-Klößchen u. -Schnitten.

[11]) Sprich »Schenäng«; *François Génin*, franz. Gelehrter, geb. 1803 zu Amiens, gest. 20. Mai 1856 in Paris. Mit Zwiebeln, Tafel-Pilzen, Kerbel-Blättern, Schoten, Mus von grünen Bohnen-Kernen und Paradies-Äpfeln, nebst Eigelben und Sahne.

[12]) Oder: Feingestoßenes Kaninchen- und Schweinefleisch mit feingeschnittenen Würstchen und Tafel-Pilzen

[13]) Gemeinde im franz. *Dép. Meurthe-et-Moselle.* Schotenmus-Suppe mit Eigelben, Sahne, Spargelmus und gerösteten Brotwürfeln.

[14]) Sprich »Scherwä«; *Paul Gervais*, franz. Naturforscher, geb. 26. Sept. 1816 zu Paris Mit Spinat und Spargel-Köpfen. Auf besonderem Teller in Butter gebackene Brotkrusten.

Potage de gibelotte d'oie.	Gansklein-Suppe.	Giblet-soup.
— *de gibier.*	Durchgestrichene Wildsuppe.	Strained game-soup.
— *de gibier à la corcoise.*	Cork-[1])Wildsuppe.	Game-soup, Cork style.
— *du grand-duc.*	Großherzog-[2])Suppe.	Chicken soup, grand-duke style.
— *de grenouilles.*	Durchgestrichene Froschsuppe.	*Purée*-soup of frogs.
— *de grives.*	— Krammetsvogel-Suppe.	— -soup of fieldfares.
— *de grives à la chasseur.*	— Krammetsvogel-Suppe mit Krammetsvogel-Brüstchen.	— -soup of fieldfares with fillet-slices of fieldfares.
— *de (aux)* grouses.	— Waldhuhn-Suppe.	Strained grouse-soup.
— *de gruau à l'écossaise.*	Schottische[3]) Grütze-Suppe.	Oatmeal-soup, Scotch style.
— *à la Guillaume Tell.*	Suppe nach Wilhelm Tell[4]).	Soup, William Tell style.
— *de haricots de Lima.*	Limabohnen-Suppe.	Strained Lima bean-soup.
— *de haricots verts.*	Grüne Bohnen-Suppe.	— green bean-soup.
—† *à la hollandaise.*	Rahmsuppe mit Gemüse-Kugeln, Erbsen, Bohnen und Blumenkohl.	Cream-soup with balls scooped out of vegetables, pease, beans and cauliflower.
— *à la Holstein.*	Holsteinische[5]) Suppe.	Oatmeal-soup, Holstein style.
—† *de homards à l'indienne.*	Indische[6]) Hummer-Suppe.	Lobster curry-soup.
— *à la Humboldt.*	Humboldt-[7])Suppe.	Veal-soup, Humboldt style.
— *à l'impériale.*	Kaiser-[8])Suppe.	Chicken-soup, emperor's style.
— *de jambon à la moscovite.*	Moskauische Schinken-Suppe.[9])	Ham-soup, Moscovite style.
— *à la Jenny Lind.*	Durchgestrichene Sago-Suppe mit Ei.	Sago cream-soup, yellow with yolks.
— *à la John Russell.*	Suppe nach John Russell[10]).	Soup, John Russell style.
— *julienne aux pois.*	Gemüsefäden-Suppe mit Erbsmus.	*Purée*-soup of pease with vegetable-shreds.
— krapiwa (ortie) *à la russe.*	Russische[11]) Nessel-Suppe.	Nettle-soup *(krapiwa)*.
— krupnik[ck] *à la polonaise.*	Polnische[12]) Graupen-Suppe.	Barley cream-soup *(krupnik)*.
— *de légumes à la bourgeoise.*	Bürger-[13])Gemüsesuppe.	Vegetable cream-soup, citizen's style.
— *de légumes à la Faubonne.*	Erbsmus-Suppe mit Perlzwiebeln, Sauerampfer und Kerbel.	*Purée*-soup of pease with small white onions, sorrel and chervil.
— *de légumes à la hollandaise.*	Holländische[14]) Gemüse-Suppe.	Vegetable cream-soup, Dutch style.
— *de lentilles.*	Durchgestrichene Linsen-Suppe.	*Purée*-soup of lentils.

---

[1]) Suppe von Rebhuhn, Kaninchen, Rauchfleisch, Rindfleisch, Schinken mit Tafel-Pilzen, Linsen und Gemüsen.

[2]) Huhnfleisch-Suppe, die mit Schinken, Kräutern, Reis und Spargel verkocht, durchgegeben und mit Eigelben und Sahne abgezogen ist. Einlage: Spargel-Spitzen.

[3]) Mit Schneehuhnfleischmus *(purée)* und in große Würfel geschnittener Kalbsmilch.

[4]) Der durch Schiller's Dichtung gefeierte schweiz. Held, der, ein Armbrust-Schütze aus Bürglen (Canton Uri), in der »Hohlen Gasse« bei Küßnacht den Landvogt Geßler erschossen haben und 1354 ertrunken sein soll. Neuere Forschungen lassen die Existenz Tell's sehr zweifelhaft erscheinen.

[5]) Von Hafer-Grütze mit Grünkohl, Bratwurst-Scheiben, Kartoffeln und Kastanienmus.

[6]) Mit Schweinefleisch, Schinken u. Gemüsen verkochte Suppe nebst Hummerfleisch, Rahm und gewürztem (mit Kari) Reis.

[7]) *Friedr. Heinr. Alex., Freiherr von Humboldt*, berühmter Reisender und Naturforscher, geb. 14. Sept. 1769 zu Berlin, gest. 6. Mai 1859 ebendaselbst. *Karl Wilh., Freiherr von Humboldt*, älterer Bruder des Vorigen, preußischer Staatsmann, geb. 22. Juni 1767 zu Potsdam, gest. zu Tegel am 8. April 1835. Kalbfleisch-Suppe mit Morcheln, Zwiebeln und Geflügel-Klößchen.

[8]) Huhnfleisch-Suppe mit gestoßenem Huhnfleisch, Eigelben, Sahne, Trüffel-Streifen, grünen Spargel-Spitzen und Krebsschwänzen.

[9]) Vergl. *potage à la moscovite.*

[10]) Berühmter britischer Staatsmann, geb. 18. Aug. 1792, gest. 28. Mai 1878 auf Pembroke-Lodge.

[11]) Mit gehackten, in Butter geschwitzten jungen Brennnesseln, Spinat und Sauerampfer, mit saurer Sahne und Wurstscheiben. Auf besonderem Teller gibt man gefüllte, gebackene Eier.

[12]) Huhnfleisch-Brühe mit Graupenschleim, Huhnfleisch-Schnitten, jungen Gemüsen und gehackter Petersilie.

[13]) Mit Schwarzfleisch, Kohl, Fäden von verschiedenen Gemüsen, Brotschnitten (u. Stockfisch)

[14]) Mit Klößchen (kleine Kugeln), die aus verschiedenfarbigen Gemüsen herausgeschält werden, mit Erbsen, Bohnen und Blumenkohl.

Potage de lentilles à la brunoise.	Durchgestrichene Linsen-Suppe mit feinen Gemüsen.	Lentil *purée*-soup with fine-cut vegetables.
— *de lentilles à la purée de perdreaux.*	— Linsen-Suppe mit fein gestoßenem Rebhuhn-fleisch.	— *purée*-soup with *purée* of partridge.
— *de levraut à la chasseur.*	— Hasen-Suppe nach Jäger-Art[1]).	Hare-soup, hunter's style.
— *de levraut à l'écossaise.*	Schottische[2]) Hasen-Suppe.	— -soup, Scotch style.
— *de levraut à la Saint-Georges.*	Saint-Georges-[3])Hasen-suppe.	— -soup, St. Georges style.
— *(à la) livonien(ne).*	Reissuppe mit Brei von verschiedenen Gemüsen.	*Purée*-soup of all sorts of vegetables with rice.
— *de macaroni à la chasseur.*	Jäger-[4])Hohlnudelsuppe.	Macaroni-soup, hunter's style.
— *à la Macdonald.*	Geflügel-Suppe nach Macdonald[5]).	Chicken-soup, Macdonald style.
— *à la Magellan.*	— -Suppe nach Magellan[6]).	— -soup, Magellan style.
— *à la Malmesbury.*	Wildsuppe nach Malmesbury[7]).	Game-soup, Malmesbury style.
— *à la Mancelle.*	— nach Mancelle[8]).	— -soup, Mancelle style.
— *à la Marie Antoinette.*	Geflügel-Suppe nach Marie Antoinette[9]).	Chicken-soup, Marie Antoinette style.
— *à la Marie Louise.*	Gerstenschleim-Suppe nach Marie Louise[10]).	Barley cream-soup, Marie Louise style.
— *de marrons à la Mancelle.*	Wildsuppe mit Kastanien-mus.[11])	Game-soup with *purée* of chestnuts.
— *de marrons à la purée de truffes.*	Durchgestrichene Kastanien-Suppe mit Trüffelmus.	Strained chestnut-soup with *purée* of truffles.
— *à la Masséna.*	Wildsuppe nach Masséna[12]).	Game-soup, Masséna style.
— *à la Mécène.*	Weiße Suppe mit gestoßenem Wachtelfleisch und Leber.	Quail-soup with *purée* of quails and liver.
— *à la Médicis.*	Wildsuppe nach der Katharina v. Medici[13]).	Game-soup, Catharine of Medici style.

---

1) Mit Madeira und in Butter gebratenen, runden Lenden-Schnitten von Hasenfleisch.

2) Hasen mit recht viel Blut, mit Sellerie, Zwiebeln und einem Apfel verkocht, durchgegeben und gebratene Hasenfleisch-Schnitten hinzugethan. Es ist bei dieser Suppe zu beachten, daß ja kein Blut des Hasen verloren geht; denn dieses kommt alles zur Suppe.

3) Sprich »Säng-schörsch«; *Jules Henri Vernoy de Saint-Georges*, franz. Dramatiker, geb. 1801 zu Paris, eine zeitlang Direktor der Opéra-Comique, 1856 zum Offizier der Ehren-Legion ernannt. Gestorben 23. Dez. 1875 in Paris. Braune Hasen-Suppe, mit Rotwein, Champagner, Küchen-Kräutern und Tafel-Pilzen verkocht und durchgestrichen. Als Einlage gibt man Trüffel-Scheiben, Hasen-Lendchen, Wildklößchen und Tafel-Pilze.

4) Mit Hasen- oder Schnepfenfleischmus; auf besonderem Teller geriebener Parmesan-Käse.

5) Sprich »Makdonal« (franz.), »Mäckdonald« (engl.); *Étienne Jacq. Jos. Alex. Macdonald*, Herzog von Tarent, französischer Marschall und Pair, aus hochschottischem Clan-Geschlechte, geb. 17. Nov. 1765 zu Sancerre, gest. 25. Sept. 1850 auf Schloß Courcelles bei Guise. Mit fein gestoßenem Kalbsgehirn, Zwiebelmus, gedämpften Gurken-Scheiben, Eigelben und Kari.

6) *Fernando de Magalhães (Magellan)*, berühmter portugiesischer Seefahrer, geb. um 1470, entdeckte im Okt. 1520 die nach ihm benannte Meeres-Straße zwischen Patagonien und dem Feuerland und am 27. Nov. dess. Jahres den Stillen Ozean. Fiel am 27. April 1521 bei einem Gefechte mit den Eingeborenen auf der Insel Matan (Philippinen). Suppe von Rebhuhn- und Huhnfleisch mit ausgestochenen Artischocken.

7) Sprich »Mämmsberi«; *James Harris, earl of Malmesbury*, engl. Diplomat, geb. 9. April 1746 zu Salisbury, gest. 21. Nov. 1820. Mit Fleischwürfeln von gekochtem Dammwildkopf, Madeira, Tafel-Pilzen und Klößchen von Dammwildkopf-Fleisch.

8) Mit Rebhuhnfleisch- und Kastanienmus, Eigelben und Rindsmark-Klößchen.

9) Sprich »Angtoanett«; die Gemahlin Ludwigs XVI. von Frankreich, geb. 2. Nov. 1755, vom Revolutions-Tribunal zum Tode verurteilt und 16. Okt. 1793 enthauptet. Suppe vom Fleisch der Kapphenne mit Eierstich und gestocktem Spargelmus.

10) Zweite Gemahlin Napoleons I., nach dessen Tode Herzogin von Parma, Piacenza und Guastalla, geb. 12. Dez. 1791, Tochter Kaiser Franz' I., gest. 18. Dez. 1847 zu Wien. Mit Rahm und Huhnfleisch-Klößchen.

11) Vergl. *potage à la Mancelle.*

12) *André Masséna, duc de Rivoli, prince d'Essling;* franz. Marschall und Pair, geb. 6. Mai 1758 zu Leven bei Nizza, gest. 4. April 1817. Mit Madeira und in Becher-Formen gestocktem, in Scheiben geschnittenem Kastanienmus.

13) Sprich »Meditschi«; berühmtes florentinisches Geschlecht, das 1434 in Florenz zur Herrschaft gelangte. Obiger Suppen-Name bezieht sich wahrscheinlich auf *Katharina v. Medici*, Gemahlin König Heinrichs II. von Frankreich, geb. 13. April 1519 zu Florenz, ergriff nach dem Tode ihres Gemahls (1559) und ihres ältesten Sohnes Franz II. (1560) selbst die Regierung; gest. 5. Jan. 1589 zu Blois. Mit gekochten Hohlnudeln, Fäden von Trüffeln und scharlachroten Zungen, Paradiesapfelmus, sowie mit Wildmus, welches gestockt und zu Zöpfen gedreht ist.

Potage à la Médine.	Medina-[1])Wildsuppe.	Game-soup, Medina style.
— *à la Meg Merrilies.*	Wildsuppe nach Meg Merrilees[2]).	— -soup, Meg Merrilees style.
— *à la Meissonier.*	Hammelfleisch-Suppe nach Meissonier[3]).	Mutton-soup, Meissonier style.
— *de merluche à l'écossaise.*	Schottische Stockfisch-Suppe.[4])	Haddock-soup.
— *à la messinoise.*	Messina-[5])Geflügelsuppe.	White *purée*-soup of chicken, Messina style.
— *à la Meyerbeer.*	Geflügel-Suppe nach Meyerbeer[6]).	Chicken *purée*-soup, Meyerbeer style.
— *à la Montgelas.*	— Suppe nach Montgelas[7]).	— -soup, Montgelas style.
— *à la moscovite.*	Moskauische[8]) Schinken-Suppe.	Ham-soup, moscovite style.
— *de mouton aux haricots à la mexicaine.*	Durchgestrichene Hammelfleisch-Suppe mit mexikanischen Bohnen und Zwiebeln.	Mutton-soup with *purée* of Mexican black beans with chillies and onions.
— *de mouton à la rouennaise.*	Hammelfleisch-Suppe mit Graupenschleim, Rahm und Hammelfleisch-Würfeln. [Suppe.	Barley cream-soup with mutton in squares.
— *de navets.*	Durchgestrichene Rüben-	*Purée*-soup of turnips.
— *de navets à la Châtre.*	— Rüben-Suppe mit braun überzogenen Rüben-Kugeln.[9])	— -soup of turnips with glaced balls scooped out of turnips.
— *de navets à la Condé.*	— Rüben-Suppe mit Bohnenmus, Eierstich und geröstetem Brot.	— -soup of turnips and beans w. egg-custards and toasted sippets.
— *de navets à la Freneuse*[10]).	— Rüben-Suppe mit Brotschnitten.	— -soup of turnips with sippets.
—† *de navets à l'impériale.*	— Rüben-Suppe mit Milch und Eigelben.	— -soup of turnips with yolks and milk. [rice.
— *de navets au riz.*	— Rüben-Suppe mit Reis.	— -soup of turnips with
— *de navets au sagou.*	— Rüben-Suppe mit Sago.	— -soup of turnips with cream of sago.
— *de navets à la savoisienne (savoyarde).*	— Rüben-Suppe mit Paradies-Äpfeln und Grissinibrot.	— -soup of turnips with tomatoes and grissini-bread.

---

[1]) Arabisch *Medynat-el-Nabi* = Stadt des Prepheteu, zweite Hauptstadt von Hedschas im türkischen Arabien. Mit in Streifen geschnittenen Rebhuhn-Lendchen, Gansleber, Hehlnudeln, Rahm, Rebhuhn- und Ganslebermus.

[2]) Diese Suppe wurde von dem Küchen-Meister des Herzegs von Buccleuch (Buccleugh) in Bow Hill gelegentlich eines zu Ehren Sir Walter Scetts gegebenen Festmahles erfunden und blieb seither eine beliebte schottische National-Suppe, die vornehmlich in Abbetsferd, dem Sterbe-Orte des berühmten schottischen Dichters, in großem Ansehen steht. Suppe von Schwarzwild (*»gray« hens or blackcocks)* und Rebhühnern mit großen geschälten Behneu-Kernen, Möhren und Salat verkecht, durchgegeben. Das Fleisch des Wildes, mit Mehl bestreut, in Butter gebraten. In die Suppe kleine Sellerie-Würfel. Das gebratene Fleisch wird entweder, in kleine Würfel geschnitten, in die Suppe gegeben, eder in Schnitten auf besenderem Teller gereicht.

[3]) Sprich »Meßonjeh«; *Jean Louis Ernest Meissonier*, ausgezeichneter franz. Genremaler, geb. 1815 in Lyon, seit 1861 Mitglied der Akademie in Paris. Mit Zwiebel- und Hammelfleischmus und Bretschnitten.

[4]) Vergl. *haddock-soup.*

[5]) Hauptstadt der ital. Provinz M. in Sizilieu, hieß früher Zankle, wurde 668 v. Chr. ven auswanderuden Messeniern bevölkert und Messaua genaunt. Mussuppe *(purée)* von Geflügel und Mandeln mit Paradies-Äpfeln und Huhnfleisch-Klößchen.

[6]) *Giacomo Meyerbeer*, eigentlich Jakob Meyer Beer, berühmter Opern-Kompenist, geb. 5. Sept. 1791 in Berlin, ging 1815 nach Italien, we er mehrere ital. Opern kemponierte, 1842 zum preuß. General-Musikdirektor ernannt, gest. 2. Mai 1864 in Paris. Mit Bohnen- und Erbsmus, Sauerampfer und kleinen Geflügel-Kleßchen.

[7]) Mit Tafelpilzmus, Huhnlendchen u. Trüffeln.

[8]) Mit sauerem Rahm, Schinken-Würfeln, Madeira uud Perlzwiebeln. Eutweder Klößehen in die Suppe, oder geröstete Brotschnitten auf besenderem Teller.

[9]) Auf besenderem Teller gebackene Brotschnitten. Da neben *à la Châtre* auch *à la Chartres* zu finden ist, so ist es möglich, daß dieser Suppen-Name mit der Hauptstadt des franz. Dép. Eure-et-Leire in Verbindung zu bringen ist. Im Altertume *Autricum* eder *Carnutum* genannt, bildete Chartres später die Grafschaft Ch., ven Frauz I. zu einem Herzegtume erheben, welches die Familie Orléans als Apanage besaß. Der älteste Sohn des Herzegs von Orléans führte den Titel »Herzog veu Chartres«. Weiteres vergl. Fußbemerkung unter *potages clairs.*

[10]) Auch *freneuse* geschrieben, dann Eigenschaftswert (Adjektiv). Drei Gemeinden dieses Namens in Frankreich, im Dép. Seine-et-Oise, im Dép. Eure und im Dép. Seine-Inférieure.

Potage à la Nesselrode.	Geflügel-Suppe nach Nesselrode[1].	*Purée*-soup of barley and rice, Nesselrode style.
— *de noix de veau à la purée d'oseille.*	Kalbsnuß-Suppe m. durchgestrichenem Sauerampfer.	Veal-soup with cushion of veal and *purée* of sorrel.
— *d'oignons aux pointes d'asperges.*	Zwiebelmus-Suppe mit Spargel-Spitzen.	*Purée*-soup of onions with asparagus-heads.
— *d'oignons à la purée d'oseille.*	— -Suppe mit Sauerampfer.	— -soup of onions with *purée* of sorrel.
— om[m]ani.	Türkische Maismehl-Suppe.	— -soup of maize, Turkish style.
— *d'orge brillantée à la reine.*	Graupenschleim-Suppe mit Huhnfleischmus.	Barley cream-soup with *purée* of chicken.
— *d'orge perlée à l'autrichienne.*	Österreichische[2] Perlgraupen-Suppe.	Pearl barley-soup, Austrian style.
—† *d'orge perlée au beurre d'écrevisses.*	Perlgraupen-Suppe mit Krebsbutter und Krebsschwänzen.	— barley-soup with crayfish-butter and crayfish-tails.
— *d'orge perlée aux carottes.*	— -Suppe mit Möhrenmus.	— barley-soup with *purée* of carrots.
— *d'orge perlée au céleri.*	— -Suppe mit Sellerie.	— barley-soup with *purée* of celery.
— *d'orge perlée à la chasseur.*	— -Suppe mit Wildbret-Schnitten.	— barley-soup with game-slices.
— *d'orge perlée à la crème.*	— -Suppe mit Rahm.	— barley cream-soup.
— *d'orge perlée aux haricots verts.*	— -Suppe mit grünen Bohnen.	— barley-soup with *purée* of green beans.
— *d'orge perlée à la julienne de poularde.*	— -Suppe mit Streifen von Masthuhnfleisch.	— barley-soup with strips of chicken-meat.
— *d'orge perlée aux petits pois.*	— -Suppe mit Schotenmus.	— barley-soup with *purée* of green pease.
— *d'orge perlée à la pluche de cerfeuil.*	— -Suppe mit Kerbel.	— barley-soup with chervil.
— *d'orge perlée aux pointes d'asperges.*	— -Suppe mit Spargel-Spitzen.	— barley-soup with asparagus-heads.
— *d'orge perlée à la purée de champignons.*	— -Suppe mit Tafelpilzmus.	— barley-soup with *purée* of mushrooms.
— *d'orge perlée à la purée d'oseille.*	— -Suppe mit Sauerampfer.	— barley-soup with *purée* of sorrel.
— *d'orge perlée à la royale.*	— -Suppe mit Eierstich.	— barley-soup with egg-custards.
— *à la d'Orléans.*	Durchgestrichene Geflügel-Suppe mit Tapioka.	*Purée*-soup of fowl with tapioca.
— *à la d'Orsay.*	Huhnfleisch-Suppe nach Orsay[3].	Chicken-soup, Orsay style.
— *d'oseille.*	Durchgestrichene Sauerampfer-Suppe.	*Purée*-soup of sorrel.
— *d'oseille à la purée d'asperges.*	— Sauerampfer-Suppe mit Spargelmus.	— -soup of sorrel with *purée* of asparagus.
— *d'oseille au riz.*	— Sauerampfer-Suppe mit Reis.	— -soup of sorrel with rice.
— *de palais de boeuf à l'anglaise.*	Englische[4] Ochsgaumen-Suppe.	Ox' palate-soup, English style.
— *de palais de boeuf à la purée de truffes.*	Ochsgaumen-Suppe mit Trüffelmus.	— palate-soup with *purée* of truffles.
— *à la palatine.*	Geflügel-Suppe auf Pfalzgrafen-Art[5].	Chicken-soup with *purée* of artichokes.

[1]) Reis und Graupen in Geflügel-Brühe gekocht und durchgestrichen; mit Eigelben und Stückchen von in Butter geschmorten Kalbshessen.

[2]) In Österreich, speziell in Steiermark, »Ritscher« genannt; mit Schinken und Graupen verkochte Suppe nebst gedünsteten Bohnen, Zwiebelmus, Mehl, Speck, Zitronensaft und Pökelfleisch.

[3]) Mit Eigelben und Spargelmus abgezogene Huhnfleisch-Suppe; darin weiche abgeschälte Tauben- oder Perlhuhn-Eier u. in dünne Streifen geschnittenes Taubenfleisch.

[4]) Mit Gemüsen, Mehl und Ochsgaumen-Brühe verkochte Suppe; darin rund ausgestochene, gedämpfte Ochsgaumen-Schnitten und Reis.

[5]) Ein Paladin (lat. *palatinus*) war im Mittel-Alter ein Vornehmer des Reichs in der nächsten Umgebung des Königs, ein im Palast, am Hofe des Herrschers lebender Ritter. Im ehemaligen deutschen Reiche der erste weltliche Kurfürst, der Pfalzgraf bei Rhein; in Ungarn bis 1853 der oberste Würden-Träger des Reichs (Großgraf), Stellvertreter des Königs. Suppe mit Artischockenmus.

Potage à la palestine.	Durchgestrichene Jerusalem-Artischocken-Suppe.	*Purée*-soup of Jerusalem-artichokes.
— *à la Parmentier.*	— Kartoffel-Suppe.	— -soup of potatoes.
— *à la [au] pauvre homme.*	Braune Mehlschleim-Suppe.	Poor man's soup.
— *de perdreaux à l'espagnole.*	Durchgestrichene Rebhuhn-Suppe mit Madeira und Rebhuhn-Klößchen.	*Purée*-soup of partridge with partridge-meat balls and madeira.
— *de perdreaux à la purée de champignons.*	— Rebhuhn-Suppe mit Tafel-Pilzen.	— -soup of partridge with *purée* of mushrooms.
— *à la Pierre-le-Grand.*	Huhnfleisch-Suppe nach Peter dem Großen[1].	— -soup of chicken, Peter the Great style.
— *de poireaux.*	Durchgestrichene Lauchsuppe.	— -soup of leeks.
—† *de pois nouveaux.*	— grüne Erbsen-Suppe.	— -soup of green pease.
— *de pois nouveaux à la brunoise.*	— grüne Erbsen-Suppe mit Gemüse-Würfeln.	— -soup of green pease w. vegetables cut in dice.
— *de pois nouveaux aux croûtons.*	— grüne Erbsen-Suppe mit gebackenen Brotkrusten.	— -soup of green pease with fried bread-crusts.
— *de pois verts à la duchesse.*	— grüne Erbsen-Suppe mit Kräutern, Schinken und Brotkrusten.	— -soup of green pease with herbs, ham and fried bread-crusts.
— *de pois verts à la julienne.*	— grüne Erbsen-Suppe mit Gemüse-Fäden.	— -soup of green pease with vegetable-shreds.
— *de pois verts à la Napier.*	— grüne Erbsen-Suppe mit Pökelfleisch und Krauseminze.	— -soup of green pease with curled mint and salt pork.
— *de pois verts à la printanière.*	— grüne Erbsen-Suppe mit Frühjahrs-Gemüsen.	— -soup of green pease with spring vegetables.
— *de pois verts aux quenelles.*	— grüne Erbsen-Suppe mit Klößchen.	— -soup of green pease with meat-balls.
— *de pois verts au riz.*	— grüne Erbsen-Suppe mit Reis.	— -soup of green pease with rice.
— *de pois verts à la St.-Cloud.*	— grüne Erbsen-Suppe mit Pökelfleisch.	— -soup of green pease with salt pork.
— *de pois verts à la St.-Germain.*	— grüne Erbsen-Suppe mit gefüllten Eier-Rocken.	— -soup of green pease with custards composed of *purée* and eggs.
— *de pois verts à la villageoise.*	— grüne Erbsen-Suppe mit Brotschnitten.	— -soup of green pease with sippets of bread.
—† *de potiron au riz.*	— Kürbis-Suppe mit Reis.	— -soup of squash with rice.
— *de poulet à la messinoise.*	Messina-[2])Geflügelsuppe.	Chicken-soup, Messina style.
— *de poulet à la purée de tomates.*	Geflügel-Suppe mit Paradiesapfelmus.	— -soup with *purée* of tomatoes.
— *de poulet à la Rembrandt.*	— -Suppe nach Rembrandt[3].	— -soup with *purée* of green pease and chicken-meat.
— *à la président Grant.*	— -Suppe nach Präsident Grant[4].	— -soup, President Grant's style.
— *à la princesse.*	— -Suppe mit Sahne und Geflügel-Klößchen.[5]	Fowl cream-soup with fowl-forcemeat balls.
— *à la princesse royale.*	— -Suppe mit Geflügel-Klößchen, Eierstich und Trüffeln.	— cream-soup with fowl-forcemeat balls, egg-custards and truffles.

[1]) Mit Kräutern und Tafel-Pilzen verkochte Huhnfleisch-Brühe, durchgestrichen, mit Eigelben und weißem Zwiebelmus gebunden; darin feine Gemüse-Streifen und in Butter geröstete Gemüse-Würfel.

[2]) Vergl. *potage à la messinoise.*

[3]) Rembrandt *Harmensz van Ryn* (sprich »Rein«), der größte holländ. Historien- und Porträt-Maler, geb. zu Leydon 15. Juni 1606 (1608?), gest. zu Amsterdam 8. Okt. 1669. Huhnfleisch-Brühe, mit Schotenmus gebunden. Darin runde Huhnfleisch-Schnitten.

[4]) *Ulysses Sidney Grant*, amerikanischer Feldherr und 18. Präsident der Vereinigten Staaten, geb. 27. April 1822 in Mount Pleasant, 1869—1876 in zwei Terminen Präsident, zeichnete sich im amerik. Bürger-Kriege 1861—1865 ruhmvoll aus, starb an einem Krebsleiden. Von großem Interesse sind seine »Memoiren«. Mit magerem Schinken, Reis und Paradies-Äpfeln.

[5]) Oder: Geflügel-Suppe, die mit fein gestoßenem Huhnfleisch und durchgestrichenem Reis abgezogen ist. Als Einlage gibt man in schräge Streifen geschnittene grüne Bohnen.

Potage à la prussienne.	Preußische[1]) Gemüse-Suppe.	Vegetable cream-soup, Prussian style.
— *à la purée*[2]) *d'alouettes.*	Durchgestrichene Lerchen-Suppe.	*Purée*-soup of larks.
—† *à la purée d'artichauts.*	— Artischocken-Suppe.	— -soup of artichokes.
— *purée d'artichauts à la châtelaine.*	Burgherrin-[3])Artischocken-Suppe.	— -soup of artichokes in the lady of the castle style.
— *purée d'artichauts à la crème.*	Durchgestrichene Artischocken-Suppe mit Rahm.	— -soup of artichokes with cream.
— *purée d'artichauts aux croûtons.*	— Artischocken-Suppe mit Brotkrusten.	— -soup of artichokes with fried bread-crusts.
— *purée d'artichauts à la Faubonne.*	— Artischocken-Suppe mit Fäden von Petersilie, Sellerie und Möhren.	— -soup of artichokes with shreds of parsley, celery and carrots.
— *purée d'artichauts garnie de carottes.*	— Artischocken-Suppe mit Möhren.	— -soup of artichokes with carrots.
— *purée d'artichauts garnie d'une crème de volaille.*	— Artischocken-Suppe mit gestocktem Geflügelmus.	— -soup of artichokes with moulds of *purée* of fowl.
— *purée d'artichauts garnie d'une julienne.*	— Artischocken-Suppe mit Gemüse-Fäden.	— -soup of artichokes with shreds of vegetables.
— *purée d'artichauts aux petits pois.*	— Artischocken-Suppe mit jungen Erbsen.	— -soup of artichokes with green pease.
—† *à la purée d'asperges.*	— Spargel-Suppe.	— -soup of asparagus.
—† *à la purée d'asperges et de céleri.*	— Spargel- und Sellerie-Suppe.	— -soup of asparagus and celery.
— *purée d'asperges aux croûtons et aux pointes d'asperges.*	— Spargel-Suppe mit Brotkrusten und Spargel-Spitzen.	— -soup of asparagus with fried bread-crusts and asparagus-heads.
— *purée d'asperges à la Faubonne.*	— Spargel-Suppe mit grünem Gemüse und Erbsen.	— -soup of asparagus with vegetable-shreds and peas.
— *purée d'asperges garnie d'une crème de poulet.*	— Spargel-Suppe mit gestocktem Huhnfleischmus.	— -soup of asparagus with moulds of *purée* of chicken.
— *purée d'asperges garnie d'une julienne de céleri.*	— Spargel-Suppe mit Sellerie-Fäden.	— -soup of asparagus with shreds of celery.
— *purée d'asperges aux quenelles.*	— Spargel-Suppe mit Fleischklößchen.	— -soup of asparagus with meat-balls.
— *purée d'asperges au riz.*	— Spargel-Suppe mit Reis.	— -soup of asparagus with rice.
— *purée d'asperges à la royale.*	Königliche[4]) Spargelsuppe.	— -soup of asparagus, king's style.
—† *à la purée d'aubergines.*	Durchgestrichene Eierapfel-Suppe.	— -soup of egg-plant.
—† *à la purée de barbe-de-capucin.*	— Endivien-Suppe.	— -soup of chicory.
— *à la purée de bartavelles.*	— Steinhuhn-Suppe.	— -soup of red-legged partridge.
— *à la purée de bécabunga.*	— Meerlattich-[5])Suppe.	Laver *purée*-soup.

[1]) Sellerie-Knollen, Möhren, Rüben, Lauch, Kartoffeln, alles klein geschnitten, in Butter gebacken, mit magerem Rindfleisch und Fleischbrühe verkocht und durchgegeben, dazu Erbsen u. mageres, in Würfel geschnittenes Rindfleisch.

[2]) Zu *Purée*-Suppen von Fleisch gibt man immer auf besonderem Teller geröstete Brotschnitten *(croûtons)*, bei den *Purée*-Suppen von Gemüse meistens; auch kann man Klößchen, Hohl- oder Faden-Nudeln, verlorene Eier, Nocken oder anderes dabei geben. Wenn wir bei manchen *purées* noch die Form *aux croûtons* angeben, so ist es eigentlich überflüssig; wir erwähnen das nur, weil so auf französ. Speise-Karten üblich.

[3]) Kalbfleisch-(od. Geflügel-)Suppe mit Artischockenmus nnd Zwiebelmus, das mit Eigelben vermischt, in Becher-Formen gestockt und in Scheiben geschnitten ist.

[4]) In Butter gedämpfter Spargel wird durchgestrichen, mit Sahne und Eigelben vermischt und nebst Spargel-Spitzen und Schoten-Kernen in Geflügel-Brühe gegeben.

[5]) Botanisch *veronica beccabunga*, engl. *laver*, in Irland *sloke*, deutsch auch Bachbunge genannt; wird wie Spinat gekocht, nach dem Kochen auch in Speck geröstet. Man kocht es am besten in Porzellan- oder emailliertem Geschirr, da es nicht ohne Einfluß auf Metall ist.

Potage à la purée de bécasses.	Durchgestrichene (Wald-) Schnepfen-Suppe.	*Purée*-soup of woodcocks.
— *purée de bécasses aux croûtons.*	— Schnepfen-Suppe mit gerösteten Brotkrusten.	— -soup of woodcocks with fried bread-crusts.
— *purée de bécasses à la Mécène.*	— Schnepfen-Suppe nach Maecenas[1]).	— -soup of woodcocks with game-forcemeat balls.
— *purée de bécassines aux croûtons.*	— (Wasser-)Schnepfen-Suppe mit gerösteten Brotkrusten.	— -soup of snipes with fried bread-crusts.
— *à la purée de becfigues.*	— Feigendrossel-(Feigenschnepfen-)Suppe.	— -soup of fig-peckers.
— *purée à la belge.*	— belgische[2]) Suppe.	— -soup of sprouts, Belgian style.
— *à la purée de bièvre.*	— Biber-Suppe.	— -soup of castor.
— *à la purée de boeuf.*	— Rindfleisch-Suppe.	— -soup of beef.
— *purée de boeuf à la russe.*	Russische[3]) Rindfleisch-Suppe.	— -soup of beef, Russian style.
—† *à la purée de bolets jaunes (cèpes).*	Durchgestrichene Steinpilz-Suppe.	— -soup of yellow boletus (mushrooms).
—† *purée à la bonne femme.*	Liebfrauen-[4])Suppe.	— -soup, good woman style
— *purée à la bretonne.*	Durchgestrichene Bohnen-Suppe mit Kartoffelmus.	— -soup of white beans with *purée* of potatoes
— *à la purée de brocoli*[5]).	— (ital.) Spargelkohl-Suppe.	— -soup of brocoli.
— *à la purée de cailles.*	— Wachtel-Suppe.	— -soup of quails.
— *purée de cailles à l'américaine.*	Amerikanische[6]) Wachtel-Suppe.	— -soup of quails, American style.
— *purée de cailles aux croûtons.*	Durchgestrichene Wachtel-Suppe mit gerösteten Brotkrusten.	— -soup of quails with fried bread-crusts.
— *à la purée de cailles garnie de macaroni.*	— Wachtel-Suppe mit Hohlnudeln.	— -soup of quails with macaroni.
— *purée de cailles à la napolitaine.*	— Wachtel-Suppe mit Wachtel-Brüstchen und Hohlnudeln.	— -soup of quails with quail-fillets and macaroni.
— *purée de canard à l'anglaise.*	— Entenklein-Suppe.	Duck-giblet soup.
— *purée de canard à la Norfolk.*	— Wildenten-Suppe mit Portwein.	*Purée*-soup of mallard-duck with portwine.
— *purée de canard à la rouennaise.*	— Enten-Suppe mit Zwiebeln.	— -soup of duck with onions.
—† *à la purée de cardons.*	— Suppe von spanischen Artischocken (Distelkohl).	— -soup of cardoons.
— *purée de cardons à la Faubonne.*	— spanische Artischocken-Suppe mit Fäden von Möhren, Sellerie und Petersilie.	— -soup of cardoons with shreds of carrots, celery and parsley.
— *à la purée de cardons garnie de cardons.*	— spanische Artischocken-Suppe mit Würfeln von spanischen Artischocken.	— -soup of cardoons with cubes of cardoons.
— *à la purée de cardons garnie de carottes.*	— spanische Artischocken-Suppe mit Möhren.	— -soup of cardoons with carrots.
— *purée de cardons aux petits pois.*	— spanische Artischocken-Suppe mit Schoten.	— -soup of cardoons with green pease.
— *purée de cardons aux pointes d'asperges.*	— spanische Artischocken-Suppe mit Spargel-Spitzen.	— -soup of cardoons with asparagus-heads.

[1]) Das Schnepfenmus ist mit Eigelben und Reis vermischt; Wildklößchen in der Suppe.

[2]) Geflügel- (Kalbfleisch-) Suppe mit durchgestrichenem Rosenkohl *(purée)*, Eigelben u. Sahne.

[3]) Kräftige Rindfleisch-Brühe; Einlage: Gestoßenes, geschmortes Rindfleisch mit Zwiebeln, Eigelben und in Butter geschwitzten, überglänzten (glasierten) Fenchel-Blättern.

[4]) Durchgestrichene Kartoffel-Suppe mit Spargel, Blumenkohl, grünen Erbsen und Rahm.

[5]) Falsch *broccoli*, italien. *broccolo*, spanisch *breton*, deutsch auch Broccoli genannt; eine grüne Sorte Blumenkohl, gekocht wie Kohl oder sauer eingemacht.

[6]) Geflügel-Suppe mit Madeira, Wachtelfleischmus, Reis und Wachtel-Brüstchen.

Potage purée de cardons aux pointes d'asperges et aux carottes.	Durchgestrichene spanische Artischocken-Suppe mit Spargel-Spitzen und Möhren.	*Purée*-soup of cardoons with asparagus-heads and carrots.
— *purée de cardons aux quenelles de moelle (de boeuf).*	— spanische Artischocken-Suppe mit Rindsmark-Klößchen.	— -soup of cardoons with marrow-balls.
—† *à la purée de carottes.*	— Möhren-Suppe.	— -soup of carrots.
— *purée de carottes à l'allemande.*	Deutsche [1]) Möhren-Suppe.	— -soup of carrots, German style.
— *purée de carottes à la crécy.*	Durchgestrichene Möhren-Suppe mit Reis.[2])	— -soup of carrots with rice.
— *purée de carottes aux croûtons.*	— Möhren-Suppe mit gerösteten Brotkrusten.	— -soup of carrots with fried crusts of bread.
— *purée de carottes à la Faubonne.*	— Möhren-Suppe mit Fäden von Rüben, Sellerie und Lauch.	— -soup of carrots with shreds of turnips, celery and leek.
— *purée de carottes aux pâtes d'Italie.*	— Möhren-Suppe mit italienischen Nudeln.	— -soup of carrots with Italian noodles.
— *purée de carottes au riz (dite) à la crécy.*	Geflügel-Suppe mit Möhrenmus und Reis.	Chicken-soup with *purée* of carrots and rice.
— *purée de carottes à la Wilton.*	Wilton-[3])Möhrensuppe.	*Purée*-soup of carrots, Wilton style.
—† *à la purée de carpes.*	Durchgestrichene Karpfen-Suppe.	— -soup of carps.
—† *à la purée de céleri.*	— Sellerie-Suppe.	— -soup of celery.
— *purée de céleri à la Chetwynd.*	Chetwynd-[4])Selleriesuppe.	— -soup of celery, Chetwynd style.
— *purée de céleri à la crème.*	Durchgestrichene Sellerie-Suppe mit Rahm, Béchamel-Sose, Butter und Muskatnuß.	— -soup of celery with cream, béchamel-sauce, butter and nutmeg.
—† *purée de céleri aux croûtons.*	— Sellerie-Suppe mit gebackenen Brotkrusten.	— -soup of celery with fried bread-crusts.
— *purée de céleri à l'espagnole.*	— Sellerie-Suppe mit Eigelben und Reis.[5])	— -soup of celery with yolks and rice.
— *purée de céleri à la Faubonne.*	— Sellerie-Suppe mit Streifen von Möhren, Rüben, Sellerie und Lauch.	— -soup of celery with shreds of carrots, turnips, celery and leek.
— *purée de céleri à la moelle (de boeuf).*	— Sellerie-Suppe mit Rindsmark-Brötchen.	— -soup of celery with toasted sippets spread with marrow.
—† *purée de céleri au parmesan.*	— Sellerie-Suppe mit Parmesan-Käse.	— -soup of celery with Parmesan cheese.
— *purée de céleri aux quenelles de volaille.*	— Sellerie-Suppe mit Geflügel-Klößchen.	— -soup of celery with fowl-forcemeat balls.
— *purée de céleri-rave aux croûtons.*	— Wurzelsellerie-Suppe mit gerösteten Brotkrüstchen.	— -soup of root-celery (celeriac) with fried bread-crusts.
— *purée de céleri-rave garnie d'une julienne de carottes.*	— Wurzelsellerie-Suppe mit Möhren-Fäden.	— -soup of root-celery with shreds of carrots.
— *purée de céleri-rave aux petits pois.*	— Wurzelsellerie-Suppe mit jungen Erbsen.	— -soup of root-celery with green pease.
— *purée de céleri-rave au riz.*	— Wurzelsellerie-Suppe mit Reis.	— -soup of root-celery with rice.

[1]) Mit Eigelben, Rahm, Nudeln, *Béchamel*-Sose.
[2]) Oder auch mit Faden-Nudeln und gerösteten Brotwürfeln.
[3]) Falsch *Winton;* Stadt in der engl. Grafschaft Wiltshire mit Wiltinghouse, Sitz des Grafen von Pembroke. Mit Möhren-Streifen, Kalbsschwanz-Stücken, Kerbel- und Sauerampfer-Blättern.
[4]) Gemeinde in der engl. Grafschaft Salop; mit Rahm, weißem Zwiebelmus und Schoten von Cayenne-Pfeffer.
[5]) Oder: Braune Suppe mit Butter, Muskatnuß, Faden-Nudeln und Klößchen; auf besonderem Teller gibt man in Butter geröstete Brotkrüstchen oder Brotwürfel.

Potage à la purée de cervelle(s).	Durchgestrichene Hirnsuppe.	*Purée*-soup of brains.
— *à la purée de cervelle(s) d'agneau.*	— Lammhirn-Suppe.	— -soup of lamb's brains.
— *à la purée de cervelle(s) de mouton.*	— Schafhirn-Suppe.	— -soup of sheep's brains.
— *à la purée de cervelle(s) de veau.*	— Kalbshirn-Suppe.	— -soup of calf's brains.
— *purée de cervelle(s) de veau au kari.*	— Kalbshirn-Suppe mit Kari.	— -soup of calf's brains with curry.
— *à la purée de chamois.*	— Gemsen-(Gems-)Suppe.	— -soup of chamois.
—† *à la purée de champignons.*	— Tafelpilz-(Feldling-) Suppe.	— -soup of mushrooms.
—† *purée de champignons aux croûtons.*	— Tafelpilz-Suppe mit gerösteten Brotkrusten.	— -soup of mushrooms with fried bread-crusts.
— *purée de champignons à l'orge perlée.*	— Tafelpilz-Suppe mit Perlgraupen.	— -soup of mushrooms with pearl-barley.
— *purée de champignons au riz.*	— Tafelpilz-Suppe mit Reis.	— -soup of mushrooms with rice.
— *purée à la chantilly.*	— Linsen-Suppe mit Rahm.	— of lentil-soup with cream.
— *à la purée de chapon.*	— Kapaun-Suppe.	— -soup of capon.
— *purée de chapon au céleri.*	— Kapaun-Suppe mit Sellerie.	— -soup of capon with celery.
— *purée de chapon aux marrons.*	— Kapaun-Suppe mit Kastanienmus.	— -soup of capon with *purée* of chestnuts.
— *purée de chapon au riz.*	— Kapaun-Suppe mit Reis.	— -soup of capon with rice.
— *purée de chapon aux tomates.*	— Kapaun-Suppe mit Paradies-Äpfeln.	— -soup of capon with tomatoes.
— *purée de chapon aux truffes.*	— Kapaun-Suppe mit Trüffeln.	— -soup of capon with truffles.
— *à la purée de chevreuil.*	— Rehbock-Suppe.	— -soup of roebuck (venison).
— *purée de chevreuil aux champignons.*	— Rehbock-Suppe mit Tafel-Pilzen.	— -soup of venison with mushrooms.
— *purée de chevreuil à la crème.*	— Rehbock-Suppe mit Rahm.	— -soup of venison with cream.
— *purée de chevreuil à la crème de choux-fleurs.*	— Rehbock-Suppe mit durchgestrichenem Blumenkohl.	— -soup of venison with cauliflower-cream.
— *purée de chevreuil au cresson de fontaine.*	— Rehbock-Suppe mit Brunnen-Kresse.	— -soup of venison with water-cresses.
— *purée de chevreuil aux truffes.*	— Rehbock-Suppe mit Trüffeln.	— -soup of venison with truffles.
—† *à la purée de chicorée.*	— Endivien-Suppe.	— -soup of endives.
—† *purée de chicorée aux croûtons.*	— Endivien-Suppe mit gerösteten Brotkrusten.	— -soup of endives with fried bread-crusts.
— *purée de chicorée aux haricots verts.*	— Endivien-Suppe mit grünen Bohnen.	— -soup of endives with green beans.
— *purée de chicorée aux petits pois.*	— Endivien-Suppe mit jungen Erbsen.	— -soup of endives with green pease.
— *purée de chicorée au pois secs.*	— Endivien-Suppe mit (getrockneten) Erbsen.	— -soup of endives with dried (split-) pease.
— *purée de chicorée aux pois secs et au riz.*	— Endivien-Suppe mit Erbsen und Reis.	— -soup of endives with dried pease and rice.
— *purée de chicorée aux quenelles (de foie).*	— Endivien-Suppe mit Leber-Klößchen.	— -soup of endives with liver-balls.
— *purée de chicorée au riz.*	— Endivien-Suppe mit Reis.	— -soup of endives with rice.
— *purée de chicorée à la Talleyrand*[1].	— Endivien-Suppe mit Huhnfleisch-Schnitten.	— -soup of endives with chicken-slices.
—† *à la purée de choux.*	— Kohlsuppe.	— -soup of cabbage.

[1]) Sprich »Tallrang«; altes franz. Geschlecht, stammt von einem Zweige der Grafen de la Marche, der sich in die Linien Périgord und Talleyrand teilte. *Charles Maurice, prince de Talleyrand-Périgord*, berühmt. Staatsmann, geb. 13. Febr. 1754 zu Paris, von Napoleon I. zum Großkämmerer von Frankreich und 1806 zum souveränen Fürsten von Benevent ernannt, gest. auf seinem Landgute *Valençay* am 17. Mai 1838. *T.* war einer der größten Feinschmecker.

Potage à la purée de choux des créoles.	Durchgestrichene Kreolenkraut-[1])Suppe.	Collards *purée*-soup.
—† *à la purée de choux-fleurs.*	— Blumenkohl-(Carviol-) Suppe.	*Purée*-soup of cauliflower.
— *purée de choux-fleurs à la Dubarry.*	— Blumenkohl-Suppe mit Eigelben und Huhnbrustfleisch-Scheiben.	— -soup of cauliflower with yolks and slices of chicken-breast.
—† *à la purée de choux de mer (choux marins).*	— Seekohl-[2])Suppe.	— -soup of sea-kale.
— *purée de choux à la piémontaise.*	— Kohlsuppe mit Rahm.	— -soup of cabbage with cream.
—† *à la purée de choux-printaniers.*	— Sprossenkohl-(Kohlsprossen-)Suppe.	— -soup of sprouts.
— *à la purée de chou(x)-rave(s).*	— Kohlrabi-Suppe.	— -soup of *kohlrabi*[3]).
— *purée de chou(x)-rave(s) à l'orge perlée.*	— Kohlrabi-Suppe mit Perlgraupen.	— -soup of *kohlrabi* with peeled barley.
— *purée de chou(x)-rave(s) au riz.*	— Kohlrabi-Suppe mit Reis.	— -soup of *kohlrabi* with rice.
— *purée de chou(x)-rave(s) au tapioca.*	— Kohlrabi-Suppe mit Tapioka.	— -soup of *kohlrabi* with tapioca.
—† *à la purée de chou(x)-rouge(s).*	— Rotkohl-Suppe.	— -soup of red cabbage.
—† *purée de choux verts.*	— Blätterkohl-Suppe.	Kale *purée*-soup.
— *purée de choux verts aux quenelles de volaille.*	— Blätterkohl-Suppe mit Geflügel-Klößchen.	— *purée*-soup with fowl-forcemeat balls.
— *purée de choux verts aux vermicelles.*	— Blätterkohl-Suppe mit Faden-Nudeln.	— *purée*-soup with vermicelli.
—† *à la purée de citrouille.*	— Kürbis-Suppe.[4])	*Purée*-soup of pumpkin.
—† *à la purée de concombres.*	— Gurken-Suppe.	— -soup of cucumbers.
— *purée de concombres aux carottes nouvelles.*	— Gurken-Suppe mit Möhren.	— -soup of cucumbers with carrots.
— *purée de concombres garnie de céleri.*	— Gurken-Suppe mit Sellerie.	— -soup of cucumbers with celery.
— *purée de concombres garnie de haricots verts.*	— Gurken-Suppe mit grünen Bohnen.	— -soup of cucumbers with green beans.
— *purée de concombres aux petits pois.*	— Gurken-Suppe mit jungen Erbsen.	— -soup of cucumbers with green pease.
— *purée de concombres à la reine.*	Königin-[5])Gurkensuppe.	— -soup of cucumbers, queen's style.
— *(à la) purée (à la) Condé.*	Durchgestrichene Suppe nach Condé[6]).	— -soup of red beans, Condé style.
— *à la purée de coq de bruyère.*	— Auerhahn-Suppe.	— -soup of black game.
—† *à la purée de courge.*	— Turbankürbis-Suppe.	— -soup of squash.
—† *purée de courge au riz.*	— Turbankürbis-Suppe mit Reis.	— -soup of squash with rice.
—† *purée à la crécy.*	— Möhren-Suppe mit Gemüsen.	— -soup of carrots with vegetables.
—† *à la purée de cresson de fontaine.*	— Brunnenkreß-(sse-, ssen-) Suppe.	— -soup of water-cresses.
—† *à la purée d'épinards.*	— Spinat-Suppe.	— -soup of spinach

[1]) Eine Art Blätterkohl, im Süden der Vereinigten Staaten wohlbekannt nnd hochgepriesen, hanptsächlich im Staate Georgia angebaut; in Europa nicht oder nur wenig bekannt.

[2]) Auch Meer- und Strandkohl; wächst in England wild an den Küsten, wird aber auch in Gärten hänfig gezogen; in England sehr beliebte Gemüse-Suppe.

[3]) *Kohlrabi* anch im Englischen, alle anderen Übersetzungen sind falsch und gar nicht gebräuchlich; das dentsche Wort ist von der engl. Sprache angenommen und muß folglich auch wie im Deutschen geschrieben werden, obwohl man es in englischen Büchern oft getrennt *(Kohl-Rabi)* geschrieben findet. In den Wörterbüchern finden sich die wunderlichsten Übersetzungen, wie *kind of tuberous cabbage, turnip-cabbage, cabbage-turnip, rape-cole, turnip-rooted cabbage, above-ground turnip.* Hier sei bemerkt, daß der Kohlrabi am besten ist, wenn er mit der äußeren Schale gekocht, also nicht vorher geschält wird, sondern erst, nachdem er gekocht ist. Dies wird vielfach nicht beachtet.

[4]) Mit Milch u. Fleischbrühe; auf besonderem Teller geröstete Brotschnitten.

[5]) Geflügel-Suppe mit gedämpften Gurken-Stücken, Eigelben, fein gestoßenem Huhnfleisch und Huhnfleisch-Klößen (nicht Klößchen).

[6]) Wildsuppe mit dem Fasanfleisch gekocht, nebst gestoßenem, mit Eigelben vermengtem Fasanfleisch und Hohlnudeln. Auf besonderem Teller geröstete Brotkrusten.

Potage à la purée de faisan.	Durchgestrichene Fasanfleisch-Suppe.	*Purée*-soup of pheasant.
— *purée de faisan au macaroni.*	— Fasanfleisch-Suppe mit Hohlnudeln.	— -soup of pheasant with macaroni.
— *purée de faisan à la viennoise.*	Wiener[1]) Fasanfleisch-Suppe.	— -soup of pheasant, Viennese style.
—† *à la purée de fèves de marais.*	Durchgestrichene Puffbohnen-Suppe.	— -soup of broad beans.
— *purée de fèves de marais au persil.*	— Puffbohnen-Suppe mit Petersilie.	— -soup of broad beans with parsley.
— *à la purée de foulque.*	— Wasserhuhn-Suppe.	— -soup of moorhen.
— *à la purée de gelinottes.*	— Haselhuhn-Suppe.	— -soup of hazel-hen.
— *purée de gelinottes garnie d'un salpicon de navets.*	— Haselhuhn-Suppe mit Rüben-Würfeln.	— -soup of hazel-hen with turnips cut in dice.
— *purée à la* gentleman.	Englische Geflügel-Suppe.	Fowl *purée*-soup, gentleman's style.
— *à la purée de gibier.*	Durchgestrichene Wildsuppe.	Game *purée*-soup.
— *purée de gibier à la chasseur.*	Wildsuppe mit gestoßenem Rebhuhnfleisch und Rebhuhnfleisch-Klößchen.	— -soup with *purée* of partridge and partridge-forcemeat balls.
— *purée de gibier à la Condé.*	Durchgestrichene Wildsuppe mit Linsen.	*Purée*-soup of game with lentils.
— *purée de gibier à la Montgelas.*	— Wildsuppe nach Montgelas[2]).	— -soup of game, Montgelas style.
— *purée de gibier à la Rossini.*	— Wildsuppe nach Rossini[3]).	— -soup of game, Rossini style.
— *purée de gibier à la royale.*	— Wildsuppe mit gestoßenem Fasanfleisch, Hahnkämmen u. Hahnnierchen.	— -soup of game with *purée* of pheasant, cock's combs and kidneys.
— *à la purée de grenouilles.*	— Froschsuppe.	— -soup of frogs.
— *à la purée de grives.*	— Krammetsvogel-Suppe.	— -soup of fieldfares.
— *purée de grives à l'allemande.*	Deutsche[4]) Krammetsvogel-Suppe.	— -soup of fieldfares, German style.
— *à la purée de* grouses.	Schneehuhn-Suppe.	— -soup of grouse[5]).
— *purée de* grouses *à l'écossaise.*	Schottische[6]) Schneehuhn-Suppe.	— -soup of red grouse, Scotch style.
—† *à la purée de haricots.*	Bohnen-Suppe.	— -soup of beans.
—† *à la purée de haricots blancs.*	Durchgestrichene weiße Bohnen-Suppe.	— -soup of white (navy-) beans.
— *purée de haricots blancs aux croûtons.*	— weiße Bohnen-Suppe mit gebackenen Brotkrusten.	— -soup of white beans with fried bread-crusts.
— *purée de haricots blancs garnie de carottes.*	— weiße Bohnen-Suppe mit Möhren.	— -soup of white beans with carrots.
— *purée de haricots blancs aux petits pois.*	— weiße Bohnen-Suppe mit jungen Erbsen.	— -soup of white beans with green pease.
— *purée de haricots blancs aux pointes d'asperges.*	— weiße Bohnen-Suppe mit Spargel-Spitzen.	— -soup of white beans with asparagus-heads.
— *purée de haricots blancs au riz.*	— weiße Bohnen-Suppe mit Reis.	— -soup of white beans with rice.
— *purée de haricots blancs à la Savart.*	— weiße Bohnen-Suppe nach Savart[7]).	— -soup of white beans, Savart style.

[1]) Mit Fasanfleisch verkochte und mit Sago verdickte Wildsuppe, die mit gestoßenem Fasanfleisch und mit Eigelben abgezogen ist. Einlage: Gekochte Hohlnudeln.

[2]) Mit fein gestoßenem Hasenfleisch und mit Gansleber-Scheiben.

[3]) Mit feingestoßenem Fasanfleisch, Wachtel-Lendchen, Tafel-Pilzen, olivenförmig ausgestochenen Trüffeln, Hahnkämmen und Hahnnierchen.

[4]) Braune Wildbrühe, mit fein gestoßenem Krammetsvogelfleisch verkocht, durchgegeben und mit Kastanienmus, das mit den gestoßenen Eingeweiden der Krammetsvögel vermengt ist, abgezogen. Das Brustfleisch der Vögel kommt, in dünne Streifen geschnitten, in die Suppe.

[5]) Auch *white grouse*, *white game*, *rock-grouse* und *ptarmigan*. Sein Gefieder ist im Sommer gelb und braun, dann *spruce-grouse*, im Winter weiß (*white grouse*).

[6]) Von schottischem Schneehuhn mit Kräutern, Schneehuhnfleisch-Schnitten und Madeira, abgezogen mit fein gestoßenem Schneehuhnfleisch, das mit Eigelben vermengt ist.

[7]) Sprich »Savahr«; franz. Kapitän, nach dem die »Savartinen«, Erdmörser, benannt sind, mittels deren große Wurfkörper in Festungs-Werke geschleudert werden. Grüne Suppe mit Erbsen, geschnittenen Bohnen und Rahm; auf besonderem Teller in Butter geröstete Brotkrusten, oder geröstete Brotwürfel in die Suppe.

Potage purée de haricots blancs à la Soubise.	Durchgestrichene weiße Bohnen-Suppe mit weißem Zwiebelmus.	*Purée*-soup of white beans with white *purée* of onions.
—† *purée de haricots à la Faubonne.*	— Bohnen-Suppe mit Rahm, Gemüsen und gerösteten Brotwürfeln.	— -soup of beans with cream, fried bread-cubes and green herbs.
— *à la purée de haricots frais.*	— grüne Bohnen-Suppe.	— -soup of fresh beans.
— *purée de haricots frais au riz.*	— grüne Bohnen-Suppe mit Reis.	— -soup of fresh beans with rice.
— *à la purée de haricots [noirs.*	— schwarze Bohnen-Suppe.	— -soup of black beans.
— *purée de haricots noirs à la Faubonne.*	— schwarze Bohnen-Suppe mit Gemüsen und Brotwürfeln.	— -soup of black beans with herbs and fried cubes of bread
— *à la purée de haricots nouveaux.*	— neue Bohnen-Suppe.	— -soup of new beans.
— *purée de haricots nouveaux à la Clermont.*	— neue Bohnen-Suppe nach Clermont[1]).	— -soup of new beans, Clermont style.
— *purée de haricots nouveaux à la Soubise.*	— neue Bohnen-Suppe mit weißem Zwiebelmus.	— -soup of new beans with white *purée* of onions.
— *à la purée de haricots panachés.*	— Suppe von grünen und weißen Bohnen.	— -soup of string-beans and white beans mixed.
—† *à la purée de haricots rouges.*	— Feuerbohnen-Suppe.	— -soup of red (-shelled) beans.
— *purée de haricots rouges à la bourguignonne.*	Burgundische[2]) Feuerbohnen-Suppe.	— -soup of red beans, Burgundy (-dian) style.
— *purée de haricots rouges à la Condé.*	Durchgestrichene Feuerbohnen-Suppe mit Linsen.[3])	— -soup of red beans with lentils.
— *purée de haricots rouges à la crème.*	— Feuerbohnen-Suppe mit Rahm.	— -soup of red beans with cream.
— *purée de haricots rouges aux croûtons.*	— Feuerbohnen-Suppe mit gebackenen Brotkrusten.	— -soup of red beans with fried bread-crusts.
— *purée de haricots rouges aux pâtes d'Italie.*	— Feuerbohnen-Suppe mit italienischen Nudeln.	— -soup of red beans with italian *nouilles.*
— *purée de haricots rouges au riz.*	— Feuerbohnen-Suppe mit Reis.	— -soup of red beans with rice.
— *purée de haricots rouges aux vermicelles.*	— Feuerbohnen-Suppe mit Faden-Nudeln.	— -soup of red beans with vermicelli.
—† *à la purée d'herbes.*	— Kräuter-Suppe.	— -soup of herbs.
—† *purée d'herbes aux concombres frits.*	— Kräuter-Suppe mit gebackenen Gurken.	— -soup of herbs with fried slices of cucumbers.
—† *purée d'herbes aux croûtons.*	— Kräuter-Suppe mit gebackenen Brotkrusten.	— -soup of herbs with fried bread-crusts.
— *purée d'herbes garnie de crème au consommé.*	— Kräuter-Suppe mit gestocktem Eierrahm.	— -soup of herbs with moulds of egg-custard.
—† *purée d'herbes aux pâtes d'Italie.*	— Kräuter-Suppe mit italienischen Nudeln.	— -soup of herbs with Italian noodles.
—† *purée d'herbes aux petits pois.*	— Kräuter-Suppe mit jungen Erbsen.	— -soup of herbs with green pease.
— *à la purée d'herbes printanières.*	— Frühlingskräuter-Suppe.	— -soup of spring vegetables.

[1]) Sprich »Klärmong«; franz. Orts-u. Familien-Name, in diesem Falle auf letzteren bezüglich: a) *Stanislas, comte de Clermont-Tonnerre* (spr. »Tonnähr«); geb. 1747, Sprößling eines alten Adels-Geschlechtes, dessen Stammsitz Clermont in der Gegend von Grenoble liegt. Gründete mit Malouet und anderen den *Club des amis de la monarchie,* der sich aber zur Zeit der Revolution auflösen mußte. Wurde am 10. Aug. 1792 vom Pöbel aus seinem Hotel geschleppt und im Hause der Gräfin Brissac, in das er geflohen war, von der wütenden Menge ermordet. b) *Aimé Marie Gaspard, marquis de Clermont,* franz. Minister, geb. 27. Nov. 1779 zu Paris, wurde nach 1814, nach der zweiten Rückkehr des Königs, Kommandeur der Garde-Kavallerie, nachdem er unter Napoleon I. die Feldzüge in Italien, Deutschland und Spanien mitgemacht hatte. Gestorben am 8. Jan. 1865 auf seinem Schlosse Glissolles. Weiße Suppe mit durchgeschlagenen frischen, weißen Bohnen. In die Suppe gibt man geschnitzte grüne Bohnen, gehackte Petersilie und geröstete Brotwürfel.

[2]) Mit Wein, Kräutern und Zwiebeln.

[3]) Oder: Mit Rebhuhnfleisch verkochte Fleischbrühe. Einlage: Durchgegebene Feuerbohnen, Rebhuhnfleisch-Streifen und geröstete Brotwürfel.

Potage† purée d'herbes aux quenelles de pommes de terre.	Durchgestrichene Kräuter-Suppe mit Kartoffel-Klößchen.	*Purée*-soup of herbs with potato-dumplings.
—† *purée d'herbes au riz.*	— Kräuter-Suppe mit Reis.	— -soup of herbs with [rice.
— *à la purée de héron.*	— Reiher-Suppe.	— -soup of heron.
— *purée à la hessoise.*	— hessische[1]) Suppe.	Hessian *purée*-soup.
—† *à la purée de homards.*	— Hummer-Suppe.	Lobster *purée*-soup.
— *purée de homards à l'indienne.*	— Hummer-Suppe mit Wein, Kari und Hummerfleisch.[2])	— -soup with wine, curry and lobster-meat.
— *purée de homards au kari.*	— Hummer-Suppe mit Kari.	Curried lobster *purée*-soup.
— *purée (à la) Jackson.*	— Kartoffel-Suppe nach Jackson[3]).	Potato cream-soup, Jackson style.
— *à la purée de jambon.*	— Schinken-Suppe.	*Purée*-soup of ham.
— *purée de jambon à la crème de truffes.*	— Schinken-Suppe mit gestocktem Trüffelmus.	— -soup of ham with moulds of truffles-*purée*.
— *purée de jambon garnie d'une crème au consommé et au madère.*	— Schinken-Suppe mit gestocktem Eierrahm und Madeira.	— -soup of ham with *purée* of egg-custard and madeira.
— *purée de jambon au macaroni.*	— Schinken-Suppe mit Hohlnudeln.	— -soup of ham with macaroni.
— *purée de jambon aux petits pois.*	— Schinken-Suppe mit jungen Erbsen.	— -soup of ham with green pease.
— *purée de* »koontie« *à la Floride.*	— »Koontie«-[4])Suppe.	-- *Koontie*[5]) *purée*-soup.
—† *à la purée de laitues.*	— Lattich-Suppe.	*Purée*-soup of lettuce.
— *purée aux laitues à l' amphitryon.*	— Salat-Suppe nach Amphitryon[6]).	Brown soup with fried lettuce-rolls.
— *purée de laitues à la moelle (de boeuf).*	— Lattich-Suppe mit Rindsmark-Klößchen.	— -soup of lettuce with marrow-balls.
— *à la purée de lapereaux.*	— Kaninchenfleisch-Suppe.	Rabbit *purée*-soup.
— *purée de lapereaux au céleri.*	— Kaninchenfleisch-Suppe mit Sellerie.	— *purée*-soup with celery.
— *purée de lapereaux garnie de lentilles à la reine.*	— Kaninchenfleisch-Suppe mit Linsen und Eierstich.	— *purée*-soup with lentils and egg-custards.
— *purée de lapereaux aux morilles.*	— Kaninchenfleisch-Suppe mit Morcheln.	— *purée*-soup with morels.
— *purée de lapereaux au riz.*	— Kaninchenfleisch-Suppe mit Reis.	— *purée*-soup with rice.
— *purée de lapereaux au* [sagou.	— Kaninchenfleisch-Suppe [mit Sago.	— *purée*-soup with sago.
— *à la purée de lapin.*	— Kaninchenfleisch-Suppe.	— *purée*-soup.
— *purée de lapin garnie d'une julienne de carottes.*	— Kaninchenfleisch-Suppe mit Fäden von Möhren.	— *purée*-soup with fine shreds of carrots.

[1]) a) Suppe von Rindskopf und durchgeschlagenem Gemüse von Erbsen, Möhren, Rüben, Zwiebeln, Sellerie-Blättern und feinen Küchen-Kräutern. b) Suppe wie unter a, dazu Rindskopf-fleisch-Schnitten, ein Löffel Senf und ein Glas Port- oder Xereswein.

[2]) Auf besonderem Teller gekochter Reis.

[3]) Sprich »Dschäcks'n«; *Andrew Jackson*, siebenter Präsident der Vereinigten Staaten, in zwei Terminen (1828 und 1832) erwählt, geb. 15. März 1767 von irischen Eltern, gest. 8. Juni 1845 auf seinem Landgute in Tennessee. *Thomas Jonathan Jackson*, genannt *Stonewall* = Felsenwand, wegen seiner Tapferkeit, General des Südens in dem nordamerikanischen Bürger-Kriege, geb. 21. Jan. 1824 zu Clarksburg, Va., gest. 10. Mai 1863 in Guinea's Station, nachdem er 2. Mai 1863, am Abend der Schlacht bei Chancellorsville, mit seinem Stabe ins Lager zurückkehrend, irrtümlich für den Feind gehalten und zum Tode verwundet worden war. *John Adams Jackson*, bedeutender amerikanischer Bildhauer, geb. 1825 zu Bath (Me.), lebt gegenwärtig in Florenz (Italien). Die Suppe mit Rahm, Eigelben und Bauduudeln. Man kann zu dieser Suppe auch Geflügel- oder Wildklößchen geben.

[4]) Sprich »Kuhntei«; eine Pflanze ähnlich der Pfeilwurz *(arrow-root)*, welche im Süden der Ver. Staaten, speziell in Florida gezogen wird.

[5]) *The »koontie« is a plant which grows in Florida (Fla.); has also been called »the Indian bread-root«; the meal or flour is very much like the arrow-root.*

[6]) Griech. myth. König von Tiryns, Gemahl der Alkmene, die mit Jupiter den Herkules zeugte; daher auch »Hahnrei«, »freundlicher Wirt«. Mit Käse gedämpfter Lattich wird in ausgehöhlte Brötchen gefüllt, diese werden mit geriebenem Käse und Brotkrumen bestreut, dann in Butter braun gebacken (verkrustet) und auf einem Schüsselchen zugleich mit einer durchgeschlagenen Suppe zu Tisch gegeben. Auf einem kleinen Teller oder einem Schüsselchen ist ferner geriebener Käse zu reichen.

Potage purée de lapin au tapioca.	Durchgestrichene Kaninchenfleisch-Suppe m. Tapioka.	Rabbit *purée*-soup with tapioca.
— *à la purée de légumes.*	— Gemüse-Suppe.	Vegetable *purée*-soup.
— *purée de légumes à la livonienne.*	Livländische[1] Gemüse-Suppe.	— *purée*-soup, Livonian style.
—† *à la purée de lentilles.*	Durchgestrichene Linsen-Suppe.	Lentil *purée*-soup.
— *purée de lentilles à la brunoise.*	— Linsen-Suppe mit Gemüse-Würfeln.	— *purée*-soup with vegetables cut dice-shaped.
— *purée de lentilles à la Condé.*	— Linsen-Suppe mit gestoßenem Rebhuhnfleisch.	— *purée*-soup with *purée* of partridge.
— *purée de lentilles aux croûtons.*	— Linsen-Suppe mit gerösteten Brotkrusten.	— *purée*-soup with fried bread-crusts.
— *purée de lentilles à la majordome.*	Haushofmeister-[2])Linsen-Suppe.	— *purée*-soup, majordomo style.
— *purée de lentilles aux pâtes d'Italie.*	Durchgestrichene Linsen-Suppe mit italienischen Nudeln.	— *purée*-soup with Italian noodles.
— *purée de lentilles à la pluche de cerfeuil et aux croûtons.*	— Linsen-Suppe mit Kerbel-Blättern und gebackenen Brotkrusten.	— *purée*-soup with chervil-leaves and fried bread-crusts.
— *purée de lentilles à la reine.*	— Linsen-Suppe mit Geflügel-Klößchen.	— *purée*-soup with fowl-forcemeat balls.
— *purée de lentilles au riz.*	— Linsen-Suppe mit Reis.	— *purée*-soup with rice.
— *purée de lentilles à la Soubise.*	— Linsen-Suppe mit weißem Zwiebelmus.	— *purée*-soup with white *purée* of onions.
— *purée de lentilles aux truffes.*	— Linsen-Suppe mit Trüffeln.	— *purée*-soup with truffles.
— *à la purée de levraut.*	— Hasenfleisch-Suppe.	Hare *purée*-soup.
— *purée de levraut aux champignons.*	— Hasenfleisch-Suppe mit Tafel-Pilzen.	— *purée*-soup with mushrooms.
— *purée de levraut au riz.*	— Hasenfleisch-Suppe mit Reis.	— *purée*-soup with rice.
— *à la purée de lièvre.*	— Hasenfleisch-Suppe.	— *purée*-soup.
— *purée de lièvre à l'anglaise.*	Englische[3]) Hasenfleisch-Suppe.	— *purée*-soup, English style.
— *purée de macaroni à la dominicaine.*	Durchgestrichene Hohlnudel-Suppe mit Tafelpilzmus und Anschoven.	Macaroni-soup with *purée* of mushrooms with anchovies.
— *à la purée de marcassin.*	— Wildschwein-Suppe.	*Purée*-soup of young wild boar.
—† *à la purée de marrons.*	— Kastanien-Suppe.	— -soup of chestnuts.
— *purée de marrons aux ailerons de dinde.*	— Kastanien-Suppe mit Truthahn-Flügeln.	Chestnut *purée*-soup with turkey-wings.
— *purée de marrons à la crème.*	— Kastanien-Suppe mit Rahm.	*Purée*-soup of chestnuts with cream.
— *purée de marrons aux croûtons.*	— Kastanien-Suppe mit gerösteten Brotkrusten.	— -soup of chestnuts with fried bread-crusts.
— *purée de marrons à la dauphine.*	— Kastanien-Suppe mit Tafel-Pilzen.	— -soup of chestnuts with mushrooms.
— *purée de marrons à la Faubonne.*	— Kastanien-Suppe mit Gemüse-Streifen[4]).	— -soup of chestnuts with shreds of various sorts of vegetables.
purée de marrons à la jardinière.	— Kastanien-Suppe mit Fäden von jungen Gemüsen.	— -soup of chestnuts with shreds of spring vegetables.
— *purée de marrons à la lyonnaise.*	— Kastanien-Suppe mit Zwiebeln.	— -soup of chestnuts with onions.

[1]) Mit Reis in Brühe weich gekochte, durchgeschlagene, mit Eigelben abgezogene Gemüse-Suppe. Einlage: Klößchen aus Parmesan-Käse und Brandteig.

[2]) Braune, mit Rebhuhnfleisch verkochte Wildsuppe nebst Linsen, die mit magerem Speck gekocht und durchgestrichen wurden. Einlage: Rebhuhnbrustfleisch, in viereckige Stücke geschnitten, und in Butter geröstete Brotwürfel.

[3]) Hasenfleisch-Stücke werden mit Leber, Zwiebeln und Möhren in Butter gebraten, Tafel-Pilze, Küchen-Kräuter mit Gewürz usw. in Fleischbrühe gedämpft; die Hasenfleisch-Stücke werden hierauf durch ein Sieb geschlagen, mit Mehl und Blut vermengt und über dem Feuer in die durchgeseihte Brühe gerührt, bis diese dick wird.

[4]) Von Möhren, Sellerie-Knollen, Rüben und weißen Zwiebeln.

Potage purée de marrons au macaroni.	Durchgestrichene Kastanien-Suppe mit Hohlnudeln.	*Purée*-soup of chestnuts with macaroni.
— *purée de marrons à la Mancelle.*	— Kastanien-Suppe nach Mancelle[1]).	— -soup of chestnuts, Mancelle style.
— *purée de marrons aux quenelles de volaille.*	— Kastanien-Suppe mit Geflügel-Klößchen.	— -soup of chestnuts with fowl-forcemeat balls.
— *à la purée de mauviettes.*	— Lerchen-Suppe.	— -soup of larks.
— *purée de mauviettes au céleri.*	— Lerchen-Suppe mit Sellerie.	— -soup of larks with celery.
— *purée de mauviettes garnie d'une julienne de racines dc persil.*	— Lerchen-Suppe mit Fäden von Petersilie-Knollen.	— -soup of larks with shreds of parsley-roots.
— *purée de mauviettes à la persane.*	Persische[2]) Lerchen-Suppe.	— -soup of larks, Persian[3]) style.
— *purée de mauviettes à la St.-Hubert.*	St.-Hubert-[4]) Lerchensuppe.	— -soup of larks, St. Hubert style.
— *purée (à la) mongole.*	Mongolen-[5])Suppe.	— -soup, mogul style.
—† *à la purée de morilles.*	Durchgestrichene Morchel-Suppe.	— of morel-soup.
— *à la purée de mouflon.*	— Wildschaf-Suppe.	— of mufflon-soup.
—† *à la purée de navets.*	— Rüben-Suppe.	Turnip *purée*-soup.
— *purée de navets à la crème.*	— Rüben-Suppe mit Sahne und Eigelben.	— *purée*-soup with cream.
— *purée de navets aux croûtons.*	— Rüben-Suppe mit gebackenen Brotkrusten.	— *purée*-soup with fried bread-crusts.
— *purée de navets à l'espagnole.*	Spanische[6]) Rüben-Suppe.	— *purée*-soup, Spanish style.
— *purée de navets à la Faubonne.*	Durchgestrichene Rüben-Suppe nach Faubonne[7]).	— *purée*-soup, Faubonne style.
— *purée de navets à la Freneuse.*	— Rüben-Suppe m. Rüben-Kugeln u. Brotschnitten.	— *purée*-soup with balls scooped out of turnips.
— *purée de navets aux petits pois.*	— Rüben-Suppe mit jungen Erbsen.	— *purée*-soup with green pease.
— *purée de navets aux pointes d'asperges.*	— Rüben-Suppe mit Spargel-Spitzen.	— *purée*-soup with asparagus-heads.
—† *purée de navets au riz.*	— Rüben-Suppe mit Reis.	— *purée*-soup with rice.
—† *purée de navets et riz.*	— Rüben- und Reissuppe.	*Purée*-soup of turnips and rice.
— *purée de navets au sagou.*	— Rüben-Suppe mit Sago.	Turnip *purée*-soup with [sago.
— *purée de navets à la savoisienne.*	— Rüben-Suppe mit Paradiesapfelmus und Grissinibrot.	— *purée*-soup with stewed tomatoes and *grissini*-bread.
—† *à la purée de navets de Teltow.*	— Teltower Rüben-Suppe.	*Purée*-soup of Teltow-turnips.
— *purée aux oeufs pochés.*	— Suppe mit verlorenen Eiern.	— -soup with poached eggs.
—† *à la purée d'oignons.*	— Zwiebel-Suppe.	Onion *purée*-soup.
—† *à la purée d'oignons blancs.*	— weiße Zwiebel-Suppe.	*Purée*-soup of white onions.
— *purée d'oignons blancs aux pointes d'asperges.*	— weiße Zwiebel-Suppe mit Spargel-Spitzen.	— -soup of white onions with asparagus-points.
— *purée d'oignons blancs au riz.*	— weiße Zwiebel-Suppe mit Reis.	— -soup of white onions with rice.

---

[1]) Vergl. *potage à la Mancelle.*

[2]) Weiße, mit den Lerchen-Knochen verkochte Suppe, worin Brustfleisch-Schnitten von Lerchen, Granatapfelsaft und fein gehackte Minze.

[3]) Auch *persic.*

[4]) Sprich »Ssäng-Übähr«; Stadt in der belg. Provinz Luxemburg, hat eine prächtige Kirche mit der Gruftkapelle des heiligen Hubertus und eine ehemals sehr berühmte Abtei (jetzt Besserungs-Anstalt für jugendliche Verbrecher). Braune mit Schinken, Madeira und angebratenen Lerchen-Knochen verkochte Suppe, in welcher Tafel-Pilze, Brustfleisch-Schnitten von Lerchen und Reis.

[5]) Mit Paradiesapfelmus, Erbsen, Fäden von Möhren, Rüben und Lauch.

[6]) Braun mit *Béchamel*-Sose, Muskatnuß und Butter; auf besonderem Teller sind gebackene Brotkrusten zu geben.

[7]) Mit Gemüse-Streifen von Rüben, Sellerie- und Petersilie-Wurzeln.

Potage purée d'oignons blancs au tapioca.	Durchgestrichene weiße Zwiebel-Suppe mit Tapioka.	*Purée*-soup of white onions with tapioca.
— *purée d'oignons à la bretonne.*	— braune Suppe mit braunem Zwiebelmus.[1])	— -soup of onions, simmered with meat-glaze.
— *à la purée d'oignons bruns garnie de céleri-rave.*	— braune Zwiebel-Suppe mit Sellerie-Wurzeln.	Brown *purée*-soup of onions with celeriac (root-celery).
— *purée d'oignons bruns au macaroni.*	— braune Zwiebel-Suppe mit Hohlnudeln.	— *purée*-soup of onions with macaroni.
— *purée d'oignons à la crème.*	— Zwiebel-Suppe mit Rahm.	Onion *purée*-soup with cream.
—† *purée d'oignons à la dieppoise.*	— Zwiebel-Suppe mit Fischklößchen.[2])	Fish and onion-soup with fish-balls.
— *purée d'oignons à l'espagnole.*	Braune Zwiebel-Suppe mit Brotkrusten.[3])	Brown onion-soup with fried bread-crusts.
— *purée d'oignons à la nantaise.*	— Kalbfleisch-Suppe mit gebackenem Zwiebelmus.	— veal-soup with *purée* of fried onions.
— *purée d'oignons à la Nassau.*	Durchgestrichene Bermuda-Zwiebel-Suppe mit Rahm.	White cream-soup of Bermuda onions with butter and sugar.
— *purée d'oignons aux quenelles de moelle.*	— Zwiebel-Suppe mit Rindsmark-Klößchen.	Onion *purée*-soup with marrow-balls.
— *purée d'oignons aux quenelles de volaille.*	— Zwiebel-Suppe mit Geflügel-Klößchen.	— *purée*-soup with fowl-forcemeat balls.
— *purée d'oignons à la Soubise.*	— weiße Zwiebel-Suppe.[4])	White *purée* of onion-soup.
— *à la purée d'ortolans*[5]).	— Fettammer-Suppe.	Ortolan *purée*-soup.
— *à la purée d'ortolans et de cailles.*	— Fettammer- und Wachtel-Suppe.	— and quail *purée*-soup.
— *purée d'ortolans aux champignons.*	— Fettammer-Suppe mit Tafel-Pilzen.	— *purée*-soup with mushrooms.
— *purée d'ortolans aux croûtons.*	— Fettammer-Suppe mit Brotkrusten.	— *purée*-soup with fried bread-crusts.
— *purée d'ortolans garnie d'une crème de truffes.*	— Fettammer-Suppe mit gestocktem Trüffelmus.	— *purée*-soup with moulds of *purée* of truffles.
— *purée d'ortolans au macaroni.*	— Fettammer-Suppe mit Hohlnudeln.	— *purée*-soup with macaroni.
— *purée d'ortolans au riz.*	— Fettammer-Suppe mit Reis.	— *purée*-soup with rice.
— *purée d'ortolans à la semoule.*	— Fettammer-Suppe mit Grieß.	— *purée*-soup with semolina.
—† *à la purée d'oseille.*	— Sauerampfer-Suppe.	Sorrel *purée*-soup.
—† *purée d'oseille et de cerfeuil.*	— Sauerampfer- und Kerbel-Suppe.	— and chervil *purée*-soup.
—† *purée d'oseille à la crème.*	— Sauerampfer-Suppe mit Rahm.	— *purée*-soup with cream.
— *purée d'oseille aux quenelles de faisan.*	— Sauerampfer-Suppe mit Fasanfleisch-Klößchen.	— *purée*-soup with pheasant-dumplings.
— *à la purée d'outarde.*	— Trappen-Suppe.	Bustard *purée*-soup.
— *à la purée de paon.*	— Pfauen-Suppe.	*Purée* of peacock-soup.
— *purée de paon à la Soubise.*	— Pfauen-Suppe mit weißem Zwiebelmus.	Peacock *purée*-soup with white *purée* of onions.
— *purée (à la) Parmentier.*[6])	— Kartoffel-Suppe mit Rahm und Lauch.	Potato *purée*-soup with cream and cut-up leeks.
— *à la purée de perdreaux.*	— Rebhuhn-Suppe.	Partridge *purée*-soup.
— *purée de perdreaux à l'andalouse.*	Andalusische[7]) Rebhuhn-Suppe.	— *purée*-soup, Andalusian style.

[1]) Auf besonderem Teller zu Formen ausgestochenes, in Butter geröstetes Brot.

[2]) Mit Fleisch- und Fischbrühe bereitet, meistens aber nur mit Fischbrühe.

[3]) Anstatt der Brotkrusten kann man auch Klößchen oder Faden-Nudeln in die Suppe geben.

[4]) Vergl. *potage purée (à la) Soubise.*

[5]) Lat. *emberiza hortulana*, im franz. auch *ortulan* geschrieben.

[6]) Vergl. auch *potage purée de pommes de terre à la Parmentier.*

[7]) Mit in Butter gebackenen dünnen Rebhuhnfleisch-Schnitten, Xereswein, Petersilie und rotem Pfeffer (Paprika).

Potage purée de perdreaux au céleri.	Durchgestrichene Rebhuhn-Suppe mit Sellerie.	Partridge *purée*-soup with celery.
— *purée de perdreaux à la Clavel.*	— Rebhuhn-Suppe nach der Clavel[1]).	— *purée*-soup, Clavel style.
— *purée de perdreaux à la dauphine.*	— Rebhuhn-Suppe mit Kastanienmus.	— *purée*-soup with *purée* of chestnuts.
— *purée de perdreaux à la Destaing.*	— Rebhuhn-Suppe mit Kastanienmus und Reis.	— *purée*-soup with *purée* of chestnuts and rice.
— *purée de perdreaux à la française.*	— Rebhuhn-Suppe mit gerösteten Brotwürfeln.	— *purée*-soup with fried cubes of bread.
— *purée de perdreaux garnie de crème de de truffes.*	— Rebhuhn-Suppe mit gestocktem Trüffelmus.	— *purée*-soup with moulds of *purée* of truffles.
— *purée de perdreaux à la gentilhomme.*	— Rebhuhn-Suppe mit Linsenmus und Wild-klößchen.	— *purée*-soup with *purée* of lentils and game-forcemeat balls.
— *purée de perdreaux à l'oseille.*	— Rebhuhn-Suppe mit Sauerampfer.	— *purée*-soup with sorrel.
— *purée de perdreaux aux pâtes d'Italie.*	— Rebhuhn-Suppe mit italienischen Nudeln.	— *purée*-soup with Italian noodles.
— *purée de perdreaux aux petits légumes.*	— Rebhuhn-Suppe mit jungen Gemüsen.	— *purée*-soup with young vegetables.
— *purée de perdreaux aux quenelles.*	— Rebhuhn-Suppe mit Klößchen.	— *purée*-soup with dumplings.
— *purée de perdreaux au riz.*	— Rebhuhn-Suppe mit Reis.	— *purée*-soup with rice.
— *purée de perdreaux à la semoule.*	— Rebhuhn-Suppe mit Grieß.	— *purée*-soup with semolina.
— *purée de perdreaux aux tomates.*	— Rebhuhn-Suppe mit Paradies-Äpfeln.	— *purée*-soup with tomatoes.
— *à la purée de perdrix.*	— Rebhuhn-Suppe.	— *purée*-soup.
— *purée de perdrix à la catalane.*	Katalonische[2]) Rebhuhn-Suppe.	— *purée*-soup, Catalan style.
— *purée de perdrix aux champignons.*	Durchgestrichene Rebhuhn-Suppe mit Tafel-Pilzen.	— *purée*-soup with mushrooms.
— *purée de perdrix aux choux.*	— Rebhuhn-Suppe mit Kohl.	— *purée*-soup with cabbage.
— *purée de perdrix à la macédoine de légumes.*	— Rebhuhn-Suppe mit Würfel-Gemüsen.	— *purée*-soup with cubes of vegetables.
— *purée de perdrix aux truffes.*	— Rebhuhn-Suppe mit Trüffeln.	— *purée*-soup with truffles.
— *purée de perdrix aux vermicelles.*	— Rebhuhn-Suppe mit Faden-Nudeln.	— *purée*-soup with vermicelli.
— *purée à la picardienne (picarde).*	— Kartoffel-Suppe mit durchgestrichenem Lauch.	Potato-soup with *purée* of leeks.
— *à la purée de pigeonneaux.*	— Suppe von jungen Tauben.	*Purée*-soup of young pigeons (squabs)[3]).
— *à la purée de pigeons.*	— Tauben-Suppe.	Pigeon *purée*-soup.
— *purée de pigeons au fumet de gibier.*	— Tauben-Suppe mit Wildsoße.	— *purée*-soup with game-sauce.
— *purée de pigeons au persil.*	— Tauben-Suppe mit Petersilie.	— *purée*-soup with parsley.
— *purée de pigeons aux petits pois.*	— Tauben-Suppe mit jungen Erbsen.	— *purée*-soup with green pease.
— *à la purée de pigeons sauvages.*	— Wildtauben-Suppe.	*Purée*-soup of wild pigeons.
— *purée de pigeons sauvages aux champignons.*	— Wildtauben-Suppe mit Tafel-Pilzen.	— -soup of wild pigeons with mushrooms.

[1]) *Antoinette Cécile Clavel*, bekannter unter ihrem Bühnen-Namen *Saint-Huberty*, berühmte dramatische Sängerin, geb. um 1756 in Toul, seit 1777 an der großen Oper in Paris, vermählte sich 1790 in Lausanne mit dem Grafen d'Entraigues und wurde samt ihrem Gatten am 22. Juli 1812 in ihrem Hause in der Nähe von London ermordet. Mit dem gestoßenen Rebhuhnfleisch und Eigelben abgezogene Suppe. Einlage: Tapioka und in Butter gebackene Brotkrusten.

[2]) Mit braun gebratenen Rebhuhnfleisch-Scheiben, Speckstückchen, Zwiebeln, Wein, rohem Schinken in Würfeln, Nelken und rotem Pfeffer.

[3]) *American name for young pigeons.*

Potage purée de pigeons sauvages au cresson de fontaine.	Durchgestrichene Wildtauben-Suppe mit Brunnen-Kresse.	*Purée*-soup of wild pigeons with water-cresses
— *purée de pigeons sauvages aux fines herbes.*	— Wildtauben-Suppe mit feinen Kräutern.	— -soup of wild pigeons with fine herbs.
— *purée de pigeons aux tomates.*	— Tauben-Suppe mit Paradiesapfelmus.	Pigeon *purée*-soup with tomatoes.
— *à la purée de pintade.*	— Perlhuhn-Suppe.	*Purée*-soup of guinea-fowl.
— *purée de pintade aux champignons.*	— Perlhuhn-Suppe mit Tafel-Pilzen.	Pintado *purée*-soup with mushrooms.
— *purée de pintade à la crème de choux-fleurs.*	— Perlhuhn-Suppe mit Blumenkohl.	— *purée*-soup with cream of cauliflower.
— *purée de pintade aux quenelles de gibier.*	— Perlhuhn-Suppe mit Wildklößchen.	— *purée*-soup with game-forcemeat balls.
— *purée de pintade au riz.*	— Perlhuhn-Suppe mit Reis.	— *purée*-soup with rice
— *à la purée de pluviers.*	— Regenpfeifer-Suppe.	*Purée*-soup of plovers.
— *purée de pluviers garnie d'une julienne de truffes.*	— Regenpfeifer-Suppe mit Trüffel-Fäden.	— -soup of plovers with fine shreds of truffles.
— *purée de pluviers garnie de racines de persil.*	— Regenpfeifer-Suppe mit Petersilie-Wurzeln.	— -soup of plovers with parsley-roots.
—† *à la purée de poireaux.*	— Lauchsuppe.	Leek *purée*-soup.
— *purée de poireaux à la crème de volaille.*	— Lauchsuppe mit gestocktem Geflügelmus.	*Purée*-soup of leeks with moulds of fowl-*purée*.
—† *purée de poireaux aux croûtons.*	— Lauchsuppe mit gerösteten Brotkrusten.	— -soup of leeks with fried crusts of bread.
— *purée de poireaux à la Faubonne.*	— Lauchsuppe mit Gemüse-Streifen von Möhren, Petersilie und Sellerie.	— -soup of leeks with shreds of carrots, parsley and celery.
— *purée de poireaux garnie de petites carottes.*	— Lauchsuppe mit jungen Möhren.	— -soup of leeks with young carrots.
— *purée de poireaux au macaroni.*	— Lauchsuppe mit Hohlnudeln.	— -soup of leeks with macaroni.
— *purée de poireaux aux petits pois.*	— Lauchsuppe mit jungen Erbsen.	— -soup of leeks with green peas.
— *purée de poireaux aux pointes d'asperges.*	— Lauchsuppe mit Spargel-Spitzen.	— -soup of leeks with asparagus heads.
— *purée de poireaux à la princesse.*	— Lauchsuppe mit Huhnfleisch-Schnitten.	— -soup of leeks with squares of chicken.
— *purée de poireaux au riz.*	— Lauchsuppe mit Reis.	— -soup of leeks with rice.
—† *à la purée de pois.*	— Erbsen-Suppe.	— -soup of pease.
— *purée de pois à l'ancienne.*	— Erbsen-Suppe mit Rahm und Eigelben.	— -soup of pease with cream and yolks.
—† *à la purée de pois cassés.*	— Suppe von getrockneten Erbsen.	— -soup of split-pease.
— *purée de pois cassés à l'anglaise.*	— Suppe von getrockneten Erbsen mit Butter und Schinken.	— -soup of split-pease with butter and ham.
— *purée de pois cassés au riz.*	— Suppe von getrockneten Erbsen mit Reis.	— -soup of split-pease with rice.
—† *à la purée de pois chiches.*	— Kichererbsen-Suppe.	— -soup of chick-pease (chiches).
— *purée de pois chiches à la d'Auber*	Kichererbsen-Suppe nach Auber[1]).	— -soup of chick-pease, Auber style.
— *purée de pois chiches à l'espagnole.*	Spanische[2]) Kichererbsen-Suppe.	— -soup of chick-pease, Spanish style.
— *purée de pois chiches à la française.*	Durchgestrichene Kichererbsen-Suppe mit Huhnfleisch-Klößchen.	— -soup of chick-pease with chicken-forcemeat balls.

[1]) Sprich »Obähr«; *Daniel François Esprit Auber*, franz. Opern-Komponist, geb. 29. Jan. 1784 zu Caen, gest. 13. Mai 1871 in Paris. Mit Hahnnierchen und Schoten-Kernen.

[2]) Mit geräuchertem Speck verkochte Kichererbsen *(garbanzos)*, durchgegeben und mit Geflügel-Suppe angerichtet. Einlage: Huhnfleisch-Schnitten und Speckscheiben.

Potage purée de pois à la crème de volaille.	Durchgestrichene Erbsen-Suppe mit gestocktem Geflügelmus.	*Purée*-soup of pease with moulds of *purée* of fowl.
— *purée de pois aux croûtons.*	— Erbsen-Suppe mit gerösteten Brotkrusten.	— -soup of pease with fried bread-crusts.
— *purée de pois à la Floride.*	— Florida-[1]) Erbsen-Suppe.	— -soup of black-eyed[2]) pease.
—† *à la purée de pois goulus.*	— Zuckererbsen-Suppe.	— -soup of marrowfat pease[3]).
— *purée de pois à la Molière.*	— Erbsen-Suppe nach Molière[4]).	Peas *purée*-soup, Molière style.
— *purée de pois à la Navarin.*	Navarin-[5])Erbsensuppe.	— *purée*-soup, Navarin style.
— *à la purée de pois nouveaux.*	Durchgestrichene Schoten-Suppe.	*Purée*-soup of very green pease.
— *purée de pois nouveaux à l'américaine.*	— Suppe von amerikanischen[6]) Schoten.	— -soup of lady-pease[7]).
— *purée de pois nouveaux à la princesse.*	— Schoten-Suppe mit Huhnbrustfleisch-Scheiben und Kerbel.	— -soup of very green pease with fillet-slices of chicken and chervil.
— *purée de pois nouveaux à la régence.*	— Schoten-Suppe mit Wachtel-Brüstchen und Gemüse-Streifen.	— -soup of very green pease with quail-fillets and vegetable-shreds.
— *purée de pois nouveaux à la reine.*	Königin-[8]) Schotensuppe.	— -soup of very green pease, queen's style.
— *purée de pois nouveaux à la St.-Cloud.*	Durchgestrichene Schoten-Suppe mit gerösteten Brotwürfeln.	— -soup of very green pease with fried cubes of bread.
— *purée de pois à la d'Orléans.*	— Schoten-Suppe mit Hahnkämmen, -Nierchen und mit Krebsbutter gefärbten Geflügel-Klößchen.	— -soup of very green pease with cock's combs kidneys and chicken-dumplings coloured with crayfish-butter.
— *à la purée de pois secs.*	— Suppe von getrockneten Erbsen.	— -soup of dried green pease (split-pease).
— *purée de pois secs à l'allemande.*	Deutsche[9]) Erbsen-Suppe.	Pease *purée*-soup, German style.
— *purée de pois secs aux croûtons.*	Durchgestrichene Erbsen-Suppe mit Brotkrusten.	— *purée*-soup with fried crusts of bread.
— *purée de pois secs à la Faubonne.*	— Erbsen-Suppe mit Streifen von Petersilie, Sellerie und Möhren.	— *purée*-soup with shreds of parsley, celery and carrots.
— *purée de pois secs au riz.*	— Erbsen-Suppe mit Reis.	— *purée*-soup with rice.
— *purée de pois secs à la vert pré.*	— Erbsen-Suppe mit Schoten, Spargel-Spitzen und grünen Bohnen.	— *purée*-soup with green pease, asparagus-heads and green beans.
—† *à la purée de pois verts.*	— Schoten-Suppe.	*Purée*-soup of green pease.
— *purée de pois verts à la chiffonnade.*	— Schoten-Suppe mit Lattich-, Sauerampfer- und Kerbel-Blättern.	— -soup of green pease with lettuce, chervil and sorrel.

[1]) Eine Spezialität, von Bohnen-Größe, sehr beliebt in Florida und den südlichen Staaten der nordamerikanischen Union.

[2]) *An American variety, like a bean, very generally eaten in the South, cooks to a dark colour.*

[3]) *A large and late variety of green pea.*

[4]) Eigentlicher Name *Jean Baptiste Poquelin*, größter franz. Lustspiel-Dichter, geb. 15. (17. ?) Januar 1622 zu Paris, gest. am 17. Februar 1673. Mit Kalbsmilch-Würfeln, Hahnkämmen u. Spargel-Spitzen; nebenbei geröstete Brotkrusten.

[5]) *Navarin(o)* (Neokastron, jetzt Pylos), griech. Hafenstadt auf der Südwestseite der Halbinsel Morea, früher bedeutend befestigt. N. stammt aus dem Anfang des 14. Jahrh. und erhielt seinen Namen von den Navarresen, welche bis ins 15. Jahrh. dort Besitzungen hatten. Berühmt wurde die Bai von N. erst durch den Seesieg der vereinigten englisch-französisch-russischen Flotte über die ägyptisch-türkische am 20. Oktober 1827. *Navarin* bezeichnet ferner ein braunes Hammel-Gericht *(mutton-stew)*. Mit Fasanfleisch-Klößchen, steif gemachtem, in Scheiben geschnittenem Aalfleisch, Krebsschwänzen, Schoten-Kernen und gehackter Petersilie.

[6]) Sehr kleine Erbsen, weiß; wenn gekocht, gelb.

[7]) *White American variety, especially southern, very small, scarcely larger than wheat, cooks yellow, not so coarse as the black-eye pea.*

[8]) Geflügel-Suppe mit in Butter gedämpften kleinen Möhren, Perlzwiebeln, Kerbel-Blättern, in Streifen geschnittenem Kopfsalat und Sauerampfer.

[9]) Weiße Suppe, in welcher Schweinsohren mitgekocht wurden. Einlage: Würfelig geschnittene Schweinsohren und geröstete Brotwürfel.

Potage purée de pois verts aux quenelles de gibier.	Durchgestrichene Schoten-Suppe mit Wildklößchen.	*Purée*-soup of green pease with game-forcemeat balls.
— *purée de pois verts aux ravioles.*	— Schoten-Suppe mit gefüllten Nudel-Flecken.	— -soup of green pease with little turnovers.
— *à la purée de pommes [de terre.*	— Kartoffel-Suppe.	Potato *purée*-soup.
— *purée de pommes de terre à la bonne femme.*	Liebfrauen-[1])Kartoffelsuppe.	Good woman's soup[2]).
— *purée de pommes de terre à la chiffonnade.*	Durchgestrichene Kartoffel-Suppe mit Lattich-, Sauerampfer- und Kerbel-Blättern.	Potato *purée*-soup with lettuce, sorrel and chervil.
— *purée de pommes de terre à la Faubonne.*	— Kartoffel-Suppe mit Schinken, Eigelben und Gemüse-Streifen.	— *purée*-soup with ham, yolks and shredded vegetables.
— *purée de pommes de terre à la genevoise.*	Genfer[3]) Kartoffel-Suppe.	— *purée*-soup, Genevan style.
— *purée de pommes de terre aux haricots verts.*	Durchgestrichene Kartoffel-Suppe mit grünen Bohnen.	— *purée*-soup with green beans.
— *purée de pommes de terre à la hollandaise.*	Holländische[4]) Kartoffel-Suppe.	— *purée*-soup, Dutch style.
— *purée de pommes de terre à la Jackson.*	Kartoffel-Suppe nach Jackson[5]).	— *purée*-soup, Jackson style.
— *purée de pommes de terre à la Marie (Maria).*	Durchgestrichene Kartoffel-Suppe mit Rahm und Butter.	— *purée*-soup quite soft with cream and butter.
— *purée de pommes de terre à la nivernaise.*	— Kartoffel-Suppe mit ausgestochenen Gemüse-Kügelchen.	— *purée*-soup with little balls scooped out of vegetables.
— *purée de pommes de terre à la Parmentier.*	— Kartoffel-Suppe mit Kerbel u. Sauerampfer.[6])	— *purée*-soup with chervil and sorrel.
— *purée de pommes de terre aux petits pois.*	— Kartoffel-Suppe mit jungen Erbsen.	— *purée*-soup with green pease.
— *purée de pommes de terre au(x) poireau(x).*	— Kartoffel-Suppe mit Lauch.	— *purée*-soup with leeks.
— *purée de pommes de terre aux quenelles de faisan.*	— Kartoffel-Suppe mit Fasanfleisch-Klößchen.	— *purée*-soup with small pheasant-forcemeat balls.
— *purée de pommes de terre en surprise.*	— Kartoffel-Suppe mit gefüllten Kartoffeln[7]).	*Purée*-soup of potatoes with stuffed potatoes.
— *purée de pommes de terre à la Turenne.*	— Kartoffel-Suppe nach Turenne[8]).	Potato *purée*-soup, Turenne style.
—† *à la purée de porreau(x).*[9])	— Lauchsuppe.	*Purée*-soup of leeks.
—† *à la purée de potiron.*	— Kürbis-Suppe.	— -soup of pumpkin.
—† *purée de potiron aux croûtons.*	— Kürbis-Suppe mit gebackenen Brotkrusten.	— -soup of pumpkin with fried bread-crusts.
— *purée de potiron au riz.*	— Kürbis-Suppe mit Reis.	— -soup of pumpkin with rice.
— *purée de potiron à la semoule.*	— Kürbis-Suppe mit Grieß.	— -soup of pumpkin with semolina.

[1]) Mit Lattich, Sauerampfer, Spargel-Spitzen, Blumenkohl, Schoten-Kernen, Rosenkohl und süßem Rahm.

[2]) *Purée of potatoes with blanched lettuces, minced sorrel, asparagus-heads, cauliflowers, green pease, Brussels sprouts and sweet cream.*

[3]) Mit Eigelben und Sahne abgezogene, mit geriebenem Parmesan-Käse vermengte Suppe. Einlage: Rosenkohl, Schoten, Spargel-Spitzen, grüne Bohnen, Blumenkohl und Streifen von Kopfsalat-Blättern. Auf besonderem Schüsselchen gibt man geröstete Brotkrusten oder geröstete Brotwürfel in die Suppe.

[4]) Mit Lattich, Kerbel und Gemüsen verkochte, mit Eigelben und Sahne abgezogene Suppe. Einlage: Dünne Huhnfleisch-Streifen.

[5]) Vergl. *potage purée (à la) Jackson.*

[6]) Vergl. *potage purée (à la) Parmentier* auch *potage (à la) Parmentier.*

[7]) Kleine Kartoffeln, mit der Schale gebacken, an einem Ende geöffnet, mit gerolltem, am Spieße gebratenem Speck gefüllt u. geschlossen.

[8]) Mit steif gemachtem Kartoffelmus, Milch, Pökelfleisch-Schnitten und gebackenem, überglänztem (glasiertem) Sauerampfer.

[9]) Vergl. *potage de poireau(x).*

Potage à la purée de poularde.	Durchgestrichene Masthuhn-Suppe.	*Purée*-soup of pullet.
— *purée de poularde garnie d'une julienne de céleri.*	— Masthuhn-Suppe mit Sellerie-Fäden.	— -soup of pullet with shreds of celery.
— *purée de poularde à l'oseille.*	— Masthuhn-Suppe mit Sauerampfer.	— -soup of pullet with sorrel.
— *purée de poularde à la pluche de cerfeuil.*	— Masthuhn-Suppe mit Kerbel-Blättern.	— -soup of pullet with leaves of chervil.
— *purée de poularde au riz.*	— Masthuhn-Suppe mit Reis.	— -soup of pullet with rice.
— *purée de poularde aux tomates.*	— Masthuhn-Suppe mit Paradies-Äpfeln.	— -soup of pullet with tomatoes.
— *purée de poularde aux truffes.*	— Masthuhn-Suppe mit Trüffeln.	— -soup of pullet with truffles.
— *purée de poularde aux vermicelles.*	— Masthuhn-Suppe mit Faden-Nudeln.	— -soup of pullet with vermicelli.
— *à la purée de* ptarmigan.	— (Wald-)Schneehuhn-Suppe.	— -soup of white grouse (ptarmigan).
—† *à la purée de racines.*	— Wurzel-Suppe.	— -soup of roots.
—† *purée de racines aux croûtons.*	— Wurzel-Suppe mit gebackenen Brotkrusten.	— -soup of roots with fried bread-crusts.
—† *purée de racines aux petits pois.*	— Wurzel-Suppe mit jungen Erbsen.	— -soup of roots with green pease.
—† *purée de racines au riz.*	— Wurzel-Suppe mit Reis.	— -soup of roots with rice.
—† *purée de racines aux vermicelles.*	— Wurzel-Suppe mit Faden-Nudeln.	— -soup of roots with vermicelli.
— *à la purée de ris de veau.*	— Kalbsmilch-Suppe.	— -soup of calf's sweetbreads.
— *purée de ris de veau à l'allemande.*	Deutsche[1] Kalbsmilch-(-Brösschen)Suppe.	— -soup of calf's sweetbreads German style.
— *purée de ris de veau à l'orge perlée.*	Durchgestrichene Kalbsmilch-Suppe mit Perlgraupen.	— -soup of calf's sweet-breads with pearl-barley.
— *purée de ris de veau à la reine.*	Geflügel-Suppe mit durchgestrichener Kalbsmilch und Kalbsmilch-Würfeln.	Chicken-soup with *purée* of calf's sweetbreads and sweetbreads cut dice-shaped.
— *purée de ris de veau aux tomates.*	Durchgestrichene Kalbsmilch-Suppe mit Paradies-Äpfeln.	*Purée*-soup of calf's sweet-breads with tomatoes.
— *purée (à la) Saint-Cloud.*	— Schoten-Suppe mit gedämpftem Kopfsalat.	— -soup of green pease with stewed lettuce.
— *purée (à la) Saint-Germain.*	— Schoten-Suppe mit Huhnfleisch-Klößchen und Schoten-Kernen.	— -soup of green pease with chicken-forcemeat balls and green pease.
— *purée (à la) Saint-Marceaux.*	— Schoten-Suppe mit in Butter gedämpften Lauch- und Kopfsalat-Streifen.	— -soup of green pease with stewed shreds of leek and lettuce.
—† *à la purée de salsifis.*	— Schwarzwurz(el)-Suppe.	— -soup of oyster-plant.
— *à la purée de sanglier.*	— Wildschwein-Suppe.	— -soup of wild boar.
— *purée (à la) Soubise.*	— weiße Zwiebel-Suppe.	White *purée* of onion-soup.
— *purée Soubise des princes.*	— Huhnfleisch-Suppe mit in Becher-Formen gestocktem Zwiebelmus.[2]	Chicken *purée*-soup with thimbles *(timbales)* of white onion-*purée*.
—† *à la purée de tomates.*	— Paradiesapfel-Suppe.	Tomato *purée*-soup.
— *purée de tomates aux oeufs pochés.*	— Paradiesapfel-Suppe mit verlorenen Eiern.	— *purée*-soup with poached eggs.
— *purée de tomates aux quenelles.*	— Paradiesapfel-Suppe mit Fleischklößchen.	— *purée*-soup with meat-balls.
— *purée de tomates aux quenelles de foie (d'oie).*	— Paradiesapfel-Suppe mit Gansleber-Klößchen.	— *purée*-soup with goose-liver balls (dumplings).

[1]) Weiße, mit Gemüse, Kräutern u. Schinken verkochte, mit Sahne abgezogene Suppe. Einlage: Gedämpfte Kalbsmilch-Würfel und Nudeln.

[2]) Mit Eigelben vermischtes weißes Zwiebelmus wird in Becher-Formen steif gemacht und in dünne Scheiben geschnitten.

Potage purée de tomates aux quenelles de volaille.	Durchgestrichene Paradiesapfel-Suppe mit Geflügel-Klößchen.	Tomato *purée*-soup with fowl-forcemeat balls
—† *purée de tomates au riz.*	— Paradiesapfel-Suppe mit Reis.	— *purée*-soup with rice.
— *à la purée de topinambours.*	— Erdapfel-¹)Suppe.	*Purée*-soup of Jerusalem²) artichokes.
— *purée de topinambours à la pluche de cerfeuil.*	— Erdapfel-Suppe mit Kerbel-Blättern.	— -soup of Jerusalem artichokes with chervil.
— *purée de topinambours à la pluche de fenouil.*	— Erdapfel-Suppe mit Fenchel.	— -soup of Jerusalem artichokes with fennel.
— *purée de topinambours à la pluche de persil.*	— Erdapfel-Suppe mit Petersilie-Blättern.	— -soup of Jerusalem artichokes with parsley.
— *purée de topinambours au riz.*	— Erdapfel-Suppe mit Reis.	— -soup of Jerusalem artichokes with rice.
— *à la purée de tourtereaux.*	— Turteltauben-Suppe.	— -soup of turtle-doves.
— *à la purée de truffes.*	— Trüffel-Suppe.	— -soup of truffles.
— *purée de truffes à la crème de volaille.*	— Trüffel-Suppe mit gestocktem Geflügelmus.	— -soup of truffles with moulds of fowl.
— *purée de truffes aux filets de dindon.*	— Trüffel-Suppe mit Lenden-Schnitten von Truthahn.	— -soup of truffles with fillet-slices of turkey.
— *à la purée de truffes garnie de crème au consommé et au madère.*	— Trüffel-Suppe mit gestocktem Eierrahm und Madeira.	Truffles *purée*-soup with moulds of egg-custard and madeira.
— *à la purée de truffes garnie d'une julienne de bartavelles.*	— Trüffel-Suppe mit Fleischfäden von Steinhuhn.	— *purée*-soup with shreds of red-legged partridge.
— *à la purée de truffes garnie de quenelles de foie gras.*	— Trüffel-Suppe mit Gansleber-Klößchen.	— *purée*-soup with goose-liver balls.
— *purée de truffes aux grives farcies.*	— Trüffel-Suppe mit gefüllten Krammetsvögeln.	— *purée*-soup with farced (stuffed) fieldfares.
— *purée de truffes au macaroni.*	— Trüffel-Suppe mit Hohlnudeln.	— *purée*-soup with macaroni.
— *à la purée de truffes noires.*	— Suppe von schwarzen Trüffeln.	*Purée*-soup of black truffles.
— *purée de truffes à la Périgueux.*	— Suppe von Périgord-Trüffeln.	Truffles *purée*-soup, Périgord style.
— *purée de truffes aux quenelles de gibier.*	— Trüffel-Suppe mit Wildklößchen.	— *purée*-soup with game-forcemeat balls.
— *purée de truffes aux quenelles de volaille.*	— Trüffel-Suppe mit Geflügel-Klößchen.	— *purée*-soup with fowl-forcemeat balls.
— *purée de truffes au ris de veau.*	— Trüffel-Suppe mit Kalbsbröschen.	— *purée*-soup with calf's sweetbreads.
— *purée de truffes au riz.*	— Trüffel-Suppe mit Reis.	— *purée*-soup with rice.
— *purée de truffes aux vermicelles.*	— Trüffel-Suppe mit Faden-Nudeln.	— *purée*-soup with vermicelli.

¹) Auch Topinambur, Erdbirne, Jerusalemer Artischocke, knollige Sonnenblume, bot. *helianthus tuberosus.* Weil »Jerusalemer« Artischocke genannt, glauben viele, daß dieser Name von der Stadt Jerusalem herrühre, in welchem Glauben der Unkundige noch durch Suppen-Namen *à la palestine, à la Jérusalem* usw., Suppen, die aus diesen »Artischocken« bestehen, bestärkt wird. Wie die zwei ganz verschiedenen Gemüse, Artischocke und Jerusalemer Artischocke, zu einunddemselben Namen kamen, weiß niemand; die Bezeichnung Jerusalem ist eine Entstellung des italienischen *girasole*, Sonnenblume; trotzdem hat dieser falsche Name zu der bekannten Suppe *à la palestine* geführt, nur weil Jerusalem in Palästina liegt. Die sog. »Jerusalem-Artischocke« ist die Wurzel einer kleinen Sorte Sonnenblumen, ungefähr wie eine mißratene Kartoffel aussehend, wächst allerwärts, in den westlichen Prairie-Staaten der nordamerikanischen Union wild.

²) *The term »Jerusalem« does not mean what it purports to; it is a corruption of the Italian word »girasole«, meaning sunflower. This root-artichoke will grow anywhere and grows wild in the western prairie-states of the U. S. of America. The Jerusalem artichoke is the root of a small sort of sunflower. How this vegetable came to be called »artichoke«, nobody at this time knows.*

Potage à la purée de vanneaux.	Durchgestrichene Kiebitz-Suppe.	*Purée*-soup of plovers[1]).
— *purée de vanneaux au persil.*	— Kiebitz-Suppe mit Petersilie.	— -soup of plovers with parsley.
— *purée de vanneaux au riz.*	— Kiebitz-Suppe mit Reis.	— -soup of plovers with rice.
— *purée de vanneaux aux tomates.*	— Kiebitz-Suppe mit Paradies-Äpfeln.	— -soup of plovers with tomatoes.
— *à la purée de veau.*	— Kalbfleisch-Suppe.	Veal *purée*-soup.
— *purée de veau aux champignons.*	— Kalbfleisch-Suppe mit Tafel-Pilzen.	— *purée*-soup with mushrooms.
— *purée de veau aux épinards.*	— Kalbfleisch-Suppe mit Spinat.	— *purée*-soup with spinach.
— *purée de veau à la jardinière.*	— Kalbfleisch-Suppe mit jungen Gemüsen.	— *purée*-soup with spring vegetables.
— *purée de veau à la macédoine.*	— Kalbfleisch-Suppe mit Gemüse-Würfeln.	— *purée*-soup with vegetables cut in dice.
— *purée de veau à la nivernaise.*	— Kalbfleisch-Suppe mit Möhren-Kugeln.	— *purée*-soup with little balls scooped out of carrots.
— *purée de veau aux petits pois.*	— Kalbfleisch-Suppe mit jungen Erbsen.	— *purée*-soup with green pease.
— *purée de veau au riz.*	— Kalbfleisch-Suppe mit Reis.	— *purée*-soup with rice.
— *purée de veau aux tomates.*	— Kalbfleisch-Suppe mit Paradies-Äpfeln.	— *purée*-soup with tomatoes.
— *purée de veau aux tomates farcies.*	— Kalbfleisch-Suppe mit gefüllten Paradies-Äpfeln.	— *purée*-soup with farced tomatoes.
— *à la purée de volaille.*	— Geflügel-Suppe.	Fowl *purée*-soup.
— *purée de volaille à la béarnaise.*	Bearner[2]) Geflügel-Suppe.	*Purée*-soup of fowl and almonds, Bearnese style.
— *purée de volaille à la Boieldieu.*	Geflügel-Suppe nach Boieldieu[3]).	Chicken *purée*-soup, Boieldieu style.
— *purée de volaille à la Chevreuse.*	— -Suppe nach der Chevreuse[4]).	Fowl *purée*-soup, Chevreuse style.
— *purée de volaille aux choux de Bruxelles.*	Durchgestrichene Geflügel-Suppe mit Rosenkohl.	— *purée*-soup with Brussels sprouts.
— *purée de volaille à la comtesse.*	— Geflügel-Suppe mit Spargel-Spitzen.[5])	— *purée*-soup with asparagus-heads.
— *purée de volaille à la crème.*	— Geflügel-Suppe mit Rahm und Huhnfleisch-Schnitten.[6])	White cream *purée* with white chicken-meat.
— *purée de volaille aux croûtons.*	— Geflügel-Suppe mit gebackenen Brotkrusten.	Fowl *purée*-soup with fried bread-crusts.
— *purée de volaille à la française.*	— Geflügel-Suppe mit Huhnfleisch-Klößchen.	— *purée*-soup w. chicken-forcemeat balls.
— *purée de volaille garnie d'une julienne de carottes.*	— Geflügel-Suppe mit Möhren-Fäden.	— *purée*-soup with fine shreds of carrots.
— *purée de volaille garnie de racines de persil.*	— Geflügel-Suppe mit Petersilie-Wurzeln.	— *purée*-soup with roots of parsley.
— *purée de volaille à la Jussienne.*	— Geflügel-Suppe mit gebackenen Brotstückchen.	*Purée* of chicken and panada.

1) *Though several kinds of plover are known, two species only are recognized in cookery, the golden or green plover, alwargrim, spotted plover and the grey plover. The best plovers are the golden plovers, the grey plover is the larger of the two species.*

2) Mus von Huhnfleisch und Mandeln, mit kochendem Rahm, Huhnfleisch-Streifen und gebackenen Brotringen.

3) Sprich »Bojeldjöh«; früher auch *Boïeldieu* (mit dem Trema über dem i) geschrieben, also nicht »Boaldjöh« zu sprechen, wie manche Wörterbücher angeben. *François Adrien Boieldieu*, hervorragender Opern-Komponist, geboren 15. Dez. 1775 zu Rouen, gestorben 8. Okt. 1834 auf seinem Gute Jarcy bei Grosbois, begründete seinen Ruf mit »La dame blanche« u. »Calife de Bagdad«. Mit Hahnkämmen, Hahnnierchen und Klößchen aus fein gestoßenem Huhnfleisch, das mit Tafelpilzmus vermischt ist.

4) Mit Eigelben abgezogene Huhnfleisch-Suppe, darin Reis, Schoten-Kerne, gehackte Kerbel-Blätter und gedämpfte Gurken-Scheiben. Auf besonderem Teller oder kleiner Schüssel gibt man gedämpften Kopfsalat.

5) Anstatt der Spargel-Spitzen können auch Huhnfleisch-Klößchen gegeben werden.

6) Diese Suppe wird gewöhnlich mit grünen Erbsen gegeben. Auf besonderem Teller sind in Butter geröstete Brotkrüstchen zu servieren.

Potage purée de volaille au lait d'amandes (à la reine).	Durchgestrichene Geflügel-Suppe mit Mandelmilch.	*Purée* of chicken-soup with almond-milk.
— *purée de volaille au lazagnes.*	— Geflügel-Suppe mit Bandnudeln.	— -soup of fowl with lasagnes-paste cut short.
— *purée de volaille aux légumes.*	— Geflügel-Suppe mit Gemüsen.	Fowl *purée*-soup with vegetables.
— *purée de volaille à la milésienne.*	Milesier-[1]) Geflügelsuppe.	— *purée*-soup, Milesian style.
— *purée de volaille à la Montgelas.*	Durchgestrichene Geflügel-Suppe mit steif gemachten Gansleber-Scheiben.	— *purée*-soup with moulds of goose-liver paste.
— *purée de volaille aux morilles.*	— Geflügel-Suppe mit Morcheln.	— *purée*-soup with morels.
— *purée de volaille à la Périgord.*	— Geflügel-Suppe mit Trüffeln.[2])	— *purée*-soup with truffles.[3])
— *purée de volaille aux petits pois.*	— Geflügel-Suppe mit jungen Erbsen.	— *purée*-soup with green-pease.
— *purée de volaille aux pointes d'asperges.*	— Geflügel-Suppe mit Spargel-Spitzen.	— *purée*-soup with asparagus-heads.
— *purée de volaille à la princesse.*	— Geflügel-Suppe mit Huhnfleisch-Stückchen.	— *purée*-soup with slices of chicken-meat.
— *purée de volaille à la reine.*	— Geflügel-Suppe mit würfelig geschnittenem Huhnbrustfleisch.	— *purée*-soup with chicken-breast cut dice-shaped.
— *purée de volaille à la reine Margot.*	— Geflügel-Suppe nach der Königin Margot[4]).	— *purée*-soup, Queen Margot (Margaret) style.
— *purée de volaille au riz.*	— Geflügel-Suppe mit Reis.	— *purée*-soup with rice.
— *purée de volaille à la roi.*	Königs-[5])Geflügelsuppe.	— *purée*-soup with king's rings.
— *purée de volaille à la Saint-Mandé*[6]).	Durchgestrichene Geflügel-Suppe mit gekochten Gurken-Stückchen, Reis und Kerbel.	— *purée*-soup with pieces of cooked cucumbers, rice and chervil.
— *purée de volaille à la Soubise.*	— Geflügel-Suppe mit weißem Zwiebelmus.	— *purée*-soup with white *purée* of onions.
— *purée de volaille au tapioca.*	— Geflügel-Suppe mit Tapioka.	— *purée*-soup with tapioca.
— *purée de volaille aux tomates.*	— Geflügel-Suppe mit Paradies-Äpfeln.	— *purée*-soup with tomatoes.
— *purée de volaille aux truffes.*	— Geflügel-Suppe mit Trüffeln.	— *purée*-soup with truffles.
— *purée de volaille aux vermicelles.*	— Geflügel-Suppe mit Faden-Nudeln.	— *purée*-soup with vermicelli.
— *aux queues d'agneau.*	— Lammschwanz-Suppe.	Strained soup of lambs' tails.
— *(aux) queues d'agneau au céleri.*	— Lammschwanz-Suppe mit Sellerie.	— soup of lambs' tails with celery.

[1]) Bewohner von *Milet(os)*; im Altertume berühmte Stadt an der karischen Küste in Kleinasien, wurde infolge seiner günstigen Lage als Kolonie der Ionier unter Neleus, welcher M. den Kariern entriß, blühende See- und Handelsstadt; 494 v. Chr. wurde M. durch die Perser erobert und verfiel nach und nach. Die Milesier dienten den Alten zur sprichwörtlichen Bezeichnung verkommener Glückskinder. Grün gefärbte Suppe mit fein gehackten Pistazien.

[2]) Oder: Mit Eier-Nocken, die mit Trüffelmus gefüllt sind, Reis und Mandeln.

[3]) *Another way: With rice, almonds and egg-custards containing purée of truffles.*

[4]) a) *Margot de Valois* oder *de France;* Tochter Heinrichs II. und der Katharina von Medici, geb. 14. Mai 1553 zu St.-Germain en Laye, 17. Aug. 1572 mit dem König Heinrich v. Navarra, dem späteren Heinrich IV. von Frankreich, vermählt. Sie starb am 27. März 1615 als der letzte Sprößling des Hauses Valois. — b) *Margot de Navarra*, Tochter Karls von Orléans und der Louise von Savoyen, geboren 11. April 1492 zu Angoulême, am Hofe Ludwigs XII. erzogen, 1. Dez. 1509 mit Karl, Herzog von Alençon, nach dessen (1525) erfolgtem Tode 1527 mit Heinrich d'Albret, König von Navarra, vermählt. Nach dem Tode ihres zweiten Gemahls (1544) führte sie die Regierung über Béarn allein fort. Sie starb am 21. Dezember 1549 auf Schloß Orthez in Bigorre. Mit Eigelben, fein gestoßenem Huhnfleisch und Mandelmilch abgezogene weiße Suppe; Einlage: Gekochter Reis.

[5]) Französ. Suppe; Einlage: Möhren schneidet man in kleine Scheiben, höhlt diese aus und füllt die nun entstandenen Ringe mit fein gestoßenem Kalb- oder Huhnfleisch.

[6]) Dorf im franz. Dép. Seine, östlicher Villen-Vorort von Paris. Auch St.-Maude, St.-Maudé. Ste.-Maude zu finden.

Potage (aux) queues d'agneau à la palestine.	Durchgestrichene Lammschwanz-Suppe mit Erdäpfeln (Jerusalemer Artischocken[1]).	Strained soup of lambs' tails with Jerusalem-artichokes.
— *(aux) queues d'agneau au persil.*	— Lammschwanz-Suppe mit Petersilie.	— soup of lambs' tails with parsley.
— *(aux) queues d'agneau aux petites carottes.*	— Lammschwanz-Suppe mit jungen Möhren.	— soup of lambs' tails with young carrots.
— *(aux) queues d'agneau aux petits légumes.*	— Lammschwanz-Suppe mit jungen Gemüsen.	— soup of lambs' tails with young vegetables.
— *(aux) queues d'agneau aux petits pois.*	— Lammschwanz-Suppe mit jungen Erbsen.	— soup of lambs' tails with green pease.
— *(aux) queues d'agneau aux tomates.*	— Lammschwanz-Suppe mit Paradies-Äpfeln.	— soup of lambs' tails with *purée* of tomatoes.
— *(aux) queues d'agneau aux truffes.*	— Lammschwanz-Suppe mit Trüffeln.	— soup of lambs' tails with truffles.
— *aux queues de boeuf.*	— Ochsschwanz-Suppe.	— ox' tail-soup.[2])
— *(aux) queues de boeuf au macaroni.*	— Ochsschwanz-Suppe mit Hohlnudeln.	— ox' tail-soup with macaroni.
— *(aux) queues de boeuf à l'orge perlée.*	— Ochsschwanz-Suppe mit Perlgraupen.	— ox' tail-soup with peeled barley.
— *(aux) queues de boeuf à la persane.*	Persische[3]) Ochsschwanz-Suppe.	Curried ox' tail-soup, Persian style.
— *(aux) queues de boeuf aux petits légumes.*	Durchgestrichene Ochsschwanz-Suppe mit jungen Gemüsen.	Strained ox' tail-soup with young vegetables.
— *(aux) queues de boeuf aux pommes de terre.*	— Ochsschwanz-Suppe mit Kartoffel-Stückchen.	— ox' tail-soup with cut-potatoes.
— *aux queues de mouton.*	— Hammelschwanz-Suppe.	— mutton-tail soup.
— *(aux) queues de mouton aux fines herbes.*	— Hammelschwanz-Suppe mit feinen Kräutern.	— mutton-tail soup with fine herbs.
— *(aux) queues de mouton à l'indienne.*	— Hammelschwanz-Suppe mit Kari.	Curried mutton-tail soup.
— *(aux) queues de mouton à la mexicaine.*	— Hammelschwanz-Suppe mit mexikanischen schwarzen Bohnen.	Strained mutton-tail soup with Mexican black beans.
— *(aux) queues de mouton aux petites racines.*	— Hammelschwanz-Suppe mit Möhren und Rüben.	— mutton-tail soup with carrots and turnips in long shapes.
— *(aux) queues de mouton aux pointes d'asperges.*	— Hammelschwanz-Suppe mit Spargel-Spitzen.	— mutton-tail soup with asparagus-heads.
— *(aux) queues de mouton aux truffes.*	— Hammelschwanz-Suppe mit Trüffeln.	— mutton-tail soup with truffles.
— *aux queues de veau.*	— Kalbsschwanz-Suppe.	— calf's tail-soup.
— *(aux) queues de veau à l'indienne.*	— Kalbsschwanz-Suppe mit Reis und Kari.	— calf's tail-soup with curried rice.
— *(aux) queues de veau à la portugaise.*	Portugiesische[4]) Kalbsschwanz-Suppe.	— calf's tail-soup, Portuguese style.
— *(aux) queues de veau au riz.*	Durchgestrichene Kalbsschwanz-Suppe mit Reis.	— calf's tail-soup with rice.
— *(aus) queues de veau aux tomates.*	— Kalbsschwanz-Suppe mit Paradies-Äpfeln.	— calf's tail-soup with tomatoes.
— *à la Rabelais.*	Rabelais-[5])Hasensuppe.	Hare-soup, Rabelais style.

[1]) Vergl. frühere Fußbemerkung betr. Jerusalemer Artischocken.

[2]) Auch *ox-tail soup, ox tail soup* geschrieben, falsch ist aber *oxtail-soup*. *Ox*=Ochs und *tail*=Schwanz werden im Englischen nicht als ein Wort geschrieben; trotzdem findet man diese falsche Schreibweise, namentlich auf deutschen Speise-Karten, recht häufig.

[3]) Mit Sahne und Eigelben abgezogene Suppe; auf besonderem Teller mit Kari gewürzter Reis und die gedämpften Ochsschwänze.

[4]) Braune Suppe mit Portwein und Kalbsschwanz-Stücken, die mit Speck, Schinken und Wirsingkohl gekocht sind.

[5]) *François Rabelais* (sprich »Rabläh«), berühmter franz. Satiriker, geb. 1483 zu Chinon in der Touraine, Arzt, seit 1551 Pfarrer zu Meudon bei Paris, gest. 9. April 1553. Sein weltberühmter Roman »*Chronique Gargantuine*«, in welchem er hauptsächlich gegen die Scheinheiligkeit der Pfaffen usw. loszieht, datiert aus dem Jahre 1532. Eine Wildsuppe mit fein gestoßenem Hasenfleisch.

Potage à la régence.	Durchgestrichene Geflügel-Suppe mit Gemüsen.[1])	*Purée*-soup of fowl with vegetables.
— *à la reine.*	— Geflügel-Suppe (mit Reis).[2])	Fowl *purée*-soup with rice.
— *à la reine Margot.*	— Geflügel-Suppe mit Kartoffeln.[3])	— *purée*-soup with cut-potatoes. [rice.
— risi-pisi.	— Schoten-Suppe mit Reis.	*Purée* of green pease with
— *de riz aux tomates.*	— Reissuppe mit Paradies-Äpfeln.	Strained rice-soup with *purée* of tomatoes.
— *à la Rohan.*	— Wildsuppe nach Rohan[4]).	Brown game-soup, Rohan style.
— *des rois.*	Königs-[5])Suppe.	Game-soup, royal style.
— rosol *à la polonaise.*	Polnische[6]) Suppe.	Polish soup.
— rossolnik [rassolnick] *de perdreaux à la russe.*	Russische[7]) Rebhuhn-Suppe.	Partridge-soup, Russian style.
— rossolnik *de volaille à la russe.*	Russische[8]) Geflügel-Suppe.	Fowl-soup, Russian style.
— *à la russe.*	Braune Suppe mit Gemüsen und Fleischklößchen.	Brown soup with vegetables and balls of sausage-meat.
— *à la St.-Germain.*	Schoten-Suppe nach St.-Germain[9]).	Green pea-soup, St. Germain style.
— *à la St.-Hubert.*	St.-Hubert-[10])Wildsuppe.	Brown game-soup, St. Hubert style.
— *à la St.-Marceaux.*	Schoten-Suppe nach St.-Marceaux[11]).	Green pea-soup, St. Marceaux style.
— *de salsifis.*	Durchgestrichene Schwarzwurz(el)-Suppe.	Strained salsify-(oyster-plant)soup.
— *de santé.*	Gesundheits-Suppe[12]).	Health-soup.
— *de santé à la d'Aumale.*	— -Suppe nach dem Herzog von Aumale[13]).	Beef-soup with tapioca and vegetables.
— *de santé à la chasseur.*	— -Suppe mit Rebhuhnfleisch-Fäden.	Health-soup with shreds of partridge-meat.
— *de santé à la crème.*	— -Suppe mit Rahm.	— -soup with cream.
— *de santé à la française.*	— -Suppe mit Geflügel-Klößchen.	— -soup with fowl-forcemeat balls.
— *de santé garni de petites timbales.*	— -Suppe mit Eierstich.	— -soup with thimbles of egg-custard.

[1]) Oder a) Fleischbrühe, darin in Würfel geschnittener Eierstand und mit Hummer-Korallen rot gefärbte Huhnfleisch-Klößchen. Der Eierstand besteht aus Eigelben, vermischt mit Fleischbrühe. b) Wildsuppe mit steif gemachten Wachtel-Brüstchen und Gemüsen.

[2]) Oder mit Huhnfleisch-Klößchen.

[3]) Oder mit gestoßenem Huhnfleisch, Eigelben, Mandelmilch und Reis.

[4]) a) Mit gefüllten, gerösteten Brotscheiben und Kiebitz-Eiern ohne Schale. Die Fülle der Brotscheiben besteht aus fein gestoßenem Regenpfeiferfleisch, das mit Eigelben und Fleischbrühe vermischt ist. b) Mit Pfannkuchen-Schnitten ohne Zucker; auf besonderem Teller runde, mit gestoßenem Regenpfeiferfleisch gefüllte Brotkrusten.

[5]) Mit Fasan-Knochen verkochte Wildsuppe, die mit Eigelben, fein gestoßenem Fasanfleisch und Trüffelmus abgezogen ist. In die Suppe gibt man Fasanfleisch-Brötchen, *pains de faisan,* welche von gestoßenem Fasanfleisch u. gestoßener Gansleber bereitet, mit Eigelben vermischt und in Becher-Formen gestockt werden.

[6]) Brühe von Rind-, Kalb- und Huhnfleisch, sowie von magerem Speck, durchgegeben und mit Buchweizen-Grütze verkocht. In die Suppe gibt man Huhnfleisch-Streifen, Speckwürfel, gehackte Petersilie- und Fenchel-Blätter.

[7]) Mit Rebhühnern, Kräutern, Gurken und Fenchel verkochte, durchgegebene Graupen-Suppe. Einlage: Gehackte Fenchel-Blätter, Gemüse-Streifen, Rebhuhnfleisch und Scheiben saurer Gurken.

[8]) Geflügel-Brühe, mit Zwiebeln und Salzgurken-Brühe verkocht, durchgegeben und mit Eigelben und saurer Sahne abgezogen. In die Suppe gibt man ausgestochene junge Möhren, Petersilie, Sellerie, Huhnfleisch-Streifen u. Huhnfleisch-Klößchen. Die Möhren, Petersilie- und Sellerie-Wurzeln werden gewöhnlich in 2 cm lange Formen (einer Walze ähnlich) ausgestochen, an beiden Enden dieser Walze jedoch derart, daß ein Kreuz das Ende bildet. Sehr oft werden die Gemüse auch einfach zu 2—3 cm langen Stäbchen ausgestochen.

[9]) Vergl. *potage purée à la St.-Germain.*

[10]) Braune Wildsuppe mit Madeira, Cayenne-Pfeffer, Lerchen-Brüstchen und gehackten Tafel-Pilzen. Vergl. auch *potage purée de mauviettes à la Saint-Hubert.*

[11]) Vergl. *potage purée à la St.-Marceaux.*

[12]) In Butter geschwitzte Sauerampfer-, Kerbel-, Salat-, Sellerie- und Rüben-Blätter, Zwiebeln und Lauch, durchgegeben und mit Fleischbrühe verkocht. Einlage: Geröstete Brotscheiben.

[13]) Sprich »Omahl«; *Henri Eugène Philippe Louis d'Orléans, Duc d'Aumale,* vierter Sohn König Ludwig Philipps, geb. 16. Jan. 1822, trat mit 17 Jahren in die Armee ein, 1847 General-Gouverneur von Algier, war Präsident des über Marschall Bazaine eingesetzten Kriegsgerichts und übernahm nachher das General-Kommando des 7. Armeecorps. Die Suppe von kräftiger Fleischbrühe, mit Gemüsen verkocht. Einlage: In Fleischbrühe gekochte Tapioka.

Potage de santé aux grosses racines.	Gesundheits-Suppe mit Gemüse-Kugeln von Möhren und Rüben.	Health-soup with little balls scooped out of carrots and turnips.
— *de santé aux oignons.*	— -Suppe mit weißen Zwiebeln.	— -soup with white onions.
— *de santé aux pains de volaille.*	— -Suppe mit gestocktem Geflügelmus.	— -soup with moulds of *purée* of fowl.
— *de santé aux petits pois.*	— -Suppe mit jungen Erbsen.	— -soup with green pease.
— *de santé aux petits pois et aux pointes d'asperges.*	— -Suppe mit jungen Erbsen und Spargel-Spitzen.	— -soup with green pease and asparagus-heads.
— *à la Sarah Bernhardt.*	Geflügel-Suppe nach der Sarah Bernhardt[1]).	Fowl-soup, Sarah Bernhardt style.
— *de sarcelle.*	Durchgestrichene Kriekenten-[2])Suppe.	Strained teal-soup.
— *de sarcelle aux champignons.*	— Kriekenten-Suppe mit Tafel-Pilzen.	— teal-soup with mushrooms.
— *de sarcelle aux choux-fleurs.*	— Kriekenten-Suppe mit Blumenkohl.	— teal-soup with cauliflower.
— *de sarcelle aux navets.*	— Kriekenten-Suppe mit Rüben.	— teal-soup with turnips.
— *de sarcelle aux truffes.*	— Kriekenten-Suppe mit Trüffeln.	— teal-soup with truffles.
— *de sarcelle aux truffes et aux champignons.*	— Kriekenten-Suppe mit Trüffeln u. Tafel-Pilzen.	— teal-soup with truffles and mushrooms.
— *à la Schuwalow.*	Schuwalow-[3])Suppe.	Chicken-soup with crayfish.
— *à la Sir Stafford Northcote.*	Wildsuppe nach Sir Stafford Northcote[4]).	Game-soup, Sir Stafford Northcote style.
— *à la Solférino.*	Solferino-[5])Suppe.	Solferino-soup.

---

[1]) *Rosine Bernhardt* (genannt Sarah), bekannte französische Tragödin, von unbemittelten jüdischen Eltern 22. Okt. 1846 zu Paris geboren, christlich getauft, bis 1870 in unbedeutenden Rollen in verschiedenen Pariser Theatern thätig, während des deutsch-französ. Krieges Kranken-Pflegerin, gelangte nach dem Kriege im Théâtre français zu ihrem jetzigen Rufe als erste Tragödin seit der Rachel und Mars. Ihre schauspielerische Bedeutung wird übrigens noch übertroffen von ihrer nahezu kindischen Eitelkeit u. raffinierten Reklamesucht, über welch' letztere die amerikanischen Zeitungen während ihres Aufenthaltes in New York, Chicago und anderen Städten der Union zu berichten wußten. In Australien vergöttert. Berüchtigte Deutschen-Fresserin. Seit 1882 mit dem Schauspieler Daria (Jacques d'Amala) vermählt. Sprichwörtlich mager.

[2]) Kri(e)kente ist der niederdeutsche Ausdruck für Kriechente.

[3]) Sprich »Schuwáhloff«, russisches Grafen-Geschlecht. a) *Iwan Iwanowitsch*, geb. 12. Nov. 1727, von der Kaiserin Elisabeth zum Oberkammerherrn ernannt, gest. 25. Nov. 1798. b) *Paul Andrejewitsch*, geb. 31. Mai 1776, bereits in seinem 25. Lebens-Jahre General-Major, später General-Lieutenant und Adjutant des Kaisers, starb 1. Dez. 1825. c) *Peter Andrejewitsch*, geb. 15. Juli 1827 zu Petersburg, seit 1871 General der Kavallerie, im Oktober 1874 zum Botschafter in London ernannt, vertrat Rußland als zweiter Bevollmächtigter auf dem Berliner Kongresse 1878, ward 1879 von London abberufen. d) *Paul*, Bruder des Vorigen, zu dessen Ehren obiger Suppen-Name entstand. Geboren 1830, 1854 zum Adjutanten des Großfürsten Nikolaus ernannt, nahm an der Verteidigung von Sebastopol und an der Schlacht von Inkerman teil, 1859 Flügel-Adjutant des Kaisers, 1863 Kommandeur eines Leibgarde-Schützenbataillons, 1864 General-Major, 1866 Generalstabschef des Gardecorps, 1871 General-Adjutant, 1873 General-Lieutenant, seit 1885 Botschafter in Berlin. Geflügel-Suppe mit Krebsen.

[4]) *Sir Stafford Henry Northcote, Earl of Iddesleigh* (sprich »Iddesli«), britischer Staatsmann, geb. 27. Okt. 1818, 1855 ins Unterhaus gewählt, konservativ, fiel bei den Wahlen von 1857 durch, wurde aber 1858 für Stamford wieder gewählt, 1859 unter Lord Derby Schatzamt-Sekretär, 1866 Präsident des Handels-Amtes, 1867 Minister für Indien. Unter Disraeli erhielt er 1874 das Amt eines Kanzlers der Schatzkammer, 1876 die Leitung des Unterhauses. Im Jahre 1885 wurde er unter dem Titel eines Grafen von Iddesleigh zum »Peer« ernannt und erster Lord des Schatzamtes. Trat im Februar 1886 aus seinem Amte, übernahm im Sommer 1886 das Portefeuille als Minister der auswärtigen Angelegenheiten, starb aber plötzlich 12. Januar 1887 in London. Durchgestrichene Wild- und Geflügel-Suppe mit Eierstich, Rahm, Mandeln, Saffran uud Spargel.

[5]) Marktflecken in der ital. Provinz Brescia, bekannt durch den Sieg der Franzosen und Piemontesen über die Österreicher am 24. Juni 1859. a) Geflügel-Suppe mit Gemüse und durchgestrichenen Paradies-Äpfeln. b) Rindfleisch- oder Geflügel-Brühe mit eiförmig ausgestochenen Kartoffeln, Möhren, mit grünen Bohnen, Bohnen-Kernen, Schoten, kleinen Zwiebeln, Kerbel-, Petersilie- und Dragun-Blättern. Auf besonderem Teller geröstete Brotwürfel. c) Mit Knoblauch, Lauch und Zwiebel-Scheiben verkochte, durchgestrichene Rindfleisch-Suppe, darin streifig geschnittene Kartoffeln, geschälte ausgekernte, in Stückchen geschnittene Paradies-Äpfel u. Sahne. Auf besonderem Schüsselchen Krabben-Schwänze, verlorene Eier und Streifen von in Butter gebratenem Seezungenfleisch.

Potage à la Sontag.	Geflügel-Suppe nach Sontag[1]).	Chicken-soup, Sontag style.
— *à la Soubise.*	Durchgestrichene weiße Zwiebel-Suppe.[2])	White *purée* of onion-soup
— *à la Stamboul.*	Stambul-[3])Suppe.	*Purée*-soup of rice and tomatoes.
— *à la Stanley.*	Wildsuppe nach Stanley[4]).	Game-soup, Stanley style.
— *à la Stuart.*	— nach der Stuart[5]).	— -soup, Stuart style.
— *à la sultane.*	Sultanin-[6]) Geflügelsuppe.	Chicken-soup, sultana style.
— *de tapioca.*	Tapioka-Suppe.	Strained tapioca-soup.
— *de tapioca à l'impératrice.*	Kaiserin-[7])Tapiokasuppe.	Tapioca-soup, empress style.
— *de tapioca aux tomates.*	Tapioka-Suppe mit Paradies-Äpfeln.	Strained tapioca-soup with *purée* of tomatoes.
— *de térapène.*	Schildkröten-Suppe[8]).	Terrapin-[9])soup.
— *de térapène à la Baltimore.*	Baltimore-[10]) Schildkrötensuppe.	— -soup, Baltimore style.
— *de térapène à la crème.*	Durchgestrichene Schildkröten-Suppe mit Rahm.	— cream-soup.

---

[1]) a) *Henriette Sontag* (Gräfin Rossi), gefeierte Opern-Sängerin, geb. 3. Januar 1806 zu Koblenz, wo ihre Eltern als Schauspieler wirkten, verheiratete sich 1828 insgeheim mit dem Grafen Carlo Rossi, damals Geschäfts-Träger des sardinischen Hofes im Haag, unternahm 1853 eine Kunstreise nach Amerika, feierte dort die glänzendsten Triumphe, starb aber am 17. Juni 1854 in Mexiko an der Cholera. b) *Karl Sontag*, Bruder der Vorigen, nach welchem obige Suppe benannt ist; geb. 7. Jan. 1828 zu Dresden, war 1848 am Hoftheater zu Dresden, 1851—52 am Hofburg-Theater in Wien thätig. Spielte dann sieben Jahre lang die ersten Helden- und Bonvivant-Rollen in Schwerin, 1859 in Dresden, 1862 in Hannover angestellt; seit 1877 gab er nur Gastrollen, die ihn wiederholt auch nach den Vereinigten Staaten führten. Versuchte sich auch als Schriftsteller, veröffentlichte das Theaterstück »Frauen-Emanzipation«, das die Runde über alle Bühnen machte, und ein sehr rückhaltlos urteilendes autobiographisches Werk »Vom Nachtwächter zum türkischen Kaiser«. Mit Zwiebeln und würfelig geschnittenem, magerem Schinken geröstete junge Hühner werden in weißer Suppe gekocht; letztere durchgegeben und mit Eigelben u. Sahne gebunden. Einlage: In dünne Fäden geschnittener Lauch, der in Butter geröstet und mit Fleischbrühe überglänzt (glasiert) ist, Huhnfleisch-Schnitten und in Fleischbrühe gekochter Reis. Manche geben noch die Schinken-Würfel in die Suppe.

[2]) Vergl. auch *potage purée (à la) Soubise.*

[3]) Türkischer Name für Konstantinopel. Durchgestrichene Reissuppe m. Paradiesapfelmus.

[4]) Sprich »Stännlih«; *Henry Morton Stanley*, eigentl. *James Rowland*, Afrika-Reisender, geb. 28. Jan. 1841 bei Denbigh in Wales als Sohn des Farmers John Rowland, wurde Schiffsjunge und kam nach New Orleans (La.); er fand dort bei einem Kaufmann Stanley Beschäftigung, dessen Namen er sich beilegte, nahm in der Armee der Südstaaten am amerikanischen Bürger-Kriege teil, wurde gefangen genommen und der Marine der Vereinigten Staaten zugeteilt. Nach dem Frieden bereiste er als Korrespondent des »New York Herald« verschiedene Länder, ging 1867—68 nach dem Kriegsschauplatz in Abessinien und begann nachher seine erste Entdeckungsreise nach Afrika, um Livingston Hilfe zu bringen. In letzterer Zeit ist S. durch seine »Rettungs-Expedition« für Emin Pascha, welche ein verdeckter, von englischen Kapitalisten geplanter und von S. mit Erfolg durchgeführter Raubzug war, sehr in Mißkredit gekommen. Mit Wurzelwerk und Regenpfeifern verkochte Wildsuppe. Einlage: Reis, Regenpfeifer-Brüstchen u. Klößchen von Regenpfeiferfleisch.

[5]) *Maria Stuart*, Königin von Schottland, geb. 8. Dez. 1542 zu Linlithgow bei Edinburgh, am franz. Hofe erzogen, 24. April 1558 mit dem nachmaligen König Franz II. von Frankreich vermählt. Nach dessen Tode (5. Dez. 1560) kehrte sie nach Schottland zurück, heiratete 29. Juli 1565 ihren Vetter Henry, Lord Darnley, der 9. Februar 1567 in dem Hause »Kirk-a-Field« erwürgt worden, während das von ihm bewohnte Haus in die Luft gesprengt war. Mit dem Grafen Bothwell, ihrem nachmaligen Gemahl, des Mordes angeklagt, wurde sie nach Schloß Lochleven gebracht, entfloh nach England, wurde dort von der Königin Elisabeth gefangen gehalten und am 18. Febr. 1587 im Schlosse Fotheringhay enthauptet. Mit Ochsgaumen, Wein, Fasan- oder Rebhuhnfleisch u. Kräutern verkochte Wildbrühe, darin Feuer-Bohnen, die mit Schinken, Kalbsfüßen, Weißwein und feinen Kräutern verkocht und durchgegeben wurden. Außer dem in Fäden geschnittenen Ochsgaumenfleisch gibt man noch ein Glas Marsalawein in die Suppe.

[6]) Mit Reismehl oder Pfeilwurz *(arrow-root)* einpassierte, mit Spinat-Matte leicht grün gefärbte Geflügel-Suppe. Fein gestoßene Pistazien vermischt man mit fein gestoßenem Huhnfleisch, Eigelben, Butter, Muskatnuß und *sauce blonde*, seiht diese Mischung durch und bindet die Suppe damit. Einlage: Mit Mus von recht roten Paradies-Äpfeln gefärbte Huhnfleisch-Klößchen.

[7]) Huhnfleisch-Brühe mit Tapioka und fein gestoßenem Huhnfleisch. Einlage: Weiße, sowie grün (Spinat) gefärbte Huhnfleisch-Klößchen.

[8]) Zu der Klasse der Weichschildkröten *(Trionychidae)* gehörig, bewohnt die großen nördlichen Seen Amerikas, den Hudson und die in den Busen von Mexiko mündenden Flüsse.

[9]) *Terrapin or salt-water tortoise is the subject of more speculative puffery to advance prices to the most absurd extremes than any other food-product of America. To pay Dollar 4⁰⁰ or Dollar 6⁰⁰ for a plateful, or Dollar 10⁰⁰ or Dollar 20⁰⁰ a quart for the prepared article is a fashionable craziness. Terrapin or tortoise is good eating as cooked in Maryland (Md.) country-houses.*

[10]) Sprich »Bó(a)hldimohr«; Stadt im Staate *Md.*, berühmt als Schiffsbau- und Handelsplatz. Suppe wie *à la Maryland*, statt des Rahmes und Weines nimmt man braune Sose mit Wein.

Potage de térapène à la Maryland.	Maryland-[1])Schildkrötensuppe.	Terrapin-soup, Maryland style.
— *de térapène à la Newburg(h).*	Newburg(h)-[2])Schildkrötensuppe.	— -soup, Newburg(h) style.
— *de térapène aux oeufs pochés.*	Durchgestrichene Schildkröten-Suppe mit verlorenen Eiern.	— -soup with poached eggs.
— *de térapène aux petits légumes.*	— Schildkröten-Suppe mit jungen Gemüsen.	— -soup with young vegetables.
— *de térapène aux quenelles de veau.*	— Schildkröten-Suppe mit Kalbfleisch-Klößchen.	— -soup with veal-forcemeat balls.
— *de térapène aux quenelles de volaille.*	— Schildkröten-Suppe mit Geflügel-Klößchen.	— -soup with chicken-forcemeat balls.
— *de térapène au riz.*	— Schildkröten-Suppe mit Reis.	— -soup with rice.
— *à la Thérèse.*	Tapioka-Suppe mit Schotenmus, Lauch- und Huhnfleisch-Streifen.	Tapioca-soup with *purée* of green pease, shreds of leek and chicken-meat.
— *de tomates.*	Durchgestrichene Paradiesapfel-Suppe.	Tomato *purée*-soup.
— *de tomates à l'andalouse.*	— Paradiesapfel-Suppe mit Huhnfleisch-Klößchen.	— *purée*-soup with tapioca and chicken-forcemeat balls.
— *en tortue à la financière.*	Geldmann-[3])Schildkrötensuppe.	Calf's head-soup, financier's style.
— *en tortue à la française.*	Französische[4]) Schildkröten-Suppe.	— head-soup, French style.
—† *à la trouvilloise.*	Trouville-[5]) Krabbensuppe.	Crab-soup, Trouville style.
—† *à la tyrolienne.*	Graupenschleim-Suppe mit Zwiebeln und Möhren.	Barley cream-soup with onions and carrots.
— *de veau au céleri.*	Durchgestrichene Kalbfleisch-Suppe mit Sellerie.	Strained veal-soup with *purée* of celery.
— *de veau à l'oseille.*	— Kalbfleisch-Suppe mit Sauerampfer und gerösteten Brotschnitten.	Cream-broth with *purée* of sorrel and sippets of bread.
— *de veau à la Soubise.*	— Kalbfleisch-Suppe mit weißem Zwiebelmus.	Strained veal-soup with white *purée* of onions.
— *à la Véfour.*	Tapioka-Suppe nach Véfour[6]).	Tapioca-soup, Véfour style.
— *en (à la) [au] velours (velouté).*	Durchgestrichene Tapioka-Suppe mit Rahm und Huhnfleisch.[7])	— cream-soup with chicken-meat squares.
— *de vermicelles à la navarraise.*	Braune Fadennudel-Suppe mit Paradiesapfelmus.	Brown vermicelli-soup with *purée* of tomatoes.
— *de vermicelles aux tomates.*	Durchgestrichene Fadennudel-Suppe mit Paradiesapfelmus.	Strained vermicelli-soup with *purée* of tomatoes.

[1]) Sprich »Mehrilähnd«; nordamerik. Freistaat, der südlichste der Mittel-Staaten der Union, reiches Land. Die Chesapeakebai trägt in nicht geringem Grade zu dem Reichtume des Landes bei; denn sie beherbergt vorzügliche Austern, Fische, Krabben und die oben erwähnten *terrapins*, an ihren Ufern nisten die *canvas-back ducks*, welche einen vorzüglichen Braten geben und zu den kostbarsten *American dainties* gehören. Schildkröten-Brühe, mit Kalbfleisch oder Geflügel-Brühe verstärkt, darin Gemüse, Rahm, in Butter gelind gekochte Fleischstücke von Schildkröte, gekochte Eigelbe, fein gehackte Petersilie, Xereswein, etwas Muskatnuß und zuletzt die Eier der Schildkröte.

[2]) Sprich »Njuhburgg«; Stadt im Staate New York (N. Y.), Orange-County (Co.), am Hudson. Suppe wie *à la Maryland*, anstatt der gekochten Eigelbe sind rohe zu nehmen und einige Trüffel-Scheiben hinzuzufügen.

[3]) Suppe von Kalbskopf, mit Kräutern und Madeira verkocht, durchgegeben. Einlage: Kalbskopffleisch-Scheiben, kleine Tafel-Pilze, Hahnnierchen, Hahnkämme und Trüffel-Scheiben.

[4]) Suppe wie vorhergehende, mit Ei- und Huhnfleisch-Klößchen, Madeira und Kräuter-Essenz.

[5]) Sprich »Truwihl«; Stadt im franz. Dép. Calvados, zugleich Seebad. Huhnfleisch-Brühe, mit Paradiesapfelmus gebunden. Einlage: Fein gehackte Petersilie und Krabben-Schwänze.

[6]) Berühmtes Restaurant in Paris. Suppe mit Paradiesapfelmus abgezogen. Einlage: Rebhuhnfleisch- oder Wildklößchen.

[7]) Oder a) Tapioka-Suppe mit Möhrenmus; b) Möhren-Suppe mit Reis und Tapioka.

Potages	Suppen	Soups
Potage à la Victoria.	Geflügel-Suppe m. Paradiesapfelmus, Eigelben und jungen Gemüsen[1]).	Chicken-soup with yolks, *purée* of tomatoes and young vegetables.
— *à la ville de Berlin.*	Berliner Suppe.	Strained soup, Berlin style.
— *de volaille à la royale.*	Königliche[2]) Geflügel-Suppe.	Chicken-soup, royal style.
— *à la Wilton.*	Wilton-[3])Möhrensuppe.	Carrot *purée*-soup, Wilton style.
— *à la Windsor.*	Windsor-[4])Suppe.	Windsor-soup.
— *à la Wirzig*[5]).	Durchgestrichene Geflügel-Suppe m. Faden-Nudeln.	Fowl *purée*-soup with vermicelli.
— *à la Xavier*[6]) *(de Sachse).*	— Puffbohnen-Suppe.[7])	Strained broad bean-soup.
Soupe de Galles.	Gallische[8]) Suppe.	Game-soup, Gallic style.
— *(aux)* spaghetti *aux tomates.*	Spaghetti-Suppe mit Paradiesapfelmus.	*Spaghetti*-soup with *purée* of tomatoes.
— *(aux)* spaghetti *à la turinoise.*	— -Suppe mit Paradiesapfelmus und Klößchen.[9])	— -soup with *purée* of tomatoes and dumplings.

d) Potages maigres. — Fasten-Suppen. — Lent-soups.

Potages de poissons. — Fisch-Suppen. — Fish-soups.

Potages	Suppen	Soups
Barscz† *maigre.*	Borschtsch[10]).	*Barscz.*[11])
Bisque† *de crabes.*[12])	Krabben-Suppe.[13])	Bisk of crabs.

[1]) Rund ausgestochene Möhren, Rüben, Kohlrabi, Sellerie-Wurzeln, Blumenkohl, Spargel-Spitzen und Puffbohnen. Oder: Durchgestrichene Kartoffel-Suppe mit Blumenkohl.

[2]) Mit Sahne und fein gestoßenem Huhnfleisch abgezogene Suppe. Einlage: Würfelig geschnittener Eierstand.

[3]) Vergl. *potage purée de carottes à la Wilton.*

[4]) a) Geflügel-Suppe mit Faden- (oder Hohl-) Nudeln und Huhnfleisch-Klößchen. b) Kalbsfuß-Suppe mit Graupen u. Geflügel-Klößchen. c) Weiße, mit Kräutern und Madeira verkochte Suppe. Einlage: Würfel von gedämpftem Kalbsfußfleisch u. mit Krebsbutter gefärbte Huhnfleisch-Klößchen. d) Geflügel-Suppe mit gefüllten Eiern u. Klößchen. e) Mit Majoran, Thymian und Madeira verkochte Huhnfleisch-Suppe. Einlage: Gekochte Hohlnudeln und Huhnfleisch-Schnitten.

[5]) *Wirzig* ohne Erklärung, vielleicht *Winzig*, Stadt im preuß. Regierungs-Bezirk Breslau, Kreis Wohlau, hat gegen 3000 Einwohner.

[6]) Sprich »Chäwje«; *Franz August,* Prinz, Administrator des Kurfürstentums Sachsen, geb. 25. Aug. 1730, ging 1758 als Graf von der Lausitz nach Frankreich, wo er zum französ. General-Lieutenant ernannt wurde. Nach dem Tode seines Bruders übernahm er die Vormundschaft über den unmündigen Kurfürsten Friedrich August; während dieser Zeit geschah viel für die Herstellung des Wohlstandes. X. starb am 20. Juni 1806 in Dresden. Dieser Suppen-Name wurde von dem nachmaligen König *Ludwig XVIII.* erfunden, als er noch Graf von Provence war, zu Ehren des vorerwähnten X.

[7]) Oder a) Durchgestrichene Kerbel-Suppe mit Käse-Klößchen. b) Geflügel-Suppe mit Eierstich (vergl. *consommé de volaille à la Xavier de Sachse*).

[8]) Vergl. *potage gaulois.*

[9]) Auf besonderem Teller wird geriebener Parmesan-Käse gegeben.

[10]) *Po russki, à la russe,* auf russische Art. a) Mit dem Saft roter Rüben verkochte, mit Kaviar geklärte Fischbrühe. Einlage: In Salzwasser gekochte Graupen, in dicke Fäden geschnittener Sellerie, Lauch, rote Rüben, Möhren, Zwiebeln, Petersilie-Wurzeln, Tafel-Pilze, Schnitten von Barsch, Karpfen, Aalraupen ohne Leber und Kopfstück von Hecht. Man kann die Suppe auch mit dickem, sauerem Rahm und Eigelben binden (legieren). Dann bleiben die Tafel-Pilze in der Suppe weg, und man gibt auf besonderem Teller *Uszki (Uschki), rissoles* mit in Butter gebackenen Tafel-Pilzen. Statt der *Uschki* kann man auch in Stücke geschnittene Würstchen oder gebackene Buchweizen-Grütze in die Suppe geben. b) In Butter geschmorte, in grobe Fäden geschnittene rote Rüben *(boraki)*, Möhren, Sellerie, Lauch und Weißkraut begießt man mit Essig und läßt diesen ganz eindünsten, gibt die Fischstücke hinzu, gießt die Fischbrühe darüber und läßt die Suppe kochen. Inzwischen hat man einige dunkelrote Rüben auf dem Eisen zerrieben, mit Essig und Fischbrühe versetzt und kochen lassen. Den Saft (rote Farbe) drückt man durch ein Mundtuch (Serviette) und gießt ihn zu der Suppe, zieht letztere mit dickem, sauerem Rahm ab und streut gehackte Petersilie, vielleicht mit etwas Dill vermischt, obenauf. c) Mit Kohl und Wurzeln verkochte Fischbrühe versetzt man, je nach Geschmack, mit dem Saft roter Rüben oder (und) Brot-*Kwas* (-Sauerteig), fügt Essig und Salz hinzu und läßt die Suppe kochen. Einlage: Feingehackte, gekochte oder gebackene rote Rüben und weiße Bohnen. Diese Suppe bezeichnet man mit dem Namen *Maropoccickin Tsopuyr* = Kleinrussischer *Borschtsch.* Dies sind die hauptsächlichsten Zubereitungs-Weisen des russischen *Borschtsch.* Natürlich unterliegen dieselben manchen Veränderungen, wie sie gerade Zeit, örtliche Sitte und die Verhältnisse mit sich bringen. Über die verschiedenen Schreibweisen usw. vergl. die Fußbemerkungen auf S. 165 und 181. Nimmt man anstatt der Fische und der Fasten-Brühe Fleisch und Fleischbrühe, so erhält man drei kräftige Fleischsuppen; denn die gebräuchlichste Bereitungsweise des *Borschtsch* ist die mit Fleisch und Fleischbrühe. — Der polnische *Borschtsch,* auf welchen der Russe mit Geringschätzung herabblickt, wird auf dieselbe Weise auch *en maigre* bereitet, mit dem einen Unterschiede, daß man in Polen die weißen Bohnen, welche in Südrußland als Einlage beliebt sind, immer wegläßt. Vergl. S. 165 und 181.

[11]) *See also clear soups, thickened soups »Barscz«, »Borscz«.*

[12]) *On peut servir les bisques avec des croûtons frits, du riz, ou même avec des coffres d'écrevisses farcis, pochés au four.*

[13]) Betreffs *Bisques* vergl. Fußbemerkung Nr. 3 auf Seite 193.

Bisque de crevettes.	Krabben-Suppe.	Bisk of shrimps (prawns).
—† *d'écrevisses.*	Krebssuppe.	— of crayfish.
— *d'écrevisses à la crème.*	— mit Rahm.	— of crayfish with cream.
—† *d'écrevisses à la française.*	Französische[1] Krebssuppe.	— of crayfish, french style.
—† *d'écrevisses à la Périgord.*	Krebssuppe mit Trüffel-Klößchen.	— of crayfish with truffle-*croquettes.*
—† *d'écrevisses aux quenelles.*	— mit Fischklößchen.	— of crayfish with fish-balls.
— *d'écrevisses au riz.*	— mit Reis.	— of crayfish with rice.
— *de homard.*	Hummer-Suppe.	— of lobster.
—† *de homard à l'indienne.*	— -Suppe mit Kari u. Reis.	— of lobster with curried rice.
— *de homard à la marinière.*	— -Suppe mit Muscheln.	— of lobster with mussels (clams).
— *de homard au riz.*	— -Suppe mit Reis.	— of lobster with rice.
— *de langoustes.*	Langusten-Suppe.	— of crawfish.
— *à la normande.*	Krabben-Suppe mit Reis.	— of crabs with rice.
— *à la Périgord.*[2]	Krebssuppe mit Trüffel-Klößchen.	— of crayfish with truffle-*croquettes.*
Bouille-abaisse[3].	Provençalische Fischsuppe[4].	Provencial[5] fish-soup.
Bouille-abaisse à la créole.	Fischsuppe mit Paradies-Äpfeln.	Fish-soup with tomatoes.
Bouille-abaisse à la nîmoise.	Nîmes-[6]Fischsuppe.	— -soup, Nîmes style.
Bouillon pectoral de grenouilles.	Kraftsuppe von Frosch.	Frog-soup.
— *refraîchissant et pectoral d'escargots.*	Schnecken-Kraftsuppe.	Snail-broth.
Clam-chowder.	Muschel-Suppe.[7]	Clam-chowder.
— -chowder *à la Boston.*	Boston-[8]Muschelsuppe.	Boston clam-chowder.
— -chowder *à la Coney-Island.*	Coney Island-[9]Muschelsuppe.	Coney Island clam-chowder.
— -chowder *à la Tunnison.*	Muschel-Suppe nach Tunnison[10].	Tunnison clam-chowder.
Consommé † *Britannia.*	Britannia-[11]Fischkraftbrühe.	Fish-broth, Britannia style.
— *de brochet aux huîtres.*	Hechtkraftbrühe mit Austern.	Pike-broth with oysters.

1) Mit gestoßenem Krebsfleisch gebundene Fisch- und Krebsbrühe. Einlage: Reis, Krebsschwänze und Fischklößchen.

2) Vergl. *Bisque† d'écrevisses à la Périgord.*

3) Auch *Bouillabaisse, Bouille-à-baisse* und *Bouillabesse* geschrieben, von *bouillon* und *abaisser (abaissé)*, d. h. Fleischbrühe, schnell durch Verdampfen verkleinert (also verdickt).

4) Man nimmt dazu von Fischen was man eben hat, bevorzugt werden jedoch Seefische. Die Fische werden in Form eines Hügels auf einer Schüssel zu Tisch gegeben, in einer zweiten die Suppe und auf einer dritten, in Fischbrühe getränkte, geröstete Brotschnitten in der Dicke von 1 cm. Benutzt man nur zwei Teller, so gibt man je zwei Stücke Fisch von jeder Sorte auf einem Teller, zugleich mit den gerösteten Brotschnitten.

5) *A provencial fish-stew rather than a soup, for which the Provencial fishing-towns are famous, chiefly Marseilles. Thackerays »Ballad of Bouillabaisse« has given it a great name in England, but most Englishmen find it disappointing.*

»This Bouillabaisse a noble dish is —
A sort of soup or broth or brew
Or hotch-potch of all sorts of fishes,
That Greenwich never could outdo;
Green herbs, red peppers, mussels, saffern,
Soles, onions, garlic, roach and dace;
All these you eat at Terré's tavern
In that one dish of Bouillabaisse.«

6) *Nîmes* (Nismes, sprich »Nihm«); Hauptstadt des franz. Dép. Gard, gegen 70000 Einwohner, hervorragend durch die Fabrikation von Teppichen, Tischdecken, Möbel-Stoffen usw. Neben der Industrie verdankt *N.* seine Blüte seinem regen Handels-Verkehr, dessen Hauptgegenstände Wein und Branntwein *(trois-six)* sind. Suppe mit Eigelben, Rahm und gerösteten Brotschnitten; vergl. auch *potage à la nîmoise.*

7) Amerikanische Spezialität; die am meisten geschätzten *clams* sind die *Little neck clams*, so benannt nach einer Landspitze im Long Island Sund, kleine runde Muscheln von Fleischfarbe. Dann sind zu erwähnen die *soft-shell clams* und die *razor-back clams.* Von einer größeren Sorte, den *quahaugs* (auch *quahogs*), ist nur ein Teil des Fleisches genießbar.

8) Sprich »Boßt'n«; Hauptstadt des nordamerikanischen Freistaates Massachusetts (Mass.). Weiße, dicke Suppe mit Kartoffeln, Zwiebeln und feinen Kräutern.

9) Sprich »Kuni-Eiländ«; Badeort auf Long Island, sehr besucht von New Yorkern und Brooklynern; von New York mittels Iron Steamboat Co. direkt, Culver und Sea-Beach routes via Bay Ridge, von Brooklyn via Flatbush (Prospect Park) zu erreichen. Dicke Suppe mit Kartoffeln, Kräutern, Paradies-Äpfeln, Zwiebeln und Lorbeer-Blättern. Vor dem Anrichten fügt man dem *chowder* etwas Wein bei.

10) Sprich »Tönniss'n«; Spezialität eines Hotel-Besitzers an der Seeküste von Long Island (L. I.). Suppe wie *à la Coney Island*, dazu noch Thymian, Majoran und Petersilie.

11) Mit Pfeilwurz *(arrow-root)* verkochte Fischbrühe. Einlage: Fein gestoßenes, in Becher-Formen steif gemachtes, mit weißer Sose und Eigelben vermischtes Hummerfleisch.

Consommé de brochet aux petits pois.	Hechtkraftbrühe mit jungen Erbsen.	Pike-broth with green pease.
— *de brochet aux queues d'écrevisses.*	— mit Krebsschwänzen.	— -broth with crayfish-tails.
— *de brochet aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— -broth with truffles.
— *d'écrevisses.*	Kraftbrühe von Krebs.	Crayfish-broth.
— *d'écrevisses à la russe.*	— von Krebs mit Fisch und Kaviar.	— -broth with fish and caviar(e).
— *d'écrevisses aux truffes.*	— von Krebs mit Trüffeln.	— -broth with truffles.
— *maigre aux champignons.*	Fischkraftbrühe[1] (Fasten-Brühe) mit Tafel-Pilzen.	Fish-broth with mushrooms.
— *maigre aux filets de truites.*	— mit Forellen-Schnitten.	— -broth with fillets of trout.
— *maigre aux filets de truites et au persil.*	— mit Forellen-Schnitten und Petersilie.	— -broth with fillets of trout and parsley.
—† *maigre à la Monaco (aux monacos).*	— mit gefüllten Brotscheiben.	— -broth with stuffed and fried sippets of bread.
— *maigre à la Nelson.*	— nach Nelson[2]).	— -broth, Nelson style.
—† *maigre aux noques de beurre.*	— mit Butter-Nocken.	— -broth with butter-dumplings.
—† *maigre aux oeufs pochés.*	— mit verlorenen Eiern.	— -broth with poached eggs.
—† *maigre aux omelettes.*	— mit Eier-Kuchen.	— -broth with omelet.
—† *maigre aux pois frits.*	— mit gebackenen Erbsen.	— -broth with fried pease.
— *maigre à la Potemkin.*	— nach Potemkin[3]).	— -broth, Potemkin style.
— *maigre aux quenelles de brochets.*	— mit Hechtklößchen.	— -broth with pike-dumplings.
— *maigre aux quenelles de pain.*	— mit Brotklößchen.	— -broth with bread-dumplings.
— *maigre aux quenelles de poissons.*	— mit Fischklößchen.	— -broth with fish-balls.
— *maigre aux quenelles de sandre.*	— mit Zander-Klößchen.	— -broth with brasse-balls.
— *maigre aux quenelles de saumon du Rhin fumé.*	— mit Klößchen von geräuchertem Rheinlachs.	— -broth with balls of smoked Rhine salmon.
—† *de poisson à la Bagration.*	— nach Bagration[4]).	— -broth, Bagration style.
— *à la savoisienne.*	— mit Käse-Nocken.	— -broth with cheese-dumplings.
Coulis maigre.	Fasten-(Fisch-)Suppe.	Lent-soup (cullis of fish).
— *(maigre) de grenouilles.*	Froschsuppe.	Cullis of frogs.
— *de poissons.*	Fischsuppe.	— of fish.
— *de poisson aux nouilles.*	— mit Nudeln.	— of fish with noodles.
— *de poisson aux quenelles.*	— mit Fischklößchen.	— of fish with fish-balls.
— *(maigre) à la reine.*	Fasten-Suppe von Fröschen.	— of frogs (with rice).
— *(maigre) à la reine aux nouilles.*	Froschsuppe mit Nudeln.	— of frogs with noodles.
— *(maigre) à la reine aux quenelles de brochets.*	— mit Hechtklößchen.	— of frogs with pike-dumplings.

1) In Süddeutschland »Kunstbrühe« genannt.

2) Sprich »Nels'n«; *Horatio, Viscount Nelson*, brit. Admiral, geb. 29. September 1758 zu Burnham-Thorpe (Norfolk), vernichtete 1. und 2. Aug. 1798 die franz. Flotte bei Abukir, besiegte 2. April 1801 die dänische Flotte vor Kopenhagen, schlug 21. Okt. 1805 die span.-französ. Flotte bei Trafalgar, wobei er fiel. Sein Leichnam ist in der Paulskirche zu London beigesetzt. Fischbrühe mit Madeira und Pfeilwurz *(arrow-root)*. Auf besonderem Teller gibt man Profiterolen (vergl. Fußbem. 7, S. 161), die mit einer Mischung von gestoßenem Hummerfleisch, Eigelben und Kari-Sose gefüllt sind.

3) Sprich »Potjomkin«; *Grigorij Alexandrowitsch*, Fürst von *Potemkin*, russ. Feldmarschall, Günstling Katharinas II., geb. 16. (27.) Sept. 1739 auf Tschischewo (Gouv. Smolensk), der Leiter der damaligen russischen Politik. Für seine Verdienste um die Besetzung nnd Verwaltung der Krim erhielt er den Beinamen des *Tawritschewskij* (Taurier). Er starb am 16. Oktober 1791 auf dem Wege von Jassy nach Nikolajew in den Armen seiner Nichte, der Gräfin Branicka. Mit zerriebenem Kaviar geklärte Fischbrühe. Einlage: Stintschnitten, überglänzte, in Fäden geschnittene Möhren, Sellerie-, Petersilie-Wurzeln, Tafel-Pilze und Spargel-Spitzen oder Schoten-Kerne.

4) Kräftige Fischbrühe. Einlage: Schnitten von Seezunge, Barsch, Karpfen, mit Krebsbutter gefärbte Fischklößchen, Karpfenmilch, Krebsschwänze, Zitronen-Scheiben und Fäden von Petersilie-Wurzeln. Auf bosonderem Teller in Butter geröstete Brotkrusten *(croûtons frits)*.

Coulis (maigre) au riz à la reine.	Froschsuppe mit Reis.	Cullis of frogs with rice.
Garbure† maigre aux choux.	Fischsuppe und verkrusteter Kohl.	Fish-broth and cabbage in crust.
—† *maigre aux concombres.*	— und verkrustete Gurken.	— -broth and crusted cucumbers.
—† *maigre à l'italienne.*	Italienische[1]) Fasten-Garbüre.	— -broth, Italian style.
—† *maigre aux légumes.*	Fischsuppe und verkrustetes Gemüse.	— -broth and crusted vegetables. [onions
—† *maigre aux oignons.*	— und verkrustete Zwiebeln.	— -broth and crusted
—† *maigre aux pommes de terre.*	— und verkrustetes Kartoffelmus.	— -broth and crusted mashed potatoes.
Haddock-soup†.	Stockfisch-Suppe.[2])	Haddock-soup.
Oucha[3]).	Russische Fischsuppe.	*Oucha* (Russian fish-soup).
Panade† fine à la maréchal.	Brotsuppe mit Krebsklößchen.	Panada with crayfish-balls.
Potage d'aigrefin (égrefin).	Schellfisch-Suppe.	Haddock-soup. [soup.
— *d'alose.*	Alose-(Alse-, Else-)Suppe.	Shad-(chat-, goat-fish)
— *d'alose aux huîtres.*	— Suppe mit Austern.	— -soup with oysters.
— *d'alose au persil.*	— -Suppe mit Petersilie.	— -soup with parsley.
— *à l'andalouse.*	Andalusische[4]) Fischsuppe.	Fish-soup, Andalusian
— *d'anguille.*	Aalsuppe.	Eel-soup. [style.
— *d'anguille à l'américaine.*	Amerikanische[5]) Aalsuppe.	— -soup, American style.
— *d'anguille à la Brême.*	Bremer[6]) Aalsuppe.	— -soup, Bremen style.
— *d'anguille aux champignons.*	Aalsuppe mit Tafel-Pilzen.	— -soup with mushrooms.
—† *d'anguille à la hambourgeoise.*	Hamburger[7]) Aalsuppe.	— -soup, Hamb(o)urg style.
— *d'anguille à la Hartford.*	Hartford-[8]) Aalsuppe.	— -soup, Hartford style.
—† *d'anguille à la hollandaise.*	Holländische[9]) Aalsuppe.	— -soup, Dutch style.
—† *d'anguille à la Holstein.*	Holsteiner[10]) Aalsuppe.	— -soup, Holstein style.
— *d'anguille aux huîtres.*	Aalsuppe mit Austern.	— -soup with oysters.
— *d'anguille à la marinière.*	— mit Muscheln.	— -soup with mussels (clams).
— *d'anguille à la d'Orly*[11]).	— nach Orly[12]).	— -soup, Orly style.
— *d'anguille au persil.*	Aalsuppe mit Petersilie.	— -soup with parsley.
— *d'anguille aux quenelles.*	— mit Fischklößchen.	— -soup with fish-balls.

---

[1]) Verkrustete, mit Parmesan-Käse bestreute Brot-, Möhren- und Zwiebel-Scheiben.

[2]) Fischbrühe, abgezogen mit fein gestoßenem Stockfischfleisch. Einlage: Garneelen und in Rahm geweichte Milchbrötchen.

[3]) Russisch *yxa*, sprich »ukha«; vergl. *potage de poissons à la russe (oucha).*

[4]) Fischsuppe, die mit einer Mischung von weißem Zwiebelmus *(purée Soubise)*, Eigelben und Rahm gebunden ist. Einlage: Klößchen, welche aus fein gestoßenem Weißling- oder Hechtfleisch, Butter und Paradiesapfelmus bereitet sind. Auf besonderem Teller gibt man verlorene Eier.

[5]) Mit in Butter halbgebratenen Aalschnitten, Paradies-Äpfeln, Mehl, Catawbawein und in Butter gerösteten Brotkrusten.

[6]) Mit Eigelben gebundene Suppe. Einlage: In Wasser gekochte Perlgraupen, Schoten-Kerne, Wurzeln, Blumenkohl, Spargel, Lattich, Sellerie, Lauch, Petersilie, Dragun, Portulak, kleine weiße Kartoffeln und Fischklößchen.

[7]) Auch *à la mode de Hambourg.* a) Vergl. S. 182, Fußbemerkung 3. b) Auf eine andere Art. Mit Hafer-Grütze, geschälten gekochten Birnen, Streifen von Petersilie-Wurzeln, grünen Erbsen, Fisch- (oder Fleisch-)Klößchen und feinen Kräutern. Dann gibt man etwas Rheinwein und Champagner, in Familien wohl auch Essig statt des Weines, in die Suppe und rührt sie mit gebranntem Mehl ab. Auf besonderem Teller gibt mau noch gebackene Birnen.

[8]) So benannt nach der gleichnamigen Hauptstadt des nordamerik. Staates Connecticut (Conn.), eine der schönsten Städte der Union. Mit Rahm und Eigelben abgezogene Suppe. Einlage: Aalschnitten und geröstete Brotkrusten.

[9]) Mit Lattich, Kerbel und Sauerampfer verkochte, mit Eigelben abgezogeue Fischbrühe. Einlage: Aalstücke, kleine Zwiebeln und in Butter geröstete Brotkrusten.

[10]) Vergl. S. 194, Fußbem. 5. Natürlich bleibt die Fleischbrühe weg.

[11]) Auch *à la Orly, à la Horly, à la d'Horly.* Die beiden ersteu sind zwar oft gebrauchte, aber unrichtige Bezeichuungen. *Orly* soll der Name eines franz. Admirals sein. Nicht unmöglich ist ferner, daß *Orly* eine Verstümmeluug von *Orley* ist. *Bernaert (Barent) van Orley*, niederländ. Maler, geboren 1490 (1491 oder 1492?) zu Brüssel, 1520—1527 Hofmaler der Statthalterin Margarete von Parma, seit 1532 ihrer Nachfolgerin, der Maria von Ungarn. Gest. 6. Jau. 1541 (1542?) in Brüssel. — *Richard van Orley*, Maler 1652—1732. Da auch, obwohl seltener, *à la orly* geschrieben, so ist eine Ableitung von *orle (ourlet)* uicht gauz uudenkbar. *Orle* bedeutot Einfassung, Saum, Rand usw., während *à la orly* stets in Schlagteig getauchte uud gebratene (also verkrustete, eingefaßte) Fischstücke bezeichnet.

[12]) Mit in Schlagteig getauchten, gebackonen Aalschnitten und trockeu-gebratenen feinen Zwiebel-Ringen.

Potage d'anguille à la St.-Lawrence.	St.-Lawrence-[1]) Aalsuppe.	Eel-soup, St. Lawrence style.
— *d'anguille aux truffes.*	Aalsuppe mit Trüffeln.	— -soup with truffles.
—† *à la Bagration.*	Fischsuppe nach Bagration[2]).	Fish-soup, Bagration style.
— *de barbeau.*	Barbe-Suppe.	Barbel-soup.
— *de barbeau aux anchois.*	— -Suppe mit Anschoven.	— -soup with anchovies.
— *de barbue (barbillon).*	Butte-Suppe.	Brill-soup.
— *de barbue aux champignons.*	— -Suppe mit Tafel-Pilzen.	— -soup with mushrooms.
— *de barbue aux huîtres et aux champignons.*	— -Suppe mit Austern und Tafel-Pilzen.	— -soup with oysters and mushrooms.
— *de barbue aux quenelles de poissons.*	— -Suppe mit Fischklößchen.	— -soup with fish-balls.
— *à la batelière.*	Schifferin-[3])Suppe.	Fish-soup with oysters, lobsters and fish-balls.
— *à la brabançonne.*	Brabanter[4]) Suppe.	Brabantine fish-soup.
— *de brème*[5]).	Brassen-Suppe.	Bream-soup.
— *à la brème farcie.*	— -Suppe mit gefüllten[6]) Brassen-Schnitten.	— -soup with stuffed bream.
— *de brochets.*	Hechtsuppe.	Pike-soup.
— *de brochet à la brunoise.*	— mit Gemüse-Würfeln.	— -soup with vegetables cut in dice.
— *de brochet au caviar.*	— mit Kaviar (Störrogen).	— -soup with caviare.
— *de brochet au céleri.*	— mit Sellerie.	— -soup with celery.
— *de brochet à la Champlain.*	Champlain-[7])Hechtsuppe.	Champlain pike-soup.
— *de brochet à la choucroute.*	Hechtsuppe mit Sauerkraut.	Pike-soup with *Sauerkraut.*
— *de brochet aux écrevisses.*	— mit Krebsen.	— -soup with crayfish.
— *de brochet aux épinards.*	— mit Spinat.	— -soup with spinach.
— *de brochet à la Malmesbury.*	— mit Rahm, Muscheln, Hummerfleisch und Hechtschnitten.	— -soup with cream, mussels, lobster-meat and pike-fillets.
— *de brochet au parmesan.*	— mit Parmesan-Käse.	— -soup with parmesan cheese.
— *de brochet aux petits pois.*	— mit jungen Erbsen.	— -soup with green peas.
— *de brochet aux poires.*	— mit Birnen.	— -soup with pears.
— *de brochet à la purée d'oseille.*	— mit durchgestrichenem Sauerampfer.	— -soup with *purée* of sorrel.
— *de brochet aux quenelles.*	— mit Fischklößchen.	— -soup with fish-balls.
— *de brochet aux queues d'écrevisses.*	— mit Krebsschwänzen.	— -soup with crayfish-tails.
— *de brochetons.*	Grashecht-[8])Suppe.	— -soup [Pickerel-soup].
— *de cabillaud*	Kabeljau-[9])Suppe.	Cod-(codfish-)soup.

[1]) Sprich »Sänt-Lohrenz«; so benannt nach dem wichtigsten Strome des brit. Nordamerika und einem der größten der Welt. Fischbrühe mit Rahm, Hummern, gerösteten Gemüsen, Kräutern, Petersilie und Aalschnitten, die in Butter und Wein gelinde gekocht wurden.

[2]) Vergl. *potage de poissons à la Bagration.*

[3]) Dicke Fischsuppe mit Xereswein, Austern, Fischschnitten, Hummerfleisch, Fischklößchen und in Bntter gebackenen Brotkrusten.

[4]) Vergl. *potage de poissons à la brabançonne.*

[5]) Auch *brême,* wie in vielen Sprachbüchern zu finden ist. *Brême*=Bremen (Stadt), *brème*=der Brasse, die Brachse, der Brachsen, der Brachs, der Brassen, falsch die Brasse; denn letzteres ist ein holländ. Wort und bezeichnet das Seil am Ende der Segel-Stangen.

[6]) Gefüllt mit Kalbfleisch- oder Fischfüllsel.

[7]) Sprich »Tschämplehn«; ein langgestreckter inselreicher Binnensee in den Vereinigten Staaten, auf der Grenze zwischen Vermont und New York gelegen, ist außerordentlich fischreich. Seinen Namen empfing der See von *Sam. Champlain,* welcher ihn 1608 entdeckte. Falsch ist *Chamblain,* noch falscher ist *Chamberlain,* welche Schreibweise in einigen Kochbüchern zu finden ist. Mit gebratenen Hechtklößchen, Catawbawein, Muscheln und geröstetem Brot.

[8]) Bezeichnung für »junger Hecht«.

[9]) Holländ. *kabeljaauw,* dänisch *kabeljau,* niederländ. *kabeljaauw,* schwed. *kabeljo,* norweg. *kabliau,* neulat. *gadus morrhua,* mittellat. *cabellaurus,* engl. *cod-fish,* ital. *baccalà;* nach seinem Tode verliert der Kabeljau auch seinen Namen; er heißt, wenn gesalzen »*Laberdan*«, wenn gesalzen und getrocknet »*Klippfisch*«, weil die Norweger ihn dazu auf die Klippen der Küsten legen, wenn getrocknet (an der Luft, an Stangen) »*Stockfisch*«; als Stockfisch gehen auch noch einige andere, ebenso behandelte Arten seiner Verwandtschaft, wie Dorsch, Schellfisch u. a. Wenn ganz aufgeschnitten und breit gelegt, heißt er »*Breitfisch*«, wenn aufgeschnitten und nur ausgenommen, aber ganz gelassen, »*Rundfisch*«.

Potage de cabillaud aux huîtres.	Kabeljau-Suppe mit Austern.	Cod-soup with oysters.
— *de cabillaud au macaroni.*	— -Suppe mit Hohlnudeln.	— -soup with macaroni.
— *à la Cambridge.*	Hummer-Suppe nach Cambridge[1]).	Lobster-soup, Cambridge style.
— *à la Cambyse.*	Fischsuppe nach Kambyses[2]).	Fish-soup, Cambyses style.
— *de carassins*[3]).	Karauschen-Suppe.	Crucian-soup.
— *(maigre) à la cardinal.*	Kardinal-[4])Suppe.	Fish-soup, cardinal style.
— *de carpes.*	Karpfen-Suppe.	Carp-soup.
— *de carpes, brun.*	Braune Karpfen-Suppe.	Brown carp-soup.
— *de carpes aux champignons.*	Karpfen-Suppe mit Tafel-Pilzen.	Carp-soup with mushrooms.
— *de carpes à la crème aigre.*	— -Suppe mit saurer Sahne.	— cream-soup.
— *de carpes aux huîtres.*	— -Suppe mit Austern.	— -soup with oysters.
— *de carpes aux oignons.*	— -Suppe mit Zwiebeln.	— -soup with onions.
— *de carpes à la printanière.*	— -Suppe mit Frühjahrs-Gemüsen.	— -soup with spring vegetables.
— *de carpes aux quenelles.*	— -Suppe mit Fischklößchen.	— -soup with fish-balls.
— *de carpes aux truffes.*	— -Suppe mit Trüffeln.	— -soup with truffles.
— *de carrelets (plies).*	Plattfisch-[5])Suppe.	Plaice-[6])soup.
— *de carrelets aux petits pois.*	— -Suppe mit grünen Erbsen.	— -soup with green pease.
— *de carrelets aux truffes.*	— -Suppe mit Trüffeln.	— -soup with truffles.
— *de* catfish *à l'américaine.*	Katzenhai-[7])Suppe.	Catfish-[8])soup.
— *de caviar.*	Kaviar-Suppe.	Caviar(e)-soup.
— *de caviar aux croûtons frits.*	— -Suppe mit gebackenen Brotkrusten.	— -soup with fried bread-crusts.
— *de caviar à la russe.*	— -Suppe mit Oliven und Petersilie.	— -soup with olives and parsley.
— *à la chanoinesse.*	Domherrin-[9])Fischsuppe.	Fish-soup, canoness style.
— *de chevanne à la russe.*	Russische Alant-[10])Suppe.	Chub-soup, Russian style.

[1]) Vergl. *potage de homards à la Cambridge.*

[2]) Persisch *Kabuija,* Sohn des Kyros (Cyrus) und der Kassandane, König der Perser und Meder, folgte seinem Vater 529 v. Chr., unterwarf Ägypten und Libyen; gestorben 522 v. Chr. Mit einer Mischung von Rahm, Tafelpilzmus und Eigelben abgezogene Suppe. Einlage: In Salzwasser gekochte Nudel-Flecke *(ravioli),* die mit einem Gemengsel von fein gehackten Tafel-Pilzen, würfelig geschnittenen Austern und verdickter *Béchamel-Sose* gefüllt sind.

[3]) Vergl. *potage de corassins.*

[4]) Fischbrühe (oder Fleischbrühe) mit Krebsbutter und Mehl, abgezogen mit Eigelben. Einlage: In Wasser (oder Fisch-, Fleischbrühe) weich gekochter Reis oder gekochte Graupen und Krebs- oder Fischklößchen (oder beides).

[5]) Auch Scholle, Glattbutte (da zum Geschlechte der Buttfische gehörig), Platteiße, Platteisen, lat. *pleuronectes platessa.*

[6]) *An English flat-fish, larger than a flounder, distinguished by yellow spots on the back.*

[7]) Ein amerikanischer Fisch, der in großen Massen von September bis April im Mississippi vorkommt, in Philadelphia sehr beliebt, Durchschnitts-Gewicht 40—50 Pfund.

[8]) *The catfish in the United States occupies the same ambiguous position as the conger-eel in England; both are good food and both are subjects of prejudice. There are several varieties, seeming to be different only in the colour of the skin. The coloured people make soup and chowder of the head. At the steamboat-landings on the Mississippi it is no uncommon thing for a catfish of 100 pounds to be hooked, the common weights are, however, about 40 or 50 pounds.*

[9]) Mit Krebsbutter rot gefärbte Suppe. Einlage: Fischmilch in Würfeln, Tafel-Pilze, Austern, gekochte Krebsschwänze.

[10]) Auch Nerfling, Döbel, Göse, Gengling, Dickkopf, Bratfisch, Mundfisch genannt und Aland geschrieben, welche Schreibweise, da von namhaften Autoren gebraucht, nicht als falsch, vielleicht eher als veraltet zu bezeichnen ist. Mittelhochdeutsch *alant,* althochdeutsch *alant, alunt,* altsächsisch *alund,* lateinisch *leuciscus jeses,* englisch auch *cheven, chevin.* Der Alant gehört zu der Ordnung der Edelfische und der Familie der Karpfen *(cyprinoidei);* obgleich er sehr grätig ist, wird sein Fleisch doch sehr geschätzt. Man unterscheidet zwei Sorten des Alant, den Schwarznerfling oder Rohrkarpfen *(idus melanotus),* bis zu 6 Pfund schwer, findet sich in allen mittleren und größeren Seen Europas und Nordwest-Asiens, sodann den Goldnerfling oder Goldorfe, im Rhein, Main, in der Regnitz, Pegnitz, Rednitz und in den Teichen von Dinkelbühl anzutreffen, kommt als unechter Goldfisch im Handel vor und wird auch in Karpfen-Teichen gehalten, weil er immer nahe der Oberfläche schwimmt, sehr vorsichtig ist, die Raubvögel leicht wahrnimmt und durch sein Tiefergehen die Karpfen warnt. — *Alant,* neulat. *elna,* aus dem griech. ἑλένιον entstellt, nennt man auch eine Pflanzen-Sorte, deren Wurzeln als blutreinigendes Mittel zu Heilzwecken dienen. *Alant* ist nicht zu verwechseln mit *Alander,* großem Stint, Fisch aus dem Lachsgeschlechte des nördl. Europa und mit *Alandbleke (Alandbleko)* oder Strunse, einem Fisch aus dem Karpfen-Geschlechte. Die russische Alant-Suppe bereitet man wie folgt: Geschälte und in kleine Stückchen geschnittene Kartoffeln läßt man mit Petersilie-Wurzeln und Butter in Salzwasser halb gar kochen, legt hierauf den zerteilten, mit Pfeffer-, Gewürz-Körnern, Ingwer, Lorbeer-Blättern und Zwiebel-Scheiben bestreuten Fisch hinzu und kocht ihn, bis er völlig weich ist. Dann quirlt man die Suppe mit süßem Rahm, Mehl, geriebener Muskatnuß und fein gewiegter Petersilie ab, läßt sie nochmals aufkochen und gibt sie zu Tisch. Auf besonderem Teller gibt man geröstete Brotkrusten

Potage† *à la Chevreuse.*	Fischsuppe nach der Chevreuse[1]).	Fish-soup, Chevreuse style.
— *de colimaçons.*	Schnecken-Suppe.	Snail-soup.
— *de congre.*	Meeraal-[2])Suppe.	Conger-eel soup.
— *de congre à la bretonne.*	— -Suppe mit Kräutern und Eigelben.	— -eel soup with herbs and yolks.
— *de congre aux fines herbes.*	— -Suppe mit feinen Kräutern.	— -eel soup with fine herbs.
— *de congre à la Guernsey.*	Guernsey-[3])Meeraalsuppe.	— -eel soup, Guernsey style.
— *de congre aux truffes.*	Meeraal-Suppe mit Trüffeln.	— -eel soup with truffles.
— *de corassins (carassins).*	Karauschen-[4])Suppe.	Crucian-soup.
— *de corassins à la crème.*	— -Suppe mit saurer Sahne.	— cream-soup.
— *aux côtelettes de brochets.*	Fischsuppe mit Hechtschnitzeln.[5])	Fish-soup with pike-cutlets.
— *aux côtelettes de brochets aux champignons.*	— mit Hechtschnitzeln und Tafel-Pilzen.	— -soup with pike-cutlets and mushrooms.
— *aux côtelettes de brochets à la crème.*	— mit Hechtschnitzeln und Sahne.	Pike cream-soup with pike-cutlets.
— *aux côtelettes de saumon.*	— mit Lachsschnitzeln.	Fish-soup with cutlets of salmon.
—† *à la crème d'écrevisses.*	Durchgestrichene Krebssuppe mit Rahm.	Crayfish cream-soup.
— *à la crème d'éperlans.*	— Stintsuppe mit Rahm.	Smelts cream-soup.
— *à la crème de homards.*	— Hummer-Suppe mit Rahm.	Lobster cream-soup.
—† *à la crème d'huîtres.*	— Austern-Suppe mit Rahm.	Oyster cream-soup.
—† *crème de riz aux écrevisses.*	— Reissuppe mit Krebsen.	Rice cream-soup with crayfish.
—† *crème de riz à l'essence d'écrevisses.*	— Reissuppe mit Krebssose.	— cream-soup with essence of crayfish.
— *crème de riz à la Trouville.*	Trouville-[6])Reisschleimsuppe.	— cream-soup, Trouville style.
— *de crevettes.*[7])	Garnelen-Suppe.	— shrimp-soup.
— *d'écrevisses.*	Krebssuppe.	Crayfish-[8])soup.

---

[1]) Mit einer Mischung von weißem Zwiebelmus *(purée à la Soubise)*, Eigelben, Rahm und Kari (oder Cayenne-Pfeffer) gebundene Suppe. Einlage: Überglänzte (glasierte) Gurken-Scheiben und Fischklößchen.

[2]) Auch Aalschlange, lat. *conger*, ital. *congrio*, engl. *conger* und besser *conger-eel*.

[3]) Sprich »Gernßi«; eine der zu England gehörigen Kanal-Inseln (im Altertume Sarmia) von der Gestalt eines Dreiecks, im Innern fruchtbare Landschaft; berühmt sind die Kühe von G., die neben dem Granit den Hauptartikel der Ausfuhr bilden. Suppe wird wie folgt bereitet: Kopfstück des Fisches wird mit Zwiebeln, Kräutern und Zitronen-Schalen in kaltem Wasser angesetzt und 1½ Stunde kochen gelassen, dann schäumt man das Öl des Fisches rein ab, verdickt die Suppe mit Mehl, Milch und Butter, fügt junge Erbsen hinzu und zuletzt den in saubere Stückchen geschnittenen Fisch.

[4]) Lat. *carassius (corassius)*, mittellateinisch *coracinus cyprinus, carassius (corassius)*, ältere deutsche Neben-Formen *karaz, karutsch*, neudeutsch auch Karutsche, Barutschel, Gareisl, Bauern-Karpfen, italienisch *coracino*, engl. auch *bastard-carp*, litauisch *karósas*, serb. *karaš*, czechisch (tschechisch) *karas*, griechisch κορακῖνος. Vergl. ferner *potage de carassins*.

[5]) Wir haben hier das franz. Wort *côtelette* mit Schnitzel übersetzt, welch' letztere Verdeutschung, obwohl nicht ganz genau dem franz. *côtelette* entsprechend, uns zutreffender erschien, als eine Verdeutschung des franz. Wortes einfach durch deutsche Schreibweise desselben, nämlich Kotelett, das, oder Kotelette, die. Alle anderen, von Verdeutschungs-Büchern angegebenen Übersetzungen lassen sich beim Fisch nicht anwenden, wie Rippchen, Rippenstück(chen), Rostrippe, Rostrippchen, Bratrippchen. *La côtelette*, Verkleinerungsform von *côte*, lat., ital. *costa*, bedeutet Rippe.

[6]) Mit Rahm gebundene und mit Krebsbutter rötlich gefärbte Fischsuppe. Einlage: Reis, Krebsschwänze.

[7]) Oder *bisque de crevettes;* bei *crevettes, écrevisses, homards* ist *bisque* gebräuchlicher als *potage*, was auch für das Englische *soup* und *bisk (bisque)* gilt.

[8]) Es ist wirklich wunderbar, wie noch jetzt auf Speise-Karten und in Kochbüchern, selbst in den von bedeutenden Fachmännern herausgegebenen, das *craw* und *cray, crawfish* und *crayfish* durcheinander gewürfelt wird. *Crayfish* (Krebs) ist ein kleines Krustentier, in den Mündungen der Flüsse zu finden, *crawfish*, größer wie ein Hummer, ist ein Seefisch. Das Fleisch von *crawfish* ist süßer denn das des *crayfish*. Erst kürzlich kam uns ein engl. Kochbuch unter die Hände, das von einem namhaften Autoren verfaßt war, auch in diesem war *crayfish* und *crawfish* im buntesten Durcheinander, und dieser Verfasser war noch »Naturforscher«.

Potage† d'écrevisses à la Mont de Croix.	Mont de Croix-[1])Krebssuppe.	Crayfish-[2])soup, Mont de Croix style.
— *d'écrevisses aux quenelles.*	Krebssuppe mit Fischklößchen.	— -soup with fish-balls.
— *d'écrevisses à la St.-Germain.*	— nach St.-Germain[3]).	— -soup, St. Germain style.
— *d'éperlans.*	Stintsuppe[4]).	Smelts-soup.
— *d'éperlans à l'anglaise.*	— mit gebratenem Stint und Anschoven.	— -soup with fried smelts and anchovies.
— *d'éperlans à la crème.*	— mit saurer Sahne.	— cream-soup.
— *d'éperlans à la livonienne.*	Livländische Stintsuppe.	— -soup, Livonian style.
— *d'éperlans au persil.*	Stintsuppe mit gebackener Petersilie.	— -soup with fried parsley.
— *d'éperlans à la russe.*	Russische[5]) Stintsuppe.	— -soup, Russian style.
— *aux escalopes d'anguilles.*	Fischsuppe mit Aalschnittchen.	Fish-soup with collops[6]) of eel.
— *aux escalopes de brochets.*	— mit Hechtschnittchen.	— -soup with collops of pike.
— *aux escalopes de carpes.*	— mit Karpfen-Schnittchen.	— -soup with collops of carp.
— *aux escalopes de corassins.*	— mit Karauschen-Schnittchen.	— -soup with collops of crucian.
— *aux escalopes d'esturgeon.*	— mit Störschnittchen.	— -soup with collops of sturgeon.
— *aux escalopes de saumon.*	— mit Lachsschnittchen und Kerbel.	— -soup with collops of salmon and chervil.
— *aux escalopes de truites.*	— mit Forellen-Schnittchen.	— -soup with collops of trout.
— *d'esturgeon.*	Störsuppe.[7])	Sturgeon-soup.
— *d'esturgeon à l'anglaise.*	— mit Sardellen-Butter, Portwein, Fischknödeln und Tafel-Pilzen.	— -soup with anchovy-butter, portwine, fish-balls and mushrooms.
— *d'esturgeon aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— -soup with mushrooms.
— *d'esturgeon aux quenelles.*	— mit Fischklößchen.	— -soup with fish-balls.
— *d'esturgeon aux queues d'écrevisses.*	— mit Krebsschwänzen.	— -soup with crayfish-tails.

[1]) Vergl. S. 183 unter *potages liés*.

[2]) *When will the modern caterer and book-writer, as well as the fishmonger, who ought to know better, cease to stumble between the Scylla and Charybdis of cray and crawfish. The former is a small crustacean found in the mouths of rivers, and the other, as a rule, larger than a lobster and a sea and harbor-fish. The meat of both is rich in »inosis« (Inosite), animal sugar, which easily distinguishes it from that of the lobster. Again, the crawfish is sweeter than the crayfish. Recently we had to review a cook-book, from the pen of an illustrious writer, where the two were confounded, and the man posed as a naturalist, too.*

[3]) Fisch- und Krebsbrühe, mit einer Mischung von Eigelben und kalter Kari-Sose abgezogen. Einlage: Krebsschwänze u. Krebsbrötchen. Letztere werden bereitet, indem man in Weißwein gekochte Krebse fein stößt und dieses Mus mit gekochtem Reis, Krebsbutter und Eigelben vermischt. Nachdem durchgestrichen, füllt man es in kleine Formen *à dariole* und läßt es im Ofen steif werden. Hierauf wird es in dünne Scheiben geschnitten und auf besonderem Teller oder kleiner Schüssel aufgetragen.

[4]) Lat. *osmerus eperlanus,* russisch *sniatki,* angelsächs. **Stinz**, Gattung aus der Ordnung der Edelfische und der Familie der Lachse. Der Stint riecht unangenehm, ist aber wohlschmeckend.

[5]) Mit Weißwein verkochte und mit Eigelben und Sahne gebundene Fischbrühe. Einlage: Mit Krebsbutter gefärbte Fischklößchen und Stintschnitten.

[6]) Auch *scollop* und *scallop*.

[7]) Stör, aus dem gleichbedeutenden mittelhochdeutschen störe, stüre, althochdeutsch sturo, sturio, sturjo, niederländisch *steur,* angelsächsisch *styrja (styra),* mittellat. *sturio,* italienisch *storione.* Arten: Gemeine Stör, *acipenser sturio,* 2—6 m lang, im atlant. Ocean, in der Nord- und Ostsee zu finden; Sterlet (falsch Sterlett), Störl, Sterlad (vergl. Fußbemerk. 1, S. 241); Scherg, Scherk, Schörgel, Sternhausen, Sewruga, *acipenser stellatus,* 2 m lang, im schwarzen und kaspischem Meere lebend; Osseter, Esther, Waxdiok, ebenfalls Bewohner der beiden vorgenannten Meere; Hausen, *acipenser huso,* bis 8 m lang und bis 160 kg schwer, im schwarzen Meere vorkommend, welcher den größten Teil des russischen Kaviars liefert. Das Fleisch aller Störe ist wohlschmeckend und kommt frisch, gesalzen und geräuchert in den Handel. Es wurde schon von den Alten hochgeschätzt, und in England und Frankreich gehörte es zu den Vorrechten der Herrscher, Störe für den eigenen Bedarf zurückzuhalten. Durch die rücksichtslose Verfolgung hat die Zahl der Störe stark abgenommen. Die großartigsten Fischereien befinden sich an den Mündungen der Wolga.

Potage d'esturgeon à la russe.	Russische[1]) Störsuppe.	Sturgeon-soup, Russian style.
— *d'esturgeon à la suédoise.*	Störsuppe mit Weißwein, gedämpften Störschnitten und Muscheln.	— -soup with white wine, stewed slices of sturgeon and mussels.
— *au faux bouillon.*	Fasten-Suppe wie Rindfleisch-Brühe.[2])	Fish-soup to imitate beef-tea (mock-bouillon).
— *aux filets de barbue.*	Fischsuppe mit Steinbutte-Schnitten.	— -soup with fillets of brill.
— *aux filets de brochets aux truffes.*	— mit Hechtschnitten und Trüffeln.	— -soup with fillets of pike and truffles.
— *aux filets de saumon.*	— mit Lachsschnitten.	— -soup with fillets of salmon.
— *aux filets de saumon aux écrevisses.*	— mit Lachsschnitten und Krebsen.	— -soup with fillets of salmon and crayfish.
— *aux filets de saumon aux huîtres.*	— mit Lachsschnitten und Austern.	— -soup with fillets of salmon and oysters.
— *aux filets de saumon à l'indienne.*	— mit Lachsschnitten und Kari.	— -soup with curried fillets of salmon.
— *aux filets de saumon aux truffes.*	— mit Lachsschnitten und Trüffeln.	— -soup with fillets of salmon and truffles.
— *aux filets de soles.*	— mit Seezunge-Schnitten.	— -soup w. fillets of sole.
— *aux filets de soles aux champignons.*	— mit Seezunge-Schnitten und Tafel-Pilzen.	— -soup with fillets of sole and mushrooms.
— *aux filets de soles aux crevettes.*	— mit Seezunge-Schnitten und Krabben.	— -soup with fillets of sole and prawns[3]).
— *aux filets de soles au safran.*	— mit Seezunge-Schnitten und Safran.	— -soup with fillets of sole and saffron.
— *aux filets de soles aux truffes.*	— mit Seezunge-Schnitten und Trüffeln.	— -soup with fillets of sole and truffles.
— *aux filets de truites.*	— mit Forellen-Schnitten.	— -soup with fillets of trout.
— *aux filets de truites aux huîtres.*	— mit Forellen-Schnitten und Austern.	— -soup with fillets of trout and oysters.
— *de flets (flétans).*	Flunder-[4])Suppe.	Flounder-soup.
— *de flétans aux champignons.*	— -Suppe mit Tafel-Pilzen.	— -soup with mushrooms.
— *de* frost-fish *à l'américaine.*	Fischsuppe mit gekochtem Frostfisch[5]).	Fish-soup with cooked frost-fish.

[1]) Sterlet (Sterlad), [Sterlett], kleinste Art des Störs, im kaspischen Meere, in der Wolga, im schwarzen Meere und in der Donau vorkommend, liefert guten Kaviar. Der Sterlet wird bis zu 25 Pfund schwer und bis zu 1 m lang. Suppe bereitet man wie folgt: a) Kleine Fische, als Kaulbarsche, Barsche, Schnäpel (Renken, *sigi*), kocht man mit Wurzeln, Gewürz und Salz, gibt etwas geriebene Muskatnuß hinein, klärt die Fischbrühe mit Eiweiß oder Kaviar und seiht sie durch ein Mundtuch. In die erkaltete Fischbrühe legt man den Sterlet, gießt etwas kaltes Wasser hinzu und kocht den Fisch. Inzwischen legt man einige Zitronen-Scheiben, befreit von Schale und Körnern, in die Suppen-Schüssel, gießt nach Belieben Champagner hinzu und schüttet gehackte grüne Petersilie und Dill hinein. b) Der Sterlet wird in dünne Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Mehl, Zwiebeln und Scheiben von saueren Gurken bestreut, in Butter weich gekocht. Nachdem dies geschehen, nimmt man den Fisch heraus, brennt die Suppe ein, gießt sie durch, fügt gewiegte Petersilie und Lauch hinzu und gibt sie mit den Sterlet-Scheiben zu Tisch.

[2]) Falsche Rindfleisch-Brühe. Man bereitet diese Suppe folgendermaßen: Schleien dünstet man mit Scheiben von Sellerie-Wurzeln, Zwiebeln, Butter und Salz. Inzwischen kocht man in Wasser eine Sellerie- und eine Petersilie-Wurzel, einige Zwiebeln u. Erbsen. Nachdem dies ungefähr eine Stunde gekocht hat, gibt man die durchgestrichene Schleien-Brühe und die Fischstücke hinzu, läßt die Suppe nochmals aufkochen, gibt in Salzwasser gekochte Hohlnudeln und die Sellerie-Wurzel hinein, fügt noch etwas Muskat-Blüte hinzu und trägt auf.

[3]) *Prawn is a kind of shrimp. The canned shrimps so-called are prawns. The true shrimp is much smaller than the prawn, which is called shrimp in the United States.*

[4]) Auch Flünder, Fluke, Halbfisch, Teerbutt, franz. auch *flez*, engl. auch *fluke (especially referring to the northern sea-fish)*, span. *acedia*, lat. *platessa flesus.* Flunder ist ein niederdeutsches Wort, aus dem Nordischen stammend; altnordisch *flydra*, altdän. *flundra*, altschwed. *flundrae*, mittelhochdeutsch *vluoder*. Der (die) Flunder findet sich in allen größeren Flüssen Deutschlands, Hollands, Nordwest-Frankreichs und Englands, in der Nord- und Ostsee. Eine besondere Sorte in der Nordsee nennt man auch Fluke (engl. *fluke*), welche sich in ziemlicher Anzahl auch auf kanadischen Märkten findet. Der (die) Flunder wird in großen Mengen geräuchert.

[5]) *Frost-fish* ist ein kleiner amerikanischer Fisch, welcher nur im Winter in Menge vorkommt, daher *frost*=Frost-Fisch. Er wird, in Mehl gerollt, gekocht, oder wie kleine Forellen in Butter gebraten.

Potage' à la Gladstone.	Fasten-Suppe nach Gladstone[1]).	Lent(en)-soup in Gladstone's style.
— *de goujons.*	Gründling-[2])Suppe.	Gudgeon-soup.
— *à la grande-duchesse.*	Großherzogin-[3])Suppe.	Fish-soup, grand duchess style.
—† *de grenouilles.*	Froschsuppe.	Frog-soup.
— *de grenouilles au céleri.*	— mit Sellerie.	— -soup with celery.
—† *gumbo de crabes.*	Krabben-Suppe m. Eibisch[4]).	Gumbo-soup of crabs.
— *gumbo de crevettes.*	— -Suppe mit Eibisch.	— -soup of shrimps.
—† *gumbo d'écrevisses.*	Krebssuppe mit Eibisch.	— -soup of crayfish.
—† *gumbo de grenouilles.*	Froschsuppe mit Eibisch.	— -soup of frogs.
—† *gumbo d'huîtres.*	Austern-Suppe mit Eibisch.	— -soup of oysters.
—† *halászlé.*	Szegediner[5]) Fischsuppe.	Fish-soup, Szegedin style.
— *de homards.*	Hummer-Suppe.	Lobster-soup.
— *de homards à l'américaine.*	Amerikanische[6]) Hummer-Suppe.	— -soup, American style.
— *de homards à la Cambridge.*	Hummer-Suppe nach dem Herzog v. Cambridge[7]).	— -soup, Cambridge style.
— *de homards aux fines herbes.*	— -Suppe mit feinen Kräutern.	— -soup with fine herbs.
— *de homards à l'indienne.*	— -Suppe mit Kari und Reis[8]).	— curry-soup with rice.
— *de homards au kari.*	— -Suppe mit Kari.[9])	— curry-soup.
— *de homards à la marinière.*	— -Suppe mit Muscheln, kleinen Zwiebeln und Xereswein.[10])	— -soup with lobster-meat, clams, small onions and sherry.
— *de homards aux profiteroles.*	— -Suppe mit Profiterolen[11]).	— -soup with cream-puffs.
—† *aux huîtres.*	Austern-Suppe[12]).	Oyster-soup.

[1]) *William Ewart Gladstone,* engl. Staatsmann, geb. 29. Dez. 1809 in Liverpool, bekleidete seit 1834 verschiedene hohe Staatsämter, war 1859 unter Palmerston Kanzler der Schatzkammer, unter Russel die leitende Persönlichkeit des Whig-Ministeriums, 1868—1873 erster Lord des Schatzamtes, worauf ihm Disraeli (D'Israeli) als Premier-Minister folgte, dessen Regierungs-Politik er, namentlich in der orientalischen Frage, scharf bekämpfte. G. ist auch als Gelehrter, besonders durch homerische Studien, bekannt. Suppe bereitet man folgendermaßen: Kräftige Fischbrühe verkocht man mit feinen Kräutern, Petersilie-Wurzeln und kleinen Zwiebeln. Unterdessen werden einige kleine Stinte, mit Eigelben und Brotkrumen belegt, in Butter gebraten, bis sie eine schöne, tiefgoldene Farbe erhalten. Die Fische sind vor dem Braten so vorzurichten, daß der Schwanz eines jeden im Maul desselben befestigt ist. Ist die Fischbrühe mit den Kräutern gut verkocht, so gießt man sie durch ein Mundtuch, fügt in vier Teile geschnittene, hartgekochte Kiebitz-Eier hinzu, nach Belieben etwas geriebene Muskatnuß und Safran.

[2]) Fischgattung aus der Ordnung der Edelfische und der Familie der Karpfen, lat. *gobio vulgaris,* deutsch auch Flußgründling, Greßling, Flußkresse, Kresse, Gresse, Grimpe, engl. auch *groundling.* Das Fleisch des Fisches ist wohlschmeckend, namentlich im Frühjahr, wo er in den Flüssen stromaufwärts schwimmt.

[3]) Mit einer Mischung von weißem Zwiebelmus *(purée Soubise),* Eigelben, sauerem Rahm und Krebsbutter gebundene Fischsuppe. Einlage: Krebsschwänze, zu kleinen Sträußchen gewundene gekochte Trüffeln und Fischbrötchen *(petits pains).* Letztere werden wie folgt bereitet: Gestoßenes Fleisch von Zander oder Weißfisch vermengt man mit Butter, einem (ganzen) Ei, einigen Eigelben, Salz und geriebener Muskatnuß, fügt zu Schaum geschlagenen Rahm hinzu, füllt dieses Mus in Formen *à dariole,* läßt es im Ofen steif werden und schneidet es hierauf in dünne Scheiben.

[4]) Betreffs *gumbo* (Eibisch) vergl. Fußbemerkung 13, S. 170.

[5]) Vergl. S. 185, Fußbemerkung 16.

[6]) a) Mit Butter und Mehl (gut verrührt) gebundene Fischbrühe, in welche eine Obertasse Milch, einige Eigelbe, Petersilie, Salz und Pfeffer gethan werden. Einlage: In Würfel geschnittenes Hummerfleisch. b) Milch und Mehl verrührt, damit die gewürzte Fischbrühe gebunden, etwas Butter hinzugefügt. Einlage: Das Hummerfleisch. c) Fischbrühe, gebunden mit Eigelben und der Substanz, welche man in den Krebsköpfen findet. Einlage: Paradiesapfel-Scheiben, Petersilie, Lauch, kleine Zwiebeln und Tafel-Pilze.

[7]) Sprich »Kéhmbridsch«; *Adolphus Frederick, duke of Cambridge, earl of Tipperary, baron of Culloden,* engl. Feldmarschall, jüngster Sohn König Georgs III., geb. 25. Febr. 1774 zu London, studierte zu Göttingen, trat jung in die Armee, erhielt bereits 1794 den Rang eines Obersten, den Herzog-Titel und die Peerswürde, war 1816—1831 General-Statthalter, 1831—1837 Vize-König von Hannover, starb 8. Juli 1850 zu London. Mit einer Mischung von gestoßenem Hummerfleisch, Eigelben, saurer Sahne, Cayenne-Pfeffer, frischer und Hummer-Butter abgezogene Suppe. Einlage: Fischklößchen. Vergl. auch *potage à la Cambridge* und *potage purée de homards à la Cambridge.*

[8]) Der Reis auf besonderem Teller.

[9]) Erst mit Kari-Pulver, dann mit Eigelben und gutem Rahm (beides gut verrührt) gebundene Suppe. Einlage: In Würfel oder in Scheiben geschnittenes Hummerfleisch. Auf besonderem Teller ist in Wasser gekochter Reis aufzutragen.

[10]) Die Suppe ist mit Hummer-Butter scharlachrot gefärbt.

[11]) Betr. Profiterolen vergl. S. 161, Fußbemerk. 7. Die Profiterolen sind mit gestoßenem Hummerfleisch gefüllt.

[12]) Eigelbe, Butter und Rahm werden gut verrührt und die Fischbrühe damit gebunden. Einlage: In Weißwein einige Male aufgekochte Austern, kleine Sträußchen von Tafel-Pilzen und Petersilie. Auf einer kleinen Schüssel gibt man auf dem Rost oder in Butter geröstete dünne Brotschnitten.

Potage d'huîtres à l'américaine.	Amerikanische[1]) Austern-Suppe.	Oyster-soup, American style.
— *d'huîtres aux croûtons.*	Austern-Suppe mit gerösteten Brotkrusten.	— -soup with fried bread-crusts.
— *d'huîtres aux fines herbes.*	— -Suppe mit feinen Kräutern[2]).	— -soup with fine herbs.
— *d'huîtres à la française.*	Französische[3]) Austern-Suppe.	— -soup, French style.
— *d'huîtres à l'okra.*	Austern-Suppe mit Okra-(Ocker-)Schoten.	— -soup with okra in thin slices.
— *d'huîtres au parmesan.*	— -Suppe mit Parmesan-Käse.	— -soup with Parmesan cheese.
— *d'huîtres au persil.*	— -Suppe mit Petersilie.	— -soup with parsley.
— *d'une hure d'esturgeon.*	Störkopf-Suppe.	Soup of sturgeon-head.
— *de ierschies.*	Russische Jerschie-[4])Suppe.	*Ierschie*-soup.
— *à la lady Morgan.*	Morgan-[5]) Fischsuppe.	Fish-soup, lady Morgan style.
— *de laitances d'alose.*	Suppe von Al(o)se-Milch.	— -soup with soft roes of shad.
— *de laitances de carpe.*	— von Karpfenmilch.	— -soup with soft roes of carp.
— *de laitances de carpe aux laitues.*	— von Karpfenmilch mit Lattich.	— -soup with soft roes of carp and lettuce.
— *de laitances de carpe aux petits pois.*	— von Karpfenmilch mit jungen Erbsen.	— -soup with soft roes of carp and green pease.
— *de laitances de carpe aux pointes d'asperges.*	— von Karpfenmilch mit Spargel-Spitzen.	— -soup with soft roes of carp and asparagus-heads.
—† *de laitances de hareng à la hollandaise.*	— von Heringsmilch und gehacktem Fenchel.	Soup with soft roes of herrings and minced fennel.
— *de lamproies.*	Neunaugen-[6])Suppe.	Lamprey-soup.
— *de lamproies aux truffes.*	— -Suppe mit Trüffeln.	— soup with truffles.
— *de lottes.*	Aalraupen-Suppe.	Eel-pout soup.
— *de lottes aux fines herbes.*	— -Suppe mit feinen Kräutern.	— -pout soup with fine herbs.
— *de lottes au lait.*	— -Suppe mit Milch.	— -pout soup with milk.
— *de loup-marin.*	Meerwolf-Suppe.	Sea-wolf (wolf-fish) (bass) soup.
— *de loup-marin aux champignons.*	— -Suppe mit Tafel-Pilzen.	— -wolf soup with mushrooms.
— *de loup-marin aux huîtres.*	— -Suppe mit Austern.	— -wolf soup with oysters.
— *de loup-marin aux truffes.*	— -Suppe mit Trüffeln.	— -wolf soup with truffles.
— *de loup-marin au vin blanc.*	— -Suppe mit Weißwein.	— -wolf soup with white wine.

[1]) Austern werden mit der Sose gekocht, letztere nachher durch ein Sieb gegossen und aufgehoben. Butter läßt man mit etwas Mehl über schwachem Feuer schmelzen, aber nicht braun werden. Nachdem dies abgekühlt, fügt man die Sose der Austern, Fischbrühe und Milch hinzu, von letzterer zur Hälfte des Quantums der Fischbrühe. Also vielleicht 8 Tassen Fischbrühe und 4 Obertassen Milch. Dann würzt man die Suppe mit Salz, Cayenne-Pfeffer, Pfeffer-Körnern, Muskat-Blüte und Anschoven-Sose, läßt die Suppe schnell nochmal aufkochen, schäumt ab, fügt kochende Sahne hinzu, streicht hierauf die Suppe durch ein Sieb und richtet sie über den gekochten Austern an.

[2]) Bestehend aus halbgebratenen Zwiebeln, Tafel-Pilzen und Petersilie. Die Suppe mit Weißwein, aber ohne Milch.

[3]) Die Austern werden in Butter mit Mehl und fein geschnittenen Tafel-Pilzen, Pfeffer und Salz weich gedünstet. Dann gibt man die zur Suppe nötige Fischbrühe daran und richtet die Suppe über in Butter braun gerösteten Semmel-Würfeln an.

[4]) Kleiner Fisch, welcher in Polen, Rußland, im Norden Deutschlands, in Königsberg in großer Anzahl zu finden ist. Er ist in Frankreich unter dem Namen *goujon-perche, perche-goujonnière*, im Deutschen unter Grundelbars bekannt. Mit frischem Kaviar und Weißwein geklärte Fischbrühe. Einlage: *Jerschi*-Schnitten, Scheiben von in Sauerbrunnen gekochten Aalraupe-Lebern, in dünne Fäden geschnittene Petersilie und Sellerie-Wurzeln.

[5]) Vergl. *potage de poissons à la Lady Morgan.*

[6]) Auch Bricke, Steinlecker, Steinsauger, Nordsee-Bricke, Pricke, in Thüringen »Steinbeißer« genannt, zoolog. *petromyzon marinus*, Lamprete, aus mittelhochdeutsch »lamprete«, althochdeutsch »lampreta« nach latein. *lampreda* mit der Nebenform *lampreta*, eigentlich »Steinlecker«. Die Neunaugen werden hauptsächlich in den Winter-Monaten gefangen, weil sie im Sommer unschmackhaft und unappetitlich sind. Als die besten gelten die Bremer, Lüneburger und die Elbinger. Ihr Fleisch hat einen vorzüglichen Geschmack, ist aber schwer verdaulich.

Potage† de macaroni à la cardinal(e).	Kardinal-[1])Hohlnudelsuppe.	Macaroni-soup, cardinal[2]) style.
— *de maquereaux au persil.*	Makrelen-Suppe mit Petersilie.	Mackerel-soup with parsley.
— *de maquereaux aux truffes.*	— -Suppe mit Trüffeln.	— -soup with truffles.
— *à la marinière.*	Fischsuppe.	Fish-soup.
— *à la matelote.*	Matrosen-[3])Suppe.	Sailor's soup.
— *de merlans.*	Weißling-[4])Suppe.	Whiting-soup.
— *de merlans aux champignons.*	— -Suppe mit Tafel-Pilzen.	— -soup with mushrooms.
— *de merlans aux croquettes de homards.*	— -Suppe mit Hummer-Klößchen.	— -soup with lobster-*croquettes.*
— *de merlans aux fines herbes.*	— -Suppe mit feinen Kräutern.	— -soup with fine herbs.
— *de merlans aux quenelles.*	— -Suppe mit Fischklößchen.	— -soup with fish-balls.
— *de merlans aux queues d'écrevisses.*	— -Suppe mit Krebsschwänzen.	— -soup with crayfish-tails.
— *de merlans aux racines de persil.*	— -Suppe mit Petersilie-Wurzeln.	— -soup with parsley-roots
— *à la Morgan.*	Fischsuppe nach lady Morgan[5]).	Fish-soup, Morgan style.
— *(à la) moscovite.*	Moskowitische[6]) Suppe.	Moscovite soup.
— *aux (de) moules.*	Muschel-Suppe.	Mussel-soup.
— *de moules à l'américaine.*	Amerikanische[7]) Muschel-Suppe.	Clam-soup, American style.
— *de moules aux champignons.*	Muschel-Suppe mit Tafel-Pilzen.	Mussel-soup with mushrooms.
—† *de moules au cresson de fontaine.*	— -Suppe mit Brunnen-Kresse.	— -soup with water-cresses.
— *de moules aux croûtons frits.*	— -Suppe mit gebackenen Brotkrusten.	— -soup with fried bread-crusts.
— *de moules aux huîtres.*	— -Suppe mit Austern.	— -soup with oysters.
— *de moules au persil.*	— -Suppe mit Petersilie.	— -soup with parsley.
— *de moules aux tomates.*	— -Suppe mit Paradies-Äpfeln.	— -soup with tomatoes.
— *à la Nesselrode.*	Fischsuppe n. Nesselrode[8]).	Fish-soup, Nesselrode style.
— *à la nîmoise.*	Nîmes-[9])Fischsuppe.	— -soup, Nîmes style.
— *de nouilles au consommé de poissons.*	Fischsuppe mit Nudeln.	— -soup with noodles.
— *d'oignons blancs au consommé de poissons.*	— mit weißen Zwiebeln.	— -soup with white onions.
— *d'ombres au persil.*	Äsche-[10])Suppe.	Grayling-(umber-)soup.

[1]) Auf tiefem Teller eine Lage gekochte Hohlnudeln, darüber Krebs- (od. Hummer-) Butter, dann verdickte weiße *(Béchamel-)* Sose, die mit etwas Krebsbutter und fein gehackten Tafel-Pilzen vermischt ist, zuletzt eine Lage geriebener Parmesan-Käse. Obenauf legt man in zierlicher Reihe kleine Krebse oder Hummerfleisch-Schnitten und Trüffeln. Nebenbei gibt man eine Fasten- (Fisch-) oder fette Suppe.

[2]) *Macaroni and lobster (crawfish) made by putting a layer of boiled macaroni in a dish, then a layer of lobster- (crayfish-) butter, then a layer of white sauce, then grated Parmesan cheese, and repeating until the dish is full, with pieces of lobster and truffles on top; made hot without browning. A fish- (lent-) or beef-soup served aside.*

[3]) Mit Eigelben abgezogene Fischbrühe. Einlage: Kleine Zwiebeln, Krebsschwänze und mit Krebsbutter gefärbte Fischklößchen.

[4]) Auch Weißfisch, lat. *alburnus*, Gattung aus der Ordnung der Edelfische und der Familie der Karpfen *(cyprinoidei)*, sehr grätig.

[5]) Vergl. *potage à la lady Morgan.*

[6]) Mit Sterlets, Kräutern, Madeira und Tafel-Pilzen verkochte, dann durchgegebene Fischbrühe. Auf besonderem Teller gibt man die Sterlets, in zierliche Stücke geschnitten und halbierte Zitronen, aus denen die Kerne entfernt sind.

[7]) Wie »Austern-Suppe«; mit Milch, Butter, weißer Sose, Petersilie und *crackers*. Letztere sind kleine »Plätzchen« (Biskuit-Formen) von Mehl und Wasser; auf dieselbe Weise bereitet man auch flache, breite Formen, ebenfalls *crackers* genannt, welche man nach Belieben brechen und in die Suppe brocken kann. *Cracker* ist aber nicht mit Zwieback zu übersetzen; vergl. S. 156, Fußbemerkung 4.

[8]) Mit Kaviar geklärte und mit Champagner versetzte Fischbrühe. Auf besonderem Teller gekochte Sterlet-Schnitten und (ausgekernte) Zitronen-Scheiben.

[9]) Mit Eigelben und Rahm abgezogene Suppe. Einlage: Geröstete Brotkrusten.

[10]) Lat. *thymallus*, mittelhochdeutsch Asche, althochdeutsch Asco, angelsächs. Aesce, ital. *lasca*. Fischgattung aus der Ordnung der Edelfische und der Familie der Lachse. Die gemeine Äsche, auch Sprengling, Mailing genannt, wird bis zu fünf Pfund schwer. Die Äsche bewohnt ganz Mittel- und Osteuropa, nach Isaac Walton auch die Flüsse Englands.

Potage de pâtes d'Italie au consommé de poissons.	Fischsuppe mit italienischen Nudeln.	Fish-soup with Italian noodles.
— *à la pêcheur.*	Fischer-[1])Suppe.	Fisherman's soup.
— *de perches.*	Barsch-[2])Suppe.	Perch-soup.
— *de perches au célcri.*	— -Suppe mit Sellerie.	— -soup with celery.
— *de perches aux champignons.*	— -Suppe mit Tafel-Pilzen.	— -soup with mushrooms.
— *de perches aux croûtons.*	— -Suppe mit gerösteten Brotkrusten.	— -soup with fried bread-crusts.
— *de perches aux écrevisses.*	— -Suppe mit Krebsen.	— -soup with crayfish.
— *de perches aux huîtres.*	— -Suppe mit Austern.	— -soup with oysters.
— *de perches aux oignons.*	— -Suppe mit Zwiebeln.	— -soup with onions.
— *de perches au persil.*	— -Suppe mit Petersilie.	— -soup with parsley.
— *de perches aux queues d'écrevisses.*	— -Suppe mit Krebsschwänzen.	— -soup with crayfish-tails.
— *de perches aux tomates.*	— -Suppe mit Paradies-Äpfeln.	— -soup with tomatoes.
— *de perches aux truffes.*	— -Suppe mit Trüffeln.	— -soup with truffles.
— *aux petits pains aux huîtres.*	Fischsuppe mit Auster-Brötchen[3]).	Fish-soup with small oyster-loaves.
— *de* pickerel[4]).	Hechtsuppe.	Pickerel-[5])soup.
— *de* pickerel *à la Malmesbury.*	— nach Malmesbury[6]).	— -soup, Malmesbury[7]) style.
— *de plies.*[8])	Glattbutten-(Plattfisch-)Suppe.	Plaice-soup.
— *à la poissonnière.*	Fischhändlerin-[9])Suppe.	Fishmonger's soup.
— *de poissons.*	Fischsuppe.	Fish-soup.
— *de poissons à l'américaine.*	Amerikanische[10]) Fischsuppe.	— -soup, American style.
— *de poissons à l'anglaise.*	Englische[11]) Fischsuppe.	— -soup, English style.
— *de poissons à l'autrichienne.*	Peuschel-[12])Suppe.	— -soup, Austrian (Viennese) style.
— *de poissons à la Bagration.*	Fischsuppe nach Bagration[13]).	— -soup, Bagration style.
— *de poissons à la* [*batelière.*	Schifferin-[14])Suppe.	Sailor-woman soup.

1) Suppe von verschiedenen Fischen, mit Paradies-Äpfeln, Lauch, Zwiebeln, Möhren und Küchen-Kräutern verkocht, durchgegeben. Einlage: Möhren, in kleine Würfel geschnittener, gekochter Sellerie und geröstete Brotwürfel.

2) Mittelhochdeutsch Bars, niederl. *baars,* angelsächs. *baers,* ital. *perca.* Fischgattung aus der Ordnung der Bruststachel-Flosser und der Familie der Barsche *(percoidei).* Der Flußbarsch (Bürstel, Bürstling, Bersig, Berschling, Schratz, Anbeiß, *perca fluviatilis),* bis 65 cm lang und bis 2 kg schwer, findet sich in Europa und Nordasien, besonders in Seen mit klarem Wasser, auch in Flüssen, Bächen und in der Ostsee. Der Barsch läßt sich weit versenden, sein Fleisch ist derb und schmackhaft; schon die Alten rühmten seine Vortrefflichkeit.

3) Brötchen *(petits pains)* in Butter gebräunt, innen ausgehöhlt u. mit gedämpften Austern gefüllt.

4) *Pickerel* ist ein amerikanischer Seefisch von der Familie der Hechte, größer als letztere.

5) *American lake-fish of the pike-family, larger than a pike and of first quality for the table; is cooked by broiling, boiling, frying or baking.*

6) Vergl. *potage de brochetons à la Malmesbury.*

7) *Fillets of pickerel in small squares cooked in butter and wine. Stock thickened, cream-coloured, with mussels, lobster-meat and the fillets.*

8) Vergl. *potage de carrelets.*

9) Weiße Fischsuppe mit Schnitten von Lachs und Seezunge, Austern und Muscheln.

10) Mit Schnitten von verschiedenen, in Butter halb gebratenen Fischen, Paradiesäpfeln, Catawbawein und gerösteten Brotkrusten.

11) Fischbrühe, mit halbierten Zwiebeln, Zitronen-Scheiben, ganz fein zerriebenen Zitronen-Schalen, Petersilie und Kerbel verkocht, durchgegeben, mit Salz, Cayenne-Pfeffer und Muskat-Blüte gewürzt. Schnitten von verschiedenen Fischen (Seezunge, Karpfen, Hecht) werden in Butter gebraten, zu der Suppe gegeben und letztere mit Weißwein beliebig versetzt. Fischklößchen werden mit der Suppe zu Tisch gegeben.

12) Auch Beuschel, Peischel, Paischel, Päuschel, Baischel und Bäuschel geschrieben, ungarisch *savanyú tüdös leves.* Die österreichische Peuschel-Suppe gehört zu den beliebtesten Suppen. Man nimmt hierzu das sog. »Bündel«, die Milch und den Rogen von einem Karpfen, kocht es in Wasser mit Essig und Salz weich, nimmt es heraus und gießt zu der Brühe soviel Wasser, als man Suppe bedarf, fügt Zwiebeln und Gewürz dazu und läßt die Brühe ungefähr eine Stunde kochen. Inzwischen hat man fein geschnittenes Wurzelwerk mit Mehl in Butter hellbraun geröstet; an dieses gießt man die Brühe, die mit dem Wurzelwerk aufkochen muß, worauf sie durchgestrichen wird. Die Suppe wird über gerösteten Semmel-Krusten mit dem zerschnittenen »Peuschel«, wie man in Österreich Milch, Rogen und Bündel zusammen nennt, angerichtet.

13) Brühe von verschiedenen Fischen und Gemüsen, mit einer Bindung von Eigelben, Rahm und Zitronensaft abgezogen. Einlage: Fischklößchen, Austern, Hummerfleisch und in Butter gebackene Brotkrusten.

14) Fischsuppe mit Xereswein, Austern, Fischschnittchen, Hummerfleisch, Fischklößchen und gerösteten Brotkrusten.

Potage de poissons au beurre de homards.	Fischsuppe mit Hummer-Butter.	Fish-soup with lobster-butter.
— *de poissons à la brabançonne.*	Brabanter[1]) Fischsuppe.	— -soup, Brabantine style.
— *de poissons aux carottes.*	Fischsuppe mit Möhren.	— -soup with carrots.
— *de poissons aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— -soup with mushrooms.
— *de poissons à la chanoinesse.*	Domherrin-[2])Suppe.	— -soup, canoness style.
— *de poissons aux concombres.*	Fischsuppe mit Gurken-Scheiben.	— -soup with cucumber-slices.
— *de poissons aux crevettes.*	— mit Garneelen.	— -soup with shrimps.
— *de poissons aux croquettes de homards.*	— mit Hummer-Klößchen.	— -soup with lobster-*croquettes*.
— *de poissons aux croûtons.*	— mit gerösteten Brotkrusten.	— -soup with fried bread-crusts.
— *de poissons à la Duclair.*	Duclair-[3])Fischsuppe.	— -soup, Duclair style.
— *de poissons aux filets de soles.*	Fischsuppe mit Seezunge-Schnitten.	— -soup with fillets of sole.
— *de poissons aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— -soup with fine herbs.
— *de poissons à la flessingue.*	Vlissingener[4]) Fischsuppe.	— -soup, Flushing style.
— *de poissons aux huîtres.*	Fischsuppe mit Austern.	— -soup with oysters.
— *de poissons à la lady Morgan.*	— nach lady Morgan[5]).	— -soup, lady Morgan style.
— *de poissons aux moules.*	— mit Muscheln.	— -soup with mussels.
— *de poissons à la parisienne.*	Pariser[6]) Fischsuppe.	— -soup, Parisian style.
— *de poissons au persil.*	Fischsuppe mit Petersilie.	— -soup with parsley.
— *de poissons aux petits pains d'huîtres.*	— mit Auster-Brötchen.	— -soup with small oyster-loaves.
— *de poissons à la provençale.*	Provençalische[7]) Fischsuppe.	Provencial fish-soup.
— *de poissons aux quenelles.*	Fischsuppe mit Fischklößchen.	Fish-soup with fish-dumplings.
— *de poissons aux quenelles de pommes de terre.*	— mit Kartoffel-Klößchen.	— -soup with potato-balls.
— *de poissons aux queues d'écrevisses.*	— mit Krebsschwänzen.	— -soup with crayfish-tails.
— *de poissons à la reine.*	— mit Reis (und Fischklößchen).	— -soup with rice (and fish-balls).
— *de poissons à la russe* (Ucha).	Russische[8]) Fischsuppe (Ucha).	*Ucha* (Russian fish-soup).

[1]) Mit Rheinwein versetzte kräftige Fischbrühe, gebunden mit Paradiesapfelmus. Einlage: Eierstich und Fischschnittchen.

[2]) Mit Krebsbutter rot gefärbte Suppe. Einlage: Fischmilch, Tafel-Pilze, Austern und gekochte Krebsschwänze.

[3]) Sprich »Düklähr«; Stadt im franz. Dép. Seine-Infér. Mit Kaviar geklärte Fischbrühe. Einlage: Weiße Fischschnitten und Schnitten von ausgetrocknetem Brot.

[4]) Auch Vließingen, Vliessingen geschrieben; Stadt in der niederländischen Provinz Zeeland, auf der Südküste der Insel Walcheren, mit großem Hafen, direkte Dampfer-Verbindung mit England. Fischsuppe mit einer Mischung von Schotenmus, Sauerampfer und Eigelben gebunden. Einlage: Fischklößchen, Lachs-, Kabeljau-Schnitten und Tafel-Pilze.

[5]) Mit Krebsbutter rot gefärbte Fischsuppe. Einlage: Schwarze Trüffeln, Hechtknödeln, feine Gemüse in Würfeln, Tafel-Pilze in Fäden und Austern.

[6]) Geklärte Fischbrühe. Einlage: Fischklößchen, Aal-, Seezunge-Schnitten, Tafel-Pilze und gekochte Krebsschwänze.

[7]) Vergl. *bouillabaisse*, *bouille-abaisse* und *potage à la provençale*.

[8]) Auch *oucha*, *ouka*, meistens von den Franzosen, und *Uka* von den Deutschen geschrieben, russ. *уха*. a) Geklärte Fischbrühe. Einlage: Gemüse-Streifen, Fischschnitten, gebackene Brotkrusten. b) Fischsuppe mit Perlgraupen und gekochten Fischschnitten. c) Fischsuppe, welche mit einer Essenz von Fischabfällen, Rheinwein, Kräutern und einigen Pfeffer-Körnern versetzt, abgeschäumt und mit Champagner verstärkt ist. Einlage: Fischschnittchen von Barschen, Schleien oder Karpfen, die in Butter und Zitronensaft geschwitzt sind, Klößchen und Gemüse-Streifen. d) Fischbrühe von Aal, Hecht oder Stör. Man kann die Fische auch in einer schon zuvor gekochten oder durchgeseihten Wurzel-Brühe langsam gar kochen. Einlage: Perlgraupen, die man mit Wasser und einem Stück Butter ausgequollen hat, gehackte Petersilie und die in zierliche Stückchen geschnittenen Fische. e) Fischbrühe, geklärt mit gepreßtem, im Mörser fein zerriebenem und mit dem nötigen Eiweiß versetztem Kaviar. Ein wenig Zucker-»Couleur« zum Färben der Brühe ist unerläßlich. Man würzt die *Ucha* mit Cayenne-Pfeffer und gibt als Einlage kleine Stückchen vorsichtig gekochter Fische. Nebenher gehen als Pastetchen bez. Pasteten die beliebten »*rastigai*«. Vergl. *oucha* und *ucha*.

Potage de poissons aux truffes.	Fischsuppe mit Trüffeln.	Fish-soup with truffles.
— *printanier maigre aux quenelles de carpes.*	— mit Frühlings-Gemüsen und Karpfen-Klößchen.	— -soup with spring vegetables and carp-forcemeat balls
— *à la provençale.*	Provençalische[1]) Fischsuppe.	Provencial fish-soup.
—† *à la purée de carpes.*	Durchgestrichene Karpfen-Suppe.	Carp *purée*-soup.
— *à la purée d'écrevisses.*	— Krebssuppe.	Crayfish *purée*-soup.
— *purée d'écrevisses au riz.*	— Krebssuppe mit Reis.	— *purée*-soup with rice.
— *à la purée de homards.*	— Hummer-Suppe.	Lobster *purée*-soup.
— *purée de homards à la Cambridge.*	— Hummer-Suppe nach Cambridge[2]).	— *purée*-soup, Cambridge style.
— *purée de homards au riz.*	— Hummer-Suppe mit Reis.	— *purée*-soup with rice.
—† *purée d'oignons à la dieppoise.*	Weiße Fisch- und Zwiebel-Suppe mit Fischklößchen.	Fish and onion-soup, white, with fish-balls.
— *purée de poissons à la Bagration.*	Fischsuppe nach Bagration[3]).	— -soup, Bagration style.
— *(maigre) aux quenelles de brochets.*	— mit Hechtklößchen.	— -soup with pike-forcemeat balls.
— *aux quenelles de brochets à la brunoise.*	— mit Hechtklößchen und Gemüse-Würfeln.	— -soup with pike-forcemeat balls and vegetables cut dice-shaped.
— *(maigre) aux quenelles de carpes.*	— mit Karpfen-Klößchen.	— -soup with carp-forcemeat balls.
— *aux quenelles de carpes et aux champignons.*	— mit Karpfen-Klößchen und Tafel-Pilzen.	— -soup with carp-forcemeat balls and mushrooms.
— *aux quenelles de congre.*	— mit Meeraal-Klößchen.	— -soup with conger-eel forcemeat balls.
— *aux quenelles d'esturgeon.*	— mit Störklößchen.	— -soup with sturgeon-forcemeat balls.
— *aux quenelles de grenouilles.*	— mit Froschklößchen.	— -soup with frog-dumplings.
— *aux quenelles de grenouilles au céleri.*	— mit Froschklößchen und Sellerie.	— -soup with frog-dumplings and celery.
— *aux quenelles de merlan et aux racines de persil.*	— mit Weißling-Klößchen und Petersilie-Wurzeln.	— -soup with whiting-forcemeat balls and parsley-roots.
— *au ragoût maigre.*	— mit Fischragout.	— -ragout-soup.
— *de raie.*	Rochen-[4])Suppe.	Ray-(skate-)soup.
— *de raie à l'italienne.*	— -Suppe mit Parmesan-Käse.	— -soup with parmesan cheese.
— *de raie au persil frit.*	— -Suppe mit gebackener Petersilie.	— -soup with fried parsley.
— *à la reine en maigre.*	Königin-[5])Fischsuppe.	Fish-soup, queen's style.
— *à la reine aux nouilles.*	— -Fischsuppe mit Nudeln.	— -soup with *nouilles*, queen's style.
— *à la reine au riz.*	— -Fischsuppe mit Reis.	— -soup with rice, queen's style.
— *à la Rivoli.*	Rivoli-[6])Suppe.	— -soup, Rivoli style.
— *de riz au consommé de poissons.*	Fischsuppe mit Reis.	— -soup with rice.

[1]) Vergl. *potage de poissons à la provençale.*
[2]) Vergl. *potage de homards à la Cambridge.*
[3]) Vergl. *potage de poissons à la Bagration.*
[4]) Der Rochen, der Roche, Rochenfisch, *rajacea*, ital. *raja*, niederdeutsch Ruche, niederländ. *roch, rog*, angelsächs. *reohha, rohha*, woraus mittelengl. *reihe, rouhe*. Der Rochenfisch gehört zur Unterordnung der quermäuligen Knorpel-Fische, flache, rauten- oder scheibenförmige, meist in der Tiefe des Meeres lebende Fische.
[5]) Mit Rahm abgezogene Fischsuppe. Einlage: Hechtschnitten, Möhren, Rüben und Knoblauch, nebenbei in Butter geröstete Brotwürfel.
[6]) Dorf in der ital. Provinz Verona, Distrikt Caprino, am Südabhange des Monte Baldo. Hier 14. und 15. Jan. 1797 Sieg der Franzosen unter Bonaparte und Masséna über die Österreicher unter Alvinczy. Masséna erhielt dafür den Titel eines Herzogs von Rivoli, vergl. *potage à la Masséna*, S. 205 und die dazu gehörige Fußbemerkung. Mit einer Mischung von Eigelben, Parmesan-Käse, Muskatnuß und Rahm gebundene Suppe. Einlage: Fäden *(une julienne sèche)* von Sellerie-Wurzeln, Tafel-Pilzen und Lauch, ferner in Salzwasser gekochte, mit Krebsbutter gefärbte Klößchen von Hecht- und Weißlingfleisch.

Potage de rougets.	Suppe von (roten) Meerbarben[1]).	Soup of (red) mullets.
— *de rougets aux champignons.*	Rotbarben-Suppe mit Tafel-Pilzen.	Mullet-soup with mushrooms.
— *de rougets aux concombres.*	— -Suppe mit Gurken-Scheiben.	— -soup with sliced cucumbers.
— *de rougets aux fines herbes.*	— -Suppe mit feinen Kräutern.	— -soup with fine herbs.
— *de rougets au persil.*	— -Suppe mit Petersilie.	— -soup with parsley.
— *de rougets aux tomates.*	— -Suppe mit Paradies-Äpfeln.	— -soup with tomatoes.
—† *à la Saint-Germain.*	Krebssuppe nach St.-Germain[2]).	Crayfish-soup, St.Germain style.
— *de salep au consommé de poissons.*	Fischsuppe mit Salep.	Fish-soup with salep.
— *de sandre.*	Zander-[3])Suppe.	Zander-soup.
— *de sandre aux champignons.*	— -Suppe mit Tafel-Pilzen.	— -soup with mushrooms.
— *de sandre aux choux-fleurs.*	— -Suppe mit Blumenkohl.	— -soup with cauliflower.
— *de sandre aux fines herbes.*	— -Suppe mit feinen Kräutern.	— -soup with fine herbs.
— *de sandre aux pointes d'asperges.*	— -Suppe mit Spargel-Spitzen.	— -soup with asparagus-points.
— *de sandre aux queues d'écrevisses.*	— -Suppe mit Krebs-schwänzen.	— -soup with crayfish-tails.
— *de saumon.*	Lachssuppe[4]).	Salmon-soup.
— *de saumon aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— -soup with mushrooms.
— *de saumon à la choucroute.*	— mit Sauerkraut.[5])	— -soup with sourcrout.
— *de saumon à la crème.*	— mit Rahm.	— cream-soup.
— *de saumon aux crevettes.*	— mit Krabben.	— -soup with shrimps.
— *de saumon aux écrevisses.*	— mit Krebsen.	— -soup with crayfish.
— *de saumon aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— -soup with fine herbs.
— *de saumon aux huîtres.*	— mit Austern.	— -soup with oysters.

[1]) Auch Rotbart, Rotbarbe, zool. *mullus barbatus;* u. die Streifen-Barbe, Surmulet, *mullus surmuletus*, engl. *gray mullet;* dieses sind zwei Sorten der Seebarben, welche gewöhnlich nur unter dem einen Namen »Seebarbe« oder »Meerbarbe« genannt werden und zu der Fischgattung aus der Ordnung der Stachel-Flosser gehören. Beide Arten wurden von den Alten hoch geschätzt; man brachte sie lebend in die Speise-Zimmer, ergötzte sich an ihrer Schönheit und dem prächtigen Farbenspiel beim Absterben und ließ sie dann für die Tafel zubereiten. Tiere von 4 bis 6 Pfd. wurden mit 5000 bis 8000 Sesterzien bezahlt. In dem einzigen uns erhaltenen Kochbuche aus dem römischen Altertume von *Caelius Apicius* heißt es im zweiten Buche unter der Überschrift »Gehacktes aus der See und im Darmnetz« unter anderem: »Die Römer bereiteten die Meerbarbe mit Gewürz, Zwiebeln, Datteln, Senf und Öl. Dazu kam noch fein gestoßenes Seeigelfleisch.« Man fängt sie auch jetzt noch viel bei Italien, siedet sie sofort in Meerwasser ab und versendet sie in Mehlteig gehüllt. Die schönsten liefert die Gegend von Toulon. Die Rotbarbe ist der Lieblingsfisch der Griechen.

[2]) Vergl. *potage d'écrevisses à la St.-Germain.*

[3]) Auch Sander, Schill, Schiel, Amaul, Fogas, Süllö, Hechtbarsch, zoolog. *lucioperca sandra,* Fischgattung aus der Ordnung der Stachel-Flosser und der Familie der Barsche *(percoidei).* Der Fisch wird bis zu 15 kg schwer und bis zu 1 m lang, lebt in den Flüssen des nördl. und östl. Europa, findet sich bei uns im Elbe-, Oder-, Weichsel- und Donau-Gebiet, fehlt aber im Rhein und in der Weser. Seiu Fleisch ist sehr wohlschmeckend. Der Berschik *(lucioperca volgensis)* ist in der Wolga und dem Dnjestr so hänfig, daß man ihn im großen zur Gewinnung von Fett benntzt.

[4]) Lachs stammt aus dem gleichbedentenden mittelhochdeutschen Lahs (Mehrz. Lehse), althochdeutsch Lahs, angelsächs. *leax*, altnordisch *lax*, schottisch *lax*, litauisch *lasziszà*, lettisch *lasis*, russ. *lososu* (Lachsforelle), poln. losós (Lachs). Die Lachse *(salmonida)* gehören zur Fischfamilie der Weichflosser, wozu die Forelle, die Renke, die Äsche u. a. gehören. Der große Lachs, Rheinlachs, Salm, *salmo* oder *trutta salmar*, bewohnt die nord. Meere, steigt aber zur Laichzeit (Mai bis Nov.) weit hinanf in die Flüsse. Haken-Lachse nennt mau alte Männchen, Sämlinge die jährigen Lachse, Weißlachse die ausgewachseuen und fetten, Graulachse die magcren und schlechten, Rotlachse die in der See, Kupfer-Lachse die zur Laichzcit gefangenen. Der Lachs wächst schnell und erreicht oft eine Schwere von mehr als 40 kg. Er ist einer der schmackhaftesten Fische, der sehr fett wird, aber auch deswegen einen guten Magen zur Verdauung erfordert. Am wohlschmeckendsten ist er in deu Monaten Mai und Juni.

[5]) Mit Eigelben gebundene Fischbrühe. Auf besonderer Schüssel Sauerkraut, darüber in Butter gebratene, mit geriebener Semmel bestreute Lachsschnitten, dann wieder Sauerkraut und obenauf Lachsschnitten.

Potage de saumon au parmesan.	Lachssuppe mit Parmesan-Käse.	Salmon-soup with Parmesan cheese.
— *de saumon au persil.*	— mit Petersilie.	— -soup with parsley.
— *de saumon à la Peterhof.*	Peterhof-[1])Lachssuppe.	— -soup, Peterhof style.
— *de saumon aux pommes de terre.*	Lachssuppe mit Kartoffeln.	— -soup with potatoes.
— *de saumon à la Pozzo di Borgo.*	— nach Pozzo di Borgo[2]).	— -soup, Pozzo di Borgo style.
— *de saumon aux quenelles d'anguille.*	— mit Aalklößchen.	— -soup with eel-forcemeat balls.
— *de saumon aux queues d'écrevisses.*	— mit Krebsschwänzen.	— -soup with crayfish-tails.
— *de saumon aux rognons de coqs.*	— mit Hahnnierchen.	— -soup with cock's kidneys.
— *de saumon aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— -soup with truffles.
— *à la Séverin.*	Fischsuppe nach Severin[3]).	Fish-soup, Severin style.
— *de soles.*	Seezungen-[4])Suppe.	Sole-soup.
— *de soles à la crème.*	— -Suppe mit Rahm.	— cream-soup.
— *à la suédoise.*	Schwedische[5]) Fischsuppe.	Fish-soup, Swedish style
— *à la supérieure.*	Oberin-[6])Suppe.	— -soup, prioress (superior) style.
— *de thon.*	Thunfisch-[7])Suppe.	Tunny-[8])soup.
— *de thon aux petits pois.*	— -Suppe mit jungen Erbsen.	— -soup with green pease.
— *de thon à la purée d'oseille.*	— -Suppe mit durchgestrichenem Sauerampfer.	— -soup with *purée* of sorrel.
— *(maigre) aux tomates et aux queues de crevettes.*	Fischsuppe mit Paradies-Äpfeln und Garneelen-Schwänzen.	Fish-soup with tomatoes and tails of shrimps.
— † *de tortue.*	Schildkröten-[9])Suppe.	Turtle-soup.
— † *de tortue à l'anglaise.*	Englische[10]) Schildkröten-Suppe.	— -soup, English style.
— *de tortue aux petits pois.*	Schildkröten-Suppe mit jungen Erbsen.	— -soup with green pease.

---

[1]) Kreisstadt im russ. Gouv. Petersburg, am Meerbusen von Kronstadt, mit kaiserl. Lustschloß. Klare, mit der Lachsbrühe verkochte Fischsuppe. Einlage: In Weißwein gar gemachte Lachsschnitten, Gansleber-Scheiben, ausgestochene Möhren, Schoten-Kerne und Reis.

[2]) Falsch *Bozzo; Karl Andreas, Graf von Pozzo di Borgo,* russ. Staatsmann, geb. 8. März 1764 zu Alata auf Corsica, Rechtsanwalt, dann General-Prokurator, schloß sich 1792 der Partei Paolis an, von welchem er 1794 zum Präsidenten des Staatsrates und später zum Staatssekretär ernannt wurde. P. trat in russische Dienste, wo er gegen Napoleon I. agitierte. Nach dem Frieden von Tilsit nahm er seinen Abschied aus dem russischen Dienst und ging 1808 nach Wien. Seine Wirksamkeit für den Krieg von 1809 veranlaßte Napoleon I., seine Auslieferung zu verlangen, welches Gesuch von der österreich. Regierung zurückgewiesen wurde. Im Jahre 1812 wurde P. wieder nach Rußland berufen und verblieb in russischen Diensten als Botschafter zu Paris und London, gest. 15. Febr. 1842 in Paris, wo er seit seinem Austritt aus dem Staatsdienst (1835) als Privatmann gelebt hatte. Kräftige, klare Fischbrühe. Einlage: Mit Trüffeln gefüllte gekochte Lachsschnitten.

[3]) Fischbrühe von Stinten oder Forellen mit ausgestochenen Gemüsen, Krebsknödeln und Eierrahm.

[4]) Auch nur Zunge genannt, zu der Familie der Schollen (Flachfische, Plattfische, *pleuronectoidei*) gehörig, zoolog. *solea vulgaris.* Die Seezunge wird bis 60 cm lang und bis 4 kg schwer, findet sich an allen westeuropäischen Küsten bis zum Eismeer, dringt auch in die Flüsse ein, findet sich in der Ostsee bis Kiel und ist ihres zarten Fleisches halber sehr geschätzt.

[5]) Geklärte, mit Weißwein versetzte Fischbrühe. Einlage: Ausgestochene erbsengroße Kugeln von Sellerie-Wurzeln und Möhren, steif gemachte Barschschnitten und Barschfleisch-Klößchen.

[6]) Auch Äbt(iss)in-Suppe; weiße, mit fein gestoßenen Krebsschalen und Krebsbrühe verkochte, mit Eigelben und Sahne abgezogene Fischsuppe. Einlage: Ausgestochene Kartoffeln und Krebsschwänze.

[7]) Auch Thunn, Thunnfisch, Springer, Fischgattung aus der Familie der Makrelen, spanische Makrele, deren eingepökeltes Fleisch unter dem Namen Tonnine häufig aus Sizilien eingeführt wird. Lat. *thunnus,* zoolog. *thynnus,* griech. θύννος, italienisch *tonno.* Der gemeine Thunfisch wird bis 3 m lang, findet sich hauptsächlich im Mittelmeer, auch in den Gewässern Floridas, er hat dunkelrotes, wohlschmeckendes Fleisch.

[8]) *Tunny is a kind of fish slightly resembling the Spanish mackerel, it is caught in the Mediterranean and sent to other parts preserved in oil. It is taken also in Florida (U. S. of A.) waters and known there as the horse-mackerel; tunny is highly esteemed by the Italians.*

[9]) Vergl. Seite 191, Fußbemerkung 10.

[10]) Vergl. Seite 191, Fußbemerkung 11.

Potage de truites.	Forellen-[1])Suppe.	Trout-soup.
— *de truites aux champignons.*	— -Suppe mit Tafel-Pilzen.	— -soup with mushrooms.
— *de truites aux fines herbes.*	— -Suppe mit feinen Kräutern.	— -soup with fine herbs.
— *de truites aux huitres.*	— -Suppe mit Austern.	— -soup with oysters.
— *de truites saumonées.*	Lachsforellen-Suppe.	Salmon-trout soup.
— *de truites saumonées au consommé de poisson et au vin rouge.*	— -Suppe mit Rotwein und Fischschnitten.	— -trout soup with redwine.
— *de turbot.*	Steinbutt-[2])Suppe.	Turbot-[3])soup.
— *de turbot aux champignons.*	— -Suppe mit Tafel-Pilzen.	— -soup with mushrooms.
— *de turbot à la marinière.*	Schifferin-[4]) Steinbuttsuppe.	— -soup, mariner's style.
— *de turbot à la Vatel.*	Steinbutt-Suppe nach Vatel[5]).	— -soup, Vatel style.
—† *à la Vénard.*	Fischsuppe mit gefüllten Eiern und Austern.	Fish-soup with farced eggs and oysters.
— *aux* vongoli[6]).	Italienische Muschel-Suppe.	*Vongoli*-(Italian mussel-) soup.
Soljanka.	Russische Fischsuppe (Soljanka)[7]).	*Soljanka* (Russian fish-soup).
— *aux choux.*	Soljanka mit Kohl.[8])	— with cabbage.

---

[1]) Forelle ist die Verkleinerungsform *(Diminutivum)* von Forene (daraus Forenle, Forelle), mittelhochdeutsch Forhen, Forhe (Forle, Förelle), althochdeutsch Forhana, altniederdeutsch Forna, angelsächs. *forne.* Die Forellen sind Fische von zartem Fleische aus der Gattung Lachs *(salmo)*, gefleckt, leben in klaren kühlen Gebirgs-Wässern. Man unterscheidet die Bachforelle *(salmo fario)*, engl. *brook-trout,* die Seeforelle (Grund-, Lachsforelle, Rheinlanke, Silberlachs, *salmo lacustris*, engl. *lake-trout),* in fast allen Alpen-Seen; die Meerforelle (Weiß- oder Lachsforelle, *salmo trutta),* in der Ostsee.

[2]) Der Steinbutt, die Steinbutte, auch Tarrbutt, Turbot genannt, *rhombus maximus,* bis 1 m lang und 35 kg schwer, lebt in der Nord- und Ostsee, im Mittelmeer, auch im unteren Teile der Weser und in der Geeste. Der Steinbutt war schon bei den Römern sehr geschätzt. Dieser Fisch ist am feinsten zu essen, wenn er zwei bis drei Tage alt ist; man muß ihn aber vorher mit Salz bestreuen und am Schwanze an einem kühlen Platze aufhängen. Der Steinbutt hat seinen Namen teils dadurch, daß er sich gern an Steinen und Klippen aufhält, aber auch durch die steinartigen Erhöhungen auf seinem Rücken.

[3]) *This is the most highly esteemed of all flat fish, not only on account of its intrinsic excellence, but because of its favourable shape for the purposes of decoration. Its flesh is white, rich and gelatinous. It is an expensive fish and sold by size instead of weight. Famous as it is, and often appearing in American menus, the fish is not found in American waters any more than is the sole. It is very probable that in many cases, where the bill of fare offers turbot, the place is filled with plaice or large flounder or fluke for a substitute.*

[4]) Mit einer Mischung von Eigelben und Kari gebundene, mit Krebs- (Krabben-) Butter rot gefärbte Fischbrühe. Einlage: In Butter und Weißwein gekochte Steinbutt-Schnittchen und Krabben-(Krebs-) Schwänze.

[5]) Berühmter Kochkünstler, erst Haushofmeister bei Fouquet, Marschall von Frankreich unter Ludwig XIV., dann bei Ludwig XIV. selbst, nahm sich später bei einem Feste in Chantilly das Leben. Das Fest, welches 180000 Livres kostete, war auf dem Höhepunkt angelangt; unerwartete Gäste hatten eine Lücke in den Vorräten verursacht, auf einigen Neben-Tischen fehlte der Braten. *Vatel* war in Verzweiflung; am nächsten Morgen kam nur ein kleiner Teil der bestellten Seefische. Neues Mißgeschick! Ungeachtet aller Ermutigungen, die ihm zu teil wurden, konnte der Ehrgeiz *Vatels* dies nicht ertragen. Er schloß sich in sein Zimmer ein, befestigte den Degen in der Thüre und stürzte sich hinein. Sein Tod gab der berühmten Frau von *Sévigné* (vergl. *potage à la Sévigné,* S. 191) Anlaß, Ursache und Wirkung desselben in einem ihrer Briefe zu erzählen. *Vatel* fand seinen Verherrlicher in der Posse »Ehrgeiz in der Küche«, eine radebrechende Karrikatur, die zum Glück jetzt von der Bühne verschwunden ist. — Kräftige Fischbrühe mit auf dem Rost gebratenen Steinbutt-Schnitten, Muscheln und Krebsen.

[6]) »Spezialität« des Restaurants *Mergellina* bei Neapel.

[7]) Herstellung der »*Soljanka*«: Wir schlachten einen Zander und einige kleine Flußfische und putzen sie gut zu. Vom Zander lösen wir die *filets* aus. Die anderen Fische schneiden wir in kleinere Stückchen. Von den Köpfen und sonstigen Abfällen kochen wir möglichst klare Bouillon. Alsdann rösten wir eine feingeschnittene Zwiebel in Öl gelb, schwitzen einen Löffel Mehl dazu und füllen mit der Fischbrühe auf. In diese Suppe geben wir etwas Paradiesapfelmus, eine Prise gestoßenen Pfeffer, ein Lorbeerblatt, mehrere Neugewürz-Körner, sowie die Fischstückchen und lassen letztere weich kochen. Zuletzt fügt man abgedrebte Oliven, Kapern, in Scheiben geschnittene gebeizte (marinierte) Steinpilze, ebensolche kleine Pfeffer-Gurken *(cornichons)* und schwarze Oliven hinzu und läßt die Suppe nochmals überkochen. Auch lieben manche, Kartoffeln in der Suppe weich zu kochen; überhaupt pflegt man die Einlage recht reichlich darein zu geben. Eine andere, vielleicht feinere Art der *Soljanka* bereitet man ebenso, dazu ausschließlich Stör verwendend, und zwar sowohl das bessere und geringere Fleisch, als auch den das Rückgrat des Fleisches bildenden Knorpel. Wenn man nicht Faston-Soljanka machen will, nimmt man Fleisch anstatt des Fisches und fügt sauere Sahne und grüne Gemüse hinzu.

[8]) Russisch *soljanka s'kapousste.* Die häufig zu findenden Schreibweisen *saljanka, seljanka, selianka, salianka* sind unrichtig.

Soupe à la bour(r)ide et à l'aillolis.	Provençalische Fischsuppe mit Knoblauch-Butter.[1]	Provencial fish-soup with garlic-butter.
— *à la térapène.*	Schildkröten-Suppe.[2]	Terrapin-soup.
-- *de térapène à la Baltimore.*	Baltimore-[3]Schildkröten-suppe.	— -soup, Baltimore style.
— *de térapène à la Maryland.*	Maryland-[4]Schildkröten-suppe.	— -soup, Maryland style.
—† *à la tortue.*	Schildkröten-Suppe.	Turtle-soup.
Stockfish-soup *(à l'anglaise).*	Stockfisch-Suppe.	Stockfish-soup.

Potages à l'eau. | Wasser-Suppen. | Water-soups.

Potages à l'eau.	Wasser-Suppen.	Water-soups.
Bouillon maigre aux biscottes.	Wurzel-Brühe mit Zwieback.	Bouillon of roots with *zwieback.*
—† *maigre à la crécy.*	— -Brühe mit Möhren.	— of roots with carrots.
— *maigre à l'estragon.*	— -Brühe mit Dragun.	— of roots with tarragon.
—† *maigre de racines.*	— -Brühe.	— of roots.
Brunoise maigre (une).	Gemüsewürfel-Suppe.	Soup of vegetables cut dice-shaped.
Chiffonnade† *maigre (une).*	Erbssuppe mit Kopfsalat.[5]	Pea-soup with lettuce.
Cockie-leekie† *maigre.*	Schottische[6] Suppe.	Cockie-leekie.
Coulis† *maigre d'épinards.*	Spinat-Suppe.	Cullis of spinach.
—† *maigre de laitues.*	Lattich-Suppe.	— of lettuce.
—† *maigre de lentilles.*	Linsen-Suppe.	— of lentils.
—† *maigre de marrons.*	Kastanien-Suppe.	— of chestnuts.
—† *maigre d'oseille.*	Sauerampfer-Suppe.	— of sorrel.
—† *maigre de pois.*	Erbssuppe.	— of pease.
—† *maigre de pommes de terre.*	Kartoffel-Suppe.	— of potatoes.
—† *maigre à la Soubise.*	Wasser-Suppe mit weißem Zwiebelmus.	White *purée* of onion-soup.
—† *maigre de tomates.*	Paradiesapfel-Suppe.	Cullis of tomatoes.
Crécy† *maigre (une).*	Möhren-Suppe.	Carrot-soup.
—† *maigre au sagou.*	— -Suppe mit Sago.	— -soup with sago.
Croûte-au-pot† *maigre.*	Brotrinden-Suppe[7].	Soup with bread-crusts.
— *-au-pot maigre à la bonne femme.*	— -Suppe mit Gemüsen.	— with bread-crusts and vegetables.
Julienne† *maigre.*	Gemüsefäden-Suppe.	— with vegetable-shreds.
— †*maigre aux pois.*	Erbsmus-Suppe mit Gemüse-Fäden.	Pease *purée*-soup with vegetable-shreds.
Macaroni au consommé de racines.	Hohlnudel-Suppe.	Macaroni-soup.
Nouilles au consommé de [racines.	Nudel-Suppe.	Noodle-soup.
Panade† *maigre (une).*	Brotsuppe.	Panada.
—† *maigre aux herbes.*	— mit Kräutern.	— with herbs.
—† *maigre à l'oseille.*	— mit Sauerampfer.	— with sorrel.
Potage† *maigre à l'africaine.*	Afrikanische[8] Suppe.	African soup.
—† *maigre à l'américaine.*	Amerikanische[9] Suppe.	American soup.

[1]) Auch nur *soupe (potage) à la bour(r)ide* genannt, eine der *bouillabaisse* ähnliche provençalische Fischsuppe. *Un aillolis* oder *une pommade à l'ail,* wörtl. Knoblauch-Pommade, bereitet man folgendermaßen: Knoblauch thut man mit Salz und Eigelb in eine Schüssel, fügt Zitronensaft hinzu. In einer anderen Schüssel hat man einige Eigelbe fein geschlagen, gibt zu diesen das *aillolis* und nachher die Fischbrühe. Hierauf setzt man die Schaumsuppe *(bour(r)ide)* ans Feuer und läßt sie wieder heiß werden. Ausgestochene Brotscheiben begießt man mit Fischbrühe und gibt sie neben der Fischsuppe. Auf einem dritten Teller gibt man die Fischschnitten, welche aber auch zusammen mit den gerösteten Brotscheiben gegeben werden können.

[2]) Vergl. *potage de térapène* unter *potages à la purée.*

[3]) Vergl. *potage de térapène à la Baltimore* unter *potages à la purée.*

[4]) Vergl. *potage de térapène à la Maryland* unter *potages à la purée.*

[5]) Vergl. auch S. 156.

[6]) Vergl. S. 167; mit Wurzel-Brühe und ohne Huhnfleisch.

[7]) Vergl. S. 163, Fußbemerkung 5.

[8]) Vergl. S. 182, *potages liés.*

[9]) Vergl. S. 194, *potages à la purée.*

Potage† maigre (à l') Argenteuil.	Argenteuil-[1])Suppe.	Argenteuil-soup.
—† *maigre d'arrow-root.*	Pfeilwurz(el)-Suppe.	Arrow-root soup.
—† *maigre à la d'Artois.*	Suppe von grünen Erbsen.	Green pea-soup.
—† *maigre d'asperges à la princesse.*	Durchgestrichene Spargel-Suppe mit Spargel-Spitzen und Reis.	Asparagus-*purée* with points of asparagus and rice.
—† *maigre à l'aurore.*	Möhren-Suppe[2]).	Carrot-soup, aurora-coloured.
—† *blanc.*	Zwiebel-Suppe mit Kari.	Curried onion-soup.
—† *brunois maigre à l'italienne.*	Italienische[3]) Gemüsewürfel-Suppe.	Soup of vegetable-cubes, Italian style.
—† *brunois maigre aux pois.*	Gemüsewürfel-Suppe mit Erbsmus.	— of vegetable-cubes with *purée* of pease.
— *de cacao à l'eau.*	Kakao-Suppe.	Cacao-soup.
—† *maigre à la Camerani.*	Camerani-[4])Suppe.	Vegetable-soup, Camerani style.
— *maigre à la Cheshire.*	Cheshire-[5])Suppe.	*Cheshire*-soup.
— *de chocolat.*	Schokolade-[6])Suppe.	Chocolate-soup.
—† *maigre de choucroute.*	Sauerkohl-Suppe.	Soup of sourcrout.
—† *maigre aux choux à la gasconne.*	Gaskonische[7]) Kohlsuppe.	Cabbage-soup, Gascon style.
—† *maigre aux choux à la languedocienne.*	Languedoc-[8])Kohlsuppe.	— -soup, Languedoc style.
—† *maigre aux choux à la piémontaise.*	Piemontesische[9]) Kohlsuppe.	— -soup, Piedmontese style.
—† *maigre de choux aux pommes de terre.*	Kohlsuppe mit Kartoffeln.	— -soup with potatoes.
—† *maigre aux concombres à la crème.*	Gurken-Suppe mit Rahm.	Cucumber cream-soup.
— *maigre à la Condé.*	Durchgestrichene Bohnen-Suppe.	*Purée* of bean-soup.
—† *maigre à la crème d'artichauts.*	— Artischocken-Suppe.	Artichoke cream-soup.

[1]) Sprich »Arschangtöij«; Flecken im franz. Dép. Seine-et-Oise, in reizender Umgebung, berühmt durch Weinbau, Uhren-Fabrikation, dabei zahlreiche Landhäuser der Pariser und die Überreste des Klosters, in welchem Abälards Geliebte Heloise den Schleier nahm. Weiteres vergl. S. 194.

[2]) Vergl. S. 195.

[3]) Vergl. S. 182.

[4]) Das *non-plus-ultra* aller Suppen, die zu Anfang dieses Jahrhunderts von dem Schauspieler *Camerani, ancien scapin et semainier perpétuel de la comédie italienne, gourmand des plus érudits*, wie ihn Grimod de la Reynière im zweiten Jahrgang seines »Almanach des Gourmands« nennt, erfunden wurde. Damals soll diese Suppe in einer Portion für zwei Personen die Kleinigkeit von 60 frcs. gekostet haben. Bereitungs-Weise der Suppe: Sellerie, Kohl, Möhren, Rüben und Lauch werden fein gehackt, mit Butter, Salz und Pfeffer gekocht. Kurz vor dem Kochen gibt man recht fein gehackte Geflügel-Leber zu dem gehackten Gemüse. Inzwischen kocht man Hohlnudeln und reibt Parmesan-Käse. Während man eine Fasten- oder Fleischbrühe anrichtet, legt man in eine andere Suppen-Schüssel eine Lage Hohlnudeln, darüber eine Lage von dem *hachis*, über welches wieder eine Lage geriebener Parmesan-Käse, mit etwas Butter verziert, kommt. So fährt man fort, bis die Schüssel an den Rand gefüllt ist. Vergl. auch S. 156.

[5]) Sprich »Tscheschir«; Grafschaft an der Westküste von England, bedeutende Viehzucht und Milchwirtschaft (Chester-Käse). Mit Thymian, Majoran, Sellerie und Zwiebeln verkochte Suppe, rein abgeschäumt, mit Salz, Pfeffer und *catchup* gewürzt.

[6]) Die neue Rechtschreibung erlaubt auch die Schreibweise Chokolade; Bayern und Württemberg schreiben nur Schokolade. Aus dem mexikanischen *choco*, Kakao, und *latl*, Wasser; Mischungen von gerösteten und geschälten Kakao-Bohnen mit Zucker (Gesundheits-Schokolade), meist unter Zusatz von Gewürz (Gewürz-Schokolade) oder mehligen Bestand-Teilen, wie Reismehl, Stärkemehl, oder von Arznei-Mitteln (Medizinal-Schokolade), unter Beimischung von gepulvertem isländischen Moos (Moos-schokolade). Den Gebrauch der Schokolade fanden die Spanier 1519 bei den Mexikanern vor. Die Kakao-Bohnen waren allgemein als Münze im Gebrauch und dienten allein zur Vermittelung des kleinen Handels. 1000 Bohnen hatten etwa den Wert von 2,75 Mk. Noch heute dienen sie statt der Kupfer-Münze in der Provinz Costarica. Im Jahre 1520 schickten die Spanier fertige Schokolade nach dem Heimatland, wo bald Fabriken entstanden, welche die Zubereitung der Bohnen vervollkommneten. Der Florentiner Antonio Carletti, der die Schokolade in Westindien kennen gelernt hatte, führte die Fabrikation 1606 in Italien ein. Nach Frankreich kam die Schokolade von Spanien herüber, vielleicht schon mit Anna von Österreich, der Gemahlin Ludwigs XIII., aber erst unter Ludwig XIV. wurde ihr Gebrauch allgemeiner, zu Anfang des 18. Jahrhunderts wurden bereits Fabriken angelegt, welche die Bohnen der französischen Ansiedelungen (Kolonieen) verarbeiteten. In England fällt die erste Errichtung einer Schokolade-Fabrik in das Jahr 1657. In Deutschland wurde die Schokolade vorzüglich durch das Buch von Bontekoe, Leibarzt des großen Kurfürsten, bekannt. Die Schokolade-Suppe, welche man gewöhnlich mit Eigelb und (oder) süßem Rahm bindet, ist eine nährende, aber erregende Suppe. Gute Schokolade darf keine kleisterige Suppe und keinen starken Bodensatz geben.

[7]) Vergl. S. 196, Fußbemerkung 9.

[8]) Vergl. S. 196, Fußbemerkung 10.

[9]) Vergl. S. 196, Fußbemerkung 11.

Potage † *maigre à la crème d'asperges.*	Durchgestrichene Spargel-Suppe.	Asparagus cream-soup.
— † *maigre à la crème d'avoine.*	Haferschleim-Suppe.[1])	Oatmeal-soup.
— † *maigre crème de céleri aux petits pois.*	Durchgestrichene Sellerie-Suppe m. jungen Erbsen.	Celery cream-soup with green pease.
— † *maigre à la crème de chicorée.*	— Endivien-Suppe.	Endive cream-soup.
— † *maigre à la crème de choux-fleurs.*	— Blumenkohl-Suppe.	Cauliflower cream-soup.
— † *maigre à la crème de fèves de marais.*	— Puffbohnen-Suppe.	Cream-soup of broad beans[2]).
— † *maigre à la crème de flageolets.*	— Wachsbohnen-Suppe.	— -soup of flage(o)let-beans[3]).
— † *maigre à la crème de haricots blancs.*	— Suppe von weißen Bohnen.	— -soup of white beans.
— † *maigre à la crème de haricots frais.*	— Suppe von frischen Bohnen.	— -soup of fresh beans.
— † *maigre à la crème de haricots noirs.*	— Suppe von schwarzen Bohnen.	— -soup of black beans.
— † *maigre à la crème de haricots verts.*	— Suppe von grünen Bohnen.	— -soup of green beans.
— † *maigre à la crème de laitues.*	— Lattich-Suppe.	Lettuce cream-soup.
— † *maigre à la crème de légumes.*	Gemüseschleim-Suppe.	Vegetable cream-soup.
— † *maigre à la crème de lentilles.*	Durchgestrichene Linsen-Suppe.	Lentil cream-soup.
— † *maigre à la crème de manioc.*	Maniokschleim-[4])Suppe.	Manioc cream-soup.
— † *maigre crème de marrons à la jardinière.*	Durchgestrichene Kastanien-Suppe mit Gemüsen[5]).	Chestnut cream-soup with vegetables.
— † *maigre à la crème de navets.*	— Rüben-Suppe.	Turnip cream-soup.
— † *maigre à la crème d'orge.*	Gerstenschleim-[6])Suppe.	Barley cream-soup.
— † *maigre crème d'orge aux pointes d'asperges.*	— -Suppe mit Spargel-Spitzen.	— cream-soup with asparagus-heads (-tops, -points).
— † *maigre crème d'orge à la purée d'oseille.*	— -Suppe mit durchgestrichenem Sauerampfer.	— cream-soup with *purée* of sorrel.
— † *maigre à la crème de pois chiches.*	Durchgestrichene Kichererbsen-Suppe.	Chiches[7]) cream-soup.
— † *maigre crème de riz au cerfeuil.*	Reisschleim-Suppe mit Kerbel.	Rice cream-soup with chervil.
— † *maigre crème de riz aux petits pois.*	— -Suppe mit jungen Erbsen.	— cream-soup with green pease.
— † *maigre crème de riz aux pointes d'asperges.*	— -Suppe mit Spargel-Spitzen.	— cream-soup with asparagus-heads.
— † *maigre à la crème de salsifis.*	Durchgestrichene Schwarzwurz(el)-Suppe.	Salsify cream-soup.
— † *maigre à la Eberstein.*	Weiße Fasten-Gemüsesuppe.	White vegetable-soup.
— *à la fausse poisson.*	Falsche[8]) Fischsuppe.	Mock-fish soup.
— † *maigre à la fin de siècle.*	Durchgestrichene Gemüse-[9]) Suppe.	Strained vegetable-soup.
— † *maigre à la flamande.*	Vlämische Gemüse-[10])Suppe.	Flemish vegetable-soup.
— † *maigre aux grosses racines.*	Fasten-Wurzelsuppe[11]).	Root-soup.

[1]) Vergl. auch *potages au lait.*
[2]) Auch *marsh-beans.*
[3]) Vergl. S. 197.
[4]) Vergl. S. 198.
[5]) Vergl. S. 198.
[6]) Süddeutsch »Heidenbrein«, »Gerstel«. Vergl. S. 198, sowie *potages au lait.*
[7]) Vergl. S. 200.
[8]) Petersilie-, Sellerie-Wurzeln, Möhren, Rüben und Zwiebeln kocht man in Wasser, nimmt dann auf einen Teller Suppe ungefähr einen Eßlöffel Weizenmehl, welches man in kalter Milch klar rührt und in das kochende Wasser gießt; dann thut man Butter, etwas Salz und fein gewiegte Petersilie hinzu und richtet die Suppe über in Butter bräunlich gerösteten Semmel-Würfeln an. Man kann Semmel-Würfel auch nebenbei geben.
[9]) Vergl. S. 203, Fußbemerkung 7.
[10]) Vergl. S. 184, Fußbemerkung 6.
[11]) Vergl. S. 170, Fußbemerkung 12.

Potages.	Suppen.	Soups.
Potage maigre aux herbes à la bonne femme.	Kräuter-Suppe mit gerösteten Brotschnitten.	Herb-soup with fried sippets (of bread).
—† *maigre d'herbes aux croûtons.*	— -Suppe mit gerösteten Brotkrusten.	— -soup with fried bread-crusts.
— *maigre aux herbes à la dauphine.*	— -Suppe mit durchgestrichenem Grieß und gerösteten Brotschnitten.	— -soup with *purée* of semolina and fried sippets of bread.
— *maigre aux herbes à la provençale.*	Provençalische[1]) Kräuter-Suppe.	Provencial herb-soup.
—† *maigre à la hollandaise.*	Holländische[2]) Gemüse-Suppe.	Vegetable cream-soup, Dutch style.
— *de lazagnes au consommé de racines.*	Wurzel-Suppe mit Bandnudeln.	Root-soup with lasagnes-paste cut short.
— *maigre de légumes à la fermière.*	Gemüse-[3])Suppe mit gerösteten Brotkrusten.	Vegetable-soup w. toasted sippets of bread.
—† *maigre de navets à l'impériale.*	Kaiserliche[4]) Rüben-Suppe.	Turnip *purée*-soup, emperor's style.
—† *maigre* à l'okra *à la créole.*	Kreolen-[5])Okra-(Ocker-)Suppe.	Okra-soup, Creole style.
—† *maigre* à l'okra *aux tomates.*	Okra-Suppe mit Paradies-Äpfeln.	— -soup with tomatoes.
—† *maigre à l'orge perlée.*	Perlgraupen-[6])Suppe.	Pearl-barley soup.
—† *maigre à la d'Orléans.*	Wasser-Suppe mit gerösteten Semmel-Würfeln.	Lent-soup with fried cubes of white bread.
—† *maigre aux pains de riz.*	— -Suppe mit gestürztem Reis.	— -soup with moulds of rice.
—† *maigre à la Parmentier.*	Durchgestrichene Kartoffel-Suppe.	Potato *purée*-soup.
—† *maigre à la pauvre homme.*	Braune Mehlschleim-Suppe.[7])	Poor man's soup.
—† *maigre aux pointes d'asperges.*	Spargelspitzen-Suppe.	Soup with asparagus-heads.
—† *maigre aux pois frits.*	Suppe von gebackenen Erbsen.	— with (of) fried pease.
—† *maigre de pois nouveaux.*	— von neuen Erbsen.	— with new pease.
— *maigre de pommes de terre à l'ail.*	Kartoffel-Suppe mit Lauch u. gerösteten Brotschnitten.	Potato-soup with leeks and toasted sippets.
—† *maigre à la printanière.*[8])	Frühjahrsgemüse-Suppe.	Soup of spring vegetables.
— *printanier maigre aux quenelles de semoule.*	— -Suppe mit Grieß-klößchen.	Spring-soup with semolina-dumplings.
— *printanier maigre aux quenelles de tapioca.*	— -Suppe mit Tapioka-Klößchen.	— -soup with tapioca-dumplings.
—† *maigre à la purée d'asperges et de céleri.*	Durchgestrichene Spargel- und Sellerie-Suppe.	*Purée*-soup of asparagus and celery.
—† *maigre purée à la bonne femme.*	Liebfrauen-[9])Gemüsesuppe.	Good woman's soup.
—† *maigre à la purée de carottes.*	Durchgestrichene Möhren-Suppe.	Carrot *purée*-soup.
—† *maigre à la purée de céleri.*	— Sellerie-Suppe.	Celery *purée*-soup.
—† *maigre purée de céleri aux croûtons.*	— Sellerie-Suppe mit gerösteten Brotkrusten.	— *purée*-soup with fried bread-crusts.
—† *maigre purée de champignons aux croûtons.*	— Tafelpilz-Suppe mit gerösteten Brotkrusten.	Mushroom *purée*-soup with fried bread-crusts.
—† *maigre à la purée de choux.*	— Kohlsuppe.	Cabbage *purée*-soup.
—† *maigre à la purée de choux-fleurs.*	— Blumenkohl-Suppe.	Cauliflower *purée*-soup.

[1]) Mit Eigelben gebundene Suppe. Einlage: Zwiebel-Scheiben und geröstete Brotschnitten.
[2]) Vergl. S. 204, *potages à la purée.*
[3]) Von Sauerampfer, Lauch und Kerbel. Vergl. auch *potage à la fermière,* S. 169.
[4]) Vergl. S. 206, *potages à la purée.*
[5]) Vergl. S. 187, *potages liés.*
[6]) Süddeutsch Heidenbrein (Gerstel) Vergl. auch *potage à la crème d'orge* unter *potages au lait,* sowie S. 173, *potages clairs.*
[7]) Wird auch Bettelmanns-(Bettler-) Suppe genannt.
[8]) Auch *potage printanier maigre.*
[9]) Vergl. S. 210, *potages à la purée.*

Potage† maigre à la purée de choux printaniers.	Durchgestrichene Sprossenkohl-Suppe.	Sprouts *purée*-soup.
—† *maigre à la purée de choux verts.*	— Blätterkohl-(Braunkohl-, Grünkohl-)Suppe.	Kale *purée*-soup.
—† *maigre à la purée de haricots.*	— Bohnen-Suppe.	*Purée* of bean-soup.
—† *maigre à la purée de haricots blancs.*	— Suppe von weißen Bohnen.	— -soup of white beans.
—† *maigre purée de haricots à la Faubonne.*	— Bohnen-Suppe mit Rahm, Gemüsen und gerösteten Brotwürfeln.	— -soup of beans with cream, fried bread-cubes and green herbs.
—† *maigre à la purée de lentilles.*	— Linsen-Suppe.	Lentil *purée*-soup.
—† *maigre purée de navets au riz.*	— Rüben-Suppe mit Reis.	Turnip *purée*-soup with rice.
—† *maigre à la purée de pois.*	— Erbsen-Suppe.	*Purée* of pea-soup.
—† *maigre à la purée de pois chiches.*	— Kichererbsen-Suppe.	— -soup of chick-pease.
—† *maigre à la purée de pois goulus.*	— Zuckererbsen-Suppe.	— -soup of marrowfat-(sugar-)pease.
—† *maigre à la purée de pois verts.*	— Schoten-Suppe.	— -soup of green pease.
† *maigre à la purée de racines.*	— Wurzel-Suppe.	— -soup of roots.
† *maigre purée de racines aux croûtons.*	— Wurzel-Suppe mit gerösteten Brotkrusten.	— -soup of roots with fried bread-crusts.
—† *maigre purée de racines aux petits pois.*	— Wurzel-Suppe mit jungen Erbsen.	— -soup of roots with green pease.
—† *maigre à la purée de tomates.*	— Paradiesapfel-Suppe.	Tomato *purée*-soup.
—† *maigre purée de tomates au riz.*	— Paradiesapfel-Suppe mit Reis.	— *purée*-soup with rice.
—† *maigre risotto à la napolitaine.*	Neapolitanische Reissuppe.	Rice-soup, Neapolitan style.
—† *maigre au (de) riz.*	Reissuppe.	— -soup.
—† *maigre au riz à l'indienne.*	— mit Kari.	Curried rice-soup.
—† *maigre au riz à la julienne.*	— mit Gemüse-Fäden.	Rice-soup with shreds of vegetables.
— *maigre de riz à la nivernaise.*	— mit ausgestochenen Möhren-Kugeln.	— -soup with balls scooped out of carrots.
—† *maigre au riz à la paysanne.*	Bauern-Reissuppe.	— -soup with vegetables.
—† *maigre de riz aux pointes d'asperges.*	Reissuppe mit Spargel-Spitzen.	— -soup with asparagus-heads.
— *maigre de riz à la vert pré.*	— mit Grünem.	— -soup with green(s).
— *maigre de sagou garni de navets.*	Sago-Suppe mit Rüben.	Sago-soup with turnips.
— *maigre de sagou aux pointes d'asperges.*	— -Suppe mit Spargel-Spitzen.	— -soup with asparagus-heads.
— *maigre de salep garni d'une julienne.*	Salep-Suppe mit Gemüse-Fäden.	Salep-soup with fine shreds of vegetables.
— *maigre de salep garni d'une julienne de céleri.*	— -Suppe mit Sellerie-Fäden.	— -soup with fine shreds of celery.
— *maigre de salep garni de petits pois.*	— -Suppe mit jungen Erbsen.	— -soup with green pease.
— *de santé, maigre.*	Fasten-Gesundheitssuppe.	Health-soup in lent-style.
—† *maigre à la savoyarde.*	Savoy(ard)ische Rüben-Suppe.	Beet-soup, Savoy style.
—† *maigre de tapioca aux haricots verts.*	Tapioka-Suppe mit grünen Bohnen.	Tapioca-soup with greer beans.

Potage† maigre aux tendrons de choux.	Kohlsprossen-Suppe.	Sprouts-soup.
—† *maigre aux trois racines.*	Dreiwurzel-[1])Suppe.	Soup with carrots, celery- and parsley-roots.
—† *maigre à la tyrolienne.*	Graupenschleim-Suppe mit Zwiebeln und Möhren.	Barley cream-soup with onions and carrots.
Sagou au consommé de racines.	Fasten-Sagosuppe.	Sago-soup.
Semoule au consommé de [*racines.*	— -Grießsuppe.	Semolina-(farina-)soup.
Soupe aux boulettes de pommes de terre.	Suppe mit Kartoffel-Klößchen (-Kügelchen).	Soup with potato-dumplings.
— *maigre aux cèpes.*	Pilzsuppe.	— of large or »flap« mushrooms.
— *aux cèpes et à l'orge perlée.*	— mit Perlgraupen.	— of »flap« mushrooms and peeled barley.
— *maigre aux champignons.*	Tafelpilz-Suppe.	Mushroom-soup.
— *de chocolat au riz.*	Schokolade-Suppe mit Reis.	Chocolate-soup with rice.
— *de citron.*	Zitronen-[2])Suppe.	Lemon-soup.
— *maigre au cresson de* [*fontaine.*	Brunnenkresse-Suppe.	Soup of water-cresses.
— *au cresson et à l'oseille.*	Suppe von Kresse und Sauerampfer.	— of water-cresses and sorrel.
— *maigre aux épinards.*	Spinat-Suppe.	Spinach-soup.
— *à la farine grillée.*	Suppe mit geröstetem Mehl.	Soup with grilled farina.
— *maigre aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *maigre aux légumes.*	Gemüse-Suppe.	Vegetable-soup.
— *maigre aux lentilles.*	Linsen-Suppe.	Lentil-soup.
— *maigre aux lentilles et aux nouilles.*	— -Suppe mit Nudeln.	— -soup with noodles.
— *maigre aux nouilles.*	Nudel-Suppe.	Soup with noodles.
— *d'oeufs à l'oseille.*	Eier-Suppe m. Sauerampfer.	Egg-soup with sorrel.
—† *d'oeufs au parmesan.*	— -Suppe mit Parmesan-Käse.	— -soup with Parmesan cheese.
— *d'oeufs aux pointes d'asperges.*	— -Suppe mit Spargel-Spitzen.	— -soup with asparagus-heads.
— *à l'oignon à l'eau.*	Fasten-Zwiebelsuppe.	Onion-soup.
— *à l'oignon au fromage.*	Zwiebel-Suppe mit Käse[3]).	— -soup with cheese.
— *à l'oignon aux oeufs.*	— -Suppe mit Eiern.	— -soup with eggs.
— *à l'oignon au parmesan.*	— -Suppe mit Parmesan-Käse.	— -soup with Parmesan cheese.
— *d'oignons au blanc en maigre.*	Fasten-Suppe von weißen Zwiebeln.	White onion-soup.
—† *maigre d'oignons à la Stanislas.*	Suppe mit gebackenen Zwiebeln und Brotschnitten.	Soup with fried onions and toasted sippets.
— *à l'oseille.*	Sauerampfer-Suppe.	Sorrel-soup.
— *au pain (panade).*	Brotsuppe[4]).	Panada.
— *au pain bis aux oeufs pochés.*	Schwarzbrot-Suppe mit verlorenen Eiern.	— with poached eggs.
— *au(x) poireau(x).*	Lauchsuppe.	Leek-soup.
— *de potiron à l'eau et au beurre.*	Fasten-Kürbissuppe.	Soup of squash.
— *au pourpier et à l'oseille.*	Suppe mit Portulak und Sauerampfer.	— with purslain and sorrel.

[1]) Vergl. S. 191, *potages liés.*

[2]) Russische Suppe: Aus Wurzeln und getrockneten Pilzen kocht man eine Brühe, gibt diese durch. In einem anderen Topfe kocht man Perlgraupen mit Butter, gießt die Wurzel-Brühe hinzu und kocht sie auf. Dann gibt man sauere Sahne (Schmant) hinzu, legt eine halbe Zitrone hinein, fügt etwas Zitronensaft hinzu, kocht alles noch einmal auf und thut vor dem Anrichten noch Grünwerk in die Suppe.

[3]) Ein Dutzend nicht zu große weiße Zwiebeln werden, nachdem sie in Scheiben geschnitten sind, mit einem Stück Butter auf schwachem Feuer geschwitzt, bis sie dunkelgelb sind; dann fügt man Salz, einen Eßlöffel Zucker und entsprechend Mehl hinzu, gibt kochendes Wasser darüber und läßt die Suppe 15 Minuten kochen. Unterdessen röstet man Weißbrot-Scheiben, schneidet guten Schweizer Käse in kleine Würfel und reibt etwas Parmesan-Käse. Die Brotscheiben legt man in die Suppen-Schüssel, die Käse-Würfel dazwischen und streut den Parmesan-Käse nebst etwas Pfeffer darüber, legt einige kleine Stücke Butter darauf und gießt die Suppe daran.

[4]) Mit Eigelben, Rahm und mit einem Stück Butter gebundene Suppe.

Soupe aux quenelles de pain.	Suppe mit Brotklößchen.	Soup with bread-dumplings.
— *aux quenelles de truffes.*	— mit Trüffel-Klößchen.	— with truffle-dumplings.
— *au sagou.*	Sago-Suppe.	Sago-soup.
— *de sagou à la chiffonnade.*	— -Suppe mit Gemüsen.	— -soup with vegetables.
— *au tapioca.*	Tapioka-Suppe.	Tapioca-soup.
— *de vermicelles au céleri.*	Fadennudel-Suppe mit Sellerie.	Vermicelli-soup with celery.
— *de vermicelles à l'oseille.*	— -Suppe m. Sauerampfer.	— -soup with sorrel.
— *de vermicelles aux petits pois.*	— -Suppe mit jungen Erbsen.	— -soup with green pease.
— *de vermicelles aux pointes d'asperges.*	— -Suppe mit Spargel-Spitzen.	— -soup with asparagus-heads.
— *à la zéa.*	Maismehl-Suppe.	Soup of maize.
Vermicelles au consommé de racines.	Fadennudel-Wurzelsuppe.	Vermicelli-root-soup.

Potages au lait. — Milch-Suppen. — Milk-soups.

♄ hinter *soup* bedeutet, daß dies eine **süße** Milchsuppe ist.

Bouillie.	Milchsuppe mit Weizenmehl.	Milk-porridge (-mush).
— *à la crème de riz.*	— mit Reisschleim.	— -porridge with rice-cream.
— *à la farine de maïs.*	— mit Maismehl.	— -porridge with maize.
— *à la fécule.*	— mit Kartoffelmehl.	— -porridge with potato-flour.
Panade au lait.	Brotsuppe mit Milch.	— -panada.
*Soupe d'*arrow-root *au lait.*	Milchsuppe mit Pfeilwurz.	— -soup with arrow-root.
— *au babeurre.*	Buttermilch-Suppe[1]).	Butter-milk soup.
— *au babeurre à l'orge perlée.*	— -Suppe mit Perlgraupen.	— -milk soup with peeled barley.
— *au babeurre aux prunes.*	— -Suppe mit Pflaumen.	— -milk soup with prunes.
— *au babeurre aux raisins.*	— -Suppe mit Rosinen.	— -milk soup w. raisins.
—♄ *biscotin au lait.*	Milchsuppe mit gestoßenem Zwieback.	Milk-soup with *zwieback*.
— *cacao au lait.*	Kakao-Suppe mit Milch.	Cocoa-soup with milk.
— *de châtaignes au lait.*	Kastanien-Suppe m. Milch[2]).	Chestnut-soup with milk.
—♄ *de châtaignes au sucre.*	Süße Kastanien-Suppe[3]).	Sweet chestnut-soup.
—♄ *chocolat au lait.*	Schokolade-Suppe mit Milch.	Chocolate-soup with milk.
—♄ *chocolat à la paysanne.*	Bauern-[4])Schokoladesuppe.	Peasant's chocolate-soup.

[1]) a) Unter beständigem Rühren läßt man die Buttermilch kochen, rührt Mehl und Ei in kalter Sahne ab, gießt es zu der kochenden Buttermilch und richtet die Suppe über würfelig geschnittenem Brot an. b) Nachdem die Buttermilch mit Mehl klar gerührt ist, wird sie mit Zimt, Zucker und einigen Zitronen-Schalen aufgekocht und mit Eigelben abgezogen.

[2]) Diese Suppe bereitet man am besten mit gerösteten (gebratenen) Kastanien. Kastanienmehl kommt weder dem Vollgeschmack frisch gerösteter Kastanien gleich, noch hat es die schöne rahmähnliche Farbe derselben. Die zu Brei gestoßenen Kastanien verrührt man mit einem rohen Ei, würzt mit Pfeffer und Salz. Nachdem man eine Zwiebel, Rübe und Sellerie in weißer Sose ungefähr 15 Minuten gedünstet, dann durchgestrichen hat, gibt man das Kastanienmus hinzu, vermischt es mit zwei bis drei Tassen guter Sahne und läßt es heiß werden, aber nicht kochen. Nach Belieben kann man auch ein Glas Weißwein hinzufügen.

[3]) Kastanien werden gebraten, geschält und durch ein Sieb gepreßt. Dieses Mus *(purée)* wird je nach Geschmack mit ungefähr fünf Obertassen voll Lagerbier oder Weißwein und entsprechend Zucker vermischt und ans Feuer gesetzt, wo man es recht heiß, aber nicht kochend werden läßt. Anstatt des Weines oder Bieres kann man auch vorher gekochte Milch nehmen. Nachdem man die Suppe vom Feuer genommen hat, gibt man ein Glas guten Cognac hinzu und richtet sie über gerösteten Weißbrot-Würfeln an.

[4]) Feines Weizenmehl wird trocken recht schön dunkelbraun geröstet. Nachdem das Mehl kalt geworden ist, wird es durchgesiebt, in kalter Milch zerquirlt und mit kochender Milch vermischt. Die Suppe wird mit Gewürz-Nelken und gestoßenem Zimt, Zucker und ein wenig Salz gewürzt, aufgekocht, mit Eigelben gebunden und über gerösteten Semmel-Würfeln angerichtet. Man nennt diese Suppe auch Falsche (in Süddeutschland »blinde«) Schokolade-Suppe; vergl. *potage au faux chocolat.*

Soupe à la courge.	Durchgestrichene Kürbis-Suppe.	*Purée*-soup of vegetable-marrow.
—♮ *à la crème.*	Süße Rahmsuppe[1]).	Sweet cream-soup.
—♮ *à la crème d'amandes.*	Schaumsuppe von Mandel-	Cream-soup of almond-
— *à la crème d'avoine.*	Hafer-Schleimsuppe. [milch.	Oatmeal-soup. [milk.
—♮ *crème d'avoine au lait d'amandes.*	— -Schleimsuppe mit Mandelmilch[2]).	— -soup with almond milk.
— *à la crème de blé vert.*	Grünkorn-Schleimsuppe.	Cream-soup of green corn.
—♮ *à la crème de marrons.*	Durchgestrichene Kastanien-Suppe.	Chestnut cream-soup.
— *crème d'orge au lait.*	Graupen-Schleimsuppe mit Milch.	Barley cream-soup with milk.
— *crème d'orge aux prunes.* [*raisins.*	— -Schleimsuppe mit Pflaumen[3]). [Rosinen.	— cream-soup with prunes. [raisins.
— *crème d'orge aux*	— -Schleimsuppe mit	— cream soup with
—♮ *à la crème de pistaches.*	Pistazien-Schaumsuppe.	Pistachio cream-soup.
—♮ *au faux chocolat.*	Falsche Schokoladen-Suppe.[4])	Mock-chocolate soup.
— *de gruau au lait.*	Grütze-Suppe mit Milch.	Grit-soup with milk.
— *au lait.*	Milchsuppe[5]).	Milk-soup.
—♮ *au lait à l'allemande.*	Deutsche[6]) Milchsuppe.	— -soup, German style.
—♮ *de lait aux amandes, au riz et aux raisins.*	Milchsuppe mit Mandeln, Reis und Rosinen.	— -soup with almonds, rice and raisins.
—♮ *au lait d'amandes.*	Mandelmilch-Suppe.	Almond-milk soup.
—♮ *au lait d'amandes à la d'Ursuline*[7]).	— -Suppe mit Vanille.	— -milk soup with vanilla.
—♮ *au lait à la bavaroise.*	Bayrische[8]) Milchsuppe.	Milk-soup, Bavarian style.
—♮ *lait aux biscottes.*	Milchsuppe mit Zwieback.	— -soup with *zwieback*.
—♮ *lait aux biscuits.*	— mit Biskuit[9]).	— -soup with biscuits.
— *lait à la crème.*	— mit Eier-Einlauf[10]).	— cream-soup.
—♮ *lait aux croquettes d'amandes.*	— mit Mandel-Klößchen.	— -soup with *croquettes* of almonds.
—♮ *lait aux croquettes de riz.*	— mit Reisklößchen.	— -soup with rice-*croquettes*.
—♮ *lait aux croûtons frits.*	— mit gebackenen Brotkrusten.	— -soup with fried bread-crusts.
— *lait à la farine de seigle.*	— mit Roggenmehl.	— -soup with rye-flour.
—♮ *lait aux macarons.*	— mit Makronen.	— -soup with macaroons.
—♮ *lait aux noques de beurre.*	— mit Butter-Nocken.	— -soup with butter-dumplings.
—♮ *lait aux noques de farine.*	— mit Mehlnocken.	— -soup with farina-dumplings.
—♮ *lait aux noques de semoule.*	— mit Grießnocken.	— -soup with semolina-dumplings.
—♮ *lait aux oeufs et aux amandes.*	— mit Eiern und Mandeln.	— -soup with yolks and almonds. [slices
—♮ *lait aux omelettes.*	— mit Eierkuchen-Schnitten.	— -soup with omelet-

---

1) Süddentsch anch Obers- od. Schmetten-, in Thüringen Schmatten-Suppe genannt.

2) In Rußland sehr beliebte Suppe.

3) Süddentsch Zwetsch(k)en genannt.

4) Anch Gebrannte Mehlsuppe genannt; vergl. *soupe chocolat à la paysanne.*

5) Ungarisch *tejleves;* eine besondere Milchsuppe heißt auch Zieger-Suppe. Wenn nämlich die Milch zersetzt wird, so nennt man das milchichte Käse-Wasser, das ans der geronnenen Milch scheidet, Molke (Sirbe), den festen gallertartigen Stoff aber, der sich beim Kochen der Molken abscheidet, Zieger, nnd aus diesem wird in einigen Gegenden die danach benannte Zieger-Suppe bereitet.

6) Mit geschlagenen Eigelben.

7) Ursula und die 11 000 Jungfrauen, die zu Köln seit Jahrhunderten verehrte heilige Schar. Ursula, nach der Sage eine brit. Königs-Tochter, begab sich, um der Heirat mit einem heidnischen Fürstensohn zu entgehen, mit 11 000 Jungfranen zu Schiff nach Köln, wo sie durch ein hunnisches Heer den Tod fanden. — Ursulinerinnen, die Mitglieder eines durch die heilige Angela Merici aus Brescia 1537 gestifteten Ordens von Kloster-Frauen nach Augustinischer Regel mit Kongregationen in den katholischen Ländern; durch Gesetz vom 31. Mai 1875 aus Deutschland ausgeschlossen.

8) Einige Eigelbe werden mit etwas kalter Milch und zwei bis drei Eßlöffeln Mehl gut verquirlt, worauf man je nach Bedarf Milch zugießt, Zucker und Zimt beifügt und die Suppe unter beständigem Umrühren zum Kochen bringt, um sie dann über in Butter hart gerösteten Brotwürfeln anzurichten.

9) Süddentsch Biskot genannt.

10) Böhmisch Tropfteig, provinziell Jetschirken, die Suppe in Österreich auch Eingetränfelte Suppe genannt.

Soupe lait aux oranges.	Milchsuppe mit Apfelsinen-Schnittchen.	Milk-soup with orange-slices.
— *lait à l'orge perlée et aux prunes.*	— mit Perlgraupen und Pflaumen.	— -soup with peeled barley and prunes.
— *lait au pavot*[1]).	Mohnsuppe mit Milch.	— -soup with poppy-seed.
— *lait aux quenelles.*	— mit Mehlknödeln.	— -soup with flour-dumplings.
—♄ *lait aux quenelles de (à la) neige.*	— mit Schneeklößchen.[2])	— -soup with snow-balls.
—♄ *lait aux quenelles de pain.*	— mit Brotklößchen.	— -soup with bread-dumplings.
—♄ *au lait à la royale.*	— mit gestocktem Eierrahm[3]).	— -soup with egg-custard drops.
— *au lait à la russe.*	Russische[4]) Milchsuppe.	— -soup, Russian style.
—♄ *au lait à la vanille.*	Milchsuppe mit Vanille.	— -soup with vanilla.
—♄ *lait au vin.*	— mit Wein.	— -soup with wine.
— *de lazagnes au lait.*	— mit Bandnudeln.	— -soup with lasagnes.
— *de macaroni au lait.*	— mit Hohlnudeln.	— -soup with macaroni.
— *de millet au lait.*	— mit Hirse (Milchhirse).	Millet-soup with milk.
—♄ *de noix de coco au lait.*	Kokosnuß-Suppe mit Milch.	Cocoa-nut soup with milk.
— *de nouilles au lait.*	Milchsuppe mit Nudeln.	Noodle-soup with milk.
— *d'oignons au lait.*	Zwiebel-Suppe mit Milch.	Onion-soup with milk.
— *d'oignons aux oeufs et au lait.*	— -Suppe mit Eiern und Milch.	— -soup with eggs and milk.
— *de pain au lait.*[5])	Brotsuppe mit Milch.	Milk-panada.
— *de pâtes façonnées au lait.*	Milchsuppe mit Formnudeln.	— -soup with noodles in [shapes.
— *de poireaux au lait.*	Lauchsuppe mit Milch.	Leek-soup with milk.
— *de pommes de terre à la crème aigre.*	Kartoffel-Suppe mit saurer Sahne (Schmant).[6])	Potato cream-soup.
—♄ *de potiron au lait.*	Kürbis-Suppe mit Milch.	Pumpkin-soup with milk.
— *printanière à la Dubarry.*	Frühlingsgemüse-Suppe mit Reis und Mandelmilch.	Spring-soup with rice and almond milk.
—♄ *aux prunes à la crème aigre.*	Pflaumen-Suppe mit saurer Sahne.[7])	Sour cream-soup with prunes.

[1]) Dentsch auch Mago, Majo, holländisch *heulzaad*, spätmittelhochdeutsch mân, mâhen, althochdentsch mâgo, mittelhochdeutsch mâge, oberdeutsch mâgsame, elsäss. mâss, altschw. *valmughi*, schwedisch *vallmo*, vorgerm. *mêkon, mâkon,* griech. μήκων, dorisch μάκων, altsloven. *maku*, slavisch *mak*, angelsächsisch popig (daher engl. *poppy)*, latein. *papaver*, ital. *papavero*.

[2]) Die Suppe, welcher man gewöhnlich etwas Vanille beifügt, wird mit Eigelben nnd einem Stückchen Butter gebnnden.

[3]) Sahne kocht man mit einer Stange Vanille anf und läßt sie noch einige Minuten zugedeckt stehen, bis die Vanille gut ausgezogen ist. Hieranf versüßt man die Sahne, läßt sie kalt werden, verqnirlt sie mit einigen ganzen Eiern, gießt sie durch ein Sieb in eine mit Butter ausgestrichene Form, stellt letztere in ein mit kochendem Wasser gefülltes Gefäß nnd läßt es so lange im Ofen stehen, bis das Eiermus steif geworden ist. Dieses sticht man zu kleinen Klößen aus, über welchen man die mit Vanille und Zucker gekochte, mit Eigelben gebnndene Milchsuppe anrichtet.

[4]) a) Graupen kocht man in Wasser, fügt Möhren und einen in Stücke geschnittenen Kohlkopf hinzu, sowie ein Stück Butter und Salz nach Geschmack, kocht dies unter häufigem Umrühren über lebhaftem Feuer weich und kurz ein, gießt einige Liter Milch hinzu, thut gekochte Kartoffel-Stückchen in die Suppe und läßt letztere nochmals aufkochen. Dann kommen noch 1/4 bis 1/2 Liter süßer Rahm, gehackte Petersilie, etwas Salz daran, worauf man die Suppe über gerösteten Semmel-Würfeln anrichtet. Man gibt diese Suppe auch mit geräuchertem und gekochtem Hammelfleisch. b) Schoten-Kerne und Möhren kocht mau in wenig Wasser halb weich, fügt Butter, Salz, geriebene Semmel hinzu, gießt je nach Bedarf einige Liter Milch darüber und läßt alles unter beständigem Umrühren dämpfen, bis es vollends weich ist. Dann gibt man gehackte Petersilie hinzu und richtet dio Suppe über gerösteten Brotwürfeln an. Nebenbei reicht man zu dieser Suppe auch geräucherten Fisch oder gebratenen Speck. c) In Wasser gekochter Spinat wird fein gehackt, mit 2 Liter süßer Milch, Butter, Salz und geriebener Semmel 10 Minuten gekocht und mit 1/4 Liter süßem Rahm (mehr oder weniger, je nach Geschmack) versetzt. Man gibt die Suppe mit verlorenen Eiern, oder mit Scheibchen (auch Hälften) von geschälten hartgekochten. Während der Nichtfastenzeit werden geräucherter Schinken, geräucherte Fische oder Wurst nebenbei gegeben. Man nennt diese Suppe auch Russische grüne Milchsuppe.

[5]) Vergl. *panade au lait*, S. 257.

[6]) In 1 Liter sauere Sahne oder Buttermilch schneidet man Kartoffel-Scheiben, Zwiebeln, würzt mit Salz und Pfeffer und läßt dies allcs darin weich kochen. Zuletzt fügt man etwas Butter hinzu und richtet diese Snppe, welche besonders in Alt-Preußen sehr beliebt ist, über in Butter gerösteten Brotkrnsten an.

[7]) Eine russische Suppe: Gute, reife Pflaumen legt man in einen Topf, gießt soviel Wasser darauf, daß sie kaum bedeckt werden und kocht sie unter öfterem Umrühren auf. Wenn sie durchgekocht sind, reibt man sie durch ein Sieb, gibt etwas Zimt, 1/2 Pfund Zucker und einige gestoßene Nelken bei, gießt 2 bis 3 Glas sauere Milch und etwas heißes Wasser dazu. Man richtet die Suppe über gerösteten Brotwürfeln an. Anstatt der saneren Milch kann man auch Weir nehmen; vergl. *potages au vin*, S. 263.

Soupe à la purée de citrouille au lait.	Durchgeschlagene Kürbis-Suppe mit Milch.	Pumpkin *purée*-soup with milk.
— *à la purée de concombres au lait.*	— Gurken-Suppe mit Milch.	Cucumber *purée*-soup with milk.
— *(de) riz au lait.*	Milchreis-Suppe.[1])	Rice-soup with milk.
— *riz au lait d'amandes.*	Reissuppe mit Mandelmilch.	— -soup with almond-milk.
— *(de) sagou au lait.*	Milchsago-Suppe.	Sago-soup with milk.
— *(de) salep au lait.*	Milchsuppe mit Salep.[2])	Milk-soup with salep.
— *semoule au lait.*	Grießsuppe mit Milch.	— -soup with semolina.
— *vermicelles au lait.*	Milchsuppe m. Faden-Nudeln.	— -soup with vermicelli.

Potages à la bière.	**Bier-Suppen.**	**Beer-soups.**
Coulis à la bière.	Biersuppe[3]).	Cullis of beer.
Panade à la bière.	Brotsuppe mit Bier.	Beer-panada.
Soupe à la bière.	Biersuppe[4]).	Beer-[5])soup.
— *à la bière à la berlinoise.*	Berliner[6]) Biersuppe.	— -soup, Berlin style.
— *à la bière aux biscottes.*	Biersuppe mit Zwieback.[7])	— -soup with *zwieback.*

---

[1]) Vergl. *bouillie à la crème de riz,* S. 257.

[2]) Salep wird in kalter Milch verquirlt und dann rasch in siedende Milch eingerührt; letztere würzt man mit etwas frischer Butter, Salz, Zucker, einer halben Stange Vanille und etwas Zitronen-Schale. Diese Suppe läßt man unter beständigem Umrühren 10 Minuten kochen, worauf sie über in Butter gerösteten Semmel-Würfeln angerichtet wird.

[3]) Wenn man anderes Bier bekommen kann, so nehme man zum Kochen nicht das sogenannte bayrische Bier, weil sich der bittere Geschmack desselben gar nicht durch Zucker vertreiben läßt. Starke Biere müssen mit Wasser verdünnt werden. Bei Biersuppen darf etwas Salz erst kurz vor dem Anrichten zugefügt werden, da sonst die Suppe leicht zusammenläuft, auch muß die Milch (gewöhnlich wird halb Bier und halb Milch zu der Suppe genommen) kochend daran gegossen werden. Man kann auch an der Milch abbrechen und dafür mehr Bier nehmen. Eine Steigerung des Geschmacks erfährt die Suppe durch Zusatz von etwas Wein, besonders von Rheinwein; überhaupt richtet sich der Zucker- und Zitronen-Zusatz nach der Schärfe und Bitterkeit des Bieres. Auch ein kleines Stückchen frische Butter beim Abziehen verträgt die Biersuppe. Bereitung der Bier-Coulis-Suppe: a) Man nimmt drei Eßlöffel Mehl, ebensoviel Zucker und ein entsprechend großes Stück Butter, welches man gut vermischt und braun röstet, in kaltem Bier glatt rührt und alsdann unter beständigem Quirlen in 1½ Liter kochendem Bier ungefähr 15 Minuten kochen läßt, wobei man nach Geschmack Zitronen-Schalen hinzuthut. Man richtet die Suppe über in Butter gerösteten Semmel-Würfeln an. b) Auch Biermüschen genannt. Je nach Bedarf von viel oder wenig Suppe wird Braunbier (einfaches Bier) mit einem Teller voll dünn geschnittenen Schwarzbrotes zum Feuer gesetzt, Butter, etwas Salz, Zucker oder Sirup, gestoßener Ingwer und fein gewiegter Kümmel hinzugefügt, ungefähr 8 bis 10 Minuten gekocht und durch ein feines Sieb gestrichen. Darauf wird die Suppe wieder heiß gemacht und angerichtet. c) Auf eine andere Art wird ein Tellervoll geriebenes Schwarzbrot in Butter hart geröstet, 2 Liter gutes Bier und 1 Liter Wein darüber gegossen, Zucker, geriebene Zitronen-Schale und gestoßener Zimt hinzugefügt, aufgekocht und angerichtet.

[4]) Ungarisch *sörleves,* polnisch *zupa piwna.* Wird klar, gebunden (Warmbier) und als braune Suppe (vergl. *coulis à la bière*) zubereitet. a) Gutes einfaches Bier wird mit Zucker, Zimt, Zitronen-Schalen aufgekocht und mit Eigelben gebunden. b) Klare Suppe: Ein Löffelvoll Kartoffelmehl oder Pfeilwurz *(arrow-root)* wird mit Zucker in einigen Tassen kaltem Biere glatt gerührt, alsdann unter Quirlen in 2 Liter kochendes Bier gegossen und mit Zitronen-Schalen gewürzt. Man richtet diese Suppe gewöhnlich über gebackenen Brotklößchen an. c) Fein geriebenes Roggenbrot, kleine Rosinen, reichlich Zucker werden mit gutem Bier gekocht, dies durch ein Sieb gegossen und aufgetragen. d) Gutes Bier setzt man mit geriebenem Schwarzbrot, Zucker, einem Stückchen Jngwer und Zitronen-Schalen zum Feuer, läßt dies zerkochen und streicht es durch. Beim Anrichten gibt man ein Stückchen Butter und ein wenig Salz hinzu. d) Polnische Bereitungs-Weise: Ein Liter sauere Sahne, vier Eigelbe, zwei Eßlöffelvoll Mehl werden mit einem Stück frischer Butter zusammen durchgeschlagen, worauf man 3 Liter kochendes Bier unter beständigem Quirlen hinzugießt. Nebenbei gibt man geröstete Brotwürfel und Schweizer Käse. Vergl. auch *potage à la bière à la polonaise,* S. 261.

[5]) *A hot beer-soup in German style is the same as English ale posset, being 2 pts. mild beer simmered with sugar and spices and poured upon 6 beaten eggs and ½ pint cream; all whisked till frothy and poured upon a slice of toast in a bowl.*

[6]) 150 gr Butter zerläßt man mit 150 gr feinstem Grießmehl, um daraus einen dünnen Teig zu bilden, welchen man eine Minute kochen, aber nicht Farbe nehmen läßt. Diesen Teig verdünnt man mit 3 Liter Weiß- oder Braunbier, läßt die Suppe kochen, dann kalt werden. In einer anderen Schüssel hat man ½ Glas Rum und ebensoviel weißen Rheinwein, etwas Ingwer, Zimt, 100 gr Staubzucker und einige Zitronen-Scheiben. Man verdeckt die Schüssel und läßt sie *au bain-marie* heiß werden, d. h. man stellt sie in ein mit heißem Wasser gefülltes Gefäß von verzinntem Kupfer, um sie heiß zu halten. Inzwischen bindet man die Biersuppe mit 5 bis 6 Eigelben, gibt sie durch und mischt nach und nach 200 gr frische Butter darunter. Dann nimmt man die Schüssel mit der Rum- und Weinmischung aus dem Schwitzbade und gießt diese unter beständigem Rühren zu der Suppe. Auf besonderem Teller gibt man in Butter geröstete Brotschnitten.

[7]) Man gibt eine klare Biersuppe mit dem Zwieback in der Suppe, oder eine gebundene und den Zwieback nebenbei.

Soupe (claire) à la bièrc blanchc.	Klare Weißbier-[1])Suppe.	Pale (white) beer-soup, clear.
— *(liée) à la bière blanche.*	Gebundene Weißbier-[2]) Suppe.	— beer-soup, thickened.
— *à la bière blanche aux croûtons frits.*	Weißbier-Suppe mit gerösteten Brotkrusten.	— beer-soup with fried bread-crusts.
— *à la bière blanche au lait.*	— -Suppe mit Milch.	— beer-soup with milk.
— *à la bière blanche au pain bis et au cumin.*	Kümmel-Weißbiersuppe mit Schwarzbrot.	— beer-soup w. rye-bread and caraway-seeds.
— *à la bière blanchc au rhum.*	Weißbier-Suppe mit Rum.	— beer-soup with rum.
— *à la bière blanche au sagou.*	— -Suppe mit Sago.	— beer-soup with sago.
— *à la bière blanche au salep.*	— -Suppe mit Salep.	— beer-soup with salep.
— *à la bière blanche à la semoule.*	— -Suppe mit Grieß.	— beer-soup w. semolina.
— *à la bière à la chaudeau.*	Biersuppe[3]) wie Eierpunsch (Glühwein).	Beer-soup in Polish style.
— *à la bière au citron.*	— mit Zitrone.	— -soup with lemon.
— *à la bière à la crème.*	Schaumsuppe[4]) von Bier.	— cream-soup.
— *à la bière au cumin.*	Kümmel-Suppe[5]).	— -soup with caraway-seeds.
— *à la bière à la hollandaise.*	Holländische[6]) Biersuppe.	— -soup, Dutch style.
— *à la bière au lait.*	Biersuppe mit Milch.	— -soup with milk.
— *à la bière à la minute.*	Minuten-[7])Biersuppe.	— -soup as prepared in a minute.
— *à la bière au pain bis.*	Biersuppe m. Schwarzbrot.[8])	— -panada.
— *à la bière à la polonaise.*	Polnische[9]) Biersuppe.	— -soup, Polish style.
— *à la bierc à la poméranienne.*	Pommersche[10]) Biersuppe.	— -soup, Pomeranian style.
— *à la bière aux quenellcs de pain.*	Biersuppe mit Brotklößchen.	— -soup with bread-dumplings.
— *à la bière aux raisins.*	— mit Rosinen.	— -soup with raisins.

---

[1]) Man läßt eine Flasche Weißbier mit Zitronen- (süddeutsch Lemonien-) Schalen, Zucker, Zimt, einigen Nelken (süddeutsch Almode-Gewürz, Piment) und einem Theelöffelvoll Butter kochen, rührt mit zwei Theelöffelvoll Kartoffelmehl ab und läßt nochmals aufkochen. Man richtet die Suppe über gerösteten Brotkrusten an oder gibt Makronen nebenbei.

[2]) Suppe wie **klare**, zuletzt mit Eigelben abgezogen.

[3]) Polnische Suppe, *zupa piwna à la chaudeau.* Bier wird mit Weißwein zusammen gekocht, mit 10 bis 12 Eigelben und 200 gr feinem Zucker gut schäumig gerührt, dann gießt man ein wenig Bier hinzu, schlägt es mit dem Besen schäumig, worauf man den Rest des zurückbehaltenen kalten Bieres hinzuschüttet und unter beständigem Quirlen heiß werden läßt. Man rechnet beim Kochen auf jede Person ein Glas Bier und auf je 4 Liter Bier eine Flasche Weißwein. Auf besonderem Teller werden geröstete Semmel-Würfel gegeben. Diese Suppe kann auch in Gläsern serviert werden.

[4]) Auch **Schaumbier-Suppe**; wenn in Gläsern gegeben, auch **Eierbier** genannt. In letzterem Falle nimmt man mehr Eier zum Bier als zu der gewöhnlichen Schaumbier-Suppe.

[5]) Ungarisch *köménymagos leves.*

[6]) Eine Flasche dunkles oder helles leichtes Bier und eine Flasche nicht zu schwerer Weißwein werden in einen Topf gegossen, mit 7 oder 8 schaumig geschlagenen Eigelben, einem Stück frischer Butter, einem Eßlöffelvoll Zucker und etwas geriebener Muskatnuß gut durcheinander gequirlt, unter beständigem Umrühren zum Kochen gebracht und über in Butter braun gerösteten Brotwürfeln angerichtet. Man kann Brotwürfel oder gebrochenen Zwieback auch nebenbei geben.

[7]) Auf jede Person rechnet man 1/4 Liter Bier, ebensoviel Wasser, gibt den nötigen Zucker, eine Messer-Spitze Salz hinzu und läßt es kochen. Einige Eigelbe verrührt man mit Kartoffelmehl in etwas kaltem Wasser und gießt zu dieser Bindung nach und nach unter beständigem Rühren von dem kochenden Biere zu, welches man nachher wieder in den Suppentopf zurückschüttet. Man muß dabei den Topf schnell vom Feuer nehmen, die Suppe gut durchrühren und durch Weiterrühren das Gerinnen verhüten. Das nicht verbrauchte Weiße der Eier kann man mit Zucker zu Schaum schlagen, mit einem Löffel ausstechen und auf die angerichtete Suppe legen, oder man schlägt den Schaum durch die Suppe.

[8]) Vergl. *panade à la bière,* S. 260.

[9]) Ungarisch *lengyel sörleves,* polnisch *zupa piwna.* Gutes Weißbier wird mit Zucker, einer Zitronen-Schale und einem Stückchen Zim(me)t gut aufgekocht; dann gießt man eine halbe Flasche guten Weißwein und zwei Likör-Gläschen *marasquino di Zara* dazu und läßt dies zusammen kochend heiß werden, aber nicht kochen. Man bindet die Suppe mit einigen Eigelben, fügt, wenn nötig, noch etwas Zucker bei und würzt dieselbe angenehm mit Zitronen-Zucker, um sie dann über kleinen Biskuits oder Zwieback-Scheiben anzurichten. Dieses Warmbier wird auch als Getränk in Tassen serviert (**polnischer Thee**). Vergleiche auch *soupe à la bière* und die dazu gehörige Fußbemerkung 4, d.

[10]) Zubereitungs-Weise wie die einer gewöhnlichen Biersuppe. Man richtet sie über in Butte bräunlich gerösteten Erbsen an.

Soupe à la bière au riz.	Biersuppe mit Reis.	Beer-soup with rice.
— *à la bière au sagou.*	— mit Sago.	— -soup with sago.
— *à la bière à la semoule.*	— mit Grieß.	— -soup with semolina.
— *à la bière à la suédoise.*	Schwedische[1]) Biersuppe.	— -soup, Swedish style.
— *à la bière au vin du Rhin.*	Biersuppe mit Rheinwein.	— -soup with hock (Rhine-wine).
— *à la crème de bière [blanche.*	Weißbier-Schaumsuppe.	Cream-soup of pale beer.
— *à la crème de bière blanche aux macarons.*	— -Schaumsuppe mit Makronen.	— soup of pale beer with macaroons.
— *à la petite bière.*	Braunbier-Suppe (Suppe von einfachem Bier).	Brown-(mild)beer-soup.
— *à la petite bière au pain et au cumin.*	— Suppe mit Kümmel und Brot.	— -beer soup w. caraway-seeds and bread.

Potages au vin. — Wein-Suppen. — Wine-soups.

Coulis de vin.	Weinsuppe[2]).	Cullis of wine.
Panade au vin.	Brotsuppe mit Wein.	Wine-panada.
— *au vin et aux raisins.*	— mit Wein und Rosinen.	— -panada with raisins.
Potage de macaroni au vin.	Hohlnudel-Suppe mit Wein.	— -soup with macaroni.
— *au riz au vin blanc.*	Reissuppe mit Weißwein.	Rice-soup with white wine.
— *au riz au vin rouge.*	— mit Rotwein.	— -soup with red wine.
— *sabaillon*[3]).	Weinschaumsuppe.	Wine-cream-soup (*sabaillon*).
— *sagou au vin de Bourgogne.*	Sago-Suppe mit Burgunderwein.	Sago-soup with Burgundy (wine).
— *au vin blanc.*	Weißwein-Suppe.	White wine-soup.
— *au vin blanc à la crème.*	— -Schaumsuppe.	— wine cream-soup.
— *au vin de Bourgogne.*	Suppe von Burgunderwein.	Burgundy wine-soup.
— *au vin dit* »gramatka«.	Polnische Weinsuppe »Gramatka«[4]).	»*Gramatka*«, Polish wine-soup.
— *au vin à la monastère.*	Kloster-[5])Weinsuppe.	Monastery-wine-soup.
— *au vin pectoral.*	Brust-[6])Weinsuppe.	Pectoral wine-soup.

---

[1]) Ein Liter Bier mit 60 gr Zucker und etwas ganzem Zimt wird zum Kochen gebracht und dann mit 1/4 Liter Milch, ungefähr 2 Löffelvoll Mehl und 3 oder 4 Eigelben, die man gut zusammen verrührt hat, durch wiederholtes Hin- und Hergießen in zwei Gefäßen vermischt.

[2]) Zu den Wein-Coulis-Suppen verwendet man meistens Weißweine. Nachdem man 3 Eßlöffel Mehl mit 75 gr Butter unter beständigem Umrühren hellgelb geröstet hat, rührt man es mit 3 bis 4 Eßlöffelvoll Zucker und 1 Liter kaltem Wein glatt, quirlt 1 Liter kochendes Wasser hinzu und läßt die Suppe noch 10 bis 15 Minuten kochen. Man würzt diese Suppen sehr verschieden mit Zitronen- und Apfelsinen-Schale, mit Pfirsich- oder Apfelsinen-Wasser, oder auch mit frischen Früchten wie Erdbeeren und Himbeeren, die man mit aufwallen läßt. Nach Belieben kann man diese Suppen binden, indem man Mehl, Butter und Eier in kaltem Wasser glatt rührt und die Suppe damit abzieht. Nebenbei reicht man in Butter geröstete, mit Zucker bestreute Brotwürfel oder kleine Biskuits. Es ist zu beachten, daß Wein-, Bier- u. Obstsuppen am besten in einem **irdenen** Geschirr gekocht werden, ein gut emailliertes genügt auch, niemals aber darf ein eisernes dazu benutzt werden.

[3]) Auch *sabayon, sapagon, sabajon, sapazeau, sabajeau, savoyon, sabouyon, sapaceau, zabayon*, italien. *zabaione*, vom lateinischen *sapa* (dickgesottener Most), französ. *le sapa;* eine Art Weinschaum wie *chaudeau*, nur nimmt man anstatt Weißwein alten Malaga, Madeira oder Malvasier dazu. Man verwendet *sabaillon* zu Sosen, Mehlspeisen, serviert es in Punschgläsern oder Tassen als Getränk, in Tellern als Suppe (in Rußland). Hier ein **russisches** Rezept: 8 Eigelbe verrührt man mit 3/4 Pfd. Zucker, bis sie weiß werden, gießt 2 1/4 Glas weißen Tischwein und 1 1/4 Glas Wasser hinzu, legt einige Zitronen-Scheiben und etwas ganzen Zimt hinein, rührt dieses durch und stellt es ans Feuer, schlägt es mit einer Schaumrute, bis es dick wird und serviert diese Suppe sofort mit kleinen Biskuits.

[4]) *Gramatka zupa winna.* Man kocht zu gleichen Teilen Wein und Bier, gibt Zucker und ganzen Zimt hinein, streut fein geriebenes Brot darüber, nicht zu viel, damit die Suppe nicht zu dick wird, läßt das Brot einmal mit aufkochen und gibt die Suppe zur Tafel

[5]) Wasche ungefähr 1/4 Pfd. Reis, lege ihn mit einigen Zitronen-Schalen in Wasser und lasse ihn über gutem Feuer weich werden. Alsdann schütte leichten Weißwein hinzu (gleiche Menge wie vorher Wasser), versüße die Suppe mit Zucker und binde sie mit 4 bis 5 geschlagenen Eigelben.

[6]) **Weinsuppe für Brustkranke:** Sago (oder gute Tapioka) wird gestoßen und einige Stunden in frisches Wasser gelegt, dann mit Wasser durchsichtig gekocht, worauf man guten Rot-, Port- oder Xereswein im Verhältnis zur Menge (Quantität) der Suppe, etwas Zitronensaft und Zucker daran gibt. Man richtet die Suppe über kleinen Biskuits an. Nimmt man Rotwein zu dieser Suppe, so kann man durch Zusatz von etwas Himbeer-, Erdbeer- oder anderer Fruchtgallerte den Wohlgeschmack dieser Suppe bedeutend erhöhen.

Potage au vin aux pois frits.	Weinsuppe mit gebackenen Erbsen.[1])	Wine-soup with fried pease.
— *au vin à la turque.*	Türkische[2])Weinsuppe.	— -soup, Turkish style.
—† *au xérès.*	Suppe mit Xereswein.	Soup with sherry.
Salep au vin rouge.	Rotwein-Suppe mit Salep.	Salep-soup with red wine.
Semoule au vin.	Weinsuppe mit Grieß.	Semolina-soup with wine.
Soupe o'brandy.	Frische Branntwein-Suppe.	Soup o'brandy.
— *de châtaignes au vin.*	Weinsuppe mit Kastanien.	Wine-soup with chestnuts.
— *de chocolat au vin.*	Schokolade-Suppe mit Wein.	— -chocolate-soup.
— *de chocolat au vin et aux macarons.*	— -Suppe mit Wein und Makronen.	— -chocolate-soup with macaroons.
— *de cidre.*	Apfelwein-(Cider-)Suppe.	Cider-soup.
— *de cidre à la crème.*	Schaumsuppe von Apfelwein.	— -cream-soup.
— *de citron au vin blanc.*	Zitronen-Suppe mit Weißwein.	Lemon-soup with white wine.
— *crème d'avoine à la hambourgeoise.*	Hamburger[3]) Hafer-Schleimsuppe.	Oatmeal-soup, Hamburg(h) style.
— *crème d'avoine au vin.*	Hafer-Schleimsuppe m. Wein.	— -soup with wine.
— *aux fruits du rosier sauvage au vin.*	Hagebutten-[4])Suppe mit Wein.	Hip-soup with wine.
— *à la* »Kronprinz« *[Kron-Printz].*	Weinsuppe mit Kirschen und Biskuits.[5])	Wine-soup with cherries and biscuits.
— *à l'orge perlée au vin blanc.*	Perlgraupen-Suppe mit Weißwein.	Soup of peeled barley with white wine.
— *de vin aux amandes et aux raisins.*	Weinsuppe mit Mandeln und Rosinen.	Wine-soup with almonds and raisins.
— *de vin à l'*arrow-root.	— mit Pfeilwurz.	— -soup with arrow-root.
— *de vin aux biscottes.*	— mit Zwieback.	— -soup with *zwieback.*
— *de vin aux biscottes et aux raisins.*	— mit Zwieback und Rosinen.	— -soup with *zwieback* and raisins.
— *de vin aux biscuits.*	— mit Biskuits.	— -soup with biscuits.
— *de vin à la crème de neige.*	— mit Eierschnee.	— -soup with whisked eggs.
— *de vin à la crème de riz.*	— mit gestürztem Reis.	— -soup with moulds of rice.
— *de vin à la fécule.*	— mit Kartoffelmehl.	— -soup with fecula (starch-flour).
— *de vin aux macarons.*	— mit Makronen.	— -soup with macaroons.
— *de vin aux macarons et au riz.*	— mit Makronen und Reis..	— -soup with macaroons and rice.
— *de vin aux noques de farine.*	— mit Mehlnocken.	— -soup with farina-dumplings.
— *de vin aux noques de semoule.*	— mit Grießnocken.	— -soup with semolina-dumplings.
— *de vin aux omelettes.*	— mit Eierkuchen-Schnitten.	— -soup with omelet-slices.
— *de vin aux pâtes façonnées.*	— mit Form-(Stern-) Nudeln.	— -soup with shapes of noodles.
— *de vin aux pistaches.*	— mit Pistazien.	— -soup with pistachios.
— *de vin à la polonaise.*	Polnische[6]) Weinsuppe.	— -soup, Polish style.
— *de vin aux prunes.*	Weinsuppe mit Pflaumen.[7])	— -soup with prunes.
— *de vin aux quenelles à la neige.*	— mit Schneeklößchen.	— -soup with snow-balls.

---

[1]) Spezielle ungarische Suppe, *borleves gyüszüfánkkal.*

[2]) Reis wird gewaschen, gebrüht und mit Wasser, Salz, frischer Butter und Zitronen-Schalen langsam ausgequellt; inzwischen röstet man etwas Mehl in Butter hellgelb, gießt zwei Teile Weißwein und einen Teil Wasser, sowie den Saft einer halben Zitrone hinzu, verkocht alles mit der Mehlschwitze (Einbrenne), versüßt die Suppe mit Zucker und richtet sie über dem Reis an.

[3]) Grütze kocht man in Wasser, seiht sie durch, gibt zwei Glas Rum, Zucker, Zitronen-Schale, ein Stück Zimt, Rosinen und fein gestoßene Mandeln hinein, kocht dieses auf, bindet die Suppe mit einigen Eigelben und richtet sie über Zucker-Zwieback an. Man bereitet diese Suppe auch mit Rindfleisch-Brühe.

[4]) Süddeutsch Hüffenmark, Hetschen, thüringisch Hanebutten, Hanbutten, Hauniefen, Hainbutten.

[5]) Vergl. auch *soupes chaudes aux fruits.*

[6]) Vergl. *soupe à la bière à la polonaise.*

[7]) In Rußland sehr beliebte Suppe, welche dort auch häufig kalt gegessen wird.

Soupe de vin aux quenelles de pain. [*Corinthe.*	Weinsuppe mit Brotklößchen.	Wine-soup with bread-dumpling
— *de vin aux raisins de*	— mit Korinthen.	— -soup with currants.
Vermicelles au vin.	— mit Faden-Nudeln.	— -soup with vermicelli.

Soupes chaudes aux fruits.	Warme Fruchtsuppen.	Hot soups of fruits.
Soupe aux abricots.	Aprikosen-Suppe.[1]	Apricot-soup.
— *aux airelles (noires).*	Heidelbeer-[2])Suppe.	Whortleberry-soup.
— *aux airelles rouges.*	Preiselbeer-[3])Suppe.	Cranberry-soup.
— *aux airelles rouges*	— -Suppe mit Reis.	— -soup with rice.
— *à l'ananas.* [*au riz.*	Ananas-Suppe.	Ananas-(pine-apple)soup.
— *à l'ananas aux noques de beurre.*	— -Suppe mit Butter-Nocken.	Pine-apple-soup with butter-dumplings.
— *à l'ananas aux noques de farine.*	— -Suppe mit Mehlnocken.	— -apple-soup with farina-dumplings.
— *à l'ananas et aux pêches.*	— -Suppe mit Pfirsichen.	— -apple-soup w. peaches.
— *à l'ananas au riz.*	— -Suppe mit Reis.	— -apple-soup with rice.
— *aux baies de ronce.*	Brombeer-[4])Suppe.	Blackberry-soup.
— *aux baies de sureau*	Holunderbeer-Suppe.	Elder-soup.
— *aux cerises.* [*(noir).*	Suppe von (süßen) Kirschen[5]).	Soup of (sweet) cherries.
— *de citron à l'orge perlée.*	Zitronen-Suppe mit Perlgraupen.	Lemon-soup with peeled barley.
— *de citron aux quenelles d'amandes.*	— -Suppe mit Mandel-Klößchen.	— -soup with almond-dumplings.
— *de citron aux quenelles de pain.*	— -Suppe mit Brotklößchen.	— -soup with bread-dumplings.
— *de coings.*	Quitten-Suppe.	Quinces-soup.
— *crème aux noisettes.*	Sahne-Suppe mit gestoßenen (gerösteten) Haselnüssen.	Cream-soup with pounded (roasted) hazel-nuts.
— *creme aux oranges.*	— -Suppe mit Apfelsinen-Scheiben.	— -soup with orange-slices.
— *de dattes.*	Dattel-[6])Suppe.	Dates-soup.
— *aux fraises.*	Erdbeer-Suppe.	Strawberry-soup. [soup.
— *aux framboises.*	Himbeer-Suppe.	Raspberry-(hindberry-)
— *aux fruits aux lazagnes.* [*macaroni.*	Fruchtsuppe mit Bandnudeln.	Fruit-soup with lasagnes.
— *aux fruits au*	— mit Hohlnudeln.	— -soup with macaroni.

[1]) Aprikose, die Frucht des armenischen Pflaumen-Baumes *(prunus armeniaca)*, soll vom latein. *apricus*, sonnig, nach anderen von *praecocia*, die frühreifen, abstammen. Wieder andere meinen, das Wort sei arabischen Ursprungs, aus dem portug. *albricoque; al* ist arabischer Artikel. Betreffs der Obstsuppen im allgemeinen sei bemerkt, daß als Hauptbedingung ein reines, geruchloses Mund-, Haartuch oder Sieb notwendig ist, mittels dessen man die Suppe durchstreicht. Nach dem Durchstreichen versetzt man sie mit Wein (am besten Rheinwein) und entsprechend Zucker, gibt auch nach Umständen einen Teil ganze Früchte darein, die man, ehe die Suppe durchgestrichen wird, zurückbehält oder sie besonders dazn schmort. Zu den Obstsuppen kann man kleine Biskuits, trocken- oder in Butter geröstete Brotwürfel- und Scheiben, mit Zuckerguß überglänztes (glasiertes) Milchbrot, Zwieback usw. geben. Diese Suppen dürfen nur mäßig seimig (seimicht) sein; es wird durch etwas Kartoffel-, Stärke- oder Weizenmehl eine hübsche, glatte Verbindung hergestellt. In Süddeutschland reicht man diese nnd andere süße Suppen gewöhnlich in Gläsern warm oder als Kaltschalen.

[2]) Deutsch auch Blaubeere, Bickbeere, Schwarzbeere, Besing(s)beere, Bruchbeere, Besinge; andere Sorte, welche sehr wässerigen Geschmack hat, Sumpfheidelbeere, Rauschbeere, Zunkel-, Trunkelbeere. Französisch anch *myrtille (la)*, englisch *bilberry, huckle-, hurtle-, heath-, blue-, windberry* (Mehrzahl *-berries*); ungar. *áfonya*, ital. *bagiola, mirtillo*, spanisch *baya de arandano.*

[3]) Bayern und Württemberg schreiben nur Preiselbeere; mittelhochdeutsch briuzelbere, böhm. *brusina, bruslina,* ungar. *fanyarka (vörös áfonya)*, lettisch *bruklene,* litauisch *brùkne,* ital. *uva orsina, mirtillo rosso,* botanisch *vaccinium vitis idaea*, deutsch auch rote Heidelbeere, Kron(s)beere, Steinbeere, Hölperchen, thüring. Hölperle, süddeutsch Graugen, prov. Preußelbeere, Holperlbeere, englisch auch *moorberry, red whortleberry.*

[4]) Auch Kratzbeere, mittelhochd. bramber, althochd. bramberi (althochd. bramo, mittelhochd. brame, die Beere). Angelsächsisch bremel, engl. *bramble (-berry)*, niederländisch *braam,* ungar. *szeder,* italienisch *mora prugnola, mora, zarzal.*

[5]) Ungarisch *cseresznyeleves.*

[6]) Mittelhochd. datel, tatel, tatele, ital. *dattero*, griech. δάκτυλος, niederländisch *dadel,* ungar. *datolya,* latein. *dactylus.*

Soupe de fruits aux nouilles.	Fruchtsuppe mit Nudeln.	Fruit-soup with noodles.
— *de fruits aux pâtes façonnées.*	— mit Formnudeln.	— -soup with shapes of noodles-paste.
— *aux fruits du rosier [sauvage.*	Hagebutten-[1])Suppe.	Hip-soup.
— *aux griottes.*	Amarellen-[2])Suppe.	Soup of sour cherries.
— *aux groseilles.*	Johannisbeer-[3])Suppe.	Currant-soup.
— *à la* Kronprinz *(Kron-Printz).*	Kronprinz-[4])Kirschsuppe.	Cherry-soup in prince-royal style.
— *aux mandarines.*	Mandarinen-[5])Suppe.	Mandarin-(small orange) soup.
— *de mandarines aux quenelles d'amandes.*	— -Suppe mit Mandel-Klößchen.	— -soup with almond-dumplings.
— *aux melons.*	Melonen-Suppe.	Melon-soup.
— *d'oranges.*	Apfelsinen-Suppe.	Orange-soup.
— *d'oranges aux croquettes [de riz.*	— -Suppe mit Reisklößchen.	— -soup with *croquettes* [of rice.
— *d'oranges aux noques de semoule.*	— -Suppe mit Grieß-klößchen.	— -soup with semolina-dumplings.
— *d'oranges aux quenelles de pain.*	— -Suppe mit Brotklößchen.	— -soup with bread-dumplings.
— *d'oranges aux quenelles de sagou.*	— -Suppe mit Sago-Klößchen.	— -soup with sago-dumplings.
— *d'oranges au sagou.*	— -Suppe mit Sago.	— -soup with sago.
— *aux pêches.*	Pfirsich-Suppe.	Soup of peaches.
— *aux poires.*	Birnen-Suppe.	— of pears.
— *de pommes aux quenelles de neige.*	Apfel-Suppe mit Schnee-klößchen.	— of apples with snow-balls.
— *de pommes aux raisins de Corinthe.*	— -Suppe mit Korinthen.	— of apples with currants.
— *à la prince royal.*	Kronprinz-[6])Kirschsuppe.	Cherry-soup in prince-royal style.
— *aux prunes.*	Suppe von (ungeschälten) Pflaumen.	Soup of plums (prunes).
— *de prunes à la crème d'avoine.*	Pflaumen-Suppe mit Haferschleim.	— of plums (prunes) with cream of oat-meal.
— *aux prunes impériales.*	Suppe von Kaiser-Pflaumen[7]).	— of (imperial) prunes[8]).
— *de prunes au lait.*	Pflaumen-Suppe mit Milch.	— of plums with milk.
— *aux prunes pelées.*	Suppe von (geschälten) Pflaumen.	— of peeled plums.
— *aux prunes au vin blanc.*	Pflaumen-Suppe mit Weißwein.	— of plums with white wine.
— *à la purée de prunes.*	Suppe von Pflaumenmus.	*Purée*-soup of prunes.
— *aux raisins de Malaga.*	— von (getrockneten) Malaga-Trauben.	Soup of (dried) Malaga-raisins.

[1]) Süddeutsch Hüffenmark oder Hetschen, ital. *rosa canina*, ungar. *csipkebogyó*.

[2]) Süddeutsch Weichsel-Suppe, ungarisch *meggyleves;* Amarellen (Amarillen), Morellen, engl. auch *morels*=Art sauerer Kirschen, Weichseln mit hellem, wässerigem Safte, während die mit gefärbtem Safte als echte Weichseln oder Matten bezeichnet werden.

[3]) Süddeutsch Ribiseln, ungar. *ribizke*, ital. *ribes, uva spina.*

[4]) Von frischen oder eingemachten Kirschen macht man ein *purée*, die Kerne stößt man mit dem Mörser, bewahrt sie in einer Tasse auf und läßt sie, nachdem man guten (roten) Rheinwein darüber gegossen hat, eine Stunde stehen und ausziehen. Das Kirschmus süßt man mit Zucker und gibt etwas Rheinwein darüber. Dann nimmt man die Tasse mit den Kernen, gießt den Wein derselben ab und vermischt ihn mit dem Kirschmus. Das Ganze wird nun ins Schwitzbad *(bain-marie)* gestellt, wo man es recht heiß, aber nicht kochend werden läßt; denn in letzterem Falle würde die Blume *(bouquet)* des Weines gänzlich verloren gehen. Man richtet die Suppe über kleinen Biskuits oder Makronen an.

[5]) Die Früchte von *citrus myrtifolia* und *citrus chinensis*, kleine Pomeranzen (Orangen), die einen sehr lieblichen, süßen Geschmack haben. Der Baum wächst auf Malta, Sizilien, in Kalabrien, Algier und China. Aus den Fruchtschalen dieser Früchte bereitet man das Mandarinöl, welches dem Zitronenöl ähnlich riecht.

[6]) Vergl. *soupe à la »Kronprinz«* oben.

[7]) Auch Katharinen-Pflaumen, welche als feinste im Handel gelten, engl. einfach *prunes*, bayrisch Zwetschen, Zwetschken, altthüringisch Quatschge, italienisch *susina, prugna*, dänisch *svedske*, ungarisch *szilva*. Das in Süddeutschland gebräuchliche Wort Zwetsche, (Zwetschke), obwohl von slavischem Klang, kommt doch in der slavischen Sprache nicht vor.

[8]) *A considerable number of stone-fruits are included in the general name of plum, varying from the large egg-plum and greengage to the damson in size and appearance. Prunes are French plums, well known in the dried state.*

Soupe aux reines-claude.	Reineclauden-[1])Suppe.	Greengage-soup.
— *à la rhubarbe.*	Rhabarber-Suppe.	Rhubarb-soup.
— *aux tomates.*	Paradiesapfel-Suppe.	Tomato-soup.
— *de tomates à la crème.*	— -Suppe mit Sahne.	— -cream-soup.

e) Soupes froides. — Kalte Suppen[2]). — Cold soups.

Botwinja (Batwinja) *à la russe.*	Russische[3]) Kräuter-Suppe mit kaltem Fisch.	*Botwinja* (Russian herb-soup with iced fish).
Kolodnik *à la polonaise.*	Polnische Kräuter-Suppe: Kolodnik[4]).	*Kolodnik* (Polish herb-soup).
Okroschka *à la russe.*	Russische Okroschka[5]).	*Okroschka* (Russian cold soup).
Potage froid de volaille.	Kalte Geflügel-[6])Suppe.	Cold (chicken-)soup.
Soupe froide aux abricots.	Aprikosen-Kaltschale.	— apricot-soup.

[1]) Auch Ringelotte, Königs-Pflaume.

[2]) Alle Kalt(e)schalen müssen mit recht kaltem Wasser bereitet werden, oder man legt ein Stückchen klares Eis hinein. Man kann die Suppe vor dem Anrichten auch in den Eisschrank stellen behufs gründlicher Erkaltung derselben. Neben dem zu Anfang der *potages chauds aux fruits* Gesagten ist noch zu bemerken, daß man nicht zuviel Zucker zu diesen Suppen verwenden darf, da sie sonst nicht erfrischend schmecken. Wer mehr Zucker nehmen will, muß auch entsprechend mehr Zitronensaft zusetzen. Ein Quantum (Menge) der Einlagen (Ingredienzen) ist schwer zu bestimmen, weil hier die Zunge und die häuslichen Mittel entscheiden müssen, der Zucker-Zusatz richtet sich nach dem geringeren oder stärkeren Säure-Gehalt der Früchte. — Obstkaltschalen werden zur Zeit der Obstreife, namentlich an heißen Sommer-Tagen auch in Begleitung einer Fleischbrüh-Suppe gegeben. Über Milchkaltschalen ist zu bemerken, daß da, wo Früchte oder Fruchtsäfte verwendet werden, die Kaltschale erst kurz vor dem Anrichten bereitet werden soll; denn bei längerem Stehen kann die Fruchtsäure die Milch leicht zusammenziehen.

[3]) Man kocht Sauerampfer-Blätter in Salzwasser, reibt sie durch ein Sieb, fügt in Wasser gekochten und fein gehackten Spinat, in Würfel geschnittene Gurken, Dill, Zwiebel, Grünwerk, Salz und feinen Zucker hinzu, verdünnt dies mit schäumendem Kwas und thut Eis hinein. Vor dem Anrichten gibt man etwas Xereswein oder Champagner und in Salzwasser gekochte Schnitten von Lachsforelle in die *Botwinja.* Nebenbei pflegt man geriebenen Meerrettich zu reichen. Man gibt den vorher auf Eis kalt gemachten Lachs, verziert mit grüner Petersilie, auch nebenbei auf einem Mundtuch. Nimmt man anstatt des Lachses einen Zander oder Stör, so dürfen diese beiden nicht auf einem Mundtuch gereicht werden, sondern es ist üblich, beide mit geriebenem Meerrettich auf einer Schüssel zu servieren. Näheres über Kwas, dieses in jedem russischen Haushalt unentbehrliche Lieblings- und National-Getränk, welches außerdem zu allerhand Suppen und Speisen Verwendung findet, siehe im »Wörterbuch«.

[4]) *Polski kolodnik:* Man zerreibt eine Handvoll Dill und grünen Lauch mit Salz. Blätter und Stengel von roten Rüben, sowie einige junge Rüben werden gewaschen und in Wasser abgekocht; hierauf wird alles fein gehackt, in eine Suppen-Schüssel gelegt und 3 bis 5 Glas frische sauere Sahne darüber gegossen. Man verdünnt dies mit Brotkwas oder mit vorher gekochtem kalten Wasser, legt harte in mehrere Teile zerschnittene Eier, würfelig geschnittene Gurken, Krebsschwänze, Zitronen-Scheiben, ein wenig Pfeffer und ein Stück Eis hinein. Man kann in diese Suppe auch noch in zierliche Stückchen geschnittenen, gedämpften Stör geben und einige hart gekochte, in je vier Teile geschnittene und mit gehacktem Fenchel oder Dill bestreute Eier auf besonderem Teller reichen.

[5]) a) *Okroschka is riba,* Okroschka von Fisch: Man bratet in Butter oder schmort in Olivenöl oder kocht in Wasser einige Pfund Fisch, befreit den Fisch von den Gräten, zerschneidet und legt ihn in eine Suppen-Schüssel, fügt Scheiben von frischen oder gesalzenen Gurken, harte Eier, fein gehackten grünen Lauch, Dill und Sauerampfer hinzu, verdünnt alles mit schäumendem Kwas und gibt saueren Rahm darüber. Nach Geschmack wird noch Salz und Pfeffer hineingeschüttet und die *Okroschka* mit einem Stückchen Eis angerichtet. Sehr oft gibt man auch noch gekochte Hummern und Krebsschwänze in die Suppe. b) *Okroschka is miaço,* Okroschka von Fleisch: Gebratenes Wild, Rind-, Hammel-, Kalbfleisch, gekochten Schinken, Salzfleisch und geräucherte Zunge schneidet man in Würfel, fügt geschälte, frische oder gesalzene Gurken, harte Eier, fein gehackten grünen Lauch, Dill und Beifuß hinzu, legt alles in eine Suppen-Schüssel, gießt sauere Sahne darüber, verdünnt es mit einfachem oder schäumendem Kwas und würzt nach Geschmack mit Salz und Pfeffer. c) *Okroschka* aus Verschiedenem: Man schält frische oder gesalzene Gurken und schneidet sie in kleine Würfel. Gleichfalls in Würfel schneidet man gebeizte (marinierte) Tafel-Pilze, Trüffeln, Morcheln, frische oder eingemachte Äpfel, gekochte Kartoffeln, rote Rüben, grüne Bohnen und legt alles in eine Suppen-Schüssel. Auch Pflaumen, Kirschen, Pfirsiche und Weintrauben kann man frisch oder eingemacht beilegen. Vor dem Anrichten nimmt man ein wenig Senf und Salz, gießt einige Tropfen gutes Salatöl (Provence) hinzu, verrührt es tüchtig, verdünnt es mit einfachem oder schäumendem Kwas, thut grünen Lauch, Petersilie und Dill hinein, mischt alles zusammen, würzt mit Salz und Pfeffer und serviert die Suppe mit einem Stückchen klaren Eis.

[6]) Lege ein junges Huhn mit je einem Sträußchen Petersilie und Fenchel in die Schmorpfanne und gieße ein Weinglas Gurkensaft und entsprechend Fleischbrühe hinzu. Wenn das Huhn gar ist, nimm es heraus, streiche die Fleischbrühe durch ein Mundtuch und kläre sie sorgfältig. Zu gleicher Zeit hat man eine Garnitur Sellerie gekocht, letzteren schüttet man mit der geklärten Fleischbrühe in die Suppen-Schüssel, gibt zierliche runde Brustfleisch-Schnitten von dem Huhn, ein wenig gehackte Petersilie und etwas grünen Fenchel hinein und läßt die Suppe im Eisschrank kalt werden, bevor man sie anrichtet. Man liebt es auch, wenn einige kleine Stückchen Eis in der Suppe schwimmen.

Soupe froide aux amandes à la russe.	Russische[1]) Mandel-Kaltschale.	Cold almond-soup, Russian style.
— *froide à l'ananas.*	Ananas-Kaltschale.	— pine-apple soup.
— *froide à l'ananas et aux pêches.*	— -Kaltschale mit Pfirsichen.	— pine-apple soup with peaches.
— *froide à l'ananas au vin de Champagne.*	— -Kaltschale mit Champagner.	— pine-apple soup with champagne.
— *froide aux avelines.*	Haselnuß-Kaltschale.	— hazelnut-soup.
— *froide au babeurre.*	Buttermilch-Kaltschale.	— butter-milk soup.
— *froide aux baies de ronce.*	Brombeer-Kaltschale.	— bramble-berry soup.
— *froide à la bière.*	Bierkaltschale.	— beer-soup.
— *froide à la bière blanche.*	Weißbier-Kaltschale.	— soup of pale (white) beer.
— *froide à la bière blanche au lait.*	— -Kaltschale mit Milch.	— soup of pale beer with milk.
— *froide à la bière blanche aux macarons.*	— -Kaltschale mit Makronen.	— soup of pale beer with macaroons.
— *froide à la bière blanche au rhum.*	— -Kaltschale mit Rum.	— soup of pale beer with rum.
— *froide à la bière aux quenelles de pain.*	Bierkaltschale mit Brotklößchen.	— beer-soup with bread-dumplings.
— *froide à la bière aux raisins.*	— mit Rosinen.	— beer-soup with raisins.
— *froide aux brignoles.*	Prünellen-Kaltschale.	— prunello-soup.
— *froide aux cerises.*	Kirschkaltschale.	— cherry-soup.
— *froide aux cerises aigres.*	Kaltschale von saueren Kirschen (Weichseln).	— soup of sour cherries (egriots).
— *froide au chocolat.*	Schokolade-Kaltschale.	— chocolate-soup.
— *froide au chocolat aux quenelles de neige.*	— -Kaltschale mit Schneeklößchen.	— chocolate-soup with snow-balls.
— *froide de cidre.*	Apfelwein-Kaltschale.	— soup of cider.
— *froide aux citrons.*	Zitronen-Kaltschale.	— soup of lemon.
— *froide de citron aux biscottes.*	— -Kaltschale mit Zwieback.	— soup of lemon with *zwieback.*
— *froide de citron aux quenelles d'amandes.*	— -Kaltschale mit Mandel-Klößchen.	— soup of lemon with almond-dumplings.
— *froide de coings.*	Quitten-Kaltschale.	— soup of quinces.
— *froide à la crème de fleurs d'oranger.*	Rahmkaltschale mit Apfelsinen-Blüten.	— cream-soup with orange-flowers.
— *froide à la crème fouettée.*	Rahmschnee-Kaltschale.	— soup of whipped cream.
— *froide à la crème à la vanille.*	Kaltschale von süßer Sahne und Vanille.	— cream-soup with vanilla.
— *froide de dattes.*	Dattel-Kaltschale.	— soup of dates.
— *froide à l'eau.*	Wasser-Kaltschale.	— water-soup.
— *froide aux épines-vinettes.*	Berberitzen-Kaltschale.	— soup of barberries.
— *froide au faux chocolat.*	Falsche Schokolade-Kaltschale.	— mock-chocolate soup.
— *froide aux fraises au lait.*	Milchkaltschale mit Erdbeeren.	— strawberry-soup with milk.
— *froide aux fraises à la russe.*	Russische[2]) Erdbeer-Kaltschale.	— strawberry-soup in Russian style.

[1]) Man gießt kochendes Wasser auf Mandeln, nimmt die Schale ab, legt sie in einen Mörser, befeuchtet sie mit Wasser und stößt sie recht fein. Hierauf wird, dem Quantum der Suppe entsprechend, gekochtes Wasser darauf gegossen, dieses mit den gestoßenen Mandeln gut vermischt und das Ganze hierauf durch ein Mundtuch geseiht. Hat man die Mandeln tüchtig ausgepreßt, so süßt man die Suppe mit Zucker nach Geschmack und gibt kalten, mit Zimt und Rosinen gekochten Reis hinein. Es ist nicht ratsam, nur süße Mandeln zu verwenden; man rechnet auf ein Pfund süße gewöhnlich zwei Dutzend bittere Mandeln.

[2]) a) Man reibt die Beeren durch ein Sieb, dann kocht man Wein und Wasser zu gleichen Teilen, würzt mit Zitronensaft, süßt mit Zucker, gibt hierein das Beerenmus und stellt die Suppe aufs Eis. b) Man schlägt sechs Eigelbe mit einem halben Pfund Zucker weiß, verdünnt dies mit süßer Sahne je nach Bedarf von viel oder wenig Suppe, stellt es ans Feuer, rührt bis es dick wird, läßt es aber nicht aufkochen. Hierauf läßt man die Suppe im Durchrühren abkühlen, verdünnt (verlängert) sie mit dem Beerenmus, seiht durch, schüttet sie in eine Suppen-Schüssel und gibt noch eine Handvoll frische Beeren hinein. Man serviert diese Suppe mit Gefrorenem aus Sahne, welches man mit einem Löffel aussticht und wie Klöße in die Suppe legt. Diese muß aber schnell serviert werden, damit das Gefrorene nicht schmilzt (zerläuft).

Soupe froide aux fraises au vin blanc.	Weinkaltschale mit Erdbeeren.	Cold strawberry-soup with white wine.
— *froide aux framboises et aux fraises.*	Kaltschale von Erd- und Himbeeren.	— raspberry and strawberry-soup.
— *froide aux framboises au lait.*	Milchkaltschale mit Himbeeren.	— raspberry-soup with milk.
— *froide aux framboises au vin.*	Weinkaltschale mit Himbeeren.	— raspberry-soup with wine.
— *froide aux fruits divers.*	Kaltschale von verschiedenen Früchten.	— soup of several sorts of fruits.
— *froide aux griottes.*	— von saueren (Weichsel-) [Kirschen.	— egriot-soup.
— *froide aux groseilles.*	Johannisbeer-Kaltschale.	— currant-soup.
— *froide au lait aux amandes.*	Milchkaltschale mit Mandeln.	— milk-soup with almonds.
— *froide au lait d'amandes.*	Mandelmilch-Kaltschale.	— almond-milk soup.
— *froide au lait d'amandes aux quenelles d'amandes.*	— -Kaltschale mit Mandel-Klößchen.	— almond-milk soup with almond-dumplings.
— *froide au lait aux fruits.*	Milch-Fruchtkaltschale.	— milk-soup with fruits.
— *froide au lait aux macarons.*	Milchkaltschale mit Makronen.	— milk-soup with macaroons.
— *froide au lait aux prunes.*	— mit Pflaumen.	— milk-soup with plums (prunes).
— *froide au lait aux quenelles à la neige.*	— mit Schneeklößchen.	— milk-soup with snow-balls.
— *froide au lait au riz.*	— mit Reis.	— milk-soup with rice.
— *froide au lait à la vanille.*	Kalte Vanillemilch.	— vanilla-milk.
— *froide aux mandarines aux quenelles d'amandes.*	Mandarinen-Kaltschale mit Mandel-Klößchen.	— mandarin-soup with almond-dumplings.
— *froide à la Mlle. Mars*[1].	Süße Mandel-Kaltschale.	— almond-soup.
— *froide aux myrtilles*[2].	Heidelbeer-Kaltschale.	— bilberry-soup.
— *froide aux mûres.*	Maulbeer-Kaltschale.	— mulberry-soup.
— *froide aux oranges.*	Apfelsinen-Kaltschale.	— orange-soup.
— *froide d'oranges au pain de riz.*	— -Kaltschale mit gestürztem Reis.	— orange-soup with moulds of rice.
— *froide aux oranges et aux pêches.*	Kaltschale von Apfelsinen und Pfirsichen.	— orange-and peach-soup.
— *froide aux oranges aux quenelles de pain.*	Apfelsinen-Kaltschale mit Brotklößchen.	— orange-soup with bread-dumplings.
— *froide aux oranges aux quenelles de sagou.*	— -Kaltschale mit Sago-Klößchen.	— orange-soup with sago-dumplings.
— *froide aux oranges aux quenelles de semoule.*	— -Kaltschale mit Grieß-klößchen.	— orange-soup with semolina-dumplings.
— *froide de pavot.*	Mohnkaltschale.	— soup of poppy-seed(s).
— *froide aux pêches.*	Pfirsich-Kaltschale.	— peach-soup.
— *à la perroquet.*	Weinkaltschale.	— wine-soup.
— *froide aux pistaches.*	Kalte Pistazienmilch.	— pistachio-[3]soup.
— *froide de poires aux airelles rouges.*	Rote Birnen-[4]Kaltschale.	— soup of pears with cranberries[5].
— *froide à la polonaise.*	Polnische[6] Kräuter-Suppe.	— Polish herb-soup.
— *froide aux pommes.*	Apfel-Kaltschale.	— apple-soup.

[1]) Sprich »Mahr«; *Anne Françoise Hippolyte Boutet-Monvell Mars*, bedeutende franz. Schauspielerin, geboren 9. (5.?) Februar 1779 zu Paris, trat in ihrem 13. Jahr in Versailles in Kinder-Rollen auf, ging drei Jahre später zum Théâtre Freydeau über und ward darauf beim Théâtre français angestellt, wo sie bald der Liebling des Pariser Publikums wurde. Napoleon I. berief sie stets, wo es galt, seine Siege auch auf der Bühne zu feiern. Im Jahre 1841 zog sie sich von der Bühne zurück, bei welcher Gelegenheit sie zur *inspectrice* der dramatischen Studien am Konservatorium ernannt wurde. Sie starb am 20. März 1847 in Paris.

[2]) Auch *airelles (noires), raisins des bois;* selten *mirtilles;* ital. *mirtilli*, span. *baya de arándano*, ung. *áfonya*.

[3]) Auch *pistachio-nut* und *fistinut*.

[4]) Preiselbeeren werden mit Wasser gekocht, der Saft wird durch ein Sieb gegossen. Schöne saftige Birnen schält man, entfernt die Kerne, schneidet die Birnen in Würfel, kocht sie in dem Preiselbeer-Safte mit Zucker und Zimt weich und rührt vor dem Anrichten etwas Kartoffelmehl in die Suppe.

[5]) Auch *red bilberry, moor-berry, red whortle-berry*.

[6]) Vergl. *kolodnik à la polonaise*, S. 266.

Soupe froide de pommes au riz et aux raisins.	Apfel-Kaltschale mit Reis und Rosinen.	Cold apple-soup with rice and raisins.
— *froide de pommes à la russe.*	Russische[1]) Apfel-Kaltschale.	— apple-soup, Russian style.
— *froide au »pompernickel«*[2]).	Pumpernickel-Kaltschale.	— pumpernickel-soup.
— *froide aux prunes.*	Pflaumen-[3])Kaltschale.	— plum-(prunes-)soup.
— *froide aux prunes au riz.*	— -Kaltschale mit Reis.	— plum-soup with rice.
— *froide à la purée de fraises.*	Kaltschale von durchgestrichenen Erdbeeren.[4])	— *purée* of strawberry-soup.
— *froide à la purée de prunes.*	— von Pflaumenmus[5]).	— *purée* of plums (prunes).
— *froide aux raisins de Corinthe.*	Korinthen-Kaltschale.	— currant-soup.
— *froide à la rhubarbe.*	Rhabarber-Kaltschale.	— rhubarb-soup.
— *froide au riz.*	Reiskaltschale.	— rice-soup.
— *froide au riz et au citron.*	— mit Zitrone.	— rice-soup with lemon.
— *froide au riz et aux oranges.*	— mit Apfelsinen.	— rice-soup with oranges.
— *froide aux roses.*	Rosen-Kaltschale.	— soup of roses.
— *froide au sagou.*	Sago-Kaltschale.	— sago-soup.
— *froide au sagou au vin rouge.*	Rotwein-Kaltschale mit Sago.	— sago-soup with red wine.
— *froide à la semoule au vin rouge.*	— -Kaltschale mit Grieß.	— semolina-soup with red wine.
— *froide au sirop.*	Sirup-Kaltschale.	— syrup-soup.
— *froide au sureau au lait.*	Milchkaltschale mit Holunder-Beeren.	— elderberry-soup with milk.
— *froide au vinaigre.*	Essig-Kaltschale.	— vinegar-soup.
— *froide au vin blanc.*	Weißwein-Kaltschale.	— white wine-soup.
— *froide au vin blanc et au pain.*	— -Kaltschale mit Brot.	Panada of (with) white wine.
— *froide au vin aux quenelles de sagou.*	Weinkaltschale mit Sago-Klößchen.	Cold wine-soup with sago-dumplings.
— *froide à la westphalienne.*	Westfälische[6]) Bierkaltschale mit Schwarzbrot.	— beer-soup in Westphalian style.

f) Potages nationaux. — National-Suppen. — National soups.

Potages africains. — Afrikanische Suppen. — African soups.

Potage à l'africaine.	Afrikanische[7]) Suppe.	African soup.
— *de fourmis.*	Ameisen-Suppe.	Soup of ants.

[1]) Recht schöne, große Apfel schält man, schneidet sie in Hälften, entfernt die Kerne, kocht die Stückchen in Wasser, fügt Zimt, Zitronen-Schale, etwas Burgunderwein und ein wenig Semmel hinzu. Sind die Äpfel aufgekocht, so reibt man sie durch ein Sieb in eine Suppen-Schüssel, seiht das Wasser, in welchem die Äpfel gekocht wurden, darüber und läßt die Suppe kalt werden. Dann gießt man einige Flaschen guten Rotwein (Quantum des Weines hängt von dem Quantum der Suppe ab), den Saft aus einer Zitrone, etwas Himbeer- oder Johannisbeersaft hinein, süßt mit Zucker und vermischt alles recht gut. Man gibt diese Suppe zuweilen mit Klößen, deren Bereitung folgende ist: Man schäle 2 bis 3 Äpfel, reibe sie auf einem Reibeisen, gebe etwas Rotwein, gestoßenen Zimt, Zitronen-Schale, klaren Zucker nach Geschmack, 3 Eier und soviel geriebene Semmel dazu, daß ein ziemlich dicker Teig entsteht, wie gewöhnlich zu Klößen. Man gieße ein wenig der fertigen kalten Suppe ab, koche sie und lege mit einem Theelöffel Klöße hinein; sobald diese aufkochen, stelle man die Suppe beiseite zum Kaltwerden. Sodann gibt man die erkaltete Suppe mit den Klößen zu der übrigen Kaltschale und serviert diese.

[2]) *Gros pain bis de Westphalie dit »pompernickel«.*

[3]) Ungarisch *szilvaleves*, italienisch *zuppa fredda alle prugne*, spanisch *sopa de ciruela.*

[4]) Man bereitet diese Suppe gewöhnlich nicht aus Erdbeeren allein, sondern nimmt zu den ersteren noch einen kleinen Teil roter Johannis-Beeren. Das Beerenmus wird mit Champagner verdünnt.

[5]) Süddeutsch Powidl-Suppe.

[6]) Man reibt altes Schwarzbrot, schlägt mit einem Schneebesen dicke, sauere Sahne und gibt zu dieser braunes (einfaches) Bier mit Zucker und Zimt, zuletzt das geriebene Schwarzbrot.

[7]) Reissuppe mit Kari, Artischocken-Würfeln und Eierfrucht.

Helbe *(potage trigonelle à l'égyptienne).*	Ägyptische Suppe von Bockshornklee[1]).	Egyptian soup of fenugreek *(helbe).*
Kouskous.	Abyssinische[2]) National-Suppe.	Abyssinian soup *(kouskous).*
Lebaba.	Ägyptische Suppe: Lebaba[3]).	Egyptian soup *(lebaba).*
Sorgho.	Mohrenhirse-[4])Suppe.	Soup of Indian millet.

Potages allemands. — Deutsche Suppen. — German soups.

Potages allemands.	Deutsche Suppen.	German soups.
Brouet d'andouilles.	Wurst-(Metzel-)Suppe.	Pudding-broth.
Potage aux abattis d'oie à l'allemande.	Gansklein mit durchgeschlagenen weißen Bohnen.[5])	German giblet-soup.[6])
— *à l'allemande.*	Deutsche[7]) Gemüse-Suppe.	German[8]) vegetable-soup.
— *de mou de veau à l'allemande.*	— Lungenkrapfen-[9])Suppe.	— calf's lights-soup.
— *aux quenelles de foie à l'allemande.*	— Suppe mit Gansleber-Klößchen (-Knödeln).	— soup with goose-liver-dumplings (-balls).
— *à la saint-jeudi.*	Gründonnerstag-[10])Suppe.	Holy- Thursday-soup.
Soupe au babeurre.	Buttermilch-Suppe.	Butter-milk soup.
— *à la bière.*	Heiße Biersuppe (Warmbier).	Hot beer-soup[11]).
— *biscotin (aux biscottes) au lait.*	Deutsche Milchsuppe mit Zwieback.	German milk-soup with *zwieback.*
— *à la crème d'avoine.*	Hafer-Schleimsuppe.	Oatmeal-cream-soup.
— *froide à la bière.*	Bierkaltschale.	Cold beer-soup[12]).
— *de gruau au lait.*	Grütze-Suppe mit Milch.	Grit-soup with milk.
— *au lait à l'allemande.*	Deutsche Milchsuppe.	German milk-soup.
Potage à l'alsacienne.	Elsässische[13]) Sauerkraut-Suppe.	Alsatian soup of sourcrout.

---

[1]) Botanisch *trigonella*, Kuhhornklee, Käseklee; *trigonella foenum graecum*, Bockshornklee, griechisches Heu, mit einzeln oder zu zweien stehenden, blaßgelben Blüten und kahlen, der Länge nach gestreiften Hülsen, wächst hauptsächlich in Nordafrika, in Indien und Kleinasien, wird auch in Europa der Samen halber gebaut. Diese schmecken widerlich bitter, riechen sehr stark und standen bei den alten Römern und Griechen als Arznei-Mittel in hohem Ansehen. Heutzutage bilden sie geröstet, mit Milch zubereitet, die National-Speise (-Suppe) der Ägypter. In derselben Weise zubereitet, genießen sie die Frauen im Morgenland (Orient), um die in den Harems beliebte Wohlbeleibtheit zu gewinnen. In Europa dienen die Samen nur noch in der Tierarzneikunde (Veterinär-Praxis); das Stroh verwendet man als Pferde-Futter.

[2]) Stark gewürzte Fleischsuppe mit Fleischstücken und Gemüse. Eine Art Teig, ähnlich dem unserer Nudeln, wird hinein gebröckelt und etwas Butter beigefügt.

[3]) Suppe (auch Getränk) aus getrocknetem Brot, Butter, Honig und Rosinen-Wasser.

[4]) *Sorghum vulgare*, Mohren-Hirse, Moorhirse, Kafferkorn, Negerkorn, Durrha (vergl. engl. *durra*), Dari, Dara, Doura, mit knotig gegliedertem, bis 5 m hohem Halm, soll aus Indien stammen (vergl. engl. *Indian millet*), kam zu Plinius' Zeit nach Europa, im 13. Jahrhundert nach Italien und im 16. Jahrhundert als sarazenische Hirse nach Frankreich. Sie wird jetzt hauptsächlich an der Nordost- und Westküste Afrikas als Brotkorn gebaut, auch in Ungarn, Dalmatien, Polen, Portugal, Italien, in Arabien und Ostindien in verschiedenen Sorten (Varietäten) gezüchtet. In Afrika liefert sie von allen Brotfrüchten die reichsten Erträge. Die Nubier bereiten ihr National-Gericht aus diesem Korn und nennen es *sorgho*, eine dicke, schleimige Suppe (oder Mus), ähnlich unserer Hafer-Grütze. Auch ein berauschendes Getränk und eine Art Essig bereitet man aus der Mohren-Hirse. In Irland, Schottland und Belgien verarbeitet man die Körner in den Brennereien, außerdem dienen sie, wie auch die Halme mit den Blättern, als Viehfutter.

[5]) In manchen Gegenden Deutschlands gibt man auch eine Handvoll ganze, gekochte Bohnen, in Thüringen nur Reis hinein.

[6]) *Purée of white beans with some whole boiled beans added, and giblets cut small, stewed tender and mixed in.*

[7]) Vergl. *potage (lié) à l'allemande,* S. 182.

[8]) *One of the most nutritious and appetizing soups known to the German »gourmet«. Put into a stew-pan 12 onions, 1 turnip and a head of cabbage, some butter, 1 quart of white stock, stew till tender. Add another quart of stock, pulp the vegetables and boil with the soup ½ an hour, stirring constantly; just before serving stir ½ pint of boiling cream and about 20 button-onions picked and boiled soft in milk and water. Season with salt and cloves, thicken with rice-flour worked with butter. The soup may be served »clear«, with very finely cut nouilles-paste, which has been boiled in salted water.*

[9]) Auch in Österreich und Ungarn sehr beliebt, in ersterem Lungenstrudel-Suppe, in letzterem *tildös rétesleves* genannt.

[10]) Vergl. *potage (clair) à la saint-jeudi.*

[11]) *Bread and caraway-seeds boiled in mild beer and poured upon beaten eggs; hot enough to thicken, but not to curdle them. See also »beer-soups«, page* 260.

[12]) *Half beer, half water, with bread-crumbs, currants and lemon-peel stirred up in it.*

[13]) Mit Apfel-Stückchen, Rauchfleisch und ein wenig Knoblauch. Einige Apfel-Stückchen können auch auf besonderer Schüssel gegeben werden.

Potages.	Suppen.	Soups.
Potage à la bavaroise.	Linsenmus-Suppe mit Bratwürsten.[1])	*Purée* of lentil-soup with sausages.
— de pommes de terre à la bavaroise.	Bayrische[2]) Kartoffel-Suppe.	Bavarian potato-soup.
Soupe à la berlinoise.	Berliner[3]) Weißbier-Suppe.	Berlin white-beer-soup
Potage à la Francfort.	Frankfurter[4]) Suppe.	Frankfort-soup.
— d'anguille à la hambourgeoise.	Hamburger[5]) Aalsuppe.	Hamburg eel-soup.
— de pommes de terre à la hambourgeoise.	Hamburger[6]) Kartoffel-Suppe.	— potato-soup.
— à la hessoise.	Hessische[7]) Suppe.	Hessian soup.
— à la Holstein.	Holsteiner[8]) Suppe.	Holstein soup.
— d'anguille à la Holstein.	Holsteiner[9]) Aalsuppe.	— eel-soup.
— de canard à la poméranienne.	Pommersche[10]) Enten-Suppe.	Pomeranian duck-soup.
— aux nouilles à la poméranienne.	Pommersche Klieben-Suppe.	— noodle-soup.
Soupe à la bière à la poméranienne.	Pommersche[11]) Biersuppe.	— beer-soup.
Potage à la prussienne.	Preußische[12]) Gemüse-Suppe.	Prussian vegetable-soup.
— à la saxonne.	Sächsische[13]) Suppe.	Saxon soup.
— à la Schwérin.	Schweriner[14]) Gemüse-Suppe.	Schwerin vegetable-soup.
— à la silésienne.	Schlesische[15]) Sellerie-Suppe.	Silesian celery-soup.
— à la souabe.	Schwäbische[16]) Brotsuppe.	Swabian panada.
— de pommes de terre à la thuringienne.	Thüringer[17]) Kartoffel-Suppe.	Thuringian potato-soup.
Brouet d'andouilles à la thuringienne.	— Wurstsuppe mit Linsen.	— pudding-broth with lentils.
Potage à la westphalienne.	Westfälische Pumpernickel-Suppe.	Westphalian pumpernickel-soup.

Potages américains.	Amerikanische Suppen.	American soups.
Clam-chowder.	Amerikanische[18]) Muschel-Suppe.	Clam-chowder.
— -chowder *à la Boston.*	Boston-[19]) Muschelsuppe.	Boston clam-chowder.
— -chowder *à la Coney Island.*	Coney Island-[20]) Muschelsuppe.	Coney Island clam-chowder.
— -chowder *à la Tunnison.*	Muschel-Suppe nach Tunnison[21]).	Tunnison clam-chowder.

[1]) Oder: Mit Eigelben gebundene Grießsuppe. Einlage: Gekochte Grießklößchen.

[2]) Mit gekochten Rind- oder Schweinefleisch-Würfeln, Erbsen, Graupen, in Butter braun gerösteten Zwiebel-Scheiben und fein gehackten Petersilie-Blättern.

[3]) Vergl. auch *potages à la bière*, S. 260.

[4]) Vergl. *potage (clair) à la Francfort*, S. 170.

[5]) Vergl. *potages de poissons*, S. 236.

[6]) Kartoffel-Scheiben mit kleinen Würfeln von geräuchertem Speck und goldgelb geschwitzten Zwiebeln, dazu gekochte Scheiben von säuerlichen Äpfeln.

[7]) Vergl. *potage purée à la hessoise*, S. 216.

[8]) Vergl. *potages de poissons*, S. 236.

[9]) Vergl. *potages à la purée*, S. 204.

[10]) Vergl. *potage clair* und *lié de canard à la poméranienne*, S. 166 und 182.

[11]) Vergl. *potages à la bière*, S. 261.

[12]) Vergl. *potages à la purée*, S. 209.

[13]) Mit grün gefärbten (Spinat) und weißen (natürl. Fleischfarbe) Geflügel-Klößchen.

[14]) Vergl. *potage (lié) à la Schwérin*, S. 191.

[15]) Vergl. *potage (lié) de céleri à la silésienne.*

[16]) Kräftige Fleischbrühe verkocht man mit Sellerie-Wurzeln, gibt sie durch und fügt Salz hinzu. Schwarzbrot schneidet man in dünne Scheiben, röstet es im Ofen goldgelb; einige fein gehackte Zwiebeln schwitzt man mit Butter ebenfalls goldgelb, thut das Brot dazu und läßt es noch einige Minuten in der Butter anziehen. Beim Anrichten gibt man das Brot mit der Zwiebel-Butter in die Suppen-Schüssel, gießt die Suppe kochend darauf und schlägt ungefähr zwei Dutzend Eigelbe in schöner Form hinein. Die kochende Suppe in der Schüssel macht die Eigelbe gar. Es ist darauf zu achten, daß man das Eiweiß sorgfältig zurückhält.

[17]) Rohe, geschälte Kartoffeln schneidet man in Würfel, thut sie in einen Topf und kocht sie weich. Mehl röstet man in Butter mit etwas Zwiebel, schüttet es an die Kartoffeln und läßt es mit letzteren aufkochen. Zuletzt kann man fein gewiegte Petersilie beifügen.

[18]) Vergl. *potages de poissons*, S. 234.

[19]) Vergl. *potages de poissons*, S. 234.

[20]) Vergl. *potages de poissons*, S. 234.

[21]) Vergl. *potages de poissons*, S. 234

Cornmeal-porridge.	Maismehl-Suppe.	Cornmeal-[1])porridge.
Fish-chowder.	Amerikanische[2]) Fischsuppe.	Fish-chowder.
— -chowder *à la Boston.*	Boston-[3])Fischsuppe.	Boston fish-chowder.
— -chowder *à la congrès.*	Kongreß-[4])Fischsuppe.	Congress-chowder.
Gondingo.	Gansklein-Suppe mit Leber, Zwiebeln und Reis.	*Gondingo*[5]).
Potage de cailles à l'américaine.	Amerikanische[6]) Wachtel-Suppe.	American quail-soup.
— *gombo.*	Okra-[7])Suppe.	Gumbo-soup.
— gumbo *de crabes.*	Krabben-Suppe mit Okra.	Crab-gumbo.
— gumbo *d'écrevisscs.*	Krebssuppe mit Okra.	Crayfish-gumbo.
— gumbo *de grenouilles.*	Froschsuppe mit Okra.	Frog-gumbo.
— gumbo *d'huîtres.*	Austern-Suppe mit Okra.	Oyster-gumbo.
— gumbo *de poulet.*	Huhnfleisch-Suppe mit Okra.	Chicken-gumbo.
— gumbo *de squilles.*	Garnaten-(Garneelen-) Suppe mit Okra.	Shrimp-gumbo.
— gumbo *aux tomates.*	Paradiesapfel-Suppe mit Okra.	Gumbo-soup with tomatoes.
— gumbo *de volaille à la créolc.*	Kreolen-[8])Geflügel-Suppe mit Okra.	Fowl-gumbo in Creole (Creolic) style.
— *d'huîtres à l'américaine.*	Amerikanische[9]) Austern-Suppe.	American oyster-soup.
— jambalaya *à la créole.*	Kreolen-[10])Reissuppe.	*Jambalaya* in Creole[11]) style.
— jambalaya *à la Floride.*	Florida-[12])Reissuppe.	— in Florida-Spanish style.
— jambalaya *à la planteur d'Amérique.*	Reissuppe nach Art amerikanischer[13]) Pflanzer.	— in American planter's style (way).
— *de maïs à l'américaine.*	Amerikanische Maissuppe.	Green corn-soup[14]).
— *de maïs conservé à l'américaine.*	Suppe von eingemachtem Mais.	Soup of canned[15]) corn.
— *de térapène à l'américaine.*	Amerikanische[16]) Schildkröten-Suppe.	American terrapin-soup.
— *de térapène à la Baltimore.*	Baltimore-[17])Schildkröten-Suppe.	Baltimore terrapin-soup.
— *de térapène à la crème.*	Schildkröten-Suppe mit Rahm.	Terrapin-cream-soup.
— *de térapène à la Maryland.*	Maryland-[18])Schildkröten-Suppe.	Maryland (Md.) terrapin-soup.
— *de térapène à la Newburg(h).*	Newburg(h)-[19]) Schildkröten-Suppe.	Newburg(h) terrapin-soup.

---

[1]) *Porridge is the proper name of »mush«, which is but a provincialism. Made into porridge by simply boiling in the requisite quantity of water, and best if in a double kettle or »bain-marie«.*

[2]) *Fish-chowder* ist ein altes Gericht, welches seither viele Veränderungen erfahren hat. Es war vorerst ein Matrosen-Gericht, bestehend aus Rauchspeck, Zwiebeln, Kartoffeln, *crackers*, Wasser, Salz und Pfeffer, welches zusammen in einem zugedeckten Topfe gedämpft wurde. *Chowder* als Suppe wird ebenso bereitet wie als Gericht, nur daß man zur Suppe mehr Fischbrühe und Milch verwendet.

[3]) Mit Kartoffel-, Zwiebel- und Rauchfleisch-Würfeln, sowie mit gehackter Petersilie.

[4]) Auf die *chowder-parties* der amerikanischen *congressmen* bezüglich; Bereitungsart die eines gewöhnlichen *chowder*.

[5]) *Gondingo is the Florida-Spanish name of a thick soup made of liver and giblets, onions, green peppers and rice.*

[6]) Vergl. *potage purée de cailles à l'américaine*, S. 210.

[7]) Betreffs *okra*, Okra, *gumbo*, Ocker, Gombo, Gombro vergl. *potage okra à la créole*, S. 187, auch S. 170, Fußbemerkung 13.

[8]) Vergl. *potage (clair) gumbo de volaille à la créole*, S. 170.

[9]) Vergl. *potages de poissons*, S. 243.

[10]) Vergl. *soupe jambalaya à la créole*, S. 192.

[11]) *About »jambalaya« see page 192.*

[12]) Vergl. *potages liés*, S. 192.

[13]) Vergl. *potages liés*, S. 192.

[14]) *Grated raw corn in stock of chicken and salt pork with a moderate seasoning of onion; milk or cream, and seasoning of chopped parsley.*

[15]) *One can »sweet corn«, 1 qt of boiling water, 1 qt of milk, 3 tablespoonfuls butter rolled in 1 tablespoonful flour, 2 eggs, pepper and salt, 1 tablespoonful tomato-catsup. Drain the corn and chop it in a chopping-tray, put on in the boiling water and cook steadily 1 hour; rub through a colander, leaving the husks behind, and return with the water in which it has boiled to the fire; season, boil gently about 3 minutes and stir in the butter and flour; have ready the boiling milk, pour it upon the beaten eggs and these into the soup; simmer 1 or 2 minutes, stirring all the while; take up, add the catsup and pour out.*

[16]) Vergl. *potage de térapène*, S. 231, Fußbemerkungen 8 und 9.

[17]) Vergl. *potages à la purée*, S 231, Fußbemerkung 10.

[18]) Vergl. *potages à la purée*, S. 232, Fußbemerkung 1.

[19]) Vergl. *potages à la purée*, S. 232, Fußbemerkung 2.

Potage de tomates à l'américaine.	Amerikanische[1]) Paradiesapfel-Suppe.	American tomato-cream-soup.
— de tortue à la créole.	Kreolen-[2])Schildkröten-suppe.	Creole turtle-soup.
Sagamite.	Sagamite[3]).	*Sagamite* (Indian soup).
Tassmanane.	Tassmanane[4]).	*Tassmanana* (Indian soup).

Potages anglais.	Englische Suppen.	English soups.
Beef-soup.	Englische[5]) Rindfleisch-Suppe.	English beef-soup.
Consommé à l'anglaise.	Geflügel-Kraftbrühe mit jungen Erbsen.	Chicken-broth with green pease.
— à la Britannia.	Britannische[6]) Kraftbrühe.	Britannia broth.
Coulis à l'anglaise.	Englische weiße Coulis-[7]) Suppe.	English cullis.
Giblet-soup.	— Gänsklein-[8])Suppe.	Giblet-soup.
Gravy-soup.	Starke Kraftbrühe.	Gravy-soup.
Hodge-podge[9]) *à l'anglaise.*	Hammelfleisch-Suppe mit Fleischstückchen und verschiedenen Gemüsen.	Mutton-soup thick with pieces of meat and all sorts of vegetables.
Hot-pot *à la Lancashire.*	Lancashire-[10])Allerlei.	Lancashire-hot-pot.

---

[1]) Um diese Suppe tadellos zu bereiten, d. h. um nicht die Milch gerinnen zu lassen, ist es nötig, zwei Suppen, jede für sich, zu kochen. Eine durchgestrichene, ungewürzte Paradiesapfel-Suppe erstens, und eine weiße Schleimsuppe von Geflügel oder Kalbfleisch, mit welcher man Pökelfleisch verkocht hat, zweitens. Die letztere bindet man beliebig und gibt die erstere hinzu, vermischt beide gut und trägt die Suppe auf, ohne, wie es vielfach geschieht, diese nochmals aufkochen zu lassen. Vergl. auch *potage crème de tomates à l'américaine*, S. 201.

[2]) Kalbfleisch- und Schildkröten-Brühe, mit in Butter gebratenem Schinken, Kalbfleisch, Zwiebeln und anderen Gemüsen verkocht, durchgegeben, mit Butter und Mehl *(roux)* verdickt und mit Cayenne-Pfeffer, Salz, Zitronensaft und etwas Madeira gewürzt. Einlage: Gedämpfte Paradiesapfel-Stückchen, Fleischschnitten von Schildkröte und die Eier der letzteren. Nebenbei gibt man eine Schale mit Schildkrötenfett (vergl. S. 191, Fußbemerkung 10).

[3]) Dicke Mussuppe von zerstampftem Mais, mit Wasser gekocht und Mehl hinzugethan.

[4]) Süßer Mais *(sweet corn)*, in heißer Asche geröstet, gereinigt, mit Zucker zerstampft und mit Wasser gekocht. Auch zu einem Teig mit Honig verrührt, als »Backwerk« genossen.

[5]) Braune Suppe mit Würfeln von magerem Rindfleisch, Sellerie, Rüben und Möhren.

[6]) Mit Pfeilwurz gebundene Fischbrühe. Einlage: Gestoßenes, mit Eigelben und weißer Sose vermischtes Hummerfleisch, durchgestrichen und in Becher-Formen steif gemacht.

[7]) Von guter Rindfleisch- und Geflügel-Brühe bereitet man mit Butter und dem nötigen Mehl eine *coulis*, schäumt diese rein ab. Einlage: In Geflügel-Brühe mit einem Stück rohen Schinken, einer Zwiebel und einigen Gewürz-Nelken gekochter Reis, gewürzt mit Kari. Einige Glas guten Madeira kann man noch in die Suppe geben. Neben dieser ist noch die braune *Coulis*-Suppe mit Reis, Geflügel-Schnitten, Cayenne-Pfeffer und Madeira zu den Lieblings-Suppen der Engländer zu rechnen.

[8]) Die Abfälle *(giblets)* kühlt man in frischem Wasser, trocknet und schwitzt sie einige Minuten in Butter, gibt Rheinwein darauf und kocht sie darin kurz. Dann gibt man weiße Sose darauf, eine Zwiebel, einige Möhren, Sellerie, Lauch, Küchen-Kräuter, Nelken und Pfeffer-Körner. Nachdem man die Abfälle hat weich kochen lassen, gießt man die Brühe derselben ohne Fett durch ein Sieb, gibt entsprechend Fleischbrühe hinzu und klärt diese mit gestoßenem Fleisch und etwas Madeira. Hierauf schneidet man die *giblets* in kleine Würfel, legt sie mit würfelig geschnittenem Gemüse und einigen Huhnfleisch-Klößchen in die Suppen-Schüssel und gießt das *consommé*, welches man soeben durch ein Mundtuch geseiht hat, darüber. In manchen Gegenden Englands gibt man ein hart gekochtes, recht fein geschnittenes Ei in die Suppe, in Londoner Küchen auch Paradiesapfel-Schnitten mit Graupen oder Reis, in Schottland tritt Haferschleim an die Stelle der vorerwähnten Zugaben, vergl. ferner S. 164, Fußbemerkung 8 und *potages liés*, S. 182.

[9]) *Hodge-podge* ist die gewöhnliche englische Bezeichnung für schottisch *hotch-potch* = *hot-pot*, französisch *hochepot*, wörtlich übersetzt »heißer Topf«.

[10]) Sprich »Lännkäschir«; auch *Lancaster* (sprich »Lännkäster«); Grafschaft im nördl. England. Bereitungs-Weise des *hot-pot:* Nimm einen braunen irdenen Topf (in Lancashire hierzu ein besonderes Geschirr, »*hot-pot-dish*« genannt); darein lege Scheiben von schönem Hammelfleisch, darüber eine Lage in Scheiben geschnittener Hammel-Nieren, dann 1 bis $1^1/_2$ Dutzend Austern (wovon die Brühe aufzuheben ist), dann einige Zwiebeln und zuletzt eine Lage Kartoffel-Stückchen. Bestreue dies mit Salz, Pfeffer und Kari. Nun fange wieder von vorn an, indem wiederum 5 Lagen in den Topf gelegt werden und obenauf wiederum Gewürz gestreut wird, und so fort, bis der Topf gefüllt ist. Obenauf lege einige geschälte, ganze Kartoffeln und gieße die Brühe der Austern, sowie einige Glas Wasser darüber. Lasse das Ganze 3 oder 4 Stunden über gelindem Feuer backen, bis die Kartoffeln obenauf braun und »knusperig« werden. Kurz vor dem Anrichten des *hot-pot* bereite eine recht kräftige Sose *au fumet de gibier (with a gamey flavour)* und gib sie zu dem *hot-pot*, welches in dem Original-Geschirr zu servieren ist. Zwischen dem Hammelfleisch und den Nieren-Scheiben kann man auch eine Lage gekochter und in dünne Scheiben geschnittener Tafel-Pilze einreihen.

Hot-pot *à la Liverpool.*	Liverpool-[1])Allerlei.	Liverpool hot-pot.
— -pot *aux queues de boeuf.*	Ochsschwanz-[2])Allerlei.	Ox' tail-hot-pot.
Mock-turtle-soup.	Falsche Schildkröten-[3])Suppe.	Mock-turtle-soup.
Potage de boeuf à la mode.	Braune Rindfleischsuppe mit gedämpften Fleischstücken.	*A la mode*[4]) beef-soup.
— *à la Cheshire.*	Cheshire-[5])Suppe.	Cheshire-soup.
— *à la* gentleman.	Englische gentleman-[6]) Suppe.	Gentleman's soup.
— *de lièvre à l'anglaise.*	— Hasen-[7])Suppe.	English hare-soup.
— *de mouton à l'anglaise.*	— Hammelfleisch-[8])Suppe mit Graupen.	— mutton-soup with barley.
— *de palais de boeuf à l'anglaise.*	— Ochsgaumen-[9])Suppe mit Gemüsen.	— ox' palate-soup with vegetables.
— *de pommes de terre à l'anglaise.*	— Kartoffel-[10])Suppe mit Reis.	— potato-soup with rice.
— *purée de canard à l'anglaise.*	— Entenklein-[11])Suppe mit Madeira.	— duck-giblet-soup with madeira.
— *de volaille à l'anglaise.*	— Geflügel-[12])Suppe.	— fowl-soup.
Sturgeon-soup.	— Störsuppe[13]).	Sturgeon-soup.
Turtle-soup.	Echte Schildkröten-[14])Suppe.	Turtle-soup.

[1]) Sprich »Liwwerpuhl«; in der Grafschaft Lancaster, nach London die größte Handelsstadt Großbritanniens; Suppe: Erst eine Lage Rindfleisch, dann verschiedene Gemüse, hierauf eine Lage Schweinefleisch, zuletzt Reis und obenauf Gewürz, dann wieder von vorn anfangen und so fort, bis das Geschirr voll ist, zuletzt wird Wasser hinzu gegeben. Schließt der Deckel das Geschirr nicht fest, so macht man aus Mehl und Wasser einen Teig, womit man den Rand des Deckels einfaßt. So verschlossen stellt man das Gefäß sechs Stunden in den Ofen und gießt nachher den Inhalt in die Suppen-Schüssel.

[2]) Vergl. *potage (clair) en hochepot aux queues de boeuf*, S. 171. Anstatt der Graupen gibt man auch junge Erbsen.

[3]) Mit Kalbskopf-Würfeln, Xeres- und Portwein, Zitronen-Scheiben und Eier-Klößchen.

[4]) *An English soup, in which the meat is stewed to pieces and served with it, brown and thick.*

[5]) Vergl. *potage maigre à la Cheshire*, S. 252.

[6]) Vergl. *potage purée à la gentleman*, S. 214.

[7]) Vergl. *potage purée de lièvre à l'anglaise.*

[8]) Vergl. *potage (lié) de mouton à l'anglaise.*

[9]) Vergl. *potages à la purée*, S. 207, Fußbemerkung 4.

[10]) a) Auf 1½ Pfd. gekochte, geschälte und geriebene Kartoffeln nehme man ¼ Liter Fleischbrühe, thue noch 1 Pfd. in Wasser weich gekochten Reis dazu, schneide noch ½ Pfd. Weißbrot darein und koche dieses mit dem nötigen Salz unter beständigem Umrühren 15 bis 20 Minuten lang. Zur Fastenzeit nimmt man anstatt der Fleischbrühe Milch. b) *Auf eine andere Art* läßt man die sauber gewaschenen, gekochten Kartoffeln kalt werden, schält und reibt sie durch einen Durchschlag *(colander)*, läßt sie mit einigen Zwiebeln, einer Handvoll gehackter Petersilie in Butter dünsten, gibt dann soviel kochendes Wasser und Milch hinzu, bis man eine dicke, schleimige Suppe erhält. Hierauf legt man ein Lorbeerblatt in die Suppe, läßt diese nochmals aufkochen, würzt mit Salz und Pfeffer nach Geschmack, reibt etwas Muskatnuß darüber und richtet sie über gerösteten Brotkrusten an.

[11]) Setze die *giblets* mit Wasser, einem Pfund Suppenfleisch, einigen Zwiebeln, Küchen-Kräutern und mit der Schale einer nicht zu großen Zitrone ans Feuer und lasse sie langsam weich kochen, seihe dann die Brühe durch, würze mit Salz und Cayenne-Pfeffer und stelle die *giblets* zur Seite des Feuers. Inzwischen röste einige Zwiebel-Scheiben in Butter goldgelb, gib etwas Mehl hinzu, verrühre dies gut und verdicke damit die Suppe, lasse diese nochmals aufkochen, schäume ab, gib sie durch, füge guten Madeira (etwa zwei Glasvoll), einen Theelöffelvoll *catsup*, den Saft einer Zitrone hinzu und richte sie über den gekochten *giblets* an.

[12]) Mit Zwiebeln, Schinken-Würfeln, Sellerie-Wurzeln und Nelken verkochte Huhnfleisch-Brühe. Einlage: Huhnfleisch-Schnitten. Nebenbei gibt man in weißer Brühe mit Kari gekochten, körnig gebliebenen Reis.

[13]) Einen kleinen Stör kocht man mit Gewürz, feinen Kräutern und etwas Weißwein weich und schneidet hierauf das Fleisch in kleine Würfel. Man bereitet nun eine gute Fischbrühe, indem man zu der Brühe des Störs, welche man durch ein Mundtuch seiht, eine entsprechende Menge weißer *bouillon*, etwa ein Glas Portwein und eine Messer-Spitze Cayenne-Pfeffer gibt, läßt diese eine gute Viertelstunde kochen und rührt im letzten Augenblick ein wenig Sardellen-Butter darunter. Dann legt man die *Störschnittchen* nebst Fischklößchen und recht weißen kleinen Tafel-Pilzen in die Suppen-Schüssel und gießt die Suppe darüber.

[14]) Von dem am unteren Bauch-Schilde *(calipee)* sitzenden, feinem jungen Huhnfleisch ähnlichen Schildkröten-Fleische macht man eine *farce*, verfertigt davon Klößchen, kocht sie in Wasser mit Salz ab und gibt sie beim Anrichten mit in die Suppe. Das gröbere Fleisch schneidet man in Stücke, die Schilde schlägt man mit dem Hackmesser einigemal von einander, brüht diese Stücke, sowie den Kopf und die Füße der Schildkröte eine Viertelstunde im Wasser, putzt die grobe Haut davon, schneidet alles in gleiche Stücke und thut es zusammen in eine große Schmorpfanne. In einem anderen Geschirr hat man in Butter gebratene Schinken- und Kalbfleisch-Schnitten, in Butter und Mehl gelblich geröstete Zwiebeln und anderes Gemüse, Kräuter und Gewürz; zu diesem Gemisch gibt man Rind- oder Kalbfleisch- und die Schildkröten-Brühe. Mehl und Butter verrührt man gut, gibt es ebenfalls zu der Suppe und läßt selbe, welche durch diese Bindung ziemlich dick geworden ist, unter öfterem Umrühren kochen. Es erübrigt noch, die Suppe abzuschäumen, durchzustreichen und über den Fleischschnitten von der Schildkröte und den Eiern derselben anzurichten. Guter Madeira oder Xereswein, etwas Zitronensaft und Cayenne-Pfeffer werden der Suppe noch zugesetzt. Als Einlage sind Fischklößchen recht beliebt, auch *boudins noirs*, Schildkröten-Würste, werden gern serviert.

Potages autrichiens.	Österreichische Suppen.	Austrian soups.
Potage de poissons à l'autrichienne.	Österreichische Peuschel-[1]) Suppe.	Austrian fish-soup.
— *à la bohémienne.*	Böhmische[2]) Erbsmus-Suppe.	Bohemian peas-*purée*-soup.
— *de pommes de terre à la bohémienne.*	— Kartoffel-[3])Suppe mit Graupen u. Tafel-Pilzen.	— potato-soup with barley and mushrooms.
— *à la Carlsbad.*	Karlsbader Schäbe(r)l-[4]) Suppe.	Soup with Carlsbad-dumplings.
Klachel *à la styrienne.*	Suppe aus gehackten Schweinsfüßen.[5])	— of hashed pig's feet.
Potage à l'orge perlée à la styrienne.	Steiermark-Ritscher.	Styrian barley-soup.
Verhakat *à la styrienne.*	Stei(e)rische Suppe aus zerhackten Fleischstücken.	— soup of minced meat.
Oukrop *à la tchèque.*	Czechische (tschechische) Zwiebel-Suppe.	Czech onion-soup.
Potage de mouton à la viennoise.	Wiener[6]) Hammelfleisch-Suppe.	Viennese mutton-soup.
— *de poulet à la viennoise.*	— Huhnfleisch-[7])Suppe.	— chicken-soup.
— *à la viennoise.*	— Einlauf-Suppe.	— soup of noodles-paste.
Apritottas leves.	Österreichische Ragout-Suppe.	Austrian ragout-soup.
Babaleves.	— Panadel-Suppe.	— panada-soup.
Császár-hablepényleves.	— Kaiser-Schöberl-[8])Suppe.	— soup with butter-dumplings.
Csipkegombás leves.	— Nagerl-Schwammerl-Suppe.	— soup with small mushrooms.
— *leves csipetkével.*	— Schwammerl-Suppe mit Zweckerl.	— mushroom-soup with flour-dumplings.
Csontvelős hablepényleves.	— Markschöberl-Suppe.	— soup with marrow-dumplings.
Köménymagos leves.	— Kümmel-Suppe.	— soup of caraway-seeds.
Rántott leves.	— Einbrenn-Suppe.	— soup with butter and flour.
Velös leves.	— Hirnsuppe.[9])	— calf's brains-soup.

Potages danois.	Dänische Suppen.	Danish soups.
Öllebrö.	Dänische Biersuppe mit Brot.	Danish panada-soup of beer *(öllebrö).*
Welling.	— Sago-Suppe.	— sago-soup *(welling).*

[1]) Vergl. *potages de poissons*, S. 245.

[2]) Nachdem die Erbsen weich gekocht sind, treibt man sie durch ein Sieb, gibt gekochte Graupen, etwas gehackte Petersilie, Mehl und Butter daran, würzt alles mit Salz und ein wenig Safran, richtet die Suppe über »gebähten« (gerösteten) Semmel-Würfeln an.

[3]) Rohe, geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser gar gekocht, abgegossen, zerstampft und durch ein Sieb gestrichen. Schon vorher hat man einige Liter Fleischbrühe gekocht, diese vermischt man mit den Kartoffeln, gibt im Mörser fein gestoßene Perlgraupen und einige in Butter gedämpfte Tafel-Pilze dazu, läßt die Suppe unter öfterem Umrühren noch eine gute halbe Stunde langsam kochen, streicht sie nochmals durch ein Haarsieb und rührt zuletzt einen Theelöffelvoll geriebene, in Butter gedämpfte Zwiebeln und etwas Butter dazu.

[4]) Auch Mehlpfanzl-, Biskuit-Suppe genannt. Aus Mehl, Eiern und Butter, in flacher Form gebacken, in kleine, zierliche Stückchen geschnitten und in die Suppe gegeben.

[5]) Wegen ihres säuerlichen Geschmacks auch Katzeng'schroa (Katzenjammer) genannt.

[6]) Vergl. *potage (clair) de mouton à la viennoise*, S. 172.

[7]) Vergl. *potage (clair) de poulet à la viennoise*, S. 176.

[8]) Butter verrührt man mit Mehl und Milch, einigen Eigelben, worauf man den Schnee von einigen Eiweiß darunter mischt. Diesen Teig füllt man in eine mit Butter bestrichene und mit Mehl bestäubte Pfanne fingerdick ein, läßt ihn im Ofen ausbacken und schneidet ihn nachher in beliebige Formen.

[9]) Man kocht ein Kalbshirn in Rindfleisch-Brühe, gibt es durch; in Scheiben geschnittene Tafel-Pilze läßt man mit gehackter Petersilie in Butter dünsten, bestaubt sie mit Mehl, läßt nochmals dünsten und gibt das Hirn dazu. Hierauf füllt man die Pfanne mit guter Rindfleisch-Brühe auf, würzt die Suppe mit Pfeffer und Muskat-Blüte, läßt nochmals aufkochen und richtet sie über gerösteten Semmel-Würfeln an. Man kann geröstete Semmel-Würfel auch nebenbei geben.

Potages écossais.	Schottische Suppen.	Scottish soups.
Cockie-leekie (cock o'leekie).	Schottische[1]) Lauchsuppe.	Scotch cockie-leekie.
Haddock-soup.	— Stockfisch-[2])Suppe mit Garneelen.	— haddock-soup.
Hotch-potch à l'écossaise.	Schottisches[3]) Allerlei.	— hotch-potch.
Howtowdie.	Schottische[4]) Huhnfleisch-Suppe.	— howtowdie-soup.
Kale-brose.	— Kohlsuppe[5]).	— kale-brose.
Oatmeal-brose.	— Hafer-Grütze[6]).	— oatmeal-brose.
Pease-brose.	— Erbsmehl-[7])Suppe (Erbsbrei).	— pease-brose.
Scotch-broth.	— Hammelfleisch-[8])Suppe mit Perlgraupen.	— broth.
Potage d'abat(t)is à l'écossaise.	— Gansklein-[9])Suppe mit Reis.	— giblet-soup.
— *de boeuf à l'écossaise.*	— Rindfleisch-Suppe.	— beef-soup.
— *à l'écossaise.*	— Gemüse-[10])Suppe.	— vegetable-soup.
— *aux* grouses.	— Schneehuhn-[11])Suppe mit Gemüsen.	— grouse-soup.
— *de gruau à l'écossaise.*	— Grütze-[12])Suppe.	— grit-soup.
— *de lièvre à l'écossaise.*	— Hasenfleisch-[13])Suppe mit Gemüsen.	— hare-soup.
— *à la Meg Merrilees.*	— Wildsuppe nach Meg Merrilees[14]).	— grouse-soup, Meg Merrilees style.
— *de mouton à l'écossaise.*	— Hammelfleisch-Suppe.	— mutton-broth.

---

1) Vergl. *potage coq à leek*, S. 167.

2) Vergl. *potages de poissons*, S. 236.

3) Betr. Schreibweisen von *hotch-potch* vergl. *hot-pot* unter *potages anglais*. *Scotch hotch-potch* wird aus einer großen Anzahl verschiedener Gemüse hergestellt. Man nimmt geriebene sowohl als fein gehackte Möhren, einige in kleine Würfel zerschnittene und ein paar ganze, nicht zu große Rüben, ferner einen in Streifen geschnittenen Salatkopf, frische junge Erbsen, geschälte Bohnen, Zwiebeln, einige Blumenkohl-Sträußchen, auch etwas Petersilie. Zur Suppe nimmt man einige Pfund des besten Lammfleisches, schneidet es in kleine Stücke oder läßt es ganz; doch ist letztere Art nicht zu empfehlen. Von diesem Fleische kocht man mit den oben erwähnten Gemüsen eine Suppe und würzt sie mit Salz und Pfeffer, läßt sie aber nicht zu lange kochen; denn die Gemüse müssen ihren wirklichen Geschmack beibehalten und dürfen nicht zu Mus zerkocht und auf diese Weise geschmacklos werden.

4) Vergl. *potages liés*, S. 184, Fußbem. 12.

5) Man kocht eine Ochsklaue in Wasser und läßt sie ungefähr vier Stunden langsam weiterkochen. Unterdessen schneidet man zwei Handvoll Strand- (See-) Kohl *(sea-kale)* oder Suppen-Grünes in dünne Streifen, giebt dieses in die kochende Brühe. In einer Schüssel verrührt man eine Obertassevoll geröstetes Hafermehl mit ein wenig Brühe, die man dem Suppentopf entnimmt. Ist das *oatmeal* gut verrührt, so schüttet man es zur Suppe, würzt diese mit Salz und Pfeffer, läßt alles noch einmal aufkochen und richtet über gerösteten Brotwürfeln an.

6) Eine Handvoll Hafer-Grütze thut man mit Salz in eine Schüssel, gießt einige Tassen kochendes Wasser darüber, verrührt es mit einem Löffel, bis sich kleine Klumpen bilden, welche man aber nicht brechen darf, sondern ganz lassen muß. In einen Suppentopf gibt man süße oder Buttermilch, dazu die Hafermehl-Klumpen, läßt alles kochen, und die Suppe ist fertig.

7) Im Westen Schottlands, speziell in Glasgow, sehr beliebte Suppe, welche man ähnlich der *oatmeal-brose* bereitet, indem man Erbsmehl mit Wasser anrührt, mit Milch kocht und mit Butter abschmeckt.

8) Koche eine Obertassevoll Perlgraupen in Wasser, gib zwei Pfd. mageres Hammelfleisch hinein, ebenso zwei Zwiebeln, zwei Rüben und zwei Möhren, alles in Würfel geschnitten, zuletzt noch eine geriebene Möhre; koche langsam drei Stunden lang, dann würze mit Salz und Pfeffer.

9) Nimm einige *giblets* von Geflügel und bräune diese mit einigen Zwiebel-Scheiben in Butter, gib Kalbfleisch-Brühe hinzu, ebenso eine in dünne Fäden geschnittene Möhre und Rübe, eine Obertassevoll Reis, würze mit Salz und Pfeffer und laß kochen. Wenn gekocht, schneide einen Paradies-Apfel in Scheiben, lege diese in die Suppe und richte an.

10) Nimm ein schönes Rindslendenstück oder Kalbshessen (Kniebug), koche es mit Wasser und einer Handvoll Perlgraupen. Schäume sorgfältig ab; bildet sich kein Schaum mehr, so gib Petersilie, Thymian, ein Lorbeerblatt, einige Sellerie-Stangen, zwei Zwiebeln und einige Rüben, alles in Würfel geschnitten, hinein und würze nach Geschmack mit Salz und Pfeffer. Gieße nach und nach ein wenig Wasser zu und lasse langsam weiter kochen, bis die Gemüse weich sind. Nimm das Fleisch heraus, serviere die Suppe, ohne sie durchzuseihen, schneide das Fleisch in zierliche Schnitten und reiche es auf besonderem Teller.

11) Wald- (Schnee-) Hühner, erst in Butter gebräunt, dann in ungewürzter Wildbrühe mit Zwiebeln, Sellerie, Nelken und Reismehl verkocht, ungefähr eine halbe Stunde kochen gelassen. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten der Suppe legt man einen in vier Teile zerschnittenen Krautkopf hinein und läßt ihn mit aufkochen. Ist das Wild weich, so würzt man die Suppe mit Salz und Cayenne-Pfeffer, gibt etwas *catsup* von Tafel-Pilzen und ein Glas Claret dazu und richtet an. Anstatt des Claret kann man auch Portwein nehmen. Manche lieben eine kleine weichgekochte Möhre, andere wieder in Butter geröstete Brotwürfel in dieser Suppe.

12) Vergl. *potages à la purée*, S. 204, Fußbemerkung 3.

13) Vergl. *potage de levraut à l'écossaise*, S. 205, Fußbemerkung 2.

14) Vergl. *potages à la purée*, S. 206, Fußbemerkung 2.

Potages espagnols.	Spanische Suppen.	Spanish soups.
Ajo blanco.	Andalusische[1] Knoblauch-Suppe.	Andalusian garlic-soup.
Batatulla.	Spanische Wurzel-Kraftbrühe.	Spanish beef-tea with roots.
Boronia.	— Gemüse-[2])Suppe.	— vegetable-soup.
Caldo con chorizos.	Fleischbrühe mit spanischen Würstchen.	Broth with Spanish red sausages.
— con fideos.	Spanische Fadennudel-Suppe.	Spanish vermicelli-soup.
— con garbanzos.	Fleischbrühe mit spanischen Kichererbsen.	Broth with Spanish chick-pease.
Chanfaina.	Spanische[3] Leber-Suppe.	Spanish liver-soup.
Cocido.	— National-Suppe[4].	— *puchero*.
Gondingo.	— Gansklein-[5]Suppe mit Leber.	— giblet- and liver-soup.
Guisado.	— Wildsuppe mit Zwiebeln, Knoblauch und Paradies-Äpfeln.	— game-soup with onions, garlic and tomatoes.
Olla pudrida.	Spanischer[6] Stinktopf (Oilli).	— *olla pudrida (olio)*.
Papilla de arroz.	Spanische Reisschleim-Suppe.	— rice-cream-soup.
— de arroz con pollo.	— Reisschleim-Suppe mit Huhnfleisch.	— rice-cream-soup with chicken.
Picante.	— Pfeffer-[7]Suppe.	— pimento-[8]soup.
Pimentado.	Karaibische[9] National-Suppe.	Caribbee mani(h)oc-soup.
Puchero (cocido).	Spanisches Allerlei[10].	*Puchero.*
Consommé à l'andalousienne.	Andalusische[11] Kraftbrühe.	Andalusian broth.
Potage à l'andalousienne.	— Rindfleisch-Suppe[12].	— beef-soup.
— de perdreaux à l'espagnole.	Spanische[13] Rebhuhn-Suppe.	Spanish partridge-soup.
— purée de céleri à l'espagnole.	— Sellerie-[14]Suppe.	— celery-*purée*-soup.
— purée de navets à l'espagnole.	— Rüben-[15]Suppe.	— turnip-*purée*-soup.
— purée d'oignons à l'espagnole.	— Zwiebel-[16]Suppe.	— onion-*purée*-soup.
Soupe froide à l'espagnole.	— Milchkaltschale[17].	— cold milk.

[1]) Mit süßen Mandeln, Baumöl, Weißbrotschnitten, Salz und Pfeffer.

[2]) Vergl. *potages à la purée*, S. 195, Fußbemerkung 4.

[3]) *Chanfaina* ist eines der ältesten und beliebtesten spanischen National-Gerichte, dessen Name sich in vielen Legenden verzeichnet findet; eine dicke Suppe, fast mehr ein *stew*. Eine Schweins- und eine Kalbsleber kocht man in Salzwasser, schneidet beide, wenn gekocht, in kleine viereckige Stücke. Hierauf nimmt man eine recht fein gehackte Zwiebel, etwas grüne Minze, Petersilie, spanischen Pfeffer, Nelken, ganzen Pfeffer, Salz, Zimt, Kümmel, Safran und die Leber, dämpft das Ganze in Olivenöl und gießt zeitweise etwas Brühe, in welcher die Leber gekocht war, daran. Wenn fertig, streut man geriebene Brotkrume darüber und serviert die Suppe heiß oder kalt.

[4]) Vergl. *puchero*, auch *potages clairs*, S. 181, Fußbemerkung 5.

[5]) Dicke, der *chanfaina* ähnliche Suppe von Leber und Ganskiein, Zwiebeln, spanischem Pfeffer und Reis.

[6]) Franz. *(une) oille*, deutsch eine Oilli, engl. *olio*. Dicke Suppe aus *garbanzos* (Kichererbsen) *chorizos* (roten Würstchen), Knoblauch, Paradies-Äpfeln und allen möglichen Arten von Gemüsen wie Möhren, Rüben, Kraut, Zwiebeln, Endivien, Kürbis und Bohnen. Alle diese Gemüse werden in einem irdenen Topf *(olla, puchero)* mit geräuchertem Speck, einem Huhn und einem Stück Rindfleisch weich gekocht. Wenn fertig, kommt alles in eine tiefe Schüssel, und zwar erst die Gemüse, in die Mitte das Rindfleisch, um dasselbe herum das Huhn und der Speck; die Würstchen werden um den Schüsselrand herumgelegt. Zuletzt wird die Brühe darüber gegossen. Vergl. ferner *consommé olio*, S. 160.

[7]) Auch National-Gericht der Peruaner.

[8]) Auch *pimenta, Jamaica pepper, allspice*.

[9]) Aus dem süßen Saft der Manihot, stark gewürzt mit spanischem Pfeffer und Zitronensaft

[10]) Vergl. *puchero*, S. 181, Fußbem. 5.

[11]) Vergl. *consommés*, S. 155, Fußbem. 8.

[12]) Braune Suppe mit Paradiesapfelmus und Knoblauch.

[13]) Vergl. *potages à la purée*, S. 208.

[14]) Vergl. *potages à la purée*, S. 211, Fußbemerkung 5.

[15]) Vergl. *potages à la purée*, S. 218, Fußbemerkung 6.

[16]) Vergl. *potages à la purée*, S. 219, Fußbemerkung 3.

[17]) Frische, fette Milch kocht man unter fortwährendem Umrühren ab, gießt sie in eine Schüssel und stellt sie in den Eisschrank; hierauf schlägt man das Weiße von einem halben Dutzend frischer Eier mit Zitronensaft, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und feinem Zucker zu festem Schnee, den man über die mit einer Haut bedeckte Oberfläche der Milch ausbreitet. Die fertige Suppe stellt man noch eine kurze Zeit aufs Eis. In Spanien häufig abends gegessen.

Potages français.	Französische Suppen.	French soups.
Chiffonnade (une).	Kräuter-Kraftbrühe mit Erbsen.	Broth with shredded vegetables and pease.
Consommé à la brunoise.	Braune Kraftbrühe mit würfelig geschnittenen Gemüsen und grünen Erbsen.	Brown broth with vari-coloured vegetables cut in very small squares, and green pease.
— *à la française.*	Französische[1] Geflügel-Kraftbrühe.	French chicken-broth.
— *à l'impératrice.*	Kaiserin-[2]Kraftbrühe.	Broth with a poached egg.
— *à la Monte-Carlo.*	Monte-Carlo-[3]Kraftbrühe.	Monte-Carlo-[4]broth.
— *national.*	Kraftbrühe mit Geflügel-Klößchen[5].	National broth.
Croûte-au-pot.	Brotkrusten-[6]Suppe.	French crust-soup.
Garbure à la française.	Französische[7] Garbüre.	Broth and crusted bread.
Panade à la française.	— Brotsuppe[8].	French panada-soup.
Pot-au-feu.	— National-[9]Gemüsesuppe.	Fire-pot.
Potage à l'aurore.	Suppe von Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln und Semmel-Würfeln.[10]	Orange-coloured soup with *purée* of carrots and thickened with yolks.
— *à la bataille.*	Franz.[11] Gemüse-Suppe.	French vegetable-soup.
— *à la bour(r)ide et à l'aillolis.*	Provençalische[12] Fischsuppe mit Knoblauch-Butter.	Provencial fish-soup with garlic-butter.
— *bour(r)ide à la marseillaise.*	Marseille-[13]Fischsuppe.	Marseille-fish-soup.
— *à la Cambacérès.*	Suppe nach Cambacérès[14].	Soup, Cambacérès style.
— *à la chantilly*[15].	Linsen-Suppe mit Rahm.	*Purée* of lentils with cream.
— *à la crème d'orge à la française.*	Französische[16] Graupenschleim-Suppe.	French barley-cream-soup.
— *à la fin de siècle.*	Durchgestrichene Gemüse-[17] Suppe.	Vegetable-*purée*-soup.
— *du garde-champêtre.*	Flurschütz-[18]Suppe.	Rural guard's soup.

---

[1] Vergl. *consommés,* S. 158, Fußbem. 5.
[2] Vergl. *consommés,* S. 158, Fußbem. 12.
[3] Vergl. *consommés,* S. 159, Fußbem. 15.
[4] *With fancy cutters vegetables and truffles are cut out to imitate clubs, diamonds, spades and hearts; chicken-forcemeat dotted with truffles make dominoes; pipe-macaroni stuffed with purée of green pease and forcemeat, cut across, forms rings. These are all served in the plates of clear soup.*
[5] Vergl. *consommés,* S. 160, Fußbem. 1.
[6] Vergl. S. 163, Fußbemerkungen 4 und 5.
[7] Kräftige, klare Fleischbrühe, zu welcher ganz dünne Scheibchen abgeriebener Semmel auf einer mit Butter ausgestrichenen Schüssel, gut mit Fleischbrühe getränkt, gebacken werden.
[8] Mit Eigelben und Muskatnuß abgezogene Suppe. Einlage: Recht weiße, geriebene, in Butter gelb geröstete Semmel.
[9] Ochsfleisch wird mit einem Kalbsknochen und dem nötigen Wasser zum Kochen gebracht, rein abgeschäumt, mit Salz gewürzt. Gelbe Rüben, Lauch, Sellerie und einige Petersilie-Wurzeln, ein halber Kopf Wirsingkohl werden geputzt, gewaschen, in kleine Stücke geschnitten und nebst einigen gebratenen Zwiebeln in den Suppentopf gegeben. Man läßt alles langsam weiter kochen, bis die Gemüse weich sind. Dann wird die Suppe tüchtig gesalzen und mit dem Fleische und den Gemüsen über gerösteten Brotkrusten angerichtet.
[10] Vergl. auch S. 195, Fußbemerkung 1.
[11] Man nimmt zu dieser Suppe etwas von jedem Gemüse, welches die Jahreszeit mit sich bringt. Die verschiedenen Gemüse werden in Streifen geschnitten, in Butter geröstet, dann in Wasser weich gekocht. Zuletzt kommt etwas Paradiesapfelmus hinzu. Die Suppe wird über in Butter gerösteten Semmel-Würfeln angerichtet.
[12] Vergl. *potages de poissons,* S. 251, Fußbemerkung 1.
[13] Sprich »Marsej«; Stadt und Seehafen im südlichen Frankreich, eine der ersten Seehandelsstädte Europas mit ungefähr 235000 Einwohnern. Der Fisch wird in Wein und Wasser mit Knoblauch und anderen Kräutern gedämpft; aus gestoßenem Knoblauch, Zitronensaft und Eigelben wird eine Sose *(une aillolis)* bereitet. Mit dieser wird die kochende Fischbrühe durchgegeben, dann weiter gekocht, um dick zu werden; die Knoblauch-Butter darf aber nicht gerinnen. Diese Brühe richtet man über Brotschnitten an, während der Fisch nebenbei serviert wird.
[14] Sprich »Kambasserähs«; *Jean Jacques Régis de Cambacérès, duc de Parma;* Erzkanzler des franz. Reiches unter Napoleon I., geb. 18. Okt. 1753 als Sprößling einer alten Juristen-Familie zu Montpellier, erwarb sich große Verdienste um die Entwickelung des franz. Rechts, gest. 5. März 1824 zu Paris. Durchgestrichene Fasanfleisch-Suppe, welcher man ein Glas Schaumwein beifügt.
[15] Sprich »Schangtillji«; Flecken im franz. Dép. Oise; ehemalige Residenz des Hauses Condé, das große prächtige Schloß, das »Versailles« der Condé, im Jahre 1793 während der Revolution verheert.
[16] Vergl. *potages à la crème,* S. 199, Fußbemerkung 1.
[17] Vergl. *potages à la purée,* S. 203, Fußbemerkung 7.
[18] Vergl. *potages à la purée,* S. 203, Fußbemerkung 8.

Potage à la gasconne.	Suppe mit Krautklößchen[1]) und rund ausgestochenen gerösteten Brotkrusten.	Soup with cabbage-dumplings and round-shaped bread-crusts.
— *gaulois.*	Gallische[2]) Wildsuppe.	Gallic(an) game-soup.
— *à la julienne.*	Französische Gemüsefäden-Suppe.	Soup of vegetable-shreds.
— *à la nonpareille.*	— Gemüse-[3])Suppe.	French vegetable-soup.
— *d'oignons à la dieppoise.*	Weiße Fisch- und Zwiebel-Suppe mit Fischklößchen.	Fish- and onion-soup with fish-dumplings.
— *d'orge perlée à la française.*	Hammelfleisch-Suppe mit Perlgraupen und gerösteten Brotschnitten.	Mutton-broth with pearl-barley and sippets of bread.
— *à la parisienne.*	Pariser[4]) Suppe.	Parisian soup.
— *à la Parmentier.*	Französische[5]) Kartoffel-Suppe.	French potato-soup.
— *à la patrie.*	— National-[6])Suppe.	— national soup.
— *à la picarde.*	Kartoffel-Suppe mit Lauch.	Potato-soup with leeks.
— *de pommes de terre à la bonne femme.*[7])	Liebfrauen-[8])Kartoffelsuppe.	Good woman's[9]) soup.
— *à la printanière.*	Frühjahrsgemüse-Suppe.	Spring-soup.
— *à la provençale.*	Provençalische[10]) Suppe.	Provencial soup.
— *à la reine.*	Königin-[11])Geflügelsuppe.	French chicken-soup.
— *de santé à la française.*	Französische[12]) Gesundheits-Suppe.	— health-soup.
— *à la Soubise.*	Durchgestrichene weiße Zwiebel-Suppe.	White *purée* of onion-soup.

---

[1]) Klößchen aus fein gehacktem, mit Butter gedünstetem und mit *Béchamel*-Sose und Parmesan-Käse verrührtem Kraut; diese Klößchen werden in eine *farce* aus recht weißem Geflügelfleisch eingehüllt, so zwar, daß das Grüne an keiner Stelle zu sehen ist. Die Klößchen werden von außen recht glatt abgestrichen, mit kochender Fleischbrühe übergossen und langsam gekocht.

[2]) Vergl. *potages à la purée,* S. 203, Fußbemerkung 9.

[3]) Einige Sellerie-Wurzeln, Möhren und ein Bündel Spargel schneidet man in kleine Würfel, kocht sie in Fleischbrühe gar; einige Köpfe Blumenkohl kocht man in Salzwasser ab und schneidet sie ebenfalls in Würfel zur Suppe. Kurz vor dem Anrichten der Suppe gibt man junge grüne Erbsen hinein und läßt diese eine Viertelstunde mitkochen. Zuletzt schmeckt man die Suppe gehörig mit Salz ab und richtet sie über gerösteten Semmel-Würfeln an.

[4]) Suppe von welschem Huhn (Pute), durchgestrichen und mit Champagner versetzt.

[5]) Vergl. *potage purée de pommes de terre à la Parmentier,* S. 223.

[6]) Aus einem gekochten, zerschnittenen Huhn, zwei Tauben, einem Ochsgaumen, zwei Kalbsmilchen, Semmel-, Schwamm-, Leber-Klößchen, Hopfen-Keimchen, Spargel, grünen Erbsen, Blumenkohl, Morcheln und Schwarzwurz. Geflügel, Ochsgaumen und Kalbsmilch werden gekocht, zu der Brühe derselben wird noch starke Rindfleisch-Brühe gegossen, in der die Klößchen gekocht werden. Die Gemüse werden vorher in Butter gedünstet. Das Fleisch, die Gemüse und die Klößchen legt man in die Suppen-Schüssel, umlegt sie mit Krebsschwänzen und gießt die Fleischbrühe darüber.

[7]) Auch einfach *potage à la bonne femme* oder *purée à la bonne femme* genannt.

[8]) Vergl. *potage purée de pommes de terre à la bonne femme,* S. 223.

[9]) *See page* 223, *bottom-note* 2.

[10]) a) Zwei Handvoll grüne Erbsen, eine in Scheiben geschnittene Zwiebel, eine Handvoll Petersilie, ebensoviel Spinat und Sauerampfer schwitzt man in Butter langsam gar, wiegt alles hierauf recht fein, gießt die nötige Fleischbrühe darüber, läßt kochen, schäumt rein ab, streicht die Suppe durch ein Haartuch, schmeckt sie mit Butter und Salz ab und richtet sie über geröstetem Franzbrot an. b) Eine Handvoll Tafel-Pilze schneidet man in Scheiben, kocht sie mit Petersilie, Muskat-Blüte und Pfeffer in Salzwasser weich. Mehl und Zwiebeln röstet man in Butter braun. Dann schlägt man ein halbes Pfund Butter mit fünf Eiern zu Schaum, thut zwei Handvoll geriebene Kartoffeln, eine Handvoll fein geriebene, geröstete Semmel, etwas Salz und Muskatnuß daran, formt daraus Klößchen, setzt diese in die braune Butter und läßt sie hierauf in der Suppe einmal aufkochen.

[11]) Ein altes Huhn wird mit Wasser ans Feuer gesetzt, angekocht, abgeschäumt; dann gibt man etwas Salz, zwei Möhren, zwei Petersilie-Wurzeln, eine halbe Sellerie-Knolle, alles in Stückchen geschnitten, eine ganze Zwiebel, mit zwei Gewürz-Nelken besteckt, hinzu und läßt alles langsam weich kochen. Das Huhn wird dann herausgenommen, die Brühe durchgegossen und entfettet, zwei Eßlöffelvoll in Butter weiß abgeschwitztes Mehl damit verrührt, die nötige Rindfleisch-Brühe dazu gegeben und eine halbe Stunde langsam gekocht, dabei abgeschäumt und entfettet. Das reine Huhnfleisch, ohne Haut und Knochen, wird fein gewiegt; 18 bis 20 süße Mandeln werden im Mörser recht fein gestoßen und mit einigen Tropfen Wasser bespritzt; zu diesem Mandelmus gibt man das gehackte Huhnfleisch und stößt dieses ebenfalls zu Mus, es mit ein wenig Fleischbrühe befeuchtend. Diese Mischung wird mit der Suppen-Brühe aufgelöst, das Ganze durch ein Haartuch gestrichen, hierauf in ein Schwitzbad gestellt und darin heiß gemacht. Man kann diese Suppe mit etwas frischer Butter oder dickem, süßem Rahm binden. Viele Köche geben Huhnbrustfleisch-Schnitten, körnig gekochten Reis oder Geflügel-Klößchen in die Suppe, andere wieder servieren dick gekochten Reis auf besonderem Teller. Die gebräuchlichste Art des Anrichtens ist die über in Butter blaßgelb gerösteten Semmel-Würfeln, welche sehr oft auch nebenbei gereicht werden. Die Suppe muß schön weiß sein.

[12]) Vergl. *potages à la purée,* S. 229.

Potage en tortue à la française.	Falsche[1]) Schildkröten-Suppe.	Mock-turtle-soup.
Poule-au-pot.	Französische[2]) Huhnfleisch-Suppe.	Chicken-pot.
Purée bretonne (une).	Durchgestrichene Bohnen-Suppe.	*Purée* of bean-soup.
— *julienne (une).*	— Erbssuppe mit Gemüse-Fäden.	Pease-*purée*-soup with vegetable-shreds.
Soupe à l'oignon à la française.	Französische[3]) Zwiebel-Suppe.	French soup of fried onions.

Potages grecs. — Griechische Suppen. — Greek soups.

Pilaw *à la grecque.*	Griechischer[4]) Pilaw (Pilau).	Greek[5]) *pilaw.*
Potage à l'athénienne.	Atheni(ensi)sche[6]) Rindfleisch-Suppe.	Athenian beef-soup.
— *à la Marathon.*	Marathonische[7]) Suppe.	Marathon-soup.
— *de mouton à la grecque.*	Griechische[8]) Hammelfleisch-Suppe.	Greek mutton-soup.
— *à la Salamis.*	Salamis-[9])Suppe.	Salamis-soup.
— *à la spartiate.*	Spartanische[10]) Suppe.	Spartan soup.
— *de vermicelles à la grecque.*	Griechische[11]) Fadennudel-Suppe.	Greek vermicelli-soup.
Soupe aux kertedes *à la grecque.*	Suppe mit griechischen Kartoffel-Klößchen.	Soup with *kertedes* (potato-*croquettes*).

Potages hollandais. — Holländische Suppen. — Dutch soups.

Pimentade.	Fleischsuppe[12]) mit spanischem Pfeffer.	Pepper-pot.
Potage à la flamande.	Vlämische[13]) Gemüse-Suppe.	**Flemish vegetable-soup.**

[1]) Vergl. *potages à la purée*, S. 232, Fußbemerkung 4.

[2]) *Poule-au-pot* ist der *pot-au-feu* nahe verwandt, obwohl etwas kostspieliger. Zum Kochen wird ein irdenes Gefäß wie zur *pot-au-feu* gebraucht; nur das beste Fleisch und die zartesten Gemüse werden benützt. Die Einteilung der Gemüse muß eine solche sein, daß kein einzelnes Gemüse »hervorschmeckt«.

[3]) Zwiebeln werden in Scheiben geschnitten und in Butter gelb geröstet, dann auf einer Schüssel schichtweise mit Brotscheiben geordnet, mit Fleischbrühe übergossen und auf glühenden Kohlen oder in einer Bratröhre gebacken, sodaß die Brotscheiben »knusperig« werden. Nebenbei gibt man eine klare Fleischbrühe.

[4]) Auch *pillaw, pillau, pilo,* persisch; eine Reisspeise (-Suppe), das Hauptgericht in der Türkei, in Persien, in Mittel-Asien, welches, verschieden zubereitet, zu Anfang oder zum Schluß der Mahlzeit genossen wird. Der türkische *pilaw* besteht aus in Wasser gekochtem und in Fett gedämpftem Reis, gemischt mit Safran, Pfeffer, Paradiesapfel-Sose oder Honig, Fruchtsaft oder Maiskörnern; in Persien werden gedörrte Früchte, Huhn- oder Schaffleisch beigegeben, während der mittelasiatische (uzbekische) *pilaw* aus Fleisch, grünen Kräutern, Früchten, Gewürzen und vielem Fett besteht; griechischer *pilaw* ist Reis, gekocht in Fleischbrühe, mit Paradies-Äpfeln und Butter.

[5]) *Rice boiled in broth with tomatoes and butter. The rice should be neither dry nor floating in liquid — a happy medium between the two.*

[6]) *Athen,* die Hauptstadt des früheren Königreichs und späteren Freistaates Attika. Mit gebratenen Lenden-Schnitten von Rindfleisch, Eierfrucht-Scheiben und Madeira.

[7]) *Marathon,* Flecken an der Ostküste von Attika, berühmt durch den Sieg, den die Athener 490 v. Chr. hier unter Miltiades über die Perser erfochten. Hammelfleisch-Suppe mit Reis, frischen Paradies-Äpfeln und etwas Petersilie.

[8]) Eine von den Knochen befreite Hammel-Schulter wird in Hammelfleisch-Brühe gekocht, herausgenommen und in Würfel geschnitten. Einige Möhren, Rüben und Zwiebeln werden ebenfalls in Würfel geschnitten und in Fleischbrühe weich gekocht; dazu kommen noch einige grüne Erbsen. Ganz für sich macht man ein Mus von getrockneten Erbsen; dieses, sowie die Gemüse-Würfel und das Hammelfleisch vermischt man untereinander und gibt die Brühe darüber.

[9]) Griechische Insel in der Nähe von Attika, jetzt *Koluri,* bekannt durch den Seesieg der Griechen unter Themistokles über die Perser im Sept. 480 v. Chr. Gelbe, säuerliche Suppe von Eigelben und Zitronensaft; die Eigelbe werden mit dem Zitronensaft geschlagen, sodaß der Saft vollständig in die Eier hineinzieht; darüber wird kochendes *consommé* gegossen, die Suppe heiß gemacht, um schleimig zu werden, darf aber nicht kochen. Zuletzt würzt man mit Cayenne-Pfeffer und gibt etwas Petersilie daran.

[10]) Vergl. *potage (clair) à la spartiate,* S. 179.

[11]) Fleischbrühe, leicht verdickt mit Butter und Mehl, wird gekocht, mit Eigelben und einer Obertassevoll Sahne vermischt, wieder heiß, aber nicht kochend gemacht. Faden-Nudeln kocht man in Fleischbrühe für sich und gibt sie zu der Suppe.

[12]) National-Suppe auf Holländisch-Guyana (span. *Guayana,* portug. *Guianna*).

[13]) Vergl. *potage (lié) à la flamande,* S. 184.

Potage à la hollandaise.	Fischsuppe mit Austern und gebackenem Fisch.	Dutch fish-soup.
— *au lait à la hollandaise.*	Milchsuppe mit Buchweizen-Grütze.	Milk-soup with buckwheat-grit.
— *de pommes de terre à la hollandaise.*	Holländische[1]) Kartoffel-Suppe.	Dutch potato-soup.
— *de riz à la flamande.*	Vlämische[2]) Reißsuppe.	Flemish rice-soup.
Soupe à la bière à la hollandaise.	Holländische[3]) Biersuppe mit Brotwürfeln.	Dutch beer-soup with fried bread-cubes.

Potages hongrois.	Ungarische Suppen.	Hungarian soups.
Borleves gyüszüfánkkal.	Weinsuppe mit gerösteten Erbsen.	Wine-soup with fried pease.
Borsóleves.	Ungarische Erbsen-Suppe.	Hungarian pea-soup.
Burgonyaleves.	— Kartoffel-Suppe.	— potato-soup.
Cseresznyeleves.	— Kirschen-Suppe.	— cherry-soup.
Csigaleves.	— Schnecken-Suppe.	— snail-soup.
Csörgésleves.	— Krapfen-Suppe.	— soup with fritters.
Czibereleves.	— Ziper-[4])Suppe.	— plum-soup.
Darahaluskaleves.	— Grießnockerl-Suppe.	— soup with semolina- (farina-) dumplings.
Gombaleves.	— Schwammerl-[5])Suppe.	— mushroom-soup.
Gulyás-leves.	— Pfefferfleisch-[6])Suppe.	— pepper-pot.
Hagymás-leves.	— Zwiebel-Suppe.	— onion-soup.
Hajdina-leves.	— Hajdina-[7])Suppe.	— *hajdina*-soup.
Halászlé.	— Fischer-[8])Suppe.	— fisherman's soup.
Kaszáslé.	— Schnitter-Suppe.	— mower's soup.
Keszőczeleves.	— Essig-Suppe.	— vinegar-soup.
Köménymagos-leves.	— Kümmel-Suppe.	— soup with caraway-seeds.
Korhelyleves.	— Krautsuppe.	— cabbage-soup.
Kukoriczagombócz-leves.	— Maisknödel-Suppe.	— soup with maize-dumplings.
Lebbencsleves.	— Lebbencs-Suppe.	— *lebbencs*-soup.
Lencseleves.	— Linsen-Suppe.	— lentil-soup.
Májas galuskaleves.	— Lebernockerl-Suppe.	— soup with liver-dumplings.
Meggyleves.	— Weichsel(kirschen)-Suppe.	— egriot-soup.
Orjaleves.	— Wurstsuppe.	— pudding-broth.
Pohánka-leves.	— Hajdina-[9])Suppe.	— *hajdina*-soup.

[1]) Man kocht rohe geschälte und sauber gewaschene Kartoffeln, gießt sie rein ab und kocht sie in Fleischbrühe zu einer nicht zu dünnen Suppe. Nachdem diese durchgeseiht ist, gibt man etwas Braten-Sose daran, damit die Suppe eine leichte, bräunliche Farbe erhält und läßt sie noch 20 Minuten kochen. Inzwischen bereitet man kleine Klöße auf folgende Weise: die Hälfte von einem Kalbshirn wird gewässert, die Haut abgestreift. Nachdem man es auf einem Sieb hat abtropfen lassen, wird es mit zerlassener Butter und einem Ei recht fein zerrieben, mit Salz, weißem Pfeffer, etwas Muskatnuß gewürzt. Dazu gibt man Milch und soviel Mehl, daß ein dickflüssiger Teig daraus wird. Aus diesem Teig formt man Klößchen, welche in Salzwasser langsam gekocht werden und über welchen die Suppe recht heiß angerichtet wird.

[2]) Vergl. *potage (lié) de riz à la flamande.*

[3]) Vergl. *potages à la bière*, S. 261, Fußbemerkung 6.

[4]) Ziper, oberdeutsch auch Zipper, Zippert, Zeiber, eine Art kleiner, den Schlehen ähnlicher Pflaumen, welche von der Insel Cypern stammen sollen, daher auch Cyper genannt. Nicht zu verwechseln mit Ziper, Cyper *(cyperus esculentus)*, dessen süß schmeckende, mehlreiche Wurzeln roh, gekocht und gebraten genossen werden, auch ein schmackhaftes, angenehm riechendes Öl liefern und geröstet als Kaffee-Ersatzmittel dienen. *Cyperus esculentus* ist aber nicht von der Insel Cypern, sondern von dem griech. κύπειρον, κύπειρος abzuleiten.

[5]) Schwammerl auch süddeutsch, bezeichnet kleine Pilze.

[6]) Deutsch Gulasch, Gollasch, Gulatsch, Gullasch, Guylasch, Goulasch geschrieben, von welchen Schreibweisen nur die erstere Anspruch auf Richtigkeit hat. Ein ursprünglich ungarisches, jetzt durch ganz Deutschland verbreitetes Gericht, besteht aus würfelig geschnittenem Rind- oder Kalbfleisch, welches mit Speck, Zwiebeln und einem starken Zusatz von Pfeffer (Paprika) gedünstet wird.

[7]) Vergl. auch *pohánka-leves.*

[8]) Vergl. *potages de poissons,* S. 242.

[9]) Vergl. auch *hajdina-leves.*

Rongyosleves (savanyú tojásleves).	Ungarische saure Eier-Suppe.	Hungarian egg-soup with sour cream.
Suhantott leves.	— Einbrenn-Suppe.	— soup of roasted flour.
Szalonnás gombóczleves.	— Speckknödel-Suppe.	— soup with bacon-dumplings.
Szárcsaleves.	— Kräuter-Suppe.	— herb-soup.
Szilvaleves.	— Pflaumen-Suppe.	— prune-soup.
Tüdős rétesleves.	— Lungenstrudel-Suppe.	— soup with calf's lights-fritters.
Tüdős táskaleves.	— Lungentaschkerl-Suppe.	— calf's lights-soup.
Tyúkleves.	— Huhnfleisch-Suppe.	— chicken-soup.
Vargányaleves.	— Pfefferling-[1])Suppe.	— pepper-mushroom-soup
Vetreczeleves.	— Hackfleisch-Suppe.	— hash-soup.

Potages irlandais. — Irische Suppen. — Irish soups.

Balnamoon skink.	Irische[2]) Suppe.	Balnamoon skink.
Potage de gibier à la corcoise.	Cork-[3])Wildsuppe.	Cork game-soup.
— *à l'orge perlée à l'irlandaise.*	Irische[4]) Perlgraupen-Suppe.	Irish pearl-barley-soup.
Soupe o'brandy.	— Branntwein-Suppe.	Soup o' brandy.

Potages italiens. — Italienische Suppen. — Italian soups.

Consommé au macaroni à la Canino.	Canino-[5])Kraftbrühe mit Hohlnudeln.	**Broth with macaroni, Canino style.**
— *au macaroni à la toscane.*	Toskanische[6]) Kraftbrühe mit Hohlnudeln.	**— with macaroni in Tuscan style.**
— *à la napolitaine.*	Neapolitanische[7]) Wildbret-Kraftbrühe.	**Game-broth in Neapolitan style.**
Garbure à l'italienne.	Italienische[8]) Garbüre.	**Italian broth.**
Mille-fanti.	— Brotsuppe[9]).	**— panada-soup.**
Minestra.	— Gemüse-[10])Suppe.	**— vegetable-soup.**
Potage aux gnocchi.	— Nocken-Suppe.	**Soup with dumplings.**
— *(clair) aux pâtes d'Italie.*	— Nudel-Suppe.	**— with Italian** ***nouilles.***
— *aux* ravioli.	— Nudelflecken-Suppe.	**— of stuffed little mouthfuls.**
— *aux* ravioli *au parmesan (à la parmesane).*	— Nudelflecken-Suppe mit Parmesan-Käse.[11])	— of stuffed little mouthfuls with Parmesan cheese.
— riso *au parmesan.*	— Reissuppe mit Parmesan-Käse[12]).	Italian rice-soup with Parmesan cheese.

---

[1]) **Pfefferschwamm, Pfefferpilz, Pfifferling, Bitterling;** eine Art eßbarer Blätter-Pilze mit beißendem Saft.

[2]) Einige Hühner werden in Stücke geschnitten und gekocht. Sind sie gut ausgekocht, so wird die Brühe durch ein Haarsieb in eine saubere Schmorpfanne gegossen, mit Salz, Pfeffer, Küchen-Kräutern, Schnittlauch und fein gehackten Zwiebeln gewürzt. Je nach der Jahreszeit gibt man einige junge Erbsen, eine Sellerie-Wurzel und einen Kopf Salat hinzu. Hierauf läßt man das Ganze dünsten, bis die Gemüse weich sind, bindet die Suppe mit einigen geschlagenen Eigelben und Rahm, worauf sie über den Geflügel-Schnitten angerichtet wird. Wird das Huhnfleisch auf besonderem Teller zu Tisch gegeben, so nimmt man ein wenig von der Geflügel-Brühe, verdickt diese und gießt sie über das Fleisch.

[3]) Vergl. *potage à la purée*, S. 204, Fußbemerkung 1.

[4]) Vergl. *potage (lié) d'orge perlée à l'irlandaise*, S. 188, Fußbem. 2.

[5]) Vergl. *consommés*, S. 159, Fußbem. 6.

[6]) Vergl. *consommés*, S. 159, Fußbem. 7.

[7]) Vergl. *consommés*, S. 159, Fußbem. 18.

[8]) Vergl. *garbure à l'italienne*, S. 163.

[9]) Vergl. *potages liés*, S. 186, Fußbem. 3.

[10]) Vergl. *potages liés*, S. 186, Fußbem. 4.

[11]) Vergl. *potages clairs*, S. 177.

[12]) Vergl. *potages clairs*, S. 177, Fußbem. 9.

Potages.	Suppen.	Soups.
Potage risotto *à la napolitaine.*	Neapolitanische[1]) Reissuppe.	Neapolitan[2]) rice-soup.
— risotto *à la piémontaise.*	Piemontesische[3]) Reissuppe.	Piedmontese[4]) rice-soup.
— *à la vénitienne.*	Venetianische[5]) Suppe.	Venetian soup.
Soupe agnellotti *au parmesan.*	Agnellotti-[6])Suppe mit Parmesan-Käse.	Italian *agnellotti*-soup with Parmesan cheese.
— *cordiale.*	Geflügel-Suppe mit Ei und Brotschnitten.	Chicken-broth with a yolk and sippets.
— fidelini *à la royale.*	Fidelini-[7])Suppe mit Parmesan-Käse und Eierstich.	*Fidelini*-soup with egg-custards and Parmesan cheese.
— lasagna *à la milanaise.*	Mailändische[8]) Bandnudel-Suppe.	Milanese lasagnes-soup.
— *aux* polpetti[9]).	Suppe mit Fleischklößchen.	Italian *polpetti*-[10])soup.
— spaghetti *au parmesan.*	Spaghetti-[11])Suppe mit Parmesan-Käse.	*Spaghetti*-[12])soup with Parmesan cheese.
— *aux* tagliatelli.	Tagliatelli-[13])Suppe.	*Tagliatelli*-soup.
— *aux* vongoli *à l'italienne.*	Italienische Vongoli-Suppe.	Italian vongoli-soup.

Potages orientals.	Morgenländische Suppen.	Oriental soup.
Agar-agar.	Japanische Agar-Agar-[14]) Suppe.	Japanese agar-agar-soup.
Behatta.	Beduinen-[15])Reissuppe.	Bedouin rice-soup.
Chop-soly.	Chinesische[16]) National-Suppe.	Chinese *chop-soly*[17]).
Daikan.	Japanische Rettich-Suppe.	Japanese radish-soup.
Fishmaw (Fischmau?) à la tortue.	Chinesische falsche[18]) Schildkröten-Suppe.	Chinese mock-turtle-soup.
Krishara.	Indische[19]) Reissuppe.	Indian rice-soup.

[1]) Vergl. *potages liés*, S. 193, Fußbem. 2.

[2]) *Rice fried raw with onion in butter; boiled in broth sufficient, with tomato-sauce, butter, cheese, mushrooms; served aside with soup.*

[3]) Vergl. *potage (clair) au riz à la piémontaise*, S. 178.

[4]) *Rice as »à la napolitaine«, with butter and cheese; served aside with soup.*

[5]) Hohlnudeln legt man in kochendes Salzwasser und läßt sie bei schwachem Feuer halb kochen, spielt sie auf einem Siebe mit kaltem Wasser ab, legt sie auf ein Brett, schneidet sie in kleine Ringe und läßt sie in geklärter, kochender Fleischbrühe vollends weich kochen. In der Brühe hat man außer dem Rindfleisch zwei junge Tauben mitgekocht, von welchen man das Brustfleisch in Streifen schneidet und nebst dem Suppen-Grünen in die Suppe gibt. Nebenbei reicht man geriebenen Parmesan-Käse.

[6]) Vergl. *potages liés*, S. 192, Fußbemerkungen 12 und 13.

[7]) Vergl. *soupe fidelini à la royale*, S. 181 und S. 192.

[8]) Gekochte Bandnudeln in einer Braten-Sose mit Tafel-Pilzen, Trüffeln, Paradies-Äpfeln und Parmesan-Käse; in einer anderen Schüssel die Suppe.

[9]) Vergl. *potages liés*, S. 193, Fußbem. 1.

[10]) *A kind of meat-croquette; grated cheese handed around separately.*

[11]) Vergl. *potages clairs*, S. 179, Fußbem. 1.

[12]) *Italian paste like macaroni, but not tubular; it is a solid cord; cooked in all ways the same as macaroni.*

[13]) Eine Art Bandnudeln, ähnlich den *spaghetti*, doch breiter geschnitten.

[14]) *Agar-Agar* (Ceylonmoos, Jaffnamoos), einheimischer Name mehrerer längs der Küsten des ostindischen Archipels im Meere wachsender Algen- oder Tangarten von eigentümlich gallertartiger Beschaffenheit *(euchema spinosum, euchema gelatinae)*, welche in getrocknetem Zustande in Form zusammengerollter, gelber Fäden dort in den Handel kommen. Sie werden wie Nudeln in Wasser gekocht und geben eine dickflüssige, wohlschmeckende Suppe, die bei den Japanern als National-Suppe (-Gericht) gilt. *Agar-Agar* bildet auch ein beliebtes Nahrungs-Mittel auf Ceylon (Ceylonmoos), den Molukken, Sunda-Inseln u. a., wird außerdem in China auch zum Zubereiten (Appretieren) der Seiden-Zeuge und zum Leinen des Papiers benutzt. Die Salangane baut ihre als »Delikatesse« geschätzten Nester zum Teil aus *Agar-Agar.*

[15]) Eine Abteilung des arab. Volkes, die *Ahl Bedu*, Bewohner des offenen Landes, im Gegensatz zu den *Ahl Hadr*, Bewohnern von Städten und Dörfern. Suppe besteht aus Mehl und Reis, in Kamelmilch gekocht. Wenn in saurer Milch gekocht, heißt die Suppe *Ayesch.*

[16]) Was die *olla pudrida* in Spanien und die *pot-au-feu* in Frankreich, das ist *chop soly* in China. Ein Gemisch von Schweinefleisch, Speck, Huhnfleisch, Tafel-Pilzen, Bambusrohr, Zwiebeln, Pfeffer, weißen und schwarzen gesalzenen Bohnen, Rüben, Erbsen, Yamswurzel usw.

[17]) *A savoury ragout. Its main components are pork, bacon, chicken, mushrooms, bambooshoots, onion and pepper. These are the characteristic ingredients; other incidental ones are duck, beef, perfumed turnip, string-beans, salted black beans, sliced yam and pease. No doubt a curious and wonderful compound, but one that may be palatable withal.*

[18]) Die Suppe hat mit unserer *mock-turtle-soup* nichts anderes gemein als den Namen.

[19]) Reisbrei mit Milch, Zucker und Kardamom

Misoshiru.	Japanische[1]) National-Suppe.	Japanese[2]) *misoshiru.*
Mohallah Bijah[3]).	Milchreis-Suppe.	Milk-rice-soup.
Omani.	Türkische Maismehl-Suppe.	Turkish corn-mush.
*Potage d'*Abd-el-Kader.	Arabische Suppe.	Arabian-soup.
— *de bèche de mer.*	Chinesische Seegurken-[4]) Suppe.	Chinese sea-slug-[5])soup.
— *à la* mikado.	Mikado-[6])Suppe.	*Mikado*-soup.
— *à la* mulligatawny.	Indische Gewürz-[7])Suppe.	Mulligatawny-[8])soup.
— *aux nageoires de requin.*	Suppe von rotgerösteten Haifisch-Flossen.	Chinese soup of sharks' fins.
— *aux nageoires de requin à la pékinoise.*	Haifischflossen-Suppe mit Kari und Reis.	Soup of sharks' fins with curried rice.
— *aux nids d'hirondelles.*	Chinesische[9]) Schwalben-nester-Suppe.	Chinese[10]) birds-nest-soup.
— *aux queues de mouton à l'indienne.*	Indische Hammelschwanz-Suppe mit Kari.	Indian curried mutton-tail soup.
— *aux queues de mouton à la persane.*	Persische[11]) Hammelschwanz-Suppe.	Persian mutton-tail-soup.
— *au riz à la turque.*	Türkische[12]) Reissuppe.	Turkish rice-soup.
— *à la Stamboul.*	Stambul-[13])Suppe.	Rice- and tomato-soup.
Punjab hot-pot.	Indische[14]) Suppe.	*Punjab*-hot-pot.

Potages polonais. — Polnische Suppen. — Polish soups.

Barscz burakowy szary polski.	Polnische[15]) rote Rüben-Suppe.	Polish beet-soup.
— *zimny czyli zupa.*	Kalte rote Rüben-Suppe.	— cold beet-soup.

---

[1]) Aus *miso*, einer Mischung von Bohnen, Weizen, Salz und Soja (Soya). Die Soja-Bohne ist eine einjährige, in Japan, Südindien und auf den Molukken heimische Pflanze. Sie hat einen bis 1 m hohen Stengel, langgestielte Blätter und kurze Blüten-Träubchen mit kleinen veilchenblauen Blüten und sichelförmige Samen-Hülsen. Die Samen sind gelblich, braunrot, grünlich oder schwarz und besitzen infolge ihres bedeutenden Fettgehaltes einen großen Nährwert, woraus sich ihre vielfache Verwendung in der orientalischen Küche erklärt. In Japan wird der fettige Brei fast allen Gerichten statt der Butter zugesetzt, in China lebt ein großer Teil der Bevölkerung von Soja-Gerichten. Durch ein Gährungs-Verfahren bereitet man aus Soja-Bohnen eine »pikante« braune Sose für Braten und Fische, welche in Japan, China, Ostindien sehr beliebt ist und in Nordamerika, auch in Europa in den Handel kommt. Die japanische Soja-Sose ist die beste. Gute Soja-Sose ist tiefbraun, sirupartig und bildet beim Schütteln eine helle, gelbbraune Decke.

[2]) *This is made from »miso«, a fermented mixture of soy, beans, wheat and salt. It has a gamey flavour all its own.*

[3]) So benannt nach einem berühmten Feldherrn.

[4]) Auch Seewalzen, Holothurioideen, Klasse der Echinodermen, Tiere von Wurmform. Trepang, Tripang, (getrocknet *bèche de mer*), die als Handels-Artikel zubereiteten Seegurken aus der Gattung *holothuria*. Man bereitet die Suppe wie folgt: Zwei große Seegurken läßt man in Wasser einen Tag ausziehen, gibt von Zeit zu Zeit frisches Wasser. So erhält man eine dicke klumpige Masse, welche man fünf bis sechs Stunden hindurch kocht, dann herausnimmt und recht fein hackt. Inzwischen hat man von Rindfleisch eine kräftige Brühe bereitet. Zu dieser *bouillon* gibt man die gestoßenen Seegurken und läßt die Suppe kochen. Man darf keine Gemüse dazu thun; nur Fleisch- oder Eier-Klößchen und ein wenig Xereswein kommt in die Suppe.

[5]) *The sea-slug, trepang, sea-cucumber is a kind of sea-caterpillar of considerable importance to the Asiatics, who eat it and trade in it dried.*

[6]) Vergl. *potages liés*, S. 186, Fußbem. 2.

[7]) Vergl. *potage (clair) à la mulligatawny*, S. 172 und *potage (lié) à la mulligatawny*, S. 186. *Mulligatawny* stammt ab von zwei Tamil-Wörtern, *molegoo* (Pfeffer) und *timnee* (Wasser). In einem englischen Kochbuche vom Jahre 1827 lesen wir: *Mulaga-tawny signifies »pepper-water«.* Tamil ist die Sprache der Tamulen, des gebildetsten und unternehmendsten Volkes der Drawida-Rasse in Vorder-Indien.

[8]) *This curry-soup derives its name from two Tamil-words: molegoo, pepper, and timnee, water.*

[9]) Vergl. *potage (clair) aux nids d'hirondelles*, S. 172.

[10]) *Served in tiny slop-basins; made from the nest of a species of swallow gathered before the birds have soiled them. They are prepared by soaking in water, thoroughly scoured to remove the dirt, and cut up into thin strips.*

[11]) Vergl. *potage (lié) aux queues de mouton à la persane*, S. 189.

[12]) Vergl. *potage (clair) au riz à la turque.*

[13]) Vergl. *potage à la Stamboul*, S. 231, Fußbemerkung 3.

[14]) Schneide sechs Zwiebeln in Scheiben, röste sie leicht braun, gib Kari hinzu; einige Minuten später gieße kräftige Kalbfleisch-Brühe daran, thue eine Messerspitzevoll Schmalz und etwas Salz hinein, richte über zierlichen Hummer-Schnittchen und über mit Kari gewürzten kleinen Kalbfleisch-Klößen an.

[15]) Vergl. *potage »barscz« à la polonaise*, S. 165

Bigos.	Polnische[1]) Sauerkraut-Suppe.	Polish soup »*bigos*«[2]).
Chotodriec.	Kalte polnische[3]) Suppe.	— cold soup.
Gęsinka.	Perlgraupen-Suppe mit Gemüse-Fäden.	Pearl-barley-soup with vegetable-shreds.
Gramatka.	Polnische[4]) Weinsuppe.	Polish wine-soup.
Kapuśniak.	Kohlsuppe mit Gemüsen und Schweinefleisch-Würfeln.	*Kapuśniak*[5]).
Kolodnik.	Polnische[6]) Kräuter-Suppe.	Polish herb-soup.
Krupnik.	— Graupen-[7])Suppe.	— barley-soup.
Rosół.	— weiße[8]) Suppe.	— white soup.
Szarpanka.	Fischsuppe mit Fischklößchen und Fischschnitten.	Fish-soup with fish-balls and fried fish.
Zupa chlebowa z perdutą.	Brotsuppe mit verlorenen Eiern.	Panada-soup with poached eggs.
— *cytrynowa z ryżem.*	Zitronen-Suppe mit Reis.	Lemon-soup with rice.
— *z grochu zielonego.*	Polnische Erbsen-Suppe.	Polish green pea-soup.
— *z grochu zielonego z kurczętami.*	— Huhnfleisch-Suppe mit jungen Erbsen, Tafel-Pilzen und gerösteten Semmel-Würfeln.	— chicken-soup with green pease, mushrooms and fried bread-cubes.
— *grzybowa czysta.*	— Pilzsuppe[9]).	— mushroom-soup.
— *z jarzyny.*	— Gemüse-[10])Suppe.	— vegetable-[11])soup.
— *karmelitańska.*	Karmeliter-[12])Suppe.	Carmelite-soup.
— *marchwiana.*	Polnische[13]) Möhren-Suppe.	Polish carrot-soup.
— *piwna.*	— Biersuppe[14]).	— beer-soup.
— *rakowa.*	— Krebssuppe[15]).	— crayfish-soup.
— *rumiana.*	— braune[16]) Suppe.	— brown soup.
— *szczawiowa.*	— Sauerampfer-[17])Suppe.	— sorrel-soup.
— *szparagowa.*	— Spargel-[18])Suppe.	— asparagus-soup.
— *szpinakowa.*	— Spinat-Suppe.	— spinach-soup.
— *wątrobiana.*	— Leber-[19])Suppe.	— liver-soup.
— *zabielona.*	— weiße[20]) Suppe.	— white soup.

1) Mit Würstchen, Schinken und Speck.

2) *Bigos, dear to the compatriots of Dombrowski as that general's name itself, a kind of stew prepared with pork-sausages, sauerkraut, ham and bacon, wrapped tightly in a napkin and boiled for two hours.*

3) Mit Sauerteig gekochter Gurkensaft, rote Rüben, harte Eier, sauere Milch, sauere Gurken, Krebsschwänze, Schnittlauch und Dill bilden die Bestand-Teile dieser Suppe.

4) Vergl. *potage au vin dit »gramatka«*, S. 262.

5) *Is made of sauerkraut and bacon boiled in beef-soup.*

6) Vergl. *soupes froides*, S. 266, Fußbem. 4.

7) Vergl. *potages à la purée*, S. 204, Fußbemerkung 12.

8) Vergl. *potage »rosol« à la polonaise*, S. 229.

9) Man kocht Pilze mit Zwiebeln, Küchen-Kräutern und Gewürz, macht eine Einbrenne mit brauner Butter, hackt die weich gekochten Pilze fein, gibt sie in die Einbrenne und formt kleine Klößchen daraus.

10) Suppe von Rindfleisch, Speck und Geflügel mit geräucherten Würstchen, Kraut und Zwiebeln.

11) *Polish soup of stock, fowl, bacon, smoked sausage, cabbage, onions; thickened; all sliced in it to serve.*

12) Karmeliter oder Orden Unserer Lieben Frauen vom Berge Karmel, ein Mönchsorden, um 1156 gestiftet, 1238—1244 nach Europa übergesiedelt und in einen Bettler-Orden umgewandelt. Die Karmoliterinnen, 1452 in Frankreich gestiftet, erteilen Unterricht und verfolgen Wohlthätigkeits-Zwecke. Durchgestrichene, in Wasser gekochte Perlgraupen, mit weißen Bohnen und Kartoffel-Stückchen vermischt, mit Butter abgezogen.

13) Mit Möhren, Kartoffeln und Zwiebeln.

14) Vergl. *potage à la bière à la polonaise*, S. 261.

15) Die Krebsschalen werden mit einer Mischung von gekochtem Reis, Butter, Eigelben, einem ganzen Ei, gehacktem Kerbel und Muskatnuß gefüllt, in Fleischbrühe weich gekocht und mit dem Schaumlöffel in die Suppe gehoben.

16) In eine Schmorpfanne legt man Rindsmark, darüber in Scheiben geschnittene Möhren, dann in Würfel geschnittenes Rindfleisch, darüber Kalbfleisch, nachher Speck, dann eine Lage rohen Schinken, zuletzt etwas Klein von Wild (Reh, Hirsch). Hierzu gibt man das nötige Salz, einige Lorbeer-Blätter, ein wenig Wasser und läßt alles bei schwachem Feuer schmoren. Fängt es an braun zu werden, so gieße man Wasser nach, gebe einige Zwiebel-, Sellerie- und Petersilie-wurzel-Scheiben hinein, vermische dieses untereinander und stelle es wieder ans Feuer. Sobald das Fleisch braun wird, fülle man das Geschirr mit Wasser auf und lasse den Inhalt kochen. Die Suppe wird dann durch ein Mundtuch gegossen und recht heiß angerichtet. Ein wenig gehackte Petersilie kann man noch dazu geben, während auf einem kleinen Schüsselchen geriebener Parmesan-Käse zu servieren ist.

17) Mit Eigelben, Mehl und dicker, sauerer Sahne gebundene Suppe. Einlage: In Butter gerösteter Reis oder gekochte Graupen.

18) Mit Kerbel, Sellerie und Petersilie. Nebenbei in Butter geröstete Semmel-Würfel.

19) Von Rinds- und Kalbsleber mit Speck, Zwiebeln und Gemüse. Man kann diese Suppe mit einigen Eigelben auch binden.

20) Gemüse-Suppe, mit Eigelben, Sahne und Weizenmehl abgezogen. Einlage: Gebratene Kapaun-Schnitten und in Salzwasser gekochte Hohlnudeln.

Potages russes.	Russische Suppen.	Russian soups.
Barszcz.	Russischer[1]) Borschtsch.	*Barszcz.*
— *malorossiski.*	Kleinrussischer[2]) Borschtsch.	— in Russia-minor style.
— *is riba.*	Borschtsch von Fisch[3]).	— with fish.
— *is selderei.*	— von Sellerie[4]).	— with celery.
Botwinja (Batwinja).	Russische[5]) Kräuter-Suppe mit kaltem Fisch.	Russian herb-soup with iced fish.
Kalia.	— Geflügel-[6])Suppe.	— fowl-soup.
Krapiwa.	— Nessel-[7])Suppe.	— nettle-soup.
Malejupsa.	Lappländische[8]) Suppe.	Lapland soup.
Okroschka.	Okroschka[9]).	Russian cold soup.
— *is miaço.*	— von Fleisch[10]).	— cold soup of meat.

---

[1]) a) Man schneidet 3 Rüben, 1 Möhre, ½ Sellerie, 1 Porree und 2 bis 3 Zwiebeln nebst 1 Kopf Weißkraut in grobe Fäden und schmort alles mit einem Stück Butter. Sodann gießt man etwas Essig darauf und läßt diesen ganz eindünsten, gibt das noch wenig gekochte Fleisch dazu, die passierte Fleischbrühe darüber und läßt die Suppe fleißig kochen. Ein oder zwei schöne, dunkelrote Rüben zerreibt man auf dem Eisen, fügt ein wenig Essig und 3 bis 4 Löffel Suppe dazu und läßt dies einige Male aufkochen. Hierauf drückt man die erhaltene Farbe durch ein Mundtuch. Ist Fleisch und Gemüse weich, so legt man ersteres, in saubere Stückchen geschnitten, in die Suppen-Schüssel, gießt die rote Brühe darüber und fügt die Suppe hinzu. Zum Schluß gibt man noch ¼ Liter dicken, saueren Rahm oben auf den Borschtsch und streut gehackte Petersilie, vielleicht mit etwas Dill vermischt, darüber. b) Weißen Brot-*Kwas*, zur Hälfte mit Wasser vermengt, kocht man auf, thut drei Pfd. Fleisch, etwas Wurzelwerk, Lorbeer-Blätter und Pfeffer hinein, läßt alles kochen und gibt es durch. Darauf legt man fein gehackten Kohl und gehackte rote Rüben hinein, läßt die Suppe kochen. Inzwischen hackt man einen halben Eßlöffelvoll Petersilie- und ebensoviel Sellerie-Blätter, sowie ein wenig gesalzenen Speck recht fein und gibt dies mit etwas Hirse in die Suppe, welche man noch einige Male aufwallen läßt. c) Recht rote Rüben reinigt man, schneidet sie fein; eine Pfanne streicht man mit Butter aus, legt die Rüben hinein, befeuchtet sie mit einigen Eßlöffelvoll Essig und läßt sie unter beständigem Umrühren braten. Hierauf bestreut man die Beeten mit Mehl, begießt sie löffelweise mit Fleischbrühe und läßt sie weich schmoren. Inzwischen hat man auf gewöhnlichem Wege mit Wurzeln und Fleisch eine *bouillon* bereitet, in welche man die zubereiteten Rüben hineinlegt, damit sie vollends weich kochen. In die Suppen-Schüssel gibt man den Saft von einigen rohen roten Rüben und richtet die Suppe darüber an. Sauere Sahne (Schmant) wird auf besonderem Schüsselchen nebenbei gegeben. d) *Barszcz* aus gebackenen Beeten mit Wein: Aus einigen Pfund Rind- und einem halben Pfund Schweinefleisch (Rippenstück) kocht man mit Wurzelwerk und Gewürzen eine kräftige Brühe, gibt diese durch. Die roten Rüben backe man, schneide sie fein, lege sie in die Suppen-Schüssel, drücke Zitronensaft hinein und gieße je nach Geschmack guten Weißwein hinzu. Das Schweinefleisch hacke man recht fein, lege es gleichfalls in die Suppen-Schüssel und gieße die Suppe darüber.

[2]) Vier Zwiebeln schneidet man in dünne Scheiben und dünstet sie samt einem Lorbeerblatt und sechs Neugewürz-Körnern in etwas Butter. Währenddessen schneidet man zwei *borakai* (rote Rüben), eine Möhre (Mohrrübe) und einen halben Selleriekopf *en julienne*, aber recht grob, und mischt das mit einer Prise Salz und etwas Essig tüchtig unter einander. Dann fügt man die *julienne* zu den Zwiebeln und gibt dazu zwei Köpfe Weißkraut, in Achtel oder Viertel geschnitten und an jedem Stück soviel Strunk, daß die Blätter zusammenhalten. Das Suppenfleisch, welches man schon eine Stunde kochen ließ und dann in kaltem Wasser abgewaschen hat, legt man darauf, gibt die geseihte Fleischbrühe darüber und läßt die Suppe fleißig kochen, bis Fleisch und Gemüse fast weich sind. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten schneidet man ein viertel Pfund Speck in kleine Würfel, schwitzt darin zwei Eßlöffel Mehl wenig ab, gibt eine Viertel-Flasche Paradiesapfelmus und einen Viertel-Liter Sahne dazu, fügt alles zur Suppe und läßt diese richtig durchkochen. Das Fleisch befreit man von den Knochen und gibt es, in saubere Stücke geschnitten, in die Suppe, welche eine schön rötliche Farbe und etwas säuerlichen Geschmack haben muß. Auch pflegen viele, rohe Kartoffeln, in Viertel geschnitten, darin weich zu kochen und einige weich gekochte weiße Bohnen hinein zu geben. Vergl. auch *potages maigres*, S. 233, Fußbem. 10, c. Verwandt mit dieser Suppe ist das *consommé borschtschok*, welches besonders bei feineren Abend-Mahlzeiten in Tassen verabreicht und immer von *croûtons à la diable* begleitet wird. Vielleicht ist es auch französischen Ursprunges, jedoch in Rußland so allgemein verbreitet, daß Zweifel an dieser Vermutung wohl berechtigt sind. Hauptbedingung für Borschtschok ist eine kräftige Fleischbrühe. Sodann zerreibt man rote Rüben auf dem Eisen, fügt ein wenig Essig und etwas roten (Cayenne-) Pfeffer dazu und vermischt dies nebst dem nötigen Eiweiß mit dem feingehackten Fleisch, das man zum Klären der Fleischbrühe bestimmt hat. Sodann vollendet man diese wie jede andere Tassen-Bouillon; doch lasse man das *consommé* nicht mehr zu lange kochen, da es hierdurch die rötliche Farbe, den Wohlgeschmack und Geruch der roten Rübe verliert. Wegen der verschiedenen Schreibweisen dieses Suppen-Namens usw. vergl. die Fußbemerkung 10 auf S. 233.

[3]) Vergl. *potage de poissons*, S. 233, Fußbemerkung 10, a, b.

[4]) Man koche eine recht kräftige *bouillon* aus drei Pfd. Fleisch und einem Pfd. Schinken mit Wurzeln, seihe die Brühe durch. Inzwischen koche man ein Pfund Sellerie-Blätter weich und hacke sie fein; Mehl bräune man mit etwas Butter, thue Sellerie, sauere Sahne und Fleischbrühe hinzu und lasse alles aufkochen. Beim Anrichten ist etwas Dill in die Suppe zu geben.

[5]) Vergl. *soupes froides*, S. 266, Fußbem. 3.

[6]) Vergl. auch *potages clairs*, S. 171.

[7]) Vergl. *potage »krapiwa« (ortie) à la russe*, Seite 204.

[8]) Lappland (Sameland), Landschaft im nordöstlichsten Teile Europas, umfaßt die norwegischen Ämter Finmarken, Tromsö und Nordland, die schwedischen Län Norrbotten und Westerbotten mit Ausnahme des Küsten-Landes, den nördlichsten Teil von Finnland und die russische Halbinsel Kola. Die Lappen gehören zur finnischen Gruppe der mongol. Rasse. *Malejupsa* ist eine aus Renntierblut bereitete Suppe.

[9]) Vergl. *soupes froides*, S. 266, Fußbem. 5, c.

[10]) Vergl. *soupes froides*, S. 266, Fußbem. 5, b.

Okroschka is riba.	Okroschka von Fisch[1].	Russian cold soup of fish.
Potroka.	Russische[2] Gansklein-Suppe.	— giblet-soup.
Rossolnik (ç'agourtzami).	Rossolnik[3].	*Rossolnik.*
— *s'açitrine.*	— von Stör[4].	— of sturgeon.
— *s'kourapatka.*	— von Rebhuhn[5].	— of partridges.
— *s'kourennaï.*	— von Geflügel[6].	— of chicken.
— *s'paraçionoke.*	— von Milchschwein[7].	— of sucking pig.
Soljanka s'kapousste.	Soljanka mit Kohl.	*Soljanka* with cabbage.
— *is miaço.*	— von Fleisch[8].	— of meat.
— *is riba.*	— von Fisch[9].	— of fish.
Soupe Bagration.	Fischsuppe nach Bagration[10].	Bagration fish-soup.
— *is chavelle.*	Sauerampfer-Suppe mit Renntiermilch.[11]	Sorrel-soup with reindeer-milk.
— *is chavelle s'riba.*	— -Suppe mit Fisch.	— -soup with fish.
— *finlandskaïa.*	Finnische[12] Suppe.	Finnish soup.
— *is korioukhi po liflandski.*	Livländische[13] Fischsuppe.	Livonian fish-soup.
— *liflandskaïa.*	— Suppe[14].	— soup.
— *po litowski.*	Litauische[15] Kartoffel-Suppe.	Lithuanian potato-soup.
— *moskowskaïa.*	Moskowitische[16] Suppe.	Moscovite soup.
— *Nesselrode.*	Fischsuppe nach Nesselrode[17].	Nesselrode fish-soup.
— *piouré is zaïetze po malarossiski.*	Kleinrussische[18] Hasen-Suppe.	Hare-*purée*-soup in Russia-minor style.
— *Pojarski.*	Pojarski-[19]Suppe.	Pojarski-soup.

[1] Vergl. *soupes froides*, S. 266, Fußbem. 5, a.

[2] Vergl. *potroka*, S. 192. Eine andere Bereitungsart ist die: Man kocht Kraftbrühe aus einem Pfund Rindfleisch, Wurzeln und Gewürz, gibt sie durch. Das Klein einer Gans, auch die Flügel und Füße putzt man gut, wäscht sie ab und legt sie in die *bouillon*, zu welcher man zierlich geschnittene Wurzeln, geschälte und in Stücke geschnittene Gurken, sowie etwas Gurken-Brühe (-Lake) gibt. Während man die Suppe kochen läßt, bratet man in Butter eine fein gehackte Zwiebel, schüttet einen Löffel Mehl hinzu, macht dieses mit der Fleischbrühe an und kocht es auf. In die Suppen-Schüssel legt man etwas Petersilie und Dill und gießt die Suppe recht heiß darüber. In manchen Teilen Rußlands verrührt man einige Eigelbe mit süßer Sahne und zieht damit die Suppe ab.

[3] Aus gutem Rindfleisch kocht man mit Wurzeln und Gewürz ein *consommé*, legt einige getrocknete Pilze, eine Rindsniere und in Scheiben geschnittene, vorher abgekochte Gurken hinein, kocht alles zusammen und seiht die Suppe durch. In manchen Fällen gießt man auch Gurken-Lake hinein, damit die Suppe eine angenehme Säure erhält. Die Niere schneidet man in recht feine Würfel, legt sie mit grünen Kräutern in die Suppen-Schüssel, gießt darüber die Fleischbrühe und trägt auf. Diese Suppe kann auch mit Eigelben und süßem Rahm gebunden werden.

[4] Von verschiedenen kleinen Fischen bereitet man eine Fischbrühe, in welcher man Petersilie-Wurzeln und Gurken verkocht; würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, schäumt rein ab und gibt gedämpfte Störschnittchen hinein; zuletzt gießt man den *fond* des Fisches geklärt zur Suppe, welche man mit Petersilie-Blättern bestreut.

[5] Vergl. *rossolnik de perdreaux à la russe*, Seite 229.

[6] Vergl. *rossolnik de volaille à la russe*, Seite 229.

[7] Man macht die Suppe so wie *rossolnik de volaille à la russe* (s. d.); nur nimmt man anstatt des Huhnfleisches Schnitten von Milchschwein.

[8] Wird ebenso wie die aus Fisch bereitet, mit dem Unterschiede, daß man *bouillon* aus Fleisch kocht und verschiedene Sorten in kleine Würfel geschnittenes Fleisch (Rind-, Kalb-, Gans-, Huhn-, Entenfleisch usw.) hinzulegt. Man bindet die Suppe mit sauerem Rahm.

[9] Vergl. *potages de poissons*, S. 250, Fußbemerkung 7.

[10] Vergl. *potages de poissons*, S. 245, Fußbemerkung 13.

[11] Eine lappische Suppe, zu welcher neben Sauerampfer auch noch andere Kräuter verwendet werden.

[12] Ein Dutzend Eier schlägt man mit dicker, sauerer Sahne, gibt Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie darunter, gießt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, legt kleine Stückchen Butter rings herum, läßt alles in recht heißem Ofen goldgelb backen. Hierauf sticht man runde Scheiben in der Größe eines Silber-Rubels aus und legt je eine solche Scheibe auf ebenso ausgestochene Brotscheiben, die man in Butter geröstet hat, streut Parmesan-Käse darüber, beträufelt sie mit geklärter Butter und stellt sie eine Minute in den Ofen. Auf eine Schüssel legt man ein Mundtuch, darauf die ausgestochenen Scheiben; nebenbei serviert man eine kräftige, klare Fleischbrühe.

[13] Mit in Salzwasser gekochten Stintschnitten, rund ausgestochenen Kartoffeln und gehackter Petersilie.

[14] Vergl. *potage à la livonienne*, S. 205.

[15] Vergl. *potage à la lithuanienne*, S. 185.

[16] Vergl. *potage à la moscovite*, S. 244, Fußbemerkung 6.

[17] Vergl. *potage à la Nesselrode*, S. 244, Fußbemerkung 8.

[18] Mit Gerstenschleim, Saft von roten Rüben und sauerer Sahne vermischte, durchgestrichene Hasenfleisch-Suppe.

[19] Aus recht fein gehacktem Huhnfleisch, welches man mit Butter, Salz und Pfeffer vermischt hat, formt man kleine *côtelettes*, »paniert« diese mit Eigelben. Ebensoviele und gleichgroße *côtelettes* formt man aus Weißbrot und röstet sie in Butter goldgelb. Letztere legt man auf eine Schüssel, auf jede der Brotschnittchen legt man ein Huhn-*côtelette*, welches man in heißem Fett ausgebacken hat. Nebenbei gibt man eine klare Geflügel-Brühe.

Soupe slavonskaïa.	Slawonische[1]) Fischsuppe.	S(c)lavonian fish-soup.
— *is smartschkoff po rousski.*	Russische[2]) Morchel-Suppe.	Russian morel-soup.
Stchy.	National-Suppe Stchy[3]).	*Stchy* (national-soup).
Swekolnik kolodnye s'assetrow.	Kalte Suppe von roten Rüben mit Störfleisch.	Cold beet-soup with sturgeon.
Ucha.	Ucha[4]).	*Ucha.*
Vesiga.	Russische Vesiga-[5])Suppe.	Vesiga-soup.
Potage de caviar à la russe.	— Kaviar-[6])Suppe.	Caviare-soup.
— *d'élan à la russe.*	— Elen-[7])Suppe.	Elk- (moose-deer-) soup.
— *à la Séverin.*	Fischsuppe nach Severin[8]).	Severin fish-soup.
— *de sterlet à la russe.*	Russische Sterlet-[9])Suppe.	Russian sterlet-soup.
Soupe blanche à la valaque.	Walachische weiße[10]) Suppe.	Walachian white soup.
— *rouge à la valaque.*	— rote[11]) Suppe.	— red soup.

Potages à la juive.	Jüdische Suppen.	Jewish soups.
Chalet (chalent).	Schalet (Schalent)[12]).	*Shalet (shalent).*
Soupe à la crème de tartre.	Weinsteinrahm-[13])Suppe.	Cream of tartar-soup.
— *à la manne.*	Manna-[14])Suppe.	Manna-soup.
— *à la pâque*[15]).	Jüdische Oster-[16])Suppe.	Passover soup.
— *de pommes de terre à la juive.*	— Kartoffel-[17])Suppe mit geröstetem Brot.	Jewish potato-soup with grated fried bread.
— *aux quenelles de mazzes.*	— Matze-[18]) Suppe.	— *motsa-*[19])soup.

[1]) Fischsuppe mit Weißwein versetzt, mit Butter und dicker sauerer Sahne abgezogen. Einlage: Hechtknödeln. Auf besonderer Schüssel reicht man Schnitten von Navaga (Fische, die nur in Rußland vorkommen) und gebratene Austern. Die Austern müssen schön um die Fischschnitten herum gruppiert sein.

[2]) Aus Huhnfleisch und Rindsknochen kocht man eine kräftige *bouillon.* Das Huhnbrustfleisch kocht man gar, hackt und stößt es fein; ½ Löffel Butter, etwas Salz, Muskatnuß, ¼ Glas Rheinwein, 1 Ei und etwas Mehl werden gut verrührt und zu dem gestoßenen Fleisch gegeben. Diese *farce* füllt man in 18 große Morcheln, welche man hierauf in Huhnfleisch-Brühe kocht. Die Brühe gibt man durch, bindet sie mit dicker, sauerer Sahne und gibt sie in die Suppen-Schüssel, während die gefüllten Morcheln nebenbei zu servieren sind.

[3]) Von dieser National-Suppe unterscheidet man drei Arten. a) *Seleni* (grüne) *stchy,* deren Hauptbestand-Teile Spinat, Sauerampfer, Zwiebeln und Suppenfleisch sind. b) *Stchy lieniwoui,* faule *stchy,* auf den Speise-Karten der feinen Hotels *stchy frais,* nicht selten auch *stchy à la paresseuse* genannt, bestehend aus Möhren, Weißkraut und Suppenfleisch. In manchen Gegenden Rußlands nimmt man noch Paradiesapfelmus, auch Rüben, Sellerie- und Petersilie-Wurzeln zu dieser Suppe. c) *Gisli* (sauere) *stchy,* Fünfkopeken-Suppe, *stchy de soldat,* die der *muschik* (Bauer) aus Sauerkraut, gehackten Zwiebeln, Rind- und Schweinefleisch zusammensetzt. In guten bürgerlichen Familien gibt man noch zerriebene Möhren, Sellerie, Paradiesapfelmus, sauere Sahne, sowie einige Kartoffeln zu. Während der Fastenzeit bereitet man jede der vorgenannten Suppen ohne Fleisch und nennt sie dann *stchy posstnié,* Fasten-*stchy.*

[4]) Vergl. *potage de poissons à la russe,* S. 246.

[5]) Vesiga ist die gallertartige Substanz, welche das Rückgrat des Stör umgibt, kommt getrocknet auch in den Handel.

[6]) Vergl. *potage de caviar à la russe,* S. 238.

[7]) Mit Eigelben und sauerem Rahm gebundene Suppe. Einlage: Gekochte Elenfleisch-Klößchen.

[8]) Vergl. *potage à la Séverin,* S. 249.

[9]) Vergl. *potage d'esturgeon à la russe,* S. 241.

[10]) Mit Mehl und sauerer Sahne abgezogene Suppe. Beilage: Apart gekochter Reis, hübsch zugeschnittene Wurzeln und etwas grüne Petersilie und Dill.

[11]) Suppe aus Huhn-, Rind- und Kalbfleisch, mit Schinken, Wurzeln und Gewürz verkocht, durchgestrichen; grüne Petersilie und Dill.

[12]) Auch Scholet; Sabbath-Gericht der Juden; im nördlichen Deutschland meist die schon Freitags zu Feuer gebrachte Bohnen-Suppe mit dem Mehlkloß, welche man mit einigen Markknochen und Salz in einem gut zugebundenen Topfe bis Samstag mittags langsam durchdämpfen läßt; in Süddeutschland eine puddingartige Mehlspeise.

[13]) *Tartarus depuratus, crystalli tartari, cremor tartari,* gereinigter Weinstein. Mit Wein und Zitronensaft oder einfach mit Wasser bereitet.

[14]) Mit Rotwein und Zitronensaft oder mit Milch zubereitet.

[15]) *pâque* = jüdische Ostern, Paschafest; *Pâques* = christliche Ostern.

[16]) Suppe von Rindfleisch und Kalbsfüßen mit Möhren, Rüben, in Butter gerösteten Zwiebeln, Sellerie, Küchen-Kräutern; durchgestrichen und abgeschäumt.

[17]) Gekochte Kartoffeln werden schnell geschält, auf einem Brett zu Mehl zerdrückt, mit kochender Milch verrührt. Die Suppe läßt man eine Viertelstunde kochen, würzt sie und richtet sie über geriebenem, in Butter geröstetem Brot oder über Biskuits an.

[18]) Mit Matze-Klößchen; Matze = Mehl, Wasser, Eier, Fett, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Ingwer, zu Teig verrührt.

[19]) *Consisting of cracker-dust, suet, eggs, salt, pepper, nutmeg, ginger; worked up to a paste, made in balls, boiled in the soup.*

II. Abteilung.

Poissons. — Fische. — Fish.

Poissons de rivière.	Flußfische[1]).	River-fish.
Poissons de lac et de rivière.	Fluß- und Süßwassersee-Fische[2]).	Lake- and river-fish.
Poissons de mer.	Seefische[3]).	Sea-fish.
Poissons de mer remontants dans les fleuves.	Die Flüsse hinaufziehende Seefische[4]).	Sea-fish ascending the rivers.
Poissons de mer et d'eau saumâtre.	See- und Brackwasser-Fische[5]).	Sea- and brack-fish.
Poissons de lac.	Süßwassersee-Fische[6]).	Lake-fish.
Poissons d'étang et de ruisseau.	Bach- und Teichfische[7]).	Brook- and pond-fish.
‡ Aberdeen cutlets.	Getrocknete Schellfische.	Aberdeen-cutlets. [alburn.
† *Able(t), ablette.*	Ukelei, Lauben[8]).	Able(n), ablet, blay, bleak,
— *à la bière.*	— in Bier.	— in beer.
— *au bleu.*	— blau gesotten.	— boiled.
— *à la diable.*	— mit Pfeffer-Sose.	— devilled.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *au lard et aux oignons.*	— mit Speck und Zwiebeln.	— with bacon and onions.
‡ *Able de mer.*	Weißbarsch, Königsfisch[9]).	Kingfish.
— *de mer au bleu.*	— blau gesotten.	— boiled.
— *de mer bouilli, sauce hollandaise.*	— gekocht, holländische Sose.	— boiled, Dutch sauce.
— *de mer aux fines herbes.*	— mit feiner Kräuter-Sose.	— baked, fine herb-sauce.
— *de mer au four.*	— im Ofen gebacken.	— baked.
— *de mer frit.*	— gebraten.	— fried.
— *de mer au gratin.*	— braun gebacken.	— crisp baked.
— *de mer grillé au beurre noir.*	— geröstet mit brauner Butter.	— broiled with black butter.
— *de mer grillé, sauce* [*poivrade.*	— geröstet, Pfeffer-Sose.	— broiled, pepper-sauce.

---

[1]) Im allgemeineren Sinne *poissons d'eau douce*, im Englischen *fresh-water fish*. Diese Fische sind in dieser Abteilung mit ♀ gekennzeichnet.

[2]) Sind an dem * erkenntlich.

[3]) Im Englischen im weiteren Sinne auch *salt-water fish;* mit ‡ gekennzeichnet.

[4]) Zur Laichzeit; im Französischen auch einfach *la remonte*, im Englischen *anadrom (anadromous)*. Die unter diese Klasse gehörenden Fische sind mit ‡ gekennzeichnet.

[5]) Brack (Brak), ein aus dem Niederdeutschen stammender Ausdruck, gleichbedeutend mit »Ausschuß«. Brack- oder brackiges Wasser (engl. auch *brackish water)*, Mischungen von Süß- und Salzwasser, wie sie an den Mündungen der Flüsse in das Meer, in den Haffen, selbst bei größeren Meerbusen entstehen. So ist z. B. der östliche und nördliche Teil der Ostsee brackisch (nur 0,7 Prozent Salz). Diese Fische sind mit ‡ gekennzeichnet.

[6]) Oder Binnensee-Fische; mit ‡ gekennzeichnet.

[7]) Mit einem † versehen.

[8]) *Alburnus lucidus;* bis 18 cm lang, in allen stehenden und fließenden Gewässern Europas mit Ausnahme der Gebirgs-Seen und -Bäche. Sein Fleisch ist sehr grätig; trotzdem wird er in großen Mengen gefangen und zum Teil geräuchert. Seine Schuppen dienen zur Bereitung von Perlen-Essenz.

[9]) *Perca alburnus;* mit vorzüglichem Fleisc[h]

Able de mer grillé, sauce ta(r)tare.	Weißbarsch geröstet, kalte Senfsose.	Kingfish broiled, cold mustard-sauce.
— de mer à la maître d'hôtel.	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel*-sauce.
Filets d'able de mer à la Colbert.	— -Schnitten nach Colbert[1]).	— -fillets, Colbert style.
— d'able de mer à la vénitienne.	— -Schnitten auf venetianische[2]) Art.	— -fillets in Venetian style.
‡ *Accola.*	Weißer Thunfisch[3]).	Alalonga.
* *Acérine.*	Kaulbarsch[4]).	Ruff, pollard.
† *Adane.*	Adeno[5]).	Adane.
— au court-bouillon.	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— à la florentine.	— mit florentinischer Sose.	— with Florentine sauce.
— à la hollandaise.	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— à la napolitaine.	— m. neapolitanischer Sose.[6])	— with Napolitan sauce.
‡ *Aigle marin, aigle de mer, aigle poisson.*	Meeradler, Adler-Rochen[7]).	Thornback, hornfish.
‡ *Aigrefin, églefin, éclefin.*	Schellfisch[8]).	Haddock.
— à l'anglaise.	— auf englische[9]) Art.	— in English style.
— à la béchamel.	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— au beurre moutarde.	— mit Senfbutter.	— with mustard-butter.
— au beurre noir.	— mit brauner Butter.	— with black butter.
— à la bière.	— in Bier.	— in beer.
— aux champignons.	— mit Tafel-Pilzen.	— with mushrooms.
— à la choucroute.	— mit Sauerkraut.	— with *Sauerkraut.*
— au court-bouillon.	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— au court-bouillon, sauce aux huîtres.	— in kurzer Brühe, Austern-Sose.	— in fish-liquor, oyster-sauce.
— à l'eau.	— in Wasser gekocht.	— boiled in water.
— à l'eau de sel.	— in Salzwasser gekocht.	— boiled in salted water.
— à l'espagnole.	— mit spanischer Sose.	— with Spanish sauce.
— à l'estouffade[10]).	— gedämpft.	— stewed.
— farci.	— gefüllt[11]).	— stuffed.
— aux fines herbes.	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— frit.	— gebraten.	— fried.
— frit à l'anglaise.	— gebraten auf englische[12]) Art.	— fried, English style.
— au gratin.	— braun gebacken.	— brown baked.
— grillé.	— geröstet.	— grilled.
— à la hambourgeoise.	— auf Hamburger[13]) Art.	— in Hamburg style.
— à la hanovrienne.	— auf hannöverische[14]) Art.	— in Hannoverian style.
— à la hollandaise.	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— aux lentilles.	— mit Linsen.	— with lentils.
— à la maître d'hôtel.	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel*-sauce.
— au naturel.	— einfach gekocht.	— plain boiled.
— à l'oseille.	— mit Sauerampfer-Sose.	— with sorrel-sauce.

---

¹) Der Fisch entgrätet, in Mehl umgekehrt, in Eigelb getaucht, mit Brotkrumen bestreut, gebraten; Haushofmeister-Butter mit Petersilie und Zitronen.

²) Wie *filets de maquereau à la vénitienne.*

³) *Scomber alalonga; = alalonga.*

⁴) *Acerina vulgaris; = perche dorée.*

⁵) Großer, einem Stör ähnlicher Fisch, welcher nur im Po (Italien) vorkommt. Sein Fleisch ist schön weiß, sehr zart und wohlschmeckend, aber schwer verdaulich.

⁶) Das überglänzte Fischstück mit Trüffeln und Kapern.

⁷) *Myliobatis aquila;* vergl. *mourine.*

⁸) *Gadus aeglefinus;* in der Tiefe des Meeres lebende Fische. Der gemeine Schollfisch, bis 3 Pfd. schwer und bis 60 cm lang, mit schmackhaftem Fleisch, lebt in der Nordsee. Man kann den Fisch auf dieselben Arten bereiten, welche für Kabeljau (vergl. *cabillaud)* und für Dorsch (vergl. *dorche)* angegeben sind.

⁹) Umlegt mit rund ausgestochenen, in Salzwasser gekochten Kartoffeln; klare Butter.

¹⁰) Gleichbedeutend mit *à l'étuvée, à l'étouffade, à l'étouffée* = norddeutsch gestovt, gestowt, gestobt = holländ. *stooven* = schwed. *stufwe* = engl. *stew.* Das deutsche Wort »Stube« soll davon abzuleiten sein.

¹¹) Mit gutem Kalbfleisch-Füllsel.

¹²) Mit Kalbfleisch-Füllsel gefüllt, mit Mehl und Salz bestäubt, mit zerlassener Butter und Sardellen-Sose begossen, mit geriebener Semmel bestreut, gebacken. Umlage: Zitronen-Scheiben und Petersilie; nebenbei eine braune Sardellen-Sose mit Kapern.

¹³) Die Fischschnitten gesalzen, mit Kräuter-Füllsel bestrichen, aufgerollt, in eine Schmorpfanne gelegt, mit Kräuter-Beize übergossen und gar gemacht. Wenn kalt, überstreicht man die Röllchen mit dicker, weißer Zwiebel-Sose, kehrt sie in geriebener Semmel um, taucht sie in Eigelbe, überträufelt mit Krebsbutter und läßt sie im Ofen bräunen.

¹⁴) Mit Rheinwein, Butter, Fleischbrühe, Zitronen-Scheiben und Gewürz gar gemachter Fisch, obenauf mit geriebenem Zwieback bestreut.

Aigrefin à la parisienne.	Schellfisch auf Pariser[1]) Art.	Haddock in Parisian style.
— au persil.	Grüner Schellfisch.	— with parsley.
— aux petits navets de [Teltow.	Schellfisch mit Teltower [Rübchen.	— with Teltow turnips.
— aux petits pois.	— mit jungen Erbsen.	— with green pease.
— aux pommes de terre.	— mit Salzkartoffeln.	— with potatoes.
— à la sauce aux anchois.	— mit Anschoven-Sose.	— with anchovy-sauce.
— à la sauce aux câpres.	— mit Kapern-Sose.	— with caper-sauce.
— à la sauce aux écrevisses.	— mit Krebssose.	— with crayfish-sauce.
— à la sauce aux homards.	— mit Hummer-Sose.	— with lobster-sauce.
— à la sauce au lard.	— mit Speckſose.	— with bacon-sauce.
Filets d'aigrefin frits à la ta(r)tare.	— -Schnitten gebraten, kalte Senfsose.	Fillets of haddock fried, Ta(r)tar-sauce.
— d'aigrefin aux huîtres.	— -Schnitten mit Austern-Ragout.	— of haddock with ragout of oysters.
— d'aigrefin aux moules.	— -Schnitten mit Muschel-Ragout.	— of haddock with ragout of mussels.
Mayonnaise d'aigrefin.	Mayonnaise von Schellfisch.	Mayonnaise of haddock.
Queues d'aigrefins frites.	Schellfisch-Schwänze gebacken.[2])	Haddock-tails fried.
Réchauffé d'aigrefin.	Aufgewärmtes von Schellfisch.	Warm-up of haddock.
Salade d'aigrefin.	Schellfisch-Salat.	— -salad.
‡ *Aiguillat.*	Dornhai, Dornhund[3]).	Thorn-hound, dog-fish.
‡ *Alalonga, alatunga.*	Weißer Thunfisch[4]).	White tunny, alalonga.
— à la broche.	— Thunfisch am Spieße ge- [braten.	Alalonga broiled.
— à l'eau de sel.	— Thunfisch in Salzwasser gekocht.	— boiled in salt water.
— l'étouffade.	— Thunfisch gedämpft.	— stewed.
— à la maître d'hôtel.	— Thunfisch mit Haushofmeister-Butter.	— with *maître d'hôtel*-butter.
‡ *Albacore.*	Albakor, Albacore[5]).	*Albacore.*
† *Alberen.*	Alberen[6]).	*Alberen.*
‡ Ale-wife.	Maifisch[7]).	Ale-wife, aloof.
‡ *Alose.*	Alse, Alose, Else, Maifisch, Mutterhering[8]).	Shad, alose, goat-fish.
— à l'américaine.	— auf amerikanische[9]) Art.	— in American style.
— à l'anglaise.	— auf englische[10]) Art.	— in English style.
— à la bourgeoise.	— auf bürgerliche[11]) Art.	— in family style.
— à la broche.	— am Spieße gebraten.	— broiled.
— à la bruxelloise.	— auf Brüsseler[12]) Art.	— in Brussels style.
— aux champignons.	— mit Tafelpilz-Ragout.	— with mushrooms.
— au court-bouillon.	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— à la crème.	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— à l'eau de sel.	— in Salzwasser gekocht.	— boiled in salt water.

[1]) Umlegt mit einem Ragout von Tafel-Pilzen, Krebsschwänzen, Fischklößchen und Quappen-Lebern in weißer Sose.

[2]) Die Schwänze werden vorher eingesalzen; gewöhnlich zu grünen Gemüsen und zu Kartoffel-Salat gegeben.

[3]) *Squalus acanthias;* Haifischart mit einem Stachel auf dem Nacken; findet sich in allen Meeren, besonders häufig im Mittelmeer. Fleisch wird in Schottland und auf Island getrocknet. Aus den sehr schmackhaften Eiern macht man eine Sorte Kaviar. Sehr wohlschmeckend ist auch das Fleisch der Jungen, welches in Lancashire viel gegessen und oft *Folkestone beef* genannt wird.

[4]) Auch *accola;* ein 12 bis 15 Pfd. schwerer Fisch, welcher sich an den Küsten des Mittelmeeres, hauptsächlich bei der Insel Malta vorfindet. Sein Fleisch ist weiß und sehr zart; wird sehr viel auf dieser Insel gegessen.

[5]) Thunfisch im Wasser-Gebiet der Antillen; so getauft von den Portugiesen wegen seiner weißen Farbe. Wird 60 bis 90 Pfd. schwer; Fleisch ist schmackhaft, doch ziemlich trocken.

[6]) In der Schweiz, hauptsächlich in der Umgegend von Genf heißt dieser Fisch *lavaret.* Eine Art Lachs mit sehr zartem Fleische; Zubereitung wie die der Lachse und Forellen.

[7]) Ein amerikanischer Fisch aus der Familie der Heringe, kleiner wie die Al(o)se.

[8]) *Alausa (alosa) vulgaris;* mit dem Hering verwandt, steigt im Mai in die Flüsse hinauf, um zu laichen, kehrt aber bald zurück. — Ganz ähnlich die halb so große Finte, Vinte *(alausa finta, clupea finta)*, erst im Juli in die Flüsse kommend.

[9]) Spezialität im *Continental Hotel,* Philadelphia (Pa.). Der Fisch gefüllt und gekocht. Umlage (Garnitur): Rund ausgestochene, in Butter geschwungene Kartoffeln.

[10]) Gefüllt mit Stintfüllsel, das mit Hummer-Sose vermischt ist, in Salzwasser gekocht; Hummer-Sose mit dem würfelig geschnittenen Hummerfleisch darüber gegossen. Umlage: Olivenförmig ausgestochene, in Butter geschwungene Kartoffeln.

[11]) Gebeizt, gefüllt und geröstet; Haushofmeister-Sose. Umlage: Salzkartoffeln.

[12]) Der Fisch mit Weißfisch-Füllsel gefüllt und gebacken; vlämische Sose.

Alose farcie à la flamande.	Alse gefüllt auf vlämische[1]) Art.	Shad stuffed, Flemish style.
— *farcie à la Lutèce.*	— gefüllt auf Pariser[2]) Art.	— stuffed, Parisian style.
— *à la gauloise.*	— auf gallische[3]) Art.	— in Gallic style.
— *au gratin, sauce au madère.*	— überkrustet, Madeira-Sose.	— crusted, madeira-sauce.
— *grillée à la hollandaise au suprême.*	— geröstet, holländische Sose.[4])	— grilled, Dutch sauce.
— *grillée, sauce aux câpres.*	— geröstet, Kapern-Sose.	— grilled, caper-sauce.
— *grillée, sauce moutarde.*	— geröstet, Senfsose.	— grilled, mustard-sauce.
— *grillée, sauce aux tomates.*	— geröstet, Paradiesapfel-Sose.	— grilled, tomato-sauce.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *aux huîtres.*	— mit Austern.	— with oysters.
— *à l'irlandaise.*	— auf irische[5]) Art.	— in Irish style.
— *à l'italienne.*	— auf italienische[6]) Art.	— in Italian style.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel*-sauce.
— *à la marinière.*	— mit Seemanns-Ragout.	— in sea-fashion.
— *aux oignons.*	— mit Zwiebeln.[7])	— with onions.
— *à l'oseille.*	— mit Sauerampfer.	— with sorrel.
— *au persil.*	— mit Petersilie.	— with parsley.
— *à la purée de champignons.*	— mit Tafelpilzmus[8]).	— with *purée* of mushrooms.
— *à la purée d'oseille.*	— mit Sauerampfermus.	— with *purée* of sorrel.
— *à la ravigote printanière.*	— mit grüner Würzsose.	— with *ravigote*-sauce.
— *à la sauce brune aux câpres.*	— mit brauner Kapern-Sose.	— with brown caper-sauce.
— *à la Soubise.*	— mit weißer Zwiebel-Sose.	— with white sauce of onions.
— *en vert-pré.*	— mit grüner Sose.	— with green sauce.
— *à la vinaigrette.*	— mit Essig-Sose.	— with vinegar and oil.
Filets d'alose à la Cornelius Bliss.	Alsen-Schnitten nach Cornelius Bliss[9]).	Fillets of shad, Cornelius Bliss style.
— *d'alose à la Chas. C. Delmonico.*	— -Schnitten nach Chas. C. Delmonico[10]).	— of shad, Chas. C. Delmonico style.
— *d'alose à l'italienne.*	— -Schnitten mit italien. Sose.	— of shad with Italian sauce.
— *d'alose à la Keppler et Schwarzmann.*	— -Schnitten nach Keppler und Schwarzmann[11]).	— of shad, Keppler and Schwarzmann style.
— *d'alose à la maître d'hôtel.*	— -Schnitten mit Haushofmeister-Sose.	— of shad with *maître d'hôtel*-sauce.
— *d'alose à la d'Orly.*[12])	— -Schnitten in Schlagteig gebacken.	— of shad fried in batter.
— *d'alose à la Whitelaw Reid.*	— -Schnitten nach Whitelaw Reid[13]).	— of shad, Whitelaw Reid style.
— *d'alose sautés.*	— -Schnitten in Butter geschwungen.	— of shad tossed with butter.

[1]) Mit Kräuter-Füllsel gefüllt, in Eigelb getaucht, in geriebener Semmel umgekehrt, gebacken, mit gefüllten Tafel-Pilzen umlegt.

[2]) *Lutetia parisiorum*, Lutetia, latein. Name für Paris. Der Fisch gebeizt, mit Paradiesapfelmus gefüllt, geröstet. Umlage: Gefüllte Paradies-Äpfel.

[3]) Der Fisch gebeizt, mit weißem Zwiebelmus gefüllt, geröstet. Umlage: Tafel-Pilze, Krebsschwänze, Austern-Ragout, Klößchen; *sauce à la française.*

[4]) Gebeizt, geröstet; *sauce hollandaise au suprême.* Umlage: Kleine Salzkartoffeln.

[5]) Der Fisch mit Weißfisch-Füllsel gefüllt; Krebssose.

[6]) Der Fisch gefüllt, gebraten und mit gefüllten Paradies-Äpfeln zu Tisch gegeben. Nebenbei eine italienische Sose.

[7]) Die gebratenen Zwiebeln werden nebenbei gegeben.

[8]) Der Fisch gebeizt, mit Weißling-Füllsel, das mit Tafelpilzmus vermischt ist, gefüllt, geröstet, mit Tafelpilzmus »maskiert«.

[9]) New Yorker Millionär, Verwandter der Vanderbilts. Die Fischschnitten mit Zitronensaft, Petersilie, feinen Kräutern und Gewürz gebeizt, in Eigelb getaucht, in geriebener Semmel gerollt, in heißem Fett goldgelb gebraten, auf *croûtons* angerichtet. Sose von der Alsenmilch mit Eigelben, Milch, Butter und Gewürz.

[10]) Besitzer eines der feinsten Restaurants von New York (vergl. S. 186, Fußbem. 19). Die Fischschnitten mit Butter geschwungen, mit Speckscheiben, einem Ragout von Tafel-Pilzen und der Fischmilch im Ofen gebacken.

[11]) Herausgeber des demokratischen, humorist.-satirischen Witzblattes »*Puck*« (engl. und deutsche Ausg.), New York. Die Schnitten in einer gut mit Butter ausgestrichenen Pfanne mit Tafel-Pilzen und Weißwein gar gemacht, auf herzförmig ausgestochenen, gerösteten Brotkrusten angerichtet, mit Zitronen-Scheiben, die mit je einer Trüffel belegt sind, eingefaßt. Sose von feinen Kräutern und Weißwein, mit Rahm und Eigelben gebunden.

[12]) Nicht *Horly de filets d'alose;* zwar sehr gebräuchlich, aber falsch.

[13]) Amerikanischer republikanischer Politiker *(Tribune).* Die Fischschnitten mit Butter, Austern und deren Brühe gekocht, mit Tafel-Pilzen und den Austern um die gebratene Fischmilch herum angerichtet. Die Sose mit Eigelben, Zitronensaft, süßer Sahne vermischt und durchgestrichen.

† *Ambasse.*	Indischer Barsch[1]).	Ambass.
‡ *Anarrhique*[2]).	See-, Meerwolf.	Wolf-fish.
‡ *Anchois.*	Anschove, An(s)chovis, Sardelle, An(s)chovis-Sardelle[3]).	Anchovy [sardel, sardine].
— *au beurre.*	Anschoven mit Butter.	Anchovies with butter.
— *aux câpres.*	— mit Kapern.	— with capers.
— *farcis.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *frits.*	— gebacken.	— fried.
— *à l'huile.*	— in Öl.	— in oil.
— *à la millionnaire.*	— nach Millionärs-[4])Art.	—, millionaires' style.
— *à la d'Orly.*	— in Schlagteig gebacken.	— fried in batter.
— *à la parisienne.*	— mit gehackten Eiern.	— in Parisian style.
— *en pot.*	— eingemacht.	— potted.
— *aux queues d'écrevisses en capisantis.*	— mit Krebsschwänzen in Silber-Schalen.	— and crayfish-tails in scallop-shells.
— *rôtis.*	— gebraten.	— roasted.
— *à la salade verte.*	— mit grünem Salat[5]).	— with green salad.
Allumettes[6]) *d'anchois.*	— -Streifen in Teig gebacken.	Anchovy-strips wrapped in paste, fried.
Beignets d'anchois à la niçoise[7]).	Nizzaer[8]) Anschoven-Krapfen.	— -fritters, Nice style.
Beurre d'anchois.	Anschoven-Butter.	— -butter.
Biscuits à la diable.	— -Biskuits[9]).	— -biscuits.
Canapés d'anchois.	— -Röstbrotschnitten[10]).	— -toast[11]).
— *d'anchois à la rémo(u)lade.*	— -Röstbrotschnitten mit Remoladen-Sose.	Slices of anchovy-toast with remoulade-sauce.
— *d'anchois au vin de Champagne.*	— -Röstbrotschnitten mit Champagner[12]).	— of anchovy-toast with champagne.
Croûtons frits aux anchois.	Geröstete Brotkrusten mit Anschoven.	Fried bread-crusts with anchovies.
Éclairs d'anchois.	Anschoven-Blitzkuchen.	Anchovies in puff-paste.
Farce d'anchois.	— -Füllsel.	Anchovy-stuffing(forcing).
Oeufs aux anchois.	— -Eier[13]).	— -eggs.
Omelette aux (d')anchois.	— -Eierkuchen[14]).	— -omelet.
Pains aux anchois.	— -Brötchen.	— -rolls.
Pâtés d'anchois.	— -Pastetchen.	— -patties.
Sauce aux anchois.	— -Sose.	— -cullice[15]).
Tartines aux anchois.	Butterbrot-Scheiben mit Anschoven belegt.[16])	Buttered round slices of bread with anchovies.
Tourte aux anchois.	Anschoven-Torte.	Anchovy-tart.
‡ *Ange, angelot.*	Engelhai, Meerengel, Engelfisch[17]).	Angel-fish, angel.

[1]) *Perca ambassis.*

[2]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *loup marin.*

[3]) *Engraulis encrasicholus;* span. *anchova,* ung. *ajók,* bewohnt das Mittelmeer und den Atlantischen Ozean, sowie die Nord- und Ostsee.

[4]) Geschlagene Eigelbe, Butter, gehackte Anschoven, Tafelpilz-Essenz, fein gehackte Oliven und Sahne verrührt man über flottem Feuer, bis die Mischung dick wird und in kleine Würfel geschnitten werden kann, die man mit Schlagsahne überzieht und auf geröstete Brotwürfel legt.

[5]) Von Kerbel und Lattich.

[6]) *L'(la)allumette* = das Zündhölzchen *(l'allumette phosphorique).*

[7]) Auch *à la niçarde.*

[8]) Die gesalzenen Fischchen mit Öl beträufelt, mit gehackter Petersilie bestreut, je 2 oder 3 ringförmig zusammengerollt und innen mit gebeizten Thunfisch-Scheibchen ausgelegt. Das Ganze in einem Schlagteig gebacken und buschförmig auf einem Mundtuch angerichtet.

[9]) Mit gehackten Anschoven, hart gekochten Eiern, Kapern und Petersilie.

[10]) Die in Butter gerösteten Brotschnitten werden entweder mit den Anschoven, Senf und Cayenne-Pfeffer belegt, oder man gibt Anschoven-Butter über dieselben. Einfach auch »Anschoven-Brötchen« genannt.

[11]) *Chopped anchovies and eggs on fried bread.*

[12]) Butter mit geschlagenen Eigelben, Anschoven-Essenz und Champagner heiß gemacht; wenn dick, über die Brotschnitten gegossen.

[13]) Hart gekochte Eier halbiert, das Gelbe herausgenommen, durch ein Sieb gerieben, mit Anschoven-Sose und Butter vermischt; wieder zu dem Weißen gethan und verziert; heiß oder kalt gegeben.

[14]) Die Anschoven werden auf einen flachen Eier-Kuchen gelegt, während man einen zweiten Eier-Kuchen darüber breitet. Beide läßt man im Ofen Farbe nehmen.

[15]) Oder *anchovy-sauce, anchovy-cullis.*

[16]) Ein Frühstücks-Gericht *(lunch);* die Anschoven (in Öl) werden kreuzweise auf runde Brotscheiben oder Biskuits gelegt, die Zwischen-Räume werden mit hart gekochten, fein gehackten Eiern, Gurken usw. ausgelegt.

[17]) *Squatina angelus;* bewohnt die tropischen und subtropischen Meere, das Mittelmeer, den Atlantischen Ozean und die Nordsee. Sein Fleisch ist geringwertig, wird von den Matrosen gegessen.

• *Anguille.*	Aal, Flußaal[1]).	Eel.
— *à l'allemande.*	— auf deutsche[2]) Art.	— in German style.
— *à l'américaine.*	— auf amerikanische[3]) Art.	— in American style.
— *à l'anet.*	— mit Dillsose.	— with dill-sauce.
— *à l'anglaise.*	— auf englische[4]) Art.	— in English style.
— *au beurre d'écrevisses.*	— mit Krebsbutter.	— with crayfish-butter.
— *au beurre de Montpellier.*	— mit Kräuter-Butter.	— with green butter.
— *à la bière.*	— in Bier.	— in beer.
— *au bleu.*	— blaugesotten.	— boiled.
— *au bleu, garnie de panais.*	— blau mit Pastinaken.	— boiled with parsnep.
— *au bleu à la hollandaise.*	— blaugekocht, holländ. Sose.	— boiled, Dutch sauce.
— *au bleu à la magdebourgeoise.*	— blau auf Magdeburger[5]) Art.	— boiled, Magdeburg style.
— *au bleu, sauce à la bière.*	— blau mit Biersose.	— boiled, beer-sauce.
— *au bleu, sauce rémo(u)lade*[6]).	— blau mit Remoladen-Sose.	— boiled, remoulade-sauce.
— *à la bonne femme.*	Liebfrauen-[7])Aal.	— in good woman's style.
— *à la bordelaise.*	Aal mit überglänzten Zwiebeln.	— with glazed onions.
— *bouillie.*	— gekocht.	— boiled.
— *bouillie à la sauge.*	— gekocht mit Salbei.	— boiled with sage.
— *à la bourgeoise.*	— auf bürgerliche[8]) Art.	— in family style.
— *à la bourguignonne.*	— auf Burgunder[9]) Art.	— in Burgundian style.
— *à la broche.*	— am Spieß gebraten.[10])	— broiled.
— *à la broche (à la) moderne.*	— am Spieß gebraten nach moderner[11]) Art.	— broiled, modern style.
—, *brochet et carpe en matelote.*	Matrosen-Gericht von Aal, Hecht und Karpfen.[12])	Matelote of eel, pike and carp.
— *en caisses à l'italienne.*	Aal in Papier-Kästchen, italienische Sose.	Eel in paper-cases, Italian sauce.
— *et carpe en matelote.*	Matrosen-[13])Gericht von Aal und Karpfen.	Matelote of eel and carp.
— *en cascade.*	Aal im Wassermann[14]).	Eel in cascade.

[1]) *Anguilla fluviatilis;* dunkelgrün, lebt in Flüssen und Seen, jedoch am häufigsten in der Nähe des Meeres; er wandert zur Laichzeit ins Meer und wird in Menge an den Küsten der Nord- und Ostsee gefangen. Eine Sonderart von Aal in der Seine heißt *guiseau*, ein sehr kleiner Aal *maraignon* in Frankreich.

[2]) Mit Wurzelwerk, Salbei, Weißwein, Zitronensaft, Tafel-Pilzen, Petersilie gekochter Aal. Die Fischbrühe wird mit weißer Sose dick eingekocht und über die Fischstücke gegossen. Nebenbei Salzkartoffeln.

[3]) In Butter halb gebratene Aalschnitten mit Paradies-Äpfeln; Weinsose.

[4]) Dünne Butter-Sose mit Kräutern, Zitronen-Schale und Salz; der Aal wird in Stückchen geschnitten und in dieser Sose gedämpft. Petersilie und Zitronen als Umlage.

[5]) Der Fisch erst in ungesalzenem Wasser, dann in Essig mit Salz gekocht. Umlage: Petersilie und Zitronen-Scheiben.

[6]) *Rémoulade, rémolade* und *remolade* geschrieben; besser ist aber *rémoulade* und falsch *remoulade.*

[7]) Mit einer Sose von Bordeauxwein und gehackter Petersilie.

[8]) a) Der Fisch in Stücke geschnitten, gesalzen, mit Mehl bestäubt, mit Salbei-Blättern gar gemacht, erhaben angerichtet, mit Zitronen-Scheiben und Senf zu Tisch gegeben. b) Die Fischstücke in eine Schmorpfanne gelegt mit kleinen Zwiebeln, Pfeffer-Körnern, Zitronen-Schalen und geriebenem Schwarzbrot; mit Weißbier aufgefüllt und solange gekocht, bis die Sose dick wird. Die Schnitten mit den kleinen Zwiebeln umlegt, die Sose mit Butter und Zitronensaft vermischt, durch ein Sieb über die Fischstücke gestrichen.

[9]) Der Fisch mit Weinessig, Zwiebeln, Gewürz usw. gebeizt, in Burgunderwein mit kleinen Zwiebeln, Zitronen-Schalen und Gewürz gekocht. Umlage: Krebse und die kleinen Zwiebeln.

[10]) Der Aal wird gewöhnlich mit kleinen Streifen von Schweinefleisch gespickt, einige Stunden in eine Beize gelegt, dann gebraten und mit Zwiebel-Sose zu Tisch gegeben.

[11]) Der Fisch gebeizt, mit gebratenen Zwiebeln, Petersilie, Trüffeln und Gewürz in Ölpapier gehüllt, am Spieße gebraten. Ragout von Klößchen, Seezungen-Schnitten, Trüffeln, Tafel-Pilzen, Krebsschwänzen. Umlage: Goldgelb gebratene Stintschnitten.

[12]) Zuerst wird der Aal allein einige Minuten gekocht, nachher der Hecht und Karpfen dazu gegeben und alles zusammen gar gekocht, zuletzt untereinander hübsch angerichtet und verziert.

[13]) Stücke von beiden Fischen mit Zwiebeln, Lorbeer-Blättern und Gewürz in Rotwein gekocht und abwechselnd kranzförmig angerichtet. In die Mitte ein Ragout von Krebsklößchen, Tafel-Pilzen und Karpfenmilch.

[14]) Kaskade, das fallende Wasser im »Wassermann« darstellend; der Fisch einen Wasserfall darstellend. Von 2 großen, in Beize gekochten Aalen trennt man die *filets* von der Rücken-Gräte, richtet sie halbmondförmig auf der einen Seite der Schüssel an und streicht einige Löffel recht steife Gallerte dazwischen, sucht überhaupt den Aal in Gestalt eines Felsens anzurichten und überzieht ihn ganz mit kalter Sose. Dann hackt man klares, ungefärbtes *aspic* recht fein und läßt es, als von dem Felsen herunterkommend, wie einen Wasserfall in der Mitte des Felsens herabfallen. Mit Spinat-Matte gefärbte Butter streicht man um den Rand des herabfallenden Wassers, so das Gras darstellend. An den Fuß des Felsens setzt man kleine Krebse und Laubwerk, um dem Ganzen ein natürliches Aussehen zu geben.

Anguille à la cendre.	Aal in heißer Asche gebacken.	Eel cooked in the coals.[1])
— à la Colbert.	— geröstet, Colbert-Sose.	— grilled, Colbert-sauce.
— à la commodore.	— nach Kommodoren-[2])Art.	— in commodore style.
— à la Condé.	— nach Condé[3]).	—, Condé style.
— en coquilles.	Falsche Austern.[4])	— in shells.[5])
— à la crème.	Aal mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— à la (en) daube.	— gedämpft.	— stewed.
— à la diable.	Pfefferaal mit Kräuter-Sose.	— devilled, herb-sauce.
— à l'écossaise.	Aal auf schottische[6]) Art.	— in Scottish style.
— à l'étuvée.[7])	— gedämpft.	— -stew.
— farcie.	— gefüllt.	— stuffed.
— farcie à la Périgueux.	— gefüllt, Trüffel-Sose.[8])	— stuffed, truffle-sauce.
— aux fines herbes.	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— au four.	— gebacken.	— baked.
— frite.	— gebraten.	— fried.
— frite, sauce aux concombres.	— gebraten, Gurken-Sose.	— fried, cucumber-sauce.
— frite, sauce aux morilles.	— gebraten, Morchel-Sose.	— fried, morel-sauce.
— fumée.	— geräuchert (Spickaal).	— smoked.
— fumée à la bière blanche.	Spickaal in Weißbier.	Smoked eel in white-beer.
— glacée au four.	Aal im Ofen überglänzt.	Eel glazed and baked.
— glacée aux huîtres.	— überglänzt, Austern-Sose.	— glazed, oyster-sauce.
— grillée.	— auf dem Rost gebraten.	— grilled (broiled).
— grillée au jus.	— geröstet, braune Sose.	— grilled, brown gravy.
— grillée, sauce aux champignons.	— geröstet, Tafelpilz-Sose.	— grilled, mushroom-sauce.
— grillée, sauce aux crevettes.	— geröstet, Garneelen-Sose.	— grilled, shrimp-sauce.
— grillée, sauce aux écrevisses.	— geröstet, Krebssose.	— grilled, crayfish-sauce.
— grillée, sauce aux homards.	— geröstet, Hummer-Sose.	— grilled, lobster-sauce.
— grillée, sauce aux huîtres.	— geröstet, Austern-Sose.	— grilled, oyster-sauce.
— grillée, sauce aux huîtres et aux champignons.	— geröstet, Austern- und Tafelpilz-Sose.	— grilled, oyster- and mushroom-sauce.
— grillée, sauce aux moules.	— geröstet, Muschel-Sose.	— grilled, mussel-sauce.
— grillée, sauce poivrade[9]).	— geröstet, Pfeffer-Sose.	— grilled, pepper-sauce.
— grillée à la sauge.	— mit Salbei geröstet.	— grilled with sage.
— grillée à la ta(r)tare.	— geröstet, kalte Senfsose.[10])	— grilled, Ta(r)tar sauce.
— à la Guadalquivir.	Guadalquivir-[11])Aal.	Guadalquivir-eel.
— au hareng.	Aal mit Hering.[12])	Eel with herring.
— à la Hartford[13]).	Weißes Schnittfleisch von Aal mit Rahm.	White cream-fricassee of eel.
— à la hollandaise.	Aal mit holländischer Sose.	Eel with Dutch sauce.
— à la hollandaise aux câpres.	— mit holländischer Sose und Kapern.	— with Dutch sauce and capers.
— à l'italienne.	— auf italienische[14]) Art.	— in Italian style.

---

[1]) *Eel roasted in the ashes: Coiled up, seasoned, wrapped in buttered paper, covered with embers and ashes in the open fire-place; paper removed, served with butter and bread.*

[2]) Der Kommodore (engl.) ist der Befehlshaber eines Geschwaders. Der Fisch mit Füllsel gefüllt, in Weißwein gekocht, in Scheiben geschnitten und in der eingekochten Fischbrühe erwärmt. Die Aalscheiben kranzförmig angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Fischklößchen, Muscheln, Tafel-Pilzen; ringsherum Krebsklößchen. Dazu eine pikante Sose.

[3]) Auf einem Sockel mit Ragout von in Madeira gekochten Trüffeln, Tafel-Pilzen, Krebsschwänzen und Weißfisch-Klößchen. Der Rand der *croustade* verziert mit großen schwarzen Trüffeln an Silber-Spießchen und mit in Butter geschwungenen, überglänzten Seezungen-Schnitten.

[4]) Kleine Aalstückchen mit Brühe, Mehl und Butter gekocht; die Austern-Schalen mit Anschoven-Butter ausgestrichen, die Fischschnittchen darauf, geriebene Semmel und Zitronensaft darüber.

[5]) *Coquilles of eel* ist auch richtig.

[6]) Aal mit Kräutern und Gemüsen in Brühe gedämpft; die Brühe durchgegeben und mit Mehl verdickt; in Butter geröstete Brotschnitten.

[7]) Auch *anguille étouffée à la hollandaise.* gestovt auf holländische Art. Der Fisch in Stücke geschnitten, in einer Schmorpfanne mit Gewürz gar gedämpft.

[8]) Im Kranz angerichtet, mit Trüffel-Sose begossen; in die Mitte Trüffel-Scheiben.

[9]) Auch *anguille à la poivrade* zu finden; denn *poivrade (la)* allein heißt schon »Pfeffer-Sose«.

[10]) Vergl. *anguille à la ta(r)tare.*

[11]) Im Altertum *baetis*, einer der Hauptströme der Pyrenäischen Halbinsel. Ein Ragout von in Wein gekochtem Aal und Zwiebeln.

[12]) Ein in südlichen Gegenden beliebtes Gericht. Der entgrätete Hering mit Aalstücken, Salbei, Lorbeer-Blättern, Gewürz und einem Stück Butter in Weißbier gekocht.

[13]) Vergl. S. 236, Fußbem. 8.

[14]) Mit einem Ragout von Karpfenmilch und Tafel-Pilzen in italienischer Sose.

Anguille à la Léon X.	Aal nach Leo X.[1]).	Eel, Leo X. style.
— *à la Linlithgow.*	Linlithgow-[2])Aal.	Linlithgow-eel.
— *à la Louis XIV.*	Aal nach Ludwig XIV.[3])	Eel in Louis XIV. style.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel*-sauce.
— *à la maréchal.*	— mit gebackener Petersilie und Hummer-Sose.	— with fried parsley and lobster-sauce.
— *marinée.*	— gebeizt.[4])	— pickled.
— *à la marinière.*	— mit Seemanns-Ragout[5]).	— in sea-fashion.
— *en (à la) matelote.*	Matrosen-[6])Aalgericht.	Matelote of eel.
— *en matelote aux laitances de carpe.*	— -Aalgericht mit Karpfenmilch.	— of eel with carp-roe.
— *en matelote à la marinière.*	— -Aalgericht mit Seemanns-Ragout.	— of eel in sea-fashion.
— *en matelote normande.*	— -Aalgericht auf normännische[7]) Art.	— of eel in Norman style.
— *en matelote aux oeufs.*	— -Aalgericht mit Eiern[8]).	— of eel with eggs.
— *à la métropole.*	Aal mit weißer Sose und Kartoffelbrei.[9])	Eel with white sauce and mashed potatoes.
— *à la milanaise.*	— auf Mailänder[10]) Art.	— in Milanese style.
— *à la minute.*	— in der Minute[11]).	— hastily made.
— *aux montants de laitues romaines.*	— mit jungem römischen Kopfsalat.	— with sprouts of Roman lettuce.
— *à la normande.*	— mit normännischer Sose.	— with Norman sauce.
— *en papillotes.*	— in Papier-Hülsen.	— cooked in papers.
— *à la parisienne.*	— auf Pariser[12]) Art.	— in Parisian style.
— *à la Périgord.*	Périgord-[13])Aal.	— in Périgord style.
— *au persil.*	Aal mit Petersilie.	— with parsley.
— *aux pois chiches.*	— mit Kichererbsen.	— with chick-pease.
— *à la polonaise.*	— auf polnische[14]) Art.	— in Polish style.
— *à la Pompadour.*	— nach der Pompadour[15]).	—, Pompadour style.
— *en pot.*	— eingelegt.	— potted.
— *à la poulette.*	— mit gelber Sose.[16])	— with yellow sauce.

[1]) Papst 1513—1521; geb. 11. Dez. 1475 zu Florenz, zweiter Sohn Lorenzos von Medici, gest. 1. Dez. 1521. Der Aal in Sauterner und Champagner gekocht; Ragout *à la Lucullus*. Umlage: In Schlagteig gebackene Forellen- und Stintschnittchen, Karpfenmilch, Krebsschwänze.

[2]) Sprich »Linli(th)goh«; auch *West Lothian*, Grafschaft in Südschottland. Hauptort *L.*, am gleichnamigen See, 3700 Einw., mit den Ruinen eines königlichen Schlosses, ist Geburtsort der Maria Stuart. Der Fisch in Stücke geschnitten, in Mehl umgekehrt, in einen Schlagteig aus Butter und Eigelben getaucht, mit Salz und Cayenne-Pfeffer gewürzt, mit gehackter Petersilie, Salbei und fein gehackten kleinen Zwiebeln bestreut, in Brotkrumen gerollt und gebraten. Nebenbei eine Butter- oder Anschoven-Sose.

[3]) König von Frankreich (1643—1715); geb. 5. Sept. 1638, gest. 1. Sept. 1715. In Champagner gedämpfter Aal mit einem Ragout von Tafel-Pilzen, Trüffeln, Karpfen-Zungen, Seezungen-, Störschnitten, Krebsschwänzen, Weißfisch-Klößchen und Karpfenmilch. Der Rand der *croustade* mit einem großen Krebs, einer Trüffel und einem Weißling an Spießchen verziert.

[4]) *Anguille en marinade:* Der Fisch in Stücke geschnitten, mit Essig gebläut und in einer Beize von Weißwein, Weinessig, Zitronen-Scheiben mit Gewürz gekocht. Nachdem man den Aal mehrere Wochen in einem irdenen Gefäß verwahrt hat, gibt man ihn nach der Suppe als *hors-d'oeuvre* oder als *entrée* bei Gabel-Frühstück oder Abend-Essen.

[5]) Umlage: Große überglänzte Krebse.

[6]) Mit einem Ragout von kleinen Fischklößen, in Butter mit Zucker überglänzten Zwiebeln, Tafel-Pilzen und Krebsschwänzen. Nebenbei eine dicke, braune Sose. Vergl. auch *matelote d'anguille.*

[7]) Weiße Sose von Fisch- und Austern-Brühe, mit Eigelben gebunden; Garneelen, Krebse, Muscheln, Austern, Pilze, Butter, Zitronensaft, etwas Weißwein.

[8]) Vier bis fünf Eier werden gebacken und mit der Sose, welcher man etwas Rum beigibt, vermischt. Bereitung des Fisches wie *en matelote.*

[9]) Der Fisch wird vor dem Kochen einige Stunden in eine Beize gelegt.

[10]) Mit gehackten Zwiebeln, Petersilie, Rosmarin, Muskatnuß, Rotwein und Gewürz gedämpft. Die Sose durchgestrichen und darüber gegossen. Umlage: Zitronen-Scheiben.

[11]) Der Fisch gekocht; Haushofmeister-Sose und Kartoffeln.

[12]) Aal gefüllt mit einer *farce*, welcher man fein gehackte Trüffeln beigemengt hat, in Weißwein gar gemacht, in Scheiben geschnitten; letztere in der dick eingekochten Fischbrühe aufgewärmt und überglänzt. Beim Anrichten werden die Fischscheiben mit Eiern, Krebsen, Quappen-Lebern und Tafel-Pilzen verziert. Nebenbei eine Matrosen-Sose.

[13]) Mit einem Trüffel-Ragout und Seezungen-Schnitten *à la Villeroi.*

[14]) Mit Gewürz, Lorbeer-Blättern, Zwiebeln und Zitronen-Scheiben in Bier gekocht. Die Fischbrühe wird mit Butter und Mehl verdickt und über den Fisch gegossen.

[15]) Der Fisch wird in Sauterner und Fischbrühe gar gemacht, mit Butter und Eigelben bestrichen, mit geriebener Semmel und Käse bestreut, gebacken. Umlage: In Salzwasser gekochte Stinte; eine *sauce à la parisienne* nebenbei.

[16]) Gedämpft mit Wein, Brühe, Tafel-Pilzen, kleinen Zwiebeln, Muskat-Blüte, Cayenne-Pfeffer; die Brühe durchgegeben und mit Eigelben und etwas Zitronensaft vermischt.

Anguille à la provençale.	Aal mit provençalischer Sose.	Eel with Provencial sauce.
— aux quenelles.	— mit Klößchen.	— with dumplings.
— en ragoût.	Aalragout.	Ragout of eel.
— à la reine.	Königin-[1])Aal.	Eel in queen's style.
— à la rouennaise.	Rouenneser[2]) Aal.	— in Rouen style.
— roulée et glacée au four.	Aal gerollt und überglänzt.[3])	— collared and glazed.
— à la royale (à l')allemande.	— auf königlich-deutsche[4]) Art.	— in royal German style.
— à la russe.	— auf russische[5]) Art.	— in Russian style. [style.
— à la Sainte-Menehould.	Sainte-Menehould-[6])Aal.	— in Sainte-Menehould
— cn salade.	Salat von Aal.	Salad of eel.
— à la sauce blanche.	Aal mit weißer Sose.[7])	Eel with white sauce.
— à la sémillante.	— in lebhaften Farben geschmückt.[8])	— with a vivid-coloured garnish.
— au soleil.	— verkrustet u. gebraten.[9])	— breaded and fried.
— à la Suffren.	— nach Suffren[10]).	—, Suffren style.
— à la ta(r)tare.	— auf Tataren-[11])Art.	— in Ta(r)tar[12]) style.
— à la vénitienne.	— auf venetianische[13]) Art.	— in Venetian style.
— au vin rouge.	— in Rotwein gedämpft.	— stewed in red wine.
Accolade d'anguille à la broche.[14])	Ein Paar Aale[15]) am Spieße gebraten.	A brace of broiled eels.
Aiguillettes d'anguille à la [*d'Orly.*	Aalstreifen in Schlagteig [gebacken.	Eel-strips fried in batter.
Aspic d'anguille.	Aal in Gallerte.	Aspic of eel.
Attereaux d'anguille.	— an Spießchen.	Skewer of fried eel.
Bastion d'anguille.	Bastion von Aal.[16])	Bastion of eel.
— d'anguille à la moderne.	— von Aal mit Verzierungen[17]).	— of eel garnished.
Boudins d'anguille à la crème.	Aalwürstchen mit Rahmsose.	Eel-sausages with cream-sauce.
Coulibiac *d'anguille*[18]).	Russische Aalpastete[19]).	*Coulibiac* of eel.
Crépinettes d'anguille.	Netzwürstchen von Aal.	Flat sausages of eel.
Filets d'anguille à l'américaine.	Aalschnitten mit Piment-Sose.[20])	Eel-fillets with pimento-sauce.

[1]) Die Fischstücke in einer Beize von Weinessig, Zwiebeln, Gewürz usw. weich gesotten, einige Minuten in Haushofmeister-Butter gelegt und in dieser Sose serviert.

[2]) In Beize von Weißwein mit Gewürz gekocht, im Ofen »glasiert«; Ragout *à la rouennaise.* Umlage: In Salzwasser gekochte Stintschnitten.

[3]) Der Fisch mit Lorbeer-Blättern, Zwiebel-Scheiben und Kräuter-Beize gar gemacht; auf einem Tuch entfettet und dann überglänzt.

[4]) In Stücke geschnitten, mit Wurzeln, Zitronen-Scheiben, Zwiebeln und Gewürz gekocht. Innen mit Ragout von Karpfen-Klößchen, Tafel-Pilzen und kleinen Zwiebeln, außen mit großen Krebsen verziert, zwischen welchen Karpfen-Milchner liegen. Um den Rand der Schüssel *filets de sole à la Orly.*

[5]) Der Fisch mit Salz abgerieben, in Stücke geschnitten, mit Zwiebeln, Lorbeer-Blättern, Schnittlauch, Sellerie-Blättern und Gewürz in Salzwasser gekocht; mit Essig übergossen.

[6]) Sprich »Sängt Mönuh«; *Ménehould, Ménéhould, Menéhould, Menehoulde* sind falsche Schreibweisen. Stadt im franz. Dép. Marne, an der Aisne, ungefähr 4300 Einw., schönes Stadthaus, wo 1792 Ludwig XVI. auf seiner Flucht vom Postmeister Drouet erkannt wurde. Der Fisch gekocht, mit Füllsel bestrichen, in geriebener Semmel umgekehrt, mit Butter beträufelt, im Ofen goldgelb gebacken; nebenbei eine pikante Sose.

[7]) Vergl. *anguille à l'allemande.*

[8]) Die Schnitten mit Füllsel, das mit Trüffel-Würfeln vermischt ist, bestrichen, gerollt und in *court-bouillon* mit Wein gekocht. Die Brühe eingekocht, die Schnitten damit bestrichen und im heißen Ofen verkrustet, überglänzt. Umlage *à la sémillante,* d. h. von mit Trüffeln verzierten Fischklößchen, Aalraupen-Lebern, Krebsen, Spiegel-Eiern, Tafelpilz-Köpfen.

[9]) Die Aalschnitten werden erst mit Wein, Wasser und Gemüsen gekocht, dann mit Brotkrumen bestreut und gebraten.

[10]) Sprich »Süffrang d'Bäng Tropeh«; *Pierre André Suffren de St.-Tropez,* franz. Vize-Admiral, geb. 1726, gest. 1783. Mit Anschoven und kleinen Pfeffer-Gurken gespickter Aal, gekocht; Paradicsapfel-Sose mit rotem Pfeffer.

[11]) In Essig-Beize gekochter Aal, mit Brotkrumen bestreut und auf dem Rost gebraten; nebenbei kalte Senfsose.

[12]) *Eel skewered and tied into ring-shape, parboiled in seasoned broth, double breaded, fried in wire-basket, served with cold mustard-sauce in centre of the ring.*

[13]) In Beize von Weißwein und Essig gekocht; Ragout von in Butter geschwungenen Aalschnitten und Trüffeln in venetianischer Sose. Umlage: Große Krebse.

[14]) *L'accolade d'anguille était un des grands plats que l'on servait toujours à la reine Anne d'Autriche, à ses dîners du samedi.*

[15]) Auch »Zwillings-Aal« zu übersetzen.

[16]) Ein kaltes Gericht von gefülltem Aal, der in Fleischbrühe weich gekocht und mit einer Gallerte überglänzt ist. Die Aalstücke werden in zierlicher Form auf einem mit Kräuter-Butter bestrichenen Reissockel angerichtet.

[17]) Bestehend aus Seezungen-Schnitten, Zitronen-Scheiben, Scheiben von hartgekochten Eiern, Pfeffergurken-Streifen, Bohnen, Kapern und Krebsschwänzen; mit Gallerte überzogen.

[18]) Russisch *coulibiac s'ougrême.*

[19]) In Weißwein gekochter Aal, körnig gekochter Reis, gehackte Eier, gebackte Vesiga, in Brotform angerichtet, gebacken.

[20]) Vergl. *filets d'anguille à la pimentade* auf nächster Seite.

Filets d'anguille à la bordelaise.	Bordeauxer[1] Aalschnitten.	Eel-fillets in Bordelais style.
— *d'anguille à la crème.*	Aalschnitten mit Rahmsose.	— -fillets w. cream-sauce.
— *d'anguille frits.*	— gebraten.	Spitchcocked eel.
— *d'anguille garnis de quenelles de brochet.*	— mit Hechtklößchen.	Eel-fillets with pike-dumplings.
— *d'anguille à l'italienne.*	— auf italienische[2] Art.	— -fillets in Italian style.
— *d'anguille marinés.*	— gebeizt.	— -fillets pickled.
— *d'anguille à la d'Orly.*	— in Schlagteig gebacken.[3]	— -fillets fried in batter.
— *d'anguille à la pimentade.*	— mit Piment-Sose.	— -fillets with pimento-[4]sauce.
— *d'anguille à la princesse.*	Prinzessin-[5]Aalschnitten.	— -fillets, princess style.
— *d'anguille à la ta(r)tare.*	Aalschnitten mit kalter Senfsose.	— -fillets with cold mustard-sauce.
Turban de filets d'anguille, sauce (à la) Périgueux.	Turban von Aalschnitten mit Trüffel-Sose.	Turban(d) of eel-fillets with truffle-sauce.
Fricassée d'anguille.	Weißes Schnittfleisch von Aal.	Fricassee of eel.
— *d'anguille à la brêmoise.*	— Schnittfleisch von Aal auf Bremer[6] Art.	— of eel in Bremen style.
— *d'anguille à la viennoise.*	— Schnittfleisch von Aal auf Wiener[7] Art.	— of eel in Viennese style.
Galantine d'anguille en aspic.	Rollpastete von Aal in Gallerte.	Galantine of eel in aspic-jelly.
— *d'anguille au beurre [Montpellier.*	— von Aal mit Kräuter- [Butter.	— of eel with herb-butter.
— *d'anguille en bordure de gelée.*	— von Aal mit Gallert-Einfassung.	— of eel with a border of jelly.
— *d'anguille à la ta(r)tare.*	— von Aal mit kalter Senf- [sose.	— of eel with Ta(r)tar [sauce.
Matelote d'anguille.	Matrosen-[8]Aalgericht.	Matelote[9] of eel.
— *d'anguille à la bordelaise.*	— -Aalgericht mit Trüffeln und Tafel-Pilzen.	— of eel with truffles and mushrooms.
— *d'anguille à la marinière.*	— -Aalgericht mit Fisch-Allerlei[10].	— of eel with all sorts of fish.
— *d'anguille à la Saint-Leu.*	— -Aalgericht nach Saint- [Leu[11].	— of eel, Saint-Leu style.
— *d'anguille à la Victor Hugo.*	— -Aalgericht nach Victor Hugo[12].	— of eel, Victor Hugo style.
Mayonnaise d'anguille.	Mayonnaise von Aal.	Mayonnaise of eel.
Pâté chaud d'anguille.	Warme Aalpastete.	Hot eel-pie.
Poupiettes d'anguille.	Aalröllchen.	Eel-olives.
Roulade d'anguille.	Gefüllte Aalrolle.	Roulade of eel.
— *d'anguille en aspic.*	Aalrolle in Gallerte.[13]	— of eel in aspic-jelly.
— *d'anguille en marinade.*	— in Beize gekocht.[14]	— of eel marinaded.

[1] Beliebtes französisch. *entrée.* Der Fisch der Länge nach gespalten, Mittel-Gräte entfernt, mit Weißwein, Zwiebeln, Petersilie und Gewürz weich gekocht, in *filets* geschnitten. Die Brühe durchgestrichen, mit Anschoven-Butter vermischt, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt, über die Aalstreifen gegossen.

[2] Die herzförmig ausgestochenen Schnitten in Butter und Weißwein gekocht, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Tafel-Pilzen und Austern.

[3] Mit trocken-gebackenen Zwiebel-Ringen.

[4] Auch *pimenta, allspice.*

[5] In Salzwasser mit Essig gekocht, mit einem Ragout von Aal, Hecht und Karpfenmilch gefüllt, oben mit *farce* bestrichen, mit Krebsschwänzen, Kapern und Trüffeln verziert. Im Ofen gar gemacht und auf einem Rand von Nudelteig angerichtet.

[6] Mit Fisch- und Geflügel-Klößchen, gedünsteten Morcheln, Kalbsbröschen, Tafel-Pilzen und Krebsschwänzen; obenauf mit Blätterteig-Schnittchen belegt.

[7] Der Fisch mit etwas Öl auf dem Rost angebraten. Eine gelbliche Mehlschwitze kocht man mit Fleischbrühe klar, würzt und streicht sie durch. In dieser Sose läßt man den angebratenen, in Stücke geschnittenen Fisch gar werden. Zuletzt bindet man das »Frikassee« mit Eigelben und schärft mit Zitronensaft.

[8] Eine Art *stew;* mit Trüffeln, Tafelpilzen, Krebsschwänzen, kleinen überglänzten Zwiebeln, gerösteten *croûtons* usw. Die Aalschnitten mit Karpfen-Stücken in *court-bouillon* und Rotwein gekocht.

[9] Neben *matelote,* welches auch im Englischen gebräuchlich ist, findet man das franz. Wort häufig mit *hotch-potch* übersetzt.

[10] Mit kleinen in Butter gerösteten Zwiebeln, Mehlklößchen, Brotkrusten und in Rheinwein gekochten Krebsen.

[11] Sprich »Säng Löh«; Dorf im franz. Dép. Oise, ungefähr 1600 Einw., sonst Eigentum *Ludwig Bonapartes,* der sich danach Graf von Saint-Leu nannte. Mit Krebsen, Trüffeln und Tafel-Pilzen.

[12] Sprich »Ügoh«; *Victor Marie Hugo,* berühmter franz. Dichter, geb. 26. Febr. 1802 zu Besançon, gest. 22. Mai 1885 in Paris. Mit kleinen überglänzten Zwiebeln, Karpfenmilch, Tafel-Pilzen; ringsherum kleine Weißling-Klöße in Krebs-Butter.

[13] Verziert mit Krebsschwänzen, hart gekochten Eiern und Pfeffer-Gurken.

[14] Mit Essig und Öl oder mit *sauce rémoulade* zu Tisch gegeben.

Roulade d'anguille, sauce aux tomates.	Aalrolle mit Paradiesapfel-Sose.	Roulade of eel with tomato-sauce.
Petites anguilles à la provençale.	Kleine Aale auf provençalische[1]) Art.	Small eels in Provencial style.
— anguilles à la romaine.	— Aale auf römische[2]) Art.	— eels in Roman style.
— anguilles du Tibre aux petits pois.	— Tiber-Aale mit jungen Erbsen.	— Tiber-eels with green pease.
‡ *Anguille de mer, congre.*	Meeraal, Muräne, Aalschlange[3]).	Conger-eel, conger.
† *— électrique, tremblante.*	Zitteraal[4]).	Electric eel, numb-fish.
‡ *— de sable.*	Sandaal, Sandfisch, Smelt, Tobiasfisch[5]).	Sand-eel, grig, grit.
‡ *Ânon.*	Anon[6]).	Anon.
— à la broche.	— am Spieße gebraten.	— broiled.
— aux fines herbes.	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— frit.	— gebraten.	— fried.
— au gratin.	— überkrustet.	— crusted.
— grillé.	— geröstet.	— grilled.
— grillé aux huîtres.	— geröstet, Austern-Sose.	— grilled, oyster-sauce.
— à l'italienne.	— mit italienischer Sose.	— with Italian sauce.
‡ *Aphye, aphyse.*	Weiße Meergrundel[7]).	Aphya, white rock-fish.
‡ *Apogon.*	Apogon[8]).	Apogon.
— au beurre fondu.	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.
— à la crème.	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— aux fines herbes.	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— grillé à la sauce aux anchois.	— geröstet, Anschoven-Sose.	— grilled, anchovy-sauce.
— à la ravigote.	— mit grüner Würzsose.	— with *ravigote*-sauce.
‡ *Appétits.*	Halbgeräucherte Heringe[9]).	Bloaters.
† *Apron.*	Streber, Streberbars[10]).	Aspro.
— à l'eau de sel.	— in Salzwasser gekocht.	— boiled in salt water.
— à l'étuvée.	— gedämpft[11]).	— stewed.
— farci.	— gefüllt.	— stuffed.
— frit.	— gebraten.	— fried.
— grillé.	— geröstet.	— grilled.
— à la maître d'hôtel.	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel*-sauce.
— à la sauce au beurre.	— mit Butter-Sose.	— with butter-sauce.
— à la sauce aux écrevisses.	— mit Krebssose.	— with crayfish-sauce.
— à la sauce aux homards.	— mit Hummer-Sose.	— with lobster-sauce.
— à la sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.	— with tomato-sauce.
— au vin rouge.	— in Rotwein.	— in red wine.
‡ *Argus.*	Argus[12]).	Argus.
‡ *Aronde(lle) de mer, hirondelle de mer.*	Seeschwalbe, großer Knurrhahn[13]).	Swallow-fish.

1) Die Fische in kochendem Wasser erhitzt, mit Wurzeln nnd Kräutern in Butter geschwungen, mit Mehl bestäubt, mit *bouillon* und Weißwein gar gemacht. Die Sose mit *bouillon* und Tafelpilz-Schalen aufgekocht, mit Eigelben gebunden. Umlage: Kleine überglänzte Zwiebeln, überkochte Oliven.

2) Oder *petites anguilles du Tibre.* Die Fische mit Zwiebeln, feinen Kräutern und Gewürz in Butter geschwungen, dann mit fein gehackter Petersilie und grünen Erbsen vollends gar gedünstet.

3) *Muraena conger (conger vulgaris);* vergl. *congre.*

4) *Gymnotus electricus;* findet sich in ganz Nordostbrasilien, Guayana nnd in Venezuela, besonders in schlammigen, schattig gelegenen Bächen der Llanos. Sein Fleisch ist wohlschmeckend, doch grätig, sein elektrisches Organ, womit er nach Belieben elektrische Schläge austeilt, ist nicht genießbar.

5) *Ammodytes tobianus;* an den Küsten der Nordsee, des Kanals und des Atlantischen Meeres, liegt zusammengerollt im Sand. In Grönland wird er viel gegessen, bei nns mehr als Angel-Köder benutzt. — Der gemeine Sandaal, Sandlanze *(ammodytes lanceolatus)*, engl. *launce*, lebt an den englischen Küsten und in der Nordsee.

6) Ein dem Weißling sehr ähnlicher, kleiner Fisch mit zartem und leicht verdaulichem Fleisch. Findet sich im Kanal an der Küste Frankreichs und wird im Januar und Februar gefangen. Man unterscheidet 2 Arten, eine kleinere *(cellaria)* und eine größere *(bacchus)*, die auf hoher See leben.

7) *Gobius aphya;* vergl. hierzu *gobie.*

8) Eine Art Barsch im Mittelmeer, sehr zahlreich bei Malta, hat ausgezeichnetes Fleisch.

9) Vergl. Fnßbem. zu *hareng fumé.*

10) Fisch mit zartem, wohlschmeckendem Fleisch. Wird hauptsächlich in dem Fluß Rhône und in einigen anderen Flüssen Frankreichs und Deutschlands gefangen, hat mit dem Gründling sehr viel Ähnlichkeit.

11) Mit Bntter, Petersilie, Tafel-Pilzen, kleinen Zwiebeln, Thymian, Basilie, alles fein gehackt, mit Salz und Pfeffer gewürzt.

12) Eine Abart von Goldbutt, 2 Fuß langer Fisch, welcher sämtliche Meere der tropischen Zone bewohnt. Sein Fleisch ist schmackhaft und sehr geschätzt. Zubereitung wie die der Schollen.

13) *Trigla hirundo;* in Marseilles *rondole*, in Venedig *lucerna* genannt. Sein Fleisch ist ziemlich hart und trocken.

Aronde(lle) de mer à la sauce aux huîtres.	Seeschwalbe mit Austern-Sose.	Swallow-fish with oyster-sauce.
‡ *Arrête-nef.*	Schiffshalter[1]).	Sucking-fish.
‡ *Aruset.*	Meerjunker[2]).	Rainbow-fish.
‡ *Athérine, athérinoïde.*	Ährenfisch, Kornährenfisch[3]).	Atherine, atherina.
Athérines au beurre fondu.	Ährenfische mit zerlassener Butter.	Atherines with melted butter.
— *farcies.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *à la genevoise.*	— mit Genfer Sose.	— with Genevan sauce.
— *grillées.*	— geröstet.	— grilled.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *à l'italienne.*	— mit italienischer Sose.	— with Italian sauce.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose	— with *maître d'hôtel*-sauce.
— *à la ravigote.*	— mit grüner Würzsose.	with *ravigote*-sauce.
— *à la sauce aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— with tomato-sauce.
Canapés d'athérines.	Röstbrotschnitten mit Ährenfisch.	— on slices of buttered toast.[4])
‡ *Atinga.*	Atinga[5]).	Atinga.
‡ *Auriol*[6]).	Makrele.	Mackerel, chub-mackerel.
‡ *Bacaliau*[7]).	Stockfisch.	Dried cod.
‡ Baku.	Baku[8]).	*Baku.*
‡ *Baliste.*	Bunter Einhornfisch[9]).	Horn-fish, unicorn file-fish, skipper.
‡ *Bar.*	Umberfisch[10]).	Umbra, bar.
‡ *Bar, bars.*	Wolfsbarsch[11]).	Bass[12]).
— *à l'amiral.*	— in Champagner.	— in champagne.
— *à l'anglaise.*	— auf englische[13]) Art.	— in English style.
— *à la bordelaise.*	— auf Bordeauxer[14]) Art.	— in Bordelais style.
— *bouilli, sauce hollandaise.*	— gekocht, holländische Sose.	— boiled, Dutch sauce.
— *braisé.*	— gedünstet.	— braised.
— *à la broche.*	— am Spieße gebraten.	— broiled.
— *à la broche au lard.*	— mit Speck am Spieße gebraten.[15])	— broiled with bacon.
— *au court-bouillon.*	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— *au court-bouillon à la créole.*	— in Fischbrühe nach Kreolen-[16])Art.	— in fish-liquor, Creole[17]) style.
— *à l'eau de sel.*	— in Salzwasser gekocht.	— boiled in salt water.[18])
— *à l'estouffade.*	— gedämpft.	— stewed.

[1]) *Echeneis (remora)*; = *sucet.*

[2]) *Labrus julis*; eine Lippfisch-Art, vergl. *girelle.*

[3]) Franz. auch *bande d'argent* (prov.); Fischgattung aus der Familie der Meeräschen. Kleine wohlschmeckende Fische, welche hauptsächlich an den Küsten des Mittelmeeres gefangen und gegessen werden.

[4]) *Chopped atherines and eggs on fried bread.*

[5]) Ein Seefisch, im Atlantischen Ozean in der Nähe Brasiliens und am Kap der guten Hoffnung vorkommend. Fleisch hart und zähe, die Galle des Fisches ein scharfes Gift, weshalb diese beim Ausnehmen sorgfältig entfernt werden muß.

[6]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *maquereau.*

[7]) Seemanns-Ausdruck für den (getrockneten) Kabeljau; = *morue sèche.*

[8]) Japanischer Fisch; obwohl die Japaner den Fisch mit größter Sorgfalt reinigen und ausnehmen, so sterben doch viele nach dem Genusse des Fleisches unter den Erscheinungen einer Vergiftung; trotzdem wird das Fleisch dort hoch geschätzt. Ein Befehl des Mikado verbietet den Soldaten und den Beamten des Reichs, von diesem Fisch zu genießen.

[9]) Aus der Familie der Hornfische *(balistida)* und der Ordnung der Knochen-Fische; gegen 100 Arten leben hauptsächlich in den tropischen Meeren, nur 2 in europäischen Gewässern. Dieser Fisch *(balistes capriscus)* hat vorzügliches, zartes Fleisch, für welches man in Griechenland äußerst hohe Preise zahlt.

[10]) *Sciaena aquila*; = *brigne, ombre de mer.*

[11]) Europäischer Seebarsch, ein geschätzter Fisch aus der Familie der Barsche, lebt im Meer und Brackwasser. = *loubine, loup de mer.*

[12]) Das engl. *bass* bezeichnet im Deutschen sowohl den Flußbarsch (franz. *perche*, engl. auch *perch*, zool. *perca fluviatilis)* als auch den europäischen Seebarsch *(labrax lupus).* In Nordamerika ist *bass* Bezeichnung verschiedener Barscharten: *Black- (northern and southern), striped-, rock-, channel-, sea-bass (red-fish).*

[13]) Der Fisch gebacken; Meerrettich-Sose.

[14]) Der Fisch mit gehackter Zwiebel, Gewürz und einem Glas Rotwein im Ofen gebacken. Umlage: Garneelen. Die Sose mit spanischer Sose, Tafelpilz-Fäden, Knoblauch vermischt und über den Fisch gegeben.

[15]) Der Fisch ganz gebraten; braun gerösteter Speck obenauf gelegt und mit Zitronen-Vierteln zu Tisch gegeben.

[16]) Die Fischbrühe ist hier eine braune Sose mit Paradies-Äpfeln, Öl und Knoblauch.

[17]) In Amerika bezeichnet das Eigenschaftswort *creole* auch das Einheimische; könnte also auf einer deutsch-amerikanischen Speise-Karte auch lauten »auf einheimische Art« *(in domestic style).*

[18]) Auf englischen Speise-Karten auch nur *plain boiled* anstatt *boiled in salt(ed) water.*

Bar farci, sauce aux écrevisses.	Wolfsbarsch gefüllt, Krebssose.	Bass stuffed, crayfish-sauce.
— à la financière.	— mit köstlicher[1] Sose.	—, financier's style.
— grillé, sauce au beurre.	— geröstet, Butter-Sose.	— grilled, butter-sauce.
— à la hollandaise.	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— à la maître d'hôtel.	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel*-sauce.
— en matelote.	Matrosen-[2]Gericht von Wolfsbarsch.	Matelote of bass.
— au persil.	Wolfsbarsch mit Petersilie.	Bass with parsley.
— à la ravigote.	— mit grüner Würzsose.	— with *ravigote*-sauce.
— à la sauce aux câpres.	— mit Kapern-Sose.	— with caper-sauce.
— à la sauce aux crevettes.	— mit Garneelen-Sose.	— with shrimp-sauce.
— au vin blanc.	— mit Weißwein.	— with white wine.
Croquettes de bar à la Manhattan.	Manhattan-[3]Wolfsbarsch-krusteln.	Croquettes of bass, Manhattan style.
Filets de bar à l'anglaise.	Wolfsbarsch-Schnitten auf englische[4] Art.	Fillets of bass in English style.
— de bar aux champignons.	— -Schnitten mit Tafel-Pilzen.	— of bass with mushrooms.
— de bar frits.	— -Schnitten gebacken.	— of bass fried.
— de bar garnis de queues d'écrevisses.	— -Schnitten mit Krebsschwänzen.	— of bass with crayfish-tails.
— de bar à la Manhattan.	Manhattan-[5]Wolfsbarsch-schnitten.	— of bass, Manhattan style.
— de bar aux oignons glacés.	Wolfsbarsch-Schnitten mit überglänzten Zwiebeln.	— of bass with glazed onions.
— de bar en papillotes.	— -Schnitten in Papier-Hülsen[6].	— of bass in paper.
— de bar à la ravigote.	— -Schnitten mit grüner Würzsose.	— of bass with *ravigote*-sauce.
— de bar, sauce aux homards.	— -Schnitten, Hummer-Sose.	— of bass, lobster-sauce
ϙ *Bar noir, bars noir.*	Schwarzer Barsch[7].	Black bass.
— noir au court-bouillon.	— Barsch in kurzer Brühe.	— bass in fish-liquor.
— noir farci.	— Barsch gefüllt.	— bass stuffed.
— noir farci, sauce aux écrevisses.	— Barsch gefüllt, Krebssose.	— bass stuffed, crayfish-sauce
— noir farci, sauce aux tomates.	— Barsch gefüllt, Paradiesapfel-Sose.	— bass stuffed, tomato-sauce.
— noir aux fines herbes.	— mit feinen Kräutern.	— bass with fine herbs.
— noir garni de croûtons frits.	— Barsch mit gerösteten Brotkrusten.	— bass with fried bread-crusts.
— noir à la hollandaise.	— Barsch mit holländischer Sose.	— bass with Dutch sauce.
ϙ *Bar rayé, bars rayé.*	Gestreifter Barsch, Streifenbarsch[8].	Striped bass.
— rayé à la Conti.	— Barsch nach Conti[9].	— bass, Conti style.
— rayé froid à la James Gordon Bennett.	— Barsch kalt nach James Gordon Bennett[10].	— bass cold, James Gordon Bennett style.

[1]) Branne Sose aus Wein, Zitrone, klein geschnittenen Tafel-Pilzen, *catsup*, spanischer Sose.

[2]) Ragout aus in Rotwein gekochten Fischschnitten; die Sose durchgestrichen und verdickt; überglänzte Zwiebeln und Tafel-Pilze.

[3]) Vergl. *filets de bar à la Manhattan*.

[4]) Mit Öl, Zitronensaft nnd Gewürz gebeizt, mit Mehl bestäubt, in einen Schlagteig von Eigelben und Butter getaucht, auf dem Rost gebraten. Nebenbei eine Meerrettich-Sose.

[5]) Sprich »Mänhättän«; Insel im Staate New-York, gebildet vom Hudson, Harlem- und East-River. Anf ihr liegt New-York. Oft versteht man unter *Manhattan* auch nur die Stadt New-York; benannt nach einem Indianerstamm gleichen Namens, welcher hier vor der Ansiedelung der Europäer wohnte. *Manhattan-Beach*, Badeort bei New-York. Das Fleisch des Fisches fein gehackt, in *croquettes* geformt und gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte Paradiesapfel-Sose.

[6]) Die Schnitten in Butter geschwungen; wenn kalt, mit dicker Sose von Zwiebeln, Tafel-Pilzen, Wein, Eigelben, Rahm, Petersilie usw. begossen, in Butter-Papier braun gebacken.

[7]) Vergl. Fußbemerkung zu *bar I.*

[8]) Vergl. Fußbemerkung zu *bar I.*

[9]) Ein Nebenzweig des Hauses *Condé;* Stifter desselben ein jüngerer Bruder des Großen Condé, Armand de Bourbon, geb. 1629, nach der Stadt *Conti* bei Amiens *prince de Conti* genannt; gest. 1666 zu Pézenas. In Ölpapier in der Pfanne gebacken; Sose von Fischbrühe, Öl, Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer, durchgegeben, mit brauner Sose vermischt und verdickt.

[10]) Amerikanischer Millionär, geb. 1800 zu Keith in Schottland, wanderte 1819 nach Amerika aus, gründete im Mai 1835 den *New York Herald*, den er seitdem als Eigentümer leitete und durch den er sein Vermögen erwarb; gest. 1. Juni 1872 in New York. Der Fisch mit Gemüsen, Kräutern, etwas Weißwein in Wasser gekocht; wenn kalt, mit dicker Mayonnaisen-Sose und Gallerte bestrichen. Umlage: Mit Gallerte überzogene, kleine Gemüse-Becher.

Bar rayé au gratin.	Gestreifter Barsch verkrustet.	Striped bass crusted.
— rayé à la Lorenzo C. Delmonico.	— Barsch nach Lorenzo C. Delmonico[1]).	— bass boiled, Lorenzo C. Delmonico style.
— rayé à la maître d'hôtel.	— Barsch mit Haushofmeister-Sose.	— bass with *maître d'hôtel*-sauce.
Filets de bar rayé à la bordelaise.	Streifenbarsch-Schnitten auf Bordeauxer[2]) Art.	Fillets of striped bass, Bordelais style.
— de bar rayé à la Chauncey M. Depew.	— -Schnitten nach Chauncey M. Depew[3]).	— of striped bass, Chauncey M. Depew style.
— de bar rayé à la d'Orly.	— -Schnitten in Schlagteig gebacken.	— of striped bass fried in batter.
Bar(beau), barbion.	Barbe[4]).	Barbel.
— aux anchois.	— mit Anschoven-Butter.	— with anchovy-butter.
— à l'anglaise.	— auf englische[5]) Art.	— in English style.
— au bleu.	— blaugesotten.	— boiled.
— au court-bouillon.	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— à l'étouffade.	— gedämpft.	— stewed.
— farci à la financière.	— gefüllt mit köstlicher Sose.	— stuffed, financier's style.
— frit.	— gebraten.	— fried.
— grillé (sur le gril).	— auf dem Rost gebraten.	— grilled.
— à l'italienne.	— auf italienische[6]) Art.	— in Italian style.
— à la maître d'hôtel.	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel*-sauce.
— à la marinière.	— mit Seemanns-Ragout.	— in sea-fashion.
— aux moules.	— mit Muscheln.	— with mussels.
— à la sauce aux huîtres.	— mit Austern-Sose.	— with oyster-sauce.
Filets de barbeau à la d'Orly.	Barben-Schnitten in Schlagteig gebacken.	Fillets of barbel dipped in batter, fried.
‡ *Barbeau de mer.*	Rotbarbe[7]).	Red mullet.
Barbet[8]).	Barbe.	Barbel.
‡ *Barbier.*	Barbier, Rötling[9]).	Rudd[10]).
Barbillon.	Junge Barbe[11]).	Young barbel.
Barbion[12]).	Barbe.	Barbel.
Barblau[13]).	Barbe.	Barbel.
‡ *Barbonne.*	Meerbarbe, Seebarbe.	Surmullet.
• *Barbote*[14]).	Aalraupe, Aalquappe.	Burbot, burbolt.
— à la casserole.	— geschmort[15]).	— braised.
— au court-bouillon.	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— à la royale.	— auf königliche[16]) Art.	— in royal style.
Pâté de barbote.	Pastete von Aalraupe.	— -pie.
Ragoût de barbote.	Ragout von Aalraupe.	Ragout of burbot.
† *Barboteau.*	Schmerle[17]).	Smerlin.
‡ *Barbue I.*	Bartmännchen[18]).	Ophidion.
‡ *Barbue II.*	Butt(e), Rautenscholle, Scholle[19]).	Brill.

[1]) Betr. *Delmonico* vergl. S. 292, Fußbem. 9. Der Fisch mit einer Möhre, Zwiebel, Petersilien-Wurzel in Wasser und Essig gekocht, auf gefaltetem Mundtuch angerichtet. Umlage: Austern in silbernen Schalen, Tafel-Pilze und Hummerfleisch-Würfel.

[2]) Der Fisch in vier *filets* geschnitten, in Öl und Zitronensaft getaucht, mit Mehl bestäubt, durch einen Schlagteig von Butter und Eigelben gezogen, in geriebener Semmel umgekehrt, gebraten. Sose von Fischbrühe und Paradies-Äpfeln.

[3]) Sprich »Dipjuh«; Dr. phil., amerikanischer Millionär und Präsident der New York Central R. R., Berater der Vanderbilts. Die Fischschnitten mit Tafel-Pilzen, Trüffeln, Weißwein und Gewürz gar gemacht. Die Sose durchgestrichen, mit süßer Sahne vermischt, gekocht und nochmals durchgestrichen.

[4]) *Barbus vulgaris;* gemeine Barbe, mittellateinisch *barbellus*, russisch *szazani*, wenn noch jung, *barbillon*. Fischgattung aus der Ordnung der Edelfische und der Familie der Karpfen, in den Flüssen Mittel-Europas sehr häufig, liebt vornehmlich klare Gewässer. Das Fleisch ist schmackhaft, der Rogen aber verursacht leicht Erbrechen und Durchfall; man sagt, dieser sei zur Laichzeit im Frühjahr giftig.

[5]) In Öl gebacken; Pfeffer-Sose.

[6]) Der Fisch gekrümmt, in einer Beize von Essig, Gewürz, Zwiebeln usw. gekocht; italienische Sose.

[7]) *Mullus barbatus; = mulet barbé, rouget.*

[8]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *barbeau, barbion.*

[9]) *Labrus anthus;* Fisch, welcher sich in europäischen und amerikanischen Meeren findet, ist rötlich gefärbt. Sein Fleisch ist schmackhaft und leicht verdaulich.

[10]) *A species of »wrasse«.*

[11]) Vergl. Fußbemerkung zu *barbeau.*

[12]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *barbeau.*

[13]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes.

[14]) *Poisson de rivière et de lac; le foie a une saveur agréable.*

[15]) Mit Tafel-Pilzen, Zitronen-Scheiben, Weißwein, Aalraupen-Lebern und gerösteten Brotkrusten.

[16]) Mit Anschoven, Zitronensaft, Kapern und Petersilie.

[17]) Gemeine Schmerle; = *loche franche.*

[18]) *Ophidium barbatum; = ophidie barbue.*

[19]) Fischgattung mit vielen Abarten (Gold-, Glatt-, Teer-, Heil-, Steinbutt).

Barbue à la béchamel.	Butt(e) mit Rahmsose.	Brill with cream-sauce.
— *au beurre fondu.*	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.
— *au beurre noir.*	— mit brauner Butter.	— with brown butter.
— *à la Conti.*	— nach Conti[1]).	—, Conti style.
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— *à la diplomate.*	— nach Staatsmanns-[2]) [Art.	— in diplomatic style.
— *à la Duglèré*[3]).	— mit Paradiesapfel-Sose.	— with tomato-sauce.
— *aux fines herbes.*	— mit Kräuter-Sose.	— with herb-sauce.
— *aux huîtres et aux champignons.*	— mit Austern und Tafel-Pilzen. [mus.	— with oysters and mushrooms.
— *marinée à l'oseille.*	— gebeizt, Sauerampfer-	— pickled, *purée* of sorrel.
— *à la Mornay.*	— nach Mornay[4]).	—, Mornay style.
— *à la New Haven*[5]).	— überkrustet mit Petersilie.	— crusted with parsley.
— *à la normande.*	— auf normännische[6]) Art.	— in Norman style.
— *à la parisienne.*	— auf Pariser[7]) Art.	— in Parisian style.
— *à la (au) parmesan(e).*	— mit Parmesan-Käse.	— with Parmesan cheese.
— *à la provençale.*	— auf provençalische[8]) Art.	— in Provencial style.
— *aux quenelles de poisson.*	— mit Fischklößchen.	— with fish-balls.
— *à la sauce aux câpres.*	— mit Kapern-Sose.	— with caper-sauce.
— *à la sauce aux crevettes.*	— mit Garneelen-Sose.	— with shrimp-sauce.
— *à la sauce hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *(à la) sauce à l'huile.*	— mit Ölsose.	— with oil-sauce.
Filets de barbue garnis de quenelles de merlan, sauce aux huîtres.	Butten-Schnitten mit Weißling-Klößchen u. Austern-Sose.	Fillets of brill with whiting-balls and oyster-sauce.
— *de barbue aux huîtres.*	— -Schnitten mit Austern.	— of brill with oysters.
— *de barbue à la régence.*	— -Schnitten nach Regentschafts-[9])Art. [gebacken.	— of brill in regency style.
Petites barbues au gratin.	Kleine Butten braun	Small brills brown baked.
‡ *Baudroie, lophie pêcheur.*	Seeteufel, Frosch-, Kröten-fisch[10]).	Sea-devil, frog-, toad-fish, devil-fish.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	Devil-fish with fine herbs.
— *frite.*	— gebraten.	— -fish fried.
— *à la sauce aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— -fish with tomato-sauce.
Bécard, beccard.	Haken, Hakenlachs[11]).	Male of the salmon.
‡ *Bec-de-perroquet.*	Papageifisch[12]).	Parrot-fish.
Bêchet[13]).	Hecht.	Pike.
‡ *Bec-pointu.*	Glattrochen[14]).	Skate.
Becquet[15]).	Lachs.	Salmon.

[1]) Der Fisch in Wein und Öl gekocht, mit Petersilie verziert.

[2]) Der Fisch mit Petersilie, Zwiebeln, Gewürz und Weißwein gar gemacht; Rahmsose, die mit einer Krebssose vermischt ist.

[3]) In obiger Schreibweise läßt sich keine Erklärung dieses Namens geben, wohl aber für *Dugleret* (sprich »Düglereh«). Dieser war *maître d'hôtel* im Café Anglais zu Paris und nach Abgang des dortigen Küchen-Meisters Charles Delatour als *maître d'hôtel* und *chef* zugleich thätig. *Dugleret* »erfand« im Jahre 1864 im Café Anglais die *pommes à l'Anna (Deslions)*.

[4]) Sprich »Mornäh«; *Philippe de Mornay, seigneur du Plessis-Marly (Duplessis)*, franz. Staatsmann, geb. 5. Nov. 1549 auf Buchy (Normandie), gest. 11. Nov. 1623 zu Laforêt-sur-Sèvre. Der Fisch mit Tafel-Pilzen, Butter und Gewürz in Weißwein gar gemacht, angerichtet, mit dicker Rahmsose »maskiert«, mit Parmesan-Käse bestreut, im Ofen überglänzt. Umlage: Runde Kartoffel-Krusteln *(croquettes)*.

[5])Sprich »Njuh-Hehw'n«; Hafen und Handelsstadt der Vereinigten Staaten (im Staate Connecticut, *Conn.*); über 50000 Einwohner.

[6]) Der Fisch wird mit Weißwein, Butter und Wurzelwerk gekocht. Die Fischbrühe mit weißer Sose, Austern- und Tafelpilz-Brühe verkocht, mit Eigelben gebunden. Der Fisch angerichtet mit Muscheln, Austern, Krebsschwänzen, Fischklößchen und Tafel-Pilzen.

[7]) Mit Zwiebeln, Tafel-Pilzen und Weißwein im Ofen gar gemacht. Umlage: Tafelpilz-Köpfe, große Austern, Trüffeln, Fischklößchen, Krebsschwänze und einige große Krebse.

[8]) Der Fisch gebeizt und gebraten. Umlage: Gefüllte Oliven; Anschoveu-Sose.

[9]) Mit Butter und Weißwein gar gemacht, angerichtet und auf beiden Seiten mit Krebsschwänzen und Kalbsbröschen umlegt. Nebenbei eine Krebssose.

[10]) *Lophius;* oben braun, unten weiß, bewohnt die europäischen Meere, ist sehr häufig an der Küste von Genua, im Kanal und im Atlantischen Ozean. Sein Fleisch ist weiß und wohlschmeckend. Neuere Forscher behaupten jedoch, es sei schlecht und schwer verdaulich. Man glaubt, die Güte seines Fleisches hängt ab von der Beschaffenheit des Wassers, in welchem der Fisch lebt. Man fängt den Seeteufel im Mittelmeer an der italienischen Küste. Vergl. *diable de mer I.*

[11]) Haken-Lachse nennt man alte Männchen; vergl. S. 248, Fußbemerkung 4.

[12]) = *perroquet de mer.*

[13]) Provinz.-Ausdruck in Frankreich. = *brochet.*

[14]) *Raja batis;* = *raie blanche.*

[15]) In Frankreich Ausdruck des (ungebildeten) Volkes für Lachs. = *saumon*

‡ *Bécune, sphyrène (baracude), spet.*	Meer-, Seehecht[1].	Hakot, sea-pike.
‡ *Bellue, belluye, belluge, béluca, béluga, belugas.*	Großer Hausen, Beluga[2].	Beluga.
‡ *Bélone*[3].	Hornhecht.	Garfish.
† *Benny, benni.*	Benny, Benni[4].	Benny.
† *Béquet.*	Hecht[5].	Pike.
‡ *Besolat, ombre bleu.*	Blaufel(l)chen[6].	Snipe.
‡ *Bib(e).*	Bibi[7].	Bib.
Biscuits à la diable.	Teufels-Biskuits.[8]	Devilled biscuits.
‡ Blackfish.	Amerikanischer Lippfisch[9].	Blackfish[10].
† *Blanchaille.*	Englischer Weißfisch[11].	Whitebait.
Blanchailles à l'anglaise.	Englische[12] Weißfische.	Whitebaits, English mode of dressing.
— *à la diable.*	— Weißfische mit Pfeffer-Sose.	— devilled.
— *à la W. Merrill.*	— Weißfische nach W. Merrill[13].	—, W. Merrill style.
— *au naturel.*	— Weißfische einfach gebraten.	— plain cooked.
Omelette de blanchailles à la napolitaine.	Neapolitanischer[14] Weißfisch-Eierkuchen.	Whitebait-omelet, Neapolitan style.
‡ *Blanc-jaune.*	Weißgelber Lachs.	White-yellow salmon.
‡ Blue-fish.	Goldmakrele[15].	Bluefish[16].
* *Bodian*[17].	Bodian[18].	Ruff, bodian.
‡ *Boeuf marin*[19].	Manati.	Manatee.
‡ *Bonite, pélamide, pelamide.*	Bonite, Bonnetfisch, Sardathun[20].	Bonito, bonetta.
— *grillée.*	— auf dem Rost gebraten.	— grilled.
— *à la provençale.*	— mit provençalischer Sose.	— with Provencial sauce.
— *à l'huile.*	— in Öl.	— in oil.
‡ *Boniton, bonitol.*	Breitfisch, Bonite[21].	Bonito.
‡ Bora.	Bora[22].	*Bora.*

[1]) *Merluccius;* Gattung aus der Ordnung der Schellfische. Der Kummel, Hechtdorsch, *merluccius vulgaris*, bis 1¼ m lang, am Bauch silberweiß, bewohnt das Mittelmeer und den Atlantischen Ozean längs der europäischen Küsten bis Norwegen, wird in Massen gefangen und zu Stock- und Klippfisch verarbeitet.

[2]) *Acipenser huso;* kann auf alle die Arten zubereitet werden wie der Hausen (vergl. *juif)* oder wie der Stör (vergl. *esturgeon).*

[3]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *orphie.*

[4]) Ein barbenähnlicher Fisch, welcher nur im Nil vorkommt. Zubereitungs-Weise wie die der Barben.

[5]) = *béchet, brochet.*

[6]) *Coregonus Wartmanni;* Maränen-Art, besonders die Spielart im Bodensee. = *ombre bleu.*

[7]) *Gadus luscus;* eine Art Schellfisch, 1 Fuß lang, mit wohlschmeckendem, gesundem Fleisch. Lebt im Atlantischen Ozean.

[8]) Vergl. näheres unter *anchois.*

[9]) *Tautoga americana.*

[10]) *A black perch, esteemed as a pan-fish, smaller and blacker than the black bass; flesh is much like it.*

[11]) Die Meinungen über die Abstammung dieses Fisches sind sehr verschieden. Während einige glauben, diese kleinen Fische seien die Brut der Alose oder der Sprotte, glauben andere, es seien kleine Weißlinge *(merlans)* oder Stinte. Andere wieder halten den Fisch für eine bestimmte Herings-Sorte. Man findet ihn in der Themse hinauf bis Blackwall. Mai, Juni und Juli sind die Monate, in denen diese Fische *in season* sind. In Neapel heißt der Fisch *ianchietti*, in Nizza *poutin*, in Bordeaux *blanchaille, poisson blanc.*

[12]) In Mehl gerollt, trocken gebraten, gesalzen, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt, auf einem Mundtuch angerichtet; Zitronen-Viertel.

[13]) *William Merrill*, Amerikaner. Die Fische gebraten, mit Cayenne-Pfeffer und Salz bestreut. Umlage: Geröstete Speckscheiben.

[14]) Teig von Eiern, gewürzt mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie, mit dem gestoßenen Fischfleisch vermischt, in Öl gebacken. Anstatt der gehackten Petersilie kann man auch gehackte Trüffeln nehmen.

[15]) *Coryphaena;* = *dorade* und *coryphène.*

[16]) Unter diesem Namen versteht man in England verschiedene Fische, so auch die Roßmakrele *(temnodon saltator).*

[17]) *Il y a plusieurs variétés de ce poisson; leur chair est exquise.*

[18]) Eine Art Barsch; bewohnt Flüsse und Seen, sein Fleisch ist wohlschmeckend.

[19]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *lamantin.*

[20]) *Thynnus pelamys;* gestreifter, atlantischer Bonnetfisch, franz. auch *thon d'Aristote*, sehr schöner Fisch, lebt besonders im Atlantischen Ozean und im Mittelländischen Meere, auch an den Küsten Frankreichs und Spaniens. Die Römer salzten den Fisch ein und nannten ihn *cybia, melondrya, elacatena.* Von manchen Seefahrern wurde der Fisch *germon* genannt. Das Fleisch ist wohlschmeckend, doch schwer verdaulich. Am geschätztesten sind die Boniten, welche bei Kadix (Spanien) und bei Sardinien gefangen werden, während der Genuß des Fleisches einiger Arten, welche man im Atlantischen Ozean und an der Westküste von Afrika fängt, schädlich, sogar vergiftend wirkt. = *pélamide I.*

[21]) *Thynnus mediterraneus;* die nur im Mittelmeer vorkommende Art Bonite, der Makrele sehr ähnlich, doch größer wie diese, mit festem, wohlschmeckendem und leicht verdaulichem Fleisch.

[22]) Ein dem Hecht ähnlicher japanischer Fisch, welcher hauptsächlich bei Tokio (Tokei, Jedo, Jeddo) gefangen wird. Sein Fleisch ist weiß, zart und wohlschmeckend, bildet zugleich einen nicht unbedeutenden Handels-Artikel; denn der Fisch wird sowohl gebeizt als auch gesalzen und geräuchert nach allen Teilen Japans verschickt.

• *Bordelière*[1].	Raubfisch[2]).	Border-fish.
Bordure à la cardinal.	Füllselrand nach Kardinals-[3])Art.	Border in cardinal's style.
— à la marinière.	Fischrand[4]).	— in sea-fashion.
‡ *Borquien.*	Borquien[5]).	*Borquien.*
‡ Bossu.	Bossu[6]).	*Bossu.*
‡ *Bouclée, raie bouclée, bouffe, raie piquante.*	Stein-, Nagel-, Stachel-Rochen[7]).	Rock-ray.
— à la sauce au beurre.	Nagelrochen mit Butter-Sose.	— -ray with butter-sauce.
— à la sauce aux câpres.	— mit Kapern-Sose.	— -ray with caper-sauce.
Bouclier.	Schiffshalter, Schildfisch[8]).	Shieldfish.
— sur le gril.	Schildfisch geröstet.	— grilled.
‡ *Bouffe.*	Stein-, Nagelrochen[9]).	Rock-ray.
‡ *Bouffron*[10]).	Kuttelfisch.	Sepia.
Bouille-abaisse à la parisienne.	Pariser[11]) Fisch-Allerlei. [sic]	Parisian fish-stew.
— -abaisse à la provençale.	Provençalisches[12]) Fisch-Allerlei.	Provencial fish-stew.
— -abaisse à la russe.	Russisches[13]) Fisch-Allerlei.	Russian fish-stew.
‡ *Boulereau, boulerot, bouleron*[14]).	Meer-, Schwarzgrundel, Meerkresse.	Goby, sea-loach.
Bour(r)ide à la marseillaise.	Marseiller-[15])Knoblauchfisch.	*Bour(r)ide*, Marseille style.
‡ Branzino, brancino.	Branzino[16]).	*Branzino.*
— au beurre moutarde et au persil.	— mit Senfsose und Petersilie.	— with mustard-sauce and parsley.
—, sauce verte à la vénitienne.	— mit grüner venetianischer Sose.[17])	— with green Venetian sauce.
• *Brème.*	Brachsen, Blei(e), Bleihe[18]).	Bream.
— au beurre d'anchois.	— mit Anschoven-Butter.	— with anchovy-butter.
— à la bière.	— in Bier gekocht.	— in beer.
— à l'esthonienne.	— auf esthnische[19]) Art.	— in Esthonian style.

1) *Poisson de lac et de rivière; on le trouve toujours au bord de l'eau, ce qui lui a fait donner le nom de »bordelière«.*

2) Ein Süßwasserfisch, welcher sehr viel Ähnlichkeit mit dem Brassen hat. Man fängt ihn hauptsächlich in Schweden und Savoyen. Das Fleisch dieses Fisches hat im Geschmack Ähnlichkeit mit dem des Karpfen.

3) Die Randform mit rot gefärbtem Fischfüllsel gefüllt; in die Mitte ein Ragout von Aal, Tafel-Pilzen und Hummern mit Hummer-Sose.

4) Mit Hechtfüllsel füllt man eine Form *à bordure*, stellt diese ins Schwitzbad. Mit dem Rest des Füllsels bereitet man Klößchen, besteckt sie mit Trüffeln, kocht und gibt sie in die Schmorpfanne mit Austern, gekochten Milchnern und Trüffeln, gießt normännische Sose hinzu, macht diese »Garnitur« heiß. Der Fischrand wird auf einem Teller umgestürzt, die Umlage mit kleinen Pfeffer-Gurken in die Mitte gefüllt. Um den Rand herum große Krebse.

5) Fisch des Atlantischen Ozeans; von den Franzosen geschätzt, von den Engländern verachtet.

6) Seefisch, der in indischen Meeren lebt. Obgleich sein Fleisch ölig und äußerst schwer zu verdauen ist, wird es von der dortigen Bevölkerung doch gern gegessen.

7) *Raja clavata;* über 1 m lang, im Süden bis 4 m lang und bis 180 kg schwer; lebt im Sand und Schlamm an allen europäischen Küsten, wird frisch gegessen oder eingesalzen. Auf Island wird das Fleisch erst gegessen, nachdem es halb verdorben ist. Auf den Märkten der franz. Stadt Nantes findet man die Köpfe dieser Fische separat zum Verkauf. Letztere, unter dem Namen *goules rondes*, gelten als Leckerbissen.

8) Zur Familie der Makrelen gehörig, lebt in allen tropischen Meeren, auch im Mittelmeer und an den Küsten von Island und Dänemark. Auf Island bereitet man mit Milch eine Suppe von diesem Fisch. = *sucet.*

9) *Raja clavata;* = *bouclée.*

10) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes. = *sèche.*

11) Schnitten von Knurrhahn, Steinbutt, Forelle, Rotbarbe, Köhler, Seezunge, Drachenfisch und Hummer mit Gemüsen, Wurzeln, Weißwein und Gewürz gar gemacht. Die Sose dick eingekocht und über Brotscheiben, die nicht etwa geröstet sein dürfen, gegossen. Angerichtet wie *bouille-abaisse à la provençale.*

12) Weißling-, Drachenkopf- und Knurrhahn-Schnitten mit Petersilie, Lorbeer-Blättern, Zitronen- und Paradiesapfel-Scheiben, Gewürz usw. in Wasser mit etwas Weißwein gar gemacht. Die Brühe dick eingekocht und über dicke Brotscheiben gegossen; letztere auf tiefem Teller angerichtet. Der Fisch mit den »Ingredienzen« auf einem anderen Teller angerichtet. Vergl. auch S. 234, Fußbemerkungen 3, 4, 5.

13) Schnitten von Sterlet, Soudak, Jerschi(e), großen Krebsen mit Petersilie, Fenchel, Zitronen-Scheiben, Paradiesapfelmus und Weißwein gar gemacht. Die Sose mit großen Brotschnitten besonders zu Tisch gegeben.

14) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *gobie.*

15) Der Fisch in Wein und Wasser mit Knoblauch und Kräutern gedämpft; gelbe Sose von gehacktem Knoblauch, Zitronensaft und Eigelben; die Fischbrühe damit vermengt, durchgestrichen, gekocht bis dick, über geröstete Brotschnitten gegossen. Der Fisch wird auf besonderem Teller zu Tisch gegeben.

16) Kleiner Fisch im Adriatischen Meere.

17) Der Fisch in *court-bouillon* gekocht. Sose von Dragun, Pfeffer-Gurken, Kapern, Anschoven-Streifen, Spinat und Butter.

18) *Abramis brama;* Fisch aus der Familie der Karpfen, bis 1 m lang und bis 10 kg schwer, lebt in Flüssen und tieferen Seen Europas. Je nach den während der Fortpflanzungszeit aus der Hautoberfläche herauswachsenden Gebilden unterscheidet man Stein-, Dorn-, Perlbrachsen. Das Fleisch ist grätig, doch wohlschmeckend und geschätzt. Vergl. S. 237, Fußbem. 5.

19) Der Fisch mit einem Fischfüllsel, das mit Krebsbutter vermischt ist, gefüllt, in gut mit Butter ausgestrichener Pfanne angekocht, dann mit Tafelpilz- und spanischer Sose, sowie mit saurer Sahne begossen und vollends gar gemacht. Die Sose durchgestrichen und nebenbei gegeben.

Brème farcie.	Brachsen gefüllt.	Bream stuffed.
— *farcie et gratinée.*	— gefüllt und verkrustet.	— stuffed and crusted.
— *frite.*	— gebraten.	— fried.
— *frite au beurre noir.*	— gebraten, braune Butter-Sose.	— fried, black butter sauce.
— *frite, sauce à la moutarde.*	— gebraten, Senfsose.	— fried, mustard-sauce.
— *grillée.*	— geröstet.	— grilled.
— *grillée, sauce aux échalot(t)es.*	— geröstet, Schalotten-Sose.	— grilled, shallot-sauce.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel*-sauce.
† *Brigne*[1].	Umberfisch.	Umbra.
* *Brochet, béquet, bêchet.*	Hecht[2].	Pike.
— *à l'aigre-doux.*	Süßsaueres Hechtragout[3].	Sour-sweet ragout of pike.
— *à l'allemande.*	Hecht auf deutsche[4] Art.	Pike in German style.
— *à l'ancienne.*	— nach alter[5] Mode.	— in ancient style.
— *à l'anglaise.*	— auf englische[6] Art.	— in English style.
— *et anguille à la stettinoise.*	— und Aal auf Stettiner[7] Art.	— and eel, Stettin style.
— *à l'arlequin*[8].	Harlekin-[9])Hecht.	Harlequin-pike.
— *à la badoise.*	Hecht auf Baden(s)er[10]) Art.	Pike in Baden style.
— *à la béchamel.*	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— *au beurre fondu.*	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.
— *au beurre noir.*	— mit brauner Butter.	— with black butter.
— *au bleu.*	— blau gesotten.	— boiled.
— *(au) bleu au raifort.*	— blau gesotten mit Meerrettich.	— boiled with horse-radish.
— *à la bourgeoise.*	— auf bürgerliche[11]) Art.	— in family style.
— *à la brunoise.*	— mit Gemüse-Würfeln.	— with vegetable-cubes.
— *au caviar.*	— mit Kaviar-Sose.	— with caviar(e)-sauce.
— *au céleri.*	— mit Sellerie.	— with celery.
— *à la Chambord.*	— nach Chambord[12]).	—, Chambord style.
— *à la choucroute.*	— mit Sauerkohl.	— with *Sauerkraut.*
— *à la Clermont.*	— nach Clermont[13]).	—, Clermont style.
— *au court-bouillon.*	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— *à la crème aigre.*	— mit saurer Sahne.	— with sour cream.

---

[1]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *bar, ombre de mer.*

[2]) *Esox lucius;* in allen Süßwassern Europas und in den Flüssen des nördlichen Asien; bis 2 m lang und bis 15 kg schwer. In den schottischen und irischen Seen hat man schon Hechte von 30 kg gefangen. In den Gegenden an der unteren Oder und Havel werden die Hechte auch eingesalzen, gebeizt und geräuchert (Pökel-, Salzhechte), in den Handel gebracht. In Livland trocknet man den Fisch öfter an der Luft und verkauft ihn so. Aus dem Rogen wird Kaviar bereitet, der aber dem echten im Geschmack nicht gleichkommt. — Grashechte, die jungen, grünen, Hechtkönige, die schwärzlich gefleckten, alten Hechte, *brochet carreau*, Hecht, der zwischen dem Auge und dem Schwanze mehr als etwa 40 cm mißt.

[3]) Die Fischschnitten gesalzen, in einer gut mit Butter ausgestrichenen Pfanne mit Essig, feinen Kräutern, Gewürz, Stachelbeer-Gallerte, Rosinen und Mandeln gekocht. Das Ragout mit etwas Karamel (Gersten-Zucker) gefärbt, mit geriebenem Meerrettich verziert.

[4]) a) Mit Kartoffelmus und Meerrettich. b) Der Fisch mit gehackten Zwiebeln, Schnittlauch, Petersilie, Zitronen-Scheiben und Wein gekocht. Die Sose eingekocht, mit Kapern, Anschoven- und frischer Butter vermischt, mit Eigelben gebunden.

[5]) In weißer Sose mit Trüffeln, Pfeffer-Gurken und Kapern. Spezialität im *Café Anglais*, Paris.

[6]) a) Gefüllter Hecht mit Hummer-Schnitten in Butter-Sose. Umlage: In Salzwasser gekochte Stinte. Nebenbei Salzkartoffeln. b) Der Fisch in Salzwasser gekocht, mit Petersilie und Kartoffeln umlegt; Kapern-Sose.

[7]) Beide in Salzwasser gekocht, abgeschäumt; Butter mit geschwitztem Mehl, Muskatnuß, fein gehackten Sardellen verrührt und nebst Zitronen-Scheiben an die Fische gethan. Umlage: Kapern.

[8]) *L'(le)arlequin.* a) Harlekin, Hanswurst. b) Allerlei aus Resten verschiedener Speisen.

[9]) Der Rücken des Fisches abgehäutet, auf jeder Seite in 4 Reihen wechselseitig mit Trüffel-, Pfeffergurken-, Möhren- und Anschoven-Streifen gespickt, ganz geschmort, auf dem Bauch angerichtet, mit weißen, grünen und roten Fischklößchen verziert.

[10]) Der Fisch mit Salz, Zitronensaft usw. gebeizt, mit Parmesan-Käse bestreut, in einer Bratpfanne mit sauerer Sahne und Butter gar gemacht. Die Brühe durchgestrichen und als Sose dazu gegeben.

[11]) Der Fisch mit Lorbeer-Blättern, Zwiebel-Scheiben, Sardellen-Butter, Zitronensaft und sauerem Rahm gedünstet. Umlage: Gebratene Kartoffeln.

[12]) Sprich »Schangbor«; *Henri Charles Fer(d)inand Marie Dieudonné d'Artois, duc de Bordeaux, comte de Chambord,* Sohn des am 13. Febr. 1820 ermordeten Herzogs Karl Ferdinand von Berri, geb. 29. Sept. 1820 zu Paris, gest. 24. Aug. 1883 in Frohsdorf bei Wien, in Görz bestattet. Hecht, gespickt mit Aalstreifen, Trüffeln oder Möhren. Mit Champagner vermischte spanische Sose verdickt; dazu Tafel-Pilze, Trüffeln, Artischocken, Karpfenmilch, Aalschnitten, mit Anschoven-Butter abgeschmeckt. Dieses Ragout gießt man über den Hecht, den man noch mit Krebsen, Kalbsmilch, Tauben oder Wachteln, Hahnkämmen und Hahnierchen umlegt.

[13]) Mit Salz, Öl, Zwiebel- und Zitronen-Scheiben gebeizt. Die Fischstücke hierauf mit geriebener Semmel bestreut, auf dem Rost gebraten, mit gebackener Karpfenmilch und Austern umlegt. Nebenbei Haushofmeister-Butter.

Brochet à la Créqui.	Hecht nach Créqui[1]).	Pike in Créqui style.
— à la (en) dauphin.	— gekocht, braune Butter-Sose.	— boiled, brown butter-sauce.
— dépecé et cuit à l'étuvée.	Pflückhecht[2]) gedämpft.	— pulled and stewed.
— dépecé en vol(c)-au-vent.	— in Blätterteig-Pastete.[3])	Puff with pulled pike.
— à l'eau de sel.	Hecht in Salzwasser gekocht.	Pike boiled in salt(ed) water.
— à l'eau de scl, sauce aux moules.	— einfach gekocht, Muschel-Sose.	— plain boiled, mussel-sauce.
— aux écrevisses.	— mit Krebssose.	— with crayfish-sauce.
— à l'égyptienne.	— auf ägyptische[4]) Art.	— in Egyptian style.
— à l'étouffade.	— gedämpft.	— stewed.
— étuvé à la polonaise.	— gedämpft, polnisch[5]).	— stewed, Polish style.
— farci.	Angeschlagener[6]) Hecht.	Stuffed pike.
— farci à la bourgeoise.	Gefüllter Hecht in Weißwein.	— pike in white wine.
— à la financière.	Hecht mit köstlicher Sose.	Pike in financier's style.
— à la Forcade Laroquette.	— nach Forcade Laroquette[7]).	—, Forcade Laroquette style.
— au four.	— im Ofen gebacken.	— baked.
— en fricandeau.	— gespickt und geschmort.	Fricandeau of pike.
— en fricassée à l'allemande.	Weißes Schnittfleisch von Hecht auf deutsche[8]) Art.	Fricassee of pike in German style.
— frit.	Brathecht.	Pike fried.
— froid.	Hecht kalt.	— served cold.
— froid à la gelée.	— kalt in Gallerte.	— served cold in jelly.
— garni de quenelles au beurre d'écrevisses.	— mit Fischklößchen in Krebssose.	— with fish-balls in crayfish-sauce.
— à la genevoise.	— m. Genfer Sose.	— in Genevan style.
— à la godard[9]).	— mit Feinschmecker-Umlage[10]).	— with *godard*-garnish.
— au gratin.	— in Kruste gebacken.	— brown baked.
— grillé.	— geröstet.	— grilled.
— grillé à la Saint-Charles.	— geröstet, Butter-Sose und Petersilie.	— grilled, butter-sauce and parsley.
— grillé, sauce aux câpres.	— geröstet, Kapern-Sose.	— grilled, caper-sauce.
— à la Henri IV.	— nach Heinrich IV.[11]).	—, Henry IV. style.
— à la hollandaise.	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— à la hongroise.	— mit Austern-Sose.	— with oyster-sauce.
— à l'indienne.	— mit Kari-Sose.	— with curry-sauce.
— à la Isaac Walton.	— nach Isaac Walton[12]).	—, Isaac Walton style.

[1]) *François, duc de Créqui (Créquy)*, Marschall von Frankreich, geb. 1624, gest. 4. Febr. 1687 in Paris. Hecht gespickt mit Anschoven, Pfeffer-Gurken, Möhren und Trüffeln; Rahmsose.

[2]) Auch gepflückter Hecht genannt.

[3]) Der zerpflückte Fisch wird mit Austern, Hechtlebern und Krebsschwänzen unter eine Krebssose gemischt und in einem *vol(e)-au-vent* angerichtet.

[4]) Die Hechtschnitten in Mehl umgekehrt, in Öl gebacken, in einer Paradiesapfel-Sose langsam gekocht und mit der Sose zu Tisch gegeben.

[5]) In Weißwein mit Wurzeln, Kräutern und Zitronen-Scheiben gekochter Fisch. Die Sose durchgestrichen, mit etwas Weißwein und einer Handvoll Rosinen vermischt.

[6]) Von dem gekochten Fisch werden Schuppen und Fleisch sorgfältig abgenommen; letzteres wird gehackt, mit Sahne, Eigelben, Butter, Semmel-Krumen, Parmesan-Käse und dem Schnee von einigen Eiweißen verrührt. Mit dieser Masse bekleidet man das Fischgeripe derart, daß es die natürliche Gestalt des Hechtes wiedererlangt. Mit einem Theelöffel bezeichnet man die Schuppen. Der »ganze« Fisch wird goldgelb gebacken. Beim Anrichten steckt man ihm seine gebratene Leber ins Maul.

[7]) Sprich »Fohrkahd Larrokett«; *Jean Louis Victor Adolphe de Forcade Laroquette (la-Roquette)*, franz. Minister, geb. 8. April 1820 zu Paris, beging infolge mißlungener finanzieller Unternehmungen Selbstmord am 15. Aug. 1874. Der Fisch in Stücke geschnitten, mit Petersilie, Zwiebeln, Schnittlauch, Gewürz, Weißwein in einer Schmorpfanne gar gemacht. Die Fischbrühe mit Mehl und Anschoven-Butter geschärft und über den Fisch gegossen; Kartoffeln *à la hollandaise*.

[8]) Mit gefüllten »Krebsnasen«, Anschoven-Streifen und Kapern.

[9]) *Le godard*, der Gut-, Feinschmecker. Sehr oft findet man *à la Godard*, dann benannt nach einem franz. Koch dieses Namens, welcher um 1789 gelebt haben soll. Letztere Begründung ist jedoch sehr unwahrscheinlich; denn schon bedeutend früher als 1789 findet sich *à la godard*. Nach einer dritten »Vermutung«, die noch weniger begründet ist, soll *Godard* der angenommene Name eines hervorragenden deutschen Küchen-Meisters Gotthard sein. Wir haben uns für die Schreibweise *à la godard* erklärt.

[10]) Die Umlage *à la godard* (engl. *godard-garnish)* besteht aus Kalbsbröschen, Trüffeln, Tafel-Pilzen, Fischklößchen und Artischocken.

[11]) König von England (1399–1413), geb. 1367, gest. 20. März 1413. In Champagner gekochter, gefüllter Fisch mit denselben Verzierungen wie *brochet à la régence*.

[12]) Der Bauch des Fisches mit Anschoven, Austern, Butter, fein geschnittenen Kräutern und der in Streifen geschnittenen Fischleber gefüllt, zugenäht, gebraten. Der Fisch angerichtet und mit dem Saft einiger Orangen beträufelt.

Brochet à l'italienne.	Hecht auf italienische[1]) Art.	Pike in Italian style.
— *à la judéenne.*	— auf jüdische[2]) Art.	— in jewish style.
— *au manteau.*	— überkrustet.	— in crust.
— *à la Masséna.*	— nach Masséna[3]).	—, Masséna style.
— *à la mode de Potsdam.*	— auf Potsdamer[4]) Art.	— in Potsdam style.
— *à la Montebello.*	— nach Montebello[5]).	—, Montebello style.
— *aux navets.*	— mit weißen Rüben.	— with turnips.
— *à la normande.*	— auf normännische[6]) Art.	— in Norman style.
— *à l'oseille.*	— mit Sauerampfermus.	— with *purée* of sorrel.
— *à la parisienne.*	— auf Pariser[7]) Art.	— in Parisian style.
— *au parmesan.*	— mit Parmesan-Käse.	— with Parmesan cheese.
— *au persil.*	Grüner[8]) Hecht.	— with parsley-sauce.
— *aux petits pois.*	Hecht mit jungen Erbsen.	— with green pease.
— *piqué.*	— gespickt.	— larded.
— *piqué au four.*	— gespickt und gebacken.	— larded and baked.
— *à la pluche.*	— mit Petersilien-Sose.	— with parsley-sauce.
— *aux pommes de terre.*	— mit Kartoffeln.	— with potatoes.
— *en pot-au-feu.*	— am Feuer gekocht.[9])	— in fire-pot.
— *à la prince Henri.*	— nach Prinz Heinrich[10]).	—, prince Henry style.
— *aux quenelles.*	— mit Klößchen.	— with fish-balls.
— *au raifort.*	— mit Meerrettich.	— with horseradish.
— *à la régence.*	— nach Regentschafts-[11])Art.	— in regency style.
— *à la russe.*	— auf russische[12]) Art.	— in Russian style.
— *à la sauce aux câpres.*	— mit Kapern-Sose.	— with caper-sauce.
— *à la sauce aux moules.*	— mit Muschel-Sose.	— with mussel-sauce.
— *à la sauce rouge.*	— mit roter Sose.	— with red sauce.
— *à la sauce soya.*	— mit Soja-Sose.	— with soy.
— *à la sauce aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— with tomato-sauce.
— *à la Sully.*	— nach Sully[13]).	—, Sully style.
— *à la ta(r)tare.*	— mit kalter Senfsose.	— with Ta(r)tar sauce.

[1]) Füllsel von Anschoven, Tafel-Pilzen und frischer Butter bereitet, der Boden der Schüssel damit ausgelegt. Der mit demselben Füllsel »maskierte« Fisch wird in Stücke zerschnitten, mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, mit Zitronensaft beträufelt, auf dem Schüsselrand, welcher mit einem Butterteig überzogen ist, angerichtet. Die Schüssel mit Wein angefüllt, einige Stückchen Butter obenauf gelegt, das Ganze mit Butter-Papier bedeckt, gebacken.

[2]) Mit Weißwein, Fleischbrühe und Butter im Ofen gar gemachter Hecht. In der Fischbrühe werden rund ausgestochene Möhren, Kartoffeln und Petersilien-Wurzeln gekocht. Die Gemüse, in Wasser gekochte Nudeln und geriebenen Meerrettich legt man zu beiden Seiten des Fisches. Die Fischbrühe wird mit weißer Sose eingekocht, mit Eigelben gebunden, mit Zitronensaft verschärft.

[3]) Vergl. S. 205, Fußbem. 12. Der Fisch mit Lachsfüllsel gefüllt, mit Trüffeln, Pfeffer-Gurken, Speckscheiben in Rheinwein und Madeira gar gemacht, überglänzt; Ragout *à la financière*, Karpfen-Milchner, Trüffeln.

[4]) In Weißwein gekochter Hecht mit einem Ragout von Kapern, geriebenem Meerrettich, gehackter Petersilie, Anschoven-Sose und Zitronen.

[5]) Vergl S. 186, Fußbem. 5. Mit Trüffeln gespickter Hecht; Bauch mit Füllsel gefüllt, mit Speckstreifen gebunden, mit Kräutern, Weißwein und Gewürz gekocht, dann mit Fischklößchen und Austern umlegt. Die Fischbrühe mit weißer Sose eingekocht, mit Eigelben und Sahne gebunden, mit Kari gewürzt.

[6]) Der Fisch mit Kräuter-Füllsel gefüllt, mit Speckscheiben, *court-bouillon* und Weißwein gar gemacht. Umlage: Klößchen, Tafelpilz-Köpfe, Muscheln, Austern. Nebenbei eine mit der Fisch- und Austern-Brühe verkochte normännische Sose.

[7]) Der Fisch zerschnitten, mit Kräuter-Füllsel wieder zusammengesetzt, fingerdick mit Kalbfleisch-Füllsel bestrichen, mit Krebsschwänzen, kleinen Pfeffer-Gurken und Trüffeln verziert und gekocht. Umlage: Ragout von Fischklößchen, Tafel-Pilzen, Trüffeln und Krebsschwänzen. Nebenbei eine Krebssose.

[8]) Oder Petersilienhecht. In Stücke zerschnittener, eingesalzener Hecht wird in Wasser mit Essig, Petersilien-Wurzeln, Zwiebeln usw. gekocht. Die Fischbrühe mit weißer Sose eingekocht, mit Eigelben gebunden, mit fein gehackter Petersilie vermischt.

[9]) Der Fisch in große Stücke geschnitten, mit Wurzelwerk, Muskat-Blüte, verschiedenem Gewürz usw. in Salzwasser gekocht. Die Brühe durchgegossen, mit in Butter geschwitzter Petersilie und gebräuntem Mehl vermischt, über den Fisch gegossen. Nebenbei in Butter geschwungene Kartoffeln und Senf.

[10]) Mit Lachsfüllsel gefüllter, mit Trüffeln gespickter, in Rheinwein und Madeira gekochter Fisch. Umlage: Fischklößchen, Tafel-Pilze, Trüffeln, Krebsschwänze und Muscheln. Nebenbei eine braune Sose, die mit der Fischbrühe verkocht und mit Butter abgezogen ist.

[11]) Der Fisch mit Weißfisch-Füllsel, das mit Krebsbutter vermischt ist, gefüllt und in Champagner mit Wurzelwerk, Kräutern usw. gekocht. Umlage: Ragout von Krebsschwänzen, Aalschnitten, Austern, Tafel-Pilzen, Trüffeln, Karpfen-Milchnern- und Zungen. Die Brühe wird durchgestrichen, mit weißer Sose verkocht, mit Eigelben und Butter gebunden.

[12]) Der Fisch mit Salz, Pfeffer-Körnern, kleinen Zwiebeln in zerlassener Butter gebraten. Die Sose eingekocht, durchgestrichen und mit Kapern vermischt.

[13]) Sprich »Süllyʻ; *Maximilian de Béthune, baron de Rosny, duc de Sully*, franz. Staatsmann, geb. 13. Dez. 1560 zu Rosny bei Nantes, gest. 21. Dez. 1641. — *Sully sur Loire*, Stadt im franz. Dép. Loiret, mit schönem Schloß (Statue *Sullys*, der hier auf seinem Gute 1604—1641 wohnte). Zubereitung des *brochet à la Sully* ist dieselbe wie die von *carpe à la Sully* (s. d.).

Brochet à la villageoise.	Hecht auf ländliche[1]) Art.	Pike in villager's style.
Boudins de brochet à l'allemande.	Hechtwürstchen auf deutsche[2]) Art.	— -sausages in German style.
— de brochet à la cardinal.	— nach Kardinals-[3])Art.	— -sausages, cardinal's style.
— de brochet à la Poniatowski.	— nach Poniatowski[4]).	— -sausages, Poniatowski style.
— de brochet à la Richelieu.	— nach Richelieu[5]).	— -sausages, Richelieu style.
— de brochet au salpicon.	— mit reichem Ragout[6]).	— -sausages with salpicon.
Chartreuse de brochet.	Kartäuser-[7])Gericht von Hecht.	Chartreuse of pike.
Coquilles de brochet à la béchamel.	Hechtragout in Schalen mit Rahmsose.	Scalloped pike in shells, cream-sauce.
Côtelettes de brochet.	Hechtschnitzel.	Pike-cutlets.
— de brochet aux champignons.	— mit Tafel-Pilzen.[8])	— -cutlets with mushrooms.
— de brochet à la crème.	— mit Sahne.	— -cutlets with cream.
— de brochet à la gelée.	— in Gallerte.	— -cutlets in jelly.
— de brochet à la Soubise.	— nach Soubise[9]).	— -cutlets, Soubise style.
Croquettes de brochet.	Hechtkrusteln.	Croquettes of pike.
— de brochet à la béchamel.	— mit Rahmsose.	— of pike, cream-sauce.
Émincé de brochet.	Geblätterter Hecht.	Mince of pike.
Escalopes de brochet au gratin.	Hechtschnittchen braun gebacken.[10])	Pike-scollops crisp baked.
Farce de brochet.	Hechtfüllsel.	Forcing[11]) of pike.
Filets de brochet à l'amour[12]).	Hechtschnitten mit Liebesapfel-Sose.	Fillets of pike, tomato-cream sauce.
— de brochet à la béchamel.	— mit Rahmsose.	— of pike with cream-sauce.
— de brochet à la bourguignonne.	— auf burgundische[13]) Art.	— of pike in Burgundy style.
— de brochet à la Charles V.	— nach Karl V.[14]).	— of pike, Charles V.
— de brochet aux crevettes.	— mit Garneelen-Sose.	— of pike, shrimp-sauce.
— de brochet à la Démidoff.	— nach Demidow[15]).	— of pike, Demidow style.
— de brochet aux écrevisses.	— mit Krebsen.	— of pike with crayfish.
— de brochet aux fines herbes.	— mit feinen Kräutern.	— of pike with fine herbs.
— de brochet frits.	— gebacken.	— of pike fried.
— de brochet frits à la crème.	— gebacken mit saurer Rahmsose.[16])	— of pike fried, cream-sauce.

[1]) Der Fisch mit Salz und Pfeffer in Butter halb gar gemacht, dann mit saurer Sahne begossen und fertig gekocht. Die Sose eingekocht, ein Teil davon über den Fisch gegossen, der Rest nebenbei gegeben.

[2]) Wie *boudins de sandat à l'allemande* (s. d.).

[3]) Würstchen von mit Krebsbutter gefärbtem Fischfüllsel, verziert mit Krebsschwänzen, auf einem Rand angerichtet; in die Mitte ein Krebsragout; nebenbei eine Krebssose.

[4]) Fürstliche Familie in Polen. *Stanislaw P.*, geb. 1677, gest. 3. Aug. 1762; *Kazimierz P.*, geb. 1721, gest. 1780; *Andrzej P.*, geb. 1735, gest. 1773, österr. General-Feldzeugmeister; *Jozef Antoni P.*, geb. 7. Mai 1762 zu Warschau, in der Schlacht bei Leipzig franz. Marschall, 19. Okt. 1813 in der Elster ertrunken. Die Fischschnitten mit Füllsel von Hechtfleisch und gehackten Trüffeln gefüllt, gekocht, in geschlagene Eigelbe getaucht, in Butter braun gebacken, im Kranz angerichtet; Ragout von Quappen-Lebern, Krebsschwänzen u. Trüffeln.

[5]) Sprich »Risch'ljöh«; *Armand Jean Duplessis, duc de Richelieu*, Kardinal, berühmter franz. Staatsmann, geb. 5. Sept. 1585 auf Richelieu (Poitou), unter Ludwig XIII. von unumschränkter Macht, gest. 4. Dez. 1642 zu Paris. Die Würstchen mit Trüffeln gefüllt und verziert, auf einem Rand angerichtet; Trüffeln in die Mitte; nebenbei eine weiße Trüffel-Sose.

[6]) Ragout von in kleine Würfel geschnittenen Karpfen-Milchnern, Trüffeln und Tafel-Pilzen.

[7]) Hecht- und Lachsschnitten gebeizt, in Mehl gewälzt, gar gemacht, mit Kohl in Gemüse-Becher gefüllt; eine *Colbert*-Sose nebenbei.

[8]) Die Schnitzel werden im Kranz auf einem Rand angerichtet; in die Mitte füllt man ein Tafelpilz-Ragout.

[9]) Die Schnitzel mit weißem Zwiebelmus gefüllt, gekocht, dann in Eigelbe und geriebene Semmel getaucht, gebraten, kranzförmig angerichtet; in die Mitte weißes Zwiebelmus.

[10]) Kleine runde Schnitten in Butter gekocht, durch eine Rahmsose gezogen, auf einem Kartoffelrand angerichtet, mit Parmesan-Käse bestreut und im Ofen gebacken.

[11]) Oder *farcing, stuffing of...*

[12]) Auch *aux pommes d'amour.*

[13]) In Weißwein gekocht und auf einem Füllselrand kranzförmig angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Krebsschwänzen, Tafel-Pilzen und Karpfenmilch mit Matrosen-Sose; der Rest der Sose nebenbei.

[14]) Die Fischschnitten in Mehl umgekehrt, in Eigelben gerollt, in Butter geschwungen, im Kranz um eine Reiskruste *(croustade en riz)* angerichtet, mit Tafelpilz-Köpfen und Trüffeln verziert. Obenauf ein Spießchen mit einer runden Trüffel und einem Krebs.

[15]) Vergl. S. 157, Fußbem. 5. Die Schnitten zur Hälfte in Weißwein gekocht, die andere Hälfte mit geriebener Semmel bestreut und gebacken, abwechselnd im Kranz angerichtet; in die Mitte Tafel-Pilze, ringsherum Trüffel-Scheiben.

[16]) Die gekochten Schnitten in geriebener Semmel umgekehrt, mit zerlassener Butter beträufelt, im Ofen goldgelb gebacken, auf einem Rand von gebrühtem Teig mit einer Rahmsose, die mit geriebenem Meerrettich vermischt ist, angerichtet.

Filets de brochet grillés, sauce mayonnaise.	Hechtschnitten geröstet, Mayonnaisen-Sose	Fillets of pike grilled, mayonnaise-sauce.
— *de brochet à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— of pike with Dutch sauce.
— *de brochet aux huîtres.*	— mit Austern.	— of pike with oysters.
— *de brochet à la marinière.*	— mit Seemanns-Ragout.	— of pike in sea-fashion.
— *de brochet à la d'Orly.*	— in Schlagteig gebacken.	— of pike fried in batter[1]).
— *de brochet à la d'Orly à l'anglaise.*	— in Schlagteig gebacken, Paradiesapfel-Sose.	— of pike fried in batter, tomato-sauce.
— *de brochet en papillotes.*	— in Papier-Hülsen.	— of pike in papers.
— *de brochet à la polonaise.*	— auf polnische[2]) Art.	— of pike in Polish style.
— *de brochet au raifort.*	— mit Meerrettich.[3])	— of pike with horse-radish.
— *de brochet à la Sainte-Menehould.*	Sainte-Menehould-[4])Hechtschnitten.	— of pike, Sainte-Menehould style.
— *de brochet au suprême.*	Hechtschnitten mit weißer Sose.[5])	— of pike with supreme sauce.
— *de brochet à la toulousaine.*	— mit weißer Trüffel-Sose.	— of pike with white truffle-sauce.
— *de brochet à la varsovienne.*	— auf Warschauer[6]) Art.	— of pike, Warsow style.
— *de brochet à la vénitienne.*	— auf venetianische[7]) Art.	— of pike in Venetian style.
Gratin de filets de brochet.	— verkrustet und gebacken.	— of pike crumbed and fried.
Sauté de filets de brochet.	— in Butter geschwungen.	— of pike tossed with butter.
Timbalc de filets de brochet.	Becher-Pastete[8]) von Hechtschnitten.	Thimble of fillets of pike.
Vol(c)-au-vcnt de filets de brochet.	Blätterteig-Pastete mit Hechtschnitten.	Puff[9]) with fillets of pike.
Vol(e)-au-vent de foie de brochet.	— -Pastete mit Hechtleber.	— of minced pike-liver.
Fricassée de brochct.	Weißes Schnittfleisch von Hecht.	Fricassee of pike.
Galantine de brochet à la ta(r)tare.	Rollpastete von Hecht nach Tataren-[10])Art.	Galantine of pike in Ta(r)tar style.
Grenadins de brochet.	Hechtschnitten gespickt[11]) und geschmort.	Thin slices of pike larded and braised.
— *de brochet à la purée d'oseillc.*	— gespickt, Sauerampfermus.	— slices of pike larded, *purée* of sorrel.
— *de brochet à la russc.*	— gespickt mit Salzgurken.	— slices of pike larded, Russian style.
— *de brochet à la Woronzoff.*	— gespickt nach Woronzow[12]).	— slices of pike larded, Woronzow style.

[1]) *Served with onions cut in rings fried dry.*

[2]) Die Fischschnitten in Weißwein gekocht und kranzförmig angerichtet. In die Mitte füllt man in Butter geröstetes und in Fleischbrühe weich gekochtes Wurzelwerk, sowie gekochte Nudeln. Nebenbei gibt man eine mit der Fischbrühe verkochte weiße Sose.

[3]) Die in Salzwasser gekochten Schnitten werden mit fein geriebenem Meerrettich bestreut und mit brauner Butter übergossen.

[4]) Die mit feinem Kräuter-Füllsel bestrichenen, gebackenen Schnitten im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Karpfenmilch und Krebsschwänzen in weißer Sose.

[5]) Die herzförmig ausgestochenen Schnitten in Butter und Zitronensaft gekocht, kranzförmig angerichtet; in die Mitte Trüffeln.

[6]) Die Schnitten mit Petersilie und Weißwein in Butter geschwungen, im Kranz um einen Füllselring angerichtet; in die Mitte des Ringes ein Ragout von Möhren, Petersilien- und Sellerie-Wurzeln, Tafelpilz-Köpfen und Nudeln.

[7]) Die herzförmig ausgestochenen, in Butter und Weißwein gekochten Schnitten kranzförmig angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Krebsschwänzen und Trüffeln.

[8]) Die Form mit Speckscheiben ausgelegt, um die Seiten herum die *filets*, mit Füllsel bestrichen, in die Mitte ein feines Ragout von Tafel-Pilzen, Hechtlebern und Krebsschwänzen, oben mit Füllsel zugestrichen, gebacken.

[9]) *Two distinct sets of pastries are understood by this designation: puff-paste tarts, turnovers, vol(e)-au-vents, banburys, coventries and the like on the one hand and on the other a variety of cakes made of »petits-choux« paste, represented by cream-puffs and éclairs.*

[10]) Mit russischem Salat von Hummern, Salzgurken, Rüben, Kapern, Anschoven und Mayonnaisen-Sose; darüber eine runde Schnitte von gekochtem Hechtfleisch. Die *croustades* werden im Kreis auf einem Gallertrand angerichtet, der russische Salat kommt in die Mitte.

[11]) Die eine Hälfte mit Speck, die andere mit Trüffeln gespickt, in Weißwein geschmort und auf einem Füllselrand kranzförmig angerichtet; in die Mitte Hechtlebern mit indischer Sose.

[12]) Die eine Hälfte der Schnitten mit Trüffeln, die andere mit Speckstreifen gespickt, mit Weißwein gekocht, im Kranz um einen mit Trüffeln verzierten Schüsselrand angerichtet. Umlage: Ragout von Quappen-Lebern mit indischer Sose.

Hure de brochet à la cardinal.	Hecht-Kopfstück nach Kardinals-[1]Art.	Head of pike, cardinal's style.
Jack pike.	Hecht gefüllt und gebacken.	Jack pike[2].
Matelote de brochet.	Matrosen-Gericht von Hecht.	Matelote of pike.
— *de brochet à la rémoise*[3].	— -Gericht von Hecht mit weißer Sose.	— of pike with white sauce.
Mayonnaise de brochet.	Mayonnaise von Hechtschnitten.	Mayonnaise of pike.
Pain de brochet.	Hechtbrötchen.	Pike-roll[4].
— *de brochet aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— -roll with mushrooms.
— *de brochet aux écrevisses.*	— mit Krebsen.	— -roll with crayfish.
— *de brochet aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— -roll with truffles.
Pâté de brochet.	Hechtpastete.	— -pie.
Pirogue au brochet.	Hechtpiroge[5].	Pirogue[6] of pike.
Poupiettes[7] *de brochet.*	Hechtröllchen.	Pike-olives[8].
Quenelles de brochet.	Hechtklößchen.	— -balls.
— *de brochet aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— -balls with mushrooms.
— *de brochet à l'essence de poisson.*	— mit Fischbrühe.	— -balls with essence of fish.
— *de brochet fourrées à la Villeroi.*	Überzogene Hechtklößchen nach Villeroi[9].	— -balls »furred«, Villeroi style.
— *de brochet à la lyonnaise.*	Lyoner[10] Hechtklößchen.	— -balls, Lyons style.
— *de brochet à la russe.*	Russische[11] Hechtklößchen.	— -balls, Russian style.
— *de brochet à la Smolensk*[12].	Hechtklößchen m. Meerrettich.	— -balls with horseradish.
— *de brochet à la Villeroi.*	— nach Villeroi[13].	— -balls, Villeroi style.
Vol(e)-au-vent de quenelles de brochet et de laitances de carpe.	Blätterteig-Pastete mit Hechtklößchen und Karpfen-Milchner.	Puff with pike-balls and carp-roe.
Rissoles de brochet.	Gebackene Mundtäschchen mit Hechtfüllsel.	Little mouthfuls with pike-forcemeat.
Salade de brochet.	Hechtsalat.	Pike-salad.
‡ *Brochet de mer.*	Seehecht[14].	Sea-pike.
* *Brocheton.*	Grashecht[15].	Pickerel.
— *au court-bouillon, sauce aux champignons.*	— kurz gekocht, Tafelpilz-Sose.	— boiled, mushroom-sauce.
— *au court-bouillon, sauce aux huîtres.*	— kurz gekocht, Austern-Sose.	— boiled, oyster-sauce.
— *au court-bouillon, sauce aux moules.*	— kurz gekocht, Muschel-Sose.	— boiled, mussel-sauce.
— *au court-bouillon, sauce ravigote.*	— kurz gekocht, grüne Würzsose.	— boiled, *ravigote*-sauce.
— *à l'eau de sel, sauce au beurre à la pluche de persil.*	— einfach gekocht, Butter-Sose mit Petersilie.	— plain boiled, butter-sauce with parsley.
Brochetons en lorgnette.	Grashechte aufgerollt[16].	Pickerels rolled.
♀ *Brune.*	Nilbarsch[17].	Nile perch.
♀ Buffalo-fish.	Büffelfisch[18].	Buffalo-fish.

[1]) Das Fischstück mit Füllsel bestrichen, mit gehackten Tafel-Pilzen und Speckscheiben gar gemacht, mit einem Ragout von kleinen Tafel-Pilzen und Karpfen-Milchnern umlegt; Kardinals-Sose.

[2]) *The fish stuffed and baked.*

[3]) *R(h)eims*, R(h)eims; *à la rémoise* nach R(h)emer, R(h)eimser Art.

[4]) *Mould of pike-paste, (small) loaf of pike.*

[5]) Russische gefüllte Pastete.

[6]) *Russian pasty filled with minced pike.*

[7]) Lange, schmale, aufgerollte und gefüllte Fischstreifen; gedämpft, überglänzt; scharfe Sose.

[8]) *Thin slices of fish stuffed, rolled up and cooked. Called by the English fish- (meat-) olives.*

[9]) Die Hechtklößchen mit weißem Zwiebelmus »gefüttert«, in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne mit Salzwasser gekocht, durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, in geschlagene Eigelbe getaucht, in Butter gebräunt, um einen Füllselrand herum angerichtet, überglänzt. Umlage: Krebsschwänze.

[10]) Mit *sauce lyonnaise* und einer Umlage von abgekochten Oliven und Tafelpilz-Köpfen.

[11]) Die Klößchen von Füllsel mit geriebenem Meerrettich; Krebsragout; Meerrettich-Sose.

[12]) Russisches Gouvernement mit der gleichnamigen Hauptstadt.

[13]) Die Klöße mit Zwiebelmus gefüllt, gekocht, in eine *Villeroi*-Sose getaucht, »paniert«, gebacken, kranzförmig angerichtet; Krebsragout.

[14]) *Esox sphyraena; = bécune.*

[15]) Vergl. Fußbemerkung zu *brochet.*

[16]) Die Fische gebeizt, mit Füllsel bestrichen, vom Schwanz an nach dem Kopfe zu aufgerollt, auf einem Füllselrand so angerichtet, daß je zwei Rollen aufrecht nebeneinander stehen und die Köpfe hervorragen. Das Ganze im Ofen gar gemacht; in die Mitte ein Krebsragout.

[17]) *Perca nilotica; = variole.*

[18]) Ein amerikanischer, dem Karpfen sehr ähnlicher Flußfisch, welcher die Flüsse *Ohio* und *Mississippi* entlang in ungeheueren Mengen gegessen wird, bis zu 20 Pfd. schwer; das Durchschnitts-Gewicht beträgt ungefähr 10 Pfd. Wird sehr oft mit dem ihm sehr ähnlichen *sucker* (Bauchsauger, Lump) verwechselt, dessen Fleisch sehr grätig und wenn gekocht, sehr wässerig ist. Der Büffelfisch bildet einen trefflichen *lunch* in New Orleans (La.).

Buffalo-fish *au bleu.*	Büffelfisch blau gesotten.	Buffalo-fish boiled.
— -fish *aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— -fish with mushrooms.
— -fish *au four.*	— gebacken.	— -fish baked.
— -fish *aux huîtres.*	— mit Austern.	— -fish with oysters.
Filets de buffalo-fish *frits.*	— -Schnitten gebraten.	Fillets of buffalo-fish fried.
† *Butyrin.*	Schleimquappe, Butterfisch[1]).	Butter-fish.[2])
‡ *Cabillaud, cabéliau, morue fraîche.*	Kabeljau[3]).	Cod, cod-fish.
— *à l'anglaise.*	— mit zerlassener Butter.[4])	— with melted butter.
— *à la béchamel.*	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— *au beurre fondu.*	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.
— *au court-bouillon.*	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— *au court-bouillon, sauce aux huîtres.*	— gekocht, Austern-Sose.	— boiled, oyster-sauce.
— *à la crème.*	— in Rahmsose.	— in cream-sauce.
— *aux croûtons frits.*	— mit gerösteten Brot-krusten.	— with fried bread-crusts.
— *à l'eau de sel.*	— in Salzwasser gekocht.	— boiled in salt(ed) water.
— *à l'écossaise.*	— mit Hafer-Grütze.	— with oat-meal.
— *aux écrevisses.*	— mit Krebssose.	— with crayfish-sauce.
— *à l'étouffade.*	— gedämpft (gestobt).	— stewed.
— *farci au four.*	— gefüllt und gebacken.	— stuffed and baked.
— *à la financière.*	— mit köstlicher Sose.	— in financier's style.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *à la flamande.*	— auf vlämische[5]) Art.	— in Flemish style.
— *à la française.*	— auf französische[6]) Art.	— in French style.
— *frit.*	— gebraten.	— fried.
— *garni d'anchois frits.*	— mit gebratenen Anschoven.	— garnished with fried anchovies.
— *garni de pommes de terre et de persil.*	— mit Kartoffeln und Petersilie.	— garnished with potatoes and parsley.
— *au gratin.*	— überkrustet.	— brown baked.
— *grillé.*	— geröstet.	— grilled.
— *grillé à la Colbert.*	— geröstet nach Colbert[7]).	— grilled, Colbert style.
— *grillé à la crème et aux huîtres.*	— geröstet, Rahm- und Austern-Sose.	— stuffed and grilled, oyster-cream sauce.
— *grillé à la Laguipière.*	— geröstet nach Laguipière[8]).	— grilled, Laguipière style.
— *à la hambourgeoise.*	— auf Hamburger[9]) Art.	— in Hamburg style.
— *à la hollandaise.*	— auf holländische[10]) Art.	— in Dutch style.
— *à l'indienne.*	— auf indische[11]) Art.	— in Indian style.
— *à l'italienne.*	— mit italienischer Sose.	— in Italian style.
— *au kari.*	— mit Kari[12]).	— curried.
— *au macaroni.*	— mit Hohlnudeln.	— with macaroni.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel*-sauce.
— *à la Midland*[13]).	— mit gebratenen Stinten.	— with fried smelts.
— *à la Navarin.*	— nach Navarin[14]).	—, Navarin style.

[1]) *Blennius gunnellus; = gonnelle.*
[2]) *A small fish, fried like small trout.*
[3]) *Gadus morrhua; = morue fraîche.*
[4]) Umlage: Rund ausgestochene Salzkartoffeln. Nebenbei eine Sose von Fischbrühe, frischer Butter, hartgekochten gehackten Eigelben, Petersilie, Senf, Zitronensaft und Muskatnuß.
[5]) Der Fisch in Salzwasser gekocht, mit Essig leicht gesäuert, auf einem zusammengelegten Mundtuch in einem Kreis von Petersilien-Blättern angerichtet; Butter-Sose, gelb gemacht mit Senf und Eigelben.
[6]) Mit Zierspießchen *(hâtelets)*, Forellen-Schnitten uud Trüffeln.
[7]) Die Fischschnitten auf dem Rost gebraten, mit Haushofmeister-Butter beträufelt; ringsherum Kartoffel-Klößchen.
[8]) Sprich »Laguipjähr«; *M. Laguipière*, berühmter franz. *chef*, bildete *A. Carême* aus, von diesem in seinem *Le cuisinier parisien* mit einem Nachruf geehrt. Folgte Napoleon I. nach Italien und 1812 nach Rußland, wo er Hände und Füße erfror und in Wilna starb. Der Fisch in Öl geröstet; Ragout von Muscheln und Tafel-Pilzen; eine Butter-Sose nebenbei.
[9]) Die Fischschnitten mit Fischfüllsel, das mit feinen Kräutern vermischt ist, bestrichen, aufgerollt, mit Kräuter-Beize begossen, im Ofen gebraten, mit weißem Zwiebelmus bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, in geschlagene Eigelbe getaucht, mit Krebsbutter beträufelt, gebacken und kranzförmig angerichtet; in die Mitte ein Austern-Ragout.
[10]) Der Fisch in Salzwasser gekocht, mit Petersilie und Kartoffeln umlegt; nebenbei ciue holländische Sose.
[11]) Kabeljau-Schnitten in Butter gebraten; Kari-Sose darüber gegossen. Umlage: Petersilie und Zitronen-Scheiben.
[12]) Die Schnitten mit Zwiebeln gebraten, dann Sose zugegeben; Kari, Cayenne-Pfeffer, Butter, Rahm, Mehl, Salz.
[13]) Sprich »Midländ«; Grafschaft *(county)* und Stadt im Staate Michigan (Ver. Staaten).
[14]) Mit Wurzelwerk und Weißwein gekocht; Zierspießchen. Umlage: Krabben, Muscheln, geröstete Stinte, Tafel-Pilze. Nebenbei eine mit der Muschel- und Tafelpilz-Brühe verkochte weiße Sose, die mit Butter gebunden und mit gehackter Petersilie vermischt ist.

Cabillaud à la New Bedford.	New Bedford-[1])Kabeljau.	Cod in New Bedford style.
— *à la normande.*	Kabeljau mit normännischem Ragout.	— with Norman ragout.
— *aux oignons.*	— mit gehackten Zwiebeln in Butter-Sose.	— in butter-sauce with chopped onions.
— *pané.*	— krustgebacken.	— bread-crumbed and fried.
— *à la parisienne.*	— auf Pariser[2]) Art.	— in Parisian style.
— *à la portugaise.*	— auf portugiesische[3]) Art.	— in Portuguese style.
— *à la provençale.*	— auf provençalische[4]) Art.	— in Provencial style.
— *recrépi*[5]), *sauce aux huîtres.*	— gekerbt, Austern-Sose.	— crimped, oyster-sauce.
— *à la régence.*	— nach Regentschafts-[6])Art.	— in regency style.
— *à la royale.*	— auf königliche[7]) Art.	— in royal style.
— *à la Sainte-Menehould.*	— mit Karpfen-Milchnern und Krebsen.	— with carp-roes and crayfish.
— *à la sauce aux échalot(t)es.*	— mit Schalotten-Sose.	— with shallot-sauce.
— *à la sauce aux huîtres.*	— mit Austern-Sose.	— with oyster-sauce.
— *à la sauce moutarde.*	— mit Senfsose.	— with mustard-sauce.
— *à la sauce au persil.*	— mit Petersilien-Sose.	— with parsley-sauce.
— *à la vert-pré.*	— mit Petersilie.	— with parsley.
Boudins de cabillaud.	— -Würstchen.	— -sausages.
Croquettes de cabillaud.	— -Klößchen[8]).	Croquettes of codfish.
Darne de cabillaud à la diplomate.	— -Mittelstück auf Staatsmanns-[9])Art.	Thick cut of cod in diplomatic style.
— *de cabillaud au four.*	— -Mittelstück im Ofen gebacken.	— cut of cod baked.
— *de cabillaud à la Périgueux.*	— -Mittelstück mit Trüffel-Sose.	— cut of codfish with truffle-sauce.
— *de cabillaud à la Sainte-Menehould.*	— -Mittelstück mit Austern-Sose.	— cut of codfish with oyster-sauce.
— *de cabillaud, sauce aux crevettes.*	— -Mittelstück mit Garneelen-Sose.	— cut of codfish with shrimp-sauce.
— *de cabillaud, sauce aux oeufs.*	— -Mittelstück mit Eier-Sose.	— cut of cod with egg-sauce.
Émincé de cabillaud à la béchamel.	— geblättert, Rahmsose.	Mince of cod with cream-sauce.
— *de cabillaud au gratin.*	— geblättert u. krustgebacken.	— of cod baked.
Escalopes de cabillaud à la vénitienne.	— -Schnittchen auf venetianische[10]) Art.	Scollops of cod in Venetian style.
Filets de cabillaud à l'anglaise.	— -Schnitten auf englische[11]) Art.	Fillets of cod in English style.
— *de cabillaud à l'espagnole.*	— -Schnitten auf spanische[12]) Art.	— of cod in Spanish style.
— *de cabillaud frits.*	— -Schnitten gebraten.	— of cod fried.
— *de cabillaud à la d'Orly.*	— -Schnitten in Schlagteig gebacken.	— of cod fried in batter.
Laitances de cabillaud.	Kabeljaumilch.	Cod-roe.
— *de cabillaud fumées.*	— geräuchert.[13])	Smoked cod-roe.

[1]) Sprich »Nju Bedfohrd«; Stadt und Einfuhr-Hafen im nordamerikanischen Staate Massachusetts (*Mass.*), 26000 Einwohner. Der Fisch zerschnitten, in Öl und Gewürz gebeizt, mit Butter bestrichen, mit Brotkrumen bestreut, gebacken; Wein- und Austern-Sose.

[2]) Mit Kräutern und Weißwein gekocht, mit Hummer-Klößchen und Tafel-Pilzen umlegt.

[3]) Die Schnitten mit Mehl bestreut und gebraten; Paradiesapfel-Sose mit Anschoven-Geschmack.

[4]) Die Fischschnitten in Öl und Champagner geschwungen, vermischt mit kleinen Zwiebeln, Knoblauch, Öl, Pfeffer, Salz, Zitronen-Schale, Muskatnuß, gehacken, beim Anrichten mit Zitronensaft beträufelt.

[5]) *Recrêper*, kräuseln; *recrépir* (engl. *crimp*), kräuseln, kerben, Fische (oft lebend) aufschlitzen, um das Fleisch fester zu machen.

[6]) Mit Zierspießchen und einer Umlage von Krebsen und Karpfen-Milchnern.

[7]) Mit Seezungen-Schnitten und Austern umlegt; Sose von Champagner mit Trüffeln und Austern.

[8]) Kalter Fisch und Austern gehackt, vermischt mit Brotkrumen, Rahm, Pfeffer, Salz; zu Klößchen geformt, mit Brotkrumen bestreut und gebraten.

[9]) Fisch mit Weißwein, Kräutern, Tafelpilz-Schalen, Butter und Zitronensaft weich gedämpft; mit Tafel-Pilzen eingefaßt. Nebenbei eine Butter-Sose, welcher Trüffel-Streifen beigemischt sind.

[10]) Mit Butter und Weißwein gedämpft, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout aus Trüffel-Scheiben und Krebsschwänzen. Nebenbei eine Krebs- oder Krabben-Sose.

[11]) Gesalzen, in Butter gedämpft und im Kranz angerichtet; in die Mitte rund ausgestochene, in Butter gebratene Kartoffeln, ringsherum Seezungen-Schnitten. Nebenbei eine Haushofmeister-Sose.

[12]) Der gehäutete Fisch in Mehl umgekehrt, in Butter leicht braun gebacken, mit Zwiebeln, Zitronensaft, Portwein und Gewürz gar gemacht; spanische Sose.

[13]) Passend für Frühstück; geweicht, in Scheiben geschnitten, ein wenig gebraten, auf gerösteten Brotschnitten angerichtet.

Laitances de cabillaud au gratin.	Kabeljaumilch krustgebacken.	Cod-roe egged, breaded, fried.
— de cabillaud à la d'Orly.	— in Schlagteig gebacken.	— -roe fried in batter.
Langues de cabillaud.	Kabeljau-Zungen.	— -tongues.
— de cabillaud au beurrc noir.	— -Zungen mit brauner Butter.	— -tongues with black butter.
— de cabillaud frites.	— -Zungen gebraten.[1]	— -tongues fried.
— de cabillaud au persil.	— -Zungen mit Petersilie.	— -tongues with parsley.
— de cabillaud à la poulette.	— -Zungen mit Eier-Butter-Sose.	— -tongues with egg-butter-sauce.
Pain de cabillaud.	— -Brötchen.	— -mould.
Pâté de cabillaud.	— -Pastete.	— -pie.
Quenelles de cabillaud.	— -Klößchen.	— -balls.
Soufflés de cabillaud.	— -Krapfen.	— -fritters.
Tête farcie de cabillaud.	— -Kopfstück gefüllt.	Cod's head stuffed.
Timbale de cabillaud.	Becher-Pastete von Kabeljau.	Thimble of cod.
Tranches de cabillaud, sauce aux oeufs.	Kabeljau-Scheiben mit Eier-Sose.	Slices of cod with egg-sauce.
Tronçon de cabillaud à la sauce flamande.	— -Stück mit vlämischer Sose.	Piece of cod with Flemish sauce.
— de cabillaud, sauce aux oeufs.	— -Stück mit Eier-Sose.	— of cod, egg-sauce.
•† *Caborgne*[2].	Kaulkopf.	Chabot.
* *Cabos, cabot, cabotte*[3].	—, Koppen, Dummkopf.	Miller's head.
‡ *—, cabot, cabotte*[4].	Meer-, Schwarzgrundel.	Goby, rock-fish.
*† *Cabotin*[5].	Kaulkopf.	Thumb.
‡ *Cabotte.*	Großer Seehahn[6].	Swallow-fish.
‡ *Cagnot.*	Seehund, Hundshai[7].	Dog-fish.
‡ *Cailletot*[8].	Junger Steinbutt.	Young turbot.
‡ *Callarias.*	Dorsch[9].	Torsk.
† *Calliète.*	Tamoata[10].	Brazilian[11] sheat-fish.
Canapés du carême.	Fasten-[12]Röstbrotschnitten.	Lent-toast.
— à la Edw. Van Volkenberg.	Röstbrotschnitten nach Edw. Van Volkenberg[13].	Slices of toast, Edw. Van Volkenberg style.
— à la Frank A. Watson.	— nach Frank A. Watson[14].	— of buttered toast, Frank A. Watson style.
— de Provence.	Provençalische[15] Röstbrotschnitten.	Provencial slices of buttered toast.
‡ *Cap(e)lan, capelin.*	Zwergdorsch, Mallotus[16].	Cap(e)lan, caplin.
Cappon(e) magro *à la génoise.*	Genueser[17] National-Fisch-gericht.	Genoese national fish-salad.
‡ *Carangue.*	Westindische Makrele.	Indian mackerel.

1) Mit Petersilien-Zweigen verziert; nebenbei eine Paradiesapfel-Sose.

2) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *chabot.*

3) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *chabot.*

4) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *gobie.*

5) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *chabot.*

6) *Trigla hirundo; = arondelle de mer, corbeau de mer II, hirondelle de mer, perlon.*

7) *Squalus galeus; = chien de mer.*

8) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *turbotin.*

9) *Gadus callarias; = petite morue.*

10) *Tamoata du Brésil;* Fisch von der Gattung Wels, welcher hauptsächlich in den Bächen Brasiliens lebt. Die Portugiesen nennen ihn *soldigo*. Sein Fleisch ist schön weiß, wohlschmeckend und nahrhaft.

11) Seltener *brasilian* und *sheath.*

12) Die Brotschnitten mit einer Lage Anschoven-Butter bedeckt, darüber ein Ragout von gehacktem Seezungenfleisch, Räucherlachs, Pfeffer-Gurken und gekochten Trüffel-Fäden; das Ganze mit einer Brotschnitte überdeckt; kalt angerichtet.

13) Mit gehacktem Schinken, Butter, Anschoven, Zitronensaft, geriebenem Parmesan- und Schweizer Käse. Umlage: Oliven und gebackene Petersilie.

14) Mit russischem Kaviar, Zitronensaft, fein gehackter Zwiebel, frischer Butter, Anschoven, Eigelben und Parmesan-Käse. Umlage: Petersilie und Zitronen-Viertel.

15) Die Brotschnitten geröstet, mit Kräuter-Butter bestrichen, mit Krebsschwänzen, Anschoven-Streifen, hartgekochten, gehackten Eiern und mit gehackter Gallerte auf einem Mundtuch zierlich angerichtet.

16) *Mallotus villosus;* Mittelmeer-Fisch mit weichem, wohlschmeckendem Fleisch, mit welchem man in Paris die *sandwiches à la crème de Meaux* bereitet.

17) Auf zwei großen, gerösteten Brotscheiben baut man recht »symmetrisch« zu einem Dome auf: In Essig und Öl gekochte Bohnen, Spargel-Köpfe, Artischocken-Böden, Rüben, Schoten, Eierfrucht, Blumenkohl, Möhren, die in Salzwasser gekochten *filets* von Seezunge oder Meerschwalbe, Languston-, Anschoven-Streifen, Oliven, Kapern, Thunfisch-Rogen *(poutargue)*. Auf der Spitze befestigt man 3 Zierspießchen mit Krabben. Nebenbei eine Mayonnaisen-Sose.

‡ *Caranx (trachure).*	Stöker, Bastardmakrele[1].	Caranx.
‡ † *Carassin, corassin.*	Karausche[2].	Crucian, crucian-carp.
‡ *— de mer.*	Meer-Karausche[3].	Sea-crucian.
‡ *Carcasse, coffre.*	Koffer-, Schachtelfisch[4].	Coffer-fish.
‡ *Cardine*[5].	Zungen-Scholle.	Sole.
‡ *Cardineau*[6].	Scholle.	Plaice.
‡ *Caroline.*	Silberfisch[7].	Silver-fish, argentine[8].
† *Carousse.*	Karausche[9].	Crucian.
‡ *— de mer I.*	Strand-Karausche[10].	Sea-crucian.
‡ *— de mer II.*	Meerbarsch[11].	Sea-bass.
* † *Carpe.*	Karpfen[12].	Carp[13].
— à l'ancienne.	— nach alter[14] Mode.	— in ancient style.
— à la bière.	— in Bier[15].	— in beer.
— au bleu.	— blau gesotten.	— boiled.
— au bleu à la gelée.	— blau in Gallerte.	— boiled, dressed in jelly.
— au bleu, sauce au caviar.	— blau, Kaviar-Sose.	— boiled, caviar(e)-sauce.
— à la bohémienne.	— auf böhmische[16] Art.	— in Bohemian style.
— à la bourguignonne.	— auf Burgunder[17] Art.	— in Burgundy style.
— à la bourguignotte.	Pickelhauben-[18]Karpfen.	— in burganet fashion.
— à la Casimir Delavigne.	— nach Casimir Delavigne[19].	—, Casimir Delavigne style.
— à la Chambord.	— nach Chambord[20].	—, Chambord style.
— à la Chambord, garnie de volaille et de truffes.	Chambord-Karpfen verziert mit Geflügel u. Trüffeln.	Chambord-carp, garnished with fowl and truffles.
— à la Chambord moderne.	— -Karpfen modern[21].	— -carp, modern style.

[1] *Scomber trachurus;* im Mittel- und im Baltischen Meer, wird bis 3 Fuß lang. Im Norden wird das Fleisch des Fisches gern gegessen, in Rom bildet es die Nahrung der ärmeren Klassen, die Holländer lieben es geräuchert. Das Fleisch ist schwer verdaulich. = *glauque II, maquereau bâtard, gascon, saurel, saurelle, sauret, trachure.*

[2] *Carassius vulgaris;* = *corassin.*

[3] Eine Lippfisch-Art mit wohlschmeckendem, zartem Fleisch.

[4] *Ostracion;* in den tropischen Meeren lebender kleiner Fisch mit sehr zartem Fleisch, welcher in Indien viel gegessen wird. Auf der Insel Jamaika bildet der Fisch eine »Delikatesse« der Reichen.

[5] In der Fischerei = *sole.*

[6] In der Fischerei Bezeichnung für **gemeine Scholle**; = *plie franche.*

[7] *Argentina carolina;* zur Familie der Lachse gehörig; Fisch mit magerem, wenig geschätztem, hartem Fleisch, bei den Antillen und den Karolinen-Inseln zu finden.

[8] *Argentina; a genus of fishes belonging to the salmon-family.*

[9] *Carassius vulgaris,* = *carassin.*

[10] = *carassin de mer.*

[11] **Gemeiner Meerbarsch**; *carousse de mer* ist Provinzial-Ausdruck im Süden Frankreichs.

[12] *Cyprinus carpio;* bis 1 m lang, lebt in schlammigen Teichen oder Seen, in ruhig fließenden Flüssen mit schlammigem Grund. Die besten Karpfen sind die aus den Ländern östlich der Elbe und Oder und aus Österreich. Der Fisch hat den besten Geschmack im fünften Lebensjahre vom Oktober bis April. **Spiegel-Karpfen** oder **Karpfen-König**, stellenweise nackt und mit seitlichen Reihen großer Schuppen; **Sattel-Karpfen** sind Spiegel-Karpfen mit wenigen, unverhältnismäßig großen Schuppen längs des Rückens und der Seitenlinie; **Leder-** oder **Schleikarpfen**, fast schuppenlos; **Goldkarpfen**, mit rotgoldigen Schuppen; **Laimer** nennt man sterile (unfruchtbare) Karpfen.

[13] Im Englischen ist *carp* nicht nur Bezeichnung für **Karpfen**, sondern es bedeutet noch **Goldfisch** *(carassius auratus).* Im Ir(länd)ischen bezeichnet *carp* den **nordischen Seebrassen** *(pagellus centrodontus). Crucian (prussian) carp,* **See-, Teichkarausche.**

[14] Von Karpfen- und Hechtfleisch macht man eine *farce.* Kopf und Schwanz des Karpfen kocht man nicht zu weich. Auf einer aus Teig gebackenen Platte setzt man den Fisch zusammen, indem die *farce* das Mittelstück bildet. Umlage: Ragout von Trüffeln, Fischschnitten, Tafel-Pilzen, Karpfenmilch und Krebsschwänzen. Auf den Rücken des Fisches legt man Trüffel- und Eiweiß-Scheiben, die Seiten der *farce* stützt man mit Papier-Streifen. Beim Anrichten bestreicht man den Fisch mit Krebsbutter

[15] Vergl. auch *carpe à la moscovite.*

[16] Der Fisch mit Bier, Rotwein, Wasser, einer Zwiebel, Zitronen-Schale usw. gekocht. Die Sose eingekocht, mit gehackten, in Butter geschwitzten Zwiebeln, gehackten Sardellen, Mehl und Kapern vermischt, mit Zitronensaft geschärft.

[17] Gespickter Karpfen, in Burgunderwein gekocht; Gehackte Anschoven, Zwiebel-Scheiben, geriebene Muskatnuß und einige Kapern; Kapern-Sose nebenbei.

[18] Altburgundische Sturm-Pickelhaube (von poliertem Eisen); *à la bourguignotte,* in der Form einer Pickelhaube angerichtet. Der Fisch in Rotwein gekocht; Ragout von gebratenen Zwiebeln, Krebsen, Tafel-Pilzen und Karpfenmilch. Das Ragout umgeben mit herzförmig ausgestochenen, gerösteten und überglänzten Brotkrusten.

[19] Sprich »Dölawinj«; *Jean François Casimir Delavigne,* berühmter franz. Dichter, geb. 4. April 1793 zu Havre, gest. 11. Dez. 1843 in Lyon. Der Fisch mit Trüffel-Füllsel gefüllt, in Sauterner gekocht; Ragout *à la normande,* Weißling-Klößchen *à la Périgueux,* schwarze Trüffeln, Karpfenmilch.

[20] Mit Trüffel-, Speck- und Pfeffergurken-Fäden gespickter, in Weißwein mit Kräutern und Gewürz gekochter, überglänzter Fisch; Ragout von Tafel-Pilzen, Artischocken-Böden, Trüffeln, Klößchen. Umlage: Krebse, gespickte Kalbsbröschen, Hahnkämme, Hahnnierchen.

[21] Der Fisch mit Seezungen-Füllsel bestrichen, mit Speckscheiben in Sauterner und Madeira gar gemacht; Ragout von Austern, olivenförmig ausgestochenen Trüffeln, Tafel-Pilzen, Krebsschwänzen und Weißling-Klößchen. Umlage: Karpfenmilch, in Butter geschwungene Lachsschnitzel, in Wein gekochte, überglänzte Aalschnitten; Spießchen mit Weißling-Schnitten, gekochten Krebsen und Trüffeln obenauf.

Carpe à la Chambord (à la) régence.	Chambord-Karpfen nach Regentschafts-[1])Art.	Chambord-carp, regency style.
— *à la Chambord (à la) royale.*	— -Karpfen nach königlicher[2]) Art.	— -carp, royal mode of dressing.
— *à la champenoise.*	Karpfen mit Champagner-Ragout.[3])	Carp with ragout in champagne.
— *aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— with mushrooms.
— *à la Chantilly.*	Chantilly-[4])Karpfen.	—, Chantilly style.
— *à la choucroute.*	Karpfen mit Sauerkraut.	— with *Sauerkraut.*
— *à la Coblence (Coblentz).*	— auf Koblenzer[5]) Art.	—, Coblence (Coblen(t)z) style.
— *au court-bouillon.*	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— *à la crème aigre.*	— mit saurer Sahne.	— with sour cream.
— *à la daube.*	— gedämpft.	— stewed.
— *à l'étuvée.*	— gestovt.	— stewed.
— *étuvée au sang.*	— in seinem Blut gedünstet.	— stewed in his blood.
— *farcie.*	— gefüllt.	Stuffed carp.
— *farcie à l'ancienne.*	Angeschlagener Karpfen.[6])	— carp, ancient style.
— *farcie à l'italienne.*	Karpfen gefüllt, italienische Sose.[7])	— carp with Italian sauce.
— *farcie à la moderne.*	Angeschlagener Karpfen mit Karpfen-Milchnern.[8])	Imitated carp with carp-roe.
— *à la flamande.*	Karpfen auf vlämische[9]) Art.	Carp in Flemish style.
— *au four.*	— im Ofen gebacken.[10])	Baked carp.
— *à la Frédéric-le-Grand.*	— nach Friedrich dem Großen[11]).	Carp, Frederic(k) the Great style.
— *frite.*	— gebraten.	Fried carp.
— *frite à l'allemande.*	— auf deutsche[12]) Art gebraten.	— carp, German style.
— *frite à l'anglaise.*	— gebraten, Butter-Sose.	— carp with melted butter.
— *garnie d'un ragoût de laitances.*	— mit Milchner-Ragout.	Carp with ragout of roes
— *à la génoise.*	— auf Genueser[13]) Art.	— in Genoese style.
— *à la germanique.*	— nach germanischer[14]) Art.	— in Germanic style.
— *glacée au four.*	— im Ofen überglänzt.	— glazed and baked.
— *grillée.*	— geröstet.	— grilled.
— *grillée, sauce aux câpres.*	— geröstet, Kapern-Sose.	— grilled, caper-sauce.
— *à la Grimod de la Reynière.*	— nach Grimod de la Reynière[15]).	—, Grimod de la Reynière style.

[1]) Der Fisch mit Lachsfüllsel bestrichen; Ragout *à la régence.* Im übrigen wie *à la Chambord moderne.*

[2]) Der Fisch mit Weißfisch-Füllsel bestrichen, in Champagner und *consommé* gekocht, überglänzt, mit großen Krebsen, Tafel-Pilzen, Krebsschwänzen, Karpfenmilch, in *glace* geschwungenen Trüffeln. Rings um die in Pyramidenform *(en pyramide)* angerichtete »Garnitur« legt man in Butter geschwungene, überglänzte Lachsschnitzel.

[3]) Der Fisch mit Kräuter-Füllsel gefüllt, in *court-bouillon* gar gemacht; Champagner-Ragout, Karpfenmilch, große, überglänzte Krebse, überglänzte Brotkrusten.

[4]) Mit Aalfüllsel bestrichener, in Madeira gekochter, überglänzter Fisch; Ragout von großen Krebsen. Umlage: Weißling-Klößchen *à la Périgueux,* Karpfenmilch.

[5]) Der Fisch wird in Stücke geschnitten, in Fischbrühe mit Rheinwein, Möhren, Zwiebeln, Tafel-Pilzen und Kräutern gedämpft. Die Fischbrühe wird dick eingekocht und mit Zitronensaft, Butter und Petersilie vermischt; in Butter braun geröstete Brotwürfel.

[6]) Wie *brochet farci* (s. d.).

[7]) Mit Speck, Möhren und Trüffeln belegt.

[8]) Vergl. *carpe farcie à l'ancienne.*

[9]) Mit Aalstreifen gespickter, in Champagner mit Tafel-Pilzen, Trüffeln, kleinen Zwiebeln und feinen Kräutern gekochter Karpfen. Nebenbei die eingekochte, mit Kapern vermischte Sose.

[10]) Der Fisch wird aufgeschnitten, mit Brot und Austern gefüllt, dann zusammengenäht; die obere Seite mit Eigelben und Brotkrumen bestrichen, gebacken; Paradiesapfel-Sose.

[11]) Mit Hecht- oder Kalbsfüllsel gefüllter, in Rheinwein-Beize gar gemachter Fisch. Umlage: Trüffeln, geröstete Aalschnitten und Stinte.

[12]) Der Fisch mit Zwiebeln, Petersilie, Lorbeer-Blättern, Thymian, Zitronensaft und Gewürz in Butter geschwungen, in Mehl umgekehrt, in einen mit Parmesan-Käse vermischten Schlagteig von Eigelben getaucht, goldgelb gebraten, auf einem Mundtuch angerichtet, mit Petersilie und halbierten Zitronen verziert.

[13]) In Rotwein gekochter Karpfen, umlegt mit Krebsschwänzen, Tafel-Pilzen und der Milch. Nebenbei eine Genfer Sose.

[14]) Die Schnitten werden in gut mit Butter ausgestrichener Pfanne mit gehackten Zwiebeln, Petersilien-Wurzeln, Zitronen-Scheiben und Gewürz gekocht.

[15]) Sprich »Reniähr«; mit seinem wahren Namen *Alex. Balth. Laurent,* franz. Schriftsteller, Feinschmecker und witziger Sonderling. geb. 1758 zu Paris als Sohn eines General-Pachters, gest 13. Jan. 1838. Berühmt durch seinen *Almanach des gourmands* und *Manuel des amphitryons.* Mit Stintfüllsel bestrichen, in Santerner gekocht; Pariser Ragout, in Butter mit Zitronensaft und Petersilie geschwungene Karpfenmilch und Seezungen-Schnitten *à la d'Orly.*

Carpe à la Henry IV.	Karpfen nach Heinrich IV.[1]).	Carp, Henry IV. style.
— *à la hongroise.*	— auf ungarische[2]) Art.	— in Hungarian style.
— *à la hussarde.*	Husaren-[3])Karpfen. [Art.	—, hussar style.
— *à l'israélite.*	Karpfen auf israelitische[4])	— in Israelitic[5]) style.
— *à la marinière.*	— mit Seemanns-Ragout[6]).	— in sea-fashion.
— *à la matelote.*	Matrosen-[7])Gericht von Karpfen.	Matelote of carp.
— *en matelote à la marinière.*	— -Gericht von Karpfen[8]) (nach Seemanns-Art).	— of carp in sea-fashion
— *en matelote à la Saint-Leu.*	— -Gericht von Karpfen nach St.-Leu[9]).	— of carp, St.-Leu style.
— *à la moscovite.*[10])	Karpfen in Bier.	Carp boiled in beer.
— *aux oignons.*	— mit Zwiebel-Sose.	— with onion-sauce.
— *à la Périgueux.*	— mit Trüffel-Ragout.[11])	— with ragout of truffles.
— *à la piémontaise.*	— auf piemontische[12]) Art.	— in Piedmontese style.
— *à la Pierre Corneille.*	— nach Pierre Corneille[13]).	—, Pierre Corneille style.
— *piquée.*	— gespickt.	— larded. [combs.
— *piquée aux crêtes.*	— mit Hahnkämmen gespickt.	— larded with cock's
— *piquée entière glacée, garnie de truffes.*	— gespickt und überglänzt, Trüffel-Ragout.	— larded and glazed, truffles-garnish.
— *à la polonaise.*	— polnisch[14]).	— in Polish style.
— *en poupeton*[15]).	Überkrusteter Kuchen von Karpfen und Aal.	Cake of carp and eel.
— *à la printanière.*	Karpfen mit Frühjahrs-Gemüsen.	Carp with spring-vegetables.
— *au raifort.*	— mit Meerrettich.	— with horseradish.
— *à la russe.*	— auf russische[16]) Art.	— in Russian style.
— *à la sauce bi(s)chof(f)*[17]).	— mit Bischof-Sose[18]).	— with bishop-[19])sauce.
— *à la sauce aux huîtres.*	— mit Austern-Sose.	— with oyster-sauce.
— *à la savoisienne.*	— auf savoyische[20]) Art.	— in Savoyard style.
— *à la Sully.*	— nach Sully[21]).	—, Sully style.

[1]) König von Frankreich (1589—1610); der erste aus dem Hause Bourbon, geb. 1553 zu Pau in Béarn, am 14. Mai 1610 von Ravaillac ermordet. Der Fisch gefüllt, in Champagner gekocht; Ragout von olivenförmig ausgestochenen Trüffeln, Tafel-Pilzen, Austern und Krabben-Schwänzen in Champagner-Sose. Dieses Ragout wird eingefaßt von mit Krebsbutter gefärbten großen Klößchen *à la Périgueux,* von Karpfenmilch und in Salzwasser gekochten Stinten. An den Seiten befestigt man Zierspießchen mit großen Krebsen, Seezungen-Schnitten und Trüffeln.

[2]) Mit Rheinwein-Sose, die mit Austern- und Tafelpilz-Brühe verkocht ist.

[3]) Der Fisch mit feinen Kräutern und Butter gefüllt, in Olivenöl mit gehackter Petersilie, Schalotten und Gewürz gebeizt, auf dem Rost gebraten; Remoladen-Sose.

[4]) Der Fisch mit dem Blut, Essig, Butter, Zwiebeln und Gewürz gedämpft; die Sose durchgestrichen.

[5]) Auch *israelitish.*

[6]) Der Fisch in Stücke geschnitten, mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie in Weißwein und Wasser gedämpft. Die Sose mit braunem Mehl und mit Butter verdickt, mit überglänzten Zwiebeln, Austern, Krebsen und *sauce à la matelote* vermischt; Karpfenmilch.

[7]) Mit Speckscheiben, Kräutern und Gewürzen in Rotwein gekochter Fisch; Ragout von Karpfenmilch, Muscheln, Krebsschwänzen, Fischklößchen, Tafel-Pilzen und gebratenen Zwiebeln.

[8]) Ist dasselbe wie *carpe à la matelote* (s. d.).

[9]) Sprich »Säng-Löh«; Dorf im franz. Dép. Seine-et-Oise, hat eine schöne Kirche mit Marmor-Denkmal *Ludwig Bonapartes,* Königs von Holland (der sich danach Graf von St.-Leu nannte). Fisch wie *à la matelote;* die Fischbrühe kocht man mit weißer Sose ein, gibt etwas frische Butter, Zitronensaft und gehackte Petersilie dazu.

[10]) Wie *carpe à la bière* (s. d.).

[11]) In Rotwein gekocht; Ragout von Trüffeln, Aalschnitten, Milchnern, ganzen Krebsen und gebackenen Stinten.

[12]) In Öl mit Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Petersilie, Knoblauch, Schnittlauch usw. gebeizter Fisch, auf dem Rost gebraten, umlegt mit Trüffeln, Tafel-Pilzen, Artischocken und kleinen Zwiebeln.

[13]) Sprich »Cornäj«; berühmter franz. Dramatiker, geb. 6. Juni 1606 zu Rouen, gest. 1. Okt. 1684 zu Paris. Der Fisch mit Barben-Füllsel bestrichen, in Weißwein mit Trüffeln gekocht; Stör-Ragout, Karpfenmilch, in Salzwasser gekochte Stinte, große Krebse.

[14]) Mit Gewürz, Kräutern und Wurzelwerk in Weißwein und Bordeaux gekochter Fisch. Die Fischbrühe mit brauner Sose eingekocht, mit Mandeln, geriebenem Pfeffer-Kuchen und gekochten Rosinen vermischt, mit Butter abgezogen.

[15]) *Pou(l)peton,* Art Ragout aus gehacktem Fleisch mit Kruste (Kalbsschnitten) bedeckt.

[16]) Der Fisch mit Zwiebeln, Möhren und Sellerie-Wurzeln in Weißwein gar gemacht. Die Sose mit etwas Fleischbrühe verlängert, gekocht, durchgestrichen, mit Madeira und geriebenem Meerrettich vermischt und über den Fisch gegossen. Umlage: Gekochtes Sauerkraut.

[17]) Oder *bishop, bichops.*

[18]) Von Portwein mit Orangen, Zitronen-Schale, Zucker usw.

[19]) *Madame bishop,* Getränk aus Portwein, Zucker und Muskatnuß.

[20]) Der Fisch in gut mit Butter ausgestrichener Pfanne mit gehackten Zwiebeln, Wurzeln, Kräutern und Weißwein 15 Minuten gekocht, mit Zitronen-Scheiben und gebratenen Zwiebel-Ringen angerichtet. Die Sose durchgestrichen, mit Zucker gekochter Essig hinzugefügt.

[21]) Der Karpfen mit Füllsel bestrichen, mit Rheinwein und *consommé* gar gemacht; Ragout *à la bourguignotte,* Karpfenmilch, gebratene Weißling-Klößchen an Zierspießchen.

Carpe à la viennoise.	Karpfen nach Wiener[1]) Art.	Carp in Viennese style.
— au vin rouge.	— in Rotwein.	— in red wine.
Boudins de carpe.	— -Würstchen.	— -sausages.
— de carpe garnis de laitances.	— -Würstchen mit Milchnern.	— -sausages with carp-roe.
— de carpe à la Richelieu.	— -Würstchen nach Richelieu[2]).	— -sausages, Richelieu style.
Casserole de carpe.	— -Pastete.	— -mould.
Côtelettes de carpe à la Saint-Leu.	— -Schnitzel mit Krebs- und Trüffel-Ragout.	— -cutlets with ragout of crayfish and truffles.
— de carpe à la Soubise.	— -Schnitzel nach Soubise[3]).	— -cutlets, Soubise style.
Farce de carpe.	— -Fülle.	— -forcemeat.
Filets de carpe.	— -Schnitten.	— -fillets.
— de carpe à la d'Orly.	— -Schnitten in Schlagteig gebacken.	— -fillets fried in batter.
— de carpe à la d'Orly. à l'anglaise.	— -Schnitten in Schlagteig auf englische[4]) Art.	— -fillets fried in batter, English style.
— de carpe à la provençale.	— -Schnitten auf provençalische[5]) Art.	— -fillets in Provencial style.
— de carpe à la régence.	— -Schnitten nach Regentschafts-[6])Art.	— -fillets in regency style.
— de carpe à la renaissance.	— -Schnitten im Renaissancestil.	— -fillets in renaissance style.
— de carpe à la royale.	— -Schnitten auf königliche[7]) Art.	— -fillets in royal style.
— de carpe à la Sainte-Menehould.	Ste.-Menehould-[8]) Karpfenschnitten.	— -fillets in Ste.-Menehould style.
— de carpe sautés.	Karpfen-Schnitten geschwungen.	— -fillets tossed[9]).
— de carpe sautés, sauce poivrade.	— -Schnitten geschwungen, Pfeffer-Sose.	— -fillets tossed, pepper-sauce.
— de carpe à la Villeroi.	— -Schnitten nach Villeroi[10]).	— -fillets, Villeroi style.
Fricandeau de carpe.	— gespickt und gebraten.	Fricandeau[11]) of carp.
Godiveau de carpe.	— -Füllsel[12]).	Carp-forcemeat.
Hachis de carpe.	— -Gehäck[13]).	Hashed carp.
Laitances de carpe au coulis d'écrevisses en petites caisses.	Karpfenmilch mit Krebssose in Papier-Kästchen.	Carp-roe with cullis of crayfish in paper-cases.
— de carpe frites.	— gebraten.	— -roe fried.
— de carpe en papillotes.	— in Papier-Hülsen.	— -roe in paper[14]).
— de carpe en petites caisses.	— in Papier-Kästchen.	— -roe in paper-cases.
— de carpe aux truffes en caisses.	— mit Trüffeln in Papier-Kästchen.	— -roe with truffles in paper-cases.
— de carpe à la Villeroi.	— nach Villeroi[15]).	— -roe, Villeroi style.
Aspic de laitances de carpe.	— mit Gallert-Überzug.[16])	Aspic of carp-roe.

[1]) Der Karpfen in Fischbrühe mit Wurzeln und Gemüsen gekocht. Die Sose mit einer Einbrenne verdickt, mit Muskatnuß gewürzt, aufgekocht, durchgestrichen, mit Petersilien-Butter vermischt.

[2]) Wie *boudins de brochet à la Richelieu* (s. d.).

[3]) Wie *côtelettes de brochet à la Soubise* (s. d.).

[4]) Die Schnitten gebeizt, in einen Schlagteig von Butter und Eigelben getaucht, gebacken; *Colbert-* oder Paradiesapfel-Sose.

[5]) Die Schnitten mit feinem Kräuter-Füllsel bestrichen, gebacken, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Karpfenmilch. Nebenbei eine braune Sose.

[6]) Die Fischschnitten zu beiden Seiten mit Fischfüllsel, obenauf mit Ei und Semmel bestrichen, goldgelb gebacken und im Kranz angerichtet. In die Mitte in Stücke geschnittener Rogen, Fischklößchen, Tafel-Pilze, Krebsschwänze usw.

[7]) Die Schnitten gebraten; Ragout von Trüffeln und der Karpfenmilch.

[8]) In Tafelpilz-Sose gebackene Karpfen-Schnitten mit Karpfen-Milchnern und Trüffeln.

[9]) *The French word sauter can not be translated quite correctly into English by one word; it means »to toss over the fire in a sauté-pan with a small quantity of fat only«.*

[10]) Die Schnitten gebeizt, in Mehl umgekehrt, gehacken. Wenn kalt, zieht man sie durch eine *Villeroi*-Sose, bestreicht sie mit einem dickflüssigen Schlagteig von Eigelben und bäckt sie in heißem Fett.

[11]) *Pieces of the fish skinned and larded with bacon, fried till the larding is brown. Put in a baking-dish with mushrooms, moistened with brown sauce etc. and baked for an hour.*

[12]) Das fein gestoßene, durchgestrichene Karpfenfleisch mit Rindsnierentalg, geriebenem Brot und Eiern vermischt. Vergl. *godiveau maigre.*

[13]) Mit Kräutern, Tafel-Pilzen, Artischocken, Milchnern usw. weich gedämpft, mit Zitronensaft beträufelt und mit Fischwürstchen, gebackenen Tafel-Pilzen oder Kapern umlegt.

[14]) *White unruled paper is cut to the shape of a heart, brushed with melted butter, the roe and sauce placed on one side, paper doubled over it, the edges pinched up and baked on a wire-broiler.*

[15]) Einige Sekunden in Essig-Wasser gekocht, dann durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, in Brotkrumen gerollt, in geschlagene Eigelbe getaucht, goldgelb gebacken, auf einem Mundtuch buschförmig angerichtet.

[16]) Auch: »Sülze von Karpfenmilch«.

Bouchées aux laitances de carpe.	Appetits-Bissen von Karpfenmilch.	Mouthfuls of carp-roe.
Coquilles de laitances de carpe.	Karpfenmilch in Schalen.	Scalloped carp-roe in shells.
Farce à gratin de laitances dc carpc.	Geröstetes Karpfenmilch-Füllsel.	Stuffing of carp-roe tossed with butter.
Fricassée de laitances de carpe.	Karpfenmilch weiß eingemacht.	Fricassee of carp-roe.
Kromeskis[1] *de laitances de carpe.*	— -Klößchen[2].	*Kromeskies* of carp-roe.
Petites caisscs de laitances de carpe.	— in kleinen Kästchen mit Krebssose.	Carp-roe in small cases with crayfish-sauce.
Quenelles de laitances de carpe.	— -Klößchen.	— -roe balls.
Ragoût de laitanccs de carpe.	Ragout von Karpfenmilch.	Ragout of carp-roe.
Langues et laitances de carpe.	Karpfen-Zungen u. Karpfenmilch.[3]	Carp-tongues and carp-roes.
Petites caisses de langues de carpe.	Kleine Kästchen mit Karpfen-Zungen.	Small (paper-)cases with carp-tongues.
Ragoût de langues de carpes.	Ragout von Karpfen-Zungen.	Ragout of carp-tongues.
Matelote de carpe.[4]	Matrosen-Gericht von Karpfen.	Matelote of carp.
— de carpe et d'anguille.	— -Gericht von Karpfen und Aal.	— of carp and eel.
— de carpe à la régence.	— -Gericht von Karpfen nach Regentschafts-[5]Art.	— of carp in regency style.
— de carpe à la royale allemande.	— -Gericht von Karpfen mit süß-sauerer Sose.[6]	— of carp with German sauce, royal style.
— de carpe au vin de Champagnc.	— -Gericht von Karpfen mit Champagner-Ragout.[7]	— of carp in champagne.
Oeufs de carpe à la pcrsillade.	Karpfen-Rogen mit Petersilie.	Carp-eggs with parsley.
Pain de carpc.	— -Brötchen.	— -mould.
— de carpe à la d'Artois.	— -Brötchen nach Artois[8].	— -mould, Artois style.
— de carpc à la royale.	— -Brötchen auf königliche[9] Art.	— -mould in royal style.
Pâté chaud de carpe.	Heiße Karpfen-Pastete[10].	Hot carp-pie.
Quenelles de carpe.	Karpfen-Klößchen.	Carp-dumplings[11].
— de carpe au court-bouillon.	— -Klößchen in kurzer Brühe.	— -balls in fish-liquor.
— de carpe à l'essence de poisson.	— -Klößchen in Fischbrühe.	— -balls in fish-essence.
— de carpe à la régence.	— -Klößchen nach Regentschafts-[12]Art.	— -balls in regency style
— de carpe à la vénitienne.	— -Klößchen auf venetianische[13] Art.	— -balls in Venetian style
— de carpe à la Villeroi.	— -Klößchen nach Villeroi[14].	— -balls, Villeroi style.
Vol(e)-au-vent aux quenelles de carpe et aux laitanccs.	Blätterteig-Pastete mit Karpfen-Klößchen und Karpfenmilch.	Puff(-paste tarts) with carp-(forcemeat) balls and carp-roe.

[1]) Im Französischen anch *cromesquis* geschrieben; beide Schreibweisen richtig, da kein französisches, sondern russisches Wort (englisierte Mehrzahl *kromeskies).*

[2]) Kleine Klöße, die nicht in Ei und Semmel, sondern in Backteig umgewendet und gebacken werden.

[3]) Mit Butter, Tafel-Pilzen, Schinken-Scheiben, Kräutern und Zitronensaft gekocht, nachher mit Rahm, Eigelben und Petersilie vermischt.

[4]) Vergl. *carpe à la (en) matelote.*

[5]) Mit einem Ragout von Tafel-Pilzen, Weißling-Klößchen *à la Périgueux*, Krebsschwänzen in Sose *à la régence;* Karpfenmilch, Stinte.

[6]) Der Fisch mit Tafel-Pilzen, Lorbeer-Blättern und Gewürz in Bordeauxwein gar gemacht. Umlage: Die Karpfenmilch, Tafel-Pilze, kleine und große überglänzte Zwiebeln, Brotkrusten.

[7]) Umlage: Die Karpfenmilch und überglänzte Brotkrusten. Vergl. hierzu *carpe à la champénoise.*

[8]) Sprich «Artŏa»; alte Grafschaft und Provinz des nordwestl. Frankreich. König Karl X. führte als Prinz wie nach seiner Vertreibung und Entsagung den Titel *comte d'Artois.* Von Karpfen- und Hechtfüllsel, das mit feinen Kräutern und Anschoven vermischt ist. Umlage: Ragout von Austern, Tafel-Pilzen und Trüffeln.

[9]) Die Form mit Karpfen-Füllsel gefüllt, mit Trüffeln verziert, gar gemacht, ausgestürzt; mit der Karpfen-Sose verkochte braune Sose.

[10]) Der Karpfen mit Aalstreifen gespickt, mit einem Ragout von Tafel-Pilzen, Trüffeln, feinen Kräutern und Karpfenmilch in Teigkruste gehüllt und gebacken.

[11]) *Carp-balls, carp-forcemeat balls.*

[12]) Die Klößchen von gehacktem Karpfen- und Hechtfleisch, das mit weißem Zwiebelmus vermischt ist. Diese werden mit runden, schwarzen Trüffeln besteckt, in Salzwasser gekocht, auf einem Reisrand angerichtet, mit Krebsbutter überglänzt; *sauce régence.* Umlage: Tafelpilz-Köpfe und Krebsschwänze.

[13]) Die mit Trüffeln besteckten Klößchen auf einem Rand angerichtet, mit Krebsbutter beträufelt; in die Mitte ein Ragout von Tafel-Pilzen, Krebsschwänzen und Karpfenmilch.

[14]) Mit Tafelpilzmus gefüllte Klößchen; eine *Villeroi*-Sose nebenbei.

Ragoût de carpe.	Karpfen-Ragout.	Ragout of carp.
Rissoles de carpe.	Mundtäschchen mit Karpfen-Fülle.	Little mouthfuls with carp-forcemeat.
Salade de carpe.	Karpfen-Salat.	Salad of carp.
Tourte de carpe.	— -Torte.	Tart of carp.
Tronçon de carpe à la provençale.	Karpfenstück mit provençalischer Sose.	Piece of carp with Provencial sauce.
Ϙ *Carpeau, carpot.*	Rhône-Karpfen[1]).	Rhone-carp.
* † *Carpe coriacée.*	Leder-Karpfen[2]).	Coriaceous carp.
* † — *à cuire, carpe à (au) miroir, carpe miroitée.*	Spiegel-Karpfen, Karpfen-König[3]).	Dappled carp.
* † — *dorée.*	Goldkarpfen[4]).	Golden carp.
‡ — *de mer.*	Lippfisch[5]).	Striped labroid.
‡ *Carpion.*	Sälmling[6]).	Carpion.
‡ *Carrelet, carreau*[7]).	Glattbutt[8]).	Brill.
Carrelet au beurre noir.	— mit brauner Butter.	— with black butter.
— *à la bonne eau.*	— mit Butter-Sose.[9])	— with butter-sauce.
— *bouilli à la sauce hollandaise.*	— gekocht, holländische Sose.	— boiled, Dutch sauce.
— *comme on le sert en Hollande.*	— mit weißer Sauerampfer-Sose.	— with white sorrel-sauce.
— *à l'eau de sel.*	— in Salzwasser gekocht.	— boiled in salt water.
— *farci à la bourgeoise.*	— gefüllt auf bürgerliche[10]) Art.	— in family style.
— *frit.*	— gebraten.	— fried.
— *fumé.*	— geräuchert.	— smoked.
— *au gratin.*	— überkrustet.	— brown baked.
— *grillé.*	— geröstet.	— grilled.
— *grillé en papillotes.*	— geröstet in Papier-Hülsen.	— grilled in papers.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel*-sauce.
— *en matelote normande.*	Normännisches[11]) Matrosen-Gericht von Glattbutt.	Norman matelote of brill.
— *aux petits pois.*	Glattbutt mit grünen Erbsen.	Brill with green pease.
— *aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— with truffles.
Filets de carrelet à la [d'Orly.	— -Schnitten in Schlagteig gebacken.	Fillets of brill fried in batter.
— *de carrelet à la Sainte-Menehould.*	Sainte-Menehould-[12])Glattbutt-Schnitten.	— of brill, Sainte-Menehould style.
‡ *Castagnole.*	Brama, Kastagnole, Brame[13]).	Brama.
Ϙ Cat-fish.	Nordamerikanischer Katzen-wels[14]).	Cat-fish[15]).
Caviar.	Kaviar[16]).	Caviar(e).
— *aux blinis.*	— mit Plinsen.	— with Russian pancakes.
— *à la provençale.*	— auf provençalische[17]) Art.	— in Provencial style.

[1]) Nicht zu verwechseln mit »kleiner Setzkarpfen«, im Franz. ebenfalls *carpeau*. Die oben angeführte Form *carpot* ist nur für Rhône-Karpfen anzuwenden, nicht aber mit »kleiner Setzkarpfen« zu übersetzen.

[2]) *Cyprinus nudus;* vergl. Fußbem. zu *carpe*.

[3]) *Cyprinus macrolepidotus; = reine des carpes.* Vergl. Fußbem. zu *carpe*.

[4]) Vergl. Fußbem. zu *carpe*.

[5]) *Labrus (vetula);* vergl. *vieille*.

[6]) Kleiner, sehr grätiger Seefisch, der mit der Forelle sehr viel Ähnlichkeit hat. Sein Fleisch ist leicht verdaulich, wird von den Italienern sehr geschätzt.

[7]) *Appelé ainsi parce que, plus qu'aucun autre poisson plat, il approche de la forme carrée. Dans le Nord il se vend très souvent sous le nom de «flétan».*

[8]) *Pleuronectes rhombus (rhombus laevis);* bis 40 cm lang und bis 4 kg schwer, lebt in der Nord- und Ostsee, im Mittelmeer, auch in der Unterweser und Geeste. Sein Fleisch ist wohlschmeckend, frisch, gesalzen, getrocknet und geräuchert ein wichtiger Handels-Artikel. Vergl. hierzu *barbue II* und *plie*, ferner S. 238, Fußbem. 5. 6. Der Glattbutt (die Glattbutte) kann auf dieselben Arten zubereitet werden, welche für Seezunge (vergl. *sole)* angegeben sind.

[9]) Wörtlich »in gutem Wasser«; in Salzwasser mit Petersilien-Wurzeln gekocht; nebenbei eine holländische Sose.

[10]) Der Fisch gebeizt, mit Füllsel bestrichen, in Butter und Weißwein gar gemacht.

[11]) Der Fisch mit Butter, Zwiebeln, Petersilie, Apfel-Schaumwein oder Weißwein, Austern, Muscheln und Krebsen gekocht.

[12]) Die *filets* in Tafelpilz-Sose gebacken. Umlage: Die Fischmilch und Trüffeln.

[13]) Im Atlantischen Ozean und im Mittelmeer; Fleisch schmackhaft, aber schwer verdaulich.

[14]) *Pimelodus catus;* vergl. S. 238, Fußbem. 7.

[15]) *Cat-fish* bezeichnet im Englischen verschiedene Fische, so den Seewolf *(loup marin, anarrhichas lupus)* und den Tintenfisch *(sepia). Cat-fish* ist auch Provinzial-Ausdruck für Katzenhai *(scyllium).* Vergl. hierzu S. 238, Fußbem. 8.

[16]) Der eingesalzene Rogen von Stör, Hausen und anderen Fischen, vorzüglich in Astrachan bereitet.

[17]) Gepreßter Kaviar in Scheiben geschnitten, mit Öl, Essig, Petersilie, gehackten Schalotten und Gewürz zu Tisch gegeben.

Canapés au caviar.	Röstbrotschnitten mit Kaviar.	Caviare on buttered toast.
Petites bouchées au caviar.	Kleine Appetits-Bissen von Kaviar.	Little mouthfuls of caviare.
Petits pains de caviar aux huîtres.	— Kaviar-Brötchen mit Austern.	Small moulds of caviare. with oysters. [viare.
Salade russe au caviar.	Russischer Salat mit Kaviar.	Russian salad with ca-
Sandwich *au caviar.*	Kaviar-Brötchen.	Caviare-sandwich.
Tartines de caviar.	Butterbrot-Scheiben mit Kaviar.	— on buttered round slices of bread.
Timbale de caviar.	Becher-Pastete von Kaviar.[1]	Thimble of caviare.
‡ *Cavillone.*	Seehahn[2].	Trigla.
‡ *Célan*[3].	Echte Sardine.	Sardine, sardel, pilchard.
‡ *Célerin, célan.*	Große (echte) Sardine[4].	Sardine, sardel.
•† *C(h)abot, cabotin, caborgne, cabos, cabot(te), lotte goujon, meunier, tête d'âne.*	Kaulkopf, Flußgrappe, Dickkopf, Dummkopf, Müllerskopf, Koppen, Groppe[5].	C(h)abot[6], miller's head, thumb, bull-head.
— *aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— with mushrooms.
— *à l'eau de sel.*	— in Salzwasser gekocht.	— plain boiled.
— *frit.*	— gebraten.	— fried.
— *à la genevoise.*	— mit Genfer Sose.	— with Genevan sauce.
— *aux huîtres.*	— mit Austern.	— with oysters.
— *à l'indienne.*	— mit Kari-Sose.	— with curry-sauce.
— *à l'italienne.*	— mit italienischer Sose.	— in Italian style.
— *au persil.*	— mit Petersilie.	— with parsley.
⚲ *C(h)abot armé.*	Steinpicker[7].	Stone-grig.
• *Chabuisseau.*	Alant[8].	Chub.
‡ *Chagnot.*	Blauhai[9].	Blue shark.
‡ *Chandelle.*	Kerzenfisch[10].	Candle-fish.
† *Char I.*	Amerikanische Bachforelle[11].	Char.
☨ *Char II.*	Saibling, Rotforelle[12].	Char.
☨ *Char III.*	Rotforelle[13].	Char[14].
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— *frit.*	— gebraten.	— fried.
— *grillé, sauce béarnaise.*	— geröstet, Bearner Sose.	— grilled, Bearnese sauce.
— *grillé, sauce piquante.*	— geröstet, pikante Sose.	— grilled, piquant sauce.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *à l'indienne.*	— mit Kari-Sose.	— with curry-sauce.
Filets de char à la d'Orly.	Rotforellen-Schnitten in Schlagteig gebacken.	— -fillets dipped in batter and fried.
— *de char sautés, sauce à l'aurore.*	— -Schnitten geschwungen, Aurora-Sose.	— -fillets tossed, aurora-sauce.
☨ *Char des Alpes.*	Alpen-Forelle[15].	Char.
☨ *Char des montagnes.*	Berg-, Alpen-Forelle[16].	Char.

[1]) Der Boden und die Seiten der Pastetenform mit Gallerte überzogen, in die Mitte Kaviar gefüllt, dieser mit Austern und Sardinen eingefaßt; die Becher-Pastete wird hierauf mit Gallerte zugegossen und angerichtet.

[2]) Kleiner, rundlicher Fisch, im Mittelmeer lebend, rötlich gefärbt; Fleisch ziemlich hart nnd wenig geschätzt.

[3]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *célerin.*

[4]) *Alosa pilchardus;* an der Südküste Englands unter dem Namen *pilchard,* in der Bretagne als *sardine d'hiver,* in Italien als *sardanella* bekannt. Ein Fisch aus der Gattung Alse, bis 30 cm lang, lebt an den westeuropäischen Küsten von Gibraltar bis Schweden. Man salzt den Fisch, macht ihn aber nie in Öl ein. Der so eingemachte ist wohl derselbe Fisch, aber ein Jahr jünger (Sommer-Sardine), während der *pilchard* mindestens zwei Jahre alt ist. Die gesalzene Ware geht meist nach Italien. = *sardine, pilchard.*

[5]) *Cottus gobio;* 10 bis 14 cm langer Fisch, lebt in Mittel- und Nordeuropa überall in Seen, Flüssen, Bächen, liebt klares Wasser. Das Fleisch derer, welche man in der Nähe von Nizza fängt, ist äußerst wohlschmeckend und gesund; es wird auch von den Bewohnern der Seealpen hoch geschätzt.

[6]) *Chabot* wird mehr in der Bedeutung des Fisches als »Wappenschild« gebraucht.

[7]) *Cobitis taenia; = loche de rivière.*

[8]) *Leuciscus jeses; = chevanne.*

[9]) *Carcharias (squalus) glaucus; = glauque I.*

[10]) Langer, dem Aal ähnlicher, öliger Fisch des äußersten Nordens; wenn getrocknet, brennt er wie eine Kerze, daher sein Name. Sein Fleisch ist nicht hoch geschätzt.

[11]) *Salmo fontinalis.*

[12]) *Salmo salvelinus; = truite rouge.*

[13]) *Salmo salvelinus;* eine Spielart, welche in den Seen von Nordengland vorkommt. Ihr Fleisch ist ausgezeichnet und sehr gesucht, kommt aber selten auf die Märkte Londons.

[14]) *A species of brook-trout, or the cisco of the American lakes, found in the lakes of the north of England and peculiar to the lakes of Cumberland.*

[15]) Vergl. *truite rouge.*

[16]) = *char des Alpes.*

‡ *Charbonnier, grelin, merlan noir, colin*[1]).	Köhler, Kohlenmund, Kohl(en)fisch[2]).	Coal-fish, cuddy.
— *farci au four.*	— gefüllt und gebacken.	— -fish stuffed and baked.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— -fish with Dutch sauce.
— *au kari.*	— mit Kari-Sose.	— -fish curried.
— *aux oignons.*	— mit gehackten Zwiebeln in Butter-Sose.	— -fish in butter-sauce with chopped onions.
Filets de charbonnier à la provençale.	— -Schnitten mit provença-lischer Sose.	Fillets of coal-fish, Provencial sauce.
‡ *Chat marin I.*	Pantherhai, Katzenhai[3]).	Cat-fish.
‡ *Chat marin II*[4]).	Katzenwels[5]).	Cat-fish.
* *Chauve-souris.*	Fledermausfisch[6]).	Sea-devil.
‡ *Chéiline.*	Lippfisch[7]). [Meerpfau[8]).	Rock-fish.
‡ *Chéilion.*	Großlipp, brasili(ani)scher	Peacock-fish[9]).
‡ *Chelmon, chétodon.*	Borstenzahnfisch[10]).	Chetodon.
‡ *Chétodon à bec (allongé), chétodon rostré.*	Langschnabel, Rüsselfisch, Spritzfisch[11]).	Long-beaked fish.
‡ *Cheval marin.*	Walroß[12]).	Sea-horse.
* *Chevan(n)e, chevaine, chevin, chabuisseau, meunier, jesse.*	Alant, Nerfling, Döbel, Göse, Geugling, Dickkopf, Bratfisch, Mundfisch[13]).	Cheven, chevin, chub, chevender.
— *à la bière.*	— in Bier.	— in beer.
— *au bleu.*	— blau gesotten.	— boiled.
— *à la crème aigre.*	— mit saurer Sahne.	— with sour cream.
— *farcie.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *au four.*	— im Ofen gebacken.	— baked.
— *frite*[14]).	— gebraten.	— fried.
— *grillée.*	— auf dem Rost gebraten.	— grilled (broiled).
— *au raifort.*	— mit Meerrettich.	— with horse-radish.
— *au vin rouge.*	— in Rotwein.	— in red wine.
‡ *Chicarou*[15]).	Stöker.	Caranx.
‡ *Chien de mer, chien marin.*	Hundshai[16]).	Dog-fish.
♀ *Chille*[17]).	Schill.	Zander.
‡ *Chouette de mer*[18]).	Lump(en), Lump(fisch).	Lump, sucker.
‡ *Chromis.*	Chromis, Rabenfisch, Bulti[19]).	Chromis.
‡ *Chrysophrys.*	Goldbrassen[20]).	Goldney.
♀ Chy-Wa-Ly-Yu.	Chinesischer[21]) Karpfen.	*Chy-Wa-Ly-Yu.*
‡ Cisco.	Amerikanische Forelle[22]).	Cisco[23]).

[1]) *Espèce de cabillaud. On le connaît en Norvége sous le nom de »sey« ou »ofs«.*

[2]) *Gadus carbonarius;* ein Schellfisch, bewohnt die nördlichen Meere von der westlichen bis östlichen Küste, findet sich aber anch in der Nord- und Ostsee. Fleisch ist mager und wenig geschätzt, kommt gesalzen und getrocknet in den Handel. Vergl. Fußbem. zu *merlan.*

[3]) *Squalus canicula; = rousette.*

[4]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *pimélode chat, machoiran.*

[5]) *Silurus catus;* im April und Mai an den Küsten Grönlands und im Falklandsund, ungefähr 5 Fuß lang, mit weichem, fettem und nahrhaftem, aber schwer verdanlichem Fleisch. Die Grönländer trocknen den Fisch an der Luft.

[6]) Vergl. *narinari.*

[7]) Mittelmeerfisch, welcher hauptsächlich an den Küsten von Sizilien und Griechenland zu finden ist. Vergl. *labre.*

[8]) *Cheilio auratus;* kleiner Fisch mit weißem, wohlschmeckendem, aber wenig gesuchtem Fleisch.

[9]) *A genus of labroid fishes.*

[10]) Zur Familie der Klippfische gehörig; Fleisch weich und schmackhaft.

[11]) Der indische Borstenzahnfisch, im indischen Ozean, hält sich gern an den Flußmündungen auf. Fleisch ist zart, äußerst wohlschmeckend und leicht verdaulich.

[12]) *Trichechus rosmarus; = vache marine III.*

[13]) *Leuciscus jeses;* vergl. S. 238, Fußbem. 10.

[14]) Oder *chevaine frite,* aber *chevin frit.*

[15]) In der Gascogne und in der alten franz Prov. Saintonge für *caranx trachurus. = gascon*

[16]) *Squalus galeus;* Seefisch, welcher in wärmeren Meeren lebt, kommt aber auch in der Nordsee vor. Das Fleisch ist hart uud wird nicht hoch geschätzt. = *cagnot, milandre.*

[17]) Willkürlich gebildete franz. Form, häufig auf Speise-Karten zu lesen, aber in guter Sprache und Schrift nicht anzuwenden. = *sandat.*

[18]) Französ. Provinzial-Ausdruck, = *lompe lump, gras-mollet, cycloptère, lièvre de mer.*

[19]) *Chromis niloticus;* an der Küste von Genua *castagna* genannt, weil er hinsichtlich seiner Farbe mit der Kastanie Ähnlichkeit hat; er wird anch bei den franz. Hafen-Städten Antibes und Cannes gefangen, wo man ihn häufig ißt; doch ist sein Fleisch wenig geschätzt.

[20]) *Chrysophrys (aurata); = daurade.*

[21]) *Chy-Wa-Ly-Yu* ist eine Sonderart von Karpfen mit fettem und sehr schmackhaftem Fleische. Man ißt ihn gern am Hofe zu Peking, obwohl er wegen seines sehr fetten Fleisches äußerst schwer zu verdauen ist.

[22]) Eine Art Fellchen, Maräne, hauptsächlich im Ontario-See, hat die Größe eines Herings; Fleisch ist weiß, zart und dem der Bachforelle ähnlich, auch frei von Gräten. Vergl. auch Fußbemerkung zu *char III.*

[23]) *A small fish, a fresh-water herring abundant in the lake Ontario. The flesh is white, parts in fillets from the spine like the flesh of the brook-trout, and is as free from small bones*

‡ *Clupanodon.*	Zahnloser Hering[1].	Chinese herring.
‡ *Cochon.*	Roter Knurrhahn[2].	Red cuckoo-gurnard.
‡ *Codlingue*[3].	Kleiner Kabeljau.	Codling[4].
Cod-sounds[5].	Eingesalzene Kabeljau-Eingeweide.	Cod-sounds.
‡ *Coffre.*	Kofferfisch[6].	Coffer-fish, cow-fish.
‡ *Colin.*	Schwarzer Seehecht[7].	Cuddy, coal-fish.
‡ *Congre, anguille de mer.*	Meeraal, Muräne, Aalschlange[8].	Conger, conger-eel.
— *bouilli.*	— gekocht.	— boiled.
— *bouilli, sauce flamande.*	— gekocht, vlämische Sose.[9]	— boiled, Flemish sauce.
— *à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— broiled.
— *au court-bouillon.*	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— *au four.*	— gebacken.	— baked.
— *frit, sauce aux anchois.*	— gebraten, Anschoven-Sose.	— fried, anchovy-sauce.
— *frit, sauce aux crevettes.*	— gebraten, Garneelen-Sose.	— fried, shrimp-sauce.
— *frit, sauce aux huîtres.*	— gebraten, Austern-Sose.	— fried, oyster-sauce.
— *frit, sauce aux tomates.*	— gebraten, Paradiesapfel-Sose.	— fried, tomato-sauce.
— *grillé.*	— geröstet.	— grilled (broiled).
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *à la pêcheur.*	— nach Fischer-[10]Art.	— in fisherman's style.
— *à la poulette.*	— mit gelber Sose.[11]	— with yellow sauce.
— *à la provençale.*	— mit provençalischer Sose.	— with Provencial sauce.
— *rôti.*	— gebraten.	— roasted.
— *à la Sainte-Menehould.*	— umlegt mit Trüffeln.	— garnished with truffles.
— *à la sauce blanche.*	— mit weißer Sose.	— with white sauce.
— *aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— with truffles.
Farce de congre.	— -Fülle.	— -forcemeat(-stuffing).
Filets de congre à la d'Orly.	— -Schnitten in Schlagteig gebacken.	— -fillets fried in batter.
— *de congre à la vénitienne.*	— -Schnitten mit Austern und Tafel-Pilzen.	— -fillets with ragout of oysters and mushrooms.
Galantine de congre.	— -Rollpastete.	Galantine of conger.
Pâté de congre.	— -Pastete.	Conger-pie.
— *de congre aux huîtres.*	— -Pastete mit Austern.	— -pie with oysters.
Tranches de congre aux fines herbes.	— -Scheiben mit feinen Kräutern.	— -slices with fine herbs.
— *de congre grillées.*	— -Scheiben auf dem Rost gebraten.	— -slices grilled.
Coquilles à la marinière.	Muschel-Schalen mit Seemanns-Ragout[12].	Coquilles in sea-fashion.
‡ *Coracin.*	Schatten-, Umberfisch[13].	Umbra.
‡ † *Corassin, carassin.*	Karausche, Karutsche[14].	Crucian, crucian-carp.
— *à l'aneth.*	— mit Dillsose.	— with dill-sauce.
— *au beurre noir.*	— mit brauner Butter.	— with black[15] butter.
— *au cumin.*	— mit Kümmel-Sose.	— with caraway-sauce.
— *à l'étuvée.*	— gedämpft.	— stewed.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.

[1]) *Clupea sinensis;* auch chinesischer Hering; kleiner Fisch mit wohlschmeckendem, doch sehr fettem Fleisch. Lebt an den Meeres-Küsten Asiens und Afrikas.

[2]) *Trigla cuculus;* bewohnt das Mittel- und Atlantische Meer, die Nord- und Ostsee. Sein Fleisch ist fest, schmackhaft und leicht verdaulich; = *guinard.*

[3]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *moruau.*

[4]) In Amerika bezeichnet *codling* außerdem eine Art Schellfisch *(phycis).*

[5]) Vergl. *nos, noue.*

[6]) *Ostracion;* = *carcasse.*

[7]) *Gadus carbonarius;* = *charbonnier.*

[8]) *Muraena conger (conger vulgaris);* über 3 m lang und bis 50 kg schwer, lebt in der Nord- und Ostsee. Die Jungen scheinen eine »Metamorphose« durchzumachen; denn man glaubt in dem Glasaal *(leptocephalus)* die Jungen des Meeraals zu erkennen. Das Fleisch ist fest, wohlschmeckend und nahrhaft und kann auf alle dieselben Arten zubereitet werden, wie das des Aals (vergl. *anguille).* Wegen eines ganz unbegründeten Vorurteils wird der Fisch nur sehr wenig in der Küche verwendet, wenn man ihn nicht gar gleich wegwirft. = *serpent marin II.*

[9]) Der Fisch in Salzwasser mit Essig gekocht und mit Petersilien-Blättern verziert.

[10]) Mit gedünsteten Paradies-Äpfeln.

[11]) Die Fischschnitten mit Wein, *consommé,* Tafel-Pilzen, Zwiebeln, Muskatnuß gedämpft; die Sose durchgestrichen, mit Eigelben gebunden, mit Zitronensaft geschärft.

[12]) Ragout von Seezungenfleisch, Austern, Muscheln und Krebsen in Weinsose.

[13]) *Sciaena umbra;* = *ombre de mer.*

[14]) *Carassius vulgaris;* bis 30 cm lang und bis 1 kg. schwer, in der Färbung sehr verschieden, findet sich in ganz Mittel-, Nord- und Osteuropa, besonders in stehendem Wasser. Durch Züchtung sind zahlreiche Abarten entstanden, wie der Giebel (Teich-, Steinkarausche). Eine andere Art ist durchweg goldgelb (Goldkarausche). Eine Spielart der Karausche ist auch der Goldfisch *(carassius auratus).* Vergl. hierzu S. 239. Fußbemerkung 4.

[15]) Auch *brown* richtig.

Corassin frit.	Karausche gebraten.	Crucian fried.
— *grillé.*	— auf dem Rost gebraten.	— grilled.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *aux huîtres.*	— mit Austern.	— with oysters.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel* sauce.
— *à la russe.*	— auf russische Art.	— in Russian style.
‡ *Corbeau de mer I.*	Schattenfisch[1]).	Umbra.
‡ *Corbeau de mer II.*	Großer Knurrhahn[2]).	Swallow-fish.
‡ *Corbeau de mer III.*	Schwarzer Rabenfisch[3]).	Corvina.
‡ *Corp.*	Umberfisch[4]).	Umbra.
‡ *Corvina.*	Chilenischer Rabenfisch[5]).	Chilian corvina.
‡ *Coryphène.*	Stutzkopf, Goldmakrele[6]).	Dorado, blue-fish.
Coulibiac *à la russe.*	Russische[7]) Fischpastete.	Russian *coulibiac*[8]).
‡ *Craquelin*[9]).	Bücking.	Red herring.
‡ *Craquelot*[10]).	Frischer Bücking.	Red herring.
‡ *Crénilabre.*	Kerb-Lippfisch[11]).	Labroid.
Croquettes à la polonaise.	Polnische[12]) Krusteln.	Polish croquettes.
Croustades royales.	Krustpastetchen mit Lachsfülle.[13])	Croustades with salmon-forcing.
* Curama.	Curama[14]).	*Curama.*
‡ Curimata.	Südamerik. Salmbrassen[15]).	Curimatus.
♀ *Curvi.*	Kurwi[16]).	Curvi.
‡ *Cycloptère.*	Seehase, Lump[17]).	Sucker.
♀ *Cyprin*[18]).	Karpfen.	Carp.
♀ *Cyprin amer.*	Bitterling, Knaller[19]).	Menow, min(n)ow.
‡ *Cyprin doré.*	Dorade[20]).	Dorado.
‡ *Dame*[21]).	Schattenfisch.	Umbra.
*† *Dard.*	Lauben, Laugel[22]).	Dace.
‡ *Dauphin.*	Delphin[23]).	Dolphin.
‡ *Dauphin blanc.*	Weißfisch, Beluga[24]).	White dolphin.
‡ *Daurade, chrysophrys, sauquène.*	Goldbrassen, Goldkopf[25]).	Gilthead, goldney.
— *au beurre noir.*	— mit brauner Butter.	— with black butter.
— *bouillie.*	— gekocht.	— boiled.

---

1) *Sciaena umbra;* = *ombre de mer.*

2) *Trigla hirundo;* = *arondelle de mer.*

3) *Sparus chromis.*

4) *Sciaena umbra. Corp* ist Provinzial-Ausdruck in Frankreich; = *dame.*

5) Ein Fisch von 5 bis 6 Fuß Länge, an der Küste von Chili lebend, mit weißem, festem und wohlschmeckendem Fleisch.

6) *Coryphaena (hippurus);* = *dorade.*

7) Hart gekochte, gehackte Eier, Reis, mit feinen Kräutern gekochte Lachs- und Sander-Schnitten, gehackte Vesiga zu einem Teig verrührt, zu einem Brot geformt, mit Butter beträufelt, gebacken; Kaviar nebenbei.

8) *The original coulibiac is a national Russian dish of eggs and cabbage baked like a pie; made of cabbage, some onions chopped and fried, salt, pepper, butter; all stewed till tender, when cold, some chopped hard eggs mixed in; made like a thin fruit pie, with bottom and top crust of puff-paste; egged over; baked.*

9) Kaufmännische Bezeichnung; vergl. *hareng fumé* und *hareng sauret.*

10) Kaufmännische Bezeichnung (Handels-Name); vergl. *hareng fumé* und *hareng sauret.*

11) Unter-Gattung der Lippfische. Vergl. *merle.*

12) In Würfel geschnittenes Seezungenfleisch und Trüffeln mit normännischer Sose angerührt und vermischt mit etwas Teig, welchen man für Kartoffel-Krusteln bereitet. Die Krusteln werden »pauiert« und gebacken.

13) In Rahm geweichte, geröstete Milchbrötchen mit Lachsfüllsel.

14) Ein der Forelle ähnlicher Süßwasserfisch Brasiliens. Fleisch ist schmackhaft und gesund, wird auf dieselbe Weise zubereitet wie das der Forelle (vergl. *truite).*

15) Bewohnt die größeren Seen Südamerikas. Fleisch ist schön weiß, zart und wohlschmeckend. *Curimata édenté,* hauptsächlich in der niederländischen Kolonie Surinam in Südamerika.

16) In den Flüssen Indiens zu finden, etwa einen Fuß lang. Die Indier ziehen diesen Fisch jedem anderen vor. Sein Fleisch ist äußerst zart und wohlschmeckend.

17) *Cyclopterus lumpus;* = *lompe.*

18) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *carpe*

19) *Cyprinus amarus;* = *péteuse, vairon.*

20) *Coryphaena hippurus;* = *dorade.*

21) Provinzial-Ausdruck; = *coracin, corbeau de mer I, maigre, ombre de mer, sciène ombre.*

22) *Cyprinus leuciscus;* = *vandoise.*

23) Zahlreiche Arten, gut schwimmende, hochspringende und räuberische Tiere von schlanker, gefälliger Körperform. Am bekanntesten: Gemeine Delphin, Tümmler, Braunfisch, weiße D. oder Beluga, Grinde, Schwertfisch. Das Fleisch ist sehr fett. In Öl und Essig wird es auf den Molukken genossen; auch gesalzen und gebraten. Wenn das Fleisch von einem jungen Tier ist, schmeckt es wie das vom Milchschwein. Hauptsächlich gelten die Leber und Zunge als »Delikatesse«.

24) *Delphinapterus leucas (beluga leucas);* 4 bis 6 m laug, bewohnt die Meere nördlich vom 56.°. Er wird von den Grönländern und Eskimos in starken Netzen gefangen; Fleisch und Speck sind wohlschmeckend, besonders Brust- und Schwanzflosse. Das Fleisch wird namentlich für den Winter aufbewahrt.

25) *Chrysophrys aurata (sparus auratus);* 30 bis 60 cm laug, bis 7 kg schwer, findet sich vorzugsweise im Mittelmeer und an der afrikanischen Westküste, erscheint bisweilen an der englischen Küste, bewohnt auch mit Vorliebe salzige Küsten-Seen. Fleisch ist schmackhaft und sehr geschätzt. Bei Venedig zieht man den Fisch, wie schon zur Zeit der Römer, in tiefen Teichen.

Daurade bouillie, sauce aux moules.	Goldbrassen gekocht, Muschel-Sose.	Gilthead boiled, mussel-sauce.
— *au court-bouillon.*	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— *à la crème aigre.*	— mit sauerer Sahne.	— with sour cream.
— *à l'eau de sel.*	— in Salzwasser gekocht.	— plain boiled.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *frite, sauce à l'aurore.*	— gebraten, Aurora-Sose.	— fried, aurora-sauce.
— *garnie de croquettes de homard.*	— mit Hummer-Krusteln verziert.	— garnished with lobster-croquettes.
— *à la genevoise.*	— mit Genfer Sose.	— with Genevan sauce.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *au persil.*	— mit Petersilie.	— with parsley.
— *à la ravigote.*	— mit grüner Würzsose.	— with *ravigote* sauce.
— *à la régence.*	— nach Regentschafts-[1])Art.	— in regency style.
Filets de daurade à la d'Orly.	— -Schnitten in Schlagteig gebacken.	Fillets of gilthead fried in batter.
‡ *Demoiselle I.*	Meerjunker[2]).	Rainbow-fish.
‡ *Demoiselle II.*	Bartmännchen[3]).	Snake-fish.
‡ *Demoiselle monstrueuse.*	Hammerfisch[4]).	Balance-fish.
‡ *Dentale, denté, dentex, marmot.*	Zahnfisch, Zahnbrassen[5]).	Dentex, saw-toothed sea-bream, teeth-fish.
‡ *Denté*[6]).	Zahnbrassen.	Dentex.
‡ *Derbio*[7]).	Glaukus[8]).	Derbio.
‡ *Deux-dents*[9]).	Igelfisch.	Hedgehog.
‡ *Diable de mer I.*	Seeteufel, Krötenfisch[10]).	Frog-fish.
‡ *Diable de mer II.*	Seeteufel[11]).	Devil-fish.
‡ *Diable de mer III.*	Seeteufel[12]).	Sea-devil.
§ *Digitale.*	Kleiner Lachs[13]).	Salmon gwilt, salmon peel[14]).
‡ *Diodon*[15]).	Igelfisch.	Hedgehog.
‡ Dogger-bank cod.	Dogger(s)bank-[16])Stockfisch.	Dogger-bank cod.
‡ *Donzelle (de la Méditerranée), demoiselle, ophidie (barbue), barbue.*	Schlangenfisch, Donzelle, Bartmännchen, bärtiger Schlangen-Aal, -Fisch[17]).	Snake-fish, serpent-fish, ophidion.
‡ *Dorade, [daurade], coryphène, cyprin doré.*	Goldmakrele, Dorade, Stutzkopf, Helmfisch[18]).	Bluefish, dorado, coryphaena, coryphene.
— *au beurre fondu.*	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.
— *à l'eau de sel.*	— in Salzwasser gekocht.	— boiled in salt(ed) water.
— *grillée.*	— auf dem Rost gebraten.	— grilled (boiled).
— *grillée au beurre noir.*	— auf dem Rost gebraten, schwarze Butter-Sose.	— grilled, black butter-sauce.
— *grillée à la persillade.*	— geröstet, Petersilien-Sose.	— grilled, parsley-sauce.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *à l'icarienne.*	— auf ikarische[19]) Art.	— in Icarian style.

[1]) Der Fisch in Sauterner gekocht. Umlage: Austern, Tafel-Pilze, Krebsschwänze, Trüffeln, Schnitten von verschiedenen Fischen; nebenbei eine *sauce régence.*

[2]) *Labrus julis;* = *girelle.*

[3]) *Ophidium barbatum;* = *ophidie barbue, barbue I;* vergl. *donzelle.*

[4]) *Squalus (sphyrna zygaena);* vergl. *marteau.*

[5]) *Sparus dentex;* im Mittelmeer und in einigen Teilen des Atlantischen Ozeans, bis 20 kg schwer. Man kocht den Fisch in *court-bouillon* mit Safran, obgleich sein Fleisch sehr fett und schwer verdaulich ist. Letzteres ist im Winter schmackhafter als zu jeder anderen Jahreszeit.

[6]) Provinzial-Ausdruck; = *dentale.*

[7]) *En Provence on le nomme »biche«, à Rome »lechia«. Les Latins l'ont appelé »glaucus«.*

[8]) Ein Seefisch von blau-weißer Farbe, welcher nur auf hoher See gefangen wird. Sein Fleisch ist sehr fett, aber wohlschmeckend. Dieser Fisch zerfällt wieder in einige Spielarten. Vergl. *glaucus.*

[9]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *diodon.* Vergl. *hérisson de mer.*

[10]) *Lophius;* = *baudroie.*

[11]) *Scorpaena gibbosa;* = *scorpène américaine.*

[12]) = *raie pêcheresse.*

[13]) Vergl. Fußbem. zu *saumon.*

[14]) *The small salmon, from about five to ten pounds. On account of its small size it is generally boiled whole.*

[15]) Wissenschaftlicher Name; = *deux-dents.*

[16]) Große Sandbank in der Nordsee (reich an Stockfischen).

[17]) *Ophidium (barbatum);* lebt im Mittelmeer und wird in der Nähe von Nizza in Mengen gefangen. Das Fleisch gilt als »Delikatesse«. — *Donzelle blacode,* eine Spielart an der Küste von Neu-Seeland. Das Fleisch sehr gesucht; am Kap der guten Hoffnung bezahlt man übermäßig hohe Preise dafür.

[18]) *Coryphaena hippurus;* 1 m langer Fisch, lebt in allen Weltmeeren des warmen und des gemäßigten Gürtels, im Atlantischen Ozean, im Mittel- und im Roten Meer, wird in großer Zahl bei Neapel, Sardinien und bei Malta gefangen. Laicht im Herbst an felsigen Küsten. Sein Fleisch ist sehr geschätzt.

[19]) Der Fisch mit Tafelpilz-Essenz, Weißwein und Gewürz in gut mit Butter ausgestrichener Pfanne gekocht. Die Sose mit Paradiesapfel-Sose und fein gehackter Pökel-Zunge gekocht und über den Fisch gegeben. Umlage: Gekochte Krebse.

Dorade à l'italienne.	Goldmakrele, italienisch[1]).	Bluefish in Italian style.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel*-sauce.
— *à la ravigote verte.*	— mit grüner Würzsose.	— with *ravigote* sauce.
— *à la sauce génoise.*	— mit Genueser Sose.	— with Genoese sauce.
— *à la d'Uxelles.*	— mit Uxelles-[2])Sose.	— with *Uxelles*-sauce.
— *à la vénitienne.*	— auf venetianische[3]) Art.	— in Venetian style.
— *au vinaigre.*	— mit Essig.	— with vinegar.
— *au vin blanc.*	— in Weißwein-Sose.	— in white-wine sauce.
Filets de dorade à la d'Uxelles.	Goldmakrelen-Schnitten mit Uxelles-[4])Sose.	— -fillets with Uxelles-sauce.
— *de dorade à la vénitienne.*	— -Schnitten mit venetianischer Sose.[5])	— -fillets with Venetian sauce.
Matelote de dorade.	— -Matrosen-[6])Gericht.	Matelote of bluefish.
‡ *Dorade de Bahama.*	Goldäugige Meerkarausche[7]).	Dorado of the Bahamas.
‡ *Doradon I.*	Junger Stutzkopf, Dorade[8]).	Dorado.
‡ *Doradon II.*	Gesprenkelter Stutzkopf[9]).	Spotted dorado (bluefish).
‡ *Doras.*	Nagelwels.	Doras.
‡ *Dorche, dorsch, mustec, petite morue*[10]).	Dorsch, Bergenfisch[11]).	Torsk, tusk.
— *à la béchamel.*	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— *au beurre fondu.*	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.
— *au beurre noir.*	— mit brauner Butter.	— with black butter.
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.[12])	— with cream-sauce.
— *à l'eau de sel.*	— in Salzwasser gekocht.	— boiled in salt water.
— *à l'espagnole.*	— mit spanischer Sose.	— with Spanish sauce.
— *à l'estouffade.*	— gedämpft.	— stewed.
— *étuvé aux oignons.*	— in Butter-Sose mit gehackten Zwiebeln.	— in butter-sauce with chopped onions.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *au four.*	— im Ofen gebacken.	— baked.
— *frit.*	— gebraten.	— fried.
— *grillé.*	— geröstet.	— grilled.
— *grillé à la maître d'hôtel.*	— geröstet, Haushofmeister-Sose.	— grilled, *maître d'hôtel*-sauce.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *à la hongroise.*	— auf ungarische[13]) Art.	— in Hungarian style.
— *à l'impériale.*	— auf kaiserliche[14]) Art.	— in imperial style.
— *au kari.*	— mit Kari-Sose.	— with curry-sauce.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel*-sauce.
— *aux petits pois.*	— mit jungen Erbsen.	— with green pease.
— *à la pluche.*	— mit Petersilie.	— with parsley.
— *à la provençale.*	— auf provençalische[15]) Art.	— in Provencial style.
— *recrépi, sauce aux huîtres.*	— gekerbt, Austern-Sose.	— crimped, oyster-sauce.
— *à la sauce aux câpres.*	— mit Kapern-Sose.	— with caper-sauce.
— *à la sauce aux crevettes.*	— mit Garneelen-Sose.	— with shrimp-sauce.
— *à la sauce aux écrevisses.*	— mit Krebssose.	— with crayfish-sauce.
— *à la sauce moutarde.*	— mit Senfsose.	— with mustard-sauce.
— *à la sauce aux oeufs.*	— mit Eier-Sose.	— with egg-sauce.
Croquettes de dorche.	— -Krusteln.	— -croquettes.
Tête de dorche aux huîtres.	— -Kopfstück mit Austern-Sose.	Head of torsk with oyster-sauce.

[1]) Der Fisch mit Tafelpilz-Essenz, Weißwein, gehackten Zwiebeln und Tafel-Pilzen gekocht. Umlage: Herzförmig ausgestochene, in Butter geröstete Brotkrusten.

[2]) *Nicolas de Blé, marquis d'Uxelles* (sprich »Üksähl«), Marschall von Frankreich, gest. 1730.

[3]) Der Fisch mit Tafel-Pilzen, Paradiesapfel-Scheiben, einer gehackten Zwiebel, spanischer Sose und Weißwein gekocht, mit geriebener Semmel bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt, im Ofen gebacken. Umlage: Gehackte Petersilie.

[4]) Der Fisch mit Sose begossen, mit geriebener Semmel bestreut, gebraten.

[5]) Wie *dorade à la vénitienne* (s. d.).

[6]) Mit Knoblauch, Zwiebeln, Muscheln, Anschoven-Brühe, rotem Pfeffer, Zitronensaft.

[7]) *Lutjanus chrysops.*

[8]) *Coryphaena hippurus;* = *dorade.*

[9]) *Coryphaena aurata.*

[10]) Nach Moquin-Taudous *Zoologie médicale* und nach dem *Dictionnaire de l'académie »le dorsch«*, nach Cuvier *le dorsch* oder *petite morue.*

[11]) *Gadus callarias;* eine kleine Spielart des Kabeljau *(gadus morrhua),* bewohnt das Atlantische Meer, auch die Ostsee, selten die Nordsee. Vergl. *petite morue,* sowie Fußbemerkung zu *morue fraîche.*

[12]) Der gekochte Fisch zerpflückt, in dicke Rahmsose getaucht, mit fein gehackter Petersilie bestrichen, mit Brotkrumen bestreut, braun gebacken.

[13]) Wie *sandat à la hongroise* (s. d.).

[14]) Wie *merlan à l'impériale* (s. d.).

[15]) Schnitten von kaltem Fisch mit Zwiebeln, Knoblauch, Öl, Pfeffer, Salz, Zitronen-Schale, Muskatnuß; gehacken, mit Zitronensaft beträufelt.

‡ *Dorée, faber, poule de mer, rode, saint-pierre, zée forgeron.*[1])	Sonnen-, Peters-, Christus-, Martinsfisch, Heringskönig, Petermännchen.	Doree, John dory, dory.
— *à la batelière.*	Sonnenfisch nach Schifferin-[2]) Art.	— in mariner's style.
— *à la béchamel.*	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— *au beurre fondu.*	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.
— *au bleu.*	— blau gesotten.	— boiled.
— *bouillie, sauce aux anchois.*	— gekocht, Anschoven-Sose.	— boiled, anchovy-sauce.
— *bouillie, sauce aux huîtres.*	— gekocht, Austern-Sose.	— boiled, oyster-sauce.
— *aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— with mushrooms.
— *à la crémière*[3]).	— auf Milchhändlerin-[4]) Art.	— in creamery style.
— *grillée à la maître d'hôtel.*	— geröstet, Haushofmeister-Sose.	— grilled, *maître d'hôtel*-sauce.
— *en matelote à la marinière.*	Matrosen-Gericht von Sonnenfisch[5]).	Matelote of doree with oyster-sauce.
— *à la normande.*	Sonnenfisch, normännisch[6]).	Doree in Norman style.
— *à la purée de crevettes.*	— mit Garneelenmus[7]).	— with *purée* of shrimps.
— *à la sauce hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *à la sauce aux moules.*	— mit Muschel-Sose.	— with mussel-sauce.
‡ *Doré-le-coq.*	Meerhahn[8]).	Vomer.
‡ *Dorman [dormant].*	Zitterrochen[9]).	Torpedo.
‡ *Dormilleuse*[10]).	Zitterrochen.	Torpedo.
‡ *Double-mouche.*	Zweigefleckter Salm[11]).	Spotted salmon.
‡ *Doules.*	Bourbon-Barsch[12]).	Bourbon-perch.
‡ *Doussin*[13]).	Seeigel.	Sea-urchin.
‡ *Dragon marin, dragon de mer.*	Drache(n), Drachenfisch[14]).	Dragon-fish.
‡ *Dryin.*	Tobiasfisch, Sandfisch, Sandaal, Smelt[15]).	Sand-eel, grig, grit, launce.
‡ *Dugong, halicore.*	Dugong, Dugung, Dujung, (ostindische) Meerkuh[16]).	Dugong, Indian sea-cow.
† *Écharde*[17]).	Stichling.	Banstickle.
‡ *Échène, échénéide*[18]).	Schiffshalter, Schildfisch.	Sucker, sucking-fish.
‡ *Éclefin, églefin.*	Schellfisch[19]).	Haddock.
‡ *Écriture*[20]).	Buchstabenbarsch.	Sea-perch.
‡ *Écrivain*[21]).	Sägebarsch.	Sea-perch.
‡ *Émigrant.*	Wanderfisch[22]).	Emigrant.
‡ *Empereur.*	Schwertfisch[23]).	Sword-fish.

---

[1]) *Zeus faber;* im Französischen auch *jean doré, jaune doré (?).* Der Name soll aus *jaune,* gelb, *doré,* golden, entstanden sein. Der Fisch gehört zur Familie der Makrelen, wird bis 1¼ m lang und bis 20 kg schwer. Er lebt im Atlantischen und Mittelmeer, kommt nicht selten an den englischen Küsten vor. Wird seines schmackhaften Fleisches halber schon seit dem Altertume geschätzt. Man findet ihn auf französischen und englischen Märkten ziemlich häufig. Von den Franzosen in Amerika wird er *la bête du bon Dieu* (Herrgotts-Esel) genannt.

[2]) Gekocht, dazu eine mit Anschoven-Brühe vermischte weiße Sose, kleine Zwiebeln und gekochte Tafel-Pilze.

[3]) Von *crème* abgeleitet, aber nicht *crèmière* geschrieben (vergl. *Suède,* Schweden, *Suédois,* der Schwede, usw.).

[4]) In Milch und Wasser gekocht; dazu eine Sose von Rahm, Butter und Zitronensaft.

[5]) Der Fisch gebacken und mit einer Austern-Sose zu Tisch gegeben.

[6]) Die Schnitten in Papier-Hülsen geröstet; Ragout von Krebsschwänzen, Muscheln, Tafel-Pilzen, Fischklößchen und der Fischmilch.

[7]) Der Fisch wird aufgeschnitten, gedämpft und in dem Garneelenmus serviert. Dazu eine Rahmsose mit Butter.

[8]) *Zeus vomer;* = *lune de mer.*

[9]) *Raja torpedo;* = *torpille.*

[10]) In der Sprache des (ungebildeten) Volkes; in der Schrift also nicht zulässig; = *torpille.*

[11]) *Salmo argentinus;* ein ungefähr 30 cm langer Fisch aus der Lachsfamilie, im Atlantischen Ozean an der argentinischen Küste. Sein Fleisch ist weiß, zart und wohlschmeckend. = *piabuque double-mouche.*

[12]) *Dules taeniurus;* ein barschartiger Fisch auf der Insel Bourbon.

[13]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *oursin comestible.*

[14]) *Trachinus (draco);* = *vive.*

[15]) *Ammodytes tobianus;* Fisch mit aalförmigem Körper, an den Küsten der Nordsee und des Atlantischen Ozeans, mit vorzüglichem Fleisch. Vergl. *lançon.*

[16]) Die Namen Dugong usw. sind malaiischen Ursprungs; *halicore dugong;* auch Seekuh und Seejungfer genannt, bis 5 m lang, bewohnt das Indische Meer, auch noch das Rote Meer, lebt besonders in der Nähe der Küsten. Das Fleisch des Tieres ist zart, doch unangenehm süßlich; das Fett ist sehr geschätzt.

[17]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *épinoche.*

[18]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *sucet.*

[19]) *Gadus aeglefinus;* = *aigrefin.*

[20]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *écrivain.*

[21]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *écriture, perche de mer.*

[22]) *Salmo migratorius;* im Baikalsee (südl. Sibirien). Die Eier (der Rogen) des Fisches werden gern gegessen, auch viel zur Bereitung von Kaviar verwendet. Man kann den Fisch auf alle Arten bereiten, welche für Lachs (vergl. *saumon)* angegeben sind.

[23]) *Xiphias gladius;* = *espadon II.*

‡ *Empereur du Japon.*	Kaiserfisch[1].	Emperor-chaetodon.
† *Encuirassé.*	Chinesischer Panzerfisch[2].	Chinese trunk-fish.
‡ *Épée(-)de(-)mer.*	Schwertfisch[3].	Sword-fish.
* *Éperlan*[4].	Stint, Spierling, Alander[5].	Smelt.
Éperlans à l'anglaise.	Stinte mit Anschoven-Sose.	Smelts with anchovy-sauce.
— *au beurre noir.*	— mit brauner Butter.	— with black butter.
— *au bleu.*	— blau gesotten.	— boiled.
— *à la broche, sauce béarnaise.*	— am Spieß gebraten, Bearner Sose.	— broiled, Bearnese sauce.
— *à la brochette.*	— an Spießchen[6].	— on skewers.
— *à la crème aigre.*	— mit saurer Sahne.	— with sour cream.
— *à la Dugléré (Dugleret).*	— nach Dugléré[7].	—, Dugléré style.
— *à l'eau de sel.*	— in Salzwasser gekocht.	— boiled in salt(ed) water.
— *à l'étouffade.*	— gedämpft.	— stewed.
— *farcis.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *aux fines herbes au gratin.*	— mit feinen Kräutern braun gebacken.	— seasoned with dried herbs, baked brown.
— *frits.*	— gebraten.	— fried.
— *frits, sauce ta(r)tare.*	— gebraten, kalte Senfsose.	— fried, cold mustard-sauce.
— *au gratin.*	— verkrustet[8].	— crusted.
— *à la hollandaise.*	— auf holländische[9] Art.	— in Dutch style.
— *à la juive.*	— auf jüdische[10] Art.	— in Jewish style.
— *marinés.*	— gebeizt.	— pickled.
— *en matelote normande.*	Normännisches Matrosen-Gericht[11] von Stinten.	Norman matelote of smelts.
— *à la normande.*	Stinte, normännisch[12].	Smelts in Norman style.
— *en ragoût.*	Ragout von Stinten.[13]	Ragout of smelts.
— *au raifort.*	Stinte mit Meerrettich[14].	Smelts with horseradish.
— *à la toulousaine.*	— nach Toulouser[15] Art.	— in Toulouse style.
— *au vin.*	— in Wein.	— in wine.
Blinis *aux éperlans.*	Plinsen mit Stinten.	*Blinis* with smelts.
Buisson d'éperlans.	Busch[16] von Stinten.	Bush[17] of smelts.
Marinade de petits éperlans au vin.	Kleine Stinte in Weinbeize.[18]	Wine-marinade of smelts.
‡ *Éperonné.*	Spornbrassen[19].	Scomber calcar.
♀ *Épinoche, écharde.*	Stichling[20].	Banstickle, stickle-back.
⚕ *Ériox.*	Grauer Lachs[21].	Eriox.
*† *Érythrophthalme*[22].	Rotauge, Plötze.	Red-eye, rud(d).

[1]) *Chaetodon imperator;* in prachtvollen Farben glänzender Seefisch mit fettem, aber schmackhaftem Fleisch. Die Japaner ziehen diesen Fisch jedem anderen vor.

[2]) *Tcho-kia-yu;* ein Fisch mit weißem, im Geschmack dem Kalbfleisch nahe kommendem Fleisch, welches von den Chinesen hoch geschätzt wird.

[3]) *Xiphias gladius; = espadon.*

[4]) *C'est-à-dire »perle«, parce que les écailles de ce poisson brillent comme elle.*

[5]) *Osmerus eperlanus;* bis 20 cm lang, lebt in der Nord- und Ostsee, auch in Haffen und größeren Süßwasser-Seen Norddeutschlands, geht im Frühjahr weit in die Flüsse hinauf. Das Fleisch verbreitet einen veilchenartigen Geruch, verliert denselben aber schon nach einigen Stunden und riecht dann unangenehm, es ist zart und sehr wohlschmeckend. Vergl. S. 240, Fußbem. 4.

[6]) Mit Mehl bestreut, an ein Spießchen abwechselnd Kopf zu Schwanz gesteckt, in heißem Fett gebraten, an Spießen serviert, falls diese von Silber sind; wenn nicht, werden die Fische abgestreift und auf heißem Geschirr angerichtet.

[7]) Gefüllt und gebraten; Paradiesapfel-Sose.

[8]) In Butter getaucht, mit Brotkrumen bestreut, mit Wein und ausgelassener Butter beträufelt; braun gebacken.

[9]) Mit einer holländischen Sose, die mit etwas Senf vermischt ist.

[10]) In Eigelb getaucht, mit Brotkrumen bestreut, in Öl gebacken; keine Sose.

[11]) Mit einer Umlage von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Krebsen und Muscheln.

[12]) Zubereitung wie *brochet à la normande* (s. d.).

[13]) Die Stinte gedämpft in weißer Brühe mit Kräutern und Wein.

[14]) Die Fische in scharfem Salzwasser gekocht, mit geriebenem Meerrettich, der mit geriebenem Apfel, Essig, Salz und etwas Zucker angemacht ist, zu Tisch gegeben.

[15]) Die Fische mit Weißwein und Tafelpilz-Essenz gedämpft, angerichtet. Die Sose mit Tafel-Pilzen, Trüffel-Scheiben, Fischklößchen und deutscher Sose vermischt, mit Butter gebunden und über die Fische gegossen. Umlage: Herzförmig ausgestochene, in Butter geröstete Brotkrusten.

[16]) Die gebratenen Fische, jeder mit dem Schwanz im Maul, pyramidenförmig angerichtet, mit gebackener Petersilie umlegt.

[17]) *Or pyramid, »pyramid-shape«.*

[18]) Zubereitung wie *marinade de petites truites au vin* (s. d.).

[19]) Vergl. *liche-éperon.*

[20]) *Gasterosteus aculeatus;* bis 8 cm lang, lebt in allen Flüssen Südeuropas, ein wertloser Fisch, der aber den Fluß Tiber entlang von den Italienern gegessen wird.

[21]) *Salmo eriox;* zur Gattung der Lachse gehörig, mit sehr zartem Fleisch. Vergl. hierzu S. 248, Fußbemerkung 4.

[22]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *rosse.*

‡ *Espadon I.*	Sägehai[1]).	Saw-fish.
‡ *Espadon II.*	Schwertfisch[2]).	Sword-fish, xiphias.
‡ — *bouilli, sauce aux crevettes.*	— gekocht, Garneelen-Sose.	— -fish boiled, shrimp-sauce.
— *bouilli, sauce aux moules.*	— gekocht, Muschel-Sose.	— -fish boiled, mussel-sauce.
— *aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— -fish with mushrooms.
— *à l'eau de sel.*	— in Salzwasser gekocht.	— -fish boiled in salt water.
— *aux fines herbes.*	— mit feiner Kräuter-Sose.	— -fish with fine herb-sauce.
— *à la génoise.*	— auf Genueser[3]) Art.	— -fish in Genoese style.
— *à la hollandaise.*	— auf holländische[4]) Art.	— -fish in Dutch style.
— *à l'indienne.*	— mit Kari-Sose.	— -fish with curry-sauce.
— *au persil.*	— mit Petersilie.	— -fish with parsley.
— *piqué aux truffes.*	— mit Trüffeln gespickt.	— -fish larded with truffles.
— *à la vénitienne.*	— mit venetianischer Sose.	— -fish with Venetian sauce.
‡ *Espadon denté.*	Sägehai[5]).	Saw-fish.
‡ *Esprot*[6]).	Breitling, Sprotte[7]).	Sprat.
‡ *Esterlet.*	Sterlet[8]).	Sterlet.
‡ *Esturgeon.*	Stör[9]).	Sturgeon.
— *à l'anglaise.*	— mit Hummer- und Butter-Sose.	— with lobster- and butter-sauce.
— *à la Beauharnais.*	— nach Beauharnais[10]).	—, Beauharnais style.
— *au beurre noir.*	— mit brauner Butter.	— with black butter.
— *à la bourguignotte.*	— gebraten, braune Burgunder-Sose.	Baked cut of sturgeon, *bourguignotte*-[11])sauce.
— *braisé.*	— geschmort.[12])	Sturgeon braised.
— *à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— broiled.
— *à la cardinal.*	— nach Kardinals-[13])Art.	—, cardinal's style.
— *aux champignons.*	— mit Tafelpilz-Sose.	— with mushroom-sauce.
— *à la chinoise.*	— auf chinesische[14]) Art.	— in Chinese style.
— *au court-bouillon.*	— in kurzer Brühe.	— (whole) in fish-liquor.
— *à la crème aigre.*	— mit sauerer Sahne.	— with sour cream.
— *à l'eau de sel.*	— in Salzwasser gekocht.	— boiled in salt(ed) water.
— *à l'esthonienne.*	— auf esthnische[15]) Art.	— in Esthonian style.
— *à l'étouffade.*	— gedämpft.	— stewed.
— *étuvé, garni de filets de sole.*	— gedämpft mit Seezungen-Schnitten.	— stewed with sole-fillets.
— *farci et glacé au four.*	— gefüllt und überglänzt.	— stuffed and glazed.
— *à la florentine.*	— mit Florentiner Sose.[16])	— in Florentine style.
— *au four.*	— im Ofen gebacken.[17])	— baked.
— *en fricandeau.*	— gespickt und gedämpft.[18])	Fricandeau of sturgeon.
— *en fricandeau aux olives.*	— gespickt und geschmort mit Oliven.	— of sturgeon with olives.
— *frit.*	— gebraten.	Sturgeon fried.

[1]) *Squalus pristis; = espadon denté.*
[2]) *Xiphias gladius;* bis 6 m lang, im Mittelmeer und im Atlantischen Ozean. Das Fleisch der Jungen ist sehr geschätzt; = *épée(-)de(-)mer, poisson-empereur, tronchon, xiphias.*
[3]) Der Fisch in Rotwein gekocht. Umlage: Tafel-Pilze, Krebsschwänze und Trüffeln.
[4]) Der Fisch in stark gesalzenem Wasser gar gemacht. Umlage: Petersilie und Kartoffeln; holländische Sose.
[5]) *Pristis (squalus pristis); = scie.* Vergl. *pristigastre.*
[6]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes.
[7]) *Clupea sprottus;* Fisch aus der Gattung der Heringe, nur bis gegen 10 cm lang, massenhaft in der Nord- und Ostsee; wird gesalzen und geräuchert gegessen; besonders geschätzt sind die Kieler Sprotten. Vergl. *mélet* und *sardine fumée.*
[8]) *Acipenser ruthenus; = sterlet.*
[9]) Vergl. S. 240, Fußbemerkung 7.
[10]) Der Fisch am Spieße gebraten. Umlage: In Madeira gekochte Trüffeln, Krebsschwänze und Weißfisch-Klößchen mit Anschoven-Butter; nebenbei eine Madeira-Sose. Vergl. hierzu S. 198, Fußbemerkung 7.
[11]) *Brown; burgundy wine, espagnole, onions, mushrooms, and truffles.*
[12]) Gespickt und in Wein mit Kräutern, Zwiebeln und Schinken über glühenden Kohlen gedämpft.
[13]) Der Fisch mit Nelken, einer Zwiebel, Kräutern und Weißwein gekocht, Hummer-Sose. Umlage: Garneelen und Petersilie.
[14]) Mit einem Ragout von Austern, Tafel-Pilzen, Muscheln und Krabben in Kari-Sose. Das Ragout eingefaßt mit Reiskrusteln, die in der Sose mit Anschoven-Butter und etwas Piment gekocht wurden.
[15]) *Assétrine po esthliandski.* Der Fisch mit einer Petersilien-Wurzel, Sellerie, saueren Gurken, einer mit Gewürz-Nelken besteckten Zwiebel in Fischbrühe und Weißwein gekocht, in schmale Streifen geschnitten, mit in Butter gerösteten Semmel-Krumen, gehackten Tafel-Pilzen, Petersilie und spanischer Sose »garniert«, mit Butter beträufelt, mit Parmesan-Käse bestreut, im Ofen schön goldgelb gebacken.
[16]) Zubereitung wie *à la Romulus* (s. d.).
[17]) Nebenbei eine Sardellen-Sose.
[18]) Der Fisch in Stücke geschnitten, gespickt, mit Speck und Tafel-Pilzen gedämpft, überglänzt.

Esturgeon au gratin.	Stör überkrustet.	Sturgeon breaded and bro-
— *à la grecque.*	— auf griechische[1]) Art.	— in Greek style. [wned.
— *grillé en gras.*	— geröstet.	— grilled.
— *grillé, sauce piquante.*	— geröstet, pikante Sose.	— grilled, piquant sauce.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose	— with Dutch sauce.
— *à l'impériale.*	— auf kaiserliche[2]) Art.	— in imperial style.
— *à l'indienne.*	— auf indische[3]) Art.	— in Indian style.
— *à l'italienne.*	— auf italienische[4]) Art.	— in Italian style.
— *à la maréchal.*	— nach Marschalls-[5])Art.	—, marshal's style.
— *à la marinade.*	— gebeizt, Rheinwein-Sose.	— pickled, rhinewine-
— *à la marinière.*	— mit Seemanns-[6])Ragout.	— in sea-fashion. [sauce.
— *à la milanaise.*	— gebeizt, Mailänder Sose.	— pickled, Milanese style.
— *à la Napoléon I.*	— nach Napoleon I.[7]).	—, Napoleon I. style.
— *à la napolitaine.*	— auf neapolitanische[8]) Art.	— in Neapolitan style.
— *en noix de veau.*	— gespickt als Kalbsnuß.	— larded as cushion of
— *à l'oseille.*	— mit Sauerampfer-Sose.	— with sorrel-sauce.[veal.
— *à la Périgord.*	— mit Trüffeln.	— with truffles.
— *aux petits pois.*	— mit grünen Erbsen.	— with green pease.
— *à la piémontaise.*	— mit piemontischer Sose.[9])	— in Piedmontese style.
— *à la portugaise.*	— m. portugiesischer Sose.[10])	— with Portuguese sauce.
— *à la provençale.*	— auf provençalische[11]) Art.	— in Provencial style.
— *au raifort.*	— mit Meerrettich.	— with horseradish.
— *à la reine.*	— nach Königin-[12])Art.	— in queen's style.
— *à la romaine.*	— auf römische[13]) Art.	— in Roman style.
— *à la Romulus.*	— nach Romulus[14]).	—, Romulus style.
— *rôti à l'espagnole.*	— gebraten, spanische Sose.	— roasted, Spanish sauce.
— *rôti, sauce aux anchois.*	— gebraten, Anschoven-Sose.	— roasted, anchovy-sauce.
— *à la royale.*	— nach königlicher[15]) Art.	— in royal style.
— *à la russe.*	— auf russische[16]) Art.	— in Russian style.
— *à la sauce matelote.*	— mit Matrosen-Sose.	— with matelote sauce.
— *à la sicilienne.*	— mit sizilianischer Sose.[17])	— in Sicilian style.
— *à la vénitienne.*	— mit Aalragout in Rot-	— with eel-ragout in red
— *au vin de Champagne.*	— in Champagner. [wein.	— in champagne. [wine.
Aspic d'esturgeon à la russe.	Sülze von Stör auf russische[18]) Art.	Aspic of sturgeon in Russian style.

1) In Weißwein mit Speckscheiben und Wurzelwerk gekocht. Umlage: Ragout von in Butter geschwungenen Seezungen-Schnitten, Trüffeln und Karpfenmilch in Champagner.

2) Stör iu Rheinwein und Madeira gekocht, mit Krebsen, Karpfen-Milchnern in sauerer Öl- oder grüner Würzsose.

3) Umlegt mit Barben-Schnitten, Aalklößchen nnd Tafel-Pilzen; Kari-Sose.

4) Mit einem Ragout von Tafel-Pilzen und Karpfen-Milchnern; italienische Sose.

5) Der Fisch in Sauterner mit Wurzelwerk gekocht, dann in einen Schlagteig von Butter, Eigelben, geriebenem Brot und Parmesan-Käse getaucht, im Ofen gebacken. Eine mit der Störbrühe verkochte italienische Sose nebenbei.

6) Von Aal und Seeznnge.

7) Kaiser der Franzosen und König von Italien, geb. 15. Aug. 1769 zu Ajaccio, gest. 5. Mai 1821 auf der Insel St. Helena. Der Stör in Champagner gekocht, umlegt mit Weißfisch-Klößchen, Tafel-Pilzen, Karpfen-Zungen in Krebsbutter und Seezungen-Schuitten mit Trüffeln.

8) Wie *à la Romulus* gekocht; mit einer dick eingekochten, mit Butter aufgezogenen *sauce à la napolitaine* überglänzt; Rest der Sose nebenbei. Umlage: Kapern und Trüffeln.

9) Wie *à la Romulus* gekocht.

10) Wie *à la Romulus* gekocht.

11) Der Fisch mit Schinken-Streifen bedeckt, mit Kräutern, Butter, Knoblauch und Fischbrühe gedämpft. Die Sose dnrchgestrichen.

12) Kleine Störschnittchen mit Trüffel- nnd Schinken-Fäden gespickt, in gewürzter Brühe halb gekocht, mit Kräuteru in Ölpapier gelegt, in demselben gebraten, ohne das Papier serviert.

13) In Rheinwein mit Madeira gekocht, überglänzt. Umlage: Große Trüffeln, kleine Stinte und kleine mit Blumen besteckte Zierspießchen. Nebenbei eine Mayonnaisen-Sose *à la gelée* nnd eine *sauce à la romaine*, beide gleich kalt.

14) Roms sagenhafter Gründer und erster König (753—716 v. Chr.). Von Zwiebeln, Möhren, Knoblauch, Petersilie, Lorbeer-Blättern, Gewürz, Öl und *consommé* bereitet man eine Fischbrühe, streicht sie durch, gibt eine Flasche Champagner hinein und kocht darin den Fisch langsam gar. Die Sose kocht man dick ein und überglänzt damit den Fisch; Rest der Sose nebenbei.

15) Mit Fischfüllsel bedeckt, verziert mit Hummern, Trüffel-Fäden und Scheiben von Pökel-Zunge; durchgestrichene Wildbret-Sose.

16) Der vorher gebeizte Fisch mit Zwiebeln und Kräutern in kochendes Wasser gelegt nud gar gemacht, in Mehl umgekehrt, mit zerlassener Butter bestrichen, braun gebacken. Sose von Anschoven, Weißwein, einer Zwiebel, Zitronen-Schale; durchgestrichen, mit Mehl und Butter, sowie etwas Rahm gebunden.

17) Wie *à la Romulus* gekocht.

18) Russisch *kholodnai s'assetrine po russki.* Der Fisch mit Petersilie, Sellerie, saueren Gurken, eiuem Stück Butter, Fischbrühe und Weißwein gekocht. Die Brühe durchgestrichen, mit der Brühe von separat gekochten Kaulbarschen (Jorschies), Barsch-, Stör- und Hechtschnitten vermischt, mit frischem Kaviar, Eiweiß und Sauterner geklärt. Der Fisch in schmale Streifen geschnitten, auf länglich runder Schüssel angerichtet, auf Eis gestellt; die klare Gallerte darüber gegossen, sodaß die Form voll wird; ausgestürzt; Meerrettich mit Essig und Öl nebenbei.

Blanquette d'esturgeon.	Weißes Störgericht.	Blanquette of sturgeon.
— d'esturgeon à la paysanne.	— Bauern-[1])Störgericht.	— of sturgeon in country style.
— d'esturgeon aux petits pois.	— Störgericht mit jungen Erbsen.	— of sturgeon with green pease.
Côtelettes d'esturgeon en belle vue.	Störschnitzel in Gallerte.	Sturgeon-cutlets in jelly.
— d'esturgeon aux croûtons.	— mit gerösteten Brotkrusten.	— -cutlets with fried bread-crusts.
— d'esturgeon aux fines herbes.	— mit feiner Kräuter-Sose.	— -cutlets with fine herb-sauce.
— d'esturgeon en papillotes.	— in Papier-Hülsen.	— -cutlets in paper.
Croquettes d'esturgeon.	Störkrusteln.	Croquettes of sturgeon.
Darne d'esturgeon à la broche, sauce matelote.	Stör-Mittelstück am Spieß gebraten, Matrosen-Sose.	Thick slice of sturgeon broiled, matelote sauce.
— d'esturgeon à la Condé.	— -Mittelstück nach Condé[2]).	— slice of sturgeon, Condé style.
— d'esturgeon aux fines herbes en papillotes.	— -Mittelstück mit feinen Kräutern in Papier.	— slice of sturgeon with fine herbs in paper.
— d'esturgeon aux foies de lottes et aux écrevisses.	— -Mittelstück m. Aalraupen-Lebern und Krebsen.	— slice of sturgeon w. eel-pout-livers and crayfish.
— d'esturgeon au four.	— -Mittelstück gebacken.	— slice of sturgeon baked.
— d'esturgeon à l'italienne.	— -Mittelstück auf italienische[3]) Art.	— slice of sturgeon, Italian style.
— d'esturgeon à la maréchal.	— -Mittelstück nach Marschalls-[4])Art.	— slice of sturgeon, marshal's style.
— d'esturgeon à la moderne.	— -Mittelstück auf moderne[5]) Art.	— slice of sturgeon in modern style.
— d'esturgeon à la provençale.	— -Mittelstück mit Zwiebelmus.	— slice of sturgeon with mashed onions.
— d'esturgeon à la régence.	— -Mittelstück nach Regentschafts-[6])Art.	— slice of sturgeon, regency style.
— d'esturgeon à la Rigny.	Rigny-[7])Stör-Mittelstück.	— slice of sturgeon, Rigny style.
— d'esturgeon à la St.-Cloud.	Stör-Mittelstück mit Trüffeln gespickt.[8])	— slice of sturgeon larded with truffles.
— d'esturgeon à la sauce aux huîtres.	— -Mittelstück mit Austern-Sose.	— slice of sturgeon with oyster-sauce.
— d'esturgeon à la Valentino.	— -Mittelstück nach Valentino[9]).	— slice of sturgeon, Valentino style.
Émincé d'esturgeon aux fines herbes en caisses.	— geblättert, mit feinen Kräutern in Kästchen.	Mince of sturgeon with fine herbs in cases.
Escalopes d'esturgeon en papillotes.	Störschnittchen in Papier-Hülsen.	Scollops of sturgeon in paper.
— d'esturgeon aux truffes.	— mit Trüffeln.	— of sturgeon w. truffles.
Filets d'esturgeon à la Trouville.	Trouville-[10])Störschnitten.	Sturgeon-fillets in Trouville style.
Fricandeau d'esturgeon.	Störstück gespickt und geschmort.	Fricandeau of sturgeon.
Pâté d'esturgeon.	Stör-Pastete.	Sturgeon-pie.
Quenelles d'esturgeon.	— -Klößchen.	— -dumplings[11]).
— d'esturgeon à la Périgueux.	— -Klößchen mit Trüffel-Ragout.	— -dumplings with truffles.

[1]) Mit gehackter Petersilie und Zitronensaft.

[2]) Der gebeizte und gespickte Fisch wird mit Gemüsen, Schinken-Würfeln und Madeira in kräftiger Brühe gedämpft, dann überglänzt, mit Fischklößchen und Tafel-Pilzen umlegt; nebenbei eine Madeira-Sose.

[3]) Mit Zitronensaft gebeizt, mit Gemüsen und Weißwein gedämpft, überglänzt, mit kleinen Fischklößchen, gefüllten Oliven, Zwiebeln, rund ausgestochenen Pfeffer-Gurken, Artischocken-Böden, Krebsschwänzen und Hummer-Schnittchen umlegt. Nebenbei eine italienische Sose.

[4]) Mit Trüffel- und Tafelpilzmus überkrustet; Krabben und Tafel-Pilze als Umlage.

[5]) Das gekochte Fischstück mit Kräuter-Butter bedeckt; zweifarbiger Gallertrand und Spießchen, die mit Krebsschwänzen und Trüffeln besteckt sind.

[6]) Das Fischstück gefüllt, mit *court-bouillon* und Weißwein gar gemacht, mit Krebsbutter überglänzt. Umlage: Klößchen, Krebsschwänze, gekochte Trüffeln und Tafel-Pilze; nebenbei *sauce régence.*

[7]) Verschiedene Gemeinden dieses Namens in Frankreich. Der Fisch mit Weißfisch-Füllsel gefüllt, mit Trüffeln und Sardellen gespickt, umlegt mit Trüffeln und Tafel-Pilzen.

[8]) Der Fisch in Weißwein gekocht.

[9]) Das Stück gebeizt, mit Speckscheiben gespickt, mit Speck, Schinken und Gemüsen in Madeira gar gemacht. Umlage: Eiförmige Fischklößchen, mit je einer Trüffel besteckt.

[10]) Die Schnitten gebeizt, mit Trüffeln und Karpfenmilch umlegt.

[11]) *Or sturgeon-forcemeat balls.*

Tronçon d'esturgeon à l'anglaise.	Störstück auf englische[1]) Art.	Steak of sturgeon in English style.
— d'esturgeon, beurre Montpellier.	— mit Kräuter-Butter.	— of sturgeon with green butter.
— d'esturgeon à la broche.	— am Spieß gebraten.	— of sturgeon broiled.
— d'esturgeon glacé au madère.	— überglänzt, Madeira-Soße.[2])	— of sturgeon glazed, madeira-sauce.
— d'esturgeon à la matelote.	Matrosen-[3]) Gericht von Störstück.	Matelote of sturgeon-steak.
— d'esturgeon à la Matignon.	Matignon-[4])Störstück.	Steak of sturgeon, Matignon style.
— d'esturgeon à la romaine.	Störstück auf römische[5]) Art.	— of sturgeon in Roman style.
— d'esturgeon rôti, sauce tortue.	— gebraten, Schildkröten-Soße.	— of sturgeon roasted, turtle-sauce.
Petit esturgeon à l'italienne.	Kleiner Stör auf italienische[6]) Art.	Small sturgeon in Italian style.
— esturgeon à la régence.	— Stör nach Regentschafts-[7])Art.	— sturgeon in regency style.
‡ *Exocet.*	Flederfisch, Fliegender Fisch[8]).	Flying fish.
‡ *Faber.*	Schmied, Sonnenfisch[9]).	Doree.
‡ *Faisan de mer.*	Steinbutt[10]).	Turbot.
‡ *Faitan.*	Heilbutt[11]).	Halibut.
‡ *Fanfre*[12]).	Lotsenfisch.	Pilot-fish.
‡ *Feinte*[13]).	Vinte, Finte.	Finta.
‡ *Ferra.*	Ferra[14]).	Ferra.
— au bleu, sauce aux câpres.	— blau gesotten, Kapern-Soße.	— boiled, caper-sauce.
— au bleu, sauce aux crevettes.	— blau gesotten, Garneelen-Soße.	— boiled, shrimp-sauce.
— à la Colbert.	— gebacken, Colbert-Soße.	— baked, Colbert-sauce.
— frite.	— gebraten.	— fried.
— à la genevoise.	— mit Genfer Soße.	— with Genevan sauce.
— au gratin.	— überkrustet.	— crusted.
— grillée, sauce aux tomates.	— geröstet, Paradiesapfel-Soße.	— grilled, tomato-sauce.
— à la hollandaise.	— mit holländischer Soße.	— w. Dutch sauce.
— à la maître d'hôtel.	— mit Haushofmeister-Soße.	— with *maître d'hôtel*-sauce.
— à la meunière.	— nach Müllerin-[15])Art.	— fried, parsley-sauce.
— à la St.-Charles.	— gebacken, Hummer-Soße.	— baked, lobster-sauce.
— au vin blanc et aux fines herbes.	— mit feinen Kräutern in Weißwein.	— with fine herbs in white wine.
Filets de ferra à la béchamel.	— -Schnitten mit Rahmsoße.	— -fillets with cream-sauce.
— de ferra à la Conti.	— -Schnitten nach Conti[16]).	— -fillets with truffles.
— de ferra aux fines herbes.	— -Schnitten mit feiner Kräuter-Soße.	— -fillets with fine herb-sauce.
— de ferra à la Joinville.	— -Schnitten nach Joinville[17]).	— -fillets, Joinville style.
— de ferra à la maréchal.	— -Schnitten, italien. Soße.	— -fillets, Italian sauce.

[1]) Der Fisch in Salzwasser gekocht, mit Kartoffeln und Petersilie umlegt; Kapern-Sose.

[2]) Der Fisch mit Trüffeln, Speck, Anschoven gespickt, mit Speckscheiben und Kräutern in Weißwein gekocht, mit Krebsschwänzen und Muscheln umlegt.

[3]) Der gebeizte, dann gespickte und am Spieß gebratene Fisch wird mit kleinen Zwiebeln, Krebsschwänzen, Fischklößchen und gekochten Tafel-Pilzen umlegt.

[4]) Hauptort des gleichnamigen Canton, im franz. Dép. Côtes-du-Nord, am Kanal. Mit Trüffeln gebeizter Fisch, in Ölpapier gehüllt und mit Speckscheiben am Spieße gebraten. Umlage: Fischklößchen und Oliven; Schildkröten-Sose.

[5]) In Weißwein und Wasser mit Kräutern gekocht. Wenn erkaltet, in Weißwein, Butter und Brühe langsam gekocht, überglänzt. Umlage: Trüffeln und Stinte. Vergl. *esturgeon à la Romulus.*

[6]) Mit Speck bedeckt, in Weißwein gedämpft. Die Mitte des Fisches wird mit *farce* bestrichen, mit Dragun-Blättern und Gurken-Scheiben verziert. Vorder- und Hinterteil werden mit Krebsbutter bestrichen und mit Tafel-Pilzen, Trüffeln und ganzen Krebsen verziert.

[7]) Mit Schinken-Scheiben, Speck, Wurzeln, Zwiebeln, Petersilie, Gewürz in weißer Brühe und Rheinwein gekocht, überglänzt, auf dem Bauche liegend auf einem Brotsockel angerichtet, mit zwei Trüffel-Spießchen befestigt. Umlage: Seezungen-Schnittchen, Fischklößchen, in Madeira gekochte Trüffeln und Krebse.

[8]) *Exocoetus;* in allen Meeren der gemäßigten Zone. Fleisch ist wohlschmeckend, aber sehr fett. = *muge volant, poisson volant.*

[9]) *Zeus faber;* = *dorée.*

[10]) *Rhombus maximus;* = *turbot.*

[11]) *Hippoglossus vulgaris;* = *flétan.*

[12]) Provinzial-Ausdruck im Süden Frankreichs; = *pilote de requin.*

[13]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *pucelle.*

[14]) Ein forellenartiger Fisch des Genfer Sees; Fleisch zart und wohlschmeckend.

[15]) Der Fisch in Mehl gerollt, in Butter goldgelb gebraten, mit Zitronensaft beträufelt. Die Sose mit Petersilie vermischt.

[16]) Mit einem Trüffel-Ragout.

[17]) Gefüllte Ferra-Schnitten, umlegt mit Trüffeln, Krebsen und Fischklößchen.

Filets de ferra à la d'Orly.	Ferra-Schnitten in Schlagteig gebacken.	Ferra-fillets fried in batter.
— de ferra en poupiettes.	— -Röllchen.	— -olives[1].
Attereaux de filets de ferra à la diable.	— -Schnitten auf Silber-Spießchen, Teufels-Sose.	— -fillets on silver-skewers, devilled sauce.
Quenelles de ferra.	— -Klößchen.	— -balls.
‡ *Fiatole.*	Deckfisch, Pampel[2].	Fiatola.
— à la béchamel.	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— au bleu.	— blau gesotten.	— boiled.
— bouillie, sauce aux huîtres.	— gekocht, Austern-Sose.	— boiled, oyster-sauce.
— aux champignons.	— mit Tafel-Pilzen.	— with mushrooms.
— au court-bouillon.	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— à la hollandaise.	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— à la sauce genevoise.	— mit Genfer Sose.	— with Genevan sauce.
Finnan-haddock (-haddie).	Findon-[3])Stockfisch.	Finnan-haddock.
— -haddock *au bleu.*	— -Stockfisch blau gesotten.	— -haddock boiled[4].
— -haddock *à la broche.*	— -Stockfisch am Spieß gebraten.	— -haddock broiled.
— -haddock *au four.*	— -Stockfisch im Ofen gebacken.	— -haddock baked[5].
— -haddock *sur le gril.*	— -Stockfisch auf dem Rost gebraten.	— -haddock grilled.
‡ *Flèche.*	Spinnenfisch[6].	Sea-lyre.
‡ *Flèche de mer*[7].	Delphin.	Dolphin.
‡ *Flet, flèteau, flez, turbot bouclé.*	Flunder, Teerbutt[8].	Flounder, fluke.
— aux champignons.	— mit Tafel-Pilzen.	— with mushrooms.
— à la crème.	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— à l'eau de sel.	— in Salzwasser gekocht.	— boiled in salt(ed) water.
— à l'estouffade.	— gedämpft.	— stewed.
— en fricassée.	Weißes Schnittfleisch von Flunder.	— fricasseed.
— frit.	Flunder gebraten.	— fried.
— fumé.	— geräuchert.	— smoked.
— au gratin.	— braun gebacken.	— crisp baked.
— à la hollandaise.	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— à la Jules Janin.	— nach Jules Janin[9].	— in Jules Janin style.
— en matelote normande.	Normännisches[10] Matrosen-Gericht von Flunder.	Norman matelote of flounder.
— à la Soubise.	Flunder mit weißer Zwiebel-Sose.	Flounder with white onion-sauce.
— à la Villeroi.	— nach Villeroi[11].	—, Villeroi style.
— au vin blanc.	— in Weißwein.	— in white wine.
Filets de flet au beurre de Montpellier.	— -Schnitten mit Kräuter-Butter.	Fillets of flounder with green butter.
— de flet aux concombres.	— -Schnitten mit Gurken.	— of flounder with cucumbers.
— de flet à la dieppoise.	— -Schnitten mit Austern und Tafel-Pilzen.	— of flounder with oysters and mushrooms.
— de flet farcis.	— -Schnitten gefüllt.	— of flounder stuffed.
— de flet aux fines herbes.	— -Schnitten mit feinen Kräutern.	— of flounder with fine herbs.
— de flet aux huîtres.	— -Schnitten mit Austern.	— of flounder with oysters.

[1]) *Poupiettes = thin slices of meat stuffed, rolled up and cooked. The same which the English call »meat-olives«.*

[2]) *Stromateus fiatola;* im Mittelmeer lebender Fisch. Sein Fleisch ist schmackhaft und leicht verdaulich.

[3]) *Fin 'on, Finnan* und *Findon-haddock; Findon,* Fischerdorf an der Küste von Kincardineshire (Schottland), unweit von Aberdeen, in ganz England wegen seiner geräucherten Stockfische bekannt. *Finnan-haddock* ist einer der häufigsten Straßen-Rufe in London.

[4]) *Boiled a short time in a shallow pan; buttered when done.*

[5]) *Baked in a little milk and butter.*

[6]) Fisch mit weißem, wohlschmeckendem Fleisch, in der Loire bei Amboise, sowie an der Küste von Nizza.

[7]) = *dauphin.*

[8]) *Platessa flesus;* auch Flünder genannt, an den Küsten von Frankreich bis Irland, in der Ostsee, sowie in allen größeren Flüssen Deutschlands. Das recht schmackhafte Fleisch wird in großen Mengen geräuchert.

[9]) Sprich »Schanäng«; franz. Kritiker und Roman-Schriftsteller, geb. 16. Febr. 1804 zu St.-Étienne, Mitglied der französ. Akademie, gest. 19. Juni 1874. Fisch entgrätet, gefüllt mit Fisch füllsel, gar gemacht in Xereswein und Austern-Brühe, mit Austern und Tafel-Pilzen umlegt. Spanische Sose mit Butter und Zitrone.

[10]) Wie *sole en matelote normande* (s. d.).

[11]) Der Fisch gebeizt, in Mehl umgekehrt, gebacken. Wenn erkaltet, durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, in heißem Fett ausgebacken; Krabben-Sose nebenbei.

Filets de flet à la d'Orly.	Flunder-Schnitten in Schlagteig gebacken.	Fillets of flounder fried in batter.
— de flet en papillotes.	— -Schnitten in Papier-Hülsen.	— of flounder in papers.
‡ *Flétan, faitan, hippoglosse, flételet, fléton, plie rude*[1].	Heilbutt, Riesen-Scholle, Pferde-Zunge, Queite[2].	Halibut.
— à la béchamel.	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— bouilli.	— gekocht.	— boiled.
— bouilli, sauce à la crème.	— gekocht, Rahmsose.	— boiled, cream-sauce.
— bouilli, sauce aux moules.	— gekocht, Muschel-Sose.	— boiled, mussel-sauce.
— à la Chambord.	— nach Chambord[3].	—, Chambord style.
— à la choucroute.	— mi t Sauerkraut.	— with *Sauerkraut.*
— à la cordon bleu[4].	— verschiedenfarbig gespickt.[5]	— in the blue ribbon fashion.
— à la Dugleret.	— nach Dugleret.	Chicken-halibut, Dugleret style.
— à l'eau de sel, sauce aux câpres.	— in Salzwasser gekocht, Kapern-Sose.	Halibut boiled in salt water, caper-sauce.
— frit, sauce aux tomates.	— gebraten, Paradiesapfel-Sose.	— fried, tomato-sauce.
— au gratin à la crème.	— gebacken, Rahmsose.[6]	— baked with cream.
— à la Nelson.	— nach Nelson.	—, Nelson style.
— au parmesan.	— mit geriebenem Parmesan-Käse.[7]	Scalloped halibut with Parmesan cheese.
— recrépi.	— gekerbt.	Halibut crimped.
Côtelettes de flétan.	— -Schnitzel.	— -cutlets.
Escalopes de flétan.	— -Schnittchen.	Scollops of halibut.
Filets de flétan à la Berthollet.	— -Schnitten nach Berthollet[8].	Fillets of halibut, Berthollet style.
— de flétan aux champignons.	— -Schnitten mit Tafelpilz-Sose.	— of halibut with mushroom-sauce.
Pâté de flétan.	Heilbutt-Pastete.	Halibut-pie.
Tête de flétan à l'estouffade.	— -Kopfstück gedämpft[9].	Head-piece of halibut stewed.
Tranches de flétan à l'indienne.	— -Scheiben mit Kari-Sose.[10]	Curried slices of halibut.
Tronçon de flétan grillé, sauce Colbert.	— -Stück geröstet, Colbert-Sose.	Halibut-steak broiled, Colbert-sauce.
— de flétan à la maître d'hôtel.	— -Stück mit Haushofmeister-Sose.	— -steak with *maître d'hôtel*-sauce.
‡ *Flûte.*	Muräne[11].	Muraena.
‡ Fogas.	Fogas[12].	*Fogas.*
— au bleu.	— blau gesotten.[13]	— boiled.
— à la béchamel.	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— au beurre fondu.	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.
— aux champignons.	— mit Tafel-Pilzen.[14]	— with mushrooms.

1) *Flételet, fléton, plie rude* sind Ausdrücke, die nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes vorkommen.

2) *Hippoglossus vulgaris;* bis 2 m lang und bis 200 kg schwer, besonders im hohen Norden, auch an den englischen und dänischen Küsten, selten in der Ostsee. Ist für die Nordländer ein sehr wichtiger Nährfisch.

3) Die Fischschnitten gespickt mit Streifen von Tafel-Pilzen, Gurken und Anschoven, mit Zitronensaft bestrichen, eine Stunde beiseite gestellt, dann in Mehl umgekehrt; gekochte Hohlnudeln über die Schnitten gelegt, obenauf ein Schlagteig von Eigelben gegossen. Das Ganze in mit Butter ausgestrichener Pfanne gebraten. Umlage: Tafel-Pilze, Zitronen, Rüben, Petersilie; pikante Sose.

4) Das blaue Band, woran in Frankreich der Orden vom heiligen Geist getragen wurde. Jetzt Bezeichnung eines sehr geschickten Koches, hauptsächlich weiblichen Geschlechts. Näheres vergl. im Wörterbuch.

5) Die Schnitten werden gespickt mit Streifen von Anschoven, grünem Pfeffer, Zitronen-Schale und Aal, langsam in Wein gekocht, zuletzt mit der dick eingekochten Sose überglänzt. Den Rest der Sose gibt man nebenbei; Umlage nach Belieben.

6) Das gezupfte Fischstück in Rahmsose mit gehackten Tafel-Pilzen; Brotkrumen obenauf, im Ofen braun gebacken.

7) Die Fischschnitten in Butter mit Zwiebeln, Muskatnuß und Gewürz langsam gekocht. Rahmsose wird mit Eigelben gebunden und mit geriebenem Parmesan-Käse vermischt. Die Fischschnitten in diese Sose gelegt, obenauf mit Brotkrumen und Parmesan-Käse bestreut, braun gebacken.

8) Wie *filets de limande à la Berthollet* (s. d.).

9) In Bier mit Zwiebeln, Butter und Gewürz gedämpft; die Sose mit Mehl und Butter gebunden, mit Zitronensaft geschärft, mit etwas Tafelpilz-Essenz nochmals aufgekocht.

10) Die Scheiben in Mehl umgekehrt, in heißem Fett gebacken, in Kari-Sose gedämpft, auf einem Reisrand angerichtet.

11) *Muraena helena;* = *murène.*

12) Der gemeine Zander (Sander), Zahnmaul, Schiel, Schill, Amaul, Fogas, Süllo. Die letzten beiden Namen, zu denen sich noch in Verdeutschung Fogosch (Foga(t)sch) gesellen, führt der im Plattensee (Ungarn) lebende Sander. Der Fogas kann auf alle dieselben Arten bereitet werden, wie sie für Sander (vergl. *sandat*) angegeben sind. Vergl. S. 248, Fußbemerkung 3.

13) Ungar. *forrázott fogas.*

14) Ungar. *fogas urigombával.*

Fogas *à la choucroute.*	Fogas mit Sauerkraut.	*Fogas* with *Sauerkraut.*
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.[1]	— with cream-sauce.
— *aux fines herbes.*	— mit feiner Kräuter-Sose.	— with fine herb-sauce.
— *au four.*	— im Ofen gebacken.[2]	— baked.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.[3]	— with Dutch sauce.
— *à la sauce aux anchois.*	— mit Anschovon-Sose.[4]	— with anchovy-sauce.
— *à la sauce au beurre.*	— mit Butter-Sose.[5]	— with butter-sauce.
— *à la sauce rémo(u)lade.*	— mit Remoladen-Sose.[6]	— with remo(u)lade-sauce.
— *aux truffes.*	— mit Trüffeln.[7]	— with truffles.
Émincé de fogas.	— gezupft (geblättert).	Mince of *fogas.*
Filets de fogas *farcis.*	—-Schnitten gefüllt.	*Fogas*-fillets stuffed.
— *de* fogas *au gratin.*	—-Schnitten braun gebacken.	— -fillets crisp baked.
— *de* fogas *à la d'Orly.*	—-Schnitten in Schlagteig gebacken.	— -fillets fried in batter.
Quenelles de fogas, *sauce hongroise.*	—-Klößchen, ungarische[8] Sose.	— -dumplings, Hungarian sauce.
† *Fondule*[9]).	Bartgrundel.	Bearded loach.
Fritto-misto *à l'espagnole.*	Spanisches Allerlei[10]) von Krustgebackenem.	Mixed fry in Spanish style.
♀ Frost-fish.	Frostfisch[11]).	Frost-fish.
— -fish *frit.*	— gebraten.	— -fish fried.
— -fish *à la d'Orly.*	— in Schlagteig gebacken.	— -fish fried in batter.
— -fish *à la sauce aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— -fish with tomato-sauce.
‡ *Fuma(t)*[12]).	Spitzschwänziger Rochen.	Ray.
‡ *Galline I.*	Grauer Seehahn[13]).	Grey gurnard.
‡ *Galline II.*	Meerleier, Pfeifer[14]).	Sea-lyre.
‡ *Gallot*[15]).	Meerschlei(e).	Sea-tench.
†• ‡ *Gardon*[16]).	Plötze.	Gardon.
‡ *Gascon*[17]).	Stöker.	Caranx.
• *Genglin.*	Junger Alant[18]). [rausche[19]).	Young chub.
† *Gibel, gibèle.*	Giebel, Stein-, Teich-Ka-	Chub.
‡ *Girelle, labre girelle.*	Meerjunker, Regenbogen-Fisch[20]).	Rainbow-fish.
— *frite, sauce Colbert.*	— gebraten, Colbert-Sose.	— -fish fried, Colbert-sauce.
— *frite, sauce aux tomates.*	— gebraten, Paradiesapfel-Sose.	— -fish fried, tomato-sauce.
— *au gratin.*	— braun gebacken.	— -fish crisp baked.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— -fish with Dutch sauce.
— *à l'indienne.*	— mit Kari-Sose.	— -fish with curry-sauce.
— *à la vénitienne.*	— mit venetianischer Sose.	— -fish with Venetian sauce.
♀ *Glanis, poisson à moustache, lotte de Hongrie, silure.*	Wels, Donauwels, Waller, Schaid, Weller, Schaden[21]).	Sheat-fish, silurus, silure.
— *à la béchamel.*	— mit Rahmsose.	— -fish with cream-sauce.

1) Ungar. *tejfeles fogas.*
2) Ungar. *rántott fogas.*
3) Ungar. *fogas hollandi mártással.*
4) Ungar. *ajókás fogas.*
5) Ungar. *fogas vajjal.*
6) Ungar. *fogas füszerezett olajos mártással.*
7) Ungar. *fogas szarvasgombával.*
8) Eine mit Butter und *glace* vermischte, mit Paprika gewürzte Paradiesapfel-Sose.
9) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *loche franche.*
10) Kleine Fische, Froschkeulen, Brotkrumen, Nieren- und Gehirn-Schnittchen, Bröschen-, Eierfrucht-Scheiben, Kalbsbrust-Knorpeln, alles in Schlagteig getaucht, gebacken und auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.
11) Vergl. S. 241, Fußbemerkung 5.
12) Französischer Provinzial-Ausdruck, in Nizza gebräuchlich. = *raie lentillade.*
13) Vergl. *gournal, gurnard.*
14) *Trigla lyra;* = *trigle lyre.*
15) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes gebräuchlich; = *tanche de mer.*
16) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *vangeron I, rougeâtre.*
17) Französischer Provinzial-Ausdruck; = *caranx trachure.*
18) *Leuciscus jeses;* = *chevan(n)e.*
19) *Cyprinus gibelio;* vergl. Fußbemerkung zu *corassin.* Der Fisch kann auf alle dieselben Arten zubereitet werden, welche für die Karausche angegeben sind.
20) *Labrus julis;* Lippfisch, welcher im Roten und Mittelmeer vorkommt. Fleisch ist fest, schmackhaft und leicht verdaulich, wird meistens gebraten gegessen. In Italien heißt der Fisch *dovella,* an den Küsten Frankreichs auch *dovelle.* = *aruset, demoiselle I, poisson-gourmand.*
21) *Silurus glanis;* der größte europäische Flußfisch, bis 3 m lang und bis 250 kg schwer, bewohnt das mittlere und östliche Europa, auch einen Teil Westasiens, ist besonders häufig in der unteren Donau, im Schwarzen und Kaspischen Meer. Das Fleisch der jungen Welse ist schmackhaft und sehr fett, das der alten ungemein zähe; man benutzt es auch wie Speck.

Glanis au bleu.	Wels blau gesotten.[1])	Sheat-fish boiled.
— au court-bouillon.	— in kurzer Brühe.	— -fish boiled.
— au four.	— im Ofen gebacken.[2])	— -fish baked.
— à la hollandaise.	— mit holländischer Sose.	— -fish with Dutch sauce.
— à la Long Branch.	Long Branch-[3])Wels.	— -fish, Long Branch style.
— à la sauce moutarde.	Wels mit Senfsose.	— -fish with mustard-sauce.
‡ *Glauque I.*	Blauer Haifisch, Blauhai[4]).	Blue shark.
‡ *Glauque II.*	Stöker[5]).	Bastard-mackerel.
‡ *Goberge*[6]).	Kabeljau.	Cod.
‡ *Gobie.*	Meergrundel, Schwarzgrundel[7]).	Goby, rock-fish.
— au beurre fondu.	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.
— au bleu.	— blau gesotten.	— boiled.
— bouilli, sauce hollandaise.	— gekocht, holländische Sose.	— boiled, Dutch sauce.
— à l'estouffade.	— gedämpft.	— stewed.
— au persil.	— mit Petersilie.	— with parsley.
‡ *Gobie goujon blanc.*	Blaue Meergrundel[8]).	Sea-groundling.
• *Gobie de rivière.*	Flußgrundel, Bottola[9]).	Italian goby, rock-fish, grundel.
Godiveau maigre.	Karpfen-Füllsel[10]).	Carp-forcemeat.
♀ *Gonnelle, butyrin.*	Butterfisch[11]).	Butter-fish.
— frite.	— gebraten.	— -fish fried.
•† *Goujon, gourion.*	Gründling, Greßling[12]).	Groundling, gudgeon.
Goujons au beurre.	Gründlinge mit Butter-Sose[13]).	Gudgeons with butter-sauce.
— au bleu.	— blau gesotten.	— boiled.
— à la diable.	— mit Teufels-Sose.	— devilled.
— à l'étuvée.	— gestovt.	— stewed.
— frits.	— gebraten.	— fried.
— frits, sauce aux anchois.	— gebraten, Anschoven-Sose.	— fried, anchovy-sauce.
— au gratin.	— braun gebacken.	— crisp baked.
— à la normande.	— auf normännische[14]) Art.	- in Norman style.
‡ *Goujon blanc.*	Blaue Meergrundel[15]).	Sea-gudgeon.
‡ *Goujon de mer.*	Meer-, See-, Schwarzgrundel[16]).	Sea-groundling, sea-gudgeon, goby.
‡ *Goujon petit-deuil.*	Zweifarbige Meergrundel.	Bi-coloured sea-gudgeon.
♀ *Gourami.*	Gorami[17]).	Gourami.
‡ *Gournal, gourneau.*	Grauer Knurrhahn[18]).	Gurnard.
‡ *Grande lot(t)e.*	Leng[19]).	Ling.
‡ *Grande sardine.*	Echte Sardine[20]).	Sardine.
‡ *Grand esturgeon.*	Hausen[21]).	Huso, sturgeon.
‡ *Gras-mollet.*	Lump(fisch)[22]).	Sucker.
‡ *Grelin.*	Köhlerfisch[23]).	Coal-fish.

[1]) Ungarisch *foti harcsa.*

[2]) Ungarisch *kemenczében sült harcsa.*

[3]) Sprich »Long Brähnsch«; feiner Badeort im nordamerik. Staate New Jersey (N. J.), am Atlantischen Ozean. Wels gekocht; Schweinefleisch-Würfel.

[4]) *Squalus glaucus (carcharias glaucus);* 3 bis 4 m lang, bewohnt das Mittelmeer, die südlichen Meere und den Atlantischen Ozean nördlich bis England und Skandinavien. Fleisch weiß und fett, aber wohlschmeckend. = *(glaucus), squale glauque, chagnot.*

[5]) *Caranx trachurus;* = *caranx trachure.*

[6]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *morue fraîche, cabillaud.*

[7]) *Gobius (niger);* lebt besonders im Mittelmeer und in der Nordsee, auch im Atlantischen Ozean und in der Ostsee. Fleisch ist wohlschmeckend, die große Leber gilt als Leckerbissen. = *boulereau, cabos, cabot(te), loche de mer, quêbot, goujon de mer.* Vergl. hierzu *aphye.*

[8]) *Gobius jozo;* = hierzu *goujon blanc.*

[9]) *Gobius fluviatilis;* ungefähr 8 cm lang, gelblichgrün, gefleckt, auf der Schwanzflosse schwarz punktiert. Lebt in Seen, Flüssen und Kanälen Italiens zwischen Steinen am Grund, besitzt sehr wohlschmeckendes Fleisch.

[10]) Ein Füllsel aus Karpfenfleisch, mit feinen Kräutern und Eiern vermischt, aus welchem man Klößchen formt, die im Ofen gebacken werden. Man verwendet dieses Füllsel auch als Füllung für Pasteten.

[11]) *Centronotus gunnellus;* kleiner, zu dem Geschlechte der Karpfen gehöriger Fisch.

[12]) *Cyprinus gobio (gobio vulgaris);* bis 18 cm lang, weit verbreitet in Europa und Westasien in Seen, Flüssen, Bächen, auch in Sümpfen, steigt im Frühjahr in die Flüsse, um im Mai zu laichen. Fleisch des Fisches ist sehr wohlschmeckend. Vergl. S. 242, Fußbemerkung 2.

[13]) Die Fische mit Salz und Mehl bestreut, in Butter geschwungen; die Butter mit etwas Haushofmeister-Butter vermischt; die Fische mit Zitronen-Vierteln zu Tisch gegeben.

[14]) Zubereitung wie *brochet à la normande.*

[15]) *Gobius albus;* = *gobie goujon blanc.*

[16]) *Gobius (niger);* = *gobie.*

[17]) *Osphromenus olfax;* chinesischer Süßwasserfisch, welcher behufs Züchtung nach Frankreich eingeführt wurde. Sein Fleisch ist sehr geschätzt.

[18]) *Trigla gurnardus;* = *gurnard.* Vergl. *galline I.*

[19]) *Gadus molva;* = *lingue.*

[20]) = *célan;* vergl. auch *pilchard, sardine.*

[21]) *Acipenser huso;* = *husso, juif.*

[22]) *Cyclopterus lumpus;* = *cycloptère, lompe, lump, chouette de mer.*

[23]) *Gadus carbonarius;* = *charbonnier.*

• *Gremille*[1].	Kaulbarsch.	Ruff.
‡ *Grondin, grognant.*	Knurr- Seehahn[2].	Gurnard, gurnet.
— *au court-bouillon.*	Knurrhahn in kurzer Brühe.	Gurnet in fish-liquor.
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— *à l'eau de sel.*	— in Salzwasser gekocht.	— boiled in salted water.
— *à l'égyptienne.*	— auf ägyptische[3] Art.	— in Egyptian style.
— *farci au four.*	— gefüllt und gebacken.	— stuffed and baked.
— *aux fines herbes.*	— mit feiner Kräuter-Sose.	— with fine herb-sauce.
— *au gratin.*	— überkrustet. [Sose.	— brown baked. [sauce.
— *grillé à la maître d'hôtel.*	— geröstet, Haushofmeister-	— grilled, *maître d'hôtel*-
— *à l'italienne.*	— mit italienischer Sose.	— with Italian sauce.
— *au persil.*	Grüner Knurrhahn. [Sose.	— with parsley.
— *à la sauce hollandaise.*	Knurrhahn mit holländischer	— with Dutch sauce.
Filets de grondin aux huîtres.	—-Schnitten mit Austern.	— -fillets with oysters.
— *de grondin à la maréchale.*	—-Schnitten geröstet, Tafelpilz-Sose. [Sose.	— -fillets with mushroom-sauce. [sauce.
— *de grondin en matelote.*	—-Schnitten mit Matrosen-	— -fillets fried, matelote
— *de grondin panés à l'anglaise.*	—-Schnitten, englisch[4].	— -fillets, English style.
— *de grondin en poupiettes.*	—-Röllchen.	— -olives, tomato-sauce.
— *de grondin à la sauce*	—-Schnitten mit Paradies-	— -fillets with tomato-
‡ Grouper. [*aux tomates.*	Grouper[5]. [apfel-Sose.	Grouper[6]. [sauce.
‡ *Grue.*	Kranichfisch[7].	Crane-fish.
§ *Guimoiss(er)on*[8].	Junger Lachs, Sälmling.	Young salmon.
‡ *Guinard.*	Seekuckuk[9].	Red cuckoo-gurnard.
• *Guiseau.*	Seine-Aal[10].	Eel of the Seine.
‡ *Gurnard, gurneau.*	Grauer Knurr-, Seehahn[11].	Gurnard, grunter, grey
‡ Haddock, *hadock, hadot.*	Stock-, Schellfisch[12].	Haddock. [gurnet.
— *à l'écossaise.*	Stockfisch auf schottische[13] Art.	Rizzer'd haddie.
— *à la Findon.*	Findon-[14]Stockfisch.	Findon-haddock.
† Hake. [*câpres.*	Merlen[15]. [Kapern-Sose.	Hake. [caper-sauce.
— *à l'eau de sel, sauce aux*	— in Salzwasser gekocht,	— boiled in salt water,
— *au four.* [*fondu.*	— gebacken. [Butter.	— baked. [butter.
Côtelettes de hake *au beurre*	—-Schnitzel mit zerlassener	— -cutlets with melted
— *de* hake *frites.*	—-Schnitzel gebraten.	-- -cutlets fried.
Filets de hake *frits, sauce aux anchois.*	—-Schnitten gebraten, Anschoven-Sose.	— -fillets fried, anchovy- — sauce.
— *de* hake *frits, sauce*	—-Schnitten gebraten,	— -fillets fried, piquant
‡ *Halbourg.* [*piquante.*	Halbourg[16]. [pikante Sose.	Halbourg. [sauce.
‡ *Halicore*[17].	Dugong.	Dugong.

[1]) Provinzial-Ausdruck, an der Seine gebräuchlich; = *perche goujonnière;* vergl. *perche dorée.*

[2]) *Trigla pini;* im Mittel- und Atlantischen Meer, in der Nord- und Ostsee. Gibt außerhalb des Wassers einen grunzenden Laut von sich. Sein Fleisch ist schön weiß, wohlschmeckend und leicht verdaulich. Auf den Pariser Märkten findet man den Fisch in ziemlicher Anzahl, doch ist die Nachfrage verhältnismäßig gering. = *rondelle II, trigle grondin.*

[3]) Die Fischschnitten mit Lauch in Öl geschwungen, mit Paradiesapfel-Scheiben, Petersilie und Gewürz gar gemacht. Die Sose eingekocht, mit Knoblauch-Butter gebunden.

[4]) Die Schnitten gebeizt, »paniert«, gebraten; Pfeffer-Sose.

[5]) Karpfenähnlicher Fisch an der Küste von Florida, in drei Sonder-Arten, rot, schwarz und weiß, wird bis 15 Pfd. schwer. Das Fleisch des Fisches ist wohlschmeckend, doch ziemlich hart. Man kocht den Fisch auf alle die Arten, welche für Schnapper (vergl. *snapper)* angegeben sind.

[6]) *A fish of the Florida and Gulf coast. There are three varieties, known as red, black and white grouper. Is cooked in the same ways as snapper, and baked in tomato-sauce.*

[7]) Findet sich an der Westküste Afrikas, von Aalgröße; Fleisch wird dort gegessen, obwohl wenig schmackhaft.

[8]) Provinzial-Ausdruck im Norden Frankreichs.

[9]) *Trigla cuculus;* Seefisch aus der Seehahn-Familie. Fleisch dieser Art ist nicht sehr hoch geschätzt. = *mourrude, rouget-barbet I, cochon, linette.*

[10]) Vergl. Fußbem. zu *anguille.*

[11]) *Trigla gurnardus;* Seefisch von ungefähr 40 cm Länge, welcher an den Küsten der britischen Insel Mauritius im Indischen Ozean lebt. Fleisch ist wohlschmeckend. = *gournal.* Vergl. *galline I.*

[12]) *Gadus aeglefinus;* = *aigrefin.*

[13]) Vergl. *rizzered haddie (haddock).*

[14]) Vergl. *finnan-haddock.*

[15]) Ein englischer *west-country* Fisch, zahlreich in der Grafschaft Devonshire und dort oft unter dem Namen *white salmon* (weißer Lachs) verkauft. Der Fisch wird nicht sehr hochgeschätzt, obgleich sein Fleisch schmackhaft ist. Würde er höher im Preise stehen, so dürfte er auf keiner vornehmen Tafel fehlen, deshalb bildet er aber nur die Nahrung der weniger Bemittelten. Er kann auf alle dieselben Arten bereitet werden wie der Heilbutt (vergl. *flétan).*

[16]) Sehr großer und fetter Hering, welchen man an den Küsten Frankreichs außer der gewöhnlichen Herings-Fangzeit fängt. Fleisch sehr schmackhaft und viel gesucht.

[17]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *dugong.*

‡ *Hareng.*	Hering[1]).	Herring.
— *blanc*[2]).	Grüner Hering.	Fresh herring.
— *bouffi.*	Aufgeblasener Bücking[3]).	Buffed red herring.
— *bougon.*	Hering ohne Kopf und Schwanz.	Herring without head and tail.
— *caqué.*	Matjes-Hering[4]).	— of the first fishing.
— *frais.*	Grüner Hering[5]).	Fresh herring.
— *frais au beurre.*	— Hering mit Butter-Sose.	— herring, butter-sauce.
— *frais à la calaisienne.*	— Calais-[6])Hering.	— herring, Calais style.
— *frais en coquilles.*	— Hering in Muscheln.	— herring in shells.
— *frais à la crème.*	— Hering mit Rahmsose[7]).	— herring w. cream-sauce.
— *frais à la créole.*	— Hering, kreolisch[8]).	— herring in Creole style.
— *frais farci.*	— Hering gefüllt.	— herring stuffed.
— *frais farci à la dieppoise.*	— Hering auf Diepper[9]) Art.	— herring in Dieppe style.
— *frais farci à la flamande.*	— Hering, vlämisch[10]).	— herring in Flemish style.
— *frais au four.*	— Hering im Ofen gebacken.	— herring baked.
— *frais frit.*	— Hering gebraten.	— herring fried.
— *frais gratiné.*	— Hering gebacken.[11])	— herring baked.
— *frais grillé.*	— Hering geröstet.	— herring grilled.
— *frais grillé, sauce (à la) moutarde.*	— Hering geröstet, Senfsose.	— herring grilled, mustard-sauce.
— *frais aux haricots verts.*	— Hering m. grünen Bohnen.	— herring with green beans.
— *frais à l'italienne.*	— Hering, italienisch[12]).	— herring, Italian style.
— *frais au kari.*	— Hering mit Kari.	— herring curried.
— *frais à la livonienne.*	— Hering, livländisch[13]).	— herring, Livonian style.
— *frais mariné.*	— Hering gebeizt[14]).	— herring pickled.
— *frais aux oignons.*	— Hering mit Zwiebeln.[15])	— herring with onions.
— *frais en papillotes*[16]).	— Hering in Papier-Hülsen gebraten.	— herring broiled in paper(s).
— *frais en paupiettes*[17]).	— Hering in Papier-Hülsen.	— herring in papers.
— *frais aux pommes de terre nouvelles.*	— Hering mit neuen Kartoffeln.	— herring with new potatoes.
— *frais en robe de chambre.*	— Hering im Schlafrock.	— herring in its jacket.
— *frais en salade.*	Herings-Salat.	Salad of fresh herring.
— *frais à la salade de pommes de terre.*	Grüner Hering mit Kartoffel-Salat.	Fresh herring with potato-salad.
— *frais à la sauce ravigote.*	— Hering mit grüner Würzsose.	— herring with *ravigote*-[18]) sauce.
— *frais à la sauce rémo(u)lade.*	— Hering mit Remoladen-Sose.	— herring with remoulade-[19])sauce.
— *frais à la sauce aux tomates.*	— Hering mit Paradiesapfel-Sose.	— herring with tomato-sauce.

[1]) Heerfisch, Heerling, aus althochd. *heri*, Heer, weil in Heeren, Scharen kommend. Wurde im 13. Jahrh. in Frankreich *hearan* genannt. Der größte und fetteste ist der der Shetland-Inseln und der norwegischen Küste, etwas kleiner ist der der holländischen und englischen Küste, am kleinsten der Ostsee-Hering.

[2]) = *hareng frais.*

[3]) Halb appretierter (künstlich zugerichteter) Bücking, ein schottisches Gericht. Gesalzene Heringe läßt man in Wasser solange ausziehen, bis jeder Salzgeschmack vorbei ist. Dann hängt man den Fisch an einem durch die Augen gesteckten Stück Holz auf und läßt ihn in der Sonne trocknen. Wird nachher wie frischer Hering gekocht oder geröstet.

[4]) Der gesalzene Fisch vom ersten Fange; vergl. *hareng vert.*

[5]) Ist der gesalzene, frische Hering.

[6]) Hafenstadt im franz. Dép. Pas-de-Calais, ungefähr 13000 Einw. Der Fisch gefüllt und in Papier-Hülsen gebraten.

[7]) Rahmsose mit Butter und Zitronensaft.

[8]) Der Fisch gekocht; Safran und Reis.

[9]) Mit Fisch- oder Huhnfüllsel bestrichen, in Eigelb getaucht und mit geriebenem Brot bestreut, im Ofen gebacken, auf einem Mundtuch angerichtet; nebenbei eine Paradiesapfel-Sose.

[10]) Der Fisch mit einer *farce* aus Kräutern und Herings-Milchnern gefüllt, in Eigelb getaucht, mit Brotkrumen bestreut, in Butter gebraten, mit gefüllten Tafel-Pilzen umlegt.

[11]) In Würfel geschnittener, ausgewässerter Hering mit Brotkrumen, gerösteten, gehackten Zwiebeln und dicker weißer Sose vermischt, in Heringsform angerichtet; der zurück behaltene Kopf und Schwanz wird an das Herings-Füllsel angesetzt, sodaß der Hering in seiner ursprünglichen Form erscheint.

[12]) Der Fisch wird einige Stunden in Milch gelegt, dann in schräge Stücke geschnitten, mit einer Kapern-Sose, die mit gehackter Petersilie und Dragun vermischt ist. begossen, mit hartgekochten und gehackten Eigelben bestreut, mit geschälten Oliven umlegt.

[13]) Heringe, Kartoffeln, Äpfel in Würfel geschnitten, in Form eines Herings zusammengesetzt; der zurückbehaltene Kopf und Schwanz des Herings daran befestigt.

[14]) Marinierter Hering.

[15]) Zu dem gebratenen Hering werden gebratene Zwiebeln nebenbei gegeben.

[16]) = *en paupiettes.*

[17]) = *en papillotes.*

[18]) *Mayonnaise-sauce made green with a mixture of chopped parsley, chives, chervil, tarragon, shallot-or parsley-juice.*

[19]) *Made of hard-boiled yolks pounded with mustard, oil, vinegar and herbs, seasoned with salt and pepper.*

Canapés de hareng à la russe.	Russische[1]) Herings-Röstbrotschnitten.	Herring on toast, Russian style.
Laitances de hareng frais.	Herings-Milchner.	— -roe.
— de hareng frais aux fines herbes en caisses.	— -Milchner mit feinen Kräutern in Kästchen.	— -roe with fine herbs in paper-cases.
— de hareng frais au gratin.	— -Milchner braun gebacken.	— -roe brown baked.
Caisses de laitances de hareng frais.	Kästchen mit Heringsmilch.	Cases with herring-roe.
Canapés de laitances de hareng frais à la russe.	Röstbrotschnitten mit Heringsmilch nach russischer[2]) Art.	Slices of toast with roe of herring, Russian style.
Casserole de laitances de hareng frais.	Herings-Milchner gedämpft mit Sose.	Herring-roe in the saucepan[3]).
Pâté de hareng frais.	— -Pastete.	— -pie.
— de hareng frais aux pommes de terre.	— -Kartoffel-Pastete.	— and potato-pie.
Salade de hareng frais à l'allemande.	Deutscher[4]) Herings-Salat.	German herring-salad.
Soufflé de hareng frais.	Herings-Auflauf.	Herring-fritter.
Tartelettes de hareng frais.	Törtchen von grünem Hering.	Small tarts of fresh herring.
Hareng fumé.	Bück(l)ing, Böck-, Pück-, Pick-, Pökling[5]).	Smoked herring, red herring.
— fumé à l'allemande.	— auf deutsche[6]) Art.	— herring in German style.
— fumé à la bruxelloise.	— auf Brüsseler[7]) Art.	— herring in Brussels style.
Omelette au hareng fumé.	— -Eierkuchen.	Omelet with smoked herring.
Hareng à griller.	Brathering.	Fried and pickled herring.
— g(u)ais.	Hohlhering[8]).	Shotten-herring.
— halbourg[9]).	Fetter Hering.	Halbourg.
— nouveau.	Matjes-Hering[10]).	New herring.
— pec.	Eingesalzener Hering[11]).	Salted herring.
— plein.	Vollhering[12]).	Full herring.
— salé.	Pökel-Hering.	Salt-herring.
— salé au pain noir à la russe.	— -Hering mit Schwarzbrot auf russische[13]) Art.	— -herring with rye-bread, Russian style.
— saur(et), hareng saur(é), hareng sor.	Geräucherter Hering, Räucherhering[14]).	Red herring, smoked herring.
— sauret à cheval.	Räucherhering zu Pferd.[15])	— herring on horseback[16]).
— sauret confit.	— eingemacht.	— herring potted.
— sauret aux fines herbes.	— mit feinen Kräutern.	— herring with fine herbs.
— sauret frit.	— gebraten.	— herring fried.

[1]) Die Heringe werden einige Stunden in Milch gelegt, entgrätet, in Scheiben geschnitten und in Öl und Essig gebeizt. Die durchgestrichene Heringsmilch wird mit fein gehackten Äpfeln vermischt und mit den Herings-Scheiben auf mit Butter bestrichene Röstbrotschnitten gelegt.

[2]) Die Brotschnitten mit durchgestrichener Heringsmilch und gehackten saueren Äpfeln bedeckt, mit Streifen von Heringsfleisch umlegt.

[3]) *Stewed roes in sauce.*

[4]) Würfel von Heringsfleisch, Kartoffeln, einem rohen Apfel, Kalbfleisch, einer roten Rübe, Pfeffer- und Salzgurken mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl, Kapern. Der Salat mit einigen Löffeln Eier-Mayonnaise gebunden.

[5]) a) Der Hering, welchen man vor dem Räuchern einige Stunden in Salzlake legt und nur einer Räucherung *(blow)* unterzieht (engl. *blown, bloat-, kippered herring, bloater)*. Der so geräucherte Fisch hat eine goldene Farbe, ist saftig und mehr für den augenblicklichen Bedarf bestimmt. Man ißt ihn in der Pfanne gebraten. (Vergl. *appétits)*. b) *Hareng sauret* ist der stark gesalzene und in kurzen Zwischen-Räumen zehn bis zwölf mal angeräucherte, schwärzlich aussehende Hering, welcher sehr trocken ist und sich sehr lange hält. Man ißt ihn auch auf dem Rost gebraten. Vergl. auch *saurin.*

[6]) In Butter gebackene, mit etwas Essig befeuchtete Eier werden über die mit heißer Butter bestrichenen Bücklinge gebreitet.

[7]) Der Fisch entgrätet und gefüllt, in Papier-Kästchen am Spieße gebraten.

[8]) Hering, der vor langer Zeit gelaicht hat.

[9]) = *halbourg.*

[10]) = *hareng vert.*

[11]) Es ist dies der Hering (II. Sorte), welchen man im September und Oktober fängt. Er wird stark eingesalzen und ist der gewöhnliche Winter-Hering, welcher roh (ausgewässert) gegessen wird.

[12]) Hering, welcher noch nicht gelaicht hat.

[13]) In Butter goldgelb gebratene, gehackte Zwiebeln vermischt man mit geriebenem Schwarzbrot und dem grob gehackten Fleisch der Heringe, einen festen Teig bildend. Dieser Teig in Heringsform angerichtet. Daran befestigt man Kopf und Schwanz, welchen man aufgehoben hat. Dieser »ganze« Hering wird mit Butter-Papier bedeckt und im Ofen heiß gemacht.

[14]) Vergl. Fußbemerkung zu *hareng fumé.*

[15]) War früher ein beliebtes Weihnachts-Gericht in England; der davon reitende Hering war ringsum mit Salat umgeben.

[16]) *In former days in England, it was the unbroken custom to serve at Easter a particular dish first, a gammon of bacon, or a »bloater riding away on horseback«.*

Hareng sauret à l'huile.	Räucherhering in Öl.	Red herring in oil. [beans.
— sauret à la république.	— mit Bohnenmus.	— herring with mashed
Croquettes de hareng sauret.	Krusteln von Räucherhering.	Croquettes of red herring.
Hareng vert, hareng vierge.	Jungfern-, Matjes-Hering[1]).	Herring of the first fishing.
— vide[2]).	Hohlhering.	Shotten-herring.
— en vrai.	Halb gesalzener Hering.	Slightly salted herring.
‡ *Harengage.*	Pilchard[3]).	Pilchard.
‡ *Harpe.*	Meerleier[4]).	Sea-lyre.
‡ *Hébraique.*	Hebrafisch[5]).	Hebraicus.
☥ *Hémiptéroscote.*	Hemipteroskot[6]).	Hemipterous fish.
‡ *Hérisson (de mer), hérissé.*	Seeigel, Igelfisch[7]).	Hedgehog.
‡ *Hippoglosse*[8]).	Heilbutt.	Halibut.
‡ *Hirondelle de mer.*	Großer Knurrhahn[9]).	Swallow-fish.
☥ *Huch*[10]).	Huchen, Rotfisch[11]).	Huck, hucho, huch(en).
— à l'allemande.	— gebeizt und gebraten.	— pickled and fried.
— à l'anglaise.	— mit Butter-Sose.	— with butter-sauce.
— à la Chambord.	— nach Chambord[12]).	—, Chambord style.
— au court-bouillon.	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— à la danoise.	— auf dänische[13]) Art.	— in Danish style.
— farci.	— gefüllt.	— stuffed.
— aux fines herbes.	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— à la genevoise.	— mit Genfer Sose.	— with Genevan sauce.
— à la génoise.	— auf genuesische[14]) Art.	— in Genoese style. [fried.
— au gratin.	— überkrustet.	— bread-crumbed and
— grillé.	— geröstet.	— grilled. [sauce.
— grillé aux champignons.	— geröstet, Tafelpilz-Sose.	— grilled, mushroom-
— grillé aux écrevisses.	— geröstet, Krebssose.	— grilled, crayfish-sauce.
— grillé à la ravigote verte.	— geröstet, grüne Würzsose.	— grilled, ravigote-sauce.
— grillé, sauce béarnaise.	— geröstet, Bearner Sose.	— grilled, Bearnese sauce.
— à la hollandaise.	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— aux huîtres.	— mit Austern.	— with oysters.
— à l'italienne.	— mit italienischer Sose.	— with Italian sauce.
— à la maître d'hôtel.	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel-*
— à la matelote.	— »Matrosen«[15])Gericht.	Matelote of huck. [sauce.
— à la Périgord.	— mit Trüffeln.	Huck with truffles.
— piqué.	— gespickt.	— larded.
— à la régence.	— nach Regentschafts-[16])Art.	— in regency style.
— à la royale.	— auf königliche[17]) Art.	— in royal style.

---

[1]) Dor Hering vom ersten Fange (v. 23. Juni bis zum Juli). Davon zwei Sorten: Große und kleine. Die letzteren *(harengs verts)* sind am schmackhaftesten.

[2]) = *hareng guais.*

[3]) = *pilchard.*

[4]) *Trigla lyra; = trigle lyre.*

[5]) In Nizza *girello turco* genannt, mit prächtiger Farben-Zeichnung. Fleisch ist schmackhaft und gesund.

[6]) Fisch von ungefähr drei Fuß Länge, in den Flüssen Chinas, auf den Molukken und anderen Inseln des indischen Archipel zu finden. Der Handel mit diesem Fisch ist in China gerade so bedeutend wie bei uns der Kabeljau- (Stockfisch-) Handel. Man ißt den Fisch frisch, gesalzen und getrocknet. Sein Fleisch ist sehr schmackhaft.

[7]) *Diodon;* Stachel-Häuter von kugel- oder scheibenförmiger Gestalt, an den Küsten des Mittel- und Adriatischen Meeres zu finden. Die traubenförmigen Eierstöcke derselben sind genießbar. Vergl. *oursin comestible.*

[8]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *flétan.*

[9]) *Trigla hirundo; = arondelle de mer, aronde de mer, corbeau de mer II, perlon, poisson-hirondelle.*

[10]) Sprich »ük«; *le huch,* regelwidrig ist *la huch,* welches in einigen Wörterbüchern zu finden ist. Man findet noch Übersetzungen wie *houchen, houchon* und ähnliche, welche in der guten franz. Sprache nicht anzuwenden sind.

[11]) *Salmo hucho;* zur Gattung der Lachse gehörig, bis 2 m lang und bis 50 kg schwer, in der Donau und in den aus den Alpen kommenden Nebenflüssen derselben. Sein Fleisch ist weiß und wohlschmeckend, doch steht es dem des Lachses merklich nach. Man pflegt den ausgenommenen Fisch mit Salz einzureiben und an einem kühlen Orte mehrere Tage so liegen zu lassen, wodurch das Fleisch an Zartheit und Güte gewinnt. Der Huchen kann auf alle dieselben Arten bereitet werden wie der Lachs (vergl. *saumon).*

[12]) Mit Trüffel-Streifen gespickt, mit Speckscheiben bedeckt und mit Weißwein im Ofen gar gemacht. Umlage: Austern, Fischklößchen, Tafel-Pilze, ganze Krebse und Trüffeln.

[13]) Gekochte, dann gebratene Schnitten; Sardellen-Sose.

[14]) Der Fisch in Rotwein gekocht, mit Krebsschwänzen, Tafel-Pilzen und Milchnern umlegt.

[15]) Umlegt mit überglänzten kleinen Zwiebeln, Tafel-Pilzen, Fischklößchen und Austern.

[16]) Der Fisch gefüllt, mit Speckscheiben bedeckt, mit Kräutern in Weißwein gar gemacht. Umlage: Mit Trüffeln besteckte Fischklöße. Krebsschwänze, Tafel-Pilze, Trüffeln, Hahnkämme und Hahnnierchen, Gründlinge, Austern.

[17]) Der Fisch mit Wurzelwerk in Rotwein gekocht, umlegt mit Seezungen-Schnitten, Aalstücken, Tafel-Pilzen, Fischklößchen und ganzen Krebsen. Nebenbei eine mit Champagner vermischte Trüffel-Sose.

Filets de huch à la Orly.	Huchen-Schnitten in Schlagteig gebacken.	Huck-fillets fried in batter.
‡ *Husso*[1]).	Hausen, Husen.	Huso.
‡ *Hydrocyn.*	Hydrocyn[2]).	Hydrocyn.
* Ierschi(e).	Ierschi(e)[3]).	*Ierschi(e).*
* Illanken.	Illanken[4]).	*Illanca.*
‡* *Ivrogne de mer.*	Roter Seehahn[5]).	Sapphirine gurnet.
‡ *Jaunet.*	Gelbfisch[6]).	Yellow fish.
* *Jesse*[7]).	Alant.	Chub.
‡ *John.*	Karut[8]).	John.
‡ *Juif.*	Hammerfisch[9]).	Balance-fish.
‡ *Juif, husso, grand esturgeon.*	Hausen, Husen[10]).	Huso.
— *à la crème aigre.*	— mit sauerem Rahm.	— with sour cream.
— *étuvé, garni de filets de sole.*	— gedämpft, umlegt mit Seezungen-Schnitten.	— stewed, garnished with sole-fillets.
— *étuvé, sauce aux câpres.*	— gedämpft, Kapern-Sose.	— stewed, caper-sauce.
— *frit, sauce piquante.*	— gebraten, pikante Sose.	— fried, piquant sauce.
— *rôti, sauce aux crevettes.*	— gebraten, Garneelen-Sose.	— roasted, shrimp-sauce.
— *à la russe.*	— auf russische[11]) Art.	— in Russian style.
‡ *Julienne.*	Lengfisch[12]).	Ling.
♀ Kacongo.	Kakongo[13]).	*Kacongo.*
♀ Kannumé.	Kannume[14]).	*Kannume.*
‡ Karruvei, *ophicéphale.*	Schlangenkopf[15]).	Ophicephalus.
‡ Korkofédo.	Korkofedo[16]).	*Korkofedo.*
‡♀ Kyang-Chu.	Kyang-Chu[17]).	*Kyang-Chu.*
♀ *Labéon I.*	Labeo[18]).	Labeo.
♀ *Labéon II.*	Lippen-Karpfen[19]).	Labeo, chub-sucker.
‡ *Laberdan*[20]).	Lab(b)erdan[21]).	Aberdeen fish.

[1]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *juif, grand esturgeon.*

[2]) Gattungs-Name von Seefischen. Untere Abteilung: *Hydrocyn faucille*, welcher an den Küsten der niederländ. Kolonie Surinam in Südamerika zu finden ist. Sein Fleisch ist schmackhaft, ungefähr mit dem des Karpfen zu vergleichen. *Hydrocyn l'odoé*, im Meerbusen von Guinea lebend; Fleisch ist rötlich, fett, aber schmackhaft, obwohl schwer verdaulich.

[3]) *Acerina cernua;* russische Bezeichnung für Kaulbarsch. Vergl. *perche dorée* und S. 243, Fußbemerkung 4.

[4]) *Salmo illanca;* Süßwasserfisch, der im Bodensee überwintert und im Frühjahr in die Flüsse steigt, welche in den Rhein münden; dort bleibt er bis Ende des Herbstes. Er gehört zur Gattung Lachs. Fleisch ist rötlich, wohlschmeckend und leicht verdaulich.

[5]) *Trigla adriatica;* ungefähr einen Finger lang, bewohnt die Nordsee, das Mittel- und das Adriatische Meer, wo man ihn *lastovisa* nennt. In Languedoc hat man ihn wegen seiner roten Farbe *ivrogne* (Sanfbruder) getauft. Fleisch ist hart, wenig geschätzt, wird aber doch gegessen.

[6]) *Cheilio auratus;* im Indischen Ozean.

[7]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *chevanne.*

[8]) Eine Art Schattenfisch *(sciaena)* oder Lippfisch *(labrus)* in Indien.

[9]) *Squalus zygaena;* in Marseille *poisson-juif* oder *juif* genannt; = *marteau.*

[10]) *Acipenser huso;* von Plinius *merio*, in Italien *colpèce* genannt; zur Gattung der Störe gehörig. Wird bis 8 m lang und bis 200 kg schwer, bewohnt das Schwarze und Kaspische Meer, liefert die größte Menge des russischen Kaviars. Das Rückenfleisch kommt im Geschmack dem des Kalbfleisches nahe, während das Bauchfleisch des Fisches wie Schweinefleisch schmeckt. Die Milch ist süßlich, aber sehr schmackhaft, deshalb auch stark gesucht. Das Fleisch wird frisch, eingesalzen und getrocknet gegessen. Die Blase dient als vorzüglichster Stand zur Bereitung von Gallerten. Der Fisch läßt sich auf alle dieselben Arten bereiten wie der Stör (vergl. *esturgeon).* Vergl. auch S. 240, Fußbemerkung 7.

[11]) Die Fischschnitten mit dünnen Speckstreifen, die vorher in Ingwer, Salz und Pfeffer umgekehrt wurden, gespickt, mit reichlich Butter gebraten. Die Sose mit sauerem Rahm gebunden, mit Senf, Kapern und Zitronen-Scheiben vermischt. Umlage: Kartoffeln, die zugleich mit dem Fisch gebraten wurden.

[12]) *Gadus molva;* eine Art Trüsche; = *lingue.*

[13]) Afrikanischer Flußfisch, welcher sehr viel Ähnlichkeit mit dem Lachs hat. Sein Fleisch ist sehr wohlschmeckend und der Fisch so selten, daß die dortigen Herrscher ihn für ihre Tafeln zurückhalten.

[14]) Im Nil lebend, Fleisch weiß, von den Ägyptern viel gegessen. Diese nennen den Fisch *kechoue ommou bouette* (Mutter des Knsses).

[15]) *Ophiocephalus punctatus (karrouvei);* ungefähr 30 cm lang, in Indien lebend. Auf den Märkten, wo er seines weißen, wenn auch nicht besonders schmackhaften, so doch leicht verdaulichen Fleisches halber zum Verkaufe kommt, schneiden die Händler dem Käufer irgend ein Stück von dem lebenden Fisch ab.

[16]) Ein von den Negern sehr geschätzter Fisch, welcher an den Küsten Afrikas gefangen wird und dort einen bedeutenden Handelszweig bildet.

[17]) Chinesischer Fisch, welcher mit dem Meerschwein (Braunfisch) sehr viel Ähnlichkeit hat; man findet ihn hauptsächlich in dem Fluß Yang-tse-kiang, doch begegnet man ihm auch im Meer. Obgleich sein Fleisch ölig, grätig und zähe ist, wird es von den Chinesen doch gegessen.

[18]) Lebt in den Flüssen von Malabar (Pfeffer-Küste, *Malayawara).* Sein Fleisch ist von vortrefflichem Geschmack.

[19]) *Cyprinus labeo;* Untergattung der Karpfen, von etwa drei Fuß Länge, lebt in den steinigen Flüssen Dauriens (östl. Sibirien), welche ins nördliche Eismeer münden. Fleisch ist schmackhaft.

[20]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes.

[21]) Frisch eingesalzener Kabeljau; *laberdan* ist abzuleiten von dem gälischen (gadhelischen) *abar,* die Mündung, und *dan,* Fluß; also ein Fisch nahe der Flußmündung. Das schottische (englische) *aberdeen* ist ebenso abzuleiten und nicht mit der schottischen Stadt *Aberdeen* in Verbindung zu bringen. = *morue salée.*

‡ *Labre*[1].	Lippfisch.	Labroid.
‡ *Labre girelle*[2].	Meerjunker.	Rainbow-fish.
‡ *Labre tancoïde*[3].	Meerschlei(e).	Sea-tench.
‡ Lafayette fish.	Lafayette-Fisch[4].	Lafayette-fish.
‡ *Lamantin, lamentin.*	Seekuh, Lamantin, Manati[5].	Sea-cow, manati, manatee.
‡ *Lamproie (de rivière), petite lamproie.*	Neunauge, Lamprete, Bricke, Pricke[6].	Lamprey.
— *à l'anglaise.*	— gebeizt, Butter-Sose.	—, English style.
— *au bleu.*	— blau gesotten.	— boiled.
— *à la bordelaise.*	— auf Bordeauxer[7] Art.	— in Bordelais style.
— *à la bourguignonne.*	— auf Burgunder[8] Art.	— in Burgundy style.
— *aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— with mushrooms.
— *à l'étouffade.*	— gedämpft.	— stewed.
— *grillée.*	— geröstet.	— grilled.
— *à l'huile.*	— in Öl.	— in oil.
— *marinée.*	— gebeizt.	— pickled.
— *à la matelote.*	Matrosen-[9]Gericht von Neunauge.	Matelote of lamprey.
— *à la napolitaine.*	Neunauge auf neapolitanische[10] Art.	Lamprey in Neapolitan style.
— *à la piémontaise.*	— auf piemontische[11] Art.	— in Piedmontese style.
— *rôtie.*	— gebraten.	— roasted.
— *à la Sainte-Menehould.*	Sainte-Menehould-[12] Neunauge.	— in Sainte-Menehould style.
— *à la sauce suprême.*	Neunauge mit weißer Kraftsose.	— with supreme sauce.
— *à la ta(r)tare.*	— mit kalter Senfsose.	— with cold mustard-sauce.
— *au vin rouge.*	— in Rotwein.	— in red wine.
Filets de lamproie à l'italienne.	Neunaugen-Schnitten auf italienische[13] Art.	— -fillets in Italian style.
Pâté de lamproie.	— -Pastete.[14]	— -pie.
Petites lamproies frites à la piémontaise.	Kleine gebackene Neunaugen auf piemontische[15] Art.	Small fried lampreys, Piedmontese style.
‡ *Lampuge*[16].	Gestreifter Stutzkopf.	Blackfish.
‡ *Lancette.*	Adler-Rochen[17].	Thornback.

1) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *vieille*.

2) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *girelle*.

3) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *tanche de mer*.

4) Eine Art Seekarpfen; ein Fisch, welcher zur Zeit von *Lafayettes* Besuch in Amerika dort in großen Mengen erschien und für eine neue Art Fisch gehalten und nach ihm *Lafayette*-Fisch benannt wurde. *Marie Joseph Paul Roch Yves Gilbert Motier, marquis de Lafayette*, franz. Staatsmann, geb. 6. Sept. 1757 auf Schloß Chavagnac, begab sich 1776 auf einem selbst ausgerüsteten Schiffe nach Nordamerika, um für die Freiheit der Kolonien zu kämpfen, trat 15. Juli 1789 an die Spitze der Pariser National-Garde, starb 20. Mai 1834.

5) *Manatus;* span. *manade;* Säugetier-Gattung aus der Ordnung der Wale. Der schmalschnauzige Lamantin *(manatus americanus)*, bis 3 m lang und bis 50 cm hoch, lebt an den Küsten Mittel- und Südamerikas, steigt weit in den Flüssen empor, besonders im Amazonenstrom und im Orinoko und deren Nebenströmen. Das Fleisch des Tieres ist sehr schmackhaft, dem Schweinefleisch ähnlich, wird auch gesalzen und gedörrt. Ferner macht man Würstchen daraus, welche nach Portugal verschickt und dort als Leckerbissen gegessen werden. = *boeuf marin, manate, moisse.*

6) *Petromyzon fluviatilis;* bis 50 cm langer Fisch, bewohnt alle europäischen, die Küsten Nordamerikas und Japans bespülenden Meere, steigt im Frühjahr weit in den Flüssen empor. Das Fleisch der Neunaugen ist sehr geschätzt, doch schwer verdaulich; es kann auf alle dieselben Arten bereitet werden, wie der Aal (vergl. *anguille*). Die Neunaugen bilden, besonders mariniert, einen wichtigen Handels-Artikel. Als die besten gelten die Lüneburger, dann die Elbinger. In Hamburg wird der Fisch eingesalzen und in Danzig geräuchert.

7) Der Fisch mit feinen Kräutern in Rotwein gekocht. Die Sose mit einer Einbrenne verdickt, gekocht, durchgestrichen. In Butter geschwitzte Lauchköpfe, sowie Schinken-Würfel mit dieser Sose vermischt, die Fischschnitten hineingelegt und fertig gekocht. Umlage: Die Lauchköpfe.

8) Der Fisch in Weißwein mit Tafel-Pilzen, Mehl und Butter gekocht, auf gerösteten Brotschnitten angerichtet. Umlage: Die Tafel-Pilze und überglänzte kleine Zwiebeln.

9) Die Fischschnitten mit Zwiebeln, Butter, Tafel-Pilzen in Burgunderwein gar gemacht, mit Tafel-Pilzen und kleinen überglänzten Zwiebeln buschförmig angerichtet.

10) Gehacktes Neunaugenfleisch mit durchgestrichenem Sauerampfer auf einer Auster.

11) Die Fischschnitten in Weißwein mit feinen Kräutern gar gemacht. Die Sose mit einer Mehlschwitze vermischt, durchgestrichen; etwas Madeira, die Fischschnitten, Stachelbeer-Gallerte und geriebene Zitronenschale hineingegeben, ans Feuer gesetzt; über in Butter gerösteten Brotkrusten angerichtet.

12) Der Fisch in Öl gesotten; Paradiesapfel-Sose.

13) Die Schnitten in Wein mit Öl, Zwiebeln, Kräutern und Zitronensaft gedämpft.

14) Die Stadt *Gloucester* in England pflegte ehedem an jedem Weihnachtsfest eine solche Pastete dem Könige zu schenken. Man zahlte bis zu 1 Guinee für einen Fisch, nach unserem Geld 21,45 Mk.

15) Die Fische gesalzen, in Mehl umgekehrt, in Eigelbe getaucht, gebacken, pyramidenförmig auf gefaltetem Mundtuch angerichtet. Umlage: Gebackene Petersilie und Zitronen-Scheiben.

16) Provinzial-Ausdruck im Süden Frankreichs; = *nègre*.

17) *Raja aquila;* = *percerat II.*

‡ *Lançon*[1]).	Lanzettförmiger Sandaal[2]).	Launce.
‡ *Lavaret I.*	Bodenrenke[3]). [räne[4]).	Fera.
‡ *Lavaret II.*	Madümaräne, große Ma-	Marena.
‡ *Lavaret III.*	Schnäpel, Schnabelfisch[5]).	Lavaret.
— *au bleu.* [*moutarde.*	— blau gesotten.	— boiled.
— *bouilli au beurre*	— gekocht, Senfbutter.	— boiled, mustard-butter.
— *bouilli, sauce aux câpres.*	— gekocht, Kapern-Sose.	— boiled, caper-sauce.
— *à l'estouffade.*	— gedämpft.	— stewed. [sauce.
— *farci aux champignons.*	— gefüllt mit Tafel-Pilzen.	— stuffed, mushroom-
— *farci à la livonienne.*	— gefüllt auf livländische[6])	— stuffed, Livonian style.
— *aux fines herbes.*	— m. feinen Kräutern. [Art.	— with fine herbs.
— *à la finlandaise.*	— auf finnische[7]) Art.	— in Finnish style.
— *frit, sauce aux anchois.*	— gebraten, Anschoven-Sose.	— fried, anchovy-sauce.
— *frit, sauce au beurre.*	— gebraten, Butter-Sose.	— fried, butter-sauce.
— *fumé.*	— geräuchert.	— smoked.
— *fumé, sauce à la russe.*	— geräuchert, russische[8])	— smoked, Russian sauce.
— *au gratin.*	— braun gebacken. [Sose.	— brown baked.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— in Dutch style.
— *aux huîtres.*	— mit Austern.	— with oysters. [sauce.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel*-
— *au persil.*	— mit Petersilien-Sose.	— with parsley-sauce.
— *à la sauce Périgueux.*	— mit Trüffel-Sose.	— with truffle-sauce.
Escalopes de lavaret au	— -Schnittchen mit Anscho-	Scollops of lavaret with
beurre d'anchois.	ven-Butter. [Art.	anchovy-butter.
Petits lavarets à la meunière.	— kleine nach Müllerin-[9])	Small lavarets, miller's
‡ *Léiognathe argenté.*	Silberfisch, Glattfisch[10]).	Smooth-fish. [wife style.
‡ *Lentillade, lentillat*[11]).	Spitzschnäuziger Haifisch[12]).	Shark.
‡ *Lépidope.*	Schuppenfuß[13]).	Lepidopus.
‡ *Liche(-éperon).*	Lich(i)a[14]).	Scomber calcar.
‡ *Licorne de mer.*	See-Einhorn, Narwal[15]).	Narw(h)al.
‡ *Lieu, officier, merlan jaune.*	Pollack, gelber Dorsch[16]).	Pollack.
‡ *Lièvre de mer.*	Meerhase, Klumpfisch[17]).	Lumpfish.

[1]) Provinzial-Ausdruck im Norden Frankreichs.

[2]) *Ammodytes lancea;* in der Nordsee und im Atlantischen Meer. Vergl. *dryin.*

[3]) *Coregonus fera;* Sandfelchen, Adelfisch, Adelfelchen, Weißgangfisch, Kröpfling, Rindling, Weißfisch, mehr als 60 cm lang und 3 kg schwer, in den meisten größeren Alpenseen zu finden. — *Coregonus hiemalis;* der Kilch, Kirchling, Kropffelchen, Kropfmaräne, in dem Boden- und Ammersee, der Bodenrenke sehr ähnlich. Beide Arten können auf dieselbe Weise zubereitet werden wie der Lachs (vergl. *saumon*).

[4]) *Salmo (coregonus) lavaretus (maraena);* zur Gattung der Lachse gehörig, 1 Fuß lang, 8 kg schwer, in den Seen von Savoyen, wie in denen von *Bourget* und *Aigues belles;* Sonder-Arten finden sich im Genfer und im Züricher See. Der Fisch hat wohlschmeckendes Fleisch, wird geräuchert und gesalzen. — Die kleine Maräne bewohnt die Seen Norddeutschlands, findet sich auch in Rußland und Schottland, hat schmackhaftes Fleisch, wird eingesalzen und geräuchert. = *marène.*

[5]) *Coregonus oxyrhynchus (oxyrhynchus lavaretus);* in Rußland *sig(u)i*, bis 60 cm lang, 1 kg schwer, bewohnt die Nord- und Ostsee, geht im Mai in die Flüsse, laicht im Herbst und kehrt dann ins Meer zurück. Sein Fleisch ist äußerst wohlschmeckend. Der Schnäpel der Ostsee ist mit dem der Nordsee nicht identisch. Dieser soll nur eine Meeresform der Großen Maräne sein. Vergl. *marène.*

[6]) Der Fisch mit einem Füllsel von in Butter gerösteten, gehackten Schalotten, Tafel-Pilzen, Trüffeln, geriebener Semmel, Fischgallerte und Eigelben gefüllt, mit gutem Porter gekocht.

[7]) Der Fisch mit *farce* von Fisch und Hering gefüllt, in Blätterteig, der mit gehackten, gerösteten Zwiebeln bestreut und mit Eigelb bestrichen ist, gerollt, auf einem Blech gebacken und auf einer mit einem Mundtuch belegten Schüssel angerichtet.

[8]) Von Senf mit Olivenöl und Essig, mit etwas Salz und Zucker abgeschmeckt.

[9]) Die Fische mit Mehl bestäubt, in heißer Butter geschwungen. Die Sose mit zerlassener Butter, Anschoven-Essenz, etwas Essig und gehackter Petersilie vermischt, über die Fische gegeben.

[10]) Fisch ungefähr 8 bis 10 cm lang, mit fettem, aber wohlschmeckendem Fleisch, findet sich in der Nähe von *Trankebar.* Letzteres, auch *Tranquebar, Tarangambadi*, ist eine kleine Hafenstadt der britisch- ind. Präsidentschaft Madras.

[11]) *Ce nom est languedocien; on l'appelle »lentillat«, a cause de la ressemblance que les pêcheurs croient trouver entre les taches de sa peau et la »lentille«.*

[12]) Eine Art Seehund mit zartem, schmackhaftem Fleisch; bewohnt die europäischen Meere, den Indischen und den Stillen Ozean.

[13]) *Lepidopus;* aalartige Fischgattung: *Gouanien*, mit weichem, wenig schmackhaftem Fleisch; *péron*, 3 bis 4 Fuß lang, mit festem, wohlschmeckendem Fleisch.

[14]) *Scomber calcar;* zur Gattung der Makrelen gehörig, im Meerbusen von Guinea sehr häufig. Fleisch ist wohlschmeckend. Im Mittelmeer lebt eine Sonderart (*liche vulgaire, derbis*, auch *lampuga*), deren Fleisch von äußerst angenehmem Geschmack ist.

[15]) *Monodon monoceros;* zur Familie der Delphine gehöriges, im nördlichen Eismeer vorkommendes Waltier. Fleisch ist weiß, hart und von geringem Wert; trotzdem wird es gegessen. *Petite licorne de mer*, Einhornfisch (*balistes monoceros*).

[16]) *Gadus pollachius;* ein Schellfisch.

[17]) *Cyclopterus lumpus;* = *chouette de mer.*

‡ *Limaire.*	Junger Thunfisch[1]).	Young tunny.
‡ *Limande.*	Kliesche, Glahrke[2]).	Dab[3]).
— au court-bouillon.	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— frite.	— gebraten.	— fried.
— aux goujons frits.	— mit gebratenen Gründlingen.	— with fried gudgeons
— au gratin.	— überkrustet.	— crisp baked.
— marinée.	— gebeizt.	— pickled.
Filets de limande à l'anglaise, sauce aux tomates.	Klieschen-Schnitten mit Paradiesapfel-Sose.	— -fillets with tomato-sauce, English style.
— de limande à la Berthollet.	— -Schnitten nach Berthollet[4]).	— -fillets, Berthollet style.
— de limande à la dauphine.	— -Schnitten mit Klößchen und Tafel-Pilzen.	— -fillets with fish-balls and mushrooms.
— de limande à la dieppoise.	— -Schnitten auf Diepper-[5]) Art.	— -fillets in Dieppe style.
— de limande à la hollandaise.	— -Schnitten mit holländischer Sose.	— -fillets with Dutch sauce.
— de limande à la d'Orly.	— -Schnitten in Schlagteig gebacken.	— -fillets fried in batter.
— de limande à la d'Orly (à la) provençale.	— -Schnitten in Schlagteig, provençalische Sose.	— -fillets fried in batter, Provencial sauce.
— de limande en papillotes.	— -Schnitten in Papier.	— -fillets in papers.
— de limande à la Périgueux.	— -Schnitten mit Trüffel-Sose.[6])	— -fillets with truffle-sauce.
— de limande à la royale.	— -Schnitten auf königliche[7]) Art.	— -fillets in royal style.
— de limande à la vénitienne.	— -Schnitten auf venetianische[8]) Art.	— fillets in Venetian style.
— de limande à la Villeroi.	— -Schnitten nach Villeroi[9]).	— -fillets, Villeroi style.
* *Limoneux.*	Große Schmerle, Grundel[10]).	Mud-fish.
‡ *Linette.*	Seekuckuk[11]).	Red cuckoo-gurnard.
‡ *Lingue*[12]).	Leng(fisch), Rutte[13]).	Ling.
‡ *Linguet.*	Kleiner Ling.	Young ling.
‡ *Liparis.*	Liparis[14]).	Liparis.
♀ Liso.	Chilenische Flußäsche[15]).	Chilian mullet.
‡ Liso.	Chilenische Meeräsche[16]).	Chilian mullet.
* † *Loche*[17]).	Schmerle.	Loach.
* *Loche des étangs, limoneux, misgurn(e).*	Schlammpitzger, Schlammbeißker, Moorgrundel.[18])	Large smerlin, mud-fish.
† *Loche franche, lotte franche.*	Schmerle, Bartgrundel[19]).	Bearded loach.
— franche au bleu.	— blau gesotten.	— loach boiled.
— franche bouillie.	— gekocht.	— loach boiled.
— franche bouillie, sauce aux câpres.	— gekocht, Kapern-Sose.	— loach, caper-sauce.

---

1) Junger ziemlich einen Fuß langer Thunfisch.

2) *Pleuronectes limanda;* Schollen-Art, im Atlantischen Ozean und im Mittelmeer lebend. Das Fleisch des Fisches ist weiß und von angenehmem Geschmack.

3) Im Straßen-Handel bezeichnet *dab* jeden flachen Fisch .Plattfisch überhaupt (Butt, Scholle, Flunder, Seezunge und andere).

4) Die Fischschnitten in Butter geschwungen, mit dicker Rahmsose, die mit fein gehackten Trüffeln vermischt ist, begossen, mit geriebener Semmel bestreut, dann in mit geriebener Semmel vermischtes Eigelb getaucht, in heißem Fett goldgelb gebacken, im Kranz angerichtet; in die Mitte Fischklößchen mit deutscher Sose.

5) Die Schnitten gekocht, umlegt mit Krebsen, Trüffeln, Austern und Tafel-Pilzen.

6) Als Umlage ein Ragout von Herings-Milchnern und Krebsschwänzen.

7) Mit Trüffel-Scheiben in weißer Sose.

8) Wie *filets de sole à la vénitienne* (s. d.).

9) Gebacken und überkrustet, umlegt mit Austern, Trüffeln und Tafel-Pilzen.

10) *Cobitis fossilis; = loche des étangs.*

11) *Trigla cuculus; = guinard.*

12) *Lingue* bezeichnet auch eine Art Quappe.

13) *Lota (gadus) molva;* eine Art Schellfisch, der Aalraupe verwandt, in den nordischen Meeren, wird im Frühling, wo er an den Küsten laicht in großen Mengen gefangen. Der Leng ist nächst dem Stockfisch und Hering der wichtigste Handelsfisch in der Nord- und Ostsee. Er wird frisch, gesalzen und getrocknet gegessen. = *julienne, grande lotte, morue longue.* Vergl. Fußbemerkung zu *lotte.*

14) *Cyclopterus liparis;* Art Klumpfisch oder Seehase, Fisch mit fettem Fleisch, im Eismeer lebend, wird von den Grönländern gefangen und gegessen.

15) Chilenischer Flußfisch, Spielart der Meeräsche mit zartem, im Geschmack dem der Forelle ähnelndem Fleisch.

16) An der Küste von Chili vorkommender Seefisch mit kräftigem, wohlschmeckendem Fleisch.

17) Bezeichnet die Schmerle als Gattung.

18) *Cobitis fossilis;* bis 30 cm lang, weitverbreitet in Flüssen und Seen Europas mit schlammigem Grund.

19) *Cobitis barbatula;* bis 15 cm lang, weitverbreitet in Europa, besonders in Sachsen, Brandenburg, Hessen, in der Schweiz und in Tirol, in seichten, schnell fließenden Bächen mit sandigem Grund. Ihr Fleisch ist sehr wohlschmeckend, wenn es sofort nach dem Tode des Tieres zubereitet wird. = *barboteau, lotte franche, perce, fondule, lotte barbote.*

Loche franche bouillie, sauce hollandaise.	Schmerle gekocht, holländische Sose.	Bearded loach boiled, Dutch sauce.
Matelote de loche franche.	Matrosen-[1])Gericht von Schmerle.	Matelote of bearded loach.
‡ *Loche de mer.*	Meergründling, See-schmerle[2]).	Sea-loach.
⚲ *Loche de rivière, chabot armé.*	Steinbeißer, Steinpicker, Dorngrundel[3]).	Stone-grig, thorny loach.
⚳ *Lodde.*	Grönländischer Lachs[4]).	Greenland salmon.
‡ *Lompe, lump, cycloptère, gras-mollet.*	Klumpfisch, Lump(en), Lumpfisch, Seehase[5]).	Lump, sucker, lump-sucker, sea-owl, cock-paddle[6]).
‡ *Lophie pêcheur.*	Frosch-, Krötenfisch[7]).	Sea-devil.
‡ * *Lot(t)e.*	Aalraupe, Quappe, Rutte[8]).	Eel-pout.
— *en aspic.*	— in Gallerte.	— -pout in jelly.
— *au bleu.*	— blau gesotten.	— -pout boiled.
— *à la bonne femme.*	— in Weißwein.[9])	— -pout in white wine.
— *à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— -pout broiled.
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— -pout with cream-sauce.
— *aux écrevisses.*	— mit Krebsragout.	— -pout with crayfish.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— -pout with fine herbs.
— *au four.*	— im Ofen gebacken.	— -pout baked.
— *frite à la provençale.*	— gebraten mit gerösteten Zwiebeln.	— -pout fried with fried onions.
— *frite, sauce rémo(u)lade.*	— gebraten, Remoladen-Sose.	— -pout fried, remoulade-sauce.
— *fumée.*	— geräuchert.	— -pout smoked.
— *grillée.*	— auf dem Rost gebraten.	— -pout grilled.
— *aux huîtres.*	— mit Austern-Ragout.	— -pout with oysters.
— *au lard glacée.*	— gespickt und überglänzt.	— -pout larded and glazed.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— -pout with *maître d'hôtel*-sauce.
— *à la marinière.*	— m. Seemanns-Ragout[10]).	— -pout in sea-fashion.
— *à la Massillon.*	— nach Massillon[11]).	— -pout, Massillon style.
— *à la matelote.*	Matrosen-[12])Gericht von Aalraupe.	Matelote of eel-pout.
— *en matelote à la marinière.*	— -[13])Gericht von Aalraupe.	— of eel-pout.
— *en matelote à la Saint-Leu.*	— -Gericht von Aalraupe nach Saint-Leu[14]).	— of eel-pout, Saint-Leu style.
— *à la ravigote verte.*	Aalraupe mit grüner Würz-sose.	Eel-pout with *ravigote*-sauce.
— *à la sauce aux anchois.*	— mit Anschovcn-Sose.	— -pout w. anchovy-sauce.

[1]) Der Fisch in Rotwein und Fleischbrühe mit Kräutern, Wurzeln und Gewürz gar gemacht; Ragout von in Butter geschwitzten Zwiebeln und Tafel-Pilzen; der Schüsselrand umlegt mit in Butter gerösteten Brotkrusten und ganzen Krebsen.

[2]) *Gobius;* = *gobie.*

[3]) *Cobitis taenia;* 10 cm lang, bewohnt Mittel-Europa von der Ost- und Nordsee bis Dalmatien, von Großbritannien bis Rußland; Fleisch nicht sehr geschätzt.

[4]) *Salmo groenlandicus;* vergl. Fußbem. zu *saumon.*

[5]) *Cyclopterus lumpus;* bis 60 cm lang, bis 5 kg schwer, bewohnt alle nördlichen Meere, namentlich die Nord- und Ostsee. Das Fleisch des Männchens ist besonders zur Laichzeit sehr wohlschmeckend. Auf Island wird der Fisch gesalzen und getrocknet. Die britischen Fischer genießen das Fleisch nur, solange der Lump rot gefärbt ist.

[6]) Schottisch *cock-paidle.*

[7]) *Lophius;* = *diable de mer I, baudroie.*

[8]) *Lota vulgaris (gadus lota);* bis 50 cm lang und bis 8 kg schwer. Dieser einzige im Süßwasser lebende Schellfisch bewohnt Flüsse und Seen, namentlich die tieferen und klareren Gewässer Mittel-Europas und Mittel-Asiens, findet sich aber auch im Meer, z. B. in der Nordsee. Das Fleisch ist wohlschmeckend, die Leber gilt als Leckerbissen und liefert einen sehr feinen Thran. — Nahe verwandt ist der Lengfisch *(lota molva, molva vulgaris)*, bis 2 m lang und 25 kg schwer, lebt im Eismeer, in der Nord- und Ostsee, wird frisch gegessen und auf Stockfisch, Laberdan und Thran verarbeitet (vergl. *lingue).* Die Aalraupe wird auf ähnliche Art wie der Aal bereitet, jedoch nicht abgehäutet. Die Haut wird nur abgebrüht und tüchtig mit Salz abgerieben.

[9]) Der Fisch eingesalzen, mit Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer- und Gewürz-Körnern, etwas Butter und Gewürz-Nelken in Weißwein gar gemacht; die Sose kurz eingekocht und durchgestrichen.

[10]) Der Fisch in Stücke geschnitten, in Weißwein und Wasser mit Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie gedämpft, die Fischbrühe mit einer Einbrenne verdickt; überglänzte Zwiebeln, Austern, Krebse usw. hinzugefügt.

[11]) Sprich »Massilljong«; *Jean Baptiste Massillon*, berühmter franz. Kanzel-Redner, geb. 24. Juni 1663 zu Hyères, gest. als Bischof von Clermont 18. Sept. 1742. Gefüllt und gebacken; dazu eine Würzkräuter-Sose.

[12]) Der Fisch mit Kräutern, Speckscheiben und Gewürz in Rotwein gekocht, umlegt mit Milchnern, Muscheln, Krebsschwänzen, Klößchen, Tafel-Pilzen und gebratenen, überglänzten Zwiebeln.

[13]) Dasselbe wie *lotte à la matelote.*

[14]) Der Fisch mit Rotwein, Fleischbrühe, Zwiebeln, Petersilie, Lorbeer-Blättern und Gewürz gekocht. Die Sose mit weißer Sose eingekocht, mit Butter gebunden, mit gehackter Petersilie vermischt, mit Zitronensaft geschärft. Umlage: Ragout von Fischklößchen, kleinen, in Butter mit Zucker überglänzten Zwiebeln, Tafel-Pilzen und Krebsschwänzen.

Lot(t)e à la sauce au citron.	Aalraupe mit Zitronen-Sose.	Eel-pout with lemon-sauce.
— *à la sauce tomate.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— -pout with tomato-sauce.
— *au soleil.*	— verkrustet u. gebraten[1]).	— -pout breaded and fried.[2])
— *à la Villeroi.*	— nach Villeroi[3]).	— -pout, Villeroi style.
— *au vin de Champagne.*	— in Champagner.	— -pout in champagne.
— *au vin de Champagne et aux crêtes.*	— mit Hahnkämmen in Champagner.	— -pout with cock's combs in champagne.
Filets de lotte à l'anglaise.	Aalraupen-Schnitten auf englische[4]) Art.	Fillets of eel-pout, English style.
— *de lotte à la d'Orly.*	— -Schnitten in Schlagteig.	— of eel-pout fried in batter.[5])
— *de lotte à la sauce aux tomates.*	— -Schnitten mit Paradiesapfel-Sose.	— of eel-pout with tomato-sauce.
Foies de lottes aux huîtres.	— -Lebern mit Austern.	Livers of eel-pout with oysters.
— *de lottes à la royale.*	— -Lebern mit Trüffeln.	— of eel-pout w. truffles.
— *de lottes à la royale en caisses.*	— -Lebern mit Trüffeln in Papier-Kästchen.	— of eel-pout with truffles in paper-cases.
— *de lottes, sauce normande.*	— -Lebern m. normännischer Sose.	— of eel-pout, Norman sauce.
Pâté de lotte.	— -Pastete.	Pie of eel-pout.
— *de lotte aux truffes.*	— -Pastete mit Trüffeln.	— of eel-pout with truffles.
† *Lotte barbote, barboteau.*	Bartgrundel, Schmerle[6]).	Bearded loach.
† *Lotte franche.*	Bartgrundel[7]).	Bearded loach.
* † *Lotte goujon.*	Kaulkopf[8]).	Miller's head.
Ϯ *Lotte de Hongrie.*	Donauwels[9]).	Sheat-fish.
Ϯ *Loubine.*	Cayenne-Barsch[10]).	Cayenne-perch.
‡ *Loubine, loup de mer, bar(s).*	Wolfsbarsch, Meerbarsch[11]).	Sea-bass.
‡ *Loup marin, loup de mer.*	See-, Meerwolf[12]).	Wolf-fish.
‡ *Lump.*	Lump(en)[13]).	Lump.
‡ *Lune de mer*[14]).	Meerhahn, Pflugschar-, Mond-, Silberfisch[15]).	Vomer.
‡ *Macho(i)ran.*	Katzenwels[16]).	Cat-fish.
Ϯ *Macrognathe aiguillonné.*	Stachelfisch[17]).	Stickle-back.
Ϯ *Macroptéronote Sharmuth.*	Scharmuth[18]).	Sharmuth.
‡ *Maigre, maigrue.*	Umber-, Schattenfisch[19]).	Umbra.
‡ *Maillet.*	Hammerhai[20]).	Balance-fish.
‡ *Malarmat.*	Panzerhahn[21]).	Peristethion.
‡ *Malcot.*	Bärteldorsch[22]).	Malcot.
‡ Maldive fish.	Malediven-Fisch[23]).	Maldive fish[24]).

[1]) Vergl. *anguille au soleil.*

[2]) *First boiled in wine, water, with vegetables.*

[3]) Der Fisch in Stücke geschnitten, mit Öl, Zitronensaft und Zwiebel-Scheiben gebeizt, mit Kalbfleisch-Scheiben, rohem Schinken, Zwiebeln, Tafel-Pilzen, Petersilie, Butter und Champagner gar gemacht, dann in Butter braun gebraten.

[4]) In Öl gebacken; Paradiesapfel-Sose.

[5]) *With rings of dry-fried onions.*

[6]) *Cobitis barbatula; = loche franche.*

[7]) *Cobitis barbatula; = loche franche.*

[8]) *Cottus gobio; = chabot.*

[9]) *Silurus glanis; = glanis.*

[10]) *Perca lupina;* eine Art Barsch auf der Insel Cayenne (Südamerika).

[11]) *Labrax lupus (perca labrax);* ital. *spigola;* bis 1 m lang und bis 10 kg schwer, im Atlantischen Ozean, auch an den Küsten Englands und im Mittelmeer, steigt weit in den Flüssen empor. Der Fisch wurde schon von den Alten wegen seines wohlschmeckenden Fleisches geschätzt.

[12]) *Anarrhichas lupus;* bewohnt den Nordatlantischen Ozean und geht auch bis in den nördlichen Stillen Ozean. Das Fleisch der jungen Tiere ist schmackhaft, die Haut wird zu Schuhen usw. verarbeitet. Man findet den Fisch oft auf den Märkten von Edinburg. = *anarrhique, mordeur de pierres, serpent marin I.*

[13]) *Cyclopterus lumpus; = chouette de mer.*

[14]) *Ce poisson est fort rare. Sa chair est blanche, molle et peu de valeur, cependant on la mange. On en connaît plusieurs espèces.*

[15]) *Zeus vomer (zeus luna);* in den südlichen Meeren, zuweilen auch im Adriatischen Meer, mit weißem, weichem und wenig geschätztem Fleisch. = *doré-le-coq.*

[16]) *Pimelodes (silurus) catus; = chat marin II.*

[17]) Indischer Süßwasserfisch, ungefähr 8 bis 10 cm lang, mit rötlichem, schmackhaftem Fleisch.

[18]) Ein im Nil und in den Flüssen Syriens sehr häufiger kleiner Fisch. Sein Fleisch wird in Ägypten nur von den Armen, in Syrien jedoch von allen Volksschichten gegessen.

[19]) *Sciaena umbra; = coracin, corbeau de mer I, ombre de mer, sciène (ombre);* vergl. hierzu *dame.*

[20]) *Squalus zygaena; = tiburon, pantouflier.* Vergl. *marteau.*

[21]) *Peristethus cataphractum (trigla cataphracta, peristedion malarmat);* bis 30 cm lang, im Mittelmeer, im Adriatischen, ebenso im Südatlantischen Ozean. An den Küsten von Spanien und der Provence wird er seines ausgezeichneten Fleisches wegen sehr geschätzt.

[22]) *Gadus barbatus;* zwei Fuß langer Seefisch, bewohnt die nordischen Meere. Das Fleisch ist weiß und von angenehmem Geschmack. Die Eier werden getrocknet und dann gekocht. Die Grönländer bereiten diesen Fisch auf dieselbe Weise zu, wie den Dorsch. = *tacaud, tacault, tacand.*

[23]) = *poisson des Maldives.*

[24]) *Mummalon fish or »Bombay duck«, an East Indian fish: canned, sold at the fancy grocery stores of England and the United States.*

‡ *Manate*[1]).	Manati.	Sea-cow.
‡ Manistee-fish.	Manistee[2]).	Manistee-fish.
‡ *Maquereau, auriol.*	Makrele[3]).	Mackerel, chub-mackerel.
— *à l'anglaise.*	— auf englische[4]) Art.	— in English style.
— *à l'anversoise.*	— auf Antwerpener[5]) Art.	— in Antwerp style.
— *au beurre noir.*	— mit brauner Butter.	— with brown butter.
— *au bleu.*	— blau gesotten.	— boiled.
— *à la bordelaise*	— auf Bordeauxer[6]) Art.	— in Bordelais style.
— *bouilli, sauce au persil.*	— gekocht, Petersilien-Sose.	— boiled, parsley-sauce.
— *à la boulon(n)aise*[7]).	— auf Boulogner[8]) Art.	— in Boulogne style.
— *à la bourgeoise.*	— auf bürgerliche[9]) Art.	— in family style.
— *à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— broiled.
— *à la cendre.*	— in Asche gebacken.	— cooked in the coals.
— *à la cubaine (cubnaise).*	— mit kubanischer Sose.[10])	— with cuban sauce.
— *à l'eau de sel.*	— in Salzwasser gekocht.	— boiled in salted water.
— *à l'étouffade.*	— gestovt.	— stewed.
— *farci.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *farci à la turque.*	— gefüllt auf türkische[11]) Art.	— stuffed in Turkish style.
— *au fenouil.*	— mit Fenchel-Sose.	— with fennel-sauce.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *à la flamande.*	— auf vlämische[12]) Art.	— in Flemish style.
— *au four au vinaigre.*	— gebacken mit Essig.[13])	— baked with vinegar.
— *frit.*	— gebraten.	— fried.
— *fumé.*	— geräuchert.	— smoked.
— *grillé.*	— auf dem Rost gebraten.	— grilled.
— *grillé à la maître d'hôtel.*	— geröstet, Haushofmeister-Sose.	— grilled, *maître d'hôtel*-sauce.
— *aux groseilles vertes.*	— mit Stachelbeeren.[14])	— with gooseberries.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *à l'huile.*	— in Öl.	— in oil.
— *aux huîtres.*	— mit Austern-Sose.	— with oyster-sauce.
— *à la Lucullus.*	— nach Lukullus[15]).	—, Lucullus style.
— *mariné.*	— gebeizt.[16])	— pickled.
— *à la normande.*	— auf normännische[17]) Art.	— in Norman style.
— *à la d'Orly.*	— in Schlagteig gebacken.	— fried in batter.
— *à la parisienne.*	— auf Pariser[18]) Art.	— in Parisian style.

---

[1]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *lamantin*.

[2]) Der Manistee oder Manistee-Fisch ist nur in Amerika bekannt, er lebt dort im *Manistee* (Fluß) in Florida, ist von den Negern sehr geschätzt. In Chicago auch unter dem Namen *manistee-beef* bekannt. Man findet den Fisch, welcher die Größe eines Störs hat, hin und wieder auch auf den Märkten von New Orleans (La.) und Mobile (Ala.).

[3]) *Scomber scombrus;* im Mittelmeer und in den westeurop. Meeren, kommt im Frühjahr an die Küsten, um zu laichen. Die Makrele wird in großer Zahl an den norwegischen, englischen, holländischen und französischen Küsten gefangen und im Norden frisch verspeist, im Süden gesalzen. Das frische Fleisch ist sehr schmackhaft, aber wenig haltbar. Die Römer nannten den Fisch *ibericus piscis*, ließen das Fleisch faulen und bereiteten daraus mit Gewürzen eine ihrer scharfen Fischsosen. In Marseille nennt man den Fisch *auriol*.

[4]) Mit Petersilie in Wasser und Rheinwein gekocht, umlegt mit Krebsschwänzen, Fischklößchen; Austern-Sose oder eine Butter-Sose, die mit gehackter Petersilie und kleinen Stachel-Beeren vermischt ist.

[5]) Franz. *Anvers*, span. *Amberes*, Stadt in Belgien und Hauptstadt der gleichnamigen Provinz. Umlegt mit einem Ragout von Makrelenmilch mit Morcheln. Gekochte Salzkartoffeln.

[6]) Mit Weißfisch-Füllsel gefüllte Makrelen-Röllchen; Rahmsose mit Tafel-Pilzen.

[7]) Auch *à la boulenoise*.

[8]) Sprich »Bulonj«; feste Seestadt im franz. Dép. Pas de-Calais. Der Fisch in Salzwasser und Wein gekocht, mit Petersilie verziert; Austern-Sose.

[9]) Mit Fischfüllsel gefüllt, gebeizt und geröstet. Nebenbei eine Rahmsose mit Tafel-Pilzen.

[10]) Spezialität im *Hoffman-House*, New York.

[11]) Füllsel von gehacktem Fisch, Zwiebeln, Reis und Rosinen; Zitronen-Viertel.

[12]) Gefüllt mit einer Mischung von Butter, kleinen gehackten Zwiebeln, Zitronensaft, Knoblauch, Salz und Pfeffer; in mit Butter bestrichenes Papier eingehüllt und über mäßigem Feuer gebraten; Papier-Hülle abgenommen, der Fisch angerichtet.

[13]) Mit Lorbeer-Blättern, ganzem Pfeffer, Gewürz-Nelken, Essig und Wasser eine gute Stunde gebacken; kalt angerichtet.

[14]) Gefüllt mit Stachel-Beeren, Herings-Schnittchen usw.; gekocht; grüne Stachelbeer-Sose.

[15]) Der Fisch gekocht, umlegt mit einem Ragout von Aalraupen-Lebern und gebackenen Seezungen-Schnitten.

[16]) Der Fisch in starkem Salzwasser eine Stunde gebeizt, in Essig und Wasser mit Salz, Zwiebeln, Pfeffer-Körnern, Gewürz-Nelken und feinen Kräutern gar gemacht; Kartoffeln mit frischer Butter.

[17]) Der Fisch in Papier-Hülsen geröstet; ausgeschmückt mit einem Ragout von Krebsschwänzen, Tafel-Pilzen, Muscheln, Fischklößchen und den Milchnern.

[18]) Der Fisch gebeizt, mit Stintfüllsel und Krebsbutter gefüllt, geröstet; Pariser Ragout, eingefaßt mit überglänzten Krebsen.

Maquereau à la provençale.	Makrele, provençalisch[1]).	Mackerel in Provencial style.
— *à la ravigote printanière.*	— mit grüner Würzsose.	— w. *ravigote*-sauce.
— *rôti.*	— gebraten.	— roasted.
— *roulé.*	— gerollt[2]).	— rolled.
— *salé à la Cowing.*	Salzmakrele nach Cowing[3]).	Salt-mackerel, Cowing style.
— *salé à la Whitmore.*	— nach Whitmore[4]).	— -mackerel, Whitmore style.
— *sauté.*	Makrele in Butter geschwungen.	Mackerel tossed with butter.[5])
— *à la Stewart.*	— nach Stewart[6]).	—, Stewart style.
— *à la vénitienne.*	— auf venetianische[7]) Art.	— in Venetian style.
— *au vin rouge.*	— in Rotwein.	— in red wine.
— *à la Windsor.*	Windsor-[8])Makrele.	— in Windsor style.
Escalopes de maquereau.	Makrelen-Schnittchen.	— -scollops.
— *de maquereau à l'italienne.*	— -Schnittchen auf italienische[9]) Art.	— -scollops in Italian style.
Filets de maquereau au beurre de crevettes.	— -Schnitten m. Garneelen-Butter.	— -fillets with shrimp-butter.
— *de maquereau au beurre noir.*	— -Schnitten mit brauner Butter-Sose.	— -fillets with black butter-sauce.
— *de maquereau à la Bonnefoy.*	— -Schnitten nach Bonnefoy[10]).	— -fillets, Bonnefoy style.
— *de maquereau à la bordelaise.*	— -Schnitten auf Bordeauxer[11]) Art.	— -fillets in Bordelais style.
— *de maquereau à la crème d'anchois.*	— -Schnitten m. Anschoven-Sose.	— -fillets with anchovy-sauce.
— *de maquereau à la dieppoise.*	— -Schnitten auf Diepper[12]) Art.	— -fillets, Dieppe style.
— *de maquereau à l'estragon.*	— -Schnitten mit Dragun.	— -fillets with tarragon.
— *de maquereau farcis.*	— -Schnitten gefüllt.	— -fillets stuffed.
— *de maquereau frits.*	— -Schnitten gebraten.	— -fillets fried.
— *de maquereau au gratin.*	— -Schnitten braun gebacken.	— -fillets brown baked.
— *de maquereau à la hollandaise.*	— -Schnitten mit holländischer Sose.	— -fillets with Dutch sauce.
— *de maquereau aux huîtres.*	— -Schnitten mit Austern-Sose.	— -fillets w. oyster-sauce.
— *de maquereau aux laitances de carpe.*	— -Schnitten mit Karpfenmilch.	— -fillets with carp-roe.
— *de maquereau à la maître d'hôtel.*	— -Schnitten mit Haushofmeister-Sose.	— -fillets with *maître d'hôtel*-sauce.
— *de maquereau marinés.*	— -Schnitten gebeizt.	— -fillets pickled.
— *de maquereau à la meunière.*	— -Schnitten nach Müllerin-[13])Art.	— -fillets, miller's wife style.
— *de maquereau à la normande.*	— -Schnitten mit normännischer Sose.	— -fillets with Norman sauce.

---

[1]) Gefüllt, gebeizt, geröstet, umlegt mit Morcheln und den Milchnern; provençalische Sose.

[2]) Der Fisch gerollt, Schwanz nach außen, mit einigen Lorbeer-Blättern, ganzem Pfeffer und Gewürz-Nelken in Essig und Wasser gar gemacht; **kalt** angerichtet.

[3]) Der Fisch aufgeschnitten, gekocht. Umlage: Kartoffeln *à la hollandaise*, Zitronen-Viertel; nebenbei zerlassene Butter.

[4]) Der Fisch aufgeschnitten, mit Öl bestrichen, geröstet, angerichtet, mit klarer Butter übergossen. Umlage: Zitronen-Viertel und Petersilie.

[5]) Auch mit *quickly fried in butter* zu übersetzen.

[6]) Sprich »Stjuart«: *Dugald Stewart*, schottischer Philosoph, geb. 22. Nov. 1753 zu Edinburgh, gest. 11. Juni 1828 ebendaselbst. Möglich, daß nach dem vor mehreren Jahren verstorbenen New Yorker *Wholesale-drygoods-dealer* und zwanzigfachen Millionär *Stewart* benannt, dessen Leiche aus der Familiengruft zn Garden City entführt und von den Räubern gegen ein hohes Lösegeld der Familie angeboten wurde. Die gekochte Makrele mit einem Ragout von Muscheln, Krabben und Tafel-Pilzen. Umlage: Makrelen-Schnitten *à la d'Orly* (in Schlagteig gebacken).

[7]) Wie *filets de maquereau à la vénitienne.*

[8]) In Salzwasser gekochter Fisch mit einem Ragout von Austern und Karpfen-Milchnern und einer Umlage von kleinen Stinten.

[9]) Das ausgelöste Fleisch wird in Zitronensaft, Öl und Gewürz gebeizt und steif gemacht. In Becher-Formen gestocktes Fischfüllsel wird kranzförmig um den Fisch herum angerichtet; nebenbei eine italienische Sose.

[10]) Die Schnitten mit Mehl bestäubt, in Butter geschwungen. Paradiesapfel-Sose, mit gehackten, in Butter gebratenen Zwiebeln vermischt, mit Butter aufgezogen, mit gehackter Petersilie und Zitronensaft geschärft. Nebenbei Salzkartoffeln.

[11]) Die Schnitten werden mit Salz und Mehl bestreut, in Butter gebraten und mit einer Paradiesapfel-Sose begossen.

[12]) Die Schnitten mit gehackten Tafel-Pilzen, Muscheln und Weißwein gar gemacht. Die Sose durchgestrichen, eingekocht, mit Butter nnd Eigelben gebundon, mit gehackter Petersilie und Zitronensaft geschärft.

[13]) Mit Mehl bestäubt, in Butter gar gemacht. Die Sose mit zerlassener Butter, Anschoven-Essenz, gekochtem Essig und Petersilie vermischt, über die Schnitten gegossen.

Filets de maquereau à la d'Orly.	Makrelen-Schnitten in Schlagteig gebacken.	Mackerel-fillets fried in batter.
— de maquereau à la d'Orly à l'anglaise.	— -Schnitten in Schlagteig, Paradiesapfel-Sose.	— -fillets fried in batter, tomato-sauce.
— de maquereau en papillotes.	— -Schnitten in Papier-Hülsen.	— -fillets in paper.
— de maquereau à la Saint-Malo.	Saint-Malo-[1])Makrelen-Schnitten.	— -fillets, Saint-Malo style.
— de maquereau au salpicon de homard.	Makrelen-Schnitten mit reichem Hummer-Ragout.	— -fillets with salpicon of lobster.
— de maquereau à la sauce verte.	— -Schnitten mit grüner Sose.	— -fillets with green sauce.
— de maquereau sautés aux huîtres.	— -Schnitten in Butter geschwungen, Austern-Sose.	— -fillets tossed with butter, oyster-sauce.
— de maquereau à la vénitienne.	— -Schnitten auf venetianische[2]) Art.	— -fillets in Venetian style.
— de maquereau à la Victoria.	— -Schnitten nach Victoria[3]).	— -fillets, Victoria style.
Laitances de maquereau en caisses.	Makrelenmilch in Papier-Kästchen.	— -roe in paper-cases.
Petites caisses de laitances de maquereau au coulis d'écrevisses.	Kästchen mit Makrelenmilch und Krebssose.	Small cases with mackerel-roe and crayfish-cullis[4]).
Tronçon de maquereau aux poireaux.	Makrelen-Stück mit Lauch.	Piece of mackerel with leeks.
‡ *Maquereau bâtard.*	Bastard-Makrele[5]).	Bastard-mackerel.
* *Maraîgnon.*	Zwergaal[6]).	Small eel.
‡ *Marène.*	Maräne[7]).	Marena.
— bouillie, beurre fondu.	— gekocht, zerlassene Butter.	— boiled, melted butter.
— bouillie, sauce au citron.	— gekocht, Zitronen-Sose.	— boiled, lemon-sauce.
— au court-bouillon.	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— à l'étouffade.	— gedämpft.	— stewed.
— aux fines herbes.	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— fumée.	— geräuchert.[8])	— smoked.
— frite.	— gebraten.	— fried.
— sur le gril.	— auf dem Rost gebraten.	— grilled.
— à la hollandaise.	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— à la maître d'hôtel.	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel*-sauce.
— marinée.	— gebeizt.	— pickled.
— en matelote.	Matrosen-Gericht von Maräne.	Matelote of marena.
— à la sauce aux écrevisses.	Maräne mit Krebssose.	Marena w. crayfish-sauce.
— à la sauce aux huîtres.	— mit Austern-Sose.	— with oyster-sauce.
— à la sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.	— with tomato-sauce.
‡ *Marmot.*	Zahnbrassen[9]).	Teeth-fish.
‡ *Marsouin, porc-marin, porc de mer, phocène.*	Braunfisch, Meerschwein, Tümmler[10]).	Hog-fish, porpoise[11]).

[1]) Im franz. Dép. Ille-et-Vilaine, Festung zweiten Ranges, liegt an der Mündung der Rance auf einem ins Meer vorspringenden Felsen. Die Schnitten in Mehl umgekehrt, in Butter gar gemacht. Umlage: Kartoffeln rund ausgestochen, in Salzwasser gekocht, gedämpft, mit dicker Rahmsose und Krebsbutter vermischt.

[2]) In brauner Sose mit Dragun, Kerbel, Trüffeln und Portwein.

[3]) Die Schnitten mit Butter und Zitronensaft gekocht, im Kranz angerichtet; ein Hummer-Ragout in die Mitte. Nebenbei eine Hummer-Sose.

[4]) Auch *cullice.*

[5]) *Caranx trachurus; = caranx trachure.*

[6]) Vergl. Fußbem. zu *anguille.*

[7]) *Coregonus maraena;* zur Familie der Lachse und zur Gattung Renke gehörig, bis 60 cm lang und bis 8 kg schwer. Lebt im Maduesee bei Stargard (Pommern), im Schalsee (Lauenburg), im Salenter See (Holstein), im Pulssee (Brandenburg), im Leba- und Gardener See an der pommerschen Küste. — Die kleine Maräne, bis 25 cm lang, bewohnt die Seen Norddeutschlands. Beide haben sehr schmackhaftes Fleisch, werden auch eingesalzen und geräuchert. Der Schnäpel der Ostsee, welcher mit dem der Nordsee nicht identisch sein soll, ist vielleicht nur eine Meeresart der großen Maräne. Vergl. *lavaret II.*

[8]) Der geräucherte Fisch von Haut und Gräten befreit, in kleine Stücke zerpflückt, mit Eiern, Rahm, Salz und weißem Pfeffer verrührt und in zerlassener Butter wie Rührreier gebacken.

[9]) *Sparus dentex; = dentale.*

[10]) *Phocaena communis;* 2 bis 3 m lang, im Nordatlantischen Ozean, von Grönland bis Nordafrika, auch in der Ostsee, ist häufig in der Nordsee, geht bis zum Mittelmeer, steigt weit in die Flüsse hinauf. Sein Fleisch ist wohlschmeckend; frisch und gesalzen wird es von den Strandbewohnern und Schiffern gegessen, die Grönländer genießen den Thran. Die Römer bereiteten Würste aus dem Fleische des Fisches.

[11]) *The flesh of the porpoise is sold in Philadelphia as a substitute for beef, under the name of »dolphin meat«. It is red, juicy, tender, fine-grained, and of very pleasant flavour. In Norway a delicate caviare has been made from the eggs of the fish.*

Marsouin à la cendre.	Meerschwein auf glühenden Kohlen gebraten.	Porpoise roasted on the coals.
— *aux petits pois.*	— mit jungen Erbsen.	— with green pease.
‡ *Marteau, zygène, maillet, demoiselle monstrueuse,*	Hammerfisch, Hammerhai [1]).	Balance-fish, hammer-headed shark.
‡ *Massot.* [*juif.*	Grüner Lippfisch [2]). [gericht.	Green labroid.
Matelote blanche.	Weißes [3]) Matrosen-Fisch-	White matelote.
— *à la botanique.*	Matrosen-Fischgericht mit Kräutern. [zug [4]).	Matelote with herbs.
— *de campagne.*	— -Fischgericht im Feld-	Campaign-matelote.
— *en croustade.*	— -Fischgericht in Kruste.[5])	Matelote in crust.
— *à la Fénelon.*	— -Fischgericht nach Fénelon [6]).	—, Fénelon style.
— *à la génoise.*	— -Fischgericht, genuesisch [7]).	— in Genoese style.
— *à la Kléber.*	— -Fischgericht nach Kléber [8]). [Antonius [9]).	—, Kleber style.
— *à la Marc-Antoine.*	— -Fischgericht nach Markus	—, Marcus Antonius style.
— *à la marinière.*	— -Fischgericht auf See [10]).	— in sea-fashion.
— *à la Massillon.*	— -Fischgericht nach Massillon [11]). [männisch [12]).	—, Massillon style.
— *(à la) normande.*	— -Fischgericht, nor-	Norman [13]) matelote.
— *d'office.*	— -Fischgericht nach Beamten- [14]) Art.	Matelote in office style.
— *d'office à la provençale.*	— -Fischgericht in Weißwein nach Beamten- [15]) Art.	— in white wine, office style.
— *à la parisienne.*	— -Fischgericht auf Pariser [16]) Art. [Fischer- [17]) Art.	— in Parisian style.
— *des pêcheurs.*	— -Fischgericht nach	— in fisherman's style.

[1]) *Sphyrna zygaena (squalus zygaena, zygaena vulgaris);* 3 bis 4 m lang, 200 bis 300 kg schwer, findet sich im Mittelmeer und im Atlantischen Ozean, erscheint bisweilen auch an den nördlichen europäischen Küsten. Fleisch ist hart, wird aber eingesalzen und gegessen, hauptsächlich in Maskat. Letzteres ist Haupt- und Hafenstadt des gleichnamigen Staates in Arabien, am indischen Ozean gelegen; exportiert sehr viel gesalzene Fische. Vergl. hierzu *pantouflier.*

[2]) *Labrus turdus; = tourd.*

[3]) Von Aal, Hecht, Karpfen, Schlei(e) und Forelle. Die Fische mit feinen Kräutern und Gewürz in Weißwein gekocht. Die Sose durchgestrichen, mit Butter gebunden. Die Fischschnitten über in Butter gerösteten Brotkrusten angerichtet, umlegt mit Tafel-Pilzen.

[4]) Von Hecht, Karpfen, Aal und zwei anderen, beliebig zu wählenden Fischen. Die Fische in Fischbrühe mit Tafel-Pilzen, Knoblauch und Gewürz gekocht. Die Sose mit Butter gebunden, mit überglänzten Zwiebeln vermischt. Die Fische über flachen, in Butter gerösteten Brotkrusten angerichtet.

[5]) Von Karpfen, Forellen, Barsch, Aal, umlegt mit Krebsschwänzen, Tafel-Pilzen, kleinen überglänzten Zwiebeln, Karpfen-Milchnern. An dem Rande der *croustade* befestigt man 6 Zierspießchen mit Trüffeln und Krebsen. Anschovern-Sose nebenbei.

[6]) Sprich »Fehnlong«; *François de Salignac de la Motte*, Erzbischof von Cambrai, geb. 1651 auf dem Schloß Fénelon in Périgord, gest. 7. Jan. 1715. Ragout von Aal und Forelle, Aalklößchen in Krebsbutter, Karpfenmilch, Trüffeln, Tafel-Pilzen, kleinen Zwiebeln, Krebsschwänzen.

[7]) Dieselben Fische und dieselbe Umlage wie bei *matelote à la Périgueux;* Genueser Sose.

[8]) *Jean Baptiste Kléber,* einer der ausgezeichnetsten Generale der franz. Republik, geb. 9. März 1753 zu Straßburg, am 14. Juni 1800 in Kairo von einem fanatischen Türken, Suleiman, erdolcht. Aal, Barsch, Forelle, Karpfen-Milchner und Seebarbe in Champagner und Madeira gekocht; in Butter geschwungene Karpfenmilch, überglänzte Krebsschwänze, kleine Zwiebeln, olivenförmig ausgestochene Trüffeln, Tafel-Pilze, Stinte, geröstete Brotkrusten.

[9]) Von Aal, Barsch, Karpfen, Hecht, Quappe. Die Fische mit Butter, Tafel-Pilzen, Möhren, Zitronen-Scheiben, Knoblauch in Rheinwein gekocht; Tafel-Pilze, Karpfenmilch, überglänzte Trüffeln, Quappen-Lebern, Karpfen-Zungen.

[10]) Dieselben Fische wie bei *matelote au vin de Champagne,* in Rotwein und Chablis gar gemacht. Umlage: Tafel-Pilze, kleine Zwiebeln, überglänzte Brotkrusten, Milchner und Krebse.

[11]) Betr. *Massillon* vergl. *lotte à la Massillon.* Von Aal, Barsch, Forelle und Rutte; Ragout *à la Périgord,* Stintschnitten, Schalotten, Karpfenmilch, Seezungen-Schnitten *à la d'Orly.*

[12]) Von Barsch, Seezunge, Aal und Hecht; weiße Sose von Fisch- und Austern-Brühe, mit Eigelben gebunden; Zitronensaft, Butter, Tafel-Pilze, Austern, Muscheln, Garneelen, Krebse, Fischklößchen, etwas Weißwein.

[13]) *Of eel, pike, perch and sole; cream-coloured; white sauce made of fish-broth and oyster-liquor thickened with yolks; lemon juice, butter, mushrooms, oysters, scallops, mussels, shrimps, crayfish, white wine.*

[14]) Von Aal, Karpfen, Hecht Die Fische in Rotwein mit Petersilie, Tafel-Pilzen, Zwiebeln, Knoblauch gar gemacht; in Butter geröstete Brotkrusten, Krebse, Kapern.

[15]) Von denselben Fischen wie *matelote d'office.* Die Fische in Weißwein gekocht, mit gerösteten Brotkrusten umlegt.

[16]) Von Karpfen, Hecht, Aal, Barsch, Forelle. Die Karpfen in der Mitte, um dieselben herum die anderen Fische; im äußeren Kranze geröstete, mit Zwiebelmus bestrichene, überglänzte Brotscheiben. Die Zwischen-Räume füllt man mit Krebsschwänzen, überglänzten Zwiebeln, Austern, Trüffeln, Tafel-Pilzen und Fischklößchen.

[17]) Von Karpfen, Hecht, Barsch, Barbe, Forelle und Aal. Die Fischschnitten mit Rot- und Branntwein, Tafel-Pilzen, Zwiebeln, feinen Kräutern und Gewürz gekocht, auf gerösteten Brotkrusten angerichtet, mit Austern, Tafel-Pilzen, kleinen überglänzten Zwiebeln und Krebsen verziert.

Matelote à la Périgueux.	Matrosen-Fischgericht mit Trüffeln.[1])	Matelote with truffles.
— *à la provençale.*	— -Fischgericht auf provençalische[2]) Art.	— in Provencial style.
— *à la Rothschild.*	— -Fischgericht nach Rothschild[3]).	—, Rothschild style.
— *à la royale.*	— -Fischgericht auf königliche[4]) Art.	— in royal style.
— *savante.*	Kunstvolles Matrosen-Fischgericht.[5])	— in artistic style.
— *à la Suffren.*	Matrosen-Fischgericht nach Suffren[6]).	—, Suffren style.
— *au vin de Bordeaux.*	— -Fischgericht in Bordeauxwein.[7])	— in Bordeaux-wine.
— *au vin de Champagne.*	— -Fischgericht in Champagner.[8])	— in champagne.
Grande matelote.	— -Gericht von Karpfen, Aal u. Hecht.	— of carp, eel and pike.
‡ *Mêlet, mélette*[9]).	Sprotte, Breitling[10]).	Sprat.
‡ *Mendol(e), mène*[11]).	Laxierfisch[12]).	Cackarel.
‡ *Menu.*	Kleiner Klumpfisch, kleiner Seehase[13]).	Sea-owl.
‡ *Merlan.*	Weißling, Wittling, Gadden[14]).	Whiting, merling.
— *au bleu.*	— blau gesotten.	— boiled.
— *au bleu, sauce au caviar.*	— blau gesotten, Kaviar-Sose.	— boiled, caviar(e)-sauce.
— *bouilli.*	— gekocht.[15])	— boiled.
— *bouilli, sauce aux crevettes.*	— gekocht, Garneelen-Sose.	— boiled, shrimp-sauce.
— *à la Colbert.*	— mit Colbert-Sose.[16])	— with Colbert-sauce.
— *à la diplomate.*	— auf Staatsmanns-[17])Art.	— in diplomatic style.
— *à l'eau de sel au persil.*	— gekocht mit Petersilie.	— boiled with parsley.
— *à l'écossaise.*	— auf schottische[18]) Art.	— in Scottish style.
— *farci et glacé au four.*	— gefüllt und überglänzt.	— stuffed and glazed.
— *farci au gratin.*	— gefüllt und verkrustet.	— stuffed and crusted.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.

1) Von Aal, Karpfen, Barsch, Hecht; kleine Zwiebeln, Tafel-Pilze, Brotkrusten, Krebsschwänze, Milchner in Burgunderwein.

2) Von Aal, Karpfen und Hecht mit in Öl gekochten Zwiebeln.

3) Von Aal, Barsch, Karpfen, Stör und Seebarbe. Die Fische mit Wurzelwerk in Champagner gekocht und mit Trüffel-Scheiben bedeckt; olivenförmig ausgestochene Trüffeln, Schalotten, Zwiebeln, Tafel-Pilze, Krebsschwänze, Karpfen-Milchner, überglänzte Brotkrusten.

4) Von Aal, Barsch, Forelle und Seebarbe. Die Fische in Champagner und Rheinwein gar gemacht; Karpfenmilch, Tafel-Pilze, Quappen-Lebern, in Sose gerollte Karpfen-Lebern, Krabben-Schwänze, in Weißwein mit Butter und Zucker gekochte Zwiebeln, in Butter geschwungene Trüffeln, Krebsschwänze mit Stintfüllsel bestrichen, *croûtons à la Richelieu*, Fischklößchen.

5) Von Karpfen, Hecht, Barbe, Aal. Die Fische mit Petersilie, Tafel-Pilzen, feinen Kräutern und Gewürz in *court-bouillon* gekocht. Die Sose durchgestrichen, eingekocht, mit spanischer Sose und Madeira vermischt, gekocht, zuletzt mit frischer Butter, Krebsbutter, Anschoven-Essenz und Cayenne-Pfeffer geschärft. Die Fischschnitten *en pyramide* angerichtet, mit Karpfen-Milchnern, Klößchen, überglänzten Zwiebeln und Tafel-Pilzen nmlegt.

6) *Pierre André Suffren de St.-Tropez* (sprich »Süffrang d'ßäng Tropeh«), franz. Seeheld, geb. 13. Jnli 1726 in der Provence, gest. als Vize-Admiral 8. Dez. 1783. Sein Bruder *Louis Jérôme Suffren de St.-Tropez*, geb. 1722, Bischof von *Sisteron*, baute 1780 den nach ihm benannten Kanal, gest. 21. Juni 1796 zu Turin. Von Aal, Hecht, Karpfen, Lachs, Forelle, Barsch. Die Fische in Sauterner gekocht; Tafel-Pilze, in Butter geschwungene Karpfen-Milchnor, große Krebse, überglänzte Brotkrusten, Krabben-Schwänze.

7) Dieselben Fische und dieselbe »Garnitur« wie *au vin de Champagne.*

8) Von Aal, Karpfen, Barsch, Hecht. Die Fische in Champagner gekocht; überglänzte Brotkrusten, Tafel-Pilze, Schalotten, Karpfenmilch, große überglänzte Krebse.

9) In der Sprache des (ungebildeten) Volkes bezeichnet *melette (mélette)*, hauptsächlich im Süden Frankreichs, verschiedene kleine Fische mit silberfarbenen Seiten-Streifen.

10) *Clupea sprattus;* italienisch *laterino (pesce);* Fischart aus der Gattung Hering. Findet sich in der Nord- und Ostsee. Geschätzt sind in Deutschland besonders die geräucherten Kieler Sprotten. In Norwegen macht man die Sprotten ein und bringt sie als Anschoven in den Handel, wie sich auch den Sardellen und Sardinen viele Sprotten beimischen. Mit Gewürzen zubereitet, ist die Sprotte als russische Sardine im Handel. Vergl. *sardine fumée* und *esprot.*

11) *A Marseille on appelle ce poisson »cagarelle«, parce qu'il lâche le ventre. Dans l'Adriatique, on le nomme »sclave«.*

12) *Sparus maena;* ungefähr einen halben Fuß lang. Das Fleisch des Fisches ist während der Laichzeit schlechtschmeckend und von üblem Geruch. = *smare mène.*

13) *Cyclopterus minutus;* vergl. hierzu *lompe.*

14) *Gadus merlangus;* 30 bis 40 cm lang, in den westeuropäischen Meeren, minder häufig in der Nord- und Ostsee, mit schmackhaftem, an Güte das jedes anderen Schellfisches übertreffendem, leicht verdaulichem Fleisch. — Zu dor Gattung Merlan gehört noch der Köhler (schwarze Merlan, Kohlfisch, Seehecht, *gadus carbonarius, gadus virens, gadus collinus*, vergl. *charbonnier)* nnd der Polak (gelbo Merlan, Pollak, *merlan jaune*, engl. *pollack).*

15) Der Fisch mit Petersilien-Wurzeln nnd -Blättern, einem Lorbeerblatt in Wasser gar gemacht, mit der abgekochten Leber angerichtet.

16) Der Fisch mit Kräuter-Füllsel gefüllt, gebeizt und gcbacken.

17) In Weißwein gekocht, mit dicker weißer Sose übergossen, mit Trüffel-Fäden und geriebenem Parmesan-Käse bestreut.

18) Gofüllt, gobacken, umlegt mit Bratkartoffeln; nebenbei eine Hummer-Sose.

Merlan frit.	Weißling gebraten.	Whiting fried.
— *frit à la provençale.*	— gebraten, provençalische Sose.	— fried, Provencial sauce.
— *à la Genlis.*	— nach der Genlis[1]).	—, Genlis style.
— *à la germanique.*	— auf germanische[2]) Art.	— in Germanic style.
— *au gratin.*	— überkrustet.	— breaded and fried.
— *grillé.*	— auf dem Rost gebraten.	— grilled.
— *grillé aux huîtres.*	— geröstet, Austern-Sose.	— grilled, oyster-sauce.
— *grillé à la prince impérial.*	— geröstet auf kronprinzliche[3]) Art.	— grilled, prince-royal style.
— *grillé, sauce au beurre.*	— geröstet, Butter-Sose.[4])	— grilled, butter-sauce.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *à la hongroise.*	— auf ungarische[5]) Art.	— in Hungarian style.
— *à l'impériale.*	— auf kaiserliche[6]) Art.	— in imperial style.
— *à l'intendante.*	— nach Verwalterin-[7])Art.	— stuffed, intendant's style.
— *à l'italienne.*	— mit italienischer Sose.	— w. Italian sauce.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.[8])	— with *maître d'hôtel*-sauce.
— *à la Mongoffier.*	— nach Mongoffier[9]).	— crusted, Mongoffier style.
— *à la Périgord.*	— mit Trüffeln.	— with truffles.
— *à la polonaise.*	— auf polnische[10]) Art.	— in Polish style.
— *à la Pompadour.*	— nach der Pompadour[11]).	— in Pompadour style.
— *à la provençale.*	— auf provençalische[12]) Art.	— in Provencial style.
— *aux quenelles.*	— mit Fischklößchen.	— with fish-balls.
— *à la Radziwill.*	— nach Radziwill[13]).	—, Radziwill style.
— *à la sauce aux câpres.*	— mit Kapern-Sose.	— with caper-sauce.
— *au vin blanc.*	— in Weißwein.	— in white wine.
Blanquette de merlan.	Weißes Merlan-Gericht.	Blanquette of whiting.
— *de merlan en croustade de pain.*	— Merlan-Gericht in Brotkruste.	— of whiting in bread-crust.
Boudins de merlan.	Weißling-Würstchen.	Whiting-sausages.
— *de merlan à la cardinal.*	— -Würstchen nach Kardinals-[14])Art.	— -sausages with crayfish-sauce.
— *de merlan aux huîtres.*	— -Würstchen mit Austern-Sose.	— -sausages with oyster-sauce.
— *de merlan à la maréchal.*	— -Würstchen nach Marschalls-[15])Art.	— -sausages in marshal's style.
— *de merlan à la marinière.*	— -Würstchen mit Seemanns-Ragout.	— -sausages in sea-fashion.
— *de merlan à la Montron.*	— -Würstchen nach Montron[16]).	— -sausages, Montron style.
— *de merlan à la ravigote.*	— -Würstchen mit grüner Würzsose.	— -sausages with *ravigote*-sauce.
— *de merlan à la Richelieu.*	— -Würstchen nach Richelieu[17]).	— -sausages, Richelieu style.

[1]) Sprich »Schanglih«; *Félicité-Stéphanie Ducrest de Saint-Aubin, marquise de Sillery, comtesse de Genlis*, franz. Schriftstellerin, geb. 25. Jan. 1746 zu Champcéry bei Autun, mit 17 Jahren an einen Grafen von Genlis verheiratet, gest. 31. Dez. 1830 in Paris. Zubereitung wie *sole à la Genlis.*

[2]) Wie *sole à la germanique* (s. d.).

[3]) Mit einer Umlage von Zitronen- nnd Paradiesapfel-Scheiben.

[4]) Umlage: Gebackene Petersilie und Kapern.

[5]) Wie *sandat à la hongroise* (s. d.).

[6]) Die Fischschnitten gesalzen, in Butter geschwungen. Den Boden einer länglich-runden Schüssel bedeckt man mit einem Fischfüllsel, das mit Eiweiß, Rahm und Gewürz verrührt ist, legt die Fischschnitten darauf und bedeckt diese mit dem Rest der Sosc, träufelt Krebsbutter darüber und bäckt das Ganze im Ofen. Nebenbei eine Krebs- oder Hummer-Sose.

[7]) Gefüllt mit Füllsel und fein gehackten Tafel-Pilzen, mit Butter und Weißwein gar gemacht; obenauf mit Füllsel bestrichen, mit Krebsschwänzen und Hummer-Klößchen verziert.

[8]) Der Fisch gefüllt, in Butter mit Petersilie, Zitronensaft und Gewürz gekocht; ringsherum Bratkartoffeln.

[9]) Wie *sole à la Mongoffier* (s. d.).

[10]) Wie *soudac à la polonaise* (s. d.).

[11]) *Jeanne Antoinette Poisson, marquise de Pompadour*, Maitresse Ludwigs XV., geb. 29. Dez. 1721 zu Paris, übte schrankenlosen Einfluß auf die Regierungs-Geschäfte aus, gest. 15. April 1764. Zubereitung wie *sole à la Pompadour* (s. d.).

[12]) Der Fisch gesalzen, mit Zitronensaft in Salzwasser gekocht, umlegt mit gebackenen Anschoven; nebenbei provençalische Sose.

[13]) Der geschuppte Fisch mit Zwiebel-Scheiben, Wurzeln, feinen Kräutern, Speck- und Schinken-Scheiben, Nelken nud Pfeffer-Körnern in Rheinwein gekocht. Der Fisch überglänzt; Ragout von Trüffel-Scheiben, Tafel-Pilzen, kleineu Pfeffer-Gurken, mit Krebsbutter gefärbten Fischklößchen, gefüllten Oliven und Kalbshirn-Schnitten in Genfer Sose. Vergl. auch *sandat à la Radziwill.*

[14]) Mit einem Ragout von Krebsschwänzen und Karpfenmilch.

[15]) Gebeizt nnd gebacken; gebackene Petersilie ringsherum; Hummer-Sose nebenbei.

[16]) Die Würstchen mit Trüffelmus gefüllt, umlegt mit Anstern, Tafel-Pilzen, Krabben und Trüffeln.

[17]) *Armand Jean Duplessis, duc de Richelieu;* Kardinal, berühmter franz. Staatsmann, geb. 5. Sept. 1585 auf Richelieu (Poitou), nnter Ludwig XIII. von unumschränkter Macht, gest. 4. Dez. 1642 zu Paris. Mit Trüffel-Scheiben; eine Trüffel-Sose nebenbei.

Farce de merlan.	Weißling-Füllsel.	Whiting-forcemeat.
Filets de merlan à l'anglaise.	— -Schnitten mit Butter-Sose.	— -fillets with butter-sauce.
— *de merlan à la dauphine.*	— -Schnitten nach der Dauphine[1]).	— -fillets, dauphiness style.
— *de merlan à la diplomate.*	— -Schnitten nach Staatsmanns-[2])Art.	— -fillets in diplomatic style.
— *de merlan aux écrevisses.*	— -Schnitten mit Krebsen.	— -fillets with crayfish.
— *de merlan aux écrevisses et aux foies en caisses.*	— -Schnitten mit Krebs- und Leber-Ragout in Kästchen.	— -fillets with crayfish and liver in cases.
— *de merlan frits à la comtesse.*	— -Schnitten gebraten nach Gräfinnen-[3])Art.	— -fillets fried, countess style.
— *de merlan frits à l'italienne.*	— -Schnitten gebraten, italienische Sose.[4])	— -fillets fried, Italian sauce.
— *de merlan au gratin.*	— -Schnitten verkrustet.	— -fillets crusted.
— *de merlan gratinés en caisses.*	— -Schnitten verkrustet in Papier-Kästchen.	— -fillets crusted in paper-cases.
— *de merlan à l'italienne.*	— -Schnitten m. italienischer Sose.	— -fillets with Italian sauce.
— *de merlan à la d'Orléans.*	— -Schnitten nach Orléans[5]).	— -fillets, Orléans style.
— *de merlan à la d'Orly.*	— -Schnitten in Schlagteig gebacken.	— -fillets fried in batter.
— *de merlan à la d'Orly, à l'italienne.*	— -Schnitten in Schlagteig gebacken, italienische Sose.	— -fillets in batter, Italian sauce.
— *de merlan à la d'Orly, à la provençale.*	— -Schnitten in Schlagteig gebacken, provençal. Sose.	— -fillets fried in batter, Provencial sauce.
— *de merlan à la d'Orly, sauce aux tomates.*	— -Schnitten in Schlagteig, Paradiesapfel-Sose.	— -fillets fried in batter, tomato-sauce.
— *de merlan à la Silvio Pellico.*	— -Schnitten nach Silvio Pellico[6]).	— -fillets, Silvio Pellico style.
Turban de filets de merlan.	Turban[7]) von Weißling-Schnitten.	Turban of whiting-fillets.
— *de filets de merlan à la moderne.*	— von Weißling-Schnitten nach moderner[8]) Art.	— of whiting-fillets, modern style.
— *de filets de merlan à la royale.*	— von Weißling-Schnitten auf königliche[9]) Art.	— of whiting-fillets in royal style.
Godiveau de merlan.	Weißling-Füllsel.	Whiting-forcemeat.
Pain de merlan à la crème.	— -Brötchen mit Sahne.	— -mould with cream.
— *de merlan à la parisienne.*	— -Brötchen auf Pariser[10]) Art.	Mould of whiting-paste, Parisian style.
Poupiettes de merlan.	— -Röllchen.	Whiting-olives.
— *de merlan aux champignons.*	— -Röllchen mit Tafel-Pilzen.	— -rolls with mushrooms.
Quenelles de merlan.	— -Klößchen.	— -balls.
— *de merlans au consommé de légumes.*	— -Klößchen in Gemüse-Kraftbrühe.	— -balls in vegetable-broth.
— *de merlan à la Montgelas.*	— -Klößchen nach Montgelas[11]).	— -balls, Montgelas style.
— *de merlan au suprême.*	— -Klößchen mit Trüffel- und Tafelpilz-Umlage.	— -balls garnished with truffles and mushrooms.
— *de merlan à la vénitienne.*	— -Klößchen mit venetianischer Sose.	— -balls with Venetian sauce.

[1]) Der Fisch mit Füllsel bestrichen, in Butter gebraten. Die Schnitten im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Krebsschwänzen.

[2]) Wie *merlan à la diplomate* (s. d.).

[3]) Umlegt mit einem Ragout von Krebsen und Merlan-Lebern.

[4]) Die Schnitten in Öl, Salz und Zitronensaft gebeizt, in einen flüssigen Backteig von Mehl, Eiern und etwas Weißwein getaucht, in heißem Fett gebacken, auf einem Mundtuch angerichtet, mit Zitronen-Vierteln umlegt.

[5]) Die in Weißwein gekochten Schnitten richtet man auf einem Rand von Füllsel an; in die Mitte kommt ein Ragout von Klößchen, Tafel-Pilzen, Trüffeln und Krebsen.

[6]) Italienischer Dichter, geb. 1789 zu Saluzzo, des Carbonarismus verdächtig 1820 bis 1830 in Venedig und auf dem Spielberg gefangen, gest. zu Turin 31. Jan. 1854. Die Schnitten gefüllt, umlegt mit Austern und Krebsen.

[7]) Eigentlich »türkische Kopfbinde«, hier »kranzförmig angerichtete Schüssel«.

[8]) Die Schnitten mit Füllsel bestrichen, mit gehackten Trüffeln bestreut; in die Mitte Austern, ringsherum Tafel-Pilze; normännische Sose.

[9]) Mit Karpfen-Milchnern und Trüffeln.

[10]) Teig von Reismehl, Butter, Eiern, Salz, vermischt mit kalter *velouté*-Sose und dem durchgestrichenen Fischfleisch. Umlage: Klößchen, Krebsschwänze, Tafelpilz-Köpfe, Karpfenmilch und einige ganze Trüffeln.

[11]) Dieses *entrée* wird in der Mitte eines gebackenen Reisrandes angerichtet. Von Trüffeln, Tafel-Pilzen und gekochten Hummer-Scheren bereitet man ein *montgelas*, bindet es mit dicker weißer Sose. Durchgestrichenes Weißling-Füllsel wird mit Rahmsose und Kari vermischt, in Klößchen-Formen gerollt und mit einem Austern-Ragout, das mit Rahmsose gebunden, mit Anschovenmus vermischt und zu kleinen Oliven gerollt ist, gefüllt.

Quenelles de merlan à la Villeroi.	Weißling-Klößchen nach Villeroi[1]).	Whiting-balls in Villeroi style.
Vol(e)-au-vent de quenelles de merlan.	— -Klößchen in Blätterteig-Pastete.	— -balls in puff-paste.
Queue de merlan à la mode de Cherbourg.	— -Schwanzstück auf Cherbourger[2]) Art.	— -tail in Cherbourg style.
Reite de merlan à la provençale.	— -Ragout, provençalisch[3]).	— -ragout, Provencial style.
Rissoles de merlan.	— -Mundtäschchen.	Mouthfuls of whiting.
Timbale de merlan.	Becher-Pastete von Weißling.	Thimble of whiting.
— de merlan à la française.	— -Pastete von Weißling auf französische Art.	— of whiting in French style.
— de merlan à la Mazarin.	— -Pastete von Weißling nach Mazarin[4]).	— of whiting, Mazarin style.
Tranches de merlan à la marseillaise.	Marseilles-[5])Weißling-Scheiben.	Whiting-slices in Marseille style.
‡ *Merlan jaune.*	Pollack, gelber Dorsch[6]).	Pollack.
‡ *Merle, merlot.*	Kerb-Lippfisch[7]).	Sea-merle.
‡ *Merluche*[8]).	Stockfisch[9]) von Hechtdorsch.	Hake, merluce as stockfish.
— à la béchamel.	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— au beurre fondu.	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.
— au beurre de moutarde.	— mit Senfbutter.	— with mustard-butter.
— au beurre noir.	— mit brauner Butter.	— with black butter.
— à la bourgeoise.	— auf bürgerliche[10]) Art.	— in family style.
— à la capucin.	Kapuziner-[11])Stockfisch.	—, capuchin style.
— à la choucroute.	Stockfisch mit Sauerkraut.	— with *Sauerkraut.*
— à l'eau de sel.	— in Salzwasser gekocht.	— plain boiled.
— aux écrevisses.	— mit Krebsragout.	— with crayfish.
— à l'espagnole.	— mit spanischer Sose.	— with Spanish sauce.
— à l'étouffade.	— gedämpft.	— stewed.
— farcie.	— gefüllt.	— stuffed.
— aux fines herbes.	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— au four.	— im Ofen gebacken.	— baked.
— frite.	— gebraten.	— fried.
— fumée.	— geräuchert.	— smoked.
— grillée.	— auf dem Rost gebraten.	— grilled.
— à la hollandaise.	— gekocht, holländische Sose.	— boiled, Dutch sauce.
— à la maître d'hôtel.	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel*-sauce.
— en marinade.	— gebeizt.	— pickled.
— à la sauce aux oeufs.	— gekocht, Eier-Sose.	— boiled, egg-sauce.
— à la sauce provençale.	— mit provençalischer Sose.	— with Provencial sauce.
— en vol(e)-au-vent.	Blätterteig-Pastete von Stockfisch.	Puff of hake.
— à la Yorkshire.	Yorkshire-[12])Stockfisch.	Yorkshire-hake.
Brandade[13]) *de merluche.*	Gelbes[14]) Stockfisch-Ragout.	Yellow hash of hake.

[1]) Mit dicker Tafelpilz-Sose gefüllt, gebacken.

[2]) Dicke Fischschnitten mit Tafel-Pilzen, Petersilie, Weißwein, Zitronensaft und Austern-Brühe gar gemacht. Die Sose eingekocht, mit Butter aufgezogen, mit den Austern vermischt, und über die Fischstücke gegossen.

[3]) Der Fisch in mittelgroße Stücke geschnitten, gewürzt, in Öl gebacken, in Sose von Kräutern, Zwiebeln, Mehl und Wein überm Feuer geschwungen. Das Ragout mit gehackter Petersilie und ganzen Kapern eingefaßt. In der Provence wird dieses Gericht allgemein am heiligen Abend gegeben.

[4]) Sprich »Massaräng«; *Jules Mazarin*, Kardinal und franz. Staatsmann, geb. 14. Juli 1602 zu Piscina in den Abruzzen, gest. 9. März 1661 zu Versailles.

[5]) Die Scheiben mit Mehl bestäubt, in feinem Öl über gutem Feuer gebraten, mit halbierten, gekochten Paradies-Äpfeln umlegt, mit Knoblauch und gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer gewürzt.

[6]) *Merlangus pollachius; = lieu.*

[7]) In Nizza *turdo sargo* genannt; ein Fisch mit zartem und wohlschmeckendem Fleisch, welcher in den Monaten November und Dezember im Mittelmeer bei Nizza gefangen wird.

[8]) *Espèce de morue salée et séchée.*

[9]) Der gedörrte Schellfisch, getrocknete Stockfisch, auch der zu Stockfisch verarbeitete Dorsch, Kabeljau und der Kummel; lateinisch *maris lucius*, zoolog. *gadus merluccius.* Vergl. *morue sèche,* ferner *aigrefin,* sowie Fußbemerkung 9 auf S. 237 und Fußbemerkung zu *morue fraîche.*

[10]) Nachdem der Fisch in kochendem Wasser mit etwas Milch gebrüht ist, wird er mit Butter und Zwiebeln gedünstet und mit in Butter gerösteten Brotkrumen bestreut. Bratkartoffeln auf besonderem und Sauerkraut auf einem anderen Teller nebenbei.

[11]) Der Fisch gekocht, aus den Gräten gelöst, mit Zwiebel-Scheiben, Sellerie und Gewürz in Öl geschwungen.

[12]) In Wasser einige Minuten gekocht, in Eigelb getaucht, mit Brotkrumen bestreut, mit geklärter Butter begossen, im Ofen gebacken. Nebenbei eine Eier-Butter-Sose.

[13]) *Brandade* ist abgeleitet von *brandir,* schwingen.

[14]) Der Fisch gezupft oder gehackt, vermischt mit Zwiebeln, Knoblauch, Safran, Öl, Rahm, Pfeffer, Petersilie, Butter usw.

Croustade de merluche à l'anglaise.	Englische[1]) Krustpastete von Stockfisch.	*Croustade* of hake in English style.
Réchauffé de merluche.	Aufgewärmtes von Stockfisch.	Re-cooked hake[2]).
Soufflé de merluche.	Stockfisch-Auflauf.	Hake-fritter.
‡ *Merlus.*	Hechtdorsch, Meerhecht[3]).	Sea-pike, merluce.
§ *Meuille.*	Meeräsche, Meeralant[4]).	Mullet.
— *à la bourgeoise.*	— auf bürgerliche[5]) Art.	— in family style.
— *bouillie, beurre fondu.*	— gekocht, zerlassene Butter.	— grilled, melted butter.
— *aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— with mushrooms.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *frite, sauce Colbert.*	— gebraten, Colbert-Sose.	— fried, Colbert-sauce.
— *à la génoise.*	—, genuesisch[6]).	— with Genoese sauce.
— *grillée à la maître d'hôtel.*	— geröstet, Haushofmeister-Sose.	— grilled, *maître d'hôtel*-sauce.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— w. Dutch sauce.
— *aux huîtres.*	— mit Austern-Ragout.	— with oysters.
— *en matelote.*	Matrosen-Gericht von Meeräsche.	Matelote of mullet.
*† *Meunier I.*	Müllerskopf[7]).	Miller's head.
* *Meunier II.*	Alant[8]).	Chub.
Meurette de Bourgogne.	Burgundisches[9]) Fischgericht.	Burgundian dish of fish.
‡ *Milan*[10]).	Stechrochen.	Fire-flair.
‡ *Milandre.*	Hundshai, Meersau[11]).	Dog-fish.
‡ *Miralet.*	Spiegel-, Augen-Rochen[12]).	Spotted ray.
* *Misgurn(e)*[13]).	Schlammpeizker.	Mud-fish.
‡ *Mobular*[14]).	Meerteufel, Hornrochen[15]).	Devil-fish.
Mock-whitebaits.	Falsche Weißfische[16]).	Mock-whitebaits.
§ *Moisse.*	Seekuh, Manati[17]).	Manatee.
‡ *Môle.*	Mondfisch[18]).	Mole-bat, moon-fish.
‡ *Mona.*	Mona[19]).	Mona.
‡ *Mordeur de pierres.*	Klipp-, Wolffisch, Seewolf[20]).	Wolf-fish.
‡ *Morme*[21]).	Marmorfisch.	Mormyre.
‡ *Mormirot, mormyre.*	Marmor-Brassen[22]).	Mormyre.
‡ *Moro.*	Moro[23]).	Moro.
‡ *Morrude.*	Roter Knurrhahn[24]).	Red cuckoo-gurnard.
‡ *Morse.*	Walroß[25]).	Morse.
‡ *Moruau.*	Kleiner Kabeljau[26]).	Codling.

[1]) Kleine Törtchen von Stock- und Weißfisch-Füllsel, mit Füllsel bedeckt, domförmig angerichtet, am Fuße mit hartgekochten Eigelben umlegt.

[2]) *Cooked fish served up in some fresh form, a »warm-up of haddock«.*

[3]) *Gadus merluc(c)ius;* im Mittelmeer lebend, mit weichem, wohlschmeckendem Fleisch. Man salzt und trocknet den Fisch (Stockfisch). Die Leber gilt als Leckerbissen.

[4]) *Mugil cephalus; = mulet de mer.* Vergl. *muge.*

[5]) Der Fisch mit Füllsel gefüllt, gebeizt, geröstet; Rahmsose mit Tafel-Pilzen.

[6]) Der Fisch gekocht, mit Trüffeln und Tafel-Pilzen umlegt; Genueser Sose.

[7]) *Cottus gobio; = chabot.*

[8]) *Leuciscus jeses; = chevanne.*

[9]) Ein kleiner Hecht, Aal, Karpfen oder zwei kleine Bachforellen werden in Stücke geschnitten und mit Zwiebeln, Kräutern und Gewürz in Rotwein gedämpft; während des Dämpfens werden 2 Glas Cognac zugesetzt. Die Sose eingekocht und mit Butter aufgezogen. Der Fisch auf zwei großen gerösteten Brotschnitten angerichtet.

[10]) Provinzial-Ausdruck; = *raie pastenague.*

[11]) *Squalus galeus; = chien de mer.*

[12]) *Raja oculata (raja stellaris);* über 1 m lang, 25 bis 30 kg schwer, lebt im Mittelmeer und im Atlantischen Ozean. Sein Fleisch ist ebenso wenig geschätzt wie das des Glattrochen; die Leber hingegen gilt als Leckerbissen. = *raie miralet.*

[13]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *loche des étangs.*

[14]) Wissenschaftliche Bezeichnung, aus dem Karaibischen stammend.

[15]) *Dicerobatis giornae, raja giorna, raja fabroniana, cephaloptera giorna, cephaloptera massena, raja cephaloptera;* zu der Familie der Rochen gehörender Fisch, welcher im Atlantischen Ozean, hauptsächlich an der südkarolinischen Küste zu finden ist. Einige Arten von Meerteufel werden bis 7 m lang und 9 m breit. Die Fühlfäden *(tentacules* franz., *tentacles* engl.) werden von den Italienern gern gegessen. In San Francisco bratet man die *tentacles* oder kocht sie in Öl.

[16]) Einen Fisch mit schönem, weißem Fleisch schneidet man in Streifen von der Länge eines *whitebait.* Nachdem man die Schnitten in einen Schlagteig getaucht und in heißem Fett goldgelb gebraten hat, werden sie mit Cayenne-Pfeffer gewürzt und mit Zitronen-Vierteln angerichtet.

[17]) *Trichechus manatus; = lamantin.*

[18]) *Orthagoriscus mola;* in Spanien *molere,* in Rom *phyca* genannt. Vergl. *lune de mer.*

[19]) Heringsart, welche sich von anderen durch eine reiche Farben-Zeichnung unterscheidet; ist wohlschmeckend.

[20]) *Anarrhichas lupus; = loup marin.*

[21]) Provinzial-Ausdruck; = *mormirot.*

[22]) *Sparus mormyrus;* in Rom *mormillo,* in Venedig *mormyro,* in Marseille *morme* genannt; sein Fleisch ist weich und wenig geschätzt.

[23]) Fisch mit weißem, schmackhaftem, aber stark riechendem Fleisch; lebt im Mittelmeer in der Gegend von Nizza.

[24]) *Trigla cuculus; = guinard.*

[25]) *Trichechus rosmarus; = vache marine III.*

[26]) = *codlingue;* vergl. *raguet.*

Morue blanche.	Gesalzener und getrockneter Kabeljau[1]).	Corned cod.
‡ *Morue (fraîche).*	Kabeljau[2]).	Cod (salt cod).
‡ *Morue longue.*	Lengfisch[3]).	Ling.
‡ *Morue salée.*	Laberdan, gesalz. Kabeljau[4]).	Salt cod, green, white cod.
— *salée au beurre noir.*	— mit brauner Butter.	— cod with black butter.
— *salée au beurre noisette.*	— mit Haselnuß-Butter.	— cod w. hazel-nut butter.
— *salée au beurre et aux pommes de terre.*	— mit Butter u. Kartoffeln.	— cod with butter and potatoes.
— *salée à la biscaïenne.*	— auf biskayische[5]) Art.	— cod in Biscayan style.
— *salée bouillie à l'anglaise.*	— gekocht, englisch[6]).	— cod boiled, English style.
— *salée bouillie, sauce béchamel.*	— gekocht, Rahmsose.	— cod boiled, cream-sauce.
— *salée bouillie, sauce au beurre.*	— gekocht, Butter-Sose.	— cod boiled, butter-sauce.
— *salée bouillie, sauce moutarde.*	— gekocht, Senfsose.	— cod boiled, mustard-sauce.
— *salée à la bourgeoise.*	— mit Sauerkraut und Kartoffeln.	— cod with *Sauerkraut* and potatoes.
— *salée à la bourguignotte.*	— mit Zwiebel-Sose[7]).	— cod, butter-sauce with onions.
— *salée aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— cod with mushrooms.
— *salée en coquilles.*	— in Muscheln.	— cod in shells.
— *salée à la crème et aux huîtres.*	— mit Rahm- und Austern-Sose.	— cod with oyster-cream sauce.
— *salée à l'espagnole.*	— auf spanische[8]) Art.	— cod in Spanish style.
— *salée à la française.*	— auf französische[9]) Art.	— cod in French style.
— *salée frite à l'anglaise.*	— gebraten, englisch[10]).	— cod fried, English style.
— *salée au fromage.*	— mit Käse[11]).	— cod with grated cheese.
— *salée au gratin.*	— verkrustet[12]).	— cod crusted.
— *salée gratinée aux épinards.*	— mit Spinat-Kruste.	— cod crusted with spinach.
— *salée à l'hôtelière.*	— nach Gastwirtin-[13])Art.	— cod, hostess style.
— *salée au kari.*	— mit Kari-Sose.	— cod with curry-sauce.
— *salée à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— cod, *maître d'hôtel*-sauce.
— *salée au panais.*	— mit Pastinaken.	— cod with parsnips[14]).
— *salée à la sauce aux câpres.*	— mit Kapern-Sose.	— cod with caper-sauce.
Pain de morue salée.	— -Brötchen.	— cod-mould.
Pâté de morue salée.	— -Pastete.	— cod-pie.
Quenelles de morue salée.	— -Klößchen.	— cod-balls.

---

[1]) Der Stockfisch, welcher einen weißen Anflug behält.

[2]) *Gadus morrhua;* bewohnt das Atlantische und das Eismeer, in einer kleineren Spielart als Dorsch (Bergenfisch, *gadus callarias)* auch die Ostsee (vergl. *dorche).* Vergl. S. 237, Fußbemerkung 9. In der Fischerei: *morue plate,* der in seiner ganzen Länge aufgeschnittene Kabeljau; *morue peignée,* der Kabeljau, welcher einen Teil seiner Haut verloren hat; *morue ronde,* der bis zum After gespaltene, getrocknete Kabeljau (Stockfisch); *morue mattée,* durch die Matten beschädigter Stockfisch; *morue marchande,* fehlerloser Stockfisch (der sich so erhalten hat, daß er verkäuflich ist); *morue grise,* der getrocknete Kabeljau (Stockfisch) von zweiter Qualität; *morue fourillou,* der Stockfisch von mittelmäßiger Güte; *morue gaffet,* der größte der eingesalzenen Kabeljaus (vergl. *laberdan); morue noire,* der Stockfisch, welcher beim Trocknen die Zeichen einer Zersetzung erhalten hat (nicht zu vergleichen mit *morue noire fraîche).*

[3]) *Gadus molva; = lingue.*

[4]) Der gesalzene Kabeljau, welcher in Fässern verpackt zur Versendung kommt. = *morue verte.*

[5]) Der Fisch in Wasser gekocht, dann mit Paradies-Äpfeln, Knoblauch, Paradiesapfel-Sose wieder gekocht. Umlage: Rund ausgestochene, in Butter geschwungene Kartoffeln und gehackte Petersilie.

[6]) Englisches Aschermittwochs-Gericht. Der Fisch mit kaltem Wasser ans Feuer gesetzt, erhitzt, aber nicht zum Kochen gebracht, mit einer holländischen Eier-Sose und zu Mus gekochten Petersilien-Wurzeln angerichtet.

[7]) Der Fisch wird in frischem Wasser gekocht; Butter-Sose mit gerösteten Zwiebel-Scheiben, Pfeffer und Essig.

[8]) Das in Würfel geschnittene Fischfleisch in Wasser gekocht. In ein irdenes Geschirr legt man gekochte Kartoffel-Stückchen, darüber eine Lage von Fisch, welchen man mit einer gebundenen Paradiesapfel-Sose befeuchtet, darüber eine Lage gerösteten spanischen Pfeffer, dann wieder eine Lage Fisch usw. von vorn angefangen, obenauf den Rest der Sose, zuletzt Brotkrumen. Das Ganze eine halbe Stunde gebacken.

[9]) Der gezupfte Fisch in Olivenöl geschwungen, vom Feuer genommen, mit dickem Rahm, Cayenne-Pfeffer und gehacktem Knoblauch vermischt, über gerösteten Brotschnitten angerichtet.

[10]) Nachdem der Fisch in mehrmals gewechseltem Wasser eingeweicht und in heißem Wasser abgebrüht ist, wird er entgrätet, in Stücke geschnitten, in Mehl umgekehrt, in heißer Butter goldgelb gebacken. Die Butter-Sose mit gerösteten Zwiebeln und Mehl vermischt, mit Rahm gebunden, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt.

[11]) Mit geriebenem Greyerzer *(de Gruyère,* allgem. Schweizer) und Parmesan-Käse.

[12]) In Rahmsose; Käse, Butter und Brotkrumen obenauf; im Ofen braun gebacken.

[13]) Der Fisch gekocht, mit Petersilie und Knoblauch in Butter geschwungen. Die Sose mit Zitronensaft und gehackter Petersilie geschärft.

[14]) *Or parsneps.*

Queue de morue salée, farcie.	Laberdan-Schwanzstück gefüllt[1].	Stuffed tail-piece of salt cod.
Surtout de morue salée.	Tafel-Aufsatz[2] von Laberdan.	Surtout of salt cod.
Tourte de morue salée à la crème.	Rahmtorte von Laberdan.	Tart of salt cod with cream.
‡ *Morue sèche, morue séchée, bacaliau.*	Stockfisch, getrockneter Kabeljau[3].	Dried, dry or cured cod[4].
— *sèche à la biscaïenne.*	— auf biskayische[5] Art.	— cod in Biscayan style.
— *sèche à la bonne femme.*	Liebfrauen-[6]Stockfisch.	— cod,good woman's style.
— *sèche à la crème*[7].	Stockfisch mit Rahmsose.	— cod with cream-sauce.
— *sèche à l'espagnole.*	— auf spanische[8] Art.	— cod in Spanish style.
— *sèche au hareng.*	— mit Hering.	— cod with herring.
— *sèche à l'indienne.*	— auf indische[9] Art.	— cod, Indian style.
— *sèche à la lyonnaise.*	— auf Lyoner[10] Art.	— cod with onion-sauce.
— *sèche à la norvégienne.*	— auf norwegische[11] Art.	— cod in Norwegian style.
— *sèche aux oignons.*	— mit Zwiebel-Sose.	— cod with onion-sauce.
— *sèche aux petits pois.*	— mit jungen Erbsen[12].	— cod with green pease.
— *sèche à la pluche.*	— mit Petersilie.	— cod with parsley.
— *sèche aux pommes de terre.*	— mit Salzkartoffeln.	— cod with potatoes.
— *sèche à la provençale.*	— auf provençalische[13] Art.	— cod in Provencial style.
Aiguillettes de morue sèche frites.	— -Streifen gebraten.	— -cod strips fried.
Beignets de morue sèche à la crème.	— -Krapfen mit Sahne.	— -cod fritters w. cream.
Brandade de morue sèche.	Gelbes Stockfisch-Ragout[14].	Yellow hash of dried cod.
— *de morue sèche à la Montpellier.*	— Stockfisch-Ragout nach Montpellier[15].	— hash of dried cod, Montpellier style.
Croquettes de morue sèche.	Stockfisch-Krusteln.	Croquettes of dried cod.
Pouding de morue sèche.	— -Pudding.	Pudding of dried cod.
Quenelles de morue sèche à l'américaine.	— -Klößchen, amerikanisch[16].	Balls of dried cod, American style.
Queues de morue sèche à l'anglaise.	— -Schwänze, englisch[17].	Tails of dried cod, English style.
Salade chaude de morue sèche aux vitelottes[18].	Warmer Stockfisch-Salat mit roten Kartoffeln.	Hot salad of dried cod with red potatoes.
Vol(e)-au-vent de morue sèche.	Blätterteig-Pastete von Stockfisch.	Puff of dried cod.
— *-au-vent de morue sèche à la béchamel.*	— -Pastete von Stockfisch mit Rahmsose.	— of dried cod with cream-sauce.
— *-au-vent de morue sèche à la marseillaise.*	Marseiller[19] Blätterteig-Pastete von Stockfisch.	— of dried cod in Marseille style.

[1]) Füllsel von Hechtfleisch, Butter, Eigelben, Muskatnuß und Gewürz.

[2]) Eine große Form *à timbale* wird doppelt »paniert«; der Boden derselben wird mit in Fischbrühe gekochtem Reis, der leere Raum mit dem Laberdan-Ragout ausgefüllt, letzteres mit einer Lage Reis überdeckt und dieser mit einem Schlagteig von Eigelben und Butter verkrustet.

[3]) Der gesalzene und an der Sonne getrocknete Kabeljau, italienisch *baccalà;* vergl. *merluche, stockfisch,* sowie Fußbem. zu *morue fraîche.*

[4]) *If dried on the downs, »dun-fish«, from the Gaelic root »duin«, a hill. If dried on the rocks, it becomes »rock-cod« (klipp-fish).*

[5]) Wie *morue salée à la biscaïenne* (s. d.).

[6]) Der Fisch in Wasser gekocht; mit Rahm- und deutscher Sose, Kartoffel-Stückchen, Scheiben von hartgekochten Eiern und Gewürz noch einige Minuten weiter gekocht, mit gehackter Petersilie zu Tisch gegeben.

[7]) Auch *bonne morue.*

[8]) Wie *morue salée à l'espagnole* (s. d.).

[9]) Die Fischschnitten gebacken, mit Kari-Sose begossen. Umlage: Petersilie und Zitronen-Scheiben. Sose von in Butter gebratenen Zwiebeln, Möhren, Äpfeln, mit Mehl, *bouillon,* Anschovene-Essenz vermischt, mit Kari geschärft.

[10]) Der Fisch in Wasser gekocht, mit weißen Zwiebeln in Butter und Öl geschwungen; die Zwiebel-Sose mit Pfeffer, Knoblauch, Senf und Essig geschärft.

[11]) Der Fisch in Stücke geschnitten, mit heißer Butter, Zitronensaft, gehackter Petersilie, kleinen Zwiebeln und feinen Kräutern gar gemacht; Weißwein-Sose mit Eigelben und Muskatnuß.

[12]) Oder »Pflückerbsen«.

[13]) Die Fischschnitten vermischt mit kleinen Zwiebeln, Knoblauch, Öl, Pfeffer, Salz, Zitronen-Schale, Muskatnuß; gebacken; Zitronensaft darüber geträufelt.

[14]) Der Fisch geblättert, vermischt mit Zwiebeln, Knoblauch, Safran, Öl, Pfeffer usw. Vergl. *brandade de merluche.*

[15]) Die *brandade* zwischen 2 *croustades* von Brot angerichtet, an beiden Seiten mit kleinen Appetits-Bissen von Austern umgeben. Die *croustades* mit ganzen Trüffeln und letztere wieder mit Krebsschwänzen verziert. Oben auf die Mitte der Pyramide kommt eine große Trüffel.

[16]) Das Fleisch des Fisches in Würfel geschnitten, gekocht, mit in Salzwasser gekochten, geriebenen Kartoffeln und Butter vermischt. Der Teig auf mit Mehl bestreutem Brett in Größe und Form von Hühner-Eiern abgeteilt und in Butter geschwungen.

[17]) Die Schwänze gekocht, dazu eine Sose von Zitronen-Würfeln, Anschoven, Petersilie, Zwiebeln, Pfeffer, Öl, Knoblauch, Butter. Der Fisch mit der Sose angerichtet, umlegt mit in Butter gerösteten Brotwürfeln.

[18]) Auch *viquelottes* = rote Kartoffeln.

[19]) Mit Rahm und in Öl geschwungenen Trüffel-Fäden. Umlage: Gekochte Trüffel-Scheiben.

Vol(e)-au-vent de morue sèche	Blätterteig-Pastete von Stock-	Puff of dried cod with
à la sauce aux tomates.	fisch mit Paradiesapfel-	tomato-sauce.
Morue verte.	Laberdan[1]. [Sose.	Green cod.
‡ *Petite morue.*	Dorsch[2].	Torsk.
‡ *Petite morue salée.*	Salzdorsch.	Salt torsk.
‡ * *Motelle*[3]. [*myliobate.*	Flußtrüsche. [Adlerfisch[4].	Eel-pout.
‡ *Mourine, aigle marin,*	Meeradler, Adler-Rochen,	Thornback.
— *au beurre fondu.*	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.
— *bouillie.*	— gekocht.	— boiled.
— *bouillie, sauce aux*	— gekocht, Anschoven-Sose.	— boiled, anchovy-sauce.
— *frite.* [*anchois.*	— gebraten.	— fried.[5]
‡ *Muge.*	Meeräsche, Mugel, Meeralant,	Mullet.
‡ *Muge volant.*	Fliederfisch[7]. [Goldharden[6].	Winged mullet.
‡ *Mulet, mulle.*	Seebarbe, Meerbarbe[8].	Gray mullet.
— *au beurre fondu.*	— mit zerlassener Butter.	— mullet w. melted butter.
— *à la broche.*	— am Spieße gebraten.	— mullet broiled.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern[9].	— mullet with fine herbs.
— *frit.*	— gebraten.	— mullet fried.
— *grillé.*	— auf dem Rost gebraten.	— mullet grilled. [sauce.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— mullet w. *maître d'hôtel-*
— *à la matelote.*	Matrosen-[10]Gericht v. See-	Matelote of gray mullet.
— *à la sauce aux câpres.*	Seebarbe m. Kapernſ. [barbe.	Gray mullet w. caper-sauce.
— *à la sauce au citron.*	— mit Zitronen-Sose.	— mullet w. lemon-sauce.
— *à la sauce hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— mullet with Dutch sauce.
Marinade de petits mulets	Kleine Seebarben in Wein-	Small mullets in wine-
‡ *Mulet barbé.* [*au vin.*	Rote Seebarbe[12]. [beize.[11]	Red mullet. [marinade.
‡ *Mulet de mer.*	Meeralant[13].	Mullet.
‡ *Mulet rayé.*	Streifen-Barbe[14].	Surmullet.
‡ *Mulle*[15].	Meerbarbe.	Mullet.
‡ *Mulle rouge-or.*	Rotbarbe[16].	Red mullet.
‡ *Murène, flûte.*	Muräne, Muraal[17].	Muraena.
— *au court-bouillon.*	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— *à la dieppoise.*	— mit Austern und Tafel-	— with oysters and
— *à l'étouffade.*	— gedämpft. [Pilzen.	— stewed. [mushrooms.
— *fumée.*	— geräuchert.	— smoked.
— *à la gastronome.*	— gedämpft mit Trüffeln.	— stewed with truffles.
— *sur le gril.*	— auf dem Rost gebraten.	— grilled.
— *à l'italienne.*	— mit italienischer Sose.[18]	— with Italian sauce.

---

[1]) Der gesalzene Kabeljan; der Fisch muß aber kleiner als 2 Fuß sein, da er sonst nicht mehr als I a Qualität gilt. = *morue salée, laberdan.*

[2]) *Gadus callarias;* = *dorche.* Vergl. Fußbemerkung zu *morue fraîche.*

[3]) Provinzial-Ausdruck; = *lotte.*

[4]) *Myliobatis aquila;* zu der Gattung der Rochen und speziell zu der Familie der Adler-Rochen gehörig, im Mittelmeer und im Atlantischen Ozean, wird bis 1 m lang und 12 kg, bisweilen aber 200 kg schwer. Da er mit seinem Stachel sehr bedenkliche Wunden schlägt, ist es in Italien verboten, Tiere mit Stachel auf den Markt zu bringen. Das Fleisch des Fisches ist nicht besonders wohlschmeckend, wird aber gegessen. Die Leber gilt als Leckerbissen.

[5]) *The slices dredged with flour and fried in hot fat until they are brightly browned, or they may be dipped in egg and bread-crumbs instead of being floured before they are fried.*

[6]) *Mugil (cephalus);* im Mittelmeer, auch bei Madeira und Westafrika, steigt im Frühsommer mit der Flut die Flüsse hinauf und wird in der Garonue, Rhône, Loirc und Seine gefangen. Das Fleisch des Fisches wurde schon von den Alten als Leckerbissen geschätzt, ist uugemein zart und fett, wird auch eingesalzen. Ans dem Rogen bereitet man in der *Provence* eine Art Kaviar (*poutargue*). — *Muge-capito,* Ramado. Grauäsche (*mugil capito*), 40 bis 50 cm lang, im Mittel- und Atlantischen Meer, auch in der Nordsee, bisweilen selbst in der Ostsee, wird an den Küsten von Cornwall und Devonshire in großer Menge gefangen.

[7]) *Exocoetus;* = *exocet.*

[8]) *Mullus;* Fischgattung; dann besonders graue Meerbarbe (*gray mullet*), in allen tropischen Meeren. Der Fisch kann auf alle dieselben Arten bereitet werden, wie die Makrele.

[9]) Mit gehackten Tafel-Pilzen, Petersilie, kleinen Zwiebeln und Zitronensaft.

[10]) Die Fischschnitten mit feinen Kräntern, Petersilie, Knoblauch und Gewürz in Rotwein gedämpft, etwas Butter und kleine für sich allein gekochte Zwiebeln hinzugefügt, die Fische vollends gar gekocht. Mit in Butter gerösteten Brotkrusten und den Zwiebeln angerichtet.

[11]) Zubereitung wie *marinade de petites truites au vin* (s. d.).

[12]) *Mullus barbatus;* = *barbeau de mer, rouget.*

[13]) *Mugil cephalus;* = *meuille.* Vergl. *muge.*

[14]) *Mullus surmuletus;* = *surmulet.*

[15]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *mulet.*

[16]) Eine besondere Art Rotbarbe, welche im Indischen Ozean in der Nähe der britischen Insel Mauritius (*isle de France*) lebt.

[17]) *Gymnothorax helena;* Gattung ans der Familie der Aale; bis 1 m lang und bis 6 kg schwer, im Mittelmeer und im südlichen Atlantischen Ozean, gelangt bisweilen an die englischen Küsten. Wurde wegen des sehr schmackhaften Fleisches von den Römern in Teichen gezüchtet.

[18]) Mit einem Ragout von Tafel-Pilzen und Karpfen-Milchnern.

Murène marinée.	Muräne gebeizt.	Muraena pickled.
— *à la sauce aux écrevisses.*	— mit Krebssose.	— with crayfish-sauce.
‡ *Museau pointu.*	Weißer Rochen[1].	White ray.
‡ *Mustec*[2].	Dorsch.	Torsk.
‡ *Mustelle.*	Meerquappe, Meertrüsche[3].	Sea-loach.
‡ *Myliobate, mylobate*[4].	Adler-Rochen.	Thornback.
‡ Narinari.	Narinari[5].	*Narinari.*
‡ *Narval.*	Einhornfisch, Narval[6].	Narw(h)al.
† *Nase*[7].	Näsling.	Broad snout.
‡ Navaga[8].	Navaga, Dorsch.	Torsk.
— *au vin blanc.*	— in Weißwein.	— in white wine.
† Nefalah.	Nefalah, ägyptischer Lachs[9].	*Nefalah.*
‡ *Nègre.*	Gestreifter Stutzkopf[10].	Blackfish.
‡ Negro-fish.	Amerikanischer Barsch.	Negro-fish.
‡ *Négueil, nigroil.*	Brandbrassen[11].	Nigroil.
† Nelma.	Nelma[12].	*Nelma.*
† *Nez, nase.*	Nasenfisch, Näsling, Elefanten-Nase[13].	Nose-fish, broad snout, elephant's nose.
‡ *Noir-brun.*	Schwarzbraune Meergrundel[14].	Black-brown rock-fish.
Nos, noue[15].	Kabeljau-Eingeweide[16].	Cod-sounds.
— *bouillies.*	— -Eingeweide gekocht.	— -sounds boiled.
— *bouillies, sauce aux oeufs.*	— -Eingeweide gekocht, Eier-Sose.	— -sounds boiled, egg-sauce.
— *à la broche.*	— -Eingeweide am Spieß gebraten.	— -sounds broiled.
— *à la broche, beurre fondu.*	— -Eingeweide am Spieß gebraten, zerlassene Butter.	— -sounds broiled, melted butter.
— *farcies.*	— -Eingeweide gefüllt.	— -sounds stuffed.
— *farcies, sauce aux huîtres.*	— -Eingeweide gefüllt, Austern-Sose.	— -sounds stuffed, oyster-sauce.
— *en fricassée.*	— -Eingeweide weiß eingemacht.	— -sounds fricasseed.
— *à la d'Orly.*	— -Eingeweide in Schlagteig gebacken.	— -sounds fried in batter.
— *en pâté.*	Pastete von Kabeljau-Eingeweiden.	Pie of cod-sounds.
— *à la poulette.*	Kabeljau-Eingeweide gebacken.[17]	Cod-sounds baked.
— *à la sauce moutarde.*	— -Eingeweide mit Senfsose.	— -sounds with mustard-sauce.
— *en timbale.*	Becher-Pastete von Kabeljau-Eingeweiden.	Thimble of cod-sounds.
‡ *Oblade, bogue.*	Boga, Blöker[18].	Yellow sea-bream.

1) *Raja alba;* im Mittelmeer und im Atlantischen Ozean. — *Museau allongé,* Spritzfisch *(chelmon rostratus); petit museau,* kurzschnäuziger Rochen *(raja rostellata).*

2) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *dorche.*

3) *Gadus mustela;* mit wohlschmeckendem und leicht verdaulichem Fleisch. In Genua nennt man den Fisch *galea* oder *pesce moro.* Eine Flußform der Meerquappe lebt im Bregenzer See (südöstl. Teil des Bodensees). Das Fleisch dieses Fisches ist sehr geschätzt, die Leber gilt als Leckerbissen.

4) *Mylobate* ist die bessere Form; = *mourine, aigle marin.*

5) Brasilianischer Seefisch, welcher auch die Seeküste von Guyana bewohnt und dort den franz. Namen *chauve-souris* führt. Sein Fleisch ist äußerst wohlschmeckend und nahrhaft. Vergl. *chauve-souris.*

6) *Monodon monoceros; = licorne de mer.*

7) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *nez.*

8) Russischer (astrachanischer) Name für eine Art Dorsch; vergl. *dorche.*

9) *Salmo aegyptius;* im Nil, mit schmackhaftem und sehr geschätztem Fleisch, welches auf alle dieselben Arten zubereitet werden kann, welche unter Lachs (vergl. *saumon)* angegeben sind.

10) *Centrolophus niger;* in Rom *lampugo.* Das Fleisch dieses Seefisches ist wohlschmeckend, doch recht fett, deshalb schwer verdaulich. = *lampuge. Nègre* bezeichnet auch noch andere schwarze Fische, so z. B. den schwarzen Lotsenfisch *(centronotus niger).*

11) *Sparus melanurus;* Seefisch mit recht schmackhaftem Fleisch, in Rom *ochiado,* in Nizza und Marseille *oblade* genannt. Man fängt den Fisch außer bei den vorgenannten Städten noch bei Livorno und Neapel.

12) In den Flüssen Sibiriens, hauptsächlich im Amour, hat sehr viel Ähnlichkeit mit dem Lachs. Sein Fleisch hat dieselben Eigenschaften wie das des letzteren.

13) *Cyprinus nasus;* Karpfen-Art, in Italien *savetta,* in der ital. Provinz Ferrara *sueta* genannt, im Rhein, in der Donau und in mehreren Flüssen Italiens. Das Fleisch des Fisches ist schmackhaft, besonders im August; es kann auf alle dieselben Arten zubereitet werden, wie das des Karpfen.

14) Derselbe Fisch wie die Meer-, Schwarzgrundel, nur in anderer Färbung. Vergl. hierzu *gobie.*

15) *Les nos* oder *la noue.*

16) Leber und Zunge des Fisches gesalzen.

17) Die Zunge und Leber in Milch und Wasser gekocht, mit Füllsel von gehackten Austern, Eigelben, Brotkrumen, Anschoven, Butter und Gewürz bestrichen, mit Mehl bestreut, gebacken; Austern-Sose.

18) *Sparus boops, box vulgaris, boops canariensis;* im Tyrrhenischen (toskanischen) Meer; sein Fleisch gleicht dem des Goldkarpfen. Vergl. Fußbemerkung zu *négueil.*

‡ *Officier.*	Pollack[1].	Pollack.
♀† *Ombre.*	Äsche, Sprengling[2].	Grayling, umber.
— *au court-bouillon.*	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— *farci.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *frit.*	— gebraten.	— fried.
— *grillé.*	— auf dem Rost gebraten.	— grilled.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— w. *maître d'hôtel*-sauce.
— *à la provençale.*	— mit provençalischer Sose.	— with Provencial sauce.
— *à la ravigote.*	— mit grüner Würzsose.	— with *ravigote*-sauce.
— *au vin rouge.*	— in Rotwein.	— in red wine.
‡ *Ombre bleu, besolat.*	Renke, Blaufelchen[3].	Snipe.
— *bleu au bleu.*	— blau gesotten. [Sose.	— boiled. [with butter.
— *bleu à la crème d'anchois.*	— mit Anschoven-Butter-	— stewed, anchovy-sauce
— *bleu aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *bleu frit.*	— gebraten.	— fried.
— *bleu à la genevoise.*	— auf Genfer[4]) Art.	— in Genevan style.
— *bleu grillé.*	— auf dem Rost gebraten.	— grilled.
— *bleu grillé à l'anglaise.*	— geröstet, englisch[5]).	— grilled in English style.
— *bleu à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *bleu à l'indienne.*	— in Kari-Sose gedämpft.	— stewed in curry-sauce.
— *bleu à la lausannoise.*	— auf Lausanner[6]) Art.	— in Lausanne style.
— *bleu à la matelote.*	Matrosen-[7])Gericht v. Renke.	Matelote of snipe.
— *bleu, sauce aux huîtres.*	Renke mit Austern-Sose.	Snipe with oyster-sauce.
— *bleu, sauce Périgueux.*	— mit Trüffel-Sose.	— with truffle-sauce.
— *bleu à la sauce ravigote.*	— mit grüner Würzsose.	— with *ravigote*-sauce.
‡ *Ombre(-)chevalier.* [*bouillon.*	Ritter[8]).	Golden trout.
— *(-)chevalier au court-*	— in kurzer Brühe.	— trout in fish-liquor.
— *(-)chevalier à la maître d'hôtel.* [*bordelaise.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— trout with *maître d'hôtel*-sauce.
— *(-)chevalier à la sauce*	— mit Bordeauxer Sose.	— trout with Bordelais
♀† *Ombre commun.* [*brigne.*	Äsche, Sprengling[9]). [fisch[10]).	Grayling, umber. [sauce.
‡ *Ombre de mer, coracin, bar,*	Seeadler, Umber-, Schatten-	Umbra, bar[11]).
— *de mer bouilli.*	— gekocht.	— boiled.
— *de mer à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— broiled.
— *de mer aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— with mushrooms.
— *de mer à l'eau de sel.*	— in Salzwasser gekocht.	— boiled in salt water.
— *de mer à l'étuvée.*	— gedämpft.	— stewed.

---

1) *Gadus pollachius;* = *lieu.*

2) *Thymallus vulgaris* (weil das Fleisch nach *thymum*, θυμον riecht), *thymallus vexilifer, thymallus gymnothorax, salmo thymallus, coregonus thymallus,* auch Asche, Ascher, Äschling, Springer, Mailing, Spalt, Stalling, Harr, Sprözling; Fisch aus der Familie der Lachse, bewohnt ganz Mittel- und Osteuropa, sowie Nordamerika, die Flüsse und Bäche der Gebirge und der Ebene, auch das Obgebiet. Das Fleisch der Äsche wird an Güte dem der Forelle gleichgeschätzt.

3) *Coregonus wartmanni, coregonus palea, salmo wartmanni, salmo renke,* auch Bläuling, Seelen, Gangfisch, Stüben, Halbfelch, Hägling, Kreuzele, Riedling, Sterzling, Rheinauge, Rheinanke; bis 75 cm lang und 3 kg schwer, bewohnt die meisten größeren Seen auf der Nordseite der Alpen und Voralpen. Was der Hering für die Nordsee, ist die Renke für den Bodensee. Das Fleisch des Fisches ist sehr wohlschmeckend. Der junge, etwa dreijährige Fisch heißt Gangfisch, kommt geräuchert in den Handel. Man versendet ihn auch, in Essig, Öl und Gewürz verpackt, als »mariniertes Felchen«. Man nennt den Fisch im ersten Jahre Heuerling, im zweiten Stubenfisch, im dritten Gangfisch, im vierten Renke, im fünften Halbfelch(en) und im sechsten Blaufelch(en). — Mehrere zum Teil schwer zu unterscheidende Renken bewohnen Mittel-Europa, andere, sehr große, bevölkern die Flüsse Sibiriens.

4) Mit Rotwein und Wurzelwerk gekocht; umlegt mit Tafel-Pilzen, ganzen Krebsen, Krebsschwänzen, Kartoffeln und Petersilie. Genfer Sose nebenbei.

5) Nebenbei Gurkensalat mit *Colbert*-Sose.

6) Der Fisch mit in Butter geschwungenen Zwiebeln und Tafel-Pilzen in Weißwein gar gemacht. Die Sose mit *glace* vermischt, gekocht, mit Butter gebunden, mit Zitronensaft geschärft.

7) Umlegt mit Tafel-Pilzen, überglänzten Zwiebeln, Aalklößchen und Austern. Nebenbei eine mit Fischbrühe und Rotwein verkochte braune Sose, die man mit Krebsbutter bindet

8) *Salmo salvatinus;* Forellen-Art in den Alpen-Seen Mittel-Europas. Zubereitung wie die der Forellen und Lachsforellen (vergl. *truite* und *truite saumonée*).

9) *Thymallus vulgaris;* = *ombre de rivière.*

10) *Sciaena umbra;* barschähnlicher Seefisch mit wohlschmeckendem Fleisch; lebt im Mittelmeer. — Der Seeadler (*sciaena aquila, umbrina*); bis 2 m lang, einer der häufigsten und beliebtesten Fische des Mittelmeeres, von den Italienern *umbrina* genannt. Vergl. hierzu *sciène.*

11) *Bar* = *sciaena aquila; channel-bass* = *sciaena ocellata.*

Ombre de mer farci, sauce aux écrevisses.	Umberfisch gefüllt, Krebssose.	Umbra stuffed, crayfish-sauce.
— *de mer aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *de mer frit, sauce aux tomates.*	— gebraten, Paradiesapfel-Sose.	— fried, tomato-sauce.
— *de mer à la maître [d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel*-[sauce.
— *de mer au persil.*	— mit Petersilie.	— with parsley.
— *de mer, sauce au beurre.*	— mit Butter-Sose.	— with butter-sauce.
Filets d'ombre de mer en pa-[pillotes.	— -Schnitten in Papier-[Hülsen.	Fillets of umbra in papers.
†† *Ombre de rivière.*	Äsche, Mailing[1].	Umber, grayling.
‡ *Ombrine*[2].	Bärtelbarsch[3].	Bar.
‡ *Ophidie barbue.*	Bartmännchen[4].	Ophidion.
‡ *Ophys.*	Nilgrundel.	Sea-loach.
‡ *Orphie, bélone.*	Hornhecht, Nadelhecht[5].	Garfish[6].
— *bouillie, sauce aux [anchois.*	— gekocht, Anschoven-Sose.	— boiled, anchovy-sauce.
— *bouillie, sauce au persil.*	— gekocht, Petersilien-Sose.	— boiled, parsley-sauce.
— *à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— broiled.
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— *à la diable.*	— auf Teufels-[7])Art.	— devilled.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *grillée à la maréchal.*	— geröstet nach Marschalls-[8])Art.	— grilled, marshal's style.
— *à la sauce aux crevettes.*	— mit Garneelen-Sose.	— with shrimp-sauce.
— *à la ta(r)tare.*	— mit kalter Senfsose.	— w. cold mustard-sauce.
‡ *Oursin (comestible).*	Seeigel[9].	Sea-urchin, sea-egg, sea-[hedgehog.
‡ *Pageau, pagel(le), pajel.*	Roter Meerbrassen, Pagel[10].	Red gilthead.
Pagel à l'étuvée.	Rotbrassen gedämpft.	— gilthead stewed.
— *farci, sauce aux écrevisses.*	— gefüllt, Krebssose.	— gilthead stuffed, crayfish-sauce.
— *grillé à la maître d'hôtel.*	— geröstet, Haushofmeister-[Sose.	— gilthead grilled, *maître [d'hôtel*-sauce.
‡ *Pagre.*	Rötlicher Brassen[11].	Pagre.
* *Paille-en-cu(l).*	Haarschwanz, Degenfisch[12].	Hair-tail.
‡ *Pambe.*	Pambus[13].	Pambus.

---

[1]) *Thymallus vulgaris; = ombre commun.* Obwohl *ombre* allein nur den Gattungs-Namen »Äsche« bezeichnet, so findet man der Kürze halber auf Speise-Karten häufiger *ombre* anstatt *ombre commun* oder *ombre de rivière.*

[2]) Wissenschaftliche Bezeichnung.

[3]) *Umbrina;* von den Alten *umbra,* von den Bewohnern der Mittelmeer-Provinzen *umbrina (ombrino)* genannt. Lebt im Mittelmeer, sowie im Roten Meer an den Küsten von Ägypten. Das Fleisch des Fisches ist fest, von gutem Geschmack und leicht verdaulich. Die alten Römer schätzten das Kopfstück des Fisches besonders hoch. Man kann den Bärtelbarsch auf alle dieselben Arten bereiten, welche für Äsche (vergl. *ombre)* und Renke (vergl. *ombre bleu)* angegeben sind. Vergl. Fußbemerkung zu *ombre de mer.*

[4]) *Ophidium barbatum; = barbue, demoiselle II;* vergl. *donzelle.*

[5]) *Belone vulgaris, belone longirostris, belone rostrata, esox belone, macrognathus scolopax,* auch Grünknochen, Geepen; im Mittel- und Atlantischen Meer, in der Nord- und Ostsee. Sein Fleisch ist mager, doch wird er in großer Menge gefangen und frisch, eingemacht und geräuchert gegessen. Seine Knochen werden beim Kochen und Räuchern grün (daher »Grünknochen«). Man kann den Fisch auf alle dieselben Arten bereiten, welche für Aal (vergl. *anguille)* angegeben sind.

[6]) *This fish is generally thrown away as worthless when caught, on account of its strong oily taste. The oil, however, lies in the skin, and after skinning and steeping in water with vinegar and salt, the fish may be boiled, baked and stewed in the same ways as »eel«.*

[7]) Gekocht, in Pfeffer gewälzt, in Eigelb getaucht, mit Brotkrumen bestreut, ausgebacken. Nebenbei eine Kräuter-Sose.

[8]) Gebeizt, in Eigelb getaucht, mit Brotkrumen bestreut, ausgebacken, umlegt mit gebackener Petersilie; nebenbei eine Hummer-Sose.

[9]) *Echinus;* Tiere von meist kugelförmiger Gestalt, in allen Meeren, meist in der Nähe der Küsten. Die kleinen orangengelben Eier schmecken wie Austern, sind sehr nahrhaft und werden roh von den Küsten-Bewohnern Ostasiens und der benachbarten Inseln, sowie von den Indianern des Pugetsund gegessen. In Frankreich gibt man dieselben zum *hors-d'oeuvre* und richtet sie pyramidenförmig an. = *doussin.*

[10]) a) *Sparus erythrinus, pagellus erythrinus, sparus pagellus;* im Mittelmeer und in amerikanischen Meeren, mit weißem, fettem, wohlschmeckendem Fleisch, wird meistens gebraten mit Zitronen-Sose gegessen. b) *Sparus mormyrus;* Marmor-Brassen, engl. *mormyre,* mit wohlschmeckendem Fleisch.

[11]) *Sparus pagrus, pagrus erythrinus, pagrus vulgaris;* im Mittelmeer, steigt auch die Flüsse hinauf, speziell den Nil, ist größer wie der Pagel. Wenn im Süßwasser gefangen, ist sein Fleisch sehr schmackhaft und nährend; das Kopfstück des Fisches gilt als »Delikatesse«.

[12]) *Trichiurus lepturus;* 1 m langer Fisch, ähnlich einem silberglänzenden Bande (daher im Engl. auch *silvery hair-tail).* Lebt in den Süßwassern Mittel-Amerikas, Indiens und Chinas, hat weißes, festes und schmackhaftes Fleisch.

[13]) Plattfisch mit Stacheln im Indischen Ozean, bei der Insel Amboina (Molukken) und bei der Küste von Koromandel (südl. Ostküste des Dekan). Sein Fleisch ist sehr geschätzt. Man trocknet es oder schneidet es in Stücke und legt es in eine Salzlake, die mit Tamarinde angemacht ist. Den auf letztere Art »konservierten« Fisch nennen die Portugiesen *peschepara.*

‡ *Pantouflier, tiburm, tiburon, tibéron, maillet.*	Pantoffelfisch, Pantoffelhai, Riesenhai[1]).	Balance-fish.
‡ *Paon bleu.*	Blauer Lippfisch[2]).	Blue rockfish.
‡ *Paon marin.*	Meerpfau[3]).	Peacock-fish.
‡ *Paru*[4]).	Pampel[5]).	Paru.
‡ *Pastenague, raie pastenague, milan, percerat.*	Stech-, Stachel-, Pfeil-, Sägeschwanz-Rochen[6]).	Fire-flair, trygon, sting-ray, rock-ray.
Pâté chaud à la marinière.	Warme Seemanns-[7])Pastete.	Hot pie in sea-fashion.
‡ *Patelet*[8]).	Stockfisch.	Stock-fish.
† *Payara.*	Payara[9]).	Payara.
‡ *Pélamide, pelamide I.*	Atlantischer Bonito, Sardathun[10]).	Bonito[11]).
‡ *Pélamide, pelamide II.*	Bunter Lotsenfisch.	Pilot-fish.
† *Perce.*	Schmerle[12]).	Bearded loach.
‡ *Percerat I.*	Stachel-, Stechrochen[13]).	Fire-flair, trygon.
‡ *Percerat II.*	Adler-Rochen, Meeradler[14]).	Thornback.
* † *Perche, persègue.*	Ba(a)rsch, Ba(a)rs[15]).	Perch, river-perch.
— *à l'algérienne.*	— auf algierische[16]) Art.	— in Algerine style.
— *à l'allemande.*	— auf deutsche[17]) Art.	— in German style.
— *à l'anglaise.*	— auf englische[18]) Art.	— in English style.
— *à la berlinoise.*	— mit brauner Butter.	— with brown butter.
— *au beurre.*	— mit Butter-Sose.	— with butter-sauce.
— *en caisses.*	— in Papier-Kästchen.	— in paper-cases.
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— *à l'essence de truffes.*	— mit Trüffel-Sose.	— with truffle-sauce.
— *farcie.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *farcie et glacée au four.*	— gefüllt und überglänzt.	— stuffed and glazed.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *au four.*	— im Ofen gebacken.[19])	— baked.
— *frite.*	— gebraten.	— fried.
— *frite, sauce béarnaise.*	— gebraten, Bearner Sose.	— fried, Bearnese style.
— *frite, sauce ta(r)tare.*	— gebraten, kalte Senfsose.	— fried, Ta(r)tar-sauce.
— *à la Graham.*	— nach Graham[20]).	— larded, Graham style.
— *au gratin.*	— überkrustet.[21])	— crisp baked.
— *grillée à la ravigote.*	— geröstet, grüne Würzsose.	— grilled, *ravigote*-sauce.

[1]) *Squalus tiburo;* an den Küsten von Guyana und Brasilien häufig. Sein Fleisch wird von den Negern gegessen. Vergl. hierzu *marteau.*

[2]) *Labrus coeruleus.*

[3]) *Labrus pavo.*

[4]) a) Schwarzer Deckfisch, schwarzer Pampel, *stromateus niger.* b) Schwarzer Indianfisch, *pomocanthus paru.*

[5]) Seefisch von 1 Fuß Länge, in Amerika und im Mittelmeer zu finden. In Nizza heißt der Fisch *pey d'America;* ist sehr gesucht wegen seines vortrefflichen Fleisches. = *pomocanthe paru.*

[6]) *Raja pastinaca (trygon pastinaca);* etwa 1 m lang, 5 bis 6 kg schwer, in allen europäischen Meeren, besonders häufig im Mittelmeer. Das harte, fette Fleisch wird hier und da gegessen; in Paris findet man den Fisch als *raie* auf den Märkten. Die Leber liefert Thran.

[7]) Von Seezungen- oder Lachsschnitten, gekochten Austern, Muscheln, Tafel-Pilzen, Krebsschwänzen, einigen ganzen Krebsen, kleinen und großen Klößchen; obenauf ein großer mit Trüffeln besteckter Kloß.

[8]) Bezeichnung des getrockneten Kabeljaus fünften Ranges, welchen man in der Normandie bereitet. = *valide.*

[9]) Einer der schönsten Fische des Orinoko. Sein Fleisch gilt als Leckerbissen.

[10]) *Scomber pelamys;* vergl. *bonite.*

[11]) Im Englischen Bezeichnung verschiedener makrelenartiger Fische.

[12]) *Cobitis barbatula;* = *loche franche.*

[13]) *Raja pastinaca;* = *pastenague.*

[14]) *Raja (myliobatis) aquila;* = *lancette.* Vergl. *mourine.*

[15]) *Perca fluviatilis, perca vulgaris,* auch Fluß-, Buntbarsch, Bärsch, Barsching, Barsig, Barsich, Bärschling, Bersching, Bürschling, Birsing, Bürstling, Berster, Bärster, Bärstel, Bärstling, Parscher, Parschke, Pirsche, Pirschling, Krätzer, Rauhegel, Schratz, Schratzen, Anbeiß, Warschinger, Rechling, in der Jugend hier und da Zängel, Heuerling, Rührling und Egli; eine an Arten reiche Familie von Raubfischen; bewohnt Flüsse, Bäche und Seen. Vergl. S. 245, Fußbemerkung 2.

[16]) In Weißwein gekocht, umlegt mit einem Ragout von Hummer, Tafel-Pilzen, Austern und Klößen; weiße Sose.

[17]) Der Fisch mit Zitronensaft, einer gehackten Zwiebel, Petersilie, Muskatnuß und Gewürz geschwungen, in Mehl umgekehrt, in Eigelbe, die mit Parmesan-Käse vermischt sind, getaucht, goldgelb gebacken, auf einem über den Teller gefalteten Mundtuch angerichtet, mit Petersilie und Zitronen-Vierteln umlegt.

[18]) Der Fisch mit olivenförmig ausgestochenen, in Salzwasser gekochten Kartoffeln; Butter-Sose, welcher Hummerfleisch-Würfel beigemischt sind.

[19]) Der Fisch in Weißwein gekocht, entgrätet, mit einem Ragout von Tafel-Pilzen, Morcheln, Kalbsbröschen, Krebsschwänzen, Klößchen usw. gefüllt, mit brauner Semmel bestreut, mit Krebsbutter beträufelt, gebacken.

[20]) *Thomas Graham;* engl. Chemiker, geb. 20. Dez. 1805 zu Glasgow, seit 1837 Prof. der Chemie an der Universität in London, gest. 15. Sept. 1869. Gespickter, gebratener Fisch mit Mandel-Sose.

[21]) Gesalzen und in Rheinwein gekocht, mit brauner Sose übergossen, mit brauner Semmel bestreut, mit geklärter Butter beträufelt, im heißen Ofen gebacken. Nebenbei eine mit der Fischbrühe verkochte spanische Sose.

Perche à la hollandaise.	Barsch auf holländische Art[1]).	Perch in Dutch style.
— *à l'italienne.*	— mit italienischer Sose.	— with Italian sauce
— *en matelote.*	Matrosen-Gericht von Barsch.	Matelote of perch.
— *en matelote à l'algérienne.*	— -Gericht v. Barsch auf algierische[2]) Art. [deutsch[3]).	— of perch in Algerine style. [style.
— *en matelote à l'allemande.*	— -Gericht von Barsch,	— of perch in German
— *en matelote à la Comacchio.*	— -Gericht von Barsch auf Comacchioer[4]) Art.	— of perch, Comacchio style.
— *en matelote à la Richelieu.*	— -Gericht von Barsch nach Richelieu[5]).	— of perch, Richelieu style.
— *en matelote au vin de Bourgogne.*	— -Gericht von Barsch in Burgunderwein.	— of perch in Burgundy wine.
— *à la Millevoye.*	Barsch nach Millevoye[6]).	Perch in Millevoye style.
— *à la normande.*	— auf normännische[7]) Art.	— with Norman ragout.
— *aux oeufs.*	— mit Eiern.[8])	— with chopped eggs.
— *à la parisienne.*	— auf Pariser[9]) Art.	— in Parisian style.
— *à la pluche (de persil).*	— mit Petersilie.	— with parsley.
— *à la polonaise.*	— auf polnische[10]) Art.	— in Polish style. [style.
— *à la Pompadour.*	— nach der Pompadour[11]).	— stuffed, Pompadour
— *à la régence.*	— nach Regentschafts-[12])Art.	— in regency style.
— *à la Richelieu.*	— nach Richelieu[13]).	— boiled, Richelieu style.
— *à la sauce aux anchois.*	— mit Anschoven-Sose.	— with anchovy-sauce.
— *à la sauce au beurre d'ail.*	— mit Knoblauch-Butter.	— with garlic-butter.
—. *sauce au beurre à l'essence de truffes.*	— mit getrüffelter Butter-Sose.	— with a truffled butter-sauce.
— *à la sauce aux écrevisses.*	— mit Krebssose.	— with crayfish-sauce.
— *à la sauce aux homards.*	— mit Hummer-Sose.	— with lobster-sauce.
— *à la sauce aux huîtres.*	— mit Austern-Sose.	— with oyster-sauce.
— *à la suédoise.*	— auf schwedische[14]) Art.	— in Swedish style.
— *à la Villeroi.*	— nach Villeroi[15]).	—. Villeroi style.
— *au vin blanc.*	— in Weißwein.	— in white wine.
— *à la* water(-)fis(c)h[16]).	— als Suppenfisch.[17])	— in waterfish style.
— *à la Xavier.*	— nach Xavier[18]).	— with ragout of truffles.
Filets de perche frits.	— -Schnitten gebraten.	— -fillets fried.

[1]) a) Der Fisch wird mit Petersilie und einem Lorbeerblatt weich gekocht. Petersilien-, Sellerie-Wurzeln, Lauch, Zwiebeln, Möhren schneidet man in Fäden, schwitzt alles in Butter, kocht die Gemüse in Fleischbrühe weich und »garniert« damit den Fisch. Nebenbei in Butter geröstete Brotwürfel. b) Der Fisch in Salzwasser mit Gemüsen gekocht; nebenbei holländische Sose.

[2]) Der Fisch in Weißwein mit etwas Fischbrühe und Zitronensaft gar gemacht; Ragout *à la Navarin*, Zwiebeln, Tafel-Pilze, Karpfenmilch, krustgebackene Seezungen-Schnitten.

[3]) Mit Tafel-Pilzen, Fischmilch, Schalotten, großen überglänzten Zwiebeln, überglänzten *croûtons*; süß-sauere Sahne.

[4]) Kreishauptstadt in der ital. Provinz Ferrara, mitten in der Valle di Comacchio, sehr bedeutende Aalzucht, ungefähr 7550 Einw. Der Fisch gekocht; Ragout von Aal und Trüffeln. Umlage: Große Krebse, Karpfenmilch, Aalschnitten *à la Orly*.

[5]) Mit einem Ragout *à la Richelieu*. Umlage: In Salzwasser gekochte Stinte, Krebse, überglänzte *croûtons*.

[6]) Sprich »Millwŏah«; *Charles Hubert Millevoye*, franz. Dichter, geb. 24. Dez. 1782 zu Abbeville, gest. 26. Aug. 1816. Mit einem Trüffel-Ragout in Champaguer. Umlage: Karpfen-Milchner, überglänzte Weißling-Klößchen; nebenbei eine Trüffel-Sose.

[7]) Mit einem Ragout *à la normande*. Umlage: Krebse und Milchner.

[8]) *Okonie z jajami;* polnisches Fischgericht. Der Fisch mit Essig, Gemüsen, kleinen Zwiebeln usw. gar gekocht. Die Sose durchgestrichen, über die Fische gegossen, diese mit hartgekochten, gehackten Eiern bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt, mit geriebener Semmel bedeckt und mit fein geschnittenem Schnittlauch zu Tisch gegeben.

[9]) Mit einem Ragout *à la parisienne;* in Salzwasser gekochte Kartoffeln nebenbei.

[10]) Der Fisch gefüllt und gebeizt; dazu ein Ragout von abgebrühten Austern, Krebsen und Tafel-Pilzen in Champaguer.

[11]) Der Fisch mit Weißling-Füllsel gefüllt, mit demselben Füllsel außen bestrichen, gekocht.

[12]) Mit einem Trüffel-Ragout *à la régence*. Umlage: Karpfenmilch.

[13]) Der Fisch in Weißwein gekocht; braunes Ragout von Zwiebeln, Trüffeln, Tafel-Pilzen und Aalschnittchen.

[14]) Der Fisch mit Gewürz, gehackter Petersilie, geriebener Zitronen-Schale und etwas geriebener Semmel bestreut, mit Fleischbrühe, Butter und dem Saft einer Zitrone gekocht.

[15]) Der Fisch gefüllt, mit Füllsel »maskiert«, gekocht; *Villeroi*-Sose.

[16]) Wohl selten findet man ein Gericht in, so vielen »Variationen« angegeben, wie dieses. *À la Vassefiche, Wasserfisch, Water-Sothgen, Watersotgen, Water-Souchet, Water-Souchy* und mehrere andere verunglückte Französisierungen dieses holländischen Gerichtes. *Water-zoô, water-souchet, water-zode,* holländisches National-Gericht, ein Fischragout (Fischsuppe) vorzugsweise aus Hecht und Aal.

[17]) Der Fisch mit Petersilie in Salzwasser gekocht, umlegt mit in Fleischbrühe gekochten, stäbchenförmig ausgestochenen Sellerie-Wurzeln; obenauf gekochte Petersilie. Nebenbei eine Butter-Sose, die mit Petersilien-, Lauch- und Zwiebel-Fäden vermischt ist.

[18]) Mit Trüffel-Ragout. Umlage: Große überglänzte Krebse.

Filets de perche à la Joinville.	Barsch-Schnitten nach Joinville[1]).	Perch-fillets, Joinville style.
— de perche à la maréchal.	— -Schnitten nach Marschalls-[2])Art.	— -fillets, marshal's style.
— de perche en papillotes.	— -Schnitten in Papier.	— -fillets in paper.
— de perche à la printanière.	— -Schnitten mit Frühjahrs-Gemüsen.	— -fillets with spring-vegetables.
— de perche à la régence.	— -Schnitten nach Regentschafts-[3])Art.	— -fillets in regency style.
— de perche à la royale.	— -Schnitten, königlich[4]).	— -fillets in royal style.
— de perche aux truffes.	— -Schnitten mit Trüffeln.	— -fillets with truffles.
— de perche à la Villeroi.	— -Schnitten nach Villeroi[5]).	— -fillets, Villeroi style.
Oeufs de perche en caisses.	Barschrogen in Papier-Kästchen.[6])	Spawn of perch in cases.
* *Perche dorée, acérine, gremille, perche goujonnière, petite perche de rivière.*	Kaulbarsch, Schroll, Pfaffenlaus, Kugelbarsch, Goldbarsch, Gründelbars[7]).	Ruff, pollard, pope, grouthead, blacktail.[8])
— dorée à la bière.	— in Bier.	— in beer.
— dorée au bleu.	— blau gesotten.	— boiled.
— dorée à la crème aigre.	— mit sauerer Sahne.	— with sour cream.
— dorée à l'estouffade.	— gedämpft.	— stewed.
— dorée farcie à la russe.	— gefüllt auf russische[9]) Art.	— stuffed, Russian style.
— dorée frite, sauce aux câpres.	— gebraten, Kapern-Sose.	— fried, caper-sauce.
— dorée à la Ladoga[10]).	— auf Ladogaer[11]) Art.	—, Ladoga style.
— dorée à la sauce au citron.	— mit Zitronen-Sose.	— with lemon-sauce.
— dorée au vin blanc.	— in Weißwein.	— in white wine.
Salade de perche dorée.	— -Salat.	Salad of ruff.
* *Perche goujonnière*[12]).	Gründelbars.	Ruff.
‡ *Perche de mer, écrivain, écriture, serran.*	Sägebarsch, Buchstabenbarsch, Seebarsch[13]).	Sea-perch.
— de mer à la castellan.	— nach Schloßherren-[14])Art.	— -perch, castellan's style.
— de mer aux champignons.	— mit Tafel-Pilzen.	— -perch w. mushrooms.
— de mer à la financière.	— mit reicher Umlage.[15])	— -perch, financier's style.

---

[1]) Der Fisch mit Fischfüllsel bestrichen, das man mit gehackter Rindszunge und Kräutern vermischt hat, in Butter gar gemacht, auf einem Füllselrand angerichtet; in die Mitte in Butter geschwitzter Schnittspargel. Anstatt des Spargels kann man auch Klöße, Austern, Trüffeln, Krebse und Tafel-Pilze in die Mitte geben.

[2]) Die Schnitten in Butter geschwungen, mit Fischfüllsel bestrichen, in Ei und Semmel »paniert«, in klarer Butter gebraten, im Kranz angerichtet. In die Mitte ein Ragout von Klößen, Trüffeln, Tafel-Pilzen, Austern, Krebsen.

[3]) Wie *perche à la régence* (s. d.).

[4]) Die Schnitten mit Füllsel bestrichen, übereinander geklappt, mit Butter und Zitronensaft in Weißwein gar gemacht, im Kranz angerichtet, in jede Schnitte eine Krebsscheere gesteckt; in die Mitte ein Ragout von Karpfenmilch, Krebsschwänzen, Tafel-Pilzen.

[5]) Die Schnitten in Butter geschwungen, in Ei und Semmel getaucht, in heißem Fett gebacken, kranzförmig auf einem Mundtuch angerichtet; in die Mitte gebackene Petersilie.

[6]) Der Rogen mit gehackter Petersilie und Gewürz in Butter geschwitzt, in einem Papier-Kästchen auf dem Rost gebraten.

[7]) *Acerina cernua, perca cernua, acerina vulgaris, perca minor, perca secunda, gymnocephalus cernua,* auch Steuer-, Rotzbarsch, Stuhr, Rauhiger, Rotzwolf, Rotzkater genannt; nicht zu verwechseln mit Kaulkopf *(chabot, cottus gobio).* Fisch aus der Familie der Barsche, findet sich weitverbreitet in Europa, auch in Sibirien, besonders in klaren, tiefen Seen. Er erreicht eine Länge von 20 bis 25 cm und ein Gewicht von 1 bis 2 Pfd. Sein Fleisch ist zart und wohlschmeckend. In Rußland ist der Fisch unter dem Namen *ierschi(e)* bekannt (vergl. S. 243, Fußbem. 4). Er wird fast ganz in derselben Weise zubereitet, wie der Barsch (vergl. *perche).* Eine andere, in der Lebensweise mit dem Kaulbarsch übereinstimmende Art ist der Schrätzer, Schratz, Schratzl, Schrätzel *(acerina schraetzer, perca schraetser, gymnocephalus schraetser),* im Donau-Gebiet lebend, bis $2^1/_2$ Pfd. schwer.

[8]) *Jentling,* der blaue Kaulbarsch.

[9]) Mit Füllsel von feinen Kräutern gefüllt, in Schlagteig von Eigelben getaucht, mit geriebener Semmel bestreut, braun gebacken.

[10]) Russisch *ierschie po Ladogski.*

[11]) Ladogasee, der größte Landsee Europas, zwischen den russ. Gouvernements Petersburg, Olonez und Finnland; sehr fischreich. Die Fischschnitten in Butter mit Zitronensaft und Gewürz geschwungen, auf einem Rand von Kartoffelmus, Sahne, Butter und Eiern angerichtet; venetianische Sose.

[12]) Provinzial-Ausdruck, an der Seine gebräuchlich; = *gremille;* vergl. *perche dorée.*

[13]) *Serranus scriba, perca scriba, perca marina, holocentrus marinus, holocentrus fasciatus, holocentrus maroccanus, lutjanus scriptura;* 20 bis 30 cm lang und 3 bis 5 Pfd. schwer, dem Flußbarsch ähnlich, in verschiedener Färbung je nach Alter, Geschlecht, Art des Wassers usw. Sein Fleisch ist schön weiß, fest, schmackhaft und leicht verdaulich. — *Serranus gigas (taie);* gefleckter Sägebarsch.

[14]) Mit Krabben, Gründlingen, Oliven und Fischklößchen.

[15]) Der Fisch in Weißwein mit Wurzeln gekocht. Umlage: Austern, Tafel-Pilze, Trüffeln und mit Krebsbutter rot gefärbte Fischklößchen. Die Fischbrühe mit brauner Sose und der Trüffel-Brühe eingekocht, mit Butter gebunden.

Perche de mer à la napolitaine.	Seebarsch mit Kapern und Trüffel-Sose.	Sea-perch with capers and truffle-sauce.
— *de mer à la Rosamel.*	— nach Rosamel[1]).	— -perch, Rosamel style.
— *de mer, sauce aux huîtres.*	— mit Austern-Sose.	— -perch, oyster-sauce.
— *de mer aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— -perch with truffles.
— *de mer au vin blanc.*	— in Weißwein.	— -perch in white wine.
— *de mer en vol-au-vent.*	—-Blätterteigpastete.	Puff of sea-perch.
— *de mer en vol-au-vent [à la palermitaine.*	—-Blätterteigpastete, paler- [mitanisch[2]).	— of sea-perch, Palermitan [style.
* † *Perchette.*	Junger Barsch.	Young perch.
‡ *Perlon.*	Großer Seehahn[3]).	Swallow-fish.
‡ *Perroquet de mer.*	Scharer, Papageifisch[4]).	Parrot-fish.
* † *Persègue.*	Barsch[5]).	Perch.
‡ *Pesce-ré*[6]).	Königsfisch[7]).	Chilian carp.
⚲ *Péteuse.*	Bitterling, Knaller[8]).	Menow.
* *Petite perche de rivière.*	Gründelbars, Kaulbarsch[9]).	Blacktail.
‡ *Petit espadon.*	Halbschnabel[10]).	Half-beak.
Petites timbales à l'amiral.	Admirals-[11])Becher- [pastetchen.	Small thimbles, admiral's [style.
— *timbales à la cardinal.*	Kardin.-[12])Becherpastetchen.	— thimbles, cardinal's [style.
‡ *Petit museau.*	Kurzschnäuziger Rochen[13]).	Ray.
Petits pâtés russes au poisson.	Russische Fischpastetchen.	Russian fish-patties.
— *pâtés de* vesiga.	Kleine Vesiga-[14])Pasteten.	Small *vesiga*-patties.
‡ *Phocène.*	Meerschwein[15]).	Porpoise.
‡ *Phycis de Gmelin.*[16])	Phycis.	*Phycis.*
‡ *Piabuque (double-mouche).*	Zweigefleckter Salm[17]).	Spotted salmon.
‡ *Picarel.*	Weißer Schnauzen-Brassen[18]).	White cackerel.
‡ Pickerel.	Amerikanischer Hecht[19]).	Pickerel[20]).
— *au bleu.*	— Hecht blau gesotten.	— boiled.
— *bouilli, beurre fondu.*	— Hecht mit zerlass. Butter.	— boiled, melted butter.
— *bouilli, sauce aux anchois.*	— Hecht gekocht, Anschoven- Sose.	— boiled, anchovy-sauce.
— *bouilli, sauce aux câpres.*	— Hecht gekocht, Kapern- [Sose.	— boiled, caper-sauce.
— *à la broche.*	— Hecht am Spieß gebraten.	— broiled.
— *au four.*	— Hecht gebacken.	— baked.
— *frit.*	— Hecht gebraten.	— fried.
— *grillé.*	— Hecht auf dem Rost ge- [braten.	— grilled.
— *à la hollandaise.*	— Hecht mit holländ. Sose.	— with Dutch sauce.
— *rôti, sauce piquante.*	— Hecht gebraten, pikante [Sose.	— roasted, piquant sauce.
‡ *Pilchard.*	Pilchard, Sardine[21]).	Pilchard.

[1]) Mit Austern, Krabben und Trüffeln in weißer Sose.

[2]) Das alte *Panormus*, Hauptstadt der ital. Provinz Palermo auf der Nordküste der Insel Sizilien. Die Pastete mit den Fischschnitten, Hummern und Austern gefüllt.

[3]) *Trigla hirundo; = aronde(lle) de mer, corbeau de mer II, hirondelle de mer.*

[4]) *Scarus; = scare psittaque.*

[5]) *Perca fluviatilis; = perche.*

[6]) *Poisson du Chili à peu près de la grandeur du hareng. Il est en si grande abondance, au Chili, qu'on en donne cent pour quelques sous. Sa chair est excellente.*

[7]) *Cyprinus regius;* chilenischer Fisch von Herings-Größe, mit wohlschmeckendem, zartem Fleisch; in Chili einer der billigsten Fische. = *poisson royal I.*

[8]) *Cyprinus bubulca;* vergl. *cyprin amer, vairon.*

[9]) *Acerina cernua; = perche dorée.*

[10]) *Hemiramphus brasiliensis;* hechtartiger Fisch im indischen Ozean, nicht zu verwechseln mit dem Sägehai (*espadon denté*). Obgleich ölig, ist das Fleisch doch sehr geschätzt, kommt im Geschmack dem Kalbfleisch nahe. In Brasilien verfertigt man von dem Fleische sehr geschätzte Würstchen.

[11]) Der Boden der Becherform mit einer Trüffel-Scheibe ausgelegt, die Ränder mit rot gefärbtem Hechtfüllsel ausgestrichen; in die Mitte ein Krebsragout mit Trüffeln und Tafel-Pilzen; Krebssose.

[12]) Die Becherform mit Krebsbutter ausgestrichen, mit rot gefärbtem Fischfüllsel und Krebsragout gefüllt; Krebssose.

[13]) *Raja rostellata;* 1 Fuß langer Fisch, welchen man im März und Juni fängt. Sein Fleisch ist weiß und wohlschmeckend; die Leber gilt als ganz besonderer Leckerbissen. Vergl. Fußbemerkung zu *museau pointu.*

[14]) Russisch *pirajki is vesiga;* vergl. S. 288, Fußbemerkung 5.

[15]) *Delphinus phocaena; = marsouin.*

[16]) Kleiner schwertförmiger Fisch. Obgleich sein Fleisch weich ist, wird es seines guten Geschmackes wegen doch gegessen. Man fängt den Fisch im Golf von Villafranca (Mittelmeer) in der Nähe von Nizza.

[17]) *Salmo argentinus; = double mouche.*

[18]) *Sparus smaris;* zu der Familie der Meerbrassen gehörig, eine Spielart von Laxierfisch (vergl. *mendole*), doch kleiner als dieser. In Neapel heißt der Fisch *cerres;* man findet ihn im Mittelmeer und in der Nordsee. Man salzt den einen Finger langen Fisch wie Sardellen ein.

[19]) Aus der Familie der Hechte, lebt in amerikanischen Süßwasser-Seen und ist größer als der gewöhnliche Hecht. Sein Fleisch ist ausgezeichnet.

[20]) *Pickerel* bezeichnet auch noch den Grashecht (junger Hecht).

[21]) *Clupea pilchardus (alosa pilchardus);* ein bis 30 cm langer Fisch aus der Gattung Alse, kleiner und dicker als der gewöhnliche Hering. = *célerin.*

‡ Pilitchei.	Pilitschei[1].	*Pilitchei.*
‡ *Pilote (de requin).*	Pilot, Lotsenfisch[2].	Pilot-fish.
‡ *Pimélode (chat).*	Katzenwels[3].	Cat-fish.
‡ *Pisquet.*	Lattarini[4].	Pisquet.
‡ *Plagieuse, plagiuse.*	Graue Scholle[5].	Gray plaice.
‡ *Plais, plaise, plane (de mer).*	Scholle, Platteisen[6].	Plaice.
‡ *Plateuse.*	Goldbutt, gemeine Scholle[7].	Plaice.
* *Plestie.*	Blick(e), Güster[8].	White bream.
‡ *Plie(franche),plateuse,plais(e), plane de mer, eardineau.*	Scholle, Platteisen, Goldbutt[9].	Plaice.
— *bouillie, beurre moutarde.*	— gekocht, Senfbutter.	— boiled, mustard-butter.
— *bouillie, sauce aux crevettes.*	— gekocht, Garneelen-Sose.	— boiled, shrimp-sauce.
— *bouillie, sauce hollandaise.*	— gekocht, holländische Sose.	— boiled, Dutch sauce.
— *bouillie, sauee au persil.*	— gekocht, Petersilien-Sose.	— boiled, parsley sauce.
— *frite.*	— gebacken.[10]	— fried.
— *au gratin.*	— im Ofen gebacken.	— crisp baked.
— *grillée.*	— auf dem Rost gebraten.	— grilled.
— *rôtie.*	— gebraten.	— roasted.
‡ *Plie rude*[11].	Heilbutt.	Halibut.
Poisson.	Fisch.	Fish.
— *en coquilles.*	Gezupfter Fisch in Schalen.[12]	Scalloped fish in shells.
— *à la créole.*	Fisch nach Kreolen-[13]Art.	Fish in Creole style.
— *à l'étouffée.*	Gedämpfter Fisch.	Stewed fish.
— *au four.*	Gebackener Fisch.	Baked fish.
— *au four, sauee aux anchois.*	— Fisch mit Anschoven-Sose.	— fish, anchovy-sauce.
— *mariné.*	Gebeizter Fisch[14].	Caveached[15] fish.
Aspic de poisson.	Fisch in Gallerte.	Aspic of fish.
Beignets de poisson.	Fischkrapfen[16].	Fish-fritters.
Boudins de poisson.	Fischwürstchen.	— -sausages.
— *de poisson à l'eau de sel.*	— in Salzwasser gekocht.	— -sausages boiled in salt water.
— *de poisson frits.*	— gebraten.	— -sausages fried.
— *de poisson au kari.*	— mit Kari.	— -sausages curried.
— *de poisson à la polonaise.*	—, polnisch[17].	— -sausages in Polish style.

1) Seefisch mit großem Kopfe und fettem, aber schmackhaftem und leicht verdaulichem Fleisch. Man fängt ihn an der Küste von Malabar.

2) *Naucrates (con)ductor, naucrates noveboracensis, naucrates indicus, gasterosteus ductor, scomber ductor, centronotus conductor, thynnus pompilus;* im Mittelmeer, begleitet die Schiffe meist in Gesellschaft der Haifische, gelangt so bisweilen bis in den Kanal. Sein Fleisch ist wohlschmeckend, doch nicht ohne Beschwerden für einen empfindlichen Magen.

3) *Pimelodes (felis); = chat marin II.*

4) Italienisch *lattarini;* man findet diesen kleinen Seefisch bei den franz. Inseln Martinique und Guadeloupe (Inseln der Kleinen Antillen in Westindien). Das Fleisch ist sehr fett, doch von gutem Geschmack. Man bratet den Fisch gewöhnlich und beträufelt ihn mit Zitronensaft.

5) *Pleuronectes plagiusa.*

6) *Pleuronectes platessa; = plie franche.*

7) *Pleuronectes platessa; = plie franche.*

8) *Cyprinus (abramis) blicca;* aus der Familie der Karpfen, dem Brassen sehr ähnlich. Zobelpleinzen, Gieben *(blicca bjoerkna);* dem Blei sehr ähnlicher Fisch, bis 30 cm lang, bis 1 kg schwer, ist in allen Flußgebieten und Seen Mittel-Europas gemein; Fleisch ist nicht besonders geschätzt. Man verwendet die Blicke auch als Futterfisch in Forellen-Teichen. Vergl. hierzu Fußbemerkung zu *brême.*

9) *Pleuronectes platessa (pleuronectes vulgaris);* bis 60 cm langer und bis 7 kg schwerer Fisch, an den Küsten Frankreichs bis Irland und in der Nordsee. Die Scholle kann auf alle dieselben Arten zubereitet werden, welche für Glattbutt (vergl. *carrelet),* Flunder (vergl. *flet),* Heilbutt (vergl. *flétan),* Seezunge (vergl. *sole),* Steinbutt (vergl. *turbot)* angegeben sind. Zu der Gattung der Schollen gehört außer der gemeinen Scholle noch der (die) Flunder (Teerbutt, *platessa flesus).* Zu der Familie der Schollen gehört noch der Heilbutt *(hippoglossus vulgaris),* die Gattung der Butten (Steinbutt, Glattbutt) und die Seezunge *(solea vulgaris).*

10) Der Fisch einige Stunden in mit Essig vermischtes Salzwasser gelegt, abgetrocknet, gekerbt, in Eigelb getaucht, in geriebener Semmel umgekehrt, in heißem Fett goldgelb gebacken.

11) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes gebräuchlich; = *flétan.*

12) Senf, Butter, Cayenne-Pfeffer, Zitronensaft und Salz untereinander vermischt, über den Fisch gegossen; dieser mit Brotkrumen bestreut und gebacken.

13) Mit Paradies-Äpfeln und Zwiebeln.

14) Der Fisch entgrätet, in *filets* geschnitten, mit Salz bestreut, braun gebraten. Kleine Zwiebel-Scheiben werden zwischen und auf den angerichteten Fisch gelegt. Eine Essig-Beize mit Gewürz-Nelken, Lorbeer-Blättern und Pfeffer-Körnern wird gekocht, wenn kalt, mit Salatöl vermischt und über den Fisch gegossen, welcher mit einem Salat umkränzt wird.

15) *Caveach* (Hauptwort), aus dem Spanischen stammend, = eingelegte Makrelen (Westindien); *caveach* (Zeitwort), = (Makrelen) in Essig einlegen.

16) Der gehackte Fisch mit Butter, Brotkrumen und Gewürz zu einem Teig verrührt, stückweise in Brotkrumen und geriebenem Käse aufgerollt, in einer Pfanne mit wenig Butter gebacken.

17) In Mehl gerolltes, zu einem S geformtes Fischfüllsel (von Hecht), in Eigelb getaucht, gebacken.

Boulettes de poisson.	Fischklößchen[1]).	Fish-balls.
Coquilles de poisson.	Fisch in Muschel-Schalen[2]).	Coquilles of fish.
— de poisson à la crème.	— in Muscheln m. Rahmsose.	— of fish w. cream-sauce.
— de poisson à la gelée.	— in Muscheln mit Gallert-	— of fish with jelly.
Côtelettes de poisson.	Fischschnitzel. [rand.[3])	Fish-cutlets.
Croquettes de poisson.	Fischkrusteln.	— -croquettes. [style.
— de poisson à l'allemande.	— auf deutsche[4]) Art.	— -croquettes, German
— de poisson à la béchamel.	— mit Rahmsose.	— -croquettes with cream-
Essence de poisson.	Fischessenz.	Essence of fish. [sauce.
Farce de poisson à la crème.	Rahmfüllsel von Fisch.[5])	Cream-forcing of fish.[6])
Filets de poisson au gratin.	Gezupfter Fisch gebacken.	Picked fish baked.
Fricandelles de poisson.	Buttergebackenes[7]) von Fisch.	Fish fricandelles.
Fricassée de poisson.	Weißes Schnittfleisch von	Fricassee of fish.
Kari de poisson.	Fisch-Kari[8]). [Fisch.	Fish-curry.
Kedgeree *de poisson.*	Gezupfter Fisch mit Reis.[9])	Kedgeree of fish.
Kromeskis *de poisson.*	Krustgebackenes von Fisch.	*Kromeskies* of fish.
Kulebjaka *de poisson.*	Russischer Fischkuchen[10]).	*Kulebjaka* of fish.
Matelote de poisson.	Matrosen-[11])Fischgericht.	Matelote (of fish).
Mayonnaise de poisson.	Mayonnaise von Fisch.	Mayonnaise of fish.
Pain de poisson. [quieu.	Fischkuchen.	Fish-mould. [style.
— de poisson à la Montes-	— nach Montesquieu[12]).	— -mould, Montesquieu
— de poisson à la weimarienne.	Weimarischer[13]) Fischkuchen.	— -mould, Weimar style.
Pâté chaud de poisson.	Warme Fischpastete.	Hot fish pie.
— chaud de poisson à la	— Fischpastete, russisch[14]).	Russian hot fish-pie.
— de poisson. [russe.	Fischpastete.	Fish-pie.
— de poisson à la crème.	— mit Rahm.	— -pie with cream.
— de poisson et d'huîtres.	— mit Austern.	—- and oyster-pie.
— de poisson à la »Kunstverein«. *[dav(iqu)e.*	— mit Rahm.	«*Kunstverein*«-patty of fish.
— de poisson à la mol-	Moldauer[15]) Fischpastete.	Moldavian fish-pie.
Petites timbales de poisson.	Becher-Pastetchen von Fisch.	Small thimbles of fish.
Petits coulibacs *de poisson à la russe.*	Russische kleine Fischpasteten[16]).	Russian raised fish-pies or *coulbacs*.

[1]) Das fein gehackte Fischfleisch wird mit einigen Eiern, etwas Salz, geriebener Semmel, zerlassener Butter, gehackten Anschoven, geriebener Zitronen-Schale und Gewürz zu einem Teig verrührt, zu Klößchen geformt, in Butter goldgelb gebraten. Man gibt die Klößchen gern zu Sauerkraut.

[2]) Wie *poisson en coquilles* (s. d.).

[3]) Das gehackte Fleisch von Forelle, Lachs, Steinbutt, Wolfsbarsch, Seezunge, Hummer und Krebsen domförmig mit Trüffeln, Eiweiß und kleinen Pfeffer-Gurken angerichtet; der Fuß des Domes mit einem Kranz von gehackter Gallerte umlegt.

[4]) Ein Fischragout mit Brotkrumen und Gallerte vermischt; wenn kalt, zu Würstchen gerollt, in Eigelb getaucht, mit Brotkrumen und Parmesan-Käse bestreut, in heißem Fett gebacken, mit Petersilie umlegt.

[5]) Mit Eiweiß gestoßener Sander durchgestrichen, gewürzt, mit gutem Rahm verrührt.

[6]) *Cream-forcemeat of fish* oder *forcing (farcing, stuffing) of fish with cream* sind auch richtige Übersetzungen.

[7]) In Rahm oder Wein geweichtes Milchbrötchen mit Eigelben und fein gebacktem, gekochtem Fisch vermischt, in eine gut mit Butter ausgestrichene Form gefüllt, obenauf mit Brotkrumen bestreut, im Ofen gebacken und überglänzt.

[8]) Seezunge, Lachs, Kabeljau werden in feine Streifen geschnitten, einige Stunden in Salzlake gelegt, dann getrocknet und schnell gebraten. Von Kari, Reis, in Butter gerösteten, gehackten Zwiebeln wird mit Fleischbrühe eine Sose bereitet, in welcher man den Fisch vollends gar macht. Die Sose wird beim Anrichten mit Zitronensaft geschärft; mit Kari gewürzter Reis nebenbei.

[9]) Vergl. Fußbem. zu *kedgeree de turbot.*

[10]) Bestandteile: Hefenteig, hartgekochte Eier, Pfannen-Kuchen, Vesiga (vergl. S. 288, Fußbem. 5) und Stückchen gekochten oder gebratenen Fisches.

[11]) Vergl. *matelote*, S. 350.

[12]) Das Fleisch von gekochtem Karpfen und gekochter Gansleber fein gehackt, durchgestrichen, in Pyramidenform gefüllt; runde Trüffeln, Kranz von Garneelen, Gallert-*croûtons*, Spießchen.

[13]) Das Fischfleisch mit *chaud-froid*-Sose, die mit Tafelpilz- und Austern-Brühe verkocht ist, gestoßen, durchgestrichen. Das Mus mit Gallerte und Schlagsahne vermischt, in eine mit Krebsschwänzen und Trüffel-Fäden verzierte Form *à charlotte* gefüllt; Austern.

[14]) Die *filets* von Seezunge oder *soudac* gerollt, mit feinem Kräuter-Füllsel bestrichen, in Butter steif gemacht, auf einem Teig angerichtet, die Innenseite der Röllchen mit Füllsel, die Zwischen-Räume mit in Butter gekochten Tafel-Pilzen ausgefüllt. Das Ganze in Form eines Domes aufgebaut, gebacken.

[15]) Mit Butter und Zitronensaft geschwungene Schnitten von Lachs, Sterlet, Soudak und Sig(u)i in einer Krustpastete von Grieß. Umlage: Quappen-Lebern, Tafel-Pilze, Krebsschwänze, Schalotten, nebenbei eine mit der Fischbrühe verkochte, mit Madeira abgeschmeckte Sardellen-Sose.

[16]) Seezungen-Schnitten mit Zwiebeln, Tafel-Pilzen, Petersilie, Wein gedämpft; die Fischschnitten und die Gemüse herausgenommen, fein gehackt und mit *Uxelles*-Sose vermischt. In die Pastetenform füllt man eine Lage Seezungenfleisch, eine Lage dicke Sose, eine Lage eingemachten Hummer, darüber Mayonnaisen-Sose, dann Garneelen, Trüffeln, so fort, bis die Form gefüllt ist. Obenauf die mit Gallerte (Gelatine) vermischte Fischbrühe. Diese ist ein *aspic* in Form einer Pastete.

Petits pâtés de poisson aux foies de lottes[1]).	Kleine Fischpasteten mit Aalraupen-Lebern.	Small fish-patties with eel-pout livers.
— *pâtés de poisson à la russe.*	Russische Fischpastetchen.	Russian raised fish-pies.
Pouding de poisson.	Fischpudding.	Fish-pudding.
Quenelles de poisson.	Fischklößchen.	Fish-balls.
— *de poisson fourrées*[2]).	— »gefüttert«[3]).	— -balls »furred«.
— *de poisson à la Mrs. Benjamin Harrison.*	— nach Mrs. Benjamin Harrison[4]).	Fish-balls, Mrs. Benjamin Harrison style.
— *de poisson à la Montgelas.*	— nach Montgelas[5]).	— -balls, Montgelas style.
Farce à quenelles de poisson.	Füllsel[6]) zu Fischklößchen.	Forcemeat for fish-balls.[7])
— *à quenelles de poisson, fine.*	— zu Fischklößchen, fein[8]).	— for fish-balls, fine.
Ragoût de poisson.	Fischragout.	Ragout of fish.
Réchauffé de poisson.	Aufgewärmtes von Fisch.	Warm-up of fish.[9])
Rissoles de poisson.	Mundtäschchen von Fisch.	Mouthfuls of fish.
Roulade de poisson.	Fischröllchen.	Roulade of fish.
Salade de poisson.	Kalter Fischsalat.	Cold fish-salad.
Sandwich *de poisson.*	Butterbrot mit Fisch.	Fish sandwich.
Vol(e)-au-vent de poisson.	Blätterteig-Pastete von Fisch.	Puff of fish.
Petits poissons frits.	Kleine Bratfische[10]).	Small fish fried.
Petits poissons grillés.	Kleine Fische geröstet.[11])	Small fish grilled.
† *Poisson blanc.*	Englischer Weißfisch[12]).	Whitebait.
‡ *Poisson coq.*	Roter Seehahn[13]).	Cock-fish.
‡ *Poisson du diable.*	Meerteufel[14]).	Devil-fish.
‡ *Poisson-empereur.*	Schwertfisch[15]).	Rapier-fish.
‡ *Poisson-empereur du Japon.*	Kaiserfisch[16]).	Emperor-chaetodon.
‡ *Poisson-gourmand.*	Meerjunker[17]).	Rainbow-fish.
‡ *Poisson-hirondelle.*	Seeschwalbe[18]).	Sea-bar.
‡ *Poisson(-)lune.*	Mondfisch[19]).	Moon-fish.
‡ *Poisson des Maldives.*	Malediven-Fisch[20]).	Maldive fish[21]).
† *Poisson à moustache.*	Wels[22]).	Sheat(h)-fish.
‡ *Poisson de pagodes*[23]).	Pagode[24]).	Pagod(a)-fish.
‡ *Poisson rond.*	Gestreifter Kröpfer, Fahak[25]).	Tetrodon, globe-fish.
‡ *Poisson royal I.*	Königsfisch[26]).	Chilian carp.
‡ *Poisson royal II.*	Königsfisch[27]).	Royal fish.

[1]) Russisch *pirajkis is riba s'petschonka nalime.*

[2]) Das franz. Zeitwort *fourrer* (deutsch »füttern«) bedeutet zunächst hineinstopfen, füttern, überziehen, dann aber in der Kochkunst »füllen und außen überziehen (mit einer Kruste)«.

[3]) Klößchen von Fischfüllsel mit einem Austern-Ragout gefüllt, in Eigelb getaucht, in geriebener Semmel gewälzt, gebacken.

[4]) Sprich »Härris'n«; Gemahlin des nordamerikanischen republikanischen Präsidenten (1888—1892) General *Benjamin Harrison.* Klößchen von Kabeljau in Butter gebraten und auf trocken-gerösteten Brotschnitten angerichtet; auf jedem Klößchen ein verlorenes Ei. Umlage: Geröstete Speckscheiben.

[5]) Die Klößchen von Sander-Füllsel, welches mit Rahmsose und Kari vermischt ist, werden mit Austern-Ragout gefüllt, gar gemacht, auf einem Rand angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Hummern, Trüffeln und Tafel-Pilzen.

[6]) Von Hecht, Sander und anderen Fischen.

[7]) *Fish-ball stuffing (forcing)* oder *stuffing (forcing) of fish-balls* sind auch richtige Übersetzungen.

[8]) Wie *farce à quenelles de poisson;* mit dicker Rahmsose vermischt.

[9]) Auch mit *re-dressed fish* oder *re-cooked fish* zu übersetzen.

[10]) Kleine Forellen, Weißlinge, kleine Drachenfische, Wolfsbarsche, kleine Rotbarben, Heringe, Stinte, Sardinen, Anschoven, Gründlinge. Mit Haushofmeister-Butter oder noch einfacher mit Zitronen-Vierteln.

[11]) Kleine Forellen, Wolfsbarsche, Seebarben, Rotbarben, Heringe, Sardinen.

[12]) = *blanchaille.*

[13]) *Chindra callorhynchus;* Seefisch, ungefähr 1 m lang, sein Kopf hat eine Art Kamm, daher Hahnfisch genannt, findet sich in Chili, wo sein Fleisch mehr der »Kuriosität« als des guten Geschmackes halber gegessen wird.

[14]) *Raja cephaloptera; = mobular.*

[15]) *Xiphias gladius; = empereur.*

[16]) *= empereur du Japon.*

[17]) *Labrus julis; = girelle.*

[18]) *Trigla hirundo; = hirondelle de mer, aronde de mer.*

[19]) *Orthagoriscus mola; = môle.*

[20]) Ein Fisch mit schmackhaftem Fleisch, welcher in der Nähe der Malediven (-Inseln) im Indischen Ozean lebt.

[21]) *Mummalon fish, Bombay duck;* vergl. Fußbemerkung zu *Maldive fish.*

[22]) *Silurus glanis; = glanis.*

[23]) *Poisson de la grosseur du saumon. On lui a donné ce nom parce que, dans les inondations, il se retire près des pagodes.*

[24]) Seefisch von Lachsgröße, im Golf von Siam (Meerbusen des Indischen Ozeans). Sein Fleisch ist äußerst wohlschmeckend.

[25]) Lebt im Mittelmeer, erscheint oft massenweise im Nil. Auch Kugelfisch genannt, weil er, sobald er sich bedroht glaubt, an die Oberfläche steigt und sich zur Verteidigung kugelartig aufbläst, wobei er auf den Rücken fällt. Sein Fleisch ist von angenehmem Geschmack. = *tétrodon.*

[26]) *Cyprinus regius; = pesce-ré.*

[27]) Ein der Äsche ähnelnder Seefisch, den man viel in Genua und Neapel fängt. Sein Fleisch ist schön weiß, äußerst wohlschmeckend und leicht verdaulich.

Poisson royal III.	Königsfisch[1]).	Royal fish.
‡ *Poisson saint-pierre.*	Sankt-Peterfisch[2]).	John dory, black devil.
‡ *Poisson volant.*	Springfisch[3]).	Flying fish.
‡ *Pôle.*	Polfisch[4]).	Pole-fish.
‡ *Polype.*	Polyp[5]).	Polyp.
‡ *Pomocanthe paru.*	Schwarzer Indianfisch[6]).	Paru.
‡ Pompano.	Pompano[7]).	Pompano[8]).
— *grillé à la maître d'hôtel.*	— geröstet, Haushofmeister-	— broiled, *maître d'hôtel-*
— *en papillotes.*	— in Papier-Hülsen. [Sose.	— in papers. [sauce.
— *au persil frit.* [*frites.*	— mit gebackener Petersilie.	— with fried parsley.
— *aux pommes de terre*	— mit Bratkartoffeln.	— with fried potatoes.
§ *Porc-marin, porc de mer.*	Braunfisch[9]).	Hog-fish, porpoise.
‡ *Porgy.*	Goldauge[10]).	Porgy, porgee.
‡ *Porte-glaive.*	Segel-Schwertfisch[11]).	Sword-fish.
‡ *Poule de mer I.*	Martinsfisch[12]).	Doree.
‡ *Poule de mer II.*	Meerschleie[13]).	Sea-tench.
‡ *Poule de mer III.*	Steinbolk[14]).	Torsk.
‡ *Poule de mer IV*[15]).	Zitterrochen.	Torpedo.
Poulet de carême[16]).	Bück(l)ing.	Red herring.
Poupiettes à la matelote.	Matrosen-[17])Fischröllchen.	Fish-rolls, matelote style.
‡ *Poupon, baliste.*	Hornfisch[18]). [Rogen[19]).	Horn-fish.
Poutargue.	Kaviar von Thunfisch-	Caviar(e) of tunny-eggs.
‡ *Pristigastre, pristigaster.*	Sägebauch, Sägefisch[20]).	Saw-toothed fish.
↑ *Ptéroïs antenné.*	Pteroid[21]).	Pteroid.
↑ *Ptéroïs volant.*	Japanischer Pteroid[22]).	Japanese pteroid.
§ *Pucelle, feinte.*	Vinte, Finte[23]).	Finta.
‡ Puntazzo.	Puntazzo[24]).	*Puntazzo.*
‡ *Québot.*	Schwarze Meergrundel[25]).	Goby.
‡ *Raguet.*	Kleiner Kabeljau[26]).	Small cod, codling.
‡ *Raie.*	Rochen, Stachel-Rochen[27]).	Skate, ray.
— *au beurre fondu.*	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.
— *au beurre noir.*	— mit brauner Butter.	— with black butter.
— *au bleu.*	— blau gesotten.	— boiled.
— *à la broche.*	— am Spieße gebraten.	— broiled.

1) Unter Königsfisch verstand man ehemals Lachse, Störe und Delphine, die beim Stranden am Ufer dem Könige gehörten.

2) *Zeus faber; = saint-pierre.*

3) *Exocoetus; = exocet.*

4) *Pleuronectes cynoglossus;* Fisch der nordischen Meere, 3 Fuß lang, gehört zur Gattung Scholle. Sein Fleisch ist wohlschmeckend und leicht verdaulich, doch ist es minderwertiger als das der Scholle.

5) Seefisch, welcher mit dem Tintenfisch sehr viel Ähnlichkeit hat und im Adriatischen Meere lebt. Das Kopfstück gilt als Leckerbissen, während das übrige Fleisch als ungenießbar bezeichnet wird.

6) *Pomocanthus paru;* an der brasilianischen Küste, bei der Insel Jamaika, sowie in anderen Meeren Amerikas zu finden, hat sehr geschätztes Fleisch. = *paru.*

7) Vorzüglicher (süd)amerikanischer Fisch, bis 5 Pfd. schwer, mit weißem, festem Fleisch.

8) *Choice American fish from 1 pound to 5 pounds in weight; shaped like the sunfish, or »pumpkin-seed fish«. It has a fine nutty flavour, which is best brought out by broiling.*

9) *Delphinus phocaena; = marsouin.*

10) Kleiner Fisch mit wohlschmeckendem Fleisch, zu der Gattung Brassen gehörig. Man findet ihn im Überfluß auf den Märkten New Yorks.

11) *Xiphias velifer; = voilier.*

12) *Zeus faber; = dorée.*

13) *Labrus tinca.*

14) *Gadus barbatus;* eine Art Dorsch.

15) Provinzial-Ausdruck; = *torpille.*

16) Französischer Provinzial-Ausdruck.

17) Von Seezungen- oder Weißling-Schnitten. Die Schnitten mit Fischfüllsel, das mit feinen Kräutern vermischt ist, belegt, zusammengerollt, mit Eigelben bestrichen, mit Butter-Papier bebunden, mit Speckstreifen in *court-bouillon* mit Weißwein gar gemacht, auf einem Teigrand kranzförmig angerichtet. Umlage von Milchnern, Krebsschwänzen, Klößchen, Tafel-Pilzen, Pfeffer-Gurken in Matrosen-Sose.

18) *Balistes; gros poupon,* bunter Hornfisch *(balistes capriscus); poupon noble,* stachelicher Hornfisch *(balistes aculeatus).*

19) Vergl. die Gerichte unter *thon.*

20) *Pristis (pristigaster);* zur Unter-Ordnung der Rochen und zur Familie der Sägefische gehörig. Lebt in fast allen Meeren beider Halbkugeln, besonders häufig im Mittelmeer. Obgleich das Fleisch trocken und wenig schmackhaft ist, wird es doch hin und wieder gegessen. Vergl. *espadon denté, scie.*

21) *Scorpora antennata;* Süßwasserfisch mit wohlschmeckendem Fleisch.

22) *Gasterosteus volitans;* Süßwasserfisch Japans, dessen Fleisch oft mit dem unseres Flußbarsches verglichen wird.

23) *Clupea finta;* Fisch, welchen man lange Zeit für die Alse hielt (vergl. *alose);* sein Fleisch ist sehr schmackhaft.

24) Eiförmiger Seefisch, welcher die Küsten von Sardinien bewohnt; sein Fleisch ist wohlschmeckend.

25) *Gobius niger; = gobie.*

26) In der Fischerei: Ausschuß-Kabeljau. Vergl. *moruau.*

27) *Raja;* der eigentliche Rochen oder Stachel-Rochen, weil das Männchen, namentlich während der Laichzeit, an der Brustflosse scharfe Dornen besitzt. Die zahlreichen Arten sind über alle Meere verbreitet. Vergl. S. 247, Fußbem. 4.

Raie à la czarina.	Rochen-Röllchen m. Gemüsen.	Skate-rolls w. vegetables
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *frite.*	— gebraten.	— fried.
— *frite, sauce poivrade.*	— gebraten, Pfeffer-Sose.	— fried, pepper-sauce.
— *au gratin.*	— überkrustet.	— crisp baked.
— *grillée.*	— auf dem Rost gebraten.	— grilled (broiled).
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *à l'italienne.*	— auf italienische[1]) Art.	— in Italian style.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hotel*-sauce
— *en marinade.*	— in Beize.	— marinaded.
— *à la noisette.*	— -Streifen[2]).	— with butter-sauce.
— *à la Sainte-Menehould.*	Ste.-Menehould-[3])Rochen.	— in Ste.-Menehould style.
— *à la sauce aux câpres.*	Rochen mit Kapern-Sose.	— with caper-sauce.
— *à la sauce aux crevettes.*	— mit Garneelen-Sose.	— with shrimp-sauce.
— *à la sauce hachée.*	— mit gehäckelter Sose.	— with hash-sauce.
— *à la sauce aux huîtres.*	— mit Austern-Sose.	— with oyster-sauce.
— *à la sauce piquante.*	— mit pikanter Sose.	— with piquant sauce.
Coquilles de foie de raie.	— -Leber in Muscheln[4]).	— -liver in shells.
Croûtes de foie de raie à la nantaise[5]).	Nanteser[6]) Rochenleber-Krusteln.	— -liver crusts in Nantes style.
‡ *Raie blanche.*	Glattrochen, Flete[7]).	Smooth ray.
‡ *Raie bouclée, raie piquante.*	Nagel-Rochen[8]).	Rock-ray.
‡ *Raie cendrée.*	Glattrochen[9]).	Smooth ray.
‡ *Raie lentillade*[10]).	Spitzschwänziger Rochen.	Ray.
‡ *Raie miralet.*	Spiegel-Rochen[11]).	Spotted ray.
‡ *Raie museau pointu.*	Weißer Rochen[12]).	White ray.
‡ *Raie pastenague.*	Stachel-Rochen[13]).	Trygon.
‡ *Raie pêcheresse.*	Krötenfisch[14]).	Frog-fish.
‡ *Raie petit museau.*	Kurzschnäuziger Rochen[15]).	Ray.
‡ *Rascasse.*	Drachenkopf[16]).	Dragon's head.
‡ *Rason, rasoir.*	Scherenfisch, Messerrücken[17]).	Razor-fish.
‡ *Raspaillon.*	Sparlbrassen[18]).	Sea-bream.
‡ *Raspeçon, tapecon.*	Sternseher, Seeratze[19]).	Star-gazer.
‡ Red snapper.	Schnapper[20]).	Red snapper[21]).

[1]) Die Fischschnitten mit Milch und in Mehl gerollter Butter, Knoblauch, Zwiebeln, feinen Kräutern usw. einmal aufgekocht, mit kleinen, in der Fischbrühe gekochten Zwiebeln angerichtet, mit gerösteten Brotkrusten umlegt. Die dick eingekochte Sose über die Fischschnitten gegossen, diese mit Parmesan-Käse bestreut, gebacken.

[2]) In Streifen geschnitten und gekocht; angerichtet in Butter-Sose mit der fein gehackten Leber des Fisches und Dragun-Essig.

[3]) Gebackene Rochen-Streifen mit Petersilie und Paradiesapfel-Sose.

[4]) Die in Würfel geschnittene, gekochte Leber mit Anschoven- und Tafelpilz-Würfeln vermischt, mit eingekochter Rahmsose und *glace* gebunden. Diese Mischung in Schalen gefüllt, letztere mit *farce* bedeckt, mit Butter beträufelt, gebacken.

[5]) Auch *à la nantoise.*

[6]) Passend zum Frühstück. Die Leber mit Petersilie, gehackter Zwiebel in Wasser und Essig gekocht, dann zerschnitten; die Sose mit Zwiebeln, gehackten Kapern, *sauce blonde* und Weißwein dick eingekocht; Petersilie, Dragun, Anschoven-Butter, in Butter geröstete Brotkrusten und die Leber hineingegeben, Parmesan-Käse darüber gestreut, mit Butter bestrichen, überglänzt.

[7]) *Raja batis;* über 1 m lang und bis 50 kg schwer, bewohnt die Nordsee. = *bec pointu, vache marine I, raie cendrée.*

[8]) *Raja clavata;* = *bouclée.*

[9]) *Raja batis;* = *raie blanche.*

[10]) = *fumat.*

[11]) *Raja oculata;* = *miralet.*

[12]) *Raja alba;* = *museau pointu.*

[13]) *Trygon pastinaca;* = *pastenague.*

[14]) *Lophius;* = *baudroie.*

[15]) *Raja rostellata;* = *petit museau.*

[16]) *Scorpaena porcus;* der kleine Drachenkopf, in Italien *scrofanelle,* lebt im Mittelmeer, auch im Atlantischen Ozean, meistens in der Nähe der Küsten. Obgleich hart und schwer verdaulich, schmeckt das Fleisch doch angenehm.

[17]) *Coryphaena novacula;* Mittelmeerfisch, welcher sich gern in der Nähe der Küsten aufhält. Sein Fleisch ist zart und angenehm schmeckend. Man fängt ihn außerdem auf Malta, Rhodes, auf den Balearen-Inseln Mallorka (Majorka) und Menorka (Minorka).

[18]) *Sparus annularis (sargus annularis);* Seefisch mit zartem Fleisch, welches gewöhnlich gekocht und seltener gebraten gegessen wird. Man fängt den Fisch im Adriatischen und Tyrrhenischen Meer, sowie an den Mittelmeer-Küsten und in der Nähe der Balearen. = *sparaillon, spare annulaire, sparlin.*

[19]) *Uranoscopus scaber;* auch Meerpfaffe, Himmelgucker genannt, weil seine Augen im oberen Teile des Kopfes liegen. Während einige behaupten, das Fleisch dieses Fisches sei hart und von schlechtem Geschmack und Geruch, geht die Ansicht der meisten dahin, daß es wohlschmeckend, obwohl schwer verdaulich ist. Man ißt es in verschiedenen Teilen Italiens.

[20]) Einer der feinsten amerikanischen Fische, mit blendend weißem, fettem, äußerst schmackhaftem Fleisch, gebraten sehr gut für Frühstück passend. Man fängt diesen Fisch im Golf von Mexiko und an der Ozean-Küste von Florida. Er wird bis 35 Pfd. schwer, während sein Durchschnitts-Gewicht ungefähr 7 Pfd. beträgt. Wenn der Fisch hungrig ist, schnappt er nach dem Angel-Haken, sobald als dieser die Wasser-Fläche berührt (daher »Schnapper«, *snapper*).

[21]) *One of the very finest American fishes, its flesh is the whitest and very firm, its flavour is delicate; it is the most satisfactory fish to fry for breakfast.*

Red snapper *à la Beaufort.*	Schnapper nach Beaufort[1].	Red snapper, Beaufort style.
— snapper *bouilli, sauce aux câpres.*	— gekocht, Kapern-Sose.	— snapper boiled, caper-sauce.
— snapper *bouilli, sauce aux crevettes.*	— gekocht, Garneelen-Sose.	— snapper boiled, shrimp-sauce.
— snapper *aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— snapper with mushrooms.
— snapper *au court-bouillon.*	— in kurzer Brühe.	— snapper in fish-liquor.
— snapper *aux croûtons frits.*	— mit gerösteten Brotkrusten.	— snapper with fried bread-crusts.
— snapper *farci au four.*	— gefüllt und gebacken.[2]	— snapper stuffed, baked.
— snapper *à la Floride*[3].	— auf floridische[4] Art.	— snapper, Florida style.
— snapper *frit, sauce aux tomates.*	— gebraten, Paradiesapfel-Sose.	— snapper boiled, tomato-sauce.
— snapper *grillé à la maître d'hôtel.*	— geröstet, Haushofmeister-Sose.	— sapper broiled, *maître d'hôtel*-sauce.
— snapper *grillé, sauce Vernon.*	— geröstet, Vernon-Sose.	— snapper broiled, Vernon-sauce.
•† *Reine des carpes.*	Karpfen-König[5].	Dappled carp.
‡ *Rémora, rémore.*	Schiffshalter[6].	Remora.
‡ *Requin, requien*[7].	Haifisch, Menschenhai[8].	Requin, shark.
‡ *Rhinobate.*	Engel-, Hairochen[9].	Rhinobates.
Rizzer'd haddie (haddock).	Stockfisch auf schottische[10] Art.	Scotch rizzer'd haddie.
‡ *Roblot*[11].	Kleine Makrele.	Small mackerel.
‡ Robolo.	Robolo[12].	*Robolo.*
‡ *Rode.*	Sonnenfisch[13].	John dory, black devil.
‡ *Rondelle I.*	Runder Klippfisch[14].	Chaetodon.
‡ *Rondelle II.*	Knurrhahn[15].	Gurnet.
‡ *Rondole.*	Seeschwalbe[16].	Sea-bar.
•† *Rosse, rotengle.*	Rotfeder, Rotauge, Plötz(e)[17].	Red eye, roach, rud(d).
Rôties à la minime.	Röstbrotschnitten mit Sardinen.[18]	Split sardines on toast.
†•‡ *Rougeâtre.*	Rotauge[19].	Red-eye.
‡ *Rouget.*	Rotbarbe, Rotbart[20].	Red mullet.

[1] Der Fisch ganz gekocht mit Brühe, Weißwein, Wasser und feinen Kräutern; wenn gar, die Haut der oberen Seite abgezogen, der Fisch überglänzt, mit Hummer-Rogen verziert; Matrosen-Sose mit Austern, Garneelen.

[2] Der Fisch gekocht, nachdem die Mittelgräte entfernt ist; gefüllt, wieder zu seiner ursprünglichen Form zusammengesetzt, mit Pökelfleisch-Schnitten in der Pfanne gebacken; Paradiesapfel-Sose.

[3] Neben *la Floride* ist auch *les Florides* richtig (vergl. S. 192, Fußbem. 19).

[4] Der Fisch aufgeschlitzt, mit der Hautseite nach unten in die Pfanne gelegt, obenauf mit Pfeffer und Salz bestreut, im Ofen heiß gemacht, nach einigen Minuten herausgenommen, mit zerlassener Butter begossen, braun gebacken, mit Zitronen und Paradiesapfel-*catchup.*

[5] *Cyprinus macrolepidotus (cyprinus rex cyprinorum); = carpe à cuire.*

[6] *Echeneis remora; = sucet.*

[7] Hiervon abgeleitet das Requiem, = ein Gebet verrichten für den, welchen ein *requien* (Haifisch) erfaßt.

[8] *Squalus;* Haifisch; dann im engeren Sinne *squalus carcharias*, Menschenhai; bewohnt das Mittelmeer und den Atlantischen Ozean, wird an den Küsten von Island des Fettes und der Leber halber gefangen. Der Eierstock des Fisches ist bedeutend, die Norweger bereiten davon kleine Eierkuchen *(omelettes)*, welche sie *haakagen* nennen. Dasselbe Volk ißt auch das Fleisch des Fisches, welches, in Stücke geschnitten, ein Jahr getrocknet und dann gekocht wird. In letzterem Zustande schmeckt es wie Ochsgaumen. An den Mittelmeer-Küsten beizt man das Fleisch des Unterleibes und läßt es recht lange kochen. Bei den Negern bildet der Haifisch ein gewöhnliches Nahrungs-Mittel; diese genießen das Fleisch, welches sehr hart ist, nicht eher, als bis es bereits Zeichen der Zersetzung zeigt. In Guinea und an der Goldküste treibt man damit einen blühenden Handel, ebenso findet man den Fisch auf den Märkten von Havanna. Bei den Chinesen gelten »geröstete Haifisch-Flossen mit Bambus-Sprossen« als ganz besondere Leckerbissen.

[9] *Rhinobatos;* ein schon den Alten bekannter Fisch, lebt im Mittelmeer, besonders bei Genua, Neapel und Venedig, wo man ihn *squatroline* nennt. Sein Fleisch ist wohlschmeckend und leicht verdaulich.

[10] Der Fisch in- und auswendig mit Salz gerieben, 24 Stunden an die Luft gehängt, gehäutet, mit Mehl, Pfeffer und Salz bestreut und über flottem Feuer gebraten.

[11] Provinzial-Ausdruck im Norden Frankreichs.

[12] Ein 3 bis 4 Fuß langer Seefisch des Stillen Ozeans, welcher an der Küste der chilenischen Provinz Arauco gefangen wird. Sein Fleisch ist schneeweiß, beinahe durchsichtig und äußerst wohlschmeckend. Man räuchert und trocknet den Fisch und versendet ihn in Paketen zu je hundert. Die Bewohner der Chiloë-Inseln treiben einen blühenden Handel mit dem Robolo.

[13] *Zeus faber; = dorée.*

[14] *Chaetodon rotundus.*

[15] *Trigla pini; = grondin.*

[16] Eine Art von Seeschwalbe *(trigla hirundo)*; vergl. *hirondelle de mer.*

[17] *Leuciscus rutilus (cyprinus rutilus, cyprinus erythrophtalmus); = érythrophthalme.* Vergl. *vangeron I, rougeâtre, gardon.*

[18] Vergl. weiteres unter *sardine.*

[19] *Leuciscus rutilus; = vangeron I, gardon.*

[20] *Mullus barbatus;* 30 bis 40 cm lang, im Mittelmeer, an der franz. Westküste, bei der römischen Küste, bei Malta, Sardinien, auch in der Umgebung von Bordeaux und bei Madeira. Man fängt den schon von den Alten hochgeschätzten Fisch jetzt noch viel bei Italien, siedet ihn sofort in Meerwasser ab und versendet ihn in Mehlteig gehüllt. Die schönsten Rotbarben liefert die Gegend von Toulon. In Konstantinopel bildet der Fisch eines der gesuchtesten Nahrungs-Mittel, in der Krim heißt er Sultansfisch *(poisson du sultan). = barbeau de mer, mulet barbé.*

Rouget à l'américaine.	Rotbarbe mit Krabben-Sose.	Red mullet, crab-sauce.
— *à l'anglaise.*	— mit Butter-Sose.	— mullet, butter-sauce.
— *à l'arménienne.*	— auf armenische[1]) Art.	— mullet, Armenian style.
— *à la béarnaise.*	— mit Bearner Sose.	— mullet, Bearnese sauce.
— *à la béchamel.*	— mit Rahmsose.	— mullet, cream-sauce.
— *à la béchamel aux champignons.*	— mit Rahmsose und Tafel-Pilzen.	— mullet, cream-sauce and mushrooms.
— *au beurre fondu.*	— mit zerlassener Butter.	— mullet, melted butter.
— *à la bordelaise.*	— auf Bordeauxer[2]) Art.	— mullet, Bordelais style.
— *à la broche.*	— am Spieße gebraten.	— mullet broiled.
— *en caisses.*	— in Papier-Kästchen.	— mullet in paper-cases.
— *en casserole.*	— in der Schmorpfanne.	— mullet in the saucepan.
— *à la dauphinoise.*	— mit Trüffel-Ragout.[3])	— mullet with truffles.
— *à l'estouffade.*	— gedämpft.	— mullet stewed.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.[4])	— mullet with fine herbs.
— *frit, sauce Colbert.*	— gebraten, Colbert-Sose.	— mullet fried, Colbert-[sauce.
— *au gratin.*	— verkrustet.	— mullet crusted.
— *grillé.*	— auf dem Rost gebraten.	— mullet grilled.
— *grillé au fenouil.*	— geröstet, Fenchel-Sose.	— mullet grilled, fennel-[sauce.
— *grillé à la maître d'hôtel.*	— geröstet, Haushofmeister-Sose.	— mullet grilled, *maître d'hôtel*-sauce.
— *grillé à la nantaise.*	— geröstet, nantesisch[5]).	— mullet grilled, Nantes [style.
— *grillé à la provençale.*	— geröstet auf provençalische[6]) Art.	— mullet grilled, Provencial style.
— *grillé à la ravigote.*	— geröstet, grüne Würzsose.	— mullet grilled, *ravigote*-[sauce.
— *grillé, sauce aux anchois.*	— geröstet, Anschoven-Sose.	— mullet grilled, anchovy-sauce.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— mullet with Dutch [sauce.
— *à l'impériale.*	— auf kaiserliche[7]) Art.	— mullet in imperial style.
— *à l'indienne.*	— mit Kari-Sose.	— mullet, curry-sauce.
— *à l'italienne.*	— mit italienischer Sose.[8])	— mullet, Italian sauce.
— *à la livournine.*	— auf livornische[9]) Art.	— mullet, Leghorn style.
— *en marinade.*	— in Beize.	— mullet marinaded.
— *mariné.*	— gebeizt.	— mullet pickled.
— *en matelote.*	Matrosen-Gericht von Rotbarbe.	Matelote of red mullet.
— *en matelote à la Périgord.*	— -Gericht von Rotbarbe [mit Trüffeln.	— of red mullet w. truffles.
— *à la Navarin.*	Rotbarbe nach Navarin[10]).	Red mullet, Navarin style.
— *en papillotes.*	— in Papier-Hülsen[11]).	— mullet in papers.
— *à la printanière.*	— mit grüner Würzsose.[12])	— mullet, *ravigote*-sauce.
— *à la régence.*	— nach Regentschafts-[13])Art.	— mullet in regency style.
— *à la Richelieu.*	— nach Richelieu[14]).	— mullet, Richelieu style.
— *à la sauce au beurre.*	— mit Butter-Sose.	— mullet, butter-sauce.
— *à la sauce suprême.*	— mit weißer Kraftsose.[15])	— mullet, supreme sauce.

[1]) Auf dem Rost gebraten, überglänzt und umlegt mit Austern, Krabben-Schwänzen und Tafel-Pilzen. Nebenbei eine mit der Austern-Brühe verkochte weiße Sose, die mit fein gehacktem Schnittlauch und Sardellen-Butter vermischt ist.

[2]) Der mit Mehl bestäubte Fisch mit gehackten Zwiebeln in Weißwein gekocht. Die Sose mit *glace*, Paradiesapfelmus und den gekochten, durchgestrichenen Rotbarben-Lebern vermischt, mit Butter aufgezogen und mit Zitronensaft geschärft.

[3]) Der Fisch gebeizt, geröstet, überglänzt. Umlage: Aalraupen-Lebern oder Karpfenmilch.

[4]) Der Fisch gekocht mit Butter, Wein, Tafelpilz- und Anschoven-Essenz, in der Sose angerichtet mit gehackten Tafel-Pilzen, Petersilie, kleinen Zwiebeln und Zitronensaft.

[5]) Der Fisch gesalzen, mit Öl beträufelt und auf beiden Seiten geröstet; Butter-Sose, die mit gehackten, gerösteten Zwiebeln, *glace*, Petersilie und den durchgestrichenen Fischlebern vermischt und mit Zitronensaft geschärft ist.

[6]) Der Fisch gebeizt und geröstet; die Leber mit Zwiebeln in Öl geschwitzt, durchgestrichen; das Mus mit weißer Sose verlängert, mit etwas Zitronensaft und fein gewiegter Petersilie vermischt.

[7]) Der Fisch mit Füllsel bestrichen, mit Wein gar gemacht, mit Trüffeln, Tafel-Pilzen und Fischklößchen umlegt.

[8]) Der geröstete Fisch wird mit gefüllten Tafel-Pilzen umlegt.

[9]) Livorno, ital. Stadt am Mittelländischen Meere. Der Fisch mit Paradiesapfel-Sose begossen, in Semmel gerollt, mit Öl beträufelt und über mäßigem Feuer geröstet.

[10]) Mit Kräuter- oder Weißfisch-Füllsel gefüllt und überkrustet, mit Champagner gekocht, umlegt mit Hummern.

[11]) Nebenbei eine italienische Sose.

[12]) Der Fisch gebeizt, geröstet, mit einer *sauce ravigote printanière* und kleinen Fischklößchen *à la Villeroi* angerichtet.

[13]) Der Fisch in Weißwein gekocht; *sauce à la régence;* krustgebackene Seezungen-Schnitten.

[14]) Der Fisch gebeizt und geröstet, mit Krebsbutter bestrichen; nebenbei *Richelieu*-Sose. Umlage: In Salzwasser gekochte Stinte.

[15]) Mit einer Umlage von Karpfen-Milchnern.

Rouget à la Tilsit.	Rotbarbe auf Tilsiter[1]) Art.	Red mullet in Tilsit style.
— à la vénitienne.	—, venetianisch[2]).	— mullet, Venetian style.
— au vin blanc.	— in Weißwein.	— mullet in white wine.
— à la Wolseley.	— nach Wolseley[3]).	— mullet, Wolseley style.
Caisses de rouget à l'infante.	Kästchen von Rotbarbe nach Infantin-[4])Art.	Small paper-cases of red mullet, infanta style.
Filets de rouget à la béarnaise.	Rotbarben-Schnitten mit Bearner Sose.[5])	Fillets of red mullet, with Bearnese sauce.
— de rouget à la Colbert.	— -Schnitten, Colbert-Sose.	— of red mullet, Colbert-sauce.
— de rouget aux concombres.	— -Schnitten mit Gurken-Scheiben.[6])	— of red mullet with sliced cucumbers.
— de rouget aux écrevisses.	— -Schnitten mit Krebsen.	— of red mullet w. cray-fish.
— de rouget aux fines herbes.	— -Schnitten mit feinen Kräutern.[7])	— of red mullet with fine herbs.
— de rouget aux fines herbes en papillotes.	— -Schnitten mit feinen Kräutern in Papier.	— of red mullet with fine herbs in papers.
— de rouget aux huîtres.	— -Schnitten mit Austern.	— of red mullet w. oysters.
— de rouget à l'indienne.	— -Schnitten, indisch[8]).	— of red mullet, curried.
— de rouget à l'italienne.	— -Schnitten, italienisch[9]).	— of red mullet, Ital. style.
— de rouget à la Montesquieu.	— -Schnitten nach Montesquieu[10]).	— of red mullet, Montesquieu style.
— de rouget à la parisienne.	— -Schnitten auf Pariser[11]) Art.	— of red mullet in Parisian style.
— de rouget à la printanière.	— -Schnitten m. Frühjahrs-Gemüsen.[12])	— of red mullet with spring vegetables.
— de rouget à la provençale.	— -Schnitten auf provençalische[13]) Art.	— of red mullet in Provencial style.
— de rouget à la régence.	— -Schnitten nach Regentschafts-[14])Art.	— of red mullet in regency style.
— de rouget à la reine.	Königin-[15])Rotbarben-schnitten.	— of red mullet, queen's style.
— de rouget à la Suffren.	Rotbarben-Schnitten nach Suffren[16]).	— of red mullet, Suffren sauce.
— de rouget à la Villeroi.	— -Schnitten, Villeroi-Sose.	— of red mullet, Villeroi-sauce.
Petites caisses de filets de rouget.	Kleine Kästchen mit Rotbarben-Schnitten.	Fillets of red mullet in small (paper-) cases.
Mousseline de rouget à la Théodorie.	— -Guß nach Theodor[17]).	Mousse of red mullet, Theodore style.
‡ *Rouget-(barbet) I.*	Roter Seehahn[18]).	Red cuckoo-gurnard.

[1]) Kreisstadt im Kreis Tilsit des preuß. Reg.-Bez. Gumbinnen, 66000 Einw. Hier Friede Frankreichs mit Rußland am 7., mit Preußen am 9. Juli 1807. Der Fisch mit Weißling-Füllsel bestrichen, gekocht, umlegt mit Tafel-Pilzen, Krebsschwänzen, Austern usw.

[2]) Der Fisch geröstet und überglänzt, mit in Schlagteig gebackenen Aalstreifen umlegt; nebenbei eine venetianische Sose.

[3]) *Sir Garnet Joseph Wolseley* (sprich »Wuollsleh«); engl. General, geb. 4. Juni 1833 in Dublin, leitete 1873–74 die Expedition gegen die Aschanti, 1879 Gouverneur von Natal und Transvaal. Der gebackene Fisch in ausgehöhlten Brotrinden.

[4]) Die Fischschnitten mit feinen Kräutern und Zitronensaft in Butter geschwungen, Karpfen-Milchner ebenfalls in Butter geschwungen, mit den gehackten Rotbarben-Lebern vermischt; in die Kästchen gefüllt, mit dicker Rahmsose bedeckt, mit zerlassener Butter bestrichen, überglänzt.

[5]) Die in heißem Öl gar gemachten Fischschnitten werden im Kranz angerichtet; in die Mitte Klößchen.

[6]) Nebenbei eine Sose von den durchgestrichenen Fischlebern.

[7]) Wie *rouget aux fines herbes* (s. d.).

[8]) Die Schnitten gebeizt, in Butter geschwungen, im Kranz angerichtet und mit in Butter gebratenen Moosschwämmchen umlegt. Mit Kari gekochter Reis nebenbei.

[9]) Umlegt mit Karpfen-Milchnern und Tafel-Pilzen; nebenbei eine italienische Sose.

[10]) Sprich »Mongteskjöh«; *Charles de Secondat, baron de la Brède, et de Montesquieu*, berühmter philos.-polit. Schriftsteller, geb. 18. Jan. 1689 zu Brède, gest. 10. Febr. 1755 zu Paris. Die Schnitten in Butter mit Wein und Zitronensaft geschwungen; nebenbei eine Rahmsose.

[11]) In Weißwein gekocht, umlegt mit einem Trüffel-Ragout.

[12]) Die Schnitten durch eine weiße Sose mit Rahm und Eigelb gezogen, gebacken, im Kranz angerichtet; in die Mitte Schoten-Kerne; nebenbei eine Kräuter-Sose.

[13]) Wie *rouget grillé à la provençale* (s. d.).

[14]) Wie *rouget à la régence* (s. d.).

[15]) In Öl und Weißwein gekocht, auf einem Füllselrand kranzförmig angerichtet; in die Mitte ein braunes Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen und Fischklößchen. Nebenbei eine mit den durchgeschlagenen Fischlebern vermischte, mit der Trüffel- und Tafelpilz-Brühe verkochte braune Sose.

[16]) Die Schnitten in Krabben-Butter geschwungen, mit einem Ragout von Austern und Tafel-Pilzen umlegt.

[17]) Die Rotbarben mit gehackten Zwiebeln und Schalotten, Muskatnuß, Cayenne-Pfeffer usw. in Butter geschwungen. Der Fisch mit Rahmsose gestoßen, durchgestrichen, mit Gallerte und geschlagenem Rahm vermischt, in eine Form gefüllt, steif gemacht; Kranz von gehackter Gallerte; Mayonnaisen-Sose mit gehacktem Dragun und Kerbel.

[18]) *Trigla cuculus*; = *guinard.*

‡ *Rouget-barbet II.*	Meerleier[1].	Sea-lyre.
♀ *Roussarde.*	Nilbarsch[2].	Nile perch.
♀ *Rousse.*	Seine-Hering[3].	Rousse.
‡ *Roussée*[4].	Nagel-Rochen.	Rock-ray.
‡ *Roussette.*	Panther-, Katzenhai[5].	Cat-fish.
‡ *Royan.*	Sardelle[6].	Sardine, sardel.
Royans grillés à la bordelaise.	Sardellen geröstet auf Bordeaurer[7]) Art.	Sardines grilled, Bordelais style.
‡ *Ruban marin.*	Bandfisch[8].	Riband-fish, ribbon-fish.
♆ *Rytine, rytina*[9].	Nordische Seekuh.	Northern sea-cow.
‡ *Saiche.*	Sepia[10].	Sepia.
‡ Saida.	Saida[11].	*Saida.*
* † *Saïff.*	Lauk[12].	Dace.
‡ *Saint-pierre.*	Petersfisch[13].	Dory.
♀† Saliman.	Saliman[14].	*Saliman.*
* *Salmarine, salmerin.*	Sälmling, Salbling[15].	River-trout.
* *Salveline, salvelin.*	Saibling, Seibling[16].	River-trout.
♀ *Sandat, sandre.*	Sander, Zander, Schiel[17].	Zander, jack-salmon.
— *à l'ambassadrice.*	— nach Gesandtin-[18]Art.	—, ambassadress style.
— *à l'anglaise.*	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.
— *à la d'Artois.*	— nach Artois[19].	— Artois style.
— *à la béchamel.*	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— *à la berlinoise.*	— gekocht, braune Buttersose.	— boiled, brown butter.
— *au beurre fondu.*	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.
— *bouilli, sauce bavaroise.*	— gekocht, bayrische[20] Sose.	— boiled, Bavarian sauce.
— *bouilli, sauce piquante.*	— gekocht, pikante Sose.	— boiled, piquant sauce.
— *à la cardinal.*	— mit Krebssose.	— with crayfish-sauce.
— *à la choucroute.*	— mit Sauerkraut.	— with *Sauerkraut.*
— *au court-bouillon.*	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— *à la cracovienne.*	— auf Krakauer[21] Art.	— in Cracovian style.
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.[22]	— with cream-sauce.

---

1) *Trigla lyra; = trigle lyre.*

2) *Labeo niloticus.*

3) *Clupea rufa;* Fisch, welcher nur in der Seine gefangen wird. Sein Fleisch ist nicht so weiß und nicht so wohlschmeckend, wie das der Al(o)se. Der Fisch wird 2 bis 3 kg schwer.

4) Provinzial-Ausdruck in Frankreich; = *raie bouclée.*

5) *Squalus canicula, squalus catulus;* lebt in wärmeren Meeren, aber auch noch in der Nordsee. Das Fleisch ist hart, wird aber doch gegessen; der Genuß der sehr thranreichen Leber verursacht üble Zufälle. = *chat marin I.*

6) Im Süden Frankreichs, besonders aber in Bordeaux Provinzial-Bezeichnung für Sardelle; eine etwas kleinere Art wie die gewöhnliche Sardelle, mit feinerem Fleisch und weniger ölig. Vergl. hierzu *sardine, célan, pilchard.*

7) Nebenbei ist frische Butter zu reichen.

8) *Cepola rubescens;* Fischfamilie der Kehlflosser, mit bandförmigem, beschupptem Körper, lebt im Mittelmeer. Man findet den Fisch auf den Märkten Roms.

9) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *vache marine II.*

10) *Sepia; = sèche.*

11) *Gadus saida;* ein 20 bis 30 cm langer Seefisch mit weißem Bauch. Lebt im Weißen Meer (russ. *bjeloje-more,* Busen des Nördl. Eismeers im russ. Gouv. Archangel). Man ißt das Fleisch, obgleich es wenig nahrhaft ist.

12) *Cyprinus leuciscus; = vaudoise.*

13) *Zeus faber; = dorée.*

14) Fisch von der Form und Größe eines Herings, lebt in den Flüssen und Teichen des Königreichs Siam (Schan, Thai) in Hinter-Indien. Sein Fleisch gilt als ein sehr gutes Nahrungs-Mittel.

15) *Salmo salmarinus; la salmarine* oder *le salmerin;* Lachsfisch, welcher bei Trient sehr häufig ist, kommt in Flüssen und Seen, namentlich in den Alpen-Seen vor. Sein Fleisch ist zart, wohlschmeckend und leicht verdaulich; doch hält es sich nicht lange und wird deshalb eingesalzen. Vergl. *salveline.*

16) *Salmo salvelinus; la salveline* oder *le salvelin; = truite rouge.* Vergl. *salmarine.*

17) *Lucioperca sandra, perca lucioperca, centropome sandat,* auch Sandel, Sandar, Sandart, Sandau, Zannt, Sand-, Hechtbarsch, Schill, Amaul, Nachmaul, Fogas, Fogosch, Süllö; bis 1,25 m lang und bis 15 kg schwer, bewohnt die Flüsse Nordost- und Mittel-Europas, im Elbe-, Oder-, Weichsel- und Donau-Gebiet, fehlt aber im Rhein- und im Weser-Gebiet. Sein Fleisch ist äußerst schmackhaft. Vergl. S. 248, Fußbemerkung 3, ferner *chille, fogas, soudac.* — Der Berschik *(lucioperca valgensis);* in der Wolga und dem Dnjestr sehr häufig.

18) Der Fisch mit Krebsfüllsel gefüllt, mit Speckstreifen bebunden, mit Butter und Madeira gar gemacht und mit Trüffel-Sose bedeckt. Umlage: Krebsschwänze und rund ausgestochene, in Butter geschwungene Kartoffeln.

19) Umlegt mit einem Ragout von Austern, Trüffeln usw.

20) Essig gekocht, mit Eigelben, Butter, Meerrettich, Salz und Muskatnuß vermischt, ans Feuer gesetzt; wenn dick, mit Butter vermischt und zu Schaum geschlagen, zuletzt Krebsbutter darunter gerührt.

21) Der Fisch in mit Butter ausgestrichener Pfanne mit Weißwein und Tafel-Pilzen gar gemacht. Die Fischbrühe mit weißer Stammsose vermischt, eingekocht, durchgestrichen, mit Butter, *glace,* Zitronensaft und gehackter Petersilie vermischt. Umlage: Tafel-Pilze; auf besonderem Teller Salzkartoffeln.

22) Die Sander-Schnitten in Butter geschwungen. Die Brühe mit etwas Sauterner eingekocht, durch ein Sieb zu der dick eingekochten Rahmsose gegeben. Auf einer mit Fischfüllsel bedeckten Schüssel richtet man den Fisch schichtweise mit der Sose an und streut obenauf geriebenen Parmesan-Käse

Sandat farci.	Sander gefüllt.	Zander stuffed.
— *farci à la normande.*	— gefüllt, normännisch[1]).	— stuffed, Norman style.
— *farci, sauce aux anchois.*	— gefüllt, Anschoven-Sose.	— stuffed, anchovy-sauce.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *au four.*	— im Ofen gebacken.	— baked.
— *en fricassée.*	— weißeingemacht.	Fricassee of zander. [sauce.
— *frit, sauce aux anchois.*	— gebraten, Anschoven-Sose.	Zander fried, anchovy-
— *frit, sauce béarnaise.*	— gebraten, Bearner Sose.	— fried, Bearnese sauce.
— *frit, sauce aux câpres.*	— gebraten, Kapern-Sose.	— fried caper-sauce.
— *frit, sauce aux truffes.*	— gebraten, Trüffel-Sose.	— fried, truffle-sauce.
— *à la germanique.*	— auf germanische[2]) Art.	— in Germanic style.
— *à la gourmet*[3]).	— nach Feinschmecker-[4])Art.	—, *gourmet*[5]) style.
— *au gratin.*	— krustgebacken[6]).	— crisp baked. [sauce.
— *grillé à la ta(r)tare.*	— geröstet, kalte Senfsose.	— grilled, cold mustard-
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *à la hongroise.*	— auf ungarische[7]) Art.	— in Hungarian style.
— *à l'impériale.*	— auf kaiserliche[8]) Art.	— in imperial style.
— *à la Lavallière.*	— nach der Lavallière[9]).	—, Lavallière style.
— *à la mode de Dantzig*[10]).	— auf Danziger[11]) Art.	— in Danzig style.
— *aux moules.*	— mit Muscheln.	— with mussels.
— *au naturel.*	— natürlich[12]).	— plain boiled.
— *à la normande.*	— auf normännische[13]) Art.	— in Norman style.
— *aux oeufs.*	— mit Eiern.[14])	— with eggs.
— *à la parisienne.*	— auf Pariser[15]) Art.	— in Parisian style.
— *au parmesan.*	— mit Parmesan-Käse.[16])	— with Parmesan cheese.
— *à la Périgord.*	— mit Trüffeln.	— with truffles.
— *au persil.*	— mit Petersilie.	— with parsley.
— *piqué au four.*	— gespickt und gedämpft.[17])	— larded and stewed.
— *à la polonaise.*	— auf polnische[18]) Art.	— in Polish style.
— *à la Radziwill.*	— nach Radziwill[19]).	—, Radziwill style.

[1]) Wie *sandat à la normande* (s. d.).
[2]) Wie *sole à la germanique* (s. d.).
[3]) Vergl. Fußbem. zu *sole à la gourmand.*
[4]) Mit Tafel-Pilzen und Austern.
[5]) *The gormand(er) (gourmand) is a mere glutton, who eats as much as he can, devouring one dish after another; the man, who omits not one of the dishes at a »table-d'hôte« and then complains that he cannot dine properly in that hotel. The gourmet is a product of high civilisation, he even values the commonest things, if they are excellent of their own kind. The gourmet preserves his palate in the healthiest and most natural condition.*
[6]) Der Fisch mit Rheinwein, in Butter geschwitzten Zwiebeln, Tafel-Pilzen und Gewürz in mit Butter ausgestrichener Pfanne gekocht, mit dicker, brauner Sose bestrichen, mit Semmel bestreut, mit Butter beträufelt, im Ofen gebacken.
[7]) Das Mittelstück des Fisches mit weißem ungarischen Wein und etwas Salz in dick mit Butter ausgestrichener Pfanne gekocht. Nebenbei eine Butter-Sose, die mit Zitronensaft und gehackter Petersilie vermischt ist.
[8]) Mit Eiweiß, Salz und Muskatnuß gestoßenes Sanderfleisch wird durchgegeben, mit Rahm vermischt, auf eine länglich runde Schüssel gefüllt. In Butter geschwungene Sander-Schnitten werden darauf gelegt, diese mit Füllsel bedeckt; letzteres wird mit Krebsbutter bestrichen. Nebenbei eine Krebs- oder Hummer-Sose.
[9]) Sprich »Lawalljähr«; *Louise Françoise de Labaume Leblanc, duchesse de Lavallière;* Geliebte Ludwigs XIV., geb. 7. Aug. 1644 zu Tours, gebar dem König 4 Kinder, nahm, aus der Gunst des Königs verdrängt, im Jahre 1674 als *Louise de la Miséricorde* den Schleier, starb 6. Juni 1710 zu Paris.
[10]) Oder *Dantzick,* engl. auch *Dantzic(k).*
[11]) Die Fischschnitten mit Petersilie, Tafel-Pilzen, Austern-Brühe und Weißwein gekocht. Die Sose dick eingekocht, in Weißwein gekochte Austern dazu gegeben, mit Eigelben gebunden, mit Zitronensaft geschärft.
[12]) Der Fisch gesalzen und gekocht. Umlage: Frische Petersilie und in Salzwasser gekochte, geschälte Kartoffeln.
[13]) Der Bauch des Fisches mit Füllsel gefüllt, mit Kräutern und Weißwein im Ofen gar gemacht. Umlage: Herzförmig ausgestochene Brotkrusten und mit Weißwein und Zitronensaft steif gemachte Austern.
[14]) Wie *perche aux oeufs* (s. d.).
[15]) Das Mittelstück des Fisches in Butter geschwungen, mit gehackter Petersilie, Schnittlauch, Salz und Pfeffer bestreut, angerichtet und mit italienischer Sose bedeckt.
[16]) Der Fisch in große Würfel geschnitten, mit Butter, Gewürz und Zitronensaft gar gemacht. Die Sose durchgestrichen, mit Zwiebel-Scheiben und einer Einbrenne vermischt, mit Sahne dick eingekocht, durchgestrichen, mit Eigelben und Parmesan-Käse verrührt, mit dem Fisch im Ofen gebacken.
[17]) Mit Speckstreifen gespickt, mit Zwiebel-Scheiben, Petersilie und Zitronensaft gebeizt, in der Beize mit Weißwein geschmort, mit Krebsbutter bestrichen, auf einer länglich runden Schüssel angerichtet. Umlage: Ragout von Krebsschwänzen, Fischklößchen, Tafel-Pilzen, Aalraupen-Lebern. Außerdem »garniert« man mit ganzen Krebsen, sowie mit einigen Spießchen.
[18]) Der Fisch in mit Essig gesäuertem Salzwasser gekocht; eine Sose aus gekochten, gehackten Eiern mit heißer Butter, Zitronensaft und gehackter Petersilie darüber gegossen. Nebenbei eine holländische oder Kapern-Sose.
[19]) Litauische Adels-Familie, seit 1518 deutsche Reichsfürsten. In Weißwein-Beize gekocht, umlegt mit Tafel-Pilzen, Trüffel-Scheiben, Kalbshirn-Schnitten, Scheiben von Aalraupen-Lebern, rund ausgestochenen Pfeffer-Gurken und Fischklößchen, die mit Krebsbutter rot gefärbt sind. Vergl. *schill à la Radziwill.*

Sandat au raifort.	Sander mit Meerrettich.[1]	Zander with horseradish.
— *aux raisins.*	— mit Rosinen-Sose.	— with raisin-sauce.
— *au rhum.*	— mit Rum.[2]	— with rum.
— *à la Richelieu.*	— nach Richelieu[3].	—, Richelieu style.
— *à la sauce aux crevettes.*	— mit Garneelen-Sose.	— with shrimp-sauce.
— *à la sauce aux huîtres.*	— mit Austern-Sose.	— with oyster-sauce.
— *à la Soubise.*	— mit weißer Zwiebel-Sose.	— with white onion-sauce.
— *à la varsovienne.*	— auf Warschauer[4] Art.	— with Polish egg-sauce.
— *à la viennoise.*	— auf Wiener[5] Art.	— in Viennese style.
— *à la Villeroi.*	— mit Villeroi-Sose.	— with Villeroi-sauce.
Blanquette de sandat.	Weißes Sander-Gericht.	Blanquette of zander.
— *de sandat en vol(e)-au-vent.*	— Sander-Gericht in Blätterteig-Pastete.	— of zander in puff-paste.
Boudins de sandat.	Sander-Würstchen.	Zander-sausages.
— *de sandat à l'allemande.*	— -Würstchen, deutsch[6].	— -sausages, German style.
— *de sandat à la cardinal.*	— -Würstchen nach Kardinals-[7]Art.	— -sausages, cardinal's style.
— *de sandat en croustade.*	— -Würstchen verkrustet.	— -sausages in crust.
— *de sandat à la diplomate.*	— -Würstchen nach Staatsmanns-[8]Art.	— -sausages, diplomatic style.
— *de sandat à la Montron.*	— -Würstchen nach Montron[9].	— -sausages, Montron style.
— *de sandat à la Richelieu.*	— -Würstchen nach Richelieu[10].	— -sausages, Richelieu style.
Côtelettes de sandat.	— -Schnitzel.	— -cutlets.
Filets de sandat aux fines herbes.	— -Schnitten mit feinen Kräutern.	— -fillets with fine herbs.
— *de sandat à la française.*	— -Schnitten, französisch[11].	— -fillets in French style.
— *de sandat grillés.*	— -Schnitten geröstet.	— -fillets grilled.
— *de sandat à la hollandaise.*	— -Schnitten, holländ. Sose.	— -fillets, Dutch sauce.
— *de sandat aux huîtres.*	— -Schnitten mit Austern.[12]	— -fillets with oysters.
— *de sandat à la Joinville.*	— -Schnitten mit weißer Stammsose und Spargel.	— -fillets with stock white sauce and asparagus.
— *de sandat à la maître d'hôtel.*	— -Schnitten mit Haushofmeister-Sose.	— -fillets with *maître d'hôtel*-sauce.
— *de sandat à la marinière.*	— -Schnitten mit Seemanns-Ragout.	— fillets in sea-fashion.
— *de sandat à la matelote.*	Matrosen-[13]Gericht von Sander-Schnitten.	Matelote of zander-fillets.
— *de sandat à la d'Orly.*	Sander-Schnitten in Schlagteig gebacken.	Zander-fillets fried in batter.
— *de sandat panés.*	Krusten-Schnitzel von Sander.	— -fillets egged, bread-crumbed, fried.
— *de sandat à la parisienne.*	Sander-Schnitten auf Pariser[14] Art.	— -fillets in Parisian style.
— *de sandat à la pluche de persil.*	— -Schnitten mit Petersilien-Sose.	— -fillets with parsley-sauce.

[1]) *Sandacz z chrzanem;* beliebtes polnisches Gericht.

[2]) *Sandacz z rumem;* beliebtes polnisches Gericht.

[3]) In Weißwein gekocht, umlegt mit braunem Ragout von Aalschnitten, kleinen Zwiebeln, Tafel-Pilzen und Trüffel-Scheibchen.

[4]) Die Fischstücke in Salz und mit Essig vermischtem Wasser gekocht; nebenbei eine polnische Eier-Sose.

[5]) Mit Kräuter-Füllsel bestrichen, mit weißer Rahmsose übergossen, mit geriebenem Käse bestreut, gebacken und mit gefüllten Tafel-Pilzen umlegt.

[6]) Mit Trüffelmus schwarz gefärbte Würstchen werden abwechselnd mit den übrigen weiß gelassenen kranzförmig auf einem Rand angerichtet. Die weißen Würstchen werden mit Krebssose begossen; in die Mitte füllt man ein Ragout von Krebsschwänzen, Austern und Trüffeln.

[7]) Wie *boudins de brochet à la cardinal* (s. d.).

[8]) Würstchen von Füllsel mit Rahm und solche von Füllsel mit gehackten Trüffeln; beide Sorten in Salzwasser gekocht; die weißen durch eine Staatsmanns-Sose, die mit Trüffeln durch eine eingekochte spanische Sose gezogen; beide Sorten abwechselnd auf Füllselrand angerichtet. Umlage: Karpfenmilch und kleine runde Trüffeln.

[9]) Die mit Trüffelmus gefüllten Würstchen gekocht, »paniert«, gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Krebsschwänzen, Tafel-Pilzen, Austern, Trüffeln; weiße Sose.

[10]) Wie *boudins de brochet à la Richelieu* (s. d.).

[11]) Die Schnitten gebeizt, getrocknet, mit Mehl bestreut, in heißem Fett gebacken, auf einem Mundtuch angerichtet, mit gebackener Petersilie umlegt; eine Senf- oder andere pikante Sose.

[12]) Die Schnitten mit Salz bestreut, in geklärter Butter gar gedünstet, im Kranz angerichtet, in die Mitte ein Austern-Ragout.

[13]) Wie *sandat à la matelote* (s. d.).

[14]) Mit Salz, Zitronensaft usw. gebeizt, mit weißem Fischfüllsel glatt bestrichen, mit Trüffeln, Kapern, Pökel-Zunge, Krebsschwänzen, Pfeffer-Gurken verziert, mit Speckscheiben belegt und mit Weißwein gar gemacht. Umlage: Fischklößchen, die mit Halbmonden von schwarzen Trüffeln verziert sind.

Filets de sandat à la Saint-Vallier.	Sander-Schnitten nach St.-Vallier[1]).	Zander-fillets, St.-Vallier style.
— de sandat, sauce aux écrevisses.	— -Schnitten gebacken mit Krebssose.	— -fillets with crayfish-sauce.
— de sandat, sauce aux homards.	— -Schnitten mit Hummer-Sose.	— -fillets, lobster-sauce.
— de sandat, sauce aux tomates.	— -Schnitten, Paradies-apfel-Sose.	— -fillets, tomato-sauce.
— de sandat, sauce vénitienne.	— -Schnitten, venet. Sose.	— -fillets, Venetian sauce.
— de sandat au vin blanc.	— -Schnitten in Weißwein.	— -fillets in white wine.
Matelote de sandat.	Matrosen-[2])Gericht von Sander.	Matelote of zander.
Mayonnaise de sandat.	Mayonnaise[3]) von Sander.	Mayonnaise of zander.
Pain de sandat.	Sander-Brötchen.	Zander-mould.
— de sandat à la crème.	— -Pastete.	— -mould, cream-sauce.
Pâté de sandat.	— -Brötchen mit Rahm.[4])	— -pie.
Poupiettes de sandat.	— -Röllchen.	— -olives (rolls).
— de sandat gratinées.	— -Röllchen verkrustet.	— -olives crisp baked.
Quenelles de sandat aux queues d'écrevisses.	— -Klößchen mit Krebs-schwänzen.	— -balls with crayfish-tails.
‡ *Sansonnet.*	Kleine Makrele[5]).	Mackerel.
‡ *Sarbe.*	Sarba[6]).	Sarba.
‡ *Sarde.*	Brasil(ian)ischer Hering.	Brazilian herring.
‡ *Sard(in)e, royan.*	Sardine[7]).	Sardine, sardel.
Sardines en caisses.	Sardinen in Papier-Kästchen.	Sardines in paper-cases.
— à la diable.	— auf Teufels-[8])Art.	— devilled.
— farcies.	— gefüllt.	— stuffed.
— frites.	— gebacken.	— fried.
— fumées.	Sprotten[9]).	Sprats.
— fumées de Kiel.	Kieler Sprotten.	Kiel-sprats.
— au gratin à la provençale.	Sardinen gebacken auf provençalische[10]) Art.	Sardines crisp baked, Provencial style.
— grillées.	— geröstet.	— grilled.
— à l'huile.	— in Öl.	— in oil.
— à la Martigny.	— auf Martinacher[11]) Art.	—, Martigny style.
— à la d'Orly.	— in Schlagteig gebacken.	— fried in batter.

[1]) Sprich »Säng Walljeh«; *Charles Reymond de la Croix de Chevrière, comte de Saint-Vallier,* franz. Staatsmann, geb. 12. Sept. 1833 auf Schloß Coucy-les-Eppes, war 1870 franz. Gesandter in Stuttgart, 1877 Botschafter in Berlin, 1881 Senator, gest. 4. Febr. 1886. Man findet auch *à la Lavallière* (vergl. *sandat à la Lavallière).* Richtiger und häufiger vorkommend scheint *à la Saint-Vallier* zu sein. Vielleicht sind auch beide Namen gleichberechtigt. Die Sander-Schnitten mit Trüffeln belegt, in Kräuter-Beize, Weißwein und klarer Butter gar gemacht, umgeben mit einem Ragout aus Karpfen-Milchnern, Krebsschwänzen und Krebsklößchen.

[2]) In Butter geschwungene Fischschnitten auf Füllselrand angerichtet; in die Mitte ein braunes Ragout von Austern, Muscheln, Krebsschwänzen, Fischklößchen und Tafel-Pilzen. Vergl. *filets de sandat à la matelote.*

[3]) Der Fisch in Salzwasser mit Essig und Zwiebeln gekocht. Wenn erkaltet, gießt man dicke Mayonnaisen-Sose darüber, verziert mit Krebsschwänzen und gerösteten Semmel-Würfeln, die mit Kaviar bestrichen sind. Umlage: Brunnen-Kresse, dazwischen Krebsschwänze.

[4]) Rahmfüllsel von Sander in eine Cylinderform gefüllt, gar gemacht; in die Mitte ein Ragout von Austern und Tafel-Pilzen; ringsherum Krebsschwänze.

[5]) Eine Sonderart der kleinen Makrele; Seefisch mit eßbarem, aber wenig geschätztem Fleisch.

[6]) Fisch im Arabischen Meere, mit wohlschmeckendem, aber schwer verdaulichem Fleisch.

[7]) *Clupea sardina;* schmackhafter Fisch aus der Gattung Hering, gegen 10 cm lang, vorzüglich im Mittelmeer und bei Sardinien (daher Sardine), wird entweder eingesalzen (Sardelle) oder in Öl eingelegt *(sardines à l'huile).* Nicht zu verwechseln mit der Sardine ist die Anschove; einige halten den Pilchard für identisch mit der Sardine und verstehen unter letzterem Namen schwach gesalzene, ausgenommene und in Öl gesottene Pilcharde. Als deutsche Sardinen gelten dann junge Heringe aus der westl. Ostsee, in gleicher Weise zubereitet. Russische Sardinen sind ebenfalls ausgenommene kleine Heringe, meist Strömlinge aus der östl. Ostsee, in Essig mit scharfen Gewürzen gebeizt und namentlich auch in Hamburg in großer Menge zubereitet. Amerikanische Sardinen (Menhaden) sind forellenartige kleine Fische, welche im Frühjahr an der Küste von Long Island und in der unteren New Yorker Bai massenhaft gefangen und in Öl eingelegt werden. Unter Sardelle verstehen manche die gesalzene Anschove *(engraulis encrasicholus).* = *célan, célerin, pilchard, royan, grande sardine, harengage.*

[8]) a) Die Fischchen leicht geröstet; etwas Zitronensaft, eine Prise Cayenne-Pfeffer. b) Die Sardinen mit Senf und Cayenne-Pfeffer bedeckt, leicht geröstet oder in Butter oder Öl gebraten; auf in Butter gerösteten Brotschnitten anzurichten.

[9]) Vergl. *esprot, mélet.*

[10]) Die Fischchen auf eine Lage in Öl gedämpften Spinat, Petersilie und Knoblauch gelegt, »paniert«, mit Öl beträufelt und im Ofen langsam braun gebacken.

[11]) *Martigny* (sprich »Martinji«), deutsch Martinach, drei schweiz. Ortschaften des Unterwallis. Die Sardinen in Paradiesapfelmus getaucht und auf gerösteten, mit Butter und fein gehackter Petersilie bestrichenen Brotschnitten angerichtet.

Sardines en papillotes.	Sardinen in Papier-Hülsen.	Sardines in papers[1].
— *au parmesan.*	— auf Röstbrötchen mit Parmesan-Käse.	— on toast with Parmesan cheese.[2]
— *aux pommes de terre.*	— mit Kartoffeln[3].	— with potatoes.
— *aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— with tomato-sauce.
Beignets de sardines.	— -Krapfen.	Sardine fritters.
Boudins de sardines.	— -Würstchen[4].	— sausages.
Canapés chauds de sardines.	Warme Röstbrotschnitten mit Sardinen.	Hot slices of buttered toast with sardines.
— *de sardines.*	Röstbrotschnitten mit Sardinen.	Slices of buttered toast with sardines.
— *de sardines à la française.*	— mit Sardinen auf französische[5] Art.	— of buttered toast, French style.
Crème de sardines.	Sardinen-Rahm[6].	Sardine cream.
Croûtes aux sardines.	Geröstete Brotscheiben mit Sardinen.	Sardines on rounds of fried bread.
Épinards[7] *aux sardines.*	Spinat mit Sardinen.[8]	Spinach with sardines.
Essence de sardines.	Sardinen-Essenz.	Sardine essence.
Olives farcies aux sardines.	Oliven mit gehackten Sardinen gefüllt.[9]	Stoned olives stuffed with chopped sardines.
Petits pâtés de sardines.	Kleine Sardinen-Pasteten.	Sardine patties.
Rôties[10] *à la minime.*	Röstbrotschnitten mit Sardinen.[11]	Split sardines on pieces of fried bread.
Salade de sardines.	Sardinen-Salat.[12]	Sardine salad.
Sandwich *aux sardines.*	— -Brötchen.	— sandwich.
‡ *Sargue, sarge, sarguet*[13].	Geißbrassen[14].	Sargus.
‡ *Saumon.*	Lachs, Salm[15].	Salmon.
— *à l'allemande.*	— auf deutsche[16] Art.	— in German style.
— *à l'amiral.*	— nach Admirals-[17]Art.	—, admiral's style.
— *à l'anglaise.*	— auf englische[18] Art.	— in English style.
— *à la d'Arabi Pa(s)cha.*	— nach Arabi Pascha[19].	—, Arabi Pacha style.
— *en aspic.*	— in Gallerte.	— in aspic(-jelly).

[1]) *Fresh sardines boned, stuffed, cooked and served in papers.*

[2]) *Strips of toast spread with butter and grated parmesan cheese, a sardine on top.*

[3]) Halbgekochte Kartoffeln in Stückchen geschnitten; die Hälfte der Kartoffel-Stückchen in Butter geschmort; gehackte Zwiebeln mit etwas Petersilie in Butter gedämpft, fein gehackte Sardinen darunter gemischt; die zweite Hälfte der Kartoffeln dazu gethan und weich gedämpft.

[4]) Ausgewässerte und fein gehackte Sardinen werden mit Leberwurst-Füllsel vermischt, gestopft, wie gewöhnliche Würste gekocht und frisch gegessen.

[5]) Die halbierten Sardinen werden in Öl und Zitronensaft gebeizt, von den Abfällen wird mit frischer Butter eine Sardellen-Butter bereitet. Mit dieser Sardellen-Butter bestreicht man die gerösteten Brotschnitten, überzieht letztere noch mit einer dicken Remoladen-Sose und legt obenauf die gebeizten Sardinen-Hälften.

[6]) Mehl in Butter geschwitzt, mit süßem Rahm, fein gehackten Zwiebeln, Zitronensaft und geriebenem Zwieback vermischt, durchgekocht, mit fein gehackten Sardinen und einigen Eigelben vermischt.

[7]) *Épinard* = Spinat (als Pflanze), *épinards* = Spinat (als Gemüse).

[8]) Der gekochte Spinat mit gehackten Sardinen vermischt und in einer mit Mehl dick gerührten Butter-Sose heiß angerichtet. Umlage: Scheiben von hart gekochten Eiern.

[9]) Auf runde Röstbrotschnitten gelegt, mit Mayonnaise und Kapern bedeckt.

[10]) *Le rôti* = der Braten, *la rôtie* = die geröstete Brotschnitte (*rôtie de beurre* = Butterbrot).

[11]) Mit einer Sose von Öl, Essig und Senf.

[12]) Die ausgewässerten und entgräteten Sardinen mit kleinen Pfeffergurken-Scheiben, gebeizten Tafel-Pilzen, Krebsschwänzen, geräuchertem Lachs, *mixed pickles*, Kapern vermischt, mit Essig und Öl angemacht und buschförmig angerichtet. Obenauf Lachsscheiben, Sardellen-Röllchen, Kapern, Austern, gefüllte Oliven, eingemachte Kirschen; ringsherum ausgestochene Formen von Pökel-Zunge und Zitronen-Scheiben.

[13]) Die Form *sarge* ist regelwidrig gebildet und in guter Sprache und Schrift nicht anzuwenden.

[14]) *Sargus vulgaris, sparus sargus;* im Gaskonischen und im Mittelmeer, im Roten Meer und im Nil. Sein Fleisch ist ziemlich trocken und hart, deshalb von mittelmäßigem Wert; doch man ißt es.

[15]) *Salmo salar;* bis 1 m lang und bis 45 kg schwer, im Eismeer, Nordatlantischen Ozean, in der Nord- und Ostsee, geht zum Laichen weit in die Flüsse hinauf. Vergl. S. 248, Fußbemerkung 4. — *Saumoneau*, junger Lachs, *digitale*, ganz kleiner Lachs, *lodde*, grönländischer Lachs, *blanc-jaune*, weißgelber Lachs.

[16]) Der Fisch in Fischbrühe geschwungen, in einer gut mit Butter ausgestrichenen Pfanne mit einer *julienne* von verschiedenen Wurzel-Gemüsen gar gemacht. Die Sose mit der Lachsbrühe und etwas Fleischbrühe vermischt, durchgestrichen.

[17]) Der Fisch auf gewöhnliche Art gekocht; mit Anschoven-Butter, Portwein usw. vermischte braune Sose. Der Fisch in einem Rand von Kartoffelmus angerichtet und mit Weißling-Klößchen verziert.

[18]) a) Mit brauner Butter-Sose und Kapern. b) Mit Gurken-Salat und *Colbert*-Sose nebenbei.

[19]) *Arabi Pascha* (Achmed Arabi), Anführer der ägypt. Militär-Partei 1882, Sohn eines Fellahs aus Unter-Ägypten, Kriegsminister, von den Engländern 13. Sept. 1882 bei Tell el Kebir geschlagen und von denselben nach Ceylon verbannt. Der gekochte Lachs zierlich angerichtet; nebenbei eine Dattel-Sose.

Saumon à la béchamel.	Lachs mit Rahmsose.	Salmon with cream-sauce.
— à la Berwick-sur-Tweed.	— mit grünen Erbsen.	—, Berwick upon Tweed[1])
— à la Beyrouth (Béryte).	Beirut-[2])Lachs.	—, Beiroot style. [style.
— au bleu, sauce aux champignons. [anchois.	Lachs blau gesotten, Tafel-pilz-Sose.	— boiled, mushroom-sauce.
— bouilli, sauce aux	— gekocht, Anschoven-Sose.	— boiled, anchovy-sauce.
— bouilli, sauce aux crevettes. [homards.	— gekocht, Garneelen-Sose.	— boiled, shrimp-sauce.
— bouilli, sauce aux	— gekocht, Hummer-Sose.	— boiled, lobster-sauce.
— bouilli, sauce au persil.	— gekocht, Petersilien-Sose.	— boiled, parsley-sauce.
— braisé.	— gedämpft.	— braised.
— braisé, sauce Saltibot.	— gedünstet, Saltibot-[3])Sose.	— braised, Saltibot style.
— en capisantis.	— in Silber-Schalen.	— in scallop-shells.
— à la cardinal.	— mit Krebsen und Krebs-sose.	— with crayfish and crayfish-sauce.
— en cassolettes.	— in Reis-Becherformen.	— in cassolettes.
— à la Chambord.	— nach Chambord[4]).	—, Chambord style.
— à la Chantilly.	Chantilly-[5])Lachs.	— in Chantilly style.
— en coquilles. [béchamel.	Lachs in Muschel-Schalen.	— in shells.[6])
— en coquilles à la	— in Muscheln, Rahmsose.	— in shells, cream-sauce.
— au court-bouillon.	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— à la crème d'anchois.	— mit Anschoven-Butter-	— with anchovy cream-
— crumbs.	— -Krumen[7]). [Sose.	— crumbs. [sauce.
— à la danoise. [homards.	—, dänisch[8]). [Sose.[9])	— in Danish style.
— découpé, sauce aux	— vorgeschnitten, Hummer-	— carved, lobster-sauce.
— dépecé au bleu.	Gepflückter Lachs blau.	Picked salmon boiled.
— dépecé, sauce aux huîtres.	— Lachs mit Austern-Sose.	— salmon, oyster-sauce.
— à la Dessau.	Dessau-[10])Lachs.	Salmon in Dessau style.
— à la Dorigny.	Lachs nach Dorigny[11]).	—, Dorigny style.
— à la duchesse.	— nach Herzogin-[12])Art.	—, duchess style.
— à la Duperré.	— nach Duperré[13]).	—, Duperré style.
— à l'eau de sel.	— in Salzwasser gekocht.	— boiled in salt water.
— à l'écossaise.	— auf schottische[14]) Art.	— in Scottish style.
— farci.	— gefüllt.	— stuffed.
— aux filets de truite à la d'Orly.	— mit in Schlagteig gebackenen Forellen-Schnitten.	— with trout-fillets, fried in batter.
— à la financière.	— mit köstlicher Sose.	— in financier's style.
— aux fines herbes.	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.

[1]) Hafenstadt in der englischen Grafschaft Northumberland, an der Mündung des Tweed in die Nordsee. Verschifft Lachse, Seefische, Krabben und Hummern nach London.

[2]) Das alte *Berytus*, englisch auch *Beirout*, *Beyroot*, wichtigste Hafenstadt in der türk. Provinz Syrien, ungefähr 80000 Einw. Die Lachsschnitten in Papier gebraten; Sose aus Tafel-Pilzen, Zwiebeln, Petersilie und Wein.

[3]) Ein schönes Lachsstück legt man in eine gut mit Butter ausgestrichene Pfanne mit Möhren, Zwiebeln, Thymian, Petersilie und Lorbeer-Blättern, füllt mit Sauterner und Hummer-Brühe auf, bedeckt mit Butter-Papier und läßt das Fischstück dämpfen. Die dick eingekochte Sose wird hierauf mit einer Mehlschwitze gebunden, mit gutem Rahm vermischt, durchgestrichen, mit Butter abgeschmeckt und nebenbei aufgetragen.

[4]) Der gekochte Fisch mit *glace* überzogen, auf einem mit Eigelb bestrichenen Reissockel angerichtet. Umlage: Ragout von Krebsen, Trüffeln, Karpfenmilch, Hechtklößchen, ferner Silber-Spießchen mit kleinen Krebsen und Trüffeln. Vergl. auch *carpe à la Chambord.*

[5]) Mit Aalfüllsel bestrichener, in Madeira gekochter Fisch, umlegt mit einem Ragout von Trüffeln.

[6]) Oder *coquilles of salmon.*

[7]) Ein geschätztes Gericht im Norden Irlands. Ein Stück kalten gekochten Lachs zupft man recht fein, vermischt ihn mit Brotkrumen, geschlagenen Eiern, Butter, Gewürz und Essig, füllt das Ganze in eine Pastetenform und bäckt die Pastete im Ofen.

[8]) Die Schnitten in Salzwasser gekocht, der Fisch wieder zu seiner natürlichen Gestalt zusammengesetzt, mit Sardellen-Sose und Salzkartoffeln zu Tisch gegeben.

[9]) Der Lachs mit Salz bestreut, in mit Essig gesäuertem Wasser gekocht, auf einem Mundtuch mit Petersilien-Blättern angerichtet; Sose und Kartoffeln nebenbei.

[10]) Haupt- und Residenzstadt des Herzogtums Anhalt, ungefähr 20000 Einwohner.

[11]) Sprich »Dorinjy«; *Michael Dorigny*, franz. Maler und Kupferstecher, geb. zu St.-Quentin 1617, gest. als Prof. der Akademie zu Paris 1663. Sein ältester Sohn *Louis D.* geb. 1654, gest. in Verona 1742. Sein jüngerer Sohn, *Nikolas D.*, geb. 1657 zu Paris, übertraf Vater und Bruder als Kupferstecher, gest. 1746 als Prof. der Akademie zu Paris.

[12]) Scheiben von Lachs gekocht. Umlage: Mit Krebsbutter gefärbte Fischklößchen, Austern, Krebsschwänze, Tafel-Pilze. Nebenbei Austern-Sose, die mit etwas Krebsbutter vermischt ist.

[13]) *Victor Guy, baron Duperré;* franz. Admiral, geb. 20. Febr. 1775 zu La Rochelle, gest. 2. Nov. 1846 in Paris. Der Lachs gefüllt, umlegt mit einem Ragout von Steinbutt-Schnitten, Austern, Krebsen und Tafel-Pilzen.

[14]) Der Fisch gekerbt und in Salzwasser gekocht; Butter-Sose mit Petersilie.

Saumon au four.	Lachs gebacken.	Salmon baked.
— *au four, sauce aux câpres.*	— gebacken, Kapern-Sose.	— baked, caper-sauce.
— *au four, sauee aux tomates.*	— gebacken, Paradiesapfel-Sose.	— baked, tomato-sauce.
— *à la française.*	— auf französische[1] Art.	— in French style.
— *froid à la parisienne.*	— kalt auf Pariser[2]) Art.	— cold, Parisian style.
— *froid à la ravigote.*	— kalt, grüne Würzsose.[3])	— cold, *ravigote*-sauce.
— *fumé.*	Räucherlachs.	— smoked (skippered).
— *fumé à la diable.*	Pfefferlachs auf Röstbrotschnitten.[4])	Devilled salmon on fried toast.
Bateau[5]) *de saumon fumé.*	Schiff von geräuchertem Lachs.	Boat of smoked salmon.
Canapés de saumon fumé.	Röstbrotschnitten mit geräuchertem Lachs.	Slices of buttered toast with smoked salmon.
Pâté de saumon fumé.	Pastete von Räucherlachs.	Pie of kippered salmon.
Saumon garni de coquilles de homard.	Lachs mit Hummern in Muschel-Schalen.	Salmon with coquilles of lobster.[6])
— *garni de croquettes de crevettes.*	— mit Garneelen-Krusteln.	— w. shrimp-croquettes.
— *en gelée.*	— in Gallerte.	— in jelly.
— *à la genevoise.*	— auf Genfer[7]) Art.	— in Genevan style.
— *à la génoise.*	— mit Genueser Sose.[8])	— with Genoese sauce.
— *glacé au four.*	— im Ofen überglänzt.	— baked and glazed.
— *à la godard*[9]).	— m. Feinschmecker-Umlage.	— with *godard*-garnish.
— *au gratin.*	— überkrustet.	— crusted.
— *gratiné à la crème.*	— überkrustet, Rahmsose.	— crusted, cream-sauce.
— *grillé à l'anglaise.*	— geröstet, englisch[10]).	— grilled, English style.
— *grillé à la Périgueux.*	— geröstet, Trüffel-Sose.	— grilled, truffle-sauce.
— *grillé, sauce béarnaise.*	— geröstet, Bearner Sose.	— grilled, Bearnese sauce.
— *grillé, sauce aux crevettes.*	— geröstet, Garneelen-Sose.	— grilled, shrimp-sauce.
— *grillé, sauce rémoulade.*	— geröstet, Remoladen-Sose.	— grilled, remoulade-sauce.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *aux huîtres.*	— mit Austern-Sose.	— with oyster-sauce.
— *à la Humbert.*	— nach König Humbert[11]).	—, Humbert style.
— *à l'impériale.*	— auf kaiserliche[12]) Art.	— in imperial style.
— *à l'indienne.*	— mit Kari-Sose.	—, with curry-sauce.[13])
— *à l'italienne.*	— mit italienischer Sose.	— with Italian sauce.
— *au kari.*	— mit Kari-Sose[14]).	— with curry-sauce.
— *à la Lima.*	Lima-[15])Lachs.	— in Lima style.
— *à la maréchale.*	Lachs nach Marschallin-[16]) Art.	—, marshal's lady style.
— *en marinade.*	— gebeizt.	— marinaded.[17])

[1]) Lachs mit einer Umlage von Forellen-Schnitten uud Trüffelu.

[2]) Der in *court-bouillon* mit Wein gekochte Lachs auf dem Bauche liegend auf einem Sockel mit gehackter Gallerte angerichtet; auf die Mitte des Sockels ein Busch von großen Garneelen; Spießchen mit Garneelen; Tataren-Sose.

[3]) Der in *court-bouillon* gekochte Fisch mit Kräuter-Butter, die mit Krebsbutter vermischt ist, bestrichen, mit Trüffeln, Krebsschwänzen, Anschoven-Streifen, grünen Kaisersalat-Blättern, Kapern uud kleinen Pfeffer-Gurken verziert. Das Ganze mit gehackter Gallerte eingefaßt.

[4]) Düune Scheiben von Räucherlachs werden mit einer Mischung von Senf, Anschoven-Essenz und Cayenne-Pfeffer bestrichen und auf die Röstbrotschnitten gelegt.

[5]) Wörtlich Schiff, dann Muschel, kleine Schüssel für Zwischen-Gerichte.

[6]) Oder *salmon with lobster-meat in shells.*

[7]) Mit Rotwein und Wurzeln gekocht, umlegt mit Krebsschwänzen, ganzen Krebseu, Tafel-Pilzen, Kartoffeln und Petersilie.

[8]) Umlage: Tafel-Pilze und gekochte Krebse.

[9]) a) *Le godard,* der Feinschmecker, Gutschmecker. b) *Godard (Gothard)* = Gotthard. c) *Godard*, berühmter frauz. Koch, 1789. d) *Benjamin Godard*, franz. Kompouist, geb. 18. Aug. 1849 zu Paris. e) *Arabella Goddard*. bedeutende Klavierspielerin, geb. 1840 zu London. *À la godard* oder *garni à la godard* (engl. *godard-garnish)* bezeichnet stets: Bröschen-Schnitten mit Trüffeln, Tafelpilz-Köpfe, Klößchen uud geviertelte Artischocken mit brauner Sose; hier als Umlage (Garnitur) zu dem Fisch.

[10]) Wie *saumon à l'anglaise* (s. d.).

[11]) *Rainer Karl Emanuel Johann Maria Ferdinand Eugen*, König von Italien, geb. 14. März 1844, regiert seit 9. Jan. 1878. In Öl gesottener Lachs mit Lattich- und Sauerampfer-Salat.

[12]) Der Fisch gefüllt, umlegt mit einem Ragout aus Krebsen, Aalraupen-Lebern und Karpfen-Milchuern in Mayonnaisen-Sose.

[13]) Auch *curried salmon.*

[14]) Wie *saumon à l'indienne* (s. d.).

[15]) *Lima (Ciudad de los Reyes);* Hauptstadt der Republik Peru und des gleichnamigeu Dép. derselben, an der Küste des Stillen Ozeans, 101 500 Einw.; prächtige Kathedrale, Erzbischofsitz usw. Kalter Lachs mit frischen Gurkeu und Radieschen.

[16]) Der Fisch iu Champagner gekocht, mit Butter und Eigelben bestrichen, mit Semmel uud Parmesan-Käse bestreut, mit Krebsbutter beträufelt, gebacken. Umlage: Garneeleu, Austern, Tafel-Pilze, Trüffelu, Fischklößchen und Krebsschwänze in Aurora-Sose.

[17]) *Salmon caveach* oder *caveached salmon* auch richtig.

Saumon à la marinière.	Lachs mit Seemanns-Ragout[1].	Salmon in sea-fashion.
— en mayonnaise.	— -Mayonnaise.	Mayonnaise of salmon.
— à la milanaise.	— auf Milaneser[2] Art.	Salmon in Milanese style.
— à la Motovski.	— nach Motovski[3].	—, Motovski style.
— à la normande.	— auf normännische[4] Art.	— in Norman style.
— à la Périgueux.	— mit Trüffel-Sose[5].	— with truffle-sauce.
— en pot.	— eingemacht.	— potted.
— à la Radziwill.	— nach Radziwill[6].	—, Radziwill style.
— recrépi.	— gekerbt.	— crimped.
— recrépi, sauce aux câpres.	— gekerbt, Kapern-Sose.	— crimped, caper-sauce.
— recrépi, sauce aux crevettes.	— gekerbt, Garneelen-Sose.	— crimped, shrimp-sauce.
— recrépi, sauce aux homards.	— gekerbt, Hummer-Sose.	— crimped, lobster-sauce.
— à la régence.	— nach Regentschafts-[7] Art.	— in regency style.
— à la rhénane.	— auf rheinische[8] Art.	— in Rhenish style.
— à la Richelieu.	— nach Richelieu[9].	—, Richelieu style.
— à la Rothschild.	— nach Rothschild[10].	—, Rothschild style.
— rouge salé à la norvégienne.	Pökellachs, norwegisch[11].	Salt-[12] salmon, Norwegian style.
— roulé à l'irlandaise.	Lachs gerollt auf irische[13] Art.	Salmon collared, Irish style.
— roulé, sauce aux anchois.	— gerollt, Anschoven-Sose.	— collared, anchovy-sauce.
— à la royale.	— auf königliche[14] Art.	— in royal style.
— à la russe.	— auf russische[15] Art.	— in Russian style.
— salé à la norvégienne.	Pökellachs, norwegisch[16].	Salted salmon, Norwegian style.
— salé en salade.	Salat von Pökellachs.	Salad of salted salmon.
Darne de saumon salé aux concombres et aux pommes de terre.	Pökellachs-Mittelstück mit Gurken und Kartoffeln.	Thick cut of salted salmon with cucumbers and potatoes.
Oeufs de saumon salé.	Rogen[17] von Pökellachs.	Eggs of salted salmon.
— de saumon salé sur croûtons grillés et beurrés.	— von Pökellachs auf mit Butter gerösteten Brotkrusten.	— of salted salmon on grilled and buttered bread-crusts.

---

[1] Der Fisch in Rotwein mit Salz, Pfeffer-Körnern, Nelken, Zwiebeln, Wurzelwerk usw. gekocht, mit Sose übergossen, umlegt mit kleinen Tafel-Pilzen, olivenförmig ausgestochenen Pfeffer-Gurken, kleinen überglänzten Zwiebeln, Austern und Fischklößchen.

[2] Die Fischschnitten in Xereswein getaucht, in Butter-Papier gehüllt, über flottem Feuer gebraten; Sose von Butter, Tafel-Pilzen, kleinen Zwiebeln, Anschoven, Senf und Xereswein, mit Senf, Salz und Cayenne-Pfeffer gewürzt.

[3] Gebratene Lachsklößchen mit Kartoffeln.

[4] Der Fisch gekocht, mit Austern und Krebsschwänzen umlegt; nebenbei normännische Sose.

[5] Wie *saumon grillé à la Périgueux* (s. d.).

[6] Wie *merlan à la Radziwill,* auch wie *sandat à la Radziwill* (s. d.).

[7] Der Bauch des Lachses mit Füllsel gefüllt, in Rheinwein mit Speckscheiben, Schinken, Wurzelwerk und Gewürz gekocht. Auf der oberen Seite des Fisches zieht man die Haut ab und bestreicht diesen Teil mit *glace,* die mit Krebsbutter vermischt ist. Umlage: Mit Trüffeln verzierte Fischklößchen, Krebse, Trüffeln, Tafel-Pilze, Hahnnierchen. Obenauf zwei mit Krebsen und Trüffeln besteckte Silber-Spießchen.

[8] Der Fisch mit Salz bestreut, in einer Beize von Dragun, Schalotten, Petersilie, Kapern, Sardellen, Zitronensaft und Butter über gelindem Feuer warm gemacht, dann in einer anderen Pfanne mit Butter gebraten. Die Sose mit Weißwein und Fleischbrühe eingekocht, mit Eigelben gebunden.

[9] a) Der Fisch gebeizt mit Olivenöl, Zitronen-Scheiben, Gewürz, Petersilie und Zwiebeln, auf dem Rost gebraten und währenddessen oft mit Öl bestrichen. Man überglänzt den Lachs und umgibt ihn mit Austern in Papier Kästchen; nebenbei Paradiesapfel-Sose. b) Der g e k o c h t e Lachs wird mit einem Ragout von Aalraupen-Lebern, Tafel-Pilzen und Trüffeln in Muscheln umlegt. c) Das Lachsstück mit Wurzeln, Weißwein und Madeira gekocht. Umlage: Tafel-Pilze, Trüffeln und mit Trüffelmus gefüllte Hechtklößchen.

[10] Der Fisch mit Füllsel bestrichen, mit Trüffel-Scheiben bedeckt und mit Wurzeln in Champagner gekocht. Umlage: Seezungen-Schnitten, Trüffeln und Austern.

[11] Der gesalzene Lachs 48 Stunden in Wasser gelegt, dann gekocht; gekochter, ganzer Spinat als Umlage.

[12] Oder *canned salmon, cured salmon.*

[13] Der Fisch entgrätet, halb gekocht, mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß, Petersilie, gehackten Austern und Brotkrumen bestreut, gerollt, mit Butter im Ofen gebacken.

[14] a) Der Fisch mit Speckscheiben, Zwiebeln, Wurzeln usw. in Madeira gekocht. Umlage: Krebsschwänze, Austern, Fischklößchen, Tafel-Pilze; obenauf zwei Silber-Spießchen mit Krebsen und Trüffeln. b) Der gekochte Fisch wird mit Seezungen-Schnitten, Austern und Trüffeln umlegt; nebenbei eine Champagner-Sose mit Trüffeln. c) Der Fisch mit Rotwein und Wurzelwerk gekocht. Umlage: Aalraupen-Lebern, gebackene Aalschnitten, Krebse und Tafel-Pilze. d) Das Lachsstück mit Füllsel bestrichen, mit gehackten Trüffeln und Hummer-Rogen bestreut, mit Weißwein und Butter gar gemacht. Umlage: Fischklößchen, Krabben-Schwänze, Tafel-Pilze.

[15] Der Fisch mit Rheinwein und Gewürz gekocht und mit in Beize gekochten Salzgurken umlegt.

[16] Das gut ausgewässerte Fischstück einfach in Wasser gekocht, auf gekochtem, aber nicht gehacktem Spinat angerichtet, mit Butter übergossen. Vergl. *saumon rouge salé à la norvégienne.*

[17] Ein bei den Lappen sehr beliebtes Vorgericht. Diese essen den gesalzenen Rogen auf gerösteten, mit Butter bestrichenen Brotschnitten mit fein gehackten Zwiebeln.

Saumon à la sauce au citron.	Lachs mit Zitronen-Sose.	Salmon with lemon-sauce.
— à la sauce Colbert.	— mit Colbert-Sose.	— with Colbert-sauce.
— (du Rhin), sauce aux écrevisses.	— (Rheinlachs) mit Krebssose.	— (of the Rhine) with crayfish-sauce.
— à la sauce aux homards.	— mit Hummer-Sose.	— with lobster-sauce.
— à la ta(r)tare.	— mit kalter Senfsose.	— with Ta(r)tar sauce.
— et turbot à la prince Humbert.	— und Steinbutt nach Prinz Humbert[1]).	— and turbot, prince Humbert style.
— à la Valois.	— nach Valois[2]).	—, Valois style.
— à la Victoria.	Victoria-[3])Lachs.	—, Victoria style.
Boudins de saumon.	Lachswürstchen.	— -sausages.
— de saumon au beurre d'écrevisses.	— mit Krebsbutter.	— -sausages with crayfish-butter.
— de saumon aux champignons.	— mit Tafel-Pilzen.	— -sausages with mushrooms.
— de saumon aux truffes.	— mit Trüffeln.	— -sausages with truffles.
Caisse de saumon à la marinière.	Kästchen mit Lachs nach Seemanns-[4])Art.	— in paper-case, sea-fashion.
Canapés chauds de saumon.	Warme Röstbrotschnitten mit Lachs.[5])	Hot slices of buttered salmon-toast.
Coquilles de saumon.	Lachs in Muschel-Schalen.	Coquilles of salmon.
— de saumon à la créole.	— in Muscheln, kreolisch[6]).	— of salmon, Creole style.
Côtelettes de saumon.	Lachsschnitzel.	Salmon-cutlets.
— de saumon à la d'Artois.	— nach Artois[7]).	— -cutlets, Artois style.
— de saumon aux champignons.	— mit Tafel-Pilzen.	— -cutlets with mushrooms.
— de saumon frites.	— gebraten.	— -cutlets fried.
— de saumon grillées.	— geröstet.	— -cutlets grilled.
— de saumon à l'italienne.	— mit italienischer Sose.	— -cutlets, Italian sauce.
— de saumon à la maître d'hôtel.	— mit Haushofmeister-Sose.	— cutlets with *maître d'hôtel*-sauce.
— de saumon en papillotes.	— in Papier-Hülsen.	— -cutlets in papers.
— de saumon, sauce aux échalot(t)es à la béarnaise.	— mit Bearner Schalotten-Sose.	— -cutlets with Bearnese shallot-sauce.
— de saumon, sauce aux oeufs.	— mit Eier-Sose.	— -cutlets, egg-sauce.
Coulibiac *de saumon.*	Russische[8]) Lachspastete.	Russian *coulibiac* of salmon.
Croquettes de saumon.	Lachskrusteln.	Salmon-croquettes.
— de saumon aux truffes.	— mit Trüffeln.	— -croquettes w. truffles.
Darne de saumon.	Lachs-Mittelstück.	Thick cut[9]) of salmon.
— de saumon en belle vue.	— -Mittelstück in Gallerte.	— cut of salmon in jelly.
— de saumon au beurre (de) Montpellier.	— -Mittelstück mit Kräuter-Butter.	— cut of salmon w. green butter.
— de saumon à la financière.	— -Mittelstück, köstliche Sose.	— cut of salmon, financier's style.
— de saumon à la gelée.	— -Mittelstück in Gallerte.	— cut of salmon in jelly.
— de saumon à la genevoise.	— -Mittelstück auf Genfer[10]) Art.	— cut of salmon in Genevan style.
— de saumon grillée.	— -Mittelstück geröstet.	— cut of salmon grilled.
— de saumon grillée à la maître d'hôtel.	— -Mittelstück geröstet, Haushofmeister-Sose.	— cut of salmon grilled, *maître d'hôtel*-sauce.

[1]) Gleiche Schnitten von beiden Fischen gekocht, abwechselnd auf einem Reisrand angerichtet; in die Mitte ein Hummer-Ragout; nebenbei eine holländische Sose. Vergl. *saumon à la Humbert.*

[2]) Sprich »Valloa«; franz. Landschaft, jetzt das Dép. Oise, erst Grafschaft, dann Herzogtum, wovon ein Seitenzweig der Kapetinger, das königliche Haus *Valois* (1328—1589) den Namen erhielt. In Wein mit Wurzelwerk gekochter Fisch, mit Krebsbutter bestrichen, auf einem Mundtuch angerichtet, mit Petersilie und gerösteten Austern in Silber-Schalen umlegt. Auf besonderem Teller *pommes de terre à l'anglaise.*

[3]) Der Fisch gebraten; Umlage von Austern, Krebsen und Klößchen in Madeira-Sose.

[4]) Der Fisch in Streifen geschnitten, mit Weißwein, Butter und Zitronensaft gekocht; Ragout von Austern, Tafel-Pilzen und Krebsschwänzen. Die Sose mit der Austern- und Tafelpilz-Brühe verkocht, mit Eigelben gebunden.

[5]) Die Brotschnitten in Milch geweicht, mit Scheiben von geräuchertem Lachs belegt, mit geriebenem Parmesan-Käse dick bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt, im Ofen goldgelb gebacken.

[6]) Spezialität in *Delmonico's,* New York.

[7]) Die Schnitzel in Butter steif gemacht, durch eine mit Eigelben vermischte Rahmsose gezogen, mit gehackten Trüffeln und Brotkrumen bestreut, gebacken; in die Mitte ein Ragout von Austern, Tafel-Pilzen und Trüffeln.

[8]) Teig aus Bierhefe, Mehl, Butter, Eiern, Milch mit feinen Kräutern, Lachsscheiben, gehackten Eiern und Petersilie; gebacken und mit zerlassener Butter bestrichen; nebenbei zerlassene Butter.

[9]) *»Middle-piece«, a thick cut from the middle of the fish.*

[10]) Der Fisch mit Speck gebraten, mit Sardellen und kleinen Pfeffer-Gurken gespickt; nebenbei eine Genfer Sose.

Darne de saumon grillée, sauce aux câpres.	Lachs-Mittelstück geröstet, Kapern-Sose.	Thick cut of salmon grilled, caper-sauce.
— *de saumon grillée, sauce aux huîtres.*	— -Mittelstück geröstet, Austern-Sose.	— cut of salmon grilled, oyster-sauce.
— *de saumon historiée.*	— -Mittelstück auf Sockel.[1])	— cut of salmon on socle.
— *de saumon à la Maintenon.*	— -Mittelstück nach der Maintenon[2]).	— cut of salmon with mashed mushrooms.
— *de saumon à la printanière.*	— -Mittelstück mit Frühjahrs-Gemüsen.	— cut of salmon with spring vegetables.
— *de saumon à la provençale.*	— -Mittelstück auf provençalische[3]) Art.	— cut of salmon in Provencial style.
— *de saumon à la régence.*	— -Mittelstück nach Regentschafts-[4])Art.	— cut of salmon, regency style. [style.
— *de saumon à la royale.*	— -Mittelstück, königlich[5]).	— cut of salmon, royal
— *de saumon à la St.-Cloud.*	St.-Cloud-[6])Lachsmittelstück.	— cut of salmon, St. Cloud style.
— *de saumon, sauce au beurre.* [*vénitienne.*	Lachs-Mittelstück, Butter-Sose.	— cut of salmon, butter-sauce.
— *de saumon à la*	— -Mittelstück, venetianisch[7]).	— cut of salmon, Venetian
Escalopes de saumon.	Lachsschnittchen. [tianisch[7]).	Salmon-scollops. [style.
— *de saumon en caisses à la marinière.*	— mit Seemanns-Ragout in Papier-Kästchen.	— -scollops in paper-cases, sea-fashion. [style.
— *de saumon à la comtesse.*	— nach Gräfin-[8])Art.	— -scollops, countess
— *de saumon à l'indienne.*	— mit Kari-Sose.[9])	— -scollops, curry-sauce.
— *de saumon à la maître d'hôtel.* [*marinière.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— -scollops with *maître d'hôtel*-sauce.
— *de saumon à la*	— mit Seemanns-Ragout.	— -scollops in sea-fashion.
— *de saumon à la parisienne.* [*Périgueux.*	— auf Pariser[10]) Art.	— -scollops in Parisian style.
— *de saumon à la*	— mit Trüffeln.	— -scollops with truffles.
— *de saumon à la ravigote verte.*	— mit grüner Würzsose.	— -scollops with *ravigote*-sauce.
— *de saumon aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— -scollops with truffles.
Caisses d'escalopes de saumon à la marinière.	Kästchen mit Lachsschnittchen u. Seemanns-[11])Ragout.	Paper-cases of salmon-scollops in sea-fashion.
Filets de saumon. [*caine.*	Lachsschnitten.	Salmon-fillets. [style.
— *de saumon à l'améri-*	— auf amerikanische[12]) Art.	— -fillets in American
— *de saumon aux anchois.*	— mit Anschoven-Sose.	— -fillets, anchovy-sauce.
— *de saumon à la d'Artois.*	— nach Artois[13]).	— -fillets, Artois style.
— *de saumon en aspic.*	— in Gallerte.	— -fillets in aspic(-jelly).
— *de saumon à l'aurore.*	— mit Aurora-[14])Sose.	— -fillets, aurora[15]) style.
— *de saumon à la béarnaise.* [*fondu.*	— mit Bearner Sose.	— -fillets with Bearnese sauce. [butter.
— *de saumon au beurre*	— mit zerlassener Butter.	— -fillets with melted

1) Das Fischstück mit Speckscheiben bedeckt, in einer Beize gekocht, überglänzt, mit Gallert-Einfassung in verschiedenen Farben.

2) Sprich »Mängt'nong«; *Françoise d'Aubigné, marquise de Maintenon,* Geliebte, seit 1685 heimliche Gemahlin Ludwigs XIV., geb. 27. Nov. 1635 zn Niort, 1652 mit dem Dichter Scarron verheiratet, gest. 15. April 1719 im Fräuleinstift St.-Cyr. Mit Tafelpilzmus umlegter Fisch.

3) Mit Speck nnd Gemüsen in Weißwein gekocht, überglänzt. Umlage: Gefüllte Oliven.

4) Wie *saumon à la régence* (s. d.).

5) Wie *saumon à la royale* (s. d.).

6) Das Fischstück in Speck gewickelt, mit Trüffeln gespickt, gekocht; Umlage von Krabben und Tafel-Pilzen.

7) In Papier geröstetes Fischstück mit einer Umlage von Austern und Karpfen-Milchnern; nebenbei eine venetianische Sose.

8) Die Fischschnittchen mit Butter und Weißwein gar gemacht, kranzförmig angerichtet; in die Mitte ein braunes Ragont von gefüllten Hechtklößchen und Aalstücken.

9) Die Schnittchen in Butter geschwitzt und auf einem Reisrand angerichtet.

10) Die eine Hälfte der mit Fischfüllsel bestrichenen Schnitten wird mit Krebsschwänzen und Gurken-Scheibchen verziert, die andere mit fein gehackten Trüffeln bestrent. Die Schnitten kranzförmig nm einen Busch *(buisson)* von Krebsen angerichtet.

11) Mit einem Ragout von Austern, Krebsschwänzen und Tafel-Pilzen.

12) Die Schnitten in geschlagene Eigelbe getaucht, in Brotkrumen gerollt, in heißem Fett hellbraun gebacken, auf einem Mundtuch mit Petersilie angerichtet.

13) Die Schnitten auf beiden Seiten mit Füllsel bestrichen, mit fein gehackten Trüffeln bestreut, in Bntter gebraten, kranzförmig angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Austern und Tafel-Pilzen.

14) Die Fischschnitten in Weißwein mit Butter gekocht, mit rot gefärbter Mayonnaisen-Sose im Kranz um eine Gallertform angerichtet, außen eingefaßt mit einem Rand von gehackter Gallerte.

15) Auch *aurorean, auroric* oder *auroral style.*

Filets de saumon à la bordelaise.	Lachsschnitten auf Bordeauxer[1]) Art.	Salmon-fillets in Bordelais style.
— *de saumon aux* [*écrevisses.*	— mit Krebsragout.	— -fillets with crayfish.
— *de saumon aux écrevisses, sauce bordelaise.*	— mit Krebsen, Bordeauxer Sose.[2])	— -fillets with crayfish, Bordelais sauce.
— *de saumon aux fines herbes.*	— mit feiner Kräuter-Sose.	— -fillets with fine herb-sauce.
— *de saumon frits à la* [*romaine.*	— gebacken, römisch[3]).	— -fillets fried, Roman [style.
— *de saumon garnis de croquettes de pommes de terre.*	— verziert mit Kartoffel-Krusteln.	— -fillets garnished with potato-croquettes.
— *de saumon garnis de laitances de carpe, sauce genevoise.*	— mit Karpfenmilch, Genfer Sose.	— -fillets with carp-roe, Genevan sauce.
— *de saumon à la gelée.*	— in Gallerte.	— -fillets in jelly.
— *de saumon au gratin.*	— krustgebacken.	— -fillets crust-baked.
— *de saumon à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— -fillets with Dutch sauce.
— *de saumon aux huîtres.*	— mit Austern-Ragout.	— -fillets with oysters.
— *de saumon à l'italienne.*	— auf italienische[4]) Art.	— -fillets in Italian style.
— *de saumon à la maréchale.*	— nach Marschallin-[5])Art.	— -fillets, marshal's lady style.
— *de saumon à la* [*Montreuil.*	Montreuil-[6])Lachsschnitten.	— -fillets, Montreuil style.
— *de saumon à la d'Orly.*	Lachsschnitten in Schlagteig.	— -fillets fried in batter.
— *de saumon à la d'Orly. à la Saint-Florentin.*	St.-Florentin-[7])Lachsschnitten in Schlagteig.	— -fillets fried in batter, St.-Florentin style.
— *de saumon à la d'Orly, sauce aux tomates.*	Lachsschnitten in Schlagteig, Paradiesapfel-Sose.	— -fillets fried in batter, tomato-sauce.
— *de saumon panés.*	Krusten-Schnitten von Lachs.	— -fillets crusted[8]).
— *de saumon panés à l'allemande.*	— -Schnitten von Lachs mit Zitronen-Sose.	— -fillets crusted, lemon-sauce.
— *de saumon en papillotes à la d'Uxelles.*	Lachsschnitten in Papier-Hülsen mit Uxelles-Sose.	— fillets fried in papers, *Uxelles*-sauce.
— *de saumon à la pari-*[*sienne.*	— auf Pariser[9]) Art.	— -fillets in Parisian style.
— *de saumon à la Périgueux.*	— mit Trüffel-Sose.	— -fillets with truffle-sauce.
— *de saumon aux pommes* [*de terre.*	— mit Kartoffeln.	— -fillets with potatoes.
— *de saumon à la prussienne.*	— auf preußische[10]) Art.	— -fillets, Prussian style.
— *de saumon à la ravigote.*	— mit grüner Würzsose.	— -fillets, *ravigote*-sauce.
— *de saumon à la Sainte-Menehould.*	— mit Tafelpilzmus verkrustet.	— -fillets crusted with mashed mushrooms.
— *de saumon sautés aux truffes.*	— in Butter geschwungen, Trüffel-Sose.	— -fillets tossed with butter, truffle-sauce.
— *de saumon à la Valois.*	— nach Valois[11]).	— -fillets, Valois style.
— *de saumon à la vénitienne.*	— mit venetianischer Sose.	— -fillets, Venetian sauce.
— *de saumon en vol-au-vent.*	Blätterteig-Pastete mit Lachsschnitten.	Puff (small patty) with salmon-fillets.
Chaud-froid[12]) *de filets de* [*saumon.*	Lachsschnitten in Gallert-[rand.[13])	Salmon-fillets in jelly-[border.
Galantine de saumon.	Rollpastete von Lachs.	Galantine of salmon.

[1]) Die Fischschnitten mit Füllsel bestrichen, mit fein gehackten Trüffeln bestreut, in Butter gar gemacht, kranzförmig angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Krebsen.

[2]) Wie *filets de saumon à la bordelaise* (s. d.).

[3]) Die Schnitten gebeizt, mit Mehl bestäubt, in gesalzene Eigelbe getaucht, in heißem Fett gebacken und auf einem Mundtuch angerichtet.

[4]) Mit Salz und Zitronensaft in Butter geschwungen, kranzförmig angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Karpfen-Milchnern und Tafel-Pilzen in italienischer Sose.

[5]) Wie *saumon à la maréchale* (s. d.).

[6]) Sprich »Mongtröj«; *Montreuil sur mer*, im franz. Dép. Pas de Calais, berühmt durch Bereitung von Schnepfen-Pasteten. Die Fischschnitten in Butter gekocht; Kartoffeln.

[7]) Sprich »Säng Florangtäng«; Stadt im franz. Dép. Yonne, am Kanal von Burgund, 2300 Einw. Die gebackenen Fischschnitten in Zwiebel-Sose mit Senf.

[8]) *Egged, bread-crumbed, fried.*

[9]) Wie *escalopes de saumon à la parisienne.*

[10]) Die Schnitten durch eine Tafelpilz-Sose gezogen, »paniert«, gebacken, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Krebsschwänzen.

[11]) Wie *saumon à la Valois* (s. d.).

[12]) Über *chaud-froid* und die mit diesem in Verbindung gebrachten Wörter *chaufroi, chaufroix, Geoffroy, chauffroi, Jeffrey* vergl. S. 672, Fußbemerkung 3.

[13]) Auch »mit braunem Guß« oder »Gallert-Gericht von Lachsschnitten« zu übersetzen.

Hure de saumon.	Lachs-Kopfstück. [Art.	Head[1]) of salmon.
— *de saumon à la dieppoise.*	— -Kopfstück nach Diepper-[2])	— of salmon, Dieppe style.
— *de saumon aux écrevisses.*	— -Kopfstück mit Krebsen.	— of salmon with crayfish.
— *de saumon aux moules.*	— -Kopfstück mit Muscheln.	— of salmon with mussels.
— *de saumon, sauce à l'essence d'anchois.*	— -Kopfstück mit Anschoven-Butter-Sose.	— of salmon with anchovy-butter-sauce.
Kedgeree *de saumon.*	Gezupfter Lachs mit Reis.[3])	*Kedgeree* of salmon.
Kromeskis *de saumon.*	Krustgebackenes von Lachs.	*Kromeskies* of salmon.
Laitances de saumon frites.	Gebratene Lachsmilch.	Fried salmon roe.
Marinade de saumon.	Pökellachs. [Lachs.[4])	Salmon soused.
Matelote de saumon.	Matrosen-Gericht von	Matelote of salmon.
Mayonnaise de saumon.	Lachs-Mayonnaise.[5])	Mayonnaise of salmon.
— *de saumon à la gelée.*	— -Mayonnaise mit Gallert-	— of salmon with a jelly-
Mazarin[6]) *de saumon.*	Lachskuchen[7]). [rand.	*Mazarin* of salmon. [border.
Omelette de saumon.	Lachs-Eierkuchen.	Salmon omelet.
Pain de saumon.	Lachsbrötchen, Lachskuchen.	Mould of salmon.
— *de saumon en gelée.*	— in Gallerte.	— of salmon in jelly.
Pâté chaud de saumon à la russe.	Russische[8]) warme Lachs-pastete.	Russian hot salmon-pie.
— *de saumon à la française.*	Französische Lachspastete.	French salmon-pie.
— *de saumon et de pommes de terre.*	Lachs- und Kartoffel-Pastete.	Salmon and potato pie.
— *froid de saumon. [truffes.*	Kalte Lachspastete.	Cold salmon-pie. [truffles.
— *froid de saumon aux*	— Lachspastete mit Trüffeln.	— salmon-pie with
Petits coulibiacs *de saumon.*	Russische[9]) Lachspastetchen.	Russian salmon-patties.
— *pains de saumon.*	Lachs-Bofesen[10]).	Slices of roll with salmon.
— *pâtés de saumon.*	— -Pastetchen.	Salmon-patties.
Pirogue au saumon.	Piroge[11]) von Lachs.	Pirogue with salmon.
— *au saumon et au sagou.*	— mit Lachs und Sago.	— with salmon and sago.
Pouding de saumon. [siècle.	Lachspudding.	Salmon-pudding.
— *de saumon à la fin de*	— mit Gallerte.[12])	— -pudding with a jelly-
Poupiettes de saumon.	Lachsröllchen.	— -olives. [star on top.
— *de saumon aux huîtres.*	— mit Austern.	— -olives with oysters.
Quenelles de saumon.	Lachsklößchen.	— -balls.
Queue de saumon.	Lachs-Schwanzstück.	Tail-piece[13]) of salmon.
— *de saumon aux écrevisses.*	— -Schwanzstück mit Krebsen.	— -piece of salmon with crayfish.
— *de saumon grillée.*	— -Schwanzstück geröstet.	— -piece of salmon broiled.
Rastigais *au saumon*[14]).	Russische Lachspasteten.	Russian salmon-patties.
Réchauffé de saumon.	Aufgewärmtes von Lachs.	Warm-up of salmon.
Rissoles de saumon.	Gebackene Mundtäschchen von	Little mouthfuls of salmon.
Salade de saumon.	Lachssalat. [Lachs.	Salad of salmon.

[1]) *Properly translated »head and shoulder« of the fish.*

[2]) Das Fischstück mit Trüffeln, Speck und Gewürz in Madeira gedämpft; Trüffel-Sose mit Zitronensaft und gehackter Petersilie.

[3]) Vergl. Fußbem. zu *kedgeree de truite.*

[4]) Der Fisch mit Wurzeln und Lorbeer-Blättern in Rotwein gekocht. Umlage: Austern, Muscheln, Tafel-Pilze, Krebsschwänze, Aalklößchen, überglänzte Zwiebeln.

[5]) Wie *saumon en mayonnaise* (s. d.).

[6]) *Mazarin* oder *mazarine,* beides richtig. Vollständig *gâteau à la Mazarin* (sprich »Massaräng«). *Jules M.,* Kardinal und franz. Staatsmann, geb. 14. Juli 1602 zu Piscina in den Abruzzen, gest. 9. März 1661.

[7]) Lachsfüllsel in einer Kuchenform gedämpft, verziert mit Krabben; Kardinals-Sose.

[8]) Zubereitung wie *pâté chaud de soudac* (s. d.); vergl. auch *coulibiac de saumon à la russe.*

[9]) Oder *rastigais, rastagais.* Der Fisch mit Zwiebeln, Petersilie und Butter gar gemacht, in Pastetenteig *à la coulibiac* gebacken.

[10]) Bof(f)es(s)en, Paf(f)esen, Pavesen, Bovesen usw. Scheiben von Mundbrötchen in mit Eigelben und Salz verrührter Sahne, desgleichen Lachsscheiben von derselben Größe in Milch geweicht; die Brotscheiben auf ein mit Butter bestrichenes Blech, darüber die Lachsscheiben und obenauf wieder Brotscheiben gelegt. Die Bofesen werden hierauf mit sauerem Rahm, der mit Mehl und Butter, Parmesan-Käse, Eigelben und Gewürz vermischt ist, bestrichen, dick mit geriebener Semmel und Parmesan-Käse bestreut, mit Krebsbutter beträufelt, gebacken.

[11]) Pirog, Piroge = russische gefüllte Pastete.

[12]) Milch, Fischbrühe, Butter, etwas Zitronen-Schale gekocht, mit gekochtem, durchgestrichenem Lachsfleisch vermischt, nochmals aufgekocht. Nachdem die Zitronen-Schale herausgenommen und die Mischung erkaltet ist, schüttet man letztere in eine Schüssel und bindet sie mit einigen gut geschlagenen Eigelben und etwas flüssiger Gallerte, füllt den Pudding in Formen *à dariole,* stellt diese auf Eis, stürzt die Formen kurz vor dem Anrichten im Kreis auf einen Tellerrand und verziert jede der kleinen Formen mit einem Stern von Gallerte.

[13]) Auch *tail-part* oder nur *salmon-tail.*

[14]) Russisch *rastigais s'lassosse.* Vergl. Fußbemerkung zu *petits coulibiacs de saumon.*

Terrine de saumon.	Napfpastete[1]) von Lachs.	Terreen of salmon.
Timbale de saumon.	Becher-Pastete von Lachs.	Thimble of salmon.
— de saumon aux truffes.	— -Pastete von Lachs mit Trüffeln.	— of salmon with truffles.
Tranches de saumon.	Lachsscheiben.	Slices of salmon.
— de saumon au beurre de Montpellier.	— mit Kräuter-Butter.	— of salmon with green butter.
— de saumon à la duchesse.	— nach Herzogin-[2])Art.	— of salmon, duchess style.
— de saumon à l'eau de sel, sauce aux huîtres.	— in Salzwasser gekocht, Austern-Sose.	— of salmon boiled in salt water, oyster-sauce.
— de saumon au four, sauce aux anchois.	— im Ofen gebacken, Anschoven-Sose.	— of salmon baked, anchovy-sauce.
— de saumon à la francfortoise.	Frankfurter[3]) Lachsscheiben.	— of salmon, Frankfort style.
— de saumon à la gelée.	Lachsscheiben in Gallerte.[4])	— of salmon in jelly.
— de saumon grillées à la mayonnaise chaude.	— geröstet, kalte Mayonnaisen-Sose.	— of salmon grilled, cold mayonnaise-sauce.
— de saumon grillées, sauce hollandaise.	— geröstet, holländische Sose.	— of salmon grilled, Dutch sauce.
— de saumon à la ravigote.	— mit grüner Würzsose.	— of salmon with *ravigote*-sauce.
— de saumon à la Richelieu.	— nach Richelieu[5]).	— of salmon, Richelieu style.
— de saumon à la royale.	— auf königliche[6]) Art.	— of salmon in royal style.
— de saumon, sauce des gourmets.	— mit Feinschmecker-Sose.	— of salmon with *gourmet*-sauce.
— de saumon, sauce aux homards.	— mit Hummer-Sose.	— of salmon, lobster-sauce.
— de saumon, sauce au vin.	— mit Weinsose.	— of salmon, wine-sauce.
Tronçon de saumon.	Lachsstück.	Piece (steak) of salmon.
— de saumon au beurre de Montpellier.	— mit Kräuter-Butter.[7])	— of salmon with green butter.
— de saumon à la gelée.	— in Gallerte.	— of salmon in jelly.
— de saumon à la matelote.	— mit Matrosen-Sose.[8])	— of salmon with matelote-sauce.
— de saumon à la mayonnaise.	— mit Mayonnaisen-Sose.	— of salmon, mayonnaise-sauce.
— de saumon à la parisienne.	— nach Pariser[9]) Art.	— of salmon, Parisian style.
Tronçons jumeaux de saumon à la gastronome.	Zwillings-Lachsstücke nach Feinschmecker-[10])Art.	A pair of salmon-pieces, gastronomer's[11]) style.
‡ *Saumoneau.*	Sälmling, junger Lachs.	Young salmon, parr[12]).
‡ *Saumon truite.*	Lachsforelle[13]).	Salmon-trout.
‡ *Saupe.*	Goldstriemen[14]).	Salpe.
‡ *Sauquène.*	Goldbrassen[15]).	Gilthead.
‡ *Saur*[16]).	Geräucherter Hering.	Smoked herring.
‡ *Saure.*	Mittelmeer-Lachs.	Mediterranean salmon.
‡ *Sauret, saurel, saurelle*[17]).	Stöker[18]).	Caranx, bastard-mackerel.

[1]) Oder Schüssel-Pastete.

[2]) Wie *saumon à la duchesse* (s. d.).

[3]) Die Scheiben mit Zwiebeln, Petersilien- und Sellerie-Wurzeln, Weißwein und Gewürz gar gemacht, im Ofen überglänzt.

[4]) Die Lachsscheiben mit Krabben an Spießchen verziert; zwischen den Fischscheiben auf Petersilien-Blättern ein halbes Dutzend gekochte große Krebse; ringsherum gehackte Gallerte.

[5]) Wie *saumon à la Richelieu* (s. d.).

[6]) Wie *saumon à la royale* (s. d.).

[7]) Wie *tranches de saumon au beurre de Montpellier* (s. d.).

[8]) Das Stück mit Oliven, überglänzten Zwiebeln, Trüffeln, Klößchen, Tafel-Pilzen umlegt; diese Umlage mit Matrosen-Sose »maskiert«.

[9]) Das in *court-bouillon* gekochte Stück mit Pfeffergurken, Eiweiß-Streifen und ganzen Kapern verziert; Gemüse-Salat mit Gallerte; Kranz von Spargel-Köpfen; Kranz von gehackter Gallerte; Kette von großen Gallert-*croûtons* und halbierten hartgekochten Eiern mit grünen Erbsen und Möhren-Kugeln; Garneelen und Spießchen.

[10]) Zwei Schwanzstücke auf einem Fettsockel, verziert mit kleinen Forellen und Trüffeln; auf der Spitze des Sockels zwei Silber-Spießchen. Vergl. Fußbemerkung zu *sole à la gourmand.*

[11]) Oder *gastronomist, gastronome.*

[12]) *Up to the age of two years the salmon has dark markings and is without the silvery luster which is its characteristic when mature.*

[13]) *Salmo trutta; = truite saumonée.*

[14]) *Sparus salpa;* Seefisch, welcher bei Nizza, wo er *salpa* genannt wird, sehr häufig ist. Man findet ihn im Golf von Genua. Sein Fleisch hat oft einen widerlichen Geruch und ist schwer verdaulich, wird aber vom ärmeren Volk gegessen.

[15]) *Sparus auratus; = daurade.*

[16]) Dieses Wort ist in guter französischer Sprache nie allein, sondern nur in Verbindung mit *hareng* zu gebrauchen (vergl. *hareng).* Ist hier nur erwähnt, weil leider oft in Kochbüchern so zu finden.

[17]) *Le saurel* und *la saurelle* sind Provinzial-Ausdrücke, welche im Norden Frankreichs gebräuchlich sind.

[18]) *Caranx trachurus, scomber trachurus, caranx symmetricus, caranx declivis, trachurus europaeus, trachurus symmetricus, seriola picturata, selar japonicus; = caranx trachure.*

‡ *Saurin.*	Geräucherter Heringsmilchner[1]).	Smoked soft-roed herring.
‡ *Scare, perroquet de mer, bec-de-perroquet.*	Scharer[2]).	Scar(us), rock-, parrot-fish.
— *au beurre fondu.*	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.
— *au bleu.*	— blau gesotten.	— boiled.
— *frit.*	— gebraten.	— fried.
— *grillé.*	— geröstet.	— grilled.
♀ *S(c)hall.*	Schall[3]).	Schall.
♀ *Schilbé.*	Schilbe, Nilwels[4]).	Shilbe.
Schill *à la Radziwill.*	Sander nach Radziwill.[5])	Zander, Radziwill style.
‡ Schita, schypa.	Schita[6]).	*Schita.*
‡ *Scie.*	Sägebauch, Sägehai[7]).	Saw-toothed fish.
‡ *Sciène.*	Schatten-, Umberfisch[8]).	Bar.
‡ *Scorpène américaine.*	Meerteufel[9]).	Devil-fish.
‡ *Scorpène-truie.*	Großer Drachenkopf[10]).	Scorpion.
‡ *Scorpion (de mer).*	Seeskorpion[11]).	Sea-scorpion.
Omelette de scorpion.	Skorpion-Eierkuchen[12]).	Scorpion omelet.
‡ *Sèche, seiche, saiche.*	Tinten-, Blac-, Kuttelfisch[13]).	Sepia, cuttlefish.
* *Seiblin, saiblin*[14]).	Saibling.	River-trout.
‡ *Serpent marin I.*	Seewolf[15]).	Wolf-fish.
‡ *Serpent marin II.*	Meeraal[16]).	Conger-eel.
‡ *Serran.*	Sägebarsch[17]).	Sea-perch.
‡ *Scule*[18]).	Seezunge.	Sole.
‡ Sheephead.	Schafkopf[19]), Schafbrassen.	Sheephead, sheepshead.
— *à la béchamel.*	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— *à la créole.*	— nach Kreolen-[20])Art.	— in Creole style.

1) Der neue milcherne geräncherte Hering.

2) *Scarus;* schön gefärbter Lippfisch, in den tropischen Meeren und im Mittelmeer, in der Nähe der Antillen in Menge vorkommend. Sein Fleisch ist fest, äußerst schmackhaft und nährend. Es gibt verschiedene Sorten, *scare varié (scarus varius)*, mit zartem, feinem Fleisch; *scare de Crète (scarus cretensis, scarus rubiginosus, scarus mutabilis, scarus canariensis, labrus cretensis)*, mit ebenfalls wohlschmeckendem Fleisch. Zu *Plinius'* Zeit galt der Seepapagei als der vorzüglichste aller Fische. *Martial* hingegen findet in seinen Gesängen nur die Leber schmackhaft. Auch heute ist man über den Wert seines Fleisches in den verschiedenen Gegenden, wo er vorkommt, verschiedener Meinung. Die einen schätzen die Leber höher, als das weiche, besonders zum Backen und Rösten geeignete Fleisch, die anderen finden das Fleisch vorzüglich. In höchstem Ansehen steht der Fisch noch bei den Griechen, welche ihn *scaro* nennen und ihn mit einer aus seiner Leber und seinen Eingeweiden hergestellten Sose essen. Am Roten Meere werden die Papageifische oft eingesalzen, getrocknet und so versendet.

3) Von Afrika-Reisenden im Nil beobachtet, ungefähr 30 cm lang, wird dort gegessen, aber nicht sehr hoch geschätzt.

4) *Silurus mystus;* ein dem Wels ähnlicher Fisch mit wohlschmeckendem Fleisch, im Nil.

5) = *sandat à la Radziwill.*

6) *Acipenser schypa;* eine Art Stör. Man fängt den Fisch im Kaspischen Meer, in dem russischen Fluß Oka und in einigen Flüssen Sibiriens. Sein Fleisch ist äußerst schmackhaft.

7) *Squalus pristis;* = *espadon denté.* Vergl. *pristigastre.*

8) *Sciaena;* bezeichnet eigentlich nur die Fischgattung, dann aber auch soviel wie *sciène commune, sciène aigle, sciène ombre (sciaena umbra)* = *ombre de mer, coracin.* Vergl. hierzu *corbeau de mer I.*

9) *Scorpaena gibbosa;* = *diable de mer II.*

10) *Scorpaena scrofa;* im Mittelmeer, mit trockenem, hartem und schwer verdaulichem Fleisch, welches in einigen südlichen Gegenden trotzdem gegessen wird.

11) *Cottus scorpius, acanthocottus scorpius,* auch Ulker, Wolkusen; häßlicher Fisch, einen Fuß lang, lebt nicht im offenen Meere, sondern in kleinen Meerbusen (Baien) und Buchten. Man fängt ihn während des Winters. Sein Fleisch wird nirgends besonders geschätzt; die Leber dagegen gilt als wohlschmeckend und leicht verdaulich, auch rühmt man ihr heilsame Kräfte nach. In Norwegen gewinnt man aus der Leber einen vortrefflichen Thran; in Grönland wieder gilt das Fleisch als besonders kräftiges Nahrungs-Mittel für Genesende.

12) Mit dem gehackten Fleisch von jungen Skorpionen; in Mexiko oft gegessen.

13) *Sepia;* Fisch mit glatter, weißer, rotpunktierter Haut, in allen europäischen Meeren, in den letzten Jahren auch zahlreich in der Bai von San Francisco, hat hartes und grätiges Fleisch. Der von den Alten geschätzte Fisch wird eigentlich nur noch in Italien gegessen, wo er auf den Märkten, hauptsächlich in Rom, in großer Anzahl zu finden ist. Hin und wieder trifft man ihn auch in Nantes, Bordeaux, Montpellier, Lyon, aber nie auf Pariser Märkten.

14) Willkürlich gebildete französisierte Formen des deutschen Provinzial-Ausdruckes »Seibling«, »Saibling«, zwar oft zu finden, in der guten Sprache und Schrift zu verwerfen. = *salmarine, salveline.*

15) *Anarrhichas lupus;* = *loup marin.*

16) *Muraena conger, congre vulgaris, conger verus, conger leucophaeus;* = *congre.*

17) *Serranus;* = *perche de mer.*

18) Veraltete Form; = *sole.*

19) Ein amerikanischer Seefisch mit zartem, äußerst wohlschmeckendem Fleische. Sobald der englische Name anders geschrieben wird, wie oben, führt er zu Mißverständnissen. Der Fisch hat ein dem Schafe *(sheep)* ganz ähnliches Maul, zugleich auch Reihen von Vorderzähnen wie dieses; daher der Name. Aber nicht *sheep's head;* denn der Kopf vom Schafe wird in den Vereinigten Staaten nicht gegessen. Auch die im Norden häufig zu findende Schreibweise *sheeps-head* ist falsch. Richtig ist nur *sheephead, as it is not a »sheep's head«, but a sheep-headed fish.*

20) Die Fischschnitten mit einer gehackten Zwiebel, Paradiesapfel- und Tafelpilz-Scheiben, sowie mit Tafelpilz-Essenz gekocht, mit gehackter Petersilie und herzförmig ausgestochenen Brotkrusten zu Tisch gegeben.

Sheephead *aux fines herbes.*	Schafkopf m. feinen Kräutern.	Sheephead with fine herbs.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *aux homards.*	— mit Hummer-Sose.	— with lobster-sauce.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel*-sauce.
— *à la pluche.*	— mit Petersilien-Sose.	— with parsley-sauce.
— *à la poivrade.*	— mit Pfeffer-Sose.	— with pepper-sauce.
Filets de sheephead. [*tois.*	— -Schnitten.	Fillets of sheephead. [style.
— ***de*** sheephead ***à la d'Ar-***	— -Schnitten nach Artois[1]).	— of sheephead, Artois
— ***de*** sheephead ***frits.***	— -Schnitten gebacken.	— of sheephead fried.
— ***de*** sheephead ***à l'ita-*** ***lienne.*** [***mayonnaise.***	— -Schnitten mit italienischer Sose. [naise.	— of sheephead with Italian sauce. [naise.
— ***de*** sheephead ***à la***	— -Schnitten in Mayon-	— of sheephead in mayon-
— ***de*** sheephead ***en papil-***	— -Schnitten in Papier-	— of sheephead in papers.
‡ Sigi(s), sigui(s)[2]). [***lotes.***	Sig(u)i, Schnäpel. [Hülsen.	Lavaret.
‡ ***Silure***[3]).	Wels.	Silure.
‡ ***Smare, smaris.***	Schnauzen-Braffen[4]).	Smaris.
‡ ***Smare mène***[5]).	Laxierfisch.	Cackarel.
‡ Snapper.	Schnapper[6]).	Snapper.
‡ ***Sole, seule, cardine.***	Seezunge, Zungen-Scholle[7]).	Sole[8]).
— ***à l'amiral Courbet.***	— nach Admiral Courbet[9]).	—, admiral Courbet style.
— ***à l'anglaise.***	— auf englische[10]) Art.	— in English style.
— ***à la Bacchus***[11]).	— mit Anschoven-Fülle.	— with anchovy-stuffing.
— ***à la béarnaise.***	— auf Bearner[12]) Art.	— in Bearnese style.
— ***à la Bercy.***	Bercy-[13])Seezunge.	—, Bercy style.
— ***au beurre fondu.***	Seezunge m. zerlass. Butter.	— with melted butter.
— ***à la bordelaise.*** [***chois.***	— auf Bordeauxer[14]) Art.	— in Bordelais style.
— ***bouillie, sauce aux an-***	— gekocht, Anschoven-Sose.	— boiled, anchovy-sauce.
— ***bouillie, sauce aux câpres.***	— gekocht, Kapern-Sose.	— boiled, caper-sauce.
— ***bouillie, sauce aux crevettes.*** [***homards.***	— gekocht, Garneelen-Sose.	— boiled, shrimp-sauce.
— ***bouillie, sauce aux***	— gekocht, Hummer-Sose.	— boiled, lobster-sauce.
— ***bouillie, sauce aux huîtres.***	— gekocht, Austern-Sose.	— boiled, oyster-sauce.
— *à la bretonne.*	— auf bretagnische[15]) Art.	— in Breton style.
— *à la bruxelloise.*	— nach Brüsseler[16]) Art.	— in Brussels style.
— *à la Calcutta.*	— auf Kalkuttaer[17]) Art.	— in Calcutta style.

---

1) Die Schnitten mit Krebsfüllsel bestrichen, mit klarer Butter, Kränter-Beize und Weißwein langsam gar gemacht, mit gehackten Trüffeln bestreut, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Karpfenmilch, Tafel-Pilzen und Austern in Trüffel-Sose.

2) Der auch auf französischen Speise-Karten häufig zu findende russische Name für Schnäpel, Schnabel-Äsche; = *lavaret III.*

3) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *glanis. Silure anguillé*, Büschelwels (*heterobranchus anguillaris*).

4) *Smaris;* Seefisch mit geschätztem Fleisch.

5) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *mendol.*

6) = *red snapper.*

7) *Solea vulgaris (pleuronectes solea);* bis 60 cm lang und bis 4 kg schwer, an allen westeuropäischen Küsten bis zum Nördlichen Eismeer, dringt auch in die Flüsse ein. Das Fleisch des Fisches ist äußerst zart und sehr geschätzt. Vergl. S. 249, Fußbem. 4.

8) ***As there are no soles in American waters, the flounder and the Nova Scotia-fluke have to do duty for the sole on the other side. Fillets of sole in San Francisco are mostly cut from »halibut«.***

9) ***A. Courbet***, **franz. Admiral, geb. 26. Juni 1827 zu Abbeville, gest. 11. Juni 1885 an Bord des** Admirals-Schiffes Bayard bei den Fischer-Inseln. Der Fisch mit Fischfüllsel, das mit Krebsbutter vermischt ist, gefüllt, gesalzen, in Mehl gewälzt, in Eigelb getaucht, mit zerlassener Bntter beträufelt, gebacken; gebackene Petersilien-Blätter, Zitronen-Hälften; Austern-Sose.

10) a) Mit Hummer-Sose und Salzkartoffeln. b) Mit Salzkartoffeln und Petersilie umlegter, in Salzwasser gekochter Fisch; nebenbei Butter-Sose. c) In Mehl umgekehrt, durch Eigelbe gezogen, mit geriebenem Brot bestreut, gebacken; an der unteren Seite kurz vor dem Anrichten mit einer Würzsose von frischer Butter, Sardellen, Zitronensaft, Senf, Petersilie und Gewürz gefüllt.

11) Der Sage nach der Gott der feuchten Naturkraft, besonders des Weines, Sohn des Zeus und der Semele.

12) Der Fisch mit Butter, Weißwein, Zwiebeln und Gewürz gekocht; Bearner-Sose.

13) Sprich »Berssi«; früher selbständige Gemeinde, an der Seine, ungefähr 15000 Einw., ist besonders wichtig als Hauptniederlage von Wein und Branntwein für Paris. Der Fisch mit Tafelpilz-Schalen, Zwiebeln, Kräutern, Rheinwein und *court-bouillon* gekocht. Die Sose durchgestrichen, mit Weißwein vermischt, eingekocht, mit Butter aufgezogen, mit Zitronensaft geschärft und über die Seezunge gegossen.

14) **Die Schnitten des Fisches in Wein gekocht; eine mit der Fischbrühe verkochte italienische Sose darüber gegossen; obenauf Scheiben von Rindsmark.**

15) **Die Fischschnitten in Weißwein und weißer Sose mit Streifen von Petersilien-Wurzeln und Möhren gekocht. Umlage: Die Gemüse-Streifen, sowie in Streifen geschnittene Tafel-Pilze.**

16) Der Fisch gekocht, umlegt mit gebackenen Stinten und einem braunen Ragout von Tafel-Pilzen, Trüffeln und Krebsschwänzen.

17) Hauptstadt der engl.-ostind. Präsidentschaft Bengalen, 795000 Einw., meist Hindus; die bedeutendste Handelsstadt in Ostindien. Schnitten von Seezunge mit Weißling-Füllsel bestrichen; Kari-Sose mit Tafel-Pilzen.

Sole à la cardinal.	Seezunge nach Kardinals-[1])	Sole, cardinal's style.
— *à la Carême.*	— nach Carême[2]). [Art.	—, Carême style.
— *à la castillane.*	— auf kastilische[3]) Art.	— in Castilian style.
— *à la Chevreuse.*	— nach der Chevreuse[4]).	— stuffed, Chevreuse style.
— *à la Chivry.*	— nach Chivry[5]).	— grilled, Chivry style.
— *à la Colbert.*	— mit Colbert-Sose.	— with Colbert-sauce.
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— *à la Cumberland.*	— nach Cumberland[6]).	—, Cumberland style.
— *à la Durham.*	— nach Durham[7]).	—, Durham style.
— *à l'écossaise.*	— auf schottische[8]) Art.	— in Scottish style.
— *à l'espagnole.*	— auf spanische[9]) Art.	— in Spanish style.
— *farcie au gratin.*	— gefüllt und überkrustet.	— stuffed and crusted.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *à la flamande.*	— mit vlämischer Sose.	— with Flemish sauce.
— *au four.*	— gebacken.	— baked.
— *en fricassée.*	— weißeingemacht.	— fricasseed.
— *frite.*	— gebacken.	— fried.
— *frite à l'anglaise.*	— gebacken, englisch[10]). [ter.	— fried, English style.
— *frite, beurre de noisettes.*	— gebraten, Haselnuß-But-	— fried, hazel-nut butter.
— *frite à la Daumon(t).*	— gebraten nach Daumon(t)[11]).	— fried with Daumon-butter.
— *frite, sauce Colbert.*	— gebacken, Colbert-Sose.[12])	— fried, Colbert-sauce.
— *à la gastronome*[13]).	— nach Feinschmecker-[14]) Art.	—, gastronomer's style.
— *à la Genlis.*	— nach der Genlis[15]).	—, Genlis style.
— *à la génoise.*	— auf Genueser[16]) Art.	— in Genoese style.
— *à la germanique.*	— auf germanische[17]) Art.	— in Germanic style.
— *à la gourmand*[18]).	— nach Tafelfreund-[19]) Art.	—, gormand(er) style.
— *au gratin.*	— verkrustet.[20])	— crusted.
— *grillée.*	— geröstet. [schallin-[21]) Art.	— grilled. [style.
— *grillée à la maréchale.*	— geröstet nach Mar-	— grilled, marshal's lady

[1]) Die Fischschnitten mit Zwiebeln, Petersilie und Zitronensaft gebeizt, mit Füllsel, das mit Krebsbutter rot gefärbt ist, bestrichen, mit Butter und Weißwein gar gemacht, auf einem Füllselrand kranzförmig angerichtet; in die Mitte ein Ragout von roten Fischklößchen, Tafel-Pilzen, Krebsschwänzen. Auf jeder Fischschnitte befestigt man mit Füllsel eine Trüffel-Scheibe.

[2]) Die Schnitten mit Füllsel von Fisch und Krabben, welches mit gehackten Tafel-Pilzen und Trüffeln vermischt ist, gefüllt, in Rotwein mit feinen Kräutern gedünstet, im Kranz angerichtet, mit Trüffeln verziert. Nebenbei eine Paradiesapfel-Butter-Sose.

[3]) Der Fisch mit Kräuter-Füllsel gefüllt, mit Weißwein gekocht. Umlage: Krabben, Gründlinge, Oliven, Trüffel-Scheiben und Fischklößchen.

[4]) Die Fischschnitten mit Kräuter-Füllsel gefüllt, in Weißwein gekocht. Nebenbei eine mit Paradiesapfelmus vermischte Butter-Sose.

[5]) Die Schnitten mit Zitronensaft, Öl und Gewürzen gebeizt, in Eigelb und geriebener Semmel gerollt und geröstet.

[6]) Sprich »Kömberländ«; Ernst August, Herzog von Cumberland, Herzog zu Braunschweig und Lüneburg, geb. 21. Sept. 1845 zu Hannover, einziger Sohn des Königs Georg V. von Hannover, lebt gegenwärtig zu Gmunden in Oberösterreich. Die Fischschnitten in Wein gekocht und in drei Reihen nebeneinander angerichtet. Die eine Reihe mit weißer Sose, die andere mit Krebsbutter, die dritte mit Kräuter-Butter begossen. Umlage: Fischklößchen und Krebsschwänze.

[7]) Sprich »Dörräm«; vergl. S. 203, Fußbem. 3. Die Schnitten mit Butter und Weißwein gekocht, mit Austern-Sose begossen, mit Trüffel-Scheiben und einem Käse-Auflauf bedeckt, im heißen Ofen gebacken.

[8]) Der Fisch verkrustet, mit Hummern und Kartoffeln umlegt; Hummer-Sose.

[9]) Der Fisch in Weißwein gekocht; obenauf Trüffel-Scheiben, ringsherum Paradiesapfelmus.

[10]) Wie *sole à l'anglaise* (s. d.).

[11]) In Eigelb getaucht, gebacken; die *filets* losgelöst, mit einer Lage Butter *à la Daumon* bestrichen, mit Zitronen-Vierteln angerichtet. Diese Butter besteht aus erwärmter Tafel-Bouillon, die man mit guter Butter zu einem leichten Teig verrührt und zuletzt mit gehackter Petersilie und Dragun vermischt.

[12]) Wie *sole à la Colbert* (s. d.).

[13]) Vergl. Fußbem. zu *sole à la gourmand.*

[14]) Wie *filets de sole à la gastronome* (s. d.).

[15]) Sprich »Schanglih«; vergl. Fußbemerkung zu *merlan à la Genlis.* Die Fischschnitten mit Stintfüllsel überkrustet, in stark mit Butter ausgestrichener Pfanne mit Chablis gekocht; Rahmsose mit Trüffeln.

[16]) Wie *filets de sole à la génoise* (s. d.).

[17]) Der Fisch mit Kräutern, Wurzeln, Zwiebeln, Zitronensaft und Gewürz gekocht, auf gefaltetem Mundtuch angerichtet. Die Brühe mit Zwiebeln und Petersilien-Wurzeln verkocht, durchgestrichen.

[18]) *Gourmand,* einer der gern viel und gut ißt; *gourmet,* einer der nur auf die Güte der Speisen sieht, der eigentliche Feinschmecker; *gastronome,* der Feinschmecker, welcher mit den Regeln der höheren Kochkunst vertraut ist und Kenntnis von allem besitzt, was auf die mit Wohlgeschmack verbundene Ernährung des Menschen Bezug hat. Der *gastronome* besitzt die Kunst, wahrhaft gute Gerichte nach ihrem Wert zu schätzen und versteht dieselben zu essen. Diese drei Namen werden oft miteinander verwechselt; *gourmand* gilt ziemlich allgemein als Feinschmecker, eine Bezeichnung, die nur bei allermildester Beurteilung statthaft ist.

[19]) Wie *filets de sole à la gourmand* (s. d.).

[20]) Der Fisch mit brauner Butter begossen, mit geriebener Semmel bestreut und im Ofen gebacken. Umlage: Tafel-Pilze.

[21]) Der Fisch gebeizt, mit Mehl bestreut, gebacken; wenn erkaltet, durch mit Butter vermischte Eigelbe gezogen, in geriebener Semmel, die mit Parmesan-Käse untermengt ist, umgekehrt, auf dem Rost gebraten.

Sole grillé, sauce à la Colbert.	Seezunge geröstet, Colbert-Sose.	Sole grilled, Colbert-sauce.
— grillée au suprême.	— geröstet, weiße Kraftsose.	— grilled, supreme sauce.
— à la hambourgeoise.	— auf Hamburger[1]) Art.	— in Hamburg style.
— à la hollandaise.	— auf holländische[2]) Art.	— in Dutch style.
— à la hongroise.	— auf ungarische[3]) Art.	— in Hungarian style.
— à l'impériale.	— auf kaiserliche[4]) Art.	— in imperial style.
— à l'indienne.	— auf indische[5]) Art.	— in Indian style.
— à la Janin.	— nach Janin[6]).	—, Janin style.
— à la Joinville.	— nach Joinville[7]).	—, Joinville style.
— au kari.	— mit Kari-Sose.	— curried.
— à la Londonderry.	— nach Londonderry[8]).	—, Londonderry style.
— à la Marguery.	— nach Marguery[9]).	—, Marguery style.
— à la marinière.	— m. Seemanns-[10])Ragout.	— in sea-fashion.
— à la matelote.	Matrosen-[11])Gericht v. Seezunge. [normännisch[12]).	Matelote of sole.
— en matelote normande.	— -Gericht von Seezunge,	Norman matelote of sole.
— en matelote à la parisienne.	Pariser[13]) Matrosen-Gericht von Seezunge.	Matelote of sole, Parisian style.
— en matelote à la rouennaise.	Rouenefer[14]) Matrosen-Gericht von Seezunge. [Art.	— of sole, Rouen style.
— à la meunière.	Seezunge nach Müllerin-[15])	Sole, miller's wife style.
— à la Miroménil.	— nach Miroménil[16]).	—, Miroménil style.
— à la Mongoffier.	— nach Mongoffier[17]).	—, Mongoffier style.
— aux moules.	— mit Muscheln.	— with mussels.
— à la Napoléon III.	— nach Napoleon III.[18]).	—, Napoleon III. style.
— à la normande.	— auf normännische[19]) Art.	— in Norman style.
— à la parisienne.	— auf Pariser[20]) Art.	— in Parisian style.
— à la Périgord.	— mit Trüffeln.[21])	— with truffles.
— à la Pierrefonds.	— nach der Pierrefonds[22]).	—, Pierrefonds style.

[1]) Die Schnitten des Fisches mit Austern-Brühe, einer *julienne* von Tafel-Pilzen, Sellerie- und Petersilien-Wurzeln in Weißwein gekocht. Die Sose mit Zitronensaft geschärft, mit Butter und gehackter Petersilie vermischt, über den mit den Gemüsen angerichteten Fisch gegossen.

[2]) Der Fisch in Salzwasser gekocht, mit Kartoffeln und Petersilie umlegt; holländische Sose.

[3]) Mit Wurzelwerk, Zwiebeln und Gewürz gekocht. Umlage: Austern und Tafel-Pilze.

[4]) Der Fisch in Weißwein gekocht, mit Kräuter-Füllsel gefüllt. Umlage: Trüffeln und Austern.

[5]) Der Fisch mit Fischfüllsel, das mit Safran gelb gefärbt und mit Cayenne-Pfeffer gewürzt ist, gefüllt. Umlage: Tafel-Pilze; Kari-Sose.

[6]) Sprich »Schanäng«; *Jules Gabriel Janin*, franz. Kritiker und Roman-Dichter, geb. 24. Dez. 1804 in St.-Étienne, gest. 19. Juni 1874 in Paris. Der Fisch in Butter mit Weißwein gar gemacht, gefüllt; gekochte Trüffeln, Austern, Klößchen von Füllsel mit Krebsbutter.

[7]) Wie *filets de sole à la Joinville* (s. d.).

[8]) Der Fisch mit Krebsfüllsel gefüllt und mit Weißling-Füllsel bestrichen, in Sauterner gekocht. Umlage: Ragout von Austern, Muscheln und Tafel-Pilzen.

[9]) *M. Marguery* ist Präsident des Pariser Gastwirts-Vereines. Das *Café Marguery* oder *Restaurant du Gymnase* am *Boulevard Bonne-Nouvelle* ist berühmt durch seine *filets de sole à la Marguery*.

[10]) Das Ragout mit Karpfenmilch eingefaßt.

[11]) Mit Zwiebeln, Tafelpilz-Schalen, Kräutern und *court-bouillon* in Rotwein gekocht. Die Sose durchgestrichen, mit Anschoven-Butter gebunden; eine Matrosen-Umlage und Sträußchen von kleinen überglänzten Zwiebeln.

[12]) Der Fisch mit Haushofmeister-Butter gefüllt, in Weißwein gekocht. Umlage: Braunes Ragout von Austern, Muscheln, Krebsschwänzen, Tafel-Pilzen, gebackenen Stinten und Fischklößchen mit in Butter gerösteten Brotkrusten.

[13]) Der Fisch gebeizt, gefüllt, gekocht, mit einem Ragout in Champagner, welches mit großen überglänzten Krebsen eingefaßt ist.

[14]) Der Fisch mit Kräutern und Gewürz in Weißwein gar gemacht; Ragout *à la rouennaise*.

[15]) Der Fisch mit Salz und gehackten Zwiebeln bestreut, in Mehl umgekehrt, auf dem Rost gebraten, mit Butter und Zitronensaft bestrichen, im Ofen wieder heiß gemacht und angerichtet.

[16]) *Hue de Miroménil*; Groß-Siegelbewahrer von Frankreich, gest. 1796. Der Fisch an der schwarzen Seite mit einem Einschnitt versehen und gebraten. Durch die eingeschnittene Stelle wird die Mittel-Gräte entfernt, die Öffnung mit Petersilien-Butter gefüllt und mit einem Eigelb geschlossen. Die Seezunge wird in Eigelbe getaucht und in heißem Fett gebacken. Dies ist ein in Frankreich sehr beliebtes *entrée bourgeoise*.

[17]) Der Fisch mit Weißling-Füllsel, das mit Tafel-Pilzen vermischt ist, bestrichen, gekocht. Umlage: Gebackene Weißling-Schnitten mit Trüffeln.

[18]) Kaiser der Franzosen, geb. 20. April 1808 im Palais Royal zu Paris als dritter Sohn Ludwig Bonapartes, Königs von Holland, gest. in Chiselhurst am 9. Jan. 1873 an den Folgen einer Steinoperation. Der Fisch in *filets* geschnitten, gerollt; Paradiesapfel-Scheiben und Petersilie.

[19]) Der Fisch mit Weißwein gar gemacht, auf Füllsel angerichtet. Umlage: Trüffeln, Austern, Fischklößchen, Krebse, Tafel-Pilze; alles mit Krebsbutter beträufelt.

[20]) Der Fisch von Kopf und Schwanz befreit, in Butter geschwungen, mit gehackter Petersilie, Schnittlauch, Salz und Pfeffer bestreut; Pariser Ragout, eingefaßt mit krustgebackenen Weißling-Schnitten.

[21]) Der Fisch mit Trüffel-Füllsel gefüllt, mit Weißling-Füllsel bestrichen, mit gehackten Trüffeln bestreut, mit Butter und Weißwein gar gemacht, mit Kartoffel-Krusteln umlegt.

[22]) Wie *filets de sole à la Pierrefonds* (s. d.).

Sole à la polonaise.	Seezunge auf polnische[1]) Art.	Sole in Polish style.
— à la Pompadour.	— nach der Pompadour[2]).	—, Pompadour style.
— à la provençale.	— mit provençalischer Sose.	— with Provencial sauce.
— à la rocheloise.	Larochelle-[3])Seezunge.	—, Larochelle style.
— à la Soubise.	Seezunge mit weißer Zwiebel-Sose.	— with white onion-sauce.
— en surprise.	— überglänzt mit Rahmsose.[4])	— glazed w. cream-sauce.
— à la Tirhoot.	Tirhoot-[5])Seezunge.	— in Tirhoot style.
— à la Trouville.	Trouville-[6])Seezunge.	— in Trouville style.
— à la vénitienne.	Seezunge, venetianisch[7]).	— in Venetian style.
— à la viennoise.	— auf Wiener[8]) Art.	— in Viennese style.
— à la Villeroi.	— nach Villeroi[9]).	—, Villeroi style.
— au vin blanc.	— in Weißwein.	— in white wine.
— à la Waleska.	— nach Waleska[10]).	—, Waleska style.
Côtelettes de sole à la d'Artois.	Seezungen-Schnitzel nach Artois[11]).	Cutlets of sole, Artois style.
— de sole en chaud-froid sur socle.	— -Schnitzel mit Gallertrand auf Sockel.	— of sole with jelly-border on socle.
— de sole à la Chevreuse.	— -Schnitzel n. Chevreuse[12]).	— of sole, Chevreuse style.
— de sole à l'impériale.	— -Schnitzel, kaiserlich[13]).	— of sole in imperial style.
— de sole à la maréchale.	— -Schnitzel nach Marschallin-[14])Art.	— of sole, marshal's lady style.
Croquettes de sole.	Krusteln von Seezunge.	Croquettes of sole.
Épigramme de sole.	Seezungen-Epigramm[15]).	Epigram of sole.
— de sole à la dauphine.	— -Epigramm nach der Dauphine.	— of sole, dauphiness style.
Escalopes de sole.	— -Schnittchen[16]).	Scollops of sole.
— de sole à la hollandaise.	— -Schnittchen, holl. Sose.	— of sole, Dutch sauce.
— de sole aux huîtres.	— -Schnittchen mit Austern.	— of sole with oysters.
— de sole à la Vernon.	— -Schnittchen n. Vernon[17]).	— of sole in Vernon style.
Casserole de pommes de terre aux escalopes de sole.	Kartoffel-Pudding mit Seezungen-Schnittchen.	Potato-pudding with scollops of sole.
Filets de sole.	Seezungen-Schnitten.	Fillets of sole.
— de sole à l'amiral.	— -Schnitten n. Admirals-[18]) Art.	— of sole, admiral's style.

[1]) Der Fisch mit Füllsel gefüllt, in Weißwein gekocht, mit brauner Sose begossen. Umlage: Tafel-Pilze und Trüffeln.

[2]) Der Fisch mit Füllsel gefüllt, durch mit Butter verrührte Eigelbe gezogen, in geriebener Semmel umgekehrt, im Ofen gebacken. Umlage: Krebsschwänze, Austern, Tafel-Pilze; eine Pariser Sose nebenbei.

[3]) Neben *à la rocheloise* kommt auch *à la rochelaise* vor; *la Rochelle* oder *Larochelle*, franz. Stadt im Dép. Charente-Inférieure. Obwohl die Stadt *la Rochelle* heißt, bildet das Eigenschaftswort nur *rochelois(e)*, also nicht *à la larocheloise;* auch ist zu beachten, daß das Zeitwort *rochelois(e)* nur mit *l* und nicht mit *ll* zu schreiben ist. Außer zu Anfang eines Satzes ist der Name der Stadt stets *la Rochelle*, (also nicht *La Rochelle*) oder aber *Larochelle* (in einem Wort) zu schreiben. Der Fisch mit einer gehackten Zwiebel, Austern-Brühe und Weißwein im Ofen gar gemacht. Die Sose mit Tafel-Pilzen eingekocht, mit Butter aufgezogen, mit Zitronensaft und gehackter Petersilie geschärft, über den mit Tafel-Pilzen und Austern umlegten Fisch gegossen.

[4]) Die Seezunge in Mehl gewälzt, in Butter geschwungen, mit Rahmsose, die mit spanischem Pfeffer verkocht ist, »maskiert«, mit Parmesan-Käse bestreut, mit Butter beträufelt, überglänzt.

[5]) Sprich »Tirhut«; Distrikt der indobrit. Provinz Bihar. Der Fisch gebraten, kalt angerichtet; Eierrahm-Sose mit Sardellen.

[6]) Der Fisch mit Kräuter-Füllsel gefüllt, mit Butter und Weißwein gar gemacht. Umlage: Mit Krebsbutter gefärbte Fischklößchen und Austern.

[7]) Der gekochte Fisch wird mit einem Allerlei von Tafel-Pilzen, Aalschnitten und Krebsschwänzen umlegt; venetianische Sose.

[8]) Der Fisch mit Kräuter-Füllsel gefüllt, mit Rahmsose begossen, mit geriebenem Käse bestreut, im Ofen gebacken. Umlage: Gefüllte Tafel-Pilze. Nebenbei eine mit Muskatnuß gewürzte Butter-Sose.

[9]) Der Fisch gebeizt, mit Mehl bestäubt, gebacken. Wenn erkaltet, in *Villeroi*-Sose getaucht und in heißem Fett gebacken. Nebenbei eine grüne Würz- oder Krabben-Sose.

[10]) Die Seezungen mit *court-bouillon* gekocht, mit Rahmfüllsel von Hummer gefüllt, angerichtet, mit einem Kranz von Langusten- und Trüffel-Scheiben umlegt.

[11]) Die Schnitzel durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, mit Trüffeln bestreut, gebacken, kranzförmig angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Austern, Tafel-Pilzen und Trüffeln.

[12]) Die Fischschnitzel mit Füllsel bestrichen, mit gehackten Trüffeln bestreut, gekocht, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Austern und Krebsschwänzen in normännischer Sose.

[13]) Die Schnitzel in Weißwein gekocht, umlegt mit Krebsen, Karpfen-Milchnern; grüne Würzsose. Vergl. auch *sole à l'impériale.*

[14]) Wie *filets de sole à la maréchale* (s. d.).

[15]) Über Ursprung des Wortes *épigramme* vergl. S. 131; betr. Zubereitung vergl. *filets de sole à la dauphine.*

[16]) Ein Ragout von kleinen, rund ausgestochenen Seezungen mit Tafelpilz- und Trüffel-Scheiben in weißer Sose. Umlage: Krusteln aus Fischfüllsel und gehackten Tafel-Pilzen.

[17]) Sprich »Wernong«; Stadt im franz. Dép. Eure, links an der Seine, 6300 Einw., bekannt durch Wein- und Getreide-Handel. Die Fischschnittchen in Eigelb und Semmel getaucht, in klarer Butter gebraten. Umlage: Austern.

[18]) Die Fischschnitten in Champagner gar gemacht, kranzförmig angerichtet; in die Mitte ein Krebsragout.

Filets de sole à l'anglaise.	Seezungen-Schnitten auf englische[1]) Art.	Fillets of sole in English style.
— *de sole aux asperges.*	— -Schnitten mit Spargel.	— of sole with asparagus.
— *de sole en aspic.*	— -Schnitten in Gallerte.	— of sole in aspic(-jelly).
— *de sole à l'aurore.*	— -Schnitten mit Aurora-Sose[2]).	— of sole, aurora style.
— *de sole à la béarnaise.*	— Schnitten, bearnisch[3]).	— of sole, Bearnese style.
— *de sole en belle vue.*	— -Schnitten in Gallerte.	— of sole in jelly.
— *de sole à la Berthollet.*	— -Schnitten nach Berthollet[4]).	— of sole, Berthollet style.
— *de sole au beurre de Montpellier.*	— -Schnitten mit Kräuter-Butter.	— of sole with green butter.
— *de sole à la Bismarck.*	— -Schnitten nach Bismarck[5]).	— of sole, Bismarck style.
— *de sole à la Blaine.*	— -Schnitten nach Blaine[6]).	— of sole, Blaine style.
— *de sole à la bordelaise.*	— -Schnitten auf Bordeaux[7]) Art.	— of sole, Bordelais style.
— *de sole à la E. A. Buck.*	— -Schnitten nach Buck[8]).	— of sole, E. A. Buck style.
— *de sole à la cardinal.*	— -Schnitten nach Kardinals-[9])Art.	— of sole, cardinal's style.
— *de sole à la Carême.*	— -Schnitten nach Carême[10]).	— of sole, Carême style.
— *de sole à la Cendrillon.*	Aschenbrödel-[11])Seezungen-schnitten.	— of sole, Cinderella style.
— *de sole aux champignons.*	Seezungen-Schnitten mit Tafel-Pilzen.	— of sole with mushrooms.
— *de sole à la Chevreuse.*	— -Schnitten nach der Chevreuse[12]).	— of sole, Chevreuse style.
— *de sole à la Chivry.*	— -Schnitten nach Chivry[13]).	— of sole, Chivry style.
— *de sole à la choucroute.*	— -Schnitten m. Sauerkraut.	— of sole with *Sauerkraut.*
— *de sole à la Colbert.*	— -Schnitten, Colbert-Sose.	— of sole, Colbert style.
— *de sole aux concombres.*	— -Schnitten mit Gurken.	— of sole with cucumbers.
— *de sole en coquilles.*	— -Schnitten in Muscheln.	— of sole in shells.[14])
— *de sole aux crevettes.*	— -Schnitten mit Garneelen.	— of sole with shrimps.
— *de sole à la Cumberland.*	— -Schnitten nach Cumberland[15]).	— of sole, Cumberland style.
— *de sole à la dauphine.*	— -Schnitten nach der Dauphine[16]).	— of sole, dauphiness style.

[1]) Die Schnitten mit Öl, Zitronensaft, Zwiebeln, Petersilie und Gewürz gebeizt, »paniert«, gebacken; Paradiesapfel-Sose. Vergl. auch *sole à l'anglaise.*

[2]) Die Fischschnitten mit rot gefärbtem Weißling-Füllsel bestrichen, zu je dreien an Silber-Spießchen gesteckt, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Speckscheiben in der Pfanne gebacken, von den Spießchen gestreift und angerichtet.

[3]) Die Schnitten mit gehackten Schalotten, Zwiebeln, Tafel-Pilzen, Petersilie und *court-bouillon* gar gemacht. Die Sose durchgestrichen, eingekocht, mit Eigelben gebunden, mit Butter, Schalotten- und Zitronensaft vermischt.

[4]) Wie *filets de limande à la Berthollet* (s. d.).

[5]) Die Schnitten mit Hummerfleisch-Scheibchen verziert, kranzförmig angerichtet; in die Mitte Ragout von Hummern u. Trüffeln in Hummer-Sose.

[6]) Sprich »Blehn«; *James Gillespie Blaine,* amerik. Staatsmann, geb. 31. Jan. 1830 auf Indian Hill (Wash. Co., Pa.), unter Garfield (1880—1884) und unter Harrison (1888—1892) Staatssekretär des Auswärtigen, unterlag 1884 als republikanischer Präsidentschafts-Kandidat dem 1892 wiedergewählten Grover Cleveland; gest. im Januar 1893. Die Fischschnitten mit feinen Kräutern, Butter, Tafel-Pilzen und Weißwein gar gemacht. Sose von Weißwein, kleinen gehackten Zwiebeln, Petersilie, Gewürz eingekocht, mit einer Einbrenne, weißer Stammsose und süßem Rahm vermischt, durchgestrichen.

[7]) Die Schnitten mit gehackten Schalotten, Tafel-Pilzen in *court-bouillon* mit Wein gekocht. Die Sose mit weißer Sose und Austern-Brühe eingekocht, mit Butter gebunden. Die Schnitten mit gebackenen Austern und rund ausgestochenen Salzkartoffeln angerichtet.

[8]) Die Schnitten in Butter geschwungen, mit feiner Kräuter-Sose begossen, mit Parmesan-Käse bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt, domförmig angerichtet, im heißen Ofen schön goldgelb gebacken.

[9]) Die Schnitten mit Füllsel bestrichen, in Butter und Weißwein gar gemacht. Umlage: Kartoffel-Krusteln.

[10]) Wie *sole à la Carême* (s. d.).

[11]) Die gebackenen Schnitten um Gemüse gewickelt.

[12]) Die Schnitten mit Fischfüllsel bedeckt, in *court-bouillon* mit Wein gar gemacht. Die Sose durchgestrichen, eingekocht, mit Paradiesapfel-Sose gebunden, mit Butter und Cayenne-Pfeffer gewürzt.

[13]) Umlegt mit Tafel-Pilzen; Krebssose.

[14]) Auch *coquilles of sole-fillets.*

[15]) Die Schnitten in *court-bouillon* mit Wein gar gemacht, in drei Reihen auf gebackener Füllsel-Unterlage angerichtet. Die erste Reihe »maskiert« man mit weißer Sose, die mit der *court-bouillon* eingekocht und mit in Rahm geschlagenen Eigelben gebunden ist; die zweite mit weißer Sose, die mit Krebsbutter aufgezogen ist; die dritte mit einer grünen (venetianischen) Sose. Die Schnitten werden mit Austern, Fischklößchen und Krebsschwänzen umlegt.

[16]) Titel der Gemahlin des franz. Thronfolgers (von 1349—1830). Die Fischschnitten mit Fischfüllsel bestrichen, mit Butter und Zitronensaft gar gemacht. Wenn kalt, nochmals mit Füllsel bestrichen; die eine Hälfte der Schnitten in Ei und Semmel getaucht und in klarer Butter gebraten, die andere mit gehackten Trüffeln bestreut und heiß gemacht. Die Schnitten kranzförmig angerichtet; in die Mitte Krebsschwänze.

Filets de sole à la diablotin[1].	Seezungen-Schnitten mit scharfer Sose.	Fillets of sole devilled.
— *de sole à la dieppoise.*	— -Schnitten, dieppisch[2].	— of sole, Dieppe style.
— *de sole à la Durham.*	— -Schnitten n. Durham[3].	— of sole, Durham style.
— *de sole aux écrevisses.*	— -Schnitten mit Krebsen.	— of sole with crayfish.
— *de sole à la Edison.*	— -Schnitten n. Edison[4].	— of sole, Edison style.
— *de sole à l'espagnole.*	— -Schnitten, spanisch[5].	— of sole in Spanish style.
— *de sole farcis.*	— -Schnitten gefüllt.	— of sole stuffed.
— *de sole farcis à la vénitienne.*	— -Schnitten gefüllt, venetianisch[6].	— of sole stuffed, Venetian style.
— *de sole à la flamande.*	— -Schnitten, vlämisch[7].	— of sole in Flemish style.
— *de sole à la française.*	— -Schnitten, französisch[8].	— of sole in French style.
— *de sole frits.*	— -Schnitten gebacken.	— of sole fried.
— *de sole frits à la française.*	— -Schnitten gebacken, französisch[9].	— of sole fried, French style.
— *de sole frits à la provençale.*	— -Schnitten gebacken, provençalisch[10].	— of sole fried, Provencial style.
— *de sole à la gastronome*[11].	— -Schnitten nach Feinschmecker-[12]Art.	— of sole, gastronomer's style.
— *de sole à la général Sherman.*	— -Schnitten nach General Sherman[13].	— of sole, general Sherman style.
— *de sole à la génoise.*	— -Schnitten, genuesisch[14].	— of sole in Genoese style.
— *de sole à la gourmand*[15].	— -Schnitten nach Tafelfreund-[16]Art.	— of sole, gormand(er) style.
— *de sole au gratin.*	— -Schnitten braun gebacken.	— of sole brown baked.
— *de sole à la Henriot.*	— -Schnitten n. Henriot[17].	— of sole, Henriot style.
— *de sole aux huîtres.*	— -Schnitten mit Austern.	— of sole with oysters.
— *de sole à l'impériale.*	— -Schnitten, kaiserlich[18].	— of sole in imperial style.
— *de sole à l'italienne.*	— -Schnitten, italienisch[19].	— of sole in Italian style.
— *de sole à la Jaffrey.*	— -Schnitten n. Jaffrey[20].	— of sole, Jaffrey style.

[1]) *Diablotin (diablotine)* ist die Verkleinerungsform für *diable,* in deutsch also »Teufelchen«. In der Konditorei bezeichnet *diablotin* »überzuckerte Schokoladen-Plätzchen«.

[2]) Die Schnitten mit Zitronensaft und Gewürz in Butter geschwungen, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Austern und Tafel-Pilzen. Umlage: Ganze Krebse.

[3]) Die Schnitten mit Butter und *court-bouillon* gar gemacht. Von den Abfällen der Seezunge bereitet man mit weißer Stammsose eine Esscnz, vermischt sie mit Austern- und Tafelpilz-Brühe, zieht sie mit Krabben-Butter auf. Diese Sose wird mit der Fischbrühe vermischt und nebst den Schnitten in Porzellan-Kästchen angerichtet. Verzierungen: Trüffeln und Krabben-Schwänze. Das Ganze wird mit einem Käse-Auflauf »maskiert«.

[4]) *Thomas A. Edison,* amerikanischer Physiker, geb. 10. Febr. 1847 zu Milan (Ohio), bekannt durch zahlreiche Erfindungen (Glühlampe, Phonograph, Aerograph usw.). Die Schnitten gewürzt, über einander geklappt, mit Tafel-Pilzen, feiner Kräuter-Sose, klarer Butter und Parmesan-Käse gebacken. Umlage: Herzförmig ausgestochene, in Butter geröstete Brotkrusten.

[5]) Die Schnitten in Mehl umgekehrt, in Öl gebacken, dann 24 Stunden in eine Ölbeize mit Essig, Lorbeer-Blättern, feinen Kräutern und spanischem Pfeffer gelegt.

[6]) Die Schnitten mit Füllsel bestrichen, mit zerlassener Butter, Zitronensaft und Salz im Ofen gar gemacht, vor dem Anrichten in Eigelb und Semmel getaucht, geröstet und im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Krebsschwänzen, Trüffel- und Pfeffergurken-Scheiben.

[7]) Die Schnitten mit Rogen von Räucherhering bedeckt, gerollt, in Butter mit Weißwein gar gemacht, pyramidenförmig um einen Gemüse-Salat angerichtet.

[8]) Die Schnitten mit Trüffel-Füllsel bestrichen, in Ei und Semmel getaucht, in heißem Fett gebacken, kranzförmig angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Karpfen-Milchnern und Trüffeln.

[9]) Wie *filets de sandat à la française* (s. d.).

[10]) Die Schnitten gebeizt, getrocknet, in Backteig getaucht, in heißem Fett gebacken, auf einem Mundtuch angerichtet, mit gebackener Petersilie umlegt; Pfeffer- oder Paradiesapfel-Sose.

[11]) Vergl. Fußbem. zu *sole à la gourmand.*

[12]) Die Fischschnitten mit Zitronensaft gebeizt, mit einem Füllsel, das mit Krebsbutter vermischt ist, bestrichen, mit rund ausgestochenen schwarzen Trüffeln verziert, mit Butter gar gemacht, auf Füllselrand angerichtet; in die Mitte Tafelpilzmus.

[13]) Sprich »Shermän«; *William Tecumseh Sherman*, nordamerikanischer General, geb. 8. Febr. 1820 zu Lancaster (Ohio), zeichnete sich im Bürger-Kriege aus *(marching through Georgia).* Die gebackenen *filets* mit Austern zu Tisch gegeben und mit der Austern-Brühe begossen.

[14]) Die ausgelösten und steif gemachten *filets* aufrecht in eine Becherform gestellt. Die Form mit Reis, der mit Krebsbutter vermischt ist, sowie mit Trüffeln aufgefüllt. Die ausgestürzte Form mit Austern und Trüffeln verziert; Paradiesapfel-Sose.

[15]) Vergl. Fußbem. zu *sole à la gourmand.*

[16]) Die Fischschnitten werden durch eine dicke normännische Sose gezogen, mit Brotkrumen bestreut, in geschlagene, gesalzene Eier getaucht, über flottem Feuer in zerlassener Krebsbutter geschwungen, im Kranz angerichtet.

[17]) Sprich »Angrioh«; *François Henriot,* berüchtigter Revolutionsmann, geb. 1761 zu Nanterre bei Paris, am 28. Juli 1794 hingerichtet. Die Fischschnitten umlegt mit Tafel-Pilzen, Hummern und Karpfen-Milchnern.

[18]) Die gar gemachten Schnitten im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Austern, Trüffeln und Krebsen; weiße Sose.

[19]) Die Schnitten mit feinen Kräutern und Gewürz in Butter und Chablis gar gemacht, buschförmig *(en pyramide)* angerichtet, auf jede Schnitte eine Trüffel-Scheibe gelegt; italienische Sose.

[20]) *H. S. Jaffrey* (sprich »Djäffreh«); Amerikaner. Die Fischschnitten mit Zitronensaft, Petersilie, Lorbeer-Blättern usw. gebeizt, gefüllt, mit Trüffeln besteckt, mit Butter und etwas Weißwein im Ofen gebacken; *Colbert*-Sose.

Filets de sole à la Joinville.	Seezungen-Schnitten nach Joinville[1]).	Fillets of sole, Joinville style.
— *de sole à la maître d'hôtel.*	— -Schnitten, Haushofmeister-Sose.	— of sole, *maître d'hôtel*-sauce.
— *de sole à la maréchale.*	— -Schnitten nach Marschalls-[2])Art.	— of sole, marshal's style.
— *de sole à la Marguery*[3]).	— -Schnitten nach Marguery[4]).	— of sole, Marguery style.
— *de sole en mayonnaise.*	— -Schnitten mit Mayonnaisen-Sose.	— of sole with mayonnaise sauce.
— *de sole à la Miss Miege.*	— -Schnitten nach Miss Miege[5]).	— of sole, Miss Miege style.
— *de sole à la Mogador.*	Mogador-[6])Seezungenschnitten.	— of sole, Mogador style.
— *de sole à la Morny.*	Seezungen-Schnitten nach Morny[7]).	— of sole, Morny style.
— *de sole aux moules.*	— -Schnitten mit Muscheln.	— of sole with mussels.
— *de sole à la normande.*	— -Schnitten, normännisch[8]).	— of sole, Norman style.
— *de sole à la d'Orly.*	— -Schnitten in Schlagteig.	— of sole fried in batter.
— *de sole à la d'Orly, sauce provençale.*	— -Schnitten in Schlagteig gebacken, provençal. Sose.	— of sole fried in batter, Provencial sauce.
— *de sole à l'oseille.*	— -Schn., Sauerampfer-Sose.	— of sole, sorrel sauce.
— *de sole en papillotes.*	— -Schnitten in Papier.	— of sole in papers.
— *de sole à la parisienne.*	— -Schnitten, parisisch[9]).	— of sole in Parisian style.
— *de sole à la parisis.*	Parisis-[10])Seezungen-Schnitten.	— of sole, parisis style.
— *de sole à la Périgord.*	Seezungen-Schnitten mit Trüffeln.[11])	— of sole with truffles.
— *de sole aux petits pois.*	— -Schnitten mit jungen Erbsen.	— of sole with green pease.
— *de sole à la Pierrefonds.*	— -Schnitten nach der Pierrefonds[12]).	— of sole, Pierrefonds style.
— *de sole à la printanière.*	— -Schnitten mit Frühjahrs-Gemüsen.[13])	— of sole with spring vegetables.
— *de sole à la ravigote.*	— -Schnitten mit grüner Würzsose.	— of sole with *ravigote*-sauce.
— *de sole à la régence.*	— -Schnitten nach Regentschafts-[14])Art.	— of sole in regency style.

[1]) Die Schnitten in Butter geschwungen, kranzförmig angerichtet. In die Mitte ein Ragout von Garneelen, Trüffeln, Klößchen, Austern und Krebsschwänzen; ringsherum Tafelpilz-Sträußchen.

[2]) Die Schnitten mit Kräuter-Füllsel gefüllt, mit Butter und Semmel »paniert«, auf dem Rost gebraten, auf einem Füllselrand angerichtet; in die Mitte Tafel-Pilze.

[3]) Vergl. *sole à la Marguery*.

[4]) Der Fisch in Chablis gekocht, in vier Schnitten geteilt, entgrätet; aus Garneelen- und Krebsfleisch wird mit Trüffeln, Tafel-Pilzen, Muscheln, Butter, guter Fleischbrühe und dem Wein ein Ragout hergestellt und über den Fisch gegossen. Umlage: Gebackene *white-baits*.

[5]) Amerikanerin. Die Fischschnitten mit Petersilie, feinen Kräutern, Tafel-Pilzen und Weißwein gar gemacht; die Sose mit Mehl und Butter, Tafelpilz-Brühe und weißer Stammsose vermischt; Hummerfleisch-Würfel mit Trüffeln und Tafel-Pilzen in Butter geschwungen und zu der durchgestrichenen Sose gegeben. Umlage: Herzförmig ausgestochene, in Butter geröstete Brotkrusten.

[6]) Bei den Mauren *Suêra*, Hafenstadt an der atlant. Küste von Marokko, 12000 Einw. Die Schnitten mit Krebsfüllsel gefüllt, mit Butter und Semmel »paniert«, auf dem Rost gebraten, kranzförmig angerichtet; in die Mitte weiße und rote Fischklöße.

[7]) *Charles Auguste Louis Joseph, duc de Morny;* franz. Staatsmann, natürlicher Sohn der Königin Hortensia von Holland, der Gemahlin Ludwig Napoleons, und ihres Großstallmeisters, des Grafen Flahault, geb. 23. Okt. 1811 zu Paris, gest. 10. März 1865. Die Fischschnitten in Rheinwein mit Zwiebeln, Gewürz und Petersilie gebeizt und in der Beize gar gemacht, dicke mit Parmesan-Käse vermischte Rahmsose darüber, Parmesan-Käse und geriebene Semmel obenauf gestreut, zerlassene Butter über die Schnitten geträufelt, im Ofen gebräunt, kranzförmig angerichtet; in die Mitte Krebsschwänze und Tafel-Pilze.

[8]) Die Schnitten mit Gewürz und Zitronensaft in Butter gar gemacht, mit dicker normännischer Sose übergossen, mit brauner Semmel bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt, kranzförmig angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Fischklößchen, Tafel-Pilzen und Austern in normännischer Sose. Vergl. *sole à la normande.*

[9]) Wie *sole à la parisienne* (s. d.).

[10]) Ehemals in Paris geprägter Sou, Pariser Livre, ein Viertel mehr als die Münzen von Tours, dann bezeichnet *parisis* auch die Umgebung von Paris. Die Schnitten mit Füllsel bestrichen und mit Butter in *court-bouillon* gar gemacht. Umlage: Sträußchen von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Klößchen; ringsherum ein Kranz von ziemlich dickem Paradiesapfelmus.

[11]) Die Schnitten mit Butter und Zitronensaft gekocht, mit Füllsel bestrichen, »paniert«, gebacken, kranzförmig angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Karpfenmilch; Trüffel-Sose.

[12]) *Marie-Eugénie de Montijo de Guzman*, geb. 5. Mai 1826 in Granada, Gemahlin Louis Napoleons, 1853—1870 Kaiserin von Frankreich, nahm nach dem Tode ihres Sohnes, des kaiserlichen Prinzen, in Südafrika den Titel einer Gräfin von Pierrefonds an. Die Fischschnitten mit einem Füllsel von Fisch, Tafelpilzmus, geriebenem Parmesan-Käse und gehackten Trüffeln bestrichen, in geriebener Semmel und Käse umgekehrt, in klarer Butter gebraten.

[13]) Die in Weißwein gekochten Fischschnitten auf Kartoffelrand angerichtet; in die Mitte Gemüse.

[14]) Die eine Hälfte der Schnitten mit Butter, Salz und Zitronensaft gar gemacht, die andere in Eigelb und Semmel getaucht, in Butter goldgelb gebacken. Die Schnitten abwechselnd auf einem Schüsselrand angerichtet; in die Mitte Klößchen, Tafel-Pilze und Krebsschwänze.

Filets de sole à la Richelieu.	Seezungen-Schnitten nach Richelieu[1]).	Fillets of sole, Richelieu style.
— de sole à la Robert.	— -Schnitten nach Robert[2]).	— of sole, Robert style.
— de sole à la rouennaise.	— -Schnitten, rouennesisch[3]).	— of sole, Rouen style.
— de sole à la royale.	— -Schnitten, königlich[4]).	— of sole, royal style.
— de sole à la russe.	— -Schnitten m. Salzgurken.	— of sole in Russian style.
— de sole à la Saint-Vallier.	— -Schnitten nach Saint-Vallier[5]).	— of sole, St.-Vallier style.
— de sole à la sauce blanche.	— -Schnitten, weiße Sose.	— of sole, white sauce.
— de sole, sauce piquante.	— -Schnitten, pikante Sose.	— of sole, piquant sauce.
— de sole, sauce aux tomates.	— -Schnitten, Paradiesapfel-Sose.	— of sole with tomato-sauce.
— de sole à la Talleyrand.	— -Schnitten nach Talleyrand.	— of sole, Talleyrand style.
— de sole à la ta(r)tare.	— -Schnitten, kalte Senfsose.	— of sole, Ta(r)tar sauce.
— de sole aux truffes.	— -Schnitten mit Trüffeln.	— of sole with truffles.
— de sole à la turque(sse).	— -Schnitten, türkisch[6]).	— of sole in Turkish style.
— de sole à la Valençay.	Valençay-[7])Seezungen-Schn.	— of sole, Valencay style.
— de sole à la Cornelius Vanderbilt.	Seezungen-Schnitten nach Cornelius Vanderbilt[8]).	— of sole, Cornelius Vanderbilt style.
— de sole à la vénitienne.	— -Schnitten auf venetianische[9]) Art.	— of sole in Venetian style.
— de sole à la Villeroi.	— -Schnitten nach Villeroi[10]).	— of sole, Villeroi style.
— de sole au vin.	— -Schnitten in Wein.	— of sole in wine.
— de sole à la Chas. Webb.	— -Schnitten nach Webb[11]).	— of sole, Webb style.
Aspic de filets de sole.	Sülze von Seezungen-Schn.	Aspic of sole-fillets.
Attereaux de filets de sole.	Seezungen-Schnitten an Silber-Spießchen.	Fillets of sole on silver-skewers.
Bateau de filets de sole.	Schiffchen von Seezungen-Schnitten.[12])	Boat of sole-fillets.
— de filets de sole aux anchois.	— von Seezungen-Schnitten mit Anschoven.	— of sole-fillets with anchovies.
Beignets de filets de sole.	Seezungen-Krapfen.	Fritters of sole-fillets.
Bouchées de filets de sole.	— -Appetits-Bissen.	Mouthfuls of sole-fillets.
Chaud-froid de filets de sole.	— -Schnitten in Gallerte.	Fillets of sole with jelly.

[1]) Die Schnitten in *court-bouillon* gar gemacht. Die Sose durchgestrichen, mit spanischer Sose, Austern- und Tafelpilz-Brühe verkocht, mit klein geschnittenen Austern vermischt. Von Hechtfleisch bereitet man ein Füllsel, auf welchem man die Seezungen-Schnitten anrichtet. Umlage: Klößchen und Tafel-Pilze.

[2]) Im *Manuel des Amphitryons* sagt Grimod de la Reynière: *M. Robert l'aîné, le plus grand cuisinier de l'âge actuel et qui a quitté son restaurant pour entrer au service d'un prince. Les gourmands en gémissent.* Im *Almanach des Gourmands* von 1803 heißt es: *M. Robert, l'un des plus anciens, et ci-de-vant cuisinier de l'archevêque d'Aix, passe encore pour le meilleur et le plus savant.* An anderer Stelle: *Robert, toujours le premier cuisinier de Paris.* Das berühmte Restaurant verfiel bald, als es in die Hände des jüngeren Robert überging und wurde von *Grimod* nachher als *une savante gargote* bezeichnet. Der gekochte Fisch wird mit Muscheln umlegt; braune Zwiebel-Sose.

[3]) Mit Butter und Weißwein gekocht. Umlage: Weißling-Klößchen, Austern, Trüffeln, Tafel-Pilze, Krebsschwänze.

[4]) Die Schnitten mit Füllsel bestrichen, mit Butter, Weißwein und Zitronensaft gar gemacht, kranzförmig angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Austern, Krabben, Trüffeln, Tafel-Pilzen, Karpfenmilchnern und Krebsschwänzen.

[5]) Die Schnitten mit Krebsfüllsel bestrichen, mit Trüffeln belegt, kranzförmig angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Karpfenmilch, Krebsschwänzen, Krebsklößchen und Trüffeln. Vergl. *filets de sandat à la Saint-Vallier.*

[6]) Die Schnitten in Butter geschwungen, im Kranz angerichtet; in Fleischbrühe gekochter Reis buschförmig in die Mitte; die Fischschnitten mit einer Butter-Rahmsose bedeckt.

[7]) Sprich »Walangßäh«; Stadt im franz. Dép. Indre, hat ein schönes Schloß, das dem Fürsten Talleyrand gehörte. Die Fischschnitten in *court-bouillon* mit Wein gar gemacht, die Hälfte in *chaud-froid*-Sose getaucht, die andere mit Trüffel-Fäden bestreut und mit Gallerte überzogen, buschförmig angerichtet. Verzierungen: Große Krebsnasen; ein Krebsragout mit Gemüse-Salat und Mayonnaise; Gallert-*croûtons.*

[8]) Eine der bedeutendsten Finanz-Größen Amerikas, geb. 27. Mai 1794 auf Staten Island bei New York als Sohn eines armen Farmers von holländischer Herkunft, besaß später eine Flotte von mehr als 100 Schiffen und drei der gewinnbringendsten Bahnlinien, gest. 4. Jan. 1877 mit Hinterlassung eines Vermögens von mehr als 400 Millionen Mark. Die Fischschnitten mit Füllsel von Fisch, Eiweiß, Rahm und Gewürz gefüllt, mit Stintschnitten belegt, mit klarer Butter beträufelt, mit Weißwein und Tafelpilz-Essenz im Ofen gar gemacht. Die Sose durchgestrichen, mit Anschoven- und spanischer Sose, sowie mit Zitronensaft vermischt.

[9]) Wie *sole à la vénitienne* und *filets de sole farcis à la vénitienne.*

[10]) Die Schnitten gebeizt, in Mehl umgekehrt, gebacken; Ragout von Austern, Trüffeln, Tafel-Pilzen. Vergl. auch *sole à la Villeroi.*

[11]) Amerikanischer Millionär und Schwiegersohn Vanderbilts, dritter Vize-Präsident und General-manager der Vanderbiltschen New York Central R. R. Die Fischschnitten mit Weißwein, klarer Butter, Tafel-Pilzen und feinen Kräutern im Ofen gebacken. Umlage: Ganze Trüffeln.

[12]) Auf Petersilien-Unterlage.

Chaud-froid de filets de sole à la cardinal.	Seezungen-Schnitten mit Krebsen in Gallertrand.	Fillets of sole with crayfish in a jelly-border.
— *-froid de filets de sole à la macédoine.*	— -Schnitten mit verschiedenen Gemüsen in Gallerte.	— of sole with assorted vegetables in jelly.
Croustade de filets de sole.	— -Krustpastete.	*Croustade* of sole-fillets.
Gratin de filets de sole à la marseillaise.	— -Schnitten verkrustet auf Marseiller[1]) Art.	Fillets of sole crusted, Marseille style.
Julicnne de filets de sole.	— -Streifen[2]) gebacken.	Fried strips of sole-fillets.
Kromeskis *de filets de sole.*	— -Krustgebackenes.	*Kromeskies* of sole-fillets.
Mayonnaise de filets de sole dans une bordure de gelée.	Mayonnaise von Seezungen-Schnitten m. Gallertrand.	Mayonnaise of sole-fillets with a border of jelly.
Mazagran de filets de sole.	Seezungen-Schnitten mit Gemüse-Salat.[3])	Bush of sole-fillets with vegetable-salad.
Poupiettes de filets de sole.	Röllchen v. Seezungen-Schn.	Olives of sole-fillets.
— *de filets de sole aux champignons.*	— von Seezungen-Schnitten mit Tafel-Pilzen.	— of sole-fillets with mushrooms.
— *de filets de sole aux moules.*	— von Seezungen-Schnitten mit Muscheln.	— of sole-fillets with mussels.
Salade de filets de sole.	Salat von Seezungen-[Schnitten.	Salad of sole-fillets.
Sauté de filets de sole.	Seezungen-Schnitten in Butter geschwungen.	Fillets of sole tossed with butter.
Terrine de filets de sole.	Napfpastete von Seezungen-Schnitten.	Terreen of sole-fillets.
Timbale de filets de sole.	Becher-Pastete von Seezungen-Schnitten.	Thimble of sole-fillets.
— *de filets de sole à l'ambassadrice.*	— -Pastete von Seezungen-Schnitten nach Botschafterin-[4])Art.	— of sole-fillets, ambassadress style.
— *de filets de sole à la Montgelas.*	— -Pastete von Seezungen-Schnitten n. Montgelas[5]).	— of sole-fillets, Montgelas style.
— *de filets de sole à la parisienne.*	— -Pastete von Seezungen-Schnitten, Pariser-Sose.	— of sole-fillets with Parisian sauce.
Tourte de filets de sole.	Torte[6]) v. Seezungen-Schn.	Tart of sole-fillets.
— *de filets de sole à la financière.*	— von Seezungen-Schnitten mit Verzierungen.[7])	— of sole-fillets, financier's style.
— *de filets de sole à l'italienne.*	— von Seezungen-Schnitten auf italienische[8]) Art.	— of sole-fillets with Italian sauce.
Turban de filets de sole.	Turban v. Seezungen-Schn.	Turban(d) of sole-fillets.
— *de filets de sole à la Conti.*	— von Seezungen-Schnitten nach Conti[9]).	— of sole-fillets, Conti style.
— *de filets de sole à la diplomate.*	— von Seezungen-Schnitten nach Staatsmanns-[10])Art.	— of sole-fillets, diplomatic style.

[1]) Mit einem Füllsel von Weißling, Eigelben, Butter, Zwiebeln und Tafel-Pilzen bestrichen, im Kranz um einen ebenfalls mit Füllsel überzogenen Teig angerichtet, gebacken, mit Fischklößchen umlegt. Nebenbei eine Muschel-Sose.

[2]) Die Fischstreifen mit Zitronensaft, Zwiebeln, etwas Petersilie und Gewürz gebeizt, in Mehl umgekehrt, in Butter gebacken.

[3]) Einen Gemüse-Salat beizt man, bindet ihn mit Eier-Mayonnaise. Das Schwanzfleisch von in *court-bouillon* gekochten Hummern in Scheiben geschnitten, mit Gallerte überzogen. Die Seezungen-Schnitten in *court-bouillon* mit Wein gekocht, in *chaud-froid*-Sose getaucht. Mit dem Salat maskiert man eine Pyramidenform, überzieht ihn mit Mayonnaisen-Sose. Gegen die Pyramide lehnt man die Fischschnitten, ebenfalls mit Gallerte überzogen. Oben auf der Pyramide befestigt man zwei Hummer-Schwänze und zwei Hummer-Scheren; Kranz von gehacktor Gallerte, Gallert-*croutons*; nebenbei eine Mayonnaisen-Sose.

[4]) Mit einem Ragout von Seezungen-Schnitten, Tafel-Pilzen, Krebsschwänzen und dicker weißer Sose.

[5]) Die Schnitten in Butter geschwungen, in Fäden geschnitten, mit Hummerfleisch und gekochten Trüffeln vermischt, mit etwas *glace* gebunden. Dieses *montgelas* mit gekochten Hohlnudeln, die mit dicker Rahm- und Paradiesapfel-Sose, Butter, Parmesan-Käse und rotem Pfeffer vermischt sind, zusammengebracht.

[6]) Ein Ragout von den Fischschnitten, Austern, der Fischmilch und gekochten Tafel-Pilzen in einen Blätterteigrand gefüllt. Umlage: Fischklößchen und ganze Krebse.

[7]) In Butter gar gemachte Seezungen-Schnittchen mit Trüffel-Scheiben, gebackenen Austern, Fischklößchen vermischt, das Ragout mit weißer Sose, die mit der Austern- und Trüffel-Brühe verkocht ist, gebunden, domförmig in eine Tortenform gefüllt. Verzierungen: Seezungen-Schnitten mit Trüffeln, große gekochte Krebse, mit Trüffeln verzierte Fischklößchen; weiße Sose.

[8]) Der Boden der Form mit Fischfüllsel ausgestrichen, darüber die in Butter mit feinen Kräutern gekochten Fischschnitten, in die Zwischenräume Trüffeln, über das Ganze eine Blätterteig-Kruste; italienische Sose.

[9]) Mit einem Ragout von Karpfenmilch und Trüffeln oder von Austern und Krabben.

[10]) In die Mitte ein Ragout von Austern, Tafel-Pilzen und Trüffeln; normännische Sose.

Turban de filets de sole aux huîtres.	Turban von Seezungen-Schnitten mit Austern.	Turban of sole-fillets with oysters.
— de filets de sole à la Marguery.	— von Seezungen-Schnitten nach Marguery [1]).	— of sole-fillets, Marguery style.
— de filets de sole à la marinière.	— von Seezungen-Schnitten nach Seemanns-[2])Art.	— of sole-fillets in sea-fashion.
— de filets de sole à la parisienne.	— von Seezungen-Schnitten auf Pariser[3]) Art.	— of sole-fillets in Parisian style.
Friture de sole à la parisienne.	Gebratenes von Seezunge auf Pariser[4]) Art.	Fried sole in Parisian style.
Matelote de sole.	Matrosen-[5])Gericht von S.	Matelote of sole.
Pâté chaud de sole aux huîtres.	Warme Seezungen-Pastete mit Austern.	Hot sole-pie with oysters.
Petits pâtés de sole.	Seezungen-Pastetchen.	Small patties of sole.
Poupiettes de sole aux champignons.	— -Röllchen mit Tafel-Pilzen.[6])	Sole-olives with mushrooms.
Roulettes de sole.	— -Röllchen.	Roulettes of sole.
† *Sophie.*	Laugel[7]).	Dace.
♀ Soudac.	Soudak[8]).	*Soudac.*
— à l'ambassadrice.	— nach Botschafterin-[9])Art.	—, ambassadress style.
— à la crème aigre.	— mit saurer Sahne.[10])	— with sour cream.
— froid à la provençale.	— kalt, provençalisch[11]).	— cold, Provencial style.
— des gourmets.	— auf Feinschmecker-[12])Art.	—, *gourmet* style.
— à la lithuanienne.	— auf litauische[13]) Art.	— in Lithuanian style.
— à la moscovite.	— auf moskowitische[14]) Art.	— in Moscovite style.
— à la polonaise.	— auf polnische[15]) Art.	— in Polish style.
— à la russe.	— auf russische[16]) Art.	— in Russian style.
Pain de soudac *à la russe.*	Russisches[17]) Soudak-Brötchen.	Russian mould of *soudac.*
Pâté chaud de soudac.	Heiße Soudak-Pastete[18]).	Hot *soudac*-pie.
Petits soudacs *aux huîtres à la russe.*	Kleine Soudaks mit Austern auf russische[19]) Art.	Small *soudacs* with oysters in Russian style.
‡ *Sparaillon, spare annulaire.*	Sparlbrassen[20]).	Sea-bream.

[1]) Vergl. *filets de sole à la Marguery.*

[2]) Die Schnitten mit Füllsel bestrichen, aufgerollt, in eine Form *à savarin* gefüllt, diese mit Füllsel »maskiert«. Die Mitte des Turbans mit einem *ragoût à la marinière* (Austern, Muscheln, Krebsschwänze, Tafel-Pilze usw.) ausgefüllt.

[3]) Auf einem Rand von Nudelteig, mit kleinen Trüffeln und einer gebundenen *sauce blonde.* Nebenbei eine Austern-Sose.

[4]) Die Fischschnitten mit Kräuter-Füllsel bestrichen, gerollt, »paniert«, in heißer Butter gebraten; nebenbei eine Paradiesapfel-Sose.

[5]) Der Fisch mit Zwiebeln, feinen Kräutern, Butter und Weißwein halb gar gemacht, mit Austern, Muscheln, Trüffel-Scheiben auf mit Butter bestrichener Schüssel angerichtet, mit einer, mit Eigelben gebundenen weißen Sose begossen und über gelindem Feuer vollends gar gedämpft.

[6]) Vergl. *poupiettes de filets de sole aux champignons.*

[7]) *Cyprinus leuciscus; = vaudoise.*

[8]) Russischer Zander; läßt sich auf alle dieselben Arten bereiten, welche für Sander (vergl. *sandat)* angegeben sind.

[9]) Der Fisch mit einem Füllsel von Fisch, Krebsbutter, feinen Kräutern und Anschoven-Essenz bestrichen und gefüllt, mit Speckscheiben umbunden und in zerlassener Butter mit Weißwein gekocht. Umlage: Krebsschwänze und ausgestochene, in Butter gebratene Kartoffeln.

[10]) *Soudac pode smitane.*

[11]) Der Fisch in Weißwein gekocht, auf silberner Schüssel angerichtet, mit einer von Gallerte geschlagenen Mayonnaise verdeckt (maskiert). Umlage: Russischer Salat; provençalische Sose nebenbei.

[12]) Die Fischschnitten mit Tafel-Pilzen, Austern, Petersilie, Zitronensaft, Kari und Weißwein in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne gekocht. Die Sose eingekocht, mit Eigelben gebunden, die Austern darein gegeben.

[13]) *Soudac po litowski:* Der Fisch in Weißwein gekocht. Umlage: Mit Cayenne-Pfeffer gewürzter Reis; Anschoven-Butter nebenbei.

[14]) Die Fischschnitten mit Petersilie in Salzwasser gekocht, auf einem Reisrand angerichtet; Paradiesapfel-Sose, Krebsschwänze, gefüllte Oliven und Anschoven in Öl.

[15]) Der Fisch in Scheiben geschnitten, in mit Essig gesäuertem Salzwasser gekocht, mit einer Butter-Sose, die mit gehackten Eiern, Muskatnuß, Zitronensaft und gehackter Petersilie vermischt ist, begossen; nebenbei eine Kapern-Sose.

[16]) *Soudac po russki:* Der Fisch mit Quappen-Lebern, Austern, Krebssose, Tafelpilz-Essenz in Fischbrühe und Weißwein gar gemacht. Umlage: Scheiben von saueren Gurken, Tafel-Pilze, die Quappen-Lebern, Austern und Krebsschwänze; obenauf in Butter geröstete Semmel-Krumen.

[17]) Teig aus dem gestoßenen Fischfleisch, mit Eigelben, feiner Butter, Salz, Muskatnuß und geschlagenem Rahm vermischt, in Formen *à tartelette* gefüllt; Krebs- oder Austern-Sose.

[18]) Die Fischschnitten in Olivenöl mit Petersilien-Wurzeln, Schalotten, Thymian und Gewürz gebeizt. In eine mit Butter ausgestrichene, mit *pâte à coulibiac* ausgelegte Pastetenform füllt man erst etwas Fischfüllsel, darüber einige Fischschnitten, dann gekochte Quappen-Lebern, Trüffeln und Tafel-Pilze, letztere mit Füllsel bedeckt, sodann einige Fischknödel. Nun füllt man die Form, wieder mit den Fischschnitten anfangend, auf, bis sie voll ist. Das Ganze wird mit Teig überzogen und gebacken. Der Teig wird nachher abgehoben, die Pastete mit einer Sose von feinen Kräutern begossen und angerichtet.

[19]) Mit Kräutern, Tafel-Pilzen, Austern-Brühe und Weißwein gekocht. Umlage: In Weißwein gekochte Austern.

[20]) *Sparus annularis, sargus annularis sparus smaris, sparus haffara, sciaena melanura; = raspaillon.*

‡ *Spare*[1].	Meerbrassen.	Sea-bream.
‡ *Sparlin.*	Sparlbrassen[2].	Sea-bream.
‡ *Spet.*	Spieß-, Pfeil-, Seehecht[3].	Sea-pike.
‡ *Sphyrène (baracude).*	Meerhecht, Seehecht[4].	Barracuda.
‡ Spigola.	Spigola[5].	*Spigola.*
— *à l'eau de sel, sauce aux anchois.*	— einfach gekocht, Anschoven-Sose.	— plain boiled, anchovy-sauce.
— *à l'eau de sel, sauce aux fines herbes.*	— einfach gekocht, feine Kräuter-Sose.	— plain boiled, fine herb-sauce.
— *à l'eau de sel, sauce aux huîtres.*	— einfach gekocht, Austern-Sose.	— plain boiled, oyster-sauce.
— *à l'eau de sel, sauce aux moules.*	— einfach gekocht, Muschel-Sose.	— plain boiled, mussel-sauce.
— *aux écrevisses.*	— mit Krebsragout.	— with ragout of crayfish.
— *aux homards.*	— mit Hummer-Ragout.	— with ragout of lobster.
‡ *Squale glauque.*	Blauhai[6].	Blue shark.
‡ *Sterlet, strelet, esterlet.*	Sterlet, Sterlad, Zwergstör[7].	Sterlet.
— *braisé.*	— gedämpft.[8]	— braised.
— *au court-bouillon.*	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— *à la Démidoff.*	— nach Demidow[9].	—, Demidow style.
— *à l'estouffade.*	— gedämpft.	— stewed.
— *étuvé à la russe.*	— gedämpft, russisch[10].	— stewed in Russian style.
— *au four.*	— im Ofen gebacken.	— baked.
— *frit.*	— gebraten.	— fried.
— *grillé, sauce piquante.*	— geröstet, pikante Sose.	— grilled, piquant sauce.
— *à l'italienne.*	— mit italienischer Sose.	— with Italian sauce.
— *à la moscovite.*	— auf moskowitische[11] Art.	— in Moscovite style.
— *à la Périgueux.*	— mit Trüffeln.	— with truffles.
— *à la polonaise.*	— auf polnische[12] Art.	— in Polish style.
— *au raifort.*	— mit Meerrettich.	— with horseradish.
— *à la russe.*	— auf russische[13] Art.	— in Russian style.
— *au vin de Chablis.*	— in Chablis.	— in Chablis.
Aspic de sterlet à la russe.	Russische[14] Sülze von Sterlet.	Russian aspic of sterlet.
Matelote de sterlet à la russe.	Russisches[15] Matrosen-Gericht von Sterlet.	— matelote of sterlet.
Pâté chaud de sterlet.	Warme Sterlet-Pastete[16].	Hot sterlet-pie.
— *froid de sterlet.*	Kalte Sterlet-Pastete.	Cold sterlet-pie.
Stondin *de sterlet.*	Sterlet-Pastete[17].	Sterlet-pie.
Petits sterlets au champagne.	Kleine Sterlets in Champagner.	Small sterlets in champagne.

---

1) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *brème de mer.*

2) *Sparus annularis; = raspaillon, sparaillon.*

3) *Esox sphyraena;* in Italien und Spanien *spetto*, 3 Fuß langer Seefisch, im Mittelmeer lebend, dem Hecht sehr ähnlich, deshalb auch *brochet de mer* genannt. Sein Fleisch, obgleich von angenehmem Geschmack, ist hart und trocken.

4) *Sphyraena = bécune.*

5) Seefisch, welcher im Mittelmeer sehr häufig ist, vornehmlich an der italienischen Küste, gleicht hinsichtlich der Eigenschaft seines Fleisches dem Zander am meisten.

6) *Squalus glaucus; = glauque I.*

7) *Acipenser pygmaeus (ruthenus);* in der Tatarei *thousa*, 1 m lang, bis 12 kg schwer, bewohnt das Kaspische und Schwarze Meer, steigt in der Donau bis Ulm empor. Sein Fleisch ist sehr geschätzt. Der Rogen dient zur Bereitung von Kaviar, welcher für den russischen Hof aufbewahrt wird. Man kann den Fisch auf alle dieselben Arten bereiten, welche für den Stör (vergl. *esturgeon)* angegeben sind.

8) Der Fisch gespickt, mit Wein, Kräutern, Zwiebeln und Schinken gedünstet.

9) Mit Weißwein, Trüffeln und Tafel-Pilzen gekocht. Umlage: Fischklößchen, Krebsschwänze und Oliven. Die Brühe mit Sauterner und *sauce financière* eingekocht, mit Butter und Zitronensaft vermischt, über den Fisch gegossen; den Rest der Sose gibt man nebenbei.

10) Der Fisch in Stücke geschnitten, in Gurken-Lake gedämpft; Meerrettich-Sose.

11) Die Schnitten mit Butter und Weißwein gekocht; die Sose eingekocht, mit Paradiesapfelmus und etwas Madeira vermischt, mit Zitronensaft geschärft und mit Krebsbutter gefärbt.

12) Der Fisch mit Wurzeln, Zwiebeln, Kräutern und Gewürz in Rheinwein und *bouillon* gekocht. Umlage: Überglänzte Zwiebeln und Bratkartoffeln.

13) Der Fisch umlegt mit Salzgurken *(agoursis)*, Petersilien- und Sellerie-Wurzeln, die in 3 cm lange Stäbchen und so geschnitten sind, dass sie an beiden Enden in Kreuzen auslaufen, mit den Gemüsen, Weißwein und Gurkensaft gekocht und angerichtet; Zitronen-Scheiben.

14) *Kholodnai is sterledié po russki.* Man verfährt hierbei ebenso wie bei *aspic d'esturgeon à la russe* (s. d.), nur wird hier die Fischbrühe mit Fischgallerte vermischt. Beim Anrichten wird das Gallert-Gericht außerdem mit herzförmig ausgestochener Gallerte *(croûtons)* umlegt.

15) Der Fisch gekocht wie *esturgeon à l'esthonienne* (s. d.), mit derselben »Garnitur«; geröstete Brotkrusten werden noch beigelegt.

16) Zubereitung wie *pâté chaud de soudac.*

17) Die Fischstücke mit einer *julienne* von Sellerie- und Petersilien-Wurzeln, Möhren und Zwiebeln in Weißwein mit Gewürz gekocht. Der Fisch in eine Form *à charlotte* gethan, die dick eingekochte, mit Gallerte vermischte Sose darüber gegossen, in den Ofen gestellt. Umlage: Zitronen-Scheiben.

‡ *Sto(c)kfis(c)h, stockfiche.*	Rotschär, Stockfisch[1]).	Stockfish, stock-fish[2]).
‡ *Stoléphore.*	Stolephorus[3]).	Stolephorus.
‡ *Strelet.*	Sterlet[4]).	Sterlet.
‡ *Stromatée.*	Tapetenfisch, Pampel[5]).	Stromateus.
‡ *Sucet, échène, arrête-nef, rémora, bouclier.*	Schiffshalter, Schildfisch, Remora[6]).	Sucker, sucking-fish, sea-lamprey, remora.
‡ *Surmulet.*	Streifen-Barbe, Surmulet[7]).	Surmullet.
— *à l'italienne.*	— auf italienische[8]) Art.	— in Italian style.
— *à la ravigote.*	— mit grüner Würzsose.	— with *ravigote*-sauce.
— *à la royale.*	— auf königliche[9]) Art.	— in royal style.
— *à la sauce au beurre.*	— mit Butter-Sose.	— with butter-sauce.
— *à la vénitienne.*	— mit venetianischer Sose.	— with Venetian sauce.
‡ *Tacaud (tacault, tacand).*	Bärteldorsch[10]).	Malcot.
‡ *Tacon*[11]).	Sälmling.	Young salmon.
‡ Tai.	Tai[12]).	*Tai.*
‡ *Taie.*	Gefleckter Sägebarsch[13]).	Striped sea-perch.
‡ *Tambour.*	Trommelfisch[14]).	Drum fish.
† *Tamoata du Brésil.*	Brasilianischer Wels[15]).	Brazilian sheat-fish.
† *Tanche.*	Schlei(e), Schleih(e)[16]).	Tench.
— *aux anchois.*	— mit Anschoven-Sose.	— with anchovy-sauce.
— *à l'aneth.*	— mit Dillsose.	— with dill-sauce.
— *en aspic.*	— mit Gallerte.[17])	— in aspic.
— *à la berlinoise.*	— auf Berliner[18]) Art.	— in Berlin style.
— *au beurre fondu.*	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.
— *au beurre noir.*	— mit brauner Butter.	— with black butter.
— *à la bière.*	— in Bier.	— in beer.
— *au bleu.*	— blau gesotten.	— boiled.
— *à la bourguignonne.*	— auf burgundische[19]) Art.	— in Burgundian style.

[1]) Zunächst Rotschär (eine Art Stockfisch), sodann im weiteren Sinne gesalzener und getrockneter Fisch aus der Familie der Schellfische überhaupt (Kabeljan, Wittling, Köhler, Seehecht, Dorsch, Kummel). Vergl. *merluche.*

[2]) *This is the commerciat term used to denote »satted and dried cod« and other fish of the same famity, particutarly »hake«, »ling« and »torsk«.*

[3]) Kleiner Fisch mit äußerst schmackhaftem und leicht verdaulichem Fleische, lebt in der Nähe von Nizza im Mittelmeer.

[4]) *Acipenser ruthenus; = sterlet.*

[5]) *Stromateus;* Seefisch, welcher im Indischen Ozean lebt. Sein Fleisch ist wohlschmeckend, doch sehr fett. Man schneidet den Fisch auch in Stücke und beizt ihn mit Essig, Kakao und Tamarinde. Der so zubereitete, recht schmackhafte Fisch heißt dann *karawde.*

[6]) *Echeneis (remora);* aus der Familie der Makrelen, lebt in allen Meeren tropischer Breiten, auch im Mittelmeer, ungefähr 30 cm lang. Sein Fleisch ist äußerst zart und im Geschmack ungefähr mit einer gebratenen Artischocke zu vergleichen. Der Schiffshalter wird oft mit dem ihm sehr ähnlichen Büffelfisch (vergl. *buffalo-fish)* verwechselt, doch ist sein Fleisch bei weitem nicht so geschätzt, als das des letzteren.

[7]) *Multus surmutetus (mullus vittatus);* 30 bis 40 cm lang, im Mittelmeer, geht im Atlantischen Ozean bis zur Ostsee, wird viel bei Italien gefangen, dort in Meerwasser sofort abgesotten und in Mehlteig gehüllt verschickt. Man kann den Fisch auf alle die Arten bereiten, welche für Rotbarbe (vergl. *rouget)* angegeben sind. = *mutet rayé, trois-bandes.*

[8]) Der Fisch geröstet, überglänzt, mit gefüllten großen Tafel-Pilzen umlegt. Nebenbei eine italienische Sose.

[9]) Mit einem Ragout von Trüffeln und Karpfen-Milchnern.

[10]) *Gadus barbatus; = matcot.*

[11]) Provinzial-Ausdruck für *saumoneau,* junger Lachs, im Dép. *Creuse* (Mittel-Frankreich) gebräuchlich; der Fisch, welcher nicht länger als 30 cm ist.

[12]) Bei den Holländern *strembranssem;* indischer Seefisch, welcher mit dem Karpfen sehr viel Ähnlichkeit hat. Ist sehr selten und sehr gesucht, wird nur am japanischen Hofe gegessen.

[13]) *Serranus gigas;* vergl. Fußbem. zu *perche de mer.*

[14]) *Labrus chromis;* Seefisch in südlichen Meeren, so genannt, weil große Mengen gegen die vorbeifahrenden Schiffe anstoßen, dabei ein trommelndes Geräusch verursachend.

[15]) = *caltiète.*

[16]) *Cyprinus tinca, tinca vulgaris, tinca tinca, tinca aurata, tinca chrysitis, tinca macutata, tinca itatica, leuciscus tinca,* auch Schleiche, Schleierkarpfen, Schlüpfling, Schlammler, Liewe, Schuster, Schuhmacher; zu der Familie der Karpfen gehörig, bis 70 cm lang und bis 6 kg schwer, sehr verschieden in der Färbung (Goldschlei, *tanche d'or, tanchor).* Eine schwarzfleckige, gelbliche oder rote Spielart in Ober-Schlesien. Der Fisch lebt in allen europäischen Flußgebieten, namentlich auch in vielen Seen und Teichen. Sein Fleisch ist sehr geschätzt; das Fleisch derer, die im Schlamm und in stillstehendem Wasser wohnen, ist geringwertig.

[17]) Die Fischschnitten in Weißwein und Wasser mit Zitronen-Scheiben und Gewürz gar gemacht, in eine mit *aspic* ausgegossene Form gelegt, mit Gallerte bedeckt. Nachdem die Gallerte auf Eis erkaltet und steif geworden ist, legt man darüber wieder Fischschnitten, die man mit Gallerte überzieht, stellt die Form auf Eis, bis die Gallerte fest geworden ist. Man fährt mit dem Einlegen der Fischschnitten und dem Eingießen von Gallerte so fort, bis die Form voll ist. Nachdem die Form auf eine Schüssel gestürzt ist, umlegt man sie mit Zitronen-Scheiben und kleinen Krebsen

[18]) Der Fisch mit Wurzeln, Lorbeer-Blättern und Pfeffer-Körnern gekocht; Dillsose.

[19]) Der Fisch mit Butter, Zwiebeln und Kräutern in Burgunderwein gekocht. Die Sose durchgestrichen, mit Butter gebunden.

Tanche à la crème aigre.	Schleie mit saurer Sahne.	Tench with sour cream.
— *à l'étuvée.*	— gedämpft.	— stewed.
— *farcie.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *au four.*	— gebacken.	— baked.
— *frite.*	— gebraten.	— fried.
— *au gratin.*	— braun gebacken.[1])	— brown baked.
— *grillée.*	— auf dem Rost gebraten.	— grilled.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *à l'italienne.*	— mit italienischer Sose.	— with Italian sauce.
— *au kari.*	— mit Kari.	— with curry.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel*-sauce.
— *en matelote.*	Matrosengericht[2]) von Schlei.	Matelote of tench.
— *en matelote à la Saint-Leu.*	— von Schlei n. Saint-Leu[3]).	— of tench, Saint-Leu style.
— *à la pluche.*	Schleie(e) mit Petersilie.	Tench with parsley.
— *à la poulette.*	— gekocht, gelbe Sose.[4])	— boiled, yellow-sauce.
— *à la provençale.*	— mit provençalischer Sose.	— with Provencial sauce.
— *à la ravigote.*	— mit grüner Würzsose.	— with *ravigote*-sauce.
— *à la sauce au lard.*	— mit Specksose.	— with bacon-sauce.
— *à la sauce au persil.*	— mit Petersilien-Sose.	— with parsley-sauce.
— *à la silésienne.*	— auf schlesische[5]) Art.	— in Silesian style.
— *à la vinaigrette.*	— mit kalter Essig-Sose[6]).	— with cold vinegar-sauce.
Filets de tanche.	Schleien-Schnitten.	Fillets of tench.
— *de tanche à l'anglaise.*	— -Schnitten, englisch[7]).	— of tench, English style.
— *de tanche frits.*	— -Schnitten gebacken.	— of tench fried.
— *de tanche à la purée d'oignons.*	— -Schnitten mit Zwiebelmus.	— of tench with *purée* of onions.
Matelote de tanche.	Matrosen-Gericht von Schlei(e).	Matelote of tench.
Pâté de tanche.	Schleien-Pastete.	Tench-pie.
Tourte de tanche.	— -Torte[8]).	Tart of tench.
‡ *Tanche de mer, (labre) tancoïde.*	Meerschlei(e), Meerschleihe[9]).	Sea-tench.
* † *Tanchor, tanche d'or.*	Goldschlei[10]).	Gold-coloured tench.
‡ *Tang.*	Gelbgestreifte Meeräsche[11]).	Tang.
‡ *Tapecon.*	Sternseher[12]).	Star-gazer.
‡ *Targeur.*	Getüpfelte Scholle[13]).	Spotted plaice.
Tartelettes à la russe.	Russische[14]) Fischtörtchen.	Small Russian tarts.
‡ *Tassart.*	Borsten-Hering[15]).	Thrissa.
‡ *Taureau marin, taureau de mer.*	Kofferfisch, Seekatze[16]).	Trunk-fish.
‡ Tcho-kia-yu.	Chinesischer Panzerfisch[17]).	Chinese sclerodorm.
‡ Teira.	Teira[18]).	*Teira.*

[1]) Wie *sandat au gratin* (s. d.).

[2]) Mit einem Ragout von kleinen Zwiebeln, Tafel-Pilzen, *croûtons*, Artischocken-Böden, Krebsen und Karpfen-Milchnern.

[3]) Wie *lotte en matelote à la Saint-Leu* (s. d.).

[4]) Der Fisch in gut mit Butter ausgestrichener Pfanne mit Tafel-Pilzen, Kräntern, Fischbrühe und Weißwein gekocht; die Sose eingekocht, die Kräuter entfernt, mit Eigelben gebunden, mit Zitronensaft geschärft.

[5]) Der Fisch mit Sellerie- und Petersilien-Wurzeln, Möhren, Zwiebeln usw. in Weißwein gekocht. Die Sose eingekocht, mit Eigelben gebunden, mit Zitronensaft und gehackter Petersilie vermischt.

[6]) Sose von Essig, Öl, Petersilie und Zwiebeln.

[7]) a) Die Schnitten mit Mehl bestäubt, in Eigelb nnd geriebener Semmel umgekehrt, gebacken, anf Füllselrand kranzförmig angerichtet; in die Mitte rund ausgestochene Kartoffeln. b) Die Schnitten mit Öl, Zitronensaft, Zwiebeln, Petersilie nnd Gewürz gebeizt, »paniert«, gebacken. Umlage: Gebackene Petersilie.

[8]) Mit Tafel-Pilzen, Karpfen-Milchnern, feinen Kräutern, Hechtlebern usw.

[9]) *Labrus tinca (blennius phycis)*; im Mittelmeer, meistens in der Nähe von Felsen. Wird sehr viel bei der spanischen Insel Iviza *(Iviça*, sprich »Iwidsa«, größte Insel der Pityusen) gefangen. Dort heißt der Fisch *mollera*. Das Fleisch ist fest und sehr geschätzt. = *gallot*.

[10]) Vergl. Fußbem. zn *tanche*.

[11]) *Mugil tang.*

[12]) *Uranoscopus scaber*; = *raspeçon*.

[13]) *Pleuronectes punctatus*; ein ungefähr 40 cm langer Seefisch, welchen man bei England und Dänemark fängt. In Kopenhagen gilt das Fleisch als Leckerbissen, andere halten es für geringwertig.

[14]) Gebackene Blätterteig-Krusten mit Fischsalat gefüllt, mit Gurken-Scheiben, Kaviar und Krebsschwänzen verziert.

[15]) *Megalops thrissa*; eine Art amerikanischer Hecht, Seefisch, der sich meist in der Nähe von Felsen aufhält, ungefähr 5 Fuß lang mit weißem und wohlschmeckendem, doch schwer verdaulichem Fleisch.

[16]) *Ostracion cornutus*; Seefisch, welcher an den Küsten Chinas sehr häufig ist. Das grätige Fleisch wird dort von der ärmeren Bevölkerung gegessen. Der Genuß der sehr ölhaltigen Leber verursacht Schwindel nnd Betäubung.

[17]) = *encuirassé*.

[18]) Weißlicher Seefisch von 4 Fuß Länge, welcher im Arabischen und Indischen Meere lebt. Die Araber nennen den jungen Fisch *teira*, den alten *daakar*. Das Fleisch des jungen Fisches ist wohlschmeckend und ein vortreffliches Nahrungs-Mittel.

‡ *Télescope.*	Zipfeldeckel[1].	Telescope-fish.
*† *Tête d'âne.*	Dummkopf[2].	Bull-head.
‡ *Tétrodon, tétraodon.*	Kugelfisch[3].	Globe-fish.
‡ *Tétrodon lune.*	Mondfisch[4].	Moon-fish.
‡ *Thon.*	Thunfisch[5].	Tunny.
— *à la chartreuse.*	Kartäuser-[6]Gericht von Thunfisch.	Chartreuse of tunny.
— *frit.*	Thunfisch gebacken.	Tunny fried.
— *à l'huile.*	— in Öl.	— in oil.
— *mariné*[7].	— gebeizt.	— pickled.
Aiguillettes de thon frites.	— -Streifen gebacken.	Strips of tunny fried.
Côtelettes de thon à la macédoine.	— -Schnitzel mit gemischtem Gemüse.	Tunny-cutlets with assorted vegetables.
Timbale de macaroni à l'émincé de thon.	Hohlnudel-Becherpastete mit geblättertem Thunfisch.	Thimble of macaroni with minced tunny.
Filets de thon.	Thunfisch-Schnitten.	Tunny-fillets.
— *de thon à l'anglaise.*	— -Schnitten, englisch[8].	— -fillets, English style.
— *de thon à la d'Orly.*	— -Schnitten in Schlagteig.	— -fillets fried in batter.
— *de thon à la provençale.*	— -Schnitten, provenç.[9]	— -fillets, Provencial style.
— *de thon sautés aux truffes.*	— -Schnitten mit Trüffeln.	— -fillets with truffles.
Pâté de thon.	— -Pastete.	— -pie.
— *de thon froid aux truffes.*	— Pastete kalt mit Trüffeln.	— -pie cold with truffles.
Poitrine de thon à l'italienne.	— -Bruststück auf italienische[10] Art.	— -steak in Italian style.
— *de thon à la Piombino.*	— -Bruststück nach Piombino[11].	— -steak[12], Piombino style.
Poutarg(u)e, bo(u)targue (de thon)[13].	Gesalzener und geräucherter Thunfisch-Rogen.	Salted and smoked tunny-eggs.
— *à l'huile.*	Thunfisch-Rogen[14] in Öl.	Caviar(e) of tunny in oil.
Rouelles de thon à la chartreuse.	Kartäuser-[15]Gericht von Thunfisch-Scheiben.	Chartreuse of round slices of tunny.
— *de thon à la provençale.*	Thunfisch-Scheiben auf provençalische[16] Art.	Round slices of tunny in Provencial style.
— *de thon à la rémo(u)lade.*	— -Scheiben m. Remoladen-Sose.	— slices of tunny with remoulade-sauce.
— *de thon, sauce à la tortue.*	— -Scheiben, Schildkröten-Sose.[17]	— slices of tunny, turtle-sauce.
Terrine de thon.	Napfpastete von Thunfisch.	Terreen of tunny.

---

1) *Pomatomus telescopium;* Seefisch von 1 Fuß Länge. Man findet ihn hin und wieder in der Nähe von Nizza, wo er *ugliassou* heißt. Sein Fleisch ist fest, aber zart und von angenehmem Geschmack.

2) *Cottus gobio; = chabot.*

3) *Tetrodon; = poisson rond.*

4) *Orthagoriscus mola; = poisson lune.*

5) *Thynnus vulgaris (scomber thynnus);* bis 3 m lang und bis 5 kg schwer, lebt im Mittelmeer, im Atlantischen Ozean und im Schwarzen Meer. Das Fleisch des Fisches ist wohlschmeckend. Vergl. S. 249, Fußbem. 7, 8.

6) Der Fisch mit Sardellen gespickt, mit Sellerie, Petersilien-Wurzeln, Zitronen-Scheiben und Gewürz angesetzt, Olivenöl darüber gegossen, ringsherum Kopfsalat, Sauerampfer, Zwiebel-Scheiben und Schoten-Kerne gelegt. Wenn angekocht, etwas Rotwein hinzugegossen und einige Stunden gedämpft.

7) In Frankreich versteht man unter *thon mariné* sowohl das in Öl eingelegte Mittelstück *(panse)*, als auch das eingesalzene Rückenstück *(la partie du dos)* des Fisches. Was nun noch vom Fisch übrig bleibt, kommt unter dem Namen *thonine* als gesalzener Thunfisch in den Handel. In Italien heißt der auf eine der angegebenen Arten zubereitete Fisch *tarentillo*, weil viele derselben von Tarent kommen.

8) Die Schnitten gebacken und gebeizt; Paradiesapfel-Sose.

9) Die Schnitten mit Öl, gehackten Zwiebeln, Petersilie und Gewürz gebeizt, geröstet, um einen Busch von Fischfüllsel angerichtet. Umlage: Artischocken-Viertel gekocht *à la lyonnaise;* italienische Sose.

10) Zubereitung wie *à la Piombino.*

11) Stadt in der ital. Provinz Pisa, am gleichnamigen Golf des Tyrrhenischen Meeres, der Insel Elba gegenüber, hat noch einen Palast der ehemaligen Fürsten von P.; 2800 Einw. Das Fischstück mit Zitronensaft gebeizt, mit Weißwein und Gemüsen gekocht. Umlage: Überglänzte Zwiebeln, Oliven, Tafel-Pilze, Muscheln und Austern; nebenbei eine italienische Sose.

12) Wörtlich übersetzt »*breast*« *of tunny;* bei Fisch sagt man aber sehr selten *breast*, sondern meistens *steak.*

13) *Les oeufs du thon servent à faire une espèce de pâte appelée »boutargue« ou »poutargue« de thon, qui sert d'assaisonnement dans le midi de la France.*

14) Ein trockener Kaviar von den Eiern des Thunfisch bereitet, wird in Italien und im ganzen Orient viel gegessen. Man schneidet die *poutarg(u)e* in kleine Stückchen, würzt mit Öl, Pfeffer, Zitronensaft, gibt das Gericht als *hors-d'oeuvre.*

15) Die Scheiben mit Wasser und Zitronensaft angekocht, dann mit Speck, Wurzelwerk und Schinken-Würfeln in Weißwein weich gekocht. Umlage: Tafel-Pilze und Trüffeln.

16) Die Scheiben mit Sardellen gespickt, mit weißer Stammsose, Petersilien-Blättern und Sauterner gedämpft; beim Anrichten mit Kapern belegt.

17) Die Fischscheiben mit Sardellen gespickt, mit Speck, Wurzelwerk und Weißwein gedämpft. Umlage: Austern, Tafel-Pilze und Fischklößchen.

Tranches de thon.	Thunfisch-Scheiben. [Sose.[1])	Tunny-slices.
— de thon à la génoise.	— -Scheiben, Genueser	— -slices, Genoese sauce.
— de thon grillées.	— -Scheiben geröstet.	— -slices grilled.
— de thon aux petits pois.	— -Scheiben mit Schoten.	— -slices with green pease.
— de thon, sauce à la moutarde.	— -Scheiben mit Senfsose.	— -slices with mustard sauce.
— de thon à la ta(r)tare.	— -Scheiben nach Ta-	— -slices in Ta(r)tar style.
Tronçon de thon.	Thunfischstück. [taren-[2])Art.	Piece (steak) of tunny.
— de thon à l'italienne.	— mit italienischer Sose.	— of tunny, Italian sauce.
— de thon au kari.	— mit Kari-Sose.	— of tunny, curry-sauce.
— de thon mariné.	— gebeizt.	— of tunny pickled.
— de thon à la provençale.	— auf provençalische[3]) Art.	— of tunny, Provenc. style.
— de thon à la royale.	— auf königliche[4]) Art.	— of tunny, royal style.
— de thon truffé à la [*Périgueux.*	— mit Trüffeln gefüllt.	— ot tunny stuffed with [truffles.
‡ *Thonine.*	Gesalzener Thunfisch[5]).	Salt tunny.
† *Thymo, timo.*	Thymo[6]).	Thymy fish.
‡ *Tiburon, tiburin, tibéron.*	Pantoffelhai, Pantoffelfisch[7]).	Balance-fish.
Timbale à l'ambassadrice.	Becher-Pastete nach Botschafterin-[8])Art.	Thimble in ambassadress style.
— à l'Astrak(h)an.	Astrachaner[9]) Becher-Pastete.	—, Astrakhanese style.
‡ *Torpille.*	Zitterrochen[10]).	Torpedo.
‡ *Tourd, massot.*	Goldmaid[11]).	Green labroid.
Tourte à la marinière.	Fischtorte[12]).	Fish-tart.
‡ *Trachure*[13]).	Stöker.	Caranx.
‡ *Trichèche, trichèque*[14]).	Walroß.	Sea-horse.
‡ *Trigle (grondin).*	Knurrhahn[15]).	Gurnet.
‡ *Trigle lyre.*	Seeleier[16]).	Sea-lyre.
‡ *Tripau.*	Tripau[17]).	Tripau.
‡ *Trois-bandes*[18]).	Gestreifte Meerbarbe[19]).	Surmullet.
† *Trois barbillons.*	Dreibärt(el)ige Grundel[20]).	Bearded loach.
‡ *Trompeur.*	Roter Betrüger[21]).	Insidiator.
‡ *Tronchon.*	Schwertfisch[22]).	Sword-fish.
‡ *Troup(ill)e*[23]).	Zitterrochen.	Torpedo.

---

[1]) Die überglänzten Scheiben mit kleinen Hummer-Krusteln *(croquettes)* umlegt.

[2]) Die Scheiben gebeizt, »paniert«, geröstet. Umlage: Kleine Austern-Krusteln; heiße Tataren-Sose.

[3]) Wie *filets de thon à la provençale* (s. d.).

[4]) Mit einem Ragout von Krabben, Trüffeln und Tafel-Pilzen in einer mit Trüffeln und Austern vermischten Champagner-Sose.

[5]) Vergl. Fußbem. zu *thon mariné*.

[6]) Italienischer Flußfisch im Tessin *(Ticino)*; so benannt, weil er sehr stark nach Thymian riecht. Sein Fleisch ist sehr geschätzt, obgleich schwer verdaulich.

[7]) *Squalus tiburo (carcharias); = pantouflier, maillet.*

[8]) Die Pastetenform mit gar gemachtem, dreieckig ausgestochenem Fischfüllsel, das mit Krebsbutter gefärbt ist, ausgelegt, darüber weiß gelassenes Füllsel; in die Mitte ein Ragout von Seezungen-Schnitten, Tafel-Pilzen und Krebsschwänzen in weißer Sose.

[9]) Wie *timbale de caviar* (s. d.).

[10]) *Raja torpedo*, auch Krampfrochen; in Marseilles *troupille, troupe* und *troupillo,* in anderen Gegenden Frankreichs *poule de mer, dorman, dormilleuse* genannt. Die Fische besitzen einen elektrischen Apparat, mit welchem sie willkürlich heftige elektrische Schläge zur Betäubung ihrer Feinde und ihrer Beute austeilen können; leben im Mittelmeer und Atlantischen Ozean. Das Fleisch ist weich und zähe und wird, obgleich schwer verdaulich, in Italien gegessen; die Leber gilt als Leckerbissen. = *dorman, dormilleuse, troupille.*

[11]) *Labrus turdus, crenilabrus melops, crenilabrus tinca, labrus melops, lutjanus melops;* ein Fisch von höchstens 18 cm Länge, bunt gefärbt; im Mittelmeer und in den tropischen Meeren, mit sehr zartem, wohlschmeckendem und leicht verdaulichem Fleisch. Andere halten das Fleisch für mittelmäßig; jedenfalls ist der Fisch seiner geringen Größe wegen nicht so hoch geschätzt.

[12]) Von Hechtfüllsel mit Trüffeln, großen und kleinen Hechtklößen, Krebsschwänzen, Austern, gekochten Tafel-Pilzen. Die »Garnitur« mit einer Rahmsose, die mit der Austern- und Tafelpilz-Brühe vermischt und mit Eigelben gebunden ist, übergossen.

[13]) *Caranx trachurus; = caranx trachure.*

[14]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *vache marine III.*

[15]) *Trigla pini; = grondin.*

[16]) Eine Sonderart der Gattung Knurrhahn; lebt im Atlantischen Ozean und im Mittelmeer, in der Nähe von Genua, Malta und bei St.-Jean-de-Luz, wo der Fang dieses Fisches einen nicht unbedeutenden Handelszweig bildet. Das Fleisch ist hart, ziemlich trocken, wird aber gegessen; = *harpe, rouget-barbet II, galline II.*

[17]) Fisch im Indischen Ozean, welcher von den Chinesen in großen Mengen gegessen wird.

[18]) Bezeichnet auch den gestreiften Klippfisch *(chaetodon vittatus).*

[19]) *Mullus vittatus; = mulet rayé, surmulet.*

[20]) *Cobitis tribarbatula.*

[21]) *Sparus insidiator, epibulus insidiator,* auch Erlister; zur Gattung der Brassen gehörig, sehr zahlreich im Indischen Ozean, in der Nähe der Insel Sumatra. Dieser dem Karpfen ähnliche Fisch hat zartes, äußerst schmackhaftes Fleisch.

[22]) *Xiphias gladius; = espadon II.*

[23]) Provinzial-Ausdruck, im Süden Frankreichs gebräuchlich; = *torpille.*

† *Truite*[1]).	Bachforelle, Teichforelle[2]).	Brook-trout, gwiniad.
— *en aspic.*	— in Gallerte.	— -trout in aspic.
— *à l'aurore.*	— mit Aurora-Sose.[3])	— -trout, aurora-sauce.
— *au beurre d'anchois.*	— mit Anschoven-Butter.	— -trout, anchovy-butter.
— *au bleu.*	— blau gesotten.	— -trout boiled.
— *au bleu à la russe.*	— blau auf russische[4]) Art.	— -trout boiled, Russian style.
— *à la Cambacérès.*	— nach Cambacérès[5]).	— -trout, Cambacérès style.
— *à la Chambord.*	— nach Chambord[6]).	— -trout, Chambord style.
— *au court-bouillon.*	— in kurzer Brühe.	— -trout in fish-liquor.
— *à l'écossaise.*	— auf schottische[7]) Art.	— -trout, Scottish style.
— *à l'épicurienne.*	— nach Epikureer[8]) Art.	— -trout, epicurean style.
— *à l'espagnole.*	— auf spanische[9]) Art.	— -trout, Spanish style.
— *farcie.*	— gefüllt.	— -trout stuffed.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— -trout with fine herbs.
— *frite.*	— gebacken.	— -trout fried.
— *frite et marinée.*	— gebacken und gebeizt.	— -trout fried and pickled.
— *garnie de coquilles de queues d'écrevisses.*	— mit Krebsschwänzen in Muscheln.	— -trout with crayfish-tails in shells.
— *garnie de laitances frites.*	— mit geback. Karpfenmilch.	— -trout w. fried carp-roe.
— *garnie de pommes de terre et de crevettes.*	— mit Salzkartoffeln und Garneelen.	— -trout with potatoes and shrimps.
— *à la Gautier.*	— nach Gautier[10]).	— -trout, Gautier style.
— *à la gelée.*	— in Gallerte.	— -trout in jelly.
— *à la gelée, sauce verte.*	— in Gallerte, grüne Sose.	— -trout in jelly, green sauce.
— *à la genevoise.*	— mit Genfer Sose.[11])	— -trout in Genevan style.
— *grillée.*	— auf dem Rost gebraten.	— -trout grilled.
— *grillée, sauce Colbert.*	— geröstet, Colbert-Sose.	— -trout broiled, Colbert-sauce.
— *grillée, sauce à la maître d'hôtel.*	— geröstet, Haushofmeister-Sose.[12])	— -trout grilled, *maître d'hôtel*-sauce.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— -trout with Dutch sauce.
— *à la Jeanne d'Arc.*	— nach der Jeanne d'Arc[13]).	— -trout, Jeanne d'Arc style.
— *aux laitances.*	— mit Milchnern.	— -trout with roes.
— *lardée (piquée).*	— gespickt.	— -trout larded.
— *marinée.*	— gebeizt.	— -trout pickled.
— *à la montagnarde*[14]).	— in Weißwein.	— -trout in white wine.
— *aux petits pois.*	— mit jungen Erbsen.	— -trout with green pease.
— *à la piémontaise.*	—, piemont(es)isch[15]).	— -trout, Piedmont style.

[1]) Unter *truite* versteht man immer die Bachforelle, es ist deshalb nicht nötig, *truite de ruisseau* zu schreiben.

[2]) *Salmo fario, salmo alpinus, salmo saxatilis, salmo cornubiensis, salmo gaimardi, salmo ausonii, trutta fario, trutta fluviatilis, salar ausonii*, auch Wald-, Stein-, Alp-, Gold-, Weiß- und Schwarzforelle; bis 90 cm lang und bis 6 kg schwer. Die Färbung des ganzen Fisches ist ungemein verschieden (Gold-, Weiß-, Schwarzforelle) und selbst die des Fleisches je nach Wohnort und Geschlechts-Verhältnissen von grellem Rosenrot bis zur Farblosigkeit. Der Fisch findet sich in ganz Europa und Kleinasien in klarem, fließendem Wasser. Die Bachforelle gilt als feinster Tafelfisch, ihr Fleisch ist am schmackhaftesten von April bis September.

[3]) Der Fisch in mit Essig gesäuertem Salzwasser gekocht; Aurora-Sose.

[4]) Als Sose gibt man schaumig gerührte Butter, die mit Kaviar vermischt ist.

[5]) Betr. des Namens vergl. S. 278, Fußbem. 14. Der Fisch gesalzen, mit Speckscheiben, Gemüsen, Trüffeln und Tafel-Pilzen in Rheinwein gekocht. Umlage: Trüffeln, Tafel-Pilze und Oliven. Nebenbei eine Paradiesapfel-Sose.

[6]) Der Fisch mit Füllsel gefüllt, mit Speckscheiben und Gemüsen in Weißwein gar gemacht. Umlage: Austern, Trüffeln, Tafel-Pilze, Krebse, Karpfenmilch und Klößchen.

[7]) Der Fisch auf Füllsel angerichtet, mit einer weißen Sose begossen und im Ofen gebacken. Der Rest der Sose grün gefärbt und nebenbei gegeben.

[8]) Der Fisch mit Trüffeln, Petersilie, Gewürz und Madeira gar gemacht; die Sose mit Anschoven, gehackter Petersilie und Zitronensaft vermischt.

[9]) Der Fisch aufgeschnitten und mit einer Mischung von Butter, Petersilie, Schnittlauch, gehackten Zwiebeln und Gewürz gefüllt, in Öl, Petersilie, Schnittlauch usw. gebeizt, geröstet; Anschoven-Butter.

[10]) Sprich »Gohtjeh«; *Théophile Gautier*, franz. Dichter und Kunstkritiker, geb. 21. Aug. 1808 zu Tarbes, gest. 23. Okt. 1872 zu Paris. Der Fisch gebacken; weiße Sose.

[11]) Umlage: In Butter gebratene, rund ausgestochene Kartoffeln und Zitronen-Scheiben.

[12]) Der Fisch gesalzen, gebeizt und geröstet. Nebenbei Salzkartoffeln und Haushofmeister-Sose.

[13]) Sprich »Schann dahrk«; die Jungfrau von Orléans, geb. 6. Jan. 1412 zu Domrémy, Tochter einfacher Landleute, von den Engländern am 31. Mai 1431 als Zauberin und Ketzerin in Rouen verbrannt. Der Fisch gebeizt und mit Öl geröstet. In Reiskruste ein Ragout von Austern, Muscheln, Krebsschwänzen, Klößen und Tafel-Pilzen; der mit Krebsbutter bestrichene Fisch wird über diesem Ragout angerichtet.

[14]) Nach Bergbewohnerin-Art.

[15]) Der in Scheiben geschnittene Fisch in Salzwasser gekocht, auf einem Mundtuch angerichtet, umlegt mit Karpfenmilch *en caisses* in Krebssose Salzkartoffeln und Petersilie.

Truite en pot.	Bachforelle eingelegt.	Brook-trout potted.
— *à la provençale.*	— mit provençalischer Sose.	— -trout, Provencial sauce.
— *à la ravigote.*	— mit grüner Würzsose.	— -trout, *ravigote*-sauce.
— *à la Romanow.*	— nach Romanow[1]).	— -trout, Romanow style.
— *à la St.-Florentin.*	— nach St.-Florentin[2]).	— -trout in St.-Florentin style. [sauce.
—, *sauce à la Champignol.*	—, Champignol-[3])Sose.	— -trout, Champignol
— *à la sauce aux crevettes.*	— mit Garneelen-Sose.	— -trout, shrimp-sauce.
— *au vin rouge.*	— in Rotwein.	— -trout in red wine.
Bastion de truite en (à la) vert-pré.	Bastion[4]) von Bachforelle mit grüner Sose.	Bastion of brook-trout with green sauce.
Bouchées de truite à la béchamel.	Appetits-Bissen von Bachforelle mit Rahmsose.	Mouthfuls of brook-trout with cream-sauce.
Coquilles de truite.	Bachforelle in Muscheln[5]).	Coquilles of brook-trout.
— *de truite à la béchamel.*	— mit Trüffeln und Rahmsose in Muscheln.	— of brook-trout with truffles a. cream-sauce.
Côtelettes de truite.	Bachforellen-Schnitzel.	Cutlets of brook-trout.
— *de truite au beurre d'écrevisses.*	— -Schnitzel mit Krebsbutter.	— of brook-trout with crayfish-butter.
— *de truite garnies de queues d'écrevisses.*	— -Schnitzel mit Krebsschwänzen.	— of brook-trout with crayfish-tails. [oysters.
— *de truite aux huîtres.*	— -Schnitzel mit Austern.	— of brook-trout with
Coulibiac *de truite.*	Russische[6]) Forellen-Pastete.	Russian brook-trout-pie.
Darne de truite à la Chambord.	Mittelstück von Bachforelle nach Chambord[7]).	Thick cut of brook-trout, Chambord style.
— *de truite à la Daumon(t).*	— von Bachforelle nach Daumont.	— cut of brook-trout, Daumont style.
— *de truite à la Falmouth*[8]).	— von Bachforelle mit Austern.	— cut of brook-trout, Falmouth style.
— *de truite grillée, sauce genevoise.*	— von Bachforelle geröstet, Genfer Sose.	— cut of brook-trout grilled, Genevan sauce.
— *de truite à la Mazarin.*	— von Bachforelle nach Mazarin[9]).	— cut of brook-trout, Mazarin style.
Escalopes de truite.	Bachforellen-Schnittchen.	Scollops of brook-trout.
— *de truite aux champignons.*	— -Schnittchen mit Tafel-Pilzen. [fisch[10]).	— of brook-trout with mushrooms. [style.
— *de truite à la française.*	— -Schnittchen, französ-	— of trout in French
— *de truite garnies de quenelles de carpe.*	— -Schnittchen mit Karpfen-Klößchen. [Sose.[11])	— of brook-trout with carp-balls. [sauce.
— *de truite à la genevoise.*	— -Schnittchen mit Genfer	— of brook-trout, Genevan
Filets de truite aux asperges.	— -Schnitten mit Spargel.	Fillets of brook-trout with asparagus.
— *de truite à la béarnaise.*	— -Schnitten mit Bearner Sose.[12])	— of brook-trout with Bearnese sauce.
— *de truite dans une bordure de pommes de terre.*	— -Schnitten in einem Kartoffelrand. [Sose.	— of trout in a border of mashed potatoes. [sauce.
— *de truite aux câpres.*	— -Schnitten mit Kapern-	— of brook-trout, caper-

[1]) Altes russ. Adels-Geschlecht, dessen Anherr *Andrei Kobyla* 1341 aus Preußen nach Rußland gekommen sein soll. Zu Ansehen kam das Geschlecht durch die Heirat der *Anastasia Romanowna* mit Zar Iwan II. 1547. Der gekochte Fisch wird mit einem Ragout von Krebsen und Hechtschnitten umlegt.

[2]) Mit feinem Kräuter-Füllsel gefüllt, mit Weißwein gekocht.

[3]) Französischer Koch, gegenwärtig in Paris.

[4]) Forellen-Pastete in Scheiben geschnitten, als Bastion angerichtet.

[5]) Mit dicker Rahmsose angemachtes, in Würfel geschnittenes Bachforellenfleisch in Muscheln gefüllt, mit geriebenem Parmesan-Käse und Brotkrumen bestreut, im Ofen schön goldgelb gebacken.

[6]) Auf einem ausgerollten Teig *à coulibiac* breitet man eine Lage Füllsel von *soudac*, darüber gekochten, kalten Reis, über letzteren die gekochten *filets* von Forellen und *ierschies* mit feiner Kräuter-Sose dazwischen; alles mit dem Rest des Soudak-Füllsels überdeckt, mit Butter bestrichen und über mäßigem Feuer gebacken.

[7]) Wie *truite à la Chambord* (s. d.).

[8]) Sprich »Föahlmau(th)«; See- und Hafenstadt an der Südküste der engl. Grafschaft Cornwall.

[9]) Das Stück gesalzen, mit feinen Kräutern bedeckt, mit Butter im Ofen gar gemacht, überglänzt, mit Krebsklößchen und Trüffeln umlegt.

[10]) Ein Ragout von rund ausgestochenen, in Butter gekochten Forellen-Schnittchen mit Trüffeln und Tafel-Pilzen in Rahmsose; in einem Kartoffelrand angerichtet.

[11]) Im Kranz auf einem Rand von Füllsel angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Krebsschwänzen, Tafel-Pilzen und Karpfen-Klößchen.

[12]) Die Schnitten gesalzen, in Eigelb und geriebene Semmel getaucht, gebacken, kranzförmig angerichtet; in die Mitte ein braunes Ragout von Austern und Klößchen.

Filets de truite à la Chivry.	Bachforellen-Schnitten mit Trüffeln.[1])	Fillets of brook-trout with truffles.
— de truite à la Colbert.	— -Schnitten mit Colbert-Sose.[2])	— of brook-trout, Colbert-sauce.
— de truite aux écrevisses.	— -Schnitten mit Krebsen.	— of brook-trout, crayfish.
— de truite garnis de filets de sole, sauce bordelaise.	— -Schnitten mit Seezunge, Bordeauxer Sose.	— of brook-trout with sole, Bordelais sauce.
— de truite aux huîtres.	— -Schnitten mit Austern.	— of brook-trout, oysters.
— de truite à la macédoine de légumes.	— -Schnitten mit gemischtem Gemüse.	— of brook-trout with assorted vegetables.
— de truite à la maréchale.	— -Schnitten nach Marschalls-[3])Art.	— of brook-trout, marshal's style.
— de truite à la d'Orly.	— -Schnitten in Schlagteig.	— of brook-trout in batter.
— de truite à la d'Orly à l'anglaise.	— -Schnitten in Schlagteig gebacken, englisch[4]).	— of brook-trout fried in batter, English style.
— de truite aux petits pois.	— -Schnitten mit jungen Erbsen.	— of brook-trout with green pease.
— de truite à la sauce aux tomates.	— -Schnitten mit Paradiesapfel-Sose.	— of brook-trout with tomato-sauce.
— de truite à la valaisienne[5]).	— -Schnitten, wallisisch.	— of brook-trout, Valais style.
Mayonnaise de filets de truite.	Mayonnaise von Bachforellen-Schnitten.	Mayonnaise of brook-trout fillets.
Petites timbales de nouilles garnies de filets de truite.	Nudel-Becherpasteten mit Bachforellen-Schnitten.	Thimbles of *nouilles*-paste w. fillets of brook-trout.
Sauté de filets de truite.	Bachforellen-Schnitten in Butter geschwungen.	Fillets of brook-trout tossed with butter.
— de filets de truite à la vénitienne.	— -Schnitten geschwungen auf venetianische[6]) Art.	— of brook-trout tossed, Venetian sauce.
Matelote de truite à la russe.	Russisches[7]) Matrosen-Gericht von Forelle.	Russian matelote of brook-trout.
Médaillons de truite à la Cheney.	Bachforellen-Schnitten mit russischem Salat.[8])	Medallion of brook-trout with Russian salad.
Pâté de truite.	— -Pastete.	Brook-trout pie.
Tranches de truite à la Borromée.	— -Scheiben nach Borromeo[9]).	Slices of brook-trout, Borromeo style.
— de truite à la Jeanne d'Arc.	— -Scheiben nach der Jeanne d'Arc[10]).	— of brook-trout, Jeanne d'Arc style.
Tronçon de truite à la mayonnaise.	— -Stück mit Mayonnaisen-Sose.	Piece of brook-trout with mayonnaise-sauce.
Petites truites au bleu.	Kleine Bachforellen, blau.	Small brook-trouts boiled.
— truites à la Condé.	— Bachforellen nach Condé[11]).	— brook-trouts, Condé style.
— truites au court-bouillon.	— Bachforellen in kurzer Brühe.	— brook-trouts in fish-liquor.
— truites à la crème d'anchois.	— Bachforellen mit Anschoven-Rahmsose.	— brook-trouts with anchovy-cream sauce.

[1]) Die Schnitten mit fein gehackten Trüffeln bestreut, mit Butter gar gemacht; Trüffel-Sose.

[2]) Die Schnitten in Mehl umgekehrt, in Eigelb und geriebene Semmel getaucht, gebacken.

[3]) Die Schnitten mit Kränter-Füllsel gefüllt, in Butter und geriebene Semmel getaucht, geröstet, auf einem Rand angerichtet; in die Mitte Tafel-Pilze; nebenbei eine Tafelpilz-Sose.

[4]) Wie *filets de carpe à la d'Orly à l'anglaise.*

[5]) Oder *à la valaisane*, von *Valais*, franz. Name des schweiz. Kanton *Wallis*. Die Schnitten gesalzen, in Mehl umgekehrt, in Eigelb und geriebene Semmel getaucht, gebacken.

[6]) Die Schnitten gebeizt, in heißer Butter geschwungen, kranzförmig auf einem Rand angerichtet; in die Mitte Tafel-Pilze und Trüffeln; venetianische Sose.

[7]) a) Der Fisch in Madeira mit Fleischgallerte und Butter gekocht. Umlage: In Butter geröstete Schalotten, Scheiben von saueren Gurken, Krebsschwänze, Tafel-Pilze, Oliven, Pfeffer-Gurken, kleine Petersilien-Wurzeln, Sellerie, gedämpfte Möhren und Kapern in Rotwein-Sose. b) Ein Ragout von in Weißwein mit feinen Kräutern gar gemachten Sterlet- und Forellen-Schnitten mit kleinen überglänzten Zwiebeln, Fischklößchen, gerösteten Brotkrusten und Tafel-Pilzen.

[8]) Die Schnitten im Kranz um den Salat gelegt.

[9]) Carlo, Graf Borromeo, der Heilige, geb. 2. Okt. 1538 zu Arona am Lago-Maggiore, seit 1560 Kardinal und Erzbischof von Mailand, gest. 3. Nov. 1584. Sein Neffe Graf Frederico Borromeo, geb. 1564, Kardinal, 1595 Erzbischof von Mailand, gest. 21. Sept. 1631. Die Borromeischen (Borromäischen) Inseln im Lago-Maggiore, Besitztum der Familie Borromeo. Die Fischscheiben in Eigelb und geriebene Semmel getaucht und in geklärter Butter gebraten. Nebenbei eine mit Sardellen-Butter vermischte italienische Sose.

[10]) Wie *truite à la Jeanne d'Arc* (s. d.).

[11]) Die Fische entgrätet, gesalzen, mit Fischfüllsel, das mit feinen Kräutern vermischt ist, gefüllt, wieder zu ihrer ursprünglichen Form zusammengesetzt, auf einem mit Butter bestrichenen Blech gar gemacht. Umlage: Krebsschwänze, Austern, Tafel-Pilze, Klößchen. Vergl. *petites truites farcies à la Condé.*

Petites truites à l'eau de sel.	Kleine Bachforellen in Salzwasser gekocht.	Small brook-trouts boiled in salt water.
— *truites farcies à la Condé.*	— gefüllte Bachforellen nach Condé[1]).	— stuffed brook-trouts, Condé style.
— *truites frites.*	— Bachforellen gebacken.	— brook-trouts fried.
— *truites frites à l'anglaise.*	— Bachforellen gebacken, Butter-Sose.	— brook-trouts fried, butter-sauce.
— *truites frites et marinées.*	— Bachforellen gebacken und gebeizt.	— brook-trouts fried a. marinaded.
— *truites à la genevoise.*	— Bachforellen mit Genfer Sose.	— brook-trouts with Genevan sauce.
— *truites grillées à la maître d'hôtel.*	— geröstete Bachforellen, Haushofmeister-Sose.	— grilled brook-trouts, *maître d'hôtel*-sauce.
— *truites à la hôtelière.*	— Bachforellen nach Gastwirtin-[2])Art.	— brook-trouts, hostess style.
— *truites à la Mantua*[3]).	— Bachforellen gefüllt, italienische Sose.	— brook-trouts stuffed, Ital. sauce.
— *truites à la meunière.*	— Bachforellen nach Müllerin-[4])Art.	— brook-trouts, miller's wife style.
— *truites à la Valentino.*	— Bachforellen nach Valentino[5]).	— brook-trouts, Valentino style.
Buisson de petites truites.	Busch[6]) von kleinen Bachforellen.	Bush of small brook-trouts.
Marinade de petites truites au vin.	Kleine Bachforellen in Weinbeize.[7])	Small brook-trouts marinaded in wine.
* *Truite d'Alaska.*	Alaska-Forelle[8])	Alaska-trout[9]).
‡ *Truite des Alpes.*	Alpen-Forelle[10]).	Alpine trout.
* *Truite lacustre.*	Seeforelle, Grundforelle[11]).	Lake-trout.
— *lacustre aux anchois.*	— mit Anschoven.	— -trout with anchovies.
— *lacustre à la Chambord.*	— nach Chambord[12]).	— -trout, Chambord style.
— *lacustre aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— -trout with mushrooms.
— *lacustre aux concombres.*	— mit Gurken-Scheiben.	— -trout with cucumbers.
— *lacustre aux écrevisses.*	— mit Krebsen.	— -trout with crayfish.
— *lacustre à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— -trout with Dutch sauce.
— *lacustre à la hussarde.*	— nach Husaren-[13])Art.	— -trout, hussar's style.
— *lacustre à la lézard.*	— in Eidechsenform.	— -trout as lizard.
— *lacustre à la Saint-Florentin.*	— nach Saint-Florentin[14]).	— -trout, Saint-Florentin style.
— *lacustre, sauce genevoise.*	— mit Genfer Sose.	— -trout, Genevan sauce.
* *Truite rouge.*	Rotforelle, Sälbling[15]).	Char, river-trout.
— *rouge au beurre fondu.*	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.

[1]) Wie *petites truites à la Condé* (s. d.).

[2]) Die Fische aufgeschnitten, gesalzen, gebeizt, auf mit Butter bestrichenem Blech gebacken; in die Öffnung Haushofmeister-Butter gefüllt; nebenbei Kartoffeln und *Colbert*-Sose.

[3]) Ital. *Mantova,* Hauptstadt der ital. Provinz *M.,* 27000 Einw.

[4]) Die Fische mit Mehl bestäubt, in Butter geschwungen. Die Sose mit zerlassener Butter, Anschoven-Essenz, etwas Essig und gehackter Petersilie vermischt, über die Fische gegeben.

[5]) Die Fische aufgeschnitten, mit Petersilien-Butter gefüllt, auf einem Blech gebacken. Nebenbei eine holländische Sose.

[6]) Oder Pyramide (engl. *pyramid).*

[7]) Die Fischchen gesalzen, einmal aufgekocht, mit Zitronen-Scheiben, Weißwein, Essig, Zwiebel-Scheiben, Petersilie und Gewürz gar gemacht. Gallerte über die Fische gegossen und diese so »glasiert«. Die Fische mit den Zwiebel- und Zitronen-Scheiben angerichtet; nebenbei eine *sauce à la persillade.*

[8]) *Salmo purpuratus;* eine schwarzgefleckte Lachsforellen-Art.

[9]) *A variety different from the Atlantic trout in its markings, being spotted with black spots of the size of buckshot.*

[10]) *Salmo alpinus;* vergl. *truite rouge.*

[11]) *Salmo lacustris, salmo schiffermülleri, trutta lacustris, salar lacustris,* auch Schweb- und Maiforelle, See-, Grund-, Schweb- und Maiföhre, Seeferche, See- und Grundförne, Schild-, Inn-, Ill- und Rheinlanke, Silber- und Herbstlachs, Zal- oder Salfisch; bis 1 m lang und 25 bis 30 kg. schwer. Dieser Fisch ist sehr verschieden nach Aufenthaltsort und Jahreszeit; namentlich weicht die sterile Form Schwebforelle, Schwebföhre, Silberlachs, Mailachs sehr erheblich ab. Sie bewohnt die Seen der Alpen und Voralpen, geht im September in die Flüsse, um zu laichen. Ihr Fleisch ist sehr geschätzt.

[12]) In kochendem Wasser gebrüht, in Weißwein-Beize gekocht. Umlage: Kalbsbröschen gespickt und überglänzt, Klößchen, Krebse, bedeckt mit einem Ragout *à la financière.*

[13]) Der Fisch aufgeschnitten, mit Würzbutter gefüllt, mit feinen Kräutern in Beize gelegt, geröstet; Pfeffer-Sose.

[14]) Der Fisch geöffnet, mit feiner Kräuter-Butter gefüllt, gewürzt, mit Weißwein, Brotkrusten, Zwiebeln, Kräutern, Gewürz-Nelken usw. gekocht; in Butter gebränntes Mehl wird hinzugerührt, die Brühe wird durchgestrichen und als Sose dazu gegeben.

[15]) *Salmo salvelinus;* bis 75 cm lang und bis 10 kg schwer, mit nach Alter, Geschlecht und Aufenthaltsort in seiner Form und Farbe äußerst wandelbarem Körper. Lebt in der Tiefe der Alpen-Seen Mittel-Europas und des hohen Nordens, in den Bergseen Nordrußlands und Schottlands, steigt während der Laichzeit in die Flüsse. Das Fleisch des Fisches ist äußerst wohlschmeckend. = *salveline.* Vergl. *salmarine.*

Truite rouge à la bordelaise.	Rotforelle auf Bordeauxer[1] Art.	Char in Bordelais style.
— rouge frite.	— gebraten.	— fried.
— rouge à la sauce douce.	— mit süßer Sose[2].	— with sweet sauce.
Truite saumonée.	Lachsforelle, Meerforelle[3].	Salmon-trout.
— saumonée à l'allemande.	— auf deutsche[4] Art.	— -trout in German style.
— saumonée à l'anglaise.	— mit Kapern-Sose.	— -trout with caper-sauce.
— saumonée au beurre d'anchois.	— mit Anschoven-Butter.	— -trout with anchovy-butter.
— saumonée à la Chambord.	— nach Chambord[5].	— -trout, Chambord style.
— saumonée à la Duperré.	— nach Duperré[6].	— -trout, Duperré style.
— saumonée à la financière.	— mit reicher Umlage[7].	— -trout, financier's style.
— saumonée à la française.	— auf französische[8] Art.	— -trout in French style.
— saumonée à la génoise.	— mit Genueser Sose.	— -trout, Genoese sauce.
— saumonée glacée au four.	— gebacken und überglänzt.	— -trout baked and glazed.
— saumonée à la Gonthier.	— nach Günther[9].	— -trout, Gonthier style.
— saumonée au gratin.	— überkrustet[10].	— -trout crusted.
— saumonée grillée.	— geröstet.	— -trout grilled.
— saumonée aux huîtres.	— mit Austern.	— -trout with oysters.
— saumonée à l'impériale.	— nach kaiserlicher[11] Art.	— -trout in imperial style.
— saumonée à l'italienne.	— mit italienischer Sose.	— -trout, Italian sauce.
— saumonée à la maréchale.	— nach Marschalls-[12]Art.	— -trout, marshal's style.
— saumonée en marinade.	— in Beize gekocht.	— -trout marinaded.
— saumonée à la marinière.	— nach Seemanns-Art.	— -trout in sea-fashion.
— saumonée à la moderne.	— auf moderne[13] Art.	— -trout, modern style.
— saumonée à la polonaise.	— auf polnische[14] Art.	— -trout in Polish style.
— saumonée à la régence.	— nach Regentschafts-[15]Art.	— -trout in regency style.
— saumonée à la Rothschild.	— nach Rothschild[16].	— -trout, Rothschild style.
— saumonée à la royale.	— nach königlicher[17] Art.	— -trout in royal style.
— saumonée, sauce aux crevettes.	— mit Garneelen-Sose.	— -trout, shrimp-sauce.
— saumonée, sauce genevoise.	— mit Genfer Sose.	— -trout, Genevan sauce.
— saumonée sautée.	— in Butter geschwungen.	— -trout tossed w. butter.
— saumonée à la ta(r)tare.	— mit kalter Senfsose.	— -trout, Ta(r)tar sauce.
— saumonée aux truffes.	— mit Trüffeln.	— -trout with truffles.
— saumonée à la Vincent-la-Chapelle.	— nach Vincent-la-Chapelle[18].	— -trout, Vincent-la-Chapelle style.
Côtelettes de truite saumonée.	Lachsforellen-Schnitzel.	Cutlets of salmon-trout.
— de truite saumonée frites.	— -Schnitzel gebacken.	— of salmon-trout fried.
Filets de truite saumonée, sauce aux tomates.	— -Schnitten mit Paradiesapfel-Sose.	Fillets of salmon-trout, tomato-sauce.
Pâté de truite saumonée.	— -Pastete.	Pie of salmon-trout.
Vol(e)-au-vent de truite saumonée.	Blätterteig-Pastete von Lachsforelle.	Puff(-paste tart) of salmon-trout.

1) Der Fisch in Weißwein gekocht, mit Petersilie und Kartoffeln umlegt.

2) Aus Rotwein, Zucker, Zimt, Zitronensaft, Salz, Pfeffer usw.

3) *Salmo trutta;* in Norddeutschland Lachsforelle, bis 1 m lang und bis 15 kg schwer, lebt in der Ost- und Nordsee, dem nördlichen Atlantischen Ozean und in dem Eismeer, steigt im Mai, Juni und Juli in die Flüsse, laicht im November und Dezember und kehrt im Frühjahr ins Meer zurück. Sie läßt sich auch in Seen und Teichen ansiedeln. Ihr Fleisch ist äußerst zart und namentlich in Skandinavien sehr hoch geschätzt.

4) Der Fisch gebraten und gebeizt.

5) Wie *truite à la Chambord* und *truite lacustre à la Chambord.*

6) Der Fisch gefüllt, umlegt mit einem Ragout von Steinbutt-Schnitten, Austern, Krabben und Tafel-Pilzen.

7) Von in Salzwasser gekochten Seezungen-Schnitten, Stintschnitten, Tafel-Pilzen, Karpfenmilch und Krebsschwänzen.

8) Mit einer Umlage von Bachforellen-Streifen und Trüffeln

9) Mit Weißling-Füllsel gefüllt, in Fischbrühe und Sauterner gar gemacht. Umlage: Trüffeln.

10) Mit gewürzter Weinsose.

11) Der Fisch gefüllt, umlegt mit Krebsen und Karpfen-Milchnern; sauere Öl- oder grüne Würzsose.

12) Der Fisch in Champagner gekocht, mit Butter und Eigelben bestrichen, mit geriebener Semmel und Parmesan-Käse bestreut, zuletzt mit Krebsbutter beträufelt und gebacken. Umlage: Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Krebsschwänzen, Klößchen und Austern.

13) Der Fisch gekocht, mit Krebsbutter und Tafel-Bouillon bestrichen; Ragout von Fischschnittchen und Trüffeln in Champagner.

14) Der Fisch gefüllt, gebeizt, geröstet. Umlage: Austern, Krebsschwänze und Tafel-Pilze in Champagner.

15) Wie *saumon à la régence* (s. d.).

16) Wie *saumon à la Rothschild* (s. d.).

17) Wie *saumon à la royale* (s. d.).

18) Mit einem Ragout von Tafel-Pilzen, Weißfisch-Klößchen mit Trüffeln, Karpfen-Milchnern und umlegt mit Seezungen-Streifen *à la d'Orly;* Trüffel-Sose.

‡ *Turbot.*	Steinbutt, Steinbütte[1]).	Turbot.
— *à l'allemande.*	— auf deutsche[2]) Art.	— in German style.
— *à l'amiral.*	— nach Admirals-[3])Art.	—, admiral's style.
— *à l'anglaise.*	— auf englische[4]) Art	— in English style.
— *à la béchamel.*	— mit Rahmsose.	— with cream sauce.
— *bouilli, sauce aux huîtres.*	— gekocht, Austern-Sose.	— boiled, oyster sauce.
— *à la Byron.*	— nach Byron[5]).	—, Byron's style.
— *à la Coleridge.*	— nach Coleridge[6]).	—, Coleridge style.
— *au court-bouillon.*	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor,
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.[7])	— with cream sauce.
— *à la dauphine.*	— nach der Dauphine[8]).	—, dauphiness style.
— *dépecé à l'eau de sel.*	— gepflückt und in Salzwasser gekocht.[9])	— picked and boiled in salt water.
— *dépecé, sauce aux écrevisses.*	— gepflückt, Krebssose.	— picked, crayfish sauce.
— *à la diplomate.*	— n. Staatsmanns-[10])Art.	— in diplomatic style.
— *entier à l'eau de sel.*	— in Salzwasser gekocht.	— boiled in salt water.
— *aux éperlans frits.*	— mit gebackenen Stinten.	— with fried smelts.
— *farci.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *farci à l'allemande.*	— gefüllt auf deutsche[11]) Art.	— stuffed in German style.
— *farci, glacé au four.*	— gefüllt und überglänzt.	— stuffed and glazed.
— *farci à l'italienne.*	— gefüllt, italienisch[12]).	— stuffed, Italian style.
— *farci à la normande.*	— gefüllt, normännisch[13]).	— stuffed, Norman style.
— *à la financière.*	— mit reicher Umlage[14]).	— with rich garnishing.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *à la française.*	— auf französische[15]) Art.	— in French style.
— *frit, sauce aux champignons.*	— gebraten, Tafelpilz-Sose.	— fried, mushroom sauce.
— *glacé à l'amiral.*	— überglänzt nach Admirals-[16])Art.	— glazed, admiral's style.
— *aux goujons frits.*	— mit gebackenen Gründlingen.	— with fried gudgeons.
— *au gratin.*	— verkrustet[17]).	— crusted.

[1]) *Rhombus maximus, rhombus aculeatus, pleuronectes maximus, pleuronectes rhombus, pleuronectes tuberculatus, pleuronectes cyclops,* auch Tar(r)butt, Dornbutt, Seefasan; zu der Gattung der Butten und zu der Familie der Schollen gehörig, wird bis 15 kg schwer, lebt in der Nord- und Ostsee, namentlich an den Küsten von Holland und England. Das Fleisch des Fisches ist schön weiß, fest und wohlschmeckend. In Frankreich heißt der Fisch auch *faisan de mer (faisan d'eau).* Vergl. S. 250, Fußbem. 2, 3. — *Turbotin, jeune turbot, cailletot,* Junger Steinbutt.

[2]) Der Fisch in *filets* geschnitten, in Milch gekocht, auf einem Füllselrand mit Trüffel-Scheiben kranzförmig angerichtet; in die Mitte Krebsschwänze; nebenbei eine Krebssose.

[3]) Der Fisch mit gehackten Tafel-Pilzen, Zwiebeln, Petersilie, Rheinwein oder Champagner gar gemacht. Die Sose entfettet, durchgestrichen, dick eingekocht, mit Krebsbutter vermischt; in diesen *fond* setzt man den Fisch und läßt ihn »glasieren«. Umlage: Krebsschwänze, Tafel-Pilze, grüne rund ausgestochene Pfeffer-Gurken, Krabben, Austern oder Muscheln *à la Villeroi.*

[4]) Der Fisch gedämpft, mit Salzkartoffeln und Petersilie umlegt; braune Butter-Sose.

[5]) Sprich »Bei'rn«; *George Noël Gordon, lord Byron,* der größte engl. Dichter der Neuzeit, geb. 22. Jan. 1788 zu London, gest. 19. April 1824 in Missolonghi (Griechenland). Mit Zwiebelmus und Nieren-Ragout.

[6]) *Samuel Taylor Coleridge,* bedeutender engl. Dichter und Philosoph, geb. 20. Okt. 1772 zu Ottery-St.-Mary, gest. 25. Juli 1834 zu Highgate. Mit Weißwein u. Zitronensaft gekocht; gebackene Muscheln, Butter-Sose und Rahm auf besonderer Schüssel.

[7]) Das ausgelöste Fleisch des Fisches in Butter und Rheinwein gar gemacht. Gehackte, in Butter geschwitzte Tafel-Pilze auf die Schüssel, darüber das Fischfleisch, zuletzt der Rest der mit Tafel-Bouillon kurz eingekochten Tafel-Pilze. Über das Ganze dicke Rahmsose, geriebener Käse und geriebene Semmel.

[8]) Der Fisch mit Trüffeln und Zunge gefüllt.

[9]) Das Fleisch von den Gräten gelöst und in gleiche Stücke geschnitten *(dépecé),* in Salzwasser gekocht, auf einem Mundtuch angerichtet, mit Petersilie umlegt. — Einen kleinen Steinbutt kann man mit den Gräten kochen; die einzelnen Stücke müssen aber beim Anrichten zusammengesetzt werden, sodaß der Fisch in seiner ursprünglichen Form erscheint.

[10]) a) Der Fisch in vier *filets* geschnitten, mit Rheinwein, Zwiebeln und Petersilie gebeizt, dann in der Beize mit Butter gekocht. Zwei *filets* werden auf eine Schüssel gelegt, darüber Austern mit dicker Sose, dann die zwei anderen Schnitten. Obenauf streut man geriebene Semmel und Parmesan-Käse. Rechts und links legt man Langusten-Scheiben. b) Das ausgelöste Fleisch in *filets* geschnitten, mit Rheinwein gekocht und auf einem Füllselrand angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Trüffeln und Austern.

[11]) Der Rücken des Fisches aufgeschnitten, mit Fischfüllsel, in welches man Tafel-Pilze und Petersilie gemischt hat, gefüllt, auf der weißen Seite dick mit Füllsel bestrichen, mit Semmel bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt, mit Rheinwein und *bouillon* gar gemacht. Nebenbei eine Austern-Sose.

[12]) Mit Kräuter-Füllsel gefüllt, mit Gemüsen und Rheinwein gekocht; italienische Sose.

[13]) Wie *turbot à la normande* (s. d.).

[14]) Von Hahnkämmen, Lebern, Klößchen, Kalbsbröschen usw. in brauner Sose von Wein, Zitrone, gehackten Tafel-Pilzen und *espagnole.*

[15]) Der Fisch in Champagner gekocht. Umlage: Forellen-Schnitten *à la d'Orly,* Petersilie, Karpfen-Milchner, Krebse. Nebenbei eine *sauce à la régence.* Einige Zierspießchen mit Trüffeln dienen oft zur Verschönerung dieses Gerichtes.

[16]) Wie *turbot à l'amiral* (s. d.).

[17]) Mit Butter und Weißwein gekocht, entgrätet, mit Kräuter-Füllsel gefüllt. Der Fisch mit feinen Kräutern bedeckt, mit geriebener Semmel bestreut und mit zerlassener Butter bestrichen.

Turbot gratiné à la crème.	Steinbutt verkrustet, Rahmsose[1]).	Turbot crusted, cream-sauce.
— *grillé.*	— auf dem Rost gebraten.	— grilled (broiled).
— *grillé à la Carême.*	— geröstet nach Carême[2]).	— grilled, Carême style.
— *grillé à la Laguipière.*	— geröstet nach Laguipière[3]).	— grilled, Laguipière style.
— *grillé à la provençale.*	— geröstet, provençal. Sose.	— grilled, Provencial [sauce.
— *grillé, sauce bordelaise.*	— geröstet, Bordeauxer Sose.[4])	— grilled, Bordelais sauce.
— *grillé à la Vatel.*	— geröstet nach Vatel[5]).	— grilled, Vatel style.
— *à la Grimod de la Reynière.*	— nach Grimod de la Reynière[6]).	—, Grimod de la Reynière style.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *à la hollandaise, sauce au persil.*	— mit holländischer[7]) Petersilien-Sose.	— with Dutch parsley sauce.
— *aux huîtres frites et aux écrevisses.*	— mit gebackenen Austern und Krebsen.	— with fried oysters and crayfish.
— *à l'impériale.*	— auf kaiserliche[8]) Art.	— in imperial style.
— *à l'indienne.*	— auf indische[9]) Art.	— in Indian style.
— *à la Joinville.*	— nach Joinville[10]).	—, Joinville style.
— *au kari.*	— mit Kari.[11])	— with curry.
— *au lait.*	— in Milch.[12])	— in milk.
— *à la Louis XIV.*	— nach Ludwig XIV.[13]).	—, Louis IV. style.
— *à la Maintenon.*	— nach der Maintenon[14]).	—, Maintenon style.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	—, *maître d'hôtel*-sauce.
— *à la Morny.*	— nach Morny[15]).	—, Morny style.
— *à la normande.*	— auf normännische[16]) Art.	— in Norman style.
— *à la parisienne.*	— auf Pariser[17]) Art.	— in Parisian style.
— *à la prince Humbert.*	— mit Hummern u. Austern.	— w. lobsters and oysters.
— *à la régence.*	— n. Regentschafts-[18])Art.	— in regency style.

[1]) Die vier *filets* in Rheinwein mit Zwiebeln usw. gebeizt, in der Beize gekocht. Auf eine länglich runde Schüssel gibt man mit Butter vermischte dicke Rahmsose, darüber in Butter geschwungene Tafel-Pilze, dann zwei *filets*, wieder Sose, zuletzt die beiden anderen *filets*. Das Ganze wird mit dem Rest der Sose und mit geriebenem Brot und Parmesan-Käse bedeckt, mit zerlassener Butter beträufelt und im heißen Ofen braun gebacken.

[2]) Der Fisch fächerartig eingeschnitten, gewürzt, einige Stunden mit Öl, Zwiebeln usw. gebeizt, geröstet und angerichtet; zerlassene Butter als Sose.

[3]) Mit einem Ragout von Tafel-Pilzen und Muscheln.

[4]) Das Fleisch ausgelöst, mit Zitronensaft, Öl, Petersilie und Gewürz gebeizt. Die Fischschnitten werden in geschlagenes Eigelb und Butter getaucht, in geriebener Semmel umgekehrt und auf dem Rost gebraten. Umlage: Gekochte Krebse und Petersilie.

[5]) Mit Trüffeln, Karpfenmilch und Krebsen.

[6]) a) Der geblätterte Fisch in Muscheln mit Krebsen. b) Der Fisch gezupft und schichtweise mit Krebsschwänzen und dicker Rahmsose angerichtet, obenauf mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, im Ofen gebräunt. Umlage: Kleine Mundtäschchen *(rissoles)* mit Trüffeln.

[7]) Der Fisch gekräuselt, in starkem Salzwasser gekocht, mit Petersilien-Blättern umlegt; nebenbei eine *sauce persil à la hollandaise.* Auf besonderem Schüsselchen gibt man englisch gekochte Kartoffeln.

[8]) Der Fisch von Haut und Gräten befreit, einige Stunden gebeizt, mit Füllsel wieder in seine ursprüngliche Form zusammengesetzt, mit Rheinwein gekocht. Umlage: Gebackene Seezungen-Schnitten, Krebsschwänze, Tafel-Pilze und Hummerfleisch.

[9]) Mit Zwiebeln und Gewürz gekocht; Kari-Sose. Nebenbei Reis *à l'indienne.*

[10]) Die Schnitten zusammengeklappt, in Weißwein gar gemacht, im Kranz auf einem Rand von Füllsel angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Trüffeln, Krebsen und Fischklößchen.

[11]) Wie *turbot à l'indienne* (s. d.).

[12]) Der Fisch mit einem Stück Butter in Milch und Salzwasser gekocht.

[13]) Die Fischschnitten mit Zitronen- und Zwiebel-Scheiben, Petersilien-Zweigen, Lorbeer-Blättern und Gewürz gebeizt, dann mit in Butter angerösteten, gehackten Zwiebeln, Paradies-Äpfeln, Petersilie, Gewürz-Nelken und Weißwein im Ofen gar gemacht. Die Sose eingekocht, mit Eigelben gebunden, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt, mit frischer und Krebsbutter vermischt.

[14]) Das ausgelöste, mit Öl, Zwiebel-Scheiben usw. gebeizte Fischfleisch wird mit zerlassener Butter bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, geröstet und dabei oft mit Olivenöl bestrichen. Umlage: Austern und rot gefärbte Fischklößchen oder nur Petersilie; nebenbei eine Hummer-Sose.

[15]) Die ausgelösten *filets* mit Rheinwein, Zwiebel-Scheiben usw. gebeizt, in dieser Beize gekocht, auf einem Kartoffelrand angerichtet, mit dicker Rahmsose begossen, mit geriebenem Parmesan-Käse und Semmel bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt, im heißen Ofen gebräunt. Betr. *Morny* vergl. *filets de sole à la Morny.*

[16]) Der Fisch mit Kräuter-Füllsel gefüllt, mit Kräutern und Weißwein gekocht. Umlage: Trüffeln, Krebse, Austern, Fischklößchen, Tafel-Pilze und Muscheln.

[17]) a) Der Fisch mit Füllsel bestrichen und im Ofen gar gemacht. Umlage: Hummern, Krebsschwänze, Tafel-Pilze, Klößchen und Trüffeln. b) Der Fisch in vier *filets* geschnitten und mit Weißfisch-Füllsel, das mit Tafelpilzmus vermischt ist, schön glatt überstrichen. Eine gute Tafelpilz-Sose wird darüber gegossen.

[18]) Der Fisch mit Füllsel gefüllt, mit Wurzeln und Weißwein gekocht. Umlage: Krebse, Gründlinge, Austern, Tafel-Pilze und Trüffeln.

Turbot à la religieuse.	Steinbutt auf religiöse[1]) Art.	Turbot in convent style.
— *à la royale.*	— auf königliche[2]) Art.	— in royal style.
— *à la sauce aux crevettes.*	— mit Garneelen-Sose.	— with shrimp-sauce.
— *à la sauce aux écrevisses.*	— mit Krebssose.	— with crayfish-sauce.
— *à la sauce aux homards.*	— mit Hummer-Sose.	— with lobster-sauce.
— *à la sauce aux huîtres.*	— mit Austern-Sose.	— with oyster-sauce.
— *à la sauce aux oeufs.*	— mit Eier-Sose.	— with egg-sauce.
— *à la vénitienne.*	— mit venetianischer Sose.	— with Venetian sauce.
— *à la Victoria.*	Victoria-[3])Steinbutt.	—, Victoria style.
— *en vinaigrette.*	Steinbutt-Salat[4]).	— -salad.
Beignets de turbot.	— -Krapfen.	— -fritters.
Blanquette de turbot à la béchamel.	Weißes Steinbutt-Gericht m. Rahmsose.	Blanquette of turbot with cream-sauce.
Coquilles de turbot.	Steinbutt in Muscheln[5]).	Coquilles of turbot.
Croquettes de turbot.	— -Krusteln.	Turbot-croquettes.
Émincé de turbot en vol(e)-au-vent.	— geblättert in Blätterteig.	— minced in puff-paste.
Escalopes de turbot à la béchamel.	— -Schnittchen mit Rahmsose.	Scollops of turbot with cream-sauce.
— *de turbot à la royale.*	— -Schnittchen, königlich[6]).	— of turbot, royal style.
— *de turbot aux truffes à la royale.*	— -Schnittchen mit Trüffeln auf königliche[7]) Art.	— of turbot with truffles in royal style.
— *de turbot à la Vatel.*	— -Schnittchen n. Vatel[8]).	— of turbot, Vatel style.
Filets de turbot à l'allemande.	— -Schnitten auf deutsche[9]) Art.	Turbot-fillets in German style.
— *de turbot à l'américaine.*	— -Schn., amerikanisch[10]).	— -fillets, American style.
— *de turbot à la bigarade.*	— -Schnitten mit bitterer Orangen-Sose.	— -fillets with bigarade-sauce.
— *de turbot à la crème.*	— -Schnitten mit Rahmsose.[11])	— -fillets, cream-sauce.
— *de turbot à la diplomate.*	— -Schnitten nach Staatsmanns-[12])Art.	— -fillets in diplomatic style.
— *de turbot gratinés à la crème.*	— -Schnitten verkrustet, Rahmsose.[13])	— -fillets crusted, cream-sauce.
— *de turbot grillés.*	— -Schnitten geröstet.	— -fillets grilled.
— *de turbot à la Joinville.*	— -Schnitten n. Joinville[14]).	— -fillets, Joinville style.
— *de turbot à la Morny.*	— -Schnitten n. Morny[15]).	— -fillets, Morny style.
— *de turbot à la parisienne.*	— -Schnitten, parisisch[16]).	— -fillets in Parisian style.
— *de turbot en salade.*	Salat von Steinbutt-Schn.	Salad of turbot-fillets.
— *de turbot à la sauce aux homards.*	Steinbutt-Schnitten mit Hummer-Sose.	Turbot-fillets with lobster-sauce.
— *de turbot au suprême.*	— -Schnitten m. Austern.[17])	— -fillets with oysters.
Kedgeree[18]) *de turbot.*	— gezupft mit Reis.	Kedgeree of turbot.

[1]) Nach Nonnen- (Kloster-) Mode. Der Fisch gekocht, in holländischer Sose angerichtet, mit fein gehacktem Dragun bestreut und mit hart gekochten Eiern umlegt. Auf jedes der Eier ein schwarzes Kreuzchen von Trüffeln, sowie ein größeres auf die Mitte des Fisches.

[2]) Das Fleisch ausgelöst, mit Füllsel wieder zusammengesetzt, in Weißwein gekocht. Umlage: Seezungen-Schnitten, Trüffeln, Austern, Karpfenmilch, gebackene Stinte. Nebenbei eine Champagner-Sose, die mit Aalraupen-Lebern, Austern-Brühe und Anschoven-Butter vermischt ist.

[3]) In Fischbrühe gekocht, mit der weißen Seite nach oben auf gefaltetem Mundtuch angerichtet, mit Hummer-Rogen *(lobster-coral)* bestreut; verziert mit gefüllten Oliven und eingemachten Preißelbeeren.

[4]) Das gekochte Fischstück zerschnitten und mit einer Sose von Senf, Essig, Öl, gehackter Zwiebel, Kapern, Pfeffer-Gurken, Dragun, Petersilie, hartgekochten, gehackten Eigelben gebeizt.

[5]) Das gekochte Fischfleisch mit Rahmsose, fein gehackten Tafel-Pilzen und Zwiebeln angemacht, mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, gebacken.

[6]) Ein Ragout von in Butter mit Trüffeln und Tafel-Pilzen gekochten, rund ausgestochenen Steinbutt-Schnitten in normännischer Sose. Umlage: Krebsschwänze, Trüffeln.

[7]) Mit einem Ragout von Weißling-Schnitten.

[8]) Wie *turbot grillé à la Vatel* (s. d.).

[9]) Wie *turbot à l'allemande* (s. d.).

[10]) Die Schnitten mit Butter und Zitronensaft gekocht, im Kranz mit Hummer-Scheiben angerichtet; in die Mitte Würfel von Hummerfleisch; Paradiesapfel-Sose.

[11]) Wie *turbot à la crème* oder *turbot gratiné à la crème* (s. d.).

[12]) Wie *turbot à la diplomate* (s. d.).

[13]) Wie *filets de turbot à la crème* (s. d.).

[14]) Wie *turbot à la Joinville* (s. d.).

[15]) Wie *turbot à la Morny* (s. d.).

[16]) Wie *turbot à la parisienne* (s. d.).

[17]) Die herzförmig geschnittenen, in Butter und Zitronensaft gekochten *filets* auf einem Füllselrand angerichtet; in die Mitte Austern. Eine Austern-Sose nebenbei.

[18]) Englisch-indische Bezeichnung wie *kebob*. *Kedgeree* (im Franz. auch *kadgiori)* bedeutet »zweimal gekocht«, ist nichts anderes als ein *réchauffé (warm-up)* von Fisch, Eiern mit Reis usw. a) Der kalte Fisch und hart gekochte Eier werden in Butter zerschnitten, auf Kartoffel-Unterlage gebacken, bis gar. b) Der gezupfte Fisch, hart gekochte Eier und gebratene Zwiebeln durcheinander gemischt, auf einer Unterlage von gekochten Erbsen und gekochtem, mit Butter vermischtem Reis angerichtet.

Mayonnaise de turbot.	Steinbutt-Mayonnaise.	Mayonnaise of turbot.
Nageoires de turbot.	— -Flossen[1]).	Turbot-fins.
Pâté de turbot.	— -Pastete.	— -pie.
— de turbot à la danoise.	Dänische[2]) Steinbutt-Pastete.	Danish turbot-pie.
— de turbot à la russe.	Russische[3]) Steinbutt-Pastete.	Russian turbot-pie.
Salade de turbot.	Steinbutt-Salat.	Turbot-salad.
Vol-au-vent de turbot.	— -Blätterteig-Pastete.	Puff of turbot.
— -au-vent de turbot à la béchamel.	— -Blätterteig-Pastete mit Rahmsose.	— of turbot, cream-sauce.
‡ *Turbot bouclé.*	Flunder[4]).	Flounder.
‡ *Turbotin.*	Junger Steinbutt[5]).	Young turbot.
— à la Colbert.	— Steinbutt, Colbert-Sose.	— turbot, Colbert-sauce.
— dépecé à l'eau de sel.	— Steinbutt gepflückt und in Salzwasser gekocht.[6])	— turbot picked and boiled in salt water.
— aux fines herbes.	— Steinbutt mit feinen Kräutern.	— turbot with fine herbs.
— grillé à la maréchale.	— Steinbutt geröstet nach Marschalls-[7])Art.	— turbot grilled, marshal's style.
— grillé à la sauce aux tomates.	— Steinbutt geröstet, Paradiesapfel-Sose.	— turbot grilled, tomato-sauce.
— grillé à la Vatel.	— Steinbutt geröstet nach Vatel[8]).	— turbot grilled, Vatel style.
— à la hollandaise.	— Steinbutt, holländ. Sose.	— turbot w. Dutch sauce.
— à la Morny.	— Steinbutt nach Morny[9]).	— turbot, Morny style.
† *Umble chevalier.*	Ritter, Rotte[10]).	Red trout.
‡ *Umbre.*	Schattenfisch[11]).	Bar.
‡ *Vache marine I.*	Glattrochen[12]).	Smooth ray.
‡ *Vache marine II.*	Nordische Seekuh[13]).	Northern sea-cow.
‡ *Vache marine III.*	Walroß, Rosmar[14]).	Sea-cow, sea-horse, morse.
♀† *Vairon.*	El(l)ritze, Rümpchen[15]).	Menow, min(n)ow.
— au bleu.	— blau gesotten.	— boiled.
— aux champignons.	— mit Tafel-Pilzen.	— with mushrooms.
— frit.	— gebacken.	— fried.
— aux huîtres.	— mit Austern.	— with oysters.
— à la sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.	— with tomato-sauce.
‡ *Valide*[16]).	Stockfisch.	Stock-fish.
*† *Vandoise.*	Hasel, Häsling[17]).	Darce[18]).

[1]) Der dicke Teil der Flossen und die gallertartige Haut sind die von Feinschmeckern am meisten geschätzten Stücke, dürfen also beim Zurichten nicht abgeschnitten werden.

[2]) Blätterteig mit Austern, dem gehackten Fisch, in Butter geschwungenen Tafel-Pilzen und Zwiebeln; Grießrand.

[3]) Auf einen Hefenteig (*pâte à coulibiac*) schichtet man eine Lage ganz gekochten Reis, darüber Steinbutt-Schnittchen, dann Fischmilchner mit feiner Kräuter-Sose, eine Lage gehackte Petersilie und gehackte hartgekochte Eier, darüber wieder Reis, über diesen den Rest der Fischschnittchen mit Kräuter-Sose und den gehackten Eiern, obenauf wieder Reis, um das Ganze auch an den Enden zu bedecken. Die Pastete wird im Ofen gebacken, mit zerlassener Butter bestrichen; nebenbei eine Austern-Sose.

[4]) *Platessa flesus (pleuronectes passere); = flet.*

[5]) = *cailletot;* soviel wie *jeune turbot.* Vergl. Fußbem. zu *turbot.*

[6]) Wie *turbot dépecé à l'eau de sel* (s. d.).

[7]) Der Fisch gebeizt, mit Mehl bestäubt und ausgebacken, in Eigelb getaucht, in geriebener Semmel umgekehrt, mit Parmesan-Käse bestreut, auf dem Rost gebraten.

[8]) Wie *turbot grillé à la Vatel.*

[9]) Der Fisch mit Wurzeln und Zwiebeln bedeckt, in mit Butter ausgestrichener Pfanne mit *court-bouillon* und Weißwein gar gemacht. Die Sose eingekocht, mit guter Rahmsose und Butter vermischt, Parmesan-Käse und eine Prise Cayenne-Pfeffer darüber gestreut. Der Fisch wird mit dieser Sose »maskiert«, mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut und im Ofen braun gebacken.

[10]) *Salmo umbla;* Forellen-Art im Genfer See. Vergl. *ombre-chevalier.*

[11]) *Sciaena umbra; = ombre de mer.*

[12]) *Raja batis; = raie blanche.*

[13]) *Manatus borealis (rytina); = rytine;* vergl. *lamantin.*

[14]) *Trichechina rosmarus,* engl. auch *cow-fish, walrus, waltron;* von den Norwegern Rosmar genannt, bis 7 m lang und bis 1000 kg schwer, lebt in den nördlichen Teilen Ost- und Westgrönlands, in der Baffinsbai, auf Alaska und den Aleuten. Die nordischen Völker benutzen Haut, Knochen, Sehnen des Tieres in der mannigfaltigsten Weise und essen das schwarze Fleisch. = *cheval marin, morse, trichèche.*

[15]) *Cyprinus phoxinus, phoxinus laevis, phoxinus aphya, phoxinus chrysoprasius, phoxinus belonii, phoxinus marsilii, cyprinus aphya, cyprinus rivularis, cyprinus morella,* auch Pfell, Pfrille, Maipiere (in den Rheinlanden), Piere, Pfrul, Haberlfisch(e)l, Sonnenfischl, Hunderttausendfischl, Seidlfisch, Zankerl, Grümpel, Grimpel, Gievchen, Maigänschen, Zorscheli, Riedling, Lennepiere (nach dem Flusse »Lenne«), Pierling, Spi(e)rling, Erlkreß, Ellerling, Elring, Wettling; kleiner Weißfisch aus der Familie der Karpfen, findet sich in klaren Flüssen und Bächen Mittel-Europas. Das Fleisch ist bitter, aber wohlschmeckend. — *Rosière,* Ellerling, Ellritze *(leuciscus phoxinus).*

[16]) Provinzial-Ausdruck im franz. Dép. Seine-Inférieure; bezeichnet eine geringe Kabeljau-Sorte. = *patelet.*

[17]) *Squalius leuciscus; = vaudoise.*

[18]) *A sort of white-bait.*

†*‡ *Vangeron, vengeron I.*	Plötze, Rotauge[1]).	Red-eye, gardon, rud.
*† *Vangeron*[2]), *vengeron II.*	Lauben, Lauk, Laugel.	Dace, darce, darse.
♀ *Variole.*	Nilbarsch[3]).	Nile-perch.
*† ***Vaudoise, vandoise, dard, saïff, sophie.***	Lauk, Blauling, Lauben, Laugel, Hasel, Häsel[4]).	Dace, darce, darse.
‡ *Vieille.*	Lippfisch[5]).	(Striped) labroid.
‡ *Vieille-femme, vieille de mer.*	Altes Weib, gestreifter Hornfisch[6]).	Old wife.
‡ *Vive, dragon marin.*	Drachen(fisch), große (gemeine) Queise[7]).	Dragon-fish.
— *à l'allemande.*	— auf deutsche[8]) Art.	— -fish in German style.
— *à la bourgeoise.*	— in Weißwein.	— -fish in white wine.
— *frite.*	— gebacken.	— -fish fried.
— *au gratin.*	— braun gebacken.	— -fish crisp baked.
— *grillée à la maître d'hôtel.*	— geröstet, Haushofmeister-Sose.	— -fish grilled, *maître d'hôtel*-sauce.
— *grillée, sauce aux câpres.*	— geröstet, Kapern-Sose.	— -fish grilled, caper-sauce.
— *à l'italienne.*	— auf italienische[9]) Art.	— -fish in Italian style.
— *à la provençale.*	— mit provençalischer Sose.	— -fish, Provencial sauce.
Filets de vive aux champignons.	— -Schnitten mit Tafel-Pilzen.	Fillets of dragon-fish with mushrooms.
— de vive à la marinière.	— -Schnitten nach Seemanns[10]) Art.	— of dragon-fish in sea-fashion.
— de vive à la d'Orly.	— -Schnitten in Schlagteig.	— of dragon-fish in batter.
— de vive à la printanière.	— -Schnitten mit Frühjahrs-Gemüsen.	— of dragon-fish with spring-vegetables.
— de vive à la royale.	— -Schnitten, königlich[11]).	— of dragon-fish, royal style.
— de vive à la Saint-Rémi[12]).	— -Schnitten mit Paradiesapfel-Sose.	— of dragon-fish, tomato-sauce.
Matelote de vive.	— -Matrosen-Gericht.	Matelote of dragon-fish.
‡ *Voilier.*	Segel-Schwertfisch[13]).	Sword-fish.
Vol(e)-au-vent à la marinière.	Blätterteig-Pastete v. Fisch[14]).	Puff in sea-fashion.
♀ White-bait.	Englischer Weißfisch[15]).	White-bait, whitebait.

[1]) *Cyprinus rutilus, leuciscus rutilus, leuciscus prasinus, leuciscus decipiens, leuciscus pallens, cyprinus rubellio,* auch Kühling, Furn, Schwall, Rotaltel, Bleier, Schwalen genannt; zu der Gattung der Karpfen gehörig, bis 50 cm lang und bis 1 kg schwer. Lebt in ganz Mittel-Europa und Nordasien in Seen, Teichen, Flüssen, auch in schwachsalzigen Meeren. Sein Fleisch ist schmackhaft, aber wenig geschätzt; trotzdem wird der Fisch weit versandt. = *rougeâtre, gardon.* Vergl. *rosse.*

[2]) Schweizerisch nur in dieser Bedeutung; = *vandoise.*

[3]) *Perca nilotica;* der größte Fisch im Nil, von brauner Farbe. Die Araber nennen ihn *keschere,* wenn er ausgewachsen, und *hemmor,* wenn er noch jung ist. = *brune.*

[4]) *Squalius leuciscus, cyprinus leuciscus, piscis jaculus, leuciscus argenteus, leuciscus rodens, leuciscus majalis, leuciscus lancastriensis, squalius lepusculus, squalius rodens, squalius rostratus, squalius chalybaeus, cyprinus simus,* auch Märzling, Häsling, Heßling, Nösling, Fasen, Schmerling, Schnutt, Kraining, Urban; in Languedoc *sophie* und in Lyon *saïff* genannt. Findet sich allgemein in den Gewässern Mittel-Europas. Obgleich sein Fleisch ziemlich weich ist, hat es doch einen guten Geschmack, wenn der Fisch aus einem fließenden Wasser genommen wurde. Das Fleisch ist gesund; in Frankreich sogar sprichwörtlich *sain comme dard.*

[5]) *Labrus;* besonders gestreifter Lippfisch *(labrus vetula),* im Mittelmeer und in den tropischen Meeren. = *carpe de mer.*

[6]) *Balistes vetula;* ein Hornfisch von etwa 30 cm Länge, lebt im Indischen Ozean. Trotzdem der Genuß des Fleisches dieser und ähnlicher Arten üble Zufälle verursacht, wird es doch hin und wieder gegessen.

[7]) *Trachinus draco, trachinus lineatus,* auch Petermännchen; im Mittelmeer häufig, aber auch im Atlantischen Ozean vorkommend. Das Fleisch des Fisches ist fest, ohne dabei hart zu sein, und hat einen angenehmen Geschmack. Man fängt den Fisch im Juni und Juli.

[8]) Der Fisch mit Anschoven- und Aalstreifen gespickt, mit Butter, Zwiebeln, Petersilie und Kräutern in Weißwein gekocht. Die Sose eingekocht, mit Zitronensaft geschärft.

[9]) Mit Zwiebel-Scheiben, Möhren, Petersilien-Blättern und Gewürz in Weißwein gekocht; italienische Sose.

[10]) Die Schnitten mit Füllsel bestrichen, mit Zitronensaft und Weißwein in Butter geschwungen, mit *sauce bordelaise* begossen, auf einem Füllselrand angerichtet. Umlage: Muscheln und olivenförmig ausgestochene, goldgelb geröstete, überglänzte Brotkrusten.

[11]) Die Schnitten mit Füllsel bestrichen, mit Weißwein, Butter und Zitronensaft gar gemacht, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Seezungen-Schnitten, Trüffeln, Tafel-Pilzen, Karpfen-Milchnern und Krebsschwänzen.

[12]) Ehemals befestigte Stadt im franz. Dép. *Bouches-du-Rhône,* fälschlich *Saint-Remy* geschrieben.

[13]) *Histiophorus gladius, xiphias velifer, scomber gladius;* im Indischen Ozean. Der vollständig grätenlose Fisch hat zartes, wohlschmeckendes Fleisch, welches viel gegessen wird. = *porte-glaive.*

[14]) Seezungen-Schnitten mit Butter, Zitronensaft, Austern-Brühe gar gemacht. Mit Krebsbutter gefärbte Weißling-Klößchen, Milchner, Hummerfleisch in Würfeln, Austern, Muscheln, Tafelpilz-Köpfe werden mit normännischer Sose bedeckt, mit den Seezungen-Schnitten in eine Form *à vol(e)-au-vent* gefüllt. Umlage: Tafel-Pilze.

[15]) = *blanchaille.*

* *Wrahl.*	Wrahl[1]).	Wrahl.
‡ *Xiphias*[2]).	Schwertfisch.	Xiphias.
‡ *Zanthène.*	Silberäugiger Brassen[3]).	Sea-bream.
‡ *Zée à bec.*	Pflugscharfisch[4]).	Vomer.
‡ *Zée (forgeron).*	Sonnen-, Petersfisch[5]).	Doree.
* *Zée rusé.*	Erlister[6]).	Diodon.
‡ *Zygène.*	Hammerfisch[7]).	Balance-fish.

Actinie[8]).	Aktinie.	Actinia.
Algérienne[9]).	Algerische Muschel.	Algerian mussel.
Alligator.	Alligator[10]).	Alligator.
Oeufs d'alligator.	Alligator-Eier[11]).	Alligator-eggs.
Tronçon d'alligator.	Alligator-Stück[12]).	Alligator-steak.
Anatife[13]).	Enten-Muschel.	Anatifer.
Anémone de mer.	See-Anemone[14]).	Sea-anemone.
Les anges à cheval.	Austern mit Speck geröstet.[15])	Angels on horseback.
Arche de Noé.	Arche Noahs, Archen-Muschel.	Ark, ark-shell.
Barataria-shrimps.	Barataria-[16])Garneelen.	Barataria-shrimps.
Barbado(e)s beef.	Schildkrötenfleisch[17]).	Turtle-meat.
Bec-de-faucon[18]).	Riesenschildkröte.	Green turtle.
Bénitier[19]).	Riesenmuschel.	Giant clam.
Bernacle, bernicle, anatife.	Enten-Muschel[20]).	Barnacle, bernacle, bernicla.
Bigourneau, bigorneau[21]).	Strandmondschnecke.	Periwinkle.
Bille d'ivoire.	Pennsylvan. Venusmuschel.	Pennsylvanian clam.
Blue-Point oyster.	Blue-Point-[22])Auster.	Blue(-)Point oyster.
Bonne bouche[23]) *de graisse verte.*	Röstbrotschnitten mit Schildkrötenfett[24]).	Toast with turtle grease.
B(o)ucarde.	Herzmuschel[25]).	Cockle.
Bouquet.	Fächerschwanz[26]).	Prawn.
Bridgeport-(soft)clam.	Bridgeport-Weichmuschel[27]).	Bridgeport-clam.

---

[1]) *Ophicephalus striatus;* Fisch, welcher in den Flüssen und Seen der Koromandel-Küste, sowie in der Umgegend von Trankebar (Tranquebar) in der indobrit. Präsidentschaft Madras vorkommt. Sein Fleisch ist von Feinschmeckern hoch geschätzt.

[2]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *espadon II.*

[3]) *Sparus argyrops;* Seefisch mit gesundem und wohlschmeckendem Fleisch, findet sich im Atlantischen Ozean, in der Nähe der Karolinen-Inseln, sowie bei der Insel Jamaika.

[4]) *Zeus vomer;* = *lune de mer.*

[5]) *Zeus (faber);* = *dorée.*

[6]) *Zeus insidiator, epibulus insidiator;* Vertreter der Gattung der Betrügerfische *(epibulus)*, Süßwasserfisch Indiens, 25 bis 30 cm lang, besitzt wohlschmeckendes, aber fettes, daher schwer verdauliches Fleisch.

[7]) *Squalus zygaena;* vergl. *marteau.*

[8]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *anémone de mer, ortie de mer.*

[9]) Dieser Ausdruck wird in Frankreich auch oft für die Miesmuschel angewendet. Vergl. *moule.*

[10]) Von dem spanischen *el largarto*, lateinisch *lacerta.* — *Alligator;* Gattung aus der Familie der Krokodile. Man kennt aus dieser Gattung zwei nordamerikanische und eine südostchinesische Art. *Alligator sinensis;* China-Alligator, stammt aus der Mündung des Jang-tse-kiang, wird gegen 2 m lang. *Alligator mississippiensis (alligator lucius);* Alligator, Hechtalligator, wird bis 4 m lang, in fast allen Flüssen, Bächen, Seen und Sümpfen von South-Carolina, Georgia, Florida, Alabama, Mississippi, Louisiana.

[11]) Hin und wieder auf den Märkten von Florida zu finden, hauptsächlich aber von den Eingeborenen Westindiens gegessen.

[12]) Ein Stück von dem fleischigen Teile des Schwanzes, in Südamerika oft gegessen. Während manche das Fleisch mit gekochtem Rindfleisch vergleichen, finden es englische Reisende, welche es gedämpft gegossen haben, dem der Seezunge ähnlich.

[13]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *bernacle.*

[14]) Unterordnung der Korall-Polypen; = *actinie, ortie de mer.*

[15]) Vergl. näheres unter den Austern-Gerichten.

[16]) *Barataria-Bay* (Barataria-Bai), Bucht im mexik. Golf, im Südosten von Louisiana; ehedem Piraten-Zufluchtsort, bekannt durch seine eingemachten Garneelen *(canned shrimps)*, auch lokal berühmt durch seine großen Austern.

[17]) *Barbadoes beef* ist in Westindien Bezeichnung für das zubereitete Schildkrötenfleisch.

[18]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *tortue franche.*

[19]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *faîtière, tridacne gigantesque.*

[20]) *Lepas anatifera*, auch Entenkron-, Bernakel-Muschel genannt; von den Chinesen, Japanesen und anderen gegessen.

[21]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *vignot.*

[22]) Kleine, ursprünglich nach einem Flecken in der Nähe New Yorks benannte, jetzt aber an verschiedenen Stellen gezüchtete Auster.

[23]) *Bouche*, Mund, Zunge, Geschmack. *Bonne bouche*, angenehmer Geschmack. — *Fine bouche*, Feinschmecker.

[24]) Vergl. S. 191, Fußbemerkung 10.

[25]) *Cardium edule;* mit schmutzig weißer Schale, findet sich häufig an den europäischen Küsten, mehr oder weniger verkümmert in der Ostsee. Sie hat für manche Gegenden (Schottland, Hebriden) große Bedeutung als Volksnahrungs-Mittel, kommt aber auch in anderen Ländern vielfach auf den Markt. — Wohlschmeckender ist die größere, ebenfalls europäische stachelige Herzmuschel *(cardium echinatum)*, namentlich an der englischen Küste und im ganzen Nordsee-Gebiete = *coeur, coque.*

[26]) *Palaemon serratus;* = *crevette-bouquet.*

[27]) Vergl. Fußbemerkung zu *soft clam.*

Buccin.	Kinkhorn, Trompetenschnecke[1].	Whelk.
California pepper roast.	Kalifornischer[2] Austern-Pfeffer.	California pepper roast.
Callies.	Große Austern[3].	Callies.
Canapés à la Lorenzo.	Röstbrotschnitten nach Lorenzo[4].	Buttered toast, Lorenzo style.
Cannolicchie[5].	Messerscheide.	Razor-shell, sheath-razor.
Caranate.	Meergarneele[6].	Shrimp.
Carcin.	Krabbe[7].	Crab.
Caret.	Karette[8].	Loggerhead.
Célicoque.	Garneele[9].	Prawn.
Chélonée.	Meer-, Suppen-Schildkröte[10].	Sea-turtle.
Chélyde.	Matamata[11].	Matamata.
Cistude.	Dosenschildkröte[12].	Carolina tortoise.
Clam I.	Amerikan. Venusmuschel[13].	Clam, American mussel.
Clam-chowder.	Venusmuschel-Ragout[14].	Clam-chowder,
— -chowder *à la bostonienne.*	— -Ragout auf Bostoner[15] Art.	— -chowder, Bostonian style.
— -chowder *à la Coney Island.*	— -Ragout nach Coney Isländer[16] Art.	— -chowder, Coney Island style.
— -chowder *conservé en boîte.*	— -Ragout in Dosen eingemacht.	— -chowder canned (or tinned).
— -chowder *au gratin.*	— -Ragout gebacken[17].	— -chowder baked.
— -chowder *à la Tunnison.*	— -Ragout n. Tunnison[18].	— -chowder, Tunnison style.
Clams *farcies.*	Venusmuscheln gefüllt.	Clams stuffed.
— *frites.*	— gebacken.	— fried.
— *à la marinière.*	— nach Seemanns-[19]Art.	— in sea-fashion.
Beignets de clams.	Venusmuschel-Krapfen.	Clam-fritters.
Croquettes de clams.	— -Krusteln[20].	— -croquettes.

[1]) *Tritonium nodiferum;* im Mittelmeer, die Buccina der Alten. Man wirft diese Schnecken in kochendes Wasser und läßt sie darin dämpfen, bis sich die Schale leicht entfernen läßt.

[2]) Wörtlich »kalifornischer Pfeffer-Braten«. Die Austern mit mexikanischem Pfeffer und Salz bestreut, mit Butter bestrichen, im heißen Ofen gebacken; spanische Sose von der Austern-Brühe, gehackten Schoten von spanischem Pfeffer, Paradies-Äpfeln; die Austern darin angerichtet.

[3]) In England und Amerika Händler-Bezeichnung für große Austern, welche zum Kochen zurückgelegt werden, da die kleineren sich besser zum Rohessen eignen.

[4]) Das Fleisch von in Salzwasser gekochten *clams* wird mit gehackter Zwiebel, Mehl, Butter und Fleischbrühe gedämpft, auf in Butter geröstete Brotschnitten gestrichen. Von in Butter mit Mehl geschwungenem geriebenen Parmesan- und Schweizer-Käse formt man Klößchen, welche man auf die Mitte jeder Röstbrotschnitte legt.

[5]) Italienische Bezeichnung; vergl. *coutelier.*

[6]) = *crangon.*

[7]) *Decapoda brachyura;* = *crabe.*

[8]) *Testudo imbricata, chelone imbricata, testudo caretta, caretta rostrata;* = *tuilée.*

[9]) *Palaemon serratus;* = *crevette-bouquet.*

[10]) *Chelone mydas, testudo macropus, mydas viridis, euchelys macropus;* 1 m Panzer-Länge und bis 450 kg schwer. Die Suppen-Schildkröte bewohnt alle Meere der heißen und subtropischen Zone. Diejenigen, welche man auf europäische Märkte bringt, kommen meist aus Westindien, namentlich von Jamaika. Auf Ascension werden diese Tiere in Strandteichen mit Seewasser oft zu Hunderten gehalten. Auf den Märkten von Ceylon schneidet man dem Kauflustigen ein von ihm gewünschtes Stück aus der lebendigen Schildkröte heraus, nachdem der Brustpanzer abgetrennt ist. Das Fleisch des Tieres soll nicht zu allen Zeiten genießbar sein. = *tortue de mer.*

[11]) *Chelys fimbriata testudo fimbriata, matamata fimbriata;* in Guayana und Nordbrasilien. Die Gestalt des Tieres ist häßlich, Ekel erregend aber ihr Geruch. Das Fleisch der Matamata wird von den Karaiben gern gegessen.

[12]) *Cistudo carolina emys clausa, cistudo clausa, terrapene carolina,* findet sich im größten Teile der Vereinigten Staaten, von Maine bis Florida, westlich bis Jowa, Missouri und Texas. Ihr Fleisch ist sehr wohlschmeckend.

[13]) *Solen americanus;* zweischalige Mollusken, die in Nordamerika als Nahrung dienen. *Razor clam (solen americanus), soft clam (mya arenaria), sea-clam (mactra solidissima), round (hard) clam (venus mercenaria), quahaug, poquahock (count-clam* die größte derselben), *little neck clam.* Vergl. S. 234, Fußbemorkung 7. — *Clam-bake,* amerikanisches Muschel-Backen (Festlichkeit im Freien) In einem tief ausgegrabenen und ausgemauerten Loch wird schon tagszuvor Holzfeuer angemacht, um die Steine ins Glühen zu bringen. Man gibt mehrere *bushels* von *clams* hinein, darüber Seetang *(seaweed),* dann *sweet corn* (Maiskolben), dann wieder *clams,* Kartoffeln, *clams,* Wild (nach der Jahreszeit), obenauf wieder *clams* und Seetang. In *Rhode Island* vertreten *turkeys* die Stelle von Wild. Die Hitze, welche den glühenden Steinen entströmt, macht alles in ungefähr zwei Stunden gar. Man speist an langen Tafeln; Getränk bildet *cider,* doch fehlen oft selbst die feinsten Champagner-Marken nicht. — Man bäckt auch Hummern, Goldmakrelen *(blue-fish),* verschiedene andere Fischarten *(white bass* usw.), Krabben, Kaldaunen *(tripe)* und Melonen bei solchen *clambakes.*

[14]) Vergl. S. 271, Fußbemerkung 18.

[15]) Vergl. S. 271, Fußbemerkung 19.

[16]) Vergl. S. 271, Fußbomerkung 20.

[17]) Schweinefleisch, Zwiebeln, Kartoffeln, *clams, crackers,* Wasser oder Milch, Gewürz; oben braun gebacken.

[18]) Vergl. S. 271, Fußbomerkung 21.

[19]) Die *clams* werden mit Butter, Knoblauch, fein gehacktem Kerbel, Pfeffer, ein wenig Wasser und Brotkrumen gedämpft und mit Zitronensaft geschärft.

[20]) Halbgekochte, fein gehackte *clams,* Zwiebeln, Muskatnuß, Pfeffer in dicker Sose, mit Eigelben gebunden, gerollt, mit Brotkrumen bestreut, gebraten.

Farce de clams.	Venusmuschel-Füllsel[1].	Clam-forcemeat.
Clam II.	Jakobsmuschel.	Scallop, clam[2].
Clonisse.	Warzige Venusmuschel.	Tuberous venus' shell.
Clovisse[3].	Französische Muschel[4].	French mussel.
Coeur.	Herzmuschel[5].	Cockle.
Coeur de boeuf.	Ochsenherz(-Muschel)[6].	Bullock-shell.
Colimaçon[7].	Weinbergschnecke.	Snail.
Coque.	Herzmuschel[8].	Cockle.
Coquillage, coquille.	Muschel(-tier, -Schale).	Coquillage.
Croûtes de coquillage à la génoise.	Muschel-Krusten auf Genueser[9] Art.	Mussel-crusts with genoese sauce.
Coquilles à la marinière.	Muscheln nach Seemanns-[10] Art.	Coquilles in sea-fashion.
Coquille de saint(-)Jacques, ricardeau, ricardot.	Kamm-, Pilger-, Jakobs-Muschel[11].	Scallop, cockle[12], clam[13].
Coquilles de saint-Jacques à la brestoise.	Jakobs-Muscheln auf Brester[14] Art.	Scallops in Brest style.
— de saint-Jacques dépecées	— -Muscheln in den Schalen gebacken.[15]	Scallops scalloped.
— de saint-Jacques à la diable.	— -Muscheln n. Teufels-[16] Art.	— devilled.
— de saint-Jacques à l'estouffade.	— -Muscheln gedämpft.	— stewed.
— de saint-Jacques farcies.	— -Muscheln gefüllt.	— stuffed.
— de saint-Jacques frites.	— -Muscheln gebacken.	-- fried.
— de saint-Jacques au gratin.	— -Muscheln in Kruste gebacken.	— crisp baked.
— de saint-Jacques à la marinière.	— -Muscheln nach Seemanns-[17] Art.	— in sea-fashion.
— de saint-Jacques à la parisienne.	— -Muscheln auf Pariser[18] Art.	— scalloped in Parisian style.
Corbeille.	Korbmuschel.	Basket-mussel.
Count-clam.	Grafen-Muschel[19].	Count clam.
Coutelier.	Messerscheide[20].	Razor-shell[21].
Coutoir[22].	Warzige Venusmuschel.	Tuberous venus' shell.

1) Wie *farce de homard* (s. d.).

2) Nur in Schottland in dieser Bedeutung; = *coquille de saint-Jacques.*

3) Provinzial-Ausdruck im Süden Frankreichs.

4) Eine eßbare Muschel, welche bei Marseille gefangen und lebend in Frankreich zum *hors-d'oeuvre* gegeben wird. Werden die Muscheln vorher getötet, so verlieren sie ihren Wert. Man richtet sie gleich den *praîres*, auf Algen-Blättern an oder gibt sie mit ein wenig kaltem Wasser zu Tisch.

5) *Cardium edule; = boucarde.*

6) Eine Art kleine dicke Perlauster (Herzmuschel) im tropischen Amerika.

7) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes. = *escargot, vigneron.*

8) *Cardium edule; = boucarde.*

9) In Öl braun geröstete Brotschnitten werden mit kleinen Austern oder Muscheln gefüllt, mit Zitronensaft beträufelt, auf einem Mundtuch angerichtet.

10) Ragout von Muscheln, Krebsen, Austern, Seezunge mit Weißwein, in Muscheln gefüllt, mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, gebacken.

11) *Pecten jacobaeus;* diese Muscheln können mit wenigen Ausnahmen auf dieselben Arten bereitet werden, welche für Austern (vergl. *huitre*) angegeben sind. = *clam II.* Vergl. *peigne.*

12) *Cockle* hat außer obiger noch folgende Bedeutungen: Eßbare Herzmuschel (*boucarde, cardium edule*), abgestutzte Klaffmuschel (*mya truncata*).

13) *Clam* nur in Schottland.

14) *Brest,* franz. Kriegshafen. Die Muscheln in Weißwein und Fleischbrühe gekocht; in Butter gebratene, klein geschnittene Zwiebeln werden mit der Muschel-Brühe vermischt, mit Brotkrumen, Hummer-Rogen, gebackter Petersilie bestreut, mit Salz, Pfeffer und Butter gewürzt. Mit dieser Mischung füllt man die Muschel-Schalen, bestreut letztere mit gerösteten Brotkrumen, beträufelt mit zerlassener Butter und bäckt sie im heißen Ofen.

15) Wie *coquilles de saint-Jacques à la brestoise.*

16) Die Muscheln werden mit Wasser gekocht, bis die Schalen sich öffnen. Wenn kalt, hackt man das Fleisch der Muscheln recht fein und verarbeitet es mit Brotkrumen, Butter, Pfeffer, feinen Kräutern und etwas Muschel-Brühe zu einem Schlagteig, mit welchem man die Muschel-Schalen füllt. Letztere werden mit Brotkrumen bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt, im Ofen gebacken.

17) Die Muscheln werden mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit gebackten Tafel-Pilzen, Petersilie und Brotkrumen bestreut, mit einem Stückchen Butter belegt, in den Schalen mit etwas Weißwein gar gemacht, mit Zitronensaft beträufelt, auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

18) Die Muscheln werden in Weißwein gar gemacht, in Würfel geschnitten, mit gebackten Schalotten und Tafelpilz-Würfeln in Butter geschwungen. Das Ragout wird mit dicker Rahmsose gebunden, mit Cayenne-Pfeffer, frischer und Krebsbutter vermischt, in die Schalen gefüllt, mit Brotkrumen bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt, gebacken.

19) Die größte der *hard clams;* vergl. *quahaug,* sowie Fußbem. zu *clam I.*

20) *Solen vagina;* lange schmale Muscheln mit dickem Fuß, leben ausschließlich im Meer; an den europäischen Küsten kennt man mehrere Arten. In den Mittelmeer-Ländern werden sie gefischt und unter dem Namen *cannolicchie* roh gegessen; ihr Geschmack ist angenehm. Mit diesen nahe verwandt ist die Gattung *solecurtus,* welche ebenfalls gegessen wird. = *manche de couteau.* Vergl. *cannolicchie, clam I, razor-clam.*

21) In Amerika *razor-back clam.*

22) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes. = *clonisse.*

Crabe, cancre.	Krabbe[1].	Crab[2].
Crabes à l'américaine.	Krabben, amerikanisch[3].	Crabs in American style.
— à l'anglaise.	— auf englische[4] Art.	— in English style.
— aux asperges.	— mit Brechspargel.	— with asparagus.
Crabe au beurre.	Krabbe mit Butter.[5]	Crab buttered.
— chaud.	Heiße Krabbe[6].	Hot crab.
Crabes conservés en boîte.	Krabben in Dosen eingemacht.	Crabs canned.
— en coquilles.	— in Muscheln.	— scalloped[7].
— à la créole.	— nach Kreolen-[8]Art.	— in Creole style.
— à la diable.	Teufels-[9]Krabben.	— devilled.
— farcis.	Krabben gefüllt[10].	— stuffed.
— frits.	— gebraten.	Soft crabs fried.
— au gratin.	— braun gebacken.[11]	Crabs browned.
— grillés.	— geröstet.	Soft crabs grilled (broiled).
— à l'indienne.	— auf indische[12] Art.	Soft crabs in Indian style.
— mous à l'américaine.	Weichschalen-Krabben auf amerikanische[13] Art.	Soft (-shell) crabs in American style.
— aux petits pois.	Krabben mit grünen Erbsen.	Crabs with green pease.
— en pot.	— eingemacht.	— potted.
— à la Saint-Jean.	Saint-Jean-[14]Krabben.	—, Saint-Jean style.
— à la Saint-Laurent.	Sankt-Lorenz-[15]Krabben.	—, St. Lawrence style.
— aux tomates.	Krabben mit Paradies-Äpfeln.[16]	Baked tomatoes stuffed with crab-meat.
Boudins de crabes.	— -Würstchen.	Crab-sausages.
Coquilles de crabes.	— in ihren Schalen.	Scalloped crabs in the shells.[17]
Émincé de crabes.	— gezupft.	Mince of crabs.
Farce de crabes.	— -Füllsel.[18]	Crab-forcemeat[19].

[1]) *Decapoda brachyura;* kurzschwänzige Zehnfüßer. Man teilt die Krabben in mehr als 20 Familien ein: Wollkrabben, Seespinnen, Taschenkrebse, Muschelwächter, Landkrabben usw. Auf Speise-Karten findet man immer nur *crabes*, gleichviel, welche Krabben-Sorte (Süßwasser-See- oder Landkrabben oder deren Unterordnungen) verspeist wird. = *carcin, cancre.* Vergl. *crabe tourteau.*

[2]) *There are several varieties of edible crabs; the smallest is the »oyster-crab«, living in the same shell with the oyster, served mostly in the form of a bisque. The »fiddler crab«, larger than the former; the »sea-crab« (deep-sea crab), grows as large as the largest lobster; the common small green crab.*

[3]) Das ausgeschälte Krabbenfleisch wird mit rohen Eigelben, Salz, Cayenne-Pfeffer, gehackter Petersilie, Brotkrumen vermischt, in Krustel-(*croquette*-)Formen verarbeitet, mit Brotkrumen bestreut, gebraten.

[4]) Von gekochten Krabben bereitet man mit fein geschnittenen Salat-Blättern, Öl, Essig und Gewürz einen Salat, welchen man in die gereinigten Krabben-Schalen füllt. Über den Salat gibt man eine Mayonnaisen-Sose, streut hartgekochtes, feingehacktes Eiweiß und Dotter, sowie Hummer-Rogen und gehackte Petersilie darüber, richtet die Schalen auf gefaltetem Mundtuch an.

[5]) Eine große Krabbe wird gekocht, das Fleisch gezupft, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, zerlassener Butter und Brotkrumen vermischt; diese Mischung wird in die Schale gefüllt, mit Brotkrumen bestreut, gebacken, mit Röstbrotschnitten angerichtet.

[6]) Die Schale einer großen Krabbe wird mit dem Krabbenfleisch, das mit Rahm, Kari und Brotkrumen angerührt ist, gefüllt; Brotkrumen obenauf, gebacken.

[7]) *»Scalloped crabs in scallop-shells«, »minced crabs browned in shells«, »coquilles of crabs«* oder einfach *»crabs in shells«.*

[8]) Die Krabben werden lebend in einen eisernen Topf, in welchem sich kochender Weinessig und etwas Salz befindet, geworfen. Der Topf wird über flottes Feuer gestellt, bis die Krabben rot sind.

[9]) Die Krabben-Schalen werden mit gut gewürztem Krabben-Füllsel gefüllt, oben schön glatt abgestrichen, mit Brotkrumen bestreut, mit Butter beträufelt, schön goldgelb gebacken.

[10]) Die Krabben ausgenommen; das Fleisch fein gehackt, mit einer dicken Sose von in Butter gerösteten Zwiebeln, Mehl, Milch, weißem und rotem Pfeffer, gehackter Petersilie und Eigelben vermischt. Diese Mischung füllt man in die aufbewahrten Rücken-Schalen der Krabben, streut Brotkrumen obenauf und bäckt das Ganze.

[11]) Das gehackte Krabbenfleisch mit angebratenen Zwiebeln, Petersilie, Tafel-Pilzen, Trüffeln und Butter vermischt, mit Fleischbrühe, Mehl, Salz und Cayenne-Pfeffer verrührt, in die Schale gefüllt; obenauf Brotkrumen; gebacken.

[12]) In Stücke geschnitten, mit Zwiebeln, Kari, Butter angebraten, mit Fleischbrühe usw. gar gemacht.

[13]) Ragout von Krabbenfleisch-Würfeln, gehackten, mit Schinken-Würfeln in Rahmsose geschwungenen Schalotten, mit Gumbo- und Kari-Pulver gebunden; nebenbei gekochter, in einer Form gebackener Reis.

[14]) Sprich »Säng Schang«; Name mehrerer franz. Städte. Krabben-Füllsel vermischt man mit doppelt soviel fein gehackten Zwiebeln, ferner mit Knoblauch, Petersilie und Kerbel, füllt diese Mischung in Muschel-Schalen, streicht das Füllsel schön glatt ab, träufelt zerlassene Butter darüber und bäckt es braun.

[15]) Geschälte Krabben werden in mit Weißwein eingekochter Rahmsose, die mit geriebenem Parmesan-Käse, Salz und Cayenne-Pfeffer vermischt ist, gekocht. Man streicht diese Mischung schön glatt auf viereckige Röstbrotschnitten, welche man mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, mit klarer Butter beträufelt, im heißen Ofen Farbe nehmen läßt und auf gefaltetem Mundtuch mit Petersilie anrichtet.

[16]) a) Gebackene Paradies-Äpfel mit Krabbenfleisch gefüllt. b) Paradiesapfel-Scheiben mit Krabbenfleisch bedeckt.

[17]) Oder *coquilles of crabs.*

[18]) Wie *farce de homard* (s. d.).

[19]) Oder *crab-stuffing.*

Gumbo *de crabes.*	Krabben mit Eibisch.[1])	Crab-gumbo.
Mock-crabs, *faux crabes.*	Falsche Krabben[2]).	Mock-crabs.
Pâté de crabes à la Guernsey.	Guernsey-[3])Krabben-Pastete.	Crab-pie, Guernsey style.
Salade de crabes.	Krabben-Salat[4]).	— -salad.
Sauce aux crabes.	— -Sose.	— -sauce.
Crabe d'huîtres.	Austern-Krabbe[5]).	Oyster crab.
Crabe (tourteau).	Taschenkrebs[6]).	Horse crab.
Crangon.	Meergarneele[7]).	Shrimp.
Crevette, chevrette.	Garneele, Garnate, Granate[8]).	Shrimp[9]).
Crevettes aux asperges.	Garneelen m. Brechspargel[10]).	Shrimps with asparagus.
— bouillies.	— gekocht.[11])	— boiled.
— en coquilles.	— in ihren Schalen gebacken.	— baked in their shells.
— aux croûtons frits.	— mit gerösteten Brotkrusten.[12])	— with toasted sippets.
— à l'estouffade.	— gedämpft.	— stewed.
— farcies.	— gefüllt.	— stuffed.
— farcies au ragoût de homard.	— gefüllt mit Hummer-Ragout.	— stuffed with lobster-ragout.
— à la ferraraise[13]).	— auf ferrarische[14]) Art.	—, Ferrara style.
— frites.	— gebacken.	— fried.
— à l'indienne.	— mit Kari-Reis.	— curried.
— en pot.	— eingemacht.	— potted.
— à la sauce aux asperges.	— mit Spargel-Sose.	— with asparagus-sauce.
Aspic de crevettes.	— -Sülze[15]).	Aspic of shrimps.
Bateau de crevettes.	Schiffchen von Garneelen.	Boat of shrimps.
Beurre de crevettes.	Garneelen-Butter.	Shrimp-butter.
Bouchées de crevettes.	— -Appetitsbissen.	Mouthfuls of shrimps.
Canapés de crevettes.	— -Röstbrotschnitten.	Buttered shrimp-toast.
Coquilles de crevettes.	— -Ragout in Muscheln.	Coquilles of shrimps.
Côtelettes de crevettes.	— -Schnitzel[16]).	Shrimp-cutlets.
Croquettes de crevettes.	— -Krusteln.	— -croquettes.
Essence de crevettes.	— -Essenz.	Essence of shrimps.
Farce de crevettes.	— -Füllsel.	Shrimp forcemeat.

[1]) Die Krahhen in Stücke geschnitten, mit Butter, Zwiebeln und Schinken angebraten, mit Fleischbrühe, Weißwein, feinen Kräutern, grünem Pfeffer und Eibisch-Pulver (*gumbo powder*) gar gemacht; gekochter Reis. Vergl. S. 242, Fußbem. 4.

[2]) Käse, Brotkrumen, Butter, Essig, Cayenne-Pfeffer und Salz mit Ei verrührt, in Schalen gefüllt, gebacken.

[3]) Das Fleisch einer großen Krabbe wird gehackt, mit Salz, weißem Pfeffer, Muskatnuß, Cayenne-Pfeffer, Butter, Brotkrumen, Essig, Senf, Salatöl vermischt. Diese Mischung wird in die zurückbehaltene Rücken-Schale der Krabbe gefüllt, das Ganze mit Brotkrumen bestreut, gebacken. Betr. *Guernsey* vergl. S. 239, Fußbem. 3.

[4]) Krabbenfleisch mit gehacktem Sellerie und Salat-Gewürz.

[5]) Die kleinste der Krabben, in derselben Schale mit der Auster lebend, deren Fleisch als Leckerhissen hetrachtet wird. Man hereitet die Austern-Krahhe auf alle Arten, welche für die Krabben im allgemeinen (vergl. *crabe*) angegeben sind, doch erscheint sie meistens in *bisques*.

[6]) a) Der kleine Taschenkrebs (*carcinus maenas*); 5 cm lang, die gemeinste Krabbe der europäischen Meere, in Venetien sehr häufig, wird in Öl gebacken (*moleche*) gegessen nnd kommt auf den Londoner Markt. b) Der große Taschenkrebs (*cancer pagurus*); über 30 cm breit, rotbraun mit schwarzen Scheren (daher engl. auch *black-clawed crab*), besonders häufig in der Nordsee auf felsigem Grund, ist wegen seines vorzüglichen Geschmackes sehr geschätzt. = *poing-clos, poupard, taumalin, rousseau, houvet.* c) Die große Meerspinne (*maja squinado*), 11 cm lang, rötlich, bildet an den Mittelmeer-Küsten ein beliebtes Volksnahrungsmittel, findet sich auch auf zahlreichen Münzen.

[7]) = *caranate.*

[8]) *Crangon vulgaris*; mit fast ganz glattem Körper, his 8 cm lang, blaß grünlich hraun, an den sandigen, flachen Küsten der Nordsee und des britischen Seegebietes, wird daselbst gefangen, in Salzwasser abgekocht und meist nach London geschafft, um hesonders zum Thee gegessen zu werden. — (*Crevette-*)*bouquet, célicoque (palaemon serratus)*; 8 his 10 cm lang, wird beim Kochen rot, der vorige aber farblos. Andere sehr große Arten derselben Gattung leben in den tropischen Meeren.

[9]) *The true shrimp is much smaller than the prawn (crevette-bouquet), which is called »shrimp« in the United States, and therefore not so suitable for cooking purposes, but is tenderer and of finer flavour and hence better as a relish for breakfast or tea. There are several varieties of shrimps, and amongst them the best known are the brown shrimp and the red (Yarmouth-) shrimp.*

[10]) Stückchen-Spargel wird in Salzwasser gekocht. Die Schalen von gekochten Garneelen stößt man mit Butter, schwitzt sie über flottem Feuer, indem man nach und nach Fleisch- und Spargel-Brühe zugießt. Die Sose streicht man durch, verdickt sie mit in Mehl gerollter Butter, würzt sie mit Salz, Muskatnuß und etwas Zucker, legt den Spargel und Garneelen hinein. Umlage: Geröstete Semmel-Krusten oder Fischklößchen.

[11]) Sehr beliebtes *hors-d'oeuvre.* Man kocht die Garneelen am besten in Wasser, das mit einigen Glas Xereswein vermischt ist.

[12]) Wie *crevettes-bouquets aux croûtons frits.*

[13]) Auch *à la ferraroise.*

[14]) *Ferrara*, Hauptstadt der gleichnamigen Provinz in Italien. Gekochte und gezupfte Garneelen dämpft man mit Butter, gehackter Petersilie, Thymian, Weißwein und Gewürz, richtet sie mit der Sose an, verziert mit gebackener Petersilie.

[15]) Umlage: Ein Kranz von gehackter Gallerte um das *aspic*; ein Kranz von großen Garneelen um den Fuß der Form.

[16]) Wie *côtelettes de homard* (s. d.).

Kromeskis *de crevettes.*	Garneelen-Krustgebackenes.	*Kromeskies* of shrimps.
Mayonnaise de crevettes.	— -Mayonnaise.	Mayonnaise of shrimps.
Mousse(line) de crevettes.	Kalter Garneelenguß[1]).	Moss of shrimps.
Pain de crevettes.	Garneelen-Brötchen.	Shrimp-mould.
Pâté de crevettes.	— -Pastete.	— -pie.
Petits aspics de crevettes.	— -Gallert-Pastetchen[2]).	Small aspics of shrimps.
Pouding de crevettes.	— -Pudding.	Shrimp-pudding.
— de crevettes à la danoise.	— -Pudding, dänisch[3]).	— -pudding, Danish style.
Queues de crevettes.	— -Schwänze.	— -tails.
Bouchées de queues de crevettes.	Appetits-Bissen mit Garneelen-Schwänzen.	Mouthfuls with shrimp-tails.
Petites caisses aux queues de crevettes.	Kleine Kästchen mit Garneelen-Schwänzen.	Small cases with shrimp-tails.
— timbales de riz aux queues de crevettes.	— Reis-Becherpasteten mit Garneelen-Schwänzen.	— thimbles of rice with shrimp-tails.
Rissoles de crevettes à la Newburg.	Newburg-Mundtäschchen von Garneelen.	— shrimp-patties, Newburg style.
Roulades de crevettes.	Garneelen-Röllchen[4]).	Shrimp-rolls.
Salade de crevettes.	— -Salat.	— -salad.
Salpicon de crevettes.	— -Ragout[5]).	Salpicon of shrimps.
Sandwich *aux crevettes.*	— -Brötchen.	Shrimp-sandwich.
Sauce aux crevettes.	— -Sose.	— -sauce.
Timbale de crevettes.	— -Becher-Pastete.	Thimble of shrimps.
Vol-au-vent de crevettes.	— -Blätterteig-Pastete.	Shrimp-patties.
Crevette-bouquet[6]), *bouc.*	Garnate[7]).	Prawn[8]).
Crevettes-bouquets au court-bouillon.	Garnaten in kurzer Brühe.	Prawns in fish-liquor.
— -bouquets aux croûtons frits.	— mit gerösteten Brotkrusten.[9])	— with toasted sippets.
— -bouquets à l'eau de sel.	— in Salzwasser gekocht.	— boiled in salt water.
— -bouquets à l'estouffade.	— gedämpft.	— stewed.
— -bouquets à la gelée.	— in Gallerte.	— in jelly.
— -bouquets à l'indienne.	— mit Kari und Reis.	— curried with rice.
— -bouquets au kari à la malaise[10]).	— mit Kari auf malaiische[11]) Art.	Malay curry of prawns.
— -bouquets au persil.	— kalt mit Petersilie.[12])	Prawns cold with parsley.
— -bouquets en pot[13]).	— eingemacht[14]).	— potted.
Aspic de crevettes-bouquets.	— -Sülze.	Aspic of prawns.

[1]) Wie *mousseline de homard* (s. d.).

[2]) In kleine, mit Gallerte ausgestrichene, mit Trüffel- und Pfeffergurken-Fäden verzierte Formen *à dariole* füllt man das gezupfte Fleisch von Garneelen-Schwänzen, in der Mitte ein Loch lassend, um einen Spargel-Salat mit Trüffel-Würfeln und Eier-Mayonnaise hineinzufüllen, welchen man mit Gallerte zugießt.

[3]) Die gekochten Garneelen werden gestoßen, mit in Milch geweichten Brotkrumen, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und geschlagenen Eigelben vermischt, in eine Puddingform gefüllt, gebacken; Garneelen- oder Spargel-Sose.

[4]) Mit Butter bestrichene dünne Brotschnitten belegt man mit Garneelen, rollt die Schnitten gleichmäßig auf, richtet die Röllchen buschförmig auf einem Mundtuch an und verziert sie mit einigen Petersilien-Zweigen.

[5]) Wie *salpicon de homard* (s. d.).

[6]) Nach *Littré* ist *bouquet* die verstümmelte Verkleinerungsform von *bouc* (Ziegenbock, weil das Kopfstück der Garneele einem solchen ähnelt), eigentlich *bouc-ette (boucette)*. Häufig findet man auf französischen Speise-Karten *crevettes-bouquet*, grammatikalisch richtig ist aber nur *crevettes-bouquets*. *Prawn* und *shrimp* werden häufig mit *crevette* übersetzt, was nicht genau ist. *Crevette = shrimp; (crevette-)bouquet = prawn.*

[7]) *Palaemon serratus;* vergl. Fußbem. zu *crevette.* Man kann die Garnaten auf nahezu alle Arten bereiten, welche für Hummer (vergl. *homard*) und Krebs (vergl. *écrevisse*) angegeben sind.

[8]) *The prawn is very much like a shrimp (see »crevette«), but larger.*

[9]) Die Garnaten gekocht, mit Cayenne-Pfeffer und Muskatnuß in Fleischbrühe weiter gekocht. Die Sose durchgestrichen, mit Mehl und Butter gebunden, mit dem gezupften Garnatenfleisch vermischt, heiß gemacht, mit gerösteten Brotschnitten oder Brotkrusten angerichtet.

[10]) Auch *à la malaie, à la malaisienne.*

[11]) Die Garnaten mit Zwiebeln und gewürzter Hammelfleisch-Brühe gedämpft, die Brühe mit Kari-Sose und Zimt vermischt und die Garnaten darin noch einige Minuten weiter gedämpft. Die Garnaten werden herausgenommen, die Sose wird über dieselben in ein anderes Geschirr gestrichen, mit in einigen Löffeln heißem Wasser verrührter geriebener Kokosnuß vermischt, mit Mehl, das mit der Kokosmilch angerührt ist, verdickt. Das Ganze wird noch einige Minuten gelinde gekocht und dann angerichtet. Auf besonderer Schüssel Zitronensaft und gekochter Reis.

[12]) Die Garnaten werden im Kranz um eine auf gefaltetem Mundtuche liegende Zitronen-Scheibe mit Petersilie angerichtet. Die Garnaten werden aufrecht gestellt und durch kleine Hornstäbchen gestützt.

[13]) Auch *crevettes-bouquets conservées en pot.*

[14]) Die gekochten Garnaten werden mit frischer Butter, Cayenne-Pfeffer, geriebener Muskatnuß und etwas Salz gestoßen, in ein irdenes Geschirr gefüllt, mit lauwarmer Butter übergossen, worauf man das Geschirr zubindet.

Kari de crevettes-bouquets à la singalaise[1].	Kari-Garnaten auf singalesische[2]) Art.	Cingalese prawn curry.
Petits pâtés de crevettes-bouquets.	Kleine Garnaten-Pasteten.	Small prawn-pies.
Petits vol-au-vent de crevettes-bouquets.	— Garnaten-Blätterteig-Pasteten.	— prawn-patties.
Rissoles de crevettes-bouquets.	Garnaten-Mundtäschchen.	Mouthfuls of prawns.
Salade de crevettes-bouquets.	— -Salat.	Prawn salad.
Crevette de Cherbourg.	Cherbourger Garneele.	Cherbourg shrimp.
Crocodile.	Krokodil[3]).	Crocodile.
Crocodile américain.	Spitzkrokodil[4]).	American crocodile.
Crocodile d'Égypte.	Nilkrokodil[5]).	Nile-crocodile.
Crocodile des Séchelles (Seychelles).	Leistenkrokodil[6]).	Seychelles-crocodile.
Crocodile vulgaire.	Nilkrokodil[7]).	Nile-crocodile.
Crustacés.	Krusten-, Krebs-, Schaltiere[8]).	Crustacea, crustaceans.
Buisson de crustacés à la Savarin.	Busch v. Schaltieren nach Savarin[9]).	— -bush, Savarin style.
Cuisse[10]).	Schinken-Muschel.	Thorny clam.
Dactyle.	Steindattel[11]).	Rock-piercer.
Délicatissime.	Nackthalsiger Leguan[12]).	Guana.
Derm(at)ochélide[13]).	Leder-Schildkröte.	Coriaceous turtle.
Diamond-back (terrapin).	Diamant-Schildkröte[14]).	Diamond-back (terrapin)
Diamond-terrapin.	Diamant-Schildkröte[15]).	Diamond-terrapin.
Dos d'âne[16]).	Dreikielige Sumpfschildkröte.	Emys.
East-River oyster.	East-River-[17])Auster.	East-River oyster.
Écrevisse.	Krebs[18]).	Crayfish, crawfish.
Écrevisses à l'allemande.	Krebse auf deutsche[19]) Art.	— in German style.
— à l'anglaise.	— auf englische[20]) Art.	— in English style.
— à la bavaroise.	— auf bayrische[21]) Art.	— in Bavarian style.

[1]) Auch *à la cingalaise, à la singhalaise.*

[2]) Singalesen = (Frühere) Bewohner der Insel Ceylon. Die Köpfe (Nasen) der Garnaten mit Kari-Sose gestoßen; das weiße Garnatenfleisch in Kari-Sose serviert.

[3]) *Crocodilus;* zwölf Arten, in Afrika, Südwest-, Südasien, Nordaustralien. — *Crocodilus cataphractus (mecistops cataphractus);* Panzer-Krokodil, bis 6 m lang, nicht mit dem Nilkrokodil zu verwechseln, findet sich in allen größeren Flüssen der Westküste. Das Fleisch dieser Art ist weiß, zart und sehr wohlschmeckend, wird von den Negern gern gegessen, auch die Krokodil-Eier ißt man.

[4]) *Crocodilus americanus (molinia americana);* bis 6 m lang, bewohnt die Süßwässer von Ekuador, Neugranada, Venezuela, Yucatan, Guatemala, Süd-, Mittel-Mexiko, Kuba, San-Domingo, Jamaika, Martinique, Florida. In Südamerika wird das weiße Fleisch gern gegessen, in Westindien ißt man auch die Eier.

[5]) *Crocodilus vulgaris (lacerta crocodilus);* bis 6 m lang. Das Fleisch und Fett der jungen Tiere wird von den Eingeborenen gegessen, das der älteren Tiere ist wegen des durchdringenden Geruches der Moschus-Drüsen nicht zu genießen. Die Afrikaner kochen das Fleisch mit Salz und Pfeffer. = *crocodile vulgaire.*

[6]) *Crocodilus porosus (crocodilus biporatus);* bis 8 m lang, in Südostasien und der umliegenden Inselwelt. Hier und da, z. B. in Siam wird das Fleisch auf den Markt gebracht.

[7]) *Crocodilus niloticus;* = *crocodile d'Égypte.*

[8]) *Crustacea;* Klasse der Glieder-Tiere. Zerfallen in niedere Krebse *(Entomostraken),* wozu Ruderfüßer, Muschel-Krebse usw. gehören, und in höhere Krebse *(Malakostraken),* welche wieder in Ringel- und Schildkrebse zerfallen.

[9]) Von großen Langusten- und Garneelen-Scheiben. Die Garneelen sind in regelmäßigen Reihen kranzförmig auf Butterteig befestigt, gegenüber in gleichen Kranzlinien die Langusten-Scheiben. Garneelen wie Langusten sind mit Gallerte überzogen; Kranz von Gallert-*croûtons* um den Fuß der Pyramide; nebenbei eine Mayonnaisen-Sose.

[10]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *perne.*

[11]) a) Steindattel *(mytilus lithophagus, lithodomus lithophagus);* aus der Familie der Miesmuscheln, an den Ufern des Mittelmeeres in Felslöchern. b) Finger-, Dattel-Muschel *(pholos dactylus),* mit walzenförmiger Schale, im Mittelmeer, hat einen pfefferartigen Geschmack.

[12]) *Iguana tuberculata, iguana delicatissima, iguana squamosa, lacerta iguana;* bis 2 m lang, bis 30 cm dick. Alle Leguane bewohnen den tropischen Teil Südamerikas und die Länder um und in dem Meerbusen von Mexiko. Ungeachtet des erschreckenden Äußeren des Tieres gehört das Fleisch doch zu dem zartesten, das es geben kann. Gleich wohlschmeckend sind auch seine Eier.

[13]) Oder *dermatochélyde;* wissenschaftliche Bezeichnung; = *rat de mer.*

[14]) = *diamond terrapin.*

[15]) Oder *diamont-back, diamond-backed turtle (malaclemmys palustris);* = *terrapène.*

[16]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *émyde à trois carènes.*

[17]) Amerik. Auster, nach dem *East River* (Ostfluß) benannt, welcher Long Island (Brooklyn) von Manhattan Island (New York) trennt.

[18]) Im Gegensatz zu den Krabben die langschwänzigen Zehnfüßer *(decapoda macrura).* Man teilt die Krebse in acht bis zehn Familien ein, deren hauptsächlichste sind: Garneelen, Hummern, Langusten (Panzerkrebse, engl. *crawfish),* Einsiedlerkrebse.

[19]) Die Krebse werden, nachdem man sie mit Rahm getränkt hat, in Wasser mit Salz abgekocht, dann läßt man sie auf einem Durchschlag abtropfen, macht sie mit Butter, gehackter Petersilie und Muskat-Blüte heiß und richtet sie mit dieser Butter an.

[20]) Krebsschwänze mit einem Ragout von Krebsen und Tafel-Pilzen.

[21]) Die Krebse mit feinen Kräutern in Weißwein gekocht; die Sose mit Madeira und Fleischbrühe kurz eingekocht, mit weißer Sose und rotem Pfeffer vermischt, mit frischer und Krebsbutter gebunden.

Écrevisses au beurre.	Krebse mit Butter-Sose.	Crayfish buttered.
— *à la bière.*	— in Bier.	— in beer.
— *à la bordelaise.*	— auf Bordeauxer[1]) Art.	— in Bordelais style.
— *bouillies.*	— gesotten.	— boiled.
— *bouillies au cumin.*	— gesotten mit Kümmel.	— boiled with caraway-seeds.
— *aux choux-fleurs.*	Krebsragout m. Blumenkohl.	— with cauliflower.
— *conservées en pot.*	Eingemachte Krebse[2]).	Potted crayfish.
— *au court-bouillon.*	Krebse in kurzer Brühe.	Crayfish in fish-liquor.
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— *farcies.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *à la gasconne.*	— in Rotwein.	— in red wine.
— *à la gelée.*	— in Gallerte.	— in jelly.
— *en hâtelets.*	— an Spießchen.	— on silver-skewers.
— *à l'italienne.*	— mit italienischer Sose.	— with Italian sauce.
— *à la lorraine.*	— auf Lothringer[3]) Art.	—, Lorraine style.
— *à la maison d'or.*	— in Weißwein mit feinen Kräutern.[4])	— in white wine with fine herbs.
— *à la marinière.*	— nach Seemanns-[5])Art.	— in sea-fashion.
— *en matelote.*	— mit Matrosen-Sose.	Matelote of crayfish.
— *à la Mirabeau.*	— nach Mirabeau[6]).	Crayfish, Mirabeau style.
— *à la Montmorency.*	— nach Montmorency[7]).	—, Montmorency style.
— *à la Nantua.*	Nantua-[8])Krebse.	—, Nantua style.
— *au naturel.*	Krebse natürlich[9]) gesotten.	— boiled.
— *à la parisienne.*	— auf Pariser[10]) Art.	— in Parisian style.
— *aux petits pois.*	— mit jungen Erbsen.	— with green pease.
— *à la polonaise.*	— auf polnische[11]) Art.	— in Polish style.
— *à la poulette.*	— mit gelber Sose.[12])	— with yellow sauce.

---

[1]) Zwiebel-Scheiben, Tafel-Pilze, Schinken-Würfel, Knoblauch, Petersilie und Gewürz werden leicht braun geröstet, dann mit Chablis und Essig vermischt. Die Krebse werden in die kochende Brühe gethan und zehn Minuten gekocht. Die Sose wird durchgestrichen, mit Butter und Mehl gebunden, mit Paradiesapfel-Sose vermischt. Umlage: Geröstete Brotkrusten.

[2]) Die Krebse werden in mit Essig gesäuertem Salzwasser gekocht und nachdem man sie auf einem Sieb hat abtropfen lassen, in ein Geschirr gelegt, mit gekochtem kalten Salzwasser begossen; am folgenden Tage wird das Salzwasser mit mehr Salz versetzt, nochmals gekocht und wieder über die Krebse gegossen. Zwei Tage nachher thut man das Gleiche wieder, schließt das Geschirr gut und stellt es an einen kühlen Ort. Meistens finden solche Krebse an Zierspießchen Verwendung.

[3]) Die Krebse mit Weißwein gekocht, angerichtet. Die Krebsbrühe wird mit in Butter und Mehl heiß gemachten, mit Milch gekochten Schinken-Würfeln gekocht, durchgestrichen, mit *glace*, Butter, Petersilie und einigen Schinken-Würfeln vermischt.

[4]) Die Krebse in Weißwein mit Petersilie gekocht. Die Brühe eingekocht, mit Tafel-Bouillon und weißer Sose vermischt und mit in Butter gerösteten, in Fleischbrühe weich gekochten Gemüsen über die Krebse gegeben.

[5]) Die Krebse mit Weißwein, gehackten Gemüsen und Gewürz gekocht. Eine gehackte Zwiebel schwingt man in Butter, gibt die Krebsbrühe und etwas *glace* dazu, kocht und bindet diese Sose mit Petersilien-Butter, schärft mit Zitronensaft und Cayenne-Pfeffer.

[6]) Sprich »Miraboh«; *Honoré-Gabriel Riquetti, comte de Mirabeau*, berühmter franz. Redner, geb. 9. März 1749 in Bignon (Provence), gest. 2. April 1791. Die »Krebsnasen« werden mit gehacktem Hummerfleisch, das mit Semmel, Tafel-Pilzen und Petersilie vermischt ist, gefüllt, gar gemacht, aufrecht auf einem Füllselrand angerichtet; in die Mitte die in der mit weißer Sose verkochten, mit Eigelben und Rahm gebundenen Krebsbrühe gar gemachten Krebsschwänze.

[7]) Die Krebse in *court-bouillon* gekocht; die Schwänze ausgelöst, das Fleisch herausgenommen. Von den gestoßenen Abfällen und den großen Scheren bereitet man mit Semmelbrei, Eigelben, gehackter Petersilie und feinen Kräutern ein *hachis*, vermischt es mit dem gestoßenen, durchgestrichenen Krebsmark, füllt es in die Krebsnasen, macht diese in zerlassener Butter gar. Auf einen Teller schlägt man einen Kranz von Fischfüllsel, auf welchem man die gefüllten Krebsnasen anrichtet; in die Mitte des Kranzes die Krebsschwänze mit der Krebssose, die mit Kalbfleisch-Brühe und Rahmsose verkocht, mit Eigelben und Rahm gebunden, mit frischer und Krebsbutter vermischt ist, sowie ein Sträußchen von Trüffel-Fäden.

[8]) Sprich »Nangtüah«; Stadt im franz. Dép. Ain, am See von Nantua, 3000 Einw., Käse-Handel. Das ausgelöste Krebsfleisch mit frischer und Krebsbutter geschwungen, mit Rahmsose und feinen Kräutern gar gemacht. Die Sose durchgestrichen, mit der Krebsbrühe, Tafel-Fleischbrühe und Rahm eingekocht, mit frischer und Krebsbutter gebunden.

[9]) Die Krebse mit Wasser und Wein, worin Zwiebel-Scheiben, Kümmel, Petersilie und Gewürz-Körner vorher gekocht waren, gesotten und mit Butter geschwungen, buschförmig auf gefaltetem Mundtuch angerichtet, mit grünen Petersilien-Sträußchen verziert.

[10]) Die Krebse mit in Butter geschwitzten Zwiebeln, feinen Kräutern und Weißwein gar gemacht. Die Sose mit Paradiesapfelmus, weißer Sose und Tafelfleisch-Brühe eingekocht, mit Butter gebunden.

[11]) Die Krebse werden in Butter mit Weißwein und Wurzelwerk gekocht, hierauf in Butter, die mit geriebener Semmel und sauerem Rahm vermischt ist, geschwungen, mit gehackten Fenchel-Blättern bestreut. Die Sose wird mit Butter gebunden und über die Krebse gegeben.

[12]) Die Krebse in Salzwasser gekocht, geschnitten, mit dicker Rahmsose, gebackter Petersilie und gebackten Schalotten vermischt; das Ragout mit Butter und Eigelben gebunden, heiß gemacht, mit Zitronensaft geschärft.

Écrevisses à la provençale.	Krebse, provençalisch[1]).	Crayfish, Provencial style.
— à la Saint-Marc.	— m. Paradiesapfel-Sose.[2])	—, tomato-cream sauce.
— au vin de Champagne.	— in Champagner.	— in champagne.
Aspic d'écrevisses à la mayonnaise.	Krebssülze mit Mayonnaisen-Sose.[3])	Aspic of crayfish with mayonnaise-sauce.
Beignets d'écrevisses.	Krebsstrudel(n).	Crayfish-fritters.
— d'écrevisses à la bavaroise.	Bayrische[4]) Krebsstrudel(n).	Bavarian crayfish-fritters.
Beurre d'écrevisses.	Krebsbutter.	Crayfish-butter.
Bouchées d'écrevisses.	Appetits-Bissen m. Krebsen[5]).	— -patties.
Boudins d'écrevisses.	Krebswürstchen[6]).	— -sausages.
— d'écrevisses à la crème.	— mit Rahmsose.	— -sausages, cream-sauce.
— d'écrevisses à la française.	— auf französische[7]) Art.	— -sausages, French style.
Buisson d'écrevisses.	Krebsbusch, Krebspyramide[8]).	Bush of crayfish.
Caisses aux écrevisses.	Krebse in Papier-Kästchen.	Crayfish in paper-cases.
Canapés d'écrevisses.	Röstbrotschnitten mit Krebsen.	Buttered crayfish-toast.
Célestines d'écrevisses.	Krebsbällchen[9]).	Celestines of crayfish.
Coquilles d'écrevisses.	Krebsragout in den Schalen.	Coquilles of crayfish.
— d'écrevisses à la suédoise.	— in den Schalen, schwedisch.	— of crayfish, Swedish style.
Côtelettes d'écrevisses.	Krebsschnitzel[10]).	Crayfish-cutlets.
— d'écrevisses garnies de timbales.	— mit klein. Becher-Pasteten von Fisch[11]).	— -cutlets with thimbles of fish.
— d'écrevisses à l'italienne.	— auf italienische[12]) Art.	— -cutlets, Italian style.
— d'écrevisses à la piémontaise.	— auf piemontische[13]) Art.	— -cutlets, Piedmontese style.
Crème d'écrevisses au beurre rouge.	Krebsmus m. roter Butter.[14])	Cream of crayfish with red butter.
— d'écrevisses à la gelée.	— mit Gallerte.	— of crayfish with jelly.
Crépinettes d'écrevisses.	Netzwürstchen von Krebsen.	Flat crayfish-sausages.
Croquettes d'écrevisses.	Krebskrusteln[15]).	Crayfish-croquettes.

[1]) Die Krebse mit feinen Kräutern, Schinken-Würfeln, Knoblauch in Butter gekocht; die Sose durchgestrichen, mit Fleischbrühe eingekocht, mit Paradiesapfel-Sose vermischt, noch einige Minuten gekocht, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt, mit Butter gebunden. Die Krebse buschförmig angerichtet; die Sose nebenbei.

[2]) Die Krebse mit Zwiebeln, Schalotten und feinen Kräutern in Weißwein gar gemacht. Die Sose durchgestrichen, mit Rahm- und Paradiesapfel-Sose gebunden, eingekocht, mit Butter, abgebranntem Cognac und Petersilie vermischt.

[3]) Umlage: Kleine Blumenkohl-Sträußchen abwechselnd mit Sträußchen von Spargel-Köpfen.

[4]) Die Krebse in Salzwasser gebrüht, das Fleisch ausgelöst, die Schalen mit Butter gestoßen, in Butter geröstet, durchgestrichen. Die Krebsschwänze, Spargel und Schoten in Krebsbutter geschwungen, durchgestrichen, mit Mehl, Rahm, Zucker und Muskat-Blüte verrührt, einmal aufgekocht, mit Eigelben gebunden. Mit einer Masse von Rahm, Mehl und Eiern bereitet man dünne Eierkuchen, gibt in die Mitte derselben etwas von dem Krebsragout, wickelt sie zusammen, richtet sie in einem Rand an.

[5]) In Würfel geschnittenes Krebsfleisch wird mit gekochten Tafelpilz-Würfeln vermischt, mit Rahmsose und Krebsbutter gebunden und in die *bouchées* gefüllt, welche im Ofen heiß gemacht und auf gefaltetem Mundtuch angerichtet werden.

[6]) Hechtfüllsel mit Semmelbrei, Krebsbutter, Mehl und Milch, mit ganzen Eiern und Eigelben, sowie mit dem fein gehackten Krebsfleisch verrührt, in Bratwurstdärme gefüllt, fingerlang abgebunden, in kochendem Wasser, dann mit Krebsbutter gar gemacht, auf einem Mundtuch angerichtet.

[7]) Die Krebsschwänze werden mit gebratenen Kapaun-Brüstchen und mit in einer Beize gekochter Gansleber fein gehackt. Statt des Fischfüllsels nimmt man Füllsel von Geflügel.

[8]) Die Krebse in Salzwasser mit Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer, Weißwein gekocht, kalt auf einem über ein umgekehrtes Champagnerglas gefalteten Mundtuch angerichtet, mit Petersilie verziert.

[9]) Von Krebsschwänzen und Trüffel-Würfeln bereitet man ein *salpicon*, bindet es mit *sauce chaud-froid*. Die ausgelösten *filets* von Seezunge kocht man mit Butter und Wein, läßt sie erkalten, halbiert jedes *filet*, formt gleichmäßig lange Schnittchen daraus, bestreicht diese mit dem Krebsragout, dann mit einer Mayonnaisen-Gallert-Sose. Man verziert mit Pfeffergurken-Streifen, welche mit Gallerte überzogen und auf einem Gallertrand im Kranz angerichtet werden. Die Mitte der Schüssel wird mit Würfel-Gemüsen ausgefüllt.

[10]) Wie *côtelettes de homard* (s. d.).

[11]) Von Trüffeln, Krebsschwänzen und Tafel-Pilzen bereitet man einen Teig *à croquette*, welchen man erkalten läßt, auf mit Mehl bestreutem Brett in *croquette*-Formen ausrollt, in Eigelbe taucht, »paniert«, goldgelb bäckt, im Kranz auf einem Teigrand anrichtet, mit gebackener Petersilie und Becher-Formen von Fischfüllsel und Austern-Ragout verziert.

[12]) Die Krebsschnitzel im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Trüffel-Scheiben und gehackten Sardellen; nebenbei eine braune Sose.

[13]) In Würfel geschnittene Krebsschwänze vermischt man mit gekochten Tafel-Pilzen, bindet das *salpicon* mit dicker Rahmsose, rollt es in Schnitzelform auf. Die Schnitzel taucht man in geschlagene Eigelbe, streut geriebene Semmel darüber, bäckt sie goldgelb und richtet sie im Kranz auf einem gebrühten Teigrand mit gehackten Tafel-Pilzen an; weiße Tafelpilz-Sose.

[14]) Die Krebse lebend in heißem Wasser gebrüht, mit feinen Kräutern in *court-bouillon* und Wein gekocht. Die Sose durchgestrichen. Das Fleisch von einigen Schwänzen mit frischer und roter Butter gestoßen, durchgestrichen, mit weißer Rahmsose, Eigelben, ganzen Eiern, frischem Rahm und Cayenne-Pfeffer vermischt, durchgestrichen, im Schwitzbade heiß, aber nicht kochend gemacht, beim Anrichten mit den aufbewahrten, halbierten Krebsschwänzen verziert.

[15]) Das in Würfel geschnittene Krebsfleisch mit Tafelpilz- und Karpfenmilch-Würfeln vermischt, mit Krebssose angemacht.

Croquettes d'écrevisses à la comtesse.	Krebskrusteln nach Gräfin-[1]) Art.	Crayfish-croquettes in countess style.
— *d'écrevisses à la duchesse.*	— nach Herzogin-[2])Art.	— -croquettes, duchess style
Farce d'écrevisses.	Krebsfüllsel[3]).	— -forcemeat.
— *fine d'écrevisses.*	Feines[4]) Krebsfüllsel.	Fine crayfish-stuffing.
Garniture d'écrevisses.	Krebsumlage[5]).	Crayfish garnish.
Kromeskis *aux écrevisses.*	Krustgebackenes von Krebsen.	*Kromeskies* of crayfish.
— *d'écrevisses à l'allemande.*	— v. Krebsen auf deutsche[6]) Art.	— of crayfish, German style.
Mazagran d'écrevisses.	Krebsragout mit Nudeln.[7])	Salpicon of crayfish with *nouilles.*
Pain d'écrevisses à la chartreuse.	Kartäuser[8]) Krebskuchen.	Mould of crayfish in Carthusian style.
— *d'écrevisses à la gelée.*	Krebsbrötchen in Gallerte.[9])	Crayfish-mould in jelly.
Pâté d'écrevisses.	Krebspastete.	— -pie.
Petites timbales aux écrevisses à l'ancienne.	Kleine Becher-Pasteten mit Krebsen, altmodisch[10]).	Small thimbles of crayfish, ancient style.
Petits pains d'écrevisses.	Krebsbrötchen.[11])	— crayfish-moulds.
— *pains d'écrevisses à la gelée.*	— mit Gallerte.[12])	— crayfish-moulds with jelly.
— *soufflés d'écrevisses.*	Kleine Krapfen v. Krebsen.[13])	— crayfish-fritters.
Pouding d'écrevisses.	Krebspudding.	Crayfish-pudding.
Poupeton d'écrevisses.	Überkrusteter Krebskuchen.	Crusted crayfish-pie.
Quenelles d'écrevisses.	Krebsklößchen.	Crayfish-balls.
— *d'écrevisses fourrées.*	— »gefüttert«[14]).	— -balls »furred«.
Queues d'écrevisses.	Krebsschwänze[15]).	— -tails.
— *d'écrevisses marinées.*	— gebeizt.	— -tails pickled.
— *d'écrevisses à la provençale.*	— auf provençalische[16]) Art.	— -tails, Provencial style.
Bouchées aux queues d'écrevisses.	Appetits-Bissen von Krebsschwänzen.	Small patties of crayfish-tails.
Canapés aux queues d'écrevisses.	Röstbrotschnitten mit Krebsschwänzen.	Slices of toast with crayfish-tails.
Cassolettes aux queues d'écrevisses.	Nudel-Brötchen mit Krebsschwänzen.[17])	Cassolettes with crayfish-tails.

1) Ein *salpicon* von Krebsschwänzen wird mit Rahm, Tafelpilz-Brühe, Krebsbutter, Tafelpilzmus vermischt; wenn erkaltet, formt man daraus *croquettes*, welche »paniert«, gebacken und buschförmig auf einem Mundtuch angerichtet werden.

2) Das Schwanzfleisch der gekochten Krebse mit Trüffeln und Tafel-Pilzen in Würfel geschnitten, mit einer Rahmsose, die mit Eigelben, Tafelpilzmus und Krebsbutter vermischt ist, verrührt, aufgekocht. Wenn kalt, schneidet man das *salpicon* in gleichgroße lange Dreiecke, taucht diese in Eigelb, bestreut sie mit Brotkrumen und bäckt sie im Ofen. Umlage: Gebackene Petersilie.

3) Mit Krebsbutter vermischtes Fischfüllsel.

4) Gekochtes Krebsfleisch mit Semmelbrei und Krebsbutter fein gestoßen, mit geschlagenen Eigelben vermischt, gewürzt, durchgestrichen.

5) Für *relevés de poisson:* Ganze, in *court-bouillon* gekochte Krebse, obenauf Füllsel.

6) Gekochte Krebsschwänze und Tafel-Pilze in kleine Würfel geschnitten, mit dicker Rahmsose gebunden, auf länglich-viereckige Eierkuchen ohne Zucker lagenweise gestrichen. Die Eierkuchen werden an den Ecken zusammengefaltet, in geschlagene Eigelbe getaucht und gebacken.

7) Von dem gekochten, in Würfel geschnittenen Fleisch der Schwänze und Scheren bereitet man mit Tafelpilz-Würfeln ein Ragout, welches man mit dicker Rahmsose bindet, mit roter Butter und Cayenne-Pfeffer würzt. In Salzwasser gekochte Nudeln vermischt man mit Rahmsose, geriebenem Parmesan-Käse, frischer und Krebsbutter. In die Mitte einer tiefen Schüssel füllt man das Krebsragout, welches man mit einer Lage Nudeln verdeckt; ringsherum legt man den Rest der Nudeln; obenauf in Butter geröstete Brotkrumen.

8) Wie *pain de homard à la chartreuse* (s. d.).

9) Mit halbierten hartgekochten Eiern, die mit Trüffeln besteckt sind, sowie mit einem Kranz von gehackter Gallerte umlegt; nebenbei eine Mayonnaisen-Sose.

10) Die Formen mit einem Krebsragout gefüllt, mit Sose begossen, mit einem aus Blätterteig gebackenen Deckel geschlossen.

11) Mit Eigelben und geweichten Brotkrumen vermischte, schaumig gerührte Krebsbutter füllt man mit Krebsragout in kleine Becher-Formen, macht sie im Schwitzbade steif.

12) Das in Würfel geschnittene Scheren- und Schwanzfleisch von gekochten Krebsen wird mit ebenfalls würfelig geschnittenen Anschoven und ganzen Kapern vermischt, mit einer Eier-Mayonnaise und Gallerte gebunden, in kleine, mit Gallerte ausgestrichene Formen *à dariole* gefüllt, letztere mit Gallerte zugestrichen, steif gemacht, buschförmig angerichtet und mit Krusten verziert.

13) Fischfüllsel mit Krebsbutter, Eierschnee und Krebsschwänzen in Kästchen gebacken.

14) Rotgefärbte Fischklößchen, die mit einem Krebsragout gefüllt sind, werden gar gemacht, in Eigelb getaucht, in geriebener Semmel gerollt, gebacken.

15) Kaltes *hors-d'oeuvre:* Die gekochten Krebsschwänze werden buschförmig auf Petersilien-Unterlage angerichtet und mit Petersilie umlegt.

16) Die Krebse in Weißwein mit Gewürz gekocht, die Schwänze ausgebrochen, in Essig und Öl gebeizt. Das übrige Krebsfleisch wird fein gehackt, mit gehackter Petersilie, abgekochten Schalotten, dem durchgestrichenen Dotter von hartgekochten Eiern, Senf, Zucker, Öl, Salz und Pfeffer verrührt; die Krebsschwänze darüber angerichtet.

17) Von steif gekochtem, mit Butter und Parmesan-Käse vermischtem Reis oder von ebenso gekochten Nudeln sticht man kleine Becher-Formen *(cassolettes)* aus, taucht sie in Eigelbe, bäckt sie in heißer Butter goldgelb, füllt sie mit einem Ragout von dem Schwanz- und Scherenfleisch. Das Ragout hat man mit einer, mit Krebs-, Tafelpilz-Brühe und *glace* verkochten Rahmsose vorher gebunden.

Coquilles de queues d'écrevisses.	Krebsschwänze in den Schalen gebacken.	Coquilles of crayfish-tails.
Petites bouchées aux queues d'écrevisses.	Appetits-Bissen mit Krebsschwänzen.	Little mouthfuls with crayfish-tails.
— caisses aux queues d'écrevisses.	Kleine Kästchen mit Krebsschwänzen.	Small cases with crayfish-tails.
— croustades aux queues d'écrevisses.	— Krustpasteten mit Krebsschwänzen.[1])	— *croustades* with crayfish-tails.
Salade de queues d'écrevisses.	Salat von Krebsschwänzen.	Salad of crayfish-tails.
— de queues d'écrevisses aux asperges.	— von Krebsschwänzen mit Spargel.	— of crayfish-tails with asparagus.
— de queues d'écrevisses à la gelée.	— von Krebsschwänzen mit Gallerte.	— of crayfish-tails with jelly.
Timbale de queues d'écrevisses.	Becherpastete von Krebsschwänzen.	Thimble of crayfish-tails.
— de queues d'écrevisses à la maréchal.	— von Krebsschwänzen nach Marschalls-[2])Art.	— of crayfish-tails, marshal's style.
— de queues d'écrevisses à la reine.	— von Krebsschwänzen nach Königin-[3])Art.	— of crayfish-tails, queen's style.
Ragoût d'écrevisses aux asperges.	Krebsragout m. Brechspargel.	Crayfish-ragout with asparagus.
— d'écrevisses à la cardinal.	— nach Kardinals-[4])Art.	— -ragout, cardinal's style.
— fin d'écrevisses en capisantis.	Feines Krebsragout in Silber-Schalen.[5])	Fine crayfish-ragout in silver-shells.
Rissoles aux écrevisses.	Mundtäschchen von Krebsen.	Mouthfuls of crayfish.
— d'écrevisses aux champignons.	— von Krebsen mit Tafel-Pilzen.	— of crayfish with mushrooms.
Salade d'asperges aux écrevisses.	Spargel-Salat mit Krebsen.	Asparagus-salad with crayfish.
— d'écrevisses.	Krebssalat.	Crayfish-salad.
— d'écrevisses à la cardinal.	— nach Kardinals-[6])Art.	— -salad, cardinal's style.
— d'écrevisses à la Maintenon.	— nach der Maintenon[7]).	Salad of crayfish, Maintenon style.
Salpicon d'écrevisses.	Reiches Krebsragout.	Salpicon of crayfish.
Soufflé d'écrevisses.	Krebsauflauf.	Crayfish-fritter.
Tartelettes d'écrevisses.	Krebstörtchen[8]).	Small crayfish-tarts.
Timbale d'écrevisses.	Becherpastete von Krebsen.	Thimble of crayfish.
— d'écrevisses à la finlandaise.	— von Krebsen auf finnische Art.	— of crayfish in Finnish style.

[1]) Das Fleisch von gebeizten Krebsschwänzen wird würfelig geschnitten, mit weißer Ölsose und Senf vermischt, in die Pastetenformen gefüllt; die Formen mit Krebsschwänzen und gehackter Gallerte verziert und auf einer mit einem gefalteten Mundtuch belegten Platte buschförmig angerichtet.

[2]) Die Krebse lebend in *court-bouillon* gekocht, die Schwänze ausgelöst und ein Füllsel daraus bereitet, eine Becherform damit ausgestrichen. Das Innere der Form wird mit einem kalten Ragout von Klößchen, Austern, Milchnern und Tafel-Pilzen, das mit normännischer Sose gebunden ist, ausgefüllt, die Form wird oben mit Füllsel zugestrichen, im Schwitzbade gar gemacht, beim Anrichten mit Krebsbutter bestrichen; nebenbei eine Bordeauxer Sose.

[3]) Die mit Butter ausgestrichene Form wird mit Krebsschwänzen ausgelegt, letztere werden mit Hechtfüllsel, das mit Krebsbutter, Semmelbrei, ganzen Eiern und Eigelben vermischt ist, überzogen. In die Mitte füllt man ein von Tafel-Pilzen, Karpfenmilch und in Butter geschwungenen Hechtschnitten mit dicker Krebssose bereitetes kaltes Ragout. Die Form wird über einen Ring bis zur Hälfte in ein tiefes Geschirr mit heißem Wasser gehängt und so steif gemacht, beim Anrichten überglänzt; nebenbei gibt man eine Krebssose.

[4]) Von Krebsschwänzen, Quappen-Lebern, Tafel-Pilzen, Trüffeln, Morcheln.

[5]) Ragout von Krebsschwänzen, Karpfenmilch, abgekochtem Hechtfüllsel in roter Krebssose, recht heiß in die Schalen gefüllt, mit geriebenem Brote bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt, im Ofen goldgelb überglänzt.

[6]) Das Scherenfleisch von mit feinen Kräutern gekochten Krebsen hackt man mit hartgekochten Eiern und Sardellen fein, mischt Kapern, gehackte Petersilie, Kerbel darunter, verrührt das Ganze mit Mayonnaise und Senf, füllt es in die Krebsschalen, auf welchen man ein aus hartem Eiweiß gestochenes Kreuz mittels Gallerte befestigt. Von den Krebsschwänzen bereitet man mit Kapern, Sardellen und gekochten Fischstückchen einen Salat, rührt rote Mayonnaise darunter. Den Salat richtet man mit gehackter Gallerte buschförmig an und verziert ihn mit den gefüllten Krebsschalen nnd kleinen Salat-Vierteln.

[7]) Das Fleisch der Schwänze in Öl und Essig mit Gewürz gebeizt. Von Austern und Trüffeln bereitet man mit dem Scherenfleisch und dem Abfall der Schwänze ein Ragout, bindet es mit einer *chaud-froid*-Sose, füllt damit die Krebsnasen. Gekochte Seezunge, Lachs, Anschoven, Heringe, gebeizten Thunfisch, gebackene Austern, Kartoffeln, Salz- und Pfeffer-Gurken schneidet man in kleine Würfel, rührt mit Essig, Öl, Senf und Salz an, läßt den Salat eine Stunde stehen, bindet ihn mit einer Eier-Mayonnaise, richtet ihn domförmig an. Die gebeizten Krebsschwänze werden in zwei aufsteigenden Reihen gegen den Dom gelehnt, mit Gallerte überzogen; zwischen die zwei Reihen ein Kranz von gehackter Gallerte gelegt. Am Fuß des Tellers richtet man auf Gallert-Unterlage die gefüllten Krebsnasen an, überzieht sie mit Gallerte.

[8]) Die Formen mit feinem Teig ausgelegt, mit Mayonnaise, die mit Sardellen, Pfeffer-Gurken und Kapern vermischt ist, aufgefüllt, obenauf in Essig nnd Öl gebeizte Krebsschwänze, mit gehackter Gallerte eingefaßt.

Timbale d'écrevisses à la maréchale.	Becherpastete von Krebsen nach Marschalls-[1])Art.	Thimble of crayfish, marshal's style.
— d'écrevisses à la reine.	— von Krebsen nach Königin-[2])Art.	— of crayfish, queen's style.
Écrevisse d'eau douce.	Flußkrebs.	Fresh-water crayfish.
Écrevisse de mer.	Seekrebs, Hummer.	Sea-crayfish, lobster[3]).
Émyde élargie.	Arrauschildkröte[4]).	*Arrau.*
Émyde serpentine.	Schnappschildkröte[5]).	Snapping turtle[6]).
Émyde à trois carènes.	Dreikielige Sumpfschildkr.[7]).	Emys.
Escargot.	Weinbergschnecke[8]).	Snail, helix.
Escargots à l'aillolis.	Schnecken mit Knoblauch-Butter.	Snails with garlic-butter.
— aux anchois.	— mit Anschoven.	— with anchovies.
— à l'anglaise.	— gedämpft.	— stewed.
— à l'autrichienne.	—, österreichisch[9]).	—. Austrian style.
— bouillis.	— gekocht.	— boiled.
— bouillis, sauce au citron.	— gekocht, Zitronen-Sose.	— boiled, lemon-sauce.
— à la bourguignonne.	—, burgundisch[10]).	— in Burgundy style.
— aux câpres.	— mit Kapern.	— with capers.
— en coquilles.	— in ihren Schalen.[11])	— raw on the shell.
— à la crème.	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— à la farce.	— mit Füllsel.	— with stuffing.
— farcis à l'allemande.	— gefüllt, deutsch[12]).	— stuffed, German style.
— farcis, sauce à la marjolaine.	— gefüllt, Meiran-Sose.	— stuffed, majoram-sauce.
— au four.	— in ihren Häuschen gebacken.[13])	— baked in their shells.
— frits.	— gebacken.[14])	— fried.
— au gratin.	— braun gebacken.[15])	— crusted and baked.
— à l'italienne.	— auf italienische[16]) Art.	— in Italian style.
— à la polonaise.	— auf polnische[17]) Art.	— in Polish style.
— à la provençale.	— auf provençalische[18]) Art.	— in Provencial style.

---

[1]) In die Mitte der mit Krebsschwänzen ausgelegten und mit Fischfüllsel ausgestrichenen Form füllt man ein Ragout von Karpfenmilch, Austern und Tafel-Pilzen; nebenbei eine Krebssose.

[2]) Recht weißes Brustfleisch von jungem Geflügel wird mit Krebsschwänzen in kleine Würfel geschnitten und mit dem geschlagenen Schnee von einigen Eiern unter ein Füllsel von Huhnfleisch, Semmelbrei, Krebsbutter und Eigelben gerührt, in die Formen gefüllt, gar gemacht und mit einer recht roten Krebssose begossen.

[3]) *The »salt-water crayfish«, black with red claws while alive, turns red when cooked.*

[4]) *Podocnemis expansa, emys expansa, hydraspis expansa;* ein großes Tier von 77 cm Panzer-Länge, lebt im ganzen tropischen Südamerika östlich der Anden. Die Eier des Arrau werden von den Indianern hoch geschätzt und auch von Europäern als wohlschmeckend bezeichnet. Man läßt das Eiweiß, welches beim Kochen nicht hart wird, auslaufen und genießt nur das sehr nahrhafte Dotter. Das rohe Dotter mit Zucker und etwas Rum vermischt, soll im Geschmack Ähnlichkeit mit dem feinsten Marzipan haben. Aus den Eiern gewinnt man auch eine Art Öl, welches zum Brennen und zur Speisen-Bereitung Verwendung findet.

[5]) *Chelydra serpentina, emys serpentina, emysaura serpentina,* auch Alligator-, Schlangen-Schildkröte. Zwei Arten, welche in Nord- und Mittel-Amerika südlich bis Ekuador wohnen. Das Fleisch der jungen Schnappschildkröten gilt als nahrhaft und wohlschmeckend, das alter Tiere ist wegen des starken Moschus-Geruches kaum genießbar.

[6]) Auch *alligator-turtle, alligator-terrapin* und *alligator-tortoise.*

[7]) *Emys trijuga; = dos d'âne.*

[8]) *Helix pomatia,* spanisch *caracol;* findet sich in Mittel-Europa überall in trocknoren, besonders hügeligen Gegenden mit Buschwerk und Gras. Die Weinbergschnecke bildet im mittleren Deutschland, in Italien, Österreich und in der Schweiz, namentlich zur Fastenzeit eine beliebte Speise. = *vigneron, colimaçon.*

[9]) In Österreich »schlampende Schnekken«. Man schneidet Kopf und Schwanz der abgekochten, aus ihren Gehäusen genommenen Schnecken ab, beseitigt den »Mantel«, reibt die Schnecken mit Salz, wäscht sie mehrmals, vermischt sie mit feingehackten Zwiebeln, hartgekochten Eiern und macht sie mit Pfeffer, Salz, Essig und Öl an.

[10]) Die Schalen gewaschen, mit einem Teig von Butter, Tafel-Pilzen, Zwiebeln, Knoblauch und Petersilie ausgestrichen, die Muscheln auf diesen Teig gelegt, die Schalen mit der Teigmasse wieder geschlossen, mit Weißwein gebacken.

[11]) Aus der Schale gebrochen, gewaschen und wie Austern gegessen.

[12]) Füllsel aus zu Schaum gerührter Butter, ganzen Eiern und Eigelben, gehacktem Meiran, Salz und geriebenem Milchbrot füllt man in die Schnecken-Häuschen, welche man mit Meirau und Gewürz in Fleischbrühe kocht; die Sose bindet man vor dem Anrichten mit einigen Eigelben.

[13]) Die Schnecken-Häuschen werden mit einem Füllsel von gehackten Schalotten, Petersilie, Tafel-Pilzen, Butter, Brotkrumen, brauner Sose, Sardellen-Butter, Gewürz und Weißweiu ausgestrichen, die erst gekochte, dann gedünstete Schnecke darauf gelegt, darüber wieder Füllsel und geriebenes Brot, obenauf Krebsbutter; im Backofen heiß gemacht. Nebenbei kann man gedämpftes Sauerkraut geben.

[14]) Man »garniert« die gebackenen Schnecken um Hohlnudeln, Teltower Rübchen, Spargel, Rosenkohl, Spinat usw.

[15]) Mit weißer Sose begossen, mit geriebener Semmel bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt, schön goldgelb gebacken.

[16]) Die gehörig vorbereiteten Schnecken werden mit Weißwein, spanischer Sose, gehackten gebratenen Zwiebeln, fein gehackten Tafel-Pilzen und Salz gedämpft.

[17]) Wie *escargots au raifort* (s. d.).

[18]) Die Schnecken werden mit einer in Öl gerösteten Zwiebel, Weißwein, gehacktem Knoblauch, Brotkrumen und gehackter Petersilie gekocht und mit Zitrouensaft angenehm geschärft.

Escargots au raifort.	Schnecken mit Meerrettich.[1]	Snails with horseradish.
—, *ris de veau et fonds d'artichauts en hâtelets.*	—, Kalbsbrösschen, Artischokken-Böden an Spießchen.	—, sweetbreads, artichoke-buttons on skewers.
— *rôtis à la choucroute.*	— gebraten mit Sauerkraut.	— roasted, *Sauerkraut.*
—, *sauce à la marjolaine.*	— mit Meiran-Sose.	— with marjoram-sauce.
— *aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— with truffles.
— *à la viennoise.*	— mit Meerrettich.	— with horseradish.
Buisson d'escargots.	Schneckenbusch.	Bush of snails.
Matelote d'escargots à la bordelaise.	Matrosen-Gericht von Schnecken in Rotwein.	Matelote of snails in red wine.
Pain d'escargots.	Schnecken-Kuchen.	Snail-pie.
Petits pâtés d'escargots.	— -Pastetchen.[2]	Small snail-patties.
Salade d'escargots.	— -Salat.	Salad of snails.
Sirop d'escargots.	— -Sirup.	Sirup[3]) of snails.
Faîtière.	Riesenmuschel[4]).	Giant clam.
Feuille de chou.	Pferdefuß[5]).	Hippopus.
Feuille de laurier.	Blatt-Auster[6]).	Leaf-oyster.
Feuille huître crêtée.	Hahnkamm-Auster[7]).	Cock's-comb, cockscomb.
Fourreau, jambon.	Steck-, Schinkenmuschel[8]).	Thorny clam.
Fraise.	Erdbeer-Muschel[9]).	Strawberry-shell.
Frutti di mare.	Meeres-Früchte[10]).	Sea-fruits.
Gafet.	Gemeine Dreieck-Muschel[11]).	Donax.
Garniture à l'amiral.	Admirals-[12])Umlage.	Admiral's garnish(ing).
— *à la castillane.*	Kastilianische[13]) Umlage.	Castilian garnish.
— *à la Chambord.*	Chambord-[14])Umlage.	Chambord garnish.
— *à la Chivry.*	Chivry-[15])Umlage.	Chivry garnish.
— *à la commodore.*	Kommodoren-[16])Umlage.	Commodore garnish.
— *à la marinière.*	Seemanns-[17])Umlage.	Garnish in sea-fashion.
— *à la matelote.*	Matrosen-[18])Umlage.	Matelote garnish.
— *normande.*	Normännische[19]) Umlage.	Norman garnish.
— *à la régence.*	Regentschafts-[20])Umlage.	Regency garnish.
— *à la Saint-Nazaire.*	Saint-Nazaire-[21])Umlage.	Saint-Nazaire garnish.

[1]) Polnisches Gericht: *slimaki po prostu do chrzanu.* Die Schnecken mit feinen Kräutern und Gewürz gekocht; nebenbei mit Essig angemachter, geriebener Meerrettich.

[2]) In mit Butterteig ausgelegte Formen *à dariole* füllt man eine Lage Füllsel aus geriebenem Milchbrot, gehackten Schalotten, Eigelben und Sardellen-Butter. setzt die Schnecken darauf, bestreicht den Rand der Form mit geschlagenem Ei, legt einen gebackenen Deckel mit einer Öffnung in der Mitte darauf, bestreicht den Deckel mit geschlagenem Ei, bäckt die Pastete im heißen Ofen goldgelb und gießt durch die Öffnung im Deckel eine weiße Sardellen-Sose hinein.

[3]) Oder *melasses, molasses, syrup.*

[4]) *Chama gigas (tridacna gigas);* die größte aller Muscheln, bis 1 m lang, bis 100 kg schwer. Sie lebt in indischen Meeren und wird bisweilen in Kirchen als Weihkessel oder in Gärten als Goldfisch-Becken benutzt. Das Fleisch ist schmackhaft. Eine andere Art *(tridacna elongata)* lebt im Roten Meer, wird bis 20 cm lang, lebt im Sand in einer Tiefe von 3 bis 5 m. Ihr Fleisch ist besonders wohlschmeckend. = *bénitier, tridacne gigantesque.*

[5]) *Ostrea hippopus;* große, dicke Auster im Kanal. = *hippope.*

[6]) *Ostrea folium;* im Indischen Ozean. Vergl. Fußbem. zu *huître.*

[7]) *Ostrea cristata,* Hahnenmuschel; im Mittelmeer. Vergl. Fußbem. zu *huître.*

[8]) *Chama lazarus; = pinne-marine, jambonneau.*

[9]) Zwei Herzmuschel-Arten.

[10]) Volksname für diejenigen Seetiere, welche in den Küsten-Städten Italiens vorzugsweise von der ärmeren Bevölkerung roh gegessen werden (Austern, Muscheln, Krebse, Seeschnecken, aus welchen man Suppe bereitet).

[11]) *Donax trunculus.*

[12]) Für *relevés de poisson:* Von gehackenen Muscheln *à la Villeroi,* Krebsschwänzen, Garneelen, Petersilien-Blättern; *sauce matelote.*

[13]) Für *relevés de poisson:* Langusten-Schwänze gekocht und in Scheiben geschnitten, Trüffel-Streifen; mit Austern-Brühe verkochte weiße Tafelpilz-Sose.

[14]) Für *relevés de poisson:* Von Milchnern *à la Villeroi,* Fischklößchen, Krebsschwänzen, Tafelpilz-Köpfen; *sauce genevoise.*

[15]) Für *relevés de poisson:* Von kleinen Austern-Appetits-Bissen *(bouchées d'huîtres),* Kartoffel-Krusteln, Muscheln *à la Villeroi,* großen Garneelen.

[16]) Für *relevés de poisson:* Von Krebskrusteln, Klößchen mit Krebsbutter und Cayenne-Pfeffer, großen Trüffeln, Muscheln *à la Villeroi; sauce matelote.*

[17]) Für *relevés de poisson:* Von abgebrühten Muscheln, kleinen Fischklößen mit Cayenne-Pfeffer, Krebsschwänzen und Trüffeln; mit der Muschel-Brühe verkochte weiße Tafelpilz-Sose.

[18]) Für *relevés de poisson:* Von Muscheln, Krebsschwänzen, Karpfenmilch, überglänzten kleinen Zwiebeln, Tafel-Pilzen und Trüffeln; *sauce matelote.*

[19]) Für *relevés de poisson:* Von Fischklößchen, abgebrühten Austern und Muscheln, Tafel-Pilzen, ganzen Krebs- oder gehackten Hummer-Schwänzen; *sauce normande.*

[20]) Für *relevés de poisson:* Von großen Krebsen, Krebsschwänzen, großen verzierten Fischklößen, gehackener Karpfenmilch, Trüffeln und Tafelpilz-Köpfen; *sauce régence maigre.*

[21]) Franz. Hafenstadt im Dép. Loire-Inférieure. Weißwein, *court-bouillon,* feine Kräuter, deutsche Sose, Salz und Pfeffer, über den Fisch gegossen, mit kleinen gefüllten Venusmuscheln verziert.

Garniture à la Vanderbilt.	Vanderbilt-[1])Umlage.	Vanderbilt garnish.
Gavial.	Indisches Krokodil.	Indian crocodile.
Gébie.	Kleine Krabbe.	Small crab.
Gécarcin[2]).	Erd-, Landkrabbe.	Violet crab.
Gordet.	Afrikanische Venusmuschel.	African venus' shell.
Grand buisson à la marinière.	Großer Busch nach Seemanns-[3])Art.	Grand (large) bush in sea-fashion.
— socle-gradin aux coquilles.	— Stufen-Sockel mit Muscheln.[4])	Large terrace-socle with coquilles.
Grecque.	Griechische Landschildkröte.	Greek turtle.
Grenouille brune, grenouille graminicole.	Gras-, Bach-, Taufrosch[5]).	Brown frog.
Grenouille mugissante, grenouille-boeuf, grenouille-taureau.	Ochsenfrosch, Stierfrosch, Brüllfrosch[6]).	Bullfrog.
— mugissante frite.	— gebraten.	— fried.
— mugissante grillée.	— geröstet.	— grilled.
— mugissante en ragoût.	Ragout von Ochsenfrosch.	Ragout of bullfrog.
Grenouille (verte).	(Grüner) Wasserfrosch[7]).	Green frog.
Grenouilles à l'allemande.	Froschkeulen in Bier.	Frogs(legs) in beer.
— à l'espagnole.	— auf spanische[8]) Art.	— in Spanish style.
— aux fines herbes.	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— en fricassée de poulet.	— weißeingemacht.	— fricasseed.
— frites.	— gebacken.	— fried.
— frites à l'américaine.	— gebraten, amerikanisch[9]).	— fried in American style.
— grillées.	— auf dem Rost gebraten.	— broiled (grilled).
— à la lyonnaise.	— auf Lyoner[10]) Art.	— in Lyons style.
— à la Merrill.	— nach Merrill[11]).	—, Merrill style.
— à la poulette.	— mit gelber Sose.[12])	— with yellow sauce.
— sautées à la hongroise.	— geschwungen, ungarisch.	— fried, Hungarian style.
— à la ta(r)tare.	— mit kalter Senfsose.	—, cold mustard-sauce.
— à la Villeroi.	— nach Villeroi[13]).	—, Villeroi style.
Beignets de grenouilles.	— -Krapfen.	Fritters of frog-legs.
Côtelettes de grenouilles.	Frosch-Schnitzel.	Frog-cutlets.

[1]) Fein gehackte Garneelen *(shrimps)* dämpft man mit fein gestoßenem grünen Pfeffer und Paradiesapfel-Scheiben, würzt mit Salz und Pfeffer.

[2]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *tourlourou.*

[3]) Im Kranz gegen die Pyramide gelehnt sind Hnmmer-Schwänze, alle möglichst von gleicher Größe, dazwischen grüne Petersilien-Blätter, oberhalb der Hummern ein Kranz von durchscheinenden Spießchen mit je einer runden Trüffel, oberhalb dieser Trüffel-Spießchen sind Spießchen mit Wnrzeln in zwei Farben, ein dritter Kranz von Spießchen hält Garneelen. Auf der Spitze des die Pyramide überragenden Domes befestigt man einen kleinen Matrosen, der, auf einer runden Trüffel stehend, sich an einen Anker lehnt und mit der rechten Hand seine Mütze schwenkt.

[4]) Für ein Ballbüffet passend: Besteht aus zwei kleinen Garneelen- und Trüffel-Pyramiden, einem größeren Busch *(buisson)* von Krebsen und Garneelen in der Mitte, zwei Schüsseln Hummer-Mayonnaise und einer großen, aufrecht gegen die mittlere Pyramide gelehnten Languste.

[5]) *Rana temporaria;* von derselben Größe wie der »grüne Wasserfrosch«, bräunlich, mit helleren oder dunkleren Flecken gezeichnet, in ganz Europa, in Asien bis Japan und in Nordamerika. Seine Schenkel sind ebenso geschätzt wie die vom »grünen Wasserfrosch«.

[6]) *Rana boans (rana mugiens);* bis 30 cm lang, mit sehr langen Hinterbeinen, bewohnt das östliche Nordamerika von New York bis New Orleans, besonders den Süden. Die Schenkel dieses Frosches gelten als Leckerbissen; man hat auch Versuche gemacht, ihn in Europa anzusiedeln. Auf den Märkten von New Orleans werden Ochsen-Frösche lebendig in Käfigen ausgeboten, nachdem sie besonders gemästet worden sind. Neben diesen sieht man dort auch gehäutete zu Paaren aufgehängte getötete, ein Beweis dafür, daß nicht nur die Schenkel, sondern auch das übrige Fleisch verzehrt wird.

[7]) *Rana esculenta;* bis 10 cm laug, mit ebensolangen Hinterbeinen, oben grün mit schwarzen Flecken, findet sich in Europa und Mittel-Asien bis zum Polarkreis und Japan, auch in Nordwest-Afrika, liebt kleine, mit Büschen umgebene Teiche. In Süddeutschland und ganz Südeuropa werden die Schenkel als wohlschmeckendes, leicht verdauliches und gesundes Gericht gesotten und gebraten gegessen, in Italien und Amerika verspeist man den ganzen ansgeweideten Frosch.

[8]) Die Froschschenkel werden mit Butter, Weißwein, Salz und Pfeffer fünf Minuten gekocht; nachdem man einige geschälte, in Stückchen geschnittene Paradies-Äpfel hinzugefügt, kocht man das Ganze noch zehn Minuten weiter.

[9]) Die Froschschenkel in Zitronensaft mit Salz und Pfeffer gebeizt, dann getrocknet, mit Mehl bestäubt, in Eigelbe getaucht, mit Brotkrumen bestreut, gebraten, auf gefaltetem Mundtuch mit gebackener Petersilie und Zitronen angerichtet.

[10]) Die Froschkeulen mit Zwiebeln und feinen Kräutern in Bntter geschwungen, mit Zitronensaft beträufelt.

[11]) Die Keulen mit Salz, rotem Pfeffer, fein gehackten Trüffeln in Butter und Madeira gekocht, mit Eigelben, die mit süßem Rahm geschlagen sind, überm Feuer verrührt, in heißer Suppen-Schüssel angerichtet.

[12]) Die Froschkeulen werden in Wasser mit Salz gekocht, mit Butter und Zitronensaft gedünstet, weiße Sose hinzugegossen und die Keulen darin vollends gar gemacht. Das Ragout wird mit Eigelben gebunden und mit Zitronensaft geschärft.

[13]) Die Keulen gekocht wie für *cuisses de grenouilles en fricassée* (s. d.), mit deutscher Sose zu einem Teig verrührt, in Krustelform *(croquette)* gerollt, mit Brotkrumen bestreut, gebraten.

Cuisses de grenouilles.	Froschkeulen.	Frog's legs.
— de grenouilles à l'estouffade.	— gedämpft.	— legs stewed.
— de grenouilles en fricassée.	— weißeingemacht[1]).	Fricassee of frog's legs.
— de grenouilles frites.	— gebraten.	Frog's legs fried.
— de grenouilles aux petits légumes.	— m. zierlich ausgestochenen Gemüsen.	— legs with fancy shapes of vegetables.
— de grenouilles en ragoût.	— -Ragout[2]).	Ragout of frog's legs.
Os de grenouilles.	Froschbeine[3]).	Frog's bones.
Quenelles de grenouilles.	Froschklößchen.	— legs.
Gryphée.	Greifmuschel[4]).	Gryphite.
Guilford- (soft) clam.	Guilford-Weichmuschel[5]).	Guilford-clam.
Haliotide[6]).	Meer-, Seeohr.	Ormer.
Hard clam.	Venus-, Hartmuschel[7]).	Quahaug.
Hawk's bill turtle.	Habichtschnabel-Schildkröte[8]).	Hawk's bill turtle.
Hippope[9]).	Pferdefuß.	Hippopus.
Homard.	Hummer[10]).	Lobster.
— à l'américaine.	— auf amerikanische[11]) Art.	— in American style.
— en belle vue.	— in Gallerte.	— in jelly.
— au beurre.	— mit Butter.	— buttered.
— à la bordelaise.	— auf Bordeauxer[12]) Art.	— in white wine.
— à la Borgia.	— nach Borgia[13]).	—, Borgia style.
— bouilli, sauce rouge.	— gekocht, rote Sose[14]).	— boiled, red sauce.
— à la Brentano.	— nach Brentano[15]).	—, Brentano style.
— en brochette.	— an Spießchen.[16])	— on a skewer.
— chaud (au naturel).	Warmer Hummer[17]).	Hot lobster.
— chaud, sauce ravigote.	— Hummer, grüne Würzsose.	— lobster, *ravigote*-sauce.
— à la Chevreuse.	Hummer n. der Chevreuse[18]).	Lobster, Chevreuse style.

[1]) Auch Froschschenkel. Die Keulen eine Stunde in Essig-Wasser gebeizt, mit Zwiebeln, Möhren, Sellerie, feinen Kräutern, Gewürz-Nelken in Wasser gedämpft. Die Sose durchgestrichen, mit Mehl und Butter gebunden, mit Eigelben und Rahm vermischt, heiß, aber nicht kochend gemacht; Butter, Zitronensaft und Petersilie.

[2]) Die gehörig vorbereiteten Keulen werden mit Salz und Zwiebeln in heißer Butter gedämpft, dann mit Mehl bestäubt und mit Zitronen-Scheiben in Fleischbrühe vollends gar gemacht. Die Sose wird mit Eigelben gebunden und mit etwas Sardellen-Butter verrührt. Das Ragout wird in einem Blätterteigrand angerichtet.

[3]) Eine Art süßes Gebäck (Zwieback) in Paris. Näheres siehe in dem betr. Abschnitt.

[4]) *Gryphaea*, Schnabelauster.

[5]) Vergl. Fußbemerkung zu *soft clam.*

[6]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *ormier.*

[7]) *Venus mercenaria;* = *round clam.*

[8]) Vergl. *caret.*

[9]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *feuille de chou.*

[10]) *Homarus vulgaris;* bis 45 cm lang, lebt in den europäischen Meeren, besonders an der norwegischen Küste. Das Fleisch des Hummers ist wohlschmeckend, aber schwer verdaulich. Die vorzüglichsten Hummern sind die norwegischen, dann folgen die schwedischen, die Helgoländer, die französischen und jütischen. Die Scheren des Hummers enthalten feineres Fleisch als die Schwänze, am schmackhaftesten ist das innerhalb der Brustschale enthaltene Fleisch.

[11]) Tafel-Pilze, Zwiebeln, Schalotten, Knoblauch, Petersilie usw. mit Gewürz in Öl geröstet, mit Paradies-Äpfeln und Chablis vermischt, gekocht. In die kochenden Gemüse gibt man den in Stückchen geschnittenen Hummer und läßt ihn eine halbe Stunde kochen. Die Sose wird mit Eigelben gebunden und durch ein Sieb über den Hummer gestrichen

[12]) Die Hummerschwanz-Scheiben und die Scheren werden mit kleinen angerösteten Zwiebeln und Knoblauch in Butter und Tafelpilz-Brühe geschwungen; Salz und Cayenne-Pfeffer, sowie Weißwein werden hinzugegeben und die Hummer-Scheiben fertig gekocht, dann im Kranz angerichtet. Die Sose durchgestrichen, mit Tafel-Fleischbrühe und weißer Sose vermischt, mit dem durchgestrichenen, mit Eigelben und Rahm vermischten Hummermark gebunden.

[13]) Sprich »Bordschah«; *Cesare Borgia*, geb. 1478, Sohn *Rodrigo Lenzuoli Borgias*, der 1492 als Alexander VI. den päpstlichen Stuhl bestieg, erhielt von Ludwig XII. von Frankreich das Herzogtum Valentinois, fiel vor dem Schlosse von Viana 12. März 1507.

[14]) Rote Sose: Teig von Hummer-Rogen, Hummermark, rohen und einigen gekochten Eigelben, mit Öl, Essig und Senf vermischt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, zuletzt mit fein gehackten Schalotten, Petersilie und Dragun verrührt; kalt angerichtet.

[15]) *Klemens Brentano;* Dichter der romantischen Schule, geb. 8. Sept 1778 in Frankfurt a/M., gest. 28. Juli 1842 in Aschaffenburg. Einen Stufen-Aufsatz von Holz bedeckt man mit weißem Spitzen-Papier, welches man gleichmäßig an den Rändern herunterhängen läßt, die Säule verziert man mit grünen Salat-Blättern, obenauf stellt man eine beliebige Stearin-Figur, welche man mit Schmalz befestigt. Von den der Länge nach gespaltenen Hummern löst man das Fleisch aus, beizt das der Schwänze und Scheren in Essig, Öl und Gewürz, hackt die kleinen Abfälle mit Kapern und Sardellen und füllt dieses Ragout in die gereinigten Hummer-Schalen. Das gebeizte Hummerfleisch legt man, in Scheiben geschnitten, mit Gallerte auf die Schalen; nebenbei eine Mayonnaisen-Sose.

[16]) Die Hummer-Schnittchen abwechselnd mit Speckstreifen an ein Bratspießchen gesteckt, mit Butter beträufelt, geröstet.

[17]) Der Hummer auf gewöhnliche Art gekocht und zerschnitten, auf einem Mundtuch mit Petersilie angerichtet.

[18]) Das in zierliche Stücke geschnittene Fleisch eines gekochten Hummers wird mit gehackten Schalotten, Madeira, Butter, weißer Rahmsose, Muskatnuß und Gewürz gedämpft, in silberne Schalen gefüllt, mit Trüffel-Scheiben belegt, mit dicker Rahmsose bestrichen, mit geklärter Butter beträufelt, im heißen Ofen gebacken, auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

Homards conservés en boîte.	Hummer in Dosen eingem.[1]).	Canned (tinned) lobsters.
Homard en couronne.	— -Schnitten im Kranz angerichtet.	Lobster-slices served in crown-shape.
— *au court-bouillon.*	— in kurzer Brühe.	— in fish-liquor.
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— with cream-sauce.
— *à la Delmonico.*	— nach Delmonico[2]).	—, Delmonico style.
— *à la diable.*	— nach Teufels-[3])Art.	— devilled.
— *à l'estouffade.*	— gedämpft.	- stewed.
— *farci.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *farci à la Narragansett.*	Narraganset(t)-[4])Hummer gefüllt.	— stuffed, Narragansett style.
— *frais.*	Frischer Hummer.	Fresh lobster.
— *en fricassée.*	Weißeingemachter Hummer.	Fricassee of lobster.
— *à la Gloucester.*	Gloucester-[5])Hummer.	Lobster, Gloucester style
— *au gratin.*	Hummer krustgebacken.[6])	— crisp baked.
— *grillé à la maître d'hôtel.*	— geröstet, Haushofmeister-Sose.	— broiled, *maître d'hôtel*-sauce.
— *grillé à la ravigote.*	— geröstet, grüne Würzsose.	— broiled, *ravigote*-sauce.
— *à la hambourgeoise.*	— auf Hamburger[7]) Art.	—, Hamburg style.
— *à la Herrenhausen.*	— n. Herrenhausener[8]) Art.	- , Herrenhausen style.
— *à la Honolulu.*	— -Ragout mit Reis.	— -ragout with rice.
— *à l'indienne.*	— mit Kari und Reis.	Curried lobster with rice.
— *à l'irlandaise.*	— auf irische[9]) Art.	Lobster in Irish style.
— *au kari.*	— mit Kari und Reis.	Curried lobster with rice.
— *à la Louisiane.*	— auf Louisianaer[10]) Art.	Lobster, Louisiana style.
— *à la marinière.*	— nach Seemanns-[11])Art.	— in sea-fashion.
— *à la Maryland.*	— auf Maryländer[12]) Art.	—, Maryland style.

[1]) Die Hummern werden nur solange gekocht, bis sich die Schale leicht abnehmen läßt, dann heiß in die Dosen gelegt. Nachdem man nur den Saft des Fleisches darüber gegeben hat, werden die Dosen zugelötet. Sind es große Hummern, so werden sie 3, wenn kleine, nur 1¼ Stunde noch gekocht.

[2]) Die Hummern in Salzwasser gekocht; die Schwänze ausgelöst, das Fleisch derselben in Scheiben geschnitten, in Butter heiß gemacht, mit Rahm zur Hälfte eingekocht, mit Madeira einmal aufgekocht, mit Eigelben, die mit Rahm geschlagen, mit Butter und Cayenne-Pfeffer gewürzt sind, gebunden.

[3]) Senf mit Cayenne-Pfeffer, Salz, Cognac und Butter auf den der Länge nach durchschnittenen Hummer gestrichen, letzterer mit Semmel bestreut, mit Butter beträufelt, gebacken.

[4]) Eine 40 km tief in den nordamerikanischen Staat Rhode Island (R. I.) einschneidende Bucht des Atlantischen Ozeans. Von dem gekochten Hummer bereitet man eine *croquette*-Masse, welche man in die Hummer-Schalen füllt, mit Brotkrumen bestreut, mit Butter beträufelt, bäckt.

[5]) Sprich »Gloßter«; Stadt (Grafschaft) im südwestl. England, 39450 Einw. Die der Länge nach halbierten Hummer-Schwänze, sowie die Scheren beizt man mit Olivenöl, Essig, Gewürz, Senf, gehackter Petersilie, Kerbel und Dragun. In eine Randform gießt man Gallerte, legt in Viertel geschnittene, hartgekochte Eier, Pfeffer-Gurken, Kapern und Oliven darauf, gießt Gallerte darüber. Wenn letztere kalt geworden ist, stürzt man die Randform auf eine runde Schüssel, legt die Hummer-Schwänze und Scheren erhaben darauf; Mayonnaisen-Sose, mit der durchgestrichenen Hummer-Beize und geschlagenem Rahm vermischt, nebenbei. Umlage: Salat-Viertel und Dragun.

[6]) Das Hummerfleisch in Würfel geschnitten, mit Rahmsose in die Hummer-Schalen gefüllt, mit geriebener Semmel und Parmesan-Käse bestreut, mit Hummer-Butter beträufelt, gebacken.

[7]) Die Hummern lebend in mit Essig gesäuertem Salzwasser gekocht, die Schwänze im Kranz auf heißem Teller angerichtet; in die Mitte die Hummer-Scheren; Madeira-Sose, die mit Butter, Cayenne-Pfeffer und etwas gehackter Petersilie vermischt, mit dem durchgestrichenen Hummermark gebunden und mit Essig oder Zitronensaft geschärft ist.

[8]) *Herrenhausen*, Lustschloß bei Hannover, vormaliger Sommer-Palast des ehemaligen Königs Georg V. von Hannover. Die halbierten, gebeizten Hummer-Schwänze legt man um einen Brotsockel mit Unterlage von Salat. Das in Würfel geschnittene Scherenfleisch füllt man mit würfelig geschnittenen harten Eiern, Pfeffer-Gurken, Kapern und fester Mayonnaise in die Rücken-Schalen der Hummern, verziert diese mit einem aus hartem Eiweiß gestochenen Kreuz, das mit Gallerte befestigt wird. Man stellt die Hummer-Schalen auf dem Sockel gegen einander und befestigt sie mit Mayonnaise. Zwischen die Schalen steckt man ein großes Gallert-Spießchen.

[9]) Das Fleisch eines gekochten Hummers mit Senf, Essig, Cayenne-Pfeffer, Mehl und Butter gedämpft, mit einem Glas Xereswein vermischt, heiß mit Zitronen-Vierteln angerichtet.

[10]) *Louisiana*, einer der Vereinigten Staaten von Nordamerika. In Scheiben geschnittenes gekochtes Hummerfleisch, Tafel-Pilze und Trüffeln werden mit einer Rahmsose, die mit der Trüffel- und Tafelpilz-Brühe verkocht, mit rotem Pfeffer gewürzt und mit Butter gebunden ist, vermischt und gar gemacht. Man füllt das Ragout in die Mitte einer mit Rahmfüllsel von Fisch bestrichenen Schüssel, bedeckt es mit demselben Füllsel domförmig; obenauf steckt man die halbierten Scheren.

[11]) Zwiebeln, Möhren, Sellerie-Wurzeln in Fett mit Schinken-Würfeln angebraten, mit Knoblauch, Petersilie, Gewürz und Weißwein vermischt, gekocht; das in Scheiben geschnittene Hummerfleisch hineingegeben, wenn gar, buschförmig angerichtet. Die Sose durchgestrichen, mit Butter gebunden, mit Zitronensaft, gehackter Petersilie und Cayenne-Pfeffer vermischt.

[12]) Die Hummern in gesäuertem Salzwasser gekocht, die Schwänze losgelöst, das Fleisch in längliche Stücke geschnitten, angerichtet, mit einem Kranz von halbierten, in Öl gebackenen Paradies-Äpfeln umlegt. Durchgestrichene Sose von Rahm, Paradiesapfel-Brühe, rotem Pfeffer und Piment, mit Eigelben und dem Hummermark gebunden, mit Butter vermischt; nebenbei in Fischbrühe gekochter, mit gehackter Minze vermischter, mit Zucker bestreuter gebackener Reis.

Homard à la nantaise[1].	Hummer auf Nanteser[2] Art.	Lobster, Nantes style.
— *à la Newburg.*	Newburg-[3])Hummer.	— in Newburg style.
— *à la pacha (bacha).*	Hummer in den Schalen[4]).	— -bashaws.
— *à la parisienne.*	— auf Pariser[5]) Art.	— in Parisian style.
— *à la Philadelphie.*	— mit Trüffeln.	— with truffles.
Homards en pot.	Hummern eingemacht.	Lobsters potted.
Homard à la provençale.	Hummer, provençalisch[6]).	Lobster, Provencial style.
— *à la ravigote.*	— mit grüner Würzsoße.[7])	— with *ravigote*-sauce.
— *à la rémo(u)lade.*	— mit Remoladen-Soße.	— with remoulade-sauce.
— *rôti.*	— gebraten.	— roasted.
— *à la Rushmore.*	— nach Rushmore[8]).	—, Rushmore style.
— *à la sauce piquante.*	— mit pikanter Soße.	— with piquant sauce.
— *à la suédoise.*	— auf schwedische[9]) Art.	—, Swedish style.
— *à la turque.*	— mit Safran-Reis.	— in Turkish style.
— *à la Varennes.*	— kalt in Gallerte.	Cold lobster in jelly.
— *à la Victoria.*	— in den Schalen.	Lobster in lobster-shells.
— *à la Washington.*	— nach Washington[10]).	—, Washington style.
Arlequinade de homard.	Harlekin-[11])Hummer.	Harlequinade of lobster.
Aspic de homard.	Hummer-Sülze[12]).	Aspic of lobster.
— *de homard à l'ancienne.*	— -Sülze, altmodisch[13]).	— of lobster, ancient style.
Ballon de homard.	Hummerball[14]).	Lobster-ball.
Ballot(t)ines de homard.	Hummer-Kugeln[15]).	*Ballot(t)ines* of lobster.

[1]) Oder *nantoise.*

[2]) Der Hummer in kurzer Brühe gekocht. Von dem rahmigen Teil des Kopfes macht man mit dem Rogen, einigen Eigelben, Senf und Öl eine Mayonnaise, welche man in eine Schüssel über das würfelig geschnittene Hummerfleisch gießt.

[3]) Das Fleisch von einem gekochten Hummer ausgelöst, in Würfel geschnitten, mit Butter, Trüffel-Würfeln, Salz und rotem Pfeffer fünf Minuten gekocht, dann mit Madeira eingekocht, mit geschlagenen Eigelben und süßem Rahm gebunden.

[4]) Mit Hummerfleisch-Kloßmasse gefüllte Hummer-Schalen, mit Butter beträufelt, gebacken.

[5]) Die Hummern mit feinen Kräutern, Gemüsen und Weißwein gekocht. Die Scheren, sowie das in Scheiben geschnittene Fleisch der Schwänze in Butter heiß gemacht, buschförmig angerichtet, mit einer Sose von der eingekochten, mit Madeira, Cayenne-Pfeffer, Paradiesapfelmus, Butter und Zitronensaft vermischten Hummer-Brühe begossen.

[6]) Schwanz und Scheren mit Zwiebeln, Tafel-Pilzen und Knoblauch in Öl geröstet, dann Weißwein hinzugefügt und der Hummer darin gar gemacht. Die Brühe mit brauner Sose dick eingekocht, mit Eigelben und Hummermark gebunden, mit Zitronensaft geschärft, mit gehackter Petersilie vermischt.

[7]) Das ausgelöste Schwanzfleisch in Scheiben geschnitten, diese mit dem Hummer-Rogen, Dragun- und Kerbel-Blättern verziert, mit Gallerte überglänzt, oben auf dem Hummer angerichtet; Artischocken-Böden und Hummer-Mayonnaise von dem Scherenfleisch mit Trüffeln und Gurken; *sauce ravigote* nebenbei.

[8]) Sprich »Röschmohr«; bekannter Arzt in Brooklyn. Das Hummerfleisch wird gehackt, mit in Butter gerösteter Zwiebel, Weißwein, Salz und Cayenne-Pfeffer unter beständigem Rühren zehn Minuten gekocht. Nachdem man Paradiesapfel- und spanische Sose, sowie gehackte Tafel-Pilze hinein gegeben hat, kocht man das Ragout noch zehn Minuten länger, füllt es in die Hummer-Schalen, legt obenauf zwei Tafelpilz-Köpfe, gießt Sose darüber und läßt es im Ofen backen.

[9]) Randform von Hummerfleisch und Füllsel; Anschoven-Sose.

[10]) *George Washington,* General, Begründer der nordamerikanischen Republik und erster Präsident derselben (1732 bis 1799). Die Hummer-Schwänze in dicke Stücke geschnitten und amerikanisch (vergl. *homard à l'américaine)* gekocht; die Brühe mit weißer Sose eingekocht, mit dem gehackten Scherenfleisch und gehackten Trüffeln vermischt, in die Schwanzstücke gefüllt, diese überglänzt.

[11]) Von einem recht großen Hummer schneidet man die Scheren am Bauch, sowie die Beine mit Ausnahme der beiden obersten ab. Nachdem man aus dem Schwanz das Fleisch herausgenommen hat, steckt man an die Stelle der Beine zwei silberne Spießchen durch den Rücken, über welche man zwei der vorher abgeschnittenen Hummer-Beine streift. An dem Kopf des Hummers befestigt man eine Hummer-Schere mit einem Drahtstift, die Augen bildet man von weißem Schmalz, die Pupille von Trüffel, auf den Kopf des Hummers setzt man einen spitzen Papierhut mit Gold- oder Silber-Fransen, um den Hals legt man einen gezackten Papier-Kragen, zuletzt gibt man ihm eine Fahne in die Hand und befestigt den Harlekin auf einem viereckigen Brotsockel. Die Schüssel, auf welcher der Sockel ruht, verziert man mit gebeiztem Hummerfleisch und Gallert-*croûtons.*

[12]) Den Boden einer Cylinderform legt man mit Pfeffergurken-Streifen und Eiweiß aus, darüber eine Lage Gallerte und im Kranz die Hummer-Scheiben, welche man mit Gallerte überzieht. Wenn diese steif, füllt man die Form mit Gallerte und dem Rest des Hummers auf. Umlage: Halbierte Eier mit grünen und roten Gemüsen.

[13]) Das in Scheiben geschnittene Hummerfleisch wird in eine Cylinderform mit Gallerte eingesetzt; die Form gestürzt, mit Gemüse-Salat gefüllt, mit hart gekochten, halbierten Eiern umlegt; rote Mayonnaisen-Sose.

[14]) Das Fleisch von gekochten Hummer-Schwänzen stößt man mit rotem Pfeffer, Rahmsose, Krebsbutter, streicht es durch, vermischt es mit *chaud-froid*-Sose, Mayonnaise und dem würfelig geschnittenen Scherenfleisch. Nachdem man eine Form *à moule* mit Streifen von Trüffeln und Pfeffer-Gurken, mit Kapern, halbierten Garneelen-Schwänzen und Dragun-Blättern verziert, mit einer Lage Gallerte ausgelegt hat, stellt man eine zweite solche, aber größere Form in die erstere, gießt den Zwischenraum mit Gallerte aus, hebt die kleine Form aus. Das Hummer-Ragout wird mit Dragun-Essig, gehackten Dragun-Blättern vermischt, in die Form gefüllt, gar gemacht, auf Gallert-Unterlage umgestürzt; Kranz von Garneelen.

[15]) Das klein geschnittene Hummerfleisch mit Rahmsose angerührt, in Paradies-Äpfel gefüllt, welche man, mit der Öffnung nach unten gekehrt, dünstet, heiß oder kalt mit Fischklößchen und Sose angerichtet. Man gibt diese *ballot(t)ines* auch in Gallerte.

Beurre de homard.	Hummer-Butter.	Lobster-butter.
Bouchées de homard.	Appetits-Bissen v. Hummer[1].	Little mouthfuls of lobster.
— *de homard à la béchamel.*	— -Bissen von Hummer mit Rahmsose.	— mouthfuls of lobster with cream-sauce.
Boudins de homard.	Hummer-Würstchen.	Lobster-sausages.
Buisson de homard.	Hummerbusch.	Bush of lobster.
— *de homard, sauce mayonnaise.*	— mit Mayonnaisen-Sose.	— of lobster with mayonnaise-sauce.
Canapés de homard.	Röstbrotschnitten mit Hummer.[2]	Buttered lobster-toast.
Chaud-froid de homard.	Überzogene Hummer-Scheiben.[3]	Jellied lobster-slices.
Coquilles de homard.	Hummer in Schalen.[4]	Coquilles of lobster.
— *de homard à la crème.*	— mit Rahm in Muscheln.[5]	— of lobster-cream[6].
Côtelettes de homard.	— -Schnitzel[7].	Lobster-cutlets.
— *de homard à la gelée.*	— -Schnitzel in Gallerte[8].	— -cutlets with jelly.
— *de homard à la Henrion.*	— -Schnitzel n. Henrion[9].	— -cutlets, Henrion style.
— *de homard à la sauce aux tomates.*	— -Schnitzel mit Paradiesapfel-Sose.	— -cutlets with tomato-sauce.
— *de homard à la Victoria.*	— -Schnitzel n. Victoria[10].	— -cutlets, Victoria style.
Crème de homard.	Hummerrahm[11].	— -cream.
— *de homard en aspic.*	— in weißer Gallert-Sose.	— in white sauce set with gelatin.
Croquettes de homard.	— -Krusteln.	— -croquettes.
— *de homard à la militaire.*	— -Krusteln n. Soldaten-Art.[12]	— -croquettes, military style.
— *de homard, sauce hollandaise.*	— -Krusteln, holländische Sose.[13]	— -croquettes, Dutch sauce.
Entrée de homard.	— mit Gallerte.	— with jelly.
Escalopes de homard à la Verdi.	— -Schnittchen n. Verdi[14].	Scollops of lobster, Verdi style.
Garniture d'escalopes de homard.	Umlage von Hummer-Schnittchen[15].	Garnish of lobster-scollops.
Farce de homard.	Hummer-Füllsel[16].	Lobster-forcemeat.

[1]) Wie *bouchées d'écrevisses* (s. d.).

[2]) Die gekochten Hummer-Schwänze in kleine Scheiben geschnitten, mit Olivenöl und Kräuter-Essig gebeizt, auf mit Mayonnaise bestrichene Röstbrotschnitten gelegt. Umlage: Gekochte, gehackte rote Rüben, Petersilie und harte Eier oder grüne Pfeffer-Gurken und Kapern.

[3]) Die Hummer-Schwänze in Scheiben geschnitten, mit rot gefärbter *chaud-froid*-Sose überzogen, auf einem Rand angerichtet; in die Mitte Hummer-Salat mit Austern; nebenbei eine Mayonnaisen-Sose.

[4]) a) Das gekochte Hummerfleisch in Würfel geschnitten, mit gelber Sose von Zwiebeln, Wein, Eigelben usw. vermischt, in silberne Schalen oder in die Rücken-Schale des Hummers gefüllt, obenauf mit Brotkrumen bestreut, mit Butter beträufelt, gebacken. b) Hummer-Salat in Muscheln mit Mayonnaise; kalt angerichtet.

[5]) Hummerfleisch mit Tafel-Pilzen in Würfel geschnitten; Rahmsose verkocht mit der Tafelpilz- und Fischbrühe, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt; die Hummer- und Tafelpilz-Würfel mit der Sose vermischt, in Schalen gefüllt, mit Brotkrumen bestreut, mit Butter beträufelt, gebacken.

[6]) »*Coquilles of lobster with cream(-sauce)*«, »*scalloped lobster with cream (served) in the shell*«, »*cream of lobster in scallop-shells*« sind ebenfalls richtige Übersetzungen.

[7]) Das in Würfel geschnittene Hummerfleisch wird mit einer dicken Rahmsose, die mit Cayenne-Pfeffer gewürzt ist, aufgekocht und kalt gestellt. Wenn kalt, schneidet man das *salpicon* in gleichmäßig lange Dreiecke, kehrt diese in geriebener Semmel um, taucht sie in geschlagene Eigelbe, dann wieder in geriebene Semmel, bäckt sie in heißem Fett und richtet sie im Kranz auf einem Mundtuch an. Umlage: Gebackene Petersilie.

[8]) Die Hummer-Schnitzel werden mit rot gefärbter Gallert-Mayonnaise überzogen, in Gallerte eingesetzt, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Gemüse-Salat.

[9]) Sprich »angriong«; *Paul Henrion*, franz. Komponist, geb. 20. Juli 1819 zu Paris, bekannt durch seine volkstümlichen Lieder.

[10]) Die gut ausgebackenen Schnitzel werden mit Handstreifen (Manschetten) versehen und im Kranz auf einem Füllselrand angerichtet; in die Mitte in Scheiben geschnittene Hummer-Schwänze mit Kari-Sose.

[11]) Huhn- und rohes Hummerfleisch fein gestoßen, durchgestrichen, mit Rahm verrührt, gewürzt, in eine mit Trüffel-Scheiben ausgelegte Cylinderform gefüllt, im Schwitzbade gar gemacht; nebenbei Hummer-Sose.

[12]) Kleine Formen *à bateau* werden mit einer Mischung von Herzoginnen-Kartoffeln und Parmesan-Käse ausgestrichen; in die Mitte füllt man ein Ragout von Hummer- und Tafelpilz-Würfeln, das mit dicker Rahmsose vermischt ist. Nachdem man die Formen in heißem Wasser steif gemacht hat, rollt man sie in Mehl, dann in geschlagenen Eigelben und geriebener Semmel und bäckt sie in heißer Butter.

[13]) Hummerfleisch, Hummer-Rogen, weiße Sose, Eigelbe, Butter zu einem Teig verrührt, in glatte, längliche Formen geteilt, mit Brotkrumen bestreut, in Butter gebacken.

[14]) *Giuseppe Verdi*, Komponist, geb. 9. Okt. 1813 zu Roncole bei Parma. Die Hummer-Schnittchen in einem Rand angerichtet mit Ragout von Hohlnudeln, Trüffeln, Tafel-Pilzen, Paradiesapfelmus und Parmesan-Käse.

[15]) Kleine Schnittchen gewürzt, mit Gallerte, die mit gehackter Petersilie und Dragun vermischt ist, oder mit einer Mayonnaise überzogen.

[16]) In Butter mit Mehl gebratene, fein gehackte Zwiebeln verrührt man mit heißer Sose, bis diese dick wird, würzt mit Salz, weißem und Cayenne-Pfeffer, Senf, Knoblauch und gehackter Petersilie, vermischt mit fein gehacktem Hummerfleisch und gehackten Tafel-Pilzen, kocht das Ganze eine halbe Stunde in einer Schmorpfanne und bindet das Füllsel mit einigen Eigelben.

Farce de homard à la crème.	Rahmfüllsel von Hummer[1]).	Cream-stuffing of lobster.
Gratin de homard.	Hummer, krustgebacken[2]).	Lobster crust-baked.
— de homard à la diplomate.	— in Kruste nach Staatsmanns-[3])Art.	— crisp baked, diplomatic style.
Kari de homard à l'indienne.	Kari-Hummer, indisch[4]).	Curried lobster with curried rice.
Kromeskis *de homard.*	Krustgebackenes von Hummer.	*Kromeskies* of lobster.
Mayonnaise de homard.	Hummer-Mayonnaise.	Mayonnaise of lobster.
Médaillons de homard.	— -Füllsel in Reisrändchen.	Medallions of lobster.
Miroton de homard.	— -Schnitten auf Salat.	Lobster-slices on salad.[5])
— de homard à la cardinal.	— -Schnitten auf Salat mit Mayonnaise.[6])	— -slices on salad with mayonnaise.
Mousse(line) de homard.	Kalter Hummerguß[7]).	Moss[8]) of lobster.
Omelette de homard à l'américaine.	Amerik.[9]) Hummer-Eierkuchen.	American lobster omelet.
Pain de homard.	Gallert-[10])Pastete v. Hummer.	Lobster-cheese.
— de homard à la chartreuse.	Kartäuser[11]) Hummer-Kuchen.	— -mould, Carthusian style.
Pâté de homard.	Hummer-Pastete.	— -pie.
— de homard aux huîtres.	— -Pastete mit Austern.	— -pie with oysters.
Petites caisses de homard à la ravigote.	Kleine Kästchen von Hummer mit grüner Würzsose.	Small cases of lobster with *ravigote*-sauce.
Petits aspics de homard.	— Hummer-Sülzen[12]).	— aspics of lobster.
— pains à la française au homard.	Milchbrötchen (Franzbrötch.) mit Hummer.	French rolls with lobster.
— vol-au-vent de homard.	Blätterteig-Pastetchen von Hummer.	Small lobster-patties.
Pièce montée de cygnes garnie de homards.	Schwanen-Aufsatz[13]) mit Hummern.	Decorative piece of swan, garnished with lobsters.
Pilau de homard à la turque.	Hummer-Pilau mit Reis.	Pillau of lobster with rice.
Pouding de homard.	— -Pudding[14]).	Lobster-pudding.
Quenelles de homard.	— -Klößchen.	— -balls.
— de homard fourrées.	— -Klößchen »gefüttert«[15]).	— -balls »furred«.

1) Huhn- und rohes Hummerfleisch zu gleichen Teilen gestoßen, durchgestrichen, gewürzt, mit Rahm verrührt.

2) Von dem in Würfel geschnittenen Scherenfleisch hereitet man mit Trüffel- und Tafelpilz-Würfeln ein *salpicon*, welches man in eine Teigkruste füllt. Obenauf legt man die in Scheiben geschnittenen Schwänze, hedeckt das Ganze mit dicker Rahmsose und überglänzt es im Ofen.

3) Mit feinen Kräutern vermischtes Fischfüllsel wird in eine hohle Teigkruste von Rahm, Eiern und Mehl gefüllt, gar gemacht. Von den Hummer-Schwänzen bereitet man mit gekochten Trüffel- und Tafelpilz-Würfeln ein *salpicon*, bindet es mit eingekochter deutscher Sose, macht es heiß und richtet es domförmig auf der Teigkruste an, darüber im Kranz große Hummer-Scheiben mit Trüffel-Streifen dazwischen. Das Ganze begießt man mit kurz eingekochter, mit geschlagenem Eiweiß vermischter Sose, überglänzt und umlegt es mit großen gebackenen Austern.

4) Das in Scheiben geschnittene Fleisch der Hummer-Schwänze und die ganz gelassenen Scheren in Butter mit Zwiebeln geschwungen, mit Kari bestreut. Die Sose mit Fleischbrühe eingekocht, mit Eigelben und Rahm gebunden, mit Zitronensaft geschärft. Die Hummer-Scheiben buschförmig auf gebrühtem Teig, die Scheren der Höhe nach angerichtet; nebenbei Reis *cuit à l'indienne.*

5) *Slices of lobster meat dipped in salad sauce and served on salad.*

6) Die eine Hälfte der Hummer-Schnitten in weiße, die andere in Kardinals-Sose getaucht, kalt auf einem Salat mit Mayonnaise angerichtet.

7) Hummerfleisch wird mit Rahmsose gestoßen, durchgestrichen, mit Butter, *chaud-froid*-Sose, Gallerte, etwas Essig und Zitronensaft verrührt. Wenn das Mus kalt ist, wird es mit geschlagenem Rahm vermischt, in kleine Formen gefüllt; kalt angerichtet; nebenbei eine Mayonnaisen-Sose.

8) *Moss, froth, something very light and spongy; the term is both to meat preparations and to ice creams.*

9) Ein *salpicon* von gekochtem Hummer wird mit Cayenne-Pfeffer gewürzt, mit Paradiesapfel-Sose und zerlassener *glace* gebunden, mit frischer und roter Butter abgeschmeckt, in die Mitte eines gewöhnlichen Eierkuchen gefüllt, letzterer zusammengerollt, mit roter Butter bestrichen.

10) Das Hummerfleisch fein gehackt, mit einer Mayonnaisen-Gallerte verrührt, gewürzt, in eine Form gefüllt.

11) Eine Form *à pyramide* wird mit Rahmfüllsel von Hecht, das mit weißem Zwiebelmus vermischt ist, ausgestrichen, mit einem Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Hummer-Scheren gefüllt, mit Füllsel zugestrichen, *au bain-marie* steif gemacht. Mit dem Rest des Ragouts füllt man ein halbes Dutzend Muschel-Schalen, welche man mit dicker Rahmsose überzieht, mit je einer Hummer-Scheibe verziert und um den Fuß der Pyramide anrichtet; nebenbei eine Rahmsose mit Krebsbutter.

12) Kleine Formen *à dariole* werden mit gekochtem Hummer-Rogen und Petersilien-Blättern ausgelegt, mit einem *salpicon* von Hummer, das mit Mayonnaisen-Sose gebunden ist, aufgefüllt, steif gemacht, auf einem Aufsatz *(pour entrée froide)* umgestürzt, mit einem Gallertkranz umgeben. Der obere Teil des Stufen-Aufsatzes trägt einen Kelch, der mit großen Garneelen auf einem Butterrand umlegt ist, während der untere Teil mit Garneelen auf gehackter Gallerte verziert ist; nebenbei eine Mayonnaisen-Sose.

13) Vor mehreren Jahren zu dem Büffett bei einem großen Hofballe in München in der Höhe von 1 m angefertigt; bestehend aus vier auf einem Fettsockel um Schilf herum gruppierten (schwimmenden) Schwänen, zwischen welchen große Hummern liegen. Auf der Spitze über dem Schilf erhebt sich ein Schwan in aufrechter Stellung.

14) Englisches Gericht. Hummer-*croquette*-Masse mit Eiern in einer Puddingform eine Stunde gekocht, mit Hummer-Sose zu Tisch gegeben.

15) Rot gefärbte Hummer-Klößchen, mit Hummer-Ragout gefüllt, gar gemacht, in Ei und Semmel getaucht, gebacken.

Queues de homards.	Hummerschwänze.	Lobster-tails.
— de homards en coquilles.	— in den Schalen.	Coquilles of lobster-tails.
— de homards farcies à la Windsor.	— gefüllt mit Hummer-Füllsel und Sellerie.	Lobster-tails stuffed with lobster-meat and celery.
— de homards à la gelée.	— mit Gallerte.	— -tails with jelly.
— de homards aux oeufs de vanneaux.	— mit Kiebitz-Eiern.	— -tails with plovers' eggs.
Grand buisson de queues de homards et de crevettes.	Großer Busch von Hummer-Schwänzen u. Garneelen.	Large bush of lobster-tails and shrimps.
Petites croustades aux queues de homards.	Kleine Krustpasteten mit Hummer-Schwänzen.[1])	Small *croustades* with lobster-tails.
Salade de queues de homards à la gelée.	Hummerschwanz-Salat mit Gallerte.[2])	Salad of lobster-tails with jelly.
Ragoût maigre de homard à la normande.	Normännisches[3]) Fasten-Ragout von Hummer.	Lent-ragout of lobster, Norman style.
Rissoles de homard.	Hummer-Mundtäschchen.	Mouthfuls of lobster fried.
Salade de homard.	— -Salat.	Lobster-salad.
— de homard à la Boardman.	— -Salat n. Boardman[4]).	— -salad, Boardman style.
— de homard à la gelée.	— -Salat mit Gallerte.[5])	— -salad with jelly.
— de homard à la Monte-Christo.	— -Salat nach Monte-Christo[6]).	— -salad, Monte-Christo style.
— de homard à la royale.	— -Salat, königlich[7]).	— -salad in royal style.
— de homard à la russe.	Russischer[8]) Hummer-Salat.	Russian lobster-salad.
Salpicon de homard.	Reiches Hummer-Ragout[9]).	Salpicon of lobster.
Sauce aux homards.	Hummer-Sose.	Lobster-sauce.
Soufflé de homard à l'américaine.	Amerikanischer[10]) Hummer-Auflauf.	— -fritter, American style.
Tartelettes de homard.	Hummer-Törtchen[11]).	Small lobster-tarts.
Timbale de homard.	Becherpastete von Hummer.	Thimble of lobster.
— de homard en aspic.	— von Hummer in Gallerte.	— of lobster in aspic.
— de homard à la diplomate.	— von Hummer nach Staatsmanns-[12])Art.	— of lobster, diplomatic style.

1) Wie *petites croustades aux queues d'écrevisses* (s. d.).

2) In die Mitte der Gallert-Randform füllt man einen Salat von jungen Erbsen und Möhren, bindet ihn mit einer Mayonnaisen-Sose. An der Spitze des Aufsatzes befestigt man auf einem Butterkranz recht rote Garneelen, anf der Mitte der Spitze ein durchscheinendes Spießchen; nebenbei eine Mayonnaisen- oder Tataren-Sose.

3) Der Hummer in Kräuter-Beize mit Weißwein gekocht, das Fleisch ausgelöst, in kleine Stückchen geschnitten; Fischklößchen mit Tafelpilzmus, kleine Tafel-Pilze und Austern; alles in normännischer Sose über dem Fener heiß gemacht.

4) Gekochtes Hummerfleisch in Würfel geschnitten, hartgekochte Eier, Schalotten, Schnittlauch, Petersilie und Sellerie-Wurzel, alles fein gehackt, mit Essig, Öl, Salz, weißem Pfeffer, Worcestershire- und Mayonnaisen-Sose verrührt, angerichtet.

5) Die Mitte einer mit hartgekochten, halbierten Eiern und farbigen Gemüsen verzierten Gallert-Randform wird mit einem Gemüse-Salat buschförmig ausgelegt, der letztere mit einer Mayonnaisen-Sose gebunden. Gegen die Salat-Pyramide werden übereinander in Reihen die Hummer-Scheiben, sowie die mit Gallerte überzogenen Scheren angelehnt; nebenbei eine Mayonnaisen-Sose.

6) Das Schwanzfleisch von gekochten Hummern schneidet man in große Würfel, vermischt es mit ebenfalls würfelig geschnittenen gekochten Trüffeln, Artischocken-Böden, Kartoffeln, hart gekochten Eiern und Pfeffer-Gurken; diesen Salat läßt man mit Salz und Pfeffer eine Vicrtolstunde in Essig und Öl stehen, biudet ihn hiorauf mit festor Mayonnaise und richtet ihn domförmig an, verziert mit dem Scherenfleisch und einem Salatkopf.

7) Von kleinen gokochten Hummern teilt man die Schwänze in zwei Teile, füllt dieso in eine mit Gallerte ausgestrichone Pyramidenform, überzieht sie mit Gallerte, gibt einen Salat von gekochten grünen Bohnen nnd Trüffeln dazwischen, darüber eine Lage grüne Bohnen mit Gallerte. darüber den Rest der halbierten Hummer-Schwänze mit Gallert-Überzug und den Rest des Salats von Bohnen und Trüffeln. Wenn gar, wird die Form auf einer runden Schüssel mit Gallerte umgestürzt; obenauf gibt man ein wenig von dem Bohnen-Salat mit Trüffeln, verziert diesen mit Hummer-Scheren, welche man mit Gallerte überzieht.

8) Das Schwanz- und Scherenfleisch von abgekochten Hummern schneidet man in zierliche Stücke nnd vermischt es mit einer Remoladen-Sose, unter welohe das durchgestrichene Hummermark verrührt ist. Umlage: Gehackte Gallerte.

9) Das in Würfel geschnittene, gekochte Hummerfleisch wird mit gekochten Tafel-Pilzen, die ebenfalls in Würfel geschnitten sind, vermischt und mit dick eingekochter Rahmsose gebunden.

10) Das in Soheiben geschnittene Schwanzfleisch von Hummer mit einer Paradiesapfel-Sose, die mit Cayenne-Pfeffer gewürzt ist, überzogen. Die Schalen fein gestoßen, in Gallerte ausgekocht, durchgestrichen, mit dem übrigen, in kleine Würfel geschnittenen Hummerfleisch und Schlagsahno vermischt, in Kästchen gefüllt; die überzogenen Hummer-Scheiben obenauf.

11) Von den in Würfel geschnittenen Hummor-Scheren bereitet man mit Mayonnaisc ein Ragout, füllt es in die Formen. Die in Olivenöl uud Essig gebeizten Soheiben von Hummer-Schwänzen legt man obenauf, faßt sie mit gehackter Gallerte eiu und richtet sie auf einem Mundtuch an.

12) Die Hummer-Schwänzo in Scheiben geschnitten; von den Abfällen dersolben, Soheren, dem Rogen und Mark bereitet man ein Mus, welches mit *chaud-froid*-Sose verlängort wird. Eine mit Eiweiß, Trüffeln usw. verzierte Form *à charlotte* wird mit Hummer-Soheiben ausgelegt, darüber Gallerte gegossen, dann Hummermus und abwechselnd so fort bis die Form voll ist.

Timbale de homard à l'indienne.	Becherpastete von Hummer mit Kari-Sose[1]).	Thimble of lobster with curry sauce.
— de homard à la suédoise.	— von Hummer, schwedisch.	— of lobster in Swedish style.
Turban de homard à la Mazarin.	Turban von Hummer nach Mazarin[2]).	Turban of lobster, Mazarin style.
Gros homards en coquilles.	Große Hummern in der Schale.[3])	Coquilles of large lobsters.
— homards à la gelée.	— Hummern mit Gallerte.[4])	Large lobsters with jelly.
Petits homards à la bordelaise.	Kleine Hummern auf Bordeauxer[5]) Art.	Small lobsters in Bordelais style.
— homards à la crème.	— Hummern mit Rahmsose.	— lobsters, cream-sauce.
— homards farcis.	— Hummern gefüllt.	— lobsters stuffed.
— homards à la franco-américaine.	— Hummern auf französisch-amerikanische[6]) Art.	— lobsters in Franco-American style.
— homards à la Lapérouse.	— Hummern nach Lapérouse[7]).	— lobsters, Lapérouse style.
— homards à la Monte-Carlo.	Monte-Carlo-[8])Hummern.	— lobsters, Monte-Carlo style.
— homards à la palestine.	Kleine Hummern auf Palestinaer[9]) Art.	— lobsters, Palestine style.
— homards au poivre rouge.	— Hummern mit rotem Pfeffer.	— lobsters with red pepper.
— homards à la Xavier.	— Hummern nach Xavier[10]).	— lobsters, Xavier style.
Hors-d'oeuvre à l'américaine.	Amerik.[11]) Nebengericht.	American side-(by-)dish.
Houlette.	Hirtenstab-Muschel[12]).	Shepherd's mussel.
Houvet[13]).	Taschenkrebs.	Horse-crab.
Huître (comestible).	Auster[14]).	Oyster.

[1]) Der Boden und die Seiten einer Becherform werden mit Weißling-Füllsel ausgestrichen, das Innere wird mit einem Ragout von Hummer und Tafel-Pilzen, das mit Staatsmanns-Sose gebunden ist, aufgefüllt; indische Sose.

[2]) Die Hummer-Schnitten mit Füllsel und Sose in eine Randform gefüllt, gedünstet, bis fest, umgestürzt. In die Mitte füllt man Austern, Tafel-Pilze, Fischklößchen und Sose.

[3]) *Grosse pièce:* Die Hummern in *court-bouillon* gekocht, jeder in zwei Teile geteilt. Das Innere der Schale wird mit gehackter Gallerte gefüllt und das in Würfel geschnittene Fleisch wieder hineingelegt. Die Hummer-Schwänze werden auf einem Mundtuch angerichtet und mit den Scheren, welche ebenfalls mit Gallerte und dann mit dem in Würfel geschnittenen Fleisch gefüllt sind, umlegt. Die Scheren verziert man mit Gallert-Krusten oder einfach mit frischen Petersilien-Blättern; nebenbei eine Mayonnaisen-Sose.

[4]) Die halbierten Hummern auf einem Mundtuch, die Scheren auf einem Petersilien-Sträußchen angerichtet. Man verziert mit einem Kranz von gehackter Gallerte, diesen wieder umlegt man mit einem Kranz von hart gekochten halbierten Eiern.

[5]) Die Hummern in *court-bouillon* mit Weißwein gekocht; abgebrühtes Würfel-Gemüse kocht man mit Fleischbrühe ein, vermischt es mit in Würfel geschnittenen Paradies-Äpfeln. Die Hummer-Schwänze werden mit den Scheren angerichtet; die Sose wird durchgestrichen, eingekocht, mit brauner, mit Madeira verkochter Sose von Paradiesapfel-Geschmack gebunden, mit abgebranntem Cognac und Cayenne-Pfeffer gewürzt, mit Butter und dem Würfel-Gemüse vermischt.

[6]) Die in kochendem Wasser abgebrühten Hummer-Schwänze werden halbiert, mit in Öl heiß gemachten, gehackten Zwiebeln, Paradiesapfel-Sose und Cognac eine Viertelstunde gekocht. Die Sose wird durchgestrichen, mit zerlassener *glace*, etwas Madeira, abgebranntem Cognac und Piment versetzt, einige Minuten gekocht, mit Butter abgezogen und über die Hummer-Schwänze gegeben; Rest der Sose nebenbei.

[7]) Auch *La Pérouse, la Pérouse, Lapéyrouse; Jean-François Galaup de Lapérouse (Jean-François de Galaup, comte de Lapérouse)*, franz. Seefahrer, geb. 1741 im Dép. Tarn, kam 1788 nach der Botanybay in Astralien, verunglückte darauf mit seinen Schiffen an der Insel Vanikoro. Die Hummern in kochendes Wasser gethan, ausgelöst, in *court-bouillon* mit Wein gekocht; die Halbschwänze und Scheren werden mit amerikanischer Sose begossen und in einer Randform von Weißling- oder Hechtfüllsel angerichtet.

[8]) Wie *queues de langoustes à la Monte-Carlo* (s. d.). Anstatt der Langusten-Schwänze nimmt man kleine Hummern.

[9]) Oder *à la palestinienne,* auch *à la Palestine.* Kleine Hummern werden in *court-bouillon* mit Weißwein gekocht; das Schwanzfleisch wird in Scheiben geschnitten und mit den halbierten Scheren in einer Randform von in Fleischbrühe gekochtem Reis angerichtet. Die Hummer-Brühe wird mit in Öl geschwungenen Zwiebeln, Schalotten eingekocht, mit dem durchgestrichenen Hummermark und etwas Kari-Butter gebunden.

[10]) Die Hummern in *court-bouillon* mit Wein gekocht. Das Scherenfleisch in kleine Würfel, die Schwänze in zwei Hälften der Länge nach geschnitten; das Hummermark durchgestrichen. Das Hummer-Ragout bindet man mit einer Rahmsose, die mit der Hummer-Brühe verkocht und mit Cayenne-Pfeffer gewürzt ist, ebenso gibt man Parmesan-Käse, Butter und das durchgestrichene Hummermark zu dem Ragout. Die Halbschwänze werden mit ein wenig der vorerwähnten Rahmsose heiß gestellt, zuletzt mit dem Hummer-Ragout gefüllt. Das Fleisch der Schwänze wird mit Rahmsose begossen, mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut und überglänzt.

[11]) Rohe Austern, gebackene Austern, Austern-Krusteln, Austern-Pasteten und Austern *en vinaigrette.*

[12]) *Ostrea spondyloides.*

[13]) Provinzial-Ausdruck; = *crabe tourteau.*

[14]) *Ostrea edulis;* mit zahlreichen, schwer unterscheidbaren Arten, wie Blattauster *(ostrea folium)*, Baum-, Stockauster *(ostrea parasitica)*, Hahnkamm-Auster *(ostrea cristata)*, Pfahlauster *(ostrea adriatica)*, sehr wohlschmeckend, *ostrea virginiana, ostrea canadensis, ostrea borealis* an den nordamerikanischen Küsten, Pferdefuß *(ostrea hippopus)*. *Huître huîtrée,* gemästete Auster. Die Auster findet sich weitverbreitet an den europäischen Küsten, kolonienweise angesiedelt auf den sogen. Austern-Bänken

Huîtres à la Baltimore.	Baltimore-[1])Austern.	Oysters stewed, Baltimore style.
— *à la béchamel.*	Austern mit Rahmsose.	—, cream sauce.
— *à la bengale.*	Bengalische[2]) Austern.	Bengal oysters.
— *braisées.*	Austern gedünstet.[3])	Oysters steamed.
— *en capisantis.*	— in Silber-Schalen.[4])	Scalloped oysters.
— *à la choucroute.*	— mit Sauerkraut.	Oysters with *Sauerkraut*.
— *conservées en boîte.*	— in Dosen eingemacht[5]).	Canned (tinned) oysters.
— *en coquilles*[6]).	— in der Schale.	Scalloped oysters[7]).
— *en coquilles à l'anglaise.*	— in der Schale, englisch[8]).	— oysters, English style.
— *en coquilles à la Baltimore.*	Baltimore-[9])Austern in Muscheln.	— oysters in Baltimore style.
— *en coquilles à la française.*	Austern in der Schale, französisch[10]).	— oysters, French style.
— *à la daube.*	— gedämpft.	Oysters stewed.
— *à la Delmonico.*	— nach Delmonico[11]).	—, Delmonico style.
— *à la diable.*	— mit Butter und Pfeffer.	— devilled[12]).
— *à l'Alexandre Dumas.*	— nach Alex. Dumas[13]).	—, Alex. Dumas style.
— *à l'écaille.*	— in der Schale.	— on half shell[14]).
— *à l'estouffade.*	— gedämpft.[15])	— stewed.
— *farcies.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *farcies en coquilles.*	— gefüllt in ihren Schalen.[16])	— stuffed in their shells.
— *farcies à la Mornay.*	— gefüllt nach Mornay[17]).	— stuffed, Mornay style.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *fraîches.*	— roh (frisch).	— raw.
— *en fricassée.*	— weiß eingemacht.	— fricasseed[18]).
— *frites.*	— gebraten.	— fried.
— *frites à l'américaine.*	— gebraten, amerikanisch[19]).	— fried, American style.
— *frites à la hambourgeoise.*	— gebraten, hamburgisch[20]).	— fried in Hamburg style.

[1]) Die Austern ohne ihr Wasser mit Butter angekocht; nach und nach Madeira und Cayenne-Pfeffer, sowie spanische Sose hinzugerührt und unter beständigem Rühren weiter gekocht. Die Austern werden in einer heißen Schüssel angerichtet, nachdem man noch den Saft einer Zitrone, Butter und gehackte Petersilie hineingegeben hat.

[2]) Ein nicht zu großes Ei schlägt man recht sorgfältig in eine gut gereinigte Austern-Schale und gibt es mit Salz, Pfeffer, Zitronen-Scheiben und Röstbrotschnitten zu Tisch.

[3]) Die Austern in der Schale in einem Drahtkorb in ein tiefes Geschirr mit kochendem Wasser gestellt, sofort wieder herausgenommen und über einem Teller mit zerlassener Butter, Pfeffer und Salz geöffnet.

[4]) Auf fein zerriebene Semmel oder auf fein zerdrückte, mit Austern-Brühe angefeuchtete Soda-Biskuits gibt man eine Lage gut ausgewässerte, mit Salz, Pfeffer und Butter gewürzte Austern, darüber mit Milch und Austern-Brühe angefeuchtete Semmel-Krumen, dann wieder Austern usw. Eine Lage geriebene Semmel oder Biskuit kommt obenauf, dann träufelt man Krebsbutter und gießt eine Tasse Milch darüber und bäckt das Ganze recht braun.

[5]) Die gelinde gar gemachten Austern werden in eine Dose gelegt, ihre Brühe wird durchgestrichen, mit gekochtem Salzwasser verlängert und an die Austern gegeben. Die Büchsen werden zugelötet und noch 35 Minuten in kochendes Wasser gestellt.

[6]) *Huîtres (en) à l'écaille* ist auch richtig, obwohl veraltet.

[7]) *Oysters broiled in the shell.*

[8]) Die ausgelösten Austern mit Pfeffer und in Butter gerösteten Brotkrumen bestreut, auf die Schalen gelegt, über flottem Feuer gar gemacht, auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

[9]) Die Austern werden ohne ihr Wasser zu je sechs in mit Butter ausgestrichene, mit Brotkrumen bestreute Silber-Schalen gelegt. In die Mitte der Schalen legt man ein Stück Butter, läßt die Austern im Ofen Farbe nehmen und richtet sie auf gefaltetem Mundtuch an.

[10]) Die Austern in kochendem Wasser steif gemacht, aber nicht gekocht, in Butter mit gehackter Petersilie, Pfeffer und Zitronensaft gerollt, zu dreien in tiefe Schalen gelegt und geröstet. Man kann die an der tiefen Schale geöffneten Austern auch mit einem Stück Haushofmeister-Butter belegen und rösten. Sobald die Sose zu kochen beginnt, sind die Austern fertig.

[11]) Frische Butter verrührt man mit Mehl und dickem Rahm, läßt die Mischung kochen, schlägt ein Eigelb hinein, schärft die Sose mit Zitronensaft und gießt sie recht heiß über die in silberner Schüssel angerichteten Austern.

[12]) *Broiled oysters with butter, lemon juice, and cayenne.*

[13]) Schnittlauch, Petersilie und Schalotten hackt man fein, würzt mit Salz und Pfeffer, gibt Olivenöl, *Worcestershire*-Sose und guten Essig daran. Nachdem man die Austern mit der Sose beträufelt hat, richtet man erstere an und gibt letztere nebenbei.

[14]) Oder *served on (the) half-shell.*

[15]) Die Austern eine Minute gekocht, mit kochendem Rahm, Salz, Pfeffer und Butter angerichtet. Auch gießt man den kochenden Rahm in die Schüssel und läßt die gekochten Austern auf viereckigen Röstbrotschnitten darin schwimmen.

[16]) Die Austern gekocht, die Sose durchgestrichen und mit Brotkrumen, Rahm, Butter, Petersilie, gehackten Schalotten, Pfeffer und Eigelben tüchtig verrührt. Diese Mischung füllt man in die Austern-Schalen mit je einer Auster in der Mitte, »maskiert« die Auster ebenfalls mit Füllsel, streut Brotkrumen obenauf und bäckt das Ganze im Ofen.

[17]) Die Austern in Weißwein gar gemacht, aufgeschlitzt, mit einem Trüffel-Ragout eingehüllt, in die Schalen gelegt, mit Rahmsose, die mit Butter vermischt ist, bestrichen, mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut.

[18]) Oder *fricassee of oysters.*

[19]) Die Austern in geschlagene Eigelbe getaucht, mit gestoßenen *crackers* bestreut, in heißer Butter gebraten, mit Zitronen-Vierteln und gebackener Petersilie umlegt.

[20]) Die Austern in geriebenem Parmesan-Käse gerollt, in geschlagene Eigelbe getaucht, mit gestoßenem Zwieback bestreut, gebacken, mit gebackener Petersilie auf gefaltetem Mundtuch angerichtet

Huîtres frites à l'huile.	Austern in Öl gebraten.	Oysters fried in oil.
— frites à la Monroë.	Monroe-[1])Austern gebraten.	— fried, Monroe style.
— frites à la Philadelphie.	Philadelphia-[2])Austern gebraten.	— fried, Philadelphia style.
— frites à la provençale.	Austern gebraten, provenzalisch[3]).	— fried, provencial style.
— frites à l'Arthur Sullivan.	— gebraten nach Sullivan[4]).	— fried, Sullivan style.
— à la gelée.	— in Gallerte.	— in jelly.
— au gratin.	Überkrustete[5]) Austern.	— crust-baked.
— au gratin en caisses.	— Austern in Kästchen.	— baked in cases.
— gratinées à la Philadelphie.	Austern gebacken auf Philadelphiaer[6]) Art.	Devilled oysters baked in the shells.
— grillées.	Geröstete Austern[7]).	Broiled oysters.
— grillées à l'américaine.	— Austern, amerikanisch[8]).	ꞌysters, American st.
— grillées à bostonienne.	— Austern, Bostoner[9]) Art.	— oysters, Bostonian st.
— grillées sur croûtons frits.	— Austern auf Röstbrotschnitten.	— oysters on buttered toast.
— grillées à la Philadelphie.	— Philadelphia-[10])Austern.	— Philadelphia oysters.
— en hâtelets[11]).	Austern an Spießchen.	Oysters on (silver-)skewers.
— à l'indienne au riz.	— mit Kari und Reis.	— with curried rice.
— au kari.	— mit Kari.[12])	— curried.
— à la Mali.	— nach Mali[13]).	—, Mali style.
— marinées.	— in Beize.	— pickled.
— mignon(n)ettes.	Herzchen-Austern.	Darling oysters.
— à la milanaise.	Austern, mailändisch[14]).	Oysters in Milanese style.
— à la minute.	— gesteift in Champagner.	— in champagne.
— au naturel.	— mit Butter u. Zitronen.[15])	— with butter and lemon.
— à la d'Orly.	— in Schlagteig gebacken.	— fried in batter.
— en papillotes.	— in Papier-Hülsen.[16])	— baked in papers.
— au parmesan.	— mit Parmesan-Käse.	— with parmesan cheese.
— à la Pomeroy.	— nach Pomeroy[17]).	—, Pomeroy style.

---

1) Sprich »Monroh«; gewaltige Festung bei Hampton im nordamerik. Staate Virginia (Va.). Hier in der »Hampton Roads« genannten Einbuchtung der Chesapeake-Bai kämpften am 8. März 1862 die Panzer-Schiffe Merrimac und Monitor. Die Austern mit rotem Pfeffer bestreut, in gestoßenem Zwieback umgekehrt, dann in mit geschlagenem Rahm vermischtes Eigelb getaucht, in Semmel-Krumen gerollt, gebacken, mit Zitronen-Vierteln und Petersilie angerichtet.

2) Die sauber gewaschenen Austern werden trocken (ohne Butter oder Fett) in der Pfanne zum Kochen gebracht, dann mit Butter, Salz, Pfeffer gewürzt und auf heißem Teller angerichtet.

3) Die Austern in Weißwein aufgekocht, mit Pfeffer und gehackter Petersilie bestreut, mit Öl bestrichen, in einen Backteig aus Öl, Mehl, Bier, Weißwein und Eierschnee getaucht, dann gebraten, buschförmig auf gefaltetem Mundtuch angerichtet, mit Zitronen-Vierteln und gebackener Petersilie verziert.

4) Die Austern mit ihrem Wasser, rotem Pfeffer, Zitronen-Scheiben, Thymian usw. heiß, aber nicht kochend gemacht, in mit Milch geschlagenes rohes Ei, das mit Salz und Pfeffer gewürzt ist, getaucht, in geriebenem Zwieback gerollt, in Butter gebraten, auf gefaltetem Mundtuch angerichtet; Sose von der durchgestrichenen Austern-Brühe, mit rotem Pfeffer, Zitronensaft, spanischer Sose und gehacktem Schnittlauch vermischt.

5) Die Austern ohne Bart in die Schalen gelegt, mit in Butter gerösteten Brotkrumen bestreut, gebacken.

6) Die Austern fein gehackt, in dicke Butter-Sose mit Eigelben, Petersilie, Salz, Cayenne-Pfeffer gemischt, mit der Sose in Austern-Schalen gefüllt, obenauf mit Brotkrumen bestreut, gebacken.

7) Man reicht diese gewöhnlich mit den frischen Austern den Gästen zur Auswahl herum.

8) Die Austern in Eigelben gerollt, mit Brotkrumen bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt, auf beiden Seiten geröstet, auf gerösteten Brotscheiben zu Tisch gegeben; Butter-Sose mit Zitronensaft und gehackter Petersilie.

9) Die Austern in Rahmsose mit Petersilie.

10) Die gerösteten Austern werden in mit Butter, Salz und Cayenne-Pfeffer gewürzter Austern-Sose zu Tisch gegeben. Nebenbei in Butter geröstete Brotschnitten.

11) *Hâtelet, attelet,* Spießchen, Silber-Spießchen, meistens zum Verzieren von Gerichten, im Gegensatz zu *brochette.* — *Hâtelettes* = Rostschnittchen.

12) Die Austern in Weißwein gekocht und nachdem die Brühe abgegossen, nochmals mit Kari-Sose aufgekocht. Man bindet das Ragout mit einigen Eigelben und mit Rahm und richtet es in einem Reisrand an.

13) *Christian Mali,* Maler, geb. 1832 zu Broekhuizen bei Utrecht. Fein gehackte, mit Salz und Pfeffer gewürzte Austern dämpft man mit einer fein gehackten, vorher gerösteten Zwiebel, gekochtem, gehacktem Spinat und Weißwein. Das Ragout wird mit einem ganzen Ei und etwas Knoblauch gut verrührt. Nachdem man einige Austern-Schalen mit je drei halb gekochten Austern ausgelegt hat, bestreicht man diese mit dem Spinat-Austern-Ragout, streut Brotkrumen schön glatt obenauf, träufelt zerlassene Butter darüber, bäckt das Ganze im Ofen und richtet die Schalen, welche man mit Petersilien-Blättern verziert, auf gefaltetem Mundtuch an.

14) Hohlnudeln mit Austern abwechselnd lagenweise angerichtet, mit gelber Sose begossen, obenauf mit geriebenem Zwieback bestreut, im Ofen braun gebacken.

15) Oder mit einer Würzsose von gehackten Schalotten, Essig und Pfeffer.

16) Die Austern in einem Kartoffelteig mit Mehl und Butter länglich rund gerollt, gebacken.

17) Die Austern mit Butter, dann mit Madeira gekocht, mit Eigelben, die mit süßem Rahm geschlagen sind, verrührt, in heißer Schüssel angerichtet.

Huîtres à la Pompadour.	Austern nach der Pompadour[1]).	Oysters, Pompadour style.
— à la Portland.	Portland-Austern.	—, Portland style.
— à la poulette.	Austern in Mehlsose.	— in white sauce.
— à la quirinale.	Quirinal-[2])Austern.	Quirinal oysters.
— en ragoût.	Austern-Ragout.	Oyster-ragout.
— rôties.	— gebraten.	Oysters roasted.
— à la royale.	— nach königlicher[3]) Art.	—, royal style.
— à la Saint-Vincent.	— nach Saint-Vincent[4]).	—, Saint-Vincent style.
— sautées.	— mit Butter geschwungen.	— tossed with butter.
— à la Shanks.	— nach W. F. G. Shanks[5]).	—, W. F. G. Shanks style.
— à la ta(r)tare.	— nach Tataren-[6])Art.	— in Ta(r)tar style.
— à la triestaine.	Triester[7]) Austern.	—, Trieste style.
— à la d'Uxelles.	Austern nach Uxelles[8]).	— baked, Uxelles stylo.
— à la vénitienne.	— auf venetianische[9]) Art.	— in Venetian style.
— à la Villeroi.	— nach Villeroi[10]).	—, Villeroi style.
Andouillettes aux huîtres.	Kleine Austern-Würstchen.	Small oyster-sausages.
Les anges à cheval.	Engel zu Pferd(e).[11])	Angels on horseback.[12])
Aspic aux huîtres.	Austern-Sülze[13]).	Aspic of oysters.
Attereaux d'huîtres.	— an Spießchen.[14])	Oysters on skewers.
Beignets d'huîtres.	— -Krapfen.	Oyster-fritters.
Bouchées aux huîtres.	Appetits-Bissen v. Austern.[15])	Mouthfuls of oysters.
Boudins d'huîtres.	Austern-Würstchen[16]).	Oyster-sausages.
Brochettes aux huîtres.	— an Spießchen.	Oysters on skewers.
— d'huîtres à la diable.	— -Spießchen mit Pfeffer-Sose.[17])	— devilled on skewers.
— d'huîtres farcies.	Gefüllte Austern an Spießchen.	Stuffed oysters on skewers.
Canapés aux huîtres.	Röstbrotschnitten mit Austern.	Buttered oyster-toast.
Catchup *d'huîtres.*	Austern-Sose in Flaschen.[18])	Catchup[19]) of oysters.
Coquilles aux huîtres.	— in der Schale.[20])	Coquilles of oysters.
— aux huîtres à l'allemande.	— in der Schale, deutsch[21]).	— of oysters, German st.

[1]) Die Austern werden mit Butter, ein wenig von ihrem Wasser, Salz und Pfeffer halb gekocht, mit holländischer Sose gedämpft, aber nicht wieder gekocht, zuletzt mit gehackten Trüffeln vermischt und mit Zitronensaft geschärft.

[2]) *Quirinal, quirinal(e),* quirinalisch. *Quirinal,* Quirinal(is), einer der sieben Hügel Roms; jetzt: Quirinal, königlicher Palast auf diesem Hügel.

[3]) Austern-Krusteln, krustgebackene Austern und Austern-Pasteten gruppenweise angerichtet.

[4]) *John Jervis, earl Saint-Vincent,* berühmter brit. Admiral, geb. 20. Jan. 1735, gest. 15. März 1823.

[5]) Die Austern mit Cayenne-Pfeffer in Butter geschwungen, mit Xereswein und Eigelben, die mit süßem Rahm geschlagen sind, vermischt. Beim Anrichten begießt man die Austern mit ein wenig Xereswein.

[6]) Die Austern gekocht, mit Pfeffer, Öl und Zitronensaft gewürzt, mit kalter Senfsose »maskiert«, mit gehackter Gallerte umlegt.

[7]) Die Austern von ihren Bärten befreit, in ihrem Wasser mit etwas Butter, Brotkrumen und Muskatnuß gedämpft; die Sose mit Madeira vermischt.

[8]) Ein »Frikassee« von Austern wird mit Tafel-Pilzen vermischt, mit geriebenem Zwieback bestreut, braun gebacken.

[9]) Die Austern sorgfältig geöffnet und samt ihrem Wasser in den Schalen gelassen. Gehackte Petersilie, Sellerie, gehackte Schalotten, Cayenne-Pfeffer und Brotkrumen mischt man untereinander, gibt etwas von dieser Mischung auf die Austern, welche man mit Butter beträufelt, im Ofen Farbe nehmen läßt und vor dem Anrichten mit Zitronensaft schärft.

[10]) Die Austern durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, mit Brotkrumen bestreut, gebraten.

[11]) Die Austern mit Pfeffer und Öl gewürzt, eine nach der anderen abwechselnd mit Speck auf Silber-Spießchen gesteckt, mit gehackter Petersilie bestreut, gebraten. Die Spießchen werden auf in Butter gerösteten, heißen Brotscheiben angerichtet

[12]) *English foolish name for oysters wrapped in bacon and broiled.*

[13]) In eine Cylinderform füllt man eine Lage Gallerte, darüber gekochte Austern, dann wieder Gallerte und wieder Austern, bis die Form voll ist. Die Sülze wird beim Anrichten auf einen Teller gestürzt, mit gehackter Gallerte umlegt; nebenbei eine Mayonnaisen-Sose.

[14]) Die steif gemachten Austern abwechselnd mit Tafelpilz-Scheiben auf Holzspießchen gebacken, letztere herausgezogen und durch Silber-Spießchen ersetzt.

[15]) Die in Weißwein gekochten, in Würfel geschnittenen Austern werden mit gekochten Tafelpilz-Würfeln gefüllt. Dick eingekochte Rahmsose wird mit der Austern- und Tafelpilz-Brühe verkocht und über das Austern-*salpicon* gestrichen, welches in die *bouchées* gefüllt wird.

[16]) Gemisch von fein gehacktem Hammel-, Rindfleisch, den Austern, Eigelben, Salz und Pfeffer, zu Würstchen geformt, gebraten.

[17]) Die Austern in Eigelb getaucht, mit Senf bestreut, in Semmel umgekehrt, gebacken; nebenbei eine, mit fein gehackten Pfeffer-Schoten vermischte braune Butter-Sose.

[18]) Gestoßene Austern mit ihrer Brühe, Salz und Gewürz gekocht, mit reinem Alkohol versetzt und auf Flaschen gezogen.

[19]) Oder *catsup, ketchup,* ostind. *kitjab;* eigentl. pikante Sose aus Tafel-Pilzen *(mushroom-catchup)* oder aus Paradies-Äpfeln *(tomato-catchup).*

[20]) a) Die rohen Austern ohne Bärte in den Schalen, kalte Kräuter-Sose. b) Die Austern ohne Bärte in die Schalen gelegt, mit in Butter braun gerösteter Semmel und Cayenne-Pfeffer bestreut, gebacken. c) Die steif gemachten, würfelig geschnittenen Austern mit weißer Sose in die Schalen gefüllt und im Ofen gebacken.

[21]) Die Austern mit ihrem Wasser und Rheinwein steif gemacht, aber nicht gekocht, mit dicker, mit der Austern-Brühe verkochter deutscher Sose in die Schalen gefüllt, mit gerösteter Semmel bestreut, zu Tisch gegeben.

Coquilles aux huîtres gratinées.	Verkrustete Austern in der Schale.[1]	Coquilles of crusted oysters.
— aux huîtres gratinées à l'anglaise.	— Austern in der Schale auf engl.[2] Art.	— of oysters baked, English style.
— d'huîtres aux oeufs.	Austern in der Schale mit Eiern.[3]	— of oysters with eggs.
Garniture de coquilles aux huîtres à la gelée.	— -Umlage in Gallerte[4].	Garnish of coquilles of oysters in jelly.
Corbeilles d'huîtres à la Hartington.	— -Körbchen nach Hartington[5].	Oyster baskets, Hartington style.
Croquettes d'huîtres.	— -Krusteln[6].	— -croquettes.
— d'huîtres et de pommes de terre.	— und Kartoffel-Krusteln[7].	— -potato-croquettes.
Croûtes aux huîtres.	Brotkrusten mit Austern.[8]	Crusts with oysters.
Farce d'huîtres.	Austern-Füllsel.	Oyster-stuffing.
Friandises aux huîtres.	Leckerbissen von Austern.	Tit-bits of oysters.[9]
Garniture d'huîtres.	Austern-Umlage.[10]	Oyster-garnish.
Gumbo *d'huîtres à l'américaine.*	Gumbo-Austern, amerikanisch[11].	— -gumbo, American style.
Hachis d'huîtres.	Austern-Gehäck.	Oysters hashed.
Kromeskis *d'huîtres.*	Krustgebackenes[12] v. Austern.	*Kromeskies* of oysters.
Omelette aux huîtres.	Eierkuchen mit Austern.	Omelet with oysters.
Pâté aux huîtres.	Austern-Pastete.	Oyster-pie.
Petites caisses aux huîtres.	Papier-Kästchen mit Austern.	Small paper-cases with oysters.
— timbales aux huîtres.	Becher-Pastetchen m. Austern.	— thimbles with oysters.
— timbales aux huîtres à l'ancienne.	— -Pastetchen mit Austern, altmodisch[13].	— thimbles with oysters, ancient style.
Petits pains aux huîtres.	Austern-Brötchen[14].	— oyster-loaves.
— pâtés aux huîtres.	— -Pastetchen.	— oyster-pies.
— pâtés d'huîtres aux champignons.	— -Pastetchen mit Tafel-Pilzen.	— oyster-patties with mushrooms.
— soufflés aux huîtres.	Kleiner Auflauf von Austern.	— oyster-fritters.
— vol(e)-au-vent aux huîtres.	Blätterteig-Pastetchen mit Austern.	— oyster-patties.
Pilau d'huîtres.	Austern-Pilau.	Pillau of oysters.
Quenelles d'huîtres.	— -Klößchen.	Oyster-balls.
Ragoût d'huîtres et de marrons.	— und Kastanien-Ragout.	Ragout of oysters and chestnuts.
— fin aux huîtres.	Feines Austern-Ragout[15].	Fine oyster-ragout.

[1]) Die gekochten Austern in mit der Austern-Brühe verkochter weißer Tafelpilz-Sose geschwungen, mit geriebenem Brot oder Parmesan-Käse bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt, überglänzt, auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

[2]) Die Austern ohne Bart legt man in die gut mit Butter ausgestrichenen Muscheln, träufelt Zitronensaft darüber, streut Pfeffer, geröstete Semmel-Krumen und gibt ein Stückchen Butter darauf, stellt sie einige Minuten in den Ofen und bräunt sie mit der glühenden Schaufel (Salamander).

[3]) Die Austern mit Petersilie, gehackten Morcheln, Salz, Pfeffer, Muskatnuß in Butter geschwungen, mit Scheiben von hart gekochten Eiern vermengt, in die Schalen gefüllt, mit Brotkrumen bestreut, braun gebacken.

[4]) Kleine abgebrühte Austern in Gallerte eingehüllt, mit einem Kranz von Mayonnaise eingefaßt.

[5]) *Spencer Compton Cavendish, duke of Devonshire,* geb. 23. Juli 1833, als *marquis of Hartington* 1857 liberales Mitglied des Unterhauses, 1866—67 Staatssekretär des Krieges, 1868 General-Postmeister, dann Obersekretär für Irland, 1880 bis 1882 Staatssekretär für Indien, 1882-85 des Krieges, 1886 Führer der Unionisten, 1891 zum Herzog und Peer erhoben.

[6]) Die gehackten Austern mit geweichtem Zwieback oder Biskuit, gehacktem Kalbfleisch, Butter, Eiern, Zwiebelsaft verrührt, geformt, in Eigelb getaucht, gebraten.

[7]) Die fein gehackten Austern mit einem Kartoffelteig verrührt, zu Klößchen geformt, diese in Eigelbe getaucht, in Brotkrumen gewälzt, gebraten.

[8]) Die Austern gekocht, in kleine Würfel geschnitten, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt, mit Rahmsose und frischer Butter vermischt, auf in Butter geröstete heiße Brotscheiben gelegt und auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

[9]) Oder *small patties of oysters.*

[10]) Für *relevés de poisson:* In ihrem Wasser und in Weißwein gekochte Austern, entweder »paniert« und gebacken, oder mit der Sose gebunden.

[11]) Zwiebeln und Pökelfleisch in Butter gebraten, Mehl, Weißwein, Fleischbrühe, Wasser, Pfeffer, Petersilie, Thymian, Austern hinzugefügt; mit Gumbo-(Eibisch-)Pulver gebunden; Reis.

[12]) Die Austern in Weißwein zum Kochen gebracht, herausgenommen, in Würfel geschnitten, mit Rahmsose, einem Teil der Austern-Brühe und etwas zerlassener Tafel-Bouillon vermischt, mit Muskatnuß gewürzt. Wenn dieses *salpicon* erkaltet ist, formt man eigroße flache Klößchen daraus, welche man mit ungezuckerten Pfannkuchen-Streifen umbindet, schön goldgelb bäckt und buschförmig auf gefaltetem Mundtuch anrichtet.

[13]) Die Becher-Formen mit Blätterteig ausgelegt, mit einem heißen Ragout von Austern gefüllt, mit einem gebackenen Deckel von Blätterteig zugedeckt, auf einem Mundtuch angerichtet; deutsche Sose, die mit der Austern-Brühe dick eingekocht und mit Zitronensaft geschärft ist.

[14]) Die außen gebratenen Brötchen ausgehöhlt und mit gedämpften Austern gefüllt.

[15]) Die Austern mit ihrem Wasser, Zitronensaft und Weißwein gekocht. Die Sose mit weißer Sose dick eingekocht, mit Eigelben gebunden, mit Butter, Salz und Cayenne-Pfeffer gewürzt, durchgestrichen; in dieser Sose schwenkt man die Austern, begießt sie mit etwas *glace* und stellt sie ins Schwitzbad.

Ragoût maigre d'huîtres et de laitances de carpe.	Fasten-Ragout von Karpfenmilch mit Austern[1].	Lent-ragout of carp-roe and oysters.
Rissoles aux huîtres.	Austern-Mundtäschchen[2].	Little mouthfuls of oysters.
Salpicon d'huîtres.	Reiches Austern-Ragout[3].	Salpicon of oysters.
Sauce aux huîtres.	Austern-Sose.	Oyster-sauce.
Tartelettes aux huîtres.	Austern-Törtchen.	Small oyster-tarts.
Garniture de tartelettes aux huîtres.	Umlage von Austern-Törtchen[4].	Garnish of small oyster tarts.
Timbale d'huîtres au caviar.	Becherpastete von Austern mit Kaviar.	Thimble of oysters with caviar(e).
— d'huîtres à la Raphaël.	— von Austern u. Raphael[5].	— of oysters, Raphael style.
Vol(e)-au-vent aux huîtres.	Blätterteig-Pastete m. Austern.	Puff of oysters.
— -au-vent aux huîtres à la Maintenon.	— -Pastete mit Austern nach der Maintenon[6].	— of oysters, Maintenon style.
Huître Blue-Point.	Blue-Point-[7]Auster.	Blue-Point-oyster.
Huître de Caen.	Caen-[8]Auster.	Caen-oyster.
*Huître d'*East-River.	East-River-[9]Auster.	East-River oyster.
Huître de Marennes.	Marennes-[10]Auster.	Marennes-oyster.
Huître d'Ostende.	Ostendische Auster.	*Ostende*[11] oyster.
Huître des palétuviers, huître des mangliers (manguiers).	Baum-, Stock-Auster[12].	Tree-oyster.
Huître de Zélande.	Seeland-[13]Auster.	Zealand oyster.
Inachus.	Meerspinne[14].	Sea-spider.
— froid.	— kalt[15].	— -spider served cold.
— à la grecque.	— auf griechische[16] Art.	— -spider in Greek style.
Jacara, jacaret, jacaré[17].	Kaiman, Alligator.	Cayman, alligator.
Jambon(neau).	Schinken-, Steckmuschel[18].	Thorny clam.
Jouret.	Gefleckte Venusmuschel[19].	Striped venus' shell.
Langouste, langouti.	Languste, Heuschreckenkrebs[20].	Sea-crawfish.
— à l'américaine.	—, amerikanisch[21].	—, American style.
— à la bordelaise.	— auf Bordeauxer[22] Art.	— in Bordelais style.

[1]) Die Karpfen-Milchner mit Butter, Zitronensaft und Gewürz gekocht, in zierliche Stücke geschnitten; Austern mit Weißwein gekocht; Karpfen-Milchner und Austern, sowie kleine Tafel-Pilze in eine holländische Sose gethan, die mit der Tafelpilz- und Austern-Brühe verkocht und mit Haushofmeister-Butter angezogen ist.

[2]) *Croquette*-Masse (vergl. *croquettes d'huîtres*) in dünnem Blätterteig aufgerollt, gebacken.

[3]) Die Austern gekocht, in Würfel geschnitten, mit in Würfel geschnittenen Tafel-Pilzen und weißer Rahmsose vermischt.

[4]) Die Formen mit einer Lage Gallerte »maskiert«; wenn diese fest geworden, befestigt man obenauf eine große überkochte Auster, welche man ebenfalls mit Gallerte überzieht.

[5]) Eigentlich *R. Santi*, irrtümlich *Sanzio*, der größte Meister der neueren Malerei, geb. 6. April 1483 zu Urbino, gest. 6. April 1520 in Rom.

[6]) Mit einem Ragout von Austern, Trüffeln und Tafel-Pilzen.

[7]) Vergl. S. 413, Fußbemerkung 22.

[8]) Sprich »Kang«; Hauptstadt des franz. Dép. Calvados, besitzt schöne Anlagen und sehenswerte Gebäude, darunter die Börse (das schöne ehemalige *Hôtel de Valois* aus dem 16. Jahrhundert).

[9]) Vergl. Fußbemerkung 17 auf S. 419.

[10]) Sprich »Marän«; franz. Stadt im Dép. Charente-Inférieure, nahe an der Küste und der Münder Sendre gelegen; lebhafter Handel mit Salz, Wein, Branntwein und berühmten grünen Austern.

[11]) Englisiert *Eastend.*

[12]) *Ostrea parasitica;* traubenförmig an Wurzeln und im Wasser stehenden Stämmen der Mangle- und anderer tropischer Bäume, sehr wohlschmeckend. Vergl. Fußbemerkung zu *huître.*

[13]) Zeeland; die südwestlichste Provinz des Königreichs der Niederlande, an der Nordsee. Hauptprodukte: Fische, Austern, Muscheln, Hülsen-Früchte, Weizen usw.

[14]) *Maja squinado (inachus maja);* 11 cm lang, rötlich, ist in den Küsten-Städten des Mittelmeeres ein beliebtes Volksnahrungsmittel. Vergl. Fußbemerkung o zu *crabe tourteau.*

[15]) Mit Essig und Öl zu Tisch gegeben.

[16]) Die Meerspinne läßt man eine gute halbe Stunde kochen, schneidet sie auf und das brauchbare Fleisch recht fein, vermischt es mit Butter, in Weißwein geweichter Semmel, Eiern, Petersilie, gehackter Zwiebel, Salz und Pfeffer, füllt es in eine mit Butter bestrichene Form, streut Semmel-Krumen obenauf, träufelt Butter darüber, bäckt das Ganze und spritzt vor dem Anrichten etwas Zitronensaft darauf.

[17]) Brasilianischer Name.

[18]) *Chama lazarus;=fourreau, pinne marine.*

[19]) *Venus maculata.*

[20]) *Palinurus vulgaris;* Krustentier, 45 cm lang, im Mittelmeer, an den englischen Küsten, wird wie Hummern gegessen und auf alle Arten zubereitet, welche für Hummer (vergl. *homard)* angegeben sind.

[21]) Die Langusten in *court-bouillon* gekocht; das Mark der »Nasen« gestoßen, durchgestrichen; die Schalen davon, sowie die kleinen Scheren gestoßen, in Öl mit Wurzeln, Zwiebeln, Schalotten usw. geschwungen, mit Weißwein und *court-bouillon* gekocht, durchgestrichen, eingekocht, mit Paradiesapfel-Sose gebunden, mit Butter, Cayenne-Pfeffer, abgebranntem Cognac und dem durchgestrichenen Langustenmark vermischt. Die Schwänze (Schalen und Fleisch) werden in Scheiben geschnitten, mit der Sose angerichtet.

[22]) Die Langusten lebend in kochendes Wasser gethan, die Schwänze losgelöst, das Fleisch in Scheiben geschnitten, mit in Öl angerösteten Schalotten geschwungen, mit Weißwein und feinen Kräutern gekocht. Die Sose mit Paradiesapfel-Sose eingekocht, über die in eine Schmorpfanne gelegten Langusten-Scheiben gestrichen, letztere in dieser Sose einige Minuten langsam gekocht. Die Sose mit dem durchgestrichenen Hummermark *(les parties crémeuses des coffres, the substance found in the head)* gebunden, mit Cayenne-Pfeffer und Butter vermischt.

Langouste à la broche.	Languste am Spieß gebraten.	Sea-crawfish broiled.
— au four.	— im Ofen gebacken.	— baked.
— à la Montfort.	— nach Montfort[1]).	—, Montfort style.
— à la Montfort sur socle garni de branches d'oranges.	— nach Montfort[2]) auf Sockel mit Orangen-Zweigen.	— on socle with orange-sprigs in Montfort style.
— à la parisienne.	— auf Pariser[3]) Art.	— in Parisian style.
— à la pisane.	— auf Pisaner[4]) Art.	— in Pisan style.
— à la ravigote.	— mit grüner Würzsose.[5])	— with *ravigote*-sauce.
— à la Roland.	— nach Roland[6]).	—, Roland style.
— rôtie.	— gebraten.[7])	— roasted.
— au vin de Champagne à la Beaconsfield.	— in Champagner nach Beaconsfield[8]).	— in champagne, Beaconsfield style.
Bouchées de langouste.	Appetits-Bissen von Langusten[9]).	— -patties.
Buisson de langoustes et de crevettes.	Busch von Langusten und Garneelen.[10])	Bush of sea-crawfish and shrimps.
Chaud-froid de langouste.	Überzogene Langusten-Scheiben.[11])	Jellied sea-crawfish slices.
Coquilles de langouste à la crème.	Hummern in Schalen mit Rahmsose.[12])	Coquilles of sea-crawfish, cream-sauce.
Côtelettes de langouste.	Langusten-Schnitzel[13]).	Sea-crawfish cutlets.
Escalopes de langouste à la Beauharnais.	— -Schnittchen nach Beauharnais[14]).	— -scollops, Beauharnais style.
— de langouste à l'indienne.	— -Schnittchen mit Kari-Sose.[15])	— -scollops with curry-sauce.
Mayonnaise de langouste à la gelée.	— -Mayonnaise mit Gallerte.[16])	Mayonnaise of sea-crawfish with jelly.

1) Sprich »Mongfohr«; *Simon de Montfort, comte de Leicester,* geb. 1206 in Frankreich, fiel 4. Aug. 1265 bei Evesham gegen den Prinzen Eduard von Wales. Die Langusten in grüner Mayonnaise mit Meerrettich.

2) Vergl. *langouste à la Montfort.*

3) Das in Scheiben geschnittene Schwanzfleisch mit grüner Gallert-Mayonnaise überzogen, mit Trüffeln verziert, im Kranz mit kleinen Kugeln aus dem gehackten übrigen Fleisch mit Tafel-Pilzen und Mayonnaise angerichtet; in die Mitte buschförmig ein Gemüse-Salat.

4) Die Langusten in *court-bouillon* gekocht, der Schwanz in Scheiben geschnitten und über die ganze Länge der Langusten hinweg gelegt. Dazwischen gibt man Garneelen-Schwänze, Trüffeln und Tafel-Pilze; nebenbei eine mit Cayenne-Pfeffer gewürzte, mit dem Langustenmark und Butter gebundene normännische Sose.

5) Die Langusten in mit Essig gesäuertem Salzwasser gekocht, das Fleisch in Scheiben geschnitten, gewürzt, mit Gallerte überzogen, zu beiden Seiten der auf einem Teller der Länge nach angerichteten Langusten-Schalen gelegt und mit Petersilie verziert; *sauce ravigote.*

6) *Jean-Marie Roland de la Platière;* franz. Staatsmann, geb. 18. Febr. 1734 zu Thizy bei Villefranche, beging Selbstmord 15. Nov. 1793. — *Marie-Jeanne Roland,* geb. 17. März 1754 als Tochter des Goldschmiedes Phlipon, Gemahlin des vorigen, geistiges Haupt der Girondisten, 9. Nov. 1793 hingerichtet. Das gekochte, in Scheiben geschnittene Langustenfleisch wird im Kranz auf einem Füllselrand abwechselnd mit Trüffel-Scheiben angerichtet. In die Mitte des Kranzes füllt man Fischklößchen, »maskiert« diese mit einer Rahmsose, die mit Tafelpilz-Brühe verkocht, mit Cayenne-Pfeffer und Butter gewürzt ist. Den Kranz überzieht man mit einer dicken Rahmsose, die mit *court-bouillon* und Weißwein verkocht, mit roter Butter und Cayenne-Pfeffer geschärft ist.

7) Der Fisch in Essig und Öl gebeizt, mit Butter bestrichen, im Ofen gebraten; weiße Sose mit Wein, Zitronensaft usw.

8) Sprich »Beckensfihld«; *Benjamin Disraeli, earl of Beaconsfield,* engl. Staatsmann, geb. 21. Dez. 1804 in London, gest. 19. April 1881. Das in Würfel geschnittene, gekochte Langustenfleisch in Champagner mit Butter, Cayenne-Pfeffer usw. heiß gemacht und auf mit Kariteig bestrichene runde geröstete Brotkrusten gelegt. Man kann die Langusten-Würfel auch in den Langusten-Schalen anrichten und mit Zitronen-Scheiben, gerösteten Brotkrusten und gehackter Petersilie verzieren.

9) Wie *bouchées d'écrevisses* (s. d.).

10) Die Garneelen in vier Reihen gegen die Pyramide angerichtet, mit Gallerte überzogen, obenauf ein durchscheinendes Zierspießchen gesteckt; die Langusten-Scheiben darunter im Kranz angerichtet und mit gehackter Gallerte umgeben.

11) Die in Scheiben geschnittenen Langusten-Schwänze mit Gallert-Mayonnaise überzogen, mit Trüffel-Scheiben bedeckt, auf einem Gallertrand angerichtet; in die Mitte Gemüse-Salat; nebenbei eine Remoladen-Sose.

12) Gekochte Langusten und Tafel-Pilze werden in Würfel geschnitten, mit Rahmsose, die mit Fisch- und Austern-Brühe vermischt ist, gebunden, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt, in Muschel-Schalen gefüllt, mit Brotkrumen bestreut, mit Butter beträufelt, im Ofen überglänzt; auf jede Muschel-Schale eine gebackene Auster.

13) Wie *côtelettes de homard* (s. d.).

14) Das in Würfel geschnittene Langustenfleisch mit feinem Füllsel in mit Hohlnudeln in Schnecken-Windungen ausgelegte Becher-Formen gefüllt und *au bain-marie* steif gemacht. Die Becher umgestürzt, im Kranz angerichtet; in die Mitte das in Scheiben geschnittene, in einer Pariser Sose heiß gemachte Fleisch der Langusten-Schwänze.

15) Die in Scheiben geschnittenen Langusten-Schwänze in Butter heiß gemacht, in einem Reisrand angerichtet.

16) Auf eine Randform gibt man eine Lage Gallerte, darüber in gleichmäßigen Zwischen-Räumen von einander der Länge nach halbierte hartgekochte Eier, zwischen letztere kugelförmig ausgestochene Möhren. Die Eier, sowie die Möhren werden mit Gallerte überzogen. Die Randform wird auf einem kalten Teller angerichtet, die Mitte des letzteren mit einem Würfel-Gemüse *(macédoine),* das mit Mayonnaise gebunden ist, buschförmig aufgefüllt und mit Gallerte überzogen. Die gekochten Langusten-Scheiben werden in zwei Reihen gegen den Busch angelehnt; obenauf steckt man ein Spießchen mit Garneelen und einer Trüffel; nebenbei eine Mayonnaisen-Sose

Queues de langoustes.	Langusten-Schwänze.	Sea-crawfish-tails.
— de langoustes à la Doria.	— -Schwänze nach Doria[1]).	— -tails, Doria style.
— de langoustes à la Monte-Carlo.	Monte-Carlo-[2])Langusten-Schwänze.	— -tails, Monte-Carlo style.
— de langoustes aux oeufs de vanneau.	Langusten-Schwänze mit Kiebitz-Eiern.	— -tails with plovers' eggs.
Queues de langouste à la [Stanley.	— -Schwänze n. Stanley[3]).	— -tails, Stanley style.
Aspic de queues de langoustes.	Sülze von Langusten-Schwänzen.[4])	Aspic of sea-crawfish tails.
Grand buisson de queues de langoustes à la royale.	Großer Busch von Langusten-Schwänzen, königlich[5]).	Large bush of sea-crawfish, royal style.
Moyen socle garni de queues de langoustes.	Mittlerer Sockel mit Langusten-Schwänzen[6]).	Middle-sized socle with sea-crawfish-tails.
Petites croustades aux queues de langoustes.	Kleine Krustpasteten mit Langusten-Schwänzen.[7])	Small *croustades* with sea-crawfish-tails.
Salade de langouste.	Langusten-Salat.	Sea-crawfish-salad.
— de langouste aux oeufs de vanneau.	— -Salat mit Kiebitz-Eiern.	— -salad with plovers' eggs.
— de langouste aux olives.	— -Salat mit Oliven.	— salad with olives.
— russe aux langoustes.	Russ. Langusten-Salat[8]).	Russian sea-crawfish salad.
Salpicon de langouste.	Reiches Langusten-Ragout[9]).	Salpicon of sea-crawfish.
Soufflé de langouste en coquilles.	Langusten-Auflauf[10]) in Schalen.	Sea-crawfish-cream in shells.
Suprême de langouste.	Feines Langusten-Gericht.[11])	— in supreme style.

[1]) Altes Adels-Geschlecht in Genua. Die Langusten in *court-bouillon* gekocht; das Schwanzfleisch ausgelöst, in Scheiben geschnitten, mit gebackenen Austern und Tafel-Pilzen vermischt; das Ragout mit Rahmsose, die mit *court-bouillon* verkocht ist, gebunden und mit rotem Pfeffer gewürzt, in der Mitte einer mit Reis bedeckten Schüssel angerichtet und mit Reis »maskiert«. Der Reis mit Fisch- und Austern-Brühe gekocht, mit rotem Pfeffer gewürzt, mit Butter und Parmesan-Käse vermischt.

[2]) Die gekochten Langusten-Schwänze der Länge nach halbiert, in Öl mit gehackten Zwiebeln geschwungen, mit rotem Pfeffer bestreut, mit Tafelpilz-Schalen, Zitronen-Scheiben, Paradies-Äpfeln und *court-bouillon* gekocht. In Fischbrühe gekochter Reis wird mit Haselnuß-Butter, würfelig geschnittenen, gebackenen Austern, in Butter mit Zitronensaft gekochten Tafelpilz-Würfeln vermischt, in der Mitte einer Schüssel domförmig angerichtet. Obenauf einige große Krebse, ringsherum die halbierten Langusten-Schwänze. Die Sose hat man durchgestrichen, mit Eigelben und Rahm, sowie mit dem Hummermark gebunden.

[3]) Das gekochte Fleisch eines großen Hummer-Schwanzes schneidet man in Scheiben, vermischt es mit geschälten Tafel-Pilzen, Fischklößchen, hartgekochten ganzen Eigelben, Krebsschwänzen, gebackenen Austern und weißer Sose, die mit der Austern-, Tafelpilz- und Krebsbrühe verkocht und mit Kari gewürzt ist, stellt das Ragout *au bain-marie* heiß, richtet es dann in der Mitte einer Randform von in Huhnfleisch-Brühe gekochtem Reis domförmig an; obenauf große Krebse. Die hart gekochten Eigelbe halbiert man und verteilt sie gleichmäßig.

[4]) Die Langusten-Schwänze werden gekocht, gewürzt, mit Essig und Öl gebeizt, nachher mit Gallerte, die mit gehackter Petersilie vermischt ist, überzogen und im Kranz auf eine Lage Gallerte in eine Cylinderform gefüllt. Den Boden der Form hat man mit Eiweiß und dem Hummer-Rogen ausgelegt. Den Kranz von Langusten-Scheiben bedeckt man mit Gallerte, darüber ein Salat von gebeiztem Thunfisch, Pfeffergurken-Würfeln, Anschoven-Streifen, grünen Bohnen, gebackenem Eiweiß und Kapern, darüber wieder Gallerte, ein zweiter Kranz von Langusten-Scheiben usw., bis die Form voll ist. Umlage: Dreieckig ausgestochene, große Gallert-*croûtons*: nebenbei eine Mayonnaisen-Sose.

[5]) Die Langusten lebend gekocht, die Schwänze ausgelöst. Auf eine Holzunterlage stellt man einen Brotsockel, bestreicht ihn mit Butter. Die Langusten-Schwänze lehnt man in gleichen Entfernungen von einander gegen den Dom, die Zwischen-Räume füllt man mit recht roten Garneelen, ebenso verziert man den Fuß des Domes mit Garneelen. Auf die Spitze des Domes stellt man eine der Gelegenheit angepaßte Figur *(sujet modelé)*, an beide Seiten der Pyramide steckt man durchscheinende Zierspießchen (2 oben, 2 unten) und verziert den Busch mit einem Kranz von gehackter Gallerte; Mayonnaisen-Sose nebenbei.

[6]) Für *diner* und *buffet* gleichwohl passend: Die Langusten in *court-bouillon* gekocht, die Schwänze ausgelöst, das Fleisch in Scheiben geschnitten, in drei Reihen von unten nach oben gegen die Pyramide angelehnt, mit Gallerte überzogen. Die Zwischen-Räume füllt man mit verschiedenem Würfel-Gemüse aus, überzieht es mit Gallerte und stellt drei gekochte Krebse darauf. Die in drei Reihen angerichteten Hummer-Scheiben umgibt man mit recht roten Garneelen, welche auf einem Kranze von Butter befestigt sind. Der Grund des Sockels wird mit gehackter Gallerte umlegt; nebenbei Mayonnaisen-Sose

[7]) Wie *petites croustades aux queues d'écrevisses* (s. d.).

[8]) Die gekochten Langusten-Schwänze in Scheiben geschnitten, gebeizt; die Scheren in Würfel geschnitten, mit einem Gemüse-Salat vermischt, mit Mayonnaisen-Sose gebunden, in eine mit Eiweiß ausgelegte Form *à charlotte* gefüllt, die Langusten-Scheiben im Kranz obenauf angerichtet.

[9]) Das würfelig geschnittene, gekochte Langustenfleisch, Tafel-Pilze und Trüffeln werden mit guter Rahmsose verrührt und fünf Minuten lang gekocht.

[10]) Das Fleisch der halbierten Schwänze mit Rahmsose und rotem Pfeffer gestoßen, mit frischer Butter vermischt, durchgestrichen, mit Rahmsose, dem Langustenmark, Cayenne-Pfeffer und geschlagenem Rahm verrührt, in die halbierten Schalen gefüllt; gekochte Trüffeln.

[11]) Die Langusten in *court bouillon* gekocht; das in Scheiben geschnittene Fleisch, sowie gekochte Trüffel-Scheiben werden in der Mitte einer ausgestürzten Randform von in Fischbrühe gekochtem Reis angerichtet; mit der Trüffel-Brühe, Paradiesapfel-Sose und mit dem Hummermark vermischte Sose.

Petites langoustes à l'américaine.	Kleine Langusten auf amerikanische[1]) Art.	Small sea-crawfish, American style.
— langoustes au court-bouillon.	— Langusten in kurzer Brühe.	— sea-crawfish in fish-liquor.
Little-neck clam.	Little-neck-Muschel[2]).	Little neck clam[3]).
Long clam.	Zangenmuschel[4]).	Long clam.
Lophyre.	Segelechse, Gabelkopf, Segelschweif[5]).	Lophyre.
Loutre.	Fischotter, Flußotter[6]).	Otter.
Lyre de David.	Isländ. Kamm(m)uschel[7]).	Iceland cockle.
Manche de couteau.	Messerscheide[8]).	Razor-shell, sheath-razor.
Mélicerte.	Fächerschwanzkrebs.	Melicerta.
Midas[9]).	Riesenschildkröte.	Green turtle.
Moucle[10]).	Miesmuschel.	Muscle(-fish).
Moule.	Miesmuschel[11]).	Mussel.
Moules à la bordelaise.	Muscheln auf Bordeauxer[12]) Art.	Mussels in Bordelais style.
— bouillies à la crème.	— gekocht mit Rahmsose.	— boiled with cream-sauce.
— à la bourgeoise.	— auf bürgerliche Art.	— in family style.
— braisées.	— gedünstet.	— braised.
— en brochette.	— an Spießchen.	— on skewers.
— conservées en boîte.	— in Dosen eingemacht.[13])	Canned (tinned) mussels.
— à la crème.	— mit Rahmsose.	Mussels with cream-sauce.
— à la dieppoise.	— nach Diepper[14]) Art.	—, Dieppe style.
— à l'estouffade.	— gedämpft.	— stewed.
— farcies à la turque.	— gefüllt, türkisch[15]).	— stuffed in Turkish style.
— au four.	— im Ofen gebacken.	— baked.
— en fricassée.	— weiß eingemacht.	— fricasseed.
— frites.	— gebacken.	— fried.
— frites à l'anglaise.	— gebacken, englisch[16]).	— fried, English style.
— au (de) gras.	— mit Speck und Tafel-Pilzen, dicke Sose.	— stewed with bacon and mushrooms, thick sauce.
— au gratin.	— braun gebacken.[17])	— crisp baked.
— marinées.	— gebeizt.	— pickled.
— à la marinière.	— nach Seemanns-[18])Art.	— in sea-fashion.

[1]) Die Langusten in kochendem Wasser gebrüht, der Länge nach halbiert, in Öl mit gehackten Zwiebeln heiß gemacht, mit Weißwein und *court-bouillon* gekocht. Die Sose eingekocht, mit Paradiesapfel-Sose gebunden, mit Madeira vermischt, aufgekocht, mit Butter, dem durchgestrichenen Hummermark, Cayenne-Pfeffer und etwas abgebranntem Cognac vermischt.

[2]) Kleine schmackhafte Muscheln; vergl. näheres S. 239, Fußhem. 7 und *clam I.*

[3]) *So called from a neck of land on Long Island Sound, where they abound, a small round clam of a charming flesh colour.*

[4]) *Mya arenaria; = soft clam.*

[5]) *Lophura amboinensis (lacerta, iguana, istiurus amboinensis);* auf den Philippinen, Java, Celebes und den Molukken. Das Tier wird von den Eingehorenen wegen seines weißen Fleisches, das einen angenehmen Wildgeschmack hat, verfolgt.

[6]) *Lutra vulgaris;* marderartiges Raubtier, 80 cm lang, in Europa, Nordasien, frißt Fische, Geflügel, wird zur Fischjagd abgerichtet. Das Fleisch gleicht an Farbe dem des Rotwildes, wird zur Zeit der Fasten von den Katholiken sehr tener bezahlt.

[7]) *Pecten islandicus.*

[8]) *Solen vagina,* Scheidenmuschel; = *coutelier.*

[9]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *tortue franche.*

[10]) Provinz.-Ausdruck in Frankreich; = *moule.*

[11]) *Mytilus edulis;* veilchenblau oder veilchenblau gestreift, findet sich in allen Meeren rings um Europa, an den deutschen Küsten auf Sandbänken in unzähliger Menge. Besonders gezüchtet werden die Miesmuscheln bei la Rochelle, gegenüber der Insel Ré und im Meerhusen von Tarent. Bei Venedig sammelt man die Muscheln von den eingerammten Hafen-Pfählen und züchtet sie an schwimmenden Flößen. An der Westküste Holsteins benutzt man die Muscheln als Dünger, weil man keine Einrichtungen besitzt, sie durch Kultur schmackhafter zu machen. In Wilhelmshaven sind tötlich verlaufende Vergiftungen beim Genuß von Miesmuscheln, welche aus dem stehenden Wasser des Hafens stammten, vorgekommen. In der Leber der in stehendem Wasser lebenden Muscheln bildet sich ein scharfes Gift, während die in freier See gefangenen völlig unschädlich sind. = *moucle, mytule.* Vergl. *algérienne.*

[12]) Mit Zwiebel-Sose.

[13]) Wie *huîtres conservées en boîte.*

[14]) Die Muscheln mit gehackter Zwiebel und Petersilie in Weißwein geschwungen, bis sie sich öffnen. Die Brühe wird mit Rahmsose verkocht, mit Butter gebunden und mit Cayenne-Pfeffer geschärft.

[15]) Die Muscheln gekocht, bis offen; Reis mit einer gehackten Zwiebel in Öl geschwungen, mit Fisch- und Muschel-Brühe versetzt, dick eingekocht, mit den gekochten Muscheln, einigen Rosinen, Pfeffer und gehacktem Fenchel vermischt, in die doppelten Muschel-Schalen gefüllt, diese geschlossen und in Fischbrühe gekocht.

[16]) Die gekochten Muscheln werden in einen Teig aus Eiern, Butter, Mehl, Muskatnuß usw. getaucht, in geriebener Semmel umgekehrt, in heißem Fett gebacken. Umlage: Gebackene Petersilie, Zitronen-Viertel.

[17]) Die Muscheln mit dicker Rahmsose bestrichen, in Eigelbe getaucht, mit geriebenem Käse bestreut, im heißen Ofen überglänzt.

[18]) Die aus den Schalen genommenen gekochten Muscheln werden mit Butter, fein gehackter Petersilie, Schnitt- und Knoblauch geschwungen, mit schwarzem Pfeffer und Brotkrumen vermischt, recht heiß angerichtet.

Moules à la napolitaine.	Muscheln, neapolitanisch[1]).	Mussels, Neapolitan style.
— *à la poulette.*	— in gelber Sose.[2])	— in yellow sauce.
— *à la provençale.*	— auf provençalische[3]) Art.	— in provencial style.
— *au riz.*	— mit Reis.[4])	— with rice.
— *au riz à la grecque.*	— mit Reis, griechisch[5]).	— with rice, Greek style.
— *à la sauce aux échalot(t)es.*	— mit Schalotten-Sose.	— with shallot-sauce.
— *aux tomates.*	— mit Paradies-Äpfeln.	— with tomatoes.
— *en velouté.*	— mit weißer Sose.[6])	— in white sauce.
— *à la Villeroi.*	— nach Villeroi[7]).	—, Villeroi style.
Chowder *de moules.*	Muschel-Ragout[8]).	Mussel-chowder.
Coquilles de moules.	Muscheln in den Schalen.	Coquilles of mussels.[9])
— *de moules à la crème.*	— in den Schalen mit Rahmsose.	— of mussels with cream-sauce.
Pâté de moules.	Muschel-Pastete.	Mussel-pie.
Pilau de moules à l'arménienne.	Armenischer[10]) Pilau (Pilaw) von Muscheln.	Armenian pillau of mussels.
Ragoût de moules.	Muschel-Ragout.	Ragout of mussels.
Salade de moules.	— -Salat.	Mussel-salad.
Sauce aux moules.	— -Sose.	— -sauce.
Moule de Bridgeport.	Bridgeporter Weichmuschel[11]).	Bridgeport-(soft) clam.
Moule de Guilford.	Guilford-Muschel[12]).	Guilford-(soft) clam.
Moule de Zélande.	Seeland-[13])Muschel.	Zealand-mussel.
Mytule, mytile[14]).	Miesmuschel.	Horse-muscle.
Native, *huître* native.	Einheimische[15]).	Native.
Népas.	Napfschnecke[16]).	Limpet.
Oreille de mer, haliotide.	Meer-, Seeohr[17]).	Ear-shell, abalone,[18]) abawi.
Ormier, ormet.	Irismuschel, Meer-, Seeohr[19]).	Ormer, sea-ear, ear-shell.
Ormiers à l'estouffade.	Seeohren gedämpft[20]).	Ormers stewed.
— *frits.*	— gebraten.	— fried.
— *au kari.*	— mit Kari.	— curried.

[1]) Die Muscheln mit Petersilie, fein gehackter gerösteter Zwiebel, Gewürz und Butter gar gemacht, Eigelbe und Zitronensaft hinzugegeben und über mäßigem Feuer gut verrührt, aber nicht weiter gekocht.

[2]) Die Muscheln mit Weißwein und Gemüsen gekocht. Mit der Brühe macht man eine weiße Sose, die man mit Eigelben bindet. In dieser Sose schwenkt man die Muscheln, bestreut sie mit gehackter Petersilie und richtet sie in kleinen Schalen an.

[3]) Die Muscheln werden gekocht, bis sie sich öffnen, zu zweien in Schalen gelegt, mit feinen Kräutern, gehackten Zwiebeln, Schalotten, Tafel-Pilzen, Petersilie und Bretkrumen bestreut, mit Öl beträufelt, gebacken.

[4]) a) Muscheln und Reis in einer mit Butter ausgestrichenen Form gebacken. b) Die Muscheln in der Mitte einer Randform von Reis angerichtet.

[5]) Gebrühter Reis wird, nachdem man ihn auf einem Sieb hat trocken werden lassen, mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß, frischer Butter, dem Muschel-Wasser und den gehörig zubereiteten Muscheln vermischt, im Ofen heiß gemacht und angerichtet.

[6]) Die Muscheln läßt man in Weißwein mit Petersilie überm Feuer sich öffnen. Weiße Sose kocht man mit einer in Butter gehackten Zwiebel, etwas Muschel-Brühe, feinen Kräutern und Tafelpilz-Schalen ein, bindet mit Eigelben, die man mit Fleischbrühe verdünnt hat, streicht die Sose durch, vermischt sie mit Butter, schärft mit Zitronensaft, etwas gehackter Petersilie und einer Prise Cayenne-Pfeffer.

[7]) Die Muscheln durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, in Eigelbe getaucht, mit Brotkrumen bestreut, gebacken.

[8]) Auch *clam-chowder (à l'américaine);* vergl. *clam-chowder* auf S. 414.

[9]) Oder »*mussels in their shells*«, »*scalloped mussels*«.

[10]) Gekochter, mit Paradiesapfelmus, gehackten Pistazien vermischter, mit Salz und Pfeffer gewürzter Reis wird nebst gehackten, in Öl geschwungenen Zwiebeln in die Muscheln gefüllt, diese heiß gemacht und angerichtet.

[11]) Vergl. S. 413, Fußbemerkung 27.

[12]) Vergl. *Guilford-(soft) clam.*

[13]) Vergl. Fußbem. zu *huître de Zélande.*

[14]) Wissenschaftliche Bezeichnungen; = *moule.*

[15]) a) *Natives* sind eine Sorte kleinschalige Austern, welche im Sommer als junge, 2 bis 3 cm lange Austern von den natürlichen Bänken im Themse-Busen geholt und nach dem für Austern klassischen Orte *Whitstable* gebracht werden, wo man sie auf die vorbereiteten Austern-Gründe legt, um sie schmackhafter zu machen. Vergl. *Whitstable oysters.* b) *Natives* heißen im Handel zuweilen Austern, die nicht in sogenannten Parken gezüchtet werden.

[16]) *Patella.* = *patelle.*

[17]) *Haliotis tuberculata (haliotis vulgaris);* Schnecken-Gattung mit ohrförmigem, flachem Gehäuse. Man kennt mehr als 70 Arten in den Meeren der heißen und gemäßigten Zone. In den chinesischen Restaurants Kaliforniens wird das Meerohr sehr gern gegessen. Der Handel mit dem Seeohr in Kalifornien wird auf Doll. 250 000 jährlich geschätzt. Man trocknet das Fleisch dieser Schnecken und weicht es später in heißem Wasser auf. Es ist anfangs trocken und zähe wie Gummi, hinterläßt jedoch einen angenehmen Geschmack = *ormier.*

[18]) *Abalone* ist amerikanische Bezeichnung.

[19]) *Haliotis vulgaris;* Schnecken-Gattung aus der Gruppe der Vorder-Kiemer, mit ohrförmigem, flachem Gehäuse; mehr als 70 Arten in den Meeren der heißen und gemäßigten Zone. Wenn gehörig zubereitet, bilden diese Muscheln ein ebenso nahrhaftes als wohlschmeckendes Gericht. Die Irismuschel wird auf den Kanal-Inseln Guernsey, Jersey, Sark, Alderney und anderen sehr gern gegessen. = *oreille de mer, haliotide.*

[20]) Die Schnecken in Salzwasser gelegt, gewürzt, zwei Stunden lang in Rahm- oder in brauner Sose gedämpft.

Ortie de mer.	Seerose, Seenelke[1]).	Sea-anemone.
Ostende[2]).	Ostender Auster.	Ostende oyster.
Patelle.	Napf-, Schüsselschnecke[3]).	Limpet.
Pâté de patelles.	Napfschnecken-Pastete[4]).	— -pie.
Peigne.	Kamm(m)uschel[5]).	Cockle.
Pèlerine.	Kamm-, Pilger-Muschel[6]).	Pecten, cockle[7]).
Pèlerines à l'eau de sel.	Kammuscheln in Salzwasser [gekocht.	Cockles boiled in salt [water.
— marinées.	— gebeizt.	— pickled.
— rôties.	— gebraten.	— roasted.
— au vinaigre.	— roh mit Essig.	— raw with vinegar.
Petits pâtés de pèlerines.	Kleine Kammuschel-Pasteten.	Small cockle-patties.
Sauce aux pèlerines.	Kammuschel-Sose.	Cockle-sauce.
Perne.	Schinken-Muschel[8]).	Thorny clam.
Petites timbales à l'indienne.	Kleine Becher-Formen, in- [disch[9]).	Small thimbles, Indian [style.
Petits vol-au-vent à la régence.	— Blätterteig-Pasteten nach Regentschafts-[10])Art.	— puffs, regency style.
Pétoncle.	Kamm(m)uschel[11]).	Pecten.
Pétoncles frits.	Kamm(m)uscheln gebacken.	Pectens fried.
Pinne(-marine).	Steck-, Seidenmuschel[12]).	Pinna, wing-shell.
Polype.	Polyp[13]).	Polyp.
Mayonnaise de polype à la [*russe.*	Russische[14]) Polypen- [Mayonnaise.	Russian mayonnaise of [polyp.
Poquahock.	Quahaug[15]).	Quahaug.
Porte-crête, iguane, léguana.	Leguan, Kammeidechse[16]).	Iguana, guana.
Praïre (de Toulon).	Praïre[17]).	*Praïre.*
Pyxide.	Büchsenschildkröte.	Pyxis.
Quahaug, quahog.	Venusmuschel, Quahaug[18]).	Quahaug, quahog.

1) Tiere mit weichem Körper, der sich durch Wasser-Aufnahme weit ausdehnen kann. In England werden sie häufig wegen ihrer Farbenpracht in Zimmer-Aquarien gehalten; im Süden Frankreichs werden sie von den Küsten-Bewohnern gern gegessen, besonders die Art, welche man *rastègne* nennt; im Geschmack ähneln sie den Krabben. = *anémone de mer, actinie.*

2) Im kaufmännischen Verkehr bezeichnet *ostende* die Ostender Auster. = *huître d'Ostende.*

3) *Patella;* meistens gedämpft gegessen. Man kann diese Schnecken auf sehr viele Arten bereiten, welche für Muscheln (vergl. *moules)* angegeben sind. = *népas.*

4) Wird sehr viel in *Devonshire* und *Cornwall* gegessen.

5) *Pecten;* vermögen sich durch rasches Öffnen und Schließen der Schale vom Boden hoch zu erheben. Alle Kammuscheln sind Bewohner des Meeres; viele sind eßbar und werden wegen des feinen Geschmackes ihres Fleisches höher als Austern geschätzt. Die Schalen einiger größerer Arten *(scallop shells)* werden als Schüsseln für feines Ragout benutzt, mit anderen schmückten aus dem Morgenlande heimkehrende Pilger Hut und Kleid (daher Pilger-Muschel). = *pèlerine.* Vergl. *coquille de saint-Jacques, ricardeau, clam II.*

6) *Pecten;* = *peigne.* Vergl. *coquille de saint-Jacques, ricardeau, clam II.* Diese Muscheln können auf dieselben Arten bereitet werden, welche für Austern (vergl. *huître)* angegeben sind, mit der einen Ausnahme, daß man sie nicht bäckt.

7) *A small sort of scallop; used as a substitute for oysters and shrimps in fish-sauces.*

8) *Perna;* = *cuisse.* Vergl. *jambonneau.*

9) Die Formen mit Fischfüllsel ausgestrichen, mit einem Ragout von Hummern und Tafel-Pilzen gefüllt, steif gemacht, umgestürzt; eine Hummer-Scheibe auf jeden Becher, Kari-Sose darüber.

10) Gekochte Krebsschwänze und gebackene Austern, kleine Morcheln, in Mehl gerollte Fischklößchen, gebackene Fischmilch mit normännischer Sose und Krebsbutter vermischt, in die Formen gefüllt, diese mit einem Tafelpilzkopf geschlossen, auf einem Mundtuch angerichtet. Man kann auch ein Ragout von Krebsschwänzen, Hummer-Scheren, Austern und Muscheln in die Formen füllen.

11) *Pectunculus;* vergl. *pèlerine.*

12) *Pinna;* Gattung aus der Familie der Miesmuscheln. Steckmuschel genannt, weil sie mit dem spitzen Ende im Schlamm oder Sand steckt. Die größte Art ist die schuppige Steckmuschel *(pinna squamosa, chama lazarus);* 70 cm lang, im Südlichen Ozean und im Mittelmeer. Diese und die nur 30 cm lange edle Steckmuschel *(pinna nobilis),* im Mittel- und im Atlantischen Meer, werden namentlich im Busen von Tarent gefischt. = *jambonneau, fourreau.*

13) Griechisches Wort = Vielfüßer. Familie gallertartiger Tiere, eine Abteilung der Cölenteraten, die Korallentiere begreifend; im weiteren Sinn auch den Armpolyp und die Cephalopoden umfassend, zu denen der Seepolyp gehört. Das Fleisch des Polypen hat viel Ähnlichkeit mit dem vom Hummer.

14) Die Scheren (Arme) des Polypen werden ausgelöst, abgebrüht, in kurzer Brühe gekocht, mit Gallert-Mayonnaise, die mit Gemüse-Salat vermischt ist, überglänzt, in der Mitte einer Randform angerichtet, mit Dragun-Blättern verziert. Die Sose (ohne Eier) wird mit gestoßenen Mandeln vermischt, mit Öl aufgezogen, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt und nebenbei gegeben.

15) *Venus mercenaria;* = *quahaug.*

16) *Conolophus subcristatus (trachycephalus subcristatus);* bis 1 m lang, auf den Galapos-Inseln. Die Eingeborenen suchen die Eier, welche die Tiere in ihre Höhlen legen, für die Küche auf. Das gekochte Fleisch ist weiß und gilt bei denen, deren Magen über Vorurteile erhaben ist, für ein sehr gutes Essen.

17) Eßbare Muschel, welche in Frankreich zum *hors-d'oeuvre* gegeben wird. Vergl. *clovisse.*

18) Eine große Art Hartmuschel, welche schon von den Indianern geschätzt wurde, obgleich nur ein Teil der Muschel eßbar ist. Findet sich in großen Mengen längs der ganzen atlantischen Küste. Die dicke Schale wurde von den Indianern abgeschliffen und als Schmuck getragen. Die größten Exemplare der Quahaugs heißen *count-clams.* Diese Muscheln werden gewöhnlich wie Austern zubereitet und hauptsächlich gebacken, indem man sie in Eigelb taucht, mit Brotkrumen bestreut und bäckt. = *hard clam, round clam.* Vergl. *clam I.*

Rat de mer.	Leder-Schildkröte [1].	Coriaceous turtle.
Razor-clam, razor-back clam.	Amerikan. Messerscheide [2].	Razor-clam, razor-back clam.
Ricardeau, ricardot.	Kamm-, Jakobs-Muschel [3].	Scallop, clam.
Rockaway-oyster, *huître de Rockaway.*	Rockaway-[4]Auster.	Rockaway-oyster.
Rougeâtre.	Amerikanische Schildkröte.	American turtle.
Round clam, hard clam.	Venusmuschel, Quahaug [5].	Round clam.
Roussâtre.	Süßwasser-Schildkröte.	River-turtle.
Rousseau.	Taschenkrebs [6].	Horse-crab.
Saddle-rock oyster.	Saddle-rock-[7]Auster.	Saddle-rock oyster.
Salade à la Monte-Christo.	Monte-Christo-[8]Salat.	Lobster-salad, Monte-Christo style.
— *à l'ostendoise.*	Ostender [9] Salat.	Eastend salad.
Sausselis, *dartois russes.*	Russische [10] Fischkuchen.	Russian fish-cakes.
Sauvegarde.	Waran, Warneidechse [11].	Monitor.
Sea-clam.	Amerikanische Seemuschel [12].	Sea-clam.
Soft clam, soft-shell clam.	Zangen-, Weichmuschel [13].	Soft-shell clam [14].
— clams *à la George Merrill.*	Zangenmuscheln nach George Merrill [15].	Soft clams, George Merrill style.
— clams *à la Montant.*	— nach Montant [16].	Soft clams on skewers, Montant style.
— clams *à la Newburg.*	Newburg-[17]Zangenmuscheln.	Soft clams, Newburg style.
Squille.	Goger [18].	Squill.
Stellion bâtard.	Dorn-, Stachelschwanz [19].	Stellion.
Terrapine.	Terrapine [20].	Terrapin.
— *à la Baltimore.*	Baltimore-[21]Terrapine.	—, Baltimore style.
— *à la Robert Bonner.*	Terrapine nach Bonner [22].	—, Robert Bonner style.
— *à la Mc. Govern.*	— nach Mc. Govern [23].	—, Mc. Govern style.

[1]) *Chelonia coriacea; = dermatochélide.*

[2]) *Solen americanus;* die nächste Verwandte der schmackhaften *cannolicchie* von Neapel, bei Long Island und New Jersey gefischt, nicht so beliebt wie die Arten im Mittelmeer. Vergl. *coutelier, clam I.*

[3]) *Pecten jacobaeus; = coquille de saint-Jacques, clam II.* Vergl. *peigne.*

[4]) Sprich »Rókkäweh«; der Strand *Rockaway-Beach.* Beliebter Badeort an der Südküste von Long Island, im Staate New York, ungefähr 350 Einw.

[5]) *Venus mercenaria; = quahaug.*

[6]) *Cancer pagurus; = crabe tourteau.*

[7]) Amerikanische Auster.

[8]) Vergl. *salade de homard à la Monte-Christo.*

[9]) In die Mitte einer mit Austern ausgelegten Kuppelform füllt man einen Salat von Austern und Garneelen-Schwänzen mit Gallert-Mayonnaise; grüne Würzsose.

[10]) Mit Austern, Quappen-Lebern, Krebsschwänzen, gekochten Tafel-Pilzen bereitetes *salpicon* wird mit Hechtfüllsel gebunden, auf länglich ausgerollten Blätterteig geschichtet, mit demselben Teig verdeckt, über mäßigem Feuer eine halbe Stunde gekocht, dann mit Butter-Papier bedeckt, in Sose vollends gar gemacht und buschförmig auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

[11]) Das ägyptische Waran bedeutet »Eidechse«. *Varanus niloticus, lacerta nilotica, stellio saurus, tupinambis niloticus, monitor niloticus;* bis $1^1/_2$ m lang, mit Ausnahme des nordwestlichen Teiles in allen Flüssen Afrikas, am häufigsten in Ägypten. In Galabat zieht man die erlegten Waranen ab und bratet sie auf Kohlen. Die Eier wurden von Europäern gekocht und recht wohlschmeckend befunden, werden aber von den Eingeborenen nicht gegessen. = *tupinambis, uarane, varan.*

[12]) *Mactra solidissima,* Riesenmuschel; kommt nur nördlich von New Jersey vor und wird hauptsächlich bei Cape Cod gesammelt. Sie kommt meistens in Boston auf den Markt. Vergl. *clam I.*

[13]) *Mya arenaria;* nördlich vom Kap Hatteras in allen Flußmündungen und in sandigen Strandstellen. Bei *Guilford (Conn.)* gräbt man bei der Ebbe 15 bis 20 cm lange und bis $^1/_2$ kg schwere *soft clams* aus den flachen Sandbänken, welche nur gebacken und geröstet gegessen werden. Die Weichmuschel findet sich auch in der Bai von San Francisco. Bei *Bridgeport (Conn.)* wird sie gezüchtet, indem man junge Exemplare an seichter Stellen in Furchen auslegt und nach mehreren Jahren sammelt. = *long clam.* Vergl. *clam I.*

[14]) *A large kind having a brittle crumbly shell; they are good for fries and broils.*

[15]) Die Muscheln mit Butter, Pfeffer, fein gehackter Zwiebel und Madeira gedämpft, überm Feuer mit spanischer Sose, gehackter Petersilie, Zitronensaft und frischer Butter verrührt, in heißer Schüssel angerichtet.

[16]) Die Zangenmuscheln werden mit Pfeffer gewürzt und gekocht, abwechselnd mit Speckscheiben an Silber-Spießchen gesteckt, mit Brotkrumen bestreut, auf dem Rost gebraten, mit Haushofmeister-Sose angerichtet, mit Zitronen-Vierteln und Petersilie verziert.

[17]) Die *clams* werden mit Butter, weißem Pfeffer, Madeira und fein gehackten Trüffeln gedämpft, überm Feuer mit Eigelben, die mit süßem Rahm geschlagen sind, verrührt und in heißer Schüssel angerichtet.

[18]) a) *Squilla;* Krebsgattung. b) = *crevette, chevrette.*

[19]) *Uromastix spinipes (stellio spinipes);* Dabb der Araber, bis 45 cm lang, in Arabien und Ägypten. Von den Beduinen wird der Dornschwanz seines Fleisches halber gejagt, gemästet und sodann gegessen. Das Fleisch schmeckt trefflich und erinnert an das junger Hühner.

[20]) Vergl. S. 231, Fußbem. 8. 9.

[21]) Braune Sose verrührt man mit Mehl, Madeira und kräftiger Fleischbrühe, würzt mit Salz und Cayenne-Pfeffer, kocht sie zur Hälfte ein, streicht sie über das in kleine Stücke geschnittene Schildkrötenfleisch und gibt zuletzt noch ein Stück Butter, sowie den Saft einer Zitrone hinein. Vergl. S. 231, Fußbem. 10.

[22]) Herausgeber *(editor)* des *New York Ledger.* Das Schildkrötenfleisch in gleichmäßige Stücke geschnitten, mit frischer Butter, Salz, Cayenne-Pfeffer, Madeira gedämpft und zur Hälfte eingekocht, mit Eigelben, die mit süßem Rahm geschlagen sind, vermischt und noch einige Minuten weiter gedämpft.

[23]) Das Schildkrötenfleisch in Würfel geschnitten, mit Butter, Salz und Cayenne-Pfeffer langsam gedämpft, mit Madeira, Zitronensaft und gehackter Petersilie vermischt, angerichtet.

Terrapine à la Maryland.	Terrapine auf Marylander[1] Art.	Terrapin in Maryland style.
— à la Newburg.	— auf Newburger[2] Art.	—, Newburg style.
— aux truffes.	— mit Trüffel-Sose.	— with truffle-sauce.
Pâté de terrapine.	Terrapinen-Pastete.	— -pie.
Ragoût de terrapine.	— -Ragout.	— -ragout.
Timbale à la calaisienne.	Calais-[3]Becherpastete.	Thimble, Calais style.
— à la nantaise.	Nanteser-[4]Becherpastete.	—, Nantes style.
Tire-barbe.	Zangenmuschel, Bartkneiper[5].	Vulsella.
Tortue.	Schildkröte[6].	Turtle.
— conservée en boîte.	— in Dosen.	— tinned (canned).
— frite.	— gebacken.[7]	— fried.
— froide.	— kalt[8].	— cold.
— à la Périgord.	— mit Trüffeln.	— with truffles.
— aux petits pois.	— mit jungen Erbsen.	— with green peas.
— à la royale.	— auf königliche Art.	— in royal style.
— à la Saïd Pacha.	— nach Saïd Pascha[9].	—, Saïd Pacha style.
Beignets de tortue.	Schildkröten-Krapfen.	— -fritters.
Calapé.	— -Ragout.	— -ragout.
Cal(l)ipash *de tortue.*	Kalipasch[10] von Schildkröte.	Cal(l)ipash[11] of turtle.
— de tortue au madère.	— v. Schildkröte m. Madeira.	— of turtle with madeira.
— de tortue aux truffes.	— v. Schildkröte m. Trüffeln.	— of turtle with truffles.
Cal(l)ipee *de tortue.*	Kalipie[12] von Schildkröte.	Cal(l)ipee[13] of turtle.
Fricassée de tortue.	Weißeingemachte Schildkröte.	Fricassee of turtle.
Nageoires de tortue.	Schildkröten-Flossen[14].	Turtle-fins, flippers.
— de tortue aux champignons.	— -Flossen m. Tafel-Pilzen.	— -fins with mushrooms.
— de tortue farcies aux truffes.	— -Flossen gefüllt mit Trüffeln.	— -fins stuffed with truffles.
— de tortue aux fonds d'artichauts.	— -Flossen mit Artischocken-Böden.	— -fins with artichoke bottoms.
— de tortue aux quenelles.	— -Flossen mit Klößchen.	— -fins, forcemeat-balls.
— de tortue à la régence.	— -Flossen nach Regentschafts-Art.	— -fins, regency style.
— de tortue salées.	— -Flossen gepökelt.[15]	— -fins soused.
Noix de tortue aux épinards.	— -Nuß mit Spinat.	Cushion of turtle with spinach.
Oeufs de tortue.	— -Eier[16].	Turtle-eggs.
Aspic d'oeufs de tortue.	— -Eier in Gallerte.	Aspic of turtle eggs.
Pâté de tortue.	— -Pastete.	Turtle-pie.
Petites bouchées à la tortue.	— -Appetits-Bissen.	Small turtle-patties.
Ragoût de tortue.	Schildkröten-Ragout[17].	Turtle-ragout.

1) Das in Stücke geschnittene Schildkrötenfleisch wird mit Butter, gutem Xereswein oder Madeira, Salz und Cayenne-Pfeffer gedämpft, mit Eigelbeu, die mit süßem Rahm geschlagen siud, verrührt. Nachdem man noch die Schildkröten-Eier hinein gegeben hat, richtet man das Ragout in heißer Schüssel an. Vergl. S. 232, Fußbem. 1.

2) Wie *terrapène à la Maryland* (s. d.). Anstatt der gekochten nimmt man rohe Eigelbe und fügt Trüffel-Scheiben hiuzu. Vergl. S. 232, Fußbem. 2.

3) Mit *jus* gekochte, mit frischer und Krebs-Butter vermischte, mit Parmesan-Käse bestreute Hohlnudeln gibt man zu einer »Garnitur«, bestehend aus Austern, Muscheln und gekochten Krebsschwänzen mit Rahmsose.

4) Gebackene Austern, Krebs- oder Garneelen-Schwänze, gekochte Hummerschwanz-, in Madeira gekochte, geschälte Trüffel-Scheiben, iu Mehl gerollte Lachsklößchen vermischt man mit Rahmsose, die mit der Austern- und Trüffel-Brühe vorkocht ist, füllt das Ragout in Becher-Formen.

5) *Mya vulsella; = vulselle.* Vergl. *soft clam.*

6) Man unterscheidet Land-, Fluß-, Seeschildkröten, von denen jede einzelne in mehrere Unter-Abteilungen zerfällt. Die hauptsächlichsten derselben sind besonders beschrieben; vergl. *tortue bourbeuse, tortue de forêt, tortue franche, tortue grecque, tortue de mer, tortue tuilée* usw. Vergl. hierzu S. 274, Fußbem. 14 uud S. 273, Fußbem. 2.

7) Die Schnitten in einen Backteig, den man mit Weißwein bereitet hat, getaucht, gebacken.

8) Die in Salzwasser gekochte Schildkröte wird aus den Schalen gelöst, ausgenommen, mit Rotwein, Fleischbrühe, Zwiebeln, Lorbeer-Blättern und Gewürz weich gekocht. Wenn erkaltet, schneidet man das Fleisch in Scheiben und richtet es auf dem sauber gemachten Rückenschild an; nebenbei Essig und Öl, Salz und Pfeffer.

9) Vizekönig von Ägypten (1822—1863).

10) In der Kochkunst das grünliche Fleisch der Schildkröte am Rücken-Schilde, im Gegensatz zu *cal(l)ipee*, das gelbliche Fleisch am Bauchschilde.

11) *The meat attached to the back or upper shell of the turtle.*

12) Vergl. Fußbem. zu *calipash de tortue.*

13) *The meat attached to the belly or lower shell of the turtle.*

14) Ein auf den Antillen sehr beliebtes Gericht.

15) In Westindien öfters kalt gegessen.

16) Die Eier werden hart gekocht und ausgeschält in die Suppe gegeben, oder man kocht sie nur halbhart und richtet sie mit den Schalen auf gefaltetem Mundtuch au, indem man frische Butter dazu reicht.

17) Das klein geschnittene Fleisch wird in einer feinen Ragout-Sose mit Kalbsmilch, Trüffel-Scheiben, Tafel-Pilzen und Eierklößchen gedämpft. Umlage: Scheiben von hart gekochten Eiern.

Salpicon à la tortue.	Schildkröten-Ragout[1].	Salpicon of turtle.
Suprême de tortue à la sauce piquante et aux pois.	Schildkröte mit pikanter Sose und Erbsen.	Turtle with piquant sauce and peas.
Tronçon de tortue.	Schildkröten-Stück.	Turtle-steak.
Tortue bourbeuse.	Teich-, Sumpfschildkröte[2].	Tortoise.
Tortue féroce.	Beißschildkröte[3].	Ferox.
Tortue de forêt.	Waldschildkröte[4].	Forest-turtle.
Tortue franche.	Riesenschildkröte[5].	Green turtle.
Tortue grecque.	Griechische Schildkröte[6].	Greek turtle.
Tortue de mer.	Suppen-Schildkröte[7].	Sea-turtle.
Tortue tuilée.	Karett-Schildkröte[8].	Loggerhead.
Tourlourou.	Violette Landkrabbe[9].	Violet crab.
Tridacne gigantesque[10].	Riesenmuschel.	Giant clam.
Trionyx.	Dreiklaue, Weichschildkröte[11].	Soft-shell turtle.
Trompette marine.	Trompeten-Schnecke[12].	Whelk.
Trunkback.	Amerik. Riesen-Schildkröte.	Trunkback.
Tuilée, tortue tuilée, caret.	Karette, Bissa, schieferige Meerschildkröte[13].	Loggerhead (turtle).
Tulipe.	Flammige Miesmuschel, Sonne[14].	Tulip-wedge.
Tupinambis.	Waran[15].	Monitor.
Turbo littoral.	Strandmondschnecke[16].	Periwinkle.
Tyrsé, thirsé.	Ägyptische Hautschildkröte[17].	Egyptian turtle.
Uarane.	Waran[18].	Monitor.
Varan.	Waran[19].	Monitor.
Vénusier.	Venusmuschel.	Clam.
Vigneron.	Weinbergschnecke[20].	Snail.
Vignot.	Strandmondschnecke[21].	Periwinkle[22].
Vol(e)-au-vent à la Maintenon.	Blätterteig-Pastete nach der Maintenon[23].	Puff with ragout of oysters and mushrooms.
Vulselle[24].	Bartkneiper.	Vulsella.
Vongoli.	Vongoli[25].	*Vongoli.*
Whitstable oysters.	Whitstable-[26]Austern.	Whitstable oysters.

[1]) Schildkröte (od. Ochsgaumen od. Kalbskopf), Trüffeln, Krebsschwänze, kleine runde Klöße, Pfeffer-Gurken; Schildkröten-Sose.

[2]) *Emys lutaria, emys orbicularis, cistudo lutaria, terrapene europaea;* bis 30 cm lang, findet sich in fließenden und stehenden Gewässern Nordostdeutschlands, in Südfrankreich, Spanien, Portugal, auch in einigen Teilen Rußlands. In der Provence bereitet man von dem Fleische sehr kräftige Suppen.

[3]) *Trionyx ferox, aspidonestes ferox, trionyx spiniferus, platypeltis ferox;* die größte der nordamerikanischen Schildkröten, bis 35 kg schwer, Panzer-Länge bis 40 cm. Das Tier lebt in Savannah und Alabama, sowie in allen Flüssen und Strömen, die sich in den Meerbusen von Mexiko ergießen. Verwandte Arten bewohnen auch die großen nördlichen Seen, sowie den Hudson. Unter allen nordamerikanischen Schildkröten hat diese Art das schmackhafteste Fleisch.

[4]) *Testudo tabulata (chersine tessellata);* in Brasilien Schabuti, im ganzen tropischen Südamerika heimisch. Das Fleisch wird von den Portugiesen, Negern und Indianern gegessen, am Ilhers hält man die Schabutis in mit Pfählen abgesteckten Gründen.

[5]) *Testudo;* ehemals auf Mauritius, Réunion, Rodriguez, Aldabra und auf den Galapagos sehr gemein, jetzt nur noch auf Aldabra in geringer Anzahl vorhanden. Ihr Fleisch ist sehr schmackhaft. = *bec-de-faucon, midas.*

[6]) *Testudo graeca, peltastes graecus, chersinella graeca;* in Griechenland, Dalmatien, in der Türkei, in Unter-Italien, auf Sardinien und Sizilien zu finden. Auf den Märkten Siziliens und Italiens sind diese Landschildkröten sehr häufig. Eine aus dieser Schildkröte bereitete Suppe wird dort besonders geschätzt.

[7]) *Chelone macropus; = chélonée.*

[8]) *Testudo caretta; = tuilée.*

[9]) *Gecarcinus ruricola;* 8 cm lang, auf den Antillen und an der Küste des Festlandes, wandert im Frühjahr ins Meer, um die Eier abzulegen. Das Fleisch dieser Krabben ist schmackhaft. = *gécarcin.*

[10]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *bénitier, faîtière.*

[11]) *Trionyx, trionyx muticus;* eine der nordamerikanischen Arten, ebenso *trionyx ferox (= tortue féroce).*

[12]) *Tritonium; = buccin.*

[13]) *Caretta rostrata, chelone imbricata, eretmochelys imbricata);* die Panzer-Länge beträgt bis zu 75 cm. Die Karette bewohnt die zwischen den Wendekreisen liegenden und die subtropischen Meere beider Halbkugeln. Ihr Fleisch wird nur von den Eingeborenen der von ihr besuchten Gegenden, nicht aber von den Europäern gegessen, weil es Durchfall und Erbrechen oder Beulen und Geschwüre verursachen soll. Nach Ansicht der Indianer und Amerikaner soll es auch wieder vor anderen Krankheiten bewahren.

[14]) *Mya tulipa.*

[15]) *Varanus niloticus; = sauvegarde.*

[16]) *Turbo littoreus (turbo littoralis);* zu den Kreiselschnecken gehörig. = *vignot, bigourneau.*

[17]) *Aspidonectes aegyptiacus.*

[18]) *Tupinambis niloticus; = sauvegarde.*

[19]) *Varanus niloticus; = sauvegarde.*

[20]) *Helix pomatia; = escargot, colimaçon.*

[21]) *Turbo littoralis; = turbo littoral, bigourneau.*

[22]) *A sea-snail of small size, cooked and eaten as a relish, cold.*

[23]) Mit einem Ragout von Austern, Tafel-Pilzen und Trüffeln in normännischer Sose.

[24]) Wissenschaftl. Bezeichnung; = *tire-barbe.*

[25]) Vergl. S. 250, Fußbem. 6.

[26]) Sprich »Wuittstäbl«; Hafenort an der Nordküste der engl. Grafschaft Kent. Vergl. *native.*

III. Abteilung.

Boucherie. — Bankfleisch. — Butchery.

a) Agneau.	Lamm.	Lamb.
Agneau à la broche.	Lamm[1]) am Spieß gebraten.	Lamb roasted on the spit.
— *entier, sauce poivrade.*	— ganz gebraten, Pfeffer-Sose.	— roasted whole, pepper sauce.
— *frit.*	— gebacken.[2])	— fried.
— *froid, sauce à la menthe.*	— kalt, Minzsose.	— cold, mint sauce.
— *à la hongroise.*	— auf ungarische[3]) Art.	— in Hungarian style.
— *pascal.*	Osterlamm.	Passover lamb.
— *pascal en beurre.*	— in Butter.[4])	— lamb in butter.
— *rôti.*	Lammbraten.	Roast lamb.
— *rôti à la Dudley.*	— nach Dudley[5]).	— lamb, Dudley style.
— *rôti à la venaison.*	— wie Wild bereitet.[6])	— lamb as venison.
— *sauté.*	Geschwungenes Lammfleisch.	Fried (tossed) lamb.
— *sauté aux artichauts.*	— Lammfleisch mit Artischocken.[7])	— lamb with artichokes.
— *sauté aux tomates.*	— Lammfleisch mit Paradies-Äpfeln.[8])	— lamb with tomatoes.
Ballot(t)ines d'agneau.	Gerollte Lammschnitzel.	*Ballot(t)ines* of lamb.
— *d'agneau en belle vue.*	— Lammschnitzel in Gallerte.	— of lamb in jelly.
— *d'agneau à la gelée.*	— Lammschnitzel in Gallerte.[9])	— of lamb with jelly.
— *d'agneau aux petits pois.*	— Lammschnitzel m. Schoten.	— of lamb w. green peas.
Bárány-pörkölt.	Lamm-Pörkölt[10]).	Hungarian lamb stew.
Baron d'agneau.	Baronstück[11]) von Lamm.	Baron of lamb.
— *d'agneau à la purée Freneuse.*	— von Lamm n. Freneuse.	— of lamb, Freneuse style.
Blanquette d'agneau.	Weißes[12]) Lammfleisch-Gericht.	Blanquette of lamb.
— *d'agneau en bordure de pommes de terre.*	— Lammfleisch-Gericht in Kartoffelrand.	— of lamb with a border of potatoes.
— *d'agneau à la crème.*	— Lammfleisch-Gericht mit Rahm.	— of lamb with cream.

[1]) Man kann Lamm auf fast alle Arten wie Hammel bereiten, also Lammkeule wie Hammel-Keule, Lammrippchen wie Hammel-Rippchen, Lammzunge wie Hammel-Zunge usw. Die unter *agneau* vermißten Gerichte können also unter den Hammel-Gerichten (vergl. *mouton)* nachgeschlagen werden.

[2]) In Wien »Lämmernes gebacken«.

[3]) Österreichisch »Paprika-Lämmernes«. Gedämpfte Lammschnitten mit Zwiebel-Sose und Paprika.

[4]) Liegend aus erkalteter Butter gebildet (modelliert); die Augen von Rosinen, zwischen den Vorderbeinen ein russisches Kruzifix, von dessen Höhe ein rotes Fähnchen herabweht; auf einem kalten Fleischstück angerichtet.

[5]) Gebratener Lammschlegel mit Nieren und Bröschen.

[6]) Man reibt eine gehäutete Lammkeule mit einer Mischung von gestoßenen Gewürz-Nelken, Holunder-Beeren, gehacktem Dragun und Meiran tüchtig ein, legt sie in eine Beize von Rotwein und Essig, nimmt sie nach zwei Tagen heraus, salzt und bratet sie in Butter und gibt zuletzt sauere Sahne an die Sose. Vergl. *gigot d'agneau en chevreuil.*

[7]) In Butter mit feinen Kräutern geschwungenes, in Würfel geschnittenes Lammfleisch, umlegt mit in Öl geschwungenen Artischocken.

[8]) Das in Würfel geschnittene Rückenfleisch in Öl mit Zwiebeln, Knoblauch und Gewürz geschwungen, mit in Öl gebackenen Paradies-Äpfeln vermischt.

[9]) Die Lammschulter gefüllt und gekocht, gepreßt, mit Tafel-Fleischbrühe überglänzt, zugeschnitten, angerichtet, mit Gallerte verziert.

[10]) Lammfleisch schneidet man in Würfel, röstet Zwiebeln in Schmalz braun, gibt das Lammfleisch dazu, verrührt das Ganze und läßt es dünsten. Nach ungefähr 20 Minuten gibt man mit Mehl verrührte süße Sahne an das Pörkölt, läßt noch zwei Minuten kochen, richtet mit Szegediner Eiergraupen *(tarhanya)* oder mit »Nokerln« an.

[11]) Vergl. Fußbem. zu *baron de boeuf.*

[12]) Kleine runde Schnitten von gekochtem Lamm und Zunge in weißer Sose mit Petersilie und Tafel-Pilzen, in einer Randform angerichtet.

Brochettes d'agneau.	Spießchen mit Lammfleisch.	Skewers with roast lamb.
— d'agneau à la Dumas.	— mit Lammfleisch nach Dumas[1]).	— with roast lamb, Dumas style.
Carré d'agneau.	Vorderviertel von Lamm.	Forequarter[2]) of lamb.
— d'agneau aux artichauts.	— von Lamm mit Artischocken.[3])	— of lamb with artichokes.
Cervelle d'agneau.	Lammhirn.	Lamb's brains.
— d'agneau au beurre noir.	— mit brauner Butter.	— brains, black butter.
— d'agneau à l'italienne.	— auf italienische[4]) Art.	— brains in Italian style.
— d'agneau à la maître d'hôtel.	— mit Haushofmeister-Sose.	— brains with *maître d'hôtel*-sauce.
— d'agneau à la purée d'artichauts.	— mit Artischockenmus.	— brains with *purée* of artichokes.
— d'agneau à la purée de gibier.	— mit Wildbretmus.	— brains with *purée* of game.
— d'agneau à la purée d'oseille.	— mit Sauerampfermus.	— brains with *purée* of sorrel.
— d'agneau à la ravigote.	— mit grüner Würzsose.	— brains, *ravigote*-sauce.
— d'agneau, sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.[5])	— brains with tomato sauce.
Beignets de cervelle d'agneau.	— -Krapfen.	— brain fritters.
Chartreuse d'agneau.	Kartäuser-Gericht von Lamm.	Chartreuse[6]) of lamb.
— d'agneau à la gastronome.	— -Gericht von Lamm nach Feinschmecker-[7])Art.	— of lamb, gastronomer's style.
Côtes d'agneau.	Lamm-Rippenstück.	Forequarter[8]) of lamb.
— d'agneau à la chancelière.	— -Rippenstück nach Kanzlerin-[9])Art.	— of lamb, chancelloress style.
Côtelettes d'agneau.	Lammrippchen[10]).	Lamb-cutlets.
— d'agneau à l'anglaise.	— auf englische[11]) Art.	— -cutlets, English style.
— d'agneau aux artichauts.	— mit Artischocken-Böden.	— -cutlets with artichokes.
— d'agneau à la Belle-Alliance.	Belle-Alliance-[12])Lammrippchen.	— -cutlets, Belle-Alliance style.
— d'agneau en belle vue.	Lammrippchen kalt in Gallerte.[13])	— -cutlets with coating of jelly.
— d'agneau à la bordelaise.	— auf Bordeauxer[14]) Art.	— -cutlets, Bordelais st.
— d'agneau à la bouchère.	— nach Fleischerin-[15])Art.	— -cutlets, butcher's style.
— d'agneau à la boulangère.	— nach Bäckerin-[16])Art.	— -cutlets, baker's style.
— d'agneau à la Carignan.	— nach Carignano[17]).	— -cutlets, Carignano style.

[1]) Eine Lammkeule wird in gleichmäßige Stücke geschnitten, mit gehackten Schalotten, Knoblauch, Petersilie, Schnittlauch, Muskatnuß, Zitronensaft und Gewürz gebeizt, die Schnitten werden herausgenommen, abwechselnd mit Pökelfleisch-Scheiben an Spießchen gesteckt, in Brotkrumen gerollt, auf dem Rost gebraten; *Colbert*-Sose.

[2]) Oder *fore-quarter, target of lamb.*

[3]) Die kurz geschnittenen Rippen mit Speck, Petersilie, Knoblauch usw. gebraten, mit Weißwein und brauner Sose gar gemacht; Artischocken.

[4]) Das Hirn in Weißwein gar gemacht, mit Gallerte, die mit gehackten Dragun-Blättern vermischt ist, überzogen; auf einem Stufen-Sockel angerichtet, mit *croûtons* von *Montpellier*-Butter und kleinen Trüffel-Kästchen verziert.

[5]) Das Hirn wird in kochendem Wasser gebrüht und in Weißwein gedämpft.

[6]) *Lamb in Carthusian style (fashion), lamb as the Carthusians eat it.*

[7]) Gekochte und gepreßte Lammbrust wird in viereckige Stücke geschnitten, mit Kopfsalat abwechselnd in eine *chartreuse*-Form gefüllt, in kochendem Wasser heiß gemacht, ausgestürzt und mit weißer Sose zu Tisch gegeben.

[8]) *The »ribs« of lamb.*

[9]) Das Rippenstück ganz angerichtet. Die Schulter abgeschnitten, das Fleisch fein gehackt und gewürzt, wieder zu den Rippen gelegt, mit Brotkrumen bestreut, im Ofen braun gebacken.

[10]) Rostrippchen von Lamm, Lammkotelett (das), Lammkotelette (die).

[11]) a) In Eigelbe getaucht, mit Brotkrumen bestreut, gebraten; grüne Erbsen. b) Die Rippchen in Butter geschwungen, überglänzt, im Kranz um in Salzwasser mit Petersilie gekochte Erbsen angerichtet.

[12]) Sprich »Bäl-Alliangs«; Meierhof in der belg. Prov. Südbrabant, wonach in Deutschland öfters die Schlacht bei Waterloo benannt wird. Gebratene Lammrippchen und gebratene Gansleber-Scheiben von gleicher Größe werden mit Tafel-Fleischbrühe überglänzt und abwechselnd im Kranz angerichtet; in die Mitte Trüffeln; mit Paradiesapfelmus verkochte Madeira-Sose.

[13]) Mit Gallert-Mayonnaise angerichtet.

[14]) Die Rippchen in Butter geschwungen, mit Fleischbrühe und Bordeauxwein gedünstet, mit einem kalten Ragout von Kalbsbröschen, Trüffeln, Tafel-Pilzen und spanischer Sose überzogen, mit geriebener Semmel bestreut, in geschlagene Eigelbe getaucht, nochmals in geriebener Semmel gewälzt, in heißem Fett gebacken.

[15]) Die Rippchen gesalzen, in zerlassene Butter getaucht, mit Brotkrumen bestreut, auf dem Rost gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von würfelig geschnittenen Pfeffer-Gurken, gekochten Tafel-Pilzen und magerem Schinken, gebunden mit spanischer Sose, die mit *glace* und Madeira eingekocht und mit Cayenne-Pfeffer gewürzt ist.

[16]) Die Rippchen in Öl und Mehl getaucht, am Spieß gebraten; Rahmsose. Vergl. *épaule d'agneau à la boulangère.*

[17]) Stammfamilie der ehemaligen sardinischen, jetzt italienischen Könige. Die Rippchen in geschlagene Eigelbe getaucht, mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, in Butter gebraten, auf einem Teigrand im Kranz angerichtet; in die Mitte gebackene Hahnkämme; mit Paradiesapfel-Sose und Wein verkochte spanische Sose.

Côtelettes d'agneau à la catalane.	Lammrippchen auf katalonische[1]) Art.	Lamb-cutlets in Catalan style.
— *d'agneau à la Charleroi.*	Charleroi-[2])Lammrippchen.	— -cutlets, Charleroi style.
— *d'agneau à la châtelaine.*	Lammrippchen nach Kastellanin-[3])Art.	— -cutlets, castellan's style.
— *d'agneau en chaud-froid.*	— übersulzt.	— -cutlets with *chaud-froid*-sauce.
— *d'agneau à la Clamart.*	Clamart-[4])Lammrippchen.	— -cutlets, Clamart style.
— *d'agneau à la Clichy.*	Clichy-[5])Lammrippchen.	— -cutlets, Clichy style.
— *d'agneau aux concombres farcis.*	Lammrippchen mit gefüllten Gurken.[6])	— -cutlets with stuffed cucumbers.
— *d'agneau en crépinettes.*	— in Netzen.[7])	— -cutlets in nets.
— *d'agneau à la Cussy.*	— nach Cussy[8]).	— -cutlets, Cussy style.
— *d'agneau à la Dada Grofna.*	— nach Dada Grofna.	— -cutlets, Dada Grofna style.
— *d'agneau à la dauphine.*	— mit Trüffeln und Zunge gespickt.	— -cutlets larded with truffles and tongue.
— *d'agneau à la demi-deuil.*	— in Halbtrauer[9]).	— cutlets, half-mourning style.
— *d'agneau à la diable.*	— mit Pfeffer-Sose.	— -cutlets devilled.
— *d'agneau à la Dubarry.*	— nach der Dubarry[10]).	— -cutlets, Dubarry style.
— *d'agneau à la duchesse.*	— nach Herzogin-[11])Art.	— -cutlets, duchess style.
— *d'agneau à l'écarlate.*	— mit Pökel-Zunge.	— -cutlets w. salt tongue.
— *d'agneau à l'espagnole.*	— auf spanische Art.	— -cutlets, Spanish style.
— *d'agneau farcies.*	— gefüllt.[12])	— -cutlets stuffed.
— *d'agneau farcies aux truffes.*	— mit Trüffeln gefüllt.[13])	— -cutlets coated with truffles.
— *d'agneau en feuilleté.*	— in Blätterteig.	— -cutlets in puff-paste.
— *d'agneau à la financière.*	— mit köstlichem Ragout.[14])	— -cutlets with financier's garnish.
— *d'agneau aux fines herbes.*	— mit feiner Kräuter-Sose.	— -cutlets, fine herb sauce.
— *d'agneau au four.*	— gebacken.	— -cutlets baked.
— *d'agneau fourrées.*	— »gefüttert«.[15])	— -cutlets »furred«.

[1]) Die Rippchen werden auf einer Seite angebraten; diese Seite bestreicht man mit Rahmsose, die mit Tafelpilz-Brühe und rotem Pfeffer eingekocht und mit gehackten Tafel-Pilzen vermischt ist; darüber streut man geriebenen Parmesan-Käse, träufelt zerlassene Butter obenauf und läßt die Rippchen im Ofen braun werden. Vergl. *côtelettes d'agneau à la châtelaine.*

[2]) Sprich »Scharlröa«; in der belg. Prov. Hennegau, 22550 Einw. Die gebratenen Rippchen mit dickem Zwiebelmus bestrichen, in *Villeroi*-Sose getaucht, mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, in Eigelbe getaucht, in Brotkrumen gewälzt, gebacken, auf Mundtuch angerichtet.

[3]) Die Rippchen auf einer Seite leicht gebraten, diese Seite mit durchgestrichenem Huhnfleisch und Zwiebelmus, das mit Rahm und Eigelben gebunden ist, bedeckt; die andere Seite ebenfalls gebraten, damit das Huhnfleischmus steif wird. Man gibt die Rippchen mit brauner Sose und Erbsmus zu Tisch. Vergl. *côtelettes d'agneau à la catalane.*

[4]) Sprich »Klamahr«; Dorf bei Paris.

[5]) Sprich »Klischi«; *Clichy*, auch *Clichy-la-Garenne*, ehemals Dorf bei Paris, jetzt zur Stadt gehörig. Die Rippchen mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Butter geschwungen, mit Huhnfleisch-Füllsel bestrichen, in Schweinsnetz gehüllt, in geschlagene Eigelbe getaucht, in geriebener Semmel gerollt, in Butter gebraten; Champagner-Sose.

[6]) Die Gurken ausgehöhlt und mit Brotfüllsel gefüllt, in Milch gedämpft, in Scheiben geschnitten, mit krustgebackenen Lammrippchen kranzförmig angerichtet; Würfel-Gemüse in die Mitte.

[7]) Die Rippchen in Butter ziemlich gar gemacht, feine Kräuter, Trüffeln und Madeira hinzugegeben, eingekocht; die Rippchen herausgenommen, die Sose mit *farce à gratin* vermischt. Mit dieser Mischung werden die Rippchen auf beiden Seiten maskiert, in Schweins- oder Lammnetz eingeschlagen, in zerlassene Butter getaucht, auf dem Rost gebraten; Trüffel-Sose.

[8]) Die gebratenen Rippchen auf einem Füllselrand angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Tafel-Pilzen, Lammbröschen und Ochszunge; Madeira-Sose, die mit Zitronensaft geschärft ist.

[9]) Die geschwungenen Rippchen, mit Scheiben von schwarzen Trüffeln dazwischen, im Kranz um kleine Krusten, die mit Trüffeln in Madeira gefüllt sind, angerichtet; Madeira-Sose nebenbei. Vergl. *côtelettes d'agneau aux truffes.*

[10]) Die Rippchen gebraten, überglänzt, mit Artischockenmus angerichtet.

[11]) Die Rippchen werden durch eine *Uxelles*-Sose gezogen, mit Brotkrumen bestreut, gebraten, auf einem Rand oder auf Erbsmus angerichtet; in die Mitte verschiedene Gemüse in weißer Sose.

[12]) a) Die vorher angebratenen Rippchen werden mit Tafelpilzmus bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte Artischockenmus; nebenbei eine Tafelpilz-Sose. b) Die Rippchen gewürzt, mit Butter beträufelt, auf dem Rost gebraten, auf beiden Seiten mit Geflügel-Füllsel, das mit weißem Zwiebelmus vermischt ist, bestrichen, mit fein gehackten Trüffeln bestreut, in geschlagene Eigelbe getaucht, mit Brotkrumen bestreut, goldgelb gebacken, auf einem Füllselrand angerichtet; in die Mitte junge Erbsen.

[13]) Die gespickten Rippchen werden mit Trüffelmus in dicker Sose bedeckt, mit Brotkrumen bestreut, gebraten; braune Sose.

[14]) Die Rippchen werden in Butter auf beiden Seiten gar gemacht, überglänzt, im Kranz um eine Teigkruste, die mit Ragout *à la financière* gefüllt ist, angerichtet, mit Kugeln von Trüffeln und Tafel-Pilzen umlegt.

[15]) Die Rippchen auf einer Seite in Butter geschwungen, mit gehackten Tafel-Pilzen und dicker Rahmsose bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt, in heißer Butter gar gemacht, im Kranz angerichtet; in die Mitte Artischockenmus. Vergl. Fußbem. zu *côtelettes d'agneau farcies* unter a).

Côtelettes d'agneau à la française.	Lammrippchen auf französische[1]) Art.	Lamb-cutlets in French style.
— *d'agneau à la Francillon.*	— nach Francillon[2]).	— -cutlets, Francillon style.
— *d'agneau frites.*	— gebacken.	— -cutlets fried.
— *d'agneau froides.*	— kalt.	— -cutlets cold.
— *d'agneau garnies de blanquette de ris d'agneau.*	— mit Lammbröschen umlegt.	— -cutlets garnished with lamb-sweetbreads.
— *d'agneau garnies d'émincé de champignons et de truffes.*	— mit Tafelpilz- und Trüffelklein.	— -cutlets with mince of mushrooms and truffles.
— *d'agneau à la gelée.*	— in Gallerte.	— -cutlets in jelly.
— *d'agneau grillées.*	— auf dem Rost gebraten.	Broiled lamb-cutlets.
— *d'agneau grillées à la jardinière.*	— geröstet mit jungen Gemüsen.	— lamb-cutlets w. young vegetables.
— *d'agneau aux haricots verts.*	— mit grünen Bohnen.	Lamb-cutlets with string beans.
— *d'agneau à l'italienne.*	— auf italienische[3]) Art.	— -cutlets in Italian style.
— *d'agneau à la lyonnaise.*	— auf Lyoner[4]) Art.	— -cutlets, Lyons style.
— *d'agneau à la macédoine.*	— mit Mischgemüse.	— -cutlets with mixed vegetables.
— *d'agneau à la Maintenon.*	— nach der Maintenon[5]).	— -cutlets, Maintenon style.
— *d'agneau à la Maison-d'Or.*	Maison d'Or-[6])Lammrippchen.	— -cutlets, Maison d'Or style.
— *d'agneau à la maltaise.*	Lammrippchen, maltesisch[7]).	— -cutlets, Maltese style.
— *d'agneau à la maréchal.*	— nach Marschalls-[8])Art.	— -cutlets, marshal's style.
— *d'agneau à la Masséna.*	— nach Masséna[9]).	— -cutlets. Masséna style.
— *d'agneau à la milanaise.*	— auf mailändische[10]) Art.	— -cutlets, Milanese style.
— *d'agneau à la minute.*	— in Butter gebraten.	— -cutlets fried.
— *d'agneau à la Monaco.*	— nach Monacoer[11]) Art.	— -cutlets, Monaco style.
— *d'agneau à la Montgelas.*	— nach Montgelas[12]).	— -cutlets, Montgelas style.
— *d'agneau à la napolitaine.*	— auf neapolitanische[13]) Art.	— -cutlets in Neapolitan style.
— *d'agneau au naturel.*	— auf dem Rost gebraten.	— -cutlets grilled.
— *d'agneau panées et grillées.*	Krustierte, geröstete Lammrippchen.[14])	Breaded, grilled lamb-cutlets.

---

[1]) Ungarisch *báránybordás franczia modra.* Die in Butter geschwungenen Rippchen werden mit einem Ragout von Tafel-Pilzen, Huhnbrüstchen, Rindszunge und Trüffeln, das mit einer Madeira-Sose angemacht und mit Eigelben gebunden ist, überzogen, in geriebener Semmel gewälzt, in geschlagene Eigelbe getaucht, mit Semmel bestreut, in heißem Fett gebacken.

[2]) Sprich »Frangsijong«; *Robert Edward Francillon,* engl. Schriftsteller, geb. 1841 zu Gloucester als Sohn eines Richters. Die Rippcheu gebraten, wenn kalt, werden sie mit Füllsel von Kalbfleisch, Speck und gehackten Trüffeln in Schweinsdarm eingeschlagen, mit Butter und Semmel bestrichen, geröstet; nebenbei eine Trüffel-Sose.

[3]) Die Rippchen werden in zerlassene Butter getaucht, dick mit geriebenem Parmesan-Käse und Semmel bestreut, durch Eigelb gezogen, nochmals in Parmesan-Käse und Semmel umgewendet, in Butter gebraten; Paradiesapfel-Sose.

[4]) Mit Zwicbel-Sose.

[5]) Die Rippchen mit Salz und Pfeffer gewürzt, auf einer Seite angebraten, diese Seite mit Huhnfleisch-Füllsel bestrichen, obenauf mit gehackton Trüffeln bestreut, die Rippchen in gut mit Butter ansgestrichener Pfanne gebackeu; weiße Rahmsose.

[6]) Die Rippchen werden mit Trüffel-Scheiben gespickt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in geschlagene Eigelbe getaucht, in geriebener Semmel gerollt, iu klarer Butter gebraten, mit herzförmig ansgestochenen, gerösteten Brotkrusten, die mit Gansleber belegt sind, verziert.

[7]) Die Rippchen in Butter gebraten; weiße Rahmsose und Xereswein, Zitronon- und Orangensaft.

[8]) Die steif gemachten Rippchen werden mit Trüffelmus und Huhnfleisch-Füllsel bedeckt, im Ofen gar gemacht, auf Füllselrand angerichtet; in die Mitte Trüffeln; nebenbei eine mit den Trüffel-Schalen verkochte braune Sose.

[9]) Die Rippchen auf eiuer Seite angebraten, mit Gansleber-Pastetenmasse bestrichen, in letztere rund ausgestochene Brotkrusten hineingedrückt, Rahmfüllsel von Huhnfleisch ringsherum, gebacken; Madeira-Sose.

[10]) Mit Reis und Parmesan-Käse.

[11]) Die Rippchen in Milch mit feinen Kräutern und Gewürz gedünstet, dann mit Mehl bestänbt, in Eigelb getaucht, in Brotkrumen gerollt, in heißem Fett gebacken. Die durchgestrichene Milch wird mit Mehl verdickt, mit Butter vermischt, mit Salz gewürzt, mit gehackten Kapern geschärft. Mit dieser Sose uud einem Raud von grüneu Erbsen richtet man die Rippchen an.

[12]) Die gebratenen Rippchen im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Trüffel-, Tafelpilz- und Zungen-Fäden mit weißer Sose.

[13]) Die gedünsteten Rippchen werden mit geriebener Semmel bestreut, dick mit Geflügel-Füllsel bestrichen; in das Füllsel steckt man gleichmäßig geschnittene, in Geflügol-Brühe gekochte Hohlnudeln; dio Öffnungen der Hohlnudeln werden mit rund ausgestocheuen, gekochten Trüffeln verziert. Man begießt dio Rippchen mit etwas Geflügel-Brühe und macht sie überm Feuer heiß, damit das Füllsel steif wird. In Salzwasser gekochte Hohlnudelu werden mit geriebcnem Parmesan- und Schweizer Käse, Butter und Braten-Brühe geschwungen und angerichtet; die Rippchen werdeu im Kranze darüber gelegt.

[14]) Die Rippchcu in geschlagene Eigelbe getaucht, in geriobener Semmel gewälzt, in zerlassene Butter getaucht, auf dem Rost gebraten, im Kranz angerichtot; in die Mitte junge Erbsen, die in Salzwassor gekocht sind.

Côtelettes d'agneau panées et grillées à la purée d'artichauts.	Krustierte, geröstete Lammrippchen mit Artischockenmus.	Breaded, grilled lamb-cutlets with *purée* of artichokes.
— *d'agneau panées et grillées à la purée de cardons.*	—, geröstete Lammrippchen mit Kardonenmus.	—, grilled lamb-cutlets with *purée* of cardoons.
— *d'agneau panées et grillées à la purée de céleri.*	—, geröstete Lammrippchen mit Selleriemus.	—, grilled lamb-cutlets with *purée* of celery.
— *d'agneau panées et grillées à la purée de champignons.*	—, geröstete Lammrippchen mit Tafelpilzmus.[1])	—, grilled lamb-cutlets, *purée* of mushrooms.
— *d'agneau panées et grillées à la purée de truffes.*	—, geröstete Lammrippchen mit Trüffelmus.	—, grilled lamb-cutlets with *purée* of truffles.
— *d'agneau panées et grillées au salpicon.*	—, geröstete Lammrippchen mit reich. Mischgericht[2]).	—, grilled lamb-cutlets with salpicon.
— *d'agneau panées et grillées à la Soubise.*	—, geröstete Lammrippchen mit weißem Zwiebelmus.	—, grilled lamb-cutlets, white *purée* of onions.
— *d'agneau en papillotes.*	Lammrippchen in Papier.	Lamb-cutlets in papers.
— *d'agneau à la Parme.*	— mit Parmesan-Käse.[3])	— -cutlets with parmesan cheese.
— *d'agneau au parmesan.*	— mit Parmesan-Käse.[4])	— -cutlets with parmesan [cheese.
— *d'agneau à la Périgueux.*	— mit Trüffeln.[5])	— -cutlets with truffles.
— *d'agneau aux petites carottes.*	— mit jungen Möhren.[6])	— -cutlets with small carrots.
— *d'agneau aux petits [légumes.*	— mit jungen Gemüsen.[7])	— -cutlets with vegetable- [shreds.
— *d'agneau aux petits pois.*	— mit grünen Erbsen.[8])	— -cutlets w. green peas.
— *d'agneau à la phocéenne.*	— auf phokäische[9]) Art.	— -cutlets, Marseille style.
— *d'agneau à la Pierre-le-[Grand.*	— mit Trüffeln.	— -cutlets with truffles.
— *d'agneau piquées.*	Gespickte Lammrippchen.	Larded lamb-cutlets.
— *d'agneau piquées à la chicorée.*	— Lammrippchen mit Endivienmus.	— lamb-cutlets with *purée* of endives.
— *d'agneau piquées aux haricots verts.*	— Lammrippchen mit grünen Bohnen.[10])	— lamb-cutlets with green beans.
— *d'agneau piquées à la purée d'oseille.*	— Lammrippchen mit Sauerampfermus.	— lamb-cutlets with *purée* of sorrel.
— *d'agneau piquées à la purée de petits pois.*	— Lammrippchen mit Erbsmus.	— lamb-cutlets with *purée* of green peas.
— *d'agneau piquées à la Soubise.*	— Lammrippchen mit weißem Zwiebelmus.[11])	— lamb-cutlets with white *purée* of onions.
— *d'agneau aux pointes d'asperges.*	Lammrippchen mit Spargel-Spitzen.	Lamb-cutlets with asparagus-points.
— *d'agneau à la Pompadour.*	— nach der Pompadour[12]).	— -cutlets, Pompadour [style.
— *d'agneau à la princesse.*	— nach Prinzessin-[13])Art.	— -cutlets, princess style.
— *d'agneau à la purée de marrons.*	— mit durchgestrichenen Kastanien.	— -cutlets with *purée* of chestnuts.

[1]) Die Rippchen im Kranz auf einem Kartoffelrand angerichtet, mit Tafelpilz-Köpfen eingefaßt; in die Mitte Tafelpilzmus.

[2]) *Salpicon* von würfelig geschnittener Gansleber, Trüffeln und Tafel-Pilzen in einer gebackenen Teigkruste.

[3]) Ungarisch *bárányborda's parmazán sajttal.*

[4]) Die Rippchen in Butter angebraten, durch weiße Sose, die mit geriebenem Parmesan-Käse verdickt ist, gezogen, mit Brotkrumen bestreut, in Eigelb getaucht, nochmals mit Brotkrumen bestreut, gebraten.

[5]) Die Rippchen mit fein gehackten Trüffeln bestreut, gar gemacht, im Kranz angerichtet; in die Mitte füllt man ein Ragout von Trüffeln und Huhnfleisch-Klößchen; nebenbei gibt man eine mit den Trüffel-Schalen verkochte braune Sose.

[6]) Die in Brotkrumen gerollten Rippchen werden mit jungen, ganzen Möhren, Butter, gehackter Petersilie, Pfeffer, Salz, Zucker und Zitronensaft gebraten.

[7]) Die in Brotkrumen gewälzten Rippchen werden in Butter gebraten; Gemüse-Fäden in brauner Sose.

[8]) Die krustgebackenen Rippchen werden mit Tafelpilz-Sose und Erbsen in der Mitte eines Kartoffelmus-Randes angerichtet.

[9]) Auch »auf Marseiller Art«, weil *Marseille* eine Kolonie von Phokäa war. Die Rippchen auf beiden Seiten in Butter geschwungen, mit weißer Gallert-Zwiebelsose überzogen, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Gemüse-Salat mit Mayonnaise.

[10]) Die Rippchen mit Speckstreifen gespickt, mit Speck und Gemüsen in Fleischbrühe gar gemacht, im Kranz angerichtet; in die Mitte in Butter geschwungene grüne Bohnen; spanische Sose.

[11]) Vergl. *côtelettes d'agneau à la Soubise.*

[12]) Die in Butter angebratenen Rippchen wermit einem Ragout von gehacktem Speck, Kalbfleisch, Trüffeln, feinen Kräutern und Gewürz bedeckt, in Butter-Papier gehüllt, im Ofen gebraten und auf dem Rost vollends gar gemacht; in dem Papier mit der eigenen Sose angerichtet.

[13]) Am Spieß gebratene Rippchen in weiße Tafelpilz-Sose getaucht; wenn erkaltet, durch Eigelbe gezogen, mit Brotkrumen bestreut, gebraten, mit Spargel in weißer Sose zu Tisch gegeben.

Côtelettes d'agneau à la purée de pois.	Lammrippchen mit Erbsmus.[1])	Lamb-cutlets with *purée* of peas.
— *d'agneau à la purée de pommes de terre.*	— mit Kartoffelmus.	— -cutlets with *purée* of potatoes.
— *d'agneau à la reine.*	— nach Königin-[2])Art.	— -cutlets, queen's style.
— *d'agneau à la Robert.*	— mit brauner Zwiebel-Sose.	— -cutlets with brown onion sauce.
— *d'agneau à la Robinson.*	— nach Robinson.[3])	— -cutlets, Robinson style.
— *d'agneau à la Saint-Cloud.*	— mit Trüffeln gespickt.	— -cutlets larded with truffles.
— *d'agneau à la Sainte-Alliance.*	Allianz-[4])Lammrippchen.	— -cutlets, Sainte-Alliance style.
— *d'agneau à la sauce piquante.*	Lammrippchen mit pikanter Sose.	— -cutlets with piquant sauce.
— *d'agneau sautées.*	Geschwungene Lammrippchen.[5])	Fried lamb-cutlets.
— *d'agneau sautées aux fines herbes.*	— Lammrippchen mit feiner Kräuter-Sose.	— lamb-cutlets with fine herb sauce.
— *d'agneau sautées aux haricots verts.*	— Lammrippchen m. grünen Bohnen.	— lamb-cutlets with green beans.
— *d'agneau sautées à la jardinière.*	— Lammrippchen mit jungen Gemüsen.	— lamb-cutlets with young vegetables.
— *d'agneau sautées aux petits pois.*	— Lammrippchen mit jungen Erbsen.	— lamb-cutlets with green peas.
— *d'agneau sautées aux pointes d'asperges.*	— Lammrippchen mit Spargel-Spitzen.	— lamb-cutlets with asparagus-points.
— *d'agneau à la E. F. Shepard.*	Lammrippchen nach Shepard[6]).	— -cutlets in Shepard style.
— *d'agneau à la Soubise.*	— mit weißem Zwiebelmus.[7])	— -cutlets with white *purée* of onions.
— *d'agneau aux tomates.*	— mit Paradies-Äpfeln.	— -cutlets with tomatoes.
— *d'agneau à la toulousaine.*	— nach Toulouser[8]) Art.	— -cutlets, Toulouse style.
— *d'agneau aux truffes.*	— mit Trüffeln.[9])	— -cutlets with truffles.
— *d'agneau à la Villeroi.*	— nach Villeroi[10]).	— -cutlets, Villeroi style.
— *d'agneau à la Westmoreland.*	— mit Trüffeln.[11])	— -cutlets with sliced truffles.
— *d'agneau à la zingara*[12]).	— nach Zigeuner-[13])Art.	— -cutlets with smoked tongue.

1) Die Rippchen in geschlagene Eigelbe getaucht, in geriebener Semmel gewälzt, in Butter gebraten, auf Füllselrand angerichtet; Erbsmus.

2) Die gebratenen Rippchen werden auf beiden Seiten mit Huhnfleisch-Füllsel bestrichen, mit gehackten Trüffeln bestreut, in Butter gar gemacht, im Kranz angerichtet; in die Mitte füllt man Spargel-Spitzen.

3) Sprich »Röbängsong«; feines Restaurant bei Sceaux, in dessen Garten man auf Kastanien-Bäumen speisen kann. Die gehörig vorbereiteten Rippchen werden mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Butter auf beiden Seiten gebraten, mit Geflügel-Lebern in Madeira-Sose angerichtet.

4) *La Sainte-Alliance*, die heilige Allianz, das 1815 zwischen Rußland, Österreich und Preußen geschlossene Bündnis. a) Mit Möhren, Artischokken und gebratenen Zwiebeln. b) Die Rippchen in Butter geschwungen, mit gleichgroßen und gleichgeformten, gedünsteten Gansleber-Schnitten abwechselnd im Kranz angerichtet; in die Mitte Trüffeln und Madeira-Sose

5) Die Rippchen im Kranz angerichtet; in die Mitte in Fäden geschnittene gekochte Tafel-Pilze, Trüffeln und Rindszunge, mit Rahmsose, der Tafelpilz- und Trüffel-Brühe angemacht.

6) Die Rippchen werden mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt, in Butter auf einer Seite geschwungen, mit Trüffel- und Zungen-Scheiben, sowie mit grünen Erbsen belegt, im Ofen gebacken, auf herzförmig ausgestochenen gerösteten Brotkrusten angerichtet; nebenbei eine mit spanischer Sose verkochte Paradiesapfel-Sose.

7) Vergl. *côtelettes d'agneau piquées à la Soubise.*

8) Ungarisch *báránybordás toulousei módra.* Die Rippchen werden mit weißer Sose, die mit Geflügel-Essenz und *glace* eingekocht, mit Eigelben gebunden und mit Zitronensaft geschärft ist, bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, in zerlassene Butter getaucht, nochmals in geriebener Semmel gewälzt, auf dem Rost gebraten, im Kranz um ein weißes Ragout von Lammbröschen, Tafel-Pilzen, Geflügel-Klößchen, Hahnnierchen und Trüffeln angerichtet.

9) Vergl. *côtelettes d'agneau en demi-deuil.*

10) Die Rippchen in Butter geschwungen, in eine mit feinen Kräutern vermischte *Villeroi*-Sose getaucht, mit geriebener Semmel bestreut, gebacken, auf einem Mundtuch mit gebackener Petersilie angerichtet.

11) Man findet auch *à la Moreland, Morlande, Morland, Morlan* usw.; sämtlich falsch. Die gesalzenen Rippchen werden in geschlagenes Eiweiß getaucht, mit fein gehackten Trüffeln bestreut, in klarer Butter geschwungen und im Kranz um ein Tafelpilzmus angerichtet.

12) Auch *à la zingane*, *zingari*, zigeunerisch.

13) a) Die zugeschnittenen Rippchen werden in geschlagenes Eigelb getaucht, mit geräucherter, gekochter, fein geschnittener Rindszunge bestreut, in Butter auf beiden Seiten gar gemacht, im Kranz um den Rest der geschnittenen Zunge, die man mit Rahmsose vermischt und durchgestrichen hat, angerichtet; außen herum legt man gebackene Butterteig-Schnitten. b) Die Rippchen werden aufgeschnitten, mit einem Ragout von in Butter heißgemachten, vorher gebratenen Huhnfleisch-Würfeln, Tafel-Pilzen, Trüffeln, gekochter Räucher-Zunge, Kalbfleisch-Klößchen und Madeira-Sose gefüllt, gewürzt, übereinander geklappt, in Eigelb getaucht, in Brotkrumen gewälzt, in klarer Butter goldgelb gebraten; nebenbei eine Paradiesapfel-Sose.

Crépinettes d'agneau.	Netzwürstchen von Lamm.[1]	Flat sausages of lamb.
Croquettes d'agneau.	Lammfleisch-Krusteln.	Lamb-croquettes.
— *d'agneau aux artichauts.*	— -Krusteln m. Artischocken.	— -croquettes with artichokes.
— *d'agneau à la Patti.*	— -Krusteln nach d. Patti[2].	— -croquettes, Patti style.
Émincé d'agneau.	Blätterragout von Lammfleisch.[3]	Mince of lamb (minced lamb).
— *d'agneau à l'anglaise.*	— von Lammfleisch, englisch[4].	— of lamb, English style.
— *d'agneau au kari.*	— v. Lammfleisch mit Kari.[5]	Curried mince of lamb.
— *d'agneau à la Mélicourt.*	— von Lammfleisch nach Mélicourt.	Mince of lamb, Mélicourt style.
Épaule d'agneau.	Lammschulter.	Shoulder[6] of lamb.
— *d'agneau à l'africaine.*	— auf afrikanische[7] Art.	— of lamb, African style.
— *d'agneau en ballon à la purée de cardons.*	— als Kugel mit Kardonenmus.[8]	— of lamb as balloon[9] with *purée* of cardoons.
— *d'agneau en ballon à la purée de chicorée.*	— als Kugel mit Endivienmus.	— of lamb as balloon with *purée* of endives.
— *d'agneau en ballon à la purée d'oseille.*	— als Kugel mit Sauerampfermus.	— of lamb as balloon with *purée* of sorrel.
— *d'agneau en ballon à la purée de pommes de terre.*	— als Kugel mit Kartoffelmus.	— of lamb as balloon with mashed potatoes.
— *d'agneau à la boulangère.*	— nach Bäckerin-[10]Art.	— of lamb, baker's style.
— *d'agneau braisée.*	— gedämpft.	— of lamb braised.
— *d'agneau braisée aux épinards.*	— gedämpft mit Spinat.	— of lamb braised with spinach.
— *d'agneau en caneton.*	— in Entenform[11].	— of lamb served as duck.
— *d'agneau aux câpres.*	— mit Kapern.	— of lamb with capers.
— *d'agneau à la chicorée.*	— mit Endivien.	— of lamb with endives.
— *d'agneau aux épinards.*	— mit Spinat.	— of lamb with spinach.
— *d'agneau à l'estouffade.*	— gedämpft.	— of lamb stewed.
— *d'agneau étuvée à l'américaine.*	— gedämpft auf amerikanische[12] Art.	— of lamb stewed, American style.
— *d'agneau étuvée aux tomates.*	— gedämpft mit Paradiesäpfeln.	— of lamb stewed with tomatoes.
— *d'agneau farcie.*	— gefüllt[13].	— of lamb stuffed.
— *d'agneau à la fermière.*	— nach Pächterin-[14]Art.	— of lamb, farmer's style.
— *d'agneau à la flamande.*	— auf vlämische[15] Art.	— of lamb, Flemish style.

[1]) Rumänisch *tocatùra de mielul.* Herz, Lunge, Leber werden in Fleischbrühe gekocht, mit grünen Zwiebeln und Fenchel gehackt, in Netz eingeschlagen, in Eigelb getaucht, in Brotkrumen gerollt, in klarer Butter gebraten, mit Kartoffelmus angerichtet.

[2]) Mit Reis, der in Huhnfleisch-Brühe gekocht, dann mit Butter und süßem Rahm heiß gemacht wurde; Trüffel-Scheiben.

[3]) Gekochtes Lammfleisch wird fein gehackt, stark gewürzt, in dicker Sose heiß gemacht, in der Mitte einer Schüssel angerichtet; ringsherum legt man verlorene Eier und in Butter geröstete Brotkrusten.

[4]) Gekochte Lammschulter wird in feine Scheiben geschnitten; feingehackte Zwiebeln werden in Butter und Mehl gebräunt, mit Fleischbrühe, Pariser Sose, feinen Kräutern und Gewürz gekocht; das Lammfleisch wird mit der Sose vermischt, mit gehackter Petersilie angerichtet.

[5]) Eine gebratene Lammkeule wird blätterig geschnitten, mit *sauce demi-glace* heiß gemacht. Reis wird mit in Butter gerösteten, gehackten Zwiebeln, Kari und Paradiesapfelmus in Fleischbrühe gekocht. Die Lammfleisch-Scheiben werden über dem Reis angerichtet.

[6]) Oder *shoulder and blade-bone,* auch nur *blade-bone.*

[7]) Eine Lammschulter würzt man mit Salz und Pfeffer, kocht sie mit Zwiebel-Scheiben, Möhren, Fleischbrühe und spanischer Sose gar, entfettet die Brühe, streicht sie über die angerichtete Schulter, welche man mit gefüllter Eierfrucht und gekochtem *gumbo* umlegt.

[8]) Die Schulter ausgebeint, gesalzen, mit Bindfaden wie ein *ballon* zusammengezogen, die obere Seite gespickt, gedämpft, mit warmer *glace* bestrichen und über Kardonenmus angerichtet.

[9]) Das franz. *en ballon* kann auch mit *collared* übersetzt werden.

[10]) Die Schulter mit Butter und ausgelassenem Fett angebraten, Sose entfettet, mit guter Kalbfleischbrühe vermischt, das Fleisch gar gemacht. Länglich geschälte Kartoffeln schneidet man in Scheiben, schwingt sie mit gehackten Zwiebeln in Butter. Die Lammschulter richtet man auf einem länglichen Teller, der mit Scheiben von gesalzenem Schweinefleisch bedeckt ist, an, umlegt sie mit den Kartoffeln und den Zwiebeln, beträufelt Fleisch und Umlage mit Butter, läßt das Ganze im Ofen backen und gibt zuletzt die durchgestrichene Braten-Sose hinzu. Vergl. *côtelettes d'agneau à la boulangère.*

[11]) Die Schultern mit Lammfleisch-Füllsel, das mit Würfeln von gekochtem Schinken, Lammbröschen und Tafel-Pilzen vermischt ist, gefüllt, mit Speckstreifen gespickt, mit Tafel-Pilzen und Oliven umlegt.

[12]) Die Schulter wird mit Paradies-Äpfeln und Kartoffeln langsam gedämpft, bis die Paradies-Äpfel vollständig zerkocht sind.

[13]) Füllsel von den Fleischabfällen, gehacktem, magerem Schinken, Speck, Brotkrumen, Eigelben und feinen Kräutern; auf besonderem Teller reicht man weißes Bohnenmus. Vergl. auch *poitrine d'agneau farcie.*

[14]) Die Schultern von den Knochen befreit, gefüllt, zugenäht und gedämpft, überglänzt, mit überglänzten Zwiebeln, Möhren und gedämpftem Kopfsalat angerichtet.

[15]) Wie *épaule d'agneau à l'africaine;* mit Umlage von gekochten Möhren, Rüben, Rotkraut

Épaule d'agneau en galantine.	Lammschulter gefüllt und gerollt.[1])	Galantine of lamb-shoulder.
— *d'agneau à la gendarme.*	— nach Landjäger-[2])Art.	Shoulder of lamb, gendarme style.
— *d'agneau grillée.*	— auf dem Rost gebraten.	— of lamb grilled.
— *d'agneau a l'italienne.*	— auf italienische[3]) Art.	— of lamb, Italian style.
— *d'agneau à la jardinière.*	— mit Gemüsen.	— of lamb with vegetables.
— *d'agneau au jus de citron.*	— mit Zitronensaft.	— of lamb with lemon-juice.
— *d'agneau à la macédoine.*	— mit Mischgemüse.	— of lamb w. vegetables.
— *d'agneau à la milanaise.*	— auf Mailänder[4]) Art.	— of lamb, Milanese style.
— *d'agneau à la Montmorency.*	— nach Montmorency[5]).	— of lamb, Montmorency style.
— *d'agneau à la musette.*	— als Dudelsack.[6])	— of lamb as bag-pipe.
— *d'agneau à la nivernaise.*	— mit Möhren.[7])	— of lamb with carrots.
— *d'agneau aux oignons glacés.*	— mit überglänzten Zwiebeln.	— of lamb with glazed onions.
— *d'agneau à l'oseille.*	— mit Sauerampfer.	— of lamb with sorrel.
— *d'agneau aux pointes d'asperges.*	— mit Spargel-Spitzen.	— of lamb with asparagus-points.
— *d'agneau à la polonaise.*	— auf polnische[8]) Art.	— of lamb with truffles.
— *d'agneau à la purée d'artichauts.*	— mit Artischockenmus.	— of lamb with *purée* of artichokes.
— *d'agneau à la purée de pois verts.*	— mit Mus von grünen Erbsen.	— of lamb with *purée* of green peas.
— *d'agneau à la purée de pommes de terre.*	— mit Kartoffelmus.	— of lamb with mashed potatoes.
— *d'agneau à la purée de tomates.*	— mit Paradiesapfelmus.	— of lamb with *purée* of tomatoes.
— *d'agneau à la rouennaise.*	— auf Rouenneser[9]) Art.	— of lamb, Rouen style.
— *d'agneau, sauce aux champignons.*	— mit Tafelpilz-Sose.	— of lamb with mushroom sauce.
— *d'agneau, sauce aux truffes.*	— mit Trüffel-Sose.	— of lamb with truffle sauce.
— *d'agneau à la Théodore.*	— nach Theodor[10]).	— of lamb, Theodor style.
— *d'agneau aux tomates farcies.*	— mit gefüllten Paradies-Äpfeln.	— of lamb with stuffed tomatoes.
— *d'agneau à la Windsor.*	— mit Rindszunge.[11])	— of lamb w. beef-tongue.

---

[1]) Die Schulter wird mit Kalbfleisch-Füllsel bestrichen, in das Füllsel drückt man Streifen von Pökel-Zunge, Speck, Trüffeln und Pfeffer-Gurken, dämpft die zusammengerollte Schulter mit Speckscheiben, Zwiebeln und Möhren, überglänzt und verziert sie mit Gallerte.

[2]) Die ausgelöste Schulter mit Ochszunge durchzogen, gedämpft, überglänzt, mit Eudivien verziert. Die Brühe mit Madeira verkocht.

[3]) Die Schulter mit einem Füllsel von frisch gesalzenem Schweinefleisch, gehackten Zwiebeln, Tafel-Pilzen, Petersilie, Brotkrumen und ganzen Eiern gefüllt, in Fleischbrühe gekocht; Paradiesapfel-Sose.

[4]) Die ausgelöste Schulter gefüllt und gebraten, mit Hohlnudeln, Zungen-Streifen und Tafelpilz-Scheiben umlegt; Madeira-Sose.

[5]) Die Schulter von den Knochen befreit, gefüllt, gespickt, gedünstet, mit Tafel-Pilzen usw.

[6]) Die Schulter gesalzen, mit feinen Kräutern gewürzt, mit einem Ragout von Kalbsbröschen, Pökel-Zunge, Trüffeln und Tafel-Pilzen in Madeira gefüllt. In Einschnitte, welche man in die obere Seite des Fleischstückes macht, steckt man Trüffel-Scheiben. Die Schulter wird mit Speck, Schinken, Zwiebeln, Möhren, Petersilie und Gewürz gedünstet, dann überglänzt; spanische Sose.

[7]) Die von den Knochen befreite Schulter wird mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Kalbfleisch-Füllsel bestrichen, mit Bindfaden in Form einer Keule zusammen gebunden, in Butter braun gebraten, mit Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Lorbeer-Blättern und Fleischbrühe weich gedämpft. Die Sose wird durchgestrichen, entfettet, dick eingekocht, die Schulter damit überglänzt. Möhren, die mit Brühe, Zucker und Butter weich gekocht wurden, schwenkt man ebenfalls in dieser Sose. Grüne Erbsen kocht man in Salzwasser, vermischt sie mit Butter und Zucker.

[8]) Die abgebrühte Lammschulter mit schwarzen Trüffeln gespickt, überglänzt, angerichtet; Trüffel-Sose.

[9]) Eine in Fettbrühe gedünstete Lammschulter wird mit ausgestochenen Rüben in Butter braun gebacken, angerichtet; die Rüben ringsherum.

[10]) König von Abessinien, eigentlich Kasa, geboren um 1820 im Land Quara als Sohn des dortigen Statthalters *Hailu Marjam*, erschoß sich 14. April 1868. Die von den Knochen befreite Schulter wird mit Füllsel, das mit gehackten Tafel-Pilzen und Trüffeln vermischt ist, gefüllt, mit Wein, Fleischbrühe, Speck, Schinken und Gemüsen gedämpft, überglänzt und mit überglänzten Möhren verziert; nebenbei eine braune Sose.

[11]) Die Schulter wird mit Kalbfleisch-Füllsel bestrichen, mit gehackten Tafel-Pilzen, Zwiebeln und Petersilie bestreut, gedünstet, überglänzt, in Scheiben geschnitten, mit gleichgroßen gekochten Zungen-Scheiben abwechselnd angerichtet, mit Gemüsen umlegt.

Épigramme d'agneau.	Epigramm[1]) von Lamm.	Épigramme of lamb.
— *d'agneau à l'ancienne.*	— von Lamm, altmodisch[2]).	— of lamb, ancient style.
— *d'agneau à la béarnaise.*	— von Lamm, Bearner Sose.	— of lamb, Bearnese sce.
— *d'agneau à la chicorée.*	— von Lamm mit Endivien.	— of lamb with endives.
— *d'agneau aux concombres.*	— von Lamm mit Gurken.	— of lamb w. cucumbers.
— *d'agneau à la jardinière.*	— von Lamm mit jungen Gemüsen.[3])	— of lamb with young vegetables.
— *d'agneau à la Louisiane.*	— von Lamm, louisianisch[4]).	— of lamb, Louisiana [style.
— *d'agneau à la macédoine.*	— von Lamm mit Gemüse.	— of lamb w. vegetables.
— *d'agneau à la nivernaise.*	— von Lamm mit Möhren.	— of lamb with carrots.
— *d'agneau aux petits pois.*	— von Lamm mit Schoten.	— of lamb w. green peas.
— *d'agneau aux pointes d'asperges.*	— von Lamm mit Spargel-Spitzen.	— of lamb w. asparagus-points.
— *d'agneau à la Soubise.*	— von Lamm mit weißem [Zwiebelmus.	— of lamb with white [*purée* of onions.
— *d'agneau à la toulousaine.*	— von Lamm, toulousisch[5]).	— of lamb, Toulouse style.
— *d'agneau aux truffes.*	— von Lamm mit Trüffeln.	— of lamb with truffles.
Escalopes d'agneau.	Lammfleisch-Schnittchen[6]).	Collops of lamb.
— *d'agneau aux fines herbes.*	— -Schnittchen mit feiner Kräuter-Sose.	— of lamb with fine herb sauce.
— *d'agneau à la purée de champignons.*	— -Schnittchen mit Tafelpilzmus.	— of lamb with *purée* of mushrooms.
Étuvée d'agneau.	Gedämpftes Lammfleisch.	Stewed lamb, lamb-stew.
— *d'agneau à la créole.*	— Lammfleisch, kreolisch[7]).	— lamb with tomatoes.
— *d'agneau aux flageolets*[8]).	— Lammfleisch mit Zwergbohnen.	— lamb with flage(o)let[9]) beans.
— *d'agneau à la française.*	— Lammfleisch, französisch[10]).	— lamb, French style.
— *d'agneau aux haricots.*	— Lammfleisch mit Bohnen.	— lamb with string beans.
— *d'agneau aux haricots de Lima.*	— Lammfleisch mit Lima-Bohnen.	— lamb with Lima-beans.
— *d'agneau à l'irlandaise.*	— Lammfleisch, irisch.	Irish lamb stew.
— *d'agneau à la jardinière.*	— Lammfleisch mit Gemüsen.	Stewed lamb with vege- [tables.
— *d'agneau à la Louisiane.*	— Lammfleisch, louisianisch[11]).	— lamb w. sweet potatoes.
— *d'agneau à la parisienne.*	— Lammfleisch, parisisch[12]).	— lamb, Parisian style.
— *d'agneau aux petits pois.*	— Lammfleisch mit Schoten.	— lamb with green peas.
— *d'agneau au salsifis.*	— Lammfleisch mit Schwarzwurzel.	— lamb with oyster-plant.
Filets d'agneau.	Lammfleisch-Schnitten.	Lamb-fillets.
— *d'agneau à la Condé.*	— -Schnitten nach Condé[13]).	— -fillets, Condé style.

[1]) Epigramm = Reim-, Sinn-, Spottgedicht; in der deutschen Küchen-Sprache mit Reimgericht, Reimschüssel usw. übersetzt. Diese Übersetzungen, sowie andere noch vorkommende sind wohl wörtlich, aber sinnlos; das franz. Wort läßt sich in diesem Falle nicht übersetzen. Über die Entstehung der *épigrammes* vergl. S. 131. Nach anderer Fassung kam eines Tages zu dem Bankier *Sam. Bernard* in Paris der *marquis d'Arceau*, welcher während der Unterhaltung das Frühstück beim Grafen Bercier, dem er eben beigewohnt hatte, rühmte und voll des Lobes über die von dem Dichter Le Roy bei dieser Gelegenheit »servierten« Epigramme war. Nachdem sich der Besuch entfernt hatte, herrschte der Bankier seinen Küchen-Meister an, warum er noch niemals »Epigramme« auf den Tisch gebracht habe. Am anderen Mittag erblickte der Bankier auf der Speise-Karte »*épigramme d'agneau*«, und vor ihm stand das auf geschickte Weise zubereitete Vorder-Viertel eines Lammes.

[2]) Gekochte Lammbrust wird ausgebeint, in Scheibchen geschnitten, diese durch eine *Uxelles*-Sose gezogen, mit geriebener Semmel bestreut, in geschlagene Eigelbe getaucht, nochmals »paniert«, in Butter goldgelb gebraten, im Kranz auf gebrühtem Füllselrand angerichtet; in die Mitte ein Kranz von jungen Erbsen.

[3]) Die gedämpfte Lammbrust wird in herzförmige Schnitzel geschnitten, diese werden durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, »paniert«, gebacken und abwechselnd mit gebratenen Lammrippchen auf einem Gemüserand angerichtet; in die Mitte junge Gemüse.

[4]) Von einer in Fettbrühe gekochten Lammbrust schneidet man herzförmige Scheiben, taucht diese in Öl, würzt mit Salz und Pfeffer, rollt sie in geriebener Semmel, bratet sie auf dem Rost. Die gleiche Anzahl Lammrippchen kocht man auf dieselbe Weise, »paniert« und bratet sie auf dem Rost; man richtet das Epigramm mit gebratenen süßen Kartoffeln und Madeira-Sose an.

[5]) Wie *épigramme d'agneau à la jardinière*. In die Mitte ein weißes Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Hahnkämmen und Klößen.

[6]) Wie *côtelettes d'agneau* behandelt.

[7]) Mit Paradiesapfel-Stückchen, geschnittenen grünen Pfeffer-Schoten und gehackter Zwiebel; Rand von gekochtem Reis.

[8]) *Flageolet* oder *haricot flageolet*, sehr gebräuchlich, obgleich unrichtig und regelwidrig: richtig *(haricot) nain hâtif de Laon.*

[9]) *The green seed beans shelled out of string beans.*

[10]) Mit Möhren, Rüben und Kartoffeln.

[11]) Mit in Butter gebratenen, süßen Kartoffeln.

[12]) Mit rund ausgestochenen, in Butter gebratenen Kartoffeln.

[13]) Die Schnitten gespickt mit Anschoven-, Trüffel- und Pfeffergurken-Fäden, mit Öl gebeizt, mit gehackten Tafel-Pilzen, Schalotten, Kapern, hartgekochten Eiern und Gewürz in Netz eingeschlagen, an Spießchen gebraten; Kalbfleisch-Sose mit Zitronen-Scheiben und geriebener Muskatnuß

Filets d'agneau en papillotes à la J. E. Hedrington.	Lammfleisch-Schnitten in Papier nach Hedrington[1]).	Lamb-fillets in papers, J. E. Hedrington style.
— *d'agneau en papillotes à la H. Mc. Connell.*	— -Schnitten in Papier nach H. Mc. Connell[2]).	— -fillets in papers, H. Mc. Connell style.
— *d'agneau à la Soubise.*	— -Schnitten mit weißem Zwiebelmus.	— -fillets with white *purée* of onions.
— *d'agneau à la Villeroi.*	— -Schnitten n. Villeroi[3]).	— -fillets, Villeroi style.
Foie d'agneau.	Lammleber.	Lamb's liver.
— *d'agneau à l'espagnole.*	— auf spanische[4]) Art.	— liver, Spanish style.
— *d'agneau frit.*	— gebraten.	— liver fried.
— *d'agneau grillé.*	— auf dem Rost gebraten.	— liver broiled.
— *d'agneau grillé à la provençale.*	— geröstet auf provençalische[5]) Art.	— liver broiled, provencial style.
— *d'agneau à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— liver with *maître d'hôtel* sauce.
— *et mou d'agneau sautés aux champignons.*	— und -Lunge geschwungen mit Tafel-Pilzen.	— liver and lights fried with mushrooms.
Fraise[6]) *d'agneau.*	Lammgekröse.	— ruffle.
Fressure d'agneau.	Lammgeschlinge[7]).	— fry[8]).
— *d'agneau à la diable.*	— mit Pfeffer-Sose.	— fry devilled.
— *d'agneau à l'estouffade.*	— gedämpft.	— fry stewed.
— *d'agneau en fricassée.*	— weißeingemacht.	— fry fricasseed.
— *d'agneau grillée.*	— geröstet.	— fry broiled.
— *d'agneau à l'italienne.*	— auf italienische[9]) Art.	— fry, Italian style.
— *d'agneau au kari.*	— mit Kari.[10])	— fry with curry.
— *d'agneau à la lyonnaise.*	— auf Lyoner[11]) Art.	— fry, Lyons style.
— *d'agneau aux petits pois.*	— mit jungen Erbsen.	— fry with green peas.
— *d'agneau à la purée de pommes de terre.*	— mit Kartoffelmus.	— fry with mashed potatoes.
— *d'agneau à la sauce ravigote.*	— mit grüner Würzsose.	— fry with *ravigote* sauce.
— *d'agneau à la sauce aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— fry with tomato sauce.
— *d'agneau au vin.*	— in Rotwein.[12])	— fry in red wine.
Fricandeau d'agneau.	Lammbrust gespickt und geschmort.	Fricandeau of lamb.
Fricassée d'agneau.	Weißeingemachtes[13]) Lammfleisch.	Fricassee of lamb.
— *d'agneau aux câpres et aux anchois.*	— Lammfleisch mit Kapern und Anschoven.	— of lamb with capers and anchovies.
— *d'agneau aux champignons.*	— Lammfleisch mit Tafel-Pilzen.	— of lamb with mushrooms.
— *d'agneau aux houblons.*	— Lammfleisch mit Hopfen.	— of lamb w. hop-sprigs.
— *d'agneau aux pointes d'asperges.*	— Lammfleisch mit Spargel-Spitzen.	— of lamb with asparagus-points.
Galantine d'agneau.	Rollpastete von Lamm.	Galantine of lamb.

1) Wie *filets d'agneau en papillotes à la H. Mc. Connell;* anstatt der *garniture à la financière* gibt man italienische Sose.

2) Die Schnitten auf beiden Seiten in Butter angebraten, mit Schinken-Scheiben und einer Mischung von gehackter Zwiebel, Butter, Tafel-Pilzen, Petersilie und spanischer Sose in Papier-Hülsen gebacken, angerichtet; nebenbei eine *garniture à la financière.*

3) Die Schnitten werden durch eine dicke *Villeroi*-Sose, dann durch geschlagene Eigelbe gezogen, in geriebener Semmel gerollt, mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, im Ofen gebacken ;Paradiesapfel-Sose.

4) Die Leber mit Streifen von rohem Schinken und Speck gespickt, gewürzt, mit Mehl bestäubt, in Butter mit gehackter Zwiebel gebraten. Die Sose verkocht man mit Meiran, Braten-Brühe, Schnittlauch, Dragun und Petersilie, streicht sie durch und überglänzt damit die Leber; *sauce espagnole.*

5) Die Leber in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Öl beträufelt, mit gehackter Petersilie und gehacktem Knoblauch bestreut, »paniert«, auf dem Rost gebraten.

6) Bezeichnet meistens das Gekröse der Lämmer und Kälber: Magen, Därme und Netz. Wird wie das Geschlinge (vergl. *fressure)* und oft mit diesem zusammen zubereitet. Vergl. *issue d'agneau.*

7) Auch Lammgehänge, im Norden Deutschlands Herzschlag genannt; die Luftröhre mit den daran hängenden Brusteingeweiden, Herz, Lunge, Leber, Milz.

8) *Or lamb-fries; the »pluck«: heart, liver, lights etc. Lamb's pluck is the common popular name.*

9) *Coratella;* Ragout von in Butter mit Zwiebeln geschwungener Leber, Herz und Lunge von Lamm. Das Ragout mit gehackter Petersilie vermischt, mit Zitronensaft geschärft.

10) Das Geschlinge mit feinen Kräutern, Petersilie, Speckscheiben und einer mit Gewürz-Nelken besteckten Zwiebel in Weißwein weich gedämpft, mit Butter gebunden, mit Kari gewürzt.

11) Das Lammgekröse in der Mitte eines Tellers angerichtet, mit den Lammfüßen und Lammohren umlegt, mit Tafelpilz-Sose, die mit Eigelben gebunden ist, »maskiert«; ringsherum legt man Tafel-Pilze.

12) Man verziert das Ragout mit einer Kette von kleinen überglänzten Zwiebeln.

13) Oder »weißes Schnittfleisch von Lamm«, »eingeschnittenes Lammfleisch«, »Frikassee« von Lammfleisch.

Gigot d'agneau.	Lammkeule [1]).	Leg of lamb.
— *d'agneau à la bordelaise.*	— auf Bordeauxer [2]) Art.	— of lamb, Bordelais style.
— *d'agneau bouilli.*	— gekocht.	— of lamb boiled.
— *d'agneau à la bretonne.*	— auf bretagnische [3]) Art.	— of lamb, Breton style.
— *d'agneau à la broehe.*	— am Spieß gebraten.	— of lamb roasted.
— *d'agneau à la chasseur.*	— nach Jäger-[4])Art.	— of lamb, hunters' style.
— *d'agneau en chevreuil.*	— wie Rehkeule bereitet.[5])	— of lamb as venison.
— *d'agneau en chevreuil, sauee mauresque* [6]).	— wie Rehkeule mit maurischer Sose [7]).	— of lamb as venison, moorish [8]) sauce.
— *d'agneau à la Chivry.*	— nach Chivry [9]).	— of lamb, Chivry style.
— *d'agneau à la crème aigre.*	— mit saurer Sahne.	— of lamb, sour cream.
— *d'agneau à la daube.*	— gedämpft.	— of lamb stewed.
— *d'agneau à l'estouffade.*	— gedämpft.	— of lamb stewed.
— *d'agneau étuvée aux concombres.*	— gedämpft mit Gurken.[10])	— of lamb stewed with cucumbers.
— *d'agneau à la fermière.*	— nach Pächterin-[11])Art.	— of lamb, farmer's style.
— *d'agneau à la Palestine.*	— mit Mus von Jerusalems-Artischocken.	— of lamb with *purée* of Jerusalem artichokes.
— *d'agneau à la polonaise.*	— auf polnische [12]) Art.	— of lamb in Polish style.
— *d'agneau rôti.*	— gebraten, Lammbraten.	— of lamb roasted.
— *d'agneau à la sauee verte.*	— mit grüner Sose.	— of lamb, green sauce.
Gorge d'agneau.	Lammhals.	Neck (scrag) of lamb.
— *d'agneau bouillie.*	— gekocht.	— of lamb boiled.
— *d'agneau aux navets.*	— mit Rüben.	— of lamb with turnips.
Cassolettes de gorge d'agneau.	Reisbecher mit Lammhals.	Cassolettes w. neck of lamb.
Goulasch *d'agneau au riz.*	Gulasch von Lamm mit Reis.	*Goulasch* of lamb with rice.
Grosse pièce d'agneau garnie de eéleri-rave.	Lammrücken-Braten mit Wurzel-Sellerie.	Broiled saddle of lamb with celery.
— *pièee d'agneau garnie de croquettes milanaises.*	— -Braten mit Mailänder Krusteln.	— saddle of lamb with Milanese croquettes.
— *pièce d'agneau garnie de croquettes de pommes de terre.*	— -Braten mit Kartoffel-Krusteln.	— saddle of lamb with potato-croquettes.
— *pièce d'agneau garnie de tomates farcies.*	— -Braten mit gefüllten Paradies-Äpfeln.	— saddle of lamb with stuffed tomatoes.
Hachis d'agneau.	Lammfleisch-Gehäck [13]).	Hashed [14]) lamb.
— *d'agneau à la polonaise.*	— -Gehäck, polnisch [15]).	— lamb, Polish style.
Haggis *d'agneau.*	Haggis von Lamm.[16])	Scottish haggis of lamb.

[1]) Oder Lammschlegel, Stoß; kann auf alle die Arten bereitet werden, welche für Hammel-Keule (vergl. *gigot de mouton)* angegeben sind

[2]) Die Keule ausgelöst, mit Schinken-Streifen durchzogen, gedämpft, mit Speck, Möhren, Rüben und Zwiebeln umlegt. Die Sose entfettet und mit Paradiesapfel-Sose verkocht.

[3]) Die Keule gedämpft und mit in Zwiebel-Sose gekochten weißen Bohnen umlegt; weiße Zwiebel-Sose.

[4]) Wie *agneau rôti à la venaison* (s. d.).

[5]) Die Keule legt man einige Tage in eine gekochte Beize von in Butter geschwitzten Wurzeln und Zwiebeln, Petersilie, Thymian, Lorbeer-Blättern, Nelken, Essig und Gewürz, trocknet sie vor dem Gebrauch ab, häutet und spickt sie wie Rehkeule, bratet sie am Spieß und überglänzt sie. Man umlegt die so zubereitete Keule mit Gemüsen, Hohlnudeln, Reis oder kleinen Krusteln. Vergl. *agneau rôti à la venaison.*

[6]) Oder *moresque.*

[7]) Wie *gigot d'agneau en chevreuil.* Einen Teil der *marinade,* worin die Keule gebeizt wurde, kocht man mit gehackten Schalotten dick ein, gibt etwas Fleischsaft hinzu, bindet die Sose mit Geflügelblut und frischer Butter, streicht sie durch und gibt etwas davon über die Lammkeule; Rest der Sose nebenbei.

[8]) Oder *mauresque.*

[9]) Die Keule mit Salz, Zwiebeln und Wurzelwerk gekocht; eingekochte weiße Sose, die mit grüner Butter vermischt ist.

[10]) Die gehäutete und gesalzene Keule wird in einer mit Speck- und Zwiebel-Scheiben ausgelegten Pfanne gebräunt, mit Fleischbrühe weich gedämpft. Gurken-Scheiben dünstet man in Butter, gießt Essig und Fleischbrühe zu, läßt alles aufkochen. Vor dem Anrichten bindet man die Sose mit einigen Eigelben.

[11]) Die Keule ausgelöst, gedämpft, mit Kopfsalat, Möhren, Kohl, rund ausgestochenen, in Butter gebratenen Kartoffeln umlegt. Die Sose entfettet und mit Paradiesapfel-Sose verkocht.

[12]) Die Keule gebeizt und mit sauerer Sahne gebraten.

[13]) Auch gehacktes Lammfleisch, Hackfleisch von Lamm, Hacksel (thüringisch) von Lamm.

[14]) Oder *hash of lamb.*

[15]) Fein gehackte Zwiebeln bratet man in Butter, gibt gekochtes, gehacktes Lammfleisch, gekochte, gehackte Kartoffeln dazu, würzt das *hash* mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, kocht es mit guter Fleischbrühe auf, richtet es auf heißer Schüssel mit verlorenen Eiern obenauf an und streut gehackte Petersilie darüber.

[16]) *Th' great »chieftain o' th' puddin race«.* Das Lammgekröse wird in Wasser gekocht, feingeschnitten, mit Rindsnierenfett, Hafermehl, *(oatmeal),* kleinen gehackten Zwiebeln, Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß, einigen gut geschlagenen Eiern und Milch vermischt. Diese Mischung wird in den gut gereinigten Magen *(lamb's paunch)* gefüllt; doch darf man denselben nicht zu voll füllen, um Raum für das beim Kochen entstehende Aufschwellen der Blase zu lassen. Man legt das Haggis in kochendes Wasser und läßt es drei Stunden darin kochen.

Haricot d'agneau.	Lammfleisch-Ragout[1]).	Haricot lamb.
Hochepot d'agneau.	Hotschpotsch v. Lammfleisch.[2])	Hotch-potch of lamb.
Issue d'agneau.	Lammgekröse[3]).	Lamb's ruffle.
— *d'agneau étuvée au vin.*	— in Weinsose gedämpft.	— ruffle stewed in wine.
— *d'agneau en fricassée.*	— weißeingemacht.	Fricassee of lamb's ruffle.
— *d'agneau frite.* [*pois.*	— gebraten.[4]) [Erbsen.	Lamb's ruffle fried. [peas.
— *d'agneau frite aux petits*	— gebraten mit grünen	— ruffle fried with green
— *d'agneau frite à la purée de pommes de terre.*	— gebraten mit Kartoffelmus.	— ruffle fried on a bed of mashed potatoes.
— *d'agneau grillée.*	— auf dem Rost gebraten.	— ruffle broiled.
— *d'agneau à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— ruffle with Dutch sauce.
Kabob[5]) *d'agneau.*	Lammbraten an Spießchen.	Kabob[6]) of lamb.
Kari d'agneau.	Würzfleisch von Lamm.[7])	Curry of lamb.
— *d'agneau à la créole.*	— von Lamm, kreolisch[8]).	— of lamb with tomatoes.
— *d'agneau à l'indienne.*	— von Lamm mit Reisrand.	— of lamb with rice.
— *d'agneau aux pointes d'asperges.*	— von Lamm mit Spargel-Spitzen.	— of lamb with asparagus-points.
Kromeskis *d'agneau.*	Krustgebackenes von Lamm-	*Kromeskies* of lamb.
Langue d'agneau[9]).	Lammzunge. [fleisch.	Lamb's tongue.
— *d'agneau au beurre de Montpellier.*	— mit Kräuter-Butter.	— tongue with green butter.
— *d'agneau aux concombres.*	— mit Gurken.	— tongue with cucumbers.
— *d'agneau en crépinettes.*	— in Netzen.[10])	— tongue in nets.
— *d'agneau farcie.*	— gefüllt.	— tongue stuffed.
— *d'agneau aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— tongue with fine herbs.
— *d'agneau au madère.*	— mit Madeira-Sose.	— tongue in madeira.
— *d'agneau marinée.*	— gebeizt und geröstet.	— tongue pickled, broiled.
— *d'agneau à l'oseille.*	— mit Sauerampfer.	— tongue with sorrel.
— *d'agneau en papillotes.*	— in Papier-Hülsen.[11])	— tongue in papers. [se.
— *d'agneau au parmesan.*	— mit Parmesan-Käse.	— tongue, parmesan chee-
— *d'agneau à la prince de Galles.*	— nach dem Prinz von Wales[12]).	— tongue, prince of Wales style.
— *d'agneau, sauce piquante.*	— mit pikanter Sose.	— tongue, piquant sauce.
— *d'agneau à la Soubise.*	— mit weißem Zwiebelmus.	— tongue with white *purée* of onions.
— *d'agneau à la d'Uxelles.*	— mit Uxelles-Sose.	— tongue, Uxelles sauce.
Noisettes[13]) *d'agneau.*	Lammschnitzel.	Fillets[14]) of lamb.

[1]) Wie *haricot de mouton* (s. d.).

[2]) Vergl. *hochepot (de boeuf)* und *hochepot à l'anglaise* (unter *boeuf).*

[3]) Vergl. *fraise d'agneau.*

[4]) In Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, mit Zitronensaft beträufelt, in Mehl gerollt, in Eigelb und Brotkrumen getaucht, in heißem Fett gebraten.

[5]) *Kabob, kebob;* englisch-indische Bezeichnung. Kaltes gebratenes Lammfleisch, eine große Zwiebel, einen großen Apfel und Speck schneidet man in gleichgroße Scheiben, bestreut diese mit Pfeffer und Ingwer, steckt sämtliche Scheiben abwechselnd an einen Spieß, legt Butter-Papier darum und bäckt zwei Stunden; muß vom Spieße gegessen werden, deshalb auch *brochettes* ... genannt.

[6]) *Meat, apple, onion, bacon in slices alternately arranged on skewers; kebobed (kabobed) lamb*

[7]) Zwiebeln werden in Butter braun geröstet, dann herausgenommen; mit Wasser angefeuchtetes Kari-Pulver wird mit der Zwiebel-Butter verrührt, zehn Minuten gekocht; das klein geschnittene Lammfleisch, eine geschnittene Zwiebel und ein Apfel werden in dieser Sose ein bis zwei Stunden gedämpft; wenn nötig, fügt man zuletzt etwas Fleischbrühe hinzu, gibt die braun gerösteten Zwiebeln hinein und richtet mit Reis an.

[8]) Mit Paradies-Äpfeln und in Stückchen geschnittenen Pfeffer-Schoten; Rand von Reis.

[9]) *Langue-d'agneau,* mittlerer Wegerich *(plantago media,* Pflanze); also zwei ganz verschiedene Bedeutungen, je nachdem man die Wörter durch - trennt oder nicht.

[10]) Die gekochten Zungen werden halbiert; Tafel-Pilze, Petersilie und Schnittlauch werden mit Butter, Weißwein und Gewürz dick eingekocht; hiermit werden die halbierten Zungen bestrichen, welche man in Stücke von Netz einschlägt, in zerlassene Butter taucht, mit geriebener Semmel bestreut nnd anf beiden Seiten braun röstet.

[11]) Die Zungen weich gedämpft, der Länge nach durchgeschnitten, mit einer italienischen Sose in geöltes Papier eingeschlagen, im Ofen heiß gemacht.

[12]) Abgebrühtes Lammhiru wird erst in Salzwasser gekocht, dann in weißer Sose gedämpft. Gehackte Tafel-Pilze vermischt man mit geriebener Zitronen-Schale, gehackten Oliven, Thymiau, Petersilie, Kerbel, Brotkrumen und Ei. Nachdem man Lammzungen sowie das gedämpfte Lammhirn in Scheiben geschnitten hat, bestreicht man die Scheiben mit dem eben bereiteten Füllsel, träufelt Zitronensaft darüber, rollt sie zusammen, befestigt sie mit hölzernen Spießchen, taucht sie in Eigelb und Brotkrumen, bäckt sie; braune Portwein-Sose; geröstete Brotkrusten und Zitronen-Viertel.

[13]) *Noisette* = Haselnuß, Nüßchen; in der Kochkunst »Fleischschnitte (in Butter gebraten) auf runden Brotkrusten angerichtet«.

[14]) *The French »noisette« signifies a small nut; hazel nut; filbert; also, fillets of meat or fish served on round-shaped bread-crusts.*

Noisettes d'agneau à la Chérubin.	Lammschnitzel nach Chérubin[1].	Fillets of lamb, Chérubin style.
— d'agneau à la crème.	— mit Rahmsose.	— of lamb, cream sauce.
— d'agneau en crépinettes.	— in Netzen.[2]	— of lamb in nets.
— d'agneau glacées.	— überglänzt.	— of lamb glazed.
— d'agneau à la printanière.	— mit Gemüsen.[3]	— of lamb with vegetables.
Oreilles d'agneau.	Lammohren.	Lamb's ears.
— d'agneau farcies.	— gefüllt.[4]	— ears stuffed.
— d'agneau frites.	Gebackene Lammohren.	Fried lamb's ears.
— d'agneau frites, sauce aux tomates.	— Lammohren mit Paradiesapfel-Sose.	— lamb's ears with tomato sauce.
— d'agneau au gratin.	Lammohren krustgebacken.	Lamb's ears crisp baked.
— d'agneau à l'indienne.	— mit Kari-Reis.	— ears curried with rice.
— d'agneau à l'italienne.	— mit italienischer Sose.	— ears with Italian sauce.
— d'agneau au ragoût mêlé.	— mit gemischtem Ragout[5].	— ears with mixed ragout.
— d'agneau à la ravigote.	— mit grüner Würzsose.	— ears with *ravigote* sauce.
— d'agneau au salpicon.	— mit feinem Mischgericht.[6]	— ears with salpicon.
— d'agneau à la Villeroi.	— nach Villeroi.	— ears, Villeroi style.
Pascaline d'agneau à la royale.	Gefülltes Osterlamm.[7]	Passover lamb stuffed.
Pâté chaud d'agneau.	Warme Lammfleisch-Pastete.	Hot lamb-pie.
— chaud d'agneau à l'anglaise.	— Lammfleisch-Pastete, englisch[8].	— lamb-pie, English style.[9]
— chaud d'agneau à la Richelieu.	— Lammbröschen-Pastete nach Richelieu[10].	— lamb's sweetbread-pie, Richelieu style.
— froid d'agneau.	Kalte Lammfleisch-Pastete.	Cold lamb-pie.
Pieds d'agneau.	Lammfüße.	Lamb's feet, lamb's trotters.
— d'agneau à l'ancienne.	—, altmodisch[11].	— feet, ancient style.
— d'agneau en crépine.	— in Netzen.[12]	— feet in nets.
— d'agneau farcis.	— gefüllt.	— feet stuffed.
— d'agneau farcis à la Périgueux.	— gefüllt, Trüffel-Sose.	— feet stuffed, truffle sauce.
— d'agneau farcis à la Villeroi.	— gefüllt nach Villeroi[13].	— feet stuffed, Villeroi style.
— d'agneau frits.	— gebacken.[14]	— feet fried.
— d'agneau grillés.	— auf dem Rost gebraten.	— feet grilled (broiled).
— d'agneau grillés au jus d'estragon.	— auf dem Rost gebraten, Dragun-Sose.	— feet grilled, tarragon sauce.

[1]) Sprich »Scherübäng«; Kapuzinermönch von Orléans, berühmter Physiker des 17. Jahrhunderts. Mit Tafelpilz-Sose in Papier-Hülsen.

[2]) Vom Lammrücken schneidet man große Scheiben herunter, welche man auf beiden Seiten in Butter schwingt, ganz mit Leber-Füllsel, das mit geschälten, gehackten Trüffeln vermischt ist, »maskiert« und in Netz einschlägt. Man beträufelt die *noisettes* mit Butter, rollt sie in geriebener Semmel, bratet sie auf dem Rost und gibt sie mit guter Braten-Sose zu Tisch.

[3]) Scheiben von Lammrücken spickt man mit feinen Speckstreifen, salzt und schwingt sie in Butter, überglänzt sie und richtet sie im Kranz auf einem gebrühten Füllselrand, den man mit den Fleischabfällen bereitet hat, an. In die Mitte füllt man grüne Spargel-Spitzen oder junge Erbsen; nebenbei eine Paradiesapfel-Sose.

[4]) Mit einem Füllsel von Huhnfleisch und feinen Kräutern gefüllt, in Eigelb und geriebene Semmel getaucht, gebacken.

[5]) Weißes Ragout von Kalbsbröschen, Hahnkämmen, Geflügel-Klößchen und gekochten Tafel-Pilzen.

[6]) *Hors-d'oeuvre:* Die Ohren werden mit einem Ragout von Lammbröschen, Lammzunge, Tafel-Pilzen und Trüffeln gefüllt, »paniert« und in heißem Fett gebacken.

[7]) Gefüllt, gespickt, gedämpft, auf Reisunterlage angerichtet, mit überglänzten Lammbröschen, Lammzungen, gebackenen Lammohren, Lammfüßen *à la Villeroi* und Tafel-Pilzen umlegt; nebenbei eine braune Sose.

[8]) Den Boden einer Tortenform legt man mit Schinken-Scheiben und hartgekochten, halbierten Eiern aus, streut Cayenne-Pfeffer darauf und legt die Lammfleisch-Scheiben darüber, über letztere wieder hartgekochte Eier, zuletzt kalten Fleischsaft *(jus)*.

[9]) Oder *pot-pie of lamb.*

[10]) Ragout von gekochten Lammbröschen und Tafel-Pilzen, das mit Rahmsose gebunden ist, wird in Pastetenform gefüllt. Die Pastete wird mit halbierten Kalbfleisch-Klößchen, die mit weißer Sose überzogen sind, umlegt. Vergl. *pâté chaud d'agneau à la Richelieu.*

[11]) Die Lammfüße in guter Brühe gekocht, der Länge nach aufgeschnitten, die Knochen herausgenommen, mit Füllsel von gehacktem Lammfußfleisch, frischem Schweinefleisch, Speck, gehackten Trüffeln und feinen Kräutern gefüllt. Die gefüllten Lammfüße werden mit einem Stück Netz eingehüllt, in geschlagenen Eigelben gewälzt, mit geriebener Semmel bestreut, in zerlassene Butter getaucht, auf dem Rost gebraten.

[12]) Die gekochten Füße werden der Länge nach sorgfältig aufgeschnitten, ausgebeint und dann in zwei Hälften geschnitten. Die Halbfüße werden mit einem Ragout von Trüffeln, Kalbseuter und gekochter Gansleber, das mit Kalbfleisch-Füllsel gebunden ist, gefüllt und in ein Netzband eingehüllt. Man taucht die *crépinettes* in zerlassene Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel und bratet sie auf dem Rost. Vergl. *crépinettes de pieds d'agneau.*

[13]) Wie *pieds d'agneau à la Villeroi* (s. d.).

[14]) Die gekochten Füße ausgebeint, mit Öl und Zitronensaft gebeizt, in einen Backteig getaucht, gebacken, auf einem Mundtuch mit gebackener Petersilie angerichtet.

Pieds d'agneau grillés aux pommes de terre.	Lammfüße geröstet mit Kartoffeln.[1]	Lamb's feet grilled with potatoes.
— *d'agneau au kari.*	— mit Kari-Sose.	— feet with curry sauce.
— *d'agneau en marinade.*	— gebeizt.[2]	— feet pickled.
— *d'agneau à la poulette.*	— mit Tafelpilzklein.	— feet w. chopped mushrooms.
— *d'agneau aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— feet with truffles.
— *d'agneau à la Villeroi.*	— nach Villeroi[3].	— feet, Villeroi style.
Crépinettes de pieds d'agneau.	Netzwürstchen von Lammfüßen.[4]	Flat sausages of lamb's feet.
— *de pieds d'agneau à la Cendrillon.*	Aschenbrödel-Würstchen von Lammfüßen.[5]	Cinderella-sausages of lamb's feet.
Garniture de pieds d'agneau.	Umlage von Lammfüßen[6].	Garnish of lamb's feet.
Marinade de pieds d'agneau.	Gebeizte Lammfüße.[7]	Pickled lamb's feet.
— *de pieds d'agneau à la sauce aux tomates.*	— Lammfüße mit Paradiesapfel-Sose.	— lamb's feet with tomato sauce.
Pâté de pieds d'agneau.	Lammfuß-Pastete.[8]	Lamb's feet pie.
Pilau d'agneau.	Pilau[9] von Lamm.	Pillau of lamb.
— *d'agneau à la grecque.*	— von Lamm, griechisch[10].	— of lamb in Greek style.
— *d'agneau aux oignons.*	— von Lamm mit Zwiebeln.	— of lamb with onions.
— *d'agneau aux tomates.*	— von Lamm mit Paradiesäpfeln.	— of lamb with tomatoes.
Poitrine d'agneau.	Lammbrust.	Breast of lamb.
— *d'agneau à l'autrichienne.*	— auf österreichische[11] Art.	— of lamb, Austrian style.
— *d'agneau à l'estouffade.*	— gedämpft.	— of lamb stewed.
— *d'agneau étuvée aux épinards.*	— gedämpft mit Spinat.	— of lamb stewed with spinach.
— *d'agneau étuvée au macaroni.*	— gedämpft mit Hohlnudeln.	— of lamb stewed with macaroni.
— *d'agneau farcie.*	— gefüllt[12].	— of lamb stuffed.
— *d'agneau farcie à la crème.*	— gefüllt mit Rahmfüllsel.[13]	— of lamb with cream-stuffing.
— *d'agneau farcie aux écrevisses.*	— mit Krebsfülle[14].	— of lamb with crayfish-stuffing.
— *d'agneau farcie, sauce aux champignons.*	— gefüllt, Tafelpilz-Sose.	— of lamb stuffed, mushroom sauce.
— *d'agneau farcie, sauce aux morilles.*	— gefüllt, Morchel-Sose.	— of lamb stuffed, morel sauce.

---

1) Die Füße gesalzen, in Butter getaucht, mit Brotkrumen bestreut, auf dem Rost gebraten; gekochte, geschälte Kartoffeln in Scheiben geschnitten, im Kranz mit dicker Rahmsose angerichtet, mit Parmesan-Käse bestreut, mit Butter beträufelt, gebacken.

2) Die Füße werden in Fettbrühe gekocht, mit Olivenöl, Dragun-Essig, Zwiebel-Scheiben, Petersilie und Gewürz gebeizt, getrocknet, in einen Backteig getaucht und in heißer Butter gebacken.

3) Die Lammfüße weichgedämpft, von den Knochen befreit, mit Kräuter-Füllsel gefüllt, durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, mit Brotkrumen bestreut, gebacken.

4) Wie *pieds d'agneau en crépine* (s. d.).

5) Ragout von in Würfel geschnittenen, gekochten Lammfüßen, Trüffeln, Tafel-Pilzen, mit dicker Sose gebunden, mit einer Lage von fein gehacktem Schweinefleisch, Speck und gekochten feinen Kräutern überzogen, in Schweinsdarm eingeschlagen, auf dem Rost oder in Butter gebraten. Die flachen Würstchen werden auf einem Mundtuch im Kranz angerichtet; in die Mitte gebackene Petersilie.

6) Gewöhnlich gebacken gegeben.

7) Gedämpft, mit Zitronensaft, Pfeffer, Salz, Öl und gehackter Petersilie gebeizt, in einen Backteig getaucht, gebacken, buschförmig auf einem Mundtuch mit gebackener Petersilie angerichtet.

8) Warm oder kalt gegeben.

9) Brustfleisch von Lamm schneidet man in kleine Stücke, setzt es über gelindes Feuer, läßt es im eigenen Fett dämpfen, bis es braun geworden ist. Unterdessen läßt man Reis einmal aufkochen, gießt das Wasser ab, ersetzt es durch frisches, läßt abermals kochen, gießt es wiederum ab, thut das geschmolzene Fett von dem Fleisch an den Reis, welchen man dünstet, bis die Körner ziemlich ausgequollen und trocken sind. Man richtet Reis und Fleisch zusammen an und legt in Butter braun geröstete Zwiebel-Scheiben darauf.

10) Das Fleisch einer Lammkeule in Würfel geschnitten; mit den Knochen bereitet man eine *bouillon*. Die Fleischwürfel werden mit gehackter Zwiebel, gesalzenen Schweinefleisch-Würfeln geschwungen; die mit den Knochen bereitete Brühe wird dazu gegossen, Piment, Paradies-Äpfel, Petersilie, feine Kräuter und etwas Safran darein gegeben, das Ragout einige Minuten gekocht, dann mit Reis vermischt und vollends gar gemacht.

11) Das gehäutete Bruststück wird gleichmäßig zerteilt, mit Salz bestreut, in Mehl umgekehrt, in geschlagenes Eigelb getaucht, in geriebener Semmel gewälzt, in heißer Butter goldgelb gebacken und mit gebackener Petersilie umlegt.

12) Das gehäutete und gespickte Fleischstück wird mit einem Füllsel von Bratwurstfleisch, Eiern, Sardellen, Mehl, geweichten Semmeln und Gewürz gefüllt, in Butter gar gebraten, zuletzt mit zerlassener Butter beträufelt, mit geriebener Semmel bestreut, nochmals mit Butter begossen, mit Zitronensaft beträufelt, im heißen Ofen gebräunt. Vergl. auch *épaule d'agneau farcie.*

13) Sahne verrührt man mit Butter, ganzen Eiern und geriebener Semmel, gibt Salz, fein gehackte Petersilie und Zwiebel hinein; mit dieser Mischung füllt man das Fleischstück, näht die Öffnung wieder zu, legt den Braten in Butter und bratet ihn schön goldgelb.

14) Das Scheren- und Schwanzfleisch von Krebsen wird fein gehackt; aus den Schalen bereitet man Krebsbutter, die man mit in Milch geweichten Brötchen, ganzen Eiern, gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer und dem Krebsfleisch vermischt. Mit diesem Füllsel füllt man eine Lammbrust, näht sie zu und bratet sie in Butter.

Poitrine d'agneau farcie à la Véry.	Lammbrust gefüllt nach Véry[1]).	Breast of lamb stuffed, Véry style.
— d'agneau à la financière.	— mit köstlichem Ragout[2]).	— of lamb with financier's ragout.
— d'agneau grillée.	— auf dem Rost gebraten.	— of lamb grilled.
— d'agneau aux groseilles vertes.	— mit Stachelbeer-Sose.	— of lamb with gooseberry sauce.
— d'agneau à la jardinière.	— mit Gemüsen.	— of lamb with vegetables.
— d'agneau en matelote.	— „Matrosen-Gericht[3]).	Matelote of lamb-breast.
— d'agneau à la de Moltke.	— nach Graf von Moltke[4]).	Breast of lamb, Moltke style.
— d'agneau à l'oseille.	— mit Sauerampfer.	— of lamb with sorrel.
— d'agneau aux petits pois.	— mit grünen Erbsen.	— of lamb w. green peas.
— d'agneau à la purée de pommes de terre.	— mit Kartoffelmus.	— of lamb with mashed potatoes.
— d'agneau à la ravigote chaude.	— mit warmer Würzsose.	— of lamb with hot *ravigote* sauce.
— d'agneau à la Sainte-Menehould.	Sainte-Menehould-[5]) Lammbrust.	— of lamb, Sainte-Menehould style.
— d'agneau, sauce au cumin.	Lammbrust mit Kümmel-Sose.	— of lamb with caraway sauce.
— d'agneau à la sauce Valois.	—, Butter-Sose mit Eiern.	— of lamb, butter sauce with eggs.
— d'agneau à la ta(r)tare.	— mit kalter Senfsose.	— of lamb with cold mustard sauce.
— d'agneau à la turque.	— auf türkische[6]) Art.	— of lamb, Turkish style.
— d'agneau à la Villeroi.	— nach Villeroi[7]).	— of lamb, Villeroi style.
Pörkölt *d'agneau à la hongroise.*	Ungarisches Lamm-Pörkölt[8]).	Hungarian *pörkölt* of lamb.
Quartier d'agneau.	Lammviertel.	Quarter[9]) of lamb.
— d'agneau à l'anglaise.	— auf englische[10]) Art.	— of lamb, English style.
— d'agneau bouilli.	— gekocht.	— of lamb boiled.
— d'agneau à la broche.	— am Spieß gebraten.	— of lamb roasted on the spit.
— d'agneau à la flamande.	— auf vlämische[11]) Art.	— of lamb, Flemish style.
— d'agneau à la hôtelière.	— nach Gastwirtin-[12]) Art.	— of lamb, hostess style.
— d'agneau piqué aux anchois.	— mit Anschoven gespickt.[13])	— of lamb larded with anchovies.
— d'agneau rôti.	— gebraten.	— of lamb roasted.
— d'agneau rôti à la bordelaise.	— gebraten mit Bordeauxer Sose.	— of lamb in Bordelais style.

[1]) *M. Véry*, berühmtes Restaurant in Paris, welches von Grimod de la Reynière im Almanach des Gourmands als *le plus somptueux de Paris en ce genre* bezeichnet wird. Die von den Knochen befreite Lammbrust wird mit Kalbfleisch-Füllsel gefüllt, gedünstet, mit in Butter geschwungenen französischen Bohnen und eingekochter Fleischbrühe angerichtet.

[2]) Ragout von Krebsen, Tafel-Pilzen, Kalbsbröschen, Fischknödeln, Ochsgaumen, Artischocken-Böden.

[3]) Die abgebrühten Lammbrüste werden in Stücke geschnitten, mit *jus*, Fettbrühe, *coulis*, Gewürz, Zitronen-Schale und Rotwein gar und kurz eingekocht; Zitronen-Schale und Gewürz werden herausgenommen; abgebrühte, mit Fleischbrühe gekochte kleine Zwiebeln, in Butter geschwungene Tafel-Pilze thut man hinein, läßt alles nochmals aufkochen, schärft mit dem Saft einer Zitrone, richtet an, verziert mit abgekochten Krebsen.

[4]) **Hellmuth Karl Bernhard, Graf von Moltke**; Chef des deutschen Generalstabes und berühmter Feldherr, geb. 26. Okt. 1800 in Parchim, Haupturheber der Feldzugs-Pläne von 1866 u. 1870, gest. 24. April 1891 in Berlin. Lammbrüste in Geflügel-Brühe gekocht, mit Kalbfleisch-Füllsel, das mit feinen Kräutern und Ei vermischt ist, gefüllt, in *côtelettes* geschnitten, mit Eiern, die mit Butter geschlagen sind, bestrichen, in mit Salz und Cayenne-Pfeffer gewürzten Brotkrumen gewälzt, abermals in die Eiermasse getaucht, nochmals mit geriebener Semmel bestreut, in heißem Fett gebacken, im Kranz angerichtet; in die Mitte Kastanien- oder Kartoffelmus, ringsherum gebackene Petersilie.

[5]) Die mit Kalbfleisch-Füllsel gefüllte Lammbrust wird in Fettbrühe gar gemacht, in Scheiben geschnitten, wieder zusammengesetzt, mit *glace* bestrichen, mit Spargel-Sose zu Tisch gegeben.

[6]) Die von den Knochen befreite Lammbrust wird mit Bratwurst-Füllsel gefüllt, gedünstet, in einem Rand von gedämpftem Reis, der mit Safran vermischt ist, angerichtet.

[7]) Die gedämpfte Lammbrust von den Knochen gelöst, in herzförmige Stücke geschnitten, durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, mit geriebener Semmel bestreut, gebacken.

[8]) Vergl. *bárány-pörkölt.*

[9]) Oder *fore-quarter*, franz. *quartier de devant d'agneau.*

[10]) Das Fleischstück gebraten, mit jungen Gemüsen umlegt; Minzsose. Man kann in das Fleischstück auch, ehe man es vom Spieße nimmt, eine Öffnung machen, in welche man englische Kräuter-Butter füllt, welche sich dann mit dem Fleischsaft vermischt.

[11]) Mit gekochten Rüben und gefülltem Weißkraut.

[12]) Geröstet und in einer Sose von Haushofmeister-Butter und Rahm zu Tisch gegeben.

[13]) Fein gehackte Schalotten vermischt man mit entgräteten, gewiegten Sardellen und fein gehacktem Speck, füllt diese Mischung in die Einschnitte, die man mit einem spitzen Messer in das Fleisch gemacht hat. Das Fleischstück wird hierauf in Butter unter öfterem Begießen mit Fleischbrühe gar gemacht.

Quartier d'agneau à la Salvandy.	Lammviertel nach Salvandy[1]).	Quarter of lamb, Salvandy style.
— *d'agneau, sauce à la menthe.*	— mit Minzsose.	— of lamb with mint sauce.
Queue d'agneau.	Lammschwanz.	Lamb's[2]) tail.
— *d'agneau à la purée de pois.*	— mit Erbsmus.[3])	— tail with *purée* of green peas.
— *d'agneau au riz.*	— mit Reis.	— tail with rice.
— *d'agneau sautée.*	— in brauner Sose.	— tail in brown sauce.
Ragoût d'agneau aux choux-fleurs.	Lammfleisch-Ragout mit Blumenkohl.	Ragout of lamb with cauliflower.
— *d'agneau au four.*	— -Ragout gebacken.[4])	— of lamb baked.
— *d'agneau aux houblons.*	— -Ragout mit Hopfen-Keimchen.	— of lamb with sprigs of hop.
— *d'agneau aux petits pois.*	— -Ragout mit jungen Erbsen.	— of lamb with green peas.
— *d'agneau aux pointes d'asperges.*	— -Ragout mit Spargel-Spitzen.	— of lamb with asparagus-points.
— *d'agneau aux pommes de terre.*	— -Ragout mit Salzkartoffeln.	— of lamb with potatoes.
— *d'agneau à la Porto Rico.*	— -Ragout auf Porto Ricoer Art.	— of lamb, Porto Rico style.
— *d'agneau à la Providence.*	— -Ragout, providença-lisch[5]).	— of lamb, Providence style.
— *d'agneau au riz.*	— -Ragout mit Reis.	— of lamb with rice.
— *d'agneau à la valencienne.*	— -Ragout auf Valenzianer[6]) Art.	— of lamb, Valence style.
Ris d'agneau.	Lammbröschen.	Lamb's sweetbreads.
— *d'agneau à la Cambacérès.*	— nach Cambacérès.	— sweetbreads, Cambacérès style.
— *d'agneau conservés en boîte.*	— in Dosen eingemacht[7]).	— sweetbreads canned.[8])
— *d'agneau à la financière.*	— mit reichem Ragout.	— sweetbreads, financier's style.
— *d'agneau au jus.*	— überglänzt.	— sweetbreads glazed.
— *d'agneau piqués.*	Gespickte Lammbröschen.	Larded lamb's sweetbreads.
— *d'agneau piqués à la purée de petits pois.*	— Lammbröschen mit Schotenmus.	— lamb's sweetbreads w. mashed green peas.
— *d'agneau à la Villeroi.*	Lammbröschen nach Villeroi[9]).	Lamb's sweetbreads, Villeroi style.
Attereaux de ris d'agneau.	— an Spießchen.[10])	— sweetbreads on skewers.
Blanquette de ris d'agneau.	Weißeingemachte Lammbröschen.	Blanquette of lamb's sweetbreads.
— *de ris d'agneau à la purée de pommes de terre.*	— Lammbröschen mit Kartoffelmus.	— of lamb's sweetbreads with mashed potatoes.
— *de ris d'agneau aux truffes.*	— Lammbröschen mit Trüffeln.	— of lamb's sweetbreads with truffles.
Brochettes de ris d'agneau.	Lammbröschen an Silberspießchen.[11])	Lamb's sweetbreads on skewers.
Caisses de ris d'agneau.	— in Papier-Kästchen.	— sweetbreads in paper.

[1]) *Narcisse-Achille de Salvandy,* franz. Staatsmann und Schriftsteller, geb. 11. Juni 1795 zu Condom aus einer Familie irischen Ursprunges, gest. 15. Dez. 1856 auf seinem Schloß *Graveron* im Dép. Eure. Mit gefülltem Kohl.

[2]) *Or »sheep's tail«.*

[3]) Die gedämpften Schwänze werden in einem Rand von Schotenmus angerichtet.

[4]) Rumänisch *amestecatura de mielul.*

[5]) Eine Lammschulter schneidet man in gleichgroße viereckige Stücke, bratet diese in Butter mit Zwiebeln, Mehl, füllt mit Fleischbrühe auf, würzt mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, kocht das Ganze eine gute halbe Stunde, schäumt ab, richtet das Ragout auf heißer Schüssel an, verziert es auf der einen Seite mit gekochten Lima-Bohnen, auf der anderen mit gekochten Möhren. Vergl. *haricot d'agneau.*

[6]) Lammschulter und Lammbrust werden würfelig geschnitten, mit Schweineschmalz gebraten; wenn das Fleisch bräunlich wird, gibt man gehackte Zwiebel, Würfel von magerem Schinken, Salz, roten Pfeffer und Knoblauch hinzu, füllt mit Fleischbrühe auf, läßt das Ragout noch einige Minuten kochen, fügt zuletzt Reis hinzu und richtet das Ragout, nachdem es noch eine Viertelstunde gekocht hat, an.

[7]) Die in Butter geschwungenen oder nur abgebrühten Bröschen werden mit Braten-Sose, die mit recht viel gehacktem, fettem Rindfleisch verkocht ist, in die Dosen gefüllt.

[8]) Oder *lamb's sweetbreads preserved in cans.*

[9]) Die abgebrühten Bröschen in Scheiben geschnitten, in Butter geschwungen, durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, in Eigelb und geriebene Semmel getaucht, gebacken, buschförmig mit gebackener Petersilie auf einem Mundtuch angerichtet.

[10]) Die abgebrühten Bröschen werden in Scheiben geschnitten, mit Zungen-Scheiben, feinen Kräutern und Tafel-Pilzen in Butter gar gemacht, abwechselnd mit den Zungen-Scheiben auf Spießchen gesteckt, in *Villeroi*-Sose getaucht, mit Brotkrumen bestreut, in Eigelbe getaucht, nochmals in Brotkrumen gewälzt, in heißem Fett gebacken. Die hölzernen Spießchen ersetzt man durch silberne und richtet die Bröschen gegen eine mit Nudelteig »maskierte« Pyramidenform an.

[11]) Die abgebrühten Bröschen in Scheiben geschnitten, mit gekochten feinen Kräutern und gehackter Petersilie bestreut, in zerlassene Butter getaucht, abwechselnd mit Speckscheiben auf Spießchen gesteckt, mit gerösteter Semmel bestreut, geröstet.

Cassolettes de ris d'agneau.	Reisbecher mit Lammbröschen.	Cassolettes with lamb's sweetbreads.
Chartreuse de ris d'agneau.	Kartäuser-Gericht von Lammbröschen.	Lamb's sweetbreads in Carthusian style.[1])
— de ris d'agneau aux truffes.	— -Gericht von Lammbröschen mit Trüffeln.[2])	— sweetbreads with truffles, Carthusian style.
Coquilles de ris d'agneau.	Lammbröschen in Muschel-Schalen.	Coquilles of lamb's sweetbreads.
Croûtes de ris d'agneau.	Krusten mit Lammbröschen.[3])	Crusts with lamb's sweetbreads.
Fricassée de ris d'agneau.	Frikassee von Lammbröschen.	Fricassee of lamb-sweetbreads and -stones.
Garniture de ris d'agneau.	Lammbröschen-Umlage[4]).	Garnish of lamb's sweetbreads.
Petites caisses de ris d'agneau.	Kästchen mit Lammbröschen.	Small cases with lamb's sweetbreads.
— chartreuses de ris d'agneau.	Kleine Gemüse-Becher mit Lammbröschen.	Vegetable-moulds with lamb's sweetbreads.
— croustades de ris d'agneau.	Krustpastetchen von Lammbröschen.	Small *croustades* of lamb's sweetbreads.
Petits vol-au-vent de ris d'agneau.	Becher-Pastetchen von Lammbröschen.	— patties of lamb's sweetbreads.
Rissoles de ris d'agneau.	Mundtäschchen von Lammbröschen.[5])	— patties of lamb's sweetbreads.
Timbale de ris d'agneau.	Becher-Pastete von Lammbröschen.	Thimble of lamb's sweetbreads.
— de ris d'agneau en écailles.	Schuppen-Becher von Lammbröschen.	Scaly thimble of lamb's sweetbreads.
Rocky mountain oysters[6]).	Lammgekröse.	Lamb's fries.
Rognons d'agneau.	Lammnieren.	— kidneys.
— d'agneau aux carottes.	— mit Möhren.	— kidneys with carrots.
— d'agneau à la Colbert.	— mit Colbert-Sose.[7])	— kidneys, Colbert sauce.
— d'agneau à la diable.	— mit Pfeffer-Sose.	— kidneys devilled.
— d'agneau à la française.	— auf französische[8]) Art.	— kidneys, French style.
— d'agneau glacés.	— überglänzt.	— kidneys glazed.
— d'agneau aux haricots verts.	— mit grünen Bohnen.	— kidneys w. green beans.
— d'agneau au lard.	— mit Speck.	— kidneys with bacon.
— d'agneau rôtis.	— gebraten.	— kidneys roasted.
— d'agneau au vin de Champagne.	— in Champagner gedämpft.	— kidneys stewed in champagne.
Croustades de rognons d'agneau aux champignons.	Krustpasteten von Lammnieren mit Tafel-Pilzen.	*Croustades* of lamb's kidneys with mushrooms.
Étuvée de rognons d'agneau.	Gedämpfte Lammnieren.	Stewed lamb's kidneys.
— de rognons d'agneau aux cèpes.	— Lammnieren mit Pilzen.	— lamb's kidneys with mushrooms.
Rosbif d'agneau.	Hinterstück[9]) von Lamm.	Roast[10]) (of) lamb.

[1]) Oder »*chartreuse of lamb's sweetbreads*«.

[2]) In die Mitte einer mit Möhren- und Rüben-Scheiben ausgelegten Randform füllt man gedämpften Lattich. Wenn die Form gestockt ist, wird sie ausgestürzt und obenauf mit den gespickten und überglänzten Bröschen, mit großen Trüffel-Scheiben dazwischen, verziert; in die Mitte junge Erbsen; nebenbei eine Madeira-Sose.

[3]) In heiße Brot- oder Teigkrusten füllt man ein Ragout von gekochten, überglänzten Lammbröschen, Trüffeln und Tafel-Pilzen, das man mit einer Rahmsose, die mit Madeira vermischt ist, gebunden hat, maskiert die Krusten mit Füllsel, stellt sie in den heißen Ofen, bestreicht sie vor dem Anrichten mit Madeira-Sose.

[4]) Die Bröschen gespickt oder mit Trüffeln besteckt, »paniert« und in Butter gebraten oder in Sose gar gemacht, mit *sauce blonde* überzogen und um die *relevés* herum angerichtet, auch als Umlage zu *coquilles de ris d'agneau* gegeben.

[5]) Von den gekochten, in Würfel geschnittenen Lammbröschen bereitet man mit Rindszunge und Tafel-Pilzen ein Ragout, bindet es mit dicker Rahmsose und etwas *demi-glace*, würzt nach Geschmack. Mit diesem Ragout und mit Blätterteig bereitet man eine Anzahl *rissoles*, welche man »paniert«, bäckt und buschförmig auf einem Mundtuch anrichtet.

[6]) Amerikanischer Ausdruck. *Rocky mountains* (sprich »Rockimauntins«), Felsen-Gebirge, der gemeinsame Namen des Gebirgs-Systems, welches als nördl. Fortsetzung der mexik. Cordilleren den Westen der Vereinigten Staaten von Amerika und des brit. Nordamerikas bis zum nördl. Eismeer durchzieht.

[7]) Die Nieren werden von der Haut befreit, in Öl getaucht, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, an Silber-Spießchen gesteckt, in geriebener Semmel gerollt, auf dem Rost gebraten.

[8]) Gebratene Lammnieren mit Tafelpilz-Scheiben, gehackten Schalotten und Petersilie.

[9]) Die beiden Keulen mit dem Nierenstück, an welchem noch zwei Rippen sitzen; in Wien »lämmerner Hase«.

[10]) Während *rosbif* im weiteren Sinne das gebratene Hinterstück von Lamm, Hammel usw. bedeutet, wäre es widersinnig, im Englischen *roast beef of lamb* zu übersetzen. Man könnte *rosbif* in diesem Falle mit *roasted hind-quarter* übersetzen.

Rôti d'agneau à la Kleftiko.	Griechischer[1]) Lammbraten.	Greek roast lamb.
Roulade d'agneau.	Lammfleisch-Rolle.	Roulade of lamb.
— *d'agneau à la purée de champignons.*	— -Rolle mit Tafelpilzmus.	— of lamb with *purée* of mushrooms.
— *d'agneau à la purée de truffes.*	— -Rolle mit Trüffelmus.	— of lamb with *purée* of truffles.
Saucisson à l'arabique.	Arabische[2]) Fleischwurst.	Arabian meat-sausage.
Sauté d'agneau aux tomates.	Lammfleisch-Ragout mit Paradies-Äpfeln.[3])	Lamb-stew with tomatoes.
Selle d'agneau.	Lammrücken[4]).	Saddle of lamb.
— *d'agneau à l'allemande.*	— auf deutsche[5]) Art.	— of lamb, German style.
— *d'agneau à l'Apicius*[6]).	— nach Apicius[7]).	— of lamb, Apicius style.
— *d'agneau à la bretonne.*	— auf bretagnische[8]) Art.	— of lamb, Breton style.
— *d'agneau à la broche.*	— am Spieße gebraten.[9])	— of lamb roasted.
— *d'agneau à la Chateaubriand.*	Chateaubriand-Lammrücken.	— of lamb, Chateaubriand style.
— *d'agneau à la Chivry.*	Lammrücken nach Chivry[10]).	— of lamb, Chivry style.
— *d'agneau à la duchesse.*	— nach Herzogin-[11])Art.	— of lamb, duchess style.
— *d'agneau à la fermière.*	— nach Pächterin-[12])Art.	— of lamb, farmer's style.
— *d'agneau glacée.*	— überglänzt.	— of lamb glazed.
— *d'agneau au gratin.*	— krustgebacken.[13])	— of lamb crisp baked.
— *d'agneau au jus.*	— mit Fleischsaft.	— of lamb with gravy.
— *d'agneau à la milanaise.*	— mit Hohlnudeln.	— of lamb with macaroni.
— *d'agneau à la Parmentier.*	— nach Parmentier[14]).	— of lamb, Parmentier style.
— *d'agneau à la printanière.*	— mit jungen Gemüsen.	— of lamb with young vegetables.
— *d'agneau à la purée d'artichauts.*	— mit Artischockenmus[15]).	— of lamb with *purée* of artichokes.
— *d'agneau à la purée de marrons.*	— mit Kastanienmus[16]).	— of lamb with *purée* of chestnuts.
— *d'agneau à la reine.*	— nach Königin-[17])Art.	— of lamb, queen's style.
— *d'agneau au riz.*	— mit Reis.[18])	— of lamb with rice.
— *d'agneau rôtie.*	— gebraten.	— of lamb roasted.
— *d'agneau rôtie à l'anglaise.*	— gebraten auf englische[19]) Art.	— of lamb roasted, English style.
— *d'agneau à la Salvandy.*	— nach Salvandy[20]).	— of lamb, Salvandy style.
— *d'agneau à la toulousaine.*	— auf Toulouser[21]) Art.	— of lamb, Toulouse style.
— *d'agneau à la Villeroi.*	— nach Villeroi[22]).	— of lamb, Villeroi style.

[1]) Ein ganzes Lamm bratet man über offenem Holzfeuer, bestreicht es dabei oft mit Thymian und Zitronensaft, richtet es mit Salat und Gemüsen an. Dies ist das griechische Osterlamm.

[2]) Reismehl, gehacktes Fleisch und Mandeln füllt man in die gewaschenen Eingeweide vom Schaf (Magen, ähnlich dem schottischen *haggis*).

[3]) Die von den Knochen befreite Lammschulter in viereckige Stücke geschnitten, mit Zwiebeln und Knoblauch in Butter gebraten, halbierte, in Butter angebratene Paradies-Äpfel hinzugefügt, das Ganze noch eine Viertelstunde gedämpft. Umlage: Geröstete Brotkrusten.

[4]) Auch Lammsattel, in Süddeutschland und Österreich Lammbiegel genannt.

[5]) a) Der Rücken von den Knochen befreit, gefüllt, gedämpft; Gemüse-Umlage. b) Mit Kartoffel-Krusteln.

[6]) Auch *à l'Apicienne* zu finden.

[7]) *M. Gabius Apicius,* römischer Feinschmecker unter Tiberius, angeblich Verfasser eines Kochbuchs (hrsg. von Schuch 1874). Neuerdings wird behauptet, daß das unter dem Titel »*Coelius Apicius, de re coquinaria*« uns erhaltene Buch nicht auf ihn, sondern auf einen gewissen *Coelius* zurückzuführen sei. Mit grünen Erbs-, Kastanienmus, Blumenkohl, Artischocken-Böden und Kartoffel-Krusteln; nebenbei eine *sauce demi-glace.*

[8]) Mit braunem Zwiebelmus und Bohnen.

[9]) Umlegt mit gefüllten Gurken; Minzsose nebenbei.

[10]) Das Fleischstück am Spieße gebraten; Ragout von Austern, Muscheln, Krebsen und Kartoffel-Krusteln.

[11]) Der Rücken gebraten; Kartoffel-Krusteln; mit Spinat gefüllte Mundtäschchen; nebenbei eine Madeira-Sose.

[12]) Der Lammrücken gebraten; Rand von gedämpftem Lammgeschlinge und Minzsose.

[13]) Der Rücken gedämpft, mit dicker Rahmsose überzogen, mit geriebenem Parmesan-Käse und Semmel bestreut, gebacken; Artischockenmus.

[14]) Das Fleischstück gebraten; Kartoffelmus.

[15]) Das Stück in Ölpapier gehüllt, auf dem Rost gebraten; nebenbei gibt man Artischockenmus, das mit Mundtäschchen, die mit Tafelpilz-Ragout gefüllt sind, umlegt ist.

[16]) Das Kastanienmus in Teigkrusten gefüllt; der Lammrücken gespickt und gebraten.

[17]) Mit kleinen Teigkrusten, die mit Artischockenmus, sowie mit kleinen Blätterteig-Pasteten, die mit Tafel-Pilzen gefüllt sind, umlegt.

[18]) Österreichisch »Lammbiegel mit Reis«, ungarisch *báránygerincz rizskásával.*

[19]) Mit Meerrettich und Essig-Gemüse.

[20]) a) Der Rücken mit Füllsel von Rebhuhnfleisch bestrichen; Trüffel-Sose. b) Mit gefülltem Kohl.

[21]) Das in Scheiben geschnittene Rückenfleisch teils mit magerem Schinken, teils mit Trüffeln gespickt, in Öl und Zitronensaft gebeizt; die Scheiben abwechselnd mit Füllsel dazwischen angerichtet, mit Butter-Papier bedeckt, gebacken; braune Sose mit Xereswein, Zitrone, Hahnkämmen, Lebern, Klößchen und Bröschen.

[22]) Der Rücken von den Knochen befreit, gefüllt, gedünstet, mit dicker deutscher Sose überzogen, paniert, braun gebacken.

Sikbaj *à l'arabique.*	Arabisches[1]) Lammragout.	Arab stew of sheep's head
Sut kebabi.	Türkische Lammfleisch-Spießchen[2]).	Turkish lamb-kabob.
Tendrons d'agneau.	Lammbrustknorpeln.	Fillets[3]) of lamb.
— *d'agneau à la chicorée.*	— mit Endivien.	— of lamb with endives.
— *d'agneau à la financière.*	— mit köstlichem Ragout.[4])	— of lamb with financier's garnish.
— *d'agneau à la française.*	— auf französische[5]) Art.	— of lamb, French style.
— *d'agneau glacés.*	— überglänzt.	— of lamb glazed.
— *d'agneau aux petits pois.*	— mit grünen Erbsen.	— of lamb with green peas.
— *d'agneau aux pointes d'asperges.*	— mit Spargel-Spitzen.	— of lamb with asparagus-points.
— *d'agneau à la purée de marrons.*	— mit Kastanienmus.	— of lamb with *purée* of chestnuts.
— *d'agneau à la purée de pommes de terre.*	— mit Kartoffelmus.	— of lamb with mashed potatoes.
— *d'agneau à la Soubise.*	— mit weißem Zwiebelmus.	— of lamb with white *purée* of onions.
— *d'agneau aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— of lamb with tomato sauce.
— *d'agneau à la Villeroi.*	— nach Villeroi[6]).	— of lamb, Villeroi style.
Tête d'agneau.	Lammkopf.	Lamb's head.
— *d'agneau à l'anglaise.*	— auf englische[7]) Art.	— head, English style.[8])
— *d'agneau braisée.*	— gedünstet.	— head braised.
— *d'agneau à la française.*	— auf französische[9]) Art.	— head, French style.
— *d'agneau frite.*	— gebraten.	— head fried.
— *d'agneau grillée.*	— auf dem Rost gebraten.	— head grilled.
— *d'agneau à l'italienne.*	— mit italienischer Sose.	— head with Italian sauce.
— *d'agneau à la poulette.*	— eingemacht.[10])	— head with yellow sauce.
— *d'agneau en ragoût.*	— -Ragout.	Ragout of lamb's head.
— *d'agneau à la Sainte-Menehould.*	— gebacken.[11])	Lamb's head crisp baked.
Tranches d'agneau.	Lammfleisch-Scheiben.	Lamb-steaks.
— *d'agneau à l'américaine.*	— -Scheiben, amerikanisch[12]).	— -steaks, American style.
— *d'agneau aux cèpes*[13]).	— -Scheiben mit Pilzen.	— -steaks w. mushrooms.
— *d'agneau à la landgrave.*	— -Scheiben nach Landgrafen-[14]) Art.	— -steaks, landgrave's style.
— *d'agneau à la purée de pois.*	— -Scheiben mit Erbsmus.	— -steaks with *purée* of peas.
— *d'agneau à la sauce piquante.*	— -Scheiben mit pikanter Sose.	— -steaks with piquant sauce.
Petit agneau[15]).	Lämmchen, junges Lamm.	Spring lamb.

[1]) Die Ohren des gehäuteten Kopfes werden mit gewürztem Füllsel gefüllt, die Köpfe werden dann geschmort und mit einer Sose von Olivenöl und Essig angerichtet.

[2]) Lammfleisch-Stücke werden mit Salz, Pfeffer und gestoßenem Zimt tüchtig eingerieben, mit Milch halb gekocht, auf Spießchen gesteckt und unter öfterem Bestreichen mit Milch und Mehl gebraten. Anstatt Lammfleisch kann man auch Hammelfleisch verwenden.

[3]) *The breast cut in pieces.*

[4]) Die in fetter Brühe gedämpfte Lammbrust wird in Stücke geschnitten; die Brühe entfettet, durchgestrichen, eingekocht; die *tendrons* darin überglänzt, dann im Kranz angerichtet. In die Mitte ein Ragout von Klößen, Tafel-Pilzen, Trüffeln, Krebsschwänzen, Hahnkämmen; Madeira-Sose.

[5]) Die Lammbrust in fetter Fleischbrühe mit Wurzeln, Zwiebeln und Gewürz gedünstet, ausgebeint; die Brühe entfettet, durchgestrichen, mit Weißwein und einer Mehlschwitze verkocht, mit Eigelben gebunden, mit Zitronensaft geschärft. Die Brustschnitten werden in diese Sose getaucht, in geriebener Semmel gewälzt, in geschlagene Eigelbe getaucht, nochmals in geriebener Semmel gerollt, in heißem Fett gebacken.

[6]) Die gedämpfte Brust in kleine Schnitzel geteilt, diese durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, »paniert«, in heißem Fett gebacken.

[7]) Der Lammkopf mit kräftiger Fleischbrühe, Spinat, feingehackter Petersilie, Zwiebeln und Gewürz gedämpft.

[8]) Auch *lamb stove.*

[9]) Die gebrühten Köpfchen werden ausgebeint, gesalzen, mit Kalbfleisch-Füllsel fingerdick bestrichen, mit einem Ragout von Lammröschen und Geschlinge gefüllt. Nachdem die Köpfchen wieder zusammengenäht sind, werden sie mit Speckscheiben in ein Tuch gelegt und in Fettbrühe weich gekocht. Man richtet die entfetteten Köpfchen auf einer langen Schüssel zu den Seiten einer Brotkruste an und umlegt (garniert) sie mit gekochten Trüffeln, Tafel-Pilzen und Geflügel-Klößchen.

[10]) Die gehörig vorbereiteten Köpfchen werden mit Zitronensaft eingerieben, mit dem abgebrühten, zerschnittenen Geschlinge und den Füßen weich gedämpft, mit Tafel-Pilzen und einer gebundenen, mit Zitronensaft geschärften Sose auf einer Ragout-Schale angerichtet.

[11]) Der Lammkopf weich gekocht, in zerlassene Butter getaucht, mit geriebener Semmel bestreut, im heißen Ofen gebacken, mit gebackener Petersilie umlegt.

[12]) Von einer Lammkeule schneidet man kleine *steaks* herunter, bestreut diese mit Salz und Pfeffer, taucht sie in Öl, bratet sie auf dem Rost und richtet sie mit gebackenem Maismus *(fried hominy)*, gerösteten Speckscheiben und heißer Madeira-Sose an.

[13]) *Cèpe* oder *ceps,* falsch *cêpe.*

[14]) Mit rotem Pfeffer (Paprika) und Tafelpilz-Sose.

[15]) Auch *agneau du printemps.*

b) Boeuf.	Rind, Ochs.	Beef.
Agnellotti *à l'italienne.*	Ital. Rindfleisch-Pastetchen[1].	Italian beef-patties.
Aitchbone *de boeuf.*	Blume[2]) von Rind.	Aitchbone[3]) of beef.
Almóndiga *(à l'espagnole).*	Spanische[4]) Fleischklößchen.	Spanish meat-balls.
Aloyau de boeuf.	Rindsrückenstück[5]).	Sirloin of beef.
— *de boeuf à l'Albuféra.*	Albufera-[6])Rindsrückenbraten.	— of beef, Albufera style.
— *de boeuf à l'allemande.*	Rindsrückenstück, deutsch[7]).	— of beef, German style.
— *de boeuf à l'anglaise.*	— auf englische[8]) Art.	— of beef, English style.
— *de boeuf braisé.*	Geschmortes Rindsrückenstück.	Braised sirloin of beef.
— *de boeuf braisé à la chipolata.*	— Rindsrückenstück mit Würstchen.	— sirloin of beef with sausages.
— *de boeuf braisé, garni de céleri.*	— Rindsrückenstück mit Sellerie.	— sirloin of beef with celery.
— *de boeuf braisé, garni de chou allemand.*	— Rindsrückenstück mit Weißkohl.	— sirloin of beef with cabbage.
— *de boeuf braisé, garni de concombres farcis.*	— Rindsrückenstück mit gefüllten Gurken.	— sirloin of beef with stuffed cucumbers.
— *de boeuf braisé, garni d'oignons et de laitues farcies.*	— Rindsrückenstück mit Zwiebeln und gefülltem Lattich.	— sirloin of beef with onions and stuffed lettuce.
— *de boeuf braisé à la godard.*	— Rindsrückenstück mit Feinschmecker-Ragout[9]).	— sirloin[10]) of beef, *godard* garnish.
— *de boeuf braisé à la Lamoignon*[11]).	— Rindsrückenstück nach Lamoignon[12]).	— sirloin of beef, Lamoignon style.
— *de boeuf braisé au(x) macaroni(s).*	— Rindsrückenstück mit Hohlnudeln.	— sirloin of beef with macaroni.
— *de boeuf braisé à la Montebello.*	— Rindsrückenstück nach Montebello.	— sirloin of beef, Montebello style.
— *de boeuf braisé à la nivernaise.*	— Rindsrückenstück mit Möhren.[13])	— sirloin of beef with carrots.
— *de boeuf braisé à la Poniatowski.*	— Rindsrückenstück nach Poniatowski[14]).	— sirloin of beef, Poniatowski style.
— *de boeuf braisé à la royale.*	— Rindsrückenstück auf königliche[15]) Art.	— sirloin[16]) of beef in royal style.
— *de boeuf braisé à la Tilsit(t).*	— Rindsrückenstück auf Tilsiter[17]) Art.	— sirloin of beef in Tilsit style.

[1]) Gehackte Zwiebeln macht man in Butter heiß, gibt Fleischbrühe hinzu, läßt einkochen, legt geschmortes gehacktes Rindfleisch mit geriebenem Parmesan-Käse hinein, läßt erkalten, streicht die Mischung auf Nudelteig, deckt Nudelteig darüber und sticht viereckige Mundtäschchen aus, welche man in kochendem Salzwasser steif macht, in Butter, die mit Braten-Brühe und Parmesan-Käse vermischt ist, schwenkt und mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut.

[2]) Vergl. Fußbem. zu *filet de boeuf*, ferner *gîte à la noix de boeuf, morceau de tranche de boeuf, tende de tranche de boeuf.*

[3]) *Or »top«, the cut of beef in the hind-quarter at the end of the loin, between that and the rump. The meat lies in detached layers with skin and gristle between.*

[4]) Feingehacktes Lendenfleisch wird mit gehacktem Speck vermischt; beides wird nochmals zusammen gehackt, mit Salz, rotem Pfeffer gewürzt, mit einigen ganzen Eiern gebunden, zu eigroßen Klößchen auf mit Mehl bestreutem Brett ausgerollt; diese werden in heißer Butter steif gemacht, dann eine halbe Stunde mit Paradiesapfel-Sose langsam gekocht und angerichtet. Die Sose wird durchgestrichen.

[5]) Das *roast beef (rosbif)* der Engländer, welches sich aus dem *faux filet* und dem *filet* zusammensetzt.

[6]) Strandsee in der spanischen Provinz Valencia; Marschall *Suchet*, der 9. Jan. 1812 durch Kapitulation mit dem englischen General Blake sich in den Besitz von Valencia gesetzt hatte, erhielt von Napoléon I. den Titel eines »Herzogs von Albufera«. Mit einer Umlage von falschem Schildkröten-Ragout u. Kaninchenfleisch-Schnitten.

[7]) Das Fleisch gedämpft; Kartoffelmus; die entfettete, mit sauerem Rahm verkochte Brühe als Sose.

[8]) Das Fleisch am Spieße gebraten; nebenbei Braten-Sose, Meerrettich-Sose und verschiedene Gemüse.

[9]) Das Fleischstück in Wein, Paradiesapfel Sose usw. gebacken; Ragout von Kalbsbröschen. Tafel-Pilzen, Trüffeln, Klößchen und Artischocken in der eingekochten Weinsose.

[10]) *Top-sirloin of beef garnished with slices of sweetbreads, truffles, mushrooms, etc., in the reduced wine braise of the beef.*

[11]) Auch *la Moignon, La Moignon.*

[12]) Sprich »Lämōänjōng«; *Charles-François de Lamoignon*, Siegelbewahrer Ludwigs XVI., gest. 1789. — *Chrétien-Guillaume Lamoignon de Malesherbes*, Minister u. Verteidiger Ludwigs XVI., geb. 6. Dez. 1721 zu Paris, am 22. April 1794 guillotiniert.

[13]) Das Fleischstück wird inwendig gesalzen, aufgerollt, zusammengeschnürt, mit Speck- und Schinken-Scheiben, Zwiebeln, Wurzeln und Kräutern in fetter Fleischbrühe gedämpft und oft mit der Brühe begossen. Die Sose streicht man hierauf durch, entfettet, kocht sie ein, läßt das Fleisch darin im Ofen Farbe nehmen. Der Braten wird in dünne Scheiben geschnitten, wieder zusammengesetzt, mit kleinen überglänzten Möhren und spanischer Sose angerichtet.

[14]) Mit einem Ragout von Kalbsbröschen.

[15]) a) Das Fleischstück gespickt und gedämpft. b) Mit einem Ragout von mit Trüffeln besteckten Gansleber- und Fasanfleisch-Klößchen.

[16]) *Top sirloin larded and braised.*

[17]) Mit feinem Ragout in Paradiesapfel-Sose

Aloyau de boeuf braisé aux tomates et aux champignons farcis.	Geschmortes Rindsrückenstück mit gefüllten Paradies-Äpfeln und Tafel-Pilzen.	Braised sirloin of beef with stuffed tomatoes and button-mushrooms.
— *de boeuf braisé à la Vauban.*	— Rindsrückenstück nach Vauban [1]).	— sirloin of beef, Vauban style.
— *de boeuf braisé à la Vendôme.*	— Rindsrückenstück nach Vendôme [2]).	— sirloin of beef, Vendôme style.
— *de boeuf à la bretonne.*	Rindsrückenstück, bretagnisch [3]).	Sirloin of beef, Breton style
— *de boeuf à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— of beef roasted.
— *de boeuf à la Chartres.*	— mit ausgestochenen Rüben.	— of beef with fancy-cut turnips.
— *de boeuf désossé.*	— ausgebeint.[4])	— of beef boned.
— *de boeuf à l'écarlate.*	— gepökelt [5]).	— of beef salted.
— *de boeuf à l'espagnole.*	— mit gebratenen Zwiebeln.	— of beef w. fried onions.
— *de boeuf à la Marlborough-House.*	Marlborough-House-[6]) Rindsrückenstück.	— of beef, Marlborough-House style.
— *de boeuf à la Metternich.*	Rindsrückenstück nach Metternich [7]).	— of beef, Metternich style.
— *de boeuf à la portugaise.*	— mit Portugieser Sose.[8])	— of beef, Portuguese style.
— *de boeuf à la printanière.*	— mit jungen Gemüsen.	— of beef with vegetables.
— *de boeuf à la provençale.*	— auf provençalische [9]) Art.	— of beef, provencial style.
— *de boeuf rôti.*	Gebratenes Rindsrückenstück.	Roast sirloin of beef.
— *de boeuf rôti, garni de croquettes de pommes de terre, sauce bordelaise.*	— Rindsrückenstück mit Kartoffel-Krusteln und Bordeauxer Sose.	— sirloin of beef with potato-croquettes and Bordelais sauce.
— *de boeuf rôti, garni de croquettes de volaille.*	— Rindsrückenstück mit Geflügel-Krusteln.	— sirloin of beef with fowl-croquettes.
— *de boeuf rôti, garni de pommes de terre, sauce chateaubriand.*	— Rindsrückenstück mit Kartoffeln, braune Haushofmeister-Sose.	— sirloin of beef with potatoes, *chateaubriand* sauce.
— *de boeuf rôti, garni de rissoles de volaille.*	— Rindsrückenstück mit Geflügel-Mundtäschchen.	— sirloin of beef with fowl-patties.
— *de boeuf rôti, sauce aux oignons.*	— Rindsrückenstück mit Zwiebel-Sose.	— sirloin of beef with onion sauce.
— *de boeuf à la Saint-Florentin.*	Rindsrückenstück nach Saint-Florentin [10]).	Sirloin of beef, Saint-Florentin style.
— *de boeuf salé.*	— gepökelt [11]).	— of beef salted.
— *de boeuf salé à l'anglaise.*	— gepökelt, englisch [12]).	— of beef salted, English style.
Bavette d'aloyau de boeuf.	Rindslenden-Lappen [13]).	Flap-piece under the sirloin.
Beefsteak [14]) *d'aloyau.*	Rindsrückenstück.	Sirloin steak [15]).
Filet d'aloyau de boeuf.	Rindsrücken-Schnitte.	— steak.
— *d'aloyau de boeuf à la béarnaise.*	— -Schnitte mit Bearner Sose.	— steak with Bearnese sauce.

[1]) Sprich »Wobang«; *Sébastien Leprestre de Vauban*, franz. Marschall und Ingenieur, geb. 1. Mai 1633 zu St.-Leger de Foucher bei Avallon (Yonne), gest. 13. März 1707 in Paris. Mit einem Kaninchenfleisch-Ragout.

[2]) Alte franz. Grafschaft; *César, duc de Vendôme*, Stifter des Hauses Vendôme. *Louis Joseph, duc de Vendôme*, ältester Sohn des Vorhergehenden, berühmter Feldherr, geb. 1. Juli 1654, gest. 11. Juni 1712 zu Tinaroz in Valencia. Mit Zungen-Ragout in *Clermont*-Sose.

[3]) Das Fleisch mit Apfelwein gedämpft, mit in Butter geschwenkten Bohnen umlegt; die Brühe entfettet, eingekocht und mit brauner Sose vermischt.

[4]) Das ausgelöste Stück wird gerollt, geschnürt, am Spieß gebraten; Kartoffel-Krusteln; Fleischsaft.

[5]) Ein schönes Stück wird von den Knochen befreit, mit Salpeter eingerieben, mit Salz bestreut und zwölf Stunden an einem kühlen Orte aufbewahrt. Nach dieser Zeit wird das Fleischstück in kalte Salzlake gelegt, täglich gewendet und erst nach 30 Tagen herausgenommen.

[6]) Das Fleischstück wird mit Gewürz-Nelken usw. besteckt, mit feinen Kräutern, Lorbeer-Blättern, Fleischbrühe und Marsalawein geschmort, überglänzt, mit Bröschen, Artischocken-Böden und Tafel-Pilzen angerichtet.

[7]) Mit Rotkraut und Würstchen.

[8]) Mit überglänzten Zwiebeln und Sose.

[9]) Das Fleischstück gespickt, mit Füllsel von Rindsmark, Anschoven, Knoblauch usw. bestrichen, gebraten, mit pikanter Sose angerichtet.

[10]) Das Fleisch gerollt, gespickt, am Spieß gebraten, mit gefüllten Artischocken und grünen Bohnen umlegt; nebenbei Fleischsaft.

[11]) Das Fleisch wird mit Salz eingerieben, 24 Stunden an einem kühlen Orte aufbewahrt, dann legt man das Rückenstück in einen Kübel und übergießt es mit einer gekochten Beize von Salz, Salpeter, Farinzucker, Thymian, Lorbeer-Blättern usw., läßt es in dieser Beize drei bis vier Wochen (je nach der Größe des Stückes) liegen, nur muß man es täglich umwenden. Nach dieser Zeit wird es herausgenommen, gewaschen, gekocht, mit einer, mit Wein verkochten spanischen Sose angerichtet; nebenbei Gemüse.

[12]) Wie *aloyau de boeuf salé*.

[13]) Stück von der unteren Lende bis zur Stelle des Euters; holländisch L a p v a n d e n h a r s t.

[14]) Französisch *bifteck*.

[15]) *Or »top-sirloin«, sirloin steak of beef.*

Filet d'aloyau de boeuf au beurre d'anchois.	Rindsrücken-Schnitte mit Anschoven-Butter.	Sirloin steak with anchovy butter.
— *d'aloyau de boeuf au beurre de homard.*	— -Schnitte mit Hummer-Butter.	— steak with lobster butter.
— *d'aloyau de boeuf à la bordelaise. [bourgeoise.*	— -Schnitte mit Bordeauxer Sose.	— steak with Bordelais sauce.
— *d'aloyau de boeuf à la*	— -Schnitte, bürgerlich[1]).	— steak in family style.
— *d'aloyau de boeuf braisé.*	Geschmorte Rindsrücken-Schnitte.	Braised sirloin steak.
— *d'aloyau de boeuf braisé à la royale. [cèpes.*	— Rindsrücken-Schnitte, königlich[2]). [Pilzen.	— sirloin steak, royal style. [rooms.
— *d'aloyau de boeuf aux*	Rindsrücken-Schnitte mit	Sirloin steak with mush-
— *d'aloyau de boeuf aux champignons.*	— -Schnitte mit Tafel-Pilzen.	— steak with button-mushrooms.
— *d'aloyau de boeuf aux choux-fleurs. [concombres.*	— -Schnitte mit Blumenkohl.	— steak with cauliflower.
— *d'aloyau de boeuf aux*	— -Schnitte mit Gurken.[3])	— steak with cucumbers.
— *d'aloyau de boeuf aux conserves. [cornichons.*	— -Schnitte mit Eingemachtem[4]). [Gurken.	— steak with conserves.
— *d'aloyau de boeuf aux*	— -Schnitte mit Pfeffer-	— steak with gherkins.
— *d'aloyau de boeuf à la duchesse.*	— -Schnitte nach Herzogin-[5])Art.	— steak, duchess style.
— *d'aloyau de boeuf aux laitues farcies. [moelle.*	— -Schnitte mit gefülltem Salat.	— steak with stuffed lettuce.
— *d'aloyau de boeuf à la*	— -Schnitte mit Mark.[6])	— steak with marrow.
— *d'aloyau de boeuf aux oignons glacés. [risienne.*	— -Schnitte mit überglänzten Zwiebeln. [Art.	— steak with glazed onions.
— *d'aloyau de boeuf à la pa-*	— -Schnitte auf Pariser[7])	— steak in Parisian style.
— *d'alogau de boeuf au poivre vert. [royale.*	— -Schnitte mit grünem Pfeffer.	— steak with green peppers.
— *d'aloyau de boeuf à la*	— -Schnitte, königlich[8]).	— steak in royal style.
— *d'aloyau de boeuf, sauce aux tomates.*	— -Schnitte mit Paradiesapfel-Sose.	— steak with tomato sauce.
— *d'aloyau de boeuf au vin de Madère. [de Malaga.*	— -Schnitte in Madeirawein. [wein.	— steak in madeira.
— *d'aloyau de boeuf au vin*	— -Schnitte in Malaga-	— steak in malaga.
Milieu d'aloyau[9]) *de boeuf.*	Mittel-Lendenstück von Rind.	Middle piece of sirloin.
Pointe d'aloyau.	Dünne Rindslenden-	Thin sirloin steak.
Rosbif d'aloyau.[11])	Rostbraten. [Schnitte[10]).	Roast sirloin (of beef).
— *d'aloyau à la Bagration.*	— nach Bagration[12]).	— sirloin with truffles.
— *d'aloyau à la moderne.*	— auf moderne[13]) Art.	— sirloin, modern style.
— *d'aloyau à la normande.*	— auf normännische[14]) Art.	— sirloin, Norman style.
— *d'aloyau à la parisienne.*	— auf Pariser[15]) Art.	— sirloin, onion sauce.
— *d'aloyau à la parmentière.*	— mit Kartoffeln.	— sirloin with boiled potatoes. [potatoes.
— *d'aloyau à la Windsor.*	— mit Kartoffelmus.	— sirloin with mashed

[1]) Das Fleischstück mit Speckstreifen gespickt, mit Zwiebeln, Möhren, Sellerie-Wurzeln, Artischocken-Böden, Petersilie usw. in Fleischbrühe gar gemacht, angerichtet; die Gemüse werden im Kranz darum gelegt.

[2]) Das Fleischstück gespickt, mit Speck-, Kalbfleisch-Scheiben, kleinen Zwiebeln, einigen Gewürz-Nelken und Fleischbrühe weich gedämpft, überglänzt.

[3]) Die Lende gespickt, am Spieße gebraten, mit Gurken, die mit Huhnfleisch und Rindsmark gefüllt sind, umlegt.

[4]) Das Fleischstück mit Speckstreifen gespickt, am Spieße gebraten; Streifen von Pfeffer-Gurken, Scheiben von in Essig eingelegten roten Rüben, Blumenkohl, Zwiebeln, Weichselkirschen, Pflaumen usw.

[5]) Die *steaks* werden gespickt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Schweinefleisch-Würfeln, Möhren, Petersilien-Wurzel, Zwiebel-Scheiben, Thymian usw. gebraten. Die Brühe vermischt man mit kräftiger Fleischbrühe, kocht sie auf, entfettet, streicht durch und gibt sie nebenbei.

[6]) Madeira-Sose vermischt man mit Dragun-Essig und in Scheiben geschnittenem Rindsmark, läßt einmal kochen und gießt die Sose über die auf dem Rost gebratenen *steaks*.

[7]) Die auf dem Rost gebratenen *steaks* werden mit rund ausgestochenen, in Butter gebratenen Kartoffeln umlegt und mit Haushofmeister-Butter zu Tisch gegeben.

[8]) Von *Vincent la-Chapelle*, erstem Koch Ludwigs XV. erfunden. Mit Kalbfleisch-Ragout.

[9]) *Filet et contre-filet*, holländisch Midden van den harst.

[10]) Holländisch »Dunnen harst«; vergl *pointe de boeuf*.

[11]) Vergl. *rosbif*.

[12]) Mit Trüffeln und Trüffel-Sose.

[13]) Mit in Kruste gebackenen Kartoffeln.

[14]) Mit jungen Möhren.

[15]) Mit spanischer Zwiebel-Sose.

Tête d'aloyau de boeuf.	Oberes Rückenstück von Rind.	Top-sirloin of beef.
American hash.	Amerikanisches Gehäck[1].	American hash.
Amourettes[2] *de boeuf.*	Nierenmark-Schnittchen.	*Amourettes* of beef.
— de boeuf frites.	— -Schnittchen gebacken.	— of beef fried.
— de boeuf à la Villeroi.	— -Schnittchen nach Villeroi[3].	— of beef, Villeroi style.
Garniture d'amourettes de boeuf.	Umlage von Nierenmark-Schnittchen.	— garnish of beef.
Timbale d'amourettes de [boeuf.	Nierenmark-Becherpastete.	Thimble of beef-*amourettes.*
— d'amourettes de boeuf à la romaine.	— -Becherpastete auf römische[4] Art.	— of *amourettes* of beef, Roman style.
— des gourmets.	— -Becherpastete[5].	— of *amourettes* of beef.
Andouilles de boeuf.	Rindfleisch-Würstchen[6].	Beef-chitterlings.
— de boeuf à la béchamel.	— -Rahmwürstchen.	— -chitterlings w. cream.
— de boeuf aux truffes.	— -Würstchen mit Trüffeln.	— -chitterlings w. truffles.
Baron de boeuf.	»Baronstück«[7] von Rind.	Baron[8] of beef.
Bavette de boeuf.	Unterseiten-Läppchen von [Rind.[9]	Flap-piece under the flank.
Beef-dodger[10].	Fleischzwieback[11].	Beef-dodger.
Beef-gobbets.	Rindfleisch-Bissen[12].	Beef-gobbets.
Beef-hams.	Rindsschinken[13].	Beef-hams.
Beef-skirts.	Rindszwerchfell[14].	Beef-skirts.
Beefsteak, bifteck.	Rindsstück.	Beefsteak.
— à l'allemande.	— auf deutsche[15] Art.	Chopped beefsteak.

1) Vergl. *hachis de boeuf à l'américaine.*

2) *Amourettes* (verdeutscht Amoretten), Gericht aus dem Steißmark (der Kälber); Nierenmark; Nieren-Schnittchen; Pfaffen-Schnittchen; ferner auch Kalbsmilch (Kalbsbröschen).

3) Die Schnitten durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, in geriebener Semmel gerollt, gebacken.

4) Das Nierenmark wird mit Gemüsen, Essig, Salz gekocht, in Scheiben geschnitten, mit *sauce blonde*, Würfeln von gekochtem Schinken und schwarzen Tafel-Pilzen vermischt. Eine mit Butter ausgestrichene Form *à dôme* legt man mit Trüffel-Scheiben aus, bestreicht die Innenseiten mit Kalbfleisch-Füllsel, füllt mit dem Nieren-Ragout, schließt die Form mit Kalbfleisch-Füllsel, macht sie in kochendem Wasser gar, stürzt sie aus, umlegt sie mit Tafelpilz-Köpfen und maskiert mit etwas *sauce blonde.*

5) Vergl. *timbale des gourmets,* S. 523.

6) Ochsgaumen und Rindskaldaunen schneidet man in Streifen, kocht dies in Wasser halb gar, fügt in Butter geröstete Zwiebel-Scheiben, Eigelbe, Salz, Pfeffer, Muskatnuß usw. hinzu. Diese Mischung füllt man in die Netze, kocht die Würstchen mit fetter Fleischbrühe, Weißwein, feinen Kräutern, Möhren, Zwiebeln und Gewürz gar.

7) Die beiden ungeteilten Lenden-Stücke *(sirloins)* eines Rindes.

8) *The joint consists of the two sirloins. At Christmas the Queen's table in accordance with the custom is furnished with a splendid baron of beef, which is flanked on either side by a boar's head and a woodcock pie.*

9) Holländisch Zijstuk of vette lap; = *flanchet de boeuf.*

10) Amerikanische Bezeichnung.

11) Besteht aus eingedämpftem Fleischsaft von Rindfleisch; die dicke Brühe wird mit Weizenmehl zu einem Teig verrührt, in Zwieback-Formen gelegt, im Backofen gebacken. Der Fleischzwieback wurde zuerst von *Bordon* in Texas dargestellt, er ist haltbar, angenehm schmeckend, enthält 32 % Fleischbestandteile, entbehrt aber der eiweißartigen Bestandteile des Fleisches. *Thiel* zog frisches, fettfreies, gehacktes Fleisch mit kaltem Wasser aus und machte mit dieser Flüssigkeit den Teig an, welcher bei sehr niedrigem Wärme-Grade gebacken werden muß. *Jacobsen* hat aus Weizenmehl und Fleischextrakt einen Fleischzwieback bereitet, welcher sich sehr gut hält, da er mit Gallerte (Gelatine) überzogen ist.

12) a) Mageres Rindfleisch schneidet man in kleine Stücke, dämpft es mit wenig Wasser ungefähr eine Stunde, gibt dann Möhren, Rüben, Sellerie, Salz, Brotrinden, Reis, Pfeffer-Körner, Gewürz-Nelken und Muskatnuß daran, läßt vollends weich dämpfen, nimmt Brotrinde, Gewürz und Gemüse heraus, richtet das Fleisch auf gerösteten Brotschnitten an und gießt die Brühe darüber. b) Kleine Stücke mageres Rindfleisch röstet man in Butter braun, nachdem das Fleisch vorher mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und geriebener Zitronen-Schale gewürzt worden ist; die Fleischstücke werden hierauf mit gehackter Petersilie und gehackten Schalotten in kräftiger brauner Sose, zu welcher man etwas Portwein und Essig gibt, vollends gar gedämpft. Den Teller, auf welchem man das Fleisch anrichten will, bedeckt man mit geriebener Semmel, die mit Butter und Gewürz vermischt ist und welche man mit der glühenden Schaufel überglänzt.

13) Theriak, groben braunen Zucker, Kochsalz, Seesalz, Salpeter, groben schwarzen Pfeffer verrührt man in Bier; mit dieser Mischung bestreicht man eine kleine Keule von der Form eines Schinkens viermal täglich, in der zweiten Woche dreimal täglich und in den darauffolgenden zwei Wochen nur zweimal täglich. Nach Ablauf der vier Wochen wird der Schinken getrocknet, in Kleie gerollt und zwei bis drei Wochen geräuchert.

14) Gibt kräftige Sose. Am besten gebraten, dann über Spinat oder gerösteten Brotkrusten angerichtet oder in ein wenig brauner Sose mit Tafelpilz-Essenz gedämpft.

15) Geschabtes Rindsstück, welches man in Amerika Hamburger *steak* nennt. Ein Stück aus der Lende wird fein geschabt (nicht gehackt), mit geweichter, aber ausgedrückter Semmel, kleinen Würfeln von Nierenfett, geriebener Zwiebel, Salz und Pfeffer vermischt, zu kleinen runden *beefsteaks* geformt, in klarer Butter auf beiden Seiten gebraten. Man kann diese *beefsteaks* mit verlorenen Eiern, Meerrettich, Salzgurken, Pfeffer-Gurken, Zwiebeln, ausgewässerten Sardinen und dergl. umlegen. — Oft wird auch das geschabte Rindfleisch mit feingehacktem rohen fetten Schweinefleisch (und gekochten zerdrückten Kartoffeln) untermengt, und die *steaks* werden vor dem Braten in Mehl gewälzt und in Ei und geriebene Semmel getaucht. Die Sose wird mit Kapern, etwas Zucker, sauerem Rahm und Gewürz verkocht und mit Zitronensaft geschärft Vergl. *beefsteak haché.*

Beefsteak à l'américaine.	Rindsstück, amerikanisch[1]).	Beefsteak, American style.
— *à l'anglaise.*	— auf englische[2]) Art.	— in English style.
— *à la béarnaise.*	— mit Bearner Sose.	— with Bearnese sauce.
— *au beurre d'anchois.*	— mit Anschoven-Butter.[3])	— with anchovy butter.
— *au beurre de raifort.*	— mit Meerrettich-Butter.	— w. horseradish butter.
— *bien cuit.*	— gut durchgebraten[4]).	—, well done.
— *braisé à l'espagnole.*	— geschmort, spanisch[5]).	— braised, Spanish style.
— *aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.[6])	— with mushrooms.
— *à la chateaubriand*[7]).	Doppel-Rindslendenstück[8]).	Double-tenderloin[9]).
— *à la Colbert.*	Rindsstück mit Colbert-Sose.	Beefsteak, Colbert sauce.
— *aux concombres.*	— mit Gurken.	— with cucumbers.
— *aux cornichons.*	— mit Pfeffer-Gurken.	— with gherkins.
— *à la crème fouettée.*	— mit Schlagsahne.[10])	— with whipped cream.
— *au cresson.*	— mit Brunnenkresse.[11])	— with water-cresses.
— *à demi-cuit.*	— halb gebraten[12]).	—, medium (middling).
— *à l'espagnole.*	—, spanisch[13]).	—, Spanish style.
— *farci.*	— gefüllt[14]).	— stuffed.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern[15]).	— with fine herbs.
— *à la française.*	—, französisch[16]).	—, French style.
— *frit.*	— gebraten (in der Pfanne).	— fried.
— *frit, sauce aux champignons.*	— gebraten, Tafelpilz-Sose.	— fried, mushroom sauce.
— *frit, sauce aux tomates.*	— gebraten, Paradiesapfel-Sose.	— fried, tomato sauce.
— *à la grecque.*	—, griechisch[17]).	— in Greek style.
— *grillé.*	— auf dem Rost gebraten.	— grilled (broiled).
— *grillé à la bordelaise.*	— geröstet, bordeauxisch[18]).	— broiled, Bordelais style.
— *grillé à la purée de pommes de terre.*	— geröstet, mit Kartoffelmus.	— broiled, with mashed potatotes.
— *haché.*	— gehackt[19]).	— hashed (chopped).
— *aux huîtres frites.*	— mit gebackenen Austern.	— with fried oysters.

[1]) Die *steaks* werden ziemlich stark geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, auf dem Rost gebraten, mit *glace* übergossen. Auf jedes *steak* legt man etwas Sardellen-Butter, Cayenne-Pfeffer, ein Spiegelei und einige gerollte Sardellen. Der Rand des Tellers wird mit *mixed pickles* und kleinen Bratkartoffeln umlegt.

[2]) a) Mit Meerrettich und Essig-Gemüse *(mixed pickles).* b) Das *beefsteak* wird mit Salz und Pfeffer bestreut, in zerlassener Butter mit Zwiebel-Scheiben schnell auf beiden Seiten gebraten *(underdone, rare).* Man belegt die *beefsteaks* mit verlorenen Eiern oder umlegt sie mit ausgewässerten, in Streifen geschnittenen Anschoven.

[3]) Ungarisch *beefsteak ajókavajjal.*

[4]) Ungarisch *beefsteak kisütve;* im Gegensatz zu *saignant (rare)* und *à demi-cuit (medium).*

[5]) Mageres Rindfleisch wird mit Speck gehackt, mit feingehackten Tafel-Pilzen, Zwiebeln, Petersilie und Eiern vermischt; hiervon formt man *beefsteaks,* welche man in geriebener Semmel wälzt, in heißem Fett bratet und zuletzt in Paradiesapfel-Sose dämpft.

[6]) Ungarisch *beefsteak apró uborkával.*

[7]) Auch *chateaubriant;* falsch *châteaubriand.*

[8]) Ein zwischen zwei anderen gebratenes Lenden-*beefsteak.*

[9]) *Thick fillet steak with extracts of beef, butter, parsley and lemon for sauce. »Chateaubriand« was first applied to fillet beefsteaks cooked between two ordinary steaks, their juice being squeezed over it for sauce; now it has come to mean simply a fillet (tenderloin) of beef, or a slice of the fillet, with chateaubriand sauce. The »sauce à la chateaubriand« consists of brown meat gravy, mixed with butter, parsley and lemon juice.*

[10]) Das *beefsteak* wird mit Schlagsahne bedeckt und so zu Tisch gegeben.

[11]) Ungarisch *beefsteak zsázsával.*

[12]) Im Gegensatz zu *saignant (rare, underdone)* und *bien cuit (well done).*

[13]) Ein rundes *steak* legt man in eine Pastetenform, fügt ein wenig Wasser hinzu, läßt es eine halbe Stunde backen, nimmt es heraus, bedeckt es mit Zwiebel-Scheiben, läßt diese braun werden; überzieht die Zwiebeln mit einer Lage Paradiesapfel-Scheiben und läßt das *steak* weitere 20 Minuten backen; zuletzt gibt man eine Lage geriebenen Parmesan-Käse obenauf und läßt diesen im Ofen zerlaufen.

[14]) Butter, Schinken-Scheiben, Lorbeer-Blätter, gehackte Petersilie, Schalotten, Gewürz-Nelken, Muskatnuß und einige Tafel-Pilze gibt man in eine Bratpfanne. In eine Schmorpfanne legt man Franzbrötchen, die man in Milch geweicht, aber ausgedrückt hat, gibt Fleischbrühe hinzu. Einen Teil der Fleischbrühe gibt man zu dem Inhalt der Bratpfanne, läßt dies 20 Minuten kochen, streicht die Brühe durch und gießt sie über die Milchbrötchen in der Schmorpfanne, rührt noch etwas Butter hinzu und bindet mit einigen Eigelben. Dieses Füllsel streicht man dick über ein schönes Rumpfstück, welches man fest zusammenrollt und unter fleißigem Bestreichen mit Butter bratet.

[15]) Die *steaks* werden in zerlassener Butter, in welche man gehackten Kerbel, Thymian, Schalotten, Petersilie und Basilie gegeben hat, gebraten; die Sose verkocht man mit etwas Fleischbrühe.

[16]) Die *beefsteaks* werden in klare Butter getaucht, mit Kräuter-Butter bestrichen, auf dem Rost gebraten, mit französischen Bratkartoffeln angerichtet.

[17]) Die *beefsteaks* mit Zwiebeln angebraten; Marsalawein, spanische und Paradiesapfel-Sose hinzugefügt, eine Stunde gedämpft, mit gebackener Eierfrucht angerichtet.

[18]) Die leicht geklopften *steaks* werden rund zugeschnitten, in Öl getaucht, auf dem Rost gebraten, mit dem Pinsel glasiert, mit Fleischsaft, der mit Madeira eingekocht, mit Rindsmark- und Trüffel-Würfeln vermischt ist, maskiert. Zwischen jedes *beefsteak* legt man eine geröstete Brotkruste.

[19]) Auch d e u t s c h e s *beefsteak,* in Amerika H a m b u r g e r *steak (Hamburg steak)* genannt. Vergl. *beefsteak à l'allemande.*

Beefsteak inédit[1]).	Rindsstück mit Gemüsen.[2])	Beefsteak with vegetables.
— *à la jardinière.*	— mit Gemüsen.	— with vegetables.
— *à la Mac-Mahon.*	— nach Mac Mahon[3]).	—, Mac Mahon style.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	—, *maître d'hôtel* sauce.
— *à la moelle.*	— mit Rindsmark.	— with marrow.
— *à la napolitaine.*	—, neapolitanisch[4]).	—, Neapolitan style.
— *à la Nelson.*	— nach Nelson[5]).	—, Nelson style.
— *aux obstacles.*	— mit Hindernissen[6]).	— with obstacles.
— *aux oeufs.*[7])	— mit Ei.	— with egg.
— *aux oignons.*	— mit Zwiebeln.[8])	— with onions.
— *aux olives.*	— mit Oliven.	— with olives.
— *en papillote.*	— in Papier.[9])	— in paper.
— *à la poêle.*	— in der Pfanne gebacken.	— fried in the pan.
— *aux pommes (de terre)*	— mit Bratkartoffeln.	— with fried potatoes.
— *à la russe.* [*frites.*	—, russisch[10]).	—, Russian style.
— *saignant.*	— angebraten[11]).	—, rare (underdone).
— *à la sauce aux anchois.*	— mit Sardellen-Sose.[12])	— with anchovy sauce.
—, *sauce aux tomates.*	— m. Paradiesapfel-Sose.[13])	— with tomato sauce.
— *sauté.*	— geschwungen. [Saft.[15])	— fried.
— *sauté dans sa glace*[14]).	— geschwungen in seinem	— fried in its glaze.
— *sauté au madère.*	— geschwungen, Madeira-	— fried, madeira sauce.
— *à la ta(r)tare.*	—, tatarisch[16]). [Sose.	— in Ta(r)tar style.
— *au thon.*	— mit Thunfisch.	— with tunny.
— *aux truffes.*	— mit Trüffeln.[17])	— with truffles.
— *à la Vernon.*	— nach Vernon[18]).	—, Vernon style.

[1]) Wörtlich »noch nicht herausgegeben«; im weiteren Sinne »unbekannt«; läßt sich, wie viele andere französische Küchen-Ausdrücke, in ein »sinngerechtes« Deutsch nicht übersetzen

[2]) *Steaks* von der Lende werden mit Salz gewürzt, mit Öl beträufelt, auf dem Rost gebraten, nebeneinander auf einem langen Teller angerichtet, mit Sardellen-Streifen und weißem Zwiebelmus verziert. Die *steaks* werden überglänzt, mit geröstetem spanischen Pfeffer, gedämpften grünen Bohnen und in Öl gerösteten, streifig geschnittenen Paradies-Äpfeln umlegt.

[3]) Sprich »Mack-Mäöng« (irisch »Mäck Mä'n«). *Marie-Edme Patrice Maurice de Mac-Mahon, duc de Magenta;* franz. Marschall, geb. 28. Nov. 1808 in Sully bei Autun als Sprößling einer irischen Familie, 1873—1879 Präsident der Republik. Die *beefsteaks* werden in Butter geschwungen; zu gleicher Zeit hat man auch Kartoffel-Scheiben in Butter gebraten. Ein irdenes Geschirr legt man mit gehackten Zwiebeln aus, gießt die Butter und Kartoffel-Scheiben darüber, legt die *beefsteaks* auf die Kartoffel-Scheiben, läßt alles zusammen heiß werden, überglänzt die *steaks* mit dem Pinsel und gibt das Gericht in dem Geschirr zu Tisch.

[4]) Die *beefsteaks* werden zwei Stunden in eine gekochte Beize gelegt, dann auf beiden Seiten in zerlassener Butter geschwungen. Gebrühte Rosinen vermischt man mit gerösteten Zirbelnüssen (Pignolen) oder gehackten getrockneten Mandeln. Die Beize der *beefsteaks* kocht man, bindet sie mit spanischer Sose und gibt Stachelbeer-Gallerte hinein. Diese Sose streicht man durch und gibt sie zu den Rosinen, läßt einmal aufkochen und gießt sie über die *beefsteaks.*

[5]) Man legt das *beefsteak* in eine dick mit Butter ausgestrichene, mit Scheiben von Zwiebeln und rohen Kartoffeln ausgelegte Pfanne, bedeckt das Fleisch mit Zwiebeln und Kartoffeln, gießt Fleischsaft darüber, dünstet das *beefsteak* darin.

[6]) Ein Stück aus der Lende oder Kugel bratet man mit Zwiebeln auf beiden Seiten in brauner Butter, schlägt recht vorsichtig ein frisches Ei auf dasselbe und richtet das *beefsteak* mit Pfeffer-Gurken, Schalotten, Bratkartoffeln und allerlei Gemüsen an.

[7]) Auch . . *aux oeufs pochés,* im Englischen *with poached eggs,* ungarisch *beefsteak tojással.*

[8]) Ungarisch *beefsteak hagymával.*

[9]) Das *steak* wird mit Sardellen-Butter bestrichen, mit Pfeffer bestreut, in dick mit Butter ausgestrichene Papier-Hülse gelegt und in dieser auf dem Rost gebraten; Tafelpilz- oder Trüffel-Sose.

[10]) a) Geschabtes mit Butter gestoßenes Rindfleisch wird zu kleinen *beefsteaks* geformt, in Ei und Semmel gewälzt, in Butter gebraten. Umlage: Bratkartoffeln, geröstete Zwiebel-Scheiben; Rahmsose. b) Geschabtes Rindfleisch wird mit geweichter, wieder ausgedrückter Semmel, einigen Eiern, geriebener Zwiebel und einem Löffel voll Wasser vermischt, zu *beefsteaks* geformt, mit Kartoffel-Scheiben, gehackten Zwiebeln, Fleischbrühe und Butter geschmort.

[11]) Nur angebraten, sodaß beim Schneiden Blut herausläuft, im Gegensatz zu *à demi-cuit (medium)* und *bien cuit (well done);* ungarisch *beefsteak angolosan.*

[12]) Ungarisch *beefsteak ajókamártással.*

[13]) Ungarisch *beefsteak paradicsommártással.*

[14]) Mehrzahl: *Dans leur glace.*

[15]) Die mit Pfeffer und Salz gewürzten *beefsteaks* werden in Butter schnell auf beiden Seiten gebraten; die Butter wird abgegossen, Fleischsaft und der Saft einer Zitrone hinzugegeben; die *steaks* werden darin geschwungen, mit dem Saft im Kranz angerichtet.

[16]) a) Geschabtes Rindfleisch wird mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit rohen gehackten Zwiebeln bestreut, zu *beefsteaks* geformt, obenauf schlägt man vorsichtig ein rohes Eigelb; als Umlage dienen Sardellen-Streifen, Petersilien-Blätter, Radieschen, Zitronen-Scheiben, Kapern und Essig-Gemüse *(mixed pickles).* b) Geschabtes Rindfleisch wird mit eingeweichter, wieder ausgedrückter Semmel, geriebener Zwiebel und geschlagenem Ei vermischt, zu *beefsteaks* geformt, mit gehackter Petersilie, gehackten Schalotten, Thymian und Basilie bestreut und schnell in Butter gebraten.

[17]) Ungarisch *beefsteak szarvasgombával.*

[18]) Die vorher in Öl gebeizten *beefsteaks* rollt man in geriebener Semmel, um sie nachher auf dem Rost zu braten. Umlage: Gedämpfte Gurken-Scheiben. Auf jedes *steak* gibt man eine Lage Paprika-Butter; nebenbei kann man eine Madeira-Sose reichen.

Beefsteak à la viennoise.	Rindsstück nach Wiener[1]) Art.	Beefsteak in Viennese style.
Pâté de beefsteak.	— -Pastete.	— -pie.
— de beefsteak à l'américaine.	— -Pastete, amerikanisch[2]).	American beefsteak-pie.
— de beefsteak à l'anglaise.	— -Pastete, englisch[3]).	English beefsteak-pie.
— de beefsteak aux huîtres.	— -Pastete mit Austern.	Beefsteak-pie with oysters.
— de beefsteak à la Rosebery.	— -Pastete n. Rosebery[4]).	— -pie, Rosebery style.
— de beefsteak en saucissons.	— -Pastete in Würstchen.[5])	Sausage-beefsteak pie.
Pouding de beefsteak.	— -Pudding.	Beefsteak-pudding.
— de beefsteak aux champignons.	— -Pudding mit Tafel-Pilzen.	— -pudding with button-mushrooms.
— de beefsteak aux huîtres.	— -Pudding mit Austern.	— -pudding with oysters.
— de beefsteak et de rognons.	— -Pudding mit Nieren.[6])	— and kidney-pudding.
Beignets de boeuf.	Rindfleisch-Krusteln.	Beef-fritters.
— à la Mogador.	Mogador-[7])Krapfen.	Mogador-fritters.
Beilche.	Beilche[8]).	*Beilche.*
Beurre fondu[9]).	Rindsschmalz.	Beef-suet, beef-tallow.
Bigos *de boeuf.*	Polnisches[10]) Rindfleisch-Ragout.	Polish ragout of beef.
Bigosik[11]).	Polnische Rester-Speise.	*Bigosik.*
Bitokes *à la polonaise.*	Polnische[12]) Fleischbällchen.	Polish beef-balls.
Boeuf d'Australie[13]).	Australisches Rindfleisch.	Australian beef.
— d'Australie aux champignons.	— Rindfleisch mit Tafel-Pilzen.	— beef with button-mushrooms.
— d'Australie conservé en pot.	— Rindfleisch in Töpfen eingemacht[14]).	— beef potted.
— d'Australie froid.	— Rindfleisch, kalt[15]).	— beef, cold.
— d'Australie à l'indienne.	— Rindfleisch mit Kari[16]).	— beef curried.
— d'Australie aux laitues farcies.	— Rindfleisch mit gefülltem Lattich.	— beef with stuffed lettuce.
— d'Australie au(x) macaroni(s).	— Rindfleisch mit Hohlnudeln.	— beef with boiled macaroni.

[1]) a) Das *steak* wird durch dick eingekochte italienische Sose gezogen, in Semmel-Krumen gerollt, gebraten. b) Die *beefsteaks* werden mit Salz und Paprika gewürzt, in Butter heiß gemacht. Eine metallene Becherform wird dick mit Butter ausgestrichen, mit einer Lage gehackter Zwiebeln ausgelegt; über letztere legt man die *beefsteaks*, welche man mit gehackten Zwiebeln maskiert; obenauf gibt man die Butter, in welcher die *steaks* heiß gemacht wurden. Man schließt die Form und läßt die *steaks* gar dämpfen; vor dem Anrichten gibt man saueren Rahm und etwas *glace* daran und richtet die *beefsteaks* in der Becherform an.

[2]) Wie *pâté de beefsteak à l'anglaise;* anstatt der hartgekochten Eier bedeckt man das *steak* mit ausgestochenen Kartoffeln und Speckscheiben.

[3]) Kleine *beefsteaks* dämpft man zehn Minuten mit Zwiebeln in Butter, rührt Mehl hinzu, gibt Wasser oder weiße Sose, Salz, Pfeffer und ein Kräuter-Sträußchen *(bouquet)* daran, läßt 20 Minuten kochen, nimmt das *bouquet* heraus, füllt die Masse in ein tiefes Geschirr, deckt Scheiben von hartgekochten Eiern, zuletzt eine Pasteten-Kruste *(pie-crust)* darüber, bestreicht die Oberfläche mit Eigelb und bäckt den *pie* schön hellbraun.

[4]) Sprich »Rōsbĕri«; Archibald Philip Primrose, Graf, engl. Politiker, geb. 1847 zu London. Mit Trüffeln und Kalbsbröschen.

[5]) Londoner Spezialität. Gehacktes gekochtes Wild oder anderes Fleisch wird mit feinen Kräutern gewürzt, mit dünnen Rindfleisch-Scheiben zu Würstchen gerollt. Diese Würstchen werden lagenweise in eine Pastetenform *(deep pie dish)*, mit Tafel-Pilzen, Zwiebeln usw. dazwischen, gebracht; Muschel- oder Austern-Brühe wird darüber gegossen, eine Kruste obenauf gebildet und die Pastete gebacken.

[6]) Ein *rump steak* schneidet man in längliche Streifen, würzt mit Salz und Pfeffer, bestäubt mit Mehl; auf dieselbe Weise würzt man Nieren-Scheiben, welche man mit dem Rindfleisch in eine mit Nierenfett ausgelegte Form gibt. Man kann Tafel-Pilze und Austern zu dem Pudding hinzufügen. Die Form wird oben mit Teig geschlossen, worauf man den Pudding ungefähr drei Stunden kochen läßt.

[7]) Vergl. unter *moelle.*

[8]) Westfälisches Gericht, in der Volkssprache so benannt, besteht aus stark gewürztem Rindfleisch mit geschmorten Kartoffeln.

[9]) Provinzialismus im Süden Frankreichs.

[10]) Mehl wird in Butter braun geröstet, mit Fleischbrühe verdünnt; einige in Würfel geschnittene Salzgurken oder große, säuerliche Äpfel werden hineingegeben und aufgekocht; kleine Würfel von übrig gebliebenem Rinder-Braten werden hineingelegt, mehrmals aufgekocht und mit abgekochten Kartoffeln und in Würfel geschnittener Grütze aus Smolensker Graupen angerichtet.

[11]) Rester-Speise von Braten- oder Suppenfleisch-Schnitten, Zwiebeln, Mehl, brauner Butter, Äpfeln und Essig.

[12]) Kleine Stücke von Rindslende werden gehackt und mit Butter fein gestoßen; das Fleischmus wird zu Bällchen geformt, diese werden in Mehl gerollt, in geschlagenes Eigelb getaucht, mit geriebener Semmel bestreut, in heißer Butter gebraten, beim Anrichten mit gehackten gebratenen Zwiebeln bedeckt.

[13]) Oder *boeuf australien.*

[14]) Mageres australisches Rindfleisch schneidet man fein, würzt es kräftig mit Salz, Pfeffer und Piment, stößt es mit Butter, preßt es in Töpfe und gibt etwas klare Butter darüber.

[15]) Man öffnet die Büchse sorgfältig, stürzt das Fleisch fest aus, beseitigt das anhaftende Bratenfett und die Gallerte und richtet mit Salat, Gurken und Kartoffelmus an. Die Gallerte kann man zu Fleischbrühe und das Bratenfett geklärt zum Braten verwenden.

[16]) Zwiebel-Scheiben bräunt man in Butter, gibt einen gehackten saueren Apfel und Fleischbrühe hinzu, rührt Kari-Pulver darunter, läßt alles einige Minuten kochen, streicht die Sose dann durch, gibt Schnitten von dem eingemachten, vorher mit Mehl bestreuten Rindfleisch hinein. Nach ungefähr fünf Minuten richtet man das Fleisch mit der Sose in der Mitte eines Reisrandes an.

Boeuf d'Australie à la mode.	Australisches Rindfleisch nach der Mode[1]).	Australian beef *à la mode* (alamode beef).
— *d'Australie rôti.*	— Rindfleisch gebraten.	— beef roasted.
— *d'Australie aux tomates.*	— Rindfleisch mit Paradies-Äpfeln.	— beef with stewed tomatoes.
Aspic de boeuf d'Australie.	— Rindfleisch in Gallerte.[2])	Aspic of Australian beef.
Escalopes de boeuf d'Australie.	Schnittchen[3]) von australischem Rindfleisch.	Australian beef collops (scollops).
Haricot de boeuf d'Australie.	Ragout[4]) von australischem Rindfleisch.	— haricot beef.
Pain de boeuf d'Australie.	Brot von australischem Rindfleisch.	— beef mould.
Pâté de boeuf d'Australie.	Pastete[5]) von australischem Rindfleisch.	— beef pie.
Rissoles de boeuf d'Australie.	Mundtäschchen[6]) von australischem Rindfleisch.	Mouthfuls (small patties) of Australian beef.
Boeuf à la berlinoise.	Berliner[7]) Schmorbraten.	Braised beef, Berlin style
— *blanc.*	Rindfleisch gedämpft.[8])	Stewed beef.
— *boucané.*	Gedörrtes[9]) Rindfleisch.	Dried beef, hung beef.
— *bouilli.*	Gekochtes Rindfleisch.	Boiled beef.
— *bouilli à la bourgeoise.*	— Rindfleisch, bürgerlich.	— beef, family style.
— *bouilli aux choux.*	— Rindfleisch mit Kohl.	— beef with cabbage.
— *bouilli à la pauvre homme.*	— Rindfleisch m. Schalotten-Sose.	— beef with shallot sauce.
— *bouilli à la persillade.*	— Rindfleisch m. Petersilien-Sose.	— beef with parsley sauce.
— *bouilli au riz.*	— Rindfleisch mit Reis.	— beef with rice.
— *bouilli, sauce verte à l'allemande.*	— Rindfleisch, deutsche grüne Sose[10]).	— beef, German green sauce.
— *braisé.*	Geschmortes Rindfleisch[11]).	Braised beef.

[1]) Australisches Rindfleisch schneidet man in kleine Stücke; das Bratenfett, welches in den Büchsen ist, vermischt man mit gestoßenem Reis und gewürzter Fleischbrühe, fügt Lorbeer-Blätter, Pfeffer-Körner, Salz, Tafelpilz-Essenz und eine mit Gewürz-Nelken besteckte Zwiebel hinzu, läßt alles aufkochen, dann eine gute Viertelstunde weiter dämpfen. Diese Brühe wird durchgestrichen, mit gebräuntem Zucker gefärbt; die Fleischstücke werden in dieser Sose heiß gemacht.

[2]) Gallerte weicht man in kaltem Wasser, gibt gewürzte Fleischbrühe, etwas Dragun-Essig und Weißwein dazu, schwenkt dies überm Feuer, bis sich die Gallerte aufgelöst hat, klärt mit Eiweiß. Eine tiefe Form legt man mit Gallerte aus, darüber Scheiben von hartgekochten Eiern, dann dünne Scheiben von australischem Rindfleisch, obenauf gehackte Petersilie, zuletzt füllt man die Form mit dem Rest der Gallerte.

[3]) Eine gehackte Zwiebel bräunt man mit Butter, gibt Fleischbrühe, Zitronensaft, Tafelpilz-Essenz, Pfeffer und Salz, sowie gehacktes australisches Rindfleisch hinzu, läßt alles heiß werden und richtet an.

[4]) In Wasser geweichte Bohnen werden gekocht, abgegossen, mit Butter, Salz und Pfeffer geschwenkt. Zwiebel-Scheiben röstet man in Butter, gibt gestoßenen Reis, Fleischbrühe, eine geschabte Möhre, eine klein geschnittene Rübe, Soya-Sose, Portwein, Pfeffer und Salz daran, läßt alles 30 Minuten dämpfen, gibt zuletzt kleine Scheiben von australischem Rindfleisch hinein. Ist das Fleisch heiß, so richtet man es mit der Sose in der Mitte und die heißen Bohnen im Kranz darum an.

[5]) Das in Scheiben geschnittene Rindfleisch legt man in eine Pastetenform, würzt mit Salz und Pfeffer, gibt etwas Fleischbrühe daran, bedeckt das Ganze dick mit Kartoffelmus und läßt die Pastete 20 Minuten im Ofen backen.

[6]) Gehacktes australisches Rindfleisch vermischt man mit geriebener Semmel, Bratenfett, Salz, Pfeffer und einem geschlagenen Ei. Nachdem man dem Teig die Formen von *rissoles* gegeben hat, taucht man diese in Eigelb, rollt sie in geriebener Semmel, um sie dann in heißem Öl braun zu backen.

[7]) Ein Stück Rindsnuß wird gespickt, mit Salz bestreut, in eine Beize von Weißbier, Sellerie-, Petersilien-Wurzeln, Möhren, gehackten Zwiebeln, Basilie, Thymian usw. gelegt, täglich gewendet und nach drei Tagen herausgenommen. Man macht das Fleisch mit Speckscheiben, Gemüsen und seiner Beize gar. Die Brühe wird durchgestrichen, entfettet, mit Brotkrumen verkocht, mit Zitronensaft und ausgekernten Zitronen-Scheiben, gehackter Petersilie, Thymian und Lorbeer-Blättern vermischt, nochmals durchgestrichen, in ein anderes Geschirr gegossen und mit Stachelbeer-Gallerte verrührt. Nebenbei gibt man in Scheiben geschnittene geschälte Salzgurken.

[8]) Ein Rippenstück läßt man mit wenig Wasser, Butter, Petersilien-, Schwarzwurzeln, Möhren, Sellerie, Zwiebeln und Gewürz zugedeckt zwei Stunden schmoren, wendet es dann, gibt Tafel-Pilze und geriebene Semmel hinzu, läßt das Fleisch noch eine Stunde dämpfen, richtet es mit der eingekochten, durchgestrichenen Brühe und Salzkartoffeln an. Österreichisch Weißbraten, ungarisch *fehér marhasült.*

[9]) Vergl. *boeuf à la hollandaise* und *hung beef.*

[10]) Mit Gemüsen, einem halben gebrühten Salatkopf und Pökelfleisch gekochtes Rindfleisch wird angerichtet, mit den Gemüsen usw. umlegt. Petersilien-, Dragun-, Kerbel-, Meiran- und Borretsch-Blätter stößt man zu Mus, fügt harte Eigelbe hinzu, streicht den Teig durch. Nach und nach vermischt man das Mus mit Öl, Essig, Senf, Salz und Pfeffer. Diese Sose gibt man mit dem Rindfleisch zu Tisch.

[11]) Ungarisch *párolt marhahús.* Man kann folgende Gemüse dazu geben: Petersilie, Sauerampfer, Kerbel, Meerrettich, Kopfsalat, Endivien, Weißkraut, Blumenkohl, Welschkraut, Spargel, Hopfenkeimchen, Mais, Kardonen, Schoten-Kerne, grüne Bohnen, Schwarzwurzel, Petersilien-Wurzel, Pastinaken, Möhren, Teltower Rübchen, Jerusalemsartischocken, Reis, Graupen usw.

Boeuf braisé à l'autrichienne.	Österreich. Reinbraten[1]).	Braised beef, Austrian st.
— *braisé à la Bignon.*	Geschmortes Rindfleisch nach Bignon[2]).	— beef with stuffed and fried potatoes.
— *braisé aux choux-fleurs.*	— Rindfleisch mit Blumenkohl.	— beef with cauliflower.
— *braisé aux concombres.*	— Rindfleisch mit Gurken.	— beef with cucumbers.
— *braisé à l'épicier*[3]).	— Rindfleisch.	— beef.
— *braisé aux épinards.*	— Rindfleisch mit Spinat.	— beef with spinach.
— *braisé aux haricots verts.*	— Rindfleisch mit grünen Bohnen.	— beef with green beans.
— *braisé à l'italienne.*	— Rindfleisch, italienisch[4]).	— beef, Italian style.
— *braisé à la maltaise.*	— Rindfleisch, maltesisch[5]).	— beef, Maltese style.
— *braisé à la militaire.*	Soldaten-Schmorbraten[6]).	— beef, military style.
— *braisé à la morlaisienne.*	Geschmortes Rindfleisch auf Morlaiser[7]) Art.	— beef, Morlaix style.
— *braisé aux nouilles.*	— Rindfleisch mit Nudeln.	— beef with *nouilles.*
— *braisé à la d'Orsini.*	— Rindfleisch nach Orsini[8]).	— beef, Orsini style.
— *braisé à l'oseille.*	— Rindfleisch mit Sauerampfer.	— beef with sorrel.
— *braisé à l'ota(h)itienne.*	Otahaiti-[9])Dampffleisch.	— beef, Otahaiti style.
— *braisé aux petites racines.*	Geschmortes Rindfleisch mit Wurzel-Gemüse.	— beef with carrots and turnips.
— *braisé en pot.*	Topfbraten[10]).	Pot(-)roast.
— *braisé à la purée de cardons.*	Geschmortes Rindfleisch mit Kardonenmus.[11])	Braised beef with *purée* of cardoons.
— *braisé, sauce brune aux champignons.*	— Rindfleisch, braune Tafelpilz-Sose.[12])	— beef, brown mushroom sauce.
— *braisé à la Soubise.*	— Rindfleisch mit weißem Zwiebelmus.	— beef with white *purée* of onions.
— *de Breslau*[13]).	Breslauer[14]) Rindfleisch.	Breslau beef.

[1]) Oder Maschinen-Rostbraten, ungarisch *serpenyössült.* Mit Zwiebeln und Paprika in einer tiefen Pfanne (Reine, Reindl) gedünstet, mit Kartoffeln angerichtet. — Dünstet man in kleine Stücke geschnittene Lende mit Kartoffeln, Zwiebel-Scheiben, Petersilie, Rindsmark und Fleischbrühe in einer Pickelsteiner [Bichelsteiner] Maschine, so erhält man das »Pickelsteiner Fleisch«.

[2]) Kartoffeln werden vorsichtig ausgehöhlt, halb gekocht, mit Füllsel gefüllt, in klarer Butter gebraten und um das geschmorte Fleischstück herumgelegt.

[3]) *Épicier*, Spezerei-Händler, Kolonial-, Materialwaaren-Händler, Kaufmann.

[4]) Mit Hohlnudeln.

[5]) Ein mit Speck- und Schinken-Streifen gespicktes Schwanzstück wird mit Zwiebeln, Kräutern, Wurzeln, Zitronen-Scheiben, Malagawein, Dragun-Essig geschmort. Die durchgestrichene entfettete Grundbrühe wird mit brauner Sose verkocht. Wird das Malteserfleisch kalt gegeben, so wird die Grundbrühe mit Kalbsfüßen verkocht. Mit der gallertartigen Grundbrühe, Kapern, Möhren, kleinen Pfeffer-Gurken, harten Eigelben und ausgestochenem harten Eiweiß verziert man das angerichtete Fleisch, wobei das Ritterkreuz nicht zu vergessen ist.

[6]) Mit starken Speckstreifen gespickt, mit Zwiebeln, Lorbeer-Blättern, Basilie, Thymian, Meiran, saueren Gurken, Essig und verschiedenem Gewürz geschmort. Wenn das Fleisch gar ist, gießt man die eingekochte Brühe ab und durch ein Sieb, thut das Fett wieder auf das Fleisch, kocht die Brühe mit geriebenem Pfeffer-Kuchen und Zitronen-Scheiben seimig und gibt diese Sose nebst gekochten Pflaumen und saueren Gurken zu dem Fleisch.

[7]) *Morlaix*, franz. Stadt im Dép. Finistère; Handel mit Getreide, Butter, gesalzenem Schweinefleisch; bedeutender Stockfischfang. Ein schönes Rumpfstück wird gespickt, mit gehackter Petersilie, Knoblauch, Fett, Zwiebeln, Möhren, Thymian usw. auf beiden Seiten braun gebraten; weiße und spanische Sose wird hinzugegeben, das Fleisch gar gedämpft, mit gefüllten Krautköpfen umlegt. Die Brühe wird entfettet, durchgestrichen und über das Fleisch gegossen.

[8]) *Orsini* (Ursini), röm. Fürsten-Geschlecht, Anhänger der Guelfen und der Päpste. Das geschmorte Fleischstück wird mit eigroßen Reisklößchen, die in Ei und Semmel gewälzt, mit Streifen von Räucher-Zunge gespickt und in Fett gebraten sind, umlegt.

[9]) *Otahiti, Otaiti, Taïti* = Ta(h)iti, Otahaiti, größte der Gesellschafts-Inseln im Stillen Ozean. Ein schönes, aus den Knochen geschnittenes Schwanzstück wird mit Speck, Zwiebeln, Schalotten, Wurzelwerk, fetter Brühe und Gewürz in gut verschlossener Schmorpfanne fünf bis sechs Stunden gedämpft, je nach der Größe des Fleischstückes. Die Sose wird entfettet, durchgestrichen und nebst Bratkartoffeln zu dem Fleisch gegeben.

[10]) Rindfleisch-Scheiben werden gesalzen, mit Pfeffer bestreut, mit Zwiebel- und Speckwürfeln, Lorbeer-Blättern usw. in einer Schmorpfanne zugedeckt gedämpft; die Sose wird mit geriebenem Schwarzbrot dick gemacht.

[11]) Man kann auch geben: Mus von Petersilie, Sauerampfer, Kerbel, Brunnenkresse, Endivien, Artischocken, Blumenkohl, Spargel, Hopfenkeimchen, Mais, Schoten-Kernen, Möhren, Sellerie, Kohlrabi, Schwarzwurzel, Pastinaken, Zwiebeln usw.

[12]) Man kann auch folgende Sosen geben: Anschoven-, Dill-, Kapern-, Tafelpilz-, Dragun-, Gurken-, Kräuter-, Herings-, Madeira-, Meiran-, Morchel-, Oliven-, Pfeffer-, Pilz-, Rosinen-, Senf-, Thymian-, Schnittlauch-, Trüffel-, Zwiebel-Sose.

[13]) Auch *Breslaw.*

[14]) Brotkrumen werden mit gut geschlagenen Eigelben, brauner Sose, Butter, Salz, geriebener Zitronen-Schale, gehacktem Thymian, Petersilie und Cayenne-Pfeffer vermischt, dann hackt man ein schönes Stück Rindfleisch *(roast beef)* recht fein, verrührt es gut mit dem eben bereiteten Füllsel und bäckt es in gut mit Butter ausgestrichenen Becher-Formen. Umlage: Eier-Klößchen.

Boeuf conservé en pot.	Eingemachtes[1]) Rindfleisch.	Potted[2]) (jugged) beef.
— *en coquilles.*	Rindfleisch in Muscheln.	Scalloped beef.
— *aux cornichons et aux olives.*	— mit Pfeffer-Gurken und Oliven.	Beef with gherkins and olives.
— *en daube.*	Gedämpftes Rindfleisch.	Stewed beef.
— *en daube à l'irlandaise.*	— Rindfleisch mit Kohl.	— beef with cabbage.
— *en daube à la marseillaise.*	— Rindfleisch auf Marseiller[3]) Art.	— beef in Marseille style.
— *en daube à la provençale.*	— Rindfleisch, provençalisch[4]).	— beef, provencial style.
— *à la dionysienne.*	Rindfleisch, dionysisch.	Beef in Dionysian style.
— *durham.*	Durham-[5])Ochs (Rind).	Durham-beef.
— *entier.*	Ganzer gebratener Ochs[6]).	Ox roasted whole, barbecued ox.
— *à l'épice.*	Gewürztes[7]) Rindfleisch.	Spiced beef.
— *à l'estouffade.*	Gedämpftes Rindfleisch.	Stewed beef.
— *à l'estouffade, sauce au céleri.*	— Rindfleisch, Sellerie-Sose.	— beef, celery sauce.
— *à l'estragon.*	Rindfleisch mit Dragun-Sose.	Beef with tarragon sauce.
— *étuvé.*	Gedämpftes Rindfleisch.	Stewed beef[8]).
— *étuvé à la bière.*	Rindfleisch gedämpft in Bier.	Beef stewed in beer.
— *étuvé à la française.*	Gedämpftes Rindfleisch, französisch[9]).	Stewed beef in French style.
— *étuvé aux huîtres.*	— Rindfleisch mit Austern.	— beef with oysters.
— *étuvé à l'irlandaise.*	— Rindfleisch, irisch[10]).	— beef, Irish style.
— *étuvé en levraut.*	— Rindfleisch wie Hase[11]).	— beef, hare-fashion.
— *au four.*	Gebackenes Rindfleisch.	Baked beef.
— *au four à l'anglaise.*	— Rindfleisch, englisch[12]).	— beef, English style.
— fricco[13]) *à la Charles X.*	Gebrat. Rindfleisch-Streifen[14]).	Fried beef-strips.

---

[1]) Mageres Rindfleisch legt man in ein steinernes Geschirr, gibt einen Eßlöffelvoll Wasser daran, schließt fest und stellt den Topf in ein Geschirr mit kochendem Wasser, worin man das Fleisch weich werden läßt. Letzteres wird dann mit dem Messer geschabt und nachher gestoßen. Man gibt klare Butter, den Fleischsaft aus dem Topfe, Salz und Pfeffer zu dem gestoßenen Fleisch, welches man in kleine Töpfe füllt und mit zerlassener Butter begießt.

[2]) *Two classes of »potted« meat: Hot or cold meats cooked by slow baking in a covered jar (jugged meat); the pasted meats like the potted tongue, ham etc., sold in cans (canned, tinned, in French »conservé en boite«).*

[3]) Schnitten von Rindsnuß werden gespickt, mit Essig und Gewürz gebeizt, mit Speck über mäßigem Feuer geschwungen. Man füllt mit Rotwein auf, läßt die Sose einkochen, gibt die Schale einer trockenen Orange, Knoblauch, Petersilie, Lorbeer-Blätter, ausgebeinte gebrühte Kalbsfüße hinein und läßt das Rindfleisch gar dämpfen. Man umlegt das Fleisch mit gekochten, in viereckige Stücke geschnittenen Kaldaunen, nimmt die Kräuter usw. aus der Brühe heraus und gießt letztere über das angerichtete Fleisch.

[4]) Mit braunem Zwiebelmus.

[5]) Sprich »Dörrem«; Grafschaft im nördl. England.

[6]) Bei einem (amerikanischen) *barbecue* (Volksfest im Freien, wobei es ganze gebratene Tiere, Erfrischungen usw. gibt). *Barbecue* (haïtisch *barbacoa)* bedeutet: a) Großer Bratrost, auf dem ganze Tiere gebraten werden können; b) Ganzes gebratenes Tier (Ochs, Schwein); c) Volksfest im Freien, wobei ganze gebratene Tiere gegessen werden; d) zementierte Terrasse, auf welcher Kaffee-Bohnen getrocknet werden. Näheres über das amerikanische *barbecue* siehe im »Wörterbuch«.

[7]) Salpeter, Jamaika-Pfeffer *(allspice)*, schwarze Pfeffer-Körner vermischt man gut mit Salz und grobem Zucker. Mit dieser Mischung reibt man ein schönes Schwanzstück täglich während 14 Tagen tüchtig ein. Nach dieser Zeit wäscht man die Salzlake ab und bäckt das Fleisch mit Wasser und Nierenfett in einer irdenen Pfanne.

[8]) Oder *beef(-)stew*, seltener *stew of beef.*

[9]) Das Rindfleisch in heißem Fett angebraten mit Fleischbrühe bedeckt, mit in Butter geschwungenen Möhren, Schalotten, Thymian, Lorbeer-Blättern und Speckscheiben gedämpft; die Sose mit Pfeffer und Salz gewürzt.

[10]) Rindfleisch läßt man mit Wasser, Zwiebeln Möhren-Scheiben, Salz und Pfeffer ungefähr eine Stunde dämpfen, legt dann geschälte Kartoffeln über das Fleisch, welches man noch solange dünsten läßt, bis die Kartoffeln zu Mus zerkocht sind. Vergl. *irish beef stew.*

[11]) Ein schönes Stück vom *rump* schneidet man in Scheiben; Speck schneidet man zur einen Hälfte in Scheiben, zur anderen in Würfel; mit der geriebenen Schale einer halben Zitrone, Muskat-Blüte, Muskatnuß, Salz und Pfeffer bereitet man eine Würze. Das Fleisch bestäubt man mit Mehl, bratet es in Butter über flottem Feuer rasch an. Eine Schmorpfanne legt man mit den Speckscheiben aus, gibt lagenweise das Fleisch und die Speckwürfel hinein, verteilt die bereitete Würze gleichmäßig und fügt eine mit Gewürz-Nelken besteckte Zwiebel hinzu. Mit der Butter, worin das Fleisch angebraten wurde, Fleischbrühe und englischem *ale* bereitet man eine Sose, die man über das Fleisch gießt, welches man ungefähr drei Stunden dämpfen läßt. Die Sose verdickt man mit Mehl und vermischt sie mit Madeira.

[12]) Scheiben von kaltem Rinder-Braten bestreut man mit Mehl, legt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene Pfanne, bedeckt mit Speckscheiben, in Butter gerösteten Zwiebel- und Möhren-Scheiben, gießt mit Mehl und Fleischbrühe verrührte Eier und etwas engl. *ale* darüber, läßt das Ganze im Ofen backen.

[13]) Ableitung unbekannt; *fricot,* in der franz. vertraulichen Sprechweise Fleischgericht, Ragout, im weiteren Sinne (gutes) Essen. Vergl. *fric(c)o de boeuf à la Charles X.*

[14]) Das Lieblingsgericht Karls X. Ein recht saftiges *steak* wird mit Wasser, Essig, Zwiebeln und Gemüsen gedämpft, dann in Streifen geschnitten, diese werden mit geschlagenem Eigelb bestrichen, mit Brotkrumen, die mit gehackten Schalotten, Pfeffer und Salz vermischt sind, bestreut und goldgelb gebacken.

Boeuf fricco *à l'espagnole.*	Spanischer[1]) Rindfleisch-Pudding.	Spanish beef-pudding.
— *fumé.*	Geräuchertes Rindfleisch.	Smoked beef.
— *fumé à la crème.*	— Rindfleisch mit Rahmsose.	— beef with cream.
— *fumé de Hambourg.*	Hamburger Rauchfleisch[2]).	— Hamburg beef.
— *fumé au raifort.*	Geräuchertes Rindfleisch mit Meerrettich.	— beef with horseradish.
— *fumé au raifort à l'orange.*	— Rindfleisch mit Orangen-Meerrettich[3]).	— beef with orange-horseradish.
— *à la garçon.*	Rindfleisch n. Junggesellen-[4]) [Art.	Bachelor's beef.
— *à la gelée à la bourgeoise.*	— m. Gallerte, bürgerlich[5]).	Beef with jelly, family [style.
— *au gratin.*	— verkrustet.[6])	— crust-baked.
— *haché.*	Gehacktes Rindfleisch[7]).	Hashed (chopped) beef.
— *haché aux pommes.*	— Rindfleisch mit Äpfeln.[8])	Chopped beef with apples.
— *au hareng.*	Rindfleisch mit Hering[9]).	Beef with herring.
— *aux haricots.*	— mit Bohnen.	— with beans.[10])
— *à la hollandaise.*	Holländisches[11]) Rindfleisch.	Dutch beef, hung beef.
— *à l'indienne.*	Rindfleisch, indisch[12]).	Curried beef.
— *en marinade.*	Sauerbraten[13]).	Sour roast beef.
— *en matelote.*	Matrosen-[14])Rindfleisch.	Matelote of beef.
— *à la mode.*	Gespickter Rindsschmorbraten.[15])	Beef *à la mode*[16]).
— *à la mode, à l'allemande.*	— Rindsschmorbraten, [deutsch[17]).	— *à la mode,* raisin sauce.

[1]) Vergl. *fric(c)o de boeuf à l'espagnole.*

[2]) Ein schönes Stück *rump* oder Lende reibt man mit Salz und grobem Zucker, läßt es drei Tage stehen, trocknet es gut ab und reibt es von neuem mit einer Mischung von Kochsalz, Seesalz, Salpeter, Pfeffer und gestoßenen Gewürz-Nelken ein, worauf man es nach 14 Tagen zurichtet, in ein Tuch rollt und 10 oder 12 Tage räuchern läßt. — Kocht man später das Fleisch, so läßt man es über Nacht in lauwarmem Wasser ziehen, trocknet es, rollt es fest zusammen, setzt mit kaltem Wasser an, schäumt sorgfältig ab und läßt solange kochen, bis kein Schaum mehr sich zeigt. Man kann auch Möhren und Zwiebeln mit kochen und das gekochte Fleisch mit Sauerkraut, Schalotten, Kastanien usw. umlegen, sowie eine Meerrettich-Sose nebenbei geben.

[3]) In Apfelmus reibt man eine Stange Meerrettich, gibt die auf Zucker abgeriebene Schale von einigen süßen Apfelsinen, sowie Zucker hinzu, streicht das Mus durch und reicht es warm in einer silbernen Schale.

[4]) Ein schönes Rippenstück wird von den Knochen befreit, zusammengeschnürt und mit Salz und Salpeter eingerieben. Am folgenden Tage wird das Stück in eine gekochte kalte Beize gelegt. Nach sechs Tagen wird das Fleisch aus der Beize herausgenommen, ungefähr zwei Stunden gekocht, je nach dem Gewicht des Fleisches; mit Möhren angerichtet.

[5]) Schwanzstück von Rind gespickt und geschmort, kalt mit Gallerte angerichtet.

[6]) Das gekochte Rindfleisch schneidet man in Scheiben, bedeckt diese mit italienischer Sose, streut geriebene Semmel und Parmesan-Käse darüber, bäckt das Ganze im Ofen.

[7]) Auch »Hacke-Braten«.

[8]) Geschälte Äpfel werden in Viertel geschnitten, mit klarem Zucker in zerlassener Butter weich geschmort; man gibt feingehacktes gekochtes Rindfleisch, Zitronensaft, ein Glas Weißwein und etwas Fleischbrühe hinzu und läßt alles zusammen heiß werden.

[9]) Rindfleisch-Scheiben legt man in einen mit Speckscheiben ausgelegten Schmortopf, darüber gehackten Hering, gehackte Zwiebeln, Gewürz, dann wieder Rindfleisch, wieder Hering, Zwiebeln und Gewürz und so fort, bis der Topf ziemlich voll ist. Obenauf kommen Speckscheiben, zuletzt gießt man Wasser hinzu und läßt alles einige Stunden schmoren.

[10]) Auch *haricot(-)beef.*

[11]) a) Ein schönes Stück vom *rump* reibt man mit Salpeter und rohem Zucker gut ein, läßt es zwei Tage stehen, reibt es hierauf mit Seesalz, Kochsalz, gestoßenem Pfeffer ein, läßt es vier Tage stehen, worauf man es mit Theriak einreibt und nach 14 Tagen räuchert. b) Schönes Keulenfleisch ohne Fett reibt man mit braunem Zucker, läßt es ungefähr sechs Stunden liegen, legt es dann in eine irdene Pfanne, reibt es mit Salpeter, den man mit Salz vermischt hat, gut ein und läßt es 14 Tage so liegen, indem man täglich von neuem einreibt. Nachdem es gepreßt und im Rauchfang getrocknet ist, wird es in ein Tuch eingebunden und gekocht. Vergl. *boeuf boucané.*

[12]) Zwiebel-Scheiben röstet man, gießt Fleischbrühe darüber, fügt einen saueren Apfel hinzu, läßt dieses weich dünsten, streicht diese Mischung durch ein Haarsieb, gibt Kari, Reismehl und noch mehr Fleischbrühe hinein (soviel als man Sose braucht), rührt dies überm Feuer gut durch, gibt dann das vorgerichtete Fleisch hinein, läßt noch kurze Zeit dämpfen, richtet mit Reis an.

[13]) a) Das Fleisch läßt man in einer Beize von Weißbier und Essig einige Tage liegen, schmort es mit Speck und Butter, gibt Wasser, Lorbeer-Blätter, Gewürz, die Schale einer halben, den Saft einer ganzen Zitrone daran und läßt das Fleisch vollends gar werden. Die Sose vermischt man mit etwas Zucker und geriebenem Schwarzbrot, streicht sie durch. b) Das Fleisch übergießt man mit kochendem Essig, schneidet Zwiebeln daran, gibt Lorbeer-Blätter und Gewürz darüber und läßt das Fleisch einige Tage in dieser Beize liegen. Nach dieser Zeit wird das Fleisch herausgenommen, gesalzen, gespickt, mit Butter geschmort. c) Das Fleisch wird mit Butter geschmort; dann gibt man Essig, eingemachte Perlzwiebeln und eingelegte Tafel-Pilze daran, läßt alles zusammen aufkochen und richtet den Braten mit Salat, Gemüsen, Kartoffeln usw. an.

[14]) Gekochtes Rindfleisch wird in Scheiben geschnitten, in Butter gebraten; Genfer Sose, Schalotten und Tafel-Pilze; ringsherum gebackene Eier.

[15]) Ein Schwanzstück wird mit Speck- und Schinken-Streifen gespickt, mit Lorbeer-Blättern, Zwiebeln, Gemüsen, Weißwein und Gewürz gebeizt. In dieser Beize wird das Fleisch mit Fleischbrühe und Kalbsfüßen gedämpft, mit Möhren und überglänzten Zwiebeln umlegt; die Brühe entfettet, mit brauner Sose und Madeira eingekocht.

[16]) *Or »alamode beef«; larded, braised beef.*

[17]) Mit Rosinen-Sose.

Boeuf à la mode, à l'anglaise.	Gespickter Rindsschmorbraten, englisch [1]). [bürgerlich.	Beef *à la mode* with vegetables.
— *à la mode, à la bourgeoise.*	— Rindsschmorbraten,	— *à la mode,* family style.
— *à la mode, conservé en boîte.*	— Rindsschmorbraten in Dosen eingemacht.	— *à la mode* canned (or tinned).
— *à la mode, à la française.*	— Rindsschmorbraten, französisch [2]). [kalt [3]).	— *à la mode* with mushrooms and dumplings.
— *à la mode froid.*	— Rindsschmorbraten,	— *à la mode,* served cold.
— *à la mode, au(x) macaroni(s).*	— Rindsschmorbraten mit Hohlnudeln.	— *à la mode* with macaroni.
— *à la mode, à la purée de pommes de terre.*	— Rindsschmorbraten mit Kartoffelmus.	— *à la mode* with mashed potatoes.
— *à la mode, aux racines.*	— Rindsschmorbraten mit Wurzeln [4]).	— *à la mode* with glazed carrots and turnips.
— *à la mode à la Sunbeam.*	— Rindsschmorbraten mit russischem Salat. [5])	— *à la mode* with Russian salad.
— *à la mode aux truffes.*	— Rindsschmorbraten mit Trüffeln. [6])	— *à la mode* with sliced truffles.
— *au naturel.*	Gekochtes [7]) Rindfleisch.	— plain (boiled).
— *à la Nelson.*	Rindfleisch nach Nelson [8]).	— in Nelson style.
— *aux oignons.*	— mit Zwiebeln.	— with onions.
— *pané.*	— überkrustet [9]).	— crust-baked.
— *à la polonaise.*	— polnisch [10]). [Pastete.	— in Polish style.
— *en porc-épic.*	Stachelige [11]) Rindfleisch-	Porcupine of beef.
— *pressé.*	Gepreßtes [12]) Rindfleisch.	Pressed beef.
— *à la provençale.*	Rindfleisch, provençalisch [13]).	Beef, provencial stylo.
— *aux prunes.*	— mit Pflaumen. [14])	— with prunes.

[1]) a) Mit Gemüsen. b) *À la mode beef,* ein englisches Gericht, nicht zu verwechseln mit *boeuf à la mode.* Man nimmt etwa acht bis zehn Pfd. Rindfleisch *(rump or buttock)* oder ebensoviel Kalbfleisch, schneidet es in zierliche Stücke, bestreut letztere mit Mehl, legt sie mit Rindsfett *(beef dripping)* und gehackten Zwiebeln in die Schmorpfanne. Wenn heiß, gießt man Wasser hinzu, läßt aufkochen, schäumt ab, würzt mit gestoßenem schwarzen Pfeffer, Gewürz-Nelken und Lorbeer-Blättern, läßt das Fleisch ungefähr drei Stunden dämpfen, richtet es darauf an. c) *Alamode beef,* kräftige Brühe (»Bouillon«) aus Rindfleisch-Stücken. — *Alamode beef-shop,* Garküche niedrigster Art (Preis-Einheit ist der *penny).*

[2]) Mit einem Ragout von Tafel-Pilzen und Klößchen in Weinsose.

[3]) Wie warmer Schmorbraten. Man schneidet den Braten in Scheiben, richtet diese auf einem langen Teller an. Die Brühe vermischt man mit Gallerte und Weißwein, kocht sie auf, streicht sie durch, läßt sie erkalten und gibt sie über die Fleischscheiben, die man mit gekochten, mit Gallerte überzogenen kleinen Möhren und Salzgurken-Scheiben umlegt. — Man kann die Fleischscheiben auch wie eine Sülze *(aspic)* in eine große Becherform abwechselnd mit Gallerte und Gemüsen füllen.

[4]) Überglänzte Möhren und Rüben.

[5]) Ein kaltes Gericht.

[6]) Das mit Speck- und Trüffel-Streifen gespickte Schwanzstück wird mit Butter und Speckscheiben geschmort. Die Sose wird durchgestrichen, entfettet, mit Trüffel-Scheiben, Zitronen-Schale und Fleischbrühe aufgekocht und mit Madeira vermischt.

[7]) Ohne Sose.

[8]) Das Fleisch legt man in eine gekochte, mit Rotwein vermischte Beize; am nächsten Tage nimmt man es heraus, spickt und bratet es in Butter, gießt die Beize, sowie etwas Fleischbrühe hinzu, läßt das Fleisch darin weich dämpfen, richtet es mit in Butter und Fleischbrühe gedämpften Möhren, Blumenkohl-Sträußchen, Kohlköpfchen und Pastinaken an; nebenbei die entfettete, eingekochte Sose.

[9]) Gekochtes Rindfleisch wird mit geriebener Semmel bestreut, mit in Milch verrührten Eiern begossen, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß gewürzt, abermals mit geschlagenem Ei begossen, mit geriebener Semmel und Parmesan-Käse bestreut, mit zerlassener Butter und fetter Rindfleischbrühe begossen, im heißen Ofen braun gebacken. Paßt vorzüglich zu Gemüsen, doch kann man auch eine beliebige Sose dazu geben.

[10]) Ein Stück Rindfleisch füllt man mit einem Füllsel von gehackter Zwiebel, Butter, Brotkrumen, Salz und Pfeffer, dämpft es mit Butter und Wasser ungefähr drei Stunden; die Braten-Brühe wird mit in Mehl gerollter Butter dick gemacht.

[11]) Eigentlich »Rindfleisch (gehacktes) wie Stachelschwein«. In eine eirunde Form preßt man folgendes: 1 Pfd. gehacktes Rindfleisch *(rump-steak),* ½ Pfd. Schweinefleisch, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Muskatnuß; das Ganze gut mit Eiern verrührt, aus der Form auf einen Teller gestürzt und mit Streifen von fettem Speck besteckt, sodaß das Fleisch einen Igel vorstellt. Man dämpft es mit brauner Butter, bis es auf allen Seiten braun ist und richtet es gleich darauf an.

[12]) Salpeter löst man in Wasser, fügt Kochsalz und braunen Zucker hinzu. Diese Mischung reibt man in ein schönes Stück Rindfleisch und wiederholt das Einreiben täglich während der nächsten acht Tage; dann hüllt man das Fleisch in ein breites Band, legt es in heißes Wasser, läßt es fünf Stunden dämpfen, nimmt es heraus, legt es einige Minuten in kaltes Quellwasser, dann auf ein Brett oder irgendeinen flachen Gegenstand und beschwert es mit einem Gewicht. Wenn kalt, wird das Fleisch angerichtet.

[13]) Das Fleisch mit Speck- und Schinken-Streifen gespickt, mit Essig, Zwiebeln, Gemüsen, Lorbeer-Blättern, Gewürz und Weißwein gebeizt, angebraten, mit der Beize, Knoblauch, Rotwein, Cognac und einigen Orangen-Schalen gedämpft; die Sose entfettet, mit brauner Sose eingekocht; nebenbei Hohlnudeln.

[14]) In Stücke geschnittenes gekochtes Rindfleisch wird in Butter gebraten; in Rindfleisch-Brühe mit Zitronen-Schale und Gewürz-Nelken gekochte (getrocknete) Pflaumen werden zu dem Fleisch gegeben, Essig, Salz und geriebenes Schwarzbrot hinzugefügt und alles zusammen geschmort.

Boeuf à la prussienne.	Schmor-, Sauerbraten.	Beef in Prussian style.
— rôti.	Rinder-, Rindsbraten.	Roast beef.
— rôti à la viennoise.	Wiener Rostbratel[1]).	Vienna roast beef.
— à la royale.	Rindfleisch, königlich[2]).	Beef in royal style.
— salé (et pressé).	Büchsen-Rindfleisch[3]).	Corned beef (pressed).
— salé.	Rindspökelfleisch[4]).	Salt(ed) beef.
— salé de Chicago.	Chicagoer Rindspökelfleisch.	Chicago corned beef.
— salé frit.	Rindspökelfleisch gebraten.[5])	Salt beef fried.
— salé de Hambourg.	Hamburger Rindspökelfleisch[6]).	Hamburg salt beef.
— salé de Hambourg aux épinards.	— Rindspökelfleisch mit Spinat.	— salt beef with spinach.
— salé de Hambourg en salade.	— Rindspökelfleisch-Salat[7]).	— salt beef salad[8]).
Hachis de boeuf salé (et pressé).	Gehacktes Büchsen-Rindfleisch.[9])	Corned beef hash (hashed corned beef).
— de boeuf salé en bordure.	— Büchsenfleisch in Randform.[10])	— beef hash in a border.
— de boeuf salé au gratin.	— Büchsenfleisch gebacken.[11])	— beef hash baked.
— de boeuf salé à la polonaise.	— Büchsenfleisch, polnisch[12]).	— beef hash, Polish style.
— de boeuf salé à la zingara.	— Büchsenfleisch nach Zigeuner-[13])Art.	— beef hash, gipsy[14]) style.
Purée de boeuf salé.	Mus von Rindspökelfleisch.	*Purée* of corned beef.
Boeuf à la sauce moutarde.	Rindfleisch mit Senfsose.	Beef with mustard sauce.
— à la sauce rémo(u)lade.	— mit Remoladen-Sose.	— with remoulade sauce.
— à la sauce tomate.	— mit Paradiesapfel-Sose.	— with tomato sauce.
— à la sauce verte à l'espagnole.	— mit spanischer grüner Sose[15]).	— with Spanish green sauce.
— en saucissons.	— -Würstchen.[16])	— -sausages.
— sauté.	Geschwungenes Rindfleisch.	Fried[17]) beef.
— sauté à la lyonnaise.	— Rindfleisch, lyonisch[18]).	— beef, Lyons style.

[1]) Man löst die Knochen aus der Fehlrippe, schneidet das Fleisch in Scheiben, klopft diese tüchtig, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, bratet sie auf beiden Seiten in Nierenfett und richtet den Braten mit einer kräftigen Sose an.

[2]) Ein schönes Stück Rindfleisch wird in Essig mit Zwiebeln und Gewürz gebeizt, dann gespickt, mit Rotwein, Kalbsfüßen, Lorbeer-Blättern, Pfeffer-Körnern und Zitronen-Scheiben gedünstet und mit der durchgestrichenen Sose angerichtet.

[3]) Rindfleisch, welches ungefähr zehn Tage in Pökel-Lake gelegen hat und täglich während dieser Zeit eingerieben wurde, wird mit Wasser gar gedämpft. Vor dem Kochen wird das *corned beef* öfters auch geräuchert.

[4]) Ein Stück Rindfleisch wird mit braunem Zucker eingerieben; nach ungefähr fünf Stunden reibt man das Fleisch mit Salpeter ein, bedeckt es dann mit Kochsalz; am nächsten Tage reibt man es wieder mit Salz ein, streicht die Salzlake mit dem Löffel über das Fleisch und verfährt so während der nächsten sechs Tage (je nach der Größe des Fleischstückes auch länger).

[5]) Mit einer Umlage von kleinen Pfeffer-Gurken.

[6]) Auch Nagelholz genannt; das Fleisch wird mit Salpeter und Salz eingerieben; ein tiefes Faß legt man aus mit Meiran, Basilie, Thymian, Lorbeer-Blättern, Gewürz-Nelken, Muskatnuß, Wacholder-Beeren und weißem Pfeffer; darüber legt man das Fleisch, welches man mit derselben Würze nebst Salz und Salpeter zudeckt und mit einem Gewicht beschwert. Quillt nach einigen Tagen der Saft nicht unter dem Deckel hervor, so gibt man Salz und Wasser hinein. Große Stücke brauchen einen Monat, kleinere ungefähr drei Wochen zur »Konservierung«.

[7]) Einen Gemüse-Salat vermischt man mit Anschoven-Streifen, feingehackten saueren Äpfeln, Lachsstücken, würzt mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl und streut kurz vor dem Anrichten feingehacktes Hamburger Pökelfleisch dick obenauf. Man verziert mit Scheiben von hartgekochten Eiern, Petersilie und roten Rüben.

[8]) *Named also »Hambro' salad«.*

[9]) a) Das Büchsenfleisch (*corned beef*) wird fein gehackt, mit Kartoffelmus in einer Pfanne glatt überstrichen, mit Butter braun gebacken. b) Feingehacktes Büchsenfleisch und feingehackte Kartoffeln mit Zwiebel, Salz, Pfeffer und ein wenig Fleischbrühe langsam gedünstet, bis dick, mit Petersilie angerichtet.

[10]) Heißes *hash* wird mit gehackter Petersilie bestreut und in der Mitte eines Kartoffelmus-Randes angerichtet.

[11]) Man gibt das *hash* in eine mit Butter ausgestrichene Backschüssel, streut geriebene Semmel darüber, beträufelt mit klarer Butter und läßt eine Viertelstunde backen.

[12]) Zwiebeln bräunt man in Butter, gibt gekochtes gehacktes *corned beef* und gehackte Kartoffeln, dann Fleischbrühe und spanische Sose daran, würzt mit Pfeffer und Muskatnuß, verrührt gut, läßt eine Viertelstunde kochen, schlägt verlorene Eier obenauf, streut gehackte Petersilie darüber, richtet an.

[13]) Zwiebeln röstet man in Butter, gibt geschälte geschnittene Paradies-Äpfel, Knoblauch, gehackte Petersilie und das *hash* hinein, fügt Fleischbrühe und spanische Sose hinzu, würzt mit Pfeffer und Muskatnuß, läßt alles eine Viertelstunde kochen, richtet an.

[14]) Auch *Bohemian* oder *Egyptian style*.

[15]) Das Fleisch wird mit Gemüsen und *garbanzos* (spanischen Kichererbsen) gar gemacht, angerichtet, mit den Gemüsen und den Erbsen umlegt. In Wasser geweichte, wieder ausgedrückte Semmel wird mit Petersilien-Blättern, gehackter Zwiebel, Anschoven- und Pfeffergurken-Streifen gestoßen; dann gibt man Essig und Öl daran und erhält so die *sauce verte à l'espagnole*.

[16]) Dünne Scheiben von Rindfleisch werden mit Füllsel bedeckt, wie Würstchen zusammengerollt, in zugedeckter Pfanne gebacken, mit der Sose angerichtet.

[17]) *Quickly fried (tossed) with butter.*

[18]) Das Rindfleisch gekocht, in kleine Scheiben geschnitten, mit Zwiebeln in Butter geschwungen, mit feingehackter Petersilie bestreut, mit Zitronensaft geschärft.

Boeuf à la Stroganow.	Rindsbraten nach Stroganow[1]).	Broiled beef Stroganow style.
— à la styrienne.	Steirisches Saftfleisch[2]).	Beef in Styrian style.
— en surprise.	Rindfleisch gefüllt[3]).	Surprise beef.
— à la vinaigrette.	— -Salat.	Beef-salad.
— au vin rouge.	— in Rotwein.[4])	— in red wine.
Bordure de riz à la valenciennoise.	Randform von Reis mit Ochsgaumen-Ragout[5]).	Border of rice, Valenciennes style.
Bouchées à la Talleyrand.	Appetits-Bissen nach Talleyrand[6]).	Little mouthfuls, Talleyrand style.
Boudins de boeuf.	Rindfleisch-Würstchen[7]).	Beef-sausages.
— de boeuf à l'anglaise.	— -Würstchen, englisch[8]).	— -sausages, English style.
— à la suisse.	Dürre Landjäger[9]).	Swiss sausages.
Bouilli.	Suppenfleisch[10]).	Bouilli, boiled beef.
— à l'anglaise.	— auf englische[11]) Art.	— in English style.
— aux carottes.	— mit Möhren.	— with carrots.
— au cerfeuil.	— mit Kerbel.	— with chervil.
— à la chicorée endive.	— mit Endivien.	— with endive(s).
— aux choux.	— mit Kohl.	— with cabbage.
— aux choux-fleurs.	— mit Blumenkohl.	— with cauliflower(s).
— aux choux de Milan.	— mit Wirsingkohl.	— with Savoy cabbage.
— aux choux-raves.	— mit Kohlrabi.	— with turnip-cabbage.
— à l'essence de framboises.	— mit Himbeersaft.	— with raspberry jam.
— froid.	— kalt.	— cold.
— à la grecque.	— auf griechische[12]) Art.	— in Greek style.
— aux haricots verts.	— mit grünen Bohnen.	— with string beans.
— aux laitues.	— mit Lattich.	— with lettuce.
— au(x) macaroni(s).	— mit Hohlnudeln.	— with macaroni.
— aux nouilles.	— mit Nudeln.	— with *nouilles*[13]).
— l'orge perlé[14]).	— mit Perlgraupen.	— with peeled barley.
— aux orties.	— mit Brenn(n)essel-Gemüse.	— with nettles.
— à l'oseille.	— mit Sauerampfer.	— with sorrel.
— en persillade.	— mit Petersilien-Sose.	— with parsley sauce.
— aux petits navets.	— mit kleinen Rüben.	— with small turnips.
— aux petits pois.	— mit grünen Erbsen.	— with green peas.
— aux pois et aux carottes.	— mit Erbsen und Möhren.	— with peas and carrots.
— aux pommes de terre.	— mit Kartoffel-Stückchen.	— with cut-potatoes.
— à la poulette.	— mit gelber Sose.	— with yellow sauce.
— aux quenelles.	— mit Klößchen.	— with dumplings.

[1]) Angesehene russische, jetzt gräfliche Familie, hat zum Ahnherrn Anikij Stroganow, der zu Ende des 15. Jahrh. große Salinen und Eisenwerke im Ural besaß.

[2]) Rindfleisch vom Schwanzstück wird in Würfel geschnitten, in Butter mit Wurzelwerk, Salz, Pfeffer und Gewürz gedünstet, mit Mehl bestäubt, dann gießt man saueren Rahm und Fleischbrühe daran, dämpft das Fleisch vollends weich und richtet es mit der durchgestrichenen Sose an.

[3]) Ein schönes Stück Rindfleisch wird geklopft, gesalzen, mit Speckscheiben, Wurzeln, Kräutern, Gewürz in Fleischbrühe und Weißwein weich gedämpft, herausgenommen. Das Innere des Fleischstückes wird ausgehöhlt; das herausgeschnittene Fleisch wird fein gehackt, mit in Butter geschwitzten gehackten Trüffeln und Tafel-Pilzen vermischt, mit etwas Fleischbrühe aufgekocht; mit dieser Mischung füllt man das Innere des Fleischstückes, überglänzt den Braten und richtet ihn mit Hohlnudeln uud einer Trüffel-Sose an. Vergl. *noix de boeuf en surprise.*

[4]) Ein Schwanzstück wird mit Rotwein, sauerem Rahm, gehackten Zwiebeln, Petersilien- und Sellerie-Wurzeln in einer mit Speckscheiben ausgelegten Schmorpfanne gedämpft. Die Sose wird entfettet, mit Soja vermischt, aufgekocht, durchgestrichen und mit dem Fleisch zu Tisch gegeben.

[5]) Vergl. *bordure de riz à la valenciennoise* unter *palais de boeuf.*

[6]) Vergl. dasselbe unter *langue de boeuf.*

[7]) Gekochtes Rindfleisch wird fein gehackt, mit Fleischbrühe vermischt, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß gewürzt, in Rindsdärme gefüllt, in Salzwasser eine halbe Stunde gekocht.

[8]) Feingehacktes gekochtes Rindfleisch wird mit feingehacktem Rindsnierenfett vermischt, mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß usw. gewürzt, in Därme gefüllt, gekocht und zu Kartoffelmus gegeben.

[9]) In der Schweiz und in Süddeutschland sehr beliebte Würste. Drei Teile Rindfleisch hackt man mit je einem Teil Kalbfleisch und Speck recht fein, würzt das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Meiran, läßt es einige Stunden stehen, füllt es dann fest in Rindsdärme, streicht diese flach, läßt die Würste einige Wochen räuchern, um sie dann roh oder gekocht zu genießen.

[10]) Man kann hierzu folgende Gemüse geben: Petersilie, Kohlrabi, Sauerampfer, Brenn(n)essel, Kerbel, Lattich, Endivien, Gräupchen, Reis, Kartoffel-Stückchen, Nudeln, Meerrettich, Schoten-Kerne, Bohnen, Möhren usw.

[11]) Mit Rüben, Pastinaken, Kartoffeln und Klößen.

[12]) Bei allen griechischen Mahlzeiten wird das Fleisch, von welchem Suppe gekocht wurde, nach der Suppe auf den Tisch gebracht und mit grünem Gemüse, Löwenzahn-Blättern usw. gegessen.

[13]) Amerikanisch *noodles.*

[14]) *L'orge perlé* uud *l'orge perlée,* beides richtig.

Bouilli au raifort.	Suppenfleisch mit Meerrettich.	Bouilli with horseradish.
— *au riz.*	— mit Reis.	— with rice.
— *au riz et aux raisins.*	— mit Reis und Rosinen.	— with rice and raisins.
— *à la russe.*	— mit Gurken-Salat.	— with cucumber salad.
— *à la sauce aux anchois.*	— mit Anschoven-Sose.[1])	— with anchovy sauce.
— *à la sauce aux câpres.*	— mit Kapern-Sose.	— with caper sauce.
—, *sauce aux champignons.*	— mit Tafelpilz-Sose.	— with mushroom sauce.
— *à la sauce italienne.*	— mit italienischer Sose.	— with Italian sauce.
— *à la sauce piquante.*	— mit pikanter[2]) Sose.	— with piquant sauce.
—, *sauce au raifort.*	— mit Meerrettich-Sose.	— with horseradish sauce.
Croquettes de bouilli.	— -Krusteln.	Croquettes of bouilli.
Hachis de bouilli.	Gehacktes Suppenfleisch.	Hashed bouilli[3]).
— *de bouilli à l'italienne.*	— Suppenfleisch, ital. Sose.	— bouilli, Italian sauce.
— *de bouilli, sauce aux tomates.*	— Suppenfleisch, Paradiesapfel-Sose.	— bouilli, tomato sauce.
Ragoût de bouilli.	Suppenfleisch-Ragout.	Ragout of bouilli.
— *de bouilli aux concombres salés.*	— -Ragout mit Salzgurken.	— of bouilli with salt pickles.
— *de bouilli aux pommes.*	— -Ragout mit Äpfeln.	— of bouilli with apples.
Boule de boeuf.	Rindfleisch-Kugel[4]).	Beef-ball.
— *de boeuf aux écrevisses.*	— -Kugel mit Krebsen.	— -ball with crayfish.
— *de boeuf à l'israélite.*	— -Kugel, israelitisch[5]).	— -ball, Israelitic style.
Boules de Noël.	— -Klößchen mit Mandel-Kruste.	— -balls with almonds.[6])
Boulettes[7]) *de boeuf.*	— -Bällchen[8]).	— -balls.
— *de boeuf à l'anglaise.*	— -Bällchen, englisch[9]).	— -balls, English style.
— *de boeuf à la bohémienne.*	— -Bällchen, böhmisch.	— -balls, Bohemian style.
— *de boeuf à l'écossaise.*	— -Bällchen, schottisch[10]).	— -balls, Scottish style.
— *de boeuf à la Koeni(g)sberg.*	Königsberger[11]) Klopse.	Koenigsberg-beef balls.
— *de boeuf, sauce aux anchois.*	Rindfleisch-Klopse mit Sardellen-Sose.	Beef-balls with anchovy sauce.
— *de boeuf, sauce à la bière.*	— -Klopse mit Biersose.	— -balls in beer sauce.
— *de boeuf, sauce au citron.*	— -Klopse m. Zitronen-Sose.	— -balls with lemon sauce
— *de boeuf, sauce à la moutarde.*	— -Klopse mit Senfsose.	— -balls with mustard sauce.
— *de boeuf à la sauce aux tomates.*	— -Klopse mit Paradiesapfel-Sose.	— -balls with tomato sauce.
— *de boeuf au vinaigre.*	Sauere Rindfleisch-Klopse.[12])	Sour beef-balls.

[1]) Man kann folgende Sosen auch geben: Zwiebel-, Trüffel-, Paradiesapfel-, Thymian-, Schnittlauch-, Senf-, Rosinen-, Steinpilz-, pikante, Pfeffer-, Oliven-, Madeira-, Morchel-, Majoran-, Kräuter-, Hering-, Gurken-, Dragun-, Dillsose.

[2]) Butter rührt man mit Essig, feingehackten Schalotten überm Feuer klar, fügt Mehl, Fleischbrühe, gebrannten Zucker und Pfeffer hinzu, läßt alles 15 Minuten dämpfen, gibt gehackte Pfeffer-Gurken und Petersilie hinein, läßt nochmals aufkochen, schäumt ab und gibt die Sose in besonderem Schüsselchen zu Tisch.

[3]) Oder *hash of boiled beef; boiled beef hash.*

[4]) Geschabtes Rindfleisch wird mit ebensolchem Schweinefleisch, ganzen Eiern und einigen Eigelben, geriebener Semmel und süßem Rahm vermischt, gewürzt und zu einer dicken Kugel geformt, welche man in Fleischbrühe kocht; Paradiesapfel-, Kapern-, Sardellen- oder andere Sose.

[5]) Geschabtes rohes Rindfleisch wird mit gehacktem Rindsnierenfett, geriebener Semmel, gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Eiern, Grieß (kann auch wegbleiben), Meiran, Thymian und Gewürz zu einem Teig geknetet, zu einer großen Kugel geformt, die man in siedendem Wasser zugedeckt kochen läßt, bis das Wasser ziemlich eingekocht ist. Die Brühe verdickt man mit Mehl.

[6]) *Christmas-balls.*

[7]) *Boulette* und *quenelle* sind beide Bezeichnungen unseres deutschen Wortes »Klößchen« (Bällchen); während sich aber ein *boulette* aus irgendwelchen gehackten, zerdrückten oder zerriebenen Substanzen *(des substances hachées ou écrasées)* zusammensetzt, wird ein *quenelle* nur aus durchgestrichenen Substanzen *(des substances passées au tamis)* gebildet.

[8]) Auch Klops (Mehrzahl Klopse) genannt.

[9]) Zu Schaum gerührte Butter wird mit Eiern, gehacktem Rindfleisch und zerdrückten Kartoffeln, Muskat-Blüte, Salz usw. vermischt, mit Fleischbrühe angefeuchtet, zu Klößchen geformt, die man in Salzwasser kocht und als Einlage zu verschiedenen Suppen verwendet.

[10]) Mageres Rindfleisch wird mit Nierenfett feingehackt, mit ganzen Eiern, Mehl, Rotwein und Gewürz vermischt, zu Klößchen geformt, diese werden in Butter gebraten und in die Suppe gegeben.

[11]) Geschabtes Rind- und Schweinefleisch wird mit geriebenen Zwiebeln, ausgewässerten, entgräteten Sardellen, geriebener Zitronen-Schale, geweichter Semmel, Salz und Pfeffer vermischt und zu Klößchen geformt. Mehl schwitzt man in Butter, thut gehackte Sardellen, Wein, Essig, Kapern, Senf, Pfeffer usw. hinein, läßt alles einmal aufkochen, legt die Klopse hinein und läßt sie eine halbe Stunde schmoren.

[12]) Die Klopse werden in Fleischbrühe, die mit einer Einbrenne verdickt ist, geschmort; dann gibt man Dragun-Essig, Kapern und Zitronen-Scheiben in die Sose, läßt die Klopse nochmals darin aufkochen und gibt sie dann mit Salzkartoffeln zu Tisch.

Bubble and squeak[1].	Geschmortes Rindfleisch mit Kohl.	Bubble and squeak.
Butts *de boeuf.*	Rindskeulen-Schnitten[2].	Butts of beef.
Cannelons de boeuf.	Rindfleisch-Röhrchen[3].	Canes[4] of beef.
Cervelles de boeuf.	Rindshirn[5].	Ox-brains[6].
— *de boeuf en coquilles.*	— in Muscheln.[7])	Coquilles of ox-brains.
— *de boeuf aux fines herbes.*	— mit Kräuter-Sose.	Ox-brains with fine-herb sauce.
— *de boeuf frites.*	— gebacken.	— -brains fried.
— *de boeuf au gratin.*	— mit Kruste[8]).	— -brains crust-baked.
— *de boeuf à la matelote.*	— nach Matrosen-[9])Art.	Matelote of ox-brains.
— *de boeuf, sauce aux câpres.*	— mit Kapern-Sose.	Ox-brains, caper sauce.
— *de boeuf, sauce aux champignons.*	— mit Tafelpilz-Sose[10]).	— -brains with button-mushroom sauce.
Chapeau de curé de boeuf[11]).	Pfaffenstück von Rind.	Flat ribs of beef (uncovered).
Chateaubriand.	Doppel-Rindslendenstück[12]).	Double-tenderloin.
— *à la béarnaise.*	— -Rindslendenstück mit Bearner Sose.	— -tenderloin, Bearnese sauce.
— *aux champignons.*	— -Rindslendenstück mit Tafel-Pilzen.	— -tenderloin with mushrooms.
— *(grillé) à la cordon rouge.*	— -Rindslendenstück mit Trüffeln, Rosenkohl und Paradies-Äpfeln.[13])	— -tenderloin with truffles, Brussels sprouts and tomatoes.
— *à la jardinière.*	— -Rindslendenstück mit Gemüsen.	— -tenderloin with vegetables.
— *à la moelle.*	— -Rindslendenstück mit Rindsmark.[14])	— -tenderloin with marrow.
— *au naturel.*	— -Rindslendenstück gebraten.	— -tenderloin, plain.
— *aux pommes de terre soufflées.*	— -Rindslendenstück mit Kartoffel-Auflauf.	— -tenderloin with potato-fritters.
— *à la sauce Colbert.*	— -Rindslendenstück mit Colbert-Sose.	— -tenderloin with Colbert sauce.
— *aux truffes.*	— -Rindslendenstück mit Trüffeln.	— -tenderloin w. truffles.
Chuck-steak.	Rindsschulterstück[15]).	Chuck-[16])steak of beef.

[1]) In der Sprache des (ungebildeten) Volkes a) aufgewärmtes Gemüse und Fleisch; b) in Neu-england: Hackfleisch. — Kaltes gekochtes oder gebratenes Rindfleisch wird in Scheiben geschnitten, in Butter hellbraun gebraten, in der Mitte eines Tellers angerichtet. Ringsherum legt man grüne Gemüse, die man mit Kartoffelmus, geschnittener Zwiebel und Gewürz in Butter geröstet hat. — Man kann auch die Fleischscheiben in heißem Fett braten und gehackten Kohl nachher in diesem Fett rösten. Diese letztere, einfache Art ist das »Original« der Zubereitung eines *bubble and squeak;* das Hinzugeben von Gemüsen, Sosen usw. ist nur eine Erfindung von Köchen der neueren Zeit.

[2]) Einer der neueren (englisch-amerikanischen) Schnitte *(cuts)*, indem das Keulenstück in zwei oder drei Teile geschnitten wird; ohne Knochen; *steaks* zweiten Ranges.

[3]) Hohlhippchen, Blätterteig-Röhren. Schinken stößt man mit der doppelten Masse halbgebratenem Rindfleisch recht fein, gibt geriebene Zitronen-Schale, feine Kräuter, Muskatnuß, Salz und Pfeffer daran, bindet mit zwei geschlagenen Eigelben, formt die Masse in ungefähr fingerlange Rollen, wickelt diese in Butter-Papier und bäckt sie im Ofen. Umlage: Eier-Klößchen.

[4]) *Cannelons, fried rolls of puff-paste little larger than a finger, having a pith of either minced meat or jam inside.*

[5]) Auch »Rinder-Bregen«.

[6]) Auch *ox' brains* zu schreiben.

[7]) Das gewaschene und gehäutete Hirn wird in Essig und Wasser abgekocht, in Stücke geschnitten, in Austern-Schalen gelegt, mit Füllsel von gehackten Sardellen, Zitronen und Muskat-Blüte bestrichen, mit Zitronensaft beträufelt, gebraten.

[8]) Das gekochte Gehirn wird in Scheiben geschnitten, auf dick mit Butter bestrichene, geröstete Brotscheiben gelegt. Man gießt eine dicke Sardellen Sose, streut geriebene Semmel und Parmesan-Käse darüber, läßt es im Ofen backen.

[9]) Kleine Zwiebeln (ganz) röstet man mit Butter goldgelb, bestreut sie mit Mehl, fügt gute Fleischbrühe und Rotwein hinzu, ferner Petersilien-Zweige, Lorbeer-Blätter, Salz, Cayenne-Pfeffer, Muskat-Blüte und einige Tafel-Pilze. Nachdem die Sose eine halbe Stunde langsam gekocht hat, legt man die vorher in lauwarmem Wasser geweichte Ochszunge hinein und läßt alles noch eine halbe Stunde dämpfen. Beim Anrichten entfernt man die Kräuter aus der Sose.

[10]) Man kann auch eine Zwiebel-, Kapern-, Sardellen-, Kräuter- oder andere Sose geben.

[11]) *Plats de côtes (de boeuf) découverts (côtes découvertes).*

[12]) Ungarisch *vastag bélszinszelet;* vergl. die Fußbemerk. zu *beefsteak à la chateaubriand.*

[13]) Das *steak* wird mit Butter bestrichen, mit feingehacktem Schinken und geriebener Semmel bestreut, geröstet, mit Trüffel-Scheiben, Rosenkohl und kleinen gefüllten Paradies-Äpfeln umlegt; *sauce demi-glace.*

[14]) Man macht in der Mitte des *beefsteaks* eine Öffnung, in welche man Scheibchen von Rindsmark, die mit gehackten Schalotten, Salz und Cayenne-Pfeffer bestreut sind, steckt. Die *steaks* werden nun in Öl getaucht, auf dem Rost gebraten und vor dem Anrichten mit Fleischsaft überglänzt.

[15]) In den *chuck-ribs* liegt auch das »Schaufelstück« (vergl. *paleron de boeuf).*

[16]) *Chuck* hat in manchen Gegenden Englands noch die Bedeutung von »großes Stück Brot«, »Fleisch«. Vergl. *plats de côtes de boeuf.*

Chump[1]) *de boeuf.*	Dickes Ende der Rindskeule.	Chump(-end) of beef.[2])
Cinq minutes.	Fünf-Minuten-Braten[3]).	Five minutes-roast.
Ciuscaba *à la roumaine.*	Rindsnuß, rumänisch[4]).	Cushion of beef, Roumain style.
Coeur de boeuf.	Ochsenherz, Rindsherz.	Ox'heart, bullock's[5]) heart.
— de boeuf à la crème.	— mit Rahm.	— heart with cream.
— de boeuf farci.	— gefüllt[6]).	— heart stuffed.
— de boeuf au four.	— gebacken.	— heart baked.
— de boeuf frit.	— gebraten[7]).	— heart fried.
— de boeuf à la mode.	— gespickt und geschmort.	— heart *à la mode*[8]).
— de boeuf aux oignons.	— mit Zwiebeln.	— heart with onions.
— de boeuf rôti.	— -Braten.	— heart roasted.
Collet[9]) *de boeuf.*	Kammstück von Ochs.	Neck-piece[10]) of beef (ox).
Collier de boeuf.[11])	Halsstück von Rind.	— -piece of beef.
Contre-beefsteak, contre-filet.	Falsches Rindslendenstück[12]).	Contra-beefsteak.
Corned beef.	Büchsenfleisch[13]).	Corned[14]) beef.
— beef *à la* catchup.	— mit pikanter Sose.[15])	— beef with catchup.
— beef *aux choux.*	— mit Kohl.	— beef with cabbage[16]).
— beef *aux épinards.*	— mit Spinat.	— beef with spinach.
— beef hash.	— gehackt.[17])	— beef hash(ed).
Côtelettes de boeuf.	Rindsrippchen.	Beef-cutlets.
— de boeuf au beurre d'anchois.	— mit Sardellen-Butter.	— -cutlets with anchovy butter.
— de boeuf braisées.	— geschmort.	— -cutlets braised.
— de boeuf à la Charles X.	— nach Karl X.[18]).	— -cutlets, Charles X. style.
— de boeuf glacées.	Überglänzte Rindsrippchen.	Glazed beef-cutlets.
— de boeuf glacées à la Soubise.	— Rindsrippchen nach Soubise[19]).	— beef-cutlets, white onion sauce.
— de boeuf glacées, sauce aux oignons.	— Rindsrippchen mit Zwiebel-Sose.	— beef-cutlets with onion sauce.
— de boeuf hachées.	Gehackte Rindsrippchen.	Hashed beef-cutlets.
— de boeuf au(x) macaroni(s).	Rindsrippchen mit Hohlnudeln.	Beef-cutlets with macaroni.
— de boeuf à la viennoise.	— nach Wiener[20]) Art.	— -cutlets, Viennese style.
Côtes de boeuf[21]).	Rindsrippenstück.	Ribs of beef.

1) *Chump-chop (chump-steak);* Schnittchen vom dicken Ende der Rinds- (oder Hammel-)Keule.

2) *The cut back of the hip-bone.*

3) Auch Minutenfleisch, Minuten-Braten genannt. Gewürzte, mit Zwiebel-Scheiben schnell geschmorte Rindslenden-Würfel.

4) Länglich-viereckige Schnitten von Rindsnuß werden in Butter heiß gemacht; gehackte Zwiebeln gibt man hinzu, füllt mit Weißwein auf, thut noch einen Löffel voll spanische Sose daran, läßt langsam schmoren und glasieren.

5) *Bullock* = junger Stier, Farre; Ochs, verschnittener Stier. *Bullock's-heart,* Frucht des Flaschenbaumes *(anona reticulata). Coeur de boeuf* bezeichnet auch noch die Ochsenherz-Muschel, im Englischen *bullock-shell.*

6) Das Herz wird gekocht, mit Gansfleisch-Füllsel gefüllt und gebacken.

7) Das Herz wird von den Sehnen befreit, gehäutet, gespickt, gesalzen, mit geriebener Zwiebel in heißer Butter goldgelb gebraten.

8) Der französische Ausdruck *à la mode* ist im Englischen so verbreitet, daß wir hierfür keine Übersetzung geben. Eine solche würde etwa lauten: *Larded and braised ox-heart.* In der gewöhnlicheren Sprache findet man das französische *à la mode* in *alamode* englisiert; es würde in diesem Falle lauten *alamode ox-heart;* dies ist jedoch weniger häufig.

9) In der Schlächterei: Halsstück, Garbe. Das Stück wird meistens zu Suppen und Sosen verwendet. Kamm bei dem Pferd *crinière,* bei dem Schwein *cimier du devant.* Vergl. *talon de collier de boeuf.*

10) Auch *clod of beef, sticking piece.*

11) Vergl. *talon de collier de boeuf.*

12) Aus der Keulennuß geschnitten, anch Hamburger oder russisches *beefsteak* genannt; nngarisch *hátgerinczszelet.*

13) Gepökeltes, gepreßtes Rindfleisch; Sülz-, Pökel-Rindfleisch; gekochtes und gesalzenes (gepreßtes) Rindfleisch.

14) *Beef that is pickled in a saltpeter brine which makes it of a pink colour distinct from plain »salted beef«.*

15) Auch kalt mit Essig und Öl, Remoladen-Sose oder *mixed pickles.*

16) *Or with kale-sprouts.*

17) Vergl. *hachis de boeuf salé.*

18) Die Rippchen werden mit Wasser und Essig, Kräutern, Zwiebeln, Butter usw. gar gemacht, in Scheiben geschnitten, mit Ei bestrichen, in einer Mischung von geriebenen Schalotten, Salz, Pfeffer und Semmel umgekehrt, in klarer Butter goldgelb gebraten.

19) Die Rippchen schlägt man mit dem Hackmesser platt, beizt sie mit gehackten Kräutern, gestoßenem Pfeffer, Salz und Essig. In dieser Beize kocht man die Rippchen gar, thut Fleischbrühe hinzu, kocht die Brühe kurz ein, läßt die Rippchen darin »glasieren« und richtet sie im Kranz an; in die Mitte eine *sauce à la Soubise* (weiße Zwiebel-Sose).

20) Die Rippchen werden mit Salz und Pfeffer bestrent, in Mehl umgekehrt, gebraten, dann schmort man sie mit Butter, Zwiebel-Scheiben, Wurzeln und Fleischbrühe. Die Sose wird entfettet, durchgestrichen, mit einer Mehlschwitze, Weißwein und sauerem Rahm vermischt, aufgekocht. Mau gibt noch einige Kapern hinein, schwenkt die Rippchen in dieser Sose und gibt beides zusammen mit Bratkartoffeln zu Tisch.

21) *Côte de boeuf,* (früher) Säbel; *côte nature,* (früher) = *côtelette au naturel. Train de côtes.* Vorderteil des Ochsen mit den Rippen; *plats de côtes couverts,* unterer Teil des Zwischen-Rippenstückes und der Seiten nahe der Brust Ungarisch *marhabordás.*

Côtes de boeuf braisées.	Geschmortes Rindsrippenstück.	Braised ribs of beef.
— *de boeuf braisées aux choux.*	— Rindsrippenstück mit Kohl.	— ribs of beef with cabbage.
— *de boeuf braisées à la flamande.*	— Rindsrippenstück, vlämisch [1]).	— ribs of beef, Flemish style.
— *de boeuf braisées, garnies de croquettes de pommes de terre.*	— Rindsrippenstück mit Kartoffel-Krusteln.	— ribs of beef garnished with potato-croquettes.
— *de boeuf braisées, garnies de navets glacés.*	— Rindsrippenstück mit überglänzten Rüben.	— ribs of beef garnished with glazed turnips.
— *de boeuf braisées au hareng.*	— Rindsrippenstück mit Hering [2]).	— ribs of beef with herring.
— *de boeuf braisées à la normande.*	— Rindsrippenstück, normännisch [3]).	— ribs of beef, Norman style.
— *de boeuf braisées à la purée de tomates.*	— Rindsrippenstück mit Paradiesapfelmus.	— ribs of beef with *purée* of tomatoes.
— *de boeuf braisées à la St.-Hubert.*	— Rindsrippenstück nach St.-Hubert [4]).	— ribs of beef, St.-Hubert style.
— *de boeuf à la broche.*	Rindsrippenstück am Spieß gebraten.	Ribs of beef broiled.[5])
— *de boeuf aux concombres.*	— mit Gurken.	— of beef with cucumbers.
— *de boeuf à la crème aigre.*	— mit sauerem Rahm.	— of beef with sour cream.
— *de boeuf aux épinards.*	— mit Spinat.	— of beef with spinach.
— *de boeuf à la fermière.*	— nach Pächterin-[6])Art.	— of beef, farmer's style.
— *de boeuf à la gelée.*	— kalt in Gallerte.	— of beef cold in jelly.
— *de boeuf grillées.*	— auf dem Rost gebraten.	— of beef broiled (grilled).
— *de boeuf grillées à la viennoise.*	Wiener Rostbraten.	— of beef broiled, Viennese style.
— *de boeuf à la hongroise.*	Rindsrippenstück auf ungarische[7]) Art.	— of beef, Hungarian style.
— *de boeuf à la Letzlingen.*	— auf Letzlinger[8]) Art.	— of beef, Letzlingen style.
— *de boeuf à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— of beef, *maître d'hôtel* sauce.
— *de boeuf à la marseillaise.*	— auf Marseiller[9]) Art.	— of beef, Marseille style.
— *de boeuf à la milanaise.*	— auf mailändische[10]) Art.	— of beef, Milanese style.
— *de boeuf aux oignons glacés.*	— mit überglänzten Zwiebeln.	— of beef with glazed onions.
— *de boeuf à la provençale.*	— auf provençalische[11]) Art.	— of beef, Provencial style.
— *de boeuf aux racines.*	— mit Wurzeln.	— of beef with roots.
— *de boeuf rôties.*	Gebratenes Rindsrippenstück.	Roast ribs of beef.
— *de boeuf rôties à la chasseur.*	— Rindsrippenstück nach Jäger-[12])Art.	— ribs of beef, hunters' style.
— *de boeuf sautées.*	Geschwungenes Rindsrippenstück.	Fried ribs of beef.
— *de boeuf au vin de Malaga.*	Rindsrippenstück m. Malagawein.	Ribs of beef with malaga.
Cou de boeuf.	Rindshals.	Neck of beef.

[1]) Mit Rüben, weißen und gelben, gefülltem Weißkraut oder Wirsingkohl.

[2]) In manchen Gegenden Deutschlands »Herings-Braten« genannt. Das Rippenstück wird mit entgrätetem, ausgewässertem Hering, feingehackten Zwiebeln gespickt, indem man kleine Einschnitte in das Fleisch macht und Zwiebeln und Hering hineinpreßt. Man legt das Fleisch über Nacht in eine gekochte Essig-Beize, in welcher man es am folgenden Tage dünstet. Die Brühe vermischt man mit feingehacktem Hering, Dragun-Essig und geriebenem Schwarzbrot, läßt nochmals aufkochen und schärft mit etwas Zitronensaft.

[3]) Mit Kartoffelmus und gebratenen Möhren umlegt.

[4]) Mit gedämpftem Lattich und gebratenen Zwiebeln.

[5]) *Roast ribs of beef.*

[6]) Das Rippenstück wird mit Speckscheiben bedeckt und mit feinen Kräutern, Salz und Pfeffer über flottem Feuer in Butter auf beiden Seiten gebräunt, zur Seite gestellt, wo man es vollends weich dämpfen läßt. Man richtet das Fleisch mit in der Sose gedämpften Gurken-Scheiben an.

[7]) Das Fleisch wird gespickt, mit gestoßenen Nelken und Paprika eingerieben, mit Mehl bestreut, mit heißer Butter ziemlich braun gebraten, herausgenommen, mit Essig, Wasser, Zwiebeln, Zitronen-Schale in einer anderen Pfanne vollends weich gedünstet, mit der eingekochten Sose und Kraut zu Tisch gegeben.

[8]) Königl. Jagdschloß im preuß. Regbez. Magdeburg, Kreis Gardelegen; dabei die wildreiche Letzlinger Heide.

[9]) Das Rippenstück wird über flottem Feuer mit Öl gebräunt, zur Seite des Feuers gestellt und weiter gedämpft; in Öl braun geröstete Zwiebel-Scheiben vermischt man mit Essig, Senf und Fleischbrühe, würzt mit Salz und Pfeffer und gibt dies über das Rippenstück.

[10]) In Madeira mit Hohlnudeln.

[11]) Mit einem Ragout von Rindsmark, Knoblauch, Sardellen und pikanter Sose.

[12]) Das tüchtig geklopfte Fleischstück wird mit einer Mischung von würfelig geschnittenem mageren rohen Schinken, Schnittlauch, Rührei bestrichen, umschnürt, mit Speckscheiben bedeckt und in Butter gebraten. Die Sose wird mit Fleischbrühe, Zitronensaft und Madeira verkocht.

Crêpe de boeuf.	Rindfleisch-Strudel[1]).	Beef-fritter.
Crépinettes de boeuf.	— -Netzwürste[2]).	Flat beef-sausages.
Croquettes de boeuf.	— -Krusteln.	Croquettes of beef.
— *de boeuf à l'italienne.*	— -Krusteln mit ital. Sose.	— of beef, Italian sauce.
Croustade à la Talleyrand.	Krustpastete n. Talleyrand[3]).	*Croustade*, Talleyrand style.
Cuisse de boeuf.	Rindskeule[4]).	Joint (buttock) of beef.
— *de noix de boeuf.*	Nußviertel von Rind.[5])	Cushion of beef.
Cuissot de boeuf.	Hinterviertel von Rind.	Hind-quarter of beef.
Culotte de boeuf.	Rindschwanzstück.	Round[6]), buttock of beef.
— *de boeuf bouillie.*	Gekochtes Rindschwanzstück.	Boiled round of beef.
— *de boeuf bouillie aux choux-rouges.*	— Rindschwanzstück mit Rotkohl[7]).	— round of beef with red cabbage.
— *de boeuf braisée.*	Geschmortes Rindschwanzstück.	Braised round of beef.
— *de boeuf braisée à la Jules César.*	— Rindschwanzstück nach Julius Caesar.	— round of beef, Julius Caesar style.
— *de boeuf braisée aux oignons.*	— Rindschwanzstück mit Zwiebeln.	— round of beef with onions.
— *de boeuf braisée à la parisienne.*	— Rindschwanzstück auf Pariser[8]) Art.	— round of beef, Parisian style.
— *de boeuf braisée, sauce au madère.*	— Rindschwanzstück mit Madeira-Sose.	— round of beef with madeira sauce.
— *de boeuf aux choux-fleurs.*	Rindschwanzstück mit Blumenkohl.	Round of beef with cauliflower.
— *de boeuf aux choux-fleurs et aux laitues farcies.*	— mit Blumenkohl und gefülltem Lattich.	— of beef with cauliflower and stuffed lettuce.
— *de boeuf à la flamande.*	— auf vlämische[9]) Art.	— of beef, Flemish style.
— *de boeuf au four, sauce aux anchois.*	— im Ofen gebacken, Sardellen-Sose.	— of beef baked, anchovy sauce.
— *de boeuf, garnie de carottes et d'oignons glacés.*	— mit überglänzten Möhren und Zwiebeln.	— of beef with glazed onions and carrots.
— *de boeuf, garnie de nouilles à l'essence de jambon.*	— mit Nudeln und Schinken-Brühe.	— of beef with *nouilles* and ham-essence.
— *de boeuf à la gelée.*	— kalt in Gallerte.	— of beef cold in jelly.
— *de boeuf à la Lindau.*	Lindauer Hochzeits-Braten.	— of beef, Lindau style.
— *de boeuf au macaroni.*	Rindschwanzstück mit Hohlnudeln.	— of beef with macaroni.
— *de boeuf marinée.*	Sauerbraten[10]).	Sour roast of beef.
— *de boeuf à la Napoléon III.*	Rindschwanzstück nach Napoleon III.	Round of beef, Napoleon III. style.
— *de boeuf rôtie.*	Gebratenes Rindschwanzstück.	Roast round of beef.

1) Einen Strudelteig zieht man fein aus, bestreicht ihn mit geschlagenen Eiern, bestreut ihn mit gehacktem Bratenfleisch, das man mit feinen Kräutern in Butter gedünstet hat, dreht den Teig schneckenförmig und kocht ihn in einer langen Pfanne mit Milch. Man kann den Fleischstrudel auch mit Ei überstreichen und auf einem Blech backen.

2) Auch »Rulken« genannt; fettes Rindfleisch wird in Streifen geschnitten; Reis wird körnig gekocht. Einen gewaschenen Ochsen-Magen schneidet man in gleichmäßige Stücke, legt eine Lage Fleisch, dann Reis mit Gewürz darüber, wieder Fleisch und Reis, zuletzt wieder Fleisch, schlägt den Magen um und näht ihn zu. Die Würste werden zwei Stunden gekocht, gepreßt in Molken gelegt und mit einem Gewicht beschwert. Man kann sie auch in Pökel-Lake legen. Die Molken müssen immer erneuert werden, dann halten sich die »Rulken« mehrere Wochen. Beim Gebrauch werden letztere in Scheiben geschnitten, mit Mehl bestäubt und in heißem Fett gebacken.

3) Vergl. dasselbe unter *langue de boeuf.*

4) Als ganzes Stück; holländisch »Ossen bil«. a) *Tende de tranche* oder *grosse cuisse,* dickes Keulenstück, *thick part of the joint (chump-end),* Dikstuk der bil. b) *Tranche grasse* oder *grosse tête,* Hauptschnitte aus dem dicken Keulenstück, *fat piece of the joint,* Vette snede. c) *Gîte à la noix* oder *plat de cuisse,* Plattenkeule, *flat part of the joint,* Plattebilsdeel. d) *Balle de la cuisse,* Rundstück in der Keule, *round (cushion-shaped) piece in the buttock,* Rondstuk in den bil.

5) Vergl. *noix de boeuf.*

6) *A round of beef* = großes Stück Rindfleisch, Rindskeule. Vergl. *ronde de boeuf, pointe de boeuf.* — *Buttock-beef,* Fleisch vom Keulenstück des Ochsen. — *Mouse buttock,* das Stück hinter dem *rump.*

7) Auch »Rotkraut«, Blaukraut, bayrisch(es) Kraut (auch das weiße).

8) Das Fleisch mit Speck- und Schinken-Streifen gespickt, gedämpft, überglänzt, mit gedämpftem Lattich, Kartoffel-Krusteln, gefüllten Artischocken-Böden und kleinen Gemüse-Bechern umlegt; die Brühe wird mit Paradiesapfel-Sose verkocht.

9) Das geschmorte Stück wird auf langem Teller angerichtet; auf der einen Seite umlegt man es mit überglänzten Möhren und Rüben, auf der anderen Seite mit Savoyer Kohl; auf letzteren legt man Pökelfleisch-Scheiben.

10) Auch Essig-Schmorbraten genannt. Das von den Sehnen und Knochen befreite Schwanzstück wird gespickt, in ein irdenes Geschirr gelegt, mit Essig, Zwiebeln, Thymian, Lorbeer-Blättern, Basilie und Gewürz bedeckt. In dieser Beize läßt man das Fleisch eine Woche liegen, wendet es aber täglich um. Später dämpft man das Fleisch mit seiner Beize, Rindstalg, Wurzelwerk, Salz usw. Die Brühe gießt man durch, entfettet sie, verdickt sie mit Kartoffelmehl und gibt sie zu dem in Scheiben geschnittenen Fleisch.

Culotte de boeuf rôtie aux oignons frits.	Gebratenes Rindschwanzstück mit gerösteten Zwiebeln.	Roast round of beef with fried onions.
— de boeuf à la russe.	Rindschwanzstück, russisch[1]).	Round of beef, Russian style.
— de boeuf salée.	— gepökelt[2]).	Red round of beef.
Dolma *à la turque.*	Türkisches Dolma[3]).	Turkish *dolma.*
Émincé de boeuf.	Geblättertes Rindfleisch.	Minced beef.
— de boeuf à l'anglaise.	— Rindfleisch, englisch[4]).	— beef, English style.
— de boeuf à la catalane.	— Rindfleisch, katalonisch[5]).	— beef, Catalan style.
— de boeuf à la portugaise.	— Rindfleisch auf portugiesische[6]) Art.	— beef with rice-thimbles and tomatoes.
— dc boeuf à la provençale.	— Rindfleisch, provençalisch[7]).	— beef, Provencial style.
Émincé.	Hackfleisch[8]).	Mince meat.
— à l'américaine.	Amerikanisches[9]) Hackfleisch.	American mince meat.
— à l'ancienne.	Hackfleisch, altmodisch[10]).	Mince meat, old fashion.
— au citron.	— mit Zitronen[11]).	Lemon mince meat.
— à la langue de boeuf.	— mit Rindszunge.[12])	Mince meat w. beef-tongue.
— à la marmeladc.	— mit Obstmus.[13])	— meat with marmalade.
— aux oeufs.	— mit Eiern.[14])	— meat with eggs.
— aux pommes.	— mit Äpfeln.[15])	Apple mince meat.
— à la royale.	— auf königliche[16]) Art.	Royal mince meat.
— à la toulousaine.	—, toulousisch[17]).	Toulouse mince meat.
Entre-côte (de boeuf).	Mittelrippenstück[18]) (vom Rind).	Thick rib-[19])steak (of beef).

[1]) Ein schönes Schwanzstück wird mit Fleischbrühe halb gekocht, mit Rotwein, sauerem Rahm, Zwiebeln, Lorbeer-Blättern, Zitronen-Schalen, Pfeffer-Körnern usw. gar gedämpft. Die Brühe wird abgeschäumt, mit Weinessig, Mehl und Butter verkocht, durchgestrichen; Gemüse-Umlage.

[2]) Das Fleisch wird während 14 Tagen täglich mit einer Mischung von Salz, Salpeter und Piment eingeriebeu. Nach dieser Zeit drückt man feingehackte Zwiebeln in das Fleisch, legt Nierenfett darüber und bäckt es mit Madeira und Muskatnuß in der Pfanne.

[3]) Rindfleisch wird mit rohem Reis, Zwiebel, Petersilie, Pfeffer, Salz, Butter fein gehackt, in halb gekochte große Weinblätter gefüllt, mit diesen umwickelt, mit Wasser und Butter in zugedeckter Pfanne geschmort, mit Ei und Zitronen-Sose angerichtet.

[4]) Ein gekochtes oder geschmortes Schwanzstück wird blätterig geschnitten, mit Fleischbrühe, *Harvey*-Sose und Cayenne-Pfeffer heiß gemacht, angerichtet und mit der Sose maskiert.

[5]) Die Schnittchen werden in Öl angebraten; feingehackte Schalotten, Zwiebeln, Stückchen von grünem Pfeffer werden hinzugegeben; wenn braun, Salz, Pfeffer, spanische Sose hinzn, noch fünf Minuten gekocht, zuletzt gehackte Petersilie darüber gestreut.

[6]) Die Fleischscheiben werden mit Zwiebeln in Öl angebraten; Mehl, Fleischbrühe, Paradiesapfel-Scheiben, Knoblauch, Salz und Pfeffer dazu gegeben, 20 Minuten gedämpft, angerichtet, mit kleinen Reisbechern, auf welche je ein gerösteter Paradiesapfel gelegt wird, umgeben.

[7]) Blätterig geschnittenes Rindfleisch wird mit Öl und gehackten Zwiebeln angebraten; Mehl und weiße Sose wird hinzugerührt, Paradiesapfel-Scheiben, Knoblanch, Tafelpilz-Fäden, Salz und Pfeffer hineingegeben, alles ungefähr 20 Minuten gedämpft, mit herzförmig ausgestochenen gerösteten Brotkrusten angerichtet.

[8]) Zur Füllung von englischen *mince pies*, auch *minced meat* im Englischen.

[9]) Gekochtes feingehacktes Rindfleisch wird mit gehacktem Nierenfett, feingeschnittenen saueren Äpfeln, ausgekernten Rosinen, Korinthen, Zitronen- und Orangen-Schale, dem Saft von Zitronen nnd Orangen-Zucker, Muskatnuß, Gewürz-Nelken, Zimt, Muskat-Blüte, Pfeffer nnd Salz gut vermischt, mit Apfelwein nnd Cognac angefeuchtet.

[10]) Gebratenes oder gekochtes Rindfleisch (1 Teil) und Nierenfett (2 Teile) wird fein gehackt, mit würfelig geschnittenen Äpfeln, Zucker, Rosinen, überzuckerter Zitronen-Schale (Citronat), gestoßenen Nelken, Zimt, Muskat-Blüte, geriebener Muskatnuß, Salz usw. vermischt, mit Portwein und Cognac (oder Apfelwein) angefeuchtet, in einen Steintopf gethan, welchen man gut zubindet.

[11]) Sauere Äpfel, Nierenfett, Korinthen, Zucker, überzuckerte Zitronen- und Orangen-Schale, gekochte, feingehackte Zitronen-Schale, Zitronensaft, Gewürz, alles wird fein gehackt, gut vermischt und in einen Steintopf gethan, mit Cognac angefeuchtet; kein Fleisch.

[12]) Gekochte Zunge wird gehäutet, gehackt, mit gehacktem Nierenfett, kleingeschnittenen Äpfeln, Korinthen, Rosinen, gehackter Zitronen-Schale, Zitronensaft, Zucker, gestoßenem Gewürz und Cognac vermischt.

[13]) Mit »eingekochtem Fruchtsaft«, im Englischen auch *jam*. Gekochtes gehacktes Rindfleisch wird mit gehacktem Rindsfett, Rosinen, Korinthen, kleingeschnittenen Äpfeln, Zucker, geriebener Zitronen- und Orangen-Schale, Erdbeer- oder Himbeer-Marmelade, Quitten-Gallerte, Zimt und Muskatnuß vermischt, mit Portwein und Rum angefeuchtet.

[14]) Man hackt fein und vermischt untereinander: Rindsfett, Korinthen, hartgekochte Eier, ausgekernte Rosinen, Zitronen- und überzuckerte Pomeranzen-Schale, Zucker, Zimt, Muskatnuß, feuchtet mit Zitronensaft, Madeira oder Xereswein an.

[15]) Ein Teil gedämpftes, kleingeschnittenes Rindfleisch wird mit einem Teil gehacktem Nierenfett und drei Teilen kleingeschnittenen Äpfeln, Rosinen, Zucker, geriebener Muskatnuß, gehackter Zitronen-Schale, Cognac, Portwein gehörig vermischt und in einem Steintopf, welchen man gut zubindet, aufbewahrt.

[16]) Eigelbe gibt man in klare Bntter, rührt klaren Zucker, die geriebene Schale und den Saft einer Zitrone darunter, vermischt dies mit *mince meat* (ohne Rindfleisch), füllt die Masse in Törtchen-Formen, läßt sie im Ofen steif werden, bestreicht sie mit steifem süßen Eierschnee und läßt sie braun backen.

[17]) *Roast beef* und geröstetes Gehirn werden fein gehackt, mit Pfeffer, Muskatnuß und Salz gewürzt, mit Eigelben und Anschoven-Butter zu einem Teig verrührt. Von dem Teig formt man Klößchen, rollt sie in Brotkrumen und bratet sie in Butter braun.

[18]) Auch Fehlrippe, ungarisch *bordakös*, franz. auch *entre côte* und *entrecôte* geschrieben.

[19]) *The middle-ribs (four ribs).*

Entre-côte de boeuf à l'allemande.	Mittelrippenstück von Rind auf deutsche[1]) Art.	Thick rib-steak w. mashed potatoes a. horseradish.
— *-côte de boeuf à la béarnaise.*	— von Rind mit Bearner Sose.	— rib-steak with Bearnese sauce.
— *-côte de boeuf à la bordelaise.*	— von Rind auf Bordeauxer[2]) Art.	— rib-steak with Bordelais sauce and marrow.
— *-côte de boeuf braisé.*	Geschmortes Mittelrippenstück von Rind.	Braised thick rib-steak.
— *-côte de boeuf braisé, froid en aspic.*	— Mittelrippenstück von Rind, kalt mit Gallerte.	— thick rib-steak, cold with jelly.
— *-côte de boeuf braisé à la godard.*	— Mittelrippenstück v. Rind nach Feinschmecker-[3])Art.	— thick rib-steak with godard-garnish.
— *-côte de boeuf braisé à la jardinière.*	— Mittelrippenstück von Rind mit Gemüsen[4]).	— thick rib-steak with young vegetables.
— *-côte de boeuf braisé à la Périgueux.*	— Mittelrippenstück von Rind mit Trüffeln.[5])	— thick rib-steak with truffles.
— *-côte de boeuf à la broche.*	Mittelrippenstück von Rind am Spieß gebraten.	Thick rib-steak roasted on the spit.
— *-côte de boeuf à la Chartres.*	— von Rind mit ausgestochenen Rüben.	— rib-steak with fancy-cut turnips.
— *-côte de boeuf à la crème aigre.*	— von Rind mit sauerem Rahm.	— rib-steak with sour cream.
— *-côte de boeuf à l'espagnole.*	— von Rind, spanisch[6]).	— rib-steak, Spanish style.
— *-côte de boeuf à la Esterházy.*	— von Rind nach Esterházy[7]).	— rib-steak with vegetables.
— *-côte de boeuf à l'estragon.*	— von Rind mit Dragun.[8])	— rib-steak with tarragon.
— *-côte de boeuf à la française.*	— von Rind auf französische[9]) Art.	— rib-steak with stuffed tomatoes a. potato-balls.
— *-côte de boeuf des gourmets.*	— von Rind nach Feinschmecker-[10])Art.	— rib-steak of beef broiled, with marrow.
— *-côte de boeuf grillé.*	Geröstetes Mittelrippenstück von Rind.	Grilled thick rib-steak.
— *-côte de boeuf grillé au beurre d'anchois.*	— Mittelrippenstück v. Rind mit Anschoven-Butter.	— thick rib-steak with anchovy butter.
— *-côte de boeuf grillé à la maître d'hôtel.*	— Mittelrippenstück v. Rind, Haushofmeister-Butter.	— thick rib-steak with *maître d'hôtel* butter.
— *-côte de boeuf grillé à la purée de pommes de terre.*	— Mittelrippenstück von Rind mit Kartoffelmus.[11])	— thick rib-steak with mashed potatoes.
— *-côte de boeuf à la hambourgeoise.*	Mittelrippenstück von Rind, hamburgisch[12]).	Thick rib-steak fried, with herb-butter.
— *-côte de boeuf à l'italienne.*	— von Rind, italienische Sose.	— rib-steak, Italian sauce.
— *-côte de boeuf aux lazagnes.*	— von Rind m. Bandnudeln.	— rib-steak with lazagnes.
— *-côte de boeuf à la macédoine.*	— von Rind mit Mischgemüse.	— rib-steak with assorted vegetables.
— *-côte de boeuf à la maître d'hôtel.*	— von Rind mit Haushofmeister-Sose.	— rib-steak, *maître d'hôtel* sauce.
— *-côte de boeuf aux olives.*	— von Rind mit Oliven.	— rib-steak with olives.
— *-côte de boeuf en papillotes.*	— von Rind in Papier.	— rib-steak in paper.

[1]) Mit Kartoffelmus und Meerrettich.

[2]) Das Fleischstück wird am Spieß gebraten, mit einer Bordeauxer Sose und Rindsmark-Scheiben angerichtet.

[3]) Wie *filet de boeuf braisé à la godard* (s. d.).

[4]) Gemüse wie bei *pièce de boeuf braisée à la jardinière* (s. d.).

[5]) Wie *filet de boeuf braisé à la Périgueux*.

[6]) Mit Möhren, Rüben, Bohnen und Zwiebeln.

[7]) *Esterházy von Galantha*, ungar. Magnaten-Familie, urkundlich 1238 erwähnt. Das Stück angebraten, mit Gemüsen in saurer Sahne gedämpft; die Gemüse als Umlage.

[8]) Ungarisch *bordakóz tárkonynyal*.

[9]) Mit gefüllten Paradies-Äpfeln und gebratenen Kartoffel-Klößchen.

[10]) Die *steaks* werden auf dem Rost gebraten, mit gehacktem, mit Salz und Cayenne-Pfeffer gewürztem Rindsmark bestreut. In Butter heiß gemachte Schalotten vermischt man mit zerlassener *glace*, läßt aufkochen, gibt frische Butter, Essig, gehackte Petersilie, Cayenne-Pfeffer, gebrühtes, in Würfel geschnittenes Rindsmark hinzu und gießt die Sose auf den Teller, auf welchem man die *steaks* anrichtet.

[11]) Das Fleisch wird in eirunde, gleichgroße Scheiben geschnitten, mit Oliveuöl einige Stunden gebeizt, dann auf dem Rost gebraten, überglänzt, im Kranz angerichtet; in die Mitte Kartoffelmus.

[12]) Das Rippenstück wird in Scheiben geschnitten, mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß bestreut, mit Ei bestrichen, in geriebener Semmel umgekehrt, in Butter auf beiden Seiten braun gebraten. Bei dem Anrichten gibt man auf jedes *steak* ein Stück Kräuter-Butter; nebenbei reicht man eine Kräuter-Sose

Entre-côte de boeuf à la Pergamon.	Mittelrippenstück von Rind, pergamenisch[1]).	Thick rib-steak with tomatoes and shallot sauce.
— -côte de boeuf à la provençale.	— von Rind, provençalisch[2]).	— rib-steak with fried rings of onions.
— -côte de boeuf à la Rockaway.	— von Rind mit Zwiebeln und Meerrettich.[3])	— rib-steak w. fried onions and grated horseradish.
— -côte de boeuf rôti.	— von Rind gebraten.	— rib-steak roasted.
— -côte de boeuf à la St.-Cloud.	— von Rind mit Gemüse-Bechern[4]).	— rib-steak with vegetable-cups.
— -côte de boeuf à la sauce piquante.	— von Rind mit pikanter Sose.	— rib-steak, piquant sauce.
— -côte de boeuf à la sauce tomate.	— von Rind mit Paradiesapfel-Sose.	— rib-steak, tomato sauce.
— -côte de boeuf à la tyrolienne.	— von Rind auf tirolische[5]) Art.	— rib-steak with glazed onions a. fried tomatoes.
Épaule de boeuf.	Schulter von Rind.[6])	Chuck-steak[7]) of beef.
Filet d'épaule de boeuf.	Schulterstück von Rind.[8])	— -steak of beef.
Escalopes de boeuf.	Rindfleisch-Schnittchen.	Beef-scollops.
— de boeuf à l'écossaise.	— -Schnittchen, schottisch[9]).	Scotch mince collops[10]).
— de boeuf à l'italienne.	— -Schnittchen, italienisch[11]).	Beef-scollops, Italian style.
— de boeuf à la Nemours.	— -Schnittchen nach Nemours[12]).	— -scollops, Nemours style.
— de boeuf aux oignons.	— -Schnittchen m. Zwiebeln.	— -scollops with onions.
— de boeuf à la réforme.	— -Schnittchen nach dem Reform-Klub[13]).	— -scollops, reform club style.
Esterházy-rostélyos.	Esterházy-Rostbraten[14]).	Esterházy roast beef.
Étuvée de boeuf.	Gedämpftes Rindfleisch.	Stewed beef, beef-stew.
— de boeuf à la brésilienne.	— Rindfleisch, brasilianisch[15]).	— beef, Brazilian style.
— de boeuf à la Dufour.	— Rindfleisch n. Dufour[16]).	— beef, Dufour style.
— de boeuf à l'égyptienne.	— Rindfleisch, ägyptisch[17]).	— beef, Egyptian style.

[1]) *Pergamon (Pergamus),* Stadt in der kleinasiat. Landschaft Mysien, Hauptstadt des 282 v. Chr. von Philetäros gestifteten pergamonischen Reiches. Mit Paradies-Äpfeln und Schalotten-Sose.

[2]) a) Mit einem Ragout von Mark, Knoblauch, Sardellen und pikanter Sose. b) Das in Scheiben geschnittene Fleischstück wird mit Salz und Pfeffer bestreut, in eine Beize von Öl, Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Zitronensaft und Lorbeer-Blättern gelegt, nach einigen Stunden herausgenommen, gebraten und mit Zwiebel-Ringen, die erst in heißem Öl geschwungen, dann in Fleischsaft mit Essig, Zucker, *glace,* Pfeffer und Salz aufgekocht wurden, umlegt.

[3]) Die kreuzweise geschnittenen Zwiebeln sind scharf geröstet, dazu geriebener Meerrettich.

[4]) Mit Gemüse-Bechern von Möhren, Rüben und Erbsmus nebst Schnittbohnen.

[5]) Das Stück gebraten, mit gedämpften überglänzten Zwiebeln belegt, mit in Öl gebackenen halbierten Paradies-Äpfeln umlegt.

[6]) Auch »Oberarmstück«, »Bug«, »Blatt«. Vergl. Fußbem. zu *chuck-steak.*

[7]) *Or »chuck-ribs« (three ribs); second quality.*

[8]) Zubereitet wie die übrigen *beefsteaks.*

[9]) Ein schönes *rumpsteak* schneidet man recht fein, dämpft es mit Butter ungefähr zehn Minuten, gibt Salz und Pfeffer hinzu, füllt mit Wasser auf, läßt noch eine Stunde weiter dämpfen, dann gibt man *Worcester*-Sose, in etwas Wasser gelöstes Mehl hinzu, läßt noch zwei Minuten kochen, richtet an mit gerösteten Brotschnitten und *swiss eggs.* Schweizer Eier: Mit Butter ausgestrichene kleine Formen *(small moulds)* streut man mit feingehackter Petersilie, Pfeffer und Salz aus, schlägt recht sorgfältig in jede Form ein Ei, bedeckt die Formen mit Butter-Papier, dünstet sie fünf Minuten lang, stürzt sie aus, indem man das Weiße der verlorenen Eier mit der gehackten Petersilie bedeckt.

[10]) *Collop,* provinziell »Fleischschnitte«, »Stück Fleisch«; schottisch »dicke Fleischfalte« (als Zeichen guter Ernährung); *collop* (irisch *colpa),* ausgewachsene Kuh. Provinziell: *collops and eggs,* gebratene Schinken-Schnitten mit Eiern; *scotch collops,* Kalbskarbonade.

[11]) Schnittchen von einem Schwanzstück werden gekerbt, einige Stunden in Öl mit Kapern, gehackten Schalotten, Dragun, Schnittlauch, Petersilie, Zitronensaft, Pfeffer und Salz gebeizt; die Beize vermischt man mit Kalbfleisch-Füllsel, bestreicht die Schnittchen mit dieser Mischung und legt die *escalopes* in eine mit Butter ausgestrichene und mit Füllsel ausgelegte Bratpfanne, um sie, mit Speckscheiben bedeckt, langsam braten zu lassen.

[12]) *Jacques d'Armagnac, duc de Nemours,* Gouverneur von Paris, verschwor sich gegen Ludwig XI., wurde 1477 enthauptet. — *Louis-Charles, duc de Nemours,* zweiter Sohn Louis Philipp's, geb. 25. Okt. 1814, General in Algerien, 1848—70 in England, 1870—86 in Frankreich, jetzt in Belgien. Vergl. *tenderloin steak à la Nemours.*

[13]) Vergl. *tenderloin steak à la réforme.*

[14]) Vergl. *rosbif à la Esterházy.*

[15]) In Essig getauchte Rindfleisch-Schnitten werden ohne Wasser über gelindem Feuer heiß gemacht. Nach ungefähr drei Stunden gibt man zu dem Fleischsaft, der sich nunmehr gebildet hat, etwas Tafelpilz-Essenz, Portwein, in Mehl gerollte Butter, Salz und Pfeffer, läßt alles noch einige Minuten weiter dämpfen und richtet an.

[16]) *Jean-Marie Léon Dufour* (sprich »Düfuhr«), Zoolog, geb. 1782 zu St.-Sever, gest. 18. April 1865. — *Guillaume Henri Dufour,* schweizerischer General, geb. 15. Sept. 1787 zu Konstanz, gest. 14. Juli 1875. Kleingeschnittenes Rindfleisch bratet man mit Zwiebeln in Butter, gibt Mehl daran, rührt Fleischbrühe und Paradiesapfel-Sose dazu, schüttet in Stückchen geschnittene rohe Kartoffeln hinein, würzt mit Salz, Pfeffer, Knoblauch und läßt alles gar dämpfen.

[17]) Kleingeschnittenes Rindfleisch bräunt man in Butter mit Zwiebeln, fügt Mehl, rührt weiße und Paradiesapfel-Sose hinzu, würzt mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, gibt ein Kräuter-Sträußchen hinein, läßt gar dämpfen, richtet an, umlegt mit gekochten Gumbos und weißen Sellerie-Stangen.

Étuvée de boeuf à la française.	Gedämpftes Rindfleisch, französisch[1]).	Stewed beef in French style.
— *de boeuf à la garçon.*	— Rindfleisch nach Junggesellen-[2])Art.	— beef, bachelors' style[3]).
— *de boeuf au moût.*	Mostbraten[4]).	— beef with must.
— *de boeuf aux tomates.*	Gedämpftes Rindfleisch mit Paradies-Äpfeln.	— beef with tomatoes.
— *de boeuf à la turque.*	— Rindfleisch, türkisch[5]).	— beef, Turkish style.
Extrait de viande Armour.	Armour's[6]) Fleischextrakt.	Armour's beef-extract.
— *de viande Liebig.*	Liebig'sches Fleischextrakt.	Liebig's beef-extract.
Farce de boeuf.	Rindfleisch-Füllsel[7]).	Beef forcemeat.
Faux filet de boeuf[8]).	Falsche Rindslende[9]).	Under cut loin of beef.
Faux levraut.	Falscher Hase[10]).	Imitated hare.
Filet de boeuf.	Rindslende[11]).	Fillet of beef[12])
— *de boeuf à l'alsacienne.*	— auf elsässische[13]) Art.	— of beef, Alsatian[14]) style.
— *de boeuf à l'ancienne.*	— auf altmodische[15]) Art.	— of beef, ancient style.
— *de boeuf à l'andalouse.*	— auf andalusische[16]) Art.	— of beef with Andalusian garnish.
— *de boeuf à l'anglaise.*	— auf englische[17]) Art.	— of beef, English style.
— *de boeuf à l'athénienne.*	— auf athen(iens)ische[18]) Art.	— of beef, Athenian style.
— *de boeuf à la barcelon(n)aise.*	— mit Reis.	— of beef with rice.
— *de boeuf à la Bart.*	— nach Bart[19]).	— of beef, Bart style.
— *de boeuf à la béarnaise.*	— mit Bearner Sose.	— of beef, Bearnese sauce.
— *de boeuf à la Bec.*	— mit getrüffelter Enten-Leber.[20])	— of beef with truffled duck's liver.
— *de boeuf à la bohémienne.*	— auf böhmische[21]) Art.	— of beef, Bohemian style.

[1]) Einige Pfund gutes *rumpsteak* spickt man mit Speckstreifen, dämpft das Fleisch mit guter Fleischbrühe, Gewürz, Knoblauch, Thymian, Petersilie, Weißwein ungefähr vier Stunden, überglänzt es; die Grundsose kocht man zu Gallerte ein, klärt mit Eiweiß, würzt mit Zitronensaft, streicht durch einen Filtriersack für Gallerte; das Fleisch wird kalt angerichtet und mit Gallert-Würfeln umlegt.

[2]) Ein schönes Lendenstück wird mit wenig Butter braun gebacken; einige Möhren, von denen man das Weiße ausgestochen hat, schneidet man über das Fleisch, gibt Wasser darüber, läßt das Fleisch mit den Möhren dünsten, gibt kleine Zwiebeln, Tafelpilz-Essenz und Salz daran, läßt weiter dämpfen, richtet mit grünen Erbsen an.

[3]) Auch *bachelors' beef-stew.*

[4]) In Süddeutschland und Österreich gebräuchlicher Ausdruck. Der Lungen-Braten wird mit Mark, Wurzelwerk, Gewürz, Fleischbrühe, Brotschnitten, Zitronen, Most, Zimt und Zucker gedämpft.

[5]) Das Fleisch mit Kari gewürzt, mit Reisbechern umlegt.

[6]) Die größte Schlächterei *(packing house)* in Chicago *(Armour & Co.'s dressed beef)*; was unter dem Namen *Chicago dressed beef* in den Handel kommt, wird meistens von obiger Firma versandt.

[7]) Mageres Rindfleisch, Nierenfett, fetten Speck schneidet man in kleine Würfel, gibt Thymian, Meiran, Piment und geriebene Muskatnuß daran, stößt alles recht fein zu einem Teig und rührt zwei geschlagene Eier hinzu.

[8]) *Morceau de contre-filet désossé.*

[9]) Ausgebeintes unteres Rückenstück, Nierenstück von Rind. Holländisch Ontbeend onderugstuk ook gezegd nierstuk; das Rückenstück unter den Knochen; aus dem *faux filet* und dem *filet* setzt sich das *aloyau (roast beef)* zusammen.

[10]) In Süddeutschland Heuchel-Hase, Pfannen-Hase, schwedischer Hase; zwei Teile Rindfleisch hackt man mit einem Teil Schweinefleisch recht fein, würzt mit geriebener Zwiebel, gehackten Sardellen, geriebener Zitronen-Schale, Salz und Pfeffer, rührt mehrere Eigelbe und geriebene Semmel darunter, formt einen Braten daraus, der das Aussehen eines Hasen-Rückens haben muß, spickt diesen mit Speckstreifen und bratet ihn in einer dick mit Butter ausgestrichenen Pfanne.

[11]) Das hintere Ende derselben die Blume (das Blumenstück), franz. einfach *filet*, englisch *aitchbone (top).*

[12]) *The »tenderloin« entire, also in steaks or slices; it is the undercut of the sirloin, the long band of meat, which lies between the kidney fat and the backbone, extending from the small of the back to the hip joint; also »short rib of beef«.*

[13]) Das Lendenstück am Spieße gebraten, mit Sauerkraut, Schinken, Erbsmus und Würstchen.

[14]) Auch *alsacian.*

[15]) Das Lendenstück am Spieße gebraten, mit gebackenen Eiern, weißen Bohnen und gedämpftem Kopfsalat.

[16]) Auch *à l'andaloue, à l'Andalousie.* Die Lende mit Öl, Zwiebel-, Zitronen-Scheiben und Petersilien-Blättern gebeizt, mit den Ingredienzen dieser Beize, Madeira und guter Fleischbrühe gedämpft; die Sose mit Wein verlängert, aufgekocht, durchgestrichen und eingekocht, die Lende damit überglänzt; Umlage *à l'andalouse:* Lattich und Kohl gedünstet, spanische *chorizos*, die mit dem Kohl zusammen gedämpft sind, *garbanzos*, Schinken-Scheiben, spanische Sose, die mit Paradiesapfel-Sose vermischt ist.

[17]) a) Mit Meerrettich und Essig-Gemüse *(mixed pickles).* b) Die mit Salz und Pfeffer eingeriebene Lende wird mit Tafel-Pilzen in Butter rasch gebraten, dann mit Mehl bestreut, nochmals mit Butter beträufelt und im Ofen gebräunt; die Sose verkocht man mit Sahne.

[18]) Die Lende gespickt, gebraten, mit gebackenen Eierfrucht-Scheiben umlegt, mit einer braunen Madeira-Sose begossen.

[19]) Vergl. *filet de boeuf à la Jean Bart.*

[20]) Die geschmorte, gespickte Lende wird mit Marsala- oder Madeira-Sose auf einem Brotsockel angerichtet, mit kleinen Gemüse-Sträußchen umlegt.

[21]) a) Die Lende gespickt, gebeizt in Öl mit Gemüsen und Wurzelwerk, geschmort; Bratkartoffeln, Oliven, gebeizte Tafel-Pilze und Zwiebeln in Pfeffer-Sose. b) Die Lende in gekochte Beize gelegt, gebraten, mit brauner *chaud-froid*-Sose überzogen, mit gefüllten Artischocken-Boden und Gallert-*croûtons* umlegt.

Filet de boeuf à la Bonnefoy.	Rindslende nach Bonnefoy[1]).	Fillet of beef, Bonnefoy style.
— de boeuf à la Bourdonnaye.	— nach Bourdonnaye[2]).	— of beef, Bourdonnaye style.
— de boeuf braisé.	Rindslenden-Schmorbraten[3]).	Braised fillet of beef.
— de boeuf braisé au beurre d'anchois.	— -Schmorbraten mit Anschoven-Butter.	— fillet of beef with anchovy butter.
— de boeuf braisé à la bourgeoise.	— -Schmorbraten, bürgerlich.	— fillet of beef, family style.
— de boeuf braisé à la Brillat-Savarin.	— -Schmorbraten nach Brillat-Savarin[4]).	— fillet of beef, Brillat-Savarin style.
— de boeuf braisé à la Clermont-Ferrand[5]).	— -Schmorbraten mit Rindszunge.	— fillet of beef with red beef-tongue.
— de boeuf braisé à la Colnet.	— -Schmorbraten nach Colnet[6]).	— fillet of beef with ragout of quails.
— de boeuf braisé à la Condé.	— -Schmorbraten nach Condé[7]).	— fillet of beef with rabbit-ragout.
— de boeuf braisé à la Dufresnoy.	— -Schmorbraten nach Dufresnoy[8]).	— fillet of beef with cocks' combs, kidneys and truffles.
— de boeuf braisé aux fines herbes.	— -Schmorbraten mit feinen Kräutern.	— fillet of beef with fine herbs.
— de boeuf braisé à la flamande.	— -Schmorbraten, vlämisch[9]).	— fillet of beef, Flemish style.
— de boeuf braisé à la godard.	— -Schmorbraten nach Feinschmecker-[10])Art.	— fillet of beef with godard garnish.
— de boeuf braisé à la jardinière.	— -Schmorbraten mit jungen Gemüsen.[11])	— fillet of beef with young vegetables.
— de boeuf braisé à la languedocienne[12]).	— -Schmorbraten mit Kalbfleisch-Ragout[13]).	— fillet of beef with ragout of veal.
— de boeuf braisé à la Luxembourg[14]).	— -Schmorbraten mit Kaninchen-Ragout[15]).	— fillet of beef with rabbit-ragout.
— de boeuf braisé à la maréchale.	— -Schmorbraten nach Marschalls-[16])Art.	— fillet of beef with truffles and fowl-sausages.

[1]) Das Lendenstück gebraten; Bntter-Sose mit Petersilie und gehackten Schalotten; gebratene Kartoffeln.

[2]) Eine gespickte Rindslende wird saftig gebraten, auf einem eirunden Sockel angerichtet und überglänzt. Umlage: Zu beiden Seiten gefüllte gedünstete Salat-Köpfe; an den Enden überglänzte, mit Tafelpilzmus gefüllte Artischocken-Böden; zwei Spießchen mit Kartoffel-Krusteln; spanische Sose.

[3]) In manchen Gegenden Dentschlands auch »Dampfbraten« genannt.

[4]) Sprich »Briija-Ssawaräng«; *Anthelme Brillat-Savarin*, Feinschmecker nnd Schriftsteller, Verfasser der *physiologie du goût*, geb. 1. April 1755 in Belley, gest. 2. Febr. 1826 als Rat am Pariser Kassationshof. Bildlich bezeichnet *Brillat-Savarin* einen Schriftsteller über Gastronomie, einen Feinschmecker. Die Lende wird mit Fasanfleisch- nnd Trüffel-Fäden gespickt, mit Gemüse und Madeira gedämpft, mit Gansleber-Scheiben, Kalbsbröschen, Fasanfleisch-Klößchen und Trüffeln umlegt; die Brühe wird entfettet, mit den Fasan-Knochen verkocht.

[5]) Sprich »Klärmong-Färrang«; Hauptstadt des franz. Dép. Puy-de-Dôme; 1095 Konzil, auf welchem der erste Kreuzzug beschlossen wurde. Die Lende gebeizt, gedünstet; Rindszungen-Ragout mit Zwiebeln.

[6]) Mit einem getrüffelten Lerchen-Ragont.

[7]) Mit einem Kaninchen-Ragout.

[8]) *Dufresnoy, Dufrénoy* (sprich »Düfrenöä«); *Charles D.*, franz. Maler und Dichter, gest. 1665. *Adélaïde-Gillette Billet, dame D.*, franz. Dichterin gest. 1825. *Pierre-Armand D.*, franz. Geologe, geb. 5. Sept. 1792 in Sevran, gest. 20. März 1857 in Paris als General-Inspektor der Bergwerke und Direktor der Bergwerks-Schule. Mit einem Ragout von Trüffeln, Hahnkämmen und Nieren.

[9]) Wie *pièce de boeuf braisée à la flamande.*

[10]) Die gespickte Lende wird in eine mit Speck- und Schinken-Scheiben ansgelegte Pfanne gelegt, mit Gemüsen, Madeira und Fleischbrühe im Ofen gedämpft, überglänzt, mit Kalbsbröschen, Tafel-Pilzen, Trüffeln, Huhnfleisch-Klößchen und Huhnfleisch-Schnitten, die zur einen Hälfte mit schwarzen Trüffeln verkrustet, zur anderen Hälfte weiß gelassen sind, umlegt. Auf die Lende steckt man drei Spießchen mit überglänzten schwarzen Trüffeln und Hahnkämmen.

[11]) Das Stück mit Speck- und Schinken-Streifen gespickt, mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Petersilie, Lorbeer-Blättern, Nelken usw. gedämpft. Umlage: Gemüse wie bei *pièce de boeuf braisée à la jardinière* (s. d.).

[12]) Auch *à la languedochienne.*

[13]) Kalbfleisch-Ragout mit Zwiebeln und Trüffeln.

[14]) Anch *à la luxembourgeoise;* unrichtig *à la luxembourgienne; luxembourgien(ne)* = Bewohner(in) des Luxemburg-Palastes. *François de Luxembourg*, franz. Marschall, gest. 1695.

[15]) Kaninchen-Ragont mit grünen Bohnen.

[16]) Die gespickte Lende wird mit Fleischbrühe, Madeira und feinen Kräutern geschmort, geschnitten, auf einem Brotsockel auf langem Teller angerichtet. Die Lende wird mit runden Trüffeln, die Seiten des Tellers werden mit einem Kranz von Geflügel-Würstchen, die teils weiß, teils mit gehackten schwarzen Trüffeln paniert sind, umlegt. Innerhalb dieses Kranzes, gegen den Brotsockel gelehnt, befestigt man drei große, mit Trüffeln verzierte Klöße, welche man mit kleinen Tafelpilz-Köpfen umgibt.

Filet de boeuf braisé à la moldav(iqu)e.	Rindslenden-Schmorbraten auf moldauische[1]) Art.	Braised fillet of beef in Moldavian style.
— *de boeuf braisé à la napolitaine.*	— -Schmorbraten, neapolitanisch[2]).	— fillet of beef w. *nouilles* and red beef-tongue.
— *de boeuf braisé à la Pascal.*	— -Schmorbraten nach Pascal[3]).	— fillet of beef, Pascal style.
— *de boeuf braisé à la Périgueux.*	— -Schmorbraten mit Trüffeln.[4])	— fillet of beef with truffles.
— *de boeuf braisé à la provençale.*	— -Schmorbraten, provençalisch[5]).	— fillet of beef, Provencial style.
— *de boeuf braisé à la romaine.*	— -Schmorbraten mit römischer Sose.	— fillet of beef with Roman sauce.
— *de boeuf braisé, sauce au madère.*	— -Schmorbraten mit Madeira-Sose.	— fillet of beef, madeira sauce.
— *de boeuf braisé, sauce à la tortue.*	— -Schmorbraten mit Schildkröten-Sose.[6])	— fillet of beef with turtle garnish.
— *de boeuf braisé à la Savarin.*	— -Schmorbraten nach Savarin[7]).	— fillet of beef, Savarin style.
— *de boeuf braisé à la Trianon.*	— -Schmorbraten nach Trianon[8]).	— fillet of beef, Trianon style.
— *de boeuf braisé à la Vaupalière.*	— -Schmorbraten mit Würzragout.	— fillet of beef, Vaupalière style.
— *de boeuf braisé au vin de Champagne à l'italienne.*	— -Schmorbraten mit ital. Champagner-Sose.	— fillet of beef, Italian champagne sauce.
— *de boeuf à la Brillat-Savarin.*	Rindslende nach Brillat-Savarin[9]).	Fillet of beef, Brillat-Savarin style.
— *de boeuf à la broche.*	Rindslenden-Spießbraten.	Roasted fillet of beef.
— *de boeuf à la broche, sauce aux anchois.*	— -Spießbraten, Sardellen-Sose.	— fillet of beef, anchovy sauce.
— *de boeuf à la capucine.*	Rindslende nach Kapuziner-[10])Art.	Fillet of beef, capuchin style.
— *de boeuf à la Champignol.*	— nach Champignol.	— of beef, Champignol style.
— *de boeuf aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— of beef w. mushrooms.
— *de boeuf à la Chantilly.*	Chantilly-[11])Rindslende.	— of beef, Chantilly style.
— *de boeuf à la Charles V.*	Rindslende nach Karl V.	— of beef, Charles V. style.
— *de boeuf à la chartreuse.*	— mit Gemüse-Bechern.[12])	— of beef, vegetable-cups.

[1]) Die mit Speck- und Schinken-Streifen gespickte Lende wird mit Wurzeln, Möhren, Sellerie, Petersilie, Zwiebeln, abgebrühten ausgebeinten Kalbsfüßen, Madeira, Fleischbrühe und Paradies-Äpfeln weich geschmort, in Scheiben geschnitten, angerichtet.

[2]) Die geschnittene Rindslende wird in ursprünglicher Form auf einem Brotsockel angerichtet. Umlage: In Butter mit Parmesan-Käse geschwungene Nudeln, hahnkammförmig ausgeschnittene, gekochte Pökel-Rindszunge. Die Lende besteckt man mit zwei Spießchen, an welchen Halbmonde von Pökel-Rindszunge haften.

[3]) *Blaise Pascal,* berühmter Mathematiker, Physiker und Philosoph, Verfasser der *Provinciales* (1623—1662). Mit einem Ragout von Kaninchenfleisch und Gemüsen.

[4]) Die überglänzte Lende wird auf einem Brot- oder Reissockel angerichtet. Umlage: Kleine Becher-Formen mit Huhnfleisch-Füllsel, gehackten schwarzen Trüffeln und würfelig geschnittener roter Ochsen-Zunge.

[5]) Mit einem Ragout von Mark, Knoblauch, Sardellen- und pikanter Sose.

[6]) Die gespickte Lende wird mit Möhren, Zwiebeln und Sellerie in Fleischbrühe und Weißwein gar gemacht. Die Brühe wird mit brauner Sose gebunden, eingekocht, mit Madeira vermischt, mit einer Prise Cayenne-Pfeffer gewürzt, durchgestrichen. Die Lende wird mit einer *garniture à la tortue* (bestehend aus gekochten Tafel-Pilzen, Trüffeln, Pfeffer-Gurken, harten Eigelben, Füllsel-Klößchen) verziert.

[7]) Das Stück mit Trüffel-Streifen gespickt, mit Gemüsen und Madeira gedämpft, mit gespickten, überglänzten Lammbröschen, Lammhirn und gefüllten Zwiebeln umlegt; die Brühe entfettet, mit brauner Sose verkocht.

[8]) Sprich »Triänong«; *grand* und *petit Trianon,* Garten-Schlösser bei Versailles. Die Lende wird mit Schinken-Streifen gespickt, gedämpft. Umlage: Kleine Krustpasteten, die mit Möhren-, Kastanien- und Schotenmus gefüllt sind.

[9]) Gespickte, geschmorte Rindslende wird mit Schnitten von Kalbsbröschen, Kalbshirn und überglänzten kleinen Zwiebeln angerichtet; *sauce demi-glace.*

[10]) Die Lende wird gespickt, gebeizt, mit Madeira gedämpft, mit rund ausgestochenem Wirsingkohl und gefüllten Tafel-Pilzen umlegt; die Brühe entfettet, mit brauner Sose verkocht.

[11]) Die gespickte Lende wird geschmort, auf langem Teller angerichtet, mit Sträußchen von überglänzten Möhren, Schoten-Kernen und Tafel-pilz-Köpfen umlegt.

[12]) Die gespickte Lende wird mit fetter Fleischbrühe, Speck- und Schinken-Scheiben, Wurzeln, Zwiebeln, Petersilie, Lorbeer-Blättern, Gewürz usw. gar gemacht, überglänzt, in schräge Scheiben geschnitten, ganz auf einem Brotsockel in einem Rand von gekochtem gehackten Salat angerichtet. Gemüse-Becher von ausgestochenen Möhren und weißen Rüben, die in Fleischbrühe mit etwas Zucker gekocht und mit Huhnfleisch-Füllsel bestrichen wurden; in die Mitte füllt man gehackten gekochten Kopfsalat.

Filet de boeuf à la chateaubriand [1].	Doppel-Rindslendenstück [2].	Thick fillet-steak [3].
— de boeuf en chevreuil.	Rindslende wie Wildbret [4].	Fillet of beef as venison.
— de boeuf à la chicorée.	— mit Endivien.	— of beef with endives.
— de boeuf à la chipolata.	— mit Würstchen-Ragout [5].	— of beef with *chipolata* [6].
— de boeuf à la Choisy.	— nach Choisy [7].	— of beef, Choisy style.
— de boeuf à la choucroute.	— mit Sauerkraut.	— of beef with *Sauerkraut*.
— de boeuf clouté aux truffes.	— mit Trüffeln gespickt. [8]	— of beef larded w. truffles.
— dc boeuf à la Conflans.	Conflans-[9]Rindslende.	— of beef, Conflans style.
— de boeuf à la Conti.	Rindslende nach Conti [10].	— of beef with green peas.
— de boeuf à la crème.	— mit Rahmsose. [11]	— of beef, cream sauce.
— de boeuf au cresson.	— mit Brunnenkresse [12].	— of beef w. water-cresses.
— de boeuf à la Cumberland.	— nach Cumberland.	— of beef with Cumberland sauce.
— de boeuf à la Dagmar.	— nach Dagmar.	— of beef, Dagmar style.
— de boeuf à la dauphine.	— nach der Dauphine [13].	— of beef with stuffed button-artichokes.
— de boeuf à la diplomate.	— nach Staatsmanns-[14]Art.	— of beef, diplomatic style.
— de boeuf à la duchesse.	— nach Herzogin-[15]Art.	— of beef, duchess style.
— de boeuf à la Duguesclin.	— nach Duguesclin [16].	— of beef, Duguesclin style.
— de boeuf à l'égyptienne [17].	— auf ägyptische [18] Art.	— of beef, Egyptian style.
— de boeuf entier conservé en boîte.	— ganz, in Büchsen (Dosen) eingemacht.	— of beef whole canned (tinned).
— de boeuf en escalopes.	— in Schnittchen.	— of beef in scollops.
— de boeuf à l'espagnole.	— mit spanischer Sose.	— of beef, Spanish style.
— de boeuf à l'estouffade.	— gedämpft.	— of beef stewed.
— de boeuf à l'estragon.	— mit Dragun-Sose.	— of beef with tarragon sauce.
— de boeuf farci.	— gefüllt. [19]	— of beef stuffed.
— de boeuf farci, sauce aux huîtres.	— gefüllt, Austern-Sose.	— of beef stuffed, oyster sauce.

[1]) Vergl. *beefsteak à la chateaubriand.*

[2]) Das Stück mit Zunge, Rebhuhnfleisch und Schinken gespickt; Gansleber-Ragout.

[3]) *Or »double tenderloin steak«; thick fillet-steaks with extracts of beef, butter, parsley and lemon for sauce.*

[4]) Die gehäutete, zugeschnittene Lende wird gespickt und über Nacht in eine Beize von Essig, Zwiebeln, Möhren, Lorbeer-Blättern und Gewürz-Körnern gelegt, dann mit Speck und Nierenfett samt der Beize gedämpft, in Scheiben geschnitten, mit überglänzten Zwiebeln umlegt.

[5]) *Ragoût à la chipolata:* Weiße und gelbe olivenförmig ausgestochene Rüben, gebrüht, mit Fleischbrühe, Salz und Zucker gekocht; Kastanien, gebrüht und weich gedünstet; kleine überglänzte Zwiebeln; in Fleischbrühe gekochte Bratwurst-Klößchen; Tafel-Pilze; Artischocken-Böden; *sauce espagnole.*

[6]) *A garnish of italian origin. Balls scooped out of turnips and carrots, mushrooms, artichokes, small round sausages, chestnuts, pieces of bacon in a brown gravy with sherry.*

[7]) Die mit Schinken- und Trüffel-Streifen gespickte Lende wird gedämpft, überglänzt, mit Trüffeln und Gemüsen, die mit Gallerte überzogen sind, umlegt. Der Tellerrand wird mit einem Kranz von Gallert-*croûtons* verziert.

[8]) Vergl. *filet de boeuf piqué aux truffes.*

[9]) Sprich »Kongflang«; a) franz. Stadt im Dép. Seine, nahe dem Zusammenfluß der Marne nnd der Seine (daher *confluent = Conflans);* 1465 hier Verhandl. zwischen Ludwig XI. und der sogen. Ligue. b) Dorf im Dép. Seine-et-Oise, Zielpunkt für Wasserfahrten von Paris aus. Die Lende wird mit feinen Kräutern und Weißwein geschmort, mit Streifen von Rindszunge, Tafel-Pilzen und Trüffeln umlegt; *sauce demi-glace.*

[10]) Mit Pflückerbsen.

[11]) Eine Rindslende läßt man einen halben Tag in einer gekochten Beize liegen, spickt sie hierauf, legt sie mit Speck, gehackten Wurzeln und Zwiebeln in eine tiefe Pfanne, gibt zerlassene Butter und Salz daran, läßt 50 Minuten kochen, gibt zuletzt von der gekochten Beize daran. Die Brühe wird mit guter Fleischbrühe verkocht, durchgestrichen, entfettet, mit sauerem Rahm gebunden, zuletzt mit zerlassener Tafel-Fleischbrühe vermischt.

[12]) Mit Butter-Sose, die mit Petersilie und Brunnenkresse vermischt ist.

[13]) Die Lende gespickt, mit Madeira gedämpft, mit Artischocken-Böden, die mit Ganslebermus gefüllt sind, umlegt; die Brühe wird mit weißer Sose verkocht.

[14]) Die Lende mit Speck, Trüffeln und Zunge gespickt, gebeizt, gedämpft, mit überglänzten Kalbsbröschen, Trüffeln, Hahnkämmen, Hahnnieren und Huhnfleisch-Klößchen umlegt. Die eine Hälfte der Geflügel-Klößchen wird mit feingehackter Zunge, die andere mit gehackten Trüffeln bestreut.

[15]) Die mit Stiften von Speck, rohem Schinken, schwarzen Trüffeln gespickte Lende wird mit Speckscheiben bedeckt, mit Rheinwein, Fleischbrühe, Zwiebeln, Möhren, Petersilie usw. geschmort, nachdem man zuletzt noch Madeira daran gegeben hat. Der *fond* wird mit Fleischbrühe aufgekocht, entfettet, die Lende damit überglänzt, in Scheiben geschnitten, wieder zusammengesetzt, auf langer Schüssel angerichtet, mit gespickten Lammbröschen, Krusteln aus Lammfüßen und Trüffeln, gefüllten überglänzten Zwiebeln, Kalbshirn und überglänzten Möhren umlegt.

[16]) Auch *du Guesclin;* sprich »Dügäkläng«, *Bertrand Duguesclin, connétable* von Frankreich, geb. 1320 bei Dinan (Côtes du Nord), gest. 13. Juli 1380 bei der Belagerung des Schlosses Randon in Gévaudan.

[17]) Seltener *égyptiaque.*

[18]) Die Lende wird gespickt, gebraten, mit in Butter geschwenktem Reis, der mit Cayenne-Pfeffer gewürzt wird, umlegt.

[19]) Österreichisch faschi(e)rter (farschierter) Lungen-Braten, ungarisch *vagdalt bélszinpecsenye.*

Filet de boeuf à la financière.	Rindslende mit köstlicher Umlage.[1])	Fillet of beef with financier's garnish.
— de boeuf aux fines herbes.	— mit feiner Kräuter-Sose.	— of beef, fine-herb sauce.
— de boeuf aux fonds d'artichauts.	— mit Artischocken-Böden.	— of beef with artichoke bottoms.
— de boeuf à la forestière.	— nach Försterin-[2])Art.	— of beef, forester's style.
— de boeuf au four.	— im Ofen gebacken.	— of beef baked.
— de boeuf à la française.	— auf französische[3]) Art.	— of beef, French style.
— de boeuf froid, garni de légumes.	— kalt, mit Gemüsen[4]).	— of beef cold, with vegetables.
— de boeuf à la Garfield.	— nach Garfield[5]).	— of beef, Garfield style.
— de boeuf garni d'artichauts farcis.	— mit gefüllten Artischocken.	— of beef with stuffed artichokes.
— de boeuf garni de fonds d'artichauts à la macédoine de légumes.	— mit Artischocken-Böden und Mischgemüse.	— of beef with artichokes and mixed vegetables.
— de boeuf garni de macaroni à la française.	— mit Hohlnudeln, französisch[6]).	— of beef with macaroni and truffles.
— de boeuf à la gastronome.	— nach Feinschmecker-[7])Art.	— of beef, gastronomer's style.
— de boeuf à la gelée.	— in Gallerte.[8])	— of beef in jelly.
— de boeuf glacé.	— überglänzt.	— of beef glazed.
— de boeuf glacé à la russe.	— überglänzt, russisch[9]).	— of beef glazed, Russian style.
— de boeuf à la Gouffé.	— nach Gouffé[10]).	— of beef, Gouffé style.
— de boeuf à la hongroise.	— auf ungarische[11]) Art.	— of beef, Hungarian style.
— de boeuf à la hussarde.	— nach Husaren-[12])Art.	— of beef, hussars' style.
— de boeuf à l'indienne.	— auf indische[13]) Art.	— of beef, Indian style.
— de boeuf à la infante.	— nach Infantin-[14])Art.	— of beef, infanta style.
— de boeuf à l'italienne.	— mit italienischer Sose.[15])	— of beef, Italian sauce.

[1]) Die Lende wird mit Speckstreifen gespickt, mit gehackten Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Thymian, Lorbeer-Blättern, Gewürz-Nelken, Pfeffer und einer halben Flasche Madeira gebeizt. Die Beize gießt man später in einen Fischkessel *(poissonnière)*, legt die Lende hinein, fügt Salz und entfettete Geflügel-Brühe hinzu, stellt ans Feuer, gießt noch den Rest der Flasche Madeira darüber, bedeckt mit Butter-Papier und läßt $1^1/_4$ Stunde schmoren. Die Grundbrühe *(fond)* kocht man mit ein wenig Fleischbrühe los, streicht durch, entfettet, verkocht sie mit spanischer Sose, streicht nochmals durch und hält die Sose im Schwitzbad kochend. Die geschnittene und wieder zusammengelegte, überglänzte Lende wird mit einem Ragout von Geflügel-Klößchen, Tafel-Pilzen und Hahnkämmen verziert. Das Ragout wiederum wird eingefaßt mit olivenförmig ausgestochenen, in Geflügel-Brühe und Madeira gekochten, überglänzten Trüffeln.

[2]) Die Lende mit Speck und Trüffeln gespickt, gebraten, mit Sellerie und Artischocken-Böden umlegt; obenauf Gansleber-Scheiben.

[3]) Wie *filet de boeuf à la parisienne* (s. Fußbem. dazu unter b). Die Umlage besteht aus kleinen Kartoffel-Krusteln *(subricks de pommes de terre)* und Schotenmus; Madeira-Sose.

[4]) Mit kugelförmig ausgestochenen Möhren, Rüben, Sellerie-Wurzeln, Trüffeln, Rosenkohl, Erbsen in Gallerte. Der Tellerrand wird mit gehackter Gallerte verziert; Mayonnaisen-Sose.

[5]) Sprich »Gärfihld«; *James Abraham Garfield*, Präsident der Vereinigten Staaten von Nordamerika, geb. 19. Nov. 1831 in Orange, Ohio, trat 4. März 1881 sein Amt an, wurde 2. Juli von einem abgewiesenen Stellenjäger, Charles Guiteau auf dem Bahnhof in Washington durch zwei Schüsse schwer verwundet, starb 19. Sept. 1881 in Long Branch (N. J.). Kleine runde Lenden-Schnitten werden gespickt, auf dem Rost gebraten und mit Streifen von Schinken, Zunge, Trüffeln und Tafel-Pilzen angerichtet; Pfeffer-Sose.

[6]) Mit Trüffeln.

[7]) Die Lende wird mit Speck-, Trüffel- und Zungen-Streifen durchzogen, gebeizt, mit Wein gedämpft, mit Kalbsbröschen, Trüffeln, Kastanien und Hahnkämmen umlegt.

[8]) a) Die Lende wird mit Schinken-, Speck- und Trüffel-Streifen gespickt, gerollt, mit Wurzeln gedämpft, überglänzt, mit Gallert-*croûtons*, gehackter Gallerte und Gemüsen auf einer mit grüner *Montpellier*-Butter bestrichenen Brot-Unterlage angerichtet. b) Die Lende wird mit Schinken-, Trüffel- und Speckstreifen gespickt, gebraten, überglänzt, mit gefüllten Artischocken-Böden umlegt; Remoladen- und kalte Meerrettich-Sose.

[9]) Die Lende wird inwendig mit Trüffel- und Schinken-Streifen, obenauf mit Speck gespickt, mit Rheinwein und guter Fleischbrühe gedämpft, mit der eigenen entfetteten, dick eingekochten Brühe überglänzt, mit in sauerem Rahm gekochten Pilzen, Kalbsbröschen-Scheiben und gefüllten Zwiebeln umlegt; russische Sose.

[10]) Gespickte Rindslende mit Rindsmark-Röstschnittchen *(marrow toast)* und brauner Sose.

[11]) Die gespickte Lende wird mit Paprika, Salz und gestoßenen Nelken eingerieben, mit Mehl bestreut, in Butter gebraten, herausgenommen und mit Essig, Wasser, Zitronen-Schale und gehackten Zwiebeln weich gedämpft.

[12]) Auch Husaren-Braten genannt. Eine gebratene Lende wird in Scheiben geschnitten, wieder zusammengesetzt, indem man zwischen jede Scheibe braunes Ragout von in Butter gerösteten Zwiebeln und Meerrettich füllt und zuletzt die Lende mit diesem Ragout vollständig überzieht. Man streut geriebene Semmel obenauf und läßt den Braten im Ofen heiß werden, bis sich obenauf eine Kruste gebildet hat; Kartoffel-Krusteln als Umlage; Madeira-Sose nebenbei.

[13]) Die Lende gespickt, gebraten; Karireis; Kari-Sose.

[14]) Die Lende gespickt, gebraten, mit gefüllten Paradies-Äpfeln, gefüllten Tafel-Pilzen und gedämpftem Lattich umlegt; Madeira-Sose nebenbei.

[15]) a) Dünne Lenden-Schnitten in Mehl gewälzt, braun gebraten; braune italienische Sose. b) Die Lende mit Kräutern, Gemüsen und Öl gebeizt, gebraten, mit gefüllten Tafel-Pilzen umlegt; italienische Sose.

Filet de boeuf à la Jean Bart.	Rindslende nach Jean Bart[1]).	Fillet of beef, Jean Bart style.
— de boeuf à la Jockey-Club.	— nach dem Jockey-Club[2]).	— of beef, Jockey Club style.
— de boeuf à la juive.	— auf jüdische[3]) Art.	— of beef, Jewish style.
— de boeuf au jus d'orange.	— mit Orangen-Sose.	— of beef, orange sauce.[4])
— de boeuf aux laitues braisées.	— mit gedämpftem Lattich.	— of beef with braised lettuce.
— de boeuf en levraut.	— als Hase[5]).	— of beef, hare fashion.
— de boeuf à la lithuanienne.	— auf litauische[6]) Art.	— of beef, Lithuanian style.
— de boeuf à la Louis XV.	— nach Ludwig XV.[7]).	— of beef, Louis XV. style.
— de boeuf à la Louisiane.	— auf Louisianaer[8]) Art.	— of beef, Louisiana style.
— de boeuf à la luxembourgeoise.	— auf luxemburgische[9]) Art.	— of beef w. button-artichokes a. string beans.
— de boeuf au macaroni à l'italienne.	— mit Hohlnudeln, italienisch[10]).	— of beef with macaroni, Italian style.
— de boeuf à la macédoine.	— mit Mischgemüse.[11])	— of beef with vegetables.
— de boeuf au madère.	— mit Madeira-Sose.[12])	— of beef, madeira sauce.
— de boeuf à la Maillot.	— nach Maillot[13]).	— of beef w. mushrooms.
— de boeuf à la Maintenon.	— nach der Maintenon[14]).	— of beef, Maintenon style.
— de boeuf à la maître d'hôtel.	— mit Haushofmeister-Sose.	— of beef with *maître d'hôtel* sauce.
— de boeuf à la malvoisie.	— mit Malvasierwein.	— of beef with malmsey [madeira.
— de boeuf à la malvoisie, à la Wellington.	— mit Malvasierwein nach Wellington[15]).	— of beef w. malmsey madeira, Wellington style.
— de boeuf mariné à la chasseur.	— gebeizt nach Jäger-[16]) Art.	— of beef marinated, hunters' style.
— de boeuf mariné et rôti.	— gebeizt und gebraten.[17])	— of beef marinated and [roasted.

[1]) Franz. Seeheld, geb. 1651 in Dünkirchen, trat 1672 in die franz. Marine, unternahm kühne Kreuzer-Fahrten gegen die Engländer, gestorben 27. April 1702.

[2]) Die Lende gespickt, mit Marsalawein und Gemüsen gebeizt, gebraten, mit Trüffeln, Huhnfleisch-Klößchen, die mit Krebsschwänzen und Trüffeln verziert sind, Kartoffel-Krusteln und gefüllten Paradies-Äpfeln umlegt; die Brühe wird mit brauner Sose verkocht und mit Marsalawein vermischt.

[3]) Nachdem man das Fleischstück mit Salpeter und Salz eingerieben und einige Tage in dieser Pökel-Lake gelassen hat, wird es herausgenommen, mit kleingeschnittenem Knoblauch und Fettstreifen gespickt, mit Zwiebel-Scheiben, Lorbeer-Blättern, Brotrinde und Gewürz in Bier und Wasser gar gemacht. Die Sose wird durchgestrichen.

[4]) *The tenderloin served like duck with orange sauce.*

[5]) Auch falscher Hase, Heuchel-Hase. Ein schönes Stück aus der Rindslende weicht man 24 Stunden in Portwein und Essig, bedeckt es mit Füllsel und Speckscheiben, rollt und schnürt es, röstet es und bestreicht das Stück währenddessen oft mit einer Sose von Portwein, Essig und Piment. Man richtet das Stück mit einer kräftigen Sose an; nebenbei Johannisbeer-Gallerte.

[6]) Eine gebratene Lende wird in Scheiben geschnitten, wieder zusammengesetzt. Zwischen jede Scheibe streicht man etwas von folgendem Ragout: Feingeschnittene Steinpilze werden mit einer gehackten Zwiebel in Butter geschwungen; Fleischbrühe und Rahmsose, sowie gehackte Petersilie, Cayenne-Pfeffer und Knoblauch werden hinzugegeben. Man überzieht die Lende mit dem Rest des Ragouts, streut geriebene Semmel obenauf und läßt den Braten im Ofen heiß werden; Madeira-Sose.

[7]) Mit gefüllten Kartoffeln.

[8]) Mit einer Umlage von gefülltem spanischen Pfeffer, Paradies-Äpfeln und Maiskrusteln.

[9]) Die Lende gespickt, gebraten, mit Butter, welche mit geschlagenen Eigelben vermischt ist, bestrichen, mit geriebener Semmel und Parmesan-Käse bestreut, im Ofen gebacken, mit Artischocken-Böden und grünen Bohnen umlegt; nebenbei eine Madeira-Sose.

[10]) Die Nudeln werden in Wasser mit Salz gekocht, abgegossen, mit frischer Butter nebst geriebenem Parmesan- und Schweizer-Käse gebacken, mit einigen Löffeln Bratensaft angerichtet. Auf die Nudeln legt man den gedämpften, überglänzten und vorgeschnittenen Lenden-Braten.

[11]) Die mit Trüffel-, Schinken- und Speckstreifen gespickte Lende wird mit fetter Fleischbrühe, Zwiebeln, Petersilie, Madeira usw. weich gedämpft, überglänzt und auf einem mit grüner Kräuter-Butter bestrichenen Brotsockel angerichtet. Man verziert mit rund ausgestochenen Möhren, Rüben, Erbsen, Blumenkohl, Rosenkohl, Spargel-Spitzen und einem Kranz von Gallert-Krusten. Je ein Gemüse-Spießchen steckt man in die Mitte und auf die Enden der Lende.

[12]) Den Braten umlegt man mit Kalbsbröschen-Scheiben, Perlzwiebeln, Kastanien und Tafel-Pilzen.

[13]) Mit Tafel-Pilzen.

[14]) Die Lenden-Schnitten halb gebraten, auf *Maintenon*-Sose gelegt, mit der Sose bedeckt, mit geriebener Semmel und Parmesan-Käse bestreut, im Ofen gebacken. *Maintenon*-Sose: Mit Eigelben gebundene Rahmsose, die mit Zwiebelmus, Knoblauch und Parmesan-Käse vermischt, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt ist.

[15]) Sprich »Wuellingt'n«; *Sir Arthur Wellesley, duke of Wellington, prince of Waterloo,* brit. Feldherr und Staatsmann, geb. 1. Mai 1769 zu Dublin als dritter Sohn des Grafen von Mornington, gest. 14. Okt. 1852 in seinem Schloß Walmer Castle bei Dover.

[16]) Die Lende gespickt, in eine gekochte Beize gelegt, am nächsten Tage gebraten. Man umlegt die Lende mit kleinen Blätterteig-Pasteten, die mit Wildbretmus gefüllt sind, sowie mit abgebrühten Oliven und Kastanien; eine Pfeffer-Sose gibt man nebenbei.

[17]) Lendon-Sauerbraten, engl. auch *sour roast of fillet of beef.*

Filet de boeuf mariné et rôti, sauce piquante.	Rindslende gebeizt und gebraten, pikante Sose.	Fillet of beef marinated and roasted, piquant sauce.
— *de boeuf aux marrons glacés.*	— mit überglänzten Kastanien.	— of beef with glazed chestnuts.
— *de boeuf à la matignon.*	— mit Gemüse-Füllsel[1].	— of beef with vegetable-coating.
— *de boeuf à la Mazarin.*	— nach Mazarin[2].	— of beef, Mazarin style.
— *de boeuf à la Mercède.*	— nach Mercedes[3].	— of beef, Mercedes style.
— *de boeuf à la milanaise.*	— auf Mailänder[4] Art.	— of beef, Milanese style.
— *de boeuf à la moderne.*	— auf moderne[5] Art.	— of beef, modern style.
— *de boeuf à la moelle.*	— mit Rindsmark.	— of beef with marrow.
— *de boeuf à la Montfleury.*	— nach Montfleury[6].	— of beef, Montfleury style.
— *de boeuf à la Montgelas.*	— nach Montgelas[7].	— of beef, Montgelas style.
— *de boeuf à la Napoléon I.*	— nach Napoleon I.	— of beef, Napoleon I. style.
— *de boeuf à la napolitaine.*	— auf neapolitanische[8] Art.	— of beef, Neapolitan style.
— *de boeuf aux navets.*	— mit Rüben.	— of beef with turnips.
— *de boeuf à la nivernaise.*	— mit Möhren.[9]	— of beef with carrots.
— *de boeuf aux oignons glacés.*	— mit überglänzten Zwiebeln.	— of beef with glazed onions.
— *de boeuf aux olives.*	— mit Oliven.	— of beef with olives.
— *de boeuf à la Oppenheim.*	— nach Oppenheim[10].	— of beef, Oppenheim style.
— *de boeuf à l'orientale.*	— auf orientalische[11] Art.	— of beef, Oriental style.
— *de boeuf à la palermitaine.*	— auf palermitanische[12] Art.	— of beef, Palermitan style.
— *de boeuf à la parisienne.*	— auf Pariser[13] Art.	— of beef, Parisian style.
— *de boeuf à la Patti.*	— nach der Patti.[14]	— of beef, Patti style.
— *de boeuf à la paysanne.*	— nach Bauern-[15]Art.	— of beef, peasant's style.
— *de boeuf à la Périgord.*	— mit Trüffeln.	— of beef with truffles.

1) Die gehäutete Lende wird mit Öl, Zwiebeln, Petersilie und Zitronen-Scheiben gebeizt, mit in Butter angerösteten Zwiebel-Scheiben und Gemüsen, sowie mit Fettscheiben bedeckt, mit Bindfaden umwickelt, am Spieß gebraten. Umlage: Kleine gefüllte Blätterteig-Pasteten und Rindsmark *à la Villeroi;* nebenbei eine Madeira-Sose. Vergl. *filet de boeuf rôti à la matignon.*

2) Die Lende gespickt, gebraten. Umlage: Becher-Pastetchen, die mit Trüffeln und Kalbsbröschen gefüllt sind, Schoten-Kerne, Artischocken-Böden und Huhnfleisch-Klöße; nebenbei eine Madeira-Sose.

3) Die Lende mit Sardellen- und Speckstreifen gespickt, mit Gemüsen und Speck bedeckt, mit Bindfaden umwickelt, gebraten, überglänzt. Umlage: Gedämpfter Lattich, gefüllte Paradies-Äpfel, Möhren und Oliven; Madeira-Sose.

4) Die Lende gespickt, geschmort. Umlage: Gekochte Hohlnudeln, die mit Streifen von Zunge, Trüffeln, Tafel-Pilzen und geriebenem Parmesan-Käse vermischt sind.

5) Die Lende gespickt, gebeizt, gebraten, auf einem Reissockel angerichtet. Man legt zu beiden Seiten Sträußchen von Spargel, Schoten-Kerne, grüne Bohnen und Möhren, obenauf runde Trüffeln; nebenbei eine mit den Trüffel-Abfällen verkochte Madeira-Sose.

6) Sprich »Mongflöri«; *Zacharie Montfleury,* sehr dicker Schauspieler im *Hôtel de Bourgogne,* welcher Könige darstellte, gest. 1667. — *Antoine-Jacob Montfleury,* Sohn des ersteren, Schauspiel-Dichter, gest. 1685.

7) *Montgelas;* Adels-Familie, welche aus Savoyen stammt *(Monte Gelasio).* Ein Mitglied der Familie, Graf von *Montgelas,* ist z. Z. Sekonde-Lieutenant im bayrischen Leib-Garde-Husaren-Regiment und Reichsrat der Krone Bayern. — *Montgelas* ist ferner ein nicht seltener französischer Familien-Name. — *François, marquis de Montglas (Montglat),* französischer Memoiren-Schriftsteller, gest. 1675. Vergl. ferner S. 179, Fußbem. 5 und S. 186, Fußbem. 8. Der gespickte Lenden-Braten mit einem Ragout *à la Montgelas:* Am Spieße gebratener Fasan, in Madeira gedünstete Gansleber, große Tafel-Pilze, Trüffeln werden streifig geschnitten. Die Fasan-Abfälle werden in der entfetteten Gansleber-Brühe ausgekocht; die Brühe wird hierauf durchgestrichen, nochmals entfettet, mit brauner Sose aufgekocht; zuletzt mit Champagner eingekocht und mit Zitronensaft geschärft.

8) a) Die Lende inwendig mit Schinken-, außen mit Speckstreifen gespickt, sechs Stunden in eine Beize von Öl, Weißwein, Zitrone, Petersilien-Blättern und Kräutern gelegt, dann in guter Braten-Brühe mit der Beize geschmort. Rosinen vermischt man mit Zirbelnüssen (Pignolen, *pignoli);* gebrannten Staubzucker verkocht man mit Essig, bindet mit spanischer Sose, gibt etwas von der entfetteten Lenden-Brühe hinzu, läßt nochmals kochen, mischt die Rosinen und Zirbelnüsse darunter und läßt die Sose zehn Minuten langsam weiter dämpfen. b) Die gespickte, gebeizte Lende wird geschmort, überglänzt, mit gefüllten Paradies-Äpfeln und Becher-Pasteten von Hohlnudeln umlegt; neapolitanische Sose (von Meerrettich, Schinken, Wein, brauner Sose und Gallerte).

9) Die Lende gebraten, mit überglänzten Möhren umlegt; nebenbei eine weiße Zwiebel-Sose.

10) Heinrich Bernhard Oppenheim, Schriftsteller, geb. 20. Juli 1819 in Frankfurt a/M., 1873—77 Mitglied des Reichstages, gest. 29. März 1880 in Berlin. Die Lende gespickt mit Huhnfleisch, gekochtem Schinken und Trüffeln.

11) Die gebeizte Lende wird mit einer Pfeffer-Sose *(sauce poivrade)* angerichtet.

12) Mit gefülltem Kürbis und Kartoffelmus.

13) a) Die Lende gespickt, gebraten, in Scheiben geschnitten, mit Gallerte, roter Zunge und Trüffeln in eirunden Formen heiß gemacht, ausgestürzt, mit ausgestochenen Möhren, grünen Bohnen, Blumenkohl, Spargel-Spitzen, Rosenkohl, Trüffeln und Gallert-Krusten umlegt; b) Die mit Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Gewürz, Öl und Madeira gebeizte gespickte Lende wird mit Butter gar gemacht, angerichtet, auf der einen Seite mit gedünstetem Kopfsalat, auf der anderen mit Blumenkohl, an beiden Enden mit olivenförmig ausgestochenen und Herzogin-Kartoffeln umlegt. Kräuter-Sose oder Mayonnaise nebenbei.

14) Vergl. S. 188, Fußbem. 6.

15) Mit Sellerie, Rüben, Möhren und Kartoffeln.

Filet de boeuf à la piémontaise.	Rindslende auf piemont(es)ische[1]) Art.	Fillet of beef w. tomatoes and stuffed mushrooms.
— *de boeuf piqué.*	Gespickte Rindslende.[2])	Larded fillet of beef.
— *de boeuf piqué à l'allemande.*	— Rindslende auf deutsche[3]) Art.	— fillet of beef with green peas and dumplings.
— *de boeuf piqué à l'anglaise.*	— Rindslende auf englische[4]) Art.	— fillet of beef, English style.
— *de boeuf piqué à la d'Arcet.*	— Rindslende nach Arcet[5]).	— fillet of beef, Arcet style.
— *de boeuf piqué aux concombres.*	— Rindslende mit Gurken.	— fillet of beef with cucumbers.
— *de boeuf piqué, découpé en entaille.*	—, (in der Mitte) ausgeschnittene Rindslende.	— fillet of beef carved.
— *de boeuf piqué à l'égyptienne.*	— Rindslende auf ägyptische[6]) Art.	— fillet of beef, Egyptian style.
— *de boeuf piqué à la Fontenelle.*	— Rindslende nach Fontenelle[7]).	— fillet of beef, Fontenelle style.
— *de boeuf piqué, garni à la purée de grives.*	— Rindslende mit Krammetsvogelmus.	— fillet of beef with *purée* of field-fares.
— *de boeuf piqué, garni à la purée de perdreaux.*	— Rindslende mit Rebhuhnfleischmus.	— fillet of beef with *purée* of partridges.
— *de boeuf piqué, au macaroni à la bayonnaise.*	— Rindslende mit Hohlnudeln auf Bayonner[8]) Art.	— fillet of beef with macaroni, Bayonne style.
— *de boeuf piqué, au macaroni à la Delphine Gray.*	— Rindslende mit Hohlnudeln und Rebhuhnfleischmus.	— fillet of beef with macaroni and *purée* of partridge.
— *de boeuf piqué, au macaroni à l'espagnole.*	— Rindslende mit Hohlnudeln, spanische Sose.	— fillet of beef with macaroni, Spanish sauce.
— *de boeuf piqué à la macédoine de légumes.*	— Rindslende mit Mischgemüse.	— fillet of beef with assorted vegetables.
— *de boeuf piqué à la milanaise.*	— Rindslende auf mailändische[9]) Art.	— fillet of beef with rice and madeira sauce.
— *de boeuf piqué à la Périgord.*	— Rindslende mit Trüffeln.[10])	— fillet of beef with truffles.
— *de boeuf piqué, au pilau à l'égyptienne.*	— Rindslende mit Pilau, ägyptisch[11]).	— fillet of beef with rice-pillau.
— *de boeuf piqué à la printanière.*	— Rindslende mit Frühjahrs-Gemüsen[12]).	— fillet of beef with spring vegetables.
— *de boeuf piqué à la Richelieu.*	— Rindslende nach Richelieu[13]).	— fillet of beef with Richelieu sauce.
— *de boeuf piqué, au riz à la piémontaise.*	— Rindslende mit Reis und Parmesan-Käse.	— fillet of beef with rice and Parmesan cheese.
— *de boeuf piqué, au riz à la russe.*	— Rindslende mit Reis, russisch[14]).	— fillet of beef with rice and goose-liver.
— *de boeuf piqué à la Sévigné.*	— Rindslende nach der Sévigné[15]).	— fillet of beef with spinach-patties.

1) a) Die Lende gedünstet; Tafel-Pilze, gefüllte Paradies-Äpfel, Krustel-Spießchen mit Trüffeln, Tafel-Pilzen und Krebsen. b) Die Lende mit Zungen- und Trüffel-Fäden gespickt, gebraten, mit Paradies-Äpfeln und gefüllten Tafel-Pilzen umlegt; nebenbei eine spanische Sose, die mit gehackten Trüffeln und Tafel-Pilzen vermischt ist.

2) Ungarisch *tüzdelt marhavesés.*

3) Mit jungen Erbsen und kleinen Klößen.

4) Mit jungen Erbsen und Blumenkohl.

5) Auch *Darcet* geschrieben; sprich »Darssäh«. *Jean Pierre Joseph d'Arcet*, Chemiker, geboren 31. Aug. 1777 in Paris, gest. daselbst als Generalmünzwardein 2. Aug. 1844.

6) Die gebratene Lende wird mit Madeira-Sose angerichtet, auf der einen Seite mit gekochten Sellerie-Wurzeln, auf der anderen mit gekochten Okras *(gumbo)* umlegt. Vergl. *filet de boeuf à l'égyptienne.*

7) Sprich »Fongtnäll«; *Bernard le Bovier de Fontenelle (B. le Bouyer de F.)*, franz. Schriftsteller, geb. 11. Febr. 1657 zu Rouen, Neffe des großen Corneille, gest. 9. Jan. 1757, fast 100 Jahre alt. Mit Kalbsbröschen und Paradiesapfel-Sose.

8) *Bayonne*, franz. Festung im Dép. Basses-Pyrénées, am Adour, 25150 Einw.; Seehafen, Schiffbau, Handel mit Schinken usw. Mit Schinken.

9) Die gespickte, geschmorte, überglänzte Lende wird in Scheiben geschnitten, auf langem Teller im ovalen Kranz angerichtet; in die Mitte gekochter Reis, der mit Butter, Parmesan-Käse, Paradiesapfelmus und gekochten Trüffel-Streifen vermischt ist; Madeira-Sose.

10) Die Lende am Spieße gebraten; Ragout von Hammel-Zungen und Trüffeln mit spanischer Zwiebel-Sose.

11) Mit Reis, der stark mit Cayenne-Pfeffer gewürzt ist.

12) Mit kleinen Sträußen von Salat, Gemüse-Becherchen, überglänzten Möhren, Blumenkohl, grünen Bohnen, Tafel-Pilzen und Trüffeln umlegt.

13) Mit *Richelieu*-Sose (weiße Wildsose mit Zwiebeln und Wein). Vergl. *filet de boeuf à la Richelieu.*

14) Mit Gansleber-Würfeln.

15) Die gebratene Lende wird mit Madeira-Sose angerichtet und mit Mundtäschchen, die mit Spinat gefüllt sind, umlegt.

Filet de boeuf piqué aux truffes.	Gespickte Rindslende mit Trüffeln.	Larded fillet of beef with truffles.
— *de boeuf piqué à la westphalienne.*	— Rindslende auf westfälische[1]) Art.	— fillet of beef with Westphalian ham.
— *de boeuf à la polonaise.*	Rindslende, polnisch[2]).	Fillet of beef, Polish style.
— *de boeuf aux pommes (de terre) frites.*	— mit Bratkartoffeln.	— of beef with fried potatoes.
— *de boeuf à la portugaise.*	— auf portugiesische[3]) Art.	— of beef, Portuguese style.
— *de boeuf à la printanière.*	— mit Frühjahrs-Gemüsen.[4])	— of beef with spring vegetables.
— *de boeuf à la provençale.*	— auf provençalische[5]) Art.	— of beef, Provencial style.
— *de boeuf à la Providence.*	—, providençalisch[6]).	— of beef, Providence style.
— *de boeuf à la purée de céleri.*	— mit Selleriemus.[7])	— of beef w. *purée* of celery.
— *de boeuf aux racines.*	— mit Wurzel-Gemüse[8]).	— of beef with roots.
— *de boeuf à la Richelieu.*	— nach Richelieu[9]).	— of beef, Richelieu style.
— *de boeuf au riz à l'hindoustanique.*	— mit Reis auf hindostanische[10]) Art.	— of beef with rice, hindoostanee style.
— *de boeuf à la Robespierre.*	— nach Robespierre[11]).	— of beef, Robespierre style.
— *de boeuf à la romaine.*	— auf römische[12]) Art.	— of beef, Roman style.
— *de boeuf en rosbif à la Laguipière.*	Rindslenden-Rostbraten nach Laguipière[13]).	— of beef broiled, Laguipière style.
— *de boeuf à la Rossini.*	Rindslende nach Rossini[14]).	— of beef, Rossini style.
— *de boeuf rôti.*	Rindslenden-Braten[15]).	Roast fillet of beef.
— *de boeuf rôti à l'italienne.*	— -Braten, italienisch[16]).	— fillet of beef, Italian sauce.
— *de boeuf rôti à la matignon*[17]).	— -Braten mit Gemüse-Füllsel.[18])	— fillet of beef with a vegetable-coating.

[1]) Mit verschiedenen Gemüsen und Scheiben von magerem westfälischen Schinken.

[2]) Die Lende wird in eine gekochte Beize gelegt, nach zwei Tagen herausgenommen, gespickt und mit saurer Sahne gebraten; der Bratensaft wird mit Tafel-Fleischbrühe vermischt nnd mit Zitronensaft geschärft; gefüllte Tafel-Pilze.

[3]) Die gebratene Lende wird mit gefüllten Paradies-Äpfeln nmlegt; nebenbei eine mit Paradiesapfelmus verkochte Madeira-Sose.

[4]) Die mit Speckstreifen gespickte Lende wird in einer mit Speck nnd Gemüsen ausgelegten Schmorpfanne gedämpft, auf Sockel angerichtet, mit verschiedenfarbigen Gemüsen, die mit Gallerte überzogen werden, verziert; *mayonnaise à la ravigote.*

[5]) a) Mit einem Ragout von Mark, Knoblanch, Sardellen und pikanter Sose. b) Die gespickte Lende wird mit Speckscheiben bedeckt, gar gemacht, überglänzt, anf beiden Seiten mit großen gefüllten Paradies-Äpfeln und gedämpften Kohlsprossen nmlegt; Madeira-Sose.

[6]) Die Lende gespickt, gebraten; *ragoût à la providence:* Würfelig geschnittenes Salzfleisch (Dürrfleisch), Bratwurst-Stückchen, Tafel-Pilze, runde Trüffeln, Hahnkämme, Hahnnierchen, Kapern, mit Bordeanxwein verkochte, mit Zitronensaft geschärfte spanische Sose.

[7]) Man kann auch geben: Mns von Kohlsprossen, Kerbel, Petersilie, Sanerampfer, Endivien, Brunnenkresse, Artischocken, Jerusalemsartischocken, Kardonen, Blnmenkohl, Spargel, Hopfenkeimchen, Mais, Schoten-Kernen, Möhren, Kohlrabi, Schwarzwnrzel, Zwiebeln.

[8]) Überglänzte Möhren, Kohlrabi, weiße und rote Rüben; Madeira-Sose.

[9]) Mit gefüllten Paradies-Äpfeln, Trüffeln und Tafel-Pilzen. Vergl. *filet de boeuf piqué à la Richelieu.*

[10]) *Hindostan,* die ganze vorderind. Halbinsel und insbesondere der nördl. Teil derselben im Gegensatze zum südl. (Dekhan). *Hindu,* die Bewohner Vorder-Indiens, insbesondere das Volk arischen Stammes im Ganges-Gebiet. Reis in Kruste mit gewürzter Sose.

[11]) Sprich »Röbößpiähr«; *Maximilien Marie Isidore R.,* Haupt der französischen Schreckens-Regiernng, geb. 6. Mai 1758 zu Arras, Rechtsanwalt daselbst, 27. Juli 1794 angeklagt und 28. Juli zugleich mit seinem Bruder *Augustin Bon Joseph R.,* (geb. 21. Jan. 1763) hingerichtet.

[12]) Die mit Speck- und Hasenfleisch-Streifen gespickte Lende wird gebeizt, mit Madeira gedämpft. Umlage: Klöße von Hasenfleisch-Füllsel, Trüffeln und Tafel-Pilze; der Bratensaft wird mit den Hasen-Abfällen verkocht.

[13]) Die Lenden-Schnitten werden gebeizt, in Blätter gewickelt und am Spieß gebraten.

[14]) a) Mit Spargel, weißen Trüffeln, Paradies-Äpfeln usw. b) Lenden-Schnitten abwechselnd mit Gansleber-Scheiben angerichtet. c) In der Größe eines Fünfmarkstückes ausgestochene Lenden-Scheiben werden in Ei und Semmel getaucht, geröstet, im Kranz angerichtet, mit je einer gleichgroßen, in Butter geschwungenen Gansleber-Scheibe belegt, mit einer Trüffel-Sose angerichtet; nebenbei gibt man Kartoffel-Krusteln.

[15]) In Norddentschland »Mürbe-Braten«, »Mehrbraten«, »Märbraten«, in Süddeutschland »Lnngen-Braten«, auch Ochsenhas, Lnmmer, Schlachtbraten, schlechtdeutsch anch »Filet-Braten«.

[16]) Die Lende wird gesalzen, gebeizt, am Spieß gebraten, in Scheiben geschnitten, überglänzt, mit gefüllten Tafel-Pilzen umlegt; ital. Sose.

[17]) *Le matignon,* in der Diebes- und Gauner-Sprache »der Bote«. *Une matignon:* Gehackte Zwiebeln, Möhren, Petersilien- und Sellerie-Wurzeln werden mit Speck angebraten, dann fügt man gehackten Schinken, Tafelpilz-Abfälle, Thymian, Lorbeer-, Petersilien-Blätter, Pfeffer-Körner hinzu, füllt mit Weißwein auf, läßt alles einkochen und dann erkalten.

[18]) Eine Rindslende wird gesalzen, mit Öl, ausgekernten Zitronen-Scheiben, gehackten Zwiebeln und Petersilien-Blättern gebeizt, mit einer *matignon* »maskiert«. Die *matignon* wird gehalten durch Scheiben von Rindsnierenfett, die in ein fenchtes Mnndtnch gehüllt und mit Bindfaden nmschnürt sind. Hierauf wird die Lende am Spieße gebraten, in Scheiben geschnitten, auf beiden Seiten mit *bouchées à la financière,* an beiden Enden mit *amourettes à la Villeroi* umlegt; nebenbei eine Madeira-Sose. Vergl. *filet de boeuf à la matignon.*

Filet de boeuf rôti à la napolitaine.	Rindslenden-Braten auf neapolitanische[1]) Art.	Roast fillet of beef with thimbles of macaroni.
— *de boeuf rôti à la piémontaise.*	— -Braten auf piemont(es)ische[2]) Art.	— fillet of beef, Piedmontese style.
— *de boeuf rôti à la portugaise.*	— -Braten auf portugiesische[3]) Art.	— fillet of beef with stuffed tomatoes.
— *de boeuf rôti à la providençale.*	— -Braten, providençalisch[4]).	— fillet of beef, Providence style.
— *de boeuf rôti, sauce à la pauvre homme.*	— -Braten mit Armen-Sose.[5])	— fillet of beef, poor man's sauce.
— *de boeuf à la Roubert.*	Rindslende nach Roubert[6]).	Fillet of beef, Roubert style.
— *de boeuf à la royale.*	— auf königliche[7]) Art.	— of beef, royal style.
— *de boeuf à la Sainte-Alliance.*	— mit Artischocken, Möhren und gebratenen Zwiebeln.	— of beef with artichokes, carrots and fried onions.
— *de boeuf, sauce espagnole.*	— mit spanischer Sose.	— of beef, Spanish sauce.
— *de boeuf, sauce piquante.*	— mit pikanter Sose.	— of beef, piquant sauce.
— *de boeuf, sauce aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— of beef, tomato sauce.
— *de boeuf sauté.*	Geschwungene Rindslende.	Fried fillet of beef.
— *de boeuf sauté au beurre d'anchois.*	— Rindslende mit Anschovis-Butter.	— fillet of beef with anchovy butter.
— *de boeuf sauté au beurre de homard.*	— Rindslende mit Hummer-Butter.	— fillet of beef with lobster butter.
— *de boeuf sauté à la Chéron.*	— Rindslende nach der Chéron[8]).	— fillet of beef, Chéron style.
— *de boeuf sauté à la Choiseul.*	— Rindslende nach Choiseul[9]).	— fillet of beef, Choiseul style.
— *de boeuf sauté à l'espérance.*	— Rindslende mit Ei und Essig-Gemüse.	— fillet of beef with egg and mixed pickles.
— *de boeuf sauté dans sa glace.*	—, überglänzte Rindslende.	— and glazed fillet of beef.
— *de boeuf sauté à l'indienne.*	— Rindslende mit Kari und Reis.	— fillet of beef with curry and rice.
— *de boeuf sauté au(x) macaroni(s).*	— Rindslende mit Hohlnudeln.	— fillet of beef with macaroni.
— *de boeuf sauté à la Pompadour.*	— Rindslende nach der Pompadour[10]).	— fillet of beef, Pompadour style.
— *de boeuf sauté à la portugaise.*	— Rindslende, portugiesisch[11]).	— fillet of beef with fried slices of tomatoes.
— *de boeuf sauté à la purée de champignons.*	— Rindslende mit Tafelpilzmus.	— fillet of beef with *purée* of button-mushrooms.
— *de boeuf sauté à la purée de tomates.*	— Rindslende mit Paradiesapfelmus.	— fillet of beef with *purée* of tomatoes.

[1]) Die Lende wird inwendig mit Speck- und Schinken-Streifen gespickt, 24 Stunden in eine gekochte Beize gelegt, dann geschnürt und am Spieß gebraten. Die überglänzte Lende wird zu beiden Seiten mit Becher-Pastetchen von Hohlnudeln umlegt. Die beiden Enden des Tellers werden mit Sträußchen von Feigen und gefüllten Paradies-Äpfeln umlegt; nebenbei eine neapolitanische oder Paradiesapfel-Sose.

[2]) Mit Tafel-Pilzen auf Blätterteig.

[3]) Mit gefüllten Paradies-Äpfeln.

[4]) *Providence* (sprich »Prŏvidenz«), Stadt des nordamerikanischen Staates Rhode Island (R. I.), malerisch zu beiden Seiten des Flusses Providence gelegen, eine der schönsten Städte der Vereinigten Staaten, ungefähr 120000 Einw. Vergl. *filet de boeuf à la Providence.*

[5]) Die gespickte Lende wird mit Öl, Salz, Pfeffer, Zitronen-Scheiben, gehackten Zwiebeln, Petersilie usw. gebeizt. Nach 24 Stunden wird das Fleisch aus der Beize herausgenommen, am Spieß gebraten, mit *sauce pauvre homme* angerichtet. Diese Sose bereitet man, indem man die Beize mit kalter Fleischbrühe vermischt, aufkocht, durchstreicht; dann gibt man in Öl geröstete gehackte Zwiebeln und Essig hinzu, läßt die Sose kochen und vermischt sie zuletzt mit gehackten Kapern und Sardellen-Streifen.

[6]) Auf einem Reissockel mit Trüffeln, Austern, Hahnkämmen, Oliven und Tafel-Pilzen.

[7]) Die Lende wird mit Zungen- und Trüffel-Fäden gespickt, mit Speckscheiben bedeckt, gebraten. Umlage: Hahnkämme, Trüffeln und Tafel-Pilze; eine mit der Trüffel-Brühe verkochte braune Sose nebenbei.

[8]) Sprich »Schĕrong«; *Élisabeth Sophie Chéron*, Malerin, Kupferstecherin, Dichterin, Musikerin, geb. 1648 zu Paris, heiratete im 60. Jahr und starb 3. Sept. 1711 in Paris. Die Fleischstücke werden gebraten und auf gerösteten Brotschnitten angerichtet. Jedes *beefsteak* wird mit einer anderen Sose bedeckt (Paradiesapfel-, grüne Würzsose usw.). Umlage: Gefüllte Tafel-Pilze, mit Schoten-Kernen gefüllte Artischocken-Böden.

[9]) Sprich »Schŏasöl«; auch *Choiseuil* geschrieben. *Étienne-François, duc de Choiseul-Amboise, comte de Stainville*, franz. Staatsmann, geb. 28. Juni 1719, Günstling der Pompadour, gest. 7. Mai 1785. Die Lenden-Schnitten werden in Butter gebraten, über mit Ganslebermus gefüllten Artischocken-Böden angerichtet; Tafelpilz-Sose.

[10]) Die Lenden-Schnitten werden gebraten, auf gerösteten, mit Zwiebelmus bestrichenen Brotkrusten angerichtet, mit kalter Schalotten- (Bearner) Sose bespritzt. Umlage: Olivenförmig ausgestochene gebratene Kartoffeln.

[11]) Mit Paradiesapfel-Scheiben, die mit Knoblauch und gehackten Zwiebeln in Butter geschwungen und mit Petersilie bestreut sind, umlegt; nebenbei eine Madeira-Sose

Filet de bocuf sauté à la Scribe.	Geschwungene Rindslende nach Scribe[1]).	Fried fillet of beef with *purée* of goose-liver.
— *de boeuf sauté aux truffes.*	— Rindslende mit Trüffeln.	— fillet of beef w. truffles.
— *de boeuf sauté aux truffes et à la moelle.*	— Rindslende mit Trüffeln und Mark.	— fillet of beef with truffles and marrow.
— *de boeuf sauté à la Vernon.*	— Rindslende nach Vernon[2]).	— fillet of beef ragout of glazed cucumbers.
— *de bocuf à la Soubise.*	Rindslende mit weißem Zwiebelmus.	Fillet of beef with white *purée* of onions.
— *de boeuf à la Tolstoi.*	— nach Tolstoi[3]).	— of beef, Tolstoi style.
— *de boeuf à la Tombouctou.*	Tombuktu-[4])Rindslende.	— of beef, Tombuktu style.
— *de boeuf aux truffes.*	Rindslende mit Trüffeln.[5])	— of beef with truffles.
— *de boeuf aux truffes à la russe.*	— mit Trüffeln auf russische[6]) Art.	— of beef with truffles, russian style.
— *de boeuf à la turque.*	— auf türkische[7]) Art.	— of beef, Turkish style.
— *de boeuf à la tyrolienne.*	— nach Tiroler[8]) Art.	— of beef, Tyrolian style.
— *de boeuf à la Valois.*	— nach Valois[9]).	— of beef, Valois sauce.
— *de boeuf à la Vernon.*	— nach Vernon[10]).	— of beef, Vernon style.
— *de boeuf à la Westmoreland.*	— nach Westmoreland[11]).	— of beef, Westmoreland style.
Attereaux de filet de boeuf.	— an Spießchen.	— of beef on skewers.
— *de filet de boeuf au jus.*	— an Spießchen mit Braten-Sose.	— of beef on skewers, with gravy.
Coeur de filet de boeuf à la sancerroise.	Rindslenden-Schnitte auf Sancerrer[12]) Art.	— -steak of beef truffled, with duchess potatoes.
Croquettes de filet de boeuf.	— -Krusteln.	— -croquettes of beef.
— *de filet de boeuf aux champignons.*	— -Krusteln mit Tafel-Pilzen.	— -croquettes of beef with button-mushrooms.
— *de filet de boeuf à la Soubise.*	— -Krusteln mit weißem Zwiebelmus.	— -croquettes of beef with white *purée* of onions.
— *de filet de boeuf aux truffes.*	— -Krusteln mit Trüffeln.	— -croquettes of beef with truffles.
Émincé de filet de boeuf.	Geblätterte Rindslende.[13])	Minced fillet of beef.

---

[1]) *Augustin Eugène Scribe,* franz. Lustspiel-Dichter, geb. 24. Dez. 1791 zn Paris, gest. daselbst 20. Febr. 1861. Mit durchgestrichener Gansleber.

[2]) Die Lende wird in zierliche *steaks* geteilt, diese werden mit zerlassener Butter oder Öl beträufelt, in Semmel gerollt, auf dem Rost gebraten, im Kranz angerichtet. Die Mitte des Kranzes wird mit einem Ragout von überglänzten Gurken, das mit Rahmsose gebunden, mit gehacktem gebrühten Fenchel nnd Cayenne-Pfeffer gewürzt ist, ansgefüllt. Auf jedes *beefsteak* legt man ein Stück Cayenne-Butter. Vergl. *filet de boeuf à la Vernon.*

[3]) *Tolstoi,* russisches Adels-Geschlecht. *Leo Nikolajewitsch Tolstoi,* geb. 1828, Verfasser beliebter Erzählungen und Sittenbilder.

[4]) *Timbuktu, Tumbutu, Tombuktu,* Handelsstadt im Westsudan, znm Fellatastaat Massina gehörig. Die Lende wird mit Füllsel von Kalbfleisch, gekochter Gansleber, Semmel, Eiern, Salz, Muskatnuß, Paprika und Trüffel-Würfeln gefüllt, teils mit Speckstreifen, teils mit gekochten Trüffeln und Pökel-Zunge gespickt, mit den Tafelpilz-Abfällen, Butter, Fleischbrühe und Marsalawein gar gemacht. Die Brühe wird durchgestrichen, entfettet, eingekocht, mit brauner Sose gebunden, mit gehackten Trüffeln vermischt und aufgekocht.

[5]) Die Innenseite wird mit Trüffel-Fäden gespickt, gewürzt, in eine Schüssel gelegt, mit einer mit Madeira verkochten Gemüse-Beize nnd den Trüffel-Abfällen bedeckt. Nach zwölf Stunden wird die Lende samt den Gemüsen und den Trüffel-Abfällen mit Speckscheiben umbunden und gebraten. Die Brühe wird mit Fleischbrühe verlängert, durchgestrichen, eingekocht, mit ein wenig brauner Sose nnd Trüffel-Würfeln vermischt.

[6]) Die Lende gebeizt, mit Gemüsen und Madeira gedämpft, in Scheiben geschnitten. Die Braten-Brühe verkocht man mit Gallerte, entfettet nnd gießt einen Teil davon auf ein Blech, legt die Lenden-Scheiben in die Sose; den anderen Teil der Sose vermischt man mit feingehackten Trüffeln und gießt ihn über die Fleischscheiben. Man schneidet die Scheiben dann aus, setzt die Lende wieder zusammen und verziert mit Gallerte.

[7]) In Scheiben geschnittene Lende mit Knoblauch gespickt, mit Butter halb gar gedünstet, Paradiesapfelsaft und in Bntter geröstete Kartoffel-Scheiben hinzugegeben, das Ganze vollends weich gedämpft; die Kartoffel-Scheiben als Umlage.

[8]) Die Lende gespickt, gebraten, mit Scheiben von Rindszunge, überglänzten Kalbsbröschen und Schoten-Kernen umlegt; nebenbei eine Madeira-Sose.

[9]) Mit *sauce à la Valois* (Butter-Sose nnd Eiern).

[10]) Die Lende gespickt, in gekochte Beize gelegt, am nächsten Tage herausgenommen, mit Gemüsen, Schinken- und Speckscheiben, Fleischsaft und einem Teil der Beize gedämpft. Umlage: Krusteln von Hohlnudeln; der Bratensaft entfettet, mit branner Sose dick eingekocht, mit Johannisbeer-Gallerte, Kakao, Rosinen nnd Mandeln vermischt. Vergl. *filet de boeuf sauté à la Vernon.*

[11]) Die geschnittene Lende wird ganz angerichtet nnd überglänzt. Umlage: Blumenkohl *à la Villeroi,* Austern *à la Villeroi,* rnnd ausgestochene Bratkartoffeln, Sanerkraut-Krusteln.

[12]) *Sancerre* (sprich »Sangsär«); franz. Stadt (Cher); *sancerre,* Weinsorte aus der Gegend von *Sancerre.* Die Lende mit Trüffeln gespickt, mit Herzoginnen-Kartoffeln umlegt.

[13]) Die Scheiben von der gedämpften Lende werden im Kranz auf einem Füllselrand angerichtet, auf jede Lenden-Scheibe legt man eine kleinere Scheibe rote Rindszunge; in die Mitte Tafel-Pilze; nebenbei eine mit der Braten-Sose verkochte Paradiesapfel-Sose.

Émincé de filet de boeuf à la bourgeoise.	Geblätterte Rindslende auf bürgerliche[1] Art.	Minced fillet of beef in family style.
— *de filet de boeuf à la Clermont.*	— Rindslende nach Clermont[2]).	— fillet of beef, Clermont style.
— *de filet de boeuf à la polonaise.*	— Rindslende auf polnische[3]) Art.	— fillet of beef, Polish style.
— *de filet de boeuf à la purée de tomates.*	— Rindslende mit Paradiesapfelmus.	— fillet of beef with mashed tomatoes.
— *de filet de boeuf à la Rohan.*	— Rindslende nach Rohan[4]).	— fillet of beef, Rohan style.
— *de filet de boeuf à la sauce italienne.*	— Rindslende mit italienischer Sose.	— fillet of beef with Italian sauce.
— *de filet de boeuf à la sauce piquante.*	— Rindslende mit pikanter Sose.	— fillet of beef with piquant sauce.
— *de filet de boeuf à la sauce aux tomates.*	— Rindslende mit Paradiesapfel-Sose.	— fillet of beef with tomato sauce.
— *de filet de boeuf à la Soubise.*	— Rindslende mit weißem Zwiebelmus.	— fillet of beef with white *purée* of onions.
Escalopes de filet de boeuf.	Rindslenden-Schnitzel.	Scollops[5]) of fillet of beef.
— *de filet de boeuf aux asperges.*	— -Schnitzel mit Spargel.[6])	— of fillet of beef with asparagus.
— *de filet de boeuf à la bordelaise.*	— -Schnitzel auf Bordeauxer[7]) Art.	— of fillet of beef, Bordelais style.
— *de filet de boeuf aux champignons.*	— -Schnitzel mit Tafel-Pilzen.	— of fillet of beef with mushrooms.
— *de filet de boeuf à la chicorée endive.*	— -Schnitzel mit Endivien.	— of fillet of beef with endive(s).
— *de filet de boeuf aux choux-fleurs.*	— -Schnitzel mit Blumenkohl.	— of fillet of beef with cauliflower.
— *de filet de boeuf aux fines herbes.*	— -Schnitzel mit feinen Kräutern.	— of fillet of beef with fine herb sauce.
— *de filet de boeuf à l'italienne.*	— -Schnitzel mit italienischer Sose.	— of fillet of beef, Italian sauce.
— *de filet de boeuf à la Nemours.*	— -Schnitzel nach Nemours[8]).	— of fillet of beef, Nemours[9]) style.
— *de filet de boeuf à la nivernaise.*	— -Schnitzel mit Möhren.	— of fillet of beef with carrots.
— *de filet de boeuf à l'ostendoise.*	— -Schnitzel auf Ostender[10]) Art.	— of fillet of beef, Ostende style.
— *de filet de boeuf à la purée de marrons.*	— -Schnitzel mit Kastanienmus.	— of fillet of beef with *purée* of chestnuts.

[1]) In Mehl gerollte Butter läßt man braun werden, gibt Blätter-Scheiben von Rindslende mit Petersilie, Basilie, Thymian, Pfeffer und Muskatnuß, zuletzt gleiche Mengen von Fleischbrühe und Wein hinein, läßt das Fleisch weich dämpfen und gibt vor dem Anrichten noch einen Eßlöffelvoll bestes Öl hinzu.

[2]) Die Lenden-Scheiben werden in eine tiefe Pfanne gelegt, mit in Butter gerösteten, in Fleischbrühe weich gedünsteten, überglänzten Zwiebel-Scheiben und mit Speckscheiben bedeckt, langsam gar gemacht und mit einer Pfeffer-Sose, die mit gehackter, abgebrühter Petersilie vermischt ist, angerichtet.

[3]) Ein Stück von kalter geschmorter Rindslende halbiert man der Länge nach, schneidet die Hälfte in Scheiben. Große Zwiebeln werden halbiert, die Hälften in Scheiben geschnitten, in Butter geschwungen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Fleischbrühe und Weißwein gekocht; das Ragout wird mit gehackter Petersilie und Cayenne-Pfeffer vermischt und über die auf tiefer Schüssel lagenweise angerichteten Lenden-Scheiben gestrichen, darüber wird geriebene Semmel und geriebener Meerrettich, dann wieder Zwiebel-Ragout und geriebene Semmel gestreut. Nachdem man etwas Madeira auf die Schüssel gegeben hat, werden die Schnittchen im Ofen heiß gemacht.

[4]) Das mit Chablis gedämpfte Fleischstück wird in Scheiben geschnitten, diese wiederum werden in der Größe der silbernen Fünfmarkstücke rund ausgestochen. Die Fleischabfälle hackt man fein, stößt sie mit dicker brauner Sose zu Mus, gibt rohe Eigelbe, Salz und Muskatnuß hinein, streicht die Masse durch und füllt sie in eine mit Butter ausgestrichene Randform. Die Fleischscheibchen werden im Kranz auf der ausgestürzten Randform angerichtet, ein Ragout von Tafel-Pilzen und italienischer Sose füllt man in die Mitte.

[5]) Auch *collops (scollops) of tenderloin (of beef).*

[6]) Die mit Salz bestreuten Scheiben werden in klarer Butter auf beiden Seiten gebraten und auf einem Füllselrand angerichtet; in die Mitte gibt man Spargel.

[7]) Die in Butter gebratenen Schnittchen werden in der Mitte eines Füllsel-Randes angerichtet; der Füllselrand wird mit in Öl gerösteten Steinpilz-Köpfen, die mit gehackter Petersilie und Knoblauch vermischt sind, verziert; Madeira-Sose.

[8]) Vergl. *escalopes de boeuf à la Nemours.*

[9]) *Thin fillet steaks of beef.*

[10]) Die Schnittchen werden mit dicker weißer Sose, die mit feingehackten Austern und Zwiebeln vermischt ist, bestrichen, zu Paaren mit geriebener Semmel bestreut, gebraten; braune Sose.

Escalopes de filet de boeuf, sauce au madère.	Rindslenden-Schnitzel mit Madeira-Sose.	Scollops of fillet of beef with madeira sauce.
— de filet de boeuf, sauce à la moutarde.	— -Schnitzel mit Senfsose.	— of fillet of beef with mustard sauce.
— de filet de boeuf, sauce poivrade.	— -Schnitzel mit Pfeffer-Sose.	— of fillet of beef with pepper sauce.
— de filet de boeuf, sauce aux tomates.	— -Schnitzel mit Paradies-apfel-Sose.	— of fillet of beef, tomato sauce.
— de filet de boeuf aux [truffes.	— -Schnitzel mit Trüffeln.	— of fillet of beef with [truffles.
Grenadins de filet de boeuf.	Gespickte Rindslenden-Schnittchen.	Larded fillet-slices of beef.[1])
— de filet de boeuf aux champignons.	— Rindslenden-Schnittchen mit Tafel-Pilzen.[2])	— fillet-slices of beef with button-mushrooms.
— de filet de boeuf à la financière.	— Rindslenden-Schnittchen mit köstlicher[3]) Umlage.	— fillet-slices of beef with financier's garnish.
— de filet de boeuf garnis de pommes de terre, sauce Valois.	— Rindslenden-Schnittchen mit Kartoffeln, Valois-[4]) Sose.	— fillet-slices of beef with potatoes and Valois sauce.
— de filet de boeuf à la provençale.	— Rindslenden-Schnittchen, provençalisch[5]).	— fillet-slices of beef, Provencial style.
— de filet de boeuf à la purée de marrons.	— Rindslenden-Schnittchen mit Kastanienmus.	— fillet-slices of beef with mashed chestnuts.
— de filet de boeuf aux petites racines.	— Rindslenden-Schnittchen mit Wurzel-Gemüse[6]).	— fillet-slices of beef with carrots and turnips.
— de filet de boeuf à la sauce aux tomates.	— Rindslenden-Schnittchen mit Paradiesapfel-Sose.	— fillet-slices of beef with tomato sauce.
— de filet de boeuf aux truffes.	— Rindslenden-Schnittchen m. Trüffeln. [Schnittchen.	— fillet-slices of beef with truffles. [beef.
Griblettes[7]) de filet de boeuf.	Geröstete Rindslenden-	Broiled fillet-steaks of
— de filet de boeuf, sauce béarnaise.	— Rindslenden-Schnittchen mit Bearner Sose.	— fillet-steaks of beef, bearnese sauce.
— de filet de boeuf, sauce au madère.	— Rindslenden-Schnittchen mit Madeira-Sose.	— fillet-steaks of beef, madeira sauce.
— de filet de boeuf, sauce poivrade.	— Rindslenden-Schnittchen mit Pfeffer-Sose.	— fillet-steaks of beef, pepper sauce.
Noisettes de filet de boeuf.[8])	Rindslenden-Schnittchen.	Fillets of beef.
Pâté de filet de boeuf.	— -Pastete.	Tenderloin steak pie.[9])
Pilau de filet de boeuf.	Pilau von Rindslende.	Pillau of fillet of beef.
— de filet de boeuf à la barcelon(n)aise.	— von Rindslende auf barcelonische[10]) Art.	— of fillet of beef in Barcelona style.
Poupiettes de filet de boeuf.	Rindslenden-Röllchen.	Fillet-olives of beef.[11])
— de filet de boeuf glacées aux cornichons.	— -Röllchen überglänzt, mit Pfeffer-Gurken.	— -olives of beef glazed, with gherkins.

---

[1]) *Thin slices of tenderloin, larded, cooked in seasoned stock, served in the reduced sauce.*

[2]) Die herzförmig geformten, gespickten Schnitten werden mit Wurzeln gedämpft, überglänzt, im Kranz angerichtet; in die Mitte Tafelpilzmns.

[3]) Braune Sose mit Xereswein, Zitrone, Hahnkämmen, Leber, Klößchen, Bröschen-Schnitten usw. Vergl. *tenderloin steak à la financière.*

[4]) Braune Sose mit feingehackten Schalotten, Petersilie, Eigelben, Essig und Geflügel-Brühe.

[5]) Aus einer Lende schneidet man gleichmäßige eiförmige (ovale) Stücke, spickt diese auf einer Seite, macht sie in mit Speck und Butter ausgelegter Pfanne gar, gibt zuletzt Madeira und eingekochte Fleischbrühe daran, läßt die *grenadins* darin überglänzen, richtet sie an und umlegt sie mit abgebrühten, ausgekernten Oliven; Sose durchgestrichen, entfettet, mit brauner Sose gebunden.

[6]) Mit halb gebratenen, dann gedämpften Kartoffeln, Möhren nnd Rüben.

[7]) *Griblette* und *riblette* = in Speck geröstetes Fleischschnittchen. *Riblette* auch = Speckeierkuchen. Unter *griblettes* versteht man gespickte Fleischschnittchen, die man auf dem Rost bratet und wie Schnitzel anrichtet, wohl auch Klopfschnitzel nennt. Manche Köche nennen *griblettes* rund zugeschnittene Lenden-Scheiben von Rind- oder anderem Fleisch, die in Öl getaucht, mit gehackten Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Muskatnuß bestreut, in geriebener Semmel nnd Parmesan-Käse gewälzt nnd in Butter gebraten werden. Auch aus Füllsel von Fleisch, Speck, geweichter Semmel, Eiern und Gewürz bereitet man *griblettes* in Form der Schnitzel, tancht sie in Eigelb und geriebene Semmel, bäckt sie in Butter und beträufelt sie vor dem Anrichten mit Zitronensaft.

[8]) Vergl. *noisettes de boeuf.*

[9]) Auch *fillet-pie of beef, pie of fillet of beef,* oder am häufigsten einfach *beefsteak-pie.*

[10]) Lendenfleisch wird in viereckige Stücke geschnitten, mit Pökelfleisch-Würfeln, gehackter Zwiebel, Petersilie, Butter und Fleischbrühe ziemlich gar gemacht, mit Reis, Fleischbrühe, Safran, spanischem Pfeffer, Cayenne-Pfeffer nud Paradiesapfel-Sose vermischt, auf glühenden Kohlen vollständig gar gemacht.

[11]) Oder *rolls of fillet of beef, rolled fillet of beef, collared fillet of beef.*

Poupiettes de filet de boeuf à la polonaise.	Rindslenden-Röllchen auf polnische[1]) Art.	Fillet-olives of beef, Polish style.
— de filet de boeuf à la royale.	— -Röllchen, königlich[2]).	— -olives of beef, royal style.
Sauté de filet de boeuf.	Geschwungene Rindslende.	Fried fillet of beef.
— de filet de boeuf à la minute.	— Rindslende, schnell[3]) zubereitet.	— fillet of beef, hastily made.
Tête de filet de boeuf.	Oberes Stück von Rindslende.	Top-fillet of beef.
Filets mignons de boeuf.	Rindslenden-Schnittchen.	Small fillet-[4])steaks (of beef).
— mignons de boeuf à la Beaufremont.	— -Schnittchen nach Beaufremont[5]).	— fillet-steaks with macaroni and truffles.
— mignons de boeuf à la Bernardi.	— -Schnittchen nach Bernardi[6]).	— fillet-steaks, Bernardi style.
— mignons de boeuf bien cuits.	— -Schnittchen gut durchgebraten[7]).	— fillet-steaks, well done.
— mignons de boeuf à la bohémienne.	— -Schnittchen auf böhmische[8]) Art.	— fillet-steaks, Bohemian style.
— mignons de boeuf à la Brown.	— -Schnittchen nach Brown[9]).	— fillet-steaks, Brown style.
— mignons de boeuf à la Chéron.	— -Schnittchen nach der Chéron[10]).	— fillet-steaks, Chéron style.
— mignons de boeuf à demi-cuit.	— -Schnittchen halb gebraten[11]).	— fillet-steaks, medium.
— mignons de boeuf à la Lorillard.	— -Schnittchen nach Lorillard[12]).	— fillet-steaks, Lorillard style.
— mignons de boeuf à la maître d'hôtel.	— -Schnittchen mit Haushofmeister-Sose.	— fillet-steaks with *maître d'hôtel* sauce.
— mignons de boeuf à la moelle.	— -Schnittchen mit Rindsmark.	— fillet-steaks with marrow.
— mignons de boeuf à la parisienne.	— -Schnittchen auf Pariser[13]) Art.	— fillet-steaks in Parisian style.
— mignons de boeuf à la Pompadour.	— -Schnittchen nach der Pompadour[14]).	— fillet-steaks, Pompadour style.

---

[1]) Scheiben von Lende bestreicht man mit Füllsel, das mit in Butter geschwitzten gehackten Zwiebeln, Tafel-Pilzen und Petersilie vermischt ist, rollt sie zusammen, dämpft sie in Madeira, überglänzt sie; Paradiesapfel-Sose.

[2]) Auf lange, dünne Rindfleisch-Streifen legt man gleichmäßig Tafel-Pilze, Petersilie und gehackte Zwiebeln, darüber streicht man folgende Mischung: Mehl verrührt man mit Rahm und gut geschlagenen Eigelben, würzt mit Salz und Pfeffer und vermischt dies mit Kartoffelmus. Nachdem die Streifen so bestrichen sind, werden sie zusammengerollt und gebraten oder im Ofen gebacken; braune Sose. Man kann die Röllchen auch in einem Kartoffelrand anrichten.

[3]) Ein Stück Rindslende wird blätterig geschnitten, schnell in Butter geschwungen. Geriebene Brotrinde begießt man mit Wein und dem Saft der Lende, würzt mit Salz und Pfeffer, gibt gehackte feine Kräuter, Pfeffer-Gurken, Anschoven, Oliven oder Kapern hinein. Ist die Sose gehörig gebunden, so richtet man die Lende darüber an.

[4]) Oder *small tenderloin steaks.*

[5]) Sprich »Bohfrömong«; a) franz. Familien-Name; b) franz. Dorf (Dép. Vosges). Die schön zugeschnittenen, geklopften *steaks* werden in geriebener Semmel gewälzt, in Butter gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte Hohlnudeln und Trüffel-Streifen; um die Schnittchen herum Paradiesapfelmus.

[6]) Die auf beiden Seiten schnell gebratenen *steaks* werden mit Madeira-Sose angerichtet, mit Butterteig-Krusten, die mit Mischgemüse gefüllt sind und mit Wildklößen umlegt.

[7]) Vergl. Fußbem. zu *beefsteak bien cuit.*

[8]) Die in Butter gebratenen *steaks* werden mit heißer Madeira-Sose angerichtet, mit Butterteig-Krusten, die mit gekochten Hohlnudeln, Parmesan-Käse und Rahm gefüllt und mit Scheiben von Räucher-Zunge belegt sind, umgeben.

[9]) Eine gehackte Zwiebel wird in Butter angebraten, Madeira-Sose zugegossen, gehackter Dragun, ausgekernte, gefüllte Oliven, Tafel-Pilze, Artischocken-Böden, spanische Sose, Salz und roter Pfeffer daran gegeben, gekocht; die gebratenen *filets mignons* werden über dieser Sose angerichtet und mit herzförmig ausgestochenen gerösteten Brotkrusten umlegt.

[10]) Aus der Lende rund zugeschnittene *steaks* legt man in Madeira, nimmt sie nach einigen Stunden heraus, bratet sie in Butter und Öl, überglänzt sie, legt jedes *steak* auf eine in Butter geröstete Brotschnitte und richtet sie in zwei Reihen auf einem langen Teller an. Ein Drittel der *beefsteaks* maskiert man mit Bearner Sose und verziert mit Artischocken-Böden und Schoten-Kernen; das zweite Drittel maskiert man mit Madeira-Sose und verziert mit kleinen gefüllten Paradies-Äpfeln; das letzte Drittel maskiert man mit einer dicken Rahmsose, die mit rotem Pfeffer gewürzt ist und verziert mit großen gefüllten Tafel-Pilzen.

[11]) Vergl. Fußbem. zu *beefsteak à demi-cuit.*

[12]) Bedeutender amerikanischer Sportsmann, Pferdezüchter und Lebemann. Die in Butter gebratenen, zierlich zugeschnittenen kleinen *steaks* werden auf einer in Butter gerösteten Brotkruste angerichtet, mit Becher-Formen, die mit Trüffel-Scheiben ausgelegt und lagenweise mit gekochten Möhren, Rüben, Schoten-Kernen und Lattich angefüllt sind, umlegt.

[13]) Die gebratenen *steaks* werden mit Madeira-Sose, die mit Trüffel- und Tafelpilz-Scheiben vermischt ist, angerichtet, mit rund ausgestochenen *croûtons* umlegt.

[14]) Die vorher in Madeira gebeizten *steaks* werden in Butter und Öl geschwungen, mit dem Pinsel überglänzt; jedes *steak* legt man auf eine mit weißem Zwiebelmus bestrichene geröstete Brotkruste, auf die Mitte des *steak* legt man eine Trüffel-Scheibe, die man mit einem Kranz von kalter Bearner Sose verziert. Beim Anrichten umlegt man die *filets mignons* mit olivenförmig ausgestochenen Kartoffeln.

Filets mignons de boeuf à la Richmond.	Rindslenden-Schnittchen mit Tafel-Pilzen.[1])	Small fillet-steaks with button-mushrooms.
— mignons de boeuf [saignants.	— -Schnittchen angebraten.	— fillet-steaks, rare[2]).
Flamande bourgeoise.	Gedünstetes Rindfleisch mit Gemüse.	Stewed beef with vegetables.
Flanc de boeuf.	Wamme[3]) von Rind.	Flank of beef.
Flanchet[4]) *de boeuf.*	Rindsmittelstück.	Middle piece of beef.
Roulade de flanchet de boeuf.	Röllchen von Rindsmittelstück.	Rolled middle piece of beef.
— de flanchet de boeuf aux truffes.	— von Rindsmittelstück mit Trüffeln.	— middle piece of beef with truffles.
Foie de boeuf.	Rindsleber.	Ox-liver.
— de boeuf à l'estouffade.	— gedämpft.	— -liver stewed.
— de boeuf frit.	— gebacken.	— -liver fried.
— de boeuf salé.	Pökel-Rindsleber[5]).	Cured ox-liver.
Fricadelles[6]) *de boeuf.*	Rindfleisch-Klößchen.	*Fricadelles* of beef.
— de boeuf à l'épice.	— -Klößchen mit Gewürz.[7])	— of beef spiced.
Fricandeau de boeuf.	Gespickte, geschmorte Rindslende.[8])	Fricandeau of beef.
— de boeuf à l'oseille.	—, geschmorte Rindslende m. Sauerampfer.	— of beef with sorrel.
Fricandelles de boeuf.	Buttergebackenes von Rind- [fleisch.	*Fricandelles*[9]) of beef.
Fricco *de boeuf à la Charles X.*	Gebratene Rindfleisch-Streifen nach Karl X.[10]).	Fried beef-strips in Charles X. style.
— de boeuf à l'espagnole.	Spanischer[11]) Rindfleisch-Pudding.	Spanish beef-pudding.
Fromage de boeuf.	Rindfleisch-Sülze[12]).	Beef-cheese.
Gebakken rolpens.	Gefüllte, gebackene Rindskaldaunen.[13])	Stuffed, fried beef-tripe.
Gîte à la noix de boeuf[14]).	Blume von Rind.	Aitchbone of beef.
Gorge de boeuf.	Rindshals[15]).	Neck of beef.
Goulasch *à l'autrichienne.*	Österreichisches[16]) Gulasch.	Austrian *goulasch.*
— des bohémiens.	Zigeuner-Gulasch[17]).	Bohemian *goulasch.*

[1]) Die Schnitten auf einer Seite angebraten nnd auf dieser dick mit Tafelpilzmus bestrichen, im Ofen gar gemacht, im Kranz angerichtet; in die Mitte Tafel-Pilze.

[2]) Oder *underdone;* vergl. Fußbem. zu *beefsteak saignant.*

[3]) Wampe, Wampel, Wammel.

[4]) Schlächterei: Mittelstück (beim Rindvieh). Fischerei: Seitenstück (Teil des Stockfisches unter den Flossen). = *bavette de boeuf.*

[5]) Angefeuchteten Zucker vermischt man mit Salz. Mit dieser Mischung reibt man die Leber täglich während einer Woche ein. Nach dieser Zeit legt man die Leber in eine gekochte Beize von Salz, Salpeter und Wasser, läßt sie sechs Wochen darin liegen, doch muß man sie täglich nmwenden. Nach dieser Zeit wird sie aus der Beize herausgenommen, an einem kühlen Orte anfgehängt und, wenn trocken, beliebig verwendet. Will man Sose bereiten, so schneidet man die Leber in Scheiben, richtet sie mit kaltem Wasser an, läßt sie 45 Minuten dämpfen, worauf man sie durchstreicht.

[6]) Provinzial-Ausdruck im Norden Frankreichs; im Deutschen Frika(n)dellen.

[7]) Mit Zimt, geriebener Zitronen-Schale, Gewürz-Nelken, gewürzter Sose usw.

[8]) Die gehäutete, gespickte Lende wird mit gestoßenem Gewürz eingerieben, mit Fleischbrühe, Weißwein, Kräutern und Schalotten gedämpft; die Brühe wird durchgestrichen und eingekocht.

[9]) *A mixture of chopped meat (cooked or raw), with some fat, bread-crumbs and an egg, seasoned, made into pats, fried.*

[10]) Wie *boeuf fricco* (s. d.).

[11]) Gehäutete Rindslende wird in Würfel geschnitten, geschälte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten. In eine dick mit Butter ausgestrichene Puddingform legt man eine Schicht Kartoffel-Scheiben, darüber kleine Stückchen Butter, dann eine Lage Fleischwürfel mit Salz, Pfeffer und in Butter geschwitzten Zwiebel-Scheiben, darüber kleine Stückchen Butter, dann Kartoffeln, wieder Fleisch und so fort, bis die Form voll ist und eine Lage Kartoffeln den Schluß bilden. Über die Kartoffeln streicht man saneren Rahm, schließt die Form und stellt sie ins Schwitzbad, wo man das *fricco* zwei Stunden kochen läßt und dann in der abgetrockneten, mit einem Mundtnch eingehüllten Form zu Tisch gibt. Anstatt der Lende kann auch mageres Rind- und Schweinefleisch zusammen genommen werden.

[12]) Wörtlich Rindfleisch-Käse, dann gepreßtes Rindspökelfleisch. Drei Teile *beefsteak* und einen Teil mageres Kalbfleisch und rohen Schinken stößt man fein, gibt Speckwürfel hinzn, würzt mit Salz, Pfeffer, gehackter Petersilie, Knoblauch, Thymian, einem Lorbeerblatt und Cognac; diese Mischung füllt man in ein irdenes, mit Speckscheiben ansgelegtes Geschirr, legt Speckscheiben darüber, deckt fest zu nnd läßt die Sülze bei ganz mäßigem Feuer im Backofen gar werden. Vergl. *fromage de joue de boeuf.*

[13]) Vergl. *rolpens.*

[14]) Vergl. *tende de tranche de boeuf* und *morceau de tranche de boeuf.*

[15]) Zu Suppen, Braten-Sosen usw., dieselbe Verwendung wie das *skirt.*

[16]) Ein saftiges Lendenstück schneidet man in Würfel, gibt Salz nnd gehackte Zwiebeln daran, legt auch ein Kümmel-Säckchen hinein und dünstet alles in Butter. Wenn das Gulasch gar ist, wird der Kümmel heransgenommen und das Fleisch mit Bratkartoffeln zu Tisch gegeben.

[17]) Man merke folgendes: *Bohême*, Böhmen, *bohême*, Zigeuner(in); *bohémien(ne)*, böhmisch, *Bohémien(ne)*, Böhme, Böhmin, *bohémien(ne)*, Zigeuner(in), *bohémillon(ne)*, kleine Zigeuner(in).

Goulasch *à la hongroise.*	Ungarisches Gulasch[1]).	Hungarian *goulasch.*
— *à la S(z)eged(in).*	Szegediner[2]) Gulasch.	Szegedin *goulasch.*
Graisse de boeuf.	Rindstalg.	Beef-suet, beef-tallow.
Petits pâtés feuilletés à la graisse de boeuf.	Blätterteig-Pastetchen mit Nierenfett.	Small puffs with beef-suet.
Gras-double de boeuf.	Rindskaldaunen[3]).	Beef-tripe.
— *-double de boeuf à la mode de Caen, conservé en boîte.*	Caen-Rindskaldaunen in Dosen eingemacht.	Caen-beef tripe canned (tinned).
— *-double de boeuf à la provençale.*	Rindskaldaunen auf provençalische[4]) Art.	Beef-tripe in Provencial style.
— *-double de boeuf à la rouennaise.*	— mit Zwiebeln und Möhren.[5])	— -tripe with onions and carrots.
— *-double de boeuf à la toulousaine.*	— auf toulousische[6]) Art.	— -tripe, Toulouse style.
Poupiettes de gras-double de boeuf.	— -Röllchen[7]).	— -tripe olives.
Grosse pièce de boeuf.	Großes Rindstafelstück.	Large piece[8]) of beef.
— *pièce de boeuf à la d'Aguesseau.*	— Rindstafelstück nach Aguesseau[9]).	— piece of beef, Aguesseau style.
— *pièce de boeuf bouillie à la parisienne.*	— gekochtes Rindstafelstück auf Pariser[10]) Art.	— piece of beef boiled, Parisian style.
— *pièce de boeuf à la Desaix.*	— Rindstafelstück nach Desaix[11]).	— piece of beef, Desaix style.
— *pièce de boeuf à l'écarlate.*	— gepökeltes Rindstafelstück.	— piece of cooked corned beef.
— *pièce de boeuf à la Fabert.*	— Rindstafelstück nach Fabert[12]).	— piece of beef w. ragout of calf's sweetbreads.
— *pièce de boeuf à la française.*	— Rindstafelstück auf französische[13]) Art.	— piece of beef, French style.
— *pièce de boeuf à la Malherbe.*	— Rindstafelstück nach Malherbe[14]).	— piece of beef with ragout of truffles.

[1]) *Magyar-gulyás(hús).* a) In Würfel geschnittenes Rindfleisch vermischt man mit in Würfel geschnittenen gerösteten Zwiebeln und Szegediner Rosen-Paprika, läßt das Fleisch ziemlich gar dünsten, gibt geschälte halbierte Kartoffeln, Salz und Wasser hinzu. Wenn die Kartoffeln weich gekocht sind, ist das *Gulyás* fertig. Anstatt Kartoffeln gibt man öfters in heißem Schmalz geröstete Tarhanya (Eiergraupen), welche mit Paprika gewürzt sind und um das Gulyásfleisch herum gelegt werden. b) In Würfel geschnittenes Lendenfleisch dämpft man mit Speckwürfeln, Zwiebel-Scheiben, Salz, Kümmel, Fleischbrühe und Ungarwein und würzt zuletzt mit Szegediner Rosen-Paprika.

[2]) *Székely:* Rindfleisch und Schweinefleisch schneidet man zu gleichen Teilen in Würfel. In Würfel geschnittene Zwiebeln röstet man in heißem Schmalz mit etwas Szegediner Rosen-Paprika braun, gibt Sauerkraut hinzu, rührt alles untereinander, läßt es 30 Minuten dünsten, gibt darauf das Würfelfleisch hinzu und läßt alles noch eine halbe Stunde dämpfen.

[3]) In der Sprache des (ungebildeten) Volkes Rindskutteln genannt. Vergl. *tripe.*

[4]) Gehackte Zwiebeln und Tafel-Pilze schwitzt man in Butter, füllt mit Paradiesapfel-Sose auf, gibt Knoblauch, Kräuter, Madeira hinein, läßt aufkochen, streicht die Sose über die gekochten, geschnittenen Kaldaunen und läßt alles eine Viertelstunde langsam kochen.

[5]) Die Kaldaunen werden mit Möhren, Zwiebeln, Thymian, Lorbeer-Blättern, Basilie, Knoblauch, Speck, Fleischbrühe, Weißwein usw. geschmort. Die Sose wird entfettet, durchgestrichen und nebenbei gegeben, die Kaldaunen werden auf einem Teller für sich, die Möhren auf einem anderen, die Zwiebeln wieder auf einem anderen angerichtet.

[6]) Die gewaschenen, gebrühten, in viereckige »Flecke« geschnittenen Kaldaunen werden mit zerlassenem Speck, Schinken, Knoblauch, Möhren, Zwiebeln, Petersilie, Weißwein und Cognac gedämpft. Die Brühe wird durchgestrichen, entfettet, mit einer Einbrenne verdickt, mit Schinken-Würfeln vermischt; die Kaldaunen werden eine halbe Stunde in dieser Sose gedämpft; die Sose wird entfettet, mit gehackter Petersilie und gehackten Pfeffer-Gurken vermischt; das Ragout wird auf heißer Schüssel angerichtet.

[7]) Gekochte Kaldaunen schneidet man in ungefähr 8 cm lange Bänder, die man inwendig mit Füllsel von gehacktem Schinken, gehackten gekochten Zwiebeln, Schalotten und den gehackten Abfällen bestreicht; über das Füllsel streicht man mit Knoblauch vermischte gehackte Petersilie und rollt die *poupiettes* zusammen, macht sie mit Zwiebeln, Speck, Schinken, Wurzelwerk und *mirepoix* gar und überglänzt sie. Die Brühe wird mit Paradiesapfel-Sose vermischt, durchgestrichen und mit Cayenne-Pfeffer gewürzt.

[8]) *Grosses pièces = large ornamented pieces; artistic dishes; built up dishes; pyramids; designs in cooked meats.*

[9]) Sprich »Agässoh«; *Henri François d'Aguesseau,* franz. Rechtsgelehrter, geb. 27. Nov. 1668 in Limoges, 1700 General-Prokurator am Parlament zu Paris, 1717—50 mit Unterbrechungen Kanzler; gest. 9. Febr. 1751. Das Fleischstück mit einem Ragout von Kalbfleisch und Huhnleber gefüllt, gebraten.

[10]) Mit Artischocken-Böden und Gemüse-Umlage.

[11]) *Louis-Charles Antoine Desaix de Voigoux (Voygoux)* (sprich »Dössäh dŏ Wŏaguh«); franz. General, geb. 17. Aug. 1768 zu St.-Hilaire d'Ayat in der Auvergne, fiel in der Schlacht bei Marengo 14. Juni 1800. Mit Gemüse und Huhnleber-Umlage.

[12]) Mit Kalbsbröschen-Ragout gefüllt.

[13]) Das Fleischstück gedämpft; Krebsbutter; Gemüse-Umlage.

[14]) Sprich »Mallerb«; *François de Malherbe,* franz. Dichter, geb. 1555 in Caen, gest. 16. Okt. 1628 in Paris. Das Fleischstück mit einem Trüffel-Ragout gefüllt.

Grosse pièce de boeuf à la Noailles.	Großes Rindstafelstück nach Noailles[1]).	Large piece of beef with sheeps' tongues and cucumbers.
— pièce de boeuf à la d'Orléans.	— Rindstafelstück nach Orléans[2]).	— piece of beef with rabbit-stuffing.
— pièce de boeuf à la Richelieu.	— Rindstafelstück nach Richelieu[3]).	— piece of beef w. sheep's tongue and mushrooms.
— pièce de boeuf à la Rothschild.	— Rindstafelstück nach Rothschild[4]).	— piece of beef, Rothschild style.
Hachis[5]) de boeuf.	Gehacktes Rindfleisch.	Hashed beef.
— de boeuf à l'américaine.	— Rindfleisch, amerikanisch[6]).	— beef, American style.
— de boeuf aux croûtons frits.	— Rindfleisch mit gerösteten Brotkrusten.	— beef with fried bread-crusts.
— de boeuf à la française.	— Rindfleisch, französisch[7]).	— beef, French style.
— de boeuf gratiné.	— Rindfleisch gebacken.[8])	— beef baked.
— de boeuf à la ménagère.	— Rindfleisch nach Haushälterin-[9])Art.	— beef with white shallot sauce.
— de boeuf à la normande.	— Rindfleisch, normännisch[10]).	— beef, Norman style.
— de boeuf au riz.	— Rindfleisch mit Reis.	— beef with rice.
— à la française.	—, französisch[11]).	French hash.
— à la toulousaine.	—, toulousisch[12]).	Toulouse[12]) hash.
Hanche de boeuf.	Hüftenstück von Rind.	Haunch of beef.
— de boeuf à l'allemande.	— von Rind, deutsch[14]).	— of beef, German style.
Hochepot (de boeuf).	Hotschpotsch[15]) (v. Rindfleisch).	Hotch-potch[16]) (of beef).
— à l'anglaise.	—, englisch[17]).	— -potch, English style.
— à la française.	—, französisch[18]).	— -potch, French[19]) style.

[1]) Sprich »Nöaj«; altes franz. Adels-Geschlecht ans Limousin; Stammschloß bei Brives (Corrèze). *Louis Antoine de N.*, Kardinal, geb. 27. Mai 1651, gest. 4. Mai 1729. — *Adrien Maurice, duc de N.*, Marschall, geb. 29. Sept. 1678, gest. 24. Juni 1766. — *Anne Jules, duc de N.*, Marschall von Frankreich (1650—1708). — *Paul, duc de N.*, geb. 4. Jan. 1802, gest. 30. Mai 1885. — *Emmanuel Victorien Henri, marquis de N.*, Botschafter in Rom, 1882 bis 1886 in Konstantinopel. Mit einem Ragout von Hammel-Zungen und Gurken gefüllt.

[2]) Mit Kaninchen-Füllsel gefüllt.

[3]) Mit Hammel-Zunge und Tafel-Pilzen gefüllt.

[4]) Mit einem Ragout von Trüffeln, Rebhuhnfleisch nnd Gansleber gefüllt.

[5]) *Hachis* bezeichnet hier mehr das kleingeschnittene als gehackte Fleisch.

[6]) Kaltes *roast beef* wird in Würfel, gekochte Kartoffeln werden in Stückchen geschnitten; gehackte Zwiebeln werden in Butter geschwungen, Fleisch und Kartoffeln werden dazu gegeben; man würzt mit Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer, füllt mit Fleischbrühe anf und läßt das Ragout über gelindem Feuer eine halbe Stunde langsam dämpfen.

[7]) Etwas Mehl bräunt man in Butter, gibt gehackte Zwiebel, Petersilie, gute kochende Fleischbrühe, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, zuletzt Scheiben von kaltem Rindfleisch hinein, erhitzt diese nach und nach zur Seite des Feuers. Wenn nahe am Kochen, bindet man die Sose mit Mehl oder geschlagenen Eigelben, die mit Zitronensaft geschärft sind. Vergl. *hachis à la française.*

[8]) Gehackte Zwiebeln schwitzt man mit gehackten Tafel-Pilzen, bindet mit dicker brauner Sose und Weißwein, läßt kochen, gibt das gehackte geschmorte Rindfleisch hinein. Man schüttet diese Mischung auf eine Schüssel *à gratin*, überzieht mit Kartoffelmus, das mit Butter, Eigelben und Parmesan-Käse vermischt ist, bestreut mit geriebener Semmel, beträufelt mit zerlassener Butter und bäckt das *hachis.*

[9]) Mit weißer Schalotten-Sose.

[10]) Zwiebeln werden in Butter mit Mehl braun geröstet, eine Mischung von kochender Fleischbrühe, Rotwein, Salz, Cayenne-Pfeffer und Zitronensaft wird hineingegeben, gekocht. Kleine Schnitten von gebratenem oder gekochtem Rindfleisch gibt man in eine saubere Pfanne, gießt die eben bereitete Würzsose darüber und läßt das Fleisch mit der Sose im Ofen heiß, aber nicht kochend werden.

[11]) Gehackte Zwiebel, Butter und Mehl gebraten, Wasser hinzugegeben, um Sose zu machen, kleine Schnitten von Rindfleisch hineingegeben. Wenn heiß, rührt man einige Eigelbe und ein Glas Wein darunter, würzt und richtet an. Vergl. *hachis de boeuf à la française.*

[12]) Gekochtes Rindfleisch fein gehackt, mit gekochtem Kalbshirn und Eigelben zu einem Teig verrührt, mit Anschoven-Essenz, Salz, Pfeffer usw. gewürzt, in Bällchen geformt, in geriebener Semmel gerollt, gebraten; Paradiesapfel-Sose.

[13]) *Hash balls or croquettes of beef made by mincing cooked beef and adding boiled calf's brains and yolks enough to make a paste of it; seasoned with anchovy essence, salt, pepper, spices; balled up, bread-crumbed, fried; tomato sauce.*

[14]) Das Hüftenstück gebraten; Kartoffeln und Meerrettich-Sose.

[15]) Auch **Allerlei, Mischmasch, Ragout,** *Potpourri* usw.

[16]) Auch *hot-pot*, in der Sprache des (ungebildeten) Volkes *hodge-podge*, auch *hotch-pot*, bei Shakespeare *hodge-pudding.*

[17]) Rindfleisch *(round of beef)* wird kleingeschnitten, mit fettem Rind- oder Kalbfleisch, Wasser und Bier einmal aufgekocht; dann gibt man Möhren-Scheiben, Zwiebeln, Sellerie, Rüben und Blumenkohl hinein, läßt alles drei Stunden dünsten, bindet das Ragout mit einer braunen Mehlschwitze, würzt mit Salz und Pfeffer, läßt nochmals aufkochen, richtet an: Das Fleisch in die Mitte, die Gemüse ringsherum. Auf dieselbe Weise kann man auch *hochepot* von Lammfleisch, Hammelfleisch, Geflügel usw. bereiten.

[18]) Kleingeschnittenes Rind- und Bratwurstfleisch wird abwechselnd mit Gemüsen und Reis in einen Steintopf gethan, gewürzt, mit Wasser aufgefüllt, zugedeckt. Deu Deckelrand verschmiert man mit einem Teig aus Mehl und Wasser und läßt das Ganze ungefähr sechs Stunden im Ofen backen.

[19]) *The french hot-pot is made of beef, sausage meat, 1 onion, 1 cucumber, 3 tomatoes, a few asparagus tops, 1 carrot, cabbage, ½ cup of raw rice, 2 cups of green peas, pepper, salt, cold water.*

Hung beef.	Gedörrtes Rindfleisch[1]).	Hung beef.
Iahgnie de carnea de vita.	Rumänisches[2]) Zwiebel-Rindfleisch.	Roumain beef with onions.
Inky-pinky beef.	Rindfleisch mit Möhren.[3])	Inky-pinky beef.
Irish beef-stew.	Frisches Rindfleisch-Ragout[4]).	Irish beef-stew.
Jarret de derrière de boeuf.	Hinterer Kniebug (Hesse) von Rind.[5])	Leg (hock) of beef.
— de devant de boeuf.	Vorderer Kniebug v. Rind.[6])	Shin[7]) of beef.
Jerked beef.	Scheibchen von getrocknetem Rindfleisch[8]).	Jerked beef.
Joue de boeuf.	Rindswange[9]).	Ox-cheek.
— de boeuf bouillie.	— gekocht.[10])	— -cheek boiled.
— de boeuf conservée en pot.	— eingemacht[11]).	— -cheek potted.
— de boeuf à l'estouffade.	— gedämpft.	— -cheek stewed.
— de boeuf au four.	— gebacken.	— -cheek baked.
— de boeuf froide.	— kalt.	— -cheek cold.
Fromage de joue de boeuf.	Rindspreßkopf[12]).	— -cheek cheese.
Tranches de joue de boeuf.	Scheiben von Rindswange.	Slices of ox-cheek.
— de joue de boeuf frites.	— von Rindswange, gebraten[13]).	— of ox-cheek fried.
Kabob[14]) *de boeuf.*	Rindfleisch an Spießchen.	Kabob of beef.
Langue de boeuf[15]).	Rindszunge, Ochszunge.	Beef-tongue[16]).
— de boeuf à l'anglaise.	— auf englische[17]) Art.	— -tongue in English style.
— de boeuf aux artichauts farcis.	— mit gefüllten Artischocken.	— -tongue with stuffed artichokes.
— de boeuf aux asperges.	— mit Spargel.	— -tongue with asparagus.
— de boeuf à la bordelaise.	— mit Bordeauxer Sose.	— -tongue, Bordelais sauce.
— de boeuf bouillie.	Gekochte Rindszunge.	Boiled beef-tongue.
— de boeuf bouillie, sauce piquante.	— Rindszunge mit pikanter Sose.	— beef-tongue with piquant sauce.
— de boeuf bouillie, sauce aux tomates.	— Rindszunge mit Paradiesapfel-Sose.	— beef-tongue with tomato sauce.

1) Vergl. *boeuf boucané* und *boeuf à la hollandaise.*

2) Vergl. *miroton de boeuf à la roumaine.*

3) Von Knochen und den Fleischabfällen bereitet man eine kräftige Brühe, welche man mit Möhren und Zwiebeln aufkocht und durchstreicht; in diese Sose gibt man kleine Scheiben von kaltem Rinder-Braten *(roast beef)*, sowie die Möhren, Essig, Salz und Pfeffer und läßt alles noch kurze Zeit dämpfen; die Sose verdickt man mit Mehl und Butter und verziert die Schüssel mit einem Kranz von Brotschnitten.

4) Wörtlich übersetzt »irisches Rindfleisch-Gedämpftes«, »gedämpftes Rindfleisch auf irische Art«. Nicht zu verwechseln mit dem bekannten *irish stew,* welches aus Hammelfleisch bereitet wird. Vergl. *boeuf étuvé à l'irlandaise.*

5) Hinterhesse(n), hinteres oberes Kniestück; wird meistens gedämpft und mit ausgestochenen Möhren und Rüben angerichtet, auch zu Suppen verwendet.

6) Vorderhesse von Rind.

7) Seltener *fore-knuckle of beef.*

8) Westindische Methode: In dünne Scheibchen geschnittenes Rindfleisch wird in Seewasser getaucht und an der Sonne getrocknet.

9) In der Schlächterei: *Plats de joues et tête de boeuf,* Teil der Wangen, aus dem man den Schädel und die Kinnbacken genommen hat. Vergl. *mufle de boeuf.*

10) Mit Rüben, Möhren und Kartoffeln zu Tisch gegeben.

11) Das Fleisch einer weich gedämpften Backe wird losgelöst, fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß und Thymian vermischt, in eine einfache Form gefüllt, zugedeckt und mit einem Gewicht beschwert; kalt angerichtet.

12) Sülze von Rindskopf. Einen halben Ochsenkopf läßt man einige Stunden in lauwarmem Wasser ausziehen, legt ihn in einen Schmortiegel, gibt Wasser daran, schäumt ab und, sobald sich das Fleisch leicht von den Knochen löst, nimmt man den Tiegel weg vom Feuer. Das Fleisch wird fein gehackt, mit Thymian, feingehackter Petersilie, geriebener Muskatnuß, Salz und Pfeffer gewürzt, in eine runde Form gefüllt; obenauf legt man ein schweres Gewicht. Wenn kalt, wird die Form ausgestürzt und der Preßkopf in Scheiben geschnitten. Vergl. *fromage de boeuf.*

13) Eine weich gekochte oder gedämpfte Rindsbacke wird in Scheiben geschnitten, in Ei und Semmel gerollt, mit geriebener Muskatnuß bestreut, in heißem Fett gebacken, mit Zitronen-Scheiben umlegt.

14) *Kabob* oder *Kebob,* englisch-indische Bezeichnung für stark gewürztes, an Spießchen gebratenes Fleisch, soviel wie *brochettes.* Vergl. *kabob d'agneau.*

15) *Langue-de-boeuf,* Ochszunge *(anchusa officinalis,* Pflanze), also zwei ganz verschiedene Bedeutungen, je nachdem man die Wörter durch - (Bindestriche) verbindet oder nicht. Man kann die Ochsen-Zunge mit folgenden Gemüsen geben: Sauerampfer, Petersilie, Kerbel, Brenn(n)essel, Endivien, Lattich, Kohl, Rosenkohl, Blumenkohl, Spargel, Hopfenkeimchen, süßem Mais, Schoten-Kernen, Kardonen, grünen Bohnen, Schwarzwurzel, Möhren, Rüben, Teltower Rübchen, Kohlrabi, Sellerie, Steinpilzen usw.

16) *Ox' tongue, neat's tongue.*

17) Eine nicht ganz weichgekochte Zunge wird gehäutet und in der mit einer Einbrenne verdickten Zungen-Brühe, welche man noch mit Petersilie, Kapern, gehackten Sardellen, geriebener Zwiebel, Zitronen-Scheiben, Salz und Cayenne-Pfeffer vermischt hat, weich gedämpft. Zuletzt gibt man Xereswein und etwas Essig an die Sose und läßt sie nochmals aufkochen.

Langue de boeuf braisée.	Geschmorte Rindszunge.	Braised beef-tongue.
— *de boeuf braisée à l'oseille.*	— Rindszunge mit Sauerampfer[1]).	— beef-tongue with sorrel.
— *de boeuf braisée, sauce aux câpres.*	— Rindszunge mit Kapern-Sose.	— beef-tongue with caper sauce.
— *de boeuf braisée, sauce aux champignons.*	— Rindszunge mit Tafelpilz-Sose.	— beef-tongue with button-mushroom sauce.
— *de boeuf braisée, sauce au madère.*	— Rindszunge mit Madeira-Sose.[2])	— beef-tongue, madeira sauce.
— *de boeuf braisée, sauce aux olives.*	— Rindszunge mit Oliven-Sose.	— beef-tongue with olive sauce.
— *de boeuf braisée, sauce* [*poivrade.*	— Rindszunge, Pfeffer-Sose.	— beef-tongue, pepper [sauce.
— *de boeuf braisée, sauce aux truffes.*	— Rindszunge mit Trüffel-Sose.	— beef-tongue with truffle sauce.
— *de boeuf au brocoli.*	Rindszunge mit Spargelkohl.	Beef-tongue w. broc(c)oli.
— *de boeuf aux cardons.*	— mit Kardonen.	— -tongue with cardoons.
— *de boeuf aux carottes.*	— mit Möhren.	— -tongue with carrots.
— *de boeuf au céleri.*	— mit Sellerie.	— -tongue with celery.
— *de boeuf au cerfeuil.*	— mit Kerbel.	— -tongue with chervil.
— *de boeuf aux choux.*	— mit Kohl.	— -tongue with cabbage.
— *de boeuf aux choux-fleurs.*	— mit Blumenkohl.	— -tongue w. cauliflower.
— *de boeuf aux choux-raves.*	— mit Kohlrabi.	— -tongue w. turnip-cab- [bage
— *de boeuf conservée en pot.*	— eingemacht[3]).	— -tongue potted.
— *de boeuf à l'écarlate.*	Pökel-Rindszunge.	Red beef-tongue.
— *de boeuf à l'écarlate aux cornichons.*	— -Rindszunge mit Pfeffer-Gurken.	— beef-tongue with gherkins.
— *de boeuf à l'écarlate à la financière.*	— -Rindszunge mit köstlichem Ragout[4]).	— beef-tongue with financier's garnish.
— *de boeuf à l'écarlate froide, à la gelée.*	— -Rindszunge kalt in Gallerte.	— beef-tongue cold in jelly.
— *de boeuf à l'écarlate, garnie de choucroute.*	— -Rindszunge mit Sauerkraut.	— beef-tongue with *Sauerkraut.*
— *de boeuf à l'écarlate, à l'italienne.*	— -Rindszunge auf italienische[5]) Art.	— beef-tongue with Italian sauce.
— *de boeuf à l'écarlate, à la palermitaine.*	— -Rindszunge auf palermitanische[6]) Art.	— beef-tongue, Palermitan style.
— *de boeuf à l'écarlate, à la purée de marrons.*	— -Rindszunge mit Kastanienmus.	— beef-tongue with *purée* of chestnuts.
— *de boeuf à l'écarlate, à la purée de pois verts.*	— -Rindszunge mit Mus von grünen Erbsen.	— beef-tongue with *purée* of green pease.
— *de boeuf à l'écarlate, à la romaine.*	— -Rindszunge auf römische[7]) Art.	— beef-tongue in Roman style.
— *de boeuf à l'écarlate, sauce aigre-douce.*	— -Rindszunge mit süßsauerer Sose.	— beef-tongue with sour-sweet sauce.
— *de boeuf à l'écarlate, sauce à la Cumberland.*	— -Rindszunge mit Cumberland-Sose.[8])	— beef-tongue with Cumberland sauce.

[1]) Die Zunge wird mit Speck, Schinken-Würfeln, Kräutern und Fleischbrühe angekocht, mit Weißwein gar gemacht, mit dem entfetteten, kurz eingekochten Bratensaft überglänzt; nebenbei Sauerampfer.

[2]) Anstatt der Madeira-Sose kann man auch Tafelpilz-, Trüffel- oder eine Kräuter-Sose geben.

[3]) Da eingemachte Zunge allein zu weich ist, nimmt man zu einer gebeizten gekochten Rindszunge (vergl. *langue de boeuf marinée)* ein wenig gebratenes Geflügel. Man schneidet alles recht fein, stößt es mit frischer Butter, Muskat-Blüte, Cayenne-Pfeffer, gestoßenen Gewürz-Nelken und geriebener Muskatnuß, füllt es in kleine Steinkrüge und bedeckt es mit klarer Butter. — Eine gebeizte Rindszunge kann auch ganz eingemacht werden, indem man sie mit einem *rump-steak,* fettem Speck, Gewürz, Kräutern, Wasser, Xereswein und Weißbier dämpft und nachher überglänzt.

[4]) Die Zunge gekocht, überglänzt; braune Sose mit Xereswein, Zitrone, Hahnkämmen, Gansleber, Huhnfleisch-Klößchen, Kalbsbröschen-Schnitten, Trüffeln und Tafel-Pilzen. Vergl. *langue de boeuf à la financière.*

[5]) Die gekochte Zunge wird überglänzt und mit Hohlnudeln umlegt; italienische Sose.

[6]) Die Zunge gekocht, gehäutet, überglänzt; die Fleischbrühe verkocht man mit Essig und Pfeffer-Kuchen; zuletzt gibt man etwas Zitronen-Schale in die Sose.

[7]) Die Zunge gekocht, gehäntet, überglänzt, in Scheiben geschnitten und mit brauner Rosinen-Sose *(sauce romaine)* angerichtet.

[8]) Die gekochten, überglänzten Zungen werden auf einem Sockel angerichtet, mit gehackter Gallerte verziert. Der Sockel wird mit Geflügel-Schnittchen, die mit *chaud-froid*-Sose überzogen sind und einem Kranz von kleinen Trüffel-Kästchen *(petites caisses de truffes)* verziert; durchscheinende Spießchen in die Mitte; *Cumberland*-Sose (von Senf, Öl, Rotwein, bitterer Orange, Zitrone Johannisbeer-Gallerte, durchgestrichen).

Langue de boeuf à l'écarlate, sauce aux raisins.	Pökel-Rindszunge mit Rosinen-Sose.	Red beef-tongue with raisin sauce.
Moyen socle garni de langues de boeuf à l'écarlate.	Sockel mit Pökel-Rindszungen.[1])	Socle garnished with red beef-tongues.
Langue de boeuf aux épinards.	Rindszunge mit Spinat.	Beef-tongue with spinach.
— de boeuf à l'estouffade.	— gedämpft.	— -tongue stewed.
— de boeuf farcie.	— gefüllt[2]).	— -tongue stuffed.
— de boeuf farcie, sauce aux champignons.	— gefüllt, mit Tafelpilz-Sose.[3])	— -tongue stuffed, mushroom sauce.
— de boeuf à la financière.	— mit reicher Umlage.[4])	— -tongue with financier's garnish.
— de boeuf aux fines herbes.	— mit feiner Kräuter-Sose.	— -tongue, fine-herb sauce.
— de boeuf à la française.	— auf französische[5]) Art.	— -tongue in French style.
— de boeuf frite.	— gebacken.[6])	— -tongue fried.
— de boeuf fumée.	Räucher-Zunge.	Smoked beef-tongue.
— de boeuf fumée aux asperges.	— -Zunge mit Spargel.	— beef-tongue with asparagus.
— de boeuf à la gendarme[7]).	Rindszunge nach Landjäger-[8])Art.	Beef-tongue, gendarme style.
— de boeuf glacée.	— überglänzt.	— -tongue glazed.
— de boeuf au gratin.	— in Kruste.	— -tongue crusted.[9])
— de boeuf aux haricots.	— mit Bohnen.	— -tongue with beans.
— de boeuf en hochepot.	Hotschpotsch[10]) von Rindszunge.	Hotch-potch of beef-tongue.
— de boeuf à la jardinière.	Rindszunge mit Gemüsen.	Beef-tongue with vegetables.
— de boeuf au jus.	— mit Fleischsaft.	— -tongue with gravy.
— de boeuf aux laitues.	— mit Lattich.	— -tongue with lettuce.
— de boeuf lardée.	— gespickt.	— -tongue larded.
— de boeuf à la lyonnaise.	— auf lyonische[11]) Art.	— -tongue, Lyons style.
— de boeuf marinée.	— gebeizt[12]).	— -tongue pickled.
— de boeuf à la Mentschikoff[13]).	— nach Men(t)schikow.	— -tongue, Men(t)schikow style.

[1]) Die Zungen umlegt man mit einer Kette von kleinen runden Trüffeln; die Zwischenräume zwischen den Zungen umlegt man mit Spargel-Köpfen, Möhren, Rosenkohl, Schoten-Kernen, Blumenkohl usw. Trüffeln und Gemüse überzieht man mit Gallerte. Nebenbei reicht man *Cumberland-* oder Tataren-Sose.

[2]) Füllsel von Kalbfleisch, mit gehackten Tafel-Pilzen und Trüffeln vermischt; Madeira- oder Kapern-Sose.

[3]) Die Zunge wird in zwei Teile geteilt, beide Teile tief ausgehöhlt. In die Höhlung füllt man das Fleisch, welches man herausgeschnitten, gehackt und mit geriebener Semmel, gehackter Petersilie, Eiern, Rosinen und Gewürz vermischt hat.

[4]) Die Zunge brüht man ab, kocht sie in fetter Fleischbrühe mit Rheinwein, Zwiebeln usw., schneidet sie in Scheiben, zieht die eine Hälfte derselben durch eine *Uxelles*-Sose, wälzt sie in geriebener Semmel, taucht sie in Eigelb, dann nochmals in geriebene Semmel; die andere Hälfte der Scheiben läßt man in Fleischsaft glasieren. Die »panierten« Scheiben werden in heißem Fett gebacken und abwechselnd mit den überglänzten im Kranz angerichtet. In die Mitte gibt man ein Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Klößchen und Hahnkämmen in Madeira-Sose. Vergl. *langue de boeuf à l'écarlate, à la financière.*

[5]) Eine gekochte und gehäutete Zunge wird in Scheiben geschnitten. In einen Schmortiegel legt man Scheiben von rohem Schinken, gehackte Kräuter, Petersilie, Schalotten, dann eine Lage Zungen-Scheiben, darüber wieder Schinken usw., wieder Zungen-Scheiben und so fort, bis der Tiegel ziemlich voll ist. Obenauf streut man geriebene Semmel und gießt Fleischbrühe daran.

[6]) Mit einer Kapern- oder Sardellen-Sose.

[7]) *Gens d'armes*; vollständig gewaffneter Reiter. Im Deutschen läßt sich das Wort nicht genau dem französischen Sinne entsprechend übersetzen. *Gendarme* ist ehemals Soldat einer Ordonnanz-Kompagnie, besonders der königlichen Haustruppen; ehemals *gendarmes du roi, gendarmes du dauphin*, Gendarmen-Kompagnie, deren Chef der König, der Kronprinz war; im weiteren Sinne Soldat überhaupt; Polizei-Soldat, in Bayern auch Landreiter. In der Sprache des (ungebildeten) Volkes bedeutet *gendarme* (mit Anspielung auf das gelbe Lederzeug der Gendarmen) Bücking (geräucherter Hering).

[8]) Madeira-Sose, Kalbfleisch-Klößchen, Scheiben von Essig-Gurken, Tafel-Pilzen und Räucher-Zunge vermischt man untereinander, läßt das Ragout fünf Minuten kochen und richtet es mit der gekochten und gehäuteten Zunge an.

[9]) Oder *beef tongue brown (crisp) baked, beef tongue with a brown (toasted) surface.*

[10]) Geschmorte Zunge wird in gleichgroße Scheiben geschnitten, diese werden im Kranz angerichtet; in die Mitte olivenförmig ausgestochene überglänzte Möhren und Rüben, außen herum überglänzte kleine Zwiebeln.

[11]) Mit weißem Zwiebelmus.

[12]) Man legt die Zunge in eine tiefe irdene Pfanne mit Pfeffer-Körnern, Basilie, Thymian, bogießt sie mit einer gekochten kalten Beize von Salpeter, Seesalz, gebranntem Zucker, läßt sie 14 Tage in dieser Beize liegen. Nach Ablauf dieser Zeit wird die Zunge herausgenommen, trocken gerieben und am besten gleich gekocht.

[13]) Im Französischen auch *Men(s)chikoff, Men(s)chicoff, Menzikoff* geschrieben. Russischer Familien-Name. Besonders *Alexander Sergewitsch*, Fürst, geb. 1789, Gesandter in Konstantinopel, welcher durch sein barsches Auftreten 1853 den Krimkrieg einleitete, gest. 2. Mai 1869. Die abgebrühten Zungen werden mit Gemüse und Weißwein weich gekocht, in Scheiben geschnitten, wieder zusammengestellt, angerichtet, mit Scheiben von überglänzten Zwiebeln, Tafel-Pilzen, Pfeffer-Gurken usw. umlegt; eine mit der Zungen-Brühe verkochte Madeira-Sose nebenbei.

Langue de boeuf à la milanaise.	Rindszunge mit Mailänder[1]) Sose.	Beef-tongue with Milanese sauce.
— *de boeuf en miroton.*	— mit Zwiebel-Ragout.[2])	— -tongue with onions.
— *de boeuf à la napolitaine.*	— mit neapolitanischer Sose.[3])	— -tongue, Neapolitan sauce.
— *de boeuf à l'oseille.*	— mit Sauerampfer.	— -tongue with sorrel.
— *de boeuf panée et grillée.*	— überkrustet u. geröstet.[4])	— -tongue breaded and broiled.
— *de boeuf en papillotes.*	— in Papier-Hülsen.	— -tongue in papers.
— *de boeuf au parmesan.*	— mit Parmesan-Käse.	— -tongue with Parmesan cheese.
— *de boeuf au persil.*	— mit Petersilie.	— -tongue with parsley.
— *de boeuf aux petits navets de Teltow.*	— mit Teltower Rübchen.	— -tongue with Teltow-turnips.
— *de boeuf aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.	— -tongue with green [peas.
— *de boeuf piquée, rôtie.*	— gespickt und gebraten.	— -tongue larded and roasted.
— *de boeuf piqué, sauce béchamel.*	— gespickt, Rahmsose.	— -tongue larded, cream sauce.
— *de boeuf aux pommes.*	— mit Äpfeln[5]).	— -tongue with apples.
— *de boeuf aux prunes.*	— mit Pflaumen.	— -tongue with prunes.
— *de boeuf à la purée d'artichauts.*	— mit Artischockenmus.[6])	— -tongue with *purée* of artichokes.
— *de boeuf au riz.*	— mit Reis.	— -tongue with rice.
— *de boeuf au* risotto *à l'italienne.*	— mit italienischem[7]) Reisgericht.	— -tongue with rice, Italian style.
— *de boeuf à la romaine.*	— auf römische[8]) Art.	— -tongue, Roman style.
— *de boeuf rôtie.*	— gebraten.	— -tongue roasted.[9])
— *de boeuf rôtie à la française.*	— gebraten auf französische[10]) Art.	— -tongue roasted, French style.
— *de boeuf salée.*	Pökel-Rindszunge[11]).	Salt(ed) beef-tongue.
— *de boeuf salée frite.*	— -Rindszunge gebacken.	— beef-tongue fried.
— *de boeuf salée à la Soubise.*	— -Rindszunge nach Soubise[12]).	— beef-tongue, white sauce of onions.
Purée de navets à la langue de boeuf salée frite.	Rübenmus mit gebackener Pökel-Rindszunge.	*Purée* of turnips with fried salt beef-tongue.
Langue de boeuf, sauce aux anchois.	Rindszunge mit Sardellen-Sose.[13])	Beef-tongue with anchovy sauce.
— *de boeuf, sauce à l'aneth.*	— mit Dillsose.	— -tongue with dill sauce.

[1]) Streifen von Trüffeln, Tafel-Pilzen, gekochter Räucher-Zunge mit Reis, Paradiesapfel-, Madeira-Sose, Salz, Pfeffer, geriebenem Parmesan-Käse.

[2]) Scheiben von weißen Zwiebeln röstet man in Butter goldgelb, bestreut sie mit Mehl, füllt mit Fleischsaft und Weißwein auf, fügt feine Kräuter und Knoblauch hinzu, läßt kochen, gibt die geschmorten kalten Zungen-Scheiben hinein und läßt alles noch eine Viertelstunde dämpfen. Die Zungen-Scheiben werden im Kranz, das Zwiebel-Ragout, aus welchem man die Kräuter und den Knoblauch entfernt hat, wird in der Mitte angerichtet.

[3]) Die gebrühte Zunge wird in länglich runde Stücke geschnitten, diese werden mit dicker deutscher Sose, die mit gehackter Petersilie, Knoblauch, gehackten Schalotten und geriebenem Parmesan-Käse vermischt ist, bestrichen, in Eigelb getaucht, mit Butter beträufelt, auf dem Rost gebraten.

[4]) Mit warmer oder kalter Senfsose, auch als Beilage zu verschiedenen Gemüsen.

[5]) In Rotwein mit Zucker, Zimt und Zitronen-Schale gedünstete Äpfel werden mit der Zunge zu Tisch gegeben.

[6]) Man kann auch geben: Mus von Petersilie, Sauerampfer, Kerbel, Brunnen-Kresse, Endivien, Kardonen, Blumenkohl, Spargel, Hopfenkeimchen, Schoten-Kernen, Möhren, Kohlrabi, Sellerie, Schwarzwurzel, Zwiebeln.

[7]) *Risotto* = italienisches Gericht von Reis, Zwiebeln, Butter, Safran, Parmesan-Käse, oft auch noch mit Trüffeln oder Tafel-Pilzen.

[8]) Vergl. *langue de boeuf à l'écarlate, à la romaine.*

[9]) *Red-currant jelly should be eaten with roasted tongue.*

[10]) Die gebrühte Rindszunge wird in Fleischbrühe weich gekocht, gehäutet, gespickt, in Netz gehüllt, am Spieß gar gebraten; Kapern-, Paradiesapfel- oder Schalotten-Sose.

[11]) Vergl. *langue de boeuf à l'écarlate.*

[12]) Eine abgekochte und gehäutete Pökel-Zunge schneidet man in Scheiben, stutzt diese herzförmig zu; Scheiben von Milchbrötchen bäckt man in Butter goldgelb; Lamm- oder Hammel-Rippchen schwingt man mit Kräuter-Butter. Die Zungen-Scheiben und die Lammrippchen überglänzt man und richtet sie abwechselnd mit den Franzbrot-Scheiben im Kranz an; in die Mitte weiße Zwiebel-Sose.

[13]) Man kann auch folgende Sosen geben: Kapern-, Dragun-, Tafelpilz-, Dill-, Gurken-, Kräuter-, Herings-, Madeira-, Meiran-, Morchel-, Oliven-, Pfeffer-, Pilz-, Rosinen-, Senf-, Thymian-, Schnittlauch-, Paradiesapfel-, Trüffel-, Zwiebel- oder Butter-Sose.

Langue de boeuf, sauce au beurre.	Rindszunge mit Butter-Sose.	Beef-tongue with butter sauce.
— de boeuf, sauce au cardamome.	— mit Kardamom-Sose.	— -tongue, cardamome sauce.
— de boeuf, sauce aux champignons.	— mit Tafelpilz-Sose.	— -tongue with button-mushroom sauce.
— de boeuf, sauce aux concombres.	— mit Gurken-Sose.	— -tongue with cucumber sauce.
— de boeuf, sauce à l'estragon.	— mit Dragun-Sose.	— -tongue with tarragon sauce.
— de boeuf, sauce hachée.	— mit gehäckelter[1]) Sose.	— -tongue, hash sauce.
— de boeuf, sauce hollandaise.	— mit holländischer Sose.	— -tongue with Dutch sauce.
— de boeuf, sauce italienne.	— mit italienischer Sose.	— -tongue, Italian sauce.
— de boeuf, sauce au madère.	— mit Madeira-Sose.	— -tongue with madeira sauce.
— de boeuf, sauce à la marjolaine.	— mit Meiran-Sose.	— -tongue with marjoram sauce.
— de boeuf, sauce aux morilles.	— mit Morchel-Sose.	— -tongue with morel sauce.
— de boeuf, sauce à la moutarde.	— mit Senfsose.	— -tongue with mustard sauce.
— de boeuf, sauce aux oignons.	— mit Zwiebel-Sose.	— -tongue with onion sauce.
— de boeuf, sauce aux olives.	— mit Oliven-Sose.	— -tongue olive sauce.
— de boeuf, sauce piquante.	— mit pikanter Sose.	— -tongue, piquant sauce.
— de boeuf, sauce poivrade.	— mit Pfeffer-Sose.	— -tongue, pepper sauce.
— de boeuf, sauce à la Robert.	— mit brauner Zwiebel-Sose.	— -tongue, brown onion sauce.
— de boeuf, sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.	— -tongue with tomato sauce.
— de boeuf, sauce aux truffes.	— mit Trüffel-Sose.	— -tongue, truffle sauce.
— de boeuf à la saxonne.	— mit Rosinen-Sose.	— -tongue, raisin sauce.
Bouchées à la Talleyrand.	Appetits-Bissen mit Rindszunge.	Little mouthfuls of beef-tongue.
Canapés de langue de boeuf.	Röstbrotschnitten mit Rindszunge.	Beef-tongue toast.
Côtelettes de langue de boeuf.	Rindszungen-Schnitzel.	— -tongue cutlets.
Croustade à la Talleyrand.	Krustpastete von Rindszunge.	*Croustade* of beef-tongue.
Émincé à la langue de boeuf.	Hackfleisch mit Rindszunge.[2])	Mince meat w. beef-tongue.
Fricassée de langue de boeuf.	Rindszungen-Frikassee.	Fricassee of beef-tongue.
Pâté de langue de boeuf.	— -Pastete.	Pie of beef-tongue.
Petites timbales à la Talleyrand.	Becher-Pastetchen nach Talleyrand[3]).	Small thimbles, Talleyrand style.
Ragoût de langue de boeuf.	Rindszungen-Ragout.	Ragout of beef-tongue.
Longe de boeuf.	Rindslendenstück.	Loin of beef.
— de boeuf braisée.	— geschmort.	— of beef braised.
— de boeuf en matelote.	— nach Matrosen-[4])Art.	— of beef, matelote style.
Lumber beef *au madère.*	Rindfleisch in Madeira-Sose.[5])	Lumber beef in madeira sauce.
Magyar-gulyás.	Ungarisches Pfefferfleisch[6]).	Hungarian *goulasch.*
Marinade de boeuf.	Rindfleisch gebeizt.	Marinated beef.
Menus droits.	Jägerrecht[7]).	Huntsman's due.
Mince meat.	Hackfleisch[8]).	Mince meat.
Miroton de boeuf.	Zwiebel-Rindfleisch[9]).	*Miroton* of beef[10]).
— de boeuf à la roumaine.	— -Rindfleisch, rumänisch[11]).	— of beef, Roumain style.

[1]) Vergl näheres unter den Sosen.

[2]) Vergl. *émincé à la langue de boeuf.*

[3]) Pökel-Rindszunge, gebratenes Huhnfleisch und schwarze Trüffeln schneidet man in Scheiben. Mit diesen Scheiben legt man Boden und Seiten der mit Butter ausgestrichenen Becher-Formen aus, gibt Huhnfleisch-Füllsel, dann Trüffelmus, zuletzt wieder Huhnfleisch-Füllsel darüber, bedeckt mit Butter-Papier und macht gar.

[4]) Mit gebratenen Zwiebeln, Kartoffeln und Kohlrabi.

[5]) Rindfleisch wird halb gebraten, mit einer Sose von Fleischbrühe, Butter, Mehl, Cayenne-Pfeffer, Salz, Madeira gedämpft, mit Trüffeln und Tafel-Pilzen umlegt.

[6]) Vergl. *goulasch à la hongroise.*

[7]) Auch »Nierenzapfen«, »Kronfleisch«.

[8]) Vergl. *émincé.*

[9]) Halb gebratenes kaltes Rindfleisch schneidet man in Scheiben, läßt diese mit Zwiebel-Scheiben in Butter braun werden, gibt gute Braten-Sose mit Salz und Pfeffer daran und läßt das Fleisch noch einige Minuten dämpfen.

[10]) *Slices of cooked beef in a dish with savoury sauce, covered with bread-crumbs; baked.*

[11]) Rumänisch *iahgnie de carnea de vita.* Zwiebel-Scheiben macht man in Fett heiß, stäubt Mehl hinein, fügt Weißwein, Fleischbrühe und Paradiesapfelmus hinzu, würzt nach Geschmack, läßt eine halbe Stunde kochen, streicht durch. Viereckige Schnitten von Rindsbrust läßt man in Fett anbraten, gibt sie mit der vorher bereiteten Sose in ein anderes Geschirr, läßt das Ganze eine gute Stunde dämpfen, entfettet und richtet an.

Miroton de boeuf à la Saint-Honoré.	Zwiebel-Rindfleisch nach Saint-Honoré[1]).	*Miroton* of beef, Saint-Honoré style.
— *de boeuf, sauce piquante.*	— -Rindfleisch mit pikanter Sose.	— of beef, piquant sauce.
Mock-duck.	Falsche Ente[2]).	Mock duck.
Moelle[3]) *de boeuf.*	Rindsmark[4]).	Marrow(-bones) of beef.
Beignets de moelle de boeuf.	— -Krapfen.	— -fritters.
— *à la Mogador.*	Mogador-[5])Krapfen.	— -fritters.
Croûtes à la moelle de boeuf.	Brotkrusten mit Rindsmark.	— -toast[6]).
Quenelles de moelle de boeuf.	Rindsmark-Klößchen.	— -balls.
Rissoles à la moelle de boeuf.	— -Mundtäschchen[7]).	— -patties.
Soufflé de moelle de boeuf.	— -Auflauf.	— -fritter.
Tartelettes de moelle de boeuf.	— -Törtchen.	Small marrow-tarts.
Tartines à la moelle de boeuf.	— -Brötchen.	Marrow-tarts.
Morceau de tranche de boeuf[8]).	Blume von Rind.	Aitchbone of beef.
Mouse round, mouse buttock.	Oberschale von Rind.[9])	Mouse buttock of beef.
Mufle de boeuf[10]).	Ochsenmaul[11]).	Ox-muzzle, ox-cheek.
— *de boeuf à la financière.*	— mit reicher Umlage[12]).	— -muzzle with financier's garnish.
— *de boeuf au kari.*	— mit Kari.[13])	— -muzzle with curry.
— *de boeuf, sauce aux câpres.*	— mit Kapern-Sose.	— -muzzle, caper sauce.
— *de boeuf, sauce aux champignons.*	— mit Tafelpilz-Sose.	— -muzzle with button-mushroom sauce
— *de boeuf, sauce aux cornichons.*	— mit Pfeffergurken-Sose.	— -muzzle with gherkin sauce.
— *de boeuf, sauce à la crème.*	— mit Rahmsose.	— -muzzle, cream sauce.
— *de boeuf, sauce aux huîtres.*	— mit Austern-Sose.	— -muzzle, oyster sauce.
— *de boeuf, sauce aux oignons.*	— mit Zwiebel-Sose.	— -muzzle, onion sauce.
— *de boeuf, sauce piquante.*	— mit pikanter Sose.	— -muzzle, piquant sauce.
— *de boeuf, sauce aux truffes.*	— mit Trüffel-Sose.	— -muzzle, truffle sauce.
— *de boeuf à la vinaigrette.*	— mit Essig-Sose.	— -muzzle with sour sauce.
Salade de mufle de boeuf.	— -Salat.	Salad of ox-muzzle.
Noisettes de boeuf.	Rindfleisch-Schnittchen.	Fillets of beef.
— *de boeuf aux champignons.*	— -Schnittchen mit Tafel-Pilzen.	— of beef with button-mushrooms.
— *de boeuf à la crème.*	— -Schnittchen mit Rahmsose.[14])	— of beef with cream sauce.
— *de boeuf à la Rossini.*	— -Schnittchen n. Rossini[15]).	— of beef, Rossini style.
Noix de boeuf.	Rindsnuß[16]).	Cushion[17]) of beef.
— *de boeuf braisée.*	— geschmort.	— of beef braised.

[1]) Wenn klein geschrieben, also *saint-honoré*, = Blätterteig mit Schlagsahne.

[2]) Eine dünne Rindslenden-Schnitte wird mit Enten-Füllsel dick bestrichen, zusammen gerollt, in Braten-Sose im Ofen gar gemacht.

[3]) Vergl. S. 155, Fußbem. 2.

[4]) Die Markknochen werden in kurze Stücke gesägt, jedes Stück wird an beiden Enden mit einem Teig von Mehl und Wasser verschlossen, dann gekocht; man hüllt sie in kleine Mundtücher ein, entfernt den Teigverschluß und richtet sie auf einem Mundtuch mit trocken-gerösteten Brotkrusten an. — Man kann das Mark auch über die Brotschnitten streichen und mit Salz und Pfeffer würzen.

[5]) Rindsmark wird in Scheiben geschnitten, mit Salz und Cayenne-Pfeffer bestreut, durch eine braune Sose gezogen, in feingehackten Trüffeln gewälzt, in einen Backteig getaucht und ausgebacken.

[6]) Oder *»fried slices of bread with beef-marrow«*, *»bread-crusts with beef-marrow«*, *»slices of beef-marrow on toast«*.

[7]) Das gekochte Mark wird in Würfel geschnitten, mit brauner Sose angemacht, in Teig gehüllt, in geriebener Semmel gewälzt, gebacken.

[8]) Vergl. *gîte à la noix de boeuf* und *tende de tranche de boeuf*

[9]) Zwischen Ober- und Unterschwanzstück gelegen.

[10]) *Mufle de boeuf, mufle de chien, mufle de lion, mufle de veau, = mufleau,* großes Löwenmaul *(antirrhinum majus)*. Vergl. *joue de boeuf.*

[11]) Auch Rindsmaul, Rinder-Schnauze.

[12]) Kalbsbröschen, Trüffeln, Tafel-Pilze, Klößchen, Morcheln usw.

[13]) Das mit Eigelben und Rahm gebundene Ragout wird in einem Reisrand angerichtet.

[14]) *Steaks* von Lende läßt man in einer gekochten kalten Beize, die mit Madeira vermischt ist, einige Stunden liegen, schwingt sie dann in Butter und »glasiert« sie mit dem Pinsel, richtet jedes *beefsteak* auf einer in Butter gerösteten Brotkruste an und maskiert jedes mit eingekochter Braten-Sose, die mit der *beefsteak*-Beize verkocht und mit gutem Rahm gebunden ist.

[15]) Die geschwungenen Lenden-Schnittchen werden auf gleichgroße, geröstete Brotschnitten gelegt; auf jede *noisette* legt man eine gekochte Gansleber-, auf die Leber eine Trüffel-Scheibe. Die *noisettes* werden mit einer kräftigen Madeira-Sose, die mit den Trüffel-Abfällen verkocht ist, maskiert.

[16]) Vergl. *cuisse de noix de boeuf.*

[17]) *The cushion-shaped piece of beef that is part of the round (buttock), next the flank.*

Noix de boeuf à la cuillère.	Rindsnuß gefüllt.[1]	Cushion of beef stuffed.
— de boeuf à l'écarlate.	— eingepökelt[2].	— of beef salted.
— de boeuf à l'estouffade.	— gedämpft.	— of beef stewed.
— de boeuf à la gelée.	— in Gallerte.	— of beef in jelly.
— de boeuf aux petits pois.	— mit jungen Erbsen.	— of beef with green peas.
— de boeuf à la provençale.	— auf provençalische[3] Art.	— of beef, Provencial style.
— de boeuf salé.	— gepökelt.[4]	— of beef salted.
— de boeuf salé à la choucroute.	— gepökelt, mit Sauerkraut.	— of beef salted, with *Sauerkraut.*
— de boeuf à la sauce au raifort.	— mit Meerrettich-Sose.	— of beef with horseradish sauce.
— de boeuf, sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.	— of beef, tomato sauce
— de boeuf en surprise.	— gefüllt.[5]	— of beef stuffed.
Omelettes de boeuf à la suisse.	Schweizer Fleischpfluten[6].	Swiss meat-omelets.
Oreilles de boeuf.	Rindsohren.	Ox' ears.
— de boeuf à la Sainte-Menehould.	— gebacken.	— ears fried.
Ouson-kabob *à la turque.*	Türkische[7] Rindfleisch-Spießchen.	Turkish kabob of beef.
Paellä *(à l'espagnole).*	Spanisches Reisgericht mit verschiedenem Fleisch.[8]	Spanish *paellä.*
Pain à l'autrichienne.	Österreich. Fleischwandel[9].	Austrian meat-cake.
— de boeuf.	Rindfleisch-Kuchen.	Beef-mould.
— de boeuf, sauce rémo(u)lade.	— -Kuchen mit Remoladen-Sose.[10]	— -mould with remoulade sauce.
— de boeuf à la suisse.	Schweizer Rindfleisch-Köpflein[11].	Swiss beef-mould.
Palais de boeuf.	Ochsgaumen[12].	Ox' palate, beef-palate.

[1]) Ans der Mitte des gedämpften Fleischstückes schneidet man eine viereckige Platte heraus. Das Tafelstück wird nun in gleichen Entfernungen vom Rande ausgehöhlt, so zwar, daß die innere Öffnung glatt ist und die Seitenwände gleich dick sind. Das herausgeschnittene Fleisch wird mit in Wein gekochten Trüffeln und Tafel-Pilzen blätterig geschnitten, mit dem aufgekochten, durchgestrichenen, mit brauner Sose gebnudenen Bratensaft vermischt und in das hohle Fleischstück gefüllt. Man legt den ausgeschnittenen Deckel sorgfältig obenauf, bestreicht das Fleisch mit heißem Fleischglanz *(glace)*, gibt Bratensaft darunter und richtet es mit überglänzten Zwiebeln und gerösteten Brotkrusten an. Vergl. *noix de boeuf à la surprise.*

[2]) Das Fleisch wird von den Knochen befreit, mit Salz eingerieben; nach zwölf Stuuden legt man es in einen Kübel, übergießt es mit einer Salzlake und läßt es in dieser 30 Tage liegen; das Fleischstück wird dann gewaschen, gekocht, überglänzt, mit Gallerte überzogen, auf einem langen Teller angerichtet nnd mit gehackter Gallerte nmlegt; kalte Meerrettich-Sose mit geschlagenem Rahm *(sauce raifort à la crème).*

[3]) Die mit Speck- nnd Schinken-Streifen gespickte Nuß wird mit Salz, Zwiebeln, Lorbeer-Blättern, Essig gebeizt. Am nächsten Tage wird das Fleisch aus der Beize herausgenommen, in einem irdenen Geschirr mit heißem Fett angebraten; dann gibt man die Beize, gebrühte Kalbsfüße, Knoblauch, Rotwein hinzu und läßt das Fleisch gar dämpfen. Die Sose wird entfettet und durchgestrichen; nebenbei Hohlnudeln, die mit Bntter, Parmesan-Käse und Fleischsaft vermischt sind.

[4]) Vergl. *noix de boeuf à l'écarlate.*

[5]) Wie *noix de boeuf à la cuillère* (s. d.).

[6]) Gehacktes, mit Pfeffer, Salz und Muskatnnß gewürztes Fleisch rührt man in einen aus Eiern und Mehl bereiteten Pfannkuchenteig, legt die Masse löffelweise in heiße Butter und bäckt sie, wie Pfannkuchen.

[7]) Ein Lendenstück wird in viereckige *steaks* geschnitten, diese werden mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft gewürzt, auf ein Spießchen abwechselnd mit Hammelschwanz-Fett und Lorbeer-Blättern gesteckt nnd überm Feuer geröstet.

[8]) Man verwendet hierzu: Rinds-, Schweinslende, *chorizos,* Schinken; von Wild und Geflügel: Hühner, Tauben, Rebhühuer, Kaninchen; von Fischen: Aale, rote Meerbrassen, ferner auch Schnecken; von Gemüsen: Artischocken, die geschält und in Öl geröstet sind, junge Erbsen, Bohnen, Möhren, Paradies-Äpfel. Bankfleisch und Geflügel schwingt man in Schweinefett, die Fische in Öl. Das Bankfleisch schmort man mit *chorizos* (span. Kichererbsen), Gemüsen usw., gibt zuletzt Reis, Safran und roten Pfeffer hinein. Auf dieselbe Weise schmort man, jedes für sich, Geflügel, Wild, Fische. Jede Fleischsorte richtet man auf besonderem Teller an und umlegt sie mit Gemüsen und Reis.

[9]) Wandeln, Wanneln, sind eigentlich Backformen (Reifformen) von Blech, dann auch die Gebäcke selbst. a) Bratenfleisch wird fein gehackt, mit Bratenfett gedünstet, mit Fleischbrühe aufgekocht und durch ein Sieb gestrichen. Wenn kalt, gibt man geschlageue Eier und in Milch geweichte Semmel hinzu, würzt mit Salz und Pfeffer, füllt die Mischung in die mit Butter ausgestrichenen Formen, um sie im Schwitzbade gar zu machen oder im Ofen zu backen. b) Gleiche Mengen von Rindslende, Kalbfleisch (oder Wild) und Schinken werden in Würfel geschnitten, mit Eiern, Bntter, gehackter Petersilie und Gewürz vermischt, in eine mit Butter ausgestricheue »Wandel« gefüllt, gebacken.

[10]) Gekochtes oder gebratenes Rindfleisch wird fein gehackt; Butter verrührt man mit Eigelben, gibt das gehackte Fleisch hinzu, würzt mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß, gießt Braten-Brühe daran, streut in Butter geschwitzte gehackte Tafel-Pilze, Petersilie, Kerbel, Schnittlauch usw. obenauf. Diese Masse vermischt man mit dem Schnee der Eier, gießt sie in eine gut mit Butter ausgestrichene, mit geriebener Semmel ausgestreute Form und läßt sie im Schwitzbade *(au bain-marie)* steif werden; nebenbei eine Remoladen-Sose.

[11]) Gekochtes, feingehacktes Rindfleisch wird mit gehacktem Speck, gehackten Sardellen, zerschnittenen Kapern und Fleischbrühe verrührt, in eine Form gepreßt, mit einem Gewicht beschwert, kalt gestellt; am nächsten Tage stürzt man die Form aus und übergießt sie mit Gallerte.

[12]) Auch Rindsgaumen, Ochsen-Rachen. *Palais de boeuf* bezeichnet ferner die gescheckte Moudschnecke *(nerita albicilla).*

Palais de boeuf bouilli. [*nons.*	Ochsgaumen gekocht[1]).	Ox' palate boiled.
— *de boeuf aux champig-*	— mit Tafel-Pilzen.	— palate with mushrooms.
— *de boeuf à la Choiseul.*	— nach Choiseul[2]).	— palate, Choiseul style.
— *de boeuf à la craco-vienne.*	— auf Krakauer[3]) Art.	— palate in Cracovian style.
— *de boeuf à la crème.*	— mit Rahmsose.	— palate, cream sauce.
— *de boeuf à l'estouffade.*	— gedämpft.	— palate stewed.
— *de boeuf farci.*	— gefüllt.	— palate stuffed.
— *de boeuf aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— palate with fine herbs.
— *de boeuf frit.* [*quante.*	— gebraten.	— palate fried. [sauce.
— *de boeuf frit, sauce pi-*	— gebraten, pikante Sose.	— palate fried, piquant
— *de boeuf frit, sauce aux tomates.*	— gebraten, Paradiesapfel-Sose.	— palate fried, tomato sauce.
— *de boeuf au gratin.*	— verkrustet[4]).	— palate crust-baked.
— *de boeuf au gratin à la béchamel.*	— verkrustet, Rahmsose.[5])	— palate crusted, cream sauce.
— *de boeuf à la Grignan.*	Grignan-[6])Ochsgaumen.	— palate, Grignan style.
— *de boeuf grillé.*	Ochsgaumen geröstet.	— palate grilled.
— *de boeuf à l'indienne.*	— auf indische[7]) Art.	— palate curried.
— *de boeuf à l'italienne.*	— auf italienische[8]) Art.	— palate in Italian style.
— *de boeuf à la Joinville.*	— nach Joinville[9]).	— palate, Joinville style.
— *de boeuf à la lyonnaise.*	—, lyonisch[10]).	— palate w. fried onions.
— *de boeuf au(x) macaroni(s).*	— mit Hohlnudeln.	— palate with macaroni.
— *de boeuf aux oignons.*	— mit Zwiebeln.	— palate with onions.
— *de boeuf à la Orly.*	— nach Orly[11]).	— palate fried in batter.
— *de boeuf à la poulette.*	— mit weißer Sose.	— palate, white sauce.
— *de boeuf à la ravigote.*	— mit grüner Würzsose.[12])	— palate, *ravigote* sauce.
— *de boeuf à la Robert.*	— nach Robert[13]).	— palate, Robert sauce.
— *de boeuf, sauce aux anchois.*	— mit Sardellen-Sose.	— palate with anchovy sauce.
— *de boeuf, sauce italienne.*	— mit italienischer Sose.	— palate, Italian sauce.
— *de boeuf, sauce piquante.*	— mit pikanter Sose.	— palate, piquant sauce.
— *de boeuf, sauce aux tomates.* [*tortue.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— palate, tomato sauce.
— *de boeuf, sauce à la*	— mit Schildkröten-Sose.	— palate, turtle sauce.

[1]) Mit Morcheln und ausgekernten Zitronen-Scheiben in kräftiger Fleischbrühe gekocht; die Sose wird mit Eigelben abgezogen.

[2]) Mit feinem Ragout und Spargel-Spitzen.

[3]) Gekochte Ochsgaumen und abgebrühtes Kuheuter werden in gleichgroße Stücke (Bänder) geschnitten. Einen Teil der Ochsgaumen schneidet man in Würfel, Tafel-Pilze und Trüffeln schneidet man ebenso, gibt dicke spanische Sose und etwas gehackte Petersilie daran, bindet das Ragout mit Butter und Eigelben. Man gibt eine Lage von diesem Ragout auf jedes Ochsengaumenband, rollt diese zusammen und hüllt die Ochsgaumen-Rolle in einen Streifen Kuheuter. Die Rollen werden nun in geschlagene Eigelbe getaucht, in geriebener Semmel umgekehrt, gebacken und mit Petersilien-Sträußchen angerichtet.

[4]) Gekochte Ochsgaumen werden gehäutet, in längliche Stücke geschnitten, mit einer Mischung von geschlagenen Eigelben, Muskatnuß, Schalotten, Petersilie, Tafel-Pilzen, Schinken, Salz und Pfeffer bestrichen, gerollt, mit einem Spieße befestigt, mit geriebener Semmel bestreut, mit Butter belegt, gebacken.

[5]) Die geschmorten, blätterig geschnittenen Ochsgaumen werden mit Rahmsose und Fleischglanz *(glace)*, vermischt, in tiefer Schüssel angerichtet, oben mit Eierschnee überstrichen, mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesan-Käse bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt, mit der glühenden Schaufel gebräunt.

[6]) Sprich »Grinjang«; Dorf im franz. Dép. Drôme, dabei das 1793 teilweise zerstörte Schloß der Frau v. Sévigné. *Grignan* liefert sehr geschätzte Trüffeln. *Françoise de Grignan*, Tochter der Frau von *Sévigné* (gest. 1705). — *Grignon*, franz. Dorf mit Ackerbauschule, (Dép. Seine-et Oise); *grignon*, Birnen-Sorte; *grignon*, Art Schiffszwieback; *grignon*, Ränftchen (vom Brote); *Grignon*, ein früher berühmtes Restaurant in Paris, das in den Romanen französischer Schriftsteller während der Juli-Dynastie eine Hauptrolle spielte. Mit einem Ragout in weißer Tafelpilz-Sose.

[7]) Der vorher gekochte, in kleine Stücke geschnittene Ochsgaumen wird mit Zwiebel-Scheiben, einem Apfel, Kari, Fleischbrühe, Cognac, etwas Zucker, Salz und Pfeffer gedünstet; die Sose wird durchgestrichen, mit gestoßenem Reis und Tafelpilz-Essenz verdickt und noch eine halbe Stunde weiter gekocht. Die Ochsgaumen-Schnitten werden in einem Reisrand angerichtet.

[8]) Die Gaumen werden mit *Uxelles*-Sose, die mit weißem Zwiebelmus vermischt ist, bestrichen, in geriebener Semmel, dann in geriebenem Parmesan-Käse gerollt, in klarer Butter gebraten.

[9]) Mit einem Ragout von Geflügel-Klößchen, Gansleber und Tafel-Pilzen in Krebsbutter.

[10]) Der Ochsgaumen gedämpft, in Scheiben geschnitten, mit Zwiebel-Scheiben in Butter gebraten, mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie bestreut, mit Zitronensaft beträufelt.

[11]) In Stücke geschnitten, auf Spießchen gesteckt, in Schlagteig getaucht, mit Brotkrumen bestreut, gebraten, mit Sose und gerösteten Brotkrusten angerichtet.

[12]) Die Gaumen gekocht, in Stücke geschnitten, mit weißer Sose bedeckt, mit Brotkrumen bestreut, gebraten; *sauce ravigote.*

[13]) Die Ochsgaumen werden in Stücke geschnitten, mit *Robert*-Sose angerichtet.

Palais de boeuf à la Sévigné.	Ochsgaumen nach der Sévigné.	Ox' palate, Sévigné style.
— de boeuf à la Soubise.	— nach Soubise[1]).	— palate, Soubise style.
— de boeuf en tortue à la Vatel.	— wie Schildkröte nach Vatel[2]).	— palate as turtle, Vatel style.[3])
— de boeuf au vin de Champagne.	— in Champagner.[4])	— palate in champagne.
— de boeuf à la vivandière.	— nach Marketenderin-Art[5])	— palate, sutler's style.
Attereaux de palais de boeuf.	— an Spießchen.	— palate on skewers.
Blanquette de palais de boeuf.	Weißes Ochsgaumen-Gericht.[6])	Blanquette of ox' palate.
— de palais de boeuf aux ris de veau glacés.	— Ochsgaumen-Gericht mit überglänzten Kalbsbröschen.	— of ox' palate with glazed calf's sweetbreads.
Bordure de riz à la valenciennoise[7]).	Randform von Reis mit Ochsgaumen-Ragout.	Border-mould of rice with ragout of ox' palate.
Bouchées de palais de boeuf.	Ochsgaumen-Mundtäschchen.	Ox-palate patties.
Crépinettes de palais de boeuf.	Netzwürstchen von Ochsgaumen.	Flat sausages of ox' palate.
Croquettes de palais de boeuf.	Ochsgaumen-Krusteln.	Croquettes of ox' palate.
— de palais de boeuf aux champignons.	— -Krusteln mit Tafel-Pilzen.	— of ox' palate with button-mushrooms.
— de palais de boeuf aux truffes.	— -Krusteln mit Trüffeln.	— of ox' palate with truffles.
Croustade de palais de boeuf.	Krustpastete v. Ochsgaumen.	*Croustade* of ox' palate.
Émincé de palais de boeuf.	Geblätterter Ochsgaumen.	Minced ox' palate.
Escalopes de palais de boeuf.	Ochsgaumen-Schnittchen.	Scollops of ox' palate.
— de palais de boeuf à la purée de marrons.	— -Schnittchen mit Kastanienmus.	— of ox' palate with *purée* of chestnuts.
Filets de palais de boeuf gratinés.	Krustgebackene Ochsgaumen-Schnitten.	Crusted fillets of ox' palate.
Fricassée de palais de boeuf.	Ochsgaumen-Frikassee.	Fricasseed ox' palate.
Gratin de palais de boeuf.	Kruste von Ochsgaumen.[8])	Toasted ox' palate.
— de palais de boeuf à la toulousaine.	— von Ochsgaumen, toulousisch[9]).	Baked fricassee of ox' palate, Toulouse style.
Kromeskis *de palais de boeuf.*	Krustgebackenes[10]) von Ochsgaumen.	*Kromeskies* of ox' palate.
Pâté de palais de boeuf.	Ochsgaumen-Pastete.	Ox-palate pie.
— de palais de boeuf aux fines herbes.	— -Pastete mit feinen Kräutern.	— -palate pie with fine herbs.
Poupiettes de palais de boeuf.	— -Röllchen[11]).	— -palate olives.
— de palais de boeuf, sauce aux échalot(t)es.	— -Röllchen mit Schalotten-Sose.	— -palate olives with shallot sauce.

[1]) Ochsgaumen weich gedämpft, in kleine Stücke geschnitten, durch eine mit weißem Zwiebelmus vermischte *Villeroi*-Sose gezogen.

[2]) Mit einem Trüffel-Ragout.

[3]) *Mock-turtle of ox' palate; ox' palate turtle-like prepared.*

[4]) Ungarisch *marhainy pezsgömártásban.*

[5]) Die Ochsgaumen gekocht, in Stücke geschnitten, mit dicker weißer Sose bedeckt, mit geriebener Semmel bestreut, gebraten; braune Sose mit Zwiebeln, Butter, Portwein und Petersilie.

[6]) Gekochte Ochsgaumen werden in der Größe eines Dreimarkstückes ausgestochen, mit gehackten Tafel-Pilzen, Trüffeln, deutscher oder Rahmsose und mit Zitronensaft vermischt. Diese Mischung füllt man in eine Reiskruste oder in eine Form *à vol(e)-au vent.*

[7]) *Valenciennes*, franz. Stadt im Dép. Nord; Eigenschaftswort *valenciennois(e). Valence*, franz. Stadt im Dép. Drôme, auch spanische Stadt und Provinz (Valenzia); Eigenschaftswort *valencien(ne).* In die Mitte einer Randform von Reis, spanischem Pfeffer, Butter und Parmesan-Käse füllt man ein Ragout von Ochsgaumen-, Trüffel-Streifen und Madeira.

[8]) Die gekochten, der Länge nach geschnittenen Ochsgaumen werden mit Kräuter-Füllsel bestrichen, in eine Randform gebracht, diese wird mit dem Rest des Kräuter-Füllsel aufgefüllt, ins Schwitzbad gestellt, später ausgestürzt; in die Mitte gibt man ein Ragout von Tafel-Pilzen, Trüffeln und Gansleber in weißer Sose.

[9]) Die gekochten Gaumen werden in längliche Vierecke geschnitten, auf einer Seite mit Füllsel *à quenelle aux fines herbes* bestrichen, gerollt, auf Füllsel-Unterlage angerichtet, im Ofen heiß gemacht. Auf jedes Röllchen wird ein schöner Tafelpilzkopf gelegt; *garniture à la toulousaine*, also Trüffeln und ganze Tafel-Pilze, Gansleber-Scheiben, Hahnkämme und Lammbröschen.

[10]) Rund ausgestochene Scheiben von gekochtem Ochsgaumen werden in Madeira-Sose einmal aufgekocht, mit einem Füllsel von Trüffeln und Gansleber bestrichen, mit Semmel bestreut, in Eigelbe getaucht, nochmals in geriebener Semmel gerollt, gebacken und auf einem Mundtuch angerichtet.

[11]) Man bestreicht die Gaumen auf der unteren Seite mit Kalbfleisch-Füllsel, rollt sie auf, füllt auch die Enden mit Füllsel aus, umwickelt sie mit Fäden, kocht sie in kurzer Fleischbrühe und Madeira, schmort und überglänzt sie nach Beseitigung der Fäden in ihrer Grundbrühe *(fond)*, richtet sie mit einer Madeira-Sose an und verziert mit Pfeffergurken-, Möhren-, Trüffel-, Tafelpilz-Scheiben und Krebsschwänzen. Mit diesen Verzierungen nennt man die *poupiettes* auch *à la Conti.*

Rissoles de palais de boeuf.	Ochsgaumen-Mundtäschchen[1]).	Ox-palate patties.
Tourte de palais de boeuf.	— -Torte[2]).	— -palate tart.
Paleron de boeuf.	Schaufelstück[3]) von Rind.	Shoulder(-blade) of beef[4])
Pancréas de boeuf.	Bauchspeicheldrüse[5]) von Rind.	Pancreas of beef.
Panha(n)s.	Panha(n)s[6]).	*Panha(n)s.*
Paprikás-rostélyos.	Paprika-Rostbraten[7]).	Hungarian roast beef.
Pâte fine de boeuf à l'autrichienne.	Österreichisches Fleischpfanz(e)l[8]).	Austrian beef-paste for soup.
Paté du berger.	Schäfer-Pastete[9]).	Shepherd-pie[10]).
— de boeuf.	Rindfleisch-Pastete.	Raised beef pie.
— (chaud) de boeuf à l'anglaise.	— -Pastete, englisch[11]).	English beefsteak-pie.
— de boeuf dans un plat.	Schüssel-Pastete v. Rindfleisch.	Terreen-beef pie.
— de boeuf aux pommes de terre.	Rindfleisch- und Kartoffel-Pastete.	Beef- and potato-pie[12]).
— à la ciboulette.	Rind- und Kalbfleisch-Pastete mit Schnittlauch.	— and veal-pie with chives.
Petites timbales à la Talleyrand.	Becher-Pastetchen nach Talleyrand[13]).	Small thimbles, Talleyrand style.
Petites timbales à la viennoise.	Wiener Fleisch-Becherl[14]).	Viennese meat-thimbles.
Petits pains de boeuf.	Kleine Rindfleisch-Kuchen.[15])	Small beef-cakes.
— pâtés de boeuf.	Rindfleisch-Pastetchen[16]).	— beef-patties.
— pâtés à la polonaise.	Polnische[17]) Fleischpastetchen.	Polish meat-patties.
— vol(e)-au-vent de boeuf.	Rindfleisch-Blätterteig-Pastetchen.	Small beef-patties.
Pfanzel[18]) *de boeuf.*	Fleisch-, Lungen-Pfanzel.	Meat-*pfanzel.*

[1]) Ein Ragout von Ochsgaumen und gekochten Tafel-Pilzen bindet man mit dicker Rahmsose, formt davon *rissoles*, die man in geschlagene Eigelbe taucht, mit geriebener Semmel bestreut, bäckt und buschförmig auf einem Mundtuch anrichtet.

[2]) In eine mit Butterteig ausgelegte Tortenform gibt man eine Lage *godiveau* (Kalbfleisch-Füllsel), über das Füllsel das Ochsgaumen-Ragout, vermischt mit *godiveau*-Klößchen; obenauf eine Lage Blätterteig. Ist die Torte gebacken, so gießt man eine mäßig gebundene Sose oben hinein.

[3]) Hinteres oberes Schulterstück; vergl. Fußbem. zu *chuck-steak.*

[4]) *Clod of beef, sticking-piece of beef.*

[5]) Holländisch Alvlcesch of choesels; wird gewöhnlich gedämpft oder geröstet.

[6]) Westfälisches Gericht aus einer Mischung von gehacktem Rind- und Schweinefleisch und Buchweizenmehl, nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten, in heißer Butter gebraten und zu Kartoffel-Speisen oder Apfelmus auf den Tisch gegeben.

[7]) Vergl. *rosbif à la hongroise.*

[8]) In Milch geweichte, wieder ausgedrückte Semmel-Scheiben verrührt man mit Butter, geschlagenen Eiern, feingehacktem gebratenen Rindfleisch und dem nötigen Gewürz, schüttet die Masse in eine viereckige Blechform, bäckt das Pfanzel und schneidet es in viereckige Schnittchen, die man in der kochenden Fleischbrühe einmal aufkochen läßt. Vergl. *pfanzel de boeuf.*

[9]) Rindfleisch-Pastete mit Kartoffeln.

[10]) *Pie of boiled beef with potatoes.*

[11]) Eine Lage gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, darüber mit Salz und Pfeffer bestreute *beefsteaks*, gekochte Eigelbe, Essig-Gemüse (*mixed pickles*), Bratensaft, obenauf ein Deckel von Blätterteig; im Ofen gar gemacht.

[12]) *A pie of minced beef and mashed potatoes with a crust of mashed potatoes.*

[13]) Vergl. dasselbe unter *langue de boeuf.*

[14]) Mageres Rindfleisch wird mit Speckscheiben, Fleischbrühe, Zwiebeln und Wurzelwerk weich gedämpft, gehackt, mit in Milch geweichter Semmel und gehackten Pistazien im Mörser gestoßen. Nachdem man Butter und Eier zu Schaum geschlagen hat, gibt man das Fleisch hinein, würzt mit Salz, Muskatnuß, feingeschnittener Zitronen-Schale und etwas Zitronensaft, füllt die Mischung in kleine, mit Butter ausgestrichene Becher-Formen, bäckt die Pastetchen, stürzt sie aus und umlegt sie mit gebackener Petersilie; Tafelpilz-, Trüffel-, Paradiesapfel- oder eine andere Sose.

[15]) Feingehacktes *roast beef*, feingehackten Schinken oder Speck, feine Kräuter, Salz und Pfeffer verrührt man mit einem geschlagenen Ei, formt von der Masse kleine viereckige Kuchen (*cakes*), bestreicht diese mit einem geschlagenen Ei, das mit Brotkrumen vermischt ist, bäckt sie in heißem Fett.

[16]) a) Kleine Pasteten-Formen werden mit Blätterteig ausgelegt, mit Rindfleisch-Füllsel gefüllt, mit einem Teigdeckel verschlossen und auf einem Blech gebacken. b) Aus dünn aufgerolltem Butterteig sticht man mit einem Weinglase runde Formen aus; die eine Hälfte dieser Scheiben bestreicht man mit dem Füllsel, deckt die anderen Scheiben darüber, preßt sie fest zusammen, streicht geschlagenes Eigelb darüber und bäckt die Deckel auf einem Blech. Man gibt sie zu klarer Fleischbrühe.

[17]) Rind- und Kalbfleisch-Schnittchen werden mit gehackter Zwiebel heiß gemacht, dann gehackt, mit gehacktem Rindsmark und gehackter Petersilie vermischt. Von einem ausgerollten Butterteig sticht man längliche Vierecke aus, auf die Mitte eines jeden solchen gibt man eine Lage *kasche* (Buchweizen-Grütze), darüber kommt eine Lage gehacktes Fleisch, dann eine Lage gehackte hartgekochte Eier. Den Rand des Teiges feuchtet man an und schlägt ihn über der Mitte (über der Mischung) zusammen. Man bäckt die Fleischpastetchen und richtet sie auf einem Mundtuch buschförmig an.

[18]) Pfanzel (von Kartoffeln, Grieß, Erbsen, »Biskoten« (Zwieback), Leber, Semmel, Nieren usw.) ist ein süddeutscher und österreichischer Ausdruck. Die Pfanzeln bilden nicht nur eine beliebte Suppen-Einlage, sondern auch eine geschätzte selbständige Speise aus schaumiger Butter mit Eiern, Mehl, Grieß, Nudeln usw. mit einem Zusatz von gehacktem Rind-, Kalb- oder Wildfleisch, auch Leber nebst Gewürz. Der Teig wird in Butter gebacken. Die süßen Mehl- und Nudel-Pfanzeln kocht man nach dem Backen in Wein oder Rahm. Vergl. *pâte fine de boeuf à l'autrichienne.*

Pièce de boeuf.	Rindstafelstück.	Piece[1]) of beef.
— de boeuf bouillie.	Gekochtes Rindstafelstück.	Boiled piece of beef.
— de boeuf bouillie aux choux.	— Rindstafelstück mit Kohl.	— piece of beef with cabbage.
— de boeuf bouillie, garnie de racines et légumes.	— Rindstafelstück mit Wurzeln und Gemüsen[2]).	— piece of beef garnished w. roots and vegetables.
— de boeuf braisée.	Geschmortes Rindstafelstück.	Braised piece of beef.
— de boeuf braisée à la flamande.	— Rindstafelstück auf vlämische[3]) Art.	— piece of beef, Flemish style.
— de boeuf braisée à la godard.	— Rindstafelstück mit Feinschmecker-[4])Ragout.	— piece of beef with *godard* garnish.
— de boeuf braisée à la jardinière.	— Rindstafelstück mit Gemüsen.[5])	— piece of beef with vegetables.
— de boeuf braisée à la milanaise.	— Rindstafelstück mit Hohlnudeln.	— piece of beef with macaroni.
— de boeuf braisée à la parisienne.	— Rindstafelstück auf Pariser[6]) Art.	— piece of beef, Parisian style.
— de boeuf à la cuillère.	Gefülltes[7]) Rindstafelstück.	Stuffed piece of beef.
— de boeuf à l'écarlate.	Gepökeltes Rindstafelstück.	Corned piece of beef.
— de boeuf fumée.	Geräuchertes Rindstafelstück.	Smoked piece of beef.
— de boeuf fumée aux choux farcis.	— Rindstafelstück mit gefülltem Kohl.	— piece of beef with stuffed cabbage.
— de boeuf fumée à la jardinière.	— Rindstafelstück mit Gemüsen.	— piece of beef with vegetables.
— de boeuf fumée aux laitues.	— Rindstafelstück mit Salat.	— piece of beef with lettuce.
— de boeuf garnie à la flamande.	Rindstafelstück auf vlämische[8]) Art.	Piece of beef with vegetables and sausages.
— de boeuf à la gelée.	— in Gallerte.	— of beef in jelly.
— de boeuf glacée.	Überglänztes Rindstafelstück.	Glazed piece of beef.
— de boeuf glacée à l'allemande.	— Rindstafelstück auf deutsche[9]) Art.	— piece of beef with Brussels sprouts and chestnuts.
— de boeuf glacée à la flamande.	— Rindstafelstück auf vlämische[10]) Art.	— piece of beef, Flemish style.
— de boeuf glacée à la jardinière.	— Rindstafelstück mit Gemüsen.	— piece of beef with vegetables.
— de boeuf glacée, sauce au raifort.	— Rindstafelstück mit Meerrettich-Sose.	— piece of beef with horseradish sauce.
— de boeuf au gratin.	Rindstafelstück krustgebacken.	Piece of beef crusted.
— de boeuf au macaroni.	— mit Hohlnudeln.	— of beef with macaroni.

[1]) Gewöhnlich nur *beef; piece of beef* ist die wörtliche, *loin of beef, round of beef* eine freiere Übersetzung.

[2]) Man nimmt gewöhnlich Möhren, Rüben, Lauch, Zwiebeln, Kohl.

[3]) Ein schönes Schwanzstück wird in einer mit Speck- und Schinken-Scheiben ausgelegten Schmorpfanne mit Wurzeln, Zwiebeln, feinen Kräutern, Gewürz und Fleischbrühe gar gemacht. Zu der eingekochten Brühe gibt man Rheinwein, entfettet sie, gibt sie wieder über das Rindfleisch, welches man im Ofen glasieren läßt. Umlage: In fetter Fleischbrühe gedünstete Weißkohl-Viertel und gekochter, in Scheiben geschnittener magerer Speck. Vergl. *pièce de boeuf glacée à la flamande.*

[4]) Schnitten von Bröschen und Trüffeln, Tafelpilz-Köpfe, Klößchen und geviertelte Artischocken in brauner Sose.

[5]) Kleine überglänzte Möhren, überglänzte Zwiebeln und in Butter geschwitzte abgebrühte grüne Bohnen, grüne Erbsen, Spargel, Blumenkohl, Rosenkohl, gedünstete Salat-Köpfe, Gurken, Bratkartoffeln. An beiden Enden des überglänzten Fleischstückes befestigt man je ein Spießchen mit Gemüsen; nebenbei eine Paradiesapfel-Sose.

[6]) Ein Schwanzstück wird mit Speck, Möhren, gehackten Zwiebeln in Fleischbrühe und Weißwein geschmort. Die Sose wird entfettet, mit Weißwein vermischt, aufgekocht, durchgestrichen. Das Fleisch wird mit Fleischsaft begossen, im Ofen überglänzt, in Scheiben geschnitten, auf einem Untersatz von Reis angerichtet, auf beiden Seiten mit Kartoffel-Krusteln, gedünstetem Lattich, Artischocken-Böden, Gemüsen und kleinen Kohlbechern umlegt, an beiden Enden befestigt man Gemüse-Spießchen.

[7]) Ein kleines geschmortes, kaltes Schwanzstück wird so ausgeschnitten, daß in der Mitte ein viereckiges Kästchen entsteht, in welches man ein Ragout von in Butter geschwungenen Tafel-Pilzen und den herausgeschnittenen Fleischscheiben füllt. Die Oberfläche bedeckt man mit gehackten Tafel-Pilzen, darüber streicht man dicke Rahmsose, streut geriebene Semmel obenauf, träufelt zerlassene Butter darüber und bäckt das Fleisch im Ofen.

[8]) Mit grünen Gemüsen und Würstchen.

[9]) Ein Schwanzstück wird mit Speckscheiben, Weißwein und Gemüsen gedämpft, in der entfetteten Braten-Sose überglänzt, mit Rosenkohl und Kastanien umlegt; nebenbei Kartoffelmus.

[10]) Das Stück wird mit Madeira und Fleischbrühe gedämpft, überglänzt, mit gekochten Speckscheiben, Möhren, Rüben und Kohl umlegt; die Braten-Sose wird entfettet und mit brauner Sose eingekocht. Vergl. *pièce de boeuf braisée à la flamande.*

Pièce de boeuf à la mode.	(Gespickter) Rindsschmorbraten.[1]	Piece of beef *à la mode.*
— *de boeuf au pain perdu.*	Rindstafelstück mit verkrustetem Brot.[2]	— of beef w. egged toast.
— *de boeuf à la St.-Florentin.*	— nach St.-Florentin[3].	— of beef in St.-Florentin[4] style.
— *de boeuf salée.*	Gepökeltes Rindstafelstück.	— of salt beef.
— *de boeuf salée à l'allemande.*	— Rindstafelstück auf deutsche[5] Art.	— of salt beef with *Sauerkraut*[6] and potatoes.
— *(de boeuf) parée.*	Kammbraten[7].	Pared piece of beef[8].
— *(de boeuf) tremblante.*	Spitzbrust, Rindsbrustkern[9].	Brisket of beef.
Pieds de boeuf.	Rindsfersen, Ochsfersen[10].	Ox-heels (cow-heels).
— *de boeuf à la poulette.*	— mit gelber Sose.	— -heels w. yellow sauce.
Salade de pieds de boeuf.	— -Salat.[11]	Salad of ox-heels.
Plats de côtes de boeuf.[12]	Schulterstück[13] von Rind.	Chuck-ribs[14] of beef.
Plockfinken.	Plockfinken[15].	*Plockfinken.*
— *à la hanovrienne.*	— auf hannöverische[16] Art.	— in Hannoverian style.
Plunkfine.	Schottisches Rindfleisch-Ragout.	Plunkfine.
Podovies.	Blätterteigröllchen mit Rindfleisch[17].	Podovies, beef-patties.
Pointe[18] *de boeuf braisée.*	Rindsschwanzstück geschmort.	Round of beef braised.
— *de boeuf gratinée.*	— krustgebacken.[19]	— of beef baked.
— *de boeuf à la jardinière.*	— mit Gemüsen.[20]	— of beef with vegetables.
— *de boeuf à la Soubise.*	— nach Soubise[21].	— of beef with white *purée* of onions.
Poitrine[22] *de boeuf.*	Rindsbrust[23].	Brisket-beef.
— *de boeuf à l'allemande.*	— auf deutsche[24] Art.	— -beef, German style.
— *de boeuf braisée.*	Geschmorte Rindsbrust.	Braised brisket-beef.

---

1) Mit gebratenen Kartoffeln, in Bayern auch mit Semmel- oder Kartoffel-Knödeln oder mit in Wasser abgekochten Nudeln, die in Butter mit geriebener Semmel geröstet sind.

2) Herzförmig ausgestochene Brotscheiben werden in geschlagene Eigelbe, die mit Salz und Rahm vermischt sind, getaucht, in Butter gebraten und im Kranz um das angerichtete Fleischstück gelegt; spanische Sose. *Pain perdu* (vlämisch) = in der Pfanne gebackener Butter-Kuchen; im Deutschen auch frei mit »Armer Ritter« (obwohl nicht ganz zutreffend) zu übersetzen.

3) Gerollt, gebraten; braune Zwiebel-Sose *(sauce à la Robert).*

4) *Top sirloin rolled, roasted; Robert sauce.*

5) Das Fleisch gekocht; Sauerkraut und Kartoffelmus; Madeira-Sose.

6) Auch *pickled cabbage, salted cabbage.*

7) Stück eines Rindes vorn am Mittelstück; Rindfleisch aus den Rippen zum Braten gehauen. Vergl. *talon de collier de boeuf.*

8) Auch *roast rib-piece of beef, roast neck-piece of beef.*

9) Stark mit Fett durchwachsenes Stück Rindfleisch, nach innen gelegen, nach Ablösung der Schulter *(leg of mutton piece)* erhältlich.

10) Grundsose zu Gallerte; wie Kalbsfüße.

11) Die ungefähr sechs Stunden gekochten Füße werden in Streifen geschnitten, mit Zwiebel-Scheiben, Pfeffer, Salz, Essig und Öl vermischt.

12) Auch *plats-côtes de boeuf.*

13) Auch »Mürbekamm«, »Schulterblatt«.

14) *Chuck-steak; the coarser rib-meat nearest the neck; shoulder-steak.*

15) Hamburger Gericht aus in Würfel geschnittenen Möhren, welche in Fleischbrühe gekocht, mit klein geschnittenem Rauchfleisch vermischt und dann mit Mehlschwitze, Essig und Pfeffer nochmals aufgekocht werden. Man kann auch einige gehackte, in Butter geröstete Zwiebeln hineingeben. Man gibt das Gericht mit Salzkartoffeln oder Klößen zu Tisch.

16) Geschälte, in Viertel geschnittene, säuerliche Äpfel werden mit Zitronen-Schale und gestoßenen Kardamomen ziemlich weich gekocht; Mehl schwitzt man mit gehackten Schalotten in Butter, gießt die Brühe von den Äpfeln hinzu, würzt mit Salz und verkocht alles zu einer dickfließenden Sose, in welcher man Scheiben von gebratenem Rindfleisch einmal aufkochen läßt und die man, mit den Äpfeln vermischt, zu Semmel- oder Mehlklößchen aufgibt.

17) *Roast beef* schneidet man fein, würzt es mit Salz, Pfeffer und gehackter Zwiebel, legt einige Löffelvoll davon auf ausgerollten Blätterteig, deckt mit Blätterteig zu, sticht runde Formen aus, welche man in heißem Fett goldgelb bäckt und auf gefaltetem Mundtuch anrichtet.

18) *Pointe de culotte de boeuf.* Vergl. *culotte de boeuf.*

19) Geschmortes oder gekochtes Schwanzstück wird in Scheiben geschnitten, mit eingekochtem Bratensaft heiß gemacht. Die Scheiben werden angerichtet, mit einem Füllsel von gehackten Tafel-Pilzen, geriebenem Meerrettich, geriebener Semmel und gehackter Petersilie maskiert und mit geriebener Semmel bestreut. Mit dem Bratensaft, worin die Fleischscheiben heiß gemacht wurden, den man mit Madeira vermischt und durchgestrichen hat, beträufelt man die Fleischstücke und bäckt sie; nebenbei Kartoffelmus.

20) Das geschmorte Stück wird in gleichmäßige Scheiben geschnitten, wieder zusammengesetzt, auf eine Schüssel *à gratin* gelegt, mit einem Teil der durchgestrichenen, entfetteten, mit Madeira eingekochten Brühe überglänzt und auf einem langen Teller angerichtet. In Halbkreisen zu beiden Seiten des Fleischstückes ordnet man gedämpfte Salat-Köpfe, kleine überglänzte Möhren, Sträußchen von Blumenkohl, grüne Bohnen und gefüllte, überglänzte Gurken-Scheiben.

21) Das geschmorte Stück wird in Scheiben geschnitten, jede Scheibe mit weißem Zwiebelmus maskiert, mit geriebener Semmel bestreut, mit der entfetteten Brühe (vom Schmoren) beträufelt, gebacken; nebenbei die durchgestrichene, entfettete und eingekochte Brühe; auf einer anderen Schüssel Gemüse.

22) Auch (selten) *pis;* das letztere bezeichnet in der (französischen) Schlächterei den »unteren Teil eines Rindbauches in seiner ganzen Länge«.

23) Nachbrust, Spannbrust, Querrippe.

24) Die Brust gekocht; Sose von Geflügel-Leber mit Sardellen und Kapern.

Poitrine de boeuf braisée aux champignons.	Geschmorte Rindsbrust mit Tafel-Pilzen.	Braised brisket-beef with button-mushrooms.
— de boeuf braisée aux fines herbes.	— Rindsbrust mit feiner Kräuter-Sose.	— brisket-beef with fine herb sauce.
— de boeuf braisée aux morilles.	— Rindsbrust mit Morchel-Sose.	— brisket-beef with morel sauce.
— de boeuf braisée, sauce aux anchois.	— Rindsbrust mit Sardellen-Sose.	— brisket-beef with anchovy sauce.
— de boeuf braisée, sauce aux câpres.	— Rindsbrust mit Kapern-Sose.	— brisket-beef with caper sauce.
— de boeuf braisée, sauce hachée.	— Rindsbrust mit gehäckelter Sose.	— brisket-beef with hash sauce.
— de boeuf braisée, sauce au persil.	— Rindsbrust mit Petersilien-Sose.	— brisket-beef with parsley sauce.
— de boeuf braisée, sauce au raifort.	— Rindsbrust mit Meerrettich-Sose.	— brisket-beef with horseradish sauce.
— de boeuf braisée aux truffes.	— Rindsbrust mit Trüffel-Sose.	— brisket-beef with truffle sauce.
— de boeuf en charbonnée[1]).	Rostbraten von Rindsbrust.[2])	Roast brisket-beef.
— de boeuf à l'estouffade.	Gedämpfte Rindsbrust.	Stewed brisket-beef.
— de boeuf étuvée aux o(i)gnons glacés.	— Rindsbrust mit überglänzten Zwiebeln.	— brisket-beef with glazed onions.
— de boeuf au four.	Gebackene Rindsbrust.[3])	Baked brisket-beef.
— de boeuf fumée.	Geräucherte Rindsbrust.	Smoked brisket-beef.
— de boeuf fumée à la grecque.	— Rindsbrust auf griechische[4]) Art.	— brisket-beef in Greek style.
— de boeuf glacée.	Überglänzte Rindsbrust.	Glazed brisket-beef.
— de boeuf glacée à la financière.	— Rindsbrust mit reicher Umlage[5]).	— brisket-beef with financier's garnish.
— de boeuf glacée au four.	— Rindsbrust.	— brisket-beef.
— de boeuf au gratin.	Krustierte Rindsbrust.	Crusted brisket-beef.
— de boeuf grillée.	Geröstete Rindsbrust.	Grilled brisket-beef.
— de boeuf grillée, sauce aux anchois.	— Rindsbrust mit Sardellen-Sose.	— brisket-beef with anchovy sauce.
— de boeuf grillée, sauce aux câpres.	— Rindsbrust mit Kapern-Sose.	— brisket-beef with caper sauce.
Céleri à la poitrine de boeuf grillée.	Sellerie mit gerösteter Rindsbrust.	Celery with grilled brisket-beef.
Poitrine de boeuf à la purée de marrons.	Rindsbrust mit Kastanienmus.	Brisket-beef with *purée* of chestnuts.
— de boeuf à la reine.	— nach Königin-[6])Art.	— -beef, queen's style.
— de boeuf à la Sainte-Menehould.	Sainte-Menehould-[7]) Rindsbrust.	— -beef, Sainte-Menehould style.
— de boeuf salée.	Pökel-Rindsbrust.	Corned brisket-beef.
— de boeuf salée aux choux.	— -Rindsbrust mit Kohl.	— brisket-beef w. cabbage.
— de boeuf salée, sauce au raifort.	— -Rindsbrust mit Meerrettich-Sose.	— brisket-beef with horseradish sauce.

---

[1]) *Charbonnée* in der Kochkunst: Rippenstück, Rostbraten.

[2]) Mit roten Bohnen.

[3]) Die weichgekochte Brust wird mit Pfeffer und Salz eingerieben, mit Eiern, die mit gehackter Petersilie, Schalotten und Muskat-Blüte verrührt sind, bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, mit Butter belegt, im Ofen gebacken.

[4]) Die geräucherte Rindsbrust läßt man in kaltem Wasser 48 Stunden ausziehen, kocht und häutet sie. Gallerte färbt man teils mit Spinatmatte grün, teils mit Eidotter gelb, gießt diese gefärbten Gallerten gleich stark auf flache Deckel und läßt sie steif werden. Die Gallerte wird nun gleichmäßig viereckig ausgestochen; mit diesen buntfarbigen Gallert-Vierecken belegt man die Mitte der Brust wie ein Damenbrett, den übrigen Teil der Brust belegt man mit feingehacktem *aspic* gleichsam als Einfassung des Damenbretts. Man richtet die Brust auf gefaltetem Mundtuch an und gibt eine Remoladen-Sose nebenbei.

[5]) Die mit Zwiebeln, Wurzeln, Kräutern in fetter Fleischbrühe gar gemachte Brust läßt man in der entfetteten, durchgestrichenen und eingekochten Brühe überglänzen, schneidet sie in schräge Scheiben und richtet sie ganz an. Umlage *à la financière*.

[6]) Die Brust wird mit gut gewürzten Speckstreifen gespickt, mit Nierenfett, Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Gewürz usw. fast weich geschmort, herausgenommen und in einer anderen Pfanne mit Rotwein und braunem Brateusaft fertig gedünstet, angerichtet. Man besteckt den Braten mit Silber-Spießchen, an welchen abwechselnd verkrustete Kalbsbröschen und Nieren-Scheiben befestigt sind.

[7]) Die in fetter Brühe mit Kräutern gedünstete Brust wird mit dick eingekochter Rahmsose, die mit Eigelben und Parmesan-Käse vermischt ist, bestrichen, dann dick mit Parmesan-Käse und geriebener Semmel bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt, im Ofen hellbraun gebacken, in schräge Scheiben geschnitten; Kartoffel-Krusteln.

Tendrons de poitrine de boeuf.	Rindsbrustknorpeln.	Gristles[1]) of brisket-beef.
Polpetti[2]) *à l'italienne.*	Ital.[3]) Rindfleisch-Klößchen.	Italian beef-croquettes.
Porterhouse-steak.	Porterhouse-[4])Rindsstück.	Porterhouse[5]) steak.
— -steak *à la béarnaise.*	— -Rindsstück mit Bearner Sose.	— steak broiled, Bearnese sauce.
— -steak *aux champignons.*	— -Rindsstück mit Tafel-[Pilzen.	— steak with mushrooms.
— -steak *à la maître d'hôtel.*	— -Rindsstück mit Haushofmeister-Butter.	— steak with *maître d'hôtel* butter.
— -steak *aux olives.*	— -Rindsstück mit Oliven.	— steak with olives.
— -steak *à la sauce aux tomates.*	— -Rindsstück mit Paradiesapfel-Sose.	— steak with tomato sauce.
— -steak *aux truffes.*	— -Rindsstück mit Trüffeln.	— steak with truffles.
Double porterhouse-steak.	Doppeltes Porterhouse-Rindsstück.	Double porterhouse steak.
Pot(t)hast *(à la westphalienne).*	Westfälischer[6]) Pfeffer-Braten.	Westphalian pepper-roast.
Pouding de boeuf.	Rindfleisch-Pudding[7]).	Beef-pudding.
— *de boeuf froid.*	— -Pudding, kalt.	— -pudding, cold.
— -pie[8]).	— -Pudding.	— -pie, meat-pie.
Quartier de devant de boeuf.	Vorderviertel[9]) von Rind.	Fore-quarter of beef.
— *de derrière de boeuf.*	Hinterviertel[10]) von Rind.	Hind-quarter of beef.
Queue de boeuf.	Ochsenschwanz[11]).	Ox' tail[12]).
— *de boeuf à l'anglaise.*	— auf englische Art.	— tail, English style.
— *de boeuf braisée.*	— geschmort.	— tail braised.
— *de boeuf braisée aux légumes.*	— geschmort, mit Gemüsen[13]).	— tail braised, with vegetables.
— *de boeuf aux choux* [*blancs.*	— mit Weißkraut.	— tail with stewed cab-[bage.
— *de boeuf étuvée.*	Gedämpfter Ochsenschwanz.	Stewed ox' tail.
— *de boeuf étuvée aux épi-*[*nards.*	— Ochsenschwanz mit Spinat.	— ox' tail with spinach.
— *de boeuf étuvée aux petits pois.*	— Ochsenschwanz mit jungen Erbsen.	— ox' tail with green peas.
— *de boeuf farcie.*	Ochsenschwanz gefüllt.[14])	Ox' tail stuffed.
— *de boeuf frite.*	— gebacken.	— tail fried.
— *de boeuf glacée.*	— überglänzt.[15])	— tail glazed.
— *de boeuf au gratin.*	Krustierter Ochsenschwanz.	Crusted[16]) ox' tail.
— *de boeuf au gratin, sauce aux échalot(t)es.*	— Ochsenschwanz mit Schalotten-Sose.	— ox' tail with shallot sauce.
— *de boeuf au gratin, sauce piquante.*	— Ochsenschwanz mit pikanter Sose.	— ox' tail with piquant sauce.
— *de boeuf au gratin, sauce aux tomates.*	— Ochsenschwanz mit Paradiesapfel-Sose.	— ox' tail with tomato sauce.
— *de boeuf grillée.*	Gerösteter Ochsenschwanz.	Grilled ox' tail.

[1]) Auch *tendons of brisket-beef*, öfters *fillets of brisket-beef*.

[2]) Man findet auch hin und wieder *polpettes*, welches eine französisierte Form des italienischen *polpetta* (Mehrzahl *polpetti)*, Fleischkloß sein soll.

[3]) Klößchen von gehacktem Rindfleisch mit geriebenem Parmesan-Käse und Gewürz, in Butter oder heißem Fett gebacken.

[4]) Amerikanische Spezialität, entstanden in einem Hotel des Namens *Porter House* daselbst. Das beste Stück der Lende; der Teil zwischen der letzten Rippe und dem Hüften-Knochen.

[5]) *An american specialty, the name having originated in a hotel known as the Porter House. These steaks consist of a portion of the fillet or under-cut, a portion of the top loin; portion of the spine bone and little of the flank being therefore the best of the beef. The steaks are small and narrow at the rib end, and broader towards the butt.*

[6]) Ein in Westfalen sehr beliebtes Gericht. Scheiben von gekochtem Rindfleisch stark gepfeffert, mit Kapern, Zwiebeln, Zitronen-Schalen und geriebener Semmel geröstet, mit Klößchen von Rind- und Schweinefleisch-Füllsel umlegt.

[7]) Gehackter kalter Rinder-Braten wird mit Butter, Eigelben, in Milch geweichter Semmel, Eierschnee und Salz verrührt, in eine gut mit Butter ausgestrichene und mit geriebener Semmel bestreute Puddingform gebracht, gebacken. Man gibt den ausgestürzten Pudding mit Sardellen-, Kapern- oder einer anderen pikanten Sose zu Tisch.

[8]) In guter Sprache und Schrift ist dieser Ausdruck nicht anzuwenden.

[9]) Holländisch »Voorstkwartier«.

[10]) Holländisch »Achterkwartier«.

[11]) In Süddeutschland »Schweif«, »ausgestochener Örtel«, in Österreich »Ochsenschlepp«.

[12]) Auch *ox-tail*, *ox tail* geschrieben.

[13]) Große Möhren, Rüben, Sellerie-Wurzeln, Kohl.

[14]) Füllsel von gestoßenem Lendenfleisch, Speck, geweichter, wieder ausgedrückter Semmel, gehackten Tafel-Pilzen, ganzen Eiern, gewürzt, durchgestrichen. Der gefüllte Ochsenschwanz wird mit Kräutern, Speck, Wurzelwerk und Zwiebeln geschmort und mit Gemüsen umlegt.

[15]) Mit einer Madeira- oder Paradiesapfel-Sose. Ungarisch *zománczos ökörfark*.

[16]) *The ox-tail breaded and broiled.*

Queue de boeuf grillée à l'alsacienne.	Gerösteter Ochsenschwanz auf elsässische[1]) Art.	Grilled ox' tail garnished with *Sauerkraut.*
— de boeuf grillée, beurre d'anchois.	— Ochsenschwanz mit Sardellen-Butter.	— ox' tail with anchovy butter.
— de boeuf grillée à la maître d'hôtel.	— Ochsenschwanz mit Haushofmeister-Sose.	— ox' tail with *maître d'hôtel* sauce.
— de boeuf aux haricots verts.	Ochsenschwanz mit grünen Bohnen.	Ox' tail with string-beans.
— de boeuf en hochepot.	— -Hotschpotsch[2]).	— tail hotch-potch.
— de boeuf à la jardinière.	— mit Gemüsen.[3])	— tail with vegetables.
— de boeuf aux lentilles.	— mit Linsen.	— tail with lentils.
— de boeuf en matelote.	— nach Matrosen-[4])Art.	— tail in matelote sauce.
— de boeuf à la Navarin.	— nach Navarin[5]).	— tail, Navarin style.
— de boeuf aux oignons glacés.	— mit überglänzten Zwiebeln.	— tail with glazed onions.
— de boeuf aux petits pois.	— mit grünen Erbsen.[6])	— tail with green peas.
— de boeuf à la purée de marrons.	— mit Kastanienmus.	— tail with mashed chestnuts.
— de boeuf à la purée d'oignons.	— mit Zwiebelmus.	— tail with mashed onions.
— de boeuf à la Sainte-Menehould.	Sainte-Menehould-[7]) Ochsenschwanz.	— tail, Sainte-Menehould style.
— de boeuf, sauce au madère.	Ochsenschwanz mit Madeira-Sose.	— tail with madeira sauce.
Haricot de queue de boeuf.	— -Ragout[8]).	— tail haricot.
Hochepot de queue de boeuf.	— -Hotschpotsch[9]).	— tail hotch-potch.
Ragoût de boeuf.	Rindfleisch-Ragout[10]).	Ragout of beef.
— de boeuf aux anchois.	— -Ragout mit Sardellen.	— of beef with anchovies.
— de boeuf à la crème aigre.	— -Ragout mit sauerem Rahm.	— of beef with sour cream.
Rissoles de boeuf.	— -Mundtäschchen[11]).	Beef-patties.
— de boeuf à l'allemande.	— -Mundtäschchen, deutsch[12]).	— -patties, German style.
Rognons de boeuf.	Rindsnieren.	Ox' kidneys, ox-kidneys.
— de boeuf à la bretonne.	— auf bretagnische[13]) Art.	— kidneys, Breton style.
— de boeuf frits.	— gebacken.	— kidneys fried.
— de boeuf frits, sauce aux huîtres.	— gebacken, Austern-Sose.	— kidneys fried, oyster sauce.
— de boeuf sautés.	— in Butter geschwungen.	— kidneys fried.
— de boeuf au vin de Champagne.	— in Champagner gedünstet.	— kidneys stewed in champagne.
Graisse de rognons de boeuf.	Rindsnierenfett, Rindstalg[14]).	Kidney-fat, beef-suet[15]).

[1]) Der Ochsenschwanz in Stücke geschnitten, gedämpft, in geriebener Semmel nnd Butter umgekehrt, geröstet, mit Sanerkraut umlegt.

[2]) Vergl. *hochepot de queue de boeuf.*

[3]) Der Ochsenschwanz wird in Madeira gedämpft und mit jungen Gemüsen umlegt.

[4]) Die Brühe von dem fast weich gedämpften Ochsenschwanz wird durchgestrichen, mit einer Mehlschwitze verdickt, mit in Butter gerösteten kleinen Zwiebeln, Tafel-Pilzen, Thymian, Petersilie, Gewürz usw. vermischt. In dieser Sose läßt man das Fleisch vollends weich dämpfen und gibt znletzt Rotwein und gehackte Sardellen daran. Das Fleisch richtet man in der Mitte der Schüssel an, ringsherum legt man Tafel-Pilze, Zwieboln und Semmel-Krusten; die durchgestrichene Sose wird darüber gegossen.

[5]) Der in Stücke geschnittene Ochsenschwanz wird in Bntter halb gebraten; man füllt mit guter Fleischbrühe und Madeira-Sose auf, läßt das Fleisch darin dämpfen, gibt zuletzt Möhren, Schoton-Kerne, Zwiebeln und rund ausgestochene Kartoffeln daran.

[6]) Ungarisch *ökörfark borsóval.*

[7]) Die gedämpften Ochsen-Schwänze werden panlert wie *poitrine de boeuf à la Ste.-Menehould* (s. d.) und gebacken; Paradiesapfel-Sose nebenbei.

[8]) Einen Ochsenschwanz schneidet man in Stücke, brüht diese ab, dämpft sie mit Fleischbrühe, Zwiebeln, Nelken, Sellerie, Petersilie, Lorbeer-Blättern usw. Die Sose wird durchgestrichen, wieder gekocht, mit Mehl und Butter gebunden, mit ausgestochenen Möhren, Rüben und kleinen Zwiebeln weiter gekocht. Wenn die Gemüse ziemlich weich sind, gibt man die Ochsenschwanz-Stücke hinein, würzt noch mit etwas Salz und Pfeffer, läßt noch zehn Minuten lang dünsten nnd richtet an. Man kann auch gekochte weiße Bohnen mit dem Ochsenschwanz geben.

[9]) Der Ochsenschwanz wird in Stücke geschnitten, mit Salz eingerieben, in lauwarmem Wasser geweicht, mit einer geschabten Möhre, Küchen-Kräutern, Lorbeerblatt, Zwiebeln, Gewürz-Nelken, Knoblauch, Pfeffer-Körnern usw. weich gedämpft, mit Mehl und Butter verdickt, mit einem Kranz von gerösteten Brotschnitten angerichtet. Je nach der Jahreszeit kann man Schoten-Kerne einige Minuten mit dem *hochepot* dämpfen.

[10]) Von Resten gekochten oder gebratenen Rindfleisches mit Zwiebeln, saneren Gurken, Tafel-Pilzen, eingemachten Perlzwiebeln, Kapern usw.

[11]) Gehacktes Rindfleisch, roh, gekocht oder halb und halb, wird mit Bratwurst-Füllsel und Fett (oder mit Brotkrumen) zu Würstchen-Formen in einem Pastetenteig gerollt; die Würstchen werden in Eigelb getaucht und gebacken.

[12]) Speckwürfel bratet man, gibt gehacktes kaltes Rindfleisch, das mit einem geschlagenen Ei, geweichtem Brot, gehackten Zwiebeln, Petersilie, Salz und Pfeffer vermischt ist, hinzu. Wenn ziemlich durchgebraten, schüttet man die Mischung in eine Schüssel, schlägt einige Eier hinein, verrührt alles gut, formt eigroße Klößchen daraus, welche man bratet oder in kochende Suppe wirft.

[13]) Gehaokte Zwiebeln schwitzt man in Butter, gibt Fleischbrühe, Mehl, Weißwein, Salz und Pfeffer daran, läßt kochen, gibt die Niere hinein, läßt diese aufkochen, um sie nachher anzurichten.

[14]) Vergl. *graisse de boeuf.*

[15]) Auch *beef-tallow.*

Rolpens[1]).	Gefüllte Rindskaldaunen.	Stuffed beef-tripe
Gebakken[2]) rolpens.	—, gebratene Rindskaldaunen.	—, fried beef-tripe.
Rond de boeuf.	Rindskeule.	Round of beef.
— de boeuf à l'anglaise.	— auf englische[3]) Art.	— of beef boiled.
— de boeuf à la forêt de Sénart[4]).	— mit Petersilien-Umlage.	— of beef, forest style[5]).
Rosbif, roastbeef, *aloyau rôti.*	Rostbraten, engl. Rindsbraten, Spießbraten[6]).	Roast beef, roasted beef.
— à l'anglaise.	— auf englische[7]) Art.	— beef, English[8]) style.
— à la béchamel.	— mit Rahmsose.[9])	— beef with cream sauce.
— à la chasseur.	— nach Jäger-[10])Art.	— beef, hunter's style.
— à la duchesse.	— nach Herzogin-[11])Art.	— beef, duchess style.
— à la Esterházy.	— nach Esterházy[12]).	— beef, Esterházy style.
— en feuilleté.	— mit Blätterteig.[13])	— beef with puff-paste.
— à la française.	— auf französische[14]) Art.	— beef, French style.
— froid, sauce au raifort.	— kalt, Meerrettich-Sose.[15])	— beef cold, horseradish sauce.
— à la gelée.	— mit Gallerte.[16])	— beef with jelly.
— glacé.	— überglänzt.	— beef glazed.
— à la hongroise.	— auf ungarische[17]) Art.	— beef with *paprika.*
— à la hussarde.	— nach Husaren-[18])Art.	— beef, hussar style.
— à la jardinière.	— mit Gemüsen.	— beef with vegetables.
— à la Jussienne.	— mit gefülltem Salat.	— beef w. stuffed lettuce.
— à la Lafontaine.	— nach Lafontaine[19]).	— beef, Lafontaine style.
— à la Pálffy.	— nach Pálffy[20]).	— beef, Pálffy style.

[1]) Holländisches Gericht; auch *roulpins, roolpins* zu finden. Die in gleichmäßig große Stücke geschnittenen Kaldaunen bedeckt man mit gehacktem Rindfleisch und Nierenfett, das mit Salz, Pfeffer, Thymian und Meiran gewürzt ist, rollt die Stücke zusammen, bindet sie, läßt sie in Wasser mit Salz und Meiran einige Stunden kochen, nimmt sie heraus, preßt sie, legt die erkalteten gefüllten Kaldaunen in einen Steintopf, füllt mit gekochtem kalten Essig, Zwiebeln, Lorbeer-Blättern und Gewürz-Nelken auf, läßt die Kaldaunen 14 Tage in dieser Beize liegen, um sie später kalt oder gebacken zu verspeisen.

[2]) Die wie vorhergehend zubereiteten *rolpens* werden in Scheiben geschnitten, in Eigelben umgewendet, mit geriebener Semmel bestreut, mit Butter gebraten, im Kranz mit Kapern angerichtet.

[3]) Das Fleisch wird von den Knochen befreit, mit Salpeter eingerieben; am nächsten Tage wird das Fleisch abgewaschen, mit Möhren und ganzen Zwiebeln gekocht, in Scheiben geschnitten, zu seiner ursprünglichen Form zusammengelegt, mit Sose begossen; nebenbei in Salzwasser gekochte Gemüse.

[4]) Senarter Wald *(Seine-et-Oise)*, ehemals als Aufenthalt von Räubern berüchtigt.

[5]) *Boiled beef garnished with parsley. Some large branches of parsley tied up into bunches, fried; placed as close as possible round the joint of beef, so as to give the appearance of a forest.*

[6]) Vergl. *aloyau* und Fußbem. zu *faux filet.*

[7]) Zum *roast-beef,* welches mindestens 15 kg wiegen sollte, nimmt man das Stück zwischen der Keule und den Rippen, sodaß also die ganze Lende darunter sitzt. Nachdem man das überflüssige Fett von der Lende abgeschnitten hat, wird das Stück am Bratspieß mehrere Stunden gebraten, bis es gar ist. Man schneidet nur die Lende, legt sie wieder zusammen, überglänzt und richtet an. Geschabter Meerrettich, Essig-Gemüse und geschwungene Kartoffeln nebenbei. Ungarisch *rostélyos angolosan.*

[8]) *With Yorkshire pudding and horseradish.*

[9]) Das *roast beef* wird in Scheiben geschnitten, jedes Stück wird mit Sahne, die mit Butter, Eigelben und Mehl verrührt und mit gehacktem Schnittlauch und geriebener Muskatnuß gewürzt ist, bestrichen, mit geriebener Semmel und Parmesan-Käse bestreut, mit Butter beträufelt, im Ofen gebacken, im Kranz angerichtet; in die Mitte weiße Sose.

[10]) Mit durchgestrichenem Rebhuhnfleisch und Tafel-Pilzen.

[11]) Mit Herzogin-Kartoffeln.

[12]) Ungarisch *Esterházy-rostélyos:* Wie *rosbif à la hongroise* (s. d.), nur gießt man sauere Sahne, in welche ein wenig Mehl gerührt wurde, über den Braten.

[13]) Das in Butter mit Zwiebeln und Gewürz gebratene Fleisch wird in Scheiben geschnitten, jede Scheibe wird in ausgerollten Blätterteig gewickelt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, goldgelb gebacken; Sardellen-Sose.

[14]) Ein Stück Rindfleisch wie zu *rosbif à l'anglaise.* Von der Lende schneidet man das Fett ab, legt es obenauf, schnürt das Fleisch fest zu, umwickelt es mit Butter-Papier, macht es am Bratspieß gar. Die Lende wird ab- und in Scheiben geschnitten und auf das Rückenstück gelegt, überglänzt und mit Kartoffel-Krusteln umlegt.

[15]) Kaltes *roast beef* wird in längliche Schnitten geteilt, auf einem langen Teller angerichtet und mit Petersilie oder Gallerte umlegt; kalte Meerrettich-Sose.

[16]) Ein gebratenes kaltes *roast beef* schneidet man in Scheiben, legt es wieder zusammen, überglänzt es. Umlage: Gehackte Gallerte und Gallert-Krusten; Trüffel-Spießchen auf das *roast beef;* Mayonnaise nebenbei.

[17]) Paprika-Rostbraten: Das Fleisch wird in heißem Schmalz schnell auf beiden Seiten angebraten. Eine in Streifen geschnittene Zwiebel röstet man mit Paprika in heißem Fett, legt den Rostbraten hinein, deckt ihn zu, läßt ihn eine halbe Stunde dünsten, wobei man öfters Wasser zugießt. Der Rostbraten wird mit Szegediner Eiergraupen *(tarhanya)* oder »Nockerln« angerichtet.

[18]) Das Fleisch wird mit Speckscheiben belegt, mit viel Butter in der Pfanne oder am Spieß halb gar gebraten; man macht nun Einschnitte in das Fleisch, streicht in diese eine Mischung von gehackter gebratener Zwiebel, geriebenem Brot und Paprika und läßt den Braten vollends gar dünsten.

[19]) *La Fontaine, la Fontaine, Lafontaine* (sprich »läfongtähn«); *Jean de Lafontaine,* franz. Dichter, geb. 8. Juli 1621 in Château-Thierry (Champagne), gest. 13. April 1695 in Paris. Mit Möhren, Rüben, Erbsen und gerösteten Zwiebeln.

[20]) Ungarisch *Pálffy-rostélyos.* Pálffy von Erdod, fürstliches und gräfl. ungar. Geschlecht

Rosbif à la piémontaise.	Rostbraten mit Hohlnudeln.	Roast beef with macaroni.
— *à la saison.*	— mit Mischgemüse und Kartoffeln.	— beef with assorted vegetables and potatoes.
— *à la steeple-chase.*	— mit kalten Gemüsen.	— beef w. cold vegetables.
— *à la Széchényi.*	— nach Széchényi[1]).	— beef, Széchényi style.
— *à la Windsor.*	— mit grünen Bohnen.	— beef with green beans.
Émincé de rosbif.	Geblätterter[2]) Rostbraten.	Minced roast beef.
Rouelles de boeuf.	Rindfleisch-Scheiben[3]).	Slices of beef.
— *de boeuf au four.*	— -Scheiben gebacken.	— of beef baked.
Roulade de boeuf.	— -Rolle[4]).	Beef-roll.
— *de boeuf à l'ancienne.*	— -Rolle, altmodisch[5]).	— -roll, ancient style.
— *de boeuf aux concombres.*	— -Rolle mit Gurken.	— -roll with cucumbers.
Roulettes de boeuf.	— -Röllchen[6]).	Small beef-rolls.
Rump *de boeuf.*	Rumpfstück von Rind.	Rump of beef.
— *de boeuf braisé.*	Geschmortes Rumpfstück von Rind.	Braised rump of beef.
— *de boeuf braisé à la jardinière.*	— Rumpfstück von Rind mit Gemüsen.	— rump of beef with vegetables.
— *de boeuf braisé au(x) macaroni(s).*	— Rumpfstück von Rind mit Hohlnudeln.	— rump of beef with macaroni.
Rumpsteak, romsteck.	Rumpfstück.	Rumpsteak.
— *à la béarnaise.*	— mit Bearner Sose.	— with Bearnese sauce.
— *au beurre.*	— mit Butter-Sose.	— with butter sauce.
— *au beurre d'anchois.*	— mit Sardellen-Butter.	— with anchovy butter.
— *braisé.*	— geschmort.	— braised.
— *grillé.*	— geröstet.	— broiled.
— *grillé à la maître d'hôtel.*	— geröstet, Haushofmeister-Sose.	— broiled, *maître d'hôtel* sauce.
— *à la mode.*	— nach der Mode[7]).	— *à la mode.*
— *à la sauce aux champignons.*	— mit Tafelpilz-Sose.	— with mushroom sauce.
— *à la sauce aux huîtres.*	— mit Austern-Sose.	— with oyster sauce.
— *à la sauce aux oignons.*	— mit Zwiebel-Sose.	— with onion sauce.
— *à la sauce aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— with tomato sauce.
Salade de boeuf.	Rindfleisch-Salat[8]).	Salad of beef.
Sanbusaj *à l'arabique.*	Arabische[9]) Fleischpastete.	Arabian beef-pie.
Saucissons de boeuf.	Rindfleisch-Würstchen.	Beef-sausages.
— *de boeuf cuits à la maison.*	— -Würstchen, hausbacken.	— -sausages, home made[10]).
— *de boeuf en surprise.*	— -Würstchen in Kartoffeln.[11])	— -sausages in fried potatoes.
Pouding de saucissons de boeuf.	Pudding[12]) von Rindfleisch-Würstchen.	— -sausage pudding.
Sirloin steak[13]).	Rindslendenstück.	Sirloin (surloin) of beef.
Souvalakia *(à la turque).*	Türkische[14]) Fleischklöße.	Turkish beef-balls.

[1]) Sprich »Ssehtschehnji«; auch *Szécsényi* geschrieben; ein ungarisches Adels-Geschlecht, das seit dem Schluß des 16. Jahrhunderts emporkommt und vom 17. Jahrhundert ab bedentende Kirchenfürsten und Staatsmänner aufweist. Ungarisch *Széchényi-rostélyos.*

[2]) Mehl röstet man in Bntter, gibt blätterig geschnittenes *roast beef,* Braten-Brühe, Wein, gehackte Kräuter, Salz und Pfeffer, zuletzt etwas Butter hinein. Man richtet das Fleisch recht heiß an und verziert mit einem Kranz von hartgekochten halbierten Eiern oder gerösteten Brotkrusten.

[3]) Meistens aus der Keule geschnittene Scheiben.

[4]) Ronlade, auch Maus genannt.

[5]) Mit gebackenen Eiern, weißen Bohnen und gedämpftem Lattich.

[6]) Rindfleisch wird in Scheiben geschnitten, mit geriebener Zwiebel, gehackten Sardellen, Salz und Pfeffer bestreut, mit Speckstreifen belegt, zusammengerollt und auf beiden Seiten in Butter hellbraun gebraten. Die Sose vermischt man mit Brotkrumen, gibt Fleischbrühe und einige Zitronen-Scheiben hinein nnd läßt die Röllchen in der Sose dämpfen.

[7]) Das Rumpfstück wird gespickt, mit Zitronen-Scheiben gedämpft; man gibt Fleischbrühe und Portwein in gleichen Mengen an das Fleisch, welches man vollends gar dämpfen läßt. Vor dem Anrichten drückt man den Saft einer Zitrone über das Rumpfstück.

[8]) Rindfleisch-Würfel mit Sardellen-Streifen, Hering, Kapern, Essig-Gurken, gehackten Schalotten, Öl und Essig. Umlage: Scheiben von hartgekochten Eiern, Pfeffer-Gurken, in Essig angemachte kleine Tafel-Pilze und Bohnen, Pökelzungen-Streifen usw.

[9]) Becher-Pastete mit gehacktem Kohl, Rindfleisch, Fett, Zwiebeln und Gewürz.

[10]) Hier nur der Vollständigkeit halber angegeben; kommt auf französischen Speise-Karten selten, auf englischen aber desto häufiger vor, z. B. *home made pies, cakes* usw.

[11]) Längliche Kartoffeln werden geschält, wie kleine Würstchen (korkähnlich) ausgestochen, in der Mitte ausgebohrt; in das Loch steckt man ein halbes Würstchen (ohne Darm) und bäckt die Kartoffel.

[12]) Die Würstchen legt man in eine Pastetenform und gießt einen Schlagteig von Ei, Mehl, Milch und ein wenig Backpulver *(baking-powder)* darüber; der Pudding muß eine Stunde backen.

[13]) Vergl. *filet d'aloyau de boeuf.*

[14]) Gehacktes Rindfleisch, Semmel-Füllsel *(panade)* und Nierenfett, mit Zwiebel gewürzt, zu Klößchen geformt, in Mehl gerollt, in Weinsose gekocht, mit Tafel-Pilzen und gefüllten Oliven angerichtet.

Stufato à *l'italienne.*	Italienisch.[1]) Schmorbraten.	Italian stewed beef.
Suif de boeuf.	Rindstalg[2]).	Beef-suet, beef-tallow
Pouding de suif de boeuf à la kentienne.	— -Pudding auf Kenter[3]) Art.	— -suit pudding, kentish style.
Surlonge de boeuf.	Rindslendenstück.	Sirloin of beef.
Sweet meat.	Rindfleisch-Pudding mit Rosinen-Sose.	Sweet meat.
Székely.	Szegediner[4]) Gulasch.	Szegedin *goulasch.*
Szrászy, szrasis.	Szrászy[5]).	*Szrászy.*
— *à la choucroute.*	— mit Sauerkraut.	— with *Sauerkraut.*
— *aux oignons.*	— mit Zwiebeln.	— with onions.
— *à la polonaise.*	—, polnisch[6]).	—, Polish style.
— *au raifort.*	— mit Meerrettich.	— with horse-radish.
Talon de collier de boeuf.	Mürbekamm von Ochs[7]).	Clod of beef.
Tende de tranche de boeuf.	Blume[8]) von Rind.	Aitchbone of beef.
— *de tranche de boeuf salée.*	Gepökelte Blume von Rind.	Salted aitchbone of beef.
— *de tranche de boeuf salée aux carottes.*	— Blume von Rind mit Möhren.	— aitchbone of beef with carrots.
Tenderloin steak.	Lendenmuskelstück[9]).	Tenderloin steak.
— steak *à la béarnaise.*	— mit Bearner Sose.	— steak, Bearnese sauce.
— steak, *beurre d'anchois.*	— mit Sardellen-Butter.	— steak, anchovy butter.
— steak *à la bordelaise.*	— mit Bordeauxer Sose.	— steak, Bordelais sauce.
— steak *aux cèpes.*	— mit Pilzen.	— steak with mushrooms.
— steak *aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.[10])	— steak with button-mushrooms.
— steak *à la financière.*	— mit köstlicher[11]) Umlage.	— steak, financier's[12]) style.
— steak *à la gourmet.*	— nach Feinschmecker-[13]) Art.	— steak, *gourmet* style.
— steak *grillé.*	— auf dem Rost gebraten.	— steak broiled.
— steak *grillé à la Stanton.*	— geröstet nach Stanton[14]).	— steak broiled, Stanton style.
— steak *à l'hôtelière.*	— nach Gastwirtin-[15]) Art.	— steak, hostess style.
— steak *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Butter.	— steak with *maître d'hôtel* butter[16]).

[1]) Eine Schmorpfanne legt man mit gehacktem Speck aus, gibt feingehackte Zwiebeln hinein. Sind letztere braun, werden sie herausgenommen und in einer Tasse mit heißem Wasser aufbewahrt. Man legt nun ein schön gespicktes Riudschwanzstück in die Pfanne, läßt es zwei Stunden offen braten, dann gießt man die Zwiebeln mit dem Wasser daran, fügt ein Stück Kalbshesse und etwas Paradiesapfelmus hinzu, deckt Butter-Papier, dann den Deckel darüber und läßt das Fleisch noch ungefähr vier Stunden schmoren. Nebenbei gibt man in Salzwasser gekochte Hohlnudeln, die mit geriebenem Parmesan-Käse und der eingekochten, entfetteten Sose abwechselnd angerichtet werden.

[2]) Als Kruste zu Fleischpasteten.

[3]) *Kent,* südöstliche Grafschaft von England, am Kanal; ehemals angelsächsisches Königreich. Man schneidet den Talg in feine Streifen, vermischt mit Salz und Mehl und verarbeitet die Masse mit geschlagenem Ei zn einem Teig, den man in ein mit Mehl bestäubtes Tuch wickelt, in kochendes Wasser legt und ungefähr $1^1/_2$ Stunde kochen läßt. Man ißt den Pudding mit gekochtem Fleisch und Sose oder mit Marmelade.

[4]) Vergl. *goulasch à la Szegedin.*

[5]) a) Ein schönes Stück von der Lende wird mit Speck- und Schinken-Scheiben, sowie mit recht viel in Scheiben geschnittenen Zwiebeln und Wasser gedämpft; die Sose wird durchgestrichen und nebenbei gegeben. b) Lenden-Scheiben läßt mau in brauner Butter mit Schalotten, Zwiebeln und Gewürz unter öfterem Begießen weich dämpfen. Die Sose wird mit Mehl verdickt, mit Bratensaft brännlich gefärbt. In dieser Sose macht man das Fleisch nochmals heiß, um es dann mit Kartoffelmus zu Tisch zu geben.

[6]) Ein schönes Lendenstück wird fein gehackt, gewürzt, zu länglichen, schmalen *steaks* geformt; ein *steak* wird mit *kasche* (gebrateue Buchweizen-Grütze) belegt, mit einem anderen *steak* gleicher Länge zugedeckt, mit Butter, gehackter Zwiebel und Knoblauch gar gemacht. Die Brühe wird mit brauner Sose und Wein verkocht, durchgestrichen, mit gehackter Petersilie vermischt und über die *szrasis* gegeben.

[7]) Vergl. *collet de boeuf, pièce de boeuf parée* und *collier de boeuf.*

[8]) Auch »Blumenstück« genannt; vergl. *gîte à la noix de boeuf* und *morceau de tranche de boeuf,* ferner Fußbemerkungen zu *aitchbone de boeuf* und zu *filet de boeuf.*

[9]) Das dritte Stück vom Hinterviertel eines Rindes; vergl. *filet de boeuf. Tenderloin steak* wird wie eiu gewöhnliches *beefsteak* bereitet.

[10]) Das Stück in Butter gebraten; spanische Sose mit Madeira und Tafel-Pilzen

[11]) Vergl. *grenadins de filet de boeuf à la financière.*

[12]) *Thin tenderloin steaks larded, cooked in »mirepoix« and served in the sauce with financier's garnish (brown sauce with sherry, lemon, cocks' combs, dumplings, liver, sweetbreads, etc.).*

[13]) Das auf dem Rost gebratene *steak* wird mit einem Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Artischocken-Böden und Bröschen in Madeira-Sose umlegt.

[14]) Sprich »Stähnt'n«; *W. Stanton, manager* des (gewesenen) Metropolitan Opera House am Broadway, New York (das Opernhaus brannte im Oktober 1892 aus). Die auf dem Rost gebratenen *steaks* werden mit einer Sose von in Butter geschwitzten Zwiebeln, Weißwein, Gurken, spanischer Sose angerichtet, mit herzförmig ausgestochenen, mit je einer Trüffel-Scheibe belegten gerösteten Brotkrusten umlegt.

[15]) Das Stück in Butter gebraten; Sose von Rahm und Bratensaft.

[16]) *Butter, mixed with chopped parsley; lemon juice spread over it; fried potatoes around.*

Tenderloin steak *à la Mirabeau.*	Lendenmuskelstück nach Mirabeau[1]).	Tenderloin steak, Mirabeau style.
— steak *à la Nemours.*	— nach Nemours[2]).	— steak, Nemours style.
— steak *à la nivernaise.*	— mit verlorenen Eiern und Tafelpilz-Sose.	— steak with poached eggs a. mushroom sauce.
— steak *aux olives.*	— mit Oliven.	— steak with olives.[3])
— steak *à la réforme.*	— nach dem Reform-Klub[4]).	— steak, reform club style.
— steak, *sauce aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— steak, tomato sauce.
— steak *aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— steak with truffles.
Tête d'aloyau de boeuf.	Oberlendenstück ausgebeint.[5])	Top-sirloin of beef.
Tétine.	Kuheuter[6]).	Beef- (cow-) udder.
— farcie.	Gefülltes[7]) Kuheuter.	— -udder stuffed.
— frite.	Gebackenes[8]) Kuheuter.	Fried beef-udder.
— frite aux fines herbes.	— Kuheuter mit Kräuter-Sose.	— beef-udder with herb sauce.
— frite, sauce aux anchois.	— Kuheuter, Sardellen-Sose.	— beef-udder, anchovy sauce.
— frite, sauce à la moutarde.	— Kuheuter, Senfsose.	— beef-udder, mustard sauce.
— salée.	Gesalzenes Kuheuter[9]).	Salted beef udder.
— à la sauce au citron.	Kuheuter mit Zitronen-Sose.	Beef-udder, lemon sauce.
— à la sauce aux oignons.	— mit Zwiebel-Sose.	— -udder, onion sauce.
— à la sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.	— -udder, tomato sauce.
Timbale des gourmets.	Feinschmecker-[10])Becherpastete.	*Gourmet*-thimble.
— à la polonaise.	Polnische[11]) Becher-Pastete.	Polish thimble of beef.
Toad in the hole.	Fleischrester-Pudding[12]).	Toad in the hole.
Top-sirloin *de boeuf.*	Oberes Rückenstück v. Rind.[13])	Top-sirloin of beef.
Tourne-dos (de boeuf).	Rindslenden-Schnittchen[14]).	Fried beefsteaks[15]).
— -dos à l'anglaise.	— -Schnittchen, englisch[16]).	— beefsteaks, English style.

1) *Honoré-Gabriel Riquetti, comte de Mirabeau* (sprich »Miraboh«); berühmter Charakter der franz. Revolution, Redner und Schriftsteller, geb. 9. März 1749 zu Bignon bei Nemours, gest. 2. April 1791. Das Stück wird auf dem Rost gebraten, mit Öl bestrichen; *Mirabeau*-Sose (von Knoblauch, weißer Sose, Petersilie, Zitrone und Bratensaft).

2) Dünne Lenden-Schnitten bestreicht man mit Füllsel, belegt sie mit Schinken, ordnet sie zu Paaren, bestreut sie mit geriebener Semmel, um sie zu braten; weiße Sose. Vergl. *escalopes de boeuf à la Nemours.*

3) *The steak fried in oil, gravy made in the pan with espagnole and wine; stoned olives added.*

4) Dünne Lenden-Schnitten, jede zwischen Speckscheiben, mit Brotkrumen, dann mit feingehacktem Schinken bestreut, gebraten; Reform-Sose (Pfeffer- und *harvey*-Sose, Portwein, Johannisbeer-Gallerte). Vergl. *escalopes de boeuf à la réforme.*

5) Holländisch Ontbeend bovenharststuk.

6) In Österreich Kuhlichtel, in Ungarn *tehéntögye.* Wird langsam in Fleischbrühe oder Wasser weich gedämpft, in Scheiben geschnitten, mit Zwiebel-, Paradiesapfel-, Sardellen-, Senf-, Kräuter- oder anderer Sose zu Tisch gegeben.

7) Füllsel von Speck, gehacktem Kalbfleisch, Kalbsleber, gehackten Sardellen, Petersilie, Eigelben und geriebener Zitronen-Schale.

8) Das abgekochte Kuheuter wird in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, in Ei und Semmel umgewendet, in klarer Butter auf beiden Seiten gebraten. Man gibt es zu Gemüsen, wie Braunkohl, Spinat, Sauerkraut usw.

9) Das Kuheuter wird einige Tage in Salzwasser gelegt, gekocht, kalt angerichtet, mit Essig und Öl zu Tisch gegeben.

10) Den Boden und die Seiten einer mit Butter ausgestrichenen Becherform belegt man mit Butterteig, füllt mit Mehl aus, bedeckt mit Butter-Papier, läßt backen, stürzt um, überglänzt mit dem Pinsel, umkränzt den oberen Rand mit Geflügel-Füllsel, läßt es steif werden, füllt die Form mit einem Ragout von Nierenmark *(amourettes de boeuf),* Hohlnudeln, Pökel-Zunge, Rahmsose und Parmesan Käse, darüber domförmig angerichtet ein Ragout von Hahnkämmen, runden Trüffeln, Tafelpilz-Köpfen und Geflügel-Sose, mit einigen Löffeln dicker Rahmsose überzogen. Vergl. *timbale des gourmets* unter *amourettes,* S. 469.

11) Eine Form *à charlotte* wird mit ungezuckerten Pfannkuchen ausgelegt, darüber gibt man eine Lage *kasza (kasche,* Buchweizen-Grütze), diese *kasche* verdeckt man mit den Pfannkuchen; darüber eine Lage Ragout von geschmortem gehackten Rindfleisch, das mit brauner Sose gebunden ist, diese Lage überdeckt man ebenfalls mit Pfannkuchen; darüber eine Lage gehackte harte Eier, dann gehackte Pökel-Zunge, zuletzt Scheiben von gekochtem kalten Rindsmark, welche man wiederum mit Pfannkuchen bedeckt. Nun fängt man in gleicher Weise wieder von vorn an, bis die Form voll ist. Die Pastete wird gar gemacht und ausgestürzt; auf den Boden der Schüssel gibt man ein wenig braune Sose.

12) Wörtlich »Kröte in dem Loche«; ein beliebtes englisches Gericht. Salz vermischt man mit Mehl, verrührt dies mit geschlagenen Eiern und Milch zu einem dickflüssigen, glatten Teig. *Beefsteak,* Schafs- oder Riedsnieren schneidet man in zierliche Scheiben, legt sie auf den Boden eines gut mit Butter ausgestrichenen Geschirrs, gießt den Schlagteig darüber und bäckt den Pudding über flottem Feuer. Anstatt des *steaks* und der Nieren können Würstchen, Hammel-Schnitzel, gefülltes Geflügel, auch kalte Braten-Rester allein oder mit frischem Fleisch vermischt verwendet werden. Manche lieben Austern und Tafel-Pilze, andere wieder gehackte Schalotten als Beigabe zu dem Fleisch. In manchen Küchen ist es üblich das frische Fleisch vorher anzubraten, ehe man es in die Form legt und den Schlagteig darüber gießt.

13) Vergl. *tête d'aloyau de boeuf.*

14) Dünne scharf gebratene *beefsteaks,* welche im Kranz angerichtet werden; Sose in die Mitte.

15) *Small thin beefsteaks briskly fried. They are served in a crown-shape with a sauce in the center.*

16) Die Schnitten gebeizt und gebraten; Meerrettich und Essig-Gemüse.

Tourne-dos à la béarnaise.	Rindslenden-Schnittchen, Bearner Sose.	Fried beefsteaks, Bearnese sauce.
— *-dos à la Benjamin.*	— -Schnittchen nach Benjamin[1]).	— beefsteaks, Benjamin style.
— *-dos à la bordelaise.*	— -Schnittchen mit Rindsmark.	— beefsteaks with marrow.
— *-dos à la bretonne.*	— -Schnittchen, bretagnisch[2]).	— beefsteaks, Breton style.
— *-dos aux champignons.*	— -Schnittchen mit Tafel-Pilzen.	— beefsteaks with button-mushrooms.
— *-dos à la Colbert.*	— -Schnittchen nach Colbert[3]).	— beefsteaks, Colbert sauce.
— *-dos glacés.*	— -Schnittchen überglänzt.	— and glazed beefsteaks.
— *-dos au lard.*	— -Schnittchen mit Speck.	— beefsteaks with bacon.
— *-dos au naturel.*	— -Schnittchen gebraten.	— beefsteaks.
— *-dos à la niçoise.*	— -Schnittchen, nizzaisch[4]).	— beefsteaks, Nice style.
— *-dos aux olives.*	— -Schnittchen mit Oliven.	— beefsteaks with olives.
— *-dos à la Parmentier.*	— -Schnittchen nach Parmentier[5]).	— beefsteaks, Parmentier style.
— *-dos à la quirinale.*	— -Schnittchen, quirinalisch[6]).	— beefsteaks w. marrow and stuffed mushrooms.
— *-dos à la Rachel.*	— -Schnittchen nach der Rachel.	— beefsteaks, Rachel style.
— *-dos à la Rossini.*	— -Schnittchen nach Rossini[7]).	— beefsteaks, Rossini style.
— *-dos à la Saint-Germain.*	— -Schnittchen nach Saint-Germain[8]).	— beefsteaks, Saint-Germain style.
— *-dos à la sauce au madère.*	— -Schnittchen mit Madeira-Sose.	— beefsteaks with madeira sauce.
— *-dos à la sauce piquante.*	— -Schnittchen mit pikanter Sose.	— beefsteaks with piquant sauce.
— *-dos à la sauce poivrade.*	— -Schnittchen mit Pfeffer-Sose.	— beefsteaks with pepper sauce.
— *-dos à la Talleyrand.*	— -Schnittchen nach Talleyrand.	— beefsteaks in Talleyrand style.
— *-dos aux tomates.*	— -Schnittchen mit Paradiesapfel-Sose.	— beefsteaks with tomato sauce.
— *-dos aux truffes.*	— -Schnittchen mit Trüffeln.	— beefsteaks with truffles.
— *-dos à la Ventadour.*	— -Schnittchen nach Ventadour[9]).	— beefsteaks, Ventadour style.
— *-dos à la Villemer.*	— -Schnittchen nach Villemer[10]).	— beefsteaks, Villemer style.
Tripée.	Rindskaldaunen[11]).	Tripe.
Tripes (de boeuf).	Rindskaldaunen[12]).	Beef-tripe(s)[13]).
— *de boeuf à l'anglaise.*	— geröstet.	— -tripe broiled.

[1]) *Israel Joseph Benjamin*, Reisender, geb. 1821 in der Moldau, bereiste Palästina, Syrien, Mesopotamien und Kurdistan, Nordafrika und Nordamerika, gest. 1864 in London. — *Benjamin ben Jona*, aus Tudela im spanischen Navarra, der erste Europäer, der Asien bereiste, gest. 1773. Die Schnitten gebraten, auf geröstete Brotkrusten gelegt; gefüllte Tafel-Pilze obenauf; Madeira-Sose, die mit Paradiesapfelmus verkocht ist.

[2]) Die Schnitten gebraten, auf gerösteten, mit Zwiebelmus bestrichenen Brotkrusten angerichtet; Rahmsose, die mit rotem Pfeffer gewürzt ist.

[3]) Man formt Huhnfleisch-Krusteln von der Größe der *beefsteaks* und legt die letzteren mit einem verlorenen Ei, in welches eine Trüffel-Scheibe gepreßt ist, auf die ersteren; *Colbert*-Sose.

[4]) Die auf dem Rost gebratenen Schnitten werden mit eingekochter Fleischbrühe, die mit Paradiesapfelmus vermischt ist, angerichtet und mit gefüllten Oliven umlegt.

[5]) Die Schnitten gebraten, auf Kartoffel-Krusteln von gleicher Größe angerichtet; auf jedes *beefsteak* legt man einen mit feingehacktem Schinken und Rahmsose gefüllten Artischocken-Boden; Madeira-Sose.

[6]) Mit Rindsmark und gefüllten Tafel-Pilzen; Tafelpilz-Sose.

[7]) Jedes gebratene, auf einer gerösteten Brotschnitte von gleicher Größe angerichtete *beefsteak* mit einer Gansleber-Scheibe und diese wiederum mit einer Trüffel-Scheibe belegt; Madeira-Sose mit Trüffel-Geschmack.

[8]) Jedes gebratene *beefsteak* wird auf einen mit Tafelpilzmus gefüllten Artischocken-Boden gelegt; man richtet die *tourne-dos* im Kranz an und füllt in die Mitte Schotenmus; Madeira- oder Paradiesapfel-Sose.

[9]) Sprich »Wangtäduhr«; a) *Bernard de Ventadour*, Troubadour (12. Jahrh.); b) franz. Flecken (Dép. Corrèze); c) *salle Ventadour*, Konzertsaal in Paris. Die gebratenen *beefsteaks* werden auf gerösteten, mit Artischockenmus bestrichenen Brotschnitten von gleicher Größe angerichtet, mit Rindsmark, Trüffel-Scheiben und olivenförmig ausgestochenen Bratkartoffeln umlegt; *Colbert*-Sose.

[10]) Sprich »Wilmähr«; franz. Dorf im Dép. Seine-et-Marne; *Marquis de Villemer*, Roman von Sand. Die auf dem Rost gebratenen Schnittchen werden mit dem Pinsel überglänzt, jedes auf einer gleichgroßen, mit weißem Zwiebelmus bestrichenen gerösteten Brotkruste angerichtet. Man legt die *tourne-dos* im Kranz auf einen Teller, auf jedes Schnittchen eine große gekochte Trüffel-Scheibe; eine mit den Trüffel-Abfällen verkochte Sose nebenbei.

[11]) Auf der Jagd als »Hunde-Futter«.

[12]) Auch Kutteln, Kuttel-Flecke, Blätze, in Thüringen Rabangen; vergl. *gras-double de boeuf*.

[13]) In der vertraulichen (nachlässigen) Sprechweise auch *chitterlings*, obwohl letzteres Wort mehr bei Kaldaunen vom Schwein angewendet wird. Wegen anderer Bedeutung von *chitterlings* vergl. *andouilles de boeuf*.

Tripes de boeuf à la bordelaise.	Rindskaldaunen auf Bordeauxer[1]) Art.	Beef-tripe in Bordelais style.
— de boeuf à la bourgeoise.	— bürgerlich.	— -tripe, plain.
— de boeuf à la caen(n)aise[2]).	Caen-[3])Rindskaldaunen.	— -tripe, Caen style.
— de boeuf à la créole.	Rindskaldaunen, kreolisch[4]).	— -tripe, Creole style.
— de boeuf à la dijonnaise.	— auf Dijoner[5]) Art.	— -tripe, Dijon style.
— de boeuf au four, sauce aux oignons.	— gebacken, Zwiebel-Sose.	— -tripe baked, onion sauce.
— de boeuf à la française.	— auf französische[6]) Art.	— -tripe, French style.
— de boeuf en fricassée.	— »Frikassee[7]).	— -tripe fricasseed.
— de boeuf frites.	Gebackene Rindskaldaunen[8]).	Fried[9]) beef-tripe.
— de boeuf frites, sauce au raifort.	— Rindskaldaunen mit Meerrettich-Sose.	— beef-tripe with horse-radish sauce.
— de boeuf frites, sauce aux tomates.	— Rindskaldaunen, Paradiesapfel-Sose.	— beef-tripe, tomato sauce.
— de boeuf frites à la Soubise.	— Rindskaldaunen mit weißem Zwiebelmus.	— beef-tripe with white *purée* of onions.
— de boeuf au gratin.	Rindskaldaunen in Kruste gebacken.	Beef-tripe with a brown surface.[10])
— de boeuf grillées.	Geröstete Rindskaldaunen.	Broiled beef-tripe.
— de boeuf grillées au beurre.	— Rindskaldaunen mit Butter.	— honey-comb tripe with butter.
— de boeuf grillées à la ta(r)tare.	— Rindskaldaunen mit kalter Senfsose.[11])	— beef-tripe with cold mustard sauce.
— de boeuf à l'irlandaise.	Rindskaldaunen, irisch[12]).	Beef-tripe, Irish style.
— de boeuf à la Koeni(g)sberg.	Königsberger Fleck, Königsberger Flecke[13]).	— -tripe, Koenigsberg style.

[1]) Die kleingeschnittenen Kaldaunen werden in Öl mit Salz, Pfeffer, Thymian, Lorbeer-Blättern, Knoblauch und Zitronensaft gebeizt, in Mehl, dann in Eigelben, zuletzt in geriebener Semmel umgekehrt, in klarer Butter gebraten, mit Haushofmeister-Butter angerichtet.

[2]) *À la caennaise, à la caenaise* oder *à la caënoise.* Vergl. Fußbem. zu *huitres de Caen.*

[3]) Die gebrühten Kaldaunen werden klein geschnitten; ausgebeinte Kalbsfüße werden in Stücke geschnitten; einen Ochsenschwanz schneidet man ebenfalls klein. In einen steinernen Topf legt man eine Lage Kaldaunen, darüber eine Lage Zwiebeln, dann die Kalbsfuß-Stückchen, darüber die Ochsenschwanz-Schnitten, zuletzt den Rest der Kaldaunen, fügt eine Handvoll Lauch, Petersilie, Thymian, Lorbeer-Blätter, eine mit Gewürz-Nelken besteckte Zwiebel hinzu, bedeckt das Ganze mit Butter und gutem Nierenfett (zu gleichen Teilen), gießt Branntwein und mit Gersten-Zucker (Karamel) vermischtes Wasser darüber, schließt den Topf fest und läßt die *tripes* ungefähr zehn Stunden im Ofen backen.

[4]) In schmale Streifen geschnittene Kaldaunen bedeckt man mit Braten-Brühe, gibt Paradies-Äpfel, gehackte Zwiebeln, Knoblauch, etwas Olivenöl, Salz, *Worcestershire*-Sose und roten Pfeffer dazu und läßt das Ganze gar werden.

[5]) Sprich »Dischóng«; Festung und Hauptstadt des franz. Dép. Côte-d'Or. Gehackte, in Butter heiß gemachte Zwiebeln und Schalotten vermischt man mit frischen gehackten Trüffeln, kocht sie trocken, würzt mit Salz und Pfeffer, gibt gehackte Kapern daran, läßt das *hachis* erkalten, mischt Semmel-Krumen, geschlagenes Eigelb, gehackte Petersilie und frische Butter darunter, so einen festen Teig bildend, welchen man auf ein gekochtes *carré* Kaldaunen legt; die Enden des *carré* schlägt man über dem Teig in der Mitte zusammen und näht sie zu. Man würzt die Kaldaunen mit Salz und Pfeffer, taucht sie in geschlagene Eigelbe, die mit klarer Butter vermischt sind, rollt sie in geriebener Semmel und bratet sie auf dem Rost.

[6]) Die in viereckige Stücke geschnittenen Kaldaunen werden mit Möhren, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, Speck, Kräutern, Pfeffer-Körnern, zerschnittenem Fett und Weißwein ungefähr sechs Stunden gedämpft; die Brühe wird durchgestrichen und über die Kaldaunen gegossen.

[7]) »Frikassee« von Rindskaldaunen: Die gleichmäßig geschnittenen Kaldaunen werden mit Petersilie und Zwiebeln in Milch und Wasser gedämpft. Nach einer Stunde guten Dämpfens fügt man die Schale einer halben Zitrone, in Mehl gerollte Butter und Rahm hinzu, würzt mit Muskatnuß, Salz und Pfeffer und läßt noch eine Stunde dämpfen und richtet das »Frikassee« in der Mitte eines Reisrandes an.

[8]) Man benutzt die gebackenen Kaldaunen als Umlage zu Gemüsen (Kohl, weißen Rüben usw.) oder gibt sie mit Senf-, Zwiebel-, Meerrettich-, Paradiesapfel- oder anderer Sose zu Tisch.

[9]) *The beef tripe wiped dry, dipped in egg and cracker dust, fried.*

[10]) *With a toasted surface; crisp baked; crust-baked; crusted; baked in crust* sind ebenfalls richtige Übersetzungen.

[11]) In große viereckige Stücke geschnittene gekochte Kaldaunen werden mit Salz und Cayenne-Pfeffer gewürzt, mit gehackter Zwiebel und Petersilie bestreut, in Öl gebeizt, dann in Eigelben und geriebener Semmel gerollt, auf dem Rost gebraten.

[12]) Die zerschnittenen Kaldaunen werden mit Milch, Wasser, Salz und Zwiebeln weichgekocht, in eine Schüssel gegeben. Einen Teil der Brühe verdickt man mit in Mehl gerollter Butter, gibt die gekochten durchgestrichenen Zwiebeln, sowie Senf und Zitronensaft daran, kocht die Sose auf und schüttet sie über die Kaldaunen.

[13]) Auch Flacki genannt. Ausgewässerte Rindskaldaunen werden mit Mehl und Salz abgerieben, in Wasser abgekocht, abgekühlt, nochmals mit Salz und Essig abgerieben, in Stücke geschnitten, mit Wasser abends angesetzt. Man läßt sie über gelindem Feuer ungefähr zehn Stunden langsam kochen, schäumt ab, fügt Salz, Wurzelwerk, Zwiebel-Scheiben, geriebenen Meiran, Pfeffer-Körner usw. hinzu. Die Sose verdickt man mit einer Einbrenne, kocht sie ein, würzt sie mit geriebener Muskatnuß und gehackter Petersilie, läßt die Kaldaunen noch eine Viertelstunde in der Sose dämpfen.

Tripes de boeuf à la lyonnaise.	Rindskaldaunen, lyonisch[1]).	Beef-tripe, Lyons[2]) style.
— de boeuf à la milanaise.	—, mailändisch[3]).	— -tripe in tomato sauce.
— de boeuf à la mode du Dauphiné.	Dauphiné-[4])Rindskaldaunen.	— -tripe, Dauphiné style.
— de boeuf aux oignons.	Rindskaldaunen m. Zwiebeln.	— -tripe with onions.
— de boeuf à la Orly.	— in Schlagteig gebacken.	— -tripe in batter[5]).
— de boeuf au parmesan.	— mit Parmesan-Käse.	— -tripe with Parmesan cheese.
— de boeuf à la piémontaise.	— auf piemont(es)ische Art.	— -tripe, Piedmontese style.
— de boeuf aux pois.	— mit Erbsen.	— -tripe with peas.
— de boeuf à la polonaise.	— auf polnische[6]) Art.	— -tripe, Polish style.
— de boeuf aux pommes.	— mit Äpfeln.	— -tripe, with apples.
— de boeuf à la poulette.	— mit gelber Sose.[7])	— -tripe with yellow sauce.
— de boeuf à la provençale.	—, provençalisch[8]).	— -tripe, Provencial style.
— de boeuf rôties.	— gebraten.	— -tripe roasted.
— de boeuf à la toulousaine.	—, toulousisch[9]).	— -tripe, Toulouse style.
— de boeuf à la vénitienne.	—, venetianisch[10]).	— -tripe, Venetian style.
Crépinettes de tripes de boeuf.	Netzwürstchen von Rindskaldaunen.	Flat sausages of beef-tripe.
Gebakken rolpens.	Gefüllte, gebackene Rindskaldaunen.	Stuffed and baked beef-tripe.
Pâté de tripes de boeuf.	Rindskaldaunen-Pastete.	Beef-tripe pie.
— de tripes de boeuf à la bohémienne.	— -Pastete, böhmisch[11]).	— -tripe pie, Bohemian style.
Poupiettes de tripes de boeuf.	— -Röllchen[12]).	— -tripe olives.
Trumeau de boeuf.	Rindskeule.	Joint of beef.
Tuslama *à la roumaine.*	Rindsfüße und -Kaldaunen, rumänisch[13]).	Ox-feet and tripe, Roumain style.
Wareniki *de boeuf.*	Russ. Rindfleisch-Mundtäschchen.[14])	Russian beef-patties.
Bouveau, bouvelet, bouvillon.	Junger Stier, Farre.	Bullock.
Cervelles de bouveau.	Farrenhirn.	Bullock's brains.
— de bouveau, sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.	— brains, tomato sauce.
Coeur de bouveau.	Farrenherz.	— heart.
— de bouveau à la mode.	— nach der Mode[15]).	— heart *à la mode.*

[1]) a) Mit brauner Zwiebel-Sose, welcher etwas Paradiesapfel-Sose beigemischt ist. b) Gekochte, geschnittene, in Mehl gerollte Kaldaunen werden in Butter gebraten, mit Zwiebeln und Knoblauch in Butter und Öl geschwungen, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt. Nachdem man den Knoblauch herausgenommen hat, schärft man das Ragout mit gehackter Petersilie und Zitronensaft.

[2]) *The tripe cut in strips, mixed with fried onions and espagnole, or meat-gravy.*

[3]) Mit Paradiesapfel-Sose.

[4]) *Le Dauphiné*, altfranz. Provinz, 1349 an Frankreich abgetreten. *Dauphiné d'Auvergne*, ehemalige Herrschaft in der Auvergne. Gekochte, in Streifen geschnittene Kaldaunen werden mit Fäden *(julienne)* von Zwiebel, Lauch, Möhre, Sellerie-Wurzel und Tafel-Pilzen angebraten; das Ragout wird gewürzt, mit Bratensaft und Paradiesapfel-Sose vermischt und, nachdem man noch Sträußchen von Petersilie und Knoblauch hinzugegeben hat, fertig gekocht; Sose entfettet.

[5]) *Square pieces of tripe dipped in fritter batter and fried in a kettle of hot lard or oil; served for breakfast.*

[6]) *Flaczki bydlęce w roncie.* Mit Grützewurst und Klößchen von Nierentalg, geriebener Semmel, ganzen Eiern, gestoßenem Gewürz und geriebener Zitronen-Schale.

[7]) Die in dünne Scheiben geschnittenen Kaldaunen werden mit weißer Sose, Essig, Zitronensaft und geriebener Zitronen-Schale ans Feuer gesetzt; ein mit Rahm geschlagenes Eigelb vermischt man mit gehackter Petersilie und gibt es an die Kaldaunen, welche man über dem Feuer solange schwenkt, bis die Sose dick wie Rahm ist, doch darf diese nicht kochen. Man gibt das Gericht mit gerösteten Brotschnitten zu Tisch.

[8]) Vergl. *gras-double de boeuf à la provençale.*

[9]) Vergl. *gras-double de boeuf à la toulousaine.*

[10]) Gekochte, in Streifen geschnittene Kaldaunen werden mit Tafelpilz-Streifen, Bratensaft, Salz, Pfeffer und Butter gar gemacht. Man füllt das Ragout lagenweise in einen Pastetennapf, gibt zwischen jede Lage eine mit *glace* (dick eingekochte Tafel-Fleischbrühe), Madeira und Cayenne-Pfeffer vermischte Paradiesapfel-Sose, bestreut die Lagen mit geriebenem Parmesan-Käse, macht das Ragout heiß, richtet an.

[11]) Auch »böhmische Fleckel-Pastete« genannt. Die zerschnittenen Kaldaunen werden in Salzwasser mit Zwiebeln und Wurzeln weichgekocht. Die Flecke werden hierauf streifig geschnitten, mit Speckwürfeln, gehackten Zwiebeln und Schalotten geschmort. Dann verrührt man die Flecke mit sauerem Rahm, Salz, Eigelben, ganzen Eiern, belegt eine dick mit Butter ausgestrichene Blechform mit ausgerolltem Butterteig, schüttet die Kaldaunen hinein, schließt die Form mit einem Butterteig-Deckel und läßt die Pastete backen.

[12]) Vergl. *poupiettes de gras-double de boeuf.*

[13]) Die Füße und Kaldaunen vom Rind zusammen gekocht, in viereckige Stücke geschnitten, in tiefer Schüssel mit ihrer Brühe und Piment angerichtet.

[14]) Gehacktes Rindfleisch wird mit gehacktem Nierenfett, gehackter gerösteter Zwiebel und gehackter Petersilie vermischt und mit Nudelteig zu großen Mundtäschchen geformt, in Salzwasser gekocht und mit Butter *à la noisette* angerichtet.

[15]) Das gut gewaschene und vorbereitete Herz wird mit Speckwürfeln gefüllt, mit Pfeffer, Salz und gehackter Petersilie gewürzt, mit Fleischbrühe und *cider*, Zwiebeln und Möhren gedämpft. Wenn gar, wird das Herz angerichtet, die Möhren und Zwiebeln werden im Kranz darum gelegt. Die Brühe wird dick eingekocht, mit Tafelpilz-Essenz und Rotwein vermischt.

Coeur de bouv au aux oignons.	Farrenherz mit Zwiebeln.	Bullock's heart with onions.
— de bouveau rôti.	— gebraten.	— heart roasted.
Foie de bouveau.	Farren-Leber[1].	— liver.
— de bouveau frit.	— -Leber gebacken.	— liver fried.
Langue de bouveau.	— -Zunge.	— tongue.
— de bouveau bouillie.	— -Zunge gekocht.	— tongue boiled.
— de bouveau en fricassée.	Farrenzungen-Frikassee.	— tongue fricasseed.
— de bouveau lardée.	Farren-Zunge gespickt.	— tongue larded.
— de bouveau marinée.	— -Zunge gebeizt.	— tongue pickled.
— de bouveau salée.	Pökel-Farrenzunge[2].	Salted bullock's tongue.
— de bouveau, sauce piquante.	Farren-Zunge mit pikanter Sose.	Bullock's tongue with piquant sauce.
Miroton de langue de bouveau.	— -Zunge mit Zwiebeln.[3]	*Miroton* of bullock's tongue.
Rognons de bouveau.	— -Nieren.	Bullocks' kidneys.
— de bouveau étuvés.	— -Nieren gedämpft.	— kidneys stewed.
— de bouveau étuvés au champagne.	— -Nieren in Champagner gedämpft.	— kidneys stewed in champagne.
— de bouveau frits.	— -Nieren gebraten.	— kidneys fried.

Banteng.	Banteng[4].	Banteng.
Bison.	Wisent[5].	Bison.
Boeuf d'Alderney.	Alderney-[6]Rindvieh.	Alderney beef.
Boeuf d'Angus.	Angus-[7]Rindvieh.	Angus beef.
Boeuf des Ardennes.	Ardennen-Rindvieh.	Ardennes beef.
Boeuf d'Ayrshire.	Ayrshire-[8]Rindvieh.	Ayrshire beef.
Boeuf de Charol(l)ais.	Charol(l)ais-[9]Rindvieh.	Charol(l)ais beef.
Boeuf de Dunlop.	Dunlop-[10]Rindvieh.	Dunlop beef (Dunlop cows).
Boeuf de Durham.	Durham-[11]Rindvieh.	Durham beef.
Boeuf de Fribourg.	Freiburger[12] Rindvieh.	Freiburg beef.
Boeuf de Friese.	Friesländer Rindvieh.	Frisia (Friesland) beef.
Boeuf frontal.	Gayal[13].	Gayal.
Boeuf de Furnes.	Furnes-[14]Rindvieh.	Furnes beef.
Boeuf de Galloway.	Galloway-[15]Rindvieh.	Galloway beef.
Boeuf de Guernsey.	Guernsey-[16]Rindvieh.	Guernsey beef.
Boeuf de Herefordshire.	Herefordshire-[17]Rindvieh.	Herefordshire beef.
Boeuf de Holderness.	Holderness-[18]Rindvieh.	Holderness beef.

---

[1]) Wird meistens zu Sose verwendet, auch oft »mit Speck gebraten« gegessen.

[2]) Die Zunge wird in Salzlake gelegt, während einiger Tage täglich frisch gesalzen, dann während der nächsten zehn Tage mit einer Mischung von Salz, gebranntem Zucker, Salpeter, feingehacktem Knoblauch und gestoßenem Pfeffer täglich eingerieben; man trocknet oder räuchert die Zunge.

[3]) Scheiben von Zwiebeln, Schalotten, sowie Schnittlauch und Petersilie röstet man in Butter, rührt Mehl und etwas gute Sose hinzu; hierein legt man die gewürzten Zungen-Scheiben, welche man eine Viertelstunde dünsten läßt; Kapern und Sardellen stößt man mit Essig, macht alles heiß und gießt es über die Zunge.

[4]) *Bos banteng, bos sondaicus;* bewohnt auf Java, Borneo, Sumatra gebirgige Wälder; sein Fleisch ist wohlschmeckend.

[5]) *Bos bison, bos bonassus, bos priscus, bonassus bison,* lebt in Russisch-Litauen und im Kaukasus. Der Geschmack des Fleisches liegt zwischen dem von Rindfleisch und Hirschwildbret in der Mitte; besonders schmackhaft ist namentlich das Fleisch von Kühen und Kälbern. In Polen betrachtete man das eingesalzene Wisentfleisch als einen vorzüglichen Leckerbissen.

[6]) Eine der Kanal-Inseln; vergl. *boeuf de Guernsey* und *boeuf de Jersey.*

[7]) *Angus (Forfarshire),* Grafschaft in Mittelschottland, grenzt im Osten an die Nordsee; bedeutende Viehzucht (ungehörnte Rasse, *bos frontosus).* Zu dieser Rasse gehören noch die Schläge von *Aberdeen, Galloway, Norfolk* und *Suffolk.*

[8]) Sprich »Ährschir«; Grafschaft im südlichen Schottland, mit blühender Viehzucht. Namentlich sind die Dunlop-Kühe ihres reichen Milchertrags wegen geschätzt. Vergl. *boeuf de Dunlop.*

[9]) Sprich »Schärolä«; ehemalige französische Landschaft. Die Berge von Charol(l)ais sind ein niederer nordsüdlicher Höhenzug im Dép. Saône-et-Loire, mit reichem Weideland bedeckt.

[10]) Sprich »Dönnlopp«; Dorf an der Grenze von Ayrshire und Renfrewshire (Schottland), berühmt wegen seiner Kühe. Vergl. *boeuf d'Ayrshire.*

[11]) Sprich »Dörräm«; englische Grafschaft.

[12]) *Bos taurus friburgensis.*

[13]) *Bos frontalis;* franz. auch *gayal domestique.* Der Gayal lebt im Norden und Nordosten von Bengalen herdenweise in den Gebirgs-Ländern. Das sehr schmackhafte Fleisch wird gegessen, während einigen Hindu-Stämmen das Tier als heilig und unverletzlich gilt.

[14]) *Furnes* (Veurne) in der belgischen Provinz Westflandern; Handel mit Vieh.

[15]) Sprich »Galloweh«; Landschaft im südwestlichen Schottland, durch Rindviehzucht berühmt.

[16]) Eine der Kanal-Inseln; vergl. *boeuf de Jersey* und *boeuf d'Alderney.*

[17]) Grafschaft im westlichen England, mit bedeutender Viehzucht.

[18]) Fruchtbare Landschaft in Yorkshire (England), bildet eine zwischen dem Humber und der Nordsee liegende Halbinsel.

Boeuf de Hollande.	Holländisches[1]) Rindvieh.	Dutch beef.
Boeuf de Jersey.	Jersey-[2])Rindvieh.	Jersey beef.
Boeuf de Kerry.	Kerry-[3])Rindfleisch.	Kerry beef.
Boeuf de Limbourg.	Limburger[4]) Rindvieh.	Limburg beef.
Boeuf de Norfolk.	Norfolk-[5])Rindvieh.	Norfolk beef.
Boeuf d'Oldenbourg.	Oldenburger[6]) Rindvieh.	Oldenburg beef.
Boeuf de Slesvig-[7])Holstein.	Schleswig-Holsteiner[8]) Rindvieh.	Sleswic-Holstein beef.
Boeuf de Suffolk.	Suffolk-[9])Rindvieh.	Suffolk beef.
Boeuf de Suisse.	Schweizer[10]) Rindvieh.	Swiss beef.
Boeuf de Sussex.	Sussex-[11])Rindvieh.	Sussex beef.
Boeuf de Teeswater.	Teeswater-[12])Rindvieh.	Teeswater beef.
Boeuf de Tyrol.	Tiroler[13]) Rindvieh.	Tyrol beef.
Gour.	Gaur[14]).	Gour.
Shorthorn.	Kurzhörniges Rindvieh[15]).	Shorthorn.
Yac(k).	Yack, Jack[16]).	Yack.
Zébu.	Zebu[17]).	Zebu.

c) Chevreau. — Ziege. — Kid.

Chevreau à la broche.	Ziege[18]) am Spieß gebraten.	Kid roasted on the spit.
— à la poulette.	Ziegenfleisch weiß eingemacht[19]).	— with yellow sauce.
— rôti.	Ziegen-Braten[20]).	Roast(ed) kid.
— rôti aux artichauts.	— -Braten mit Artischocken.	— kid with artichokes.
— rôti aux asperges.	— -Braten mit Spargel.	— kid with asparagus.
— rôti aux asperges frites.	— -Braten mit gebackenem Spargel.	— kid with fried asparagus.
— rôti aux cardons.	— -Braten mit Kardonen.	— kid with cardoons.

[1]) Das Niederungsvieh, dessen hauptsächlichster Sitz in den weidereichen Marschen von Holland ist. Am berühmtesten sind die Viehschläge in Nord- und Südholland, sowie in Westfriesland.

[2]) Eine der Kanal-Inseln; vergl. *boeuf de Guernsey* und *boeuf d'Alderney.*

[3]) Grafschaft in der irischen Provinz Munster, mit nicht unbedeutender Viehzucht.

[4]) *Limburg,* belgische Provinz, links der Maas.

[5]) Sprich »Norfohk«; Grafschaft im östlichen England, zwischen den Grafschaften Suffolk und Cambridge, bedeutend durch Viehzucht.

[6]) Die Viehschläge zerfallen in Marsch- und Geestvieh.

[7]) Auch *Sch(e)les(z)wig* geschrieben.

[8]) Die Viehschläge zerfallen in Marsch- und Geestvieh. Den größten Ruf haben die Schläge in Wilstermarsch und Breitenburg; in Eiderstedt und Dithmarschen ist das Vieh hauptsächlich mit englischen Mastvieh-Rassen durchkreuzt. Von dem Geestvieh unterscheidet man die Schläge in Angeln, Tondern, Hadersleben und Jütland.

[9]) Sprich »Soffohk«; englische Grafschaft, an der Nordsee, berühmt durch Viehzucht, namentlich durch eine Rasse von ungehörnten Kühen.

[10]) Man unterscheidet in der Schweiz folgende Schläge: Freiburger, Berner, Simmenthaler, Emmenthaler, Schwarzenberger.

[11]) Englische Grafschaft, zwischen den Grafschaften Kent, Surrey und Hampshire, mit bedeutender Viehzucht.

[12]) *Tees* (sprich »Tihs«); Fluß im nördlichen England, entspringt am Cross Fell in Westmoreland, durchfließt das romantische Teesdale, mündet in die Nordsee.

[13]) Man unterscheidet hier den Zillerthaler, Duxer, Pusterthaler und Oberinnthaler Schlag.

[14]) Auch Dschangelrind, in Indien Gaor, Bunboda, Bunparra, Peramau, Gaoiya, Karkona, Katuyeni, in Bengalen aber auch Gayal, in Parma Peioung, von den Malayen Salandang, von englischen Jägern auch indischer Bison genannt. *Bos gaurus, gavaeus gaurus;* in allen großen Waldungen Indiens, besonders im Bergland. Das Fleisch ist sehr fein und schmackhaft.

[15]) Im Gegensatz zu den *longhorns* (der langhörnigen Rasse), welche man in Lancaster und in Irland findet. Vergl. *boeuf de Durham.*

[16]) Tatarischer Grunzochs, *bos grunniens, bison poëphagus;* bewohnt die Hochländer Tibets und alle mit ihnen zusammenhängenden Hochgebirgs-Züge. Das Fleisch des Tieres ist ziemlich mager, doch schmackhaft; Markknochen und Zunge gelten als Leckerbissen.

[17]) Auch indischer Buckelochs, im Französischen *taureau des Indes (bos taurus indicus),* stammt aus Bengalen, hat sich aber über einen großen Teil Asiens, auch nach Afrika verbreitet. Man unterscheidet hiervon mehrere Arten — Dem Zebu nahestehend ist ein anderer Buckelochs, der Sanga *(bos africanus).*

[18]) Ziege, Zicklein, Geiß wird auf alle dieselben Arten bereitet, welche für »Lamm« Anwendung finden; vergl. *agneau,* S. 447.

[19]) Nachdem man das Fleisch in Milch und Wasser einige Stunden hat ziehen lassen, wird es mit Speck gebraten, in eine Schmorpfanne gelegt, mit Kalbfleisch-Brühe begossen, mit Salz, Pfeffer und Muskat-Blüte gewürzt. Nachdem man noch Tafel-Pilze und in Mehl gerollte Butter hinzugegeben hat, läßt man das Fleisch eine Stunde dämpfen. Die Sose streicht man durch, bindet sie mit Eigelben und Rahm. Das Fleisch wird mit Petersilie und Zitronen-Scheiben umlegt.

[20]) Die Ziege wird in der Form eines Hasen-Bratens zugeschnitten, sauber gehäutet, in eine Weißwein-, Essig- oder Milchbeize gelegt, gespickt oder ungespickt in Butter gebraten. Man gibt folgende Sosen dazu: Anschoven-, italienische, Austern-, Rahm-, Tafelpilz-, Kapern-, Dill-, Dragun-, Herings-, Hummer-, Kari-, weiße, Krebs-, Kräuter-, Meerrettich-, Meirau-, Morchel-, Muschel-, Petersilien-, Schalotten-, Thymian-, Schinken-, Paradiesapfel-, Stachelbeer-Sose.

Chevreau rôti aux carottes.	Ziegen-Braten mit Möhren.	Roast(ed) kid with carrots.
— *rôti au céleri.*	— -Braten mit Sellerie.	— kid with celery.
— *rôti au cerfeuil.*	— -Braten mit Kerbel.	— kid with chervil.
— *rôti aux champignons.*	— -Braten mit Tafel-Pilzen.	— kid with mushrooms.
— *rôti à la chicorée endive.*	— -Braten mit Endivien.	— kid with endive.
— *rôti aux choux de Bruxelles.*	— -Braten mit Rosenkohl.	— kid with Brussels sprouts.
— *rôti aux choux-fleurs.*	— -Braten mit Blumenkohl.	— kid with cauliflower.
— *rôti aux choux-raves.*	— -Braten mit Kohlrabi.	— kid w. turnip-cabbage.
— *rôti aux épinards.*	— -Braten mit Spinat.	— kid with spinach.
— *rôti aux laitues.*	— -Braten mit Lattich.	— kid with lettuce.
— *rôti à l'oseille.*	— -Braten m. Sauerampfer.	— kid with sorrel.
— *rôti aux petits navets de Teltow.*	— -Braten mit Teltower Rübchen.	— kid with Teltow turnips.
— *rôti aux petits pois.*	— -Braten mit Schoten-Kernen.	— kid with green pease.
— *rôti à la purée d'artichauts.*	— -Braten mit Artischockenmus.[1])	— kid with *purée* of artichokes.
— *rôti à la Soubise.*	— -Braten mit weißem Zwiebelmus.	— kid with white *purée* of onions.
— *au vin.*	Ziege in Weinsose.[2])	Kid in wine sauce.
Côtelettes de chevreau à la provençale.	Ziegen-Rippchen, provençalisch[3]).	— -cutlets in Provencial style.
Hachis de chevreau.	Ziegenfleisch-Gehäck[4]).	Hashed kid.
Ragoût de chevreau.	— -Ragout[5]).	Ragout of kids.

Bouquetin[6]).	Steinbock.	Wild goat, ibex.
Cervicapre.	Bezoarziege[7]).	Bezoar kid.
Chèvre angora.	Angora-Ziege[8]).	Angora kid.
Chèvre égyptienne.	Ägyptische Ziege[9]).	Egyptian kid.
Étagne.	Steingeiß[10]).	Wild kid.
Mambrine.	Mamberziege[11]).	Mambrine.
Paseng[12]).	Pasen(g).	Bezoar kid.

---

[1]) Man kann auch geben: Kastanion-, Kartoffel-, Paradiesapfel-, Tafelpilz-, Trüffel-, Schwarzwurzel-, Kerbel-, Möhren-, Rüben-, Sellerie-, Spargol-, Hopfenkeimchen-, Bohnen-, Maismns.

[2]) Man dünstet das Fleisch in Butter und Wasser, bestäubt es mit Mehl und gibt Weißwein und Zncker daran. Kurz vor dem Anrichten würzt man die Sose mit etwas Zitronen-Schale.

[3]) Feingehackte Zwiebeln werden in Butter geschwitzt, mit Mehl und Milch zu einem dickflüssigen Teig verrührt, gesalzen und mit Eigelben überm Fener vermischt. Mit dieser Masse bestreut man die eine Seite der Rippchen, welche man hieranf in geschlagene Eigelbe taucht, in geriebener Semmel wälzt und mit der gefüllten Seite nach oben, in Butter bratet.

[4]) Kalter Ziegen-Braten wird in dünne Scheiben geschnitten. Kalbfleisch-Brühe wird mit in Mehl gerollter Butter, Salz, Pfeffer, Muskat-Blüte, Petersilie und Schalotten vermischt, eine halbe, Stunde gekocht. Die Sose wird durchgestrichen mit Portwein, Tafelpilz-Essenz, Zitronensaft und etwas Zucker vermischt. In diese Sose gibt man die Fleischscheiben und läßt sie darin heiß werden. Man gibt Spinat, Blumenkohl oder Bohnen hierzu.

[5]) Das in Stücke geschnittene Fleisch läßt man über Nacht in einer Beize von Essig, Wasser, Salz, Pfeffer, Wacholder-Beeren, Zwiebeln usw. liegen. Mehl schwitzt man in Butter, rührt die durchgestrichene Beize hinzu, gibt Portwein, Salz und Zucker, znletzt das Fleisch hinein und läßt das Ganze kochen. Ist das Fleisch ziemlich weich, so gibt man eingemachte Perlzwiebeln und Tafel-Pilze hinzu. Aus den Fleischabfällen hat man mit gerösteter Zwiebel, gehacktem Schweinefleisch, geriebener Semmel, Eiorn, Salz und Muskatnuß Füllsel-Klößchen bereitet, die man in Fleischbrühe kocht und mit dem Ragont anrichtet. Ringsherum legt man Halbmond-Formen von Blätterteig und Oliven.

[6]) Auch *bouc savage, bouc des rochers; bouquetine, étagne,* Steingeiß. Europa zählt drei versohiedene Steinbock-Arten: *Capra ibex* (bewohnt die Alpen), *capra pyrenaica* (bewohnt die Pyrenäen), *capra caucasica* (bewohnt den Kaukasus). Eine vierte Art *(capra sibirica)* findet sioh in Sibirien, eine fünfte *(capra beden)* in Arabien, eine sechste *(capra walie)* in Abessinien, eine siebente *(capra skyn)* auf dem Himalaja.

[7]) *Capra aegagrus, hircus aegragus, capra bezoartica, aegoceros pictus,* im Deutschen auch Pasen(g), im Französischen auch *paseng* genannt. In Persien nennt man das Männchen Pasang, das Weibchen Boz. Die Bezoarziege ist über einen ansgedehnten Landstrich West- und Mittel-Asiens verbreitet, ihr Fleisch ist äußerst schmackhaft, erinnert an das unseres Rehes. Man ißt letzteres entweder frisch oder schneidet es in lange, schmale Streifen und trocknet es an der Luft, nm es später zn verwenden. Ziemlich dasselbe Gebiet (den westlichen Himalaja und das nördliche Afghanistan) bewohnt auch die Schranbenziege *(capra falconeri, capra megazeros),* in Kaschmir Mar-khur, Ra-tschi und Tsura genannt. Neben diesen beiden bewohnt noch eine Halbziegon-Art den Himalaja, der Tahr, wie sein Entdecker, Hamilton Smith ihn nannte. In Neapel heißt das Tier Iharal, in Kaschmir Kras und Jagla, in anderen Gegenden Tehr nnd Jehr.

[8]) *Capra hircus angorensis.*

[9]) Auch Nilziege genannt *(capra hircus aegyptiaca),* wird im unteren Nilthale allgemein gezüchtet, reicht bis Mittelnubien hinauf, von wo ab die Zwergziege *(capra hircus reversa)* an ihre Stelle tritt.

[10]) Vergl. *bouquetin.*

[11]) Die syrische Mamber-, Mambrin-Ziege, auch nur syrisohe Ziege genannt, *capra hircus mambrica,* davon wieder *capra hircus thebaica* und *capra hircus aegyptiaca.*

[12]) Vergl. *cervicapre.*

d) Mouton.	Hammel, Schaf, Schöps.	Mutton, sheep.
Mouton d'Australie.	Australisches Hammelfleisch[1]).	Australian mutton.
— *d'Australie bouilli.*	— Hammelfleisch gekocht.	— mutton boiled.
— *d'Australie bouilli, sauce aux câpres.*	— Hammelfleisch gekocht, Kapern-Sose.	— mutton boiled, caper sauce.
— *d'Australie aux carottes.*	— Hammelfleisch m. Möhren.	— mutton with carrots
— *conservé en pot.*	Eingemachtes Hammelfleisch.	Potted mutton.
Animelles de mouton.	Widder-Hoden.	Wedder (ram's) stones.
— *de mouton frites.*	— -Hoden gebacken.	— stones fried.
Blanquette de mouton.	Weißes Hammelfleisch-Gericht[2]).	Blanquette of mutton.
Bout seigneux de mouton.	Hammel-Halsstück.	Scrag of mutton[3]).
Carbon(n)ade de mouton.	— -Karbonade[4]).	Carbonado[5]) of mutton.
— *de mouton à l'allemande.*	— -Karbonade auf deutsche[6]) Art.	— of mutton with mixed vegetables.
— *de mouton braisée.*	— -Karbonade geschmort.	— of mutton braised.
— *de mouton à la bretonne.*	— -Karbonade mit weißem Bohnenmus.	— of mutton with mashed white beans.
— *de mouton aux carottes glacées.*	— -Karbonade mit überglänzten Möhren.	— of mutton with glazed carrots.
— *de mouton à la chartreuse.*	— -Karbonade mit Gemüse-Bechern.	— of mutton with vegetable-cups.
— *de mouton à la chicorée endive.*	— -Karbonade mit Endivien.	— of mutton with endive(s).
— *de mouton aux choux farcis.*	— -Karbonade mit gefülltem Kohl.	— of mutton with stuffed cabbage.
— *de mouton à la crème.*	— -Karbonade mit Rahm und Rübenmus.[7])	— of mutton with cream-*purée* of turnips.
— *de mouton à la française.*	— -Karbonade, französisch[8]).	— of mutton with sorrel.
— *de mouton garnie de champignons, sauce poivrade.*	— -Karbonade mit Tafel-Pilzen und Pfeffer-Sose.	— of mutton with mushrooms and pepper sauce.
— *de mouton glacée.*	— -Karbonade überglänzt.	— of mutton glazed.
— *de mouton à la nivernaise.*	— -Karbonade mit Möhren.	— of mutton with carrots.
— *de mouton à la purée d'artichauts.*	— -Karbonade mit Artischockenmus.	— of mutton with mashed artichokes.
— *de mouton à la purée de céleri.*	— -Karbonade mit Selleriemus.	— of mutton with mashed celery.
— *de mouton à la purée d'oseille.*	— -Karbonade mit Sauerampfer.	— of mutton with mashed sorrel.
— *de mouton à la purée de pommes de terre.*	— -Karbonade mit Kartoffelmus.	— of mutton with mashed potatoes.
— *de mouton à la sauce piquante.*	— -Karbonade mit pikanter Sose.	— of mutton with piquant sauce.
— *de mouton à la sauce poivrade.*	— -Karbonade mit Pfeffer-Sose.	— of mutton with pepper sauce.
— *de mouton à la sauce aux tomates.*	— -Karbonade mit Paradiesapfel-Sose.	— of mutton with tomato sauce.
Carré de mouton.	— -Vorderviertel[9]).	Fore-quarter of mutton.
— *de mouton aux artichauts.*	— -Vorderviertel mit Artischocken.	— -quarter of mutton with artichokes.

[1]) Das australische Hammelfleisch (in Büchsen) kann auf fast alle Arten bereitet werden, welche für *boeuf d'Australie* (s. d.) angegeben sind.

[2]) Eine helle Mehlschwitze vermischt man mit weißer Sose und verkocht sie mit einigen Schalotten und Knoblauch zu einer dickflüssigen hellen Sose, die man, nachdem Schalotten und Knoblauch herausgenommen sind, mit Eigelben bindet und mit Zitronensaft schärft. In diese Sose legt man Scheiben von kaltem Hammel-Braten, läßt das Gericht im Schwitzbade heiß werden und umlegt beim Anrichten die Schüssel mit verlorenon Eiern.

[3]) *Scrag = the real neck; »neck of mutton« frequently mentioned in cook-book directions generally means the best parts of the ribs, which is also called »the rack«.*

[4]) *Carbon(n)ade* (aus dem italienischen *carbonata* ontstanden), bedeutet »auf Kohlen gebratenes Rippenstück«, »Rostbraten«, läßt sich nicht gut mit einem Worte treffend übersetzen, weshalb das Fremdwort »Karbonade« beibehalten wurde.

[5]) *Carbonade* auch zu finden, aber veraltete Form.

[6]) Die Karbonaden werden paniert, gebraten und mit verschiedenem Gemüse umlegt; Braten-Sose.

[7]) Die Karbonaden läßt man mit Gemüsen und Kräutern schmoren und glasieren, zieht sie hierauf durch eine dicke Rahmsose. Ist die Sose erkaltet, so träufelt man mit Butter verrührtes Eigelb darauf, streut geriebene Semmel darübor, stellt die Karbonaden auf ein mit Butter bestrichenes Blech, beträufelt sie noch mit Butter, läßt sie im Ofen Farbe nehmen und umlegt sie mit einem Rübenmus *à la crème*.

[8]) Die Karbonaden werden gedämpft, überglänzt, mit Sauerampfer angerichtet; die Sose ontfottet.

[9]) Ohne Schulterstück und Hals.

Carré de mouton bouilli.	Hammel-Vorderviertel gekocht.[1]	Fore-quarter of mutton boiled.
— *de mouton à la bourguignonne.*	— -Vorderviertel auf burgundische[2] Art.	— -quarter of mutton in Burgundy style.
— *de mouton braisé.*	— -Vorderviertel geschmort.	— -quarter of mutton braised.
— *de mouton en fricandeau.*	— -Vorderviertel gespickt, gebraten.[3]	Fricandeau of fore-quarter of mutton.
— *de mouton glacé.*	— -Vorderviertel überglänzt.[4]	Fore-quarter of mutton glazed.
— *de mouton gourmandé de persil.*	— -Vorderviertel mit Petersilie belegt.	— -quarter of mutton garnished with parsley.
— *de mouton grillé.*	— -Vorderviertel auf dem Rost gebraten.	— -quarter of mutton grilled (broiled).
— *de mouton piqué, rôti.*	— -Vorderviertel gespickt und gebraten.	— -quarter of mutton larded, roasted.
— *de mouton à la provençale.*	— -Vorderviertel auf provençalische[5] Art.	— -quarter of mutton, provencial style.
— *de mouton au riz.*	— -Vorderviertel mit Reis.	— -quarter of mutton with rice.
— *de mouton à la sauce aux concombres.*	— -Vorderviertel mit Gurken-Sose.	— -quarter of mutton with cucumber sauce.
— *de mouton à la sauce aux oignons.*	— -Vorderviertel mit Zwiebel-Sose.	— -quarter of mutton with onion sauce.
— *de mouton à la servante.*	— -Vorderviertel gespickt und gebraten.[6]	— -quarter of mutton larded and roasted.
— *de mouton à la Soubise.*	— -Vorderviertel mit weißem Zwiebelmus.	— -quarter of mutton with white *purée* of onions.
Cassolet (de mouton) à la carcassonnaise.	Carcassonner[7] Hammelfleisch-Ragout.	*Cassolet* of mutton, Carcassonne style.
— *à la Castelnaudary.*	Castelnaudary-[8]Ragout.	— in Castelnaudary style.
— *à la toulousaine.*	Toulouser[9] Ragout.	— in Toulouse style.
Cervelles de mouton.	Hammelhirn.	Sheeps' brains.
— *de mouton à la chicorée*	— mit Endivien.	— brains with endive(s).
— *de mouton en coquilles.*	— in Muschel-Schalen.	— brains scalloped.
— *de mouton aux épinards.*	— mit Spinat.	— brains with spinach.
— *de mouton à l'estouffade.*	— gedämpft.	— brains stewed.
— *de mouton au four.*	— gebacken.	— brains baked.
— *de mouton à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Butter.	— brains with *maître d'hôtel* butter.

[1]) Man gibt dazu: Weißkraut, Welschkraut, Schoten, grüne Bohnen, Zwiebeln, Brühkartoffeln, sauere Kartoffeln, Reis, Gräupchen, Spinat oder anderes Gemüse. Sosen: Sardellen-, Kapern-, Tafelpilz-, Dill-, Dragun-, Gurken-, Herings-, Knoblauch-, Kräuter-, Madeira-, Meiran-, Morchel-, Oliven-, Pfeffer-, pikante, Pilz-, Ragout-, Senf-, Thymian-, Schnittlauch-, Zwiebel- oder *Cumberland*-Sose.

[2]) Man bratet das Stück in Butter auf beiden Seiten braun, gießt dann Wasser und Weißwein nach, gibt Schnittlauch, Petersilie, Knoblauch, Pfeffer-Körner, Gewürz-Nelken usw. hinzu, läßt das Fleisch schmoren. Die Sose entfettet man, verkocht sie noch einige Minuten mit in Mehl gerollter Butter und gehackter Petersilie, schärft sie zuletzt mit etwas Weinessig.

[3]) Das Stück wird gespickt, mit Möhren, Zwiebeln, Kräutern und Fleischbrühe gar gemacht, überglänzt, angerichtet; man kann Sauerampfermus oder Endivien dazu geben.

[4]) Man gibt das Stück als Beilage zu allen den Gemüsen und mit allen den Sosen, welche unter *étuvée de mouton* angegeben sind.

[5]) Man spickt das Fleischstück mit Sardellen-, Speck- und Pfeffergurken-Streifen, schmort es mit Zwiebeln, Sellerie, Möhren, Artischocken, Morcheln, richtet es mit der entfetteten Brühe und mit Gemüsen an.

[6]) Man nimmt zwei Viertel, spickt das eine mit Speck, das andere mit grüner Petersilie, bratet das Fleisch am Spieß, richtet es mit klarem Bratensaft an.

[7]) *Carcassonne*, franz. Stadt im Dép. Aude. Eine ausgebeinte Hammel-Keule wird gewürzt, mit Knoblauch gespickt, mit gehacktem frischen Schweinefleisch gefüllt, mit gehacktem Speck in eine Pfanne gelegt, goldgelb gebraten, dann weiter gedämpft. Wenn halb gar, gibt man ein Rebhuhn und frisches Pökelfleisch, sowie gut überkochte weiße Bohnen daran, füllt mit einer Zwiebel-Sose, wie sie bei *cassolet à la Castelnaudary* bereitet wird, auf, läßt das Ragout eine Stunde dämpfen, streut geriebene Semmel und gehackte Petersilie darüber und läßt es im Ofen Farbe nehmen.

[8]) Sprich »Kästelnodäri«; lat. *castellum novum Arianorum*, franz. Stadt im Dép. Aude. *Cassolet* ist Provinzial-Ausdruck im Süden Frankreichs. In eine irdene, flache und große Pfanne legt man eine eingemachte Gänskeule und einen Gansflügel, sowie Gänsefett, läßt das Fleisch zehn Minuten braten, gibt gut überkochte weiße Bohnen und ein *Arles*-Würstchen hinzu. Einige kleingeschnittene Zwiebeln macht man mit Knoblauch und gehacktem Speck heiß, bestäubt sie mit Mehl, füllt mit heißer Fleischbrühe auf, läßt kochen, gibt ein Kräuter-Sträußchen und einige Löffelvoll Paradiesapfel-Sose hinzu, läßt einkochen, gießt diese Sose über die Bohnen, läßt Fleisch und Bohnen damit weichkochen. Zuletzt bestreut man das Ragout mit Semmel-Krumen und gehackter Petersilie und läßt es im Ofen Farbe nehmen.

[9]) Frisches Schweinefleisch, *Arles*-Würstchen, Gansfleisch, weiße Bohnen, Knoblauch, gehackter Speck, Pfeffer, Salz, ungefähr fünf Stunden lang zu einer Art Mus gedämpft.

Cervelles de mouton en matelote.	Hammelhirn mit Matrosen-Sose.[1]	Sheeps' brains, matelote sauce.
— de mouton à la paysanne.	— mit Kohl.	— brains with cabbage.
— de mouton à la rémo(u)lade chaude.	— mit warmer Remoladen-Sose.	— brains with hot remoulade sauce.
— de mouton rôties.	— gebraten.	— brains roasted.
— de mouton, sauce au kari.	— mit Kari-Sose.	— brains with curry sauce.
— de mouton, sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.	— brains, tomato sauce.
Chaki-kebabi.	Hammel-Braten, türkisch[2]).	Roast mutton on long spits.
China-Chilo *de mouton.*	Pikantes Hammelfleisch-Ragout[3]).	China-Chilo of mutton.
Chips and chops[4]).	Hammel-Rippchen mit Bratkartoffeln.	Chips and chops.
Chump-chop.	Hammelkeulen-Schnittchen[5]).	Chump-chop.
Civet de mouton.	Hammel-Pfeffer[6]).	Ragout of mutton.
Coeurs de mouton.	— -Herzen.	Sheeps' hearts.
— de mouton farcis.	— -Herzen gefüllt.	— hearts stuffed.
— de mouton au four.	— -Herzen gebacken.	— hearts baked.
Collet de mouton.	— -Halsstück.[7])	Scrag (rack) of mutton.[8])
— de mouton au gratin.	— -Halsstück krustgebacken.[9])	— of mutton browned.
— de mouton grillé.	— -Halsstück geröstet.	— of mutton grilled.
— de mouton à l'oseille.	— -Halsstück, Sauerampfer.	— of mutton with sorrel.
— de mouton rôti.	— -Halsstück gebraten.	— of mutton roasted.
— de mouton à la Sainte-Menehould.	— -Halsstück krustgebacken[10]).	— of mutton crust-baked.
Côtelettes de mouton.	— -Rippchen[11]).	Mutton-chops[12]).
— de mouton à l'africaine.	— -Rippchen auf afrikanische[13]) Art.	— -chops with stuffed egg-plants.
— de mouton à l'anglaise.	— -Rippchen, englisch[14]).	— -chops, English style.
— de mouton aux asperges.	— -Rippchen mit Spargel.	— -chops with asparagus.
— de mouton à l'avignonaise.	— -Rippchen gebacken.[15])	— -chops boiled, baked.
— de mouton à la Bardoux.	— -Rippchen mit Schoten und gehacktem Schinken.	— -chops with green peas and chopped fried ham.
— de mouton à la Barnsley.	Barnsley-[16])Hammelrippchen.	— -chops, Barnsley style.
— de mouton à la bayonnaise.	Hammel-Rippchen mit Bayonner Schinken.	— -chops with (Bayonne-) ham.
— de mouton à la béchamel.	— -Rippchen mit Rahmsose.	— -chops, cream sauce.
— de mouton au beurre d'anchois.	— -Rippchen mit Sardellen-Butter.	— -chops with anchovy-butter.
— de mouton à la Bignon.	— -Rippchen n. Bignon[17]).	— -chops, Bignon style.

[1]) Man richtet das Hirn mit gerösteten Brotschnitten an und umlegt es mit in Butter gebratenen Füllsel-Klößchen und Krebsen.

[2]) Vergl. *rôti de mouton à la turque.*

[3]) Hammelfleisch von der Keule schneidet man in kleine Stücke; Zwiebeln und Lattich hackt man fein, legt Fleisch, Zwiebeln und Salat mit ausgeschälten grünen Erbsen in Butter, läßt anbraten, füllt Wasser hinzu, würzt mit Salz und Pfeffer, läßt das Fleisch gar dämpfen, worauf man das Ragout in einem Reisrand anrichtet.

[4]) Ausdruck in der englischen Gauner-Sprache.

[5]) Schnittchen vom dicken Ende der Hammel-Keule.

[6]) Man schneidet das Hammelfleisch klein, legt es in eine gekochte Beize, nimmt es nach 24 Stunden heraus, bratet es an, füllt mit Rotwein und brauner Sose auf, gibt Zwiebeln und Tafel-Pilze hinein, macht das Fleisch darin gar, vermischt die Sose zuletzt mit Schweineblut.

[7]) Man gibt das (gedämpfte) Halsstück mit allen den Gemüsen und Sosen, welche unter *étuvée de mouton* angegeben sind.

[8]) *The undivided scrag end of the neck of mutton.*

[9]) Das gekochte Halsstück wird mit einer Mischung von Brotkrumen, gehackter Petersilie, feingehackten Tafel-Pilzen, Eigelben, Salz und Pfeffer bestrichen, überm Feuer gebräunt, mit Braten-Sose, die mit einer Mehlschwitze verdickt und mit Zitronensaft geschärft ist, angerichtet.

[10]) Das Stück setzt man mit den Fleischabfällen, Speckscheiben, Möhren, Zwiebeln, Gewürz-Nelken, Lorbeer-Blättern, Knoblauch, Petersilie usw. an, füllt mit Fleischbrühe auf, läßt schmoren. Wenn gar, nimmt man das Fleisch heraus, überzieht es mit einer guten *Ste.-Menehould*-Sose (vergl. Fußbem. zu *selle de mouton à Sainte-Menehould)*, bestreut es mit geriebener Semmel, die mit Parmesan-Käse vermischt ist, träufelt nochmals Sose darüber, läßt es im Ofen Farbe nehmen.

[11]) Hierzu kann man alle die Gemüse geben, welche unter *gigot de mouton rôti* angegeben sind.

[12]) Bei *mutton* ist *chop* mehr gebräuchlich als *cutlet.*

[13]) Die Rippchen werden auf dem Rost gebraten, mit gefüllter Eierfrucht und Okra-Scheiben angerichtet.

[14]) Die Rippchen werden in Butter getaucht, in geriebener Semmel gewälzt, auf dem Rost gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte gibt man verschiedene Gemüse mit Rahmsose.

[15]) *Avignon* (sprich »Awinjong«), franz. Stadt im Dép. Vaucluse. Gekochte Hammel-Rippchen werden mit dicker Rahmsose überzogen, mit Brotkrumen und Parmesan-Käse bestreut, im Ofen gebacken.

[16]) Sprich »Barnsli«; Stadt im Westriding von Yorkshire (England). Dicke Rippchen, die erst fünf Minuten gekocht werden, ehe man sie auf dem Rost bratet.

[17]) Vergl. *gigot de mouton à la Bignon.*

Côtelettes de mouton à la bohémienne.	Hammel-Rippchen auf böhmische[1]) Art.	Mutton-chops in Bohemian style.
— de mouton braisées.	Geschmorte Hammel-Rippchen.	Braised mutton-chops.
— de mouton braisées à la financière.	— Hammel-Rippchen mit köstlichem Ragout[2]).	— mutton-chops with financiers' garnish.
— de mouton braisées, garnies de céleri à la française.	— Hammel-Rippchen mit Sellerie, französisch[3]).	— mutton-chops with celery-crust.
— de mouton braisées, garnies d'escalopes de cardons.	— Hammel-Rippchen mit Kardonen-Schnittchen.	— mutton-chops with sliced cardoons.
— de mouton braisées à la jardinière.	— Hammel-Rippchen mit Gemüsen.	— mutton-chops with vegetables.
— de mouton braisées à la Montgelas.	— Hammel-Rippchen nach Montgelas[4]).	— mutton-chops, Montgelas style.
— de mouton braisées à la purée d'artichauts.	— Hammel-Rippchen mit Artischockenmus.	— mutton-chops with mashed artichokes.
— de mouton braisées à la purée de marrons.	— Hammel-Rippchen mit Kastanienmus.	— mutton-chops with mashed chestnuts.
— de mouton braisées à la Salvandy.	— Hammel-Rippchen mit Schotenmus.[5])	— mutton-chops with mashed green peas.
— de mouton braisées à la Soubise.	— Hammel-Rippchen mit weißem Zwiebelmus.[6])	— mutton-chops with white *purée* of onions.
— de mouton à la brasseur.	Hammel-Rippchen nach Brauer-[7])Art.	Mutton-chops, brewers' style.
— de mouton à la bretonne.	— -Rippchen, bretagnisch[8]).	— -chops, Breton style.
— de mouton aux cardons frits.	— -Rippchen mit gebackenen Kardonen.	— -chops with fried cardoons.
— de mouton aux carottes.	— -Rippchen mit Möhren.	— -chops with carrots.
— de mouton à la chasseur.	— -Rippchen nach Jäger-[9]) Art.	— -chops with mashed potatoes.
— de mouton à la chicorée.	— -Rippchen mit Endivien.	— -chops with endive(s).
— de mouton à la Choiseu(i)l.	— -Rippchen nach Choiseu(i)l[10]).	— -chops in Choiseu(i)l style.
— de mouton à la Clamart.	— -Rippchen mit Schotenmus.[11])	— -chops with mashed green peas.
— de mouton à la Clermont.	— -Rippchen mit Zwiebeln.	— -chops with onions.
— de mouton à la Conti.	— -Rippchen mit Linsenmus.	— -chops w. mashed lentils.
— de mouton aux cornichons.	— -Rippchen mit Pfeffer-Gurken.	— -chops with small gherkins.
— de mouton à la diplomate.	— -Rippchen nach Staatsmanns-[12])Art.	— -chops in diplomatic style.
— de mouton à la Dreux.	— -Rippchen nach Dreux[13]).	— -chops, Dreux style.

[1]) Die gebeizten Rippchen werden paniert und auf dem Rost gebraten; Sose macht man mit der Beize, Paradiesapfel-, brauner Sose und Johannisbeer-Gallerte.

[2]) Braune Sose mit Xereswein, Hahnkämmen, Leber, Zitrone, Klößchen, Bröschen usw.

[3]) Man bereitet einen Teig von Butter, Mehl, Eigelben, Salz, streicht damit eine glatte Form aus, läßt backen, bis die Kruste goldgelb wird, diese füllt man mit Sellerie und richtet die Rippchen ringsherum an.

[4]) Die Rippchen legt man in eine mit Speck, Zwiebel - Scheiben und Wurzelwerk ausgelegte Pfanne, füllt mit Fleischbrühe auf, deckt Speckscheiben darüber, läßt einkochen, füllt nochmals auf und nimmt die Rippchen heraus, sobald sie gar sind. Die Grundsose in der Pfanne kocht man mit Fleischbrühe los, streicht durch, entfettet, kocht ein. Die Rippchen bedeckt man mit einem *montgelas* (Trüffeln und gekochte Gansleber, mit Madeira gebunden), streicht eine Lage Füllsel, dann Butter darüber, streut Semmel-Krumen obenauf und läßt das Füllsel im heißen Ofen steif werden.

[5]) Die geschmorten Rippchen werden im Kranz angerichtet; in die Mitte Schotenmus; nebenbei *sauce demi-glace.*

[6]) Vergl. *côtelettes de mouton à la Soubise.*

[7]) Mit Salz und Cayenne-Pfeffer gewürzt, mit Butter bestrichen, auf dem Rost gebraten; jede Fleischschnitte wird mit einem Stück Butter, die mit gehackten Schalotten, Petersilie und Zitronensaft geschärft ist, maskiert.

[8]) Die Hammel-Rippchen werden in geschlagene Eigelbe getaucht, in geriebener Semmel gewälzt, in zerlassener Butter gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein *émincé* von Zwiebeln, das mit Eigelben und Rahm gebunden ist.

[9]) Die Rippchen werden mit gehackten Zwiebeln in Öl und Butter gebraten, im Kranz angerichtet; Kartoffelmus in die Mitte. Die Brühe verkocht man mit Teufels-Sose.

[10]) Die Hammel-Rippchen werden mit Kalbfleisch-Füllsel, das mit feinen Kräutern und gehackten Tafel-Pilzen vermischt ist, bestrichen, in Schweinsnetz eingeschlagen, in Butter getaucht, in Brotkrumen gerollt, geröstet.

[11]) Die Hammel-Rippchen werden in geriebener Semmel gewälzt, in Butter gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte Schotenmus; *sauce demi-glace.*

[12]) Die Rippchen werden auf der flachen Seite etwas glatt geschlagen, mit Salz und Pfeffer bestreut, in frischer Butter auf beiden Seiten gebraten, kranzförmig angerichtet und mit guter Braten-Sose begossen.

[13]) Die Rippchen werden mit Trüffel- und Pökelzungen-Streifen gespickt, mit Speckscheiben, Madeira usw. gar gemacht, überglänzt, mit einem Ragout von Tafelpilz-Köpfen, olivenförmig ausgestochenen Trüffeln und Hahnnierchen umlegt.

Côtelettes de mouton à la Druard.	Hammel-Rippchen nach Druard[1]).	Mutton-chops crusted and grilled.
— de mouton à la Dubarry.	— -Rippchen nach der Dubarry[2]).	— -chops with mashed artichokes.
— de mouton à la duc d'Albany.	— -Rippchen nach dem Herzog von Albany[3]).	— -chops with assorted vegetables.
— de mouton à la duchesse.	— -Rippchen nach Herzogin-[4])Art.	— -chops with mashed chestnuts.
— de mouton à la Durcelle.	— -Rippchen nach Durcelle[5]).	— -chops baked in paper-cases.
— de mouton aux épinards.	— -Rippchen mit Spinat.	— -chops with spinach.
— de mouton aux escalopes de cardons.	— -Rippchen mit Kardonen-Schnittchen.	— -chops with sliced cardoons.
— de mouton à l'estragon.	— -Rippchen mit Dragun-Sose.	— -chops with tarragon sauce.
— de mouton farcies.	— -Rippchen gefüllt.[6])	— -chops stuffed.
— de mouton aux fines herbes.	— -Rippchen mit feinen Kräutern.	— -chops with fine herbs.
— de mouton à la gelée.	— -Rippchen in Gallerte.[7])	— -chops in jelly.
— de mouton glaeées.	Übergl. Hammel-Rippchen.	Glazed mutton-chops.
— de mouton grillées.	Geröstete Hammel-Rippchen.	Broiled mutton-chops.
— de mouton grillées à l'estragon.	— Hammel-Rippchen mit Dragun.	— mutton-chops with tarragon.
— de mouton grillées, garnies de pommes de terre.	— Hammel-Rippchen mit Kartoffeln.	— mutton-chops garnished with potatoes.
— de mouton grillées à la jardinière.	— Hammel-Rippchen mit Gemüsen.	— mutton-chops with vegetables.
— de mouton grillées au jus.	— Hammel-Rippchen mit Sose.	— mutton-chops with gravy.
— de mouton grillées à la Maintenon.	— Hammel-Rippchen nach der Maintenon[8]).	— mutton-chops coated with mushrooms.
— de mouton grillées à la maître d'hôtel.	— Hammel-Rippchen mit Haushofmeister-Sose.	— mutton-chops with *maître d'hôtel* sauce.
— de mouton grillées aux petits pois.	— Hammel-Rippchen mit Schoten-Kernen.	— mutton-chops with green peas.
— de mouton grillées aux pommes (de terre) frites.	— Hammel-Rippchen mit Bratkartoffeln.	— mutton-chops with fried potatoes.
— de mouton grillées aux pommes de terre sautées.	— Hammel-Rippchen mit Schmorkartoffeln.	— mutton-chops with fried potatoes.
— de mouton grillées à la provençale.	— Hammel-Rippchen, provençalisch[9]).	— mutton-chops, Provencial style.
— de mouton grillées à la purée de champignons.	— Hammel-Rippchen mit Tafelpilzmus.	— mutton-chops w. *purée* of button-mushrooms.
— de mouton grillées à la purée de haricots.	— Hammel-Rippchen mit Bohnenmus.	— mutton-chops with mashed beans.
— de mouton grillées à la purée de marrons.	— Hammel-Rippchen mit Kastanienmus.	— mutton-chops with mashed chestnuts.
— de mouton grillées à la purée de pommes de terre.	— Hammel-Rippchen mit Kartoffelmus.	— mutton-chops with mashed potatoes.
— de mouton aux haricots verts.	Hammel-Rippchen mit grünen Bohnen.	Mutton-chops with string beans.
— de mouton à la hongroise.	— -Schnitzel, ungarisch[10]).	— -chops, Hungarian style.

[1]) Die auf beiden Seiten angebratenen Rippchen werden mit Krustel- *(croquette-)* Masse bestrichen, in Schweinsnetz eingeschlagen, paniert, geröstet; nebenbei *sauce chateaubriand.*

[2]) Die gebratenen, überglänzten Rippchen werden mit Artischockenmus angerichtet, mit Tafel-Fleischbrühe beträufelt.

[3]) Titel des vierten Sohnes der Königin Victoria von Großbritannien, des Prinzen *Leopold Georg Duncan Albert,* geb. 7. April 1853, gest. 28. März 1884 in Cannes. Die in Butter leicht gebratenen Rippchen werden mit gebrühten Zwiebeln gedämpft, mit Blumenkohl, Möhren, Rüben, Tafel-Pilzen und Schoten-Kernen angerichtet.

[4]) Die gerösteten Rippchen im Kranz angerichtet; Kastanienmus; Madeira-Sose mit Tafel-Pilzen.

[5]) Die Hammel-Rippchen werden zu dreien in langen Papier-Kästchen gebacken; Tafel-Pilze, Zwiebeln, braune Sose, Petersilie.

[6]) Die Rippchen werden angebraten, dick mit Tafelpilzmus bestrichen, paniert, gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte Artischockenmus; nebenbei eine braune Tafelpilz-Sose.

[7]) Die Rippchen werden mit Speck- und Schinken-Streifen gespickt, gedämpft; wenn erkaltet, werden sie leicht gepreßt, überglänzt, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Gemüse-Salat.

[8]) Vergl. *côtelettes de mouton à la Maintenon.*

[9]) Vergl. *côtelettes de mouton à la provençale.*

[10]) Fleischstreifen, die man aus einer Hammel-Keule herausgeschnitten hat, reibt man auf beiden Seiten mit Salz und Pfeffer ein, gießt zerlassene Butter darüber, streut gleiche Teile gehackter Petersilie, Kerbel, Thymian, Dragun und Schalotten darüber, läßt sie auf dem Rost auf jeder Seite braten, richtet an, begießt mit einer Sose, die man mit gehacktem Knoblauch, Schalotten und Bratensaft bereitet hat.

Côtelettes de mouton à l'indienne.	Hammel-Rippchen mit Kari-Sose und Reis.	Mutton-chops with curry sauce and rice.
— *de mouton à l'italienne.*	— -Rippchen, italienisch[1].	— -chops with nouilles.
— *de mouton à la jardinière.*	— -Rippchen mit Gemüsen.	— -chops with vegetables.
— *de mouton à la lyonnaise.*	— -Rippchen, Zwiebel-Sose.	— -chops, onion sauce.
— *de mouton à la macédoine de légumes.*	— -Rippchen mit Mischgemüse.	— -chops with mixed vegetables.
— *de mouton à la Madras.*	— Rippchen mit Essig-Gemüse und Kari-Sose.[2]	— -chops with pickles and curry sauce.
— *de mouton à la Maintenon.*	— -Rippchen nach der Maintenon[3].	— -chops, Maintenon style.
— *de mouton à la Mancelle.*	— -Rippchen mit Kastanienmus.[4]	— -chops with mashed chestnuts.
— *de mouton à la maréchale.*	— -Rippchen krustiert.	— -chops crust-baked.
— *de mouton à la marquise*[5].	— -Rippchen nach Markgräfin-[6]Art.	— -chops with ham and veal-forcemeat.
— *de mouton à la marseillaise.*	— -Rippchen auf Marseiller[7] Art.	— -chops coated with mashed onions.
— *de mouton à la minute.*	— -Rippchen in Butter gebraten.	— -chops fried in butter.
— *de mouton à la Monte-Carlo.*	— -Rippchen mit grünen Bohnen.	— -chops with green beans.
— *de mouton à la Montgelas.*	— -Rippchen nach (dem Grafen von) Montgelas[8].	— -chops with Montgelas-ragout.
— *de mouton à la Murillo.*	— -Rippchen nach Murillo[9].	— -chops with button mushroom crust.
— *de mouton au naturel.*	— -Rippchen geröstet.	— -chops broiled.
— *de mouton à la Nelson.*	— -Rippchen nach Nelson[10].	— -chops, Nelson style.
— *de mouton à la nivernaise.*	— -Rippchen mit Möhren.	— -chops with carrots.
— *de mouton aux oignons.*	— -Rippchen mit Zwiebeln.	— -chops with onions.
— *de mouton aux olives.*	— -Rippchen mit Oliven.	— -chops with olives.
— *de mouton panées, grillées.*	Krustierte, geröstete Hammel-Rippchen.	Breaded, broiled mutton-chops.
— *de mouton panées, grillées, garnies de chicorée endive.*	—, geröstete Hammel-Rippchen mit Endivien.	—, broiled mutton-chops garnished w. endive(s).
— *de mouton panées, grillées, au jus.*	—, geröstete Hammel-Rippchen mit Sose.	—, broiled mutton-chops with gravy.

[1]) Die Hammel-Rippchen werden auf einer Seite in Butter gebraten; Parmesan- und Chester-Käse reibt man zu gleichen Teilen, rührt geschlagene Eigelbe, Butter und ein wenig Cayenne-Pfeffer darunter, bestreicht mit dieser Mischung die gebratene Seite der Rippchen, streut geriebenen Parmesan-Käse und träufelt Butter darüber, stellt sie in den heißen Ofen, richtet sie im Kranz an und überglänzt sie. In die Mitte gibt man abgekochte Nudeln, die mit Butter, geriebenem Käse und Bratensaft geschwungen sind.

[2]) Die Rippchen werden in geriebener Semmel, die mit gehacktem Schinken vermischt ist, gewälzt, in Butter gebraten, mit streifig geschnittenem Essig-Gemüse *(pickles)* umlegt und mit Kari-Sose angerichtet.

[3]) a) Die Rippchen werden in zerlassene Butter getaucht, geröstet, dann in der Mitte mit weißem Zwiebelmus bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, mit Butter beträufelt, im Ofen gebacken, im Kranz angerichtet; in die Mitte kleine runde, in Butter geschmorte Kartoffeln; nebenbei eine Paradiesapfel-Sose. b) Die Rippchen in Butter geschwungen, Tafel-Pilze, Schalotten, Petersilie, braune Sose, Zitronensaft hinzugegeben; jedes Rippchen wird mit etwas »Garnitur« (Umlage) in geöltes Papier eingeschlagen, gebacken oder auf dem Rost gebraten und mit dem Papier angerichtet.

[4]) Die Rippchen werden auf dem Rost gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte Kastanienmus; *sauce demi-glace.*

[5]) *Marquis, marquise,* abgekürzt Mis, Mise, engl. *margrave, margravine (marchioness),* ehemals Markgraf, Markgräfin (= *margrave);* jetzt Marquis, Marquise, in Frankreich dem Grafen im Range voranstehend. *Marquise,* ein Getränk aus Weißwein, Selters-Wasser, Zucker und Zitrone; ferner bezeichnet *marquise* auch eine Birnen-Sorte.

[6]) a) Auf jedes Rippchen legt man eine Schinken-Scheibe, streicht Kalbfleisch-Füllsel darüber, streut geriebene Semmel obenauf, läßt braun backen; weiße Sose mit gehacktem Schinken. b) Die geschmorten Hammel-Rippchen zieht man durch eine *Villeroi*-Sose, die mit Tafelpilzmus vermischt ist, läßt sie kalt werden, wälzt sie in geriebener Semmel, bratet sie in klarer Butter, richtet sie im Kranz auf einem Füllselrand an; in die Mitte kleine Tafel-Pilze mit Paradiesapfel-Sose.

[7]) Die Hammel-Rippchen werden mit kaltem Zwiebelmus bedeckt, in geriebener Semmel gewälzt, braun gebraten; weiße Zwiebel-Sose.

[8]) Vergl. *côtelettes de mouton braisées à la Montgelas.*

[9]) Sprich »Murilljo«; *Bartolomé Estéban Murillo,* span. Maler, geb. 1617 zu Sevilla, gest. 3. April 1682 ebendaselbst. Die Rippchen werden auf einer Seite in Butter gebraten, auf dieser Seite mit einem Tafelpilz-Ragout, das mit Rahm gebunden und mit Cayenne-Pfeffer gewürzt ist, bestrichen, mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, mit Butter beträufelt, wieder in die Pfanne gethan, bis die Tafelpilz-Kruste braun wird. Man kann die Rippchen einzeln auf Tellern oder zusammen im Kranz anrichten.

[10]) Die Rippchen auf einer Seite angebraten, dann erkalten gelassen. Auf die angebratene Seite streicht man ein weißes oder braunes Zwiebelmus, das mit Eigelben vermischt ist, streut Käse darüber, läßt die Rippchen fertig braten.

Côtelettes de mouton panées, grillées, aux petits pois.	Krustierte, geröstete Hammel-Rippchen mit Schoten.	Breaded, broiled mutton-chops with green peas.
— *de mouton panées, grillées, à la sauce piquante.*	—, geröstete Hammel-Rippchen mit pikanter Sose.	—, broiled mutton-chops with piquant sauce.
— *de mouton panées, grillées, à la sauce aux tomates.*	—, geröstete Hammel-Rippchen, Paradiesapfel-Sose.	—, broiled mutton-chops with tomato sauce.
— *de mouton panées, sautées.*	—, geschwungene Hammel-Rippchen. [Hülsen.	—, fried (tossed) mutton-chops.
— *de mouton en papillotes.*	Hammel-Rippchen in Papier-	Mutton-chops in papers.
— *de mouton à la paysanne.*	— -Rippchen mit Saubohnenmus.[1]	— -chops with mashed horse-beans.
— *de mouton à la Périgueux.*	— -Rippchen mit Trüffeln.[2]	— -chops with truffles.
— *de mouton aux petites racines.*	— -Rippchen mit Möhren und Rüben.[3] [Kernen.	— -chops with carrots and turnips.
— *de mouton aux petits pois.*	— -Rippchen mit Schoten-	— -chops with green peas.
— *de mouton au pilau à la turque.* [*d'asperges.*	— -Rippchen mit Pilau von Reis. [Spitzen.[4]	— -chops with pillau of rice. [tips.
— *de mouton aux pointes*	— -Rippchen mit Spargel-	— -chops with asparagus-
— *de mouton à la Pompadour.*	— -Rippchen nach der Pompadour[5].	— -chops, Pompadour style.
— *de mouton à la prince de Galles.*	— -Rippchen mit Rübenmus[6]. [zessin-[7]Art.	— -chops with mashed turnips.
— *de mouton à la princesse.*	— -Rippchen nach Prin-	— -chops, princess style.
— *de mouton à la provençale.*	— -Rippchen, provençalisch[8].	— -chops, Provencial style.
— *de mouton à la purée de cardons.* [*céleri.*	— -Rippchen mit Kardonenmus. [mus.	— -chops with *purée* of cardoons. [celeri.
— *de mouton à la purée de*	— -Rippchen mit Sellerie-	— -chops with *purée* of
— *de mouton à la purée de chicorée endive.*	— -Rippchen mit Endivienmus.	— -chops with *purée* of endive(s).
— *de mouton à la purée de fèves de marais.*	— -Rippchen mit Puffbohnen.	— -chops with *purée* of marsh-beans.
— *de mouton à la purée de marrons.* [*d'oseille.*	— -Rippchen mit Kastanienmus. [Ampfermus.	— -chops with *purée* of chestnuts. [sorrel.
— *de mouton à la purée*	— -Rippchen mit Sauer-	— -chops with *purée* of
— *de mouton à la purée de pommes de terre.*	— -Rippchen mit Kartoffelmus.	— -chops with *purée* of potatoes.
— *de mouton à la purée de tomates.*	— -Rippchen mit Paradiesapfelmus. [Klub[9].	— -chops with *purée* of tomatoes. [sauce.
— *de mouton à la réforme.*	— -Rippchen nach d. Reform-	— -chops with reform[10]

[1]) Wörtlich »nach Bauern-Art«. Die Rippchen werden durch geschlagene Eigelbe gezogen, gebraten, mit Mus von Saubohnen angerichtet.

[2]) Die Rippchen werden mit gehackten Trüffeln paniert und gebraten; in die Mitte füllt man ein Ragout von Trüffeln und Huhnfleisch-Klößchen; mit den Trüffel-Schalen verkochte braune Sose.

[3]) Die Rippchen werden auf einem Kartoffelmusrand angerichtet; Möhren und Rüben in braunor Sose.

[4]) Kaltes *entrée:* Die gespickten, gedämpften Rippchen werden mit brauner Sose maskiert und im Kranz auf einem Rand von italienischem Salat angerichtet; in die Mitte Salat von grünem Spargel.

[5]) Die gedämpften Rippchen läßt man kalt werden, taucht sie in eine dicke weiße Zwiebel-Sose *(sauce à la Soubise),* bestreut sie mit geriebener Semmel, zieht sie durch geschlagene Eier, bratet sie in klarer Butter, richtet sie im Kranz an; in die Mitte verschiedene Gemüse.

[6]) Stücke von gedämpfter Brust mit Semmel bestreut, gebraten, mit Rübenmus und Sose.

[7]) Die auf dem Rost halb gebratenen Rippchen werden mit Füllsel bestrichen, das mit feingehackten Tafel-Pilzen und Trüffeln vermischt ist, in Eigelbe getaucht, in geriebener Semmol gewälzt, in klarer Butter gebraten; Trüffol-Sose.

[8]) a) Die Rippchen werden gewürzt, iu Buttor getaucht, auf einer Seite auf dem Rost gebraten; die gebratene Seite wird mit gehackten Zwiebeln, die mit Eigelben und Rahm gebunden sind, bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, mit Butter beträufelt. Man legt die Rippchen, mit der ungebratenen Seite nach unten, auf ein mit Butter bestrichenes Blech, läßt die Obenseite bräunen und überglänzt mit der glühenden Schaufel; Braten-Sose nebenbei. b) Die Rippchen werden mit einer dicken Sose von Zwiebeln, Knoblauch, Butter, Eiern und Käse bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, gebraten.

[9]) Nach dem früheren Reform-Klub in London benannt, eine Erfindung Alex. Soyer's, des damaligen Küchen-Meisters desselben (1837). Die Rippchen werden in Eigelb getaucht, mit geriebener Semmel, die mit gchackter Pökel-Rindszunge vermischt ist, paniert, iu Butter gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte *garniture à la réforme:* Essig kocht man mit Piment und einem Kräuter-Sträußchen dick ein, gibt braune Sose und zerlasseue Tafel-Fleischbrühe daran, läßt weiter kochen; ist die Sose dickflüssig, so fügt man einige Löffelvoll Stachelbeer-Gallerte dazu, sowie ein vorher bereitetes Ragout *(montgelas)* von Trüffeln, Tafel-Pilzen, gekochtem mageren Schinken und Essig-Gurkeu, läßt alles heiß werden, aber nicht wieder kochen. Man kann die Rippchen auch mit Brotkrumen pauieren, die mit gehacktem Schinkon vermischt sind.

[10]) *Named for the formerly famous »Reform Club« (some fifteen hundred members of the aristocracy) of London, where Alexis Soyer was head-cook (in 1837).*

Côtelettes de mouton au riz.	Hammel-Rippchen mit Reis.[1]	Mutton-chops with rice.
— *de mouton en robe de chambre.*	— -Rippchen mit Kalbfleisch-Füllsel.[2]	— -chops coated with veal-forcemeat.
— *de mouton à la St.-Germain.*	— -Rippchen mit Schotenmus.	— -chops with mashed green peas.
— *de mouton à la sauce hachée.*	— -Rippchen mit gehäckelter Sose.	— -chops with hash sauce.
— *de mouton à la sauce piquante.*	— -Rippchen mit pikanter Sose.	— -chops with piquant sauce.
— *de mouton, sauce poivrade.*	— -Rippchen mit Pfeffer-Sose.[3]	— -chops with pepper sauce.
— *de mouton sautées.*	Geschwungene Hammel-Rippchen.	Fried mutton-chops.
— *de mouton sautées aux concombres.*	— Hammel-Rippchen mit Gurken-Ragout.	— mutton-chops with ragout of cucumbers.
— *de mouton sautées à la financière.*	— Hammel-Rippchen mit köstlichem Ragout[4].	— mutton-chops with financier's garnish.
— *de mouton sautées, garnies de pommes de terre.*	— Hammel-Rippchen mit Salzkartoffeln.	— mutton-chops with potatoes.
— *de mouton sautées au jus.*	— Hammel-Rippchen mit Sose.	— mutton-chops with gravy.
— *de mouton sautées à la maeédoine de légumes.*	— Hammel-Rippchen mit Mischgemüse.	— mutton-chops with mixed vegetables.
— *de mouton sautées à la minute.*	— Hammel-Rippchen.	— mutton-chops.
— *de mouton sautées aux petits pois.*	— Hammel-Rippchen mit Schoten-Kernen.	— mutton-chops with green peas.
— *de mouton sautées aux pointes d'asperges.*	— Hammel-Rippchen mit Spargel-Spitzen.	— mutton-chops with asparagus-points[5].
— *de mouton sautées à la sauce italienne.*	— Hammel-Rippchen mit italienischer Sose.	— mutton-chops with Italian sauce.
— *de mouton sautées à la sauce aux tomates.*	— Hammel-Rippchen mit Paradiesapfel-Sose.	— mutton-chops with tomato sauce.
— *de mouton à la Savary.*	Hammel-Rippchen nach Savary[6].	Mutton-chops, Savary style.
— *de mouton à la Soubise.*	— -Rippchen n. Soubise[7].	— -chops with white *purée* of onions.
— *de mouton à la Soubrick.*	— -Rippchen n. Soubrick[8].	— -chops stuffed w. goose-liver and mushrooms.
— *de mouton à la suédoise.*	— -Rippchen, schwedisch[9].	— -chops, Swedish style.

[1]) Von gehacktem Hammelfleisch formt man *côtelettes*, welche man auf ein gut mit Butter bestrichenes Backblech legt; in die Mitte eines jeden Schnitzels spritzt man einen Rand von Kalbfleisch-Füllsel, füllt in dessen Mitte mit Fleischbrühe und Butter dick eingekochten Reis, welchen man mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut und mit Butter beträufelt. Man läßt hierauf die Schnitzel im Ofen Farbe nehmen, richtet sie im Kranz an und begießt sie mit Zitronen-Sose.

[2]) Die Rippchen werden mit Kalbfleisch-Füllsel und geschlagenen Eiern bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, im Ofen braun gebacken; Braten-Sose.

[3]) Die Rippchen, welche einige Stunden in einer gekochten Beize gelegen haben, werden in Öl und Butter gebraten; man gießt das Fett ab, läßt die Rippchen mit Pfeffer-Sose aufkochen, richtet sie im Kranz an; in die Mitte Oliven.

[4]) Von Eiern, Mehl, Butter, Salz usw. bereitet man einen Teig, streicht kleine Formen aus, füllt diese mit Mehl, läßt sie backen, schüttet das Mehl aus, stürzt die Krustchen aus der Form, bestreicht sie außen mit Eigelb, bereitet Deckel (größere und kleinere) aus Blätterteig, befestigt die kleineren mit Eigelb auf den größeren, läßt die Deckel goldgelb backen. Die Krustchen füllt man mit einem Ragout von Geflügel-Klößchen, gekochten Trüffel-, Gansleber- und Tafelpilz-Streifen, Hahnkämmen, Hahnnierchen usw., gibt die gebackenen Deckel darüber und richtet sie an. Ringsherum legt man die geschwungenen, überglänzten Hammel-Rippchen.

[5]) *Asparagus-points, asparagus-tips, asparagus-tops.*

[6]) Sprich »Ssáwary«; *Anne Jean Marie René, duc de Rovigo*, franz. General, geb. 26. April 1774 zu Marcq (Dép. Ardennes), gest. 2. Juni 1833. Die Rippchen läßt man einige Stunden in einer gekochten Beize liegen, nimmt sie dann heraus, um sie in Butter und Öl zu braten. Nachdem man die Rippchen noch in Pfeffer-Sose geschwungen hat, richtet man sie im Kranz an; in die Mitte gibt man Artischockenmus.

[7]) Die Rippchen werden mit Speckscheiben und Fleischbrühe gar gemacht. Die Brühe wird durchgestrichen, entfettet und eingekocht. In dieser Brühe läßt man die Rippchen glasieren, richtet sie im Kranz an, gibt in die Mitte weißes Zwiebelmus; nebenbei spanische Sose.

[8]) Die Rippchen werden auf einer Seite in Butter gebraten; auf dieser Seite macht man eine ungefähr 3 cm große Höhlung, die man mit einem Ragout von Gansleber, Tafel-Pilzen und dicker, mit Cayenne-Pfeffer gewürzter Madeira-Sose füllt, dann streut man geriebenen Chester-Käse darüber, träufelt zerlassene Butter obenauf, stellt die Rippchen ungefähr acht Minuten in den heißen Ofen und richtet sie gewöhnlich ohne »Garnitur« (Umlage) an.

[9]) Die Rippchen werden mit Salz, Pfeffer, Öl, Petersilie, Zwiebel und Thymian gebeizt, in geriebene Semmel getaucht, auf dem Rost gebraten; schwedische Sose (in Weißwein gekochte, durchgestrichene Äpfel, geriebener Meerrettich und Mayonnaise).

Côtelettes de mouton à la toulousaine.	Hammel-Rippchen auf toulousische[1] Art.	Mutton-chops, Toulouse style.
— *de mouton aux truffes.*	— -Rippchen mit Trüffeln.[2]	— -chops with truffles.
— *de mouton à la Valois.*	— -Rippchen nach Valois[3].	— -chops, Valois style.
— *de mouton à la Vatel.*	— -Rippchen nach Vatel[4].	— -chops, Vatel style.
— *de mouton à la venaison.*	— -Rippchen wie Wildbret[5].	— -chops like venison.
— *de mouton à la vicomtesse*[6].	— Rippchen nach Vize-Gräfin-Art.	— -chops, viscountess style.
— *de mouton à la zingara.*	— -Rippchen nach Zigeuner-[7])Art.	— -chops with *purée* of beef-tongue.
Côtes de mouton.	— -Rippenstück.	Ribs of mutton.
Cous de mouton.	— -Hälse.	Necks[8]) of mutton.
— *de mouton grillés.*	— -Hälse geröstet.	— of mutton grilled.
— *de mouton à la jardinière.*	— -Hälse mit grünen Gemüsen.	— of mutton with vegetables.
— *de mouton en ragoût.*	Hammelhals-Ragout.	Ragout of mutton-necks.
Crépinettes de mouton.	Hammelfleisch-Würste.	Flat mutton-sausages.
Double de mouton.	Hammel-Hinterviertel[9]).	Hind-quarter of mutton.
— *de mouton rôti.*	— -Hinterviertel gebraten.	— -quarter of mutton roasted.
Émincé de mouton.	Hammelfleisch-Blätterragout[10]).	Minced mutton.
— *de mouton à l'anglaise.*	— -Blätterragout, englisch[11]).	— mutton, English style.
— *de mouton à l'Auguste.*	— -Blätterragout mit Eiern.[12])	— mutton with eggs.
— *de mouton à la bretonne.*	— -Blätterragout, bretagnisch[13]).	— mutton with onions.
— *de mouton aux câpres.*	— -Blätterragout m. Kapern.	— mutton with capers.
— *de mouton aux concombres.*	— -Blätterragout mit Gurken.	— mutton with cucumbers.
— *de mouton à la purée de haricots blancs.*	— -Blätterragout mit weißem Bohnenmus.	— mutton with mashed white beans.
— *de mouton au riz.*	— -Blätterragout in Reisrand.[14])	— mutton in a border of rice.
— *de mouton à la sauce aux échalot(t)es.*	— -Blätterragout mit Schalotten-Sose.	— mutton with shallot sauce.
— *de mouton à la sauce hachée.*	— -Blätterragout mit gehäckelter Sose.	— mutton with hash sauce.

[1]) Die gewürzten, in Butter getauchten Rippchen werden auf dem Rost auf einer Seite gebraten, dann mit Gansleber-Scheiben bedeckt, mit dicker Rahmsose maskiert, mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, im Ofen gebacken und überglänzt.

[2]) Mit Trüffel-Scheiben in brauner Sose.

[3]) Die mit Füllsel von feinen Kräutern und Trüffeln gefüllten Rippchen werden in Butter auf beiden Seiten angebraten, herausgenommen, ganz mit Kräuter-Füllsel maskiert, in viereckige Netzstücke eingeschlagen, in Butter getaucht, paniert, auf dem Rost gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte gibt man gefüllte Oliven, die mit brauner Bearner Sose maskiert werden.

[4]) Die Rippchen werden dick mit Huhnfleisch-Füllsel, das mit gehackten Trüffeln vermischt ist, bestrichen, in Butter gebraten, mit einem Ragout *à la financière* angerichtet.

[5]) Die Rippchen werden mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Kräutern gebeizt, in Butter gebraten, mit Wildsose angerichtet.

[6]) *Vicomte, vicomtesse,* ehemals Vize-Graf, Vize-Gräfin; Besitzer(in) in einer *vicomté* (Vize-Grafschaft); königlicher Gerichts-Verwalter. Jetzt bezeichnet *vicomte(sse)* einen Adels-Titel zwischen Baron und Graf. Die Rippchen werden mit einer dicken Sose von Schinken, Tafel-Pilzen, Eigelben und Fleischbrühe überzogen, in geriebener Semmel gewälzt, gebraten.

[7]) Die Rippchen werden mit Speck und geräucherter Ochsen-Zunge gespickt, weich gedämpft, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein recht rotes Zungenmus.

[8]) *The real neck;* vergl. *collet de mouton.*

[9]) *Double de mouton* bezeichnet das ganze Hinterviertel *(train de derrière),* an welchem man das Rückenstück ganz oder teilweise gelassen hat. Natürlich kann dieses Stück nur von einem kleinen Tiere genommen werden, da sonst zu groß.

[10]) Auch mit »eingeschnittenes Hammelfleisch«, »geblättertes Hammelfleisch«, »blätterig geschnittenes Hammelfleisch«, »Hammelfleisch-Scheibchen« zu übersetzen.

[11]) Gehackte Zwiebeln, Madeira und ein Kräuter-Sträußchen läßt man zur Hälfte einkochen, gibt gute Braten-Brühe daran, läßt aufkochen, bindet mit Butter und vermischt die Sose zuletzt mit Stachelbeer-Gallerte, ein wenig *Harvey*-Sose und einer Prise Cayenne-Pfeffer. In dieser Sose macht man die Fleischscheiben, welche man von einem Hammel-Rücken geschnitten hat, heiß.

[12]) Das blätterig geschnittene Hammelfleisch wird mit brauner Sose vermischt, in einer heißen Ragout-Schale angerichtet; obenauf schlägt man ein Dutzend Eier, bestreut diese mit Salz und Pfeffer und stellt das Ragout noch zwei Minuten in den heißen Ofen.

[13]) Kleingeschnittene Zwiebeln und Knoblauch läßt man in Butter Farbe nehmen, würzt mit Salz und Pfeffer, bestäubt mit Mehl, füllt mit Weißwein und Braten-Sose auf, läßt aufkochen, gibt Schnitten von kaltem Hammel-Braten hinein, läßt diese in dem Zwiebel-Ragout heiß werden, streut eine Handvoll gehackte Petersilie darüber, richtet an.

[14]) Die Scheiben von gebratenem Hammelfleisch werden in italienischer Sose heiß gemacht und in einem Reisrand angerichtet.

Émincé de mouton à la sauce piquante.	Hammelfleisch-Blätterragout mit pikanter Sose.	Minced mutton with piquant sauce.
Épaule de mouton.	Hammel-Schulter[1]).	Shoulder of mutton.
— de mouton à l'anglaise.	— -Schulter auf englische[2]) Art.	— of mutton with turnips, caper sauce.
— de mouton en ballon.	— -Schulter in Kugelform.[3])	— of mutton as balloon.
— de mouton bouillie.	— -Schulter gekocht.[4])	— of mutton boiled.
— de mouton à la bourguignonne.	— -Schulter auf burgundische[5]) Art.	— of mutton with beans and onions.
— de mouton braisée.	Geschmorte Hammel-Schulter.	Braised shoulder of mutton.
— de mouton braisée à la Windsor.	— Hammel-Schulter mit Gemüsen.[6])	— shoulder of mutton with vegetables.
— de mouton à la chevalier.	Hammel-Schulter nach Ritter-[7])Art.	Cavalier's broil.
— de mouton farcie.	— -Schulter gefüllt[8]).	Shoulder of mutton stuffed.
— de mouton frite.	Gebackene Hammel-Schulter.	Fried shoulder of mutton.
— de mouton frite aux navets glacés.	— Hammel-Schulter mit überglänzten Rüben.	— shoulder of mutton with glazed turnips.
— de mouton grillée.	Geröstete Hammel-Schulter.	Broiled shoulder of mutton.
— de mouton aux huîtres.	Hammel-Schulter mit Austern-Sose.	Shoulder of mutton with oyster sauce.
— de mouton à la prince de Galles.	— -Schulter nach dem Prinz von Wales[9]).	— of mutton, prince of Wales style.
— de mouton rôtie.	Gebratene Hammel-Schulter.	Roast shoulder of mutton.
— de mouton rôtie, sauce aux concombres.	— Hammel-Schulter mit Gurken-Sose.	— shoulder of mutton with cucumber sauce.
— de mouton à la Sainte-Menehould.	Hammel-Schulter krustgebacken.	Shoulder of mutton breaded, browned.
— de mouton, sauce à la poivrade.	— -Schulter mit Pfeffer-Sose.[10])	— of mutton with pepper sauce.
— de mouton à la turque.	— -Schulter, türkisch[11]).	— of mutton with rice.
— de mouton à la Windsor.	— -Schulter mit Blumenkohl, Möhren, Kartoffeln.	— of mutton with cauliflower, carrots, potatoes.
Musette[12]) *d'épaule de mouton.*	Gefüllte Hammel-Schulter.	Stuffed shoulder of mutton.
Épaulée (de mouton).	Hammel-Vorderviertel (ohne Bug).	Fore-quarter of mutton.
Épigramme de mouton.[13])	Epigramm von Hammelfleisch.	Épigramme of mutton.

[1]) Hammel-Bug; in der Schweiz *ratelet de mouton.*

[2]) Die Schulter aufgerollt, in Salzwasser mit Rüben gekocht, mit den Rüben umlegt; Kapern-Sose nebenbei.

[3]) Nachdem man der Schulter eine runde (Ballon-) Form gegeben hat, setzt man sie mit Möhren, Zwiebeln, Lorbeer-Blättern, Thymian, Basilie und den Knochen an, füllt mit Fleischbrühe auf, bedeckt mit Speckscheiben, läßt schmoren, überglänzt das Fleisch; die Brühe streicht man durch und kocht sie ein. Man kann die Schulter mit Sauerampfermus *(purée d'oseille),* Endivien *(chicorée endive),* mit Braten-Sose *(jus),* Wurzel-Ragout *(ragoût de petites racines)* oder spanischer Sose *(espagnole)* zu Tisch geben.

[4]) Wird mit denselben Gemüsen und Sosen gegeben, wie *carré de mouton bouilli* (s. d.).

[5]) Die Schulter wird mit Knoblauch gespickt, angebraten, dann füllt man mit Fleischbrühe auf, gibt Bohnen und Zwiebeln hinein und läßt dämpfen.

[6]) Die ausgebeinte, zusammengerollte Schulter wird geschmort, mit Blumenkohl, Rüben, Möhren, Kapern und Kartoffel-Krusteln umlegt.

[7]) Auch mit »Kavaliers-Braten«, »Ritter-Braten« bezeichnet. Eine Schulter wird im Ofen halb gar gemacht, mit tiefen Einschnitten versehen, in welche Gewürz gesteckt wird, dann auf dem Rost gebraten und mit eingemachten Tafel-Pilzen angerichtet.

[8]) Gehacktes Hammelfleisch wird mit gehacktem Speck, Schinken, gehackter Zwiebel, Tafel-Pilzen, Petersilie und in Fleischbrühe geweichtem, gut ausgedrücktem Brot vermischt, mit einigen ganzen Eiern gut verrührt und auf die vollständig ausgebeinte Schulter gestrichen, welche mit Wurzelwerk und Gemüsen in Fleischbrühe gar gemacht und mit kleinen überglänzten Möhren umlegt wird. Man kann den Bug mit einer Gurken-Sose, Gurken-Ragout oder auch mit Rüben, Bohnen und Reis geben.

[9]) Die ausgebeinte Schulter legt man in eine Beize von Wein, Weinessig, Öl, Gewürz usw. Von den Knochen bereitet man eine kräftige Brühe, welche man entfettet und worin man die gebeizte, gerollte Schulter mit Möhren, Rüben, Lauch und Tafel-Pilzen schmoren läßt. Die Sose streicht man durch, mischt Gallerte, die man in Rotwein aufgelöst hat, darunter, läßt einkochen, überglänzt die Schulter, richtet letztere mit Möhren- und Rüben-Scheiben, die erst gekocht, dann in Butter geschwungen wurden, an.

[10]) Die Schulter, welche 24 Stunden in einer gekochten Beize gelegen hat, wird gebraten und mit gedämpften Gurken umlegt; nebenbei Pfeffer-Sose.

[11]) Den ausgebeinten Hammelbug reibt man mit Salz ein, füllt ihn mit gebrühtem, mit Rindsmark-Würfeln, Rosinen und Fleischbrühe halb weich gedünstetem Reis, näht ihn zu und schmort ihn mit Wurzelwerk, Gewürz, Butter und Fleischbrühe weich. Die Schmorbrühe verkocht man mit Paradiesapfelmus.

[12]) Wörtlich »Dudelsack« (Beutel) von Hammel-Schulter.

[13]) Vergl. *romance sans paroles.*

Escalopes de mouton.	Hammel-Schnitzel.	Mutton-(s)collops.
— *de mouton à l'allemande.*	— -Schnitzel, deutsch[1]).	— -scollops w. green beans.
— *de mouton à la chipolata.*	— -Schnitzel mit Würstchen-Ragout.	— -scollops with *chipolata*-garnish.
— *de mouton à l'écarlate.*	— -Schnitzel mit Pökel-Zunge[2]).	— -scollops w. red tongue.
— *de mouton aux fines herbes.*	— -Schnitzel mit feinen Kräutern[3]).	— -scollops with fine herbs.
— *de mouton glacées aux truffes.*	— -Schnitzel überglänzt, mit Trüffeln.	— -scollops glazed, with truffles.
— *de mouton aux haricots verts.*	— -Schnitzel mit grünen Bohnen.	— -scollops with string beans.
— *de mouton aux morilles.*	— -Schnitzel mit Morcheln.	— -scollops with morels.
— *de mouton panées.*	— -Schnitzel verkrustet[4]).	— -scollops breaded, fried.
— *de mouton aux pointes d'asperges.*	— -Schnitzel mit Spargel-Spitzen.	— -scollops with asparagus-tops.
— *de mouton à la purée de champignons.*	— -Schnitzel mit Tafelpilzmus.	— -scollops with mashed mushrooms.
Étuvée de mouton.	Gedämpftes Hammelfleisch[5]).	Stewed mutton.
— *de mouton à la fermière.*	— Hammelfleisch nach Pächterin-[6])Art.	Mutton-stew with carrots, turnips and Lima beans.
— *de mouton à l'irlandaise.*	— Hammelfleisch, irisch[7]).	Irish mutton-stew.
— *de mouton à la marseillaise.*	— Hammelfleisch auf Marseiller[8]) Art.	Mutton-stew, Marseille style.
— *de mouton aux pommes de terre.*	— Hammelfleisch mit Kartoffeln.	— -stew with potatoes.
— *de mouton à la portugaise.*	— Hammelfleisch, portugiesisch[9]).	— -stew in Portuguese style.
— *de mouton à la Solférino.*	— Hammelfleisch m. Möhren, Rüben u. Paradies-Äpfeln.	— -stew with carrots, turnips and tomatoes.
Filet de mouton.	Hammel-Lende.	Fillet (loin) of mutton.
— *de mouton braisé.*	Geschmorte Hammel-Lende.	Braised fillet of mutton.
— *de mouton braisé aux oignons glacés.*	— Hammel-Lende mit überglänzten Zwiebeln.	— fillet of mutton with glazed onions.
— *de mouton rôti.*	Gebratene Hammel-Lende.	Roast(ed) fillet of mutton.
— *de mouton à la Soubise.*	Hammel-Lende mit weißem Zwiebelmus.	Fillet of mutton with white *purée* of onions.
Filets de mouton.	Hammellenden-Schnitten.	Fillets[10]) of mutton.
— *de mouton en chevreuil.*	— -Schnitten wie Reh[11]).	— of mutton like venison.

1) Die herzförmig zugeschnittenen Schnitzel werden durch geschlagene Eigelbe gezogen, gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte gibt man frische grüne Bohnen.

2) Die Schnittchen werden in Butter schnell gebraten, überglänzt, auf einem Füllselrand abwechselnd mit Scheiben von Pökel-Rindszunge angerichtet; in die Mitte in Scheiben geschnittene, in Butter geschwungene Hammel-Nieren und Tafel-Pilze; italienische oder Pfeffer-Sose.

3) Die Schnittchen in Butter gebraten, mit gehackten Schalotten, Tafel-Pilzen und Petersilie bestreut.

4) Die Schnittchen werden gesalzen, in Ei und Semmel getaucht, in Butter gebraten, überglänzt, im Kranz angerichtet; in die Mitte Gemüse.

5) Man gibt hierzu: Kerbel, Petersilie, Sauerampfer, Lattich, Endivien, Grünkohl, Rosenkohl, Seekohl, Weißkraut, Welschkraut, Spargel, Blumenkohl, Hopfenkeimchen, Mais, Schoten, grüne Bohnen, Meerrettich, Zwiebeln, Schmorkartoffeln, Bratkartoffeln oder anderes Gemüse. Sosen: Sardellen-, Kapern-, Tafelpilz-, Dragun-, Dill-, Gurken-, Herings-, Knoblauch-, Kräuter-, Madeira-, Meiran-, Morchel-, Oliven-, Pfeffer-, pikante, Pilz-, Senf-, Schnittlauch-, Thymian-, Trüffel- oder Zwiebel-Sose. Man kann auch durchgestrichene Gemüse geben, wie: Sauerampfer-, Kerbel-, Petersilien-, Spinat-, Brunnenkressen-, Endivien-, Rosenkohl-, Braunkohl-, Welschkohl-, Artischocken- Kardonen-, Bohnen-Schoten-, Blumenkohl-, Spargel-, Hopfenkeimchen-, Kohlrabi-, Sellerie-, Möhren-, Rüben-, Schwarzwurzel-, Zwiebel-, Trüffel-, Tafelpilz-, Steinpilz-, Paradiesapfel-, Kartoffel- oder Kastanienmus.

6) Hammel-Schulter schneidet man in kleine viereckige Stücke, gibt Butter und kleine Zwiebeln daran, läßt braun werden, bestäubt mit Mehl, füllt mit Kalbfleisch-Brühe auf, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, gibt Möhren, Rüben, ein Kräuter-Sträußchen, Knoblauch hinzu, läßt 30 Minuten kochen, gibt Lima-Bohnen hinein, läßt noch eine Viertelstunde kochen, entfettet, entfernt das Kräuter-Sträußchen und richtet an.

7) In eine Schmorpfanne gibt man eine Lage kleingeschnittene Zwiebeln, darüber Kartoffel-Stückchen, nachher die Fleischstückchen und Gewürz, dann wieder Zwiebelu, Kartoffeln und sofort; zuletzt gibt man Fleischbrühe daran und läßt kochen. Ist das Fleisch ziemlich gar, so gibt man rund ausgestochene Kartoffeln hinein, würzt diese und läßt das Ganze vollends gar werden. Man umlegt das Ragout mit den runden Kartoffeln.

8) Mit gedünsteten Paradies-Äpfeln, Knoblauch, gehackten Zwiebeln, kleingeschnittenen Tafel-Pilzen; zuletzt gehackte Petersilie darüber gestreut.

9) Mit gefüllten Paradies-Äpfeln und Becher-Formen von gekochtem Reis.

10) *The meat of the loin (larded and braised).*

11) Die ausgebeinte Lende läßt man zwei bis drei Tage in Portwein liegen; Sose mit Johannisbeer-Gallerte. Vergl. *filets mignons de mouton en chevreuil.*

Filets de mouton à la macédoine (de légumes).	Hammellenden-Schnitten mit Mischgemüse. [schmort.	Fillets of mutton with mixed vegetables. [sed.
— *de mouton piqués, braisés.*	— -Schnitten gespickt, ge-	— of mutton larded, brai-
— *de mouton à la provençale.*	— -Schnitten, provençalisch[1]). [ren-[2])Art.	— of mutton, Provencial style. [with rice.
— *de mouton à la ta(r)tare.*	— -Schnitten nach Tata-	— of mutton marinated,
— *mignons de mouton.*	Hammel-Lendchen.	Small fillets of mutton.
— *mignons de mouton à la Beaufremont.*	— -Lendchen mit Trüffeln und Hohlnudeln.[3])	— fillets of mutton with truffles and macaroni.
— *mignons de mouton à la Byron.*	— -Lendchen nach Lord Byron[4]).	— fillets of mutton with fried sheeps' kidneys.
— *mignons de mouton à la chasseur.* [*chevreuil.*	— -Lendchen nach Jäger-[5]) Art.	— fillets of mutton, hunters' style. [fashion.
— *mignons de mouton en*	— -Lendchen wie Reh[6]).	— fillets of mutton, roebuck
— *mignons de mouton aux fines herbes.*	— -Lendchen mit feinen Kräutern.	— fillets of mutton with fine herbs.
— *mignons de mouton à la Joséphine.*	— -Lendchen nach der Joséphine[7]).	— fillets of mutton crusted, broiled.
— *mignons de mouton à la maréchale.*	— -Lendchen krustiert, geröstet.[8])	— fillets of mutton breaded, grilled.
— *mignons de mouton marinés aux champignons.*	— -Lendchen gebeizt, mit Tafel-Pilzen.	— fillets of mutton marinated, with mushrooms.
— *mignons de mouton marinés, sauce piquante.*	— -Lendchen gebeizt, pikante Sose.	— fillets of mutton marinated, piquant sauce.
— *mignons de mouton panés, grillés.*	Krustierte, geröstete Hammel-Rippchen.	Breaded, grilled fillets of mutton.
— *mignons de mouton panés, grillés, à la purée de navets.*	—, geröstete Hammel-Lendchen mit Rübenmus.	—, grilled fillets of mutton with mashed turnips.
— *mignons de mouton panés, grillés, aux truffes.*	—, geröstete Hammel-Lendchen mit Trüffeln.	—, grilled fillets of mutton with truffles.
— *mignons de mouton à la provençale.*	Hammel-Lendchen auf provençalische[9]) Art.	Small fillets of mutton in Provencial style.
— *mignons de mouton à la ravigote.* [*royale.*	— -Lendchen mit grüner Würzsose. [Art.	— fillets of mutton with *ravigote* saucé. [style.
— *mignons de mouton à la*	— -Lendchen auf königliche[10])	— fillets of mutton, royal
— *mignons de mouton, sauce poivrade.*	— -Lendchen mit Pfeffer-Sose.	— fillets of mutton, pepper sauce.

[1]) Vergl. *côtelettes de mouton à la provençale.*

[2]) Die in Öl mit gehackter Zwiebel, Petersilien- und Lorbeer-Blättern gebeizten Fleischschnitten werden auf dem Rost gebraten und in der Mitte eines mit einem Reisrand eingefaßten Tellers angerichtet.

[3]) Vergl. dasselbe unter *boeuf.*

[4]) Sprich »Bai'rn«; *Lord George Gordon Noel,* größter engl. Dichter der Neuzeit, geb. 22. Januar 1788 in London, gest. 19. April 1824 in Missolunghi. Die Lendchen werden mit feinen Kräutern bestrichen, paniert, gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte füllt man gebratene Hammel-Nieren mit Trüffeln und Tafel-Pilzen; nebenbei braune Sose.

[5]) Die Schnittchen werden in eine gekochte Beize gelegt, nach 24 Stunden herausgenommen, mit Speckstreifen gespickt, in Butter gebraten. Die Butter gießt man ab und gibt etwas von der Beize, ein wenig eingekochte Fleischbrühe und braune Sose in die Pfanne, läßt einkochen, macht darin die *filets mignons* heiß, um sie nachher im Kranz abwechselnd mit in Butter gerösteten Brotkrusten von gleicher Form und Größe anzurichten.

[6]) Die Lenden-Schnittchen werden mit dünnen Speckstreifen gespickt, in ein irdenes Geschirr gelegt, mit einer gekochten kalten Beize begossen; nach einigen Stunden nimmt man sie heraus, bratet sie in Butter und Öl an, gibt gute Braten-Sose daran, macht sie gar, überglänzt sie mit dem Pinsel, richtet sie an und umlegt sie mit ausgekernten, überkochten Oliven. Vergl. *filets de mouton en chevreuil.*

[7]) *Marie-Rose Joséphine,* Kaiserin der Franzosen, erste Gemahlin Napoleons I., geb. 3. Juni 1763 auf Martinique, heiratete 13. Dez. 1779 den Vicomte Alex. Beauharnais, welcher hingerichtet wurde, 2. Dez. 1804 zur Kaiserin gekrönt, 16. Dez. 1809 geschieden, gest. 29. Mai 1814 in Malmaison. Die breit geklopften Lendchen werden mit feinen Kräutern bestrichen, aufgerollt, an silberne Spießchen gesteckt und geröstet; braune Sose, die mit Haushofmeister-Butter aufgezogen und mit Zitronensaft geschärft ist.

[8]) Die Lendchen werden in heiße Butter getaucht, mit geriebener Semmel bestreut, auf dem Rost auf jeder Seite gebraten, im Kranz angerichtet; Braten-Sose.

[9]) Hammelfleisch hackt man fein, gibt gehackten Speck, Schinken, geweichtes, ausgedrücktes Brot, ein ganzes Ei, gebackte Schalotten, gehackte Petersilie und Knoblauch hinzu, würzt nach Geschmack. Mit diesem Füllsel bestreicht man die *filets mignons,* welche man auf Spießchen steckt, mit Öl beträufelt, in geriebener Semmel rollt, röstet, überglänzt und mit Mus von weißen Bohnen umlegt.

[10]) Die Lendchen werden mit einem Füllsel von Speck, in Fleischbrühe geweichtem Brot, Eigelben, Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß und eingekochter deutscher Sose bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, in geschlagene Eigelbe, die mit geriebener Semmel vermischt sind, getaucht, in klarer Butter gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte olivenförmig ausgestochene, in Madeira gekochte Tafel-Pilze, Hahnnieren.

Foie de mouton.	Hammel- (Schafs-) Leber.	Sheep's liver.
— *de mouton à la bourgeoise.*	— -Leber, bürgerlich[1].	— liver in family style.
— *de mouton frit.*	— -Leber gebacken.	— liver fried.
— *de mouton à la vénitienne.*	— -Leber, venetianisch[2].	— liver, Venetian style.
Fressure de mouton.	— (Schafs-) Geschlinge.	— fry, sheep's harslet[3].
— *de mouton hachée.*	— -Geschlinge gehackt[4].	— fry hashed.
Fricassée de mouton.	Hammelfleisch-Frikassee.	Fricasseed mutton.
— *de mouton aux quenelles de semoule.*	— -Frikassee mit Grießklößchen.	— mutton with farina-balls.
Gally-mawfry *de tête de mouton.*	Hammelkopf mit Hammel-Geschlinge.[5]	Gally-mawfry[6] of sheep's head.
Gigot de mouton.	Hammel-Keule.	Leg of mutton.
— *de mouton à l'ail.*	— -Keule mit Knoblauch.	— of mutton with garlic.
— *de mouton à l'anglaise.*	— -Keule, englisch[7].	— of mutton, English style.
— *de mouton à la bayonnaise.*	— -Keule auf Bayonner[8] Art.	— of mutton, Bayonne style.
— *de mouton à la bière.*	— -Keule in Bier geschmort.	— of mutton braised in beer.
— *de mouton à la Bignon.*	— -Keule nach Bignon[9].	— of mutton with Bignon-potatoes.
— *de mouton à la bordelaise.*	— -Keule auf Bordeauxer[10] Art.	— of mutton, Bordelais style.
— *de mouton bouilli.*	Gekochte Hammel-Keule.	Boiled leg of mutton.
— *de mouton bouilli à l'anglaise.*	— Hammel-Keule auf englische[11] Art.	— leg of mutton, English style.
— *de mouton bouilli aux choux.*	— Hammel-Keule mit Kohl.	— leg of mutton with cabbage.
— *de mouton bouilli aux navets.*	— Hammel-Keule mit Rüben.	— leg of mutton with turnips.
— *de mouton bouilli aux oignons.*	— Hammel-Keule mit Zwiebeln.[12]	— leg of mutton with onions.
— *de mouton bouilli, sauce aux câpres.*	— Hammel-Keule mit Kapern-Sose.	— leg of mutton with caper sauce.

[1]) *Fegato alla cittadina;* ein italienisches Gericht. Schafs- (oder Kalbs-) Leber schneidet man in Scheiben, bratet diese mit einer gehackten Zwiebel in Butter, gibt geschälte, ausgekernte Paradies-Äpfel hinein, gießt etwas Fleischbrühe nach, läßt dämpfen. Beim Anrichten legt man die Leber in die Mitte der Schüssel, ringsherum Scheiben von gebratenem Schinken.

[2]) Die Leber wird in dünne Scheiben geschnitten, mit gehackter Petersilie und Butter auf beiden Seiten gebraten, dann gibt man warme Fleischbrühe, sowie ein wenig Paradiesapfelmus hinzu, läßt noch zehn bis zwölf Minuten dämpfen, richtet mit in Scheiben geschnittenen Bratkartoffeln an.

[3]) *Harslet* wird mehr vom Schwein gebraucht.

[4]) Auch »Lungenmus« genannt. Die Lunge und das Herz werden ausgewässert, in Wasser mit Wurzeln und Gewürz gekocht, dann gehackt. Mit der Brühe rührt man eine eben bereitete Mehlschwitze klar, fügt gestoßenen Pfeffer, Salz, etwas Zucker und Essig hinzu, gibt das gehackte Fleisch hinein, läßt heiß werden, bindet mit frischer Butter und streut zuletzt gehackte Petersilie über das »Lungenmus«.

[5]) Man spaltet den Kopf, nimmt das Gehirn heraus, legt ihn in lauwarmes Wasser; Leber und Herz wäscht man; hierauf läßt man alles zusammen mit Kräutern, Zwiebeln und Wasser drei Stunden dämpfen; Herz und Leber schneidet man in feine Scheibchen, welche man mit Mehl bestäubt und überm Feuer mit Rahm, guter Grundsose, frischer Butter, Salz, Pfeffer, geriebener Zitronen-Schale und wenig von der Brühe, worin das Fleisch gedämpft wurde, verrührt. Den Kopf richtet man in der Mitte einer heißen Schüssel an, ringsherum das Ragout von Herz und Leber, welches man mit gerösteten Brotschnitten umlegt. Nebenbei gibt man das in Essig und Wasser gekochte, in Scheiben geschnittene Gehirn, sowie die Zunge. Man kann auch einen Teil der Lunge mit Herz und Leber dämpfen und zu dem Ragout schneiden.

[6]) Auch *gallimawfry* geschrieben.

[7]) Vergl. *gigot de mouton bouilli à l'anglaise.*

[8]) *Bayonne* (sprich »Bäiónn«), lat. *Bajonna,* franz. Stadt *(Dép. Basses-Pyrénées).* Die ausgebeinte Keule wird mit Streifen von Sardellen, Pfeffer-Gurken, eingemachten Tafel-Pilzen und Schalotten gespickt, gewürzt, in eine Beize von Essig, Öl, Zitronen-Scheiben, Lorbeer-Blättern, Thymian, Zwiebel-Scheiben, Petersilie, Gewürz-Körnern usw. gelegt, nach 24 Stunden herausgenommen, am Spieß gebraten, überglänzt und angerichtet; nebenbei eine mit Wein und Zitronensaft vermischte braune Sose.

[9]) Die Keule wird mit Knoblauch besteckt, gebraten; *pommes de terre à la Bignon:* Kartoffeln werden mit der Schale gekocht, geschält, wenn kalt, ausgebohrt, mit stark gewürztem Hammelfleisch-Füllsel gefüllt und mit einem Stück in Butter gebratener Kartoffel geschlossen.

[10]) Die ausgebeinte Hammel-Keule wird innen mit Schinken-Streifen gespickt, gewürzt, mit Füllsel von gehacktem Kalbfleisch, Speck und feinen Kräutern gefüllt, in einer Schmorpfanne mit zerlassenem Speck eine Viertelstunde gebraten, dann füllt man mit Fleischbrühe auf, läßt einkochen, füllt nochmals auf. Wenn die Keule ziemlich gar ist, gibt man ein Stück überkochtes Pökelfleisch, später Möhren, Rüben, weiße Zwiebeln (vorher in Butter gebräunt), Knoblauch und ein Kräuter-Sträußchen hinein. Beim Anrichten umlegt man die Keule mit Gemüsen, streicht die Brühe durch, entfettet und bindet sie mit Paradiesapfelmus.

[11]) a) Die gekochte Keule wird mit einer Kapern-Sose maskiert; nebenbei gibt man gebrühten, in Fleischbrühe gekochten, geviertelten Krauskohl oder Rübenmus. b) Die gekochte Keule wird mit ausgestochenen Möhren, weißen Rüben, Kohlrabi, die nebst Zwiebeln mit der Keule gekocht wurden, ferner mit Blumenkohl-Sträußchen, die mit Butter und Salz in Wasser gekocht wurden, sowie mit gekochten Kartoffeln umlegt; nebenbei eine mit Zitronensaft geschärfte Butter-Sose.

[12]) Auch »Bollenfleisch« genannt.

Gigot de mouton bouilli, sauce aux tomates.	Gekochte Hammel-Keule mit Paradiesapfel-Sose.	Boiled leg of mutton with tomato sauce.
— *de mouton à la bourgeoise.* [*guignonne.*	Hammel-Keule auf bürgerliche[1]) Art. [Art.	Leg of mutton with carrots and onions. [style.
— *de mouton à la bour-*	— -Keule auf Burgunder[2])	— of mutton in Burgundy
— *de mouton braisé.*	Geschmorte Hammel-Keule.[3])	Braised leg of mutton.
— *de mouton braisé à la Bercy.*	— Hammel-Keule mit Gemüsen.	— leg of mutton with vegetables.
— *de mouton braisé aux champignons glacés.*	— Hammel-Keule mit überglänzten Tafel-Pilzen.	— leg of mutton with glazed mushrooms.
— *de mouton braisé à la chicorée endive.*	— Hammel-Keule mit Endivien.	— leg of mutton with endive(s).
— *de mouton braisé aux concombres.* [*épinards.*	— Hammel-Keule mit Gurken. [nat.	— leg of mutton with cucumbers. [spinach.
— *de mouton braisé aux*	— Hammel-Keule mit Spi-	— leg of mutton with
— *de mouton braisé aux haricots verts.*	— Hammel-Keule mit grünen Bohnen.	— leg of mutton with string beans.
— *de mouton braisé au(x) macaroni(s).* [*morilles.*	— Hammel-Keule mit Hohlnudeln. [cheln.	— leg of mutton with macaroni. [morels.
— *de mouton braisé aux*	— Hammel-Keule mit Mor-	— leg of mutton with
— *de mouton braisé aux oignons glacés.*	— Hammel-Keule mit überglänzten Zwiebeln.	— leg of mutton with glazed onions.
— *de mouton braisé à la provençale.*	— Hammel-Keule auf provençalische[4]) Art.	— leg of mutton, Provencial style.
— *de mouton braisé à la purée de marrons.*	— Hammel-Keule mit Kastanienmus.	— leg of mutton with mashed chestnuts.
— *de mouton braisé, sauce aux échalot(t)es.*	— Hammel-Keule mit Schalotten-Sose.	— leg of mutton with shallot sauce.
— *de mouton braisé à la Soubise.*	— Hammel-Keule mit weißem Zwiebelmus.	— leg of mutton with white *purée* of onions.
— *de mouton à la bretonne.*	Hammel-Keule auf bretagnische[5]) Art. [Rüben.	Leg of mutton with white beans. [turnips.
— *de mouton à la Chartres.*	— -Keule mit überglänzten	— of mutton with glazed
— *de mouton à la chasseur.*	— -Keule nach Jäger-[6]) Art.	— of mutton marinated, roasted. [fashion.
— *de mouton en chevreuil.*	— -Keule wie Reh[7]).	— of mutton, roebuck-
— *de mouton aux concombres farcis.*	— -Keule mit gefüllten Gurken.	— of mutton with stuffed cucumbers. [beans.
— *de mouton à la Condé.*	— -Keule nach Condé[8]).	— of mutton with red
— *de mouton à la crème aigre.*	— -Keule mit sauerem Rahm.	— of mutton with sour cream. [style.
— *de mouton à la Dubouzet.*	— -Keule nach Dubouzet[9]).	— of mutton, Dubouzet

[1]) Die mit Knoblauch gespickte, mit Salz und Pfeffer eingeriebene Keule wird mit Zwiebeln, Möhren, Lorbeer-Blättern, Nierenfett und fetter Fleischbrühe geschmort, angerichtet.

[2]) Die Hammel-Keule wird ausgebeint, innen mit Speck- und Schinken-Streifen gespickt, in eine Schüssel gelegt und mit Burgunderwein begossen. Nach 24 Stunden wird die Keule herausgenommen, in ein mit Speckscheiben ausgelegtes Geschirr gethan, mit Zwiebeln, Möhren, Speckschwarte und der Rotwein-Beize gar gemacht; Zwiebeln und Möhren als Umlage; die entfettete Brühe als Sose.

[3]) Man kann die geschmorte Hammel-Keule mit allen den Gemüsen geben, welche unter *étuvée de mouton* angegeben sind.

[4]) a) Die ausgebeinte Keule wird innen mit Speck-, Schinken- und Knoblauch-Streifen gespickt, mit Speck- und Schinken-Abfällen, Petersilie, Möhren, Zwiebeln usw. in Weißwein und fetter Fleischbrühe geschmort, in Scheiben geschnitten, wieder zusammengesetzt, mit Paradies-Äpfeln und gefüllten Tafel-Pilzen umlegt. Das Fleisch wird überglänzt; die Brühe wird durchgestrichen, entfettet, eingekocht und nebenbei gegeben. b) Man schneidet von der wie vorher geschmorten Keule nur die obere Hälfte, legt diese wieder zusammen, umlegt mit gefüllten Paradies-Äpfeln und gefüllten Zwiebeln; Paradiesapfel-Sose.

[5]) Die gedämpfte Keule wird mit weißen Bohnen, die in brauner Zwiebel-Sose gekocht sind, umlegt; nebenbei Braten- oder weiße Zwiebel-Sose.

[6]) Die gehäutete, gespickte Keule legt man in eine gekochte Beize, nimmt sie nach 24 Stunden heraus und bratet sie mit Rahm.

[7]) Die gehäutete Hammel-Keule wird mit Speckstreifen gespickt, in eine gekochte Beize von Zwiebeln, Schalotten, Lauch, Pastinaken, Lorbeer-Blättern, Pfeffer-Körnern, Zitronen und Essig gelegt, später herausgenommen, am Spieß gebraten, überglänzt; Pfeffer-Sose.

[8]) Mit gekochten roten Bohnen.

[9]) Eine Keule wird ausgebeint, mit gehacktem Schweinefleisch und gehackten Trüffeln gefüllt, geschmort. Runde Kartoffeln werden gekocht, wenn erkaltet, mit dem Gemüse-Löffel ausgehöhlt, mit Füllsel von feinen Kräutern gefüllt, oben mit Füllsel zugestrichen, gewürzt und mit ein wenig gutem Bratensaft gebraten. Die in Scheiben geschnittene, wieder zusammengesetzte Keule wird mit diesen gefüllten Kartoffeln umlegt; Fleisch und Kartoffeln werden mit spanischer Sose, die mit Madeira und der Schmorbrühe verkocht ist, maskiert.

Gigot de mouton à la Durand.	Hammel-Keule nach Durand[1].	Leg of mutton with Durand-garnish.
— *de mouton à l'eau.*	— -Keule in Wasser gekocht.[2]	— of mutton boiled in water.
— *de mouton à l'écarlate.*	— -Keule gepökelt[3].	— of mutton salt(ed).
— *de mouton à l'espagnole.*	— -Keule, spanisch[4].	— of mutton, Spanish style.
— *de mouton farci.*	— -Keule gefüllt[5].	— of mutton stuffed.
— *de mouton farci à l'australienne.*	— -Keule gefüllt auf australische[6] Art.	— of mutton stuffed in Australian style.
— *de mouton farci, sauce aux champignons.*	— -Keule gefüllt, Tafelpilz-Sose.	— of mutton stuffed, button-mushroom sauce.
— *de mouton à la fermière.*	— -Keule nach Pächterin-[7] Art.	— of mutton, farmer's style.
— *de mouton à la flamande.*	— -Keule, vlämisch[8].	— of mutton, Flemish style.
— *de mouton à la gasconne.*	— -Keule, gaskonisch[9].	— of mutton, Gascon style.
— *de mouton à la géorgienne.*	— -Keule, georgisch[10].	— of mutton, Georgia style.
— *de mouton aux haricots à la bretonne.*	— -Keule mit Bohnen, bretagnisch[11].	— of mutton with beans and mashed onions.
— *de mouton à la hollandaise.*	— -Keule, holländisch[12].	— of mutton, Dutch style.
— *de mouton à la jardinière.*	— -Keule mit grünem Gemüse.	— of mutton with green vegetables.

[1]) Sprich »Dürang«; berühmter Koch in Südfrankreich. Die Keule wird ausgebeint, innen gespickt, mit Schinken-, Pfeffergurken-, Trüffel- und Sardellen-Streifen geschmort, angerichtet; *garniture à la Durand:* Speck läßt man zergehen, gibt Schinken-Streifen und frische Butter, Würfel von Lammbröschen hinein, mischt ein wenig spanische Sose und einen Teil der entfetteten, durchgestrichenen Keulen-Brühe darunter, fügt Tafelpilz-, Trüffel-Scheiben, Geflügel-Klößchen, mit Trüffel-Füllsel gefüllte Oliven, gekochte Hahnkämme, in Würfel geschnittenen gekochten Ochsgaumen, zuletzt Hahnnierchen hinzu, läßt kochen. Kurz vor dem Anrichten gibt man noch einige harte Eigelbe, Krebsschwänze, abgekochte Austern und Pfeffer-Gurken zu der »Garnitur«.

[2]) Die Keule wird in einer mit Speck ausgelegten Pfanne mit kaltem Wasser angesetzt und halb gekocht; dann gibt man Zwiebeln, Möhren-Scheiben und einige Rüben an das Fleisch und läßt dies samt den Gemüsen vollends gar werden. Die Keule wird angerichtet und mit den Gemüsen umlegt. Die Brühe wird mit gutem Bratensaft verlängert, aufgekocht, durchgestrichen, entfettet und über die Keule gegossen. Man kann auch Rüben allein mit dem Fleisch kochen und von den Rüben ein Mus *(purée)* bereiten, mit dem man die Keule umlegt.

[3]) Die Keule wird mit Sardellen und Speckstreifen gespickt, mit Salz und Salpeter eingerieben, mit einem Gewicht beschwert. In diesem Zustande läßt man die Keule eine Woche liegen, nur muß man sie täglich in der Lake umwenden. Nach acht Tagen wäscht man die Keule, trocknet sie ab, bratet sie in Butter. Nach dem Pökeln kann man die Keule auch mehrere Tage in den Rauchfang hängen, worauf man sie in Salzwasser kocht und warm oder kalt verzehrt.

[4]) Die gespickte Keule legt man in eine Beize von Weißwein, Öl, gehackten Zwiebeln, Dragun, Kerbel, Thymian, Gewürz, Lorbeer-Blättern und Wacholder-Beeren, wendet sie täglich darin um; nach vier Tagen nimmt man das Fleisch heraus, bratet es mit Speck an, füllt mit der durchgestrichenen Beize auf, gibt Wurzelwerk und Paradiesapfel-Scheiben hinein und läßt den Braten einige Stunden schmoren.

[5]) Eine Keule häutet man, löst den Knochen heraus, macht einen Einschnitt, höhlt diesen aus. Das Fleisch, welches man herausgeschnitten hat, wird fein gehackt, mit gehacktem Schweinefleisch, in Butter gedünsteten Schalotten, ganzen Eiern, geriebener Semmel, Salz und Pfeffer vermischt und in das Loch gefüllt. Man bratet die Keule in Butter und gießt öfters süßen Rahm zu.

[6]) Einen Teil des Keulen-Fettes hackt man mit Speck fein, würzt mit gehackten Zwiebeln, Knoblauch und Pfeffer-Gurken, füllt dieses Füllsel in die ausgebeinte Hammel-Keule, die man mit Speckscheiben, Zwiebeln, Wurzeln und den herausgeschnittenen Knochen in eine Schmorpfanne legt, mit Fleischbrühe begießt, mit Speckscheiben bedeckt und schmoren läßt. Die Brühe entfettet man, streicht sie durch, verdickt sie mit einer Mehlschwitze, schärft sie angenehm mit Zitronensaft.

[7]) Die Keule wird mit Speck, Kräutern und Gemüsen geschmort; die Brühe wird durchgestrichen, entfettet und eingekocht. Die Keule, welche man in Scheiben geschnitten und wieder zusammengesetzt hat, wird mit gedünstetem Kohl, Kopfsalat, in Fleischbrühe gekochten Möhren und rund geschälten, in Butter geschmorten Kartoffeln umlegt; nebenbei gibt man eine mit Madeira und der Keulen-Schmorbrühe verkochte spanische Sose.

[8]) Die Keule läßt man einige Stunden in einer gekochten kalten Beize liegen, bratet sie mit Butter, gibt die durchgestrichene, entfettete Beize hinzu und läßt das Fleisch vollends gar dämpfen. Die Brühe wird durchgestrichen, entfettet, eingekocht, mit einer spanischen Sose gebunden und zuletzt mit etwas Stachelbeer-Gallerte vermischt.

[9]) Den inneren Teil der Keule spickt man mit Speck- und Schinken-Streifen, drückt Knoblauch hinein, bratet die zusammengeschnürte Keule mit Speck usw. Die Sose entfettet man, streicht sie durch, vermischt mit Paradiesapfel-Sose und in Salzwasser gekochten Schalotten.

[10]) *Georgia,* nordamerikanischer Freistaat, am Atlantischen Ozean, zwischen South Carolina (S. C.) und Florida (Fla.).

[11]) In einer Gemüse-Schüssel gibt man braunes Zwiebelmus, das mit der gleichen Menge weißer Bohnen vermischt ist; die gebratene Hammel-Keule wird für sich und die Sose in einem besonderen Schüsselchen angerichtet.

[12]) Die Keule wird mit gewürzten Speckstreifen gespickt, dann macht man kleine Einschnitte in dieselbe, preßt in Butter gedünstete kleingeschnittene Sardellen, Tafel-Pilze und gehackte Petersilie hinein, legt die Keule in eine mit Wurzeln, Zwiebeln, Tafel-Pilzen, und Gewürz ausgelegte Schmorpfanne, bratet sie mit Butter braun, gibt Rotwein und Fleischbrühe hinzu und schmort sie weich. Die Brühe wird durchgestrichen, mit einer braunen Mehlschwitze verdickt, aufgekocht und über die in Scheiben geschnittene Hammel-Keule gegeben.

Gigot (de mouton) à la logate. [roni(s).	Hammel-Keule gespickt, geschmort.	Leg of mutton larded, braised. [roni.
— de mouton au(x) maca-	— -Keule mit Hohlnudeln.	— of mutton with maca-
— de mouton à la macédoine (de légumes).	— -Keule mit Mischgemüse.	— of mutton with mixed vegetables.
— de mouton mariné.	— -Keule gebeizt.	— of mutton marinated.
— de mouton mariné aux truffes. [caine.	— -Keule gebeizt, mit Trüffeln.	— of mutton marinated, with truffles. [beans.
— de mouton à la mexi-	— -Keule, mexikanisch[1].	— of mutton with black
— de mouton à la milanaise.	— -Keule auf mailändische[2] Art.	— of mutton, Milanese style. [style.
— de mouton à la persane.	— -Keule, persisch[3].	— of mutton, Persian
— de mouton piqué.	— -Keule gespickt[4].	— of mutton larded.
— de mouton piqué, sauce au madère.	— -Keule gespickt, Madeira-Sose.	— of mutton larded, madeira sauce.
— de mouton à la polonaise.	— -Keule, polnisch[5].	— of mutton, Polish style.
— de mouton aux pommes de terre. [gaise.	— -Keule mit Kartoffeln.	— of mutton with potatoes. [style.
— de mouton à la portu-	— -Keule, portugiesisch[6].	— of mutton, Portuguese
— de mouton en pot-pourri à la bourguignonne.	— -Keule auf Burgunder[7] Art.	— of mutton in Burgundy style.
— de mouton à la princesse royale. [çale.	— -Keule nach Kronprinzessin-[8])Art.	— of mutton in princess-royal style. [style.
— de mouton à la proven-	— -Keule, provençalisch[9].	- of mutton, Provencial
— de mouton à la Johnston Robertson.	— -Keule nach Johnston Robertson[10].	— of mutton in Johnston Robertson style.
— de mouton rôti.	Gebratene Hammel-Keule.[11]	Roast(ed) leg of mutton.
— de mouton rôti à la bordelaise.	— Hammel-Keule auf Bordeauxer[12] Art.	— leg of mutton, Bordelais style.
— de mouton rôti à la broche, sauce poivrade.	Hammel-Keule am Spieß gebraten, Pfeffer-Sose.	Leg of mutton roasted on the spit, pepper sauce.
— de mouton rôti à la chasseur.	Gebratene Hammel-Keule nach Jäger-[13])Art.	Roast(ed) leg of mutton, hunters' style.

[1]) Mit mexikanischen schwarzen Bohnen.

[2]) Die ausgebeinte Keule wird mit Füllsel von Speck, Schinken, Tafel-Pilzen, Knoblauch, geweichtem, wieder ausgedrücktem Brot, Ei und Pfeffer gefüllt, mit gehacktem und zerlassenem Speck, Gemüsen, Weißwein und Fleischbrühe gar gemacht. Umlage: *Risot à la milanaise* (vergl. Fußbem. zu *selle de mouton à la piémontaise).*

[3]) Die Keule wird mit Gemüsen und Wasser in einer flachen Pfanne angesetzt und gar gemacht. Die eingekochte Brühe wird mit dem Saft mehrerer Zitronen verlängert und entfettet.

[4]) Am besten mit einer Oliven-, Sardellen- oder Kapern-Sose.

[5]) Die Keule läßt man 24 Stunden in einer gekochten kalten Beize liegen, nimmt sie dann heraus, um sie mit Butter, einem Teil der Beize und sauerem Rahm zu braten. Die Brühe wird durchgestrichen und eingekocht.

[6]) Die Keule wird am Spieß gebraten, mit zerlassener Tafel-Fleischbrühe, die mit großen gekochten, dann in Butter gerösteten Zwiebeln vermischt ist, zu Tisch gegeben.

[7]) Vergl. *gigot de mouton à la bourguignonne.*

[8]) Die von den Knochen befreite Keule legt man in eine Beize von Rotwein, Zwiebeln, Schalotten, Lorbeer-Blättern und Gewürz, wendet sie täglich in der Beize. Am vierten Tage spickt man die Keule mit Schalotten-, Sardellen- und Speckstreifen, legt sie mit Speck- und Schinken-Scheiben, Zwiebeln, Trüffeln, Kräutern und Gewürz in die Schmorpfanne, gibt kochendes Wasser darüber und gießt nach und nach die Beize zu. Die Brühe verkocht man mit Kartoffelmehl, streicht sie durch und gießt sie über das Fleisch.

[9]) Vergl. *gigot de mouton braisé à la provençale.*

[10]) Benannt nach einem weiblichen Mitglied der Londoner *Balloon Society.* Die ausgebeinte Keule wird mit Füllsel von feinen Kräutern, Petersilie, Nierenfett, Hafermehl, weißer Grundsose, einem rohen Ei, Pfeffer, Salz und Muskatnuß gefüllt, mit Möhren, Rüben, Lauch, Tafel-Pilzen, Butter und Fleischbrühe geschmort. Die Schmorbrühe wird durchgestrichen, eingekocht; die Gemüse streicht man durch und richtet sie zugleich mit weißem Bohnenmus an.

[11]) Man gibt hierzu folgende Gemüse: Petersilie, Kerbel, Sauerampfer, Endivien, Kopfsalat, Braunkohl, Rosenkohl, Weißkohl, Welschkohl, gefüllten und gebackenen Kohl, Blumenkohl, Rotkraut, Sauerkraut, Spargel, Hopfenkeimchen, Mais, Artischocken-Böden, gefüllte Artischokken, Kardonen, Schoten, grüne Bohnen, Schwarzwurzel, Möhren, Teltower Rübchen, Sellerie, Kohlrabi, Zwiebeln, Salzkartoffeln, Schmorkartoffeln, gefüllte Kartoffeln, gekochte, geröstete oder überglänzte Kastanien, Tafel-Pilze, Steinpilze, Gemüse-Becher, Reis, Hohlnudeln oder weiße Bohnen. Man kann auch durchgestrichene Gemüse geben wie: Kartoffel-, Kastanien-, Petersilien-, Sauerampfer-, Spinat-, Kerbel-, Kopfsalat-, Endivien-, Braunkohl-, Welschkohl-, Artischocken-, Kardonen-, Schoten-, Bohnen-, Spargel-, Kohlrabi-, Sellerie-, Möhren-, Rüben-, Blumenkohl-, Schwarzwurzel-, Zwiebel-, Steinpilz-, Tafelpilz-, Trüffelmus.

[12]) Die Keule mit Knoblauch besteckt, am Spieß gebraten, angerichtet, mit dem Pinsel überglänzt, mit gefüllten Steinpilzen umlegt; nebenbei eine neapolitanische Sose.

[13]) Die gespickte Keule läßt man 24 Stunden in einer gekochten Beize liegen, bratet sie hierauf am Spieß, richtet an und maskiert sie mit Pfeffer-Sose.

Gigot de mouton rôti à la chicorée endive.	Gebratene Hammel-Keule mit Endivien.	Roast(ed) leg of mutton with endive(s).
— de mouton rôti conservé en boîte.	— Hammel-Keule in Büchsen eingemacht.	— leg of mutton canned (tinned).
— de mouton rôti aux laitues de chouette.	— Hammel-Keule mit Meerlattich.	— leg of mutton with laver.
— de mouton rôti à la parisienne.	— Hammel-Keule mit Bratkartoffeln.	— leg of mutton with fried potatoes.
— de mouton rôti à la soissonnaise.	— Hammel-Keule mit großen weißen Bohnen[1].	— leg of mutton with Soissons beans.
— de mouton rôti à la Soubise.	— Hammel-Keule mit weißem Zwiebelmus.	— leg of mutton' with white *purée* of onions.
— de mouton à la Rousseau.	Hammel-Keule nach Rousseau[2].	Leg of mutton, Rousseau style.
— de mouton à la russe.	— -Keule auf russische[3] Art.	— of mutton with brandy.
— de mouton à la sauce au madère.	— -Keule mit Madeira-Sose.	— of mutton with madeira sauce.
— de mouton à la (de) sept heures.	— -Keule mit Möhren.[4]	— of mutton with carrots.
Émincé de gigot de mouton.	Geblätterte Hammel-Keule.	Minced leg of mutton.
— de gigot de mouton aux fines herbes.	— Hammel-Keule mit feinen Kräutern.	— leg of mutton with fine herbs.
— de gigot de mouton aux oignons.	— Hammel-Keule mit Zwiebeln.	— leg of mutton with onions.
Goulasch *de mouton.*	Hammel-Gulasch.	Mutton-*goulasch.*
— de mouton au riz.	— -Gulasch mit Reis.	— *-goulasch* with rice.
Graisse de mouton.	Hammelfett.	— -fat.
Granelli[5].	Widder-Hoden.	Wedder- (ram's) stones.
Gras-double de mouton.	Hammel-Kaldaunen[6].	Sheep's tripe.
— -double de mouton aux choux blancs.	— -Kaldaunen mit Weißkohl.	— tripe with white cabbage.
Hachis de mouton.	Hammelfleisch-Gehäck.[7]	Hashed mutton.
— de mouton à l'aurore.	— -Gehäck mit roter Kruste.[8]	— mutton with red top-crust.
— de mouton à la célestine.	— -Gehäck mit Kruste.[9]	— mutton in crust.
— de mouton au gratin.	— -Gehäck krustgebacken.[10]	— mutton breaded, baked.
— de mouton à la mousquetaire.	— -Gehäck mit Tafel-Pilzen u. Brotkrusten.	— mutton with mushrooms and bread-crusts.
— de mouton aux oeufs pochés.	— -Gehäck mit verlorenen Eiern.[11]	— mutton w.poached eggs.
— de mouton à la Pompadour.	— -Gehäck nach der Pompadour[12].	— mutton with glazed button-artichokes.

[1]) *Soissons* (sprich »Sŏassŏng«), franz. Stadt im Dép. Aisne. *Haricot de Soissons (du soissons, soissonais),* Art großer, platter, weißer Bohnen. Die Keule wird am Spieß gebraten und mit folgendem Ragout angerichtet. Gehackte Zwiebeln schwitzt man in Butter, gibt die Keulen-Brühe, Lorbeer-Blätter, Petersilie hinzu, läßt einigemal aufkochen, bindet mit Butter, läßt noch eine Minute kochen, gibt zuletzt in Salzwasser gekochte *Soissons*-Bohnen hinein.

[2]) Sprich »Russoh«; *Jean-Jacques Rousseau,* philosophischer Schriftsteller (1712—1778).

[3]) Die am Spieße gebratene Keule setzt man mit Branntwein ans Feuer, gibt Kalbfleisch-Brühe hinzu, läßt langsam dämpfen, entfettet und richtet an.

[4]) Die gespickte Hammel-Keule läßt man mit Butter, Fleischbrühe, Möhren, Salz, Pfeffer drei Stunden lang schmoren, wendet sie um, gibt große Zwiebeln und Cognac hinein, läßt noch 1½ Stunde schmoren, richtet an, umgibt die Keule mit den Möhren und Zwiebeln. Die Sose wird durchgestrichen und entfettet. Man kann die Keule auch mit einem Kranz von gebratenen Kartoffeln oder gedämpften Kastanien umlegen.

[5]) Ital. Bezeichnung; = *animelles de mouton.*

[6]) Auch Schöpsbutten, Rampannien, Hammelsack, Schöpssack genannt. Vorgl. *tripes de mouton.*

[7]) »Gehacktes Hammelfleisch«, eine Art »Hammelfleisch-Ragout«, englisch auch mit *mutton-hash* zu übersetzen.

[8]) Braune Sose verkocht man mit Braten-Sose, salzt und schärft diese mit Zitronensaft, streicht sie durch ein Haartuch über das feingeschnittene Fleisch einer gebratenen Hammel-Keule; das *hachis* richtet man in einem mürben Teigrand an, bestreicht es obenauf mit hartgekochten Eigelben, die man mit Krebsbutter, Salz und Muskatnuß gewürzt und durchgestrichen hat, träufelt zerlassene Krebsbutter darauf, hält eine glühende Schaufel darüber, richtet an.

[9]) Von Hammel-Lendchen bereitet man ein Füllsel *à quenelle,* streicht durch, mischt gehackte Trüffeln darunter. Gekochte Hammel-Keule hackt man, vermischt sie mit gehackten Tafel-Pilzen und Schinken, gibt eine mit der Tafelpilz-Brühe und Madeira verkochte Fleischbrühe daran, läßt heiß werden, aber nicht kochen. Den Boden einer Auflaufform *(casserolle à soufflé)* bestreicht man mit der Hälfte des bereiteten Füllsels, gibt in die Mitte das Fleischgehäck *(hachis),* streicht den Rest des Füllsels darüber, streut geriebene Semmel obenauf, beträufelt mit Butter, läßt im Ofen bräunen.

[10]) Das *hachis* wird mit geriebener Semmel bestreut, mit Butter beträufelt, im Ofen braun gebacken.

[11]) Vergl. *hachis de mouton à la portugaise.*

[12]) Die geschmorte Hammel-Keule wird mit in Butter und Zitronensaft geschwitzten Tafel-Pilzen und Trüffeln fein geschnitten, mit heißer brauner Sose verrührt, gesalzen, auf einer Ragout-Schale angerichtet, mit einem Kranz von überglänzten Artischocken-Böden umgeben.

Hachis de mouton à la portugaise.	Hammelfleisch-Gehäck auf portugiesische[1]) Art.	Hashed mutton with poached eggs.
Haggis *de mouton.*	— -Haggis[2]).	Mutton-haggis.
— *(de mouton) à l'anglaise.*	Englisches[3]) Haggis.	English haggis.
— *(de mouton) à l'anglaise aux fruits.*	— Haggis mit Obst und Zucker.[4])	— haggis with fruits and sugar.
— *(de mouton) à l'écossaise.*	Schottisches[5]) Haggis.	Scotch haggis.
— *(à la) royal(e).*	Haggis auf königliche[6]) Art.	Haggis in royal style.
Hanche de mouton.	Hammel-Hüfte.	Haunch of mutton.
— *de mouton à la chipolata.*	— -Hüfte mit Würstchen-Ragout.	— of mutton with *chipolata* garnish.
— *de mouton à la gelée de groseilles.*	— -Hüfte mit Sose und Johannisbeer-Gallerte.	— of mutton with gravy and currant-jelly.
— *de mouton rôtie.*	— -Hüfte gebraten.	— of mutton roasted.
Haricot de mouton.	Hammelfleisch-Ragout[7]).	Haricot mutton.
— *de mouton à la bretonne.*	— -Ragout, bretagnisch[8]).	— mutton, Breton style.
— *de mouton à la messine.*	— -Ragout n. Metzer[9]) Art.	— mutton, Metz style.
Haut côté (de mouton).	Hammelbrust[10]).	Breast of mutton.
Hochepot à l'anglaise.	Englisches[11]) Hotschpotsch.	English hotch-potch.
— *à l'écossaise.*	Schottisches Hotschpotsch[12]).	Scotch hotch-potch.
— *de mouton.*	Hammelfleisch-Hotschpotsch[13]).	Mutton-hotch potch.

---

1) Das Fleisch einer gebratenen Hammel-Keule wird mit eingekochter spanischer Sose vermischt, heiß gemacht, mit Butter und Pfeffer gewürzt, auf einem mit einem Rand *(bordure)* verzierten Teller angerichtet, mit dicker spanischer Sose beträufelt; obenauf schlägt man einige Eier.

2) Herz, Zunge und die Hälfte der Leber eines Lammes hackt man nebst fettem Speck recht fein, reibt Semmel und Zitronen-Schale hinein, fügt gehackte Sardellen, Xereswein, geschlagene Eier hinzu, verrührt gut, würzt mit Salz und Pfeffer, füllt das *haggis* recht fest in eine mit Butter ausgestrichene Form und läßt es zwei Stunden kochen.

3) Herz, Zunge, Nieren und einen Teil der Leber eines Schafes hackt man fein, mischt gehackten Speck (halb so viel als Herz, Zunge usw. zusammen wiegen), geriebene Semmel, gestoßene Sardellen, gehackte Zitronen-Schale, Pfeffer und Salz darunter, verrührt dies mit geschlagenen Eiern und Wein, worauf man die Mischung in eine mit Butter ausgestrichene Form füllt, in kochendem Wasser gar werden läßt und beim Anrichten ausstürzt.

4) Wie *haggis de mouton à l'anglaise;* man gibt noch Korinthen, Rosinen und Xereswein hinein. Beim Anrichten muß man klaren Zucker auf besonderem Schüsselchen zu Tisch geben.

5) Den gut gereinigten Schafsmagen wendet man nnd brüht ihn in kochendem Wasser. Herz und Leber des Schafes durchsticht man an verschiedenen Stellen mit einer Nadel, damit das Blut auslaufen kann. Leber und Lunge läßt mau eine Viertelstunde kochen, legt sie dann in frisches Wasser, läßt sie darin 45 Minuten kochen, gibt den Rest des Geschliuges hinzu, läßt alles noch eine halbe Stunde kochen. Die Hälfte der Leber stößt man fein und schneidet alles andere recht klein, gibt kleingeschnitteues Nierenfett, gehackte Zwiebeln, Hafermehl, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß, ein Körnchen Cayenne-Pfeffer und Braten-Sose hinzu, schärft mit dem Saft einer Zitrone und füllt diese Mischung in den Schafsmagen, welchen man hieranf in kochendes Wasser wirft. Der Magen darf nicht zu voll gefüllt sein, damit Raum beim Anschwellen der Blase bleibt. Während der ersten halben Stunde muß man die Blase öfters mit der Nadel anstechen, damit die Luft heraus kann. Das *haggis* muß drei Stunden kochen. Vergl. *haggis d'agneau,* S. 457.

6) Auch *Kew mince.* Eine gebratene kalte Hammel-Keule schneidet man in Scheiben, vermischt das Fleisch mit Scheiben von Nierenfett, geriebener Semmel, entgräteten Sardellen, gehackter Petersilie, Zitronen-Schale, würzt mit Salz und Pfeffer, verrührt das Ganze mit geschlagenen Eigelben und Portwein, füllt es in ein Kalbsnetz und läßt es im Ofen backen, richtet es recht heiß mit brauner Braten-Sose an.

7) a) Hammelfleisch-Schnitten bratet man in Fett mit Möhren-, Rüben- und Zwiebel-Scheiben braun, füllt mit Fleischbrühe auf und läßt noch einige Stunden dämpfen. b) Hammelfleisch (von Brust, Schulter oder Hals) schneidet man in viereckige Stücke, bratet diese in Fett, gießt letzteres ab, bestäubt das Fleisch mit Mehl, füllt mit Fleischbrühe und Paradiesapfel-Sose auf, gibt Gemüse, die man in einer anderen Pfanne mit Butter und Zucker geröstet hat, hinein, läßt alles noch zwei Stunden langsam kochen und gibt zuletzt kleine Kartoffeln hinein.

8) In Fleischbrühe gekochte Hammelbrust wird in Scheiben geschnitten, in Öl getaucht, in geriebener Semmel gerollt, auf dem Rost gebraten. Von den Fleischabfällen und den Knochen hat man eine Hammelfleisch-Brühe bereitet, diese durchgestrichen und entfettet. Mit dem übrigen Hammelfleisch bereitet man ein Ragout, welches man zu der durchgestrichenen Hammelfleisch-Brühe gibt. Zuletzt gibt man noch in Salzwasser halb gekochte weiße Bohnen *(haricots de Soissons,* vergl. *gigot de mouton rôti à la soissonnaise)* zu dem Ragout, welches man über flottem Fener vollends gar werden läßt, anrichtet und mit den gerösteten Hammelbrust-Schnitten umlegt.

9) Mit Sauerkraut und Schinken-Würstchen. Neben *à la messine* kann man auch *à la messinoise* (wenig gebräuchlich) sagen.

10) Vergl. *poitrine de mouton.*

11) Vergl. *hochepot à l'anglaise* unter der Abteilung *boeuf.*

12) Gute Hammelfleisch-Brühe läßt man kochen, gibt Möhren-, Rüben-, Zwiebel-Scheiben, Blumenkohl-Sträußchen, gehackte Petersilie, Lattich, Schoten-Kerne und Hammelfleisch-Schnitten hinein, läßt Gemüse und Fleisch weich dämpfen, würzt mit Salz und Pfeffer, richtet in tiefer Schüssel an.

13) Mau schneidet einige Salat-Köpfe und junge Zwiebeln, bräunt letztere in Butter, gibt kleingeschnittenes Fleisch von einer gebratenen Hammel-Keule, dann den Salat und Fleischbrühe hinzu, läßt alles 25 Minuten dämpfen, fügt zuletzt gekochte Schoten-Kerne hinzu, läßt alles noch eine Minute auf dem Feuer stehen und richtet an. Man kann auch einige gehackte Tafel-Pilze mit den Zwiebel-Scheiben braten und Rindfleisch anstatt des Hammel-Fleisches nehmen.

Irish stew.	Hammelfleisch-Ragout, irisch[1]).	Irish stew.
Jambon de mouton.	Hammel-Schinken.[2])	Mutton-ham.
Kabob *de mouton.*	— -Braten an Spießchen.	Roast mutton on skewers.
— *de mouton à la persane.*	— -Braten an Spießchen, persisch[3]).	— mutton on skewers, Persian style.
Kari de mouton.	Hammelfleisch mit Kari.[4])	Curried mutton.
Kew mince.	Königs-Haggis[5]).	Royal haggis.
Kimali beurreck *à la turque.*	Hammelfleisch-Mundtäschchen, türkisch[6]).	Mutton-patties, Turkish style.
Kiymadan firin kebabi.	Gebackenes Hammel-Ragout in Schafsnetz.[7])	Baked mincemeat kabob.
Langues de mouton.	Hammel-Zungen[8]).	Sheeps' (mutton-) tongues.
— *de mouton braisées.*	— -Zungen geschmort.	— tongues braised.
— *de mouton à la bretonne.*	— -Zungen auf bretagnische[9]) Art.	— tongues with mashed beans.
— *de mouton à la chasseur.*	— -Zungen nach Jäger-[10]) Art.	— tongues with *purée* of mushrooms.
— *de mouton à la chicorée endive.*	— -Zungen mit Endivien.	— tongues with endive(s).
— *de mouton à la dominicaine.*	— -Zungen nach Dominikaner[11]) Art.	— tongues, Dominican style.
— *de mouton à l'écarlate.*	Pökel-Hammelzungen.	Red sheeps' tongues.
— *de mouton à l'écarlate aux oranges.*	— -Hammelzungen mit Orangen.[12])	— sheeps' tongues with oranges.
— *de mouton aux épinards.*	Hammel-Zungen mit Spinat.	Sheeps' tongues w. spinach.
— *de mouton aux fines herbes.*	— -Zungen mit feinen Kräutern.	— tongues with fine herbs
— *de mouton à la française.*	— -Zungen, französisch[13]).	— tongues in French style.
— *de mouton frites.*	— -Zungen gebraten.	— tongues fried.
— *de mouton au gratin.*	— -Zungen krustiert.	— tongues crust-baked.
— *de mouton grillées.*	— -Zungen geröstet.	— tongues grilled.

[1]) Vergl. *étuvée de mouton à l'irlandaise.*

[2]) Eine kurze, dicke Hammel-Keule schneidet man in der Form eines Schinkens zu. Seesalz, Salpeter und braunen Zucker macht man in der Pfanne heiß, reibt diese Mischung in das Fleisch. Während der nächsten vier Tage reibt man das Fleisch täglich ein, am fünften Tage nimmt man noch mehr Salz zum Einreiben. Während der nächsten zwölf Tage wiederholt man das Einreiben täglich, trocknet dann die Keule und hängt sie in die Räucher-Kammer. Man kocht oder bratet den Hammel-Schinken. Im Norden Englands und in Schottland bildet *mutton-ham with eggs* ein beliebtes Frühstücks-Gericht: Der Hammel-Schinken wird in Scheiben geschnitten und leicht auf dem Rost gebraten.

[3]) Viereckige Schnitten von Hammelfleisch vermischt man mit Scheiben von Hammelschwanzfett, beizt dies mit Zwiebel-Scheiben und dem Saft mehrerer Zitronen, steckt sodann die Fleischschnitten abwechselnd mit den Fettscheiben, Minze-, Lorbeer- und Basilien-Blättern auf einen Spieß, um sie zu braten. Wenn angerichtet, verziert man mit gehacktem Sellerie.

[4]) Das in Butter auf beiden Seiten gebratene Hammelfleisch läßt man $1^1/_2$ bis 2 Stunden in einer Kari-Sose dämpfen, worauf man es mit der Sose in einem Reisrand anrichtet.

[5]) Vergl. *haggis (à la) royal(e).*

[6]) Von Hammel-Lende, einem Teil des Fettes derselben und einem Hammelschwanz bereitet man ein Gehäck *(hachis)*, macht es mit in Butter gerösteter gehackter Zwiebel heiß, würzt es mit gehacktem Fenchel; kleine Teile dieses Ragout schlägt man in einen Butterteig ein, so eine Art *rissoles* bildend, welche in klarer Butter gebraten werden.

[7]) Kleingeschnittenes rohes Hammelfleisch und kleingeschnittene Zwiebeln werden in Butter angebraten, mit Pistazien, Johannisbeeren, Salz, Pfeffer und gestoßenem Zimt vermischt. Diese Mischung wird in Häufchen abgeteilt, in Schafsnetz-Stücke eingeschlagen, gebacken.

[8]) Die Hammel-Zungen können mit denselben Gemüsen und Sosen gegeben werden, wie *carré de mouton bouilli* (s. d.).

[9]) Die geschmorten Hammel-Zungen werden der Länge nach halbiert, überglänzt und im Kranz um ein Bohnenmus (von weißen Bohnen) auf einer Ragout-Schale angerichtet.

[10]) Die weich gedämpften Hammel-Zungen werden auf einer Schüssel im Kranz angerichtet; in die Mitte gibt man Tafelpilzmus, überglänzt das Ganze; nebenbei reicht man eine Paradiesapfel-Sose, die mit abgebrühten, gehackten Dragun-Blättern vermischt ist.

[11]) Die gekochten, überglänzten Zungen werden auf einem Sockel um einen mit Mayonnaise gebundenen Gemüse-Salat angerichtet. Zwischen die Zungen legt man hahnkammartig ausgeschnittene Pökel-Rindszunge. Die Zunge umlegt man mit einem Kranz von viereckigen Gallert-*croûtons.* Den Teller, auf welchem der Sockel ruht, verziert man ebenfalls mit Gallert-*croûtons;* nebenbei gibt man eine Mayonnaisen-Sose.

[12]) Die in Wasser gekochten Pökel-Zungen läßt man in ein wenig Bratensaft glasieren, nimmt sie heraus; die Brühe derselben verlängert man mit etwas Fleischbrühe, läßt kochen, streicht durch. Nachdem man Essig in einer Pfanne zur Hälfte hat einkochen lassen, gießt man die Zungen-Brühe zu, läßt einigemal aufkochen, bindet mit Stärkemehl, gibt einige Löffelvoll Stachelbeer-Gallerte hinein, entfettet zuletzt. Ist die Sose seimig genug, so legt man einige in Viertel geschnittene Orangen hinein.

[13]) Die geschmorten, panierten, mit Hahnkämmen von Pökel-Zunge verzierten Zungen werden auf einem Rand von Kalbfleisch-Füllsel turbanförmig angerichtet, mit Speckscheiben belegt, im Ofen heiß gemacht. Beim Anrichten entfernt man den Speck, nimmt alles Fett rein ab, überglänzt die Zungen, gibt in die Mitte ein Ragout von Kalbsbröschen, Tafel-Pilzen und Trüffeln. Obenauf legt man ein gespicktes, schön braun gedämpftes Bröschen.

Langues de mouton à la jardinière.	Hammel-Zungen mit Gemüsen.	Sheeps' tongues with vegetables.
— *de mouton au jus.*	— -Zungen mit Sose.	— tongues with gravy.
— *de mouton aux laitues pommées.*	— -Zungen mit Kopfsalat.	— tongues with cabbage lettuces.
— *de mouton à la macédoine de légumes.*	— -Zungen mit Mischgemüse.[1] [sen-[2])Art.	— tongues with mixed vegetables. [gues.
— *de mouton à la matelote.*	— -Zungen nach Matro-	Matelote of sheeps' ton-
— *de mouton aux navets.*	— -Zungen mit Rüben.	Sheeps' tongues w. turnips.
— *de mouton aux oignons glacés.*	— -Zungen mit überglänzten Zwiebeln.	— tongues with glazed onions.
— *de mouton aux olives.*	— -Zungen mit Oliven.	— tongues with olives.
— *de mouton en papillotes.*	— -Zungen in Papier-Hülsen. [Käse.	— tongues (baked) in papers. [cheese.
— *de mouton au parmesan.*	— -Zungen mit Parmesan-	— tongues with Parmesan
— *de mouton à la Robert Peel.*	— -Zungen nach Robert Peel[3]). [Kernen.	— tongues with red beef-tongue. [peas.
— *de mouton aux petits pois.*	— -Zungen mit Schoten-	— tongues with green
— *de mouton aux pointes d'asperges.* [çale.	— -Zungen mit Spargel-Spitzen.	— tongues with asparagus points. [ragout.
— *de mouton à la proven-*	— -Zungen, provençalisch[4]).	— tongues with onion-
— *de mouton à la rémo(u)lade froide.* [noir.	— -Zungen mit kalter Remoladen-Sose. [wurzel.	— tongues with cold remoulade sauce. [plant.
— *de mouton au salsifis*	— -Zungen mit Schwarz-	— tongues with oyster-
— *de mouton à la sauce aux anchois.*	— -Zungen mit Sardellen-Sose.	— tongues with anchovy sauce.
— *de mouton à la sauce aux câpres.*	— -Zungen mit Kapern-Sose.	— tongues with caper sauce.
— *de mouton à la sauce aux concombres.*	— -Zungen mit Gurken-Sose.	— tongues with cucumber sauce.
— *de mouton à la sauce aux raisins.*	— -Zungen mit Rosinen-Sose.	— tongues with raisin sauce.
— *de mouton à la sauce aux tomates.*	— -Zungen mit Paradiesapfel-Sose. [Zwiebelmus.	— tongues with tomato sauce. [*purée* of onions.
— *de mouton à la Soubise.*	— -Zungen mit weißem	— tongues with white
— *de mouton aux truffes.*	— -Zungen mit Trüffeln.	— tongues with truffles.
— *de mouton à la d'Uxelles.* [mouton.	— -Zungen mit Uxelles-Sose.[5])	— tongues with Uxelles sauce. [tongues.
Croquettes de langues de	Hammelzungen-Krusteln.	Croquettes of sheeps'
— *de langues de mouton à la purée de pommes de terre.*	— -Krusteln mit Kartoffelmus.	— of sheeps' tongues with mashed potatoes.
Émincé de langues de mouton.	Geblätterte Hammel-Zungen.	Minced sheeps' tongues.
— *de langues de mouton à la Clermont.*	— Hammel-Zungen mit Zwiebel-Ringen.	— sheeps' tongues with fried rings of onions.

[1]) Die Zungen werden auf einem gebackenen Kartoffelmusrand ringsherum angerichtet; oben auf die Mitte des Kranzes gibt man mit Rahmsose gebundenes Mischgemüse.

[2]) Die Zungen werden in Fettbrühe mit Rotwein geschmort, der Länge nach halbiert, mit einem Ragout *à la matelote* (von überglänzten Zwiebeln, Tafel-Pilzen, Dürrfleisch, in Butter gerösteten Brotwürfeln) auf einer Ragout-Schale angerichtet.

[3]) Sprich »Pihl«; *Sir Robert Peel*, berühmter britischer Staatsmann, geb. 5. Febr. 1788 zu Brookside bei Blackburn, gest. 2. Juli 1850 an den Folgen eines Sturzes mit dem Pferde. Gebrühte Hammel-Zungen kocht man mit Kräutern, Gewürz und Schinken-Scheiben in fetter Brühe, preßt und überglänzt sie. Auf eine runde Schüssel stellt man einen Sockel von weißem Fett, mit einer runden Säule von Fett in der Mitte, auf die Säule stellt man ein Ziergeschirr von ebenfalls weißem Fett, das mit grünem Fett verziert ist. Den Sockel verziert man mit Blättern von grünem Fett, auf die Oberfläche desselben in gleichen Abständen von einander zwölf Ringe von Fett. Auf jeden solchen Ring stellt man eine Zunge, mit der Spitze nach oben und gegen die Fettsäule gelehnt. Zwischen jede Zunge stellt man ein Stück Pökel-Rindszunge, das die Form eines Hahnkammes hat, mit Gallerte überglänzt ist und durch gehackte Gallerte gehalten wird. Das Ziergeschirr obenauf füllt man mit gehackter Gallerte; kalte Sose nebenbei.

[4]) Die gebrühten, gehäuteten Zungen werden gekocht, mit Butter angebraten; dann gibt man Knoblauch und etwas Zucker daran, streut Mehl darüber, fügt Milch hinzu, läßt aufkochen, rührt beständig, bindet mit geschlagonen Eigelben und nimmt den Knoblauch heraus. Die Zungen richtet man im Kranz an und füllt das Zwiebel-Ragout in die Mitte.

[5]) Die Zungen werden gekocht, der Länge nach halbiert, mit einer Mischung von geweichtem Brot, gehackter Petersilie, Eigelben und Gewürz bestrichen, mit dicker *Uxelles*-Sose maskiert, mit Brotkrumen bestreut und im Ofen schön hellbraun gebacken.

Émincé de langues de mouton aux concombres.	Geblätterte Hammel-Zungen mit Gurken.	Minced sheeps' tongues with cucumbers.
— de langues de mouton à la Pompadour.	— Hammel-Zungen nach der Pompadour[1]).	— sheeps' tongues, Pompadour style.
Ragoût de langues de mouton.	Hammelzungen-Ragout.	Ragout of sheeps' tongues.
Longe de mouton.	Hammel-Nierenstück.	Loin of mutton.
— de mouton à la célestine.	— -Nierenstück mit gefülltem Pfannenkuchen.	— of mutton with stuffed pancake.
— de mouton en chevreuil.	— -Nierenstück wie Wild.[2])	— of mutton, roebuck fashion.
— de mouton à l'espagnole.	— -Nierenstück auf spanische[3]) Art.	— of mutton in Spanish style.
— de mouton rôtie.	— -Nierenstück gebraten.	— of mutton roasted.
Mazagran de mouton.	Hammelfleisch-Kartoffelkruste[4]).	Crust of mashed potatoes with mutton.
Mehemehalou.	— -Ragout, persisch[5]).	Persian ragout of mutton.
Mutton-dormers *à l'anglaise.*	— -Würstchen[6]).	Mutton-dormers.
— -steak.	Hammelstück[7]).	— -steak.
Navarin (de mouton).	Hammelfleisch-Ragout mit Gemüsen.[8])	*Navarin* (French mutton-stew).
— (de mouton) blanc.	— -Ragout mit Kartoffeln[9]).	Ragout of mutton with potatoes.
Noisettes de mouton.	Hammellenden-Schnittchen.	Fillets of mutton.
— de mouton à la bretonne.	— -Schnittchen auf Bretagner[10]) Art.	— of mutton, Breton style.
— de mouton à la Dreux.	— -Schnitten auf Dreuxer[11]) Art.	— of mutton, with goose-liver.
— de mouton glacées.	— -Schnittchen überglänzt.	— of mutton glazed.
— de mouton en papillotes.	— -Schnittchen in Papier-Hülsen.	— of mutton in papers.
— de mouton, sauce novaroise.	— -Schnittchen mit Novareser[12]) Sose.	— of mutton with Novara sauce.
Noix de mouton.	Hammel-Keule, Nuß.	Leg (cushion) of mutton.

[1]) Blätterig geschnittene Hammel-Zungen werden mit Zwiebel-Ringen, die in Krebsbutter geschwungen sind, Tafelpilz-Scheiben und brauner, mit Zitronensaft geschärfter Sose vermischt, darin heiß gemacht, angerichtet und mit Butterteig-Schnitten umlegt.

[2]) Wie *gigot de mouton en chevreuil* (s. d.).

[3]) Mit einem Ragout von Rüben, Möhren und weißen Bohnen.

[4]) Kartoffelmus (gekochte Kartoffeln nur mit dem Löffel zerdrückt, aber nicht durchgestrichen) wird mit Butter, Eigelben, Rahm, Muskatnuß gewürzt; hiervon legt man eine Lage in eine Form, läßt aber in der Mitte einen leeren Raum, welchen man mit einem *hachis* von geschmorter Hammel-Keule ausfüllt. Letzteres beträufelt man mit Butter, streut geriebene Semmel darüber, läßt im Ofen bräunen, umlegt mit einer Kette von kleinen Bratwürstchen.

[5]) Vergl. *ragoût de mouton à la persane.*

[6]) Gekochten Reis vermischt man mit gehacktem Hammelfleisch, Rindsnierenfett und in Streifen geschnittenen Schalotten, würzt mit Pfeffer und Salz, formt Würstchen aus der Masse, rollt diese erst in Eigelben, dann in Brotkrumen, bratet sie in heißem Fett und richtet sie mit Braten-Sose an.

[7]) Wie *beefsteak;* mit Senf und Bratkartoffeln zu Tisch gegeben.

[8]) In viereckige Stücke geschnittene Hammel-Keule läßt man mit Kräutern und Madeira sechs Stunden beizen; dann legt man eine Pfanne mit Speck aus, gibt das Hammelfleisch, sowie Pökelfleisch-Schnitten hinein, läßt das Fleisch auf allen Seiten braten, gießt das Fett ab, bestäubt das Fleisch mit Mehl, gibt Madeira hinzu, füllt mit Fleischbrühe und Paradiesapfel-Sose auf, deckt zu und läßt das Ragout langsam dämpfen. In einer anderen Pfanne hat man rund ausgestochene Rüben (auch verschiedene Gemüse) mit Zucker in Butter gebräunt; diese gibt man zu dem Fleisch, dessen Brühe man vorher entfettet und mit Weißwein verlängert. Fleisch und Rüben läßt man noch ungefähr zwei Stunden dämpfen und gibt zuletzt noch kleine runde Kartoffeln hinein. Das Fleisch richtet man in der Mitte eines heißen Tellers, die Kartoffeln und Rüben ringsherum an. Unter *navarin* versteht man heutzutage auch ein einfaches Hammelfleisch-Ragout mit Kartoffeln (und Gemüsen).

[9]) Das Ragout wird in der Mitte einer tiefen Schüssel angerichtet, mit olivenförmig ausgestochenen gekochten Kartoffeln umlegt.

[10]) Gehacktes Hammelrückenfleisch vermischt man mit gehacktem frischen Speck, würzt nach Geschmack, gibt Eigelbe und gehackte Tafel-Pilze darunter, so einen festen Teig bildend, welchen man auf Mehl rund ausrollt und ihm kleine Formen von *noisettes* gibt, die man in Eigelbe, dann in geriebene Semmel taucht, in Butter steif macht. Hierauf gießt man die Hälfte von dem Fett in der Pfanne ab, füllt mit Braten-Brühe auf, läßt die *noisettes* noch eine Stunde langsam dämpfen und maskiert sie zuletzt mit einem weißen Zwiebel-Ragout.

[11]) Sprich »Dröh«; Stadt im franz. Dép. Eure-et-Loire. Die in Öl und Butter gebratenen Schnittchen werden auf gleichgroßen Brotkrusten angerichtet; auf jede *noisette* legt man eine gleichgroße gekochte Gansleber-Scheibe, maskiert mit *sauce à la Mornay* (Rahmsose, mit guter Geflügel-Brühe verkocht, durchgestrichen, mit Butter und geriebenem Parmesan-Käse vermischt). Hierauf bestreut man die *noisettes* mit geriebenem Parmesan-Käse, überglänzt sie mit der glühenden Schaufel, richtet sie an und legt auf jede eine Trüffel-Scheibe.

[12]) *Novara,* franz. *Novare,* Stadt im Norden Italiens (1849 Sieg Radetzky's über die Piemontesen). Die rund zugeschnittenen *noisettes* werden in eine gekochte Beize gelegt, nach einer Stunde herausgenommen, in Öl getaucht, auf dem Rost gebraten. *Sauce de Novare:* Tafelpilzmus wird mit gutem Bratensaft, Knoblauch und Kräutern verkocht, durchgestrichen, aufgekocht, mit Butter vermischt.

Noix de mouton à la jardinière.	Hammel-Keule mit grünen Gemüsen.	Leg of mutton with vegetables.
— de mouton à la milanaise.	— -Keule, mailändisch[1].	— of mutton in Milanese style.
Oreilles de mouton.	— -Ohren.	Sheep's (mutton-) ears.
— de mouton conservées en boîte.	— -Ohren in Dosen eingemacht.	— ears canned (tinned).
— de mouton en croustade.	— -Ohren in einer Kruste.[2]	— ears in crust.
— de mouton à la diable.	— -Ohren mit Teufels-Sose.	— ears devilled.
Oxford John.	Krustierte Hammel-Schnitzel[3].	Oxford John.
Pain de mouton.	Hammelfleisch-Brötchen.	Mutton-mould.
— de mouton à l'espagnole.	— -Brötchen, spanisch[4].	— -mould, Spanish style.
Paquets (de mouton) à la marseillaise.	Hammel-Kaldaunen auf Marseiller[5] Art.	Sheeps' fries, Marseille style.
Pâté de mouton.	Hammelfleisch-Pastete[6].	Mutton-pie.
— de mouton à l'américaine.	— -Pastete, amerikanisch[7].	— -pie, American style.
— de mouton à l'anglaise.	— -Pastete, englisch[8].	— -pie, English style.
Petits pâtés de mouton.	— -Pastetchen.	— -patties.
— pâtés de mouton à la nîmoise.	Nîmes-[9]Hammelfleisch-Pastetchen.	Nîmes-mutton patties.
Pieds de mouton.	Hammel-Füße.	Sheep's(mutton-)trotters.[10]
— de mouton à la Chantilly.	— -Füße mit gefüllten Tafel-Pilzen.[11]	— trotters with stuffed mushrooms.
— de mouton aux concombres.	— -Füße mit Gurken-Sose.	— trotters with cucumber sauce.
— de mouton conservés en boîte.	— -Füße in Dosen eingemacht.	— trotters canned (tinned).
— de mouton à la crème.	— -Füße mit Rahmsose.	— trotters, cream sauce.
— de mouton à l'estragon.	— -Füße mit Dragun-Sose.	— trotters, tarragon sauce.

[1]) Vergl. *gigot de mouton à la milanaise.*

[2]) Überkochte Hammel-Ohren läßt man erkalten, füllt sie innen mit Füllsel, zieht sie durch Eigelbe, wälzt sie in geriebener Semmel, bratet sie. Kartoffelmus, Butter, geriebenen Parmesan-Käse, mehrere Eigelbe verarbeitet man mit Mehl zu einem festen Teig und bildet eine niedrige *croustade*, welche man im Ofen Farbe nehmen läßt. Die Kruste hat in der Mitte eine Öffnung, welche man mit einem Tafelpilz-Ragout füllt und worüber man die Ohren im Kranz anrichtet und überglänzt. Nebenbei eine mit den Tafelpilz-Abfällen verkochte spanische Sose.

[3]) Von einer Keule schneidet man recht dünne Schnittchen, würzt diese mit Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuß, taucht sie in eine Mischung von gehackter Petersilie, Thymian und Schalotten, bratet sie in klarer Butter auf beiden Seiten braun, gibt braune Sose und in Mehl gerollte Butter darüber, schärft mit Zitronensaft, läßt heiß, aber nicht kochend werden, richtet mit Brotschnitten an.

[4]) Von feingeschnittenem Hammelfleisch (Nuß), Speck, Semmelbrei, Trüffeln, Tafel-Pilzen, Schalotten, Petersilie und Gewürz bereitet man ein Füllsel, gibt am Spieße gebratenes, feingeschnittenes, mit dicker brauner Sose vermischtes, durchgestrichenes Hammelfleisch hinzu. Mit diesem Füllsel füllt man eine glatte Cylinderform, die mit Butter ausgestrichen, mit Trüffeln, Pfeffer-Gurken und Krebsschwänzen ausgelegt ist, stellt diese ins Schwitzbad. Wenn gar, wird die Form ausgestürzt, überglänzt und mit Butterteig-Schnitten umlegt; nebenbei eine mit Malagawein und Braten-Sose im Geschmack gehobene spanische Sose.

[5]) Kaldaunen, Geschlinge und Gedärme, sowie einige Hammel-Füße werden in Wasser gekocht, herausgenommen. Die Kaldaunen werden in viereckige Stückchen, das Geschlinge wird in Streifen geschnitten. Die mit dem streifig geschnittenen Geschlinge und Gedärmen belegten Kaldaunen-Flecke werden zusammengerollt, lagenweise mit den ausgebeinten Hammel-Füßen und Gewürz in einen irdenen Topf gethan. Nachdem man noch Kräuter-Sträußchen, Schinken-Scheiben daran gegeben, mit Fleischbrühe und Weißwein aufgefüllt und das Ganze mit Speckscheiben bedeckt hat, läßt man es sechs Stunden dämpfen. Die entfettete, mit Kalbfleisch-Brühe und Paradiesapfel-Sose verkochte Brühe wird über die angerichteten *paquets* gegossen.

[6]) Gedämpftes, entfettetes Hammelfleisch mit Zwiebel, Petersilie, rund ausgestochenen Kartoffeln in eine Pastetenform gethan, mit einer Teigkruste geschlossen, eine Stunde gebacken.

[7]) Kleine Torten-Formen legt man mit Butter- oder Blätterteig aus; das Fleisch einer geschmorten Hammel-Keule schneidet man in kleine Würfel, gibt es zu in Butter gerösteten gehackten Zwiebeln, würzt mit Salz und Pfeffer, bindet das Ragout mit Rahmsose, läßt aufkochen, dann kalt werden, füllt diese Mischung in die Torten-Formen, welche man mit einem Blätterteig-Deckel schließt und 25 Minuten backen läßt.

[8]) Aus einer Hammel-Keule schneidet man schöne Scheiben; den Boden einer länglich runden Porzellan-Schüssel bedeckt man mit kleingeschnittenen gewürzten Kartoffeln, darüber legt man die Fleischscheiben; ein wenig kalte Braten-Sose; die Seiten der Schüssel feuchtet man an und legt sie mit Blätterteig aus, befeuchtet auch den Teig; hierauf bedeckt man das Fleisch mit einer Lage desselben Teiges und bildet eine Art geflochtenen Rand mit letzterem. Oben auf der Mitte des Teiges bildet man einen Kreis von Blättern (eine Art Rosette). Die Pastete läßt man eine gute Stunde im Ofen backen.

[9]) Gebratenes Hammelfleisch und gebratene Geflügel-Leber hackt man recht fein, stößt die Masse mit gehacktem Speck, streicht durch, mischt feine Kräuter und gehackte Trüffeln darunter, um davon kleine Pasteten zu bereiten.

[10]) *Sheep's (mutton-) feet* ist weniger gebräuchlich.

[11]) Gehackte Zwiebeln und Schalotten vermischt man mit Weißwein, läßt zur Hälfte einkochen, fügt Rahmsose, Kräuter-Sträußchen, Tafelpilz-Schalen hinzu, läßt kochen, gießt nach und nach einige Löffelvoll Tafelpilz-Brühe daran, streicht die Sose durch, gießt sie über die gekochten Hammel-Füße und läßt alles noch eine Viertelstunde langsam dämpfen. Die Sose wird noch mit Eigelben und Butter gebunden, mit gehackter Petersilie und Zitronensaft geschärft; ein Kranz von kleinen gefüllten Tafel-Pilzen wird um das Ragout gelegt.

Pieds de mouton farcis.	Hammel-Füße gefüllt.[1])	Sheep's trotters stuffed.
— de mouton frits.	— -Füße gebacken.	— trotters fried.
— de mouton grillés.	— -Füße geröstet.	— trotters grilled.
— de mouton marinés, sauce rémo(u)lade.	— -Füße gebeizt, Remoladen-Sose.	— trotters marinated, remoulade sauce. [sauce.
— de mouton à la poulette.	— -Füße weiß eingemacht[2]).	— trotters with yellow
— de mouton à la ravigote.	— -Füße mit grüner Würzsose.	— trotters with *ravigote* sauce.
— de mouton à la rouennaise.	— -Füße gefüllt, gebraten.[3])	— trotters stuffed, fried.
— de mouton à la sauce piquante.	— -Füße mit pikanter Sose.	— trotters with piquant sauce.
— de mouton à la sauce Robert. [ta(r)tare.	— -Füße mit brauner Zwiebel-Sose.	— trotters with brown onion sauce. [sauce.
— de mouton, sauce à la	— -Füße mit kalter Senfsose.	— trotters w. cold mustard
— de mouton à la sauce aux tomates. [grette.	— -Füße mit Paradiesapfel-Sose.	— trotters with tomato sauce.
— de mouton à la vinai-	Salat von Hammel-Füßen.[4])	Salad of sheep's trotters.
Gelée de pieds de mouton.	Gallerte von Hammel-Füßen.	Jelly from sheep's trotters.
Marinade de pieds de mouton.	Hammel-Füße gebeizt.	Sheep's trotters marinated.
Pâté de pieds de mouton.	Pastete von Hammel-Füßen.	Pie of sheep's trotters.
Pilau de mouton. [çaise.	Hammelfleisch-Pilau.	Pillau of mutton.
— de mouton à la fran-	— -Pilau, französisch[5]).	— of mutton, French style.
— de mouton à la persane.	— -Pilau, persisch[6]).	— of mutton, Persian sty-
Poitrine de mouton[7]).	Hammelbrust.	Breast of mutton. [le.
— de mouton bouillie.	— gekocht.[8])	— of mutton boiled.
— de mouton braisée.	Geschmorte Hammelbrust.	Braised breast of mutton.
— de mouton braisée à la nivernaise.	— Hammelbrust m. Möhren.	— breast of mutton with carrots.
— de mouton aux champignons.	Hammelbrust mit Tafel-Pilzen.	Breast of mutton with button-mushrooms.
— de mouton farcie.	Gefüllte[9]) Hammelbrust.	Stuffed breast of mutton.
— de mouton farcie, sauce aux câpres.	— Hammelbrust mit Kapern-Sose.	— breast of mutton with caper sauce.
— de mouton farcie, sauce (à la) Robert.	— Hammelbrust mit brauner Zwiebel-Sose.	— breast of mutton with brown onion sauce.
— de mouton glacée.	Überglänzte Hammelbrust.	Glazed breast of mutton.
— de mouton glacée au céleri à la française.	— Hammelbrust mit Sellerie, französisch[10]).	— breast of mutton with celery, meat gravy.
— de mouton glacée à la chicorée endive.	— Hammelbrust mit Endivien.	— breast of mutton with endive(s).

[1]) Die ausgebeinten **Füße** werden mit Bratwurstfleisch gefüllt, zugenäht, weich gedämpft; die Brühe wird entfettet, eingekocht, mit gehackten Schalotten und Zitronensaft geschärft.

[2]) Hammel-Füße werden gekocht, dann in eine Schmorpfanne gelegt; in Butter geröstete gehackte Zwiebel wird mit Kalbfleisch-Brühe vermischt, diese mit Petersilie und Tafelpilz-Abfällen verkocht, entfettet, durchgestrichen und über die Hammel-Füße gegossen. Man gibt frische Tafel-Pilze und etwas Pfeffer an das Ragout, läßt eine Viertelstunde langsam kochen, bindet mit Eigelben und Butter, schärft mit gehackter Petersilie und dem Saft einer Zitrone.

[3]) Die gekochten Hammel-Füße werden mit Bratwurst-Füllsel gefüllt, in Schlagteig von Eigelben getaucht, in heißem Fett gebraten, mit einer pikanten Sose angerichtet.

[4]) Geschmorte Hammel-Füße schneidet man in viereckige Stücke, legt sie in eine tiefe Schüssel, gießt Essig und Öl daran, läßt beizen; gekochte rote Rüben und gekochte grüne Bohnen schneidet man in Würfel, fügt Sardellen-Streifen und Kapern hinzu, gibt die Mischung in eine tiefe Schüssel, würzt mit Essig, Öl, Senf und Salz, läßt eine Stunde beizen, mischt die Hammelfuß-Schnitten darunter, streut gehackte Petersilie und Dragun über den Salat.

[5]) Hammelfleisch-Scheiben läßt man mit Zwiebeln, Möhren, Tafelpilz-Abfällen in Butter anbraten, füllt mit Fleischbrühe (aus den Hammel-Knochen und Abfällen bereitet) auf, läßt glasieren, füllt nochmals auf. Das ziemlich gar gekochte Fleisch legt man nun in eine Becherform (aus verzinntem Kupfer), gießt die Brühe, einige Löffelvoll Paradiesapfel-Sose, roten Pfeffer und Reis darüber, schließt den *timbale,* läßt noch 20 Minuten kochen und richtet das Ragout in der Form an.

[6]) Gehackte Zwiebel röstet man in Butter, gibt Hammelfleisch-Würfel hinein, läßt diese heiß werden, fügt Reis hinzu, füllt mit Hammelfleisch-Brühe auf, legt ein Petersilien-Sträußchen und Piment hinein. Ist der Reis trocken, so befeuchtet man ihn mit Butter, worauf man den Pilau anrichtet.

[7]) Auch *haut côté (de mouton).*

[8]) Wird mit denselben Gemüsen und Sosen gegeben, wie *carré de mouton bouilli* (s. d.).

[9]) Füllsel von gehacktem frischen Schweinefleisch, Gewürz, geweichtem, aber ausgedrücktem Brot, gehackten Zwiebeln, Tafel-Pilzen, Petersilie. Als Sose eine Paradiesapfel- oder andere pikante Sose.

[10]) Die zusammengebundene Keule wird mit Wasser, Kräutern, Zwiebeln, Möhren und Gewürz angesetzt. Nach etwa drei Stunden löst man die Knochen los, bestreut die Brust mit Salz, preßt sie leicht, bestreicht sie mit zerlassener Butter usw.; *sauce demi-glace.*

Poitrine de mouton grillée.	Geröstete Hammelbrust.	Grilled breast of mutton.
— *de mouton grillée à la chicorée endive.*	— Hammelbrust mit Endivien.	— breast of mutton with endive(s).
— *de mouton grillée aux épi-* [*nards.*	— Hammelbrust mit Spinat.	— breast of mutton with [spinach.
— *de mouton grillée, garnie de purée de pommes de terre.*	— Hammelbrust mit Kartoffelmus.	— breast of mutton garnished with mashed potatoes.
— *de mouton grillée au jus aigre.*	— Hammelbrust mit gesäuerter Braten-Sose.	— breast of mutton with sour gravy.
— *de mouton grillée à la purée de céleri.*	— Hammelbrust mit Selleriemus.	— breast of mutton with *purée* of celery.
— *de mouton grillée, sauce aux anchois.*	— Hammelbrust mit Sardellen-Sose.	— breast of mutton with anchovy sauce.
— *de mouton grillée, sauce aux câpres.*	— Hammelbrust mit Kapern-Sose.	— breast of mutton with caper sauce.
— *de mouton grillée, sauce aux morilles.*	— Hammelbrust mit Morchel-Sose.	— breast of mutton with morel sauce.
— *de mouton aux haricots verts.*	Hammelbrust mit grünen Bohnen.	Breast of mutton with string beans.
— *de mouton au(x) maca-* [*roni(s).*	— mit Hohlnudeln.	— of mutton w. macaroni.
— *de mouton aux navets.*	— mit Rüben.	— of mutton with turnips.
— *de mouton aux olives.*	— mit Oliven.	— of mutton with olives.
— *de mouton panée et grillée.*	Krustierte, geröstete Hammelbrust.	Breaded, broiled breast of mutton.
— *de mouton panée et grillée à la sauce béarnaise.*	—, geröstete Hammelbrust mit Bearner Sose.	—, broiled breast of mutton, Bearnese sauce.
— *de mouton panée et grillée à la sauce chateaubriand.*	—, geröstete Hammelbrust, Butter-Sose mit Wein und Petersilie.	—, broiled breast of mutton, butter sauce with wine and parsley.
— *de mouton panée et grillée à la sauce piquante.*	—, geröstete Hammelbrust mit pikanter Sose.	—, broiled breast of mutton with piquant sauce.
— *de mouton panée et grillée à la sauce aux tomates.*	—, geröstete Hammelbrust mit Paradiesapfel-Sose.	—, broiled breast of mutton with tomato sauce.
— *de mouton aux petits pois.*	Hammelbrust mit Schoten-Kernen.	Breast of mutton with green peas.
— *de mouton à la purée de* [*pois.*	— mit Erbsmus.	— of mutton with mashed [peas.
— *de mouton en ragoût.*	— -Ragout.	Ragout of breast of mutton.
— *de mouton au riz.*	— mit Reis.	Breast of mutton with rice.
— *de mouton à la sauce au cumin.*	— mit Kümmel-Sose.	— of mutton with caraway sauce.
— *de mouton à la sauce au* [*persil.*	— mit Petersilien-Sose.	— of mutton with parsley [sauce.
— *de mouton à la sauce piquante.*	— mit pikanter Sose.	— of mutton with piquant sauce.
— *de mouton, sauce Robert.*	— m. brauner Zwiebel-Sose.	— of mutton with brown [onion sauce.
Pörkölt *de mouton à la hongroise.*	Ungarisches Hammel-Pörkölt[1]).	Hungarian *pörkölt* of mutton.
Potrawka *de mouton.*	Polnisches Hammelfleisch-[Ragout.	*Potrawka* of mutton.
— *de mouton aux concombres.*	— Hammelfleisch-Ragout mit Gurken.[2])	— of mutton with cucumbers.
Pouding de mouton.	Hammelfleisch-Pudding.	Mutton-pudding.
— *de mouton à l'anglaise.*	— -Pudding, englisch[3]).	— -pudding, English style.

[1]) Vergl. *pörkölt d'agneau à la hongroise*, S. 461.

[2]) Eine Schmorpfanne legt man mit Speckscheiben, Gemüsen, Lorbeer-Blättern, Gewürz-Körnern usw. aus, legt ein Stück Hammelbrust hinein, gießt Wasser und Essig darüber, deckt zu, läßt das Fleisch weich schmoren, nimmt es dann heraus. Die Sose verdickt man mit einer Mehlschwitze, gibt ein wenig braune Braten-Sose hinzu, sowie geschälte, streifig geschnittene frische Gurken, die man vorher weich geschmort hat, schüttet alles zusammen über das Fleisch, gießt noch ein wenig Weißwein und Essig zu, läßt nochmals aufkochen, richtet an. — Da *potrawka* polnisch, so findet man auch Verdeutschungen wie Potroka, Potraka u. a.

[3]) Gehackte Zwiebeln und Schalotten macht man in Butter heiß, gibt Scheiben von Hammel-Rücken hinein, läßt einige Minuten braten, nimmt das Fleisch heraus, läßt aber das Fett in der Pfanne, in welche man Mehl stäubt und das Fett mit Braten-Brühe zu einer kleinen Sose verkocht. Nachdem man noch einen Löffelvoll *Harvey*-Sose und Pfeffer daran gegeben hat, gießt man die Sose über das Fleisch. Eine Puddingform streicht man mit einem Teig von Nierenfett und Mehl aus, gibt das Fleisch mit der Sose in die Mitte, darüber Nierenteig usw. Der Pudding wird mit einem Mundtuch überbunden, in kochendes Wasser gelegt, zwei Stunden gekocht, ausgestürzt und überglänzt.

Quartier de mouton.	Hammel-Viertel.	Quarter of mutton.
— *de mouton braisé.*	— -Viertel geschmort.[1]	— of mutton braised.
— *de mouton à la bretonne.*	— -Viertel mit weißen Bohnen[2].	— of mutton with white beans.
— *de mouton en façon de chevreuil.*	— -Viertel wie Rehbraten.[3]	— of mutton in roebuck fashion.
— *de mouton rôti.*	Gebratenes Hammel-Viertel.	Roast(ed) quarter of mutton.
— *de mouton rôti aux carottes.*	— Hammel-Viertel mit Möhren.	— quarter of mutton with carrots.
— *de mouton rôti aux haricots blancs.*	— Hammel-Viertel mit weißen Bohnen.	— quarter of mutton with navy-beans.
Queues de mouton.	Hammel-Schwänze.	Sheeps' tails.
— *de mouton braisées.*	Geschmorte Hammel-Schwänze.	Braised sheeps' tails.
— *de mouton braisées à la chicorée endive.*	— Hammel-Schwänze mit Endivien.	— sheeps' tails with endive(s).
— *de mouton braisées à la jardinière.*	— Hammel-Schwänze mit grünen Gemüsen.	— sheeps' tails with vegetables.
— *de mouton à la Conti.*	Hammel-Schwänze nach Conti[4].	Sheeps' tails with mashed lentils.
— *de mouton aux épinards.*	— -Schwänze mit Spinat.	— tails with spinach.
— *de mouton frites.*	Gebackene Hammel-Schwänze.	Fried sheeps' tails.
— *de mouton frites, sauce aux tomates,*	— Hammel-Schwänze mit Paradiesapfel-Sose.	— sheeps' tails with tomato sauce.
— *de mouton garnies de concombres.*	Hammel-Schwänze mit Gurken-Scheiben.	Sheeps' tails garnished with cucumbers.
— *de mouton glacées.*	Überglänzte Hammel-Schwänze.	Glazed sheeps' tails.
— *de mouton glacées à la chicorée endive.*	— Hammel-Schwänze mit Endivien.	— sheeps' tails with endive(s).
— *de mouton grillées.*	Geröstete Hammel-Schwänze.	Grilled sheeps' tails.
— *de mouton grillées au beurre d'anchois.*	— Hammel-Schwänze mit Sardellen-Butter.	— sheeps' tails with anchovy butter.
— *de mouton grillées à la maître d'hôtel.*	— Hammel-Schwänze mit Haushofmeister-Sose.	— sheeps' tails with *maître d'hôtel* sauce.
— *de mouton en hochepot.*	Hotschpotsch von Hammel-Schwänzen.[5])	Hotch-potch of sheeps' tails.
— *de mouton à la macédoine de légumes.*	Hammel-Schwänze mit Mischgemüse.	Sheeps' tails with mixed vegetables.
— *de mouton à la nivernaise.*	— -Schwänze mit Möhren.	— tails with carrots.
— *de mouton à l'oseille.*	— -Schwänze, Sauerampfer.	— tails with sorrel.
— *de mouton à la purée de haricots.*	— -Schwänze mit Bohnenmus.	— tails with mashed beans.
— *de mouton à la purée de lentilles.*	— -Schwänze mit Linsenmus.[6])	— tails with mashed lentils.
— *de mouton à la purée d'oseille.*	— -Schwänze mit Sauerampfermus.	— tails with mashed of sorrel.
— *de mouton à la purée de petits pois.*	— -Schwänze mit Schotenmus.	— tails with mashed green peas.
— *de mouton à la purée de pommes de terre.*	— -Schwänze mit Kartoffelmus.	— tails with mashed potatoes.
— *de mouton au riz.*	— -Schwänze mit Reis.	— tails with rice.
— *de mouton à la Sainte-Menehould.*	— -Schwänze gebacken.	— tails baked.
— *de mouton à la sauce aux tomates.*	— -Schwänze mit Paradiesapfel-Sose.	— tails with tomato sauce.

[1]) Mit einer Umlage von kleinen überglänzten Zwiebeln.

[2]) Vergl. Fußbem. zu *gigot de mouton rôti à la soissonnaise.*

[3]) Wie *gigot de mouton en chevreuil* (s. d.).

[4]) Wie *queues de mouton à la purée de lentilles.*

[5]) Die gereinigten, gebrühten Schwänze legt man mit einem in vier Teile zerschnittenen gebrühten Krautkopf, Möhren, kleinen Rüben, Zwiebeln in eine mit Speck ausgelegte Schmorpfanne, gibt gebrühtes, in Würfel geschnittenes Pökelfleisch daran, läßt einige Stunden dämpfen, bis die Schwänze gar sind. Die angerichteten Schwänze umgibt man mit den Pökelfleisch-Würfeln; die Sose vermischt man mit Fleischsaft, läßt aufkochen, entfettet, streicht durch.

[6]) Die Schwänze läßt man mit Gemüsen und Kalbfleisch-Brühe schmoren; die Brühe entfettet man, streicht sie durch, läßt sie zur Hälfte einkochen, legt die zugeschnittenen Schwänze in die Sose, läßt sie darin heiß werden, richtet sie im Kranz an, überglänzt sie, füllt die Mitte mit Linsenmus; nebenbei *sauce demi-glace.*

Queues de mouton à la sauce Valois.	Hammel-Schwänze mit Valois-[1])Sose.	Sheeps' tails, butter sauce with yolks. [fried.
— de mouton au soleil.	— -Schwänze krustgebacken.[2])	— tails braised, breaded,
— de mouton à la Soubise.	— -Schwänze mit weißem Zwiebelmus.	— tails with white *purée* of onions.
— de mouton à la Villeroi.	— -Schwänze n. Villeroi[3]).	— tails, Villeroi style.
— et rognons de mouton.	— -Schwänze und -Nieren.[4])	Mutton-rumps and kidneys.
Graisse de queue de mouton.	Hammelschwanzfett. [zen.	Sheep's tail fat. [tails.
Terrine de queues de mouton.	Napfpastete v. Hammelschwän-	Terreen-pie of mutton-
Ragoût de mouton.	Hammelfleisch-Ragout.	Ragout of mutton.
— de mouton à la bourgeoise.	— -Ragout auf bürgerliche[5]) Art.	— of mutton w. onions, carrots, turnips, potatoes.
— de mouton aux carottes.	— -Ragout mit Möhren.	— of mutton with carrots.
— de mouton aux concombres.	— -Ragout mit Gurken.	— of mutton with cucumbers. [style.
— de mouton à l'égyptienne.	— -Ragout, ägyptisch[6]).	— of mutton, Egyptian
— de mouton à la grecque.	— -Ragout, griechisch[7]).	— of mutton, Greek style.
— de mouton à l'indienne.	— -Ragout, indisch[8]).	— of mutton with curry and rice.
— de mouton aux navets.	— -Ragout mit Rüben.[9])	— of mutton with turnips.
— de mouton à la persane.	— -Ragout, persisch[10]).	— of mutton with prunes and almonds.
— de mouton aux pommes de terre.	— -Ragout mit Kartoffeln.[11])	— of mutton with potatoes.
— de mouton aux pommes de terre à l'allemande.	Deutsche Hammel-Kartoffeln.[12])	— of mutton with potatoes, German style.

[1]) *Sauce (à la) Valois:* Gehackte Schalotten kocht man in Essig, läßt letzteren einkochen, erkalten, gibt geschlagene Eigelbe und Butter daran, läßt überm Feuer heiß werden, fügt nochmals Butter hinzu und streut zuletzt gehackte Petersilie hinein.

[2]) Die geschmorten Schwänze werden durch eine Rahmsose gezogen, in geriebener Semmel gewälzt, in geschlagene, mit Salz gewürzte Eier getaucht, nochmals in geriebener Semmel gerollt, goldgelb gebacken, auf einem Busch von gehackter Petersilie angerichtet.

[3]) Die gebrühten Hammel-Schwänze werden in mit Speck und kleingeschnittenen Gemüsen ausgelegter Schmorpfanne weich geschmort, ausgebeint, gepreßt, in eine *Villeroi*-Sose getaucht, wenn kalt, zweimal »paniert«, in heißem Fett gebacken und auf zierlich gefaltetem Mundtuch angerichtet.

[4]) Der Länge nach halbierte Hammel-Nieren werden gespickt, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt; die zugerichteten Schwänze *(sheeps' tails, mutton-rumps)* werden mit Zwiebeln, Gewürz-Nelken, gehackten Tafel-Pilzen, Salz und Pfeffer in Hammelfleisch-Brühe gedämpft. Die Sose wird durchgestrichen, in eine andere Pfanne gegossen, gekochter Reis hinzugegeben, heiß gemacht. Die Schwänze werden unterdessen in geschlagene Eigelbe getaucht, in Brotkrumen gerollt, mit Salz, Pfeffer, geriebener Zitronen-Schale, gehackter Petersilie und Thymian gewürzt, in Butter goldgelb gebraten. Man richtet den Reis mit der Sose in der Mitte einer heißen Schüssel an, legt ringsherum die Hammel-Schwänze und die Nieren, welche man inzwischen gebraten hat.

[5]) Man schneidet das Fleisch in Stücke, läßt es anbraten, füllt mit brauner Sose auf, gibt Möhren, Rüben, kleine Zwiebeln und Petersilie hinein, läßt weich kochen, gibt zuletzt runde Kartoffeln und Schoten-Kerne daran.

[6]) Keulenfleisch wird in Würfel geschnitten, in eine gewürzte Essig-Beize gelegt; am anderen Morgen wird das Fleisch herausgenommen, in zerlassenem Speck angebraten, die Beize wird dann daran gegossen, Knoblauch, Lorbeer-Blätter werden hinzugegeben, worauf man das Fleisch weich dünsten läßt. Die Brühe wird entfettet, mit Paradiesapfel-Sose verkocht, durchgestrichen und über das Fleisch gegeben. Nebenbei ein Teller mit türkischem Reis.

[7]) Kleingeschnittenes Hammelfleisch wird mit Zwiebeln in Butter angebraten, gewürzt, mit Fleischbrühe aufgefüllt. Wenn die Brühe ziemlich eingekocht ist, fügt man geschälte gehackte Paradies-Äpfel, Petersilie und Knoblauch hinzu, läßt einige Minuten weiter kochen, gibt zuletzt den gekochten durchgestrichenen Paradiesapfelsaft daran, läßt einigemal aufkochen, nimmt Zwiebeln und Petersilie heraus, gibt Reis mit rotem Pfeffer hinein. Das Ragout wird in der irdenen Pfanne, in welcher es gekocht wurde, zu Tisch gegeben.

[8]) Keulenfleisch wird in viereckige Stücke geschnitten, in Butter angebraten; dann gibt man gehackte Zwiebel, Kari-Pulver und Mehl daran, füllt mit Braten-Sose auf, läßt kochen, gibt ein Kräuter-Sträußchen hinein. Das Ragout richtet man für sich an, während auf einem zweiten Teller kernig gekochter, in Butter gebackener Reis aufgetragen wird.

[9]) Vergl. *navarin de mouton, haricot de mouton.*

[10]) Mit gehackter Zwiebel und Zitronensaft gebeizte Keulenfleisch-Würfel werden in eine Schmorpfanne mit Fett gelegt, Fleischbrühe wird aufgefüllt und das Fleisch gedämpft. Ist letzteres ziemlich gar, so entfettet man die Brühe, gibt gehackte Mandeln und gekochte Backpflaumen an das Ragout und läßt das Fleisch vollends gar werden. Das Ragout wird mit den Pflaumen und Mandeln umlegt; die Brühe wird mit etwas Traubensaft gebunden und mit ein wenig Zitronensaft geschärft.

[11]) Das Ragout wird mit olivenförmig ausgestochenen Kartoffeln umlegt.

[12]) Keulenfleisch-Würfel werden mit in Butter gerösteter Zwiebel vermischt, heiß gemacht, gewürzt, dann einige Stunden gedämpft, dabei nach und nach Braten-Brühe daran gegossen. Geschälte Kartoffeln werden in Salzwasser gekocht, dann zu Mus zerdrückt *(mashed)*, aber nicht durchgestrichen. Dieses Mus gibt man zu dem Fleischragout, welches nicht zu flüssig sein darf. Man kann das Ragout aber auch mit einem Kranz von gekochten Würstchen oder verlorenen Eiern einfassen.

Ragoût de mouton à la turque.	Hammelfleisch-Ragout auf türkische[1]) Art.	Ragout of mutton, Turkish style.
Ratelet[2]) *de mouton.*	Hammelbug. [Füllsel.	Shoulder of mutton. [ton.
Raviolcs de mouton.	Nudelflecke mit Hammelfleisch-	Little turnovers with mut-
— *de mouton à la grecque.*	— mit Hammelfleisch-Füllsel, griechisch[3]).	— turnovers with mutton, Greek style.
Rognons de mouton.	Hammel-Nieren.	Sheeps' (mutton-) kidneys.
— *de mouton au beurre d'anchois.*	— -Nieren mit Sardellen-Butter.	— kidneys with anchovy butter.
— *de mouton braisés.*	— -Nieren geschmort.	— kidneys braised.
— *de mouton à la brochette.*	— -Nieren an Spießchen.	— kidneys on skewers.
— *de mouton à la chinoise.*	— -Nieren, chinesisch[4]).	— kidneys with fried eggs.
— *de mouton aux concombres.*	— -Nieren mit Gurken.	— kidneys with cucumbers.
— *de mouton à la daube.*	— -Nieren gedämpft.	— kidneys stewed.
— *de mouton à la daube, à la française.*	— -Nieren gedämpft, französisch[5]). [Art.	— kidneys stewed, French style. [style.
— *de mouton à l'épicurienne.*	— -Nieren nach Epikureer[6])	— kidneys, epicurean
— *de mouton à la fermière.*	— -Nieren nach Pächterin-[7]) Art.	— kidneys with button-mushrooms.
— *de mouton aux fines herbes.*	— -Nieren mit feinen Kräutern.	— kidneys with fine herbs.
— *de mouton à la flamande.*	— -Nieren, vlämisch[8]).	— kidneys, Flemish style.
— *de mouton aux foies.*	— -Nieren mit Lebern.	— kidneys with livers.
— *de mouton frits.*	— -Nieren gebacken.	— kidneys fried.
— *de mouton glacés.*	— -Nieren überglänzt.	— kidneys glazed.
— *de mouton à la grecque.*	— -Nieren, griechisch[9]).	— kidneys, Greek style.
— *de mouton grillés.*	Geröstete Hammel-Nieren.	Broiled sheeps' kidneys.
— *de mouton grillés à la maître d'hôtel.*	— Hammel-Nieren mit Haushofmeister-Sose.	— sheeps' kidneys with *maître d'hôtel* sauce.
— *de mouton marinés.*	Hammel-Nieren gebeizt.	Sheeps' kidneys marinated.
— *de mouton aux oignons.*	— -Nieren mit Zwiebeln.	— kidneys with onions.
— *de mouton panés, grillés.*	— -Nieren krustiert und geröstet. [geschmort.	— kidneys breaded, broiled. [pan.
— *de mouton à la poêle.*	— -Nieren in der Pfanne	— kidneys braised in the
— *de mouton en ragoût.*	Hammelnieren-Ragout.	Ragout of sheeps' kidneys.
— *de mouton, sauce béarnaise.*	Hammel-Nieren mit Bearner Sose. [Nieren.	Sheeps' kidneys with Bearnese sauce.
— *de mouton sautés.*	Geschwungene Hammel-	Fried sheeps' kidneys.
— *de mouton sautés aux champignons.*	— Hammel-Nieren mit Tafel-Pilzen.	— sheeps' kidneys with mushrooms.

[1]) Hammelfleisch-Stückchen werden in einer irdenen Pfanne mit Butter angebraten, dann gibt man Möhren, Zwiebeln, Schoten-Kerne, Bohnen und Kürbis-Scheiben in die Pfanne, nachdem man zuvor das Fleisch herausgenommen, das Fett aber darin gelassen hat. Die Gemüse läßt man ungefähr zehn Minuten allein rösten, worauf man das Fleisch hinzugibt, alles zugedeckt eine reichliche Stunde schmoren läßt, das Ragout entfettet und in demselben Geschirr anrichtet.

[2]) In der Schweiz nur gebräuchlich: = *épaule de mouton.*

[3]) Fleisch von geschmortem Hammel-Rücken hackt man fein, desgleichen ein Hammelhirn, stößt hierauf beides zu Mus, würzt, gibt Eigelbe und etwas feine Kräuter-Sose hinzu; mit dieser Masse und mit Nudelteig werden große runde Mundtäschchen bereitet, die man in kochendes Salzwasser legt und einige Minuten kochen läßt, anrichtet, mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut und mit ein wenig Braten-Sose, die mit Paradiesapfelmus gebunden ist, befeuchtet.

[4]) Geröstete Hammel-Nieren der Länge nach halbiert; Tafelpilz-Köpfe; gebackene Eier; Paradiesapfel-Sose.

[5]) Gehäutete Nieren schneidet man der Länge nach, würzt sie mit Salz und Cayenne-Pfeffer, bestreut sie mit feingehackten Schalotten, Petersilie und Thymian, läßt sie in Butter auf beiden Seiten bräunen. Hierauf stäubt man Mehl darüber, gießt kochende Fleischbrühe, ein wenig Tafelpilz-Essenz und den Saft einer halben Zitrone hinzu, läßt kochen, nimmt die Nieren heraus, verkocht die Sose mit Portwein und gießt sie über die Nieren, welche man mit gerösteten Brotschnitten umlegt.

[6]) Hammel-Nieren der Länge nach halbiert, geröstet, mit kleinen runden Bratkartoffeln im Kranz angerichtet; Pfeffer-Sose.

[7]) Die gehänteten halbierten Nieren bratet man in Butter mit Gewürz, läßt sie abtropfen, hält sie in zerlassener Tafel-Fleischbrühe heiß. In Streifen geschnittene Tafel-Pilze läßt man mit Knoblauch in Butter anbraten, bestreut sie mit Mehl, gibt Rahm hinzu, läßt noch einige Minuten braten und umlegt damit die buschförmig angerichteten Nieren.

[8]) Halbierte Hammel-Nieren werden in Butter gebraten und mit einer Sose von gerösteten gehackten Schalotten, Zwiebeln, Tafel-Pilzen und Madeira angerichtet.

[9]) Die Nieren werden in Scheiben geschnitten, mit Salz und Pfeffer bestreut, abwechselnd mit gleichgroßen Speckscheiben auf eiserne Spießchen gesteckt, auf dem Rost gebraten, mit grünem Salat angerichtet.

Rognons de mouton sautés à l'italienne.	Geschwungene Hammel-Nieren, italienisch[1].	Fried sheeps' kidneys, Italian style.
— de mouton sautés au madère.	— Hammel-Nieren in Madeira.	— sheeps' kidneys in madeira.
— de mouton à la Soubise.	Hammel-Nieren mit weißem Zwiebelmus.	Sheeps' kidneys with white *purée* of onions.
— de mouton aux truffes.	— -Nieren mit Trüffeln.	— kidneys with truffles.
— de mouton à la Turbigo.	— -Nieren mit Würstchen und Schinken-Schnitten.[2]	— kidneys with sausages and broiled ham.
— de mouton à la Vieville.	— -Nieren nach Vieville[3].	— kidneys, Vieville style.
— de mouton au vin de Champagne.	— -Nieren mit Champagner.	— kidneys with champagne.
Croquettes de rognons de mouton.	Hammelnieren-Krusteln.	Croquettes of sheeps' kidneys.
— de rognons de mouton à la Cowley.	— -Krusteln nach Cowley.	— of sheeps' kidneys, Cowley style.
Croûtes aux rognons de mouton.	Krusten m. Hammel-Nieren.[4]	Crusts with sheeps' kidneys.
Pâté de rognons de mouton.	Hammelnieren-Pastete.	Pie of sheeps' kidneys.
Romance sans paroles.	Lied ohne Worte[5].	Warm-up of roast mutton.
Rosbif de mouton.	Hammel-Rostbraten.	Roast mutton.
— de mouton aux haricots verts.	— -Rostbraten mit grünen Bohnen.	— mutton with string beans.
Rôti de mouton à la turque.	— -Braten an Spießchen.[6]	— mutton on skewers.
Rouchis de mouton.	— -Vorderviertel am Spieß gebraten.[7]	Fore-quarter of mutton broiled.
Roulade de mouton.	Gerollte Hammelbrust[8].	Rolled breast of mutton.
Roulettes de mouton.	Hammelfleisch-Röllchen[9].	Mutton-rolls.
Rustrerie.	Gewürzter Hammelkopf.	Spiced sheep's head.
Saucisses de mouton.	Hammelfleisch-Würstchen.	Mutton-sausages.
— de mouton à la persane.	— -Würstchen, persisch[10].	— -sausages, Persian style.
— de mouton à la turque.	— -Würstchen, türkisch[11].	— -sausages, Turkish style.
Schaschliks *de mouton à la ta(r)tare.*	— -Spießchen mit Reis.[12]	— on skewers with rice.
Selle de mouton.	Hammel-Rücken.	Saddle of mutton.
— de mouton à l'allemande.	— -Rücken, deutsch[13].	— of mutton, German style.

[1]) Die Nieren werden einige Minuten in Butter geschwungen, dann gibt man feine Kräuter *(fines herbes)* hinein, zuletzt Trüffeln.

[2]) Die Nieren werden in Scheiben geschnitten, mit feingehackten Schalotten und Weißwein gedämpft.

[3]) Sprich »Wihwij«; französischer Feinschmekker. Die Nieren werden mit gehackten Schalotten in Butter geschwungen, mit Salz und Cayenne-Pfeffer gewürzt, herausgenommen; hierauf gießt man ein wenig Madeira in die Pfanne, läßt zur Hälfte einkochen, gibt zerlassene Tafel-Fleischbrühe daran, läßt kochen, bindet mit Butter, gibt die Nieren, gekochte Schinken-Würfel, gehackten Dragun hinein, sowie noch ein Stück Butter und richtet das Ragout an, es mit gerösteten Brotkrusten verzierend.

[4]) Von in Würfel geschnittenen gebratenen Hammel-Nieren, gekochten Tafel-Pilzen bereitet man ein *salpicon*, welches man mit einer Rahmsose, die mit den Trüffel-Abfällen und Tafel-Fleischbrühe verkocht ist, bindet, mit Muskatnuß würzt und in die Krusten füllt. Letztere werden mit geriebener Semmel bestreut, mit Butter beträufelt, mit der glühenden Schaufel überglänzt und auf einem gefalteten Mundtuch angerichtet.

[5]) Man schneidet die Überreste eines Hammel-Bratens in Scheiben und Würfel; die Knochen hackt man entzwei, verkocht sie mit den Fleischabfällen in Wasser mit Salz und Pfeffer-Körnern. Die Brühe streicht man durch, verdickt sie mit einer braunen Mehlschwitze, vermischt sie mit Rotwein und Tafelpilz-Sose und gibt zuletzt Johannisbeer-Gallerte hinzu. In dieser Sose macht man die Fleischreste heiß, richtet sie an, umlegt sie mit gerösteten, dreieckig ausgestochenen Brotkrusten; nebenbei gibt man Hohlnudeln. Vergl. *épigramme de mouton.*

[6]) *Chaki-kebabi:* Gebratene Hammel-Kenle wird in viereckige Stücke geschnitten, gewürzt, mit Zitronensaft beträufelt, an lange Spießchen gesteckt, auf dem Rost gebraten, von den Spießchen losgemacht und mit sauerem Rahm angerichtet.

[7]) Mit Ragout *à la bretonne* angerichtet (weiße Bohnen mit braunem Zwiebelmus).

[8]) Die ausgebeinte Brust wird mit Huhnfleisch-Füllsel dick bestrichen, aufgerollt, zusammengeschnürt, in Sose drei Stunden gebacken.

[9]) Streifen von Hammel-Kenle, die auf einer Seite gespickt, auf der anderen mit Kalbfleisch-Füllsel bestrichen werden, zusammengerollt, mit Bindfaden umschnürt, geschmort. Die Schmorbrühe vermischt man mit in Butter gedämpften gehackten Schalotten, Mehl, Fleischbrühe, Rotwein, Zitronensaft, Zucker und geriebenem Schwarzbrot, würzt mit Salz und Pfeffer, kocht auf und gießt die Sose über die Röllchen.

[10]) Fleisch von Hammel-Rücken hackt man mit gleichen Teilen Fett von Hammelschwanz, würzt und teilt die Masse in kleine Teile ab, die man fest zu Würstchen ausrollt, an Spießchen steckt, bratet, anrichtet und mit gehacktem Sellerie umlegt.

[11]) Gehacktes rohes Hammelfleisch wird mit rohem Reis, Salz, Pfeffer, gestoßenem Zimt und Milch vermischt, in Därme gefüllt, in Salzwasser halb gekocht; wenn kalt, in Butter gebraten oder erst paniert und dann gebraten.

[12]) Schnittchen von Hammelfleisch werden mit Öl, Salz, Pfeffer, Petersilie und gehackter Minze gebeizt, dann eins nach dem anderen abwechselnd mit Speck- und Schinken-Scheiben an kleine Spießchen gesteckt, geröstet und auf Reis, der mit gehackten gerösteten Zwiebeln in Hammelfleisch-Brühe gekocht und mit Butter angefeuchtet ist, angerichtet.

[13]) Der Rücken wird gespickt, am Spieß gebraten, auf heißem Teller angerichtet, mit runden Kartoffel-Krusteln umlegt; nebenbei eine gute Braten-Sose.

Selle de mouton à l'ambassadrice.	Hammel-Rücken mit Trüffeln. [Art.	Saddle of mutton with truffles. [style.
— *de mouton à l'américaine.*	— -Rücken auf amerikanische	— of mutton, American
— *de mouton à l'anglaise.*	— -Rücken, englisch[1]).	— of mutton, English style.
— *de mouton bouillie.*	— -Rücken gekocht.	— of mutton boiled.
— *de mouton braisée.*	Geschmorter Hammel-Rücken.	Braised saddle of mutton.
— *de mouton braisée à la française.*	— Hammel-Rücken, französisch[2]).	— saddle of mutton, French style.
— *de mouton à la bretonne.*	Hammel-Rücken, bretagnisch[3]). [braten.	Saddle of mutton, Breton style. [the spit.
— *de mouton à la broche.*	— -Rücken am Spieß ge-	— of mutton roasted on
— *de mouton à la chartreuse.*	— -Rücken nach Kartäuser-[4])Art.	— of mutton, Carthusian style. [style.
— *de mouton à la duchesse.*	— -Rücken nach Herzogin-[5])	— of mutton, duchess
— *de mouton farcie.*	— -Rücken gefüllt. [Art.	— of mutton stuffed.
— *de mouton à la flamande.*	— -Rücken auf vlämische[6]) Art.	— of mutton, Flemish style.
— *de mouton garnie de carottes et de laitues.*	— -Rücken mit Möhren und Lattich.	— of mutton with carrots and lettuce.
— *de mouton garnie de concombres farcis.*	— -Rücken mit gefüllten Gurken.	— of mutton garnished with stuffed cucumbers.
— *de mouton garnie de croquettes de pommes de terre.*	— -Rücken mit Kartoffel-Krusteln.	— of mutton with potato-croquettes.
— *de mouton garnie de marrons et d'oignons.*	— -Rücken mit Kastanien und Zwiebeln.	— of mutton garnished w. chestnuts and onions.
— *de mouton à la gelée de groseilles.*	— -Rücken mit Johannisbeer-Gallerte.	— of mutton with currant jelly.
— *de mouton glacée.*	— -Rücken überglänzt.	— of mutton glazed.
— *de mouton au gratin.*	— -Rücken verkrustet.[7])	— of mutton crusted.
— *de mouton marinée.*	— -Rücken gebeizt.	— of mutton marinated.
— *de mouton panée, grillée.*	— -Rücken krustiert, geröstet.	— of mutton breaded, grilled.
— *de mouton à la piémontaise.* [*de terre.*	— -Rücken auf piemont(es)ische[8]) Art.	— of mutton, Piedmontese style. [toes.
— *de mouton aux pommes*	— -Rücken mit Kartoffeln.	— of mutton with pota-

[1]) Der am Spieß gebratene Rücken wird mit Kartoffel-Krusteln, überglänzten Möhren, geschnittenen grünen Bohnen umlegt. Nebenbei gibt man eine kräftige Braten-Sose, ebenfalls besonders gibt man einen Teller mit Kartoffelmus.

[2]) Der vom Knochen gelöste »Sattel« wird von der oberen Haut und dem überflüssigen Fett befreit, gesalzen, aufgerollt, mit Bindfaden zusammengeschnürt, samt den Knochen in eine mit Speck- und Schinken-Scheiben ausgelegte Schmorpfanne gelegt; dann gibt man Petersilie, Thymian, Lorbeer-Blätter, Nelken und Pfeffer-Körner daran, füllt mit Fleischbrühe auf, läßt kochen, deckt Butter-Papier und Deckel darüber, läßt einige Stunden schmoren. Wenn das Fleisch gar ist, entfernt man den Bindfaden, entfettet die Brühe, streicht sie durch, kocht sie mit Rheinwein ein, gießt sie über den Sattel, welchen man im Ofen glasieren läßt und vor dem Anrichten schräg in Scheiben schneidet. Als Umlage dienen verschiedene Gemüse *(garniture à la jardinière)*, als Sose kann man eine Paradiesapfel- oder mit Rheinwein verkochte braune Sose geben.

[3]) Der gespickte Rücken wird mit Gemüsen, Fleischbrühe und Weißwein geschmort, mit einem Kranz von festem weißen Bohnenmus umlegt; das Ganze wird mit dem Pinsel überglänzt; nebenbei eine *sauce à la bretonne.*

[4]) Das Fleischstück wird mit Speck, Gemüsen, feinen Kräutern und Fleischbrühe angesetzt. Wenn eingekocht, füllt man nochmals mit Fleischbrühe und Weißwein auf, läßt das Fleisch vollends weich schmoren. Die Brühe wird mit Fleischbrühe verlängert, aufgekocht, durchgestrichen, entfettet und eingekocht. Nachdem die beiden *filets* des Rükkens in Scheiben geschnitten und angerichtet sind, umlegt man diese an beiden Enden in gleichen Abständen von einander mit kleinen Gemüse-Bechern; in die Zwischen-Räume füllt man englisch gekochte grüne Bohnen. Die beiden Seiten umlegt man mit kleinen Sträußchen von grünem Spargel und Schoten; auf den überglänzten Rükken zwei Spießchen. Nebenbei eine mit der durchgestrichenen und entfetteten Fleischbrühe verkochte Rahmsose.

[5]) Das Rückenstück wird am Spieß gebraten, zu beiden Seiten mit Herzogin-Kartoffeln umlegt; die beiden Enden verziert man mit buschförmig aufgeschichteten Spinat-Mundtäschchen.

[6]) Mit gekochten Rüben und gefülltem Weißkraut.

[7]) Der geschmorte Rücken wird in Scheiben geschnitten, diese werden einzeln mit Rahmsose, die mit gehackten Zwiebeln vermischt ist, bestrichen und wieder zusammengesetzt. Den Rücken maskiert man ebenfalls mit einer Lage Rahm-Zwiebelmus, streut geriebene Semmel darüber und glasiert mit der glühenden Schaufel. Man umlegt den Rücken mit kleinen Reisformen *à dariole;* nebenbei eine mit der entfetteten Schmorbrühe verkochte spanische Sose.

[8]) Das Rückenstück wird am Spieß gebraten, in Scheiben geschnitten, wieder zusammengesetzt. Gehackte Zwiebel schwitzt man in Butter, fügt Reis, Schinken-Würfel und ein Würstchen hinzu, gießt Fleischbrühe darüber, läßt kochen. Schinken und Würstchen nimmt man heraus, vermischt den Reis mit Butter, geriebenem Parmesan-Käse, rotem Pfeffer und Paradiesapfelmus. Man richtet den so bereiteten Reis auf einer *relevé*-Schüssel an, streut gehackte Trüffeln darüber und richtet den überglänzten Rücken darüber an.

Selle de mouton à la portugaise.	Hammel-Rücken auf portugiesische[1] Art.	Saddle of mutton, Portuguese style.
— de mouton à la printanière.	— -Rücken mit Frühjahrs-Gemüsen.	— of mutton with spring vegetables.
— de mouton à la purée d'artichauts.	— -Rücken mit Artischocken-mus.	— of mutton with mashed artichokes.
— de mouton à la purée de marrons.	— -Rücken mit Kastanienmus.	— of mutton with mashed chestnuts.
— de mouton rôtie.	Gebrat. Hammel-Rücken.[2]	Roast(ed) saddle of mutton.
— de mouton rôtie à l'anglaise.	— Hammel-Rücken auf englische[3] Art.	— saddle of mutton, English style.
— de mouton rôtie aux pommes de terre frites.	— Hammel-Rücken mit Bratkartoffeln.	— saddle of mutton with fried potatoes.
— de mouton rôtie à la purée de céleri.	— Hammel-Rücken mit Sellerienmus.	— saddle of mutton with mashed celery.
— de mouton à la Sainte-Menehould.	Hammel-Rücken verkrustet[4].	Saddle of mutton breaded, baked.
— de mouton, sauce à la Colbert.	— -Rücken mit Colbert-Sose.	— of mutton with Colbert sauce.
— de mouton, sauce à la Londonderry.	— -Rücken mit London-derry-[5])Sose.	— of mutton with Londonderry sauce.
— de mouton, sauce poivrade.	— -Rücken mit Pfeffer-Sose.	— of mutton with pepper sauce.
— de mouton à la Sévigné.	— -Rücken nach der Sévigné[6]).	— of mutton, Sévigné style.
— de mouton à la Soubise.	— -Rücken nach Soubise[7]).	— of mutton with white purée of onions.
— de mouton à la Surville.	— -Rücken nach der Surville[8]).	— of mutton with mashed artichokes.
Petites selles de mouton en carbon(n)ades.	— -Karbonaden[9]).	Carbonades of mutton.
Sou-fassu *à la mode de Grasse.*	Gefüllter Kopfsalat.[10])	Stuffed lettuce.
Suif de mouton.	Hammeltalg.	Mutton-suet.
Sut kebabi *à la turque.*	Hammel-Braten an Spießchen, türkisch[11]).	Roast mutton on skewers, Turkish style.

---

[1]) Einen Hammel-Rücken häutet man, befreit ihn von Fett, übergießt ihn mit einer gekochten Beize von Portwein, Essig, Zwiebeln, Möhren, Rüben, Lorbeer-Blättern und Gewürz. In dieser Beize, welche man kochend über das Fleisch gegossen hat, läßt man letzteres eine Woche lang liegen, wendet es aber täglich um. Nach dieser Zeit trocknet man den Hammel-Rücken ab, bedeckt ihn mit Butter, bratet ihn unter häufigem Begießen mit der Beize. Die durchgestrichene Sose verkocht man mit Johannisbeer-Gallerte und gibt sie besonders zu Tisch.

[2]) Hierzu können alle die Gemüse gegeben werden, welche unter *gigot de mouton rôti* angegeben sind.

[3]) Vergl. *selle de mouton à l'anglaise.*

[4]) Der gekochte Rücken wird in eine *Sainte-Menehould*-Sose getaucht, in geriebener Semmel, die mit Parmesan-Käse vermischt ist, gerollt, mit Butter beträufelt, gebacken. *Sauce à la Ste.-Menehould:* Mehl in Butter gebräunt, Rahm, Petersilie, Lorbeerblatt, Tafel-Pilze und Schalotten hinzu, überm Feuer verrührt, durchgestrichen, gehackte Petersilie hineingestreut.

[5]) Streifig geschnittene Zitronen und Schalen derselben verkocht man mit Portwein, rührt Johannisbeer-Gallerte darunter, würzt mit ganz wenig Cayenne-Pfeffer, läßt nochmals aufkochen.

[6]) Mit kleinen Appetits-Bissen *(bouchées)*, die mit Spinat gefüllt sind.

[7]) Das Stück wird am Spieß gebraten, schräg in Scheiben geschnitten, wieder zusammengestellt, auf einer länglich runden Schüssel angerichtet, überglänzt und mit in Butter gebackenen Kartoffeln umlegt; nebenbei weißes Zwiebelmus und *sauce demi-glace.*

[8]) Sprich »Sürwil«; a) *Laure de Balzac, dame Surville,* franz. Schriftstellerin (1800—1871); b) *Clotilde de Surville,* franz. Dichterin (1405—1495). Rahmsose verkocht man mit Tafelpilz-Brühe, gibt geriebenen Parmesan-Käse, Butter und Cayenne-Pfeffer daran, maskiert damit die von einem geschmorten Hammel-Rücken geschnittenen Scheiben, streut geriebenen Parmesan-Käse darüber, überglänzt mit der glühenden Schaufel, umlegt mit Artischockenmus; die Schmorbrühe des Fleisches wird entfettet und eingekocht.

[9]) Vergl. *carbon(n)ade de mouton.*

[10]) *Grasse* (sprich »Gräß«); franz. Stadt im Dép. Alpes-Maritimes, hat berühmte Fabriken für Parfümerien und Essenzen. — Einen großen Kohlkopf brüht man ab, schlägt die Blätter eines nach dem anderen zurück (ohne sie abzubrechen), um das Herz herauszuschneiden, dessen weiße Blätter man fein hackt. Gehackte Zwiebeln macht man in Schweineschmalz heiß, gibt Schweine- und Hammelfleisch-Würfel hinein, läßt eine Viertelstunde braten; wenn erkaltet, hackt man alles recht fein, gibt das gehackte Kohlherz hinzu, ebenso geweichtes, wieder ausgedrücktes Brot, gehackten Spinat, Petersilie und eine Spitze Knoblauch, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, rührt einige ganze Eier hinzu, füllt diese Masse auf die Mitte des Kohlkopfes und schlägt die äußeren Kohlblätter nach der Mitte zusammen, so das *hachis* verdekkend, umwickelt den Kohl mit Bindfaden und läßt das *sou-fassu* in einer Suppe, welche man mit Hammel-Pökelfleisch und Gemüsen bereitet hat, ungefähr vier reichliche Stunden kochen. Der Kohlkopf wird allein angerichtet, auf einem anderen Teller gibt man das Hammel- und Pökelfleisch zu Tisch.

[11]) Hammellenden-Schnittchen werden mit Salz, Pfeffer und gestoßenem Zimt bestreut; nachdem man das Gewürz einige Stunden in das Fleisch hat einziehen lassen, kocht man letzteres in Milch halb weich, steckt es nachher auf Spieße und bratet es unter öfterem Bestreichen mit Milch und Mehl. Beim Anrichten wird das Fleisch mit Zimt bestreut.

Tendrons de mouton.	Hammel-Brustknorpeln.	Tendons of mutton.
— de mouton au(x) macaroni(s).	— -Brustknorpeln mit Hohlnudeln.	— of mutton with macaroni.
Tête de mouton.	Hammelkopf.	Sheep's head.
— de mouton bouillie.	— gekocht.	— head boiled.
— de mouton farcie et rôtie.	— gefüllt und gebraten.	— head stuffed and roasted.
— de mouton au four.	— gebacken.	— head baked.
— de mouton au four à la purée de pommes de terre.	— gebacken, mit Kartoffelmus.	— head baked, with mashed potatoes.
— de mouton au kari.	— mit Kari.	— head curried.
Hachis de tête de mouton.	Gehäck von Hammelkopf.	Hashed sheep's head.
Pâté de tête de mouton.	Hammelkopf-Pastete.	Sheep's head pie.
Tripes de mouton.	Hammel-Kaldaunen.	— tripe.
Pré-salé[1].	Hammel.	Mutton.
Épaule de pré-salé	— -Schulter.	Shoulder of mutton.
— de pré-salé à la bonne femme.	— -Schulter nach Liebfrauen-[2]Art.	— of mutton with cut-potatoes.
Filets de pré-salé.	Hammellenden-Schnitten.	Fillets of mutton.
— de pré-salé à l'italienne.	— -Schnitten mit Pilz-ragout.	— of mutton with ragout of mushrooms.
Gigot de pré-salé.	Hammel-Keule.	Leg of mutton.
— de pré-salé à la bonne femme.	— -Keule nach Liebfrauen-[3]Art.	— of mutton with cut-potatoes.
— de pré-salé en façon de chevreuil.	— -Keule wie Rehbraten.	— of mutton in roebuck fashion.
Quartier de pré-salé.	— -Viertel.	Quarter of mutton.
— de pré-salé à la gastronome.	— -Viertel mit Trüffeln.	— of mutton with truffles.
Ragoût de pré-salé.	Hammelfleisch-Ragout.	Ragout of mutton.
— de pré-salé à la Dugléré.	— -Ragout nach Dugléré[4].	— of mutton with vegetables.
Selle de pré-salé.	Hammel-Rücken.	Saddle of mutton.
— de pré-salé à la française.	— -Rücken auf französische[5] Art.	— of mutton with celery, cucumbers and onions.
— de pré-salé à la renaissance.	— -Rücken mit Krebsen und Gemüsen.	— of mutton with crayfish and vegetables.
— de pré-salé rôtie.	— -Rücken gebraten.	Roast saddle of mutton.
— de pré-salé rôtie à la Soubise.	— -Rücken gebraten, mit weißem Zwiebelmus.	— saddle of mutton with white *purée* of onions.

Argali.	Argali[6].	Argali.
Big-horn.	Dickhornschaf[7].	Big-horn.
Hampshiredown.	Hampshire-[8]Schaf.	Hampshire sheep.
Mérinos.	Merinoschaf[9].	Merino.

---

[1]) Mehrzahl *prés-salés;* wörtlich »Salz-, Meerstrands-Wiese«, dann »Hammel, der auf einer Meerstrands-Wiese geweidet hat«; Fleisch von solchen Hammeln. Im Englischen vielfach (unrichtig) mit *South down (-mutton)* übersetzt.

[2]) Die ausgebeinten Schultern werden der Länge nach gerollt, mit Speck und zerlassener Butter gebraten, dann in eine lange irdene Schüssel gethan, mit Kartoffeln, die mit Zwiebeln in Butter geröstet wurden, umlegt, mit dem Fett, in welchem sie gebraten wurden, begossen, noch 20 Minuten gedämpft und in der Schüssel zu Tisch gegeben.

[3]) Wie *épaule de pré-salé à la bonne femme.*

[4]) Hammelbrust-Scheiben läßt man in Butter mit Zwiebeln, Möhren, Salz und etwas Zucker heiß werden, gießt das Fett ab, füllt zur Hälfte mit Fleischbrühe auf, gibt ein Kräuter-Sträußchen hinein, läßt glasieren, füllt nochmals mit Fleischbrühe auf, läßt einkochen, gibt Weißwein hinzu. Ist das Fleisch ziemlich gar, so vermischt man das Ragout mit jungen Erbsen, kleinen Möhren, kleinen Zwiebeln, rund ausgestochenen Kartoffeln und grünen Bohnen. Das Fleisch richtet man in der Mitte einer Schüssel an, gießt die entfettete, durchgestrichene Sose darüber, umlegt das Gericht mit den Gemüsen.

[5]) Der Rücken wird gebraten, mit gedämpftem Sellerie, Gurken und gefüllten Zwiebeln umgeben; nebenbei eine Madeira-Sose.

[6]) Auch Steinschaf, sibirisches Argalischaf, von den Mongolen Argali, von den Kirgisen Arkar, von den Sojoten und Burjäten Ugulde genannt *(ovis argali, aegoceros argali, caprovis argali, ovis ammon).* Das Verbreitungs-Gebiet des Argalis erstreckt sich von den Bergen des Bezirkes von Akmolinsk an bis zum Südostrande der mongolischen Hochebene. Im Süden vertritt ihn der Katschkar *(ovis polii, caprovis polii),* dessen Fleisch äußerst schmackhaft ist und die Mitte zwischen derbem Hammelfleisch und Hirschwildbret hält, im Osten das Dickhornschaf *(ovis montana, ovis californía, ovis cervina, ovis pygargus, capra montana, aegoceros montanus),* im Norden das Schneeschaf.

[7]) Amerikanisches Bergschaf, amerikanischer Argali; vergl. Fußbem. zu *argali.*

[8]) Sprich »Hämschir«; auch *Hants* und *Southamptonshire* genannt, Grafschaft im südöstlichen England, mit bedeut. Vieh-, namentl. Schafzucht.

[9]) *Ovis aries hispanica;* a) das Elektoral- (früher Escorial-) Schaf, b) das Negretti- (früher Infantado-) Schaf, c) das Kammwollschaf (französische Rambouilletschaf, deutsche Kammwoll-Merino).

Mauchamp.	Mauchamp-Schaf[1]).	Mauchamp sheep.
Mouflon.	Mufflon[2]).	Mufflon.
Mouton à crinière.	Mähnenschaf[3]).	Maned sheep.
Mouton des Ardennes.	Ardennen-[4])Schaf.	Ardennes sheep.
Mouton de Berry.	Berry-[5])Schaf.	Berry sheep.
Mouton des Cheviots.	Cheviot-[6])Schaf.	Cheviot.
Mouton de Cotswold.	Cotswold-[7])Schaf.	Cotswold sheep.
Mouton de Devonshire.	Devonshire-[8])Schaf.	Devonshire sheep.
Mouton de Dieppe.	Dieppe[9]) Schaf.	Dieppe sheep.
Mouton de Herefordshire.	Herefordshire-[10])Schaf.	Herefordshire sheep.
Mouton de Kent.	Kent-[11])Schaf.	Kent sheep.
Mouton de Lincoln.	Lincoln-[12])Schaf.	Lincoln sheep.
Mouton de Romney.	Romney-[13])Schaf.	Romney sheep.
Mouton de Shropshire.	Shropshire-[14])Schaf.	Shropshire sheep.
Mouton de Suffolk.	Suffolk-[15])Schaf.	Suffolk sheep.
Mouton de Teeswater.	Teeswater-[16])Schaf.	Teeswater sheep.
Mouton à tête noire.	Schwarzkopfschaf[17]).	Black-headed sheep.
Oxfordshiredown.	Oxfordshire-[18])Schaf.	Oxfordshiredown.
Southdown.	Southdown-[19])Schaf.	Southdown sheep.

---

[1]) Dieser Schlag von hornlosen, mastfähigen Schafen verdankt dem Umstand seine Entstehung, daß 1828 in der Merino-Herde von Graux in Mauchamp zufällig ein Bocklamm mit langer, seidenartiger Wolle fiel, welches dann weiter zur Zucht benutzt wurde.

[2]) *Ovis musimo(n), aegoceros musimon, caprovis musimon, capra ammon, aegoceros ammon,* auch sardinisches Schaf genannt, ist das einzige Wildschaf, welches Europa und zwar die Gebirge der Inseln Sardinien und Korsika bewohnt. Das Fleisch ist ein auserlesenes Gericht, da es den würzigen Geschmack des Wildbrets mit dem des Hammelfleisches vereinigt. Als besonderer Leckerbissen gilt das gereinigte, strickartig zusammengedrehte und gebratene Gedärm, welches Corda genannt wird.

[3]) *Ovis tragelaphus, ammotragus tragelaphus,* im südlichen Arabien von den Eingeborenen Arui genannt, während der Widder Feschtal, das Schaf Massa, das Junge Charuf heißen.

[4]) Die Ardennen, Dép. im nordöstlichen Frankreich, mit ansehnlicher Rindvieh- und Schafzucht, welche selbst die benachbarten Départements versorgt. — Nach Geschlecht, Alter und Nutzung hat man dem Schafe verschiedene Bezeichnungen beigelegt. Das männliche Tier heißt Bock (Widder, Stähr) und, wenn es verschnitten worden ist, Hammel (Schöps, Kappe), das weibliche Mutterschaf (Zuchtschaf). Das junge Tier im ersten Lebensjahr heißt Lamm (Bocklamm, Zibbenlamm). Im zweiten Lebensjahr werden sie Jährlinge, im dritten Jahre bis zur Zuchtverwendung Zeitböcke oder Zeitschafe genannt; die verschnittenen männlichen Tiere gehen von der genannten Zeit ab als Zeithammel. Die abzuschaffenden alten Tiere heißen Merz- oder Brackschafe. Europäische Schafe: 1) Das kurzschwänzige Schaf *(ovis brachyura),* wozu die nordischen Schafe, vor allem aber die in der Lüneburger und Bremer Heide sowie im Süden Oldenburgs und Ostfrieslands heimischen Heidschnucken gehören. 2) Das Vagasschaf der Elbinger Niederung, das holländische Marschschaf (Texel- und flandrisches Schaf), das friesische Eiderstedter und Dithmarscher Schaf 3) Das Zackelschaf *(ovis strepsiceros),* über Ungarn, Siebenbürgen, Moldau und Südrußland verbreitet. 4) Das Hängeohrschaf *(ovis catotis),* in Oberitalien, Steiermark und Kärnten, das Bergamasker Schaf (in Bergamo), das Paduaner, steirische, Seeländer Schaf. 5) Das langwollige Landschaf *(ovis aries),* wozu das Tznrkänschaf und Tzigaiaschaf, das sardinische Schaf, das französische Bergschaf *(mouton des Ardennes),* das Schweizer Bergschaf (Wallisschaf, Frutigenschaf) gehören. 6) Das kurzwollige Landschaf, wozu das bayrische Zaupelschaf, das pommersche, das hannöversche und das französische Landschaf gehören.

[5]) Ehem. franz. Herzogtum, gehört zu den fruchtbarsten Provinzen Frankreichs.

[6]) *The Cheviots (the Cheviot Hills),* ein Gebirgszug, welcher die Grenze zwischen England und Schottland bildet; bedeutende Schafzucht.

[7]) *Cotswold hills,* Höhenzug im südwestlichen England, welcher die fruchtbare Thalebene von Gloucester begrenzt. Sein saftiges Gras ernährt zahlreiche Herden. Den Namen verdankt er den *cots* (»Hütten«) der Hirten.

[8]) Sprich »Deww'nschir«; Grafschaft im südwestlichen England, zwischen dem Kanal von Bristol nnd dem Englischen Kanal gelegen, mit ausgedehnter Viehzucht.

[9]) *Dieppe* (lat. *Deppa* von vlämisch *deep),* franz. Hafen, Bad im Dép. Seine-Inférieure; berühmt durch seine *prés-salés.*

[10]) Vergl. *boeuf de Herefordshire,* S. 527.

[11]) Grafschaft in England, die Südostecke des Landes bildend.

[12]) Schafe aus den fruchtbaren Weide-Bezirken der Grafschaft *Lincolnshire,* welche die beste englische Langwolle liefern, aber auch als Schlachtvieh von vorzüglicher Qualität sind.

[13]) *Romney,* Stadt in der engl. Grafschaft Kent. Der die Stadt umgebende *Romney Marsh* (24300 Hektar) ist jetzt ein fruchtbares Wiesenland.

[14]) Sprich »Schroppschir«; Grafschaft im westlichen England, mit bedeutender Viehzucht im hügeligen südlichen Teil.

[15]) Sprich »Soffohk«; engl. Grafschaft, an der Nordsee, mit bedeutender Viehzucht.

[16]) Vergl. *boeuf de Teeswater,* S. 528.

[17]) *Ovis aries steatopyga persica,* auch Stummelschwanzschaf genannt, in Innerasien wie im nordöstlichen Mittel-Afrika zu finden. Gleich allen Steppen-Schafen auf salzhaltigem Grnnde ist es ein ausgezeichnetes Fleischtier und wird trotz des scheinbar so dürftigen Wüstenfutters erstaunlich fett. Die Milch wird zu Käse verarbeitet. Eine Varietät ist das ungehörnte chinesische oder Ongtischaf. Dasselbe Gebiet bewohnt ferner das breitschwänzige oder Fettschwanzschaf, auch Dumba *(ovis platyura)* genannt.

[18]) *Oxfordshire,* eine der Binnengrafschaften Englands, mit nicht unbedeutender Viehzucht.

[19]) Schafe von großer Frühreife und Mastfähigkeit. Ursprünglich von John Ellman in der Grafschaft Sussex seit 1770 gezüchtet, haben sie sich bald über ganz England und den Kontinent verbreitet.

e) Porc.	Schwein.	Pork.
Cochon d'engrais.	Mastschwein.	Fattened hog.
— de lait.	Spanferkel[1].	Sucking pig.
— de lait à l'allemande.	— auf deutsche[2] Art.	— pig, German style.
— de lait à l'anglaise.	— auf englische[3] Art.	— pig, English style.
— de lait à la d'Arcet.	— nach Arcet[4].	— pig, Arcet style.
— de lait braisé.	Geschmortes Spanferkel.	Braised sucking pig.
— de lait braisé à l'esthonienne.	— Spanferkel auf esthnische[5] Art.	— sucking pig in Esthonian style.
— de lait braisé au pilau.	— Spanferkel mit Pilau.	— sucking pig with pillau.
— de lait à la broche.	Spanferkel am Spieß gebraten.	Sucking pig roasted on the spit.
— de lait à la chipolata.	— mit Würstchen-Ragout.[6]	— pig, *chipolata* garnish.
— de lait farci.	Gefülltes[7] Spanferkel.	Stuffed sucking pig.
— de lait farci à la gelée.	— Spanferkel in Gallerte.	— sucking pig in jelly.
— de lait farci aux marrons.	Spanferkel mit Kastanien-Füllsel.	Sucking pig with stuffing of chestnuts.
— de lait farci à la purée de pommes de terre.	— mit Kartoffelmus gefüllt.	— pig with stuffing of potatoes.
— de lait farci à la russe.	Gefülltes Spanferkel auf russische[8] Art.	Stuffed sucking pig, Russian style.
— de lait farci, sauce aux câpres.	— Spanferkel mit Kapern-Sose.	— sucking pig with caper sauce.
— de lait farci, sauce à la moutarde.	— Spanferkel mit Senfsose.	— sucking pig with mustard sauce.
— de lait farci, sauce aux olives.	— Spanferkel mit Oliven-Sose.	— sucking with olive sauce.
— de lait farci, sauce aux tomates.	— Spanferkel mit Paradiesapfel-Sose.	— sucking pig with tomato sauce.
— de lait farci, sauce aux truffes.	— Spanferkel mit Trüffel-Sose.	— sucking pig with truffle sauce.
— de lait au four.	Spanferkel gebacken.	Sucking pig baked.
— de lait en fricassée.	— -Frikassee.	— pig fricasseed.
— de lait froid à la russe.	— kalt, russisch[9].	— pig cold, Russian style.
— de lait en galantine.	Rollpastete von Milchschwein.	Galantine of sucking pig.
— de lait à la génoise.	Spanferkel mit Genueser Sose.	Sucking pig with Genoese sauce.
— de lait à l'italienne.	— auf italienische[10] Art.	— pig in Italian style.
— de lait au(x) macaroni(s) à la napolitaine.	— mit Hohlnudeln auf neapolitanische[11] Art.	— pig with macaroni, Neapolitan style.
— de lait à la maître d'hôtel.	— mit Haushofmeister-Sose.	— pig with *maître d'hôtel* sauce.

[1]) Spansau, Saugferkel, Milchferkel, Milchschwein.

[2]) Mit Brotfüllsel gefüllt.

[3]) Das Spanferkel wird mit einem Füllsel von gestoßener Schweinsleber, in Rahm geweichtem Brot, feinen Kräntern, ganzen Eiern und Eigelben gefüllt, am Spieß gebraten, mit Pfeffer-Sose angerichtet.

[4]) Gefülltes Spanferkel mit Reis in Krebssose.

[5]) Man läßt das Milchschwein in einer dick mit Butter ausgestrichenen Pfanne anbraten, gibt Möhren nnd ein Kräuter-Sträußchen hinzu, würzt mit Pfeffer und Salz, gießt eine Flasche Portwein und einige Löffelvoll Fleischbrühe darüber. Ist das Fleisch ziemlich gar, so gibt man kleine Zwiebeln und olivenförmig ausgestochene Kartoffeln daran. Das Fleisch wird in zierliche Stücke geschnitten und angerichtet, die durchgestrichene Sose wird nebenbei gegeben.

[6]) Gefüllt mit Kastanien und Bratwurstfleisch, mit *garniture à la chipolata* angerichtet.

[7]) Das Füllsel bereitet man wie folgt: Leber, Lunge, Herz, Magen und Zunge des Spanferkels kocht man in Salzwasser ab, hackt dies ganz fein zu Mus, verrührt es mit Butter, feingeschnittener Zwiebel, Basilie, Meiran, Zitrouen-Schale, Muskatnuß, Eiern, Pfeffer, geweichten, wieder ausgedrückten Mundbrötchen zu einem Füllsel, mit welchem man das Ferkel füllt. Ein Füllsel von in Weißwein und Fleischbrühe geschmortem und noch kurze Zeit in Champagner geschwungenem, mit Schinken-Streifen vermischtem Sanerkraut ist ebenfalls sehr beliebt.

[8]) Vergl. *cochon de lait rôti à la russe.*

[9]) *Paraçionoke kholodne.* Den Boden und die Seiten einer Becherform legt man mit Eiweiß, Pfeffer-Gurken, saueren roten Rüben und Gallerte aus. Auf die Gallerte gibt man eine Lage in zierliche Stücke geschnittenes, in gewürzter Weinbrühe gekochtes Fleisch von Milchschwein, darüber eine Lage Pfeffergurken-Scheiben, dann ganze Kapern, füllt zuletzt mit kalter, noch flüssiger Gallerte auf, läßt die Form im Schwitzbade gar werden; nebenbei eiue kalte Meerrettich-Sose.

[10]) Das gebrühte, ansgenommene Spanferkel wird behutsam ausgebeint. Reis dämpft man mit Fleischbrühe, Butter, Salz, Pfeffer und einer ganzen Zwiebel recht trocken, nimmt die Zwiebel heraus, gibt geriebenen Parmesan-Käse nnd feine Scheibchen von Salami hinzn. Mit dieser Mischung füllt man das Spanferkel, rollt und näht es zusammen, bratet es schön brann, schneidet es in Scheiben; nebenbei italienische Sosc.

[11]) Das gefüllte Spanferkel wird mit Hohlnudeln uud einem Ragout von Hahnkämmen und Nieren angerichtet.

Cochon de lait à la marmelade de pommes.	Spanferkel mit Apfel-Marmelade[1]).	Sucking pig with apple jam.
— de lait à la moscovite.	— auf moskowitische[2]) Art.	— pig, Moscovite style.
— de lait à la Périgueux.	— mit Trüffeln.[3])	— pig with truffles.
— de lait à la piémontaise.	— auf piemontische[4]) Art.	— pig, Piedmontese style.
— de lait au pilau à l'indienne.	— mit Reispilau u. Kari.[5])	— pig with pillau of rice and curry.
— de lait à la polonaise.	— auf polnische[6]) Art.	— pig in Polish style.
— de lait rôti.	— -Braten.	Roast(ed) sucking pig.
— de lait rôti à la russe.	— -Braten auf russische[7]) Art.	— sucking pig, Russian style.
— de lait rôti, sauce aux câpres.	— -Braten mit Kapern-Sose.	— sucking pig with caper sauce.
— de lait rôti, sauce aux concombres.	— -Braten mit Gurken-Sose.	— sucking pig with cucumber sauce.
— de lait rôti, sauce à l'estragon.	— -Braten mit Dragun-Sose.	— sucking pig with tarragon sauce.
— de lait rôti, sauce au pain.	— -Braten mit Brotsose.	— sucking pig with bread sauce.
— de lait rôti, sauce piquante.	— -Braten mit pikanter Sose.	— sucking pig with piquant sauce.
— de lait rôti, sauce aux pommes.	— -Braten mit Äpfel-Sose.	— sucking pig with apple sauce.
— de lait rôti, sauce aux tomates.	— -Braten mit Paradiesapfel-Sose.	— sucking pig with tomato sauce.
— de lait à la savoyarde[8]).	— auf savoyische[9]) Art.	Sucking pig, Savoyard style.
— de lait à la Ségur.	— nach Ségur[10]).	— pig, Ségur style.
— de lait aux truffes.	— mit Trüffeln.	— pig with truffles.
— de lait à la Vauban.	— nach Vauban[11]).	— pig, Vauban style.
— de lait à la vinaigrette.	— sauer.	— pig sour.
— de lait à la Washington.	— nach Washington.	— pig, Washington style.
Blanquette de cochon de lait.	Weißes[12]) Spanferkel-Gericht.	Blanquette of sucking pig.
Galantine de cochon de lait.	Spanferkel-Rollpastete[13]).	Galantine of sucking pig.[14])
Pieds de cochon de lait.	— -Füße.	Pig's-pettitoes[15]).
— de cochon de lait à l'estouffade.	— -Füße gedämpft.	— -pettitoes stewed.

[1]) Marmelade wird oft mit »Obstmus« übersetzt. Wie falsch dies ist, zeigt am besten eine Übersetznng von *marmelade de pommes* mit »Apfelmns«; denn Apfelmus ist doch niemals Apfel-Marmelade. Auch andere vorkommende Übersetzungen wie »eingekochter Fruchtsaft«, »eingekochtes Obstmus« sind entweder unrichtig oder ungenau. — Marmelade wird vom portugiesischen *murmelo*, Quitte, abgeleitet (spanisch *marmelada*, Mns).

[2]) Gefülltes Spanferkel mit Reis und Gansleber.

[3]) Mit Trüffeln gefüllt, mit Trüffel-Sose angerichtet.

[4]) Mit Reis gefülltes Spanferkel.

[5]) Das Fleisch wird in gleichgroße Stücke geschnitten, mit Wurzeln, Zwiebeln, Petersilie, Thymian in eine Schmorpfanne gethan, mit Rheinwein und fetter Fleischbrühe begossen, mit Speckscheiben bedeckt und zwei Stunden gekocht; Kari-Sose und Pilau nebenbei.

[6]) a) Mit süß-sauerer Sahne. b) Von einem Spanferkel löst man den Rückgrat-Knochen nnd die Rippen aus, füllt mit weich gedämpftem Sanerkraut, unter welches man gekochte Schinken- und in Butter geschwungene Fischstreifen gemischt hat, auf, näht zusammen, bratet das Fleisch lichtbraun und richtet an; eine kräftige Braten-Sose nebenbei.

[7]) Der Braten wird mit Buchweizen-Grütze (*kasche*), die mit der in kleine Würfel geschnittenen Leber, Lunge und dem Herzen des Milchschweins vermischt ist, gefüllt.

[8]) Auch *à la savoisienne* richtig, aber weniger gebräuchlich.

[9]) Mit Bratwurstfleisch, Reis, Schalotten und Gewürz gefüllt; mit Würstchen angerichtet; weiße Sose mit Wein und Tafel-Pilzen.

[10]) *Louis-Philippe, comte de Ségur d'Aguesseau*, geb. 10. Dez. 1753 zu Paris, gest. 27. Aug. 1830; sein Sohn *Philippe-Paul, comte de Ségur*, franz. Geschichtschreiber, geb. 4. Nov. 1780, Adjutant Napoleons I., 1830 Mitglied der Akademie, General und Pair, Verfasser der *Histoire de la Grande Armée*, gest. 25. Febr. 1873. — Mit Zwiebel- und Geflügelmus gefülltes Spanferkel; *Richelieu*-Sose.

[11]) Das mit Kaninchenfleischmus gefüllte Spanferkel wird mit einem Ragout von Trüffeln und Krebsen angerichtet.

[12]) Das Fleisch von kaltem gebratenen Spanferkel schneidet man in zierliche Stücke, würzt mit Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuß. Mehl schwitzt man in Butter, gibt Tafelpilz-Scheiben, Petersilie, Fleischbrühe und ein Glas Xereswein hinein, läßt die Sose langsam einkochen, streicht sie durch, macht das Fleisch darin heiß, rührt einige mit Zitronensaft geschärfte Eigelbe darunter, richtet das Fleisch an, gießt die Sose darüber.

[13]) Von einem Milchschwein löst man den Hals bis zur Schulter, sowie die zwei Keulen aus, befreit das Rückenstück von den Knochen, salzt es, legt es in eine Schüssel, begießt es mit einer kalten Beize, läßt es einige Stunden darin liegen. Mit dem Keulen- und Schulterfleisch nebst frischem Speck bereitet man ein Füllsel *à galantine*, würzt dieses nach Geschmack, stößt es fein, streicht durch, gibt in Würfel geschnittene Trüffeln und gekochte Pökel-Zunge hinzu. Mit diesem Füllsel füllt man das Rückenstück des Spanferkels, rollt es, bindet es mit Speckscheiben und darüber mit einem Mundtuch zusammen, kocht die Rolle in weißer Fleischbrühe mit Gemüsen, Gewürz und Kräutern. Beim Anrichten schneidet man die *galantine* in Scheiben, legt diese wieder zusammen, überglänzt und verziert mit gehackter Gallerte und *croûtons*.

[14]) *Boned pig, stuffed and decorated.*

[15]) Oder *sucking pig's feet.*

Pieds de cochon de lait à la Orly.	Spanferkel-Füße in Schlag-teig gebacken. [kocht.[1])	Pig's-pettitoes fried in batter.
Porc (frais) à la bière.	Schweinefleisch in Bier ge-	Pork boiled in beer.
— *(frais) bouilli.*	Well-, Kesselfleisch.[2]) [kraut.	Boiled fresh pork.
— *(frais) à la choucroute.*	Schweinefleisch mit Sauer-	Pork with *Sauerkraut.*
— *(frais) conservé en pot.*	Eingemachtes[3]) Schweine-fleisch. [Sahne.[4])	Potted pork.
— *(frais) à la crème aigre.*	Schweinefleisch mit saurer	Pork with sour cream.
— *(frais) à l'estouffade.*	Gedämpftes Schweinefleisch.[5])	Stewed pork.
— *(frais) froid.*	Schweinefleisch kalt.	Pork cold.
— *(frais) en gelée.*	Schweinssülze[6]).	— -jelly (pork-cheese).
— *(frais) aux haricots.*	Schweinefleisch m. Bohnen.[7])	— and beans.
— *(frais) aux haricots à la*	— mit Bohnen auf Bostoner	— and beans in Boston
— *(frais) au kari. [Boston.*	— mit Kari. [Art.	Curried pork. [style.
— *(frais) au millet.*	— mit Hirse.	Pork with millet.
— *(frais) à la mode.*	— nach der Mode[8]).	— *à la mode.*
— *(frais) aux oeufs brouil-*	— mit Rührei.[9])	Scrambled pork.
— *(frais) aux poires. [lés.*	— mit Birnen.	Pork with pears.
— *(frais) aux poires et aux quenelles de pommes de terre.*	— mit Birnen u. Kartoffel-Klößchen.	— with pears and potato balls.
— *(frais) aux quenelles.*	— mit Klößchen.[10])	— with dumplings.
— *(frais) au raifort.*	— mit Meerrettich.[11])	— with horseradish.
— *salé.*	Pökel-Schweinefleisch[12]).	Pickled or salted pork.
Alliance.	Falscher Hasen-Braten[13]).	Mock-hare.
Andouille[14]).	Leberwurst.	Liver sausage.
Andouilles (de porc).	Schweinsweißwürstchen.	Pork-chitterlings.
— *(de porc) à la béchamel.*	— mit Rahmsose.	— -chitterlings w. cream sauce. [herbs.
— *(de porc) aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— -chitterlings with fine
— *(de porc) à la nancé(i)enne*[15]).	Nanziger[16]) Weißwürstchen.	— -chitterlings in Nancy style. [truffles.
— *de porc aux truffes.*	Schweinsweißwürstchen mit	— -chitterlings with
Aspic de porc.	Schweinssülze. [Trüffeln.	Aspic of pork or brawn[17]).
Bajoues.	Schweinskinnbacken.	Pig's- or pork-cheeks[18]).
— *bouillies.*	— gekocht.	— -cheeks boiled.
— *aux choux nouveaux.*	— mit neuem Kohl.	— -cheeks with new cab-
— *conservées en pot.*	— eingemacht.	— -cheeks potted. [bage.
— *aux épinards.*	— mit Spinat.	— -cheeks with spinach.

[1]) Böhmisches Gericht: Frisches, nicht zu fettes Schweinefleisch wird in Stücke geschnitten, in eine Pfanne gethan, gesalzen, mit geriebenem Brot, gestoßenem Kümmel und einfachem Bier weichgekocht und mit der Brühe angerichtet.

[2]) Man gibt gekochtes Schweinefleisch mit folgenden Gemüsen: Möhren, Rüben, Erbsmus, Sauerkraut, Linsen, Meerrettich, weißen Bohnen, Zwiebeln. Mit folgenden Sosen: Sardellen-, Herings-, Pfeffer-, pikanter, Senf-, Zwiebel-, Paradiesapfel-, Schnittlauch-, Schalotten-Sose, hierzu Salzkartoffeln, Grieß-, Semmel-, Mehl-, Kartoffel-Klößchen.

[3]) Lende in Scheibchen geschnitten, gestoßen, mit Salz, Pfeffer, Salbei und Rosmarin gewürzt, in einen Steintopf gepreßt, bei mäßigem Feuer gebacken, nochmals gepreßt, entfettet; kalt gegessen.

[4]) Auch »Schweinefleisch mit Sahne-Beiguß« auf Speise-Karten zu finden.

[5]) Man gibt gedünstetes Schweinefleisch mit folgenden Gemüsen: Möhren, Kartoffel-, Linsen-, Erbsen-, Grießmus, weißen Bohnen, Hirse, Wein-, Rot-, Welsch-, Sauerkraut, Zwiebeln, Meerrettich usw. Mit folgenden Sosen: Pfeffer-, Herings-, Sardellen-, pikante, Senf-, Paradiesapfel-, Trüffel-, Schalotten-, Schnittlauch-Sose.

[6]) In Süddeutschland »gestürzte Sülze von Schweinefleisch«.

[7]) Beliebtes amerikanisches Gericht.

[8]) Ein großes Stück (Lende, Schulter) wird mit Pfeffer und Salz eingerieben, mit Möhren, Zwiebeln, Sellerie, Salbei-Blättern, Petersilie, Meiran, Thymian usw. weich gedämpft, angerichtet und mit den Gemüsen umlegt. Die Sose streicht man durch, verdickt und gießt sie über das Fleisch.

[9]) Amerikanisches Gericht; vergl. *scrambled pork.*

[10]) In Österreich Kaiserfleisch mit Knödel(n), in Ungarn *füstölt hús gombóczczal.*

[11]) In Österreich Krenfleisch, in Ungarn *tormás hús.*

[12]) Auch »Surfleisch« genannt. Das österreich. Kaiserfleisch ist ohne Salz gekochtes Schweinefleisch, welches zu Sauerkohl und Semmel-Klößen aufgegeben wird.

[13]) Vergl. dasselbe unter *veau.*

[14]) *Robe d'andouille,* Wurstdarm, Wurstschale, *brouet d'andouille,* Wurstsuppe.

[15]) Auch *à la nancique* richtig; *Nancy,* Nanzig, ehem. Hauptstadt von Lothringen.

[16]) Gleiche Teile Kalbsgekröse und Schweinsbauch läßt man kochen, schneidet beides in zierliche Stücke, würzt mit Salz usw., gibt ein wenig Weißwein, sowie gekochte Tafel-Pilze, Trüffeln, Schalotten, Petersilie und Zwiebeln hinzu, füllt damit die gut gewaschenen Schweinsdärme, läßt die Würstchen mit Gemüsen, Kräutern usw. kochen.

[17]) Vergl. Fußbem. zu *fromage de porc.*

[18]) Auch *jowl (jole) of pork.*

Bajoues aux légumes.	Schweinskinnbacken mit Gemüsen.	Pig's-cheeks w. vegetables.
— *marinées.*	— gebeizt.	— -cheeks pickled.
— *salées.*	Pökel-Schweinskinnbacken.	— -cheeks salted and smoked.
Ballerone.	Ballerone[1]).	*Ballerone.*
Barbe Robert[2]).	Schweinsohren mit brauner Zwiebel-Sose.	Pig's-ears with Robert sauce.
Bas de soie.	Schweinssülze.	Pork-jelly.
Beefsteak de porc.[3])	Schweinsstück.	— -steak.
Bigos *à la polonaise.*	Polnisches Schweinefleisch-Ragout[4]).	Polish pork-stew.
Boterhammenworst.	Amsterdamer[5]) Wurst.	Amsterdam sausage.
Boudin[6]).	Blut-, Rotwurst[7]).	Blood-pudding[8]).
— *à la berlinoise.*	Berliner[9]) Blutwurst.	Berlin blood-pudding.
— *aux betteraves confites.*	Blutwurst mit saueren roten Rüben.[10])	Blood-pudding with sour beet-raves.
— *blanc.*	Weißwurst.	White sausage.
— *blanc de riz aux raisins.*	— von Reis mit Rosinen.[11])	— sausage of rice with raisins.
— *à la brunswickoise.*	Braunschweiger Blutwurst.	Brunswick blood-pudding.
— *à la façon de Nanterre.*	Nanterre- (Zwiebel-) Blutwurst.	Nanterre blood-pudding.
— *de foie.*	Leberwurst[12]).	Liver-pudding.
— *de foie aux anchois.*	Sardellen-Leberwurst[13]).	— -pudding with anchovies.
— *de foie à la berlinoise.*	Berliner[14]) Leberwurst.	Berlin liver-pudding.
— *de foie à la brunswickoise.*	Braunschweiger Leberwurst[15]).	Brunswick liver-pudding.
— *de foie à la francfortoise.*	Frankfurter[16]) Leberwurst.	Frankfort liver-pudding.
— *de foie à la mecklembourgoise.*	Mecklenburger[17]) Leberwurst.	Mecklenburg liver-pudding.
— *de foie à la schwérinoise.*	Schweriner[18]) Leberwurst.	Schwerin liver-pudding.
— *de foie à la thuringienne.*	Thüringer[19]) Leberwurst.	Thuringian liver-pudding.
— *de foie aux truffes.*	Trüffel-Leberwurst[20]).	Liver-pudding w. truffles.
— *de foie à la Worms.*	Wormser[21]) Leberwurst.	Worms liver-pudding.

[1]) Vier Teile mageres Schweinefleisch werden mit Salz und Salpeter fein gehackt, ein Teil feingehacktes Kalbfleisch wird hinzugegeben, die Masse wird mit ein wenig Wasser gebunden, mit Salz, weißem Pfeffer, geriebener Muskatnuß, Knoblauch gewürzt, znletzt mit feinen Speck- und Pökelzungen-Würfeln durchgearbeitet nnd in Kalbsblasen gefüllt. Die bei hellem Fener abgeräucherten Würste werden dann abgebrüht und nach dem Erkalten mit Olivenöl abgerieben.

[2]) Englische Bezeichnung; = *oreilles de porc à la Robert.*

[3]) Wörtlich »Rindsstück von Schweinefleisch«; obgleich widersinnig, hat der Name *beefsteak* im Französischen auf jedes in seiner Bereitung einem »Rindsstück« ähnliche Stück Fleisch Anwendung gefunden. In der besseren Sprache und Schrift sind aber derartige Verbindungen mit *beefsteak* zu vermeiden; man findet z. B. auch *beefsteak de jambon.*

[4]) Kalten Schweinebraten, Bratwurst-Reste schneidet man in kleine Stücke, schmort sie in Sauerkraut mit würfelig geschnittenem Fett, Zwiebeln, Schinken, Äpfeln und braun gebratenem Speck und macht das Kraut mit einer Mehlschwitze sämig.

[5]) Amsterdam, Hanptstadt der Niederlande. Gleiche Teile Rind- und Schweinefleisch werden fein gehackt, mit Salz, Salpeter, weißem Pfeffer, gestoßenen Nelken und Piment gewürzt. Nachdem man die Masse mit Wasser und Kartoffelmehl gebunden und gebrühte Speckwürfel im Verhältnis hinzngegeben hat, füllt man sie in Därme. Die Würste werden sofort geräuchert und nach der Räucherung abgekocht.

[6]) *Boudinée,* Gericht Wurst, *boudinier,* Wnrsthändler, *boudinière,* Wursttrichter.

[7]) Auch Schiebling, Bunt-, Rosen-, Schweißwnrst. Es gibt soviele Arten Blutwürste, daß es unmöglich ist, jede derselben unter besonderem Kopf zu erwähnen. Man unterscheidet z.B. Mainzer, Thüringer, Lindaner, Kemptener, Kaufbeurener, Gothaer, Berliner, Darmstädter Blutwurst, ferner süddeutsche, norddeutsche, rheinische, sächsische, französische, bayrische Blutwurst, Zungen-, Trüffel-, Sardellen-Blutwurst, Brot- oder Beutelwurst, Grieben-Wurst, Rosinen-Beutelwurst, Hausmacher-Blutwurst, falsche Zungenwurst (Blutwurst-Sorte), Frankfurter Blutwurst (Schwarzwurst), Grütze-Blutwurst u. a. Vergl. *boudin noir.*

[8]) Auch *black pudding* und (veraltet) *blooding.*

[9]) Gebrühter, in kleine Würfel geschnittener Speck, feingehackte Schwarte, durchgestrichenes Schweineblut, Salz, Pfeffer, gestoßene Nelken, Piment, Meiran. Die Wurst muß eine Stunde im heißen Kessel ziehen, nicht kochen, worauf man sie in kaltem Wasser abkühlt, an der Luft trocknen und zuletzt 24 Stunden räuchern läßt.

[10]) Ungarisch *véres hurka savanyú répával.*

[11]) Reis kocht man mit Milch nicht zu weich; große und kleine Rosiuen brüht man ab; Schweineschmer schneidet man in feine Würfel, läßt diese auf dem Feuer etwas warm werden, gibt sie zu dem abgekühlten Reis, würzt mit Meiran, Thymian, klarem Zucker, Salz, fügt Eier und die Rosinen hinzu, rührt alles untereinander und füllt die Masse in Rindsdärme, worauf man die Würste eine Viertelstunde in Wasser kocht und dann in Butter hellbraun bratet.

[12]) Vergl. dasselbe unter *foie de porc.*
[13]) Vergl. dasselbe unter *foie de porc.*
[14]) Vergl. dasselbe unter *foie de porc.*
[15]) Vergl. dasselbe unter *foie de porc.*
[16]) Vergl. dasselbe unter *foie de porc.*
[17]) Vergl. dasselbe unter *foie de porc.*
[18]) Vergl. dasselbe unter *foie de porc.*
[19]) Vergl. dasselbe unter *foie de porc.*
[20]) Vergl. dasselbe unter *foie de porc.*
[21]) Vergl. dasselbe unter *foie de porc.*

Boudin à la gotharienne.	Gothaer[1]) Rotwurst.	Gotha blood-pudding.
— *au gruau.*	Grütze-[2])Blutwurst.	Blood-pudding w. groats.
— *à l'italienne.*	Italienische[3]) Rotwurst.	Italian blood-pudding.
— *de Lindau.*	Lindauer Blutwurst.	Lindau blood-pudding.
— *de Mayence.*	Mainzer Blutwurst.	Maintz blood-pudding.
— *au mou de porc.*	Lungen-Blutwurst.[4])	Blood-pudding with lights.
— *noir*[5]).	Blutwurst.	Black pudding, black sau-
— *noir grillé.*	Blutwurst geröstet.	— pudding grilled. [sage.
— *aux oignons.*	Zwiebel-Blutwurst.	Blood-pudding w. onions.
— *à la parisienne.*	Pariser Blutwurst.	Parisian blood-pudding.
— *à la polonaise.*	Polnische[6]) Wurst.	Polish sausage. [potatoes.
— *à la purée de pommes*	Blutwurst mit Kartoffelmus.	Blood-pudding w. mashed
— *au riz.* [*de terre.*	— mit Reis.	— -pudding with rice.
— *de rognons de porc.*	Nierenwurst[7]).	Pig's-kidney sausage.
— *à la saxonne.*	Sächsische Blutwurst.	Saxonian blood-pudding.
— *de Schwérin.*	Schweriner Blutwurst.	Schwerin blood-pudding.
— *à la thuringienne.*	Thüringer Blutwurst.	Thuringian blood-pudding.
Boyau.	Schweinsdarm. [fleisch.	Pig's-caul (gut).
Brisolettes[8]) *de porc.*	Krustklößchen von Schweine-	*Brisolettes* of pork.
Carbon(n)ade de porc.	Schweinskarbonade[9]).	Carbonado of pork. [bage.
— *de porc aux choux-rouges.*	— mit Rotkraut.[10])	— of pork with red cab-
— *de porc à la courge.*	— mit Kürbis.[11])	— of pork with pumpkin.
— *de porc à la française.*	— auf französische[12]) Art.	— of pork, French style.
Caron.	Speckschnitte ohne Mageres.	Slice of fat bacon.[13])
Carré de porc.	Schweinsrippenstück[14]).	Ribs of pork. [sauce.
— *de porc à l'allemande.*	— auf deutsche[15]) Art. [stück.	— of pork with cherry
— *de porc braisé.*	Geschmortes Schweinsrippen-	Braised ribs of pork.
— *de porc braisé à la bayonnaise.*	— Schweinsrippenstück auf Bayonner[16]) Art.	— ribs of pork, Bayonne style.
— *de porc braisé à la jardinière.*	— Schweinsrippenstück mit Gemüsen.	— ribs of pork with vegetables.

1) Weich gekochtes Kopffleisch, Speckwürfel, Schweineblut, Salz, Pfeffer, gestoßene Nelken, Piment, Meiran. Man läßt die Würste eine Stunde im heißen Kessel ziehen, dann an der Luft trocknen, zuletzt drei Tage lang räuchern.

2) Man läßt die (Hafer-, Gersten-, Weizen-) Grütze in Fleischbrühe dick ausquellen, gibt eine gekochte, feingehackte Schweinslunge und ausgelassenen Schmer, gebratene Zwiebeln, Salz, Pfeffer, gestoßene Nelken, Meiran hinzu, mischt alles gut untereinander, rührt das nötige Schweinsblut hinzu, füllt die Masse in die gut gereinigten Därme. Man kocht diese Würste in Salzwasser oder bratet sie in Butter.

3) Gut durchwachsenes Schweinefleisch, das eine halbe Stunde gekocht hat, wird ganz fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Nelken, Schweineblut und kräftigem Wein vermischt, in Därme gefüllt. Man kocht die Würste in derselben Brühe, in welcher das Schweinefleisch vorher gekocht wurde, räuchert sie hellbraun, reibt sie zuletzt mit Olivenöl ab.

4) Man nimmt zu der gewöhnlichen Blutwurst noch fettes Wellfleisch und die gekochte, feingehackte Lunge.

5) Vergl. *boudin.*

6) Zwei Teile Rindfleisch, einen Teil Schweinefleisch, $1^1/_2$ Teil Speck. Das feingehackte Rindfleisch wird mit Wasser abgerührt, mit dem ebenfalls gehackten Schweinefleisch und dem in Würfel geschnittenen Speck vermischt, mit Salz, Pfeffer, Piment, Knoblauch und Salpeter gewürzt. Man füllt die Masse in Schweinsdärme, läßt die Würste einige Stunden an der Luft trocknen, hängt sie dann in den Ofen, läßt sie bei mäßigem Feuer ungefähr drei Stunden dämpfen, d. h. fest werden, worauf man sie im heißen Kessel eine Viertelstunde ziehen, aber nicht kochen läßt.

7) Vergl. dasselbe unter *rognons de porc.*

8) Hier nur angeführt, weil auf verschiedenen Speise-Karten zu finden. *Brisolettes* ist ein Wort, welches in der guten frauzösischen Sprache uicht vorkommt und nur von einigen Köchen in den »Küchen-Wortschatz« der französischen Sprache aufgenommen wurde. Recht fein gehacktes Schweinefleisch wird mit gehacktem Schweinefett und eingeweichtem, wieder ansgedrücktem Milchbrot vermischt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Eigelb gebunden. Hierauf formt man eirunde Klößchen von der Masse, taucht diese in geschlagene Eier, rollt sie in geriebener Semmel, bratet sie in Butter und gibt sie zu verschiedenen Gemüsen.

9) Österr. schweinerne Karbonadeln. Pökelt man das Karbonadenstück mit dem Nacken- und dem Nierenstück (Mürbe-Braten) und räuchert es nachher, so erhält man den Kasseler Rippe(n)speer.

10) *Malaczkaraj kékkáposztával.*

11) Ungarisch *malaczkaraj tökkáposztával.*

12) Mit in Viertel geschnittenen Äpfeln, Kartoffel-Stückchen und Zwiebeln.

13) *Without lean.*

14) Auch Horücken genannt; das Vorderviertel ohne Schulterstück und Hals, im Englichen auch mit *neck (rack) of pork, fore-quarter of pork* oder aber (ungenau) mit *bald-rib (spare-rib) of pork* übersetzt.

15) Das ausgebeinte Rippenstück wird mit den Abfällen, Zwiebeln, Möhren, Salz und Pfeffer unter öfterem Nachgießen von Fleischbrühe gebraten. Hierauf hebt man das Fleisch heraus, legt es auf einen tiefen Deckel, bestreut es mit geriebenem Schwarzbrot, träufelt zerlassene Butter darüber, streut nochmals geriebenes Schwarzbrot, das mit Zucker und Zimt vermischt wurde, obenauf und bäckt das *carré* im Ofen; Kirschen-Sose.

16) Das Stück wird mit Salbei, Basilie und Ungarwein geschmort; die Brühe wird durchgestrichen, entfettet, eingekocht. Nachdem man das in Scheiben geschnittene Fleischstück in der Sose hat glasieren lassen, wird es mit kleinen überglänzten Zwiebeln und einer Madeira-Sose angerichtet; in besonderem Schüsselchen trägt man gebackenes Kartoffelmus auf.

Carré de porc braisé à la nivernaise.	Geschmortes Schweinsrippenstück mit Möhren.	Braised ribs of pork with carrots.
— *de porc braisé à la purée de marrons.*	— Schweinsrippenstück mit Kastanienmus.	— ribs of pork w. mashed chestnuts.
— *de porc braisé à la purée de tomates.*	— Schweinsrippenstück mit Paradiesapfelmus.	— ribs of pork w. mashed tomatoes.
— *de porc braisé, sauce aux champignons.*	— Schweinsrippenstück mit Tafelpilz-Sose.	— ribs of pork with mushroom sauce.
— *de porc braisé, sauce au madère.*	— Schweinsrippenstück mit Madeira-Sose.	— ribs of pork with madeira sauce.
— *de porc braisé, sauce piquante.*	— Schweinsrippenstück mit pikanter Sose.	— ribs of pork with piquant sauce.
— *de porc braisé, sauce à la Robert.*	— Schweinsrippenstück mit brauner Zwiebel-Sose.	— ribs of pork with brown onion sauce.
— *de porc à la broche.*	Schweinsrippenstück am Spieß gebraten. [stück.	Ribs of pork roasted on the spit.
— *de porc farci.*	Gefülltes Schweinsrippen-	Stuffed ribs of pork.
— *de porc farci à la poméranienne.*	— Schweinsrippenstück auf pommerische[1]) Art.	— ribs of pork, Pom(m)eranian style.
— *de porc farci à la russe.*	— Schweinsrippenstück auf russische[2]) Art.	— ribs of pork, Russian style.
— *de porc au four.*	Schweinsrippenstück (im Ofen) gebacken.[3])	Baked ribs of pork.
— *de porc au four, sauce aux cerises.*	— (im Ofen) gebacken, Kirschsose.	— ribs of pork with cherry sauce.
— *de porc au gratin.*	— mit einer Kruste.	Ribs of pork crust-baked.
— *de porc au hareng.*	— mit Hering.[4])	— of pork with herring.
— *de porc à l'indienne.*	— mit Kari-Reis.	Curried ribs of pork w. rice.
— *de porc mariné.*	— gebeizt, gebraten. [stück.[5])	Marinated ribs of pork.
— *de porc rôti.*	Gebratenes Schweinsrippen-	Roast(ed) ribs of pork.
— *de porc rôti, garni de tomates farcies.*	— Schweinsrippenstück m. gefüllten Paradies-Äpfeln.	— ribs of pork with stuffed tomatoes.
— *de porc rôti au hareng.*	— Schweinsrippenstück mit Hering.[6])	— ribs of pork with herring.
— *de porc rôti à la purée de marrons.*	— Schweinsrippenstück mit Kastanienmus.	— ribs of pork with *purée* of chestnuts.
— *de porc rôti à la rémo(u)lade.*	— Schweinsrippenstück mit Remoladen-Sose.	— ribs of pork with remoulade sauce.
— *de porc rôti, sauce aux champignons.*	— Schweinsrippenstück mit Tafelpilz-Sose.	— ribs of pork with mushroom sauce.
— *de porc rôti, sauce au madère.*	— Schweinsrippenstück mit Madeira-Sose.	— ribs of pork with madeira sauce.
— *de porc rôti, sauce à la poivrade.*	— Schweinsrippenstück mit Pfeffer-Sose.	— ribs of pork with pepper sauce.
— *de porc rôti à la Soubise.*	— Schweinsrippenstück mit weißem Zwiebelmus.	— ribs of pork with white *purée* of onions.
— *de porc salé.*	Schweinsrippenstück gepökelt.	Salted ribs of pork.

[1]) Füllsel von in Scheiben geschnittenen geschälten Äpfeln, geriebener Semmel, feingehackter Zitronen-Schale, Zimt, Zucker und Backpflaumen.

[2]) Ein schönes Rippenstück füllt man mit Sauerkraut, das mit Butter, Zucker, Weißwein, Kastanien und Tafel-Pilzen gedämpft ist, näht es zu, würzt mit Salz, läßt es in Butter, welcher man nach und nach Wasser und guten Wein zugießt, braten, richtet es hierauf mit der Sose und Kartoffeln an.

[3]) Von einem Rippenstück haut man die hervorstehenden Knochen ab, schmort das Fleisch gar. Das Fett von der Schmorbrühe *(braise)* nimmt man ab, läßt es in einer Pfanne heiß werden, gibt geriebenes Schwarzbrot, gestoßenen Zimt, Nelken und klaren Zucker dazu, schwingt alles über dem Feuer. Das Rippenstück wird auf eine Torten-Schüssel gelegt, erst mit Ei, dann ziemlich dick mit der Brotmischung bestrichen, mit Zucker und Zimt bestreut, worauf man es in der Bratröhre braun backen läßt.

[4]) Das Rippenstück wird reihenweise mit feinen Streifen von ausgewässertem, abgezogenem und entgrätetem Hering gespickt, auf die gewöhnliche Weise gebraten.

[5]) Auch »Schälbraten«, in Österreich Kümmel-Braten genannt. Man gibt das gebratene Schweinsrippenstück mit denselben Zuspeisen, welche für Schweinskeule (vergl. *cuisse de porc rôtie)* angegeben sind.

[6]) Ein süddeutsches Gericht: Von einem schönen Rippenstück schneidet man das überflüssige Fett ab, reibt das Fleisch mit Salz und Pfeffer ein, spickt es mit Streifchen von ausgewässertem, abgezogenem Hering. Hierauf belegt man den Braten mit Zitronen-Scheiben, wickelt ihn in ein Kalbsnetz, setzt ihn mit Wasser und einer Zwiebel an, bratet ihn langsam und gibt ihn zu Sauerkraut und Kartoffeln.

Cassolet à la carcassonnaise.	Carcassonner[1]) Ragout.	*Cassolet,* Carcassonne style.
— *à la Castelnaudary.*	Castelnaudary-[2])Ragout.	— in Castelnaudary style.
— *de Toulouse.*	Toulouser[3]) Ragout.	— in Toulouse style.
Cervelas, cervelat.	Cervelatwurst[4]).	Cervelat, saveloy.
— *de Brunswick*[5]).	Braunschweiger Cervelat-wurst.	Brunswick sausage[6]).
— *à l'espagnole.*	Spanische Würstchen[7]).	Spanish sausages.
— *à la hambourgeoise.*	Hamburger Cervelatwurst.	Hamburg cervelat.
— *de Strasbourg.*	Straßburger Cervelatwurst.	Strasburg cervelat.
Cervelles de porc.	Schweinshirn, Schweins-mark[8]).	Pig's-brains.
— *de porc à l'espagnole.*	—, spanische Sose.	— -brains, Spanish sauce.
— *de porc à l'estragon.*	— mit Dragun-Sose.	— -brains, tarragon sauce.
— *de porc grillées.*	Geröstetes Schweinshirn.	Grilled pig's-brains.
— *de porc grillées aux oeufs.*	— Schweinshirn mit Ei.[9])	— pig's-brains with eggs.
— *de porc à l'italienne.*	Schweinshirn mit ital. Sose.	Pig's-brains, Italian sauce.
— *de porc au kari.*	— mit Kari-Sose.	— -brains, curry sauce.
— *de porc à la mayonnaise.*	Mayonnaise von Schweins-hirn.[10])	Mayonnaise of pig's-brains.
— *de porc aux rognons.*	Schweinshirn mit Nieren.[11])	Pig's-brains with kidneys.
Chin-chaw.	Chin-chaw[12]).	Chin-chaw.
Chipolate.	Würstchen.	*Chipolata.*
Garniture à la chipolata.	— -Ragout[13]).	— garnish.
Chorizos.	Spanische Würstchen.	Spanish sausages.
Choucroute garnie.	Sauerkraut mit Pökelfleisch und Würstchen.	*Sauerkraut* with salt pork and sausages.
Cimier du devant de porc.	Kammstück[14]) von Schwein.	Neck-piece of pork.
Coccedini.	Italienische[15]) Würstchen.	Italian sausages.
Collared pork.	Schwartemagen.	Collared pork.
Collops and eggs[16]).	Gebratene Schinken-Scheiben mit Eiern.	Ham and eggs.
Côtelettes de porc.	Schweinsrippchen, Schweins-koteletten.	Pork-chops[17]).
— *de porc à l'alsacienne.*	— auf elsässische[18]) Art.	— -chops in Alsatian style.
— *de porc à la bolonaise.*	— auf bolognische[19]) Art.	— -chops, Bolognian[20]) style.
— *de porc à la bretonne.*	— mit braunem Zwiebel-mus.	— -chops with brown *purée* of onions.

1) Vergl. dasselbe unter der Abteilung *mouton.*

2) Vergl. dasselbe unter der Abteilung *mouton.*

3) Vergl. dasselbe unter der Abteilung *mouton.*

4) Eigentlich »Gehirnwurst«, italienisch *cervellata,* von *cervello,* Gehirn abgeleitet. In Süddeutschland auch »feine Selchwurst« genannt. Man unterscheidet neben der Braunschweiger noch Gothaer, westfälische, homöopathische, israelitische, koschere (von Rindfleisch) Cervelatwurst. Man macht Cervelatwurst von Rindfleisch und Speck und solche von Kalbfleisch.

5) Vergl. Fußbem. zu *boudin de foie à la brunswickoise.*

6) Seltener *Brunswick cervelat.*

7) Vergl. *chorizos.*

8) Mit kochendem Wasser gebrüht, mit kaltem Wasser abgespült, mit Essig, Wasser, gehackten Zwiebeln, Salz, Gewürz, Pfeffer-Körnern und einem Lorbeer-Blatt gekocht, herausgenommen, halbiert, mit Pfeffer und Salz bestreut, paniert, in Butter gebraten. Man gibt das Schweinshirn als Beilage zu Gemüsen.

9) Ungarisch *piritott disznóvelö tojással.*

10) Das gehörig vorbereitete Schweinshirn legt man in eine Schmorpfanne, gießt Essig darüber, gibt Salz, Zwiebel-Scheiben, Wurzelwerk, Gewürz-Körner und Brühe daran, läßt eine Viertelstunde kochen. Ist das Gehirn erkaltet, so trocknet man es ab, schneidet es in Scheiben, gießt Essig und Öl darüber, würzt mit Pfeffer und Salz, richtet mit einer dicken Mayonnaisen-Sose an, verziert mit Kapern, Pfeffer-Gurken, Krebsschwänzen, roten Rüben usw.

11) Ungarisch *vese velövel.*

12) Chines. Gericht aus geraspeltem Schweinefleisch.

13) Von kleinen überglänzten ganzen Möhren, kleinen überglänzten Zwiebeln, Tafel-Pilzen, großen überglänzten Kastanien, kleinen *(chipolata-)* Würstchen mit spanischer Sose, die mit Wein verkocht ist.

14) Auch Nackenstück.

15) Zwei Teile gesalzene, abgekochte Schwarten, zwei Teile Kalbfleisch und ein Teil Schweinefleisch werden mit Salz und Salpeter fein gehackt. Nachdem alles untereinander vermischt ist, bindet man die Masse mit Wasser, würzt mit Pfeffer, Koriander, Kümmel, Muskat-Blüte und zerriebenen Schalotten, füllt sie in enge Schweinsdärme und räuchert die Würstchen wie »Frankfurter«.

16) Veraltet, noch provinziell in England.

17) Auch mit *pork-cutlets, spare-rib* zu übersetzen. — *Côtelettes de porc farcies de pruneaux,* Rippe(n)speer.

18) Die Rippchen werden mit Salz und Pfeffer eingerieben, in Butter auf beiden Seiten angebraten; wenn erkaltet, maskiert man die Rippchen mit einem Füllsel, das man mit gehacktem Schweinefleisch, Schweinsleber (beides durchgestrichen), Zwiebeln, Schalotten, Tafel-Pilzen, Petersilie usw. bereitet hat. Man schlägt jedes Rippchen für sich in ein Schweinsnetz, läßt noch eine Viertelstunde braten, richtet an.

19) Die Rippchen werden in Brotkrumen, die mit geriebenem Parmesan-Käse vermischt sind, gewälzt, gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte Tafel-Pilze, Zunge und Hohlnudeln in Paradiesapfel-Sose.

20) Oder *Bolognese, Bologna style. Pork-chops breaded with grated Parmesan cheese and bread-crumbs, fried; served with a garnish in center, of button-mushrooms, tongue, and short-cut macaroni in tomato sauce*

Côtelettes de porc aux choux de Bruxelles.	Schweinsrippchen mit Rosenkohl.	Pork-chops with Brussels sprouts.
— *de porc aux choux rouges.*	— mit Rotkraut.	— -chops w. red cabbage.
— *de porc aux cornichons.*	— mit Pfeffer-Gurken.	— -chops with gherkins.
— *de porc à la courlandaise.*	— auf kurländische[1]) Art.	— -chops, Courland style.
— *de porc à la diable.*	— mit Teufels-Sose.	— -chops devilled.
— *de porc à la diplomate.*	— nach Staatsmanns-[2]) [Art.	— -chops, diplomatic style.
— *de porc aux épinards.*	— mit Spinat.	— -chops with spinach.
— *de porc aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— -chops with fine herbs.
— *de porc à la française.*	— auf französische[3]) Art.	— -chops in French style.
— *de porc frites.*	Gebratene Schweinsrippchen.	Fried pork-chops.
— *de porc frites, sauce piquante.*	— Schweinsrippchen mit pikanter Sose.	— pork-chops with piquant sauce.
— *de porc frites, sauce aux pommes.*	— Schweinsrippchen mit Apfel-Sose.	— pork-chops with apple sauce.
— *de porc frites, sauce (à la) Robert.*	— Schweinsrippchen mit brauner Zwiebel-Sose.	— pork-chops with brown onion sauce.
— *de porc en gelée.*	Schweinsrippchen in Gallerte.	Pork-chops in jelly.
— *de porc glacées.*	— überglänzt.	— -chops glazed.
— *de porc au gratin.*	— krustiert.	— -chops breaded, broiled.
— *de porc grillées.*	Geröstete Schweinsrippchen.	Grilled pork-chops.
— *de porc grillées à la choucroute.*	— Schweinsrippchen mit Sauerkraut.	— pork-chops with *Sauerkraut.*
— *de porc grillées à l'italienne.*	— Schweinsrippchen mit ital. Sose.	— pork-chops with Italian sauce.
— *de porc grillées à la provençale.*	— Schweinsrippchen mit provençalischer Sose.	— pork-chops with Provencial sauce.
— *de porc grillées à la purée de pois.*	— Schweinsrippchen mit Erbsmus.	— pork-chops with *purée* of peas.
— *de porc grillées, sauce rémo(u)lade.*	— Schweinsrippchen mit Remoladen-Sose.	— pork-chops with remoulade sauce.
— *de porc grillées, sauce à la Robert.*	— Schweinsrippchen mit brauner Zwiebel-Sose.	— pork-chops with brown onion sauce.
— *de porc hachées.*	Gehackte Schweinsrippchen.	Hashed pork-chops.
— *de porc hachées aux tomates.*	— Schweinsrippchen mit Paradies-Äpfeln.	— pork-chops with tomatoes.
— *de porc aux haricots blancs.*	Schweinsrippchen mit weißen Bohnen.	Pork-chops with white beans.
— *de porc à l'indienne.*	— mit Kari und Reis.	— -chops with curried rice.
— *de porc aux lentilles.*	— mit Linsen.	— -chops with lentils.
— *de porc au(x) macaroni(s).*	— mit Hohlnudeln.	— -chops with macaroni.
— *de porc marinées.*	— gebeizt.	— -chops marinated.
— *de porc à la milanaise.*	— auf Mailänder[4]) Art.	— -chops, Milanese style.
— *de porc à la navarraise.*	— auf navarresische[5]) Art.	— -chops, Navarrese style.
— *de porc panées.*	— krustiert.	— -chops breaded.
— *de porc panées et grillées.*	— krustiert und geröstet.	— -chops breaded, grilled.
— *de porc en papillotes.*	— in Papier-Hülsen.	— -chops in papers.
— *de porc aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.	— -chops with green peas.
— *de porc aux poires.*	— mit Birnen.	— -chops with pears.
— *de porc aux pommes.*	— mit Äpfeln.	— -chops with apples.
— *de porc aux pommes de terre frites.*	— mit Bratkartoffeln.	— -chops with fried potatoes.
— *de porc à la purée d'oseille.*	— mit Sauerampfermus.	— -chops with *purée* of sorrel.
— *de porc à la purée de pommes de terre.*	— mit Kartoffelmus.	— -chops with *purée* of potatoes.

[1]) Die in Ei und Semmel gerollten, dann in Butter getauchten Rippchen werden auf dem Rost gebraten, mit Rotkraut, das mit Kastanien gekocht wurde, umlegt; nebenbei gibt man eine mit gehackter Petersilie vermischte, mit Zitronensaft geschärfte braune Sose.

[2]) Mit Rotkraut, Würstchen und Kartoffeln.

[3]) Die Rippchen läßt man drei Tage in einer Beize von Öl, Zwiebeln, Salz, Pfeffer, Gewürz, Lorbeer-Blättern liegen, bratet sie am vierten Tage; Sose von in Butter mit gehackten Zwiebeln gebräuntem Mehl, das man mit Fleischbrühe klar gerührt und mit Pfeffer und Salz gewürzt hat; auf besonderem Schüsselchen kleine Pfeffer-Gurken.

[4]) Die in geriebenem Parmesan-Käse gewälzten Rippchen werden mit Hohlnudeln angerichtet.

[5]) Gebeizte Schweinsrippchen werden gebraten, in brauner Sose mit Paradiesapfel-Scheiben gedämpft, im Kranz um ein Reisragout angerichtet.

Côtelettes de porc au raifort. [*lane.*	Schweinsrippchen mit Meerrettich.	Pork-chops with horse-radish.
— *de porc, sauce à la cata-*	— mit katalonischer[1]) Sose.	— -chops, Catalan sauce.
— *de porc, sauce aux concombres.* [*échalot(t)es.*	— mit Gurken-Sose.	— -chops with cucumber sauce.
— *de porc, sauce aux*	— mit Schalotten-Sose.	— -chops, shallot sauce.
— *de porc à la sauce piquante.* [*pommes.*	— mit pikanter Sose.	— -chops with piquant sauce.
— *de porc à la sauce aux*	— mit Apfel-Sose.[2]) [chen.	— -chops, apple sauce.
— *de porc sautées.*	Geschwungene Schweinsripp-	Fried pork-chops.
— *de porc sautées aux fines herbes.*	— Schweinsrippchen mit feinen Kräutern.	— pork-chops with fine herbs.
— *de porc sautées, sauce aux tomates.*	— Schweinsrippchen mit Paradiesapfel-Sose.	— pork-chops with tomato sauce.
— *de porc sautées aux truffes.*	— Schweinsrippchen mit Trüffel-Sose.	— pork-chops with truffle sauce.
— *de porc à la Soubise.*	Schweinsrippchen mit weißem Zwiebelmus.	Pork-chops with white *purée* of onions.
— *de porc au vin.*	— mit Weinsose.[3])	— -chops with wine.
Côte(s) de porc.	Schweinsrippenstück.	Spare-rib (bald-rib) of pork.
— *de porc à la diplomate.*	— nach Staatsmanns-[4])	— -rib of pork, diplomatic
Couenne (de lard).	Speckschwarte[5]). [Art.	Skin of bacon. [style.
Crépinettes de porc.	Netzwürstchen von Schwein.	Flat pork-sausages.
— *de porc aux truffes.*	— von Schwein m. Trüffeln.	— pork-sausages w. truf-
Cretons[6]).	(Talg-, Speck-)Grieben.	Greaves, cracknels[7]). [fles.
Croquettes de porc.	Schweinefleisch-Krusteln[8]).	Croquettes of pork.
Cuisse de porc.	Schweinskeule[9]).	Leg (pestle) of pork. [style.
— *de porc à l'allemande.*	— auf deutsche[10]) Art.	— of (salt) pork, German
— *de porc à l'anglaise.*	— auf englische[11]) Art.	— of pork, English style.
— *de porc à la bourgeoise.*	— auf bürgerliche[12]) Art.	— of pork in family style.
— *de porc braisée.*	Geschmorte Schweinskeule.	Braised leg of pork.
— *de porc braisée aux choux rouges.*	— Schweinskeule mit Rotkraut.	— leg of pork with red cabbage.
— *de porc braisée aux quenelles de pommes de terre.*	— Schweinskeule mit Kartoffel-Klößchen.	— leg of pork with potato-balls. [fashion.
— *de porc en chevreuil.*	Schweinskeule wie Wild[13]).	Leg of pork, roebuck
— *de porc en façon d'oie.*	— wie Gans[14]).	— of pork as goose.

[1]) Betreffs »katalonischer Sose« vergl. näheres unter den Sosen.

[2]) Die Rippchen werden in geriebener Semmel gerollt, auf dem Rost gebraten, im Kranz angerichtet; Apfel-Sose in die Mitte.

[3]) Schweinsrippchen salzt man, bestreut sie mit Mehl, bratet sie auf beiden Seiten wenige Minuten, gießt Rheinwein hinzu, bestreut die Rippchen mit Kapern, läßt sie noch 20 Minuten langsam dämpfen, richtet sie an; die Sose verdickt man mit Kartoffelmehl; den Tellerrand verziert man mit kleinen Bratkartoffeln.

[4]) Das Stück geschmort, mit gedämpftem Rotkraut, Bratwürstchen und gefüllten Kartoffeln umlegt.

[5]) Hiervon *andouilles de couenne;* vergl. *andouilles de porc.*

[6]) In Österreich Krammeln (Grameln), in Ungarn *töpörtyü.* = *regrignes.*

[7]) In Amerika *cracklings.* Im Englischen *slang* ist *crackling* = braune Kruste des Schweine-Bratens.

[8]) In Süddeutschland »Knöpfe« (Knöpp), in der Schweiz »Knöpfli« von Schweinefleisch.

[9]) Auch Schinken, Stoß, Schweinsschlegel (falsch Schlägel).

[10]) Gekochte Pökel-Schweinskeule mit gedämpftem Rotkraut, Möhren, Rüben und Pfeffer-Sose.

[11]) Die ausgebeinte Keule wird mit Füllsel von feingehackten gekochten Zwiebeln, Salbei-Blättern, geriebenem Weißbrot, Butter, würfelig geschnittenem Apfel, Eigelben und Gewürz gefüllt, zusammengenäht, mit Öl bestrichen, am Spieß gebraten; nebenbei braune Braten- und Apfel-Sose.

[12]) Die mit Salz und Pfeffer eingeriebene Keule wird mit Zwiebeln, Weinessig, fetter Fleischbrühe, Lorbeer-Blättern und Gewürz-Körnern gebraten, angerichtet und mit gebratenen Kartoffeln umlegt; die Brühe wird entfettet und nebenbei gegeben.

[13]) Die Keule läßt man acht Tage in einer Weißwein- oder Essig-Beize liegen, spickt sie und bratet sie wie Rotwild. Man gibt hierzu: Hohlnudeln, Reis, Kartoffel-, Kastanien-, Trüffelmus, gekochte und überglänzte Kastanien, überglänzte Zwiebeln, Schmorkartoffeln, gefüllte Kartoffeln, gefüllte Zwiebeln, Grieß-, Kartoffel-Klößchen, Kartoffel-Krusteln, Grünkohl, Rosen-, Blumenkohl, Wein-, Rot-, Sauer-, Weißkraut, Spargel, Artischocken, Artischocken-Böden, gefüllte Artischocken. Man kann auch folgende Umlage geben: *Garnitures à la financière, à la Toulouse, à la Chambord, à la godard, à la chipolata, à la Montgelas, à la Providence.*

[14]) Eine halb gar gekochte Schweinskeule wird gehäutet. Von fein gehackten Zwiebeln, Äpfel, Brotkrumen, gehackten Salbei-Blättern, Butter, Pfeffer und Salz bereitet man ein Füllsel, bindet es mit Eigelben, füllt damit die Keule, welche man über flottem Feuer unter öfterem Begießen bratet. Ist das Fleisch ziemlich gar, so bestreut man es mit Brotkrumen und pulverisiertem Salbei, bratet es vollends gar. Man gibt das Stück mit guter brauner und Apfel-Sose zu Tisch.

Cuisse de porc farcie.	Gefüllte Schweinskeule[1]).	Stuffed leg of pork.
— de porc farcie, sauce aux anchois.	— Schweinskeule mit Sardellen-Sose.	— leg of pork with anchovy sauce.
— de porc farcie, sauce aux câpres.	— Schweinskeule mit Kapern-Sose.	— leg of pork with caper sauce.
— de porc farcie, sauce aux morilles.	— Schweinskeule mit Morchel-Sose.	— leg of pork with morel sauce.
— de porc à la française.	Schweinskeule, französisch[2]).	Leg of pork, French style.
— de porc au gratin.	— krustiert.	— of pork browned.
— de porc marinée.	Sauere Schweinskeule.	Marinated leg of pork.
— de porc à la purée de lentilles.	Schweinskeule mit Linsenmus.[3])	Leg of pork with mashed lentils.
— de porc rôtie.	Gebratene Schweinskeule.[4])	Roast(ed) leg of pork.
— de porc rôtie à la chicorée endive.	— Schweinskeule mit Endivien.	— leg of pork with endive(s).
— de porc rôtie à la choucroute.	— Schweinskeule mit Sauerkraut.	— leg of pork with *Sauerkraut.*
— de porc rôtie à l'oseille.	— Schweinskeule mit Sauerampfer.	— leg of pork with sorrel.
— de porc, sauce aux câpres.	Schweinskeule mit Kapern-Sose.	Leg of pork, caper sauce.
— de porc, sauce aux olives.	— mit Oliven-Sose.	— of pork, olive sauce.
Échinée de porc.	Schweinsrückenstück[5]).	Chine[6]) of pork.
— de porc à l'américaine.	Amerikanisches[7]) Schweinsrücken-Ragout.	American pork backbone stew.
— de porc bouillie.	Schweinsrückenstück gekocht.	Chine of pork boiled.
— de porc à la broche.	— am Spieß gebraten.	— of pork roasted.
— de porc farcie.	Gefüllt. Schweinsrippenstück.	Stuffed chine of pork.
— de porc au four.	Schweinsrücken gebacken.	Chine of pork baked.
— de porc grillée.	Geröst. Schweinsrückenstück.[8])	Broiled chine of pork.
— de porc grillée aux o(i)gnons.	— Schweinsrückenstück mit Zwiebeln.	— chine of pork with onions.
— de porc grillée, sauce poivrade.	— Schweinsrückenstück mit Pfeffer-Sose.	— chine of pork with pepper sauce.
— de porc grillée, sauce (à la) Robert.	— Schweinsrückenstück mit brauner Zwiebel-Sose.	— chine of pork with brown onion sauce.
— de porc panée.	Schweinsrückenstück krustiert.	Chine of pork breaded.
— de porc à la Périgueux.	— mit Trüffeln.	— of pork with truffles.
— de porc piquée.	— gespickt.	— of pork larded.
— de porc rôtie.	— gebraten.	— of pork roasted.
Pâté d'échinée de porc.	Schweinsrücken-Pastete.	Pork-backbone pie.
— d'échinée de porc dans un plat.	— -Napfpastete.	— -backbone pot pie.
Émincé de porc.	Geblättertes Schweinefleisch.[9])	Minced pork.

[1]) Das Fleisch einer gehäuteten Schweinskeule löst man von den Knochen, hackt es fein, vermischt es mit gehacktem mageren Rindfleisch, einer geriebenen Zwiebel, gehackter Zitronen-Schale, gehackten Sardellen, Eigelben, Rahm, Pfeffer, Salz, gibt soviel geriebene Semmel daran, daß die Mischung gut zusammenhält, formt eine Keule daraus, indem man das Fleisch fest um den Keulen-Knochen herumschlägt und andrückt. Die Keule macht man mit Speckscheiben und Butter ziemlich gar, streut dann geriebenes Brot, gehackte Zitronen-Schale und feingehackte Tafel-Pilze dick obenauf, träufelt den Saft einer halben Zitrone darüber und bratet sie braun. Die Sose verdickt man mit Mehl, kocht sie mit Brühe von den Abfällen, Knochen usw. auf, vermischt sie zuletzt mit Weiß- oder Rotwein.

[2]) Die Keule legt man in eine Beize von Olivenöl, Weißwein, Pfeffer, Salz, Salbei; nach drei Tagen nimmt man sie aus der Beize, bratet sie am Spieß und begießt sie dabei oft mit der Beize; Schalotten-Sose.

[3]) Ungarisch *malaczczomb áttört lencsével.*

[4]) Man gibt hierzu folgende Gemüse: Petersilie, Kerbel, Sauerampfer, Brunnenkresse, Endivien, Grünkohl, Weiß-, Rot-, Welsch-, Weinkraut, Rosenkohl, römischen Kohl, Möhren, Rüben, Sauerkraut, Kartoffel-, Erbs-, Linsen-, Bohnen-, Kerbel-, Endivien-, Petersilien-, Trüffelmus. Folgende Sosen: Kapern-, Sardellen-, pikante, Madeira-, Trüffel-, *Cumberland*-Sose.

[5]) Mit *échinée* (engl. *backbone)* bezeichnet man oft den Schnitt über die ganze Länge, vom Schwanz bis zum Hals des Schweines. In manchen Gegenden versteht man unter *échinée* (engl. *chine)* das obere Stück des Rückgrates zwischen den Schultern, während das hintere Stück im Englischen mit *griskin* bezeichnet wird. Vergl. *griskin de porc.*

[6]) *Backbone of pork; the entire backbone of the hog from the ears to the tail, the latter included. Griskin of pork; the hind loin, the roasting piece between the last rib and the ham-joint (same as the porterhouse cut of beef).*

[7]) Der Rücken in zierliche Stückchen geschnitten, mit Zwiebeln, Kartoffeln, Salbei, Salz und Pfeffer gedämpft; das Ragout mit Mehl verdickt.

[8]) Mit gebratenen Äpfeln und Apfel-Sose.

[9]) In der Schweiz »geschnetzeltes Schweinefleisch«.

Émincé de porc à la minute[1].	Geblättertes Schweinefleisch.	Minced pork.
Entre-côte de porc.	Mittelrippenstück v. Schwein.	Thick rib-steak of pork.[2]
— *-côte de porc braisé.*	— von Schwein geschmort.[3]	— rib-steak of pork braised.
— *-côte de porc rôti, sauce aux o(i)gnons.*	— von Schwein gebraten, Zwiebel-Sose.	— rib-steak of pork roasted, onion sauce.
Épaule de porc.	Schweinsschulter[4].	Blade-bone (and shoulder) of pork.
— *de porc grillée.*	— geröstet.	— -bone of pork broiled.
— *de porc marinée.*	— gebeizt.	— -bone of pork marinated.
— *de porc au millet.*	— mit Hirse.	— -bone of pork w. millet.
— *de porc salée.*	— gepökelt.	— -bone of pork salted.
Escalopes de porc.	Schweinsschnitzel[5].	Pork-collops.
— *de porc à l'indienne.*	— mit Kari-Sose.	— -collops, curry sauce.
— *de porc à la lyonnaise.*	— auf lyonische[6] Art.	— -collops with crust of mashed onions.
— *de porc à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Butter.	— -collops with *maître d'hôtel* butter.
Fagoue de porc.	Schweinsgekröse.	Pig's ruffle.
Fausse anguille.	Falscher Aal[7].	Mock-eel.
Filet de porc.	Schweinslende[8].	Fillet of pork.
— *de porc braisé.*	Geschmorte Schweinslende.	Braised fillet of pork.
— *de porc braisé, sauce brune aux câpres.*	— Schweinslende mit brauner Kapern-Sose.	— fillet of pork with brown caper sauce.
— *de porc braisé, sauce aux tomates.*	— Schweinslende mit Paradiesapfel-Sose.	— fillet of pork with tomato sauce.
— *de porc à la chasseur.*	Schweinslende nach Jäger-[9] Art.	Fillet of pork, hunters' style.
— *de porc à la crème aigre.*	— mit saurer Sahne.[10]	— of pork with sour cream.
— *de porc glacé.*	Überglänzte Schweinslende.	Glazed fillet of pork.
— *de porc glacé, sauce aux olives.*	— Schweinslende mit Oliven-Sose.	— fillet of pork with olive sauce.
— *de porc à la jardinière.*	Schweinslende mit grünen Gemüsen.	Fillet of pork with vegetables.
— *de porc à la maréchale.*	— nach Marschalls-[11]Art.	— of pork, marshal's style.
— *de porc pané.*	— verkrustet.	— of pork breaded, fried.
— *de porc piqué.*	— gespickt.	— of pork larded.
— *de porc à la provençale.*	— auf provençalische Art.	— of pork, Provencial style.
— *de porc rôti.*	— gebraten.[12]	Roast(ed) fillet of pork.
— *de porc rôti à l'autrichienne.*	Jungfern- (Netz-) Braten[13].	— fillet of pork in a caul.
— *de porc rôti à la sauge.*	Schweinslenden-Braten mit Salbei.	— fillet of pork with sage.

[1]) Wörtlich nach der Minute, in der Minute, augenblicklich fertig usw., engl. *quickly done, hastily made, prepared in a minute, served in a minute etc.* Im Deutschen läßt sich *à la minute* nicht gut übersetzen, es ist auch überflüssig, eine Übersetzung hierfür zu suchen; denn *à la minute* bildet, wie so viele andere französische Ausdrücke nur ein überflüssiges Anhängsel.

[2]) Auch einfach mit *(thick) pork-steak* übersetzt.

[3]) Das Rippenstück wird gefüllt, aufgerollt, geschmort; Zwiebel-Sose.

[4]) Auch Bug, Blatt, Vorderschinken, Vorderkeule. Wird frisch gebraten oder (in der Schweiz) in Schaufel (Schüfeli) und Hämmli geteilt, eingesalzen und geräuchert.

[5]) Schnittchen von kalter gebratener Schweinskeule auf dem Rost aufgebraten; Gemisch von in Wein gedünsteten Äpfeln und Zwiebeln.

[6]) Von einer Schweinslende schneidet man schräge Scheiben, paniert, bratet diese, richtet sie im Kranz an, maskiert sie mit Zwiebelmus, streut Brotkrumen obenauf, läßt die Schnitzel im Ofen bräunen.

[7]) Von der Keule eines jungen Schweines schneidet man längliche Stückchen ab, klopft und bestreut diese mit Salz und Pfeffer, rollt sie auf wie Aal, umwickelt sie mit Salbei-Blättern, bratet und richtet sie mit Zitronen-Scheiben, welche man ausgekernt hat, an.

[8]) Auch »Meerchen«, »Lummel«, in der Schweiz »Schweinslümmeli« genannt. Vergl. hierzu *longe de porc.*

[9]) Das gespickte Fleischstück wird mit Möhren-, Zwiebel-, Speckscheiben, Küchen-Kräutern usw. in einer Schmorpfanne gebräunt, worauf man Weißwein zugießt und das Fleisch vollends gar werden läßt. Die Brühe streicht man durch, läßt sie einkochen und gibt sie über das Fleisch.

[10]) Auch »Lenden-Weißbraten«, Lenden-Braten mit Sahne-Beiguß« auf Speise-Karten zu finden.

[11]) Von gehackter Petersilie, Zitrone, Thymian, Salbei, Zwiebel, Basilie, Kerbel, Meiran, Tafel-Pilzen und Gewürz bereitet man ein Füllsel, reibt ein wenig Muskatnuß hinein und bindet es mit einigen Eiern. Mit diesem Füllsel füllt man das (Keulen-)Stück, wickelt letzteres in ein Tuch, hält es eine Viertelstunde in kochendes Wasser, damit das Füllsel steif wird, schmort es dann mit Rotwein, Kräutern usw.; Sose von roten Stachelbeeren.

[12]) Schweinslenden-Braten, Schweinsmürb(e)-Braten.

[13]) Man reibt den Lenden- (Lungen-) Braten mit Salz, Kümmel, Petersilie und Meiran ein, steckt ihn in das Schweinsnetz(l), beschwert das Fleisch mit einem Gewicht und läßt es 24 Stunden an einem kühlen Orte liegen, worauf man es am Spieß bratet, dabei oft mit Brühe und sauerem Rahm begießt und samt dem Netz anrichtet.

Filet de porc rôti à la sauce poivrade.	Schweinslenden-Braten mit Pfeffer-Sose.	Roast(ed) fillet of pork with pepper sauce.
— *de porc rôti à la sauce Robert.*	— -Braten mit brauner Zwiebel-Sose.	— fillet of pork with brown onion sauce.
— *de porc, sauce à l'arlequin.*	Schweinslende mit bunter Sose.	Fillet of pork, harlequin sauce. [*purée* of onions.
— *de porc à la Soubise.*	— mit weißem Zwiebelmus.	— of pork with white
Filets mignons de porc.	Schweinslendchen.	Small fillets of pork[1].
— *mignons de porc au céleri.*	— mit Sellerie.	— fillets of pork w. celery.
— *mignons de porc à la chicorée endive.* [*nards.*	— mit Endivien.	— fillets of pork with endive(s). [spinach.
— *mignons de porc aux épi-*	— mit Spinat.	— fillets of pork with
— *mignons de porc aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— fillets of pork with fine herbs.
— *mignons de porc grillés.*	Geröstete Schweinslendchen.	Broiled fillets of pork.
— *mignons de porc grillés à la maître d'hôtel.*	— Schweinslendchen mit Haushofmeister-Butter.[2]	— fillets of pork with *maître d'hôtel* butter.
— *mignons de porc grillés aux o(i)gnons frits.*	— Schweinslendchen mit gebratenen Zwiebeln.	— fillets of pork with fried onions.
— *mignons de porc grillés aux pommes frites*[3].	— Schweinslendchen mit gebratenen Äpfeln.	— fillets of pork with fried apples.
— *mignons de porc grillés, sauce au beurre.*	— Schweinslendchen mit Butter-Sose.[4]	— fillets of pork with butter sauce.
— *mignons de porc à la hanovrienne.* [*maréchale.*	Schweinslendchen auf hannöverische[5] Art.	Small fillets of pork, Hanoverian style. [style.
— *mignons de porc à la*	— nach Marschalls-[6]Art.	— fillets of pork, marshal's
— *mignons de porc marinés.*	— gebeizt.	— fillets of pork marinated.
— *mignons de porc piqués.*	Gespickte Schweinslendchen.	Larded fillets of pork.
— *mignons de porc piqués aux marrons glacés.*	— Schweinslendchen mit überglänzten Kastanien.	— fillets of pork with glazed chestnuts.
— *mignons de porc piqués, sauce aux concombres.*	— Schweinslendchen mit Gurken-Sose.	— fillets of pork with cucumber sauce.
— *mignons de porc piqués au vin de Madère.*	— Schweinslendchen in Madeira.	— fillets of pork in madeira.
— *mignons de porc à la purée de cardons.*	Schweinslendchen mit Kardonenmus.	Small fillets of pork with *purée* of cardoons.
— *mignons de porc à la purée de champignons.*	— mit Tafelpilzmus.	— fillets of pork with *purée* of button-mushrooms.
— *mignons de porc à la purée de marrons.*	— mit Kastanienmus.	— fillets of pork with *purée* of chestnuts.
— *mignons de porc à la purée de tomates.*	— mit Paradiesapfelmus.	— fillets of pork with *purée* of tomatoes.
— *mignons de porc à la sauce aux pommes.*	— mit Apfel-Sose.	— fillets of pork with apple sauce.
— *mignons de porc sautés.*	Geschwungene Schweinslendchen.	Fried fillets of pork.
— *mignons de porc sautés aux fines herbes.*	— Schweinslendchen mit feinen Kräutern.	— fillets of pork with fine herbs.
Blanquette dc filets de porc.	Weißeingemachte Schweinslendchen.	Blanquette of pork-fillets.
— *dc filets de porc aux*	— Schweinslendchen mit	— of pork-fillets w. truf-
Foie de porc. [*truffes.*	Schweinsleber. [Trüffeln.	Pig's- (pork-) liver. [fles.
— *de porc en crépine.*[7]	— in Netz.	— -liver in nets (caul).
— *de porc au four.*	— (im Ofen) gebacken.	— -liver baked.
— *de porc frit.*	— (in der Pfanne) gebacken.	— -liver fried.
— *de porc en fromage.*	— -Käse.	— -liver cheese.
— *de porc aux oignons.*	— mit Zwiebeln.[8]	— -liver with onions.

[1]) Auch *pork-tenderloins, small tenderloin steaks of pork.*

[2]) Und mit Kartoffel-Stückchen (engl. *potato chips*).

[3]) Nicht zu verwechseln mit *pommes (de terre) frites* (Bratkartoffeln).

[4]) Und mit süßen Kartoffeln.

[5]) Die Lendchen werden gespickt, geschmort, überglänzt, im Kranz angerichtet; in die Mitte gedämpftes Sauerkraut und braune Sose.

[6]) Kleine runde Lenden-Schnitten, paniert, auf dem Rost gebraten; Kartoffel-Klößchen.

[7]) Vergl. *crépinettes de foie de porc.*

[8]) Ungarisch *disznómáj hagymával.*

Foie de porc piqué.	Gespickte Schweinsleber.	Larded pig's-liver.
— de porc piqué aux truffes.	— Schweinsleber mit Trüffeln.	— pig's-liver with truffles.
— de porc au vinaigre.	Schweinsleber sauer.	Pig's-liver in vinegar.
Boudin de foie (de porc).	Leberwurst[1]).	Liver-pudding.
— de foie aux anchois.	Sardellen-Leberwurst[2]).	— -pudding with anchovies.
— de foie à la berlinoise.	Berliner[3]) Leberwurst.	Berlin liver-pudding.
— de foie à la brunswickoise[4])	Braunschweiger[5]) Leberwurst.	Brunswick liver-pudding.
— de foie à la francfortoise.	Frankfurter[6]) Leberwurst.	Frankfort liver-pudding.
— de foie à la mecklembourgeoise.	Mecklenburger[7]) Leberwurst.	Mecklenburg liver-pudding.
— de foie à la schwérinoise.	Schweriner Leberwurst.	Schwerin liver-pudding.
— de foie à la thuringienne.	Thüringer Leberwurst.	Thuringian liver-pudding.
— de foie aux truffes.	Trüffel-Leberwurst[8]).	Liver-pudding w. truffles.
— de foie à la Worms.	Wormser[9]) Leberwurst.	Worms liver-pudding.
Crépinettes de foie de porc.	Schweinsleber-Netzwürstchen[10]).	Flat liver-sausages.
— de foie de porc, sauce aux câpres.	— -Netzwürstchen mit Kapern-Sose.	— liver-sausages with caper sauce.
— de foie de porc, sauce aux oignons.	— -Netzwürstchen mit Zwiebel-Sose.	— liver-sausages with onion sauce.
— de foie de porc, sauce aux raisins.	— -Netzwürstchen mit Rosinen-Sose.	— liver-sausages with raisin sauce.
Farce de foie et de jambon.	Leber- und Schinken-Füllsel.	Liver- and ham-forcemeat.
Pain de foie de porc.	Schweinsleber-Brot.	Pig's-liver paste (mould).
Saucisson de foie de porc.	Leberwurst[11]).	Liver-sausage.
Fraise de porc.	Schweinsgekröse.	Pig's-ruffle.
Fressure de porc.	Schweinsgeschlinge[12]).	— -fry.
Friture de porc.	Gebackenes Schweinefleisch[13]).	Fried pork.

[1]) Man hat soviele Arten von Leberwurst, daß es unmöglich ist, jede derselben unter besonderem Kopf aufzuführen. Wir erwähnen nur: Trüffel-Leberwurst, Sardellen-Leberwurst, Braunschweiger, Thüringer, Frankfurter, Gothaer, Berliner, Wormser, Pariser Leberwurst, sächsische, spanische, holländische, russische Leberwurst, Dauer-(Export-)Leberwurst, Hausmacher-Leberwurst, bayrische, badische Leberwurst u. a.

[2]) Fünf Teile fein gehackte Schweinsleber, vier Teile gekochtes gehacktes Kalbfleisch, vier Teile gekochtes gehacktes Kammfleisch (von Schwein), vier Teile Speckwürfel und 1/2 Teil feingehackte Sardellen vermischt man untereinander, hackt nochmals zusammen, würzt mit gestoßenem weißen Pfeffer, Salz, Meiran, geriebener Muskatnuß, gestoßenem Ingwer, füllt die Mischung in Schweinsdärme, läßt die Würste kochen, um sie nachher kalt mit Butterbrot zu essen.

[3]) Zwei Teile abgebrühte, recht feingehackte Schweinsleber vermischt man mit drei Teilen gehacktem fetten Schweinefleisch, hackt beides zusammen noch kurze Zeit, würzt mit Salz, weißem Pfeffer, Muskat-Blüte und Meiran, worauf man mit Milch verrührte Eier hinzugießt, so die Masse bindet und nachher in Rindsdärme füllt. Die Würste läßt man eine halbe Stunde kochen. Nimmt man zu dieser Wurst noch recht viel rohe Zwiebeln und einen Teil Kalbsgekröse, so erhält man die Berliner Zwiebel-Leberwurst.

[4]) *Brunswick, Brunsvic* (lat. *Brunonis vicus*), Braunschweig; Eigenschaftswort: *brunswickois(e), brunsvicois(e)*, braunschweigisch.

[5]) Man nimmt einen Teil in heißem Wasser gebrühte, feingehackte Schweinsleber und zwei Teile gekochten Schweinsbauch, hackt das Schweinefleisch fein. Gehackte Zwiebeln bratet man in Schmalz, streicht sie durch. Leber, Schweinefleisch und Zwiebeln werden hierauf untereinander gut vermischt, mit Salz, weißem Pfeffer, Thymian, Meiran, Kardamom, Koriander, Nelken und Muskat-Blüte gewürzt. Man füllt die Masse in Därme, läßt die Würste im Kessel eine Stunde ziehen, nicht kochen, räuchert sie oder trocknet sie an der Luft, falls man sie nicht ungeräuchert genießt.

[6]) Zwei Teile rohe Schweinsleber hackt man fein, desgleichen einen Teil fettes Schweinefleisch, vermischt und hackt beides noch einige Zeit zusammen, würzt mit Salz, Pfeffer, gestoßenen Nelken, füllt die Masse in die Därme. Die Würste läßt man eine Stunde kochen.

[7]) Fettes und mageres Bauchfleisch, die Nieren, Zunge und Schwarte werden weich gekocht. Die Zunge, das Bauchfleisch, das Fett und die Schwarten werden in kleine Würfel geschnitten; die Nieren werden fein gehackt; die Leber wird roh gehackt, durchgestrichen; hierauf wird alles untereinander vermischt, mit Salz, Pfeffer, Nelken, Thymian und Meiran gewürzt, das von der Fleischbrühe abgehobene Fett wird hinzugegeben, worauf man die Masse in gut gereinigte Därme füllt und eine halbe Stunde kochen läßt.

[8]) Wie *boudin de foie aux anchois* (s. d.); anstatt der Sardellen nimmt man feingehackte Trüffeln.

[9]) Zwei Teile Schweinsbauch, ein Teil Schweinsleber werden fein gehackt, mit ganz fein geriebenen Zwiebeln vermischt, mit Salz, weißem Pfeffer, gestoßenen Nelken, geriebener Muskatnuß gewürzt, mit Wasser gebunden, in Rindsdärme gefüllt. Man läßt die Würste 45 Minuten kochen.

[10]) Die Leber wird mit Zwiebeln und Speck fein gehackt, mit Rahm, einigen Eigelben, geriebener Semmel, Pfeffer und Rosinen vermischt; das Weiße der Eier schlägt man zu Schnee, rührt letzteren unter das Leber-Füllsel, welches man in ein gereinigtes Kalbsnetz füllt und in Butter bratet.

[11]) Vergl. *boudin de foie (de porc)*.

[12]) Im Norden Deutschlands »Schweine-Herzschlag«, in Österreich »Schweinspeuschel« (gewöhnlich mit Knödeln gegeben). Das Geschlinge und Gekröse zusammen = Inster.

[13]) In der Pfanne gebratenes (gebackenes) Schweinefleisch. Schnitten von Pökel-Schweinefleisch, welche man über Nacht in Milch hat liegen lassen, werden in geschlagene Eier getaucht, in Mehl gerollt, gebraten.

Fromage d'Italie.	Italienischer Leber-Käse.[1]	Italian liver-cheese.
— *d'Italie aux truffes.*	— Käse mit Trüffeln.	— liver-cheese w. truffles.
— *de porc.*	Schweinspreßkopf[2].	Head cheese[3].
— *(de porc) à la lausannoise.*	Lausanner[4] Fleischkäse.	Lausanne pork- (meat-) cheese.
— *de porc aux pistaches.*	Schweinspreßkopf mit Pistazien.	Head cheese with pistachio-nuts.
— *de porc à la suisse.*	Schweizer[5] Fleischkäse.	Swiss pork- (meat-) cheese.
— *de porc à la thuringienne.*	Thüringer[6] Schweinspreßkopf.	Thuringian head cheese.
— *(de porc) à la zuric(h)oise.*	Züricher[7] Fleischkäse.	Zurich pork- (meat-) cheese.
Gayettes à la provençale.	Provenç.[8] Schweinefleisch-Kugeln.	Provencial pork-dumplings.
Gigot de porc[9].	Schweinskeule.	Leg of pork.
Goret[10].	Spanferkel.	Sucking pig.
Goulasch *de porc à la choucroute.*	Schweinsgulasch mit Sauerkraut.	*Goulasch* of pork with *Sauerkraut.*
Grenadins de porc.	Gespickte Schweinefleisch-Schnittchen.	Larded slices of pork.
Griskin[11] *de porc.*	Schweinsrückenstück.	Griskin (loin) of pork.
Gro(u)in (de porc).	Schweinsschnauze.	Pig's-snout.
Hachis de porc frais.	Schweinefleisch-Gehäck.	Hashed pork.
Hâtille[12].	Schweinefleisch-Schnitte.	Pork-steak.
Hofdkaas.	Schweinssülze.[13]	Brawn of pork.
Hure[14] *de porc.*	Schweinskopf.	Pig's-head (boar's-head).
— *de porc à la champenoise.*	— gefüllt.	— -head stuffed.
— *de porc à la St.-Martin.*	— nach St.-Martin[15].	— -head, St.-Martin style.
— *de porc à la Troyes.*	— mit Trüffeln und Pistazien gefüllt.	— -head stuffed with truffles and pistachio-nuts.
— *de porc aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— -head with truffles.

[1]) Ein Lieblings-Gericht Ludwigs XI. Von 5 Teilen Leber, 1 Teil magerem, 1/2 Teil fettem Schweinefleisch; fein gehackt, mit Pfeffer, Salz, Schalotten, Thymian und geriebener Muskatnuß gewürzt. Diese Mischung füllt man in ein mit Speckscheiben ausgelegtes irdenes Geschirr, gibt ganz wenig Wein hinzu, legt obenauf Lorbeer-Blätter und Speckscheiben, läßt drei Stunden backen, richtet kalt an.

[2]) Man zieht die Haut von einem Schweinskopf recht sorgfältig ab; das Fleisch schneidet man von den Knochen herunter und vermischt es mit kleingeschnittener Zunge, den Ohren, kleinen Würsten, Kräutern und Gewürz. Hierauf füllt man das Ganze in die Kopfhaut, näht diese zu, läßt drei Stunden kochen, preßt den *fromage* in eine Form, läßt noch kurze Zeit backen und richtet kalt an. Es gibt Straßburger, Fuldaer Preßkopf.

[3]) Auch *mock brawn, collared brawn, collared rind. Brawn* (altfranzösisch *braon*, Bratenfleisch) bedentete ursprünglich nur Eberfleisch, heute versteht man unter *brawn* außerdem Pökel-Schweinefleisch, Schweinssülze, Muskelfleisch. In manchen Gegenden bezeichnet *brawn* den Eber selbst. Das Zeitwort *(to)brawn* bedeutet (Schweine) mästen, Sülze machen von; *brawner*, (für die Tafel) geschlachteter Eber.

[4]) Genau so bereitet wie *fromage de porc à la suisse* (s. d.).

[5]) Ein Teil Kalb- und zwei Teile Bauchfleisch vom Schwein werden recht fein gehackt, mit einem Teil ganz fein gehackter Schweinsleber vermischt, mit Eiern, die mit ein wenig Wasser geschlagen wurden, gebunden, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß usw. gewürzt. Man füllt die Masse in eine mit Speckscheiben ausgelegte Blechform, legt Speckscheiben obenauf, beschwert mit einem Gewicht, macht den Fleischkäse im Ofen gar. Ist der Käse unter leichter Pressung erkaltet, so entfernt man die Speckscheiben.

[6]) Einige gesalzene Schweinsköpfe werden ausgewässert, mit frischen Schwarten recht weich gekocht, das Kopffleisch würfelig geschnitten, die Schwarten recht fein gehackt, beides vermischt, mit weißem Pfeffer, Piment, Kümmel, gehackter Zitronen-Schale gewürzt. Man füllt die Masse in einen Schweinsmagen, kocht sie, läßt sie abkühlen, preßt sie zusammen, überglänzt, verziert mit gehackter Gallerte und *croûtons*.

[7]) Vier Teile Bauchfleisch vom Schwein, vier Teile mageres Schweinefleisch, ein Teil Schweinsleber, einige Schalotten, alles fein gehackt, mit Wasser, Eiern, Weizenmehl gebunden, mit Salz, weißem Pfeffer, Muskat-Blüte und gestoßenen Nelken gewürzt, in einer Blechform gebacken, Schmalz darüber gegossen, ausgestürzt.

[8]) Leber, Lunge und Nieren vom Schwein schneidet man in kleine Würfel, mischt Salz, Pfeffer, gehackten Knoblauch, gehackte Petersilie, sowie feingehacktes mageres Schweinefleisch darunter, formt von dieser Masse Kugeln von der Größe eines mittleren Apfels, welche man in einer tiefen Schmorpfanne mit Fett eine reichliche Stunde dünsten läßt.

[9]) Mehr bei *mouton* gebräuchlich; vergl. *cuisse de porc.*

[10]) Vergl. *cochon de lait.*

[11]) Der Rostbraten zwischen der letzten Rippe und der Schinken-Keule; dasselbe was das *porterhouse steak* beim Rind ist. Vergl. hierzu *échinée de porc.*

[12]) Eine in der Normandie gebräuchliche Bezeichnung für ein Stück frisches Schweinefleisch.

[13]) Schweinefleisch, Speck und dünne Schwarten (alles gekocht) hackt man ganz fein, würzt mit Salz, Pfeffer, Piment, gibt in Würfel geschnittene Essig-Gurken und nach Geschmack Essig daran, füllt die Masse in kleine Formen, läßt sie erkalten, stürzt sie aus und verziert sie mit (buntfarbiger) Gallerte.

[14]) Wird mehr bei Wildschwein *(hure de sanglier, marcassin)* angewendet.

[15]) Sprich »Säng Martäng«; *Louis Claude, marquis de Saint-Martin*, franz. Theosoph, geb. 18. Jan. 1743, gest. 14. Okt. 1803 zu Aurai bei Châtillon. — *Antoine Jean Saint-Martin*, franz. Orientalist, geb. 17. Jan. 1791 zu Paris, gest. 20. Juli 1832. Französisches Sprichwort: *A chaque porc vient la Saint-Martin.*

Jambe de porc farcie.	Gefüllter Schinken.	Stuffed ham.
Jambon.	Schinken [1]).	Ham.[2])
— *à l'américaine.*	— auf amerikanische[3]) Art.	— in American style.
— *à l'anglaise.*	— auf englische[4]) Art.	— in English style.
— *d'Angleterre.*	Englischer Schinken.	English ham.
— *d'Anjou.*	Anjou-[5])Schinken.	Anjou ham.
— *d'Ardennes.*	Ardenner[6]) Schinken.	Ardennes ham.
— *d'Ardennes et salade.*	— Schinken mit Salat.	— ham with salad.
— *d'Arles.*	Arles-Schinken.	Arles ham.
— *d'Armour conservé en boîte.*	Armour-Schinken in Dosen eingemacht.	Armour's lunch ham in tin.
— *aux asperges.*	Schinken mit Spargel.	Ham with asparagus.
— *des Asturies.*	Asturischer[7]) Schinken.	Asturian (Asturias-) ham.
— *des Asturies aux oeufs filés.*	— Schinken mit Eier-Fäden.	— ham with filleted egg.
— *de Bayonne.*	Bayonner Schinken.	Bayonne ham.
Tranches de jambon de Bayonne.	Scheiben von Bayonner Schinken.	Slices of Bayonne ham.
— *de jambon de Bayonne à la zingara.*	— von Bayonner Schinken nach Zigeuner-[8])Art.	— of Bayonne ham, Bohemian style.
Jambon de Bologne.	Bologner[9]) Schinken.	Bologna ham.
— *de Bordeaux.*	Bordeauxer Schinken.	Bordeaux ham.
— *bouilli.*	Gekochter Schinken.[10])	Boiled ham.
— *de Bourgogne.*	Burgunder[11]) Schinken.	Burgundy ham.
— *à la bourguignonne.*	Schinken auf Burgunder[12]) Art.	Ham in Burgundy wine.
— *braisé.*	Geschmorter Schinken.	Braised ham.
— *braisé à la Berchoux.*	— Schinken n. Berchoux[13]).	— ham, Berchoux style.
— *braisé (à la) chasseur, à la napolitaine.*	— Schinken mit Ammern und Hohlnudeln.	— ham with roast buntings and macaroni.
— *braisé à la Dona Maria.*	— Schinken mit Reis und Krebssose.	— ham with rice and crayfish sauce.
— *braisé, farci.*	—, gefüllter Schinken.	—, stuffed ham.
— *braisé, farci à la Rothschild.*	—, gefüllter Schinken nach Rothschild[14]).	—, stuffed ham, Rothschild style.

[1]) Mit Lachsschinken bezeichnet man das wenig gepökelte und leicht geräucherte Rückenfleisch. — Schinkenwnrst ist zusammengerolltes, in Därme gestopftes, leicht gepökeltes und geräuchertes Kammfleisch. — *Jambon de ménage*, eigen-geräucherter Sohinken. Homöopathischer Schinken ist mit heißem Kochsalz eingeriebener Schinken, der nicht geräuchert, sondern drei bis vier Wochen an die Luft gehängt wird; ferner unterscheidet man Kugel-, Blumen- oder Nußschinken, Blasen-Schinken, Lenden-Schinken.

[2]) *American hams: Ferris' City cured ham, Clark's City cured ham, Davis' Cincinnati ham, Whittaker's St.-Louis ham, Virginia ham.*

[3]) Einen Schinken wässert man in lauwarmem Wasser, kocht ihn in Wasser mit Wurzeln und Gewürz ziemlich weich, nimmt ihn heraus, legt ihn in eine andere Schmorpfanne, macht ihn mit Madeira vollends gar. Die Sose läßt man einkochen, fügt Johannisbeer-Gallerte hinzu, streicht durch und gießt sie über den Schinken.

[4]) a) Der halb gar gekochte Schinken wird in Teig eingehüllt, am Spieß vollständig weioh gemacht; nebenbei gibt man in Salzwasser gekochte junge Gemüse und Madeira-Sose. b) Der gebratene Schinken wird mit Mundtäschchen von Trüffeln und Gemüsen umlegt.

[5]) Lateinisch *Andecavi;* alte franz. Provinz.

[6]) *Ardennes*, Dép. im nordöstl. Frankreich, im Norden von dem Ardenner Wald *(Les Ardennes)* durchzogen, mit sehr ansehnlicher Viehzucht.

[7]) Asturien, Fürstentum an der Nordküste Spaniens, die jetzige Provinz Oviedo. Die Schinken von Asturien haben in Spanien denselben Namen wie die westfälischen in Deutschland.

[8]) Die Schinken-Soheiben werden in zerlassenem Schweineschmalz auf beiden Soiten aufgeschmort, auf heißem Teller angerichtet. Das Fett in der Pfanne vermischt man mit Brotkrumen, läßt einige Sekunden kochen, gießt guten Essig und Braten-Sose hinzu, läßt einigemal aufkochen, würzt mit Pfeffer und gehackter Petersilie, gießt die Sose über die Schinken-Scheiben.

[9]) *Bologna,* seit 1859 Provinz des Königreichs Italien, mit der Hauptstadt B.

[10]) Man gibt den gekochten Schinken mit folgenden Gemüsen: Petersilie, Kerbel, Sauerampfer, Brunnenkresse, Endivien, Grünkohl, Rosenkohl, Weiß-, Welsohkraut, Bohnen, Spargel, Hopfenkeimchen, Mais, Schoten-Kernen, Möhren, Teltower Rübchen, Kohlrabi, Sellerie, Schwarzwurzel, Artischocken, Kartoffel-, Kastanien-, Erbs-, Linsen-, Bohnen-, Petersilien-, Kerbel-, Sauerampfer-, Brunnenkressen-, Endivien-, Spargel-, Blumenkohl-, Sohoten-, Möhren-, Sellerie-Rüben-, Zwiebelmus.

[11]) Kleine magere Schinken, die gepökelt und gewaschen sind, steckt man in aufgeweichte Schweinsblasen, bindet diese oben zu, hält sie einige Minuten in kochendes Wasser, räuchert sie dann, bis sie eine schöne Farbe bekommen. Die Burgunder Schinken werden nur gekocht verwendet.

[12]) Der ziemlioh gar gekochte Schinken wird mit Gemüsen und Burgunderwein weich gedämpft, mit gefüllten Tafel-Pilzen und kleinen Zwiebeln umlegt; nebenbei eine mit der Schinken-Brühe verkochte braune Sose.

[13]) Der mit Geflügelmus überkrustete gekochte Schinken wird mit Kalbsbröschen-Ragout umlegt.

[14]) Der mit Fasanfleischmus überkrustete, gebackene Schinken wird mit feinem Zwiebel-Ragout angerichtet.

Jambon braisé à la Fitz-James.	Geschmorter Schinken m. Rebhuhnfleischmus und Reis.	Braised ham with *purée* of partridge and rice.
— *braisé, garni de ragoût de langue de boeuf.*	— Schinken mit Rindszungen-Ragout.	— ham with ragout of beef-tongue.
— *braisé au(x) macaroni(s) à l'italienne.*	— Schinken mit Hohlnudeln und Kräuter-Sose.	— ham with macaroni and herb sauce.
— *braisé à la Michel-Angelo.*	— Schinken nach Michel Angelo[1]).	— ham, Michel Angelo style.
— *à la broche.*	Schinken am Spieß gebraten.	Ham roasted on the spit.
— *de Brunswick (Brunsvic).*	Braunschweiger Schinken.	Brunswick ham.
— *à la Camerani.*	Schinken nach Camerani[2]).	Ham in Camerani style.
— *de Chicago.*	Chicagoer[3]) Schinken.	Chicago ham.
— *à la chicorée endive.*	Schinken mit Endivien.	Ham with endive(s).
— *(à la) chinois(e).*	Chinesischer[4]) Schinken.	Chinese ham.
— *à la choucroute.*	Schinken mit Sauerkraut.	Ham with *Sauerkraut.*
— *au cidre.*	— in Apfelwein.	— cooked in cider.
— *de Cincinnati.*	Davis' Cincinnatier Schinken.	Davis' Cincinnati ham.
— *à la comtesse.*	Schinken nach Gräfin-[5])Art.	Ham in countess style.
— *conservé en pot et dindon.*	Eingem. Schinken u. Truthahn.	Potted ham and turkey.
— *conservé en pot et volaille.*	— Schinken und Geflügel.	— ham and chicken.
— *de conserve.*	Dauer-Schinken.	Conserved[6]) ham.
— *à la crème.*	Schinken mit Rahm[7]).	Ham with cream.
— *cru.*	Roher Schinken.	Raw ham.
— *cuit.*	Gekochter Schinken.[8])	Boiled ham.
— *cuit, froid.*	— Schinken, kalt.	— ham, cold.
— *cuit dans la pâte de pain.*	Schinken in Brotteig.	Ham in paste of bread.
— *à la Daudens.*	Daudens-[9])Schinken.	Daudens ham.
— *désossé.*	Wickel-, Rollschinken.	Boned (and rolled) ham.
— *désossé à la berlinoise.*	Berliner Rollschinken.	Berlin boned ham.
— *à la diable.*	Schinken mit scharfer Sose.[10])	Devilled ham.
— *des épicuriens.*	Epikureer-[11])Schinken.	Epicure's ham.
— *aux épinards.*	Schinken mit Spinat.	Ham with spinach.
— *d'Espagne.*	Spanischer Schinken.	Spanish ham.
— *d'Espagne aux* chorizos.	— Schinken m. Kichererbsen.	— ham with *chorizos.*
— *étuvé.*	Gedämpfter Schinken.	Stewed ham.
— *farci.*	Gefüllter Schinken	Stuffed ham.

---

[1]) Sprich »Mikelánndschelo«; auch Michelangelo geschrieben. *Michel Angelo* (M. Buonarroti), berühmter ital. Künstler, geb. 6. März 1475 in Caprese (Toscana), gest. in Rom 18. Febr. 1564.

[2]) Der in Brotteig gehüllte Schinken wird gebacken; nebenbei gibt man Sauerkohl mit Trüffeln, sowie eine Madeira-Sose.

[3]) Meistens von der Firma Armour & Co. daselbst exportiert.

[4]) Von drei Teilen rohem Schinken und einem Teil fetten Speck bereitet man ein Füllsel, mit dem man die sorgfältig abgezogene Haut einiger Hühner-Keulen füllt, worauf man die Schinken in kräftiger Brühe dämpft. Man preßt und überglänzt die Schinken, richtet sie im Kranz an, umlegt sie mit Gallerte. Zuletzt überzieht man die schmale Seite der Schinken mit einer braunen *sauce chaud-froid,* welche die fehlende Schwarte darstellen soll.

[5]) Einen geräucherten Schinken läßt man einen Tag in Wasser liegen, läßt ihn drei Stunden kochen, gibt eine Flasche Rotwein, klaren Zucker, Zimt und Nelken hinein, läßt noch zwei Stunden langsam dämpfen, richtet den Schinken mit kleinen in Butter mit Zucker geschmorten Zwiebeln an. Sose bereitet man von einem Teil der Schinken- und Zwiebel-Brühe, welche man mit einer Mehlschwitze verdickt und mit Madeira verkocht.

[6]) *Preserved ham.*

[7]) Auch Sahne, Schmant, Obers, Schmetten. Der rohe Schinken wird in Scheiben geschnitten, in Milch gelegt, dann in klarer Butter gebraten; in der Butter, in welcher der Schinken gebraten wurde, schwitzt man Mehl braun, rührt dies in Fleischbrühe klar, vermischt es mit süßem Rahm und macht die Schinken-Scheiben darin heiß.

[8]) In den *ham- and beef-shops* in London setzt man den Schinken mit kaltem Wasser über mäßigem Feuer an, sodaß das Wasser nur allmählig ins Kochen kommt. Beginnt das Wasser zu kochen, so löscht man das Feuer aus und läßt den Schinken im Wasser liegen, bis letzteres ziemlich kalt ist. Auf diese Weise bleibt der Schinken weich und saftig und verliert auch nicht an Gewicht. Ein auf diese Weise bereiteter Schinken heißt in London *cook-shop ham.*

[9]) *Baron de Daudens (d'Audens)* in Paris.

[10]) Nach Teufels-Art, mit Teufels-Sose, mit pikanter Sose sind ebenfalls Übersetzungen. Scheiben von kaltem Schinken, im eigenen Fett gebraten, auf heißem Teller angerichtet. Die Sose vermischt man mit Senf, Pfeffer, Zucker, Essig, läßt aufkochen, begießt damit den Schinken.

[11]) Einen kleinen (Tonkiner) Schinken läßt man drei Wochen in einer Pökel-Lake liegen, räuchert ihn hierauf zwei Tage, beint ihn vollständig aus, legt ihn in ein irdenes Geschirr, gibt gehackte Schalotten, Zwiebeln, Knoblauch, Thymian, Basilie, Meiran, sowie Burgunder und Madeira hinzu, läßt den Schinken 24 Stunden in dieser Beize liegen. Nach dieser Zeit füllt man den Schinken mit Trüffeln und einigen Stückchen Tafel-Fleischbrühe, steckt ihn in eine Schweinsblase, läßt ihn in heißem Wasser kochen und dann noch drei bis vier Stunden ziehen. Die Weinbeize streicht man durch, bindet sie mit etwas Sose, läßt einkochen und gibt sie mit dem Schinken zu Tisch.

Jambon farci aux champignons.	Schinken mit Tafel-Pilzen gefüllt.	Ham stuffed with button-mushrooms.
— de Ferris.	Ferris' amerik. Schinken.	Ferris' City cured ham.
— à la financière.	Schinken mit köstlich. Ragout.	Ham with financier's garnish.
— de Florence.	Florentiner[1]) Schinken.	Florence ham.
— au four.	Schinken gebacken.	Baked ham.
— à la française.	— auf französische[2]) Art.	Ham in French style.
— de Frise orientale.	Ostfriesischer Schinken.	East-Frisia ham.
— frit.	Gebackener Schinken.	Fried ham.
— fumé.	Räucher-[3])Schinken.	Smoked ham.
— fumé à l'alsacienne.	Elsässischer (Räucher-) Schinken[4]).	Alsatian smoked ham.
— garni de légumes.	Schinken mit Gemüsen.	Ham with vegetables.
— à la gelée.	— mit Gallerte.	— with jelly.
— glacé.	Überglänzter Schinken.	Glazed ham.
— glacé à la Chambord.	— Schinken nach Chambord[5]).	— ham with Chambord garnish.
— glacé à la choucroute.	— Schinken mit Sauerkraut.[6])	— ham with *Sauerkraut.*
— glacé à la Clamart.	— Schinken mit Schotenmus.	— ham with *purée* of green peas.
— glacé aux épinards.	— Schinken mit Spinat.[7])	— ham with spinach.
— glacé à la godard.	— Schinken mit Feinschmecker-Ragout.	— ham with *godard* garnish.
— glacé à la jardinière.	— Schinken mit Gemüsen.	— ham with vegetables.
— glacé au macaroni à la milanaise.	— Schinken mit Hohlnudeln, mailändisch[8]).	— ham with macaroni, Milanese style.
— glacé au malaga à l'espagnole.	— Schinken mit Malagawein, spanisch[9]).	— ham with malaga, Spanish style.
— glacé à la Martignac.	— Schinken n. Martignac[10]).	— ham, Martignac style.
— glacé à la parisienne.	— Schinken auf Pariser[11]) Art.	— ham with green peas and asparagus-tops.
— glacé au pilau à l'égyptienne.	— Schinken mit ägyptischem[12]) Pilau.	— ham with Egyptian pilau.
— glacé à la porte-maillot.	— Schinken n. Statistin-[13]) Art.	— ham with assorted vegetables.

[1]) Florenz, ital. *Firenze,* lat. *Florentia,* bis 1859 Hauptstadt des Großherzogtums Toskana, in der ital. Provinz Florenz.

[2]) Den Schinken läßt man über Nacht in lauwarmem Wasser wässern, kocht ihn am nächsten Morgen drei Stunden, läßt ihn abkühlen, belegt ihn mit Scheiben von Möhren, Zwiebeln und Schalotten, würzt mit Thymian, Lorbeer-Blättern, Petersilie, Nelken und einigen Pfeffer-Körnern, hüllt ihn in einen mit Butter dick bestrichenen Bogen Papier und läßt den Schinken bei mäßigem Feuer zwei Stunden im Ofen backen.

[3]) Man unterscheidet gewöhnlich Räucher- und Pökel-Schinken *(jambon fumé et jambon salé).*

[4]) Der mit Gemüsen, feinen Kräutern, Gewürz usw. gekochte Schinken wird mit dem Pinsel überglänzt, auf einem langen Teller angerichtet. Zu beiden Seiten des Schinkens legt man Sauerkraut, die beiden Enden verziert man mit Salzkartoffeln.

[5]) Der gekochte, überglänzte Schinken wird über einem braunen Ragout von Artischocken, Tafel-Pilzen, Hahnkämmen, Klößchen usw. in Madeira-Sose angerichtet und mit großen in Wein abgekochten Krebsen und gespickten Kalbsbröschen umlegt.

[6]) Der Schinken wird in Wasser mit Wurzeln, Zwiebeln, Petersilie, Thymian, Lorbeer-Blättern und Gewürz gekocht, herausgenommen, von überflüssigem Fett befreit, in eine Schmorpfanne gelegt, worin man ihn mit Madeira und Fleischbrühe noch eine halbe Stunde kochen und glasieren läßt. Man umlegt den Schinken mit Kartoffel-Krusteln oder Herzogin-Kartoffeln. Auf silberner Schüssel gibt man in fetter Fleischbrühe mit Rheinwein und einem Stück Schinken gekochtes, entfettetes, nochmals mit Champagner aufgekochtes Sauerkraut.

[7]) Der gekochte Schinken wird mit Tafel-Fleischbrühe und Madeira überglänzt, mit Spinat umlegt.

[8]) Der mit Wurzeln, Gemüsen und Gewürz gekochte Schinken wird zugeschnitten, von überflüssigem Fett befreit, in eine Schmorpfanne gelegt, mit Rheinwein begossen und überglänzt. Man umlegt den Schinken mit in Salzwasser gekochten Hohlnudeln, die mit Butter und Parmesan-Käse geschwungen und mit Paradiesapfel-Sose vermischt sind; nebenbei eine Paradiesapfel-Sose.

[9]) Der in Wasser mit Wurzeln, Zwiebeln, Petersilie, Thymian usw. gekochte Schinken wird von überflüssigem Fett befreit, zugeschnitten, in eine Schmorpfanne gelegt, worin man ihn mit Malagawein und Fleischbrühe noch eine halbe Stunde kochen und überglänzen läßt. Man umgibt den Schinken mit einem Ragout von in Fleischbrühe mit Zucker und Butter weich gekochten Kastanien, Scheiben von geräucherten, abgebrühten Frankfurter Würstchen, kleinen in Butter und Zucker überglänzten Zwiebeln und Tafel-Pilzen; eine mit Malaga, Tafelpilz-Essenz und der Schinken-Brühe verkochte, mit einer Prise Cayenne-Pfeffer gewürzte braune Sose gibt man nebenbei.

[10]) Sprich »Martinjack«; *Jean Baptiste Gage, vicomte de Martignac,* franz. Staatsmann, geb. 1776 in Bordeaux, gest. 3. März 1832. Der Schinken in Wein gebeizt, überglänzt; Trüffel-Sose.

[11]) Mit Schoten-Kernen und Spargel-Spitzen.

[12]) Der gekochte, überglänzte Schinken wird mit Reis, der stark mit Cayenne-Pfeffer gewürzt ist, angerichtet.

[13]) Der gekochte, überglänzte Schinken wird mit Wirsingkohl-Sträußchen, überglänzten Rüben, gefülltem Lattich und Möhren umlegt; nebenbei Madeira-Sose.

Jambon glacé, sauce au champagne.	Überglänzter Schinken mit Champagner-Sose.	Glazed ham with champagne sauce.
— *grillé.*	Schinken geröstet.	Ham grilled.
— *de Hambourg.*	Hamburger (Koch-) Schinken.	Hamburg ham.
— *historié.*	Schinken auf Sockel.[1])	Ham on socle.
— *de Holstein.*	Holsteiner Schinken.	Holstein ham.
— *à l'italienne.*	Schinken mit Hohlnudeln.	Ham with macaroni.
— *à la jardinière.*	— mit Gemüsen.	— with vegetables.
— *et langue.*	— und Rindszunge.	— and tongue.
— *de Lyon.*	Lyoner Schinken.	Lyons ham.
— *au macaroni.*	Schinken mit Hohlnudeln.	Ham with macaroni.
— *au madère.*	— in Madeira.	— in madeira.
— *au madère, garni de croquettes de pommes de terre.*	— in Madeira mit Kartoffel-Krusteln.	— in madeira with potato-croquettes.
— *au madère, garni de marrons frits.*	— in Madeira mit gebratenen Kastanien.	— in madeira with fried chestnuts.
— *mariné.*	Gebeizter Schinken.	Pickled ham.
— *mariné et rôti à la Laguipière.*	—, gebratener Schinken mit Gansleber-Ragout.	— and roasted ham with ragout of goose-liver.
— *mariné, sauce (à la) Robert.*	— Schinken mit brauner Zwiebel-Sose.	— ham with brown onion sauce.
— *de Mayence*[2]).	Mainzer Schinken.	Mayence ham.
— *de Mecklembourg*[3]).	Mecklenburger Schinken.	Mecklenburg ham.
— *à la milanaise.*	Schinken, mailändisch[4]).	Ham in Milanese style.
— *à la napolitaine.*	— auf neapolitanische[5]) Art.	— in Neapolitan style.
— *au naturel.*	Gekochter Schinken.[6])	Boiled ham.
aux nouilles.	Schinken mit Nudeln.[7])	Ham with *nouilles.*
— *aux nouilles, sauce aux tomates.*	— mit Nudeln und Paradiesapfel-Sose.	— with *nouilles* and tomato sauce.
— *aux oeufs.*	— mit Eiern.	— and eggs.
— *en pâte.*	— in Brotteig.[8])	— in bread-paste.
— *à la paysanne.*	— mit Kohl.	— with cabbage.
— *aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.	— with green peas.
— *à la polonaise.*	— auf polnische[9]) Art.	— in Polish style.
— *de Poméranie.*	Pommerscher Schinken. [Art.	Pom(m)erania(n) ham.
— *à la portugaise.*	Schinken auf portugiesische[10])	Ham in a border of fat.
— *de Prague.*	Prager (Koch-) Schinken.	Prague ham.

[1]) Man schneidet den gekochten Schinken in der Mitte aus, schneidet das herausgehobene Stück in Scheiben und legt es wieder zusammen. Das Stück soll den Rücken eines Spanferkels bilden, während man vorn und hinten Kopf und Schwanz in Butter dazu modelliert. Man richtet das »Spanferkel« auf langem Teller an, umgibt es mit einem Kranz von gehackter Gallerte; den Untersatz, auf welchem das Spanferkel ruht, umlegt man mit Trüffel-Kästchen *(petites caisses de truffes).* Ferner verziert man das Stück mit zwei Zierspießchen. Nebenbei gibt man eine *Cumberland-* oder Tataren-Sose.

[2]) Auch nur *mayence.*

[3]) Auch *Meckelbourg.*

[4]) Man kocht einen Schinken mit Gemüsen und Wurzelwerk in Wasser, läßt ihn abtropfen, legt ihn in einen anderen Schmortopf, gießt Madeira darüber, läßt ihn noch $1^1/_2$ Stunde schmoren, überglänzt ihn, richtet ihn an. Der überglänzte Schinken wird mit Krustchen, die mit gekochten Trüffeln, Hohlnudeln und Tafel-Pilzen gefüllt sind, umlegt und mit Zierspießchen von Hahnkämmen und Trüffeln besteckt; nebenbei Madeira-Sose

[5]) Man läßt den Schinken zwei Tage in einer gekochten Essig-Beize liegen, kocht ihn hierauf, schneidet, richtet ihn an, maskiert mit einer *sauce à la romaine* (süß-saure Sose).

[6]) Mit Möhren, Zwiebeln, Lorbeer-Blättern, Gewürz-Nelken, Knoblauch, Petersilie, Thymian und Basilie gekocht, auf einem mit einem Mundtuche belegten Teller angerichtet.

[7]) Schinken-Reste mit Nudeln; in manchen Gegenden Deutschlands »Schinken-Begräbnis« genannt. Vergl. *nouilles au jambon.*

[8]) Der Schinken wird, nachdem man ihn einen Tag ausgewässert hat, mit gestoßenem Pfeffer, Salbei und einer gestoßenen Nelke eingerieben, in Brotteig eingewickelt, auf ein mit Mehl bestreutes Blech gelegt und ungefähr vier Stunden im Backofen gebacken.

[9]) Mit Erbsmus, Sauerkraut und Würstchen.

[10]) Einen geräucherten Schinken läßt man 48 Stunden wässern, brüht ihn ab, entfernt die untere braune Rinde, kocht ihn mit Zwiebeln, Pfeffer, Gewürz-Nelken, Lorbeer-Blättern, Zitronen-Schale und Burgunderwein; auch einige abgebrühte Kalbsfüße kocht man mit dem Schinken. Der *fond* wird entfettet, mit Eiweiß geklärt, mit dem Saft einiger Zitronen geschärft, durch einen Gallert-Beutel gestrichen. Den Schinken verziert man durch Einschnitte, Blumen usw. darstellend, richtet ihn in einem Schmalzrand an. Den Rand fertigt man aus Schweineschmer und Hammelnierentalg. Beides hackt man fein, verkocht es mit Wasser, läßt es über langsamem Feuer ausbraten, aber ja nicht braun werden. Man gießt das Fett durch ein Haarsieb, rührt es mit Zitronensaft schön glatt und steif. Von diesem Schmalz formt man auf der Schüssel einen Rand, welchen man nach Belieben mit grünen Blättchen, passenden Blumen oder mit Figuren verzieren kann. Beim Anrichten gießt man die Burgunderwein-Gallerte in halbflüssigem Zustande über den Schinken.

Jambon à la printanière.	Schinken mit Frühjahrs-Gemüsen.[1]	Ham with spring vegetables.
— *à la Pückler-Muskau.*	— nach Pückler-Muskau[2].	— with truffles and turtle sauce.
— *à la purée de pois.*	— mit Erbsmus.	— with *purée* of peas.
— *à la ravigote verte.*	— mit grüner Würzsose.	— w. *ravigote* sauce.
— *à la reine Victoria.*	— nach d. Königin Victoria.	— in the Queen Victoria style.
— *au riz, sauce aux truffes.*	— mit Reis, Trüffel-Sose.	— with rice, truffle sauce.
— *à la Rothschild.*	— nach Rothschild[3].	— in Rothschild style.
— *rôti.*	Gebrat. Schinken.	Roast(ed) ham.
— *rôti au blé de Turquie*[4] *à la crème.*	— Schinken mit Mais in Rahmsose.	— ham with corn in cream sauce.
— *rôti aux fèves de marais.*	— Schinken mit Puffbohnen.	— ham with marsh-beans.
— *rôti à la purée d'épinards.*	— Schinken mit Spinatmus.	— ham w. *purée* of spinach.
— *rôti à la Vernon.*	— Schinken nach Vernon[5].	— ham, Vernon style.
— *à la royale.*	Schinken auf königliche[6] Art.	Ham in royal style.
— *à la russe.*	— auf russische[7] Art.	— in Russian style.
— *salé.*	Pökel-Schinken[8].	Cured ham.
— *salé à la mode de Warwickshire.*	Schinken auf Warwickshire-[9] Art gepökelt.	Ham cured, Warwickshire method.
— *salé à la mode d'Yorkshire.*	— auf Yorkshire-[10]Art gepökelt.	— cured in the Yorkshire way.
— *à la sauce aigre-douce.*	— mit süß-saurer Sose.[11]	— with sour-sweet sauce.
— *à la sauce au cidre.*	— mit Apfelwein-Sose.	— with cider sauce.
— *à la saxonne.*	— auf sächsische[12] Art.	— in Saxon style.

[1]) Der gekochte, überglänzte Schinken wird mit jungen Gemüsen und Spinat-Bechern umlegt; nebenbei eine Madeira-Sose.

[2]) Hermann Ludwig Heinrich, Fürst von Pückler-Muskau, namhafter Schriftsteller, geb. 30. Okt. 1785 zu Muskan in der Lausitz, gest. 4. Febr. 1871. Der Schinken wird mit Gemüsen in Rheinwein und Wasser gekocht, mit Trüffeln nmlegt; Schildkröten-Sose.

[3]) Einen gekochten, von allem Fett befreiten Schinken bestreicht man mit Fasanfleisch-Füllsel, läßt das Füllsel steif werden, richtet den Schinken an, nmlegt ihn mit einem braunen Ragout von Tafel-Pilzen, Trüffeln, Gansleber, Ochszunge, Fasanfleisch-Klößchen und Hahnkämmen.

[4]) *Blé d'Espagne, blé d'Inde, blé de Turquie, maïs,* Mais, türkischer Weizen.

[5]) Einen Schinken wässert man in lauwarmem Wasser, kocht ihn, legt ihn in eine tiefe Schüssel, bedeckt ihn mit Beize, nimmt ihn nach 24 Stunden wieder heraus, steckt ihn an den Spieß, bedeckt ihn mit der Beize und Gewürz, nmhüllt ihn mit Ölpapier, läßt $2^1/_2$ Stunde braten. Die Brühe streicht man durch, entfettet und vermischt sie mit Fleischglanz *(glace)*, läßt einkochen nnd maskiert damit den Schinken; nebenbei gibt man Gemüse-Rollen.

[6]) a) Von einem rohen Schinken entfernt man alles Fett, schneidet es in Scheiben. Das magere Fleisch (vier Teile) hackt man fein, stößt es mit einem Teil Rindslende, mischt ganze Trüffeln darunter, füllt die Mischung in die Haut eines welschen Huhnes, näht diese zu, wickelt den Schinken in ein Mundtnch, kocht ihn in Wein mit Wurzeln nnd Gewürz. Nachdem der Schinken nnter leichter Pressung erkaltet ist, schneidet man ihn in Scheiben und umlegt ihn mit Gallerte. b) Dünne Scheiben von gekochtem mageren Schinken rollt man in Cylinderform, hält sie mittels flüssiger Gallerte zusammen, füllt sie, wenn kalt, mit Schlagsahne, welcher man ein wenig Gallerte beigemischt hat, richtet an, verziert mit grünen Blättern und Gallorte.

[7]) Der in Milch geweichte Schinken wird ausgebeint, mit geriebenem Meerrettich gefüllt, zusammengeschnürt, mit Kräutern und Bordeauxwein im Ofen weich godämpft, in Scheiben geschnitten, angerichtet. Mit der Weinbeize bereitet man eine Fleischgallerte, mit welcher man den Schinken nmlegt.

[8]) Vorgl. Fußbem. zu *jambon fumé.*

[9]) Sprich »Wuarrickschir«; engl. Grafschaft zwischen den Grafschaften Stafford, Leicester, Northampton, Oxford, Gloucester, Worcester. Man reibt den Schinken tüchtig mit Salpeter ein, läßt ihn einen Tag liegen; am nächsten Tage gießt man in eine große Schmorpfanne Flußwasser, schüttet Seesalz, Kochsalz, Theriak nnd Zwiebel-Scheiben hinein, läßt kochen, streicht durch und gießt die Pökel-Lake recht heiß über den Schinken, welchen man noch drei Wochen in dieser Lake liegen läßt. Nach dieser Zeit, während welcher man den Schinken täglich gewendet und mit der Salzlake begossen hat, läßt man diesen drei Wochen räuchern.

[10]) Der Schinken, welchen man einen Tag hat hängen lassen, wird mit Salz, Seesalz, Salpeter und braunem Zucker eingerieben. Den so eingeriebenen Schinken läßt man vier Tage liegen, wendet ihn täglich nnd bestreicht ihn oft mit der Pökel-Lake. Nach dieser Zeit schüttet man Theriak über den Schinken, läßt ihn noch drei Wochen in der Lake liegen, wendet und bestreicht ihn täglich mit der Pökel-Lake. Hieranf wässert man den Schinken 24 Stunden in kaltem Wasser, trocknet ihn ab und hängt ihn an einem kühlen, luftigen Orte auf. Vergl. *jambon d'York.*

[11]) Von einem abgekochten Schinken putzt man die Haut ab; kocht Zucker mit ein wenig Wasser, bis er braun wird, legt den Schinken hinein auf die fette Seite, wendet dann um und sucht diese branne Farbe so gut wie möglich auf dem Schinken zu erhalten, gibt darauf Rotwein, Gewürz, die Schale einer Zitrone, Zimt, Fleischbrühe hinzu, läßt die Sose mit dem Schinken noch eine Stunde kochen. Beim Anrichten legt man den Schinken auf die Schüssel, nimmt das Fett von dor Sose, drückt den Saft einer Zitrone dazu und streicht diese durch oin Haartuch über den Schinken.

[12]) Von Mehl und kochendem Wasser bereitet man einen steifen Teig, von welchem man drei Teile fingerdick ausrollt und in die Pfanne legt, ihn an beiden Seiten fest andrückend. Den Boden der Pfanne bestreut man mit geriebenem Meerrettich nnd gehackten Schalotten, legt den Schinken darauf, bestreicht ihn mit Eigelb, drückt den Rest des Teiges fingerdick darüber, läßt in der Mitte des Deckels aber ein Loch, bäckt die Pastete zwei Stunden im Ofen, gießt dann durch das Deckelloch Weißwein und gute Kalbfleisch-Sose hinein, läßt den Schinken noch drei Stunden backen, dann kalt werden. Beim Anrichten schneidet man den Deckel ab, nimmt den Schinken heraus, legt ihn auf eine Schüssel; den *fond* macht man heiß, entfettet, klärt ihn mit Gallerte und gibt ihn über den Schinken.

Jambon sur socle en aspic.	Schinken auf Sockel mit Gallerte.	Ham on socle with jelly.
— de Thuringe.	Thüringer Schinken.	Thuringia(n) ham.
— aux tomates farcies.	Schinken mit gefüllten Paradies-Äpfeln.	Ham with stuffed tomatoes.
— de Tonkin[1].	Ton(g)kiner Schinken.	Tonkin ham.
— de Tonkin rôti.	Gebratener Ton(g)kiner Schinken.	Roasted Tonkin ham.
— de Tonkin rôti à la Vernon.	— Ton(g)kiner Schinken nach Vernon[2].	— Tonkin ham, Vernon style.
— de Troyes[3].	Troyer Schinken.	Troyes ham.
— au vin de Bourgogne.	Schinken in Burgunder[4].	Ham in Burgundy wine.
— au vin de Champagne.	— in Champagner.	— in champagne.
— à la virginienne.	— auf virginische Art.	Virginia ham.
— et volaille conservés en pot.	— u. Geflügel eingemacht.[5]	Ham and fowl potted.
— à la Westmoreland.	— nach Westmoreland[6].	— in Westmoreland style.
— de Westphalie[7].	Westfälischer Schinken.	Westphalia ham.
— de Whittaker.	Whittaker's St.-Louis Schinken.	Whittaker's St. Louis ham.
— d'York.	Yorker[8] Schinken.	York(shire) ham.
— d'York à la gelée.	— Schinken in Gallerte.	— ham in jelly.
— à la zingara.	Schinken nach Zigeuner-Art.	Ham in Bohemian fashion.
Aspic de jambon.	— -Sülze.	Aspic of ham.
— de jambon à la moderne.	— -Sülze, modern[9].	— of ham, modern style.
— de jambon à la royale.	— -Sülze, königlich[10].	— of ham in royal style.
Beignets de jambon.	— -Auflauf.	Ham-fritters.
Canapés chauds au jambon.	Warme Röstbrotschnitten mit Schinken.	Hot ham-toast.[11]
Crêpe de jambon	Schinken-Strudel[12].	Ham-fritter[13].
Croquettes de jambon.	— -Krusteln.	Croquettes of ham.
Croûtons au jambon.	— -Röstschnittchen[14].	Chopped ham on fried bread.
Essence de jambon.	— -Essenz.	Essence of ham.
Garniture de jambon.	— -Umlage[15].	Ham garnish.
Lames de jambon.	— -Scheiben.	Slices of ham.
— de jambon à la maître d'hôtel.	— -Scheiben mit Haushofmeister-Sose.	— of ham with *maître d'hôtel* sauce.

---

[1] Auch *Tonquin*, deutsch auch Tunkin; Provinz und Stadt des hinter-indischen Reiches Anam.

[2] Den zugeschnittenen Schinken setzt man mit kaltem Wasser an, läßt ihn 45 Minuten kochen, legt ihn hierauf in eine gekochte Essig-Beize, läßt ihn 24 Stunden darin liegen; bratet ihn dann mit den Gemüsen und den Kräutern der Beize, begießt ihn während des Bratens mit einem Teil der Beize, welche man mit dem Fett der Bratpfanne vermischt hat. Die Brühe in der Pfanne streicht man durch, entfettet sie, kocht sie ein, vermischt sie mit einigen Löffelvoll Sose, gießt sie über den Schinken, welchen man 2½ Stunde hat braten lassen. Nebenbei gibt man Gemüse-Krusteln *(croquettes de légumes)*.

[3] Lateinisch *Tricasses;* franz. Stadt im Dép. Aube.

[4] Vergl. *jambon à la bourguignonne.*

[5] Das Fleisch von einem kalten Huhn stößt man mit einem Pfund Schinken (halb fett, halb mager) zu Mus, würzt mit Pfeffer und Muskat-Blüte. Die Knochen und Abfälle des Huhnes kocht man mit einem Kräuter-Sträußchen, Gewürz und wenig Wasser tüchtig aus, vermischt die dick eingekochte Brühe davon mit klarer Butter, gießt die Sose über das Fleischmus, verrührt alles tüchtig und füllt die Mischung in steinerne Töpfe, gießt zerlassene Butter darüber, bindet zu.

[6] Mit Tafelpilzmus.

[7] Vergl. *jambon de Mayence.*

[8] *York, Yorkshire,* die größte Grafschaft Englands. *Ham served in Yorkshire style:* Man läßt den Schinken zwölf Stunden in Wasser ziehen, eine Stunde kochen und nach Entfernung der Schwarte zwei Stunden backen oder braten. Der mit der Sose und ein wenig Zucker überglänzte Schinken wird, nachdem man eine Papier-Manschette um den Knochen gewickelt hat, mit *Yorkshire*-Schinkensose angerichtet.

[9] Die Schinken-Pastete, welche man wie bei *aspic de jambon à la royale* bereitet hat, schneidet man in viereckige Stücke. Eine Cylinderform legt man mit Trüffeln und Zunge aus, gibt eine Lage Huhnfleischmus darüber, füllt die Form zuletzt mit den Schnitten der Schinken-Sülze und gießt Gallerte *(aspic)* hinein.

[10] Von vier Teilen rohem Schinken, einem Teil Rindslende und fünf Teilen Schinkenfett bereitet man ein Füllsel, würzt mit Pfeffer und Salz, mischt ganze Trüffeln darunter, macht die Masse in einer Blechform gar. Ist die Pastete erkaltet, so schneidet man sie in viereckige Stücke, welche man abwechselnd mit Hahnkämmen und Trüffel-Scheiben in eine Cylinderform mit Gallerte einsetzt.

[11] *Minced ham on toast.*

[12] Einen Strudelteig treibt man auf einem mit Mehl bestreuten Brett dünn aus, bestreicht ihn mit Eigelben, die mit saurer Sahne geschlagen wurden, streut feingehackten Schinken darüber, dreht den Teig schneckenförmig zusammen, läßt den Strudel bei mäßiger Hitze backen. — Füllt man den obengenannten Teig in sog. Wanneln (Wandeln, österr. Backformen), so erhält man Schinken-Wanneln.

[13] *Ham-fritter, (a kind of) twisted pancake.* Das deutsche Strudel läßt sich weder im Französischen noch im Englischen treffend übersetzen; die hier gewählten Übersetzungen sind daher lediglich als ein Versuch einer Übertragung in die beiden Sprachen anzusehen.

[14] Gehackten Schinken, Schnittlauch, Petersilie, Butter, Cayenne-Pfeffer, Eigelbe verrührt man überm Feuer und richtet die Masse auf geröstetem Brot an.

[15] In Würfel geschnittener Schinken, kleine Zwiebeln, beides in Butter gebraten; Sose von Mehl, Butter, Fleischbrühe; Schoten-Kerne hineingegeben.

Mandolines de jambon à la gelée.	Schinken-Mandolinen in Gallerte.[1])	Mandolins of ham in jelly.
Mousse de jambon à la royale.	Schinkenguß, königlich[2]).	Moss of ham, royal style.
Noix de jambon.	Blumenschinken[3]).	Cushion of ham.
— de jambon aux légumes.	— mit Gemüsen.	— of ham with vegetables.
Nouilles au jambon.	Schinken-Nudeln[4]).	*Nouilles* with ham.
Omelette au jambon.	Eierkuchen mit Schinken.	Omelet with ham.[5])
Pâté de jambon.	Schinken-Pastete.	Ham-pie.
— froid de jambon.	Kalte Schinken-Pastete[6]).	Cold ham-pie.
Quenelles de jambon.	Schinken-Klößchen.	Ham-balls.
Ragoût de jambon.	— -Ragout[7]).	Ragout of ham.
Roulade de jambon.	— -Rolle.	Roulade of ham.
Sandwiches *au jambon.*	— -Brötchen.	Ham-sandwiches.
Soufflé de jambon.	— -Auflauf.	— -fritter.
Timbale de jambon.	— -Becherpastete.	Thimble of ham.
— froide au jambon.	— -Becherpastete, kalt[8]).	Cold thimble of ham.
— de nouilles au jambon.	Nudel-Becherpastete mit Schinken.	Thimble of *nouilles* with ham.
Tranches de jambon.	Schinken-Scheiben.	Slices of ham.
Tartine au beurre garnie de tranches de jambon.	Butterbrot mit Schinken-Scheiben.	Buttered ham-sandwich.
Vol-au-vent de jambon.	Schinken-Blätterteigpastete.	Ham-patty.
— -au-vent de jambon et de veau.	—- und Kalbfleisch-Blätterteigpastete.	—-and veal-patty.
Petits jambons de Tonkin à la ta(r)tare.	Kleine Ton(g)kiner Schinken nach Tataren-[9])Art.	Small Tonkin hams with ta(r)tar sauce.
Jambonneau.	Kleiner Schinken.	— ham.
Jambonneaux à l'espagnole.	Kleine spanische Schinken.[10])	— Spanish hams.
Jarret de porc salé.	Eisbein.	Hand of pork.

[1]) Ein prächtiger Sockel, welcher bei dem *buffet* gelegentlich der Hochzeit von Miss Havemeyer (Tochter des reichen Besitzers der Brooklyner Zucker-Raffinerien) in Madison Avenue, New York, am 26. April 1893 von dem Küchen-Meister der Familie, Émile Perrière, gefertigt war. Neben diesen kleinen Schinken-Lauten war noch ein anderer Sockel von demselben *chef*, eine *lyre de langue de boeuf à l'écarlate.*

[2]) Gleiche Teile Huhnfleisch und gekochter Schinken werden fein gestoßen, mit Rahm vermischt, durchgestrichen, mit Rahm gebunden, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt. Den Boden einer Kugelform belegt man mit gehackten Trüffeln und mit gehackter Zunge, streicht die Form mit dem eben bereiteten Füllsel aus, füllt in die Mitte Trüffelmus, macht das *mousse* gar, richtet es an und verziert mit kleinen Blätterteig-Krusten, die mit Schotenmus gefüllt sind.

[3]) Das sogenannte Backen- oder Blumenstück aus einem Schinken, in Süddeutschland Kluft genannt.

[4]) Auch Schinken-Flecke genannt. Einen gewöhnlichen Nudelteig rollt man aus, schneidet ihn in viereckige Stückchen. Auf jedes Stückchen streut man feingehackten gekochten Schinken, schlägt den Teig darüber zusammen (wie ein Briefumschlag). Man kocht die gefüllten Nudeln in Fleischbrühe, richtet sie an und übergießt sie mit Petersilien-Sose. Man kann auch Spargel dazu geben. Vergl. *jambon aux nouilles.*

[5]) Oder einfach *ham omelet.*

[6]) Gleiche Mengen gehacktes Kalbfleisch (oder Schweinslende) und gehackten Speck stößt man zusammen, gibt Gewürz und Eigelbe hinzu; Schinken-Würfel beizt man mit geschälten Trüffeln und Gewürz in Madeira. Den Boden und die Seiten einer mit Teig ausgestrichenen Pastetenform belegt man mit Speckscheiben. Die Schinken-Würfel, welche man zwei Stunden hat beizen lassen, macht man in Butter mit gehackten Schalotten und gehackter Petersilie steif, legt sie abwechselnd mit den Trüffeln und dem bereiteten Füllsel in die Form, schließt letztere mit einem Teigdeckel, welcher in der Mitte ein Loch hat. Ist die Pastete nach ungefähr zwei Stunden gar, so gießt man durch die Deckel-Öffnung einige Löffelvoll mit Madeira eingekochte Gallerte.

[7]) In Scheiben geschnittener roher Schinken wird mit Wurzeln und Rotwein gekocht; von Rotwein, Zucker, gestoßenem weißen Pfeffer, Zimt, gestoßenen Makronen bereitet man eine Sose, in welcher man die Schinken-Scheiben noch einmal aufkochen läßt. Beim Anrichten drückt man den Saft einer Orange in die Sose.

[8]) Eine Becherform legt man mit Butterteig aus, maskiert den Boden und die Seiten mit Kalbfleisch-Gehäck. Würfel von rohem Schinken schwingt man in Butter, vermischt sie mit Trüffel-Würfeln, füllt diese abwechselnd mit dem Kalbfleisch-Gehäck lagenweise in die Form, welche man zuletzt mit einem Blätterteig-Deckel schließt und bei mäßigem Feuer gar macht. Durch den Deckel gießt man einige Löffelvoll mit Madeira vermischte Gallerte oben hinein.

[9]) Zwei kleine Ton(g)kiner Schinken reibt man mit Salz und Salpeter ein, läßt sie in der Beize ungefähr zehn Tage liegen, kocht sie in *mirepoix* (Essenz von Kalbsnuß, Schinken, Speck, Möhren, Zwiebeln, Lorbeer-Blättern, Schalotten, Thymian), schneidet und legt sie wieder zusammen, maskiert sie mit einer *sauce chaud-froid au madère,* dann mit Trüffel-Scheiben. Man richtet die Schinken auf einem in der Mitte erhöhten Untersatz an, welchen man auf einen langen Teller setzt. Zu beiden Seiten des Untersatzes legt man verschiedene Gemüse, umgibt diese mit Krusten; ebenso verziert man den Tellerrand mit Krusten; nebenbei eine Ta(r)taren-Sose.

[10]) Gekochten mageren Schinken hackt man mit Trüffeln, gibt spanische Sose hinzu, streicht durch, füllt die Masse in kleine Schinken-Formen, maskiert mit Huhnfleisch-Füllsel, macht gar, ohne kochen zu lassen. Hierauf nimmt man die steifen Koteletts heraus, steckt einen Geflügel-Knochen an jedes, umwickelt diesen mit einer Papier-Manschette, richtet die »Rippchen« auf Spinat-Unterlage mit spanischer Sose an

Jarrets de porc salé.	Schweinsknöchel[1].	Pig's-knuckles or knuckles of pork[2].
— de porc salé à l'allemande.	— auf deutsche[3] Art.	— -knuckles in German style.
— de porc salé à la choucroute.	— mit Sauerkraut.	— -knuckles with *Sauerkraut.*
— dc porc salé au raifort.	— mit Meerrettich.	— -knuckles with horseradish.
Jatschmén kolbassá.	Gersten-, Graupenwurst[4].	Barley-sausage.
Karapulka *à l'espagnole.*	Ragout von Schweinefleisch, Schinken und Zwiebeln[5].	Ragout of pork, ham and onions.
Kari de porc frais.	Schweinefleisch mit Kari.	Curried fresh pork.
Kifetèles cu stargon.	Fleischklößchen m. Dragun.[6]	Meat-balls with tarragon.
Landjaeger.	(Dürre) Landjäger[7].	*Landjaeger.*
Langues de porc.	Schweinszungen.	Pigs'- or pork-tongues.
— de porc aux épinards.	— mit Spinat.[8]	— -tongues with spinach.
— de porc fourrées et fumées.	— »gefüttert« u. geräuchert.	— -tongues "furred" and smoked.
— de porc frites.	Gebackene Schweinszungen.	Fried pigs'-tongues.
— de porc frites, saucc à la rémo(u)lade.	— Schweinszungen mit Remoladen-Sose.	— pigs'-tongues with remoulade sauce.
— de porc au gratin.	Schweinszungen krustgebacken.	Pigs'-tongues baked.
— de porc à l'italienne.	— mit italienischer Sose.	— -tongues, Italian sauce.
— de porc à la lyonnaise.	— auf lyonische[9] Art.	— -tongues, Lyons style.
— de porc aux olives.	— mit Oliven.	— -tongues with olives.
— de porc au riz.	— mit Reis.	— -tongues with rice.
Saucisson de langue.	Zungenwurst[10].	Pig's-tongue sausage.
— de langue à la berlinoise.	Berliner[11] Zungenwurst.	Berlin pig's-tongue sausage.
— de langue à la gotha-riennc.	Gothaer[12] Zungenwurst.	Gotha pig's-tongue sausage.
Languier.	Geräucherte Schweinszunge.	Smoked pig's-tongue.

[1]) Schweinsknöchelchen, Schweinsknochen, Solberknochen; *jarret de porc* anch = Eisbein.

[2]) Auch *souse;* dieses bezeichnet neben »eingepökeltes Fleisch«, »Pökelfleisch«, »Salzbrühe« auch »Schweinsknöchel(chen)«.

[3]) Mit Sauerkraut und Klößen.

[4]) In Fleischbrühe gekochte Graupen zerdrückt man, gibt gekochte Speckwürfel hinzu, rührt mit durchgestrichenem Schweineblut dünn, würzt mit Salz, weißem Pfeffer, gestoßenen Nelken, Meiran, füllt die Masse in enge Rindsdärme.

[5]) In Würfel geschnittene Schweinslende, sowie Würfel von rohem Schinken und kleine Zwiebeln läßt man in Schweinefett anbraten, würzt mit Pfeffer und Salz, gießt Fleischbrühe darüber, läßt einmal aufkochen nnd dann über mildem Feuer schmoren. Hierauf schüttet man das Ragout in eine Gemüse-Schüssel, schneidet gebratene Würstchen und hartgekochte Eier dazu, streut in Öl gebackene, feingestoßene Mandeln darüber, läßt das Ragout in der Backröhre heiß werden und richtet es an.

[6]) Rumänisches Gericht: Feingehacktes Schweinefleisch vermischt man mit feingehacktem Speck, gibt eine große gehackte, in Butter geröstete Zwiebel, geweichte, aber wieder ausgedrückte Brotkrume, feingehackte Petersilie, Salz, Pfeffer, Muskatnuß hinzn, bindet die Masse mit einigen Eiern, formt eigroße Klößchen davon, drückt diese breit, läßt sie in einer durchgestrichenen Brühe ans gehackter Zwiebel, Fleischbrühe, Dragun-Essig, Paradiesapfelmus nnd feinen Kräutern kochen. Beim Anrichten maskiert man die Klößchen mit der Sose, welche dick sein muß. Man kann anstatt des Schweine- anch Rind-, Kalb- oder Lammfleisch verwenden.

[7]) In der Schweiz nnd in Süddeutschland (Baienfurt) sehr beliebte Würste. Drei Teile Rindfleisch, einen Teil Kalbfleisch und einen Teil in feine Würfel geschnittenen Speck hackt man recht fein durcheinander, würzt das Fleisch mit Salz, Pfeffer, Kümmel, Meiran, füllt es fest in Rindsdärme, streicht diese flach, läßt die Würste drei bis vier Wochen räuchern, um sie dann ungekocht oder gekocht zu verspeisen.

[8]) Ungarisch *disznónyelv kerti parajjal.*

[9]) Die gereinigten Schweinszungen werden in einer Kräuter-Beize weich gekocht, der Länge nach aufgeschnitten, mit feinem Kräuter-Füllsel gefüllt, mit dicker *sauce suprême* (weiße Sose von Rahm, Geflügel-Essenz, Trüffeln, Tafel-Pilzen), die mit geriebenem Parmesan-Käse vermischt ist, bestrichen, in Schweinsnetz eingewickelt, in Ei uud Semmel getaucht, mit klarer Butter beträufelt, auf dem Rost gebraten.

[10]) In Süddeutschland »geselchte Rotwnrst« genannt. Ein Stück mageres Bauchfleisch, das Halsstück, einige Pökel-Schweinszungen, Herzen, Nieren werden in Salzwasser weich gekocht, von Knochen, Haut und Sehnen befreit, in Würfel geschnitten, ausgenommen die Zungen, welche in lange Streifen zerteilt werden. Hierauf gießt man durchgestrichenes Schweineblut, etwas Brühe von dem gekochten Fleisch, zerlassenes Fett, Salz, gestoßenen Pfeffer, Meiran, gestoßene Nelken usw. hinzu, füllt die gut untereinander vermischte Masse in den gereinigten Schweinsmagen. Man läßt die Würste ungefähr eine Stunde kochen. Später preßt man sie leicht, räuchert sie einige Tage und bewahrt sie an einem kühlen Ort anf.

[11]) Dieselbe Füllung wie bei der Blutwurst, nur daß gepökelte vorher weich gekochte Schweinszungen, in dünne Speckscheiben gewickelt, mit in die Blasen gefüllt werden. Die Wurst läßt man ungefähr drei Stunden im heißen Kessel ziehen, aber nicht kochen, worauf man sie preßt.

[12]) Gotha, Hauptstadt des früheren Herzogtnms Gotha nnd abwechselnd mit Koburg Residenz des Herzogs von Sachsen-Koburg-Gotha. Man verwendet hierzu Kopf- oder Bauchfleisch, feingehackten Speck, frisches, durchgestrichenes Schweineblut, gepökelte, gar gekochte, gehäutete, mit Nelken gespickte Schweinszungen. Die Wurst läßt man im heißen Kessel drei Stunden ziehen, nicht kochen, preßt sie, worauf man sie einige Tage ränchern läßt.

Lard[1]).	Speck.	Bacon.[2])
— *d'Armour.*	Armour's Speck.	Armour's bacon.
— *et beefsteak.*	Rindsstück mit Speck.[3])	Beefsteak and bacon.
— *bouilli.*	Gekochter Speck. [packung.[4])	Boiled bacon.
— *en canevas.*	Speck in Leinwand-Ver-	Bacon in canvas(s). [bacon.
— *de Cassard.*	Cassard's »Baltimore« Speck.	Cassard's "Baltimore"
— *à la choucroute.*	Speck mit Sauerkraut.	Bacon and *Sauerkraut.*
— *aux choux.*	— mit Kohl. [Speck.	— with cabbage. [bacon.
— *de Clark.*	Clark's »Old Dominion«	Clark's "Old Dominion"
— *de Davis.*	Davis' »Cincinnati« Speck.	Davis' "Cincinnati" bacon.
— *aux épinards.*	Speck mit Spinat.[5])	Bacon w. spinach. [bacon.
— *de Fackiner.*	Fackiner's »Farragut« Speck.	Fackiner's "Farragut"
— *farci.*	Gefüllter[6]) Speck.	Stuffed bacon. [bacon.
— *de Ferris.*	Ferris' »Trade Mark« Speck.	Ferris' "Trade Mark"
— *et foie de veau.*	Speck und Kalbsleber.	Bacon and calf's-liver.
— *fumé.*	Räucherspeck[7]).	Smoked bacon.
— *grillé.*	Gerösteter Speck.	Grilled bacon. [beans.
— *aux haricots blancs.*	Speck mit weißen Bohnen.	Bacon with white (navy)
— *aux haricots verts.*	— mit grünen Bohnen.	— w. string (snap) beans.
— *d'Irlande.*	Frischer Speck.	Irish bacon.
— *de Merwin.*	Merwin's »Elm City« Speck.	Merwin's "Elm City"
— *aux oeufs.*	Speck mit Eiern.	Bacon with eggs. [bacon.
— *et poisson.*	— mit Fisch.[8])	— and fish.
— *de Sinclair.*	Sinclair's »Bellies« Speck.	Sinclair's Irish "Bellies".
— *et volaille.*	Speck mit Geflügel.	Bacon with fowl.
— *de Wiltshire.*	»Wiltshire« Speck.	English "Wiltshire" bacon.
Carré de lard.	(Kleiner) Speckwürfel.	Bacon cut dice-shaped.
Crêpe de lard.	Speckstrudel[9]).	— -fritter.
Flèche de lard.	Speckseite.	Flitch (of bacon).
Omelette au lard.	Eierkuchen mit Speck.[10])	Omelet with bacon.
Petits pois au lard.	Schoten-Kerne mit Speck.	Green peas with bacon.
Quenelles de lard.	Speckklößchen.	Bacon-balls.
— *de lard à l'autrichienne.*	Österreichische Speckknödel[11]).	Austrian bacon-dumplings.
Rôties au lard.	Gespickte Röstbrotschnitten[12]).	Larded, fried sippets.
Salade au lard.	Specksalat[13]).	Salad of bacon.
Sauce au lard.	Speckbrühe.	Bacon sauce.
Soufflé de lard.	Speckauflauf[14]).	— -fritter.

[1]) *Gros lard,* fetter Speck; *petit lard, lard maigre,* magerer Speck; *couenne de lard,* Speckschwarte.

[2]) *Bacon: Irish "Bellies", Sinclair; English "Wiltshire"; Clark's "Old Dominion", boneless; Ferris' "Trade Mark", boneless; Davis' "Cincinnati", boneless; Armour's "Chicago", boneless; Merwin's "Elm City", boneless; Fackiner's "Farragut", boneless; Cassard's "Baltimore", boneless.*

[3]) Das auf dem Rost gebratene *beefsteak* wird mit Scheiben (eine oder zwei) von auf dem Rost gebratenem Speck belegt.

[4]) Ist für den täglichen Gebrauch zu teuer, da beim Kauf das Gewicht der Verpackung mit bezahlt wird, auch leidet die Güte des Specks bei dieser Art Verpackung. Zweck der letzeren ist, Insekten und Ungeziefer von dem Fleische fernzuhalten.

[5]) Scheiben von gekochtem Speck auf einer Unterlage von gewürztem Spinat.

[6]) Gefüllt mit Kartoffelmus, in geriebener Semmel gerollt, gebraten.

[7]) Im Gegensatz zu dem (an der Luft getrockneten) nicht so haltbaren Luftspeck.

[8]) Auf dem Rost oder in der Pfanne gebratener Speck wird gewöhnlich zu gebratener Forelle, Barsch usw. gegeben.

[9]) Speckwürfel bratet man gelb, schwitzt einen Löffelvoll gebackte Petersilie darin; sobald der Speck abgekühlt ist, verteilt man ihn über einen recht dünn ausgezogenen, mit geschlagenen Eiern bestrichenen Strudelteig, rollt diesen zusammen, dreht ihn schneckenförmig, läßt ihn in kochender Fleischbrühe oder in kochendem Salzwasser gar werden. Man kann den Strudel auch in einer mit Butter angestrichenen Pfanne backen. Wenn gar, schneidet man ihn in nicht zu lange Stücke und legt diese in Fleischbrühe ein.

[10]) Zu der gewöhnlichen Eierkuchen-Masse ohne Zucker gibt man feingebackten Schnittlauch, bratet Speckwürfel in der Pfanne bräunlich, gießt von dem Teig darüber und bäckt den Eierkuchen in dem ausgebratenen Speck.

[11]) Geräucherten Speck schneidet man in Würfel, läßt ihn hellbraun braten; würfelig geschnittene Semmel weicht man in Milch, schüttet den zerlassenen Speck darüber, gibt mit Milch verrührte Eier, Salz, gehackte Petersilie und Mehl hinzu, so einen festen Teig bildend, aus welchem man mit einem Löffel Knödel aussticht, die man in kochendes Salzwasser legt und zehn Minuten kochen läßt. Größere dieser Knödel gibt man zu Rauchfleisch und Schinken oder zu Meiran-, Pilz- und anderer Sose; kleine Speckknödel legt man in die Suppen ein.

[12]) Mit Schweinefleisch- und Speckstreifen gespickt, in geschlagene Eier getaucht, gebraten, trocken oder mit pikanter Sose zu Tisch gegeben.

[13]) Gelbgebratenen, mit Essig vermischten Speck gibt man über den gewaschenen, ein wenig gesalzenen Kopfsalat.

[14]) Kochende Milch verrührt man mit Mehl zu einem glatten Teig, schlägt mehrere Eier hinein, gibt würfelig geschnittenen, angebratenen Speck, gehackten Knoblauch, Salz und Pfeffer zu dem Teig, welchen man in eine mit Butter ausgestrichene Form füllt und backen läßt. Man gibt den Auflauf mit grünem Salat zu Tisch.

Lardon.	Speckschnitte.	Lardon.
Linguicos de presunto.	Portugiesische (Schinken-Würste.[1])	Portuguese sausages.
Longe de porc.	Schweinslendenstück[2]).	Loin of pork.
— de porc braisée.	Geschmortes Schweinslendenstück.	Braised loin of pork.
— de porc braisée à la Soubise.	— Schweinslendenstück mit weißem Zwiebelmus.	— loin of pork with white *purée* of onions.
— de porc frais à l'anglaise.	Schweinslendenstück auf englische[3]) Art.	Loin of pork in English style.
— de porc à la bordelaise.	— auf Bordeauxer[4]) Art.	— of pork, Bordelais style.
— de porc au four.	— (im Ofen) gebacken.	— of pork baked.
— de porc à la lyonnaise.	— auf lyonische[5]) Art.	— of pork with chestnuts.
— de porc marinée.	— gebeizt.	— of pork marinated.
— de porc à la poivrade.	— mit Pfeffer-Sose.	— of pork, pepper sauce.
— de porc aux pommes (de terre) frites.	— mit Bratkartoffeln.	— of pork with fried potatoes.
— de porc rôtie.	Gebrat. Schweinslendenstück.	Roast(ed) loin of pork.
— de porc rôtie à l'anglaise.	— Schweinslendenstück auf englische[6]) Art.	— loin of pork, English style.
— de porc rôtie, garnie de choucroute.	— Schweinslendenstück mit Sauerkraut.	— loin of pork with *Sauerkraut.*
— de porc rôtie, garnie de petites carottes.	— Schweinslendenstück mit jungen Möhren.	— loin of pork with young carrots.
— de porc rôtie à la sauce hachée.	— Schweinslendenstück mit gehäckelter Sose.	— loin of pork with hash sauce.
— de porc rôtie à la sauce piquante.	— Schweinslendenstück mit pikanter Sose.	— loin of pork with piquant sauce.
— de porc rôtie, sauce à la Robert.	— Schweinslendenstück mit brauner Zwiebel-Sose.	— loin of beef with brown onion sauce.
— de porc à la sauce aux tomates.	Schweinslendenstück mit Paradiesapfel-Sose.	Loin of pork with tomato sauce.
Malakoff[7]).	Russ. Schwarte-Magen[8]).	Russian bacon-sausage.
Malorassiskaja.	Russische[9]) Wurst.	*Malorassiskaja.*
Mayence[10]).	Mainzer Schinken.	Maintz-ham.
Mock brawn.	Preßkopf[11]).	Mock brawn.
Moelle de porc.	Schweinsmark.	Pig's-marrow.
— de porc étuvée.	— gedämpft.	— -marrow stewed.
— de porc frite.	— gebacken.	— -marrow fried.
Mortadelle.	Mortadella[12]).	Mortadella.
Museau de porc.	Schweinsrüssel.	Pig's-snout.
Noix de porc.	Schweinsnuß.	Cushion of pork.

[1]) Mageres Schinken- oder Karbonadenfleisch wird in feine Scheiben geschnitten, welche man in eine Beize von Rotwein, Weinessig, Salz, Salpeter, Paprika, Lorbeer-Blättern, Basilie, Knoblauch, Thymian, Koriander, Senfkörnern legt. Nach acht Tagen nimmt man die Scheibchen aus der Beize heraus, würzt sie mit Paprika, ein wenig Salz, weißem Pfeffer, Muskat-Blüte und Senfkörnern. Hat man alles gut vermischt, so füllt man damit recht feste Rindsschlacken (Mastdärme), schnürt diese wie Rollschinken, legt die Würste nochmals acht Tage in die vorerwähnte Beize, worauf man sie räuchert.

[2]) Auch Ziemer (in der Schweiz Ziemerli) genannt; wird mit oder ohne den kleinen Lummel (in der Schweiz Lümmeli) gebraten. Vergl. hierzu Fußbem. zu *filet de porc.*

[3]) Das Stück wird am Spieß gebraten, geschnitten, wieder in ganzer Form zusammengelegt, überglänzt, mit länglich rund geschälten in Butter geschwungenen Kartoffeln umlegt. Nebenbei gibt man eine kräftige Braten-Sose und Apfel-Marmelade.

[4]) Man bratet das Fleischstück in Butter auf beiden Seiten schnell an, fügt Wasser, sowie Knoblauch, Salbei, Pfeffer-Körner und Gewürz hinzu, deckt Butter-Papier darüber, läßt schmoren. Wenn das Fleisch beinahe gar ist, gibt man Löcherpilze hinzu, läßt alles vollends weich werden, richtet das Fleisch an, legt die Pilze ringsherum; die entfettete Sose verkocht man mit Bratensaft, streicht durch, gießt sie über den Braten.

[5]) Das Lendenstück wird in Butter mit ein wenig Wasser gar gemacht und mit großen geschälten Kastanien umgeben. Die Brühe wird mit kräftiger Braten-Sose vermischt, durchgestrichen und entfettet.

[6]) Vergl. *longe de porc frais à l'anglaise.*

[7]) Russisch Malakow, Bastion der Festungs-Werke von Sebastopol.

[8]) Speck, gekochte Rindszunge, gehacktes Schweinefleisch, Gewürz usw.

[9]) Ein nicht zu fetter Schinken und ein dünner Schweinsbauch werden in Würfel geschnitten, mit Salz, Salpeter und Zucker gewürzt. Man läßt das Gemisch 24 Stunden in einem warmen Raum stehen und pökeln. Hierauf gibt man mageres, feingehacktes Schweinefleisch und Kartoffelmehl daran, würzt noch mit weißem Pfeffer, Muskatnuß und geriebener Zitronen-Schale. Je nach Geschmack gibt man noch mit Salz verriebenen Knoblauch hinzu. Nachdem man das Ganze gut durchgearbeitet hat, füllt man es in Rindsdärme und läßt die Würste eine Viertelstunde kochen.

[10]) Vergl. *jambon de Mayence.*

[11]) Vergl. *fromage de porc.*

[12]) Vom ital. *mortadella,* dicke Bologneser (Mett-) Wurst.

Noix de porc en terrine.	Schweinsnuß in einem Napf.[1])	Cushion of pork in terreen.
Oreilles de porc.	Schweinsohren.	Pig's- (pork-) ears.
— de porc frites.	Gebackene[2]) Schweinsohren.	Fried pig's-ears.
— de porc frites aux oignons glacés.	— Schweinsohren mit überglänzten Zwiebeln.	— pig's-ears with glazed onions.
— de porc frites, sauce à la rémo(u)lade.	— Schweinsohren mit Remoladen-Sose.	— pig's-ears with remoulade sauce.
— de porc grillées.	Schweinsohren geröstet.	Pig's-ears grilled.
— de porc aux haricots blancs.	— mit weißen Bohnen.	— -ears with white beans.
— de porc en menu de roi.	— mit feiner Zwiebel-Sose.	— -ears w. fine onion sauce.
— de porc aux petits navets de Teltow.	— mit Teltower Rübchen.	— -ears with Teltow turnips.
— de porc à la purée de pois.	— mit Erbsmus.	— -ears with *purée of* peas.
— de porc à la Robert.	— mit brauner Zwiebel-Sose.[3])	— -ears with brown onion sauce.
— de porc à la Sainte-Menehould.	— (im Ofen) gebacken.	— -ears baked.
— de porc salées.	Pökel-Schweinsohren.	Salted pig's-ears.
— de porc salé à la purée de lentilles.	— -Schweinsohren mit Linsenmus.	— pig's-ears with *purée* of lentils.
— de porc à la sauce brune.	Schweinsohren mit brauner Sose.	Pig's-ears with brown sauce.
— de porc, sauce à la moutarde.	— mit Senfsose.	— -ears with mustard sauce.
— de porc à la suisse.	— auf Schweizer[4]) Art.	— -ears, Swiss style.
Os de porc salé.[5])	Schweinsknöchel.	— -knuckles.
Pain à la hongroise.	Ungarisches Rebhuhn[6]).	Hungarian partridge.
Palais de porc.	Schweinsgaumen.	Pig's-palate.
— de porc aux champignons.	— mit Tafel-Pilzen.	— -palate w. mushrooms.
— de porc au gratin.	— krustgebacken.	— -palate crusted.
Panne de porc.	Schweineschmer[7]).	Lard (hog's lard).
Panse de porc.	Schweinsbauch[8]).	Belly (spring) of pork.
— de porc roulée, bouillie.	Gerollter, gekochter Schweinsbauch.	Rolled and boiled belly of pork.
— de porc salé.	Pökel-Schweinsbauch.	Pickled belly of pork.
Pâté chaud de porc à l'anglaise.	Englische[9]) warme Schweinefleisch-Pastete.	English hot pork-pie.
— chaud de porc dans un plat.	Warme Teller-Pastete von Schweinefleisch.	Hot pork-pie in plate.
— à la Leicestershire.	Schweinefleisch-Pastete.	Pork-pie.
— de porc et de pommes.	—- und Apfel-Pastete.	—- and apple-pie.
— d'York.	Schinken-Pastete in Kruste.	Ham-pie crusted.

[1]) Man schneidet die Nuß aus einer Schweinskeule, spickt diese mit groben Schinken- und Speckstreifen, legt sie in ein Geschirr, läßt sie zwei Tage mit Madeira, gehackten Möhren, Zwiebeln, einem Kräuter-Sträußchen und Gewürz beizen. Einen flachen Napf *(une terrine de forme plate),* welcher die Ofen-Hitze verträgt, streicht man mit durchgestrichenem Bratwurst-Füllsel aus, legt die Nuß darüber, maskiert mit Füllsel, bedeckt mit Speckscheiben, schließt den Napf mit dem Deckel, setzt ihn in ein tiefes Geschirr, dessen Boden mit ein wenig heißem Wasser bedeckt ist. Dieses Geschirr stellt man in den heißen Ofen, läßt drei Stunden kochen, nimmt vom Feuer, nimmt einen Teil des Fettes ab, läßt es aus und gibt es zurück zu dem Fleisch, welches inzwischen unter leichter Pressung erkaltet ist

[2]) Die Schweinsohren werden in Salzwasser weich gekocht, gepreßt, in geschlagene Eigelbe getaucht, in geriebener Semmel umgekehrt, in heißer Butter gebacken und als Beilage zu Erbsen, Spinat, Kohl, Kraut usw. gegeben.

[3]) Vergl. *barbe Robert.*

[4]) Die Ohren werden in Salzwasser weich gekocht, dann in zerlassene Butter getaucht, mit einer Mischung von geriebenem Weißbrot, gehackter Petersilie, Meiran, Thymian und Dragun bestreut, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, auf dem Rost gebraten, mit Kapern-Sose angerichtet.

[5]) Vergl. *jarrets de porc salé.*

[6]) Kalbs-, Schweinsfüße, ein Rindsfuß und ein Ochsgaumen werden mit Wurzelwerk, Zwiebeln, Gewürz, Essig, Wein und Wasser weich gekocht, recht fein geschnitten, mit Zitronen-Schale, Pfeffer und gehackten Rokambolen (Knoblauchart) vermischt, die Brühe darüber gegossen, das Ganze in eine Form gefüllt. Wenn kalt, wird das »Rebhuhn« mit Essig, Öl und Pfeffer angerichtet.

[7]) In Norddeutschland Schweineflo(h)m und Schweineflo(h)men, Schweinsliesen genannt.

[8]) Auch Brust, Leisten, Federstück (engl. *spring),* in Österreich Schweinsbauchfleck. Wird frisch als grünes Federstück, eingesalzen und geräuchert als dürres Federstück bezeichnet. Man kocht ihn frisch und nimmt die Wammen zur Bereitung der Würste; auch dient er verschiedenen Gemüsen als Beilage, ferner bereitet man den mageren Salz- und Rauchspeck davon.

[9]) Den Boden einer Tortenform legt man mit Schinken-Scheiben aus, streut gehackte Schalotten und gehackte Zwiebeln darüber, dann kommt eine Lage rohe Kartoffel-Scheiben, über letztere Schweinefleisch-Scheiben mit einigen Salbei-Blättern, zuletzt gießt man ein wenig kalte Braten-Sose in die Form. Die Seiten der Form maskiert man mit einem Band von Butterteig, schließt die Pastete mit einem Deckel von demselben Teig, macht sie bei mäßigem Feuer gar.

Pepper-pot *à l'indienne.*	Indisches Pfefferfleisch[1]).	Indian pepper-pot.
Pepse.	Pepse[2]).	*Pepse.*
Perdreau hongrois.	Ungarisches Rebhuhn[3]).	Hungarian partridge.
Petit(-)salé.	Pökel-Schweinefleisch[4]).	Salt(ed) pork.
— (-)salé aux choux.	— -Schweinefleisch mit Kohl.	— pork with cabbage
— (-)salé aux choux frisés.	— -Schweinefleisch mit Savoyer Kohl.	— pork with savoy cabbage.
— (-)salé aux haricots.	— -Schweinefleisch mit Bohnen.	— pork with beans.
Omelette au petit(-)salé.	Eierkuchen mit Pökel-Schweinefleisch.	Omelet with salt pork.
Petits pâtés au naturel.	Fleischpastetchen[5]).	Small meat-patties.
Picioarele de vierù cu brànza.	Schweinsfüße mit Käse.[6])	Pig's-feet with cheese.
Pieds et oreilles de porc.	— und Schweinsohren.[7]).	— -feet and (pig's-)ears.
— et oreilles de porc à la gelée.	— und Schweinsohren in Gallerte.	— -feet and pig's-ears in jelly.
— et oreilles de porc à la Orly.	— und Schweinsohren in Schlagteig.	— -feet and -ears fried in batter.
Fricassée de pieds et d'oreilles de porc.	Frikassee von Schweinsfüßen und Schweinsohren.	Fricasseed pig's-feet and pig's-ears.
Pieds de porc.	Schweinsfüße.	Pig's-feet.
— de porc à la Boston.	— nach Bostoner[8]) Art.	— -feet, Boston(ian) style.
— de porc bouillis.	Gekochte Schweinsfüße.	Boiled pig's-feet.
— de porc bouillis, sauce au persil.	— Schweinsfüße mit Petersilien-Sose.	— pig's-feet with parsley sauce.
— de porc farcis.	Gefüllte Schweinsfüße.	Stuffed pig's-feet.
— de porc farcis, sauce au madère.	— Schweinsfüße mit Madeira-Sose.	— pig's-feet with madeira sauce.
— de porc farcis à la Périgueux.	— Schweinsfüße mit Trüffeln.	— pig's-feet with truffles.
— de porc farcis aux truffes.	— Schweinsfüße mit Trüffeln.[9])	— pig's-feet with truffles.
— de porc frits.	Gebackene Schweinsfüße.	Fried pig's-feet.
— de porc frits à la choucroute.	— Schweinsfüße mit Sauerkraut.	— pig's-feet with *Sauerkraut.*
— de porc frits aux épinards.	— Schweinsfüße mit Spinat.	— pig's-feet with spinach.
— de porc frits aux petits pois.	— Schweinsfüße mit Schoten-Kernen.	— pig's-feet with green peas.
— de porc frits à la purée de pommes de terre.	— Schweinsfüße mit Kartoffelmus.	— pig's-feet with *purée* of potatoes.
— de porc frits, sauce aux câpres.	— Schweinsfüße mit Kapern-Sose.	— pig's-feet with caper sauce.
— de porc frits, sauce aux tomates.	— Schweinsfüße mit Paradiesapfel-Sose.	— pig's-feet with tomato sauce.

[1]) Gleiche Teile (je $^1/_2$ Pfd.) rohen Schinken und gepökeltes Schweinefleisch, sowie gleiche Teile (je drei Pfd.) mageres Rind- und Hammelfleisch setzt man mit Wasser an, gibt Reis, ein Kräuter-Sträußchen, einige Zwiebeln und ein paar geschälte Kartoffeln daran, schäumt öfters ab, läßt ungefähr vier Stunden kochen, streicht durch, entfettet. Nachdem man die Brühe wieder in die Pfanne gegossen hat, legt man ein in Stücke zerlegtes (rohes) Huhn und recht fein gehacktes Hummerfleisch hinein, läßt beides weich kochen. Ist das Huhn ziemlich gar, so gibt man einige Klößchen aus zerlassenem Rindsfett, einigen Eigelben, Mehl, Salz und Wasser, sowie kleingeschnittenen Blumenkohl, grüne Bohnen, Schoten-Kerne, junge Möhren, Spargel und dergl. hinzu, läßt kochen, bis alles weich ist, würzt dann mit Cayenne-Pfeffer und Salz, richtet an.

[2]) Rheinländische Pepse: Schweinefleisch (Schulterblatt) legt man in eine gekochte (kalte) Beize aus Essig, Zwiebel-Scheiben, Gewürz-Nelken, Pfeffer-Körnern, Lorbeer-Blättern, Zitronen-Scheiben und Thymian, wendet das Fleisch täglich in dieser Beize um, nimmt es nach vier Tagen heraus. Schalotten, Zitronen-Scheiben, ein Lorbeerblatt, Nelken und Pfeffer-Körner schwitzt man in Butter, gibt das gebeizte Fleisch hinein, läßt es gar braten, indem man von Zeit zu Zeit von der Beize nachgießt. Die Sose verdickt man mit Mehl, streicht sie durch und gibt sie neben dem Braten, welchen man mit Grieß-, Kartoffel-Klößchen, eingemachtem Obst usw. nach Belieben verziert, zu Tisch.

[3]) Vergl. *pain à la hongroise.*

[4]) Schwach gesalzenes, frisches Pökelfleisch. Am Rhein bezeichnet man das eingesalzene Fleisch, nämlich die Ohren, den Rüssel, die Füße, das Knie (Haspel), den Hals und die unteren Rippen (Schälrippen) mit »geselchtes« oder »Solberfleisch«.

[5]) Blätterteig-Pasteten mit Schweinefleisch- (oder Kalbfleisch-) Füllsel, das mit gehackten Sardellen und Zwiebeln vermischt ist, gefüllt und gebacken.

[6]) Vergl. *pieds de porc au fromage.*

[7]) Die gekochten, ausgebeinten Füße werden halbiert, die gekochten Ohren in Streifen geschnitten; erstere taucht man in klare Butter, rollt sie in Brotkrumen, bratet sie auf dem Rost; letztere werden in Butter mit Mehl, Zwiebeln und Senf weich gedämpft.

[8]) Die abgekochten halbierten Füße werden in einen Schlagteig getaucht, in klarer Butter gebraten und auf zierlich gefaltetem Mundtuch angerichtet.

[9]) Vergl. *pieds de porc truffés.*

Pieds de porc au fromage.	Schweinsfüße mit Käse.[1])	Pig's-feet with cheese.
— de porc en gelée.	Eisbein.[2])	Soused pig's-feet.
— de porc grillés.	Geröstete Schweinsfüße.	Grilled pig's-feet.
— de porc grillés, sauce aux oignons.	— Schweinsfüße mit Zwiebel-Sose.	— pig's-feet with onion sauce.
— de porc grillés, sauce piquante.	— Schweinsfüße mit pikanter Sose.	— pig's-feet with piquant sauce.
— de porc grillés, sauce (à la) Robert.	— Schweinsfüße mit brauner Zwiebel-Sose.	— pig's-feet with brown onion sauce.
— de porc marinés.	Eisbein[3]).	Soused pig's-feet.
— de porc aux morilles et aux champignons.	Schweinsfüße mit Morcheln und Tafel-Pilzen.	Pig's-feet with morels and button-mushrooms.
— de porc au naturel.	— einfach gekocht.	— -feet plain boiled.
— de porc à la New York.	— nach New Yorker[4]) Art.	— -feet in New York style.
— de porc à la piémontaise.	— auf piemont(es)ische[5]) Art.	— -feet, Piedmontese style.
— de porc à la poulette.	— mit Mehlsose.	— -feet with flour sauce.
— de porc à la Sainte-Menehould.	— krustgebacken.[6])	— -feet crust-baked.
— de porc à la Saint-Hubert.	— geröstet, pikante Sose.[7])	— -feet broiled, piquant sauce.
— de porc salé.	Eisbein[8]).	Salt(ed) pig's-feet.
— de porc truffés.	Schweinsfüße mit Trüffeln.[9])	Pig's-feet truffled.
Crépinettes de pieds de porc.	Schweinsfuß-Netzwürstchen.	Flat sausages of pig's-feet.
— de pieds de porc aux champignons.	— -Netzwürstchen mit Tafel-Pilzen.	— sausages of pig's-feet w. button-mushrooms.
— de pieds de porc aux truffes.	— -Netzwürstchen mit Trüffeln.[10])	— sausages of pig's-feet with truffles.
Croquettes de pieds de porc.	— -Krusteln.	Croquettes of pig's-feet.
— de pieds de porc à la Périgueux.	— -Krusteln mit (Périgord-) Trüffeln.	— of pig's-feet with (Périgord-)truffles.
Piftiė de picioarele de vieru.	Schweinsfüße, rumänisch[11]).	Pig's-feet, garlic sauce.
Poitrine de porc.	Schweinsbrust.	Breast of pork.
— de porc au riz.	— mit Reis.	— of pork with rice.
Polėnt witza.	Warschauer Schinken.	Warsaw ham.
Pörkölt (de porc) à la hongroise.	Ungarisches Pörkölt[12]).	Hungarian *pörkölt.*
Pouding de porc.	Schweinefleisch-Pudding.	Pork-pudding.

---

[1]) Ein rumänisches Gericht *(picioarele de vierù cu brànza).* In einen runden (emaillierten) Napf oder in eine Form *à charlotte* legt man in Butter geröstete runde Brotschnittchen, darüber eine Lage geriebenen Schweizer- oder Parmesan-Käse, dann eine Lage von den gekochten, ausgebeinten Schweinsfüßen, wieder Käse, nochmals geröstete Brotscheiben und so weiter, bis die Form ziemlich voll ist; zuletzt gießt man von der Brühe der Füße hinzu, macht das Ganze gar und richtet es in der Form an.

[2]) Vergl. *jarret de porc salé.*

[3]) Vergl. *pieds de porc salé.*

[4]) Die halbierten gekochten Füße werden mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Öl getaucht, in Brotkrumen gerollt, auf dem Rost gebraten, auf gerösteten Brotkruston mit Haushofmeister-Butter angerichtet.

[5]) Man taucht die halbierten gekochten, erkalteten Füße in geschlagene Eier, rollt sie in Brotkrumen, läßt sie in heißem Schmalz braten, bestreicht sie mit Butter, läßt sie noch zehn Minuten im Ofen bräunen; kalte Senfsose nebenbei.

[6]) Die mit Gemüsen und Kräutern in Fleischbrühe und Weißwein gekochten Füße werden der Länge nach halbiert, ausgebeint, mit in Form einer Wurst steif gemachtem Füllsel gefüllt, in zerlassene Butter getaucht, in Eigelben, dann in Semmel gerollt, auf dem Rost gebraton.

[7]) Dio der Länge nach halbierten, gekochten Schweinsfüße werden mit Salz und Pfeffer gowürzt, in Öl getaucht, in Brotkrumen gewälzt, auf dem Rost gebraten, mit einer heißen pikanton Sose, in welcher man oin wenig Senf aufgolöst hat, angerichtet.

[8]) Vom holl. *ischbein* (lat. os *ischium*). Auch *jarret de porc (salé), pieds de porc mariné.* Das Eisbein besteht aus dem Hessen (Fersenstück der Hinterbeine) oder dom Unterbein des Sohenkels oder Blattes eines Schweines. Dieser Teil wird eingepökelt und zu Sauerkraut, Erbsen usw. gekocht.

[9]) Die in Schinken Brühe gekochten Schweinsfüße werden der Länge nach halbiert, ausgebeint, gewürzt, mit einem Gehäck *(hachis)* von Trüffeln, gehacktem Schweinefleisch und Leber-Füllsel gefüllt, in Schweinsdarm eingeschlagen, in Butter getaucht, in geriebener Semmol gerollt, auf dem Rost gebraten. Vergl. *crépinettes de pieds de porc aux truffes.*

[10]) Die Schweinsfüße werden woich gekocht, in Stroifen geschnitten, mit streifig geschnittenen Trüffeln und Madeira-Sose, sowie mit Bratwurst-Füllsel vermischt. Man füllt die Masse in Schweinsnetz, formt flache längliche Vierecke, taucht die *crépinettes* in zerlassene Butter, wälzt sie in geriebener Semmel, bratet sie auf dem Rost.

[11]) Schweinsfüße kocht man mit Gemüsen, Kräutern, Salz, Pfeffer und ein wenig Essig, halbiert sie, legt sie in ein tiefes Geschirr, gibt Knoblauch mit ein wenig Bordeauxwein darüber, läßt boizen.

[12]) Gleiche Mengen Kalbfleisch (Hessen) und Schweinslende werden in Würfel geschnitten. Eine in kleine Würfel geschnittene Zwiebel läßt man mit einem Lorbeer-Blatt und Knoblauch in Schweineschmalz heiß werden, streut ein wenig Paprika darüber, gibt die Fleischwürfel hinzu, läßt ungefähr zehn Minuten aufschmoren, legt glühende Kohlen auf den Deckel des flachen Geschirrs, läßt das Fleisch vollends gar werden, richtet an, gießt einige Löffelvoll braune Sose darüber, gibt das Ragout in oinem Rand von italienischem Reis zu Tisch.

Quartier de porc.	Schweinsviertel.	Quarter of pork.
— de porc demi-sel[1]).	Halbgepökeltes Schweinsviertel.	— of salt pork.
— de porc demi-sel au riz.	— Schweinsviertel mit Reis.	— of salt pork with rice.
— de porc demi-sel à la valencienne.	— Schweinsviertel auf valenzianische[2]) Art.	— of salt pork, Valencia style.
— de porc aux olives.	Schweinsviertel mit Oliven.	— of pork with olives.
— de porc salé.	Gepökeltes Schweinsviertel.	— of salt pork.[3])
— de porc salé, bouilli.	— Schweinsviertel gekocht.	Boiled quarter of salt pork.
— de porc salé, bouilli à l'anglaise.	— Schweinsviertel gekocht, auf englische[4]) Art.	— quarter of salt pork, English style.
— de porc salé à la flamande.	— Schweinsviertel auf vlämische[5]) Art.	Quarter of salt pork, Flemish style.
— de porc salé au riz.	— Schweinsviertel mit Reis.	— of salt pork with rice.
— de porc salé à la valencienne.	— Schweinsviertel auf valenzianische[6]) Art.	— of salt pork, Valencia style.
Queues de porc.	Schweinsschwänze.	Pigs'-tails.
— de porc à la choucroute.	— mit Sauerkraut.	— -tails with *Sauerkraut.*
— de porc à la paysanne.	— mit Kohl.	— -tails with cabbage.
— de porc aux petits pois.	— mit Schoten-Kernen.	— -tails with green peas.
— de porc à la purée de lentilles.	— mit Linsenmus.	— -tails with *purée* of lentils.
— de porc à la purée de pois.	— mit Erbsmus.	— -tails with *purée* of peas.
— de porc à la ravigote.	— mit Würzsose.	— -tails w. *ravigote* sauce.
— de porc à la sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.	— -tails with tomato sauce.
— de porc à la Soubise.	— mit weißem Zwiebelmus.	— -tails with white *purée* of onions.
— de porc à la ta(r)tare.	— mit kalter Senfsose.	— -tails with cold mustard sauce.
Ragoût de porc.	Schweinefleisch-Ragout[7]).	Ragout of pork.
— de porc rôti.	Schweinebraten-Ragout.	— of roast pork.
Regrignes[8]).	(Talg-, Speck-)Grieben.	Cracklings, cracknels.
Rippe(n)speer[9]).	Rippe(n)speer[10]).	Stuffed ribs of pork.
Rognons de porc.	Schweinsnieren[11]).	Pig's- (pork-) kidneys.
— de porc frits.	— gebacken.	— -kidneys fried.
— de porc grillés.	Geröstete Schweinsnieren.	Broiled pig's-kidneys.
— de porc grillés à la maître d'hôtel.	— Schweinsnieren mit Haushofmeister-Sose.	— pig's-kidneys with *maître d'hôtel* sauce.
— de porc rôtis.	Gebratene Schweinsnieren.	Roast(ed) pig's-kidneys.
— de porc à la sauce au madère.	Schweinsnieren mit Madeira-Sose.	Pig's-kidneys with madeira sauce.
— de porc à la sauce piquante.	— mit pikanter Sose.	— -kidneys with piquant sauce.
— de porc sautés.	— in Butter geschwungen.	— -kidneys fried in butter.
— de porc au vin de Champagne.	— mit Champagner.[12])	— -kidneys with champagne.
Boudin de rognons (de porc).	Nierenwurst[13]).	Kidney-sausage.

[1]) Oder *demi-salé.*

[2]) Das Schweinsviertel wird mit Wurzeln und Weißwein gedämpft, mit Reis, der mit Artischocken-Böden, gehacktem Schinken, *chorizos* (spanischen Würstchen) und Tafel-Pilzen vermischt ist, angerichtet; nebenbei eine Madeira-Sose.

[3]) Oder *salt(ed) quarter of pork.*

[4]) Das Pökel-Schweinsviertel wird mit Kohl, Möhren und Rüben geschmort, angerichtet, mit den Gemüsen umlegt; Kapern-Sose.

[5]) a) Mit gekochten Rüben und gefülltem Wirsingkohl. b) Mit Rosenkohl-Sträußchen und gekochten Kastanien.

[6]) Das gekochte, überglänzte Viertel umlegt man zu beiden Seiten mit Reis, der mit spanischen Würstchen *(chorizos)* gekocht und mit rotem Pfeffer gewürzt ist. Die beiden Enden verziert man mit kleinen gefüllten Paradies-Äpfeln; mit Paradiesapfel-Sose verkochte spanische Sose.

[7]) Ragout in Österreich = Eingemachtes; in Hessen = Beiessen; in Norddeutschland = feines Würzfleisch, Mischgericht, Pfeffer von . . .

[8]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *cretons.*

[9]) Nicht zutreffend ins Französische zu übersetzen; die in manchen (deutsch-französischen) Wörterbüchern angegebene Übersetzung *côtelettes de porc farcies de pruneaux* ist ungenau.

[10]) Von dem vorderen Rippenstück schneidet man das meiste Fett weg, knickt die Rippen, heftet das Stück zusammen, füllt es mit Äpfeln und gebackenen Pflaumen, gehackter Zitronen-Schale, gestoßenem Zimt, Nelken, Zucker und geriebenem Brot, schließt die Öffnung und bratet das Stück im Ofen.

[11]) Schmort man die Schweinsnieren mit der Milz, dem Bröschen und der Zunge zusammen, so erhält man das »Schweinsjung«.

[12]) Die Nieren werden gewaschen, blätterig geschnitten, mit feingeschnittenen Schalotten und Petersilie in frischer Butter geschwungen, mit Mehl bestäubt, mit Champagner übergossen, gesalzen, einmal aufgekocht, angerichtet.

[13]) Schweinsnieren hackt man recht fein, gibt gehacktes fettes Schweinefleisch und Speck hinzu, hackt alles zusammen noch einige Zeit, würzt mit Salz, weißem Pfeffer, Piment, Rotwein, stopft die Masse in geschleimte Schweinsdärme. Die Würste werden weiter wie Bratwürste behandelt.

Rookworst.	Rookworst[1]).	*Rookworst.*
Roulade de porc.	Schweinefleisch-Rolle.	Roulade of pork.
— de porc farcie aux pommes.	— -Rolle mit Äpfeln gefüllt.	— of pork stuffed with apples.
Roulettes de porc.	— -Röllchen[2]).	Rolled pork.
Saindoux.	Schweineschmalz.	Pigs'-fat, lard.
Salaisons[3]).	Pökel-, Salzfleisch.	Salt(ed) meat.
Salami.	Salami[4]).	Salami.
— à la gotharienne.	Gothaer[5]) Salami.	Gotha salami.
Salé.	Pökel-Schweinefleisch.	Salt(ed) pork.
Salsiccia di cervello.	Italienische[6]) Hirnwurst.	Italian brain-sausage.
Sarmales de varzà.	Gefüllte Kohlblätter.[7])	Stuffed cabbage.
Saucisses.	Bratwürste.	Sausages.
— d'Allemagne.	Deutsche Bratwürste.	German sausages.
— à l'anglaise.	Englische[8]) Bratwürste.	English sausages.
— d'Arles.	Arles-[9])Würstchen.	Arles sausages.
— à la bière I.	Bratwürste in Bier.[10])	Sausages in beer.
— à la bière II.	Stolzer Heinrich[11]).	— in beer.
— bouillies de Dresde.	Dresdener Brühwürstchen.	Boiled Dresden sausages.
— à la bourguignonne.	Bratwürste auf Burgunder[12]) Art.	Sausages with *purée* of red beans.
— à la choucroute.	— mit Sauerkraut.	— with *Sauerkraut.*
— crues.	Rohe Bratwürste[13]).	Raw sausages.
— crues fumées.	— Bratwürste geräuchert.[14])	— sausages smoked.
— d'Espagne (chorizos).	Spanische Würstchen.	Spanish sausages.
— étuvées aux marrons.	Gedämpfte Bratwürste mit Kastanien.	Stewed sausages with chestnuts.
— aux fines herbes.	Bratwürste mit feinen Kräutern.	Sausages with fine herbs.
— de Francfort.	Frankfurter Würste.	Frankfort sausages.

[1]) Ein Teil feingehacktes Rindfleisch, zwei Teile gehacktes Schweinefleisch, ein Teil gehackter Speck. Das Ganze wird nochmals gut durcheinander gehackt, mit Salz, Salpeter, Zucker, weißem Pfeffer und Koriander gewürzt, in Rindsdärme gefüllt. Die Würste werden getrocknet und langsam geräuchert.

[2]) Von feingehacktem Schweinefleisch, geweichten Milchbrötchen, Eiern, Salz, gehackter Zitronenschale und Rahm bereitet man ein Füllsel, formt dicke Rollen daraus, welche man in Butter braun braten läßt, beim Anrichten in Scheiben schneidet, mit Sose begießt und mit gebratenen kleinen Kartoffeln umlegt.

[3]) Meistens beim Schweinefleisch gebraucht, doch auch bei anderem Pökelfleisch in Anwendung.

[4]) Man unterscheidet Mailänder, Schweizer, russische, holländische, deutsche, ungarische Salami.

[5]) Gleiche Mengen Rind-, Schweinefleisch und Speck werden fein gehackt, mit Salz, ganzem und gestoßenem weißen Pfeffer, klarem Zucker, Salpeter und Borsäure gewürzt; man füllt die Masse in die gut gereinigten Därme, reibt die Würste mit Salz ein, läßt sie erst in einem nicht zu warmen Raume acht Tage pökeln, hängt sie dann in Zugluft, um sie zuletzt acht Tage räuchern zu lassen.

[6]) Ein Teil Speck, vier Teile mageres Schweinefleisch werden fein gehackt, mit Salz, weißem Pfeffer, Koriander, Knoblauch und gepulvertem Anis gewürzt, mit dem gehäuteten, gehackten Gehirn, Schweinsblut, Weißwein und abgekochten Streifen von Pökel-Schweinszunge vermischt, in Rindsdärme gefüllt. Die Würste werden gekocht und zuletzt geräuchert.

[7]) Rumänisches Gericht: Schweinefleisch-Füllsel vermischt man mit geweichter, wieder ausgedrückter Brotkrume, gehackter, in Butter geschwitzter Zwiebel, Fenchel, Petersilie, Pfeffer, Muskatnuß, ganzen Eiern, einigen Eigelben und Reis. Man wickelt hierauf das Füllsel in Krautblätter, ihnen die Form kleiner korkähnlicher Würste gebend. Man legt diese in eine Pfanne, übergießt sie mit Fleischbrühe, sowie mit der Brühe des Kohles und mit Paradiesapfelmus, würzt mit rotem Pfeffer, läßt die Würstchen eine halbe Stunde schmoren.

[8]) Mageres Schweinefleisch wird fein gehackt, mit kleingeschnittenem Rindsnierenfett und geriebener Semmel vermischt, mit feingehackten Salbei-Blättern, Pfeffer, Salz, gestoßenem Piment, gestoßenen Nelken gewürzt, in Därme gefüllt. Man bratet die Würste in Butter oder bäckt sie auf einem Blech und gibt eine heiße Madeira-Sose nebenbei.

[9]) Sprich »Arl«; a) lat. *Arelate,* franz. Stadt im Dép. Bouches-du-Rhône; b) lat. *Arulae,* franz. Bad im Dép. Pyrénées-Orientales.

[10]) Die rohen Bratwürste werden in Butter auf beiden Seiten hellbraun gebraten, worauf man Weißbier zugießt und sie vollends gar macht. Manche kochen die Bratwürste erst in Bier und braten sie dann in Butter.

[11]) Die Bratwürste werden in halb Weiß-, halb Braunbier gekocht; das Bier wird dick eingekocht, bis das Fett oben heraustritt, welches man abhebt; hierauf gibt man Essig, Weißbier, Zucker, Wein, geriebene Brotkruste, Kümmel, gehackte Zitronen-Schale, sowie Braten-Sose zu dem Bier, läßt kochen, läßt die Wurst darin heiß werden, um sie in der Sose zu Kartoffelmus zu geben.

[12]) Die im Ofen gebackenen Würstchen werden über Mus von roten Bohnen angerichtet.

[13]) Mageres Schweinefleisch hackt man fein, stößt es mit in Würfel geschnittenem frischen Speck, würzt mit Salz, Salpeter, Pfeffer, Gewürz-Körnern und geriebener Muskatnuß, gießt etwas Branntwein hinzu. Wenn das Füllsel gut durchgearbeitet ist, füllt man es in die Därme und läßt die Würste drei Monate an der Luft trocknen. Vergl. *saucisson cru.*

[14]) Gleiche Teile mageres Schweine- und Rindfleisch vermischt man mit halbsoviel frischem Speck, hackt alles recht fein, würzt mit Salz, Pfeffer-Körnern und gestoßenem Pfeffer, sowie mit Salpeter, füllt diese Mischung in gesalzene Rindsdärme. Nachdem man die Würste acht bis zehn Tage in einer Salzlake hat liegen lassen, werden sie geräuchert.

Saucisses de Francfort à la choucroute.	Frankfurter Würstchen mit Sauerkraut.	Francfort sausages with *Sauerkraut.*
— de Francfort au raifort.	— Würstchen mit Meerrettich.	— sausages with horse-radish.
— frites aux pommes.	Bratwürstchen mit Äpfeln.	Fried sausages w. apples.
— fumées.	Knackwürstchen.	Smoked sausages.
— fumées au cumin.	Kümmel-Würstchen.	— sausages with caraway-seeds.
— fumées de Strasbourg.	Straßburger Würstchen.	Stras(s)burg sausages.
— fumées à la suisse.	Schweizer Rauchwürstchen.	Swiss smoked sausages.
— à la gastronome.	Bratwürste nach Feinschmecker-[1])Art.	Sausages in gastronomers' style.
— gratinées.	— krustgebacken.	— crust-baked.
— sur le gril.[2])	Rostbratwürstchen.	Grilled sausages.
— à griller de Neufchâtel.	Neu(f)schateller[3]) Rostbratwürstchen.	Neufchâtel-sausages.
— de Leipsic(k)[4]).	Leipziger Nipswürstchen[5]).	Leipsic (Leipzig) sausages.
— longues à l'anglaise.	Lange Würstchen, englisch[6]).	Long sausages, English style.
— de Lyon.	Lyoner[7]) Würstchen.	Lyons sausages.
— en matelote.	Bratwürste nach Matrosen-[8]) Art.	Sausages in matelote style.
— à la napolitaine.	Neapolit.[9]) Bratwürste.	Neapolitan sausages.
— d'Oxford.	Oxforder[10]) Würstchen.	Oxford sausages.
— à la parisienne.	Pariser Bratwürste.	Parisian sausages.
— de Passenheim.	Passenheimer[11]) Würstchen.	Passenheim sausages.
— plates[12]).	Netzwürstchen.	Flat sausages.
— aux pommes.	Bratwürste mit Äpfeln.	Sausages with apples.
— aux pommes de terre.	— mit Kartoffeln.[13])	— with potatoes.
— de Prague.	Prager[14]) Bratwürste.	Prague sausages.
— au raifort.	Bratwürste m. Meerrettich[15]).	Sausages with horseradish.
— de Ratisbonne.	Regensburger Würstchen.	Ratisbon(e) sausages.
— aux rissoles de pommes de terre.	Bratwürste mit Kartoffel-Mundtäschchen.[16])	Sausages with little mouthfuls of potatoes.

1) Einige rohe Eier vermischt man mit Kartoffelmus, rührt geriebenen Parmesan-Käse darunter, gießt den Teig in eine Backschüssel, legt die bereits gebackenen Würstchen darauf, stellt die Schüssel in den Ofen und richtet sie sechs Minuten später mit *sauce demi-glace* an.

2) Oder *saucisses à griller.*

3) *Neufchâtel-en-Bray* (sprich »Nöschatäll ang brä«), franz. Stadt im Dép. Seine-Inférieure (*neufchâtel* = Neufschateller Käse).

4) Auch *Leipzig* geschrieben.

5) Auch Leipziger Weihnachts-Würstchen genannt. Zwei Teile mageres Schweinefleisch und einen Teil festen Speck hackt man zusammen recht fein, würzt mit Salz, Pfeffer, Salpeter, ein wenig Zucker, füllt die Masse in enge Därme, räuchert die Würstchen.

6) Mit Speck und magerem Schweinefleisch bereitet man ein Bratwurst-Füllsel, gibt in Fleischbrühe geweichtes, wieder ausgedrücktes Brot hinzu, würzt mit Salz, Cayenne-Pfeffer usw., füllt das *hachis* in gesalzenes, gut ausgewaschenes Hammelnetz, bindet zu 10 cm langen Würsten ab, hängt diese an die Luft, um sie später auf dem Rost zu braten.

7) Zwei Teile gehacktes frisches Schweinefleisch vermischt man mit einem Teil mageren gebackten Rindfleisch, bestreut mit ein wenig Salpeter und Pfeffer, stößt das Füllsel recht fein, gibt noch einige Pfeffer-Körner und einen Teil in Würfel geschnittenen geräucherten Speck hinzu. Dieses Füllsel füllt man in Schweinsdärme, läßt die Würste eine Woche in einer Salzlake liegen, nimmt sie heraus, läßt sie ungefähr fünf Tage an der Luft trocknen, um sie zuletzt zu räuchern.

8) Würfelig geschnittene, in Butter gelb geröstete, mit Rotwein gedünstete Zwiebeln gibt man über die rohen Bratwürste, würzt diese mit Pfeffer und Salz, gehackten Kapern und Sardellen, fügt geröstetes Franzbrot hinzu, läßt noch eine Viertelstunde mit Rotwein kochen, entfettet und richtet an.

9) Zwei Teile mageres Schweinefleisch und einen Teil Speck hackt man fein, würzt mit Pfeffer, Salz, Zimt, Gewürz-Nelken und Muskatnuß, bindet die Masse mit Dragun-Essig, füllt damit die gut gereinigten Därme. Die Würstchen werden gebraten oder gedämpft und sind für den augenblicklichen Bedarf bestimmt.

10) Man nimmt drei Teile Schweinefleisch, einen Teil Kalbfleisch, drei Teile Rindstalg, hackt jedes erst für sich allein, dann alles zusammen noch einige Zeit, mischt pulverisierte Salbei darunter, würzt mit Pfeffer und Salz nach Geschmack, bindet mit gut geschlagenen Eiern, formt flache Würstchen davon, welche dann gebraten werden.

11) Passenheim, Stadt im preuß. Reg.-Bez. Königsberg, ungefähr 2000 Einw. Man nimmt einen Teil Speck, zwei Teile Schweinefleisch, sieben Teile Rindfleisch; alles wird fein gehackt, mit Wasser angerührt, mit gestoßenem Pfeffer, Salz und Salpeter gewürzt, in die Därme gefüllt. Man läßt die Würstchen im Dämpfofen bei mäßigem Feuer durchpökeln, bis sie rot werden, worauf man sie bei lebhaftem Feuer bratet. Man ißt diese Bratwürstchen kalt oder schneidet sie, wenn gebraten, in Scheiben und mischt diese unter Rühreier.

12) Vergl. *crépinettes de porc.*

13) Ungarisch *kolbász burgonyával.*

14) Feingehacktes Schweinefleisch vermischt man mit in Lagerbier geweichter, wieder ausgedrückter Semmel, würzt mit Salz, Pfeffer, gestoßenem Ingwer, Piment, gestoßenen Gewürz-Nelken und Muskat-Blüte, vermischt alles gut, gießt zuletzt Bier daran. Mit dieser Masse füllt man die gut gereinigten Därme; die Würste werden hierauf in klarer Butter gebraten.

15) Slaw. = Kren (Krän, Green). Ungarisch *kolbász tormával.*

16) Kleine frische Bratwürste werden gebraten, wenn kalt, mit Kartoffelkrustel-Masse bedeckt, mit geschlagenen Eigelben bestrichen, mit Brotkrumen bestreut, gebraten.

Saucisses à la sauce rémoulade.	Bratwürste mit Remoladen-Soße.	Sausages with remoulade sauce.
— à la saxonne.	Sächsische Bratwürste.	Saxonian sausages.
— de Schweidnitz.	Schweidnitzer Würstchen.	Schweidnitz sausages.
— de Schweinfurt.	Schweinfurter[1]) Bratwürste.	Schweinfurt sausages.
— en surprise.	Bratwürste in ausgehöhlten Kartoffeln.[2])	Surprise sausages.
— aux truffes.	— mit Trüffeln.[3])	Sausages with truffles.
— à la universiié.	Universitäts-Würstchen[4]).	University pork-sausages.
— de Vienne.	Wiener[5]) Würstchen.	Vienna sausages.
— au vin blanc.	Bratwürste mit Weißwein.	Sausages with white wine.
— au vin de Bordeaux.	— mit Bordeauxwein.[6])	— with Bordeaux wine.
— au vin de Champagne.	— mit Champagner.[7])	— with champagne.
Canapés de saucisses.	Bratwurst-Röstschnitten.	Sausage toast.
Cannelons aux saucisses.	Butterteig-Rollen mit Würstchen-Füllsel.	Puff-paste rolls with sausage-forcemeat
Kromeskis *de saucisses.*	Krustgebackene Bratwürstchen[8]).	Sausage-*kromeskies.*
Pâté de saucisses.	Bratwurst-Pastete.	— -pie.
Paupiettes de saucisses.	Bratwürstchen in Krautblättern.[9])	Swaddled sausages.
Petits pains de saucisses.	Bratwurst-Brötchen.	Sausage-moulds.
Petits pâtés de saucisses.	— -Pastetchen.	— -patties.
Pouding de saucisses.	— -Pudding.	— -pudding.
Sandwich *au saucisses.*	— -Brötchen.	— -sandwich.
Saucisson[10]).	Wurst.	Sausage.
— à l'ail.	Knoblauchwurst[11]).	Garlic sausage.
— de Bologne.	Bologner Wurst.	Bologna sausage.
— de Brunswick.	Braunschweiger Schlackwurst[12]).	Brunswick sausage.
— de conserve.	Dauerwurst.	Conserved sausage.

[1]) Schweinfnrt, Bezirksstadt im bayr. Reg.-Bez. Unter-Franken, am Main.

[2]) Von einer großen rohen Kartoffel sticht man ein Stück korkförmig ans, so groß, daß, nachdem man es ausgehöhlt hat, eine halbe gehäutete Bratwurst darin verborgen werden kann. Hierauf bäckt man die »Überraschungs-Kartoffeln« und richtet an.

[3]) Ungarisch *kolbász szarvasgombával.*

[4]) Gehacktes mageres Schweinefleisch wird mit gehacktem Rindstalg vermischt; Brot hat man in Portwein geweicht, getrocknet und fein gerieben; geschlagene Eigelbe verarbeitet man mit dem Brot zu einem Teig, würzt mit Salz, Pfeffer und getrockneter Salbei, gibt das gehackte Fleisch hinzu, mischt alles gut durcheinander und füllt die Mischung in Därme. Beim Gebrauch schneidet man die Würste in Stücke, wälzt diese in Mehl und bratet sie in Butter.

[5]) a) Feingehackte Rindslende (2 Teile) und feingehackten frischen Speck (1 Teil) vermischt man untereinander, würzt mit Salz und Pfeffer, füllt die Masse in Därme, hängt die Würste drei Tage an die Luft und drei Tage in die Räucher-Kammer. b) Gleiche Teile Kalbfleisch und fettes Schweinefleisch werden fein gehackt, mit weißem Pfeffer und Muskat-Blüte gewürzt, mit geriebenen Schalotten, ein wenig Knoblauch und klarem Zucker vermischt, mit Wasser angefeuchtet, in Schweinsdärme gefüllt, schwach geräuchert. Man unterscheidet noch Wiener Siede-Würstl, Wiener Rostbratenwürstl, Wiener Paprika-Bockwürstl.

[6]) Die angebratenen Bratwürste schneidet man in fingerlange Stücke, zieht die Haut ab und legt sie in eine Pfanne, gibt in Butter geschwitzte Schalotten und Tafel-Pilze, sowie in Butter geröstete Semmel-Krumen dazu, gießt eine Flasche Bordeauxwein darüber, läßt mit Tafel-Fleischbrühe noch eine Viertelstunde kochen, richtet an.

[7]) Die Bratwürste werden in frischer Butter leicht gebraten und, nachdem man die Haut davon abgezogen hat, in fingerlange Stücke geschnitten, in eine flache Pfanne gelegt, mit Trüffel- und Tafelpilz-Scheiben bedeckt, mit Champagner und Tafel-Fleischbrühe, die man mit Kalbfleisch-Brühe aufgekocht hat, begossen. Man läßt bis zur Hälfte einkochen.

[8]) Gekochte kalte Bratwürstchen taucht man in einen Pfannkuchenteig, bratet sie in heißem Fett braun.

[9]) Frische Bratwürste werden gebraten; jede Wurst wird in sechs bis acht grüne Krautblätter eingeschlagen, mit Fäden umwickelt, gebraten, zwanzig Minuten in dem Fett geschwungen und auf heißem Teller angerichtet.

[10]) Stets dicker als *saucisse.* Es gibt in Deutschland so viele Wurstarten, daß es unmöglich ist, alle unter besonderem Kopf aufzuführen. Bedeutend erschwert wird eine solche Aufführung noch durch den Umstand, daß wohl die meisten der deutschen Wurstarten den Franzosen und Engländern wenig bekannt sind und die Namen derselben in den Sprachen dieser beiden Länder nur durch (oft ungenaue) Umschreibungen wiederzugeben sind, z. B. Blutleberwurst, Mosaikwurst, maskierte Leberwurst, Groschenstücke (kleine Leberwürste), Semmel-Blutwurst, Göttinger Blasenwurst, Dauer-Knackwurst, Rauchenden, GothaerDauer-Cervelatwurst, homöopathische Cervelatwurst, Bockwürstchen, Münchener Bierwürstel, Kreenwürstel, Passenheimer Würstchen, Dresdener Appetits-Würstchen, Jäger-Würstchen, sächsische Knackwürstchen, Kohlwurst, russische Wurst, Theewurst (von Rind-, Schweinefleisch, Speck usw.), Kartoffelwurst (von fettem Schweinefleisch mit Kartoffel-Würfeln und Gewürz).

[11]) In der Sprache des (ungebildeten) Volkes auch Knobländer, meist berlinerisch.

[12]) In Niedersachsen nennt man den Mastdarm der geschlachteten Tiere Schlackdarm, die Wurst selbst oft Schlacke (Schlacken). In manchen Gegenden heißt der Darm auch Schloßdarm.

Saucisson cru.	Mettwurst[1]).	Bologna sausage.
— cru de Brunswick.	Braunschweiger[2]) Mett-	Brunswick smoked sau-
— de foie.	Leberwurst[3]). [wurst.	Liver-sausage. [sage
— de Fraustadt.	Fraustädter[4]) Wurst.	Fraustadt sausage.
— fumé[5]).	Mett-, Kochwurst.	Bologna sausage.
— de Jauer.	Jauersche[6]) Wurst.	Jauer sausage.
— de Koeni(g)sberg.	Königsberger[7]) Wurst.	Koenigsberg sausage.
— de langue.	Zungenwurst[8]).	Pig's-tongue sausage.
— de langue à la berlinoise.	Berliner[9]) Zungenwurst.	Berlin tongue sausage.
— de langue à la gotha-	Gothaer[10]) Zungenwurst.	Gotha tongue sausage.
— ordinaire. [rienne.	Bratwurst.	German sausage.
— au poivre rouge.	Paprikawurst[11]).	*Paprika*-sausage.
— de Provence.	Provençalische[12]) Wurst.	Provencial sausage.
— de Strasbourg.	Straßburger[13]) Wurst.	Strasburg sausage.
Savouret.	Schweinsknöchel mit Kohl.	Pig's-knuckles with cab-
Scrambled pork.	Schweinefleisch u. Rührei.[14])	Scrambled pork. [bage.
Selle de porc frais. [dinière.	Schweinsrücken.	Saddle of (fresh) pork.
— de porc frais à la jar-	— mit Gemüsen.	— of pork w. vegetables.
— de porc frais à la lubeckoise.	Lübecker[15]) Spießbraten.	Lubec broiled (saddle of) porc. [style.
— de porc frais à la Nelson.	Schweinsrücken n. Nelson[16]).	Saddle of pork, Nelson
— de porc rôtie.	Gebratener Schweinsrücken.	Roast(ed) saddle of pork.
— de porc salé.	Pökel-Schweinsrücken[17]).	Saddle of salt pork.
— de porc à la sauce aux cerises.	Schweinsrücken mit Kirsch-sose.	— of pork with cherry sauce.

[1]) In Süddeutschland »Selchwurst« genannt. Neben Brannschweiger nnterscheidet man noch westfälische und holländische Mettwurst; in Rußland macht man eine Art Braunschweiger Mettwurst unter dem Namen *lúbski*. Ferner gibt es eine sog. Bauern-Mettwnrst, welche anch Plock(en)wurst genannt wird. Ferner gibt es Holsteiner Banern-Mettwnrst, Mecklenbnrger Bauern-Mettwnrst, Stettiner, Thüringer, Brannschweiger Mettwnrst. Sämtliche Rezepte der hier unter *saucisses, saucisson, boudin, foie* nsw. angegebenen Wurstarten, sowie noch hunderte mehr findet man in dem vortrefflichen Werke »*Iversen*, Deutsche Charkuterie, Wurst- nnd Fleischwaren-Fabrikation« (Verlag von P. M. Blüher, Leipzig).

[2]) Mageres nnd fettes Schweinefleisch hackt man fein, würzt mit Salz, weißem Pfeffer, klarem Zucker, Kardamom, Mnskat-Blüte und gestoßenen Nelken, füllt die Mischung in saubere Rindsdärme, läßt die Würste (im Winter) einige Tage an der Luft hängen, nm sie nachher zn ränchern.

[3]) Vergl. *boudin de foie.*

[4]) Franstadt, poln. *Wszowa*, Kreisstadt im preuß. Regierungs-Bezirk Posen. Einen Teil gehacktes Schweinefleisch, zwei Teile gehacktes Rindfleisch nnd einen halben Teil gehackten Speck vermischt man untereinander, hackt alles zusammen noch einige Zeit, würzt mit Salz, weißem Pfeffer, Piment nnd gestoßenen Nelken, rührt das Fleisch mit Wasser an, füllt es in die Hammel-Därme. Die Würstchen werden dann wie »Frankfurter« geräuchert.

[5]) Auch Knackwnrst wird mit *saucisson fumé* übersetzt.

[6]) Jauer, Kreisstadt im prenß. Regierungs-Bezirk Liegnitz, hat berühmte Wurstfabriken. Einen Teil Schweinefleisch, einen Teil Speck, vier Teile Kalbfleisch hackt man recht fein, würzt mit Salz, Salpeter, gestoßenem Pfeffer nnd gestoßenen Nelken. Diese Masse füllt man in Schweinsdärme, läßt die Würstchen leicht anräuchern, kocht sie beim Gebrauch.

[7]) Gleiche Teile von feingehacktem Kalb- oder Rind- nnd frischem Schweinefleisch werden mit gehacktem Speck vermischt; hierauf wird alles zusammen noch kurze Zeit gehackt, mit Salz, Pfeffer, Nelken, gestoßenem Ingwer gewürzt, mit Wasser angerührt, worauf die Masse in die gut gereinigten Därme gefüllt nnd zu Würstchen abgebunden wird, die man leicht räuchern läßt.

[8]) Vergl. dasselbe nnter *langue de porc.*

[9]) Vergl. dasselbe unter *langue de porc.*

[10]) Vergl. dasselbe nnter *langue de porc.*

[11]) Schweinefleisch nnd Speck werden fein gehackt, mit Salz, Paprika (rotem Pfeffer), Kardamom gewürzt. Nachdem man die Masse mit Wasser gebunden hat, füllt man damit die gut gereinigten Därme. Die Würstchen werden schön gelb geränchert.

[12]) Man hackt zehn Teile Kenlenfleisch vom Schwein und zwei Teile frischen Speck recht fein, mischt zwei Teile streifig geschnittenen Speck hinzu, würzt mit Salz, ganzem und gestoßenem Pfeffer und Salpeter, füllt damit die gut gereinigten Rindsdärme. Man läßt diese Würste einige Tage an der Luft trocknen, um sie nachher kurz zu räuchern.

[13]) Straßbnrg (im Elsaß), Festnng ersten Ranges, Hauptstadt des deutschen Reichslandes Elsaß-Lothringen. Gleiche Mengen von gehacktem Rind- und Kalbfleisch (zusammen drei Teile) vermischt man mit einem Teil mageren gehackten Schweinefleisch, hackt alles znsammen noch kurze Zeit, rührt die Masse mit Wasser an, gibt in kleine Würfel geschnittenen rohen Speck hinzu, stopft dieses Füllsel in die Därme. Man räuchert die Würste sofort und kocht sie nachher ab.

[14]) Amerikanisches Gericht: Pökel-Schweinefleisch läßt man in Wasser ziehen, schneidet es in zierliche Stücke, bratet diese in heißem Fett. Sind sie ziemlich gar gebraten, so rührt man (je nach der Menge des Fleisches) sechs bis zwölf geschlagene Eier recht schnell darunter. Sind die Eier steif geworden, so richtet man die Mischung auf einem heißen Teller an nnd gibt Brat-, Schmor- oder Salzkartoffeln nebenbei.

[15]) Meistens kalt gegessen.

[16]) Das Fett von einem Rücken schneidet man los, bratet es mit Zucker und gestoßenem Ingwer gelb, gibt das Fleischstück hinzu, läßt es mit einer Zitrone, Zwiebeln, Äpfeln und Gewürz anbraten, füllt dann mit Weizenbier auf, gießt die Brühe von inzwischen gekochten Tafel-Pilzen hinzu, thut zuletzt gestoßenen Ingwer und ein wenig Zucker an den Braten. Ist letzterer weich, so bindet man die Sose mit Rahm und Kartoffelmehl.

[17]) Auch unter dem Namen »Bauernhase« bekannt.

Sou-fassu *à la mode de Grasse.*	Gefüllter Kopfsalat[1]).	Stuffed cabbage-lettuce.
Tête[2]) *de porc.*	Schweinskopf[3]).	Pig's-head (head of pork).
— de porc en aspic.	— »Sülze.	— -head jelly.
— de porc à l'ancienne.	— auf altmodische[4]) Art.	— -head in ancient fashion.
— de porc aux choux.	— mit Kohl.	— -head with cabbage.
— de porc farcie.	Gefüllter Schweinskopf.	Stuffed pig's-head.
— de porc farcie à la charcutière.	— Schweinskopf nach Schweinemetzger-[5])Art.	— pig's-head with hashed jelly.
— de porc farcie aux truffes.	— Schweinskopf mit Trüffeln.	— pig's-head with truffles.
— de porc fourrée à l'allemande.	Deutsche Preßwurst[6]).	Pig's-head pressed, German style.
— de porc aux légumes.	Schweinskopf mit Gemüsen.	— -head with vegetables.
— de porc marinée.	Gebeizter Schweinskopf.	— -head marinated.
— de porc à la purée de lentilles.	Schweinskopf mit Linsenmus.	— -head with *purée* of lentils.
— de porc à la purée de petits pois.	— mit Schotenmus.	— -head with *purée* of green peas.
— de porc à la purée de pois secs.	— mit Erbsmus.	— -head with *purée* of peas.
— de porc rôtie.	Gebratener Schweinskopf.	Roast(ed) pig's-head.
— de porc rôtie, sauce aux pommes.	— Schweinskopf mit Apfel-Sose.	— pig's-head with apple sauce.
— de porc salé.	Pökel-Schweinskopf[7]).	Salt(ed) pig's-head.
— de porc salé à la choucroute.	— »Schweinskopf mit Sauerkraut.	— pig's-head with *Sauerkraut.*
— de porc salé aux petits navets de Teltow.	— »Schweinskopf mit Teltower Rübchen.	— pig's-head with Teltow turnips.
— de porc salé aux petits pois.	— »Schweinskopf mit Schoten-Kernen.	— pig's-head with green peas.
— de porc à la sauce poivrade.	Schweinskopf mit Pfeffer-Sose.	Pig's-head with pepper sauce.
— de porc à la venaison.	— wie Wild.[8])	— -head, venison fashion.
Fromage de tête de porc.	Schweinspreßkopf[9]).	Head-cheese, mock brawn.
Galantine de tête de porc.	Gerollter Schweinskopf.	Galantine of pig's-head[10]).
— de tête de porc à l'ancienne.	— Schweinskopf, altmodisch[11]).	— of pig's-head, ancient style.
Pain de tête de porc.	Schweinskopf-Gallertpastete.	Moulded pig's-head.[12])

1) Vergl. dasselbe unter *mouton*.

2) Vergl. *hure de porc*.

3) Der halbe Kopf ohne Knochen wird in der Schweiz »Schnurre« genannt, z. B. bildet »Schweinsohren und Schnurre« dort ein beliebtes Gericht.

4) Einen ausgebeinten halben Schweinskopf reibt man mit Salz und Salpeter ein, verfährt ebenso mit der Zunge, läßt das Fleisch 24 Stunden beizen, brüht es mit kochendem Wasser ab, kocht es mit Wurzelwerk, Gemüsen und Gewürz in Wasser. Das vom Kopf abgelöste Ohr schneidet man in Streifen, das Backenfleisch nnd die Zunge in Würfel. Nachdem man das Fleisch mit Salz nnd Gewürz bestreut, mit einigen Löffelvoll Madeira oder Branntwein angefeuchtet hat, füllt man es in die zurückgebliebene Kopfhaut, rollt den Kopf zusammen in Form einer *galantine*, läßt erkalten, schneidet Scheiben davon, welche man im Kranz anrichtet nnd mit Gallert-Krusten oder gehackter Gallerte verziert.

5) Von frischem Schweinefleisch und Speck bereitet man ein *hachis*, würzt mit Salz, Salpeter, Pfeffer, Muskat-Blüte, Piment und geriebener Muskatnuß, fügt gehackte Schalotten, pulverisierten Thymian, Mehl und einige Eiweiß hinzn, mischt alles gut durcheinander, gibt noch in Würfel geschnittene rote Schweinszunge daran, füllt mit dieser Masse den ausgebeinten Kopf, kocht diesen mit Gemüsen, Kräutern, Salz und Gewürz in Wasser, überglänzt, richtet an, verziert mit Gallert-Krusten oder mit gehackter Gallerte *(gelée hachée)*.

6) Die Ohren, der Rüssel, die Füße und die Zunge vom Schwein läßt man fünf Tage in einer Salpeter-Lake liegen. Man kocht das Fleisch, von welchem man sämtliche Knochen entfernt hat, in Wasser mit Gemüsen, schneidet es dann in Streifen, füllt damit einen großen Schweinsdarm, kocht die Wurst in Fleischbrühe, die man mit den Knochen des Kopfes bereitet hat, läßt sie unter Pressung erkalten, richtet sie ganz oder in Scheiben geschnitten an und verziert sie mit Gallerte.

7) Ein gut gereinigter Schweinskopf wird mit Salz, Zucker und Salpeter eingerieben, in einen Topf gelegt, zugedeckt. Während der nächsten Tage muß man den Schweinskopf täglich in der Lake umwenden. Hierauf läßt man ihn 24 Stunden an der Luft trocknen, worauf er geräuchert wird. Beim Gebrauch wird der Kopf mit Mehl nnd warmem Wasser abgerieben, gewässert, weich gekocht, zu Gemüsen oder mit Backobst gegeben.

8) Den gehörig gereinigten und vorbereiteten Kopf legt man in eine Pfanne, gießt Wasser darüber, gibt Wacholder-Beeren, Salz, ganzen Pfeffer, Lorbeer-Blätter, Essig, Zitronen-Scheiben, Ingwer, Zwiebeln usw. daran, läßt ungefähr drei Stunden kochen. Ist der Kopf in der Brühe erkaltet, so steckt man ihm eine Zitrone in das Maul, richtet ihn auf zierlich gefaltetem Mundtuch an, verziert mit grünen Blättern; Remoladen-, *Cumberland-* oder Rotwein-Sose (aus Johannisbeer-Gallerte mit Rotwein und Kartoffelmehl).

9) Vergl. *fromage de porc*.

10) *Or collared pork, collared head.*

11) Das Innere eines ausgebeinten Schweinskopfes wird mit Salpeter eingerieben und mit der Zunge in eine Schüssel gelegt. Nach drei Tagen kocht man Kopf und Zunge in Wasser mit Zwiebeln, Wurzeln, Kräutern und Gewürz, schneidet das Fleisch in *filets*, würzt es, feuchtet es mit Madeira-Sose an und füllt damit den halben Schweinskopf. Beim Anrichten umlegt man die *galantine* mit Gallerte. Vergl. *tête de porc à l'ancienne*.

12) *Jellied meat of pig's-head etc. in a mould.*

Scrapple *de tête de porc (à l'américaine).*	Amerikanische[1]) Schweinskopf-Schnittchen.	Scrapple[2]) of pig's-head.
Topfbraten *(à la saxonne).*	Topfbraten[3]).	Saxon pot roast.
Tripes de porc.	Schweinskaldaunen[4]).	Pork-tripe.
Ventre de porc farci.[5])	Magenwurst.	Black pudding boiled in the maw.
Viande à la gelée.	Sülze.	Meat-jelly.
Zamponi di Modena.	Modenaer Schweinsfuß-Würste.[6])	*Zamponi de Modena*[7]).
— di Modena *à la choucroute.*	— Schweinsfuß-Würste mit Sauerkraut.	— *de Modena* with *Sauerkraut.*
— di Modena *à la gelée.*	— Schweinsfuß-Würste mit Gallerte.[8])	— *de Modena* with jelly.
— di Modena *aux haricots verts.*	— Schweinsfuß-Würste mit grünen Bohnen.	— *de Modena* with green beans.
— di Modena *aux petits pois.*	— Schweinsfuß-Würste mit Schoten-Kernen.	— *de Modena* with green peas.
— di Modena *à la purée de lentilles.*	— Schweinsfuß-Würste mit Linsenmus.	— *de Modena* with *purée* of lentils.
— di Modena *à la purée de marrons.*	— Schweinsfuß-Würste mit Kastanienmus.	— *de Modena* with *purée* of chestnuts.

Cochon d'Amérique.	Amerikanisches[9]) Schwein.	American hog.
Cochon de Berkshire.	Berkshire-[10])Schwein.	Berkshire hog.
Cochon de la Chine.	Chinesisches Schwein.	Chinese hog.
Cochon de Coleshill.	Coleshill-[11])Schwein.	Coleshill hog.
Cochon du Dauphiné.	Dauphiné-[12])Schwein.	Dauphiné hog.
Cochon d'Essex.	Essex-[13])Schwein.	Essex hog.
Cochon de Hampshire.	Hampshire-[14])Schwein.	Hampshire hog.
Cochon de Holstein.	Holsteiner[15]) Schwein.	Holstein hog.
Cochon de Jutland.	Jütländer[16]) Schwein.	Jutland hog.

[1]) Von einem gereinigten Schweinskopf entfernt man Schnauze, Ohren und Gehirn, setzt das Fleisch mit kaltem Wasser an, bringt es langsam ins Kochen, schäumt ab, würzt mit Salz und Cayenne-Pfeffer, fügt gehackte Salbei-Blätter hinzu. Nach zwei Stunden entfernt man die Knochen, hackt das Fleisch fein, legt es wieder in die Sose, welche man mit Weizenmehl verdickt. Nach weiteren zwei Stunden langsamen Kochens füllt man das dick gewordene Fleischmus in Steintöpfe und läßt es erkalten. Will man das »*scrapple*« essen, so schneidet man es in Scheiben und bratet es in heißem Fett. — *Scrapple* ist die amerikanische, speziell die pennsylvanische Bezeichnung, da das Gericht in Pennsylvanien seinen Ursprung haben soll.

[2]) *American and Pennsylvanian name of a mixture of head-cheese and cornmeal boiled together, and when cold cut into slices and fried in hot fat (for breakfast).*

[3]) Ein meist nur in Sachsen bekanntes und geschätztes Gericht: Zunge, Herz, Nieren, Rüssel, Backen und etwas Schwarte kocht man mit Zwiebel, Salz und Gewürz in Wasser weich. Mehrere Zwiebeln hackt man, kocht sie mit einem Lorbeerblatt in etwas Weinessig ziemlich weich, nimmt das Lorbeerblatt heraus, füllt mit der Brühe, worin das Fleisch gekocht wurde, auf, würzt mit gestoßenen Nelken, Gewürz-Körnern und Pfeffer, reibt braunen Pfeffer-Kuchen hinein, läßt kochen, bis die Sose dickflüssig wird. In dieser Sose läßt man das in lange Streifen geschnittene Fleisch mit einigen Zitronen-Scheiben heiß werden, richtet hierauf mit Kartoffel- oder Mehlklößchen an. — Ein ebenfalls nur in einigen Gegenden Deutschlands bekanntes Gericht bildet das Schwarzsauer, welches von in Essig und Wasser mit Kräutern, Zwiebeln, Pfeffer-Körnern, Schweinsblut usw. gekochten Abfall-Stücken bereitet und mit Kartoffeln angerichtet wird. — Das Weißsauer wird ähnlich dem Schwarzsauer bereitet, nur läßt man das Schweinsblut weg und macht die Sose mit Mehl seimig. Man gibt Klöße, Kartoffeln und Apfel-Scheiben dazu.

[4]) Auch »Schweinefleck«, »Schweinsflecke«.

[5]) Im Französischen sowie im Englischen nicht bekannt, daher eine Übersetzung in diese Sprachen nur durch Umschreibung (mehr oder weniger zutreffend) möglich.

[6]) Kleine, aus Schweinsfüßen bereitete Würstchen, welche in Italien und Wien als besondere Leckerbissen geschätzt und nur in Modena in Vollkommenheit hergestellt werden. — Man findet in Kochbüchern *zambine, zamboni, zambini, zampini* und noch andere falsche Schreibweisen. *Zamponi* sind die vollständig ausgebeinten Schweinsfüße, welche gefüllt und gepökelt werden. Vor dem Gebrauch werden die *zamponi* gewässert, dann mit Gemüsen ungefähr fünf Stunden gekocht und mit Gemüse zu Tisch gegeben.

[7]) *Zamponi is the Italian term for boned, stuffed and salted pig's-feet. They are made in perfection at Modena.*

[8]) Die mit Gemüsen gekochten *zamponi* werden in Scheiben geschnitten, wieder zusammengesetzt, auf Unterlage von Butter angerichtet, daneben wird aus Butter ein Wildschweinskopf modelliert. Man maskiert die Unterlage mit gehackter Gallerte und umgibt sie mit einem Kranz kleiner Kalbsschnitzel in Gallerte *(côtelettes de veau en belle vue).* Den Tellerrand verziert man mit Gallert-*croûtons;* nebenbei zwei Schüsselchen mit grüner Würzsose *(sauce à la ravigote).*

[9]) Vergl. *pécari.*

[10]) Sprich »Börkschir«; Grafschaft im südl. England, fruchtbare Landschaft.

[11]) In der englischen Grafschaft Warwick.

[12]) Ehm. Provinz Frankreichs im Gebiete der Westalpen.

[13]) Grafschaft im östl. England; Hauptstadt Colchester.

[14]) Vergl. Fußbem. 8 auf S. 560.

[15]) Vergl. hierzu Fußbem. 8 auf S. 528.

[16]) Jütland (dän. Jylland), der zu Dänemark gehörige nördl. Teil der sog. Cimbrischen Halbinsel. Die Jütländer Rasse zeichnet sich durch langen Körper und herabhängende Ohren aus.

Cochon de Lancashire.	Lancashire-[1]Schwein.	Lancashire hog.
Cochon du Languedoc.	Languedoc-[2]Schwein.	Languedoc hog.
Cochon de Leicester.	Leicester-[3]Schwein.	Leicester hog.
Cochon de Lincolnshire.	Lincolnshire-[4]Schwein.	Lincolnshire hog.
Cochon du Périgord.	Périgord-[5]Schwein.	Périgord hog.
Cochon du Poitou.	Poitou-[6]Schwein.	Poitou hog.
Cochon de Pologne.	Polnisches Schwein.	Poland hog.
Cochon de la Provence.	Provençalisches Schwein.	Provencial hog.
Cochon de Russie.	Russisches Schwein.	Russian hog.
Cochon de Sardaigne.	Sardinisches Schwein.	Sardinian hog.
Cochon de Suffolk.	Suffolk-[7]Schwein.	Suffolk hog.
Cochon de Sussex.	Sussex-[8]Schwein.	Sussex hog.
Cochon de Vivarais.	Vivarais-[9]Schwein.	Vivarais hog.
Cochon de Windsor.	Windsor-[10]Schwein.	Windsor hog.
Cochon de Yorkshire.	Yorkshire-[11]Schwein.	Yorkshire hog.
Cochon de Zélande.	Seeländer[12] Schwein. [ri[13]).	Zealand hog.
Pécari.	Nabel-, Bisamschwein, Peka-	Pec(c)ary.

f) Veau. — Kalb. — Veal.

Veau bouilli.	Kalbfleisch gekocht.[14]	Veal boiled.
— à la bourgeoise.	— auf bürgerliche[15] Art.	— with carrots, green peas and potatoes.
— à la bourgeoise froid.	— mit Möhren, Schoten und Kartoffeln, kalt.	— with carrots, green peas and potatoes, cold.
— braisé.	Geschmortes Kalbfleisch. [zen.	Braised veal.
— braisé aux champignons.	— Kalbfleisch mit Tafel-Pil-	— veal with mushrooms.
— braisé à la marjolaine.	— Kalbfleisch mit Meiran.	— veal with marjoram.
— braisé aux pointes d'asperges.	— Kalbfleisch mit Spargel-Spitzen.	— veal with asparagus-points.
— braisé au thym.	— Kalbfleisch mit Thymian.	— veal with thyme.
— braisé aux truffes.	— Kalbfleisch mit Trüffeln.	— veal with truffles.
— à la chartreuse.	Kartäuser-[16]Gericht von Kalbfleisch.	*Chartreuse* of veal.
— aux concombres.	Kalbfleisch mit Gurken.	Veal with cucumbers.
— conservé en pot.	— (in Töpfen) eingemacht.	Potted veal.
— conservé en pot et langue.	— mit Zunge eingemacht.	— veal with tongue.

---

1) Sprich »Länkäschir«; Grafschaft im nordwestl. England; Hauptstadt Lancaster.

2) Ehm. Provinz des südl. Frankreich.

3) Sprich »Leßt'r«; Stadt (Grafschaft) im Innern Englands.

4) Vergl. Fußbem. 12 auf S. 561.

5) Landschaft im südwestl. Frankreich (Dép. Dordogne).

6) Ehm. Provinz im südwestl. Frankreich.

7) Vergl. Fußbem. 9 auf S. 528.

8) Vergl. Fußbem. 11 auf S. 528.

9) Landschaft in der ehemaligen franz. Provinz Languedoc.

10) Stadt in der engl. Grafschaft Berks.

11) *York, Yorkshire*, die größte Grafschaft Englands, mit dem Titel eines Herzogtums.

12) Seeland (dän. Själland), die wichtigste Insel Dänemarks, zwischen Sund und Großem Belt.

13) *Dicotyles torquatus, dicotyles labiatus,* in Südamerika, mit schmackhaftem Fleisch.

14) Man gibt hierzu folgende Gemüse: Petersilie, Spinat, Sauerampfer, Nessel, Kerbel, Lattich, Endivien, Rosenkohl, Blumenkohl, Spargel, Mais, Hopfenkeimchen, Schoten-Kerne, Schwarzwurzel, Pastinaken, Möhren, Rüben, Teltower Rübchen, Sellerie, Reis, Gräupchen, Nudeln usw. Oder man gibt folgende Sosen: Sardellen-, Kapern-, Austern-, Dill-, Tafelpilz-, Dragun-, Frikassee-, Krebs-, Herings-, Hummer-, Kräuter-, Meiran-, deutsche, Kari-, Meerrettich-, Morchel-, italienische, Muschel-, Schalotten-, Stachelbeer-, weiße, Thymian-, Paradiesapfel-, Zwiebel-, Trüffel-Sose. Man kann auch folgendes Mus geben: Trüffel-, Zwiebel-, Tafelpilz-, Steinpilz-, Schwarzwurzel-, Seekohl-, Kohlrabi-, Sellerie-, Möhren-, Rüben-, Sauerampfer-, Spargel-, Blumenkohl-, Mais-, Bohnen-, Kardonen-, Artischocken-, Spinat-, Rosenkohl-, Welschkohl-, Endivien-, Lattich-, Kerbel-, Nesselmus.

15) Kalbslende schneidet man in schöne Stücke, bratet diese in Butter auf beiden Seiten lichtbraun, gibt mageren Speck, Möhren, Zwiebeln, Kräuter, Muskat-Blüte und Gewürz daran, füllt mit kochender Fleischbrühe auf, läßt langsam kochen, bis das Fleisch gar ist, nimmt letzteres heraus, schäumt ab, streicht die Sose durch, kocht sie ein, fügt ein wenig braunen Zucker, sowie Paradiesapfel-Sose hinzu. Man richtet das Fleisch an, verziert es mit den Möhren und mit besonders gekochten Schoten-Kernen und Kartoffeln; die Sose nebenbei.

16) Eine einfache runde Form wird mit dünnen Speckscheiben ausgelegt, darüber eine Lage Kalbfleisch-Füllsel gestrichen, die Form mit einem Kalbfleisch-Frikassee angefüllt, mit Möhren und Rüben verziert, mit einem Teigdeckel geschlossen und in kochendem Wasser gar gemacht.

Veau étouffé.	Gedämpftes Kalbfleisch.[1]	Stewed veal.
— étouffé à la garçon.	— Kalbfleisch nach Junggesellen-[2]Art.	Bachelor's stew of veal.
— en façon d'oie.	Kalbfleisch wie Gans[3].	Veal in goose fashion.
— en galantine.	— gerollt[4].	— collared.
— à la hongroise.	— mit Paprika.	— with red pepper.
— à la Marengo.	Marengo-[5]Kalbfleisch.	— stewed, Marengo style.
— à la Normahal.	Kalbfleisch-Ragout mit Reis.	— with rice.
— en poivrade.	Pfeffer-Kalbfleisch.	— with pepper sauce.
— au poivre rouge.	Kalbfleisch mit Paprika.[6]	— with red pepper.
— rôti à la casserol(l)e.	Kalbsschmorbraten.	— roasted in casserole.
— en thon.	Kalbfleisch wie Thunfisch.[7]	— in tunny-fashion.
— aux tomates.	— mit Paradies-Äpfeln.[8]	— with tomatoes.
Amourettes (de veau).	Kalbsnierenmark.[9]	*Amourettes* of veal.
— (de veau) à la Villeroi.	— nach Villeroi.	— of veal, Villeroi style.
Andouille de veau.	Kalbfleisch-Wurst.	Veal-sausage.
Andouillettes.	— -Würstchen[10].	— -sausages.
— de Troyes grillées.	Troyer-Kalbfleischwürstchen [geröstet.	Troyes veal-sausages [grilled.
Alliance.	Falscher Hasen-Braten[11].	Mock-hare.
Aspic de veau.	Kalbfleisch-Sülze.	Aspic of veal.
— de veau à la normande.	— -Sülze, normännisch[12].	— of veal in Norman [style.
Attereau à la bretonne.	Kalbsbrust mit gebackenem Schweinefleisch.[13]	Breast of veal and baked pork.
— à la Villeroi.	Kalbsbröschen an Spießchen nach Villeroi[14].	Calves'-sweetbreads on skewers, Villeroi style.
Ballotine de veau.	Kalbfleisch-Kugel.	*Ballotine* of veal.
Blanquette de veau.	Weißes Kalbfleisch-Ragout.	Blanquette of veal.
— de veau à l'ancienne.	— Kalbfleisch-Ragout mit Pökelfleisch und Tafel-Pilzen.	— of veal with salt pork and button-mushrooms.

---

1) Man gibt hierzu: Salzkartoffeln, Kartoffel-, Mehl-, Grieß-, Semmel-Klößchen, Petersilie, Kastanien, Kerbel, Sauerampfer, Nessel, Spinat, Endivien, Rosenkohl, Blumenkohl, Spargel, Kardonen, Schoten-Kerne, Möhren, Rüben, Teltower Rübchen, Sellerie, Kohlrabi, Bohnen usw. Oder folgende Sosen: Austern-, Kapern-, Tafelpilz-, Dill-, Dragun-, Frikassee-, Herings-, Hummer-, Krebs-, Kräuter-, italienische, Kari-, Morchel-, Meiran-, Meerrettich-, Muschel-, Petersilien-, Sardellen-, Schalotten-, Schinken-, Stachelbeer-, Thymian-, Paradiesapfel-, deutsche, Zwiebel-, weiße Sose. Oder folgendes Mus: Petersilien-, Kerbel-, Sauerampfer-, Brunnenkressen-, Kastanien-, Kartoffel-, Steinpilz-, Tafelpilz-, Trüffel-, Schwarzwurzel-, Zwiebel-, Möhren-, Rüben-, Sellerie-, Kohlrabi-, Seekohl-, Spargel-, Bohnen-, Kardonen-, Endivien-, Braunkohl-, Rosenkohl-, Artischocken-, Kardonen-, Spinatmus.

2) Ein Kalbslendenstück bratet man in Butter auf beiden Seiten braun, würzt mit Cayenne-Pfeffer, Salz usw., gibt einige Scheiben mageren Schinken, Möhren, Sellerie-Stangen und Zwiebeln hinein, füllt mit kochender Fleischbrühe auf, läßt langsam gar dämpfen. Man richtet das Fleisch mit den Gemüsen an und gießt die gebundene Sose darüber.

3) Ein schönes Stück Kalbsbrust ohne Knochen und Knorpel füllt man mit einem Füllsel von Salbei und Zwiebel, wie man es zum Füllen von Gans bereitet. Hierauf rollt man die Brust fest zusammen, umschnürt und bratet sie; nebenbei eine braune Braten- und Apfel-Sose.

4) Vergl. *galantine de veau.*

5) Ein Stück der unteren Nuß schneidet man in viereckige Stücke, bratet diese mit Butter und Öl an, gibt gehackte Zwiebeln und Schalotten, ein Kräuter-Sträußchen, Knoblauch, einige würfelig geschnittene Paradies-Äpfel hinzu, deckt den Schmortiegel zu, läßt das Fleisch unter öfterem Begießen mit seinem Saft weich dämpfen, bindet zuletzt mit einigen Löffelvoll dick eingekochter Fleischbrühe (*demi-glace*). Vergl. *poitrine de veau à la Marengo.*

6) Österreichisch Paprika-Kälbernes, ungarisch *borjupaprikás.*

7) Der untere Teil der Kalbsnuß wird mit Sardellen gespickt, gedünstet, in einer Beize von Öl, Zitronensaft, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Rosmarin gebeizt, auf dem Rost gebraten, in Scheiben geschnitten, mit gehackten hartgekochten Eiern, kleinen Pfeffer-Gurken, Kapern, Petersilie und Zwiebeln umlegt und mit der Beize, welcher Senf beigemischt ist, begossen.

8) Österreichisch Paradeis-Kälbernes, ungarisch *paradicsomos borjuhús.*

9) Vergl. Fußbemerkung 2 auf S. 469.

10) Auch Kalbfleisch-Klößchen.

11) Ein Gemisch aus Rind-, Kalb- und Schweinefleisch.

12) Schnitten von Kalbsleber-Kuchen und Zunge, sowie Kalbsbröschen-Schnitten in einer Form, alles mit *aspic* überzogen, ausgestürzt, obenauf mit einem Kranz von kleinen Tafel-Pilzen verziert; in die Mitte gibt man einen Gemüse-Salat mit Mayonnaise.

13) *Plat de déjeuner.* Über den Boden einer tiefen Schüssel spannt man ein Rohrgeflecht, darüber eine schöne mit Salz und schwarzem Pfeffer bestreute Kalbsbrust, darüber das Schweinsviertel.

14) Gebrühte und nicht zu weich gekochte Kalbsbröschen schneidet man in Scheiben, schwingt sie nebst Trüffeln und Rindszunge in warmer *Villeroi*-Sose. Man steckt nun die Bröschen-Scheiben abwechselnd mit Trüffeln und Rindszunge an Holzspieße, streicht *Villeroi*-Sose darüber, paniert sie erst in Semmel, dann in Ei und Semmel, bäckt sie aus, ersetzt die Holzspieße durch silberne. Man steckt die Silber-Spießchen auf eine in Fett gebackene Brotkruste von der Form einer Halbkugel, welche man mit Mehl und Eiweiß auf der Schüssel befestigt hat.

Blanquette de veau en bordure de riz.	Weißes Kalbfleisch-Ragout mit Reisrand.	Blanquette of veal with border of rice.
— *de veau aux champignons.*	— Kalbfleisch-Ragout mit Tafel-Pilzen.	— of veal with mushrooms.
— *de veau aux champignons en croustade.*	— Kalbfleisch-Ragout mit Tafelpilz-Kruste.	— of veal with mushroom-crust.
— *de veau aux concombres.*	— Kalbfleisch-Ragout mit Gurken.	— of veal with cucumbers.
— *de veau aux croûtons frits.*	— Kalbfleisch-Ragout mit gerösteten Brotkrusten.	— of veal with fried (bread-)crusts.
— *de veau à la duchesse.*	— Kalbfleisch-Ragout mit Herzogin-Kartoffeln.	— of veal with duchess potatoes.
— *de veau aux nouilles.*	— Kalbfleisch-Ragout mit Nudeln. [Schoten-Kernen.	— of veal with *nouilles.*
— *de veau aux petits pois.*	— Kalbfleisch-Ragout mit	— of veal with green peas.
— *de veau aux pointes d'asperges.*	— Kalbfleisch-Ragout mit Spargel-Spitzen.	— of veal with asparagus points.
— *de veau à la poulette.*	— Kalbfleisch-Ragout mit Mehlsose. [Königin-[1])Art.	— of veal with flour sauce.
— *de veau à la reine.*	— Kalbfleisch-Ragout nach	— of veal, queen's style.
— *de veau aux truffes.*	— Kalbfleisch-Ragout mit Trüffeln.	— of veal with truffles.
Bofesen[2]).	Kalbshirn-Schnitten.	*Bofesen.*
Boudin blanc.	Kalbfleischwurst.	White pudding[3]).
— *de veau.* [nons.	Kalbfleischwurst.	Veal-sausage. [rooms.
— *de veau aux champig-*	— mit Tafel-Pilzen.	— -sausage with mush-
— *de veau aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— -sausage with truffles.
Boulettes de veau.	Kalbfleisch-Klößchen[4]).	— -forcemeat balls.
Bride's pie of veal. [veau.	— -Brautkuchen[5]).	Bride's pie of veal.
Bubble and squeak[6]) *de*	Gebratenes Kalbfleisch mit	Bubble and squeak of veal.
Carbon(n)ade de veau.	Kalbskarbonade. [Kohl.[7])	Scotch collops.
— *de veau à la toulousaine.*	— nach Toulouser[8]) Art.	— collops with vegetables.
Carré de veau.	Kalbsrippenstück[9]).	Neck (rack) of veal.[10])
— *de veau aux artichauts.*	— mit Artischocken.	— of veal with artichokes.
— *de veau à la béchamel.*	— mit Rahmsose.	— of veal, cream sauce.
— *de veau à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— of veal roasted.
— *de veau aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— of veal w. mushrooms.
— *de veau à la chicorée.*	— mit Endivien.	— of veal with endive(s).
— *de veau aux épinards.*	— mit Spinat.	— of veal with spinach.
— *de veau étuvé.*	Gedämpftes Kalbsrippenstück.	Stewed neck of veal.
— *de veau étuvé au riz.*	— Kalbsrippenstück mit Reis.	— neck of veal with rice.
— *de veau farci.*	Gefülltes Kalbsrippenstück.	Stuffed neck of veal.
— *de veau farci à la bourgeoise.*	— Kalbsrippenstück auf bürgerliche[11]) Art.	— neck of veal in family style.

[1]) Mit gehackten Tafel-Pilzen und Kalbfleisch-Klößchen *(quenelles de godiveau).*

[2]) Wiener Ausdruck; Gehirn in wienerischer Sprache »Bofesen-Kammerl«.

[3]) *Sausage of veal, bread.*

[4]) Kalbslende wird mit Rindsmark fein gehackt, mit in Milch geweichter, wieder ausgedrückter Brotkrume verrührt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, gehackter Petersilie, ganzen Eiern und einigen Eigelben vermischt, zu Klößchen geformt, welche gleich den *quenelles* in Salzwasser gekocht werden.

[5]) Schottisch; das Fleisch von gekochten Kalbsfüßen schneidet man fein, desgleichen Rindstalg und einige geschälte Äpfel, vermischt dieses *mince-meat* mit gut gelesenen Rosinen, Korinthen, überzuckerter Zitronen-Schale, gestoßenem Zimt und geriebener Muskatnuß. Hat man alles gut untereinander vermischt, so gibt man je ein Glasvoll Cognac und Portwein hinzu, füllt die Masse in eine mit Teig ausgelegte Pastetenform, verbirgt darin einen goldenen Ring, bedeckt den *pie* mit Teig, verziert ihn angemessen, bäckt ihn.

[6]) Vergl. Fußbemerkung 1 auf S. 481.

[7]) Reste von Kalbsbraten werden in heißem Fett aufgebraten, mit Kohl oder Spinat, der erst gekocht, dann gebacken wurde, umlegt, mit Paradiesapfel- oder irgend einer pikanten Sose zu Tisch gegeben.

[8]) Die mit Schinken gespickte Kalbsnuß wird gedünstet; sobald sie Farbe zu nehmen beginnt, gibt man kleine Zwiebeln, Möhren zu, eine Viertelstunde später zwei bis drei Artischocken. Nach weiterem Dünsten gibt man noch Steinpilze, grüne Bohnen, in Stücke geschnittene Paradies-Äpfel, Petersilie mit Nelken und Knoblauch hinzu. Beim Anrichten umlegt man die Karbonade mit den Gemüsen.

[9]) Auch mit Kalbsvorderviertel, Kalbsvorderstück übersetzt.

[10]) *The scrag end = the real neck, should be made into a pie or used for broth, is sometimes stewed; the best end = the best part of the ribs, generally chosen for roasting, which furnishes the shapely cutlets (in America called the "rack").* Vergl. *cou de veau.*

[11]) Mit Fleischfülle und gehackten feinen Kräutern gefüllt.

Carré de veau aux fines herbes.	Kalbsrippenstück mit feinen Kräutern.	Neck of veal with fine herbs.
— *de veau garni de laitues.*	— mit gedämpftem Lattich.	— of veal with stewed [lettuce.
— *de veau à la jardinière.*	— mit Gemüsen.	— of veal with vegetables.
— *de veau au jus.*	— mit Sose.	— of veal with gravy.
— *de veau aux laitues braisées.*	— mit gedämpftem Lattich.	— of veal with braised lettuce.
— *de veau à la ménagère.*	— nach Wirtschafterin-[1])Art.	— of veal, housewife's [style.
— *de veau à la nivernaise.*	— mit Möhren.	— of veal with carrots.
— *de veau aux oignons glacés.*	— mit überglänzten Zwiebeln.	— of veal with glazed onions.
— *de veau à l'oseille.*	— mit Sauerampfer.	— of veal with sorrel.
— *de veau à la Périgueux.*	— mit Trüffel-Sose.	— of veal, truffle sauce.
— *de veau aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.	— of veal with green peas.
— *de veau piqué.*	Gespicktes Kalbsrippenstück.	Larded neck of veal.
— *de veau piqué aux concombres.*	— Kalbsrippenstück mit Gurken.	— neck of veal with cucumbers.
— *de veau piqué à la crème aigre.*	— Kalbsrippenstück mit saurer Rahmsose.	— neck of veal with sour cream sauce.
— *de veau piqué, garni* [*d'épinards.*	— Kalbsrippenstück mit Spi- [nat.	— neck of veal with [spinach.
— *de veau piqué, garni de macédoine de légumes.*	— Kalbsrippenstück mit Mischgemüse.	— neck of veal with assorted vegetables.
— *de veau piqué, garni d'oignons glacés.*	— Kalbsrippenstück mit überglänzten Zwiebeln.	— neck of veal with glazed onions.
— *de veau piqué, garni de purée de chicorée endive.*	— Kalbsrippenstück mit Endivien.	— neck of veal with endive(s).
— *de veau piqué, garni de purée d'oseille.*	— Kalbsrippenstück mit Sauerampfermus.	— neck of veal with *purée* of sorrel.
— *de veau piqué, rôti.*	—, gebratenes Kalbsrippen- [stück.	—, roasted neck of veal.
— *de veau piqué, sauce aux tomates.*	— Kalbsrippenstück mit Paradiesapfel-Sose.	— neck of veal with tomato sauce.
— *de veau piqué aux truffes.*	— Kalbsrippenstück mit Trüffeln.	— neck of veal with truffles.
— *de veau rôti.*	Gebratenes Kalbsrippenstück.	Roast(ed) neck of veal.
— *de veau rôti, sauce aux oignons.*	— Kalbsrippenstück mit Zwiebel-Sose.	— neck of veal with onion sauce.
— *de veau rôti, sauce aux oranges.*	— Kalbsrippenstück mit Orangen-Sose.	— neck of veal with orange sauce.
— *de veau rôti, sauce au persil.*	— Kalbsrippenstück mit Petersilien-Sose.	— neck of veal with parsley sauce.
— *de veau rôti, sauce aux tomates.*	— Kalbsrippenstück mit Paradiesapfel-Sose.	— neck of veal with tomato sauce.
Cervelles de veau.	Kalbshirn, Kalbsbregen.	Calf's-brains.
— *de veau à l'allemande.*	— auf deutsche Art.	— -brains, German style.
— *de veau en beignets.*	— -Krapfen.	— -brain fritters.
— *de veau au beurre de Montpellier.*	— mit Kräuter-Butter.	— -brains with green butter.
— *de veau au beurre noir.*	— mit brauner Butter.	— -brains with black [butter.
— *de veau en brochettes.*	— an (Silber-)Spießchen.[2])	— -brains on (silver-) skewers.
— *de veau en caisses.*	— in Papier-Kästchen.	— -brains in (paper-)cases.
— *de veau en capisantis.*	— in (Silber-)Schalen.	— -brains scalloped.
— *de veau à la cardinal.*	— nach Kardinals-[3])Art.	— -brains, cardinal's style.
— *de veau en côtelettes aux épinards.*	— -Schnitzel mit Spinat.	— -brain cutlets with spinach.

[1]) Gedämpftes, gespicktes Rippenstück mit Paradiesapfel-Sose.

[2]) In Salzwasser gekochte Kalbshirn-Stücke werden auf Spießchen gesteckt, gewürzt, in Eigelb getancht, in geriebenem Zwieback gerollt, geröstet, an den Spießchen angerichtet.

[3]) Das Kalbshirn kocht man, halbiert es, legt die Stücke auf ein mit Butter bestrichenes Blech. Den *fond* streicht man durch, entfettet ihn, kocht ihn mit Paradiesapfel-Sose und feinen Kräntern dick ein, bestreicht die Kalbshirn-Stücke, bestrent sie mit geriebenem Brot und Parmesan-Käse, träufelt zerlassene Butter darüber, läßt sie im Ofen Farbe nehmen, richtet sie im Kranz an, überglänzt sie; in die Mitte ein Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Morcheln, Krebsschwänzen, Hahnkämmen, Hahnnieren, Klößchen; mit Marsalawein verkochte braune Sose.

Cervelles de veau à la crème.	Kalbshirn mit Rahm.[1])	Calf's-brains with cream.
— *de veau aux écrevisses.*	— mit Krebssose.	— -brains with crayfish.
— *de veau farcies.*	— gefüllt[2]).	— -brains stuffed.
— *de veau à la financière.*	— mit köstlichem Ragout.	— -brains with financier's garnish.
— *de veau à la française.*	— auf französische[3]) Art.	— -brains with onions and mushrooms.
— *de veau frites.*	Gebackenes Kalbshirn.	Fried calf's-brains.
— *dc veau frites, sauce aux tomates.*	— Kalbshirn mit Paradiesapfel-Sose.	— calf's-brains with tomato sauce.
— *de veau au gratin.*	Kalbshirn mit Kruste gebacken[4]).	Calf's-brains browned.
— *de veau grillées.*	— geröstet.	— -brains broiled.
— *de veau à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— -brains, Dutch sauce.
— *de veau aux huîtres.*	— mit Austern-Ragout.	— -brains with oysters.
— *dc veau à l'italienne.*	— auf italienische[5]) Art.	— -brains with tongue and artichokes.
— *de veau et langue.*	— und Zunge.	— -brains and tongue.
— *de veau à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— -brains with *maître d'hôtel* sauce.
— *de veau en marinade.*	— gebeizt.	— -brains marinated.
— *de veau cn matelote.*	— mit Matrosen-Ragout[6]).	— -brains with matelote garnish.
— *de veau cn mayonnaise.*	— mit Mayonnaise.	— -brains with mayonnaise.
— *de vcau aux oeufs.*	— mit Eiern verrührt.[7])	— -brains scrambled with eggs.
— *de veau panées.*	— krustiert.	— -brains egged, breaded.
— *de veau au persil frit.*	— mit gebackener Petersilie.	— -brains, fried parsley.
— *de veau à la poulette.*	— mit Mehlsose.	— -brains with flour sauce.
— *dc veau à la provençale.*	— auf provençalische[8]) Art.	— -brains in Provencial style.
— *de veau à la purée de pois.*	— mit Erbsmus.	— -brains with *purée* of peas.
— *de veau à la ravigote verte.*	— mit grüner Würzsose.	— -brains with *ravigote* sauce.
— *de vcau cn salade.*	— -Salat.	— -brain salad.
— *dc veau à la sauce aux anchois.*	— mit Sardellen-Sose.	— -brains with anchovy sauce.
— *de veau à la sauce au citron.*	— mit Zitronen-Sose.	— -brains with lemon sauce.
— *de veau à la sauce fricassée.*	— mit Frikassee-Sose.	— -brains with fricassee(d) sauce.
— *de veau à la saucc hachée.*	— mit gehäckelter Sose.	— -brains with hash sauce.
— *de veau, sauce à la moutardc.*	— mit Senfsose.	— -brains, mustard sauce.
— *de veau à la sauce piquante.*	— mit pikanter Sose.	— -brains, piquant sauce.
— *de veau à la sauce au suprême.*	— mit kräftiger (Geflügel-) Sose.	— -brains with supreme sauce.

1) Die gehänteten gebrühten Hirne werden weich geschmort, in eine mit Eigelben verrührte Rahmsose getaucht, mit Brotkrumen bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt, im Backofen gebräunt.

2) Mehrere gekochte Kalbshirne schneidet man in gleichgroße Stücke, überzieht diese mit zerlassener Tafel-Fleischbrühe, maskiert sie auf beiden Seiten mit einem Leber-Füllsel *(farce à gratin de foie)*, das mit Kalbfleisch-Füllsel *(farce à quenelle de veau)* und gekochten feinen Kräutern vermischt ist, rollt sie in geriebener Semmel, dann in Eigelben, läßt sie ausbacken, richtet sie auf einem Mundtuch mit gebackener Petersilie an.

3) Zwicbeln röstet man ln Butter lichtbraun, stäubt Mehl darüber, füllt mit Fleischbrühe und Rotwein auf, würzt mit Pfeffer und Salz, läßt aufkochen, gibt die vorher in Salzwasser mit Essig abgekochten Hirne hinein, läßt zehn Minuten mit der Sose langsam kochen, richtet mit der Sose an, verziert mit Zwiebeln und Tafel-Pilzen

4) Das halb gekochte Hirn wird in Stücke geschnitten, diese werden mit Rahmsose maskiert, mit Brotkrumen bestreut, gebacken.

5) a) Kalbshirn-Schnitten im Kranz mit Scheiben von Rindszunge und dicker Pfeffer-Sose angerichtet; in die Mitte Artischockenmus. b) Das Hirn gekocht, in Scheiben geschnitten, mit zerlassener Tafel-Fleischbrühe, dann auf beiden Seiten mit Kräuter-Füllsel, das mit Leber-Füllsel vermischt ist, glatt bestrichen, paniert, in heißem Fett gebacken, auf einem gefalteten Mundtuch angerichtet.

6) Man richtet die Hirne auf einer Kruste von Brot im Kranze an; in die Mitte ein Ragout *à la matelote* (überglänzte Zwiebeln, Tafel-Pilze, Dürrfleisch-Würfel, Brotkrusten).

7) Ungarisch *piritott borjuvelö tojással.* Das ungefähr zehn Minuten gekochte Hirn wird mit rohen Eiern in der Pfanne aufgebrochen und wie Rühreier gebacken.

8) Gekochtes, in Scheiben geschnittenes und mit provençalischer Sose zubereitetes Kalbshirn wird bergartig über gedämpftem Kopfsalat angerichtet, mit Krebsschwänzen, Sardellen, Oliven und Kapern umlegt (garniert); das Ganze wird mit hartgekochten halbierten Eiern zierlich eingefaßt.

Cervelles de veau à la sauce ta(r)tare.	Kalbshirn mit kalter Senfsose.	Calf's-brains with cold mustard sauce.
— de veau à la sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.	— -brains with tomato sauce.
— de veau à la vénitienne.	— mit venetianischer Sose.	— -brains, Venetian sauce.
— de veau à la Villeroi.	— nach Villeroi[1].	— -brains coated with Villeroi sauce and fried
— de veau au vin.	— mit Wein.	— -brains with wine.
Aspic de cervelles de veau.	Sülze von Kalbshirn.[2]	Aspic of calf's-brains.
Boudins de cervelles de veau.	Kalbshirn-Würstchen.	Calf's-brain sausages.
Brochettes de cervelles de veau.	— an Spießchen.	— -brains on skewers.
Coquilles de cervelles de veau.	— in Muschel-Schalen.[3]	Coquilles of calf's-brains.
Crépinettes de cervelles de veau.	— -Netzwürstchen.	Flat calf's-brain sausages.
Croquettes de cervelles de veau.	— -Krusteln.	Calf's-brain croquettes.
Croustades de cervelles de veau.	Brotkrusten mit Kalbshirn.[4]	*Croustades* with calf's-brains.
Friture de cervelles de veau.	Buttergebackenes von Kalbshirn.[5]	Fried calf's-brains.
Kromeskis *de cervelles de veau.*	Krustgebackenes Kalbshirn.	*Kromeskies* of calf's-brains.
Marinade de cervelles de veau.	Saueres[6] Kalbshirn.	Marinated calf's-brains.
Petites caisses de cervelles de veau.	(Papier-)Kästchen mit Kalbshirn.	Small (paper-)cases with calf's-brains.
Petits pâtés de cervelles de veau.	Pastetchen mit Kalbshirn-Füllsel.	— calf's-brain patties.
— soufflés de cervelles de veau.	Kleine Kalbshirn-Krapfen.	— calf's-brain fritters.
— soufflés de cervelles de veau en petites caisses.	— Kalbshirn-Krapfen in (Papier-)Kästchen.	— calf's-brain fritters in small (paper-)cases.
Ravigote de cervelles de veau.	Kalbshirn mit grüner Würzsose.	Calf's-brains with *ravigote* sauce.
Salade de cervelles de veau.	— -Salat[7].	— -brain salad.
S(o)ubrics de cervelles (de veau) à l'italienne.	Krustierte Kalbshirn-Würfel, italienisch[8].	Crusted cubes of calf's-brains, Italian style.
Soufflé de cervelles de veau.	Kalbshirn-Auflauf.	Calf's-brain fritter.
Timbale de cervelles de veau.	— -Becherpastete[9].	Thimble of calf's-brains.

---

[1]) Das gebrühte, gekochte Kalbshirn schneidet man schräg in Scheiben, taucht diese in *Villeroi*-Sose, paniert sie in Semmel, dann in Ei und Semmel, bäckt sie in heißem Fett, richtet sie im Kranz an; in die Mitte gibt man gebackene Petersilie.

[2]) Die gekochten, halbierten Kalbshirne beizt man mit Essig, Olivenöl, Kräutern, Salz und Pfeffer, trocknet sie ab, taucht sie in eine kalte Mayonnaise, die mit zerlassener Gallerte vermischt ist. In eine Becherform *(timbale)* gießt man ein wenig Gallerte, verziert den Boden mit Scheiben von hartgekochtem Eiweiß und schwarzen Trüffeln, gießt Gallerte darüber, legt nun einen Teil der Kalbshirne hinein, bedeckt diese mit einer Lage kalter Gallerte, legt darüber wieder Kalbshirn, dann wieder Gallerte und so fort, gießt die Form zuletzt voll mit *aspic*, läßt sie eine Stunde auf Eis stehen, taucht die Form nachher in warmes Wasser, stürzt sie aus und verziert sie mit gedämpftem Kopfsalat; eine Mayonnaisen-Sose gibt man nebenbei.

[3]) Das gekochte Hirn schneidet man in Scheiben, legt die Hälfte dieser Scheiben in die mit Butter ausgestrichenen und gewärmten Muschel-Schalen, gießt dicke Paradiesapfel- oder *Uxelles*-Sose darüber, deckt die andere Hälfte der Scheiben obenauf, bestreut sie mit geriebenem Parmesan-Käse, träufelt Butter darauf, stellt die Schalen in den Ofen und bräunt sie mit der glühenden Schaufel.

[4]) Man dünstet die in einer Beize gekochten Hirne in Butter mit Zitronensaft und feinen Kräutern ungefähr 20 Minuten, richtet sie in ausgehöhlten, mit Butter goldgelb gerösteten Brotkrusten auf gefaltetem Mundtuch an.

[5]) Hirne, Sardellen, Brotkrustchen mit gebackenen Eiern; Pfeffer-Sose.

[6]) Das Kalbshirn wird mit Essig, Salz und Pfeffer gebeizt, in geschlagene Eigelbe getaucht, gebacken.

[7]) Man brüht und kocht einige Kalbshirne, halbiert sie, beizt sie in Öl, Essig, Salz, Pfeffer, Zitronensaft, trocknet sie, gießt kalte, mit gehackter Petersilie, Kerbel und Dragun vermischte Gallerte darüber und richtet sie im Kranz auf einer mit Gallerte begossenen Schüssel an. Um die Hirne herum legt man einen Kranz von geviertelten, hartgekochten Eiern, Salat-Vierteln, Kapern und zusammengerollten Sardellen-Streifen; in die Mitte gibt man ein Ragout von in Essig und Öl gebeizten Krebsschwänzen.

[8]) In kleine Würfel geschnittenes Kalbshirn wird mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit geriebenem Parmesan-Käse und Eigelb bestrichen, löffelweise in eine Pfanne mit Butter gegeben, in Form von runden Häufchen gebraten, buschförmig auf einem Teller angerichtet, mit Zitronen-Vierteln umgeben.

[9]) Kalbshirne werden gehäutet, gebrüht, in einer Beize gekocht; die Hälfte derselben wird mit in Butter gedünsteten gehackten Zwiebeln, Tafel-Pilzen, Petersilie, sowie mit einem in Milch geweichten, wieder ausgedrückten Franzbrötchen und dicker Rahmsose *(béchamel)* verrührt, mit geriebener Muskatnuß gewürzt, durchgestrichen, mit einigen Eigelben gebunden. Diese Masse füllt man lagenweise abwechselnd mit den Kalbshirn-Stücken in die gut mit Butter ausgestrichenen Formen, läßt sie im Schwitzbade *(au bain-marie)* eine Stunde kochen, worauf man sie ausstürzt, überglänzt und mit Sardellen-Sose anrichtet.

Choux-raves farcis.	Gefüllter Kohlrabi[1]).	Stuffed turnip-cabbage.
Coeur de veau.	Kalbsherz.	Calf's-heart.
— *de veau à la bourgeoise.*	— auf bürgerliche[2]) Art.	— -heart in family style.
— *de veau en brochettes.*	— an (Silber-)Spießchen.[3])	— -heart on skewers.
— *de veau aux câpres.*	— mit Kapern.	— -heart with capers.
— *de veau à l'estouffade.*	— gedämpft.	— -heart stewed.
— *de veau farci.*	— gefüllt.	— -heart stuffed.
— *de veau grillé.*	Geröstetes Kalbsherz.	Broiled calf's-heart.
— *de veau grillé à la maître d'hôtel.*	— Kalbsherz mit Haushofmeister-Butter.	— calf's-heart with *maître d'hôtel* butter.
— *de veau grillé à la sauce piquante.*	— Kalbsherz mit pikanter Sose.	— calf's-heart with piquant sauce.
— *de veau aux oignons.*	Kalbsherz mit Zwiebeln.	Calf's-heart with onions.
— *de veau piqué.*	— gespickt.	— -heart larded.
— *de veau rôti.*	— gebraten.	— -heart roasted.
Brochettes de coeur de veau.	— an Spießchen.[4])	— -heart on skewers.
Cônes de veau.	Kalbfleisch-Kegel[5]).	Cones of veal.
Coquilles de veau.	— -Ragout in Muscheln.	Scallops of veal.[6])
— *de veau en friture.*	— -Ragout gebacken in Muscheln.	— of veal fried.
— *de veau garnies d'artichauts.*	— -Ragout in Muscheln mit Artischocken.	— of veal garnished with artichokes.
Côtelettes de veau.	Kalbsrippchen, Kalbskoteletten[7]).	Veal-cutlets, veal-chops.
— *de veau à l'allemande.*	— mit Kartoffelmus.	— -cutlets with mashed potatoes.
— *de veau à la baligoule (barigoule).*	— mit Mannstreu[8]).	— -cutlets with sea-holly.
— *de veau en belle vue.*	— in Gallerte.[9])	— -cutlets in jelly.
— *de veau à la berlinoise.*	— nach Berliner[10]) Art.	— -cutlets, Berlin style.
— *de veau à la bouchère.*	— mit Haushofmeister-Butter.[11])	— -cutlets with *maître d'hôtel* butter.
— *de veau braisées.*	Geschmorte Kalbsrippchen.	Braised veal-cutlets.
— *de veau braisées à la Périgueux.*	— Kalbsrippchen mit (Périgord-)Trüffeln.[12])	— veal-cutlets with (Périgord-)truffles.
— *de veau aux carottes.*	Kalbsrippchen mit Möhren.	Veal-cutlets with carrots.
— *de veau au céleri.*	— mit Sellerie.	— -cutlets with celery.
— *de veau aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— -cutlets w. mushrooms.

[1]) Mit einem Gemüse-Bohrer sticht man das Innere von in Wasser mit Salz halb weich gekochtem Kohlrabi ans, füllt mit einem feinen Kalbfleisch-Füllsel, das man mit in Butter geschwitzten Tafel- (Edel-) Pilzen, Petersilie und Schnittlauch vermischt hat, läßt den Kohlrabi mit brauner Brühe weich kochen nnd glänzend werden. Der auf diese Weise gefüllte Kohlrabi bildet eine erwünschte Beilage zu Rindslende.

[2]) Das Kalbsherz wird aufgeschlitzt, ohne jedoch geteilt zu werden, ausgewaschen, mit Speckstreifen gespickt, mit Speck, Zwiebeln und Möhren gedämpft.

[3]) Vergl. *brochettes de coeur de veau.*

[4]) Ein Kalbsherz wird in gleichgroße viereckige Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Öl, gehackter Petersilie gewürzt, mit gleichgroßen dünnen Speckschnitten auf metallene Spießchen gesteckt, in Öl oder Butter getaucht, paniert, auf dem Rost gebraten, auf heißem Teller angerichtet.

[5]) Von feingehacktem Kalbfleisch bereitet man mit ein wenig gehacktem Schinken und Rahm (oder Fleischbrühe) ein Füllsel, formt davon Kegel, welche man mit Eigelb bestreicht, mit Brotkrumen bestreut, in heißem Schmalz braun bäckt und auf einer Unterlage von gerösteteu Brotkrumen anrichtet; nebenbei eine Tataren-Sose.

[6]) Oder *scalloped veal, coquilles of veal, veal in (scallop-) shells.*

[7]) Man kann diese Rippchen mit denselben Gemüsen usw. geben, welche unter *veau étouffé* (s. d.) aufgeführt sind.

[8]) *Eryngium*, dornige, distelartige Kräuter. *Eryngium campestre*, Feldmannstreu, Bach-, Roll-, Kraus-, Radendistel, Elend, Unruhe. Die Wurzel (Stech-, Elend-, Braundistel-, Donnerdistel-, Tolldistel-, Brockendistel-, Ellaub-Wurzel, Elendkraut, Meer- oder Mordwurzel) rlecht schwach, schmeckt süß schleimig, fast möhrenartig, wird als Gemüse, die jungen Wurzel-Sprossen werden als Salat gegessen. — *Eryngium maritimum*, Meerstrands-Mannstreu, Meerwurzel Meerbrackdistel, au den nördlichen Küsten Europas. Die jungen Sprossen werden in Norddeutschland wie Spargel gegessen. Im Französischen neben *baligoule* auch *barigoule*, im Englischen *eryngo* (Mehrzahl *eryngoes*), *sea-eryngo*, *sea-holly*. — Man richtet die Rippchen im Kranz an und füllt ein Mus von den jungen Sprossen in die Mitte. Vgl. auch S. 1074.

[9]) Die Rippchen mit Trüffeln und Zunge gespickt, gedämpft, übersulzt, kalt angerichtet.

[10]) Die auf beiden Seiten geklopften Rippchen werden mit Salz und Pfeffer gewürzt, iu Eigelbe getaucht, paniert, in Butter gebraten, angerichtet, auf beiden Seiten mit iu Salzwasser abgekochten langen Spargel-Spitzen umlegt; Butter-Sose.

[11]) Die leicht geklopften Rippchen werden in zerlassene Butter und Öl getaucht, auf dem Rost gebraten, im Kranz auf heißem Teller angerichtet, mit dem Pinsel überglänzt, mit Zitronen-Vierteln umlegt; zwischen jedes Rippchen legt man ein Stück Haushofmeister-Butter.

[12]) Mit Trüffeln gespickt; Gemüse.

Côtelettes de veau à la Chandernagor.	Kalbsrippchen mit Reis und Schweinefleisch.[1]	Veal-cutlets with rice and pork.
— de veau à la chartreuse.	— mit kleinen Gemüse-Bechern.	— -cutlets with vegetable cups.
— de veau en chaud-froid.	— übersulzt[2].	— -cutlets dressed in jelly.
— de veau à la chicorée endive.	— mit Endivien.	— -cutlets with endives.
— de veau cloutées aux truffes.	— mit Trüffeln gespickt.	— -cutlets larded with truffles.
— de veau à la Condé.	— nach Condé[3].	— -cutlets with beef-tongue and truffles.
— de veau à la cracovienne.	— gespickt auf Krakauer[4] Art.	— -cutlets larded with anchovies, gherkins and ham; anchovy sauce.
— de veau en crépinettes.	— in Netzhülle.	— -cutlets in nets.
— de veau à la Custine(s).	— nach Custine(s)[5].	— -cutlets with macaroni.
— dc veau à la dauphine.	— nach Dauphinen-[6]Art.	— -cutlets w. mushrooms, truffles and tongue.
— de veau en demi-glace.	— mit dicker Braten-Sose.	— -cutlets with gravy.
— de veau à la doge de Vcnise.	— nach dem Doge von Venedig[7].	— -cutlets with rice and artichokes, tomato sauce.
— de veau à la Dreux.	Dreuxer[8] Kalbsrippchen.	— -cutlets larded, w. truffles, mushrooms, cock's-combs, dumplings.
— de veau à la Drcux, garnies de purée de champignons.	— Kalbsrippchen mit Tafelpilzmus.	— -cutlets larded, with *purée* of mushrooms.
— de veau à la Druard.	Kalbsrippchen nach Druard.	— -cutlets, Druard style.
— de veau à la duchesse.	— nach Herzogin-[9]Art.	— -cutlets, duchess style.
— de veau à la Dusseldorf.	Düsseldorfer[10] Kalbsrippchen.	Hashed veal-cutlets egged, breaded, fried.

---

[1]) Tschandarnagar, *Chandernagur, Chandernagor;* franz. Enclave (von fremdem Gebiet eingeschlossener Landesteil) in der britisch-ind. Provinz Bengalen. — Mit Reis, welchem in Würfel geschnittenes, in Speck mit etwas Safran, Gewürz, Thymian, Lorbeerblatt, Knoblauch und Zwiebel gebratenes Schweinefleisch beigemengt ist.

[2]) Die geschmorten, gepreßten Rippchen taucht man in weiße *chaud-froid*-Sose, gießt kalte Gallerte darüber. Auf einer runden Schüssel hat man eine Säule von Brot, in Fett gebacken, befestigt; auf diese Säule stellt man eine Vase von Fett, welche man mit Trüffeln und gehackter Gallerte füllt. Auf die Schüssel gießt man Gallerte, läßt diese steif werden, legt die Rippchen im Kranz daranf, verziert diese mit Gallert-Krnsten.

[3]) Gespickte Kalbsrippchen mit Rindszunge und Trüffeln.

[4]) Die Rippchen werden mit Streifen von Sardellen, Pfeffer-Gnrken, gekochtem Räucher-Schinken gespickt, mit Öl, Zitronensaft, Schalotten, Petersilie usw. einige Stunden gebeizt, weich gedünstet, überglänzt. Brotscheiben, welche die Größe der Koteletts haben, röstet man in Butter goldgelb und richtet sie zugleich mit den Rippchen im Kranz an; in die Mitte eine Sardellen-Sose.

[5]) Sprich »Küstihn«; a) *Adam-Philippe, comte de Custine*, franz. General, geb. 4. Febr. 1740 zu Metz aus einem alten Adels-Geschlecht, am 14. Aug. 1793 von dem Wohlfahrts-Ausschuß in Paris beschuldigt, das Interesse der Republik verraten und Einverständnisse mit den Feinden Frankreichs unterhalten zu haben, am 27. Aug. 1793 zum Tode verurteilt und am folgenden Tage hingerichtet. Sein Sohn *Renaud Philippe de Custine*, geb. 1768, hingerichtet 3. Jan. 1794. — b) *Astolphe, marquis de Custine*, franz. Schriftsteller, geb. 1793 zu Paris, gest. im September 1857. — Die angebratenen Rippchen werden auf beiden Seiten mit dicker italienischer Sose bestrichen, paniert, ausgebraten, im Krauz angerichtet. Hohlnudeln füllt man in die Mitte und gibt Paradiesapfel-Sose nebenbei.

[6]) Die gewürzten Rippchen werden mit Butter und Speck weich gedünstet, in der Mitte mit einem Ausstecher in der Größe eines Dreimarkstückes ausgestochen. In die Öffnung füllt man ein Ragout, welches man aus würfelig geschnittenen Trüffeln, gekochter Rindszunge, Tafel-Pilzen und dicker Madeira-Sose bereitet hat, überstreicht die Rippchen mit der Madeira-Sose, taucht sie hierauf in mit Butter verrührte Eigelbe, rollt sie in geriebener Semmel, bratet sie in klarer Butter hellbraun und richtet sie im Kranz an. Vergl. *côtelettes de veau farcies à la dauphine.*

[7]) *Doge* (lat. *dux)*, Doge (sprich »Dodjö«), ehem. erwähltes Oberhaupt in den italienischen Republiken Venedig und Genua (bis 1797).

[8]) Die Rippchen werden mit Streifen von Trüffeln, Rindszunge und Speck gespickt, mit Kräutern, Nelken, Pfeffer-Körnern in fetter Fleischbrühe und Madeira gar gemacht und in dem entfetteten, durchgestrichenen, mit Tafel-Fleischbrühe eingekochten *fond* überglänzt. Man richtet die Rippchen im Kranz an, gibt in die Mitte ein Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Hahnkämmen und Klößen; Madeira-Sose.

[9]) Die Rippchen werden auf einer Seite angebraten, auf dieser mit Tafelpilzmus bestrichen, mit Semmel bestreut, im Ofen gebräunt, im Krauz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Kalbsbröschen und Tafel-Pilzen; mit Tafelpilz-Schalen verkochte weiße Sose nebenbei.

[10]) Das ausgelöste Fleisch der Rippchen wird mit Speck, einer in Butter geschwitzten Trüffel, einigen gekochten Schalotten, Tafel-Pilzen und ein wenig Petersilie recht fein gehackt. Nachdem man von dem Gehäck Koteletten geformt hat, taucht man dieselben in mit Eigelben verrührte Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel, bratet sie in klarer Butter hellbraun, beträufelt sie mit Zitronensaft, richtet sie im Kranz an.

Côtelettes de veau à l'écarlate.	Kalbsrippchen mit Pökel-Rindszunge.[1])	Veal-cutlets with red beef-tongue.
— *de veau à l'écarlate, sauce au madère.*	— mit Pökel-Rindszunge, Madeira-Sose.	— -cutlets with red beef-tongue, madeira sauce.
— *de veau à l'écarlate, sauce aux tomates.*	— mit Pökel-Rindszunge, Paradiesapfel-Sose.	— -cutlets with red beef-tongue, tomato sauce.
— *de veau à l'espagnole.*	— auf spanische[2]) Art.	— -cutlets, Spanish style.
— *de veau farcies.*	Gefüllte Kalbsrippchen.	Stuffed veal-cutlets.
— *de veau farcies à la dauphine.*	— Kalbsrippchen nach Dauphinen-[3])Art.	— veal-cutlets w. salpicon of truffles, mushrooms and smoked tongue.
— *de veau farcies en (façon de) poires.*	— Kalbsrippchen von Birnenform[4]).	— veal-cutlets pear-shaped.
— *de veau à la financière.*	Kalbsrippchen mit köstlicher Sose.	Veal-cutlets with financier's sauce.
— *de veau aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— -cutlets with fine herbs.
— *de veau frites.*	Gebackene Kalbsrippchen.	Fried veal-cutlets.
— *de veau frites au parmesan.*	— Kalbsrippchen mit Parmesan-Käse.	— veal-cutlets with Parmesan cheese.
— *de veau frites, sauce aux tomates.*	— Kalbsrippchen mit Paradiesapfel-Sose.	— veal-cutlets with tomato sauce.
— *de veau froides à la macédoine.*	Kalbsrippchen kalt mit Mischgemüse.	Veal-cutlets cold with mixed vegetables.
— *de veau à la gelée.*	— in Gallerte.	— -cutlets in jelly.
— *de veau glacées.*	Überglänzte Kalbsrippchen.	Glazed veal-cutlets.
— *de veau glacées aux concombres.*	— Kalbsrippchen mit Gurken-Ragout.	— veal-cutlets with cucumbers.
— *de veau glacées au jus.*	— Kalbsrippchen mit (Braten-)Sose.	— veal-cutlets with gravy.
— *de veau glacées à la lyonnaise.*	— Kalbsrippchen auf lyonische[5]) Art.	— veal-cutlets in Lyons style.
— *de veau glacées à la macédoine (de légumes).*	— Kalbsrippchen mit Mischgemüse.	— veal-cutlets with mixed vegetables.
— *de veau glacées à la nivernaise.*	— Kalbsrippchen mit Möhren.	— veal-cutlets with carrots.
— *de veau glacées à la purée de champignons.*	— Kalbsrippchen mit Tafelpilzmus.	— veal-cutlets with *purée* of mushrooms.
— *de veau glacées à la purée d'oseille.*	— Kalbsrippchen mit Sauerampfermus.	— veal-cutlets with *purée* of sorrel.
— *de veau glacées à la purée de truffes.*	— Kalbsrippchen mit Trüffelmus.	— veal-cutlets with *purée* of truffles.
— *de veau à la Grand(-)Électeur.*	Kalbsrippchen in Madeira mit Spiegel-Eiern.[6])	Veal-cutlets in madeira with poached eggs.
— *de veau grillées.*	Geröstete Kalbsrippchen.	Grilled (broiled) veal-cutlets.

[1]) Gekochte Pökel-Rindszunge schneidet man in Scheiben von der Größe der Rippchen; die Kalbsrippchen bestreut man mit Pfeffer und Salz, schwingt sie in Butter, dann in Tafel-Fleischbrühe, richtet sie im Kranz an und belegt jedes Kotelett mit einer Zungen-Scheibe. In die Mitte gibt man ein Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen und Kalbsbröschen.

[2]) Die Rippchen werden gewürzt, mit Butter, Zwiebel-Scheiben, Möhren, rohem Schinken usw. angebraten, mit Fleischbrühe und Weißwein vollends weich gedünstet. Den *fond* kocht man mit Fleischbrühe los, streicht durch, entfettet, vermischt ihn mit spanischer Sose, gibt die Koteletts hinein, läßt aufkochen, schärft mit Zitronensaft, richtet an.

[3]) Die mit Butter und Speck weich gedünsteten Rippchen werden mit einem Ausstecher in der Größe eines Dreimarkstückes ausgestochen und mit einem Ragout von würfelig geschnittenen Trüffeln, Tafel-Pilzen, geräucherter Rindszunge und dicker Rahmsose gefüllt. Nachdem man die Rippchen mit dicker Rahmsose glatt überstrichen hat, werden sie mit geriebener Semmel bestreut, in geschlagene Eier getaucht, nochmals in Semmel gerollt, mit Butter begossen, im Ofen hellbraun gebacken, im Kranz angerichtet. Vergl. *côtelettes de veau à la dauphine.*

[4]) Die Rippchen werden gespalten, mit Huhnfleisch-Füllsel, das mit gehackten Trüffeln vermischt ist, gefüllt, zusammengenäht, wobei man ihnen die Form von Birnen gibt. Nachdem man die »Birnen« in guter Fettbrühe weich gesotten hat, werden sie mit Tafel-Fleischbrühe, die mit Krebsbutter vermischt ist, überglänzt und im Kranz aufrechtstehend angerichtet; in die Mitte gibt man Reis, der mit Geflügel-Brühe gekocht und mit Paradiesapfel-Sose maskiert ist.

[5]) Die Rippchen werden in zerlassener Butter geschwungen, das Fett abgegossen, einige Löffelvoll gute Braten-Sose in die Pfanne gegossen, die Rippchen darin glasiert, im Kranz angerichtet; die Grundsose in der Pfanne kocht man mit spanischer und Madeira-Sose los, gibt ein Stück Butter, würfelig geschnittene Pfeffer-Gurken, gehackte Petersilie darau.

[6]) Ist Spezialität im Restaurant »Großer Kurfürst«, Berlin.

Côtelettes de veau grillées à la chicorée endive.	Geröstete Kalbsrippchen mit Endivien.	Grilled veal-cutlets with endive(s).
— *de veau grillées à la maître d'hôtel.*	— Kalbsrippchen mit Haushofmeister-Sose.	— veal-cutlets with *maître d'hôtel* sauce.
— *de veau grillées à la purée de pommes de terre.*	— Kalbsrippchen mit Kartoffelmus.	— veal-cutlets with *purée* of potatoes.
— *de veau grillées, sauce à la Colbert.*	— Kalbsrippchen mit Colbert-Sose.	— veal-cutlets with Colbert sauce.
— *de veau grillées, sauce aux tomates.*	— Kalbsrippchen mit Paradiesapfel-Sose.	— veal-cutlets with tomato sauce.
— *de veau hachées.*	Gehackte Kalbsrippchen.	Hashed veal-cutlets.
— *de veau à l'hindoustanique.*	Hindustanische[1]) Kalbsrippchen.	Veal-cutlets, Hindoostanee style.
— *de veau à l'italienne.*	Kalbsrippchen, italienisch[2]).	— -cutlets, Italian style.
— *de veau au jambon.*	— mit Schinken-Scheiben.	— -cutlets w. sliced ham.
— *de veau à la jardinière.*	— mit grünen Gemüsen.	— -cutlets w. vegetables.
— *de veau au jus.*	— mit Sose.	— -cutlets with gravy.
— *de veau au kari.*	— mit Kari-Sose.	— -cutlets curried.
— *de veau à la (en) lorgnette.*	— und ausgestochene Zwiebeln mit Pökel-Zunge.[3])	— -cutlets and onion-rings with red tongue.
— *de veau à la macédoine (de légumes).*	— mit gemischtem Gemüse.	— -cutlets with mixed vegetables.
— *de veau à la Maintenon.*	— nach der Maintenon[4]).	— -cutlets in papers with mushrooms.
— *de veau à la maréchale.*	— nach Marschalls-[5])Art.	— -cutlets crusted, marshal's style.
— *de veau à la milanaise.*	— gespickt auf Mailänder[6]) Art.	— -cutlets with macaroni on a border of rice.
— *de veau à la milord earl d'Iddesleigh.*	— nach dem Grafen von Iddesleigh[7]).	— -cutlets with mashed chestnuts and tomato sauce.
— *de veau à la mode de Philadelphie.*	— auf Philadelphiaer[8]) Art.	— -cutlets, Philadelphia style.
— *de veau aux morilles.*	— mit Morcheln.	— -cutlets with morels.
— *de veau à la Morland.*	— nach Morland[9]).	— -cutlets with *purée* of mushrooms.
— *de veau à la napolitaine.*	— auf neapolitanische[10]) Art.	— -cutlets with *nouilles* and tomato sauce.
— *de veau au naturel.*	— gebraten.	— -cutlets, plain.
— *de veau à la nivernaise.*	— mit Möhren.	— -cutlets with carrots.
— *de veau à la Noailles.*	— nach der Noailles[11]).	— -cutlets, Noailles style.
— *de veau à la Northcote, à l'indienne.*	— mit trustiertem Kalbshirn und Kari-Sose.[12])	— -cutlets w. crusted calf's-brains and curry sauce.

[1]) Mit gewürzter Zwiebel-Sose, Apfelmus und Kokosnuß.

[2]) Die Kalbsrippchen bratet man auf einer Seite in Butter an, legt sie auf ein Blech, bestreicht die angebratene Seite mit Tafelpilz-, Zwiebel- oder auch Trüffelmus, dann mit geschlagenem Ei, streut geriebene Semmel, träufelt zerlassene Butter darüber, läßt sie im heißen Ofen Farbe nehmen, richtet sie auf einem Füllselrand an; in die Mitte Trüffel-Scheiben; nebenbei eine deutsche Sose *(sauce allemande)* mit Kari.

[3]) Die mit Speck, Schinken, Zwiebeln, Weißwein usw. gedünsteten Rippchen werden im Kranz angerichtet; auf jedes Rippchen legt man eine ausgestochene Zwiebel-Scheibe, deren Öffnung mit einer Scheibe von roter Pökel-Zunge gefüllt ist; in die Mitte der Schüssel gibt man Zwiebelmus.

[4]) Die Rippchen in Papier-Hülsen *(en papillotes)* mit Tafel-Pilzen gebraten.

[5]) Die gesalzenen Rippchen werden in mit Butter verrührte Eigelbe getaucht, in geriebener Semmel gerollt, in klarer Butter auf beiden Seiten gebraten, im Kranz angerichtet; Orangen-Sose.

[6]) Die gespickten Kalbsrippchen werden mit Speckscheiben, Schinken, Zwiebeln, Möhren, Weißwein, Fleischbrühe usw. weich gedünstet, überglänzt, auf einem Rand von Reis angerichtet; in die Mitte gibt man mit Salz, Pfeffer, Butter und Fleischbrühe weichgekochte Hohlnudeln, die man mit Parmesan-Käse vermischt hat.

[7]) *Sir Stafford Henry Northcote, earl of Iddesleigh* (sprich »Iddesli«), brit. Staatsmann, geb. 27. Okt. 1818, gest. 12. Jan. 1887 in London. Mit Kastanienmus in Paradiesapfel-Sose.

[8]) Die Rippchen werden mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Butter schön braun gebraten; Zwiebel-Scheiben hinzugegeben, spanische Sose dazugegossen, eine Viertelstunde weiter gedämpft, mit gehackter Petersilie angerichtet.

[9]) Vergl. *côtelettes de veau à la Westmoreland.*

[10]) Mit Nudeln und Paradiesapfel-Sose.

[11]) Sprich »Nŏaij«; *duchesse de Noailles,* Oberhofmeisterin der Königin Marie-Antoinette von Frankreich. — Die Rippchen in Madeira gedämpft, kranzförmig angerichtet; zwischen jedes Rippchen eine Scheibe Schinken mit Nudeln. Vergl. Fußbemerkung zu *poupiettes de filets mignons de veau à la Noailles.*

[12]) Vergl. *côtelettes de veau à la milord earl d'Iddesleigh.*

Côtelettes de veau à la Pagasqui.	Kalbsrippchen nach Pagasqui[1]).	Veal-cutlets in Pagasqui style.
— *de veau panées.*	Krustierte Kalbsrippchen.	Egged, breaded veal-cutlets
— *de veau panées à l'allemande.*	— Kalbsrippchen mit Zitronensaft.[2])	—, breaded veal-cutlets with lemon-juice.
— *de veau panées, garnies de petits pois.*	— Kalbsrippchen mit Schoten-Kernen.	—, breaded veal-cutlets with green peas.
— *de veau panées, garnies de pommes de terre frites.*	— Kalbsrippchen mit Bratkartoffeln.	—, breaded veal-cutlets with fried potatoes.
— *de veau panées, garnies de purée de pommes de terre.*	— Kalbsrippchen mit Kartoffelmus.	—, breaded veal-cutlets with *purée* of tomatoes.
— *de veau panées, grillées.*	—, geröstete Kalbsrippchen.	Breaded, grilled veal-cutlets.
— *de veau panées, grillées à la purée d'artichauts.*	—, geröstete Kalbsrippchen mit Artischockenmus.	—, grilled veal-cutlets with *purée* of artichokes.
— *de veau en papillotes.*	Kalbsrippchen in Papier-Hülsen.[3])	Veal-cutlets in papers.
— *de veau à la parisienne.*	— auf Pariser[4]) Art.	— -cutlets with truffles and tongue.
— *de veau à la parisienne aux truffes.*	Pariser Kalbsrippchen mit Trüffeln.	Parisian veal-cutlets with truffles.
— *de veau au parmesan.*[5])	Kalbsrippchen mit Parmesan-Käse.	Veal-cutlets with Parmesan cheese.
— *de veau à la Robert Peel.*	— nach Robert Peel[6]).	— -cutlets, Robert Peel style.
— *de veau à la Périgueux.*	— mit Trüffeln.[7])	— -cutlets with truffles.
— *de veau aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.	— -cutlets with green peas.
— *de veau piquées.*	Gespickte Kalbsrippchen.	Larded veal-cutlets.
— *de veau piquées aux champignons.*	— Kalbsrippchen mit Tafel-Pilzen.	— veal-cutlets with mushrooms.
— *de veau piquées à la chicorée endive.*	— Kalbsrippchen mit Endivien.	— veal-cutlets with endive(s).
— *de veau piquées à la financière.*	— Kalbsrippchen mit Reichen-Ragout.[8])	— veal-cutlets with financier's garnish.
— *de veau piquées à la macédoine (de légumes).*	— Kalbsrippchen mit Mischgemüse.	— veal-cutlets with assorted vegetables.
— *de veau piquées à la milanaise.*	— Kalbsrippchen auf Mailänder[9]) Art.	— veal-cutlets with macaroni and rice.
— *de veau piquées à l'oseille.*	— Kalbsrippchen mit Sauerampfer.	— veal-cutlets with sorrel.
— *de veau piquées à la purée de champignons.*	— Kalbsrippchen mit Tafelpilzmus.	— veal-cutlets with *purée* of mushrooms.
— *de veau piquées à la purée de chicorée endive.*	— Kalbsrippchen mit Endivienmus.	— veal-cutlets with *purée* of endive.
— *de veau piquées à la purée de pommes de terre.*	— Kalbsrippchen mit Kartoffelmus.	— veal-cutlets with *purée* of potatoes.
— *de veau aux pointes d'asperges.*	Kalbsrippchen mit Spargel-Spitzen.	Veal-cutlets with asparagus-tips.

1) Recht fein gehacktes Kalbfleisch vermischt man mit ebenfalls fein gehacktem Kalbsniorenfett, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, gibt guten Rahm, einige ganze Eier und eine gehackte Schalotte hinzu, verrührt alles gut untoroinander, formt Koteletts von der Masse, welche man mit Brotkrumen bestreut und in klarer Butter bratet.

2) Die Rippchen werdon in Butter, die mit einigen Eigelben verrührt wurdo, gotaucht, in geriebener Semmel gerollt, in klarer Butter gebraten, im Kranz angerichtet, mit Zitronensaft beträufelt.

3) Diese Art der Zubereitung ist von der *Maintenon* erfunden worden; vergl. *côtelettes de veau à la Maintenon.*

4) Dio gedämpften Rippchen werdon zur Hälfte mit Trüffeln, zur Hälfte mit Zungo belegt und mit Gallerte überzogen; in die Mitte ein Gemüse-Salat von rund ausgestochenen Möhren, Rüben, Blumenkohl, Brüsseler Sprossenkohl, grünen Bohnen, Pfeffer-Gurken, kleinen Tafelpilz-Köpfen; Tataren-Sose.

5) *Côtelettes de veau à la Parme* und *côtelettes de veau à la parmesane* ist dasselbe.

6) Mit dicker Rahmsose überzogene Rippchen mit einer Kräuter-Butter-Sose.

7) Vergl. *côtelettes d'agneau à la Périgueux,* S. 451.

8) Die gespickten Rippchen werden mit Speckscheiben, Schinken, Zwiebeln, Möhren, Salz, Pfeffor-Körnern, Madeira und guter Braten-Sose weich gedämpft, überglänzt, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout *à la financière* (von Kalbsbröschen, Hahnkämmen, Hahnnierchen, Tafel-Pilzen, Trüffeln usw.).

9) Vergl. *côtelettes de veau à la milanaise.*

Côtelettes de veau à la Pojarski.	Kalbsrippchen nach Pojarski[1]).	Veal-cutlets, Pojarski style.
— de veau à la polonaise.	— auf polnische[2]) Art.	— -cutlets in Polish style.
— (de veau) à la prince.	— nach dem Prinzen Heinrich[3]).	— -cutlets, Prince Henry style.
— de veau à la provençale.	— auf provençalische[4]) Art.	— -cutlets in Provencial style.
— de veau à la purée de champignons.	— mit Tafelpilzmus.	— -cutlets with *purée* of mushrooms.
— de veau à la Richelieu.	— nach Richelieu[5]).	— -cutlets, Richelieu style.
— de veau au riz à l'italienne.	— mit Reis und Parmesan-Käse.	— -cutlets with rice and Parmesan cheese.
— de veau rôties.	— gebraten.	— -cutlets roasted.
— de veau à la russe.	— auf russische[6]) Art.	— -cutlets, Russian style.
— de veau à la Saint-Cloud.	Saint-Cloud-[7])Kalbsrippchen.	— -cutlets, Saint-Cloud style.
— de veau à la sauce piquante.	Kalbsrippchen mit pikanter Sose.	— -cutlets with piquant sauce.
— de veau à la sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.	— -cutlets with tomato sauce.
— de veau sautées.	Geschwungene Kalbsrippchen.	Fried veal-cutlets.
— de veau sautées aux champignons.	— Kalbsrippchen mit Tafel-Pilzen.	— veal-cutlets with mushrooms.
— de veau sautées, sauce au madère.	— Kalbsrippchen mit Madeira-Sose.	— veal-cutlets with madeira sauce.
— de veau sautées aux truffes.	— Kalbsrippchen mit Trüffeln.	— veal-cutlets with truffles.
— de veau à la Soubise.	Kalbsrippchen mit weißem Zwiebelmus.	Veal-cutlets with white *purée* of onions.
— de veau en surprise.	— gefüllt[8]).	— -cutlets stuffed.
— de veau aux tomates.	— mit Paradies-Äpfeln.	— -cutlets with tomatoes.
— de veau aux truffes.	— mit Trüffeln.	— -cutlets with truffles.
— de veau à la vénitienne.	— auf venetianische[9]) Art.	— -cutlets, Venetian style.
— de veau à la viennoise.	— nach Wiener[10]) Art.	— -cutlets, Viennese style.
— de veau à la Wellington.	— nach Wellington[11]).	— -cutlets, Wellington style.
— de veau à la Westmoreland.	— nach Westmoreland[12]).	— -cutlets with mashed button-mushrooms.

[1]) Mageres Kalbfleisch mit Nierenfett wird fein gehackt, gepfeffert, gesalzen und zu Koteletten geformt, welche rasch in Butter gebraten werden.

[2]) Das Rippenfleisch wird mit Nierenfett fein gehackt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, zu großen Birnen geformt, mit je einem Rippen-Knochen versehen, so die Form von Koteletts erhaltend, welche man in geschlagene Eigelbe taucht, in Semmel paniert, in Butter bratet, im Kranz anrichtet. In die Mitte füllt man Kartoffeln, welche gekocht, in Scheiben geschnitten und in Butter mit gehackter Zwiebel und Petersilie geschwungen wurden.

[3]) *Côtelettes à la prince, fonds d'artichauts* waren auf dem Menü für den Prinzen Heinrich von Preußen am 4. Juli 1893 auf dem Bremer Bahnhof in Osnabrück.

[4]) Angebratene und gedämpfte Rippchen im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Zwiebel-Ragout.

[5]) Mit Zwiebeln, die mit Geflügelmus gefüllt sind, und Zwiebel-Sose.

[6]) Auf dem Rost gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte in sauerem Rahm gekochte Tafel-Pilze.

[7]) Mit Trüffeln auf Speckscheiben gedünstet; Madeira-Sose.

[8]) Die gedämpften Rippchen werden ausgehöhlt; nachdem die Höhlung mit Trüffeln gefüllt ist, werden die Rippchen mit *chaud-froid*-Sose überzogen, mit Trüffeln und Zunge verziert und kranzförmig um Trüffel-Scheiben angerichtet; nebenbei eine Tataren-Sose.

[9]) Gehackte Tafel-Pilze, Schalotten, Petersilie, Thymian vermischt man untereinander, dünstet alles überm Feuer mit ein wenig Butter und Speckwürfeln, gibt die mit Salz und Pfeffer gewürzten Rippchen hinein, macht sie in der Sose gar, bindet mit Eigelben und Rahm, schärft mit Zitronensaft.

[10]) Nachdem man die Kalbsrippchen mit gehackten Tafel-Pilzen, Schalotten, Petersilie und dem nötigen Gewürz in klarer Butter weich gedünstet und auf beiden Seiten mit ihrem *fond* und den gehackten Kräutern bestrichen hat, überzieht man sie mit einer Rahmsose, die mit einigen Eigelben gebunden ist, bestreut sie mit geriebener Semmel, legt sie auf ein dick mit Butter bestrichenes Blech, träufelt Krebsbutter darüber, läßt sie im Ofen bräunen, richtet sie im Kranz an.

[11]) Dünne Zwiebel-Scheiben schwitzt man mit ein wenig magerem Schinken in Butter, nimmt den Schinken heraus. Guten saueren Rahm läßt man kurz einkochen, vermischt diesen nebst einem Ei und einigen Eigelben mit inzwischen durchgestrichenen Zwiebeln, bestreicht hiermit die Kalbsrippchen, bestreut sie mit geriebenem Parmesan-Käse und geriebener Semmel, träufelt Krebsbutter darüber und läßt sie auf einem mit Butter bestrichenen flachen Geschirr Farbe nehmen.

[12]) Man taucht die Rippchen in geschlagenes Eiweiß, bestreut sie mit feingehackten schwarzen Trüffeln, macht sie in einer dick mit Butter ausgestrichenen Pfanne gar, richtet sie zierlich im Kranz an und füllt in die Mitte ein weißes Tafelpilzmus.

Côtelettes de veau à la zingara.	Kalbsrippchen nach Zigeuner-[1])Art.	Veal-cutlets with *purée* of red tongue.
Chaud-froid de côtelettes de veau.	— in Gallerte.	Jellied veal-cutlets.
— -froid de côtelettes de veau à la printanière.	— in Gallerte mit Frühjahrs-Gemüsen.	— veal-cutlets with spring vegetables.
Cou de veau.	Kalbshals.	Scrag[2]) of veal.
Coulibiac *à la moldav(iqu)e.*	Moldauer[3]) Brotteig-Pastete.	*Coulibiac,* Moldavian style.
Cow-heel.	Kalbsfuß-Gallerte.	Cow-heel.
Croquettes à la Pompadour.	Krusteln nach der Pompadour[4]).	Croquettes of calves'-sweetbreads and truffles.
— de veau.	Kalbfleisch-Krusteln.	Veal-croquettes.
— de veau à la bourgeoise.	— -Krusteln, bürgerlich[5]).	— -croquettes in family style.
Croustade de veau.	— -Krustpastete[6]).	*Croustade* of veal.
Cuisseau (de veau).	Kalbslendenstück.	Loin of veal.
Cuissot de veau.	Kalbskeule[7]).	Leg of veal.
— de veau à la béchamel.	— mit Rahmsose.	— of veal, cream sauce.
— de veau au caviar.	— mit Kaviar-Sose.	— of veal, caviare sauce.
— de veau aux champignons.	— mit Tafel-Pilzen.	— of veal with button-mushrooms.
— de veau à la crème.	— mit sauerem Rahm.	— of veal with sour cream.
— de veau aux épinards.	— mit Spinat.	— of veal with spinach.
— de veau étuvé.	Gedämpfte Kalbskeule.	Stewed leg of veal.
— de veau étuvé à l'allemande.	— Kalbskeule auf deutsche[8]) Art.	— leg of veal in German style.
— de veau farci.	Gefüllte Kalbskeule.	Stuffed leg of veal.
— de veau farci, sauce aux anchois.	— Kalbskeule mit Sardellen-Sose.	— leg of veal with anchovy sauce.
— de veau farci, sauce aux câpres.	— Kalbskeule mit Kapern-Sose.	— leg of veal with caper sauce.
— de veau à la gelée.	Kalbskeule in Gallerte.	Leg of veal in jelly.
— de veau à la graisse d'oie.	— mit Gänsefett.	— of veal with goose-grease.
— de veau à l'italienne.	— auf italienische[9]) Art.	— of veal in Italian style.
— de veau à la macédoine de légumes.	— mit verschiedenen Gemüsen.	— of veal with assorted vegetables.
— de veau aux petits pois.	— mit Schoten-Kernen.	— of veal with green peas.
— de veau piqué.	Gespickte Kalbskeule.	Larded leg of veal.
— de veau piqué, garni à la jardinière.	— Kalbskeule mit grünen Gemüsen.	— leg of veal garnished with vegetables.
— de veau piqué, sauce aux tomates.	— Kalbskeule mit Paradiesapfel-Sose.	— leg of veal with tomato sauce.
— de veau à la provençale.	Kalbskeule, provençalisch[10]).	Leg of veal in Provencial style.

[1]) Die mit Pökel-Zunge gespickten Rippchen werden paniert, in einer guten Schmorbrühe *(braise)* gar gemacht, überglänzt, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Mus von hochroter Pökel-Zunge.

[2]) Vergl. Fnßbem. zu *carré de veau.*

[3]) Eine Schicht Reis, gehackte Eier, Kalbsniere, dann wieder Reis, dann Kalbshirn, zuletzt wieder Reis, in einem Brotteig gebacken.

[4]) Von in Würfel geschnittenen Kalbsbröschen, Trüffeln und weißer Sose.

[5]) Butter läßt man heiß werden, gibt Mehl, gehackte Zwiebeln und Petersilie daran, füllt mit Kalbfleisch-Brühe auf, läßt einkochen, bindet mit Eigelben, schärft mit Zitronensaft, gibt das fein geschnittene Kalbfleisch (Reste von Kalbsbraten) hinzu, läßt das *hachis* überm Feuer dick werden, gießt es auf ein Blech. Ist die Masse erkaltet, so schneidet man sie in gleiche Stücke, rollt diese in Ei und Semmel, bäckt sie in heißem Fett und richtet sie mit gebackener Petersilie an.

[6]) Die Mitte der Krustpastete füllt man mit Kalbshirn, Kalbfleisch-Klößchen *(quenelles de godiveau)* und Morcheln; um diese herum legt man Kalbfleisch-Schnittchen abwechselnd mit gleichgroßen Schnittchen von Pökel-Zunge, darüber im Kranz längliche Kalbfleisch-Klößchen; obenauf in die Mitte eine schöne Trüffel.

[7]) Kalbsschlegel, Kalbsstoß, (in der Schweiz) Kalbsstotzen.

[8]) Eine Kalbskeule wird gehäutet, gespickt, in eine Weinbeize mit Zwiebeln, Möhren, Lorbeer-Blättern, Gewürz-Nelken, Pfeffer-Körnern, Zitronensaft usw. gelegt. Am nächsten Tage wird dieselbe mit der Beize und Speckscheiben gar gedünstet, überglänzt. Der *fond* wird mit Fleischbrühe losgekocht, durchgestrichen, entfettet und nebenbei gegeben.

[9]) Gebratene Kalbskeule mit Paradiesapfel-Sose und einer Umlage (Garnitur) von in Fett ausgebackenem Blumenkohl, Kartoffeln, Eierfrucht und Reiskrusteln.

[10]) Die von den Knochen befreite Keule wird mit einer Mischung von gehackten Tafel-Pilzen, Schalotten, Petersilie, Salz, Zitronensaft und Öl eingerieben, zusammengenäht, gespickt und mit Weißwein, Zitronensaft, Zwiebeln, Möhren usw. gebeizt. Am nächsten Tage wird die Keule samt der Beize und Speckscheiben weich gedünstet und glasiert; eine mit dem *fond* verkochte italienische Kräuter-Sose, die mit Eigelben gebunden und mit Zitronensaft geschärft ist, gibt man nebenbei.

Cuissot de veau rôti.	Gebratene Kalbskeule.[1])	Roast(ed) leg of veal.
— de veau rôti à la crème.	— Kalbskeule mit Rahm.	— leg of veal with cream.
— de veau rôti à la macédoine (de légumes).	— Kalbskeule mit Mischgemüse. [Art.	— leg of veal with mixed vegetables.
— de veau à la samaritaine.	Kalbskeule nach Samariter-[2])	Leg of veal, Samaritan
Émincé de veau.	Geblättertes Kalbfleisch.	Minced veal. [style.
— de veau à la catalane.	— Kalbfleisch auf katalonische[3]) Art. [Pilzen.	— veal with tomato sauce.
— de veau aux champignons.	— Kalbfleisch mit Tafel-	— veal with mushrooms.
— de veau aux huîtres.	— Kalbfleisch mit Austern.	— veal with oysters.
— de veau à l'italienne.	— Kalbfleisch auf italienische[4]) Art.	— veal with border of rice and tomato sauce.
— de veau au(x) macaroni(s).	— Kalbfleisch mit Hohlnudeln. [Eiern.	— veal with macaroni.
— de veau aux oeufs pochés.	— Kalbfleisch mit verlorenen	— veal with poached eggs.
— de veau aux pommes de terre.	— Kalbfleisch mit Kartoffeln.	— veal with potatoes.
— de veau à la volaille.	— Kalbfleisch mit Geflügel.	— veal with fowl.
Entrée froide à la caucasienne.	Kaltes kaukas. Entrée[5]).	Caucasian cold entrée.
Épaule de veau. [sienne.	Kalbsschulter, Kalbsbug.	Shoulder of veal.
— de veau bouillie.	— gekocht.	— of veal boiled.
— de veau à la bourgeoise.	— auf bürgerliche[6]) Art.	— of veal in family style.
— de veau braisée.	— geschmort.	— of veal braised.
— de veau à la crème aigre.	— mit sauerem Rahm.	— of veal with sour cream.
— de veau à l'étuvée.	— gedämpft.	— of veal stewed.
— de veau farcie.	Gefüllte Kalbsschulter.	Stuffed shoulder of veal.
— de veau farcie à la macédoine (de légumes).	— Kalbsschulter mit Mischgemüse.	— shoulder of veal with mixed vegetables. [veal.
— de veau farcie et rôtie.	—, gebratene Kalbsschulter.	—, roasted shoulder of
— de veau farcie, sauce aux tomates.	— Kalbsschulter mit Paradiesapfel-Sose.	— shoulder of veal with tomato sauce.
— de veau à la fermière.	Kalbsschulter nach Pächterin-[7])Art.	Shoulder of veal with vegetables. [veal.
— de veau en galantine.	Rollpastete von Kalbsschulter.	Galantine of shoulder of
— de veau rôtie.	Gebratene Kalbsschulter.	Roast(ed) shoulder of veal.
— de veau rôtie aux pommes de terre frites.	— Kalbsschulter mit Bratkartoffeln.	— shoulder of veal with fried potatoes.

[1]) Man gibt hierzu folgende Gemüse: Sauerampfer, Kerbel, Petersilie, Spinat, Lattich, Endivien, Rosenkohl, Blumenkohl, Spargel-Spitzen, Stangen-Spargel, Mais, Hopfenkeimchen, Artischocken, Kardonen, Schoten-Kerne, Schwarzwurzel, Möhren, Rüben, Sellerie, Kohlrabi, Tafel-Pilze, Steinpilze, Trüffeln. Oder folgende Sosen: Rahm- *(béchamel-)*, Kapern-, Tafelpilz-, Sardellen-, Dragun-, Dill-, Herings-, Kari-, italienische, Hummer-, weiße, Kräuter-, Krebs-, Meiran-, Meerrettich-, Morchel-, Muschel., Petersilien-, Schalotten-, Stachelbeer-, Thymian-, Schinken-, Paradiesapfel-, pikante Sose. Oder folgendes Mus: Grieß-, Kastanien-, Kartoffel-, Paradiesapfel-, Trüffel-, Tafelpilz-, Steinpilz-, Zwiebel-, Kerbel-, Schwarzwurzel-, Endivien-, Petersilien-, Sauerampfer-, Rosenkohl-, Spinat, Artischocken-, Kardonen-, Bohnen-, Blumenkohl-, Mais-, Spargel-, Kohlrabi-, Sellerie-, Möhren-, Rübenmus. Oder mit: *Garniture à la Chambord, à la chipolata, à la financière, à la godard, à la Montgelas, à la Providence, à la Toulouse.*

[2]) Aus einer gedämpften Kalbskeule wird oben ein rundes Stück herausgeschnitten und in die Höhlung ein Ragout von Kalbsbröschen, Tafel-Pilzen, Trüffeln und Pökel-Zunge gefüllt.

[3]) Man bratet die Kalbfleisch-Scheiben mit Öl, einer Zwiebel und grünem Pfeffer an, stäubt Mehl hinein, gießt Kalbfleisch-Brühe zu, gibt ein Kräuter-Sträußchen, Knoblauch, Paradiesapfel-Sose daran, läßt noch 25 Minuten dämpfen, richtet an, streut gehackte Petersilie darüber.

[4]) Scheiben von Kalbfleisch krustiert, gebacken, mit Paradiesapfel-Sose in Reisrand angerichtet.

[5]) Wörtlich »Eingangs-Gericht«, thatsächlich aber »Zwischengericht«, in der franz. Speise-Ordnung dem *relevé* folgend (potage, hors-d'oeuvre, relevé, entrée, rôt, entremets, dessert). In England wird das Entrée oft vor dem relevé (engl. *remove*, oft auch mit *boiled* bezeichnet) gegeben. Eine geschmorte Kalbskeule schneidet man in längliche Vierecke, bestreicht diese mit Butter, legt darüber in gehackten Schalotten gerollte Sardellen-Streifen. Eine Becherform füllt man mit Paradiesapfel-Sose, die mit starker Fleischgallerte vermischt ist, an, läßt auf dem Eis gefrieren, stürzt die Form aus, umlegt sie mit den Kalbskeulen-Scheiben und diese wiederum mit Gallert-Krusten.

[6]) Die Schulter mit Salz und Pfeffer gewürzt, gerollt, mit Butter und Speckscheiben auf beiden Seiten angebraten; Fleischbrühe und ein kleines Glas Cognac daran gegossen, ein in Stücke geschnittener Kalbsfuß, Möhren, Zwiebeln, Kräuter-Sträußchen hinzugegeben, die Schulter drei Stunden gedämpft, angerichtet, mit den Gemüsen umlegt.

[7]) Die Schulter mit Füllsel gefüllt, zugenäht, mit Gemüsen weich gedämpft, überglänzt, mit überglänzten Möhren, Zwiebeln und gedämpftem Kopfsalat angerichtet

Épaule de veau aux sept racines.	Kalbsschulter mit siebenerlei Gemüsen.	Shoulder of veal with seven sorts of roots.
Ragoût d'épaule de veau aux légumes.	Ragout von Kalbsschulter mit Gemüsen.	Ragout of shoulder of veal with vegetables.
Escalopes de veau. [au riz.	Kalbsschnitzel[1]).	Veal-collops. [and rice.
— de veau aux anchois et	Sardellen-Schnitzel mit Reis.	— collops with anchovies
— de veau à l'anglaise.	Kalbsschnitzel, englisch[2]).	— -collops, English style.
— de veau aux asperges.	— mit Spargel.	— -collops with asparagus.
— de veau à la bordelaise.	— auf Bordeauxer[3]) Art.	— -collops with fried ham on toast, tomato sauce.
— de veau aux champignons. [endive.	— mit Tafel-Pilzen.	— -collops with button-mushrooms.
— de veau à la chicorée	— mit Endivien.	— -collops with endive(s).
— de veau à la crème.	— mit Rahmsose.[4])	— -collops with cream sauce. [style.
— de veau à la Élisabeth.	Elisabeth-Schnitzel[5]).	— -collops, Elisabeth[6])
— de veau aux épinards.	Kalbsschnitzel mit Spinat.	— -collops with spinach.
— de veau farcies.	— gefüllt.	— -collops stuffed.
— de veau aux fines herbes.	— mit feinen Kräutern.	— -collops with fine herbs.
— de veau au four.	— (im Ofen) gebacken.[7])	— -collops baked.
— de veau glacées.	— überglänzt.	— -collops glazed.
— de veau grillées.	Geröstete Kalbsschnitzel.	Grilled veal-collops.
— de veau grillées aux pommes de terre frites.	— Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln.	— veal-collops with fried potatoes.
— de veau à la hollandaise.	Holländische[8]) Schnitzel.	Veal-collops, Dutch style.
— de veau à la holsteinoise.	Kalbsschnitzel, holsteinisch[9]).	— -collops, Holstein style.
— de veau à l'italienne.	— auf italienische[10]) Art.	— -collops in Italian style.
— de veau au jambon.	— mit Schinken.	— -collops with ham.
— de veau à la Maintenon.	— nach der Maintenon[11]).	— -collops, Maintenon style.
— de veau à la milanaise.	— auf Mailänder[12]) Art.	— -collops w. minced ham, truffles and macaroni.
— de veau à la moderne.	— auf moderne[13]) Art.	— -collops, modern style.
— de veau aux navets.	— mit Rüben.	— -collops with turnips.
— de veau aux navets glacés.	— mit überglänzten Rüben.	— -collops with glazed turnips.
— de veau aux nouilles.	— mit Nudeln.	— -collops with *nouilles*.
— de veau aux obstacles.	— mit Hindernissen.[14])	— -collops with poached eggs.

[1]) Ungarisch *borjuczombszelet.*

[2]) Mit Schinken-Scheiben.

[3]) Die Schnitzel mit Parmesan-Käse krustiert, gebraten, auf Brotkrusten mit gebratenem Schinken angerichtet; in die Mitte Paradiesapfel-Sose.

[4]) Die Schnitzel werden in geklärter Butter gebraten, mit dem Pinsel überglänzt, auf einer langen Schüssel angerichtet, mit einer guten Rahmsose, die mit zerlassener Tafel-Fleischbrühe *(glace fondue)* vermischt und mit einer Prise rotem Pfeffer gewürzt ist, maskiert, zu beiden Seiten mit englisch gekochten Schoten-Kernen umlegt.

[5]) In Butter gebratene Schnitzel kocht man mit etwas Butter-Sose und Zitronensaft auf und umlegt sie mit Sprossenkohl, Tafel-Pilzen, Krebsschwänzen und kleinen Pasteten.

[6]) Auch (weniger gebräuchlich) *Elizabeth.*

[7]) Die Schnitzel auf einer Seite angebraten, mit einem Ragout von Tafel-Pilzen, Trüffeln und Zunge belegt, mit geriebenem Käse und Semmel paniert, im Kranz angerichtet; in die Mitte Schoten.

[8]) Die Schnitzel werden geklopft, gesalzen, auf einer Seite gespickt, in heißem Fett, mit der gespickten Seite nach oben, einige Minuten gebraten, worauf man das Fett abgießt, saueren Rahm in die Pfanne gibt, das Fleisch gar bratet und anrichtet. Die Sose wird entfettet, mit Braten-Sose, feingeschnittenen Sardellen und gehackter Zitronen-Schale verkocht, durchgestrichen und zu den Schnitzeln gegeben, welche man mit gelben Rüben usw. umlegt.

[9]) Mit Ei, Sardellen, Kapern und Gurken.

[10]) Die Schnitzel in Butter gebraten, letztere wird abgegossen, die Schnitzel in Tafel-Fleischbrühe geschwungen, im Kranz auf einem Reisrand angerichtet; die Tafel-Fleischbrühe mit Butter aufgezogen, mit gehackter Petersilie vermischt und über die *escalopes* gegossen.

[11]) Die Schnitzel werden auf einer Seite in Butter angebraten, auf der angebratenen Seite mit einem feinen Ragout *(salpicon)* von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Pökel-Zunge, Rahmsose usw. maskiert, das *salpicon* wiederum wird mit einer Lage *sauce à la Mornay* bedeckt, mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut. Nachdem die Schnitzel im Ofen fertig gemacht sind, werden sie einzeln auf flachen überglänzten Brotkrusten mit Trüffel-Scheiben obenauf angerichtet; zwischen jedes Schnitzel legt man einige englisch gekochte Schoten-Kerne.

[12]) Die Schnitzel in Brotkrumen gerollt, gebraten, mit feingeschnittenem Schinken, Trüffeln und Hohlnudeln angerichtet.

[13]) Je zwei mit Füllsel bestrichene, mit Trüffelmus in der Mitte belegte Schnitzel werden übereinander gelegt und gebraten, im Kranz angerichtet; englisch gekochte Schoten-Kerne gibt man in die Mitte.

[14]) Die auf gewöhnliche Art gebratenen Schnitzel werden mit je einem Spiegelei (Ochsen-Auge), Kapern und Sardellen bedeckt, mit Essig-Gemüsen *(mixed pickles)* umlegt.

Escalopes de veau panées.	Kalbsschnitzel krustiert.[1])	Veal-collops egged, breaded, fried.
— *de veau aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.	— -collops w. green peas.
— *de veau aux petits pois et aux carottes.*	— mit Schoten-Kernen und Möhren.	— -collops with green peas and carrots.
— *de veau à la piémontaise.*	— auf piemont(es)ische[2]) Art.	— -collops in Piedmontese style.
— *de veau aux poivres farcis.*	— mit gefülltem (grünen) Pfeffer.	— -collops with stuffed green peppers.
— *de veau à la portugaise.*	— verkrustet, mit Paradies-Äpfeln.	— -collops in crumbs with tomatoes.
— *de veau à la provençale.*	— auf provençalische[3]) Art.	— -collops in Provencial [style.
— *de veau à la purée d'artichauts.*	— mit Artischockenmus.	— -collops with *purée* of artichokes.
— *de veau à la purée de cardons.*	— mit Kardonenmus.	— -collops with *purée* of cardoons.
— *de veau à la purée de* [*céleri.*	— mit Selleriemus.	— -collops with *purée* of [celery.
— *de veau à la purée de champignons.*	— mit Tafelpilzmus.	— -collops with *purée* of mushrooms.
— *de veau à la purée de* [*navets.*	— mit Rübenmus.	— -collops with *purée* of [turnips.
— *de veau à la purée de pommes de terre.*	— mit Kartoffelmus.	— -collops with *purée* of potatoes.
— *de veau à la purée de tomates.*	— mit Paradiesapfelmus.	— -collops with *purée* of tomatoes.
— *de veau à la St.-Garat.*	— mit Schinken, Weißwein und brauner Sose.	— -collops w. ham, white wine and brown sauce.
— *de veau à la souabe*[4]).	Schwäbische Kalbsschnitzel.[5])	Swabian veal-collops.
— *de veau à la Soubise.*	Kalbsschnitzel mit weißem Zwiebelmus.	Veal-collops with white *purée* of onions.
— *de veau aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— -collops with truffles.
— *de veau à la Varzin.*	— nach Varziner[6]) Art.	— -collops in Varzin style.
— *de veau à la viennoise.*	Wiener Schnitzel.	Viennese veal-collops.
— *de veau à la Villeroi.*	Kalbsschnitzel n. Villeroi[7]).	Veal-collops, Villeroi style.
Étuvée de veau.	Gedämpftes Kalbfleisch.	— -stew.
— *de veau aux concombres.*	— Kalbfleisch mit Gurken.	— -stew with cucumbers.
— *de veau à la grecque.*	— Kalbfleisch, griechisch[8]).	— -stew in Greek style.
— *de veau aux petits pois.*	— Kalbfleisch mit Schoten.	— -stew with green peas.
— *de veau à la portugaise.*	— Kalbfleisch auf portugiesische[9]) Art.	— -stew with stuffed tomatoes and rice.
— *de veau à la provençale.*	— Kalbfleisch auf provençalische[10]) Art. [wurz.	— -stew in Provencial style.
— *de veau au salsifis.*	— Kalbfleisch mit Schwarz-	— -stew with oyster plant.
— *de veau à la Solférino.*	— Kalbfleisch mit Möhren und Rüben.[11])	— -stew with carrots and turnips scooped out.
Fagoue de veau[12]).	Kalbsmilch.	Calf's-sweetbread, bur.
Farce cuite de veau.	Kalbfleisch-Kochfüllsel.	Veal-forcemeat.
— *de galantine.*	— -Füllsel mit Trüffeln.	— -forcemeat with truffles.

[1]) Man gibt hierzu eine Paradiesapfel-, Würz-, *(ravigote)* oder andere pikante Sose.

[2]) Mit Reis und Paradies-Äpfeln.

[3]) Die Schnitzel gewürzt, auf beiden Seiten mit Zwiebeln und Schalotten in Öl gebraten; Fleischbrühe, spanische Sose, gehackte Steinpilze, Knoblauch, Petersilie hineingegeben, einmal aufgekocht, mit in Butter gerösteten Brotkrusten angerichtet.

[4]) Auch *à la souabienne* richtig.

[5]) Ungarisch *kapornás-szelet.*

[6]) *Varzin*, Dorf im preuß. Reg.-Bez. Köslin mit Schloß, Besitzung des Fürsten Bismarck.

[7]) Die gesalzenen, in Butter geschwungenen Schnitten taucht man in eine Villeroi-Sose, paniert sie zweimal, bäckt sie aus, richtet sie im Kranz an; in die Mitte gebackene Petersilie.

[8]) Mageres Kalbfleisch in Stücke geschnitten, mit Butter und Zwiebel-Scheiben angebraten, Mehl, Kalbfleisch-Brühe und Paradiesapfel-Sose hinzugegeben, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit Sellerie und Okras (Gumbos) gar gedämpft.

[9]) Mit gefüllten Paradies-Äpfeln und Reis-Becherformen.

[10]) Das in Stücke geschnittene Kalbfleisch mit Butter, Öl und gehackter Zwiebel angebraten; Mehl und Kalbfleisch-Brühe hinzugerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, Tafelpilz-Scheibchen, Knoblauch und ein Kräuter-Sträußchen darangegeben, 40 Minuten gedämpft, mit ein wenig gehackter Petersilie angerichtet.

[11]) In Stücke geschnittene Kalbsbrust mit Butter und Zwiebeln angebraten; Kalbfleisch-Brühe und Paradiesapfel-Sose hinzugegossen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit ausgestochenen Möhren, Rüben und einem Kräuter-Sträußchen gar gedämpft.

[12]) In der Fleischerei gebräuchlich; in der Kochkunst *ris de veau.*

Farce à gratin.	Geröstetes Kalbsleber-Füllsel[1]).	Calf's-liver forcemeat.
— à pâté.	Pasteten-Füllsel[2]).	Patty-forcemeat.
— à quenelle de veau.	Kalbfleisch-Füllsel[3]).	Veal-forcemeat.
— de veau.	— -Füllsel.	— -forcemeat.
Filet de veau.	Kalbslende.	Fillet of veal.
— de veau à la béchamel.	— mit Rahmsoße.	— of veal, cream sauce.
— de veau bouilli.	— gekocht.	— of veal boiled.
— de veau aux champignons.	— mit Tafel-Pilzen.	— of veal with mushrooms.
— de veau aux épinards.	— mit Spinat.[4])	— of veal with spinach.
— de veau au gratin.	— mit brauner Kruste.	— of veal browned.
— de veau aux huîtres.	— mit Austern.	— of veal with oysters.
— de veau piqué.	— gespickt.[5])	— of veal larded.
— de veau à la printanière.	— mit Frühjahrs-Gemüsen[6]).	— of veal w. spring vegetables.
— de veau à la purée d'oseille.	— mit Sauerampfermus.[7])	— of veal with *purée* of sorrel.
— de veau rôti.	— gebraten.	— of veal roasted.
— de veau à la Toulouse.	— nach Toulouser[8]) Art.	— of veal with Toulouse garnish.
Filets de veau.	Kalbslenden-Schnitten.	Fillets of veal.[9])
— de veau à la grand-duc.	— -Schnitten nach Großherzogs-[10])Art.	— of veal with sweetbreads and oysters.
— de veau à la sauce aux tomates.	— -Schnitten mit Paradiesapfel-Soße.	— of veal with tomato sauce.
— de veau à la sicilienne.	— -Schnitten auf sizilianische[11]) Art.	— of veal with mashed tomatoes and fowl-liver.
— de veau tôt faits.	— -Schnitten schnell bereitet.	— of veal quickly made.
Blanquette de filets de veau.	Weißes Ragout von Kalbslenden-Schnitten.	Blanquette of fillets of veal.
— de filets de veau à la béchamel.	— Ragout von Kalbslenden-Schnitten mit Rahmsoße.	— of fillets of veal with cream sauce.
— de filets de veau aux champignons.	— Ragout von Kalbslenden-Schn. mit Tafel-Pilzen.	— of fillets of veal with mushrooms.
— de filets de veau aux truffes.	— Ragout von Kalbslenden-Schnitten mit Trüffeln.	— of fillets of veal with truffles.
Pâté (chaud) de filets de veau à l'anglaise.	Englische Pastete von Kalbslenden-Schnitten.	English pie of fillets of veal.
Poupiettes de filets de veau.	Gefüllte Kalbslenden-Röllchen.	Poupics (of veal) or veal-olives.
— de filets de veau à la bourgeoise.	— Kalbslenden-Röllchen auf bürgerliche Art.	— (of veal) in family style.
— de filets de veau aux champignons.	— Kalbslenden-Röllchen mit Tafel-Pilzen.	— (of veal) with button-mushrooms.
— de filets de veau à la Conti.	— Kalbslenden-Röllchen nach Conti[12]).	— (of veal) in Conti style.
Tartines aux filets de veau.	Butterbrot-Scheiben mit Kalbslende.	Buttered slices of bread with fillets of veal.
— aux filets de veau, au beurre de moutarde.	— -Scheiben mit Kalbslende und Senfbutter.	— slices of bread with fillets of veal and mustard-butter.
Turban de filets de veau.	Turban von Kalbslende.	Crown-shape of fillets of veal.
— de filets de veau aux champignons.	— von Kalbslende mit Tafel-Pilzen.	— -shape of fillets of veal with mushrooms.
Filets mignons de veau.	Kalbslendchen.	Small fillets of veal.
— mignons de veau bigarrés à la Bellevue.	Bunte Kalbslendchen[13]).	Larded fillets of veal, Bellevue style.

[1]) In Würfel geschnittene Kalbsleber mit Speckwürfeln, Zwiebeln, Thymian, Lorbeer-Blättern, Gewürz geröstet, gestoßen, durchgestrichen.

[2]) Mageres Kalbfleisch (oder Schweinefleisch) wird mit ebensoviel fettem Speck gestoßen und gewürzt.

[3]) Feingestoßenes Kalbfleisch, Brotkrumen, Butter, Eigelbe; durchgestrichen.

[4]) Ungarisch *borjuszelet kerti parajjal.*

[5]) Ungarisch *tüzdelt borjuszelet.*

[6]) Aus den Knochen gelöstes Kalbslendenstück mit Umlage von gedämpftem Lattich, Schoten, Möhren und kleinen Salzkartoffeln.

[7]) Ungarisch *borjuszelet áttört sóskával.*

[8]) Kalbslende wird gedämpft, mit einer Umlage von Gansleber-Schnitten, Tafel-Pilzen, Trüffeln und Hahnkämmen angerichtet.

[9]) *Tenderloin of veal in slices.*

[10]) Die Lenden-Schnitten mit Kalbsbröschen gefüllt, mit Austern umlegt.

[11]) Mit Paradiesapfelmus und Geflügelleber-Ragout.

[12]) Mit Zunge, Trüffeln und Pfeffer-Gurken gespickt.

[13]) Mit Speck, Trüffeln, Zunge, Gurken, gespickte Kalbslende nebst reicher Umlage.

Filets mignons de veau avec blanquette d'artichauts.	Kalbslendchen mit weiß eingemachten Artischocken.	Small fillets of veal w. blanquette of artichokes.
— *mignons de veau aux épinards.*	— mit Spinat.	— fillets of veal with spinach.
— *mignons de veau à la financière.*	— mit Reichen-Ragout.	— fillets of veal with financier's garnish.
— *mignons de veau à la jardinière.*	— mit Gemüsen.	— fillets of veal with vegetables.
— *mignons de veau à l'oseille.*	— mit Sauerampfer.	— fillets of veal w. sorrel.
— *mignons de veau panés, grillés.*	Krustierte, geröstete Kalbslendchen.	Breaded, grilled fillets of veal.
— *mignons de veau panés, grillés à la purée de chicorée endive.*	—, geröstete Kalbslendchen mit Endivienmus.	—, grilled fillets of veal with *purée* of endive(s).
— *mignons de veau à la Pompadour.*	Kalbslendchen nach der Pompadour[1]).	Small fillets of veal, Pompadour style.
— *mignons de veau à la provençale.*	— auf provençalische[2]) Art.	— fillets of veal, Provencial style.
— *mignons de veau à la purée de bécasses.*	— mit Schnepfenmus.	— fillets of veal with *purée* of woodcock.
— *mignons de veau au vin de Malaga.*	— mit Malagawein.	— fillets of veal with malaga.
Poupiettes de filets mignons de veau.	Gefüllte Kalbslenden-Röllchen.	Fillet-olives of veal.
— *de filets mignons de veau aux champignons.*	— Kalbslenden-Röllchen mit Tafelpilz-Ragout.	— -olives of veal with mushrooms.
— *de filets mignons de veau à la Gérard.*	— Kalbslenden-Röllchen mit Kalbfleisch-Gehäck.[3])	— -olives of veal with hashed veal and puffs.
— *de filets mignons de veau à la Noailles.*	— Kalbslenden-Röllchen nach der Noailles[4]).	— -olives of veal with madeira sauce.
— *de filets mignons de veau au risot.*	— Kalbslenden-Röllchen mit italienischem Reis.	— -olives of veal with Italian rice.
Timbale de filets mignons de veau.	Becher-Pastete von Kalbslendchen.	Thimble (-shape) of fillets of veal.
Turban de filets mignons de veau.	Turban von Kalbslendchen.[5])	Turband (crown-shape) of fillets of veal.
— *de filets mignons de veau aux champignons.*	— von Kalbslendchen mit Tafel-Pilzen.	— of fillets of veal with mushrooms.
— *de filets mignons de veau à la purée de marrons.*	— von Kalbslendchen mit Kastanienmus.	— of fillets of veal with *purée* of chestnuts.

[1]) Die Lendchen werden gespickt, mit Speckscheiben, Möhren usw. in mit Butter ausgestrichener Pfanne gar gemacht, überglänzt, dann in eine mit Butter geröstete ausgestochene Brotscheibe eingepaßt, mit einem Ragout *(salpicon)* von würfelig geschnittenen Trüffeln und Gansleber gefüllt, obenauf noch mit einem runden Tafelpilz *(champignon)* verziert und im Kranz über weißem Tafelpilzmus angerichtet.

[2]) In die Kalbslendchen macht man schräge Einschnitte, steckt je eine Zwiebel-Scheibe hinein, würzt mit Salz und weißem Pfeffer, bratet die Lendchen mit feinem Speiseöl leicht auf beiden Seiten, gießt das Öl ab, gibt ein Stück Tafel-Fleischbrühe und Kalbsbratensaft hinzu, dünstet die Lendchen darin weich, richtet sie im Kranz an, überglänzt sie. Die Grundsose *(fond)* kocht man mit Fleischbrühe auf, schärft sie mit Zitronensaft, gießt sie in die Mitte der Schüssel.

[3]) Nachdem man die Fleischstücke mit Salz, Zitronensaft, Petersilie, Zwiebel-Scheiben usw. gebeizt hat, bestreicht man sie mit Huhnfleisch-Füllsel, rollt sie zusammen, spickt die obere Seite, macht sie mit fetter Geflügel-Brühe in einer mit Speckscheiben ausgelegten Pfanne gar. Die Röllchen werden hierauf mit dicker brauner Sose bestrichen, auf der einen Seite mit gekochten, fein geschnittenen Trüffeln, auf der anderen mit fein geschnittener Räucher-Zunge bestreut, überglänzt, über einem Kalbfleisch-Gehäck *(hachis de veau)* angerichtet u. mit Butterteig-Schnittchen verziert.

[4]) Sprich »Nŏăj«; altes franz. Adels-Geschlecht, welches aus der Provinz *Limousin* stammte und seinen Namen von einer 1663 zum Herzogtum erhobenen Herrschaft bei Brives im Dép. Corrèze erhielt, in deren Besitz es schon im elften Jahrh. war. — Die Lenden-Stücke werden mit einem Füllsel, das man aus den Fleischabfällen, gehackten Tafel-Pilzen, Petersilie und dicker spanischer Sose bereitet hat, bestrichen, aufgerollt, mit Speckscheiben bebunden, in einer Kräuter-Beize mit einem Glasvoll Madeira weich gedünstet. Später richtet man die Röllchen aufrechtstehend im Kranz an, überglänzt sie; Madeira-Sose. Vergl. Fußbem. zu *côtelettes de veau à la Noailles*, ferner ***poupiettes de veau à la Noailles.***

[5]) Die in gleichmäßige Stücke geschnittenen Kalbslendchen werden teils mit schwarzen Trüffeln, teils mit recht weißem Speck, teils mit recht roter geräucherter Rindszunge gespickt und turbanförmig, die Spitzen nach oben, auf einem mit Ei bestrichenen Rand von Geflügel-Füllsel angerichtet. Nachdem man die Mitte mit einem Brötchen ausgefüllt und die Lendchen mit Speckscheiben belegt, das Ganze aber mit Butter-Papier bedeckt hat, macht man den Turban im Backofen gar. Beim Anrichten wird das Brot aus der Mitte entfernt und an dessen Stelle ein Ragout von Tafel-Pilzen, Trüffeln, Kalbsbröschen und Hahnkämmen gefüllt. Die Speckscheiben werden ebenfalls entfernt, worauf man den Turban schön überglänzt.

Turban de filets mignons de veau aux truffes.	Turban von Kalbslendchen mit Trüffeln.	Turband of fillets of veal with truffles.
Foie de veau.	Kalbsleber.	Calf's-liver.
— de veau à l'alsacienne.	— auf elsässische[1]) Art.	— -liver in Alsatian style.
— de veau à l'anglaise.	— auf englische[2]) Art.	— -liver w. slices of bacon.
— de veau aux beignets de pommes de terre.	— mit Kartoffel-Auflauf.	— -liver with potato-fritters.
— de veau à la bordelaise.	— auf Bordeauxer[3]) Art.	— -liver in Bordelais style.
— de veau à la bourgeoise.	Sauere Kalbsleber.[4])	Sour calf's-liver.
— de veau braisé.	Kalbsleber geschmort.	Calf's-liver braised.
— de veau à la broche.	— am Spieß gebraten.	— -liver roasted on the spit.
— de veau à la crème aigre.	— mit sauerem Rahm.	— -liver with sour cream.
— de veau aux échalot(t)es.	— mit gehackten Schalotten.	— -liver w. hashed shallots.
— de veau en escalopes.	— -Schnitzel.	— -liver collops.
— de veau en escalopes panées.	— -Schnitzel krustiert.	— -liver collops breaded.
— de veau étuvé.	— gedämpft.	— -liver stewed.
— de veau aux fines herbes.	— mit feinen Kräutern.	— -liver with fine herbs.
— de veau frit.	— gebacken.[5])	— -liver fried.
— de veau à la gelée.	— mit Gallerte.	— -liver with jelly.
— de veau grillé.	Geröstete Kalbsleber.	Broiled calf's-liver.
— de veau grillé à la maître d'hôtel.	— Kalbsleber mit Haushofmeister-Sose.	— calf's-liver with *maître d'hôtel* sauce.
— de veau à l'italienne.	Kalbsleber, italienisch[6]).	Calf's-liver in Italian style.
— de veau au lard.	— mit Speck.	— -liver with bacon.
— de veau et lard en brochettes.	— und Speck an Spießchen.[7])	— -liver and bacon on skewers.
— de veau à la lyonnaise.	— auf lyonische[8]) Art.	— -liver, Lyons style.
— de veau en matelote.	— -Matrosen-[9])Gericht.	Matelote of calf's-liver.
— de veau à la ménagère.	— n. Haushälterin-[10])Art.	Calf's-liver, housewife style.
— de veau à la minute.	— schnell gebraten.[11])	— -liver quickly fried.
— de veau à la mode.	— nach der Mode[12]).	— -liver *à la mode*.
— de veau aux oignons frits.	— mit gebratenen Zwiebeln.	— -liver with fried onions.
— de veau aux oignons glacés.	— mit überglänzten Zwiebeln.	— -liver w. glazed onions.
— de veau pané.	— krustiert.	— -liver breaded, fried.

[1]) Kalbsleber wird in viereckige Stücke geschnitten, in klarer Butter mit Salz, Pfeffer, Zwiebel-Scheiben angebraten; fünf Minuten später wird spanische Sose und ein wenig Essig hinzugegeben, einmal aufgekocht, mit gehackter Petersilie angerichtet.

[2]) Gebackene Kalbsleber-Schnitten werden abwechselnd mit Speckscheiben auf einer Schüssel angerichtet.

[3]) Mit Speck und Knoblauch gespickte Kalbsleber mit gewiegten Pilzen in einer Schweinsblase am Spieß gebraten; Pilzsose.

[4]) Die gehäutete, blätterig geschnittene Kalbsleber wird mit Zwiebel-Scheiben und Petersilie in Butter geröstet, mit Mehl bestäubt, mit Fleischbrühe und ein wenig Essig begossen, gewürzt, aufgekocht, mit Zitronensaft geschärft, angerichtet.

[5]) Ungarisch *piritott borjumáj*. Auch als Beilage zu verschiedenen Gemüsen, wie Spinat, Möhren, Kohl usw.

[6]) Die Kalbsleber-Scheiben mit Öl, Wein, Speck, Tafel-Pilzen, feinen Kräutern und Zitronensaft gar gemacht, im Kranz angerichtet; die Sose mit gehackter Petersilie vermischt, über die Leber gegossen.

[7]) a) Kalbsleber-Schnitten abwechselnd mit gleichgroßen Speckscheiben an Spießchen gesteckt, auf dem Rost gebraten. b) Kalbsleber- und Speckscheiben in Eigelbe getaucht, in Brotkrumen gerollt, in heißem Schmalz gebacken, mit Sose angerichtet.

[8]) Die Kalbsleber in Papier am Spieß gebraten, mit Trüffel-Sose, die mit etwas Knoblauch vermischt ist, angerichtet.

[9]) Die Leber wird innen mit Speck- und Schinken-Streifen gespickt, mit Salz und Gewürz bestreut, mit Butter und kleingeschnittenem Pökelfleisch angebraten, dann wird zur Hälfte mit Weißwein, zur Hälfte mit Rotwein aufgefüllt, ein Butter-Papier darüber gedeckt und nach einer Stunde Leber und Pökelfleisch herausgenommen, die Sose mit Weißwein verlängert, entfettet, durchgestrichen, mit einem Stück Butter gebunden. Hierauf gibt man die Leber zurück in die Sose, fügt ein Kräuter-Sträußchen, eine Viertelstunde später das Pökelfleisch, überglänzte Zwiebeln, ausgekernte Oliven und eine Prise Cayenne-Pfeffer hinzu, läßt kochen, richtet an, maskiert mit der durchgestrichenen Sose.

[10]) Eine gespickte Kalbsleber läßt man mit Butter, Salz, Pfeffer usw. zugedeckt eine Viertelstunde dämpfen, gießt hierauf Fleischbrühe und Weißwein nach, gibt ein Kräuter-Sträußchen, kleine Zwiebeln, Möhren hinzu, läßt alles gar kochen, richtet die Leber mit den Gemüsen an. Die Sose bindet man mit Mehl, entfernt das Kräuter-Sträußchen und gießt sie über die Leber; zugleich gibt man auf besonderer Schüssel ein Kartoffelmus mit Milch *(purée de pommes de terre au lait)* zu Tisch.

[11]) Auch mit »Minuten-Kalbsleber« zu übersetzen. Die Kalbsleber in Scheiben geschnitten, in der Bratpfanne mit Butter, Salz, Pfeffer, gehackter Schalotte auf beiden Seiten bei lebhaftem Feuer gebraten, angerichtet, mit gehackter Petersilie bestreut; die Grundsose *(fond)* der Pfanne wird mit etwas frischer Butter und einigen Löffelvoll gutem Essig losgekocht und über die Leber gegossen.

[12]) Die Leber wird mit Streifen von Speck, Möhren, Rüben usw. durchspickt, gewürzt, langsam in einer tiefen Pfanne, mit Butter-Papier bedeckt, gebacken; Sose mit Wein; Gemüse-Umlage.

Foie de veau en papillotes.	Kalbsleber in Papier-Hülsen.	Calf's-liver in papers.
— de veau à la parisienne.	— auf Pariser[1]) Art.	— -liver with vegetables.
— de veau piqué.	Gespickte Kalbsleber.	Larded calf's-liver.
— de veau piqué à la purée de céleri.	— Kalbsleber mit Selleriemus.	— calf's-liver with *purée* of celery.
— de veau piqué, rôti.	—, gebratene Kalbsleber.	—, roasted calf's-liver.
— de veau à la poêle.	Kalbsleber in der Pfanne gebacken.	Calf's-liver fried (in the pan).
— de veau aux pommes de terre frites.	— mit Bratkartoffeln.	— -liver with fried potatoes.
— de veau à la provençale.	— auf provençalische[2]) Art.	— -liver with onions and garlic.
— de veau à la purée de pommes de terre.	— mit Kartoffelmus.	— -liver with *purée* of potatoes.
— de veau rôti.	— gebraten.	— -liver roasted.
— de veau à la sauce piquante.	— mit pikanter Sose.	— -liver, piquant sauce.
— de veau sauté.	Geschwungene Kalbsleber.	Fried calf's-liver.
— de veau sauté au beurre.	— Kalbsleber mit Butter-Sose.[3])	— calf's-liver with butter sauce.
— de veau sauté aux fines herbes.	— Kalbsleber mit feinen Kräutern.	— calf's-liver with fine herbs.
— de veau sauté à l'italienne.	— Kalbsleber, italienisch.	— calf's-liver, Italian style.
— de veau sauté aux oignons.	— Kalbsleber mit Zwiebeln.	— calf's-liver with onions.
— de veau à la Soubise.	Kalbsleber mit weißem Zwiebelmus.	Calf's-liver with white *purée* of onions.
— de veau aux truffes.	— mit Trüffeln.	— -liver with truffles.
— de veau à la tyrolienne.	— nach Tiroler Art.	— -liver in Tyrolian style.
Brochettes de foie de veau.	— an Spießchen.	— -liver on skewers.
Crépinettes de foie de veau.	— -Netzwürstchen.	Flat calf's-liver sausages.
— de foie de veau à la villageoise.	— -Netzwürstchen nach Bauern-[4])Art.	— calf's-liver sausages, villagers' style.
Gâteau de foie de veau.	— -Kuchen, Leber-Pfanzel.	Calf's-liver cake.
Pain de foie de veau.	Kalbsleberbrot[5]).	— -liver mould[6]).
— de foie de veau à l'allemande.	— auf deutsche[7]) Art.	— -liver mould in German style.
— de foie de veau aux câpres.	— mit Kapern.	— -liver mould with capers.
— de foie de veau aux cornichons hachés.	— mit gehackten Pfeffer-Gurken.	— -liver mould with hashed gherkins.
— de foie de veau à la française.	— auf französische[8]) Art.	— -liver mould in French style.
— de foie de veau froid.	— kalt.[9])	— -liver mould cold.
— de foie de veau à la gelée.	— mit Gallerte.	— -liver mould with jelly.

[1]) Mit Speck und Schinken gespickt, mit Gemüsen, Trüffel-Schalen, feinen Kräutern in Schweinsnetz angebraten und gedämpft, aus dem Netz gewickelt, mit den Gemüsen angerichtet.

[2]) In Scheiben geschnitten, mit gehackten Zwiebeln und Knoblauch in Öl gebraten.

[3]) Die Kalbsleber wird in Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Gewürz bestreut, in Butter auf beiden Seiten gebraten, auf heißem Teller angerichtet. Zu der Butter in der Pfanne gibt man einige Löffelvoll zerlassene Tafel-Fleischbrühe, schärft mit Zitronensaft und gebackter Petersilie, läßt einmal aufkochen.

[4]) Gehacktes schwach gesalzenes Pökelfleisch vermischt man mit gebackten Tafel-Pilzen und Petersilie, sowie mit etwas Brotkrume. Mit dieser Masse maskiert man die in dünne Scheiben geschnittene Kalbsleber. Jede solche Leber-Scheibe überdeckt man wieder mit einer anderen. Hierauf bestreut man die Doppel-Scheiben auf beiden Seiten mit gebackter Petersilie und Knoblauch, hüllt sie in Schweinsnetz ein, taucht die *crépinettes* in Butter, dann in Brotkrumen, röstet sie, richtet an.

[5]) Gestoßene Kalbsleber wird mit Eiern, gebacktem Schinken, Lorbeerblatt usw. in eine Form gefüllt, im Schwitzbad *(au bain-marie)* gar gemacht, mit heißer brauner Sose angerichtet.

[6]) Auch *paste of calf's-liver, loaf of calf's-liver,* im Deutschen auch Kalbsleber-Kuchen, Kalbsleber in einer Form, gestürzte Kalbsleber, gestocktes Kalbslebermus.

[7]) Die durchgestrichene Leber wird gewürzt, mit gehackter Zwiebel und Petersilie vermischt. Butter verrührt man mit Eigelben, gibt Mehl, geriebene Semmel, zuletzt das Lebermus hinein, füllt diese Masse in eine mit Butter ausgestrichene, mit geriebener Semmel ausgestreute Cylinderform, deckt Butter-Papier darüber, macht die Form gar, entfernt das Fett, stürzt sie aus, maskiert mit pikanter Sose.

[8]) Die in dünne Scheiben geschnittene Leber wird mit einer gebackten Zwiebel, Lorbeerblatt, Thymian, Speckwürfeln, Salz, Pfeffer und Gewürz gebraten; ist sie ziemlich weich, so gibt man frische gehackte Tafel-Pilze, Trüffel-Schalen, Madeira hinzu, läßt einkochen und erkalten, stößt die Masse, mischt Brotkrumen, ganze Eier, einige Eigelbe darunter, streicht das Füllsel durch, füllt es in eine glatte Cylinderform, um das *pain* im Schwitzbade *(au bain-marie)* gar zu machen; Madeira-Sose.

[9]) Mit Pfeffergurken-Streifchen, Pökel-Zunge und Trüffeln (alles mit Gallerte überzogen) verziert und mit einem Kranz von (gehackter) Gallerte umgeben.

Pain de foie de veau glacé.	Kalbsleberbrot überglänzt.	Calf's-liver mould glazed.
— *de foie (de veau) historié sur socle.*	— auf Sockel.[1]	— -liver mould on socle.
— *de foie (de veau) à la Panthièvre.*	— mit brauner Sose.	— -liver mould with brown sauce.
— *de foie de veau à la sauce hachée.* [*piquante.*	— mit gehäckelter Sose.	— -liver mould with hash sauce. [piquant sauce.
— *de foie de veau, sauce*	— mit pikanter Sose.[2]	— -liver mould with
— *de foie de veau aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— -liver mould with truffles.
Pâté de foie de veau.	Kalbsleber-Pastete. [Füllsel.	— -liver pie. [calf's-liver.
Pirogue au foie de veau.	Piroge mit Kalbsleber-	Pirogue with minced
Quenelles de foie de veau.	Kalbsleber-Klößchen.	Calf's-liver balls.
— *de foie de veau à l'allemande.* [*ménagère.*	— -Klößchen auf deutsche[3] Art. [hälterin-[4]Art.	— -liver balls, German style. [style.
— *de foie de veau à la*	— -Klößchen nach Haus-	— -liver balls, housewife
— *de foie de veau à la moelle (de boeuf).*	— -Klößchen mit Rindsmark.	— -liver balls with (beef-) marrow.
Soufflé de foie de veau.	— -Auflauf.	— -liver fritter.
— *de foie de veau, sauce aux champignons.*	— -Auflauf mit Tafelpilz-Sose.	— -liver fritter with mushroom sauce.
Fraise de veau.	Kalbsgekröse[5].	— -chitterlings[6].
— *de veau bouillie.*	Gekochtes Kalbsgekröse.	Boiled calf's-chitterlings.
— *de veau bouillie au beurre noir.*	— Kalbsgekröse mit brauner Butter.[7]	— calf's-chitterlings with black butter.
— *de veau bouillie à la ravigote chaude.*	— Kalbsgekröse mit heißer Würzsose.[8]	— calf's-chitterlings with hot *ravigote* sauce.
— *de veau bouillie à la sauce hachée.*	— Kalbsgekröse mit gehäckelter Sose.[9]	— calf's-chitterlings with hash sauce.
— *de veau bouillie, sauce au kari.*	— Kalbsgekröse mit Kari-Sose.[10]	— calf's-chitterlings with curry sauce.
— *de veau bouillie, sauce aux tomates.*	— Kalbsgekröse mit Paradiesapfel-Sose.[11]	— calf's-chitterlings with tomato sauce.
— *de veau à la Brisac(h).*	Kalbsgekröse mit italienischer Würzsose[12].	Calf's-chitterlings with Italian sauce.
— *de veau en fricassée.*	Frikassee von Kalbsgekröse.	— -chitterlings fricasseed.
— *de veau frite.*	Kalbsgekröse gebacken.	— -chitterlings fried.
— *de veau en friture.*	— gebacken.	— -chitterlings fried.
— *de veau au gratin de fromage.*	— mit Käse-Kruste.	— -chitterlings with cheese-crust.
— *de veau au jus de citron.*	— mit Zitronensaft.	— -chitterlings with lemon-juice. [style.
— *de veau à la Monselet.*	— nach Monselet[13].	— -chitterlings, Monselet

[1]) Zwei Teile Kalbsleber, ein Teil Geflügel-, ein Teil Gansleber, ein Teil Trüffeln, Butter, *sauce chaud-froid*, zerlassene Tafel-Fleischbrühe.

[2]) Geriebene Kalbsleber streicht man durch, vermischt sie mit gehackten Zwiebeln, Petersilie, Eigelben, Rahm, Mehl und geriebener Brotkrume, füllt damit die Form.

[3]) Durchgestrichene Kalbsleber gewürzt, mit gekochten Schalotten, Knoblauch und gehackter Petersilie vermischt. In schaumig gerührte Butter gibt man einige ganze Eier und Eigelbe, fügt Brotkrumen, Mehl und zuletzt das Lebermus hinzu, würzt mit Salz und Gewürz, formt längliche Klößchen davon, welche man in kochendes Salzwasser legt und einmal aufkochen läßt.

[4]) Kalbsleber wird mit der Hälfte Nierenfett fein gehackt, durchgestrichen, gewürzt, mit in Butter gerösteten gehackten Zwiebeln, Petersilie, Knoblauch und Meiran vermischt. Zn Schaum gerührte Butter vermischt mau mit ganzen Eiern, dem Lebermus und Brotkrumen, rollt auf einem mit Mehl bestreuten Tisch Klößchen von der Masse, welche man in Salzwasser aufkocht, mit in Butter gerösteten Brotkrumen bestreut nnd zugleich mit einer Schüssel Sauerkraut anrichtet.

[5]) Auch Inster, Suster. Vergl. Fußbemerkung 6 auf S. 456.

[6]) Auch *calf-trundle, calf's-crow, fraise.*

[7]) Vergl. Fußbemerkung zu *fraise de veau à la vinaigrette.*

[8]) Vergl. Fußbemerkung zu *fraise de veau à la vinaigrette.*

[9]) Vergl. Fußbemerkung zn *fraise de veau à la vinaigrette.*

[10]) Vergl. Fußbemerkung zu *fraise de veau à la vinaigrette.*

[11]) Vergl. Fußbemerkung zu *fraise de veau à la vinaigrette.*

[12]) Italienische Sose, welche mit etwas Öl, Zitronensaft und gestoßenem Knoblauch gewürzt ist.

[13]) Sprich »Mongsslä«; *Charles Monselet*, franz. Schriftsteller, geb. 30. April 1825 zu Nantes als Sohn eines Buchhändlers, veröffeutlichte nebeu Romanen und litterarisch-kritischen Schilderungeu aus der Gegenwart und Vergangenheit auch eine »*Gastronomie*« (1873) und »*Lettres gourmandes*«. *Monselet*, der sich gern besondere kulinarische Kenntnisse nachrühmen ließ, lebte seit 1846 in Paris, wo er am 19. Mai 1888 starb. — Mit italienischer Sose.

Fraise de veau à la Montsoreau.	Kalbsgekröse mit saurer Schalotten-Sose.	Calf's-chitterlings with sour shallot sauce.
— *de veau au naturel.*	— gebacken.	— -chitterlings plain.
— *de veau à la ravigote.*	— mit (heißer) Würzsose.	— -chitterlings with (hot) *ravigote* sauce.
— *de veau à la rémo(u)lade.*	— mit Remoladen-Sose.	— -chitterlings with remoulade sauce.
— *de veau à la vinaigrette.*	— mit Essig-Brühe.[1]	— -chitterlings with vinegar sauce.
Andouilles de fraise de veau.	— -Würste.	— -chitterlings.
— *de fraise de veau aux truffes.*	— -Würste mit Trüffeln.	— -chitterlings with truffles.
Blanquette de fraise de veau.	Weißes Kalbsgekröse-Ragout.	Blanquette of calf's-chitterlings.
Fressure de veau.	Kalbsgeschlinge[2].	Calf's-pluck, draught[3]).
— *de veau à la marjolaine.*	— mit Meiran.	— -pluck with marjoram.
— *de veau aux oignons.*	— mit Zwiebeln.	— -pluck with onions.
Hachis de fressure de veau.	Gehacktes Kalbsgeschlinge[4]).	Hashed calf's-pluck.
Fricadelles[5]) de veau.	Kalbfleisch-Klößchen.	Fricandelles of veal.
Fricandeau (de veau).	Gespickte Kalbfleisch-Schnitte.	Fricandeau[6]) of veal.
— *(de veau) aux carottes nouvelles.*	— Kalbfleisch-Schnitte mit neuen Möhren.	— (of veal) with new carrots.
— *(de veau) aux champignons.*	— Kalbfleisch-Schnitte mit Tafel-Pilzen.	— (of veal) with mushrooms.
— *(de veau) à la chicorée endive.*	— Kalbfleisch-Schnitte mit Endivien.	— (of veal) with endives.
— *(de veau) à la crème.*	— Kalbfleisch-Schnitte mit Rahm.	— (of veal) with cream.
— *(de veau) aux épinards.*	— Kalbfleisch-Schnitte mit Spinat.	— (of veal) with spinach.
— *(de veau) aux fonds d'artichauts.*	— Kalbfleisch-Schnitte mit Artischocken-Böden.	— (of veal) with artichoke-bottoms.
— *(de veau) glacé.*	—, überglänzte Kalbfleisch-Schnitte.	— (of veal) glazed.
— *(de veau) à la jardinière.*	— Kalbfleisch-Schnitte mit Gemüsen.	— (of veal) w. vegetables.
— *(de veau) au jus.*	— Kalbfleisch-Schnitte mit Braten-Sose.	— (of veal) with gravy.
— *(de veau) aux légumes.*	— Kalbfleisch-Schnitte mit Gemüsen.	— (of veal) w. vegetables.
— *(de veau) à la morlaisienne.*	— Kalbfleisch-Schnitte mit gefülltem Kohl.	— (of veal) with stuffed cabbage.
— *(de veau) aux petits pois.*	— Kalbfleisch-Schnitte mit Schoten-Kernen.	— (of veal) with green peas.
— *(de veau) à la purée d'asperges.*	— Kalbfleisch-Schnitte mit Spargelmus.	— (of veal) with *purée* of asparagus.
— *(de veau) à la purée de carottes.*	— Kalbfleisch-Schnitte mit Möhrenmus.	— (of veal) with *purée* of carrots.
— *(de veau) à la purée d'oseille.*	— Kalbfleisch-Schnitte mit Sauerampfermus.	— (of veal) with *purée* of sorrel.
— *(de veau) à la purée de tomates.*	— Kalbfleisch-Schnitte mit Paradiesapfelmus.	— (of veal) with *purée* of tomatoes.
— *(de veau) à la trois frères.*	— Kalbfleisch-Schnitte mit Gemüsen.[7])	— (of veal) on a bed of celery, white sauce.
— *(de veau) aux truffes.*	— Kalbfleisch-Schnitte mit Trüffeln.	— (of veal) with truffles.
Fricandelles de veau.	Buttergebackenes von Kalbfleisch.	Fricandelles[8]) of veal.
Fricassée de veau.	Kalbfleisch-Frikassee.	Fricassee of veal.
— *de veau à la marjolaine.*	— -Frikassee mit Meiran.	— of veal with marjoram.

[1]) Das Gekröse wird einige Minuten in mit Essig gesäuertem Wasser gekocht, rein abgeputzt, gewaschen, mit Salz, Gemüsen, Kräutern usw. gar gemacht, angerichtet, mit Petersilien-Blättern umlegt; nebenbei eine Essig-Brühe *(vinaigrette)*. Das so zubereitete Gekröse kann auch mit Kari-, Würz- *(ravigote)*, Paradiesapfel-, gehäckelter Sose *(sauce hachée)*, mit brauner Butter usw. gegeben werden.

[2]) In Österreich Kalbspeuschel (Beuschel), ungarisch *borjutüdo*. Vergl. Fußbem. 7 auf S. 456.

[3]) *Draught* = provinziell und schottisch: Herz, Leber und Lunge vom Kalb (oder Schaf).

[4]) In Süddeutschland »Lungenmus«.

[5]) Provinzial-Ausdruck im Norden Frankreichs; vergl. *fricandelles de veau*.

[6]) *A larded cushion (noix) of veal, braised, or browned in the oven.*

[7]) Auf Sellerie-Unterlage mit Gemüsen und weißer Sose.

[8]) *A mixture of chopped veal either cooked or raw or mixed, with some fat, bread-crumbs and an egg, seasoned, made into pats and fried.*

Fritures à l'italienne.	Gebackene Kalbsfüße.	Fried calf's-feet.
Galantine de veau.	Gerollte, gefüllte Kalbsbrust.[1])	Galantine of veal.
Gâteau de veau.	Kalbfleisch-Kuchen.	Veal-cake.
— de veau au bain-marie.	— -Kuchen gedünstet.	— -cake steamed.
— de veau au riz à l'italienne.	— -Kuchen mit Reis und Parmesan-Käse.	— -cake with rice and Parmesan cheese.
Godiveau.	— -Füllsel (K.-Pastete).	— -forcemeat.
— à la bourgeoise.	— -Füllsel mit Küchen-[Kräutern.	— -forcemeat with [savo(u)ry herbs.
Pâté de godiveau.	— -Pastete.	— -pie.
— de godiveau à la mode de Metz.	— -Pastete nach Metzer[2]) Art.	— -pie with veal-force-meat balls and truffles.
Petits pâtés russes au [*godiveau.*	— -Pastetchen, russisch.	Russian veal-patties.
Tourte en godiveau.	— -Torte.	Veal-tart.
Goulasch *de veau.*	— -Gulasch.	*Goulasch* of veal.
— de veau aux nouilles.	— -Gulasch mit Nudeln.	— of veal with *nouilles.*
— de veau à la Szeged(in).	— -Gulasch auf Szegediner Art.	— of veal in Szegedin style.
Grenadins de veau.	Gespickte, gedämpfte Kalbfleisch-Schnitten.	Larded, braised slices of veal.
— de veau à l'africaine.	—, gedämpfte Kalbfleisch-Schnitten mit gefüllter Eierfrucht und Gumbo.	—, braised slices of veal with stuffed egg-plants and cooked gumbos.
— de veau à l'allemande.	—, gedämpfte Kalbfleisch-Schnitten, deutsch[3]).	—, braised slices of veal in sour cream w. spinach.
— de veau à la chicorée endive.	—, gedämpfte Kalbfleisch-Schnitten mit Endivien.	—, braised slices of veal with endive(s).
— de veau à la chipolata.	—, gedämpfte Kalbfleisch-Schnitten mit Würstchen.	—, braised slices of veal with *chipolata* garnish.
— de veau aux épinards.	—, gedämpfte Kalbfleisch-Schnitten mit Spinat.	—, braised slices of veal with spinach.
— de veau à la financière.	—, gedämpfte Kalbfleisch-Schnitten mit Reichen-Ragout.	—, braised slices of veal with financier's garnish.
— de veau glacés.	—, gedämpfte Kalbfleisch-Schnitten überglänzt.	—, braised slices of veal glazed.
— de veau à la jardinière.	—, gedämpfte Kalbfleisch-Schnitten mit Gemüse.	—, braised slices of veal with vegetables.
— de veau à la nivernaise.	—, gedämpfte Kalbfleisch-Schnitten mit Möhren.[4])	—, braised slices of veal with carrots.
— de veau aux petits pois.	—, gedämpfte Kalbfleisch-Schnitten mit Schoten-Kernen.	—, braised slices of veal with green peas.
— de veau à la purée de champignons.	—, gedämpfte Kalbfleisch-Schn. mit Tafelpilzmus.	—, braised slices of veal, *purée* of mushrooms.
— de veau à la purée d'oseille.	—, gedämpfte Kalbfleisch-Schnitten mit Sauerampfermus.	—, braised slices of veal with *purée* of sorrel.
— de veau à la purée de pois.	—, gedämpfte Kalbfleisch-Schnitten mit Erbsmus.	—, braised slices of veal with *purée* of peas.
— de veau à la sauce aux tomates.	—, gedämpfte Kalbfleisch-Schnitten mit Paradies-apfel-Sose.	—, braised slices of veal with tomato sauce.

---

[1]) Vergl. *galantine de poitrine de veau.*

[2]) Pastete mit Klößchen aus feinem Kalbfleisch-Füllsel und Trüffeln. Der Boden einer Pastetenform wird mit Teig ausgelegt, auf und um letzteren herum wird feines Kalbfleisch-Füllsel *(godiveau)* gestrichen, im Kranz darüber Klößchen von Kalbfleisch-Füllsel *(quenelles de godiveau),* zwischen jedes Klößchen eine Trüffel-Scheibe, in die Mitte dieses Kranzes Kalbsbröschen-Schnitten mit Trüffeln, darüber Speckscheiben, zuletzt Teig mit Blätter-Verzierungen usw. Hat man die Pastete im Ofen gar gemacht, so entfernt man den Teigdeckel, sowie die Speckscheiben, gießt eine mäßig gebundene Madeira-Sose über die Klößchen, schließt wieder mit dem Teigdeckel, richtet an.

[3]) In sauerer Sahne gedämpft, im Kranz um Spinat angerichtet.

[4]) Die gespickten Kalbsnuß-Schnitten macht man mit Speckscheiben und brauner Fleischbrühe gar, läßt sie glasieren, richtet sie im Kranz an, gibt in die Mitte kleine rund ausgestochene und überglänzte Möhren; mit Rheinwein verkochte braune Sose.

Grenadins de veau à la Sévigné.	Gespickte, gedämpfte Kalbfleisch-Schnitten mit Spinat-Mundtäschchen.	Larded, braised slices of veal with patties filled with spinach.
Griblettes de veau.	— Kalbfleisch-Schnitten.	— slices of veal.
Grick.	Grick[1]).	*Grick.*
Hachis de veau.	Kalbfleisch-Gehäck.	Hashed veal.
— de veau aux artichauts farcis.	— -Gehäck mit gefüllten Artischocken.	— veal with stuffed artichokes.
— de veau aux croûtons.	— -Gehäck mit Brotkrusten.	— veal with bread-crusts.
— de veau aux marrons glacés.	— -Gehäck mit überglänzten Kastanien.	— veal with glazed onions.
— de veau aux oeufs pochés.	— -Gehäck mit verlorenen Eiern.	— veal with poached eggs.
Haggis *de veau.*	— -Haggis[2]).	Calf's- (veal-) haggis.
— de veau à l'écossaise.	— -Haggis, schottisch[3]).	— -haggis, Scottish style.
Haricot de veau.	— -Ragout[4]).	Haricot (of) veal.
— de veau à la normande.	— -Ragout, normännisch[5]).	— (of) veal in Norman style.
Jarret de veau.	Kalbsknöchel, Kalbshessen[6]).	Knuckle of veal[7]).
— de veau bouilli.	Gekochte Kalbsknöchel.[8])	Boiled knuckle of veal.
— de veau bouilli aux laitues.	— Kalbsknöchel mit (gedämpftem) Lattich.	— knuckle of veal with (braised) lettuce.
— de veau étuvé.	Gedämpfte Kalbsknöchel.	Stewed knuckle of veal.
— de veau étuvé au(x) macaroni(s).	— Kalbsknöchel mit Hohlnudeln.	— knuckle of veal with macaroni.
— de veau étuvé aux petits pois.	— Kalbsknöchel mit Schoten-Kernen.	— knuckle of veal with green peas.
— de veau au riz.	Kalbsknöchel mit Reis.	Knuckle of veal with rice.
Jugged veal.	Kalbfleisch-Topfbraten[9]).	Jugged veal.
Kabob *de veau.*	Kalbsbraten an Spießchen.	Kabob of veal.
Kalbsvögel *à la bavaroise.*	Bayrische Kalbsvögel[10]).	Bavarian *Kalbsvögel.*
Kari de veau.	Kalbfleisch mit Kari.	Curried veal.
Kifetèles cu stargon.	Fleischklößchen m. Dragun.[11])	Meat-balls with tarragon.
Kromeskis *de veau.*	Krustgebackenes v. Kalbfleisch.	*Kromeskies* of veal.

[1]) Ein in der Schweiz, sowie in Schwaben und im Elsaß beliebtes Gericht aus Herz, Lunge, Leber, Nieren, Milz und den Füßen von Kalb. Man wäscht alles, schneidet es in Stücke. Mehl röstet man in Butter hellbraun, gießt Wein und kochendes Wasser hinzu, läßt kochen, legt Herz, Lunge, Milz und die Füße hinein, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß und geriebener Zitronen-Schale, läßt dämpfen. Eine Stunde später gibt man noch die Leber und Niere hinzu, läßt alles noch eine Viertelstunde kochen, bindet mit einem Stückchen Butter, richtet an.

[2]) Einen Schafsmagen reinigt man; die Kalbsleber kocht man weich, Herz und Lunge *(draught)* vom Kalb läßt man nur halb gar werden, hackt letzteres, sowie ein Stück Rindfleisch recht fein, stößt die Hälfte der Leber zu Mus, schneidet Fett und einige Zwiebeln ganz klein. Nachdem man das Ganze mit Mehl vermischt, mit Salz usw. gewürzt und mit Fleischbrühe, die man von den Rindfleisch-Abfällen bereitet, angerührt hat, füllt man das *haggis* mit der Brühe in den Schafsmagen *(sheep's-paunch)*, näht diesen zu, läßt zwei Stunden kochen.

[3]) Wie *haggis (de mouton) à l'écossaise;* vergl. Fußbem. 5 auf S. 547.

[4]) Ein schönes Stück Kalbfleisch läßt man in guter brauner Sose langsam dämpfen, bis es dreiviertels gar ist; in einer anderen Pfanne hat man Pflückerbsen (Pahlerbsen, Leifer-Erbsen), ausgestochene Möhren und Rüben, Gurken-Scheiben, einen geviertelten Salatkopf und kleine Zwiebeln weich gedünstet, mit Salz und Cayenne-Pfeffer gewürzt. Man gibt nun diese Gemüse zu dem Kalbfleisch und läßt alles zusammen noch zehn Minuten langsam dünsten, richtet das Fleisch an, umgibt es mit den Gemüsen, verziert mit Füllsel-Klößchen; auf besonderem Teller gibt man gebratenen Speck zu Tisch.

[5]) Von einem Kalbslendenstück schneidet man zierliche Scheiben, klopft diese flach, würzt sie mit Salz und Pfeffer, rollt sie in Mehl, bratet sie mit einigen Schinken-Scheiben in Butter hellbraun, füllt mit kochender Braten-Sose auf, streut gehackte Petersilie hinein, läßt noch 45 Minuten dämpfen, gibt dann Kartoffel-Stückchen hinzu und läßt langsam weiter kochen, bis die Kartoffeln gar sind. Man richtet das Ragout recht heiß an und gibt Schoten-Kerne, Bohnen oder junge Möhren zu gleicher Zeit zu Tisch.

[6]) Auch Kalbsstutz genannt.

[7]) Seltener *calf's-knuckle.*

[8]) Wird mit Zitronen-Scheiben und Füllsel-Klößchen umgeben; auf besonderem Teller gibt man ein Stück gekochten oder gebratenen Speck.

[9]) Mageres Kalbfleisch wird in zierliche Stücke geschnitten, mit Salz, Cayenne-Pfeffer und Muskat-Blüte gewürzt, in einen irdenen Topf *(jug, earthen jar)* gethan, mit guter Fleischbrühe begossen. Nachdem man noch ein Kräuter-Sträußchen und Zitronen-Schale hinzugegeben hat, wird der Topf fest mit mehreren Bogen Papier verbunden und in ein Gefäß mit kochendem Wasser gestellt. Ist das Fleisch weich, so nimmt man es heraus, richtet es auf heißer Schüssel an; die Sose streicht man durch, bindet sie mit in Mehl gerollter Butter, schärft sie mit Zitronensaft und gießt sie heiß über das Kalbfleisch.

[10]) In Österreich »Kälberne Vögel«. Das Fleisch von einer Keule schneidet man in fingerlange und fingerdicke Stücke, spickt diese mit Speckstreifen, würzt mit Pfeffer und Salz, legt sie in eine Beize, bringt sie am folgenden Tage in eine Pfanne mit heißer Butter, stäubt Mehl hinein, gießt Fleischbrühe und einen Teil der Beize zu, dämpft die »Kalbsvögel«, vermischt kurz vor dem Anrichten die Sose mit saurer Sahne und gehackter Zitronen-Schale.

[11]) Rumänisches Gericht; vergl. dass. unter *porc.* Anstatt des Schweinefleisches nimmt man Kalbfleisch, den Speck ersetzt man durch Kalbsuierenfett.

Kromeskis *de veau à la bouchère.*	Krustgebackenes von Kalbfleisch n. Fleischer-[1])Art.	*Kromeskies* of veal in butcher's style.
Langue de veau.	Kalbszunge.	Calf's- (veal-) tongue.[2])
— de veau au beurre de Montpellier.	— mit Kräuter-Butter.	— -tongue with green butter.
— de veau conservée en pot.	— in Töpfen eingemacht[3]).	— -tongue potted.
— de veau à l'écarlate.	Pökel-Kalbszunge[4]).	Salt(ed) calf's-tongue.
— de veau étuvée.	Kalbszunge gedämpft.	Calf's-tongue stewed.
— de veau à la française.	— auf französische[5]) Art.	— -tongue in French style.
— de veau frite.	— gebacken.	— -tongue fried.
— de veau froide à la macédoine.	— kalt mit Mischgemüse.	— -tongue cold with mixed vegetables.
— de veau au gratin.	— krustgebacken.	— -tongue crust-baked.
— de veau grillée.	Geröstete Kalbszunge.	Grilled calf's-tongue.
— de veau grillée, sauce aux oignons. [poivrade.	— Kalbszunge mit Zwiebel-Sose. [Sose.	— calf's-tongue with onion sauce. [sauce.
— de veau grillée, sauce à la	— Kalbszunge mit Pfeffer-	— calf's-tongue, pepper
— de veau grillée, sauce à la Robert.	— Kalbszunge mit brauner Zwiebel-Sose.	— calf's-tongue with brown onion sauce.
— de veau à l'italienne.	Kalbszunge mit italienischer	Calf's-tongue, Italian sauce.
— de veau à la jardinière.	— mit Gemüsen. [Sose.	— -tongue w. vegetables.
— de veau à la macédoine (de légumes).	— mit Gemüse-Allerlei (Mischgemüse). [zunge.	— -tongue with assorted vegetables. [tongue.
— de veau panée, grillée.	Krustierte, geröstete Kalbs-	Breaded, broiled calf's-
— de veau panée, grillée à la maître d'hôtel.	—, geröstete Kalbszunge mit Haushofmeister-Sose.	—, broiled calf's-tongue with *maître d'hôtel* sauce.
— de veau à la Robert Peel.	Kalbszunge nach Robert Peel[6]).	Calf's-tongue with red beef-tongue.
— de veau à la Périgueux.	— mit Reis und Trüffel-Sose.	— -tongue, truffle sauce.
— de veau aux petits pois.	— mit Schoten-Kernen.	— -tongue w. green peas.
— de veau aux pointes d'asperges.	— mit Spargel-Spitzen.	— -tongue with asparagus-points. [sauce.
— de veau à la poivrade.	— mit Pfeffer-Sose.	— -tongue with pepper
— de veau à la purée de pois.	— mit Erbsmus.	— -tongue with *purée* of
— de veau rôtie. [hould.	— gebraten.	— -tongue roasted. [peas.
— de veau à la Sainte-Mene-	— krustiert, gebacken.	— -tongue crusted, baked.
— de veau à la sauce aux anchois. [lienne.	— mit Sardellen-Sose.	— -tongue with anchovy sauce.
— de veau à la sauce ita-	— mit italienischer Sose.	— -tongue, Italian sauce.
— de veau à la sauce au madère. [piquante.	— mit Madeira-Sose.	— -tongue with madeira sauce.
— de veau à la sauce	— mit pikanter Sose.	— -tongue, piquant sauce.
— de veau à la sauce aux raisins. [tomates.	— mit Rosinen-Sose.	— -tongue with raisin sauce.
— de veau à la sauce aux	— mit Paradiesapfel-Sose.	— -tongue, tomato sauce.
— de veau à la Soubise.	— mit weißem Zwiebelmus.	— -tongue with white *purée* of onions.
— de veau en tortue.	— wie Schildkröte.[7])	— -tongue, turtle fashion.

[1]) Kuheuter-Schnitten, die mit einem feinen Rageut *(salpicon)* ven Kalbsbröschen, Kalbshirn, Zunge, Trüffeln und Tafel-Pilzen krustiert und dann gebacken wurden.

[2]) *Neat's-tongue,* Kuhzunge. *Salted neat's-tongue,* gesalzene Kuhzunge; *cured neat's-tongue,* gepökelte Kuhzunge; *potted neat's-tongue,* eingemachte Kuhzunge.

[3]) Die gekochte Zunge wird in dünne Scheiben geschnitten, im Mörser gestoßen, mit weißem Pfeffer, Senf und geriebener Muskatnuß gewürzt. Während des Stoßens gibt man nach und nach klare Butter zu, drückt das Fleisch fest in kleine steinerne Einmach-Töpfe und gießt geklärte Butter darüber.

[4]) Die gepökelten Zungen werden gekocht, der Länge nach halbiert, mit Zwiebelmus bestrichen, wieder zusammengesetzt, aufrecht mit der Spitze nach oben gegen eine mit italienischem Reis maskierte Brotkruste angerichtet, überglänzt; Trüffel-Sose.

[5]) Die weich geschmorten Zungen werden mit Einschnitten der Länge nach versehen, in welche man Füllsel streicht, wieder zusammengedrückt, auf einem Füllselrand im Kranz angerichtet, mit Speckscheiben belegt, mit Butter-Papier bedeckt, in der Bratröhre langsam gebacken. Beim Anrichten wird der Speck samt Fett entfernt, die Zungen werden überglänzt, während man in die Mitte ein Rageut *à la financière* (aus Trüffeln, gebratenem Huhnfleisch, Rindszunge, Tafel-Pilzen, spanischer Sose etc.) füllt.

[6]) Wie *langues de mouton à la Robert Peel;* vergl. Fußbem. 3 auf S. 549.

[7]) Ein feines Ragout von würfelig geschnittener Kalbszunge, Tafel-Pilzen, Klößchen und dick eingekochter Madeira-Sose, mit Kalbszungen umlegt.

Émincé de langue de veau.	Geblätterte Kalbszunge.	Minced calf's-tongue.
— *de langue de veau aux concombres.*	— Kalbszunge mit Gurken.	— calf's-tongue with cucumbers.
Pörkölt *de langue de veau à la courge.*	Kalbszungen-Pörkölt mit Kürbis.[1])	*Pörkölt* of calf's-tongue with pumpkin.
Lieder ohne Worte.	Lieder ohne Worte[2]).	Veal-steak with poached egg and pickles.
Longe de veau.	Kalbsnieren-Braten[3]). [Art.	Loin of veal.[4])
— *de veau à l'anglaise.*	— -Braten auf englische[5])	— of veal, English style.
— *de veau à la béchamel.*	— -Braten mit Rahmsoße.[6])	— of veal, cream sauce.
— *de veau à la Bernardin de St.-Pierre.*	— -Braten nach Bernardin de St.-Pierre[7]).	— of veal with truffles and goose-liver.
— *de veau bouillie.*	Kalbsnierenstück gekocht.	— of veal boiled.
— *de veau braisée.*	Kalbsnieren-Schmorbraten.	Braised loin of veal.
— *de veau braisée aux carottes. [champignons.*	— -Schmorbraten mit Möhren. [Pilzen.	— loin of veal with carrots. [rooms.
— *de veau braisée aux*	— -Schmorbraten mit Tafel-	— loin of veal with mush-
— *de veau braisée à la chicorée endive.*	— -Schmorbraten mit Endivien.	— loin of veal with endive(s).
— *de veau braisée aux choux-fleurs. [épinards.*	— -Schmorbraten mit Blumenkohl. [Spinat.	— loin of veal with cauliflower. [spinach.
— *de veau braisée aux*	— -Schmorbraten mit	— loin of veal with
— *de veau braisée au jus.*	— -Schmorbraten mit Soße.	— loin of veal with gravy.
— *de veau braisée à l'oseille.*	— -Schmorbraten mit Sauerampfer.	— loin of veal with sorrel.
— *de veau braisée aux petits pois.*	— -Schmorbraten mit Schoten-Kernen.	— loin of veal with green peas.
— *de veau braisée aux tomates.*	— -Schmorbraten mit Paradies-Äpfeln.	— loin of veal with tomatoes.
— *de veau braisée aux tomates et aux champignons farcis.*	— -Schmorbraten mit Paradies-Äpfeln und gefüllten Tafel-Pilzen.	— loin of veal with tomatoes and stuffed mushrooms. [style.
— *de veau à la bretonne.*	— -Braten, bretagnisch[8]).	Loin of veal in Breton
— *de veau à la Camerani.*	— -Braten n. Camerani[9]).	— of veal, Camerani style.
— *de veau à la chicorée.*	— -Braten mit Endivien.	— of veal with endive(s).
— *de veau aux concombres.*	— -Braten mit Gurken.	— of veal with cucumbers.
— *de veau à la crème.*	— -Braten mit Rahmsoße.[10])	— of veal with cream.
— *de veau à la cuiller à la Montgelas.*	— -Braten mit Gansleber in Papier-Kästchen.	— of veal with goose-liver in paper-cases.
— *de veau à la cuiller à la Montholon.*	— -Braten nach Montholon[11]).	— of veal, Montholon style.
— *de veau à la cuiller à la strasbourgeoise.*	— -Braten nach Straßburger[12]) Art.	— of veal with goose-liver in paper-cases.
— *de veau à la dauphine.*	— -Braten nach Dauphinen-[13])Art.	— of veal with asparagus-tops and truffles.

[1]) Ungarisch *nyelvpörkölt tökkáposztával.*

[2]) Hamburger Spezialität: Kalbsstück mit einem verlorenen Ei, aufgerollten Sardellen, Kaviar, Krebsscheren, Kapern, *pickles*, geschälten Oliven und einer Bearner Sose ohne Kräuter.

[3]) Ungarisch *borjuvesés-sült.*

[4]) *Chump of veal = the chump end of a loin of veal.*

[5]) Vergl. *poitrine de veau à l'anglaise.*

[6]) Das gebratene und geschnittene Nierenstück richtet man auf einer länglich-runden Schüssel an, streicht zwischen je zwei Fleischscheiben etwas Trüffel-Ragout, streicht den Rest desselben über das Fleisch, streut geriebenen Parmesan-Käse und Semmel darauf, stellt den Braten in den Ofen, bräunt mit der glühenden Schaufel, richtet mit Rahmsose an.

[7]) *Jacques-Henri Bernardin de Saint-Pierre,* franz. Schriftsteller, geb. 19. Jan. 1737 zu Havre, gest. auf seinem Landgut Eragny bei Paris. Mit Trüffeln gespickter, überkrusteter Kalbsnieren-Braten mit einem Trüffel-Ragout und einer Umlage von Gansleber.

[8]) Mit braunem Zwiebelmus und Bohnen.

[9]) Man richtet den geschnittenen Braten in einem Reis- oder gebackenen Kartoffelmusrand an; Kalbsnieren schneidet man in dünne Scheiben, schwingt sie in Butter, gießt letztere ab, gibt feine Kräuter und dick eingekochte Madeira-Sose darauf, füllt damit runde, mit Butter ausgestrichene Papier-Kästchen, legt eine runde überglänzte Trüffel obenauf. Mit diesen Kästchen *(petites caisses)* verziert man den Braten; nebenbei eine Madeira-Sose.

[10]) In Süddeutschland »Milchbraten« genannt.

[11]) *Charles-Tristan de Montholon, comte de Lee,* franz. General. geb. 1782 zu Paris, begleitete Napoléon I. nach Helena, gest. 24. Aug. 1853 in Paris. Das Fleischstück wird am Spieße gebraten, mit feinem Ragout in Papier-Kästchen angerichtet.

[12]) Der Spießbraten wird mit getrüffelter Gansleber in Papier-Kästchen angerichtet.

[13]) Gespickter Kalbsnieren-Braten mit Spargel-Spitzen und streifig geschnittenen Tafel-Pilzen; Paradiesapfel-Sose.

Longe de veau à la duchesse (à l')italienne.	Kalbsnieren-Braten auf Nudeln mit Kalbshirn und Spinat-Krusten.[1])	Loin of veal on a bed of *nouilles* w. calf's-brains and spinach-crusts.
— de veau farcie.	— -Braten gefüllt.	— of veal stuffed.
— de veau à la financière.	— -Braten mit Reichen-Ragout.	— of veal with financier's garnish.
— de veau au four.	— -Braten.	— of veal roasted.
— de veau à la française.	— -Braten auf französische[2]) Art.	— of veal with stuffed tomatoes and potato-balls.
— de veau garnie de champignons et de tomates farcies.	— -Braten mit Tafel-Pilzen und gefüllten Paradies-Äpfeln.	— of veal garnished with mushrooms and stuffed tomatoes.
— de veau garnie de croquettes milanaises.	— -Braten mit Mailänder Krusteln.	— of veal garnished with Milanese croquettes.
— de veau garnie d'escalopes de cardons.	— -Braten mit Kardonen-Schnittchen.	— of veal garnished with sliced cardoons.
— de veau garnie de rognons.	— -Braten, mit Nieren umlegt.	— of veal garnished with kidneys.
— de veau à la Gaston de Foix.	— -Braten nach Gaston de Foix[3]).	— of veal with ham and white ragout.
— de veau à la genevoise[4]).	— -Braten nach Genfer[5]) Art.	— of veal with *nouilles*, truffles and mushrooms.
— de veau glacée.	— -Braten überglänzt.	— of veal glazed.
— de veau à la godard.	— -Braten mit Feinschmecker-[6])Ragout.	— of veal with *godard* garnish.
— de veau à l'italienne.	— -Braten, italienisch[7]).	— of veal with macaroni.
— de veau à la jardinière.	— -Braten mit Gemüsen.	— of veal with vegetables.
— de veau à la Jussieu.	— -Braten nach Jussieu[8]).	— of veal with minced fillet and mushrooms.
— de veau à la macédoine (de légumes).	— -Braten mit Gemüse-Allerlei.	— of veal with assorted vegetables.
— de veau à la moderne.	— -Braten auf moderne[9]) Art.	— of veal, modern style.
— de veau à la Montansier.	— -Braten nach der Montansier[10]).	— of veal with truffles.
— de veau à la Montgelas.	— -Braten n. Montgelas[11]).	— of veal, Montgelas style.
— de veau à la Montmorency.	— -Braten nach Montmorency[12]).	— of veal, Montmorency style.

[1]) Der Nieren-Braten wird auf überkrusteten Nudeln angerichtet; auf dem einen Ende der Schüssel Kalbshirn auf Mailänder Art *(cervelles de veau à la milanaise)*, auf der anderen Seite kleine Spinat-Krusten.

[2]) Mit gefüllten Paradies-Äpfeln und Kartoffel-Klößchen.

[3]) *Gaston de Foix, vicomte de Béarn*, geb. 1331, gest. 1391. — *Gaston, comte de Foix, duc de Nemours*, geb. 1489, fiel in der Schlacht bei Ravenna 11. April 1512. — Das Fleischstück, dessen dickes Ende gespickt ist, wird am Spieß gebraten, dann mit Kalbfleisch-Füllsel, das mit gehackten Tafel-Pilzen, Trüffeln usw. vermischt ist, bestrichen, das gespickte Ende aber mit Tafel-Fleischbrühe überzogen, worauf man den Braten in die Bratröhre stellt. Ist das Füllsel steif geworden, so schneidet man den Braten in Scheiben, richtet ihn in seiner natürlichen Form an, verziert mit einem Ragout von Tafel-Pilzen, Hahnkämmen, Hahnnierchen und Rahmsose.

[4]) *Genévois(e), génevois(e)* und besonders in Genf selbst: *genevois(e)*.

[5]) Mit Nudeln, Trüffeln und Tafel-Pilzen.

[6]) Der Nieren-Braten wird mit Schinken und Trüffeln gespickt, mit Hahnkämmen, Nieren-Ragout usw. angerichtet.

[7]) Mit Hohlnudeln.

[8]) Sprich »Schüssjöh«; *Bernard de Jussieu*, Botaniker, geb. 17. Aug. 1699 in Lyon, gest. 6. Nov. 1777; sein Neffe *Antoine-Laurent de Jussieu*, geb. 12. April 1748 in Lyon, gest. das. 17. Sept. 1836. Der Nieren-Braten wird am Spieß gebraten; das untere *filet* wird ausgelöst, mit in Butter gedämpften Tafel-Pilzen blätterig geschnitten, mit dicker Rahmsose vermischt. Aus dem Nieren-Braten hat man ein längliches Stück herausgeschnitten; in diese Vertiefung füllt man nun das *émincé*. Das herausgeschnittene Fleischstück wird in Scheiben geschnitten und wieder auf den Braten gelegt, welchen man überglänzt und mit Schoten-Kernen verziert.

[9]) Das Nierenstück wird mit Trüffeln und Speck gespickt, gebraten und mit einem Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Oliven und Hahnkämmen angerichtet.

[10]) Sprich »Mongtangßjeh«; *Marguerite Montansier*, Direktorin des nach ihr benannten Theaters, der *salle Montansier* im Palais-Royal, gest. 1820. — Das ausgebeinte Fleischstück wird am Spieß gebraten, in gleichmäßige Scheiben geschnitten, auf Füllsel-Unterlage angerichtet. Zwischen jede Scheibe gibt man mit Rheinwein eingekochte, mit Tafel-Fleischbrühe und Rahmsose gebundene Trüffel-Scheibchen. Zuletzt gießt man den Rest von dem *émincé* über den Braten, bestreut denselben mit geriebenem Brot und Parmesan-Käse, überglänzt ihn mit der glühenden Schaufel, richtet an.

[11]) Man bratet das Stück, von welchem man die Niere losgelöst hat, am Spieß, trennt das ganze *filet* bis auf den Knochen ab, schneidet es, legt es in seiner früheren Form wieder auf den Knochen, überglänzt und verziert mit einem Dutzend kleinen Appetits-Bissen *(bouchées à la reine)*. Die Niere, welche man eine halbe Stunde mit dem Fleisch hat braten lassen, schneidet man in kleine Würfel und gibt diese in eine mit Rheinwein eingekochte braune Sose.

[12]) Der Nieren-Spießbraten wird mit einem Ragout von Austern, Krebsen und Hahnkämmen angerichtet.

Longe de veau à la Montpensier.	Kalbsnieren-Braten nach Montpensier[1].	Loin of veal, Montpensier style.
— *de veau à la Pompadour.*	— -Braten nach der Pompadour[2].	— of veal, Pompadour style.
— *de veau rôtie.*	— -Braten.	— of veal roasted.
— *de veau (rôtie) à la broche.*	— -Spießbraten.	— of veal roasted on the spit.
— *de veau rôtie aux carottes nouvelles.*	— -Braten mit neuen Möhren.	— of veal roasted with new carrots.
— *de veau rôtie au four.*	— -Stück im Ofen gebraten.	— of veal roasted in the oven.
— *de veau rôtie aux laitues braisées.*	— -Braten mit gedämpftem Lattich.	Roast(ed) loin of veal with braised lettuce.
— *de veau rôtie à la macédoine (de légumes).*	— -Braten mit Mischgemüse.	— loin of veal with mixed vegetables.
— *de veau rôtie aux petits pois à rurale.*	— -Braten mit Schoten-Kernen.	— of veal with green peas.
— *de veau rôtie à la poêle.*	— -Stück in der Pfanne gebraten.	Loin of veal roasted in the pan.
— *de veau à la St.-Cloud.*	St.-Cloud-[3]Kalbsnierenbraten.	— of veal truffled, St.-Cloud style.
— *de veau à la Salomon.*	Kalbsnieren-Braten mit Schoten-Kernen und Spargel-Spitzen.	— of veal with green peas and asparagus-points.
— *de veau en surprise.*	— -Braten mit Rahmsose.	— of veal with cream.
— *de veau à la Tourville.*	— -Braten n. Tourville[4].	— of veal with sturgeon-forcemeat.
— *de veau aux truffes.*	— -Braten mit Trüffeln.	— of veal with truffles.
Love in disguise.	Liebe in Verkleidung.[5]	Love in disguise.
Manchon de veau à la Gérard.	Gefüllte Kalbsröllchen nach Gérard[6].	Stuffed rolls of veal, Gérard style.
Marbled veal.	Marmoriertes[7] Kalbfleisch.	Marbled veal.
Milanaises de veau.	Kalbfleisch-Schnitten mit Parmesan-Käse.	Slices of veal with Parmesan cheese.
Mock-*pâté de foie gras.*	Falsche Gansleber-Pastete[8].	Mock-goose liver paste.
Montgelas de veau aux croûtons frits.	Kalbsbraten mit Montgelas-[9]Ragout und gerösteten Brotkrusten.	Roast veal with Montgelas garnish and fried bread-crusts.
— *de veau à la russe.*	Kalbfleisch-Salat[10].	Salad of veal.
Mou de veau.	Kalbslunge.	Calf's-lights.

[1]) Sprich »Mongpangßjeh«; *Antoine Philippe, duc de Montpensier,* geb. 3. Juli 1775, gest. 18. Mai 1807 zu Twickenham in England. — *Antoine-Marie Philippe Louis d'Orléans, duc de Montpensier,* geb. 31. Juli 1824, gest. 4. Febr. 1890 in Sevilla. Mit Trüffeln.

[2]) Das Nierenstück wird mit dick eingekochter Rahmsose *(béchamel)* bestrichen, mit geriebener Semmel und geriebenem Parmesan-Käse bestreut, gebraten, mit verschiedenen Gemüsen umlegt.

[3]) Gedünsteter, mit Trüffeln gespickter Kalbsnieren-Braten mit überglänzten Kalbsbröschen, Trüffeln, Huhnfleisch-Klößen und Tafel-Pilzen.

[4]) Sprich »Turwil«; *Anne-Hilarion de Cotentin, comte de Tourville,* franz. Seeheld, geb. 24. Nov. 1642 auf dem Schloß Tourville bei Coutances (La Manche), gest. 28. Mai 1701. — Mit Störfüllsel überkrusteter Kalbsnieren-Braten nebst getrüffeltem Störragout.

[5]) Englisch; ist ein gefülltes Kalbsherz, mit Füllsel *(forcemeat)* umgeben, dann in pulverisierten Faden-Nudeln *(powdered vermicelli)* gerollt (paniert), zuletzt mit wenig Butter im Ofen gebacken, in der Backschüssel mit dem eigenen Saft angerichtet.

[6]) Aneinander gereihte, verschiedenartig gefüllte Kalbfleisch-Röllchen. Die Kalbfleisch-Schnitten werden in der Form von Ärmeln, Muffen *(manchons)* gefüllt; ein *manchon* wird mit gehackten Trüffeln, der zweite mit gehackten Pistazien, der dritte mit gehackten Mandeln bestreut.

[7]) Eine gekochte gehäutete Zunge schneidet man in dünne Scheiben, stößt diese im Mörser mit ein wenig Butter, würzt mit Pfeffer und gestoßener Muskat-Blüte; ebensoviel kalten Kalbsbraten schneidet man in dünne Scheiben, stößt diese ebenfalls im Mörser, würzt mit Salz und Cayenne-Pfeffer. In ein Einmach-Geschirr *(potting-pan)* gibt man eine Lage Kalbfleisch, darüber die Zunge in großen Klumpen, zwischen diesen kleine Zwischenräume lassend, welche man mit Kalbfleisch ausfüllt. Nachdem man das Fleisch fest in das Geschirr gedrückt hat, übergießt man es mit klarer Butter und bewahrt es an einem kühlen Orte bis zum Gebrauch auf.

[8]) Die ausgewässerte, abgetrocknete Kalbsleber wird in dünne Scheiben geschnitten, diese werden in Eigelb getaucht, mit gehackten feinen Kräutern, Pfeffer und Salz bestreut, lagenweise mit Speck, Trüffeln und Scheiben von hartgekochten Eiern in die Form gefüllt, mit guter Braten-Sose begossen, mit einer leichten Kruste bedeckt, bei mäßigem Feuer gebacken.

[9]) Fasanfleisch, Gansleber, Tafel-Pilze, Trüffeln, Madeira, Champagner.

[10]) a) Gekochtes Kalbfleisch, gekochte Kalbsfüße, gekochtes Kalbsgekröse, Räucher-Zunge, gekochte Tafel-Pilze, Pfeffer- und Salzgurken schneidet man streifig, würzt mit Salz und Pfeffer, gibt Essig, Öl, Senf, sowie gehackte Perlzwiebeln und gewiegte Petersilie hinzu, richtet den Salat an, umgibt ihn mit dreieckigen Gallert-Krusten. b) Aus Kalbslende, Kalbsfüßen, Kalbshirn, Pökel-Zunge, Tafel-Pilzen, kleinen Pfeffer-Gurken und Mayonnaisen-Sose; gehackter Schnittlauch und Petersilie darüber gestreut.

Mou de veau à la bourgeoise.	Kalbslunge sauer.[1])	Sour calf's-lights.
— *de veau braisé.*	— geschmort.	Calf's-lights braised.
— *de veau en civet.*	— wie Hasen-Pfeffer.[2])	— -lights as hare-ragout.
— *de veau aux croûtons.*	— m. gerösteten Brotkrusten.	— -lights with fried bread-
— *de veau frit.*	— gebacken. [lunge.[3])	— -lights fried. [crusts
— *de veau à la matelote.*	Matrosen-Gericht von Kalbs-	Matelote of calf's-lights.
— *de veau aux nouilles.*	Kalbslunge mit Nudeln.	Calf's-lights with *nouilles.*
— *de veau aux oeufs.*	— mit Eiern.	— -lights with eggs.
— *de veau aux petits oignons.*	— mit kleinen Zwiebeln.	— -lights w. small onions.
— *de veau à la poulette.*	— weiß eingemacht.[4])	— -lights fricasseed.
— *de veau au roux.*	— in brauner Mehlsose.	— -lights with *roux.*
Hachis de mou de veau.	Kalbslungen-Gehäck.	Hashed calf's-lights.
— *de mou de veau à la cervelle frite.*	— -Gehäck mit gebackenem Kalbshirn.	— calf's-lights with fried calf's-brains.
— *de mou de veau en bordure de riz.*	— -Gehäck in einem Reisrand.	— calf's-lights in a border of rice.
— *de mou de veau aux croquettes de veau.*	— -Gehäck mit Kalbfleisch-Krusteln.	— calf's-lights with croquettes of veal.
— *de mou de veau aux oeufs pochés.*	— -Gehäck mit verlorenen Eiern.	— calf's-lights with poached eggs.
Noisettes de veau.	Kalbslenden-Schnittchen.	Fillets of veal.
— *de veau à l'anglaise.*	— -Schnittchen auf englische[5]) Art. [vent[6]).	— of veal with sliced ham and mashed artichokes.
— *de veau à la Bénévent.*	— -Schnittchen nach Béné-	— of veal, Bénévent style.
— *de veau aux champignons.*	— -Schnittchen mit Tafel-Pilzen.	— of veal with button-mushrooms.
— *de veau à la crème.*	— -Schnittchen mit Rahm.	— of veal with cream.
— *de veau à la duchesse.*	— -Schnittchen nach Herzogin-[7])Art.	— of veal, duchess style.
— *de veau à la princesse.*	— -Schnittchen nach Prinzessin-[8])Art.	— of veal, princess style.
— *de veau à la purée d'artichauts.*	— -Schnittchen mit Artischockenmus.	— of veal with *purée* of artichokes.
— *de veau à la Vaupalière.*	— -Schnittchen mit Paradiesapfel-Sose.	— of veal with tomato sauce.
— *de veau à la Villeroi.*	— -Schnittchen n. Villeroi[9]).	— of veal, Villeroi style.
— *de veau à la zingara.*	— -Schnittchen nach Zigeu-	— of veal with sliced ham.
Noix de veau.	Kalbsnuß. [ner-[10])Art.	Cushion of veal.
— *de veau à l'allemande.*	Gespickte Kalbsnuß auf deutsche[11]) Art.	— of veal with sweetbreads and brains.

[1]) Die in Fleischbrühe weich gekochte Lunge wird streifig geschnitten; Mehl röstet man mit einer in feine Scheiben geschnittenen Zwiebel gelb, gibt gehackte Petersilie hinein, füllt mit Fleischbrühe auf, läßt die Lunge mit Essig, gehackter Zitronen-Schale und Gewürz darin kochen, schärft mit Zitronensaft, richtet an.

[2]) In viereckige Stücke geschnittenes Pökelfleisch macht man in Butter heiß, gibt die ebenfalls in viereckige Stücke geschnittene Kalbslunge hinein, würzt mit Salz und Pfeffer, fügt noch etwas Knoblanch und ein Kränter-Sträußchen hinzu, stäubt Mehl darüber, füllt mit Rotwein auf, läßt das Ragout kochon. Eine Viertelstunde vor dem Anrichten entfernt man den Knoblauch, sowie das Kräuter-Sträußchen, gibt frische Tafel-Pilze und später überglänzte Zwiebeln hinzu, entfettet das Ragont, bindet es mit Geflügelblut, richtet es in tiefer Schüssel an.

[3]) Die in Salzwasser ungefähr eine Viertelstunde gekochte Kalbslunge schneidet man in nicht zu große Stücke, macht sie in Butter heiß, würzt mit Salz und Pfeffer, bestäubt mit Mehl, füllt mit Rotwein und heißem Wasser auf, läßt kochen, gibt eine halbe Stunde später in Butter mit einem Stück Zucker geröstete kleine Zwiebeln und zuletzt noch einige Tafel-Pilze an das Ragout.

[4]) Eine Kalbslunge schneidet man in viereckige Stücke, brüht sie ab, schwingt sie mit einer gehackten Zwiebel in Butter, würzt, bestreut mit Mehl, füllt mit Fleischbrühe auf, fügt ein Kräuter-Sträußchen und Petersilie hinzn, läßt kochen und gar werden, entfernt die Kränter, entfettet die Sose, bindet mit einigen Eigelben, schärft mit Zitronensaft, einer Prise Pfeffer und gehackter Petersilie, richtet das Ragout in heißer Schüssel an.

[5]) Die gebratenen Lenden-Schnittchen werden abwechselnd mit Schinken-Scheiben im Kranz angerichtet; in die Mitte gibt man ein Artischockenmus.

[6]) Fürst von Benevent wurde Prinz von Talleyrand-Périgord durch Napoléon im Jahre 1806. — Die mit Gemüse und feinen Kräutern gedünsteten Lenden-Schnittchen werden mit Sauerampfer- oder Endivienmus angerichtet.

[7]) Lenden-Schnittchen erst gedünstet, dann gebacken und mit einem feinen Ragout von Gansleber, Trüffeln und Tafel-Pilzen angerichtet.

[8]) a) Mit saurer Sahne gedämpfte Schnittchen nebst Prinzessin-Bohnen. b) Lenden-Schnittchen in Artischocken-Böden, mit weißer Sose überzogen, mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut.

[9]) Durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, paniert und gebacken; Paradiesapfel-Sose.

[10]) Mit Schinken-Scheiben.

[11]) Gebeizte, mit Schinken gespickte Kalbsnuß mit einer Umlage (Garnitur) von gebackenen Bröschen- und Kalbshirn-Schnitten.

Noix de veau à l'amiral.	Kalbsnuß nach Admirals-[1]) Art.	Cushion of veal, admiral's style.
— *de veau à l'anglaise.*	— auf englische[2]) Art.	— of veal in English style.
— *de veau en aspic.*	— mit Gallerte.	— of veal w. aspic (-jelly).
— *de veau à la béchamel.*	— mit Rahmsose.	— of veal w. cream sauce.
— *de veau en bedeau.*	— nach Küster-[3])Art.	— of veal with boiled calf's-udder.
— *de veau au beurre de Montpellier.*	— mit Kräuter-Butter.[4])	— of veal with green butter.
— *de veau à la bordelaise.*	— auf Bordeauxer[5]) Art.	— of veal, Bordelais style.
— *de veau à la bourgeoise.*	— auf bürgerliche[6]) Art.	— of veal in family style.
— *de veau braisée.*	Geschmorte Kalbsnuß.	Braised cushion of veal.
— *de veau braisée aux carottes nouvelles.*	— Kalbsnuß mit neuen Möhren.	— cushion of veal with new carrots.
— *de veau braisée aux champignons.*	— Kalbsnuß mit Tafel-Pilzen.	— cushion of veal with mushrooms.
— *de veau braisée à la chicorée endive.*	— Kalbsnuß mit Endivien.	— cushion of veal with endives.
— *de veau braisée aux épinards.*	— Kalbsnuß mit Spinat.	— cushion of veal with spinach.
— *de veau braisée à la jardinière.*	— Kalbsnuß mit grünen Gemüsen.	— cushion of veal with vegetables.
— *de veau braisée à la lyonnaise.*	— Kalbsnuß auf lyonische[7]) Art.	— cushion of veal with fried onions.
— *de veau braisée aux petits pois.*	— Kalbsnuß mit Schoten-Kernen.	— cushion of veal with green peas.
— *de veau à la broche.*	Kalbsnuß am Spieß gebraten.	Cushion of veal roasted on the spit.
— *de veau à la cardinal.*	— nach Kardinals-[8])Art.	— of veal with oysters and crayfish.
— *de veau à la Carême.*	— nach Carême[9]).	— of veal on socle of rice.
— *de veau en cartouche.*	— in Papier-Hülse.[10])	— of veal in paper.
— *de veau au céleri frit.*	— mit gebackenem Sellerie.	— of veal with fried celery.
— *de veau à la chartreuse.*	— mit Gemüse-Bechern.	— of veal with vegetable cups.
— *de veau à la chasseur.*	— nach Jäger-[11])Art.	— of veal with partridge-meat and mushrooms.
— *de veau (à la) chasseur à la gastronome.*	— mit getrüffeltem Kaninchenfleisch-Ragout.[12])	— of veal with truffled ragout of rabbit.
— *de veau (à la) chasseur à la royale.*	— mit Rebhuhnfleisch-Klößchen und Tafel-Pilzen.[13])	— of veal with partridge-forcemeat balls and mushrooms.

[1]) Gefüllte Kalbsnuß mit einem Ragout von Austern, Hahnkämmen, Krebsen und Trüffeln.

[2]) Man beizt die Nuß in einer Würzbrühe von Möhren, Zwiebeln, Petersilie, Lorbeerblatt, Nelken, grobem Pfeffer und Madeira, dünstet sie, richtet an, umlegt mit Kalbsbröschen, Kalbshirn und Hahnkämmen.

[3]) Die Kalbsnuß in Kuheuter gebacken.

[4]) Kalte Kalbsnuß mit Kräuter-Butter überzogen und mit hartgekochten Eiern, kleinen Pfeffer-Gurken, Trüffeln, Zunge und Gallerte verziert.

[5]) Eine geschmorte Kalbsnuß wird in Scheiben geschnitten, auf einem *émincé* von Steinpilz-Köpfen angerichtet, mit dem Rest von dem *émincé* maskiert, mit Brotkrumen bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt, mit ein wenig gebundener Braten-Sose untergossen, im Ofen braun gebacken.

[6]) Die Nuß wird mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Butter, Speckscheiben, einigen Zwiebeln, Möhren usw. weich gedämpft und glasiert. Die Grundsose *(fond)* wird mit Fleischbrühe losgekocht, durchgestrichen, entfettet und zu der Nuß gegeben.

[7]) Eine schöne Kalbsnuß wird innen mit Speck- und Schinken-Streifen, außen mit schwarzen Trüffeln gespickt, mit Speckscheiben eingehüllt, in eine mit Speck und Gemüsen ausgelegte Pfanne gegeben, braune Sose *(mirepoix)* hinzugegeben, zugedeckt, weich gedämpft, glasiert; *garniture à la lyonnaise* (überglänzte Kastanien, gefüllte Zwiebeln, geviertelte Artischocken, Cervelatwurst-Scheiben).

[8]) Die in der Mitte durchgeschnittene Kalbsnuß wird mit einem mit Krebsbutter angemachten Geflügel-Füllsel gefüllt, in Schweinsnetz eingeschlagen, in einer Geflügel-Fettbrühe *(braise)* weich gedämpft, überglänzt und mit einem roten Ragout von Krebsschwänzen, Austern, Huhnfleisch-Klößchen und Hahnkämmen angerichtet.

[9]) Mit Trüffel- und Schinken-Streifen gespickt, gedämpft, zerschnitten, auf einem Reissockel angerichtet. Man verziert die Nuß mit einer fingerdicken Rolle Krebsbutter, welche schneckenartig die Nuß überzieht, die Zwischen-Räume der Rolle werden mit Sulze ausgelegt.

[10]) Vergl. *noix de veau en papillotes.*

[11]) Mit durchgestrichenem Rebhuhnfleisch und Tafel-Pilzen gefüllt.

[12]) Die Kalbsnuß wird mit Kaninchenfleischmus gefüllt.

[13]) Die in der Mitte durchschnittene Kalbsnuß wird mit Rebhuhnfleischmus gefüllt, mit demselben Mus maskiert, in ein Schweinsnetz eingeschlagen, in guter Fettbrühe *(braise)* gar gedämpft und mit einem Ragout von Tafel-Pilzen und Rebhuhnfleisch-Klößchen angerichtet.

Noix de veau à la châtelaine.	Kalbsnuß nach Schloßherrin-[1])Art.	Cushion of veal with chicken, tongue and truffles.
— *de veau à la chicorée endive.*	— mit Endivien.	— of veal with endive(s).
— *de veau cloutée.*	— grob gespickt[2]).	— of veal larded.
— *de veau aux concombres.*	— mit Gurken.	— of veal with cucumbers.
— *de veau à la Conti.*	— nach Conti[3]).	— of veal, Conti style.
— *de veau à la crème.*	— mit Rahmsose.[4])	— of veal with cream.
— *de veau à la crème, garnie de concombres.*	— mit Rahmsose und Gurken-Ragout.	— of veal with cream sauce and cucumbers.
— *de veau à la crème, garnie de croquettes de pommes de terre.*	— mit Rahmsose und Kartoffel-Krusteln.	— of veal with cream sauce and potato-croquettes.
— *de veau à la crème, garnie de petits pois.*	— mit Rahmsose und Schoten-Kernen.	— of veal with cream sauce and green peas.
— *de veau à la cuiller*[5]).	— gefüllt.[6])	— of veal stuffed.
— *de veau à la duchesse.*	— nach Herzogin-[7])Art.	— of veal truffled, with duchess potatoes.
— *de veau à l'étuvée.*	— gedämpft.	— of veal stewed.
— *de veau à la financière.*	— mit köstlicher Umlage[8]).	— of veal with financier's garnish.
— *de veau à la gelée.*	— in Gallerte.[9])	— of veal in jelly.
— *de veau à la gendarme.*	Gebeizte Kalbsnuß mit Pfeffergurken-Sose.[10])	Marinated cushion of veal w. gherkin sauce.
— *de veau à la genevoise.*	Kalbsnuß auf Genfer[11]) Art.	Cushion of veal, Genevan style.
— *de veau glacée.*	Überglänzte Kalbsnuß.	Glazed cushion of veal.
— *de veau glacée à la chicorée endive.*	— Kalbsnuß mit Endivien.	— cushion of veal with endive(s).
— *de veau glacée aux légumes.*	— Kalbsnuß mit Gemüsen.	— cushion of veal with vegetables.
— *de veau des gourmets.*	Kalbsnuß nach Feinschmecker-[12])Art.	Cushion of veal with cocks'-combs, kidneys and truffles.
— *de veau au gratin.*	— mit Kruste gebacken.[13])	— of veal browned.
— *de veau et jambon aux tomates.*	— und Schinken mit Paradiesapfel-Sose.[14])	— of veal and ham with tomato sauce.

[1]) Gespickte, gedämpfte, überglänzte Kalbsnuß mit Scheiben von steif gemachtem Huhnfleisch-Füllsel und Zunge belegt; die beiden Enden des Tellers verziert man mit Trüffeln.

[2]) Mit groben Streifen von Schinken, Speck und Trüffeln.

[3]) Mit getrüffeltem Geflügelmus gefüllte Kalbsnuß nebst einem Ragout von Hahnkämmen, Nieren, Trüffeln und Tafelpilz-Sose.

[4]) Eine mit Speck-, Schinken- und Trüffel-Streifen innen und außen gespickte Kalbsnuß kocht man in fetter Fleischbrühe weich, überglänzt sie, schneidet sie schräg in Scheiben, legt diese wieder zusammen, streicht zwischen je zwei Scheiben einen Löffelvoll Rahmsose, gießt Rahmsose obenauf, streut geriebenen Parmesan-Käse und geriebene Semmel darüber, bräunt mit der glühenden Schaufel.

[5]) Auch (wenig gebräuchlich) *à la cuillère.*

[6]) Aus einer weich geschmorten Kalbsnuß schneidet man in der Mitte einen runden Deckel heraus, schneidet das herausgenommene Fleisch nebst einigen Hahnkämmen und in Butter mit Zitronensaft gedünsteten Tafel-Pilzen fein blätterig; die Schmorbrühe von der Kalbsnuß wird rein entfettet, durchgestrichen, mit weißer *coulis* eingekocht, mit einigen Eigelben gebunden, mit Zitronensaft geschärft und über das blätterig geschnittene Fleisch gestrichen. Mit diesem *émincé* füllt man die Kalbsnuß, legt den Deckel wieder darauf und überglänzt das Fleischstück.

[7]) Die Nuß wird gespickt, mit Speck umwickelt, gebraten, vom Speck befreit, mit Herzogin-Kartoffeln angerichtet.

[8]) Die schön zugeschnittene Kalbsnuß richtet man auf einem Brot- oder Reissockel an, umlegt sie mit einem Ragout von Huhnfleisch-Klößchen, Trüffeln, Tafel-Pilzen und Hahnkämmen; auf das Ragout legt man einige mit roter Ochszunge verzierte große Klöße, sowie einige gespickte, in brauner Fleischbrühe gekochte, überglänzte Kalbsbröschen. Die beiden Enden des Bratens besteckt man mit Trüffel- und Tafelpilz-Spießchen. Vergl. *noix de veau piquée, glacée à la financière.*

[9]) Vergl. *aspic de noix de veau.*

[10]) Die gespickte Kalbsnuß wird mit Zwiebeln, Schalotten, Petersilie, Kräutern, Zitronensaft, Öl und Gewürz gebeizt. Nach 24 Stunden nimmt man die Nuß aus der Beize, dämpft und überglänzt sie; Pfeffergurken-Sose *(sauce aux cornichons).*

[11]) Die Kalbsnuß wird mit Zwiebeln, die mit Speck und Schinken angeröstet wurden, sowie mit Trüffeln, Tafel-Pilzen, Petersilie, Lorbeerblatt und Thymian in Weißwein kurz gekocht, in Schweinsnetz gewickelt und gedämpft, vor dem Anrichten ausgewickelt und mit Kartoffeln angerichtet.

[12]) Die Kalbsnuß gefüllt, gedämpft, angerichtet. Die beiden Enden der Schüssel belegt man mit Kalbshirn, die Seiten mit einem Ragout von Hahnnieren und Hahnkämmen. Das Ganze überstreut man mit in Madeira gekochten, olivenförmig ausgestochenen Trüffeln.

[13]) Die Kalbsnuß wird, wenn erkaltet, ausgehöhlt, mit einem Kalbfleisch-Füllsel, das mit Trüffeln und Tafel-Pilzen vermischt und mit Rahmsose gebunden ist, gefüllt und krustiert.

[14]) Mit Schinken-Scheiben durchzogen, mit Gemüsen bedeckt, mit Speck und Papier umhüllt, gebraten, mit krustierten Paradies-Äpfeln und Schinken-Scheiben angerichtet; Madeira-Sose.

Noix de veau à la jardinière.	Kalbsnuß mit Gemüsen.	Cushion of veal with vegetables.
— de veau au jus.	— mit Soße.	— of veal with gravy.
— de veau aux laitues braisées.	— mit gedämpftem Lattich.	— of veal with braised lettuce.
— de veau aux laitues farcies.	— mit gefülltem Lattich.	— of veal with stuffed lettuce.
— de veau à la Londonderry.	— krustiert, mit Spargel.	— of veal crusted, with asparagus.
— de veau à la Louis XIV.	— nach Ludwig XIV.[1]).	— of veal, Louis XIV style.
— de veau à la lyonnaise.	— auf Lyoner[2]) Art.	— of veal in Lyons style.
— de veau à la Macdonald.	— nach Macdonald[3]).	— of veal with mashed onions and mushrooms.
— de veau marinée.	— sauer.	— of veal marinated.
— de veau à la mode de Pontoise.	— mit Möhren und Zwiebeln.[4])	— of veal with carrots and onions.
— de veau à la Montgelas.	— mit Montgelas-Ragout.[5])	— of veal with Montgelas garnish.
— de veau aux morilles.	— mit Morcheln.[6])	— of veal with morels.
— de veau à la moscovite.	— auf moskowitische[7]) Art.	— of veal with sour cream.
— de veau à la Murat.	— nach Murat[8]).	— of veal, Murat style.
— de veau à la napolitaine.	— auf neapolitanische[9]) Art.	— of veal with macaroni and Parmesan cheese.
— de veau à la nivernaise.	— mit Möhren.	— of veal with carrots.
— de veau aux oignons glacés.	— mit überglänzten Zwiebeln.	— of veal with glazed onions.
— de veau à la d'Orléans.	— nach Orléans[10]).	— of veal, Orléans style.
— de veau à l'oseille.	— mit Sauerampfer.	— of veal with sorrel.
— de veau en papillotes.	— in Papier-Hülsen.[11])	— of veal in papers.
— de veau à la paysanne.	— nach Bauern-[12])Art.	— of veal with carrots and onions.
— de veau à la Périgueux.	— mit Trüffeln.[13])	— of veal with truffles.
— de veau aux petits pois.	— mit Schoten-Kernen.	— of veal with green peas.
— de veau à la piémontaise.	— auf piemontesische[14]) Art.	— of veal in Piedmontese style.
— de veau piquée.	Gespickte Kalbsnuß.	Larded cushion of veal.

[1]) Zwei schöne Kalbsnüsse besteckt man mit Streifen von Trüffeln, Pökel-Zunge und Speck, würzt sie, hüllt sie in Speckscheiben ein, kocht sie in kräftiger Brühe gar, schneidet die eine Nuß flach und rund, die andere domförmig *(en dôme)* zu, überglänzt beide und richtet sie auf Gallert-Unterlage an. Man verziert mit Fäden von grünen Pfeffer-Gurken, Eiweiß, ferner mit einem Kranz von gehackter Gallerte, auf welchem wieder eine Kette von kleinen Trüffeln ruht. Den Gallertrand verziert man mit großen Tafelpilz-Köpfen, den Tellerrand umgibt man mit einem Kranz von Kräuter-Butter *(beurre de Montpellier);* Tataren-Sose.

[2]) a) Mit Speck- und Schinken-Streifen und Trüffel-Stiften gespickt, gedämpft, auf Reisunterlage angerichtet, mit Tafel-Pilzen, gefüllten Zwiebeln, Kastanien und Artischocken-Böden umlegt. b) Gespickte Kalbsnuß wird mit Gemüsen und Madeira gebeizt, gedämpft, mit überglänzten kleinen Zwiebeln, runden Rübchen und Kastanien angerichtet.

[3]) *Étienne-Jacques Jos. Alexandre, duc de Tarente*, franz. Marschall, geb. 17. Nov. 1765 in Sancerre (Cher), gest. 24. Sept. 1840 in Courcelles. — Die Kalbsnuß gefüllt, mit Zwiebelmus und Tafel-Pilzen angerichtet.

[4]) Mit Speck- und Schinken-Streifen gespickt, mit Butter und Pökelfleisch angebraten, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit Weißwein usw. gar gemacht, mit kleinen Möhren und Zwiebeln, sowie mit dem in viereckige Stücke geschnittenen Pökelfleisch angerichtet. Der *fond* wird mit ein wenig Braten-Sose los gekocht, entfettet und über das Fleisch gegossen.

[5]) Vergl. *noix de veau piquée, glacée à la Montgelas.*

[6]) Ungarisch *borjucsukló kucsmagombával.*

[7]) Die gespickte, geschmorte, überglänzte Kalbsnuß begießt man mit sauerem Rahm, läßt sie noch eine halbe Stunde ziehen, schneidet sie, verdünnt die Grundsose *(fond)*, streicht durch, entfettet, maskiert mit der Sose die Nuß, welche man mit gefüllten Tafel-Pilzen, gefüllten Artischocken-Böden, Herzogin-Kartoffeln usw. umlegt.

[8]) *Joachim Murat*, Schwager Napoleons I., Großherzog von Berg, dann König von Neapel, geb. 25. März 1771 in La Bastide bei Cahors, 13. Okt. 1815 erschossen. — Die Kalbsnuß wird in der Mitte durchgeschnitten, mit Kalbfleisch-Füllsel, das mit Trüffeln, Tafel-Pilzen, Schalotten und Rahmsose vermischt ist, gefüllt, wieder zusammengelegt, in Schweinsuetz eingeschlagen, in einer Fettbrühe *(braise)* weich gekocht, überglänzt und über einem Ragout von Hahnkämmen, Geflügel-Klößchen und Tafel-Pilzen angerichtet.

[9]) Hohlnudeln, die mit einem Stück Butter in Salzwasser gekocht wurden, läßt man abtropfen, schwingt sie mit Butter, Parmesan-Käse, weißem Pfeffer und weißer Sose, richtet darüber die gespickte, gedämpfte und überglänzte Kalbsnuß an. Vergl. *noix de veau piquée, glacée à la napolitaine.*

[10]) Mit Trüffeln gespickte Kalbsnuß wird mit Speck umhüllt, mit einer Schicht schon vorher bereiteter Gemüse und Kräuter bedeckt, in Papier gebraten, mit einem Ragout von Trüffeln oder Tafel-Pilzen angerichtet.

[11]) Vergl. *noix de veau en cartouche,*

[12]) Mit Scheiben von magerem Speck belegt, angebraten, mit Möhren und kleinen Zwiebeln, die beim Anrichten als Umlage dienen, gar gemacht.

[13]) *Noix de veau à la périgo(u)rdine* ist dasselbe, falsch ist aber *à la périgourdienne.*

[14]) Gedämpfte Kalbsnuß auf Reisunterlage, mit Krautklößchen, Rüben und überglänzten Zwiebeln umlegt.

Noix de veau piquée, braisée.	Gespickte, geschmorte Kalbsnuß.	Larded, braised cushion of veal.
— de veau piquée, braisée aux choux de Bruxelles[1].	—, geschmorte Kalbsnuß mit Brüsseler Sprossenkohl.	—, braised cushion of veal with Brussels sprouts.
— de veau piquée, braisée, garnie de concombres.	—, geschmorte Kalbsnuß mit Gurken.	—, braised cusbion of veal with cucumbers.
— de veau piquée, braisée, garnie de petits pois.	—, geschmorte Kalbsnuß mit Schoten-Kernen.	—, braised cushion of veal with green peas.
— de veau piquée, braisée, garnie de purée de légumes.	—, geschmorte Kalbsnuß mit durchgestrichenen Gemüsen.	—, braised cushion of veal garnished with *purée* of vegetables.
— de veau piquée, braisée à la Soubise.	—, geschmorte Kalbsnuß mit weißem Zwiebelmus.	—, braised cushion of veal w. white *purée* of onions.
— de veau piquée à la chicorée endive.	— Kalbsnuß mit Endivien.	— cushion of veal with endive(s).
— de veau piquée à la gelée.	— Kalbsnuß in Gallerte.	— cushion of veal in jelly.
— de veau piquée, glacée.	—, überglänzte Kalbsnuß.	—, glazed cushion of veal.
— de veau piquée, glacée à la financière.	—, überglänzte Kalbsnuß mit Reichen-Ragout.[2]	—, glazed cushion of veal with financier's garnish.
— de veau piquée, glacée à la Montgelas.	—, überglänzte Kalbsnuß nach Montgelas[3].	—, glazed cushion of veal with Montgelas garnish.
— de veau piquée, glacée à la napolitaine.	—, überglänzte Kalbsnuß mit Hohlnudeln.[4]	—, glazed cushion of veal with macaroni.
— de veau piquée au jus.	— Kalbsnuß mit Sose.	— cushion of veal with gravy.
— de veau piquée à la nivernaise.	— Kalbsnuß mit Möhren.	— cushion of veal with carrots.
— de veau piquée aux truffes.	— Kalbsnuß mit Trüffeln.	— cushion of veal with truffles.
— de veau à la Pompadour.	Kalbsnuß nach der Pompadour[5].	Cushion of veal, Pompadour style.
— de veau à la provençale.	— auf provençalische[6] Art.	— of veal in Provencial style.
— de veau à la purée de champignons.	— mit Tafelpilzmus.	— of veal with *purée* of mushrooms.
— de veau à la Richelieu.	— nach Richelieu[7].	— of veal, Richelieu style.
— de veau à la royale.	— auf königliche[8] Art.	— of veal, royal style.
— de veau à la slave (esclavonne).	— auf slavische[9] Art.	— of veal in Slav(on)ic style.
— de veau à la Soubise.	— mit weißem Zwiebelmus.	— of veal with white *purée* of onions.
— de veau en surprise.	— gefüllt[10].	— of veal stuffed.
— de veau à la suzeraine.	— mit gefüllten Gurken, Tafel-Pilzen und Würstchen.[11]	— of veal with stuffed cucumbers, mushrooms and sausages.

[1]) *Chou de Brabant, chou à jets, chou à rejets, chou de Bruxelles* = Rosen-, Brabant-Kohl, Brüsseler Sprossenkohl.

[2]) Die gespickte, weich gedämpfte, überglänzte Kalbsnuß wird auf einer mit einem Rand von Brotkrusten verzierten Schüssel angerichtet; Ragout *à la financière* (von Kalbsbröschen, Hahnkämmen, Hahnnierchen, Tafel-Pilzen, Trüffeln). Vergl. *noix de veau à la financière.*

[3]) Die gespickte, gedämpfte, überglänzte Nuß wird mit einem Kranz von Brotkrusten umgeben; Ragout *à la Montgelas.* Vergl. *noix de veau à la Montgelas.*

[4]) Vergl. *noix de veau à la napolitaine,* Fußbemerkung 9 auf S. 267.

[5]) Überkrustete Kalbsnuß mit Gurken-Ragout, Kalbsbröschen und Hahnkämmen.

[6]) a) Eine mit Schinken- und Speckstreifen gespickte Kalbsnuß bratet man in heißem Schmalz an, würzt, gibt junge Möhren, kleine Zwicbeln, Petersilie, Knoblauch und ein Kräuter-Sträußchen, eine Stunde später geviertelte Paradics-Äpfel hinzu, läßt das Fleisch bei mäßigem Feuer vollends gar werden, richtet mit den Gemüsen an, gießt die entfettete, durchgestrichene Sose darüber. b) Die gespickte Nuß wird gebeizt, gedämpft, mit Tafel-Pilzen, Artischocken-Böden und Oliven umlegt; die Grundsose *(fond)* wird entfettet, mit einer braunen Sose verkocht.

[7]) Mit gewürztem Speck, Trüffeln und Schinken gespickte, gedünstete Kalbsnuß wird nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten, mit einem Geflügel-Füllsel, das mit Trüffeln und Tafel-Pilzen vermischt ist, gefüllt, gebacken und mit einem Ragout von Lammbröschen, Trüffeln, Tafel-Pilzen und Geflügel-Klößchen angerichtet.

[8]) Mit durchgestrichenem Fasanfleisch, welches mit Tafelpilzmus und würfelig geschnittenen Trüffeln vermischt ist, gefüllt, mit Ragout von Gansleber und Trüffeln angerichtet.

[9]) *Télatine po slavonski:* Die schräg in Scheiben geschnittene Nuß wird mit Gemüsen, Öl, Thymian, Gewürz usw. gebeizt, nach zwei Tagen aus der Beize genommen, mit einem dicken Zwiebelmus bestrichen, in einen dünn ausgerollten Teig gefüllt, mit geschlagenem Ei bestrichen, gebacken; Madeira-Sose.

[10]) Wie *noix de veau à la cuiller* (s. d.).

[11]) Eine Kalbsnuß wird mit Trüffel- und Schinken-Streifen gespickt, gewürzt, mit Speck und Gemüsen geschmort, angerichtet, auf beiden Seiten mit Sträußchen von gefüllten Gurken und Paradies-Äpfeln, an beiden Enden mit Würstchen umlegt.

Noix de veau en tortue.	Kalbsnuß wie Schildkröte[1]).	Cushion of veal, turtle fashion.
— de veau à la Trianon.	— mit dreifarbigem Mus.[2])	— of veal with tri-coloured purée.
— de veau à la Victor-Emmanuel.	— nach Victor Emanuel[3]).	— of veal, Victor Emmanuel style.
— de veau à la westphalienne.	— mit westfälischem Schinken.	— of veal with Westphalia ham.
Aspic de noix de veau.	— -Sülze[4]).	Aspic of cushion of veal.
Émincé de noix de veau.	Geblätterte Kalbsnuß.	Minced cushion of veal.
— de noix de veau aux fines herbes.	— Kalbsnuß mit feinen Kräutern.	— cushion of veal with fine herbs.
— de noix de veau en mayonnaise.	Mayonnaise von geblätterter Kalbsnuß.[5])	Mayonnaise of minced cushion of veal.
Petite noix de veau au beurre de Montpellier.	Kleine Kalbsnuß mit Kräuter-Butter.	Small cushion of veal with green butter.
Oreilles de veau.	Kalbsohren.	Calf's-ears.
— de veau à la béchamel.	— mit Rahmsose.	— -ears with cream sauce.
— de veau à la bordelaise.	— nach Bordeauxer[6]) Art.	— -ears with mushrooms and tomato sauce.
— de veau braisées.	— geschmort.	— -ears braised.
— de veau aux champignons.	— mit Tafel-Pilzen.	— -ears with mushrooms.
— de veau farcies.	Gefüllte Kalbsohren.	Stuffed calf's-ears.
— de veau farcies, frites.	—, gebackene Kalbsohren.	—, fried calf's-ears.
— de veau farcies à l'italienne.	— Kalbsohren auf italienische[7]) Art.	— calf's-ears, Italian style.
— de veau farcies, sauce aux tomates.	— Kalbsohren mit Paradiesapfel-Sose.	— calf's-ears with tomato sauce.
— de veau à la financière.	Kalbsohren mit Reichen-Ragout.	Calf's-ears with financier's garnish.
— de veau frites.	Gebackene Kalbsohren.	Fried calf's-ears.
— de veau frites, sauce aux tomates.	— Kalbsohren mit Paradiesapfel-Sose.	— calf's-ears with tomato sauce.
— de veau au fromage.	Kalbsohren mit Käse.[8])	Calf's-ears with cheese.
— de veau à la hollandaise.	— mit holländischer Sose.	— -ears with Dutch sauce.
— de veau à l'italienne.	— mit italienischer Sose.[9])	— -ears with Italian sauce.
— de veau à la lyonnaise.	— auf lyonische[10]) Art.	— -ears with fried onions in gravy.

---

1) Eine Kalbsnuß spickt man, legt sie in eine Pfanne auf Speckscheiben, gibt Kräuter und Gewürz, sowie fette Fleischbrühe daran, läßt kochen, dann zugedeckt einige Stunden im Ofen schmoren und glasieren. Man schneidet die Nuß schräg in Scheiben und richtet sie in ursprünglicher Form auf einer länglich-runden Schüssel auf einem Brotsockel an. Die beiden Seiten des Bratens verziert man mit einem Ragout von Huhnfleisch-Klößchen, Tafel-Pilzen, kleinen runden Trüffeln, Krebsschwänzen, olivenförmig ausgestochenen grünen Pfeffer-Gurken und einer Madeira-Sose; über das Ragout legt man in kleine Stücke geschnittenen, gekochten Kalbskopf. Die beiden Ohren steckt man mit zwei dicken Trüffeln auf Spieße und verziert mit diesen die beiden Enden des Bratens. In die Mitte steckt man einen Spieß mit einem Hahnkamm.

2) Man braucht hierzu drei Kalbsnüsse; eine Nuß wird mit weißem Speck, die zweite mit schwarzen Trüffeln, die dritte mit hochroter Rindszunge gespickt; die drei Fleischstücke werden hierauf mit Zwiebeln, Möhren, Gewürz usw. weich gedünstet und um eine in Schmalz gebackene dreieckige Brotkruste angerichtet; zwischen dieselben gibt man ein braunes Kastanienmus, dann ein Möhrenmus und zuletzt ein Mus von grünen Erbsen.

3) Mit Streifen von Wildbretfleisch gespickte Kalbsnuß wird in Madeira mit Zwiebeln, die mit Nelken besteckt sind, Möhren und Petersilie gedämpft, mit Wildfleisch-Klößchen, Geflügel-Leber, kleinen Tafel-Pilzen, Hahnkämmen und Nieren angerichtet.

4) Eine mit Zungen-, Speck- und Trüffel-Streifen gespickte Kalbsnuß schmort man in fetter Fleischbrühe mit Kräutern und Gewürz, schneidet sie in Scheiben. In eine Becherform gießt man ein wenig Gallerte, legt eine Kalbsnuß-Scheibe darauf, gießt wieder Gallerte hinein und fährt so fort, bis die Form voll ist.

5) Von der in einer Fettbrühe *(braise)* mit Rheinwein gar gemachten Kalbsnuß sticht man kleine Scheiben aus, die man mit Zitronensaft, Öl, Salz und Pfeffer beizt. Einen Teil der entfetteten, durchgestrichenen *braise* vermischt man mit einer guten Mayonnaise, gibt die gebeizten Fleischscheibchen hinzu, richtet die Kalbsnuß-Mayonnaise in einem Kranz von Gallerte an, verziert mit kleinen Zwiebeln, die mit Kapern und Sardellen gefüllt sind, sowie mit Blumenkohl-Sträußchen und Krebsschwänzen.

6) Mit Gehäck von Pilzen, Schinken, Schalotten, Petersilie und Eigelben gefüllte Kalbsohren nebst Pilzen und span. Sose, die mit Tafelpilz-Sose vermischt, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt ist.

7) Die abgebrühten Ohren werden mit Speckscheiben, Möhren, Zwiebeln, Zitronen-Scheiben, Fleischbrühe und Weißwein gar gemacht, mit Füllsel *(farce à quenelle)* gefüllt, auf Füllsel-Unterlage angerichtet, mit Butter-Papier bedeckt, im Ofen gebräunt; italienische Sose.

8) Die Ohren mit einem Füllsel von in Milch geweichter Brotkrume, geriebenem Parmesan- oder Schweizer Käse, hartgekochten gehackten Eigelben und Butter gefüllt, im Ofen gebacken.

9) Mit Kräuter-Füllsel gefüllt, paniert, gebacken; italienische Sose.

10) Die gekochten Ohren werden in Streifen geschnitten; Zwiebeln werden in Butter geröstet, mit Mehl bestäubt, mit Sose begossen, die Ohren darin heiß gemacht.

Oreilles de veau au(x) macaroni(s) à l'italienne.	Kalbsohren mit Hohlnudeln auf italienische[1]) Art.	Calf's-ears with macaroni and Parmesan cheese.
— de veau en marinade.	— sauer[2]).	— -ears marinated.
— de veau à la napolitaine.	— auf neapolitanische[3]) Art.	— -ears, Neapolitan style.
— de veau à la Périgord.	— mit Trüffeln.	— -ears with truffles.
— de veau à la poulette.	— mit Mehlsose.	— -ears with flour sauce.
— de veau à la purée de pois frais. [verte.	— mit Erbsmus.	— -ears with *purée* of peas.
— de veau à la ravigote	— mit grüner Würzsose.	— -ears w. *ravigote* sauce.
— de veau à la Sainte-Menehould. [poivrade.	— mit Kruste gebacken.	— -ears breaded, baked.
— de veau à la sauce	— mit Pfeffer-Sose.	— -ears with pepper sauce.
— de veau à la sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.	— -ears with tomato sauce.
— de veau en tortue.	— mit Schildkröten-Sose.[4])	— -ears, turtle sauce.
— de veau à la toulousaine.	— mit Toulouser Ragout.	— -ears, Toulouse style.
— de veau à la Villeroi.	— nach Villeroi[5]).	— -ears, Villeroi style.
Pain à la hongroise.	Ungarisches Rebhuhn.[6])	Hungarian mould of
— de veau.	Kalbfleisch-Brötchen. [Art.	Veal mould. [calves'-feet.
— de veau à l'allemande.	— -Brötchen auf deutsche	— mould in German style.
Pascaline de veau.	Ostergericht[7]) v. Kalbfleisch.	Passover-veal.
Pâté chaud à la financière.	Kalbfleisch-Pastete, warm[8]).	Hot veal-pie.
— froid de veau.	— -Pastete, kalt[9]).	Cold veal-pie.
— de veau.	— -Pastete.	Veal-pie.
— de veau à l'anglaise.	— -Pastete, englisch[10]).	English veal-pie.
— de veau à la ciboulette[11]).	— -Pastete mit Schnittlauch.	Veal-pie with chives[12]).
— de veau aux huîtres.	— -Pastete mit Austern.	— -pie with oysters.
— de veau et jambon.	— -und Schinken-Pastete.	— and ham-pie.
— de veau aux pommes de	— -Pastete mit Kartoffeln.	— -pie with potatoes.
— de veau et porc. [terre.	— -Pastete mit Schweinefleisch. [bröschen.	— -pie with pork.
— de veau aux ris de veau.	— -Pastete mit Kalbs-	— -pie with sweetbreads.
— de veau aux saucisses.	— -Pastete mit Würstchen.	— -pie with (Bologna-) sausage(s).
Petites timbales de nouilles au salpicon.	Nudel-Becherpastetchen mit feinem Füllsel[13]).	Small thimbles of *nouilles* with salpicon.

1) Die gekochten Kalbsohren werden mit einem feinen Ragout *(salpicon)* gefüllt, mit geriebenem Parmesan-Käse und Brotkrumen paniert, goldgelb gebacken, auf Hohlnudeln, die in Salzwasser gekocht, dann mit Parmesan-Käse, Salz und weißem Pfeffer in Butter geschwungen sind, angerichtet.

2) Die weich gekochten Kalbsohren werden in eine gewürzte Essig-Beize gelegt, in einen Schlagteig von Eigelben getaucht und gebacken.

3) Die Ohren werden mit einem Füllsel von Brotkrumen, Parmesan-Käse, Butter und Eigelben gefüllt, paniert, gebraten.

4) Mit Tafel-Pilzen, Oliven, Trüffeln, Hahnkämmen, Hahnnieren, harten Eigelben, Pfeffer-Gurken usw.; *sauce à la tortue.*

5) Die Ohren werden gekocht, mit *Villeroi*-Sose überzogen, paniert, ausgebacken, im Kranz angerichtet.

6) Vergl. dass. unter *porc.*

7) Eine gefüllte Kalbsbrust wird gedämpft, überglänzt, auf Reisunterlage angerichtet, zu beiden Seiten mit gespickten Kalbsrippchen, gebratenen Kalbsleber-Scheiben, Kalbsbröschen-Schnitten nach *Villeroi*, Kopfsalat, Kalbshirn und Nierenmark-Schnittchen umlegt. Zwischen die einzelnen Teile der Umlage legt man Scheiben von Pökel-Kalbszunge; Madeira-Sose.

8) Der Boden und die Seiten einer Pastetenform werden mit Teig *(pâte à dresser)* ausgelegt, darüber Kalbfleisch-Füllsel, das mit feinen Kräutern vermischt ist, gestrichen, in die Mitte Kalbsbröschen, darüber wieder eine Lage Füllsel, zuletzt Teig gegeben. Ist die Form bei mäßigem Feuer gar gemacht worden, so hebt man den Teigdeckel, sowie die oberste Lage Füllsel in die Höhe, entfernt das Fett, stürzt die Form aus, legt längliche Kalbfleisch-Klößchen *(quenelles de veau moulées à la cuiller)* im Kranz darum, gibt ein Ragout von Gansleber-Schnitten, Hahnkämmen, Tafelpilz-Köpfen und Trüffeln in die Mitte, ein überglänztes Lammbröschen obenauf, eine Madeira-Sose nebenbei.

9) Nachdem man erst Kalbfleisch und dann Speck allein gehackt hat, stößt man beides zusammen, würzt mit Salz und Pfeffer, bindet mit Eigelben. Mit Speck, Trüffeln und Schinken-Streifen gespickte Kalbsnuß schneidet man in viereckige Stücke, legt diese nebst in Würfel geschnittenem Schinken, Speck und Trüffeln in Madeira, streut Salz darauf, läßt einige Stunden beizen. Den Boden einer mit Teig ausgelegten Pastetenform bedeckt man mit Speckscheiben, legt die mit Schalotten und Petersilie in Butter steif gemachten Kalbsnuß-Stücke abwechselnd mit dem Füllsel darüber, die Trüffeln, Speck- und Schinken-Würfel zwischen dieselben. Die Pastete wird mit einem Teigdeckel, welcher in der Mitte ein Loch hat, geschlossen und gebacken. Wenn die Pastete gar ist, gießt man einige Löffelvoll mit Madeira eingekochte Gallerte durch das Deckelloch.

10) Kalbfleisch-Schnitten und Schinken in Blätterteig.

11) *Ciboulette* ist mehr gebräuchlich als *civette.*

12) Neben *chive* findet sich auch die Form *cive*, weniger gebräuchlich *chive garlic.*

13) *Salpicon* von Kalbsbröschen, Tafel-Pilzen, Pökel-Zunge, mit dicker brauner Sose angemacht.

Petits pains à la montagnard.	Kleine Becher-Formen mit Kalbsleber-Füllsel.[1]	Thimble-moulds with calf's-liver.
— pâtés à la bourgeoise.	Pastetchen mit Kalbfleisch-Füllsel.	Small patties filled with veal-forcemeat.
— pâtés à la dauphine.	— nach Dauphinen-[2]Art.	— sweetbread-patties.
— pâtés à l'espagnole.	Spanische[3]) Pastetchen.	Spanish patties.
— pâtés au jus.	Pastetchen[4]) mit Sose.	Small patties with gravy.
— pâtés au jus à la provençale.	— mit Sose auf provençalische[5]) Art.	— patties with gravy, Provencial style.
— pâtés au naturel.	Kleine Fleischpasteten[6]).	— veal-patties.
— pâtés de veau au jus.	Kalbfleisch-Pastetchen mit Sose.[7])	— veal-patties with gravy.
Pieds de veau I.	Kalbsknöchel[8]).	Calf's-feet.
Pieds de veau II.	Kalbsfüße.	Calf's- (calves'-) feet.[9])
— de veau à l'américaine.	— auf amerikanische[10]) Art.	— -feet curried w. mushrooms in border of rice.
— de veau à l'anglaise.	— auf englische[11]) Art.	— -feet in English style.
— de veau à l'anversoise.	— nach Antwerpener[12]) Art.	— -feet, Antwerp style.
— de veau au beurre noir.	— mit brauner Butter.	— -feet with black butter.
— de veau bouillis.	Gekochte Kalbsfüße.	Boiled calf's-feet.
— de veau bouillis, sauce aux anchois.	— Kalbsfüße mit Sardellen-Sose.	— calf's-feet with anchovy sauce.
— de veau bouillis, sauce aux raisins.	— Kalbsfüße mit Rosinen-Sose.	— calf's-feet with raisin sauce.
— de veau à la bourgeoise.	Kalbsfüße sauer.	Calf's-feet in family style.
— de veau à la Camargo.	— nach der Camargo[13]).	— -feet, Camargo style.
— de veau à l'etouffade.	— gedämpft.	— -feet stewed.
— de veau à la fermière.	— nach Pächterin-[14])Art.	— -feet with herb sauce.
— de veau aux fines herbes.	— mit feinen Kräutern.	— -feet with fine herbs.
— de veau en fricassée.	Kalbsfuß-Frikassee.	— -feet fricasseed.
— de veau frits.	Kalbsfüße gebacken.	— -feet fried.
— de veau en friture.	— gebacken.	— -feet fried.

[1]) Kalbsleber-Würfel, in Würfel geschnittener Speck, gehackte Petersilie, gehackte Schalotten, Knoblauch, Tafel-Pilze und Trüffeln würzt man mit Pfeffer nnd Salz, röstet das Ganze über starkem Feuer. Hierauf wiegt man alles fein, gibt geweichte, wieder ausgedrückte Semmel, ganze Eier und Eigelbe hinzu, streicht durch. Gekochtes Kalbseuter, schwarze Trüffeln, gekochte geräucherte Rindszunge, gekochte Tafel-Pilze und gedünstete Gansleber schneidet man in Würfel, rührt dies mit dicker Madeira-Sose unter das Kalbsleber-Füllsel. Hierauf füllt man das Ganze in mit Butter ausgestrichene Becher-Formen und macht die Brötchen *(pains)* im Schwitzbade *(au bain-marie)* gar.

[2]) Aus einem Teig von Mehl, Butter nnd Eiern formt man Bällchen, die mit einem feinen Ragout *(salpicon)* von würfelig geschnittenen Kalbsbröschen, Trüffeln, Zunge und Tafel-Pilzen gefüllt und in heißem Schmalz ausgebacken werden.

[3]) In viereckige Stücke geschnittenes Kalbslendenfleisch stößt man mit einigen in Butter geschwungenen Geflügel-Lebern und Gansleber-Abfällen, würzt, vermischt mit dicker Sose, gibt in feine Würfel geschnittenen Schinken hinzu, füllt mit dieser Masse kleine mit Teig ausgelegte Torten-Formen, welche man bei mäßigem Feuer gar macht, ausstürzt, innen mit dicker spanischer Sose begießt, oben mit einer großen überglänzten Trüffel-Scheibe bedeckt und auf gefaltetem Mundtuch anrichtet.

[4]) Den Boden nnd die Seiten von kleinen Torten-Formen *(moules à tartelette cannelés)* legt man mit Teig aus, füllt die Öffnung mit Kalbfleisch-Füllsel *(godiveau)*, schließt mit Teig, macht die Pastetchen im Ofen gar, stürzt sie aus, gießt ein wenig gute Braten-Sose oben hinein, setzt den Teigdeckel wieder darauf, richtet an.

[5]) Mit einem *hachis* von Kalbsbröschen, Hirn, Ochsgaumen, Schinken und Tafel-Pilzen gefüllte Pastetchen; spanische Sose.

[6]) Blätterteig-Pasteten, die mit Kalbfleisch- (oder Schweinefleisch-) Füllsel, welches mit gehackten Zwiebeln und Sardellen geschärft ist, gefüllt sind.

[7]) Mit Kalbfleisch-Füllsel, das mit gekochten feinen Kräutern *(fines herbes)* vermischt ist und mit einem feinen Ragout *(salpicon)* von Kalbsbröschen und Tafel-Pilzen, das mit guter *demi-glace* gebunden ist.

[8]) Vergl. *jarret de veau.*

[9]) *Neat's-feet* = Kuhfüße. *Potted neat's-feet,* gekochte ausgebeinte Füße, in Stücke geschnitten, in einer Form mit Salz, Cayenne-Pfeffer, Muskat-Blüte, mit Petersilie umlegt. — *Neat's-feet with parsley sauce,* Kuhfüße mit Petersilien-Sose.

[10]) Ragout von Kalbsfüßen mit Tafel-Pilzen nnd Kari in Reisrand.

[11]) Die mit Wasser, Weißwein, einem Kräuter-Sträußchen und Gewürz gekochten Füße werden ausgebeint, halbiert, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit gehackten feinen Kräutern *(fines herbes cuites)* bestreut. Sind die Kalbsfüße unter leichter Pressung erkaltet, so werden sie in zerlassene Butter, dann in geschlagene Eigelbe, die mit gehackter Petersilie vermischt sind, getaucht, paniert, in klarer Butter schön lichtbraun gebraten, auf heißer Schüssel angerichtet, mit grünen Gemüsen oder mit rund geschälten Kartoffeln, die in Butter gebraten wurden, umlegt.

[12]) Kalbsfüße schneidet man in kleine viereckige Stücke, vermischt sie mit gehackten Kapern, kleinen Pfeffer-Gurken, Petersilie, Dragun, Tafel-Pilzen und etwas Senf, läßt die Masse dick und steif werdeu, schneidet Scheiben daraus, welche man paniert und ausbäckt.

[13]) *Marie-Anne Cuppis de Camargo,* ber. franz. Tänzerin, geb. 15. April 1710 zu Brüssel aus altadeliger Familie, gest. 20. April 1770 in Paris. — Gesottene Kalbsfüße mit saurer Petersilien-Sose.

[14]) Mit gewürzter sauerer Kräuter-Sose.

Pieds de veau à la genevoise.	Kalbsfüße auf Genfer[1]) Art.	Calf's-foot salad.
— *de veau grillés.*	— geröstet[2]).	— -feet grilled.
— *de veau à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— -feet with Dutch sauce.
— *de veau à la hongroise.*	— auf ungarische[3]) Art.	— -feet, Hungarian style.
— *de veau au kari.*	— mit Kari.	— -feet curried.
— *de veau à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Butter.	— -feet with *maître d'hôtel* butter.
— *de veau en marinade.*	— sauer[4]).	— -feet marinated.
— *de veau à la poulette.*	— weiß eingemacht[5]).	— -feet fricasseed.
— *de veau à la Robert.*	— mit brauner Zwiebel-Sose.	— -feet with brown onion sauce.
— *de veau rôtis.*	— gebraten.	— -feet roasted.
— *de veau à la roumaine.*	— auf rumänische[6]) Art.	— -feet, Roumain style.
— *de veau à la sauce aux câpres.*	— mit Kapern-Sose.	— -feet with caper sauce.
— *de veau à la sauce au persil.*	— mit Petersilien-Sose.	— -feet with parsley sauce.
— *de veau à la sauce piquante.*	— mit pikanter Sose.	— -feet with piquant sauce.
— *de veau à la sauce aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— -feet with tomato sauce.
— *de veau à la vinaigrette.*	— mit Essig-Brühe.[7])	— -feet w. vinegar sauce.
Aspic de pieds de veau.	Kalbsfuß-Sülze.	— -foot jelly[8]).
— *de pieds de veau au citron.*	— -Zitronensülze.	— -foot lemon jelly.
— *de pieds de veau aux fraises.*	— -Erdbeersülze.	— -foot strawberry jelly.
— *de pieds de veau aux groseilles.*	— -Johannisbeersülze.	— -foot currant jelly.
— *de pieds de veau aux groseilles vertes.*	— -Stachelbeersülze.	— -foot gooseberry jelly.
— *de pieds de veau au marasquin.*	— -Maraschinosülze.	— -foot maraschino jelly.
— *de pieds de veau aux oranges.*	— -Orangensülze.	— -foot orange jelly.
— *de pieds de veau aux pommes.*	— -Apfelsülze.	— -foot apple jelly.
— *de pieds de veau aux quatre fruits.*	— -Sülze mit viererlei[9]) Obst.	— -foot jelly of four fruits.
Beignets de pieds de veau.	— -Krapfen.	— -foot fritters.
Crépinettes de pieds de veau.	— -Netzwürstchen.	Flat calf's-foot sausages.
Pain de pieds de veau.	— -Pastete[10]).	Calf's-foot mould.
Salade de pieds de veau.	— -Salat.	— -foot salad.
— *de pieds de veau à la russe.*	— -Salat auf russische[11]) Art.	— -foot salad in Russian style.

---

[1]) Salat von Kalbsfüßen: Blätterig geschnittene Kalbsfüße mit Mayonnaise, Petersilie, gehackten Kapern und Zwiebeln.

[2]) Meistens als Beilage zu Gemüsen, wie Spinat, Kohlrabi usw.

[3]) Ein braunes Ragout von Kalbsfüßen mit Paprika, Petersilie, Dragun, Pimpinelle, gehackten Zwiebeln, Schalotten, Kapern, kleinen Pfeffer-Gurken, Sardellen.

[4]) Die mit Wasser, Wein, einem Kräuter-Sträußchen und Gewürz gekochten Kalbsfüße werden ausgebeint, leicht gepreßt, in lange viereckige Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Zitronensaft, gehackter Zwiebel und Petersilien-Blättern gebeizt; die gebeizten Füße werden in einen Backteig *(pâte à frire)* von Mehl, Salz, Öl oder zerlassener Butter und Eigelben getaucht, schön lichtbraun gebacken, auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

[5]) Die gekochten Füße werden ausgebeint, gepreßt und in zierliche Stücke geschnitten. Mehl gibt man in zerlassene Butter, rührt gute Fleischbrühe hinzu, nimmt die Pfanne vom Feuer, bindet die Sose mit Eigelben, würzt mit Pfeffer und Salz, legt die Kalbsfuß-Stückchen in die Sose, läßt sie darin heiß werden, aber nicht kochen, schärft mit Zitronensaft, richtet an.

[6]) Die gebrühten Kalbsfüße werden mit Zwiebeln, Möhren, einem Kräuter-Sträußchen, Pfeffer-Körnern, Essig, Salz usw. gekocht. Gestoßenen Knoblauch vermischt man mit Essig. Von einem eigroßen Stück Butter und einem Löffelvoll Mehl bereitet man eine helle Brühe, gibt die durchgestrichene Kalbsfuß-Brühe, sowie die Knoblauch-Beize hinzu, schwingt überm Feuer, bindet die Sose mit Eigelben und Butter, streicht durch und gibt sie recht heiß über die auf runder, tiefer Schüssel angerichteten Kalbsfüße.

[7]) Die Kalbsfüße werden der Länge nach aufgeschlitzt, ausgebeint, abgebrüht, halbiert, mit Weißwein, Wasser, einem Kräuter-Sträußchen, einer mit Gewürz-Nelken besteckten Zwiebel, Salz und Gewürz weich gekocht, auf heißem Teller angerichtet, mit einem Kranz von Zitronenscheiben umgeben, mit einer *vinaigrette* (Seuf, Öl, Essig, Salz, Pfeffer, gehackte Zwiebel, Schalotte, Petersilie, Kerbel, Dragun, ganze Kapern) zu Tisch gegeben.

[8]) *Gordon & Dilworth, wine; Grosse & Blackwell; Keiller's (Dundee).*

[9]) Von Himbeeren, Johannisbeeren, Erdbeeren, Kirschen.

[10]) Nicht zu weich gekochte Kalbsfüße schneidet man in kleine Stücke, vermischt sie mit dem Saft und der gehackten Schale einer Zitrone, sowie mit einer gehackten Zwiebel, würzt mit Salz, Cayenne-Pfeffer und gestoßenem Zimt, verrührt dies mit Butter überm Feuer, füllt damit die Form.

[11]) Die gekochten Kalbsfüße werden ausgebeint, mit Salz und Pfeffer gewürzt. Sind sie unter leichter Pressung erkaltet, so schneidet man sie in Streifen *(en grosse julienne)*, beizt sie mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer. Nach zwei Stunden fügt man streifig geschnittene Pfeffer-Gurken, gekochte rote Rüben, Pökel-Zunge, Sardellen, gehackte Petersilie und Senf hinzu.

Pilau de veau.	Kalbfleisch-Pilau.	Pillau of veal.
Poitrine de veau.	Kalbsbrust.	Breast[1]) of veal.
— *de veau à l'anglaise.*	— auf englische[2]) Art.	— of veal in English style.
— *de veau bouillie.*	Gekochte Kalbsbrust.	Boiled breast of veal.
— *de veau bouillie, sauce au persil.*	— Kalbsbrust mit Petersilien-Sose.	— breast of veal with parsley sauce.
— *de veau à la broche.*	Kalbsbrust am Spieß gebraten.	Breast of veal roasted on the spit.
— *de veau à la chipolata.*	— mit Würstchen-Ragout.	— of veal, *chipolata* garnish.
— *de veau à la courlandaise.*	— auf kurländische[3]) Art.	— of veal, Courland style.
— *de veau à l'étuvée.*	— gedämpft.	— of veal stewed.
— *de veau farcie.*	Gefüllte Kalbsbrust.[4])	Stuffed breast of veal.
— *de veau farcie à l'allemande.*	— Kalbsbrust auf deutsche[5]) Art.	— breast of veal, German style.
— *de veau farcie à l'anglaise.*	— Kalbsbrust auf englische[6]) Art.	— breast of veal, English style.
— *de veau farcie à la broche.*	— Kalbsbrust am Spieß gebraten.	— breast of veal broiled.
— *de veau farcie aux choux.*	— Kalbsbrust mit Kohl.	— breast of veal with cabbage.
— *de veau farcie à la civette.*	— Kalbsbrust mit Schnittlauch.	— breast of veal with c(h)ives.
— *de veau farcie aux concombres.*	— Kalbsbrust mit Gurken.	— breast of veal with cucumbers.
— *de veau farcie à la gastronome.*	— Kalbsbrust nach Feinschmecker-[7])Art.	— breast of veal, gastronomer's style.
— *de veau farcie au pain.*	Kalbsbrust mit Brotfüllsel.	Breast of veal with stuffing of bread.
— *de veau farcie à la printanière.*	Gefüllte Kalbsbrust mit Frühjahrs-Gemüsen.	Stuffed breast of veal with spring vegetables.
— *de veau farcie, rôtie.*	—, gebratene Kalbsbrust.	—, roasted breast of veal.
— *de veau farcie, sauce aux câpres.*	— Kalbsbrust mit Kapern-Sose.	— breast of veal with caper sauce.
— *de veau farcie, sauce aux concombres.*	— Kalbsbrust mit Gurken-Sose.	— breast of veal with cucumber sauce.
— *de veau farcie, sauce aux olives.*	— Kalbsbrust mit Oliven-Sose.	— breast of veal with olive sauce.
— *de veau farcie, sauce aux tomates.*	— Kalbsbrust mit Paradiesapfel-Sose.	— breast of veal with tomato sauce.
— *de veau glacée.*	Überglänzte Kalbsbrust.	Glazed breast of veal.
— *de veau glacée aux choux-fleurs.*	— Kalbsbrust mit Blumenkohl.	— breast of veal with cauliflower.
— *de veau glacée aux oignons glacés.*	— Kalbsbrust mit überglänzten Zwiebeln.	— breast of veal with glazed onions.
— *de veau glacée aux olives.*	— Kalbsbrust mit Oliven-Sose.	— breast of veal, olive sauce.
— *de veau grillée.*	Geröstete Kalbsbrust.	Broiled breast of veal.
— *de veau grillée, sauce piquante.*	— Kalbsbrust mit pikanter Sose.	— breast of veal with piquant sauce.
— *de veau aux huîtres.*	Kalbsbrust mit Austern.	Breast of veal w. oysters.
— *de veau à la lyonnaise.*	— auf lyonische[8]) Art.	— of veal w. fried onions.
— *de veau à la Marengo.*	— auf Marengoer[9]) Art.	— of veal fricasseed.

[1]) *Consists of two portions, the »best end« and the »brisket end«.*

[2]) Eine schöne Kalbsbrust setzt man mit kaltem Wasser an, würzt mit Salz, läßt einmal aufkochen, gibt Weißkohl, ganze Möhren und Rüben, sowie ein Stück schwach gesalzenes Pökelfleisch hinzu, läßt das Fleisch weich kochen, richtet an, umlegt die Brust mit dem Pökelfleisch, den Möhron, Rüben nnd dem geviertelten Weißkraut.

[3]) *Telatsche groudinka po kourlandski:* Die Brust wird mit gebackenen Pflaumen gefüllt, zugenäht, mit Gemüsen, Floischbrühe und Butter gebraten, in Scheiben geschnitten, angerichtet, an beiden Enden mit kleinen überglänzten Zwiebeln umlegt; nebenbei Kartoffelmus; spanische Sose.

[4]) Ungarisch *töltött borjuszügy.*

[5]) Mit Brotfüllsel.

[6]) Feingehacktes Kalbsnierenfett vermischt man mit geriebener Semmel, gehackter Petersilie, Meiran, Thymian usw., würzt mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß, bindet mit Eigelben und Rahm. Mit diesem Füllsel füllt man die Kalbsbrust, welche man mit Bindfaden umschnürt, in der Pfanne mit Butter ein wenig bräunen läßt. Darauf gibt man Fleischbrühe, ein Kräuter-Sträußchen und Gewürz daran, läßt den Braten ungefähr zwei Stunden zugedeckt schmoren und glasieren, verziert mit überglänzten Wurzeln, Gurken, Erbsen usw.

[7]) Mit Paradiesapfel-Sose.

[8]) Mit gebratenen Zwiebeln.

[9]) Eine Kalbsbrust schneidet man in zierliche Stücke, bratet sie in Butter lichtbraun, gibt recht fein gehackten Schinken, dünne Zwiebel-Scheiben, Pfeffer und Salz hinzu, füllt mit Fleischbrühe an, läßt das Fleisch langsam gar dämpfen, fügt dann gedünstete Tafel-Pilze hinzu. Beim Anrichten bindet man die Sose, gießt sie über das Fleisch, welches man mit in Butter gerösteten Brotschnitten umlegt.

Poitrine de veau à la marjolaine.	Kalbsbrust mit Meiran.	Breast of veal with marjoram.
— de veau à la mousquetaire.	— nach Musketiers-[1])Art.	— of veal, musketeer's style.
— de veau aux oignons glacés.	— mit überglänzten Zwiebeln.	— of veal with glazed onions.
— de veau à la Périgueux.	— mit Trüffel-Sose.	— of veal w. truffle sauce.
— de veau aux petits pois.	— mit Schoten-Kernen.	— of veal with green peas.
— de veau piquée.	Gespickte Kalbsbrust.[2])	Larded breast of veal.
— de veau piquée à la purée de pois verts.	— Kalbsbrust mit Mus von Schoten-Kernen.	— breast of veal with *purée* of green peas.
— de veau à la provençale.	Kalbsbrust, provençalisch[3]).	Breast of veal with fried onions.
— de veau au riz.	— mit Reis.	— of veal w. rice.
— de veau rôtie.	Gebratene Kalbsbrust.	Roast(ed) breast of veal.
— de veau rôtie, sauce brune.	— Kalbsbrust mit brauner Sose.	— breast of veal with brown sauce.
— de veau rôtie, sauce aux champignons.	— Kalbsbrust mit Tafelpilz-Sose.	— breast of veal with mushroom sauce.
— de veau roulée.	Gerollte Kalbsbrust.	Rolled breast of veal.
— de veau à la Soubise.	Kalbsbrust mit weißem Zwiebelmus.	Breast of veal with white *purée* of onions.
— de veau à la villageoise.	— mit Kohl und Speck.	— of veal stewed with cabbage and bacon.
Blanquette de poitrine de veau.	Weißes Ragout von Kalbsbrust.	Blanquette of breast of veal.
Fricassée de poitrine de veau.	Frikassee von Kalbsbrust.	Fricasseed breast of veal.
— de poitrine de veau aux choux-fleurs.	— von Kalbsbrust mit Blumenkohl.	— breast of veal with cauliflower.
Galantine (de poitrine) de veau.	Gerollte, gefüllte Kalbsbrust.[4])	Collared breast of veal.
Ragoût de poitrine de veau.	Ragout von Kalbsbrust.	Ragout of breast of veal.
— de poitrine de veau aux navets.	— von Kalbsbrust mit Rüben.	— of breast of veal with turnips.
Pouding de veau.	Kalbfleisch-Pudding.	Veal-pudding.
— de veau et macaroni(s).	— und Hohlnudel-Pudding.	— and macaroni-pudding.
Pou(l)peton.	Fleischmus mit Kalbfleisch-Schnitten.[5])	*Pou(l)peton.*
Poupiettes allemandes.	Deutsche[6]) Röllchen.	Stuffed pancakes.
— à la florentine.	Florentiner[7]) Röllchen.	Florentine olives (poupics).
— (de veau).	Gefüllte Kalbfleisch-Röllchen[8]).	Poupics (of veal), veal-olives.
— de veau à la bourgeoise.	— Kalbfleisch-Röllchen, bürgerlich[9]).	Veal-olives in family style.
— de veau à la broche.	— Kalbfleisch-Röllchen am Spieß gebraten.	— -olives roasted on the spit.
— de veau à la Conti.	— Kalbfleisch-Röllchen nach Conti[10]).	— -olives with truffles, red tongue and gherkin.

[1]) In Wein gekochte Kalbsbrust mit Petersilien-Sose.

[2]) Ungarisch *tüzdelt borjuszügy.*

[3]) Zwiebel-Scheiben schwingt man in Olivenöl mit Petersilie, Lorbeer-Blättern, gibt in zierliche Stücke geschuittene Kalbsbrust hinein, würzt mit Salz und Pfeffer, läßt einige Stunden zugedeckt schmoren, gießt dann das Öl ab, gibt Paradiesapfel-Sose darauf, läßt noch eine Viertelstunde kochen, richtet mit der Sose (samt den Zwiebeln und der Petersilie) an. Man verziert mit gefüllten Tafel-Pilzen, gebackenen Eiern, gefüllten Zwiebeln, Artischocken-Böden usw.

[4]) Vergl. *galantine de veau.*

[5]) Art Ragout aus gehacktem Fleisch mit Kalbfleisch-Schnitten bedeckt.

[6]) Füllsel von Kalbfleisch, Schinken, Geflügel-Leber, in Eierkuchen gerollt.

[7]) Fein gestoßenes Huhnbrustfleisch vermischt man mit einem in Milch geweichten, wieder ausgedrückten Mundbrötchen, gibt ein Stück Butter, geriebenen Parmesan-Käse, einige Eigelbe, Muskatnuß und Gewürz hinzu, streicht das Füllsel durch, gibt einige Löffelvoll gehackte rohe Tafel-Pilze daran. Mit diesem Füllsel bestreicht man eine Seite des in gleichlange Stücke geschnittenen, mit Gewürz bestreuten Kuheuters, rollt die Schnitten in Form von *poupiettes* zusammen, steckt sie zu zweien auf Holzspießchen, macht sie in guter entfetteter und durchgestrichener Geflügel-Brühe mit Speckscheiben, gehackten Zwiebeln, den Tafelpilz-Schalen usw. gar. Die Sose wird durchgestrichen, entfettet, mit Rahmsose verkocht und über die *poupiettes* geseiht.

[8]) Vergl. *poupiettes de filet de veau.*

[9]) Die mit Kalbfleisch-Füllsel bestrichenen Schnitten werden zusammengerollt, gebraten, gewürzt, mit geriebenem Brot bestreut, noch kurze Zeit gebraten und mit einer kräftigen Braten-Sose angerichtet.

[10]) Die gebeizten Kalbfleisch-Schnitten werden abgetrocknet, mit Huhnfleisch-Füllsel, das mit gehackten Trüffeln vermischt ist, bestrichen, aufgerollt. Auf der oberen Seite macht man mehrere Einschnitte, in welche man grüne Pfeffergurken-Scheibchen abwechselnd mit Trüffeln und hochroter Räucher-Zuuge steckt. Nachdem man die Röllchen mit Speckscheiben bedeckt und in einer Geflügel-Fettbrühe *(braise)* gar gemacht hat, überglänzt man sie, ohne die Wirkung der (drei) Farben zu schädigen, richtet sie im Kranz an; in die Mitte ein Tafelpilz- oder Trüffelmus.

Poupiettes de veau glacées.	Gefüllte Kalbfleisch-Röllchen überglänzt.	Veal-olives glazed.
— de veau aux huîtres.	— Kalbfleisch-Röllchen mit Austern.	— -olives with oysters.
— de veau à la milanaise.	— Kalbfleisch-Röllchen auf Mailänder[1]) Art.	— -olives in Milanese style.
— de veau à la Noailles.	— Kalbfleisch-Röllchen nach der Noailles[2]).	— -olives glazed, with button-mushrooms.
— de veau aux petits pois.	— Kalbfleisch-Röllchen mit Schoten-Kernen.	— -olives with green peas.
— de veau à la purée de marrons.	— Kalbfleisch-Röllchen mit Kastanienmus.	— -olives with *purée* of chestnuts.
— de veau à la purée de pois.	— Kalbfleisch-Röllchen mit Erbsmus.	— -olives with *purée* of peas.
— de veau rôties.	—, gebratene Kalbfleisch-Röllchen.	Roasted veal-olives.
— de veau rôties, sauce aux champignons.	—, gebratene Kalbfleisch-Röllchen mit Tafelpilz-Sose.	— veal-olives with mushroom sauce.
Pâté de poupiettes de veau.	Kalbsröllchen-Pastete.	Veal-olive pie.
Quartier de veau.	Kalbsviertel.	Quarter of veal.
— de veau à l'allemande.	— auf deutsche[3]) Art.	— of veal with cucumber-salad.
— de veau à la bohémienne.	— auf böhmische Art.	— of veal in Bohemian style.
— de veau farci.	— gefüllt.	— of veal stuffed.
— de veau rôti.	Gebratenes Kalbsviertel.	Roasted quarter of veal.
— de veau rôti à l'anglaise.	— Kalbsviertel auf englische[4]) Art.	Broiled quarter of veal, English style.
Quasi de veau.	Kalbsschwanzstück[5]).	*Quasi* of veal.
— de veau à la casserol(l)e.	— im Schmortiegel gebraten.	— of veal in casserole.
— de veau garni de carottes.	— mit Möhren.	— of veal with carrots.
— de veau garni de choux-fleurs.	— mit Blumenkohl.	— of veal with cauliflower.
— de veau à la nivernaise.	— mit Möhren.	— of veal with carrots.
— de veau aux oignons.	— mit Zwiebeln.	— of veal with onions.
— de veau à la pèlerine[6]).	— mit Zwiebeln und Tafel-Pilzen.[7])	— of veal with onions and mushrooms.
— de veau rôtie à la casserol(l)e.	— im Schmortiegel gebraten.[8])	— of veal roasted in casserole.
— de veau au salsifis.	— mit Schwarzwurzel.	— of veal w. oyster-plant.
Quenelles de farce.	Füllsel-Klößchen.	Forcemeat-balls.
— de farce aux truffes.	— -Klößchen mit Trüffeln.[9])	— -balls with truffles.
— de veau.	Kalbfleisch-Klößchen.	Veal-balls (-dumplings).
— de veau aux champignons.	— -Klößchen mit Tafelpilz-Sose.	— -balls with mushroom sauce.
— de veau à la Toulouse.	— -Klößchen m. Toulouser[10]) Ragout.	— -balls with Toulouse garnish.
— de veau aux truffes.	— -Klößchen mit Trüffel-Sose.	— -balls with truffle sauce.
Queues de veau.	Kalbsschwänze.	Calves'-tails.
— de veau aux champignons.	— mit Tafel-Pilzen.	— -tails with mushrooms.
— de veau à la chipolata.	— mit Würstchen-Ragout.	— -tails with *chipolata* garnish.

[1]) Füllsel von Kalbfleisch, Nierenfett, Schinken, Knoblauch, feinen Kräutern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, in Kalbfleisch-Scheiben gewickelt.

[2]) Die gefüllten Röllchen werden mit Gemüsen in Madeira gedämpft, überglänzt, pyramidenförmig angerichtet und mit Tafel-Pilzen umlegt. Vergl. *poupiettes de filets mignons de veau à la Noailles.*

[3]) Das Fleischstück wird in der Bratpfanne gebraten, oft mit zerlassener Butter, zuletzt mit sauerem Rahm begossen, mit der durchgestrichenen Sose, die mit ein wenig Essig geschärft wurde, angerichtet.

[4]) Am Spieße gebratenes Kalbsviertel mit in Salzwasser abgekochtem jungen Gemüse.

[5]) Stück zwischen Schwanz und Niere, welches auf alle Arten bereitet werden kann, die für Kalbsnieren-Braten *(longe de veau)* angegeben sind.

[6]) Regelwidrig *pèlerin(e).*

[7]) Ein ausgebeintes, mit groben Speckstreifen gespicktes *quasi* wird in Öl angebraten, Weißwein, Salz, Pfeffer, Gewürz-Nelken und ein Kräuter-Sträußchen hinzugefügt, das Fleisch gedämpft, mit in Butter, Fleischbrühe und Weißwein gedünsteten Zwiebeln, Tafel-Pilzen angerichtet.

[8]) Ein schönes *quasi* vom Kalb wird ausgebeint, in einer »Kasserolle« (kupferner Tiegel) mit zerlassener Butter angebraten und unter öfterem Nachgießen von Fleischbrühe gar gemacht und angerichtet. Den *fond* kocht man mit ein wenig dicker Fleischbrühe *(demi-glace)* los, streicht durch und gießt die Sose über das Fleisch.

[9]) Klößchen von Kalbfleisch- (oder Huhnfleisch-)Füllsel, länglich geformt *(moulées à la cuiller)*, mit gehackten Trüffeln gefüllt, in Wasser abgekocht, in Ei und Semmel gewälzt, in klarer Butter ausgebacken.

[10]) Mit einem Ragout von Trüffeln, Hahnkämmen, Tafel-Pilzen usw.

Queues de veau au gratin.	Kalbsschwänze gefüllt und mit Kruste gebacken.[1]	Calves'-tails stuffed and browned.
— *de veau à l'italienne.*	— mit italienischer Sose.[2]	— -tails with Italian sauce.
— *de veau au kari.*	— mit Kari-Sose.	— -tails curried.
— *de veau à la Marengo.*	— auf Marengoer[3] Art.	— -tails in Marengo style.
— *de veau marinées frites.*	— gebeizt, gebacken.	— -tails marinated, fried.
— *de veau aux navets.*	— mit Rüben.	— -tails with turnips.
— *de veau aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.	— -tails with green peas.
— *de veau à la poulette.*	— weiß eingemacht.	— -tails fricasseed.
— *de veau à la purée de marrons.*	— mit Kastanienmus.	— -tails with *purée* of chestnuts.
— *de veau au ragoût mêlé.*	— mit gemischtem Ragout.[4]	— -tails w. mixed ragout.
— *de veau à la ta(r)tare.*	— mit kalter Senfsose.[5]	— -tails with cold mustard sauce.
Ragoût fin en coquilles.	Feines Ragout[6] in Muschel-Schalen.	Fine ragout in (scallop-) shells.
— *de veau.*	Kalbfleisch-Ragout.	Ragout of veal.
— *de veau à la bourgeoise.*	— -Ragout auf bürgerliche [Art.	— of veal in family style.
— *de veau aux champignons.*	— -Ragout mit Tafel-Pilzen.	— of veal with button-mushrooms.
— *de veau aux légumes.*	— -Ragout mit Gemüsen.	— of veal with vegetables.
— *de veau à la ménagère.*	— -Ragout nach Haus-hälterin-[7]Art.	— of veal with carrots, morels and mushrooms.
— *de veau aux navets.*	— -Ragout mit Rüben.	— of veal with turnips.
— *de veau aux petits pois.*	— -Ragout mit Schoten-Kernen.	— of veal with green peas.
— *de veau aux pointes d'asperges.*	— -Ragout mit Spargel-Spitzen.	— of veal with asparagus-tips.
Ravioles de veau.	Mit Kalbfleisch-Füllsel gefüllte Nudel-Flecke.[8]	Little turnovers with veal-forcemeat.
Ris de veau.	Kalbsbröschen[9].	Calves'-sweetbreads[10].
— *de veau à l'amiral.*	— nach Admirals-[11]Art.	— -sweetbreads, admiral's style.
— *de veau à l'anglaise.*	— auf englische Art.	— -sweetbreads, English [style.
— *de veau à l'Argenteuil.*	Argenteuil-Kalbsbröschen.	— -sweetbreads, Argenteuil style.
— *de veau en aspic.*	Kalbsbröschen mit Sulze.	— -sweetbreads w. aspic [(-jelly).

[1] Die ausgebeinten, weich gekochten, in Stücke geschnittenen Schwänze werden mit einem feinen Ragout *(salpicon)* von Kalbsbröschen, geräucherter Rindszunge, Trüffeln und Tafel-Pilzen gefüllt, aufrecht im Kranz auf einem Füllselrand angerichtet, mit Füllsel bestrichen, mit Speckscheiben und Butter-Papier bedeckt, im Ofen gebacken.

[2] Die in fingerlange Stücke geschnittenen, in guter Fettbrühe mit Weißwein weich gekochten, entfetteten Schwänze werden in einem Reisrand *(bordure de riz)* mit einer italienischen Sose angerichtet.

[3] Die Schwänze bratet man mit Zwiebel-Scheibchen in Öl an, gibt Paradiesapfel-Sose und Weißwein nach, zuletzt frische Tafel-Pilze, läßt gar dämpfen, umlegt mit herzförmig ausgestochenen gerösteten Brotkrusten und gebackenen Eiern.

[4] Die in fingerlange Stücke geschnittenen Kalbsschwänze werden in guter Fettbrühe *(braise)* weich gekocht, auf einem Tuch entfettet, auf einer Ragout-Schüssel geordnet; ein *ragoût mêlé* (Kalbsbröschen, Tafel-Pilze, Hahnkämme, Geflügel-Klößchen, mit Geflügel-Essenz verkochte weiße Sose, mit Eigelben gebunden, mit Zitronensaft geschärft) wird darüber angerichtet.

[5] Die gewaschenen, abgewällten Kalbsschwänze werden in gleichgroße Stücke geschnitten, mit Fleischbrühe und Weißwein gar gemacht, wenn kalt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in zerlassene Butter oder Öl getaucht, in Brotkrumen gerollt, auf dem Rost gebraten; nebenbei eine kalte Senfsose.

[6] Von Kalbsbröschen, Gansleber, Zunge, Trüffeln, Tafel-Pilzen, alles in kleine Würfel geschnitten, mit weißer Sose vermischt, in Muschel-Schalen gefüllt, mit geriebener Semmel und Parmesan-Käse bestreut, gebacken.

[7] Mit Tafel-Pilzen, Möhren und Morcheln.

[8] Ein Stück kalten Kalbsbraten hackt man, desgleichen Speck, vermischt beides untereinander, gibt gehackten Kohl oder Spinat, gehackte Zwiebel, Petersilie, einige ganze Eier, Salz und Pfeffer hinzu. Mit diesem Füllsel und Nudelteig bereitet man viereckige *ravioli*, welche man fünf Minuten kochen läßt und lagenweise auf einem Geschirr anrichtet. Jede Lage bestreicht man mit Butter und Paradiesapfel-Sose und streut geriebenen Parmesan-Käse darüber.

[9] Kalbsmilch, Kalbsmilcher, Kalbsmilchlein, Kalbsschweser, Kalbsschweder, Kalbsbries, Kalbsbrieschen, Kalbsbrissel, Kalbsbrösche, Midder, Kalbsdrüse, Milchfleisch, Brust-, Thymus-Drüse, Kalbsmilchling.

[10] Auch (wenig gebräuchlich) *bur*. Man unterscheidet *throat-sweetbread* und *wind-pipe sweetbread*.

[11] Einige abgewällte Kalbsbröschen werden in der Pfanne gebraten, mit dem Pinsel überglänzt, mit einer *sauce chaud-froid* überzogen, obenauf mit Trüffel- und Pökelzungen-Streifchen verziert, zuletzt mit Gallerte überdeckt, auf einer Reiskruste angerichtet, mit einem Salat von Spargel-Spitzen und Trüffeln umgeben; der Salat wird mit einem Kranz von Gallert-Krusten *(croûtons de gelée)* umlegt; Mayonnaisen-Sose.

Ris de veau en bigarrure.	Kalbsbröschen mit buntem Allerlei.[1]	Calves'-sweetbreads w. various (-coloured) ragout.
— *de veau en blanquette.*	Weißes Kalbsbröschen-Ragout.	Blanquette of calves'-sweetbreads.
— *de veau en blanquette aux truffes.*	— Kalbsbröschen-Ragout mit Trüffeln.	— of calves'-sweetbreads with truffles.
— *de veau braisés.*[2]	Geschmorte Kalbsbröschen.	Braised calves'-sweetbreads.
— *de veau braisés à la gourmet.*	— Kalbsbröschen mit Feinschmecker-[3])Ragout.	— calves'-sweetbreads with *gourmet* garnish.
— *de veau braisés à la jardinière.*	— Kalbsbröschen mit Gemüsen.[4]	— calves'-sweetbreads with vegetables.
— *de veau braisés à la Périgueux.*	— Kalbsbröschen mit Trüffel-Sose.	— calves'-sweetbreads with truffle sauce.
— *de veau braisés, sauce béarnaise.*	— Kalbsbröschen mit Bearner Sose.	— calves'-sweetbreads with Bearnese sauce.
— *de veau à la broche.*	Kalbsbröschen am Spieß gebraten.[5]	Calves'-sweetbreads roasted on the spit.
— *de veau à la broche aux petits pois.*	— am Spieß gebraten, mit Schoten-Kernen.	Roasted calves'-sweetbreads w. green pease.
— *de veau en caisses.*	— in (Papier-)Kästchen.	Calves'-sweetbreads in (paper-)cases.
— *de veau en capisantis.*	— in (Silber-)Schalen.	— -sweetbreads in scallop-shells.
— *de veau à la cardinal.*	— nach Kardinals-[6])Art.	— -sweetbreads w. oysters and crayfish sauce.
— *de veau en cassolettes.*	— mit Trüffeln in Reis-Becherformen.	Cassolettes of calves'-sweetbreads.
— *de veau à la catalane.*	— auf katalonische[7]) Art.	Calves'-sweetbreads, Catalan style.
— *de veau aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.[8]	— -sweetbreads with mushrooms.
— *de veau à la chancelier.*	— nach Kanzler-[9])Art.	— -sweetbreads, chancellor's style.
— *de veau à la chartreuse.*	— mit kleinen Gemüse-Bechern.[10]	— -sweetbreads with small vegetable-cups.
— *de veau à la Chassagnac.*	— nach Chassagnac.	— -sweetbreads, Chassagnac style.
— *de veau à la chicorée endive.*	— mit Endivien.	— -sweetbreads with endive(s).
— *de veau aux choux-fleurs.*	— mit Blumenkohl.	— -sweetbreads with cauliflower.
— *de veau cloutés.*	— gespickt mit Räucher-Zunge.	— -sweetbreads larded w. strips of smoked tongue.
— *de veau à la Colbert.*	— mit Colbert-Sose.[11]	— -sweetbreads with Colbert sauce.
— *de veau à la Condé.*	— nach Condé[12]).	— -sweetbreads with *purée* of field-fares.
— *de veau à la Conti.*	— mit Trüffeln gespickt.[13]	— -sweetbreads truffled.

[1]) Die eine Hälfte der Bröschen gespickt, geschmort, überglänzt, die zweite Hälfte paniert und braun gebacken. Vergl. *épigramme de ris de veau.*

[2]) In der Einzahl *ris de veau braisé*, im Englischen *braised calf's-sweetbread.*

[3]) Artischocken-Böden, Tafel-Pilze, Trüffeln, gekochter Ochsgaumen, alles würfelig geschnitten; Madeira-Sose.

[4]) Gespickte, geschmorte, überglänzte Bröschen mit einer *garniture à la jardinière* (Gemüse-Umlage).

[5]) Gebeizte Kalbsbröschen am Spieß gebraten.

[6]) Mit Austern und Krebssose.

[7]) Man schneidet die abgewällten Bröschen in Scheiben, bratet sie mit Öl, Salz, Pfeffer, gehackten Schalotten und grünem Pfeffer, gibt zuletzt geschälte in Stückchen geschnittene Paradies-Äpfel, spanische Sose und Knoblauch zu, läßt noch zehn Minuten kochen, richtet an.

[8]) Ungarisch *borjuikrás urigombával.*

[9]) Mit rund ausgestochenen Bratkartoffeln, Paradiesapfelmus und Tafel-Pilzen.

[10]) Vergl. *chartreuse de ris de veau.*

[11]) Die Bröschen werden halb gekocht, gepreßt, aufgeschnitten, in Butter getaucht, in Brotkrumen gerollt, auf dem Rost gebraten, mit *Colbert*-Sose angerichtet.

[12]) Die steif gemachten Kalbsbröschen werden mit Geflügel-Füllsel bestrichen; von schwarzen Trüffeln und roter Rindszunge sticht man kleine Figuren aus, drückt diese in das Füllsel. Die so vorbereiteten Bröschen werden in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne mit Geflügel-Fettbrühe *(braise)* gar gemacht, im Kranz auf einer mit einem Rand *(bordure)* versehenen Schüssel angerichtet; in die Mitte gibt man ein Krammetsvogelmus.

[13]) Die Bröschen werden mit Streifen von gekochten schwarzen Trüffeln gespickt, in Geflügel-Fettbrühe *(braise)* weich gesotten, überglänzt und im Kranz angerichtet. Von den Trüffel-Abfällen bereitet man mit einem Stück Tafel-Fleischbrühe, Madeira und spanischer Sose eine kräftige Sose, welche man recht heiß in die Mitte der Schüssel gießt.

Ris de veau en coquilles.	Kalbsbröschen in Muschel-Schalen.	Calves'-sweetbreads in shells.[1])
— *de veau à la dauphine.*	Geschwungene Kalbsbröschen mit Endivien-Sose.	Fried calves'-sweetbreads with endive sauce.
— *de veau en demi-deuil.*	Kalbsbröschen mit schwarzen Trüffeln gespickt.[2])	Calves'-sweetbreads larded with black truffles.
— *de veau à l'écarlate.*	— mit Pökel-Zunge.	— -sweetbreads with red tongue.
— *de veau aux épinards.*	— mit Spinat.	— -sweetbreads with spinach.
— *de veau à l'espagnole.*	— mit spanischer Sose.[3])	— -sweetbreads, Spanish sauce.
— *de veau à l'étouffade.*	— gedämpft.	— -sweetbreads stewed.
— *de veau à la financière.*	— mit Reichen-Ragout.[4])	— -sweetbreads w. financier's garnish.
— *de veau aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— -sweetbreads with fine herbs.
— *de veau en fricandeau.*	Gespickte, geschmorte Kalbsbröschen.	Fricandeau of calves'-sweetbreads.
— *de veau en fricassée.*	Frikassee (Eingeschnittenes) von Kalbsbröschen.	Fricasseed calves'-sweetbreads.
— *de veau frits.*	Gebackene Kalbsbröschen.	Fried calves'-sweetbreads.
— *de veau frits à l'italienne*	— Kalbsbröschen auf italienische[5]) Art.	— calves'-sweetbreads in Italian style.
— *de veau à la gelée.*	Kalbsbröschen mit Gallerte.	Calves'-sweetbreads with jelly.
— *de veau glacés.*	— überglänzt.	— -sweetbreads glazed.
— *de veau au gratin.*	— verkrustet.[6])	— -sweetbreads browned.
— *de veau grillés.*	— geröstet.	— -sweetbreads grilled.
— *de veau à la Henri IV.*	— nach Heinrich IV.	— -sweetbreads, Henry IV. style.
— *de veau aux huîtres.*	— mit Austern.	— -sweetbreads w. oysters.
— *de veau à l'indienne.*	— mit Kari und Reis.[7])	— -sweetbreads curried.
— *de veau au jus.*	— mit Sose.	— -sweetbreads w. gravy.
— *de veau à la laitue pommée.*	— mit Kopfsalat.	— -sweetbreads with cabbage-lettuce.
— *de veau au(x) macaroni(s).*	— mit Hohlnudeln.[8])	— -sweetbreads with macaroni.
— *de veau à la macédoine (de légumes).*	— mit Mischgemüse.	— -sweetbreads with mixed vegetables.
— *de veau à la maréchale.*	— krustiert, gebacken.	— -sweetbreads crusted, baked.
— *de veau à la Marsilly.*	— nach Marsilly[9]).	— -sweetbreads w. stuffed artichoke-bottoms.
— *de veau à la milanaise.*	— auf mailändische[10]) Art.	— -sweetbreads, Milanese style.
— *de veau à la Mirabeau.*	— nach Mirabeau[11]).	— -sweetbreads, Mirabeau style.

[1]) Oder *coquilles of calves'-sweetbreads.*

[2]) Die mit Zitronensaft eingeriebenen Bröschen spickt man mit Streifen von schwarzen Trüffeln, macht sie in weißer Fleischbrühe mit Speckscheiben und Kräutern gar, schneidet sie, richtet sie im Kranz an; in die Mitte Schoten-Kerne, Spargel-Spitzen u. dergl.

[3]) Die Kalbsbröschen gespickt und gedämpft.

[4]) Die eine Hälfte der Bröschen spickt man mit Speck, die andere mit Rindszunge, macht sie in brauner Fleischbrühe gar. Man richtet die überglänzten, schräg in Scheiben geschnittenen Bröschen in ganzer Form auf einem Füllselrand an und verziert mit runden Trüffeln, sowie mit einem Spießchen, das mit Hahnkämmen oder Tafel-Pilzen besteckt ist; nebenbei *sauce à la financière.*

[5]) Mit gehackten feinen Kräutern *(fines herbes)* bestreut, in geschlagene Eier getaucht, in geriebener Semmel gerollt, gebacken.

[6]) Die in Scheiben geschnittenen Bröschen werden mit dick eingekochter italienischer Sose maskiert, mit geriebener Semmel und Parmesan-Käse bestreut, im Ofen gebräunt; in die Mitte füllt man Steinpilze.

[7]) Scheiben von Kalbsbröschen mit Zwiebeln in Butter gebraten, Sose, Mehl, Butter und Kari-Pulver hinzugegeben, mit Reis angerichtet.

[8]) Ungarisch *borjuikrás makarónival.*

[9]) Gespickte, gedämpfte, überglänzte Kalbsbröschen werden auf einer Reisunterlage angerichtet, ringsherum werden mit Schoten-Kernen gefüllte Artischocken-Böden gelegt.

[10]) Die gespickten, gedämpften, überglänzten Bröschen werden über einem mit ausgestochener Rindszunge verzierten Reisrand im Kranz angerichtet; in die Mitte gibt man mit Paradiesapfelmus begossene Hohlnudeln.

[11]) a) Die mit Trüffeln und Speck gespickten Kalbsbröschen kocht man mit weißer Fleischbrühe und Kräutern weich, preßt sie ein wenig, schneidet sie in Scheiben, taucht sie in Gallerte, verziert sie mit Scheiben von schwarzen Trüffeln, begießt sie mit kalter Gallerte. Man richtet die Bröschen auf Sockel mit gehackter Gallerte und *croûtons* von *Montpellier*-Butter an. b) Gedämpfte und überglänzte Kalbsbröschen-Schnitten werden auf einem Gallertrand angerichtet; in die Mitte füllt man einen Gemüse-Salat.

Ris de veau à la Montpensier.	Kalbsbröschen nach Montpensier[1]).	Calves'-sweetbreads with mould of truffles a. rice.
— *de veau à la napolitaine.*	— auf neapolitanische[2]) Art.	— -sweetbreads w. macaroni, tomato sauce.
— *de veau à la nivernaise.*	— mit Möhren.	— -sweetbreads w. carrots.
— *de veau à l'oseille.*	— mit Sauerampfer.	— -sweetbreads w. sorrel.
— *de veau panés.*	Krustierte Kalbsbröschen.	Egged, breaded calves'-sweetbreads.
— *de veau panés à l'allemande.*	— Kalbsbröschen auf deutsche[3]) Art.	—, breaded calves'-sweetbreads with vegetables.
— *de veau panés aux petites carottes.*	— Kalbsbröschen mit jungen Möhren.	—, breaded calves'-sweetbreads w. young carrots.
— *de veau panés aux petits pois.*	— Kalbsbröschen mit Schoten-Kernen.	—, breaded calves'-sweetbreads with green peas.
— *de veau panés à la purée d'oseille.*	— Kalbsbröschen mit Sauerampfermus.	—, breaded calves'-sweetbreads w. *purée* of sorrel.
— *de veau en papillotes.*	Kalbsbröschen in Papier-Hülsen.	Calves'-sweetbreads in papers.
— *de veau à la parisienne.*	— auf Pariser[4]) Art.	— -sweetbreads w. truffles and mushrooms.
— *de veau à la Périgueux.*	— mit Périgueux-Trüffeln.[5])	— -sweetbreads w. truffles.
— *de veau en petites caisses.*	— in kleinen (Papier-) Kästchen.	— -sweetbreads in small (paper-)cases.
— *de veau aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.[6])	— -sweetbreads with green peas.
— *de veau à la piémontaise.*	— auf piemont(es)ische[7]) Art.	— sweetbreads with truffles and rice.
— *de veau piqués.*	Gespickte Kalbsbröschen.	Larded calves'-sweetbreads.
— *de veau piqués aux épinards.*	— Kalbsbröschen mit Spinat.	— calves'-sweetbreads with spinach.
— *de veau piqués, glacés.*	—, überglänzte Kalbsbröschen.	—, glazed calves'-sweetbreads.
— *de veau piqués, glacés à la purée d'artichauts.*	—, überglänzte Kalbsbröschen mit Artischockenmus.	—, glazed calves'-sweetbreads with *purée* of artichokes.
— *de veau piqués à la macédoine (de légumes).*	— Kalbsbröschen mit Mischgemüse.	— calves'-sweetbreads w. assorted vegetables.
— *de veau piqués à l'oseille.*	— Kalbsbröschen mit Sauerampfer.	— calves'-sweetbreads with sorrel.
— *de veau piqués aux petits pois.*	— Kalbsbröschen mit Schoten-Kernen.	— calves'-sweetbreads with green peas.
— *de veau piqués aux pointes d'asperges.*	— Kalbsbröschen mit Spargel-Spitzen.	— calves'-sweetbreads with asparagus-points.
— *de veau piqués à la purée de champignons.*	— Kalbsbröschen mit Tafelpilzmus.	— calves'-sweetbreads w. *purée* of mushrooms.
— *de veau piqués à la purée de chicorée endive.*	— Kalbsbröschen mit Endivienmus.	— calves'-sweetbreads with *purée* of endives.

[1]) Die eine Hälfte der Bröschen wird mit Speck gespickt, die andere mit kleinen Zungen-Stiften kranzförmig durchsteckt, beide werden mit Speck-, Schinken-, Zwiebel-Scheiben, jungen Möhren und Gewürz in Geflügel-Fettbrühe weich gesotten und glasiert. Reis, welchen man ebenfalls in guter Geflügel-Fettbrühe körnig gekocht und mit dicker weißer Sose verrührt hat, wird in eine mit Butter ausgestrichene, mit Trüffeln ausgelegte Form lagenweise mit einem *blanquette* von Geflügel gefüllt. Beim Anrichten werden die überglänzten Bröschen, abwechselnd je ein mit Zunge und ein mit Speck gespicktes, um den ausgestürzten Reis herum angerichtet; nebenbei eine Frikassee-Sose.

[2]) Mit Hohlnudeln und Paradiesapfel-Sose.

[3]) Die Bröschen werden in mit Eigelben verrührte Butter getaucht, mit geriebenem Weißbrot bestreut, in Butter gebraten, im Kranz über Sauerampfermus oder Spinat angerichtet.

[4]) Zwei Bröschen werden mit Speck, zwei andere mit Trüffel-Streifen gespickt, gedünstet und auf einem Füllselrand aufrecht stehend angerichtet; die Zwischenräume werden mit Trüffeln und Tafel-Pilzen ausgefüllt.

[5]) Die mit Trüffel-Streifen gespickten, überglänzten Bröschen schneidet man in passende Stücke, richtet sie auf einem gebackenen Rand von Huhnfleisch-Füllsel an; in die Mitte gibt man ein Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen und Hahnkämmen mit Trüffel-Sose.

[6]) Ungarisch *borjuikrás zöld borsóval.*

[7]) Die Bröschen werden abgewällt, in zierliche Stücke geschnitten, gewürzt, auf beiden Seiten in zerlassener Butter gebraten; die Butter wird abgegossen, ein wenig Wein daran gegeben, eingekocht, das Ragout gebunden, mit blätterig geschnittenen Trüffeln *(émincé de truffes)* vermischt und in der Mitte eines Reisrandes angerichtet.

Ris de veau piqués à la purée d'oseille.	Gespickte Kalbsbröschen mit Sauerampfermus.	Larded calves'-sweetbreads with *purée* of sorrel.
— *de veau piqués à la purée de pois verts.*	— Kalbsbröschen mit Mus von grünen Erbsen.	— calves'-sweetbreads w. *purée* of green peas.
— *de veau piqués au risotto (à l'italienne).*	— Kalbsbröschen mit italienischem Reis.	— calves'-sweetbreads with Italian rice.
— *de veau piqués à la Toulouse.*	Gespickte Kalbsbröschen mit Toulouser Ragout.[1]	— calves'-sweetbreads with Toulouse garnish.
— *de veau piqués à la turque.*	—, überglänzte Kalbsbröschen auf Füllselrand mit Reis.	— calves'-sweetbreads on border of forcemeat with rice in the center.
— *de veau aux pointes d'asperges.*	Kalbsbröschen mit Spargel-Spitzen.	Calves'-sweetbreads with asparagus-points.
— *de veau aux pois nouveaux.*	— mit neuen Erbsen.	— -sweetbreads with new peas.
— *de veau à la Pontelle.*	— nach Pontelle[2]).	— -sweetbreads w. white sauce and mushrooms.
— *de veau à la portugaise.*	— auf portugiesische[3]) Art.	— -sweetbreads, Portuguese style.
— *de veau à la poulette en bordure de riz.*	— weiß eingemacht, in Reisrand(form).	— -sweetbreads fricasseed, in a border of rice.
— *de veau à la provençale.*	— auf provençalische[4]) Art.	— -sweetbreads in Provencial style.
— *de veau à la purée de champignons.*	— mit Tafelpilzmus.	— -sweetbreads with *purée* of mushrooms.
— *de veau à la purée d'oseille.*	— mit Sauerampfermus.	— -sweetbreads with *purée* of sorrel.
— *de veau à la purée de tomates.*	— mit Paradiesapfelmus.	— -sweetbreads with *purée* of tomatoes.
— *de veau aux rognons d'agneau à la cordon bleu.*	Getrüffelte Kalbsbröschen mit Pistazien-Kruste und einem Rand von Lammnieren.[5])	— -sweetbreads truffled w. pounded pistachio-nuts and border of lamb's-kidneys.
— *de veau à la Saint-Cloud.*	Kalbsbröschen mit Trüffeln u. Paradiesapfel-Sose.[6])	— -sweetbreads with truffles and tomato sauce.
— *de veau à la Saint-Vallier.*	— nach Saint-Vallier[7]).	— -sweetbreads with *purée* of field-fares.
— *de veau à la sauce blanche.*	— mit weißer Sose.	— -sweetbreads with white sauce.
— *de veau à la sauce aux morilles.*	— mit Morchel-Sose.	— -sweetbreads with morel sauce.
— *de veau, sauce à la Périgueux.*	— mit Trüffel-Sose.	— -sweetbreads with truffle sauce.
— *de veau à la sauce aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— -sweetbreads with tomato sauce.
— *de veau à la Talleyrand.*	— nach Talleyrand[8]).	— -sweetbreads, Talleyrand style.
— *de veau à la ta(r)tare.*	— mit kalter Senfsose.	— -sweetbreads with cold mustard sauce.

[1]) Vergl. *ris de veau à la toulousaine.*

[2]) Ein weißes Frikassee von Bröschen-Schnitten und rahmfarbiger Sose mit Tafel-Pilzen.

[3]) Im Ofen gebackene Kalbsbröschen mit jungen Gemüsen.

[4]) Gespickt, geschmort mit Speck, Knoblauch, Dragun-Blättern; die Brühe durchgestrichen und zu *glace* eingekocht.

[5]) Kalbsbröschen dick mit Trüffeln gespickt, mit gestoßenen Pistazien, die mit Eiweiß vermischt sind, bestrichen, in Butter-Papier gebakken, mit einem Kranz von geröstoten Lammnieren und Portwein-Sose angorichtet.

[6]) Die mit Fäden von schwarzen Trüffeln gespickten Bröschen werden in einer kräftigen Geflügel-Fettbrühe *(braise)* langsam gar gemacht, überglänzt und mit Paradiesapfel-Sose im Kranz angerichtet. Zwischen jedes Bröschen legt man einen in Krebsbutter gebackenen Hahnkamm, welchen man aus Weißbrot ausgestochen hat.

[7]) Sprich »Säng Walljé«; Verschwörer gegen Franz I., der auf dem Schafott begnadigt wurde. — *Charles-Raymond de la Croix de Chevrière, comte de Saint-Vallier,* franz. Staatsmann, geb. 12. Sept. 1833 auf Coucy-le-Château (Coucy-les-Eppes) im Dép. Aisne, war 1870 franz. Gesandter in Stuttgart, 1877 Botschafter in Berlin, gestorben 4. Febr. 1886. — Mit Krammetsvogelmus. Vergl. *ris de veau à la Condé.*

[8]) Die Bröschen gespickt, mit Gemüsen gedämpft und auf einer dreiteiligen Reisunterlage angerichtet; die Zwischen-Räume werden mit Trüffeln, Huhnfleisch-Klößchen und grünen Spargel-Spitzen ausgefüllt.

Ris de veau à la toulousaine (Toulouse).	Kalbsbröschen auf Toulouser[1]) Art.	Calves'-sweetbreads with Toulouse garnish.
— de veau aux truffes.	— mit Trüffeln.[2])	— -sweetbreads w. truffles.
— de veau à la Geo. Vanderbilt.	— nach Geo. Vanderbilt[3]).	— -sweetbreads, Geo. Vanderbilt's style.
— de veau à la Villeroi.	— nach Villeroi[4]).	— -sweetbreads in Villeroi style.
— de veau en vol-au-vent.	— -Blätterteigpastetchen.	Puffs of calves'-sweetbreads.
— de veau en vol-au-vent aux champignons.	— -Blätterteigpastetchen mit Tafel-Pilzen.	— of calves'-sweetbreads with mushrooms.
— de veau à la zuric(h)oise.	— auf Züricher[5]) Art.	Calves'-sweetbreads truffled on socle.
Aspic de ris de veau.	Sülze von Kalbsbröschen.[6])	Aspic of calves'-sweetbreads.
— de ris et de cervelles de veau.	— von Kalbsbröschen und Kalbshirn.	— of calves'-sweetbreads and calf's-brains.
Attelets[7]) *de ris de veau.*	Kalbsbröschen an (Silber-) Spießchen.	Calves'-sweetbreads on (silver-)skewers.
Attereau de ris de veau.	Krustel-Spießchen mit Kalbsbröschen.[8])	— -sweetbreads fried on skewers.
Beignets de ris de veau.	Krapfen von Kalbsbröschen.	Calf's-brain fritters.
Blanquette de ris de veau.	Weißes Kalbsbröschen-Ragout.[9])	Blanquette of calves'-sweetbreads.
— de ris de veau en bordure de riz.	— Kalbsbröschen-Ragout mit Reisrand.	— of calves'-sweetbreads with a border of rice.
— de ris de veau aux truffes.	— Kalbsbröschen-Ragout mit Trüffeln.	— of calves'-sweetbreads with truffles.
Brochettes de ris de veau.	Kalbsbröschen an Spießchen.[10])	Calves'-sweetbreads on skewers.
Caisses de ris de veau.	Kästchen mit Kalbsbröschen.	Cases with calves'-sweetbreads.
— de ris de veau aux champignons frais.	— mit Kalbsbröschen und frischen Tafel-Pilzen.	— w. calves'-sweetbreads and fresh mushrooms.
— de ris de veau à la toulousaine.	— mit Kalbsbröschen und Toulouser[11]) Ragout.	— of calves'-sweetbreads with Toulouse garnish.
— de ris de veau aux truffes.	— mit Kalbsbröschen und Trüffeln.	— with calves'-sweetbreads and truffles.
Casserol(l)e de riz aux ris de veau.	Reisrand mit Kalbsbröschen gefüllt.	Casserole of rice with calves'-sweetbreads.
Chartreuse de ris de veau.	Kartäuser-Gericht von Kalbsbröschen.	*Chartreuse*[12]) of calves'-sweetbreads.

---

[1]) Abgebrühte, mit Zitronensaft eingeriebene gespickte Bröschen macht man mit Speckscheiben, Kräutern und weißer Fleischbrühe gar, schneidet sie. Auf eine runde Schüssel rollt man eine Brotkruste *(croûton)*, stellt auf diese eine Reiskruste. Um die Kruste herum gibt man ein Ragout von Tafel-Pilzen, Hahnkämmen und Lebern mit Toulouser Sose, legt die Bröschen mit einigen verzierten Klößen darauf; nebenbei Toulouser Sose.

[2]) Ungarisch *borjuikrás szarvasgombával.*

[3]) Die abgebrühten Bröschen werden gespickt, mit Möhren, Zwiebeln, Thymian, ganzem Pfeffer, Speckschwarte und Kalbfleisch-Brühe gar gemacht, mit kleinen Krusten, die mit einem Ragout von Tafel-Pilzen, Trüffeln, Petersilie und Madeira gefüllt sind, angerichtet.

[4]) Die halbgekochten Bröschen werden gepreßt, wenn kalt, in Scheiben geschnitten, durch eine dicke weiße *(Villeroi-)*Sose gezogen, in Brotkrumen gerollt, in Eigelbe getaucht, nochmals in Brotkrumen gerollt, gebacken, mit weißer Sose und verschiedenem Gemüse angerichtet.

[5]) Getrüffelte Bröschen auf Sockel.

[6]) Man schmort die Kalbsbröschen mit fetter Fleischbrühe, Rheinwein und Kräutern, schneidet sie in Scheiben, taucht sie in weiße *chaud-froid*-Sose. Den Boden einer Cylinderform verziert man mit Scheiben von Trüffeln und hartgekochtem Eiweiß, gießt Gallerte darüber, legt einen Teil der Bröschen, sowie einige Tafel-Pilze, Trüffeln und Hahnkämme darauf, gießt Gallerte darüber, nun wieder Bröschen mit Tafel-Pilzen usw., dann wieder Gallerte und so fort bis die Form voll ist. Man stürzt das *aspic* auf eine runde Schüssel, auf welcher man eine Säule von gewöhnlichem Sockelfett mit einem Gallert-Spießchen befestigt hat. Man verziert das *aspic* mit kleinen Gallert-Krusten.

[7]) *Attelet* ist die bessere Form für das allerdings auch sehr gebräuchliche *hâtelet*, ist aber nicht zu verwechseln mit *hâtelettes* = Rostschnittchen.

[8]) Die abgewällten Bröschen werden in Scheiben geschnitten, gar gemacht, in kleine viereckige Stücke geteilt, abwechselnd mit gleichgroßen Stücken Pökel-Zunge auf hölzerne Spießchen gesteckt, diese in eine *Villeroi*-Sose getaucht, in geriebener Semmel gerollt, durch geschlagene Eigelbe gezogen, nochmals paniert, schön ausgebacken, von den Holzspießchen gestreift, auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

[9]) Ungarisch *borjuikráshús.*

[10]) Vergl. *attereau de ris de veau.*

[11]) Von in Scheiben geschnittenen Kalbsbröschen, Gansleber, Trüffeln, Tafel-Pilzen und Hahnkämmen.

[12]) *An ornamental mould of vegetables, either cold or hot, with or without meat.*

Chartreuse de ris de veau aux petits pois.	Kartäuser-Gericht von Kalbs-brösschen mit Schoten-Kernen.	*Chartreuse* of calves'-sweetbreads with green peas.
— *de ris de veau aux truffes.*	— -Gericht v. Kalbsbrösschen [mit Trüffeln.[1])	— of calves'-sweetbreads [with truffles.
Chaud-froid de ris de veau à la Brunellesco.	Übersulzte Kalbsbrösschen nach Brunellesco[2]).	Jellied[3]) calves'-sweetbreads, Brunellesco style.
Coquilles de ris de veau.	Kalbsbrösschen in Muschel-Schalen.	Coquilles of calves'-sweetbreads.[4])
— *de ris de veau à la cardinal.*	— in Muschel-Schalen nach Kardinals-[5])Art.	— of calves'-sweetbreads, cardinal's style.
— *de ris de veau à la Dreux.*	— mit Trüffeln und Tafel-Pilzen in Muschel-Schalen.[6])	— of calves'-sweetbreads with mushrooms and truffles.
— *de ris de veau à la reine.*	— in Muschel-Schalen nach Königin-[7])Art.	— of calves'-sweetbreads, queen's style.
Côtelettes de ris de veau.	— -Koteletts.	Calf's-sweetbread cutlets.
— *de ris de veau aux champignons.*	— -Koteletts mit Tafel-Pilzen.	— -sweetbread cutlets with mushrooms.
— *de ris de veau aux tomates.*	— -Koteletts mit Paradies-Äpfeln.[8])	— -sweetbread cutlets with tomatoes.
— *de ris de veau aux truffes.*	— -Koteletts mit Trüffeln.	— -sweetbread cutlets with truffles.
Crépinettes de ris de veau.	— -Netzwürstchen.	Flat calf's-sweetbread sausages.
— *de ris de veau à la purée de petits pois.*	— -Netzwürstchen mit Mus von Schoten-Kernen.	— calf's-sweetbread sausages with *purée* of green peas.
Croquettes de ris de veau.	— -Krusteln[9]).	Calf's-sweetbread croquettes.
— *de ris de veau à l'allemande.*	— -Krusteln auf deutsche[10]) Art.	— -sweetbread croquettes German style.
— *de ris de veau à la Dino.*	— -Krusteln mit Tafelpilz-Ragout.	— -sweetbread croquettes with mushrooms.
— *de ris de veau à l'espagnole.*	— -Krusteln mit spanischer Sose.[11])	— -sweetbread croquettes with Spanish sauce.
— *de ris de veau à l'italienne.*	— -Krusteln mit italienischer Sose.[12])	— -sweetbread croquettes with Italian sauce.
— *de ris de veau aux petits pois.*	— -Krusteln mit Schoten-Kernen.	— -sweetbread croquettes with green peas.
— *de ris de veau, sauce à la Périgueux.*	— -Krusteln mit Trüffel-Sose.	— -sweetbread croquettes with truffle sauce.

[1]) Vergl. *chartreuse de ris d'agneau aux truffes*, S. 463.

[2]) *Filippo Brunellesco (Brunelleschi)*, ital. Architekt, geb. 1377 zu Florenz, gest. 1446 ebendaselbst.

[3]) Auch mit *(sliced) calves'-sweetbreads dressed in jelly* zu übersetzen.

[4]) Auch *calves'-sweetbreads scalloped in shells.*

[5]) Wie *coquilles de ris de veau à la Dreux;* anstatt der Trüffeln nimmt man Räucher-Zunge und anstatt des Rahms Paradiesapfel-Sose.

[6]) Abgewällte Kalbsbröschen schneidet man in dünne Scheiben, dämpft diese mit Butter, Weißwein und Tafelpilz-Essenz, gibt eine Viertelstunde später gute Rahmsose, in Scheiben geschnittene Tafel-Pilze und Trüffeln daran, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, gibt noch einige Löffelvoll guten Rahm dazu, füllt das Ragout in silberne Schalen, streut Brotkrumen darüber, träufelt Butter obenauf, läßt im Ofen bräunen, richtet auf gefaltetem Mundtuch an.

[7]) Man schneidet die abgewällten Kalbsbröschen in Scheiben, bratet sie mit Butter, ein wenig Weißwein und Tafelpilz-Essenz, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, gibt eine Viertelstunde später deutsche Sose, in Scheiben geschnittene Tafel-Pilze und Trüffeln, sowie Kalbfleisch-Klößchen *(quenelles de godiveau)* daran, füllt damit die Silber-Schalen, bestreut mit Brotkrumen, beträufelt mit Butter, läßt die *coquilles* im Ofen bräunen.

[8]) Die Krustel- *(croquette-)* Masse wird in Form von Koteletts gebracht; der Knochen wird durch ein Stück rohe Hohlnudel (Maccaroni) ersetzt. Man paniert und bratet die Koteletts.

[9]) Kalbsbröschen werden in Würfel geschnitten, mit ebenso geschnittenem Schinken und Tafel-Pilzen und dicker Rahmsose vermischt; aus dieser Masse formt man Klößchen, welche paniert und gebacken werden.

[10]) Von gebrühten, gekochten, in Würfel geschnittenen Bröschen bereitet man mit würfelig geschnittenen gekochten Trüffeln, Tafel-Pilzen und Pökel-Rindszunge ein *salpicon*, gibt eine mit Rheinwein, Tafelpilz-Essenz und der entfetteten Bröschen-Brühe verkochte, mit Eigelben und Rahm gebundene Sose daran, läßt das Ragout aufkochen, gießt es auf einen flachen Teller. Ist es kalt, so formt man eigroße *croquettes* (Krusteln) davon, welche man zweimal paniert, ausbäckt und beim Anrichten mit gebackener Petersilie verziert.

[11]) Kalbsbröschen, Tafel-Pilze, Trüffeln, Rindszunge, alles in Würfel geschnitten, mit spanischer Sose angemacht.

[12]) Kalbsbröschen, Tafel-Pilze, Rindszunge, alles in Würfel geschnitten, mit italienischer Sose angemacht.

Croquettes de ris de veau aux truffes.	Kalbsbröschen-Krusteln mit Trüffeln.	Calf's-sweetbread croquettes with truffles.
— de ris de veau à la d'Uxelles.	— -Krusteln mit Uxelles-[1]) Soße.	— -sweetbread croquettes with Uxelles sauce.
Croustade de ris de veau.	Krustpastete von Kalbsbröschen.	*Croustade* of calves'-sweetbreads.
— de ris de veau à la Condé.	— von Kalbsbröschen nach Condé[2]).	— of calves'-sweetbreads, Condé style.
Épigramme de ris de veau.	Epigramm[3]) von Kalbsbröschen.	Épigramme[4]) of calves'-sweetbreads.
Escalopes de ris de veau.	Kalbsbröschen-Schnitzel.	Collops of calves'-sweetbreads.
— de ris de veau en caisses.	— -Schnitzel m. feinen Kräutern in (Papier-)Kästchen.	— of calves'-sweetbreads in (paper-)cases.
— de ris de veau aux champignons frais.	— -Schnitzel mit frischen Tafel-Pilzen.	— of calves'-sweetbreads with fresh mushrooms.
— de ris de veau à la chicorée endive.	— -Schnitzel mit Endivien.	— of calves'-sweetbreads with endive(s).
— de ris de veau à la Colbert.	— -Schnitzel mit Colbert-Soße.	— of calves'-sweetbreads with Colbert sauce.
— de ris de veau aux huîtres.	— -Schnitzel mit Austern.	— of calves'-sweetbreads with oysters.
— de ris de veau à l'italienne.	— -Schnitzel auf italienische[5]) Art.	— of calves'-sweetbreads, Italian style.
— de ris de veau à la macédoine (de légumes).	— -Schnitzel mit Mischgemüse.	— of calves'-sweetbreads with mixed vegetables.
— de ris de veau aux pointes d'asperges.	— -Schnitzel mit Spargel-Spitzen.	— of calves'-sweetbreads with asparagus-points.
— de ris de veau à la Richelieu.	— -Schnitzel nach Richelieu[6]).	Calves'-sweetbreads in scallop-shells.
— de ris de veau à la Villeroi.	— -Schnitzel n. Villeroi[7]).	Collops of calves'-sweetbreads, Villeroi style.
Fricassée de ris de veau.	— -Frikassee.	Fricasseed calves'-sweetbreads.
Fritures au salpicon de ris de veau.	Buttergebackenes von Kalbsbröschen.[8])	Fritters of calves'-sweetbreads.
Gratin de ris de veau.	Kruste von Kalbsbröschen.[9])	Calves'-sweetbreads in crust.

[1]) Wie *croquettes de ris de veau à l'allemande*, ohne Pökel-Zunge und mit *Uxelles*-Sose, die mit Eigelben und kalter Fleischbrühe gebunden ist.

[2]) Gekochte Kalbsbröschen werden in Scheiben geschnitten, auf einer Seite mit Huhnfleisch-Füllsel, das mit feingehackten Tafel-Pilzen und Trüffeln vermischt ist, bestrichen, gebacken, im Kranz in einer Teigkruste auf einer Unterlage von Tafel-Pilzen angerichtet; in die Mitte gibt man Trüffeln.

[3]) Ein Teil der Bröschen wird fein gespickt, überglänzt; der zweite Teil wird in Geflügel-Fettbrühe *(braise)* weich gekocht; der dritte Teil wird in mit Butter verrührte Eigelbe getaucht, in geriebener Semmel gerollt und in klarer Butter hellbraun gebraten. Man richtet diese auf drei Arten zubereiteten Bröschen im Kranz an, verziert sie mit gerösteten Brotkrusten *(croûtons)*; in die Mitte gibt man ein Ragout von Geflügel-Klößchen, Hahnkämmen und Tafel-Pilzen. Vergl. *ris de veau en bigarrure.*

[4]) Auch im Englischen *épigramme* (also französische Schreibweise), aber nur, wenn Epigramm als Speise gemeint ist; in der Bedeutung »kurzes Sinngedicht« steht *epigram.*

[5]) Die Bröschen werden gewaschen, abgebrüht, leicht gepreßt, wenn kalt, in Schnitzel geteilt, gewürzt, in Mehl gerollt, in geschlagene Eier getaucht, schön goldgelb gebacken, buschförmig auf gefaltetem Mundtuch angerichtet, mit gebackener Petersilie verziert.

[6]) Abgewällte, in Scheiben geschnittene Bröschen werden mit Butter, Weißwein, Salz, Pfeffer und Muskatnuß, weißer Sose, Trüffeln, Tafel-Pilzen gedämpft, in Silber-Schalen gefüllt, mit Brotkrumen bestreut, mit klarer Butter beträufelt, im Ofen gebräunt, auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

[7]) Einige abgebrühte und gekochte Kalbsbröschen schneidet man in Scheiben, taucht diese in *Villeroi*-Sose, paniert sie zweimal, bäckt sie aus, richtet sie im Kranz auf einem Mundtuch an; in die Mitte gibt man gebackene Petersilie.

[8]) In Butter gar gemachte Kalbsbröschen schneidet man in feine Würfel; feingehackte Kräuter schwitzt man in Butter, gibt die gehackten Bröschen mit Kapern und gehäuteten feingehackten Sardellen hinzu, gießt mit Essig, Zitronen-Schale und Gewürz verkochte, durchgestrichene weiße Sose darüber, schlägt einige Eigelbe hinzu, läßt kochen, schärft mit Zitronensaft. Dieses *salpicon* gießt man auf ein Backblech, läßt es erkalten und steif werden, schneidet zierliche Stücke davon ab, welche man in Ei und Semmel wälzt, in heißem Schmalz ausbäckt und im Kranz anrichtet; gebackene Petersilie in die Mitte.

[9]) In Scheibchen geschnittene Kalbsbröschen dämpft man mit fein geschnittenen Trüffeln, Petersilie, Tafel-Pilzen, Schalotten in Butter; einen Teil der Bröschen-Scheiben mit den feinen Kräutern *(fines herbes)* legt man auf einen Rand von Geflügel-Füllsel, welchen man auf einer mit Butter bestrichenen flachen Schüssel angerichtet hat. Über die Bröschen streicht man wieder Füllsel, dann wieder Bröschen und wieder Füllsel. Den inneren leeren Raum legt man mit einem entsprechend zugeschnittenen Brötchen aus, welches, nachdem man das *gratin* mit Speckscheiben bedeckt und im Ofen gebraten hat, wieder entfernt wird. In die Mitte füllt man ein feines Ragout *(salpicon)* von Kalbsbröschen, Tafel-Pilzen und Räucher-Zunge.

Gratin de ris de veau aux truffes.	Kruste von Kalbsbröschen mit Trüffeln.	Calves'-sweetbreads in crust with truffles.
Hâtelets[1]) *de ris de veau.*	Kalbsbröschen an Zierspießchen.	— -sweetbreads on skewers.
Kromeskis *de ris de veau.*	Krustgebackenes von Kalbsbröschen.	*Kromeskies* of calves'-sweetbreads.
Médaillons de ris de veau.	Paradies-Äpfel mit Kalbsbröschen belegt.[2])	Medallions of calves'-sweetbreads.
Pâté chaud de ris de veau.	Warme Kalbsbröschen-Pastete.	Hot calf's-sweetbread pie.
Petit aspic de ris de veau.	Sülze von Kalbsbröschen.	Small aspic of calves'-sweetbreads.
Petites croustades de ris de veau.	Kleine mit Kalbsbröschen gefüllte Brotkrusten.	— crusts[3]) filled with calves'-sweetbreads.
Petits pâtés de ris de veau à la crème.	Rahmpastetchen mit Kalbsbröschen.[4])	— cream-patties with calves'-sweetbreads.
— pâtés de ris de veau au jus.	Kalbsbröschen-Pastetchen mit Sose.	— calf's-sweetbread patties with gravy.
— vol(e)-au-vent de ris de veau.	Blätterteig-Pastetchen mit Kalbsbröschen.	— puffs with calves'-sweetbreads.
Ragoût de ris de veau.	Kalbsbröschen-Ragout.	Ragout of calves'-sweetbreads.
Rissoles de ris de veau.	Gebackene Mundtäschchen von Kalbsbröschen.	Little mouthfuls of calves'-sweetbreads.
Sauté de ris de veau.	Geschwungene Kalbsbröschen.	Fried calves'-sweetbreads.
— de ris de veau aux fines herbes.	— Kalbsbröschen mit feinen Kräutern.	— calves'-sweetbreads with fine herbs.
Timbale de ris de veau.	Kalbsbröschen-Becherpastete.	Thimble of calves'-sweetbreads.
Tourte de ris de veau.	— -Torte.	Calf's-sweetbread tart.
Vol(e)-au-vent de ris de veau.	— -Blätterteigpasteten.	— -sweetbread patties.
Rissoles à l'anglaise.	Englische[5]) Mundtäschchen.	English mouthfuls.
— à la Pompadour.	Gebackene Mundtäschchen nach der Pompadour[6]).	Little mouthfuls, Pompadour style.
— de veau.	Kalbfleisch-Mundtäschchen.	Mouthfuls (patties) of veal.
Rognons de veau.	Kalbsnieren.	Calf's- or veal-kidneys.
— de veau à la bretonne.	— mit Zwiebel-Ragout.[7])	— -kidneys with ragout of onions.
— de veau en caisses.	— in (Papier-)Kästchen.[8])	— -kidneys in (paper-)cases.
— de veau à la crème.	— mit Rahmsose.[9])	— -kidneys, cream sauce.
— de veau étuvés.	Gedämpfte Kalbsnieren.	Stewed calf's-kidneys.
— de veau étuvés aux champignons.	— Kalbsnieren mit Tafel-Pilzen.	— calf's-kidneys with mushrooms.
— de veau farcis.	Gefüllte Kalbsnieren.	Stuffed calf's-kidneys.
— de veau frits.	Gebackene Kalbsnieren.[10])	Fried calf's-kidneys.
— de veau frits et porc salé.	— Kalbsnieren und Pökelfleisch.	— calf's-kidneys and salt pork.

[1]) Vergl. *attelets de ris de veau.*

[2]) Geschälte rohe Paradies-Äpfel schneidet man in Hälften, trocknet sie im Ofen, legt zwischen die beiden Hälften eine gekochte Kalbsbröschen-Scheibe, paniert, bratet die *médaillons,* richtet mit gebackener Petersilie und *sauce suprême* an.

[3]) *Patty cases shaped out of bread.*

[4]) Gebrühte Kalbsbröschen schwingt man mit feingehackten Kräutern und Rindstalg überm Feuer zu einem Rührei ab. Nun hackt man alles fein, gibt Scheiben von Milchbrot, die man in kochendem Rahm geweicht und durch einen Durchschlag gerieben hat, sowie noch ein rohes Ei hinzu, würzt das *hachis* mit Salz und Muskatnuß, füllt es in kleine mit Teig ausgelegte Torten-Formen, bäckt die Pastetchen.

[5]) Füllsel von gestoßener Kalbs- und Gansleber, Trüffeln, Madeira, durchgestrichen, mit zerlassener Tafel-Fleischbrühe vermischt. Mit dieser Masse und mit Halbblätterteig *(demi-feuilletage)* bereitet man die *rissoles,* welche in geschlagene Eigelbe getaucht, paniert, ausgebacken und buschförmig auf zierlich gefaltetem Mundtuch angerichtet werden.

[6]) Kalbsbröschen und Tafel-Pilze werden in Würfel geschnitten, mit weißer Sose angemacht, auf Eierkuchen-Scheiben gelegt, deren Rand mit Füllsel bestrichen, die Scheiben übereinander geklappt, in Ei, dann in geriebene Semmel getaucht, gebacken.

[7]) Umlegt mit Blätterteig-Schnitten oder gerösteten überglänzten Brotkrusten.

[8]) Dünne Scheiben von Kalbsniere in brauner Sose mit Schalotten und Tafel-Pilzen, in kleinen Papier-Kästchen gebacken, obenauf mit Brotkrumen bestreut.

[9]) Die Nieren werden in zwei bis dreimal gewechseltem Wasser gekocht, dann in eine Rahmsose, die mit gehackter Petersilie vermischt ist, gelegt.

[10]) Ungarisch *piritott borjuvese.*

Rognons de veau au gratin.	Kalbsnieren mit Kruste.[1]	Calf's-kidneys browned.
— de veau grillés.	Geröstete Kalbsnieren.	Grilled calf's-kidneys.
— de veau grillés à la maître d'hôtel.	— Kalbsnieren mit Haushofmeister-Sose.	— calf's-kidneys with *maître d'hôtel* sauce.
— de veau à l'indienne.	Kalbsnieren auf indische[2] Art.	Calf's-kidneys curried, served with rice.
— de veau à la jardinière.	— mit Gemüsen.[3]	— -kidneys w. vegetables.
— de veau au kari.	— mit Kari.	— -kidneys curried.
— de veau à la Montpensier.	— nach Montpensier[4].	— -kidneys with truffles and rice.
— de veau panés.	— krustiert.	— -kidneys breaded.
— de veau en petites caisses.	— in (Papier-)Kästchen.	— -kidneys in small (paper-)cases.
— de veau piqués.	Gespickte Kalbsnieren.	Larded calf's-kidneys.
— de veau piqués à l'oseille.	— Kalbsnieren mit Sauerampfer.	— calf's-kidneys with sorrel.
— de veau à la polonaise.	Kalbsnieren auf polnische[5] Art.	Calf's-kidneys in Polish style.
— de veau rôtis.	— gebraten.	— -kidneys roasted.
— de veau, sauce au vin blanc.	— mit Weißwein-Sose.	— -kidneys with white-wine sauce.
— de veau sautés au beurre.	— in Butter geschwungen.	— -kidneys fried in butter.
— de veau sautés au madère.	— in Madeira geschwungen.	— -kidneys stewed in madeira.
— de veau sautés au vin blanc.	— in Weißwein geschwungen.	— -kidneys stewed in white wine.
— de veau sautés au vin de Chablis.	— in Chablis(wein) geschwungen.	— -kidneys stewed in chablis.
— de veau sautés au vin rouge.	— in Rotwein geschwungen.	— -kidneys stewed in red wine.
— de veau à la ta(r)tare.	— mit kalter Senfsose.	— -kidneys with ta(r)tar sauce.
— de veau aux truffes.	— mit Trüffeln.	— -kidneys with truffles.
— de veau à la vénitienne.	— auf venetianische[6] Art.	— -kidneys in Venetian style.
— de veau au vin de Champagne.	— in Champagner.	— -kidneys in champagne.
Brochettes de rognons de veau.	— an Spießchen.	— -kidneys on skewers.
Croquettes de rognons de veau.	— -Krusteln.	Croquettes of calf's-kidneys.
Croûtes aux rognons de veau.	Brotkrusten mit Kalbsnieren-Scheiben.	Sliced calf's-kidneys on toast.
— aux rognons de veau à la Cowley.	— mit Kalbsniere nach Cowley[7].	— calf's-kidneys on toast, Cowley style.
Omelette aux rognons (de veau).	Eierkuchen mit (Kalbs-)Nieren.	Omelet with (calf's-) kidneys.[8]
Petits pâtés de rognons de veau.	Kalbsnieren-Pastetchen.	Calf's-kidney patties.
— pâtés de rognons de veau à la crème.	— -Pastetchen mit Rahm.	— -kidney patties with cream.

[1] Die gekochten, erkalteten Nieren werden in Würfel geschnitten, mit gekochten würfelig geschnittenen Tafel-Pilzen, Pfeffer und Muskatnuß vermischt; gute Rahmsose verkocht man mit zerlassener Tafel-Fleischbrühe *(glace fondue)*, gibt gekochten gehackten Schinken, zwei Minuten später die Nieren und Tafel-Pilze hinein, würzt mit einer Prise Cayenne-Pfeffer, läßt die Nieren heiß werden, aber nicht kochen, gießt das Ragout in eine heiße Schüssel, träufelt Butter darauf und hält die glühende Schaufel einen Augenblick darüber.

[2] Zwiebel und saurer Apfel fein gehackt, Kari-Pulver hinzugegeben, Fleischbrühe nachgegossen, die aufgeschlitzten Nieren hinzugegeben, langsam weich gedünstet, verdickt, mit Reis angerichtet.

[3] Die Nieren an Spießchen gesteckt, in Nierenfett mit Gemüsen gar gemacht, von den Spießchen genommen, überglänzt, angerichtet; Schoten-Kerne an einer Seite, grüne Bohnen an der anderen; überglänzte kleine Möhren an dem einen Ende, Herzogin-Kartoffeln an dem anderen; nebenbei eine Paradiesapfel-Sose.

[4] Mit Trüffeln und Reis.

[5] Überkrustete gebackene Nieren-Schnitten mit Steinpilzen.

[6] Der Länge nach halbierte Nieren mit Schalotten in Butter gebraten, auf einem Rand angerichtet; braune Sose mit Sardellen-Butter.

[7] Gekochte Kalbsniere schneidet man in Würfel, gibt in Würfel geschnittene gekochte Tafel-Pilze hinzu, vermischt das Ganze mit Rahmsose, die mit ein wenig Tafel-Fleischbrühe verkocht ist, reibt etwas Muskatnuß darüber, bestreicht hiermit die Brotkrusten, bestreut letztere mit Brotkrumen, taucht sie in Eigelbe, um sie nachher in klarer Butter schön lichtbraun zu backen und auf zierlich gefaltetem Mundtuch anzurichten.

[8] Auch einfach *kidney-omelet.*

Pouding de rognons de veau.	Pudding von Kalbsnieren.	Calf's-kidney pudding.
Tartines aux rognons de veau.	Röstbrotschnitten mit Kalbsnieren.[1])	— -kidney paste on toast.
Turban de rognons de veau au gratin.	Turban von Kalbsnieren mit Kruste.	Turban(d) of calf's-kidneys with top-crust.
Rond de veau.	Kalbsrundstück[2]).	Round of veal.
— *de veau à l'anglaise.*	— auf englische[3]) Art.	— of veal with green beans and peas.
— *de veau farci.*	Gefülltes Kalbsrundstück.	Stuffed round of veal.
— *de veau farci à l'anglaise.*	— Kalbsrundstück auf englische[4]) Art.	— round of veal, English style.
Rouelle[5]) *de veau.*	Kalbfleisch-Scheibe aus der Keule.	Slice of leg of veal.
— *de veau à la bourgeoise.*	— -Scheibe, bürgerlich[6]).	— of veal in family style.
— *de veau à la crème.*	— -Scheibe mit Rahm.	— of veal with cream.
— *de veau au jambon.*	— -Scheibe mit Schinken.	— of veal with ham.
Roulade de veau.	Gefüllte Kalbfleisch-Rolle.	Roulade of veal.
— *de veau aux champignons.*	— Kalbfleisch-Rolle mit Tafel-Pilzen.	— of veal with mushrooms.
— *de veau à la crème aigre.*	— Kalbfleisch-Rolle mit sauerem Rahm.	— of veal with sour cream.
— *de veau à la sauce au citron.*	— Kalbfleisch-Rolle mit Zitronen-[7])Sose.	— of veal with lemon sauce.
Salade de veau.	Kalbfleisch-Salat.	Veal-salad.
Salpicon à l'italienne.	Italienisches[8]) Ragout.	Italian salpicon.
Sarmales de frunzà de vità.	Gefüllte Weinblätter.[9])	Stuffed vine-leaves.
Saucisses de Munich (à la munichoise).	Münchener (Kalbfleisch-) Bockwürstchen.	Munich (veal-)sausages.
Sauté de veau à l'indienne.	Kalbfleisch-Ragout mit Kari.[10])	Ragout of veal with curry.
Selle de veau.	Kalbsrücken.	Saddle of veal.
— *de veau à l'allemande.*	— auf deutsche[11]) Art.	— of veal with cucumber salad.
— *de veau à l'anglaise.*	— auf englische[12]) Art.	— of veal, English style.
— *de veau à la badoise.*	— auf badische Art.	— of veal, Baden style.
— *de veau à la béchamel.*	— mit Rahmsose.	— of veal, cream sauce.
— *de veau à la duchesse.*	— nach Herzogin-[13])Art.	— of veal, duchess style.
— *de veau farcie.*	Gefüllter Kalbsrücken.	Stuffed saddle of veal.
— *de veau farcie à l'étuvée.*	—, gedämpfter Kalbsrücken.	—, stewed saddle of veal.
— *de veau à la godard.*	Kalbsrücken mit Feinschmecker-Umlage.	Saddle of veal with *godard* garnish.

[1]) *Hors-d'oeuvre chaud:* Man hackt die Nieren mit hartgekochten Eigelben, Brotkrumen, Tafel-Pilzen, Gewürz und pulverisiertem Thymian recht fein, gibt gute Braten-Sose, ein wenig Malaga oder Madeira daran, bindet mit einigen Eigelben, streicht die Masse anf die bereits gerösteten Brotschnitten, macht diese heiß.

[2]) Man formt das Rundstück aus dem Mittelstück der Kalbskeule.

[3]) Mit grünen Bohnen und Schoten-Kernen.

[4]) Kalbsnierenfett hackt man recht fein, vermischt es mit geriebener Semmel, würzt mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß, gibt gehackte Petersilie, Thymian, Meiran, ein ganzes Ei, einige Eigelbe und Rahm hinzu, füllt dieses Füllsel in das Rundstück, legt Speckscheiben daranf, bedeckt es mit Butter-Papier, bratet es am Spieß. Man gibt den Braten mit Blumenkohl oder Gurken zu Tisch.

[5]) *Cuisse entière divisée par quasi, demi-longe, rouelle, cuissot.*

[6]) Die Fleischscheibe wird mit groben Speckstreifen gespickt, gewürzt, mit Butter nnd Speckwürfeln angebraten, dann füllt man mit Weißwein und Fleischbrühe auf, gibt ein Kräuter-Sträußchen, Paradiesapfel-Stückchen, kleine Zwiebeln nnd junge ausgestochene Möhren hinzn, läßt eine Stnnde zugedeckt dämpfen, richtet das Fleisch an. Die Sose, ans welcher man das Kräuter-Sträußchen entfernt hat, wird entfettet, mit einem Löffelvoll Mehl verdickt und über das Fleisch gegossen.

[7]) Süddeutsch »Limonen-Sose«.

[8]) Von Nierenmark-Schnittchen, Kalbshirn, Kalbsbröschen, Tafel-Pilzen, in Würfel geschnittenem gekochten Schinken; *sauce financière.*

[9]) Rumänisches Gericht. Schöne große Weinblätter brüht man ab, entfernt die Rippen, füllt sie mit einem feinen Kalbfleisch-Füllsel, läßt sie in Fleischbrühe mit Paradiesapfelmus eine halbe Stunde kochen und gießt kurz vor dem Anrichten saneren, dicken Rahm hinzu. Anstatt des Kalbfleisch-Füllsels kann man anch Lammfleisch-Füllsel nehmen.

[10]) Nicht zu fettes Kalbfleisch schneidet man in grobe Würfel, würzt sie mit Salz; in kleine Würfel geschnittene Zwiebeln schwitzt man in Butter, fügt das Kalbfleisch hinzu, stäubt mit Kari-Pulver vermischtes Mehl darüber, füllt mit Fleischbrühe auf, gibt in kleine Würfel geschnittene sanere Äpfel nnd ein Petersilien-Sträußchen hinein, läßt bei mäßigem Feuer kochen, bindet mit Eigelben und Rahm, richtet das Kalbfleisch buschförmig auf Füllsel-Unterlage an, maskiert das Fleisch mit einem Teil der durchgestrichenen Sose, gibt den Rest der letzteren nebenbei. Den Tellerrand verziert man mit einem Kranz von Reis.

[11]) Mit Gurken-Salat.

[12]) Der Rücken wird ungespickt gebraten, mit Schinken-Scheiben nnd mit Blätterteig-Krusten, die mit Schoten-Kernen und Spinat gefüllt sind, nmlegt.

[13]) Der Rücken mit Trüffeln gespickt, mit Spargel-Spitzen nnd Krustgebackenem von Kartoffel- und Nieren-Stückchen umlegt; Tafelpilz-Sose.

Selle de veau à la holsteinoise.	Holsteiner Kalbsrücken.	Holstein saddle of veal.
— *de veau à la holsteinoise en pot-pourri.*	— Kalbsrücken mit Leipziger Allerlei[1]).	— saddle of veal with Leipsic kickshaw[2]).
— *de veau à la infante.*	Kalbsrücken mit Reisbecherformen.[3])	Saddle of veal with thimbles of rice.
— *de veau à la jardinière.*	— mit Gemüsen.	— of veal with vegetables.
— *de veau à la parisienne.*	— auf Pariser[4]) Art.	— of veal, Parisian style.
— *de veau piquée.*	Gespickter Kalbsrücken.	Larded saddle of veal.
— *de veau piquée à la chicorée endive. [épinards.*	— Kalbsrücken m. Endivien.	— saddle of veal with endive(s). [spinach.
— *de veau piquée aux*	— Kalbsrücken mit Spinat.	— saddle of veal with
— *de veau piquée à l'oseille.*	— Kalbsrücken mit Sauerampfer.	— saddle of veal with sorrel.
— *de veau piquée aux petits pois. [d'artichauts.*	— Kalbsrücken mit Schotenkernen.	— saddle of veal with green peas. [artichokes.
— *de veau à la purée*	Kalbsrücken mit Artischocken-	Saddle of veal w. *purée* of
— *de veau rôtie.*	— -Braten. [mus.	— of veal roasted. [spit.
— *de veau rôtie à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— of veal roasted on the
— *de veau à la russe.*	— auf russische[5]) Art.	— of veal, Russian style.
— *de veau à la sauce aux tomates. [farcies.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— of veal with tomato sauce. [tomatoes.
— *de veau aux tomates*	— mit gefüllten Paradies-	— of veal with stuffed
— *de veau à la westphalienne.*	— mit Schinken. [Äpfeln.	— of veal with ham.
Tartelettes à l'académicienne.	Törtchen mit Kalbshirn-Füllsel.[6])	Small tarts with calf's-brain stuffing.
Tendrons de veau.	Kalbsbrustknorpel.	Tendons of veal.[7])
— *de veau à l'allemande.*	— auf deutsche[8]) Art.	— of veal, German sauce.
— *de veau en aspic.*	— mit Sulze.	— of veal with aspic.
— *de veau aux carottes.*	— mit Möhren.	— of veal with carrots.
— *de veau en casserol(l)e au riz.*	— in gebackener Reisrandform.	— of veal in casserole[9]) of rice. [rooms.
— *de veau aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— of veal with mush-
— *de veau à la chicorée endive.*	— mit Endivien.	— of veal with endive(s).
— *de veau à la chipolata.*	— mit Würstchen-Ragout.	— of veal with *chipolata* garnish. [flower.
— *de veau aux choux-fleurs.*	— mit Blumenkohl.	— of veal with cauli-
— *de veau aux concombres.*	— mit Gurken-Ragout.	— of veal with cucumbers.
— *de veau aux épinards.*	— mit Spinat.	— of veal with spinach.
— *de veau étuvés.*	— gedämpft.	— of veal stewed.
— *de veau à la financière.*	— mit Reichen-Ragout.[10])	— of veal with financier's
— *de veau frits.*	— gebacken.	— of veal fried. [garnish.

[1]) Beim Festessen des Verbandes der Seifen-Fabrikanten am 11. Juni 1893 im Krystall-Palast zu Leipzig gegeben.

[2]) Natürlich eine freie Übersetzung; könnte auch mit *Leipsic hodge-podge* wiedergegeben werden.

[3]) Reis kocht man in weißer Fleischbrühe körnig, rührt Butter, Parmesan-Käse und einige Löffelvoll Tafel-Fleischbrühe *(glace)* darunter, füllt damit kleine Becher-Formen nicht ganz voll, läßt in der Mitte eine kleine Öffnung, füllt diese mit Trüffel-Würfeln nnd Madeira-Sose, deckt Reis darüber, legt auf jeden Becher *(timbale)* eine runde Trüffel-Scheibe, überglänzt sie. Den am Spieß gebratenen, vorgeschnittenen Kalbsrücken richtet man auf einer Schüssel an, befestigt an beiden Enden je ein Trüffel-Spießchen, verziert den Braten mit den Becher-Formen, gibt eine Trüffel-Sose nebenbei.

[4]) Der Rücken gespickt, gebraten, mit Spargel-Spitzen u. Nieren-Scheiben umlegt; Madeira-Sose.

[5]) Der Rücken wird gespickt, gebraten, mit überglänzten Zwiebeln, Paradies-Äpfeln, Blumenkohl, Schoten-Kernen und Kruströllchen, die mit Kalbsbröschen gefüllt sind, umlegt; Paradiesapfel-Sose.

[6]) Kleine mit Huhnfleisch-Füllsel ausgestrichene Torten-Formen werden mit würfelig geschnittenem Kalbshirn und weißer Sose gefüllt, mit Teig geschlossen, im Wasserbad gar gemacht, nachher paniert und gebacken.

[7]) *Veal-kernels: There are ten kernels in each calf, four in each leg, and one in each shoulder. Those in the shoulders are considered the best.*

[8]) Die Brustknorpel werden in einer guten Fettbrühe *(braise)* weich gekocht, in einer Ragout-Schale angerichtet, mit deutscher Sose *(sauce allemande)* begossen.

[9]) *Casserole* bedeutet im Englischen neben Schmorpfanne (Kasserolle, kupferner Schmortiegel) noch a) Art Schmorfleisch; b) Art geschmorte Reisspeise; c) äußerer Reisrand gewisser verzierter Gerichte.

[10]) Die Brustknorpel schneidet man in Scheiben, kocht sie mit Petersilie, Lorbeer-Blättern in guter Fleischbrühe weich, läßt sie zuletzt über starkem Feuer glasieren, richtet sie im Kranz an, gibt in die Mitte ein Ragout *à la financière* (von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Krebsschwänzen, Klößchen, Hahnkämmen und kräftiger Madeira-Sose).

Tendrons de veau glacés.	Kalbsbrustknorpel überglänzt.	Tendons of veal glazed.
— de veau grillés.	— geröstet.	— of veal grilled.
— de veau à la jardinière.	— mit Gemüsen.[1])	— of veal with vegetables.
— de veau au kari à l'indienne.	— mit Kari auf indische[2]) Art.	— of veal with curried ragout and rice-mould.
— de veau à la laitue pommée.	— mit Kopfsalat.	— of veal with cabbage-lettuce.
— de veau à la macédoine.	— mit Mischgemüse.	— of veal with mixed vegetables.
— de veau à la maréchale.	— nach Marschalls-[3])Art.	— of veal crusted, broiled.
— de veau à la Marengo.	— nach Marengoer[4]) Art.	— of veal, Marengo style.
— de veau en marinade.	— gebeizt.	— of veal marinated.
— de veau à la matelote.	— mit Matrosen-Ragout.[5])	— of veal with matelote garnish.
— de veau en mayonnaise.	— mit Mayonnaise.	— of veal w. mayonnaise.
— de veau à la Montgelas.	— nach Montgelas[6]).	— of veal with Montgelas garnish.
— de veau à la morlaisienne.	— mit gefülltem Kohl.	— of veal with stuffed cabbage.
— de veau à la nantaise.	— mit gefülltem Kopfsalat.	— of veal with stuffed cabbage-lettuce.
— de veau à la nivernaise.	— mit Möhren.[7])	— of veal with carrots.
— de veau aux oignons.	— mit Zwiebeln.	— of veal with onions.
— de veau à l'oseille.	— mit Sauerampfer.	— of veal with sorrel.
— de veau aux petits pois.	— mit Schoten-Kernen.	— of veal with green peas.
— de veau aux pointes d'asperges.	— mit Spargel-Spitzen.	— of veal with asparagus-points.
— de veau à la poulette.	— mit Mehlsose.	— of veal with flour sauce.
— de veau à la provençale.	— auf provençalische[8]) Art.	— of veal, Provencial style.
— de veau à la purée d'artichauts.	— mit Artischockenmus.	— of veal with *purée* of artichokes.
— de veau à la purée de carottes.	— mit Möhrenmus.	— of veal with *purée* of carrots.
— de veau à la purée de céleri.	— mit Selleriemus.	— of veal with *purée* of celery.
— de veau à la purée de champignons.	— mit Tafelpilzmus.	— of veal with *purée* of mushrooms.
— de veau à la purée de laitues.	— mit Lattichmus.	— of veal with *purée* of lettuce.
— de veau à la purée d'oseille.	— mit Sauerampfermus.	— of veal w. *purée* of sorrel.
— de veau à la purée de truffes.	— mit Trüffelmus.	— of veal with *purée* of truffles.
— de veau à la ravigote.	— mit grüner Würzsose.	— of veal with *ravigote* sauce.
— de veau à la reine.	— nach Königin-[9])Art.	— of veal w. white ragout.

[1]) Mit ausgestochenen weißen Rüben, Möhren, Spargel-Spitzen, Blumenkohl.

[2]) Zwiebel-Scheiben röstet man mit weißen Pfeffer-Körnern, Lorbeer-Blättern, Nelken, Safran usw. in Butter, legt die Brustknorpel hinein, füllt mit Fleischbrühe auf, läßt zugedeckt weich kochen. Einen Teil der entfetteten Brühe kocht man mit weißer *coulis* dick ein, streicht sie durch, vermischt sie mit kleinen Tafel-Pilzen, kleinen gekochten Zwiebeln und Artischocken-Böden. Reis kocht man mit Salz, Safran usw. in Fleischbrühe körnig, bäckt ihn hierauf in einer dick mit Butter ausgestrichenen Form, stürzt ihn aus. Man richtet die Kalbsbrustknorpel in einer Ragout-Schale mit dem bereiteten Ragout an und gibt den ausgestürzten Reis nebenbei.

[3]) Die in guter Fettbrühe weich gekochten Brustknorpel werden mit einer Aufleg-Sose bestrichen, mit geriebener Semmel bestreut, auf dem Roste gebraten, im Kranz mit einer kräftigen Braten-Sose angerichtet.

[4]) Man bratet die Brustknorpel in Olivenöl, würzt mit Salz, Pfeffer, bestäubt mit Mehl, gießt gleiche Teile Fleischbrühe und Weißwein daran, fügt Knoblauch, gehackte Schalotten, Tafel-Pilze, kleine Zwiebeln, ein Kräuter-Sträußchen und einige Löffelvoll Paradiesapfel-Sose hinzu, läßt gar dämpfen, entfernt das Kräuter-Sträußchen, richtet mit der entfetteten Sose an.

[5]) Die Brustknorpel werden in guter Fettbrühe weich gekocht und mit einem Ragout *à la matelote* (aus überglänzten Zwiebeln, Tafel-Pilzen, Würfeln von Dürrfleisch, gerösteten Brotwürfeln usw.) angerichtet.

[6]) Die Brustknorpel werden in guter Fettbrühe weich gekocht, herausgenommen und eirund zugeschnitten. Hierauf bildet man auf jedem *tendron* mit Geflügel-Füllsel einen Rand, gibt in dessen Mitte etwas Ragout *à la Montgelas*, deckt Geflügel-Füllsel darüber, legt die Knorpel auf ein Blech, gießt etwas Braten-Sose hinein, beträufelt sie mit zerlassener Butter, streut geriebene geröstete Semmel darüber, macht sie im Ofen heiß; nebenbei eine kräftige Braten-Sose.

[7]) Die Brustknorpel mit Wurzelwerk gedämpft, überglänzt und mit Möhren angerichtet.

[8]) Die in kleine viereckige Stücke geschnittenen Brustknorpel werden mit gutem Speiseöl, Zwiebeln, Knoblauch, einem Lorbeerblatt, Thymian, Pfeffer und Salz weich gekocht, dann gießt man Fleischbrühe nach, läßt die Sose noch fünf Minuten kochen und gießt sie über die angerichteten Knorpel.

[9]) Die in guter Fettbrühe *(braise)* weich gekochten Knorpel werden in einer Ragout-Schale mit einem Ragout *à la reine* (von Hahnkämmen, Tafel-Pilzen, Hahnnierchen, Kalbsbröschen usw.) angerichtet.

Tendrons de veau à la Sainte-Menehould.	Kalbsbrustknorpel in Kruste gebacken.[1])	Tendons of veal crusted, baked.
— *de veau à la sauce aux champignons.*	— mit Tafelpilz-Sose.	— of veal with mushroom sauce.
— *de veau à la sauce aux* [*tomates.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— of veal with tomato [sauce.
— *de veau à la Soubise.*	— mit weißem Zwiebelmus.	— of veal with white *purée* of onions.
— *de veau à la toulousaine.*	— nach Toulouser[2]) Art.	— of veal with Toulouse garnish.
— *de veau à la vert-pré.*	— mit grüner Kräuter-Sose.	— of veal with green herb [sauce.
— *de veau à la Villeroi.*	— nach Villeroi[3]).	— of veal, Villeroi style.
Chartreuse de tendrons de veau.	Kartäuser-Gericht von Kalbsbrustknorpeln.	*Chartreuse* of tendons of veal.
— *de tendrons de veau aux laitues.*	— -Gericht von Kalbsbrustknorpeln mit Lattich.[4])	— of tendons of veal with lettuce.
Terrine de veau.	Napfpastete von Kalbfleisch.	Terreen(-pie) of veal.[5])
Tête de veau.	Kalbskopf[6]).	Calf's-head.
— *de veau à l'anglaise.*	— auf englische[7]) Art.	— -head in English style.
— *de veau à la béarnaise.*	— mit Bearner Sose.	— -head w. Bearnese sauce.
— *de veau en bigarrure.*	Bunter Kalbskopf.[8])	Dappled calf's-head.
— *de veau bouillie.*	Gekochter Kalbskopf.	Boiled calf's-head.
— *de veau à la Cavour.*	Kalbskopf nach Cavour[9]).	Calf's-head with olives and fried bread.
— *de veau aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— -head w. mushrooms.[10])
— *de veau en coquilles.*	— in Muschel-Schalen.	— -head in shells.
— *de veau découpée, sauce au madère.*	— zerschnitten, Madeira-Sose.	— -head carved, madeira sauce.
— *de veau à la distillière.*	— in Burgunder mit Zunge und Hirn.[11])	— -head in Burgundy with tongue a. calf's-brains.
— *de veau à la duchesse d'Albany.*	— nach der Herzogin von Albany[12]).	— -head with meat-balls, green peas, carrots and mashed potatoes.
— *de veau farcie.*	Gefüllter Kalbskopf.	Stuffed calf's-head.
— *de veau farcie frite.*	—, gebackener Kalbskopf.	—, fried calf's-head.
— *de veau farcie à la livonienne.*	— Kalbskopf auf livländische[13]) Art.	— calf's-head, Livonian style.

[1]) Die weich gekochten, mit einer Kräuter-Masse *à la Ste.-Menehould* bestrichenen Knorpel werden mit geriebener Semmel und Parmesan-Käse bestreut, mit Krebsbutter beträufelt, auf einem Blech goldgelb gebacken; spanische Sose *(sauce espagnole)* nebenbei.

[2]) Die Brustknorpel werden in guter Fettbrühe weich gekocht, mit einem Toulouser Ragout (von Hahnkämmen, Kalbsbröschen, Hahnnierchen, Tafel-Pilzen, Trüffeln, weißer *coulis*, Eigelben, Zitronensaft usw.) angerichtet.

[3]) Die geschmorten Brustknorpel taucht man in eine dicke *Villeroi*-Sose, paniert sie erst in Semmel, dann in Ei und Semmel, bäckt sie in heißem Fett und richtet sie im Kranz auf einem Füllselrand an; in die Mitte gibt man Tafelpilzmus; nebenbei Paradiesapfel-Sose.

[4]) Gedämpfter Kopfsalat und Brustknorpel werden in eine Form geschichtet, fest eingedrückt und in heißem Wasser *(au bain-marie)* gar gemacht. Beim Anrichten stürzt man die Form auf eine Schüssel und verziert mit gefüllten Tafel-Pilzen *(champignons)*; Rahmsose.

[5]) Auch mit *veal-pot pie* zu übersetzen.

[6]) Man kann den (gedünsteten) Kalbskopf mit denselben Gemüsen geben, welche unter *veau étouffé* (s. d.) aufgeführt sind.

[7]) Ein mit Zitronensaft eingeriebener, mit Speckscheiben usw. weich gesottener Kalbskopf wird auf einer mit Brotkrusten verzierten Schüssel angerichtet, die gekochte, der Länge nach halbierte Zunge darüber gelegt. Man maskiert mit einer Butter-Sose, die mit Zitronensaft geschärft ist.

[8]) Gekochter Kalbskopf wird ausgebeint, das Fleisch gepreßt, in Hälften geschnitten, in Eigelbe getaucht. Die eine Hälfte wird nun in mit Salz und Cayenne-Pfeffer gewürzten Brotkrumen, die andere in Brotkrumen, die mit gehackter Petersilie nnd Salbei vermischt sind, paniert, im Ofen schön braun gebacken und mit zwei Sosen angerichtet.

[9]) *Camillo Benso*, Graf von *Cavour* (sprich »Kawuhr«), ital. Staatsmann, geb. 10. Aug. 1810 in Turin, gest. 6. Juni 1861. — Mit ausgekernten, abgewällten Oliven und gerösteten Brotschnitten; Paradiesapfel-Sose.

[10]) Schottisch *calf's-heid an' mushrooms.*

[11]) Die Kalbskopf-Stücke in der Mitte, das in Scheiben geschnittene Hirn darüber, die Zunge in Würfel geschnitten, Pfeffergurken-Scheiben, Tafel-Pilze in spanischer und Weinsose.

[12]) Gefüllter Kalbskopf mit einer Umlage (Garnitur) von Fleischklößchen, Schoten-Kernen, Möhren- und Kartoffelmus.

[13]) *Galowka telatsche farchirowannié po lifländski:* Der gehörig vorbereitete Kopf wird mit einem Ragout von Zunge, Trüffeln, Speckstreifen und Pistazien gefüllt, zugenäht, mit Madeira, Weißwein und Gemüsen weich gekocht. Wenn der Kopf erkaltet ist, schneidet man ihn in Stücke, ohne seine Form zu verändern, legt ihn auf eine Schüssel, fertigt die Augen von Eiweiß und schwarzer Trüffel, setzt die Ohren wieder ein und verziert den Kopf mit einem Kranz von gehackter Gallerte und großen Gallert-Krusten; *sauce à la ravigote;* nebenbei noch mit Essig angemachter geriebener Meerrettich.

Tête de veau à la financière.	Kalbskopf mit Reichen-Ragout.[1])	Calf's-head with financier's garnish.
— de veau en fricassée.	— -Frikassee.	— -head fricasseed.
— de veau frite.	— gebacken.	— -head fried.
— de veau à la genevoise.	— mit Genfer Sose.	— -head with Genevan sauce.
— de veau à la Girardin.	— nach Girardin[2]).	— -head, Girardin style.
— de veau au gratin.	— mit Kruste.	— -head baked (browned).
— de veau à la hollandaise.	— mit holländischer Sose.	— -head with Dutch sauce.
— de veau à l'huile.	— in Öl.	— -head in oil.
— de veau aux huîtres.	— mit Austern.	— -head with oysters.
— de veau à l'indienne.	— mit Karireis.[3])	— -head curried with rice.
— de veau à l'italienne.	— mit italienischer Sose.	— -head w. Italian sauce.
— de veau au kari.	— mit Kari-Sose.	— -head curried.
— de veau à la laitue pommée.	— mit Kopfsalat.	— -head with cabbage-lettuce.
— de veau à la maître d'hôtel.	— mit Haushofmeister-Butter.	— -head with *maître d'hôtel* butter.
— de veau à la maréchale.	— nach Marschalls-[4])Art.	— -head, marshal's style.
— de veau en marinade.	— gebeizt.	— -head marinated.
— de veau à la Médicis.	— nach der Medici[5]).	— -head, Medici style.
— de veau aux morilles.	— mit Morcheln.	— -head with morels.
— de veau au naturel.	— auf natürliche Art.	— -head, plain.
— de veau aux oeufs.	— in Tafelpilz-Sose mit gebackenen Eiern.	— -head in mushroom sauce with a fried egg.
— de veau à la Paganini.	— nach Paganini[6]).	— -head, Paganini style.
— de veau à la pauvre homme.	— mit Schalotten-Sose.	— -head with shallot sauce.
— de veau aux petites carottes.	— mit jungen Möhren.	— -head with young carrots.
— de veau à la poulette.	— weiß eingemacht[7]).	— -head fricasseed.
— de veau au raifort.	— mit Meerrettich[8]).	— -head with horseradish.
— de veau à la ravigote.	— mit grüner Würzsose.	— -head w. *ravigote* sauce.
— de veau à la régence.	— mit Trüffel-Ragout.	— -head with minced truffles.
— de veau à la Robert.	— mit brauner Zwiebel-Sose.[9])	— -head with brown onion sauce.
— de veau rôtie.	— gebraten.	— -head roasted.
— de veau roulée.	Kalbspreßkopf.	— -head collared.
— de veau à la royale.	Kalbskopf auf königliche[10]) Art.	— -head in royal style.
— de veau à la Sainte-Menehould.	— mit Kruste gebacken.[11])	— -head dipped in thick sauce, egged, breaded, baked.
— de veau à la sauce béarnaise.	— mit Bearner Sose.	— -head with Bearnese sauce.
— de veau à la sauce aux câpres.	— mit Kapern-Sose.	— -head with caper sauce.

---

[1]) Auf einer Brotkruste angerichtet, mit kleinen Klößen, Tafel-Pilzen, Trüffeln, Hahnkämmen. Die Kruste verziert man zu beiden Seiten mit je einem Spießchen, das mit einer Trüffel, Hahnkamm und Tafelpilzkopf besteckt ist.

[2]) Sprich »Schirardäng«; *Émile de Girardin*, franz. Schriftsteller, geb. 27. Juni 1802 (22. Juni 1806) in der Schweiz als illegitimer Sohn des royalistischen Grafen *Alexandre de Girardin*, von großem Talent, aber wenig zuverlässigem Charakter, gest. 27. April 1881 in Paris.

[3]) Mit Huhnfleisch-Klößen und Tafel-Pilzen umlegt.

[4]) Auf einer Reiskruste angerichtet, mit ganzen Trüffeln, Tafel-Pilzen, Huhnfleisch-Klößchen, gespickten Kalbsbröschen umlegt; weiße Sose.

[5]) Mit einem weißen Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Klößchen und Hahnkämmen.

[6]) *Niccolò Paganini*, Violin-Spieler und Komponist, geb. 27. Okt. 1782 zu Genua als der Sohn eines Kaufmannes, gest. 27. Mai 1840 in Nizza. — Mit getrüffeltem Ragout.

[7]) Man richtet die gekochten Kalbskopf-Stücke auf einem Füllselrand an, setzt die Ohren in die Mitte, gibt Tafel-Pilze darüber, maskiert mit *sauce à la poulette*. Obenauf legt man das gekochte, in Scheiben geschnittene Hirn.

[8]) Süddeutsch »Kalbskopf mit Kren«.

[9]) Der in zierliche Stücke geschnittene Kalbskopf wird mit Wein gar gemacht, abgetrocknet, mit einer *sauce Robert* noch einige Minuten geschwungen und im Kranz auf einer silbernen Schüssel angerichtet. Das in der Beize gar gemachte Hirn wird in Stückchen geschnitten, paniert, in heißem Fett gebacken, in die Mitte gelegt.

[10]) Einen langen Teller faßt man mit schön gelb gerösteten Brotkrusten ein, stellt in die Mitte einen Aufsatz, den man mit Nudelteig maskiert und auf welchem man die zwei Ohren anrichtet; in jedes der Ohren steckt man einen großen Tafelpilzkopf; um den Aufsatz herum legt man aufrechtstehend *(à cheval)* und an denselben angelehnt die gleichgroß geschnittenen Kopfscheiben, maskiert diese mit *sauce blonde*, die mit den Tafelpilz-Abfällen verkocht wurde, verziert mit Hahnkämmen, Tafel-Pilzen und Trüffeln.

[11]) Die Kalbskopf-Schnitten werden in eine dicke *Uxelles*-Sose getaucht, in Brotkrumen gerollt, in geschlagene Eigelbe, dann nochmals in Brotkrumen getaucht, gebacken.

Tête de veau à la sauce hachée.	Kalbskopf mit gehäckelter Sose.	Calf's-head with hash sauce.
— de veau à la sauce hollandaise.	— mit holländischer Sose.	— -head with Dutch sauce.
— de veau à la sauce aux huîtres.	— mit Austern-Sose.	— -head with oyster sauce.
— de veau à la sauce au madère.	— mit Madeira-Sose.	— -head with madeira sauce.
— de veau à la sauce aux oignons.	— mit Zwiebel-Sose.	— -head with onion sauce.
— de veau à la sauce aux olives.	— mit Oliven-Sose.	— -head with olive sauce.
— de veau à la sauce piquante.	— mit pikanter Sose.	— -head with piquant sauce.
— de veau à la sauce poivrade.	— mit Pfeffer-Sose.	— -head with pepper sauce.
— de veau à la sauce aux raisins.	— mit Rosinen-Sose.	— -head with raisin sauce.
— de veau à la sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.	— -head with tomato sauce.
— de veau à la ta(r)tare.	— mit kalter Senfsose.	— -head with cold mustard sauce.
— de veau en tortue.	— wie Schildkröte[1].	— -head, turtle fashion.
— de veau en tortue dans une bordure.	— wie Schildkröte in einem (Nudel-)Rand.	— -head as turtle in border of *nouilles*.
— de veau à la toulousaine.	— mit Toulouser Ragout.	— -head with Toulouse garnish.
— de veau aux truffes.	— mit Trüffeln.	— -head with truffles.
— de veau à la vénitienne.	— mit venetianischer Sose.	— -head with Venetian sauce.
— de veau à la vinaigrette.	— -Salat.	— -head salad.
Aspic de tête de veau.	— -Sülze.	— -head brawn.
— de tête de veau à la sauce rémo(u)lade.	— -Sülze mit Remoladen-Sose.	— -head brawn with remoulade sauce.
Attereaux de tête de veau.	— an (Silber-)Spießchen.	— -head on (silver-) skewers.
Chaud-froid de tête de veau à la varsovienne.	Übersulzter Kalbskopf auf Warschauer[2] Art.	Jellied calf's-head in Warsaw style.
Escalopes de tête de veau.	Kalbskopf-Schnitzel.	Calf's-head collops.
Fricassée de tête de veau.	Frikassee von Kalbskopf.[3]	Fricassee of calf's-head.
Fromage de tête de veau.	Kalbskopf-Sülze.	Calf's-head cheese.
Hachis de tête de veau.	— -Gehäck.	Hashed calf's-head.
— de tête de veau aux huîtres.	— -Gehäck mit Austern.	— calf's-head with oysters.
Pain de tête de veau.	— in einer Form.[4]	Calf's-head mould.
Pâté de tête de veau.	— -Pastete.	— -head pie.
Ragoût de tête de veau.	— -Ragout.[5]	Ragout of calf's-head.
Turban de tête de veau.	Turban[6] von Kalbskopf.	Crown-shape of calf's-head.
Tétine de veau.	Kuheuter.	Cow-udder.
Timbale de macaroni à la bourgeoise.	Hohlnudel-Becherpastete auf bürgerliche[7] Art.	Thimble of macaroni in family style.

[1]) Einen Kalbskopf befreit man von den Knochen, brüht ihn ab, schneidet ihn in zierliche Stücke, reibt diese mit Zitronensaft ein, kocht sie nebst den Ohren in weißer Brühe weich. In die Ohren, welche man innen ausgestochen hat, macht man einige Einschnitte, sodaß man sie wie *papillotes* zusammenschlagen kann. Auf eine Reiskruste gibt man ein Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Huhnfleisch-Klößchen und Hahnkämmen, legt den Kalbskopf im Kranz darauf, steckt obenauf durch ein zusammengerolltes Ohr einen mit Trüffeln und Hahnkämmen verzierten Spieß, umlegt mit dem gekochten, in Stücke geschnittenen Hirn.

[2]) *Kholodne is telatsche galowka po warschawski.* Einen mit Madeira, Rheinwein und Gemüsen gekochten Kalbskopf schneidet man in Stücke, preßt diese leicht, überzieht sie mit einer braunen *chaud-froid*-Sose, stellt sie kalt, legt sie dann abwechselnd mit Kalbshirn, Rosinen, geschnittenen Mandeln, Pistazien und Fleischgallerte in eine Form, die man zuletzt mit Gallerte voll gießt. Beim Anrichten wird das Gallert-Gericht mit gehackter Gallerte und Gallert-Krusten umlegt.

[3]) Ungarisch *borjufej-becsinált.*

[4]) Recht fein geschnittener Kalbskopf wird lagenweise mit fein geschnittenem mageren Schinken und dicker Sose in eine mit Brotkrumen und Butter ausgelegte Form gefüllt, gebacken und ausgestürzt.

[5]) Mit gerösteten Brotschnitten oder mit Hirnkrapfen verziert (garniert).

[6]) Gekochter, gepreßter Kalbskopf wird in einer Sose heiß gemacht, turbanförmig auf Brot- oder Reis-Unterlage angerichtet, mit der Sose begossen.

[7]) Von Hohlnudeln, Kalbfleisch-Füllsel *(farce à quenelle de veau)*, einem Ragout von Kalbfleisch-Klößchen, geschmorten Kalbsbröschen, geschälten gekochten Trüffeln, Tafel-Pilzen und mit Madeira und Paradiesapfelmus verkochter brauner Sose.

Timbale à la Richelieu.	Becher-Pastete nach Richelieu[1]).	Thimble in Richelieu style.
— de veau.	Kalbfleisch-Becherpastete.	— of veal.
— de veau en façon de colimaçon.	— -Becherpastete schneckenförmig angerichtet.[2])	— of veal whirled.
— de veau à la française.	— -Becherpastete auf französische[3]) Art.	— of veal in French style.
Tourte à la provençale.	Provençalische[4]) Fleischtorte.	Provencial meat-tart.
Tranches de veau. [nons.	Kalbfleisch-Schnitten. [Pilzen.	Slices of veal. [rooms.
— de veau aux champig-	— -Schnitten mit Tafel-	— of veal with mush-
— de veau à la chicorée.	— -Schnitten mit Endivien.	— of veal with endive(s).
— de veau aux choux-fleurs.	— -Schnitten mit Blumenkohl.	— of veal with cauliflower.
— de veau aux épinards.	— -Schnitten mit Spinat.	— of veal with spinach.
— de veau grillées.	— -Schnitten geröstet.	— of veal grilled.
— de veau grillées à la maître d'hôtel.	— -Schnitten geröstet, mit Haushofmeister-Butter.	— of veal grilled, with *maître d'hôtel* butter.
— de veau au jambon.	— -Schnitten mit Schinken.	— of veal with ham.
— de veau aux laitues braisées.	— -Schnitten mit gedämpftem Lattich.	— of veal with braised lettuce.
— de veau à la ménagère.	— -Schnitten nach Haushälterin-[5])Art.	— of veal with vegetables.
— de veau à la nivernaise.	— -Schnitten mit Möhren.	— of veal with carrots.
— de veau aux oignons glacés.	— -Schnitten mit überglänzten Zwiebeln.	— of veal with glazed onions.
— de veau à l'oseille.	— -Schnitten mit Sauerampfer.	— of veal with sorrel.
— de veau à la Périgueux.	— -Schnitten mit Trüffel-Sose. [Kernen.	— of veal with truffle sauce. [peas.
— de veau aux petits pois.	— -Schnitten mit Schoten-	— of veal with green
— de veau aux pointes d'asperges. [céleri.	— -Schnitten mit Spargel-Spitzen. [mus.	— of veal with asparagus-points. [celery.
— de veau à la purée de	— -Schnitten mit Sellerie-	— of veal with *purée* of
— de veau, sauce aux câpres.	— -Schnitten mit Kapern-Sose. [Sose.	— of veal with caper sauce. [sauce.
— de veau, sauce au citron.	— -Schnitten mit Zitronen-	— of veal with lemon
— de veau à la Soubise.	— -Schnitten mit weißem Zwiebelmus. [Pastete.	— of veal with white *purée* of onions.
Vol-au-vent à l'ancienne.	Altmodische[6]) Blätterteig-	Puff in ancient style.
— -au-vent à la béchamel.	Kalbfleisch-Blätterteigpastete mit Rahmsose. [Pastete.	— of veal with cream sauce.
— -au-vent à la parisienne.	Pariser[7]) Blätterteig-	Parisian puff(-patty).
— -au-vent de veau et jambon.	Blätterteig-Pastete von Kalbfleisch und Schinken.	Puff(-patty) of veal and ham.
Wollwürste.	Gehacktes Kalbfleisch in Wurstform ohne Darm.	Sausages of hashed veal.

---

[1]) Eine blind gebackene Becherform füllt man mit einem Ragout von Kalbsbröschen, Gansleber, Hohlnudeln, Trüffeln, Tafel-Pilzen und brauner Sose, schließt mit einem Teigdeckel, stürzt sie beim Anrichten aus und verziert mit Trüffeln.

[2]) Mit einem Ragout von Kalbsbröschen-Schnitten, feinen Kräutern, Zwiebeln, Schalotten, Tafel-Pilzen, Schinken.

[3]) Den Boden und die Seiten einer mit Butter ausgestrichenen Becherform legt man mit Kalbfleisch-Füllsel aus, füllt in die Mitte ein Ragout von Kalbsbröschen, gehackten Zwiebeln, Schinken-Würfeln und brauner Sose, stellt die Form in ein Geschirr mit kochendem Wasser, um sie *au bain-marie* gar zu machen.

[4]) Aus gekochtem Kalbshirn, Kalbfleisch-Klößchen, Ochsgaumen-Schnitten, geschälten gekochten Tafel-Pilzen, gefüllten Oliven, mit einer Rahmsose (*béchamel*), die mit rotem Pfeffer und *demi-glace* eingekocht wurde.

[5]) Man bratet das Fleisch in Butter an, stäubt Mehl darüber, gießt heißes Wasser hinzu, läßt zugedeckt kochen, würzt mit Salz, Pfeffer usw. Eine Stunde später gibt man Möhren und kleine Zwiebeln daran und richtet das Fleisch mit den Gemüsen an.

[6]) Man füllt die Blätterteig-Kruste mit einem Ragout von Kalbsbröschen, Tafel-Pilzen, Geflügelleber-Scheiben, Huhnfleisch-Klößchen, Hahnkämmen und Madeira-Sose; obenauf legt man ein schön gespicktes, überglänztes Kalbsbröschen und einige Krebse, dazwischen Trüffeln.

[7]) Mit einem Ragout von Kalbsbröschen, Gansleber-, Trüffel-Scheiben, Fleischklößchen, Hahnkämmen und Tafel-Pilzen; obenauf ein schön gespicktes Lammbröschen.

IV. Abteilung.

Volaille. — Hausgeflügel. — Poultry.

a) Canard. — Ente[1]. — Duck.

a) Canard.	Ente[1].	Duck.
Canard au beurre d'écrevisses.	Ente mit Krebsbutter.	Duck with crayfish-butter.
— *à la bordelaise.*	— mit Löcher-Pilzen.[2]	— with mushrooms.
— *bouilli.*	Gekochte Ente.[3]	Boiled duck.
— *bouilli aux navets.*	— Ente mit Rüben.	— duck with turnips.
— *bouilli aux oignons.*	— Ente m. Zwiebel-Gemüse.	— duck with onions.
— *braisé.*[4]	Geschmorte Ente.[5]	Braised duck.
— *braisé aux choux rouges.*	— Ente mit Rotkraut.	— duck with red cabbage.
— *braisé à la financière.*	— Ente mit Reichen-Ragout.	— duck with financier's garnish.
— *braisé à la française.*	— Ente, französisch[6].	— duck in French style.
— *braisé, garni.*	— mit Umlage.	— duck, garnished.
— *braisé à la macédoine (de légumes).*	— mit gemischtem Gemüse.	— duck with assorted vegetables.
— *braisé aux petits navets de Teltow.*	— Ente mit Teltower Rübchen.	— duck with Teltow turnips.
— *braisé aux petits pois.*	— Ente m. Schoten-Kernen.	— duck with green peas.
— *braisé à la purée de marrons.*	— Ente mit Kastanienmus.	— duck with *purée* of chestnuts.
— *à la broche.*	Ente am Spieß gebraten.	Roasted duck.
— *aux cèpes.*	— mit Löcher-Pilzen.[7]	Duck with mushrooms.
— *aux cerises à la flamande.*	— mit sauerer Kirschsose.	— with sour cherries.
— *à la chipolata.*	— mit Würstchen-Ragout.	— with *chipolata* garnish.
— *à la choucroute.*	— mit Sauerkraut.	— with *Sauerkraut.*
— *aux choux de Bruxelles.*	— mit Rosenkohl.	— with Brussels sprouts.
— *aux choux de Milan.*	— mit Wirsingkohl[8].	— with Savoy cabbage.
— *aux concombres.*	— mit Gurken.	— with cucumbers.
— *en daube.*	— gedämpft.	— stewed.
— *farci.*	Gefüllte Ente.[9]	Stuffed duck.
— *farci à la bohémienne.*	— Ente, böhmisch[10].	— duck, Bohemian style.
— *farci aux pommes de terre.*	— Ente mit Kartoffeln.	— duck with potatoes.
— *farci, sauce à la pauvre homme.*	— Ente mit Armen-(Schalotten-)Sose.	— duck with poor man's (shallot-)sauce.
— *aux fines herbes.*	Ente mit feinen Kräutern.	Duck with fine herbs.
— *à la flamande.*	— mit sauerer Kirschsose.[11]	— with sour cherry sauce.

---

[1]) Spanisch *anade*, italienisch *anitra*, ungarisch *kacsa*; engl. (im Gegensatz zu Wildente) auch *tame duck*.

[2]) Von gehackten Löcher-Pilzen, Schalotten, Petersilie, rohem Schinken, Sardellen, ein wenig Speck und der Enten-Leber bereitet man ein Füllsel, würzt es gut; mit diesem Füllsel füllt man die Ente, schmort sie, streicht die Brühe durch, gibt sie wieder zu der Ente, fügt Löcher-pilz-Köpfe hinzu, läßt einkochen *(réduire à glace)*, richtet an, umlegt mit den Löcher-Pilzen. Vergl. *canard aux cèpes*.

[3]) Mit denselben Gemüsen und Sosen wie der gekochte Kapaun (s. *chapon bouilli*).

[4]) Auch *canard à la braise*.

[5]) Die Sosen hierzu können bestehen in Pomeranzen-, Zitronen-, Oliven-, Sardellen-, Kapern-Sose, die Gemüse in Gurken, Schoten-Kernen, Mus von Schoten-Kernen, jungen Möhren, weißen Rüben, Teltower Rübchen, grünen Bohnen, kleinen Zwiebeln, Welschkohl, Weißkraut, Rotkraut, weißen Bohnen, Linsenmus, Kastanienmus. Vergl. auch *chapon braisé*.

[6]) Mit Kastanien, Zwiebel-Scheiben und feinen Kräutern gefüllte Ente; Rotwein-Sose.

[7]) Vergl. *canard à la bordelaise*.

[8]) Süddeutsch »Herzkohl«.

[9]) Süddeutsch »faschierte Ente« oder »Ente mit Fasch«. Vergl. Fußbem. zu *oie farcie*.

[10]) Die gedämpfte Ente wird mit Trüffeln, kleinen Tafel-Pilzen und Artischocken-Böden umlegt; Madeira-Sose.

[11]) Vergl. *canard aux cerises à la flamande*.

Canard en galantine.	Ente gefüllt, gerollt.	Duck boned, stuffed, cold.
— *en gelée.*	Enten-Weißsauer[1].	— in jelly.
— *grillé.*	Geröstete Ente.	Grilled (broiled) duck.
— *grillé à la française.*	— Ente, französisch[2].	— duck in French style.
— *en hoche(-)pot.*	Hotschpotsch von Ente.	Hodge-podge[3]) of duck.
— *à la impératrice Eugénie.*	Ente nach der Kaiserin Eugénie[4].	Duck in the Empress Eugenia[5]) style.
— *à l'italienne.*	— mit italienischer Sose.[6]	— with Italian sauce.
— *aux marrons.*	— mit Kastanien.	— with chestnuts.
— *à la menthe.*	— mit Minzsose.[7]	— with mint sauce.
— *à la mode.*	— nach der Mode[8].	— *à la mode.*
— *aux morilles.*	— mit Morcheln.	— with morels.
— *à la napolitaine.*	— mit Orangen.[9]	— with oranges.
— *aux navets.*	— mit Rüben.	— with turnips.
— *aux navets conservé en boîte.*	— mit Rüben in Büchsen (Dosen) eingemacht.[10]	— with turnips tinned (canned).
— *à la nivernaise.*	— mit Möhren.	— with carrots.
— *aux oignons glacés.*	— m. überglänzten Zwiebeln.	— with glazed onions.
— *aux olives.*	— mit Oliven.[11]	— with olives.
— *aux olives farcies.*	— mit gefüllten Oliven.	— with stuffed olives.
— *aux oranges (à l'orange).*	— m. Orangen(-Schalen).[12]	— with orange(-peel).
— *à la père Douillet.*	— nach Vater Douillet[13].	— in Father Douillet style.
— *aux petits oignons.*	— mit kleinen Zwiebeln.	— with small onions.
— *aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.	— with green peas.
— *piqué.*	Gespickte Ente.	Larded duck.
— *piqué aux câpres.*	— Ente mit Kapern.	— duck with capers.
— *à la provençale.*	Ente, provençalisch[14].	Duck with onion sauce.
— *à la purée de marrons.*	— mit Kastanienmus.[15]	— with *purée* of chestnuts
— *à la purée de navets.*	— mit Rübenmus.	— with *purée* of turnips.
— *à la purée de pois verts.*	— mit Mus von grünen Erbsen.	— with *purée* of green peas.
— *à la purée verte.*	— mit grünem Mus.[16]	— with green *purée.*
— *au risot.*	— mit italienischem Reis.	— with Italian rice.
— *au riz.*	— mit Reis.	— with rice.
— *rôti.*	Gebratene Ente.[17]	Roast(ed) duck.
— *rôti à l'américaine.*	— Ente, amerikanisch[18].	— duck w. fried hominy.
— *rôtie, garnie de choux de Milan.*	— Ente mit Wirsingkohl.	— duck garnished with Savoy cabbage.
— *rôti, sauce à la bigarade (bigarrade).*	— Ente mit bitterer Orangen-Sose.	— duck with bigarade sauce.
— *rôti, sauce aux pommes.*	— Ente mit Apfel-Sose.	— duck with apple sauce.

[1]) Süddeutsch »gesulzte Ente«. Vergl. *oie en gelée.*

[2]) Mit brauner Sose nebst Tafel-Pilzen und Zitronen.

[3]) Auch *hotchpot, hotch-potch* und *hotchpotch.*

[4]) Gebeizte Ente auf Sockel mit Umlage von grünen *Windsor*-Bohnen.

[5]) Auch *Eugenie.*

[6]) Füllsel von Leber und Speck, gemischten Kräutern, würfelig geschnittenen Trüffeln, mit Eigelben gebunden, Ente damit gefüllt, gebraten, mit italienischer Sose angerichtet.

[7]) Die Ente wird auf gewöhnliche Art geschmort; gehackte Blätter von Minze, welche vorher in einem geschlossenen Gefäß mit Essig gebeizt wurden, werden einmal aufgekocht und zu der Enten-Brühe gegeben.

[8]) Ente in vier Teile geschnitten, mit Pfeffer, Salz und Mehl bestreut, mit Butter lichtbraun gebraten; Butter abgegossen, Fleischbrühe und Portwein hinzu, Mehl über die Ente gestäubt, ein Kräuter-Sträußchen, Schalotten, eine Sardelle und eine Prise Cayenne-Pfeffer daran gegeben, zugedeckt, das Fleisch vollends weich gedämpft, angerichtet; die Brühe durch ein Sieb und über das Entenfleisch gegossen.

[9]) Die Ente gedämpft, mit geviertelten Orangen belegt.

[10]) Die nicht ganz gar geschmorte Ente wird mit gekochten Rüben in eine längliche Büchse gethan; eine kräftige, mit der Enten- und verdickter Fleischbrühe *(glace)* verkochte Sose wird darüber gegossen; man läßt das Ganze in der zugelöteten Büchse noch zwei Stunden kochen.

[11]) Ungarisch *kacsa olajbogyóval.*

[12]) Die Ente geschmort, entfettet, ein Glas Weißwein und ein wenig spanische Sose *(espagnole)* hinzugegeben, eingekocht; ist die Ente dreiviertels gar, so fügt man die feingehackte Schale mehrerer Orangen hinzu.

[13]) Mit Knoblauch, Gewürz-Nelken, Koriander, Basilie und Möhren in Weißwein gedünstete Ente.

[14]) Mit brauner Zwiebel-Sose.

[15]) Ungarisch *kacsa áttört gesztenyével.*

[16]) Ente aufgeschnitten, in Kraftbrühe mit ein wenig Knoblauch, Zwiebeln, Thymian, Basilie, Petersilie, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer gedünstet; Schoten-Kerne gekocht, durchgestrichen, mit Butter und Mehl verdickt, über die Enten-Schnitten gegossen.

[17]) Ungarisch *kacsasült.*

[18]) Die Ente mit Füllsel von Brotkrumen, Zwiebeln, Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Salbei, Würstchen ohne Schale und gehackter Petersilie gefüllt, in Butter gebraten, mit Maismus *(fried hominy)* angerichtet.

Canard à la rouennaise.	Ente auf Rouenneser[1]) Art.	Duck in Rouen style.
— en salmi(s).	Braunes Enten-Ragout.	Salmis of duck.
— (à la sauce) au verjus.	Ente mit Sauerwein-Sose.	Duck with verjuice.
— sauté.	Geschwungene Ente.	Stewed (fried) duck.
— sauté à l'américaine.	— Ente, amerikanisch[2]).	— duck in American style.
— sauté à la chasseur.	— Ente nach Jäger-[3])Art.	— duck with mushrooms and collops of game.
— sauté aux navets.	— Ente mit Rüben.	— duck with turnips.
— sauté aux olives.	— Ente mit Oliven.	— duck with olives.
— sauté à la pêcheur.	— Ente m. Krebsschwänzen.	— duck with crayfish-tails.
— à la savoisienne.	Ente auf savoyische[4]) Art.	Duck in Savoyard style.
— à la sicilienne.	— auf sizilianische[5]) Art.	— with rice and Sicilian sauce.
— à la toulousaine.	— auf Toulouser[6]) Art.	—, Toulouse style.
— aux truffes.	— mit Trüffeln.	— with truffles.
— à la valencienne.	— auf valenzianische[7]) Art.	— with rice, stuffed tomatoes and sausages.
— au vert(-)pré.	— mit Petersilie.	— with parsley.
— à la vigneronne.	— mit überglänzten Kastanien.	— with glazed chestnuts.
— à la Whitehead.	— nach Whitehead[8]).	— stuffed, apple sauce and green peas.
Abattis de canard.	Entenklein[9]).	— -giblets.
— de canard à l'anglaise.	— auf englische[10]) Art.	— -giblets, English style.
Aiguillettes de canard.	Entenfleisch-Streifen.	Strips of duck-meat.
Ballot(t)ines de canard.	— -Bällchen.	*Ballot(t)ines* of duck-meat.
— de canard aux navets.	— -Bällchen mit Rüben.[11])	— of duck-meat with turnips.
Capilotade de canard.	Eingeschnittenes von Ente.[12])	Capilotade of duck.
Civet de canard.	Enten-Schwarz(sauer)[13]).	Duck-giblets with black sauce.
— de canard à la mecklembourgeoise.	— -Schwarz(sauer) auf mecklenburgische[14]) Art.	— -giblets with pears in black sauce.
— de canard à la poméranienne.	— -Schwarz(sauer) auf pommersche[15]) Art.	— -giblets with hashed onions in black sauce.
— de canard à la rhénane.	— -Schwarz(sauer) auf rheinländische[16]) Art.	— -giblets with sirup of pears.
Croustade de canard.	Krustpastete von Entenfleisch.	*Croustade* of duck.
— de canard à la chartraine[17]).	— von Entenfleisch mit Würstchen-Füllsel.	— of duck with sausage-forcemeat.
Émincé de canard.	Geblättertes Entenfleisch.	Minced duck(-meat).
Vol-au-vent d'émincé de canard.	Blätterteig-Pastete mit Entenfleisch-Scheibchen.	Puff-patty case filled with minced duck.
Escalopes de canard.	Enten-Schnitzel.	Collops of duck.

[1]) Die Leber der Ente, einige kleine Zwiebeln und Schinken werden in kleine Würfel geschnitten, das Ganze wird gnt gewürzt, die Ente damit gefüllt, mit Speck umwickelt und am Spieß oder im Ofen gebraten.

[2]) Braune Sose mit Johannisbeer-Gallerte.

[3]) Mit gehackten Tafel-Pilzen und Wildbret-Schnittchen.

[4]) Die Ente mit Speok nnd Zwiebeln angebraten, gedämpft, mit Löcher-Pilzen nmlegt; Paradiesapfel-Sose.

[5]) a) Die geschmorte Ente mit geviertelten Orangen nmlegt. b) Die gedämpfte Ente auf Unterlage von gedämpftem Reis angerichtet, mit Artischocken-Böden umlegt, mit sizilianischer Sose übergossen.

[6]) Die Ente wird mit einem Füllsel von Kalbsleber, Enten-Leber, Nierentalg, geriebener Semmel, Zwiebel und etwas Knoblanch gefüllt, gekocht; pikante Sose.

[7]) a) Mit Reis, gefüllten Paradies-Äpfeln und kleinen Würstchen. b) Mit Pomeranzen und Pomeranzen-Sose.

[8]) Sprich »Wueihthedd«; *Jessup Whitehead*, bedeutender gastronomischer Schriftsteller in Chicago, Ill., Verf. von *The Steward's Handbook.* — Die gefüllte Ente mit Apfel-Sose und grünen Erbsen.

[9]) In manchen Gegenden auch **Enten-Gekröse**, in Süddeutschland **Entenjung** genannt.

[10]) Das Klein in Wasser und etwas Portwein, Muskat-Blüte, Sardelle, Zitronen-Schale, Zwiebel, Pfeffer nnd Salz weich gedünstet; die Brühe durchgestriohen, mit einer braunen Mehlschwitze verdickt.

[11]) Entenfleisch-Füllsel wird in der Form und Größe eines Eies gerollt und in ein Stück Rübe gesteckt. Von dem franz. Koch *M. Béranger* erfunden.

[12]) Kalten Enten-Braten schneidet man in Scheiben, legt diese mit gehackter Zitronen-Schale und Brotkrumen in die Schmorpfanne, gibt ein wenig Paradiesapfel-Sose daran, verlängert die Sose mit Fleischbrühe und läßt sie einkochen *(réduire à glace)*. Beim Anrichten wird das Ragout mit gehackter Zwiebel und gehacktem Kerbel bestreut.

[13]) Süddeutsch **»Entenjung mit Blnt«**, **Enten-Pfeffer**. Vergl. *civet d'oie.*

[14]) Vergl. *civet d'oie à la mecklembourgeoise.*

[15]) Vergl. *civet d'oie à la poméranienne,*

[16]) Vergl. *civet d'oie à la rhénane.*

[17]) Eigenschaftswort von *Chartres* (lat. Carnntes); franz. Stadt im Dép. Eure-et-Loir. — Die Pastete wird mit gedämpften Enten-Schnitten und Bratwurst-Füllsel gefüllt.

Filets de canard.	Enten-Bruſtſchnitten (-Brüſtchen).	Fillets (breast) of duck.[1]
— *de canard en bordure de pommes de terre.*	— -Bruſtſchnitten auf einem Kartoffelrand.[2]	— of duck on a border of mashed potatoes.
— *de canard, sauce aux oranges.*	— -Bruſtſchnitten mit Orangen-Soſe.	— of duck with orange sauce.
Foie (gras) de canard.	Enten-, Fettleber[3].	Duck's-liver[4].
— *de canard en aspic conservé en boîte.*	— -Leber mit Fleiſchſulze in Büchſen eingemacht.[5]	— -liver in aspic tinned (canned).
— *de canard conservé à cru en boîte.*	— -Leber roh in Büchſen (Doſen) eingemacht.[6]	— -liver tinned (canned) raw.
— *de canard à la lyonnaise.*	— -Leber mit Zwiebeln.[7]	— -liver with fried onions.
— *de canard à la papale.*	— -Leber mit Trüffeln und Hahnnieren.[8]	— -liver with truffles and cock's-kidneys.
— *de canard à la toulousaine.*	— -Leber auf Toulouſer[9] Art.	— -liver in Toulouse style.
— *de canard aux truffes.*	— -Leber mit Trüffeln.	— -liver with truffles.
Escalopes de foie de canard.	Entenleber-Schnitzel.	Collops of duck's-liver.
— *de foie de canard à la purée de gibier.*	— -Schnitzel mit Wildbretmus.[10]	— of duck's-liver with *purée* of game.
Pain de foie de canard.	Brot von Enten-Leber.	Mould of duck's-liver.
— *de foie de canard aux truffes.*	— von Enten-Leber mit Trüffeln.	— of duck's-liver with truffles.
Pâté de foie de canard.	Entenleber-Paſtete.	Duck's-liver pie.
— *froid de foie de canard.*	— -Paſtete, kalt.	— -liver pie, cold.
Terrine de foie gras de canard.	— -Napfpaſtete.	— -liver pot pie.[11]
— *de foie gras de canard aux truffes.*	— -Napfpaſtete mit Trüffeln.[12]	— -liver pot pie with truffles.
Graisse de canard.	Entenfett.	Duck's-grease.
Médaillons de canard.	Entenfleiſch-Scheibchen.	Medallions of duck.
— *de canard à l'Andrassy.*	— -Scheibchen nach Andrassy[13].	— of duck with celery salad.
Pâté de canard.	Enten-Paſtete.	Duck-pie.
— *de canard à la Brobeck.*	— -Paſtete nach Brobeck[14].	— -pie, Brobeck style.
— *de Rouen.*	— -Paſtete von Rouen.	— -pie of Rouen.
Ragoût de canard.	— -Ragout.	Ragout of duck.
Salmi(s) de canard.	Braunes Enten-Ragout.[15]	Salmis of duck.
— *de canard à l'américaine.*	— Enten-Ragout mit Maismus-Kruſten.[16]	— of duck with crusts of fried hominy.
— *de canard à la bourgeoise.*	— Enten-Ragout auf bürgerliche[17] Art.	— of duck with onions, carrots and salt pork.
— *de canard à la castillane.*	— Enten-Ragout auf kaſti-li(ani)ſche[18] Art.	— of duck in Castilian style.
— *de canard aux champignons.*	— Enten-Ragout mit Tafel-Pilzen.	— of duck with button-mushrooms.

[1]) Auch *filleted duck.*

[2]) Ente gebraten, Brustfleisch in längliche Stückchen geschnitten, in stark gewürzter brauner Sose und Portwein heiß gemacht, auf einem Rand von Kartoffelmus angerichtet; Erbsen in die Mitte.

[3]) Hierfür lassen sich alle Bereitungs-Arten anwenden, welche bei Gans angegeben sind (vergl. *foie gras d'oie).*

[4]) Auch *duck-liver, duck's liver, liver of duck.*

[5]) Vergl. dass. unter *foie gras (d'oie).*

[6]) Vergl. dass. unter *foie gras (d'oie).*

[7]) Schnitten von Enten-Leber in Butter geschwungen und auf Zwiebel-Scheiben, die in Butter geröstet, mit Zitronensaft geschärft und einer Prise Cayenne-Pfeffer gewürzt wurden, angerichtet.

[8]) Vergl. *foie gras à la papale.*

[9]) In Scheiben geschnittene Leber wird mit Salz und Gewürz bestreut; ein mit Butter ausgestrichenes Metall-Geschirr wird mit gehackten Schalotten und Tafel-Pilzen ausgestreut, darüber werden die Leber-Schnitten mit ausgekernten Zitronen-Scheiben gelegt, das Ganze wird mit gehackter Petersilie und Knoblauch (mit Brotkrumen vermischt) bedeckt, mit Butter beträufelt, gebacken.

[10]) Vergl. *escalopes de foie gras (d'oie) la purée de gibier.*

[11]) Auch *terreen(-pie) of duck's-liver.*

[12]) Vergl. *terrine de Nérac.*

[13]) *Gyula Andrássy*, Graf, österr. Staatsmann, geb. 8. März 1823 zu Zemplin. — Erfinder obigen Gerichtes ist *Ch. Salès,* welcher es für den Oberst-Küchenmeister *(grand maître de bouche)* des Königs von Ungarn, den Grafen Wolkenstein, gelegentlich des Jubiläums am 9. Juni 1892 in Budapest bereitete.

[14]) Erhielt auf der Pariser Ausstellung 1889 den ersten Preis; hergestellt von *Charles Brobeck* vom Cercle de l'Union artistique. — Von Entenfleisch, Fettleber, Schweinslende, Speck, Schmer, Kalbsfüßen, Trüffeln, Eiweiß, Madeira, Cognac, Kalbfleisch-Brühe, gewürzt mit verschiedenen Gewürzen und Paprika

[15]) Ungarisch *kacsa-vagdalék.*

[16]) Mit herzförmig ausgestochenen Krusten von gebackenem Maismus *(fried hominy).*

[17]) a) Mit gebratenen Zwiebel-Ringen und Rotwein. b) Mit Zwiebeln, Möhren und Pökelfleisch.

[18]) In brauner Sose mit Pomeranzen.

Salmi(s) de canard à l'irlandaise.	Braunes Enten-Ragout auf irische[1]) Art.	Salmis of duck in Irish style.
— de canard à la maréchale.	— Enten-Ragout mit Kalbfleisch-Klößchen und Tafel-Pilzen.	— of duck with veal-forcemeat balls and button-mushrooms.
— de canard à la Montgelas.	— Enten-Ragout nach Montgelas[2]).	— of duck in Montgelas style.
— de canard aux olives.	— Enten-Ragout mit Oliven.	— of duck with olives.
— de canard aux truffes.	— Enten-Ragout m. Trüffeln.	— of duck with truffles.
Terrine de Nérac.	Enten-, Gansleber-Pastete aus Nérac[3]).	Duck's- or goose-liver pie of Nérac.
— de Nérac au canard.	Gansleber-Pastete aus Nérac mit Entenfleisch.[4])	Nérac-goose liver pie with stuffed duck.
Canardeau.	Entchen[5]).	**Duckling.**
Cane.	(Weibliche) Ente[6]).	**Duck.**
Petite cane.	Entchen[7]).	**Ducky.**
Caneton.	Junge Ente[8]).	**Duckling.**
— à la d'Albuféra.	— Ente nach dem Herzog von Albuféra[9]).	— with truffles and ham in madeira sauce.
— aux artichauts.	— Ente mit Artischocken.	— with artichokes.
— à la badoise.	— Ente auf badische[10]) Art.	— with *Sauerkraut.*
— en bâton(s).	— Ente m. Geflügel-Fülle[11]).	— with fowl-forcemeat.
— au beurre d'écrevisses.	— Ente mit Krebsbutter.	— with crayfish-butter.
— braisé.	Geschmorte junge Ente.	Braised duckling.
— braisé à la sauce aux échalot(t)es.	— junge Ente mit Schalotten-Sose.	— duckling with shallot sauce.
— aux champignons.	Junge Ente m. Tafel-Pilzen.	Duckling with button-mushrooms.
— au (à la) chausson.	— Ente gefüllt, geschmort.[12])	— boned, stuffed, braised.
— à la chipolata.	— Ente mit Würstchen.	— with *chipolata* garnish.
— à la choucroute.	— Ente mit Sauerkraut.	— with *Sauerkraut.*
— aux choux-fleurs.	— Ente mit Blumenkohl.	— with cauliflower.
— à la Duclair.	— Ente nach Duclair[13]).	— stuffed, Duclair style.
— aux épinards.	— Ente mit Spinat.	— with spinach.
— à la fermière.	— Ente mit Puffbohnen.	— with marsh-beans.
— à la financière.	— Ente m. Reichen-Ragout.	— w. financier's garnish.
— aux fines herbes.	— Ente mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— aux haricots verts.	— Ente mit grünen Bohnen.	— with green beans.
— aux haricots vierges.	— Ente mit weißen Bohnen.	— with white beans.
— à la lyonnaise.	— Ente auf Lyoner[14]) Art.	— in Lyons style.

[1]) Mit Zwiebeln und Schinken-Scheiben in Portwein.

[2]) Mit streifig geschnittener Pökel-Zunge, Trüffeln und Tafel-Pilzen; mit herzförmig ausgestochenen Brotkrusten umlegt.

[3]) Sprich »Nĕrăk«; franz. Stadt im Dép. Lot-et-Garonne, berühmt durch seine Gans- und Entenleber-Pasteten mit Trüffeln *(terrines de foie gras de canard aux truffes).*

[4]) Die Enten ausgebeint, das Fleisch gewürzt, mit Gansleber und in grobe Würfel geschnittenen Trüffeln gefüllt, mit der Haut so eingehüllt, daß vier Bällchen *(ballotines)* entstehen. Von Kalb-, frischem Schweinefleisch, frischem Bauchspeck und dem Rest der Gansleber bereitet man ein Füllsel, gibt davon eine Lage in einen mit Speckscheiben ausgelegten Napf *(terrine),* legt die Entenfleisch-Bällchen in die Mitte hinein, streicht Füllsel domförmig ringsherum und darüber, deckt eine Speckscheibe obenauf, macht die Pastete im Schwitzbade *(au bain-marie)* gar.

[5]) Die junge Ente, welche noch nicht sechs Wochen alt ist. Vergl. *caneton.*

[6]) In der Normandie = *bourre.* Vergl. *canette.*

[7]) Das junge Enten-Weibchon; = *canette.*

[8]) Die junge Ente, welche mehr als sechs Wochen alt ist, bis zum Alter von sechs Monaten. — Man kann hier fast sämtliche Bereitungs-Arten anwenden, welche bei *canard* angegeben sind, und umgekehrt. Vergl. *canardeau, canette* (S. 659).

[9]) Die zerschnittene Ente wird mit Trüffel- und Schinken-Scheiben in Madeira weich gedünstet; die Grundsose *(fond)* wird mit Kalbfleisch-Brühe aufgekocht, durchgestrichen, entfettet, mit spanischer Sose eingekocht, nochmals durchgestrichen, über das Enten-Ragout gegossen, mit diesem heiß gemacht und in einer Ragout-Schüssel angerichtet.

[10]) Sauerkraut kocht man einige Stunden in fetter Fleischbrühe mit Speck, nimmt den Speck heraus, gießt ab und kocht das Kraut mit Rheinwein kurz ein, um es in eine Randform zu füllen, welche man auf einer Schüssel ausstürzt und mit dem Speck, in Scheiben geschnitten, belegt; die Enten-Keulen und Brust in die Mitte.

[11]) Eine junge Ente wird in zwei Hälften geteilt; diese werden ausgebeint und jede mit einem Füllsel von gekochtem Huhnfleisch, Nierentalg, abgewälltem Speck, Petersilie, Tafel-Pilzen, Knoblauch, Eigelben und Gewürz gefüllt, gerollt, in ein Siebtuch eingewickelt, in einer guten Fettbrühe *(braise)* gar gemacht und mit Zitronensaft zu Tisch gegeben.

[12]) Junge Ente ausgebeint, wieder zu früherer Form zusammengesetzt, gefüllt, in guter Fettbrühe *(braise)* geschmort, entfettet, angerichtet.

[13]) Gefüllte junge Ente; mit Rotwein, Zitronensaft und gehacktem Schnittlauch verkochte *sauce demi-glace.*

[14]) Mit Leber-Füllsel gefüllt, gedämpft, mit überglänzten Kastanien, Zwiebeln und Oliven umlegt.

Caneton aux navets.	Junge Ente mit Rüben.	Duckling with turnips.
— *aux olives.*	— Ente mit Oliven.	— with olives.
— *aux oranges (à l'orange).*	— Ente mit Orangen (=Vierteln). [Art.	— with (quartered) oranges.
— *à la Palestine.*	— Ente nach Palästinaer[1])	— in Palestinian style.
— *en paupiettes (papillotes).*	— Ente in Papier-Hülsen.	— -slices in papers.
— *à la paysanne.*	— Ente mit Kohl, Möhren und Rüben.[2])	— with cabbage, carrots and turnips.
— *aux petits pois.*	— Ente mit Schoten-Kernen.	— with green peas.
— *à la provençale.*	— Ente mit braunem Zwiebelmus. [Ragout.	— with brown *purée* of onions. [ragout.
— *à la Providence.*	— Ente mit Providence-[3])	— with Providence
— *rôti.*	Gebratene junge Ente.	Roast(ed) duckling.
— *rôti à la bourgeoise.*	— junge Ente mit gebratenen Kartoffeln.[4])	— duckling with fried potatoes.
— *à la rouennaise.*	Junge Rouenneser[5]) Ente.	Rouen-duckling.
— *de Rouen en bigarade.*	— Rouenneser Ente mit bitterer Orangen-Sose.	— -duckling with bigarade sauce.
— *de Rouen glacé.*	— Rouenneser Ente glasiert.	— -duckling glazed.
— *de Rouen à la sauce aux échalot(t)es.*	— Rouenneser Ente mit Schalotten-Sose.	— -duckling with shallot sauce.
— *à la Saint-Mandé.*	— Ente nach Saint-Mandé[6]). [Sose.	Duckling with cucumbers and bread-crusts.
— *à la sauce aux tomates.*	— Ente mit Paradiesapfel-	— with tomato sauce.
— *à la sauce au vert-pré.*	— Ente mit Spinat-Sose.	— with spinach sauce.
— *à la sévillane.*	— Ente u. Sevillaner[7]) Art.	— with Sevilla olives.
Accolade de canetons rôtis.	Ein Paar gebratene junge Enten.	A pair of roasted ducklings.
Côtelettes de caneton.	Koteletts von junger Ente.	Duckling-cutlets.
— *de caneton à la milanaise.*	— von junger Ente auf Mailänder[8]) Art.	— -cutlets with border of rice.
Cuisse de caneton.	Keule von junger Ente.	Leg of duckling.
— *de caneton grillée.*	Geröstete Keule von j. Ente.	Broiled leg of duckling.
— *de caneton grillée à la purée de pommes de terre.*	— Keule von junger Ente mit Kartoffelmus.	— leg of duckling with *purée* of potatoes.
— *de caneton grillée, sauce piquante.*	— Keule von junger Ente mit pikanter Sose.	— leg of duckling with piquant sauce.
Salmi(s) de cuisse de caneton.	Braunes Ragout von Keulen junger Enten.	Salmis of duckling-legs.[9])
Filets de caneton.	Brustschnitten (Brüstchen) von junger Ente.	Fillets (breast) of duckling.
— *de caneton à l'ancienne.*	— von junger Ente auf altmodische Art.	— of duckling in ancient style.
— *de caneton en bigarade.*	— von junger Ente mit bitterer Orangen-Sose.[10])	— of duckling with bigarade sauce.
— *de caneton à la bourguignonne.*	— von junger Ente auf Burgunder[11]) Art.	— of duckling in Burgundy style.
— *de caneton à la castillane.*	— von j. Ente mit Trüffeln und gefüllten Oliven.	— of duckling with truffles and stuffed olives.

[1]) Mit Gemüsen gebraten und auf einem Rand angerichtet; in die Mitte rund ausgestochene überglänzte Jerusalemsartischocken (Bataten).

[2]) Mit Speck geschmorte junge Ente nebst Kohl, Möhren und Rüben.

[3]) Ente gedämpft, kranzförmig um ein Ragout von Gansleber-Scheiben, Trüffeln, Oliven, Tafel-Pilzen und Klößchen in Madeira-Sose angerichtet.

[4]) Die gesalzene junge Ente mit Butter gebraten, auf langer Schüssel angerichtet, mit gebratenen Kartoffeln umlegt.

[5]) Vergl. *canard à la rouennaise.*

[6]) Sprich »Säng-Mangdéh«; Ort bei Paris. Gedämpfte junge Ente mit gekochten, in Butter gebratenen Gurken-Scheiben und Brotkrusten.

[7]) Die braun überglänzte, mit Gansleber-Füllsel, das mit Paradiesapfelmus, Gansleber- und Trüffel-Würfeln vermischt ist, gefüllte Ente wird mit großen, mit Ganslebermus gefüllten *Sevilla*-Oliven umlegt.

[8]) Mit Würfeln von Taubenfleisch und Zunge; Reisrand.

[9]) *Legs of roast(ed) duck stewed in gravy with wine.*

[10]) Mit Thymian, Pfeffer, Salz und Zitronensaft in Öl gebeizte Brüstchen von jungen Enten werden in Ölpapier gehüllt und am Spieß gebraten, in Schnitten *(filets)* geteilt; diese werden mit feinen Kräutern, frischer Butter, Tafel-Fleischbrühe und dem Saft bitterer Orangen *(jus de bigarade)* geschwungen, angerichtet und mit Orangen- oder Zitronen-Scheiben verziert.

[11]) Die gebratenen Schnitten werden auf einem Rand angerichtet; in die Mitte Tafel-Pilze und Trüffeln; Sose von den Knochen, Schalotten, Tafelpilz-Schalen, Burgunderwein.

Filets de caneton aux concombres.	Brustschnitten von junger Ente mit Gurken.	Fillets of duckling with cucumbers.
— *de caneton à l'écarlate.*	— von junger Ente mit Pökel-Zunge.	— of duckling with red tongue.
— *de caneton à la fermière.*	— von junger Ente mit Puffbohnen.	— of duckling with marsh-beans.
— *de caneton à la macédoine (de légumes).*	— von junger Ente mit Mischgemüse.	— of duckling with assorted vegetables.
— *de caneton à la Mancelle.*	— von junger Ente nach Mancelle[1].	— of duckling with goose-liver mould.
— *de caneton aux olives.*	— von junger Ente mit Oliven.	— of duckling with olives.
— *de caneton à la Périgueux.*	— von junger Ente mit Trüffeln.[2]	— of duckling with truffles.
— *de caneton aux petits pois.*	— von junger Ente mit Schoten-Kernen.	— of duckling with green peas.
— *de caneton aux pointes d'asperges.*	— von junger Ente mit Spargel-Spitzen.	— of duckling with asparagus-points.
— *de caneton à la purée de pois verts.*	— von junger Ente mit Mus von grünen Erbsen.	— of duckling with *purée* of green peas.
— *de caneton, sauce poivrade.*	— von junger Ente mit Pfeffer-Sose.	— of duckling with pepper sauce.
— *de caneton aux truffes.*	— von junger Ente mit Trüffeln.	— of duckling with truffles.
Timbale de filets de caneton.	Becher-Pastete von Brustschnitten junger Ente.	Thimble(-shape) of duckling-fillets.
— *de filets de caneton à la gelée.*	— -Pastete v. Brustschnitten junger Ente mit Gallerte.	— of duckling-fillets with jelly.
Galantine de caneton.	Rollpastete von junger Ente.	Galantine of duckling.
Pain de caneton.	Brot von junger Ente.[3]	Duckling-mould[4].
— *de caneton à la Michel-Ange.*	— von junger Ente mit Hohlnudeln.	— -mould with macaroni.
Pâté de caneton.	Pastete von junger Ente.	— -pie.
— *froid de caneton.*	— von junger Ente, kalt.	— -pie, cold.
Quenelles de caneton.	Klößchen von Enten-Füllsel.	— -forcemeat balls.
— *de caneton à la Carignan.*	— von Enten-Füllsel nach Carignan[5].	— -forcemeat balls around a mould of forcemeat.
Sauté de caneton.	Geschwungene junge Ente.	Stewed duckling.
— *de caneton aux morilles.*	— junge Ente m. Morcheln.[6]	— duckling with morels.
Timbale à la marseillaise.	Becher-Pastete auf Marseiller[7] Art.	Thimble with duckling-meat, Marseille style.
— *à la sévillane.*	— -Pastete auf Sevillaner[8] Art.	— in Sevilla style.
Canette.	**Entchen**[9].	**Ducky**[10].
— *braisée.*	— geschmort.	— braised.
— *aux navets.*	— mit Rüben.	— with turnips.
— *aux olives.*	— mit Oliven.	— with olives.
— *en pâté froid.*	— -Pastete, kalt.	— -pie, cold.[11]
— *aux pointes d'asperges.*	— mit Spargel-Spitzen.	— with asparagus-points.
— *aux pois.*	— mit Erbsen.	— with peas.
— *rôti, sauce aux champignons.*	— gebraten, Tafelpilz-Sose.	— roasted, mushroom sauce.
— *aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— with truffles.

[1]) Die mit Weißwein gedämpften Schnittchen werden um ein Gansleberbrot *(pain de foie gras)* herum angerichtet und mit Trüffeln belegt.

[2]) Die Schnitten werden um überkrustetes Ganslebermus angerichtet.

[3]) Auch »Form von Entenfleischmus«, »in einer Form gestocktes Entenfleischmus«.

[4]) Auch *mould of purée of duckling, loaf of purée of duckling.*

[5]) Klößchen von Enten-Füllsel, mit Trüffelmns gefüllt, rings um eine ausgestürzte Form *(pain)* von demselben Füllsel, welche mit einem brannen Ragout von Trüffeln und Tafel-Pilzen gefüllt ist, angerichtet; mit der Enten- und Trüffel-Brühe verkochte branne Sose.

[6]) Die jungen Enten wie zu Frikassee angeschnitten; die Keulen mit kleinen Zwiebeln langsam gedämpft, die Bruststücke hinzugegeben, weiter gedämpft, Morcheln, Braten-Sose und ein wenig Fleischglanz *(glace)* zugefügt, Zwiebeln herausgenommen, mit gehackter Petersilie und Zitronensaft gewürzt.

[7]) Die Form mit gefüllten Oliven ausgelegt, mit Entchenfleisch-Schnitten nnd Tafel-Pilzen gefüllt; Madeira-Sose.

[8]) Vergl. *caneton à la sévillane.*

[9]) *Canette = petite cane,* das junge Enten-Weibchen. Vergl. *canardeau, caneton, cane* auf S. 657.

[10]) Mehrzahl *duckies.*

[11]) *Cold (raised) pie of duckies.*

b) Chapon[1]).	Kapaun, Kapphahn[2]).	Capon[3]).
Chapon à l'anglaise.	Kapaun mit Gemüsen.[4])	Capon with vegetables.
— *à l'arlequin.*	— nach Harlekin-[5])Art.	—, harlequin style.
— *bardé*[6]).	— mit Speck umwickelt.	— covered with bacon.
— *bardé aux champignons.*	— mit Speck umwickelt, mit Tafel-Pilzen.	— covered with bacon, with mushrooms.
— *en bigarrure.*	— mit Trüffeln gespickt und mit Trüffel-Ragout.	— truffled, with ragout of truffles.
— *bouilli.*	Gekochter Kapaun.[7])	Boiled capon.
— *bouilli à la génoise.*	— Kapaun mit Nudeln und Parmesan-Käse.	— capon with *nouilles* and Parmesan cheese.
— *bouilli au lard.*	— Kapaun mit Speck.	— capon with bacon.
— *bouilli au porc salé.*	— Kapaun mit Pökel-Schweinefleisch.	— capon with salt pork.
— *à la bourgeoise.*	Kapaun mit Möhren und Zwiebeln.[8])	Capon with carrots and onions.
— *braisé.*	Geschmorter Kapaun.[9])	Braised capon.
— *braisé à l'estragon.*	— Kapaun m. Dragun-Sose.	— capon with tarragon [sauce.
— *braisé à la Garfield.*	— Kapaun nach Garfield.	— capon, Garfield style.
— *braisé aux huîtres.*	— Kapaun m. Austern-Sose.	— capon w. oyster sauce.
— *braisé à la jardinière.*	— Kapaun mit Gemüsen.	— capon with vegetables.
— *braisé au macaroni à l'italienne.*	— Kapaun mit Hohlnudeln und Parmesan-Käse.	— capon with macaroni and Parmesan cheese
— *braisé à la macédoine (de légumes).*	— Kapaun mit gemischtem Gemüse.	— capon with mixed vegetables.
— *braisé aux nouilles.*	— Kapaun mit Nudeln.	— capon with *nouilles.*
— *braisé à la Périgord.*	— Kapaun mit Trüffeln.	— capon with truffles.
— *braisé au riz.*	— Kapaun mit Reis.	— capon with rice.
— *braisé à la St.-Cloud.*	— Kapaun mit Speck und Trüffeln gespickt.[10])	— capon larded with bacon and truffles.
— *braisé à la sauce aux champignons.*	— Kapaun mit Tafelpilz-Sose.	— capon with mushroom sauce.
— *braisé à la sauce aux [écrevisses.*	— Kapaun mit Krebssose.	— capon with crayfish [sauce.

---

[1]) Auch = in Fleischbrühe gekochtes Stück Brot; Knoblauch-Zehe; *chapon (de Gascogne)*, mit Knoblauch abgeriebenes Brot im Salat; *chapon de Limousin*, Kastanie. Vergl. Fußbemerkung zu *chapon de la Normandie.*

[2]) Span. *capon*, ital. *cappone*, ungar. *kappan*, portug. *capao*. Es können hierfür sämtliche Bereitungs-Arten angewendet werden, welche bei *poularde* und *poulet* angegeben sind.

[3]) In der engl. Grafschaft Norfolk bedeutet *capon* scherzhaft anch »Räucherhering«, »Bück(l)ing«.

[4]) Gedämpfter Kapaun mit Gemüsen (Möhren, grünen Bohnen, Blumenkohl, Spargel-Spitzen) und Scheiben von gepökelter Kalbszunge.

[5]) Vergl. *poulet à l'arlequin.*

[6]) *Barder* = spicken, mit Speck umwickeln.

[7]) Man gibt hierzu folgende Gemüse: Petersilie, Nessel, Kerbel, Spinat, Sauerampfer, Lattich, Endivien, Rosenkohl, Blumenkohl, Spargel, Mais, Hopfenkeimchen, Schoten-Kerne, Schwarzwurzel, Petersilien-Wurzel, Möhren, Teltower Rübchen, Kerbel-Rübchen, Sellerie, weiße Rüben, Reis, Gräupchen, Nudeln. Folgende Sosen: Sardellen-, Austern-, Kapern-, Tafolpilz-, Dill-, Dragun-, Frikassee-, Herings-, Hummer-, Krebs-, Kränter-, dentsche *(allemande)*, indische (Kari-), italienische, Meiran-, Morchel-, Meerrettich-, Muschel-, französische, Petersilie-, Schalotten-, Stachelbeer-, weiße Geflügel- *(suprême-)*, Thymian-, Paradiesapfel-, Zwiebel-Sose. Folgendes Mus: Sauerampfer-, Kerbel-, Petersilien-, Nessel-, Kressen-, Endivien-, Lattich-, Braunkohl-, Welschkohl-, Rosenkohl-, Spinat-, Artischocken-, Kardonen-, Bohnen-, Schotenkern-, Mais-, Blumenkohl-, Spargel-, Kohlrabi-, Sellerie-, Möhren-, Rüben-, Zwiebel-, Schwarzwurzel-, Tafelpilz-, Steinpilz-, Trüffelmus.

[8]) Mit Möhren, kleinen Zwiebeln und Paradiesapfel-Sose.

[9]) Ungarisch *párold kappan*. Hierzu Kastanien, Hohlnudeln, Reis, Salzkartoffeln, Mehl-, Grieß-, Semmel-, Kartoffel-Klöße, Petersilie, Kerbel, Sauerampfer, Nessel, Spinat, Endivien, Kopfsalat, Rosen-, Blumen-, Welschkohl, Spargel, Mais, Hopfenkeimchen, Kardonen, Schoten-Kerne, Schwarzwurzel, Möhren, Teltower Rübchen, weiße Rüben, Sellerie, Kohlrabi. Folgende Sosen: Austern-, Sardellen-, Muschel-, Zitronen-, Kapern-, Tafelpilz-, Dill-, Dragun-, Frikassee-, Herings-, Hummer-, Krebs-, Kräuter-, Kari-, italienische, Meiran-, Meerrettich-, Morchel-, Pomeranzen-, Petersilien-, Schalotten-, Schinken-, Stachelbeer-, Thymian-, Zwiebel-, Paradiesapfel-, deutsche *(allemande)*, weiße Geflügel-Sose *(suprême)*. Folgendes Mus: Braunkohl-, Rosenkohl-, Welschkohl-, Endivien-, Nessel-, Brunnenkressen-, Sauerampfer-, Kerbel-, Petersilien-, Spinat-, Artischocken-, Kardonen-, Bohnen-, Schotenkern-, Mais-, Blumenkohl-, Spargel-, Kohlrabi-, Seekohl- (Strandkohl-), Sellerie-, Möhren-, Rüben-, Zwiebel-, Steinpilz-, Tafelpilz-, Trüffel-, Kastanien-, Kartoffelmus.

[10]) Mit Speck und Trüffeln gespickt; Madeira-Sose.

Chapon braisé, sauce aux moules.	Geschmorter Kapaun mit Muschel-Sose.	Braised capon w. mussel sauce.
— braisé à a sauce aux tomates.	— Kapaun mit Paradiesapfel-Sose.	— capon with tomato sauce.
— braisé à la toulousaine.	— Kapaun mit Toulouser Ragout.	— capon with Toulouse garnish.
— braisé aux truffes.	— Kapaun mit Trüffeln.	— capon with truffles.
— à la cardinal.	Kapaun mit Krebssose.	Capon with crayfish sauce.
— à la Cavour.	— nach Cavour[1]).	— w. thimbles of *nouilles*.
— aux champignons farcis.	— mit gefüllten Tafel-Pilzen.[2])	— with stuffed button-mushrooms.
— à la chancelière.	— nach Kanzler-[3])Art.	— with wine sauce.
— à la chipolata.	— mit Würstchen-Ragout.	— with *chipolata* garnish.
— à la Chivry.	— mit gefüllten Zwiebel-Ringen.[4])	— and onion-rings filled with parsley.
— au consommé.	— in Kraftbrühe.[5])	— in broth.
— au consommé royal.	— in königlicher Kraftbrühe.[6])	— in royal broth.
— à la Conti.	— nach Conti[7]).	— in Conti style.
— à la Dame blanche.	— mit Tafel-Pilzen und Trüffeln.[8])	— with mushrooms and truffles.
— à la daube.	— gedämpft.	— stewed.
— désossé froid.	— ausgebeint, kalt.[9])	— boned, cold.
— farci.	— gefüllt.[10])	— stuffed.
— farci à la crème.	— mit Rahmfüllsel.	— with cream stuffing.
— (farci) en demi-deuil.	— in Halbtrauer.[11])	— stuffed w. black truffles.
— farci aux genièvres.	— mit Wacholder-Beeren gefüllt.	— stuffed with juniper-berries.
— farci aux huîtres.	— mit Austern gefüllt.	— stuffed with oysters.
— farci aux marrons.	— mit Kastanien-Füllsel.	— stuffed with chestnuts.
— farci à la napolitaine.	— gefüllt mit Hohlnudeln und Trüffeln.[12])	— stuffed, with macaroni and truffles.
— farci aux noix.	— mit Walnüssen gefüllt.	— stuffed with walnuts.
— farci, sauce aux morilles.	— gefüllt, Morchel-Sose.[13])	— stuffed, morel sauce.
— farci, sauce aux moules.	— gefüllt, Muschel-Sose.	— stuffed, mussel sauce.
— farci aux truffes.	— mit Trüffeln gefüllt.	— stuffed with truffles.
— à la Favre.	— nach Favre[14]).	— in Favre style.
— à la financière.	— mit Reichen-[15])Ragout.	— w. financier's garnish.
— à la française.	— auf französische[16]) Art.	— in French style.

[1]) Der Kapaun gespickt, mit deutscher Sose, die mit Zitronensaft geschärft ist und mit kleinen Nudel-Bechern angerichtet.

[2]) Ungarisch *kappan urigombával.*

[3]) Überglänzter, gedämpfter Kapaun mit würziger Weißwein-Sose.

[4]) Der in guter Schmorbrühe weich gesottene Kapaun wird entfettet, angerichtet, mit in Salzwasser gekochten Zwiebel-Ringen, die mit abgekochter gehackter Petersilie (mit Butter und Salz vermischt) gefüllt sind, umlegt.

[5]) Der Kapaun wird mit Schinken, Gemüsen und Fleischbrühe weich gedämpft; die Grundsose *(fond)* wird entfettet, mit gestoßenem Huhnfleisch geklärt, mit Pfeilwurz *(arrow-root)* gebunden und über den geschnittenen, mit Huhnfleisch-Klößen umlegten Kapaun gegossen; nebenbei weiße Sose.

[6]) Der Kapaun wird mit Zitrone eingerieben, mit Speckscheiben umbunden, mit Schinken, Speck und Gemüsen gar gedämpft; die Brühe wird durchgestrichen, feingehacktes rohes Geflügelfleisch, das mit Sauterner Wein, Ei und Dragun-Blättern vermischt ist, hineingegeben, geklärt, mit ein wenig Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* gebunden, durch ein Mundtuch gestrichen. Nachdem der zerschnittene Kapaun buschförmig auf einer Schüssel angerichtet und mit Geflügel-Klößchen umlegt ist, gießt man die Kraftbrühe *(consommé)* hinzu; dicke weiße Stammsose *(velouté)* nebenbei.

[7]) Die in einer kräftigen Schmorbrühe gar gemachten *filets* werden mit drei bis vier Einschnitten versehen, welche man mit feinem Huhnfleisch-Füllsel ausstreicht; man verziert das Füllsel mit kleinen Trüffel-Krusten, Spargel-Spitzen, Morcheln und Krebsschwänzen, legt die Brustschnitten *(filets)* auf eine Tortenschüssel, gibt etwas von der Schmorbrühe darunter und kocht sie gut zugedeckt noch zehn Minuten. Man legt auf jede Brustschnitte eine Speckscheibe, damit die Umlage (Garnitur) nicht zu trocken wird.

[8]) Gedämpfter Kapaun mit Tafel-Pilzen und Trüffeln umlegt; weiße Sose mit Paprika.

[9]) Kaltes Kapaunfleisch.

[10]) Mit denselben Gemüsen, Sosen, Umlagen usw., wie der gebratene Kapaun (s. *chapon rôti).*

[11]) Man hebt sorgfältig die Haut der Brust in die Höhe und schiebt zwischen Haut und Fleisch dünne Scheiben von schwarzen Trüffeln, dann füllt man den Kapaun mit einem Trüffel-Füllsel, schließt die Öffnung wieder zu, umbindet das Geflügel mit Speckscheiben und macht es gar, doch so, daß die Haut schön weiß bleibt und die schwarzen Trüffeln darunter durchscheinen.

[12]) Der Kapaun wird mit einem Füllsel, das mit gehackter Zunge und gehacktem Schinken vermischt ist, gefüllt, gedämpft, an den Seiten mit Hohlnudeln und Trüffeln, an den Enden mit Hahnkämmen umlegt; nebenbei eine Madeira-Sose.

[13]) Auch Tafelpilz- oder Trüffel-Sose anstatt der Morchel-Sose.

[14]) Vergl. *poulet à la Favre.*

[15]) Der Kapaun mit einem Gehäck von Geflügel-Lebern, frischem Speck, Trüffel-Abfällen, Brotkrumen und Gewürz gefüllt, gedämpft, mit Tafel-Pilzen, Trüffeln, Huhnfleisch-Klößchen, Hahnkämmen und Gansleber-Scheiben umlegt.

[16]) Mit Krebsfüllsel gefüllter Kapaun, mit Gansleber-Scheiben, Trüffeln und Tafel-Pilzen umlegt; weiße Sose.

Chapon en galantine.	Kapaun ausgebeint, gefüllt, kalt in Gallerte.	Capon boned, stuffed, cold in jelly.
— *en gelée.*	— in Gallerte.	— in jelly.
— *au gros sel.*	— mit grobem Salz.[1]	— with coarse salt.
— *à la Henry IV.*	— nach Heinrich IV.[2]).	— larded, truffle sauce.
— *aux huîtres.*	— mit Austern.	— with oysters.
— *à l'indienne.*	— auf indische[3]) Art.	— with border of curried rice.
— *à la Kaunitz.*	— mit Ragout von Brös-chen und Tafel-Pilzen.[4])	— with sweetbreads and mushrooms.
— *à la Lulli (Lully).*	— nach Lulli[5]).	— in Lulli style.
— *à la lyonnaise.*	— mit Oliven und überglänzten Kastanien.	— with olives and glazed chestnuts.
— *à la macédoine.*	— mit gemischtem Gemüse.	— with assorted vegetables.
— *à la Montmorency.*	— nach Montmorency[6]).	— in Montmorency style
— *à la napolitaine.*	— auf neapolitanische[7]) Art.	— with macaroni.
— *aux navets.*	— mit Rüben.	— with turnips.
— *à la normande.*	— auf normännische[8]) Art.	— with crayfish and rice.
— *aux nouilles.*	— mit Nudeln.	— with *nouilles.*
— *à la parisienne.*	— auf Pariser[9]) Art.	— in Parisian style.
— *à la Périgord.*	— mit Trüffel-Füllsel.[10])	— with stuffing of truffles.
— *à la Périgueux.*	— mit Trüffeln.	— with truffles.
— *aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.	— with green peas.
— *à la piémontaise.*	— mit gefüllten Nudel-Flecken.[11])	— with stuffed little turnovers.
— *au pilau.*	— mit Reispilau.	— with pillau of rice.
— *piqué.*	Gespickter Kapaun.	Larded capon.
— *piqué, glacé.*	—, überglänzter Kapaun.	—, glazed capon.
— *piqué, glacé à la chipolata.*	—, überglänzter Kapaun mit Würstchen-Ragout.	—, glazed capon with *chipolata* garnish.
— *piqué, glacé à la dauphin.*	—, überglänzter Kapaun mit Endivienmus.	—, glazed capon with *purée* of endives.
— *piqué, glacé à la financière.*	—, überglänzter Kapaun mit Reichen-Ragout.	—, glazed capon with financier's garnish.
— *piqué, glacé à la Montgelas.*	—, überglänzter Kapaun mit Montgelas-Ragout.	—, glazed capon with Montgelas garnish.
— *piqué, glacé aux petits pois.*	—, überglänzter Kapaun mit Schoten-Kernen.	—, glazed capon with green peas.
— *piqué, glacé aux pointes d'asperges.*	—, überglänzter Kapaun mit Spargel-Spitzen.	—, glazed capon with asparagus-points.

[1]) Mit Speck umbunden, in Kraftbrühe *(consommé)* gar gemacht, zugeschnitten, gesalzen, mit eingekochter Rindfleisch-Brühe *(jus de bœuf réduit)* angerichtet.

[2]) Sohn Antons von Bourbon und der Johanna d'Albret, der Tochter und Erbin Heinrichs von Navarra, geb 13. Dez. 1553 zu Pau in Béarn, 1562 König von Navarra, 27. Febr. 1594 zu Chartres als König von Frankreich gekrönt, 14. Mai 1610 von Ravaillac ermordet. — Mit Speck und Trüffeln gespickt; Trüffel-Sose.

[3]) Kapaun gedämpft, in einem Rand von Kari-reis angerichtet.

[4]) Wenzel Anton, Reichsfürst von Kaunitz-Rietberg, österreichischer Staatsmann, geb. 2. Febr. 1711 zu Wien, gest. 27. Juni 1794. — Man löst die *filets* los, häutet und spickt sie, macht sie in Fleischbrühe mit Gewürz gar, überglänzt sie in ihrem eigenen Safte. Die Keulen und das Gerippe kocht man in guter Schmorbrühe *(braise)* gar; einige Kalbsbröschen werden abgebrüht, mit einer Handvoll in Butter geschwungenen Tafel-Pilzen ebenfalls in der Schmorbrühe *(braise)* gar gemacht und mit einigen Löffelvoll deutscher Sose *(allemande)* ein feines Ragout davon bereitet. Dieses Ragout umlegt man beim Anrichten mit den überglänzten Brüstchen *(filets).*

[5]) Sprich »Lülli«; *Giovanni Battista (Jean-Baptiste) Lulli,* franz. Komponist, geb. 1633 zu Florenz, kam früh nach Paris, wo er zunächst als Küchen-Junge im Haus der Mademoiselle de Montpensier eine Unterkunft fand, Begründer und Direktor der Großen Oper in Paris, gest. 22. März 1687. — Mit Semmel-Füllsel gefüllte Kapaunen nebst Trüffeln, Hahnkämmen und Tafel-Pilzen auf einem Sockel, auf dessen Spitze eine auf einer Geige spielende Figur, *Lulli* darstellend, angebracht ist.

[6]) Vergl. *poularde à la Montmorency.*

[7]) a) Der Kapaun mit einem Füllsel, das mit gehackter Zunge und Schinken vermischt ist, gefüllt, gedämpft, an den Seiten mit Hohlnudeln, vorn mit Hahnkämmen umlegt; Madeira-Sose. b) Vergl. *volaille à la napolitaine.*

[8]) Mit Krebsfüllsel gefüllt, mit Reis angerichtet; Krebssose.

[9]) a) Der Kapaun mit Huhnfleisch-Füllsel gefüllt, mit großen Klößen, Rindszunge und Spargel-Spitzen umlegt. b) Von Trüffel-Abfällen, Rindsnierenfett, Brotkrumen, Eiern, Salz und Pfeffer bereitet man ein Füllsel, füllt damit die Kapaunbrust, reibt den Kapaun mit Zitrone ein, macht ihn mit Speck und Gemüsen in Geflügel-Brühe gar, richtet ihn auf Füllsel-Unterlage an, umlegt ihn mit Hahnkämmen, legt an beide Enden in Madeira gekochte Trüffeln.

[10]) Vergl. *poularde à la Périgord.*

[11]) Mit Fleischfüllsel und Trüffeln gefüllt, mit Nudel-Flecken *(ravioli),* die mit Paradiesapfelmus gefüllt sind, umlegt; Paradiesapfel-Sose.

Chapon piqué, glacé à la purée de marrons.	Gespickter, überglänzter Kapaun mit Kastanienmus.	Larded, glazed capon with *purée* of chestnuts.
— *piqué, glacé à la vigneronne.*	—, überglänzter Kapaun mit überglänzten Kastanien.	—, glazed capon with glazed chestnuts.
— *poêlé*[1].	Geschmorter Kapaun.	Braised capon.
— *poêlé à la cavalière.*	— Kapaun nach Edelmanns-[2]Art.	— capon in cavalier's style.
— *poêlé, garni de truffes.*	— Kapaun mit Trüffeln.	— capon with truffles.
— *poêlé à la purée d'écrevisses.*	— Kapaun mit Krebsmus.	— capon with *purée* of crayfish.
— *poêlé à la purée de tomates aux anchois.*	— Kapaun mit Paradiesapfelmus und Sardellen.	— capon with *purée* of tomatoes and anchovies.
— *poêlé au riz.*	— Kapaun mit Reis.[3]	— capon with rice.
— *poêlé à la sauce Robert.*	— Kapaun mit brauner Zwiebel-Sose.	— capon with brown onion sauce.
— *à la régence.*	Kapaun nach Regentschafts-[4]Art.	Capon in regency style.
— *au riz.*	— mit Reis.	— with rice.
— *au riz à la provençale.*	— mit Reis, provençalisch[5].	— with rice and tomatoes.
— *à la romaine.*	— auf römische[6] Art.	— in Roman style.
— *rôti.*	— gebraten.[7]	— roasted.
— *rôti à la casserol(l)e.*	— in der Schmorpfanne gebraten.	— roasted in the saucepan.
— *rôti au cresson.*	— gebraten, mit (Brunnen-)Kresse.	— roasted, with (water-)cresses.
— *rôti au four.*	— im Ofen gebraten.	— roasted in the oven.
— *rôti froid.*	Gebratener Kapaun, kalt.	Roast(ed) capon, cold.
— *rôti, garni de becfigues (becs-à-figue).*	— Kapaun mit (gebratenen) Feigen-Drosseln umlegt.	— capon with (roasted) bec(c)aficos(fig-peckers).
— *rôti, garni de mauviettes.*	— Kapaun mit (gebratenen) Lerchen umlegt.	— capon garnished with (roasted) larks.
— *rôti à la peau de goret.*	Kapaun knusperig gebraten.[8]	Capon browned.
— *rôti à la salade (de saison) aux oeufs.*	— gebraten, mit Salat und Eiern.	— roasted, with salad (in season) and eggs.

[1]) *Le poêle (poële)* = 1. Leichentuch, Trauschleier, Traghimmel; 2. (auch *poile*), (lat. *pensile*) = (Stuben-)Ofen; Wohnzimmer. *La poêle*, (lat. *patella*) = Pfanne (*poêle à confitures, poêle à frire*). — *Poêlée* = 1. eine Pfanne voll. 2. in der Kochpfanne geschmortes Huhn. — *Poêlette* = kleine Pfanne.

[2]) Der ausgenommene Kapaun wird mit Zwiebeln, Möhren, Sellerie und einem Kräuter-Sträußchen in Fleischbrühe gar gemacht und mit Krebs-, Paradiesapfelmus, Zwiebel- oder Austern-Sose angerichtet.

[3]) Zwei Kapaune auf eirunder Schüssel, gegen einen auf derselben angebrachten Untersatz gelehnt, angerichtet; die Mitte des Untersatzes mit einem Brotbecher, eine Krone darstellend, verziert; das Innere der Krone mit Trüffeln und Hahnkämmen gefüllt; die Mitte der Schüssel mit einer Kette kleiner Reisbrötchen (*petits pains de riz, moulds of rice*), diese an beiden Enden mit einem Kranz von ganzen Trüffeln verziert; der Raum zwischen den beiden Kapaunen mit einem Ragout von Klößchen, Hahnkämmen, Trüffeln und Tafel-Pilzen angefüllt.

[4]) Der Kapaun mit einem weißen Geflügel-Ragout gefüllt, zugenäht, mit Speckscheiben bedeckt, mit Zwiebeln, Möhren usw. in guter Geflügel-Schmorbrühe (*braise*) langsam weich gedämpft, entfettet, über einem Ragout von Kalbsbröschen, Tafel-Pilzen, Trüffeln, Hahnkämmen und Hahnnieren angerichtet.

[5]) Gehackte Zwiebel schwitzt man in Butter, gibt einen geschälten, ausgekernten und gehackten großen Paradies-Apfel, dann Reis hinein, füllt mit der durchgestrichenen Kapaun-Brühe auf, fügt ein Petersilien-Sträußchen und Safran hinzu, würzt mit Muskatnuß, richtet den in Fleischbrühe mit Speckscheiben gedämpften Kapaun darüber an.

[6]) Der Kapaun mit Speckscheiben bedeckt, in guter Schmorbrühe langsam weich gekocht; eine mit Geflügel-Essenz und abgekochtem süßen Rahm verkochte weiße Sose wird mit in Milch feingestoßenen Mandeln und mit geriebenem Meerrettich einmal aufgekocht, durchgestrichen, mit ein wenig Zucker im Geschmack gehoben und über den Kapaun gegossen.

[7]) Ungarisch *kappansült*. Mit Salzkartoffeln, Salat und Kompott oder mit folgenden Gemüsen: Petersilie, Kerbel, Sauerampfer, Spinat, Endivien, Lattich, Rosen-, Blumen-, Welschkohl, Spargel, Mais, Hopfenkeimchen, Artischocken, Kardonen, Möhren, Rüben, Schoten-Kernen, Sellerie, Kohlrabi, Tafel-Pilzen, Steinpilzen. Sosen: Austern-, Muschel-, Rahm (*béchamel*)-, Kapern-, Tafelpilz-, Dill-, deutsche, französische, Dragun-, Herings-, Hummer-, Kari-, italienische, Kräuter-, Krebs-, weiße Geflügel (*suprême*)-, Meiran-, Meerrettich-, Morchel-, Petersilien-, Sardellen-, Schalotten-, Schinken-, Stachelbeer-, Thymian-, Zwiebel-, Paradiesapfel-Sose. Mus: Grieß-, Kastanien-, Kartoffel-, Paradiesapfel-, Trüffel-, Steinpilz-, Tafelpilz-, Zwiebel-, Schwarzwurzel-, Kerbel-, Schotenkern-, Mais-, Blumenkohl-, Möhren-, Sellerie-, Kohlrabi-, Spargel-, Bohnen-, Erbs-, Kardonen-, Artischocken-, Spinat-, Petersilien-, Sauerampfer-, Endivienmus. Umlagen (Garnituren): Gefüllte, glasierte Zwiebeln, gefüllte Artischocken-Böden, gebackener Blumenkohl, gefüllte Kartoffeln, Reichen-Ragout (*à la financière*), Toulouser Ragout (*à la toulousaine*), *Chambord*-Ragout, Feinschmecker-Ragout (*à la godard*). *Montgelas*- und *Providence*-Ragout.

[8]) Kapaun, dessen Brust mit Butter gefüllt ist, am Spieß gebraten; Haut recht braun und knusperig.

Chapon à la russe.	Kapaun mit Walnuß-Füllsel.	Capon with walnut-stuffing.
— *à la St.-Cloud.*	— getrüffelt.[1])	— truffled.
— *sauté.*	— geschwungen.	— stewed (fried).
— *sauté à la française.*	— geschwungen, französisch[2]).	— stewed, French style.
— *à la Soubise.*	— nach Soubise[3]).	— in Soubise style.
— *à la ta(r)tare.*	— mit kalter Senfsose.	— w. cold mustard sauce.
— *aux tomates farcies.*	— mit gefüllten Paradies-Äpfeln.	— with stuffed tomatoes.
— *à la tortue.*	— wie Schildkröte[4]).	— in turtle fashion.
— *à la toulousaine.*	— mit Toulouser Ragout.[5])	— with Toulouse garnish.
— *aux truffes.*	— mit Trüffel-Sose.[6])	— with truffle sauce.
— *à la venaison.*	— als Wildbret[7]).	— in venison fashion.
— *à la Villars.*	— nach Villars[8]).	— braised, Villars style.
— *à la zingara.*	— nach Zigeuner-[9])Art.	— larded with bacon and tongue.
Ailerons de chapon.	— -Flügelspitzen.	— -pinions.
— *de chapon à la chipolata.*	— -Flügelspitzen mit Würstchen-Ragout.	— -pinions with *chipolata* garnish.
— *de chapon aux choux.*	— -Flügelspitzen mit Kohl.[10])	— -pinions with cabbage.
— *de chapon à la financière.*	— -Flügelspitzen mit Reichen-Ragout.	— -pinions with financier's garnish.
— *de chapon aux marrons glacés.*	— -Flügelspitzen mit überglänzten Kastanien.	— -pinions with glazed chestnuts.
— *de chapon à la purée de chicorée endive.*	— -Flügelspitzen mit Endivienmus.	— -pinions with *purée* of endives.
— *de chapon à la purée de marrons.*	— -Flügelspitzen mit Kastanienmus.	— -pinions with *purée* of chestnuts.
Blanquette de chapon.	Weißes Kapaun-Ragout.[11])	Blanquette of capon.
— *de chapon à la béchamel.*	— Kapaun-Ragout mit Rahmsose.	— of capon with cream sauce.
— *de chapon aux champignons.*	— Kapaun-Ragout mit Tafel-Pilzen.[12])	— of capon with button-mushrooms.
— *de chapon en croûte de riz à la parisienne.*	— Kapaun-Ragout m. Reis-kruste auf Pariser Art.	— of capon with crust of rice, Parisian style.
— *de chapon aux petits pois.*	— Kapaun-Ragout mit Schoten-Kernen.[13])	— of capon with green peas.
— *de chapon aux truffes.*	— Kapaun-Ragout mit Trüffeln.[14])	— of capon with truffles.

---

[1]) Der mit Trüffel-Stiften gespickte Kapaun weich geschmort, auf mit Rand versehener Schüssel angerichtet, mit gespickten überglänzten Kalbsbröschen, runden Trüffeln und Geflügel-Klößchen umgeben; das Ganze glasiert; Trüffel-Sose.

[2]) Vergl. *chapon à la française.*

[3]) Der Kapaun gedämpft, mit Tafel-Pilzen und Huhnfleisch-Klößchen, die mit weißem Zwiebelmus gefüllt sind, umlegt; weiße Zwiebel-Sose.

[4]) a) Der Kapaun mit einem Ragout von Kalbsbröschen, Krebsschwänzen, Tafel-Pilzen, Trüffeln nnd weißer Geflügel-Sose *(suprême)* gefüllt, zugenäht. Um die Schildkröten-Füße nachzuahmen, werden vier abgestutzte Klauen an die Seiten gesteckt. Nachdem man noch die Brust gespickt hat, wird der Kapaun mit Speckscheiben bedeckt und in guter Geflügel-Schmorbrühe *(braise)* mit Weißwein gar gemacht, dann glasiert und auf einer mit einem Rand versehenen Schüssel angerichtet. Von abgekochtem Geflügel-Füllsel hat man einen schildkrötenähnlichen Kopf gebildet, welchen man an den Kapaun ansetzt; die »Schildkröte« wird hierauf mit Artischocken-Böden, Trüffeln und gespickten Kalbsbröschen verziert; eine mit Madeira verkochte, mit Cayenne-Pfeffer gewürzte Schildkröten-Sose *(sauce à la tortue)* wird nebenbei gegeben. b) Vergl. *poulet farci à la tortue.*

[5]) Der Kapaun gedämpft, auf Füllselrand angerichtet; der Füllselrand mit einem Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Gansleber-Scheiben, Huhnfleisch-Klößchen und Hahnkämmen umgeben; zu beiden Enden Scheiben von recht roter Pökel-Zunge.

[6]) Ungarisch *kappan szarvasgombával.*

[7]) Mit Dragun-Essig, Wasser, Rotwein, Ingwer, Wacholder-Beeren, Meiran, Thymian, Zwiebel-Scheiben und Gewürz bereitet man eine Beize, welche man kocht und nachdem sie kalt geworden ist, über den gespickten Kapaun gießt. Erst am nächsten Tage nimmt man den Kapaun aus der Beize, bratet ihn in Bntter mit ein wenig Wasser. Von Butter und Mehl bereitet man eine helle Mehlschwitze, rührt diese mit einem Teil der durchgestrichenen Beize klar, gibt sauern Rahm, einen Eßlöffelvoll Kapern, gehackte Sardellen hinzu, läßt durchkochen, richtet an.

[8]) Sprich »Willähr« (Willärß); *Louis-Hector, duc de Villars,* franz. Marschall, geb. 8. Mai 1653 zu Moulins, gest. 17. Juni 1734 in Turin. — Der Kapaun gedämpft, mit Kalbsbröschen, Tafel-Pilzen und Hahnkämmen umlegt.

[9]) Der Kapaun mit Stiften von Pökel-Rindszunge und weißem Luftspeck gespickt, mit rohem Schinken, Kalbfleisch-Scheiben, Möhren, Zwiebeln, Petersilie, Lorbeerblatt, Zitronensaft und Gewürz langsam weich gedünstet, entfettet, angerichtet, mit einer Sose, die man aus der feingeschnittenen, mit Butter und hartgekochten Eiern gestoßenen Pökel-Zunge und weißer Stammsose *(velouté)* bereitet hat, begossen.

[10]) Vergl. *ailerons d'oie aux choux (frisés).*

[11]) Ungarisch *kappan-blanquette.*

[12]) Ungarisch *kappan-blanquette urigombával.*

[13]) Ungarisch *kappan-blanquette zöldborsóval.*

[14]) Ungarisch *kappan-blanquette szarvasgombával.*

Blanquette de chapon en vol(e)-au-vent.	Weißes Kapaun-Ragout in Blätterteig-Pastete.	Blanquette of capon in puff-paste patty case.
Boudins de chapon.	Kapaun-Würstchen.	Capon-sausages.
— de chapon à la Richelieu.	— -Würstchen nach Richelieu.	— -sausages, Richelieu style.
Côtelettes de chapon.	— -Koteletts.[1])	— -cutlets.
Cuisse de chapon.	— -Keule (-Schlegel).	Leg of capon.
— de chapon à la diable.	— -Keule nach Teufels-[2])Art.	— of capon devilled.
Escalopes de chapon.	— -Schnitzel.	Collops of capon.
— de chapon sautées aux truffes.	— -Schnitzel mit Trüffeln geschwungen.	— of capon fried with truffles.
Étuvée à la Cumberland.	Gedämpftes nach Cumberland[3]).	Cumberland-stew.
Filets de chapon.	Kapaun-Brustschnitten (-Brüstchen).	Fillets (breasts) of capon.
— de chapon à la dauphine.	— -Brustschnitten krustiert, gebacken.[4])	— of capon coated with sauce, breaded, fried.
— de chapon à la maréchale.	— -Brustschnitten krustiert, geröstet.[5])	— of capon crusted, broiled.
Sauté de filets de chapon.	Geschwungene Kapaun-Brustschnitten.	Fried fillets of capon.
— de filets de chapon à la chevalière.	— Kapaun-Brustschnitten nach Ritter-[6])Art.	— fillets of capon with tongue.
— de filets de chapon à la Condé.	— Kapaun-Brustschnitten nach Condé[7]).	— fillets of capon with financier's garnish.
Filets mignons de chapon.	Kapaun-Brustschnittchen (-Unterbrüstchen).	Minion-fillets of capon.
Turban de riz aux filets mignons de chapon à la cardinale.	Turban von Reis mit Kapaun-Brustschnittchen nach Kardinals-Art.	Crown-shape of rice with minion-fillets of capon in cardinal's style.
Fricassée de chapon.	Kapaun-Frikassee.	Fricassee of capon.
— de chapon aux champignons.	— -Frikassee mit Tafel-Pilzen.	— of capon with mushrooms.
Galantine de chapon.	— -Rollpastete.	Galantine of capon.
— de chapon à la Persano.	— -Rollpastete n. Persano[8]).	— of capon, Persano style.
— fine de chapon.	— -Rollpastete, fein.	— of capon, fine dressing.
Hachis de chapon.	— -Gehäck.	Hashed capon.
— de chapon à la reine.	— -Gehäck mit Eiern.	— capon with eggs.
— de chapon à la Victoria.	— -Gehäck mit verlorenen Eiern und Trüffeln.[9])	— capon with poached eggs and truffles.
Kari de chapon.	— -Kari mit Reis.	Capon curried with rice.
Noques de chapon.	— -Nocken.	— -custards.
Pâté de chapon.	— -Pastete.[10])	— -pie.
— froid de chapon.	— -Pastete, kalt.	— -pie, cold.
Pouding de chapon.	— -Pudding.	— -pudding.
Purée de chapon.	Kapaun(fleisch)mus.	— -*purée*.
Quenelles de chapon.	Kapaun-Klößchen.	— -forcemeat balls.
— de chapon à la Sévigné.	— -Klößchen nach der Sévigné[11]).	— -forcemeat balls with mushrooms and truffles.

[1]) Vergl. *côtelettes de poulet, côtelettes de volaille.*

[2]) Mit Senf, Pfeffer und Öl bestrichen, überkrustet (paniert), gebacken.

[3]) Amerikanische Hotel-Spezialität: Zwei Kapaune und ungefähr sieben Eichhörnchen *(squirrels)* aufgeschnitten, in Butter halb gar gemacht, Wasser und Weißwein, sowie eingemachter süßer Mais *(canned corn)*, eingemachte Paradies-Äpfel *(canned tomatoes)*, Lima-Bohnen, Brotkrumen, Salz, roter Pfeffer und eine Zwiebel hinzugefügt, gedämpft bis alles weich ist.

[4]) Der geschmorte Kapaun in Stücke geschnitten, mit einer Aufleg-Sose (deutsche weiße Sose, mit Eigelben gebunden, mit Salz und Zitronensaft geschärft) bestrichen, in Ei getaucht, in Semmel paniert, in Schmalz ausgebacken, mit gebackener Petersilie umlegt.

[5]) Mit derselben Sose bestrichen wie *filets de chapon à la dauphine,* in Ei getaucht, durch klare Butter gezogen, in geriebener Semmel paniert, auf mit Butter bestrichenem Rost gebraten, ohne Sose zu Tisch gegeben.

[6]) Gespickt mit hahnkammförmig ausgestochener Zunge.

[7]) Die Schnitten werden kranzförmig um ein Ragout *à la financière* angerichtet.

[8]) *Carlo, conte Pellion di Persano,* ital. Admiral, geb. 11. März 1806 zu Vercelli, gest. 28. Juli 1883 in Turin.

[9]) Mit verlorenen Eiern, die mit feingestoßenen Trüffeln bestreut sind.

[10]) Viel in *Dorsetshire* und *Hampshire* gegessen.

[11]) Klößchen von zartem Kapaun-Füllsel und Tafelpilzmus, in welche oben feingehackte Trüffeln leicht eingedrückt sind, im Kranz um eine mit Tafel-Pilzen, Trüffeln, Hahnkämmen und weißer Geflügel-Sose *(suprême)* gefüllte Brotkruste angerichtet.

Quenelles de chapon à la Vatel.	Kapaun-Klößchen mit Trüffeln und Tafel-Pilzen.[1]	Capon-forcemeat balls with truffles and mushrooms.
Farce à quenelle de chapon.	Füllsel zu Kapaun-Klößchen.[2]	Forcemeat for capon-forcemeat balls.
Ragoût de chapon.	Kapaun-Ragout.	Ragout of capon.
— de chapon aux morilles.	— -Ragout mit (gedünsteten) Morcheln.	— of capon with (stewed) morels.
— de chapon aux petits pois.	— -Ragout mit Schoten-Kernen.	— of capon with green peas.
— de chapon en vol(e)-au-vent.	— -Ragout in Blätterteig-Pastete.	— of capon in puff-paste patty case.
Soufflé de chapon.	— -Auflauf.	Capon-fritter.
Timbale de chapon.	— -Becherpastete.	Thimble(-shape) of capon.
— de chapon à la Montmireil[3].	— -Becherpastete mit Trüffeln.	— of capon with truffles.
— de chapon à la princesse.	— -Becherpastete mit Trüffeln und Rahmsose.[4]	— of capon with truffles and cream sauce.
Vol-au-vent dc chapon.	— -Blätterteigpastete.	Puff-paste patty of capon.

Chapon de la Bresse.	Kapaun von La Bresse[5].	Capon of La Bresse.
— de Campine.	— von Campine[6].	— of Campine.
— de Caux.	— von Caux[7].	— of Caux.
— de Châlons.	— von Châlons[8].	— of Châlons.
— de Dorking.	Dorking-[9]Kapaun.	Dorking-capon.
— de la Flèche.	Kapaun von La Flèche[10].	Capon of La Flèche.
— de Houdan.	Houdan-[11]Kapaun.	Houdan-capon.
— du Maine.	Kapaun von Maine[12].	Capon of Maine.
— du Mans.	— von Le Mans[13].	— of Le Mans.
— du Périgord.	— von Périgord[14].	— of Périgord.
— de la Normandie.	— aus der Normandie[15].	Normandie capon.
— de Styrie.	Steirischer Kapaun.	Styrian capon.
— de Toulouse.	Toulouser Kapaun.	Toulouse capon.

---

c) Coq. | Hahn. | Cock.

Crêtes (de coq).	Hahnkämme.	Cock's-combs[16].
— (de coq) à la bordelaise.	— auf Bordeauxer[17] Art.	— -combs, Bordelais style.
— (de coq) farcies.	— gefüllt.	— -combs stuffed.
— (de coq) farcies, frites.	— gefüllt, gebacken.	— -combs stuffed, fried.
— (de coq) rougies.	— rotgefärbt[18].	— -combs red-colo(u)red.
— et rognons (de coq).	— und Hahnnieren.	— -combs and -kidneys.
— et rognons (de coq) au velouté.	— und Hahnnieren mit weißer Stammsose.	— -combs and -kidneys with stock white sauce.

---

[1]) Kleine Klöße aus Kapaunfleisch, Trüffeln und Tafel-Pilzen in brauner Trüffel-Sose.

[2]) Vergl. *farce à quenelle de volaille.*

[3]) Sprich »Mongmiraj«; lat. Mons mirabilis, Stadt im franz. Dép. Marne. Hier 11. Febr. 1814 siegreiches Gefecht Napoleons I. gegen die Preußen und Russen. — Mit Butter ausgestrichene Becherform wird mit schwarzen Trüffeln und Rindszunge verziert, mit Kapaun-Füllsel, das mit Eigelben gebunden ist, gefüllt; in die Mitte ein aus Hahnkämmen, Hahnnieren und Tafel-Pilzen bereitetes Ragout, mit Füllsel überstrichen, gar gemacht, ausgestürzt, mit in Madeira gedünsteten Trüffeln umlegt.

[4]) Becherform mit Kapaunfleisch-Füllsel und Trüffeln gefüllt; Rahmsose.

[5]) Sprich »Lă Bress«; ehm. franz. Provinz, jetzt zum größten Teile zum Dép. Ain gehörig.

[6]) Landrücken im Norden und Nordosten der belg. Provinzen Antwerpen und Limburg. Vergl. Fußbem. zu *poulet.*

[7]) Sprich »koh«; *Caux* (lat. *Caleti*), franz. Landschaft im Dép. Seine-Inférieure; *caux*, Provinzial-Ausdruck = Viehfutter (Mischung aus Kohl, Rüben und Äpfeln).

[8]) Sprich »Schalong«; *Châlons-sur-Marne,* lat. Catalaunum, franz. Stadt im Dép. Marne; *Châlons-sur-Saône* (oft auch *Chalon),* lat. Cabillonum, franz. Stadt im Dép. Saône-et-Loire, Stapelplatz für Weine.

[9]) Vergl. *dorking* unter *poulet.*

[10]) Sprich »Lă Fläsch«; franz. Stadt im Dép. *Sarthe,* berühmt durch Kapaunzucht.

[11]) Vergl. *houdan* unter *poulet.*

[12]) Sprich »Män«; alte Provinz Frankreichs; scherzhaft *habitant du Maine,* Kapaun.

[13]) Sprich »Lŏ Mang«; lat. Cenomani, franz. Stadt im Dép. Sarthe.

[14]) Sprich »Pĕrigŏr«; ehemalige Provinz im Südwesten Frankreichs (Dordogne).

[15]) Alte franz. Provinz; *chapon de Normandie* auch = Brotrinde im Brei. Vergl. Fußbem. zu *chapon.*

[16]) Auch *cockscombs* und (veraltet) *coxcombs*

[17]) Vergl. *crêtes de volaille à la bordelaise.*

[18]) Mit Karmin und etwas Alaun.

Crêtes (de coq) à la Villeroi.	Hahnkämme nach Villeroi[1]).	Cock's-combs, Villeroi style.
Aspic de crêtes (de coq).	Sulze von Hahnkämmen.	Aspic of cock's-combs.
— *de crêtes (de coq) aux champignons.*	— von Hahnkämmen mit Tafel-Pilzen.	— of cock's-combs with button-mushrooms.
— *de crêtes (de coq) aux truffes.*	— von Hahnkämmen mit Trüffeln.	— of cock's-combs with truffles.
— *de crêtes et rognons (de coq).*	— von Hahnkämmen und Hahnnieren.	— of cock's-combs and cock's-kidneys.
Grand aspic de crêtes et de rognons (de coq).	Große Sulze von Hahnkämmen und Hahnnieren.	Grand aspic of cock's-combs and -kidneys.
Petits aspics de crêtes et de rognons (de coq).	Sulzbrötchen von Hahnkämmen und Hahnnieren.	Small aspics of cock's-combs and -kidneys.
Ragoût de crêtes (de coq).	Ragout von Hahnkämmen.	Ragout of cock's-combs.
— *de crêtes et de rognons (de coq).*	— von Hahnkämmen und Hahnnieren.	— of cock's-combs and cock's-kidneys.
Rissoles de crêtes (de coq).	Gebackene Mundtäschchen von Hahnkämmen.	Little mouthfuls of cock's-combs.
— *de crêtes (de coq) au jambon.*	— Mundtäschchen von Hahnkämmen mit Schinken.	— mouthfuls of cock's-combs with ham.
— *de crêtes (de coq) aux truffes.*	— Mundtäschchen von Hahnkämmen mit Trüffeln.	— mouthfuls of cock's-combs with truffles.
Rognons (de coq).	Hahnnier(ch)en.	Cock's-kidneys.

d) Dinde. — Truthenne[2]). — Turkey(-hen).

Dinde à l'algérienne.	Truthenne auf algerische[3]) Art.	Turkey in Algerian (Algerine) style.
— *en ballon.*	— in Kugelform.	— in balloon-shape.
— *bouillie.*	Gekochte Truthenne.[4])	Boiled turkey.
— *bouillie à l'anglaise.*	— Truthenne mit Spinat und Schinken-Scheiben.	— turkey with spinach and slices of ham.
— *bouillie à la baltimorienne.*	— Truthenne mit Blumenkohl, Möhren u. Zwiebeln.	— turkey w. cauliflower, carrots a. small onions.
— *bouillie au céleri.*	— Truthenne, Sellerie-Sose.	— turkey, celery sauce.
— *bouillie aux huîtres.*	— Truthenne, Austern-Sose.	— turkey, oyster sauce.
— *bouillie, sauce aux oeufs.*	— Truthenne mit Eier-Sose.	— turkey with egg sauce.
— *bouillie, sauce au persil.*	— Truthenne mit Petersilien-Sose.	— turkey with parsley sauce.
— *à la bourgeoise.*	Truthenne mit Gemüsen und [Speck.[5])	Turkey with vegetables [and bacon.
— *braisée.*	Geschmorte Truthenne.[6])	Braised turkey.
— *braisée aux champignons.*	— Truthenne mit Tafel-Pilzen.	— turkey with button-mushrooms.
— *braisée à la chipolata.*	— Truthenne mit Würstchen.	— turkey with *chipolata* [garnish.
— *braisée au jus.*	— Truthenne m. Bratensaft.	— turkey with gravy.
— *braisée aux laitues braisées.*	— Truthenne mit gedämpftem Lattich.	— turkey with braised lettuce.
— *braisée à la Périgueux.*	— Truthenne mit Trüffel- [Sose.	— turkey with truffle [sauce.
— *en brioche*[7]).	Truthenne in Butterteig.	Turkey in light dough.
— *à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— roasted on the spit.

[1]) Durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, gebacken.

[2]) Span. *pava* ital. *pollanca d' India,* ungar. *nöstény pulyka*, deutsch auch Kuhne, Truthuhn, Pute, kalekuttisches, indisches, türkisches Huhn, Welsch, welsches Huhn, Kalekutte, Puter-Henne. — Kann auf fast alle Arten bereitet werden, welche bei *dindon* (s. d.) Anwendung finden.

[3]) Die mit Krebsmus gefüllte Truthenne wird gekocht, mit Krebsklößen, Tafel-Pilzen und Hummerfleisch umlegt; Hummer-Sose.

[4]) Man gibt die gekochte Truthenne mit denselben Gemüsen und Sosen, wie den gekochten Kapaun (s. *chapon bouilli).*

[5]) Mit Möhren, kleinen Zwiebeln und würfelig geschnittenem mageren Speck.

[6]) Man kann hierzu Blumenkohl, gefüllten Kopfsalat, überglänzte Möhren, gefüllte Gurken, gefüllte Paradies-Äpfel usw. geben; auch Tafelpilz-, Austern-, Paradiesapfel-, Sellerie-, Trüffel- oder Kastanien-Sose. Es lassen sich alle Gemüse und Sosen hierzu verwenden, welche man zu geschmortem Kapaun (s. *chapon braisé)* gibt.

[7]) *Brioche, gâteau briochin,* = Brötchen aus feinem Mehl, Butter und Eiern. — *Briochine* = Butter-Kuchen. *Briochin(e)* (Eigenschaftswort) = mit Käse von Brie zubereitet.

Dinde à la broche, sauce aux airelles rouges[1].	Truthenne am Spieß gebraten, Preißelbeer-Sose.	Turkey roasted on the spit, cranberry sauce.
— *aux câpres.*	— mit Kapern.	— with capers.
— *à la cardinale.*	— nach Kardinals-[2])Art.	— in cardinal's style.
— *au céleri.*	— mit Sellerie.	— with celery.
— *aux cèpes.*	— mit Löcher-Pilzen.	— with mushrooms.
— *à la Chambord.*	— nach Chambord[3]).	— in Chambord style.
— *aux châtaignes.*	— mit Kastanien.	— with chestnuts.
— *à la chipolata.*	— mit Würstchen-Ragout.	— with *chipolata* garnish.
— *cloutée, garnie.*	— getrüffelt, mit Umlage.[4])	— truffled and garnished.
— *confite en pot.*	— im Topf eingemacht.	— potted.
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.[5])	— with cream sauce.
— *à la (en) daube.*	— gedämpft.	— stewed.
— *à l'écarlate.*	— mit Zunge.[6])	— with tongue.
— *à l'étouffade*[7]).	Gedämpfte Truthenne.	Stewed turkey.
— *à l'étouffade à la choucroute.*	— Truthenne m. Sauerkraut.	— turkey with *Sauerkraut.*
— *à l'étouffade aux concombres.*	— Truthenne mit Gurken.	— turkey with cucumbers.
— *farcie.*	Gefüllte Truthenne.[8])	Stuffed turkey.
— *farcie à la chipolata.*	— Truthenne mit Würstchen-Ragout.[9])	— turkey with *chipolata* garnish.
— *(farcie) en demi-deuil.*	— Truthenne in Halbtrauer.[10])	— turkey with black truffles.
— *farcie aux marrons.*	— Truthenne mit Kastanien.	— turkey with chestnuts.
— *farcie aux olives.*	— Truthenne mit Oliven.	— turkey with olives.
— *farcie à la portugaise.*	— Truthenne auf portugiesische[11]) Art.	— turkey w. onions, stuffed olives and chestnuts.
— *farcie, rôtie.*	—, gebratene Truthenne.	—, roast(ed) turkey.
— *farcie, rôtie, sauce au pain.*	—, gebratene Truthenne mit Brotsose.	—, roast(ed) turkey with bread-sauce.
— *farcie aux truffes.*	— Truthenne mit Trüffeln.	— turkey with truffles.
— *farcie à la Wolkonski.*	— Truthenne nach Wolkonski[12]).	— turkey, Wolkonski style.
— *frite.*	Gebackene Truthenne.	Fried turkey.
— *frite, sauce aux tomates.*	— Truthenne mit Paradiesapfel-Sose.	— turkey with tomato sauce.
— *froide à la gelée.*	Truthenne kalt in Gallerte.	Turkey cold in jelly.
— *froide à la parisienne (sur socle).*	— kalt nach Pariser[13]) Art (auf Sockel).	— cold on socle, Parisian style.
— *en galantine.*	— ausgebeint, gefüllt, kalt in Gallerte.	— boned, stuffed, cold in jelly.
— *glacée.*	— überglänzt.	— glazed.
— *glacée aux nouilles.*	— überglänzt, mit Nudeln.	— glazed, with *nouilles.*

1) *Airelle rouge, airelle ponctuée* = Preißelbeere, Preiselbeere = *cranberry, red whortleberry, moorberry.*

2) Die Truthenne wird mit einem Füllsel, das man aus der Leber mit Trüffeln, Tafel-Pilzen, Speck, Salz und Pfeffer bereitet hat, gefüllt, in Speck und Butter-Papier eingehüllt, am Spieß gebraten und mit Krebssose angerichtet.

3) Die Truthenne mit Gansleber und Trüffel-Füllsel gefüllt; Trüffel-Sose.

4) Die Truthenne mit Brotfüllsel gefüllt, mit Trüffeln gespickt, gedämpft, mit Hahnkämmen, Trüffeln und Klößchen umlegt.

5) a) Von einer Truthenne löst man die beiden *filets* aus, schneidet das übrige Fleisch in Stücke, legt diese in eine Schmorpfanne *(sautoir)*, die stark mit Butter ausgestrichen ist und in welche man vorher eine Lage Zwiebeln, Knoblauch und weißen Pfeffer gegeben hat. Man fügt Rahm hinzu, läßt gar dämpfen, streicht die Zwiebeln durch, läßt die Sose einkochen. Inzwischen hat man die mit Stiften von schwarzen Trüffeln besteckten *filets* in Butter angebraten, in Geflügel-Brühe gar gemacht und richtet diese mit den übrigen Fleischstücken an. Die Sose bindet man zuletzt mit frischer Butter, Rahm und Eigelben und gießt sie über das Geflügelfleisch. b) Vergl. *dindon à la crème.*

6) Gedämpfte Truthenne, mit Gemüsen umlegt und mit Scheiben von Rindszunge bedeckt.

7) Weniger gebräuchlich *à l'estouffade.*

8) Mit denselben Gemüsen, Sosen und Umlagen (Garnituren) wie gebratener Kapaun (s. *chapon rôti).*

9) Füllsel von Geflügelmus mit Kalbfleisch- und Kalbsbröschen-Streifen, Schinken- und Trüffel-Scheiben; die Truthenne mit Würstchen, Kastanien, Zwiebeln und Oliven umlegt.

10) Vergl. *chapon (farci) en demi-deuil.*

11) Fleischfüllsel, welches mit würfelig geschnittenen Trüffeln, Rindszunge und Schinken vermischt ist; die Truthenne gedämpft, mit überglänzten Zwiebeln, gefüllten Oliven und Kastanien umlegt; braune Sose.

12) Mit Gansleber- und Trüffel-Ragout.

13) a) Mit einem Kranz von Artischocken-Böden, Tafel-Pilzen, Schoten-Kernen, Möhren (Farben abwechselnd) und mit Gallert-Krusten umlegt; an die Enden je ein durchsichtiges Spießchen. b) Die gedämpfte Truthenne wird, wenn erkaltet, in Scheiben geschnitten, diese werden wieder zusammengelegt, überglänzt, auf einem Untersatz, welcher auf einer länglichen Schüssel steht, angerichtet, mit Artischocken-Böden, die mit Gemüsen gefüllt sind, sowie mit Tafel-Pilzen umlegt; Kräuter-Sose.

Dinde à la godard.	Truthenne mit Feinschmecker-Ragout[1].	Turkey with *godard* garnish.
— *grillée.*	— geröstet.	— grilled (broiled).
— *grillée à la diable.*	— geröstet, mit Teufels-Sose.	— grilled, devilled.
— *hachée.*	— gehackt.	— hashed.
— *à l'impériale.*	— auf kaiserliche[2] Art.	— in imperial style.
— *à l'indienne.*	— mit Kari und Reis.	— curried with rice.
— *à la jardinière.*	— mit Gemüsen.[3]	— with vegetables.
— *à la lyonnaise.*	— auf Lyoner[4] Art.	— in Lyons style.
— *en mayonnaise.*	— in Mayonnaisen-Sose.	— in mayonnaise sauce.
— *à la Médicis.*	— mit Krammetsvogel-Krustchen umlegt.[5]	— and crusts filled with *purée* of field-fares.
— *aux navets.*	— mit Rüben.	— with turnips.
— *de Noël.*	Weihnachts-Truthenne.	Christmas turkey.
— *de Noël à la provençale.*	— Truthenne auf provençalische[6] Art.	— turkey in Provencial style.
— *piquée.*	Gespickte Truthenne.	Larded turkey.
— *piquée à la cardinale.*	— Truthenne nach Kardinals-[7] Art.	— turkey in cardinal's style.
— *piquée à la financière.*	— Truthenne mit Reichen-Ragout.	— turkey with financier's garnish.
— *piquée à la purée de marrons.*	— Truthenne mit Kastanienmus.	— turkey with *purée* of chestnuts.
— *piquée, rôtie.*	—, gebratene Truthenne.	—, roast(ed) turkey.
— *piquée, rôtie aux truffes.*	—, gebratene Truthenne mit Trüffeln.	—, roast(ed) turkey with truffles.
— *piquée à la toulousaine.*	— Truthenne mit Toulouser Ragout.	— turkey with Toulouse garnish.
— *poêlée.*	Gedämpfte Truthenne.	Braised turkey.
— *poêlée à l'écarlate.*	— Truthenne mit Zunge.	— turkey with tongue.
— *poêlée au macaroni.*	— Truthenne m. Hohlnudeln.	— turkey with macaroni.
— *poêlée aux nouilles.*	— Truthenne mit Nudeln.	— turkey with *nouilles.*
— *à la provençale.*	Truthenne, provençalisch[8].	Turkey in Provencial style.
— *à la régence.*	— nach Regentschafts-[9] Art.	— in regency style.
— *à la Reynière.*	— nach Reynière[10].	— in Reynière style.
— *de Rhode Island.*	— von Rhode Island[11].	— of Rhode Island.
— *rôtie.*	Gebratene Truthenne.[12]	Roast(ed) turkey.
— *rôtie, farcie aux olives noires.*	— Truthenne mit schwarzen Oliven gefüllt.	— turkey stuffed with black olives.
— *rôtie froide.*	— Truthenne, kalt.	— turkey, cold.
— *rôtie, garnie de becfigues (becs-à-figue).*	— Truthenne m. (gebratenen) Feigen-Drosseln umlegt.	— turkey garnished with (roasted) fig-peckers[13].
— *rôtie, garnie de cresson*[14].	— Truthenne m. (Brunnen-) Kresse umlegt.	— turkey garnished with (water-)cresses.
— *rôtie, garnie de mauviettes.*	— Truthenne mit Lerchen.	— turkey with larks.
— *rôtie, garnie de navets.*	— Truthenne mit Rüben.	— turkey with turnips.
— *rôtie, garnie de nouilles.*	— Truthenne mit Nudeln.	— turkey with *nouilles.*

[1]) Gefüllte Truthenne, mit Trüffel-, Tafelpilz-Scheiben, Oliven, Hahnkämmen und Geflügel-Klößchen umlegt; Madeira-Sose.

[2]) Mit Trüffel-Füllsel gefüllt, mit Gemüsen usw. in fetter Brühe geschmort, überglänzt, angerichtet; vorn verziert man mit Reisbechern, die mit einem Ragout von Zunge und Tafel-Pilzen gefüllt sind; das Ganze umlegt man mit Trüffeln, Tafel-Pilzen uud Hahnkämmen.

[3]) Gefüllt, gedämpft, mit überglänzten Möhren, gedämpftem Kopfsalat, gefüllten Paradies-Äpfeln, Blumenkohl und Gurken angerichtet; weiße Sose.

[4]) Man bereitet ein Füllsel von frischem Speck, Kalbfleisch, Kastanien und Rahm, würzt angenehm, stößt die Leber hinzu, vermischt das Füllsel mit einigen ganz gekochten Kastanien und Bratwurst-Scheiben, füllt damit die Ente, welche man am Spieß bratet Die Grundsose *(fond)* wird entfettet, mit Wasser vermischt, gesalzen, eingekocht, durchgestrichen und nebenbei gegeben.

[5]) Gedämpft und mit Krustchen, die mit durchgestrichenem Krammetsvogelfleisch gefüllt sind, umlegt.

[6]) Mit kleinen Würstchen und gerösteten Kastanien gefüllt, gebraten; Sellerie-Salat.

[7]) Vergl. *dinde à la cardinale.*

[8]) Vergl. *dinde de Noël à la provençale.*

[9]) Die gedämpfte Truthenne wird mit Trüffeln, Kalbsbröschen und Hahnkämmen umlegt. Diese drei Gruppen werden durch Krebse von einander getrennt.

[10]) Die gebratene Truthenne wird mit kleinen Würstchen und mit in Huhnfleisch-Brühe gekochten Kastanien umlegt; braune Sose, in welche man kurz vor dem Anrichten die Leber der Truthenne einschneidet.

[11]) Sprich »Rohd Eiländ«; kleinster nordamerikanischer Freistaat (Neuengland-Staaten); die daselbst gezüchteten *turkeys* sind die besten amerikanischen.

[12]) Mit denselben Gemüsen, Sosen, Umlagen usw., wie gebratener Kapaun (s. *chapon rôti)*

[13]) Auch *becafico, becafigo, beccafico,* vom italienischen *beccafico,* Feigenesser.

[14]) *Cresson alénois. cresson des jardins* Garten-Kresse; *cresson d'eau, cresson de fontaine, cresson de ruisseau* Brunnen-, Wasser-Kresse.

Dinde à la russe.	Truthenne auf russische[1]) Art.	Turkey in Russian style.
— *à la Saint-Cloud.*	— mit Trüffeln und Kalbsbröschen.[2])	— with truffles and calves'-sweetbreads.
— *à la Saint-James*[3]).	— mit Moosbeer-Sulze.	— with mossberry-jelly.
— *à la George Sand.*	— nach George Sand[4]).	— in George Sand style.
— *à la sauce au céleri.*	— mit Sellerie-Sose.	— with celery sauce.
— *à la sauce aux huîtres.*	— mit Austern-Sose.	— with oyster sauce.
— *à la toulousaine.*	— auf Toulouser[5]) Art.	— with quails and truffles.
— *truffée.*	Getrüffelte Truthenne.	Truffled turkey.
— *truffée, rôtie.*	—, gebratene Truthenne.	—, roast(ed) turkey.
— *truffée, sauce à la Périgueux.*	— Truthenne mit Trüffel-Sose.	— turkey with truffle sauce.
— *truffée à la toulousaine.*	— Truthenne auf Toulouser[6]) Art.	— turkey with ortolans and truffles.
— *aux truffes.*	Truthenne mit Trüffeln.	Turkey with truffles.
— *aux truffes à la Cussy.*	— mit Trüffeln nach Cussy.	— w. truffles, Cussy style.
— *à la vigneronne.*	— gespickt, mit überglänzten Kastanien.	— larded, with glazed chestnuts.
— *à la Yorkshire.*	— nach Yorkshire-[7])Art.	— in Yorkshire style.
Abattis de dinde.	Truthennenklein.	— -giblets.
— *de dinde à la bourgeoise.*	— mit Gemüsen.[8])	— -giblets with (glazed) vegetables.
— *de dinde à la chipolata.*	— mit Würstchen-Ragout.	— -giblets with *chipolata* garnish.
— *de dinde en fricassée.*	— als Frikassee[9]).	— -giblets fricasseed.
— *de dinde en hoche(-)pot.*	— als Hotschpotsch[10]).	— -giblets as hotch-potch.
— *de dinde à l'italienne.*	— in Reisrand.[11])	— -giblets w. Italian rice.
— *de dinde aux légumes.*	— mit Gemüsen.	— -giblets w. vegetables.
— *de dinde aux marrons.*	— mit Kastanien.	— -giblets with chestnuts.
— *de dinde aux navets.*	— mit Rüben.	— -giblets with turnips.
— *de dinde à la paysanne.*	— mit Gemüsen.[12])	— -giblets w. vegetables.
— *de dinde aux pommes de terre.*	— mit Kartoffeln.	— -giblets with potatoes.
— *de dinde aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— -giblets with truffles.
Brochettes d'abattis de dinde.	— auf Spießchen.	— -giblets on skewers.
Ailerons de dinde.	Truthennen-Flügelspitzen.[13])	— -pinions.
— *de dinde braisés.*	Geschmorte Truthennen-Flügelspitzen.	Braised turkey-pinions.
— *de dinde braisés aux champignons.*	— Truthennen-Flügelspitzen mit Tafel-Pilzen.	— turkey-pinions with button-mushrooms.
— *de dinde braisés aux oignons glacés.*	— Truthennen-Flügelspitzen m. überglänzten Zwiebeln.	— turkey-pinions with glazed onions.
— *de dinde braisés à la purée de chicorée endive.*	— Truthennen-Flügelspitzen mit Endivienmus.	— turkey-pinions with *purée* of endive.

[1]) Gefüllt mit einem Fleischfüllsel, das mit in Butter geschwitzten gehackten Zwiebeln und Steinpilzen vermischt ist, in einer mit Butter ausgestrichenen Schmorpfanne mit Speckwürfeln und Steinpilzen gar gemacht, mit den Pilzen und Speckwürfeln umlegt; die Grundsose *(fond)* wird mit sauerem Rahm eingekocht und über das Fleisch gegossen.

[2]) Mit Trüffeln gespickt, mit Trüffeln und Kalbsbröschen umlegt.

[3]) Sprich »Sänt-Dj(sch)ähms«; Palast der engl. Könige im 18. Jahrh. — Gefüllte Truthennne mit brauner Sose und kleinen mit Moosbeer-Sulze gefüllten Näpfchen.

[4]) Sprich »Sangd«; *George Sand,* Schriftsteller-Name der *Aurore Dupin,* Frau von Fr. Dudevant, geb. 5. Juli 1804 zu Paris, gest. 8. Juni 1876 auf ihrem Schloß Nohant. — Gefüllte Truthenne gedämpft, mit gekochtem Sellerie und Kastanien.

[5]) Die Truthenne mit Trüffel-Füllsel gefüllt, gebraten, mit gebratenen Wachteln und Trüffeln umlegt; mit den Trüffel-Schalen verkochte braune Sose.

[6]) Die am Spieße gebratene Truthenne wird zu beiden Seiten mit Fettammern (Ortolanen), an den Enden mit Trüffeln umlegt. Vergl. *dinde à la toulousaine.*

[7]) Mit kräftigem Fleischfüllsel und dicken Zungen-Scheiben gefüllt, gedämpft, mit einem Gemüse-Allerlei *(macédoine de légumes)* und Rahmsose *(béchamel)* angerichtet.

[8]) Man läßt das Klein Farbe nehmen, bestäubt mit Mehl, gießt Fleischbrühe und Weißwein nach, gibt eine mit Gewürz-Nelken besteckte Zwiebel und ein Petersilien-Sträußchen hinzu. Ist das Klein dreiviertels gar, so fügt man einige vorher überglänzte kleine Möhren und Zwiebeln hinzu. Nebenbei gibt man Kartoffeln in der Schale *(pommes de terre en robe).*

[9]) Vergl. *abattis de poulet en fricassée.*

[10]) Vergl. *abattis d'oie en hoche(-)pot.*

[11]) Man läßt das Klein in Butter oder Öl Farbe nehmen, stäubt Mehl hinzu, füllt mit Fleischbrühe und Weißwein an, gibt Knoblauch, Petersilie, Thymian, Lorbeer-Blätter und roten Pfeffer daran. Ist das Klein dreiviertels gar, so gibt man in Würfel geschnittenen mageren Speck und die in Stücke geschnittene Leber hinzu. Von inzwischen bereitetem italienischen Reis *(risotto)* mit weißen Trüffeln macht man einen Rand und richtet das Ragout in der Mitte an.

[12]) Vergl. *abattis de dindon à la paysanne.*

[13]) Mit denselben Umlagen *(garnitures)* und Sosen *(sauces)* wie *ailes de dinde.*

Ailerons de dinde braisés à la purée de navets.	Geschmorte Truthennen-Flügelspitzen mit Rübenmus.	Braised turkey-pinions with *purée* of turnips.
— de dinde à la chipolata.	Truthennen-Flügelspitzen mit Würstchen-[1])Ragout.	Turkey-pinions with *chipolata* garnish.
— de dinde au consommé.	— -Flügelspitzen in Kraftbrühe.	— -pinions in broth.
— de dinde farcis.	Gefüllte Truthennen-Flügel- [spitzen.	Stuffed turkey-pinions.
— de dinde farcis, aux champignons.	— Truthennen-Flügelspitzen mit Tafel-Pilzen.	— turkey-pinions with button-mushrooms.
— de dinde farcis, aux olives.	— Truthennen-Flügelspitzen mit Oliven.	— turkey-pinions with olives.
— de dinde farcis, au risot.	— Truthennen-Flügelspitzen mit italienischem Reis.	— turkey-pinions with Italian rice.
— de dinde glacés.	Truthennen-Flügelspitzen überglänzt.	Turkey-pinions glazed.
— de dinde grillés.	— -Flügelspitzen geröstet.	— -pinions grilled(broiled).
— de dinde en haricot vierge.	— -Flügelspitzen mit Rüben.[2])	— -pinions with turnips.
— de dinde en matelote.	— -Flügelspitzen nach Ma- [trosen-[3])Art.	Matelote of turkey-pinions.
— de dinde piqués.	— -Flügelspitzen gespickt.	Larded turkey-pinions.
— de dinde piqués à la purée de navets.	— -Flügelspitzen gespickt, mit Rübenmus.	— turkey-pinions with *purée* of turnips.
— de dinde à la purée de lentilles.	— -Flügelspitzen mit Linsenmus.	Turkey-pinions with *purée* of lentils.
— de dinde à la purée de marrons.	— -Flügelspitzen mit Kastanienmus.	— -pinions with *purée* of chestnuts.
— de dinde à la Sainte- [*Menehould.*	— -Flügelspitzen gebacken.	— -pinions crust-baked.
— de dinde en tortue.	— -Flügelspitzen wie Schildkröte[4]).	— -pinions in turtle fashion.
— de dinde à la d'Uzès[5]).	— -Flügelspitzen nach Uzès.	— -pinions, Uzès style.
— de dinde à la Villeroi.	— -Flügelspitzen n. Villeroi[6]).	— -pinions, Villeroi style.
Ailes de dinde.	— -Flügel.[7]) [Flügel.	— -wings.
— de dinde braisées.	Geschmorte Truthennen-	Braised turkey-wings.
— de dinde braisées à la purée de chicorée endive.	— Truthennen-Flügel mit Endivienmus.	— turkey-wings with *purée* of endive.
— de dinde braisées à la purée de marrons.	— Truthennen-Flügel mit Kastanienmus.	— turkey-wings with *purée* of chestnuts.
— de dinde braisées à la purée d'oseille.	— Truthennen-Flügel mit Sauerampfermus.	— turkey-wings with *purée* of sorrel.
Ballot(t)ines de dinde.	Truthennenfleisch-Bällchen.	*Ballot(t)ines* of turkey.
— de dinde à la gelée.	— -Bällchen in Gallerte.	— of turkey in jelly.
— de dinde sur socle.	— -Bällchen auf Sockel.[8])	— of turkey on a stand.

[1]) Umlage von Würstchen, Tafel-Pilzen, Oliven, Kastanien, überglänzten Zwiebeln in Madeira-Sose.

[2]) Die gekochten Flügel-Spitzen werden im Kranz angerichtet; in die Mitte gibt man überglänzte, ausgestochene weiße Rüben.

[3]) Die Flügel-Spitzen in Butter angebraten, mit Mehl bestäubt, halb Rotwein und halb Fleischbrühe zugegossen, Salz, Pfeffer, Knoblauch, ein Kräuter-Sträußchen, Schalotten, ferner in Butter geschwungene Zwiebeln und Tafel-Pilze hinzugegeben, gar gemacht, das Kräuter-Sträußchen herausgenommen, die Flügel-Spitzen im Kranz angerichtet; die Zwiebeln und Tafel-Pilze in die Mitte gegeben.

[4]) Die ausgebeinten und abgewällten Flügel-Spitzen *(ailerons)* mit Pökelfleisch-Würfeln und kleinen Zwiebeln gebraten, Fett abgegossen, spanische Sose, Weißwein, Tafelpilz-Abfälle und ein Kräuter-Sträußchen hinzugefügt, einige Minuten kochen gelassen. Gekochtes Kalbshirn in Würfel geschnitten, gekochte Tafelpilz-Köpfe und Kalbfleisch-Klößchen, ferner die gar gemachten Flügel-Spitzen hinzugegeben. Sose entfettet, durchgestrichen, mit Madeira vermischt, mit etwas Cayenne-Pfeffer gewürzt, über das Ragout gegossen; letzteres heiß gemacht.

[5]) Auch *à la Uzès* zu finden, dann nach der franz. Stadt *Uzès* im Dép. Gard benannt. — Die Flügel-Spitzen werden mit Huhnfleisch-Füllsel, das mit gehackten Trüffeln vermischt ist, gefüllt, gedämpft, im Kranz angerichtet; in die Mitte gibt man Trüffeln und Hahnnieren; weiße Sose.

[6]) Die Flügel-Spitzen werden durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, paniert, in geschlagene Eier getaucht, nochmals paniert, ausgebacken, im Kranz angerichtet, mit gebackener Petersilie umlegt.

[7]) Mit denselben Umlagen *(garnitures)* und Sosen *(sauces)* wie *ailerons de dinde.*

[8]) Nichts weiter als Rollpasteten *(galantines)* in der Haut von Truthennen-Keulen. Das Füllsel zu diesen wird aus gleichen Teilen Truthennenfleisch und Speck bereitet und mit einem feinen Ragout *(salpicon)* von Gans- oder Enten-Leber und Trüffeln vermischt. Man näht diese Art Rollpasteten so zusammen, daß sie die Form kleiner Schinken erhalten. Wenn kalt, maskiert man mit weißer *chaud-froid*-Sose, bestreicht das schmale Ende mit brauner Sose, um so die Schinken-Farbe darzustellen. Man richtet die noch verschiedenartig verzierten »Schinken« abwechselnd mit Schnitten von Kuheuter gegen einen Brotuntersatz an. Den Sockel verziert man oben und unten mit schönen Gallert-Krusten

Blanquette de dinde.	Weißes Truthennen-Ragout.	Blanquette of turkey.
— *de dinde aux champignons.*	— Truthennen-Ragout mit Tafel-Pilzen.	— of turkey with button-mushrooms.
— *de dinde aux concombres.*	— Truthennen-Ragout mit Gurken.	— of turkey with cucumbers.
— *de dinde aux morilles.*	— Truthennen-Ragout mit Morcheln.	— of turkey with morels.
— *de dinde aux petits pois.*	— Truthennen-Ragout mit Schoten-Kernen.	— of turkey with green peas.
— *de dinde aux pointes d'asperges.*	— Truthennen-Ragout mit Spargel-Spitzen.	— of turkey with asparagus-points.
— *de dinde aux truffes.*	— Truthennen-Ragout mit Trüffeln.	— of turkey with truffles.
Brochettes de dinde à la turque.	Truthennenfleisch an Spießchen, türkisch[1].	Turkey-meat on skewers, Turkish style.
Chartreuse de dinde.	Kartäuser-Gericht von Truthenne.	*Chartreuse* of turkey.
— *de dinde aux truffes.*	— -Gericht von Truthenne mit Trüffeln.[2]	— of turkey with truffles.
Chaud-froid[3] *de dinde.*	Übersulzte Truthenne.	Jellied turkey.
— *-froid de dinde à l'écarlate.*	— Truthenne mit Zunge.	— turkey with tongue.
— *-froid de dinde à la gelée.*	— Truthenne mit Gallert-Krusten.	— turkey with jelly-crusts.
— *-froid de dinde aux truffes.*	— Truthenne mit Trüffeln.	— turkey with truffles.
Côtelettes de dinde.	Truthennen-Koteletts.	Turkey-cutlets.
— *de dinde à la russe.*	— -Koteletts, russisch[4].	— -cutlets, Russian style.
Croquettes de dinde.	Truthennenfleisch-Krusteln.	Croquettes of turkey-(meat).
— *de dinde aux champignons.*	— -Krusteln mit Tafel-Pilzen.	— of turkey with button-mushrooms.
— *de dinde aux pommes de terre.*	— -Krusteln mit Kartoffeln.	— of turkey with potatoes.
Cuisse de dinde.	Truthennen-Keule (-Schenkel).	Leg of turkey.
— *de dinde braisée.*	Geschmorte Truthennen-Keule.	Braised leg of turkey.
— *de dinde braisée à l'indienne.*	— Truthennen-Keule mit Kari und Reis.	— leg of turkey with curry and rice.
— *de dinde braisée, sauce aux champignons.*	— Truthennen-Keule mit Tafelpilz-Sose.	— leg of turkey with mushroom sauce.
— *de dinde braisée, sauce poivrade.*	— Truthennen-Keule mit Pfeffer-Sose.	— leg of turkey with pepper sauce.

[1]) In kleine Würfel geschnittenes Brustfleisch von Truthahn wird gewürzt, mit Öl und Zitronensaft gebeizt, auf Spießchen gesteckt, in Schafsnetz eingeschlagen, geröstet.

[2]) a) Brustfleisch von Truthenne in einem Rand von Geflügel-Füllsel, mit ausgehöhlten Möhren, die eine Trüffel enthalten, sowie mit Trüffeln verziert. b) Eine mit Möhren- und Trüffel-Scheiben verzierte Randform wird mit Huhnfleisch-Füllsel gefüllt, gar gemacht, ausgestürzt; die Mitte füllt man mit einem weißen Ragout von Truthahnfleisch und Trüffeln, legt obenauf einen Kranz von gedämpftem, überglänztem Kopfsalat; weiße Sose.

[3]) Einer jener Küchen-Ausdrücke, für welche die Franzosen selbst keine Erklärung haben. Der Verfasser von *Dictionnaire Universel de Cuisine,* ein Deutschenfresser namens *Joseph Favre,* leitet in seinem von groben Fehlern strotzenden Werke (er schreibt *riz de veau,* statt *ris de veau,* und dies in seiner Muttersprache) *chaud-froid* ab von *calidus, frigidus* und begründet dies damit, daß man in den Ruinen von Pompeji eine irdene Vase, enthaltend Fleischüberreste, mit der Inschrift *calidus-frigidus* gefunden habe. »Es wäre hieraus erwiesen, daß schon die alten Römer das Einmachen des Fleisches mit *chaud-froid*-Sose gekannt hätten«. Pompeji wurde bekanntlich infolge Ausbruchs des Vesuves am 24. Aug. 79 n. Chr. zerstört, und jetzt, im 19. Jahrhundert, findet dieser Franzose noch *chaud-froid* in der Vase. *Urbain Dubois,* der rühmlichst bekannte franz. gastronomische Schriftsteller und frühere Hofkoch Kaiser Wilhelms I. schreibt neben *chaud-froid* auch *chaufroix,* welches zwar eine bisher unbegründete, immerhin aber keine von so märchenhafter Ableitungs-Theorie begleitete Schreibweise ist. Trotzdem gibt dies dem russophilen *Favre,* welcher nach dem Urteil der gediegensten französischen Fachleute auch nicht im entferntesten einen Vergleich mit *Dubois* aushalten kann, Veranlassung, seinen Landsmann (*l'un des cuisiniers de l'empereur d'Allemagne,* damit ist *Dubois* gemeint) einen *prussophile, qui cherchait à faire école,* zu nennen. Während *E. v. Malortie* in seinem »Menu« einen *Angilon de Chaufroix,* ersten Entremetier der Versailler Küche (1774), als Erfinder nennt, findet man Original-Menüs früheren Datums mit der Schreibart *chaud-froid.* Im »Leipziger Kochbuch« (1757) steht gleichfalls *chaud-froid.* Andere wollen einen Koch namens *Chauf(f)roi(x)* kennen, welcher der Küche des Kardinals Mazarin vorstand. Andere wieder bezeichnen den stolzen *duc de Rohan* als Erfinder. Dieser saß eines Tages zu Tische und eben wurde ihm sein Lieblings-Gericht »Huhnfleisch-Frikassee« gereicht, als er zum König befohlen wurde. Er ordnete an, daß ihm das Essen bis zu seiner Rückkehr aufgehoben werde. Als es ihm dann auch vorgesetzt wurde, beklagte er sich, daß es *ni chaud ni froid* (weder heiß noch kalt sei), lobte aber doch den kräftigen Geschmack desselben. — Vergl. die von P. Petermann in der »Hotel-Revue« (Leipzig) 1884 in Nr. 45 und von Dr. P. M. Blüher in derselben (seiner) Zeitschrift 1893 in Nr. 43 und folgenden veröffentlichten Abhandlungen darüber, besonders die letztere große.

[4]) Vergl. *côtelettes de volaille à la russe.*

Cuisse de dinde braisée, sauce aux truffes.	Geschmorte Truthennen-Keule mit Trüffel-Sose.	Braised leg of turkey with truffle sauce.
— de dinde à la diable.	Truthennen-Keule mit Teufels-Sose.[1])	Leg of turkey devilled (with devilled sauce).
— de dinde farcie.	— -Keule gefüllt.	— of turkey stuffed.
— de dinde farcie à la Garibaldi.	— -Keule gefüllt, nach Garibaldi[2]). [Keule.[3])	— of turkey stuffed, Garibaldi style.
— de dinde grillée.	Geröstete Truthennen-	Broiled leg of turkey.
— de dinde grillée au jus.	— Truthennen-Keule mit Bratensaft.	— leg of turkey with gravy.
— de dinde grillée à la purée de légumes.	— Truthennen-Keule mit Gemüsebrei.	— leg of turkey with *purée* of vegetables.
— de dinde grillée à la purée de pommes de terre.	— Truthennen-Keule mit Kartoffelmus.	— leg of turkey with *purée* of potatoes.
— de dinde à l'italienne.	Truthennen-Keule m. Reis.[4])	Leg of turkey with rice.
— de dinde à la russe.	— -Keule auf russische[5]) Art.	— of turkey, Russian style.
Émincé de dinde.	Geblätterte Truthennen-brust. [rand.[6])	Minced (breast of) turkey.
— de dinde en bordure de riz.	— Truthennenbrust in Reis-	— turkey in border of rice.
— de dinde aux cèpes farcis.	— Truthennenbrust mit gefüllten Löcher-Pilzen.	— turkey with stuffed mushrooms.
— de dinde aux champignons.	— Truthennenbrust mit Tafel-Pilzen.	— turkey with button-mushrooms.
— de dinde à la reine.	— Truthennenbrust mit Tafel-Pilzen u. Trüffeln.	— turkey with mushrooms and truffles.
— de dinde au riz.	— Truthennenbrust m. Reis.	— turkey with rice.
— de dinde aux tomates.	— Truthennenbrust mit Paradies-Äpfeln.	— turkey with tomatoes.
Estomac de dinde.	Truthennenbrust.	Breast of turkey. [style.
— de dinde à l'ambassadrice.	— nach Botschafterin-[7]) Art.	— of turkey, ambassadress
— de dinde à la chipolata.	— mit Würstchen-Ragout.	— of turkey with *chipolata* garnish.
— de dinde et langue à l'écarlate à la gelée.	— und Zungen-Schnitten mit Gallerte.	— of turkey and sliced tongue w. jelly-crusts.
— de dinde à la Robinson.	— mit Umlage von Huhn-lebern. [(-Brüstchen).	— of turkey with chicken-livers.
Filets de dinde.	Truthennen-Brustschnitten	Fillets (breasts) of turkey.
— de dinde en belle vue.	— -Brustschnitten mit Gallerte.	— of turkey with jelly.
— de dinde braisés.	— -Brustschnitten geschmort.	— of turkey braised.
— de dinde braisés aux épinards.	— -Brustschnitten geschmort, mit Spinat.	— of turkey braised, with spinach.
— de dinde à la cardinale.	— -Brustschnitten mit Krebs-schwänzen und Hummer.[8])	— of turkey with crayfish-tails and lobster.
— de dinde aux champignons. [endive.	— -Brustschnitten mit Tafel-Pilzen. [divien.	— of turkey with button-mushrooms.
— de dinde à la chicorée	— -Brustschnitten mit En-	— of turkey with endive.
— de dinde à l'écarlate.	— -Brustschnitten m. Zunge.	— of turkey with tongue.
— de dinde à la macédoine (de légumes).	— -Brustschnitten mit gemischtem Gemüse.	— of turkey with mixed vegetables.

[1]) Mit Salz, Pfeffer und Cayenne-Pfeffer gewürzte, mit englischem Senf und Pariser Sose bestrichene Keulen, in Brotkrumen gerollt, auf dem Rost gebraten, angerichtet, mit Teufels-Sose begossen, mit gehackter Petersilie bestreut.

[2]) Die Keule mit Füllsel von Huhnfleisch und Wild, das mit feingehackten Trüffeln, Schinken und Zunge vermischt ist, gefüllt, mit Hohlnudeln, die mit Paradiesapfelmus gefärbt sind, sowie mit kleinen Reisbechern umlegt.

[3]) Hierzu Tafelpilz- oder *Robert*-Sose.

[4]) Die Keule mit Trüffel-Füllsel gefüllt, zugenäht, gedämpft, überglänzt und auf einer Lage Reis angerichtet; braune Sose.

[5]) Mit Trüffel-Füllsel gefüllt, gekocht, mit Geflügel-Leber, Klößchen und Steinpilzen.

[6]) Die *filets* einer mit Speckscheiben gebratenen Truthenne werden ausgelöst, mit Tafel-Pilzen und Trüffeln in dünne Scheiben geschnitten, mit weißer Geflügel-Sose *(suprême)* begossen, in einem Reisrand angerichtet; auf den Reis legt man kleine Tafel-Pilze.

[7]) Zwei aus den Knochen gelöste, gefüllte Truthennen-Brüste, mit Trüffeln gespickt, gedämpft, auf Untersatz mit Hahnkämmen, Tafel-Pilzen, Trüffeln und Klößchen angerichtet. Die Keulen werden ausgebeint, mit Klößchen-Füllsel *(farce à quenelle)* gefüllt, in Salzwasser steif gemacht, wenn kalt, gespickt, gar gemacht, überglänzt und mit einem Ragout von Hahnkämmen und Tafel-Pilzen angerichtet.

[8]) Vergl. *dinde à la cardinale*.

Filets de dinde à la Médicis.	Truthennen-Brustschnitten im Kranz um Krammetsvogelmus.	Fillets of turkey with *purée* of field-fares.
— *de dinde à la milanaise.*	— -Brustschnitten m. Reis.[1])	— of turkey with rice.
— *de dinde à la parisienne.*	— -Brustschnitten mit gefüllten Artischocken-Böden.[2])	— of turkey with stuffed artichoke-bottoms.
— *de dinde à la purée de céleri.*	— -Brustschnitten mit Selleriemus.	— of turkey with *purée* of celery.
— *de dinde à la Talleyrand.*	— -Brustschnitten nach Talleyrand[3]).	— of turkey, Talleyrand style.
Aspic de filets de dinde.	Sulze von Truthennen-Brustschnitten.	Aspic of turkey-fillets.
— *de filets de dinde à l'écarlate.*	— von Truthennen-Brustschnitten mit Zunge.	— of turkey-fillets with red tongue.
Chaud-froid de filets de dinde.	Übersulzte Truthennen-Brustschnitten.	Jellied fillets of turkey.
— *-froid de filets de dinde en belle vue.*	— Truthennen-Brustschnitten mit Gallerte.	— fillets of turkey with jelly.
— *-froid de filets de dinde à l'écarlate.*	— Truthennen-Brustschnitten mit Zunge.	— fillets of turkey with red tongue.
— *-froid de filets de dinde à la macédoine (de légumes).*	— Truthennen-Brustschnitten m. gemischtem Gemüse.	— fillets of turkey with mixed vegetables.
— *-froid de filets de dinde aux truffes.*	— Truthennen-Brustschnitten mit Trüffeln.	— fillets of turkey with truffles.
Escalopes de (filets de) dinde.	Truthennen-Schnitzel.[4])	Collops of turkey(-fillets).
— *de (filets de) dinde aux champignons.*	— -Schnitzel mit Tafel-Pilzen.	— of turkey(-fillets) with button-mushrooms.
— *de (filets de) dinde aux truffes.*	— -Schnitzel mit Trüffeln.	— of turkey(-fillets) with truffles.
Grenade de filets de dinde.	Granate von Truthennen-Brustschnitten.[5])	Grenade of turkey-fillets (w. mushroom-heads).
Mayonnaise de filets de dinde.	Mayonnaise von Truthennen-Brustschnitten.	Mayonnaise of turkey-fillets.
— *de filets de dinde à la ravigote.*	— von Truthennen-Brustschnitten mit Würzsose.	— of turkey-fillets with *ravigote* sauce.
Poupiettes de (filets de) dinde.	Truthennenfleisch-Röllchen.	Turkey-olives.
— *de filets de dinde à la chicorée endive.*	— -Röllchen mit Endivien.	— -olives with endive.
— *de filets de dinde à la diplomate.*	— -Röllchen mit Trüffeln.[6])	— -olives with truffles.
— *de filets de dinde à la romaine.*	— -Röllchen mit Reis und Füllsel-Klößchen.[7])	— -olives with rice and forcemeat-balls.
Turban de filets de dinde.	Turban von Truthennen-Brustschnitten.	Crown-shape of turkey-fillets.
— *de filets de dinde à la Rougemont*[8]).	— von Truthennen-Brustschnitten mit Trüffeln.	— -shape of turkey-fillets with truffles.
Foie de dinde.	Truthennen-Leber.	Liver of turkey.
Pain de foie de dinde.	— -Leber in einer Form.	Mould of turkey-liver.

[1]) Die Schnitten paniert, gebacken, mit Reis angerichtet.

[2]) Die gar gemachten *filets* werden in kleine runde Scheiben geschnitten, mit weißer Sose bedeckt, mit Trüffeln verziert, in eine Cylinderform mit Sulze eingesetzt, ausgestürzt, mit Artischoken-Böden, die mit Gemüse gefüllt sind, umlegt.

[3]) Die Schnitten werden auf einer Seite mit Geflügel-Füllsel bestrichen; die eine Hälfte der *filets* wird dann mit gehackten Trüffeln, die andere mit gehackter Zunge bestreut, gebraten. Man richtet die Schnitten abwechselnd im Kranz an und füllt in die Mitte ein Tafelpilz-Ragout.

[4]) Auf einem Rand von Rahmfüllsel (*farce à la crême*) angerichtet.

[5]) Mit Tafelpilz-Köpfen.

[6]) Mit Trüffeln gespickte Truthennen-Schnitten werden auf einer Seite mit feinem Füllsel bestrichen, zusammengerollt, gedämpft, mit Trüffeln belegt, angerichtet.

[7]) Die gespickten, mit Füllsel von feinen Kräutern gefüllten, mit Speck und Gemüsen geschmorten, überglänzten Fleischröllchen werden auf einer, oben mit italienischem Reis gefüllten Teigkruste im Kranz angerichtet; über den Reis stellt man einen Kreis von im Löffel geformten Füllsel-Klößchen.

[8]) *Rougemont* = a) Rothenberg oder Rothenburg, Ort im Ober-Elsaß; b) franz. Orte im Dép. Doubs und im Dép. Côte-d'or. — Turban von mit Trüffel-Halbmonden besteckten Truthennen-Schnitten, auf einer Brot- oder Reiskruste angerichtet, mit einem Trüffel-Spießchen verziert, mit einem Kranz von überglänzten Trüffeln umlegt; weiße Stammsose (*velouté*), die mit den Abfällen und der Brühe der Trüffeln verkocht ist.

Fricandeau de dinde.	Gespickte und geschmorte Truthenne.[1]	Fricandeau of turkey.
— *de dinde à la macédoine (de légumes).*	— und geschmorte Truthenne mit gemischtem Gemüse.	— of turkey with assorted vegetables.
— *de dinde aux truffes.*	— und geschmorte Truthenne mit Trüffeln.	— of turkey with truffles.
Galantine de dinde.	Rollpastete von Truthenne.	Galantine of turkey.
— *de dinde à la française.*	— von Truthenne auf französische[2] Art.	— of turkey in French style.
— *de dinde à la gelée.*	— von Truthenne mit Gallerte.	— of turkey with jelly.
— *de dinde panachée.*	— von Truthenne, verschiedenfarbig[3].	— of turkey, vari-colo(u)red.
Gibelotte de dinde.	Truthennen-Frikassee.[4]	Fricasseed turkey.
Hachis de dinde.	—-Gehäck.	Hashed turkey.
— *de dinde à la béchamel.*	—-Gehäck mit Rahmsose.	— turkey w. cream sauce.
— *de dinde à la crème.*	—-Gehäck mit Rahm.	— turkey with cream.
— *de dinde en bordure.*	—-Gehäck in (Kartoffel-) Rand.	— turkey in (potato-) border.
— *de dinde à la polonaise.*	—-Gehäck mit verlorenen Eiern.	— turkey w. poached eggs.
— *de dinde à la reine.*	—-Gehäck mit Eiern.	— turkey with eggs.
— *de dinde à la royale.*	—-Gehäck, königlich[5].	— turkey in royal style.
Noisettes[6] *de dinde.*	—-Schnitten gespickt.	Larded slices of turkey.
Purée de dinde.	Truthennenfleischmus.	*Purée* of turkey.
Ragoût de dinde.	Truthennenfleisch-Ragout.	Ragout of turkey.
— *de dinde à la nancé(i)enne.*	—-Ragout mit Reis und Schinken.[7]	— of turkey with rice and ham, tomato sauce.
Salade de dinde.	—-Salat.	Salad of turkey.
Terrine de dinde.	Schüssel- (Napf-)Pastete von Truthenne.	Turkey-pot pie.
Petite dinde.	**Truthühnchen.**	**Young turkey(-hen).**
— *dinde braisée.*	— geschmort.	— turkey braised.
— *dinde braisée, sauce aux écrevisses.*	— geschmort, Krebssose.	— turkey braised, crayfish sauce.
— *dinde piquée.*	Gespicktes Truthühnchen.	Larded young turkey.
— *dinde piquée à la financière.*	— Truthühnchen mit Reichen-[8]Ragout.	— young turkey with financier's garnish.
— *dinde piquée, aux truffes.*	— Truthühnchen mit Trüffeln.	— young turkey with truffles.

e) Dindon. — Truthahn[9]. — Turkey(-cock).

Dindon en ballon.	Truthahn als Ballon.[10]	Turkey as balloon.
— *en ballon garni de choux-fleurs.*	— als Ballon mit Blumenkohl.	— as balloon garnished with cauliflower.

[1]) Man löst und beint die Keulen aus, spickt sie, teilt die ebenfalls ausgebeinte Brust in zwei Schnitten *(filets)* und spickt auch diese. Eine Schmorpfanne legt man mit Speck, Zwiebeln, Möhren, Knoblauch und den gehackten Fleischabfällen der Truthenne aus, gibt die gespickten Truthennen-Schnitten *(fricandeaux)* darüber, gießt Wasser hinzu, läßt dämpfen.

[2]) Die Rollpastete (Halbkugel, *galantine)*, welche schön überglänzt ist, wird auf einem Untersatz *(pain vert)* angerichtet; obenauf wird eine Figur aus Fett angebracht, welche am Fuße mit einem Kranz von runden Trüffeln umgeben und an deren zwei Seiten je ein durchsichtiges (Transparent-)Spießchen gesteckt ist.

[3]) Füllsel von Kalbfleisch, Kalbsnierenfett, frischem Speck, der Leber, dem Fett und dem Überbleibsel der Truthenne, gewürzt mit Seesalz, Pfeffer, Mehl, Cognac, mit zwei Eiern gebunden; in Würfel geschnittene schwarze Trüffeln, Pistazien, Pinien, Pökel-Zunge, magerer Schinken.

[4]) Vergl. *abattis de dinde.*

[5]) Fleisch von gebratener Truthenne würfelig geschnitten, mit Rahmsose *(béchamel)*, Tafelpilz-Essenz und Trüffel-Würfeln vermischt, mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß gewürzt, heiß gemacht, mit ausgestochenen Brotkrusten, die mit Gansleber-Pastete bedeckt sind, umlegt.

[6]) Eine Art kleines *fricandeau;* Verkleinerungsform von *noix.*

[7]) Truthennenklein in Weißwein gedünstet, mit Reis, Schinken und Paradiesapfel-Sose.

[8]) Von ganzen Trüffeln, Tafelpilz-Köpfen, Hahnkämmen und mit Trüffeln verzierten Geflügel-Klößchen.

[9]) Span. *pavo*, ital. *pollo d' India*, ungar. *pulyka*, franz. auch noch *coq d'Inde*, deutsch auch Puter, Kuhnhahn, Welscher, Indian (süddeutsch). — Bei der Zubereitung des Truthahnes können fast sämtliche Bereitungs-Arten Anwendung finden, welche für Truthenne (vergl. *dinde)* angegeben sind.

[10]) In die unverletzte Haut füllt man feingestoßenen Speck, gehackte feine Kräuter, das feingeschnittene Truthahnfleisch, Knoblauch usw. Man macht den *ballon* mit Wurzeln, Zwiebeln, Tafel-Pilzen und einem Kräuter-Sträußchen *(bouquet)* in guter Fleischbrühe gar.

Dindon bouilli.	Truthahn gekocht.[1]	Turkey boiled.
— *braisé.*	— geschmort.[2]	— braised.
— *à la Brillat-Savarin.*	— nach Brillat-Savarin[3].	— truffled, Savarin style.
— *à la crème.*	— mit Rahmfüllsel.[4]	— with cream.
— *aux écrevisses.*	— mit Krebsragout.	— with crayfish.
— *farci.*	— gefüllt.[5]	— stuffed.
— *(farci) en demi-deuil.*	— in Halbtrauer.[6]	— stuffed w. black truffles.
— *en filets.*	— -Brustschnitten.	— filleted.
— *en filets à la macédoine (de légumes).*	— -Brustschnitten mit gemischtem Gemüse.	— filleted, with mixed vegetables.
— *en filets au ragoût de concombres.*	— -Brustschnitten mit Gurken-Ragout.	— filleted, with ragout of cucumbers.
— *en galantine.*	— ausgebeint, gefüllt, kalt.	— boned, stuffed, cold [in jelly.
— *à la godard.*	— mit Feinschmecker-Ragout.[7]	— with *godard* garnish.
— *aux huîtres.*	— mit Austern-Ragout.	— with oysters.
— *mariné.*	— sauer.	— marinated.
— *aux marrons.*	— mit Kastanien.[8]	— with chestnuts.
— *à la Périgord.*	— mit Trüffel-Füllsel.	— stuffed with truffles.
— *à la Périgueux.*	— mit Trüffel-Sose.[9]	— with truffle sauce.
— *à la princesse.*	— mit Remoladen-[10])Sose.	— with remoulade sauce.
— *rôti.*	— gebraten.[11]	— roasted.
Abattis de dindon.	Truthahnklein.	— -giblets.
— *de dindon à la chipolata.*	— mit Würstchen-Ragout.	— -giblets with *chipolata* [garnish.
— *de dindon aux marrons.*	— mit Kastanien.	— -giblets with chestnuts.
— *de dindon à la paysanne.*	— mit Pökelfleisch und Gemüsen.[12]	— -giblets with salt pork and vegetables.
— *de dindon aux petits oignons glacés.*	— mit überglänzten kleinen Zwiebeln.	— -giblets with glazed small onions.
— *de dindon aux salsifis [noirs.*	— mit Schwarzwurz(el).	— -giblets with oyster- [plant.
Ailerons de dindon.	Truthahn-Flügelspitzen.	— -pinions.
— *de dindon au blanc.*	— -Flügelspitzen mit Rahmsose.[13]	— -pinions with cream and yolks of eggs.
— *de dindon à la d'Estrées.*	— -Flügelspitzen nach der [Estrées[14]).	— -pinions, Estrées style.
— *de dindon farcis.*	— -Flügelspitzen gefüllt.	— -pinions stuffed.
— *de dindon farcis à la dauphine.*	— -Flügelspitzen gefüllt, mit Tafel-Pilzen.	— -pinions stuffed, with mushrooms.
— *de dindon au four.*	— -Flügelspitzen im Ofen [gebacken.	— -pinions roasted in the [oven.
— *de dindon au four, aux petits o(i)gnons.*	— -Flügelspitzen im Ofen gebacken, mit klein. Zwiebeln.	— -pinions roasted in the oven, with small onions.

[1]) Man gibt den gekochten Truthahn mit denselben Gemüsen und Sosen, wie den gekochten Kapaun (s. *chapon bouilli).*

[2]) Hierzu dieselben Gemüse und Sosen wie zum geschmorten Kapaun (s. *chapon braisé).*

[3]) Der Truthahn wird ungerupft ausgenommen, mit einem reichlich getrüffelten Füllsel gefüllt, zugenäht; nach mehreren Tagen erst wird er gerupft, das Füllsel wird herausgenommen und durch anderes ersetzt. Während dieser Zeit hat das Fleisch einen schönen Trüffel-Geschmack erhalten

[4]) a) Zu einem aus Kalbsnuß, Speck, Nierenfett, Kuheuter, Tafel-Pilzen, Petersilie usw. bereiteten Füllsel hackt man eine Truthahnbrust, gibt in Milch geweichtes Brot, einige Eigelbe und zu Schnee geschlagenes Eiweiß hinzu. Eine Lage von diesem Füllsel streicht man auf einen Teller, richtet den Truthahn, welchen man mit einem Teil des Füllsels bestreicht, darüber an. In die Mitte des Truthahns füllt man ein Ragout von Kalbsbröschen, Hahnkämmen und Tafel-Pilzen, paniert das Ganze, läßt es Farbe nehmen, entfettet, richtet an. b) Vergl. *dinde à la crème.*

[5]) Mit denselben Gemüsen, Sosen, Umlagen (Garnituren) wie der gebratene Kapaun (s. *chapon rôti).*

[6]) Vergl. *chapon (farci) en demi-deuil.*

[7]) Der Truthahn wird ausgenommen, mit dem kleingeschnittenen Hals und Magen geschmort; die Flügel-Spitzen *(ailerons)* werden mit der gehackten Leber, die mit gehacktem frischen Speck und gehackten Trüffeln vermischt ist, gefüllt.

[8]) Vergl. *dinde à la lyonnaise.*

[9]) Gebratener Truthahn auf Füllsel angerichtet (nur die *filets* geschnitten); an die Seiten Klößchen von Huhnfleisch - Füllsel oder kleine Becher mit demselben Füllsel; an die Enden mit Madeira kurz gekochte, überglänzte Trüffeln; Trüffel-Sose.

[10]) Bereitet mit Sardellen, gehackten Kapern, Petersilie usw.

[11]) Mit denselben Gemüsen, Sosen, Umlagen usw. wie gebratener Kapaun (s. *chapon rôti).*

[12]) Mit einer Umlage *(garniture)* von Pökelfleisch, Möhren, kleinen Zwiebeln und Schoten-Kernen.

[13]) Die Flügel werden mit einem Stück Butter, einer Scheibe Schinken, in Würfel geschnittenen Tafel-Pilzen, einem Kräuter-Sträußchen und Gewürz gar gemacht, entfettet, mit Rahm und Eigelben gebunden, mit Zitronensaft angerichtet.

[14]) Sprich »Ästréh« (Etréh); *Gabrielle d'Estrées* (auch *D'Estrées),* Geliebte (Maitresse) Heinrichs IV., geb. 1570, gest. 10. April 1599. — Kupfer-Formen, welche Truthahn-Flügeln ähneln, legt man mit der vorsichtig ausgelösten Haut eines Huhnes aus, füllt diese mit einem Geflügel-Füllsel und Rahmsose, macht gar, richtet mit einer Champagner-Sose an.

Ailerons de dindon frits.	Truthahn-Flügelspitzen gebacken.	Turkey-pinions fried.
— *de dindon aux petits pois.*	— -Flügelspitzen m. Schoten-Kernen.	— -pinions w. green peas.
— *de dindon à la purée de marrons.*	— -Flügelspitzen mit Kastanienmus.	— -pinions with *purée* of chestnuts.
— *de dindon à la Stanislas.*	— -Flügelspitzen nach Stanislas[1]).	— -pinions in Stanislas style.
Attelets de dindon.	— -Schnitten an Spießchen.[2])	— -slices on skewers.
Blanquette de dindon.	Weißes Truthahn-Ragout.	Blanquette of turkey.
Capilotade[3]) *de dindon.*	Eingeschnittenes v. Truthahn.	Capilotade of turkey.
Hachis de dindon.	Truthahn-Gehäck.	Hashed turkey.
— *de dindon à la béchamel.*	— -Gehäck mit Rahmsose.	— turkey w. cream sauce.
— *de dindon aux croûtons.*	— -Gehäck mit Brotkrusten.	— turkey w. bread-crusts.
— *de dindon aux oeufs pochés.*	— -Gehäck mit verlorenen Eiern.	— turkey with poached eggs.
Pâté de dindon.	— -Pastete.	Turkey-pie.
Pattes de dindon.	— -Füße.	— -feet.
— *de dindon à la Sainte-Menehould.*	— -Füße krustiert, gebacken.	— -feet crusted, baked.
Purée de dindon.	Truthahnfleischmus.	— *-purée.*
Quenelles de dindon.	Truthahnfleisch-Klößchen.	— -forcemeat balls.
Ragoût de dindon.	— -Ragout.	Ragout of turkey.
— *de dindon en vol(e)-au-vent.*	— -Ragout in Blätterteig.	— of turkey in puff-paste patty case.
Salade de dindon.	— -Salat.	Salad of turkey.
Salmi(s) de dindon.	— -Ragout, braun.	Salmis of turkey.
Saucissons de dindon.	Würstchen v. Truthahnfleisch.	Turkey-sausages.
Timbale de dindon.	Becher-Pastete v. Truthahn.	Thimble(-shape) of turkey.
Dindonneau.	**Truthähnchen**[4]).	**Spring turkey**[5]).
— *à l'africaine.*	— getrüffelt, Trüffel-Sose.	— turkey, truffle sauce.
— *à l'algérienne.*	— mit Hummer-Sose.[6])	— turkey, lobster sauce.
— *à l'anglaise.*	— mit grünen Bohnen und Schoten-Kernen.	— turkey with string beans and green peas.
— *braisé.*	— geschmort.	— turkey braised.
— *braisé au madère.*	— geschmort, Madeira-Sose.	— turkey braised, madeira sauce.
— *à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— turkey roasted on the spit.
— *à la Chambord.*	— nach Chambord[7]).	— turkey with Chambord garnish.
— *à la chipolata.*	— mit Würstchen-Ragout.	— turkey with *chipolata* garnish.
— *à la Conti.*	— nach Conti[8]).	— turkey, Conty style.
— *à la diable.*	— mit Teufels-Sose.	— turkey devilled.
— *à la duchesse.*	— nach Herzogin-[9])Art.	— turkey, duchess style.
— *à l'essence d'estragon.*	— mit Dragun-Sose.	— turkey, tarragon sauce.
— *à l'étouffade.*	— gedämpft.	— turkey stewed.
— *farci.*	— gefüllt.	— turkey stuffed.
— *(farci) en demi-deuil.*	— gefüllt in Halbtrauer.[10])	— turkey with truffles.
— *farci à la moelle de boeuf.*	— gefüllt mit Rindsmark.	— turkey stuffed with ox'-marrow.
— *farci aux truffes.*	— gefüllt mit Trüffeln.	— turkey stuffed with truffles.
— *à la financière.*	— mit Reichen-Ragout.	— turkey with financier's garnish.

[1]) *Stanislas Leczinski,* Stanislaus Leszczynski, Schwiegervater Ludwigs XV., König von Polen, dann Herzog von Lothringen, geb. 20. Okt. 1677 zu Lemberg, gest. an den Folgen einiger am Kaminfeuer erhaltenen Brandwunden 23. Febr. 1766. — Ragout von Truthahn-Flügelspitzen, Trüffeln, Tafel-Pilzen, Kalbsbröschen, einem Kräuter-Sträußchen, etwas Butter, Champagner, Fleischbrühe, entfettet, nach Geschmack gewürzt, angerichtet, mit kleinen Pfeffer-Gurken umlegt.

[2]) Viereckige Stücke von gebratenem Truthahnfleisch abwechselnd mit ebenso geschnittenem gekochten Speck, Trüffeln und Tafel-Pilzen auf Spießchen gesteckt und mit dicker deutscher Sose angefeuchtet. Die Spießchen werden in Brotkrumen gerollt, in Eigelbe, dann nochmals in Brotkrumen getaucht und in heißem Schmalz gebacken.

[3]) *Capilotade;* = Eingeschnittenes, Art Ragout von Geflügel, Kalbfleisch usw.

[4]) Man kann hierfür sämtliche Bereitungs-Arten anwenden, welche bei *chapon* und *poulet* angegeben sind.

[5]) Auch *turkey poult, young turkey(-cock).*

[6]) In Papier-Hülse gebratenes Truthähnchen mit feinem Ragout in Hummer-Sose.

[7]) Vergl. *dinde à la Chambord.*

[8]) Mit Trüffel-Füllsel gefüllt, mit einem Ragout von Trüffeln, Huhnfleisch-Klößen, Hahnkämmen und brauner Sose angerichtet.

[9]) Mit einem Ragout von Zunge, Klößchen grünen Bohnen und Gurken.

[10]) Vergl. *chapon (farci) en demi-deuil.*

Dindonneau à la française.	Truthähnchen auf französische[1] Art.	Spring turkey in French style.
— *en galantine.*	— ausgebeint, gefüllt.	— turkey boned, stuffed.
— *à la godard.*	— mit Feinschmecker-Ragout.[2]	— turkey with *godard* garnish.
— *grillé.*	— geröstet.	— turkey broiled (grilled).
— *grillé à la* (judge) *Brady.*	— geröstet, nach (Richter) Brady[3].	— turkey broiled, (judge) Brady style.
— *aux huîtres.*	— mit Austern.	— turkey with oysters.
— *à la jardinière.*	— mit Gemüse.	— turkey with vegetables.
— *au kari à l'indienne.*	— mit Reis und Kari.	— turkey w. curried rice.
— *à la macédoine (de légumes).*	— mit gemischtem Gemüse.	— turkey with assorted vegetables.
— *à la milanaise.*	— mit Reis und Parmesan-Käse.	— turkey with rice and Parmesan cheese.
— *à la Montorgueil.*	— nach Montorgueil[4].	— turkey with truffles.
— *à la Nothan.*	— mit Trüffeln und Pökel-Zunge.	— turkey with truffles and red tongue.
— *à la palatine.*	— gefüllt, mit Gansleber-Scheiben.	— turkey stuffed with goose-liver slices.
— *à la Périgueux.*	— mit Trüffeln.	— turkey with truffles.
— *à la piémontaise.*	— mit weißen Trüffeln und Reisbechern.[5]	— turkey with white truffles a. thimbles of rice.
— *piqué.*	— gespickt.	— turkey larded.
— *piqué, rôti, sauce au pain.*	— gespickt, gebraten, Brot-sose.	— turkey larded, roasted, bread-sauce.
— *à la Providence.*	— mit providençalischem Ragout.[6]	— turkey with Providencial ragout.
— *à la purée de céleri.*	— mit Selleriemus.	— turkey with *purée* of celery.
— *à la régence.*	— mit Trüffel-Ragout.	— turkey with truffles.
— *à la Reynière.*	— nach Reynière[7].	— turkey, Reynière style.
— *rôti.*	Gebratenes Truthähnchen.	Roast(ed) spring turkey.
— *rôti et bardé.*	— mit Speck umhülltes Truthähnchen.	— spring turkey covered with bacon.
— *rôti au cresson.*	— Truthähnchen mit (Brunnen-)Kresse.	— spring turkey with (water-)cresses.
— *rôti aux saucisses de Cambridge.*	— Truthähnchen mit Cambridge-Würstchen.[8]	— spring turkey with Cambridge sausages.
— *rôti à la ta(r)tare.*	— Truthähnchen mit kalter Senfsose.	— spring turkey with cold mustard sauce.
— *à la tortue.*	Truthähnchen wie Schildkröte[9].	Spring turkey in turtle fashion.
— *truffé.*	— getrüffelt.	— turkey truffled.
Galantine de dindonneau.	— -Rollpastete.	Galantine of spring turkey.
— *fine de dindonneau.*	— -Rollpastete, fein[10].	— of spring turkey, fine.

---

[1]) Zwei ausgebeinte Truthähnchen werden gefüllt, gespickt, geschmort und ganz auf einem Bronze-Sockel abwechselnd mit ganzen Pökel-Zungen angerichtet; der Sockel trägt obenauf eine Stearin-Figur, Frankreich darstellend.

[2]) Vergl. *dinde à la godard.*

[3]) Sprich »Brehdi«; bekannter Polizei-Richter *(police judge)* New Yorks, zu Tammany Hall gehörig. — Das Truthähnchen mit Salz und Pfeffer gewürzt, auf beiden Seiten mit Öl bestrichen, fünf Minuten auf dem Rost gebraten, dann mit einer Mischung von englischem Senf, *Worcestershire*-Sose, Essig, Cayenne-Pfeffer und Olivenöl maskiert, mit Brotkrumen bestreut, noch eine Minute auf beiden Seiten auf dem Rost gebraten, mit Haushofmeister-Sose *(sauce à la maître d'hôtel)* angerichtet.

[4]) Das mit Speck und Gemüsen gar gemachte, in Scheiben geschnittene Truthähnchen wird auf einem Rand von Geflügel-Füllsel mit Toulouser Sose angerichtet, mit Scheiben von gekochten Trüffeln umlegt.

[5]) Das Truthähnchen gespickt, gedämpft, mit Scheiben von italienischen weißen Trüffeln bestreut, mit kleinen Reisbechern umlegt.

[6]) Das Truthähnchen wird mit Kräuter-Füllsel gefüllt, anf einem Rand angerichtet; in die Mitte gibt man ein Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Gansleber-Scheiben, Oliven und Klößen.

[7]) Das gedämpfte Truthähnchen an den Seiten mit Schinken und Reis, an den Enden mit Hahnkämmen und Nieren umlegt; Trüffel-Sose.

[8]) Gegeben beim *dinner of the lord Provost, Magistrates and Town Council to the members of the Sanitary Inspectors Association of England in Glasgow*, am 18. Aug. 1893.

[9]) a) Vergl. *chapon à la tortue.* b) Vergl. *poulet farci à la tortue.*

[10]) Füllsel von drei Teilen Kalb- und Truthähnchenfleisch, drei Teilen Truthähnchenfett und frischem Speck, einem Teil Brotkrumen *(panade)*, zwei frischen Eiern. Umlage *(garniture):* Trüffeln, Pistazien, gespickte Brüstchen von Truthähnchen.

f) Oie.	Gans[1].	Goose[2].
Oie à l'allemande.	Gans mit Sauerkraut.[3])	Goose stuffed, with *Sauerkraut.*
— à l'alsacienne.	— auf elsässische[4]) Art.	—, Alsatian style.
— à l'anglaise.	— mit Salbei-Füllsel.[5])	— with sage-stuffing.
— à l'arlésienne[6]).	— gefüllt, Paradiesapfel-Sose.[7])	— stuffed, tomato sauce.
— bouillie.	Gekochte Gans.[8])	Boiled goose.
— bouillie aux pois.	— Gans mit Erbsen.	— goose with peas.
— bouillie, sauce aux cèpes.	— Gans mit Pilzsose.	— goose, mushroom sauce.
— braisée.	Geschmorte Gans.[9])	Braised goose.
— braisée à la bourgeoise.	— Gans mit Gemüsen.	— goose with vegetables.
Oie braisée aux châtaignes.	— Gans mit Kastanien.[10])	— goose with chestnuts.
— braisée aux choux.	— Gans mit Kohl.[11])	— goose with cabbage.
— braisée à la dauphinoise.	— Gans mit Kastanien-Füllsel.[12])	— goose with chestnut-stuffing.
— braisée à la flamande.	— Gans m. Savoyer Kohl.[13])	— goose w. Savoy cabbage.
— braisée à la française.	— Gans, französisch[14]).	— goose in French style.
— braisée à la jardinière.	— Gans m. grünen Gemüsen.	— goose with vegetables.
— braisée à la polonaise.	— Gans auf polnische Art.	— goose in Polish style.
— braisée au riz.	— Gans mit Reis.[15])	— goose with rice.
— braisée à la strasbourgeoise.	— Gans auf Straßburger[16]) Art.	— goose, Strasbourg style.
— à la chipolata.	Gans mit Würstchen-Ragout.	Goose w. *chipolata* garnish.
— à la choucroute.	— mit Sauerkraut.	— with sour-crout.
— confite à l'allemande.	Gansweißsauer[17]).	— potted, German style.
— confite dans sa graisse.	Gans in ihrem Fett eingemacht.[18])	— potted with grease.

[1]) Span. *oca*, ital. *oca*, ungar. *lúd, liba*, engl. auch *stubble-goose, autumn-goose* (die fünf bis sechs Monate alte Gans, im Gegensatz zu *green-goose*, die bis drei Monate alte); *jars* (familiär *jar*) im Französischen = Gänsert, Gänserich, männliche Gans. Es lassen sich hier viele Bereitungs-Arten anwenden, welche bei Truthenne (s. *dinde*) vorkommen.

[2]) Mehrzahl *geese.*

[3]) Man füllt die ausgenommene Gans mit Äpfeln, die man mit einem Füllsel von Gansleber und Bratwurstfleisch gefüllt hat, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, näht die Öffnung zu, läßt mit Gansfett schmoren, richtet an; nebenbei Sauerkraut.

[4]) a) Die Gans ausgenommen, gewürzt, mit Füllsel von gekochten Würstchen, Gansleber und Kastanien gefüllt, zugenäht, weich geschmort. b) Die Gans mit Füllsel von stark gewürztem Bratwurstfleisch und Brotkrumen gefüllt, zugenäht, in Weißwein und Kraftbrühe geschmort, mit Bratwürstchen, in Fleischbrühe gekochten Kastanien und gebackenen Kartoffel-Klößchen angerichtet; Sose von der Schmorbrühe *(braise).*

[5]) a) Mit Zwiebeln gefüllte Gans. b) Mit Füllsel von Salbei, Zwiebel und der gehackten Leber gefüllt, mit brauner Sose begossen; nebenbei eine Apfel-Sose. Vergl. *oison à l'anglaise.*

[6]) *Arles* (sprich »Ärl«); lat. Arelate, franz. Stadt im Dép. Bouches-du-Rhône; lat. Arulae, franz. Bad im Dép. Pyrénées-Orientales.

[7]) Die Gans mit Füllsel von Zwiebeln, Kastanien, Brotkrumen, Petersilie und Gewürz gefüllt, in kräftiger Brühe geschmort; Paradiesapfel Sose.

[8]) Kann mit denselben Gemüsen und Sosen gegeben werden wie der gekochte Kapaun (s. *chapon bouilli).*

[9]) Mit denselben Sosen, Gemüsen usw. wie geschmorter Kapaun (s. *chapon braisé).*

[10]) Mit Fleisch- und Kastanien-Füllsel gefüllt; Apfel-Sose.

[11]) Auf besonderem Teller mit Pökelfleisch und Gansfett weich gedünsteter Kohl, den man mit dem Pökelfleisch umlegt.

[12]) Mit Kastanien-Füllsel gefüllt; braune Sose mit Orangensaft und Orangen-Schalen.

[13]) Einige Köpfe Savoyer Kohl schneidet man in Viertel, brüht sie ab, kocht sie mit Zwiebeln, Petersilie, Wurzelwerk, geräuchertem abgewällten Speck, kleinen Würsten, Lorbeerblatt usw. in Fleischbrühe weich, läßt abtropfen, richtet auf eirunder Schüssel an, legt die in fetter Fleischbrühe mit Rheinwein usw. kurz gekochte, geschnittene Gans darauf, umlegt mit dem in Scheiben geschnittenen Speck und den Würstchen. Die Brühe wird entfettet, durchgestrichen, mit brauner Sose verkocht, über den Kohl gegossen; der Rest der Sose nebenbei.

[14]) Vergl. *oie rôtie à la française.*

[15]) Mit Zwiebeln, Knoblauch, Möhren, Sellerie-Wurzeln und Lorbeer-Blättern weich gedünstete Gans in Scheiben geschnitten, diese um den pyramidenförmig aufgeschichteten Reis herum angerichtet.

[16]) Die Gans mit einem mit Brotkrumen und gehackter Petersilie vermischten Schweinefleisch-Gehäck gefüllt, mit ihrem Fett und Gemüsen angesetzt, Fleischbrühe hinzugegeben, eingekocht, von neuem Fleischbrühe und Weißwein zugegossen, ein Kräuter-Sträußchen und Gewürz hinzugefügt, mit Butter-Papier bedeckt, gar geschmort; Sose durchgestrichen, entfettet, mit brauner Sose gebunden, eingekocht, mit Weißwein vermischt. Man umlegt die angerichtete Gans mit in Fleischbrühe gekochten, überglänzten Kastanien und Würstchen.

[17]) Gänse-Weißsauer (sauere Sulze von Gans): Die Gans angesetzt mit gehackten Gemüsen, Rindfleisch, ausgebeinten Kalbsfüßen, einigen Speckschwarten, Kräuter-Sträußchen und Gewürz; Fleischbrühe und Weißwein hinzugegeben, gar gemacht, zerschnitten; die Stücke mit zerschnittenen kleinen Pfeffer-Gurken in einen Topf gethan. Die durchgestrichene, entfettete Brühe mit Eiweiß, rohem Fleisch, Dragun-Blättern und Essig geklärt, über das Fleisch gegossen, erkalten gelassen. Vergl. *oie en gelée.*

[18]) Die ausgenommene Gans wird zerschnitten; man reibt die Stücke tüchtig mit einer Mischung von Salz, Salpeter, gestoßenen Gewürz-Nelken, Lorbeer-Blättern und Thymian ein, läßt sie zwei Stunden in der Beize liegen, wässert sie hierauf in frischem Wasser und läßt sie drei Stunden in ihrem zerlassenen Fett braten, legt sie, wenn sie gar gebraten sind, in einen Topf und bedeckt sie vollständig mit ihrem Fett, sobald letzteres steif zu werden beginnt.

Oie confite aux tomates.	Gans mit Paradies-Äpfeln eingemacht.	Goose potted with tomatoes.
— confite à la toulousaine.	Toulouser[1]) Pökelgans.	Salted[2]) goose, Toulouse style.
— en daube.	Gedämpfte Gans.	Stewed goose.
— désossée, fourrée au macaroni.	Ausgebeinte Gans mit Hohlnudeln gefüllt.	Boned goose stuffed with macaroni.
— à l'étouffade.	Gedämpfte Gans.[3])	Stewed goose.
— farcie.	Gefüllte Gans.[4])	Stuffed goose.
— farcie à la bourgeoise.	— Gans, bürgerlich[5]).	— goose in family style.
— farcie aux concombres farcies.	— Gans mit gefüllten Gurken.	— goose with stuffed cucumbers.
— (farcie) en demi-deuil.	— Gans in Halbtrauer.[6])	Goose stuffed with black truffles.
— fumée.	Spickgans.	Smoked goose.
Croûtes chaudes d'oie fumée.	Warme Spickgans-Brötchen.	Hot crusts with smoked goose.
Oie en gelée.	Gansweißsauer[7]).	Goose in jelly.
— au genièvre.	Gans mit Wacholder.	— with elder.
— en marinade.	— gebeizt.	— marinated.
— aux marrons glacés.	— mit überglänzten Kastanien.	— with glazed chestnuts.
— à la mecklembourgeoise.	— auf Mecklenburger[8]) Art.	— in Mecklenburgh style.
— à la Mount Vernon.	— mit Bratäpfeln.[9])	— in Mount Vernon style.
— aux oranges.	— mit Orangen-Sose.	— with orange sauce.
— à l'orge perlé.	— mit Perlgraupen.	— with pearl barley.
— aux petits navets de Teltow.	— mit Teltower Rübchen.	— with Teltow turnips.
— aux pommes.	— mit Apfel-Fülle.	— with apple stuffing.
— rôtie.	Gansbraten, Gänse-Braten.[10])	Roast(ed) goose.
— rôtie à l'allemande.	— auf deutsche[11]) Art.	— goose with stuffing of apples.
— rôtie à la bourgeoise.	— auf bürgerliche Art.	— goose in family style.
— rôtie, farcie.	— gefüllt.	— goose stuffed.
— rôtie, farcie aux choux.	— mit Kohl gefüllt.	— goose stuffed with cabbage.
— rôtie, farcie aux marrons, sauce aux pommes.	— mit Kastanien gefüllt, Apfel-Sose.	— goose stuffed with chestnuts, apple sauce.
— rôtie au four.	Gans (im Ofen) gebraten.	— goose.
— rôtie à la française.	Gansbraten, französisch[12]).	— goose in French style.
— rôtie froide.	— kalt.	— goose cold.
— rôtie à la marmelade de pommes.	— mit Apfel-Marmelade.	— goose with apple-jam.
— rôtie à la mecklembourgeoise.	— mit Rotkraut und Würstchen.[13])	— goose with red cabbage and sausages.
— à la russe.	— auf russische Art.	— goose in Russian style.
— salée.	Pökelgans.	Salt(ed) goose.

[1]) Die zerschnittene Gans wird in eine Beize von Salz und Salpeter gelegt, am nächsten Tage herausgenommen; gleiche Teile Schmer und Schweinefleisch läßt man aus, läßt das gepökelte Gansfleisch in dem Fett eine Stunde kochen, nimmt es heraus, legt es in einen Topf und streicht das Fett, wenn es sich gesetzt hat, darüber.

[2]) Auch *corned goose*, französ. auch *salé d'oie.*

[3]) Mit Zwiebel- und Fleischfüllsel gefüllt, gedämpft, mit überglänzten Rüben und brauner Sose angerichtet.

[4]) Ungarisch *liba töltve.* Man kann die Gans mit kleinen ganzen Äpfeln, Kastanien, Würstchen, Kastanien und Würstchen zusammen, Brotfüllsel usw. füllen.

[5]) Mit Kastanien und Rosinen gefüllt.

[6]) Vergl. *chapon (farci) en demi-deuil.*

[7]) Gänse-Weißsauer: Man begießt die Gans mit einer durchgestrichenen Brühe, die man aus zerhackten Kalbsfüßen und Wasser bereitet, gießt noch Essig und Wasser zu, läßt kochen, schäumt ab, würzt mit Salz, Pfeffer- und Gewürz-Körnern, einer mit Nelken besteckten Zwiebel, Zitronen-Schale usw., läßt die Gans langsam weich dünsten und in der Brühe erkalten, nimmt sie später heraus, schneidet sie in kleine Stücke, legt diese in eine tiefe Schüssel. Die Brühe wird entfettet, durchgestrichen, mit Eiweiß geklärt, nochmals durch ein Tuch über das Gansfleisch gestrichen, wo man sie zu Gallerte werden läßt. Will man das Weißsauer längere Zeit aufbewahren, so gibt man es in einen Steintopf, gießt Rindsfett darüber, bindet den Topf zu. Vergl. *oie confite à l'allemande.*

[8]) Die Gans mit einem Füllsel von Gansleber-Scheiben, Gansfett, geviertelten, ausgekernten Äpfeln, Rosinen, in Milch geweichter Brotkrume und Gewürz gefüllt, geschmort, mit Würstchen angerichtet; nebenbei Rotkohl.

[9]) Mit gebratenen Zwiebeln und Kartoffelmus gefüllt, im Ofen gebraten, mit einem Kranz von halbierten Äpfeln, die in Gansfett mit etwas Zucker gebraten wurden, angerichtet; braune Braten-Sose, die mit Johannisbeer-Gallerte vermischt ist.

[10]) Ungarisch *libasült.*

[11]) Mit kleinen ganzen Äpfeln gefüllt, zugenäht, mit ihrem Fett und etwas heißem Wasser angesetzt, Beifuß hinzugegeben, mit Salz bestreut, mit Butter-Papier bedeckt, ungefähr drei Stunden im Ofen gebraten, dabei oft begossen; Sose entfettet, mit ein wenig guter Braten-Sose verkocht, durchgestrichen.

[12]) Mit Füllsel von in Butter gedämpften gehackten Kastanien, Gansleber, Schweinefleisch, Zwiebeln, Meiran, Pfeffer, Salz und Muskatnuß gefüllt, gebraten; Sose entfettet, mit kräftiger Fleischbrühe verkocht.

[13]) Mit Füllsel von Äpfeln, Rosinen und Brotkrume gefüllte Gans, mit Rotkohl und Würstchen angerichtet.

Oie sautée.	Geschwungene Gans.	Stewed goose.
— sautée à la bourgeoise.	— Gans mit Gemüsen[1].	— goose with vegetables.
— en terrine.	Napfpastete[2] v. Gans(füllsel).	Pot-pie of goose.
— de Toulouse.	Toulouser Gans.	Toulouse goose.
Abattis d'oie.	Gansklein, Gänseklein[3].	Goose-giblets.
— d'oie à la berlinoise.	— auf Berliner[4] Art.	— -giblets in Berlin style.
— d'oie aux boulettes.	— mit Klößchen.	— -giblets with meat-balls
— d'oie à la bourgeoise.	— mit Gemüsen.[5]	— -giblets with (glazed) vegetables. [garnish.
— d'oie à la chipolata.	— mit Würstchen-Ragout.	— -giblets with *chipolata*
— d'oie en fricassée.	— -Frikassee.[6]	— -giblets fricasseed.
— d'oie aux haricots blancs.	— mit weißen Bohnen.	— -giblets w. white beans.
— d'oie en hoche-pot.	— -Hotschpotsch[7].	— -giblets as hotch-potch.
— d'oie à l'italienne.	— mit italienischem Reis.[8]	— -giblets w. Italian rice.
— d'oie aux légumes.	— mit Gemüsen.	— -giblets w. vegetables.
— d'oie aux marrons.	— mit (gerösteten) Kastanien.	— -giblets w. chestnuts.
— d'oie à la marseillaise.	— auf Marseiller[9] Art.	— -giblets, Marseilles st.
— d'oie à la ménagère.	— nach Haushälterin-[10]Art.	— -giblets with chestnuts.
— d'oie aux navets.	— mit Rüben.	— -giblets with turnips.
— d'oie à la paysanne.	— nach Bauern-[11]Art.	— -giblets, peasant's style.
— d'oie aux poires.	— mit Birnen.	— -giblets with pears.
— d'oie aux pommes.	— mit Äpfeln.	— -giblets with apples.
— d'oie au riz.	— mit Reis.	— -giblets with rice.
— d'oie aux salsifis noirs.	— mit Schwarzwurz(el).	— -giblets w. oyster-plant.
Pâté d'abattis d'oie.	— -Pastete.	— -giblet pie.
Ailerons d'oie.	Gansflügelspitzen. [Art.	— -pinions.
— d'oie à la charcutière.	— nach Schweinemetzger-[12]	— -pinions in pig's caul.
— d'oie aux choux (frisés).	— mit (Savoyer) Kohl.[13]	— -pinions w. (Savoy) cab-
— d'oie farcis.	— gefüllt.	— -pinions stuffed. [bage.
— d'oie farcis, garnis de purée de gibier.	— gefüllt, mit Wildbretmus.	— -pinions stuffed, with *purée* of game.
— d'oie aux ris de veau glacés.	— mit überglänzten Kalbsbröschen.	— -pinions with glazed calves'-sweetbreads.
— d'oie aux truffes.	— mit Trüffel-Füllsel.	— -pinions stuffed with
Ailes d'oie.	Gansflügel.	Wings of goose. [truffles.
— et cuisses d'oie.	— und Gauskeulen.	— and legs of goose.
— et cuisses d'oie à la mode (façon) de Bayonne.	— und Gauskeulen sauer.	— and legs of goose marinated.
Aspic d'oie.	Gansſulze.	Aspic of goose.

[1]) Mit Schoten, Möhren und kleinen Zwiebeln.

[2]) Von Gansfleisch und Gansleber bereitet man ein Füllsel, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, vermischt mit Mehl, bindet mit einigen Eiern, füllt hiervon eine Lage in den Napf *(terrine)*, darüber Trüffeln, Kalbfleisch-Schnitten, dann wieder Füllsel, Trüffeln, Kalbfleisch-Schnitten, zuletzt Füllsel, läßt drei Stunden im Schwitzbade *(au bain-marie)* kochen.

[3]) Auch Gansgeräusch, Gänse-Geräusch, Gansgeschneide, süddeutsch Gansjung, österreichisch Gansel-Junges, ungarisch *libaaprólék*, ital. *frattáglie d'oca*, span. *despojos de ganso*.

[4]) Die Gansabfälle werden mit Zwiebeln, Möhren, einem Petersilien-Sträußchen in Fleischbrühe und Weißwein gar gemacht; von Butter und Mehl bereitet man eine Mehlschwitze, verlängert diese mit der durchgestrichenen Gansklein-Brühe, läßt kochen, entfettet, gibt das Klein hinzu, läßt noch einige Minuten kochen, bindet mit Eigelben, gibt gekochte Morcheln zu dem Ragout, welches man mit gehackter Petersilie, Zitronensaft und Pfeffer angenehm würzt.

[5]) Vergl. *abattis de dinde à la bourgeoise.*

[6]) Vergl. *abattis de poulet en fricassée.*

[7]) Man läßt das Klein in Butter Farbe nehmen, stäubt Mehl hinein, fügt ein Petersilien-Sträußchen und schwach gesalzenes Pökelfleisch hinzu, füllt mit Wasser und Fleischbrühe an. Ist das Klein halb gar, so gibt man Möhren, Kartoffeln, Rüben, kleine Zwiebeln, Gewürz, sowie die in Stückchen geschnittene Leber hinein. Beim Anrichten gibt man das Klein in die Mitte und umlegt es mit den Möhren, Rüben usw.

[8]) Vergl. *abattis de dinde à l'italienne.*

[9]) Mit Speck und Öl angebraten, Mehl, Fleischbrühe, Weißwein, Piment, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, ferner in Öl geschwungene Möhren, kleine Zwiebeln und Knoblauch hinzugegeben, dreiviertels gar gemacht, zuletzt ein wenig Paradiesapfelmus, abgewällte Oliven und in Stücke geschnittene Gansleber hinzugefügt, vollends weich gedünstet.

[10]) Mit Butter angebraten, Fleischbrühe zugegossen, Salz, Pfeffer und eine mit Gewürz-Nelken besteckte Zwiebel daran gegeben, dreiviertels gar gekocht, dann Kastanien hinzu, vollends weich gedämpft.

[11]) Vergl. *abattis de dindon à la paysanne.*

[12]) Vergl. *ailerons de poulet à la charcutière.*

[13]) Die Flügel-Spitzen werden gefüllt und gekocht; abgebrühten (Savoyer) Kohl kocht man in der Geflügel-Brühe, zu welcher man noch ein Stück abgewälltes Pökelfleisch gibt. Eine Becherform *(moule à timbale)* streicht man mit Butter aus, stellt gegen die Seiten abwechselnd eine Flügel-Spitze und ein eben auf dem Rost gebratenes Würstchen *(saucisse grillée)*, füllt den Kohl fest in die Mitte, macht die Pastete im Schwitzbade gar, stürzt sie aus und begießt sie mit einer Wildbret-Sose.

Bouchées à la royale.	Königliche[1] Appetits-Bissen.	Royal patties.
— à la Toulouse.	Toulouser[2] Appetits-Bissen.	Toulouse patties.
Brissotins au suprême.	Fleischpastetchen mit weißer Kraftsose.[3]	Meat-patties with supreme sauce.
Caisses à la Montgelas.	Kästchen mit Montgelas-[4] Ragout.	Cases with Montgelas garnish.
Cassolet à la Castelnaudary.	Castelnaudary-[5]Ragout.	*Cassolet* in Castelnaudary style.
— à la toulousaine.	Toulouser[6] Ragout.	—, Toulouse style.
Cervelas d'oie.	Cervelatwurst[7] von Gans.	Cervelat of goose.
Civet d'oie.	Gansschwarz(sauer)[8].	Goose-giblets with black sauce.[9]
— d'oie à la mecklembourgeoise.	— mit Birnen.[10]	— -giblets with pears in black sauce.
— d'oie à la poméranienne.	— auf pommersche[11] Art.	— -giblets with hashed onions in black sauce.
— d'oie à la rhénane.	— auf rheinländische[12] Art.	— -giblets with sirup of pears and black sauce.
— d'oie au riz.	— mit Reis.[13]	— -giblets with rice and black sauce.
Coeur d'oie.	Gansherz.[14]	Heart of goose.
— d'oie étuvé.	— gedämpft.	— of goose stewed.
Cou d'oie.	Ganshals.	Neck of goose.
— d'oie farci.	— gefüllt.	— of goose stuffed.
— d'oie farci à l'israélite.	Gefüllter Ganshals auf israelitische[15] Art.	— of goose stuffed, israelitic style.
Cretons d'oie.	Gansgrieben[16].	Greaves of goose.
Cuisse d'oie.	Ganskeule, Gansschlegel.	Leg of goose.
— d'oie à la choucroute.	— mit Sauerkraut.	— of goose with *Sauerkraut*.
— d'oie farcie.	Gefüllte Ganskeule.[17]	Stuffed leg of goose.
— d'oie farcie, aux haricots.	— Ganskeule mit Bohnen-(mus).	— leg of goose with (*purée* of) beans.
— d'oie farcie, à la purée de lentilles.	— Ganskeule mit Linsenmus.	— leg of goose with *purée* of lentils.
— d'oie farcie, à la purée de pois.	— Ganskeule mit Erbsmus.	— leg of goose with *purée* of peas.
— d'oie farcie, sauce piquante.	— Ganskeule mit pikanter Sose.[18]	— leg of goose with piquant sauce.
— d'oie fumée.	Ganskeule geräuchert.	Leg of goose smoked.
— d'oie à la lyonnaise.	— auf lyonische[19] Art.	— of goose w. fried onions.
— d'oie panée, grillée.	Krustierte, geröstete Ganskeule.[20]	Breaded, broiled (grilled) leg of goose.

---

[1]) Ragout von Gansleber, Huhnfleisch-Schnitten, Kalbsbröschen und Tafel-Pilzen in kleinen Blätterteig-Pasteten.

[2]) Weißes Ragout von Gansleber, Trüffeln und Tafel-Pilzen in kleinen Blätterteig-Pasteten.

[3]) Kleine Pastetchen, auf Geflügel-Füllsel angerichtet, mit Ragout von Gansleber, Trüffeln und Tafel-Pilzen.

[4]) Die Kästchen werden mit Gansleber-Füllsel ausgestrichen, mit einem Ragout von Zunge, Tafel-Pilzen und Trüffeln gefüllt.

[5]) Vergl. Fußbemerkung 8 auf S. 531.

[6]) Vergl. Fußbemerkung 9 auf S. 531.

[7]) Gleiche Teile von Gans- und Schweinefleisch hackt man fein, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskat-Blüte, fügt ein wenig Rum hinzu, füllt damit die Schweinsdärme, läßt die Würste kalt räuchern, kocht sie in Fleischbrühe, um sie kalt anzurichten.

[8]) Süddeutsch Gansjung (Gansel-Junges) mit Blut, Ganspfeffer, ungarisch *libavér*. Das aufgefangene Blut der Gans wird mit Essig verquirlt. Das Gansklein wird mit Wasser, Wurzelwerk, Salz und Gewürz weich gekocht, die Brühe durchgestrichen, mit dem Gansblut, braunem Pfeffer-Kuchen, einem Lorbeerblatt, Zitronen-Schale, Gewürz-Körnern usw. unter beständigem Umrühren durchgekocht. In dieser Sose, welche man nach Geschmack noch mit etwas Zitronensaft oder Essig schärfen kann, macht man das Gansklein heiß und erhält so das Gänseschwarz oder Gänse-Schwarzsauer, welches man zu Mehl- oder Semmel-Klößen gibt. — Man nennt das Gericht in (Deutsch-)Französisch auch *abattis d'oie au sang d'oie.*

[9]) Auch einfach *black goose-giblets.*

[10]) Mit geschälten, in Viertel geschnittenen, ausgekernten Birnen.

[11]) Mit Mehl in Butter gelb geröstete, feingehackte Zwiebeln in die Sose.

[12]) Mehl in Butter gebräunt, das in Essig verquirlte Gansblut, die durchgestrichene Brühe des Ganskleins und Birnen-Syrup (Birnkraut) hinzu, alles zu einer dickfließenden, süßsäuerlichen Sose verkocht, mit dem Klein angerichtet.

[13]) Ungarisch *libaaprólék riskásával.*

[14]) Süddeutsch »Gansherzl«.

[15]) Gehacktes Rindfleisch, geriebene Semmel, gehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer, ein paar Eier, alles gut durcheinander gemischt; die Haut des Halses damit gefüllt, zugenäht, gebrüht, in Fleischbrühe gekocht; zur Suppe gegeben.

[16]) Österreichisch Ganskrammeln, ungarisch *ludtöpörtyü*, franz. auch *grillons, rillons.* Vergl. Fußbem. 6 auf S. 570.

[17]) Bereitung wie *cuisse de poulet farcie.*

[18]) Man kann auch *Robert*-, grüne Würz sose oder irgend eine andere passende Sose geben

[19]) Keulen von gebratener Gans in Scheiben geschnitten, mit Zwiebeln in Butter aufgebraten, mit pikanter Sose angerichtet.

[20]) Man kann Paradiesapfel-, Remoladen- oder eine andere passende Sose hierzu geben.

Bouchées à la royale.	Königliche[1]) Appetits-Bissen.	Royal patties.
— à la Toulouse.	Toulouser[2]) Appetits-Bissen.	Toulouse patties.
Brissotins au suprême.	Fleischpastetchen mit weißer Kraftsose.[3])	Meat-patties with supreme sauce.
Caisses à la Montgelas.	Kästchen mit Montgelas-[4]) [Ragout.	Cases with Montgelas [garnish.
Cassolet à la Castelnaudary.	Castelnaudary-[5])Ragout.	*Cassolet* in Castelnaudary [style.
— à la toulousaine.	Toulouser[6]) Ragout.	—, Toulouse style.
Cervelas d'oie.	Cervelatwurst[7]) von Gans.	Cervelat of goose.
Civet d'oie.	Gansschwarz(sauer)[8]).	Goose-giblets with black [sauce.[9])
— d'oie à la mecklembourgeoise.	— mit Birnen.[10])	— -giblets with pears in black sauce.
— d'oie à la poméranienne.	— auf pommersche[11]) Art.	— -giblets with hashed onions in black sauce.
— d'oie à la rhénane.	— auf rheinländische[12]) Art.	— -giblets with sirup of pears and black sauce.
— d'oie au riz.	— mit Reis.[13])	— -giblets with rice and black sauce.
Coeur d'oie.	Gansherz.[14])	Heart of goose.
— d'oie étuvé.	— gedämpft.	— of goose stewed.
Cou d'oie.	Ganshals.	Neck of goose.
— d'oie farci.	— gefüllt.	— of goose stuffed.
— d'oie farci à l'israélite.	Gefüllter Ganshals auf israelitische[15]) Art.	— of goose stuffed, israelitic style.
Cretons d'oie.	Gansgrieben[16]).	Greaves of goose.
Cuisse d'oie.	Ganskeule, Gansschlegel.	Leg of goose.
— d'oie à la choucroute.	— mit Sauerkraut.	— of goose with *Sauerkraut*.
— d'oie farcie.	Gefüllte Ganskeule.[17])	Stuffed leg of goose.
— d'oie farcie, aux haricots.	— Ganskeule mit Bohnen(mus).	— leg of goose with (*purée* of) beans.
— d'oie farcie, à la purée de lentilles.	— Ganskeule mit Linsenmus.	— leg of goose with *purée* of lentils.
— d'oie farcie, à la purée [de pois.	— Ganskeule mit Erbsmus.	— leg of goose with *purée* [of peas.
— d'oie farcie, sauce piquante.	— Ganskeule mit pikanter Sose.[18])	— leg of goose with piquant sauce.
— d'oie fumée.	Ganskeule geräuchert.	Leg of goose smoked.
— d'oie à la lyonnaise.	— auf lyonische[19]) Art.	— of goose w. fried onions.
— d'oie panée, grillée.	Krustierte, geröstete Ganskeule.[20])	Breaded, broiled (grilled) leg of goose.

1) Ragout von Gansleber, Huhnfleisch-Schnitten, Kalbsbröschen uud Tafel-Pilzen in kleinen Blätterteig-Pasteten.

2) Weißes Ragout von Gansleber, Trüffeln und Tafel-Pilzen in kleinen Blätterteig-Pasteten.

3) Kleine Pastetchen, auf Geflügel-Füllsel angerichtet, mit Ragout von Gansleber, Trüffeln und Tafel-Pilzen.

4) Die Kästchen werden mit Gansleber-Füllsel ausgestrichen, mit einem Ragout von Zunge, Tafel-Pilzen und Trüffeln gefüllt.

5) Vergl. Fußbemerkung 8 auf S. 531.

6) Vergl. Fußbemerkung 9 auf S. 531.

7) Gleiche Teile von Gans- und Schweinefleisch hackt man fein, würzt mit Salz, Pfeffer, Muskat-Blüte, fügt ein wenig Rum hinzu, füllt damit die Schweinsdärme, läßt die Würste kalt ränchern, kocht sie in Fleischbrühe, um sie kalt anzurichten.

8) Süddeutsch Gansjung (Gansel-Junges) mit Blut, Ganspfeffer, ungarisch *libavér*. Das aufgefangene Blut der Gans wird mit Essig verquirlt. Das Gansklein wird mit Wasser, Wurzelwerk, Salz und Gewürz weich gekocht, die Brühe durchgestrichen, mit dem Gansblut, braunem Pfeffer-Kuchen, einem Lorbeerblatt, Zitronen-Schale, Gewürz-Körnern nsw. unter beständigem Umrühren durchgekocht. In dicser Sose, welche man nach Geschmack noch mit etwas Zitronensaft oder Essig schärfen kann, macht man das Gansklein heiß und erhält so das Gänseschwarz oder Gänse-Schwarzsauer, welches man zu Mehl- oder Semmel-Klößen gibt. — Man nennt das Gericht in (Deutsch-)Französisch auch *abattis d'oie au sang d'oie.*

9) Auch einfach *black goose-giblets.*

10) Mit geschälten, in Viertel geschnittenen, ausgekernten Birnen.

11) Mit Mehl iu Butter gelb geröstete, feingehackte Zwiebelu in die Sose.

12) Mehl iu Butter gebräunt, das in Essig verquirlte Gansblut, die durchgestrichene Brühe des Gansklein3 und Birnen-Syrup (Birnkraut) hinzu, alles zu einer dickfließenden, süßsäuerlichen Sose verkocht, mit dem Klein angerichtet.

13) Ungarisch *libaaprólék riskásával.*

14) Süddeutsch »Gansherzl«.

15) Gehacktes Rindfleisch, geriebene Semmel, gehackte Zwiebel, Salz, Pfeffer, ein paar Eier, alles gut durcheinander gemischt; die Haut des Halses damit gefüllt, zugenäht, gebrüht, in Fleischbrühe gekocht; zur Suppe gegeben.

16) Österreichisch Ganskrammeln, ungarisch *ludtöpörtyü*, franz. auch *grillons*, *rillons*. Vergl. Fußbem. 6 auf S. 570.

17) Bereitung wie *cuisse de poulet farcie.*

18) Mau kann auch *Robert*-, grüne Würzsose oder irgend eine audere passeude Sose geben

19) Keulen von gebratener Gans in Scheiben geschnitten, mit Zwiebeln in Butter aufgebraten, mit pikanter Sose augerichtet.

20) Man kann Paradiesapfel-, Remoladen- oder eine andere passeude Sose hierzu geben.

Cuisse d'oie panée, grillée, à la purée de lentilles.	Krustierte, geröstete Gans-keule mit Linsenmus.	Breaded, broiled leg of goose w. *purée* of lentils.
— d'oie panée, grillée, à la purée de pois verts.	—, geröstete Gänskeule mit Mus von grünen Erbsen.	—, broiled leg of goose w. *purée* of green peas.
— d'oie à la purée de marrons.	Gänskeule mit Kastanienmus.	Leg of goose with *purée* of chestnuts.
— d'oie à la purée de petits pois.	— mit Mus von Schoten-Kernen.	— of goose with *purée* of very green peas.
— d'oie à la purée de pois verts.	— mit Mus von grünen Erbsen.	— of goose with *purée* of green peas.
Estomac (estomaque) d'oie.	Gansbrust, Gänsebrust.	Breast of goose.
— d'oie fumé.	Geräucherte Gansbrust.	Smoked breast of goose.
Foie gras (d'oie).[1]	Gansleber, Fettleber.	Goose-, fat liver.
— gras en aspic.	— -Sulze.	— -liver in aspic(-jelly).
— gras en aspic conservé en boîte.	— -Sulze in Büchsen (Dosen) eingemacht.[2]	— -liver in aspic tinned (canned).
— gras à la bolonaise, à la gelée.	— auf bologn(es)ische[3] Art mit Gallerte.	— -liver with Bologna sausage and jelly.
— gras braisé.	Geschmorte Gansleber.	Braised goose-liver.
— gras braisé à la duchesse.	— Gansleber nach Herzogin-[4]Art.	— goose-liver with duchess sauce.
— gras braisé à la financière.	— Gansleber mit Reichen-Ragout.	— goose-liver with financier's garnish.
— gras braisé en gelée.	— Gansleber mit Gallerte.	— goose-liver with jelly.
— gras braisé à la Henri IV.	— Gansleber nach Heinrich IV.[5]). [Sose.	— goose-liver, truffle sauce. [lote garnish.
— gras braisé en matelote.	— Gansleber mit Matrosen-	— goose-liver with mate-
— gras braisé à la Périgord.	— Gansleber mit Trüffel-Sose.	— goose-liver with truffle sauce.
— gras braisé aux truffes.	— Gansleber mit Trüffeln.	— goose-liver w. truffles.
— gras braisé au vin de Madère.	— Gansleber mit Madeira-Sose.	— goose-liver with madeira sauce.
— gras en caisses.	Gansleber in (Papier-)	Goose-liver in (paper-)
— gras en chaud-froid.	— übersulzt. [Kästchen.	— -liver jellied. [cases.
— gras clouté.	Gespickte Gansleber.	Larded goose-liver.
— gras clouté à la Toulouse (toulousaine). [Madère.	— Gansleber mit Toulouser Ragout. [Sose.	— goose-liver with Toulouse garnish. [sauce.
— gras clouté au vin de	— Gansleber mit Madeira-	— goose-liver, madeira
— gras conservé à cru en boîte.	Gansleber roh in Büchsen (Dosen) eingemacht[6]).	Goose-liver tinned (canned) raw.
— gras cuit en pâte.	— in Teig gebacken.	— -liver in paste.
— gras à la financière.	— mit Reichen-Ragout.[7])	— -liver with financier's
— gras glacé.	— überglänzt.	— -liver glazed. [garnish.
— gras à la godard.	— m. Feinschmecker-Ragout.	— -liver w. *godard* garnish.
— gras au gratin.	— mit Kruste.	— -liver browned.
— gras à l'italienne.	— auf italienische[8]) Art.	— -liver in Italian style.
— gras à la lyonnaise.	— m. gerösteten Zwiebeln.[9])	— -liver with fried onions.
— gras à la Marengo.	— auf Marengoer[10]) Art.	— -liver in Marengo style.
— gras aux marrons.	— mit Kastanien.	— -liver with chestnuts.
— gras à la Montmorency.	— nach Montmorency[11]).	— -liver with *purée* of pheasant and truffles.

[1]) Unter *foie gras* versteht man die fette Gans- und Enten-Leber. Vergl. *foie de canard* auf S. 656.

[2]) Man macht die mit Speckscheiben eingehüllte Leber in Fleischsulze steif, ohne sie kochen zu lassen, legt sie in eine flache eirunde Form, gießt die durchgestrichene Brühe darüber, läßt in der zugelöteten Büchse eine Stunde kochen.

[3]) Backsteingroße Schnitten von (Straßburger) Gansleber-Pastete und Mortadella im Kranz angerichtet; in die Mitte gehackte Gallerte; obenauf eine Trüffel mit einem Hahnkamm.

[4]) In Xereswein gedämpft: Herzogin-Sose.

[5]) Mit Trüffeln gespickte Gansleber; Trüffel-Sose mit Madeira.

[6]) Gewässerte Gansleber wird in eirunde Büchsen gelegt, mit flüssigem Schweineschmalz bedeckt, in der zugelöteten Büchse zwei Stunden gekocht.

[7]) Mit Trüffeln gespickte Gansleber nebst einem Ragout von Huhnfleisch-Klößchen, Tafel-Pilzen und Hahnkämmen.

[8]) a) Gansleber-Scheiben, Trüffeln, Tafel-Pilze in Madeira-Sose mit Reis. b) Gansleber- und Mortadella-Scheiben in Sulze.

[9]) Vergl. *foie de canard à la lyonnaise*.

[10]) Törtchen mit Ganslebermus und Trüffeln.

[11]) Die Gansleber-Schnitten im Kranz angerichtet; in die Mitte Fasanfleischmus und Trüffeln; Madeira-Sose.

Foie gras à la papale.	Gansleber auf päpstliche[1]) Art.	Goose-liver with truffles and cock's-kidneys.
— *gras à la Périgueux.*	— mit Trüffel-Sose.	— -liver w. truffle sauce.
— *gras à la provençale.*	— auf provençalische[2]) Art.	— -liver, Provencial style.
— *gras à la reine.*	— nach Königin-[3])Art.	— -liver coated with chopped truffles.
— *gras au risot.*	— mit italienischem Reis.	— -liver with Italian rice.
— *gras à la Rocher de Cancale.*	— nach Rocher de Cancale[4]).	— -liver, Rocher de Cancale style.
— *gras à la russe.*	— auf russische[5]) Art.	— -liver in Russian style.
— *gras à la Saint-Cloud.*	— getrüffelt mit Trüffel-Ragout.	— -liver truffled with ragout of truffles.
— *gras, sauce à la Périgueux.*	— mit Trüffel-Sose.	— -liver with truffle sauce.
— *gras sauté.*	— geschwungen.	— -liver fried.
— *gras sauté à la papale.*	— geschwungen auf päpstliche[6]) Art.	— -liver fried, w. truffles and cock's-kidneys.
— *gras sauté au vin de Madère.*	— in Madeira geschwungen.	— -liver fried in madeira.
— *gras à la strasbourgeoise.*	— auf Straßburger[7]) Art.	— -liver, Strasburg style.
— *gras à la Talleyrand.*	— nach Talleyrand[8]).	— -liver in madeira with truffles.
— *gras à la toulousaine.*	— auf Toulouser[9]) Art.	— -liver in Toulouse style.
— *gras aux truffes.*	— mit Trüffeln.[10])	— -liver with truffles.
— *gras aux truffes en petites caisses.*	— mit Trüffeln in (Papier-) Kästchen.	— -liver with truffles in small (paper-)cases.
Aspic à la financière.	— -Sulze mit Hahnkämmen.	Aspic of goose-liver with cocks'-combs.
— *de foie gras.*	— -Sulze.	— of goose-liver.
— *de foie gras à l'alsacienne.*	— -Sulze, elsässisch[11]).	— of goose-liver, Alsatian style.
— *de foie gras aux truffes.*	— -Sulze mit Trüffeln.	— of goose-liver w. truffles.
Attereau de foie gras.	— an (Silber-)Spießchen.[12])	Goose-liver on (silver-) skewers.
— *de foie gras aux truffes.*	— an (Silber-)Spießchen mit Trüffeln.	— -liver on (silver-) skewers with truffles.
Bastion strasbourgeois à la Hohenzollern.	Straßburger Hohenzollern-Bastion.[13])	Strasburg bastion, Hohenzollern style.
Bateaux russes au foie gras.	Russische Schiffchen mit Gansleber.[14])	Russian boat-shapes with goose-liver.
Bouchées de foie gras.	Appetits-Bissen v. Gansleber.	Little mouthfuls of goose-liver.
— *à la Montgelas.*	— -Bissen n. Montgelas[15]).	— mouthfuls of goose-liver.

1) Gansleber-Schnitten mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß gewürzt, in Butter geschwungen; Butter abgegossen, dick eingekochte Geflügel-Brühe, weiße Trüffeln, Hahnnieren und ein Glas Weißwein hinzugegeben, das Ganze in einer silbernen Becherform angerichtet.

2) In Scheiben geschnittene Gansleber, mit Salz usw. gewürzt, in Mehl umgekehrt, in geschlagene Eier getaucht, paniert, in zerlassener Butter gebraten. In derselben Butter schwitzt man eine gehackte Zwiebel und gehackte Tafel-Pilze, stäubt Mehl darüber, gießt Weißwein und Fleischbrühe hinzu, läßt kochen, gibt gehackte Trüffeln und nach einigen Minuten die Gansleber-Scheiben hinein, welche man heiß macht.

3) Die Gansleber-Scheiben werden mit gehackten Trüffeln bestrichen, paniert, gebraten.

4) Sprich »Roschéh dŏ Kangkáhl«; berühmtes Restaurant in Paris (1804—1848). — Mit einem Löffel ausgestochen und mit Sulze pyramidenförmig angerichtet. — Man findet auf Speise-Karten nicht selten einfach *foie gras à la Rocher*.

5) Gansleber-Pastete mit Schiffchen aus Blätterteig, die mit Kräuter-Butter bespritzt und mit Kaviar gefüllt sind.

6) Vergl. *foie gras à la papale*.

7) Die Gansleber mit Trüffeln gespickt, mit Madeira gedünstet, angerichtet, mit Madeira-Sose maskiert.

8) Die Gansleber in Madeira gedünstet, mit Trüffeln angerichtet.

9) Gedämpfte, mit Trüffeln gespickte, mit Speck umwickelte und in Teig gefüllte Gansleber.

10) Ungarisch *libamáj szarvasgombával*.

11) Den Boden der Form legt man mit Trüffel-Streifen in schöner Ordnung aus, gießt Gallerte darüber; Schnitten von Gansleber-Pastete taucht man in Gallerte und befestigt sie an den Innenseiten der Form, welche man hierauf lagenweise mit Gallerte und Hahnkämmen füllt und auf Gallerte ausstürzt; in die Mitte ein Spießchen mit Hahnkämmen.

12) Viereckige Schnitten von Gansleber und Zunge, mit gehackten Trüffeln bestreut, mit *Villeroi*-Sose maskiert, abwechselnd auf Silber-Spießchen gesteckt, paniert, gebraten.

13) Eine Gansleber-Pastete.

14) Kleine wie Schiffchen gestaltete Formen werden mit Geflügelmus umlegt; in die Mitte füllt man ein Gehäck von Gansleber und Trüffeln, maskiert mit Geflügelmus, bäckt das Ganze.

15) Gekochte Gansleber wird nebst Trüffeln in kleine Würfel geschnitten; die Leber-Brühe wird mit einer Madeira-Sose, die man von Geflügel-Brühe *(bouillon de volaille)* bereitet, eingekocht, die Leber und Trüffeln werden hineingegeben und die Sose mit dicker Geflügel-Brühe *(glace de volaille)* gebunden.

Boudins blancs du Mans.	Weißwürste von Mans[1].	White sausages of Mans.
— de foie gras.	Gansleber-Würstchen.	Goose-liver sausages.
— de foie gras à la parisienne.	— -Würstchen auf Pariser Art.	— -liver sausages in Parisian style.
— de foie gras à la Périgord.	— -Würstchen mit Trüffel-Ragout.	— -liver sausages with truffles.
Bresolles [bressoles] de foie gras.	— -Schnitten krustiert (in Papier).[2]	— -liver slices crusted (in papers).
Brissotins au suprême.	— -Törtchen mit weißer Geflügel-Sose.[3]	— -liver moulds with supreme sauce.
Caisses de foie gras.	Kästchen mit Gansleber.	Cases with goose-liver.
— de foie gras à la Lucullus.	— mit Gansleber nach Lukullus.	— with goose-liver, Lucullus style.
Cannelons[4] à la financière.	Blätterteig-Röhrchen mit Reichen-Füllsel[5].	Canes with goose-liver forcemeat.
— au foie gras.	— -Röhrchen mit Gansleber.	— with goose-liver.
— au foie gras à la marseillaise.	— -Röhrchen auf Marseiller[6] Art.	— with goose-liver, Marseille style.
Célestines de foie gras.	Krustschnittchen von Gansleber.[7]	Crusted slices of goose-liver.
Chaud-froid de foie gras.	Übersulzte Gansleber.	Jellied goose-liver.
— -froid de foie gras aux truffes.	— Gansleber mit Trüffeln.	— goose-liver with truffles.
Colombines de foie gras.	Grießtörtchen mit Gansleber und Trüffeln.[8]	Semolina-tarts with goose-liver and truffles.
Coquilles de foie gras.	Gansleber in Muschel-Schalen.	Coquilles of goose-liver.
— de foie gras aux champignons.	— in Muschel-Schalen mit Tafel-Pilzen.	— of goose-liver with button-mushrooms.
Côtelettes de foie gras.	— -Koteletts.	Goose-liver cutlets.
— de foie gras en chaud-froid.	— -Koteletts übersulzt.	— -liver cutlets jellied.
— de foie gras à la française.	— -Koteletts mit Trüffeln.[9]	— -liver cutlets with truffles.
— de foie gras à la Grimaldi.	— -Koteletts n. Grimaldi[10].	— -liver cutlets, Grimaldi style.
— de foie gras à la Kalergis.	— -Koteletts n. Kalergis[11].	— -liver cutlets, Kalergis style.
— de foie gras à la Lucullus.	— -Koteletts n. Lukullus[12].	— -liver cutlets, Lucullus

[1]) Von frischem mageren Schweinefleisch, gehacktem frischen Speck, frischer Gansleber, mit Salz, Pfeffer, Eiern, Zwiebeln, Rahm und etwas Petersilie. Die Würste werden gekocht und auf dem Rost gebraten.

[2]) Eirund ausgeschnittene Papier-Streifen bedeckt man mit einer Lage Klößchen-Füllsel *(farce à quenelle)*, darüber legt man eine mit dem Papier in Größe übereinstimmende gekochte Gansleber-Scheibe, maskiert mit einem Trüffel-Ragout, läßt erkalten, deckt eine Lage Füllsel darüber, bis die Trüffeln und die Gansleber unsichtbar sind. Nachdem man die *bresolles* in kochendem Wasser steif gemacht hat, werden sie in geschlagene Eier, dann in Brotkrumen getaucht, gebacken, im Kranz auf gefaltetem Mundtuch angerichtet; gebackene Petersilie in die Mitte.

[3]) Kleine Formen *(moules à dariole)* streicht man mit Rahmfüllsel von Geflügel *(farce de volaille à la crème)* aus, bedeckt diese mit Butter-Papier und macht das Füllsel im Schwitzbade *(au bain-marie)* steif; wenn kalt, füllt man die Mitte der Formen mit einem feinen Ragout *(salpicon)* von gekochter Gansleber, Trüffeln und Tafel-Pilzen usw., stürzt sie aus, taucht sie in Eigelb, dann in geriebene Semmel, bäckt sie goldgelb, hebt den Deckel in die Höhe und gießt ein wenig weiße Geflügel-Sose *(sauce suprême)* obenhinein, deckt wieder zu, richtet an.

[4]) Ital. *cannello* = Röhrchen; *cannelloni* = Art trichterförmige italienische Nudeln.

[5]) Die Röhrchen mit Ganslebermus und gehackten Trüffeln gefüllt.

[6]) Gekochte Geflügelbrust stößt man fein, gibt ebensoviel Masthühnchen-Leber, gehackten gekochten Schinken, ein halbes gekochtes Kalbshirn, Brotkrumen und Eigelb hinzu, streicht die Masse durch und füllt damit die Blätterteig-Röhrchen, die man auf ein mit Butter bestrichenes Backblech legt, mit Braten-Sose, die mit Paradiesapfelmus vermischt ist, anfeuchtet, mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt und backen läßt.

[7]) Dicke Gansleber-Scheiben werden auf einer Seite mit Trüffeln und Ganslebermus bestrichen, paniert, gebacken, kranzförmig angerichtet; in die Mitte ein Kastanienmus.

[8]) Torten-Formen *(moules à tartelette)* von gekochtem Grieß, mit Füllsel von Gansleber und Trüffeln gefüllt, mit Parmesan-Käse bestreut. Vergl. *colombines de volaille.*

[9]) Überzogene Gansleber-Schnitten im Kranz angerichtet; Trüffeln in die Mitte.

[10]) Alte berühmte genuesische Familie, welche die vierte des hohen Adels war. *Bernardino Grimaldi*, geb. 1841 zu Catanzaro, 1876 Finanz-Minister, 1884—88 Minister des Handels, 1888—89 und 1890—91 der Finanzen. — Mit Hohlnudeln und feinem Ragout.

[11]) *Demetrios Kalergis*, griech. Staatsmann, geb. 1803 auf Kreta, gest. 24. April 1867 in Athen. — Von einem Gansleber-Füllsel, das mit Würfeln von Gansleber und Trüffeln vermischt und gesteift ist, formt man Koteletts, taucht letztere in eine *chaud-froid*-Sose. Man verziert die auf Gallerte angerichteten Koteletts mit einem Kranz von mit Gallerte überzogenen Trüffeln, gibt in die Mitte des Kranzes geschälte, in Wein gekochte, glasierte Trüffeln; Gallert-Krusten.

[12]) Überzogene Scheiben von Gansleber-Pastete, die eine Hälfte mit gehackten Trüffeln, die andere mit gehackter Zunge bestreut, abwechselnd (rot und schwarz) im Kranz mit gehackter Gallerte angerichtet.

Côtelettes de foie gras en papillotes.	Gansleber-Koteletts in Papier-Hülsen.	Goose-liver cutlets in papers.
— *de foie gras à la Rohan.*	— -Koteletts nach Rohan.	— -liver cutlets, Rohan style.
— *de foie gras sur socle.*	— -Koteletts auf Sockel.	— -liver cutlets on socle.
Crépinettes de foie gras.	— -Netzwürstchen.	Flat goose-liver sausages.
— *de foie gras à la Périgord.*	— -Netzwürstchen mit Trüffeln.	— goose-liver sausages with truffles.
— *de foie gras à la Périgueux.*	— -Netzwürstchen mit Trüffeln.	— goose-liver sausages with truffles.
Croquettes de foie gras.	— -Krusteln.	Goose-liver croquettes.
— *de foie gras à l'italienne.*	— -Krusteln in Reiskrusten.[1])	— -liver croquettes in rice-crust.
— *de foie gras aux truffes.*	— -Krusteln mit Trüffeln.	— -liver croquettes with truffles.
Croustades Carmen.	Carmen-[2])Krusten.	*Croustades,* Carmen style.
— *de foie gras.*	Gansleber-Krusten.	— of goose-liver.
— *de foie gras à la gelée.*	— -Krusten mit Gallerte.	— of goose-liver with jelly.
— *de foie gras au madère.*	— -Krusten mit Madeira.[3])	— of goose-liver with madeira.
Croûtes au foie gras.	Brotkrusten mit Gansleber.	Crusts with goose-liver.
Darioles de foie gras.	Rahmtörtchen mit Gansleber.	Cream-tarts filled with goose-liver.
— *de foie gras aux truffes.*	— mit Gansleber und Trüffeln.	— -tarts filled with goose-liver and truffles.
Entrée de foie gras en aspic.	Gansleber in Sulze.	Goose-liver in aspic.
Escalopes de foie gras.	— -Schnitzel.	Collops of goose-liver.
— *de foie gras à l'alsacienne.*	— -Schnitzel auf elsässische[4]) Art.	— of goose-liver in Alsatian style.
— *de foie gras à la chasseur.*	— -Schnitzel nach Jäger-[5]) Art.	— of goose-liver, hunter's style.
— *de foie gras à la dauphine.*	— -Schnitzel mit Tafel-Pilzen.	— of goose-liver with button-mushrooms.
— *de foie gras à la diplomate.*	— -Schnitzel nach Diplomaten-[6])Art.	— of goose-liver, diplomatic style.
— *de foie gras à l'italienne.*	— -Schnitzel mit italienischer Sose.	— of goose-liver with Italian sauce.
— *de foie gras à la minute.*	— -Minuten-Schnitzel.	— of goose-liver, quickly done.
— *de foie gras à la Murat.*	— -Schnitzel nach Murat[7]).	— of goose-liver, Murat style.
— *de foie gras en papillotes.*	— -Schnitzel in Papier.	— of goose-liver in papers.
— *de foie gras à la purée de champignons.*	— -Schnitzel mit Tafelpilzmus.	— of goose-liver with *purée* of mushrooms.
— *de foie gras à la purée de gibier.*	— -Schnitzel mit Wildbretmus.[8])	— of goose-liver with *purée* of game.
— *de foie gras à la Riche.*	— -Schnitzel mit Trüffeln.	— of goose-liver with truffles.
— *de foie gras à la sauce Périgueux.*	— -Schnitzel mit Trüffel-Sose.	— of goose-liver with truffle sauce.
— *de foie gras aux truffes.*	— -Schnitzel mit Trüffeln.	— of goose-liver with truffles.
— *de foie gras à la Villeneuve.*	— -Schnitzel mit Trüffeln in Madeira-Sose.	— of goose-liver w. truffles in madeira sauce.

1) In kleine Würfel geschnittene Gansleber und Trüffeln mit dicker Rahmsose in birnenförmigen Reiskrusten.

2) Blätterteig-Krusten mit zerriebener Gansleber-Pastete gefüllt, übersulzt und mit Trüffel-Scheiben verziert.

3) Gebratene Gansleber-Scheiben auf einer flachen Kruste im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Hahnkämmen und Trüffel-Scheiben; Madeira-Sose.

4) Die mit Mehl bestäubten und gewürzten Schnitzel werden auf beiden Seiten in Butter geschwungen, herausgenommen; in derselben Pfanne schwitzt man nun gehackte Schalotten, Zwiebeln und Tafel-Pilze *(champignons)*, gießt Madeira und braune Sose daran, läßt kochen, macht die Leber-Schnitzel darin heiß, aber nicht kochend, richtet sie im Kranz an.

5) Die Gansleber-Schnitzel werden auf einem Rand angerichtet; in die Mitte Wildmus; Madeira-Sose mit Trüffel-Scheiben.

6) Eine gebratene Gansleber wird in Scheibchen geschnitten, auf einer Seite mit feinem Kräuter-Füllsel, das mit dick eingekochter Fleischbrühe gebunden ist, bestrichen, durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, zweimal paniert und gebacken, buschförmig auf gefaltetem Mundtuch angerichtet, mit gebackener Petersilie verziert.

7) Die Schnitzel werden mit Trüffeln und Tafel-Pilzen auf einem Rand von Leber-Füllsel aufrecht angerichtet; Madeira-Sose.

8) Schnitten von Gansleber werden gewürzt, mit Mehl bestäubt, in klarer Butter gebraten, auf einem Rand von Huhnfleisch-Füllsel angerichtet, mit Trüffeln umkränzt; Wildbretmus in die Mitte; Madeira-Sose.

Chaud-froid d'escalopes de foie gras.	Übersulzte Gansleber-Schnitzel.	Jellied collops of goose-liver.
— *-froid d'escalopes de foie gras aux truffes.*	— Gansleber-Schnitzel mit Trüffeln.	— collops of goose-liver with truffles.
Farce de foie gras.	Gansleber-Füllsel.	Goose-liver forcemeat.
Gâteau de foie gras.	— -Kuchen.	Cake of goose-liver.
— *de foie gras en gelée.*	— -Kuchen in Gallerte.	— of goose-liver in jelly.
Médaillons de foie gras.	— -Scheibchen.	Medallions of goose-liver.
— *de foie gras en belle vue.*	— -Scheibchen mit Gallerte.	— of goose-liver w. jelly.
Mousse à la weimarienne.	Weimarische[1]) Schaumspeise.	Moss of goose-liver, Weimar style.
Mousseline de foie gras.	Schaumbrot von Gansleber.	*Mousseline* of goose-liver.
— *de foie gras à la prince de Galles.*	— von Gansleber nach dem Prinzen von Wales.	— of goose-liver, prince of Wales style.
Nectarine de foie gras.	Gansleber auf Sockel.	Goose-liver on socle.
Pain de foie gras.	Gansleberbrot.	— -liver mould.[2])
— *de foie gras en belle vue.*	— mit Gallerte.	— -liver mould in jelly.
— *de foie gras beurré à la régence.*	— nach Regentschafts-Art.	— -liver mould in regency style.
— *de foie gras en bordure.*	— in einem Rand.	— -liver mould in a border.
— *de foie gras à la financière.*	— mit Reichen-Ragout.	— -liver mould with financier's garnish.
— *de foie gras à la gelée.*	— mit Gallerte.	— -liver mould with jelly.
— *de foie gras historié sur socle.*	— verziert, auf Sockel.	— -liver mould decorated, on socle.
— *de foie gras à la Nemours.*	— mit Trüffeln und Gansleber-Schnitten.	— -liver mould w. truffles and sliced goose-liver.
— *de foie gras à la régence.*	— nach Regentschafts-[3])Art.	— -liver mould in regency style.
— *de foie gras à la renaissance.*	— als Füllhorn angerichtet.[4])	— -liver mould, renaissance style.
— *de foie gras à la royale.*	— mit Trüffeln.	— -liver mould w. truffles.
— *de foie gras à la Trévise.*	— nach Trévise[5]).	— -liver mould, Trévise style.
— *de foie gras aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— -liver mould w. truffles.
Aspic de pain de foie gras.	Gansleber-Sulzbrot.	— -liver mould with aspic.
— *de pain de foie gras aux truffes.*	— -Sulzbrot mit Trüffeln.	— -liver mould with aspic and truffles.
Pâté chaud à la financière.	Warme Pastete mit Reichen-Ragout.[6])	Hot pie with financier's garnish.
— *chaud de foie gras.*	— Gansleber-Pastete.	— goose-liver pie.
— *chaud de foie gras à l'alsacienne.*	— Gansleber-Pastete auf elsässische Art.	— goose-liver pie in Alsatian style.
— *de foie gras.*	Gansleber-Pastete.	Goose-liver pie.

[1]) In feine Würfel geschnittener Speck wird mit Zwiebeln, Schalotten, Petersilien-Wurzel, Sellerie, Möhren, Lorbeer-Blättern uud Gewürz goldgelb geröstet, in Scheiben geschnittene Gansleber hinzugetban und gar gemacht. Die Leber wird dann mit den Gewürzen gestoßen, mit etwas Madeira vermiscbt, durcbgestrichen, scbaumig gerührt, zuletzt mit Schlagsahne verrührt. Eine mit Fleischsulze *(aspic)* ausgegossene nnd mit Trüffeln verzierte Kuppelform wird hierauf mit dem Schaum *(mousse)*, welcben man mit würfelig gescbnittenen Trüffeln vermischt bat, aufgefüllt, auf das Eis gestellt, später ansgestürzt und mit Gallert-Krusten *(croûtons d'aspic)* umlegt.

[2]) *Goose-liver paste in (a) mould.*

[3]) Cylinderform mit Scheiben von Pökel-Zunge, scbwarzen Trüffeln und Eiweiß ansgelegt, mit einer Masse aus Ganslebermus, *chaud-froid*-Sose, Gansleber-Würfeln und Trüffeln gefüllt.

[4]) Mit einem Kranz von gehackter Gallerte und Geflügel-Brötcben angericbtet.

[5]) Spricb »Trewihs«; *Édouard Mortier, duc de Trévise*, franz. Marschall, geb. 13. Febr. 1768 zu Château-Cambresis (Catau-Cambresis), gest. 28. Juli 1835. — Treviso, ital. Provinz in der Landschaft Venetien, mit der Hauptstadt Treviso (Tarvisium), welcbe 1797 von den Franzosen nnter Mortier, der dafür den Titel eines Herzogs von Treviso erhielt, in Besitz genommen wurde. — Gekochte Gansleher stößt man mit ein wenig Madeira-Sose, streicht durcb, miscbt Klößcben-Füllsel *(farce à quenelle)* darunter, würzt mit Cayenne-Pfeffer, bindet mit einigen Eigelben. Mit diesem Füllsel füllt man die mit gebackten Trüffeln ausgestrente Form *(moule à pain)*, welcbe man, nacbdem sie ausgestürzt ist, mit einem Kranz von recbt roten Habnkämmen und Gansleber-Scbeiben umgibt.

[6]) Die innen überglänzte Teigkruste wird mit einem Ragout von Gansleber, Tafel-Pilzen und Trüffeln gefüllt, obenauf mit einem Kranz von Klößcben verziert; in die Mitte des Kranzes legt man einige Hahnkämme, Tafelpilz-Köpfe und überglänzte ganze Trüffeln; in die Mitte hiervon legt man ein gespicktes, gescbmortes und überglänztes Kalbsbröscben.

Pâté de foie gras à la messagère.	Gansleber-Pastete nach Botin-Art.	Goose-liver pie, messenger style.
— de foie gras en moule à berceau.	— -Pastete in gewölbter (Wiegen-)Form.	— -liver pie in an anarched mould.
— de foie gras à la parisienne.	— -Pastete auf Pariser[1]) Art. [vorgeschnitten[2]).	— -liver pie in Parisian style. [slices.
— long de foie gras découpé.	Längliche Gansleber-Pastete	Long goose-liver pie in
— de Poitou à la Mélusine.	Poitou-[3])Pastete nach der Melusine[4]). [Pastete.[5])	Goose-liver pie, Melusine style. [pie.
Faree à pâté de foie gras.	Füllsel zu Gansleber-	Forcemeat for goose-liver
Petites caisses chaudes au foie gras.	Gansleber mit Trüffeln in (Porzellan-)Kästchen.	Goose-liver with truffles in (porcelain-)cases.
— caisses chaudes à la Montgelas.	— in (Porzellan-)Kästchen m. Montgelas-[6])Ragout.	— -liver in (porcelain-) cases with Montgelas garnish. [goose-liver.
— eroustades de foie gras.	Kleine Krusten m. Gansleber.	Small *croustades* with
— croustades à la Noailles.	— (Gansleber-)Krusten nach Noailles[7]).	— *croustades* with goose-liver, Noailles style.
Petits pains de foie gras.	Gansleber-Brötchen.	— goose-liver moulds.
— pains à la française.	Französische (Gansleber-) Brötchen.[8])	French rolls (with goose-liver).
— pains à la française au foie gras.	— (Milch-)Brötchen mit Gansleber-Fülle. [Fülle.	— rolls filled with goose-liver paste. [liver.
— pains à la Lucullus.	Milchbrötchen mit Gansleber-	— rolls filled with goose-
— pâtés au foie gras.	Gansleber-Pastetchen.	Small goose-liver patties.
— pâtés froids de foie gras.	— -Pastetchen, kalt.	— goose-liver patties, cold.
— pâtés à la Montgelas.	— -Pastetchen mit Trüffeln.	— goose-liver patties with truffles.
— pâtés à la turque.	— -Pastetchen, türkisch[9]).	— patties, Turkish style.
Quenelles de foie gras.	— -Klößchen.	Goose-liver forcemeat balls.
— de foie gras à l'allemande.	— -Klößchen auf deutsche Art.	— -liver forcemeat balls, German style.
— de foie gras fourrées à la financière.	— -Klößchen mit Reichen-Sose.[10])	— -liver forcemeat balls w. financier's garnish.
— de foie gras à la Périgueux.	— -Klößchen mit Trüffel-Sose.	— -liver forcemeat balls with truffle sauce.
— de foie gras à la Riche.	— -Klößchen mit Trüffel-Füllsel.[11])	— -liver forcemeat balls stuffed with truffles.
Rissoles de foie gras.	— -Mundtäschchen.	Little mouthfuls of goose-liver.
Sandwiches *au foie gras.*	Brötchen mit Gansleber (be-	Goose-liver sandwiches.
Soufflé de foie gras.	Gansleber-Auflauf. [legt).	— -liver fritter.
— de foie gras aux truffes.	— -Auflauf mit Trüffeln.	— -liver fritter w. truffles.
Tartelettes à l'écossaise.	Schottische[12]) Törtchen.	Scottish tarts.
— de foie gras à la Chevreuse.	Grießtörtchen mit Gansleber nach der Chevreuse.	Semolina-(farina-)tarts with goose-liver.

[1]) Drei Teile Gans-, ein Teil Enten-, ein Teil Huhnleber, ein Teil fetter Speck, zwei Teile schwarze Trüffeln, zwei Teile Butter, zwei frische Eier, Salz und Gewürz.

[2]) Gansleber-Pastete in langer Form in Scheiben geschnitten, mit Gallerte nnd überglänzten Trüffeln umlegt.

[3]) Sprich »Pöatuh«; alte franz. Provinz (Herzogtum) am Atlantischen Ozean.

[4]) Melusine, in der Sage eine Meernixe, Stammmutter des franz. Hauses Lusignan. — Art Gansleber-Pastete.

[5]) Vergl. *farce à terrine de foie gras.*

[6]) Kleine Porzellan-Schalen werden mit einem Gehäck *(hachis)* von Gansleber ausgelegt, mit einem Ragout von Huhnfleisch, Trüffeln und Räucher-Zunge gefüllt und mit Madeira-Sose angerichtet.

[7]) Kleine Torten-Formen *(moules à tartelette)* legt man mit mürbem Teig aus, bäckt diese blind, öffnet sie, legt auf den Boden jeder Form eine Gansleber-Scheibe, darüber Scheiben von gekochten Trüffeln, zuletzt noch eine Gansleber-Scheibe, das Ganze mit eingekochter Madeira-Sose begossen. Ist die Kruste erkaltet, so legt man in die Mitte eine schöne überglänzte Trüffel-Scheibe, steckt zu beiden Seiten abgewällte und überglänzte Hahnnieren, verziert den Rand mit gehackter Gallerte und richtet auf gefaltetem Mundtuch an.

[8]) Ausgehöhlte Brötchen, mit Gansleber- oder Wildpastete gefüllt.

[9]) Blätterteig-Krusten, zur Hälfte mit Gansleber-Ragout gefüllt, obenauf mit einer Käse-Auflaufmasse bestrichen, im Ofen gebacken.

[10]) Gansleber-Klöße mit einer Olive in der Mitte.

[11]) Die mit Trüffelmus gefüllten Klößchen werden auf einem Rand um Trüffeln und Hahnkämme herum angerichtet.

[12]) Mit Huhnfleisch-Füllsel ausgestrichene Torten-Formen, mit Ragout von Gansleber und Trüffeln gefüllt.

Tartelettes à la Pierre le Grand.	Törtchen nach Peter dem Großen[1]).	Small tarts with truffled goose-liver. [tarts.
— de Strasbourg.	Straßburger[2]) Törtchen.	Strasburgh (goose-liver)
Terrine de foie gras.	Gansleber-Napfpastete.	Terreen-(pot-)pie of goose-liver. [jelly.
— de foie gras à la gelée.	— -Napfpastete mit Gallerte.	— -pie of goose-liver with
— de foie gras de Strasbourg.	Straßburger Gansleber-Napfpastete.	Strasburgh terreen-pie of goose-liver.
— de foie gras aux truffes.	Gansleber-Napfpastete mit Trüffeln.[3])	Terreen-pie of goose-liver with truffles.
— de Nérac.	— -Pastete aus Nérac.[4])	Nérac-goose liver pie.
— de Nérac aux canards.	— -Pastete aus Nérac mit Entenfleisch-Bällchen.[5])	— -goose liver pie with *ballot(t)ines* of duck.
Farce à terrine de foie gras.	Füllsel zu Gansleber-Napfpastete.[6])	Forcemeat for goose-liver pot pie.
Timbale à la Condé.	Becher-Pastete nach Condé[7]).	Thimble in Condé style.
— de foie gras.	— -Pastete von Gansleber.	— of goose-liver.
— de foie gras à la gelée.	— -Pastete von Gansleber mit Gallerte.	— of goose-liver with jelly.
— de foie gras à la Lagardère.	— -Pastete von Gansleber nach Lagardère[8]).	— of goose-liver in Lagardère style.
— de foie gras à la milanaise.	— -Pastete von Gansleber auf Mailänder[9]) Art.	— of goose-liver with macaroni and truffles.
— de foie gras à la Montesquieu.	— -Pastete von Gansleber nach Montesquieu[10]).	— of goose-liver, Montesquieu style.
— de foie gras à la royale.	— -Pastete von Gansleber auf königliche Art.	— of goose-liver in royal style.
— de foie gras aux truffes.	— -Pastete von Gansleber mit Trüffeln. [Trüffeln.	— of goose-liver with truffles. [truffles.
— à la française.	— -Pastete von Gansleber u.	— with goose-liver and
— de macaroni à la Palhen.	— -Pastete von Hohlnudeln nach Palhen[11]).	— of macaroni with goose-liver.
Gibelotte d'oie.	Frikassee von Gans.[12])	Fricasseed goose.
Graisse d'oie.	Gansfett[13]).	Goose-grease.
— d'oie verte.	Grünes Gansfett.	Green goose-grease.
Grillons[14]) *d'oie.*	Gansgrieben.	Greaves of goose.
Jambon d'oie.	Gansschinken.	Goose-ham.
Langues d'oie.	Ganszungen.	— -tongues.
Ragoût de langues d'oie.	Ragout von Ganszungen.	Ragout of goose-tongue.
Mock goose[15]).	Falsche Gans.	Mock-goose.
Poitrine d'oie.	Gansbrust[16]).	Breast of goose.
— d'oie braisée.	— geschmort.	— of goose braised.

[1]) Mit Huhnfleisch-Füllsel ausgestrichene Torten-Formen, mit stark getrüffeltem Ganslebermus gefüllt.

[2]) Grießtörtchen mit Ragout von Gansleber und Trüffeln.

[3]) Vergl. *terrine de Nérac.*

[4]) Vergl. dass. unter *canard,* S. 657.

[5]) Vergl. dass. unter *canard,* S. 657.

[6]) Gleiche Teile frischen fetten Speck und frisches Schweinefleisch schneidet man klein, läßt beides mit Thymian und Lorbeer-Blättern anbraten, gibt in Stücke geschnittene Kalbsleber, Pfeffer, Salz und anderes Gewürz hinzu und läßt die Leber eine Viertelstunde braten. Hieraut läßt man das Ganze erkalten, stößt alles im Mörser recht fein, rührt einige ganze Eier darunter, streicht durch. Mit einem Teil des Füllsels stößt man die Gansleber-Abfälle (*parures de foie gras*) und gibt ein Glas Madeira hinzu.

[7]) Eine Becherform wird mit Gansleber-Scheiben ausgelegt, mit Ganslebermus und gehackten Trüffeln gefüllt; Trüffel-Sose.

[8]) Mit Butter ausgestrichene Becherform verziert man mit Trüffel- und Zungen-Streifen, füllt halb voll mit Rahmfüllsel, füllt die Mitte mit einem Ragout von Tafel-Pilzen, Trüffeln, Pökel-Zunge und Kalbfleisch-Klößchen, bedeckt mit einer Scheibe von Gansleber-Pastete und schließt mit Rahmfüllsel; macht die Pastete gar, stürzt sie aus; Trüffel-Sose nebenbei.

[9]) Becher-Pastete von Hohlnudeln mit Gansleber und Trüffeln.

[10]) Mit Geflügel-Füllsel ausgestrichene Becherform, mit einem Ragout von Gansleber- und Trüffel-Scheiben gefüllt, beim Anrichten mit einem Kranz von geschwungenen Gansleber-Scheiben umlegt; Madeira-Sose.

[11]) Vergl. dass. unter *volaille.*

[12]) Vergl. *abattis d'oie.*

[13]) Gänsefett, Gänseschmalz.

[14]) Provinzial-Ausdruck; = *rillons, cretons.*

[15]) In manchen Gegenden Englands Bezeichnung einer ohne Haut gebratenen, gefüllten Schweinskeule. Man füllt die Keule gerade unter dem Knochen mit einem Füllsel von Salbei und Zwiebeln. Gewöhnlich kocht man sie erst halb gar, ehe man sie häutet und bratet. Wenn die Keule dreiviertels gar ist, bestreut man sie mit einer Mischung von fein geriebenen Brotkrumen, pulverisierter Salbei, Salz und Pfeffer.

[16]) Österreichisch Gansvorderes, ungarisch *libaeleje.*

Poitrine d'oie fourrée.	Gansbrust gefüllt.	Breast of goose stuffed.
— *d'oie fumée.*	— geräuchert.	— of goose smoked.
— *d'oie en marinade.*	— sauer.	— of goose marinated.
— *d'oie piquée.*	— gespickt.	— of goose larded.
— *d'oie à la poméranienne.*	Pommersche Gansbrust.	Pomeranian breast of goose.
Pouding d'oie.	Ganspudding.	Goose-pudding.
Quartier d'oie.	Gansviertel[1].	Quarter of goose.
— *d'oie à la lyonnaise.*	— auf Lyoner[2] Art.	— of goose, Lyons style.
Ragoût d'oie.	Gansfleisch-Ragout.	Ragout of goose.
— *d'oie aux concombres.*	— -Ragout mit Gurken.	— of goose with cucumbers.
— *d'oie aux navets.*	— -Ragout mit Rüben.	— of goose with turnips.
— *d'oie à la paysanne.*	— -Ragout nach Bauern-[3] Art.	— of goose, peasant's style.
Rillons[4] *d'oie.*	Gansgrieben.	Greaves of goose.
Roulade d'oie.	Gansfleisch-Rolle.	Roulade of goose.
— *d'oie aux marrons.*	— -Rolle mit Kastanien.	— of goose w. chestnuts.
Oison.	**Junge Gans, Gänschen.**	**Green goose, gosling.**
— *à l'alsacienne.*	— Gans auf Elsässer[5] Art.	— goose in Alsatian style.
— *à l'anglaise.*	— Gans auf englische[6] Art.	— goose in English style.
— *à la bordelaise.*	— Gans auf Bordeauxer[7] Art.	— goose stuffed with mushrooms.
— *à la broche.*	— Gans am Spieß gebraten.	— goose roasted on the spit.
— *farci.*	— Gans gefüllt.	— goose stuffed.
— *farci aux marrons.*	— Gans mit Kastanien gefüllt.[8]	— goose stuffed w. chestnuts.
— *farci, rôti.*	— gebratene[9] Gans.	— goose roasted.
— *farci, rôti à la purée de pommes de terre.*	— Gans gefüllt und gebraten, mit Kartoffelmus.	— goose stuffed, roasted, with purée of potatoes.
— *à la matignon.*	— Gans nach Matignon[10].	— goose with onions, carrots, sausages.
— *rôti.*	Gebratene junge Gans.	Roast(ed) green goose.
— *rôti à l'anglaise.*	— junge Gans auf englische[11] Art.	— green goose, English style.
— *rôti aux champignons.*	— junge Gans mit Tafel-Pilzen.	— green goose with button-mushrooms.
— *rôti à la choucroute.*	— junge Gans mit Sauerkraut.	— green goose with *Sauerkraut.*
— *rôti aux choux-fleurs.*	— junge Gans mit Blumenkohl.	— green goose with cauliflower.
— *rôti aux choux rouges.*	— junge Gans mit Rotkraut.	— green goose with red cabbage.
— *rôti aux petits pois.*	— junge Gans mit Schoten-Kernen.	— green goose with green peas.
— *rôti à l'oseille.*	— junge Gans mit Sauerampfer.	— green goose w. sorrel.
— *rôti à la purée de tomates.*	— junge Gans m. Paradiesapfelmus.	— green goose with purée of tomatoes.
— *rôti, sauce aux groseilles vertes.*	— junge Gans mit Stachelbeer-Sose.	— green goose with gooseberry sauce.
— *rôti, sauce à la menthe.*	— junge Gans mit Minzsose.	— green goose with mint sauce.
— *rôti à la sauce aux tomates.*	— junge Gans m. Paradiesapfel-Sose.	— green goose with tomato sauce.

[1] In Österreich »Ganshinteres«, ungarisch *libahátulja.*

[2] Das Viertel in Gansfett gebraten, mit Zwiebeln und gepfefferter Sose angerichtet.

[3] Mit weißen Rüben, Speck und Madeira.

[4] Wenig gebräuchlich; = *grillons, cretons.*

[5] Die junge Gans wird mit Trüffel-Füllsel gefüllt, mit Sauerkraut, kleinen Würstchen *(chipolata)* und Scheiben von magerem Speck umlegt; Madeira-Sose.

[6] a) Mit Semmel-Füllsel gefüllt, mit Kartoffeln umlegt. b) Von Gansleber, Gansfett, Ei, Salz, Pfeffer, Salbei, Meiran, feinen Kräutern, in Milch geweichter Brotkrume bereitet man ein Füllsel, füllt damit die junge Gans, welche man am Spieß bratet. c) Mit in Fleischbrühe geweichter, wieder ausgedrückter Brotkrume, gehacktem Rindsnierenfett, gehackter Zwiebel, Minze und Petersilie bereitet man ein Füllsel, bindet dieses mit einigen Eiern, füllt damit die junge Gans, die man unter öfterem Begießen bratet und mit Braten- oder Minzsose anrichtet.

[7] Von in Öl gerösteter gehackter Zwiebel, Knoblauch, Löcher-Pilzen, Oliven, Petersilie, Gansleber, Sardellen-Butter, Ei und geweichter Brotkrume bereitet man ein Füllsel, füllt damit das Gänschen, welches man mit Speck umbindet und am Spieß bratet.

[8] Man kann anstatt des Kastanien-Füllsels auch Bratwurst-Füllsel *(farce à saucisse)* nehmen.

[9] Mit Brotfüllsel, das mit gehackter Zwiebel und ein wenig Salbei vermischt und mit einigen Eigelben gebunden ist, gefüllt.

[10] Das Gänschen wird mit Wurzelwerk bedeckt, in Papier gewickelt, gebraten, mit überglänzten Zwiebeln, Möhren und kleinen Würstchen umlegt; Madeira-Sose mit etwas Zwiebelmus.

[11] Vergl. *oison à l'anglaise.*

g) Paon, paonne.	Pfauhahn, -henne[1]).	Peacock, peafowl.
Paon à la broche, sauce aux huîtres.	Pfauhahn am Spieß gebraten, Austern-Sose.	Peacock roasted on the spit, oyster sauce.
— étouffé.	— gedämpft.	— stewed.
— piqué, rôti.	— gespickt, gebraten.	— larded, roasted.
— rôti.	— gebraten.	— roasted.
— rôti à la crème aigre.	— mit sauerem Rahm gebraten.	— roasted with sour cream.
— sauté.	Geschwungener Pfauhahn.	Stewed peacock.
— sauté aux champignons.	— Pfauhahn mit Tafel-Pilzen.	— peacock with button-mushrooms.
— sauté aux truffes.	— Pfauhahn mit Trüffeln.	— peacock with truffles.
— sur socle orné de son plumage (ses plumes).	Pfauhahn auf Sockel mit seinem Federschmuck.	Plumed peacock on socle.
— truffé.	Getrüffelter Pfauhahn.	Truffled peacock.
Pâté de paon.	Pastete von Pfauhahn.	Peacock-pie.
Salmi(s) de paon.	Braunes Ragout v. Pfauhahn.	Salmis of peacock.
Paonneau.	**Pfauhähnchen.**	**Peachick, young peacock.**
— à la broche.	— am Spieß gebraten.	— roasted on the spit.
— piqué et rôti.	— gespickt, gebraten.	Larded, roasted peachick.

h) Pigeon, pigeonne.	Taube[2]).	Pigeon.
Pigeon à l'anglaise.	Taube mit grünen Bohnen und Schoten-Kernen.	Pigeon with green beans and green peas.
— au basilic.	— mit Basilie.	— with basil.
— au beefsteak.	— mit Rindsstück.[3])	— with beefsteak.
— au beurre d'écrevisses.	— mit Krebssose.	— with crayfish-butter.
— au blanc.	— mit weißem Ragout.[4])	— with white ragout.
— bouilli.	— gekocht.[5])	— boiled.
— à la bourguignonne.	— mit kleinen Zwiebeln.	— with small onions.
— braisé.	Geschmorte Taube.[6])	Braised pigeon.
— braisé à la bordelaise.	— Taube mit gedünsteten Löcher-Pilzen.	— pigeon w. stewed mushrooms.
— braisé aux champignons.	— Taube mit Tafel-Pilzen.	— pigeon with button-mushrooms.
— braisé aux petits pois.	— Taube mit Schoten-Kernen.	— pigeon with green peas.
— à la broche.	Taube am Spieß gebraten.	Pigeon roasted on the spit.
— à la broche, sauce piquante.	— am Spieß gebraten, pikante Sose.	— roasted on the spit, piquant sauce.
— aux cèpes.	— mit Löcher-Pilzen.	— with mushrooms.
— à la chartreuse.	— (gekocht) mit Gemüse.[7])	— (boiled) w. vegetables.
— à la chipolata.	— mit Würstchen-Ragout.	— with *chipolata* garnish.
— aux choux.	— mit Kohl.	— with cabbage.
— aux choux-fleurs.	— (gedämpft) mit Blumenkohl.	— (stewed) with cauliflower.
— en compote.	Gedämpfte Taube.[8])	Compote (of pigeon).

[1]) Span. *pavón, pavo,* ital. *pavone,* ungar. *páva, jérczepáva.* Läßt sich auf alle Arten bereiten, welche für Fasan (s. V. Abteilung) Anwendung finden, auch kann man ihn wie Truthenne (s. *dinde)* braten.

[2]) Span. *palomo, pichón, paloma,* ital. *piccione,* ungar. *galamb.*

[3]) Blätterteig-Pastete mit Rinds- und Tauben-Schnitten.

[4]) Die Tauben abgewällt, in Butter angebraten, Fleischbrühe, Weißwein, ein Kräuter-Sträußchen, Salz und Pfeffer, kleine Tafel-Pilze und Zwiebeln hinzugegeben, gar gemacht; das Ragout wird mit geschlagenen Eigelben und Rahm gebunden, mit ein wenig geriebener Muskatnuß nach Geschmack gewürzt, angerichtet.

[5]) Mit denselben Gemüsen und Sosen wie gekochter Kapaun (s. *chapon bouilli).*

[6]) Mit denselben Gemüsen, Sosen usw. wie geschmorter Kapaun (s. *chapon braisé).*

[7]) Auf Kohlblättern angerichtet, umlegt mit Rüben, Möhren, Zwiebeln; jedes einzelne Gemüse durch Speckscheiben getrennt.

[8]) Die Tauben mit Gemüsen, einem Kräuter-Sträußchen und Pökelfleisch-Würfeln in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne angebraten, gewürzt, Tafel-Pilze, mit Weißwein vermischte spanische Sose hinzugegeben, gar gemacht. Man richtet die halbierten Tauben buschförmig auf Füllsel-Unterlage an, umlegt sie mit dem Pökelfleisch und den Tafel-Pilzen, sowie mit kleinen Geflügel-Klößen.

Pigeon confit (conservé) en pot.	Taube in Steintöpfen eingemacht.[1])	Pigeon potted or "jugged"[2]).
— *à la Constantin.*	— mit Grütze.	— with boiled groats.
— *à la crapaudine.*[3])	— geröstet, mit Oliven und Trüffeln.	— broiled with olives and truffles.
— *à la crème.*	— mit Rahm.	— with cream.
— *à la dauphine.*	— mit Tafel-Pilzen.	— with mushrooms.
— *à la diable.*	— mit Senf.[4])	— garnished w. mustard.
— *à la duc de Cambridge.*	— in Rotwein gebeizt.	— marinated w. red wine.
— *aux écrevisses à l'allemande.*	— gefüllt, mit Krebsen auf deutsche[5]) Art.	— stuffed, with crayfish in German style.
— *en entrée de broche à la nimoise.*	— am Spieß gebraten, Remoladen-Sose.	— roasted on the spit, remoulade sauce.
— *farci.*	Gefüllte Taube.[6])	Stuffed pigeon.
— *farci à la Bellevue.*	— Taube mit Montgelas-Kästchen.[7])	— pigeon, Bellevue style.
— *farci aux champignons.*	Taube mit Tafel-Pilzen gefüllt.	Pigeon stuffed with button-mushrooms.
— *farci à l'italienne.*	— gefüllt, mit Nudeln.[8])	— stuffed, with noodles.
— *farci aux marrons.*	— mit Kastanien-Füllsel.	— with chestnut-stuffing.
— *farci à la Médicis.*	Gefüllte Taube nach der Medici[9]).	Stuffed pigeon in Medici style.
— *farci à la Ninois.*	— Taube nach Ninois.	— pigeon, Ninois style.
— *farci à la romaine.*	— Taube, römisch[10]).	— pigeon in Roman style.
— *farci, sauce à la Périgueux.*	— Taube mit Trüffel-Sose.	— pigeon with truffle sauce.
— *farci, sauce aux tomates.*	— Taube mit Paradiesapfel-Sose.	— pigeon with tomato sauce.
— *farci aux truffes.*	— Taube mit Trüffeln.	— pigeon with truffles.
— *à la financière.*	Taube mit Reichen-Ragout.[11])	Pigeon with financier's garnish.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *frit.*	Gebackene Taube.	Fried pigeon.
— *en galantine.*	Rollpastete von Taube.	Galantine of pigeon.
— *à la Gautier (Gauthier).*	Gaut(h)ier-[12])Taube.	Gaut(h)ier pigeon.

[1]) Man verwendet auf diese Weise meistens alte Tanben, welche man ausbeint, mit Füllsel von Kalbfleisch und Sohinken füllt, in braune irdene tiefe Töpfe preßt, mit Butter, dio mit Pfeffer, Muskatnuß usw. gewürzt ist, bedeckt und mehrere Stunden kochen läßt. Beim Anrichten gibt man Endivien, Kapern und eingemachte spanische Pfeffer-Schoten mit den Tauben.

[2]) *Old pigeons cooked in a covered jar in the oven for several hours.*

[3]) *Pigeon à la crapaudine*, aufgeschuittene, plattgedrückte und auf dem Rost gebratenc Taube.

[4]) Die ausgenommenen Tauben innen gewürzt, in Butter geschwungen, dann innen mit einer Lage gutem Senf gefüllt, paniert, einen Augenblick auf beiden Seiten auf dem Rost gebraten, mit einem Kranz von kleinen Pfeffer-Gurken *(cornichons)* und Piment umgeben

[5]) Die Tauben mit einem Füllsel von in Fleischbrühe geweichter, wieder ausgedrückter Brotkrume, Butter, Eigelben und den gekochten, in kleine Würfel geschnittenen Tauben-Lebern gefüllt, mit Schinken, Zwiebeln, Petersilie und Tafelpilz-Abfällen in halb Fleischbrühe und halb Weißwein gar gemacht. Sose durohgcstrichen, mit Eigelben gebunden, mit Krebsbuttor und gekochten Krebsschwänzen vermischt; die Taubcn angerichtet, mit der Sose maskiert, mit den Krebsschwänzen umlegt.

[6]) Mit denselben Sosen, Gemüsen und Umlagen (Garnituren) wie gebratener Kapaun (s. *chapon rôti*).

[7]) Die Tauben mit Gansleber-Füllsel, das mit gehackten gekochten Trüffoln und Schinken vermischt ist, gefüllt, gebraten, gegen einen Stand angerichtet, obenauf ein Trüffel-Spießcheu. Den Teller verziort man mit einem Kranz von mit *Montgclas*-Ragout gefüllten Porzollan-Kästchen *(petites caisses)*.

[8]) Die ausgebeinten Tanben-Brüstchen mit Füllsel von frischem Speck, Hammel-Nieren, Geflügel-Lebern, in Fleischbrühe geweiohter, wieder ausgedrückter Brotkrume, Eigelbeu, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie gefüllt, mit Gemüsen und Schinken-Würfeln in Fleischbrühe gar gemacht, auf Nudeln, die in Salzwasser gekocht. mit Butter, Parmesan-Käse und Paradiesapfel-Sose vermischt wurden, angerichtet; nebenbei eine Oliven-Sose.

[9]) Die Tauben gefüllt, gedämpft und mit Trüffel-Scheiben belegt.

[10]) Die Tanben ausgenommen, gewürzt, mit Klößchen-Füllsel, das mit Gansleber vermischt ist, gefüllt, birnförmig aufgerollt, in guter Schmorbrühe mit Speck, Gemüsen und Madeira gar gemacht, glasiert, auf Füllselring gegen eine mit Füllsel überzogcne Stütze von geröstetem Brot angerichtet; in die Zwischenräume Tafelpilz-Köpfe; obeu Trüffeln und ein Spießchen; mit den Tafelpilz-Abfällen verkochte spanische Sose.

[11]) Die Brüstchen ausgebeint, mit Klößchen-Füllsel, das mit gehackten Trüffeln vermischt ist, gefüllt, in einer mit gohacktem Schiuken, Gemüson und einom Kräuter-Sträußchen ausgelegten Pfanne mit halb Weißwein, halb Fleischbrühe woich gedämpft und glasiert, halbiert, auf Füllsel-Unterlage im Kranz angerichtet; Reichen-Ragout *(garniture à la financièrc)* in die Mitte; Reichen-Sose *(sauce à la financièrc)* nebeubei.

[12]) Sprich »Gotïé«; *Margueritc Gaut(h)ier*, Namo der *dame aux camélias* im gleichnamigen Stücke vou Dumas fils. — Hier eine kleino Sorte Taubeu. Diese werden in Butter mit Zitronensaft uud Salz angebraten, mit Speckscheiben, einem Glas Weißwein und einem Kräuter-Sträußchen gar gomacht und augerichtet. Zwischeu jede Taube legt man oinen schönen Krebs und eine große Trüffel; grüne Sose oder Krebsbutter.

Pigeon à la gelée.	Taube in Gallerte.	Pigeon in a mould of jelly.
— *grillé.*	— geröstet.[1])	— broiled (grilled).
— *grillé au jus.*	— geröstet, mit Bratensaft.	— broiled, with gravy.
— *à l'italienne.*	— auf italienische[2]) Art.	— in Italian style.
— *à la jardinière.*	— mit grünen Gemüsen.	— with vegetables.
— *à la macédoine.*	— mit Mischgemüse.	— w. assorted vegetables.
— *en marinade.*	— gebeizt[3]).	— marinated.
— *en marinade à la maître d'hôtel.*	— gebeizt, Haushofmeister-Sose.[4])	— marinated, *maître d'hôtel* sauce.
— *en matelote.*	— nach Matrosen-[5])Art.	Matelote of pigeon.
— *aux morilles.*	— mit Morcheln.	Pigeon with morels.
— *à la nivernaise.*	— mit Möhren.	— with carrots.
— *aux olives.*	— mit Oliven.	— with olives.
— *en ortolan (pour rôt).*	— wie Fettammer gebraten.[6])	— roasted, ortolan fashion.
— *pané.*	Krustierte Taube.	Breaded pigeon.
— *pané et grillé.*	—, geröstete Taube.	—, broiled pigeon.
— *pané et grillé aux pointes d'asperges.*	—, geröstete Taube mit Spargel-Spitzen.	—, broiled pigeon with asparagus points.
— *en papillotes.*	Taube in Papier-Hülsen.	Pigeon in papers.
— *à la parisienne.*	— auf Pariser[7]) Art.	— in Parisian style.
— *à la Périgueux.*	— mit Trüffel-Sose.	— with truffle sauce.
— *aux petits oignons.*	— mit kleinen Zwiebeln.	— with small onions.
— *aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.	— with green peas.
— *aux petits pois conservés en boîte.*	— mit Schoten-Kernen in Büchsen (Dosen) eingemacht[8]).	— with green peas tinned (canned).
— *piqué.*	Gespickte Taube.	Larded pigeon.
— *piqué à la chasseur.*	— Taube nach Jäger-Art.	— pigeon, hunter's style.
— *piqué à la chipolata.*	— Taube mit Würstchen-Ragout.	— pigeon with *chipolata* garnish.
— *piqué à la financière.*	— Taube mit Reichen-Ragout.	— pigeon with financier's garnish.
— *piqué à la jardinière.*	— Taube mit grünem Gemüse.	— pigeon with vegetables.
— *piqué au jus.*	— Taube mit Sose.	— pigeon with gravy.
— *piqué à la macédoine (de légumes).*	— Taube mit gemischtem Gemüse.	— pigeon with assorted vegetables.
— *piqué en matelote.*	— Taube mit Matrosen-Ragout.	— pigeon with matelote garnish.
— *piqué aux oignons glacés.*	— Taube mit überglänzten Zwiebeln.	— pigeon with glazed onions.
— *piqué à la palermitaine.*	— Taube auf Palermoer Art.	— pigeon in Palermitan style.
— *piqué aux petits pois.*	— Taube m. Schoten-Kernen.	— pigeon with green peas.
— *piqué à la purée de champignons.*	— Taube mit Tafelpilzmus.	— pigeon with purée of mushrooms.
— *aux pointes d'asperges.*	Taube mit Spargel-Spitzen.	Pigeon w. asparagus points.
— *à la polenta*[9]).	— m. italienischem Maisbrei.	— with Italian polenta.
— *à la prince impérial.*	— mit Karbonen.	— with cardoons.
— *à la printanière.*	— mit Frühjahrs-Gemüsen.[10])	— with spring vegetables.
— *à la provençale.*	— auf provençalische[11]) Art.	— in Provencial style.
— *en ragoût d'écrevisses.*	— mit Krebsragout.	— with crayfish ragout.

[1]) Man gibt hierzu Tafelpilz-, Petersilien-, Paradiesapfel- oder pikante Sose.

[2]) Gefüllte Tauben mit Reiskrustchen und italienischer Sose.

[3]) Mit Zitronensaft gebeizte Tauben-Brüstchen krustiert, gebacken.

[4]) Die in einer Zitronen-Beize gebeizten Tauben werden mit Salz und Piment gewürzt, mit gehackten feinen Kräutern bestreut, in Schweinsnetz gehüllt, auf dem Rost oder im Ofen gebraten; Sose von Haushofmeister-Butter und dicker Fleischbrühe, mit geriebener Muskatnuß und Piment gewürzt, mit Zitronensaft geschärft.

[5]) Wie *ailerons de dinde en matelote* (s. d.).

[6]) Kleine Tauben *(pigeons à la Gautier)* mit Speck umwickelt, am Spieß gebraten.

[7]) Die Tauben werden auf Reis-Unterlage angerichtet und mit brauner Sose, welche mit Tafel-Pilzen, Trüffeln und Schinken-Scheiben vermischt ist, begossen.

[8]) Mit einem Stück abgewällten Pökelfleisch dreiviertels gar geschmorte Tauben legt man mit ihrer durchgestrichenen Brühe in eine flache Büchse, gibt die mit Butter gekochten Schoten-Kerne hinzu, läßt in der zugelöteten Büchse noch drei Stunden kochen.

[9]) Auch *polente;* Brei aus Mais- oder Kartoffelmehl.

[10]) Mit Leber-Füllsel gefüllte Tauben, mit jungeu Gemüsen angerichtet.

[11]) Ausgebeinte Tauben-Brüste mit einem Klößchen-Füllsel, das mit Gansleber- und Trüffel-Würfeln vermischt ist, gefüllt, gespickt, mit rohem Schinken, Gemüsen und einem Kräuter-Sträußchen in Weißwein und Fleischbrühe gar gemacht, zerschnitten, wieder zusammengelegt, auf Füllsel-Unterlage angerichtet, mit einem Blätter-Ragout *(émincé)* von Trüffeln bedeckt; nebenbei eine mit der Tauben-Brühe und Weißwein verkochte spanische Sose.

Pigeon au riz et au parmesan.	Taube mit Reis und Parmesan-Käse. [Sose.	Pigeon with rice and Parmesan cheese.
— *au riz, sauce aux tomates.*	— mit Reis, Paradiesapfel-	— with rice, tomato sauce.
— *au riz et aux tomates.*	— mit Reis und Paradies-Äpfeln.[1])	— with rice and quartered tomatoes.
— *rôti.*	Gebratene Taube.[2])	Roast(ed) pigeon.
— *rôti à la chipolata.*	— Taube mit Würstchen-Ragout. [Kresse.	— pigeon with *chipolata* garnish. [cresses.
— *rôti au cresson.*	— Taube mit (Brunnen-)	— pigeon with (water-)
— *rôti à la fermière.*	— Taube mit Gemüsen[3]).	— pigeon with vegetables.
— *rôti au jus.*	— Taube mit Bratensaft.	— pigeon with gravy.
— *rôti à la paysanne.*	— Taube nach Bauern-[4]) Art.	— pigeon with peasant's garnish.
— *rôti, sauce au pain.*	— Taube mit Brotsose.	— pigeon, bread sauce.
— *à la Sainte-Menehould.*	Taube krustiert, gebacken.[5])	Pigeon crusted, baked.
— *au sang.*	— mit Blutsose.[6])	— with blood sauce.
— *à la sauce aux oignons.*	— mit Zwiebel-Sose.	— with onion sauce.
— *sauté.*	Geschwungene Taube. [ter.	Fried pigeon.
— *sauté au beurre noir.*	— Taube mit schwarzer But-	— pigeon w. black butter.
— *sauté aux champignons.*	— Taube mit Tafel-Pilzen.	— pigeon with button-
— *sauté à la minute.*	— Taube.[7])	— pigeon. [mushrooms.
— *à la shetlandaise*[8]).	Taube mit Petersilie und brauner Sose.	Pigeon with parsley and brown sauce. [lettuce.
— *en surprise.*	— in einem Salatkopf.[9])	— hidden in cabbage-
— *à la ta(r)tare.*	— mit kalter Senfsose.	— w. cold mustard sauce.
— *à la toulousaine.*	— auf Toulouser[10]) Art.	— in Toulouse style.
— *à la valencienne.*	— auf Valenzianer[11]) Art.	— with ham and rice.
Aspic de pigeon.	Tauben-Sulze.[12])	Aspic of pigeon.
Chartreuse de pigeon.	Kartäuser-Gericht von Taube.	Chartreuse of pigeon.
Compote de pigeon.	Gedämpfte Taube.	Compote of pigeon.
— *de pigeon à l'impératrice Victoria.*	— Taube nach der Kaiserin Victoria.	— of pigeon, empress Victoria style.
Côtelettes de pigeon.	Tauben-Koteletts.	Pigeon-cutlets.
— *de pigeon aux champignons.*	— -Koteletts mit gedämpften Tafel-Pilzen.	— -cutlets with stewed button-mushrooms.

[1]) Spezialität im Café de Paris, Avenue de l'Opéra, Paris. Man schwingt zwei Tauben in Butter, gibt Salz nnd einige in Viertel geschnittene geschälte Paradies-Äpfel hinzu. Inzwischen läßt man zwei in dünne Scheiben geschnittene Zwiebeln in Butter Farbe nehmen, gibt Reis, nach drei Minuten klare Fleischbrühe hinzu, läßt eine reichliche Viertelstunde kochen, richtet die Tauben mit dem Reis an.

[2]) Mit denselben **Sosen**, **Gemüsen** und **Umlagen** (Garnituren) wie gebratener Kapaun (s. *chapon rôti*).

[3]) Mit gedünstetem Kohl, gedämpftem Lattich, in Fleischbrühe gekochten Möhren, in Butter gebratenen runden Kartoffeln.

[4]) Mit gedünsteten Möhren-Scheiben, gefüllten Gurken-Stückchen und Scheiben von gerösteten Bratwürsten.

[5]) Man gibt hierzu eine **Paradiesapfel-**, **Remoladen-** oder **pikante Sose**, odor **gedämpfte Tafel-Pilze**, **Schoten-Kerne** oder anderes **Gemüse**.

[6]) Sose von dem mit Essig oder Zitronensaft geschärften, mit einigen Eigelben gebundenen und durchgestrichenen Blut.

[7]) Die Tauben inwendig mit Pfeffer und Salz ausgestreut, in Butter gebraten. Frische Tafel-Pilze dämpft man in Butter, Salz und Zitronensaft. Sind die Tauben-Brüstchen ziemlich gar, so gibt man sie zu den Tafel-Pilzen, gießt das Fett ab, legt ein Stück Butter in die Pfanne, fügt einen Löffelvoll Mehl hinzu, bereitet eine Einbrenne, gießt ein wenig Fleischbrühe nnd Weißwein nach, streicht die Sose durch.

[8]) **Shetlandinseln**, **Zetlandinseln**, von den skandinavischen Seefahrern auch **Hitlaud-Inseln** genannt, engl. Insel-Gruppe am Übergang der Nordsee in den Atlantischen Ozean, nordöstlich von Schottland. — Die Tanben werden halbiert, in eine scharf gewürzte Weinbeize gelegt, am nächsten Tage in der Beize eine Stunde in die heiße Ofen-Röhre gesetzt, wo man sie halb gar werden läßt, sie hierauf abtrocknet, in ein Weinblatt einhüllt, in einen Backteig taucht und zu schöner Farbe bäckt.

[9]) In einem Salatkopf verborgene Taube: Man läßt den Salatkopf 15 Minuten kochen, biegt die Blätter sorgfältig zurück, legt einen Kranz von Füllsel behutsam in die Mitte. Das Füllsel hat man von den Tauben-Lebern, Speck, Dragun-Blättern, Schalotten, Petersilie, Salz, Pfeffer und Eigelben bereitet. Auf diesen Füllselring legt man die abgebrühte Taube, schlägt die Salat-Blätter oben übereinander, bindet mit Faden zusammen, dämpft in kräftiger Brühe mit einer Möhre, Zwiebel nsw., entfernt den Faden, richtet an; Sose durchgestrichen, mit einer Einbrenne gebunden.

[10]) Die Tauben werden mit einem Füllsel von Leber, Speck, feinen Kräutern, Kalbfleisch, Trüffeln und einem Eigelb gefüllt, am Spieß gebraten, mit Dragun- oder einer Remoladen-Sose angerichtet.

[11]) Ragout von Tauben-Schnitten, Zwiebeln, Schinken und Reis, mit spanischem roten Pfeffer gewürzt.

[12]) Tauben gedämpft, Fleisch gestoßen, durchgestrichen, mit Rahm und geschlagenen Eigelben überm Feuer gebunden; Lagen von Sulze und dem Taubenfleischmus gibt man abwechselnd in eine Form, läßt kalt werden, stürzt aus, verziert nach Geschmack.

Côtelettes de pigeon à la Colbert.	Tauben-Koteletts mit Colbert-Sose.[1])	Pigeon-cutlets with Colbert sauce.
— *de pigeon à la Cussy.*	— -Koteletts nach Cussy[2]).	— -cutlets, Cussy style.
— *de pigeon à la dauphine.*	— -Koteletts mit Spargel und Tafel-Pilzen.[3])	— -cutlets with asparagus and mushrooms.
— *de pigeon à l'émincé de champignons.*	— -Koteletts mit geblätterten Tafel-Pilzen.	— -cutlets with minced mushrooms.
— *de pigeon aux fines herbes.*	— -Koteletts mit feinen Kräutern.	— -cutlets with fine herbs.
— *de pigeon au fumet de gibier.*	— -Koteletts mit Wildbret-Sose.[4])	— -cutlets with game sauce.
— *de pigeon à la de Luynes.*	— -Koteletts nach de Luynes[5]).	— -cutlets, de Luynes style.
— *de pigeon à la macédoine (de légumes).*	— -Koteletts mit gemischtem Gemüse.	— -cutlets with assorted vegetables.
— *de pigeon panées.*	— -Koteletts krustiert.	— -cutlets breaded.
— *de pigeon panées aux haricots verts.*	— -Koteletts krustiert, mit grünen Bohnen.	— -cutlets breaded, with string beans.
— *de pigeon en papillotes.*	— -Koteletts in Papier-Hülsen.	— -cutlets in papers.
— *de pigeon aux petits pois.*	— -Koteletts mit Schoten.	— -cutlets w. green peas.
— *de pigeon aux pointes d'asperges.*	— -Koteletts mit Spargel-Spitzen.	— -cutlets with asparagus-points.
— *de pigeon à la Pompadour.*	— -Koteletts nach der Pompadour[6]).	— -cutlets, Pompadour style.
— *de pigeon à la d'Uxelles.*	— -Koteletts mit Uxelles-Sose.[7])	— -cutlets with Uxelles sauce.
— *de pigeon à la Victoria.*	— -Koteletts, Victoria-Sose.	— -cutlets, Victoria sauce.
— *de pigeon à la Westmoreland.*	— -Koteletts nach Westmoreland[8]).	— -cutlets in Westmoreland style.
Crépinettes de pigeon.	— -Netzwürstchen.	Flat pigeon-sausages.
Croustade de pigeon.	Krustpastete von Taube.	Croustade of pigeon.
— *de pigeon à la carcassonnaise.*	— von Taube auf Carcassonner[9]) Art.	— of pigeon in Carcassonne style.
Épigramme de pigeon.	Epigramm von Taube.[10])	Épigramme of pigeon.
— *de pigeon garnie de petits pois.*	— von Taube mit Mus von Schoten-Kernen.	— of pigeon with purée of green peas.
— *de pigeon à la purée de champignons.*	— von Taube auf Tafel-pilzmus.	— of pigeon on purée of button-mushrooms.
— *de pigeon à la purée de truffes.*	— von Tauben auf Trüffel-mus.	— of pigeon on purée of truffles.
Filets de pigeon.	Tauben-Brüstchen.	Fillets (breasts) of pigeon.
— *de pigeon à la chartreuse.*	— -Brüstchen nach Kartäuser-[11])Art.	— of pigeon, Carthusian style.

[1]) Die gehörig vorbereiteten, der Länge nach halbierten Tauben werden einen Augenblick in Butter geschwungen, worauf man sie erkalten läßt, ihnen dann die Form von Koteletts gibt, sie paniert, mit Butter beträufelt, auf dem Rost bratet und mit *Colbert*-Sose anrichtet.

[2]) a) Die Koteletts werden kranzförmig um ein Endivien-Gemüse angerichtet; Kräuter-Sose. b) Die Koteletts werden in Butter geschwungen, mit gehackten feinen Kräutern und Schalotten bestreut, mit weißer Geflügel-Sose *(sauce suprême)* und Zitronensaft begossen, im Ofen gar gedämpft, angerichtet; die Sose wird mit einem Stück Butter gebunden, mit Zitronensaft angenehm geschärft und über die Koteletts gegossen.

[3]) Die Koteletts werden durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, paniert, gebraten, im Kranz um ein Ragout von grünen Spargel-Spitzen und streifig geschnittenen Tafel-Pilzen angerichtet.

[4]) Tauben-Brüstchen paniert, gebraten; Stück Knochen hineingesteckt, um Kotelett nachzumachen; Wildbret-Sose.

[5]) Sprich »Lüin«; *Charles d'Albert, duc de Luynes*, Günstling Ludwigs XIII. von Frankreich, geb. 5. Aug. 1578 in Pont-Saint-Esprit (Dép. Gard), gest. 14. Dez. 1621. — Die Tauben-Koteletts werden mit dicker weißer Sose *(sauce allemande)*, welcher gehackte Tafel-Pilze beigemischt sind, überzogen, in Ei und Semmel paniert, gebraten; dienen als Umlage zu gemischtem Gemüse oder zu Spargel-Spitzen.

[6]) Die Koteletts werden durch eine mit gehackten Tafel-Pilzen vermischte weiße Sose gezogen, paniert, gebacken, mit Spargel-Spitzen umlegt; Madeira-Sose.

[7]) Vergl. *filets de pigeon à la d'Uxelles.*

[8]) Die Koteletts werden mit feingehackten Trüffeln paniert, in Eigelbe getaucht, nochmals durch gehackte Trüffeln gezogen, in Butter gar gemacht, turbanförmig angerichtet; Tafelpilzmus in die Mitte; eingekochte Fleischbrühe *(sauce demi-glace)*.

[9]) Ragout von Tauben-, Pökelfleisch, Zwiebeln, Schwarzwurzel *(salsifis)*, Pilzen, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt, in Blätterteig-Kruste.

[10]) Die *filets* von drei Tauben werden ausgelöst, in Butter geschwungen; von dem Rest des Fleisches macht man ein Mus *(purée)*, bestreicht mit diesem die *filets*, paniert letztere, macht sie im heißen Ofen gar.

[11]) Mit rund ausgestochenen Möhren, Rüben und Trüffeln verzierte Füllselrandform, im Schwitzbade *(au bain-marie)* gar gemacht, ausgestürzt, mit Mischgemüse, das mit Rahmsose *(béchamel)* gebunden ist, gefüllt; die in zerlassener Butter gar gemachten Brüstchen *(filets)* im Kranz oben auf dem Rande aufrecht angerichtet; nebenbei eine spanische Sose.

Filets de pigeon à la dauphine.	Tauben-Brüstchen nach Dauphinen-[1])Art.	Fillets of pigeon, dauphine style.
— de pigeon à l'espagnole.	— -Brüstchen, spanisch[2]).	— of pigeon with stuffed olives.
— de pigeon farcis.	— -Brüstchen gefüllt.	— of pigeon stuffed.
— de pigeon à la florentine.	— -Brüstchen auf Florentiner[3]) Art.	— of pigeon with truffles.
— de pigeons grillés.	— -Brüstchen geröstet.	— of pigeon grilled.
— de pigeon à la maréchale.	— -Brüstchen krustiert, gebacken.[4])	— of pigeon, coated with sauce, breaded, baked.
— de pigeon aux olives.	— -Brüstchen mit Oliven.	— of pigeon with olives.
— de pigeon à la Pompadour.	— -Brüstchen nach der Pompadour[5]).	— of pigeon, Pompadour style.
— de pigeon à la d'Uxelles.	— -Brüstchen nach Uxelles[6]).	— of pigeon coated with Uxelles-sauce.
Chartreuse de filets de pigeon.	Kartäuser-Gericht von Tauben-Brüstchen.	*Chartreuse* of pigeon-fillets.
— de filets de pigeon à la Chantilly.	— -Gericht von Tauben-Brüstchen nach Chantillyer[7]) Art.	— of pigeon-fillets, Chantilly style.
Sauté de filets de pigeon.	Geschwungene Tauben-Brüstchen.	Fried fillets of pigeon.
— de filets de pigeon à la financière.	— Tauben-Brüstchen mit Reichen-Ragout.	— fillets of pigeon with financier's garnish.
Fricassée de pigeon.	Tauben-Frikassee.	Fricassee of pigeon.
— de pigeon aux huîtres frites.	— -Frikassee mit gebackenen Austern.	— of pigeon with fried oysters.
— de pigeon à la maréchale.	— -Frikassee krustiert, gebacken.	— of pigeon breaded, baked.
Galantine de pigeon.	— -Rollpastete.	Galantine of pigeon.
— de pigeon à la gelée.	— -Rollpastete mit Gallerte.	— of pigeon with jelly.
— de pigeon aux truffes.	— -Rollpastete mit Trüffeln.	— of pigeon with truffles.
Kari de pigeon.	Kari von Taube.	Curry of pigeon.
Marinade de pigeon.	Gebeizte Taube.	Marinated pigeon.
— de pigeon au soleil.	—, krustierte Taube.	—, crusted pigeon.
Pâté chaud de pigeon.	Warme Tauben-Pastete.	Hot pigeon-pie.
— chaud de pigeon à l'anglaise.	— englische Tauben-Pastete.[8])	— English pigeon-pie.
— chaud de pigeon à la bourgeoise.	— Tauben-Pastete auf bürgerliche[9]) Art.	— pigeon-pie in family style.
— de pigeon.	Tauben-Pastete.	Pigeon-pie.
— de pigeon à l'anglaise.	— -Pastete, englisch[10]).	— -pie, English style.
— de pigeon dans un plat.	— -Schüsselpastete.	— -pot pie.
Pouding de pigeon.	— -Pudding.	— -pudding.
— de pigeon à l'américaine.	— -Pudding, amerikanisch.	— -pudding in American style.
Quenelles de pigeon.	— -Klößchen.	— -forcemeat balls.
— de pigeon aux petits pois.	— -Klößchen mit Schoten-Kernen.	— -forcemeat balls with green peas.

[1]) Die Brüstchen mit feiner Kräuter-Butter bestrichen, paniert, gebraten und kranzförmig um grüne Spargel-Spitzen angerichtet; Madeira-Sose.

[2]) Die Brüstchen auf einem Rand angerichtet; gefüllte spanische Oliven in die Mitte; braune Sose.

[3]) Mit durchgestrichenem Taubenfleisch überzogene Brüstchen, kranzförmig angerichtet; Trüffeln in die Mitte.

[4]) Die Brüstchen mit Trüffelmus gefüllt, durch weiße Sose gezogen, paniert, gebacken, im Kranz um Endivien-Gemüse angerichtet.

[5]) a) Die Brüstchen auf beiden Seiten mit Füllsel bestrichen, um Trüffel-Scheiben angerichtet. b) Die Brüstchen werden auf einer Seite mit Füllsel bestrichen, mit gehackten Trüffeln bestreut, rasch gebraten, im Kranz auf einem Reisrand angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Gansleber-Scheiben und Trüffeln.

[6]) Die in Butter steif gemachten Brüstchen werden auf beiden Seiten mit kaltem *Uxelles*-Füllsel (von gehackten Zwiebeln, Schalotten, Tafel-Pilzen, Knoblauch, Weißwein usw.) bedeckt, in geriebene Semmel, dann in geschlagene Eier getaucht, nochmals paniert, in klarer Butter schön goldgelb gebacken, im Kranz angerichtet; in die Mitte gibt man ein Blätter-Ragout von Tafel-Pilzen *(émincé de champignons);* mit Wein verkochte spanische Sose.

[7]) In einen Kartoffelmusrand, welchen man mit Möhren und Rüben verziert hat, macht man oben eine Rinne, füllt diese mit Geflügel-Leber und Tafelpilz-Ragout. In die Mitte des Randes füllt man Sprossenkohl, legt Schnecken darauf, richtet die Tauben-Brüstchen darüber an.

[8]) Blätterteig-Pastete von Schinken- und Taubenfleisch-Scheiben, die mit Salz und Cayenne-Pfeffer gewürzt sind, sowie von harten Eigelben mit gutem Bratensaft *(jus).*

[9]) Mit Tauben-Brüstchen, Schwarzwurzel *(salsifis)* und Speckscheiben gefüllte Pastete.

[10]) Mageres Rindfleisch schneidet man in Scheiben, die Tauben teilt man in mehrere Stücke, rollt beides in einer Würze von gehackter Zwiebel, Petersilie, Salz und Pfeffer, legt mit dem Fleisch und mit geviertelten hartgekochten Eiern eine eirunde Form aus, bildet einen Kranz von Blätterteig und verziert angemessen. Vergl. *pâté chaud de pigeon à l'anglaise.*

Quenelles de pigeon à la Pompadour.	Tauben-Klößchen nach der Pompadour[1]).	Pigeon-forcemeat balls, Pompadour style.
Ragoût de pigeon.	— -Ragout.	Ragout of pigeon.
Salmi(s) de pigeon.	Braunes Tauben-Ragout.	Salmis of pigeon.
Sauté de pigeon.	Geschwungene Taube.	Fried pigeon.
— de pigeon aux olives.	— Taube mit Oliven.	— pigeon with olives.
Terrine de pigeon.	Schüsselgericht von Taube.	Terreen of pigeon.
— de pigeon à la Champel.	— von Taube nach Champel[2]).	— of pigeon, Champel style.
— de pigeon à la provençale.	— von Taube, provençalisch[3]).	— of pigeon, Provencial style.
Timbale de pigeon.	Becherpastete von Taube.	Thimble of pigeon.
— de pigeon aux olives.	— von Taube mit Oliven.[4])	— of pigeon with olives.
— de pigeon à la Talleyrand.	— von Taube nach Talleyrand[5]).	— of pigeon, Talleyrand style.
Tourte de pigeon.	Tauben-Torte.	Pigeon-tart.
— de pigeon aux truffes.	— -Torte mit Trüffeln.	— -tart with truffles.
Vol-au-vent de pigeon.	Blätterteig-Pastete mit Tauben-Frikassee gefüllt.	Puff-paste patty case filled with fricasseed pigeon.
Pigeonneau.	**Junge Taube.**	**Young pigeon.**
Pigeonneaux à l'américaine.	— Tauben auf amerikanische[6]) Art.	— pigeons in American style.
— au beurre d'écrevisses.	— Tauben mit Krebsbutter.	— pigeons with crayfish butter.
— à la broche.	— Tauben am Spieß gebraten.	— pigeons roasted on the spit.
— en caisses.	— Tauben in (Papier-)Kästchen.	— pigeons in (paper-)cases.
— à la chipolata.	— Tauben mit Würstchen-Ragout.	— pigeons with *chipolata* garnish.
— à la diable.	— Tauben mit Teufels-Sose.	— pigeons devilled.
— grillés.	— Tauben geröstet.	— pigeons grilled (broiled).
— grillés au lard.	— Tauben mit Speckscheiben geröstet.	— pigeons grilled with bacon.
— à la maître d'hôtel.	— Tauben mit Haushofmeister-Sose.	— pigeons with *maître d'hôtel* sauce.
— à la nivernaise.	— Tauben mit Möhren.	— pigeons with carrots.
— en papillotes.	— Tauben in Papier-Hülsen.	— pigeons in papers.
— à la provençale.	— Tauben auf provençalische[7]) Art.	— pigeons in Provencial style.
— rôtis (à la broche).	— Tauben (am Spieß) gebraten.	— pigeons roasted (on the spit).
— rôtis à la casserol(l)e.	— Tauben in der Pfanne gebraten.	— pigeons roasted in the saucepan.
— à la ta(r)tare.	— Tauben mit kalter Senfsose.	— pigeons with ta(r)tar sauce.
Côtelettes de pigeonneaux.	Koteletts von jungen Tauben.	Cutlets of young pigeons.
— de pigeonneaux à la Broglie.	— von jungen Tauben nach Broglie[8]).	— of young pigeons in Broglie style.

[1]) Panierte, gebackene Klößchen, mit den Tauben-Brüstchen, die mit einem Kranz von Füllsel-Perlen bespritzt sind, belegt, um ein Mus von Schoten-Kernen angerichtet.

[2]) Von Trüffeln, Pistazien, Schinken, in Butter gerösteten gehackten Schalotten, Tauben-, Huhnlebern und Schweinslende bereitet man ein Füllsel, mit welchem man die ausgebeinten Tauben füllt. Die Tauben werden mit Madeira gar gemacht.

[3]) Die Tauben mit einem Schweinefleisch-Gehäck, das mit würfelig geschnittenem Schinken und gekochten feinen Kräutern vermischt ist, gefüllt, in Napf auf Füllsel-Unterlage gelegt, mit Pilzen umgeben, mit Schweinefleisch-Gehäck (*hachis de porc*) und Speckscheiben bedeckt, gar gemacht; wenn unter leichter Pressung erkaltet, in Scheiben geschnitten, angerichtet.

[4]) Der Rand der mit Tauben-Ragout gefüllten Becherform wird mit gefüllten Oliven gebildet; das Gericht wird im Französischen auch mit *timbale de pigeon à l'olivier* bezeichnet.

[5]) Von dem Keulenfleisch, Geflügel-Lebern, Trüffeln, gehackter Petersilie, Brotkrumen bereitet man ein Füllsel, würzt mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuß, bindet mit Eigelben. Mit einem Teil dieses Füllsels streicht man Boden und Seiten einer Becherform aus, gibt die *filets* der Tauben in schöner Ordnung hinein, bedeckt mit Füllsel, einer Speckscheibe und einem Lorbeerblatt, schließt mit einem Teigdeckel, läßt in der Mitte desselben ein Loch; eine kräftige Sose mit Tauben-Geschmack nebenbei (*sauce au fumet de pigeon*).

[6]) Die Tauben mit Füllsel von Brotkrumen, Zwiebeln, Eiern, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Salbei, Würstchen ohne Schale und gehackter Petersilie gefüllt, in Butter gebraten, mit Brunnen-Kresse angerichtet; über jede Taube eine geröstete Speckscheibe.

[7]) Man läßt die jungen Tauben mit Pökelfleisch-Würfeln in Butter anbraten, gibt Zwiebel-Scheiben und ein Petersilien-Sträußchen hinzu, deckt zu, läßt gar werden; die Brühe wird entfettet, mit gutem Bratensaft (*jus*) vermischt, über die Tauben gestrichen.

[8]) Sprich »Brö(l)j«; »Brölj)i«; *duc de Broglie*, Herzog von Broglio (sprich »Bröljo«). *Victor-François, duc de Broglie*, franz. Marschall, geb. 19. Okt. 1718, gest. 1804 in Münster. — Die Tauben-Brüstchen werden mit einem Füllsel von Huhnfleisch, Speck, Petersilie und Tafel-Pilzen überzogen und als Umlage zu einem Ragout von Geflügel-Leber und -Nieren gegeben.

Gombo[1]) *de pigeonneaux à l'américaine.*	Junge Tauben mit Gumbo auf amerikanische[2]) Art.	Pigeon gumbo in American style.
Tourte de pigeonneaux.	Torte von jungen Tauben.	Tart of young pigeons.
Innocents.	**Junge Täubchen.**	**Squabs.**
— *au beurre d'écrevisses.*	— Täubchen m. Krebsbutter.	— with crayfish butter.
— *en caisses.*	— Täubchen in (Papier-) Kästchen.	— baked in small (paper-) cases.
— *à la financière.*	— Täubchen mit Reichen-Ragout.	— with financier's garnish.
— *à la maître d'hôtel.*	— Täubchen mit Haushofmeister-Sose.	— with *maître d'hôtel* sauce.
— *rôtis.*	— Täubchen gebraten.	— roasted.
— *aux truffes.*	— Täubchen mit Trüffeln.	— with truffles.
Filets d'innocents.	Brüstchen v. jungen Täubchen.	Fillets (breasts) of squabs.
— *d'innocents à la diplomate.*	— von jungen Täubchen nach Diplomaten-[3])Art.	— of squabs, diplomatic style.
— *d'innocents à la florentine.*	— von jungen Täubchen auf Florentiner[4]) Art.	— of squabs in Florentine style.
— *d'innocents à la princesse Marguerite.*	— von jungen Täubchen nach Prinzessin Margarete[5]).	— of squabs in the princess Margaret style.
Pâté d'innocents.	Pastete von jungen Täubchen.	Squab-pie.
Biset.	Feldtaube[6]).	(Common) pigeon.
Palombe[7]).	Ringel-Taube[8]).	Ring-dove.
Petite tourterelle.	Sperlings-Taube.	Ground-dove.
Pigeon de Bordeaux.	Taube von Bordeaux.	Bordeaux pigeon.
— *à capuchon.*	Schleier-Taube.	Jacobin, nun.
— *casqué.*	Helmtaube.	Crested or helmed pigeon.
— *Gaut(h)ier.*	Gaut(h)ier-[9])Taube.	Gaut(h)ier pigeon.
— *grand-gosier, pigeon à grosse gorge.*	Kropftaube.	Cropper, pouter, powter.
— *mondain.*	Feldtaube.	(Common) pigeon.
— *pattu, pigeon-tambour.*	Trommel-Taube.	Drum-pigeon.
— *de Perpignan.*	Taube von Perpignan[10]).	Pigeon of Perpignan.
— *petit ramier.*	Holztaube[11]).	Stock-dove, culver.
— *de Philadelphie.*	Philadelphiaer Taube.	Philadelphia squab.
— *ramier, palombe.*	Ringel-Taube.	Ring-dove.
— *romain.*	Römische Taube.	Roman pigeon.
— *trembleur, pigeon-paon.*	Pfautaube.	Fan-tail (pigeon).
— *de volière.*	Schlag-, Flugtaube.	(Common) pigeon.
— *voyageur*[12]).	Wandertaube[13]).	Passenger pigeon.
Tourterelle.	Turteltaube.	Turtle-dove.
— *à collier.*	Ringel-, Lachtaube.	Cooer, coo-dove.

[1]) *Gombo* und (weniger gebräuchlich) *gombaut*, eßbarer Eibisch *(hibiscus esculentus)*; vergl. S. 272, Fußbem. 7.

[2]) Die zerschnittenen jungen Tauben werden mit würfelig geschnittenen Zwiebeln und magerem Schinken in Butter angebraten, gewürzt, Fleischbrühe daran gegossen, Paradiesapfel-Scheiben und vorher in Salz gebeizte Gumbos hinzugefügt, eine halbe Stunde kochen gelassen, angerichtet; nebenbei Reis in einer (Becher-)Form.

[3]) Die Brüstchen werden durch eine weiße Sose, die mit gehackten Tafel-Pilzen und Petersilie vermischt ist, gezogen, paniert, gebraten, kranzförmig um ein Ragout von Tafel-Pilzen, kleinen Trüffeln und Tauben-Klößchen angerichtet; braune Sose.

[4]) Gebratene Brüstchen von jungen Tauben, in Madeira gebeizt, mit Tauben-Füllsel überzogen, in Sulzform.

[5]) Die gebratenen Brüstchen werden mit brauner Sose überzogen und mit runden Huhnfleisch-Scheiben, sowie mit Gallerte belegt. Aus dem Keulenfleisch, ebensoviel Huhnfleisch und Gansleber bereitet man kleine Kugeln, welche ebenfalls mit brauner Sose überzogen werden und um welche herum man die Brüstchen *(filets)* anrichtet.

[6]) Die hauptsächlichsten Arten der wirtschaftlichen Zwecken dienenden Tauben sind: Eis-, Porzellan-, Lerchen-, Blässen-, Pfaffen-, Mäuser-, Mönch-, Deckel-, Flügel-, Schwingen-, Schnippen-, Elster-, Hyazinth-, Viktoria-Taube, Mohrenkopf, Strasser, ferner altenburgische, russische, bucharische, römische Taube.

[7]) Provinzial-Ausdruck im Süden Frankreichs; = *pigeon ramier.*

[8]) *Columba palumbus, columba pinetorum, columba torquata, palumbus torquatus, palumbus excelsus,* Ringel-Taube, Holz-, Wald-, Wild-, Bloch- und Kohltaube, über fast ganz Europa verteilt.

[9]) Kleine Sorte Tauben. Vergl. *pigeon à la Gautier (Gauthier).*

[10]) Sprich »Perpinjáng«; lat. Perpennianum, franz. Stadt im Dép. Pyrénées-Orientales.

[11]) *Columba oenas, columba cavorum, columba arborea, palumboena oenas, palumboena columbella,* Holz-, Hohl-, Loch-, Block- und Blautaube.

[12]) Auch *pigeon de passage.*

[13]) *Columba migratoria, columba americana, columba canadensis, ectopistes migratorius,* fast in allen Staaten Nordamerikas.

i) Pintade[1]).	Perlhuhn[2]).	Guinea fowl.
Pintade à l'allemande.	Perlhuhn mit Sauerkraut und Austern.[3])	Guinea fowl with oysters and *Sauerkraut.*
— *bardée.*	— mit Speck umwickelt.[4])	— fowl barded, baked.
— *braisée.*	Geschmortes Perlhuhn.[5])	Braised Guinea fowl.
— *braisée aux champignons.*	— Perlhuhn mit Tafel-Pilzen.	— Guinea fowl with button-mushrooms.
— *braisée à la purée de marrons.*	— Perlhuhn mit Kastanien-mus.	— Guinea fowl with purée of chestnuts.
— *braisée aux truffes.*	— Perlhuhn mit Trüffeln.	— Guinea fowl w. truffles.
— *à la broche.*	Perlhuhn am Spieß gebraten.	Guinea fowl roasted on the spit.
— *à la broche aux pistaches.*	— am Spieß gebraten, mit Pistazien.	— fowl roasted on the spit, w. pistachio-nuts.
— *à la choucroute.*	— mit Sauerkraut.	— fowl with *Sauerkraut.*
— *à la financière.*	— mit Reichen-Ragout.	— fowl with financier's garnish.
— *aux laitances de carpe.*	— mit Karpfen-Milchnern.	— fowl with carp-roes.
— *à la Périgueux.*	— mit Trüffeln.	— fowl with truffles.
— *piquée.*	— gespickt.	— fowl larded.
— *piquée, rôtie.*	— gespickt, gebraten.	— fowl larded, roasted.
— *à la purée de marrons.*	— mit Kastanienmus.	— fowl with purée of chestnuts.
— *à la régence.*	— mit Kalbsbröschen und Trüffeln.	— fowl with sweetbreads and truffles.
— *rôtie.*	Gebratenes Perlhuhn.	Roast(ed) Guinea fowl.
— *rôtie à la béarnaise.*	— Perlhuhn mit Bearner Sose.	— Guinea fowl with Bearnese sauce.
— *rôtie aux beignets de pommes de terre.*	— Perlhuhn mit Kartoffel-Krapfen.	— Guinea fowl with potato-fritters.
— *rôtie froide.*	— Perlhuhn, kalt.	— Guinea fowl, cold.
— *rôtie à la salade de laitues.*	— Perlhuhn mit Lattich-Salat.	— Guinea fowl with lettuce-salad.
— *rôtie, salade à la parisienne.*	— Perlhuhn mit Pariser Salat.	— Guinea fowl with Parisian sauce.
— *à la sicilienne.*	Perlhuhn mit Kalbsbröschen und Paradiesapfel-Sose.	Guinea fowl with sweetbreads, tomato sauce.
— *aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— fowl with truffles.
Aspic de pintade.	— -Sulze.	Aspic of Guinea fowl.
— *de pintade à la royale.*	— -Sulze mit Zunge und Trüffeln.[6])	— of Guinea fowl with red tongue and truffles.
Escalopes de pintade.	— -Schnitzel.	Collops of Guinea fowl.
— *de pintade aux truffes.*	— -Schnitzel mit (gehackten) Trüffeln. [(-Brüstchen).	— of Guinea fowl with truffles.
Filets de pintade.	— -Brustschnitten	Fillets of Guinea fowl.
— *de pintade à la financière.*	— -Brustschnitten mit Reichen-Ragout.[7])	— of Guinea fowl with financier's garnish.
— *de pintade au suprême.*	— -Brustschnitten mit weißer Geflügel-Sose.	— of Guinea fowl with supreme sauce.
— *de pintade au suprême, aux petits pois.*	— -Brustschnitten mit weißer Geflügel-Sose u. Schoten-Kernen.	— of Guinea fowl with supreme sauce and green peas.

[1]) Auch *poule de Guinée, poule d'Afrique, poule de Barbarie, poule de Numidie, poule perlée;* engl. neben *Guinea fowl* (allgemein) auch *Guinea hen, pintado,* span. *gallina pintada,* ital. *meleágrida,* ungar. *gyöngytyuk.*

[2]) Kann auf alle Arten zubereitet werden, die auf Fasan Anwendung finden; auch können viele auf Rebhuhn *(perdreau)* bezügliche, sowie bei Truthenne *(dinde)* angeführte Rezepte hier angewendet werden.

[3]) Das Perlhuhn wird gespickt gedämpft, mit Sauerkraut und Austern umlegt.

[4]) Das Perlhuhn in Scheiben von Speck gewickelt, gebacken.

[5]) Mit einem Ragout von Gansleber, Kalbsbröschen, Tafel-Pilzen, Trüffeln, Artischocken-Böden, Spargel-Spitzen.

[6]) Sulze mit runden Scheiben von Perlhuhnfleisch, Zunge und Trüffeln.

[7]) Die Brüstchen *(filets)* und Unterbrüstchen *(filets mignons)* werden im Kranz auf Füllsel-Unterlage angerichtet, mit Reichen-Sose *(sauce à la financière)* maskiert; in die Mitte Reichen-Ragout *(garniture à la financière).*

Filets de pintade à la toulousaine.	Perlhuhn-Brustschnitten auf Toulouser[1] Art.	Fillets of Guinea fowl with Toulouse garnish.
Galantine de pintade.	Ausgebeintes, gefülltes Perlhuhn kalt in Gallerte.	Boned, stuffed, braised Guinea fowl, cold in jelly.
— de pintade à la langue à l'écarlate.	—, gefülltes Perlhuhn in Gallerte mit Pökel-Zunge.	—, stuffed Guinea fowl in jelly with red tongue.
— de pintade aux truffes.	—, gefülltes Perlhuhn in Gallerte mit Trüffeln.	—, stuffed Guinea fowl in jelly with truffles.
Kromeskis *à la purée de pintade.*	Krustgebackenes von Perlhuhnfleischmus.	*Kromeskies* of purée of Guinea fowl.
Pâté de pintade.	Perlhuhn-Pastete.	Guinea fowl pie.
— de pintade aux truffes.	— -Pastete mit Trüffeln.	— fowl pie with truffles.
Salmi(s) de pintade.	Braunes Ragout v. Perlhuhn.	Salmis of Guinea fowl.
Suprême de pintade.	Perlhuhn mit weißer Geflügel-Sose.	Glazed Guinea fowl.
— de pintade à la parisienne.	— mit weißer Geflügel-Sose auf Pariser Art.	— Guinea fowl in Parisian style.
Pintadeau.	**Perlhühnchen.**	**Young Guinea fowl.**

k) Poularde. Masthuhn, -hühnchen[2]). Poularde[3]).

Poularde à l'ambassadrice.	Masthuhn mit Spargel-Spitzen.[4])	Poularde with asparagus-points. [tables.
— à l'anglaise.	— auf englische[5]) Art.	— with tongue and vege-
— à l'aurore.	— mit Aurora-Sose.	— with aurora sauce.
— bardée, rôtie.	— mit Speckhülle gebraten.	— barded, roasted.
— à la béchamel.	— mit Rahmsose.	— with cream sauce.
— au beurre d'écrevisses.	— mit Krebsbutter.	— with crayfish butter.
— en bigarrure.	— mit buntem Allerlei.	— with vari-coloured
— bouillie.	— gekocht.[6])	— boiled. [ragout.
— bouillie à l'anglaise.	— gekocht, mit Gemüsen.	— boiled, with vegetables.
— bouillie à la turque.	— gekocht, in Reisrand mit Paradiesapfel-Sose.	— boiled, with rice-border and tomato sauce.
— braisée. [endive.	Geschmortes Masthuhn.[7])	Braised poularde.
— braisée à la chicorée	— Masthuhn mit Endivien.	— poularde with endive.
— braisée à la macédoine (de légumes).	— Masthuhn mit gemischtem Gemüse. [Kernen.	— poularde with assorted vegetables. [peas.
— braisée aux petits pois.	— Masthuhn mit Schoten-	— poularde with green
— braisée aux pointes d'asperges.	— Masthuhn mit Spargel-Spitzen.	— poularde w. asparagus-points.
Poularde de la Bresse.	Masthuhn von Bresse.	Poularde of Bresse.
— de la Bresse à la	— von Bresse mit Trüffeln.	— of Bresse with truffles.
— à la broche. [Périgord.	— am Spieß gebraten.	— roasted on the spit.
— de Châlons rôtie.	— von Châlons gebraten.	— of Châlons roasted.
— à la chevalière.	— nach Ritter-[8])Art.	— in cavalier's style.

[1]) Die mit Trüffel-Scheiben verzierten Schnitten werden im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Kalbsbröschen, Tafel-Pilzen, Trüffeln, Hahnkämmen und Gansleber-Scheiben mit brauner Sose.

[2]) Span. *polla*, ital. *pollastro*, ungar. *csibe*, deutsch auch Kapphuhn (im Gegensatz zu *chapon*, Kapphahn). Die meisten bei *poulet* (s. d.), sowie bei *dindon* und *chapon* (s. diese) angegebenen Bereitungs-Arten lassen sich hier anwenden. Vergl. auch *volaille.*

[3]) *Female capon.*

[4]) Die mit einer *Matignon*-Masse bestrichenen Masthühnchen werden in Butter geschwungen, mit grünen Spargel-Spitzen umlegt, mit einer weißen Geflügel-Sose, die mit Rahm und Geflügelmus vermischt ist, begossen.

[5]) Zwei mit Speck und Gemüsen in Fleischbrühe geschmorte Masthühnchen werden gegen einen mit Füllsel maskierten Stand gegenüber angerichtet; gegen die zwei (gegenüber) freibleibenden Seiten lehnt man Zungen; die Zwischen-Räume füllt man mit grünen Schnittbohnen, überglänzten kleinen Möhren; zu beiden Seiten schichtet man Blumenkohl-Sträußchen (-Stäudchen) auf.

[6]) Mit denselben Sosen und Gemüsen wie gekochter Kapaun (s. *chapon bouilli*).

[7]) Mit denselben Gemüsen, Sosen usw. wie der geschmorte Kapaun (s. *chapon braisé*).

[8]) Die Keulen mit Speckstreifeu, die Flügel abwechselnd mit Speck- und Trüffel-Streifen gespickt; in die *filets mignons* macht man in gleicheu Entfernungen Einschuitte, in welche man halbmondförmige Trüffel-Scheiben steckt. Alles gar gemacht, mit einer Frikassee-Sose, die mit Eigelben gebunden ist, sowie mit Hahnkämmen, Hahnnierchen, kleinen Tafel-Pilzen und großen Trüffel-Scheiben angerichtet.

Poularde à la chipolata.	Masthuhn mit Würstchen-Ragout. [und Austern.	Poularde with *chipolata* garnish. [and oysters.
— *à la Chivry.*	— mit weißer Stammsose	— with stock white sauce
— *à la civette.*	— mit Schnittlauch-Sose.	— with c(h)ives sauce.
— *au consommé.*	— in Kraftbrühe.	— in broth.
— *au consommé d'estragon.*	— in Kraftbrühe m. Dragun.	— in broth with tarragon.
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— with cream sauce.
— *à la crème d'estragon.*	— mit Dragunmus.	— with cream of tarragon.
— *en croûte.*	— in Kruste.[1]	— crusted.
— *à la Dame blanche.*	— nach der Weißen Dame[2]).	— with truffles and mushrooms.
— *à la Dame aux camélias.*	— nach der Kamelien-Dame[3]).	— with truffles.
— *à la dauphine.*	— nach Dauphinen-[4])Art.	— stuffed, dauphin's style.
— *en demi-deuil.*	— getrüffelt, mit Nudeln.	— truffed, with noodles.
— *à la Demidow.*	— nach Demidow[5]).	— in Demidow style.
— *dépecée.*	Masthuhnfleisch gezupft.	— pulled.
— *à la Derby.*	Masthuhn nach Derby.	— in Derby style.
— *à la Doria.*	— nach Doria.	— in Doria style.
— *à l'écarlate.*	— mit Pökel-Zunge.	— with red tongue.
— *à l'écarlate à la sauce vénitienne.*	— mit Pökel-Kalbszunge und venetianischer Sose.	— with red calf's-tongue, Venetian sauce.
— *à l'écossaise.*	— auf schottische[6]) Art.	— in Scottish style.
— *en entrée de broche.*	— am Spieß gebraten.[7])	— roasted on the spit.
— *en entrée de broche à la hollandaise.*	— am Spieß gebraten, holländische Sose.	— roasted on the spit, Dutch sauce.
— *en entrée de broche à la ravigote.*	— am Spieß gebraten, grüne Würzsose.	— roasted on the spit, *ravigote* auce.
— *en entrée de broche à la sauce au beurre d'écrevisses.*	— am Spieß gebraten, mit Krebsbutter-Sose.	— roasted on the spit, crayfish-butter sauce.
— *à l'estragon.*	— mit Dragun-Sose.	— with tarragon sauce.
— *farcie.*	Gefülltes Masthuhn.	Stuffed poularde.
— *farcie aux légumes.*	— Masthuhn mit Gemüsen.	— poularde with vegetables.
— *farcie à la parisienne.*	— Masthuhn auf Pariser[8]) Art.	— poularde, Parisian style.
— *farcie à la Périgueux.*	— Masthuhn mit Trüffel-Sose.	— poularde with truffle sauce.
— *à la financière.*	Masthuhn mit Reichen-Ragout.	Poularde with financier's garnish.
— *froide à la gelée.*	— kalt, mit Gallerte.	— cold, with jelly.
— *en galantine.*	— ohne Knochen, gefüllt, in Gallerte.	— boned, stuffed, cold in jelly.
— *à la gastronome.*	— nach Feinschmecker-[9])Art.	— in gastronomer's style.
— *glacée.*	Überglänztes Masthuhn.	Glazed poularde.
— *glacée à la paysanne.*	— Masthuhn m. überglänzten Zwiebeln und Möhren.[10])	— poularde with glazed onions and carrots.

[1]) Mit Schinken gespickt, paniert, gebraten.

[2]) a) Das gedämpfte Masthühnchen wird mit Tafel-Pilzen und Trüffeln umlegt. b) Das Innere des Masthühnchens wird mit Zitrone abgerieben, dann gekocht und mit kleinen Kartoffeln angerichtet.

[3]) *Dame aux camélias,* Kamelien-Dame, Titel eines Romanes von A. Dumas, dem jüng.; danach soviel wie Dame der Halbwelt. — Mit Trüffeln.

[4]) Man hebt sorgfältig die Brust des gebratenen Masthühnchens aus, schneidet das Fleisch davon nebst gekochten Trüffeln und Tafel-Pilzen in feine Würfel, vermischt dieses Ragout *(salpicon)* mit dicker deutscher Sose *(allemande),* füllt es an die Stelle der Brust, streicht glatt, sodaß die frühere Brust wieder hergestellt erscheint. Hierauf beträufelt man das Masthühnchen mit zerlassener Butter und läßt es im Ofen Farbe nehmen; nebenbei eine mit der Tafelpilz-Brühe verkochte, mit Butter abgeschmeckte kräftige deutsche Sose. — Auch *poularde à la surprise* genannt.

[5]) Das Masthühnchen mit Huhnfleisch-Füllsel und Gansleber-Schnitten gefüllt, gedämpft, mit weißen Rüben, Möhren, Trüffeln und Schoten-Kernen umlegt.

[6]) Vier ausgebeinte, gefüllte Masthühnchen abwechselnd mit vier Pökel-Rindszungen gegen einen Reisstand angelehnt, welcher auf einer eirunden Schüssel befestigt ist. Über dem Reisstand befindet sich eine mit dem Messer schön geformte Kruste *(croustade)* von Reis, welche mit Hahnkämmen und Trüffeln gefüllt ist. Die Räume zwischen den Zungen und Masthühnchen sind mit Tafel-Pilzen und gauzen Trüffeln ausgefüllt. Die Schüssel ist mit einem ausgestochenen Reisrand eingefaßt.

[7]) Das Masthühnchen wird mit Zitronen-Scheiben bedeckt, in Speck gewickelt, am Spieß gebraten, auf Kresse angerichtet; Trüffel-Sose.

[8]) Mit Ragout von Gansleber, Trüffelmus und Klößchen-Masse gefüllt, mit Trüffeln angerichtet; Trüffel-Sose.

[9]) Mit Butter und gehacktem Dragun gefülltes Masthühnchen in einer zugebundenen Schweinsblase gekocht.

[10]) Gespicktes, gedämpftes Masthühnchen mit überglänzten Zwiebeln und Möhren; braune Sose.

Poularde glacée à la Périgueux.	Überglänztes Masthuhn mit Trüffeln.	Glazed poularde with truffles.
— *glacée à la printanière.*	— Masthuhn mit Frühjahrs-Gemüsen[1]). [Ragout.	— poularde with carrots and glazed onions.
— *à la godard.*	Masthuhn m. Feinschmecker-[2])	Poularde w. *godard* gar-
— *des gourmets.*	— nach Feinschmecker-[3])Art.	— in *gourmet* style. [nish.
— *à la Grimod de la Reynière.*	— nach Grimod de la Reynière[4]).	— in Grimod de la Reynière style.
— *au gros sel.*	— mit grobem Salz be-	— with gross(-grained)
— *aux huîtres.*	— mit Austern. [streut.[5])	— with oysters. [salt.
— *à l'impératrice.*	— nach Kaiserin-[6])Art.	— in empress style.
— *à l'indienne.*	— mit Kari und Reis.	— curried with rice.
— *à l'italienne.*	— mit gefüllten Paradies-Äpfeln und Reis.	— with stuffed tomatoes and rice.
— *à l'ivoire*[7]).	— mit Huhnfleisch-Klößchen und Tafel-Pilzen.	— with chicken-forcemeat balls and mushrooms.
— *à la jardinière.*	— mit grünen Gemüsen[8]).	— with vegetables.
— *au kari.*	— mit Kari und Reis.	— with curry and rice.
— *et langue à la parisienne.*	— mit Zunge auf Pariser	— and tongue in Parisian
— *aux lazagnes.*	— mit Bandnudeln. [Art.	— with lasagnes. [style.
— *aux légumes.*	— mit Gemüsen.	— with vegetables.
— *à la Léon XIII.*	— nach Leo XIII.[9]).	— with macaroni.
— *à la Lucullus.*	— nach Lukullus.	— in Lucullus style.
— *au macaroni.*	— mit Hohlnudeln.	— with macaroni.
— *au macaroni à la Condé.*	— auf Hohlnudeln mit Fasanfleisch.	— with macaroni and sliced pheasant.[10])
— *au macaroni à la napolitaine.*	— auf Hohlnudeln mit getrüffeltem Gansleber-Ragout.	— with macaroni and truffled ragout of goose-liver.
— *au macaroni à la purée de gibier.*	— auf Hohlnudeln mit Wildbretmus.	— with macaroni and purée of game.
— *à la macédoine de*	— mit gemischtem Gemüse.	— with mixed vegetables.
— *à la Maillot.* [*légumes.*	— nach Maillot.	— in Maillot style.
— *à la maréchale.*	— krustiert, gebacken.	— crusted, baked. [nuts.
— *aux marrons.*	— mit Kastanien-Fülle.	— with stuffing of chest-
— *aux marrons à la lyonnaise.*	— mit Kastanien-Fülle, weiße Zwiebel-Sose.	— with stuffing of chestnuts, white onion sauce.
— *à la Martinière.*	— nach Martinière[11]).	— with forcemeat-balls.
— *à la Martinique.*	— mit Ragout von Tafel-Pilzen.[12])	— with ragout of mushrooms.
— *à la milanaise.*	— auf Mailänder[13]) Art.	— with *ravioli*.
— *à la moderne.*	— mit Trüffeln und Huhnfleisch-Klößchen.[14])	— w. truffles and chicken-forcemeat balls.
— *à la Montmorency.*	— nach Montmorency[15]).	— in Montmorency style.

[1]) Mit Möhren und überglänzten Zwiebeln.

[2]) Von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Gansleber und Kalbsbröschen.

[3]) Wie *poularde à la gastronome* (s. d.).

[4]) Das Masthühnchen wird mit einem Füllsel von Geflügel-Leber, Trüffeln, Tafel-Pilzen, Petersilie, Zwiebeln und Rindsmark gefüllt, dann in Brot- und Schinken-Scheiben gewickelt und am Spieß gebraten.

[5]) In seiner Brühe angerichtetes, mit grobem Salz bestreutes Masthühnchen.

[6]) An den schmalen Seiten der Schüssel mit Gruppen von Lammbröschen, an den langen mit Gruppen von kleinen Zwiebeln umlegt; zwischen jede Gruppe in grobe Würfel geschnittenes Kalbshirn; um das Ganze kleine Krusten mit Gansleber.

[7]) Sprich »iwoār«; lat. *eboreus*, männlichen Geschlechts (bis ins 17. Jahrh. weiblichen Geschlechts), Elfenbein; *d'ivoire*, *à l'ivoire*, elfenbeine(r)n, bildlich gebraucht »blendend weiß«. Hier mit recht weißen Tafel-Pilzen und Klößchen von recht weißem Huhnfleisch; dazu Rahmsose.

[8]) Mit überglänzten Möhren, weißen Rüben, Schoten-Körnern und Artischocken-Böden umlegt.

[9]) Mit Hohlnudeln, die mit Krebsschwänzen, Hechtklößchen und Tafel-Pilzen vermischt sind, umlegt.

[10]) *The poularde is served on a bed of macaroni and garnished with thin slices of roast pheasant.*

[11]) Schnitten von Masthühnchen mit kleinen Klößen in weißer Sose mit Tafel-Pilzen.

[12]) Das gedämpfte Masthühnchen auf länglichem Füllselrand angerichtet und mit Huhnfleisch-Klößchen kranzförmig umlegt; in die Mitte ein Tafelpilz-Ragout.

[13]) Das Masthühnchen wird gedämpft und mit in Butter und Käse geschwungenen gefüllten Nudel-Flecken *(ravioli)* umlegt.

[14]) Das Masthühnchen mit Trüffeln gespickt, gedämpft und mit Trüffeln und Huhnfleisch-Klößchen umlegt.

[15]) Das Masthühnchen gespickt, gedämpft und mit Kalbsbröschen, Trüffeln, Tafel-Pilzen und Hahnkämmen umlegt.

Poularde à la Mornay.	Masthuhn nach Mornay[1]).	Poularde in Mornay style.
— *à la Nantua.*	— mit kleinen Reisbechern.[2])	— w. small rice-thimbles.
— *à la normande.*	— auf normännische[3]) Art.	— in Norman style.
— *aux nouilles.*	— mit Nudeln.	— with noodles.
— *aux nouilles à la westphalienne.*	— mit Nudeln und (westfälischem) Schinken.	— with noodles and (Westphalia-)ham.
— *aux olives.*	— mit Oliven.	— with olives.
— *à la parisienne.*	— mit gefüllten Trüffeln und Reiskrusteln.[4])	— with truffles and rice-croquettes.
— *à la Périgord.*	— mit Trüffel-Füllsel.[5])	— stuffed with truffles.
— *à la Périgueux.*	— mit Trüffel-Sose.	— with truffle sauce.
— *au pilau à l'égyptienne.*	— mit stark gepfeffertem Reispilau[6]).	— w. rice-pillau, seasoned with Cayenne-pepper.
— *au pilau à la turque.*	— mit Safranreis auf türkische Art.	— with pillau of rice, seasoned with saffron.
— *piquée.*	Gespicktes Masthuhn.	Larded poularde.
— *piquée, braisée.*	—, gedämpftes Masthuhn.	—, braised poularde.
— *piquée, braisée à la Montgelas.*	—, gedämpftes Masthuhn mit Montgelas-Ragout.	—, braised poularde with Montgelas garnish.
— *piquée aux truffes.*	— Masthuhn mit Trüffeln.	— poularde with truffles.
— *piquée aux truffes à la Montmorency.*	Getrüffeltes Masthuhn nach Montmorency[7]).	Truffled poularde with cock's-combs and -kidneys.
— *poêlée.*	Gedämpftes Masthuhn.	Braised poularde.
— *poêlée conservée en boîte.*	— Masthuhn in Büchsen eingemacht[8]).	— poularde tinned (canned).
— *à la quirinale.*	Masthuhn auf Reis mit Gansleber und Trüffeln.	Poularde on rice with goose-liver and truffles.
— *à la ravigote.*	— mit grüner Würzsose.	— with *ravigote* sauce.
— *aux ravioles.*	— m. gefüllten Nudel-Flecken.	— with little turnovers.
— *à la régence.*	— nach Regentschafts-[9])Art.	— in regency style.
— *à la reine.*	— nach Königin-[10])Art.	— in queen's style.
— *au réveil.*	— mit Kalbszunge, Artischocken und Kartoffelmus.	— with calf's-tongue, artichokes and mashed potatoes.
— *au riz.*	— mit Reis.	— with rice.
— *à la romaine.*	— mit Nudeln und Geflügelmus.	— with noodles and mashed fowl.

---

[1]) Sprich »Mornä«; *Philippe de Mornay Duplessis,* Haupt der franz. Protestanten, geb. 5. Nov. 1549 in Buhy (Normandie), gest. 11. Nov. 1623. — Schnitten von Masthühnchen als Umlage zu einem Ragout von Hahnkämmen, Gansleber und Tafel-Pilzen, welches in dem erhaben stehenden Gerippe des Masthühnchens angerichtet ist.

[2]) Sprich »Nangtüa«; Stadt im franz. Dép. Ain, am See von Nantua, 3000 Einw. — Brüste von Masthühnchen werden mit Huhnfleisch-Füllsel, das mit Krebsbutter gefärbt ist, gefüllt, gedämpft nnd mit kleinen Reisbechern *(petites timbales au riz)* angerichtet.

[3]) Die ausgebeinte Brust mit Huhnfleisch-Füllsel, das mit Trüffel-Scheiben vermischt ist, gefüllt. Das Masthühnchen mit Speckscheiben umbunden, in weißer fetter Fleischbrühe mit einem Kräuter-Sträußchen und Gewürz gar gemacht, in Scheiben geschnitten, auf Reissockel angerichtet, mit halbicrten Hummer-Schwänzen, Tafel-Pilzen und Huhnfüllsel-Klößchen umlegt; Hummer-Sose.

[4]) Gefülltes Masthühnchen mit ausgehöhlten Trüffeln, die mit Huhnfleischmus gefüllt sind, sowie mit runden Reiskrusteln *(croquettes de riz),* die mit Trüffelmus gefüllt sind.

[5]) Speck stößt man im Mörser mit Trüffel-Abfällen, streicht durch, läßt ihn in einer Pfanne über dem Fener schmelzen, gibt geschälte Trüffeln hinein, läßt sie einige Minuten darin kochen, füllt sie, wenn erkaltet, mit dem Fett in das Masthühnchen, welches man zunäht und einige Tage an einem kalten Orte liegen läßt. Man bratet das mit Speckscheiben bedeckte Masthühnchen am Spieß, schneidet es, legt es möglichst in seiner früheren Form wieder zusammen, verziert mit den Trüffeln; Madeira-Sose.

[6]) Reis, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt.

[7]) Mit Trüffeln gespicktes Masthühnchen nebst einem getrüffelten Ragout von Hahnkämmen und Hahnnieren.

[8]) Das ausgenommene, mit gehacktem Speck gefüllte, mit Zitrone eingeriebene Masthühnchen wird mit Speckscheiben umhüllt, dreiviertels gar geschmort, in die Büchse gefüllt, die man zulötet und drei Stunden in kochendes Wasser stellt.

[9]) Schaustück aus zwei Masthühnchen bestehend: Von Trüffeln nnd Speck bereitet man ein Füllsel, füllt damit die Brust der beiden Masthühnchen, welche man mit Speck umwickelt und mit Gemüsen in gutei Fleischbrühe gar macht. Man richtet diese auf langem Teller, in dessen Mitte sich ein mit Füllsel maskierter Stand befindet, an, so zwar, daß beide Masthühnchen mit der Brust gegen den Stand gelehnt sind. Der Raum zwischen beiden wird mit einem schönen Kalbsbröschen oder mit einem großen, mit Trüffeln besteckten Kloß, großen Trüffeln, Hahnkämmen und Tafelpilz-Köpfen ausgefüllt; Zierspießchen zu beiden Seiten; Trüffel-Sose.

[10]) a) Das Masthühnchen wird mit Reis, der mit in Würfel geschnittener Gansleber und mit Trüffeln vermischt ist, gefüllt, gedämpft, mit Gansleber und Trüffeln umlegt. b) Das gedämpfte Masthühnchen wird mit Kalbsbröschen, Kalbshirn und kleinen weißen Zwiebeln umlegt. Diese Umlage (Garnitur) wird mit gerösteten Brotkrusten *(croûtons frits),* die mit Ganslebermus bestrichen sind, eingefaßt.

Poularde rôtie.	Gebratenes Masthuhn.[1])	Roast(ed) poularde.
— *rôtie à l'anglaise.*	— Masthuhn, englisch[2]).	— poularde, English style.
— *rôtie, découpée.*	— Masthuhn vorgeschnitten.	— poularde carved.
— *rôtie, flanquée de cailles.*	— Masthuhn mit Wachteln.	— poularde flanked by quails.
— *rôtie froide.*	— Masthuhn, kalt.	— poularde, cold.
— *rôtie à la livonienne.*	— Masthuhn mit sauerer Rahmsose.	— poularde with sour cream sauce.
— *rôtie, sauce toulousaine.*	— Masthuhn mit Toulouser[3]) Sose.	— poularde with Toulouse sauce.
— *à la royale.*	Masthuhn, königlich[4]).	Poularde in royal style.
— *à la Saint-Cloud.*	— getrüffelt.	— larded with truffles.
—, *sauce à la pauvre homme.*	— mit Armen-(Schalotten-) Sose.	— with shallot sauce.
— *à la sauce aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— with tomato sauce.
— *à la sauce toulousaine.*	— mit Toulouser Sose.	— with Toulouse sauce.
— *sautée.*	— geschwungen.	— stewed.
— *sautée à la St.-Valentin.*	— geschwungen, nach St.-Valentin[5]).	— stewed, St.-Valentin style.
— *à la sicilienne.*	— mit Kalbsbröschen und Paradiesapfel-Sose.	— w. calves'-sweetbreads and tomato sauce.
— *à la Stamboul.*	— mit Reis.[6])	— with rice.
— *au suprême.*	— mit weißer Geflügel-Sose.[7])	— with supreme sauce.
— *à la ta(r)tare.*	— mit kalter Senfsose.	— w. cold mustard sauce.
— *aux tomates farcies.*	— mit gefüllten Paradiesäpfeln.	— with stuffed tomatoes.
— *à la toulousaine.*	— auf Toulouser[8]) Art.	— with Toulouse sauce.
— *truffée.*	— getrüffelt.	— truffled.
— *aux truffes.*	— mit Trüffel-Sose.	— with truffle sauce.
— *à la vénitienne.*	— mit venetianischer Sose.[9])	— with Venetian sauce.
— *à la vierge.*	— nach Jungfrauen-[10])Art.	— with cock's-combs and sweetbreads.
— *à la Villars.*	— nach Villars[11]).	— in Villars style.
— *à la westphalienne.*	— mit Nudeln und (westfälischem) Schinken.	— with noodles and (Westphalian) ham.
Ailerons de poularde.	— -Flügelspitzen.	— -pinions.
— *de poularde à la charcutière.*	— -Flügelspitzen nach Schweinemetzger-[12])Art.	— -pinions broiled in pig's-caul.
— *de poularde à la chicorée endive.*	— -Flügelspitzen mit Endivien.	— -pinions with endive.
— *de poularde à la chipolata.*	— -Flügelspitzen mit Würstchen-Ragout.	— -pinions with *chipolata* garnish.
— *de poularde aux choux (frisés).*	— -Flügelspitzen mit (Savoyer) Kohl.[13])	— -pinions with (Savoy) cabbage.
— *de poularde en haricot vierge.*	— -Flügelspitzen mit Rüben.	— -pinions with turnips.
— *de poularde à la maréchale.*	— -Flügelspitzen krustiert, gebacken.	— -pinions crusted, baked.
— *de poularde à la p(e)luche.*	— -Flügelspitzen mit Petersilien-Sose.	— -pinions, parsley sauce.

[1]) Mit denselben Gemüsen, Sosen, Umlagen (Garnituren) wie gebratener Kapaun (s. *chapon rôti*).

[2]) Das Masthühnchen wird mit einem Füllsel von geweichtem Brot und gehacktem Nierentalg gefüllt und am Spieß gebraten.

[3]) Von Knoblauch und Pomeranzen-Schale.

[4]) Mit einem Füllsel von Kalbsbröschen und Tafel-Pilzen gefüllt, zugenäht, mit Speckscheiben umbunden, am Spieße gebraten. Kurz vor dem Garwerden nimmt man die Speckscheiben ab, damit das Masthühnchen sich bräunen kann. Man gibt hierzu Kastanien-Gemüse.

[5]) Masthühnchen mit feingehackten Trüffeln und Tafel-Pilzen, umlegt mit Tafel-Pilzen, hartgekochtem Eigelb, kleinen Halbmond-Pasteten und gehackter Petersilie; Pomeranzen-Sose mit Madeira.

[6]) Das Masthühnchen mit Reis gefüllt, mit Speckscheiben umwickelt, gebraten und mit einer Schüssel Reis angerichtet.

[7]) Das Masthühnchen in Geflügel-Brühe gar gemacht, mit Hahnkämmen und -Nieren umlegt; Sose durchgestrichen, entfettet, mit Rahm vermischt.

[8]) Das mit Zitronensaft eingeriebene Masthühnchen wird mit Speck umbunden, mit gehacktem Speck und Gemüsen gar gedämpft, mit Klößchen von Masthuhn-Leber, ganzen Trüffeln und Tafel-Pilzen umlegt; Toulouser Sose. Vergl. *poularde à la sauce toulousaine.*

[9]) Das Masthühnchen gedämpft, mit Kalbshirn und Tafel-Pilzen umlegt; venetianische Sose.

[10]) Das gedämpfte Masthühnchen wird mit Kalbsbröschen und Hahnkämmen umlegt; die Brühe wird mit guter Rahm- *(béchamel-)* Sose und frischer Sahne eingekocht.

[11]) Mit Lammbröschen, Hahnkämmen, Geflügel-Lebern und Tafel-Pilzen; jede dieser Gruppen wird durch ein Stück Räucher-Zunge von der anderen getrennt.

[12]) Vergl. *ailerons de poulet à la charcutière.*

[13]) Vergl. *ailerons d'oie aux choux (frisés).*

Ailerons de poularde à la Périgord.	Masthuhn-Flügelspitzen mit Trüffeln.[1])	Poularde-pinions with truffles.
— *de poularde piqués et glacés.*	— -Flügelspitzen gespickt, überglänzt.	— -pinions larded, glazed.
— *de poularde à la purée de légumes.*	— -Flügelspitzen mit Gemüsebrei.	— -pinions with purée of vegetables.
— *de poularde au soleil.*	— -Flügelspitzen krustiert, gebacken.	— -pinions crusted, baked
— *de poularde à la toulousaine.*	— -Flügelspitzen mit Toulouser Ragout.	— -pinions with Toulouse garnish.
— *de poularde à la Villeroi.*	— -Flügelspitzen nach Villeroi[2]).	— -pinions, Villeroi style.
Blanquette de poularde.	Weißes Ragout v. Masthuhn.	Blanquette of poularde.
— *de poularde aux champignons.*	— Ragout von Masthuhn mit Tafel-Pilzen.	— of poularde with button-mushrooms.
Chaud-froid de poularde.	Übersulztes Masthuhn.	Jellied poularde.
Côtelettes de poularde.	Masthuhn-Koteletts.[3])	Poularde-cutlets.
Croquettes de poularde.	Masthuhnfleisch-Krusteln.	Croquettes of poularde.
— *de poularde à la gastronome.*	— -Krusteln nach Feinschmecker-[4])Art.	— of poularde, gastronomer's style.
Cuisse de poularde.	Masthuhn-Keule.	Leg of poularde.
— *de poularde en ballon (en ballottine).*	— -Keule kugelförmig gefüllt.	— of poularde stuffed, balloon-shaped.
— *de poularde à la bayonnaise.*	— -Keule mit Zwiebeln.[5])	— of poularde with onions.
— *de poularde à la diable.*	— -Keule nach Teufels-[6])Art.	— of poularde devilled.
— *de poularde à la nivernaise.*	— -Keule mit Möhren.	— of poularde with carrots.
— *de poularde à la sauce aux écrevisses.*	— -Keule mit Krebssose.	— of poularde with crayfish sauce.
— *de poularde aux truffes.*	— -Keule mit Trüffeln.	— of poularde w. truffles.
Ballot(t)ine de cuisse de poularde.	— -Keule kugelförmig gefüllt.	*Ballot(t)ine* of poularde-leg.
Émincé de poularde.	Geblättertes Masthuhnfleisch.	Minced poularde.
— *de poularde à la Maintenon.*	— Masthuhnfleisch nach der Maintenon[7]).	— poularde, Maintenon style.
— *de poularde aux tomates.*	— Masthuhnfleisch mit Paradiesapfel-Sose.	— poularde with tomato sauce.
Estomac de poularde.	Masthuhnbrust.	Breast of poularde.
— *de poularde braisé.*	— geschmort.[8])	— of poularde braised.
— *de poularde à la matignon.*	— nach Matignon[9]).	— of poularde, Matignon style.
— *de poularde aux olives.*	— mit Oliven.	— of poularde with olives.
— *de poularde à la zingara.*	— nach Zigeuner-[10])Art.	— of poularde, Bohemian style.
Filets mignons de poularde.	Masthuhn-Brustschnittchen (-Unterbrüstchen).	Minion-fillets of poularde.
— *mignons de poularde à la chicorée endive.*	— -Brustschnittchen mit Endivien.	— -fillets of poularde with endive.
— *mignons de poularde à la Montpensier.*	— -Brustschnittchen nach Montpensier[11]).	— -fillets of poularde, Montpensier style.

[1]) Die gefüllten und gar gemachten Flügel werden mit eingekochter Fleischbrühe *(demi-glace)*, die mit Trüffelmus vermischt ist, angerichtet; in die Mitte der Schüssel kleine schwarze Trüffeln.

[2]) Durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, gebacken.

[3]) Vergl. *côtelettes de poulet, côtelettes de volaille.*

[4]) Gute Rahmsose *(béchamel)* verkocht man mit rohem Schinken, gibt noch die von den Masthühnchen- und Trüffel-Abfällen bereitete Essenz hinzu, läßt weiter einkochen, nimmt den Schinken heraus, gibt ein schon vorher bereitetes feines Ragout *(salpicon)* von würfelig geschnittenem Masthühnchenfleisch und Trüffeln hinein, würzt mit geriebener Muskatnuß, formt hiervon auf mit Mehl bestreutem Tisch *croquettes*, die man in Ei und Semmel paniert, ausbäckt und auf gefaltetem Mundtuch mit gebackener Petersilie anrichtet.

[5]) Vergl. *cuisses de poulet à la bayonnaise.*

[6]) Die Keulen mit Pfeffer bestreut, in Senf umgekehrt, mit Semmel bestreut, geröstet.

[7]) Mit Tafel-Pilzen in flachen Teigkrusten und kleinen Schnitten von Masthuhnfleisch umlegt.

[8]) Mit denselben Sosen, Gemüsen usw. wie geschmorter Kapaun (s. *chapon braisé*).

[9]) Die Brust wird mit in Butter gerösteten, in Weißwein gedämpften Gemüsen (Zwiebeln, Möhren, Petersilien- und Sellerie-Wurzeln, = *une matignon)* maskiert, mit Speck umwickelt, am Spieß gebraten, mit Huhnfleisch-Klößchen und Trüffel-Sose angerichtet.

[10]) Die eine Hälfte der Brüste wird mit Trüffeln, die andere mit Zunge gespickt, geschmort, mit Trüffeln, Klößchen und Oliven angerichtet; mit Streifen von magerem Schinken vermischte spanische Sose.

[11]) Kleine getrüffelte Schnittchen von Masthühnchen werden ringförmig auf Scheiben von Räucher-Zunge gelegt; das Ganze legt man auf mit Zwiebelmus bestrichene Semmel-Scheiben, die man dann als Umlage zu Spargel- oder Schoten-Gemüse gibt.

Filets mignons de poularde à la parisienne.	Masthuhn-Brustschnittchen auf Pariser[1]) Art.	Minion-fillets of poularde in Parisian style.
— *de poularde.*	— -Brustschnitten (-Brüstchen).	Fillets of poularde.
— *de poularde à la béchamel.*	— -Brustschnitten mit Rahmsose.	— of poularde with cream sauce.
— *de poularde aux champignons.*	— -Brustschnitten mit Tafel-Pilzen.	— of poularde with button-mushrooms.
— *de poularde à la duchesse.*	— -Brustschnitten nach Herzogin-[2])Art.	— of poularde, duchess style.
— *de poularde à la Marie-Thérèse.*	— -Brustschnitten nach Maria Theresia[3]).	— of poularde with truffles and tongue.
— *de poularde à la Montmorency.*	— -Brustschnitten nach Montmorency[4]).	— of poularde, Montmorency style.
— *de poularde au suprême.*	— -Brustschnitten mit weißer Geflügel-Sose.	— of poularde with supreme sauce.
— *de poularde à la Talma.*	— -Brustschnitten nach Talma[5]).	— of poularde with spinach.
Épigramme de filets de poularde.	Epigramm von Masthuhn-Brustschnitten.	Épigramme of poularde-fillets.
— *de filets de poularde à la chicorée endive.*	— von Masthuhn-Brustschnitten mit Endivien.	— of poularde-fillets with endive.
Suprême de filets de poularde.	Königs-Gericht von Masthuhn-Brustschnitten.	Suprême of poularde-fillets.
— *de filets de poularde aux pointes d'asperges.*	— -Gericht von Masthuhn-Brustschnitten mit Spargel-Spitzen.	— of poularde-fillets with asparagus-points.
Foie de poularde.	Masthuhn-Leber.	Poularde-liver.
— *de poularde en caisses.*	— -Leber in (Papier-)Kästchen.	— -liver in (paper-)cases.
— *de poularde en caisses à la financière.*	— -Leber mit Reichen-Ragout in (Papier-)Kästchen.[6])	— -liver in (paper-)cases with financier's garnish.
— *de poularde frit.*	— -Leber gebacken.	— -liver fried.
— *de poularde au gratin.*	— -Leber m. Kruste gebacken.	— -liver browned.
— *de poularde à la matelote.*	— -Leber mit Matrosen-Sose.[7])	— -liver with matelote sauce.
— *de poularde en papillotes.*	— -Leber in Papier-Hülsen.	— -liver in papers.
— *de poularde à la Périgueux.*	— -Leber mit Trüffel-Sose.	— -liver with truffle sauce.
— *de poularde en petites caisses.*	— -Leber in (Papier-)Kästchen.	— -liver in small (paper-) cases.
— *de poularde sauté.*	— -Leber geschwungen (gebraten).	— -liver fried.
Brochettes de foie de poularde.	— -Leber an Spießchen.	— -liver on skewers.
— (stucchi) *à la génoise.*	Spießchen n. Genuaer[8]) Art.	Skewers in Genoese style.

[1]) Den Boden einer Pyramidenform bedeckt man mit einer Lage Geflügel-Füllsel, füllt in die Mitte der Form ein mit brauner Madeira-Sose gebundenes Ragout von Masthühnchen-Leber und Trüffeln, maskiert mit Füllsel, macht im Schwitzbade *(au bain-marie)* steif, stürzt aus, stellt die in Butter geschwungenen, mit Halbmonden von Trüffeln besteckten Schnittchen *(filets mignons)* aufrecht um das Brot *(pain)* herum.

[2]) Platt geklopfte Brustschnitten; die eine Hälfte gespickt, geschmort, überglänzt, die andere Hälfte einfach in Butter geschwungen; beide abwechselnd im Kranz angerichtet; Rahmsose mit Hahnkämmen in die Mitte.

[3]) Römisch-deutsche Kaiserin, Königin von Ungarn und Böhmen und Erzherzogin von Österreich, geb. 13. Mai 1717 zu Wien, gest. 29. Nov. 1780. — In Geflügel-Brühe mit Butter gekochter, mit gehacktem Geflügelfleisch vermischter Reis wird pyramidenförmig auf einen Teller geschichtet, mit dem Rest des gehackten Masthühnchen-Fleisches bedeckt; ringsherum reiht man in schöner Ordnung die *filets*, zwischen jedes abwechselnd eine schwarze Trüffel- und rote Zungen-Scheibe legend; weiße Geflügel-Sose *(sauce suprême)*.

[4]) Als Umlage zu einem Trüffel-Ragout.

[5]) *Talma*, berühmter französischer tragischer Schauspieler, geb. 15. Jan. 1763 in Paris, gest. 19. Okt. 1826. — Die Brüste in obere und untere *(mignon) filets* geteilt; die großen gespickt, geschmort, überglänzt, die kleinen mit grünen Bohnen bedeckt und in Butter gebraten; beide abwechselnd im Kranz angerichtet, Spinat in die Mitte; braune Sose.

[6]) Die Leber mit Trüffeln besteckt, in Geflügel-Brühe und Madeira geschmort; die Grundsose *(fond)* durchgestrichen, entfettet, mit guter spanischer Sose *(espagnole)* vermischt; Geflügel-Klößchen, Tafel-Pilze, Hahnkämme und Hahnnieren, Trüffel-Scheiben und Zitronensaft hinzugegeben; das Ragout in die Kästchen gefüllt, die Lebern darauf, letztere überglänzt. Die Kästchen zuletzt mit schönen Krebsen und überglänzten Brotkrusten *(croûtons glacés)* umgeben.

[7]) Auch Matrosen-Gericht von Masthuhn-Leber *(matelote de foie de poularde, matelote of poularde-liver)*.

[8]) Masthuhn-Leber, Kalbsbröschen, Nierenschnittchen werden mit kleinen Zwiebeln, Schinken und Trüffeln in Wein weich gedämpft, dann mit der Sose überzogen, auf Spießchen gesteckt, mit Fleischfüllsel umhüllt, in geriebener Semmel paniert und gebacken.

Coquilles de foie de poularde.	Masthuhnleber in Muscheln.	Coquilles of poularde-liver.[1]
Crépinettes de foie de poularde.	— -Netzwürstchen.	Flat sausages of poularde-liver.
Gratin de foie de poularde.	Masthuhn-Leber mit Kruste.	Poularde-liver browned.
Pain de foie de poularde.	Brot von Masthuhn-Leber.	Mould of poularde-liver.
— de foie de poularde à la gelée.	— von Masthuhn-Leber mit Gallerte.	— of poularde-liver with jelly.
— de foie de poularde à la Trévise.	— von Masthuhn-Leber nach Trévise[2].	— of poularde-liver, Trévise style.
Terrine de foie de poularde.	Schüssel-Pastete von Masthuhn-Leber.	Pot-pie of poularde-liver.
Timbale froide de foie de poularde.	Becher-Pastete von Masthuhn-Leber, kalt.	Thimble(-pie) of poularde-liver, cold.
Fricassée de poularde.	Frikassee von Masthuhn.	Fricassee of poularde.
Fritot (friteau) de poularde.	Gebackenes Masthuhn.	Fried poularde.
— de poularde, sauce aux tomates.	— Masthuhn mit Paradiesapfel-Sose.	— poularde with tomato sauce.
Galantine de poularde.	Kaltes gefülltes Masthuhn ohne Knochen.	Cold boned, stuffed (boiled and pressed) poularde.
— de poularde à la gelée.	— gefülltes Masthuhn ohne Knochen mit Gallerte.	— boned, stuffed poularde with jelly.
— de poularde à l'italienne.	— gefülltes Masthuhn ohne Knochen, italienisch.[3]	— boned, stuffed poularde with Italian salad.
— de poularde à la macédoine (de légumes).	— gefülltes Masthuhn ohne Knochen mit Mischgemüse.	— boned, stuffed poularde with mixed vegetables.
— de poularde à la parisienne.	— gefülltes Masthuhn ohne Knochen auf Pariser[4] Art.	— boned, stuffed poularde in Parisian style.
— de poularde à la reine sur socle.	— gefülltes Masthuhn ohne Knochen auf Sockel nach Königin-[5]Art.	— boned, stuffed poularde on socle, queen's style.
— de poularde à la royale.	— gefülltes Masthuhn ohne Knochen, königlich[6].	— boned, stuffed poularde in royal style.
— de poularde aux truffes.	— gefülltes Masthuhn ohne Knochen mit Trüffeln.	— boned, stuffed poularde with truffles.
— suprême de poularde.	— gefülltes Masthuhn ohne Knochen, hochfein[7].	— boned, stuffed poularde with supreme garnish.
Hachis de poularde.	Masthuhnfleisch-Gehäck.	Hashed poularde.
— de poularde à la reine.	— -Gehäck mit Eiern.[8]	— poularde with eggs.
Montgelas de poularde.	Montgelas-Ragout von Masthuhn.	Montgelas ragout of poularde.
— de poularde en croustade.	— -Ragout von Masthuhn in Kruste.[9]	— ragout of poularde in crust.
Pain de poularde.	Masthuhnfleischbrot.	Poularde-mould.
— de poularde à la Conti.	— nach Conti[10].	— -mould with truffles and cock's-combs.
— de poularde à la Mathy.	— nach Mathy[11].	— -mould in Mathy style.

[1]) Oder *liver of poularde (poularde-liver) in shells.*

[2]) Vergl. *pain de foie gras (d'oie) à la Trévise.*

[3]) Masthühnchen, Schweinslendchen, Kalbfleisch, roher Speck, Pökel-Zunge, gekochter Schinken, abgebrühter Speck, Kalbsfüße, kleine Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, Pistazien, Gewürz. Auf Gallerte mit ital. Gemüse-Salat angerichtet, mit Gallerte und Gallert-Krusten umlegt.

[4]) Zwei Teile roher Speck, ein Teil Geflügelfleisch, ein Teil abgebrühter Speck, ein Teil gekochter Schinken, zwei Teile rohe Trüffeln, eine Gansleber und zwei Masthühnchen. Man umgibt den Sockel mit gekochten und überglänzten schwarzen Trüffeln, umlegt die *galantines* mit verschiedenem Gemüse *(macédoine de légumes)*, welches mit Gallerte überzogen ist, umkränzt die Gemüse mit Gallert-Krusten *(croûtons de gelée)*.

[5]) Vergl. *galantine de poulet à la reine sur socle.*

[6]) Mit gehackter Gallerte und kleinen mit Gallerte überzogenen Trüffeln.

[7]) Füllsel von Masthühnchenfleisch, Masthühnchenfett, Brotkrumen, Rahmsose *(béchamel)*, frischen Eiern, Rahm, Gewürz. Umlage *(garniture)*: Pistazien, Pinien, schwarze Trüffeln.

[8]) a) Mit Spiegel-Eiern. b) Das gehackte Fleisch wird mit Rahmsose *(béchamel)* und Fleischbrühe heiß gemacht, mit ein wenig Butter und geriebener Muskatnuß angenehm gewürzt und in großen Blätterteig-Pasteten *(grands vole-au-vent)* zu Tisch gegeben.

[9]) Ragout von in längliche Stücke geschnittenem Masthühnchenfleisch, Tafel-Pilzen und Zunge in einer Kruste.

[10]) Mit halben Trüffel-Scheiben besteckte Schnittchen von Masthühnchen lehnt man gegen die Seiten einer mit Butter ausgestrichenen Form *(moule à dôme)*, füllt die Mitte der Form mit Geflügel-Füllsel, läßt im Schwitzbade *(au bain-marie)* steif werden, stürzt aus, füllt mit Trüffel-Scheiben und Hahnkämmen, verziert obenauf mit einem Kranz von Hahnkämmen, legt in die Mitte des Kranzes eine runde Trüffel.

[11]) Karl Mathy, badischer Staatsmann, geb. 17. März 1807 zu Mannheim, gest. 2. Febr. 1868. — Brot *(pain)* von gebeizten Huhnbrüstchen und Geflügel-Leber.

Pain de poularde à la weimarienne.	Masthuhnfleischbrot m. Zunge und Trüffeln in Gallerte.	Poularde-mould with truffles and tongue in jelly.
Pâté froid de poularde.	Masthuhn-Pastete, kalt.	— -pie cold.
— froid de poularde à la moderne.	— -Pastete kalt, mit Verzierungen.	— -pie cold, with modern garnishing.
— de poularde.	— -Pastete.	— -pie.
— de poularde truffé.	— -Pastete mit Trüffeln.	— -pie truffled.
Quenelles de poularde.	— -Klößchen.	— -forcemeat balls.
— de poularde aux truffes.	— -Klößchen mit Trüffeln.	— -forcemeat balls w. truffles.
Sot-l'y-laisse[1] *de poularde.*	— -Pfaffenschnittchen.	Pope's eye of poularde.
Ragoût de sot-l'y-laisse de poularde.	Pfaffenschnittchen-Ragout von Masthuhn.	Ragout of pope's eye of poularde.
Soufflé de poularde.	Auflauf von Masthuhnfleisch.	Poularde-fritter.
Surprise de poularde.	Masthuhn in Hülle.	Surprise of poularde.
— de poularde à la Stanley.	— in Hülle nach Stanley.	— of poularde, Stanley style.
Timbale de poularde.	— -Becherpastete.	Thimble(-pie) of poularde.
— de poularde à la béchamel.	— -Becherpastete mit Rahmsose.	— of poularde, cream sauce.

Poularde de la Bresse.	Masthuhn von La Bresse.[2]	Poularde of (la) Bresse.
— de Bruxelles.	— von Brüssel.	— of Brussels.
— de Caux.	— von Caux.	— of Caux.
— de Châlons.	— von Châlons.	— of Châlons.
— de la Flèche.	— von La Flèche.	— of La Flèche.
— du Maine.	— von Maine.	— of Maine.
— du Mans.	— von Le Mans[3].	— of Le Mans.
— de Metz.	— von Metz.	— of Metz.

l) Poule. — Huhn[4]). — Chicken.

Friar's chicken[5]).	Huhnfleisch-Schnitten in Kraftbrühe mit Reis.	Friar's chicken.
Poule à la bourgeoise.	Huhn mit Schoten-Kernen u. Möhren.	Chicken with green peas and carrots.
— braisée.	— geschmort.[6])	— braised.
— à la daube.	— gedämpft.	— stewed.
— en demi-deuil.	— getrüffelt.	— truffled.
— en demi-deuil, garnie d'une blanquette de truffes.	— getrüffelt, mit weißem Trüffel-Ragout.	— truffled, with blanquette of truffles.
— à l'estragon.	— mit Dragun-Sose.	— with tarragon sauce.
— étuvée.	— gedämpft.	— stewed.
— farcie.	— gefüllt.[7])	— stuffed.
— en fricassée.	Frikassee von Huhn.	Fricassee of chicken.[8])
— en fricassée aux écrevisses.	— von Huhn mit Krebsen.	— of chicken w. crayfish.
— aux nouilles.	Huhn mit Nudeln.	Chicken with noodles.
— aux petits oignons.	— mit kleinen Zwiebeln.	— with small onions.
— au pot.	Gekochtes Huhn mit Gemüse.[9])	Boiled chicken with vegetables.
— du pot-au-feu en coquilles.	— Huhn in Muschel-Schalen.	— chicken in shells.
— du pot-au-feu en croquettes.	Krusteln v. gekochtem Huhnfleisch.	Croquettes of boiled chicken.
— du pot-au-feu aux fines herbes.	Gekochtes Huhn mit feinen Kräutern.[10])	Boiled chicken with fine herbs.

[1]) Sprich «Sŏ-lĭ-láß«; Pfaffen-Schnittchen (Stück über dem Steißbeine vom Geflügel).

[2]) Vergl. *chapon de la Bresse,* S. 666.

[3]) Sprich »Lŏ Mang«; Hauptstadt des franz. Dép. Sarthe; lebhafter Handel mit Rindvieh und Geflügel.

[4]) Span. *gallina,* ital. *pollo,* ungar. *tyúk,* russ. *kouritsa.*

[5]) Schottisch; auch als Suppe. Schnitten von Huhnfleisch in gewürzter Kraftbrühe gedämpft; gehackte Petersilie hinzugegeben; mit geschlagenen Eigelben verdickt.

[6]) Hierzu passen alle Gemüse und Sosen, welche man zu geschmortem Kapaun (s. *chapon braisé,* S. 660) gibt.

[7]) Mit denselben Gemüsen, Sosen, Umlagen (Garnituren) wie gebratener Kapaun (s. *chapon rôti,* S. 663).

[8]) Auch *fricasseed chicken.*

[9]) Mit denselben Gemüsen gegeben wie gekochter Kapaun (s. *chapon bouilli,* S. 660).

[10]) Ragout von gekochtem Huhnfleisch, Zwiebeln, Schalotten und Tafel-Pilzen in Weißwein und Kraftbrühe; überkrustetes Kartoffelmus.

Poule du pot-au-feu frite.	Gekochtes Huhn aufgebacken.[1]	Boiled chicken fried.
— *du pot-au-feu au gratin.*	— Huhn krustgebacken.	— chicken browned.
— *du pot-au-feu à l'italienne.*	— Huhn auf italienische[2] Art.	— chicken in Italian style.
— *du pot-au-feu au kari.*	— Huhn mit Kari.	— chicken with curry.
— *du pot-au-feu en marinade.*	—, gebeiztes Huhn.	— and marinated chicken.
— *du pot-au-feu à la mayonnaise.*	— Huhn mit Mayonnaisen-Sose.	— chicken with mayonnaise sauce.
— *du pot-au-feu aux olives.*	— Huhn mit Oliven.	— chicken with olives.
— *du pot-au-feu en pain.*	— Huhn in einer Form.	— chicken in a mould.
— *du pot-au-feu aux ravioles.*	— Huhn mit gefüllten Nudel-Flecken.[3]	— chicken with little turnovers.
— *du pot-au-feu au risot.*	— Huhn mit italienischem Reis.[4]	— chicken with Italian rice.
— *du pot-au-feu en salade.*	Salat von gekochtem Huhn.	Salad of boiled chicken.
— *du pot-au-feu, sauce aux tomates.*	Gekochtes Huhn mit Paradiesapfel-Sose.	Boiled chicken with tomato sauce.
— *du pot-au-feu à la ta(r)tare.*	— Huhn mit kalter Senf-Sose.[5]	— chicken with ta(r)tar sauce.
— *au riz.*	Huhn mit Reis.	Chicken with rice.
— *au riz et au parmesan.*	— mit Reis und Parmesan-Käse.	— with rice and Parmesan cheese.
Capilotade de poule.	Eingeschnittenes von Huhn.	Capilotade of chicken.
Chaud-froid de poule.	Übersulztes Huhn.	Jellied chicken.
Galantine de poule.	Ausgebeintes, gefülltes Huhn, kalt in Gallerte.	Boned, stuffed chicken in mould with jelly.
Pain de poule.	Huhnfleischbrot[6]).	Mould of chicken.
Panade de poule.	Huhnfleischmus m. Milch und Mehl.[7]	Chicken-panada.

Bantam, bantame.	Bantam-[8]), Zwerghuhn.	Bantam.
Bréda.	Breda-[9])Huhn.	Breda-chicken.
Cochinchinois(e).	Kochinchina-Huhn[10]).	Cochin[11]).
Crèvecoeur (crève-coeur).	Franz. schwarzes Huhn.	French black chicken.
Dominic.	Dominic[12]).	Dominic.
Dorking.	Dorking-Huhn[13]).	Dorking(-fowl).
Hamburgh.	Hamburgh[14]).	Hamburgh.
Houdan.	Houdan-Huhn[15]).	Houdan chicken.
Livournin(e).	Livorneser Huhn.	Leghorn.
Plymouth Rock.	Plymouth Rock[16]).	Plymouth Rock.
Poule de Bataschow.	Bataschow-[17])Huhn.	Bataschow chicken.
— *de Châlons.*	Huhn von Châlons[18]).	Chicken of Châlons.
— *de Hambourg.*	Hamburger Huhn.	Hamburgh chicken.
— *de Philadelphie.*	Philadelphiaer Huhn.	Philadelphia chicken.

---

[1]) Schnitten vou gekochtem Huhn in einen Backteig getaucht, gebacken.

[2]) In Butter angebratene gehackte Zwiebeln und Schalotten vermischt man mit gehackten Tafel-Pilzen, bestäubt mit Mehl, gibt Weißwein und Bratensaft *(jus)* hinzu, läßt kochen, entfettet, gießt die Sose über das zerschnittene gekochte Huhn, würzt das Ragout mit Pfeffer, Zitronensaft und gehackter Petersilie.

[3]) Füllsel aus gekochtem Huhnfleisch, Schinken, Kalbshirn, Rindsmark, mit Nudelteig vermischt, daraus *ravioles* geformt.

[4]) Ragout von gekochtem Huhnfleisch und Tafel- Pilzen in Reis.

[5]) Ragout von gekochtem Huhnfleisch, kleinen Essig-Gurken, Tafel-Pilzen, Kapern und Sardellen mit Tataren-Sose.

[6]) Auch (provinziell) Hennesturz; in einer Formgestocktes (gesteiftes) Huhnfleisch-Füllsel (Huhnfleischmus) ist auch eine Übersetzung.

[7]) Für Kranke; eine Art Rahmspeise, einer dicken Suppe ähnlich.

[8]) Bantam, Bantan, Stadt und früheres Königreich auf Java.

[9]) Niederländische Rasse, ohne Kamm, mit vorzüglichem Fleisch, nach der gleichnamigen Stadt und Festung in der niederländischen Provinz Nordbrabant benannt; auch Krähenschnabel.

[10]) Kochinchina, Kotschinchina, franz. Kolonie in Hinter-Indien.

[11]) Auch (seltener) *Cochin-China fowl, cochin-china.* Nicht zu verwechseln mit *Cochin,* Kotschin (engl. Schutzstaat in Vorder-Indien).

[12]) Englisch-amerikanische Rasse, mit vorzüglichem Fleisch.

[13]) Fünfzehiges (englisches) *Dorking*-Huhn, ein Gewicht von 10 bis 14 engl. Pfund erreichend, erblich zur Fleisch- und Fettbildung geneigt. Benannt nach *Dorking,* Stadt in Surrey, wegen ihrer Hühnerzucht berühmt.

[14]) Eine wahrscheinlich von Hamburg nach England eingeführte Rasse.

[15]) Eins der geschätztesten französischen Wirtschafts-Hühner.

[16]) Englisch-amerikanische Rasse, mit vorzüglichem Fleisch.

[17]) Russisches Huhn, so nach seinem Entdecker genannt.

[18]) Vergl. *chapon de Châlons.*

m) Poulet, poulette. | Hähnchen, Hühnchen.[1] | Chicken, pullet.

Poulet à l'Albert-Victor.	Hähnchen nach Albert Victor[2].	Chicken in Albert Victor style.
— *à l'américaine.*	— auf amerikanische[3]) Art.	— with mossberry sauce.
— *à l'arlequin.*	— auf Harlekin-[4])Art.	— in harlequin style.
— *aux artichauts à la bordelaise.*	— mit Artischocken auf Bordeauxer[5]) Art.	— with artichokes in Bordelais style.
— *en (à l')aspic.*	— mit Sulze.	— with aspic.
— *à l'aurore.*	— m. Paradiesapfel-Sose.[6])	— with tomato sauce.
— *au basilic.*	— mit Basilie.[7])	— with basil.
— *à la Beaconsfield.*	— nach Beaconsfield[8]).	— in Beaconsfield style.
— *à la béchamel.*	— in Rahmsose.[9])	— in cream sauce.
— *à la bergère.*	— nach Schäferin-[10])Art.	— with mushrooms.
— *au beurre d'écrevisses.*	— mit Krebsbutter.	— with crayfish-butter.
— *(à la) bisque.*	— mit Krebsragout.	— with crayfish.
— *au blanc.*	— mit weißer Sose.[11])	— with white sauce.
— *à la Boivin.*	— nach Boivin[12]).	— w.quartered artichokes.
— *à la bonne femme.*	— mit Gemüsen.[13])	— with vegetables.
— *bouilli.*	Gekochtes Hähnchen.[14])	Boiled chicken.
— *bouilli à l'anglaise.*	— Hähnchen mit englischer (Stachelbeer-)Sose.	— chicken with English (gooseberry-)sauce.
— *bouilli à l'estragon.*	— Hähnchen mit Dragun-Sose. [Sose.	— chicken with tarragon sauce. [sauce.
— *bouilli, sauce à l'Apicius.*	— Hähnchen mit Apicius-[15])	— chicken with Apicius
— *à la bourgeoise.*	Hähnchen mit Schoten-Kernen und Möhren.	Chicken with carrots and green peas.
— *à la bourguignonne.*	— auf Burgunder[16]) Art.	— in Burgundy style.
— *braisé.*	Geschmortes Hähnchen.[17])	Braised chicken.
— *braisé à l'américaine.*	— Hähnchen, amerikanisch[18]).	Smothered chicken.
— *braisé aux champignons.*	— Hähnchen mit Tafel-Pilzen.[19])	Braised chicken with button mushrooms.
— *braisé à la chipolata.*	— Hähnchen mit Würstchen-Ragout. [kohl.	— chicken with *chipolata* garnish. [flower.
— *braisé aux choux-fleurs.*	— Hähnchen mit Blumen-	— chicken with cauli-

[1]) Gerichte, die unter *poulet* vermißt werden, sind unter *volaille* nachzuschlagen. Auch lassen sich die meisten für *poularde* angegebenen Bereitungs-Arten hier anwenden. — *Campine*, Art kleines Huhn (vergl. *chapon de Campine).*

[2]) Von grünen Kräutern und hartgekochten Eigelben bereitet man ein Füllsel, rollt davon mit Zungen- und Schinken-Streifen Cigaretten, mit welchen man das ausgebeinte Hähnchen füllt; letzteres wird gespickt, paniert, gebraten, mit Tafelpilz-Sose angerichtet.

[3]) Gedünstetes Hähnchen mit einer braunen Sose, die mit Moosbeeren vermischt ist; mit Brotkrusten *(croûtons)* umlegt.

[4]) Mit Zunge- und Trüffel-Scheiben gespickte Brüstchen von Hähnchen; Toulouser Ragout.

[5]) Das Hähnchen mit gehackten Schalotten und Artischocken in Öl und Butter geschwungen, angerichtet, mit den Artischocken umlegt.

[6]) In Stücke geschnittenes Hähnchen in Butter gebraten; Butter abgegossen, Weißwein und Tafelpilz-Brühe in die Pfanne gegossen, eingekocht, Rahmsose und Paradiesapfelmus hinzugegeben, gekocht, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt, mit einigen Trüffel-Fäden vermischt und mit rund ausgestochenen, in Butter goldgelb gerösteten Brotkrusten angerichtet.

[7]) Vergl. Fußbem. zu *poulet la d'Escars.*

[8]) Ragout von Hähnchenfleisch, Schinken, Rahm und Trüffeln, in einem mit Spinatsaft (Spinatmatte) grün gefärbten Rand von Maismus *(polenta)* angerichtet.

[9]) Gekochtes Hähnchen, ausgebeint, in Rahmsose; gehackte Petersilie darauf; Trüffeln ringsherum.

[10]) Das Hähnchen mit gehackten Schalotten, Zwiebeln, Speck, Pilzen, Weißwein und Kalbfleisch-Brühe gar gemacht, mit den Pilzen und Bratkartoffeln angerichtet.

[11]) Ganz gelassen, in kräftiger Brühe mit ein wenig Essig gedämpft; weiße Sose mit Sellerie-Geschmack; gekochter Blumenkohl als Umlage.

[12]) Mit Butter, kleinen Zwiebeln und rund ausgestochenen Kartoffeln gebräunt, mit abgewällten geviertelten Artischocken gebacken; braune Sose mit Dragun.

[13]) a) Kleingeschnittenes Hähnchen mit Möhren, Zwiebeln, Paradies-Äpfeln und Pilzen. b) In weißer Sose gedämpftes Hähnchen.

[14]) Mit denselben Gemüsen und Sosen gegeben, wie gekochter Kapaun (s. *chapon bouilli).*

[15]) Dicke Sose: Anis, getrocknete Minze, *lazarroot* (ähnlich dem *asa foetida,* Asant), zusammen gestoßen, mit Essig übergossen, Datteln, Öl und Senfkörner hinzugegeben, dick eingekocht, mit etwas Portwein aufgewärmt, über das in Anis-Wasser gekochte Hähnchen gegossen.

[16]) Das zerschnittene Hähnchen wird mit Speckwürfeln in Butter angebraten, Mehl hineingestreut, guter Rotwein, ein Kräuter-Sträußchen und in Butter geröstete kleine Zwiebeln hinzugegeben, die Stücke gar gemacht; Sose mit dem aufgehobenen Geflügelblut und einem Stück Butter gebunden.

[17]) Hierzu dieselben Gemüse und Sosen wie zum geschmorten Kapaun (s. *chapon braisé).*

[18]) Halbiertes Hähnchen in zugedecktem Topf, mit glühenden Kohlen obenauf, gar gemacht, mit der Sose im Ofen gebacken; die Hähnchen oben mit Mehl bestreut.

[19]) Ungarisch *csibe urigombával.*

Poulet braisé à la financière.	Geschmortes Hähnchen mit Reichen-Ragout.	Braised chicken w. financier's garnish.
— *braisé aux fines herbes.*	— Hähnchen m. feinen Kräutern.	— chicken w. fine herbs.
— *braisé aux groseilles vertes.*	— Hähnchen mit Stachelbeeren.	— chicken with gooseberries.
— *braisé aux huîtres.*	— Hähnchen mit Austern.	— chicken with oysters.
— *braisé à la jardinière.*	— Hähnchen mit grünen Gemüsen.	— chicken with vegetables.
— *braisé à la macédoine.*	— Hähnchen mit Mischgemüse.	— chicken with mixed vegetables.
— *braisé au macaroni.*	— Hähnchen m. Hohlnudeln.	— chicken with macaroni.
— *braisé aux morilles.*	— Hähnchen mit Morcheln.	— chicken with morels.
— *braisé aux olives.*	— Hähnchen mit Oliven.	— chicken with olives.
— *braisé aux petits pois.*	— Hähnchen mit Schoten-Kernen.	— chicken with green peas.
— *braisé aux pointes d'asperges.*	— Hähnchen mit Spargel-Spitzen.	— chicken w. asparagus-points.
— *braisé à la sauce aux écrevisses.*	— Hähnchen mit Krebssose.	— chicken with crayfish sauce.
— *braisé à la sauce aux tomates.*	— Hähnchen mit Paradies-apfel-Sose.	— chicken with tomato sauce.
— *braisé à la toulousaine.*	— Hähnchen mit Toulouser Ragout.	— chicken with Toulouse garnish.
— *braisé aux truffes.*	— Hähnchen mit Trüffeln.	— chicken with truffles.
— *de la Bresse.*	Hähnchen von (la) Bresse.	Chicken of (la) Bresse.
— *à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— roasted on the spit.
— *à la broche, au ragoût de champignons.*	— am Spieß gebraten, mit Tafelpilz-Ragout.	— roasted on the spit, w. ragout of mushrooms.
— *à la broche, au ragoût mêlé.*	— am Spieß gebraten, mit vermischtem Ragout.	— roasted on the spit, with mixed ragout.
— *à la broche, sauce à l'estragon.*	— am Spieß gebraten, mit Dragun-Sose.	— roasted on the spit, with tarragon sauce.
— *à la broche, sauce aux truffes.*	— am Spieß gebraten, mit Trüffel-Sose.	— roasted on the spit, with truffle sauce.
— *en capilotade.*	Eingeschnittenes von Hähnchen.	Capilotade of chicken.
— *à la Carême.*	Hähnchen nach Carême[1].	Chicken in Carême style.
— *à la casserol(l)e.*	— (in der Schmorpfanne) gebraten.	— roasted (in the casserole, saucepan).
— *à la castillane.*	— auf kastilische[2] Art.	— in Castilian style.
— *à la Cernay (Sernay).*	— auf Sennheimer[3] Art.	— in Cernay style.
— *à la Championnet.*	— nach Championnet[4].	— in Championnet style.
— *à la chasseur.*	— nach Jäger-[5]Art.	— in hunter's style.
— *à la chevalière.*	— nach Ritter-[6]Art.	— in cavalier's style.
— *à la Chivry.*	— nach Chivry[7].	— with onion-rings and *ravigote* sauce.
— *au citron.*	— mit Zitronen-Sose.	— with lemon sauce.
— *en compote.*	— gedämpft.[8]	Compote of chicken.

[1]) Das Hähuchen mit Trüffeln belegt, gedünstet; Schinken als Umlage.

[2]) Das Hähnchen mit Schinken-Würfeln und Zwiebel-Scheiben in Butter gebraten, mit Tafel-Pilzen und einem Kräuter-Sträußchen weich gedämpft, zuletzt ausgekernte Paradies-Äpfel hinzugegeben, angerichtet; Sose eingekocht, darüber gegossen.

[3]) Sennheim, deutscher Ort im Ober-Elsaß. — Übersulzte Brüstchen von Hähnchen auf einer Unterlage von Reis um einen Salat von Trüffeln und Spargel angerichtet; Mayonnaise mit Schlagsahne.

[4]) Sprich »Schangpjonnäh«; *Jean-Étienne Championnet*, franz. General, geb. 1762 zu Valence, gest. 9. Jan. 1800 in Antibes — Schnitten von am Spieß gebratenen Hähnchen auf gebrühtem Teigrand im Kranz angerichtet, mit gefüllten Brotkrusten umlegt. Letztere hat mau mit einem Tafelpilz-Gehäck, das mit Rahmsose gebunden und mit Paprika gewürzt ist, gefüllt, mit Parmesan-Käse bestreut und im Ofen gebräunt.

[5]) Brüstchen von Hähnchen mit Öl, Zitronensaft, Zwiebeln, Petersilie und Salz gebeizt, paniert, auf dem Rost gebraten, angerichtet, mit gerösteten Zwiebel-Scheiben umlegt, mit einer Madeira-Sose, die mit Schinken-Fäden vermischt ist, begossen.

[6]) Die *filets*, von welchen man die anhängenden Flügel-Spitzen nicht loslöst, werden sauber zugeschnitten, gespickt, im Ofen gar gemacht, überglänzt; die kleineu Schnitten (*filets mignons*, Unterbrüstchen) werden mit Halbmonden von schwarzen Trüffeln besteckt und in klarer Butter geschwuugen. Die gar gemachten Keulen werden abwechselnd mit hahnkammförmig ausgestochener Zunge im Kranz aufrecht gegen eine mit Tafel-Pilzen und Klößchen umlegte Kruste (*croustade*) von geröstetem Brot gelehnt; auf die Keulen stellt man dann die *filets* uud *filets mignons*, ebenfalls gegen die Brotkruste gelehnt. In die Mitte der Brotkruste steckt man, so, daß es oben hervorragt, ein Spießchen mit einem Tafelpilz und einem Klößchen; ein Nudelrand dient als Einfassung.

[7]) Mit Zwiebel-Ringen und grüner Würzsose (*ravigote*).

[8]) Mit Geflügel-Klößchen und Tafel-Pilzen.

Poulet confit en pot.	Hähnchen im Topf eingemacht.	Chicken potted or "jugged".
— *à la Constantin.*	— mit Grütze.	— with groats.
— *en coquilles.*	— (-Frikassee) in Muscheln.	Scalloped chicken.[1])
— *à la crapaudine.*	— geröstet, krötenförmig angerichtet.[2])	Chicken flattened, broiled.
— *à la crécy*[3]).	— mit Möhren.	— with carrots.
— *à la crème.*	— mit Rahmfüllsel.[4])	— with cream-stuffing.
— *aux crêtes (de coq) farcies.*	— mit gefüllten Hahnkämmen.	— with stuffed cock's-combs.
— *à la Dantzig (Dantzick).*	— auf Danziger[5]) Art.	— in Danzig[6]) style.
— *en demi-deuil.*	Getrüffeltes Hähnchen.[7])	Truffled chicken.
— *en demi-deuil en blanquette.*	— Hähnchen mit weißem Ragout.	— chicken with blanquette (of mushrooms).
— *à la Demidow (Démidoff).*	Hähnchen nach Demidow[8]).	Chicken, Demidow style.
— *à la diable.*	— mit Teufels-Sose.	— devilled.
— *à la dieppoise.*	— auf Diepper[9]) Art.	— in Dieppe style.
— *à la dominicaine.*	— nach Dominikaner-[10])Art.	— in Dominican style.
— *à la duc de Teck.*	— nach d. Herzog v. Teck[11]).	— in the duke of Teck style.
— *à la duchesse.*	— nach Herzogin-[12])Art.	— in duchess style.
— *à l'écarlate.*	— mit Pökel-Zunge.[13])	— with red tongue.
— *à l'écossaise.*	— mit gefüllten Artischocken-Böden.[14])	— with stuffed artichoke-bottoms.
— *aux écrevisses.*	— mit Krebsen.	— w. crayfish.
— *à l'égyptienne.*	— auf ägyptische[15]) Art.	— in Egyptian style.
— *en entrée de broche.*	— am Spieß gebraten.	— roasted on the spit.
— *à la d'Escars.*	— nach Escars[16]).	— in Escars style.
— *à l'Escorial.*	— in Reisrand.[17])	— in a border of rice.

[1]) Auch *minced chicken in (scallop-)shells, coquilles of chicken, scalloped chicken in scallop-shells.*

[2]) Aufgeschnittenes, plattgedrücktes nnd auf dem Rost gebratenes Hähnchen.

[3]) Nach einer Möhren-Sorte gleichen Namens benannt; doch ist *à la crécy* mehr nur bei Suppe gebräuchlich: *une crécy, potage (à la) crécy,* eine Möhren-Suppe.

[4]) Füllsel von Huhnbrüstchen, Kuheuter, in Rahm geweichtem Brot, Eigelben, geschlagenem Eiweiß und gehackten Schalotten, welchem man die Form von Huhnbrüstchen gibt. Diese Brüstchen läßt man im Ofen Farbe nehmen, verziert sie nach Belieben und gibt sie mit italienischer oder weißer Geflügel-Sose zu Tisch.

[5]) Die Hähnchen mit Speck umbunden, mit Speck, Gemüsen und guter Fleischbrühe gar gemacht, zerschnitten; die Stücke buschförmig auf Füllsel-Unterlage angerichtet, mit einer Sose maskiert, mit ein wenig Krebsbutter beträufelt.

[6]) Anch (seltener) *Dantzic, Dantzick.*

[7]) Vergl. *chapon (farci) en demi-deuil.*

[8]) Schnitten von Hähnchen in Öl mit feingeschnittener Petersilien-Wurzel, Sellerie, Möhren nnd Zwiebeln geschwuugen, Paradies-Äpfel hinzugefügt, gar gemacht und in einem Reisrand angerichtet.

[9]) Mit Zander-Füllsel und Krebsschwänzen gefüllt, mit Weißwein und Cognac gar gemacht, mit Trüffeln, Klößchen und Krabben-Schwänzen nmlegt.

[10]) Scheiben von Hähnchen, auf der breiten Seite mit weißer, auf der schmalen mit brauner *chaud-froid*-Sose überzogen, um Gemüse-Salat angerichtet. Zwischen jede Huhnfleisch-Scheibe legt man eine überglänzte Zungen-Scheibe und umgibt alles mit überglänzten Hahnkämmen.

[11]) Im Mittelalter kleines Herzogtum in Schwaben, welches von der gleichnamigen Burg auf dem ebenfalls gleichnamigen Berg im württembergischen Donaukreis den Namen führte. — Geviertelte gebratene, mit Gallerte überzogene Hähnchen um eine Pyramide von Garten-Kresse angerichtet; zwischen die Geflügel-Stücke Hahnkämme; die Pyramide mit einem Kranz von mit Füllsel von hartgekochten Eiern und Trüffeln bestrichenen zusammengerollten Zungen-Scheiben umlegt; um letztere herum ganze Trüffeln und Tafel-Pilze; Mayonnaisen-Sose. Oben auf die Pyramide die *Teck*-Farben mit der deutschen Flagge.

[12]) Walnußgroße Kugeln von in Würfel geschnittenem Huhnfleisch, Gansleber und Trüffeln, mit *chaud-froid*-Sose überzogen nnd mit einer Trüffel-Scheibe verziert.

[13]) Hähnchen und Zunge, durch Trüffeln getrennt, auf einem Sockel aufrecht angerichtet.

[14]) Mit *chaud-froid*-Sose, welcher Paradiesapfelmus beigemischt ist, überzogen, mit Artischocken-Böden, die mit Gemüse gefüllt sind, umlegt.

[15]) Man bratet das Hähnchen mit Knoblauch, Zwiebeln, feinen Kräutern an, gießt Weißwein und Paradiesapfelmus daran, macht das Fleisch gar, umlegt mit Artischocken-Böden, kleinen Zwiebeln und Tafel-Pilzen.

[16]) Sprich »Äkär«; auch geschrieben *Des Cars, Descars,* franz. Familien-Name. Hier auf den *duc d'Escars,* einen Freund Louis XV. bezogen, welcher nebst mehreren anderen vom hohen Adel an der Bereitung der Speisen mithalf, wenn der König eines seiner »selbst bereiteten« *soupers* veranstaltete. Der König übernahm dann stets die Bereitung mehrerer Eier-Speisen, in welcher er eine große Fertigkeit besaß, auch war das *poulet au basilic* sein Werk. Der *duc de Gontant* lieferte den Salat, der *duc de Coigni* überwachte die Bereitung der Braten; jeder der hohen Gäste hatte seine Spezialität, worin er wirklich vollkommenes leistete; es waren deren niemals weniger als 48. *D'Escars* starb an Krampfkolik infolge von Genuß von Trüffelmus, welches der König bereitet hatte. Letzterer sah dies als eine Beleidigung an und nahm infolgedessen nicht an dem Begräbnis teil. — *Poulet à la d'Escars:* Die Brust gespickt, mit Speck-, Schinken-Scheiben, einer mit Gewürz-Nelken besteckten Zwiebel, Kräutern, Möhren, Fleischbrühe und Madeira (oder Xereswein) bei mäßigem Feuer, mit glühenden Kohlen auf dem Deckel, gar gemacht; Sose durchgestrichen, entfettet, eingekocht.

[17]) *L'Escorial* (sprich »Eßkŏrĭāl«) und (besser) *l'Escurial* (sprich »Eßkürĭāl«); Flecken mit Lustschloß bei Madrid. — In der Mitte eines Reisrandes angerichtet, mit Schinken, Tafel-Pilzen, gefüllten Oliven und in Würfel geschnittenen Trüffeln umlegt; die Randform mit gebackenen Eiern verziert.

Poulet à l'espagnole.	Hähnchen m. Paradies-Äpfeln, Schinken und Zwiebeln.[1]	Chicken with tomatoes, onions and fried ham.
— *à l'estragon.*	— mit Dragun-Sose.	— with tarragon sauce.
— *farci.*	— gefüllt.[2]	— stuffed.
— *farci aux champignons.*	— gefüllt mit Tafel-Pilzen.	— stuffed with button-mushrooms.
— *farci à la Duroc.*	— gefüllt nach Duroc[3]).	— stuffed in Duroc style.
— *farci aux écrevisses.*	— gefüllt mit Krebsen.	— stuffed with crayfish.
— *farci au foie gras.*	— gefüllt mit Gansleber.	— stuffed w. goose-liver.
— *farci au riz.*	— gefüllt mit Reis.	— stuffed with rice.
— *farci à la tortue.*	— gefüllt wie Schildkröte.[4]	— stuffed, turtle fashion.
— *farci aux truffes.*	— mit Trüffeln gefüllt.	— stuffed with truffles.
— *à la Favre.*	— nach Favre[5]).	— in Favre style.
— *à la financière.*	— mit Reichen-Ragout.	— w. financier's garnish.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *à la forestière.*	— mit Steinpilzen.	— with mushrooms.
— *fourré aux écrevisses.*	— mit Krebsen gefüllt.	— stuffed with crayfish.
— *en fricassée.*	— -Frikassee[6]).	— fricasseed.
— *en friteau (fritot).*	Backhähnchen.[7]	Fried chicken.
— *frit.*	Gebackenes Hähnchen.[8]	— chicken.
— *frit à la dauphine.*	— Hähnchen nach Dauphinen-Art.	— chicken in the dauphine style.
— *frit à la duchesse.*	— Hähnchen n. Herzogin-Art.[9]	— chicken, duchess style.
— *frit à l'indienne.*	— Hähnchen auf indische[10] Art.	Indian-fried chicken, (curried chicken).
— *(frit) à la Orly.*	Hähnchen in Schlagteig gebacken.[11]	Chicken fried in batter.
— *frit à la ta(r)tare.*	Gebackenes Hähnchen mit kalter Senfsose.[12]	Fried chicken with cold mustard sauce.
— *frit à la tyrolienne.*	— Hähnchen auf Tiroler Art.[13]	— chicken in Tyrolian style.
— *froid.*	Hähnchen kalt.	Chicken cold.
— *froid à l'écarlate.*	— mit Zunge, kalt.	— with tongue, cold.
— *à la Gabrielle d'Eze.*	— nach Gabrielle d'Eze[14]).	— in Gabrielle d'Eze style.
— *en galantine.*	— ausgebeint, gefüllt, kalt.	— boned, stuffed, cold.
— *garni à l'hippogriffe.*	— mit Pferdefleisch[15]).	— with horse-meat.
— *à la général.*	— mit Schoten-Kernen und Spargel-Spitzen.[16]	— with green peas and asparagus-points.

[1]) Das Hähnchen in Butter und Öl mit Knoblauch goldgelb gebraten, mit Zwiebel, Paradiesapfel- und Schinken-Scheiben langsam weich gedämpft, mit den Zwiebeln und Paradies-Äpfeln, sowie mit den gebratenen Schinken-Scheiben angerichtet.

[2]) Mit denselben Gemüsen, Sosen, Umlagen (Garnituren) wie gebratener Kapaun (s. *chapon rôti*, S. 663).

[3]) Sprich »Dürük«; *Gérard (Michel) Duroc, duc de Friaul*, franz. Marschall, geb. 25. Okt. 1772 zu Pont-à-Mousson, gefallen in einem Rückzugs-Gefecht nach der Bautzener Schlacht am 22. Mai 1813 bei Markersdorf. — Von Kalbfleisch, Kalbsleber, Geflügel-Lebern und Speck, alles in Würfel geschnitten und in einer Würzbrühe *(mirepoix)* gar gemacht, bereitet man ein Füllsel, streicht es durch, vermischt es mit einem feinen Ragout *(salpicon)* von Trüffeln und Pökel-Zunge, füllt damit das Hähnchen, umlegt es mit Trüffeln; nebenbei eine Trüffel-Sose.

[4]) a) Ausgebeintes Hähnchen wie Schildkröte zugerichtet, heiß angerichtet: Das Hähnchen wird ausgebeint, Kopf daran gelassen, halb mit der Haut vom Halse bedeckt (wie ein Schildkrötenkopf); die Brust mit gutem Füllsel gefüllt; zugenäht; die Füße werden gehäutet und als »Schildkröten-Flossen« angesteckt. Das Hähnchen wird in kräftiger Brühe geschmort, angerichtet, mit schwarzen Trüffel-Scheiben verziert, um die Schale (Panzer) der Schildkröte nachzuahmen. b) Vergl. *chapon à la tortue*, S. 664.

[5]) Benannt nach *Joseph Favre*, Herausgeber des *Dictionnaire universel de Cuisine*, Paris. Vergl. auch S. 672, Fußbem. 3. — Das ausgebeinte Hähnchen wird in viereckige Stücke geschnitten, welche in einer gut mit Butter ausgestrichenen Pfanne nebst Zwiebel-Scheiben, Knoblauch, ein wenig Thymian und Gewürz gar gedämpft werden, wobei man ab und zu Rahm und etwas Tafelpilz-Essenz zugießt. Hierauf streicht man das Zwiebelmus durch ein Sieb, gibt noch ein Stück dick eingekochte Tafel-Fleischbrühe *(glace de viande)*, Tafel-Pilze, Trüffeln, ein wenig Madeira und zuletzt noch Geflügel-Rahmklößchen in die Sose.

[6]) Ungarisch *csibe-becsinált.*

[7]) Mit einer Pfeffer-Sose *(sauce à la poivrade)* zu Tisch gegeben.

[8]) Ungarisch *rántott csibe.*

[9]) Vergl. *poulet à la duchesse.*

[10]) Mit Kari-Pulver eingerieben, in Öl gebraten, auf Unterlage von gebratenen Zwiebeln angerichtet.

[11]) Mit gebackenen Zwiebel-Ringen angerichtet.

[12]) Gekochtes Hähnchen in Scheiben geschnitten, gebeizt, paniert, gebacken; Tataren-Sose.

[13]) Gebackene Schnitten von Hähnchen mit Paradiesapfel-Sose und Petersilie.

[14]) Nach *Gabrielle d'Eze, directrice de la Revue de la Mode*, Paris, benannt. Das zerschnittene Hähnchen in Butter angebraten, herausgenommen; Butter abgegossen, Tafelpilz-Brühe in die Pfanne gegeben, eingekocht, kochende Rahmsose, ein wenig geriebene Muskatnuß, sowie die Geflügel-Stücke hinzugegeben, gar gemacht; Sose mit gutem Rahm und Butter vermischt; Teller mit einem Kranz von in Butter gerösteten Brotkrusten umlegt.

[15]) Gegeben bei einem *dîner de cheval* im Langham Hotel, London, im Jahre 1868. Mit Umlage von gerösteten Pferdefleisch-Schnitten.

[16]) Gedünstetes Hähnchen mit Schoten-Kernen und grünen Spargel-Spitzen; Madeira-Sose.

Poulet au gombo.	Hähnchen mit Gumbo.	Chicken with gumbo.[1]
— *à la grenobloise.*	— auf Grenobler[2] Art.	— in Grenoble style.
— *à la Grévy.*	— nach Grévy[3].	— in Grévy style.
— *grillé.*	Geröstetes Hähnchen.	Broiled (grilled) chicken.
— *grillé au jus d'estragon.*	— Hähnchen mit Dragun-Sose.	— chicken, tarragon sauce
— *grillé à la Katoff.*	— Hähnchen mit gebackenem Kartoffelmus.[4]	— chicken with baked purée of potatoes.
— *grillé au lard.*	— Hähnchen mit Speck.	— chicken with bacon.
— *grillé, sauce à la diable.*	— Hähnchen m. Pfeffer-Sose.	— chicken devilled.
— *au gros sel.*	Hähnchen bestreut mit grobem Salz[5].	Chicken sprinkled with coarse-grained salt.
— *de Hambourg rôti à l'allemande.*	Hamburger Hähnchen auf deutsche[6] Art.	Hamburgh chicken roasted in German style.
— *à la Henri IV.*	Hähnchen n. Heinrich IV.[7].	Chicken with truffle sauce.
— *à la hollandaise.*	— auf holländische[8] Art.	— with green sauce.
— *aux homards.*	— mit Hummern.	— with lobster.
— *à la hongroise.*	— mit Paprika.[9]	— with paprika.
— *à la hôtelière.*	— nach Gastwirtin-[10] Art.	— w. stuffed mushrooms.
— *aux huîtres.*	— mit Austern.	— with oysters.
— *aux huîtres et aux truffes.*	— mit Austern und Trüffeln.	— with oysters and truffles.
— *à l'indienne.*	— mit Kari und Reis.	— curried with rice.
— *à l'italienne.*	— auf italienische[11] Art.	— stuffed, Italian style.
— *à l'ivoire.*	— in weißer Sose.[12]	— with supreme sauce.
— *et jambon confits en pot.*	— und Schinken im Topf eingemacht.	— and ham potted.
— *au kari.*	— mit Kari.	— with curry.[13]
— *et langue, découpés.*	— und Zunge vorgeschnitten.	— and tongue carved.
— *en lézard.*	— in Eidechsenform.	— in lizard-fashion.
— *à la lorraine.*	— auf lothringische[14] Art.	— in Lorraine style.
— *au macaroni.*	— mit Hohlnudeln.	— with macaroni.
— *à la macédoine.*	— mit gemischtem Gemüse.	— with mixed vegetables.
— *à la Marengo.*	— auf Marengoer[15] Art.	— in Marengo style.
— *en marinade.*	— gebeizt.	— marinated.
— *mariné frit.*	— gebeizt, gebacken.	— marinated, fried.
— *à la marquise.*	— nach Markgräfin-[16] Art.	— in marquis style.
— *à la Maryland.*	— auf Maryländer[17] Art.	— in Maryland style.
— *en (à la) matelote.*	— mit Matrosen-Ragout.	— with matelote garnish.
— *en mayonnaise.*	— mit Mayonnaise.	— with mayonnaise.

1) Oder einfach *chicken-gumbo*.

2) *Grenoble* (sprich »Grönobl«); Festung, Hauptstadt des franz. Dép. Isère. Mit Cognac gar gemacht und mit der Brühe, welcher gehackte Schalotten und Dragun beigemischt werden, angerichtet.

3) Sprich »Grewi«; *Jules Grévy,* franz. Staatsmann, geb. 15. Aug. 1807 in Mont-sous-Vaudrey, gest. 9. Sept. 1891. — Gebeizte Schnitten von Hähnchen auf dem Rost gebraten; Bratkartoffeln und mit Paradiesapfelmus verkochte Bearner Sose.

4) Kartoffelmus, mit Eigelben gebunden, mit Butter und feingehackter Trüffel vermischt, kuchenförmig auf einen Teller geschichtet, einige Minuten im Ofen gebacken; das Hähnchen darüber angerichtet.

5) In seiner Brühe angerichtetes, mit grobem Salz bestreutes Hähnchen.

6) Man füllt die Hähnchen mit einem Teig von frischer Butter, geriebener Semmel, gehackter Petersilie und Gewürz, bratet sie am Spieß, währenddessen man sie oft mit Butter beträufelt.

7) Mit Speck- und Trüffel-Scheiben gespickt; Trüffel-Sose.

8) Mit Zitronen und grün gefärbter Sose.

9) Auch Paprika-Hähnchen, österreichisch Paprika-Hähndl.

10) Am Spieße gebratenes Hähnchen mit einer Sose aus Weißwein, Tafel-Pilzen, feinen Kräutern, Schalotten, Madeira und Paradies-Äpfeln übergossen und mit gefüllten Tafel-Pilzen umlegt.

11) a) Das Hähnchen mit seiner gehackten Leber, Speck, Tafel-Pilzen, Butter, Kräutern und Gewürz gefüllt, mit Schweinefleisch-Scheiben und Butter-Papier bedeckt, gebraten; Sose von abgebrühter Petersilie, Schnittlauch und Dragun-Blättern (mit ein wenig Wein gehackt), Öl, Sardellen, Zitrone, Pfeffer, Salz, Braten-Sose und Eigelben, verdickt. b) Mit Reis und piemont(es)ischer Sose.

12) Wörtlich »elfenbeinweißes Hähnchen«, englisch *ivory-white chicken*. a) Man macht das Hähnchen in stark gewürzter Kraftbrühe mit Zitronen-Scheiben und fettem Pökelfleisch gar, richtet an, gießt weiße Geflügel-Sose *(sauce suprême)* darüber; rote Zunge als Umlage. b) Das Hähnchen auf Reis mit Geflügel-Rahmsose angerichtet.

13) *Curry of chicken, curried chicken.*

14) Das Hähnchen mit gehackten Zwiebeln angebraten, mit Sahne gar gedämpft, mit runden geschmorten Kartoffeln umlegt; Rahm-*(béchamel-)* Sose mit gehackter Petersilie, Kerbel und Schnittlauch.

15) Gedämpftes Hähnchen mit Tafel-Pilzen, Trüffeln, Zwiebeln und gebackenen Eiern. — Von *Dunand (fils)* erfunden, war erst Koch des Prinzen Condé, dann Napoleons I., später Haushofmeister *(maître d'hôtel)* des letzteren.

16) Gedämpfte, überzogene Schnitten von Hähnchen auf einer mit Trüffeln geschmückten, mit Gansleberbrot *(pain de foie gras)* gefüllten Randform angerichtet.

17) Das zerschnittene Hähnchen mit Salz und Pfeffer gewürzt, in geschlagene Eier getaucht, paniert, in klarer Butter gebraten, mit Rahmsose angerichtet, mit gerösteten Speckscheiben und Maispfannkuchen *(corn-fritters)* umlegt.

Poulet à la Medinaccli.	Hähnchen nach Medinaceli[1]).	Chicken in Medinaceli style.
— *à la Mercier.*	— nach Mercier[2]).	— in Mercier style.
— *à la minute.*	Minuten-Hähnchen.	— quickly done.
— *à la Monaco.*	Hähnchen auf Monacoer[3]) Art.	— in Monaco style.
— *à la Montesquieu.*	— nach Montesquieu.	— in Montesquieu style.
— *à la Montmorency.*	— nach Montmorency[4]).	— with sweetbreads and mushrooms.
— *aux morilles.*	— mit Morcheln.	— with morels.
— *à la napolitaine.*	— auf neapolitanische[5]) Art.	— with macaroni.
— *à la narbon(n)aise.*	Narbonner Hähnchen.	Narbonne chicken.
— *à la Nélaton.*	Hähnchen nach Nélaton[6]).	Chicken in Nélaton style.
— *à la niçoise.*	— auf Nizzaer[7]) Art.	— with rice and tomatoes.
— *à la nivernaise.*	— mit Möhren.	— with carrots.
— *à la novaroise.*	— mit Reis.	— with rice.
— *aux olives.*	— mit Oliven.	— with olives.
— *à la pacha*[8]).	— mit gefüllten Eiern.[9])	— with eggs.
— *au paprika à la hongroise.*	Ungarisches[10]) Paprika-Hähnchen.	Hungarian paprika-chicken.
— *au paprika à la russc.*	Russisches Paprika-Hähnchen.	Russian paprika-chicken.
— *à la parisienne.*	Hähnchen auf Pariser[11]) Art.	Chicken in Parisian style.
— *à la Parmentier.*	— mit Kartoffeln.[12])	— with potatoes.
— *à la paysanne.*	— mit Zwiebeln.	— with onions.
— *à la Périgueux.*	— mit Trüffeln.	— with truffles.
— *à la persane.*	— mit Kari-Sose u. Reis.[13])	— curried, with rice.
— *aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.	— with green peas.
— *aux petits pois et aux écrevisses.*	— mit Schoten-Kernen und Krebsen.	— with green peas and crayfish.
— *à la piémontaise.*	— auf Füllselrand mit Reis.[14])	— on forcemeat border with rice.
— *au pilau.*	— mit Reispilau.	— with pillau of rice.
— *piqué.*	— gespickt.	— larded.
— *piqué au hareng.*	— mit Hering gespickt.	— larded with herring.
— *poêlé.*	Gedämpftes Hähnchen.	Braised chicken.
— *poêlé aux groseilles vertes.*	— Hähnchen mit Stachelbeeren.	— chicken with gooseberries.
— *poêlé, sauce à la p(e)luche verte.*	— Hähnchen mit Petersilien-Sose.	— chicken with parsley sauce.
— *aux pois.*	Hähnchen mit Erbsen.	Chicken with peas.
— *à la poivrade.*	— mit Pfeffer-Sose.	— with pepper sauce.
— *à la polenta.*	— mit Maismus.	— with polenta.
— *à la Pondichéry.*	— mit Reis.[15])	— in Pondichéry style.

[1]) Bezirksstadt in der span. Provinz Soria, am Jalon und an der Eisenbahn Madrid-Saragossa, Stammsitz der gleichnamigen Herzöge. — Mit kleinen Zwiebeln, Knoblauch, jungen Möhren, feinen Kräutern, Tafel-Pilzen und Malagaweiu geschwungen.

[2]) Sprich »Merssjeh«; *Louis-Sébastien Mercier*, franz. Schriftsteller, geb. 6. Juni 1740 zu Paris, gest. 25. April 1814. — Das gebratene Hähnchen mit dreifarbigem Eierschnee bedeckt.

[3]) Ragout von Hähnchenfleisch mit Paradies-Äpfeln in brauner Sose, abwechselnd mit Schinken-Scheiben und gerösteten Brotschnitten umlegt.

[4]) Mit Füllsel, Bröschen, Trüffeln und gehackten Tafel-Pilzen gefüllt; Brust gespickt, im Ofen gebraten; spanische Sose; Bröschen und Tafel-Pilze als Umlage.

[5]) Vergl. *volaille à la napolitaine.*

[6]) Sprich »Nëlatong«; *Auguste Nélatong*, franz. Arzt, geb. 18. Juni 1807, gest. 21. Sept. 1873.

[7]) Das Hähnchen mit Reis, der mit gehackter Zwiebel und Schinken-Würfeln vermischt und mit spanischem roten Pfeffer gewürzt ist, gefüllt, in Weißwein gedämpft, mit geviertelten Paradies-Äpfeln angerichtet.

[8]) Auch *bacha, pascha,* englisch auch *bashaw, basha.*

[9]) Das gedünstete Hähnchen mit gehackten Trüffeln bestreut, mit weißer Stammsose *(sauce velouté)* überzogen, mit hartgekochten, mit Kalbfleisch-Füllsel gefüllten Eiern umlegt.

[10]) Paprika-Hähndl: Zerschnitteues Hähnchen mit Paprika bestreut, mit Zwiebel-Scheiben und Schinken-Würfeln angebraten, Braten-Sose zugegossen, das Ragout mit sauerem Rahm gebunden; Sose eingekocht, mit Paprika, Zitronensaft und einem Stück Butter gewürzt, über die Geflügel-Schnitten gegossen.

[11]) Scheiben von Zwiebeln, Möhren, Petersilie- und Sellerie-Wurzeln läßt man mit gehacktem Speck heiß werden, gibt dünne Schinken-Scheiben, Tafelpilz-Abfälle, Lorbeer-, Petersilien-Blätter, Thymian, Pfeffer-Körner hinzu, füllt mit Weißwein auf, läßt glasieren, erkalten. Mit dieser Masse maskiert man das Hähnchen, umwickelt es mit Speck, bratet es am Spieß, schneidet es, richtet die Stücke buschförmig auf Füllselrand an, verziert mit Hahnkämmen; Pariser Sose.

[12]) Pariser Hotel-Spezialität: Hähnchen-Schnitten in klarer Butter gebraten; in der Größe von Kirschen ausgestocheue Kartoffeln ebenfalls in Butter gebraten, diese um das Hähnchen herum gelegt; feingehackte Petersilie über alles.

[13]) Auf Füllsel-Unterlage angerichtet; Kari-Sose; nebenbei eine Schüssel Reis.

[14]) Auf Füllselrand mit piemont(es)ischer Sose angerichtet; italienischer Reis auf besonderer Schüssel.

[15]) Sprich »Pongdischërí«; lat. Ponticerium, Hauptstadt der franz. Besitzungen in Ostindien. — Das Hähnchen in Öl mit Zwiebeln, Knoblauch und Cayenne-Pfeffer geschwungen, mit Reis angerichtet

Poulet à la princesse.	Hähnchen n. Prinzessin-[1])Art.	Chicken in princess style.
— *à la printanière.*	— m. Frühjahrs-Gemüsen.[2])	— with spring vegetables.
— *à la provençale.*	— auf provençalische[3]) Art.	— in Provencial style.
— *aux racines.*	— mit Wurzelwerk.	— with roots.
— *à la ravigote.*	— mit grüner Würzsose.	— with *ravigote* sauce.
— *à la régence.*	— nach Regentschafts-[4])Art.	— in regency style.
— *à la reine.*	— mit getrüffelten Geflügel-Klößchen.	— with truffled chicken-forcemeat balls.
— *à la reine.*	Königin-Hähnchen[5]).	Spring chicken.
— *au ris de veau.*	Hähnchen mit Kalbsbröschen.	Chicken with calf's-sweet-bread.
— *au risot à l'italienne.*	— mit italienischem Reis.	— with Italian rice.
— *au riz.*	— mit Reis.[6])	— with rice.
— *au riz à la bourgeoise.*	— mit Reis auf bürgerliche Art.	— with rice in family style.
— *à la romaine.*	— mit Hohlnudeln und Trüffeln.[7])	— with macaroni and truffles.
— *rôti.*	Gebratenes Hähnchen.[8])	Roast(ed) chicken.
— *rôti froid.*	— Hähnchen, kalt.	— chicken, cold.
— *rôti au jus.*	— Hähnchen mit Bratensaft.[9])	— chicken with gravy.
— *rôti à la peau de goret.*	— Hähnchen mit brauner Kruste.[10])	— chicken with brown surface.
— *rôti à la sauce aux groseilles vertes.*	— Hähnchen mit Stachelbeer-Sose.	— chicken with gooseberry sauce.
— *rôti à la sauce aux huîtres.*	— Hähnchen mit Austern-Sose.	— chicken with oyster sauce.
— *rôti, sauce à la pauvre homme.*	— Hähnchen mit Armen-Sose.	— chicken with poor man's sauce.
— *rôti à la sauce aux tomates.*	— Hähnchen mit Paradiesapfel-Sose.	— chicken with tomato sauce.
— *rôti aux truffes.*	— Hähnchen mit Trüffeln.	— chicken with truffles.
— *à la russe.*	Hähnchen auf russische Art.	Chicken in Russian style.
— *du Sahara.*	Sahara-[11])Hähnchen.	Sahara chicken.
— *à la Saint-Cloud.*	Hähnchen mit Trüffeln und Zunge.[12])	Chicken with truffles and tongue.
— *aux salsifis.*	— mit Schwarzwurzel.	— with oyster-plant.
— *à la sauce aux huîtres.*	— mit Austern-Sose.	— with oyster sauce.
— *à la sauce à la (au) pauvre homme.*	— mit Armen- (Schalotten-) Sose.	— with poor man's (shallot-)sauce.
— *à la sauce aux truffes.*	— mit Trüffel-Sose.	— with truffle sauce.
— *sauté.*	Geschwungenes Hähnchen.	Fried chicken.
— *sauté à la bayonnaise.*	— Hähnchen auf Bayonner[13]) Art.	— chicken in Bayonne style.
— *sauté à la béarnaise.*	— Hähnchen mit Bearner Sose.	— chicken with Bearnese sauce.
— *sauté à la bohémienne.*	— Hähnchen auf böhmische[14]) Art.	— chicken with mouthfuls of macaroni.

[1]) Das Hähnchen mit einem Füllsel aus Huhnfleisch, gehackter Zunge, Tafel-Pilzen und Trüffeln gefüllt, mit weißer Sose überzogen, kranzförmig um eine Schale mit Spargelspitzen-Salat angerichtet.

[2]) Mit kleinen im Löffel geformten Klößchen umlegt.

[3]) a) Das wie zum Frikassee zugeschnittene Hähnchen wird mit weißen Zwiebel-Ringen, Petersilie, einem Lorbeerblatt und Öl gar gemacht. b) Das zerschnittene Hähnchen in die Pfanne gelegt, Knoblauch, Zwiebel, Öl, Kräuter, Weißwein hinzugegeben, weiße Sose darüber gegossen, Brotkrumen obenauf, im Ofen gebräunt. c) Die Hähnchen-Brüstchen werden mit Knoblauch und Gewürz in Öl gebraten; spanische Sose *(espagnole)* mit Wein, Paradies-Äpfeln, etwas Zitronensaft und gehackter Petersilie.

[4]) Gedämpftes Hähnchen mit Kalbsbröschen, Trüffeln und Hahnkämmen.

[5]) Nach *Carême* ein junges Huhn, welches um ein drittel kleiner ist als ein gemästetes. Seine Glieder sind minder kräftig, und sein Fleisch ist besonders vom Juni bis Mitte Oktober sehr schmackhaft.

[6]) Ungarisch *csibe riskásával.*

[7]) In Paradiesapfel-Sose mit etwas Madeira gedünstetes Hähnchen, mit Trüffel-Scheiben und Hohlnudeln umlegt.

[8]) Ungarisch *sült csibe.* Mit denselben Gemüsen, Sosen, Umlagen usw., wie gebratener Kapaun (s. *chapon rôti*, S. 663).

[9]) Mit Brunnen-Kresse umlegt; in vorzüglicher Bereitung im Café Royal, Regent Str., London unter dem Namen *"surrey chick"*.

[10]) Das Hähnchen ohne Speckumhüllung gebraten; Haut recht braun und knusperig.

[11]) Ragout von Huhnfleisch mit Klößchen aus Huhnleber, magerem Hammelfleisch, mit Zwiebeln, Pfeffer, Ingwer und Piment.

[12]) Scheiben von roter Zunge und schwarzen Trüffeln in die Brust eingesetzt, Schweinefleisch-Scheiben darüber, in kräftiger Brühe langsam gar gemacht; weiße Geflügel-Sose *(sauce suprême)*.

[13]) Huhnfleisch-Schnitten und Schinken, mit Xereswein und Paradies-Äpfeln in brauner Sose geschwungen, in Reisrand angerichtet.

[14]) Mit Mundtäschchen, die mit Hohlnudeln gefüllt und mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut sind.

Poulet sauté à la bonne femme.	Geschwungenes Hähnchen mit Gemüsen.[1]	Fried chicken with vegetables.
— *sauté à la bourgeoise.*	— Hähnchen mit Schoten-Kernen und Möhren.[2]	— chicken with green peas and carrots.
— *sauté à la bourguignonne.*	— Hähnchen in Burgunder-wein.[3]	— chicken in Burgundy (wine).
— *sauté aux cèpes.*	— Hähnchen mit Löcher- [Pilzen.	— chicken with mush- [rooms.
— *sauté aux champignons.*	— Hähnchen mit Tafel-Pilzen.	— chicken with button-mushrooms.
— *sauté à la chasseur.*	— Hähnchen auf Jäger-[4] [Art.	— chicken in hunter's [style.
— *sauté conservé en boîte.*	— Hähnchen in Büchsen (Dosen) eingemacht[5].	— chicken tinned, or canned.
— *sauté à la créole.*	— Hähnchen mit brauner Sose und Zwiebeln.	— chicken with brown sauce and onions.
— *sauté à la Cumberland.*	— Hähnchen nach Cumberland[6].	— chicken with onions and cream sauce.
— *sauté à la Ch. C. Delmonico.*	— Hähnchen nach Ch. C. Delmonico[7].	— chicken w. artichokes and truffles.
— *sauté à l'espagnole.*	— Hähnchen mit Paradies- [Äpfeln.[8]	— chicken with tomatoes.
— *sauté à la fermière.*	— Hähnchen mit Gemüsen.[9]	— chicken with carrots and green peas.
— *sauté aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— chicken with fine herbs.
— *sauté à la florentine.*	— m. Paradiesapfel-Sose.[10]	— chicken, tomato sauce.
— *sauté aux fonds d'artichauts.*	— Hähnchen m. Artischocken-Böden.	— chicken with artichoke-bottoms.
— *sauté à la forestière.*	— Hähnchen mit Morcheln und Bratkartoffeln.	— chicken with morels and fried potatoes.
— *sauté à la godard.*	— Hähnchen mit Feinschmecker-Ragout.	— chicken with *godard* garnish.
— *sauté à la Inkerman.*	— Hähnchen auf inkermanische[11] Art.	— chicken in Inkerman style.
— *sauté à l'italienne.*	— Hähnchen m. italienischem [Reis.[12]	— chicken w. Italian rice.
— *sauté au kari.*	— Hähnchen mit Kari-Sose.	— chicken w. curry sauce.
— *sauté à la lyonnaise.*	— Hähnchen mit gebratenen Zwiebeln.[13]	— chicken with fried onions.
— *sauté au madère.*	— Hähnchen mit Madeira- [Sose.	— chicken with madeira [sauce.
— *sauté à la marjolaine.*	— Hähnchen mit Meiran.	— chicken w. marjoram.
— *sauté à la ménagère.*	— Hähnchen mit Zwiebeln und Möhren.[14]	— chicken with onions and carrots.

[1] Mit Zwiebeln, Möhren und Schinken in Butter geschwungen, in Weißwein und Fleischbrühe heiß gemacht.

[2] In brauner Sose mit Tafel-Pilzen und Rotwein geschwungen, mit Schoten-Kernen und Möhren umlegt.

[3] Kann mit Trüffeln, Tafel-Pilzen, Oliven, Steinpilzen, Paradies-Äpfeln usw. angerichtet werden.

[4] Die Hähnchen-Stücke werden mit gehacktem fetten, sowie in Würfel geschnittenem mageren Schinken und einigen gehackten Zwiebeln gar gemacht; die Grundsose *(fond)* der Pfanne wird mit ein wenig Bratensaft *(jus)* losgekocht, mit gehacktor Petersilie vermischt und mit Zitronensaft geschärft.

[5] Die zerschnittenen, gewürzten, in Butter geschwungenen Hähnchen werden in eine flache Büchse gelegt, mit gekochten Trüffeln oder Tafel-Pilzen umlegt, mit einer kräftigen dick eingekochten Sose angefeuchtet. Man stellt die zugelötete Büchse noch zwei Stunden in kochendes Wasser.

[6] Man macht das Hähnchen in einer stark mit Butter ausgestrichenen Pfanne mit gehackten Zwiebeln und einem Kräuter-Sträußchen gar, entfernt das Sträußchen, gibt Rahmsose *(béchamel)* zu den Zwiebeln, macht darin das Hähnchen heiß, richtet an, maskiert mit der Sose, umlegt mit gerösteten Brotkrusten.

[7] Mit in vier Teile zerschnittenen Artischokken-Böden umlegt; auf jede Artischocke legt man eine Trüffel-Scheibe und auf diese eine kleine Scheibe von spanischem Pfeffer *(sweet pepper)*.

[8] Mit Salz und spanischem roten Pfeffer bestreutes Hähnchen schwingt man mit gehackten Zwiebeln, Knoblauch, Petersilie usw. in Butter, gibt in Würfel geschnittenen mageren Schinken hinzu. Ist das Hähnchen gar, so nimmt man es heraus, gibt geviertelte, ausgekernte Paradies-Äpfel in die Pfanne, würzt diese und läßt sie trocken rösten, gibt dann das Hähnchen und zerlassene Tafel-Fleischbrühe hinzu, läßt heiß werden, richtet mit den Paradies-Äpfeln an.

[9] a) Mit jungen Möhren und Schoten-Kernen. b) Mit blätterig geschnittenen weißen Zwiebeln.

[10] Mit gehackten Schalotten und grünem Pfeffer gewürzt; Paradiesapfel-Sose mit Weißwein.

[11] *Inkerman*, russ. Ort in der Krim (Schlacht 1854). — Pyramidenförmig angerichtet, mit gebackenen Eiern und Schinken-Scheiben umlegt; mit Kari gewürzte Paradiesapfel-Sose.

[12] Das Hähnchen mit Paradies-Äpfeln und brauner Sose geschwungen; mit Paradiesapfelmus und Parmesan-Käse vermischter Reis.

[13] Das Hähnchen mit Paradies-Äpfeln in spanischer Sose geschwungen; in Butter gebratene kleine Zwiebeln; Weißwein-Sose.

[14] Geschwungenes Hähnchen mit Zwiebeln und Möhren; Paradiesapfel-Sose.

Poulet sauté aux morilles.	Geschwungenes Hähnchen mit Morcheln.	Fried chicken with morels.
— *sauté aux oignons.*	— Hähnchen mit Zwiebeln.	— chicken with onions.
— *sauté au paprika.*	— Hähnchen mit Paprika.	— chicken with paprika.
— *sauté à la parisienne.*	— Hähnchen mit Pariser Sose.[1] [Sose.	— chicken with Parisian sauce. [sauce.
— *sauté à la Périgueux.*	— Hähnchen mit Trüffel-	— chicken with truffle
— *sauté à la printanière.*	— Hähnchen mit Frühjahrs-Gemüsen[2]).	— chicken with beans, carrots and green peas.
— *sauté à la Ranhofer.*	— Hähnchen nach Ranhofer[3]). [Reis.	— chicken in Ranhofer style.
— *sauté au riz gratiné.*	— Hähnchen mit krustiertem	— chicken w. baked rice.
— *sauté à la Saint-Georges.*	— Hähnchen nach Saint-Georges[4]). [Äpfeln.[5])	— chicken with mushrooms.
— *sauté aux tomates.*	— Hähnchen mit Paradies-	— chicken with tomatoes.
— *sauté aux truffes à la financière.*	— Hähnchen mit Trüffeln und Reichen-Sose.[6])	— chicken with truffles and financier's sauce.
— *sauté aux truffes à la gelée.*	— Hähnchen mit Trüffeln in Sulze.	— chicken with truffles in jelly.
— *sauté aux truffes à la mayonnaise.*	— Hähnchen mit Trüffeln und Mayonnaisen-Sose.	— chicken with truffles and mayonnaise sauce.
— *à la saxonne.*	Hähnchen mit Blumenkohl und Krebsschwänzen.	Chicken with cauliflower and crayfish-tails.
— *à la Sontag.*	— mit Lauch und Reis.[7])	— with leeks and rice.
— *à la Stanley.*	— nach Stanley[8]).	— in Stanley style.
— *à la Stroganow.*	— nach Stroganow[9]).	— in Stroganow style.
— *au suprême.*	— mit weißer Geflügel-Sose.	— glazed. [sauce.
— *à la ta(r)tare.*	— mit kalter Senfsose.[10])	— with cold mustard
— *aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— with tomato sauce.
— *et tongue aux choux-*	— und Zunge mit Blumen-	— and tongue with cauli-
— *aux truffes.* [*fleurs.*	— mit Trüffeln.[11]) [kohl.	— with truffles. [flower.
— *à la tunquinoise*[12]).	— auf Tonkiner[13]) Art.	— in Tonkin style.
— *à la Turbigo.*	— nach Turbigo[14]).	— in Turbigo style.
— *à la tyrolienne.*	— auf Tiroler[15]) Art.	— with tomatoes and ham.
— *à la valencienne.*	— mit Reis und spanischen Würstchen.[16])	— with rice and Spanish sausages.
— *à la Vanderbilt.*	— mit pikanter Sose.	— with piquant sauce.
— *à la vénitienne.*	— mit venetianischer Sose.	— with Venetian sauce.

[1]) Mit in Wein gekochten Trüffeln, in Butter und Zitronensaft geschwungenen Tafelpilz-Köpfen und mit Hahnkämmen umlegt.

[2]) In klarer Butter gebraten, pyramidenförmig mit Schoten-Kernen, Möhren und grünen Bohnen angerichtet; mit Weißwein verkochte spanische Sose.

[3]) *Chef* v. Delmonico (N.Y.); das Hähnchen erst in Öl und Butter, dann in Weißwein geschwungen. Umlage: Mit *Uxelles*-Sose bestrichene Artischoken-Böden und mit dicker *Uxelles*-Sose gefüllter grüner Pfeffer *(green pepper)* auf in Butter gerösteten Brotschnitten.

[4]) Sprich »Säng-dschorsch«; *Jules Vernoy de Saint-Georges*, franz. dramatischer Schriftsteller, geb. 1801 in Paris, gest. 23. Dez. 1875 in Paris. — In Öl gebratene, in weißer Sose geschwungene Huhnfleisch-Schnitten mit Tafel-Pilzen.

[5]) Österreichisch Paradeis-Hähndl, ungarisch *paradicsomos csibe.*

[6]) Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen und Hahnkämmen mit Reichen-Sose *(sauce à la financière).*

[7]) Das Hähnchen aufgeschnitten, mit Zwiebeln und rohem Schinken in Butter angebraten, Fleischbrühe zugegossen; Sose gebunden, durchgestrichen, mit streifig geschnittenem gebackenen Lauch und gekochtem Reis vermischt.

[8]) Schnitten von Huhnfleisch in Butter geschwitzt, mit Rahm, feinen Kräutern und Zwiebeln gar gemacht, mit Trüffel-Scheiben umlegt. Die Brühe wird eingekocht, mit Kari und Cayenne-Pfeffer geschärft.

[9]) Angesehene russische, jetzt gräfliche Familie. Das Hähnchen mit einem Füllsel von Huhnfleisch, Trüffeln, Hahnkämmen, Tafel-Pilzen, Gansleber-Scheiben und Zunge gefüllt, gebraten, wenn kalt, in Scheiben geschnitten, übersulzt und im Kranz um einen Gemüse-Salat angerichtet.

[10]) Das Hähnchen pauiert, geröstet, mit kalter Senfsose und Essig-Gurken angerichtet.

[11]) Ungarisch *csibe szarvasgombával.*

[12]) Oder *tonquinoise.*

[13]) Mit Butter, Öl, gehackten Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch angebraten, in Brühe mit Paradies-Äpfeln, Kari, Safran, Ingwer gar gemacht, auf Reisunterlage mit der Sose angerichtet.

[14]) Schnitten von Huhnfleisch mit Kari bestreut, gebraten, in einem Reisrand angerichtet, mit Artischocken-Böden, die mit kleinen Kartoffeln, sowie mit halbierten Paradies-Äpfeln, die mit grünen Spargel-Spitzen gefüllt sind, umlegt.

[15]) Zerschnittenes Hähnchen mit Zwiebel-Scheiben, geviertelten Paradies-Äpfeln, in Würfel geschnittenem mageren Schinken und einem Kräuter-Sträußchen in Öl geschwungen, mit dick eingekochter Fleischbrühe gar gemacht und, nachdem das Kräuter-Sträußchen entfernt, angerichtet.

[16]) Das zerschnittene Hähnchen wird mit Butter, rohem Schinken, Zwiebeln und feinen Kräutern angebraten, mit guter Fleischbrühe, die mit spanischem roten Pfeffer gewürzt ist, gar gedämpft, angerichtet, mit gefüllten Paradies-Äpfeln umlegt; nebenbei Reis und spanische Würstchen *(chorizos);* braune Sose mit Madeira.

Poulet à la viennoise.	Hähnchen nach Wiener[1] Art.	Chicken in Vienna style.
— à la Vigo.	— auf Vigoer[2] Art.	— in Vigo style.
— à la Villeroi.	— nach Villeroi[3].	— in Villeroi style.
— à la Wissmann.	— nach Wissmann[4].	— in Wissmann style.
Abattis de poulet.	Hähnchenklein.	— -giblets.
— de poulet à la bourgeoise.	— auf bürgerliche[5] Art.	— -giblets in family style.
— de poulet à la chipolata.	— mit Würstchen-Ragout.	— -giblets with *chipolata* garnish.
— de poulet en fricassée.	— als Frikassee.[6]	— -giblets fricasseed.
— de poulet en hoche(-)pot.	— als Hotschpotsch[7].	— -giblets as hotch-potch.
— de poulet à l'italienne.	— mit Reis.[8]	— -giblets w. Italian rice.
— de poulet à la paysanne.	— mit Gemüsen.[9]	— -giblets w. vegetables.
— de poulet aux salsifis.	— mit Schwarzwurzel.	— -giblets with oyster-plant.
Ailerons de poulet.	Hähnchen-Flügelspitzen.	— -pinions.
— de poulet à la charcutière.	— -Flügelspitzen nach Schweinemetzger-[10]Art.	— -pinions broiled in pig's caul.
— de poulet farcis.	— -Flügelspitzen gefüllt.	— -pinions stuffed.
— de poulet à l'italienne.	— -Flügelspitzen auf Hohlnudelrand.[11]	— -pinions on border of macaroni.
— de poulet à la poulette.	— -Flügelspitzen mit Mehlsose.	— -pinions with flour sauce.
— de poulet aux racines.	— -Flügelspitzen mit Wurzeln.	— -pinions with roots.
— de poulet truffés.	— -Flügelspitzen getrüffelt.	— -pinions truffled.
Aspic à la belle vue.	Sulze von Hähnchenfleisch.	Aspic of chicken-fillets.
— de poulet.	— von Hähnchenfleisch.	— of chicken.
— de poulet à la princesse.	— von Hähnchenfleisch mit Salat und Gallertrand.[12]	— of chicken with salad and aspic-border.
Ballot(t)ines de poulet.	Kugeln von Hähnchenfleisch.	*Ballot(t)ines* of chicken.
— de poulet à la gelée.	— von Hähnchenfleisch mit Gallerte.	— of chicken with jelly.
Beignets de poulet.	Krapfen von Hähnchenfleisch.	Chicken-fritters.
Blanquette de poulet.	Weißes Hähnchen-Ragout.	Blanquette of chicken.
— de poulet aux truffes.	— Hähnchen-Ragout mit Trüffeln.	— of chicken w. truffles.
Boudins de poulet.	Hähnchenfleisch-Würstchen.	Chicken-sausages.
— de poulet fourrés.	— -Würstchen gefüllt.	— -sausages stuffed.
— de poulet à la Junot[13].	— -Würstchen mit Tafelpilzmus gefüllt.	— -sausages stuffed with mashed mushrooms.
— de poulet à la Richelieu.	— -Würstchen mit Trüffelmus gefüllt.	— -sausages stuffed with mashed truffles.

[1]) Wiener Backhähndl: a) Das zerschnittene Hähnchen wird mit Salz bestreut, in mit Mehl geschlagene Eier und geriebene Semmel getaucht, in heißem Schmalz schön goldgelb ausgebacken, mit grünem Salat, gedämpftem Obst usw. zu Tisch gegeben. b) Halbiertes Hähnchen in Öl getaucht, paniert, geröstot, auf gerösteten Brotschnitten mit weißer Sose, die im letzten Augenblick mit geschlagenem rohen Rahm verrührt wurde, angerichtet. c) Keulen und *filets* mit Salz, Pfeffer, Zitronensaft, Zwiebel-Scheiben und Petersilie gebeizt, abgetrocknet, mit Mehl bestäubt, in Ei und Semmel paniert, in Fett ausgebacken, angerichtet, mit Tafel-Pilzen, gebackenen Eiern, gefüllten Tafel-Pilzen oder einfach mit gebackener Petersilie umlegt; Pfeffer- oder italienische Sose.

[2]) *Vigo*, befestigte See- und Bezirksstadt in der span. Provinz Pontevedra. — Gedünstetes Hähnchen in Madeira-Sose mit gebackenen Paradies-Äpfeln.

[3]) Huhnfleisch-Schnitten durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, paniert und gebacken.

[4]) Hermann von Wissmann, deutscher Afrika-Reisender, geb. 4. Sept. 1853 in Frankfurt a/O. — Auf mit Kari gewürztem Reis nebst Tafel-Pilzen, überglänzten Zwiebeln und Oliven angerichtet.

[5]) Vergl. *abattis de dinde à la bourgeoise.*

[6]) Man kocht die Abfälle *(abattis)* mit Wein und Wasser, fügt Salz, Pfeffer, ein Kräuter-Sträußchen, Zwiebeln und ein wenig Tafelpilz-Essenz hinzu. In einem anderen Schmortiegel *(casserole, casserolle)* zerläßt man Butter, gibt Mehl, dann die durchgestrichene Brühe des Klein hinzu, läßt heiß, aber nicht kochend werden, bindet mit einigen Eigelben, fügt nach und nach das Klein, Tafel-Pilze und kleine Zwiebeln hinzu, richtet an und umlegt mit in Butter schön goldgelb gerösteten Brotkrusten.

[7]) Vergl. *abattis d'oie en hoche(-)pot.*

[8]) Vergl. *abattis de dinde à l'italienne.*

[9]) Vergl. *abattis de dindon à la paysanne.*

[10]) Der Flügel *(aile)* wird bis zur Spitze *(aileron)* ausgebeint, die durch Entfernung des Knochen entstandene Höhlung wird mit Würstchen-Füllsel *(chair à saucisse)* gefüllt; der Flügel wird mit einer Lage Füllsel umgeben, eiförmig zugeschnitten, in Schweinsnetz gehüllt, paniert und auf dem Rost gebraten.

[11]) Mit einer Weinwürze gar gemacht, auf einem gefüllten Hohlnudelrand angerichtet.

[12]) Brust von gebratenem Hähnchen in eirunde Scheiben geschnitten, mit Gallerte überzogen; mit Salat und Rand von Sulze.

[13]) Sprich »Schünö«; *Andoche Junot, duc d'Abrantès*, franz. General, geb. 23. Okt. 1771 zu Bussy-le-Grand (Dép. Côte-d'Or), gest. 29. Juli 1813 in Montbard (Dép. Côte-d'Or). — Die Würstchen mit Tafelpilzmus gefüllt.

Boudins de poulet à la Soubise.	Hähnchenfleisch-Würstchen mit weißem Zwiebelmus gefüllt.	Chicken-sausages stuffed with mashed white onions.
— de poulet aux truffes.	— -Würstchen mit Trüffeln.	— -sausages with truffles.
— de poulet à la Villeroi.	— -Würstchen n. Villeroi[1]).	— -sausages, Villeroi style.
Caisses de poulet.	— -Schnitten in (Papier-) Kästchen.	Fillets of chicken in (paper-)cases.
— de poulet aux fines herbes.	— -Schnitten mit feinen Kräutern in Kästchen.	— of chicken with fine herbs in (paper-)cases.
Capilotade de poulet.	Eingeschnittenes von Hähnchen.	Capilotade of chicken.
Chaud-froid de poulet.	Übersulztes Hähnchen.	Jellied chicken.
— -froid de poulet aux champignons.	— Hähnchen mit Tafel-Pilzen.	— chicken with button-mushrooms.
— -froid de poulet à la Janin.	— Hähnchen nach Janin[2]).	— chicken in Janin style.
— -froid de poulet à la Mirecourt.	— Hähnchen nach Mirecourt[3]).	— chicken in Mirecourt style.
— -froid de poulet à la ravigote.	— Hähnchen mit grüner Würzsose.	— chicken with *ravigote* sauce.
— -froid de poulet à la russe.	— Hähnchen auf russische[4]) Art.	— chicken in Russian style.
— -froid de poulet à la ta(r)tare.	— Hähnchen mit Gemüse-Salat.[5])	— chicken with vegetable salad.
Chipolata de poulet à l'italienne.	Italienische (Napf-)Pastete von Hähnchen.[6])	Italian (terreen-)pie of chicken.
Cigarettes de poulet à la reine.	Cigaretten von Hähnchenfleisch und Trüffeln.[7])	Cigarettes of chicken-meat and truffles.
Coquilles de poulet.	Muschel-Schalen mit Hähnchenfleisch.	Coquilles of chicken, (chicken in shells).
— de poulet à la cardinale.	— -Schalen mit Hähnchenfleisch und Krebsen.	— of chicken with cray-fish.
— de poulet aux cornichons.	— -Schalen mit Hähnchenfleisch u. Pfeffer-Gurken.	— of chicken with gherkins.
Côtelettes de poulet.	Hähnchen-Koteletts.[8])	Chicken-cutlets.
— de poulet à l'allemande.	— -Koteletts mit deutscher Sose.[9])	— -cutlets with German sauce.
— de poulet à la Bagration.	— -Koteletts nach Bagration[10]).	— -cutlets in Bagration style.
— de poulet en chaud-froid.	— -Koteletts übersulzt.	— -cutlets jellied.
— de poulet à la Colbert.	— -Koteletts mit Colbert-Sose.	— -cutlets with Colbert sauce.
— de poulet à la Cowley.	— -Koteletts mit Tafelpilz-Ragout.[11])	— -cutlets with minced mushrooms.
— de poulet à l'écarlate.	— -Koteletts mit Zunge.	— -cutlets w. red tongue.
— de poulet à l'écarlate aux petits pois.	— -Koteletts mit Zunge und Schoten-Kernen.	— -cutlets w. red tongue and green peas.
— de poulet à l'impératrice.	— -Koteletts mit Selleriemus.[12])	— -cutlets with purée of celery.
— de poulet à l'indienne.	— -Koteletts mit Kari und Reis.	— -cutlets curried with rice.

[1]) Durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, gebacken; Paradiesapfel-Sose.

[2]) Salat von grünen Spargel-Spitzen und Trüffel-Streifen in einem Gallertrande mit den übersulzten Huhnfleisch-Schnitten umlegt.

[3]) Sprich »Mirkur«; franz. Ort im Dép. Vosges. — *Eugène de Mirecourt,* eigentlich *Jacquot,* franz. Schriftsteller, geb. 19. Nov. 1812 zu Mirecourt, gest. 13. Febr. 1880 in Haïti. — Übersulzte Hähnchenfleisch-Schnitten im Kranz angerichtet; Trüffeln oder Tafel-Pilze, ebenfalls übersulzt, in die Mitte.

[4]) Hähnchenfleisch-Schnitten werden mit *chaud-froid*-Sose, die mit Paprika gewürzt ist, überzogen, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Gemüse-Salat mit Mayonnaise.

[5]) Die übersulzten Schnitten von Hähnchen werden auf einem Gallertrand angerichtet; in die Mitte ein Gemüse-Salat.

[6]) Mit magerem Schinken, kleinen Würstchen und ein wenig Paradiesapfel-Sose.

[7]) Fein gestoßenes Huhnfleisch-Füllsel mit gehackten Trüffeln vermischt, in Cigarettenform gerollt, paniert, gebraten.

[8]) Vergl. auch *côtelettes de volaille.*

[9]) Gehacktes rohes Huhnfleisch und kleine Stücke von gekochtem Huhn untereinander vermischt, Pökel-Zunge, Tafel-Pilze und Gewürz hinzugethan; hiervon Koteletts geformt, mit Butter gar gemacht; wenn unter leichter Pressung erkaltet, paniert, gebacken, Knochen daran gefügt; deutsche Sose *(allemande).*

[10]) Vergl. *côtelettes de volaille à la Bagration.*

[11]) Mit Füllsel von Huhnfleisch, gekochter Gansleber, Eigelben und gehackten Trüffeln auf beiden Seiten bestrichen, auf mit Butter bestrichenem Blech steif gemacht, in geriebene Semmel, dann in geschlagene Eigelbe getaucht, nochmals in geriebener Semmel gerollt, goldgelb gebacken, auf Füllselring angerichtet; in die Mitte ein Blätter-Ragout *(émincé)* von Tafel-Pilzen mit Rahmsose *(béchamel).*

[12]) Die Koteletts werden auf einer Seite mit gehackten Trüffeln und einer dünnen Lage Füllsel bestrichen, paniert, in Butter schön lichtgelb gebraten und im Kranz um ein Selleriemus angerichtet; Madeira-Sose.

Côtelettes de poulet à la macédoine (de légumes).	Hähnchen-Koteletts mit gemischtem Gemüse.	Chicken-cutlets with mixed vegetables.
— *de poulet aux morilles.*	— -Koteletts mit Morcheln.	— -cutlets with morels.
— *de poulet à la Périgueux.*	— -Koteletts mit Trüffeln.[1])	— -cutlets with truffles.
— *de poulet à la polonaise.*	— -Koteletts, polnisch[2]).	— -cutlets w. Polish sauce.
— *de poulet à la sauce béarnaise.*	— -Koteletts mit Bearner Sose.	— -cutlets with Bearnese sauce.
— *de poulet aux truffes.*	— -Koteletts mit Trüffeln.	— -cutlets with truffles.
— *de poulet à la Villeroi.*	— -Koteletts n. Villeroi[3]).	— -cutlets, Villeroi style.
Crème de poulet.	Rahmspeise v. Hähnchenfleisch.	Cream of chicken.
— *de poulet aux truffes.*	— von Hähnchenfleisch mit Trüffeln. [lieu[4]).	— of chicken with truffles. [style.
Crépinettes à la Richelieu.	Netzwürstchen nach Riche-	Flat sausages in Richelieu
Croquettes de poulet.	Krusteln von Hähnchenfleisch.	Croquettes of chicken.
— *de poulet aux champignons.*	— von Hähnchenfleisch mit Tafel-Pilzen.	— of chicken with button-mushrooms.
— *de poulet à la dauphine.*	— von Hähnchenfleisch mit Tafel-Pilzen. [Zunge.	— of chicken with button-mushrooms. [tongue.
— *de poulet à l'écarlate.*	— von Hähnchenfleisch mit	— of chicken with red
— *de poulet aux pointes d'asperges.*	— von Hähnchenfleisch mit Spargel-Spitzen.	— of chicken with asparagus-points.
— *de poulet à la reine.*	— von Hähnchenfleisch nach Königin-[5])Art.	— of chicken in queen's style.
— *de poulet à la Soubise.*	— von Hähnchenfleisch nach Soubise[6]). [Trüffeln.	— of chicken and white purée of onions.
— *de poulet aux truffes.*	— von Hähnchenfleisch mit	— of chicken with truffles.
Cuisses de poulet. [*naise.*	Hähnchen-Keulen.	Legs of chicken. [style.
— *de poulet à la bayon-*	— -Keulen auf Bayonner[7])	— of chicken in Bayonne
— *de poulet en chaud-froid.*	— -Keulen übersulzt. [Art.	— of chicken jellied.
— *de poulet en côtelettes.*	Koteletts von Hähnchen-Keulen.[8]) [fels-Sose.[9])	Cutlets of chicken-legs.
— *de poulet à la diable.*	Hähnchen-Keulen mit Teu-	Legs of chicken devilled.
— *de poulet farcies.*	Gefüllte Hähnchen-Keulen.[10])	Stuffed legs of chicken.
— *de poulet farcies, aux champignons.*	— Hähnchen-Keulen mit Tafelpilz-Ragout.	— legs of chicken with button-mushrooms.
— *de poulet farcies, aux morilles.*	— Hähnchen-Keulen mit Morchel-Ragout.	— legs of chicken with (ragout of) morels.
— *de poulet grillées.*	Hähnchen-Keulen geröstet.	Legs of chicken grilled.
— *de poulet en papillotes.*	— -Keulen in Papier-Hüllsen.	— of chicken in papers.
— *de poulet à la Périgueux.*	— -Keulen mit Trüffel-Sose.	— of chicken, truffle sauce.
— *de poulet aux petits oignons.* [*d'artichauts.*	— -Keulen mit kleinen Zwiebeln. [mus.	— of chicken with small onions. [of artichokes.
— *de poulet à la purée*	— -Keulen mit Artischocken-	— of chicken with purée
— *de poulet à la purée de cardons.* [*céleri.*	— -Keulen mit Kardonen-mus.	— of chicken with purée of cardoons. [celery.
— *de poulet à la purée de*	— -Keulen mit Selleriemus.	— of chicken w. purée of

[1]) Vergl. *côtelettes de volaille à la Périgueux.*

[2]) Vergl. *côtelettes de volaille à la polonaise.*

[3]) In *Villeroi*-Sose getaucht, paniert, gebacken; Paradiesapfel-Sose.

[4]) Netzwürstchen aus Geflügel-Füllsel mit würfelig geschnittener Gansleber und Trüffeln.

[5]) Von Huhnfleisch und Tafel-Pilzen bereitet man eine Krustel-Masse, formt davon *croquettes*, die man in Ei und Semmel paniert, in heißem Fett ausbäckt und auf gefaltetem Mundtuch anrichtet; nebenbei eine mit Trüffeln, Tafel-Pilzen und Kalbfleisch-Klößchen vermischte deutsche Sose.

[6]) Von würfelig geschnittenem Huhnfleisch, Pökel-Zunge und Tafel-Pilzen bereitet man ein feines Ragout *(salpicon)*, gibt mit Rahmsose *(béchamel)* vermischtes weißes Zwiebelmus hinzu, formt hiervon *croquettes*, welche man paniert, ausbäckt und im Kranz auf gefaltetem Mundtuch anrichtet.

[7]) Die ausgebeinten Keulen werden mit Zitronensaft, Salz, grobem Pfeffer, einem Lorbeerblatt usw. gebeizt, nach einigen Stunden aus der Beize genommen, in Mehl gerollt, mit Speck gebraten, angerichtet, mit goldgelb gebratenen Zwiebel-Ringen bedeckt und mit einer Pfeffer-Sose *(sauce poivrade)* zu Tisch gegeben.

[8]) Gefüllte Keulen, paniert und gebacken.

[9]) Vergl. *cuisse de dinde à la poulet.*

[10]) Man bereitet ein Füllsel von Bratwurstfleisch, in Fleischbrühe geweichter, wieder ausgedrückter Brotkrume, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Petersilie und gehackten Schalotten, bindet mit Eigelben. Mit diesem Füllsel füllt man die durch Entfernung des Knochens entstandene Höhlung der Keulen. Letztere legt man hierauf in eine mit Speck-, Möhren- und Zwiebel-Scheiben ausgelegte Pfanne, gibt halb Weißwein und halb Fleischbrühe hinzu, macht gar. — Man kann hierzu geben: Artischocken-Böden, Sellerie, Gurken, Kardonen, grüne Würzsose *(sauce à la ravigote)*, Teufels-, Paradiesapfel-, Trüffel-Sose und andere.

Cuisses de poulet, sauce à la ravigote. [*tomates.*	Hähnchen-Keulen mit grüner Würzsose. [apfel-Sose.	Legs of chicken with *ravigote* sauce. [sauce.
— *de poulet à la sauce aux*	— -Keulen mit Paradies-	— of chicken with tomato
Capilotade de cuisses de poulet. [*poulet.*	Eingeschnittenes von Hähnchen-Keulen.[1] [Keulen.	Capilotade of chicken legs.
Poupiettes de cuisses de	Röllchen von Hähnchen-	Olives of chicken legs.
Émincé de poulet. [*endive.*	Geblättertes Hähnchen.	Minced chicken.
— *de poulet à la chicorée*	— Hähnchen mit Endivien.	— chicken with endive.
— *de poulet à la Grant.*	— Hähnchen nach Grant[2]).	— chicken, Grant style.
Épigramme de poulet.	Epigramm von Hähnchen.	Épigramme of chicken.
— *de poulet à la béarnaise.*	— von Hähnchen mit Bearner Sose.	— of chicken with Bearnese sauce.
— *de poulet à la macédoine (de légumes).*	— von Hähnchen mit gemischtem Gemüse.[3])	— of chicken with assorted vegetables.
— *de poulet à la purée de champignons.*	— von Hähnchen mit Tafelpilzmus.	— of chicken with purée of mushrooms.
— *de poulet aux truffes.*	— von Hähnchen mit Trüf-	— of chicken with truffles.
Escalopes de poulet.	Hähnchen-Schnitzel. [feln.	Collops of chicken.
— *de poulet à l'anglaise.*	— -Schnitzel, englisch[4]).	— of chicken in shells.
— *de poulet aux champignons.*	— -Schnitzel mit Tafel-Pilzen.	— of chicken with button-mushrooms.
— *de poulet à la crème.*	— -Schnitzel mit Rahmfüllsel.[5])	— of chicken with cream-forcemeat. [of rice.
— *de poulet au riz.*	— -Schnitzel in Reisrand.	— of chicken with border
— *de poulet aux truffes.*	— -Schnitzel mit Trüffeln.	— of chicken with truffles.
— *de poulet en vol(e)-au-vent.*	— -Schnitzel in Blätterteig-Pastete.	— of chicken in puff-paste patty case.
Filets de poulet.	Brüstchen von Hähnchen.	Fillets (breasts) of chicken.
— *de poulet à l'américaine.*	— von Hähnchen auf amerikanische[6]) Art.	— of chicken in American style. [style.
— *de poulet à l'anglaise.*	— von Hähnchen, englisch[7]).	— of chicken in English
— *de poulet à la béarnaise.*	— von Hähnchen mit Bearner Sose.[8]) [sulze.	— of chicken with Bearnese sauce. [jelly.
— *de poulet à la belle vue.*	— von Hähnchen mit Fleisch-	— of chicken with aspic-
— *de poulet à la bordelaise.*	— von Hähnchen mit Löcher-Pilzen.	— of chicken with mushrooms. [fish.
— *de poulet à la cardinale.*	— von Hähnchen m. Krebsen.	— of chicken with cray-
— *de poulet aux champignons.*	— von Hähnchen mit Tafel-Pilzen.	— of chicken with button-mushrooms.
— *de poulet en chaud-froid.*	— von Hähnchen übersulzt.	— of chicken jellied.
— *de poulet à la chicorée endive.*	— von Hähnchen mit Endivien. [Colbert-Sose.[9])	— of chicken with endive. [sauce
— *de poulet à la Colbert.*	— von Hähnchen mit	— of chicken with Colbert
— *de poulet à la comtesse.*	— von Hähnchen mit Austern-Ragout.[10])	— of chicken w. oysters in border of rice.

[1]) Die Keulen von einigen gebratenen Hähnchen mit gehackten Schalotten, Tafelpilz-Würfeln, Weißwein und Bratensaft (*jus*) heiß gemacht, mit in Butter gerösteten Brotkrusten angerichtet; Sose mit Butter gebunden, mit Madeira verkocht, mit gehackter Petersilie vermischt.

[2]) Sprich »Gränt«; *Hugh J. Grant*, in zwei Terminen Mayor der Stadt New York, früher Sheriff daselbst, einflußreicher Politiker von Tammany Hall. — Ein feines Blätter-Ragout in Törtchen-Formen, die oben mit Trüffel-Scheiben verziert sind.

[3]) Platt geklopfte Brüstchen, paniert, Knochen daran gesetzt, gebraten; die Keulen ausgebeint, gefüllt, zugenäht, gepreßt, weich gedünstet; beide Sorten Koteletts werden abwechselnd im Kranz angerichtet; gemischtes Gemüse in die Mitte.

[4]) Kaltes, feingehacktes Hähnchenfleisch mit Rahmsose in Muscheln, krustiert.

[5]) Rand und Seiten einer metallenen Schüssel mit Geflügel-Rahmfüllsel ausgelegt; in die Mitte domförmig ein Ragout von in Butter steif gemachten Hähnchen-Brüstchen, Tafel-Pilzen, Trüffeln und Rahmsose (*béchamel*), mit Rahmfüllsel bedeckt, im Ofen gebacken, auf Mundtuch ausgestürzt.

[6]) Mit Gallert-Mayonnaise überzogene und mit Gurken und ausgestochenen Möhren verzierte Hähnchen-Brüstchen, kranzförmig um einen aus dem Keulenfleisch und Sellerie bereiteten Salat angerichtet.

[7]) Hähnchen-Brüstchen und Zungen-Scheiben auf Füllselrand abwechselnd im Kranz um Trüffeln angerichtet.

[8]) Mit feinen Kräutern gefüllt, paniert, auf dem Rost gebraten, kranzförmig um kleine Klöße angerichtet; Bearner Sose.

[9]) Die mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft gebeizten Brüstchen werden mit Mehl bestäubt, in geschlagene Eier getaucht, gebacken, gesalzen, auf einem gebrühten Teigrand im Kranz angerichtet; Artischockenmus in die Mitte; *Colbert*-Sose.

[10]) Über einem Reisrand mit Austern-Ragout angerichtet.

Filets de poulet aux concombres.	Brüstchen von Hähnchen mit Gurken.	Fillets of chicken with cucumbers.
— *de poulet conservés en boîte.*	— von Hähnchen in Büchsen (Dosen) eingemacht.[1]	— of chicken tinned (canned).
— *de poulet à la Conti.*	— von Hähnchen gespickt, mit Wildgeflügelmus.	— of chicken larded, with purée of game.
— *de poulet à la Cumberland.*	— von Hähnchen mit Cumberland-Sose.[2]	— of chicken with Cumberland sauce.
— *de poulet à la Cussy.*	— von Hähnchen nach Cussy[3].	— of chicken in Cussy style.
— *de poulet à la dauphine.*	— von Hähnchen mit Tafel-Pilzen.	— of chicken with button-mushrooms.
— *de poulet à la Dumas.*	— von Hähnchen mit Gurkenmus gefüllt, krustiert.	— of chicken stuffed with mashed cucumbers.
— *de poulet à l'écarlate.*	— von Hähnchen mit roter Zunge.[4]	— of chicken with red tongue.
— *de poulet à l'écarlate aux petits pois.*	— von Hähnchen mit Zunge und Schoten-Kernen.	— of chicken with tongue and green peas.
— *de poulet glacés.*	— von Hähnchen überglänzt.	— of chicken glazed.
— *de poulet glacés à la chicorée endive.*	— von Hähnchen überglänzt, mit Endivienmus.	— of chicken glazed with purée of endive.
— *de poulet grillés.*	— von Hähnchen geröstet.	— of chicken grilled.
— *de poulet grillés à la Soubise.*	— von Hähnchen geröstet, mit weißem Zwiebelmus.	— of chicken grilled, with white purée of onions.
— *de poulet aux haricots verts.*	— von Hähnchen mit grünen Bohnen.	— of chicken with green beans.
— *de poulet à l'impériale.*	— von Hähnchen mit Geflügel-Koteletts u. Tafel-Pilzen.[5]	— and hashed cutlets of chicken with button-mushrooms.
— *de poulet à la jardinière.*	— von Hähnchen mit grünen Gemüsen.	— of chicken with vegetables.
— *de poulet à la javanaise (javane).*	— von Hähnchen mit indischen Vogel-Nestern.[6]	— of chicken with bird's-nests.
— *de poulet en lorgnon.*	— von Hähnchen mit schwarzen Trüffeln u. Eiweiß.[7]	— of chicken with white of egg and truffle.
— *de poulet à la macédoine (de légumes).*	— von Hähnchen mit Mischgemüse.	— of chicken with mixed vegetables.
— *de poulet à la maréchale.*	— von Hähnchen krustiert, geröstet.[8]	— of chicken crusted, broiled.
— *de poulet à la Marie-Thérèse.*	— von Hähnchen nach Maria Theresia[9].	— of chicken on rice w. truffles and tongue.
— *de poulet à la Mirabeau.*	— v. Hähnchen m. Mirabeau-Sose.[10]	— of chicken w. Mirabeau sauce.
— *de poulet à la Montgelas.*	— von Hähnchen mit Montgelas-Ragout[11].	— of chicken with Montgelas garnish.

1) Man legt die in Butter *(beurre épuré)* steif gemachten Brüstchen in flache, runde Büchsen, maskiert mit Speck, bedeckt mit Butter, lötet zu und läßt die Büchsen eine Stunde in kochendem Wasser stehen.

2) Die Brüstchen werden in einer gekochten Beize von Madeira, Zwiebeln, Lorbeer-Blättern, Thymian, Petersilie und Gewürz gebeizt, herausgenommen, in einen Backteig getaucht, goldgelb gebacken, buschförmig auf gefaltetem Mundtuch (Serviette) angerichtet, mit Sträußchen von gebackenen Petersilien-Blättern angerichtet; *Cumberland*-Sose (kalt).

3) Die Brüstchen auf einer Seite mit einem Füllsel von Geflügel, Tafel-Pilzen und Rahm maskiert, in Butter gebraten.

4) Die in Butter geschwungenen Geflügel-Brüstchen werden mit roten Zungen-Schnitten von derselben Form abwechselnd im Kranz auf einem Füllselrand angerichtet; Tafelpilzmus in die Mitte.

5) Die Brüstchen werden in Butter gebraten, in ein wenig weißer Stammsose *(velouté)*, die mit den Tafelpilz-Abfällen verkocht ist, geschwungen, im Kranz auf einem Füllselrand abwechselnd mit Geflügel-Koteletts angerichtet. Die Koteletts hat man aus den gehackten Abfällen mit Rahm und gehackten Trüffeln bereitet. In die Mitte des Kranzes gibt man recht weiße Tafelpilz-Köpfe.

6) Die Brüstchen im Kranz angerichtet; indische Vogel-Nester in die Mitte.

7) Die Brüstchen werden mit Eiweiß bestrichen, in welches man eine recht schwarze Trüffel-Scheibe drückt, in klarer Butter gar gemacht, auf einem Füllselrand im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Tafel-Pilzen, Pökel-Zunge und Trüffeln.

8) Die Brüstchen werden der Länge nach aufgeschlitzt, mit einem Füllsel von gekochten feinen Kräutern, das mit ein wenig dicker Fleischbrühe gebunden ist, gefüllt. Nachdem man die beiden Teile mit ein wenig Füllsel wieder mit einander verbunden hat, würzt man die Brüstchen, taucht sie in geschlagene Eier, dann in geriebene Semmel, zieht sie durch zerlassene Butter, bratet sie auf dem Rost, richtet sie im Kranz auf Füllsel-Unterlage an; in die Mitte in Salzwasser gekochte Schoten-Kerne.

9) Vergl. *filets de poularde à la Marie-Thérèse.*

10) Mit Kräuter-Füllsel bestrichene aufgerollte Brüstchen, mit *Villeroi*-Sose maskiert, in geschlagene Eier getaucht, paniert, zu schöner Farbe gebacken, auf Füllsel-Unterlage angerichtet, mit Sträußchen von kleinen Tafelpilz-Köpfen umlegt; *Mirabeau*-Sose.

11) Die Brüstchen im Kranz um ein Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen und Zunge angerichtet.

Filets de poulet à la Montmorency.	Brüstchen von Hähnchen nach Montmorency [1].	Fillets of chicken, Montmorency style.
— *de poulet à la moscovite.*	— von Hähnchen mit Kaviar.	— of chicken with caviare.
— *de poulet à la napolitaine.*	— von Hähnchen mit Hohlnudeln.	— of chicken with macaroni.
— *de poulet à la palermitaine.*	— von Hähnchen mit Hohlnudeln und Trüffeln.[2]	— of chicken with macaroni and truffles.
— *de poulet aux petits pois.*	— von Hähnchen mit Schoten-Kernen.	— of chicken with green peas.
— *de poulet piqués.*	Gespickte Brüstchen von Hähnchen.	Larded fillets of chicken.
— *de poulet piqués à la financière.*	— Brüstchen von Hähnchen mit Reichen-Ragout.	— fillets of chicken with financier's garnish.
— *de poulet piqués à la purée de champignons.*	— Brüstchen von Hähnchen mit Tafelpilzmus.	— fillets of chicken with purée of mushrooms.
— *de poulet piqués à la purée de pois verts.*	— Brüstchen von Hähnchen m. Mus von grün. Erbsen.	— fillets of chicken with purée of green peas.
— *de poulet piqués à la purée de truffes.*	— Brüstchen von Hähnchen mit Trüffelmus.	— fillets of chicken with purée of truffles.
— *de poulet piqués à la reine.*	— Brüstchen von Hähnchen auf Huhnfüllsel.	— fillets of chicken on chicken-forcemeat.
— *de poulet piqués à la royale.*	— Brüstchen von Hähnchen mit Krebsscheren [3].	— fillets of chicken with crayfish-claws.
— *de poulet piqués, sauce aux tomates.*	— Brüstchen von Hähnchen mit Paradiesapfel-Sose.	— fillets of chicken with tomato sauce.
— *de poulet piqués aux truffes.*	— Brüstchen von Hähnchen mit Trüffeln.	— fillets of chicken with truffles.
— *de poulet aux pointes d'asperges.*	Brüstchen von Hähnchen mit Spargel-Spitzen.	Fillets of chicken with asparagus-points.
— *de poulet à la princière.*	— von Hähnchen m. Trüffel-Scheiben.[4]	— of chicken with slice of truffle on top.
— *de poulet à la printanière.*	— von Hähnchen mit Frühjahrs-Gemüsen.	— of chicken with spring vegetables.
— *de poulet à la purée de céleri.*	— von Hähnchen mit Selleriemus.	— of chicken with purée of celery.
— *de poulet à la purée de champignons.*	— von Hähnchen mit Tafelpilzmus.	— of chicken with purée of mushrooms.
— *de poulet à la purée de chicorée endive.*	— von Hähnchen mit Endivienmus.	— of chicken with purée of endives.
— *de poulet à la royale.*	— von Hähnchen m. Trüffeln.	— of chicken with truffles.
— *de poulet au suprême.*	— von Hähnchen mit weißer Geflügel-Sose.	— of chicken w. supreme sauce.
— *de poulet à la ta(r)tare.*	— von Hähnchen mit kalter Senfsose.[5]	— of chicken with cold mustard sauce.
— *de poulet aux tomates.*	— von Hähnchen mit Paradiesapfel-Sose.[6]	— of chicken with tomato sauce.
— *de poulet à la toulousaine.*	— von Hähnchen mit Toulouser Ragout [7].	— of chicken with Toulouse garnish.
— *de poulet aux truffes.*	— von Hähnchen mit Trüffeln.	— of chicken with truffles.

[1]) Die Hähnchen werden mit Butter, die mit geriebener Muskatnuß vermischt ist, gefüllt, gespickt, in eine Schmorpfanne mit Speckplatten gelegt, Kalbfleisch-Schnitten in die Zwischenräume gesteckt, Möhren, Zwiebeln, Petersilie, Lorbeerblatt usw. daran gegeben, mit rundem Butter-Papier bedeckt, mit dem Deckel geschlossen und, Kohlen unten und oben *(à la cendre)*, weich gedämpft, dann glasiert und mit spanischer brauner Sose angerichtet.

[2]) Die Brüstchen mit Huhnfleisch-Füllsel bestrichen, mit Hohlnudeln und Trüffeln angerichtet.

[3]) Die Brüstchen werden fein gespickt, Krebsscheren (welche alle von der rechten Seite sein müssen) in das runde Ende gesteckt, und so, das spitze Ende ein wenig nach innen gebogen, in die Schmorpfanne gelegt, mit klarer Butter begossen, gar gemacht, glasiert, im Kranz angerichtet, so, daß die Scheren einen zweiten Kranz bilden. In die Mitte gibt man ein Tafelpilz- oder Kardonenmus.

[4]) Jedes Brüstchen mit Eiweiß bestrichen, eine Trüffel-Scheibe darauf gedrückt, in Butter gebraten, im Kranz auf einer Kruste *(croustade)* angerichtet; Hahnkämme in die Mitte.

[5]) Gespickte Brüstchen, mit feinen Streifen von Schweinefleisch belegt, gewürzt, paniert, gebraten; ein Löffelvoll Tataren-Sose auf jede Brustschnitte *(filet)*.

[6]) Die Brüstchen in Eigelbe getaucht, in Brotkrumen gerollt, in Butter zu schöner Farbe gebraten, im Kranz angerichtet.

[7]) Die geschwungenen Brüstchen im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Klößchen *(quenelles)*, Trüffeln, Hahnkämmen und Hahnnieren; Toulouser Sose.

Filets de poulet aux truffes, sauce suprême.	Brüstchen von Hähnchen mit Trüffeln, weiße Geflügel-Sose.	Fillets of chicken with truffles, supreme sauce.
— de poulet à la Vaupalière.	— von Hähnchen getrüffelt, mit Huhnfleischmus.	— of chicken truffled, with purée of chicken.
— de poulet à la viennoise.	— von Hähnchen auf Wiener[1]) Art.	— of chicken in Viennese style.
— de poulet à la Villeroi.	— von Hähnchen nach Villeroi[2]).	— of chicken in Villeroi style.
Aspic de filets de poulet.	Sulze von Hahnbrüstchen.	Aspic of chicken-fillets.
— de filets de poulet à l'écarlate.	— von Hahnbrüstchen mit Pökel-Zunge.	— of chicken-fillets with red tongue.
Chaud-froid de filets de poulet.	Übersulzte Brüstchen von Hähnchen.	Jellied fillets of chicken.
— -froid de filets de poulet à la (en) belle vue.	— Brüstchen von Hähnchen mit Gallerte.[3])	— fillets of chicken with (hashed) jelly.
— -froid de filets de poulet à la Jules Janin.	— Brüstchen von Hähnchen mit Salat von Trüffeln und Spargel.[4])	— fillets of chicken with salad of asparagus and truffles.
— -froid de filets de poulet aux légumes.	— Brüstchen von Hähnchen mit Gemüse-Salat.[5])	— fillets of chicken with vegetable-salad.
— -froid de filets de poulet à la ravigote.	— Brüstchen von Hähnchen mit grüner Würzsose.	— fillets of chicken with *ravigote* sauce.
— -froid de filets de poulet, sauce mayonnaise.	— Brüstchen von Hähnchen mit Mayonnaisen-Sose.	— fillets of chicken with mayonnaise sauce.
— -froid de filets de poulet à la Savarin.	— Brüstchen von Hähnchen mit Trüffel-Salat.[6])	— fillets of chicken with salad of truffles.
— -froid de filets de poulet aux truffes.	— Brüstchen von Hähnchen mit Trüffeln.	— fillets of chicken with truffles.
Côtelettes de filets de poulet.	Koteletts von Hahnbrüstchen.	Cutlets of chicken-fillets.
— de filets de poulet aux petits pois.	— von Hahnbrüstchen mit Schoten-Kernen.[7])	— of chicken-fillets with green peas.
Escalopes de filets de poulet.	Hähnchen-Brustschnitzel.	Collops of chicken-fillets.
— de filets de poulet aux champignons.	— -Brustschnitzel mit Tafel-Pilzen.	— of chicken-fillets with button-mushrooms.
— de filets de poulet aux truffes.	— -Brustschnitzel mit Trüffeln.	— of chicken-fillets with truffles.
Grenadins de filets de poulet.	Gespickte, geschmorte Brüstchen von Hähnchen.	Larded, braised fillets of chicken.
— de filets de poulet aux petits pois frais.	— Brüstchen von Hähnchen mit Schoten-Kernen.	—, braised fillets of chicken with very green peas.
Sauté de filets de poulet.	Geschwungene Brüstchen von Hähnchen.	Fried fillets of chicken.
— de filets de poulet à la chevalière.	— Brüstchen von Hähnchen nach Ritter-[8])Art.	— fillets of chicken with crayfish.
— de filets de poulet à l'écarlate.	— Brüstchen von Hähnchen mit Pökel-Zunge.	— fillets of chicken with red tongue.
— de filets de poulet aux huîtres.	— Brüstchen von Hähnchen mit Austern.	— fillets of chicken with oysters.
— de filets de poulet à la macédoine (de légumes).	— Brüstchen von Hähnchen mit gemischtem Gemüse.	— fillets of chicken with mixed vegetables.

[1]) Die Brüstchen werden gewürzt, in Öl mit Zitronensaft gebeizt, herausgenommen, mit Mehl bestäubt, in geschlagene Eier, dann in geriebene Semmel getaucht, gebacken und buschförmig auf einer Füllsel-Unterlage angerichtet; dazu eine Paradiesapfel-Sose.

[2]) Mit *Villeroi*-Sose überzogen, paniert, gebacken, im Kranz um junges Gemüse angerichtet.

[3]) Die in Butter gesteiften Brustschnitten läßt man unter leichter Pressung erkalten, drückt eine schwarze Trüffel-Scheibe in die Mitte, maskiert mit einer *chaud-froid*-Sose, richtet sie auf einem mit gehackter Gallerte verzierten Sockel aufrecht an, befestigt sie unten mit gehackter Gallerte, verziert den Fuß des Standes mit einem Kranz von Trüffel-Kästchen *(petites caisses de truffes)*; nebenbei eine Mayonnaisen-Sose.

[4]) Die mit Gallerte überzogenen Brüstchen werden auf einem Gallertrand im Kranz angerichtet; in die Mitte des Kranzes füllt man einen Salat von grünen Spargel-Spitzen und Trüffeln, der mit einer Eier-Mayonnaise gebunden ist.

[5]) Die Brüstchen im Kranz angerichtet; ein Gemüse-Salat in die Mitte.

[6]) Die Brüstchen in Butter steif gemacht, mit einer *chaud-froid*-Sose maskiert, mit Gallerte überzogen, im Kranz auf Gallertrand angerichtet; in die Mitte des Randes füllt man einen Salat von schwarzen Trüffeln; nebenbei eine Mayonnaisen-Sose.

[7]) Die Koteletts mit einem Gehäck *(hachis)* von Huhnfleisch, Petersilie und Tafel-Pilzen überzogen, paniert und gebacken.

[8]) Vergl. *fricassée de poulet à la chevalière.*

Sauté de filets de poulet à la parisienne.	Geschwungene Brüstchen von Hähnchen, parisisch[1].	Fried fillets of chicken in Parisian style.
— de filets de poulet au suprême.	— Brüstchen von Hähnchen m. weißer Geflügel-Sose.	— fillets of chicken with supreme sauce.
Suprême de filets de poulet.	Königs-Gericht von Hahnbrüstchen.	Glazed fillets of chicken.
— de filets de poulet aux concombres.	— -Gericht von Hahnbrüstchen mit Gurken.	— fillets of chicken with cucumbers.
— de filets de poulet aux quenelles.	— -Gericht von Hahnbrüstchen mit Klößchen.	— fillets of chicken with forcemeat-balls.
Turban de filets de poulet.	Turban von Hahnbrüstchen.	Crown-shape of chicken-fillets.
— de filets de poulet à la financière.	— von Hahnbrüstchen mit Reichen-Ragout.	— -shape of chicken-fillets w. financier's garnish.
— de filets de poulet à la Périgueux.	— von Hahnbrüstchen mit Trüffeln.	— -shape of chicken-fillets with truffles.
— de filets de poulet à la Rougemont.	— von Hahnbrüstchen auf Reiskruste.[2]	— -shape of chicken-fillets on croustade of rice.
Foies de poulet.	Hähnchen-Lebern.	Chicken-livers.
— de poulet en brochettes.	— -Lebern (mit Speck) an Silber-Spießchen geröstet.	— -livers broiled on silver-skewers (with bacon).
— de poulet aux champignons.	— -Lebern mit Tafel-Pilzen.	— -livers with button-mushrooms.
— de poulet sautés à l'italienne.	— -Lebern mit feinen Kräutern geschwungen.	— -livers stewed with fine herbs.
— de poulet sautés au madère.	— -Lebern in Madeira geschwungen.	— -livers stewed in madeira.
— de poulet aux truffes.	— -Lebern mit Trüffeln.	— -livers with truffles.
Fricassée de poulet.	— -Frikassee.[3]	Fricassee of chicken.
— de poulet à l'américaine.	— -Frikassee mit Tafel-Pilzen und Pökelfleisch.[4]	— of chicken with mushrooms and salt pork.
— de poulet à l'ancienne.	— -Frikassee auf altmodische[5] Art.	— of chicken in ancient fashion.
— de poulet à la Bardoux.	— -Frikassee n. Bardoux[6].	— of chicken, Bardoux style.
— de poulet au beurre d'écrevisses.	— -Frikassee mit Krebsbutter.	— of chicken with crayfish-butter.
— de poulet en bordure.	— -Frikassee in (Reis-)Rand.	— of chicken with border (of rice).
— de poulet à la bourguignonne.	— -Frikassee mit Löcher-Pilzen.	— of chicken with mushrooms.
— de poulet aux champignons.	— -Frikassee mit Tafel-Pilzen.[7]	— of chicken with button-mushrooms.
— de poulet à la chevalière.	— -Frikassee mit Krebsen.[8]	— of chicken with crayfish.
— de poulet aux choux-fleurs.	— -Frikassee mit Blumenkohl.	— of chicken with cauliflower.

1) Vergl. *fricassée de poulet à la parisienne* und *sauté de poulet à la parisienne.*

2) Die Brüstchen mit halbmondförmig ausgestochenen Trüffel-Scheibchen besteckt, gegen die Seiten der Form gelehnt, der leere Raum mit Klößchen-Füllsel gefüllt, mit Butter-Papier bedeckt und im Schwitzbade steif gemacht. Der Turban wird auf eine Reis- oder Brotkruste, diese auf eine runde Schüssel gesetzt. Obenauf setzt man einen Becher aus Teig, welcher mit Hahnnieren gefüllt ist. Der Rand der Kruste wird in Form von Muscheln ausgeschnitten und mit schwarzen Trüffeln verziert; weiße Geflügel-Sose (*sauce suprême*).

3) Ungarisch *csibe-becsinált.*

4) Mit blätterig geschnittenen Tafel-Pilzen und Pökelfleisch-Würfeln; umlegt mit herzförmig ausgestochenen gerösteten Brotkrusten.

5) a) Mit Zitronensaft geschärftes Frikassee, auf Reisunterlage angerichtet und mit Tafelpilz-Köpfen umlegt. b) In Rahmsose gedämpft mit jungen Zwiebeln.

6) Sprich »Barduh«; *Agénor Bardoux,* franz. Staatsmann, geb. 15. Jan. 1829 zu Bourges, war 13. Dez. 1877 bis 4. Febr. 1879 Unterrichtsminister. — Die zerschnittenen abgewällten Hähnchen werden in Butter geschwungen, dann mit Mehl bestreut, mit der durch ein feines Sieb gestrichenen Wällbrühe begossen, Salz und Gewürz, sowie ein Kräuter-Sträußchen (*bouquet*) wird hinzugegeben und die Hähnchen weich gekocht. Unterdessen hat man in grobe Würfel geschnittene Zwiebeln abgebrüht, mit Butter, Kraftbrühe (*consommé*) und einem Stück Zucker weich gedämpft. Die Brühe der inzwischen weich gekochten Hähnchen entfettet man, nachdem man zuvor das Sträußchen herausgenommen hat, streicht sie durch ein Sieb über die Zwiebeln, welche man nun dick einkocht und zuletzt mit einigen Eigelben bindet. Die Hähnchen umgibt man mit einem Kranz von gerösteten Brotkrusten (*croûtons*) und gießt die Sose darüber.

7) Ungarisch *csibe-becsinált urigombával.*

8) Mit Trüffeln gespickte überglänzte Brüstchen mit Krebsen übers Kreuz angerichtet; eine große Trüffel in die Mitte. — Oft findet man auch *à la cavalière* burschikos, junkermäßig. *Cavalier* Kavallerist, Edelmann (der den Degen trägt); Royalist (in England, 17. Jahrh.). — *Fromage cavalier* mit Zucker angemachter Quark.

Fricassée de poulet conservée en boîte.	Hähnchen-Frikassee in Büchsen (Dosen) eingemacht.[1])	Fricassee of chicken tinned or canned.
— *de poulet à la dauphine.*	— -Frikassee mit Krebsen in Reisrand.[2])	— of chicken with crayfish in border of rice.
— *de poulet à la Dubarry.*	— -Frikassee nach der Dubarry[3]).	— of chicken, Dubarry style.
— *de poulet aux écrevisses.*	— -Frikassee mit Krebsen.	— of chicken w. crayfish.
— *de poulet à la financière.*	— -Frikassee nach Reichen-[4]) Art.	— of chicken with financier's garnish.
— *de poulet froide.*	— -Frikassee, kalt.	— of chicken, cold.
— *de poulet à la Havelock.*	— -Frikassee nach Havelock[5]).	— of chicken, Havelock style.
— *de poulet aux huîtres.*	— -Frikassee mit Austern.	— of chicken with oysters.
— *de poulet à la jardinière.*	— -Frikassee mit Gemüsen[6]).	— of chicken with vegetables.
— *de poulet au lait d'amandes.*	— -Frikassee mit Mandelmilch.	— of chicken with almond-milk.
— *de poulet à la maréchale.*	— -Frikassee mit Kruste gebacken.	— of chicken crusted, baked.
— *de poulet aux navets.*	— -Frikassee mit Rüben.[7])	— of chicken w. turnips.
— *de poulet à la parisienne.*	— -Frikassee mit Hahnkämmen und Tafel-Pilzen.[8])	— of chicken with cock's-combs and mushrooms.
— *de poulet aux petits oignons.*	— -Frikassee mit kleinen Zwiebeln.	— of chicken with small onions.
— *de poulet aux pointes d'asperges.*	— -Frikassee mit Spargel-Spitzen.	— of chicken with asparagus-points.
— *de poulet aux pois.*	— -Frikassee mit Erbsen.	— of chicken with peas.
— *de poulet à la printanière.*	— -Frikassee mit Frühjahrs-Gemüsen[9]).	— of chicken with spring vegetables.
— *de poulet à la reine.*	— -Frikassee n. Königin-[10]) Art.	— of chicken in queen's style.
— *de poulet au riz.*	— -Frikassee mit Reis.	— of chicken with rice.
— *de poulet à la Saint-Lambert.*	— -Frikassee nach Saint-Lambert[11]).	— of chicken, Saint-Lambert style.
— *de poulet à la Talley-rand.*	— -Frikassee mit Lattich.	— of chicken with lettuce.
— *de poulet à la toulousaine.*	— -Frikassee mit Toulouser Ragout.	— of chicken with Toulouse garnish.
— *de poulet à la turque.*	— -Frikassee mit Reis.	— of chicken w. rice.
— *de poulet à la Villeroi.*	— -Frikassee n. Villeroi[12]).	— of chicken, Villeroi style.
— *de poulet en vol(e)-au-vent.*	— -Frikassee in Blätterteig-Hohlpastete.	— of chicken in puff-paste patty case.
Friteau (fritot) de poulet.	Backhähnchen[13]).	Fried chicken.
— *de poulet à la Colbert.*	— mit Colbert-Sose.	— chicken with Colbert sauce.

[1]) Das Frikassee (das Fleisch darf nur dreiviertels gar sein) wird in flache Büchsen gefüllt, die zur Hälfte eingekochte Sose wird darüber gegossen, die Büchse wird zugelötet und noch zwei Stunden in kochendes Wasser gestellt. Man kann auch frische Tafel-Pilze mit dem Frikassee in die Büchsen füllen.

[2]) Mit Krebsschwänzen vermischtes Frikassee, in einem mit Butter und spanischem roten Pfeffer gewürzten Reisrand angerichtet.

[3]) Das zerschnittene Hähnchen mit Schinken-Würfeln in zerlassenem Speck, dann in Fleischbrühe mit einem Kräuter-Sträußchen, einer mit Gewürz-Nelken besteckten Zwiebel und Gewürz gar gemacht, angerichtet; Sose eingekocht, entfettet, mit Butter und Eigelben gebunden, mit Zitronensaft geschärft.

[4]) Belegt mit Krebsen und Kalbsbröschen, umlegt mit Hahnkämmen, Tafel-Pilzen, Trüffeln.

[5]) Sprich »Häwwlock«; *Sir Henry Havelock,* brit. General, geb. 5. April 1795 zu Bishopswearmouth in Durhamshire, gest. 25. Nov. 1857 in Alum Bagh bei Lakhnau an der Ruhr. — Belegt mit gespickten und mit Zungen-Ringen verzierten Huhnfleisch-Schnitten; umlegt mit Tafel-Pilzen, Trüffeln und Hahnkämmen.

[6]) Möhren, Tafel-Pilze, kleine Zwiebeln, grüne Bohnen.

[7]) Ungarisch *becsinált csibe kalarábéval.*

[8]) Auf Füllsel-Unterlage angerichtet, mit Hahnkämmen und Tafel-Pilzen umlegt.

[9]) Junge Möhren, Zwiebeln, Tafel-Pilze.

[10]) Mit Huhnfleisch-Klößchen, Tafel-Pilzen, Trüffel-Scheiben und in Butter gerösteten Brotschnitten.

[11]) Sprich »Säng Langbār«; *Charles-François, marquis de Saint-Lambert,* franz. Schriftsteller, geb. 26. Dez. 1716 in Nancy, gest. 9. Febr. 1803 in Paris. — Die Hähnchen werden in Butter steif gemacht, mit Mehl bestäubt und in kräftiger Fleischbrühe (aus Rind-, Kalb-, Huhnfleisch, Möhren, Sellerie-, Petersilien-Wurzeln, Zwiebeln, Kerbel, Dragun und Gewürz bereitet) weich gedämpft. Olivenförmig ausgestochene Möhren und weiße Rüben, sowie kleine Zwiebeln werden abgebrüht, mit Fleischbrühe, einem Stück Zucker und Salz weich gedämpft und glasiert, in die Sose gegeben und über die Hähnchen gegossen.

[12]) Die Fleischstücke werden durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, paniert, in Eigelbe getaucht, nochmals paniert, gebacken, im Kranz auf einem Füllselring angerichtet; Tafelpilz-Köpfe oder ein Tafelpilzmus in die Mitte.

[13]) Die Hähnchen werden zerlegt, in eine tiefe Schüssel gethan, Salz, grober Pfeffer, Petersilie, Zwiebel-Scheiben und Zitronensaft darauf gegeben. Nach einer Stunde nimmt man die Hähnchen aus der Beize, trocknet sie ab, bestreut sie mit Mehl, bratet sie in heißer Butter (Schmalz), richtet sie an, indem man die einzelnen Stücke durch verlorene Eier trennt. Eine Pfeffer-Sose *(sauce poivrade)* wird darunter gegeben

Friteau de poulet à la française.	Backhähnchen mit gebackenen Eiern.[1]	Fried chicken with fried eggs.
— de poulet, sauce poivrade.	— mit Pfeffer-Sose.	— chicken, pepper sauce.
— de poulet, sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.[2]	— chicken with tomato sauce.
— de poulet à la viennoise.	Wiener[3]) Backhähndl.	— chicken with tomato sauce.
Friture de poulet.	Gebackenes Hähnchen.[4]	— chicken.
Galantine de poulet.	Ausgebeintes, gefülltes Hähnchen, kalt.	Boned, stuffed chicken, cold.[5]
— de poulet à l'anglaise sur socle.	—, gefülltes Hähnchen kalt mit verschiedenfarbigen Gemüsen auf Sockel.[6]	—, stuffed chicken cold with vegetables on socle, English style.
— de poulet à la banquière.	—, gefülltes kaltes Hähnchen nach Bankiers-[7])Art.	—, stuffed chicken cold with bankers garnish.
— de poulet en belle vue.	—, gefülltes Hähnchen kalt in Gallerte.[8]	—, stuffed chicken, cold in jelly.
— de poulet conservée en boîte.	—, gefülltes Hähnchen in Büchsen eingemacht.[9]	—, stuffed chicken tinned (put up in cans).
— de poulet au foie gras.	—, gefülltes Hähnchen kalt mit Gansleber.	—, stuffed chicken, cold with goose-liver.
— de poulet à la gelée.	—, gefülltes Hähnchen kalt in Gallerte.	—, stuffed chicken, cold in jelly.
— de poulet à la macédoine (de légumes).	—, gefülltes Hähnchen kalt mit Mischgemüse.[10]	—, stuffed chicken cold w. assorted vegetables.
— de poulet à la reine sur socle.	—, gefülltes Hähnchen kalt auf Sockel n. Königin-[11])Art.	—, stuffed chicken cold on socle, queen's style.
— de poulet à la Robert.	—, gefülltes Hähnchen kalt nach Robert[12]).	—, stuffed chicken cold, Robert style.
— de poulet truffée à la charcutière.	—, gefülltes Hähnchen kalt nach Schweinemetzger-[13])Art.	—, stuffed and truffled chicken cold with red tongue.

[1]) Die Hnhnfleisch-Schnitten werden in einer Beize von Salz, Pfeffer, Petersilie, Zwiebeln, Zitronen-Scheiben und Olivenöl gebeizt; Zitrone, Zwiebeln, Petersilie wird herausgenommen, die Schnitten werden mit Mehl bestäubt, gebacken, buschförmig anf Füllsel-Unterlage angerichtet, mit einer Pfeffer-Sose maskiert und mit gebackenen Eiern umlegt. Vergl. *friteau de poulet.*

[2]) Aufgeschnittenes Hähnchen, in Öl mit Kräntern usw. gebeizt, in Mehl gerollt, gebacken; Paradiesapfel-Sose.

[3]) Das halbierte Hähnchen wird gesalzen, mit Mehl bestäubt, in geschlagene Eier getaucht, paniert, ausgebacken, buschförmig auf Mundtuch angerichtet, mit gebackener Petersilie umgeben; nebenbei eine Paradiesapfel-Sose.

[4]) Auf gefaltetem Mundtuch angerichtet, mit gebackenem Kerbel umlegt; nebenbei eine Bearner oder warme Tataren-Sose.

[5]) *Galantine of chicken.*

[6]) Zwischen die *galantines* legt man in schöner Farben-Ordnung Rosen-, Blumenkohl, Spargel-Spitzen, grüne Bohnen, Schoten-Kerne und Möhren, überzieht die Gemüse mit Gallerte, umlegt diese wie die *galantines* mit einem Kranz von gehackter Gallerte. Den Fuß des Modells umlegt man mit einer Kette von Trüffel-Kästchen *(caisses de truffes)*, steckt obenauf zwei durchscheinende (transparente) Trüffel-Spießchen.

[7]) In die Mitte einer Gallert-Randform stellt man einen mit Papier überdeckten Holzstand, auf welchem man die Scheiben der *galantine* buschförmig anrichtet und mit Gallerte überzieht; den Rand umgibt man mit einem Bankiers-Ragout *(garniture à la banquière)*, welches man von Hummer-Scheiben, gekochten Artischocken-Böden, Trüffel-, Tafelpilz-, Pfeffergurken-Scheiben mit Öl, gehackter Petersilie, Dragun, ein wenig aufgelöster Gallerte, Salz und Pfeffer bereitet. Man richtet diesen Salat gruppenweise an.

[8]) Die mit Trüffel-Scheiben verzierten Schnitten einer erkalteten *galantine* werden im Kranz auf Gallerte aufrecht gegen einen Klotz angerichtet, mit Gallerte überzogen; in die Mitte übersulzte Tafelpilz-Köpfe.

[9]) Die Rollpastete wird während zehn Minuten in kochendem Wasser steif gemacht, in die Büchse gethan, mit zerlassenem Schweineschmalz bedeckt; die Büchse wird zugelötet, drei Stunden in kochendes Wasser gestellt.

[10]) Scheiben der Pastete im Kranz um einen Gemüse-Salat angerichtet.

[11]) Mit Huhnfleisch-Füllsel, das mit Trüffeln vermischt ist, gefüllt, zugenäht; Brust ausgeschnitten, mit Speck umhüllt, in weißer (Geflügel-)Brühe gar gemacht, wieder an ihren Platz gelegt; die Hähnchen (jedes mit der Keule unter die Haut zurückgebogen) werden gegen einen Stand angelehnt, der mit gehackter Gallerte umgeben ist. Ebenso werden die Hähnchen mit gehackter Gallerte umkränzt.

[12]) Das Keulenfleisch der Hähnchen wird mit frischem Speck, erst jedes für sich, dann zusammen gestoßen, gewürzt; das Fleisch der Brüstchen wird in große Würfel geschnitten, mit halbierten Trüffeln, gekochtem Kuheuter und Pökel-Zunge in einem irdenen Geschirr mit Madeira gebeizt, dann mit dem Füllsel vermischt; mit dieser Masse werden die Hähnchen gefüllt. Die gar gemachten Rollpasteten *(galantines)* werden überglänzt, in der Mitte auseinander geschnitten, wieder zusammengelegt, übersulzt und gegen einen auf die Mitte eines länglichen Tellers gestellten dreiteiligen Aufsatz gelehnt. Die Räume zwischen den *galantines* füllt man mit verschiedenfarbigem Gemüse und Zungen-Scheiben aus. Der Fuß des Aufsatzes wird mit Trüffeln und Gallert-Krusten umlegt.

[13]) Füllsel von Hähnchen und frischem mageren Schweinefleisch, Hähnchenfett, fettem Speck, Geflügel-Leber, Kalbsnierenfett, mit Salz, weißem Pfeffer usw. gewürzt, mit Eiern gebunden, mit Cognac oder Madeira angenehm geschärft. Umlage *(garniture)*: Pökel-Zunge, Kalbfleisch-Schnitten, Pistazien, Trüffeln.

Galantine de poulet aux truffes.	Ausgebeintes, gefülltes Hähnchen kalt mit Trüffeln.	Boned, stuffed chicken cold with truffles.
Gelée de poulet.	Gallerte von Hähnchen.[1]	Jelly of chicken.
Grenade de poulet.	Granate von Hähnchenfleisch.	Grenade of chicken(-meat).
Grillade de poulet.	Geröstetes Hähnchen.	Grilled (broiled) chicken.
— de poulet à la diable.	— Hähnchen mit Teufels-Sose.	— chicken devilled.
Hachis de poulet.	Gehäck von Hähnchenfleisch.	Hashed chicken.
— de poulet à la reine.	— von Hähnchenfleisch mit verlorenen Eiern.[2]	— chicken with poached eggs.
Jambalaya *de poulet.*	Jambalaya[3] von Hähnchen.	*Jambalaya* of chicken.
Jambonneaux[4] *de poulet.*	Hähnchen-Schinken.	Chicken-hams.
— de poulet aux fines herbes.	— -Schinken mit fein. Kräutern.	— -hams with fine herbs.
— de poulet, garnis de champignons.	— -Schinken mit Tafel-Pilzen umlegt.	— -hams garnished with button-mushrooms.
— de poulet à la Joanny.	— -Schinken nach Joanny[5].	— -hams jellied.
— de poulet à la moderne.	— -Schinken mit Trüffel-Kästchen.[6]	— -hams with small cases filled with truffles.
— de poulet à la Montgelas.	— -Schinken m. Montgelas-Ragout.[7]	— -hams with Montgelas garnish on rice-crust.
— de poulet à la purée de marrons.	— -Schinken mit Kastanienmus.	— -hams with purée of chestnuts.
— de poulet sur socle.	— -Schinken auf Sockel.	— -hams on socle.
Kari à l'indienne.	Indisches Kari(-Gericht).[8]	Indian curry.
— de Madras.	Madras-[9]Kari.	Madras curry.
— de poulet.	Kari von Hähnchen.	Chicken-curry.
— de poulet à la créole.	— von Hähnchen m. grünem Pfeffer u. gehackt. Zwiebel.	— -curry w. green pepper and chopped onion.
— de poulet à l'espagnole.	— von Hähnchen mit Paradies-Äpfeln und grünem Pfeffer.	— -curry with (cut-up) tomatoes and green pepper.
— de poulet à l'indienne.	— von Hähnchen mit Reisrand.	— -curry with border of rice.
— de poulet à la parisienne.	— von Hähnchen auf Pariser[10] Art.	— -curry in Parisian style
Kromeskis *de poulet.*	Krustgebackenes von Hähnchen.[11]	*Kromeskies* of chicken.
— de poulet à la reine.	— von Hähnchen nach Königin-[12]Art.	— of chicken, queen's style.
— de poulet à la russe.	— von Hähnchen m. Schinken.	— of chicken with ham.
Marinade de poulet.	Gebeiztes Hähnchen.[13]	Marinated chicken.
— de poulet, sauce poivrade.	— Hähnchen m. Pfeffer-Sose.	— chicken with pepper sauce.
Mayonnaise de poulet.	Mayonnaise von Hähnchen.	Mayonnaise of chicken.
— de poulet à la gelée.	— von Hähnchen mit Sulze.	— of chicken with jelly.
— de poulet aux pointes d'asperges.	— von Hähnchen mit Spargel-Spitzen.	— of chicken with asparagus-points.
— de poulet à la ravigote.	— von Hähnchen mit grüner Würzsose.	— of chicken with *ravigote* sauce.

[1]) Kalbsfüße, zerschnittene Hähnchen, süße Mandeln, Lauch, mit Gewürz-Nelken besteckte Zwiebel, Wasser, ein wenig Salz.

[2]) In Rahmsose mit verlorenen Eiern, mit feingehackter Petersilie überstreut.

[3]) Indisches Gericht: Huhnfleisch- und Schinken-Würfel mit indischem Reis; mit rotem Pfeffer gewürzt.

[4]) Besser als *jambons de poulet.*

[5]) Halbierte ausgebeinte Hähnchen mit Füllsel und Streifen von Kuheuter, Pökel-Zunge, Gansleber und Trüffeln gefüllt, wie Schinken zusammengerollt, in Fleischbrühe gar gemacht, in Scheiben geschnitten, wieder zusammengelegt, übersulzt, an der Knochen-Seite mit brauner *chaud-froid*-Sose überzogen, um die Schwarte darzustellen; mit Trüffeln, gehackter Gallerte und Gallert-Krusten verziert.

[6]) Die Keulen (Schinken) werden im Kranz aufrecht gegen einen Stand angerichtet, mit Papier-Kästchen, die mit Trüffeln gefüllt sind, umlegt.

[7]) Die gefüllten Keulen kranzförmig um ein Ragout von Huhnfleisch, Tafel-Pilzen, Trüffeln und Pökel-Zunge auf einer Reiskruste angerichtet.

[8]) Zerschnittenes Hähnchen mit Kari bestreut, mit dünnen Zwiebel-Scheiben in klarer Butter angebraten, Fleischbrühe nachgegossen, eingekocht, von neuem nachgegossen, wieder eingekocht, bis Fleisch gar ist, geriebene Kokosnuß und Kokosmilch, zuletzt einige Löffelvoll Rahm hinzugegeben; das Ragout mit Zitronensaft geschärft, angerichtet; nebenbei in Wasser gekochter Reis.

[9]) Ragout von Huhnfleisch, gehackten Zwiebeln, Mandeln, Kokosnuß, Kokosnußmilch und Karireis.

[10]) Gehackte Zwiebeln bratet man in Butter an, gibt das zerschnittene Hähnchen hinzu, würzt mit Kari, gießt einige Minuten später Geflügel-Brühe nach, gibt einen gehackten sauren Apfel an das Ragout, macht gar. Die durchgestrichene Sose kocht man ein, vermischt sie mit Rahm und Tafelpilz-Essenz, bindet mit in Rahm geschlagenen Eigelben und Butter, maskiert hiermit die Hähnchen; nebenbei indisch gekochter Reis.

[11]) Vergl. *kromeskis de volaille.*

[12]) Vergl. *croquettes de poulet à la reine.*

[13]) Mit Paradiesapfel-Sose.

Mayonnaise de poulet à la reine.	Mayonnaise von Hähnchen mit Spargel-Salat.[1]	Mayonnaise of chicken with asparagus-salad.
Mazagran de poulet.	Blätter-Ragout von Hähnchen mit Reis u. Würstchen.[2]	Minced chicken with rice and sausages.
Montgelas de poulet.	Montgelas-Ragout von Hähnchen.	Montgelas ragout of chicken.
— *de poulet en bordure.*	— -Ragout von Hähnchen in Rand(form).	— ragout of chicken in a border.
Mousseline de poulet.	Schaumbrot[3] von Hähnchen.	*Mousseline* of chicken.
Noques de poulet.	Nocken von Hähnchenfleisch.	Chicken-custards.
— *de poulet à la parisienne.*	— von Hähnchenfleisch mit Tafelpilz-Sose. [Reis.	— -custards in rice-crust with mushroom sauce.
— *de poulet au riz.*	— von Hähnchenfleisch mit	— -custards with rice.
— *de poulet à la sauce aux champignons.*	— von Hähnchenfleisch mit Tafelpilz-Sose.	— -custards with mushroom sauce.
— *de poulet à la toulousaine.*	— von Hähnchenfleisch mit Toulouser Ragout.	— -custards with Toulouse garnish.
— *de poulet en vol(e)-au-vent.*	— von Hähnchenfleisch in Blätterteig-Pastete.	— -custards in puff-paste patty case.
Pain de poulet.	Brot von Hähnchenfleisch.	Mould of chicken.
— *de poulet à la moderne.*	— von Hähnchenfleisch auf moderne[4] Art.	— of chicken in modern style.
— *de poulet à la weimarienne.*	— von Hähnchenfleisch auf weimarische[5] Art.	— of chicken with jellied mushrooms.
Pâté chaud de poulet.	Warme Hähnchen-Pastete.	Hot chicken-pie.
— *chaud de poulet à l'écossaise.*	— Hähnchen-Pastete auf schottische[6] Art.	— chicken-pie in Scottish style.
— *froid de poulet.*	Hähnchen-Pastete, kalt.	Chicken-pie, cold.
— *de poulet à la chasseur.*	— -Pastete nach Jäger-[7]Art.	— -pie in hunter's style.
— *de poulet à l'emporter.*	— -Brotpastete[8]. [Pastete.	— -pie with bread-crust.
— *de poulet et ris (de veau).*	— -und (Kalbs-)Bröschen-	— -and sweetbread-pie.
— *de poulet à la russe.*	— -Pastete, russisch[9].	— -pie, Russian style.
Petits coulibiacs *de poulet.*	Kleine russische Hähnchen-Pasteten.	Small *coulibiacs* of chicken.
— *pâtés de poulet.*	— Hähnchen-Pasteten.	— chicken-pies.
— *pâtés de poulet à la restaurateur.*	— Hähnchen-Pasteten nach Restaurateurs-[10]Art.	— chicken-pies, restaurateur's style.
Pilau de poulet.	Pilau von Hähnchen.	Pillau of chicken.
— *de poulet à la créole.*	— von Hähnchen mit Paradies-Äpfeln.	— of chicken with tomatoes.
— *de poulet à la parisienne.*	— von Hähnchen auf Pariser[11] Art.	— of chicken in Parisian style.

[1]) Mit Trüffeln und Zunge belegt, als Umlage zu Spargel-Salat.

[2]) Gebratenes Hähnchen, blätterig geschnitten, mit dicker Paradiesapfel-Sose gebunden; Reis und Würstchen zusammengekocht; Reis mit Cayenne-Pfeffer, Butter und Parmesan-Käse vermischt; von letzterem eine Lage auf eine Schüssel, darüber das geblätterte Hähnchenfleisch, zuletzt der Rest vom Reis; ringsherum die Würstchen.

[3]) Füllsel von Huhnfleisch, Eigelben, Gansleber, Kuheuter, Rahm und Schlagsahne; diese Masse füllt man in Cylinder-Formen, macht im Schwitzbade *(au bain-marie)* gar, stürzt aus, maskiert mit weißer Geflügel-Sose *(sauce suprême)*.

[4]) In die Form flüssige Gallerte, dann Trüffel-Scheiben gegeben; wenn auf Eis erkaltet und steif geworden, Huhnfleischmus, das mit flüssiger Gallerte tüchtig verrührt und auf Eis dick wurde, hineingefüllt.

[5]) Huhnfleisch-Füllsel, mit Trüffeln und Zunge belegt, mit überzogenen Tafel-Pilzen umgeben.

[6]) Boden und Seiten einer Tortenform legt man mit Teig aus, maskiert den letzteren mit einer Lage Füllsel, das man aus Kalbfleisch, frischem Speck und gekochten feinen Kräutern bereitet hat, legt darüber die mit Salz und Pfeffer gewürzten Hähnchen-Schnitten abwechselnd mit Kalbsbröschen, rohen Tafel-Pilzen, Artischocken-Böden und harten Eiern, schließt mit Blätterteig, macht gar, richtet auf einem Mundtuch an.

[7]) Frikassee von Hähnchen in der Rinde eines ausgehöhlten Brotes.

[8]) Frikassee von Hähnchenfleisch in ausgehöhltem Brot.

[9]) Vergl. *pirogue de poulet.*

[10]) Blätterteig dünn ausgerollt, in der Größe der inneren Handfläche; mit Eigelben bestrichen, gebacken, in der Mitte zerschnitten; würfelig geschnittenes Huhnfleisch in weißer Sose dazwischen (wie bei einem *sandwich)*; Sose ringsherum gegossen; Petersilie oder gehacktes Eigelb als Verzierung.

[11]) Reis dünstet man in frischer Butter mit einer Zwiebel, Lorbeerblatt, Gewürz-Nelken, nimmt Lorbeerblatt uud Gewürz-Nelken wieder heraus, gibt das gepfefferte, vorher in Butter geschwungene Hähuchen, ferner etwas Paradiesapfelmus, Muskatnuß, Piment und Kraftbrühe hinzu. läßt noch eine Viertelstunde kochen, nimmt das Hähnchen heraus, gibt ein Stück Butter uud ein wenig Kalbfleisch-Brühe an deu Reis, richtet diesen an, umlegt mit dem Hähnchen.

Pirogue de poulet.	Piroge[1]) von Hähnchen.	Pirogue of chicken.
— au poulet et au riz.	— von Hähnchen und Reis.	— of chicken and rice.
Pouding de poulet.	Pudding von Hähnchenfleisch.	Chicken-pudding.
— de poulet et macaroni.	— von Hähnchenfleisch und Hohlnudeln.	— and macaroni-pudding.
— de poulet à la reine.	— von Hähnchenfleisch mit Trüffeln.	— -pudding with truffles.
— de poulet et riz.	— von Hähnchenfleisch und Reis.	— and rice-pudding.
Quenelles de poulet.	Klößchen von Hähnchen-Füllsel.	— -forcemeat balls.
— de poulet à la bretonne.	— von Hähnchen-Füllsel mit Tafel-Pilzen.[2])	— -forcemeat balls with button-mushrooms.
— de poulet frites.	— von Hähnchen-Füllsel gebacken.	— -forcemeat balls fried.
Farce à quenelle de poulet.	Füllsel zu Hähnchen-Klößchen.[3])	Forcemeat for chicken-forcemeat balls.
Ragoût à la Bismarck.	Bismarck-[4])Ragout.	Bismarck ragout.
— de poulet.	Hähnchen-Ragout.	Ragout of chicken.
— de poulet aux morilles.	— -Ragout mit Morcheln.	— of chicken with morels.
— de poulet aux olives.	— -Ragout mit Oliven.	— of chicken with olives.
— de poulet aux truffes.	— -Ragout mit Trüffeln.	— of chicken w. truffles.
— de poulet en vol(e)-au-vent.	— -Ragout in Blätterteig-Pastete.	— of chicken in puff-paste patty case.
Rissoles de poulet.	Mundtäschchen von Hähnchenfleisch.[5])	Little mouthfuls of chicken.
Salade de poulet.	Hähnchenfleisch-Salat.	Chicken-salad.
— de poulet à l'ancienne.	— -Salat, altmodisch[6]).	— -salad, ancient fashion.
— de poulet à l'anglaise.	— -Salat, englisch[7]).	— -salad in English style.
— de poulet à la mayonnaise.	— -Salat mit Mayonnaisen-Sose.	— -salad with mayonnaise sauce.
— de poulet aux olives.	— -Salat mit Oliven.	— -salad with olives.
— de poulet à la ravigote.	— -Salat mit grüner Würzsose.	— -salad with *ravigote* sauce.
— de poulet à la reine.	— -Salat nach Königin-Art.[8])	— -salad in the queen's style.

[1]) Einen mit Mehl ausgestreuten Pastetennapf legt man mit *Coulibiac*-Teig aus, füllt darüber eine Lage Buchweizen-Grütze *(kasza, kasche)*, dann eine Lage hartgekochte gehackte Eier, dann blätterig geschnittene *gribouis* (Art russ. Tafel-Pilze), zuletzt die mit Butter und feinen Kräutern halb gar gemachten Hähnchen-Schnitten, maskiert diese mit einer Lage Buchweizen-Grütze, wieder harte Eier usw., zuletzt Buchweizen-Grütze, schließt mit einem Deckel aus Teig, läßt die Pastete auf einem mit Butter bestrichenen Blech eine reichliche Stunde backen. Durch ein Loch, welches man in den Deckel gestochen hat, gießt man einige Löffelvoll kräftige Sose obenhinein.

[2]) Klößchen aus Huhnfleisch und Zwiebelmus, im Kranz um Tafel-Pilze angerichtet.

[3]) Vergl. *farce à quenelle de volaille.*

[4]) Spezialität im *Hôtel Weisses Lamm*, Augsburg, Besitzer F. Bornemann, welcher auch das folgende Rezept lieferte: Die Hühner-Magen (-Mägen) werden abgezogen und in Fleischbrühe weich gesotten. Leber und Herz werden in Butter und Wein gedünstet. Man macht hierauf einen Anlauf von Butter und Mehl (Mehlschwitze), welcher mit dem Sud (Brühe) von ersteren (Herz und Leber) aufgegossen wird, schneidet Kalbsbröschen (Briesen) und Kalbszunge (Kalbszüngl) hinein. Mit Wein, Zitronensaft, Paprika und ein wenig Madeira wird das Ragout im Geschmack gehoben.

[5]) Rohes Huhnfleisch mit fettem Pökelfleisch und Kräutern gehackt, zu langen dünnen Rollen geformt, in feinen Teig eingehüllt, die Enden mit Eigelben verbunden, in Schmalz gebraten.

[6]) Eine Pyramidenform wird lagenweise mit kleingeschnittenem, in Öl und Essig gebeiztem Hähnchenfleisch, Mayonnaise, Kapern und Oliven ausgelegt, ausgestürzt, mit einer Lage Mayonnaise maskiert, mit Sardellen-, Pfeffergurken-Streifen und Kapern verziert. Obenauf stellt man einen schönen Salatkopf, umgibt diesen mit einem Kranz von Oliven; den Fuß der Pyramide umlegt man mit einem Kranz von geviertelten hartgekochten Eiern, welche man mit Gallerte überzieht.

[7]) Hähnchenbrust mit Klößchen-Füllsel *(farce à quenelle)*, das mit würfelig geschnittener Gansleber, Pökel-Zunge und Trüffeln vermischt ist, gefüllt, geschmort, in Scheiben geschnitten, wieder zusammengelegt, übersulzt, auf einem mit Gemüse-Salat maskierten Untersatz angerichtet. Obenauf ein kleiner, mit Gemüsen gefüllter Becher, dessen Fuß mit einer Kette von Trüffel-Kästchen verziert ist. Den Untersatz umlegt man mit Artischocken-Böden, die mit Schoten-Kernen und Möhren gefüllt sind; nebenbei grüne Würzsose *(ravigote)*.

[8]) Die am Spieß gebratenen Hähnchen werden zerlegt, in eine tiefe Schüssel gethan, Öl, Essig, Salz, weißer Pfeffer, Petersilie und eine in Scheibchen geschnittene Schalotte hinzugegeben. Hartgekochte Eier werden von der Schale befreit; mehrere Salatköpfe werden bis auf die Herzchen entblättert und diese in Viertel geschnitten; die anderen zarten Blättchen werden klein gezupft und zum Salat angemacht. Die Hähnchen nimmt man aus der Schüssel heraus, legt die Salat-Blättchen unten hinein, setzt die Hähnchen-Keulen im Kranz darauf, die kleinen Flügel in die Mitte, auf die Keulen die Rücken und zwei Brüste, darauf wieder die Flügel-Schnitten eng und geschlossen, immer eine Schnitte rechts und die andere mit der unteren Seite oben, damit sie sich alle nach innen kehren. Oben darüber die zwei übrigen Bruststückchen. Das Ganze muß schmal, hoch erhaben und zugespitzt angerichtet werden. Ringsherum bildet man einen Kranz von den hartgekochten geviertelten Eiern und setzt die Salat-Herzchen dazwischen; oben auf den Salat stellt man ein Salat-Herzchen mit einem halbierten Ei. Von in Salzwasser abgewälltem Kerbel und Dragun nebst Öl, Kräuter-Essig, Salz, Pfeffer und einigen Eßlöffelvoll feingehackter Fleischsulze bereitet man eine Würzsose, welche man über den Salat gießt.

Salade russe.	Russischer[1]) Salat.	Russian salad.
Salpicon de poulet.	Feines Ragout von Hähnchen.	Salpicon of chicken.
— *de poulet aux oeufs pochés.*	— Ragout von Hähnchen mit verlorenen Eiern.	— of chicken with poached eggs.
— *de poulet à la provençale.*	— Ragout von Hähnchen auf provençalische[2]) Art.	— of chicken in Provencial style.
— *de poulet aux truffes.*	— Ragout von Hähnchen mit Trüffeln. [fleisch.	— of chicken with (chopped) truffles.
Sandwich *de poulet.*	Butterbrot mit Hähnchen-	Chicken-sandwich.
— *de poulet et de jambon.*	— mit Hähnchenfleisch und Schinken.	— and ham-sandwich.
Sauté de poulet.	Geschwungenes Hähnchen.	Fried chicken.
— *de poulet aux champignons.*	— Hähnchen mit Tafel-Pilzen. [dow[3]).	— chicken with button-mushrooms. [style.
— *de poulet à la Demidow.*	— Hähnchen nach Demi-	— chicken in Demidow
— *de poulet à la hongroise.*	— Hähnchen in Reisrand mit Paprika.	— chicken in border of rice with paprika.
— *de poulet aux huîtres.*	— Hähnchen mit Austern.	— chicken with oysters.
— *de poulet à l'indienne.*	— Hähnchen mit Kari und Reis.[4])	— chicken curried, with rice.
— *de poulet à la macédoine (de légumes).*	— Hähnchen mit gemischtem Gemüse. [goer[5]) Art.	— chicken with mixed vegetables. [style.
— *de poulet à la Marengo.*	— Hähnchen auf Maren-	— chicken in Marengo
— *de poulet à la niçarde.*	— Hähnchen mit Nudeln.	— chicken with noodles.
— *de poulet aux olives.*	— Hähnchen mit Oliven.	— chicken with olives.
— *de poulet à la parisienne.*	— Hähnchen, parisisch[6]).	— chicken, Parisian style.
— *de poulet à la paysanne.*	— Hähnchen mit Gemüsen.[7])	— chicken w. vegetables.
— *de poulet aux petites carottes.* [*nière.*	— Hähnchen mit jungen Möhren. [Gemüsen.	— chicken with young carrots. [vegetables
— *de poulet à la printa-*	— Hähnchen mit Frühjahrs-	— chicken with spring
— *de poulet à la provençale.*	— Hähnchen auf provençalische[8]) Art.	— chicken in Provencial style.
— *de poulet à la purée de pommes de terre.*	— Hähnchen mit Kartoffelmus. [Äpfeln.	— chicken with purée of potatoes.
— *de poulet aux tomates.*	— Hähnchen mit Paradies-	— chicken with tomatoes.
— *de poulet aux truffes.*	— Hähnchen mit Trüffeln.	— chicken with truffles.
Soufflé de poulet.	Auflauf von Hähnchenfleisch.	Chicken-fritter.
— *de poulet à la crème.*	— von Hähnchenfleisch mit Rahm. [geröstet.[10])	Cream-fritter of chicken.
Spatch-cock[9]).	Ausgebeintes Hähnchen	Spatch-cock.

[1]) Brustfleisch von gebratenem Hähnchen wird in Würfel geschnitten, mit Krebsschwänzen, gekochten Trüffeln, Pfeffer-Gurken, grünen Bohnen, Spargel-Spitzen, Sardellen-Streifen, Schoten-Kernen und eingemachten Kapern vermischt, mit Essig, Öl und Gewürz gebeizt. Nach einigen Stunden gießt man die Beize ab, gibt Senf an den Salat, bindet ihn mit einer Gallert-Mayonnaise. Den Boden einer Form legt man in schöner Ordnung mit Trüffel-Streifen aus, gießt Gallerte darüber, füllt den Salat hinein, schließt mit einer Lage Gallerte, stürzt die Form auf Gallerte aus, umlegt mit Kaviar-Brötchen.

[2]) Ragout von Huhnfleisch, Huhnleber, Zunge und Paradiesapfel-Sose, umlegt mit Tafel- oder Steinpilzen.

[3]) Angerichtet in einem Rand, den man aus Reis, würfelig geschnittenem gekochten Schinken, Parmesan-Käse und rotem Pfeffer bereitet hat; dicke spanische Sose, die mit rotem Pfeffer gewürzt ist.

[4]) Buschförmig auf einem gesteiften Füllselring angerichtet, mit durchgestrichener Kari-Sose maskiert, mit einem Kranz von Tafelpilz-Köpfen umlegt; nebenbei Reis auf indische Art.

[5]) In Öl und Butter geschwungene Huhnfleisch-Schnitten werden in einem Rand von Geflügel-Füllsel mit neapolitanischer Sose angerichtet und mit gebackenen Eiern umlegt.

[6]) Die Keulen abwechselnd mit Tafel-Pilzen in der Mitte einer Randform aus Hohlnudeln, die Brüstchen an die Keulen ringförmig angelehnt; mit Wein und den Tafelpilz-Abfällen verkochte spanische Sose über das Fleisch und über den Rand gegossen. Oben auf die Mitte (gebildet von den aufrecht angerichteten *filets)* steckt man eine gekochte große Trüffel; nebenbei eine mit Tafel-Pilzen und Trüffeln vermischte Sose.

[7]) Ein Hähnchen wird zerschnitten, Brust in zwei Teile geteilt. Würfelig geschnittene Möhren, Zwiebeln und Sellerie setzt man mit einem Kräuter-Sträußchen und Öl an, legt die Keulen hinein, würzt mit Salz und Cayenne-Pfeffer, läßt zugedeckt dreiviertels gar dämpfen, gibt dann die Bruststschnitten und das übrige Fleisch hinein, läßt vollends gar schmoren, richtet die Fleischstücke auf Füllsel-Unterlage mit den Gemüsen und abgewällten Oliven an.

[8]) Das Hähnchen in Öl und Butter geschwungen; Sose von Trüffeln und Madeira, welche mit etwas Paradiesapfel-Sose vermischt ist.

[9]) Englischer Name; auch *spatchcock, spatchcock chicken, spatchcocked chicken.*

[10]) Ausgebeintes Hähnchen platt geklopft, geröstet, mit Tafelpilz-Sose, die mit Butter und Zitronensaft im Geschmack gehoben ist, angerichtet. Man kann auch eine Sose von dem gedämpften Magen usw. bereiten.

Suprême de poulet.	Königs-Gericht v. Hähnchen.	Suprême of chicken.[1])
— *de poulet à la Bayard.*	— -Gericht von Hähnchen nach Bayard[2]).	— of chicken with Bayard garnish.
— *de poulet à la gelée.*	— -Gericht von Hähnchen mit Gallerte.	— of chicken with jelly.
— *de poulet à la Patti.*	— -Gericht von Hähnchen nach der Patti[3]).	— of chicken with Patti garnish.
— *de poulet à la Rothschild.*	— -Gericht von Hähnchen nach Rothschild[4]).	— of chicken, Rothschild style.
Terrine de poulet.	Napfpastete von Hähnchen.	Chicken-pot pie.
Timbale de poulet.	Becherpastete von Hähnchen.	Thimble(-pie) of chicken.
— *de poulet à la bourguignonne.*	— von Hähnchen auf Burgunder[5]) Art.	— of chicken in Burgundy style.
— *de poulet à la méridionale*[6]).	— von Hähnchen nach Südländer-[7]) Art.	— of chicken, meridional style.
— *de poulet aux nouilles.*	— von Hähnchen mit Nudeln.	— of chicken with noodles.
— *de poulet aux truffes.*	— von Hähnchen mit Trüffeln.	— of chicken with truffles.
Tourte de poulet.	Torte von Hähnchen.	Chicken-tart.
— *de poulet à l'ancienne.*	— v. Hähnchen, altmodisch[8]).	— -tart in ancient style.
— *de poulet à la bourgeoise.*	— v. Hähnchen, bürgerlich[9]).	— -tart in family style.
Turban de poulet.	Turban von Hähnchen.	Turban(d) of chicken.
— *de poulet à la Cleveland.*	— von Hähnchen nach Cleveland[10]).	— of chicken, Cleveland style.
Poulet de grain.	**Mit Korn gemästetes Hähnchen.**	**Stall-fed chicken, pullet.**
— *de grain à l'allemande.*	Gemästetes Hähnchen auf deutsche[11]) Art.	— -fed chicken in German style.
— *de grain aux cèpes.*	— Hähnchen mit Löcher-Pilzen.	— -fed chicken with mushrooms.
— *de grain aux choux-fleurs.*	— Hähnchen mit Blumenkohl.	— -fed chicken with cauliflower.
— *de grain à la diable.*	— Hähnchen mit Teufels-Sose.	— -fed chicken devilled.
— *de grain à la Durand.*	— Hähnchen n. Durand[12]).	— -fed chicken w. onions, ham and tomatoes.

---

[1]) Auch einfach *glazed chicken.*

[2]) Benannt nach dem amerikanischen Millionär dieses Namens, welcher unter Cleveland (1884—88) Staatssekretär des Auswärtigen war. — Mit *garniture à la Bayard:* Trüffeln, Tafel-Pilze, Räucher-Zunge und einige Artischocken-Böden schneidet man in Scheiben, gibt ein Glas Madeira daran, läßt fünf Minuten kochen, gießt eine Obertasse-voll spanische Sose hinzu, läßt eine Viertelstunde kochen. Man umlegt mit gerösteten Brotkrusten, die man mit Gansleber-Scheiben bedeckt.

[3]) Mit *garniture à la Patti:* Gestoßenes Huhnfleisch vermischt man mit gewaschenem Reis, würzt mit Salz und weißem Pfeffer, läßt eine halbe Stunde kochen, streicht durch, gibt das Mus zurück in die Pfanne, fügt ein Stück Butter und einige Löffel-voll süßen Rahm hinzu, läßt langsam heiß werden, richtet im Kranz um das *suprême* an, verziert mit Trüffel-Scheiben.

[4]) Die *suprêmes* mit Kastanienmus gefüllt; feingehackte Trüffeln mit Kastanienmus vermischt, auf heißem Teller angerichtet, mit Brotkrusten umlegt, über welchen man die *suprêmes* anrichtet; in die Mitte von jedem ein Tafelpilzkopf.

[5]) Man legt den Boden einer Becherform mit Teig aus, gibt darüber eine Lage mit feinen Kräutern vermischtes Kalb- oder Schweinefleisch-Gehäck, füllt in die Mitte die Geflügel-Schnitten mit Tafel-Pilzen, den Geflügel-Lebern und Schinken-Würfeln, schließt mit einer Lage Fleischgehäck *(hachis),* bildet einen Deckel von Teig obenauf, in welchen man beim Anrichten ein Loch macht, um durch dasselbe mit Weißwein verkochte spanische Sose hineinzugießen.

[6]) *Méridional, méridionale,* südlich, mittäglich; *méridional,* Südländer, im engeren Sinne Bewohner von Südfrankreich.

[7]) Pastete aus Hähnchenfleisch, Brot und *Worcester*-Sose; in die Mitte Paradiesapfelmus; Madeira-Sose.

[8]) Torte mit einem Huhnfleisch-Frikassee, das mit Klößchen vermischt ist, gefüllt, obenauf verziert mit großen im Löffel geformten Klößen und den in Butter gebratenen, mit Halbmonden von Trüffeln besteckten *filets mignons;* ringsherum Hahnkämme und Tafel-Pilze.

[9]) Kuppelförmige Torte von Huhnfleisch-Frikassee, Geflügel-Klößchen, Kalbshirn und gekochten Tafel-Pilzen.

[10]) Sprich »Kliwländ«; *Grover Cleveland,* demokratischer Präsident der Vereinigten Staaten von Nordamerika 1884—1888 und 1892—1896. — Mit gehackten Trüffeln, Tafel-Pilzen und Zunge vermischtes Füllsel gibt man auf eine silberne Schüssel, richtet darauf die mit Butter und Madeira geschwungenen Huhnfleisch-Schnitten kranzförmig an, verziert mit ganzen Tafel-Pilzen und Trüffel-Scheiben. Die mit spanischer Sose, Schnittlauch und etwas Butter vermischte Huhnbrühe gießt man über den Turban, welchen man im Ofen zehn Minuten backen läßt, mit Zitronensaft beträufelt und mit herzförmig ausgestochenen Brotkrusten umlegt.

[11]) Die gehörig vorbereiteten Hähnchen werden mit kaltem Wasser angesetzt, aufgekocht, abgeschäumt und fünf Minuten weiter gekocht, dann in kaltem Wasser abgekühlt. Mehl schwitzt man in Butter, kocht mit der durchgestrichenen Wällbrühe der Hähnchen auf, legt die Hähnchen hinein, gibt Petersilie, Lauch, Zwiebel, Lorbeerblatt, Salz und Gewürz daran, deckt zu, läßt weich kochen, schäumt ab, kocht die Sose dick ein, bindet sie, streicht sie wieder über die Hähnchen und streut noch ein wenig gehackte Petersilie hinein, schärft auch mit etwas Zitronensaft.

[12]) Das in Stücke geschnittene, mit Öl und Schmalz geschwungene Hähnchen im Kranz angerichtet, mit in Öl gerösteten Zwiebel- und geschwungenen Schinken-Scheiben umlegt; in die Mitte in Butter zerlassene Paradies-Äpfel.

Poulet de grain à la flamande.	Gemästetes Hähnchen auf vlämische[1]) Art.	Stall-fed chicken in Flemish style.
— de grain au macaroni.	— Hähnchen mit Hohlnudeln.	— -fed chicken with macaroni.
— de grain aux morilles.	— Hähnchen mit Morcheln.	— -fed chicken w. morels.
— de grain aux nouilles.	— Hähnchen mit Nudeln.	— -fed chicken w. noodles.
— de grain aux ravioles.	— Hähnchen mit gefüllten Nudel-Flecken.	— -fed chicken with little turnovers.
— de grain au riz.	— Hähnchen mit Reis.	— -fed chicken with rice.
— de grain à la sauce aux champignons.	— Hähnchen mit Tafelpilz-Sose.	— -fed chicken with mushroom sauce.
— de grain à la sauce au citron.	— Hähnchen mit Zitronen-Sose.	— -fed chicken with lemon sauce.
— de grain sauté.	Geschwungenes gemästetes Hähnchen.	Fried stall-fed chicken.
— de grain sauté aux champignons.	— gemästetes Hähnchen mit Tafel-Pilzen.	— stall-fed chicken with button-mushrooms.
— de grain sauté à la Madeleine.	— gemästetes Hähnchen nach Magdalena.	— stall-fed chicken, Magdalen style.
— de grain sauté à la Rossini.	— gemästetes Hähnchen nach Rossini.	— stall-fed chicken, Rossini style.
— de grain sauté aux truffes.	— gemästetes Hähnchen mit Trüffeln.	— stall-fed chicken with truffles.
— de grain à la Valois.	Gemästetes Hähnchen mit Valois-Sose[2]).	Stall-fed chicken with Valois sauce.
Accolade de poulets de grain rôtis.	Ein Paar gebratene gemästete Hähnchen.[3])	A pair of roast(ed) stall-fed chickens.
Poulet gras.	**Masthähnchen.**	**Fattened chicken,** pullet[4]).
— gras braisé.	Geschmortes Masthähnchen.[5])	Braised fattened chicken.
— gras braisé aux chouxfleurs.	— Masthähnchen mit Blumenkohl.	— fattened chicken with cauliflower.
— gras braisé, garni de laitues farcies.	— Masthähnchen mit gefülltem Kopfsalat.	— fattened chicken with stuffed cabbage-lettuce.
— gras braisé aux pointes d'asperges.	— Masthähnchen mit Spargel-Spitzen.	— fattened chicken with asparagus-points.
— gras braisé à la Saint-Cloud.	— Masthähnchen mit Trüffeln.[6])	— fattened chicken with truffles.
— gras à la chevalière.	Masthähnchen mit Hahnkämmen u. Hahnnieren.[7])	Fattened chicken w. cock's-combs and -kidneys.
— gras grillé.	— auf dem Rost gebraten.[8])	— chicken grilled (broiled).
— gras piqué.	— gespickt.	— chicken larded.
— gras rôti.	Gebratenes Masthähnchen.	Roast(ed) fattened chicken.
— gras rôti au cresson.	— Masthähnchen mit (Brunnen-)Kresse.	— fattened chicken with (water-)cresses.
— gras rôti à la russe.	— Masthähnchen mit sauerem Rahm.[9])	— fattened chicken with sour cream.
— gras rôti, sauce au pain.	— Masthähnchen mit Brotsose.	— fattened chicken with bread sauce.
— gras sauté aux huîtres.	Geschwungenes Masthähnchen mit Austern.	Fried fattened chicken w. oysters.
— gras truffé.	Getrüffeltes Masthähnchen.	Truffled fattened chicken.
Grisette de poulet gras.	Pastete von Masthähnchen.	*Grisette* of fattened chicken.

[1]) Mit Füllsel von Gansleber, geschabtem Speck, Huhnfleisch, feinen Kräutern und Gewürz gefüllt, mit Speckscheiben umbunden, am Spieß gebraten. Inzwischen bereitet man aus gebundener Suppe *(coulis)*, frischer Butter, Salz, weißem Pfeffer, Zitronen-Scheiben und in Butter geschwitzten feinen Kräutern eine dickflüssige Sose, welche man über das Hähnchen gießt.

[2]) Butter-Sose mit Eiern.

[3]) Zwei gemästete Hähnchen auf einem Teller angerichtet.

[4]) Auch *squab chicken.*

[5]) Hierzu kann man eine Austern-, Dragun-, Kräuter-, Trüffel-, Tafelpilz-, Paradiesapfel-, Zitronen-, Sardellen- oder andere Sose geben. Vergl. *poulet braisé.*

[6]) Die zum Dämpfen vorgerichteten Hähnchen werden mit Stiften von schwarzen Trüffeln auf der Brust gespickt, mit Zitronensaft beträufelt, mit Speckscheiben bedeckt, weich gedämpft; eine Sose mit würfelig geschnittenen Trüffeln wird darunter gegeben.

[7]) Das Masthähnchen wird mit frischer Butter, die mit Zitronensaft und Salz geschärft ist, gefüllt, die Brust herausgehoben, mit Speck schön gespickt, mit Butter-Papier überdeckt und, Kohlen oben und unten, weich gedämpft, herausgenommen, der Speck überglänzt und auf einem Ragout von Hahnkämmen und Hahnnierchen angerichtet.

[8]) Hierzu eine Kräuter-, Zitronen- oder Pfeffer-Sose *(poivrade).*

[9]) Mit einem Füllsel aus gestoßenem Zwieback, Ei, sauerem Rahm, Salz, Butter, geriebener Muskatnuß, gehackter Petersilie und Dill gefüllt, zugenäht und unter öfterem Begießen mit Butter und sauerem Rahm gebraten.

Poulet nouveau.	**Junges Hähnchen.**	**Spring chicken, pullet.**
— *nouveau bouilli à l'anglaise.*	— Hähnchen gekocht, auf englische[1]) Art.	— chicken boiled, English style.
— *nouveau à l'italienne.*	— Hähnchen, italienisch[2]).	— chicken in Italian style.
— *nouveau aux petits pois.*	— Hähnchen mit Schoten-Kernen.	— chicken with green peas.
— *nouveau rôti à l'anglaise.*	— Hähnchen auf englische[3]) Art gebraten.	— chicken roasted, English style.
— *nouveau rôti à la broche.*	— Hähnchen am Spieß gebraten.	— chicken roasted on the spit.
— *nouveau rôti à la broche, garni de cresson.*	— Hähnchen am Spieß gebraten, mit Kresse umlegt.	— chicken roasted on the spit, with water-cresses.
— *nouveau rôti à la broche, sauce aux fines herbes.*	— Hähnchen am Spieß gebraten, feine Kräuter-Sose.	— chicken roasted on the spit, fine herb sauce.
— *nouveau rôti à la broche, sauce aux tomates.*	— Hähnchen am Spieß gebraten, Paradiesapfel-Sose.	— chicken roasted on the spit, tomato sauce.
Poule(t) vierge.	**Gemästetes Huhn[4]).**	**Fattened spring chicken.**
Petit poulet.	**Junges Hähnchen.**	**Spring chicken, pullet.**
— *poulet en chaud-froid.*	— Hähnchen übersulzt.	— chicken jellied.
— *poulet à la crème.*	— Hähnchen mit Rahmsose.	— chicken w. cream sauce.
— *poulet à la dauphine.*	— Hähnchen mit Schinken gespickt.[5])	— chicken larded with ham.
— *poulet aux écrevisses.*	— Hähnchen mit Krebsen.	— chicken with crayfish.
— *poulet en entrée de broche.*	— Hähnchen am Spieß gebraten.	— chicken roasted on the spit.
— *poulet à l'estragon.*	— Hähnchen mit Dragun.	— chicken with tarragon.
— *poulet à la fermière.*	— Hähnchen n. Pächterin-[6]) Art.	— chicken with vegetables.
— *poulet aux fonds d'artichauts.*	— Hähnchen m. Artischocken-Böden.	— chicken w. artichoke-bottoms.
— *poulet frit.*	— Backhähnchen.	— chicken fried.
— *poulet frit à l'italienne.*	— Backhähnchen auf italienische[7]) Art.	— chicken fried, tomato sauce.
— *poulet grillé.*	— Hähnchen geröstet.	— chicken grilled (broiled).
— *poulet grillé à l'estragon.*	— Hähnchen geröstet, mit Dragun-Sose.	— chicken grilled, tarragon sauce.
— *poulet aux groseilles vertes.*	— Hähnchen mit Stachelbeer-Sose.	— chicken with gooseberry sauce.
— *poulet aux huîtres.*	— Hähnchen mit Austern.	— chicken with oysters.
— *poulet aux légumes nouveaux.*	— Hähnchen mit neuem Gemüse.	— chicken with spring vegetables.
— *poulet aux petits pois.*	— Hähnchen mit Schoten-Kernen.	— chicken with green peas.
— *poulet à la provençale.*	— Hähnchen mit Zwiebeln.[8])	— chicken with onions.
— *poulet à la reine.*	— Hähnchen n. Königin-[9])Art.	— chicken with crayfish.

[1]) Die Hähnchen werden in kochendes, gesalzenes Wasser gelegt und eine halbe Stunde schnell gekocht, dann angerichtet; eine Butter-Sose mit Petersilie wird darüber gegeben.

[2]) Das ein wenig gepreßte Hähnchen wird in Butter geschwitzt, mit Weißwein und Fleischbrühe nebst Salz, Pfeffer und einem Kräuter-Sträußchen langsam gedämpft, aus der Brühe genommen. Letztere verdickt man mit Mehl und Butter, gießt hiervon etwas auf eine Schüssel, streut geriebenen Parmesan-Käse darüber, legt das Hähnchen darauf, gießt den Rest der Sose darüber, streut geriebenen Parmesan-Käse obenauf, läßt im heißen Ofen goldgelb backen.

[3]) Man steckt dem ausgenommenen Hähnchen ein Stück frische Butter in den Leib, bratet es unter fortwährendem Beträufeln mit Butter über flottem Feuer weich; hierzu eine Brot-, Tafelpilz-, Eier- oder Kastanien-Sose.

[4]) Unter *poules vierges* versteht man nicht verschnittene, jungfräuliche, gemästete Hühner (welche noch nicht gelegt haben). Diese haben die französischen verschnittenen Masthühner (*poulardes*) mehr und mehr verdrängt.

[5]) Die Hähnchen werden mit recht rotem Schinken gespickt, am Spieß gar gebraten; eine Tafelpilz-Sose wird darunter gegeben.

[6]) In Butter geschwungenes junges Hähnchen mit Möhren-Scheiben, Schoten-Kernen, grünen Bohnen, blätterig geschnittenen Zwiebeln; die Grundsose (*fond*) in der Pfanne wird mit einem Glasvoll Madeira und ein wenig Fleischbrühe losgekocht, durchgestrichen und mit gehackten Dragun-Blättern vermischt.

[7]) Auf pyramidenförmigem Stand mit gebackener Petersilie übereinander angerichtet; Paradiesapfel-Sose.

[8]) Zwei junge Hähnchen werden wie zum Einmachen zerlegt; ein Dutzend schöne weiße Zwiebeln werden in Ringe geschnitten und mit feingehackter Petersilie vermischt; die eine Hälfte der Zwiebeln wird in eine breite Kasserolle gethan, die Hähnchen darüber gereiht, die andere Hälfte der Zwiebeln obenauf gestreut, Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Olivenöl hinzugegeben, angekocht, zugedeckt und langsam gedämpft, bis die Hähnchen weich sind, diese im Kranz angerichtet, die Zwiebeln in die Mitte, ein wenig spanische Sose darüber gegossen.

[9]) Die gehörig vorbereiteten Hähnchen werden mit Butter gefüllt, 25 Minuten in Butter gedämpft; eine Krebssose wird darunter gegeben und das Gericht nach Belieben mit einigen schönen Krebsen verziert.

Caisses de petit poulet.	Junges Hähnchen in Kästchen.	Spring chicken in (paper-) cases.
— de petit poulet aux fines herbes.	— Hähnchen m. feinen Kräutern in (Papier-)Kästchen.	— chicken with fine herbs in (paper-)cases.
Poussin.	**Küchlein, Kücken.**	**Chickling, peeper.**
Poussins (vierges) frits.	— gebacken.	Chicklings fried.
— de Hambourg.	Hamburger Kücken.	Hamburgh chicklings.
— de Hambourg à l'impériale.	— Kücken auf kaiserliche[1]) Art.	— chicklings in imperial style.
— rôtis.	Gebratene Küchlein.	Roast(ed) chicklings.
— rôtis à la polonaise.	— Küchlein, polnisch[2]).	— chicklings, Polish style.

n) Volaille. — Geflügel[3]). — Fowl, (chicken).

Volaille à la béchamel.	**Geflügel mit Rahmsose.**	**Fowl with cream sauce.**
— bouillie.	— gekocht.[4])	— boiled.
— à la Carlsford.	— nach Carlsford[5]).	— in Carlsford style.
— conservée entière en boîte.	— ganz in Büchsen eingemacht.	— tinned (canned) whole.
— aux croquettes de riz.	— mit Reiskrusteln.	— with croquettes of rice.
— dépecée.	— gezupft.[6])	— pulled.
— farcie.	— gefüllt.	— stuffed.
— farcie à la gelée.	— gefüllt, mit Gallerte.	— stuffed, with jelly.
— froide.	— kalt.	— cold.
— à la napolitaine.	— auf neapolitanische[7]) Art.	— with macaroni.
— à la Périgord.	— mit Trüffel-Sose.	— with truffle sauce.
— au riz, sauce suprême.	— mit Reis, weiße Geflügel-Sose.	— with rice, supreme sauce.
— truffée.	— getrüffelt.	— truffled.
Abattis de volaille.	Geflügelklein.	— -giblets.
— de volaille à la bourgeoise.	— auf bürgerliche[8]) Art.	— -giblets in family style.
— de volaille à l'italienne.	— auf italienische[9]) Art.	— -giblets w. Italian rice.
— de volaille à la paysanne.	— mit Gemüsen.[10])	— -giblets w. vegetables.
— de volaille aux salsifis noirs.	— mit Schwarzwurzel.	— -giblets with oyster plant.
Appareil[11]) à zéphyr(e).	Geflügel-Rahmfüllsel.	Cream-forcemeat of fowl.
Aspasie de volaille.	— -Pastete[12]).	Fowl-mould (-mold).

[1]) Die Hähnchen werden, nachdem sie gewürzt sind, mit einem Geflügel-Füllsel, das mit einem Ragout von Trüffeln, Kuheuter, Pökel-Zunge nnd Pistazien vermischt ist, gefüllt, mit Speckscheiben umbunden, in Geflügel-Brühe gar gemacht, gegen eine anf die Mitte des Tellers gestellte, mit Füllsel maskierte Stütze von geröstetem Brot gelehnt, mit weißer Sose, die mit den Trüffel-Abfällen verkocht ist, überzogen; zwischen jedes Hähnchen ein Trüffel-Sträußchen.

[2]) Die Küchlein werden mit einem Teig, den man ans geriebener Semmel, frischer Butter und etwas gehackter Petersilie bereitet hat, gefüllt, zugenäht, am Spieß gebraten, dabei öfters mit zerlassener Butter bestrichen; zwei Minuten bevor man sie vom Spieße nimmt, bestreut man sie mit geriebener Semmel.

[3]) Gerichte, die unter *volaille* vermißt werden, sind unter *poulet* nachzuschlagen; im Englischen auch *barn-yard fowl*, in Amerika meistens *chicken* (das Wort *fowl* wird dort selten gebrancht).

[4]) Hierzu Rahm- *(béchamel-)*, Petersilien-, Bntter-, Austern- oder Tafelpilz-Sose.

[5]) Ausgenommenes Geflügel mit Tafelpilz-Füllsel gefüllt, am Spieß gebraten.

[6]) Gezupftes Fleisch von gebratenem Geflügel, mit Mehl bestäubt, in Butter gebraten, in kräftiger Brühe gedämpft, mit Brnnnen-Kresse nnd eingemachten Früchten angerichtet; dicke Sose mit Mehl und Quitten-Gallerte.

[7]) a) Hähnchen ansgebeint, mit Salz und Pfeffer bestrent, in eine Madeira-Beize *(macération au vin de Madère)* gelegt, innen mit Geflügel-Füllsel, dann mit Nudeln, die in Fleischbrühe gekocht und mit neapolitanischer Sose, Trüffeln, Tafel-Pilzen und Zunge (alles streifig, *en julienne*, geschnitten) vermischt wurden, gefüllt; mit Speckscheiben nmwickelt, in Geflügel-Brühe geschmort, mit kleinen Hohlnudel-Bechern *(petites timbales de macaroni)* angerichtet. b) Vergl. *chapon à la napolitaine.*

[8]) Man läßt das in Stücke geschnittene Klein in Butter oder Öl Farbe nehmen, stäubt Mehl hinein, füllt mit Fleischbrühe und Weißwein an, gibt eine mit Nelken besteckte Zwiebel und ein Kräuter-Sträußchen hinzn, läßt dreiviertels gar werden, entfernt das Stränßchen, gibt überglänzte kleine Möhren und Zwiebeln daran, richtet an; nebenbei gibt man Kartoffeln mit der Schale *(pommes de terre en robe).*

[9]) Das Klein in Butter angebraten, Mehl darüber gestreut, Fleischbrühe und Weißwein zugegossen, ein Kräuter-Sträußchen und Gewürz daran gegeben, dreiviertels gar gemacht, zuletzt die in Stücke geschnittene Leber hinzugethan, angerichtet; nebenbei italienischer Reis *(risotto)* mit Trüffeln. Man kann das Klein auch in einem Reisrand anrichten.

[10]) Vergl. *abattis de dindon à la paysanne.*

[11]) Vergl. *farce à zéphyr(e).*

[12]) Man legt eine Kuppelform mit runden flachen Klößchen von Geflügelfleisch und Nierentalg aus, gibt Trüffel-Scheiben dazwischen, füllt die Form mit der Klößchen-Masse, kocht sie im Tuche, schneidet die Mitte heraus, füllt diese mit einem Ragout von Tafel-Pilzen.

Aspic de blanc de volaille.	Sulze v. Geflügel-Brüstchen.	Aspic of fowl-fillets.
— de blanc de volaille à la Rossini.	— v. Geflügel-Brüstchen nach Rossini[1]).	— of fowl-fillets, Rossini style.
— en demi-deuil.	Geflügel-Sulze mit schwarzen Trüffeln.	— of fowl with black truffles.
— à la Montgelas.	— -Sulze n. Montgelas[2]).	— of fowl, Montgelas style.
— à la reine.	— -Sulze n. Königin-[3])Art.	— of fowl.[4])
— à la royale.	— -Sulze, königlich[5]).	— of fowl in royal style.
— de supprimés de volaille.	Sulze von Geflügel-Lebern, -Nieren u. Hahnkämmen.	— of fowl-liver, -kidneys and cock's-combs.
— de supprimés de volaille à l'écarlate.	— von Geflügel-Lebern, -Nieren u. Hahnkämmen mit Pökel-Zunge.	— of fowl-liver, fowl-kidneys and cock's-combs with red tongue.
— de volaille.	Geflügel-Sulze.	— of fowl, (brawned fowl).
— de volaille à l'écarlate.	— -Sulze mit Pökel-Zunge.	— of fowl w. red tongue.
— de volaille à la moderne.	— -Sulze, modern[6]).	— of fowl in modern style.
— de volaille à la reine.	— -Sulze mit Geflügel-Brüstchen.[7])	— of fowl with fillets of chicken.
— de volaille aux truffes.	— -Sulze mit Trüffeln.	— of fowl with truffles.
Bastion de volaille.	— -Bastion.	Bastion of fowl.
Beignets de volaille.	— -Krapfen.	Fowl-fritters.
— de volaille à l'italienne.	— -Krapfen, italienisch[8]).	— -fritters in Italian style.
Blanquette de volaille à l'écarlate.	Weißes Geflügel-Ragout mit Pökel-Zunge.	Blanquette of fowl with red tongue.
— de volaille à l'écarlate, à la gelée.	— Geflügel-Ragout mit Pökel-Zunge in Gallerte.	— of fowl with tongue in jelly.
Bordure à la toulousaine.[9])	Toulouser[10]) Randform.	Toulouse border.
Bouchées à la dauphine.	Appetitsbissen nach Dauphinen-[11])Art.	Little mouthfuls in dauphine style.
— à la duchesse.	— nach Herzogin-[12])Art.	— mouthfuls, duchess style.
— à la reine.	— nach Königin-[13])Art.	— mouthfuls, queen's style.
— au salpicon.	— mit feinem Ragout.	— mouthfuls w. salpicon.
Boudins blancs de volaille.	Geflügel-Weißwürstchen[14]).	White sausages of fowl.

1) Gespickte, mit *chaud-froid*-Sose überzogene und mit je einer Trüffel-Scheibe belegte Brustschnittchen von Geflügel mit Gallerte in einer mit Trüffeln und Eiweiß verzierten Cylinderform, ausgestürzt und mit Gansleber-Schnitten und Gallert-Krusten umlegt.

2) Ein Ragout von streifig geschnittenen Tafel-Pilzen, Geflügelfleisch, Trüffeln und Zunge vermischt man mit brauner *chaud-froid*-Sose, streicht selbes fingerdick auf ein Blech, sticht davon kleine runde Formen aus, welche man mit Fleischsulze in eine Cylinderform einsetzt. Die Form wird später ausgestürzt und mit Trüffel-Kästchen *(truffes en caisses)* umlegt. Obenauf legt man einen Kranz von überzogenen Geflügel-Schnitten.

3) Den Boden und die Seiten der Form legt man mit Streifen von Trüffeln und Pökel-Zunge aus, maskiert mit Gallerte, gibt eine Lage Geflügelbrot-Masse darüber, dann eine Lage Gallerte, ferner mit Hahnkämmen und Hahnnieren vermischte Trüffel- und Zungen-Scheiben, gießt Gallerte darüber. Ist letztere steif geworden, so schließt man mit einer Lage Geflügelbrot-Masse *(farce ou appareil de pain de volaille)*. Die auf Gallerte ausgestürzte Form wird mit einem Kranz von übersulzten Hahnkämmen umgeben.

4) Auch *fowl-mould with aspic.*

5) Den Boden einer mit Gallerte ausgestrichenen Cylinderform belegt man abwechselnd mit Pökel-Zunge, Trüffeln und Tafel-Pilzen, bedeckt mit Gallerte, darüber Hahnnieren, Gansleber-Scheiben, eine Lage Gallerte, darüber Hahnkämme, Gallerte, dann wieder von vorn angefangen, zuletzt mit Gallerte geschlossen; die Form wird auf Gallerte ausgestürzt; nebenbei eine grüne Würzsose *(ravigote)*.

6) Mit Gallerte ausgelegte Form, mit einem Ragout von Geflügel-Schnittchen, runden Trüffeln, Hahnkämmen und Hahnnieren gefüllt, auf einem Stand angerichtet, mit einem Kranz von gehackter Gallerte umgeben; den Stand umlegt man mit einem Kranz von Trüffel-Kästchen *(petites caisses de truffes)*.

7) Huhnfleischmus, das man mit weißer *chaud-froid*-Sose und zerlassener Fleischgallerte vermischt und durchgestrichen hat, füllt man lagenweise mit Gallerte in eine Cylinderform. Nachdem man die Form ausgestürzt hat, umlegt man dieselbe mit Huhnbrüstchen, die mit *chaud-froid*-Sose überzogen und mit Trüffeln verziert sind.

8) Aus einem Ragout von Geflügelfleisch, magerem Schinken, Parmesan-Käse und Kalbshirn bereitete Klößchen, paniert und gebacken.

9) *Bordure de riz à la toulousaine* ist dasselbe.

10) Ausgestürzte Randform, aus Geflügel-Füllsel und Reis hergestellt, umlegt mit einem Toulouser Ragout (von Masthühnchen- oder Gansleber, Hahnkämmen, Hahnnieren, Kalbsbröschen, großen schwarzen Trüffeln, Klößchen und Tafelpilz-Köpfen); mit den Tafelpilz-Abfällen verkochte weiße Stammsose *(velouté)*.

11) Ragout von würfelig geschnittenen Hahnnieren, Hahnkämmen und Trüffeln mit holländischer Sose in kleinen Blätterteig-Pasteten.

12) Blätterteig-Pastetchen mit Huhnfleischmus und gehackten Trüffeln.

13) Appetits-Bissen von in Würfel geschnittenem Geflügelfleisch, Tafel-Pilzen und Trüffeln.

14) In Würfel geschnittene Zwiebel wird mit ebenfalls würfelig geschnittenem Schmer *(panne de porc)* über flottem Feuer gebraten und nach und nach unter ein durchgestrichenes Füllsel von Geflügelfleisch und geweichter Brotkrume gemischt. Nachdem man noch Rahmsose *(béchamel)*, mehrere rohe Eigelbe und ein feines Ragout *(salpicon)* von Trüffeln und Tafel-Pilzen zu dem Füllsel gegeben und dieses mit Salz usw. gewürzt hat, füllt man die Masse in gut gereinigte Hammel-Därme, kocht die Würstchen, um sie später auf dem Rost zu braten.

Boudins de volaille.	Geflügel-Würstchen.	Fowl-sausages.
— *de volaille à la chicorée* [*endive.*	—-Würstchen mit Endivien.	— -sausages with endive
— *de volaille aux crevettes.*	—-Würstchen m. Garneelen.	— -sausages with shrimps.
— *de volaille à la czarine (tsarine).*	—-Würstchen nach Zarin-[1]) Art.	— -sausages, czarina (czaress) style.
— *de volaille à l'écarlate.*	—-Würstchen mit Pökel-Zunge.[2])	— -sausages with red tongue.
— *de volaille à la Junot.*	—-Würstchen nach Junot[3]).	— -sausages, Junot style.
— *de volaille à la Lucullus.*	—-Würstchen nach Lukullus[4]).	— -sausages in Lucullus style.
— *de volaille à la maréchale.*	—-Würstchen krustiert, gebacken.[5])	— -sausages, crust-baked.
— *de volaille à la Montgelas.*	—-Würstchen nach Montgelas[6]).	— -sausages with Montgelas garnish.
— *de volaille panés.*	—-Würstchen krustiert.	— -sausages breaded.
— *de volaille aux petits pois.*	—-Würstchen mit Schoten-Kernen.	— -sausages with green peas.
— *de volaille à la purée d'artichauts.*	—-Würstchen mit Artischockenmus.	— -sausages with purée of artichokes.
— *de volaille à la purée de champignons.*	—-Würstchen mit Tafelpilzmus.	— -sausages with purée of mushrooms.
— *de volaille à la purée de pois verts.*	—-Würstchen mit Mus von grünen Erbsen.	— -sausages with purée of green peas.
— *de volaille à la purée de truffes.*	—-Würsten m. Trüffelmus.	— -sausages with purée of truffles.
— *de volaille à la reine.*	—-Würstchen mit Tafel-Pilzen und Trüffeln.	— -sausages with button-mushrooms a. truffles.
— *de volaille à la Richelieu.*	—-Würstchen nach Richelieu[7]).	— -sausages with truffles.
— *de volaille à la Soubise.*	—-Würstchen mit weißem Zwiebelmus.[8])	— -sausages with white purée of onions.
— *de volaille aux truffes.*	—-Würstchen mit Trüffeln.	— -sausages with truffles.
— *de volaille à la Villeroi.*	—-Würstchen n. Villeroi[9]).	— -sausages, Villeroi style.
Brissotins au suprême.	—-Törtchen mit Gansleber-Ragout.[10])	— -tarts with ragout of goose-liver.
Burdwan *à l'indienne.*	Indisches Geflügel-(Wild-) Ragout.[11])	Indian *burdwan.*
Canapés de volaille.	Röstbrotschnitten mit Geflügel.	Slices of buttered toast with fowl.
— *à la Windsor.*	Windsor-[12])Röstbrotschnitten.	Windsor toast.

[1]) Würstchen von Geflügel-Rahmfüllsel (*farce de volaille à la crème*) und gehackten Trüffeln, mit Rahmsose (*béchamel*) maskiert, in geschlagene Eier, dann in geriebene Semmel getaucht, goldgelb gebacken, im Kranz um eine Kruste, die in der Mitte eines runden Tellers steht, angerichtet. Die Kruste wird mit einem weißen Ragout von Geflügel-Schnittchen gefüllt; das Ragout wird mit einer Kette von kleinen runden Trüffeln umgeben.

[2]) Die Würstchen und Zungen-Scheiben im Kranz angerichtet; ein feines Ragout von Geflügel und Trüffeln in die Mitte.

[3]) Flache Würstchen von Huhnfleisch-Füllsel, das mit Tafelpilzmus vermischt ist, gar gemacht, paniert, in Butter gebraten, im Kranz angerichtet; junge Gemüse in die Mitte; Rahm-(*béchamel-*)Sose darüber.

[4]) Längliche Geflügel-Klößchen mit Trüffelmus in der Mitte eines jeden, in einer künstlerisch verzierten Kruste (*croustade*) mit deutscher Sose (*allemande*) angerichtet.

[5]) Würstchen von Geflügel-Füllsel mit Tafelpilzmus gefüllt, gar gemacht, mit *Villeroi*-Sose überzogen, paniert, gebacken, kranzförmig angerichtet; Tafel-Pilze in die Mitte; Madeira-Sose.

[6]) Würstchen von Huhnfleisch-Füllsel, mit einem Ragout von Tafel-Pilzen, Trüffeln, Rindszunge und brauner Sose gefüllt, gar gemacht, paniert, gebraten, im Kranz angerichtet; Tafel-Pilze in die Mitte; weiße Sose.

[7]) Mit Trüffeln verzierte und mit Trüffeln gefüllte Würstchen von Huhnfleisch-Füllsel, welche auf einem Füllselrand angerichtet werden; Trüffeln in die Mitte; Madeira-Sose nebenbei.

[8]) a) Eine in Salzwasser gar gemachte Wurst von Huhnfleisch-Füllsel schneidet man in Scheiben, welche paniert, in Butter gebraten und auf einem Rand kranzförmig angerichtet werden; in die Mitte weißes Zwiebelmus; weiße Sose. b) Würstchen von Huhnfleisch-Füllsel, das mit weißem Zwiebelmus vermischt ist, gefüllt mit einem Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen und Zunge, gar gemacht, paniert, gebacken, im Kranz angerichtet; weißes Zwiebelmus in die Mitte.

[9]) Würstchen von Huhnfleisch-Füllsel, mit gehackten Tafel-Pilzen, Schalotten und Petersilie gefüllt, gar gemacht, in *Villeroi*-Sose getaucht, paniert, gebacken; Paradiesapfel-Sose.

[10]) Vergl. dasselbe unter *foie gras (d'oie)* auf Seite 682.

[11]) Indisches Ragout, zu welchem man neben Wild auch Geflügel nimmt: Gehackte Zwiebel und gehackte Schalotte vermischt man mit kaltem Wasser, würzt mit Cayenne-Pfeffer, gibt Anschoven-Essenz, Butter und Mehl hinzu, läßt diese Sose kochen, gibt guten Essig und zwei Glas Madeira daran, fügt das geschnittene Fleisch von kaltem gebratenen Geflügel hinzu, läßt heiß werden, richtet an, träufelt ein wenig Orangensaft darüber.

[12]) Fleisch von einem gebratenen Hähnchen wird gehackt, mit gekochtem mageren Schinken und Pökel-Zunge gestoßen, mit einem Stück Butter und geriebenem Chester-Käse vermischt, mit Senf und Cayenne-Pfeffer gewürzt. Mit dieser Masse bedeckt man die in Butter gerösteten eirunden Brotscheiben auf beiden Seiten, verziert mit kleinen Pfeffer-Gurken (*cornichons*) und Kapern, richtet auf gefaltetem Mundtuch an.

Cannelons à la purée de volaille.[1]	Blätterteig-Röhrchen mit Geflügelmus.	Puff-paste canes filled with purée of fowl.
— *à la reine.*	— -Röhrchen mit Geflügelmus gefüllt.	— -paste canes filled with purée of chicken.
— *de volaille à la luxembourgeoise.*	— -Röhrchen mit Geflügel auf Luxemburger Art.	— -paste canes of fowl in Luxemburg style.
Capilotade de volaille.	Eingeschnittenes von Geflügel.[2]	Capilotade of fowl.
— *de volaille au salpicon de truffes.*[3]	— von Geflügel mit feinem Trüffel-Ragout.	— of chicken w. salpicon of truffles.
Célestines de volaille.	Krustschnittchen[4] von Geflügel.	Crusted slices of fowl.
— *de volaille aux truffes.*	— von Geflügel mit Trüffeln.	— slices of fowl with truffles.
Chaud-froid de volaille.	Übersulztes Geflügel.	Jellied fowl.
— *-froid de volaille à la duchesse.*	— Geflügel nach Herzogin-Art.	— fowl in duchess style.
— *-froid de volaille à la prineesse.*	— Geflügel n. Prinzessin-[5] Art.	— fowl in princess style.
— *-froid de volaille à la toulousaine.*	— Geflügel mit Toulouser Ragout.[6]	— fowl with Toulouse garnish.
Chevreuse à la reine.	Grießtörtchen mit Geflügelmus.	Semolina-(farina-)tart with purée of fowl.
Chow-chow-sucy.	Chinesisches Geflügel-Ragout.[7]	Chow-chow sucy.
Colombines de volaille.	Krustierte Reistörtchen mit Geflügelleber-Füllsel.[8]	Crusted rice-tarts filled with hashed fowl-liver.
— *de volaille au jambon.*	— Reistörtchen m. Geflügelleber-Füllsel u. Schinken.	— rice-tarts filled with hashed fowl-liver and ham.
Coquilles de volaille.	Geflügelragout in Muscheln.	Coquilles of fowl.[9]
— *de volaille à l'anglaise.*	— in Muscheln, englisch[10].	— of fowl, English style.
— *de volaille à la financière.*	— in Muscheln mit Reichen-Ragout.	— of fowl with financier's garnish.
— *de volaille à la gelée.*	— in Muscheln mit Gallerte.	— of fowl with jelly.
— *de volaille à la parisienne.*	— in Muscheln auf Pariser[11] Art.	— of fowl in Parisian style.
— *de volaille aux truffes.*	— in Muscheln mit Trüffeln.	— of fowl with truffles.
Côtelettes en pain de volaille.	Koteletts von gestocktem Geflügelmus.[12]	Cutlets of fowl-mould.
— *parisiennes aux truffes.*	Pariser (Geflügel-)Koteletts mit Trüffeln.[13]	Parisian (fowl-)cutlets with truffles.
— *de volaille.*	Geflügel-Koteletts.[14]	Fowl-cutlets.
— *de volaille à la archiduc.*	— -Koteletts nach Erzherzogs-[15] Art.	— -cutlets in archduke style.

[1]) Anch einfach *cannelons de volaille.*

[2]) Geflügel-Schnitten in italienischer Sose mit Kapern.

[3]) Oder *capilotade de salpicon de volaille aux truffes.*

[4]) Geflügel-Schnittchen, mit einem feinen weißen Ragout *(salpicon)* maskiert, mit *chaud-froid*-Sose überzogen, mit Gallerte verziert.

[5]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Toulon, im Spätherbst 1893, beim *Déjeuner à bord du cuirassé le Formidable.*

[6]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Spätherbst 1893, beim *Déjeuner servi à l'ambassade russe.*

[7]) Huhnleber, Huhnmagen, Bambns-Sprossen, Wasser-Kastanien, Bohnen-Knospen und ähnliche chinesische »Leckerbissen« zusammengedämpft.

[8]) Mit einem Gehäck von Geflügel-Leber, das mit Rahmsose gebunden ist, gefüllte Reistörtchen, in geriebenen Parmesan-Käse, dann in geschlagene Eier getaucht, paniert, gebacken.

[9]) Auch *scalloped fowl (in scallop-shells), ragout of fowl in shells, minced fowl in shells* usw.

[10]) Man füllt die Muschel-Schalen mit einem feinen Geflügel-Ragout, das mit feingehackten Trüffeln vermischt ist, bestrent dieses mit fein zerriebenen Brotkrumen, träufelt zerlassene Butter darüber, läßt im Ofen Farbe nehmen, richtet auf Mundtuch (Serviette) an.

[11]) Geflügelfleisch-Schnittchen mit Tafel-Pilzen und Trüffel-Scheiben in Muschel-Schalen; deutsche Sose obenauf, mit Brotkrumen bestreut, mit Butter beträufelt, im Ofen glasiert.

[12]) Von Geflügelmus, das mit würfelig geschnitteuer gekochter Gansleber vermischt ist, formt man Koteletts, bestreicht diese mit *chaud-froid*-Sose, verziert jedes Kotelett mit Trüffeln nnd überzieht es mit Gallerte. Man umlegt die auf einem Untersatz angerichteten Koteletts mit einem Kranz von Tafelpilz-Köpfen und Gallert-Krusten.

[13]) Den Boden von kleinen Kotelett-Formen *(moules à côtelette)* bedeckt man mit einer Lage Geflügel-Füllsel, gibt darüber eine Lage von schon vorher bereitetem Ragout aus Tafel-Pilzen und Trüffeln, sodaun wieder eine Lage Füllsel, läßt steif werden, stürzt aus, läßt erkalten, rollt die Koteletts in geriebener Semmel, taucht sie in Eigelbe, dann nochmals in geriebene Semmel, bäckt sie schön goldgelb, um sie zuletzt auf einem Füllselrand anzurichten. In die Mitte der Schüssel stellt man eine Kruste *(croustade)* von geröstetem Brot, die man mit kleinen geschälten Trüffeln, pyramidenförmig aufgeschichtet, füllt.

[14]) Vergl. anch *côtelettes de poulet,* S. 720.

[15]) Die Koteletts werden auf einer Seite mit einem Füllsel von Trüffelu nnd Gansleber bestrichen, paniert, gebacken, kranzförmig angerichtet; Tafel-Pilze und Trüffeln in die Mitte.

Côtelettes de volaille à la Bagration.	Geflügel-Koteletts nach Bagration[1]).	Fowl-cutlets in Bagration style.
— *de volaille aux champignons.* [*sienne.*	— -Koteletts mit Tafel-Pilzen. [sische Art.	— -cutlets with button-mushrooms. [style.
— *de volaille à la circas-*	— -Koteletts auf tscherkes-	— -cutlets in Circassian
— *de volaille aux concombres.*	— -Koteletts mit Gurken.	— -cutlets with cucumbers.
— *de volaille à la Cowley.*	— -Koteletts nach Cowley[2]).	— -cutlets in Cowley style.
— *de volaille à la crème.*	— -Koteletts mit Rahm.[3])	— -cutlets with cream.
— *de volaille à la czarine.*	— -Koteletts mit Zunge und Trüffeln.[4])	— -cutlets with tongue and truffles.
— *de volaille à la dauphine.*	— -Koteletts mit Gemüsen und Rahmsose.[5])	— -cutlets with vegetables and cream sauce.
— *de volaille fourrées.*	— -Koteletts »gefüttert«.	— -cutlets "furred".
— *de volaille à l'impératrice.*	— -Koteletts mit Selleriemus.[6]) [Gemüse.	— -cutlets with purée of celery. [vegetables.
— *de volaille à la macédoine.*	— -Koteletts mit gemischtem	— -cutlets with assorted
— *de volaille à la Montpensier.*	— -Koteletts nach Montpensier[7]). [Nilsson[8]).	— -cutlets with tomato sauce.
— *(de volaille) à la Nilsson.*	— -Koteletts nach der	— -cutlets in Nilsson style.
— *de volaille à la parisienne.*	— -Koteletts mit jungen Gemüsen.[9])	— -cutlets with young vegetables.
— *de volaille à la Périgueux.*	— -Koteletts mit Trüffeln.[10])	— -cutlets with truffles.
— *de volaille aux petits pois.*	— -Koteletts mit Schoten.	— -cutlets w. green peas.
— *de volaille aux pointes d'asperges.*	— -Koteletts mit Spargel-Spitzen.	— -cutlets with asparagus-points.
— *de volaille à la Pojarski.*	— -Koteletts nach Pojarski.	— -cutlets, Pojarski style.
— *de volaille à la polonaise.*	— -Koteletts mit polnischer Sose.[11])	— -cutlets with Polish sauce.
— *de volaille à la russe.*	— -Koteletts, russisch[12]).	— -cutlets, Russian style.
— *de volaille à la sauce béarnaise.* [*Colbert.*	— -Koteletts mit Bearner Sose. [Sose.	— -cutlets with Bearnese sauce.
— *de volaille, sauce à la*	— -Koteletts mit Colbert-	— -cutlets, Colbert sauce.
— *de volaille à la Ségard.*	— -Koteletts mit Trüffeln.[13])	— -cutlets with truffles.
— *de volaille à la Sévigné.*	— -Koteletts mit Tafel-Pilzen und Hahnkämmen.[14])	— -cutlets w. mushrooms and cock's-combs.

[1]) Kalbfleisch-Füllsel vermischt man mit feinem Geflügel-Ragout *(salpicon de volaille)*, Tafel-Pilzen, Zunge und Trüffeln, formt hiervon Koteletts, taucht diese erst in geschlagene Eigelbe, dann in feingeriebene Semmel, macht sie in zerlassener Butter gar, richtet sie mit *Victoria*-Sose an.

[2]) Die Koteletts werden auf beiden Seiten mit einem Füllsel, das mit Ganslebermus und gehackten Trüffeln vermischt ist, maskiert, paniert, in Fett gebacken, im Kranz angerichtet; Tafel-Pilze in die Mitte.

[3]) Feingehacktes Huhn- oder Truthahnfleisch wird mit Rahm vermischt, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, zu Koteletts geformt, welche in geschlagene Eier getaucht, paniert, mit klarer Butter bestrichen, auf dem Rost gebraten und im Kranz angerichtet werden; in Salzwasser gekochte Schoten-Kerne in die Mitte.

[4]) Gehackte Koteletts, mit Zungen-Scheiben belegt, im Kranz um Trüffeln angerichtet; weiße Sose.

[5]) Geflügel-Keulon (Schenkelbein herausgenommen) in Öl getaucht, paniert, gebraten, im Kranz angerichtet; Gemüse in die Mitte; Rahmsose.

[6]) Gehacktes Huhnfleisch wird mit Salz und Muskatnuß gewürzt, zu Koteletts geformt, diese werden mit ein wenig Eiweiß bestrichen, mit einer Lage Klößchen-Füllsel bedeckt, mit geriebener Semmel bestreut, in geschlagene Eier getaucht, nochmals in geriebener Semmel gerollt, mit einem kleinen Geflügel-Knochen versehen, in Butter gebraten, auf einem Teigrand angerichtet; in die Mitte Selleriemus.

[7]) Geflügelbrust roh gehackt, mit Butter und Rahm vermischt, zu Koteletts geformt, paniert, in Butter gebraten; Paradiesapfel-Sose.

[8]) *Nilsson*-Koteletts: Kaltes Gericht von gehacktem Geflügelfleisch in Kotelettform, mit dicker weißer Geflügel-Sose *(suprême)* überzogen, mit gehackten Trüffeln und Oliven bedeckt, im Kranz angerichtet; Salat in die Mitte.

[9]) Koteletts aus gleichen Teilen würfelig geschnittenem Huhnfleisch und Trüffeln mit Rahmsose, im Kranz um junge Gemüse angerichtet; weiße Trüffel-Sose.

[10]) Rahmfüllsel von Geflügel *(farce de volaille à la crème)* vermischt man mit gehackten Tafel-Pilzen und Gansleber, macht die Masse in Koteletten-Formen steif, richtet die Koteletts turbanförmig an, gibt ein feines Trüffel-Ragout *(ragoût de truffes à la financière)* in die Mitte.

[11]) Koteletts aus Geflügel-Füllsel mit würfelig geschnittenen Trüffeln, Tafel-Pilzen und Zunge, gebacken und mit Tafel-Pilzen angerichtet; dazu polnische Sose.

[12]) Koteletts von feingehacktem Geflügelfleisch und Butter, in geschlagene Eier getaucht, paniert, in klarer Butter geschwungen, im Kranz angerichtet; Spargel-Spitzen oder ein Blätter-Ragout von Löcher-Pilzen in die Mitte; weiße Sose.

[13]) Feingehacktes Huhnfleisch wird mit Rahm angerührt, zu Koteletts geformt; diese werden paniert, auf dem Rost gebraten und im Kranz um Trüffeln angerichtet.

[14]) Gehackte Koteletts kranzförmig um ein Ragout von Tafel-Pilzen und Hahnkämmen angerichtet; braune Sose.

Côtelettes de volaille aux truffes.	Geflügel-Koteletts mit Trüffeln.	Fowl-cutlets with truffles.
— de volaille à la Villeroi.	— -Koteletts nach Villeroi [1]).	— -cutlets in Villeroi style.
Crème de volaille.	Rahmspeise [2]) von Geflügel.	Cream of fowl.
— de volaille à la ambassadrice.	— von Geflügel nach Botschafterin-[3])Art.	— of fowl with asparagus.
— de volaille à la reine Hortense.	— von Geflügel nach Königin Hortense [4]).	— of fowl, queen Hortensia style.
Crêpes de volaille à la sauce périgo(u)rdine.	Geflügel-Pfannkuchen mit Trüffel-Sose.	Pancakes filled w. minced fowl, truffle sauce.
Crépinettes à la Richelieu.	— -Netzwürstchen nach Richelieu [5]).	Flat fowl-sausages in the Richelieu style.
— de volaille.	— -Netzwürstchen.	— fowl-sausages.
— de volaille à la purée de marrons.	— -Netzwürstchen mit Kastanienmus.	— fowl-sausages with purée of chestnuts.
— de volaille aux truffes.	— -Netzwürstchen mit Trüffeln.	— fowl-sausages with truffles.
Crêtes de volaille.	— -Kämme.	Fowl-combs.
— de volaille à la bordelaise.	— -Kämme mit Löcher-Pilzen.[6])	— -combs with mushrooms.
— de volaille conservées en boîte.	— -Kämme in Büchsen [7]).	— -combs tinned (canned).
— de volaille conservées en flacon.	— -Kämme in Fläschchen eingemacht.[8])	— -combs bottled (preserved in bottles).
Aspic de crêtes de volaille.	Sulze von Geflügel-Kämmen.	Aspic of fowl-combs.
Croquettes milanaises.	Mailänder Krusteln [9]).	Milanese (fowl-)croquettes.
— de volaille.	Geflügel-Krusteln.	Fowl-croquettes.
— de volaille à l'italienne.	— -Krusteln mit ital. Sose.[10])	— -croquettes with Italian sauce.
— de volaille à la purée de champignons.	— -Krusteln mit Tafelpilzmus.	— -croquettes with purée of button-mushrooms.
— de volaille à la sauce suprême.	— -Krusteln mit weißer Geflügel-Sose.[11])	— -croquettes with supreme sauce.
— de volaille à la Soubise.	— -Krusteln mit weißem Zwiebelmus.	— -croquettes with white purée of onions.
— de volaille aux truffes.	— -Krusteln mit Trüffeln.	— -croquettes w. truffles.
Croustades à la Barakin.	Krustpasteten n. Barakin [12]).	Croustades, Barakin style.
Cuisses de volaille.	Geflügel-Keulen.	Legs of fowl.
— de volaille à la bayonnaise.	— -Keulen auf Bayonner [13]) Art.	— of fowl in Bayonne style.
— de volaille braisées.	— -Keulen geschmort.	— of fowl braised.
— de volaille braisées, sauce aux tomates.	— -Keulen geschmort, Paradiesapfel-Sose.	— of fowl braised, tomato sauce.
— de volaille à la écaillère.	— -Keulen mit Austern.[14])	— of fowl with oysters.

[1]) Die Koteletts durch *Villeroi*-Sose gezogen, paniert, in Fett gebacken, kranzförmig um Tafel-Pilze angerichtet.

[2]) Gebratenes Geflügelfleisch mit gekochtem Schinken und Tafel-Pilzen würfelig geschnitten, mit Rahmsose gebunden, mit Kartoffeln bedeckt, mit geriebener Semmel und Parmesan-Käse bestreut, braun gebacken.

[3]) Randform von Geflügel-Füllsel, mit einem Ragout von würfelig geschnittenen Kalbsbröschen in Rahmsose gefüllt, mit Füllsel bedeckt; in die Mitte ein Ragout von erbsengroß ausgestochenen Spargel-Spitzen und deutscher Sose; der Rand mit weißem Geflügelmus maskiert.

[4]) Gemahlin Ludwig Bonapartes, Exkönigs von Holland, Mutter Napoleons III. — Obiges Gericht wurde am 2. Sept. 1893 im German Castle, Midway Plaisance, Chicago gegeben bei einem Dinner offered to the Executive Committee of the California Midwinter International Exposition by the Foreign Commissioners of the California Midwinter International Exposition.

[5]) Geflügel-Netzwürstchen mit Trüffeln. Man nimmt Huhn- oder Truthahnfleisch, hackt und vermischt es mit der gleichen Menge gehacktem Speck, stößt alles zusammen im Mörser, würzt, streicht durch, mischt in Würfel geschnittene Gansleber und Trüffeln darunter. Die mit diesem Füllsel und Schweinsnetz bereiteten flachen Würstchen *(crépinettes)* werden mit zerlassener Butter beträufelt und auf dem Rost gebraten.

[6]) Ragout von Hahnkämmen mit Brotkrusten, die mit Löcher-Pilzen gefüllt sind.

[7]) Die Kämme, welche man in mit Essig und Salz vermischtem Wasser gekocht hat, werden mit etwas aufgelöster Gallerte in die Büchsen gefüllt, worin man sie noch 20 Minuten im Wasserbade kochen läßt.

[8]) Vergl. *crêtes de volaille conservées en boîte.*

[9]) Reiskrusteln mit Geflügel.

[10]) Fleisch von gebratenem Geflügel mit Tafel-Pilzen fein gehackt; Butter und Mehl mit gehackter Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Zitronensaft, Petersilie, rohen Eigelben zu dicker Sose verbunden, das Huhnfleisch hinzugegeben; wenn kalt, zu *croquettes* geformt, die paniert, gebraten und mit italienischer Sose angerichtet werden.

[11]) Man kann auch Trüffel- *(sauce à la Périgueux)* und italienische Sose *(sauce italienne)* geben.

[12]) Kleine Krusten, gefüllt mit Geflügelfleisch, Trüffeln und Zunge.

[13]) Die Keulen ausgebeint, mit Zwiebeln in Öl gebraten, Sose hinzugegeben, Brotkrumen darüber, im Ofen braun gebacken.

[14]) *Écaillère* = Austern-Händlerin. — Ausgebeinte, gefüllte Keulen mit gehackten Austern und Brotkrumen, mit Austern-Sose angerichtet.

Cuisses de volaille aux épinards.	Geflügel-Keulen mit Spinat.	Legs of fowl with spinach.
— de volaille farcies.	— -Keulen gefüllt.	— of fowl stuffed.
— de volaille farcies, aux petits légumes.	— -Keulen gefüllt, mit jungem Gemüse.[1])	— of fowl stuffed, with young vegetables.
— de volaille à la florentine.	— -Keulen nach Florentiner[2]) Art.	— of fowl in Florentine style.
— de volaille à la jardinière.	— -Keulen mit grünen Gemüsen.[3])	— of fowl with vegetables.
— de volaille à la Wellington.	— -Keulen mit scharfer Würzsose.[4])	— of fowl with chutney (chutnee) sauce.
Dauphines de volaille.	— -Bällchen.	Fowl-croquettes.
Éclairs à la Károlyi.	Blitzkuchen nach Károlyi[5]).	Puffs filled with purée of fowl.
Émincé de volaille.	Geblättertes Geflügel.	Minced fowl.
— de volaille en bordure de riz.	— Geflügel in Reisrand.	— fowl in border of rice.
— de volaille à la purée de champignons.	— Geflügel mit Tafelpilzmus.	— fowl with purée of mushrooms.
Entrée de volaille.	Geflügel mit Sulze.	Fowl dressed with jelly.
Épigramme de volaille.	Epigramm von Geflügel.	Epigramme of fowl.
— de volaille à la macédoine (de légumes).	— von Geflügel mit gemischtem Gemüse.	— of fowl with assorted vegetables.
— de volaille à la Pompadour.	— von Geflügel mit Tafel-Pilzen, Trüffeln und Artischocken.	— of fowl with truffles, mushrooms and artichokes.
— de volaille à la toulousaine.	— von Geflügel mit Toulouser Sose.[6])	— of fowl with Toulouse sauce.
— de volaille aux truffes.	— von Geflügel mit Trüffeln.	— of fowl with truffles.
Escalopes de volaille.	Geflügel-Schnitzel.	Fowl-collops.
— de volaille à la crème.	— -Rahmschnitzel.	— -collops with cream.
— de volaille au riz.	— -Schnitzel mit Reis.	— -collops with rice.
Farce cuite de volaille.	Kochfüllsel von Geflügel.[7])	Forcemeat of boiled fowl.
— à pâté de volaille froid.	Füllsel zu kalter Geflügel-Pastete.[8])	— for cold fowl-pie.
— de volaille.	Geflügel-Füllsel.	Fowl-forcemeat.
— à zéphyr(e).	Rahmfüllsel von Geflügel.[9])	Cream-forcemeat of fowl.
Bordure de farce, garnie d'escalopes de volaille.	Füllsel-Randform mit Geflügel-Schnitzeln.	Fowl-forcemeat border with fowl-collops.
Croustade de farce à la Périgueux.	Krustpastete von Geflügel-Füllsel mit Trüffeln.	Croustade of fowl-forcemeat with truffles.
Petites croustades de farce à la Périgueux.	Kleine Geflügelfüllsel-Krusten mit Trüffel-Ragout.	Small fowl-forcemeat crusts with ragout of truffles.
Quenelles de farce aux truffes.	Geflügelfüllsel-Klößchen mit Trüffeln.	Fowl-forcemeat balls with truffles.
Rissoles de farce de volaille.	Gebackene Mundtäschchen von Geflügel-Füllsel.	Little mouthfuls of fowl-forcemeat.
Filets mignons de volaille.	Geflügel-Brustschnittchen (-Unterbrüstchen).	Minion-fillets of fowl.
— mignons de volaille en lorgnette.	— -Brustschnittchen mit ausgestochenen Zungen-Scheiben.[10])	— -fillets of fowl with rings of red tongue.

[1]) Die Keulen werden ausgebeint, gefüllt, geschmort und auf einem Reisrand mit zierlich ausgestochenen jungen Gemüsen in brauner Sose angerichtet.

[2]) Die gebratenen Keulen werden in eine kräftige Geflügel-Sose *(sauce suprême)* getaucht, in feingeriebener Semmel gerollt, gebacken; dazu eine Paradiesapfel-Sose.

[3]) Die Keulen werden ausgebeint, gefüllt, geschmort und mit vermischtem Gemüse und Sose angerichtet.

[4]) Die Keulen in Öl gebraten, mit einer scharfen Würzsose *(chutney)* angerichtet.

[5]) Im Szathmárer Komitat stammsässiges, seit dem 13. Jahrh. urkundlich hervortretendes, namentlich seit dem 16. Jahrh. reich begütertes und politisch wichtiges Adels-Geschlecht Ungarns. — Mit Geflügelmus gefüllte fingerlange Brandteig-Kuchen, die mit brauner *chaud-froid*-Sose überzogen sind.

[6]) Auf einem Füllselrand angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Hahnkämmen, Trüffeln und Tafel-Pilzen; Toulouser Sose.

[7]) Geflügelfleisch, gekochtes Kalbfleisch, Kalbshirn, gehackte Zwiebel, alles im Mörser fein gestoßen, einige Geflügel-Lebern, Salz, Gewürz und feine Kräuter hinzugefügt.

[8]) Von Kalbsnuß, frischem Speck, frischem Schinken, Masthühnchenfleisch, Hühnchen-Leber und Trüffeln.

[9]) Brustfleisch von Kapaun, Hühnchen oder jungem Truthahn stößt man mit Salz und Gewürz, gibt nach und nach frischen Rahm hinzu, bis die Masse sich zu einem Kloß formen läßt.

[10]) Die ausgestochenen Zungen-Scheiben werden auf mit Zwiebelmus bestrichene Brotscheiben gelegt, obenauf die mit Trüffel-Scheiben besteckten *filets mignons;* in die Mitte eine runde Trüffel; die *filets mignons* werden im Kranz angerichtet Ganslebermus in die Mitte.

Filets de volaille.	Geflügel-Brustschnitten (-Brüstchen).	Fillets of fowl.
— *de volaille à la ambassadrice.*	— -Brustschnitten mit Gurkenmus.[1])	— of fowl with purée of cucumbers.
— *de volaille à la belle vue.*	— -Brustschnitten in Sulze.[2])	— of fowl with jelly.
— *de volaille à la chevalière.*	— -Brustschnitten nach Ritter-[3])Art.	— of fowl in cavalier's style.
— *de volaille aux concombres.*	— -Brustschnitten mit Gurken.	— of fowl w. cucumbers.
— *de volaille à la dauphine.*	— -Brustschnitten nach Dauphinen-[4])Art.	— of fowl with truffle sauce.
— *de volaille à la Dumas.*	— -Brustschnitten mit Gurkenmus.[5])	— of fowl with purée of cucumbers.
— *de volaille à l'écossaise.*	— -Brustschnitten auf schottische[6]) Art.	— of fowl in Scottish style.
— *de volaille à l'impériale.*	— -Brustschnitten mit Rahmfüllsel-Törtchen.[7])	— of fowl with cream-forcemeat tarts.
— *de volaille à la Marie-Thérèse.*	— -Brustschnitten mit Zungen-, Trüffel-Scheiben und Reis.[8])	— of fowl with slices of tongue, truffles and rice.
— *de volaille à la moderne.*	— -Brustschnitten mit Trüffel-Sose.	— of fowl with truffle sauce.
— *de volaille à la Monville.*	— -Brustschnitten mit Trüffeln.[9])	— of fowl with truffles.
— *de volaille à la Nesselrode.*	— -Brustschnitten m. Zunge, Eiern u. Mayonnaise.[10])	— of fowl with tongue, eggs and mayonnaise.
— *de volaille à la parisienne.*	— -Brustschn. mit gefüllten Artischocken-Böden.[11])	— of fowl with stuffed artichoke-bottoms.
— *de volaille aux pointes d'asperges.*	— -Brustschnitten mit Spargel-Spitzen.	— of fowl with asparagus-points.
— *de volaille à la ravigote.*	— -Brustschnitten mit grüner Würzsose.	— of fowl with *ravigote* sauce.
— *de volaille à la Savarin.*	— -Brustschnitten mit Trüffel-Salat.[12])	— of fowl with salad of truffles.
— *de volaille au suprême (à la sauce suprême).*	— -Brustschnitten mit weißer Geflügel-Sose.	— of fowl with supreme sauce.

[1]) Die Brustschnitten mit Füllsel maskiert nnd glatt gestrichen, durch Eigelbe gezogen; die eine Hälfte hierauf mit gehackten Trüffeln und Brotkrumen, die andere mit gehacktem Schinken und Brotkrumen paniert; in Butter geschwungen, mit Gurkenmus angerichtet.

[2]) Die Schnitten im Kranz um einen Gemüse-Salat angerichtet; Remoladen-Sose.

[3]) Die ausgebeinten Keulen mit Hnhnfleisch-Füllsel gefüllt, zugenäht, mit Speckscheiben und Kräutern in fetter Fleischbrühe gar gekocht; wenn nnter leichter Pressnng erkaltct, durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, in Semmel, dann in Ei und Semmel paniert, in Fett ausgebacken. Die *filets mignons* mit Trüffeln verziert, mit klarer Butter im Ofen steif gemacht. Die *filets* gespickt, auf dünne Speckscheiben gelegt, mit etwas brauner Fleischbrühe begossen, im Ofen glasiert. Man richtet die Keulen auf Füllselrand an, legt die *filets* im Kranz darauf, zwischen diese die *filets mignons;* in die Mitte ein Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Hahnkämmen, Hahnnieren; deutsche Sose *(allemande)*.

[4]) Brnstschnitten mit Füllscl bestrichen, aufgerollt, mit Schweinefleisch-Schnitten bedeckt, in Bntter und Flcischbrühe langsam gedämpft, auf ausgestocheuen gerösteten Brotscheiben angerichtet; Trüffel-Sose.

[5]) Brustschnitten, mit Gurkenmns in weißer Sose bestrichen, mit Brotkrumen bestreut, gebraten, auf Gurkenmns angerichtet.

[6]) Die Schnitten kalt als Umlage zu einem Geflügel-Ragout in Gallerte.

[7]) Die Brüstchen werden in klarer Butter geschwungen, mit weißer Geflügel-Sose *(suprême)* bestrichen, abwechselnd mit in Törtchen-Formen gestocktem Geflügel-Rahmfüllsel auf niedriger Reiskruste angerichtet; je eine Trüffcl-Scheibe dazwischen; in die Mitte Tafelpilz-Köpfe.

[8]) Die Schnitten abwechselnd mit Zungen- und Trüffel-Scheiben im Kranz angerichtet; in die Mitte Reis, welcher in Huhnfleisch-Brühe körnig gekocht wurde.

[9]) *Monville(?)* (sprich »Mongwil«), franz. Stadt im Dép. Seine-Inférieure; *Montville*, franz. Eigenname; *Monvel*, franz. Schriftsteller, gest. 1811. — Die ausgelösten Brüstchen schwingt man in klarer Butter, richtet sie auf Füllselrand an; von den Geflügel-Abfällen hat man eine Geflügel-Brühe bereitet, diese mit brauner Fleischbrühe, Marsalawein, einem Kräuter-Sträußchen und Tafelpilz-Schalen verkocht, dnrchgestrichen, entfettet. Hiermit kocht man spanische Sose (soviel als nötig) ein. Die Butter aus der Pfanne, worin die Brüstcheu gebraten wurden, gießt man ab, gibt Trüffel-Scheiben, einige Löffel von der ebcn bereiteten Sose, ein weuig Sardellen-Butter und Zitrouensaft hinein, schwingt alles durcheinander, gibt die Trüffeln in die Mitte der Schüssel, begießt die Brüstchen mit der Sosc und gibt den Rest derselben nebenbei.

[10]) Kalte Brnstschnitten, mit weißer *chaudfroid*-Sose überzogen, abwechselnd mit überglänzten Zungen-Scheiben und gehackten hartgekochten Eiern angerichtet; Salat mit Mayonnaise in die Mitte.

[11]) Geflügel-Brüstchen in Sulze, umlegt mit Artischocken-Böden, die mit Gemüsen gefüllt sind.

[12]) Die Brüstchen werden mit weißer Sose, welche mit feinen Kräntern vermischt ist, überzogen, überglänzt, im Kranz um einen Trüffel-Salat angerichtet; Tataren-Sose.

Filets de volaille à la valencienne.	Geflügel-Bruſtſchnitten mit Zunge und Trüffeln.[1])	Fillets of fowl with tongue and truffles.
— *de volaille à la Victoria.*	— -Bruſtſchnitten nach Victoria[2]).	— of fowl in Victoria style.
— *de volaille à la Westmoreland.*	— -Bruſtſchnitten n. Westmoreland.	— of fowl, Westmoreland style.
Aspic de filets de volaille.	Sulze von Geflügel-Bruſtſchnitten.	Aspic of fowl-fillets.
— *de filets de volaille à la macédoine (de légumes).*	— v. Geflügel-Bruſtſchnitten mit gemiſchtem Gemüſe.	— of fillets of fowl with assorted vegetables.
Chaud-froid de filets de volaille.	Überſulzte Geflügel-Bruſtſchnitten.	Jellied fillets of fowl.
— *-froid de filets de volaille au suprême.*	— Geflügel-Bruſtſchn. mit weißer Geflügel-Soſe.[3])	— fillets of fowl with supreme sauce.
Grenadins de filets de volaille.	Geſpickte Geflügel-Bruſtſchnitten.	Larded, braised fillets of fowl.
— *de filets de volaille aux petits pois.*	— Geflügel-Bruſtſchnitten mit Schoten-Kernen.	—, braised fillets of fowl with green peas.
— *de filets de volaille aux pointes d'asperges.*	— Geflügel-Bruſtſchnitten mit Spargel-Spitzen.	—, braised fillets of fowl with asparagus-points.
Salade de filets de volaille.	Salat von Geflügel-Bruſtſchnitten.	Salad of fowl-fillets.
— *de filets de volaille à la Brunnow.*	— von Geflügel-Bruſtſchnitten n. Brunnow[4]).	— of fowl-fillets with cucumber and green peas.
Sauté de filets de volaille.	Geſchwungene Geflügel-Bruſtſchnitten.	Fried fillets of fowl fried.
— *de filets de volaille à la cardinale.*	— Geflügel-Bruſtſchnitten nach Kardinals-[5])Art.	— fillets of fowl in cardinal's style.
Surprise aux filets de volaille.	— Geflügel-Bruſtſchnitten in Schweinsnetz.[6])	Fillets of fowl in pig's-caul.
Turban de filets de volaille.	Turban von Geflügel-Bruſtſchnitten.	Crown-shape of fowl-fillets.
— *de filets de volaille aux truffes.*	— von Geflügel-Bruſtſchnitten mit Trüffeln.	— -shape of fowl-fillets with truffles.
Foie de volaille.	Geflügel-Leber.	Fowl-liver.
Brochettes de foie de volaille.	Spießchen m. Geflügel-Leber.	Skewers with fowl-liver.
Farce de foie de volaille.	Geflügelleber-Füllſel[7]).	Fowl-liver forcemeat.
Pain de foie historié sur socle.	Hiſtoriſches Schauſtück von Leberbrot auf Sockel.[8])	Historical mould of liver on socle.
— *de foie de volaille.*	Geflügelleberbrot.	Fowl-liver mould.
— *de foie de volaille à la Montgelas.*	— mit Montgelas-Ragout.[9])	— -liver mould with Montgelas garnish.
Pâté de foie de volaille.	Geflügelleber-Paſtete.	— -liver pie.
Surtout de foie de volaille à la Montpensier.	Überzogene Geflügel-Leber nach Montpensier.	*Surtout* of fowl-liver in Montpensier style.
Terrine de foie de volaille.	Geflügelleber-Schüſſelpaſtete.	Fowl-liver pot pie.
Fondants de volaille.	Gefüllte Geflügel-Klöße.	Stuffed fowl-dumplings.

[1]) Mit weißer Geflügel-Sose *(sauce suprême)*, Zunge und Trüffeln.

[2]) Mit Austern, Krebsen und Nocken in Madeira-Sose.

[3]) Die Brustschnitten mit weißer Geflügel-Sose *(sauce suprême)* bedeckt, mit Trüffeln verziert, im Kranz angerichtet; in die Mitte übersulzte Trüffeln.

[4]) Philipp, Graf von Brunnow, russischer Diplomat, geb. 31. Aug. 1797 zu Dresden, gest. 12. April 1875 in Darmstadt. — Kaltes Gericht: Weiße Sulze von Rahm und Gallerte, Geflügelfleisch, Scheiben von gekochter Gurke, Schoten-Kernen; wenn kalt, ausgeschnitten und auf einem Salatrand mit weißer Tataren-Sose angerichtet.

[5]) a) Mit Krebsschwänzen und Trüffeln angerichtet; Krebssose. b) Die Brustschnitten in Butter gebraten, mit in Wein gedämpften Trüffel-Scheiben angerichtet; Kardinals-Sose (mit Hummer-Rogen gefärbte Butter-Sose) in die Mitte.

[6]) Geflügel-, Gansleber-Schnitten, Schweinswürstchen in Schweinsnetz gewickelt, geröstet.

[7]) Gleiche Mengen Geflügel-Leber, Geflügelfleisch und gekochtes Kalbshirn fein gestoßen, mit Salz, Pfeffer usw. gewürzt, einige Eigelbe hinzugefügt, das Füllsel durchgestrichen; man kann auch gehackte Trüffeln hinzufügen.

[8]) Zwei Teile Kalbs- und einen Teil Geflügel-Leber schneidet man in Scheiben, läßt diese mit Butter anbraten, gibt Kräuter, Trüffel-Abfälle, Salz, Gewürz, Marsalawein hinzu, läßt einkochen, erkalten, stößt die Leber, streicht durch, rührt die eingekochte Brühe, sowie *chaud-froid*-Sose und Butter hinzu. Ist die Masse schaumig, so gibt man in Würfel geschnittene gekochte Gansleber, sowie Trüffeln hinein, füllt damit zwei Cylinder-Formen (die eine größer als die andere), welche man beim Anrichten ausstürzt und übereinander setzt; man verziert mit gekochtem Kuheuter.

[9]) Randform von Geflügel-Leber; in der Mitte ein Ragout von Tafel-Pilzen und Trüffeln.

Fondants de volaille à la Carignan.	Gefüllte Geflügel-Klöße nach Carignan[1].	Stuffed fowl-dumplings, Carignan style.
Fricassée de volaille.	Frikassee von Geflügel.	Fricassee of chicken.
— de volaille à l'ancienne.	— von Geflügel mit Zwiebeln.	— of fowl with onions.
Fritot (friteau) de volaille.	Gebackenes Geflügel.	Fried fowl.
— (de volaille) à la Soubise.	— Geflügel mit weißem Zwiebelmus.	— fowl with white purée of onions.
Galantine de volaille.	Ausgebeintes, gefülltes Geflügel, kalt in Gallerte.	Boned, stuffed fowl, cold in jelly.
Gelée de volaille.	Gallerte von Geflügel.[2]	Jelly of fowl.
Gnochi[3] *au salpicon.*	Klößchen mit fein. Ragout.[4]	Dumplings with salpicon.
Godiveau de blanc de volaille.	Warme Geflügel-Pastete.	Hot fowl-pie.
— de blanc de volaille aux truffes.	— Geflügel-Pastete mit Trüffeln.	— fowl-pie with truffles.
Grenade de volaille.	Granate von Geflügel.	Grenade of fowl.
— de volaille aux truffes.	— von Geflügel m. Trüffeln.	— of fowl with truffles.
Hachis de volaille.	Geflügel-Gehäck.	Hashed fowl.
— de volaille à la chipolata.	— -Gehäck mit Würstchen-Ragout.	— fowl with *chipolata* garnish.
— de volaille à la fermière.	— -Gehäck mit Zwiebeln u. Tafel-Pilzen.[5]	— fowl with chopped onions and mushrooms.
Kromeskis *de volaille.*	Krustgebackenes von Geflügel.[6]	*Kromeskies* of fowl.
— de volaille à la polonaise.	— von Geflügel mit Speck.	— of fowl with bacon.
Marbré de volaille.	Marmorierte (kalte) Geflügel-(Roll)pastete.[7]	Marbled galantine of fowl.
— de volaille à la gelée.	— Geflügel-(Roll)pastete mit Gallert-Krusten.	— galantine of fowl with jelly-crusts.
Marinade de volaille.	Gebeiztes Geflügel.[8]	Soused fowl.
Mayonnaise de volaille.	Mayonnaise von Geflügel.	Mayonnaise of fowl.
— de volaille aux huîtres.	— von Geflügel mit Austern.	— of fowl with oysters.
Mousse de volaille.	Schaumspeise von Geflügel.	Moss of fowl.
— de volaille à la gauloise.	— von Geflügel m. Trüffeln.	— of fowl with truffles.
— de volaille aux truffes.	— von Geflügel m. Trüffeln.	— of fowl with truffles.
Mousseline de volaille.	Schaumbrot v. Geflügel, kalt.	*Mousseline* of fowl, cold.
— de volaille chaude.	— von Geflügel, warm.	— of fowl, hot.
Pain à la Isabelle.	Isabellenbrot.[9]	Mould of woodcock a. fowl-liver.
— à la samaritaine.	Samariterbrot[10].	— of fowl and game.

[1]) Klöße von Huhnfleischmus, mit Trüffelmus gefüllt, mit *chaud-froid*-Sose überzogen, im Kranz angerichtet; in die Mitte ansgestochene Gansleber-Pastete.

[2]) Zwei zerschnittene Hühner, ein Kalbs- und Rindshessen *(jarret)* ohne Knochen, zwei halbierte Kalbsfüße, ein Liter Xereswein, alles mit Gemüsen und ein wenig Salz angesetzt, ungefähr zehn Liter kaltes Wasser darau gogossen, fünf bis sechs Stunden kochen gelassen, durchgestrichen, mit Eiweiß und Kalbsleber geklärt, kalt angerichtet.

[3]) Anch französisiert *gnoquis. Gnocci à la Marie-Louise* ist dasselbe.

[4]) Unter eine Geflügel-Krustelmasse *(appareil à croquette de volaille)* mischt man ein feines Ragout von Wild, Trüffeln und Gansleber, reibt Parmesan-Käse hinein, würzt, läßt auf einem mit Butter bestrichenen Blech erkalten, schneidet ans der Masse runde Scheiben heraus, welche man in geriebener Brotkrume wälzt, bäckt und auf gefaltetem Mnndtuch mit gebackener Petersilie anrichtet.

[5]) Gehackte Zwiebeln nnd gehackte Tafel-Pilze in Butter geschwitzt, mit Rahmsose verkocht, das gebratene, gehackte Huhnfleisch hinzugegeben, in einem Kranz von mit Butter gerösteten Brotkrusten angerichtet.

[6]) Frische Gansleber, Tafel-Pilze, Trüffeln, Geflügelfleisch schneidet man in Würfel, vermischt alles untereinander, würzt, bindet mit dicker spanischer Sose *(espagnole)*, läßt erkalten, formt von der Masse kleine längliche Vierecke, welche man paniert und ansbäckt.

[7]) Von Huhn-, Kalbfleisch. frischem Speck, Brotkrumen bereitet man ein Geflügel-Füllsel; eine recht rote Rindszunge hackt man fein, gibt ein wenig von dem Geflügel-Füllsel und gekochten Reis hinzu, färbt dieses zweite Füllsel mit ein wenig Karmin; von Wild und schwarzen Trüffeln bereitet man ein drittes Füllsel, sodaß man im ganzen drei verschiedenfarbige Füllsel hat, welche man jedes nach seiner Art würzt. Auf die Geflügelhaut, welche man auf einem Mundtuch ausgebreitet hat, legt man eine Schicht Geflügel-Füllsel, darüber Pinien, dann eine Lage Wildfüllsel mit Trüffeln, zuletzt Zungen-Füllsel, wieder Pinien usw., zum Schluß Geflügel-Füllsel obenauf. Das Ganze wird in die Haut eingeschlagen (wie eine Rollpastete, *galantine)*, gar gemacht und angerichtet.

[8]) Gebratenes noch warmes Geflügel schneidet man in Stücke, legt diese in ein heißes tiefes Geschirr, streut Zwiebel-Scheiben, Salz und Pfeffer darüber, gießt kochendes Wasser darauf, deckt schnell zu, damit kein Dampf entweicht und deckt nicht eher auf, als bis das Geflügel erkaltet ist.

[9]) Aus einem Mus von Waldschnepfen und Geflügel-Lebern, mit *chaud-froid*-Sose und etwas Gallerte verlängert, auf Eis erkaltet, mit Sulze umlegt.

[10]) Mus von Geflügelfleisch und einem Teil gekochter Gansleber, mit Rahmsose *(béchamel)* und flüssiger Gallerte vermischt; Mus von Gansleber und schwarzem Wildgeflügel (Auerhahn, Rebhuhn oder Krammetsvogel), mit gehackten Trüffeln und *chaud-froid*-Sose vermischt. Beide Füllsel füllt man lagenweise in die Form, welche auf einem Untersatz ausgestürzt, mit gehackter Gallerte und einer Kette von Trüffel-Kästchen *(petites caisses de truffes)* umlegt wird.

Pain de volaille.	Geflügelbrot.	Fowl-mould.
— *de volaille à l'ancienne.*	— auf altmodische[1]) Art.	— -mould in ancient style
— *de volaille à la chantilly.*	— mit überzogenen Gans-leber-Scheiben.[2])	— -mould with glazed goose-liver.
— *de volaille chaud.*	—, warm.	— -mould, hot.
— *de volaille chaud, sauce suprême.*	— warm, weiße Geflügel-Sose.	— -mould hot, with supreme sauce.
— *de volaille à la Demidow.*	— nach Demidow[3]).	— -mould, Demidow style.
— *de volaille à la Dreux.*	— auf Dreuxer[4]) Art.	— -mould in Dreux style.
— *de volaille à l'écarlate.*	— mit Pökel-Zunge.	— -mould w. red tongue.
— *de volaille à l'estragon.*	— mit Dragun-Sose.	— -mould with tarragon [sauce.
— *de volaille froid.*	—, kalt.	— -mould, cold.
— *de volaille à la gelée.*	— mit Gallerte.	— -mould with jelly.
— *de volaille à l'impériale.*	— auf kaiserliche[5]) Art.	— -mould, imperial style.
— *de volaille à la Maintenon.*	— mit Tafelpilz-Sose.	— -mould with mushroom sauce.
— *de volaille à la moderne.*	— auf moderne[6]) Art.	— -mould in modern style.
— *de volaille à la Montgelas.*	— m. Montgelas-Ragout[7]).	— -mould with Montgelas garnish.
— *de volaille à la d'Orléans.*	— mit Krebsbutter gefärbt.[8])	— -mould colo(u)red with crayfish-butter.
— *de volaille à la piémontaise.*	— mit Reis und Paradies-Äpfeln.	— -mould with rice and tomatoes.
— *de volaille à la russe.*	— auf russische[9]) Art.	— -mould, Russian style.
— *de volaille aux truffes.*	— mit Trüffeln. [Pastete[10]).	— -mould with truffles.
Pâté de Bruxelles.	Brüsseler (Geflügel-)	Brussels (fowl-)pie.
— *chaud à la financière.*	Warme Pastete mit Reichen-Ragout.[11])	Hot pie with financier's garnish.
— *de volaille.*	Geflügel-Pastete[12]).	Fowl-pie.
— *de volaille à l'américaine.*	— -Pastete, amerikanisch[13]).	— -pie in American style.
Petites chartreuses à la gelée.	Kleine Kartäuser-Pasteten[14]) mit Gallerte.	Small fowl-patties with jelly.
— *chartreuses à la royale.*	— Kartäuser-Pasteten auf königliche[15]) Art.	— vegetable-cups with royal salpicon.
— *croustades de beurre à la Montgelas.*	— Butter-Krusten m. Montgelas-[16])Ragout gefüllt.	— buttered crusts with Montgelas garnish.

[1]) Von Geflügel-Füllsel, das mit würfelig geschnittenen Trüffeln, Kuheuter, Pökel-Zunge und Gansleber vermischt ist; auf Gallerte angerichtet, mit einem Kranz von Trüffel-Kästchen *(petites caisses de truffes)* umlegt.

[2]) Von Geflügel-Füllsel, das mit lauwarmer Gallerte und geschlagenem Rahm (Schlagsahne) vermischt ist; mit herzförmig ausgestochenen Gansleber-Scheiben, die mit brauner Sose überzogen sind, umlegt.

[3]) Gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Spätherbst 1893, gegeben.

[4]) Brot von Geflügel-Füllsel und Rahm, gefüllt mit Gansleber-Schnitten, Trüffeln und Madeira-Sose, die mit dicker Fleischbrühe verkocht ist; weiße Stammsose *(velouté)*.

[5]) Mit weißem Ragout von Huhnfleisch, Tafel-Pilzen, Trüffeln und Zunge gefüllt, mit einem Kranz von Trüffel-Scheiben und Hahnkämmen umlegt.

[6]) Mit Ragout von Huhnfleisch-Schnittchen, Hahnkämmen, Hahnnieren, Gansleber-Scheiben; weiße *sauce chaud-froid.* Umlage: Trüffeln.

[7]) Von gleichen Teilen gekochtem Huhnfleischmus und rohem Klößchen-Füllsel *(farce à quenelle)*. Die Form wird mit einem Ragout *à la Montgelas* (von weißem Huhnfleisch, Pökel-Zunge, Tafel-Pilzen und Trüffeln) gefüllt.

[8]) Brot aus Geflügel-Füllsel, das mit Krebsbutter gefärbt und mit Tafelpilzmus vermischt ist. Umlage: Kleine Trüffeln und Tafel-Pilze.

[9]) Cylinderform mit Geflügelmus und Mayonnaise ausgelegt, in die Mitte Geflügel-Schnitten abwechselnd mit Gemüse-Salat gefüllt; jede Lage mit Geflügelmus, das mit Mayonnaise vermischt ist, bestrichen. Man umlegt das Brot mit halbierten Artischocken-Böden, die mit Gemüse-Salat gefüllt sind.

[10]) Von einem aus Gans- oder Enten-Leber, Huhnfleisch, Trüffeln und weißer Geflügel-Sose bereiteten Füllsel; trägt die Inschrift *Pâté de Bruxelles.*

[11]) Vergl. dass. unter *foie gras (d'oie).*

[12]) Geflügel-Abfälle, Fett und die Lebern hackt man mit ebensoviel Kalbfleisch, stößt fein, gibt Bratwurstfleisch hinzu, würzt kräftig. Geflügel- und Kalbfleisch-Schnitten beizt man einige Stunden in Weißwein mit Pfeffer, Salz und Gewürz. Man gibt die Fleischschnitten abwechselnd mit dem Füllsel und Scheiben von rohem Schinken in die Pastetenform, welche man mit Füllsel schließt.

[13]) Geflügelbrust mit Milch, Mehl, Petersilie, Butter und Gewürz gedämpft, in eine Backform gegeben, mit Blätterteig bedeckt, mit Eigelb bestrichen, eine Stunde gebacken.

[14]) Mit Huhnfleischbrot *(pain de poulet, mould of chicken)* gefüllt.

[15]) Kleine Formen, deren Innenseiten mit Stäbchen von Möhren, Rüben, Spargel-Spitzen usw. in schöner Form ausgelegt sind, deren Boden mit einer Lage Klößchen-Füllsel *(farce à quenelle)* ausgestrichen ist, mit einem feinen Ragout von Gansleber, Geflügelfleisch, Lammbröschen und Tafel-Pilzen *(salpicon royal)* gefüllt, mit einer Lage Füllsel maskiert.

[16]) Kleine zweimal in Eigelb und zweimal in Semmel panierte Brötchen, die mit einem Geflügel-Ragout *(montgelas de volaille)*, das mit Trüffeln vermischt ist, gefüllt sind.

Petites croustades de nouilles à la royale.	Kleine Nudel-Krusten auf königliche[1]) Art.	Small crusts of noodles in royal style.
— *croustades de riz à la princesse.*	— mit Huhnfleischmus gefüllte Reiskrusten.	— crusts of rice filled with purée of chicken.
— *croustades à la Saint-Cloud.*	— Saint-Cloud-[2])Krusten.	— crusts in Saint-Cloud style.
— *timbales à l'Agnès Sorel.*	Becher-Pastetchen nach Agnes Sorel[3]).	— thimbles, Agnes Sorel style.
— *timbales à l'écossaise.*	— -Pastetchen, schottisch[4]).	— thimbles in Scottish style.
— *timbales à la financière.*	— -Pastetchen mit Reichen-Ragout[5]).	— thimbles with financier's garnish.
— *timbales à l'impériale.*	— -Pastetchen mit feinem Geflügel-Füllsel.[6])	— thimbles filled with purée of fowl.
— *timbales à la Madame Agnès*[7]).	— -Pastetchen von Huhnfleisch und Trüffeln.[8])	— thimbles filled with chicken-meat and truffles.
— *timbales à la Montgelas.*	— -Pastetchen mit Montgelas-Ragout[9]).	— thimbles with Montgelas garnish.
— *timbales à la Nilsson.*	— -Pastetchen nach der Nilsson[10]).	— thimbles of fowl, Nilsson style.
— *timbales de volaille.*	— -Pastetchen von Geflügel.	— thimbles of fowl.
— *timbales de volaille à la royale.*	— -Pastetchen von Geflügel auf königliche[11]) Art.	— thimbles of fowl in royal style.
— *timbales de volaille à la Soubise.*	— -Pastetchen von Geflügel mit weißem Zwiebelmus.	— thimbles of fowl with white purée of onions.
— *timbales de volaille aux truffes.*	— -Pastetchen von Geflügel mit Trüffeln.	— thimbles of fowl with truffles.
Petits pains de volaille.	Geflügel-Brötchen.	— fowl-moulds (-loaves).
— *pains de volaille à l'écarlate.*	— -Brötchen mit Pökel-Zunge.	— fowl-moulds with red tongue.
— *pains de volaille à l'estragon.*	— -Brötchen mit Dragun-Essig.	— fowl-moulds with tarragon-vinegar.
— *pains de volaille à la mosaïque.*	— -Brötchen in Mosaik[12]).	— fowl-moulds, mosaic style.
— *pains de volaille en petites caisses.*	— -Brötchen in (Papier-) Kästchen.	— fowl-moulds in small (paper-)cases.
— *pains de volaille à la reine.*	— -Brötchen n. Königin-[13]) Art.	— fowl-moulds in queen's style.
— *pâtés à la Joinville.*	— -Pastetchen.	— chicken-pies.
— *pâtés longs à la russe.*	Russische lange Pastetchen.[14])	Russian long patties.

[1]) Die Krusten sind mit würfelig geschnittenem Huhnfleisch, Gansleber, Tafel-Pilzen, Trüffeln, Rahm-*(béchamel-)*Sose und Krebsbutter gefüllt.

[2]) Teigkrustchen, die mit Huhnfleisch, Rindszunge und recht weißem Tafelpilzmus gefüllt sind.

[3]) Kleine Becher-Formen werden mit gehackter Zunge und Trüffeln ausgelegt, mit Geflügel-Füllsel ausgestrichen und mit einem feinen Ragout *(salpicon)* von Geflügel-Schnitten und Trüffeln gefüllt. Vergl. *petites timbales à la Madame Agnès.*

[4]) Die Formen mit Eierkuchen ohne Zucker ausgelegt, mit Huhnfleisch-Füllsel, Huhnfleischmus und würfelig geschnittenen Tafel-Pilzen gefüllt.

[5]) Blätterteig-Formen, die mit einem Ragout von Geflügel-Leber, Tafel-Pilzen, Trüffeln, Hahnkämmen und -Nieren gefüllt sind.

[6]) Die Formen mit Trüffel-Ringen ausgelegt, mit feinem Huhnfleisch-Füllsel gefüllt.

[7]) Geliebte Karls VII. von Frankreich, geb. um 1409 zu Fromenteau, erhielt vom König das Schloß Beauté als Geschenk (daher *dame de Beauté)*, gest. 9. Febr. 1450. Man schreibt neben *Agnès Sorel* auch *Soreau* und *Sorelle* oder *Madame Agnès.* —

[8]) Die Formen werden mit gehackten Trüffeln und Rindszunge ausgestreut, mit Huhnfleisch-Füllsel, das mit Zwiebelmus vermischt ist, ausgestrichen und mit einem Ragout von Huhnfleisch und Trüffeln in Madeira gefüllt. Vergl. *petites timbales à l'Agnès Sorel.*

[9]) Der Boden der kleinen Formen wird mit Trüffel-Scheiben ausgelegt, in die Mitte füllt man mit weißer Sose vermischtes Huhnfleisch-Füllsel, macht die Becher-Formen im Schwitzbade *(au bain-marie)* gar, richtet sie im Kranz an, füllt in die Mitte ein *Montgelas*-Ragout (von Geflügel-Schnitten, Zunge, Trüffeln und Tafel-Pilzen).

[10]) a) Kleine Pasteten-Formen *(moules à dariole)* streicht man gut mit Butter aus, streut Trüffeln und gehackten mageren Schinken, gibt Geflügel-Füllsel hinein nud füllt die Mitte mit weißer Zwiebel-Sose *(sauce à la Soubise)*, deckt mit Geflügel-Füllsel zu, deckt Butter-Papier darüber, läßt im Ofen steif werden, stürzt aus, richtet mit weißer Zwiebel-Sose an. b) Becher-Formen, mit gehackter Zunge und gehackten Trüffeln ausgelegt, mit Huhnfleischmus, das mit Zwiebelmus vermischt ist, gefüllt.

[11]) Kleine Becher-Pasteten von Geflügel-Füllsel, einen Hahnkamm enthaltend, buschförmig auf Füllsel-Unterlage angerichtet.

[12]) Kleine Becher-Formen, die mit Trüffeln, Rindszuuge und Huhnfleisch mosaikartig ausgelegt und mit einem Ragont von Hahnkämmen gefüllt sind.

[13]) Geflügelmus mit *chaud-froid*-Sose wird in mit Trüffeln ausgelegte und mit Gallerte eingefaßte Formen gefüllt, welche auf einem dreistufigen Aufsatz im Kranz angerichtet und mit Gallert-Krusten verziert werden.

[14]) Eine Geflügel-Krustelmasse *(appareil à croquette de volaille)* vermischt man mit Pökel-Zuuge, gehackter Petersilie und Tafel-Pilzen, formt hiervon und mit Blätterteig kleine lange Pasteten, die man im Ofen bäckt.

Petits pâtés à la Mazarin.	Pastetchen nach Mazarin[1]).	Small chicken-patties.
— pâtés de volaille.	Geflügel-Pastetchen.	Fowl-patties.
— pâtés de volaille à l'ancienne.	— -Pastetchen auf altmodische[2]) Art.	— -patties with ham and truffles.
— pâtés (de volaille) à la béchamel.	— -Pastetchen mit Rahmsose.	— -patties with cream sauce.
— pâtés (de volaille) à la dauphine.	— -Pastetchen mit Tafel-Pilzen.	— -patties with button-mushrooms.
— pâtés (de volaille) au salpicon.	— -Pastetchen mit feinem Ragout.	— -patties with salpicon.
— soufflés de volaille en caisses.	Kleine Geflügel-Krapfen in (Papier-)Kästchen.[3])	Small fowl-fritters baked in (paper-)cases.
— vol(e)-au-vent à la financière.	— Blätterteig-Pasteten mit Reichen-Ragout gefüllt.[4])	— puff-paste patty cases w. financier's garnish.
— vol(e)-au-vent de volaille.	— Blätterteig-Pasteten von Geflügel.	— puff-paste patty cases filled with fowl-meat.
— vol(e)-au-vent de volaille à la cordon bleu.	— Blätterteig-Pasteten von Geflügel mit Rahm und grüngefärbtem Eiweiß.[5])	— puff-patties of fowl with cream and whipped white of eggs colo(u)red green.
— vol(e)-au-vent de volaille à la reine.	— Blätterteig-Pasteten von Geflügel mit Rahmsose.	— puff-paste patties of fowl with cream sauce.
Pilau de volaille.	Pilau von Geflügel.	Pillau of fowl.
Pou(l)peton de volaille.	(Reis-)Pastete mit Geflügel-Fülle.	Poupeton of fowl.
Poupiettes de volaille.	Gefüllte Geflügel-Röllchen.	Fowl-olives[6]).
Purée de volaille.	Geflügelmus.	Purée of fowl.
— de volaille à la béarnaise.	— auf Bearner[7]) Art.	— of fowl with cream and almond-milk.
— de volaille à la reine.	— mit verlorenen Eiern.	— of fowl w. poached eggs.
— de volaille à la Talleyrand.	— nach Talleyrand[8]).	— of fowl, Talleyrand style.
— de volaille aux truffes.	— mit Trüffeln.	— of fowl w. truffles.
Bouchées à la purée de volaille.	Appetits-Bissen mit Geflügelmus.	Little mouthfuls with purée of fowl.
Cannelons à la purée de volaille.	Blätterteig-Röhrchen mit Geflügelmus.	Puff-paste canes filled with purée of fowl.
Croustades de riz à la purée de volaille.	Reiskrusten mit Geflügelmus.	Croustades of rice with purée of fowl.
Petits pâtés à la purée de volaille.	Kleine Pasteten mit Geflügelmus.	Small patties with purée of fowl.
Soufflé de purée de volaille.	Auflauf von Geflügelmus.	Fritter of fowl-purée.
Quenelles viennoises.	Wiener (Geflügel-)Klößchen.[9])	Viennese (fowl-)forcemeat balls.
— de volaille.	Geflügel-Klößchen.	Fowl-forcemeat balls.
— de volaille à l'anglaise.	— -Klößchen auf englische Art.	— -forcemeat balls, English style.
— de volaille au consommé.	— -Klößchen m. Kraftbrühe.	— -forcemeat balls with broth.
— de volaille à la dauphine.	— -Klößchen mit Tafel-Pilzen gefüllt.	— -forcemeat balls stuffed with mushrooms.
— de volaille en demi-deuil.	— -Klößchen in Halbtrauer.[10])	— -forcemeat balls in half-mourning.

1) Blätterteig-Törtchen mit feinem Huhnfleisch-Füllsel.

2) Huhnfleisch, Trüffeln und Schinken, würfelig geschnitten, in Blätterteig.

3) Weißes Geflügelfleisch gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, mit Butter, Rahm, Eigelben, geschlagenem Eiweiß vermischt, in Papier- oder Teigkästchen gebacken.

4) Man bereitet ein Ragout von Hahnkämmen, Hahnnieren, Geflügel-Schnittchen, Trüffeln, gekochter Pökel-Zunge, Wildklößchen und Reichen-Sose *(sauce à la financière)*, füllt damit die Blätterteig-Pastetchen, welche man mit einer gekochten Gansleber-Scheibe bedeckt.

5) Weißes Mus von Geflügel-Brustfleisch und Rahm; geschlagenes Eiweiß, gesalzen, mit Petersiliensaft grün gefärbt; die Formen damit gefüllt, langsam gebacken, auf Spitzen Papier angerichtet.

6) *Thin slices of fowl coated with forcemeat, rolled up and cooked.*

7) Auch als Suppe; gestoßenes Huhnfleisch durch ein Sieb gestrichen, kochender Rahm und Mandelmilch zugegossen, Brustschnitten von Hühnchen hinzu; mit Ringen von in Butter gerösteten Brot angerichtet.

8) In einem mit Zunge und Trüffeln verzierten Füllselrand; mit verlorenen Eiern und hahnkammförmig ausgestochener Pökel-Zunge umlegt; weiße Geflügel-Sose *(sauce suprême)*.

9) Klößchen von Geflügel-Füllsel, in Salzwasser steif gemacht, mit weißer Stammsose *(velouté)* überzogen, im Ofen überbacken (gratiniert).

10) Weiße Klößchen, die eine Hälfte davon steif gemacht, die andere in gehackten schwarzen Trüffeln gerollt, mit weißer Geflügel-Sose *(suprême)* und schwarzen Trüffeln angerichtet.

Quenelles de volaille aux écrevisses.	Geflügel-Klößchen mit Krebsen.	Fowl-forcemeat balls with crayfish.
— *de volaille à l'essence de champignons.*	— -Klößchen mit Tafelpilz-Essenz.	— -forcemeat balls with essence of mushrooms.
— *de volaille à la financière.*	— -Klößchen mit Reichen-Ragout.	— -forcemeat balls with financier's garnish.
— *de volaille fourrées à la Périgord.*	— -Klößchen mit Trüffeln »gefüttert«.[1])	— -forcemeat balls "furred" with truffles.
— *de volaille à l'italienne.*	— -Klößchen auf italienische Art.	— -forcemeat balls in Italian style.
— *de volaille à la Montgelas.*	— -Klößchen n. Montgelas.	— -forcemeat balls with Montgelas garnish.
— *de volaille aux nouilles.*	— -Klößchen mit Nudeln.	— -forcemeat balls with noodles.
— *de volaille à la Périgord*[2]).	— -Klößchen mit Trüffeln gefüllt.	— -forcemeat balls with truffles.
— *de volaille à la régence.*	— -Klößchen nach Regentschafts-Art.	— -forcemeat balls in regency style.
— *de volaille à la royale.*	— -Klößchen auf königliche[3]) Art.	— -forcemeat balls with royal sauce.
— *de volaille à la russe.*	— -Klößchen auf russische[4]) Art.	— -forcemeat balls with tongue.
— *de volaille au suprême.*	— -Klößchen mit weißer Geflügel-Sose.	— -forcemeat balls with supreme sauce.
— *de volaille à la Talleyrand.*	— -Klößchen nach Talleyrand[5]).	— -forcemeat balls in Talleyrand style.
— *de volaille aux truffes.*	— -Klößchen mit Trüffeln.	— -forcemeat balls with truffles.
— *de volaille à la Villeroi.*	— -Klößchen n. Villeroi[6]).	— -forcemeat balls, Villeroi style.
Farce à quenelle de volaille.	Füllsel zu Geflügel-Klößchen.[7])	Forcemeat for fowl-forcemeat balls.
Ragoût Büchelstein de volaille.[8])	Büchelsteiner[9]) Geflügelfleisch.	Büchelstein ragout of fowl.
— *fin* (menuto) *à la milanaise.*	Feines Mailänder[10]) Ragout.	Fine Milanese ragout.

[1]) Mit Trüffel-Ragout gefüllt und im Kranz um Trüffeln angerichtet.

[2]) Oder *quenelles de volaille à la périgo(u)rdine.*

[3]) In Salzwasser gar gemachte Klößchen von Geflügel-Füllsel, auf einem Füllselring angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Hahnkämmen und Hahnnieren; königliche Sose *(sauce royale).*

[4]) Eirunde Klößchen und ebenso geformte Zungen-Scheiben, überglänzt, abwechselnd im Kranz angerichtet; weiße Geflügel-Sose *(suprême).*

[5]) Mit Tafel-Pilzen gefüllte Klößchen.

[6]) Durch *Villeroi*-Sose gezogen, paniert und gebacken.

[7]) Hühnchen- oder Kapaunbrustfleisch (fünf Teile), Brotkrumen *(panade,* zwei Teile), frische Butter (ein Teil); Rahmsose *(béchamel),* frische Eier, Rahm.

[8]) Auf der Speise-Karte des Restaurant Bürgerbräu, München aufgeführt.

[9]) Büchelsteiner, nicht Pickel-, Pichel-, Pichl-, Bückel-, Bückl-, Bickel-, Büchlsteiner. Wird auf dieselbe Weise zubereitet wie *ragoût (de volaille) à la Bismarck* auf S. 750. — Das Büchelsteiner Fleisch, welches Fürst Bismarck im Herbst 1893 in Kissingen nach überstandener schmerzhafter Krankheit mit großem Appetit verzehrt haben soll, ist eine Art Ragout von Bankfleisch, dem bekannten *Irish stew* ähnlich. Während das Büchelsteiner Fleisch meistens nur mit Rindfleisch bereitet wird, nimmt man hierzu in manchen Gegenden Bayerns drei Fleischsorten, nämlich Rind-, Kalb- und Schweinefleisch. Da die verschiedenen Rezepte für die Bereitung dieses Gerichtes nicht in diese Abteilung gehören, geben wir an dieser Stelle nur einige Erklärungen über den Ursprung desselben. Das Büchelsteiner Fleisch ist eigentlich eine Jägerkost, ein echt altbayrisches Gericht, das sich die Forstbeamten ursprünglich selbst am hellen Feuer bereiteten, und stammt aus Nieder-Bayern. Es hat seinen Namen von dem reizend im bayrischen Walde gelegenen Büchelstein bei Hengersberg. Um die Entstehung des Namens sicher zu ergründen, schrieben wir in dieser Angelegenheit an den Ortsvorstand von »Pichelstein«, worauf uns folgende Antwort von der Gemeinde-Verwaltung Grattersdorf, zu welchem Bezirk Büchelstein vermutlich gehört, zuging.

»Eure Wohlgeboren! Nach Ausweis der Kirchen Bücher hieß genannte Ortschaft früher *Bühelstein,* desgleichen auch der durch seine Fernsicht berühmte Berg gleichen Namens. Die jetzige amtliche und angenommene Schreibweise ist *Büchelstein.* In hiesiger Gegend schreibt man *Büchelsteiner Fleisch.*« Die Schreibweise Pickelsteiner begründet ein küchenkundiger Bayer im »Neuen W. Tagebl.« damit, daß Steiner die Dialekt-Mehrzahl (Dialekt-Plural) von Stein sei; denn das Gericht sähe aus wie ein Häuflein zerkleinerter Steine. In der »Neuen Bayr. Landesztg.« finden sich zwei Erklärungs-Arten (Theorien). Nach der einen hat das Gericht seinen Namen daher, weil dessen Genuß Kraft gebe, um Steine aufzupickeln; nach der anderen soll man nach dem Genuß von solcher Kost ganze Steine (Maßkrüge) picheln (austrinken) können. — Die bei der Bereitung dieses Gerichtes in der Straubinger Gegend in Anwendung kommende »Büchelsteiner Maschine« ist eine aus zwei ineinander greifenden Teilen bestehende Blechkasserolle, wodurch bezweckt wird, daß sich das beim Kochen entwickelnde Aroma nicht verflüchtet. Vergl. hierzu »*Büchelsteiner Fleisch*«, Küchen-Studie von Dr. Blüher, Hotel-Revue 1893, Nr. 41 (Verlag v. P. M. Blüher, Leipzig).

[10]) Ragout von gefüllten Masthuhn-Flügeln, Lammbröschen, Kalbsnieren-Schnittchen und Hahnkämmen, mit Blätterteig-Krusten umlegt.

Ragoût (de volaille) à la Bismarck.	Geflügel-Ragout nach Bismarck[1]). [Reis.	Fowl-ragout in Bismarck style.
Risotto *de volaille.*	— -Ragout mit italienischem	— -ragout w. Italian rice.
Rissoles à la cuisinière.	Gebackene Mundtäschchen mit Geflügel-Füllsel und Trüffeln.	Little mouthfuls filled with forcemeat of chicken and truffles.
— *à la Pompadour.*	— Mundtäschchen nach der Pompadour[2]).	— mouthfuls, Pompadour style.
— *à la princesse.*	— Mundtäschchen mit Geflügel-Füllsel und Tafelpilzmus.[3]) [flügel.	— mouthfuls of fowl-forcemeat and mashed mushrooms.
— *de volaille.*	— Mundtäschchen[4]) von Ge-	— mouthfuls of fowl.
Salade de volaille.	Geflügel-Salat. [len.	Fowl-salad.
— *de volaille en coquilles.*	— -Salat in Muschel-Scha-	— -salad in (scallop-)shells.
— *de volaille à la ravigote.*	— -Salat mit grüner Würzsose. [flügel.[5])	— -salad with *ravigote* sauce.
Salmi(s) de volaille.	Braunes Frikassee von Ge-	Salmis of fowl.
Salpicon de volaille.	Feines Geflügel-Ragout.	Salpicon of fowl.
— *de volaille aux oeufs pochés.*	— Geflügel-Ragout mit verlorenen Eiern. [Trüffeln.	— of fowl with poached eggs.
— *de volaille aux truffes.*	— Geflügel-Ragout mit	— of fowl with truffles.
Petits pâtés au salpicon de volaille.	Pastetchen mit feinem Geflügel-Ragout.	Small patties filled with salpicon of fowl.
Sang de volaille. [herbes.	Geflügelblut.	Fowl-blood.
— *de volaille aux fines*	— mit feinen Kräutern.[6])	— -blood with fine herbs.
Soufflé glacé de volaille[7]).	Gefrorener Geflügel-Auflauf.[8])	Frozen mould of chicken-salad w. whipped jelly.
— *de volaille.* [drice.	Geflügel-Auflauf.	Fowl-fritter.
— *de volaille à l'ambassa-*	— -Auflauf mit Trüffeln.	— -fritter with truffles.
— *de volaille en caisses.*	— -Auflauf in Kästchen.	— -fritter in (paper-)cases.
— *de volaille à l'essence de truffes.*	— -Auflauf mit Trüffel-Essenz.[9])	— -fritter with essence of truffles.
— *de volaille aux truffes.*	— -Auflauf mit Trüffeln.	— -fritter with truffles.
Suprême de volaille.	Auserlesenes Geflügel-Gericht.	Suprême of fowl.
— *de volaille à la béarnaise.*[10])	— Geflügel-Gericht mit Bearner Sose.	— of fowl with Bearnese sauce.
— *de volaille à la Chambord.*	— Geflügel-Gericht nach Chambord.	— of fowl in Chambord style.
— *de volaille à la Dreux.*	— Geflügel-Gericht auf Dreuxer Art.	— of fowl, Dreux style.
— *de volaille à la Jeanette.*	— Geflügel-Gericht nach Jeanette. [Trüffeln.	— of fowl in Jeanette style.
— *de volaille à la Périgueux.*	— Geflügel-Gericht mit	— of fowl with truffles.
— *de volaille aux pointes d'asperges.*	— Geflügel-Gericht mit Spargel-Spitzen.	— of fowl with asparagus-points.
— *de volaille à la Providence.*	— Geflügel-Gericht mit Providence-Ragout. [lich[11]).	— of fowl with Providence garnish.
— *de volaille à la royale.*	— Geflügel-Gericht, königlich	— of fowl in royal style.

[1]) Vergl. *ragoût à la Bismarck* unter *poulet,* ferner *ragoût Büchelstein de volaille.*

[2]) Eine Geflügel-Krustelmasse teilt man in viereckige Stücke, hüllt diese mit feinem Huhnfleisch-Füllsel ein, taucht sie in Schlagteig von Eigelben, um sie nachher auszubacken. — *Rissolettes de volaille à la Pompadour, rissoles de volaille à la Pompadour* ist dasselbe.

[3]) Blätterteig-Halbmonde mit Geflügel-Füllsel und Tafelpilzmus.

[4]) Halbmond-Pastetchen, die mit würfelig geschnittenem Huhnfleisch und Trüffeln gefüllt sind.

[5]) Geflügel-Schnitten in Butter gebraten, Mehl hinzugerührt bis braun, ferner Fleischbrühe, Wein, Tafel-Pilze, Petersilie, Salz, Pfeffer hinzugegeben; Sose entfettet, eingekocht.

[6]) Mit Speck und Petersilie gedämpft, mit etwas Essig geschärft.

[7]) Auch *soufflé de volaille à la glace.*

[8]) Huhnfleisch-Salat in einer Form mit geschlagener Gallerte, auf Eis gefroren.

[9]) Pariser Spezialität: Gestoßene Geflügelbrust mit ein wenig weißer Sose vermischt, Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Eigelbe, Eiweiß hinzu, durch ein Sieb gestrichen, gestoßene Trüffeln, Schlagsahne und geschlagenes Eiweiß hinzu, alles in einer mit Butter ausgestrichenen Form im Schwitzbade *(au bain-marie)* gar gemacht; Sose von Wein und weißer Stammsose *(velouté).*

[10]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Spätherbst 1893, beim *Déjeuner servi au ministère de la Marine.*

[11]) Gedünstete Geflügel-Schnitten in einem Gemüse-Rand, belegt mit Zungen-, Trüffel-Scheiben und Gemüse-Allerlei; dazu eine weiße Geflügel-Sose *(sauce suprême).*

Suprême de volaille à la toulousaine.	Auserlesenes Geflügel-Gericht mit Toulouser Ragout.	Suprême of fowl with Toulouse garnish.
— de volaille aux truffes.	— Geflügel-Gericht mit Trüffeln.	— of fowl with truffles.
Tartelettes à la Chevreuse.	Törtchen nach der Chevreuse[1].	Small tarts in Chevreuse style.
— à l'écossaise.	— mit Ragout von Gansleber und Trüffeln.[2]	— tarts with ragout of goose-liver and truffles.
— favorites.	Lieblings-[3]Törtchen.	Favo(u)rite tarts.
— à la Pierre le Grand.	Törtchen mit getrüffeltem Ganslebermus.[4]	Small tarts with truffled purée of goose-liver.
— à la Pompadour.	— mit Geflügelmus und Trüffeln.	— fowl-tarts with truffles.
— à la russe.	Russische[5] Törtchen.	Russian tarts.
Terrine de Bruxelles.	Brüsseler (Geflügel-)Napfpastete[6].	Brussels (fowl-)pot pie.
Timbale à la Beauharnais.	Beauharnais-[7]Becherpastete.	Thimble (of fowl), Beauharnais style.
— à la duchesse.	Herzogin-[8]Becherpastete.	— with ragout of fowl.
— de macaroni à la Palhen.	Hohlnudel-Becherpastete mit Gansleber.[9]	— of macaroni with goose-liver.
— de macaroni à la parisienne.	— -Becherpastete auf Pariser[10] Art.	— of macaroni in Parisian style.
— à la Mirabeau.	Becher-Pastete nach Mirabeau[11].	— in Mirabeau style
— à la princesse.	Prinzessin-[12]Becherpastete.	— in princess style.
— de riz à la portugaise.	Portugiesische[13] Becher-Pastete von Reis.	Portuguese thimble of rice.
— de volaille.	Geflügel-Becherpastete.	Thimble of fowl.
— de volaille à l'impériale.	— -Becherpastete auf kaiserliche[14] Art.	— of fowl in imperial style.
— de volaille aux nouilles.	— -Becherpastete m. Nudeln.	— of fowl with noodles.

[1]) Auf den Boden der Form legt man eine Scheibe von roher Trüffel, darüber eine Scheibe Gansleber, füllt die Form mit Huhnfleischmus und bäckt die Torte im Ofen; weiße Trüffel-Sose.

[2]) Die Formen werden mit Huhnfleischmus ausgestrichen; in die Mitte füllt man ein Ragout von Gansleber und Trüffeln.

[3]) Blätterteig-Krusten, dreiviertelsvoll mit weißem Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Rindszunge, Kalbsbröschen und Huhnfleisch gefüllt, mit Huhnfleisch-Füllsel bedeckt, gebacken.

[4]) Die Formen mit Huhnfleischmus ausgestrichen, mit stark getrüffeltem Ganslebermus gefüllt, paniert und ausgebacken.

[5]) Teigkrusten, mit Huhnfleisch-Füllsel, das mit Trüffel-Würfeln vermischt ist, gefüllt und im Ofen gebacken.

[6]) Von einem feinen, mit Trüffeln vermischten Geflügel-Füllsel bereitet; auch *terrine de pâté de Bruxelles.*

[7]) Die Form mit würfelig geschnittenen schwarzen Trüffeln und Pökel-Zunge ausgestreut, mit Geflügel-Rahmfüllsel ausgestrichen, mit einem Ragout von Hahnkämmen, Hahnnieren, Tafelpilz- und Gansleber-Scheiben gefüllt.

[8]) Mit Huhnfleisch-Ragout gefüllt.

[9]) Mit Butter ausgestrichene kleine Formen *(moules à dariole)* werden mit Trüffel-Scheiben ausgelegt und mit in Salzwasser gekochten Hohlnudeln verziert. Trüffeln und Hohlnudeln werden mit Huhnfleisch-Füllsel, das mit Rahm vermischt ist, maskiert. In die Mitte füllt man ein feines Ragout *(salpicon)* von Trüffeln und Gansleber, maskiert dasselbe mit Füllsel. Eine kleine Pyramidenform *(moule à pyramide)* wird mit demselben Füllsel ausgelegt, mit demselben feinen Ragout gefüllt und wieder mit Füllsel bedeckt. Wenn beide Formen gar gemacht sind, wird die große (Pyramiden-)Form in der Mitte einer Schüssel, die kleinen ringsherum angerichtet; ein Trüffel-Spießchen auf die Mitte der großen Form.

[10]) Mit Hohlnudeln und Klößchen-Füllsel ausgelegte Form, gefüllt mit einem Ragout von Geflügel-Schnittchen und Tafelpilz-Köpfen, welches mit neapolitanischer Sose gebunden ist. Umlage: Hahnkämme; neapolitanische Sose.

[11]) Die Form mit gefüllten Oliven ausgelegt, mit einem Ragout von Enten-Schnitten, Tafel-Pilzen und Madeira-Sose gefüllt, beim Anrichten mit einem Kranz von Tafelpilz-Köpfen umlegt.

[12]) Mit Teig und Füllsel ausgelegte Form, mit einem *Montgelas*-Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen und Geflügel-Schnitten gefüllt, beim Anrichten mit Geflügel-Klößchen umlegt; mit der Trüffel-Brühe verkochte weiße Stammsose *(velouté).*

[13]) Gehacktes Rindsmark läßt man mit gehackter Zwiebel und einem Stück Butter heiß werden, gibt Reis hinzu, füllt mit Fleischbrühe auf; nach 25 Minuten vermischt man den Reis mit einem Stück Butter und würzt ihn mit rotem spanischen Pfeffer. Mit diesem Reis maskiert man den Boden, sowie die Seiten der Form, füllt in die Mitte ein Blätter-Ragout *(émincé)* von Geflügel-Schnitten, das mit gekochtem, würfelig geschnittenem Schinken vermischt und mit guter Madeira-Sose gebunden ist, schließt mit einer Lage Reis. Beim Anrichten umlegt man die Form mit kleinen Huhnfleisch-Schnitten, die mit Pökel-Zunge besteckt und überglänzt sind; Paradiesapfel-Sose.

[14]) Von gestoßenem, durchgestrichenem Geflügelfleisch bereitet man mit Rahm (ohne Ei oder Brotkrumen) ein Füllsel, füllt hiervon eine Lage in eine mit Butter ausgestrichene Becherform, deren Seiten mit Pökel-Zunge verziert sind. Die Mitte füllt man mit einem kalten Ragout von Gansleber und Trüffeln, das mit dicker spanischer Sose gebunden ist, obenauf streicht man wieder Füllsel. Man macht die Form im Schwitzbade *(au bain-marie)* gar und verziert sie mit einem Kranz von Hahnkämmen, welche mit gleichgroßen Pökelzungen-Schnitten abwechseln.

Timbale de volaille à la parisienne.	Geflügel-Becherpastete auf Pariser[1]) Art.	Thimble of fowl in Parisian style.
— *de volaille à la prince Orlow.*	— -Becherpastete nach Fürst Orlow[2]).	— of fowl, prince Orlow style.
— *de volaille à la princesse.*	— -Becherpastete nach Prinzessin-[3])Art.	— of fowl in princess style.
— *de volaille à la Soubise.*	— -Becherpastete mit weißem Zwiebelmus.	— of fowl with white purée of onions.
— *de volaille aux truffes.*[4])	— -Becherpastete mit Trüffeln.	— of fowl with truffles.
Turban de volaille.	Turban von Geflügel.	Turban of fowl.
— *de volaille aux champignons.*	— von Geflügel mit Tafel-Pilzen.	— of fowl with mushrooms.
— *de volaille à la financière.*	— von Geflügel mit Reichen-Ragout.[5])	— of fowl with financier's garnish.
— *de volaille à la Rougemont.*	— von Geflügel mit Trüffeln und weißer Sose.[6])	— of fowl with truffles and white sauce.
Vol(e)-au-vent de volaille.	Blätterteig-Pastete von Geflügel.	Puff-paste patty case filled with fowl.[7])
— *-au-vent (de volaille) à l'ancienne.*	— -Pastete (von Geflügel) altmodisch[8]).	— -paste patty (of fowl) in ancient style.
— *-au-vent de volaille à la béchamel.*	— -Pastete von Geflügel mit weißer Rahmsose.	— -paste patty of fowl w. white cream sauce.
— *-au-vent de volaille aux champignons.*	— -Pastete von Geflügel mit Tafel-Pilzen.	— -paste patty case with fowl and mushrooms.
— *-au-vent de volaille à la cordon bleu.*	— -Pastete von Geflügelmus und Rahm mit grüngefärbtem Eierschnee.[9])	— -paste patty with purée of fowl and white of eggs colo(u)red green.
— *-au-vent (de volaille) à la financière.*	— -Pastete mit Geflügel-Ragout.	— -paste patty case filled with ragout of fowl.
— *-au-vent (de volaille) à la Nessle.*	— -Pastete mit Geflügel-Klößchen.[10])	— -paste patty case with fowl-forcemeat balls.
— *-au-vent (de volaille) à la reine.*	— -Pastete mit Geflügelfleisch in Rahmsose.	— -paste patty case with chicken in cream sauce.
— *-au-vent (de volaille) à la toulousaine.*	— -Pastete mit Toulouser Ragout.[11])	— -paste patty with Toulouse garnish.
Zéphyr(e) de volaille.	Rahmbrot[12]) von Geflügel.	Cream-mould of fowl.

1) Mit Trüffel-Scheiben ausgelegte und mit Geflügel-Füllsel ausgestrichene Becherform, mit Ragout von Geflügel-Schnitten, Tafelpilz-Köpfen, Zunge und Trüffeln gefüllt. Man verziert die Form obenauf mit einem Kranz von Geflügel-Schnittchen und füllt die Mitte des Kranzes mit Hahnkämmen.

2) *Nikolai Alexejewitsch Orlow*, geb. 1820, gest. 29. März 1885 in Fontainebleau, früher russ. Gesandter in Paris (sein Küchen-Meister *Georges Bouzou*). — Geflügelmus, gehackte Pökel-Zunge und Grieß lagenweise in eine mit Eierkuchen ausgelegte Becherform gefüllt. Die einzelnen Schichten werden durch dazwischengelegte Scheiben von ungezuckertem, mit Sahne angefeuchtetem Eierkuchen getrennt.

3) Dasselbe wie *timbale à la princesse* (s. d. auf S. 751).

4) *Timbale de volaille à la Périgueux, timbale de volaille à la périgo(u)rdine* oder *timbale de volaille à la Périgord* ist dasselbe.

5) Turban von Geflügel-Brüstchen, die zur einen Hälfte mit hahnkammartig ausgestochenen Trüffeln besteckt, zur anderen fein gespickt sind; die Höhlung mit einem Reichen-Ragout *(ragoût à la financière)* gefüllt.

6) Eine mit Geflügel-Füllsel gefüllte flache Kuppelform wird gar gemacht, oben ausgehöhlt, mit Füllsel bestrichen und mit den Geflügel-Brüstchen belegt, so, daß deren Spitze in die Höhlung kommt. Man bedeckt sie mit Butter-Papier, macht sie gar, richtet dann den Turban auf einem Reissockel an und umlegt ihn mit großen Trüffeln; nebenbei gibt man eine mit der Trüffel-Brühe verkochte weiße Sose.

7) Auch mit *puff-paste patty case filled with (minced) fowl, puff-patty of fowl, fowl-puff, hollow puff filled with (minced) fowl* zu übersetzen.

8) Vergl. Fußbem. 6 auf S. 652.

9) Die Formen *à vol(e)-au-vent* werden mit Geflügelmus und Rahm ziemlich bis obenan gefüllt; einige Eiweiß werden zu Schnee geschlagen, gesalzen, mit Spinatsaft (Spinatmatte) grün gefärbt und in kleinen Häufchen oben auf das Geflügelmus gefüllt, worauf man die Pastetchen im Ofen leicht bäckt und auf Spitzen-Papier in schöner Ordnung anrichtet.

10) Die Pastete wird lagenweise mit kleinen im Löffel geformten Geflügel-Klößchen gefüllt, mit deutscher Sose, die mit Tafelpilz-Brühe verkocht ist, maskiert, mit Hahnkämmen und Hahnnieren verziert.

11) Mit einem Toulouser Ragout (von Geflügel-Klößchen, Hahnkämmen, Gansleber-Scheiben, Trüffeln und Tafel-Pilzen) gefüllte Blätterteig-Pastete, Toulouser Sose.

12) Ausgelöste Geflügel-Brüstchen zerschnitten, mit Butter und ein wenig weißer Sose gestoßen, nach und nach einige Eigelbe und Rahm hinzugerührt, durchgestrichen, Schlagsahne darunter gezogen, eine Cylinderform mit der Masse gefüllt, das Brot im Schwitzbade *(au bain-marie)* gar gemacht. Nachdem die Form ausgestürzt ist, umlegt man dieselbe mit Gansleber- und Trüffel-Scheiben; weiße Sose nebenbei.

V. Abteilung.

Gibier. — Wild(bret). — Game.

a) Gibier à plumes[1]).	Wildgeflügel, Federwild.	Game-birds, wild fowl.
Aboyeur, aboyeuse[2]).	Sumpf-Doppelschnepfe.	Greenshank.
Acalot, courlis varié du Mexique.	Mexikanischer, amerikanischer Brachvogel[3]).	Acalot, acacalot.
Acée[4]).	Schnepfe.	Woodcock.
Acoho.	Madagaskar-Huhn[5]).	Acoho.
Acolin.	Mexikanische Wasserralle.	Mexican water-rail.
Agami[6]).	Trompetenvogel.	**Agami**, gold-breasted trumpeter[7]).
— *braisé.*	— geschmort.	— braised.
— *braisé au riz.*	— mit Reis gedämpft.	— braised, with rice.
— *rôti.*	— gebraten.	— roasted.
Agripenne[8]).	Reis-, Riedvogel.	Bobolink, bob-linco(l)n.
Aguapéca[9]).	Brasilianischer Kiebitz.	Jacana.
Aiglon.	Junger Adler[10]).	Eaglet[11]).
Albatros.	Albatros, Sturmvogel[12]).	Albatross, alcatras.
Albran, halbran[13]).	Junge Wildente.	Young wild duck.
Alchata[14]).	Spießflughuhn.	Sand grouse.
Alcyon, *halcyon, drapier, bl(c)uet, garde-boutique, (martin-)pêcheur, pochery, puant, verde, pêche-véron.*	Eisvogel, Königsfischer, Uferspecht, Wasserspecht, Seespecht, Eisengart, Martinsvogel.[15])	**Kingfisher**, alcyon, halcyon, European kingfisher.
Salmi(s) d'alcyon.	Braunes Eisvogel-Ragout.[16])	Salmi(s) of kingfisher.

[1]) Auch *gibier-plume*, Mehrzahl *gibiers-plume*. Man kann das Federwild in kleines, *menu gibier* (Krammetsvogel, Drossel-Arten, Lerche, Wachtel, Star usw.), mittelgroßes (Rebhuhn, Schnepfe, Haselhuhn, Schneehuhn, Kiebitz usw.) und großes, *grand gibier* (Fasan, Wildente, Birkhuhn, Auerhuhn *(grouse)*, wilde Gans usw.) einteilen. — Auch kann man das Wildgeflügel so trennen, daß man drei Unterarten erhält nnd zwar: Waldgeflügel (Krammetsvogel, Waldschnepfe, Haselhuhn, Birkhuhn, Auerhuhn, Weindrossel usw.), Feldgeflügel (Wachtel, Lerche, Star, Rebhuhn, Fasan, Trappe usw.), Wasser-Geflügel (Reiher, Schwan, Wildente, wilde Gans, Taucher, Sumpfschnepfe, Bläßhuhn).

[2]) *Scolopax totanus*, = *chevalier aboyeur;* vergl. *barge variée.*

[3]) *Tantalus mexicanus*, bewohnt die Seen Mexikos und nährt sich von Fischen. Obgleich das Fleisch nach Snmpf riecht, wird es von den Mexikanern doch gern gegessen.

[4]) Provinziell in einigen Dép. Frankreichs, = *bécasse.*

[5]) Eine Abart des kleinen Madagaskar-Huhnes. Das Fleisch sowohl des Hahnes als auch des Huhnes ist wohlschmeckend.

[6]) Gnyanisch, zool. *psophia crepitans*, in den Wäldern nnd Bergen Gnyanas, von der Größe des Fasans, mit gelblich-grünem Schnabel, mit äußerst schmackhaftem und leicht verdaulichem Fleisch.

[7]) *A South American bird (psophia crepitans), allied to the cranes, and easily domesticated. Its body is about the size of the pheasant.*

[8]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *bruantin.*

[9]) *Parra brasiliensis*, = *jacane.*

[10]) Wurde am 7. Mai 1876 dem Feldmarschall von Moltke im Hôtel du Parc in Lugano serviert. — Nur die Brust ist genießbar und ähnelt im Geschmack dem Auerhahn.

[11]) *A young eagle, or a diminutive eagle. — Eagle, a gold coin of the United States, of the value of ten dollars. Double eagle, a gold coin of the United States worth twenty dollars.*

[12]) Lat. *albatus*, span. *alcatraz*, arab. *al batros*, zool. *diomedea*, am Kap der guten Hoffnung häufig. Sein Fleisch ist mit einer Fettschicht umgeben, die als Nahrung dient uud von angenehmen Geschmack ist. Während das Fleisch der älteren Tiere fast ungenießbar ist, gleicht das der jüngeren im Geschmack dem Lammfleisch. Das Fett läßt sich recht gut als Backfett *(friture)* verwenden.

[13]) Besser *albran* statt *halbran*, die junge Wildente, welche noch nicht fliegen kann; vergl. *caneton sauvage.*

[14]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *gelinotte des Pyrénées.*

[15]) *Alcedo ispida, alcedo advena, alcedo pallasii*, znr Unterfamilie der Wassereisvögel oder Fischer *(alcedinidae)* gehörig. Der Schnabel ist lang, dünn, gerade, die Füße sind sehr klein uud kurz, die Flügel ebenfalls kurz nnd ziemlich stumpf, der Schwanz besteht aus zwölf kleinen, kurzen Federn. Das Gefieder ist reich und glatt anliegend, im Grunde grünschwarz oder dunkel meergrün, die ganze Unterseite uud die unteren Schwanz- und Flügeldecken zimtrostrot, Kinn und Kehle rostgelblichweiß. Der Schnabel ist schwarz, die Wurzel der nnteren Hälfte rot, der kleine Fuß lackrot. Die Länge beträgt 17, die Breite 27 cm. Ganz Europa, von Dänemark, Jütland und Livland an nach Süden hin, sowie der westliche Teil Mittelasiens sind die Heimat des Eisvogels.

[16]) Dies ist die einzige Art, den Vogel wohlschmeckend zuzubereiten.

Alebrande[1]).	Kri(e)kente.	Creek duck.
Alector[2]).	Hokko.	Alector.
Alouette[3]).	Lerche[4]).	Lark.
Alouette calandre[5]).	Kalanderlerche.	Calandra.
Alouette des champs, alouette commune.	Feldlerche, Brach-, Korn-, Saat-, Himmelslerche[6]).	Field-lark, (European) skylark.
Alouette huppée.	Hauben-Lerche[7]).	Crested lark, tufted lark.
Amazone.	Amazonen-Papagei[8]).	Amazon.
Arbenne[9]).	Moorschneehuhn.	White grouse.
Ardée[10]).	Reiher.	Heron.
Argus[11]).	Arguspfau.	Argus(-pheasant).
Arpenteur[12]).	Dickfuß.	Thick-knee.
Attagas[13]).	Schneehuhn.	Attagen, attagas.
Autruche.	**Strauß**[14]).	**Ostrich.**
— *braisée.*	— gedämpft.	— braised.
— *rôtie.*	— gebraten.	— roasted.
Fricandeau d'autruche.	— gespickt und geschmort[15]).	Fricandeau of ostrich.
Baba[16]).	Kropfgans.	Horsematch.
Balle-queue[17]).	Bachstelze.	Dish-washer.
Barge baveuse[18]).	Strandschnepfe.	Shore-snipe.
Barge variée, barge grise, (chevalier aboyeur).	Regenschnepfe, Glutt, Grünschenkel, Hemnik[19]).	Green sandpiper, green(-)shank, greenshank[20]).

---

1) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *petite sarcelle.*

2) Wissenschaftl. Bezeichnung, = *coq indien.*

3) *Alouette de bois* (ital. *allódola mattolina)* Wald-, Heide-, Baum-, Holz-, Dull-Lerche, Wald-, Heide-Nachtigall; *alouette des champs, alouette commune* Feldlerche, Brach-, Korn-, Saat-, Himmels-Lerche; *alouette d'eau, alouette des marais* Sumpflerche; *alouette farlouse, alouettine* (ital. *allódola panterana)* Wiesen-Lerche; *alouette huppée* (ital. *allódola del ciuffo, allódola capelluta)* Hauben-Lerche, Kamm-, Kot-, Schopf-, Hauslerche; *alouette lulu* Baumpieper, *alouette de mer* Seelerche; *alouette spipolette* Steinlerche, Mittellerche. Vergl. *mauviette.*

4) Ital. *allódola,* span. *alondra,* ungar. *pacsirta.*

5) *Alauda calandra,* = *calandre.*

6) *Alauda arvensis;* vergl. *mauviette.*

7) *Alauda cristata,* auch Schopf-, Kamm-, Kot-, Hauslerche genannt, sehr verschieden gefärbt, im Süden lebend, 18 cm lang, 33 cm breit. Vergl. *mauviette.*

8) *Psittacus luteolus, psittacus amazonicus, androglossa amazonica,* ein 35 cm langer und 55 cm breiter Vogel mit dunkelgrasgrünem Gefieder. Sein Fleisch, welches viel gegessen wird, ist schmackhaft. Vergl. Fußbem. zu *perroquet.*

9) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *perdrix blanche.*

10) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *héron.*

11) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *faisan paon.*

12) *Oedicnemus scolopax,* = *courlis de terre.*

13) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *perdrix de neige.*

14) Ital. *struzzo,* span. *avestruz,* ungar. *strucz, struczmadár,* altfranz. *ostruche, ostruce,* altengl. *ostriche, ostrice; struthio camelus, struthio africanus, struthio australis,* Naame der Araber, Akwir der Begawi. — Somalstrauß, Gorojo der Somali, *struthio molybdophanes,* unterscheidet sich von dem Strauße durch die graublaue Färbung aller nackten Körperteile. Er bewohnt das Somal- und westliche Gallaland bis zum Djubaflusse. — Der Strauß wird von den Alten oft erwähnt. Aelius Lampridius erzählt, daß der Kaiser Heliogabalus bei einem Schmause die Köpfe von 600 Straußen, deren Gehirn verzehrt werden sollte, auftragen ließ; Julius Capitolinus berichtet, daß bei den Jagdspielen des Kaisers Gordian 300 rot gefärbte Strauße erschienen; Flavius Vopiscus erzählt, daß Kaiser Probus bei einer ähnlichen Gelegenheit 1000 dieser Vögel dem Volke preisgab. — Die Straußenjagd wird in ganz Afrika mit Leidenschaft betrieben. Die Araber Nordostafrikas unterscheiden den Strauß nach seinem verschiedenen Geschlechte und Alter genau. Der erwachsene männliche Vogel heißt »Edlim« (der Tiefschwarze), das Weibchen »Ribeda« (die Graue), der junge Vogel »Ermud« (der Bräunliche). Erbeutung der Federn ist das hauptsächlichste Ziel. Junge Strauße haben ein höchst zartes, wohlschmeckendes Fleisch; das älterer ist härter, dem Rindfleisch ähnlich; auch sind nur die Schenkel genießbar. Eier und Fleisch werden von allen Eingeborenen gegessen. Das Fett verwendet man als Backfett *(friture),* kann es auch der Butter zusetzen (Straußenbutter). Das Gelbe des Eies ist schmackhaft, doch bei weitem weniger mild als das des Haushuhnes. Die Hottentotten kochen die Eier auf eine sehr einfache Art. Diese bohren an dem einen Ende ein kleines rundes Loch durch die Schale, quirlen das Innere mit einer biegsamen Astgabel, setzen das Ei auf das Feuer, quirlen von Zeit zu Zeit, bis das Weiße fest wird. Auch die Eier, welche bereits ausgewachsene Küchlein enthalten, werden von den Hottentotten nicht verschmäht, sondern in den Schalen mit Hammelfett gebraten. Vielfach werden die Eier-Schalen als Gefäße benutzt und mit leichtem Flechtwerk eingefaßt.

15) Die Brüste werden ausgelöst, gespickt und in einer gekochten Beize oder in Weißwein gebeizt, gut gewürzt und mit Wurzelwerk gebraten, beziehentlich weich gedämpft.

16) *Onocrotalus phoenix,* = *pélican blanc.*

17) *Motacilla alba,* = *hoche(-)queue.*

18) Vergl. *barge variée.*

19) *Totanus glottis, totanus littoreus, totanus griseus, scolopax totanus, scolopax glottis, scolopax canescens, glottis chloropus, limicula glottis, limosa totanus,* mit langem Schnabel und hohen Füßen. Das Gefieder der Oberseite ist braunschwarz, durch die weißen Federränder gezeichnet, das des Unterrückens und Bürzels rein weiß, das der Unterseite bis auf die mit schwarzen Streifen gezeichnete Brust ebenfalls weiß. Das Auge ist braun, der Schnabel schwarzgrün, der Fuß graugrün. Die Länge beträgt 34, die Breite 55 cm. Die Regenschnepfe ist in allen Weltteilen gefunden worden, die eigentliche Heimat aber ist der Norden Europas. — Der nächste Verwandte des Grünschenkels ist der Osteuropa und Nordasien entstammende, zuweilen auch in Deutschland, häufiger in Österreich-Ungarn vorkommende Teichwasserläufer *(totanus stagnatilis, totanus tenuirostris).* Seine Länge beträgt 23, die Breite 45 cm.

20) *A European sandpiper or snipe (totanus canescens); called also greater plover.*

Bartavelle, *perdrix grecque.*	Steinhuhn, griechisches Reb-, Berg-, Rothuhn[1].	Red partridge, red-legged partridge, red grouse.
Bartavelles braisées.	Steinhühner geschmort.	— partridges braised.
— à la choucroute.	— mit Sauerkraut.	— partridges, *Sauerkraut.*
— à l'écossaise.	— auf schottische[2] Art.	— partridges, Scotch style.
— à l'étouffade.	— gedämpft.	— partridges stewed.
— grillées.	— auf dem Rost gebraten.	— partridges broiled.
— en marinade.	— gebeizt.	— partridges marinated.
— rôties.	— gebraten.	— partridges roasted.
— rôties aux marrons.	— gebraten, mit Kastanien.	— partridges roasted, with chestnuts.
— truffées.[3]	— getrüffelt.	— partridges truffled.
Salmi(s) de bartavelles.	Braunes Ragout von Steinhuhn.	Salmis of red partridge.
— de bartavelles à la Rocambole.	— Ragout von Steinhuhn mit Rokambolen[4].	— of red partridge with rocambole.
Beau canard huppé, canard branchu, (canard d'été).	Brautente, Sommer-, Wald-, Karolinenente[5].	Wood-duck[6], bridal duck, summer duck.
Bec-à-cuiller[7].	Löffelreiher.	European spoonbill.
Bécade[8].	Waldschnepfe.	Woodcock.
Bec-a-figue[9].	Baumpieper.	Fig-pecker.
Bécasse, *becade, acée, solart, sotard, double bécassine, videcoq.*	Waldschnepfe, Holz-, Berg-, Stein-, Busch-, Dorn-, Brach-, große Schnepfe[10].	Woodcock,[11] woodcock-snipe, great snipe, night-partridge.
Bécasses à l'américaine.	Schnepfen auf amerikanische[12] Art.	Woodcocks cooked in American style.
— à la Bacquaise[13].	— gebraten mit Rum.	— roasted with rum.
— bardées, rôties.	— in Speckhülle gebraten.	— barded and roasted.
— à la bonne bouche.	— auf geröstetem Brot.	— on (buttered) toast.
— braisées.	— geschmort.	— braised.
— braisées aux oranges.	— geschmort, Orangen-Sose.	— braised, orange sauce.
— à la broche.	— am Spieß gebraten.	— roasted on the spit.
— conservées en boîtes.	— in Büchsen eingemacht.	— canned or tinned.

[1]) *Perdix saxatilis, caccabis saxatilis,* aus der Familie der Waldhühner und der Unterfamilie der Feldhühner, bis 35 cm lang, bis 55 cm breit, an der Oberseite bläulichgrau, Kehle weiß, mit schwarzem Kehlband, die Federn der Weichen gelbrotbraun, an der Unterseite rostgelb, die Schwingen schwärzlichbraun mit rostgelben Kanten, die äußeren Steuer-Federn rostrot, Auge rotbraun, Schnabel rot, Fuß blaßrot, lebt in Griechenland, Türkei, Italien, in den Alpen und in Vorder-Asien. In Indien und China sind Steinhühner halbe Haustiere geworden, werden gezüchtet, auf die Weite getrieben und laufen wie unser Hausgeflügel frei im Hof umher. — Bereitungsart des Steinhuhns ist dieselbe wie die des Rebhuhns (s. *perdreau).*

[2]) Wie *grouse à l'écossaise* (s. d.).

[3]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Spätherbst 1893, beim *Banquet servi à l'Hôtel de Ville.*

[4]) Rokambole, Rockenbolle, eine Knoblauchart.

[5]) *Aix sponsa, anas sponsa, lampronessa sponsa,* 45 cm lang, 72 cm breit, am Kopf dunkelgrün, mit goldgrünen Schopffedern und zwei schmalen weißen Streifen; die Seiten des Oberhalses und der Oberbrust sind kastanienbraun, weiß gefleckt, Kinn, Kehle und ein Band um den Oberhals weiß, die Flügel und der Schwanz grünlichblau; das Auge ist rot, der Schnabel weißlich, an der Spitze schwarz, die Füße sind rötlichgelb. Die Brautente bewohnt ganz Nordamerika. Das Fleisch ist im Herbste köstlich, weshalb diesen Tieren eifrig nachgestellt wird.

[6]) *Wood duck.* a) *A very beautiful American duck (aix sponsa), called also wood-pigeon.* b) *The hooded merganser.* c) *The Australian maned goose (chlamydochen jubata).*

[7]) Mehrzahl *becs-à-cuiller.* Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *spatule.*

[8]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *bécasse.*

[9]) *Motacilla ficedula,* = *becfigue.*

[10]) Ital. *beccáccia,* span. *chocha perdiz,* ungar. *erdei szalonka; scolopax rusticula (rusticola), rusticola vulgaris, rusticola europaea,* bis 32 cm lang, bis 58 cm breit, bewohnt ganz Europa, Nord- und Mittel-Asien, geht auf dem Zug bis Nordwest-Afrika und Indien, weilt bei uns von März bis Oktober. Die Schnepfe liebt Laub- und Nadel-Waldungen mit feuchtem, weichem Boden, in welchem sie nach Regen-Würmern, Schnecken usw. bohren kann. Jägerspruch für die Zugzeit: *Reminiscere,* nach Schnepfen suchen geh' (oder Gewehr in die Höh') — *Oculi,* da kommen sie — *Laetare,* das ist das Wahre — *Judica,* sind sie auch noch da — *Palmarum,* gehen sie trallarum — *Quasimodogeniti,* halt, Jäger, halt, jetzt brüten sie. Neben dem Schnepfendreck schätzen Feinschmecker besonders den Kopf des Tieres. Die Herbstschnepfe ist fleischiger, zarter und wohlschmeckender als die magere Frühlings-Schnepfe, der man jedoch einen besonders pikanten Geschmack nachrühmt. Hier fehlende Bereitungs-Vorschriften sind unter *bécassine* nachzuschlagen.

[11]) *Anglo-Saxon wuducoc. The most important species are the European woodcock (scolopax rusticola) and the American woodcock (philohela minor), which agree very closely in appearance and habits.*

[12]) Die Schnepfen gerupft, abgesengt *(singed, scorched);* Kopf gehäutet, Augen, Kropf und Magen herausgenommen; die Eingeweide (Schnepfendreck) mit zwei Huhnlebern, Salz, Pfeffer, Butter gestoßen und auf geröstete Brotschnitten gestrichen. Die Schnepfen mit Speckscheiben umbunden, im heißen Ofen eine Viertelstunde gebraten; die Brotschnitten mit dem Schnepfendreck fünf Minuten in den Ofen gesetzt; die Schnepfen auf den Brotschnitten angerichtet.

[13]) Feinschmecker und (aus Liebhaberei) Koch

Bécasses en croustades à la Harper Bros.	Schnepfen in Krusten (Törtchen) nach Gebrüder Harper [1]).	Woodcocks in croustades Harper Bros. style.
— *à la diable.*	— mit Teufels-Sose [2]).	— devilled.
— *à l'écossaise.*	— auf schottische [3]) Art.	— -toast.
— *farcies.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *farcies en chaud-froid.*	— gefüllt und übersulzt.	— stuffed and jellied.
— *farcies, poêlées.*	— gefüllt und gedämpft.	— stuffed and braised.
— *farcies à la Stockholm.*	— gefüllt, Weinsose. [4])	— stuffed, wine sauce.
— *farcies aux truffes.*	— mit Trüffeln gefüllt.	— stuffed with truffles.
— *au gratin.*	— krustgebacken.	— browned.
— *grillées au lard.*	— geröstet, mit Speck.	— broiled, with broiled bacon.
— *grillées à la maître d'hôtel.*	— geröstet, mit Haushofmeister-Butter.	— broiled, with *maître d'hôtel* butter.
— *à la Joinville.*	— nach Joinville [5]).	— in Joinville style.
— *à la Lucullus.*	— nach Lukullus [6]).	— in Lucullus style.
— *en marinade.*	— gebeizt [7]).	— marinated.
— *aux marrons glacés.*	— mit glasierten Kastanien.	— with glazed chestnuts.
— *à la minute.*	— gedämpft [8]).	— stewed.
— *à la Monaco.*	— nach Monacoer [9]) Art.	— in Monaco style.
— *en papillotes.*	— in Papier-Hülsen.	— in papers.
— *à la Périgord.*	— mit Trüffeln.	— with truffles.
— *à la Périgueux.*	— mit Trüffel-Sose.	— with truffle sauce.
— *aux petits oignons.*	— mit kleinen Zwiebeln.	— with small onions.
— *à la piémontaise.*	— mit Wildsose und Trüffeln.	— with game sauce and truffles.

[1]) *Harper Brothers*, bedeutendes Verlagshaus in New York, Herausgeber von *Harper's Weekly, Monthly, Young People, Bazaar* und anderen angesehenen Zeitschriften und Büchern. — Die Schnepfen werden wie zum Braten vorgerichtet und ausgebeint, die ausgestochenen Augen werden durch etwas Füllsel, mit einem Trüffel-Scheibchen in der Mitte ersetzt. Eine gehackte Schalotte macht man in Butter heiß, nicht braun, gibt einige gehackte Tafel-Pilze, eine Trüffel, Herz und Leber der Schnepfen hinzu, läßt einige Minuten braten, würzt mit Salz und Pfeffer, gibt einen Theelöffelvoll Madeira, eine Minute später dieselbe Menge gehackte Petersilie und doppelt soviel frische Brotkrumen hinzu, rührt gut durcheinander. Von dieser »Garnitur« gibt man je einen Löffelvoll in die Schnepfen, legt diese zu ihrer natürlichen Form zusammen, gibt sie in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne *(sautoir)*, Rücken nach unten, träufelt klare Butter darüber, stellt sie fünf Minuten in den heißen Ofen. Schon vorher bereitete Krusten *(croustades)* legt man mit dem Rest der »Garnitur« aus, gibt in jede Kruste eine Schnepfe, richtet an. Von der Grundsose *(fond)* in der Pfanne, worin die Schnepfen gebraten wurden, hat man mit einem Glasvoll Madeira, spanischer und Paradiesapfel-Sose eine Sose bereitet, welche man durchstreicht und über die Schnepfen gießt.

[2]) Dreiviertels gar gebratene Schnepfen schneidet man in zierliche Stücke, würzt diese mit einer Mischung von Salz, Kari-Pulver, Cayenne-Pfeffer und pulverisierten Tafel-Pilzen. Aus den Köpfen nimmt man das Gehirn heraus, welches man mit dem Schnepfendreck, einem harten Eigelb, der geriebenen Schale einer halben Zitrone, gestoßener Muskat-Blüte und Soja-Sose verrührt. Hierauf gießt man noch den Saft zweier Orangen, einen Eßlöffelvoll *ketchup* und ein Glasvoll Xereswein hinzu. Diese Sose gibt man nebst den Schnepfen-Stücken in eine silberne Schüssel, worin man das Ragout über einer Spiritus-Flamme unter öfterem Umrühren gar macht, bis die Sose in das Fleisch hineingezogen ist.

[3]) Kein Wildgericht, nur der Vollständigkeit halber hier angeführt: Ein schaumig geschlagenes Eigelb verrührt man überm Feuer mit dickem Rahm, läßt aber nicht kochen. Brotschnitten röstet man, bestreicht sie auf beiden Seiten mit Butter, halbiert sie, maskiert die eine Hälfte mit gehackten Sardellen, deckt die andere (wie ein Butterbrot) darüber, richtet die »Schnepfen«-Brötchen an und begießt sie mit der dicken Eier-Rahm-Sose.

[4]) Mit Füllsel von Rind-, Schweinefleisch, gehackten Schalotten, Tafel-Pilzen und kleinen Gurken gefüllte, gedämpfte Schnepfen; dazu eine Weißwein-Sose.

[5]) Von den Schnepfen röstet man die Eingeweide mit einigen Geflügel-Lebern und streicht das Mus durch ein Sieb. Hiermit bestreicht man die nötigen Brotschnitten. Den Rest von dem Mus vermischt man mit Fleischfülle und macht es in Tortenform im Wasserbade gar. Darauf richtet man die am Spieß gebratenen Schnepfen erhaben an, verziert sie mit den Brotschnitten und legt ein feinblättriges Trüffel-Ragout ringsherum.

[6]) Man läßt die Schnepfen dreiviertels gar braten, hebt den »Dreck« *(intestins, trail)* derselben auf gerösteten Brotschnitten auf. Hierauf taucht man die Vögel in zerlassene Butter, welche zuvor mit einem geschlagenen Eigelb und Rahm vermischt wurde, streut geriebene Brotkrumen darüber, läßt sie im Ofen Farbe nehmen, um sie nachher mit brauner Sose anzurichten.

[7]) Man bereitet eine Beize von Essig, blätterig geschnittenen Zwiebeln, Pfeffer-Körnern, Wacholder-Beeren und Lorbeer-Blättern, legt die gehörig vorbereiteten Schnepfen hinein, läßt sie drei Tage darin liegen, während welcher Zeit man sie täglich dreimal in der Beize umkehrt. Nach dieser Zeit füllt man die gebeizten Schnepfen mit einem Geflügel-Füllsel, spickt die Brüstchen, bratet sie unter öfterem Bestreichen mit Butter über lebhaftem Feuer und richtet sie mit Zitronen-Vierteln an.

[8]) Die Schnepfen mit einigen feingehackten Schalotten, gehackter Petersilie, ein wenig Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuß angebraten, ein wenig Fleischbrühe und Xereswein, sowie der durchgestrichene Saft einer halben Zitrone und etwas fein zerriebene Brotrinde hinzugegeben, langsam weich gedämpft.

[9]) Geschwungene Schnitten von Schnepfe auf einer Füllsel-Unterlage angerichtet, mit Brotkrusten, die mit gehacktem Schnepfenfleisch und Trüffeln bestrichen sind, umlegt.

Bécasses en pot.	Schnepfen in Töpfen eingemacht[1]).	Woodcocks potted.
— à la prince de Galles.	— nach Prinz von Wales.	—, prince of Wales style.
— à la Pückler-Muskau.	— mit gefüllten Trüffeln.[2])	— with stuffed truffles.
— à la Rivoli.	— nach Rivoli[3]).	— in Rivoli style.
— rôties.	— gebraten.	— roasted.
— rôties à la bourgeoise.	— gebraten, bürgerlich[4]).	— roasted, family style.
— rôties aux croûtons.	— gebraten, mit Brotkrusten.	— roasted w. bread-crusts.
— en salmi(s).	— braun eingemacht. [gout.	— brown fricasseed.[5])
— au salmi(s) de grives.	— mit Krammetsvogel-Ra-	— w. salmis of fieldfares.
— à la Sarah Bernhardt.	— nach der Sarah Bern-	— in the Sarah Bernhardt
— sautées.	— geschwungen. [hardt[6]).	— fried. [style.
— sautées au vin de Champagne.	— geschwungen in Champagner.	— stewed in champagne.
— à la sportsman.	— nach Sportmanns-[7])Art.	— in sportsman's fashion.
— à la suisse.	— gefüllt, schweizerisch[8]).	— stuffed, Swiss style.
— à la sultane.	— nach Sultanin-Art.	— in sultana style.
— en surprise.	— mit Überraschungen[9]).	—, surprised.
Aspic de bécasses.	Sulze von Schnepfen.	Aspic of woodcock.
Canapés de bécasses.	Röstbrotschnitten mit Schnepfen.	Woodcocks on buttered slices toast.
Capisantis de (aux) bécasses.	Schnepfen in Silber-Schalen.	— in scallop-shells.
— de bécasses aux truffes.[10])	— in Silber-Schalen mit	— in scallop-shells with
Chaud-froid de bécasses.	— übersulzt. [Trüffeln.	— jellied. [truffles.
Côtelettes de bécasses.	— -Koteletts[11]).	Woodcock-cutlets.
— (de bécasses) à la Poniatowsky.	— -Koteletts übersulzt, mit Gallerte.[12]) [Trüffeln.[13])	— -cutlets jellied, with jelly. [truffles.
— de bécasses à la royale.	— -Koteletts übersulzt, mit	— -cutlets jellied, with
Crépinettes de bécasses.	— -Netzwürstchen.	Flat woodcock-sausages.

[1]) a) Die mit Gewürz eingeriebenen Schnepfen werden mit Butter umgeben, mit Butter-Papier bedeckt, mit einem Teig von Mehl und Wasser maskiert und in kleinen Blechschüsseln gebacken. Erst wenn die Schnepfen kalt sind, entfernt man die Teigkruste. Hierauf legt man jede Schnepfe in einen kleinen Steintopf, gießt klare Butter darüber, bindet zu und bewahrt den Topf an einem kühlen Orte bis zum Gebrauche auf. b) Man legt die Innenseiten und den Boden des Geschirrs ringsum mit Speckscheiben aus, gibt auf den Speck lagenweise die von Füßen und Flügeln befreiten Schnepfen, würzt jede Lage mit Salz und schwarzem Pfeffer. Zuletzt gießt man klare Butter darüber, schließt mit einem Teigdeckel aus Mehl und Wasser, bäckt die Schnepfen im nicht zu heißen Ofen.

[2]) Mit einer Umlage von ausgehöhlten, mit Schnepfenfleischmus gefüllten Trüffeln.

[3]) Die Schnepfen in spanischer Sose, mit Trüffel-Scheiben, auf kleinem Fleischfüll-Rande *(bordure de farce)* angerichtet.

[4]) Am Spieße gebraten, auf Brotkrusten angerichtet.

[5]) *Salmis of woodcock, brown fricassee of woodcock.*

[6]) a) Kotelett-Formen werden mit einem aus durchgestrichenem Schnepfenfleisch, Gansleber, *chaud-froid*-Sose und Butter bereiteten Füllsel ausgestrichen; den in der Mitte gelassenen hohlen Raum füllt man mit einem von den Schnepfen-Brüstchen und Pökel-Zunge mit Madeira bereiteten Würfel-Ragout *(montglas)*, maskiert die Koteletts mit *chaud-froid*-Sose, umlegt sie mit ausgehöhlten Trüffeln, die mit einem Ragout von würfelig geschnittenen Schnepfen-Brüstchen, Gansleber und *chaud-froid*-Sose gefüllt sind. b) Man bereitet ein Schnepfenbrot und formt davon einen flachen Sockel, den man gar macht und mit Trüffeln verziert. In die Mitte gibt man einen Berg Trüffeln, mit Gansleber gefüllt, und ringsherum überglänztes kotelettförmig ausgestochenes Schnepfenbrot *(pain de bécasse)*. Das Ganze wird mit Gallerte verziert.

[7]) Die Schnepfen werden über lebhaftem Feuer eine Viertelstunde gebraten, dann zerlegt. Die geringwertigen Stücke legt man in eine Kasserolle, gibt gehackte Schalotten, Thymian, ein Glas voll kräftige Braten-Sose, Weißwein, Tafelpilz-*ketchup* und den durchgestrichenen Saft einer halben Zitrone hinzu, läßt die Sose eine Viertelstunde langsam kochen. Die Eingeweide stößt man inzwischen mit einer halben Schalotte und frischer Butter, würzt mit Salz und Pfeffer, streicht durch ein Sieb und bestreicht damit herzförmig ausgestochene geröstete Brotschnitten, welche man darauf einige Minuten in den Ofen setzt. Die Brüstchen legt man in eine andere Kasserolle und streicht die vorher bereitete Sose darüber, macht heiß, nicht kochend, richtet an, legt die Brotschnitten ringsherum.

[8]) Nach Alpenjäger-Art.

[9]) Tafel-Pilze, Schalotten, Petersilie schwitzt man mit ein wenig Butter, gibt die Eingeweide von einigen gebratenen Schnepfen, sowie einige Fettlebern von Geflügel hinzu, läßt fertig braten, stößt dann das Ganze im Mörser, würzt mit Salz und Pfeffer. Einige Brotschnitten röstet man, bestreicht diese mit dem eben bereiteten Füllsel, bäckt sie im Ofen, richtet sie auf einer Schüssel an und bedeckt sie mit einem aus dem Schnepfenfleisch bereiteten Ragout *(salmis)*.

[10]) *Émincé de bécasses aux truffes en capisantis* ist dasselbe.

[11]) Durchgestrichenes Schnepfenfleisch mit *chaud-froid*-Sose vermischt und in Kotelettenformen steif gemacht.

[12]) a) In feine Streifen geschnittenes Brustfleisch von Schnepfen, Gansleber und Trüffeln, mit *chaud-froid*-Sose gebunden, zu Koteletts geformt, braun übersulzt, kranzförmig mit gehackter Gallerte angerichtet. b) Kaltes Schnepfenbrot *(pain de bécasse)* kotelettförmig ausgeschnitten, überzogen und mit Trüffeln verziert.

[13]) Koteletts aus durchgestrichenem Schnepfenfleisch, Gansleber, Trüffeln und Butter, mit brauner *chaud-froid*-Sose überzogen, im Kranz angerichtet; Trüffeln in die Mitte.

Croûtes de bécasses.	Brotkrusten mit Schnepfenmus. [Trüffeln.	Crusts with purée of woodcock. [and truffles.
— de bécasses aux truffes.	— mit Schnepfenmus und	— with purée of woodcock
Émincé de bécasses.	Geblättertes Schnepfenfleisch.	Minced woodcocks.
Entrée de bécasses.	Schnepfen mit Sulze.	Woodcocks w. aspic. [cock.
Filets de bécasses.	— -Brüstchen.	Fillets (breasts) of wood-
— de bécasses en caisses.	— -Brüstchen in Kästchen.	— of woodcock in cases.
— de bécasses à la Galizyn (Gallitzin).	— -Brüstchen nach Galizyn[1].	— of woodcock with truffles.
— de bécasses à la Jockey Club.	— -Brüstchen nach dem Jockey Club[2].	— of woodcock, Jockey Club style.
— de bécasses à la Lucullus.	— -Brüstchen n. Lukullus[3].	— of woodcock with purée of woodcock. [liver.
— de bécasses à la Mancelle.	— -Brüstchen mit Gansleber.	— of woodcock w. goose-
— de bécasses à la purée de truffes.	— -Brüstchen mit Trüffelmus.	— of woodcock with purée of truffles.
— de bécasses à la royale.	— -Brüstchen m. Trüffeln.[4]	— of woodcock w. truffles.
— de bécasses sautés.	— -Brüstchen geschwungen.	— of woodcock fried.
— de bécasses sautés aux truffes. [rand.	— -Brüstchen geschwungen mit Trüffeln. [rand[5].	— of woodcock fried with truffles. [shaped.
— de bécasses à la Talley-	— -Brüstchen nach Talley-	— of woodcock turban-
— de bécasses aux truffes.	— -Brüstchen m. Trüffeln.[6]	— of woodcock w. truffles.
Croustade de filets de bécasses.	Krustpastete mit Schnepfen-Brüstchen.	Croustade with fillets of woodcock.
— de filets de bécasses à la napolitaine.	— mit Schnepfen-Brüstchen und Hohlnudeln.[7]	— with fillets of woodcock and macaroni.
Sauté de filets de bécasses.	Geschwungene Schnepfen-Brüstchen.	Fried fillets of woodcock.
— de filets de bécasses aux truffes.	— Schnepfen-Brüstchen mit Trüffeln. [Brüstchen.	— fillets of woodcock with truffles. [fillets.
Turban de filets de bécasses.	Turban von Schnepfen-	Turban(d) of woodcock-
Fumet de bécasses.	Schnepfenmus[8].	Purée of woodcock.
Gratin de bécasses.	Krustierte Schnepfen.	Browned woodcocks. [fish.
— de bécasses à la royale.	— Schnepfen mit Krebsen.	— woodcocks with cray-
— de bécasses aux truffes.	— Schnepfen mit Trüffeln.	— woodcocks w. truffles.
Hachis de bécasses.	Schnepfen-Gehäck.	Hashed woodcocks.[9]
Intestins de bécasses rôties, hachés.	Schnepfendreck.	Chopped trail of (roasted) woodcock.
— de bécasses rôties, hachés, sur croûtons.	— auf gerösteten Brotscheiben.[10]	— trail of (roasted) woodcock served on toast.
Mousse de bécasses.	Schaumspeise von Schnepfen.	Moss of woodcock.
— de bécasses aux truffes.	— von Schnepfen mit Trüffeln.	— of woodcock with truffles.
— de bécasses à la Wadsworth[11].	— von Schnepfen mit Trüffeln.	— of woodcock with truffles.

[1]) *Galizyn,* richtiger *Golizyn;* auch *Gallitzin, Galitzin,* fürstliche Familie Rußlands, die ihren Ursprung von Gedmin, Großfürsten von Litauen, ableitet. Einer seiner Nachkommen, Iwau (Bulgak), soll von den starken Leder-Handschuhen *(golitza),* die er trug, den Beinamen *Golizyn* (sprich »Galizyn«) erhalten und auf seine Nachkommen vererbt haben. — Mit Schnepfen-Füllsel gefüllte Schnepfen-Brüstchen im Kranz angerichtet, mittels einer Düte oder Hornes schön mit Füllsel bespritzt; Trüffeln in die Mitte.

[2]) In Paris; *Jules Gouffé* Mundkoch desselben.

[3]) Die Schnepfen-Brüstchen mit Füllsel überzogen und auf einem Rand von geröstoten Brotschnitten angerichtet; in die Mitte ein dickes Schnepfenmus; Wildsose ringsherum.

[4]) Die Brüstchen auf einem Füllselrand angerichtet; ringsherum Schnepfen-Brötchen; Trüffeln in die Mitte.

[5]) Schnepfen-Brüstchen in Form eines Turbans, mit gerösteten Brotkrusten (von der Größe der Brüstchen), die mit dem Schnepfendreck bestrichen sind; Wildsose mit Trüffeln in die Mitte.

[6]) Die Brüstchen werden im Kranz auf kleinen mit Füllsel bestrichenen Brotkrusten angerichtet; Trüffeln in die Mitte.

[7]) Kurz geschnittene Hohlnudeln mit Parmesan-Käse, Paradiesapfel- und Schnepfenmus vermischt, in einer großen Teigkruste; mit Schnepfenmus bestrichene kleine Brotkrusten ringsherum; Schnepfen-Brüstchen obenauf.

[8]) Fleisch von gebratenen Schnepfen gestoßen, die Knochen mit brauner Sose ausgekocht, diese unter das Fleisch gerührt, durch ein Haartuch gestrichen, einige Eigelbe darunter, im Wasserbade heiß gerührt und mit gerösteten Brotschnitten zu Tisch gegeben.

[9]) *Hash of woodcock, woodcock(-)hash.*

[10]) Aus den feingehackten, in Butter gedünsteten Eingeweiden (Schnepfendreck), Magen, Leber usw. bereitet, auf in Butter geröstete Weißbrot-Scheiben gestrichen.

[11]) Sprich »Wŭădswo(r)*th*«; *Fort Wadsworth.* Festung im Hafen von New York, in der (unteren) Bai, an der Küste Staten Islands, zugleich Station der Staten Island Rapid Transit Co.

Mousseline chaude de bécasses.	Schaumbrot von Schnepfen, warm.	*Mousseline* of woodcock, hot.
— froide de bécasses.	— von Schnepfen, kalt.	— of woodcock, cold.
Pain de bécasses.	Schnepfenbrot.	Mould of woodcock.
— de bécasses à la Cussy.	— nach Cussy[1]).	— of woodcock, Cussy style.
— à la Isabelle.	— nach Isabella[2]).	— of woodcock, Isabella style.
Pâté de bécasses à l'anglaise.	Schnepfen-Pastete mit Schinken.[3])	Woodcock-pie with ham.
— chaud de bécasses.	— -Pastete, warm.	— -pie, hot.
— froid de bécasses.	— -Pastete, kalt[4]).	— -pie, cold.
Petits pains de bécasses.	— -Brötchen.	Small moulds of woodcock.
Pouding de bécasses.	— -Pudding[5]).	Woodcock-pudding.
Purée de bécasses.	Schnepfen(fleisch)mus.	Purée of woodcock.
— de bécasses aux oeufs de vanneau.	— mit Kiebitz-Eiern.	— of woodcock with plovers'-eggs.
— de bécasses à la polonaise.	— auf polnische[6]) Art.	— of woodcock in Polish style.
Petites bouchées à la purée de bécasses.	Appetits-Bissen mit Schnepfen(fleisch)mus.	Little mouthfuls with purée of woodcock.
Rissoles à la purée de bécasses.	Gebackene Mundtäschchen mit Schnepfenmus.	— mouthfuls with purée of woodcock.
Rôties de bécasses.	Geröstete Brotschnittchen mit Schnepfen-Gehäck.[7])	Hashed woodcock on buttered toast.
Salmi(s) de bécasses à la Bernardin.	Braunes Schnepfen-Ragout n. Bernardin[8]).	Salmis of woodcock, Bernardin style.
— de bécasses à la bourgeoise.	— Schnepfen-Ragout, bürgerlich.	— of woodcock, family style.
— de bécasses à la chasseur.	— Schnepfen-Ragout nach Jäger-[9])Art.	— of woodcock in hunter's style.
— de bécasses à la grecque.	— Schnepfen-Ragout, griechisch[10]).	— of woodcock, Greek style.
— de bécasses à la Lucullus.	— Schnepfen-Ragout nach Lukullus[11]).	— of woodcock, Lucullus style.

[1]) Die Form mit einem Ragout *(salpicon)* von würfelig geschnittenen Tafel-Pilzen, Schnepfen- und Huhnfleisch gefüllt.

[2]) Gestoßenes Schnepfenfleisch mit brauner *chaud-froid*-Sose und Butter vermischt, in eine Form gefüllt, steif gemacht. Umlage: Mit brauner Sose überzogene Schnepfen-Brötchen.

[3]) Schnepfen-Brüstchen und Schinken mit Füllsel von Kalbsleber und Schweinefleisch in Blätterteig; Trüffel-Sose.

[4]) Die Seiten einer Pastetenform umlegt man ringsum mit Blätterteig, den Boden bedeckt man mit einer Scheibe magerem Kalbfleisch, das mit Pfeffer, Salz und gestoßener Muskat-Blüte gewürzt ist, darüber legt man eine dünne Scheibe mageren Schinken, obenauf die mit Pfeffer, Salz und Muskat-Blüte gewürzten Schnepfen, welche man mit Speckscheiben bedeckt. Die Zwischenräume füllt man mit hartgekochten Kiebitz-Eiern. Eine recht kräftige Braten-Sose gießt man darüber und schließt die Form mit einem Teigdeckel, den man mit Eigelb bestreicht und mit den sauber geputzten Füßchen zweier Schnepfen in der Mitte verziert. Die Pastete wird im heißen Ofen solange gebacken, bis der Teig zu bräunen beginnt.

[5]) Eine Pudding-Schüssel legt man mit Teig aus, gibt eine Scheibe von recht zartem Rumpfstück *(rumpsteak)*, mit Pfeffer uud Salz gewürzt, hinein, darüber die wie zum Braten vorgerichtete Schnepfe, dann noch eine Scheibe *rumpsteak*. Zuletzt gießt man eine kräftige Braten-Sose hinzu, schließt oben mit Teig, bindet den Pudding in ein mit Mehl bestreutes Mundtuch und läßt ihn in kochendem Wasser gar werden.

[6]) Mit verlorenen Eiern und hahnkammartig ausgestochener Rindszunge umlegt.

[7]) Das Gehäck wird roh auf die Schnittchen gestrichen und im Ofen gar gemacht.

[8]) Sprich »Bernardäng«; Koch von Grimod de la Reynière. — Angebratene Schnepfen werden zerteilt, mit Zitronensaft beträufelt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Senf und Weißwein gedünstet, mit etwas Öl begossen. Das Gericht wurde früher häufig an der Tafel selbst in silberner Schüssel auf Spiritus bereitet.

[9]) Die Schnepfen gerupft, abgesengt, ausgenommen, die Augen ausgestochen, die Kopfhaut abgezogen usw. Nachdem einige Minuten mit etwas Salz in der Bratpfanne gekocht, werden Keulen und Hals abgeschnitten, die Köpfe aber aufgehoben. Eine kleine in Scheiben geschnittene Möhre, eine halbe Zwiebel, ein Kräuter-Sträußchen *(bouquet)* und einige ganze Pfeffer-Schoten schwitzt man in Butter, gießt eine Tassevoll spanische Sose, ein halbes Glasvoll Xereswein und einige Löffelvoll Tafelpilz-Essenz hinein, würzt mit Salz und Pfeffer, läßt kochen. In jeden Schnabel der Schnepfen steckt man nun einen Tafelpilzkopf, befestigt die Hälse an den Brüstchen, legt diese in eine Pfanne *(sautoir)*, gibt die inzwischen durchgestrichene Sose darüber, fügt halbierte Tafel-Pilze und die geriebene Schale einer Zitrone hinzu, läßt fünf bis sechs Minuten kochen, richtet an, verziert mit Brotkrusten.

[10]) Die Schnepfen gebraten; mit der Butter eine helle Sose gemacht, die Schnepfen und Sardellen-Streifen, sowie sauere oder Pfeffer-Gurken, Tafel-Pilze, Kapern und hartgekochte geschnittene Eier hineingegeben, aufgekocht und angerichtet.

[11]) Von drei nur dreiviertels gar gebratenen Schnepfen nimmt man die Eingeweide (Dreck) heraus. Gehackte Tafelpilze, eine Schalotte, etwas Petersilie schwitzt man mit ein wenig Butter, gibt dann die Eingeweide und einige Fettlebern hinzu, bratet das Ganze, um es nachher im Mörser zu stoßen. Hierauf würzt man das Füllsel mit Salz und Pfeffer, streicht es durch ein Sieb, spritzt es gleichmäßig auf sechs Brotschnitten, läßt diese im Ofen Farbe nehmen und richtet sie zwischen den sechs Brustschnitten *(filets)*, welche man von den drei Schnepfen erhält, an. Von den Abfällen hat man eine *Salmis*-Sose, wie gewöhnlich, bereitet und die *filets* darin heiß gemacht.

Salmi(s) de bécasses à la Mazarin.	Braunes Schnepfen-Ragout nach Mazarin.	Salmis of woodcock, Mazarin style.
— de bécasses à la provençale.	— Schnepfen-Ragout auf provençalische[1]) Art.	— of woodcock, Provencial style.
— de bécasses à la royale.	— Schnepfen-Ragout mit Krebsen.	— of woodcock with crayfish.
— de bécasses aux truffes.	— Schnepfen-Ragout mit Trüffeln.	— of woodcock with truffles.
— de bécasses au vin de Champagne.	— Schnepfen-Ragout mit Champagner.	— of woodcock with champagne.
— chaud de bécasses.	— Schnepfen-Ragout, warm.	— of woodcock, hot.
— froid de bécasses.	— Schnepfen-Ragout, kalt.	— of woodcock, cold
Soufflé de bécasses.	Schnepfen-Auflauf.	Woodcock-fritter (-mould).
— de bécasses à la Nesselrode.	— -Auflauf mit Trüffeln u. Schnepfen-Brötchen.[2])	— -fritter with truffles and woodcock-moulds.
— de bécasses en petites caisses.	— -Auflauf in Kästchen.	— -fritter in small cases.
— de bécasses aux truffes.	— -Auflauf mit Trüffeln.	— -fritter with truffles.
Suprême de bécasses.	Hochfeines Gericht v. Schnepfen.	Suprême of woodcock.
— de bécasses à la Paméla.	— Gericht von Schnepfen nach Pamela[3]).	— of woodcock, Pamela style.
Terrine de bécasses.	Schüssel-Pastete[4]) von Schnepfen.	Terreen-pie of woodcock.
Timbale de bécasses.	Becherpastete von Schnepfen.	Thimble(-pie) of woodcock.
— de bécasses à l'ancienne.	— von Schnepfen, altmodisch[5]).	— of woodcock in ancient style.
Turban de bécasses.	Turban von Schnepfen.	Turban[6]) of woodcock.
— de bécasses aux champignons.	— von Schnepfen mit Tafel-Pilzen.[7])	— of woodcock with button-mushrooms.
Zéphyr(e), zéphir(e) de bécasses.	Rahmbrot von Schnepfen.	Cream-mould of woodcock.[8])
Bécasseau.	Junge (Wald-)Schnepfe.	**Joung woodcock.**
Bécasseaux braisés.	— Schnepfen geschmort.	— woodcocks braised.
— en chaud-froid.	— Schnepfen übersulzt.	— woodcocks jellied.
— en croustades.	— Schnepfen in Krusten.	— woodcocks in crusts.
— grillés.	— geröstet.	— woodcocks broiled.
— rôtis.	— Schnepfen gebraten.	— woodcocks roasted.
— rôtis à la broche.	— Schnepfen am Spieß gebraten.	— woodcocks roasted on the spit.
Bécasseau pectoral.	Streifenstrandläufer[9]).	Pectoral sandpiper, brown-back[10]).
Bécasse de mer[11]).	Brachvogel.	Curlew.
Bécassin[12]).	Moor-, Halbschnepfe.	Jack-snipe, fen-snipe.

[1]) Die Schnepfen mit einigen Brotrinden ganz gebraten, in Stücke geschnitten; von den Abfällen, den Eingeweiden und dem Brot bereitet man ein Mus, welches man mit Weißwein und Fleischbrühe verlängert, mit gehackten Schalotten und Gewürz schärft, kochen läßt, durchstreicht und über die Schnepfen gibt. Man macht diese heiß und richtet sie auf in Butter gerösteten Brotkrusten an.

[2]) Mit ganzen Trüffeln und Schnepfen-Brötchen umlegt; braune Sose von Champagner, Madeira und der Schnepfen-Brühe.

[3]) Tugend-Heldin, Hauptperson eines gleichnamigen Romans von Richardson.

[4]) Zwei ausgebeinte Schnepfen werden halbiert, die Stücke in eine tiefe Schüssel *(terrine)* mit geschälten geschnittenen Trüffeln und würfelig geschnittenem fetten Speck gelegt, gewürzt, mit ein wenig Madeira begossen. Das Fleisch einer Hasen-Keule schneidet man in Stückchen, bratet diese mit doppelt soviel Geflügel-Fettleber, gibt die Schnepfen-Eingeweide (Schnepfendreck) hinzu, läßt erkalten, hackt alles mit ein wenig magerem Schweinefleisch, würzt und stößt es im Mörser. Vorher hat man die gleiche Menge frischen Speck klein geschnitten und mit den Trüffel-Abfällen gestoßen. Diesen gibt man zu dem übrigen Mus, welches man mit dem Madeira, der über die Schnepfen gegossen war, vermischt. Die Seiten und den Boden einer Pastetenform maskiert man mit dem bereiteten Füllsel, gibt lagenweise die Schnepfen, die Trüffeln und die Speckwürfel abwechselnd mit dem Füllsel hinein. Obenauf legt man eine Speckscheibe, stellt die Form in ein Geschirr mit ein wenig heißem Wasser und dieses in den Ofen, wo man die Pastete 1½ Stunde backen läßt, sie, wenn kalt, in lange viereckige Stücke schneidet und im Kranz in der Schüssel *(terrine)* anrichtet.

[5]) Mit Kapern und Anis; die Sose mit Sardellen-Butter vermischt.

[6]) Oder *woodcocks (served) in crown shape, woodcocks dished (served) crown-shaped, crown-shape of woodcocks, woodcocks dished in a crown-shape.*

[7]) Die Schnepfen werden halbiert und turbanförmig mit einer Wildsose und kleinen Tafel-Pilzen angerichtet.

[8]) *Mould of woodcock-purée with cream, woodcock-cream mould, cream-purée of woodcock in mould, purée of woodcock with cream steamed in mould.*

[9]) *Tringa maculata, tringa pectoralis,* amerikanischer Vogel, oberseits ölbraun, unterseits auf weißem Grunde mit zahlreichen Streifen geziert.

[10]) *Brownback.* a) rotbrüstige Schnepfe *(macrorhamphus griseus);* b) große marmorierte Uferschnepfe *(limosa fedoa).* — *Grass-snipe* Grasstrandläufer.

[11]) *Numenius,* = *courlis.*

[12]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *petite bécassine.*

Bécassine.	Sumpfschnepfe[1]).	**Snipe, becassine.**
Bécassines bardées, rôties.	Sumpfschnepfen mit Speckumhüllung gebraten.	Snipes barded (covered w. bacon) and roasted.
— *à la bernardine.*	— nach Bernhardiner-[2])Art.	— in the Bernardine style.
— *à la bonne bouche.*	— auf geröstetem Brot.[3])	— on shapes of fried bread.
— *à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— roasted on the spit.
— *en chaud-froid.*	— übersulzt.	— jellied.
— *conservées en boîtes.*	— in Blechbüchsen eingemacht.	— preserved in cans, (canned).
— *en croustades.*	— in Krusten.[4])	— in croustades.
— *farcies.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *farcies à la bourguignonne.*	— gefüllt, mit Morcheln.[5])	— stuffed, with morels.
— *farcies à la Stockholm.*	— gefüllt auf Stockholmer[6]) Art.	— stuffed, Stockholm style.
— *à la financière.*	— m. Reichen-Ragout.	— w. financier's garnish.
— *glacées aux truffes.*	— überglänzt, mit Trüffeln.	— glazed, with truffles.
— *au gratin.*	— krustiert.	— browned.
— *grillées.*	— geröstet.	— broiled.
— *à la Joinville.*	— mit gefüllten Brotkrusten und Trüffel-Scheiben.[7])	— with stuffed bread-crusts and truffles.
— *aux mélinets.*	— mit Wachsblumen.	— with honey-wort.
— *à la Monaco.*	— auf Monacoer[8]) Art.	— in Monaco style.
— *en papillotes.*	— in Papier-Hülsen.	— in papers.
— *à la Périgord.*	— getrüffelt.	— truffled.
— *à la Périgueux.*	— mit Trüffel-Sose.	— with truffle sauce.
— *en petites caisses.*	— in (Papier-)Kästchen.	— in small (paper-)cases.
— *à la provençale.*	— auf provençalische Art.	— in Provencial style.
— *rôties.*	— gebraten.	— roasted.
— *rôties à la broche.*	— am Spieß gebraten.[9])	— roasted on the spit.
— *rôties au cresson (de fontaine).*	— gebraten, mit (Brunnen-)Kresse.	— roasted, with (water-)cresses.
— *rôties aux croûtons.*	— gebraten, mit Brotkrusten.	— roasted, with bread-crusts.
— *rôties aux truffes.*	— gebraten, mit Trüffeln.	— roasted, with truffles.
— *à la rouennaise.*	— mit Zwiebel-Ragout.[10])	— with ragout of onions.
— *en salmi(s).*	— braun eingemacht.	— brown fricassed.
Buisson de bécassines (en chaud-froid).	Busch von Sumpfschnepfen (übersulzt).	Bush of snipes (jellied).
— *de truffes et caisses de bécassines.*	— von Trüffeln u. Sumpfschnepfen-Kästchen.	— of truffles and small cases with snipes.

---

[1]) a) *Gallinago*, Gattung der Sumpfschnepfen, zu welcher die Mittelschnepfe *(gallinago major)*, die Halbschnepfe *(gallinago gallinula)* und die Fürstenschnepfe *(gallinago gallinaria)* gehören. Über den Jägerspruch für die Zugzeit der Schnepfen s. *bécasse*. Vergl. hierzu *double bécassine*, *petite bécassine*. b) Besonders Heerschnepfe, Sumpf-, Moos-, Bruch-, Haar-, Ried-, Gras-, Ketsch-, Herren-, Fürstenschnepfe, Bekassine, ital. *beccáccino*, span. *becada*, ungar. *szalonka*, isländ. *snipa*, dän. *sneppe*, schwed. *snäppa*, franz. auch *chèvre volante*, engl. *common, or whole, snipe*; *gallinago gallinaria*, 29 cm lang, 45 cm breit, der Mittelschnepfe sehr ähnlich, findet sich in Nordeuropa und Nordamerika, bei uns März, April, August bis Oktober, »meckert« durch Schwingungen der Steuerfedern, daher auch Himmelsziege und Haberbock (franz. *chèvre volante)* genannt. Ihr Wildbret ist schmackhaft, steht dem der Mittelschnepfe an Wohlgeschmack zwar bei weitem nach, übertrifft aber das der Waldschnepfe entschieden. Hier fehlende Bereitungs-Vorschriften sind unter *bécasse* nachzuschlagen.

[2]) Das Rezept fand sich in der Bibliothek des Sankt Gotthard-Klosters und stammt aus dem Jahre 1602. Am Spieß gebraten und zerlegt. Den Schnepfendreck wiegt man, gibt Zitronensaft und feingeschnittene Schale dazu, und alles auf die Platte. Auf dem »Dreck« richtet man das Fleisch an, welches mit etwas Salz und Gewürz-Pulver bestreut und mit zwei Löffelvoll Senf in einem halben Glas Wein begossen wird. Sogleich setzt man die Platte auf Spiritus-Feuer und schwenkt sie, damit jedes Stück durchzieht und keins anhängt. Sodann serviert man *de suite à la ronde, sans cérémonie,* wie das Rezept sagt.

[3]) Die Schnepfen mit einem Füllsel von Leber und Speck gefüllt, mit Füllsel maskiert, gebacken, auf gerösteten Brotschnitten angerichtet; dazu eine Trüffel-Sose.

[4]) Flache Becher-Formen von geröstetem Brot, innen mit Leber-Füllsel ausgestrichen, eine gebratene Schnepfe in jede Kruste, einige Minuten gebacken.

[5]) Mit Weißbrot-Füllsel, das mit gehackter Petersilie, Tafel-Pilzen, Schnittlauch, Cognac und Gewürz vermischt ist, gefüllt, gebraten, kranzförmig angerichtet; Morcheln in die Mitte; dazu eine Burgunder Sose.

[6]) Die Sumpfschnepfen halb gar gekocht, gefüllt mit Rind- und Schweinefleisch-Füllsel, gehackten Schalotten, Tafel-Pilzen und Pfeffer-Gurken, im Ofen geschmort, mit einer Weißwein-Sose angerichtet.

[7]) Die gebratenen Sumpfschnepfen mit rund ausgehöhlten, mit Schnepfenmus gefüllten Brotkrusten im Kranz angerichtet; Trüffel-Scheiben in die Mitte.

[8]) Wie *bécasses à la Monaco* (s. d.).

[9]) Auf in Butter gerösteten Brotkrusten mit ihrem eigenen Saft und Haushofmeister-Butter angerichtet.

[10]) Gefüllte Schnepfen mit Bretonner Zwiebel-Ragout, das mit dem gestoßenen Schnepfenklein und Geflügel-Leber vermischt ist.

Caisses de bécassines.	Kästchen mit Sumpfschnepfen.	Cases with snipes.
— de bécassines aux truffes.	— mit Sumpfschnepfen und Trüffeln.	— with snipes and truffles.
Chaud-froid de bécassines.	Übersulzte Sumpfschnepfen.	Jellied snipes.
— -froid de bécassines à la La Vallière.	— Sumpfschnepfen nach La Vallière[1]).	— snipes in the La Vallière style.
— -froid de bécassines aux truffes.	— Sumpfschnepfen mit Trüffeln.	— snipes with truffles.
Croustades de riz aux bécassines à l'italienne.	Reiskrusten mit Sumpfschnepfen, italienisch.	Croustades of Italian rice with snipes.
Filets de bécassines.	Sumpfschnepfen-Brüstchen.	Fillets (breasts) of snipe.
— de bécassines en caisses.	— -Brüstchen in Papier-Kästchen.	— of snipe in paper-cases.
— de bécassines en croustades.	— -Brüstchen in Krusten.	— of snipe in croustades.
Galantines de bécassines.	— ausgebeint, gefüllt, kalt in Gallerte.	Boned, stuffed, braised snipes, cold in jelly.
— de bécassines aux truffes.	— ausgebeint, gefüllt, kalt in Gallerte mit Trüffeln.	—, stuffed, braised snipes, cold in jelly w. truffles.
Gratin de bécassines.	— krustiert.	Browned snipes.
— de bécassines à la financière.	— krustiert, mit Reichen-Ragout.	— snipes with financier's garnish.
Pâté chaud de bécassines.	— -Pastete, warm.[2])	Snipe-pie, hot.
— froid de bécassines.	— -Pastete, kalt.	— -pie, cold.
Petites caisses de bécassines.	Papier-Kästchen mit Sumpfschnepfen.	Small paper-cases with snipes.
— caisses de bécassines à la gelée.	— -Kästchen mit Sumpfschnepfen und Gallerte.	— paper-cases with snipes and jelly.
— timbales à la chasseur.	Becher-Pastetchen von Sumpfschnepfen-Füllsel mit Trüffeln.	— thimbles of snipe-forcemeat with truffles.
Petits pains de bécassines.	Sumpfschnepfen-Brötchen.	— snipe-moulds (-rolls).
— pains de bécassines au salpicon.	— -Brötchen mit feinem Ragout.	— snipe-moulds with salpicon.
Pouding de bécassines.	— -Pudding[3]).	Snipe-pudding.
Salmi(s) de bécassines.	Braunes Sumpfschnepfen-Ragout.	Salmis of snipe.
— de bécassines à la Bernardin.	— Sumpfschnepfen-Ragout nach Bernardin[4]).	— of snipe, Bernardin style.
— de bécassines à la minute.	— Sumpfschnepfen-Minuten-Ragout[5]).	— of snipe, quickly done.
— de bécassines à la moderne.	— Sumpfschnepfen-Ragout auf moderne[6]) Art.	— of snipe in modern style.
Terrine de bécassines.	Schüssel-Pastete von Sumpfschnepfe.	Snipe-pot pie.
— de bécassines à l'irlandaise.	— -Pastete von Sumpfschnepfen auf irische[7]) Art.	— -pot pie in Irish style.
Bécassine d'Amérique.	Amerikanische Schnepfe.	Wilson's snipe[8]), American snipe.
Bécassine sourde[9]).	Moor-, Halbschnepfe.	Jack-snipe.
Bécasson[10]).	Doppelschnepfe; Halbschnepfe.	Great snipe; jack-snipe.

[1]) Auch *Lavallière* geschrieben, sprich »Lä Wăl(j)ähr«; Louise-Françoise de Labaume Leblanc de La Vallière, Geliebte Ludwigs XIV., geb. 1644 aus einer altadeligen Familie in der Touraine, gest. 6. Juni 1710.

[2]) Wie *pâté chaud de bruantins* (s. d.).

[3]) Englisches, in Frankreich wenig bekanntes Gericht: Die Schnepfen halbiert, gewürzt; dicke braune Sose mit gerösteten Zwiebeln, Tafel-Pilzen, Mehl, Wein und den Eingeweiden (Schnepfendreck) bereitet, durchgestrichen, über die Schnepfen gegossen, welche man in eine mit Blätterteig ausgelegte tiefe Schüssel gelegt hat. Man bindet den Pudding, nachdem man einen Teigdeckel darüber befestigt hat, in ein Mundtuch, macht ihn in kochendem Wasser gar und richtet heiß an. — *Pouding de bécassines à l'épicurienne* ist dasselbe.

[4]) Vergl. *salmi(s) de bécasses à la Bernardin.*

[5]) Während die Schnepfe am Spieß bratet, bereitet man aus der Leber und den Eingeweiden mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Petersilie, Tafel-Pilzen, Schalotten, Champagner und spanischer Sose eine kräftige Sose, die man über die fertig gebratene, zerschnittene Schnepfe gießt.

[6]) Die Keulen abgehackt, die Schnepfen mit Wildfüllsel gefüllt, an die Stelle der Augen ebenfalls ein wenig Wildfüllsel mit einem Trüffel-Scheibchen in der Mitte. Hierauf steckt man die Schnäbel vor die Brüstchen, legt diese in die Bratpfanne, läßt sie mit ein wenig Butter bei lebhaftem Feuer sechs bis sieben Minuten braten nimmt sie heraus, legt jede Schnepfe auf eine in Butter geröstete Brotkruste, gießt heiße *Salmis*-Sose, welche man mit einigen ganzen Tafel-Pilzen vermischt hat, darüber und richtet an.

[7]) Kaltes Gericht: Schnepfen halbiert, auf Speckscheiben mit Butter gebacken, mit einem Teigdeckel aus Mehl und Wasser, welcher abgenommen wird, wenn die Pastete gebacken ist.

[8]) *Gallinago delicata; sometimes erroneously called English snipe.*

[9]) *Gallinago gallinula,* = *petite bécassine.*

[10]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes. a) = *double bécassine.* b) = *petite bécassine.*

Bécau.	Junge Sumpfschnepfe.	Young snipe.
Bec-en-ciseaux[1]).	Scherenschnabel.	Scissorsbill, skimmer.
Bec-en-scie[2]).	Sägetaucher.	Saw-bill, dun-diver.
Becfigue, *bec-a-figue*[3]).	Feigendrossel, Feigenschnepfe, Feigenpicker[4]).	Fig-pecker, becafico, beccafico, becafigo[5]).
Becfigues à la romaine.	Feigendrosseln mit Polenta.	— -peckers with polenta.
— rôtis.	— gebraten.	— -peckers roasted.
— rôtis sur le gril.	— auf dem Rost gebraten.	— -peckers broiled.
Chaud-froid de becfigues.	— übersulzt.	— -peckers jellied.
Timbale de becfigues.	Becher-Pastete von Feigendrosseln.	Thimble(-pie) of fig-peckers.
Bécharu[6]).	Flamingo.	Flamingo.
Béchot[7]).	Waldschnepfe; Sumpfschnepfe.	Woodcock; snipe.
Bec-plat[8]).	Spatelente.	Spoonbill.
Bec(que)-fleur[9]).	Honigvogel.	Honey(-)eater.
Bellèque[10]).	Wasserhuhn.	Moorhen.
Bénari, benari[11]).	Grau-, Gerstenammer.	Corn-bunting.
Berclan, berclau[12]).	Brandgans.	Sheldfowl[13]).
Binéril, binery[14]).	Goldammer.	Yellow-(h)ammer.
Bisette[15]).	Trauerente.	Black diver.
Bistarde, bitarde[16]).	Trappgans.	Bearded bustard.
Blanc-pendard[17]).	Raubwürger.	Gray shrike.
Blassent[18]).	Wilde Ente.	Wild duck.
Blérie, bléry[19]).	Wasserhuhn.	Baldicoot.
Bleuet, bluet[20]).	(Gemeiner) Eisvogel.	European kingfisher.
Bluet[21]).	Eisvogel.	Kingfisher.
Boubou, boubout[22]).	Wiedehopf.	Hoopoe.
Boucirolle[23]).	Moor-, Halbschnepfe.	Juddock, dunling.
Boulboul, boubout[24]).	Wiedehopf.	Whoop, hoop.
Bouscale, bouscarle[25]).	Grasmücke.	Warbler.
Bréant[26]).	Goldammer.	Yellow bunting.
Brise-os[27]).	Bein-, Steinbrecher.	European sea-eagle.

1) Mehrzahl *becs-en-ciseaux*; = *coupeur d'eau.*

2) *Mergus merganser,* = *harle.*

3) Benennung verschiedener Grasmücken und Fliegenfänger, z. B. Gartengrasmücke *(sylvia hortensis, motacilla hortensis)*, Zaungrasmücke *(motacilla curruca, sylvia curruca, curruca garrula).*

4) *Sylvia ficedula, motacilla ficedula, muscicapa atricapilla, muscicapa ficedula, emberiza luctuosa,* Schwalbengrasmücke, Trauerfliegenfänger, Trauervogel, Loch- und Dornfink, Mohren- und Totenköpfchen, Meerschwarzblättchen, Baumschwälbchen, zur Ordnung der Baumvögel und zur Familie der Fliegenfänger gehörig. Der Vogel ist auf der ganzen Oberseite tief schwarzgrau; die Stirn, die ganze Unterseite und ein Schild auf dem Flügel, gebildet durch die drei letzten Handschwingen, die Außenfahne der Schulterfedern und die Armdecken sind weiß, das Auge ist dunkelbraun, Schnabel und Füße sind schwarz. Die Länge beträgt 13, die Breite 23 cm. — Dicht verwandt mit und oft schwer zu unterscheiden von dem ersteren ist der Halsbandfliegenfänger *(muscicapa collaris, muscicapa albicollis, muscicapa albifrons).* Das alte Männchen des letztgenannten erkennt man an seinem weißen Halsbande. Die Länge beträgt 15, die Breite 25 cm. — In Italien verfolgt man die nützlichen Vögel während des Herbstzuges mit allerlei Netzen und Fallen. Auf jedem Markte sieht man während der Zugzeit hunderte dieser Vögel. Die so erbeuteten Fliegenfänger wurden ehedem auf der Insel Cypern mit Weinessig und Gewürz eingemacht und in besonderen Fässern verpackt, nach Italien versandt. In Deutschland werden sie nicht verfolgt. Bereitungs-Weise ist dieselbe wie die der Gartenammer (s. *ortolan*).

5) *A small bird, the European garden warbler (sylvia, or curruca, hortensis), which is highly prized by the Italians for the delicacy of its flesh in the autumn, when it has fed on figs, grapes, etc.; called also greater pettychaps.*

6) *Phoenicopterus roseus,* = *flamant commun.*

7) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes. a) = *bécasse,* b) = *bécassine.*

8) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *souchet.*

9) Mehrzahl *becs-fleurs, becque-fleurs*; = *sucefleur.*

10) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; = *foulque.*

11) *Emberiza miliaria,* = *proyer.*

12) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *tadorne.*

13) Provinziell in England gebräuchlich.

14) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *bruant commun.*

15) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *macreuse.*

16) *Otis tarda,* = *grande outarde.*

17) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *renégat.*

18) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *canard sauvage.*

19) *Fulica,* = *foulque.*

20) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *alcyon.*

21) *Alcedo ipsida,* = *bleuet.* — *Bluet des champs, des moissons* blaue Kornblume; *bluet du Canada* amerikanische Heidelbeere; *bluet du Levant* weiße Bisamblume.

22) *Upupa epops,* = *huppe.*

23) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *petite bécassine.*

24) *Upupa epops,* = *huppe.*

25) *Sylvia;* = *fauvette.*

26) *Emberiza (citrinella),* = *bruant.*

27) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *orfraie.*

Bruant (commun), *bruant jaune, bruyant-verdier*[1]).	Goldammer[2]).	Yellow bunting, yellow-(h)ammer[3]).
Bruants aux champignons.	Goldammern mit Tafel-Pilzen.	— buntings with mushrooms.
— à la périgo(u)rdine.	— mit Trüffeln.	— buntings with truffles.
— rôtis.	— gebraten.	— buntings roasted.
Bruantin, *agripenne, mangeur de riz.*	Reisvogel, Riedvogel, Reisammer, Reisstärling, Reisstar, Paperling[4]).	Reedbird[5]), rice-bird, rice-bunting, bobolink, bob-linco(l)n.
Bruantins à la Barsotti.	Reisvögel nach Barsotti[6]).	Reedbirds in the Barsotti style.
— à la Beecher.	— nach Beecher[7]).	— in the Beecher style.
— en caisses.	— in Papier-Kästchen[8]).	— in paper-cases.
— aux champignons.	— mit Tafel-Pilzen.[9])	— with mushrooms.
— en croustades.	— in Krusten.[10])	— in croustades.
— à la Ellen Terry.	— nach Ellen Terry[11]).	— in the Ellen Terry style.
— grillés.	— geröstet[12]).	— broiled.
— à la Irving.	— nach Irving[13]).	— in the Irving style.
— à la minute.	— schnell[14]) gebraten.	— hastily made.
— à la moelle de boeuf.	— mit Rindsmark.[15])	— cooked in beef-marrow.
— à la parisienne.	— auf Pariser[16]) Art.	— in Parisian style.

---

[1]) Auch *verdier, verdier buissonnier, verdier terrier, citrinelle, binéril, binery, bréant.*

[2]) *Emberiza citrinella,* 17 cm lang, 27 cm breit, in Nord- und Mitteleuropa, ebenso in einem großen Teil Asiens, namentlich Sibirien, heimisch, wird hier und da auf besonderen Herden gefangen und nach Art der Gartenammer (s. *ortolan*) zubereitet.

[3]) Auch *scribling lark, writing lark, goldfinch. — Goldfinch.* a) *A European finch (carduelis elegans).* b) *A small American finch (spinus tristis); the thistle bird.* c) *The yellow-hammer.*

[4]) *Dolichonyx oryzivorus, emberiza oryzivora, agelaeus oryzivorus,* kennzeichnet sich durch mittellangen, starken, kegelförmigen, seitlich zusammengepreßten Schnabel, dessen oberer Teil schmäler ist als der untere, ist 18 cm lang und 28 cm breit. Ober- und Vorderkopf, die ganze Unterseite, sowie der Schwanz sind schwarz; der Nacken ist bräunlichgelb, die Schultergegend und der Bürzel sind weiß mit einem gelben Schimmer. Das Auge ist braun, der Oberschnabel dunkelbraun, der Unterschnabel grau, der Fuß bläulich. Der Reisvogel ist in Nordamerika ein Sommervogel. Im Staate New York trifft er im Mai in solchen Massen ein, daß es unmöglich ist, ein von diesen Vögeln nicht bewohntes Feld aufzufinden. Kann nach Art der Lerchen (s. *mauviette*), der Krammetsvögel (s. *grive*) und der Wachteln (s. *caille*) bereitet werden.

[5]) *American singing bird. The reedbirds of the North are the rice-birds of the South. — Rice bird.* a) *The bobolink.* b) *The Java sparrow.*

[6]) Die Vögel werden zum Braten vorgerichtet; rohe Kartoffeln werden halbiert, jede Hälfte ausgehöhlt, je ein Reisvogel in eine Kartoffel-Hälfte, Speckscheiben darüber gelegt, die andere Kartoffel-Hälfte obenauf gedeckt, im Ofen gebraten, auf gefaltetem Mundtuch angerichtet; nebenbei eine Haushofmeister-Butter.

[7]) Sprich »Bihtscher«; *Henry Ward Beecher,* berühmter amerikanischer Prediger, geb. 24. Juni 1813 zu Litchfield, gest. 1887 in Brooklyn, wo der Hauptsitz seiner Thätigkeit war. — Eine große Kartoffel wird halbiert, jede Hälfte ausgehöhlt, in die Höhlung ein Reisvogel, eine Auster und ein Stückchen Butter gefüllt, beide Hälften übereinander gelegt, gebacken.

[8]) Kleine Kästchen mit Klößchen-Füllsel (*farce à quenelle*) ausgelegt, die Vögel hineingegeben, die Kästchen auf den Rost und dieser in den Ofen gestellt.

[9]) *Entrée:* Zwei Dutzend dieser kleinen Vögel werden wie zum Braten vorgerichtet, jeder mit einem Tafelpilz gefüllt; hierauf legt man die Vögel mit den noch übrigen Tafel-Pilzen in eine Pfanne zum Dämpfen, würzt mit Salz und Pfeffer, gibt in Mehl gerollte Butter oder zwei Tassenvoll dicken Rahm hinzu, deckt die Pfanne zu, dämpft die Vögel und Tafel-Pilze langsam weich, wobei man die Pfanne von Zeit zu Zeit einmal kräftig hin und her schwenkt. Ist alles gar gedämpft, so richtet man die Vögel auf gerösteten Brotschnitten (*on toast*) an und legt die Tafel-Pilze ringsherum.

[10]) Wie *bécasses en croustades à la Harper Bros.* (s. d.).

[11]) Die Vögel mit Wildfüllsel gefüllt, mit Eigelb überstrichen, in geriebener Semmel gerollt, in heißem Schmalz gebraten; halbierte geschälte Kartoffeln ausgehöhlt, mit Eiweiß bestrichen, ein Reisvogel in je eine ausgehöhlte Kartoffel-Hälfte gelegt, die andere darüber gedeckt, Butter darüber gestrichen, gebacken. Hiernach werden die gefüllten Kartoffeln mit roten Atlas-Bändchen umbunden, auf zierlich gefaltetem Mundtuch angerichtet, mit Sternkraut (Stellaria) und Farnkraut verziert; dazu eine weiße Rahmsose (*béchamel*).

[12]) Der Kopf daran gelassen, aber unter den Flügel gebogen, die Leber des Vogels und ein Stück Butter in die Brust gefüllt, einer nach dem anderen abwechselnd mit halb gar gekochten dünnen Speckscheiben an ein Spießchen gesteckt, über glühenden Kohlen geröstet, auf gerösteten Brotschnitten mit Zitrone und Petersilie angerichtet.

[13]) Ein wenig Austern-Füllsel legt man auf eine dünne Scheibe von gekochtem Schinken, füllt damit jeden Vogel, welchen man hierauf in ein Weinblatt einhüllt; große runde Kartoffeln werden geschält, ausgehöhlt, in jede ein Vogel gelegt, mit Eiweiß bestrichen, gebacken, dann mit rohem Ei bestrichen; wenn letzteres trocken, wird ein weißes Atlas-Bändchen um die Kartoffeln gebunden, diese werden auf einer heißen silbernen Schüssel, die mit einem warmen Mundtuch bedeckt ist, angerichtet; nebenbei kräftige braune Sose, die mit Portwein vermischt ist.

[14]) Die Vögel, zum Braten fertig gemacht, werden in Butter schnell angebraten, herausgenommen. In derselben Butter werden einige gehackte Schalotten, etwas Petersilie und mehrere in Scheiben geschnittene Tafel-Pilze geröstet. Sind letztere weich, so gibt man Mehl, ein Glasvoll Weißwein und eine knappe Tassevoll Fleischbrühe hinzu, läßt die Vögel darin einige Minuten dämpfen, richtet jeden Vogel auf einer in Butter gerösteten Brotkruste an und gießt die Tafelpilz-Sose darüber.

[15]) In Rindsmark gar gemacht, mit gehackten Kräutern, Zitronensaft und geriebener Semmel bestreut.

[16]) Die Vögel ausgebeint, mit Wildfüllsel und kleinen Trüffeln gefüllt, in kräftiger Brühe (*braise*) weich gedämpft, turbanförmig angerichtet; Kalbfleisch-Klößchen gibt man in die Mitte; dazu eine kräftige Wildsose.

Bruantins à la Pulitzer.	Reisvögel nach Pulitzer[1].	Reedbirds, Pulitzer style.
— *rôtis au cresson.*	— gebraten mit Kresse.	— roasted with cresses.
— *rôtis à la française.*	— in Kuheuter gehüllt und gebraten.	— wrapped in calf's-udder and roasted.
— *rôtis, froids.*	— gebraten, kalt[2].	— roasted, cold.
Pâté chaud de bruantins.	Warme Pastete[3] von Reisvögeln.	Hot pie of reedbirds.
Salmi(s) de bruantins.	Braunes Ragout von Reisvögeln.	Salmis of reedbirds.
Vol(e)-au-vent de bruantins.	Blätterteig-Hohlpastete mit Reisvögeln gefüllt.[4]	Puff-paste patty case filled with boned reedbirds.
— *-au-vent de bruantins aux champignons.*	— -Hohlpastete mit ausgebeinten Reisvögeln und Tafel-Pilzen gefüllt.	— -paste patty case filled with boned reedbirds and mushrooms.
Bruant ortolan[5].	Fettammer.	Bunting ortolan.
Bruyant-verdier[6], *verdier.*	Goldammer.	Yellow-hammer.
Buhoriau[7].	Rohrdommel.	Mire drum.
Busette[8].	Grasmücke.	Warbler.
Butor (d'Europe), buhoriau, taureau des étangs.	Rohrdommel, Rohrpump, Rohrbrüller, Mooskrähe[9].	European bittern[10], mire drum.
Caille.	Wachtel[11].	**Quail.**
Cailles à l'anglaise.	Wachteln mit jungem Gemüse.[12]	Quails with young vegetables.
— *en aspic.*	— in Sulze.	— in aspic.
— *bardées, rôties.*	— in Speckhülle gebraten.	— barded, roasted.
— *au basilic.*	— mit Basilie.	— with basil.
— *en belle vue.*	— in Gallerte.	— in jelly.
— *braisées.*	Geschmorte Wachteln.	Braised quails.
— *braisées à la choucroute.*	— Wachteln mit Sauerkraut.	— quails with *Sauerkraut*.
— *braisées aux choux frisés.*	— Wachteln mit Savoyer Kohl.	— quails with Savoy cabbage.
— *braisées à la financière.*	— Wachteln mit Reichen-Ragout.[13]	— quails with financier's garnish.
— *braisées à l'italienne.*	— Wachteln mit ital. Sose.	— quails, Italian sauce.
— *braisées aux petits pois.*	— Wachteln mit Schoten.	— quails with green peas.
— *braisées, sauce au céleri.*	— Wachteln, Sellerie-Sose.	— quails, celery sauce.
— *braisées aux truffes.*	— Wachteln mit Trüffeln.	— quails with truffles.
— *à la broche.*	Wachteln am Spieß gebraten.	Quails roasted on the spit.
— *en caisses.*	— in Papier-Kästchen.	— in paper-cases.

[1]) Joseph Pulitzer, Besitzer der bedeutenden amerikanischen Zeitung *The New York World.* — Die Vögel zum Braten vorgerichtet, Schnabel in die Brust gesteckt, Keulen abgeschnitten, in die Bratpfanne gelegt, mit Salz gewürzt, mit klarer Butter beträufelt, in den heißen Ofen gestellt, nach zwei Minuten herausgenommen. Gekochte geschälte Kartoffeln werden zerdrückt *(mashed)*, mit Butter und weißem Pfeffer gewürzt, eine halbe Tassevoll kochende Milch, eine Minute später einige Eigelbe hinzugerührt, durchgestrichen. Nachdem man die Vögel mit dieser Kartoffel-Masse vollständig überzogen, rund gerollt und erst in Eigelben, dann in Brotkrumen paniert hat, bäckt man sie in heißem Schmalz, streicht das Fett ab, richtet sie auf gefaltetem Mundtuch an; nebenbei eine heiße Madeira-Sose.

[2]) Die Vögel werden über lebhaftem Feuer am Spieß gebraten, ein bis zwei Tage in eine Beize gelegt und dann kalt gegessen.

[3]) Die Reisvögel werden mit Pökelfleisch-Würfeln, Salz und Pfeffer in eine Kasserolle gethan, angebraten, Mehl hinzugegeben; wenn dies braun, ein Glasvoll Madeira und eine Obertassevoll Fleischbrühe hinzugefügt, weich gekocht. Eine Pastetenform *(terrine)* hat man mit Teig ausgelegt, gibt die Vögel mit dem Pökelfleisch usw. hinein, fügt noch einige ganze Tafel-Pilze hinzu, schließt mit einem Teigdeckel, welchen man mit geschlagenem Eigelb bestreicht. Hierauf stellt man die Schüssel-Pastete in den heißen Ofen, wo man sie 20 Minuten backen läßt.

[4]) Die Vögel werden ausgebeint, mit einem kräftigen Wildfüllsel gefüllt und in die Formen gepreßt; dazu eine weiße Sose.

[5]) *Emberiza hortulana,* = *ortolan.*

[6]) Mehrzahl *bruyants-verdiers; emberiza citrinella,* = *bruant commun.*

[7]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *butor.*

[8]) *Sylvia,* = *fauvette*

[9]) Auch Moor-, Wasser-, Ried-, Moosochse, Rind-, Kuh-, Moosreiher, Hortikel, Faul, Ibrum, *botaurus stellaris, ardea stellaris,* 70 cm lang, 126 cm breit, häufig in Holland, nicht selten in Deutschland, gemein in den Tiefländern der Donau und Wolga. In Griechenland oder in Südeuropa überhaupt stellt man ihr des Fleisches wegen nach, das trotz des thranigen Geschmackes gern gegessen wird.

[10]) *The American bittern (botaurus lentiginosus) is also called stake-driver, meadow-hen.*

[11]) Ital. *quáglia, cotórnice,* span. *codorniz,* ungar. *fürj,* zoolog. *coturnix,* bis 20 cm lang, bis 34 cm breit, oben braun, rostgelb quer und längs gestreift, an der Kehle rostbraun, auf der Bauchmitte gelblichweiß, an den Brust- und Bauchseiten rostrot; Auge braunrötlich, Schnabel grau, Fuß rötlich. Sie findet sich in Europa bis 60° nördl. Breite und in Mittel-Asien und wandert bis Südafrika und Indien. Auf der Herbstreise (in Spanien im Frühjahr) werden die dann sehr fetten Wachteln an allen Küsten des Mittelmeeres in außerordentlichen Mengen gefangen und gegessen. Die Insel Capri ist berühmt geworden wegen der Ergiebigkeit ihres Wachtelfanges. Hier lassen sich auch sämtliche bei Rebhuhn (s. *perdreau)* angegebenen Rezepte anwenden, und umgekehrt.

[12]) Gefüllte und gedämpfte Wachteln im Kranz angerichtet; junge Gemüse in die Mitte.

[13]) Vergl. *cailles à la financière.*

Cailles de Caprée.	Wachteln von Capri[1]).	Quails of Capri.
— à la cavalière.	— mit Hahnkämmen, Hahnnieren und Klößchen.[2])	— with cock's-combs, kidneys a. forcemeat-balls.
— à la cendre.	— zwischen glühenden Kohlen gedämpft.[3])	— cooked in the coals.
— à la cendre aux écrevisses.	— zwischen glühenden Kohlen mit Krebsen gedämpft.[4])	— cooked in the coals with crayfish.
— aux champignons.	— mit Tafel-Pilzen.	— w. button-mushrooms.
— à la chartreuse.	— um einen Gemüse-Becher.[5])	— with crown-shape of vegetables.
— à la chasseur.	— mit Sauerkraut und Würstchen.	— with *Sauerkraut* and sausages.
— en chaud-froid.	— übersulzt.	— jellied.
— aux choux.	— mit Kohl.	— with cabbage.
— en compote.	— gedämpft, mit Ragout.[6])	— stewed.
— en croustades.	— in Krusten.[7])	— in crusts.
— à la dieppoise.	— m. gebackenen Artischocken.	— with fried artichokes.
— à la Dubois.	— nach Dubois[8]).	— stuffed, Dubois style.
— à la duchesse.[9])	— mit Reis.[10])	— with rice.
— à la Ellen Terry.	— nach Ellen Terry[11]).	— baked in potatoes.
— farcies.	— gefüllt.	Stuffed quails.
— farcies aux champignons.	— gefüllt mit Tafel-Pilzen.	— quails w. button-mushrooms.
— farcies à la gelée.	— gefüllt, mit Gallerte.	— quails with jelly.
— farcies aux marrons.	— mit Kastanien-Fülle.[12])	Quails stuffed with chestnuts.
— aux feuilles de laurier.	— mit Lorbeer-Blättern.[13])	— with bay-leaves.
— à la financière.	— mit Reichen-Ragout.[14])	— w. financier's garnish.
— aux fines herbes.	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— aux fines herbes en caisses.	— mit feinen Kräutern in Papier-Kästchen.	— with fine herbs in paper-cases.
— à la gelée de ronce.	— mit Brombeer-Gallerte.	— w. blackberry-[15])jelly.
— glacées.	— überglänzt.	— glazed.
— au gratin.	— krustiert.	— browned.
— grillées.	Geröstete Wachteln.	Broiled quails.
— grillées sur croûtons.	— Wachteln auf geröstetem Brot.	— quails on toast.
— grillées au lard.	— Wachteln mit Speck.	— quails with bacon.
— grillées à la marmelade de ronce.	— Wachteln mit Brombeer-Marmelade.	— quails with blackberry jam.
— à l'italienne.	Wachteln mit italienischem Reis.[16])	Quails with Italian rice.
— à la jardinière.	— mit grünem Gemüse.	— with vegetables.

[1]) Insel im Golf von Neapel; vergl. Fußbem. zu *caille*.

[2]) Gefüllte, mit Schinken-Scheiben und Gemüsen in Weißwein gedämpfte Wachtel auf einem Rand angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Hahnkämmen, Hahnnieren und Klößchen.

[3]) Die Wachteln ausgebeint, mit Füllsel von rohem Geflügelfleisch, gekochten Geflügel-Lebern, Speck und geschnittenen Trüffeln gefüllt, gerollt, zwischen glühenden Kohlen gebraten.

[4]) Eine Kasserolle mit Kalbfleisch-Schnitten und Schinken ausgelegt, darüber gehackte Trüffeln und Tafel-Pilze gestreut, die Wachteln und ebensoviele Krebse hineingelegt, eine Stunde zwischen glühenden Kohlen gedämpft; dann die Krebse entfernt, die Wachteln fertig gedämpft; beides erhaben angerichtet, der Brühe etwas Zitronensaft zugefügt und darüber gegossen.

[5]) Man legt eine Becherform *(timbale)* mit Gemüsen aus, bestreicht diese dick mit Fleischfülle, macht sie im Wasserbade gar, stürzt sie auf eine Platte und gibt die Wachteln teils um, teils auf diese Gemüse-Pastete, welche man mit Gallerte und Trüffeln verziert.

[6]) Vergl. S. 691, Fußbemerkung 8.

[7]) Wie *bécasses en croustades à la Harper Bros.* (s. d.).

[8]) Sprich »Düboā«; vergl. S. 672, Fußbem. 3. — Die Wachteln werden mit kleinen Kugeln, die man aus streifig geschnittenen Möhren, Zwiebeln und Tafel-Pilzen geformt hat, gefüllt und in Madeira gedämpft.

[9]) *Cailles au riz* ist dasselbe.

[10]) Die gereinigten abgesengten Wachteln, deren Lebern man zurück behält, werden mit in Würfel geschnittenem Pökel-Schweinefleisch *(petit-salé)* in eine Pfanne gelegt, über lebhaftem Feuer geschwungen; wenn dreiviertels gar, gießt man zwei Glasvoll gute Fleischbrühe hinzu, gibt ein Petersilien-Sträußchen, ein Lorbeerblatt, etwas Safran und Cayenne-Pfeffer hinein. Nachdem man die Sose einige Male hat aufkochen lassen, gibt man gewaschenen Reis hinein, deckt drei Minuten später den Deckel darauf und läßt den Reis langsam gar kochen. Man entfernt dann die Petersilie, richtet den Reis an und legt die Wachteln ringsherum.

[11]) Wie *bruantins à la Ellen Terry* (s. d.).

[12]) Wie *faisan farci aux marrons* (s. d.).

[13]) Die Wachteln am Spieß gebraten, mit Lorbeerblatt-Sose übergossen.

[14]) Die Wachteln mit Speckscheiben und Gemüse angesetzt, in Marsalawein gedämpft, au. einer Brotkruste, ein Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Gansleber-Scheiben und Hahnkämmen enthaltend, angerichtet.

[15]) Auch *bramble-berry.*

[16]) Gefüllte, in kräftiger Madeira-Sose gedämpfte Wachteln, auf Unterlage von italienischem Reis *(risotto)* angerichtet.

Cailles aux laitues.	Wachteln mit gedämpftem Lattich.	Quails with stewed lettuce.
— *au laurier à la provençale.*	— mit Lorbeer-Blättern, provençalisch [1].	— with bay-leaves roasted on the spit.
— *à la Lucullus.*	— mit gefüllten Brötchen.[2]	— with stuffed rolls.
— *au macaroni.*	— mit Hohlnudeln.	— with macaroni.
— *à la macédoine (de légumes).*	— mit gemischtem Gemüse.[3]	— w. assorted vegetables.
— *au madère.*	— in Madeira.	— with madeira.
— *à la milanaise.*	— mit Nudeln.	— with noodles.
— *à la mirepoix*[4].	— in Würzbrühe geschmort.[5]	— braised in brown broth[6].
— *au nid.*	— im Nest.[7]	— in moulds.
— *en papillotes.*	— in Papier-Hülsen.	— in papers.
— *à la Périgord.*	— mit Trüffeln.	— with truffles.
— *à la Périgueux.*	— mit Trüffel-Sose.[8]	— with truffle sauce.
— *en petites caisses.*	— in Papier-Kästchen.	— in small paper-cases.
— *aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.	— with green peas.
— *à la piémontaise.*	— auf piemontische[9] Art.	— in Piedmontese style.
— *aux pointes d'asperges.*	— mit Spargel-Spitzen.	— with asparagus-points.
— *au polenta.*	— auf Maismus.	— on purée of Indian corn.
— *aux pommes.*	— mit Äpfeln.	— with apples.
— *à la princesse.*	— nach Prinzessin-[10] Art.	— in princess style.
— *à la régence.*	— nach Regentschafts-[11] Art.	— in the regency style.
— *au risot* (risotto).	— mit italienischem Reis.	— with Italian rice.
— *au riz.*[12]	— mit Reis.	— with rice.
— *à la Rosalie.*	— mit Gansleber-Pastete gefüllt, in rötlicher Gallerte.	— stuffed with goose-liver paste, in red-colo(u)red jelly.
— *rôties.*	Gebratene Wachteln [13].	Roast(ed) quails.
— *rôties au cresson.*	— Wachteln mit Kresse.	— quails with cresses.
— *rôties à la polonaise.*	— Wachteln, polnisch [14].	— quails, Polish style.
— *à la royale.*	Wachteln, königlich [15].	Quails in royal style.

---

[1]) Die gefüllten Wachteln, durch Lorbeer-Blätter von einander getrennt, am Spieß gebraten; Sose von der Braten-Brühe mit Schinken-Würfeln und Wein.

[2]) Man bereitet ein Wildbrot *(pain de gibier)*, stürzt dieses, wenn gar, in die Mitte der Schüssel. Je eine gebratene Wachtel legt man auf eine mit Trüffelmus halb gefüllte Brotkruste, umlegt damit das Wildbrot kranzförmig und gibt eine Madeira-Sose nebenbei.

[3]) Die Wachteln mit gehacktem Schinken gefüllt, in Fleischbrühe und Wein mit Schinken, Speck, Kräutern und Gemüsen geschmort.

[4]) Nach einer franz. Herzogs-Familie gleichen Namens benannt. — Eine braune Fleischbrühe, in welcher man Fleisch beliebiger Sorte schmort, aus Kalbfleisch, Speck, Schinken, Zwiebeln, Möhren, Kräutern, Wein, Kraftbrühe, Butter, Salz und Pfeffer. Man bratet das Fleisch in Butter an, gibt Wein und Kraftbrühe hinzu, läßt langsam kochen. Die Brühe hiervon, welche man nachher durchstreicht, ist die franz. *mirepoix.*

[5]) Die Wachteln mit je einem Klößchen, das man aus mit Butter gedämpften Zwiebeln, Möhren, Sellerie-Wurzel und Tafel-Pilzen bereitet hat, gefüllt und weich gedämpft.

[6]) *A brown broth or unthickened gravy made to braise meats in to give them a high flavo(u)r.*

[7]) Die ausgebeinten Wachteln mit Klößchen-Füllsel, das mit gehackten Trüffeln und feinen Kräutern vermischt ist, gefüllt, rund zusammengerollt, gebraten. Je eine Wachtel legt man in eine mit Füllsel ausgestrichene Tortenform, verziert mit abgewällten Geflügel-Nieren, überzieht mit brauner Sose, stellt zehn Minuten in die Wärme-Röhre des Ofens, richtet auf gefaltetem Mundtuch an.

[8]) Die Wachteln mit den Lebern, Speck und Trüffeln gefüllt, gebraten, mit Trüffel-Sose angerichtet.

[9]) Die Wachteln ausgebeint, mit Trüffel-Füllsel gefüllt, mit Madeira und Bratensaft *(jus)* weich gedämpft. Maisgrieß kocht man mit Butter und Salz, rührt zuletzt ein Stück Butter und geriebenen Parmesan-Käse darunter, füllt hiermit eine Randform, läßt steif werden, stürzt aus, gibt die halbierten Wachteln buschförmig in die Mitte; den Rand verziert man mit in Butter gebratenen, geschnittenen Würstchen, maskiert alles mit der durchgestrichenen, mit ein wenig Paradiesapfelmus gebundenen Wachtel-Brühe.

[10]) Die Wachteln mit Füllsel von Huhnfleisch und Trüffeln gefüllt; wenn erkaltet, mit *chaud-froid*-Sose und einer Trüffel-Scheibe bedeckt, aufrecht im Kranz gegen eine Brotkruste angerichtet; die Zwischenräume mit gehackter Gallerte gefüllt.

[11]) Man legt die Wachteln zwischen Speckscheiben in eine Kasserolle, gibt ein halbiertes Kalbshirn, Würstchen *(à chipolata)*, Petersilie, Schnittlauch, Salz und Pfeffer hinzu, gießt je ein Glasvoll Champagner und Fleischbrühe darüber, deckt Speckscheiben, zuletzt Butter-Papier obenauf, macht gar. Beim Anrichten legt man die von der Haut befreiten Würstchen in die Mitte, die Wachteln ringsherum, das Kalbshirn auf die Würstchen und maskiert alles mit einem Reichen-Ragout *(ragoût à la financière)*.

[12]) Vergl. *cailles à la duchesse.*

[13]) Die Wachteln werden abgesengt, abwechselnd mit Brotscheiben ohne Rinde an einen kleinen Spieß gesteckt, dieser an dem Bratspieß befestigt, worauf man die Wachteln unter öfterem Bestreichen mit Butter zehn Minuten braten läßt. Nach dieser Zeit nimmt man sie vom Spieß, richtet sie auf heißer Schüssel an, gießt ihren Fleischsaft als Sose darüber und umlegt mit Zitronen-Scheiben.

[14]) Mit in Butter gerösteter, geriebener Semmel überstreut.

[15]) Die Wachteln ausgebeint, mit Geflügel-Fülle gefüllt; von der übrigen Fülle flache Kuchen *(darioles)* gebacken, alles in Form einer Krone angerichtet, mit kleinen Lilien-Blüten verziert und mit Trüffeln umlegt.

Cailles à la Saint-Marceau.	Wachteln n.Saint-Marceau[1].	Quails in Saint-Marceau style
— *au salpicon.*	— mit feinem Ragout.	— with salpicon.
— *à la Schuwalow*[2].	— nach Schuwalow[3].	— in Schuwalow style.
— *truffées à la Périgueux.*	— getrüffelt, Trüffel-Sose.	— truffled, truffle sauce.
— *aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— with truffles.
— *à la turque.*	— mit türkischem[4] Reis.	— with Turkish rice.
— *à la valencienne.*	— auf Reis.[5]	— on rice with ham.
— *au vin du Rhin.*	— in Rheinwein.	— in Rhine-wine.
Ballot(t)ines de cailles.	Bällchen von Wachteln.	*Ballot(t)ines* of quails.
— *de cailles, sauce à la Périgueux.*	— von Wachteln mit Trüffel-Sose.	— of quails with truffle sauce.
Chartreuse de cailles.	Kartäusergericht von Wachteln.	*Chartreuse* of quails.
— *de cailles à la moderne.*	— von Wachteln, modern[6].	— of quails, modern style.
Chaud-froid de cailles.	Übersulzte Wachteln.	Jellied quails.
— *-froid de cailles en caisses à la Lucullus.*	— Wachteln in (Papier-) Kästchen nach Lukullus.	— quails in small (paper-) cases, Lucullus style.
Compote de cailles.	Gedämpfte Wachteln.[7]	Compote of quails.
Côtelettes de cailles.	Wachtel-Koteletts.	Quail-cutlets.
— *de cailles à la Caradoc (Caractacus).*	— -Koteletts nach Cara(c)tacus[8].	— -cutlets, Caradoc style.
Croustade de cailles.	Krustpastete von Wachteln.	Croustade of quails.
— *de cailles à la champenoise.*	— von gefüllten[9] Wachteln.	— of stuffed quails.
— *de cailles à la reine.*	— von Wachteln nach Königin-Art.	— of quails, queen's style.
— *à la Descartes*[10].	— von Wachteln, Kaninchen und Trüffeln.	— of quails, rabbit and truffles.
Escalopes de cailles.	Wachtel-Schnitzel.	Quail-collops.
— *de cailles en bordure de riz.*	— -Schnitzel in Reisrand.	— -collops in border of rice.
— *de cailles en croustades.*	— -Schnitzel in Krusten.	— -collops in croustades.
— *de cailles à la macédoine (de légumes).*	— -Schnitzel mit gemischtem Gemüse.	— -collops with mixed vegetables.
Filets de cailles.	— -Brüstchen.	— -fillets (breasts).
— *de cailles en croustade.*	— -Brüstchen auf Brotkruste.[11]	— -fillets on bread-crust.
— *de cailles à la Lucullus.*	— -Brüstchen n.Lukullus[12].	— -fillets, Lucullus style.
— *de cailles à la Talleyrand.*	— -Brüstchen nach Talleyrand[13].	— -fillets in Talleyrand style.

---

[1]) Sprich Säng »Marsóh«, Abstammung unbekannt; nicht zu verwechseln mit *saint-marceaux* Champagner aus Épernay. — Die Wachteln mit Füllsel von Gansleber *(farce à gratin au foie gras)* und gehackten Trüffeln gefüllt, in Butter angebraten, mit Madeira und dicker Fleischbrühe *(sauce demi-glace)* gar gedämpft, mit italienischen Blätterteig-Röhrchen *(cannelloni)*, Hahnkämmen und gefüllten Oliven angerichtet; die durchgestrichene Sose darüber gegossen.

[2]) *Schuwalow*, von den Franzosen *Schouwaloff* und (falsch) *Schouwaroff*, auf englischen Menüs auch (falsch) *Suworow* geschrieben; *Paul Andrejewitsch Schuwalow*, geb. 1830, seit 1885 Botschafter in Berlin. — Das Gericht wurde gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Spätherbst 1893 bei einem *Déjeuner servi au Ministère de l'Intérieur* gegeben, ferner auch beim Jahres-Essen der *London Worshipful Company of Mercers* am 1. Juli 1890 im Star and Garter Hotel, Richmond (Surrey). — Wie vorher bemerkt, findet man auch *Suworow* statt *Schuwalow*. Obgleich es kein Gericht *à la Suworow* gibt, so wollen wir doch erwähnen, daß ein berühmter russ. Feldherr der Träger dieses Namens ist. Alexander Wasiljewitsch, Graf von Suworow-Rimnikskij, Fürst Italijskij, geb. 24. Nov. 1729 zu Moskau, gest. 18. Mai 1800 in Petersburg.

[3]) Nachdem man in die Brüstchen der Wachteln ein Stück Gansleber und eine kleine Trüffel gesteckt und die Öffnung wieder geschlossen hat, legt man jede Wachtel für sich in eine kleine Schüssel (Napf), befeuchtet sie mit Madeira und Bratensaft, stellt die Näpfchen auf eine Platte mit erhabenen Rändern, auf welche man ein wenig kochendes Wasser gegossen hat und läßt die Wachteln bei lebhaftem Feuer 25 Minuten braten. Die Näpfchen stellt man auf einen Teller und gibt sie so zu Tisch.

[4]) In entfetteter Hammel-Brühe gekochter Reis.

[5]) Gefüllte und gedämpfte Wachteln auf Reis mit Schinken-Scheiben.

[6]) In einen mit ausgestochenen Gemüsen ausgelegten und mit Kohl gefüllten Rand legt man grüne Bohnen, darüber gedämpfte Wachteln.

[7]) Die Wachteln in Fleischbrühe mit Wein gedämpft; mit gebratenem Schinken, Scheiben von Kalbsbröschen, Trüffeln, Tafel-Pilzen und Zwiebeln nebst einem Kranz von gerösteten Brotkrusten.

[8]) *Caradoc*, Caractacus, Caratacus, altbritischer Held, König der Siluren in South Wales, zur Zeit des Kaisers Claudius gefürchteter Gegner der Römer, später Bundes-Genosse derselben, gest. im Jahre 54 (56?) nach Chr.

[9]) Füllsel von Wild, Tafel-Pilzen und Leber.

[10]) Sprich »Däkart«; *René Descartes*, auch Renatus Cartesius genannt, Vater der neueren Philosophie, geb. 31. März 1596 zu La Haye in der Touraine, gest. 11. Febr. 1650 in Stockholm.

[11]) Mit Füllsel von Wachtelfleisch und Trüffeln gefüllte Brotkruste; Wachtel-Brüstchen obenauf.

[12]) Wachtel-Brüstchen auf mit Ganslebermus und Trüffeln gefüllten Brotkrusten, mit brauner Sose begossen.

[13]) Wachtel-Brüstchen und Trüffel-Scheiben auf einem in flacher Kruste angerichteten Ragout von würfelig geschnittenem Wachtelfleisch, Trüffeln und Tafel-Pilzen.

Sauté de filets de cailles.	Geschwungene Wachtel-Brüstchen.	Fried quail-fillets.
— de filets de cailles au vin de Madère.	— Wachtel-Brüstchen mit Madeira-Sose.	— quail-fillets with madeira sauce.
Fricassée de cailles.	Frikassee von Wachteln.	Fricassee of quails.
Galantines de cailles.	Ausgebeinte, gefüllte Wachteln, kalt.	Boned, stuffed, braised quails, cold.
— de cailles à la Périgord.	—, gefüllte Wachteln, kalt mit Trüffeln.[1]	—, stuffed quails, cold with truffles.
Chaud-froid de galantines de cailles.	—, gefüllte Wachteln, übersulzt.	— stuffed and jellied quails.
Gratin de cailles.	Krustierte Wachteln.	Browned quails.
— de cailles aux truffes.	— Wachteln mit Trüffeln.	— quails with truffles.
Pâté de cailles.	Wachtel-Pastete.	Quail-pie.
— froid de cailles.	— -Pastete, kalt.	— -pie, cold.
— froid de cailles à la Camerani.	— -Pastete, kalt nach Camerani[2]).	— -pie cold, Camerani style.
Petits pains de cailles.	— -Brötchen.	Small quail-moulds.
— pâtés de cailles.	— -Pastetchen.	— quail-pies.
Pouding de cailles.	— -Pudding.	Quail-pudding.
— de cailles à l'anglaise.	— -Pudding, englisch.	— -pudding, English style.
Pou(l)peton de cailles.	Torte von Wachtel-Gehäck.	Poupeton of quails.
Quenelles de cailles.	Wachtel-Klößchen.	Quail-forcemeat balls.
— de cailles aux petits pois.	— -Klößchen mit Schoten.	— -forcemeat balls w. green peas.
Salmi(s) de cailles.	Braunes Wachtel-Ragout.	Salmis of quails.
— de cailles à la bordelaise.	— Wachtel-Ragout auf Bordeauxer Art.	— of quails in Bordelais style.
— de cailles à la bourguignonne.	— Wachtel-Ragout mit Rotwein-Sose.	— of quails with Burgundy wine.
— de cailles à la chasseur.	— Wachtel-Ragout auf gerösteten Brotscheiben.	— of quails on sliced toast.
— de cailles au jambon.	— Wachtel-Ragout mit Schinken.[3])	— of quails with ham.
— de cailles à la périgo(u)rdine.[4])	— Wachtel-Ragout mit Trüffeln.	— of quails with truffles.
— de cailles aux truffes au vin de Bordeaux.	— Wachtel-Ragout mit Trüffeln u. Bordeauxwein.	— of quails w. truffles and Bordeaux wine (claret).
Timbale de cailles.	Becherpastete von Wachteln.	Thimble of quails.
— de cailles à la Pompadour.	— von Wachteln mit Trüffeln, Tafel-Pilzen und Artischocken.	— of quails with truffles, button-mushrooms and artichokes.
Turban de cailles.	Turban von Wachteln.[5])	Turban of quails.
— de cailles à la financière.	— von Wachteln mit Reichen-Ragout.	— of quails with financier's garnish.
— de crème de cailles à l'écarlate.	— von Wachteln mit Pökel-Zunge.	— of quails with red tongue.
Caille de vigne.	**Weinbergs-Wachtel.**	**Vine-quail.**
Cailles de vigne sur canapés.[6])	— -Wachteln auf gerösteten Brotschnitten.	— -quails on buttered slices of toast.
— de vigne en papillotes.	— -Wachteln in Papier-Hülsen.	— -quails in papers.
— de vigne rôties.	— -Wachteln gebraten.	— -quails roasted.
Cailleteau[7]).	**Junge Wachtel.**	**Young quail.**
Cailleteaux braisés.	— Wachteln geschmort.	— quails braised.

[1]) Ausgebeinte Wachteln, mit Wildfüllsel, das mit Trüffeln vermischt ist, gefüllt, gar gemacht, mit weißer Sose überzogen, mit Trüffeln verziert, aufrecht gegen einen Klotz im Kranz angerichtet; ringsherum verziert man mit einem Kranz von ganzen Trüffeln.

[2]) Vor dem Anrichten Madeira-Sose in die Pastete gegossen, mit Sulze umlegt.

[3]) Roher Schinken dünn und in viereckige Stücke geschnitten, in Butter gebraten und mit dem Lerchen-Ragout durchgekocht.

[4]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Spätherbst 1893, beim *Banquet servi à l'Hôtel de Ville.*

[5]) Wachteln füllt man mit Wildfüllsel, einer Gansleber-Scheibe und einer mit Trüffeln gefüllten Olive, stellt sie auf eine flache Teigkruste aufrecht gegen einen mit Füllsel bestrichenen Brotklotz, bedeckt mit Speckscheiben, bäckt im Ofen, richtet auf einem Reissockel, mit Trüffeln in der Mitte, an.

[6]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Spätherbst 1893, beim *Déjeuner servi au Cercle Militaire.*

[7]) Nicht zu verwechseln mit *cailletot* junger Steinbutt, auch nicht etwa *caillette* zu bilden; denn letzteres bezeichnet den Labmagen (vierten Magen) der Wiederkäuer und in der Tierkunde den Sturmvogel *(pétrel).*

Cailleteaux rôtis.	Junge Wachteln gebraten.	Young quails roasted.
— *au salpicon.*	— Wachteln mit Ragout.	— quails with salpicon.
Caillette[1]).	Sturmschwalbe.	Petrel.
Calandre, alouette calandre.	Kalanderlerche[2]).	Calandra, calandre[3]).
Calandrelle.	**Stummellerche**[4]).	**Calandrella.**
Calandrelles en chaud-froid.	Stummellerchen übersulzt.	Calandrellas jellied.
— *farcies.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *grillées.*	— geröstet.	— broiled.
— *rôties.*	— gebraten.	— roasted.
Calandrette, calandrote[5]).	Rotdrossel, Weindrossel.	Red-winged thrush.
Canard branchu[6]).	Brautente.	Wood-duck.
Canard canvas-back[7]).	Kanevas-Ente.	Canvas-back (duck).
Canard macreuse[8]).	Trauerente.	Black scoter.
Canard mil(l)ouin commun[9]).	Tafel(moor)ente.	Poachard, goldhead.
Canard redhead[10]).	Amerikanische Rothalsente.	Redhead duck.
Canard sauvage, *blassent.*	**Wildente,** wilde Ente[11]).	**Wild duck,** black duck, surf duck[12]).
Canards sauvages à l'américaine.	Wildenten auf amerikanische[13]) Art.	— ducks in American style.
— *sauvages à la bigarade.*	— mit bitterer Orangen-Sose.	— ducks with bigarade sauce.
— *sauvages à la bohémienne.*	— mit Wirsingkohl.	— ducks with Savoy cabbage.
— *sauvages braisés.*	— geschmort.	— ducks braised.
— *sauvages à la chasseur.*	— nach Jäger-[14])Art.	— ducks in hunter's style.
— *sauvages à la chicorée.*	— mit Endivien.	— ducks with endive.
— *sauvages à la Coleridge.*	— mit Yamwurzel.[15])	— ducks with yam.
— *sauvages en compote.*	— gedünstet, mit Erbsen, Zwiebeln u. Tafel-Pilzen.	— ducks stewed, with peas, onions and mushrooms.
— *sauvages au cresson.*	— mit Kresse.	— ducks with cresses.
— *sauvages en gelée.*	— mit Gallerte.[16])	— ducks in jelly.
— *sauvages à la grecque.*	— mit Paradies-Äpfeln gefüllt, am Spieß gebraten.	— ducks stuffed with tomatoes, roasted on the spit.
— *sauvages à l'italienne.*	— mit italienischer Sose.[17])	— ducks w. Italian sauce.
— *sauvages aux navets.*	— mit Rüben.	— ducks with turnips.
— *sauvages aux olives.*	— mit Oliven.	— ducks with olives.
— *sauvages aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.	— ducks with green peas.
— *sauvages à la provençale.*	— mit Schalotten-Sose.[18])	— ducks w. shallot sauce.
— *sauvages à la purée verte.*	— mit grünem Mus.[19])	— ducks with green purée.

---

[1]) *Procellaria pelagica,* = *pétrel.*

[2]) *Alauda calandra,* bis 21 cm lang, bis 43 cm breit, in Südeuropa, insbesondere in der Umgebung des Mittelmeeres, Istrien, Dalmatien, Griechenland, Süditalien und Spanien, ebenso in Nordwestafrika heimisch. Das Fleisch der Kalanderlerche ist vorzüglich, man bereitet es nach Art der Lerchen (s. *mauviette).*

[3]) *Calandre* veraltet.

[4]) *Alauda brachydactyla, alauda calandrella,* auch Gesellschafts-, Isabell-Lerche, Kalandrelle, kleine Lerchen-Art, die in allen Ebenen Südeuropas und Mittelasiens, sowie in Nordwestafrika zu finden ist. In Spanien werden diese Tierchen zn Hunderten und Tausenden erlegt. Man bereitet sie nach Art der Lerchen (s. *mauviette).*

[5]) *Sylvia iliaca,* = *vendangette.*

[6]) *Anas sponsa,* = *beau canard huppé.*

[7]) *Aythya vallisneria,* = *canvasback.*

[8]) *Oidemia nigra,* = *macreuse.*

[9]) *Anas ferina,* = *mil(l)ouin commun.*

[10]) *Aythya americana,* = *redhead.*

[11]) Ungar. *vadkacsa;* über die ganze Erde verbreitet. Die Wildenten bewohnen das Meer und süße Gewässer bis hoch in das Gebirge hinauf. Stockente *(anas boschas),* Knäkente *(anas querquedula),* Kriekente *(anas crecca),* Brantente *(aix sponsa),* Mandarinen-Ente *(anas galericulata),* Löffel-Ente *(spatula clypeata),* Moschus- oder Bisam-Ente *(cairina moschata),* Brandente *(tadorna vulpanser),* Nonnen-Ente *(dendrocygna viduata),* Fuchsente *(casarca rutila).* Schießzeit für Wildenten von Anfang Juli bis Ende März. Die meisten bei der zahmen Ente (s. *canard,* S. 653) angegebenen Bereitungs-Arten können auch für Wildente angewendet werden. Siehe auch die bei *sarcelle* und *petite sarcelle* angegebenen Bereitungs-Vorschriften.

[12]) *Surf duck* ist die amerikanische Bezeichnung, sonst *surf duck* Brillenente *(oidemia perspicillata).*

[13]) Mit Brotfüllsel gefüllte Ente gedämpft, mit einer braunen Sose, die man aus dem Wildentenklein, Schalotten und Portwein bereitet hat, angerichtet.

[14]) Die Wildente mit Füllsel von Wild und gehackten Tafel-Pilzen gefüllt, mit einer Wildsose, die mit roter Johannisbeer-Sulze vermischt ist, angerichtet.

[15]) Wie *canvas-back à la Coleridge* (s. d.).

[16]) Von Kalbsfüßen bereitet man Gallerte, kocht die ausgebeinten Wildenten langsam weich, legt diese in verzierte Sulzformen, gießt Gallerte darüber, richtet kalt an.

[17]) Gefüllt mit Leber und Speck, verschiedenen Kräutern, in Würfel geschnittenen Trüffeln, alles mit Eigelb gebunden, gebraten, mit italienischer Sose angerichtet.

[18]) Die Wildenten gefüllt, gebraten, mit ihrem Saft nebst Schalotten-Sose angerichtet.

[19]) Die Wildenten aufgeschnitten, in kräftiger Brühe mit Knoblauch, Zwiebeln, Thymian, Basilie, Petersilie, Lorbeerblatt, Salz und Pfeffer gedämpft; Schoten-Kerne gekocht und durchgestrichen, die durchgestrichene Enten-Brühe hinzugegeben, mit Butter und Mehl gebunden, über die Enten-Schnitten gegossen.

Canards sauvages rôtis.	Wildenten-Braten.	Roast(ed) wild ducks.
— sauvages rôtis à la polonaise.	— -Braten, polnisch.	— wild ducks, Polish style.
— sauvages rôtis à la provençale.	— -Braten auf provençalische[1]) Art.	— wild ducks with shallot sauce.
— sauvages rôtis, sauce aux pommes.	— -Braten mit Apfel-Sose.	— wild ducks with apple sauce.
— sauvages en salmi(s).	— braun eingemacht.	Wild ducks brown fricasseed.
— sauvages à la sauce au hareng.	— mit Herings-Sose.	— ducks with herring sauce.
— sauvages aux truffes.	— mit Trüffeln.	— ducks with truffles.
— sauvages à la tyrolienne.	— auf Tiroler[2]) Art.	— ducks in Tyrolian style.
Estomacs de canards sauvages.	— -Brüste.	Breasts of wild ducks.
Filets de canard sauvage.	— -Brüstchen.	Fillets of wild duck.
— de canard sauvage à la bigarade.	— -Brüstchen mit bitterer Orangen-Sose.	— of wild duck with bigarade sauce.
— de canard sauvage à la française.	— -Brüstchen mit Sellerie.	— of wild duck w. celery.
— de canard sauvage aux oranges.	— -Brüstchen mit Orangen-Sose.	— of wild duck with orange sauce.
— de canard sauvage à la Saint-Phal.	— -Brüstchen nach Saint-Phal[3]).	— of wild duck, St. Phal style.
— de canard sauvage à la sauce poivrade.	— -Brüstchen mit Pfeffer-Sose.	— of wild duck with pepper sauce.
— de canard sauvage aux truffes.	— -Brüstchen mit Trüffeln.	— of wild duck w. truffles.
Hachis de canard sauvage.	— -Gehäck[4]).	Hashed wild duck.
Pâté de canard sauvage.	— -Pastete[5]).	Pie of wild duck.
Salmi(s) de canard sauvage.	Braunes Wildenten-Ragout.	Salmis of wild duck.
— de canard sauvage à la bourguignonne.	— Wildenten-Ragout auf Burgunder[6]) Art.	— of wild duck in Burgundy style.
— de canard sauvage à la minute.	— Wildenten-Minuten-[7]) Ragout.	— of wild duck, hastily made.
Terrine de canard sauvage.	Schüssel-Pastete v. Wildente.	Pot-pie of wild duck.
Caneton sauvage, *albran.*	**Junge Wildente.**	**Young wild duck.**
Canetons sauvages farcis, sauce aux tomates.	— Wildenten gefüllt, Paradiesapfel-Sose.	— wild ducks stuffed, tomato sauce.
— sauvages rôtis.	— Wildenten gebraten.	— wild ducks roasted.
— sauvages à la rouennaise.	— Wildenten auf Rouenneser[8]) Art.	— wild ducks, Rouen style.
— sauvages à la toulousaine.	— Wildenten auf Toulouser[9]) Art.	— wild ducks in Toulouse style.
Filets de canetons sauvages.	Brüstchen von jungen Wildenten.	Fillets (breasts) of young wild ducks.

1) Gefüllte Wildente in Papier-Hülle gebraten; Armen-Sose (*sauce à la pauvre homme,* = Schalotten-Sose).

2) Mit Apfel-Schnitten gefüllte, gebratene Wildente.

3) Zwci ausgelöste Brüste werden in einer Würzbrühe (*mirepoix*) mit Xereswein gar gemacht; wenn eingekocht, braune und Paradiesapfel-Sose hinzugegeben, langsam weiter gekocht, Tafel-Pilze, Oliven, überglänzte kleine Zwiebeln und Trüffel-Scheiben hinzugcgeben, nach Geschmack gewürzt, zuletzt ein Löffelvoll alte englische Sose (*old english sauce*, eine Sose, die fertig in Flaschen, wie die *Worcestershire*-Sose u. a.) hinzugefügt.

4) Man dämpft die kleingeschnittene Wildente mit kräftiger branner Sose, gibt den Saft einer halben Sevilla-Orange, ein Glas Bordeauxwein, Gewürz nach Geschmack hinzu, verdickt mit Brotkrumen, läßt langsam heiß, aber nicht kochend werden, richtet mit gerösteten Brotschnitten an.

5) Kalte Pastete (*raised pie),* mit Teig ausgelegt, mit Bratwurstfleisch und ausgebeinten Enten gefüllt, zwei Stunden gebacken.

6) Die Wildente mit Tafel-Pilzen umlcgt und mit Rotwein-Sose, welcher die Enten-Lebcr und Schalotten beigemischt sind. übcrgossen.

7) Die Wildenten bratet man über flottem Feuer ungefähr 25 Minuten, bringt sie mit einer kräftigen Sose auf die Tafel, schneidet (tranchiert) sie. Zugleich mit den Enten hat man eine tiefe silberne Schüssel, welche über einer Spiritus-Lampe steht, auf den Tisch gebracht. In die Schüssel gießt man einige Glasvoll Portwein und ein wenig Braten-Sose, würzt mit Cayenne-Pfeffer, Salz und Zitronensaft. Die Sose läßt man kochen, macht die Enten-Schnitten darin heiß nnd reicht sie in der heißen Schüssel herum.

8) Man reibt die Entchen tüchtig mit ihrer Leber ab, bratet sie am Spieß und gibt sie mit Zitronen, einer Portwein- oder bitterer Orangen-Sose (*sauce à la bigarade)* zu Tisch.

9) Eine junge Wildente wird ausgebeint; ein halbes Pfund Kalbsleber wird feingeschnitten, die Leber und das Herz der Ente, zwei Handvoll geriebene Brotkrumen, zwei Eier, etwas Petersilie, alles mit ganz wenig in Butter geröstetem Knoblauch und gerösteter Zwiebel fein gewiegt, dann nochmals mit der Kalbsleber zusammengewiegt. Mit diesem Füllsel wird die Ente gefüllt, zugenäht, in ein Mundtuch (Serviette) gebunden, in kochendes Wasscr gethan. Nach einer reichlichen Stunde lebhaften Kochens richtet man die Wildente mit einer pikanten Sose an.

Filets de canetons sauvages à la syrienne.	Brüstchen von jungen Wildenten auf syrische[1] Art.	Fillets of young wild ducks in Syrian style.
Salmi(s) de canetons sauvages.	Braunes Ragout von jungen Wildenten.	Salmis of young wild ducks.
Sauté de canetons sauvages.	Geschwungene junge Wildenten.	Fried young wild ducks.
— de canetons sauvages aux morilles.	— junge Wildenten mit Morcheln.[2]	— young wild ducks with morel-mushrooms.
Canard siffleur, siffleur[3].	Pfeifente.	Widgeon, bald-pate.
Canard souchet[4].	Löffelente.	Broad-bill[5].
Canepetière, *pétraceau, outarde naine.*	**Zwergtrappe, kleine** Trappe[6].	**Field-duck,** little bustard, lesser bustard.
Canepetières grillées.	Zwergtrappen geröstet.	— -ducks broiled.
— rôties.	— gebraten.	— -ducks roasted.
— à la russe.	— auf russische[7] Art.	— -ducks in Russian style.
Salmi(s) de canepetières.	Braunes Zwergtrappen-Ragout.	Salmis of field-ducks.
Canut[8].	Kanutsvogel[9].	Canut, knut[10].
Canvas-back.	**Kanevasente**[11].	**Canvas-back.**
— -back *à la Coleridge.*	— nach Coleridge[12].	— -back, Coleridge style.
— -back *grillé à la maître d'hôtel.*	— geröstet, mit Haushofmeister-Butter.	— -back broiled with *maître d'hôtel* sauce.
— -back *grillé, (à la) salade de céleri à la mayonnaise.*	— geröstet, Sellerie-Salat mit Mayonnaise.	— -back broiled, celery-salad with mayonnaise dressing.
— -back *rôti à l'américaine.*	— gebraten, mit gebackenem Maismus und Johannisbeer-Gallerte.[13]	— -back roasted, with slices of fried hominy and currant jelly.
— -back *rôti au cresson.*	— gebraten, mit Kresse.	— -backroasted, w. cresses.
Salmi(s) de canvas-back.	Ragout[14] von Kanevasente.	Salmis of canvas-back.
Caracara.	Caracara, Traro, Carancho[15].	Caracara.
Cariama[16].	Seriema.	Cariama.
Casoar.	Kasuar[17].	Cassowary.
Casse-noisette[18].	Grauspecht.	Brown creeper.

[1]) Brüstchen von jungen Wildenten mit Oliven in brauner Sose; abwechselnd mit in Butter gerösteten Brotkrusten, die mit einem Mus von den gestoßenen Lebern und Butter bestrichen sind, angerichtet.

[2]) Die jungen Wildenten wie zum Ragout geschnitten, die Keulen mit zwei Zwiebeln langsam gedämpft, die Brüstchen hinzugefügt, weiter gedämpft; einige Morcheln, ein wenig Bratensaft *(jus)* und dick eingekochte Tafel-Fleischbrühe *(glace)* hinzugegeben; die Zwiebeln herausgenommen, Petersilie und Zitrone hineingethan.

[3]) *Anas penelope,* = *vigeon.*

[4]) *Anas clypeata,* = *souchet.*

[5]) In Amerika: a) Löffelente *(anas clypeata).* b) Löffelreiher *(platalea leucorodia).* c) Name verschiedener Moorenten-Arten *(fuligulidae).*

[6]) *Otis tetrax,* der oder die Zwergtrappe, franz. auch *petite outarde,* bis 50 cm lang und bis 95 cm breit, am Halse schwarz, der Oberkopf hellgelblich, braun gefleckt, der Rücken hell rötlichgelb, die Flügel-Ränder, die Schwanzdeckfedern und die Unterseite weiß, die Schwingen dunkelbraun, der Schnabel grau, an der Spitze schwarz, der Fuß strohgelb. Der Zwergtrappe bewohnt das südöstliche Europa, namentlich Südungarn, Sardinien usw., brütet seit 1870 auch in Schlesien und Thüringen. Sein Fleisch ist vortrefflich und ähnelt dem der gemeinen Trappe, wird auch wie diese zubereitet. In Südrußland bedient man sich zur Jagd am liebsten des Wagens. Vergl. *outarde.*

[7]) Wie *grouse à la russe* (s. d.).

[8]) *Tringa canutus,* = *maubèche.*

[9]) Knut (Knud, Kanut), Name mehrerer dänischer Könige, nach welchen dieser Strandläufer benannt sein soll.

[10]) *The name canut (knut) is said to be derived from King Canut, this bird being a favo(u)rite article of food with him.*

The knot that called was Canutus' bird of old, Of that great king of Danes his name that still doth hold, His appetite to please that far and near was sought. Drayton.

[11]) Amerikanische Wildente *(aythya vallisneria, fuligula vallisneria),* auch *canvas-back duck, canvas-backed duck, canvas-duck,* mit äußerst schmackhaftem Fleisch, besucht die Vereinigten Staaten im Herbst, vor allem die *Chesapeake Bay* und angrenzenden Gewässer. Man nennt sie *canvas-back,* weil das Gefieder ihres Oberrückens in der Farbe dem Segeltuch *(canvas, canvass)* ähnelt. In *season* ist die Kanevasente von November bis April. Vergl. auch *redhead.*

[12]) Die Ente wird wie zum Braten vorgerichtet, in Butter-Papier gehüllt und unter öfterem Bestreichen mit Butter am Spieß gebraten. In Scheiben geschnittene Yamwurzeln werden lichtbraun geröstet, mit Salz bestreut, auf silberner Schüssel angerichtet, die Ente darüber gelegt, die Sose, zu welcher man ein Glasvoll Rotwein gießt, ringsherum gegossen; Zitronen und Garten-Kresse.

[13]) Oder ohne Maismus; dann Sellerie und Johannisbeer-Gallerte nebenbei.

[14]) Wie *salmi(s) de canard sauvage à la minute* (s. d.).

[15]) *Polyborus brasiliensis, falco tharus,* brasilianischer Raubvogel von 70 cm Länge und 125 cm Breite, dessen wohlschmeckendes Fleisch gleich dem des Hokko (s. *hocco)* bereitet wird.

[16]) *Dicholophus cristatus,* = *dicholophe.*

[17]) *Casuarius,* Vogelgattung aus der Ordnung der Kurzflügler, hauptsächlich auf der Molukken-Insel Ceram (Serang), aber auch in Australien, auf Java und Sumatra vorkommend. Obgleich das Fleisch trocken ist, wird es doch vielfach von den Eingeborenen gegessen.

[18]) Mehrzahl *casse-noisette(s).* Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *grimpereau*

Casse-noix[1]).	Nußknacker[2]).	Nut-cracker.
Cercelle[3]).	Knä(c)kente.	Summer teal[4]).
Charadrille[5]).	Regenpfeifer.	Plover.
Charbonnière[6]).	Kohlmeise.	Great tit-mouse.
Charlot[7]).	Große Brachschnepfe.	Large curlew.
Chasse-crapaud[8]).	Nachtwanderer.	Goat-sucker.
Chasse royale[9]).	Königliche Jagd.	Royal chase (hunting).
Chat-huant blanc[10]), *harfang.*	Schnee-Eule[11]).	Snowy owl, white owl.
Chavoche[12]).	Sumpfeule.	Moor owl.
Cheuque.	**Nandu, Pampastrauß[13]).**	**South American ostrich.**
Oeufs de cheuque.	— -Eier.	Eggs of South American ostrich.
Chevalier[14]).	Wasserläufer.	Chevalier.
Chevalier aboyeur[15]).	Grünschenkel.	Greenshank.
Chevalier arlequin.	Brauner (schwarzbrauner) Wasserläufer.	Dusky sandpiper.
Chevalier de Bartram.	**Hochlandwasserläufer[16]).**	**Bartramian[17]) sandpiper.**
Chevaliers de Bartram farcis aux marrons.	— mit Kastanien-Füllsel.	— sandpipers stuffed with chestnuts.
— de Bartram grillés.	— geröstet.	— sandpipers broiled.
— de Bartram rôtis.	— gebraten.	— sandpipers roasted.
— de Bartram rôtis à la broche.	— am Spieß gebraten.	— sandpipers roasted on the spit.
(Chevalier) cul-blanc.	Getüpfelter Wasserläufer[18]).	Green sandpiper.

¹) Mehrzahl *casse-noix*.

²) *Nucifraga caryocatactes, caryocatactes nucifraga*, Tannenhäher, Nußrabe, Nußkrähe, Nußbeißer, Nußpicker, Nußprangl, Nußjäägg, Spechtrabe, Stein-, Schwarz-, Berg-, Birkhäher, Zirmgratschen, 36 cm langer und 58 cm breiter Vogel, welcher in fast allen deutschen Gebirgen vorkommt. Häufiger als in Deutschland ist er in der Schweiz und in Österreich, wie in Skandinavien und den russischen Ostsee-Provinzen. Das Fleisch von jungen Tieren ist wohlschmeckend und leicht verdaulich. — *Geai d'Auvergne, geai d'Espagne, geai du Limousin, geai de montagne* Nußhäher (engl. *jay*).

³) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *sarcelle*.

⁴) In den Verein. Staaten von Nordamerika gebräuchliche Bezeichnung; *the blue-winged teal*.

⁵) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *pluvier*.

⁶) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *mésangère*.

⁷) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *grand courlis*.

⁸) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *engoulevent d'Europe*. — Die Mehrzahl *chasse-crapaud* oder *chasse-crapauds*, nach *Poitou* in der Ein- und Mehrzahl *chasse-crapauds*.

⁹) Unter diesem Namen bezeichnet man allerlei Wildgeflügel, welches staffelförmig auf einer Schüssel angerichtet ist.

¹⁰) Mehrzahl *chats-huants blancs*.

¹¹) *Nyctea scandiaca, strix nyctea, nyctea nivea*, bis 70 cm lang, bis 150 cm breit, ziemlich häufig in Nordostrußland und Sibirien, woselbst man ihr wegen ihres Fleisches arg nachzustellen pflegt. Die Ostjaken und Samojeden verfolgen die Schnee-Eule regelrecht, fangen sie mit Hilfe riesiger Sprenkel und verzehren ihr Wildbret.

¹²) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *chouette*.

¹³) *Rhea americana, struthio rhea*, ein in den südamerikanischen Steppen, hauptsächlich in den Staaten des Rio de la Plata lebender Strauß, bis 1½ m lang, mehr als 2 m breit. Die Eier werden von den Steppen-Bewohnern gesammelt, welche sie oben an der Spitze öffnen, das Weiße, welches einen widerlichen Geschmack hat, abgießen, Fett, Pfeffer und Salz hineinstreuen und so das Eigelb in der Schale kochen. Um ein Ei im Wasser hart zu sieden, bedarf es 40 Minuten Zeit. Während das Fleisch älterer Tiere grob und zähe ist, nichtsdestoweniger aber von den Indianern gegessen wird, ist das der Jungen recht schmackhaft, weshalb es auch von den Europäern gern verspeist wird.

¹⁴) *Totanus (glottis)*, Gattung aus der Familie der Schnepfen, vorzugsweise dem Norden angehörende Vögel mit langem, vorn zugespitztem Schnabel, das Schwanzende überragenden Flügelspitzen, kurzem Schwanz und kleiner, den Boden nicht berührender Hinterzehe. — *Chevalier semipalmé* schwimmfüßiger Wasserläufer; *chevalier méridional* südlicher Steinkauz, *chevalier blanc* weiße Schnepfe.

¹⁵) *Totanus littoreus*, = *aboyeur;* vergl. *barge variée*.

¹⁶) *Actiturus longicaudus, actiturus bartrami, actitis bartrami, tringa bartramia, totanus bartramius*, Hochland-Pfeifer, Graswasserläufer, Prairie-Täubchen, engl. auch *upland plover, upland sandpiper*, 30 cm lang, 55 cm breit. Die Stirn ist rostgelblich, die Scheitelfedern sind dunkelbraun, die Mantelfedern braun, Hals und Oberbrust rostgelb, Hinterhals und Nacken dunkler, die übrigen Unterteile weiß, die Brustseiten mit braunen Flecken gezeichnet. Das Auge ist braun, der Schnabel gelbgrün, der Fuß gelbgrau. Der Hochlandpfeifer bewohnt die nordamerikanische Tundra. Da seine Nahrung zumeist aus Kerbtieren besteht, hat sein Fleisch stets einen vortrefflichen Geschmack. Aus diesem Grunde wird der Vogel eifrig gejagt und allherbstlich zu Tausenden erlegt.

¹⁷) *John Bartram, American botanist*, 1701—1777. — *A large American sandpiper much valued as a game bird. Unlike most sandpipers, it frequents fields and uplands. Called also uplander, Bartram's tattler, Bartram's sandpiper, field plover, grass plover, highland plover, hillbird, humility, prairie plover, pairie pigeon, prairie snipe, papabote, quaily.*

¹⁸) *Totanus ochropus, totanus rivalis, tringa ochropus, actitis ochropus, helodromas ochropus*, auch Grünbeinchen, Grünfüßel, Steingällel, Dluit, Weißsteiß, Wasserschnepfe, franz. auch *petit-chevalier, pied-vert, cul-blanc*, 26 cm lang, 48 cm breit. Das Gefieder des Kopfes und Mantels ist dunkelbraun, mit kleinen weißen Flecken gezeichnet, das des Halses, der Kehle und des Kopfes auf weißem Grunde gleichmäßig längsgestreift, das des Bürzels, des Kinnes und der übrigen Unterseite rein weiß. Das Auge ist dunkelbraun, der Schnabel grünlich hornfarben, der Fuß grünlich bleigrau. — Sehr nahe verwandt ist der Wald-Wasserläufer (Bruchwasserläufer, Giff, *totanus glareola);* vergl. *chevalier sylvain*.

Chevalier gambette, gambette, totane, totanus, pierlin, courrier.	Sumpfwasserläufer, Rotbein, Rotfuß, Rotschenkel, rotfüßiger Wasserläufer [1].	Redshank [2], redshanks, red(-)leg, clee.
Chevalier guignette.	Sandpfeifer.	Common sandpiper.
Chevalier de sable, *sanderling.*	Sandläufer, Sandhuhn, Sanderling [3].	**Sanderling** [4], curwillet, sand-lark, ruddy plover, [stint.
Chevaliers de sable grillés.	— geröstet.	Sanderlings broiled.
— de sable rôtis.	— gebraten.	— roasted.
Chevalier semi-palmié.	Schwimmfüßiger Wasserläufer, Schwimmwasserläufer [5].	Semipalmated sandpiper, stone-snipe, semipalmated tattler, willet.
Chevalier stagnatile [6].	Teich-Wasserläufer.	Green sandpiper.
Chevalier sylvain.	Wald-Wasserläufer [7].	Wood-sandpiper.
Chevêche, (chouette).	Kauz [8], Schleierkauz.	Barn-owl.
Chèvre volante [9].	Himmelsziege.	Common snipe.
Chirurgien [10].	Jassana.	Surgeon bird.
Chouette, chavoche.	Eule, Sumpfeule [11].	Moor owl.
Cigogne.	Storch [12].	Stork.
Citrinelle [13].	Goldammer.	Goldfinch.
Clin-clin [14].	Pfeiferle.	Weet-weet.
Coch(o)uan, cocoin, [*cocouan* [15].	Kleine Ralle.	Little crake.
Cocot-zin [16].	Karolinische Ralle.	Sora, Carolina rail.
Cokrecos.	Kokrekos [17].	*Cokrecos.*
Colin d'Amérique.	Baumwachtel [18].	**Bob-white**, colin [19].
Colins d'Amérique à la béchamel.	Baumwachteln mit weißer Rahmsoße.	— -whites with white cream sauce.
— d'Amérique braisés.	— geschmort.	— -whites braised.
— d'Amérique grillés au [*lard.*	— geröstet mit Speck.	— -whites broiled with [bacon.
— d'Amérique rôtis.	— gebraten.	— -whites roasted.

[1] *Totanus calidris, scolopax calidris, tringa gambetta, tringa striata,* auch Tütschnepfe, Gambette, Züger. Das über den Moorwasservogel (s. *noir-brouillard)* Gesagte gilt hier.

[2] a) *A common Old World limicoline bird (totanus calidris), having the legs and feet pale red. The spotted redshank (totanus fuscus) is larger, and has orange-red legs.* b) *The fieldfare.*

[3] *Tringa arenaria, calidris arenaria, charadrius calidris, arenaria calidris,* 18 cm lang, 38 cm breit, Fittich-Länge 12, Schwanzlänge 5 cm. Das Gefieder des Oberkörpers ist im Sommer rostrot, im Winter dagegen lichtaschgrau. Das Auge ist tiefbraun, der Schnabel schwärzlich, der Fuß dunkelgrau. Der Sanderling ist im Norden der ganzen Erde zu finden, die Küste des Meeres ist sein Aufenthalt. An den Seeküsten jagt man den niedlichen Vogel wie alles kleinere Strandgeflügel überhaupt und erlegt oft viele mit einem einzigen Schusse.

[4] *So called because it obtains its food by searching the moist sands of the seashore. A small gray and brown sandpiper (calidris arenaria) very common on sandy beaches in America, Europe, and Asia.*

[5] *Symphemia semipalmata, catoptrophorus semipalmatus, totanus semipalmatus, scolopax semipalmatus,* nordamerikanischer Vogel, 28 cm lang, 65 cm breit, bewohnt als Brutvogel die Vereinigten Staaten und überwintert in Mittel- und Südamerika.

[6] *Totanus stagnatilis;* vergl. Fußbemerkung zu *barge variée.*

[7] *Totanus glareola, tringa glareola, trynga littorea, actitis glareola,* 22 cm lang, 40 cm breit, oberseits dunkelbraun mit rostgelben Flecken, im Sommer mit weißen Federrändern, am Bürzel weiß, am Hals dunkel gestreift, unterseits weiß, mit schwarzem Schnabel und grünlichgelbem Fuß, findet sich in ganz Europa und Asien, weilt bei uns von April bis September, lebt hauptsächlich im Wald. Vergl. *chevalier cul-blanc.*

[8] Käuze nennt man alle Eulen mit großem, rundem Kopf ohne Federohren, aber mit einer außergewöhnlich großen Ohröffnung. Das Fleisch des Schleierkauz soll sehr schmackhaft sein.

[9] *Gallinago gallinaria,* = *bécassine.*

[10] Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *jacane.*

[11] Familie aus der Ordnung der Raubvögel, mit verschiedenen Unterarten, von denen einige gegessen werden, z. B. die Schnee-Eule.

[12] Gattung aus der Ordnung der Reihervögel, verhältnismäßig plump gebaute Tiere mit langem Schnabel, weit über die Fersengelenke hinauf unbefiederten Beinen, kurzem, abgerundetem Schwanz und oft nackten Stellen an Kopf und Hals; sie sind über alle Erdteile verbreitet, am häufigsten in den heißen. Unter dem großen römischen Feinschmecker *Sempronius Remus* erschien der Storch als Gericht auf der Tafel.

[13] Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *bruant commun.*

[14] Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *guignette.*

[15] Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *petit râle d'eau.*

[16] *Porzana carolina,* = *râle de la Caroline.*

[17] Ein indischer Vogel von dem Aussehen des Rebhuhnes, doch kleiner als dieses. Sein Fleisch ist vorzüglich.

[18] *Ortyx virginianus,* auch virginische Wachtel, Colinhuhn, 25 cm lang, 35 cm breit, auf der Oberseite rötlichbraun, unten weißlichgelb, mit dunkelbraunem Auge und Schnabel, sowie graublauem Fuß. Die Baumwachtel bewohnt Nordamerika östlich vom Felsengebirge, von Kanada bis zum Golf von Mexiko, ist auch in England eingebürgert, lebt wie unser Rebhuhn. Das ganz vorzügliche Fleisch kann nach Art der Waldhühner (s. *grouse)* oder wie Rebhuhn (s. *perdreau)* zubereitet werden. — Eine nahe verwandte Art ist die Schopfwachtel *(callipepla californica).* Vergl. *tétras de la Californie.*

[19] Auch *Virginia quail, Maryland quail.*

Colin noir, *macroule, diable de mer, grande fou(l)que, morelle, jondelle.*	**Schwarzes Wasserhuhn,** Wasser-, Bläßhuhn, Pfaffe, Böllhuhn, Zoppe.[1])	**European coot,** bald-coot, baldicoot, common coot, (moorhen).
Colins noirs rôtis.	Schwarze Wasserhühner gebraten.	— coots roasted.
Salmi(s) de colin noir.	Braunes Ragout v. schwarzem Wasserhuhn.	Salmis of European coot.
Colombe ramier[2]).	Ringeltaube.	Ring-dove.
Combattant, *soldat, petit paon sauvage, grive de mer.*	**Kampfhahn, Kampfläufer, Kampfschnepfe**[3]).	**Ruff**[4]), combatant, (combater).
Combattants braisés.	Kampfhähne geschmort.	Ruffs braised.
— farcis, sauce à la Périgueux.	— gefüllt, Trüffel-Soße.	— stuffed, truffle sauce
— rôtis.	— gebraten.	— roasted.
Oeufs de combattant.	Kampfhahn-Eier[5]).	Ruff-eggs.
Consul[6]).	Ratsherr.	Herring gull.
Coq des bois[7]), *petit tétras, petit coq de bruyère, coq de bruyère à queue fourchue, coq de bouleau, gelinotte des bois, faisan noir.*	**Birkhahn, Moorhahn, Spielhahn, Birkhuhn, Moorhuhn, Spielhuhn**[8]).	**Black-cock**[9]), black grouse, moor-game, moor-cock, black game, heath-cock, heath-game, heath-grouse.
Coqs des bois braisés.	Birkhühner (Birkhähne) geschmort.	— -cocks (-grouse) braised.
— des bois braisés, sauce poivrade.	— geschmort, Pfeffer-Soße.	— -cocks braised, pepper sauce.
— des bois à la broche.	— am Spieß gebraten.	— -cocks roasted on the spit.
— des bois conservés en boîtes.	— in (Blech-)Büchsen eingemacht.	— -cocks canned (tinned), or preserved in cans (tins).
— des bois à la daube.	— gedämpft.	— -cocks stewed.
— des bois en galantine.	— ausgebeint, gefüllt, kalt mit Gallerte.	— -cocks boned, stuffed, braised, cold in jelly.
— des bois en gelée.	— in Gallerte.	— -cocks in jelly.
— des bois marinés.	— gebeizt.	— -cocks marinated.
— des bois à la Périgueux.	— mit Trüffeln.	— -cocks with truffles.
— des bois à la Rob Roy.	— mit Kornbranntwein.[10])	— -cocks with whisky.
— des bois rôtis.	— gebraten.	— -cocks roasted.
— des bois à la royale.	— auf königliche[11]) Art.	— -cocks in royal style.

[1]) *Fulica atra*, 47 cm lang, 78 cm breit, ist schieferschwarz, mit hellroten Augen, weißem Schnabel und grauen Füßen, findet sich in ganz Europa und Mittelasien, bewohnt Seen und größere Teiche, die am Rand mit Schilf bewachsen sind. Obgleich das Fleisch des Wasserhuhns schlecht ist, wird es doch hier und da eifrig gejagt. — Dem Wasserhuhn sehr nahe verwandt ist das Teichhuhn, Rohr-, Moorhuhn, Rotbläßchen *(gallinula chloropus)*. Vergl. *gallinule*.

[2]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *pigeon ramier*.

[3]) *Machetes pugnax, philomachus pugnax, pavoncella pugnax, tringa pugnax, totanus pugnax*, auch See-, Pfau-, Hausteufel, Strandkampfläufer, Streitvogel, Brause-, Burr-, Strauß-, Koller-, Bruchhahn. Eine allgemein gültige Beschreibung kann man nicht geben, da die Färbung des Vogels sehr verschieden ist. Erkenntlich ist der Vogel an dem Kampfkragen, den die Männchen im Frühjahre tragen. Der Norden der Alten Welt ist die Heimat des Kampfläufers. Kein Schnepfenvogel läßt sich leichter fangen wie dieser, weshalb er auch eifrig verfolgt wird. Die Eier werden wie Kiebitz-Eier gesammelt und verspeist (s. unter »Eierspeisen«). Das Fleisch ist vortrefflich und wird nach Art der Schnepfen zubereitet.

[4]) Das Weibchen nennt man *reeve* oder *rheeve*.

[5]) Wie Kiebitz-Eier zubereitet (s. d. unter »Eierspeisen«).

[6]) *Gavia alba*, = *mouette blanche*.

[7]) Im allgemeinen Sinne (Birkwild, auch Auerhahn) neben *coq des bois* auch *coq de bruyère, coq de montagne*.

[8]) Ital. *gallo di montagna*, span. *gallo silvestre*, ungar. *nyirfajd*, zool. *tetrao tetrix*. Am nächsten verwandt dem Auerhuhn, bis 65 cm hoch, bis 1 m lang, ungefähr 2 kg schwer. Das Birkhuhn hat etwa dieselbe Verbreitung wie das Auerhuhn, geht noch etwas nördlicher und fehlt dem Süden Europas, ist am häufigsten in Livland, Esthland, Skandinavien und Rußland. Sein Wohnbaum ist die Birke, es bevorzugt Birken-Wälder, liebt auch Moorgrund. Schußzeit für Hennen v. 1. Sept. bis Ende Januar, für Hähne vom 1. Sept. bis Ende Mai. — Ein Bastard von der Auerhenne und dem Birkhuhn ist das Rackel- oder Mittelhuhn (franz. *tétras hybride*, zool. *tetrao hybridus* oder *tetrao medius)*, findet sich überall, besonders in Skandinavien. — Ein Blendling von dem Birkhuhn und dem Moorschneehahn ist das Moorbirkhuhn *(lagopus lagopoïdes)*. Sämtliche bei *coq de bruyère, coq des marais, gelinotte* und *grouse* angegebenen Bereitungs-Vorschriften kann man auch hier anwenden.

[9]) *The male of the European black grouse (black game, heath game, heath fowl, heath grouse, heath poult, moor game) (tetrao tetrix); — so called by sportsmen. The female is called gray hen or heath hen.*

[10]) Eine Erfindung von *Alex. Soyer*, berühmtem Küchen-Meister des ehemaligen, hochangesehenen Londoner Reformklubs. — Die Birkhühner mit Speckscheiben und Heidekraut, beides tüchtig in Kornbranntwein getränkt, umbunden, gebraten, mit Butter-Sose angerichtet.

[11]) Birkhühner gespickt, geschmort *(braisés)*, mit weißer Sose und kleinen Mundtäschchen *(rissoles)* von Wild angerichtet.

Coqs des bois à la russe.	Birkhühner, russisch[1]).	Black-cocks, Russian style.
Crème de coq des bois.	Rahmspeise[2]) von Birkhahn.	Cream of black-cock.
Filets de coq des bois.	Birkhahn-Brüstchen.	Fillets of black-cock.
— de coq des bois aux truffes.	— -Brüstchen mit Trüffeln.	— of black-cock with truffles .
Pain de coq des bois.	Brot von Birkhahnfleisch.	Mould of black-cock.
Quenelles de coq des bois.	Birkhahnfleisch-Klößchen.	Black-cock forcemeat balls.
Coq de bruyère[3]), *grand coq de bruyère, grand tétras, coq de Limoges, faisan de montagne.*	**Auerhahn, Urhahn, Waldhahn, Auerhuhn, Urhuhn, Waldhuhn**[4]).	**Mountain-cock,** (grouse), wood-grouse, capercailzie, capercailye[5]), cock of the woods.
Coqs de bruyère en aspic.	Auerhühner (Auerhähne) in Sulze.	— -cocks(-grouse) in aspic.
— de bruyère à la béchamel.	— mit weißer Rahmsose[6]).	— -cocks with white cream sauce.
— de bruyère braisés.	— geschmort.	— -cocks braised.
— de bruyère braisés, sauce poivrade.	— geschmort, Pfeffer-Sose.	— -cocks braised, pepper sauce.
— de bruyère à la broche.	— am Spieß gebraten.	— -cocks roasted on the spit.
— de bruyère à la broche, aux marrons.	— am Spieß gebraten, mit Kastanien.	— -cocks roasted on the spit, with chestnuts.
— de bruyère à la broche, sauce au pain.	— am Spieß gebraten, Brotsose.	— -cocks roasted on the spit, bread sauce.
— de bruyère à la crème.	— mit Rahmsose.	— -cocks with cream sauce.
— de bruyère à la daube.	— gedämpft.	— -cocks stewed.
— de bruyère farcis.	— gefüllt.	— -cocks stuffed.
— de bruyère farcis, sauce aux câpres.	— gefüllt, Kapern-Sose.	— -cocks stuffed, caper sauce.
— de bruyère à la financière.	— mit Reichen-Ragout.	— -cocks with financier's garnish.
— de bruyère grillés au lard.	— geröstet mit Speck.	— -cocks broiled w. bacon.
— de bruyère à la minute.	— schnell gebraten.[7])	— -cocks quickly done.
— de bruyère à la Périgueux.	— mit Trüffel-Sose.	— -cocks w. truffle sauce.
— de bruyère piqués.	— gespickt.	— -cocks larded.
— de bruyère piqués, aux quenelles de truffes.	— gespickt, mit Trüffel-Klößchen.	— -cocks larded, with truffle balls.
— de bruyère piqués, sauce poivrade.	— gespickt, Pfeffer-Sose.	— -cocks larded, pepper sauce.
— de bruyère à la provençale.	— auf provençalische[8]) Art.	— -cocks, Provencial style.
— de bruyère rôtis.	— gebraten.	— -cocks roasted.
— de bruyère rôtis à l'anglaise.	— auf englische Art gebraten.	— -cocks roasted on the spit.
— de bruyère rôtis à la mie de pain.	— krustiert und gebraten.	— -cocks breaded, roasted.
— de bruyère rôtis à la polonaise.	— mit saurer Sahne gebraten.	— -cocks roasted with sour cream.
— de bruyère rôtis à la Sam. Ward.	— gebraten, nach Sam. Ward[9]).	— -cocks roasted, Sam. Ward style.

[1]) Die Birkhühner geröstet, in Stücke geschnitten, in Pyramidenform angerichtet, mit dicker Tafel-Fleischbrühe *(glace)* überzogen; eine kräftige Sose nebenbei.

[2]) Wie *crème de perdreau* (s. d.).

[3]) Im allgemeinen Sinne (Auerwild, auch Birkhahn) neben *coq de bruyère* auch *coq des bois, coq de montagne.*

[4]) Ital. *urogallo,* span. *gallo silvestre,* ungar. *fajd,* franz. auch *paon sauvage des Pyrénées,* zool. *tetrao urogallus.* Wird bis 1 m lang, bis 1,4 m breit, in der Feistzeit bis 7 kg schwer. Die Auerhenne ist um ein drittel kleiner. Lebt in den Wäldern Skandinaviens und Rußlands bis 69° nördl. Breite, auch in Nordasien, einzeln auch in allen Hoch- und Mittelgebirgen Deutschlands, südlich auch in Anatolien, Akarnanien und in Spanien. Schußzeit für Auerhähne von Anfang Sept. bis Ende Mai, für Hennen von Anfang Sept. bis Ende Januar. Sämtliche bei *coq des bois, coq des marais, gelinotte* und *grouse* angeführten Bereitungs-Vorschriften kann man auch hier anwenden.

[5]) Vergl. Fußbem. zu *grand coq de bruyère.*

[6]) Der Auerhahn gedämpft, in schöne Stücke geschnitten, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* geschwenkt und überkrustet (gratiniert).

[7]) Man bratet die Brustschnitten schnell in Butter mit Schalotten und feinen Kräutern.

[8]) Der Auerhahn wird ausgebeint, mit in Butter geschwitzten Trüffeln und gehackten Schalotten gefüllt, gedämpft.

[9]) Sprich »Sähm Wuaòrd«; *Colonel Samuel Ward,* Financier, Sportmann *(sportsman)* und Lebemann in New York. — Zwei Auerhähne macht man zum Braten fertig, legt in die Brust eines jeden ein Stück geröstetes Brot, über welches man löffelweise Madeira gießt. Sind die Auerhähne mit Salz gewürzt und mit Butter bestrichen, so werden sie unter öfterem Begießen über flottem Feuer rasch gebraten, angerichtet, mit der durchgestrichenen Sose begossen und mit Brunnen-Kresse verziert; nebenbei gibt man Johannisbeer-Gallerte. — Folgende Gerichte sind noch nach obigem benannt: *Émincé de filet de boeuf à la Sam. Ward; Hachis de volaille à la Sam. Ward* (mit grünem Pfeffer). Auch gibt es noch einen *Chartreuse à la Sam. Ward.*

Coqs de bruyère rôtis, truffés au champagne.[1])	Auerhühner getrüffelt, gebraten, mit Champagner.	Mountain-cocks truffled, roasted w. champagne.
— de bruyère en salmi(s).	— braun eingemacht.	— -cocks brown fricasseed.
— de bruyère au vin de Champagne.	— mit Champagner.	— -cocks with champagne.
Boudins de coq de bruyère.	Auerhahn-Würstchen.	— -cock sausages.
Canapés de coq de bruyère.	Röstbrotschnitten mit Auerhahn-Braten belegt.	— -cock slices on slices of buttered toast.
Chaud-froid de coq de bruyère.	Übersulzte Auerhühner.	Jellied mountain-cocks.
— -froid de coq de bruyère à l'anglaise.	— Auerhühner auf englische[2]) Art.	— mountain-cocks in English style.
Côtelettes de coq de bruyère.	Auerhahn-Koteletts.	Mountain-cock cutlets.
— de coq de bruyère, sauce à la Victoria.	— -Koteletts mit Viktoria-Sose.	— -cock cutlets with Victoria sauce.
— de coq de bruyère à la Sévigné.	— -Koteletts nach der Sévigné[3]).	— -cock cutlets, Sévigné style.
— de coq de bruyère au suprême.	— -Koteletts, hochfein[4]).	— -cock cutlets, supreme style.
— de coq de bruyère aux truffes.	— -Koteletts mit Trüffeln.	— -cock cutlets with truffles.
Croquettes de coq de bruyère.	Auerhahnfleisch-Krusteln.	— -cock croquettes.
Filets de coq de bruyère.	Auerhahn-Brüstchen.	Fillets(breasts)of mountain-cock.
Chaud-froid de filets de coq de bruyère.	Übersulzte Auerhahn-Brüstchen.[5])	Jellied fillets of mountain-cock.
— -froid de filets de coq de bruyère en belle vue.	— Auerhahn-Brüstchen in Gallerte.[6])	— fillets of mountain-cock dressed with jelly.
Pâté de filets de coq de bruyère.	Pastete von Auerhahn-Brüstchen.	Pie of fillets of mountain-cock.
Galantines de coq de bruyère.	Ausgebeinte, gefüllte Auerhühner, kalt in Gallerte.	Boned, stuffed, braised mountain-cocks, cold.
Pain de coq de bruyère.	Brot von Auerhahnfleisch.	Mould of mountain-cock.
Pâté chaud de coq de bruyère.	Auerhahn-Pastete, warm.	Mountain-cock pie, hot.
— de coq de bruyère à l'écossaise.	— -Pastete mit Schinken und Schalotten.[7])	— -cock pie with ham and shallots.
— froid de coq de bruyère.	— -Pastete, kalt.	— -cock pie, cold.
Quenelles de coq de bruyère.	— -Klößchen.	— -cock forcemeat balls.
— de coq de bruyère à l'allemande.	— -Klößchen im Kranz um Nudeln.	— -cock forcemeat balls with noodles.
— de coq de bruyère aux nouilles.	— -Klößchen mit Nudeln.	— -cock forcemeat balls with noodles.
— de coq de bruyère à la Périgueux.	— -Klößchen mit Trüffeln.	— -cock forcemeat balls with truffles.
— de coq de bruyère à la Windsor.	— -Klößchen nach Windsor-[8])Art.	— -cock forcemeat balls, Windsor style.
Salmi(s) de coq de bruyère.	Braunes Auerhahn-Ragout.	Salmis of mountain-cock.
— de coq de bruyère à la florentine.	— Auerhahn-Ragout auf Florentiner[9]) Art.	— of mountain-cock with stuffed artichokes.

[1]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Toulon, im Spätherbst 1893, beim letzten offiziellen *Diner à la Préfecture de Toulon.*

[2]) Braun übersulzte Auerhahn-Brüstchen auf doppeltem Sockel angerichtet.

[3]) Man bereitet eine Auerhahn-Fülle *(farce)*, formt davon Koteletts, drückt die *filets mignons* und eine Trüffelscheibe darauf, macht sie in Butter gar, richtet auf Reisrand an und gibt ein Trüffel-Ragout in die Mitte.

[4]) Auerhahnfleischmus mit *chaud-froid*-Sose, Butter und klein geschnittener Gansleber vermischt, in Kotelett-Formen steif gemacht, ausgestürzt, mit brauner *chaud-froid*-Sose überzogen, mit Trüffel-Scheibchen verziert, im Kranz angerichtet; in die Mitte kleine Trüffeln.

[5]) Die ausgelösten Brüstchen in Butter gebraten, mit weißer Sose überzogen, mit feingehackten Trüffeln bestreut, im Kranz abwechselnd mit hahnkammartig ausgestochenen Zungen-Scheiben angerichtet; in die Mitte Tafel-Pilze.

[6]) Die Brüstchen ausgelöst, in Butter gebraten, mit weißer Sose überzogen, mit Trüffeln verziert, auf eine Lage Fleischsulze *(aspic)* gelegt, mit *aspic* übergossen, wenn steif, ausgeschnitten und im Kranz angerichtet; Tafel-Pilze *(champignons)* in die Mitte.

[7]) Auerhahn-Brüstchen und Schinken-Scheiben mit Schalotten in Teigpastete.

[8]) Um ein Ragout von Trüffeln, Rindszunge, Tafel-Pilzen und Geflügel-Lebern angerichtet.

[9]) Wie *salmi(s) de coq de bruyère à la parisienne,* aber mit gefüllten Artischocken statt jeder anderen Umlage (Garnitur). *Artichauts à la florentine:* Halb gar gekochte Artischocken-Böden füllt man mit einem Füllsel von Tafelpilz-Scheiben, in weißer Rahmsose *(béchamel)* gedämpftem Blumenkohl, geriebenem Parmesan-Käse, geriebener Muskatnuß und Gewürz. Man bestreut hierauf die Artischocken-Böden mit frischen Brotkrumen, gießt klare Butter darüber, läßt im Ofen Farbe nehmen, richtet an, begießt mit heißer Madeira-Sose.

Salmi(s) de coq de bruyère aux olives.	Braunes Auerhahn-Ragout mit Oliven.	Salmis of mountain-cock with olives.
— de coq de bruyère à la parisienne.	— Auerhahn-Ragout auf Pariser[1] Art.	— of mountain-cock in Parisian style.
— de coq de bruyère à la Walter Scott.	— Auerhahn-Ragout nach Walter Scott[2].	— of mountain-cock, Walter Scott style.
Soufflé de coq de bruyère.	Auerhahn-Auflauf.	Mountain-cock fritter[3].
Suprême de coq de bruyère.	Hochfeines Gericht von Auerhahn.	Suprême of mountain-cock.
— de coq de bruyère à la Richelieu.	— Gericht von Auerhahn mit Zunge.[4]	— of mountain-cock with tongue.
Timbale de coq de bruyère.	Becherpastete von Auerhahn.	Thimble(-pie) of mountain-cock.
— de coq de bruyère à la Vitellius.	— von Auerhahn nach Vitellius[5].	— of mountain-cock, Vitellius style.
Coq faisan[6].	Fasanhahn.	Cock-pheasant.
Coq de haute-futaie.	Hochwald-Geflügel.	Wood-cock.
Coq indien, *alector, hocco, crax.*	Hokko, gemeiner Hokko, (amerikanischer) Hokko[7].	**Crested curassow**, hocco, royal pheasant, alector.
— indien braisé aux champignons.	— geschmort mit Tafel-Pilzen.	— curassow braised with button-mushrooms.
— indien braisé à la Périgueux.	— geschmort mit Trüffeln.	— curassow braised with truffles.
— indien piqué, rôti.	— gespickt, gebraten.	— curassow larded, roasted.
— indien rôti.	— gebraten.	— curassow roasted.
Salmi(s) de coq indien.	Braunes Ragout von Hokko.	Salmis of crested curassow.
Coq de(s) marais[8] *lagopède d'Écosse, tétras rouge.*	Schottisches Schneehuhn, Schottenhuhn[9].	**Red grouse**, Scotch[10] grouse, moor-fowl.
Coqs des marais à l'écossaise.	Schottische Schneehühner mit Orangen-Sose.[11]	— grouse on toast with orange sauce.
— des marais à la financière.	— Schneehühner nach Reichen-[12]Art.	— grouse with financier's sauce.
— des marais marinés.	— Schneehühner gebeizt[13].	— grouse marinated.

---

[1]) Die zum Braten vorgerichteten Brüstchen werden gewürzt, mit Butter bestrichen, in der Bratpfanne einige Minuten ans Feuer gesetzt, dann Flügel, Keulen und Brüstchen abgelöst. In eine Kasserolle gibt man Butter, je eine in kleine Stücke geschnittene Möhre und kleine Zwiebel, etwas Thymian, zwei Lorbeer-Blätter und einige ganze Pfeffer-Schoten, läßt fünf Minuten Farbe nehmen, gibt das inzwischen kleingeschnittene Wildgeflügel, zwei Obertassenvoll spanische Sose, ein halbes Glasvoll guten Xereswein, eine halbe Tassevoll Tafelpilz-Essenz und die kleingeschnittene Schale einer Zitrone hinzu, würzt mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß, läßt 20 Minuten kochen. Hierauf legt man die Flügel, Keulen und Brüstchen in eine andere Kasserolle, streicht die Sose darüber, fügt einige in Scheiben geschnittene Tafel-Pilze und Trüffeln hinzu, läßt drei Minuten kochen, richtet mit gerösteten Brotkrusten an.

[2]) *Sir Walter Scott,* berühmter engl. Dichter und Schriftsteller, geb. 15. Aug. 1771 in Edinburg, gest. 21. Sept. 1832. — Wie *salmis de coq de bruyère à la parisienne*, nur läßt man die Trüffeln und Tafel-Pilze in der Sose weg und gibt nebenbei Brotsose.

[3]) Oder *cream-mould of mountain-cock, puff of mountain-cock.*

[4]) Mit einer Trüffel-Sose, die mit ebensoviel Paradiesapfel-Sose einige Minuten verkocht wurde.

[5]) Betreffs *Vitellius* vergl. S. 125.

[6]) Vergl. *faisan.*

[7]) *Crax alector*, trägt einen gelben Fleischhöcker auf der Wurzel des Schnabels und ist bis auf den weißen Bauch, den Steiß und den Endsaum der Schwanzfedern glänzend blauschwarz. Das Auge ist braun, der Schnabel an der Wurzel blaß wachsgelb, im übrigen hornfarben, der Fuß fleischrot. Die Länge beträgt ungefähr 90 cm. Alle Arten bewohnen Süd- und Mittelamerika, einschließlich des Südens von Mexiko. Da das Fleisch der Hokkos an Zartheit dem Taubenfleisch, an Wohlgeschmack dem des Truthahnes ähnelt, so wird die Jagd auf diese Tiere in Südamerika eifrig betrieben, insbesondere zur Zeit der Paarung, während welcher die Vögel sich durch ihre weitschallende Stimme verraten. Außer dem Fleische benutzen die Indianer die starken Schwingen oder Schwanzfedern dieser Vögel zur Herstellung von Fächern. — *Coq de Curaçao* Kugel-Hokko *(crax globicera).*

[8]) *Coq des marais.* a) Schott. Schneehuhn *(tetrao scoticus).* b) Frankolinhuhn *(tetrao francolinus).* c) Gemeines Schneehuhn *(tetrao lagopus).*

[9]) *Lagopus scoticus, tetrao scoticus, oreias scoticus,* bewohnt die Moore Großbritanniens, insbesondere Schottlands, von derselben Größe wie das Moorschneehuhn (s. *perdrix blanche),* unterscheidet sich von letzterem nur dadurch, daß es im Winter nicht weiß wird, und daß seine Schwingen braun, die Beine aber grau sind. Sämtliche bei *coq des bois, coq de bruyère, gelinotte* und *grouse* angegebenen Bereitungs-Vorschriften kann man auch hier anwenden.

[10]) *The Scotch grouse is reddish brown, and does not turn white in winter.*

[11]) Die Schneehühner gebraten, in Stücke geschnitten; Sose in der Pfanne gemacht mit dem Gerippe, den Abfällen usw., durchgestrichen, Orangensaft hinzu; die Schneehühner auf gerösteten Brotscheiben angerichtet, die Sose darüber gegossen; Orangen-Scheiben als Umlage.

[12]) Von den gestoßenen Lebern der Schneehühner bereitet man mit einigen kleinen Zwiebeln, Tafel-Pilzen, Brotkrumen, Butter, Salz und Pfeffer ein Füllsel, füllt damit die Schneehühner, bratet diese und richtet sie mit kräftiger brauner Sose und Tafel-Pilzen an.

[13]) Beize von Essig, gehackter Zwiebel, Lorbeer-Blättern, Wacholder-Beeren, Pfeffer-Körnern; die Schneehühner hineingelegt, nach drei Tagen herausgenommen, mit Truthahn-Füllsel gefüllt, Brüstchen gespickt, unter fortwährendem Bestreichen mit Butter gebraten.

Pâté de coq des marais.[1]	Pastete von schottischem Schneehuhn.	Raised pie of red grouse.
Salmi(s) de coq des marais.	Braunes Ragout von schottischem Schneehuhn.[2]	Salmis of red grouse.
Coquant[3].	Kleines Rohrhuhn.	Little crake.
Corbcjeau, corbijeau, corbigeau.[4]	Brachvogel, Bracher.	Common curlew, stone-check.
Corlieu[5].	Regenbrachvogel.	Lesser curlew.
Corlu[6].	Brachvogel.	Curlew.
Cormoran, grand cormoran, goulu.	Kormoran, Wasser-, Seerabe, Eis-, Baumscharbe[7].	Cormorant, coal-goose, sea-raven, corvorant.
Corneille bleue.	**Blaurake, Mandelkrähe**[8].	**European roller.**
Corneilles bleues braisées.	Blauraken geschmort.	— rollers braised.
— *bleues grillées.*	— geröstet.	— rollers broiled.
— *bleues rôties.*	— gebraten.	— rollers roasted.
— *bleues rôties au macaroni.*	— gebraten, mit Hohlnudeln.	— rollers roasted, macaroni.
— *bleues rôties aux marrons glacés.*	— gebraten, mit überglänzten Kastanien.	— rollers roasted, with glazed chestnuts.
— *bleues rôties à la purée de truffes.*	— gebraten, mit Trüffelmus.	— rollers roasted, purée of truffles.
Corniolle[9].	Regenbrachvogel.	Curlew-jack.
Corsaire[10].	Sperber.	Sparrow-hawk.
Coupeur(-)d'eau[11].	Wasserschneider.	Skimmer.
Courlis, *bécasse de mer, courlieu*[12].	Brachvogel, Brachschnepfe, Grüel, Meerschnepfe[13].	Curlew, stone-check, common curlew, curlue[14].
— *(courlieus) braisés.*	Brachvögel geschmort.	Curlews braised.
— *rôtis à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— roasted on the spit.
— *rôtis au cresson.*	— gebraten, mit Kresse.	— roasted, with cresses.
Filets de courlis.	Brachvogel-Brüstchen.	Fillets of curlew.
— *de courlis à la purée de truffes.*	— -Brüstchen mit Trüffelmus.	— of curlew with purée of truffles.
Salmi(s) de courlis.	Braunes Brachvogel-Ragout.	Salmis of curlew.
— *de courlis à la Lucullus.*	— Brachvogel-Ragout nach Lukullus[15].	— of curlew in Lucullus style.
Courlis commun, courlieu commun, courlis cendré.	Große Brach-, Korn-, Doppelschnepfe, Brachvogel[16].	Common curlew, curlew, stone-check.

---

1) Wie *pâté de grouse à l'écossaise* (s. d.).

2) Die gebratenen Schneehühner in zierliche Stücke geschnitten, mit Olivenöl, Zitronen-Schale und Zitronensaft, Schalotten, Cayenne-Pfeffer usw. heiß gemacht, angerichtet.

3) Nur in der Sprache des (nngebildeten) Volkes, = *petit râle d'eau.*

4) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *courlis commun.*

5) *Numenius phaeopus,* = *petit courlis.*

6) Nur in der Sprache des (nngebildeten) Volkes, = *courlis commun.*

7) *Phalacrocorax carbo, pelecanus carbo, carbo cormoranus, hydrocorax carbo*, auch Haldenente, Scholver, Schalucher, zu der Familie der Scharben gehörig. Oberkopf, Hals, Brust, Bauch und Unterrücken sind schwarzgrün, Vorderrücken nnd Flügel bräunlich, Schwingen nnd Stenerfedern schwarz. Das Auge ist meergrün, der Schnabel schwarz, an der Wurzel gelblich, der Fuß schwarz. Die Länge beträgt 80, die Breite bis 150 cm. Vom mittleren Norwegen an trifft man den Kormoran in ganz Europa und während des Winters in großer Anzahl in Afrika an; außerdem ist er in Mittelasien und ebenso in Nordamerika nicht selten. Kormorane oder Scharben sieht man im Oricut hier und da mitten unter dem Hausgeflügel, da sie sehr leicht zu zähmen sind. Während wir das Fleisch derselben nur gering schätzen, halten es die Lappländer und Araber, seiner Fettigkeit halber, für einen Leckerbissen. — *Cormoran nigaud pygméc* Zwergscharbe *(phalacrocorax pygmaeus); nigaud, margot* Krähenscharbe, engl. *crested cormorant (carbo graculus, graculus cristatus).*

8) *Coracias garrula,* auch Garben-, Gold-, Grün-, Blankrähe, Heiden-, Küchenelster, Birk-, Meer-, Mandolhäher, Galgen-, Helk-, Golk-, Halsvogel, 30 cm lang, 70 cm breit, von Skandinavien an südwärts überall in Europa zu finden, durchstreift anch ganz Afrika und Südasien. Das Fleisch von jungen, fetten Tieren ist wohlschmeckend und wird nach Art der Rebhühner (s. *perdreau)* zubereitet.

9) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *petit courlis.*

10) *Nisus communis,* = *épervier.*

11) *Rhynchops orientalis,* = *fouquet.*

12) Mehrzahl *courlieus* (nicht *courlieux).*

13) Gattung Brachvögel *(numenius),* zur Familie der Wasserläufer gehörig. Die Brachvögel (Brachhühner) werden nach Art ihrer Verwandten, der Schnepfen (s. *becasse* und *becassine)* zubereitet. Vergl. hierzn *courlis commun, grand courlis, petit courlis, courlis du Groënland.*

14) *Curlue* ist veraltet und jetzt kaum noch gebräuchlich. — Arten: *The common European curlew (numenius arquatus), the long-billed curlew (numenius longirostris), the Hudsonian curlew (numenius hudsonicus), the Eskimo curlew (numenius borealis)*; die letzten drei sind amerikanische Arten. — *Curlew-jack (the whimbrel or lesser curlew); curlew-sandpiper (tringa ferruginea).*

15) Wie *salmi(s) de bécasses à la Lucullus* (s. d.).

16) *Numenius arcuatus, numenius arquatus,* franz. auch *gabian corlu, corbejeau, corbijeau, corbigeau, courlis d'Europe,* deutsch auch Bracher, Brachhuhn, Wind-, Wetter-, Gewittervogel, Feldmäher, Geisvogel, Keilhaken, Kieloch, bis 70 cm lang, durchschnittlich 125 cm breit, mit 18 bis 20 cm langem Schnabel. Oberseite braun, rostgelb gerandet, Unterrücken weiß, brann gefleckt, Unterkörper rostgelblich, längsgefleckt Schnabel schwarz, Fuß bleigrau. Vergl. *grand courlis.*

Courlis du Groënland, *courlis-esquimau.*	Eskimobrachvogel, nordischer Brachvogel[1]).	**Dough-bird**[2]), doe-bird, Eskimo curlew.
— *du Groënland grillés.*	Geröstete Eskimobrachvögel.	Broiled dough-birds.
— *du Groënland grillés à la maître d'hôtel.*	— Eskimobrachvögel mit Haushofmeister-Butter.	— dough-birds with *maître d'hôtel* butter.
— *du Groënland rôtis.*	Gebratene Eskimobrachvögel.	Roast(ed) dough-birds.
— *du Groënland rôtis à l'africaine.*	— Eskimobrachvögel mit gefüllter Eierfrucht.	— dough-birds with stuffed egg-plant.
— *du Groënland rôtis à l'américaine.*	— Eskimobrachvögel auf amerikanische[3]) Art.	— dough-birds in American style.
— *du Groënland rôtis aux croûtons frits.*	— Eskimobrachvögel mit gerösteten Brotkrusten.	— dough-birds with fried bread-crusts.
— *du Groënland rôtis, garnis de cresson.*	— Eskimobrachvögel mit (Brunnen-)Kresse.	— dough-birds with (water-)cresses.
Salmi(s) de courlis du Groënland.	Braunes Ragout von Eskimobrachvögeln.	Salmis of dough-birds.
— *de courlis du Groënland à la gastronome.*	— Ragout von Eskimobrachvögeln mit Kartoffel-Krusteln.	— of dough-birds with potato-croquettes.
Courlis de terre, *oedicnème, pluvier criard, arpenteur.*	**Brachhuhn,** Triel, Dickfuß, Klut, Steinpardel[4]).	**Stone-curlew,** thick-kneed plover, thick-kneed bustard, thick knee.
— *de terre grillés.*	Brachhühner geröstet.	— curlews broiled.
— *de terre rôtis.*	— gebraten.	— curlews roasted.
Courlis varié du Mexique[5]).	Mexikanischer Brachvogel.	Acalot.
Courrier[6]).	Rotschenkel.	Redshank.
Crax[7]).	Hokko.	Crax.
Cri(-)cri[8]).	Grauammer.	Common bunting.
Criquet[9]).	Kri(e)kente.	Creek duck.
Croque-abeille[10]).	Kohlmeise.	Great tit-mouse.
Cuiller[11]).	Löffler; Savaku.	Spoonbill; boatbill.
Cul-blanc[12]).	Heerschnepfe; Grünbeinchen.	Snipe; green sandpiper.
Cygne.	**Schwan**[13]).	**Swan.**
— *braisé.*	— geschmort.	— braised.
— *en daube.*	— gedämpft.	— stewed.

[1]) *Numenius borealis, scolopax borealis,* etwa 35 cm lang. Die Federn der Oberseite sind vorherrschend braun, die der Schultern rötlich überhaucht, Kehle, Unterbrust und Bauch gelblichweiß, Hals und Kopf streifig, Brustseiten und Weichen dunkelbraun gefleckt, die Schwanzfedern dunkelbraun, rötlich überlaufen. Das Auge ist braun, der Schnabel an der Wurzel gelblich fleischfarben, an der Spitze schwärzlich, der Fuß grünlichbraun. Der Vogel entstammt dem hohen Norden Amerikas. Das Fleisch dieses Brachvogels wird wie das der meisten anderen der Gattung hoch geschätzt, steht aber dem der wirklichen Schnepfen weit nach; auch ist es nur im Spätsommer vorzüglich. Diejenigen Brachvögel, welche man im Winter erlegt, eignen sich nur zur Suppe. Die Brachvögel können nach Art ihrer Verwandten, der Schnepfen (s. *bécasse* und *bécassine)* zubereitet werden.

[2]) *American name; the long-billed (numenius longirostris), the Hudsonian (numenius hudsonicus) and the Eskimo curlew (numenius borealis), are American species.*

[3]) Die Brachvögel werden auf gewöhnliche Art gebraten, mit kleinen viereckigen Schnitten von gebackenem Maismus *(fried hominy)* oder kleinen Maispfannkuchen *(corn-fritters)* und gerösteten Speckscheiben angerichtet.

[4]) *Oedicnemus scolopax, charadrius oedicnemus, otis oedicnemus,* ein etwa 43 cm langer und 75 cm breiter Vogel. Das Gefieder der ganzen Oberseite sieht lerchenfarben aus; die Stirn ist weiß, ebenso sind die Federn der Unterseite gelblichweiß. Das Auge ist gelb, der Schnabel mattgelb, an der Spitze schwarz, der Fuß strohgelb. Alle Länder Südeuropas, Nordafrikas und Mittelasiens, in welchen es wirkliche Wüsten oder doch steppenartige Strecken gibt, bilden die Heimat des Triel. Das Fleisch des Vogels gilt als schmackhaft. Man bereitet es nach Art der Schnepfen (s. *bécasse* und *bécassine).*

[5]) *Tantalus mexicanus,* = *acalot.*

[6]) *Totanus calidris,* = *chevalier gambette.*

[7]) *Crax,* Gattung amerikanischer Hühnervögel mit verschiedenen Arten; vergl. *coq indien.*

[8]) Mehrzahl *cri-cris;* = *proyer.*

[9]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *petite sarcelle.*

[10]) Mehrzahl *croque abeilles.* Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *mésangère.*

[11]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes. a) = *spatule.* b) = *savacou.*

[12]) a) *Scolopax gallinago,* = *bécassine.* b) Provinziell, = *chevalier cul-blanc.*

[13]) Ital. *cigno,* span. *cisne,* ungar. *hattyú,* zool. *cygnus,* findet sich in allen Erdteilen, besonders im Norden, auf Seen, Flüssen und Sümpfen. — Der Höckerschwan *(cygnus olor),* franz. *cygne tubercule,* bis 1,8 m lang, bis 2,6 m breit, in Nordeuropa und Ostsibirien, zieht im März und September durch Mitteleuropa, überwintert in Italien und auf den Inseln des Mittelmeeres, erscheint im Herbst häufig an der Ostsee. — Der Singschwan *(cygnus musicus),* franz. *cygne à bec jaune,* bis 1,6 m lang, bis 2,5 m breit, ist rein weiß, bewohnt Nordeuropa, Nordasien und Nordamerika, geht im Winter bis Nordafrika, erscheint im Oktober an der Ostsee und durchfliegt Deutschland im November und Dezember, sowie im Februar und März. Im Norden jagt man die Schwäne des schmackhaften Fleisches halber und erschlägt sie in ihren Brutteichen während der Mauser mit Stöcken.

Cygne farci.	Schwan gefüllt.	Swan stuffed.
— piqué.	— gespickt.	— larded.
— rôti à la broche.	— am Spieße gebraten.	— roasted on the spit.
Pain de cygne.	Brot von Schwanfleisch.	Mould of swan.
Pâté de cygne.	Schwanpastete.	Swan-pie.
Cygneau, cygnot[1]).	**Junger Schwan.**	**Young swan.**
— à la Louis XIV.	— Schwan nach Ludwig XIV.[2]).	— swan, Louis XIV. style.
Cypsèle[3]).	Segler.	Swift.
Darnagasse[4]).	Großer grauer Würger.	Butcher-bird.
Diable de mer[5]).	Schwarzes Wasserhuhn.	Moorhen.
Dicholophe, cariama.	Seriema[6]).	Dicholophus.
Dix-huit[7]).	Kiebitz.	Peewit.
Double bécassine, *bécasse, bécasson.*	**Mittelschnepfe,** Doppel-, Pfuhlschnepfe[8]).	**Great snipe,** double snipe.
— bécassines rôties.	Mittelschnepfen gebraten.	— snipes roasted.
— bécassines aux truffes.	— mit Trüffeln.	— snipes with truffles.
Double macreuse.	**Samtente,** Sammetente[9]).	**Black duck,** double scoter[10]).
— macreuses rôties.	Samtenten gebraten.	— ducks roasted.
Dowitcher, dowitch, dowitchee[11]).	Rotbrustschnepfe, Limosenschnepfe[12]).	**Quail snipe,** robin snipe, brown snipe[13]).
Dowitchers *rôties.*	Rotbrustschnepfen gebraten.	— snipes roasted.
Draine, *grande grive, grosse grive, haute grive, lutrone, siselle, jocasse, gillonière.*	**Misteldrossel,** Mistler, Mistelziemer, Schnerr, Zarizer, Zehrer, Schneekater[14]).	**Missel bird,** missel thrush, mistletoe thrush, missel.
Draines à la choucroute.	Misteldrosseln mit Sauerkraut.	— birds with *Sauerkraut.*
— rôties.	— gebraten.	— birds roasted.
— aux truffes.	— mit Trüffeln.	— birds with truffles.
Drapier[15]).	Eisvogel.	European kingfisher.
Dromée, dromaie[16]).	Emu.	Emu, emeu, emew.
Drue[17]).	Grauammer.	Corn-bunting.
Émou, émeu, dromée, dromaie.	Emu, neuholländ. Strauß[18]).	Emu, emeu, emew.

[1]) Beide Wörter sind nur provinziell gebränchlich.

[2]) Gebratener Schwan, auf einem Sockel angerichtet, welcher mit dem Mus der Schwan- und anderer Fettleber gefüllt ist. Von den Fleischabfällen zieht man mit etwas Salbei und Sellerie eine Essenz, welche man zu dem Schwane gibt.

[3]) Wissenschaftl. Bezeichnung, = *martinet.*

[4]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *renégat.*

[5]) *Fulica atra,* = *colin de mer.*

[6]) *Dicholophus cristatus, cariama cristata,* ein Schlangenstorch von 80 cm Länge, welcher über einen großen Teil Südamerikas verbreitet ist und hauptsächlich in den großen, offenen Triften des inneren Brasilien lebt. Das Fleisch dieses Vogels ist weiß und wohlschmeckend und wird nach Art unseres Geflügels zubereitet.

[7]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *vanneau.*

[8]) Ungar. *mohszalonka,* deutsch auch große Schnepfe, Stickup; *gallinago major, scolopax major, telmatias major, gallinago media, scolopax media,* 28 cm lang, 50 cm breit; in Nordeuropa und Asien, bei uns im Mai und September. Ihr Fleisch ist das köstlichste aller Schnepfen, ihre Jagd die leichteste, die beklagenswerte Abnahme der Art infolgedessen sehr erklärlich. Man bereitet die Mittelschnepfe nach Art der anderen Schnepfen.

[9]) *Anas fusca, oedemia (oidemia) fusca, melanitta fusca, platypus fuscus, fuligula fusca,* ist kohlschwarz, der Schnabel hochgelbrot, am Rande und an der Wurzel schwarz, der Fuß blaß fleischrot. Die Länge beträgt 55, die Breite 100 cm. Vergl. hierzu Fußbem. zu *macreuse.*

[10]) *Also called velvet duck, velvet scoter.*

[11]) Amerikanische Bezeichnungen.

[12]) *Macrorhamphus griseus, scolopax grisea, limosa grisea, limnodromus griseus, totanus naveboracensis,* kennzeichnet sich hauptsächlich durch ihre hochläufigen Beine, den zwölffederigen Schwanz und das je nach der Jahreszeit sich verändernde Gefieder. Die Limosenschnepfe bewohnt die Tundra Nordamerikas, durchwandert aber alljährlich, und zwar vom August bis zum Oktober und im April und Mai, die Vereinigten Staaten, um in den südlichen Staaten wie in Mittel- und Südamerika zu überwintern. Die unkluge Vertrauensseligkeit des Vogels erleichtert dessen Jagd ebenso, wie das treffliche Fleisch sie lohnt; letzteres steht dem einer Sumpfschnepfe (s. *bécassine*) ziemlich gleich.

[13]) *Also called red-breasted snipe, gray snipe, dowitcher, dowitch, dowitchee.*

[14]) *Turdus viscivorus, merula viscivorus, sylvia viscivorus,* 25 cm lang, 45 cm breit, eine Drossel-Art, welche in allen Ländern Europas vom hohen Norden an bis zum äußersten Süden, sowie im Himalaja-Gebirge heimisch ist. Obwohl das Fleisch dieser Drossel bei weitem nicht so schmackhaft wie das der Wacholder-Drossel ist, so bereitet man sie doch nach Art dieser zu (s. *grive*).

[15]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *alcyon.*

[16]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *émou.*

[17]) *Emberiza miliaria,* = *proyer.*

[18]) *Dromaeus (casuarius) Novae-Hollandiae,* eine australische Straußart, kleiner als der afrikanische Strauß, mehr als $1^1/_2$ m hoch, mit ziemlich gleichmäßigem mattbraunen Gefieder. Der Emu ist in der Botany Bay und Port Jackson, ebenso auf der Südküste von Australien noch ziemlich häufig, auf Tasmanien und anderen Teilen aber sehr selten geworden. Man jagt ihn mit Känguruh-Hunden. Das Fleisch alter Tiere gleicht etwa einer geringen Sorte Rindfleisch, wird aber als ein gutes Gericht geschätzt, obgleich es etwas süßlich schmeckt; das der jungen hingegen gilt als Leckerbissen. Die Eingeborenen verzehren hauptsächlich die Schenkel und kochen das Fleisch von recht fetten Tieren meistens nur, um das Öl zu gewinnen, das in ihren Augen als ein unübertreffliches Mittel gegen alle möglichen Krankheiten gilt. Auch besteht bei ihnen der sonderbare Gebrauch, daß die jungen Männer und Buben nichts von diesem Fleische essen dürfen.

English snipe[1]).	Wilson-Schnepfe.	Wilson's snipe.
Engoulevent d'Europe, tette-chèvre, tête-chèvre, chasse-crapaud, nycticorax.	Nachtschwalbe, Nachtschatten, Ziegenmelker, Ziegen-, Kuh-, Milchsauger[2]).	Goat-sucker, -milker, -owl, -chaffer, dor-hawk, gnat-hawk, fern-owl.
Épervier[3]), *corsaire, russé.*	**Sperber**, Finkenhabicht[4]).	**Sparrow-hawk.**
Salmi(s) d'épervier.	Braunes Sperber-Ragout.	Salmis of sparrow-hawk.
Étourneau, *sansonnet.*	**Star**, Strahl, Sprehe, [Spreu[5]).	**Starling**[6]), stare, starred.
Étourneaux braisés.	Stare geschmort.	Starlings braised.
— *à la choucroute.*	— mit Sauerkraut.	— with *Sauerkraut.*
— *grillés.*	— geröstet.	— broiled.
— *rôtis.*	— gebraten.	— roasted.
Faisan[7]).	**Fasan**[8]).	**Pheasant.**
— *à l'alsacienne.*	— mit Sauerkraut.[9])	— with *Sauerkraut.*
— *à l'angoumoisine.*	— mit Kastanien-Füllsel.[10])	— with chestnut-stuffing.
— *bardé, rôti.*	— mit Speckumhüllung ge- [braten.	— barded and roasted.
— *à la bohémienne.*	— mit Wirsingkohl.	— with Savoy cabbage.
— *à la bonne femme.*	— mit Schinken und Zwiebeln in Würzsose.[11])	— with ham and onions in chutney sauce.
— *bouilli.*	— gekocht.	— boiled.
— *braisé.*	Geschmorter Fasan.	Braised pheasant.
— *braisé à la choucroute.*	— Fasan mit Sauerkraut.	— pheasant w. *Sauerkraut.*
— *braisé aux choux de Bruxelles.*	— Fasan mit Rosen-(Brüsseler Sprossen-)Kohl.	— pheasant with Brussels sprouts.
— *braisé aux marrons glacés.*	— Fasan mit überglänzten Kastanien.	— pheasant with glazed chestnuts.
— *braisé aux morilles* [*fraîches.*	— Fasan mit frischen [Morcheln.	— pheasant with fresh [morels.
— *braisé à la Périgueux.*[12])	— Fasan mit Trüffeln.	— pheasant with truffles.
— *en braise piqué à la chipolata.*	—, gespickter Fasan mit Würstchen-Ragout.	—, larded pheasant with *chipolata* garnish.
— *en braise piqué à la financière.*	—, gespickter Fasan mit Reichen-Ragout.	—, larded pheasant with financier's garnish.
— *en braise piqué, glacé aux morilles.*	—, gespickter, überglänzter Fasan mit Morchel-Sose.	—, larded, glazed pheasant with morel sauce.

---

[1]) Sehr gebräuchliche, aber falsche Bezeichnung für die äußerst schmackhafte amerikanische Wilson-Schnepfe (s. *Wilson's snipe*).

[2]) *Caprimulgus europaeus*, auch Nachtrabe, Geis-, Kindermelker, Pfaffe, Brillennase, Hexe, engl. auch *night-jar, night-churr, churr-owl, churn-owl, European night-hawk*, 25 cm lang, 55 cm breit, vom mittleren Norwegen an über ganz Europa und Westasien verbreitet. Nur im Süden Europas, wo man fast alle lebenden, mindestens alle eßbaren Geschöpfe dem Magen opfert, erlegt man auch die Nachtschwalbe, um sie für die Küche zu verwenden. Vergl. *haleur*.

[3]) Im 17. Jahrh. *éprevier*.

[4]) *Talco nisus, nisus communis*, auch Schwalben-, Sperlings-, Stockstößer, Sprinz, Schmirn, 40 cm langer und bis 80 cm breiter Raubvogel, oberseits schwärzlichgrau, unterseits weiß mit rötlichen Streifen, blauem Schnabel mit gelber Wachshaut, goldgelbem Auge und mattgelben Füßen, findet sich in Europa und Mittelasien, besonders im Feldgehölze. Das Fleisch junger Sperber gilt als vorzüglich und eignet sich besonders zu *salmi(s)*.

[5]) *Sturnus vulgaris*, altengl. *sterlyng*, angels. *stearn*, althochd. *stara*, isl. *starri, stari*, schwed. *stare*, dän. *staer*, it. *stornello*, span. *estornino*, ung. *seregély*, 20 cm lang, 35 cm breit, im Frühling schwarz, nach der Mauser und im Herbste weiß punktiert, bewohnt den größten Teil Europas, erscheint aber in den Mittelmeerländern nur im Winter. Man bereitet den Star nach Art der Lerchen (s. *mauviette*) zu.

[6]) *Starling.* a) *The European starling.* b) *A California fish; the rock trout.*

[7]) *Coq faisan* Fasanhahn; *poule faisane, faisande* Fasan-Henne. *Faisan bâton* Halsband-Fasan (Bastard des Fasans mit dem Haushuhn). *Roussard* Bastard vom gemeinen mit dem Goldfasan. *Faisan de Junon, luen* Juno-Fasan in Sumatra (*phasianus argus*); *faisan couronné des Indes* Kronvogel (*columba coronata*).

[8]) Der gemeine Fasan, Edelfasan (*phasianus cholchicus, phasianus marginatus*), it. *fagiano*, span. *faisán*. ung. *fáczán*, ungefähr 80 cm lang, 75 cm breit, Fittich-Länge 25 cm, Schwanzlänge 40 cm. Der Edelfasan bewohnte ursprünglich die Küsten-Länder des Kaspischen Meeres und Westasien, soll von Griechenland aus über Südeuropa und durch die Römer auch nach Südfrankreich und Deutschland gebracht worden sein, lebt jetzt in vollkommener Wildheit hauptsächlich in Österreich und Böhmen, häufig auch in Ungarn und Südrußland, seltener schon in Italien und noch seltener in Spanion. Arton: Königsfasan, Djeuki oder Pfeilhuhn der Chinesen (*phasianus reevesii*), der größte der Fasane, in den östlich und nördlich von Peking gelegenen Gebirgen heimisch; Goldfasan, Kinki odor Goldhuhn der Chinesen (*phasianus pictus*), wahrscheinlich der «Phönix» der Alten; *phasianus obscurus* (eine Rasse des Goldfasans mit dunklerer Färbung); Diamantfasan (*phasianus amherstiae*), in Transbaikalien und dem Osten der Mongolei bis gegen den Amur hin heimisch.

[9]) Der Fasan gedämpft, mit Sauerkraut, das mit Trüffeln vermischt ist, angerichtet.

[10]) *Angoumois*, alte franz. Provinz mit der Hauptstadt *Angoulême*. — Mit Trüffeln gespickt, mit gehackten Trüffeln und gerösteten Kastanien gefüllt, mit Malaga- oder Weißwein gedämpft.

[11]) Gedämpfter Fasan, mit kleingeschnittenem mageren Schinken und gedämpften spanischen Zwiebeln in brauner, mit *chutney (chutnee)* gewürzter Sose angerichtet.

[12]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Spätherbst 1893, beim *Déjeuner servi à l'ambassade russe.*

Faisan en braise piqué, glacé aux truffes.	Geschmorter, gespickter, überglänzter Fasan mit Trüffel-Sose.	Braised, larded, glazed pheasant with truffle sauce.
— *en braise piqué à la sauce aux tomates.*	—, gespickter Fasan mit Paradiesapfel-Sose.	—, larded pheasant with tomato sauce.
— *braisé au* rumpsteak *à l'anglaise.*	— Fasan mit Rumpfstück auf englische[1]) Art.	— pheasant with rump-steak in English style.
— *braisé à la vigneronne.*	— Fasan mit überglänzten Kastanien.	— pheasant with glazed chestnuts.
— *à la brésilienne.*	Fasan, brasilianisch[2]).	Pheasant in Brazilian style.
— *à la broche.*[3])	— am Spieß gebraten.	— roasted on the spit.
— *à la broche, à l'espagnole.*	— am Spieß gebraten, mit spanischer Sose.	— roasted on the spit, with Spanish sauce.
— *à la chartreuse.*	— mit Gemüsen.[4])	— with vegetables.
— *à la chasseur.*	— mit Sauerkraut und Würstchen.	— with *Sauerkraut* and sausages.
— *à la choucroute à la flamande.*	— mit Sauerkraut auf vlämische[5]) Art.	— with *Sauerkraut* in Flemish style.
— *aux choux.*	— mit Kohl.[6])	— with cabbage. [bage.
— *aux choux à la bavaroise.*	— mit bayrischem Kraut.[7])	— with Bavarian (red) cab-
— *aux choux de Savoie.*	— mit Savoyer Kohl.	— with Savoy cabbage.
— *à la Conti.*	— nach Conti[8]).	— in Conti style.
— *au cresson (de fontaine).*	— mit (Brunnen-)Kresse.	— with (water-)cresses.
— *à la Dagonet.*	— nach Dagonet[9]).	— in Dagonet style.
— *à la diable.*	— mit Teufels-Sose.	— devilled.
— *à la Doudeauville.*	— nach Doudeauville[10]).	— in Doudeauville style.
— *à l'espagnole.*	— mit spanischer Sose.	— with Spanish sauce.
— *farci.* [*huîtres.*	— gefüllt. [Sose.	— stuffed. [sauce.
— *farci, braisé, sauce aux*	— gefüllt, geschmort, Austern-	— stuffed, braised, oyster
— *farci aux marrons.*	— mit Kastanien-Fülle[11]).	— stuffed with chestnuts.
— *farci à la prince Orlow.*	— gefüllt nach Fürst Orlow[12]). [Art.	— stuffed, prince Orlow style.
— *farci à la ta(r)tare.*	— gefüllt nach Tartaren-[13])	— stuffed, Ta(r)tar style.
— *à la financière.*	— mit Reichen-Ragout.	— w. financier's garnish.
— *à la flamande (ou aux choux à la flamande).*	— mit Kohl und Würstchen.[14])	— with cabbage and sausages.

[1]) Der Fasan wird mit Semmel-Fülle gefüllt. Den Boden einer Kasserolle belegt man mit Rumpsteak, darauf Speckscheiben, darüber den Fasan, eine Handvoll Kastanien, Wurzelwerk, Schalotten, Zucker, Pfeffer, Senf, Sardellen-Essenz, Soja und Tafelpilz-*Ketchup*, Fleischbrühe; weich gedämpft, angerichtet, und zwar den Fasan für sich, und die Rumpsteaks mit den Kastanien zusammen.

[2]) Mit Schnepfen-Füllsel und ganzen Trüffeln gefüllter Fasan, gebraten, mit Malaga-Sose begossen, mit Trüffeln und Schnepfen-Brötchen (*petits pains de bécasse*) umlegt.

[3]) Oder (veraltet) *en entrée de broche.*

[4]) Gedämpfter Fasan mit gedämpftem Lattich, Speck und Würstchen auf Wirsingkohl angerichtet; in die Mitte gemischte Gemüse.

[5]) Das nicht zu fett gekochte Sauerkraut im Kranz angerichtet, ein dickes Fasan-Ragout (*salmis*) in die Mitte, Bratwürstchen ringsherum.

[6]) Umlegt mit Speckscheiben, Mohrrüben und Würstchen

[7]) Fasan am Spieß gebraten; Wiener Wurst in Wasser heiß gemacht. Eine Form (*timbale*) mit Butter ausgestrichen, der Boden schneckenförmig mit der endlosen Wiener Wnrst ausgelegt, gedämpftes Weiß- oder Rotkraut darauf, die Fasanen hinein, mit Kraut gefüllt, eine Viertelstunde gebacken und gestürzt.

[8]) Mit einem Ragout von Trüffeln, Spargel-Spitzen, Morcheln und Krebsschwänzen.

[9]) Röllchen von Trüffel-Füllsel mit Fasanfleisch-Schnitten in grüner Rahmsose.

[10]) Sprich »Dudowil«; *duc de Doudeauville* Name von *Michel de la Rochefoucauld. Larochefoucauld, la Rochefoucauld, La Rochefoucault* (sprich »lă Roschfukoh«), berühmtes, vielverzweigtes franz. Geschlecht, dessen Stammsitz die kleine Stadt la Rochefoucauld unweit Angoulême ist, und das *Foucauld de la Roche* (um 1020) als seinen Stammvater betrachtet. *Larochefoucauld-Doudeauville* Seitenlinie des Hauses. — Von zwei Gänselebern und 500 gr Trüffeln macht man eine Fülle, indem man die Hälfte von beiden mit einem Glase Madeira im Mörser stößt, das andere in Stücke schneidet und darunter mengt. Damit füllt man den Fasan und läßt ihn über Nacht liegen, bratet ihn dann am Spieß und gibt ihn auf einer Brotschnitte zu Tisch.

[11]) Von gekochten Kastanien bereitet man ein Mus; die Hälfte desselben vermischt man mit Butter, geriebenem Zwieback, Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie. Mit diesem Füllsel füllt man den Fasan, umbindet ihn mit dünnen Scheiben von gekochtem Schinken, hüllt ihn in Weinblätter, kocht ihn, entfernt Schinken und Weinblätter. Von der Leber, den Abfällen usw. macht man eine Sose und gibt das noch übrige Kastanienmus hinein.

[12]) Mit Fasanfleisch-Füllsel, das mit würfelig geschnittener Gansleber, geschabtem Speck und Trüffeln vermischt ist, gefüllt, in kräftiger Wildbrühe gedämpft, wenn kalt, mit weißer *chaud-froid*-Sose überzogen, mit Gallerte verziert und zu Tisch gegeben.

[13]) Mit Umlage von Spießchen mit Hammelfleisch, Speck und Schinken (Schaschliks).

[14]) Gedämpfter Fasan mit *gefülltem Kohl* und gerösteten Würstchen.

Faisan flanqué de cailles.	Fasan mit Wachteln umlegt.	Pheasant flanked by quails.
— *flanqué d'ortolans.*	— flankiert von Gartenammern.[1]	— flanked by ortolans.
— *froid à l'anglaise.*	— kalt mit englischer Sose.	— cold, English sauce.
— *en galantine.*	— ausgebeint, gefüllt, kalt m. Gallerte.	— boned, stuffed, cold in jelly.
— *en gelée.*	— in Gallerte.	— in jelly.
— *à la géorgienne.*	— auf georgische[2] Art.	— in Georgian style.
— *à la godard.*	— m. Feinschmecker-Ragout.	— with *godard* garnish.
— *à la gourmet.*	— nach Feinschmecker-[3]Art.	— in *gourmet's* style.
— *aux huîtres.*	— mit Austern.	— with oysters.
— *à l'italienne.*	— mit Hohlnudeln.	— with macaroni.
— *aux laitances de carpe.*	— mit Karpfen-Milch(n)ern.	— with carp-roes.
— *à la Lucullus.*	— nach Lukullus[4].	— in Lucullus style.
— *à la minute.*	— schnell gebraten.[5]	— quickly done.
— *à la Montgelas.*	— mit Montgelas-Ragout.	— w. Montgelas garnish.
— *aux olives.*	— mit Oliven.	— with olives.
— *à la parisienne.*	— auf Pariser[6] Art.	— in Parisian style.
— *à la Périgueux.*	— mit Trüffel-Sose.	— with truffle sauce.
— *piqué à la chipolata.*	— gespickt, mit Würstchen-Ragout.[7]	— larded, with *chipolata* garnish.
— *piqué, rôti.*	— gespickt, gebraten.	— larded, roasted.
— *piqué, sauce aux morilles.*	— gespickt, Morchel-Sose.	— larded, morel sauce.
— *piqué, sauce aux tomates.*	— gespickt, Paradiesapfel-Sose.	— larded, tomato sauce.
— *piqué, sauce aux truffes.*	— gespickt, Trüffel-Sose.	— larded, truffle sauce.
— *à la polonaise.*	— auf polnische[8] Art.	— in Polish style.
— *à la princière.*	— auf fürstliche[9] Art.	— w. *Saucrkraut* and truffles.
— *à la provençale.*	— auf provençalische[10] Art.	— in Provencial style.
— *à la purée de champignons.*	— mit Tafelpilzmus.	— w. purée of mushrooms.
— *à la purée de marrons.*	— mit Kastanienmus.	— with purée of chestnuts.
— *en purée à la Talleyrand.*	Fasanfleischmus mit Eiern u. gespickten Huhnbrüstchen.	— -purée with eggs and larded chicken-breasts.
— *au ragoût d'écrevisses.*	Fasan mit Krebsragout und Kalbsbrösschen.	— with crayfish-ragout and calves'-sweetbreads.
— *au ragoût mêlé.*	— mit gemischtem Ragout.	— with mixed ragout.
— *rôti.*	— gebraten.	— roasted.
— *rôti aux asperges frites.*	— gebraten, mit gebackenem Spargel.	— roasted, with fried asparagus.
— *rôti au cresson.*	— gebraten, mit Kresse.	— roasted, with cresses.
— *à la royale.*	— auf königliche[11] Art.	— in royal style.
— *à la Sainte-Alliance.*	— mit Wildfüllsel und frischen Trüffeln gefüllt..	— stuffed with game and fresh truffles.
— *à la sauce verte.*	— in grüner Sose.	— in green sauce.
— *à la Savarin.*	— nach Savarin[12].	— in the Savarin style.
— *à la silésienne.*	— auf schlesische[13] Art.	— in Silesian style.

[1]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Frankreich, im Spätherbst 1893, beim *Banquet de 400 couverts servi à l'Hôtel de Ville* in Lyon.

[2]) Russisch *fazan po grusinski.* Man bratet den Fasan in einer Dämpfwanne *(braisière)* mit Butter, Pfeffer, Salz und Muskatnuß an. Ein Kilo Weintrauben und das Fleisch von vier Mandarinen streicht man durch ein Sieb und gibt es mit einem Glasvoll Malvasierwein und einem Glasvoll Thee, sowie geschälten Nüssen zu dem Fasan, fügt etwas spanische Sose zu und dämpft den Vogel weich.

[3]) Mit einem in Madeira gebeizten Füllsel von Speck, würfelig geschnittenem Schnepfenfleisch und Trüffeln gefüllt, in Schweinsnetz am Spieß gebraten, angerichtet, mit Schnepfen-Brötchen *(petits pains de bécasse)* umlegt; braune Sose.

[4]) Erfunden von *M. Vuillemot*, Besitzer des Restaurant »Tête noire« zu Saint-Cloud. Der Fasan wird ausgebeint, mit Kalbfleisch-Fülle, Trüffeln und den Brüsten zweier Schnepfen gefüllt und mit Wurzelwerk *(mirepoix)*, Champagner, etwas Santernerwein, Madeira und Fleischbrühe gedünstet, mit großen Trüffeln und Gartenammern (Fettammern) umlegt und mit Spießchen verziert.

[5]) Wie *coqs de bruyère à la minute* (s. d.).

[6]) Der Fasan gebraten, angerichtet, mit ganzen Trüffeln, Artischocken-Böden, die mit Ganslebermus gefüllt sind und mit Fasanfleisch-Klößen umlegt; braune Sose.

[7]) Siehe S. 491, Fußbemerkung 5.

[8]) Mit Sauerkraut, Erbsmus und Würstchen.

[9]) Auf Sauerkraut, in Champaguer gekocht, angerichtet und mit ungeschälten Trüffeln umlegt.

[10]) Wie *coqs de bruyère à la provençale* (s. d.).

[11]) Getrüffelter Fasan mit in Madeira gekochten Trüffeln und *Salmis*-Sose gegen einen Sockel angerichtet.

[12]) Der Fasan wird mit dem gehackten Fleisch zweier Schnepfen und reichlich Trüffeln gefüllt und auf einen großen Brotklotz gesetzt, der mit den mit Speck, Sardellen und Trüffeln zusammen gestoßenen Eingeweiden (Dreck) und Lebern der Schnepfen bestrichen ist. Auf diesem Brotklotz wird der Fasan gebraten und angerichtet.

[13]) Der Fasan in kochendem Sauerkohl gedämpft, mit dem Kohl, Scheiben von magerem gekochten Speck und Austern umlegt; nebenbei eine braune Sose.

Faisan à la Sir Stafford Henry Northcote.	Fasan nach Sir Stafford Henry Northcote[1]).	Pheasant in Sir Stafford Henry Northcote style.
— *en surprise.*	— in roter Gallerte.	— in red jelly.
— *à la ta(r)tare.*	— nach Tataren-[2])Art.	— in ta(r)tar style.
— *truffé.*[3])	— getrüffelt.	— truffled.
— *truffé, rôti.*	— getrüffelt, gebraten.	— truffled, roasted.
— *à la Vaupalière.*	— nach Vaupalière[4]).	— in Vaupalière style.
— *à la viennoise.*	— auf Wiener[5]) Art.	— in Viennese style.
— *à la weimarienne.*	— auf weimarische[6]) Art.	— in Weimarian style.
Ailerons de faisan.	— -Brüstchen m. d. Flügelspitzen.	— -breasts and -pinions.
— *de faisan à la Périgord.*	— -Brüstchen mit Trüffeln.	— -breasts with truffles.
Aspasie de faisan.	Aspasia[7]) von Fasan.	Aspasie of pheasant.
Aspic de faisan.	Sulze von Fasan.	Aspic of pheasant.
— *de faisan à la moderne.*	— von Fasan mit Zunge und Trüffeln.[8])	— of pheasant with tongue and truffles.
— *de faisan aux truffes.*	— von Fasan mit Trüffeln.	— of pheasant w. truffles.
Blanquette de faisan.	Weißes Fasan-Ragout.	Blanquette of pheasant.
— *de faisan à la béchamel.*	— Fasan-Ragout mit weißer Rahmsose.	— of pheasant with cream sauce.
Boudins à la Durham.	Durham-Fasanwürstchen.[9])	Durham-pheasant sausages.
— *de faisan.*	Fasan-Würstchen.	Pheasant-sausages.
— *de faisan grillés à la maréchale.*	— -Würstchen krustiert, geröstet.	— -sausages crusted, broiled.
— *de faisan à la prince [Charles.*	— -Würstchen nach Prinz [Karl[10]).	— -sausages in prince [Charles style.
— *de faisan à la princesse.*	— -Würstchen nach Prinzessin-[11])Art.	— -sausages with Montgelas garnish.
— *de faisan à la reine.*	— -Würstchen nach Königin- [Art.	— -sausages in queen's [style.
— *de faisan à la Richelieu.*	— -Würstchen mit Trüffeln.	— -sausages with truffles.
— *de faisan aux truffes.*	— -Würstchen mit Trüffeln.	— -sausages with truffles.
Casserol(l)e au riz à la Buffon[12]).	— -Brüstchen mit Trüffeln in Reisrand.	— -fillets with truffles in rice-border.
Chaud-froid de faisan.	Übersulzter Fasan.	Jellied pheasant.
— *-froid de faisan à l'alsacienne.*	— Fasan auf elsässische (Elsässer) Art.	— pheasant in Alsatian style.
— *-froid de faisan à la Buloz [(bulozienne).*	— Fasan nach Buloz[13]).	— pheasant, Buloz style.

[1]) *Sir Stafford Henry Northcote, earl of Iddesleigh,* brit. Staatsmann, geb. 27. Okt. 1818, gest. 12. Jan. 1887 in London. — Der Fasan gespickt, mit Marsalawein aufgekocht, dann mit Mehl bestäubt, mit feinstem Olivenöl bestrichen und über lebhaftem Feuer am Spieß gebraten; dazu *Chutney*-Sose.

[2]) Russisch *fazan po tatarski:* Mit Trüffeln und Gansleber gefüllt, gebraten und mit *Schaschlik* (s. S. 557) umlegt. Vergl. *faisan farci à la ta(r)tare.*

[3]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Spätherbst 1893, beim *Banquet servi à l'Hôtel de Ville.*

[4]) Von den gedämpften Keulen bereitet man ein Gehäck *(hachis).* Die Unterbrüstchen *(filets mignons)* werden mit Trüffeln bunt verziert (bigarriert), die Brüste gespickt, auf der Schüssel, das Gehäck bedeckend, angerichtet, mit Brotschnitten verziert; obenauf wird ein überglänztes Kalbsbröschen gelegt, und das Ganze leicht mit einer Madeira-Sose übergossen.

[5]) Von Mandeln, Pistazien, Kastanien, Rosinen, in Milch geweichter, wieder ausgedrückter Semmel, Butter und Salz bereitet man ein Füllsel, füllt damit den Fasan, welchen man, nachdem er gebraten ist, mit Borsdorfer Äpfeln umlegt.

[6]) Fasan-Brüstchen mit Zitronensaft und Champagner gebeizt, gebraten, im Kranz angerichtet, mit je einer Zitronen- und gerösteten Semmel-Scheibe dazwischen, mit Champagner begossen.

[7]) a) Eine Becher-Pastete, ausgelegt mit Klößchen von Fasan-Füllsel und Rindsmark und gefüllt mit einem Würfel-Ragout *(montgelas)* von Fasanfleisch; Trüffel-Sose. b) Man macht eine Fülle von 500 g Fasanfleisch und 750 g Nierenfett. Davon formt man eine Anzahl Klößchen *(quenelles)* und legt damit, abwechselnd mit Trüffel-Scheiben eine gebutterte Form *(timbale)* aus. Mit der übrigen Fülle macht man die Form voll, schließt sie, bindet sie in ein Mundtuch und kocht sie $1^1/_2$ Stunde im Wasserbade *(au bain-marie),* höhlt das Innere aus, füllt mit einem *Montgelas*-Ragout und stürzt die Form.

[8]) In eine Cylinderform legt man einen Kranz von Trüffeln, darüber herzförmig zugestutzte, mit brauner *chaud-froid*-Sose überzogene Fasanbrust- und Zungen-Scheiben, bis die Form voll ist; ausgestürzt und mit Hahnkämmen, die man mit weißer *chaud-froid*-Sose überzieht, umlegt.

[9]) Dazu eine Kraftsose mit Madeira und Fasan-Geschmack *(fumet de faisan).*

[10]) Gekochte eirunde flache Klöße (Würstchen) aus Fasanfleisch und Trüffeln, mit fein gehacktem Schinken paniert, im Kranz angerichtet; Trüffeln und Tafel-Pilze in die Mitte; braune Sose.

[11]) Die Würstchen paniert, gebacken, im Kranz um ein *Montgelas*-Ragout angerichtet.

[12]) *George-Louis Le Clerc, comte de Buffon,* franz. Naturforscher, geb. 7. Sept. 1707 zu Montbard in Bourgogne, gest. 16. April 1788 in Paris.

[13]) Sprich »Bülöß«; *François Buloz,* geb. 1803 in St.-Vulbens bei Genf, gründete 1831 in Paris die *Revue des deux Mondes,* die er länger als 40 Jahre redigierte, gest. 12. Januar 1877 in Paris. — Fasan-Brüstchen mit Hahnkämmen, Hahnnieren, übersulzten Trüffeln und Tafel-Pilzen in eine Kuppelform, die man mit Gallerte ausgegossen hat, gelegt, die Form ausgestürzt, mit Papier-Kästchen, die mit übersulzten Trüffeln gefüllt sind, umkränzt. Man kann die Form auch mit Trüffeln und überglänzten Tafel-Pilzen umlegen.

Chaud-froid de faisan à la gelée.	Übersulzter Fasan mit Gallerte.	Jellied pheasant with jelly.
— *-froid de faisan à la moderne (pour grosse pièce).*	— Fasan auf moderne[1]) Art.	— pheasant in modern style.
— *-froid de faisan aux truffes.*	— Fasan mit Trüffeln.	— pheasant with truffles.
— *-froid de faisan au vin de Chypre*[2]).	— Fasan mit Cypernwein.	— pheasant with Cyprian wine.
Compote de faisan.	Gedünsteter Fasan.	Compote of pheasant.
— *de faisan au madère.*	— Fasan mit Madeira-Sose.	— of pheasant with madeira.
Côtelettes de faisan.	Fasan-Koteletts, -Koteletten.	Pheasant-cutlets.
— *de faisan en chaud-froid.*	— -Koteletts übersulzt.[3])	— -cutlets jellied.
— *de faisan à la Richelieu.*	— -Koteletts n. Richelieu[4]).	— -cutlets, Richelieu style
Crème de faisan.	Rahmspeise[5]) von Fasan.	Cream of pheasant.
Crépinettes de faisan.	Netzwürstchen von Fasan.	Flat sausages of pheasant.
— *de faisan à la purée de marrons.*	— von Fasan mit Kastanienmus.	— sausages of pheasant w. purée of chestnuts.
Croquettes de faisan.	Fasan-Krusteln.	Croquettes of pheasant.
— *de faisan aux truffes.*	— -Krusteln mit Trüffeln.	— of pheasant w. truffles.
Cuisses de faisan.	— -Keulen.	Legs of pheasant.
— *de faisan en ballot(t)ines.*	— -Keulen ausgebeint, gefüllt.	— of pheasant boned, stuffed.
— *de faisan aux fines herbes.*	— -Keulen mit feinen Kräutern.	— of pheasant with fine herbs.
— *de faisan grillées.*	— -Keulen geröstet.	— of pheasant broiled.
— *de faisan aux légumes.*	— -Keulen mit Gemüsen.	— of pheasant with vegetables.
— *de faisan à la purée de lentilles.*	— -Keulen mit Linsenmus.	— of pheasant with purée of lentils.
— *de faisan à la purée de marrons.*	— -Keulen mit Kastanienmus.	— of pheasant with purée of chestnuts.
— *de faisan à la Soubise.*	— -Keulen mit weißem Zwiebelmus.	— of pheasant with white purée of onions.
Dominicain(e) de faisan au champagne.[6])	Dominikaner-Gericht von Fasan m. Champagner.[7])	Pheasant with champagne, Dominican style.[8])
Émincé de faisan.	Geblättertes Fasanfleisch[9]).	Minced pheasant.
— *de faisan à la bourgeoise.*	— Fasanfleisch mit Zwiebeln und Tafel-Pilzen.	— pheasant w. onions and button-mushrooms.
— *de faisan au riz.*	— Fasanfleisch mit Reis.	— pheasant with rice.
Entrée de faisan.	Fasan mit Sulze umlegt.	Pheasant with jelly.
Escalopes de faisan.	— -Schnitzel.	Collops of pheasant.
— *de faisan à la Durham.*	— -Schnitzel nach Durham[10]).	— of pheasant, Durham style.
— *de faisan aux olives.*	— -Schnitzel mit Oliven.	— of pheasant with olives.
— *de faisan à la Périgord.*	— -Schnitzel mit Trüffeln.	— of pheasant w. truffles.
Caisses d'escalopes de faisan.	— -Schnitzel in (Papier-) Kästchen.	— of pheasant in (paper-) cases.
Estomac de faisan.	Fasanbrust.	Breast of pheasant.
— *de faisan à l'allemande (ou braisé à l'allemande).*	— gedämpft (gedünstet) auf deutsche[11]) Art.	— of pheasant in the German style.

[1]) Schaustück: Auf eine Schüssel wird ein Schwan mit ausgebreiteten Flügeln aus Stearin-Masse gestellt; übersulzte Fasan-Brüstchen darin angerichtet.

[2]) Weniger gebräuchlich ist *Cypre*. Das Gericht befand sich auf dem Menü eines *Déjeuner offert au cercle artistique* gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Spätherbst 1893 und wurde von dem Küchen-Meister des Klubs, *Charles Brobeck*, serviert.

[3]) Aus durchgestrichenem Fasanfleisch, Ganslebermus, würfelig geschnittener Gansleber und Trüffeln mit *chaud-froid*-Sose formt man Koteletts, welche man übersulzt.

[4]) Gehacktes Fasanfleisch, zu Koteletts geformt, paniert, gebraten, in brauner Sose mit geschnittenen Trüffeln angerichtet.

[5]) Wie *crème de perdreau* (s. d.).

[6]) Auch *faisan au champagne à la dominicaine* zu finden.

[7]) Ein mit Champagner bereitetes Trüffelmus und in Champagner gedünstete Würfel von Fasanfleisch in weißer dicker Sose werden schichtweise in eine Sulzform gelegt, ausgestürzt und angerichtet.

[8]) *Friar's pheasant with champagne* ist dasselbe.

[9]) Gebratener Fasan in dünne Scheiben geschnitten, in kräftiger Sose, die mit etwas Paradiesapfelmus und feinen Kräutern vermischt ist, heiß, aber nicht kochend gemacht, angerichtet, mit Pökel-Zunge, Oliven oder Artischocken-Böden umlegt.

[10]) Die Fasan-Schnitten werden mit Trüffel-Sose in der Mitte eines Fleischfüll-Randes *(bordure façonnée)* angerichtet.

[11]) Mit Speck und Gemüsen angesetzte und dann weich gedämpfte Fasan-Brüste auf einem mit Kohl (Kraut) gefüllten Gemüserand *(bordure)* angerichtet.

Estomac de faisan à la choucroute.	Fasanbrust mit Sauerkraut.[1])	Breast of pheasant with *Sauerkraut.*
— *de faisan à la Périgueux.*	— mit Trüffeln.	— of pheasant w. truffles.
— *de faisan à la royale.*	— mit Trüffeln.[2])	— of pheasant w. truffles.
Farce de faisan (pour pâté).	Fasan-Füllsel[3]).	Pheasant-forcemeat.
Filets de faisan.	— -Brüstchen.	Fillets (breasts) of pheasant.
— *de faisan en bigarrure.*	— -Brüstchen bunt mit Paradiesapfel-Sose.	— of pheasant with tomato sauce.
— *de faisan à la chasseur.*	— -Brüstchen mit Krammetsvogelmus.	— of pheasant with purée of field-fare.
— *de faisan à la chevalière.*	— -Brüstchen nach Ritter-[4]) Art.	— of pheasant in cavalier's style.
— *de faisan à la financière.*	— -Brüstchen mit Reichen-Ragout.	— of pheasant with financier's garnish.
— *de faisan au foie gras à la Périgueux.*	— -Brüstchen mit Gansleber und Trüffel-Sose.	— of pheasant with goose-liver and truffle sauce.
— *de faisan garnis de quenelles.*	— -Brüstchen mit Klößchen umlegt (garniert).	— of pheasant with force-meat-balls.
— *de faisan à la gastronome.*	— -Brüstchen nach Feinschmecker-[5])Art.	— of pheasant in gastronomer's style.
— *de faisan à la impératrice Eugénie.*	— -Brüstchen nach der Kaiserin Eugenie.	— of pheasant, empress Eugenia style.
— *de faisan à la Londonderry.*	— -Brüstchen nach Londonderry[6]).	— of pheasant, Londonderry style.
— *de faisan à la maréchale.*	— -Brüstchen krustiert, gebacken.[7])	— of pheasant crusted, baked.
— *de faisan à la milanaise.*	— -Brüstchen mit Nudeln.	— of pheasant w. noodles.
— *de faisan à la Montgelas.*	— -Brüstchen mit Montgelas-[8])Ragout.	— of pheasant with Montgelas garnish.
— *de faisan à la Montgolfier.*	— -Brüstchen nach Montgolfier[9]).	— of pheasant, Montgolfier style.
— *de faisan à la parisienne.*	— -Brüstchen mit Gansleber und Trüffeln.[10])	— of pheasant with goose-liver and truffles.
— *de faisan à la Périgord.*	— -Brüstchen mit Trüffeln.	— of pheasant w. truffles.
— *de faisan à la Périgueux.*	— -Brüstchen mit Trüffel-Sose.	— of pheasant with truffle sauce.
— *de faisan piqués aux truffes.*	— -Brüstchen gespickt mit Trüffeln.	— of pheasant larded with truffles.
— *de faisan à la Pompadour.*	— -Brüstchen nach der Pompadour[11]).	— of pheasant, Pompadour style.
— *de faisan à la reine.*	— -Brüstchen nach Königin-[12])Art.	— of pheasant, queen's style.
— *de faisan à la Richelieu.*	— -Brüstchen mit Trüffeln gefüllt.	— of pheasant stuffed with truffles.
— *de faisan à la royale.*	— -Brüstchen auf königliche[13]) Art.	— of pheasant in royal style.
— *de faisan à la Sainte-Menehould.*	— -Brüstchen geröstet, mit Fasan-Essenz.	— of pheasant broiled, w. essence of pheasant.
— *de faisan sautés.*	— -Brüstchen geschwungen.	— of pheasant fried.

[1]) Man bereitet einen Teigrand, füllt diesen mit Sauerkraut, das mit Trüffeln und Austern vermischt ist, richtet die Fasan-Brüstchen darüber an.

[2]) Gefüllte, in Scheiben geschnittene Fasanbrust mit der Spitze nach oben gegen einen mit Füllsel bestrichenen Brotklotz angerichtet; Zwischenräume mit Trüffeln ausgefüllt; braune Sose.

[3]) Rohes Fasanfleisch 750 g, Speck 500 g, gehackte Trüffeln 50 g, Wildessenz 3 Löffelvoll, Sahne $^1/_2$ Liter, Cognac ein kleines Glas, Gewürz und Salz.

[4]) a) Wie *poularde à la chevalière.* Vergl. S. 700, Fußbem. 8. b) Gespickte Fasan-Brüstchen mit Weißwein gedünstet.

[5]) Übersulzte Fasan-Brüstchen mit ausgestochenen Zungen-Ringen und Trüffel-Scheiben belegt, in Gallerte, mit ausgehöhlten, mit Fasan-Füllsel gefüllten Kastanien umlegt.

[6]) Die Brustschnitten werden mit einer Trüffel-Scheibe verziert, auf einem Rande, mit der breiten Seite nach oben, im Kranz angerichtet; braunes Ragout von Fasanfleisch, Tafel-Pilzen, Trüffeln und Zunge in die Mitte.

[7]) Mit Sose von feinen Kräutern *(fines herbes)* angerichtet.

[8]) Die Fasan-Brüstchen werden mit Fasan-Füllsel bestrichen, mit je einem Ring von Pökel-Zunge und einer runden Trüffel-Scheibe belegt, im Kranz angerichtet; ein Ragout von Zunge, Tafel-Pilzen und Trüffeln in die Mitte.

[9]) Mit Fasan-Füllsel erhaben bestrichene Fasan-Brustschnitten; Trüffel-Sose.

[10]) Kleine runde Fasanfleisch-Schnitten übersulzt und mit gleichgroßen übersulzten Gansleber-Scheiben abwechselnd reihenweise in Sulze; mit Trüffeln umlegt.

[11]) Die Brustschnitten in feingehackten Trüffeln gerollt, krustiert, gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte Tafelpilzmus; *sauce suprême* von Chabliswein und der Fasan-Essenz.

[12]) Mit je einer großen Trüffel-Scheibe belegte Fasan-Brustschnitten auf einem Reisrand angerichtet; in die Mitte Fasanfleischmus.

[13]) Mit einem Ragout von getrüffelter Gansleber und Fasanfleisch-Klößchen.

Filets de faisan sautés aux truffes.	Fasan-Brüstchen geschwungen mit Trüffeln.	Fillets of pheasant fried with truffles.
— *de faisan au suprême.*	— -Brüstchen m. Trüffeln.[1])	— of pheasant w. truffles.
— *de faisan à la toulousaine.*	— -Brüstchen mit Toulouser Ragout.	— of pheasant with Toulouse garnish.
— *de faisan aux truffes.*	— -Brüstchen m. Trüffeln.[2])	— of pheasant w. truffles.
— *de faisan à la Westmoreland.*	— -Brüstchen getrüffelt, mit Fasanfleisch-Gehäck.	— of pheasant truffled, with hashed pheasant.
Chaud-froid de filets de faisan.	— -Brüstchen übersulzt.	— of pheasant jellied.
— *-froid de filets de faisan à l'écarlate.*	— -Brüstchen übersulzt, mit Pökel-Zunge.[3])	— of pheasant jellied, with red tongue.
Suprême de filets de faisan.	— -Brüstchen mit weißer Geflügel-Sose.	— of pheasant with supreme sauce.
Galantine de faisan.	Ausgebeinter, gefüllter Fasan, kalt.	Boned, stuffed, braised pheasant, cold.
— *de faisan à l'anglaise.*	—, gefüllter Fasan, kalt auf englische Art.	—, stuffed pheasant, cold in English style.
— *de faisan à la hongroise.*	—, gefüllter Fasan mit übersulzten Lerchen.[4])	—, stuffed pheasant, cold with jellied larks.
— *de faisan à la royale.*	—, gefüllter Fasan, kalt mit Trüffeln.[5])	—, stuffed pheasant, cold with truffles.
— *de faisan à la volière.*	—, gefüllter Fasan, kalt mit Hals, Flügeln, Schwanz.[6])	—, stuffed pheasant, cold with neck, wings and tail.
Gelée de faisan.	Sulze[7]) von Fasan.	Jelly of pheasant.
Hachis de faisan.	Fasanfleisch-Gehäck.	Hashed pheasant.
— *de faisan à la reine.*	— -Gehäck nach Königin-[8]) Art.	— pheasant in queen's style.
— *de faisan aux truffes.*	— -Gehäck mit Trüffeln.	— pheasant with truffles.
Jambonneaux de faisan.	Kleine Fasan-Schinken.	Small pheasant-hams.
— *de faisan à la purée de marrons.*	— Fasan-Schinken mit Kastanienmus.	— pheasant-hams with purée of chestnuts.
Kromeskis *de faisan.*	Krustgebackenes von Fasan.	*Kromeskies* of pheasant.
Médaillons de faisan.	Fasanfleisch-Scheibchen.	Medallions of pheasant.
— *de faisan à la Courtyvolle (?).*	— -Scheibchen nach Courtyvolle.	— of pheasant, Courtyvolle style.
Mousseline de faisan.	Schaumbrot von Fasan.	*Mousseline* of pheasant.
— *de faisan à la princesse.*	— von Fasan nach Prinzessin-[9]) Art.	— of pheasant, princess style.
Noques de faisan.	Fasan-Nocken.	Pheasant-custards.
Pain de faisan.	Brot von Fasan.	— -mould.
— *de faisan à la crème.*	Rahmbrot[10]) von Fasan.	— -cream mould.
— *de faisan froid en belle vue.*	Fasanbrot kalt mit Gallerte (Sulzbrot von Fasan).	— -mould cold with jelly.

[1]) Die Brustschnitten auf dem breiten Ende mit Trüffel-Scheiben verziert, in Butter gebraten, im Kranz angerichtet; Trüffel-Scheiben in die Mitte; Brühe von den Knochen, Keulen und Fleischabfällen mit den Trüffel-Schalen bereitet, mit weißer Sose und Rahm eingekocht und über die Brustschnitten gegossen.

[2]) Übersulzte Fasanfleisch-Schnitten im Kranz angerichtet; ganze Trüffeln in die Mitte.

[3]) Die Brüstchen ausgelöst, gar gemacht, halbiert, mit brauner Sose überzogen, im Kranz gegen einen Klotz, abwechselnd mit glasierten Zungen-Scheiben, aufrecht stehend angerichtet; Kranz von kleinen Tafel-Pilzen ringsherum.

[4]) Auf eine Schüssel stellt man einen Brotklotz, welcher die Form eines Esels-Rücken hat, richtet die in Scheiben geschnittene *galantine* darauf an; zu beiden Seiten mit *chaud-froid*-Sose maskierte *galantines* von Lerchen; das Ganze mit einem Kranz von gehackter Gallerte umlegt; ein Trüffel-Spießchen an das eine Ende.

[5]) Ausgebeinter Fasan mit Wildfüllsel, welchem würfelig geschnittene Trüffeln, Gansleber und Speck beigemischt sind, gefüllt, in Scheiben geschnitten, angerichtet, mit ganzen Trüffeln verziert.

[6]) Auf einen Sockel stellt man eine mit Eigelb bestrichene Teigkruste, richtet darauf die in Scheiben geschnittene *galantine*, welcher man vorn den Hals, an den Seiten die Flügel und hinten den Schwanz des Fasans ansetzt. Man umlegt mit zu der Form kleiner Enten zugestutzten Huhnkeulen, die man abwechselnd mit brauner und heller *chaud-froid*-Sose übersulzt; darunter ein Kranz von viereckigen Gallert-Krusten.

[7]) Man bereitet ein Fasanmus mit Fleischsulze *(aspic)* und Fasan-Essenz, streicht es durch ein Haartuch. Eine mit Fleischsulze ausgegossene Form wird mit Trüffeln verziert, das Mus hineingegeben und gestürzt.

[8]) Mit weißer Rahmsose *(béchamel)* bereitet und mit den Unterbrüstchen *(filets mignons)* und verlorenen Eiern umlegt.

[9]) Man bereitet ein feines Schaumbrot von Fasan, den dritten Teil davon verarbeitet man mit einigen Löffelvoll Trüffelmus. Eine hohe Form gießt man mit Gallerte aus, gibt eine Schicht weißes Schaumbrot, dann eine kleinere vom getrüffelten und so fort hinein, bis die Form gefüllt ist. Man gießt mit Gallerte zu und stürzt auf einen Reissockel. Man verziert die Form mit Gallerte und Kästchen *(petites caisses)* mit übersulzten Trüffeln.

[10]) Mit Trüffeln und Gansleber vermischtes, mit Rahm verrührtes Fasanfleischmus, in einer Form steif gemacht.

Pain de faisan garni de grenadins de faisan.	Fasanbrot mit gespickten Fasan-Schnitten umlegt.	Pheasant-mould garnished w. larded slices of pheasant.
— de faisan en gelée.	— mit Gallerte.	— -mould w. jelly.
— de faisan à la Lucullus.	— mit gefüllten Trüffeln[1].	— -mould with stuffed truffles.
— de faisan à la Montgelas.	— mit Montgelas-[2]Ragout.	— -mould with Montgelas garnish.
— de faisan au vin de Malaga.	— mit Malagawein.	— -mould with Malaga wine.
Pâté de faisan.	Fasan-Pastete.	— -(raised)pie.
Petits soufflés de faisan en caisses.	— -Auflauf in (Papier-)Kästchen.	— -puffs in (paper-)cases.
Pouding de faisan.	— -Pudding.	— -pudding.
Purée de faisan.	Fasanfleischmus.	Purée of pheasant.
— de faisan en croustades.	— in Krusten.	— of pheasant in croustades.
— de faisan à la gastronome.	— mit Fasan-Schnitten, Zunge und Trüffeln belegt.	— of pheasant with sliced pheasant, tongue and truffles.
— de faisan à l'italienne.	— mit Reis.[3]	— of pheasant with rice.
— de faisan à la reine.	— nach Königin-[4]Art.	— of pheasant, queen's style.
— de faisan à la Talleyrand.	— mit Eiern und gespickten Huhnbrüstchen.	— of pheasant w. eggs and larded chicken-breasts.
— de faisan aux truffes.	— mit Trüffeln.	— of pheasant w. truffles.
Bouchées à la purée de faisan.	Appetits-Bissen mit Fasanfleischmus.	Patties with purée of pheasant.
Caisses de riz à la purée de faisan.	Reiskästchen mit Fasanfleischmus.	Small cases of rice with purée of pheasant.
Cannelons à la purée de faisan.	Hohlhippen mit Fasanfleischmus.	Canes w.purée of pheasant.
Petites bouchées à la purée de faisan.	Kleine Appetits-Bissen mit Fasanfleischmus.	Small patties with purée of pheasant.
Rissoles à la purée de faisan.	Gebackene Mundtäschchen mit Fasanfleischmus.	Little mouthfuls with purée of pheasant.
— à la purée de faisan panées.	—, krustierte Mundtäschchen mit Fasanfleischmus.	— mouthfuls with purée of pheasant, breaded.
Quenelles de faisan au consommé.	Fasan-Klößchen in Kraftbrühe.	Pheasant-forcemeat balls in broth.
— de faisan à la financière.	— -Klößchen mit Reichen-Ragout.	— -forcemeat balls with financier's garnish.
— de faisan frites.	— -Klößchen gebacken.	— -forcemeat balls fried.
— de faisan à la Périgueux.	— -Klößchen mit Trüffel-Sose.	— -forcemeat balls with truffle sauce.
— de faisan à la Rothschild.	— -Klößchen nach Rothschild[5].	— -forcemeat balls, Rothschild style.
— de faisan aux truffes.	— -Klößchen mit Trüffeln.	— -forcemeat balls with truffles.
Rouelles de faisan.	Fasanfleisch-Scheiben.	Round slices of pheasant.
— de faisan en belle vue.	— -Scheiben mit Gallerte.	— slices of pheasant with jelly.
Salmi(s) de faisan.	Braunes Fasan-Ragout.	Salmis of pheasant.
— de faisan à la d'Albuféra.	— Fasan-Ragout nach Albufera[6].	— of pheasant in the Albufera style.
— de faisan à la bohémienne.	— Fasan-Ragout auf böhmische[7] Art.	— of pheasant in Bohemian style.
— de faisan au madère.	— Fasan-Ragout mit Madeira.	— of pheasant with madeira.
— de faisan à la Mancelle.	— Fasan-Ragout nach Mancelle[8].	— of pheasant in Mancelle style.
— de faisan aux olives.	— Fasan-Ragout m. Oliven.	— of pheasant with olives.

[1] Ausgehöhlte, mit Fasanfleischmus gefüllte Trüffeln.

[2] Mit einem Ragout von blätterig geschnittenen Trüffeln, Tafel-Pilzen und Zunge in spanischer Sose, die mit den Trüffel-Schalen verkocht ist.

[3] Fasanfleischmus, das mit Reis vermischt ist, mit weichen Perlhuhn-Eiern umlegt.

[4] Mit Rahmsose *(béchamel)* durchgerührt.

[5] Mit Trüffel-Stiften besteckte Klößchen im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Trüffeln, Gansleber und Hahnkämmen.

[6] Mit Fasan-Brüstchen und Zungen-Schnitten in Trüffel-Sose.

[7] In brauner Xereswein-Sose mit Tafel-Pilzen angerichtet, mit gerösteten Brotkrusten und Tafel-Pilzen umlegt.

[8] Man gibt (dressiert) auf den Rand der Schüssel einen Kranz von Fleischfüll-Kugeln *(boules de farce)*, die man oben etwas aushöhlt, setzt kleine, runde Trüffeln hinein und gibt das Ragout, welches man vorher in brauner Sose geschwungen hat, in die Mitte.

Salmi(s) de faisan à la royale.	Braunes Fasan-Ragout auf königliche[1]) Art.	Salmis of pheasant in royal style.
— de faisan simplifié.	— Fasan-Ragout, vereinfacht[2]).	— of pheasant simplified.
— de faisan aux truffes.	— Fasan-Ragout mit Trüffeln.	— of pheasant with truffles.
Sauté de faisan.	Geschwungener Fasan.	Fried pheasant.
— de faisan à la hongroise.	— Fasan auf ungarische[3]) Art.	— pheasant in Hungarian style.
— de faisan aux truffes.	— Fasan mit Trüffeln.	— pheasant with truffles.
Soufflé de faisan.	Fasan-Auflauf.	Fritter (mould) of pheasant.
— de faisan aux morilles.	— -Auflauf mit Morcheln.	— of pheasant w. morels.
Timbale de faisan.	Becherpastete von Fasan.	Thimble of pheasant.
— de faisan aux truffes.	— von Fasan mit Trüffeln.	— of pheasant w. truffles.
— froide de faisan.	— von Fasan, kalt.	— of pheasant, cold.
Tourte russe.	Russische Torte[4]).	Russian tart.
Vol-au-vent de faisan.	Blätterteig-Hohlpastete von Fasan.	Puff-paste patty of pheasant.[5])
Faisan d'Amboise.	Fasan von Amboise.	Pheasant of Amboise.
Faisan de Bohême.	Böhmischer Fasan.	Bohemian pheasant.
Faisan de Loches.	Fasan von Loches.	Pheasant of Loches.
Faisan de la Touraine.	Fasan von Touraine.	Pheasant of (la) Touraine.
Faisandeau.	**Junger Fasan[6]).**	**Young pheasant.**
Faisandeaux à la piémontaise.	Junge Fasane(n) auf piemontische[7]) Art.	— pheasants in rice-border.
— rôtis au cresson (de fontaine).	— Fasane(n) gebraten, mit (Brunnen-)Kresse.	— pheasants roasted, with (water-)cresses.
Faisan doré, *kinki.*	**Goldfasan, Kinki[8]).**	**Golden pheasant.**
— doré aux artichauts.	— mit Artischocken.	— pheasant w. artichokes.
— doré à la régence.	— getrüffelt, Trüffel-Sose.	— pheasant truffled, truffle sauce.
— doré rôti.	— gebraten.	— pheasant roasted.
Faisan de montagne[9]).	Auerhahn.	Mountain cock.
Faisan noir[10]).	Moorhuhn.	Black game.
Faisan paon, argus.	Pfaufasan, Arguspfau, Kuau[11]).	Argus-pheasant, argus.
Faucillette[12]).	Mauersegler.	Swift.
Faucon.	Falke, Edelfalke[13]).	**Falcon.**
— rôti.	— gebraten.	— roasted.
Fauconneau.	**Junger Falke.**	**Young falcon.**
Fauconneaux rôtis.	Junge Falken gebraten.	— falcons roasted.
— rôtis à la purée de truffes.	— Falken gebraten, mit Trüffelmus.	— falcons roasted, with purée of truffles.

[1]) Mit Fasan-Fülle *(farce)* und einem feinen Ragout *(salpicon)* füllt man eine Anzahl kleine Formen *à dariole*, richtet sie als Rand an und gibt das gebratene Fasanfleisch in *Salmis*-Sose in die Mitte.

[2]) Nur mit Trüffeln; an die Stelle der Sose tritt das Mus der Fasan-Leber, welches mit der Brühe des gedämpften Fasans verdünnt wird.

[3]) Die in Butter gar gemachten Fasan-Schnitten werden in Tafel-Fleischbrühe geschwungen, auf Füllsel-Unterlage angerichtet; die Grundsose *(fond)* verkocht man mit Madeira und brauner Sose, gießt sie über das Fleisch; nebenbei saueres Apfelmus.

[4]) Mit Leber-Fülle, gedämpftem Reis und Fasan- oder Rebhuhn-Brüstchen. Man legt eine Tortenform mit Teig aus, gibt etwas Fülle hinein, bedeckt sie mit Reis, legt darauf die Brüstchen, streicht sie mit Fülle zu, gibt eine Teigplatte darüber und bäckt die Torte 45 Minuten.

[5]) Oder *puff-paste patty case filled with (minced) pheasant.*

[6]) Mehrzahl Fasane und Fasanen.

[7]) In Stücke geschnitten und mit Zwiebeln, Kräutern und etwas Schinken gedämpft. Von den Abgängen zieht man eine Essenz, gibt diese und etwas braune Sose dazu. Die Fasan-Stücke richtet man in einem Rand von italienischem Reis *(risotto)* an, gibt dünngeschnittene weiße, rohe Trüffeln und Sose darüber.

[8]) *Phasianus pictus, thaumalea picta*, das Goldhuhn der Chinesen, ein Prachtvogel von 85 cm Länge und 65 cm Breite. Sein Fleisch, welches das wohlschmeckendste aller Fasan-Arten ist, wird nach Art des gewöhnlichen Fasans (s. *faisan)* zubereitet. — Dicht verwandt mit dem Goldfasan ist der Diamant-Fasan, welcher zu Ehren der *Lady Amherst*, welche ihn zuerst nach Europa brachte, *phasianus Amherstiae* benannt wurde.

[9]) *Tetrao urogallus*, = *coq de bruyère.*

[10]) *Tetrao tetrix*, = *coq des bois.*

[11]) *Argus giganteus*, ein Vogel mit prachtvollem Gefieder, der in den Wäldern Sumatras und Borneos lebt, von den Banjerezen, die Südborneo bewohnen, Haruwe, von den Malaien auf Sumatra Kuwau genannt. Das Fleisch des Pfaufasans ist vorzüglich und gleicht vollständig dem des Fasans. Die Eingeborenen fangen den Pfaufasan mit Schlingen.

[12]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *martinet noir.*

[13]) Raubvogel mit gedrungenem Körper, großem Kopf, kurzem Hals und kurzem spitzhakigen Schnabel. Die Edelfalken finden sich in allen Erdteilen und allen Gegenden. Man ißt das schmackhafte Fleisch in der Levante. *Taillevent (Guillaume Tirel, premier queux et sergent d'armes du roi Charles V. et maître queux du roi Charles VI.*, geb. 1314, gest. 1395) erzählt, daß ein für die kranke Maitresse des Königs gebratener Falke wesentlich zu deren Genesung beitrug. Ein anderes Mal bereitete derselbe Taillevent für Maria von Anjou eine Schüssel junge, aus dem Nest genommene Falken zu.

Fauvette, *busette, bousca(r)le.*	**Grasmücke**[1]).	**Warbler.**
Fauvettes à la Périgueux.	Grasmücken m. Trüffel-Soße.	Warblers w. truffle sauce.
— rôties.	— gebraten.	— roasted.
Salmi(s) de fauvette.	Braunes Ragout von Grasmücken.	Salmis of warblers.
Flamant, *flamet, bécharu.*	**Flamingo**, Flaming, Flamant[2]).	**Flamingo.**
Langues de flamant.	— -Zungen[3]).	— -tongues.
Foken, fotetenis.	Foken[4]).	Foken.
Foucault[5]).	Moor-Halbschnepfe.	Jack-snipe, juddock.
Fou(l)que, *blérie, bléry, poule d'eau, bellèque.*	**Bläßhuhn**, (schwarzes) Wasserhuhn, Böllhuhn[6]).	**Bald-coot**, baldicoot, European coot.
Fou(l)ques rôties.	Bläßhühner gebraten.	— -coots roasted.
Salmi(s) de foulque.	Braunes Bläßhuhn-Ragout.	Salmis of bald-coot.
Fouquet, *coupeur(-)d'eau, bec-en-ciseaux.*	**Scherenschnabel**, Wasserschneider[7]).	**Skimmer**, scissorsbill, shearbill.
Fouquets rôtis.	Scherenschnäbel gebraten.	Skimmers roasted.
Francolin, *coq des marais.*	**Frankolinhuhn**[8]).	**Francolin.**
Francolins farcis.	Frankolinhühner gefüllt.	Francolins stuffed.
— grillés.	— geröstet.	— broiled.
— rôtis.	— gebraten.	— roasted.
Francourlis[9]).	Großer Brachvogel.	Great curlew.
Gabian[10]).	Brachvogel.	Stone-check.
Gallinule, poule d'eau.	Teichhuhn, Moorhuhn, Rotbläßchen[11]).	Moorhen.
Gambette[12]).	Gambette.	Redshank.
Ganga.	**Ringelflughuhn**, Ganga[13]).	**Ganga.**
— à l'africaine.	— auf afrikanische[14]) Art.	— in African style.

[1]) Gattung aus der Ordnung der Sperlings-Vögel und der Familie der Sänger, kleine Vögel, welche meist Gebüsch bewohnen und sehr gern Beeren und Obst, in Südeuropa besonders Feigen fressen. Die zahlreichen Arten sind fast alle genießbar, fette Tiere sehr wohlschmeckend. Man bereitet sie nach Art der Gartenammern (s. *ortolan*) oder wie Krammetsvögel (s. *grive*). — *Fauvette des Alpes* Alpen-Grasmücke; *fauvette babillarde* Zanngrasmücke, Müllerchen; *fauvette des bois, fauvette traîne-buisson* Winter-Grasmücke; *fauvette cendrée, fauvette grise* fahle Grasmücke; *fauvette épervière, fauvette rayée* Sperborgrasmücke; *fauvette à lunettes* Brillen-Grasmücke; *fauvette des roseaux* Teichrohrsänger; *fauvette à tête noire* Plattmönch.

[2]) *Phoenicopterus roseus*, bis 120 cm lang, bis 165 cm breit, weiß, rötlich überhaucht, am Oberflügel karminrot, an den Schwingen schwarz, mit gelbem Auge, an der Wurzel mattrotem, an der Spitze schwarzem Schnabel nnd karminroten Füßen, bewohnt die Länder des Mittelmeeres und des Schwarzen Meeres, sowie die der großen Seen Mittelasiens. In Sardinien und Sizilien weilt er vom August bis April. Das Fleisch des Flamingos ist wohlschmeckend und in Nordägypten sehr beliebt. Die Römer schätzten Zunge und Hirn als kostbare Leckerbissen.

[3]) Dieses Gericht wurde durch Heliogabalus berühmt, welcher viele Tausende dieser Tiere töten ließ, um recht viele Zungen zu erhalten (vergl. S. 125). Auch der deutsche Forscher Brehm fand Flamingo-Zungen von vortrefflichem Geschmack.

[4]) Ein seltener Nachtvogel Japans; sein Fleisch erscheint bei besonderen Gelegenheiten auf den Tafeln der Reichen dieses Landes.

[5]) Wissenschaftlicho Bezeichnung, = *petite bécassine.*

[6]) *Fulica*, Gattung aus der Ordnung der Stelzvögel, der Familie der Rallen und der Unterfamilie der Wasserhühnor. — *Grande fou(l)que* gemeines Bläßhuhn, Wasserhuhn (= *macroule*). Vergl. auch *colin noir.*

[7]) *Rhynchops flavirostris, rhynchops orientalis*, am mittleren und oboren Nil lebend, unterseits weiß, oberseits schwarzbraun, mit dunkelbraunem Auge, rotem Schnabel und ebcnsolchem Fuß. Die Länge beträgt 45, die Breite 110 cm. Das sehr schmackhafte Fleisch der jungen Tiere wird nach Art der Enten zubereitet.

[8]) *Francolinus (vulgaris), perdix francolinus, tetrao francolinus*, it. *francolino*, als Verbindungsglied zwischen Rebhuhn und Fasan geltend, gegenwärtig etwa 50 über Afrika, West-, Süd- und Südostasien verbreitete, bis vor kurzem auch in Südeuropa vertretene Arten, leben von Knospen, Blättern, Grasspitzen, Beeren, Körnern, Kerbtieren, Schnecken und kleinen Wirbeltieren. Der Frankolin bildet überall, wo er vorkommt, einen Gegenstand rücksichtsloser Jagd; die Klage über die Abnahme dieses vorzüglichen Federwildes ist eine allgemeine, noch vor einem Menschenalter soll er auf Cypern wie in Indien, in Persien, Syrien, Palästina und Kaukasien jede geeignete Örtlichkeit bewohnt haben; auf Sizilien soll der letzte sogar erst im Jahre 1869 bei einem großen Gastmahle verspeist worden sein. — *Gorge(-)nue* (Mehrz *gorges-nues)* nackthalsiges Frankolinhuhn.

[9]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *grand courlis.*

[10]) *Numenius arcuatus*, = *courlis.*

[11]) *Gallinula chloropus, fulica chloropus*, mit dem Wasserhuhn *(colin noir)* nahe verwandt, 30 cm lang, 60 cm breit, dunkel schiefergrau, an der Stirn rot, am Steiß weiß, mit rotem, an der Spitze gelbem Schnabel und gelbgrünen Füßen, findet sich in ständigen Abarten in allen Weltteilen. Im Süden wird es trotz seines moorig schmeckenden Fleisches gejagt. Vergl. *colin noir.*

[12]) *Tringa gambetta*, = *chevalier gambette.*

[13]) *Tetrao arenarius, pterocles arenarius, perdix aragonica, oenas arenaria*, eine der größten Arten der Flughühner, 35 cm lang und 70 cm breit. Die Ganga kommt in Südfrankreich und Spanien, sowio in allen entsprechenden Gegenden Nordwestafrikas und in einem großen Teil Asiens vor. Man bereitet das schmackhafte Fleisch nach Art der Rebhühner (s. *perdreau)* oder wie Haselhuhn (s. *gelinotte*). — Nahe verwandt ist das Spießflughuhn, die Khata der Araber, franz. *ganga cata*. Vergl. *gelinotte des Pyrénées.*

[14]) Die Ganga wird abgezogen und in Stücke geschnitten. Von den Abfällen kocht man mit Wurzeln und Kräutern eine Brühe, in welcher man Reis dämpft. Die Fleischstücke werden gewürzt, in Butter oder Öl geröstet, angerichtet und mit dem Reis umgeben.

Ganga cata[1]).	Spießflughuhn.	Sand grouse.
Garde boutique[2]).	Eisvogel.	Kingfisher.
Garzotte[3]).	Knä(c)kente.	Garganey.
Gelinotte, *gelinette, poule [de coudrier.*	**Haselhuhn, Rothuhn**[4]).	**Hazel-hen,** hazel-grouse.
Gelinottes à l'africaine.	Haselhühner mit Reis.[5])	— -hens fried, with rice.
— *aux aircelles veinées.*[6])	— mit Moosbeer-Sulze.	— -hens, moss-berry jelly.
— *à l'allemande.*	— auf deutsche[7]) Art.	— -hens in German style.
— *bardées, rôties.*	— in Speckhülle gebraten.[8])	— -hens barded, roasted.
— *à la bohémienne.*	— mit Wirsingkohl.	— -hens w. Savoy cabbage.
— *à la broche au cresson (de fontaine).*	— am Spieß gebraten, mit (Brunnen-)Kresse.	— -hens roasted on the spit, w. (water-)cresses.
— *aux câpres et aux olives.*	— mit Kapern- und Oliven-Sose.	— -hens with caper- and olive-sauce.
— *à la chipolata.*	— mit Würstchen-Ragout.	— -hens with *chipolata* [garnish.
— *conservées en boîtes.*	— in Büchsen eingemacht.	— -hens canned (tinned).
— *à la crème.*	— mit Sahne gebraten.	— -hens roasted w. cream.
— *aux croûtons.*	— mit Brotkrusten.	— -hens on bread-crusts.
— *à la financière.*	— mit Reichen-Sose.	— -hens, financier's sauce.
— *grillées à la ta(r)tare.*	— geröstet, mit Tataren-Sose.	— -hens broiled, ta(r)tar sauce.
— *à la lithuanienne.*	— auf litauische[9]) Art.	— -hens, Lithuanian style.
— *à la moscovite.*[10])	— auf moskowitische Art.	— -hens in Moscovite style.
— *à la Périgueux.*	— mit Trüffeln.	— -hens with truffles.
— *rôties.*	— gebraten.	— -hens roasted.
— *à la russe.*	— auf russische[11]) Art.	— -hens in Russian style.
— *en salmi(s).*	— braun eingemacht.	— -hens brown fricasseed.
— *à la ta(r)tare.*	— mit kalter Senfsose.[12])	— -hens with cold mustard [sauce.
Boudins de gelinotte(s).	Haselhuhn-Würstchen.	— -hen sausages.
— *de gelinotte à la Conti.*	— -Würstchen mit weißen Bohnen.	— -hen sausages with white beans.
Canapés de gelinotte.	Röstbrotschnitten mit gebratenem Haselhuhn.[13])	— -hen on slices of buttered toast.
Civet de gelinotte.	Haselhuhn-Pfeffer.	Jugged hazel-hen.
Côtelettes de gelinotte(s).	— -Koteletts, -Koteletten.	Hazel-hen cutlets.
— *de gelinotte à la chevalière.*	— -Koteletts mit Tafelpilz-Ragout.[14])	— -hen cutlets with ragout of mushrooms.
— *de gelinotte à la czarine (tsarine).*	— -Koteletts mit Gansleber-mus.[15])	— -hen cutlets with goose-liver paste.

---

[1]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *gelinotte des Pyrénées.*

[2]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *alcyon.* — *Garde-boutique,* Mehrzahl *garde-boutique(s)* Ladenhüter.

[3]) *Anas querquedula,* = *sarcelle.*

[4]) It. *gallina,* span. *ortega,* ung. *császármadár; tetrao bonasia, bonas(i)a betulina,* mit dem Auer- und Birkhuhn verwandt, lebt in den europäischen Waldungen. Das Gefieder ist auf der Oberseite rostrotgrau und weiß gefleckt, auf dem Oberflügel treten weiße Längsstreifen und weiße Flecke hervor, die Kehle ist weiß und braun gefleckt, die Schwingen sind graubraun, Auge nußbraun, Schnabel schwarz, Fuß hornbraun. Sein Fleisch ist das köstlichste, das die Ordnung der Hühnervögel überhaupt gewährt. Sämtliche bei *coq de bruyère, coq des bois, coq des marais* und *grouse* angegebenen Bereitungs-Vorschriften kann man auch hier anwenden.

[5]) Wie *ganga à l'africaine* (s. d.).

[6]) Auch *gelinottes à la canneberge.*

[7]) Die Haselhühner ziemlich fertig gebraten, zerteilt und angerichtet, eine Rahmsose *(béchamel)* mit sauerer Sahne darüber und das Gericht überkrustet (gratiniert).

[8]) Die gerupften Hühner werden ausgenommen, jedoch nicht gewaschen, sondern mit einem Tuche sauber ausgewischt, mit Bindfaden zu schöner Form geschnürt, mit Speckstreifen gespickt, mit Speckscheiben umbunden, gesalzen, mit reichlich Butter in einer Pfanne unter fleißigem Begießen 25 Minuten lang gebraten. Die mit sehr wenig Wasser oder Fleischbrühe verkochte Sose gibt man dazu.

[9]) Das Haselhuhn wird mit einem Füllsel von Butter, geriebenem Brot, gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz vermischt, gebraten, zerschnitten, angerichtet; mit Zitronensaft geschärfte Sose.

[10]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Toulon, im Spätherbste 1893, beim letzten offiziellen *Dîner à la Préfecture de Toulon.*

[11]) Mit sauerem Rahm gebratene Haselhühner werden zerschnitten, mit Rahmsose *(béchamel)* überzogen, bräunlich gebacken, mit Salat angerichtet.

[12]) Ausgelöste Haselhuhn-Brüstchen krustiert, gebacken, mit Tataren-Sose angerichtet.

[13]) Haselhuhn-Brüstchen auf einer Seite mit Haselhuhn-Füllsel bestrichen, gebacken, auf gerösteten Brotscheiben angerichtet.

[14]) Haselhuhn-Brüstchen in Form von Koteletts zugestutzt, auf einer Seite mit Haselhuhn-Füllsel bestrichen, mit je einer Trüffel-Scheibe belegt, in Butter gedämpft, im Kranz angerichtet; ein Tafelpilz-Ragout in die Mitte.

[15]) Durchgestrichenes Haselhuhnfleisch mit *chaud-froid*-Sose und Butter vermischt, Koteletts davon geformt, die mit weißer Sose überzogen und mit feingehackten Trüffeln bestreut werden. Die Koteletts werden im Kranz angerichtet; in die Mitte schaumig gerührtes Ganslebermus.

Côtelettes de gelinotte à la Pahlen.	Haselhuhn-Koteletts mit Tafelpilz-Ragout.	Hazel-hen cutlets with ragout of mushrooms.
— de gelinotte à la Périgueux.	— -Koteletts mit Trüffel-Sose.	— -hen cutlets with truffle sauce.
— de gelinotte à la Pojarski.	— -Koteletts nach Pojarski[1]).	— -hen cutlets, Pojarski style.
— de gelinotte à la suédoise.	— -Koteletts auf schwedische[2]) Art.	— -hen cutlets in Swedish style.
— de gelinotte au suprême.	— -Koteletts, vorzüglich[3]).	— -hen cutlets, supreme style.
— de gelinotte aux truffes.	— -Koteletts mit Trüffeln.[4])	— -hen cutlets w. truffles.
Crème de gelinotte.	Rahmspeise[5]) von Haselhuhn.	Cream of hazel-hen.
— de gelinotte aux truffes.	— von Haselhuhn mit Trüffeln.	— of hazel-hen w. truffles.
Estomacs de gelinotte.	Haselhuhn-Brüste.	Breasts of hazel-hen.
— de gelinotte à la lithuanienne.	— -Brüste mit litauischer Sose.[6])	— of hazel-hen with Lithuanian sauce.
— de gelinotte aux truffes.	— -Brüste mit Trüffeln.[7])	— of hazel-hen w. truffles.
Filets de gelinotte(s).	— -Brüstchen.	Fillets of hazel-hen.
— de gelinotte au caviar.	— -Brüstchen mit Kaviar.	— of hazel-hen w. caviar(e).
— de gelinotte au champagne.	— -Brüstchen mit Champagner-Sose.	— of hazel-hen with champagne.
— de gelinotte aux champignons.	— -Brüstchen mit Tafel-Pilzen.	— of hazel-hen with button-mushrooms.
— de gelinotte à la czarine (tsarine).	— -Brüstchen nach Zarin-[8]) Art.	— of hazel-hen, czarina (czaress) style.
— de gelinotte à la Nesselrode.	— -Brüstchen nach Nesselrode[9]).	— of hazel-hen with purée of mushrooms.
— de gelinotte à la polonaise.	— -Brüstchen auf polnische[10]) Art.	— of hazel-hen with mushrooms.
— de gelinotte à la russe.	— -Brüstchen auf russische[11]) Art.	— of hazel-hen, Russian style.
— de gelinotte aux truffes.	— -Brüstchen mit Trüffeln.	— of hazel-hen w. truffles.
Chaud-froid de filets de gelinotte(s).	Übersulzte Haselhuhn-Brüstchen.[12])	Jellied fillets of hazel-hen.
— -froid de filets de gelinotte en belle vue.	— Haselhuhn-Brüstchen mit Gallerte.[13])	— fillets of hazel-hen with jelly.
— -froid de filets de gelinotte à la circassienne.	— Haselhuhn-Brüstchen, tscherkessisch[14]).	— fillets of hazel-hen, Circassian style.
Sauté de filets de gelinotte.	Geschwungene Haselhuhn-Brüstchen.	Fried fillets of hazel-hen.
— de filets de gelinotte aux truffes.	— Haselhuhn-Brüstchen mit Trüffeln.	— fillets of hazel-hen with truffles.
Fromage moscovite.	Moskowitischer Käse[15]).	Moscovite cheese.

[1]) a) Das mit Rahm und Butter ganz fein gehackte Haselhuhnfleisch wird zu Koteletts geformt, paniert, in Butter gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte gibt man in sauerem Rahm gekochte Steinpilze; mit den Knochen und Fleischabfällen verkochte braune Sose nebenbei. b) Wie vorhergehend, in die Mitte ein Ganslebermus und mit den Knochen verkochte weiße Sose nebenbei.

[2]) Man macht eine Haselhuhn-Fülle, formt davon Koteletts, wälzt diese in Ei und Semmel, bratet sie in Butter und richtet sie auf Fleischfüll-Rande *(bordure de farce)* um ein Trüffel- und Tafelpilz-Ragout an.

[3]) Durchgestrichenes Haselhuhnfleisch mit *chaud-froid*-Sose und Butter, sowie gehackter Gansleber vermischt, in Kotelett-Formen gefüllt, wenn steif, ausgestürzt, übersulzt, mit Trüffel-Scheiben verziert, im Kranz angerichtet; kleine Trüffeln in die Mitte.

[4]) Koteletts von Haselhuhn-Füllsel mit weißer Sose überzogen, im Kranz angerichtet; Trüffeln in die Mitte.

[5]) Wie *crème de perdreau* (s. d.).

[6]) Die Brüste werden, mit der Spitze nach oben, gegen einen mit Füllsel bestrichenen Brotklotz mit Steinpilzen angerichtet; litauische Sose.

[7]) Die Brüste werden, mit der Spitze nach oben, gegen einen mit Füllsel bestrichenen Brotklotz mit Trüffeln angerichtet; Trüffel-Sose

[8]) Ausgehöhlte Fleischfüllsel-Kuchen mit streifig geschnittenen, in sauerer Sahne gekochten Steinpilzen gefüllt und mit Haselhuhn-Brüstchen umlegt.

[9]) Die Brüstchen mit je einer Trüffel-Scheibe belegt, im Kranz angerichtet; Tafelpilzmus in die Mitte.

[10]) Die gebratenen Brüstchen werden auf einem Füllselrand im Kranz angerichtet; in die Mitte Tafel-Pilze; mit der Haselhuhn-Brühe verkochte weiße Sose dazu.

[11]) a) Die Brüstchen im Kranz um ein Mus von Gansleber und Haselhuhnfleisch angerichtet; weiße Trüffel-Sose. b) Von Kaviar und Haselhuhnfleisch bereitet man mit *chaud-froid*-Sose ein Füllsel, überzieht damit die Haselhuhn-Brüstchen, belegt sie mit Ringen von hartgekochtem Eiweiß und kleinen Pfeffer-Gurken und richtet sie im Kranz um gehackte Gallerte an.

[12]) Wie *chaud-froid de coq de bruyère* (s. d.)

[13]) Wie *chaud-froid de filets de coq de bruyère* (s. d.).

[14]) Die mit heller *chaud-froid*-Sose überzogenen Brüstchen im Kranz auf einer Lage Gallerte abwechselnd mit großen Trüffel-Scheiben angerichtet; in die Mitte gehackte Gallerte, darüber buschförmig schöne Tafelpilz-Köpfe; nebenbei eine kalte tscherkessische Sose.

[15]) Brot von durchgestrichenem Haselhuhnfleisch, Sardinen und Krebsen.

Galantines de gelinotte.	Ausgebeinte, gefüllte Haselhühner, kalt.	Boned, stuffed hazel-hens, cold.
Pain de gelinotte.	Brot von Haselhuhn.[1])	Mould of hazel-hen.
— de gelinotte à la crème.	Rahmbrot von Haselhuhn.	Cream-mould of hazel-hen.
— de gelinotte à la gelée.	Brot von Haselhuhn mit Gallerte.	Mould of hazel-hen with jelly.
— de gelinotte à la russe.	— von Haselhuhn, russisch[2]).	— of hazel-hen, Russian [style.
— de gelinotte à la Skobelew.	— von Haselhuhn nach Skobelew[3]).	— of hazel-hen, Skobelew style.
— de gelinotte à la Soubise.	— von Haselhuhn mit weißem Zwiebelmus.	— of hazel-hen with white purée of onions.
— de gelinotte à la suédoise.	— von Haselhuhn auf schwedische[4]) Art.	— of hazel-hen in Swedish style.
— de gelinotte aux truffes.	— v. Haselhuhn m. Trüffeln.	— of hazel-hen w. truffles.
Pâté froid de gelinotte.	Haselhuhn-Pastete, kalt.	Hazel-hen pie, cold.
— de gelinotte.	— -Pastete.	— -hen (raised) pie.
Purée de gelinotte.	Haselhuhnfleischmus.	Purée of hazel-hen.
Kromeskis *à la purée de gelinotte.*	Krustgebackenes von Haselhuhnfleischmus.	*Kromeskies* of purée of hazel-hen.
Quenelles de gelinotte.	Haselhuhn-Klößchen.	Hazel-hen forcemeat balls.
— de gelinotte en croustades.	— -Klößchen in Krusten.	— -hen forcemeat balls in crusts.
— de gelinotte à la russe.	— -Klößchen auf russische[5]) Art.	— -hen forcemeat balls in Russian style.
— de gelinotte aux truffes.	— -Klößchen mit Trüffeln.	— -hen forcemeat balls w. [truffles.
Salmi(s) de gelinotte.	Braunes Haselhuhn-Ragout.	Salmis of hazel-hen.
Soufflé de gelinotte.	Haselhuhn-Auflauf.	Hazel-hen fritter(-mould).
— de gelinotte au champagne.	— -Auflauf mit Champagner.	— -hen fritter with champagne.
Timbale de gelinotte.	— -Becherpastete.	Thimble of hazel-hen.
— de lazagnes aux gelinottes.	Bandnudel-Becherpastete mit Haselhuhn.	— of lazagnes-paste filled with hazel-hen.
Tourte de gelinotte.	Haselhuhn-Torte.	Tart of hazel-hen.
— de gelinotte à la russe.	— -Torte auf russische[6]) Art.	— of hazel-hen, Russian [style.
Gelinotte blanche, *perdrix de neige.*	**Schneehuhn,** Felsen-, Bergschneehuhn.[7])	**White grouse, ptarmigan,** (attagen).
Gelinottes blanches rôties.	Schneehühner gebraten.	— grouse roasted.
Gelinotte des bois[8]).	Birkhuhn.	Birch-partridge, black-[cock.
Gelinotte des Pyrénées, *ganga cata, alchata.*	Spießflughuhn, kl. Haselhuhn, arab. Steppenhuhn.[9])	Pyrenean hazel-hen, ganga, attagen[10]).
Gelinottes des Pyrénées gril-[lées.	Spießflughühner geröstet.	— hazel-hens broiled.
— des Pyrénées rôties.	— gebraten.	— hazel-hens roasted.

[1]) In einer Form gestocktes (gesteiftes) durchgestrichenes Haselhuhnfleisch.

[2]) Fein gestoßenes Brustfleisch mit Schlagsahne in einer Form im Wasser-Bade *(au bain-marie)* steif gemacht und mit weißer Stammsose *(velouté)* übergossen.

[3]) *Michael Dimitrijewitsch Skobelew,* russischer General, geb. 1841, gest. 7. Juli 1882. — Das Brot wird entweder zerschnitten und mit *chaud-froid*-Sose überzogen, oder es wird in einer Becherform *(moule à timbale)* gar gemacht und mit Trüffeln und Hahnnieren verziert.

[4]) Die Brüstchen von drei Haselhühnern löst man aus, stößt das Fleisch im Mörser, fügt nach und nach halb soviel Butter und fünf Eigelbe hinzu, streicht durch ein Sieb, zieht den Schnee von einem Ei und ebensoviel Schlagsahne darunter. Man macht diese Masse in einer Becherform im Wasser-Bade *(au bain-marie)* steif, stürzt die Form aus und maskiert das Brot mit ein wenig Rahmsose *(béchamel).*

[5]) Mit Trüffelmus gefüllte Haselhuhn-Klößchen im Kranz angerichtet; Gansleberrmus in die Mitte.

[6]) Torte aus Haselhuhn-Füllsel, Nierenfett, Reismehl, Trüffeln, Tafel-Pilzen, Zwiebeln und Gewürz; Trüffel-Sose.

[7]) Ital. *pernice bianca,* schwed. *fjäll-ripa; lagopus mutus, tetrao alpinus, attagen montanus,* tritt je nach der Lage und Beschaffenheit seines Wohngebietes, in mehr oder weniger abweichenden, ständigen Unterarten auf und wird daher von einzelnen Forschern in mehrere Arten geteilt. Das Schneehuhn bewohnt die Alpen, die Pyrenäen, die schottischen Hochgebirge, alle höheren Berggipfel Skandinaviens, Islands, die Gebirge Nordasiens, den Norden Amerikas und Grönland. Vergl. *lagopède ptarmigan* und *perdrix de neige.*

[8]) *Tetrao tetrix,* = *coq des bois.*

[9]) *Pterocles alchata, tetrao alchata,* die Khata der Araber, Sandfarbe vorherrschend (daher engl. auch *sand-grouse* im allgemeinen), Auge braun, Schnabel bleigrau, Fuß bräunlich, 37 cm lang, 60 cm breit, Fittich-Länge 19, Schwanzlänge 13 cm. Das Spießflughuhn ist in Spanien häufig, findet sich in vielen Gegenden Nordwestafrikas, verbreitet sich auch über den größten Teil Asiens, namentlich über das ganze Steppen-Gebiet. Vergl. *ganga,* ferner *grandoule.*

[10]) *Attagen (attagas)* wurde ursprünglich nur für Rebhuhn *(perdix cinerea),* von älteren Schriftstellern aber für viele andere hühnerartige Vögel gebraucht.

Genévrière[1]).	Wacholder-Drossel.	Fieldfare.
Gillonière[2]).	Mistler.	Mistletoe thrush.
Giraldieu[3]).	Kleine Ralle.	Little (sora) rail.
Givaudane[4]).	Rothuhn.	Red-legged partridge.
Glaréole de Pallas[5]).	Brachschwalbe.	Pratincole.
Gorge(-)nue[6]).	Rotes Rebhuhn, nackthalsiges Frankolinhuhn.	Red partridge, red-legged partridge.
Goulu[7]).	Kormoran; Möwe.	Coal-goose; mow.
Grand coq de bruyère[8]).	Großer Auerhahn.	Capercailzie, capercailye[9]).
Grand cormoran[10]).	Kormoran.	Cormorant.
Grand courlis, grand courlieu, francourlis, charlot.	Großer Brachvogel, große Brachschnepfe[11]).	Curlew, (large curlew), curlue.
Grande fou(l)que[12]).	Schwarzes Wasserhuhn.	Baldicoot.
Grand grive[13]).	Mistler.	Missel thrush.
Grande outarde, *bi(s)tarde.*	**Großtrappe,** Trappgans[14]).	**Great bustard,** bearded bustard.
— outarde rôtie.	**— gebraten.**	**— bustard roasted.**
— outarde rôtie, garnie de champignons.	**— gebraten, mit Tafel-Pilzen umlegt.**	**— bustard roasted, garnished w. mushrooms.**
— outarde aux truffes.	**— mit Trüffeln.**	**— bustard with truffles.**
Grand guillemot, guillot à long bec.	**Trottellumme, Troillumme, dumme Lumme**[15]).	**Murre, black or foolish guillemot,sea-pigeon**[16]).
Grand martinet[17]).	**Turmsegler.**	**Black martin.**
Grandoul(e), (ganga).	**Ringelflughuhn, Ganga**[18]).	**Ganga, (attagen).**
Grand pluvier à collier, gravière, gravelotte.	**Halsbandregenpfeifer, Sandregenpfeifer, Kräglein**[19]).	**Ring(ed) plover, ring neck, ring-necked plover.**
Grand ramier[20]).	**Große Ringeltaube.**	**Cushat.**
Grand tétras[21]).	**Auerhahn.**	**Mountain-cock.**
Grassette[22]).	**Knä(c)kente.**	**Cricket teal.**
Gravelotte[23]).	**Halsbandregenpfeifer.**	**Ringed plover.**
Gravière[24]).	**Buntschnäbeliger Regenpfeifer.**	**Ring-necked plover.**
Griffet[25]).	**Turmsegler.**	**Black martin.**

1) *Turdus pilaris, = grive.*

2) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *draine.*

3) *Rallus porzana, = marouette.*

4) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *perdrix rouge (d'Europe).*

5) *Glareola pratincola, = perdrix de mer.*

6) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *perdrix rouge (d'Europe).*

7) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes a) = *cormoran.* b) = *mouette.*

8) *Tetrao urogallus, = coq de bruyère.*

9) *Capercally, capercaillie, capercailie* (gälisch *capull coille* großer Waldhahn). *A species of grouse (tetrao urogallus) of large size and fine flavour, found in northern Europe and formerly in Scotland.*

10) *Phalacrocorax carbo,* vergl. *cormoran.*

11) *Numenius major;* vergl. *courlis commun.*

12) *Fulica atra, = macroule;* vergl. *colin noir.*

13) *Merula viscivorus, = draine.*

14) *Otis tarda, otis major, otis barbata,* ist der größte europäische Landvogel. Seine Länge beträgt 1 m, die Breite über 2 m, die Fittich-Länge bis 70, die Schwanzlänge bis 28 cm, das Gewicht bis 15 kg. Kopf und Oberbrust sind aschgrau, die Federn des Rückens auf rostgelbem Grunde schwarz gebändert, die des Nackens rostfarbig, die der Unterseite schmutzig- oder gelblichweiß, die Schwingen dunkelbraun, die Steuerfedern rostrot, die äußeren fast ganz weiß. Der Bart (engl. daher *bearded bustard)* besteht aus etwa 30 langen, zarten, schmalen, grauweißen Federn. Das Auge ist tiefbraun, der Schnabel schwärzlich, der Fuß grünlich hornfarben. Man findet die Großtrappe (den Großtrappen) von Südschweden und dem mittleren Rußland an in ganz Europa und Mittelasien. Die Trappen, welche man zur hohen Jagd zählt, liefern ein vortreffliches Wildbret. Das Fleisch der älteren Vögel vergräbt man, um es mürber zu machen, eine Zeitlang in die Erde. Ganz alte Hähne oder Hennen sind nur zur Suppe verwendbar. Vergl. *outarde.*

15) *Uria troile, uria lomvia,* 45 cm lang, 70 cm breit, mit mittellangem Schnabel, sehr schmalen, spitzigen Flügeln und sehr kurzem Schwanz, ist am Vorderhals und Oberkörper samtbraun, an der Unterseite weiß, an den Seiten braun gestreift, mit braunem Auge, schwarzem Schnabel und grauen Füßen. Die dumme Lumme hat dasselbe Verbreitungs-Gebiet wie die gemeine Lumme (s. *guillemot).* Im Winter kommt sie auch an die deutschen Küsten. Die von diesen Vögeln scharenweise besetzten Felsen (Vogelberge) werden regelmäßig abgeerntet, um Eier und Junge zu gewinnen, von welchen die letzteren für den Winterbedarf eingepökelt werden. Vergl. *guillemot* und *guillemot nain.*

16) *Called also eligny.*

17) *Micropus apus, = martinet noir.*

18) *Pterocles arenarius, tetrao arenarius, perdix aragonica, oenas arenaria,* eine der größten Arten der Gattung Flughühner, 35 cm lang, 70 cm breit. Vergl. *gelinotte des Pyrénées.*

19) *Charadrius hiaticula, aegialites hiaticula, pluvialis torquata, hiaticula torquata.* Kinn, Kehle und ein von hier ausgehendes Halsringband, sowie alle übrigen Unterteile sind weiß, der Scheitel und die ganze Oberseite hell olivenbraun. Das Auge ist dunkelbraun, der Schnabel an der Wurzel gelblich, an der Spitze schwarz, der Fuß rötlich gelb. Die Länge beträgt 18, die Breite 38 cm. Der Halsband- oder buntschnäbelige Regenpfeifer bewohnt den Norden der alten Welt und brütet in ganz Europa.

20) *Palumbus torquatus, = pigeon ramier.*

21) *Tetrao urogallus, = coq de bruyère.*

22) *Anas circia, = sarcelle.*

23) *Aegialites (aegialitis) hiaticula, = grand pluvier à collier.*

24) *Hiaticula annulata, = grand pluvier à collier*

25) *Micropus apus, = martinet noir.*

Grimpereau, *grimpant, grimpart, grimpeau, grimpenhaut, casse-noisette.*	**Baumläufer, Krüper, Baumgrille,** Baumrutscher, Baumreiter, Baumsteiger, Baumhäckel[1]).	**Creeper,** common creeper, brown creeper, tree-creeper, creep-tree, European creeper.
Grimpereaux à la broche.	— am Spieß gebraten.	Creepers roasted on the spit.
— *à la Périgueux.*	— mit Trüffel-Soße.	— with truffle sauce.
Grimpereau de muraille, échelette.	Mauerläufer, Mauerklette, Alpen-, Mauerspecht.[2])	Wall-creeper, spider-catcher.
Gringette[3]).	Rebhuhn.	Partridge.
Griset[4]).	Kleine Ralle.	Little crake.
Grisette[5]).	Gelbes Düttchen; Trauerente.	Dotterel; black duck.
Grive, *genévrière, litorne.*	**Krammetsvogel,** Wacholderdrossel, Ziemer, Schacker[6]).	**Fieldfare,** litorn, fel(l)fare, felfer, felfit.[7])
Grives à l'allemande.	Krammetsvögel, deutsch[8]).	Fieldfares with *Sauerkrau*
— *à l'anglaise.*	— auf englische[9]) Art.	— in English style.
— *en aspic.*	— in Sulze.	— with aspic.
— *bardées, rôties.*	— in Speckumhüllung gebraten.	— barded, roasted.
— *en caisses.*	— in (Papier-)Kästchen.	— in (paper-)cases.
— *à la casserol(l)e.*	— in der Kasserolle gebraten.	— roasted in the sauce-pan
— *à la chasseur.*	— nach Jäger-[10])Art.	— in hunter's style.
— *au cognac.*	— mit Cognac.[11])	— with brandy.
— *conservées en boîtes.*	— in (Blech-)Büchsen eingemacht.	— canned (tinned).
— *à la crème aigre.*	— mit saurem Rahm gebraten.	— roasted with sour cream.
— *en croustades.*	— in Krusten.[12])	— in croustades.
— *à l'eau-de-vie.*	— in Branntwein.	— in brandy.
— *à la financière.*	— mit Reichen-Ragout.	— w. financier's garnish.
— *à la genevoise.*	— auf Genfer[13]) Art.	— in Genevan style.
— *au gratin.*	— krustiert.	— browned.
— *à la liégeoise.*	— auf Lütticher Art.	— in Liège style.
— *marinées.*	— gebeizt[14]).	— marinated.
— *à la Médicis.*	— nach der Medici[15]).	— in Medici style.
— *à la namuroise.*	— mit Wacholder-Beeren[16]).	— with elder-berries.

[1]) *Certhia familiaris*, auf der Oberseite dunkelgrau, auf der Unterseite weiß, die Schwingen sind schwarzbraungrau, die Schwanzfedern braungrau, Oberschnabel schwarz, Unterschnabel rötlich hornfarben, Fuß rötlichgrau. Die Länge beträgt 13, die Breite 18, die Fittich-Länge 6, die Schwanzlänge 5,5 cm. Der Baumläufer ist über ganz Europa, Sibirien und Nordamerika, soweit die Waldungen reichen, verbreitet, findet sich auch in Nordwestafrika, Kleinasien und Palästina.

[2]) *Tichodroma muraria.* Das Gefieder ist der Hauptfärbung nach aschgrau, die Kehlgegend im Sommer schwarz, im Winter weiß, Schwingen und Steuerfedern sind schwarz, das Auge ist braun, der Schnabel und die Füße sind schwarz. Die Länge beträgt 16, die Breite 27 cm. Der Mauerläufer bewohnt alle Hochgebirge Mittel- und Südeuropas, Westasiens, kommt auch in Abessinien vor.

[3]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *perdrix grise.*

[4]) *Rallus porzana,* = *petit râle d'eau.*

[5]) a) *Charadrius morinellus,* = *guignard.* b) *Anas nigra,* = *macreuse.*

[6]) *Turdus pilaris,* it. *tordo,* span. *tordo, zorzal,* ung. *fenyvesmadár.* Der Kopf, Hinterhals und Bürzel sind aschgrau, Oberrücken schmutzig kastanienbraun, Schwingen und Schwanzfedern schwarz, Kehle und Vorderhals dunkel rostgelb, schwarz längsgefleckt, die braunen Federn der Brustseiten weißlich gerandet, die übrigen Unterteile weiß, Auge braun, Schnabel gelb, Fuß dunkelbraun. Die Länge beträgt 26, die Breite 43, die Fittich-Länge 14, die Schwanzlänge 10 cm. Ursprünglich im Norden Europas und Asiens heimisch, hat sich der Krammetsvogel auch in Deutschland angesiedelt und nistet hier in Wäldern und Obstpflanzungen aller Art, selbst in Gärten. Vergl. Fußbemerkung 11 auf S. 158. — *Grive dorée* Pirol, Pfingst-, Kirsch-, Gottesvogel, Berolft, Weihrauch, Bieresel, Pirreule, Goldamsel, Golddrossel, Gelbling, Widewal *(oriolus galbula). Grive de Bohême* Seidenschwanz, Seidenschweif, Böhmer, Winterdrossel, Schneeleschke, Pfeffer-, Kreuzvogel, Zuser *(bombycilla garrula). Grive d'eau* gesprenkelter Wasserläufer *(tringa macularia); grive de mer* Kampfhahn *(tringa pugnax).*

[7]) *Felfer* und *felfit* sind Provinzial-Ausdrücke, *felfare* ist veraltet (altengl. *feldfare,* angelsächs *feldefare).*

[8]) Krammetsvogel-Brüstchen legt man auf Brotkrusten, die mit durchgestrichenem Krammetsvogelfleisch gefüllt sind, richtet sie im Kranz an; Sauerkraut in die Mitte.

[9]) Die Krammetsvögel werden gebraten, auf Brotkrusten kranzförmig angerichtet; Trüffelmus in die Mitte.

[10]) Die Krammetsvögel mit geriebener, in Butter gerösteter Semmel bestreut, gebraten, mit Brotkrusten, die mit durchgestrichenem Krammetsvogelfleisch bedeckt sind, umlegt; ein Ragout von Trüffeln und Tafel-Pilzen in die Mitte.

[11]) Man dämpft gefüllte Krammetsvögel mit Trüffeln und Tafel-Pilzen, gibt etwas Zitronensaft und ein Glasvoll Cognac dazu und läßt es schnell durchkochen.

[12]) Wie *bécasses en croustades à la Harper Bros.* (s. d.).

[13]) Gebratene Krammetsvögel auf Brotkrusten, die mit durchgestrichenem Krammetsvogelfleisch bestrichen sind, angerichtet.

[14]) Die gebratenen, noch warmen Vögel legt man in eine lauwarme Beize mit viel Wacholder-Beeren und gibt sie später kalt zu Tisch.

[15]) Mit Wildfüllsel, worunter gekochter Schinken gemischt ist, gefüllte Krammetsvögel, im Kranz um Hohlnudeln, Gänseleber und Zunge angerichtet; obenauf kleine Trüffeln; braune Soße.

[16]) Krammetsvögel mit Wacholder-Beeren werden in kleinen Kasserollen zu Tisch gegeben. Dazu gedünstete Äpfel oder Apfelmus.

Grives aux nids.	Krammetsvögel in ihren Nestern[1]).	Fieldfares in their nests.
— à la paysanne.	— nach Bauern-[2])Art.	— in peasant's style.
— à la piémontaise.	— mit Polenta.[3])	— with polenta.
— rôties.	— gebraten.	— roasted.
— rôties à l'allemande.	— gebraten, deutsch[4]).	— roasted, German style.
— rôties sur croûtons.	— gebraten, auf Brotkrusten.	— roasted, on bread-crusts.
— rôties en petites caisses.	— gebraten, in (Papier-) Kästchen.	— roasted in small (paper-) cases.
— rôties à la polonaise.	— mit saurer Sahne gebraten.	— roasted with sour cream.
— en salmi(s).	— braun eingemacht.	— brown fricasseed.
— à la sauce au verjus.	— mit Sauerwein-Sose.	— with verjuice.
— à la toulousaine.	— auf Toulouser[5]) Art.	— in Toulouse style.
Aspic à la Médicis.	Fleischsulze nach d. Medici[6]).	Aspic in Medici style.
Caisses de grives.	Kästchen m. Krammetsvögeln.	Cases with fieldfares.
— de grives au gratin.	— m. krustierten Krammetsvögeln.	— with browned fieldfares.
Chartreuse de grives.	Kartäuser-Gericht von Krammetsvögeln.	*Chartreuse* of fieldfares.
Chaud-froid de grives.	Übersulzte Krammetsvögel.	Jellied fieldfares.
— -froid de grives en caisses.	— Krammetsvögel in (Papier-)Kästchen.	— fieldfares in (paper-) cases.
— -froid de grives à la savoyarde (savoisienne).	— Krammetsvögel m. Gansleber u. Trüffel-Salat.[7])	— fieldfares w. goose-liver and salad of truffles.
— -froid de grives aux truffes blanches.	— Krammetsvögel mit weißen Trüffeln.	— fieldfares with white truffles.
Côtelettes de grives.	Krammetsvogel-Koteletts.	Fieldfare-cutlets.
— de grives à la chambellan.	— -Koteletts mit Oliven.[8])	— -cutlets with olives.
— de grives à la Médicis.	— -Koteletts nach der Medici[9]).	— -cutlets in the Medici style.
— de grives à la Nesselrode.	— -Koteletts nach Nesselrode[10]).	— -cutlets in Nesselrode style.
— de grives à la purée de champignons.	— -Koteletts mit Tafelpilzmus.	— -cutlets with purée of button-mushrooms.
— de grives à la purée de truffes.	— -Koteletts mit Trüffelmus.	— -cutlets with purée of truffles.
— de grives à la purée de volaille.	— -Koteletts mit Geflügelmus.	— -cutlets with purée of fowl.
— de grives à la russe.	— -Koteletts mit Gemüse-Salat.[11])	— -cutlets with a vegetable salad.
— de grives à la St.-Charles.	— -Koteletts mit Tafel-Pilzen.[12])	— -cutlets with button-mushrooms.

[1]) Niedere Förmchen füllt man zur Hälfte mit Krammetsvogelmus, gibt darauf die Brüstchen und Köpfe der Vögel, schön überglänzt, richtet an und verziert mit kleinen runden Trüffeln auf Brotschnitten.

[2]) Krammetsvögel mit geriebener Semmel bestreut, am Spieß gebraten. Man wickelt ein Stück Speck in Papier, zündet letzteres an und läßt den Speck auf die Krammetsvögel träufeln.

[3]) Die Krammetsvögel mit in Würfel geschnittenem Speck und Schinken gebraten, auf einer Unterlage von italienischem Maismus *(polenta)* angerichtet.

[4]) Die Krammetsvögel werden in der Pfanne mit viereckigen Stückchen Speck gebraten: wenn ziemlich gar, streut man geriebene Semmel, die mit Wacholder-Beeren gestoßen wurde, darüber, läßt die Vögel vollends gar werden, richtet sie mit den Speckstücken an.

[5]) Mit würfelig geschnittenen Trüffeln und Fleischfüllsel gefüllte Krammetsvögel mit Gewürzen, Wacholder-Beeren und Schinken in Madeira gedämpft, mit Trüffeln umlegt; dazu eine Toulouser Sose, welche mit etwas Lebermus vermischt ist

[6]) Übersulzte Krammetsvögel mit Sulze in eine Kuppelform eingesetzt; in die Mitte Ganslebermus. Die ausgestürzte Sulze wird mit kleinen Trüffeln umlegt.

[7]) Die übersulzten Krammetsvögel werden auf einem mit glasierten Gansleber-Scheiben belegten Gallertrand angerichtet; in die Mitte ein Trüffel-Salat.

[8]) Auch *côtelettes de grives à la Chamberlain* zu finden. Krammetsvogel-Füllsel mit würfelig geschnittenem Krammetsvogelfleisch und Wildbretmus vermischt, Koteletts davon geformt, diese paniert, gebraten, im Kranz angerichtet; Oliven in die Mitte.

[9]) Mit *chaud-froid*-Sose und Butter vermischtes Krammetsvogelmus wird zu Koteletts geformt, übersulzt und mit Trüffeln angerichtet.

[10]) Ragout von Krammetsvogel-Brüstchen, Gansleber und Trüffeln in Wildfüllsel gehüllt, Koteletts davon geformt, diese mit *chaud-froid*-Sose überzogen und mit Sulze angerichtet.

[11]) Ein aus Krammetsvogelmus, *chaud-froid*-Sose und Butter bereitetes Brot *(pain)* streicht man halbfingerdick auf ein Blech. Das in Würfel geschnittene Brustfleisch und Trüffeln vermischt man mit *chaud-froid*-Sose, überzieht damit das Brot, läßt erkalten, worauf man Koteletts herausschneidet, diese mit brauner Sose überzieht und im Kranz anrichtet; ein Gemüse-Salat in die Mitte.

[12]) Krammetsvogel-Brüstchen der Länge nach zerschnitten, mit Füllsel bestrichen, paniert, gebraten, im Kranz mit Tafel-Pilzen angerichtet; mit Paradiesapfelmus vermischte braune Sose.

Crépinettes de grives.	Krammetsvogel-Netzwürstchen.	Flat fieldfare-sausages.
— de grives à la Maintenon.	— -Netzwürstchen nach der Maintenon[1]).	— fieldfare-sausages, Maintenon style.
Croûtes aux grives.	Brotkrusten mit Krammetsvögeln.	Bread-crusts w. fieldfares.
Entrée de grives au genièvre.	Krammetsvögel mit Wacholderbeer-Sose.	Entrée of fieldfares with juniper sauce.
— de grives aux truffes.	— mit Trüffeln.	— of fieldfares w. truffles.
Escalopes de grives.	Krammetsvogel-Schnitzel.	Collops of fieldfares.
— de grives en croustades.	— -Schnitzel in Krustchen.	— of fieldfares in crusts.
Estomacs de grives.	— -Brüstchen.	Breasts of fieldfares.
— de grives à la piémontaise.	— -Brüstchen mit Polenta.	— of fieldfares w. polenta.
Galantines de grives.	Ausgebeinte, gefüllte Krammetsvögel, kalt.	Boned, stuffed, braised fieldfares, cold.
— de grives en caisses.	—, gefüllte Krammetsvögel in Kästchen.	—, stuffed fieldfares in (paper-)cases.
— de grives à la gelée.	—, gefüllte Krammetsvögel m. Gallerte.	—, stuffed fieldfares with jelly.
Gratin de grives.	Krammetsvögel mit Kruste.	Browned fieldfares.
— de grives à l'italienne.	— mit Kruste auf italienische[2]) Art.	— fieldfares in Italian style.
— de grives à la Périgord.	— mit Kruste nebst Trüffeln.	— fieldfares with truffles.
Pâté chaud de grives.	Krammetsvogel-Pastete, warm.	Fieldfare-pie, hot.
— fribourgeois.	— -Krustpastete.	— -pie with crust.
Petites caisses de grives.	Papier-Kästchen mit Krammetsvögeln.	Small paper-cases with fieldfares.
— caisses de grives à la gelée.	— -Kästchen mit Krammetsvögeln und Gallerte.	— paper-cases with fieldfares and jelly.
— caisses de grives au gratin.	— -Kästchen mit krustierten Krammetsvögeln.	— paper-cases with browned fieldfares.
— caisses de grives aux truffes.	— -Kästchen mit Krammetsvögeln und Trüffeln.	— paper-cases with fieldfares and truffles.
Petits soufflés de grives.	Kleiner Krammetsvogel-Auflauf.	— puffs of fieldfares.
Purée de grives.	Krammetsvogelmus.	Purée of fieldfares.
— de grives à la chambellan.	— in Teigkruste.[3])	— of fieldfares in pie-crust.
— de grives en croustade à la Conti.	— in Kruste nach Conti[4]).	— of fieldfares in crust, Conti style.
— de grives à la maréchale.	— in Teigkruste mit Trüffeln.[5])	— of fieldfares in pie-crust with truffles.
Salmi(s) de grives.	Braunes Krammetsvogel-Ragout.	Salmis of fieldfares.
— de grives à la provençale.	— Krammetsvogel-Ragout auf provençalische[6]) Art.	— of fieldfares in Provencial style.
Timbale de grives.	Becherpastete von Krammetsvögeln.	Thimble(-pie) of fieldfares.
— de grives à l'italienne.	— von Krammetsvögeln mit Hohlnudeln.[7])	— of fieldfares with macaroni.
— de grives à la napolitaine.	— von Krammetsvögeln auf neapolitanische[8]) Art.	— of fieldfares in Neapolitan style.
Vol-au-vent de grives.	Blätterteig-Hohlpastete mit Krammetsvögeln.	Puff-paste patty case filled with fieldfares.
Grive d'eau.	Drosseluferläufer, gesprenkelter Wasserläufer[9]).	Spotted sandpiper, teeter-tail.

[1]) Krammetsvogel-Füllsel schlägt man nebst in Scheiben geschnittenem Krammetsvogelfleisch in Schweinsnetz ein, so, daß man flache Würstchen erhält, welche man paniert und bratet.

[2]) Die Krammetsvögel mit italienischer Sose überzogen, mit geriebenem Parmesan-Käse und Semmel bestreut, mit der glühenden Schaufel gebräunt.

[3]) Das Krammetsvogelmus wird in einer flachen Kruste angerichtet, mit Trüffeln verziert und mit Halbmonden von Blätterteig, die mit Trüffelmus gefüllt sind, umlegt.

[4]) Um das Mus werden Huhnbrüstchen, zum Teil bunt verziert *(bigarrés)*, zum Teil mit Trüffeln gespickt, abwechselnd angerichtet.

[5]) Krammetsvogelmus in einer Teigkruste; oben in die Mitte ein Büschel Trüffeln; mit Blätterteig-Röllchen *(cannelons)*, die mit feingehackten Trüffeln gefüllt sind, umlegt.

[6]) Die Krammetsvogel-Brüstchen werden mit geriebener gerösteter Semmel und mit einer Rotwein-Sose, die mit den gestoßenen Abfällen der Vögel vermischt ist, übergossen.

[7]) Becher-Pastete von Hohlnudeln, die mit einem Ragout von Krammetsvogel-Brüstchen und Trüffeln gefüllt ist.

[8]) Becher-Pastete von Hohlnudeln und Trüffeln, mit Krammetsvogel-Ragout gefüllt.

[9]) *Tringa macularia*, amerikanischer Wasserläufer, 21 cm lang, 34 cm breit. Das Gefieder des Oberkörpers ist ölbräunlich, das der Kopfseiten bräunlich, das des Unterkörpers weiß. Nahe verwandt mit dem Drosseluferläufer ist der trillernde Wasserläufer (s. *guignette)*.

Grive de mer [1].	Kampfhahn.	Ruff, combatant.
Grivelette.	Goldköpfige haïtische Drossel.	Haytian fieldfare.
Grosse grive [2].	Mistler.	Mistletoe thrush.
Grosse mésange [3].	Fink-, Kohlmeise.	Great tit-mouse.
Gros verdier [4].	Grauammer.	Corn-bunting.
Grouse [5].	**Waldhuhn;** schott. Schneehuhn. [6]	**Grouse** [7]; Scotch grouse.
— *à la Ailsa.*	Waldhühner krustiert, gebacken. [8]	— egged, breaded, browned.
— *à la chasseur.*	— nach Jäger- [9] Art.	— in the hunter's style.
— *à la commodore.*	— mit Waldhuhn-Füllsel überzogen. [10]	— coated w. forcemeat of grouse, rich game sauce.
— *sur croûtons.*	— geröstet, auf Brotkrusten. [11]	— broiled on toast.
— *à la financière.*	— nach Reichen- [12] Art.	— in the financier's style.
— *au fumet.*	— mit Wildsose. [13]	— with game sauce.
— *en marinade.*	— gebeizt [14].	— marinated.
— *aux marrons.*	— mit Kastanien-Fülle. [15]	— stuffed with chestnuts.
— *à la Rob Roy.*	— mit Kornbranntwein. [16]	— with whisky.
— *à la russe.*	— auf russische [17] Art.	— in Russian style.
— *à la sauce aux prunes.*	— mit Pflaumen-Sose [18].	— with prune sauce.
Filets de grouse.	Waldhuhn-Brüstchen.	Fillets (breasts) of grouse.
— *de* grouse *à la chancelière.*	— -Brüstchen mit Kalbfleisch-Klößchen. [19]	— of grouse with veal-forcemeat balls.
Pâté de grouse *à l'écossaise.*	— -Pastete, schottisch [20].	Grouse-pie, Scottish style.
Pouding de grouse.	Pudding [21] von Waldhuhn.	— -pudding.
Salade de grouse.	Waldhuhn-Salat [22].	Salad of grouse.
Salmi(s) de grouse.	Braunes Ragout von Waldhuhn.	Salmis of grouse.
— *de* grouse *aux truffes.*	— Ragout von Waldhuhn mit Trüffeln.	— of grouse with truffles.
Soufflé de grouse.	Auflauf [23] von Waldhuhn.	Mould (puff) of grouse.

[1] *Tringa pugnax,* = *combattant.*

[2] *Merula viscivorus,* = *draine.*

[3] *Parus major,* = *mésangère.*

[4] *Emberiza miliaria,* = *proyer.*

[5] Englische Bezeichnung für die Gattung Waldhühner im allgemeinen (Wald-, Birk-, Auer-, Haselhuhn usw.), auch oft in dieser Schreibweise auf französischen Speise-Karten zu finden. Verwerflich ist die von manchen gebildete Mehrzahl *grouses.*

[6] a) Waldhühner *(tetraonidae)*, Familie aus der Ordnung der Hühnervögel, wozu das Auer-, Birk- und Haselhuhn (s. *coq de bruyère, coq des bois, gelinotte)* gehören. b) Schottisches Schneehuhn (= *coq des marais).*

[7] *Among the European species are the red grouse (lagopus scoticus) and the hazel grouse (bonasa betulina); capercailzie, ptarmigan, and heath grouse. Among the most important American species are the ruffed grouse, or New England partridge (bonasa umbellus); the sharp-tailed grouse (pediocaetes phasianellus) of the West; the dusky, blue, or pine grouse (dendragapus obscurus) of the Rocky Mountains; the Canada grouse, or spruce partridge, spruce grouse (dendragapus canadensis); prairie hen, and sage cock.*

[8] Die Waldhühner aufgeschnitten, die Stücke in dicke Wildsose, dann in Brotkrumen, zuletzt in geschlagene Eier und wieder in Brotkrumen getaucht, mit Butter im Ofen braun gebacken.

[9] Die Waldhühner gebraten, aufgeschnitten, mit Jäger-Sose, die man mit spanischer und Paradiesapfel-Sose, in Butter geschwitzten Schalotten, einigen Tafel-Pilzen, Petersilie und Zitronensaft bereitet hat, angerichtet.

[10] Die mit Waldhuhn-Füllsel überstrichenen Waldhuhn-Brüstchen werden pyramidenförmig mit einer kräftigen Wildsose angerichtet.

[11] Die Waldhühner den Rücken entlang aufgeschnitten, breit geklopft, gewürzt, auf dem Rost gebraten, auf trocken-gerösteten Brotschnitten mit Haushofmeister-Butter, Brunnen-Kresse und Zitronen angerichtet.

[12] Wie *coqs des marais à la financière* (s. d.).

[13] Die gebratenen Waldhühner ausgelöst; die Knochen gebrochen, in spanischer Sose mit Kräutern und Xereswein ausgekocht; Sose durch ein Mundtuch gestrichen; die Wildschnitten auf gerösteten Brotscheiben angerichtet; die Sose darüber gegossen.

[14] Wie *coqs des marais marinés* (s. d.).

[15] Wie *faisan farci aux marrons* (s. d.).

[16] Wie *coqs des bois à la rob roy* (s. d.).

[17] Wie *coqs des bois à la russe* (s. d.).

[18] Man bereitet diese Sose, indem man Pflaumen in Rotwein dämpft und diese in spanische Sose gibt, mit welcher man die gebratenen Waldhühner anrichtet.

[19] Die Brüstchen im Kranz angerichtet; kleine Kalbfleisch-Klöße in die Mitte; dazu eine Wildsose.

[20] Man schneidet die Waldhühner in je fünf Teile und würzt sie. Eine mit Teig belegte Tortenform legt man mit Schinken aus, gibt die Stücke darauf und gehackte Schalotten und Eigelbe darüber, füllt die Form zur Hälfte mit Bratensaft, *(jus)*, schließt sie mit einer Teigplatte und bäckt die Pastete eine Stunde.

[21] Die Pudding-Schüssel mit Teig ausgelegt, eine dünne Scheibe Rindsstück *(beefsteak)* zu unterst, dann gehackte Tafel-Pilze, darüber Schnitten des Wildgeflügels, Pfeffer, Salz, Mehl, wieder von vorn angefangen und so fort, bis die Schüssel voll ist; eine Tassevoll Sose hinzu, Teigdeckel obenauf; der Pudding in ein Tuch gebunden, drei bis vier Stunden gekocht. Beim Anrichten in einer tiefen Schüssel (Bowle) legt man ein zierlich gefaltetes Mundtuch rings um den Pudding.

[22] Die Waldhuhn-Stücke mit *Salmis-* und *chaud-froid-*Sose maskiert, auf einem Salat mit Mayonnaisen-Sose angerichtet, mit Eiern, Rüben usw. umlegt.

[23] Das Fleisch von gebratenen Waldhühnern gestoßen mit Butter, gekochtem Reis, Gewürz und dick eingekochter Tafel-Fleischbrühe *(glace)*, durch ein Sieb gestrichen, Eigelbe und zuletzt das fest geschlagene Weiß mehrerer Eier darunter gezogen, in einer Form gebacken, in dieser auch angerichtet; Sose nebenbei.

Grouse *de Norvége (Norwége, Norwège).*	Norwegisches Waldhuhn[1]).	Norwegian grouse.
Grouse *rouge.*	Rotes Waldhuhn[2]).	Red grouse.
Guan.	Bras. Baumhuhn[3]).	Guan.
Guêpier[4]).	Bienenwolf[5]).	Bee-eater, modwall.
Guignard[6]), *griset, sottelitte.*	**Morinell**, Mornell, gelbes Düttchen.[7])	**Dotterel**, dottrel, noisy plover.
Guignards farcis aux marrons.	Morinells mit Kastanien-Fülle.	Dotterels stuffed with chestnuts.
— *rôtis à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— roasted on the spit.
Guignette, *chevalier guignette, elin-elin, petit béeasson.*	**Uferläufer**, trillernder Wasserläufer, Sandpfeifer, Pfeiferle, Fisterlein[8]).	Common sandpiper, fiddler, peeper, pleeps, weet-weet[9]).
Guignettes grillées.	— geröstet.	Sandpipers broiled.
— *rôties.*	— gebraten.	— roasted.
— *rôties à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— roasted on the spit.
Guillemot, *urie*[10]), *pigeon du Groënland.*	**Lumme**, Lohme, Taucher-, Seetaube, Teiste[11]).	**Marrot**, (black) guillemot, kiddow, kiddaw.
Guillemots braisés aux truffes.	Lummen geschmort, mit Trüffeln.	Marrots braised, with truffles.
— *à la danoise.*	— auf dänische[12]) Art.	— in Danish style.
— *grillés, sauce poivrade.*	— geröstet, Pfeffer-Sose.	— broiled, pepper sauce.
— *aux olives.*	— mit Oliven.	— with olives.
— *rôtis.*	— gebraten.	— roasted.
Salmi(s) de guillemot.	Braunes Ragout v. Lumme.	Salmis of marrot.
— *de guillemot aux truffes.*	— Ragout von Lumme mit Trüffeln.	— of marrot with truffles.
— *de guillemot au vin de Champagne.*	— Ragout von Lumme mit Champagner.	— of marrot with champagne.
Guillemot nain, *tourterelle de mer, mergule*[13]).	**Krabbentaucher**, Rottchen, Alklumme[14]).	**Rotche**, rotch, rotchie, dovekie, doveky.
Guillemots nains rôtis.	— gebraten.	Rotches roasted.
Guillot à long bee[15]).	Dumme Lumme.	Foolish guillemot.
Halbran[16]).	Junge Wildente.	Young wild duck.
Halbran[17]).	Knäkente.	Cricket teal.

1) Vergl. hierzu *grouse.*

2) Vergl. hierzu *grouse.*

3) *Penelope marail, penelope cristata*, eine Art Hokko, in Brasilien lebend, mit schmackhaftem Fleische. Vergl. *hocco.*

4) Auch *mangeur d'abeilles, mangeur de miel, mangeur de moucherons.*

5) *Merops apiaster*, Bienen-, Immenfresser, Bienenfraß, Bienenfänger, Bienenspecht, Bienen-, Heuvogel, Seeschwalbe, Seeschwalm, Spint, engl. auch *apiaster*, 25 cm lang, 45 cm breit, in den südöstlichen Teilen Deutschlands häufig, seltener in Norddeutschland. Man ißt hier und da das nicht besonders wohlschmeckende Fleisch des Vogels.

6) Nach *Jean Guignard* benannt, welcher zuerst auf die Eßbarkeit dieses Vogels aufmerksam machte.

7) *Eudromias morinellus, charadrius morinellus*, 23 cm lang, 46 cm breit, ist oberseits schwärzlich, rostrot gefleckt, mit grauem Kopf, rostroter Brust, weißem Bauch, schwarzem Schnabel und grünlichgelben Füßen. Der Morinell-Regenpfeifer bewohnt gebirgige Gegenden im hohen Norden, auch das Riesengebirge, das schottische Hochland und Südsibirien, überwintert in Südeuropa und Mittelasien und durchstreift Deutschland im August und April. Sein Fleisch ist äußerst wohlschmeckend.

8) *Tringoides hypoleuca*, auch Knellesle, 20 cm lang, 32 cm breit. Das Gefieder des Oberkörpers ist ölbräunlich, das der Kopfseiten bräunlich, das des Unterkörpers weiß. Das Auge ist braun, der Schnabel grauschwarz, der Fuß bleigrau. Vergl. *grive d'eau.*

9) Auch *summer snipe.* Letzteres bezeichnet noch den Alpenstrandläufer *(dunlin)* und den getüpfelten Wasserläufer *(green sandpiper).*

10) Zunächst Gattung der Lummen *(uria).*

11) Auch grönl. Taube, Grilllumme, Stechente, *cepphus grylle;* zu der Familie der Alken gehörig, Seevogel des höchsten Nordens, 34 cm lang, 57 cm breit, mit langem, geradem Schnabel, kleinen, spitzen Flügeln und kurz abgerundetem Schwanz. Der Vogel ist samtschwarz, mit weißem Flügelschild, braunen Augen, schwarzem Schnabel und roten Füßen. Die Norweger sammeln nur die Eier, die Isländer und Grönländer essen auch die Vögel. Die Jungen werden für den Winterbedarf eingepökelt. Vergl. *grand guillemot* und *guillemot nain.*

12) Man legt die abgehäutete Lumme in stark gesalzenes Wasser, nimmt sie nach sechs Stunden heraus, legt sie in frisches Salzwasser, läßt sie noch sechs Stunden liegen. Durch dieses Beizen erreicht man, daß der fischähnliche Geschmack, welcher dem Wasserwild dieser Art eigentümlich ist, verschwindet. Hat man die längs des Rückens sich hinziehende rotbraune Masse des Vogels entfernt, so übergießt man ihn mit kochendem Wasser und richtet ihn nach Art der wilden Enten vor, dämpft ihn mit Trüffeln weich und richtet mit einer kräftigen, pikanten Sose an. Um den Vogel herum bildet man einen Kranz von Zitronen-Vierteln und einem Salat, den man von Trüffeln, Oliven und Mayonnaisen-Sose bereitet hat.

13) Auch *pigeon du Groënland*, engl. auch *little auk, sea-dove, alle.*

14) *Mergulus alle*, 25 cm lang, 40 cm breit, auf der Oberseite dunkel-, am Vorderhals mattschwarz, an der Unterseite weiß, mit dunkelbraunem Auge, schwarzem Schnabel und Fuß, findet sich bei Spitzbergen, Grönland usw. Sein Fleisch gilt als Leckerbissen. Vergl. *grand guillemot* und *guillemot.*

15) *Uria troile*, = *grand guillemot.*

16) Wenig gebräuchlich, = *albran.*

17) *Anas querquedula*, (provinziell) = *sarcelle*

Haleur.	Nachtfalke[1]).	**Night hawk,** bullbat[2]).
Haleurs rôtis.	Nachtfalken gebraten.	— hawks roasted.
Harfang[3]).	Schnee-Eule.	Snowy owl.
Harle, herle, bec-en-scie.	Sägegans, Gänsesäger[4]).	Merganser, goosander.
Hausse-queue[5]).	Blaue Stelze.	Wagtail.
Haute grive[6]).	Mistelziemer.	Missel bird.
Herclan[7]).	Brandente.	Sheldrake.
Héron, ardée.	**Reiher**[8]).	**Heron.**
Hérons rôtis.	— gebraten.	Herons roasted.
Hocco[9]).	Hokko.	Hocco.
Hoche(-)queue, *balle-queue, hausse-queue.*	**Bachstelze,** Haus-, Wasserstelze, blaue Stelze[10]).	**Wagtail,** water wagtail, dish-washer.
— *-queue(s) en aspic.*	Bachstelzen in Sulze.	Wagtails in aspic.
— *-queue(s) en caisses.*	— in (Papier-)Kästchen.	— in (paper-)cases.
— *-queue(s) aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— w. button-mushrooms.
— *-queue(s) rôtis.*	— gebraten.	— roasted.
— *-queue(s) rôtis à la polonaise.*	— mit sauerem Rahm gebraten.	— roasted with sour cream.
Hortolan[11]).	Gartenammer.	Ortolan.
Huppe, poulet de bois, boulboul, boubou(t), puput.	Wiedehopf, Heer-, Stink-, Kotvogel, Stinkhahn[12]).	Hoopoe, hoopoo, whoop, hoop.
Huppe-col[13]), *poule de prairie.*	**Prairiehuhn,** Heide(n)huhn[14]).	**Prairie chicken**[15]), prairie hen.
— *-cols grillés.*	Prairiehühner geröstet.	— chickens broiled.
— *-cols rôtis.*	— gebraten.	— chickens roasted.
Salmi(s) de huppe-col.	Braunes Ragout von Prairiehuhn.	Salmis of prairie chicken.
Indicateur, moroc.	Honigkuckuck, Honiganzeiger, Morok[16]).	Honey guide, honey bird, indicator.

---

[1]) *Caprimulgus americanus, caprimulgus virginianus, chordeiles virginianus,* nordamerikanischer Vogel vou 22 cm Länge uud 55 cm Breite. Das Gefieder ist oberseits braunschwarz, auf Oberkopf und Schultern durch rostfarbene Federränder gezeichnet; Zügel, Kopf und Halsseiten haben rostrote Färbuug und schwarze Schaftflecken, Kropf nnd Brust sind braunschwarz, die übrigen Unterteile rostfarben, der Schnabel ist schwarz, der Fuß hornfarben. Der Nachtfalke bewohnt die Vereinigten Staaten von Florida und Texas an bis znm höheren Norden. Das Fleisch ist genießbar und im Herbste, wenn die Vögel gemästet und fett sind, sogar recht schmackhaft. Vergl. *engoulevent d'Europe.*

[2]) *Bullbat.* a) Nachtfalke *(chordeiles virginianus).* b) Amerik. Ziegenmelker *(caprimulgus americanus).*

[3]) *Strix nyctea,* = *chat-huant blanc.*

[4]) *Mergus merganser,* 80 cm lang, 110 cm breit, Ganner, Gansteucher, See-, Meerdrachen, Kneifer, engl. *saw-bill, harle, sheldrake, shelduck, sawneb, dun-diver,* bewohnt den Norden Europas, Asiens und Amerikas. In Amerika wird das Fleisch, welches etwas trocken ist, gegessen.

[5]) *Motacilla alba,* = *hoche-queue.*

[6]) *Turdus viscivorus,* = *draine.*

[7]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *tadorne.*

[8]) Stoßvögel, welche alle Erdteile bewohnen. Das Fleisch junger Tiere ist schmackhaft und war namentlich zu Plinius' Zeiten gesucht.

[9]) *Crax alector,* = *coq indien.* — *Hocco globière* kurassavischer Hokko; *coq de Curaçao* Kugel-Hokko.

[10]) *Motacilla alba,* 20 cm lang, 28 cm breit, bewohnt ganz Europa bis zum hohen Norden hin, auch Grönland, Nord- und Mittelasien. Das Fleisch ist wohlschmeckend und wird nach Art der Krammetsvögel (s. *grive)* bereitet.

[11]) Veraltete Schreibweise, = *ortolan.*

[12]) *Upupa epops,* 28 cm lang, 45 cm breit, in Mittel- und Südeuropa, Sibirien und China, Westasien und Nordafrika heimisch. Während der Brutzeit stinken diese Tiere, welche bei den Muhammedanern als unrein gelten. Zu anderer Zeit ist das Fleisch wohlschmeckend. — In manchen Gegenden Frankreichs neben *puput* auch *pupue,* deutsch (provinziell) auch Kotkrämer, Küster-, Kuckucksknecht genannt.

[13]) Mehrzahl *huppe-cols* (sprich »üpp-koll«). *Huppe-col.* a) Hauben-Kolibri *(trochilus cristatus).* b) Amerikanisches Heidenhuhn *(tympanuchus americanus.).*

[14]) *Tympanuchus americanus, cupidonia americana.* Es unterscheidet sich von anderen Waldhühnern durch zwei lange, aus ungefähr 20 schmalen Federn gebildete Büschel, die zu beiden Seiten des Halses herabhängen. Die Federn der Oberseite sind schwarz, blaßrot und weiß, die der Unterseite blaßbraun und weiß gebändert, der Bauch ist weißlich, die Schwuugfedern sind graubraun, die Steuerfedern dunkel graubraun, die Federn der Kehle gelblich, die laugen am Halse dunkelbraun an der äußeren, blaß gelbrot an der inneren Fahne. Das Ange ist bräunlich, der Schnabel dunkel hornfarben, der Fuß, soweit er nackt, gelblich. Die Läuge beträgt 43, die Breite 73 cm. In Kentucky (Ky.) war das Prairiehuhn früher so häufig, daß man das Fleisch nicht höher schätzte, als gewöhnliches Fleisch; noch vor mehr als zwei Menschenaltern konnte man das Stück dieser Hühner für einen Cent kaufen, wo gegenwärtig aber kaum noch eins gefunden wird. In den dreißiger Jahren erschien ein Gesetz zum Schutze der Prairiehühner, das jeden mit Doll. $10_{,00}$ Strafe bedroht, welcher ein Stück dieses Wildes außer der auf die Monate Oktober und November beschränkten Jagdzeit erlegte. Das Prairiehuhn bewohnt, wie schon ans seinem Namen hervorgeht, wald- und baumlose Ebenen. Man bereitet es nach Art der Waldhühuer (s. *grouse).*

[15]) *The name "prairie chicken" is applied also to the sharp-tailed grouse.*

[16]) *Indicator Sparrmanni, cuculus indicator,* auf der Oberseite graubraun, auf der Unterseite weißgrau, an der Gurgel schwarz; der Schnabel ist gelblichweiß, der Fuß bräunlichgrau. Die Länge beträgt 18 cm. Der größte Teil Afrikas, vor allem Abessinien, Äthiopien, bildet die Heimat dieses Vogels. Honiganzeiger nennt man den Vogel deshalb, weil er eine besondere Naturgabe besitzt, Honig und Bienen, deren es in Äthiopien eine unbeschreibliche Menge gibt, zu entdecken. Das Fleisch des Vogels ist sehr schmackhaft.

Jacane, jacana, chirurgien, vanneau armé, aguapéca.	Spornflügel, Jassana[1]), Jakana.	Jacana[2]), surgeon bird.
Jacobine[3]).	Kiebitz; Turmschwalbe.	Lapwing; swift.
Jardinier[4]).	Gartenammer.	Ortolan.
Jocasse[5]).	Mistler.	Missel bird.
Jondelle[6]).	Schwarzes Wasserhuhn.	Bald-coot.
Juif[7]).	Turmschwalbe.	Swift.
Kinki[8]).	Kinki.	Golden pheasant.
Lagopède[9]).	**Schneehuhn.**	**White grouse.**
Lagopèdes glacées.[10])	Schneehühner überglänzt.	— grouse glazed.
— rôties au cresson.	— gebraten, mit Kresse.	— grouse roasted, with cresses.
Lagopède d'Écosse[11]).	Schottisches Schneehuhn.	Scotch grouse.
Lagopède ptarmigan, *ptarmigan.*	**Felsenschneehuhn**, Alpen-, Bergschneehuhn[12]).	**Ptarmigan**, European ptarmigan, rock grouse.
Lagopèdes ptarmigans bardés, rôtis.	Felsenschneehühner mit Speckumhüllung gebraten.	Ptarmigans barded and roasted.
— ptarmigans grillés à la maître d'hôtel.	— auf dem Rost gebraten, Haushofmeister-Butter.	— broiled, with *maître d'hôtel* butter.
— ptarmigans rôtis.	— gebraten.	— roasted.
— ptarmigans rôtis à l'américaine.	— gebraten, mit gebackenem Maismus.[13])	— roasted, with fried hominy.
— ptarmigans rôtis à la broche.	— am Spieß gebraten.	— roasted on the spit.
Filets de lagopède ptarmigan.	Brüstchen von Felsenschneehuhn.	Fillets (breasts) of ptarmigan.
— de lagopède ptarmigan aux champignons.	— von Felsenschneehuhn mit Tafel-Pilzen.	— of ptarmigan with button-mushrooms.
Pain de lagopède ptarmigan aux truffes.	Brot von Felsenschneehuhn mit Trüffeln.	Mould of ptarmigan with truffles.
Salmi(s) de lagopède ptarmigan.	Braunes Ragout von Felsenschneehuhn.	Salmis (brown fricassee) of ptarmigan.
— de lagopède ptarmigan à l'américaine.	— Ragout von Felsenschneehuhn mit Krusten von gebackenem Maismus.	— of ptarmigan with heart-shaped crusts of fried hominy.
— de lagopède ptarmigan à la chasseur.	— Ragout von Felsenschneehuhn mit Tafel-Pilzen und Brotkrusten.	— of ptarmigan with button-mushrooms and bread-crusts.
Lagopède des saules[14]).	Moorschneehuhn.	White grouse.
Lardenne, lardelle[15]).	Kohlmeise.	Great tit-mouse.
Lardère[16]).	Kohlmeise.	Great tit-mouse.
Lare[17]).	Möwe.	Gull.
Litorne[18]).	Krammetsvogel.	Litorn.
Lutrone[19]).	Misteldrossel.	Missel bird.
Macacoua.	Indisches Rebhuhn[20]).	Macacoua.

[1]) *Parra nigra, parra jacana,* kennzeichnet sich durch leichten, zierlichen Leib und hohe, dünne, langzehige Beine, deren Nägel den Zehen an Länge fast gleichkommen. Man findet den Vogel von Guyana an bis nach Paraguay bei jedem stehenden Gewässer, das teilweise mit großen Blätterpflanzen überdeckt ist. Das Fleisch gleicht im Geschmack dem der Schnepfen.

[2]) *The South American jacana (jacana spinosa); the East Indian or pheasant jacana (hydrophasianus chirurgus).*

[3]) a) *Vanellus cristatus,* = *vanneau.* b) *Cypselus apus,* = *martinet noir.* c) Schellente *(anas glaucion).* d) Kolibri.

[4]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *ortolan.*

[5]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *draine.*

[6]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *colin noir.*

[7]) *Cypselus apus,* = *martinet noir.*

[8]) Wissensch. Bezeichnung, = *faisan doré.*

[9]) Wissensch. Bezeichnung, = *perdrix de neige.*

[10]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Oktober 1893, bei dem *Déjeuner servi au Ministère de la Marine.*

[11]) Wissensch. Bezeichnung, = *coq des marais.*

[12]) Schwed. *fjällripa; lagopus mutus,* tritt, je nach der Lage und Beschaffenheit seines Wohngebietes, in mehr oder weniger abweichenden, ständigen Unterarten auf und wird daher von einzelnen Forschern in mehrere Arten getrennt. Auf den Schweizer Alpen ist das Gefieder des Schneehuhnes so verschieden, daß man glauben kann, im Sommer sei seine Färbung in jedem Monat verändert. Während der Herbstmauser, die im Oktober beginnt, sehen die Schneehühner ganz bunt aus; aber schon im November sind sie schneeweiß geworden. Das Auge ist dunkelbraun, der Schnabel schwarz. Die Länge beträgt 35, die Breite 60 cm. Vergl. *perdrix de neige.*

[13]) Oder auch mit kleinen Maispfannkuchen *(corn-fritters).*

[14]) Wissensch. Bezeichnung, = *perdrix blanche.*

[15]) *Parus major,* = *mésangère.*

[16]) Provinziell, = *mésangère.*

[17]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *mouette.*

[18]) *Turdus pilaris,* = *grive.*

[19]) *Turdus viscivorus,* = *draine.*

[20]) Eine Art Rebhuhn, größer wie unsere Hühner, vielfach an den Fasan erinnernd, wird in Indien *macucuagua* genannt, liefert ein äußerst schmackhaftes Fleisch.

Macreuse, *grisette, bisette, canard macreuse.*	**Trauerente**, Mohrenente[1]).	**Black scoter**, black diver, surf duck.
Macreuses à l'anguille.	Trauerenten mit Aal-	— scoters larded with eel.
— *braisées.*	— geschmort. [geschmackt.[2])	— scoters braised.
— *braisées aux champignons.*	— geschmort mit Tafel-Pilzen.	— scoters braised with button-mushrooms.
— *aux cèpes.*	— mit Löcher-Pilzen.	— scoters w. mushrooms.
— *farcies.*	— gefüllt.	— scoters stuffed.
— *farcies aux truffes.*	— gefüllt mit Trüffeln.	— scoters stuffed with truffles.
— *à la grand(-)veneur.*	— nach Oberlandjäger-meister-[3])Art.	— scoters in a crown-shaped mould.[4])
— *aux oignons.*	— mit Zwiebeln.	— scoters with onions.
— *à la provençale.*	— auf provençalische[5]) Art.	— scoters in Provencial [style.
— *rôties.*	— gebraten.	— scoters roasted.
— *en salmi(s) au chocolat.*	— -Ragout mit Schokolade.[6])	— scoters brown fricasseed with chocolate.
Salmi(s) de macreuse.	Ragout von Trauerente.	Salmis of black scoter.
Terrine de macreuse.	Napfpastete von Trauerente.	Pot-pie of black scoter.
Macroule[7]).	Bläßhuhn.	Bald-coot, baldicoot.
Malamoque.	Grauer Eissturmvogel[8]).	Mollemoke[9]).
Malart[10]).	**Stockente**, Wildente[11]).	**Mallard duck**, greenhead.
Malarts à la provençale.	Stockenten, provençalisch[12]).	— ducks, shallot sauce.
— *rôtis à l'américaine.*	— gebraten auf amerikanische[13]) Art.	— ducks roasted, American style.
Mangueur d'abeilles, mangueur de miel, mangueur de moucherons[14]).	Bienenfänger, Immenfresser, Bienenspecht, Spint.	Moodwall, bee-eater, apiaster.
Mangeur de riz[15]).	Reisvogel, Reisstar.	Rice-bird, rice-bunting.
Marchand.	Brillenente[16]).	Surf duck, surf scoter.
Marouette[17]).	Kleine Ralle.	Spotted crake.

[1]) *Oedemia (oidemia) nigra, fuligula nigra,* ist einfarbig glänzend schwarz. Die Länge beträgt 50, die Breite 90 cm. — Alle Trauerenten (Trauer-, Samt-, Brillenente, vergl. *double macreuse* und *marchand*) bewohnen den Norden der Erde. Das Wildbret sagt unserem Gaumen nicht zu, gilt aber unter Lappen, Samojeden, Ostjaken, Tungusen und ähnlichen Völkerschaften als ein vorzüglicher Leckerbissen. Deshalb werden im hohen Norden und in Sibirien alljährlich große Jagden auf diese Enten angestellt. In den Meerbusen oder Süßwasserteichen, auf welchen sie sich während der Mauser zusammenhalten, treibt man sie, indem man sich ihnen in Booten nähert, vorsichtig nach seichteren Stellen, wo man sie mit Knüppeln erschlägt.

[2]) Die Ente wird entweder mit Aal gespickt oder mit Aalschnitten umbunden und so gedämpft.

[3]) Mit Fleischbrühe und etwas Rotwein gedämpft; die Brüste ausgelöst, von dem übrigen Fleisch eine Fülle gemacht; diese in eine Becher-Pastete gegeben, die Brüste darauf angerichtet und mit Oberlandjägermeister-Sose begossen.

[4]) Etwa *black scoter in the Master of the Buck-hounds style. Master of the Buck-hounds* ist eine englische Hofcharge.

[5]) Von der Leber und geweichten Weißbrötchen macht man mit Butter, Zwiebel und Knoblauch eine Fülle, füllt diese in die Ente und bratet sie am Spieß mit ein wenig feinstem Öl; dazu eine italienische Sose.

[6]) Man dämpft die Enten mit einer Tasse Schokolade, die man als Getränk zubereitet hat, sowie mit Wurzeln und Gewürz; dazu ein Ragout von Lebern, Tafel-Pilzen, Morcheln, Trüffeln, Blätter-Pilzen *(mousserons)* und Kastanien.

[7]) *Fulica atra,* = *grande fou(l)que;* vergl. *morelle* und *colin noir.*

[8]) Vergl. Fußbem. zu *pétrel fulmar.*

[9]) Auch *mollemock, mollymawk, malmock, mallemocke* usw. geschrieben.

[10]) Die männliche Stockente, Wildente.

[11]) Auch Wild-, März-, Blumen-, Gras-, Sturz-, Stoß-, Moosente *(anas boschas, anas boscas, anas fera),* von welcher unsere Hausente herstammt. Die männliche Stockente hat grünen Kopf (daher engl. auch *greenhead)* und Oberhals, braune Vorderbrust, bräunlichen Oberrücken, graue Oberflügel, schwarzgrünen Unterrücken und Bürzel. Das Auge ist hellbraun, der Schnabel grüngelb, der Fuß blaßrot. Die Länge beträgt 60, die Breite 102 cm. Die Stockente bewohnt ganz Europa und Asien, Amerika bis Mexiko, sowie Nordafrika. Das Wildbret der Stockente ist vorzüglich, weshalb sie zu vielen Tausenden erbeutet wird. Die Märkte aller Städte Italiens, Griechenlands und Spaniens oder Ägyptens sind während des Winters mit Stockenten überfüllt. In Wagenladungen langen diese Enten von den Seegegenden in Chicago an, wo man die übrig bleibenden auf Eis hält, um sie im Frühjahr, wenn anderes Wild nicht mehr zu haben ist, zu verkaufen. In dortigen Hotels kauft man die Stockenten *by the barrel* ein. Bereitungs-Arten dieselben wie bei *canard sauvage, canvasback, redhead, sarcelle* usw.

[12]) Die Ente gefüllt, gebraten, mit ihrem Saft und Schalotten-Sose zu Tisch gegeben.

[13]) Die Enten eine halbe Stunde lang gebraten, zerschnitten, warm gehalten; die Knochen mit Kräutern verkocht, braune Sose hinzu, dann Johannisbeer-Gallerte und Portwein.

[14]) *Merops apiaster,* = *guêpier.*

[15]) *Dolichonyx oryzivorus,* = *bruantin.*

[16]) *Oedemia (oidemia) perspicillata,* engl. auch *skunkhead, horsehead, patchhead, (baldpate), pishaug, spectacled coot,* ist bis auf einen großen viereckigen Stirn- und einen dreieckigen, nach unten zugespitzten Nackenflecken von weißer Färbung tief und glänzend schwarz, das Auge silberweiß, der Fuß dunkel karminrot. Vergl. hierzu Fußbem. zu *macreuse.*

[17]) *Porzana maruetta,* = *petit râle d'eau.*

Martelet[1]).	Mauersegler.	Swift.
Martinet, cypsèle.	Segler[2]).	Swingdevil, swift.
Martinet noir, *grand martinet, faucillette, jacobine, juif, griffet, martelet, moutardier.*	Mauersegler, Turmsegler, Mauer-, Turm-, Stein-, Geier-, Feuer-, Spyr-schwalbe.[3])	Swift, devil bird, swing-devil, screech martin, black martin, shriek owl, black swift, hawk swallow.
Martinets noirs rôtis.	— gebraten.	Swifts roasted.
Martin-pêcheur[4]), *pêcheur.*	Königsfischer.	Kingfisher.
Maubèche, *canut.*	Kanutsvogel, Rost-, grauer Strandläufer[5]).	Knot[6]), dunne, red-breast[7]), robin snipe[8]).
Maubèches grillées.	Kanutsvögel geröstet.	Knots broiled.
— rôties.	— gebraten.	— roasted.
Mauviette[9]).	Lerche[10]).	Lark[11]), skylark.
Mauviettes à l'ail.	Lerchen mit Knoblauch.[12])	Larks with garlic.
— à l'allemande.	— auf deutsche[13]) Art.	— in German style.
— à la Blaze.	— nach Blaze[14]).	— in Blaze style.
— braisées.	— geschmort.	— braised.
— à la broche.	— am Spieß gebraten.	— roasted on the spit.
— en caisses.	— in (Papier-)Kästchen.	— in paper-cases.
— en cerises.	— in Kirschform[15]).	— in cherry fashion.
— en chaud-froid.	— übersulzt.	— jellied.
— à la chipolata.	— mit Würstchen-Ragout.	— with *chipolata* garnish.
— à la choucroute.	— mit Sauerkraut.	— with *Sauerkraut.*
— à la comtesse.	— gefüllt mit Schinken-Ragout.	— stuffed, with ragout of ham.
— à la Conti.	— gedämpft, mit Trüffeln.	— braised, with truffles.
— en côtelettes.	— -Koteletts, -Koteletten.	— cutlet-shaped.
— en croustades.	— in Krusten.[16])	— in croustades.
— à la Cunat.	— nach Cunat[17]).	— in Cunat style.
— à la diplomate.	— auf Diplomaten-[18])Art.	— in diplomatic style.
— en domino.	— gefüllt, mit Ragout von Gansleber u. Trüffeln.[19])	— stuffed, with ragout of goose-liver and truffles.
— à la Ellen Terry.	— nach Ellen Terry[20]).	— baked in potatoes.
— à l'espagnole.	— mit Reis[21]).	— with rice.

[1]) *Micropus apus,* = *martinet noir.*

[2]) Vogelgattung aus der Ordnung der Segler, wozu auch die Salangane gehört. — *Martinet à ventre blanc* Alpensegler *(cypselus melba),* welcher in seiner Lebensweise dem Mauersegler (s. *martinet noir)* gleicht.

[3]) *Cypselus apus, micropus apus, hirundo apus, brachypus murarius,* 18 cm lang, 40 cm breit, schwarz, an der Kehle weiß, mit dunkelbraunen Augen, schwarzem Schnabel und hellbräunlichen Füßen, findet sich in ganz Europa, Nord- und Mittelasien, bei uns von Anfang Mai bis August. In Italien werden die noch nicht ganz flüggen Jungen gegessen, und man richtet auf Türmen usw. Brutlöcher für sie her, welche man von innen untersuchen und ausheben kann.

[4]) Mehrzahl *martins-pêcheurs;* auch *martin-pêcheur d'Europe (alcedo ispida),* = *alcyon.* — *Martin-pêcheur pie* gescheckter Eisvogel; *martin-pêcheur tridactyle, céyx* dreizehiger Eisvogel.

[5]) *Tringa canutus, tringa cinerea, calidris canutus,* 25 cm lang, 55 cm breit. Im Sommer sind die Federn braunrot, die Rückenfedern schwarz, weiß umrandet. Im Winter ist das Gefieder oberseits aschgrau, unterseits grauweiß. Das Auge ist braun, der Schnabel schwarz, der Fuß grauschwarz. Das Fleisch ist schmackhaft, obwohl es mitunter thranig schmeckt.

[6]) *A sandpiper, found in the northern parts of all the continents, in summer. When fat it is prized by epicures; called also red-breasted snipe, robin breast, beach robin, canut.*

[7]) *Redbreast.* a) *The knot.* b) *The European robin.* c) *The American robin.*

[8]) *Robin snipe.* a) *The knot.* b) *The red-breasted snipe, or dowitcher.*

[9]) Vergl. *alouette.*

[10]) Ital. *allódola,* span. *alondra,* ung. *pacsirta,* schwed. *lärka,* dän. *lerke,* isl. *laevirki; alauda arvensis,* Feldlerche, Brach-, Korn-, Saat-, Tag-, Sing-, Himmelslerche, 18 cm lang, 32 cm breit, Fittich-Länge 10, Schwanzlänge 7 cm. Die Feldlerche ist über ganz Europa und Mittelasien verbreitet.

[11]) *Any of numerous species of singing birds of the genus Alauda and allied genera (family Alaudidae). They mostly belong to Europe, Asia, and Northern Africa. In America they are represented by the shore larks, or horned larks, of the genus Otocoris.*

[12]) Die Lerchen werden mit ein wenig Knoblauch in Olivenöl gebraten.

[13]) a) Mit Kartoffelmus und Meerrettich. b) Gebratene Lerchen, mit Semmel-Bröseln (in Butter gerösteter Semmel) bestreut.

[14]) Sprich »Blas' d'Büri«; *Ange-Henri Blaze de Bury,* franz. Schriftsteller und gründlicher Kenner der deutschen Litteratur, geb. 19. Mai 1818 zu Avignon.

[15]) Die Lerchen mit einem Fleischfüllsel, das mit Trüffeln vermischt ist, gefüllt, rund zugestutzt; Trüffel-Sose.

[16]) Wie *bécasses en croustades à la Harper Bros.* (s. d.).

[17]) Die Lerchen ausgebeint, mit Rindfleisch-Fülle *(farce de boeuf)* und je einer kleinen Trüffel gefüllt, gedämpft, überglänzt, mit einem gefüllten Tafelpilz und dem Lerchen-Köpfchen verziert.

[18]) Mit Trüffeln und Fleischfüllsel gefüllte Lerchen in einer Form mit Trüffeln gar gemacht.

[19]) Die gefüllten Lerchen werden mit Trüffeln bestreut und im Kranz angerichtet; in die Mitte ein feines Würfel-Ragout *(salpicon)* von Trüffeln, Gansleber und Tafel-Pilzen.

[20]) Wie *bruantins à la Ellen Terry* (s. d.).

[21]) Reis, welcher mit würfelig geschnittenem Schinken und Zwiebeln gekocht und mit Paradiesapfelmus vermischt ist, angerichtet.

Mauviettes farcies.	Lerchen gefüllt.	Larks stuffed.
— *farcies au fumet.*	— gefüllt, Wildsose.	— stuffed, game sauce.
— *farcies aux truffes.*	— gefüllt mit Trüffeln.	— stuffed with truffles.
— *à la florentine.*	— auf Florentiner[1]) Art.	— in Florentine style.
— *froides.*	— kalt.	— cold.
— *au gratin.*	— mit Kruste gebacken.	— browned.
— *grillées.*	— geröstet.	— broiled (grilled).
— *grillées au lard.*	— geröstet mit Speck.	— broiled with bacon.
— *à la Irving.*	— nach Irving[2]).	— in the Irving style.
— *de Leipsic(k).*	Leipziger[3]) Lerchen.	Leipzig-(Leipsic-)larks.
— *à la maréchale.*	Lerchen mit Tafel-Pilzen.[4])	Larks with mushrooms.
— *à la minute.*	— schnell gebraten.[5])	— quickly done.
— *aux oignons.*	— mit Zwiebeln.	— with onions.
— *passées au lard.*[6])	— mit Speck geröstet.	— broiled with bacon.
— *en petites caisses.*	— in (Papier-)Kästchen.	— in small (paper-)cases.
— *à la polenta.*	— mit Polenta.	— with polenta.
— *à la provençale.*	— mit Oliven.[7])	— with olives.
— *au riz.*	— mit Reis.	— with rice.
— *rôties.*	— gebraten.	— roasted.
— *en salmi(s).*	— braun eingemacht.	— brown fricasseed.
— *en salmi(s), sauce aux tomates.*	— braun eingemacht, mit Paradiesapfel-Sose.	— brown fricasseed, with tomato sauce.
— *au suprême.*	—- und Trüffel-Ragout in Rand v. Lerchen-Füllsel.	— and truffles in a border of lark-forcemeat.
— *en surtout.*	— in Teighülle.	Surtout of larks.
— *aux truffes.*	— mit Trüffeln.	Larks with truffles.
Aspic à la duchesse.	Herzogin-[8])Sulze.	Aspic in duchess style.
Ballot(t)ines de mauviettes.	Lerchen-Bällchen.	*Ballot(t)ines* of larks.
Bouchées de mauviettes.	Appetitsbissen von Lerchen.	Patties of larks.
— *de mauviettes à la bohémienne.*	— von Lerchen auf böhmische[9]) Art.	— of larks in Bohemian style.
Buisson de mauviettes.	Busch von Lerchen.[10])	Bush of larks.
— *de mauviettes à la provençale.*	— von Lerchen mit braunem Zwiebelmus.	— of larks in Provencial style.
Caisses de mauviettes.	Kästchen mit Lerchen.	Paper-cases with larks.
Chaud-froid de mauviettes.[11])	Lerchen übersulzt.	Jellied larks.
Côtelettes de mauviettes.	— -Koteletts, -Koteletten.	Lark-cutlets.
Croûtes aux mauviettes.	Krusten mit Lerchen.	Crusts with larks.
Escalopes de mauviettes.	Lerchen-Schnitzel.	Collops of larks.
— *de mauviettes en croustades.*	— -Schnitzel in Krusten.	— of larks in croustades.
Filets de mauviettes.	— -Brüstchen.	Fillets (breasts) of larks.
— *de mauviettes aux truffes.*	— -Brüstchen mit Trüffeln.	— of larks with truffles.
Sauté de filets de mauviettes.	— -Brüstchen geschwungen.	Fried fillets of larks.
— *de filets de mauviettes aux truffes.*	— -Brüstchen geschwungen mit Trüffel-Sose.	— fillets of larks with truffle sauce.

[1]) Dasselbe wie *timbale de mauviettes à la florentine* (s. d.).

[2]) *Washington Irving*, nordamerik. Schriftsteller, geb. 3. April 1783 zu New York, gest. 28. Nov. 1859 auf seinem Landsitz Sunnyside in der Nähe von New York. — Mit Austern gefüllte, in ein Weinblatt gehüllte und in einer Kartoffel gar gemachte Lerche.

[3]) Diese Benennung kommt daher, weil auf den Blachfeldern von Leipzig die Lerchen in ungeheuren Scharen zur Zugzeit sich niederlassen und nachts in solcher Menge gestrichen (gefangen) wurden, daß sie, nachdem sie rein gerupft, für kurze Zeit einen Handels-Artikel bildeten und oft in ferne Länder versandt wurden. Auch im Anhaltischen, in Bayern und anderen Gegenden war der Lerchenstrich einträglich, besonders da, wo viel Hafer gebaut wird. Der Lerchenfang ist seit mehreren Jahren im deutschen Reiche streng verboten; es dürfen Lerchen weder in Leipzig, noch sonstwo auf den Markt gebracht werden.

[4]) Die ausgebeinten Lerchen mit Füllsel, das mit Trüffeln vermischt ist, gefüllt, in kleine Tücher eingebunden, rund gepreßt, gar gemacht. Jede Lerche legt man behutsam in einen großen Tafelpilz, welchen man hierauf in einem Geschirr mit Butter langsam weich dämpft. Man richtet die mit brauner Sose überglänzten Tafel-Pilze im Kranz an.

[5]) Wie *bruantins à la minute* (s. d.).

[6]) Vergl. *mauviettes grillées au lard.*

[7]) Gebratene Lerchen, in Madeira geschwungen, mit ausgekernten Oliven angerichtet.

[8]) Scheiben von Wildbrot *(pain de gibier)*, Zunge und Trüffeln in Sulze, mit überzogenen gefüllten Lerchen in Papier-Kästchen *(petites caisses de mauviettes)* umlegt.

[9]) a) Mit durchgestrichenem Wildbret gefüllte kleine Pasteten, eine gefüllte Lerche obenauf gelegt, mit Trüffel-Sose begossen. b) Mit Kräuter-Füllsel gefüllte Lerchen in kleinen Becher-Pasteten.

[10]) Überzogene Lerchen in Papier-Kästchen, pyramidenförmig angerichtet.

[11]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Toulon, im Oktober 1893, beim *Dîner offert par l'amiral Vignes.*

Flan de mauviettes.	Lerchen-Torte, -Fladen.	Open tart of larks.
— de mauviettes au gratin.	— -Torte mit Kruste.[1]	— tart of larks browned.
Galantines de mauviettes.	Ausgebeinte, gefüllte Lerchen, kalt.	Boned, stuffed and braised larks, cold.
— de mauviettes en bordure.	—, gefüllte Lerchen, kalt in Gallertrand.	—, stuffed larks cold in a border of jelly.
— de mauviettes en cerises.	—, gefüllte Lerchen in Kirschform, kalt.	—, stuffed larks, cherry-shaped.
— de mauviettes à la florentine.	—, gefüllte Lerchen auf Florentiner[2] Art.	—, stuffed larks in Florentine style.
— de mauviettes à la royale.	—, gefüllte Lerchen auf königliche[3] Art.	—, stuffed larks in royal style.
Chaud-froid de galantines de mauviettes.	—, gefüllte und übersulzte Lerchen.	—, stuffed, braised and jellied larks.
Gratin de mauviettes.	Krustgebackene Lerchen.	Browned larks.
— de mauviettes aux truffes.	— Lerchen mit Trüffeln.	— larks with truffles.
Pâté chaud de mauviettes.	Lerchen-Pastete, warm.	Lark-pie, hot.
— chaud de mauviettes aux truffes.	— -Pastete, warm mit Trüffeln.	— -pie, hot with truffles.
— de mauviettes.	— -Pastete.	— -pie.
— de mauviettes à l'anglaise.	— -Pastete, englisch[4].	— -pie in English style.
— (pantin) de Pithiviers[5].	— -Pastete in Kruste.	— -pie in crust.
Petites caisses de mauviettes en cerises.[6]	Kästchen mit Lerchen-Kirschen (-Kirschformen).	Small cases with larks scooped out cherry-like.
— croustades de mauviettes.	Kleine Krusten mit Lerchen.	— croustades with larks.
Petits pâtés chauds de mauviettes.	— Lerchen-Pasteten, warm.	— lark-pies, hot.
— pâtés froids de mauviettes.	— Lerchen-Pasteten, kalt.	— lark-pies, cold.
— vol(e)-au-vent à la diplomate.	Blätterteig-Hohlpastetchen nach Diplomaten-[7]Art.	Puff-paste patty cases filled with larks.
Purée de mauviettes.	Lerchenmus.	Purée of larks.
— de mauviettes à la persane.	— auf persische Art.	— of larks in Persian style.
Salmi(s) de mauviettes.	Braunes Lerchen-Ragout.	Salmis of larks.
Sauté de mauviettes entières.	Geschwungene ganze Lerchen.	Larks fried whole.
Suprême de mauviettes.	Hochfeines Gericht v. Lerchen.	Suprême of larks.
Terrine de mauviettes.	Napfpastete von Lerchen.	Pot-pie of larks.
Timbale de mauviettes.	Becherpastete von Lerchen.	Thimble(-pie) of larks.
— de mauviettes à la catogan (cadogan)[8].	— von Lerchen mit Trüffeln.	— of larks with truffles.
— de mauviettes à la florentine.	— v. Lerchen, florentinisch[9].	— of larks in Florentine style.
Tourte de mauviettes.	Torte von Lerchen.	Tart of larks.
Turban de mauviettes.	Turban von Lerchen.	Turban[10] of larks.
— de mauviettes à la parisienne.	— v. Lerchen auf Pariser[11] Art.	— of larks in Parisian style.
Mauvis[12].	Rotdrossel.	Red-wing.
Mélithrepte[13].	Blumensauger.	Honey sucker.
Mercanette[14].	Knä(c)kente.	Garganey.
Mergule[15].	Alklumme.	Little auk, alle.

[1]) Die Lerchen werden mit Trüffeln und Gansleber gefüllt. Von feinem Pastetenteig macht man einen Boden, gibt die Lerchen darauf und darüber ein Zwiebelmus, welches mit etwas Sahne und Eigelb gebunden und mit Cayenne-Pfeffer gewürzt ist; 40—45 Minuten backen.

[2]) Kleine Sulzform mit Trüffel-Scheiben obenauf und einer Schnitte von der *galantine.*

[3]) Mit je einer Trüffel gefüllte Lerchen in eine Randform mit Sulze eingesetzt; in die Mitte des Randes Gansleber-Pastete.

[4]) Blätterteig-Pastete mit gefüllten Lerchen.

[5]) Franz. Stadt im Dép. Loiret.

[6]) Vergl. *mauviettes en cerises.*

[7]) Die Pastetchen mit einem Ragout von Lerchen, Trüffeln und Wildklößchen in Madeira-Sose gefüllt.

[8]) *Catogan, cadogan* = aufgeschürzter Zopf bei der Infanterie im 18. Jahrh., eine unter der Regentschaft Philipps von Orléans am franz. Hof aufgekommene und nach einem Lord Cadogan benannte Art, das Haupthaar der Allongeperücke zusammenzubinden und am Hinterkopf zu befestigen. *Cadogan*-Kanne hieß in der ersten Hälfte des 19. Jahrh. eine im Innern mit einer Röhre versehene, in England gebräuchliche Form der Theekanne, welche nach einem indischen Original im Besitz einer Mrs. Cadogan angefertigt worden war.

[9]) Die Pastete aus Maismehl *(polenta)* wird mit Lerchen, Wildklößchen und Tafel-Pilzen gefüllt, mit Wildfüllsel geschlossen, gar gemacht, ausgestürzt.

[10]) Oder *crown-shape of larks, larks dished up in a crown-shape.*

[11]) Turbanartig angerichtete Lerchen mit Austern- und Krabben-Ragout.

[12]) a) *Turdus iliacus,* = *vendangette.* b) Hauben-Lerche *(alauda cristata).*

[13]) Wissensch. Bezeichnung, = *succ-fleur.*

[14]) *Anas querquedula,* = *sarcelle.*

[15]) Wissensch. Bezeichn., = *guillemot nain.*

Merle, *nigrette, perroquet de savetier.*	Amsel, Schwarzdrossel, Merle, Amselmerle, Lyster[1]).	**Blackbird,** merle, European blackbird.
Merles à la broehe.	Amseln am Spieß gebraten.	Blackbirds roasted on the spit.
— de la Corse en chaud-froid.[2])	— von Korsika übersulzt.	— of Corsica jellied.
Merleau, *merlot.*	Junge Amsel.	**Young blackbird.**
Merleaux rôtis.	— Amseln gebraten.	— blackbirds roasted.
Mésange charbonnière[3]).	Kohlmeise.	Great tit-mouse.
Mésange noire, petite charbonnière.	Tannenmeise, Holz-, Harz-, Hunds-, Sparmeise[4]).	Coal-mouse[5]), cole-mouse, coal-tit, cole-tit.
Mésangère.	Kohlmeise[6]).	**Great tit-mouse.**
Mésangères rôties.	Kohlmeisen gebraten.	— tit-mice[7]) roasted.
Miaulard, miaule, miauleur[8]).	Seemöwe, Fischermöwe.	Maa, mar, mow, mew.
Mil(l)ouin (commun), *molleton, moreton.*	Tafelente, Rothals-, Rotkopf-, Rotmoorente, Quellje.[9])	**Dunbird**[10]), poachard, goldhead, poker.
— grillé.	— geröstet.	— broiled.
— rôti.	— gebraten.	— roasted.
Salmi(s) de mil(l)ouin.	Braunes Ragout v. Tafelente.	Salmis of dunbird.
— de mil(l)ouin à la bourgeoise.	— Ragout von Tafelente auf bürgerliche[11]) Art.	— of dunbird in the family style.
— de mil(l)ouin à la chasseur.	— Ragout von Tafelente mit Pilzen und Brotkrusten.	— of dunbird with mushrooms and bread-crusts.
— de mil(l)ouin aux olives.	— Ragout von Tafelente mit Oliven.	— of dunbird with olives.
Moineau, *pierrot, passereau, (passerelle).*	Sperling, Spatz, Sparling, Sperk, Kornsperling.[12])	**Sparrow,** common sparrow, house sparrow.
Moineaux en caisses.	Sperlinge in Kästchen.	Sparrows in cases.
— à la Ellen Terry.	— in Kartoffeln gebacken.[13])	— baked in potatoes.
— farcis.	— gefüllt.	— stuffed.
— grillés.	— geröstet.	— broiled.
— marinés.	— gebeizt.	— marinated.
— au riz.	— mit Reis.	— with rice.
Pouding de moineaux.	Sperlings-Pudding.	Sparrow-pudding.
Molleton[14]).	Tafelente.	Dunbird.
Morelle[15]).	Bläßhuhn.	European coot.
Moreton, molleton[16]).	Tafelente.	Poachard[17]).

[1]) *Turdus merula,* it. *merlo,* span. *merla,* ung. *rigó,* Schwarz-, Stock-, Kohlamsel, provinziell auch Amschel, 15 cm lang, 35 cm breit, Fittich-Länge 11, Schwanzlänge 12 cm. Die Amsel ist in fast ganz Europa heimisch, lebt aber anch in Westasien, in Nordwestafrika, auf Madeira, auf den Kanarischen Inseln und den Azoren. — *Azarin* Amsel von Guyana; *janfrédéric* Amsel-Art am Kap. — Die Zubereitungsweise der Amseln ist derjenigen der Krammetsvögel (s. *grive)* vollständig gleich.

[2]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Toulon, im Oktober 1893, beim letzten offiziellen *Dîner à la Préfecture de Toulon.*

[3]) Auch *mésange brûlée, mésange a tête noire,* = *mésangère.*

[4]) *Parus ater.* 11 cm lang, 18 cm breit, in fast allen Läudern Europas, sowie in einem großen Teile Asiens lebend, wird nach Art dor Wacholder-Drossel (s. *grive)* zubcreitet.

[5]) Mehrzahl *coal-mice* und *coal-mouses.*

[6]) *Parus major,* auch Fink-, Brand-, Groß-, Gras-, Spiegel-, Speck-, Schinken-, Talg-, Pickmeise, franz. auch *mésange charbonnière, mésange brûlée, grosse mésange, mésange à tête noire, croque abeille, charbonnière, lardenne, lardelle, lardère,* die größte der Waldmeisen, 16 cm lang, 25 cm breit. Man bereitet den Vogel nach Art der Wacholder-Drossel (s. *grive)* zu.

[7]) Mehrzahl *tit-mice* und *tit-mouses,* wie *coal-mouse,* Mehrz. *coal-mice* und *coal-mouses* (s. *mésange noire).*

[8]) *Larus,* = *mouette.*

[9]) *Anas ferina, fuligula ferina, platypus ferinus, aythya ferina, fulix ferina,* auch Tafelmoorente, engl. *scaup duck,* auf Kopf und Vorderhals braunrot, auf der Vorderbrust schwarz, auf dem Rücken aschgran, in der Steißgegend schwarz, auf der Unterseite grauweiß. Das Ange ist gelb, der Schnabel blaugrau, an der Wurzel und an den Rändern schwarz, der Fuß grünlichgrau. Die Länge beträgt 53, die Breite 75, die Fittich-Länge 25, die Schwanzlänge 7 cm. Das Fleisch der Tafelente ist ein höchst schmackhaftes Wildbret, welches auf alle Arten bereitet werden kann, die bei *canard sauvage, petite sarcelle, sarcelle, canvas-back, redhead* angegeben sind. Vergl. hierzu *redhead.*

[10]) *Dunbird.* a) Tafelente *(fuligula ferina).* b) Ruderente, in Georgia (Amerika) *dumpling-duck (= ruddy duck).* c) In Essex: Bergente *(fuligula marila).* — *Dumpoke* (in Ostindien) gebackene gefüllte Ente; auch (in Butter) gebackenes Gericht überhaupt.

[11]) Mit überglänzten kleinen Zwiebeln, ausgestochenen jungen Möhren und Scheiben von Pökelfleisch angerichtet.

[12]) Ital. *pássere,* span. *gorrion,* ung. *veréb,* isl. *spörr,* dän. *spurr, spurre,* schwed. *sparf,* deutsch Sperr, Sparr, Dieb, Lüning, Leps, Haus-, Mistfink, Hof-, Rauch-, Faulsperling; *fringilla domestica, passer domesticus.* — *Camail* amerikanischer Sperling.

[13]) Wie *bruantins à la Ellen Terry* (s. d.).

[14]) *Aythia ferina,* = *moreton.*

[15]) *Fulica atra,* = *fou(l)que;* vergl. *grande fou(l)que* und *colin noir.*

[16]) *Aythya ferina,* = *mil(l)ouin.*

[17]) *Poachard.* a) *European duck (aythya ferina), called also fresh-water widgeon, red headed widgeon.* b) *The American redhead.*

Moro.	Wüstengimpel, Moro[1]).	Moro.
Moroe[2]).	Honiganzeiger.	Honey guide.
Mouette[3]), *lare, goulu, miaulard, miaule(ur).*	Möwe, Fischermöwe, Meerrabe, Seemöwe[4]).	Mew, gull, mow, sea mew, maa, mar, cob, cobb.
Oeufs de mouettes.	Möwen-Eier[5]).	— -eggs.
Mouette blanche, *sénateur, consul.*	**Elfenbeinmöwe**, Schneemöwe, Ratsherr[6]).	**Herring gull.**
Oeufs de mouettes blanches.	Eier von Elfenbeinmöwen.	Eggs of herring gulls.
Moutardier[7]).	Turmschwalbe.	Hawk swallow.
Nigrette[8]).	Schwarzdrossel.	Merle.
Noir-brouillard[9]).	**Moorwasserläufer**, schwarzer Wasserläufer, Meerhuhn[10]).	**Spotted redshank.**
Noirs-brouillard rôtis.	— gebraten.	— redshanks roasted.
Nycticorax[11]).	Nachtschwalbe.	Dor-hawk, fern-owl.
Oedienème[12]).	Triel.	Stone curlew.
Oie cendrée[13]).	Graugans.	Graylag(-goose).
Oie des moissons[14]).	Wildgans.	Wild goose.
Oie-renard[15]).	**Nilgans**, Fuchsgans[16]).	**Fox-goose**, Egyptian goose.
— *-renard rôtie.*	— gebraten.	— -goose roasted.
Oie sauvage, *oie des moissons, oie vulgaire, oie cendrée.*	**Wildgans**, Stamm-, März-, Heck-, (Saat-), Graugans[17]).	**Wild goose**, common wild goose, fen-goose, European bean goose.
— *sauvage à la purée de marrons.*	— mit Kastanienmus.	— goose with purée of chestnuts.
— *sauvage rôtie.*	Gebratene Wildgans.	Roast(ed) wild goose.
— *sauvage rôtie, garnie de navets.*	— Wildgans mit Rüben.	— wild goose with turnips.
— *sauvage rôtie, garnie de nouilles.*	— Wildgans mit Nudeln.	— wild goose with noodles.
— *sauvage rôtie, à la marmelade de pommes, sauce au pain.*	— Wildgans mit Apfel-Marmelade und Brotsose.	— wild goose with apple jam[18]), bread sauce.
— *sauvage rôtie aux truffes.*	— Wildgans mit Trüffeln.	— wild goose with truffles.

[1]) Auch Wüstenfink, Wüstentrompeter genannt, *pyrrhula githaginea*, ein 13 cm langer und 20 cm breiter Vogel Ägyptens, der aber auch auf den Kanarischen Inseln heimisch ist. Das Wildbret ist genießbar.

[2]) *Cuculus indicator*, = *indicateur.*

[3]) *Mouette blanche* Ratsherr *(larus eburneus)*; *mouette noire* Mantelmöwe *(larus marinus).*

[4]) Die Möwen, von welchen man etwa 80 Arten unterscheidet, verbreiten sich über alle Teile unserer Erde und beleben alle Meere. Im hohen Norden zählt man die Möwen zu den nützlichsten Vögeln. Möweneier bilden für einzelne Grundbesitzer Norwegens einen wesentlichen Teil des Ertrages ihres Gutes, werden gern gegessen, von den Landeigentümern weithin versandt und teuer verwertet. Das Fleisch alter Möwen wird nur von einigen der nördlichsten Völkerschaften verspeist; die jungen Vögel hingegen werden auch von den Helgoländern, Isländern und anderen gern gegessen; doch schätzt man die Eier überall höher als das Fleisch

[5]) Sehr schmackhafte und verhältnismäßig teuer verwertete Eier. Das Weiße eines in der Schale gekochten Eies wird nie vollständig hart. Vergl. dass. auch unter »Eierspeisen«.

[6]) *Gavia alba, larus eburneus*, rein weiß, im Norden Grönlands zu Hause. Das Fleisch ist ölig; man trocknet es aber vielfach, um es im Winter zu genießen. Das Öl vertritt die Butter. Die Eier sind schmackhaft.

[7]) *Cypselus apus*, = *martinet noir.*

[8]) *Turdus merula*, = *merle.*

[9]) Mehrzahl *noirs-brouillard.*

[10]) Auch noch Meerhähnel, Zipter und Viertelsgrüel genannt; *totanus fuscus*, 30 cm lang, 58 cm breit. Das Gefieder ist bräunlichschwarz, das Auge hellbraun, der sanft abwärts gebogene Schnabel an der Wurzel rötlich, im übrigen braun, der Fuß dunkelbraun. Der Moorwasserläufer ist über ganz Europa verbreitet, in Norddeutschland brütet er an allen geeigneten Orten. Jäger und Fänger stellen dem Vogel nach, obwohl sein Fleisch nicht gerade vorzüglich ist. Vergl. *chevalier gambette.*

[11]) Wissensch. Bezeichnung, = *engoulevent d'Europe.*

[12]) Wissensch. Bezeichn., = *courlis de terre.*

[13]) *Anas cinereus*; vergl. *oie sauvage.*

[14]) *Anser ferus*, = *oie sauvage.*

[15]) Mehrzahl *oies-renards.*

[16]) *Chenalopex aegyptiacus*, vertritt die Gattung Baumgänse und kennzeichnet sich durch ihre schlanke Gestalt, den dünnen Hals, großen Kopf, kurzen Schnabel, die hohen Füße, die breiten Flügel und das prachtvolle Gefieder. Die Länge beträgt 70, die Breite 130 cm. Afrika von Ägypten an bis zum Kaplande und von der Ostküste an bis weit ins Innere ist die Heimat dieser Gans, während sie an der Westküste zu fehlen scheint. In Ägypten wird die Nilgans von Türken und Europäern gejagt, sie liefert, wenn jung, ein höchst schmackhaftes Wildbret. Das Fleisch der Alten ist hingegen zähe und hart, wohl aber zur Suppe verwendbar.

[17]) It. *oca salvatica*, ung. *vadliba; anser ferus*, auf der Unterseite gelblichgrau und auf dem Rücken bräunlichgrau; die kleinen Flügeldeckfedern sind rein aschgrau, die Bürzel-, Bauch- und Unterschwanzdeckfedern weiß gefärbt, alle übrigen der Oberseite fahlgrau, die Schwingen und Steuerfedern schwarzgrau. Das Auge ist lichtbraun, der Schnabel an der Wurzel fleischrot, am Spitzennagel wachsgelb. Die Länge beträgt 98, die Breite 170 cm. Die Graugans ist die einzige von den bei uns vorkommenden Arten, die in Deutschland brütet; sie liefert vortreffliches Wildbret.

[18]) Auch *marmalade* (nicht *marmelade*, wie im Französischen) und (wenig gebräuchlich) auch *marmalet.*

Aiguillettes d'oie sauvage.	Wildgans-Schnittchen mit spanischer Sose.	Slices of wild goose with Spanish sauce.
Cuisses d'oie sauvage à la lyonnaise.	— -Keulen auf Lyoner[1]) Art.	Legs of wild goose in Lyons style.
Salmi(s) d'oie sauvage.	Braunes Wildgans-Ragout.[2])	Salmis of wild goose.
Oie vulgaire[3]).	Wildgans.	Common wild goose.
Oignard, oignarde[4]).	Pfeifente.	Widgeon.
Oiseau-mouche[5]), *colibri, oiseau-abeille, frou-frou, trochile.*	Kolibri, Honigvogel, Blumennymphe, Blumensauger, Honigsauger.	(Common) humming bird, ruby-throat, ruby humming bird, trochil(us).
Onocrotale d'Amérique[6]).	Sabaku, Kahnschnabel.	Boatbill[7]).
Orfraie, orfraye, brise-os, ossifrague, pygargue.	See-, Meer-, Fisch-, Hasen-, Gänseadler, Steingeier[8]).	European sea-eagle, ossifrage, pygargus.
Ortolan, *bruant ortolan, jardinier.*	**Gartenammer**, Fett-, Feld-, Sommerammer[9]).	**Ortolan**[10]), bunting ortolan, (bunting).
Ortolans bardés, rôtis.	Gartenammern mit Speckhülle gebraten.	Ortolans barded and roasted.
— *en bouchées.*	— in Blätterteig-Pastetchen.[11])	— in small puff-patties.
— *à la Brissac.*	— nach Brissac[12]).	— in Brissac style.
— *à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— roasted on the spit.
— *en caisses.*	— in (Papier-)Kästchen.	— in (paper-)cases.
— *à la cendre.*[13])	— in glühenden Kohlen gebacken.	— cooked in the coals.
— *aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— w. button-mushrooms.
— *en chaud-froid.*	— übersulzt.	— jellied.
— *au coulis d'ananas.*	— mit Ananas-Sose.	— with pine-apple sauce.
— *en croustades.*	— in Krusten.	— in croustades.
— *en domino.*	— mit buntem Ragout.[14])	— in domino fashion.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *au gratin.*	— mit Kruste gebacken.	— browned.
— *à l'italienne.*	— mit Hohlnudeln.	— with macaroni.
— *à la méridionale.*	— gefüllt, Trüffel-Sose.[15])	— stuffed, truffle sauce.
— *à la minute.*	— schnell zubereitet.[16])	— quickly done.

[1]) Die Keulen einer gebratenen Gans abgeschnitten, mit Zwiebeln aufgebraten, mit pikanter Sose angerichtet.

[2]) Ältere Tiere müssen stets einige Tage in eine Essig-Beize gelegt werden; sie sind nur gedämpft, nie als Braten zu verwenden.

[3]) *Anser vulgaris*, = *oie sauvage.*

[4]) *Anas penelope*, = *vigeon.*

[5]) Mehrz. *oiseaux-mouches*; vergl. *trochile.*

[6]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *savacou.*

[7]) *Boat-bill* Bootsrolle (in der Schiffer-Sprache).

[8]) Der Öre der Dänen, Hafsöre der Schweden, Assa der Isländer, Orel der Russen, Merikotka der Finnen, Schometa der Araber; *haliaetus (haliaetos) albicilla*, ein gewaltiger, bis 95 cm langer und über 2 m breiter Adler, auf Kopf, Nacken und Oberhals hell fahlgraugelb, Oberrücken und Mantel dunkel erdbraun, mit gelblichbraunen Federrändern und dunklen Schaftstrichen gezeichnet, Unterrücken und Unterseite einfarbig dunkel erdbraun, Schwingen braun, Schwanz weiß; Augenring, Schnabel, Wachshaut und Fuß sind gelb. Er bewohnt Europa, Nordasien, Ägypten, nistet bei uns in Ost- und Westpreußen, sowie in Pommern und lebt vorzugsweise in Küstenwäldern oder an großen Strömen. Auf Sizilien wird sein Fleisch gegessen.

[9]) It. *ortolano*, ung. *kerti sármány*, russ. *ovçienka*, Ortolan, Urtlan, Utlan, Gärtner, Jutvogel, Windsche, Grünzling, Heckengrünling; *emberiza hortulana*, 16 cm lang, 25 cm breit. Kopf, Hals und Kropf des Vogels sind matt graugrünlich, Kinn und Kehle, sowie ein Streifen vom Unterschnabel herab gelblich, die übrigen Unterteile rostrot, die Oberteile matt rostbraun, die Schwingen dunkelbraun, die Schwanzfedern dunkelbraun. Das Auge ist dunkelbraun, der Schnabel wie der Fuß rötlich hornfarben. Die Gartenammer bewohnt ständig die unteren Elbgegenden, die Mark und Lausitz, Schlesien, Westfalen und die Rheinlande. Sie ist häufig in Südnorwegen und Schweden, sowie in Südeuropa, außerdem Brutvogel in Frankreich, England, Holland, Rußland, sowie im mittleren Asien. Bereits die Römer wußten das zarte, wohlschmeckende Fleisch der Fettammern zu würdigen und mästeten sie in besonders dazu hergerichteten Käfigen, welche nachts durch Lampenschein erhellt wurden. Dasselbe Verfahren wird jetzt noch im südlichen Frankreich, in Italien und namentlich auf den griechischen Inseln angewendet. Dort fängt man die Fettammern massenhaft ein, würgt sie ab, nachdem sie fett genug geworden sind, kocht sie in heißem Wasser ab, verpackt sie zu mehreren Hundert mit Essig und Gewürz in kleine Fässer, die dann versendet werden.

[10]) *Ortolan.* a) *Bunting ortolan (emberiza hortulana).* b) *(In England) the wheatear (saxicola oenanthe).* c) *(In America) the sora,* or *Carolina rail (porzana carolina).*

[11]) Man macht die Pastetchen eirund und groß genug, um einen Vogel aufzunehmen, den man, schön überglänzt, auf eine Unterlage von Trüffelmus hineingibt.

[12]) *Charles de Cossé, comte de Brissac,* franz. Marschall, geb. 1505, gest. 31. Dez. 1563 in Paris. — Fettammern mit Schinken auf einer Brotkruste mit gedünsteten Tafel-Pilzen und Trüffeln in spanischer Sose.

[13]) Auch *sur la cendre, sous la cendre;* engl. auch *cooked in (the) ashes.*

[14]) Gefüllte Fettammern mit einem Ragout von Gansleber, Tafel-Pilzen und Trüffeln.

[15]) Man füllt die Ammern mit Gansleber-Fülle, paniert und bratet sie am Spieß. Dann richtet man sie auf einem Fleischfüll-Rande abwechselnd mit dicken Trüffel-Scheiben an, gibt in die Mitte einen Brotpfropfen *(support en pain)* und steckt auf diesen einen großen Trüffelspieß.

[16]) Wie *bruantins à la minute* (s. d.).

Ortolans à la Montalembert.	Gartenammern nach Montalembert[1]).	Ortolans in Montalembert style.
— *aux oignons.*	— mit Zwiebeln.	— with onions.
— *à la périgo(u)rdine.*	— mit Trüffeln.	— with truffles.
— *à la Périgueux.*	— mit Trüffel-Sose.	— with truffle sauce.
— *en petites caisses.*	— in Papier-Kästchen.	— in small paper-cases.
— *à la piémontaise.*	— mit piemontischen Trüffeln.	— with Piedmontese truffles.
— *à la polonaise.*	— auf polnische[2]) Art.	— in Polish style.
— *à la portugaise.*	— auf portugiesische[3]) Art.	— in Portuguese style.
— *à la provençale.*	— auf provençalische[4]) Art.	— in Provencial style.
— *rôtis.*	— gebraten.	— roasted.
— *rôtis en petites caisses.*	— gebraten, in Kästchen.	— roasted, in small paper-[cases.
— *rôtis aux truffes.*	— gebraten mit Trüffeln.	— roasted with truffles.
— *en salmi(s).*	— braun eingemacht.	— brown fricasseed.
— *à la sirène Françoise.*	— mit gehackten Kräutern und Pilzen in Kästchen.	— with chopped herbs and mushrooms in cases.
— *à la sultane.*	— nach Sultans-Art.	— in the sultan style.
— *en surtout.*	— in Teighülle.	— in paste.
— *à la toulousaine.*	— auf Toulouser[5]) Art.	— in Toulouse style.
— *aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— with truffles.
— *à la Vatel.*[6])	— nach Vatel.	— in the Vatel style.
— *à la vénitienne.*	— mit venetianischer Sose.	— with Venetian sauce.
Caisses d'ortolans.	Papierkästchen mit Gartenammern.	Paper-cases with ortolans.
— *d'ortolans à la Périgueux.*	— mit Gartenammern und Trüffeln.	— -cases with ortolans and truffles.
— *d'ortolans aux truffes.*	— mit Gartenammern und Trüffeln.	— -cases with ortolans and truffles.
Chaud-froid d'ortolans des Landes.[7])	Übersulzte Gartenammern aus Landes[8]).	Jellied ortolans of Landes
— *-froid d'ortolans à la Rothschild.*	— Gartenammern nach Rothschild.	— ortolans in the Rothschild style.
Galantines d'ortolans.	Ausgebeinte, gefüllte Gartenammern, kalt.	Boned, stuffed, braised ortolans, cold.
— *d'ortolans à la florentine.*	—, gefüllte Gartenammern auf florentinische[9]) Art.	—, stuffed, braised ortolans in Florentine style.
— *d'ortolans à la gelée.*	—, gefüllte Gartenammern, kalt mit Gallerte.	—, stuffed, braised ortolans, cold in jelly.
Pâté d'ortolans.	Pastete von Gartenammern.	Ortolan-pie.
Petites bouchées d'ortolans.	Kleine Appetits-Bissen von Gartenammern.	Small patties of ortolans.
— *bouchées de prince.*	— Fürsten-Appetitsbissen[10]).	— prince patties.
— *caisses à la toulousaine.*	Toulouser[11]) Papier-Kästchen.	Toulouse paper-cases.
Terrine d'ortolans.	Napfpastete[12]) von Gartenammern.	Terreen(-pie) of ortolans.
Timbale froide d'ortolans.	Becherpastete von Gartenammern, kalt.	Thimble of ortolans, cold.

[1]) Sprich »Mongtalangbār«; *Marc-René, marquis de Montalembert*, franz. Ingenieur, geb. 15. Juli 1714 zu Angoulême, gest. 26. März 1800 in Paris. — Man setzt die angebrateneu Ammern in kleine Brotkrusten, diese in die Kasserolle nnd macht sie so fertig; schließlich richtet man sie nm ein feingeschnittenes Steinpilz-Ragout an.

[2]) Gedämpfte Fettammern mit Sauerkraut, Schoten-Kernen, Klößchen und Würstchen.

[3]) Mit Schinken und Lorbeerblatt gedünstete Fettammern mit Madeira-Sose.

[4]) a) Gebratene Fettammern mit Oliven und Madeira-Sose. b) Gebratene Fettammern mit kleinen Zwiebeln.

[5]) Die Fettammern mit Zitronensaft beträufelt, paniert, gebacken, mit Zitronen-Scheiben angerichtet.

[6]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Oktober 1893 bei dem *Menu offert par le Ministre de la Guerre.*

[7]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Oktober 1893, beim *Banquet servi à l'Hôtel de Ville.*

[8]) Sprich »Langd«; *(département des) Landes*, auch *Lannes*, deutsch auch die Landen, franz. Dép. in Südwestfrankreich. Die Jagd auf Hasen usw., dann auf Wasservögel ist in deu Landen lohnend, auch die Fischerei an der Küste ergiebig. Zu erwähnen ist ferner die Schweinezucht, welche die berühmten Bayonner Schinken liefert.

[9]) Die ausgebeinten Fettammern mit einer Trüffel und etwas Füllsel gefüllt, überglänzt; jede einzeln in eine mit Trüffeln verzierte kleine Form eingesetzt, auf einem Stufen-Sockel angerichtet.

[10]) Große ausgehöhlte Trüffeln, die mit gefüllten Fettammern ausgelegt sind.

[11]) Weißes Ragout von Fettammern, Gansleber und Reichen-Sose *(sauce à la financière).*

[12]) Wie *pâté chaud de bruantins* (s. d.).

Timbale d'ortolans à la provençale.	Becherpastete von Gartenammern, provençalisch[1]).	Thimble of ortolans in Provencial style.
Ossifrague[2]).	Bein-, Steinbrecher.	Ossifrage.
Outarde.	Trappe[3]).	Bustard[4]).
Outardes braisées.	Trappen geschmort.	Bustards braised.
— *à la daube.*	— gedämpft.	— stewed.
— *à la daube, garnies d'oignons et marrons.*	— gedämpft, mit glasierten Zwiebeln und Kastanien.	— stewed, with glazed onions and chestnuts.
— *au gratin.*	— mit Kruste gebacken.	— browned.
— *à la petite-russienne.*	— in Blätterteighülle gebacken.	— enclosed in puff-paste, baked.
— *rôties.*	— gebraten.	— roasted.
— *à la russe.*	— auf russische[5]) Art.	— in Russian style.
— *en salmi(s).*	— braun eingemacht.	— brown fricasseed.
— *sautées.*	— geschwungen.	— fried.
Filets d'outarde.	— -Brüstchen.	Fillets (breasts) of bustard.
— *d'outarde à l'étouffade.*	— -Brüstchen gedämpft.	— of bustard stewed.
Outardeau.	**Junge Trappe.**	**Young bustard.**
Outardeaux rôtis.	— Trappen gebraten.	— bustards roasted.
Outarde naine[6]).	Zwergtrappe.	Little bustard.
Palette[7]).	Spatelgans.	Spoonbill.
Palombe[8]).	Ringeltaube.	Ring-dove.
Paon sauvage des Pyrénées[9]).	Auerhahn.	Mountain-cock.
Passereau[10]), *passerelle.*	Sperling.	Sparrow.
Pêcheur[11]).	Eisvogel.	Kingfisher.
Pêche-véron[12]).	Königsfischer.	Kingfisher.
Pélican d'Allemagne[13]).	Löffelente.	Shoveler.
Pélican blanc, pélican ordinaire, baba.	Kropfgans, Pelikan, Sack-, Beutel-, Löffel-, Meergans, Kropf-, Ohnvogel.[14])	Pelican, pelecan, horse-match.
Pénélope[15]).	Pfeifente; Jakuhuhn.	Widgeon; guan.
Perdrix, *gringette, perdrix grise.*[16])	Rebhuhn, Feldhuhn[17]).	**Partridge, gray partridge.**
— *bouillies.*	Rebhühner gekocht.	Partridges boiled.
— *à la choucroute.*	— mit Sauerkraut.	— with *Sauerkraut.*
— *aux choux.*	— mit Kohl.[18])	— with cabbage.
— *à l'étouffade.*	— gedämpft.	— stewed.

---

[1]) Eine Becherform wird mit Schweinefleisch-Gehäck *(hachis de porc)* ausgelegt, mit Fettammern gefüllt; wenn gar, gießt man einige Löffelvoll mit Trüffeln und feinen Kräutern vermischte Madeira-Sose durch das Deckelloch oben hinein.

[2]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *orfraie.*

[3]) *Otis;* Gattung der Stelzvögel, große oder mittelgroße Vögel mit mittellangem, dickem Halse, ziemlich großem Kopfe, kräftigem, ungefähr kopflangem Schnabel, mittelhohen Füßen, großen Flügeln, aus 20 breiten Federn bestehendem Schwanze. Mit Ausnahme Amerikas leben in allen Erdteilen Trappen; besonders reich an ihnen sind Afrika und Asien. — Große Trappe, Trappgans *(otis tarda)*, in Mittel- und Südeuropa, sowie Mittelasien; kleine Trappe, Zwergtrappe *(otis tetrax)*, in Süd- und Mitteleuropa, Westasien, sowie Nordafrika.

[4]) *Bustard* bezeichnet in Canada die wilde Gans *(bernicla canadensis).*

[5]) Trappe mit Speck umhüllt, in Teig gebacken.

[6]) *Otis tetrax, = canepetière.*

[7]) *Platalea leucerodia, = spatule.*

[8]) Provinziell im Süden Frankreichs gebräuchlich, = *pigeon ramier.*

[9]) *Tetrao urogallus, = coq de bruyère.*

[10]) Im dichterischen Sprachgebrauch; veraltet auch *passerelle; = moineau.*

[11]) *Alcedo ispida, = martin-pêcheur.*

[12]) *Alcedo ispida, = alcyon.*

[13]) *Spatula clypeata, = souchet.*

[14]) *Pelecanus onocrotalus, onocrotalus phoenix,* der größte aller Schwimmvögel. Die Länge beträgt bis 175, die Breite bis 250 cm. Der gemeine Pelikan ist bis auf die braunen Handschwingen weiß, rosenrot überhaucht, auf der Vorderbrust gelb. Das Auge ist hochrot, der Schnabel grau, rot und gelb punktiert, der Fuß fleischfarben. Der Pelikan bewohnt den größten Teil Afrikas und Südasiens. Das Fleisch wird von den Arabern gegessen.

[15]) a) *Anas penelope, = vigeon.* b) *Penelope, = yacou.*

[16]) Scherzhaft *perdrix de Gascogne* Knoblauch. — *Pouillard* jüngstes Rebhuhn aus einer Brut, auch jüngster Hase eines Satzes. — *Zonecolin* gehaubtes mexik. Rebhuhn *(perdix cristata); perdrix ventrale* gelbbäuchiges Rebhuhn *(perdix ventralis); tocro* Rebhuhn von Guyana; *bis-ergot* zweisporniges Rebhuhn.

[17]) It. *perdice, starna,* span. *perdiz,* ung. *fogoly (fogolymadár* Rebhuhn, *fogolykakas* Rebhahn), altengl. *partriche, pertriche.* altfranz. *pertris, perdriz,* althochdeutsch *rëbhuon,* mittelhochdeutsch *rëphuon,* griech. πέρδιξ, deutsch (früher) Repphuhn; *tetrao perdix,* aus der Familie der Feldhühner, 26 cm lang, 52 cm breit. Das Rebhuhn bewohnt Deutschland, Dänemark, Skandinavien, Großbritannien, Holland, Belgien und Nordfrankreich, ganz Ungarn, die Türkei, einen Teil von Griechenland, Norditalien, ist häufig in Mittel- und Südrußland, in der Krim, in Kleinasien und wird in Asien durch eine ihm sehr ähnliche Art vertreten. Auf Neuseeland hat man es eingebürgert.

[18]) Geschmort *(en braise)* mit Kraut (Kohl), Scheiben von Speck und Würstchen. — *Perdrix braisées aux choux* ist dasselbe.

Perdreau[1].	(Junges) Rebhuhn.	(Young) partridge.
Perdreaux à l'anglaise.	Rebhühner in Champagner gedämpft.	Partridges stewed in champagne.
— *à la d'Artois.*	— nach Artois.	— in the Artois style.
— *à la béarnaise.*	— mit Bearner Sose.	— with Bearnese sauce.
— *à la Beauharnais.*	— mit Spargel, Tafel-Pilzen und Artischocken.[2]	— with asparagus, mushrooms and artichokes.
— *en belle vue.*	— mit Trüffeln in Gallerte.	— with truffles in jelly.
— *au beurre d'anchois.*	— mit Sardellen-Butter.	— with anchovy butter.
— *au beurre noir.*	— in schwarzer Butter.[3]	— with black butter.
— *à la bigarade.*	— m. bitterer Orangen-Sose.	— with bigarade sauce.
— *à la bohémienne.*	— mit Wirsingkohl.	— with Savoy cabbage.
— *bouillis.*	Gekochte Rebhühner.	Boiled partridges.
— *bouillis à la purée de céleri.*	— Rebhühner mit Selleriemus.	— partridges with purée of celery.
— *bouillis, sauce au pain.*	— Rebhühner mit Brotsose.	— partridges with bread sauce.
— *à la bourguignonne.*	Rebhühner auf Burgunder[4] Art.	Partridges in Burgundy style.
— *braisés.*	Geschmorte Rebhühner.	Braised partridges.
— *braisés aux champignons.*	— Rebhühner mit Tafel-Pilzen.	— partridges with button-mushrooms.
— *braisés aux choux.*	— Rebhühner mit Kohl.	— partridges w. cabbage.
— *braisés au citron.*	— Rebhühner mit Zitrone.	— partridges with lemon.
— *braisés à l'italienne.*	— Rebhühner, italienisch[5].	— partridges, Italian style.
— *braisés, sauce au céleri.*	— Rebhühner mit Sellerie-Sose.	— partridges with celery sauce.
— *braisés aux truffes.*	— Rebhühner mit Trüffeln.	— partridges with truffles.
— *à la broche.*	Rebhühner am Spieß gebraten.	Partridges roasted on the spit.
— *à la broche, salade à la Victoria.*	— am Spieß gebraten. Victoria-Salat.	— roasted on the spit, Victoria salad.
— *en caisses.*	— in (Papier-)Kästchen.	— in (paper-)cases.
— *en caisses à la milanaise.*	— in Kästchen mit Mailänder Sose.	— in cases with Milanese sauce.
— *à la castillane.*	— auf kastilische[6] Art.	— in Castilian style.
— *à la cendre.*	— auf glühenden Kohlen gedämpft.	— cooked in the coals (ashes).
— *à la chartreuse.*	— auf Kartäuser-[7] Art.	— with vegetables.
— *à la chasseur.*	— nach Jäger-[8] Art.	— in hunter's style.
— *à la chipolata.*	— mit Würstchen-Ragout.	— with *chipolata* garnish.
— *à la choucroute.*	— mit Sauerkraut.	— with *Sauerkraut*.
— *aux choux.*	— mit Kohl.[9]	— with cabbage.
— *aux choux frisés*[10].	— mit Wirsingkohl.	— with Savoy cabbage.
— *aux choux à la ménagère.*	— mit Kohl und Würstchen.	— with cabbage and sausages.
— *aux choux rouges.*	— mit Rotkraut.	— w. red cabbage.
— *à la Cimarosa.*	— nach Cimarosa[11].	— in Cimarosa style.

[1] *Perdreau* eigentlich »junges Rebhuhn«, doch im Franz. ziemlich allgemein für das in der besseren Küche zum Braten, Dämpfen usw. zur Verwendung kommende Rebhuhn, welches selbstverständlich kein altes ist. *Perdrix* ist dann mehr Bezeichnung für das Suppen-Rebhuhn, das zum Kochen brauchbare Rebhuhn.

[2] Die gedünsteten Rebhühner werden mit Spargel-Spitzen, Tafel-Pilzen *(champignons)* und Artischocken-Böden *(fonds d'artichauts)* angerichtet; dazu eine Trüffel-Sose.

[3] Die Rebhühner halbiert, auf dem Rost gebraten, angerichtet, schwarze Butter darüber gegossen.

[4] In Öl und Burgunderwein geschwungene Rebhühner.

[5] Wie *perdreaux à la grecque* (s. d.).

[6] a) Mit Öl, Zwiebeln, feinen Kräutern und Knoblauch angebraten, mit rohem Schinken in Madeira gedämpft, im Kranz angerichtet; der Schinken nebst Oliven und kleinen Klößen in die Mitte. b) Mit einer Handvoll Knoblauch und in Scheiben geschnittenen bitteren Orangen weich gedämpft. — *Perdreaux à la catalane* oft anstatt *à la castillane* zu finden; Bereitung dieselbe.

[7] Gebratene Rebhühner auf Wirsingkohl mit glasierten, rund ausgestochenen Möhren und weißen Rüben nebst Speck angerichtet; braune Sose. — *Perdreaux en choux à la chartreuse* ist dasselbe.

[8] a) Die Rebhühner in Marsalawein mit kleinen Zwiebeln, Möhren, würfelig geschnittenem Schinken, feinen Kräutern und etwas Knoblauch gedämpft; Paradiesapfel-Sose. b) Halbierte Rebhühner paniert, gebraten, mit Madeira-Sose angerichtet.

[9] Die Rebhühner angebraten, mit Speck, Würstchen und Wirsingkohl gar gedämpft.

[10] *Perdreaux aux choux d'Espagne, — aux choux de Savoie, — aux choux pancaliers* ist dasselbe.

[11] Sprich »Tschimārōsa«; *Domenico Cimarosa* (franz. *Dominique Cimarosa*), einer der namhaftesten ital. Opernkomponisten, geb. nach Félis 17. Dez. 1749 zu Aversa im Königreich Neapel, nach Gerber erst 1755, und zwar zu Neapel, gest. 11 Jan. 1801.

Perdreaux en compote.	Rebhühner gedämpft.[1])	Partridges stewed.
— *en compote à la hollandaise.*	— gedämpft, in weißem Ragout.	— stewed with Hollandish sauce.
— *conservés en boîtes.*	— in (Blech-)Büchsen eingemacht.	— canned (tinned).
— *à la crapaudine.*	— aufgeschnitten, plattgedrückt, krustiert und auf dem Rost gebraten.	— trussed or spread out like a frog, breaded and broiled.[2])
— *à la crème aigre.*	— mit sauerem Rahm gebraten.	— roasted w. sour cream.
— *en croustades.*	— in Krusten.	— in croustades.
— *à la Cussy.*	— nach Cussy[3]).	— in Cussy style.
— *à la Demidow (Demidoff).*	— gefüllt, mit Kalbsbröschen und Trüffel-Sose.	— stuffed, with calves'-sweetbreads and truffle sauce.
— *à la diable.*	— mit Pfeffer-Sose.	— devilled.
— *à la diplomate.*	— nach Diplomaten-[4])Art.	— in diplomatic style.
— *en entrée de broche.*	— am Spieß gebraten.[5])	— roasted on the spit.
— *à la d'Escars.*	— nach Escars[6]).	— in Escars style.
— *à l'espagnole.*	— auf spanische[7]) Art.	— in Spanish style.
— *à l'étouffade.*	— gedämpft.[8])	— stewed.
— *farcis.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *farcis aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen gefüllt.	— stuffed w. mushrooms.
— *farcis aux marrons.*	— mit Kastanien-Fülle.[9])	— stuffed with chestnuts.
— *farcis aux truffes.*	— mit Trüffeln gefüllt.[10])	— stuffed with truffles.
— *à la fermière.*	— nach Pächterin-[11])Art.	— in farmer's style.
— *à la financière.*	— mit Reichen-Sose.[12])	— with financier's sauce.
— *flanqués de cailles sur croustade.*[13])	— von Wachteln flankiert, auf Kruste.	— flanked by quails, on croustade.
— *froids.*	— kalt.	— cold.
— *garnis d'escalopes de foie gras.*	— m. Gansleber-Schnittchen umlegt.	— garnished with collops of goose-liver.
— *en gelée.*	— in Gallerte.	— in jelly.
— *à la glace*[14]).	— überglänzt.	— glazed.
— *à la godard.*	— nach Feinschmecker-[15])Art.	— in *godard* fashion.
— *à la grecque.*	— auf griechische[16]) Art.	— in Greek style.
— *grillés.*	Geröstete Rebhühner.	Broiled (grilled) partridges.
— *grillés à l'américaine.*	— Rebhühner auf amerikanische[17]) Art.	— partridges in American style.
— *grillés, sauce aux champignons.*	— Rebhühner mit Tafelpilz-Sose.	— partridges with mushroom sauce.

[1]) Vergl. S. 691, Fußbem. 8.

[2]) *Partridges, pigeons, or chickens à la crapaudine are split open, flattened, dipped in melted butter bread-crumbed and broiled.*

[3]) Ausgelöste Rebhühner werden mit Rebhuhn-Füllsel bestrichen, mit Ragout von Kalbsbröschen, Trüffeln, Tafel-Pilzen und Gansleber belegt, zusammengerollt, mit Schinken, Wurzelwerk und feinen Kräutern zwischen glühenden Kohlen gedämpft.

[4]) Die Rebhühner mit Trüffel-Füllsel gefüllt, gespickt, gebraten, mit Tafel-Pilzen, Oliven und Gansleber-Klößchen umlegt; Madeira-Sose, die mit Trüffeln und Paradiesapfelmus verkocht ist.

[5]) Dazu Orangen-Sose.

[6]) Gedämpfte Rebhühner, mit Gansleber, Trüffeln, Hahnkämmen und glasierten Kalbsbröschen umlegt. Vergl. Fußbem. 17 auf S. 712.

[7]) a) Die Rebhühner werden mit Schinken-Scheiben und Wurzelwerk gedämpft; mit Reis, welcher in der Rebhuhn-Brühe gekocht wurde, füllt man eine Randform; in die Mitte des Randes legt man Artischocken-Böden, zuletzt die Rebhühner obenauf. b) Die Rebhühner werden in Malaga- und Xereswein mit gebratenem Schinken, Möhren und Zwiebeln weich gedämpft.

[8]) Dazu eine Sellerie-, Zwiebel- oder weiße Zwiebel-*(Soubise-)*Sose.

[9]) Wie *faisan farci aux marrons* (s. d.).

[10]) Trüffeln geschält und rund zugeschnitten, die entstandenen Abfälle mit Schalotten- und Tafel-Pilzen fein geschnitten, mit geschabtem Speck und den runden Trüffeln weich gedünstet, in die Hühner gefüllt, diese mit einem Glasvoll Madeira weich gedünstet.

[11]) Mit einer Mettwurst und einem Stück Bauchspeck in Wirsingkohl gedünstet.

[12]) Man legt ein Stück Speckschwarte in die Pfanne, gibt je eine in Scheiben geschnittene Möhre und Zwiebel, zwei Lorbeer-Blätter, ein wenig Thymian und zwei gehörig vorbereitete Rebhühner hinein, würzt mit Salz und Pfeffer, läßt Farbe nehmen, gießt Fleischbrühe nach, läßt 20 Minuten kochen, richtet an, gießt eine Reichen-Sose *(sauce à la financière)* darüber.

[13]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Oktober 1893, bei dem *Déjeuner offert au Palmarum du Jardin d'Acclimatation.— Perdreaux flanqués de cailles*, gegeben beim *Dîner offert au Cercle Militaire.*

[14]) *Perdreaux glacés* ist dasselbe.

[15]) Mit Fleischfüllsel, Trüffeln und Gansleber gefüllte, in Madeira weich gedämpfte Rebhühner richtet man aufrecht gegen einen Brotklotz (Brotpfropfen) an. Die Zwischenräume werden mit kleinen Tafel-Pilzen *(champignons)* und einem großen Kloß *(quenelle)* ausgefüllt.

[16]) Man teilt die Hühner vierfach und dünstet die Stücke mit Wacholder-Beeren, Zitrone, Lorbeerblatt, in dünne Scheiben geschnittener Zwiebel, Paradiesapfelmus und Fleischbrühe, richtet sie mit den Gemüsen an und streut frischgeröstete Semmel-Bröseln darüber.

[17]) Die Rebhühner halbiert, mit Salz und Pfeffer gewürzt, in Öl getaucht, schnell auf beiden Seiten auf dem Rost gebraten, auf Schnitten von gebackenem Maismus *(fried hominy)* angerichtet, mit etwas Haushofmeister-Butter *(beurre à la maître d'hôtel)* begossen und mit gerösteten Speckscheiben bedeckt.

Perdreaux grillés, sauce à la chasseur polonais.	Geröstete Rebhühner mit polnischer Jäger-Sose[1].	Broiled partridges with Polish-hunter sauce.
— *aux huîtres.*	Rebhühner mit Austern.[2]	Partridges with oysters.
— *à l'italienne.*	— auf italienische[3] Art.	— in Italian style.
— *dans leur jus.*	— in ihrer Brühe.	— in their gravy.
— *à la lithuanienne*[4].	— auf Litauer[5] Art.	— in Lithuanian style.
— *à la matignon.*	— nach Matignon[6].	— in Matignon style.
— *à la milanaise.*	— mit Mailänder Sose.	— with Milanese sauce.
— *à la Montgelas.*	— nach Montgelas[7].	— in Montgelas style.
— *aux oignons hachés.*	— mit gehackten Zwiebeln.[8]	— with hashed onions.
— *aux olives.*	— mit Oliven.	— with olives.
— *à la Pembroke.*	— nach Pembroke[9].	— in Pembroke style.
— *à la Périgord.*[10]	— mit Trüffeln.	— with truffles.
— *à la Périgueux.*	— mit Trüffel-Sose.	— with truffle sauce.
— *piqués, braisés.*[11]	— gespickt, geschmort.	— larded, braised.
— *à la polonaise.*	— auf polnische[12] Art.	— in Polish style.
— *à la Pompadour.*	— mit Gansleber-Ragout und Trüffeln.	— with goose-liver and truffles.
— *en pots.*	Rebhuhn-Topfbraten[13].	— potted.
— *en pots d'Espagne.*[14]	— -Becherpastetchen.	Small thimbles of partridge.
— *à la princesse Béatrice.*	Rebhühner nach der Prinzessin Beatrice[15].	Partridges in the princess Beatrice style.
— *à la provençale.*	— mit Linsenmus.	— with purée of lentils.
— *à la purée de lentilles.*	— mit Linsenmus.	— with purée of lentils.
— *à la régence.*	— nach Regentschafts-[16]Art.	— in regency style.
— *rôtis.*	Gebratene Rebhühner.	Roast(ed) partridges.
— *rôtis aux anchois.*	— Rebhühner m. Sardellen-Butter.	— partridges with anchovy butter.
— *rôtis aux choux.*	— Rebhühner mit Kohl.	— partridges w. cabbage.
— *rôtis, froids.*	— Rebhühner, kalt.	— partridges, cold.

---

[1]) Die Rebhühner der Länge nach aufgeschnitten, gewürzt, jede Hälfte in Öl getaucht, paniert und auf dem Rost gebraten. Polnische Jäger-Sose: Gehackte Zwiebel und Schalotte mit einigen Pökelfleisch-Würfeln und Kräutern angebraten, gehackte Tafel-Pilze hinzugegeben, diese geröstet bis trocken, Bratensaft, sowie die gehackten Rebhuhn-Lebern hinzu, einige Minuten verkocht, mit geriebener Semmel, die mit Butter vermischt ist, gebunden, mit Petersilie und Pfeffer gewürzt, zuletzt mit Zitronensaft angenehm geschärft.

[2]) Die Rebhühner mit einem Leber-Füllsel und Austern gefüllt, gedämpft; Austern-Sose.

[3]) Die Rebhühner mit Zwiebeln, Möhren, Schinken, etwas Knoblauch und feinen Kräutern in Marsalawein gedünstet. Die Brühe, mit Paradiesapfel-Sose verkocht, als Sose.

[4]) Auch *lithuanique.*

[5]) Die Rebhühner in drei Teile geteilt; jeder Teil wird mit einem Teig aus Semmel-Krumen und Butter belegt, wieder zusammengelegt und gedünstet; Zitronensaft mit Butter als Sose.

[6]) Die Rebhühner werden mit einem Gehäck von würfelig geschnittenem Schinken, Speck, Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt, Möhren und Zwiebeln *(une matignon)* maskiert, in Papier gewickelt und am Spieß gebraten. Der Bratensaft, mit Reichen-Sose *(sauce à la financière)* vermischt, wird dazu gegeben.

[7]) Die Rebhühner mit einem Ragout von Rebhuhnfleisch, Trüffeln und Tafel-Pilzen gefüllt und mit Rebhuhn-Klößchen umlegt.

[8]) Polnisch *kuropatwy z siekana cebulka.* Die Rebhühner mit geriebener Semmel, welche mit Butter gebunden und mit gehackten Zwiebeln vermischt ist, gefüllt, in brauner Sose gedämpft, mit Zitronensaft geschärft.

[9]) Sprich »Pemmbrohk«; engl. Grafentitel, den verschiedene Geschlechter führten, zuerst das Haus Clare seit 1138. — Gefüllte und gespickte Rebhühner mit Gansleber- und Trüffel-Ragout.

[10]) *Perdreaux à la périgo(u)rdine* ist dasselbe.

[11]) *Perdreaux en braise piqués* ist dasselbe.

[12]) Mit Sauerkraut, Erbsmus und Würstchen.

[13]) a) Auf den Boden eines irdenen Topfes gibt man eine Schicht Schweinefleisch, dann die Rebhühner (alte) darauf, Salz, Pfeffer, Essig, Weißwein und Wurzelwerk dazu, schließt mit dem Deckel und Brotteig, läßt vier bis fünf Stunden im Ofen backen, richtet kalt an. Dieses Rezept, ursprünglich in nette Reime gefaßt, stammt vom Freiherrn M. von Knigge-Leveste auf Leveste in Hannover. b) Die Rebhühner werden wie zum Braten vorgerichtet, innen und außen mit Pfeffer, Salz und geriebener Muskatnuß gewürzt, mit einem Stück frischer Butter gefüllt und in das betr. Geschirr gelegt und fest zusammengedrückt. Nachdem man noch einige Stückchen Butter darüber gelegt und den Topf mit Teig aus Mehl und Wasser fest geschlossen hat, läßt man die Rebhühner im Ofen backen. c) Gebratene Rebhühner häutet man, befreit das Fleisch von Sehnen usw., schneidet es klein und stößt es im Mörser, wobei man nach und nach kleine Stückchen Butter, Salz, Cayenne-Pfeffer und geriebene Muskatnuß zugibt. Ist das Fleischmus gehörig zart, so drückt man es fest in kleine Steintöpfe, gießt zerlassene Butter darüber, bindet zu und bewahrt die Töpfe an einem kühlen Orte bis zum Gebrauch auf.

[14]) Sachgemäßer ist die Bezeichnung *Petites timbales de pedreaux.* — Auch *pot d'Espagne de perdreau* zu finden.

[15]) Zierlich gespickte, in Sauerwein *(verjus)* gebeizte Rebhühner, in Butter-Papier gehüllt, gebraten, mit Berberitzen(-Beeren) und Brunnen-Kresse angerichtet.

[16]) In der Mitte der Schüssel befestigt man eine kleine Reiskruste *(croustade)*, die mit Trüffeln gefüllt ist, und ringsherum einen Rand von Fleischfüllsel, auf welchem die Rebhuhn-Brüstchen angerichtet werden. In den Rand gibt man die Rebhuhn-Keulen und ein Ragout von Geflügel-Klößchen, Kalbsbröschen, Trüffeln, Tafel-Pilzen, Hahnkämmen und Geflügel-Lebern.

Perdreaux rôtis, sauce au pain[1]).	Gebratene Rebhühner mit Brotsose.	Roast(ed) partridges with bread sauce.
— *rôtis sur le plat à la*	Polnische[2]) Rebhuhn-Pastete.	Polish partridge-pie.
— *à la russe.* [*polonaise.*	Rebhühner auf russische[3]) Art.	Partridges, Russian style.
— *à la Saint-Laurent.*	— mit brauner Würzsose.[4])	— with brown sauce.
— *sautés.*	Geschwungene Rebhühner.	Fried partridges.
— *sautés à la diplomate.*	— Rebhühner nach Diplomaten-[5])Art.	— partridges in diplomatic style.
— *à la Savarin.*	Rebhühner nach Savarin[6]).	Partridges in Savarin style.
— *à la saxonne.*	— auf sächsische[7]) Art.	— in Saxon style.
— *à la Sierra Moréna.*	— mit Gemüsen gedünstet.[8])	— stewed with vegetables.
— *en surprise.*	— mit kleinem Ragout.[9])	— with salpicon. [truffles.
— *à la sybarite (sibarite).*	— nach Sybariten-[10])Art.	— stuffed with snipe and
— *à la ta(r)tare.*	— mit kalter Senfsose.	— w. cold mustard sauce.
— *aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— with truffles.
— *truffés.*[11])	— getrüffelt.	— truffled.
— *truffés, glacés au madère.*	— getrüffelt, überglänzt, mit Madeira-Sose.[12])	— truffled, glazed, with madeira sauce.
— *truffés à la Périgueux.*	— getrüffelt, Trüffel-Sose.	— truffled, truffle sauce.
— *à la valencienne.*	— auf Valenzianer[13]) Art.	— w. *chorizos* and salt pork.
— *à la viennoise.*	— krustiert, gebacken.	— egged, breaded, fried.
— *à la Wagram.*	— nach Wagram[14]).	— in the Wagram style.
— *à la zingara (zingane).*	— mit Paradiesapfelmus.	— with purée of tomatoes.
Ailes de perdreau.	Rebhuhn-Brüstchen.	Partridge-breasts.
— *de perdreau à la purée de marrons.*	— -Brüstchen mit Kastanienmus.	— -breasts with purée of chestnuts.
Aspic de perdreau. [*sienne.*	— -Sulze.	Aspic of partridge. [style.
— *de perdreau à la pari-*	— -Sulze auf Pariser[15]) Art.	— of partridge in Parisian
Ballot(t)ines de perdreau.	Rebhuhnfleisch-Bällchen.	*Ballot(t)ines* of partridge.
— *de perdreau à la Saint-Dominique*[16]).	— -Bällchen nach Dominicus.	— of partridge, Saint Dominic style.

[1]) *Perdreaux rôtis, sauce à la mie de pain* ist dasselbe.

[2]) Polnisch *pasztet z kuropatw w cieście francuzkiem.* Die mit Semmel-Fülle gestopften Rebhühner gibt man auf die (kupferne) Platte, legt einen Blätterteig darüber, den man ringsum festklebt und bäckt das Ganze eine Stunde lang. Dazu gibt man eine scharfe Sose mit Kapern.

[3]) Rebhuhn-Brüstchen werden mit Zitronensaft beträufelt, gebraten. Sose bereitet man aus der Grundsose *(fond),* Knoblauch, Zwiebel, Schalotten, Schinken mit Wein, Rum, Zucker, Salz, Pfeffer, Zitronen-Schale mit geröstetem Mehl.

[4]) Auf dem Roste mit Öl gebraten, mit brauner Sose, die mit Zitronensaft und grobem weißen Pfeffer gewürzt ist, angerichtet.

[5]) Die geschwungenen Rebhuhn-Brüstchen in einem Rande von Rebhuhn-Füllsel mit einer Sose von Trüffeln und Schinken angerichtet.

[6]) Die Rebhühner gefüllt und krustiert.

[7]) Mit Speckscheiben umbundene Rebhühner werden in Weinblätter geschnürt, mit Butter und Sahne gebraten. Speckscheiben und Weinblätter werden mit angerichtet.

[8]) *Sierra Morena,* franz. *sierra-Moréna, Sierra Moréna,* in deutsch »schwarzes Gebirge«, bei den Alten *Montes Mariani,* daher auch Marianisches Gebirgssystem genannt, eins der Hauptgebirge Spaniens. — In Öl mit Zwiebeln, einer Möhre, einem Stück Sellerie, würfelig geschnittenem Schinken, etwas Knoblauch, Thymian, Lorbeerblatt, Nelken, Pfeffer-Körnern usw. gedünstete Rebhühner. Die Brühe mit in Öl gerösteter geriebener Semmel verdickt und als Sose gegeben.

[9]) Wie *perdreaux à la Cussy* (s. d.).

[10]) Sybaris, berühmte, von Achäern und Trözenern um 720 v. Chr. gegründete griech. Pflanzstadt in der Landschaft Chonia (Lukanien), am Tarentinischen Meerbusen. Infolge ihres Reichtums ergaben sich die Bewohner (Sybariten) einem so üppigen und weichlichen Leben, daß das »Sybaritenleben« sprichwörtlich wurde. — Rindsmark, Rebhuhn- und Schnepfen-Lebern, sowie Trüffel-Abfälle werden feingestoßen und durch ein Sieb gestrichen. Zwei Rebhühner werden durch den Hals ausgenommen; zwei Schnepfen werden ausgebeint. Diese bestreicht man mit dem Füllsel, steckt sie in die Rebhühner, füllt das übrige Füllsel nach, schlägt die gefüllten Rebhühner in Schweinsnetz ein und bratet sie 25 Minuten am Spieß.

[11]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Frankreich, im Oktober 1893, bei dem *Dîner servi à la Préfecture de Lyon.*

[12]) Bei dem *Déjeuner offert au cercle artistique* gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Oktober 1893 gegeben.

[13]) Die Rebhühner mit Speck umhüllt, mit Schinken, Gemüsen und feinen Kräutern in Wein gedünstet, spanische Würstchen *(chorizos)* und Pökelfleisch hinzugefügt, langsam weich gedünstet, angerichtet, mit kleinen Becher-Formen von in der Rebhuhn-Brühe gekochtem Reis umlegt; dazu eine kastilische Sose.

[14]) Wagram, Dorf in Niederösterreich, 990 Einw., 5. und 6. Juli 1809 Sieg Napoleons I. über die Österreicher unter Erzherzog Karl. — *Alexandre Berthier, duc de Neuchâtel et Valangin, prince de Wagram,* franz. Marschall, geb. 20. Febr. 1753 zu Versailles, verfiel in völlige Geisteszerrüttung, in der er sich 1. Juni 1815, durch den Vorbeimarsch russischer Truppen in Aufregung versetzt, vom Balkon des Schlosses seines Schwiegervaters in Bamberg herabstürzte. — Die Rebhühner mit Zitronen-Scheiben belegt, mit einem Ragout von Rebhuhnfleisch, Trüffeln und Tafel-Pilzen maskiert, in Butter-Papier gewickelt, am Spieß gebraten; mit Pomeranzen abgeschmeckte spanische Sose.

[15]) Rebhuhn-Brüstchen und Füllsel in Gallerte.

[16]) *Ballot(t)ines de perdreau à la dominicaine* ist dasselbe.

Baraquille.	Rebhuhn-Pastete.	Partridge-pie.
Bordure à la chasseur.	Randform nach Jäger-[1]Art.	Border in hunter's style.
Bouchées à la chasseur.	Jäger-Appetitsbissen[2].	Hunter's patties.
Boudins de perdreau.	Rebhuhn-Würstchen.	Partridge-sausages.
— *de perdreau à la Conti.*	— -Würstchen mit Linsenmus.	— -sausages with purée of lentils.
— *de perdreau à la Périgueux.*	— -Würstchen mit Trüffel-Sose.	— -sausages with truffle sauce.
— *de perdreau à la Richelieu.*	— -Würstchen nach Richelieu[3].	— -sausages, Richelieu style.
— *de perdreau à la Soubise.*	— -Würstchen mit weißem Zwiebelmus.	— -sausages with white purée of onions.
— *de perdreau aux truffes.*	— -Würstchen mit Trüffeln.	— -sausages with truffles.
Caisses de perdreau.	Kästchen[4] mit Rebhuhnfleisch.	— -meat in paper-cases.
Cannelons à la polonaise.	Blätterteig-Röhrchen m. Rebhuhnfleischmus gefüllt.	Puff paste canes filled with purée of partridge.
Cassolet de perdreau à la Grimaldi.	Rebhuhn-Ragout nach Grimaldi[5].	*Cassolet* of partridge, Grimaldi style.
Chartreuse de perdreau.	Kartäuser-Gericht[6] von Rebhuhn.	*Chartreuse* of partridge.
— *de perdreau en bordure.*	— -Gericht von Rebhuhn in einem Rand.[7]	— of partridge in a border.
Chaud-froid de perdreau.	Übersulzte Rebhühner.	Jellied partridges.
— *-froid de perdreau à la gelée.*	— Rebhühner mit Gallerte.	— partridges with jelly.
— *-froid de perdreau à l'impériale.*	— Rebhühner auf kaiserliche Art.	— partridges in imperial style.
— *-froid de perdreau à la moderne.*	— Rebhühner auf moderne Art.	— partridges in modern style.
— *-froid de perdreau aux truffes.*	— Rebhühner mit Trüffeln.	— partridges with truffles.
Consommé de perdreau.	Rebhuhn-Rahmspeise[8].	Cream of partridge.
Coquilles de perdreau.	— in Muschel-Schalen[9].	Coquilles of partridge.
Côtelettes de perdreau.[10]	— -Koteletts, -Koteletten.	Partridge-cutlets.
— *de perdreau à la Caradoc.*	— -Koteletts, Caradoc-Sose.	— -cutlets with Caradoc sauce.
— *de perdreau à la chasseur.*	— -Koteletts nach Jäger-[11]Art.	— -cutlets with game-purée.
— *de perdreau à la Colbert.*[12]	— -Koteletts mit Colbert-Sose.	— -cutlets with Colbert sauce.
— *de perdreau grillées.*	— -Koteletts geröstet.	— -cutlets grilled (broiled).
— *de perdreau grillées au verjus.*	— -Koteletts geröstet, mit Sauerwein-Sose.	— -cutlets grilled, with verjuice.
— *de perdreau à la Mazarin.*	— -Koteletts nach Mazarin.	— -cutlets, Mazarin style.
— *de perdreau à la Pahlen.*	— -Koteletts n. Pahlen[13].	— -cutlets, Pahlen style.
— *de perdreau en papillotes.*	— -Koteletts in Papier-Hülsen.	— -cutlets in papers.
— *de perdreau à la parisienne.*	— -Koteletts auf Pariser[14] Art.	— -cutlets, Parisian style.

[1]) Randform mit Rebhuhn-Füllsel; in die Mitte ein braunes Ragout von Rebhuhn-Klößchen, Tafel-Pilzen, Trüffeln und Gansleber-Scheiben; braune Sose.

[2]) Blätterteig-Pastetchen, die mit Rebhuhnfleischmus gefüllt sind.

[3]) Große, längliche Klöße von Rebhuhnfleisch, mit Trüffeln gefüllt, paniert, gebraten, im Kranz um ein Ragout von Gansleber-Scheiben, Trüffeln, Tafel-Pilzen und Hahnkämmen angerichtet.

[4]) Rebhuhnfleisch und Trüffeln in Scheiben geschnitten, mit brauner Sose in Papier-Kästchen.

[5]) *Giovanni Francesco Grimaldi*, genannt *il Bolognese*, it. Maler, geb. 1606 zu Bologna, gest. 1680 in Rom. — Von Blätterteig, dem man etwas Parmesan- und Chester-Käse zugesetzt hat, macht man kleine Pasteten, welche man mit einem feinen Ragout *(salpicon)* von Rebhuhn, Trüffeln, Tafel-Pilzen und Hohlnudeln füllt. Vergl. S. 531, Fußbemerkungen 7 und 8.

[6]) Gut ausgedrückter Kohl wird schichtweise mit Speckscheiben und den ausgelösten Rebhuhn-Brüstchen in eine Form gefüllt, diese ausgestürzt.

[7]) a) Eine Randform mit Kohl gefüllt; in die Mitte junge Gemüse, obenauf die Rebhühner. b) Man legt eine Randform zierlich mit gebeizten Gemüsen aus, füllt sie mit Gallerte und richtet in ihrem Innern die Rebhühner an.

[8]) Rebhuhn- und Kalbfleisch wird in Butter und Rahm mit Eigelben zu einem dicken Brei gerührt, in einer Form gestockt, ausgestürzt und mit Sardellen-Sose angerichtet.

[9]) Rebhuhnfleisch, Trüffeln und Tafel-Pilze mit brauner Sose in Muschel-Schalen, mit geriebenem Käse bestreut, gebacken.

[10]) Auch *côtelettes de cuisses de perdreau.*

[11]) Die Koteletts im Kranz angerichtet; ein Wildmus in die Mitte.

[12]) *Côtelettes de perdreau, sauce à la Colbert* ist dasselbe.

[13]) Mit einem Ragout von Zunge, Tafel-Pilzen, Trüffeln und brauner Sose gefüllte Koteletts aus Rebhuhn-Füllsel, paniert und gebraten, im Kranz angerichtet; in die Mitte gibt man ein Tafelpilzmus *(purée de champignons).*

[14]) Man klopft die Brüstchen, taucht sie in zerlassene Butter, kehrt sie in geriebener Semmel um, bratet sie in klarer Butter, richtet sie im Kranz an; in die Mitte Strohkartoffeln *(pommes de terre paille)*, welche man mit etwas Haushofmeister-Butter und dick eingekochter Fleischbrühe *(glace)* geschwungen hat.

Côtelettes de perdreau à la Pojarski.	Rebhuhn-Koteletts nach Pojarski[1]).	Partridge-cutlets, Pojarski style.
— de perdreau à la russe.	— -Koteletts, russisch[2]).	— -cutlets, Russian style.
— de perdreau à la Woronzow.	— -Koteletts nach Woronzow[3]).	— -cutlets in Woronzow style.
Crème de perdreau.	Rahmspeise[4]) von Rebhuhn.	Cream of partridge.
Crépinettes de perdreau.	Rebhuhn-Netzwürstchen.	Flat partridge-sausages.
— de perdreau à la d'Estaing.	— -Netzwürstchen nach Estaing[5]).	— partridge-sausages, Estaing style.
Croquettes de perdreau.	— -Krusteln.	Partridge-croquettes.
— de perdreau à la dauphine.	— -Krusteln mit Tafel-Pilzen und Trüffeln.	— -croquettes with mushrooms and truffles.
— de perdreau à la lyonnaise.	— -Krusteln auf Lyoner[6]) Art.	— -croquettes stuffed with truffles.
— de perdreau aux truffes.	— -Krusteln mit Trüffeln.	— -croquettes w. truffles.
Croustade de perdreau.	— -Krustpastete.	Croustade of partridge.
— de perdreau à la Condé[7]).	— -Krustpastete nach Condé[8]).	— of partridge in Condé style.
Cuisses de perdreau.	— -Keulen.	Legs of partridge.
— de perdreau en papillotes.	— -Keulen in Papier-Hülsen.	— of partridge in papers.
Entrée de perdreau.	Rebhühner mit Sulze.	Partridges with aspic-jelly.
Épigramme de perdreau à la provençale.	Epigramm von Rebhuhn auf provençalische[9]) Art.	Épigramme of partridge in Provencial style.
— de perdreau à la royale.	— von Rebhuhn auf königliche[10]) Art.	— of partridge in royal style.
Escabescia *de perdreau.*	Gebeizte Rebhühner auf spanische[11]) Art.	Marinated partridges in Spanish style.
Escalopes de perdreau.	Rebhuhn-Schnitzel.	Collops of partridge.
Caisses d'escalopes de perdreau.	— -Schnitzel in (Papier-) Kästchen.	— of partridge in (paper-) cases.
Estomacs de perdreau.	— -Brüste.	Breasts of partridge.
— de perdreau à la godard.	— -Brüste mit Feinschmecker-Ragout[12]).	— of partridge with *godard* garnish.
— de perdreau à la russe.	— -Brüste, russisch[13]).	— of partridge, Russian style.

[1]) Man hackt das Rebhuhnfleisch, formt Koteletts davon, wälzt sie in Ei und Semmel, röstet sie hierauf in Butter.

[2]) In Scheiben geschnittene Rollpastete *(galantine)* von Rebhuhn übersulzt und im Kranz angerichtet; Trüffeln in die Mitte. Vergl. *côtelettes de perdreau à la Woronzow.*

[3]) Schnitten von ausgebeintem, gerolltem Rebhuhn *(galantine)* werden mit Wildfüllsel bestrichen, mit *chaud-froid*-Sose überzogen und mit Sulze *(aspic)* im Kranz angerichtet; Trüffeln gibt man in die Mitte. Vergl. *côtelettes de perdreau à la russe.*

[4]) Man stößt das Fleisch von gebratenen Rebhühnern mit einem Stück Butter, gekochter Gansleber und einigen Löffeln dicker weißer Stammsose *(velouté)*, streicht durch ein Sieb, verlängert das Mus mit mehreren Eigelben, einem ganzen Ei, Rahm und ein wenig Wildsose, die man von den Rebhuhn-Knochen bereitet hat. Man füllt die Masse in eine kleine Gemüse-Schüssel, stellt diese in eine Kasserolle mit heißem Wasser und läßt die Rahmspeise steif werden.

[5]) Sprich »Ästäng«; *Charles d'Estaing,* franz. Admiral, gest. 1794. — Rebhuhn-Füllsel wird mit gehackten Trüffeln vermischt, in Schweinsnetz eingeschlagen, paniert und gebraten; dazu eine mit Zitronensaft geschärfte braune Sose.

[6]) Rebhuhn-Füllsel rollt man auf einem mit Mehl bestäubten Tisch, bildet davon *croquettes,* welche man in der Mitte aushöhlt, in heiße Butter taucht und sofort mit einem Trüffel-Gehäck, das mit dicker spanischer Sose gebunden ist, füllt. Man schließt die Öffnung mit Füllsel, taucht die *croquettes* in geschlagene Eier, dann in geriebene Semmel, um sie in heißem Schmalz zu schöner Farbe auszubacken. Man richtet die Krusteln buschförmig auf gefaltetem Mundtuch an.

[7]) *Mancelle de perdreau à la Condé* ist dasselbe.

[8]) Von den gebratenen Rebhühnern löst man die Brüstchen aus; von den Keulen bereitet man ein Mus, von den Knochen mit Madeira und guter Braten-Brühe eine braune Sose. Nachdem man das Mus in einer Kruste angerichtet hat, legt man die Brüstchen ringsherum und gießt die Sose darüber.

[9]) Geklopfte Rebhuhn-Brüstchen und panierte Koteletts von Rebhuhn-Füllsel werden im Kranz angerichtet; ein Tafelpilz- oder Steinpilz-Ragout in die Mitte.

[10]) Die umkrusteten Epigramme macht man von den Rebhuhn-Keulen, welche man mit einem feinen Ragout *(salpicon)* von Trüffeln und Gansleber füllt. Zu den anderen verwendet man die Brüstchen, die man in Butter gar macht, und richtet beide um ein Ragout von schwarzen Trüffeln an.

[11]) In einer Pfanne macht man Öl mit etwas Knoblauch und einer Brotrinde heiß, nimmt beides heraus und läßt die Rebhühner darin von allen Seiten warm werden, legt sie dann in eine Kasserolle. In das Öl gibt man Mohrrüben, Zwiebeln, Thymian und Lorbeerblatt, röstet es, gibt Essig und Fleischbrühe dazu, läßt die Rebhühner 15 Minuten darin kochen, zieht sie vom Feuer zurück und läßt sie in der Beize erkalten, mit welcher man sie auch zu Tisch gibt.

[12]) Mit Trüffel-Stiften gespickte, gefüllte Brüstchen werden, die Spitzen nach oben, im Kranz um einen mit Füllsel bestrichenen Brotklotz (oder Pfropfen) angerichtet. Die Zwischenräume füllt man mit Tafel-Pilzen und umlegt mit einem Kranz von Trüffeln; braune Sose.

[13]) Mit saurer Sahne gebratene Brüstchen, im Kranz angerichtet; Sauerkraut in die Mitte.

Farce de perdreau.	Rebhuhn-Füllsel.	Partridge-forcemeat.
Filets mignons de perdreau.	— -Unterbrüstchen.	Minion-fillets of partridge.
— *mignons de perdreau en aspic.*	— -Unterbrüstchen mit Fleischsulze.	— -fillets of partridge with aspic.
— *de perdreau.*	— -Brüstchen.	Fillets of partridge.
— *de perdreau à la bigarade.*[1])	— -Brüstchen mit bitterer Orangen-Sose.	— of partridge with bigarade sauce.
— *de perdreau à la Boieldieu (Boyeldieu).*	— -Brüstchen nach Boieldieu[2]).	— of partridge, Boieldieu style.
— *de perdreau à la Chambord.*	— -Brüstchen nach Chambord[3]).	— of partridge with Chambord garnish.
— *de perdreau à la Conti.*	— -Brüstchen nach Conti[4]).	— of partridge, Conti style.
— *de perdreau à la Cumberland.*	— -Brüstchen nach Cumberland[5]).	— of partridge, Cumberland style.
— *de perdreau à la d'Escars*[6]).	— -Brüstchen nach Escars.	— of partridge, Escars style.
— *de perdreau à la financière.*	— -Brüstchen mit Reichen-Ragout.	— of partridge with financier's garnish.
— *de perdreau à la gentilhomme*[7]).	— -Brüstchen nach Edelmanns-[8])Art.	— of partridge in gentleman's style.
— *de perdreau à la Londonderry.*	— -Brüstchen nach Londonderry[9]).	— of partridge larded, Londonderry style.
— *de perdreau au madère.*	— -Brüstchen mit Madeira.	— of partridge w. madeira.
— *de perdreau à la maréchale.*	— -Brüstchen nach Marschallin-[10])Art.	— of partridge in marshal's style.
— *de perdreau à la marseillaise.*	— -Brüstchen auf Marseiller[11]) Art.	— of partridge in Marseille style.
— *de perdreau à la Montmorency.*	— -Brüstchen nach Montmorency[12]).	— of partridge, Montmorency style.
— *de perdreau en papillotes.*	— -Brüstchen in Papier-Hülsen.	— of partridge in papers.
— *de perdreau à la parisienne.*	— -Brüstchen auf Pariser[13]) Art.	— of partridge in Parisian style.
— *de perdreau à la Périgord.*	— -Brüstchen mit Trüffeln.	— of partridge w. truffles.
— *de perdreau à la princesse.*	— -Brüstchen nach Prinzessin-[14])Art.	— of partridge in the princess style.
— *de perdreau à la purée de lentilles.*	— -Brüstchen mit Linsenmus.	— of partridge with purée of lentils.
— *de perdreau à la sauce suprême froide.*[15])	— -Brüstchen mit kalter weißer Geflügel-Sose.	— of partridge with cold supreme sauce.
— *de perdreau à la vénitienne.*	— -Brüstchen mit Trüffeln und Hohlnudeln.[16])	— of partridge with macaroni and truffles.

[1]) Oder *à la sauce bigarade.*

[2]) Die Brüstchen auf beiden Seiten mit Gansleber-Füllsel bestrichen, in Butter angebraten, wenn kalt, abwechselnd mit rohen Trüffel-Scheiben auf einem Fleischfüllselrand angerichtet, mit Butter-Papier bedeckt, im Ofen gebacken; in die Mitte ein Rebhuhnfleischmus; dazu eine Madeira- oder mit der Rebhuhn-Brühe verkochte spanische Sose.

[3]) Mit einem Ragout von Krebsschwänzen, Kalbsbröschen, Tafel-Pilzen, Trüffeln, Hahnkämmen und Geflügel-Klößchen, aber jeder Bestandteil für sich, umlegt.

[4]) Die Brüstchen mit einer Trüffel-Scheibe belegt, auf Füllselrand im Kranz angerichtet; Trüffelmus in die Mitte; dazu eine Madeira-Sose, die mit der Rebhuhn-Grundbrühe *(fond)* verkocht ist.

[5]) Die Brüstchen mit einer Gansleber-Scheibe gefüllt, paniert, gebacken, im Kranz angerichtet; Trüffeln und Klößchen in die Mitte.

[6]) Vergl. Fußbem. 16 auf S. 712.

[7]) Mehrzahl hiervon ist *gentilshommes.*

[8]) a) Mit Wurzelwerk gedämpfte, dann glasierte Brüstchen, im Kranz um Linsenmus angerichtet. b) Mit Trüffel-Scheiben besteckte Brüstchen, mit Rebhuhn-Klößchen in brauner Sose angerichtet.

[9]) Gespickte Brüstchen von Rebhuhn.

[10]) a) Die Brüstchen gefüllt, mit brauner Sose überzogen, paniert, gebacken, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein braunes Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen und blätterig geschnittenem Rebhuhnfleisch. b) Die Schnitzel werden auf beiden Seiten mit feinen Kräutern bestrichen, paniert, gebacken, im Kranz angerichtet; in die Mitte ein weißes Ragout von Hahnnieren, Trüffeln und Tafel-Pilzen.

[11]) Die Brüstchen in Rheinwein gedämpft, zerschnitten, mit einer Sose von Trüffeln und Tafel-Pilzen übergossen und mit gerösteten Semmel-Scheibchen umlegt.

[12]) Nachdem man die Haut von den Brüstchen abgezogen hat, werden letztere mit feinem Rebhuhn-Füllsel bestrichen, in klare Butter getaucht, mit geriebener Semmel bestreut und auf dem Rost gebraten.

[13]) Wie *filets de faisan à la parisienne* (s. d.).

[14]) Mit Speck- und Trüffel-Stiften gespickte Brüstchen, weich gedünstet; dazu eine Madeira-Sose.

[15]) Oder *au suprême froid.*

[16]) Die in Butter geschwungenen (sautierten) Brüstchen werden im Kranz angerichtet; streifig geschnittene Trüffeln und Hohlnudeln in die Mitte; dazu eine braune Sose, die mit Weißwein verkocht und mit gehackten Tafel-Pilzen und Petersilie vermischt ist.

Filets de perdreau à la Véron.	Rebhuhn-Brüstchen nach Véron[1]).	Fillets of partridge, Véron style.
— *de perdreau à la westphalienne.*	— -Brüstchen mit Schinken und Sauerkraut.	— of partridge with ham and *Sauerkraut.*
Aspic de filets de perdreau.	Sulze v. Rebhuhn-Brüstchen.	Aspic of partridge-fillets.
— *de filets de perdreau en belle vue.*	— von Rebhuhn-Brüstchen mit Gallerte.	— of partridge-fillets with jelly.
Chaud-froid de filets de [perdreau.	Übersulzte Rebhuhn- [Brüstchen.	Jellied fillets of partridge.
— *-froid de filets de perdreau à l'impériale.*	— Rebhuhn-Brüstchen auf kaiserliche[2]) Art.	— fillets of partridge in imperial style.
— *-froid de filets de perdreau aux truffes.*	— Rebhuhn-Brüstchen mit Trüffeln.	— fillets of partridge with truffles.
Crépinettes de filets de perdreau.	Netzwürstchen von Rebhuhn-Brüstchen.	Flat sausages of partridge-fillets.
Pâté froid de filets de [perdreau.	Kalte Pastete von Rebhuhn- [Brüstchen.	Cold pie of partridge- [fillets.
— *froid de filets de perdreau, monté à la main.*	— Pastete von Rebhuhn-Brüstchen, aus freier Hand gearbeitet[3]).	— pie of partridge-fillets, hand-made (made by hand).
Sauté de filets de perdreau.	Geschwungene Rebhuhn-Brüstchen.	Fried fillets of partridge.
— *de filets de perdreau à la financière.*	— Rebhuhn-Brüstchen mit Reichen-Ragout.	— fillets of partridge with financier's garnish.
— *de filets de perdreau à la Henri IV.*	— Rebhuhn-Brüstchen nach Heinrich IV.[4]).	— fillets of partridge, Henry IV. style.
— *de filets de perdreau à la purée de marrons.*	— Rebhuhn-Brüstchen mit Kastanienmus.	— fillets of partridge with purée of chestnuts.
— *de filets de perdreau à la purée de perdreau.*	— Rebhuhn-Brüstchen mit Rebhuhnfleischmus.	— fillets of partridge with purée of partridge.
— *de filets de perdreau aux truffes.*	— Rebhuhn-Brüstchen mit Trüffeln.	— fillets of partridge with truffles.
— *de filets de perdreau au vin de Madère.*	— Rebhuhn-Brüstchen mit Madeira-Sose.	— fillets of partridge with madeira sauce.
Suprême de filets de perdreau.	Hochfeines Gericht von Rebhuhn-Brüstchen.	Suprême of partridge-fillets.
— *de filets de perdreau aux truffes.*	— Gericht von Rebhuhn-Brüstchen mit Trüffeln.	— of partridge-fillets with truffles.
Turban de filets de perdreau.	Turban von Rebhuhn-Brüst- [chen.	Turban(d) of partridge- [fillets.
Friture de perdreau.	Gebackene Rebhühner.	Partridge fry.
— *de perdreau à la Colbert.*	— Rebhühner mit Colbert- [Sose.[5])	— fry with Colbert sauce.
Fromage de perdreau.	Rebhuhn-Käse.[6])	— cheese.
Fumet de perdreau.	Gebeizte Rebhühner mit Wildsose.[7])	Marinated partridges with game sauce.
Galantines de perdreau.	Ausgebeinte, gefüllte Rebhühner, kalt.	Boned, stuffed, braised partridges, cold.
— *de perdreau en aspic.*	—, gefüllte Rebhühner mit Fleischsulze.	—, stuffed, braised partridges with aspic.
— *de perdreau en belle vue.*	—, gefüllte Rebhühner mit Sulze.	—, stuffed, braised partridges cold in jelly.
— *de perdreau en chaud-froid.*	—, gefüllte Rebhühner übersulzt.	—, stuffed, braised partridges jellied.

[1]) Sprich »Wêrong«; *Louis-Désiré Veron,* franz. Arzt und Journalist, geb. 5. April 1798 zu Paris, gest. 27. Sept. 1867. — Die in Butter gar gemachten, glasierten Brüstchen werden abwechselnd mit hahnkammartig ausgestochenen Brotscheiben im Kranz angerichtet; in die Mitte gibt man ein Mus *(purée),* welches man aus dem Keulenfleisch, den gestoßenen Lebern, gestoßenen Trüffeln, ebensoviel Kastanienmus und einem Löffelvoll weißer Sose bereitet hat; einige Tropfen dick eingekochter Fleischbrühe *(glace)* werden darüber gegeben.

[2]) **Die Brüstchen werden im Kranz angerichtet; einen Salat von Trüffeln und grünen Spargel-Spitzen gibt man in die Mitte; dazu eine Mayonnaisen- oder Tataren-Sose.**

[3]) Eine Pastete als Schaustück mit der Hand gemacht, im Gegensatz zu der, welche in einer Form *(moule à pâté)* hergestellt ist.

[4]) Mit Speck und Trüffel-Stiften gespickt; Trüffel-Sose.

[5]) Mit Zwiebel-Scheiben, Petersilie und Zitronensaft gebeizte Rebhuhn-Brüstchen, paniert und gebacken, dazu *Colbert*-Sose.

[6]) Man bereitet ein Rebhuhnbrot *(pain),* dem man ungefähr ein halbes Pfund geriebenen Parmesan-Käse zusetzt, und überstreicht dieses nach dem Erkalten mit schaumig gerührter Butter.

[7]) **Gebeizte Brüstchen werden mit Rebhuhn-Füllsel bestrichen, je zwei auf einander gelegt, mit Butter in der Beize geschwungen und auf Nudelrand mit Wildsose angerichtet.**

Galantines de perdreau à la dauphine.	Ausgebeinte, gefüllte Rebhühner mit Trüffeln und Sulze.[1])	Boned, stuffed, braised partridges with truffles and hashed jelly.
— *de perdreau à la gelée.*	—, gefüllte Rebhühner kalt in Gallerte.	—, stuffed, braised partridges cold in jelly.
— *de perdreau à la royale.*	—, gefüllte Rebhühner auf königliche[2]) Art.	—, stuffed, braised partridges in royal style.
— *de perdreau aux truffes.*	—, gefüllte Rebhühner mit Trüffeln.	—, stuffed, braised partridges with truffles.
Gâteau de perdreau.	Rebhuhnfleisch-Kuchen.	Partridge-cake.
— *de perdreau à l'espagnole.*	— -Kuchen, spanisch[3]).	— -cake in Spanish style
Gelée de perdreau.	Rebhuhn-Sulze.	Jelly of partridge.
Gratin de perdreau.	Überkrustete[4]) Rebhühner.	Browned partridges.
Hachis de perdreau.	Rebhuhnfleisch-Gehäck.	Hashed partridge.[5])
— *de perdreau en bordure de pommes de terre.*	— -Gehäck in Kartoffelrand.	— partridge in border of potatoes.
— *de perdreau à la de Luynes.*	— -Gehäck nach Luynes[6]).	— partridge in Luynes style.
— *de perdreau à la polonaise.*	— -Gehäck mit Sauerkraut.	— partridge in Polish style.
— *de perdreau à la sauce au madère.*	— -Gehäck mit Madeira-Sose.	— partridge with madeira sauce.
Kromeskis *de perdreau.*	Krustgebackenes v. Rebhuhn.	*Kromeskies* of partridge.
— *de perdreau aux truffes.*	— v. Rebhuhn mit Trüffeln.	— of partridge w. truffles.
Mancelle de perdreau.	Braunes Rebhuhn-Ragout.[7])	Salmis of partridge.
Mayonnaise de perdreau.	Rebhuhn-Mayonnaise.	Mayonnaise of partridge.
— *de perdreau à la provençale.*	— -Mayonnaise auf provençalische[8]) Art.	— of partridge in Provencial style.
Pain de perdreau.	Rebhuhnfleisch-Brot.	Partridge-mould.
— *de perdreau à la dauphine.*	— -Brot nach Dauphinen-[9]) Art.	— -mould in dauphine style.
— *de perdreau à la gelée.*	— -Brot mit Sulze.	— -mould with jelly.
— *de perdreau à la Joinville.*	— -Brot nach Joinville[10]).	— -mould in Joinville style.
— *de perdreau à la Nemours.*	— -Brot nach Nemours[11]).	— -mould, Nemours style.
— *de perdreau aux olives.*	— -Brot mit Oliven.	— -mould with olives.
— *de perdreau à la Périgueux.*	— -Brot mit Trüffel-Sose.	— -mould with truffle sauce.
— *de perdreau au suprême.*	— -Brot, hochfein[12]).	— -mould, superfine.
— *de perdreau aux truffes.*	— -Brot mit Trüffeln.	— -mould with truffles.
Pâté de Chartres.	— -Teigpastete.	— -pasty, (-pie).
— *à la Urbain Dubois.*	— -Pastete nach Urbain Dubois[13]).	— -pie, Urbain Dubois style.
— *froid de perdreau à la gelée.*	— -Pastete, kalt mit Gallerte.	— -pie, cold with jelly.
— *de perdreau.*	— -Pastete.	— -pie.

[1]) Die *galantines* werden zerschnitten, wieder zusammengelegt, gegen einen Sockel gelehnt; obenauf vier durchscheinende (Transparent-)Spießchen. Die Zwischenräume füllt man mit einer Lage gehackter Gallerte, über diese gibt man kleine überglänzte Trüffeln. Den Sockel umgibt man mit einem Kranz von gehackter Gallerte und schönen Gallert-Krusten *(croûtons de gelée)*.

[2]) Die ausgebeinten Rebhuhn-Brüstchen werden gefüllt, mit *chaud-froid*-Sose von Wild überzogen, mit Trüffeln verziert, auf einem pyramidenförmigen Sockel, auf welchem irgend eine Figur angebracht ist, angerichtet, mit Trüffeln und Gallerte umlegt.

[3]) Mit in Wein gedünsteten Trüffeln und kleinen Blätterteig-Pasteten umlegt, mit einer Madeira-Sose begossen.

[4]) Die Rebhühner ausgebeint, mit einer Trüffel und Rebhuhn-Füllsel gefüllt. Von dieser Fülle wird auf der Schüssel ein Rand geformt, die Rebhühner werden darauf gelegt, mit Speck zugedeckt und langsam im Ofen gebraten; eine Trüffel-Sose in die Mitte.

[5]) Auch *hash of partridge, partridge-hash.*

[6]) Gehäck von Rebhuhnfleisch mit Trüffeln und Tafel-Pilzen in brauner Sose, mit Kiebitz-Eiern umlegt.

[7]) Wie *salmi(s)*; unter die Sose mischt man durchgestrichenes Wildfleisch.

[8]) Man bereitet eine Sose von Dragun-Essig, Öl, Sulze *(aspie)*, Schalotten, Knoblauch und Zitronensaft, legt die gebratenen, geschnittenen Rebhühner eine Stunde hinein, richtet erhaben an und gibt Kräuter-Butter ringsherum.

[9]) Rebhuhnfleischmus, Trüffeln und Tafel-Pilze in einer Form, mit Spargel-Spitzen und Tafel-Pilzen umlegt; dazu eine Madeira-Sose.

[10]) Mit Rebhuhnfleisch-Klößchen, Trüffeln und Tafel-Pilzen umlegt.

[11]) Das Fleischbrot wird mit Rebhuhn-Brüstchen, die mit Füllsel bestrichen und mit gehacktem Schinken bestreut sind, angerichtet.

[12]) Gestoßenes Rebhuhnfleisch in einer Form mit *chaud-froid*-Sose und gehackten Trüffeln.

[13]) Sprich »Dübŏă«; *Urbain Dubois*, berühmter franz. Küchen-Meister und gastronomischer Schriftsteller, zu gleicher Zeit mit *Émile Bernard* Mundkoch *(chef de bouche)* Kaiser Wilhelms I. Von *U. Dubois* herausgegebene Werke: *Nouvelle Cuisine bourgeoise, École des Cuisinières, La Cuisine d'Aujourd'hui, La Cuisine de Tous les Pays, Grand Livre des Pâtissiers et des Confiseurs, La Cuisine Artistique, Artistic Cookery La Cuisine Classique* (Dubois et Bernard).

Pâté de perdreau à la chasseur.	Jäger-Pastete v. Rebhuhn.[1])	Hunter's pie of partridge.
Petites croustades de semoule à l'italienne.	Kleine Grießkrusten auf italienische[2]) Art. [huhn.	Small croustades of semolina (farina), Italian style.
— *timbales de perdreau.*	Becher-Pastetchen von Reb-	— thimbles of partridge.
— *timbales de perdreau à la gelée.*	— -Pastetchen von Rebhuhn mit Gallerte.	— thimbles of partridge with jelly.
— *timbales de perdreau aux truffes.*	— -Pastetchen von Rebhuhn mit Trüffeln.	— thimbles of partridge with truffles.
Petits pâtés de perdreau.	Rebhuhnfleisch-Pastetchen.	Partridge-patties.
Pouding de perdreau.	— -Pudding[3]).	— -pudding.
Poupiettes de perdreau.	— -Röllchen.	— -olives.
— *de perdreau à la russe.*	— -Röllchen, russisch[4]).	— -olives in Russian style.
Purée de perdreau.	Rebhuhnfleischmus.	Purée of partridge.
— *de perdreau à la d'Alembert.*	— nach Alembert[5]).	— of partridge, Alembert style. [style.
— *de perdreau à la Conti.*	— nach Conti[6]).	— of partridge in Conti
— *de perdreau aux croûtes.*	— mit Brotkrusten.	— of partridge with bread-crusts. [sauce.
— *de perdreau au fumet.*	— mit Wildsose.	— of partridge with game
— *de perdreau garnie d'oeufs de vanneau.*	— mit Kiebitz-Eiern umlegt.	— of partridge garnished with plover's-eggs.
— *de perdreau aux oeufs pochés.*	— mit verlorenen Eiern.	— of partridge with poached eggs.
Cannelons à la purée de perdreau.[7])	Blätterteig-Röhrchen mit Rebhuhnfleischmus.	Canes filled with purée of partridge.
Croustades à la purée de perdreau. [perdreau.	Krusten mit Rebhuhnfleischmus. [fleischmus.	Croustades with purée of partridge. [partridge.
— *de riz à la purée de*	Reiskrusten mit Rebhuhn-	— of rice with purée of
Petites timbales à la purée de perdreau.	Becher-Pastetchen mit Rebhuhnfleischmus.	Small thimbles with purée of partridge.
Quenelles de perdreau.	Rebhuhnfleisch-Klößchen[8]).	Partridge-forcemeat balls.
— *de perdreau à l'alsacienne.*	— -Klößchen auf Elsässer[9]) Art.	— -forcemeat balls in Alsatian style.
— *de perdreau à la dauphine.*	— -Klößchen mit Spargel-Spitzen.[10])	— -forcemeat balls with asparagus-points.
— *de perdreau à l'essence de gibier*[11]).	— -Klößchen mit Wildsose.	— -forcemeat balls with essence of game.
— *de perdreau à la Noailles.*	— -Klößchen n. Noailles[12]).	— -forcemeat balls, Noailles style.
— *de perdreau à la toulousaine.*	— -Klößchen mit Toulouser[13]) Ragout.	— -forcemeat balls with Toulouse garnish.

[1]) Man bestreut die halbierten Rebhühner mit Salz, Cayenne-Pfeffer und pulverisierter Muskat-Blüte, bräunt die Stücke in Butter. Den Boden einer mit Teig ringsum angestrichenen Pastetenform belegt man mit dünnen Kalbfleisch- und Speckscheiben, streut feingehackte Tafel-Pilze, gehackte Petersilie, Salz und Cayenne-Pfeffer darüber, gießt etwas Zwiebel-Sose darauf, legt die Rebhühner hinein, drückt sie fest an, gibt gehackte Tafel-Pilze, Petersilie- und Zwiebel-Sose darüber, schließt die Form mit einer Teigkruste, verziert angemessen, überstreicht mit geschlagenem Ei, bäckt im nicht zu heißen Ofen. Kurz vor dem Anrichten gießt man einige Löffelvoll Sose durch ein Loch des Teigdeckels in die Pastete.

[2]) Mit einem Ragout von Rebhuhnfleisch, Artischocken-Böden und Schinken in Schildkröten-Sose gefüllt.

[3]) Eine Pudding-Schüssel legt man ringsum mit einer Rindstalg-Kruste aus, legt auf den Boden der Schüssel eine dünne Scheibe Rindsstück (*beefsteak*, am besten vom *rump*, also *rumpsteak*), darüber die gehäuteten, in zierliche Stücke geschnittenen Rebhühner, würzt mit Pfeffer und Salz, gießt ein wenig braune Braten-Sose darüber, schließt mit einem Teigdeckel, verziert den Rand desselben angemessen, hüllt den Pudding in ein feuchtes, mit Mehl bestreutes Mundtuch, bindet zu, läßt in kochendem Wasser gar werden. — Man kann zu diesem Pudding auch recht fein geschnittene Tafel-Pilze mit verwenden.

[4]) Die mit Füllsel bestrichenen Fleischstreifen werden zusammengerollt, in Butter mit etwas Knoblauch, Schalotten und rohem Schinken gedämpft; russische Sose.

[5]) Das Mus wird mit einem Kranz von Rebhuhnfleisch-Klößchen umlegt.

[6]) Wird in einer Reispastete (*croustade de riz*) angerichtet und mit Blätterteig-Pastetchen (*bouchées*), die mit Trüffel-Ragout gefüllt sind, umlegt.

[7]) Auch einfach *cannelons de perdreau.*

[8]) Auch Rebhuhn(fleisch)-Kneffs genannt.

[9]) Mit Trüffeln verzierte Klößchen im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Gansleber und Trüffeln.

[10]) Die Klößchen werden durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, paniert, gebacken, im Kranz angerichtet; grüne Spargel-Spitzen in die Mitte.

[11]) *Quenelles de perdreau au fumet* ist dasselbe.

[12]) Die Klößchen werden im Kranz um ein Ragout von Trüffeln und Gansleber angerichtet.

[13]) Die Klößchen werden im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Gansleber, Tafel-Pilzen und Trüffeln; braune Sose.

Rissoles à la duchesse.	Gebackene Mundtäschchen nach Herzogin-[1])Art.	Baked little mouthfuls in duchess style.
— de perdreau.	— Rebhuhn-Mundtäschchen (-Halbmondpastetchen).	— little mouthfuls of partridge.
— de perdreau à la russe.	— Rebhuhn-Mundtäschchen auf russische[2]) Art.	— little mouthfuls of partridge in Russian style.
Salade de perdreau à la gelée.	Rebhuhn-Salat mit Gallerte.[3])	Partridge-salad with jelly.
Salmi(s) froid de perdreau.	Braunes Rebhuhn-Ragout, kalt[4]).	Salmis of partridge, cold.
— de perdreau.[5])	— Rebhuhn-Ragout.	— of partridge.
— de perdreau à la d'Artois.	— Rebhuhn-Ragout mit Pomeranzen.	— of partridge with oranges.
— de perdreau à la bourguignonne.	— Rebhuhn-Ragout auf Burgunder[6]) Art.	— of partridge in Burgundy style.
— de perdreau à la chasseur.	— Rebhuhn-Ragout nach Jäger-[7])Art.	— of partridge in hunter's style.
— de perdreau à la française.	— Rebhuhn-Ragout auf französische[8]) Art.	— of partridge in French style.
— de perdreau à la gelée.[9])	— Rebhuhn-Ragout mit Gallerte.	— of partridge with jelly.
— de perdreau à la royale.	— Rebhuhn-Ragout auf königliche[10]) Art.	— of partridge in royal style.
— de perdreau aux truffes.	— Rebhuhn-Ragout mit Trüffeln.	— of partridge with truffles.
— de table.	— Tafel-Ragout[11]).	— of partridge.
Croûtons au salmi(s) de perdreau.	Brotkrusten mit braunem Rebhuhn-Ragout.	— of partridge on (slices of) toast.
Salpicon à la chasseur.	Feines Rebhuhn-Ragout mit Tafel-Pilzen.	Salpicon of partridge with button-mushrooms.
— de perdreau.	— Rebhuhn-Ragout.	— of partridge.
Petites bouchées au salpicon de perdreau.	Kleine Mundtäschchen mit feinem Rebhuhn-Ragout.	Small patties filled with salpicon of partridge.
Sauté de perdreau.	Geschwungene Rebhühner.	Fried partridges.
— de perdreau à la chasseur.	— Rebhühner nach Jäger-[12]) Art.	— partridges in hunter's style.

[1]) Rebhuhnfleischmus mit Trüffeln in Teig, halbmondförmig ausgestochen, paniert und in heißem Schmalz gebacken.

[2]) Mit einem Füllsel von Rebhuhnfleisch, Rindsmark, Speck und Trüffeln.

[3]) Gebratene Rebhühner schneidet man in zierliche Stücke, streut Salz, Cayenne-Pfeffer, gehackte Petersilie, Dragun, Kerbel und Schnittlauch darüber, fügt Kalbfleisch-Brühe, Dragun-Essig und Salatöl hinzu. Inzwischen schneidet man einige Salat-Köpfe fein, nimmt nach zwei Stunden die Rebhühner aus der Beize, legt sie auf den Salat, gibt ringsum Kapern, Gurken, Petersilie, Sardellen, hartgekochte Eier, Gallert-Krusten usw. und gießt kurz vor dem Anrichten die Rebhuhn-Beize über den Salat.

[4]) Man bereitet eine *Salmis*-Sose wie zu *salmi(s) de perdreau à la française* (s. d.). Ist die Sose dick genug eingekocht, so wird sie durchgestrichen und Gallerte darin aufgelöst, welche man vorher in kaltem Wasser hat ziehen lassen. Diese Sose gießt man über die gebratenen, in zierliche Stücke geschnittenen Rebhühner, läßt sie darüber steif werden, richtet die Rebhuhn-Stücke erhaben an und verziert mit Gallert-Krusten.

[5]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Oktober 1893, beim *Déjeuner servi au Ministère de la Marine.*

[6]) Die gebratenen Rebhühner werden zerschnitten. Von den Knochen bereitet man mit Schalotten, Knoblauch und Burgunder eine braune Sose, schwenkt die Rebhühner darin, richtet an, umlegt mit Trüffeln und Morcheln.

[7]) Braunes Rebhuhn-Ragout mit Rotwein und Tafel-Pilzen, mit gerösteten Brotschnitten (und verlorenen Eiern) umlegt. — *Salmi(s) des chasseurs* ist dasselbe.

[8]) Noch nicht ganz weich gebratene Rebhühner schneidet man in Stücke, häutet und entfettet diese. Einige kleine Tafel-Pilze, eine geschabte Möhre, zwei geschnittene Schalotten, etwas Muskat-Blüte, ein Lorbeerblatt, Petersilien-Blätter, eine mit Gewürz-Nelken besteckte Zwiebel, etwas Thymian und Scheiben von magerem Schinken läßt man in Butter anbraten, rührt Mehl hinzu, gießt noch einige Tassenvoll Kalbfleisch-Brühe und Xereswein hinein, gibt nun die Knochen und die Rebhuhn-Abfälle hinzu, läßt einkochen, streicht durch, läßt nochmals aufkochen, gibt die Rebhuhn-Stücke hinein, läßt diese heiß werden, richtet an.

[9]) Wenig gebräuchlich; = *chaud-froid de perdreau.*

[10]) Eine Randform füllt man mit einem von den Rebhuhn-Keulen bereiteten Füllsel; die gebratenen Brüstchen macht man in brauner Sose, die mit der Rebhuhn-Brühe verkocht ist, heiß, richtet an und umlegt mit Trüffeln.

[11]) Gebratene Rebhühner zerlegt, auf die Schüssel gethan, ein Glas Madeira, Salz, Pfeffer und Zitronensaft dazu, Semmel-Bröseln und Fleischsaft *(glace)* dazu, über Spiritus fünf Minuten geschwitzt.

[12]) Die in zierliche Stücke geschnittenen Rebhühner werden mit Salz und Pfeffer gewürzt und mit Butter schnell angebraten, dann gibt man eine feingehackte Schalotte, ein halbes Glasvoll Madeira und eine Obertassevoll spanische Sose, sowie einige ganze Tafel-Pilze hinzu, läßt noch eine Viertelstunde kochen, richtet mit gerösteten Brotkrusten an.

Sauté de perdreau à la Montgelas.	Geschwungene Rebhühner nach Montgelas[1]). [Sose.	Fried partridges in Montgelas style. [sauce.
— de perdreau à la russe.	— Rebhühner mit russischer	— partridges with Russian
— de perdreau aux truffes.	— Rebhühner mit Trüffeln.	— partridges with truffles.
— de perdreau à la zingara.	— Rebhühner mit Pökel-	— partridges with red
Soufflé de perdreau.	Rebhuhn-Auflauf. [Zunge.	Partridge-mould. [tongue.
— de perdreau en caisses.	— -Auflauf in Kästchen.	— -mould in cases.
— de perdreau, garni de champignons.	— -Auflauf mit Tafel-Pilzen.[2])	— -mould with button-mushrooms.
— de perdreau aux truffes.	— -Auflauf mit Trüffeln.[3])	— -mould with truffles.
Suprême de perdreau.	Hochfeines Gericht[4]) von Rebhuhn.	Suprême of partridge.
— de perdreau à la godard.	— Gericht von Rebhuhn nach Feinschmecker-[5])Art.	— of partridge with *godard* garnish.
Timbale de perdreau.	Becherpastete von Rebhuhn.	Thimble of partridge.
— de perdreau à l'alsacienne.	— von Rebhuhn auf elsässische[6]) Art.	— of partridge in Alsatian style.
— de perdreau à la Mont-	— von Rebhuhn nach Mont-	— of partridge, Mont-
Tourte russe. [mireil.[7])	Russische Torte[9]). [mireil[8]).	Russian tart. [mireil style.
Petit perdreau.	Junges Rebhuhn.	**Young partridge.**
Petits perdreaux en caisses.	Junge Rebhühner in Kästchen.	— partridges in cases.
Côtelettes de petits perdreaux.	Koteletts (Koteletten) von jungen Rebhühnern.	Cutlets of young partridges.
— de petits perdreaux en papillotes à l'italienne.	— von jungen Rebhühnern in Papier-Hülsen, italienisch[10]).	— of young partridges in papers with fine herbs and tomato sauce.
Perdrix blanche, *arbenne, lagopède des saules, tétras des saules.*	**Moorschneehuhn,** Weiden-, Thalschneehuhn, Moor-, Weißhuhn[11]).	**White grouse,** white ptarmigan, willow ptarmigan, white partridge.
— blanches bouillies.	Moorschneehühner gekocht.	— grouse boiled.

1) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Toulon, im Oktober 1893, beim *Déjeuner à bord du cuirassé le Formidable.* — Die zerschnittenen Rebhühner legt man in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, gibt Zwiebeln und ein Kräuter-Sträußchen *(bouquet)* daran, läßt braten, gießt die Butter ab, legt die inzwischen zugerichteten (panierten) Rebhühner wieder in die Pfanne, gibt würfelig geschnittene rohe Trüffeln, ein wenig Madeira und einige Löffelvoll zerlassene Tafel-Fleischbrühe *(glace fondue)* hinzu, läßt schnell einkochen, fügt würfelig geschnittene Tafel-Pilze und mageren gekochten Schinken hinzu. Man richtet die Rebhühner pyramidenförmig in einer flachen Teigkruste an und träufelt ein wenig mit der Rebhuhn-Brühe und Madeira verkochte spanische Sose darüber.

2) Das Rebhuhnfleisch wird mit Butter gestoßen, mit Eigelben vermischt, gewürzt, Schlagsahne darunter gezogen, die Masse in eine Cylinderform gefüllt, im Wasser-Bade *(au bain-marie)* gar gemacht, ausgestürzt und mit kleinen Tafel-Pilzen *(champignons)* umlegt.

3) Man stößt das Rebhuhnfleisch mit Butter und dick eingekochter Rebhuhn-Sose, mischt rohes Füllsel und einige Eigelbe darunter, streicht durch, zieht den Schnee von mehreren Eiweiß darunter, gibt Trüffel-Scheiben in die Mitte, bäckt die Masse in einer Auflauf-Schüssel.

4) Die ausgelösten Brüstchen mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit einem Huhnfüllsel, das mit feingehackten Trüffeln und Tafel-Pilzen vermischt ist, gefüllt. Die *filets* mit dem Finger leicht gepreßt, mit Einschnitten versehen, in welche man dünne Trüffel-Scheiben steckt. Die *filets* legt man der Länge nach auf die Brüstchen und diese in eine Pfanne *(sautoire)*, streicht klare Butter darüber. Hierauf gießt man ein Glasvoll Madeira und zwei Löffelvoll Tafelpilz-Essenz in die Pfanne (nicht über die *suprêmes)*, deckt zu, stellt zehn Minuten ans Feuer, richtet die *suprêmes* über einem Toulouser Ragout an.

5) Wie bei *suprême de perdreau* verfahren, aber mit deutscher Sose, in welche man Trüffel- und Tafelpilz-Scheiben, abgewällte Hahnkämme und Hahnnieren gibt.

6) Eine Becherform wird mit Kohlblättern und Schweinsfüllsel ausgelegt, mit Rebhuhnfleischmus und Rebhuhn-Brüstchen gefüllt.

7) Oft auch (falsch) *timbale de perdreau à la Montmirel* zu finden. — *Montmireil,* berühmter franz. Koch, wurde zu dem im Oktober bis Dezember 1822 abgehaltenen Kongreß der Mitglieder der Heiligen Allianz berufen, wurde seit dieser Zeit »Kongreßkoch« genannt, war lange in Wien beim Herzog von San Carlos, spanischem Gesandten, dann in Rom und Paris bei Chateaubriand, der sogar in seinen Memoiren von ihm spricht. Ist der Erfinder zweier Speisen.

8) Man legt die Form fischschuppenartig mit kleinen Halbmonden von Trüffeln, sodann mit einer fingerdicken Schicht Rebhuhn-Füllsel aus, gibt ein kaltes Ragout von Gansleber, Hahnkämmen und Tafel-Pilzen hinein, schließt mit Füllsel und macht die Pastete im Wasser (ungefähr 45 Minuten) gar. Umlage: Rebhuhn-Brüstchen, die mit Füllsel bestrichen und mit gehackter Zunge bestreut sind.

9) Vergl. dass. unter *faisan.*

10) Die Koteletts mit feinen Kräutern und Paradiesapfel-Sose in Papier-Hülsen gebraten.

11) *Lagopus albus, tetrao saliceti,* schwed. *dalripa,* steht in der Größe ungefähr zwischen Birk- und Rebhuhn, wird bis 40 cm lang, bis 64 cm breit, im Winter weiß (daher Weißhuhn), im Sommer braun, schwarz und weiß gezeichnet, bewohnt den Norden Europas und Amerikas, nährt sich von allerlei Pflanzenstoffen, im Winter nur von Birken- und Weiden-Knospen (daher engl. *spruce grouse),* frißt fast nur nachts. — Der Moorschneehahn erzeugt mit dem Birkhuhn einen Blendling, das Moorbirkhuhn *(lagopus lagopoides).* Vergl. *lagopède ptarmigan, gelinotte blanche,* auch *perdrix de neige* und *coq des marais.*

Perdreau blanc.	**Junges Moorschneehuhn.**	**Young white grouse.**
Perdreaux blancs en caisses.	Moorschneehühner in Kästchen.	White grouse in paper-cases.
— blancs à la toulousaine.	— mit Toulouser Ragout.	— grouse with Toulouse [garnish.
Salmi(s) de perdreau blanc.	Braunes Ragout von Moorschneehuhn.	Salmis of white grouse.
— de perdreau blanc aux olives.	— Ragout von Moorschneehuhn mit Oliven.	— of white grouse with olives.
Perdrix grecque[1].	Griechisches Steinhuhn.	Red grouse.
Perdrix grise, *gringette.*[2]	**Graues Rebhuhn.**	**Gray partridge.**
— grises bouillies.	Graue Rebhühner gekocht.	— partridges boiled.
Perdreau gris.	**Junges graues Rebhuhn.**	**Young gray partridge.**
— gris rôti.	Graues Rebhuhn gebraten.	Gray partridge roasted.
— gris rôti à la polonaise.	— Rebhuhn mit sauerer Sahne gebraten.	— partridge roasted with sour cream.
Perdrix de mer, *glaréole de Pallas, pratincole.*	**Brachschwalbe,** Sand-, Grub-, österr. Sandhuhn[3].	**Pratincole,** glareole.
— de mer rôties.	Brachschwalben gebraten.	Pratincoles roasted.
Perdrix de neige, *perdrix blanche, coq des marais*[4].	**(Gemeines) Schneehuhn,** Weißhuhn[5].	**White grouse, white game,** attagen, attagas.
— de neige à la bigarade.	Schneehühner mit bitterer Orangen-Soße.	— grouse with bigarade sauce.
— de neige à la Périgord.	— mit Trüffeln.	— grouse with truffles.
— de neige rôties.	— gebraten.	— grouse roasted.
Perdrix rouge (d'Europe), *givaudane, gorge(-)nue.*	**Rothuhn,** rotfüßiges Rebhuhn, rotes Rebhuhn[6].	**Red-legged partridge,** red partridge.
— rouges rôties.	Rothühner gebraten.	— -legged partridges [roasted.
Perdreau rouge.	**Junges Rothuhn.**	**Red partridge.**
Perdreaux rouges braisés.	Rothühner geschmort.	— partridges braised.
— rouges à la catalane.	— auf katalonische[7] Art.	— partridges in Catalan style.
— rouges à la choucroute.	— mit Sauerkraut.	— partridges with *Sauer-* [*kraut.*
— rouges aux choux-fleurs.	— mit Blumenkohl.	— partridges with cauliflower.
— rouges aux choux rouges.	— mit Rotkraut.	— partridges with red [cabbage.
— rouges grillés.	— geröstet.[8]	— partridges grilled.
— rouges au macaroni.	— mit Hohlnudeln.	— partridges w. macaroni.
— rouges aux marrons.	— mit Kastanien.	— partridges w. chestnuts.
— rouges aux olives noires.	— mit schwarzen Oliven.	— partridges with black olives.
— rouges aux petits oignons glacés.	— mit überglänzten kleinen Zwiebeln.	— partridges with glazed small onions.
— rouges à la piémontaise.	— auf piemontische[9] Art.	— partridges, Piedmontese [style.
— rouges piqués.	— gespickt.	— partridges larded.

[1]) *Caccabis graeca,* = *bartavelle.*

[2]) Vergl. *perdrix.*

[3]) *Glareola pratincola,* 26 cm lang, 59 cm breit. Das Gefieder des Oberkörpers ist ölbraun, das des Bürzels, der Unterbrust und des Bauches weiß, die Kehle rötlichgelb. Das Auge ist dunkelbraun, der Schnabel schwarz, im Winkel korallenrot, der Fuß schwarzbraun. Die Brachschwalbe besucht auf ihrem Zuge alle Länder Süd- und Mitteleuropas, ganz Mittel- und Südasien, sowie ganz Afrika. In überraschend großer Anzahl findet man den Vogel an den Seen Südrußlands und Mittelsibiriens. In Ungarn und Rußland nimmt man den Brachschwalben rücksichtslos die Eier weg; in Griechenland verfolgt man auch die Alten wegen des schmackhaften Fleisches, das zumal im Herbste sehr fett und dann besonders wohlschmeckend ist.

[4]) Auch *attagas, lagopède, gelinotte blanche, poule de neige.*

[5]) *Tetrao lagopus,* Gattung aus der Ordnung der Schneevögel und der Familie der Waldhühner. Wird wie Haselhuhn (s. *gelinotte*) zubereitet. Vergl. *lagopède, gelinotte blanche.*

[6]) *Caccabis rubra,* vertritt in Südwesteuropa das Steinhuhn (*bartavelle*), unterscheidet sich von jenem hauptsächlich durch die vorherrschend rötliche Färbung der Oberseite und durch das breitere, nach untenhin in Flecken aufgelöste Halsband. Die Länge beträgt 38, die Breite 52 cm. Das Rothuhn bewohnt Südfrankreich und die nach Süden hin gelegenen Länder und Inseln, namentlich Spanien, Portugal, Madeira und die Azoren. Die Rothühner werden in Spanien eifrig gejagt. Ihre Verfolgung beginnt bereits, wenn die Jungen die Größe einer Wachtel erreicht haben. Man sucht sie entweder mit Hühnerhunden, oder bedient sich eines Lockvogels (*reclamo*). Vergl. *bartavelle.*

[7]) Man bratet die Rothühner mit geschabtem Speck an, gibt Weißwein, würfelig geschnittenen Schinken und etwas Knoblauch daran und dämpft sie vollends gar.

[8]) Die Rothühner in Hälften geschnitten, paniert und auf dem Rost gebraten.

[9]) Die Brüste mit Zitronen-Scheiben und Speck belegt, mit Gewürz, Kräutern, Weißwein und Paradiesapfelmus gedämpft, zerlegt und in einem Rand von Polenta angerichtet.

Perdreaux rouges à la purée de pommes de terre.	Rothühner mit Kartoffelmus.	Red partridges with purée of potatoes.
— rouges à la purée de truffes.	— mit Trüffelmus.	— partridges w. purée of truffles.
— rouges truffés.	— getrüffelt.	— partridges truffled.
Ailes[1]) *de perdreau rouge.*	Rothuhn-Brüstchen.	Breasts of red partridge.
— de perdreau rouge à la purée de marrons.	— -Brüstchen mit Kastanienmus.	— of red partridge with purée of chestnuts.
Chaud-froid de perdreau rouge.	Übersulzte Rothühner.	Jellied red partridges.
— -froid de perdreau rouge aux truffes.	— Rothühner mit Trüffeln.	— red partridges with truffles.
Épigramme de perdreau rouge à la royale.	Epigramm von Rothuhn auf königliche[2]) Art.	Épigramme of red partridge in royal style.
Filets de perdreau rouge.	Rothuhn-Brüstchen.	Fillets of red partridge.
— de perdreau rouge à la Jules Verne.	— -Brüstchen nach Jules Verne[3]).	— of red partridge, Jules Verne style.
Salmi(s) de perdreau rouge.	Braunes Ragout v. Rothuhn.	Salmis of red partridge.
— de perdreau rouge aux truffes.	— Ragout von Rothuhn mit Trüffeln.	— of red partridge with truffles.
Terrine de perdreau rouge.	Napfpastete von Rothuhn.	Pot-pie of red partridge.
Périer[4]).	Gerstenammer.	Common bunting.
Perroquet, *psittaque*[5]).	**Papagei**, Sittich[6]).	**Parrot**, polly, popinjay[7]).
Perroquets rôtis.	Papageien gebraten.	Parrots roasted.
Perroquet de savctier[8]).	Schwarzdrossel.	Blackbird.
Petit bécasson[9]).	Trillernder Wasserläufer.	Summer-snipe.
Petit chevalier[10]).	Getüpfelter Wasserläufer.	Green sandpiper.
Petit coq de bruyère[11]).	Birkhahn.	Black-cock.
Petit courlis, petit courlieu, corlieu, corniolle.	Regen-, Mittelbrachvogel, Regen-, Blaubeerschnepfe[12]).	Curlew-jack, lesser curlew, whimbrel, pewet.
Petite bécassine, *bécassine sourde, bécassin, bécasson, boucirolle, foucault.*	Moorschnepfe, Halb-, Maus-, Fledermausschnepfe, stumme Schnepfe, Haarpudel, Filzlaus.[13])	**Jack-snipe**[14]), fen-, bog-, summer-snipe, dunling[15]), half snipe, juddock, judcock, jedcock, jed.
Petites bécassines rôties.	Moorschnepfen gebraten.	— -snipes roasted.
Petite charbonnière[16]).	Tannenmeise.	Coal-mouse.
Petite gelinette.	Weißköpfige (chines.) Drossel.	Chinese hazel-grouse.
Petite outarde[17]).	Kleine Trappe.	Little bustard.

---

1) *Aile* hier die »Brust mit dem Flügel daran«; sonst nur »Flügel«.

2) Mit *Villeroi*-Sose überzogene panierte Rothuhn-Brüstchen, abwechselnd mit den gefüllten Keulen im Kranz auf einem Füllselrand angerichtet; in die Mitte ein Ragout von Hahnkämmen, Trüffeln und Tafel-Pilzen mit weißer Sose.

3) Sprich »Wärn«; *Jules Verne*, franz. Schriftsteller, geb. 8. Febr. 1828 in Nantes. – Mit einer Trüffel-Scheibe verzierte Rothuhn-Brüstchen werden im Kranz um einen mit den Köpfen der Vögel geschmückten Aufsatz angerichtet.

4) *Emberiza miliaria*, = *proyer*.

5) Arab. *babagâ*, griech. παπαγάλλος, it. *pappagallo*, span. *papagayo*, ung. *papagály*, *papagáj*. — *Perroquet d'Allemagne* blaue Racke *(coracias garrula)*; Kreuzschnabel *(loxia curvirostra)*. *Perroquet de France* Dompfaffe *(pyrrhula vulgaris)*. *Perroquet du Groënland*, engl. *Ailsa cock*, Larvenpapagei *(mormon)*. *Perriche* langschwänz. Papagei Amerikas. *Psittacule* kl. kurzschwänz. Papagei *(psittacula)*. *Dur-bec* finnischer Papagei *(loxa pytiopsittacus)*. *Lori* roter ostind. Papagei *(psittacus lori)*. *Loeri* schwarzköpf. Papagei *(psittacus atricapillus)*. *Maïpouri* schwarzköpf. Papagei *(psittacus melanocephalus)*. — *Perrique* kleiner Papagei; *perruche* Papagei-Weibchen.

6) Die Papageien sind vorwiegend auf die Tropen beschränkt; nur einige Formen kommen nördlich, mehrere südlich von den Wendekreisen vor. Ziemlich die Hälfte der 400 Arten gehört Amerika an; nächstdem sind diese Vögel auf den Molukken und in Australien am zahlreichsten. In Europa sind sie nicht vertreten. Die Papageien liefern neben ihren Schmuckfedern den Eingeborenen ein recht wohlschmeckendes Fleisch, so z. B. die Kakadus, die Arras, die Jakos und vor allem die Amazonenpapageien.

7) *Popinjay.* a) *A parrot.* b) *The green woodpecker.*

8) Im Argot der Soldaten und Maler, = *merle*.

9) *Tringoides hypoleuca*, = *guignette*.

10) *Tringa ochropus*, = *chevalier cul-blanc*.

11) *Tetrao tetrix*, = *coq des bois*.

12) *Scolopax phaeopus*, auch Regen-, Güs-, Güth-, Jütvogel, Halbgrüel, Kücker, Wirhelen, kleine Brachschnepfe, um ein Viertel kleiner als der gewöhnliche Brachvogel; das Gefieder ist dem des letzteren ähnlich.

13) *Gallinago gallinula*, auch (süddeutsch) Böckerle genannt, 16 cm lang, 39 cm breit, am Kopf und unter den Wangen braun, mit zwei rostgelben Streifen über und unter dem Auge, an den Seiten grau, bräunlich gewellt und gefleckt, übrigens weiß, Schwung- und Steuerfedern schwarz, letztere rostgelb eingefaßt, findet sich in Rußland und Westsibirien, geht bis Indien und Nordafrika, erscheint bei uns mit der Haarschnepfe, ist aber seltener und brütet auch weniger häufig bei uns. Vergl. *bécassine*.

14) *Jack-snipe.* a) *A small European snipe (gallinago gallinula).* b) *A small American sandpiper (tringa maculata), called also pectoral sandpiper, and grass snipe.*

15) *Dunling (dunlin)* prov. in Lincolnshire.

16) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *mésange noire*.

17) *Otis minor*, = *canapetière*.

Petite poule de bruyère[1]).	Birkhuhn.	Black-hen.
Petite sarcelle, *criquet, alebrande, sarcelle (d'hiver), racanette.*	Kri(c)kente, Kriech-, Krük-, Krick-, Krug-, Franz-, Klein-, Wachtelente[2]).	**Teal duck,** creek duck, (European) teal.
Petites sarcelles à la gourmet.	Kri(e)kenten nach Feinschmecker-[3])Art.	— ducks in the *gourmet* style.
— *sarcelles grillées.*	— geröstet.	— ducks broiled.
— *sarcelles grillées à la maître d'hôtel.*	— geröstet, mit Haushofmeister-Butter.	— ducks broiled, with *maître d'hôtel* butter.
— *sarcelles rôties.*	Gebratene Kri(e)kenten.	Roast(ed) teal ducks.
— *sarcelles rôties à l'américaine.*	— Kri(e)kenten auf amerikanische[4]) Art.	— teal ducks in American style.
— *sarcelles rôties au cresson (de fontaine).*	— Kri(e)kenten mit (Brunnen-)Kresse.	— teal ducks with (water-) cresses.
Salmi(s) de petites sarcelles.	Braunes Kri(e)kenten-Ragout.	Salmis of teal ducks.
— *de petites sarcelles à l'américaine.*	— Kri(e)kenten-Ragout mit gebackenem Maismus.	— of teal ducks with fried hominy.
— *de petites sarcelles à la régence.*	— Kri(e)kenten-Ragout nach Regentschafts-[5])Art.	— of teal ducks with regency garnishing.
Petit paon sauvage[6]).	Pfauteufel.	Ruff.
Petit râle d'eau, marouette, griset, coch(o)uan, cocoin, cocouan, (râle) porzane, coquant.	Kleines Rohrhuhn, kleine Ralle, kleine Wasserralle, kleines Aschhuhn[7]).	Little crake, spotted crake, little water-rail.
Petit ramier[8]).	Holztaube.	Smaller ring dove.
Petit tétras[9]).	Birkhahn.	Black grouse.
Pétraceau[10]).	Kleine Trappe.	Little bustard.
Pétrel, caillette.	Sturmschwalbe, Petersläufer[11]).	Petrel, peterel, Mother Carey's chicken.
Pétrel fulmar.	Eissturmvogel, Fulmar[12]).	Fulmar petrel, malduck.
Pétrel tacheté, pigeon de mer, damier.	Kaptaube, kapischer Sturmvogel[13]).	Cape pigeon, pintado petrel.
Pic-mars.[14])	Grasspecht.	Green woodpecker.
Pic-vert[15]).	Grünspecht.	Rain bird.
Pied-vert[16]).	Grünbeinchen.	Green sandpiper.
Pie-grièche grise[17]).	Großer grauer Würger.	European gray shrike.
Pierlin[18]).	Rotfüßiger Wasserläufer.	Red(-)leg.
Pierrot[19]).	Spatz.	Sparrow.
Pigeon du Groënland[20]).	Teiste; Krabbentaucher.	Marrot; alle[21]).

[1]) *Tetrao tetrix,* = *poule de bouleau.*

[2]) *Anas crecca,* auch Schaps-, Spiegel-, Krenzente, Trösel, Socke, Kricke, 32 cm lang, 54 cm breit, mit rotbraunem Kopf und Oberhals, oberseits aschgrau, unterseits weiß, mit grünem Spiegel und aschgranen Beinen, im Norden der Alten und Neuen Welt heimisch. Sämtliche Bereitungs-Arten für Knä(c)kente (s. *sarcelle*) lassen sich auch bei Kri(e)kente anwenden. Siehe auch die unter Wildente *(canard sauvage)* angegebenen Bereitungs-Vorschriften.

[3]) Mit gemischtem Gemüse *(macédoine),* zierlich ausgestochenen roten Rüben, geviertelten Zitronen und Orangen; Johannisbeer-Gallerte nebenbei.

[4]) Mit Scheiben von gebackenem Maismus *(fried hominy)* und ein wenig Brunnen-Kresse.

[5]) Mit *garniture à la régence:* Heiße deutsche Sose *(allemande)* mit geschnittenen Tafel-Pilzen, Trüffeln, Klößchen, Kalbsbröschen, Hahnkämmen und Hahnnieren.

[6]) *Pavoncella pugnax,* = *combattant.*

[7]) *Gallinula porzana, rallus porzana,* zu der Gattung der Stelzvögel, der Familie der Rallen *(rallidae)* und der Familie der eigentlichen Rallen *(rallinae)* gehörig.

[8]) *Palumboena oenas,* = *pigeon petit ramier.*

[9]) *Tetrao tetrix,* = *coq des bois.*

[10]) *Otis tetrax,* = *canepetière.*

[11]) *Procellaria pelagica, thalassidroma pelagica,* 14 cm lang und 30 cm breit, bewohnt mit Ausnahme des höchsten Nordens das ganze Atlantische und ebenso das Stille Meer und ist selten auf der Nordsee, noch seltener auf der Ostsee zu bemerken. Der Vogel wird hin und wieder von den Nordländern gegessen, obwohl ihm ein abscheulicher Thrangeruch anhaftet. Früher gebrauchte man die erlegten Vögel als Lampen, indem man ihnen einfach einen Docht durch den Körper zog und diesen anzündete.

[12]) *Fulmarus glacialis, procellaria glacialis,* 50 cm langer und 105 cm breiter Sturmvogel, welcher im nördlichen Eismeere lebt und sich öfter an den Küsten von Nordgrönland anfhält. Man hat ihn auf allen hochnordischen Inseln als Brutvogel gefunden, in Europa namentlich auf Island, außerdem auf Jan Mayen und Spitzbergen. Auf den Westmanöern bei Island ist er so häufig, daß die Einwohner wenigstens 20000 Junge ausnehmen. Diese werden Ende August flügge und außerordentlich fett, riechen aber übel; sie werden von den Einwohnern getötet und znm Wintervorrate eingesalzen. — Verwandt mit dem vorigen ist der graue Eissturmvogel, franz. *malamoque* (s. d.).

[13]) *Procellaria capensis,* 38 cm langer Sturmvogel, dessen Fleisch schmackhaft ist.

[14]) *Picus viridis,* = *pivert.*

[15]) *Picus viridis,* = *pivert.*

[16]) *Actitis ochropus,* = *chevalier cul-blanc.*

[17]) *Lanius cinereus,* = *renégat.* Mehrzahl von *pie-grièche grise* ist *pies-grièches grises.*

[18]) *Totanus calidris,* = *chevalier gambette.*

[19]) In der nachlässigen (familiären) Sprachweise, = *moineau.*

[20]) a) *Uria grylle,* = *guillemot.* b) *Mergulus alle,* = *guillemot nain.*

[21]) Schwedisch ebenfalls *alle.*

Pigeon petit ramier, *petit ramier.*	Holztaube, Hohl-, Loch-, Block-, Blautaube[1]).	Wood-pigeon, smaller ring dove.
Pigeons petits ramiers rôtis.	Holztauben gebraten.	— -pigeons roasted.
Pigeon ramier, *ramier, colombe ramier, grand ramier, palombe.*	Ringeltaube, Holz-, Wald-, Wild-, Bloch-, Kohltaube[2]).	Ring-dove, wood-pigeon, wild pigeon, cushat.
Pigeons ramiers à la provençale.	Ringeltauben auf provençalische[3]) Art.	— -doves in Provencial style.
— ramiers rôtis.	— gebraten.	— -doves roasted.
— ramiers rôtis aux artichauts.	— gebraten, mit Artischocken.	— -doves roasted, with artichokes.
— ramiers rôtis aux choux-fleurs.	— gebraten, mit Blumenkohl.	— -doves roasted, with cauliflower.
— ramiers rôtis aux petits pois.	— gebraten, mit Schotenkernen.	— -doves roasted, green peas.
Pigeon sauvage.	Wildtaube[4]).	Wild pigeon[5]).
Pigeons sauvages à la broche.	Wildtauben am Spieß gebraten.	— pigeons roasted on the spit.
— sauvages rôtis.	— gebraten.	— pigeons roasted.
— sauvages rôtis aux navets.	— gebraten, mit Rüben.	— pigeons roasted, with turnips.
— sauvages rôtis aux olives.	— gebraten, mit Oliven.	— pigeons roasted, with olives.
Pivert, pic-vert, pic-mars, pleupleu, plui(-)plui.	Grünspecht, Gras-, Wieherspecht, Zimmermann, kleiner Baumhacker[6]).	Green woodpecker[7]), rain bird, popinjay, yaffler.
Pivette[8]).	Wasserläufer.	Clee.
Pivit[9]).	Kiwitt.	Peewit.
Pleupleu, plui(-)plui[10]).	Gras-, Grünspecht.	Green woodpecker.
Pluvian[11]).	Goldkiebitz.	Yellow plover.
Pluvier, *charadrille.*	Regenpfeifer[12]).	**Plover.**
Pluviers à l'anglaise.	— auf englische[13]) Art.	Plovers in English style.
— à la Dumanoir[14]).	— gefüllt mit Trüffeln.	— stuffed with truffles.
— farcies aux marrons.	— mit Kastanien-Fülle.[15])	— stuffed with chestnuts.
— grillés à la maître d'hôtel.	— geröstet, mit Haushofmeister-Butter.	— broiled, with *maître d'hôtel* butter.
— au jambon.	— mit Schinken.	— with ham.
— à la Médicis.	— nach der Medici[16]).	— in the Medici style.
— à la Périgueux.	— mit Trüffel-Sose.	— with truffle sauce.
— rôtis au cresson.	— gebraten, mit Kresse.	— roasted, with cresses.
— aux truffes.	— mit Trüffeln.	— with truffles
Chaud-froid de pluviers.	Übersulzte Regenpfeifer.	Jellied plovers..

[1]) *Columba oenas*, ist auf Kopf und Hals, Oberflügel, Unterrücken und Bürzel bläulich, auf dem Oberrücken tief graublau, in der Kopfgegend rötlich. Das Auge ist tiefbraun, der Sohnabel blaßgelb, an der Wurzel fleischrot, der Fuß mattrot. Die Länge beträgt 32, die Breite 66 cm. Vom 65. Grade nördlicher Breite an ist die Holztaube über ganz Europa verbreitet. In Deutschland findet man sie in allen Waldungen, im Gebirge wie in der Ebene, wo alte Bäume mit passenden Höhlungen vorhanden sind. Vergl. *pigeon ramier.*

[2]) *Columba palumbus*, auf Kopf und Nacken, sowie an der Kehle blau, auf dem Oberrücken und Oberflügel granblau, auf dem Unterrücken lichtblau, auf dem Bauche weiß. Das Auge ist blaßgelb, der Schnabel ebenfalls blaßgelb, an der Wurzel rot, der Fuß rötlich. Die Länge beträgt 40, die Breite 75 cm. Die Ringeltaube hat dasselbe Verbreitungs-Gebiet, wie die Holztaube (s. *pigeon petit ramier)* und wird in Asien durch eine nahe verwandte Art *(columba casiotis)* ersetzt.

[3]) Gefüllte Wildtauben, mit Schinken und Gemüsen in Weißwein gedämpft mit einem Trüffel-Ragout angerichtet.

[4]) Wird zubereitet nach Art der Haustaube (s. *pigeon*, S. 691), der Holztaube (s. *pigeon petit ramier)* oder der Ringeltaube (s. *pigeon ramier, ramereau*).

[5]) a) *The rock dove.* b) *The passenger pigeon.*

[6]) *Picus viridis*, auch Holzhauer genannt, 30 cm lang, 50 cm breit, bewohnt Europa und Vorderasien. Obwohl sein Fleisch trocken und zähe ist, findet man den Grasspecht mitunter auf den Märkten Italiens.

[7]) Auch *eccle, hewhole, highhoe, laughing bird, yaffil, yaffingale, yappingale, yackel, woodhack* genannt.

[8]) Wenig gebräuchlich, = *totane.*

[9]) *Vanellus vanellus*, = *vanneau.*

[10]) Mehrz. *plui(-)pluis*; *picus viridis*, = *pivert.*

[11]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *pluvier doré.*

[12]) Familie der Regenpfeifer *(charadrius)*, Sumpfvögel-Gattung. — *Pluvier à collier interrompu* Strandpfeifer *(charadrius cantianus)*; *pluvier criard* gemeiner Triel *(charadrius oedicnemus)*; *pluvier doré* Goldregenvogel *(charadrius pluvialis)*; *grand pluvier à collier* buntschnäbeliger Regenpfeifer *(charadrius hiaticula)*; *petit pluvier à collier* kleiner Regenpfeifer *(charadrius minor).*

[13]) Am Spieß gebraten, mit jungen Gemüsen angerichtet.

[14]) Sprich »Dümănŏahr«; *Philippe-François Pinel Dumanoir (du Manoir)*, franz. Dramatiker, geb. 31. Juli 1806 zu Guadeloupe, gest. 16. Nov. 1865 in Pau. — Die ausgebeinten Brüstchen werden mit Füllsel, das mit Trüffeln vermischt ist, gefüllt, in Butter gebraten, im Krauz aufrecht gegen einen Brotklotz gelehnt; die Zwischenräume füllt man mit Trüffeln; nebenbei eine braune Sose.

[15]) Wie *faisan farci aux marrons* (s. d.).

[16]) Gespickt, mit gehackten Trüffeln gefüllt, auf Fleischfüllrand angerichtet, Trüffelscheiben dazwischen; Madeira-Sose.

Crépinettes de pluviers.	Netzwürstchen v. Regenpfeifer.	Flat sausages of plover.
Filets de pluviers.	Regenpfeifer-Brüstchen.	Fillets of plover.
— de pluviers à la princesse.	— -Brüstchen nach Prinzessin-[1])Art.	— of plover in princess style.
Galantines de pluviers.	Ausgebeinte, gefüllte Regenpfeifer, kalt.	Boned, stuffed, braised plovers, cold in jelly.
— de pluviers à la Cinq-Mars.	—, gefüllte Regenpfeifer nach Cinq-Mars[2]).	—, stuffed plovers in Cinq-Mars style.
Gratin de pluviers.	Regenpfeifer mit Kruste gebacken. [Ragout.	Plovers browned.
Salmi(s) de pluviers.	Braunes Regenpfeifer-	Salmis of plover.
— de pluviers à l'italienne.	— Regenpfeifer-Ragout auf italienische[3]) Art.	— of plover in a border of noodles.
— de pluviers à la maison d'or.	— Regenpfeifer-Ragout mit Gansleber-Krusten[4]).	— of plover with bread-crusts covered with goose-liver paste.
Pluvier criard[5]).	Triel, Brachhuhn. [Kiebitz[6]).	Thick-kneed plover.
Pluvier doré, *pluvian.*	**Goldregenpfeifer**, Gold-	**Golden plover**[7]). [spit.
Pluviers dorés à la broche.	— am Spieß gebraten.	— plovers roasted on the
— dorés au macaroni.	— mit Hohlnudeln.	— plovers with macaroni.
— dorés à la Périgueux.	— mit Trüffel-Sose.	— plovers, truffle sauce.
— dorés à la purée de	— mit Kastanienmus.	— plovers with puré of
Pochery[8]). [*marrons.*	Eisvogel.	Halcyon. [chestnuts.
Porphyrion, poule sultane, talève.	Sultanshuhn, Purpurhuhn[9]).	European purple gallinule[10]), purple bird,
Porzane[11]).	Kleines Rohrhuhn, kl. Ralle.	Little crake. [taleve.
Poule de bouleau[12]).	Birkhuhn.	Black-hen.
Poule de bruyère[13]).	Auerhuhn.	Mountain-hen.
Poule de coudrier[14]).	Haselhuhn.	Hazel-grouse.
Poule d'eau.[15])	Wasserhuhn, Teichhuhn.	**Moorhen**[16]).
Poules d'eau rôties à la	Wasserhühner am Spieß ge-	Moorhens roasted on the
Poule faisan(d)e[17]). [*broche.*	Fasan-Henne. [braten.	Hen-pheasant. [spit.
Poule de(s) marais[18]).	Schottisches Moorhuhn.	Scotch grouse.
Poule de neige[19]).	Schneehuhn.	White grouse.

---

[1]) Man bestreicht die Brüstchen mit etwas Wildfülle, bestreut sie mit gehackten Trüffeln, macht sie gar, richtet sie auf niedriger Reiskruste an, welche man mit einem Tafelpilzmus füllt.

[2]) Sprich «Ssäng-Märß» (nach Steffenhagen), »Ssäng-Mahr« (nach Larousse); *Henry Coiffier de Ruzé, marquis de Cinq-Mars*, Günstling Ludwigs XIII., geb. 1620, 12. Sept. 1642 als Hochverräter in Lyon enthauptet (s. gleichnamigen Roman von *de Vigny*). — Man beint drei Regenpfeifer aus, füllt sie mit Wildfüllsel (*farce à galantine*), das mit würfelig geschnittenen Trüffeln und Gansleber vermischt ist, rollt sie in ein Mundtuch, macht sie in kräftiger Brühe gar, nimmt sie heraus, wickelt sie in ein neues Mundtuch, um sie erkalten zu lassen. Dann schneidet man die *galantines* in Scheiben, legt diese wieder zu ihrer früheren Form zusammen, glasiert und überzieht sie mit brauner *chaud-froid*-Sose. Eine dreifach geriefte Cylinderform legt man mit Gallerte aus, gibt darüber die drei *galantines* (also eine *galantine* in jede Riefe), füllt die Form mit flüssiger, aber kalter Gallerte, läßt gefrieren. Kurz vor dem Anrichten löst man die Form mittels warmen Wassers, stürzt sie auf einen geschmackvoll verzierten Sockel, verziert die Hohlräume der Riefen (*cannelons*) mit kleinen geschälten und überglänzten Trüffeln. Obenauf stellt man eine beliebige Figur, z. B. einen knieenden Knaben vorstellend, welcher einen Becher mit beiden Händen hoch hält, welchen man mit gehackter Gallerte gefüllt hat.

[3]) Das Ragout in Nudelrand mit Tafel-Pilzen und Trüffel-Scheiben angerichtet.

[4]) Herzförmig ausgestochene Brotkrusten, die mit Gansleber-Pastete bedeckt sind.

[5]) *Charadrius scolopax*, = *courlis de terre.*

[6]) Auch **Brach-, Acker-, Saat-, Grill-, Tüt- und Pardervogel, Pulros, Fastenschleier, Dütchen, Dittchen, Tütchen, Heidenpfeifer, Goldtüte, Feldläufer, Brachhuhnchen, Brachhennchen**, *charadrius pluvialis.* Der Goldregenpfeifer unterscheidet sich von den anderen Arten seiner Verwandtschaft hauptsächlich durch sein goldgrünes Gefieder. Das Auge ist dunkelbraun, der Schnabel schwarz, der Fuß schwarzgrau. Die Länge beträgt 25, die Breite 55 cm. Das Fleisch wird geschätzt, obgleich es im Herbste zuweilen etwas thranig schmeckt. Vergl. *vanneau-pluvier.*

[7]) Auch *yellow plover, black(-breasted) plover, hill plover, whistling plover, prairie pigeon.* — *Prairie pigeon.* a) *The upland plover.* b) *The golden plover.*

[8]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *alcyon.*

[9]) *Fulica porphyrio, gallinula porphyrio,* von den Arabern **Dickme** genannt, mit blauem Gefieder. Das Auge ist gelblichbraun, der Schnabel rot, der Fuß mattrot. Das Fleisch wird hier und da gegessen.

[10]) *The purple gallinule of America is ionornia martinica.*

[11]) *Gallinula porzana,* = *petit râle d'eau.*

[12]) *Tetrao tetrix;* vergl. *coq des bois.*

[13]) *Tetrao urogallus;* vergl. *coq de bruyère.* — *Petite poule de bruyère,* = *poule de bouleau.*

[14]) *Tetrao bonasia,* = *gelinotte, gelinette.*

[15]) *Fulica chloropus.* a) = *gallinule.* b) = *foulque.*

[16]) a) *The female of the moor fowl.* b) *A gallinule, especially the European species.* c) *An Australian rail (tribonyx ventralis).*

[17]) Vergl. *faisan.*

[18]) *Tetrao saliceti scoticus;* vergl. *coq de(s) marais.*

[19]) *Tetrao lagopus,* = *perdrix de neige.*

Poule de prairie[1].	**Prairiehuhn, Heidenhuhn.**	**Prairie hen, prairie chicken.**
Poules de prairie à la purée de lapereau.	Prairiehühner m. Kaninchenfleischmus.	— hens with purée of rabbit.
— de prairie rôties.	— gebraten.	— hens roasted.
Chaud-froid de poule de prairie.	Übersulzte Prairiehühner.	Jellied prairie hens.
Poule sultane[2].	Sultanshuhn.	Purple bird.
Poulet de bois[3].	Wiedehopf.	Hoopoo.
Pratincole[4].	Sand-, Grubhuhn.	Pratincole.
Proyer, *bénari, benari, traquet blanc, gros verdier, verdière des prés).*	**Grauammer**, Lerchen-, Gersten-, Hirsen-, Wiesenammer, Gerstling[5]).	**Corn bunting**, common (European) bunting, bunting-lark.
Proyers grillés.	Grauammern geröstet.	— buntings broiled.
— rôtis.	— gebraten.	— buntings roasted.
— à la purée de marrons.	— mit Kastanienmus.	— buntings with purée of chestnuts.
— à la purée de truffes.	— mit Trüffelmus.	— buntings with purée of truffles.
— au riz.	— mit Reis.	— buntings with rice.
Psittaque[6].	Sittich.	Popinjay.
Ptarmigan[7].	Felsenschneehuhn.	Ptarmigan.
Ptéroclès.	Sandflughuhn[8]).	Pterocles, sandgrouse.
Puant[9].	Eisvogel.	Kingfisher.
Puput, pupue[10].	Wiedehopf.	Hoopoe.
Pygargue[11].	Seeadler.	Pygargus[12]).
Quam.	Quam.	Quam[13]).
Queue-rouge[14].	Gartenrotschwanz.	Brandtail, brantail.
Racanette[15].	Knä(c)kente; Kri(e)kente.	Garganey; teal duck.
Râle[16].	**Ralle.**	**Rail.**
Râles rôtis.	Rallen gebraten.	Rails roasted.
Côtelettes de râle.	— -Koteletts, -Koteletten.	Rail-cutlets.
— de râle à la Caradoc (Caractacus).	— -Koteletts mit Caradoc-Soße.	— -cutlets with Caradoc sauce.
Salmi(s) de râle.	Braunes Rallen-Ragout.	Salmis of rail.
Râle de la Caroline, cocotzin, sora.	Karolinische Ralle, amerikanische Ralle[17]).	Sora, Carolina rail, American rail.
Râle d'eau, *râle d'eau d'Europe, râle.*	**Wasserralle**, Aschhuhn, Riedhuhn, Tauschnarre.[18])	**Water-rail**, bilcock[19]), skitty coot, brook-runner[20]).
Râles d'eau rôtis	Wasserrallen gebraten.	— -rails roasted.

[1]) *Tympanuchus americanus*, = *huppe-col.*
[2]) *Gallinula porphyrio*, = *porphyrion.*
[3]) *Upupa epops*, = *huppe.*
[4]) Wisseusch. Bezeichn., = *perdrix de mer.*
[5]) Auch Gassenknieper, Kornquarker, Klitscher, Knipper, Kerust, Braßler, Strumpfwirker, Winterammer, Winterling, franz. auch *bruant proyer, périer, drue, cri(-)cri, emberiza miliaria, emberiza calandra,* 19 cm lang, 28 cm breit, vom südlichen Norwegen an in ganz Europa und ebenso im westlichen Asien an geeigneten Orten überall zu finden. Man stellt der Grauammer ihres vortrefflichen Fleisches halber mit dem Gewehre oder mit dem Strichnetze nach. Man kann diese Vögel genau nach Art der Gartenammern (s. *ortolan)* zubereiten.
[6]) Wissenschaftl. Bezeichnung, = *perroquet.*
[7]) Wissenschaftliche Bezeichnung; = *lagopède ptarmigan.*
[8]) *Pterocles exustus, pterocles senegalensis,* 33 cm lang, 60 cm breit, Fittich-Länge 19, Schwanzlänge 14 cm, im westlichen Nordafrika lebend. Fleisch schmackhaft.
[9]) *Alcedo ispida*, = *alcyon.* — *Puant* bezeichnet ferner a) Amerikanisches Stinktier *(mephitis);* b) Wiedehopf *(upupa epops).*
[10]) Veraltete Formen, = *huppe.*
[11]) *Haliaetos albicilla*, = *orfraie. Pygargue* bedentet ferner: a) Bläßbock und Prunkbock (Antilopen-Arten, *antilope pygarga* und *antilope euchore).* b) Tatarisches Reh *(cervus pygargus).* c) Korn-, Ringel-, Wiesenweihe *(circus pygargus).*
[12]) *Pygargus.* a) *A quadruped, the addax, an antelope having a white rump.* b) *The female of the hen harrier.* c) *The sea eagle.*
[13]) Indischer Vogel von der Größe eines Wasserhuhnes. Sein Fleisch ist ausgezeichnet.
[14]) Mehrzahl *queues-rouges; erythacus phoenicurus*, = *rouge-queue.*
[15]) a) *Anas querquedula*, = *sarcelle.* b) *Anas crecca*, = *petite sarcelle.*
[16]) *Rallus,* Gattung aus der Ordnung der Stelzvögel.
[17]) Eine nordamerikanische Ralle, häufig im Osten der Vereinigten Staaten, mit bräunlichem, schwarz und weiß geflecktem Rücken, schwarzem Kopf und ebensolcher Kehle. Man nennt sie auch *Carolina crake, common rail, sora rail, soree, meadow chicken, ortolan.* Das Fleisch des Vogels ist wohlschmeckend.
[18]) *Rallus aquaticus,* 30 cm lang, 40 cm breit, oberseits gelb, schwarz gefleckt, an den Weichen schwarz und weiß gebändert, am Bauch und Steiß rostgraugelb; die Schwingen sind braunschwarz, braun gerändert, die Steuerfedern schwarz, braun gesäumt, Augen und Schnabel rot, die Füße bräunlichgrün. Die Wasserralle bewohnt Nord- und Mitteleuropa und Mittelasien, weilt bei uns von März bis Oktober, sie liebt einsame Sümpfe und Moräste, hat sehr viel Ähnlichkeit mit den kleinen Sumpf- oder Rohrhühnern. In Italien fängt man sie für den Markt.
[19]) *Bilcock* ist wenig gebräuchlich.
[20]) Auch *brook ousel.*

Râle de genêts, *râle rouge, râle de terre.*	Wiesenschnarrer, Wiesenknarrer, Wachtelkönig[1].	Landrail, corn-crake, corn-bird, corn-crack[2].
Râles de genêts à la broche.	— am Spieß gebraten.	Landrails roasted on the spit.
— de genêts grillés.	— geröstet.	— broiled.
— de genêts rôtis.	— gebraten.	— roasted.
Râle porzane[3].	Kleine Ralle.	Little crake.
Ramereau[4].	**Junge Holztaube.**	**Young ring-dove.**
Ramereaux à l'étouffade.	— Holztauben gedämpft.	— ring-doves stewed.
— en marinade.	— Holztauben gebeizt.	— ring-doves marinated.
Ballot(t)ines de ramereaux à la gelée.[5]	Bällchen von jungen Holztauben mit Gallerte.	*Ballot(t)ines* of young ring-doves with jelly.
Terrine de ramereaux.	Schüssel-Pastete[6] von jungen Holztauben.	Terreen-(pot-)pie of young ring-doves.
Ramier, grand ramicr.	Ringeltaube.	Ring-dove.
Ramiret.	Ringeltaube von Cayenne.[7]	Ring-dove of Cayenne.
Redhead.	**Amerikan. Rothalsente**[8].	**Redhead**[9].
— grillé.	— Rothalsente geröstet.	— broiled (grilled).
— grillé à la maître d'hôtel.	— Rothalsente geröstet, mit Haushofmeister-Butter.	— broiled, with *maître d'hôtel* butter.
— rôti à l'américaine.	— Rothalsente gebraten, mit gebackenem Maismus und Johannisbeer-Gallerte.	— roasted, with slices of fried hominy and currant jelly.
— rôti au cresson (de fontaine).	— Rothalsente gebraten, mit (Brunnen-)Kresse.	— roasted, with (water-) cresses.
Renégat, *pie-grièche grise, blanc-pendard, darnagasse.*	**Raubwürger, großer grauer Würger, Metzger, Abdecker**[10].	**Gray shrike, cinereous shrike, butcher-bird.**
Renégats rôtis.	— gebraten.	— shrikes roasted.
Roitelet[11], *régule.*	**Goldhähnchen, Goldvögelchen, Goldammerchen**[12].	**Goldcrest, golden-crested wren, golden wren.**
Roitelets rôtis.	— gebraten.	Goldcrests roasted.
Rossignol[13].	**Nachtigall**[14].	**Nightingale**[15].
Rossignols grillés.	Nachtigallen geröstet.	Nightingales broiled.
— rôtis.	— gebraten.	— roasted.
Rossignol d'hiver[16].	**Rotkehlchen.**	**Robinet**[17].
Rossignol de muraille[18].	**Rotbrüstchen.**	**Ruddock**[19].

[1]) *Rallus crex, crex pratensis,* Schrecke, Vogel aus der Ordnung der Stelzvögel und der Familie der Rallen, 29 cm lang, 45 cm breit, mit hohem Leib, mittellangem Hals, ziemlich großem Kopf, kurzem, starkem Schnabel. Der Wiesenknarrer ist oberseits schwarzbraun, ölgrau gefleckt, unterseits aschgrau, auf den Flügeln braunrot, gelblichweiß gefleckt; das Auge ist hellbrauu, der Schnabel rötlich braungrau, der Fuß bleigrau. Er bewohnt Nordeuropa und Mittelasien, weilt bei uns vou Mai bis September. Sein Fleisch ist schmackhaft, weshalb er in Spanien und Griechenland eifrig gejagt wird. Man bereitet ihn nach Art der Schnepfen (s. *bécasse)* zu.

[2]) Auch *corn-craike* (schottisch), *corn-crack* ist veraltet.

[3]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *porzane.*

[4]) Nicht zu verwechseln mit *rameron* Oliven-Taube *(columba arquatrix)*, am Kap lebend. Vergl. *pigeon petit ramier.*

[5]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste im Oktober 1893 in Paris bei dem *Banquet populaire servi à la Galerie des Machines.*

[6]) Wie *pâté chaud de bruantins* (s. d.).

[7]) *Columba speciosa.*

[8]) Eine amerikanische Ente *(aythya americana)* mit ausgezeichnetem Wildbret, nahe verwandt mit der Kanevasente (s. *canvas-back)*, aber kleiner und am Kopfe tiefer rot gefärbt als jene. Man nennt sie auch *red-headed duck, American poachard, grayback, fall duck.* Kann auch auf alle Arten bereitet werden, welche bei *canard sauvage, sarcelle, petite sarcelle* angegebeu sind. Vergl. *mil(l)ouin.*

[9]) *Redhead.* a) *An American duck (aythya americana).* b) *The red-headed woodpecker (melanerpes erythrocephalus).* — *Cayuga duck,* eine große schwarze Wildente am *Cayuga Lake* im Staate New York lebend, hat wohlschmeckendes Fleisch.

[10]) *Lanius excubitor,* auch Würg-, Wehr-, Wahr-, Ottervogel, Würgengel, Wächter, Buschfalke, Waldherr, Wildwald, Berg-, Busch-, Krik-, Kriegel-, Wild-, Kraus-, Straußelster. Die Länge des Vogels beträgt 26, die Breite 36 cm, er lebt mit Ausnahme des äußersten Süden in allen Ländern Europas und iu einem großen Teile Asiens als Stand- oder Strichvogel. Sein schmackhaftes Fleisch bereitet man nach Art der Wacholder-Drossel (s. *grive)* zu.

[11]) *Roitelette* Weibchen des Goldhähnchens.

[12]) *Regulus cristatus,* auch Sommerkönig, oben grünlich, unten weißgrau; Schwanz und Flügel sind dunkelgrau, Zügel uud Augengegend weiß, die Augen braun, der Schnabel schwarz, die Füße hellbrauu. Das Goldhähnchen fiudet sich in fast ganz Europa und Nordasieu. Das Fleisch dieser kleinen Sänger gilt bei Feinschmeckern als ein Leckerbissen.

[13]) *Rossignole* Nachtigall-Weibchen.

[14]) *Luscinia philomela,* zu der Familie der Drosseln gehörig, bewohnt Europa, Nordwestafrika und Vorderasien. Auch diesem Sänger wird viel nachgestellt; doch ist sein Fleisch von geringerem Wohlgeschmack als das des Krammetsvogels (s. *grive)*, nach welchem es zubereitet wird.

[15]) Auch *thrush nightingale.*

[16]) *Lusciola rubecula,* = *rouge-gorge.*

[17]) *Robinet.* a) *The European robin.* b) *The chaffinch (fringilla coelebs).*

[18]) *Rubecula sylvestris,* = *rouge-gorge.*

[19]) *Ruddock.* a) *The European robin.* b) *A piece of gold money.*

Rouge-gorge[1]), *rubienne, rubiette, rouge-bourse.*	**Rotkehlchen, Rotbrüstchen,** Rotbärtchen[2]).	**Robin**[3]), robin redbreast, robinet, ruddock.
Rouges-gorges en caisses.	— in Papier-Kästchen.	Robins in paper-cases.
— -gorges en croustades.	— in Krusten.[4])	— in croustades.
— -gorges à la minute.	— auf schnellste[5]) Art.	— quickly done.
— -gorges à la Pulitzer.	— nach Pulitzer[6]).	— in the Pulitzer style.
— -gorges rôtis.	Gebratene Rotkehlchen.	Roast(ed) robins.
— -gorges rôtis au macaroni.	— Rotkehlchen mit Hohlnudeln.	— robins with macaroni.
— -gorges rôtis aux marrons glacés.	— Rotkehlchen mit glasierten Kastanien.	— robins with glazed chestnuts.
— -gorges rôtis au pain grillé.	— Rotkehlchen auf geröstetem Brot.	— robins on toast.
— -gorges rôtis à la purée de marrons.	— Rotkehlchen m. Kastanienmus.	— robins with purée of chestnuts.
— -gorges rôtis à la purée de pommes de terre.	— Rotkehlchen mit Kartoffelmus.	— robins with purée of potatoes.
— -gorges rôtis à la purée de truffes.	— Rotkehlchen mit Trüffelmus.	— robins with purée of truffles.
Pâté de rouges-gorges.	Rotkehlchen-Pastete.	Pie of robins.
Salmi(s) de rouges-gorges.	Braunes Ragout von Rotkehlchen.	Salmis of robins.
Terrine de rouges-gorges.	Schüssel-Pastete[7]) von Rotkehlchen.	Terreen-pie of robins.
Rougeot[8]).	Tafelente.	Common wild duck.
Rouge-plonge[9]).	Schellente[10]).	Golden-eye.
Rouge-queue[11]), *queue-rouge.*	**Rotschwänzchen,** Rötling, Rötlein[12]).	**Redstart,** redtail[13]), bran(d)tail, fireflirt.
Rouge(s)-queue(s) rôtis.	Gebratene Rotschwänzchen.	Roasted redstarts.
Rouge-rouget[14]).	Löffelente.	Shovel-bill, broad-bill.
Rubienne, rubiette[15]).	Rotkehlchen.	Redbreast[16]).
Russé[17]).	Sperber.	Sparrow-hawk.
Saint-germer[18]).	(Gemeiner) Triel.	Stone-curlew.
Salanga, salangane[19]).	Salangane[20]).	Salangana, salagane[21]).
Sanderling[22]).	Sandläufer, Sanderling.	Sanderling.
Sansonnet[23]).	Star.	Starling.

[1]) *Rouge-gorge,* Mehrzahl *rouges-gorges,* nach Laveaux *rouge-gorge.* a) Rotkehlchen. b) Kammeidechse, Leguan.

[2]) It. *pettirosso,* span. *petirojo; erythacus (erithacus) rubeculus, motacilla rubecula,* auch Kehl-, Wald-, Winterrötchen, Rotkröpfchen. Die Oberseite ist dunkel olivengrau, die Unterseite graulich, Stirn, Kehle und Oberbrust sind gelbrot. Das große Auge ist braun, der Schnabel schwärzlich braun, der Fuß rötlich hornfarben. Die Länge beträgt 15, die Breite 22 cm. Das Rotkehlchen ist in Europa heimisch, in Deutschland findet man es in jedem Wald mit dichtem Unterholz.

[3]) *Robin.* a) *A small European singing bird (erythaca rubecula).* b) *An American singing bird (merula migratoria), called also migratory thrush.* c) *The scarlet-breasted robin (petroica multicolor).* d) *The Indian robin.*

[4]) Wie *bécasses en croustades à la Harper Bros.* (s. d.).

[5]) Wie *bruantins à la minute* (s. d.).

[6]) Wie *bruantins à la Pulitzer* (s. d.).

[7]) Wie *pâté chaud de bruantins* (s. d.).

[8]) Prov. in Burgund, = *mil(l)ouin commun.*

[9]) Mehrzahl *rouge-plonge.*

[10]) *Fuligula clangula, anas clangula,* auch Schall-, Klang-, Klingel-, Kobel-; Hohlente, Quaker, Schreier, Knöllje, Knobbe, englisch auch *whistler, garrot, gowdy, pied widgeon, whiteside, curre, doucker,* etwa 50 cm lang und 75 cm breit. Die Schellente durchstreift im Winter ganz Europa und Nordamerika, sowie den größten Teil Asiens, sie erscheint bei uns Ende Oktober. Das wenig schmackhafte Fleisch wird nur im Norden gegessen.

[11]) Mehrzahl *rouges-queues* und *rouge-queue.* — *Rouge-queue à gorge bleue* Blaukehlchen.

[12]) Garten-, Baum- oder Waldrotschwanz, *motacilla phoenicurus.* Stirn, Kopfseiten und Kehle sind schwarz, die übrigen Oberteile aschgrau, Brust, Seiten und Schwanz rostrot, Vorderkopf und die Mitte der Unterseite weiß. Das Rotschwänzchen lebt in allen Ländern Europas. Sein wohlschmeckendes Fleisch bereitet man nach Art der Krammetsvögel (s. *grive)* zu.

[13]) *Redtail.* a) *The red-tailed hawk (buteo borealis).* b) *The European redstart (ruticilla phoenicurus), also called fire-tail.*

[14]) Mehrzahl *rouges-rougets; anas clypeata,* = *canard souchet.*

[15]) *Rubienne.* a) Rotkehlchen (= *rouge-gorge).* b) Rötling (Benennung einer Gruppe rotkehlchenartiger Vögel).

[16]) *Redbreast.* a) *The European robin.* b) *The American robin.* c) *The knot, or red-breasted snipe.*

[17]) *Falco nisus,* = *épervier.*

[18]) *Oedicnemus crepitans;* vergl. *pluvier criard.*

[19]) Bezeichnet a) die Salangane, b) das eßbare Nest derselben.

[20]) *Collocallia esculenta, hirundo esculenta,* kleine Vögel mit ziemlich langen Flügeln und schwachen Füßen. Die Salangane ist 13 cm lang, 30 cm breit, bewohnt die Sundainseln, die Gebirge von Assam, Siam, Ceylon usw. und baut ihr Nest an steilen Felswänden oder in Höhlen aus den Absonderungen (Sekret) der sehr entwickelten Speicheldrüsen. Die meisten Bruthöhlen finden sich an der Südküste Javas, und hier wie auch im ganzen Indischen Archipel werden die Nester mit Lebensgefahr gesammelt und als Leckerbissen unter dem Namen »indische Vogelnester« (indische Schwalben-Nester) fast ausschließlich nach China ausgeführt. Man kocht sie mit stark gewürzter Fleischbrühe. In Europa sind diese Nester seit etwa 300 Jahren bekannt.

[21]) *The esculent swallow that makes the edible bird's-nest.*

[22]) *Calidris arenaria,* = *chevalier de sable.*

[23]) *Sturnus vulgaris,* = *étourneau.*

Sarcelle, *cercelle, grassette, racanette, mercanette, garzotte.*	**Knä(c)kente,** Schäck-, Halb-, Birz-, Schnärr-, Schmiel-, Trasselente, Kläfeli, Krützele[1]).	Garganey, summer teal, cricket teal, European blue-winged teal.
Sarcelles bardées, rôties.	Knä(c)kenten mit Speckhülle gebraten.	Garganeys barded, roasted.
— bardées à la westphalienne.	— mit Speckhülle gebraten, westfälisch[2]).	— barded, roasted, with (Westphalia-)ham.
— aux câpres.	— mit Kapern-Sose.	— with caper sauce.
— aux cardons.	— mit Kardonen.	— with cardoons.
— aux choux-fleurs.	— mit Blumenkohl.	— with cauliflower.
— aux navets.	— mit Rüben.	— with turnips.
— aux olives.	— mit Oliven.	— with olives.
— à la Ponson du Terrail.	— n. Ponson du Terrail[3]).	— with rocamboles.
— à la purée de champignons.	— mit Tafelpilzmus.	— with purée of mushrooms.
— en ragoût.	— -Ragout.	Ragout of garganey.
— rôties.	— gebraten.	Garganeys roasted.
— rôties à la polonaise.	— mit saurer Sahne gebraten.	— roasted w. sour cream.
— en salmi(s).	— braun eingemacht.	— brown fricasseed.
— à la sauce aux oranges.	— mit Orangen-Sose.	— with orange sauce.
— à la sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.	— with tomato sauce.
— aux truffes.	— mit Trüffeln.	— with truffles.
— à la tyrolienne.	— auf Tiroler[4]) Art.	— in Tyrolian style.
Filets de sarcelle.	— -Brüstchen.	Fillets of garganey.
— de sarcelle aux anchois.	— -Brüstchen m. Sardellen-Sose.	— of garganey with anchovy sauce.
— de sarcelle aux olives.	— -Brüstchen mit Oliven.	— of garganey w. olives.
— de sarcelle à la Providence.	— -Brüstchen mit Providence-Ragout[5]).	— of garganey with Providence ragout.
— de sarcelle à la sauce aux oranges.	— -Brüstchen mit Orangen-Sose.	— of garganey with orange sauce.
Turban de filets de sarcelle à la toulousaine.	**Turban von Knä(c)kenten-Brüstchen auf Toulouser[6]) Art.**	Turban of garganey-fillets in Toulouse style.
Pâté de sarcelle.	Knä(c)kenten-Pastete.	Garganey-pie.
Salmi(s) de sarcelle.	Braunes Knä(c)kenten-Ragout.	Salmis of garganey with mushrooms.
— de sarcelle aux champignons.	— Knä(c)kenten-Ragout mit Tafel-Pilzen.	— of garganey.
Sarcelle d'hiver[7]).	Kri(e)kente.	European teal.
Savacou[8]), cuiller, onocrotale d'Amérique.	Hohlschnabel, Savaku, Kahnschnabel[9]).	Boatbill, South American boatbill.
Sénateur[10]).	Ratsherr.	Herring gull.
Siffleur, canard siffleur[11]).	Pfeifente.	Bald-pate.
Siselle, siserre, sisette[12]).	Misteldrossel.	Missel bird, chercock.
Solart[13]).	Schnepfe.	Woodcock.

[1]) *Anas querquedula,* 38 cm lang, 62 cm breit, an Scheitel und Hinterhals schwarzbraun, an Stirn, Kopf- und Halsseiten braunrot, Kinn und Kehle schwarz, Rücken und Oberbrust braungelb, an den Seiten weiß, am Steiß rostgelblich, sonst unterseits weiß, Schulterfedern bläulichschwarz, Schwanzfedern dunkelgrau; das Auge ist braun, der Schnabel grünlichschwarz, der Fuß rötlichgrau. Die Knäkente bewohnt Mitteleuropa und Mittelasien und weilt bei uns von März bis November. Die Jungen sind im Herbst sehr fett und schmackhaft. Sämtliche bei Kri(e)kente *(petite sarcelle)* und Wildente *(canard sauvage)* angegebenen Bereitungs-Arten lassen sich auch bei Knä(c)kente anwenden.

[2]) Gedämpfte Knäkente mit Scheiben von westfälischem Schinken und Trüffeln.

[3]) Sprich »Pongssong dü Terraj«; *Pierre-Alexis, vicomte de Ponson du Terrail,* franz. Schriftsteller, sprichwörtlich gewordener Vielschreiber (der Katalog der franz. Buchhändler führt für die Jahre 1858 und 1859 allein 63 Bde. auf), geb. 8. Juli 1829 zu Montmaur bei Grenoble, gest. 10. Januar 1871 in Bordeaux. — Mit gedünsteten Rokambolen (Rockenbollen; Knoblauchart).

[4]) Die Knä(c)kenten mit Schinken angebraten, in Madeira gedämpft, in einem Rand von Hohlnudeln angerichtet.

[5]) Die Brüstchen in mit Xereswein im Geschmack gehobener spanischer Sose; in die Mitte ein Ragout *à la Providence.*

[6]) Die Brüstchen turbanförmig angerichtet, mit Wildsose, eingemachten Tafel-Pilzen usw.

[7]) *Anas crecca,* = *petite sarcelle.*

[8]) Mehrzahl *savacous.*

[9]) *Cancroma cochlearia (cochlearea).* Stirn, Kehle, Backen und Vorderhals sind weiß, Unterhals und Brust gelblichweiß, die Federn des Rückens hellgrau, der hintere Oberhals und der Bauch bis zum Steiße rotbraun. Das Auge ist braun, der Schnabel braun, am Rande des Unterkiefers gelb, der Fuß gelblich. Die Länge beträgt 55, die Breite 95 cm. Der Kahnschnabel lebt im Gebüsch und Schilfe der Ufer aller Waldflüsse Brasiliens. Sein Fleisch wird gegessen.

[10]) *Larus eburneus,* = *mouette blanche.*

[11]) *Anas penelope,* = *vigeon.*

[12]) *Turdus viscivorus,* = *draine.*

[13]) *Scolopax rusticola,* = *bécasse.*

Soldat[1].	Kampfläufer.	Ruff.
Sora[2].	Amerikanische Ralle.	Sora.
Sotard[3].	Waldschnepfe.	Woodcock.
Sottelitte[4].	Gelbes Dütchen.	Dotterel.
Souchet, *canard souchet, pélican d'Allemagne, bec-plat.*	**Löffelente**, Breitschnabel-, Spatel-, Schild-, Fliegen-, Mückenente, Näschen[5].	**Shoveler**[6], broad-bill, shovelbill, maiden duck.
Souchets rôtis.	Löffelenten gebraten.	Shovelers roasted.
Spatule, cuiller, bec-à-cuiller, palette.	Löffler, Löffelreiher, Schufler, Löffel-, Spatelgans[7].	Spoonbill[8], European spoonbill.
Suce-fleur[9], *suceur de miel, bec(que)-fleur, méli-threpte.*	**Honigvogel, Honigsauger,** Blumensauger[10].	**Honey eater, honey sucker.**
— *-fleur(s) grillés.*	Honigvögel geröstet.	— eaters broiled.
— *-fleur(s) rôtis.*	— gebraten.	— eaters roasted.
Tadorne, (tardone), berclan, berclau, herclan.	Brandente, Brandgans, Wühl-, Krachtente[11].	Sheldrake[12], shieldrake, sheldfowl, shelduck[13].
Talegal(l)e.	**Buschhuhn, Buschtruthuhn**[14].	**Brush-turkey, talegalla**[15].
Talegal(l)es rôtis.	Buschhühner gebraten.	— -turkeys roasted.
Talève[16].	Purpurhuhn.	Taleve.
Taureau des étangs[17].	Rohrdommel.	European bittern.
Tétras d'Amérique.	**Amerikanisches Waldhuhn.**	**American grouse**[18].
— *d'Amérique à la broche.*	— Waldhuhn am Spieß gebraten.	— grouse roasted on the spit.
— *d'Amérique à la chasseur.*	— Waldhuhn nach Jäger-Art[19].	— grouse in hunter's style.

---

1) *Tringa pugnax*, = *combattant*.

2) *Porzana carolina*, = *râle de la Caroline*.

3) *Scolopax rusticola*, = *bécasse*.

4) *Charadrius morinellus*, = *guignard*.

5) Span. *pelicano*, in Mexiko *yacaphaltaoc*, auch Taschenmaul, Seefasan; *anas clypeata*, 50 cm lang, 80 cm breit, hat einen großen, hinten schmalen, vorn sehr erweiterten Schnabel; Kopf und Oberhals sind dunkelgrün, Unterhals und die obersten Flügeldeckfedern weiß, die übrigen lichtblau, Unterrücken und Bürzel schwärzlich grün, Brust und Bauch kastanienbraun. Das Auge ist gelb, der Schnabel schwarz, der Fuß rotgelb. Sie findet sich in allen nördlichen gemäßigten Ländern, bei uns vom April bis September. Das Wildbret ist vorzüglich.

6) *The Australian shoveler, or shovel-nosed duck (spatula rhynchotis), is a similar species.*

7) *Platalea leucorrhodia (leucerodia, leucorodia)*, mit Ausnahme eines gelblichen Gürtels um den Kopf, rein weiß, das Auge rot, der Schnabel schwarz, an der Spitze gelb, der Fuß schwarz, die Kehle grünlichgelb. Die Länge beträgt 80, die Breite 135 cm. In Südasien und in Ägypten gehört der Löffler unter die Standvögel; in nördlicheren Ländern erscheint er mit den Störchen im März und April und verläßt das Land im August wieder; er zieht Strandseen und Sümpfe dem Meere vor. In früheren Zeiten wurde auch der Löffler gebeizt (mit dem Falken erjagt); gegenwärtig jagt man ihn hier und da wegen seines kräftigen, wenn auch nicht besonders wohlschmeckenden Fleisches.

8) a) *The European spoonbill (platalea leucorodia); the roseate spoonbill of America (ajaja ajaja); the royal spoonbill of Australia (platalea regia).* b) *The shoveler.* c) *The ruddy duck.* d) *The paddlefish.*

9) Mehrzahl *suce-fleur* und *suce-fleurs*.

10) *Nectariniidae*, kleine, ungefähr 15 cm lange, zierlich gebaute Vögel, welche durch ihren Farbenschmuck an die Kolibris (s. *oiseau-mouche*) erinnern, sich von diesen aber durch ihre kurzen Flügel und die langläufigen Füße unterscheiden. Man unterscheidet über 120 Arten, die über Afrika, Asien, Neuguinea und Nordaustralien verbreitet sind und ein höchst schmackhaftes Fleisch liefern. Vergl. *trochile*.

11) *Anas tadorna, tadorna vulpanser, tadorna damiatica*, 63 cm lang, 110 cm breit, ein Mittelglied zwischen Gänsen und Enten, auch Wühl-, Erd-, Loch-, Hohl-, Grabengans, Erd-, Loch-, Hohl-, Berg-, Höhlenente genannt. Sie ist am Kopf und Hals dunkelgrün, ein Teil der Brust, der Mittelrücken, die Flügeldeckfedern, Seiten- und Schwanzfedern sind blendend weiß, ein breites Halsband rötlich, die Mittelbrust und der Bauch grauschwarz. Das Auge ist braun, der Schnabel rötlich, der Fuß fleischfarben. Die Brandente bewohnt Europa von Schweden bis Nordafrika und Asien bis China und bevorzugt Salzwasser; sie ist bei uns am häufigsten an der Nord- und Ostsee. Das Wildbret riecht sehr stark und hat auch keinen besonders angenehmen Geschmack.

12) *Sheldrake (tadorna Bellonii); the Australian sheldrake (tadorna radja); the chestnut sheldrake of Australia (casarca tadornoides); the ruddy sheldrake, or Braminy duck of Asia (casarca rutila); the white-winged sheldrake of Asia (casarca leucoptera).*

13) Auch *shellduck, skeelduck, links goose, bergander, burrow-duck.*

14) *Talegallus lathami. catheturus lathami, catheturus australis, alectura lathami*, australischer Vogel von 80 cm Länge. Das Gefieder ist auf der Oberseite schokoladenbraun, auf der Unterseite hellbraun, das Auge hellbraun, die Haut des nackten Kopfes und Halses scharlachrot, die am Vorderhalse lang herabwallende Hautwulst hochgelb, der Schnabel bleigrau, der Fuß schokoladenbraun. Das Fleisch dieses Vogels ist äußerst schmackhaft, weshalb man ihm eifrig nachstellt, besonders in den Wäldern von Illawarra und Maitland.

15) *A large, edible, gregarious bird of Australia (telegalla Lathami). The name is also applied to several allied species of New Guinea.*

16) *Fulica porphyrio*, = *porphyrion*.

17) *Botaurus stellaris*, = *butor (d'Europe)*.

18) *Among the most important American species are the ruffed grouse, or New England partridge (bonasa umbellus); the sharp-tailed grouse (pediocaetes phasianellus) of the West; the dusky, blue, or pine grouse (dendragapus obscurus) of the Rocky Mountains; the Canada grouse, or spruce partridge (dendragapus canadensis); prairie-chicken (tympanuchus americanus); sage grouse (centrocercus urophasianus).*

19) In Madeira gedünstete Waldhühner mit geschnittenen Tafel-Pilzen und Schalotten.

Tétras d'Amérique rôti.	Amerik. Waldhuhn gebraten.	American grouse roasted.
Tétras de la Californie.	**Kalifornische Wachtel[1].**	California quail.
— de la Californie rôti.	— Wachtel gebraten.	— quail roasted.
Tétras rouge[2].	Schottisches Moorhuhn.	Scotch grouse.
Tétras des saules[3].	Weißes Moorhuhn.	White grouse.
Tette-chèvre, tête-chèvre[4].	Nachtschwalbe.	Goat-owl, goat-chaffer.
Totane, totanus[5].	Wasserläufer.	Clee.
Tourte[6].	Karolinische Turteltaube.	Carolina turtledove.
Tourterelle[7], *tourtre.*	**Turteltaube[8].**	**Turtledove.**
Tourterelles à la broche.	Turteltauben am Spieß gebraten.	Turtledoves roasted on the spit.
Tourterelle de mer[9].	Krabbentaucher.	Dovekie, doveky.
Tourtrac[10].	Schollenhüpfer.	Wagtail.
Tourtre[11].	Turteltaube.	Turtledove.
Traquet blanc[12].	Grauammer.	Corn-bunting.
Traquet (pâtre), tractrac, tractrec, tourtrac.	Schwarzkehlchen, Christöffel, Schollenhüpfer[13].	Wagtail, Indian black-breasted wagtail.
Trochile[14].	Kolibri, Fliegenvogel[15].	Humming bird.
Trochiles en coquilles de noix.	Kolibris in Nußschalen.	— birds served in nutshells.
Urie[16].	Lumme.	Marrot[17].
Vanneau[18], *dix-huit, jacobine, pivite, vanneau-huppé.*	**Kiebitz**, Kiwüt, Geisvogel, Feldpfau, Riedstrandläufer[19].	Lapwing[20]), peewit, bastard plover, wype.
Vanneaux rôtis.	Kiebitze gebraten.	Lapwings roasted.
Filets de vanneau.	Kiebitz-Brüstchen.	Fillets of lapwing.
— de vanneau à la Mancelle.	— -Brüstchen nach Mancelle.	— of lapwing, Mancelle style.
Oeufs de vanneau.	— -Eier[21].	Plover's-(lapwing's-)eggs.
— de vanneau à l'impériale.	— -Eier, kaiserlich[22].	— -eggs in imperial style.
Salmi(s) de vanneau.	Braunes Kiebitz-Ragout.	Salmis[23]) of lapwing.

---

[1]) *Lophortyx californianus, callipepla californica,* auch Schopfwachtel, 24 cm lang, nahe verwandt mit der Baumwachtel (s. *colin d'Amérique)*, sehr häufig in Kalifornien, liefert ein ausgezeichnetes Fleisch. — Mit der Schopfwachtel eng verwandt ist die Helmwachtel (*lophortyx Gambeli)*, häufig in Arizona.

[2]) *Tetrao scoticus,* = *coq des marais.*

[3]) *Tetrao saliceti,* = *lagopède des saules.*

[4]) *Caprimulgus europaeus,* = *engoulevent d'Europe.*

[5]) *Totanus,* = *pivette;* vergl. *chevalier gambette.*

[6]) *Columba carolinensis;* vergl. *tourterelle.*

[7]) *Tourterelle à collier* Ringel-, Lachtaube (*columba risoria); petite tourterelle* Sperlingstaube (*columba passerina*). *Tourterelle de mer* kleine grönländische Taube (*mergulus alle*). — *Tourocco* senegambische Turteltaube (*columba macrura*); *tourtelette* kapische Turteltaube (*columba capensis*); *turvert* blauköpfige Turteltaube von Java (*columba cyanocephala*).

[8]) *Columba turtur, turtur communis,* kennzeichnet sich durch schlanke Gestalt. Die Federn der Oberseite sind rostbraun, in der Mitte schwarz und aschgrau gefleckt, Scheitel und Hinterhals bläulich, Vorderhals, Kropf und die Oberbrust weinrot, die übrigen Unterteile rotgrau. Das Auge ist bräunlichgelb, der Schnabel schwarz, der Fuß rot. Die Länge beträgt 30, die Breite 50 cm. Die Turteltaube ist über einen großen Teil Europas und Asiens verbreitet, ist in Südeuropa, Nordwestasien und Nordwestafrika ziemlich häufig.

[9]) *Mergulus alle,* = *guillemot nain.*

[10]) *Pratincola indica,* = *traquet (pâtre).*

[11]) *Turtur communis,* = *tourterelle.*

[12]) *Emberiza miliaria,* = *proyer.*

[13]) *Pratincola rubicola,* auch schwarzkehliger Schmätzer genannt, mit schwarzer Kehle und ebensolcher Oberseite. Die unteren Teile sind rostrot, Bürzel und Unterbauch weiß. Das Schwarzkehlchen bewohnt die gemäßigten Länder Europas und Asiens, wandert im Winter bis nach dem inneren Afrika und Indien. In Persien, wo das Fleisch des Vogels vielfach verspeist wird, heißt der Schollenhüpfer *Siah-Sineh,* in der Türkei *Bokara-kara.*

[14]) Auch *oiseau-mouche, oiseau-abeille* (Mehrz. *oiseaux-abeilles), frou-frou* (Mehrz. *frou-frous), colibri.* Vergl. *becque-fleur* und *suceur de miel.*

[15]) Kolibris, Honigvögel, Blumennymphen, Blumensauger, *trochilidae,* die kleinsten aller Vögel, finden sich in Amerika, hauptsächlich in den Tropen; die größte Artenzahl findet sich in den Gebirgen Süd- und Mittel-Amerikas.

[16]) Wissenschaftl. Bezeichnung, = *guillemot.*

[17]) Auch *marrott* und *morrot* geschrieben.

[18]) *Vanneau doré ordinaire* gemeiner Kiebitz; *vanneau-pluvier* Kiebitzregenpfeifer; *vanneau armé* Spornflügel (Sumpfvogel-Gattung); *pluvier doré* grüner Kiebitz.

[19]) It. *pavoncella,* span. *ave fria,* ung. *libucz, kibicz; tringa vanellus, charadrius vanellus, vanellus cristatus.* Oberkopf, Vorderhals, Oberbrust und ein Teil des Schwanzes sind dunkelschwarz, Halsseiten, Unterbrust, Bauch und die Wurzelhälfte der Schwanzfedern weiß. Das Auge ist braun, der Schnabel schwarz, der Fuß dunkelrot. Die Länge beträgt 34, die Breite 68 cm. Der Kiebitz findet sich überall in der Alten Welt vom 61.° nördl. Breite bis Nordindien und Nordafrika, am häufigsten in Holland; bei uns erscheint er im Frühjahr und weilt bis September; er bewohnt sumpfige Gegenden, namentlich Flußthäler. In Deutschland stellt man dem Kiebitz nicht besonders nach, doch wird er in Südeuropa auf seiner Winterreise eifrig verfolgt. Die Eier sind auch bei uns hoch geschätzt.

[20]) *A small European bird of the plover family (vanellus cristatus). Its eggs are the "plover's eggs" of the London Market, esteemed a delicacy. — The gray lapwing (squatarola cinerea).*

[21]) Rezepte für Bereitung der Kiebitz-Eier siehe unter Abteilung »Eierspeisen«.

[22]) Man schneidet einen Brotsockel in Form einer Halbkugel, überzieht ihn dünn mit Fleischfülle, macht diese gar und befestigt den Sockel auf der Schüssel. Die Kiebitz-Eier legt man mit (Brunnen-)Kresse ringsherum und verziert den Sockel durch zahlreiche Spießchen mit kleiner runden, heißen Trüffeln.

[23]) Oder *brown fricassee of lapwing*

Terrine de vanneau.	Schüssel-Pastete von Kiebitz.	Lapwing-pot pie.
Vanneau armé[1].	Spornflügel.	Jacana.
Vanneau-pluvier, vanneau-pluvier social.	Kiebitzregenpfeifer, Schweizerkiebitz, Brachamsel[2].	Black-bellied plover, black-breasted plover[3].
Vendangette, calandrette, calandrote, mauvis.	Rotdrossel, Wein-, Winter-, Berg-, Buntdrossel[4].	Red-wing[5], red-winged thrush.
Verde[6].	Eisvogel.	Kingfisher.
Verdier, verdier buissonnier, verdier terrier[7].	Goldammer.	Scribling lark, writing lark.
Verdière (des prés).	Gerstenammer[8].	Corn-bunting.
Videcoq[9].	Schnepfe.	Woodcock.
Vigeon, *vingeon, oignard(e), (canard)siffleur, pénélope.*	**Pfeifente,** Bleß-, Rot-, Speckente, Schmünte.[10]	**Widgeon,** bald-pate, (dun-bird).
Vigeons braisés.	Geschmorte Pfeifenten.	Braised widgeons.
— *braisés aux choux-fleurs.*	— Pfeifenten mit Blumenkohl.	— widgeons with cauliflower.
— *braisés au macaroni.*	— Pfeifenten mit Hohlnudeln.	— widgeons with macaroni.
— *braisés aux navets.*	— Pfeifenten mit Rüben.	— widgeons with turnips.
— *braisés à la purée de champignons.*	— Pfeifenten mit Tafelpilzmus.	— widgeons with purée of mushrooms.
— *braisés à la purée de marrons.*	— Pfeifenten mit Kastanienmus.	— widgeons with purée of chestnuts.
— *braisés à la purée de truffes.*	— Pfeifenten mit Trüffelmus.	— widgeons w. purée of truffles.
— *braisés à la Soubise.*	— Pfeifenten mit weißem Zwiebelmus.	— widgeons with white purée of onions.
— *farcis.*	Gefüllte Pfeifenten.	Stuffed widgeons.
— *farcis, sauce au porto*[11].	— Pfeifenten mit Portwein-Soße.	— widgeons with port-wine sauce.
— *farcis, sauce aux tomates*[12].	— Pfeifenten mit Paradiesapfel-Soße.	— widgeons with tomato sauce.
— *rôtis.*	Gebratene Pfeifenten.	Roast(ed) widgeons.
— *rôtis aux fonds d'artichauts.*	— Pfeifenten mit Artischocken-Böden.	— widgeons with artichoke-bottoms.
— *rôtis à la macédoine de légumes.*	— Pfeifenten mit gemischtem Gemüse.	— widgeons with assorted vegetables.
— *rôtis aux petits oignons glacés.*	— Pfeifenten mit überglänzten klein. Zwiebeln.	— widgeons with glazed small onions.
— *rôtis à la purée de champignons.*	— Pfeifenten mit Tafelpilzmus.	— widgeons with purée of button-mushrooms.
— *rôtis à la purée de marrons.*	— Pfeifenten mit Kastanienmus.	— widgeons with purée of chestnuts.
— *rôtis à la purée de truffes.*	— Pfeifenten m. Trüffelmus.	— widgeons with purée of truffles.

[1]) *Parra jacana,* = *jacane.*

[2]) *Charadrius squatarola, squatarola grisea,* auch Kaulkopf, Parderstrandläufer, Scheck. Kinn, Kehle, Vorderhals, Brust und Bauch sind schwarz, der Vorderkopf, Steiß und Unterschwanzdecken weiß. Die Länge beträgt 30, die Breite 65 cm. Der Kiebitzregenpfeifer (auch Regenpfeifer-Kiebitz) bewohnt die nördlichsten Teile der Tundra und zwar blos das Küsten-Gebiet des Meeres. Deutschland durchreist der Vogel im September, Oktober und November und auf der Heimreise in den Monaten März bis Juni. Vergl. *pluvier doré.*

[3]) Provinziell in England *rock-plover, stone-plover;* sonst auch *whistling plover, gray plover, bull-head plover, Swiss plover, sea plover, oxeye.*

[4]) Rotzippe, Rotziemer, Weißlich, Winesel, Bitter, Gererle, Böhmle, Bäuerling, Heide-, Blutdrossel, *turdus iliacus,* oberseits olivenbraun, unterseits weißlich, an den Brustseiten rostrot, am Halse gelblich. Das Auge ist braun, der Schnabel schwarz, der Fuß rötlich. Die Länge beträgt 22, die Breite 35 cm. Die Rotdrossel ist im hohen Norden Europas und ebenso im nördlichen Asien Brutvogel.

[5]) *Red-wing.* a) *A European thrush (turdus iliacus).* b) *A North American passerine bird (agelaius phoeniceus).*

[6]) *Acedo ispida,* = *alcyon.*

[7]) *Emberiza citrinella,* = *bruant commun.*

[8]) *Emberiza miliaria,* = *proyer.*

[9]) In der Normandie gebräuchlich, dem engl. *woodcock* nachgebildet.

[10]) *Anas penelope.* Stirn- und Scheitel-Mitte ockergelb, der übrige Kopf und der Hals rostrot, Kinn und Kehle schwärzlich, Mantel, Rücken, Brust- und Bauchseiten auf aschgrauem Grunde fein schwarz, Brust- und Bauchmitte, sowie der Steiß weiß. Das Auge ist braun, der Schnabel lichtblau, an der Spitze schwarz, der Fuß aschgrau. Die Länge beträgt 50, die Breite 90 cm. Die Pfeifente kommt im Norden von Europa, Asien und Amerika vor, überwintert in den Mittelmeer-Ländern, erscheint bei uns im Oktober, verweilt, solange die Gewässer offen bleiben, und zieht im März und April wieder nordwärts. Sie wird ihres vorzüglichen Fleisches halber von allen Feinschmeckern hoch geschätzt. Alle bei *canard sauvage, macreuse, redhead, sarcelle* usw. angegebenen Bereitungs-Arten lassen sich auch bei dieser Ente anwenden.

[11]) Oder *sauce au vin de Porto.*

[12]) Auch (seltener) *sauce à la tomate* oder (häufiger) nur *sauce tomate,* obgleich letzteres grammatikalisch unrichtig ist; ähnliches Verhältnis bei *sauce à l'orange* und *sauce aux oranges.*

Sauté de vigeon.	Geschwungene Pfeifenten.	Fried widgeon.
— *de vigeon aux morilles.*	— Pfeifenten mit Morcheln.	— widgeons with morels.
Vit-de-coq[1].	Schnepfe.	Woodcock.
Voleur de maïs.	Maisdieb, Purpur-Atzel[2].	Crow-blackbird, purple grackle.
Whip-pour-will, whip-poor-will.	Virginischer Ziegenmelker[3].	Whip-poor-will, whip(-)powil.
Wilson's snipe.	**Wilson-Schnepfe**[4].	**Wilson's snipe**[5].
— snipes *à la broche.*	— -Schnepfen am Spieß gebraten.	— snipes roasted on the spit.
— snipes *grillées à la maître d'hôtel.*	— -Schnepfen geröstet, mit Haushofmeister-Butter.	— snipes broiled, with *maître d'hôtel* butter.
— snipes *rôties au cresson (de fontaine).*	— -Schnepfen gebraten, mit (Brunnen-)Kresse.	— snipes roasted, with (water-)cresses.
Yacaphaltaoc[6].	**Mexikanische Wildente.**	**Broad-bill.**
— *braisé.*	Geschmorte mex. Wildente.	Braised broad-bill.
— *braisé à la chipolata.*	— mex. Wildente mit Würstchen-Ragout.	— broad-bill with *chipolata* garnish.
— *braisé à la financière.*	— mex. Wildente mit Reichen-Ragout.	— broad-bill with financier's garnish.
— *braisé à la toulousaine.*	— mex. Wildente mit Toulouser Ragout.	— broad-bill with Toulouse garnish.
Yacou, *pénélope.*	**Jakuhuhn,** Schakuhuhn[7].	**Guan,** penelope.
Yacous rôtis.	Gebratene Jakuhühner.	Roast(ed) guans.
— *rôtis au macaroni.*	— Jakuhühner mit Hohlnudeln.	— guans with macaroni.
— *rôtis à la purée de champignons.*	— Jakuhühner mit Tafelpilzmus.	— guans with purée of mushrooms.
— *rôtis à la purée de marrons.*	— Jakuhühner mit Kastanienmus.	— guans with purée of chestnuts.
— *rôtis à la purée de pommes de terre.*	— Jakuhühner m. Kartoffelmus.	— guans with purée of potatoes.
— *rôtis à la purée de truffes.*	— Jakuhühner mit Trüffelmus.	— guans with purée of truffles.
— *rôtis au riz.*	— Jakuhühner mit Reis.	— guans with rice.
Zonécolin.	**Mex. Hauben-Rebhuhn**[8].	**Massena partridge.**
Zonécolins rôtis.	Gebratene mex. Hauben-Rebhühner.	Roast(ed) Massena partridges.
— *rôtis au macaroni.*	— mex. Hauben-Rebhühner mit Hohlnudeln.	— Massena partridges with macaroni.
— *rôtis à la purée de marrons.*	— mex. Hauben-Rebhühner mit Kastanienmus.	— Massena partridges w. purée of chestnuts.
— *rôtis à la purée de pommes de terre.*	— mex. Hauben-Rebhühner mit Kartoffelmus.	— Massena partridges with purée of potatoes.
— *rôtis à la purée de truffes.*	— mex. Hauben-Rebhühner mit Trüffelmus.	— Massena partridges with purée of truffles.
— *rôtis au riz.*	— mex. Hauben-Rebhühner mit Reis.	— Massena partridges with rice.
— *rôtis à la sauce au madère.*	— mex. Hauben-Rebhühner mit Madeira-Sose.	— Massena partridges with madeira sauce.

[1]) Mehrzahl *vits-de-coq;* provinziell = *videcoq.*

[2]) *Quiscalus versicolor,* amerikanischer Vogel mit wohlschmeckendem Fleische.

[3]) *Caprimulgus vociferus,* amerikanischer Vogel mit wohlschmeckendem Fleische.

[4]) Äußerst schmackhafte amerikan. Schnepfe *(gallinago delicata),* für welche man oft die falsche Bezeichnung *English snipe* gebraucht. Benannt nach *Alexander Wilson,* Ornitholog, geb. 6. Juli 1766 zu Paisley in Schottland, wanderte 1794 nach Amerika aus, gab dort seine vortreffliche *American ornithology* heraus, die er bis zum 7. Band fortgesetzt hatte, als er 23. Aug. 1813 in Philadelphia starb. — Man kann sämtliche bei *bécasse* und *bécassine* angegebenen Bereitungs-Arten auch bei der Wilson-Schnepfe anwenden.

[5]) *The Wilson's snipe (gallinago delicata), sometimes erroneously called English snipe and the gray snipe, or dowitcher (macrorhamphus griseus), are well-known American species of snipe. — Alexander Wilson, Scottish ornithologist in America,* 1766—1813.

[6]) *Anas mexicana;* vergl. *souchet.*

[7]) *Penelope,* Vögel mit gestrecktem Leib, schlankem und niedrigem Schnabel, niedrigem Fuß und verhältnismäßig langem Schwanz. Das Gefieder ist auf Oberkopf, Nacken, Hals und Brust schwärzlich, auf dem Rücken, Flügel und Schwanz grünlich, auf Bauch und Steiß gelblichrot. Die Länge des Vogels beträgt 60 cm; er ist in Mittel- und Südamerika heimisch. Das Wildbret vieler Jakuhühner ist vorzüglich; einzelne Arten sind daher in gewissen Gegenden gänzlich ausgerottet, andere wenigstens sehr vermindert. — *Marail* grünes Baumhuhn *(penelope marail).*

[8]) *Cyrtonyx Montezumae, perdix cristata,* viel größer als das gemeine Rebhuhn. Das vorzügliche Fleisch ähnelt im Geschmack dem der Wachtel. Man bereitet es zu wie das des gewöhnlichen Rebhuhns (s. *perdreau).*

b) Gibier à poil[1]).	Haarwild.	(Haired) game.
Abad, abada.	Bengalisches Nashorn[2]).	Abada, abado.
Acouchi.	Guyanisches Wasserschweinchen[3]).	Acouchy, ac(o)uchi.
— *à la broche.*	— Wasserschweinchen am Spieß gebraten.	— roasted on the spit.
— *aux petits pois.*	— Wasserschweinchen mit Schoten-Kernen.	— with green peas.
Aegagre, égagre[4]).	Bezoarziege.	Bezoar-goat.
Agouti, *acouti*[5]).	Aguti, Ferkelkaninchen[6]).	**Agouti,** agouty.
— *braisé.*	— geschmort.	— braised.
— *farci, sauce aux câpres.*	— gefüllt, Kapern-Sose.	— stuffed, caper sauce.
— *rôti à la crème aigre.*	— mit sauerem Rahm gebraten.	— roasted with sour cream.
— *rôti, sauce au pain.*	— gebraten, Brotsose.	— roasted, bread sauce.
— *rôti, sauce piquante.*	— gebraten, pikante Sose.	— roasted, piquant sauce.
Ahu, tzéiran, antilope gutturose.	Kropfantilope[7]).	Ahu, Persian antilope, dzeren, dzeron.
Alcé[8]).	Elen(tier).	Elk.
Algazelle, algaselle, algazel.	Steppenkuh, Spießbock, Säbelantilope, Algazelle[9]).	Sable antelope, algazel, algazelle.
Alpaca, *alpaga, alpac, alpague, alpagne, paco.*	Alpaka, peruanische Kamelziege, Pako[10]).	**Alpaca,** (al)paco, pacos.
— *piqué, braisé.*	— gespickt, geschmort.	— larded, braised.
Filet d'alpaca.	— -Lende.	Fillet of alpaca.
— *d'alpaca à la gelée de groseilles.*	— -Lende mit Johannisbeer-Sulze.	— of alpaca with currant-jelly.
— *d'alpaca au jus d'oranges.*	— -Lende mit Orangen-Sose.	— of alpaca with orange sauce.
— *d'alpaca aux olives.*	— -Lende mit Oliven.	— of alpaca with stoned olives.
Âne.	Esel[11]).	Ass.
— *rôti.*	— gebraten.	— roasted.
Ânesse.	Eselin.	**She-ass.**
Lait d'anesse.	Eselsmilch[12]).	Asses'-milk.

[1]) Man kann das Haarwild (auch *gibier quadrupède* vierfüßiges Wild) einteilen in: a) *Venaison (bêtes fauves, gros gibier)*, Hoch-, Rotwild, *Venison* (Reh, Hirsch, Gemse, Elentier, Steinbock, Renntier). b) *Petit gibier à poil*, Kleinwild, niederes Wild, *Small game* (Hasen, Kaninchen usw.). c) *Bêtes noires (sanglier)*, Schwarzwild, *Wild boar*. Der Übersichtlichkeit halber ist das Schwarzwild mit unter die alphabetische Ordnung des Haarwildes aufgenommen, obwohl es eine Gruppe für sich bildet.

[2]) *Rhinoceros sumatrensis*, auch Snmatra-Nashorn, malaiisch Badak, Bahdak, an Größe dem indischen Nashorn ziemlich gleich. Näheres s. Fußbem. zu *rhinocéros*.

[3]) *Dasyprocta acouchy*, eine kleine Art von Aguti (s. *agouti*). in den Urwäldern lebend, mit äußerst zartem Fleisch.

[4]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *paseng*.

[5]) Anch *lièvre des Patagons*, *lièvre pampa*.

[6]) *Dasyprocta agouti*, von der Größe eines Kaninchens, häufig in Südamerika und Westindien, grunzt wie das Schwein, nährt sich von Früchten, Bataten, Maniok nsw., hat wohlschmeckendes Fleisch nnd wird wie Milchschwein (s. *cochon de lait)* zubereitet. Vergl. Fußbem. zn *lapin*.

[7]) *Antilope gutturosa*, Dseren der Mongolen, Hoangjang der Chinesen. Der Bock wird bei den Mongolen One, das Weibchen Sergaktschin genannt. Die kleinkröpfige Antilope bewohnt die mongolische Tatarei, die Steppen zwischen China und Tibet, sowie Ostsibirien. Im Sommer jagt man die Kropfantilopen nur selten, weil ihrer dann immer nur wenige anzutreffen sind, desto eifriger verfolgt man sie auf ihren Wanderungen. Das Wildbret dieser Antilope ist zart und äußerst wohlschmeckend.

[8]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *élan*.

[9]) *Oryx leucoryx*, 2 m lang, 1,25 m hoch, mit fast geraden Hörnern, lebt in den dürrsten Strichen Nord- und Mittelafrikas, wurde in Ägypten zur Zeit der vierten bis zwölften Dynastie als Hanstier gezüchtet. Das Wildbret ist wohlschmeckend. — Die Säbelantilope wird in Abessinien durch die Beisa *(oryx beisa)* und am Kap durch den Passan *(oryx capensis)* vertreten.

[10]) *Auchenia pacos*, *lama pacos*, liefert anßer der vortrefflichen Wolle ein höchst schmackhaftes Fleisch, welches man in Südamerika wie Rindfleisch (s. *boeuf)* zubereitet. Die Indianer verfertigen aus der Wolle Mäntel und Decken: sie nennen die gröbere Wolle »Hanaska«, die feinere »Kumbi«.

[11]) *Asinus*, isl. *asni*, wall. *asen*, *asyn*, angels. *esol*, althochd. *esil*, got. *asilus*, griech. ὄνος, böhm. *osel*, poln. *osiel*, dän. *aesel*, lit. *asilas*, it. *asino*, ung. *szamár*, span. *asno*, in Persien und Ägypten als Haustier gepflegt. Anch im Sudan ist der Esel noch Haustier, nnd in Südamerika kommt er verwildert vor wie ehedem anch anf Sardinien und einigen griechischen Inseln. Das Fleisch des Esels wird in südlichen Gegenden gegessen. Adam Olearius, welcher Mitte des 17. Jahrh. an der Gesandtschaftsreise nach Persien teilnahm (sie wurde vom Herzog von Holstein-Gottorp ausgerüstet), erzählt, daß bei einem Feste zn Ehren der Gesandten 32 Esel getötet und zubereitet wurden, ferner, daß Cha-Abbas die Esel, welche er anf der Jagd bei Ispahan erlegte, an seine Hofküche schickte.

[12]) Der Franenmilch am nächsten stehend, ist leicht gerinnbar, früher als wertvolles Mittel zur Bekämpfung der Schwindsucht gepriesen, jetzt als leicht verdaulich und nährend oft in Krankheiten verordnet, wo große Störung und Erschlaffung der Verdauungs-Funktionen vorwalten.

Âne sauvage, *onagre.*	Wald-, Wildesel[1]).	Wild ass.
— *sauvage rôti.*	Waldesel gebraten.	— ass roasted.
Anoa.	Anoa, Gems-, Urbüffel[2]).	Anoa.
Anta[3]).	Anta, Danta.	Anta.
Antilope.	Antilope, Hirschziege[4]).	Antelope, antilope.
Côtelettes d'antilope grillées.	Geröstete Antilopen-Rippchen, -Koteletts, -Koteletten.	Broiled (grilled) antelope-cutlets, -chops.
— *d'antilope grillées à la purée de marrons.*	— Antilopen-Rippchen mit Kastanienmus.	— antelope-cutlets with purée of chestnuts.
— *d'antilope grillées à la purée de pommes de terre.*	— Antilopen-Rippchen mit Kartoffelmus.	— antelope-cutlets with purée of potatoes.
— *d'antilope grillées à la sauce au porto.*	— Antilopen-Rippchen mit Portwein-Sose.	— antelope-cutlets with portwine sauce.
Escalopes d'antilope.	Antilopen-Schnitzel.	Collops (steaks) of antelope.
— *d'antilope à la financière.*	— -Schnitzel mit Reichen-Ragout.	— of antelope with financier's garnish.
— *d'antilope grillées.*	Geröstete Antilopen-Schnitzel.	Broiled collops of antelope.
— *d'antilope grillées à la Colbert.*	— Antilopen-Schnitzel mit Colbert-Sose.	— collops of antelope with Colbert sauce.
— *d'antilope grillées à la sauce russe.*	— Antilopen-Schnitzel mit russischer Sose.	— collops of antelope with Russian sauce.
Antilope-addax.	Mendesantilope[5]).	Addax.
Antilope d'Amérique.	Gabelantilope[6]).	**Pronghorn**, prongbuck[7]).
— *d'Amérique à la gelée de groseilles.*	— mit Johannisbeer-Sulze.	— -venison with red currant-jelly.[8])
— *d'Amérique rôtie.*	Gabelantilopen-Braten.	Roast(ed) pronghorn-venison.
Côtelettes d'antilope d'Amérique.	— -Rippchen, -Koteletts, -Koteletten.	Pronghorn-cutlets, pronghorn-chops.
Cuissot d'antilope d'Amérique.	— -Keule.	Haunch of pronghorn-venison.
Selle d'antilope d'Amérique.	— -Rücken.	Saddle of pronghorn-venison.
Steak d'antilope d'Amérique grillé.	Geröstetes Gabelantilopen-Stück.	Broiled (grilled) pronghorn-steak.
Antilope gutturose[9]).	Kropfantilope.	Ahu.
Antilope-mergens.	Ducker[10]).	Ducker.
Antilope-oryx[11]).	Passan, Gemsbock.	Pasan, gemsbok[12]).

[1]) a) *Asinus onager*, in Indien Gorkur, in Persien Gaur und Kerdet, findet sich von Syrien über Arabien und Persien bis Indien. Nach Strabon und Plinius lebte er auch in Kleinasien. Kirgisen, Perser, Araber jagen ihn seines Fleisches halber; schon die Römer schätzten die Füllen *(lalisiones)* als Leckerbissen. Vergl. *koulan.* b) *Equus hemionus,* = *czigitaï.*

[2]) *Anoa depressicornis, antilope (bos) depressicornis,* von den malaiischen Küsten-Bewohnern Bandogo-tutu, Sapi-utan genannt, ausschließlich auf den gebirgigen Teilen der Insel Celebes vorkommend, mit wohlschmeckendem Fleische.

[3]) *Tapirus anta,* = *tapir.*

[4]) Ganz Afrika, Süd-, West- und Mittelasien, Süd- und Mitteleuropa sind die Heimat der Antilopen, welche sowohl durch ihr vortreffliches Fleisch, wie durch ihr Gehörn und durch ihr Fell nützen. — Die Hirschziegenantilope, in Indien Harna, Hirun, Kalwit, Bureta, Barut, Sasin, Phandayet, Tschigri, Dschinda, im Sanskrit Mrig oder Mirga *(antilope cervicapra)*, etwas kleiner als unser Damhirsch, bewohnt die offenen, flachen Gelände Vorderindiens mit Ausnahme Unterbengalens und der Malabar-Küste. In Indien wird diese Antilope als ein heiliges Tier oft zahm gehalten. Frauen sind mit ihrer Pflege betraut und tränken sie mit Milch; Musiker spielen ihr Tonstücke vor. Nur die Brahminen dürfen das Fleisch genießen. Bezoarkugeln, welche man im Magen dieser Antilope findet, gelten als besonders heilkräftige Arznei-Mittel und finden vielfache Verwendung.

[5]) *Addax nasomaculatus, antilope addax,* ziemlich plump gebaut, gelblichweiß, mit braunem Kopf und Hals, brauner Mähne und ziemlich langem Schwanz, lebt im dürrsten Ostafrika. Die Machthaber der Nomaden und Beduinen jagen diese Antilopen, welche sie als die edelsten Jagdtiere betrachten, mit Windhunden und abgerichteten Falken. Das Wildbret dieser Antilope ist wohlschmeckend.

[6]) *Antilocapra americana (furcifer),* auch Gabelbock, Gabelgemse, Kabri, Kabrit, Berendo genannt, etwa 1,5 m lang, 80 cm hoch, bewohnt das westliche Nordamerika (die Steppen in der Nähe des Felsengebirges). Das Wildbret hat einen ganz eigentümlichen, feinen Wohlgeschmack und wird unter die vorzüglichsten Gerichte des Westens gezählt.

[7]) Auch *cabree, cabut, pronghorned antelope, antilocapra* genannt.

[8]) Wenn gebacken, auch mit *cranberry sauce* gegeben und dann oft mit *à l'américaine* bezeichnet.

[9]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *ahu.*

[10]) *Cephalolophus mergens, antilope mergens, antilope nicticans,* 1 m lang, 55 cm hoch, lebt in den Buschdickichten der Küste Südafrikas. Das Wildbret ist sehr schmackhaft, die Leber dieser kleinen Antilope gilt unter Feinschmeckern als Leckerbissen. Die Boers spicken das Wildbret des Duckers mit Elen- oder Nilpferdspeck und bereiten dann einen saftigen und höchst wohlschmeckenden Braten.

[11]) *Antilope oryx,* = *pasan.*

[12]) Seltener *gemsbuck.*

Aoudad[1], *mouton à crinière.*	**Mähnenschaf**[2].	**Aoudad**, bearded argali[3].
— *rôti.*	— gebraten.	— roasted.
Apar.	**Apar**, Kugel-Gürteltier, Matok[4].	**Apar(a)**, three-banded armadillo, mataco.
— *farci.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *rôti.*	— gebraten.	— roasted.
— *rôti, sauce aux câpres.*	— gebraten, Kapern-Soße.	— roasted, caper sauce.
Aparéa, *apéréa, apérée.*	**Aperea**[5].	**Aperea**[6].
— *en civet.*	— -Pfeffer.	— jugged.
— *(rôti) à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— roasted on the spit.
Argali.	**(Asiatischer) Argali**[7].	**Argali**[8].
— *bouilli.*	Gekochtes Argalifleisch.	Boiled argali-mutton.
— *bouilli aux pommes de terre.*	— Argalifleisch mit Kartoffeln.	— argali-mutton with potatoes.
— *bouilli au riz.*	— Argalifleisch mit Reis.	— argali-mutton w. rice.
Côtelettes d'argali.	Argali-Rippchen, -Koteletts, -Koteletten.	Argali-cutlets, argali-chops.
— *d'argali grillées.*	— -Rippchen geröstet.	— -cutlets broiled (grilled).
Gigot d'argali rôti.	Gebratene Argali-Keule.	Roast(ed) leg of argali-mutton.
— *d'argali rôti aux carottes.*	— Argali-Keule mit Möhren.	— leg of argali-mutton with carrots.
— *d'argali rôti aux petits pois.*	— Argali-Keule mit Schoten-Kernen.	— leg of argali-mutton with green peas.
— *d'argali rôti à la purée d'artichauts.*	— Argali-Keule mit Artischockenmus.	— leg of argali-mutton w. purée of artichokes.
— *d'argali rôti à la Soubise.*	— Argali-Keule mit weißem Zwiebelmus.	— leg of argali-mutton w. white purée of onions.
Argali (d'Amérique).	**(Amerikanischer) Argali**[9].	**Big-horn**[10], argali.
— *(d'Amérique) rôti.*	— Argali gebraten.	— -horn roasted.
Armadille, *dasype, tatou.*	**Gürteltier**, Tatu, Armadill[11].	**Armadillo**[12], dasypodine, tatouay.
— *rôti.*	— gebraten.	— roasted.
Arna.	Indischer Büffel[13].	Arna, arnee.
Axis[14].	Axis-Hirsch.	Axis(-deer).

[1]) Maurischer Name.

[2]) *Ovis (ammotragus) tragelaphus*, bis 1,8 m lang, 95 cm hoch, lebt einzeln auf den höchsten Felsengraten der nordafrikanischen Gebirge. Im Süden Marokkos heißt es Audad (Audet) und im südlichen Algerien wird es von den Einheimischen im allgemeinen Arui genannt, während der Widder Feschtal, das Schaf Massa und das Junge Charuf heißen. Sein Fleisch ist wohlschmeckend, aus den Fellen machen die Araber Fußdecken, auch wird die Haut gegerbt. Vergl. auch Fußbem. 3 auf S. 561.

[3]) Auch *maned sheep.*

[4]) *Tolypeutes tricinctus, dasypus tricinctus*, südamerikanisches Gürteltier mit drei Gürteln, mit weißem und nahrhaftem Fleische, welches man nach Art des Spanferkels (s. *cochon de lait)* zubereitet.

[5]) *Cavia aparea*, brasilianisches Meerschweinchen, 26 cm lang, 9 cm hoch, oben braungelb, unterseits gelblichgrau, an den Füßen bräunlichweiß, im Sommer heller gefärbt. Sein Fleisch wird von den Indianern gegessen.

[6]) *The wild guinea-pig of Brazil.*

[7]) *Ovis argali*, auch Muffeltier, wildes Steinschaf genannt, Arkar der Kirgisen, Ugulde der Sojoten und Burjäten, 1,8 m lang, 1,1 m hoch, kräftig gebautes Wildschaf, welches die Gebirgszüge zwischen Altai und Allatau, dem Bezirk von Akmollinsk und dem Südostrand der mongolischen Hochebene bewohnt. Sein Fleisch ist äußerst schmackhaft und kann auf fast alle Arten zubereitet werden, welche man bei dem Hausschaf (s. *mouton*, S. 530) anwendet. Vergl. auch Fußbem. 6 auf S. 560.

[8]) *The name is also applied to the bighorn sheep of the Rocky Mountains.*

[9]) *Ovis montana*, amerikanisches Bergschaf, 1,8 m lang, 1 m hoch, bewohnt das Felsengebirge *(Rocky Mountains)* und die westlich davon gelegenen Länder. Das Fleisch ist weniger schmackhaft, als das des asiatischen Argali; wird wie Hammelfleisch (s. *mouton*, S. 530) zubereitet. Das Fell benutzen die Indianer zu ihren Lederhemden. Vergl. auch Fußbem. 7 auf S. 560.

[10]) *The Rocky Mountain sheep.*

[11]) *Euphractes (dasypus)*, im südlichen Amerika lebende Säugetier-Gattung aus der Ordnung der Zahnlücker. Man jagt sie des wohlschmeckenden Fleisches halber.

[12]) Mehrzahl *armadillos.*

[13]) *Bos arni, bubalus arni*, Arna-haïnsa, Dschangli-baïnsa, der Stier Arna, die Kuh Arni, auch Mung und Dschera-krumi, bis 3 m lang (einschließlich des bis 60 cm langen Schwanzes), bis 1,4 m hoch, in Bengalen und den östlichen Teilen Mittelindiens südwärts bis zum Godawari und ostwärts durch Assam und Barma bis nach dem nordwestlichen Siam verbreitet, auch in Ceylon heimisch. Das Fleisch des Büffels ist zähe und wird wegen des ihm anhaftenden Moschus-Geruches von Europäern nicht gegessen, das der Büffel-Kälber dagegen ist schmackhaft, und das Fett ähnelt an Zartheit dem Schweinefett. — Karbau, Karbo oder Kerahau *(bos kerabau)*, ähnlich dem vorigen, auf Sumatra, Java, Timor, Borneo, Celebes, auf den Philippinen usw. lebend. Das Fleisch wird auf Java von den Europäern selten, von den Eingeborenen dagegen viel gegessen, von diesen werden sogar Fell und Eingeweide als Leckerbissen verzehrt. Karhau-Zungen gelten auch bei den in Java lebenden Europäern als ausgezeichnetes Gericht.

[14]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *cerf axis.*

Babir(o)ussa[1].	Hirscheber, Schweinhirsch[2].	Babir(o)ussa, Indian hog.
— rôti.	— gebraten.	— roasted.
Banteng.	Banteng[3].	Banteng, banting[4].
Bardot, bardeau, petit mulet.	Maulesel[5].	Hinny[6].
Bec-d'oiseau[7]*, ornithor-r(h)ynque.*	Schnabeltier[8].	Duck-bill, duck-mole[9].
Bêchet, *béchet, chameau [à deux bosses.*	Trampeltier, zweihöckeriges [Kamel[10].	Bactrian camel.
— rôti.	— gebraten.	— camel roasted.
Belette, *mart(r)e mineure.*	Wiesel, Herm(änn)chen[11].	Weasel, least weasel.
Belettes rôties à la broche.	— am Spieß gebraten.	Weasels roasted on the [spit.
Beni-israël.	Windspielantilope[12].	Beni-israel.
Biche.	Hindin[13].	Hind[14].
Bièvre, *castor*[15].	Biber[16].	Beaver, castor.
— braisé.	— geschmort.	— braised.
— rôti.	Gebratener Biber.	Roast(ed) beaver.
Cuissot[17] *de bièvre.*	Biber-Keule.	Leg of beaver.
— de bièvre au jus.	— -Keule in Fleischsaft.[18]	— of beaver in gravy.
— de bièvre rôti à la crème aigre.	— -Keule mit sauerem Rahm gebraten.[19]	— of beaver roasted with sour cream.
— de bièvre rôti à la sauce piquante.	Gebratene Biber-Keule mit pikanter Sose.	Roast(ed) leg of beaver with piquant sauce.
Queues de bièvre.	Biber-Schwänze.	Beaver-tails.
— de bièvre braisées.	— -Schwänze geschmort.	— -tails braised.
— de bièvre à la choucroute.	— -Schwänze m. Sauerkraut.	— -tails with *Sauerkraut*.

---

[1]) Von dem malaiischen *babi* Schwein und *rusa* Hirsch. — Auch *cochon cerf, sanglier des Indes, sanglier des Moluques, cerf-cochon.*

[2]) *Sus babirussa, porcus babirussa (babyrussa),* 1 m lang, 80 cm hoch, aus der Familie der Schweine, bewohnt Celebes, Buro und Sulla-Mangoli, scheint aber auf den Molukken und den großen westlichen Sunda-Inseln zu fehlen. Sein Wildbret ist äußerst wohlschmeckend.

[3]) *Bos banteng,* über Java, Borneo und den östlichen Teil Sumatras, auch über die malaiische Halbinsel verbreitet. Das Fleisch der jungen und halberwachsenen Bantengs ist zart und wegen des ihm eigenen feinen Wildgeschmackes auch bei den Europäern sehr beliebt, während das zähe, harte, etwas nach Moschus riechende Fleisch alter Stiere nur für Eingeborene genießbar ist.

[4]) Auch *wild ox of Java* genannt.

[5]) *Equus hinnus,* Bastard von Pferdehengst und Esel-Stute, in Spanien und Abessinien gezüchtet. — *Mulasse* junger Maulesel. Vergl. *mulet.*

[6]) Mehrzahl *hinnies.* — *A hybrid between a stallion and an ass. See mulet.*

[7]) Mehrzahl *becs-d'oiseau.*

[8]) *Ornithorhynchus anatinus,* je nach den verschiedenen Gegenden in seinem Vaterlande Mallangong, Tambriet, Tohumbuk und Mufflengong genannt, in Viktoria, Neusüdwales und Queensland vorkommend. Ein eigentümlicher Fischgeruch strömt von dem Pelze aus. Die Australier essen trotz dieser widerlichen Ausdünstung das Fleisch des Tieres sehr gern.

[9]) Auch *ornithorhynchus, platypus, water-mole, tambreet, mallangong, mullingong.*

[10]) *Camelus bactrianus,* in Ost- und Mittelasien lebend, von welchem man Fleisch, Milch und Fell benutzt. Vergl. *chameau.*

[11]) *Putorius vulgaris,* altengl. *wesele,* angels. *wesle,* holl. *wezel,* althochd. *wisala,* isl. *visla,* dän. *väsel,* schwed. *vessla,* it. *donnola, mustella,* span. *comadreja,* ung. *menyét;* Raubtier aus der Familie der Marder, 15 cm lang, findet sich in ganz Europa und Nordasien. Sein Fleisch ist im Geschmack dem des Hasen nicht unähnlich, die Mexikaner essen es häufig, und auch F. Lopez erzählt, daß es die indischen Soldaten am Spieß gebraten hätten. — *Bocamelle* sardinisches Wiesel.

[12]) *Neotragus Hemprichii, antilope hemprichiana,* Beni Israel der Bewohner Massauas, Edro der Tigrer, eine Zwergantilope, auf dem Rücken rotbraun, an den Vorderschenkeln gefleckt, unterseits weiß, lebt in den Buschwäldern Abessiniens. Das Wildbret dieser kleinen Antilope ist ziemlich zähe, aber doch genießbar, es eignet sich fast mehr zur Suppe als zum Braten. Die Leber hingegen ist allgemein als Leckerbissen hoch geschätzt.

[13]) *Cerva,* sehr wohlschmeckend und wie Reh (s. *chevreuil)* zubereitet. — *Faon de biche* Hirschkalb.

[14]) *The female of the red deer, of which the male is the stag.*

[15]) *Castor* auch »gemeine Tauchente«.

[16]) *Castor fiber,* corn. *befer,* althochd. *bibar,* lit. *bebru,* gäl. *beabhar,* skt. *babhrus,* russ. *bobr',* dän. *baever,* schwed. *bäfver,* holl. *bever,* it. *castoro castore,* span. *castor,* ung. *hód,* 75 bis 90 cm lang, 30 cm hoch. Der Biber war früher sehr verbreitet; in Deutschland findet er sich noch, geschützt von strengen Jagdgesetzen, an der Elbe, Saale und Mulde zwischen Dessau und Magdeburg; am häufigsten trifft man ihn in Österreich, Rußland und Norwegen, viel zahlreicher aber in Mittel- und Nordsibirien, Labrador, Neufundland, Kanada, auch in Maine und Massachusetts. Das Fleisch des Bibers ist wohlschmeckend, der Schwanz gilt als Leckerbissen. In der katholischen Kirche zählt der Biber zu den fischähnlichen Tieren, sein Fleisch darf daher während der Fasten gegessen werden. — Bibergeil *(castoreum,* engl. *castor oil),* eine eigentümliche, glanzlose, dickflüssige Masse, welche in zwei beim männlichen und weiblichen Biber zwischen den Geschlechtsteilen und dem After befindlichen, von einer vierfachen Haut gebildeten Drüsensäcken oder Beuteln abgesondert wird. Das Bibergeil wirkt beruhigend, krampfstillend, in größeren Dosen abführend.

[17]) *Cuissot* bei Wild immer anzuwenden, besser als *cuisse.*

[18]) Die Keule gehäutet, gewaschen, gespickt, gesalzen und in Wein mit feinen Kräutern *(fines herbes),* Gewürz und Essig braun gedämpft (geschmort). Die Sose verdickt man mit in Butter braun geröstetem geriebenen Schwarzbrot und Mehl, läßt sie aufkochen, richtet sie mit der Biber-Keule an.

[19]) Die Keule wird einige Tage in eine Beize gelegt, dann gebraten, wobei man einen Teil der gekochten Beize und saueren Rahm hinzugießt.

Queues de bièvre braisées aux pommes de terre frites.	Biber-Schwänze geschmort, mit Bratkartoffeln.[1])	Beaver-tails braised, with fried potatoes.
— de bièvre grillées.	— -Schwänze auf dem Rost gebraten[2]).	— -tails broiled (grilled).
Big-horn[3]).	Amerikanisches Bergschaf.	Big-horn.
Bison, *taureau sauvage.*	Wisent[4]).	**Bison**[5]).
Bosse de bison.	— -Buckel.	Bison's-hump (boss).
— fraîche de bison.	Frischer Wisent-Buckel.	Fresh bison's-hump.
— fraîche de bison à la Reykjavik.	— Wisent-Buckel mit Salbei.[6])	— bison's-hump with sage.
— salée de bison.	Gepökelter Wisent-Buckel.	Salt(ed) bison's-hump.
Escalopes de bison.	Wisent-Schnitzel.	Collops of bison.
Langue de bison.	— -Zunge[7]).	Tongue of bison.
— de bison aux artichauts farcis.	— -Zunge mit gefüllten Artischocken.	— of bison with stuffed artichokes.
— de bison braisée.	Geschmorte Wisent-Zunge.	Braised tongue of bison.
— de bison braisée, sauce aux câpres.	— Wisent-Zunge mit Kapern-Sose.	— tongue of bison with caper sauce.
— de bison à l'écarlate.	Pökel-Wisentzunge.	Red tongue of bison.
Steak de bison.	Wisent-Stück[8]).	Bison(-)steak.
— de bison aux truffes.	— -Stück mit Trüffeln.	— (-)steak with truffles.
Blaireau, *taisson.*	Dachs[9]).	**Badger,** brock.
— en civet.	Dachspfeffer[10]).	Jugged badger.
— fumé.	Geräucherter Dachs.	Smoked badger.
— rôti.	Gebratener[11]) Dachs.	Roast(ed) badger.
Cuissot de blaireau.	Dachskeule.	Leg of badger.
— de blaireau fumé.	Dachsschinken[12]).	Smoked badger ham.
Escalopes de blaireau.	Dachsschnitzel.	Collops of badger.
— de blaireau à la poivrade.	— mit Pfeffer-Sose.	— of badger, pepper sauce.
Filets de blaireau.	Dachslend(ch)en.	Fillets of badger.
— de blaireau piqués.	— gespickt.	— of badger larded.
— de blaireau à la sauce Robert.	— mit brauner Zwiebel-Sose.	— of badger with brown onion sauce.
Graisse de blaireau.	Dachsfett.	Badger-grease.
Blessbock.	Bunt-, Bleß-, Bläßbock[13]).	Blesbok.

[1]) Der Biberschwanz wird gereinigt, abgeschnppt, gewaschen, in Schciben geschnitten, über Nacht in eine Beize von Essig, Gewürz, Kräutern, Zwiebel-Scheiben und Salz gelegt, am anderen Morgen mit in Butter gerösteten Zwiebel-Ringen, Wurzelwerk und Gewürz gar gedämpft, wobei man ein Glasvoll Rotwein und eine Tassevoll Fleischbrühe hinzugießt. Kurz vor dem Anrichten streut man gcröstete geriebene Semmel darüber. Die Sose wird entfettet, durchgestrichen, mit dem Saft einer Zitrone angenehm geschärft und mit Bratkartoffeln zu dem Biberschwanz gegeben.

[2]) Der in Salzwasser mit Essig gekochte Biberschwanz wird in Ei und Semmel paniert, mit Butter beträufelt, auf dem Rost gebraten, mit Zitronen-Scheiben zu Tisch gegeben.

[3]) Amerik. Bezeichn., = *argali d'Amérique.*

[4]) Untergattung der Wiederkäuor-Gattung Rind. Der europäische Wisent *(bison europaeus),* das größte Säugetier des europäischen Festlandes, 1,8 m hoch, 3,5 m lang und 600 bis 800 kg schwer, früher aber ohne Zweifel erheblich größer. Der Wisent wird jetzt im Wald von Bialowicza gehegt und findet sich wild noch im Kaukasus. Seit dem 17. Jahrh. wurde er mit dem Auerochsen (frz. *aurochs, auroch, urochs, uroch, ure,* engl. *aurochs)* verwechselt, dessen Fleisch ebenfalls wohlschmeckend war, welcher vielfach neben ihm vorkam, aber früher ausstarb. Die Jagd auf den Wisent schildert schon Caesar als sehr rnhmvoll. Der Geschmack des Fleisches hält die Mitte zwischen dem von Rindfleisch und Hirschwildbret; gerühmt wird namentlich das Fleisch von Kühen und Kälbern, welches man nach Art des Hirsohwildbrets zubereitet. Die Polen betraohteten das eingesalzene Wisentfleisch als einen vorzüglichen Leckerbissen und benutzten es zu Geschenken an fürstliche Höfe. Das Fell gibt lockeres, schwammiges Leder. — Der nordamerikanische Wisent *(bison americanus)* ist *buffalo* (s. d.).

[5]) *Bison.* a) *The European bison.* b) *The American bison or buffalo.*

[6]) Auoh Reikiavik, Hauptstadt der dän. Insel Island. — Man schneidet das Fleisch in kleine Würfel, salzt und pfeffert diese, steckt sie abwechselnd mit Salbei-Blättern an Spießchen, röstet sie, richtet an.

[7]) Ein Leokerbissen, welcher selbst englische Rindszunge an Wohlgeschmack übertrifft.

[8]) *Steak* von der Lende *(filet).*

[9]) *Meles taxus,* it. *tasso,* span. *tejón,* ung. *borz,* 75 cm lang, 30 cm hoch und bis 20 kg schwer, bewohnt ganz Europa bis zum 60. Breitengrade, sowie das mittlere und nördliche Asien bis zur Lena. Sein Fleisch ist genießbar, doch bisweilen triohinenhaltig. Die Keulen junger Tiere gelten als wohlschmeckend. — *Ratel* afrikanischer Dachs; *blaireau du Labrador (taxidea labradorica)* amerikanischer Dachs.

[10]) Zwiebel-Ragout von Dachs.

[11]) Das Fleisch älterer Tiere wässert man einen Tag in Salzwasser; altes Dachsfleisch aber wird mindestens zwei Tage in eine Beize gelegt.

[12]) Wörtlich »geräucherte Dachskeule«.

[13]) Nach manchen Forschern zwei verschiedene Arten, Buntbock *(bubalis pygarga, antilope pygarga),* Bleßbock *(bubalis albifrons, antilope albifrons),* beide in Südafrika heimisch, mit schmackhaftem Wildbret.

Boba(c)k, *boubak, bobaque, marmotte de Pologne.*	Bobak, polnisches Murmeltier[1]).	**Bobac,** Poland marmot.
— *rôti.*	— gebraten.	— roasted.
Boeuf frontal[2]).	Stirnrind.	Gayal.
Boeuf marin[3]).	Seekuh.	Sea-cow.
Boeuf musqué.	Moschusochs, Schafochs[4]).	Musk ox[5]), musk sheep.
Steak de boeuf musqué.	Stück von Schafochsfleisch.	Steak of musk-beef.
Bouc des bois, bosbok, bosch-bock.	Waldbock, Buschbock, Waldantilope[6]).	Bush-antelope, bush-buck, bush-goat.
Bouquetin[7]).	Steinbock[8]).	**Steinbock**[9]), (Alpine) ibex[10]).
— *braisé.*	— -Wildbret geschmort.	Braised steinbock-venison.
— *rôti.*	— -Braten.	Roast steinbock-venison.
Bouquetin d'Espagne[11]).	Berg(stein)bock[12]).	**Spanish (Pyrenean) ibex.**
— *d'Espagne rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) Spanish ibex.
Bradype ursin[13]).	Lippen-, Rüsselbär.	Sloth bear.
Broquart, *brocard.*	Spießer[14]).	**Brocket**[15]), pricket, spitter.
— *à la broche.*	— am Spieße gebraten.	— -venison roasted on the spit.
Cuissot de broquart.	— -Keule.	Leg (haunch) of brocket-venison.
Fricot de broquart.	Gedämpfter Spießhirsch.	Ragout of brocket-venison.
Bubal(e), *vache-biche, vache de Barbarie.*	Steppenkuhantilope, Berberkuh[16]).	**Bubale,** bubaline antelope[17]).
— *rôti.*	Steppenkuhantilopen-Braten.	Roast(ed) bubale-venison.
Bubal(e) cafre.	Kaffer-Büffel[18]).	Cape buffalo.

1) *Arctomys bobac,* 37 cm lang, bewohnt das südliche Polen und Galizien, Südrußland (daher auch russisches Murmeltier) und das südliche Sibirien bis zum Amur und Kaschmir. Tungusen und Buräten jagen die feisten Jungen, deren Fleisch höchst schmackhaft ist. In Sibirien hält man die Bobaks für verzauberte Schützen, welche den bösen Geist durch Übermut erzürnt hatten.

2) *Bos frontalis,* = *gayal.*

3) *Trichechus manatus,* = *manate.*

4) *Ovibos moschatus,* Umingarok der Eskimos, 2,35 m lang, 1,1 m hoch, bewohnt einen Teil von Grönland und die meisten Inseln zwischen dem Festland und Grönland. Das Fleisch ist trotz eines geringen Moschus-Geruches genießbar, das der Kühe ist sogar sehr schmackhaft. Die Indianer in der Gegend des Fort Wales schneiden das Fleisch in größere Stücke, lassen es an der Luft vollständig austrocknen und treiben einen lebhaften Tauschhandel damit. Haut und Haare werden gut verwertet.

5) Mehrzahl *musk cattle (musk oxen).*

6) *Tragelaphus silvaticus (sylvaticus),* in Süd- und Westafrika vorkommend. — Zu den Waldböcken gehören noch: Schirrantilope, im unteren Kongo-Gebiete Ngulunga, in Ostafrika Mpongo genannt *(tragelaphus scriptus);* Mvuli *(tragelaphus curyceros),* in Westafrika vorkommend; Nakong oder Situtunga, in wasserreichen nördlichen Strichen Südafrikas lebend. — Das Wildbret aller Waldböcke ist schmackhaft.

7) *Bouquetine, étagne* Steingeiß, Jesche.

8) *Capra ibex,* it. *stambecco,* span. *cabra montés,* ung. *vadkecske,* auch Alpen-Steinbock, 1,5 m lang, von 80 cm Schulter-Höhe und 75 bis 100 kg Gewicht. Der Steinbock wurde schon von Plinius kenntlich als Hochgebirgsstier erwähnt und war im frühen Mittelalter bei den Sankt Galler Mönchen als Wildbret beliebt. Gegenwärtig findet sich nur noch in den Thälern, welche vom Aostathal in südwestlicher Richtung streichen, durch strengste Maßregeln des Königs Viktor Emanuel geschützt, eine Anzahl von ungefähr 500 Stück. — Man kennt Steinböcke auch auf den Pyrenäen (Bergbock, *capra pyrenaica),* auf dem Kaukasus *(capra caucasica),* den Hochgebirgen Asiens *(capra sibirica),* im steinigen Arabien *(capra beden),* in Abessinien *(capra walie)* und auf dem Himalaja *(capra skyn).* Die Bereitungsweise dieses Wildbrets gleicht der des Hammels, doch wird es oft auch nach Art von Reh- und Hirschwildbret zubereitet.

9) Auch *steinbok, steinboc, stonebock, stonebuck* geschrieben. *Steinbock.* a) Steinbock. b) Kleine südafrikanische Antilope (auch *steenbok).* — *Jaal goat, beden, jaela (capra nubiana).*

10) Mehrzahl *ibexes* (im Lateinischen *ibices).*

11) Auch *bouquetin des Pyrénées.*

12) *Capra hispanica, capra pyrenaica,* span. *cabra montés,* von der Größe des Alpen-Steinbockes, bewohnt die Pyrenäen, die Sierra Morena, die Montes de Toledo und alle höheren Gebirgszüge Nord- und Mittelspaniens. Die Schützen weiden das erlegte Bergsteinwild sofort aus, füllen den Leib des Tieres mit wohlriechenden Kräutern und schleppen dann die schwere Last bis zu einer passend gelegenen Meierei, von wo aus die Beute auf Maultieren weitergeführt wird. Das Wildbret ist sehr beliebt und wird teuer bezahlt.

13) *Bradypus ursinus,* = *ours des Indes.*

14) In der Jäger-Sprache der einjährige Hirsch; Spießbock, das einjährige männliche Reh, solange es Spieße trägt, was auch bisweilen noch bei älteren Stücken der Fall ist. — *Vieux broquart* zweijähriges Reh. Vergl. *daguet.*

15) a) *A male red deer two years old; sometimes called brock; a young deer whose antlers begin to shoot or become sharp.* b) *A small South American deer, of several species (coassus superciliaris).*

16) *Alcelaphus bubalis, bubalis bubalis,* Tetel der Araber, Tari und Tora der Abessinier, erreicht eine Länge von 2,8 m, findet sich im Herzen Afrikas und namentlich im Nordosten des Erdteils. Das von der Kaama-Antilope (s. *caama)* bezüglich ihres Wildbrets Gesagte gilt auch für die Steppenkuhantilope.

17) *A large antelope (bubalis bubalis) of Egypt and the Desert of Sahara.*

18) *Bos caffer, bubalus caffer,* auch Schwarzbüffel, in Südafrika Nyati, Inyati, Bogo, Ngaran genannt, mit zwar derbem und grobfaserigem, ungeachtet des Fettmangels aber sehr saftigem und wohlschmeckendem Fleische. — Rotbüffel, in Niederguinea Mpakase und Nyali genannt, in manchen Gegenden Oberguineas den Europäern als Buschkuh bekannt *(bos pumilus),* verhält sich zum Kafferbüffel annähernd so, wie etwa unser Reh zum Rotwilde.

Bubal(e) du Sénégal.	Senegal-Antilope[1]).	Senegal antelope.
Buffalo, *bison, taureau à*	Bison, Büffel, nordamerik.	**Buffalo,** bison, boss[3]).
Bosse de buffalo. [*bosse.*	— -Buckel. [Wisent[2]).	Buffalo's-hump.
— de buffalo à la Toronto.	— -Buckel auf Torontoer[4])	— -hump in the Toronto
Langue de buffalo.	— -Zunge. [Art.	Tongue of buffalo. [style.
— de buffalo à l'écarlate.	Pökel-Bisonzunge.	Red buffalo-tongue.
Buffle[5]).	Büffel[6]).	**Buffle,** buffalo.
— à la sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.	— with tomato sauce.
Museau de buffle.	Büffelmaul.	Muzzle of buffle.
— de buffle à la Duglerez.	— nach Duglerez[7]).	— of buffle, hash sauce.
Buffle du Cap.	Kapischer Büffel[8]).	Cape buffalo.
Caama, *bubal(e).*	**Kaphirsch,** Kaama[9]).	**Caama,** hartbeest[10]).
— rôti.	— -Braten.	Roast(ed) caama-venison.
Cabiai[11]).	Südamerik. Wasserschwein.	Cabiai.
Camél(é)opard[12]).	Kamelparder.	Camelopard.
Canna[13]), *élan du Cap.*	**Elenantilope**[14]).	**Eland**[15]), cape elk.
— rôtie.	Elenantilopen-Braten.	Roast(ed) eland-venison.
Capivard, *capiverd, cabiai.*	**Südamerik. Wasserschwein**[16]). [schwein.	**Capibara,** capybara, cabiai[17]).
Tête de capivard.	Kopf von südamerik. Wasser-	— -head. [rican deer.
Cariacou[18]).	**Virginischer Hirsch**[19]).	**Cariacou,** common Ame-
Cimier de cariacou.	Ziemer von virginischem Hirsch.	Haunch of cariacou-venison.
Cuissot de cariacou.	Keule von virginischem Hirsch.	Leg of cariacou-venison.
Caribou, *cariboux.*	**Karibu,** amerik. Renntier[20]).	**Caribou,** cariboo.
Filet de caribou.	— -Lende.	Fillet (loin) of caribou.
Langue de caribou.	— -Zunge.	Tongue of caribou.

1) *Bubalis senegalensis*, auch Korrigum genannt, im Innern Afrikas und im Westen lebend, mit schmackhaftem Wildbret.

2) *Bison americanus*, 2,6 bis 2,9 m lang, Bewohner der Prairieen. Während der Brunstzeit entwickelt der Stier einen unerträglichen Moschus-Geruch, welcher auch das Fleisch durchdringt. Der amerikanische Wisent war gewissermaßen das Haustier der Indianer und ist erst durch die Weißen zurückgedrängt und in weiten Strecken ausgerottet worden. Das Fleisch ist schmackhaft und wird nach Art des europäischen Wisents (s. *bison)* zubereitet. Das Fett wird ebenfalls gut verwertet.

3) *Boss* in den westlichen Prairieen Amerikas.

4) Stadt in Ontario *(Ont.)*, Canada *(Can.)*. — Das Fleisch geschnitten, mehrere Tage gepökelt, mit Wacholder geräuchert, pulverisiert, mit Bisonfett vermischt und in Därme gefüllt. Man verwendet es zu Suppen oder streicht es aufs Brot.

5) Weiblich *bufflesse* und (wenig gebräuchlich) *bufflonne*. — *Bufflon* junger Büffel.

6) *Bubalus buffelus*, it. *bufalo*, span. *búfalo*, ung. *bivaly*, 2,3 m lang, 1,4 m hoch. Das ursprüngliche Vaterland des Büffels ist Ostindien und Ceylon, vielleicht auch Hinterindien und Südostasien, wo er sich noch wild in großen Herden aufhält. Das Büffelkalb, welches in vier bis fünf Jahren erwachsen ist, liefert ein wohlschmeckendes Fleisch, während das des alten Büffels nach Moschus riecht, hart und zähe ist. Das Fett kommt an Zartheit fast dem Schweinefett gleich; die Milch gibt vortreffliche Butter, die Haut gutes Sohlleder. — Arni (Riesen-Büffel), eine in Ostindien einheimische Art des gemeinen Büffels.

7) Der bedeutendste Koch des Hauses Rothschild. — Das Maul wird weich gekocht und mit gehäckelter Sose *(sauce hachée)* angerichtet.

8) *Bubalus caffer*, = *bubale cafre.*

9) *Bubalis caama, alcelaphus caama*, Kaama-Antilope, südafrikanische Antilope, Hartebeest der Boers, Kaama der Betschuanen, vorherrschend zimtbraun gefärbt. Kuhantilopen werden überall gejagt, wo sie vorkommen, und zwar von den Eingeborenen wie von den Weißen. Das Wildbret wird überall hochgeschätzt, da es zu dem schmackhaftesten zählt, welches die Antilopen-Familie liefert; man bereitet es nach Art des Rehwildbrets. Am Kap schneidet man es in Streifen, dörrt es an der Luft, um es später zur Herstellung kräftiger Suppen zu verwenden. Das Fell benutzt man zu Decken.

10) *A large South African antelope; written also hartebeest and hartebest.*

11) *Hydrochaerus capybara*, = *capivard.*

12) Veraltet; mehr gebräuchlich *girafe.*

13) *La canna* Elenantilope; *le canna* indisches Blumenrohr (Pflauze).

14) *Buselaphus oreas*, in Südafrika Pofo, Impofo, Mofo, Insefo, Doo genannt, erreicht eine Gesamtlänge von fast 4 m, lebt in allen geeigneten Gegenden der Süd- und der Osthälfte Afrikas. Das Fleisch wird entweder gedörrt oder eingesalzen; auch wird es geräuchert. Das nicht selten in großer Menge vorhandene Fett wird, mit Rindstalg und ein wenig Alaun vermischt, zu guten Kerzen verwendet; die dicke, zähe Haut verarbeitet man zu vortrefflichen Riemen.

15) *Eland.* a) *A large South African antilope (oreas canna).* b) *The elk or moose.*

16) *Hydrochaerus capybara*, in Südamerika lebend, mit fettem, zartem, aber nicht besonders wohlschmeckendem Fleische. Der Kopf des Tieres wird am meisten gegessen.

17) Auch *water hog* und *water cavy* genannt.

18) *Cariacou* in Guyana ein gegohrenes Getränk (aus Sirup, Kassaven und Bataten).

19) *Cariacus virginianus*, unserem Damhirsch ähnlich, 1,8 m lang, ungefähr 1 m hoch, ist, mit Ausnahme der nördlichst gelegenen, über alle Waldungen von Nordamerika verbreitet. Das Wildbret hat einen vorzüglichen Geschmack.

20) *Rangifer carib(o)u*, das in Amerika vorkommende Renntier, welches nach der Meinung einiger Naturforscher eine besondere Art bilden, auch größer als das europäische Renntier sein soll. — *Woodland caribou*, auch nur *caribou, woodland reindeer* das in den nördlichen Wäldern Amerikas vorkommende Renntier, *barren-ground caribou, barren-ground reindeer* kleines Renntier Grönlands (das im Sommer zu den südl. *barren grounds* wandert). Vergl. *renne.*

Selle de caribou rôtie.	Gebratener Karibu-Rücken.	Roast(ed) saddle of caribou-venison.
Castor [1].	Biber.	Beaver, castor [2].
Cavale.	**Stute** [3].	**Mare.**
Lait de cavale.	Stutenmilch.	— -milk.
Cerf [4].	**Hirsch** [5].	**(Red) deer, stag** [6].
— *braisé.*	Geschmortes Hirschwildbret.	Braised deer-venison [7].
— *braisé à la sauce aux anchois.*	— Hirschwildbret mit Sardellen-Sose.	— deer-venison with anchovy sauce.
— *rôti.* [8]	Hirschbraten.	Roast(ed) deer-venison.
— *rôti à la gelée de groseilles.*	— mit Johannisbeer-Sulze.	— deer-venison with currant-jelly.
— *rôti à la gelée de sorbes (cormes).*	— mit Spier(l)ing-[9]Sulze.	— deer-venison w. rowan-jelly.
Bosses de cerf.	Hirschkolben [10].	Burs [11] of deer.
— *de cerf à la poulette.*	— mit Mehlsose.	— of deer w. white sauce.
— *de cerf en salade.*	— -Salat [12].	Salad of deer-burs.
Cimier de cerf.	Hirschziemer, hinteres Rückenstück von Hirsch.	Haunch or backbone [13] of deer(-venison).
— *de cerf à l'allemande.*	— krustiert, braun gebacken, Kirschsose. [14]	— of deer-venison breaded, baked, cherry sauce.
— *de cerf à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— of deer-venison roasted on the spit.
— *de cerf à la gelée de groseilles.*	— mit Johannisbeer-Sulze.	— of deer-venison w. currant-jelly.

[1]) *Castor fiber,* = *bièvre.*

[2]) *The material obtained from two small bags in the groin of the animal.*

[3]) *Equina caballa.* In Südafrika trinken die Eingeborenen die Milch und das Blut des Tieres, bereiten aus ersterer auch Käse.

[4]) *Cerf à sa première, seconde, troisième tête,* 3-, 4-, 5-jähriger Hirsch; *cerf de refus* 3-jähriger Hirsch; *cerf (à) dix cors jeunement* 6-jähriger Hirsch; *cerf (à) dix cors* 7-jähriger Hirsch, Zehnender; *grand cerf* 8-jähriger Hirsch; *grand vieux cerf* 9-jähriger Hirsch. *Vieux cerf* guter Hirsch; *cerf faux* Hirsch mit ungleichem Geweih; *cerf sommé* Hirsch mit neun- und mehrendigem Geweih. — *Broquart* 1-jähriger Hirsch; *mulet* Hirsch, der sein Geweih abgeworfen und noch nicht frisch wieder aufgesetzt hat. — Im Englischen: *Fawn* 1-jähriger Hirsch; *pricket* 2-jähriger Hirsch; *sorel* 3-jähriger Hirsch; *sore* 4-jähriger Hirsch; *buck of the first head* 5-jähriger Hirsch; *great buck* 6-jähriger Hirsch; *hart of ten* Zehnender. *Pollard* Hirsch, der das Geweih abgeworfen hat.

[5]) *Cervus elaphus,* Edelhirsch, engl. *red deer,* 2,3 m lang, 1,5 m hoch. Die Färbung ist verschieden, je nach Jahreszeit, Geschlecht und Alter. Selten sind solche, welche von der Stirn bis zum Geäß einen weißlichen Streifen, sowie hellere Läufe haben (Bläßwild, wie z. B. die im Park von Wernigerode gehaltenen). Der Hirsch ist am häufigsten in Polen, Galizien, Böhmen, Mähren, Ungarn, Siebenbürgen, Kärnten, Steiermark, Tirol, besonders aber im Kaukasus und in Südsibirien. Die einzelnen Teile des Edel-, Elch-, Dam- und Rotwildes heißen in der Weidmanns-Sprache: Das Fell = Decke (auch Haut), der Kopf in Süddeutschland = Grind, das Maul = Geäß, die Zunge = Lecker (auch Weidlöffel), das Ohr = Schüssel (auch Gehör), die Augen = Seher (auch Lichter), die Eckzähne im Oberkiefer = Granen (auch Hacken), der Magen = Wanst, die edleren Eingeweide (Herz, Lunge, Leber) = Geräusch, die Därme = Gescheide, der Mastdarm = Weiddarm, das Blut = Schweiß (auch Farbe), das Fleisch = Wildbret, das Fett = Feist, das männliche Glied = Brunstrute, die Hoden = Kurzwildbret, die Gebärmutter = Tracht, die Zusammenfügung der Beckenknochen = Schloß, die Rippen = Federn, der Schwanz = Wedel, das Euter = Gesäuge, die Flanken (Dünnungen) = Wammen, der After = Weidloch, der helle Fleck auf den Keulen am After = Spiegel, die Füße = Läufe, die gespaltenen Klauen = Schalen, die darüber befindlichen Afterklauen = Geäfter (auch Oberrücken), die Exkremente = Losung. Das Wild ist nicht groß noch klein, sondern stark und schwach oder gering, es ist nicht fett noch mager, sondern feist, gut oder schlecht von Wildbret, auch gering, abgekümmert.

[6]) *Their flesh, for which they are hunted, is called "venison".*

[7]) *Venison,* früher das Fleisch sämtlicher wilden Tiere, auch des Wildgeflügels *(game birds);* jetzt ausschließlich das Fleisch (Wildbret) der Hirschfamilie. Es genügt also auch *venison* allein, richtig ist ebenso *red deer venison* (vom Edelhirsch).

[8]) Ungarisch *szarvassült.*

[9]) *Sorbe, corme* (Frucht der) Eberesche, Spierling, Sperber-, Spierlingsvogelbeere, birn- oder apfelförmige, orangengelbe Früchte, welche durch Liegen weich und wohlschmeckend werden. — Genießbare Früchte liefert auch der Elsebeerbaum, Atlasbeerbaum *(sorbus torminalis)* und der Mehlbaum *(sorbus aria).*

[10]) Unter »Kolben« versteht man das noch mit Haut (Bast) bedeckte (noch weiche) Geweih des Hirsches. Dieses wächst aus den beiden stets mit Haut bekleideten Stirnbeinzapfen (Rosenstöcken) hervor, welche sich beim Rothirschkalb gegen den Dezember hin zu entwickeln beginnen und dann während des Winters mehr auswachsen (Knopfspießer), sodaß im Frühjahr sich auf denselben je nach den günstigen Lebensverhältnissen bald kürzere, bald längere mit Haut (Bast) überzogene Spieße entwickeln (Schmalspießer).

[11]) *The round knob of an antler next to a deer's head; the knot at the bottom of an antler; commonly written "burr".*

[12]) Die noch weichen Geweih-Spitzen der Hirsche weicht man über Nacht ein, kocht sie in Salzwasser weich, schält und schneidet sie in dünne Scheiben, richtet sie auf einer Schüssel an, untermengt sie mit Sardellen-Streifen, Bricken, Kapern und Karpfenmilch, streut Salz und Pfeffer darüber und übergießt mit Essig und Öl oder mit einer Salat-(Mayonnaisen-)Sose aus Eigelben, Öl, Dragun-Essig und Senf.

[13]) Seltener *buttock-piece.* Das obere Keulenstück; dasselbe, was beim Ochsen das Schwanzstück ist.

[14]) Der gekochte Hirschrücken wird mit guter Butter überstrichen, fingerdick mit geriebenem Schwarzbrot, das man mit Ei, Rotwein, Zucker und Zimt angemacht hat, bedeckt, worauf man ihn im Ofen bräunen läßt.

Cimier de cerf piqué, rôti, sauce venaison[1]).	Hirschziemer gespickt, gebraten, Johannisbeer-Sose.	Haunch of deer-venison w. currant-jelly sauce.
— *de cerf rôti.*	— gebraten.	— of deer-venison roasted.
— *de cerf à la sauce aigre-douce*[2]).	— mit süß-sauerer Sose.	— of deer-venison with sour-sweet sauce.
— *de cerf, sauce à la moutarde.*	— mit Senfsose.	— of deer-venison with mustard sauce.
— *de cerf à la sauce poivrade.*	— mit Pfeffer-Sose.[3])	— of deer-venison with pepper sauce.
Civet[4]) *de cerf.*[5])	Hirschwildbret-Pfeffer.	Jugged deer-venison.
— *de cerf au paprika.*	— -Ragout mit Paprika.	*Pörkölt* of deer-venison.
Côtelettes de cerf.[6])	Hirschrippchen, -Koteletts, -Koteletten.	Cutlets (chops) of deer-venison.
— *de cerf aux choux-fleurs.*	— mit Blumenkohl.	— of deer-venison with cauliflower.
— *de cerf au macaroni.*	— mit Hohlnudeln.	— of deer-venison with macaroni.
— *de cerf à la macédoine (de légumes).*	— mit gemischtem Gemüse.	— of deer-venison with assorted vegetables.
— *de cerf aux pointes d'asperges.*	— mit Spargel-Spitzen.	— of deer-venison with asparagus-points.
— *de cerf à la purée de marrons.*	— mit Kastanienmus.	— of deer-venison with purée of chestnuts.
— *de cerf à la purée de truffes.*	— mit Trüffelmus.	— of deer-venison with purée of truffles.
— *de cerf au riz.*	— mit Reis.	— of deer-venison w. rice.
Cuissot de cerf.[7])	Hirschkeule.	Leg (haunch) of deer-venison.
— *de cerf à l'étouffade.*	— gedämpft.	— of deer-venison stewed.
— *de cerf fumé.*	— geräuchert.	— of deer-venison smoked.
— *de cerf au macaroni.*	— mit Hohlnudeln.	— of deer-venison with macaroni.
— *de cerf aux oignons farcis.*	— mit gefüllten Zwiebeln.	— of deer-venison with stuffed onions.
— *de cerf à la purée de marrons.*	— mit Kastanienmus.	— of deer-venison with purée of chestnuts.
— *de cerf à la purée de truffes.*	— mit Trüffelmus.	— of deer-venison with purée of truffles.
Émincé de cerf.	Geblättertes Hirschwildbret.[8])	Minced deer-venison.
Escalopes de cerf.	Schnitzel v. Hirschwildbret.[9])	Collops of deer-venison.
— *de cerf aux fonds d'artichauts.*	— von Hirschwildbret mit Artischocken-Böden.	— of deer-venison with artichoke-bottoms.
— *de cerf à la purée de truffes.*	— von Hirschwildbret mit Trüffelmus.	— of deer-venison with purée of truffles.
Filet de cerf.[10])	Hirschlende.	Fillet (loin) of deer-venison.
— *de cerf à la diable.*	— mit Teufels-Sose.[11])	— of deer-venison with devilled sauce.
— *de cerf au macaroni.*	— mit Hohlnudeln.	— of deer-venison with macaroni.

[1]) *Sauce venaison:* Spanische Sose, mit ein wenig gutem Essig verkocht und mit einigen Löffelvoll Johannisbeer-Sulze *(gelée de groseilles)* fertig gemacht.

[2]) Oder einfach *cimier de cerf à l'aigre-douce*, deutsch auch Hirsch-Sauerbraten.

[3]) Der Hirschziemer wird einige Tage in eine Essig-Beize gelegt. Ein Teil der Beize wird zur Bereitung der Pfeffer-Sose verwendet.

[4]) Besser als *ragoût* (bei Wildbret).

[5]) Ungarisch *szarvasaprólék.*

[6]) Ungarisch *szarvasbordás.*

[7]) Ungarisch *szarvasczomb.*

[8]) Oder Blätter-Ragout von Hirschwildbret: Von kaltem Hirschbraten schneidet man kleine Scheiben herunter, legt diese in eine Kasserolle; zu dem übrig gebliebenen Bratensaft *(jus de venaison)* gibt man ein halbes Glas Madeira, läßt einkochen, bindet mit wenig Pfeilwurz *(arrow-root)*, läßt die Sose einigemal aufkochen, macht sie mit einem Stück Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und zwei Löffelvoll Johannisbeer-Sulze *(gelée de groseilles)* fertig. Hat sich die Sulze aufgelöst, so gießt man die Sose über die Wildbret-Schnittchen und macht diese darin heiß, läßt aber nicht kochen und richtet auf heißem Teller an.

[9]) Man löst aus einer Keule die drei *fricandeaux* aus, schneidet davon die nötigen Schnitzel, klopft, würzt und verwendet sie weiter.

[10]) Die eigentlichen Lenden-Stücke, im Gegensatz zu den längs des Rückens liegenden Fleischstreifen (Rücken-Filets).

[11]) Die geschwungenen (sautierten) Hirschlenden richtet man im Kranz an, gibt dazu eine braune Sose mit gehackten Schalotten, Himbeersaft, Paradiesapfelmus und Cayenne-Pfeffer.

Filet de cerf mariné.	Hirschlende gebeizt.	Fillet of deer-venison marinated.
— *de cerf piqué, à la broche.*	— gespickt, am Spieß gebraten.	— of deer-venison larded, roasted on the spit.
— *de cerf rôti à la crème aigre.*	— mit sauerem Rahm gebraten.	— of deer-venison roasted with sour cream.
— *de cerf à la sauce au madère.*	— mit Madeira-Sose.	— of deer-venison with madeira sauce.
— *de cerf à la sauce piquante.*	— mit pikanter Sose.	— of deer-venison with piquant sauce.
— *de cerf à la sauce poivrade.*	— mit Pfeffer-Sose.	— of deer-venison with pepper sauce.
— *de cerf à la sauce aux truffes.*	— mit Trüffel-Sose.	— of deer-venison with truffle sauce.
Filets[1]) *de cerf.*	Hirsch-Filets, -Rückenstücke.	Fillets of deer-venison.
Foie de cerf.	Hirschleber.	Deer-liver.
— *de cerf à la chasseur.*	— nach Jäger-[2])Art.	— -liver in the hunter's style.
— *de cerf frit.*	— gebacken.	— -liver fried.
— *de cerf rôti.*	Gebratene Hirschleber.	Roast(ed) deer-liver.
— *de cerf rôti, sauce aux champignons.*	— Hirschleber mit Tafelpilz-Sose.	— deer-liver with mushroom sauce.
— *de cerf rôti, sauce aux truffes.*	— Hirschleber mit Trüffel-Sose.	— deer-liver with truffle sauce.
Pain de foie de cerf.	Hirschleber-Brot.	Mould of deer-liver.
Fricadelles de cerf.	Gehackte Koteletts von Hirschwildbret[3]).	Hashed cutlets of deer-venison.
Fricandeau[4]) *de cerf.*	Gespicktes, geschmortes Keulenstück v. Hirsch(wildbret).	Fricandeau of deer-venison.
— *de cerf à la chipolata.*	—, geschmortes Keulenstück von Hirsch mit Würstchen-Ragout[5]).	— of deer-venison with *chipolata* garnish.
— *de cerf à la crème.*[6])	—, geschmortes Keulenstück von Hirsch mit Rahm.	— of deer-venison with cream.
— *de cerf farci.*	—, gefülltes und geschmortes Keulenstück von Hirsch.	— of deer-venison stuffed.
— *de cerf à la financière.*	—, geschmortes Keulenstück von Hirsch mit Reichen-Ragout.[7])	— of deer-venison with financier's garnish.
— *de cerf à la gourmand.*	—, geschmortes Keulenstück von Hirsch mit gedämpften Artischocken-Böden.	— of deer-venison with stewed artichoke-bottoms.
— *de cerf aux olives.*	—, geschmortes Keulenstück von Hirsch, Oliven-Sose.	— of deer-venison with olive sauce.
— *de cerf à la palermitaine.*	—, geschmortes Keulenstück v. Hirsch, palermitanisch[8]).	— of deer-venison in the Palermitan style.

[1]) Unter *filets* von Hirsch, Reh usw. versteht man entweder die eigentlichen Lenden-Stücke (s. *filet de cerf*), welche gehäutet, gespickt, mit Butter (mit oder ohne Hinzugießen von sauerem Rahm) gebraten werden und einen sehr zarten kleinen Braten liefern, oder (wie beim Hasen) die breiten Fleischstücke längs des Rückens, welche ausgelöst und gedämpft werden, wenn der Rücken von einem älteren Tier und nicht mürbe genug zum Braten ist. — Was nun in letzterem Falle die Verdeutschung anbetrifft, so geben wir das franz. Wort *filet* auch im Deutschen wieder, da eine zutreffende Übersetzung (Verdeutschung) in diesem Falle nicht möglich. Wohl finden sich in manchen Kochbüchern Verdeutschungen wie »Rücken-Stücke«, »Rücken-Schnitten«, »Rücken-Filets« usw., welche ja nicht gerade als falsch zu bezeichnen, immerhin aber ungenau sind; denn z. B. ein Rückenstück braucht noch lange kein *filet* (im wahren Sinne des franz. Wortes) zu sein und umgekehrt. *Filet de cerf, de chevreuil* auch Hirsch-, Rehziemer (Ziemel, das Stück vom Schwanz bis zum Hüftknochen und an den beiden Seiten bis an die Kugeln).

[2]) Die Leber in Scheiben geschnitten, gewürzt, in Butter gebraten, angerichtet; in die Grundsose *(fond)* mischt man ein wenig englischen Senf und gibt diese Sose zu der Leber.

[3]) Hirschwildbret und halb so viel Speck gewürzt, feingehackt, Koteletts davon geformt, diese in Butter gebraten.

[4]) *Fricandeau* ist die ausgeschälte Keule; jede Keule enthält drei *fricandeaux:* die Nuß, das lange *fricandeau* und die Oberschale oder Schnitzel-*fricandeau*, oder die Nuß, Sohle und Maus.

[5]) *Ragoût à la chipolata:* Weiße und gelbe Rüben, Kastanien, kleine Zwiebeln, Bratwürstchen, magerer Speck, Tafel-Pilze, Artischocken-Böden; spanische Sose *(espagnole)*.

[6]) Ung. *szarvasszelet tejfeles zománczczal.*

[7]) Man legt das *fricandeau* in eine Beize, nimmt es nach einigen Tagen heraus, um es saftig zu braten; dazu ein braunes Ragout von Geflügel-Klößchen, Tafel-Pilzen, Hahnkämmen und Trüffeln.

[8]) Mit einem Ragout von Hohlnudeln, Hahnkämmen, Artischocken-Böden und magerem gekochten Schinken; Paradiesapfel-Sose.

Fricandeau de cerf à la purée de champignons.	Gespicktes, geschmortes Keulenstück von Hirsch mit Tafelpilzmus.	Fricandeau of deer-venison with purée of button-mushrooms.
— *de cerf à la purée de marrons.*	—, geschmortes Keulenstück von Hirsch, Kastanienmus.	— of deer-venison with purée of chestnuts.
— *de cerf à la purée d'oseille.*	—, geschmortes Keulenstück von Hirsch mit Sauerampfermus.	— of deer-venison with purée of sorrel.
— *de cerf à la sauce aux tomates.*	—, geschmortes Keulenstück von Hirsch mit Paradiesapfel-Sose.	— of deer-venison with tomato sauce.
— *de cerf au vin de Madère.*	—, geschmortes Keulenstück von Hirsch, Madeira-Sose.	— of deer-venison with madeira sauce.
Hachis de cerf.	Gehäck[1]) von Hirschwildbret.	Hash of deer-venison.
Hampe (de cerf).	Hirschbrust.	Breast of deer.
Klops *de cerf.*	Klops von Hirschwildbret.	*Klops* of deer-venison.
Langues de cerf.	Hirschzungen.	Deer's-tongues.
— *de cerf au raisins.*	— mit Rosinen-Sose.	— -tongues with raisin [sauce.
— *de cerf à la sauce aux câpres.*	— mit Kapern-Sose.	— -tongues with caper sauce.
— *de cerf à la sauce aux [églantines.*	— mit Hagebutten-Sose.	— -tongues with hep [(hip) sauce.
Oreilles de cerf.	Hirschohren[2]).	Ears of deer.
Palais, langues et oreilles de cerf.	Hirschmaul, Hirschzunge und Hirschohren.[3])	Palate, tongues and ears of deer.
Poitrine de cerf.[4])	Hirschbrust.	Breast of deer-venison.
— *de cerf farcie.*	— gefüllt.	— of deer-venison stuffed.
— *de cerf grillée.*	— auf dem Rost gebraten.	— of deer-venison broiled.
— *de cerf panée à l'allemande.*	— krustiert, Kirschsose.	— of deer-venison breaded, cherry sauce.
— *de cerf, sauce aux cèpes.*	— mit Löcherpilz-Sose.	— of deer-venison with mushroom sauce.
Ragoût de poitrine de cerf.	Ragout von Hirschbrust.	Ragout of deer-venison breast.
Quartier de cerf.	Hirschviertel.	Quarter of deer-venison.
— *de cerf à la sauce poivrade.*	— mit Pfeffer-Sose.	— of deer-venison with pepper sauce.
Rôt(i) de cerf.	Hirschbraten.	Roast(ed) deer-venison.
— *de cerf aux choux rouges.*	— mit Rotkraut.	— deer-venison with red cabbage.
Rouelles de cerf à la Saint-Hubert.	Scheiben von Hirschwildbret mit Pflaumen in Rotwein.[5])	Round slices of deer-venison with prunes in red wine.
Selle de cerf.[6])	Hirschrücken[7]).	Saddle of deer-venison.
— *de cerf braisée.*	Geschmorter Hirschrücken.	Braised saddle of deer-venison.
— *de cerf braisée au macaroni.*	— Hirschrücken mit Hohlnudeln.	— saddle of deer-venison with macaroni.
— *de cerf braisée à la purée de marrons.*	— Hirschrücken mit Kastanienmus.	— saddle of deer-venison w. purée of chestnuts.
— *de cerf braisée à la purée de pommes de terre.*	— Hirschrücken mit Kartoffelmus.	— saddle of deer-venison with purée of potatoes.
— *de cerf braisée à la purée de truffes.*	— Hirschrücken mit Trüffelmus.	— saddle of deer-venison with purée of truffles.
— *de cerf braisée au riz.*	— Hirschrücken mit Reis.	— saddle of deer-venison w. rice.
— *de cerf à la crème.*	Hirschrücken mit Rahmsose.	Saddle of deer-venison, [cream sauce.

[1]) Gehacktes Hirschwildbret, zu einer Speise verarbeitet, welche die Mitte hält zwischen Ragout und Mus.

[2]) In Salzwasser weich gekocht, abgezogen, paniert, in Stücke geschnitten und mit Trüffel-Scheiben, Zitronen-Schale, Muskat-Blüte, etwas Butter, geriebener Semmel und der nötigen braunen Kraftbrühe eine halbe Stunde gedünstet.

[3]) Weich gekocht, in Stücke geschnitten und in Zwiebel- oder englischer Sose aufgekocht.

[4]) Ungarisch *szarvasszügy.*

[5]) Die Scheiben werden mit Speck, feinen Kräutern und Backpflaumen in Rotwein gedünstet.

[6]) Ungarisch *szarvasremek.*

[7]) Seltener Hirschsattel, falsch Hirschziemer, da der Ziemer nur das hintere Stück des Rückens ist

Selle de cerf à l'italienne.	Hirschrücken auf italienische[1]) Art.	Saddle of deer-venison with macaroni.
— de cerf rôtie.	— gebraten.	— of deer-venison roasted.
Steak de cerf aux olives.[2])	Stück von Hirschwildbret mit Oliven.	Steak of deer-venison with stoned olives.
Cerf axis, *cerf du Gange, daim du Bengale.*	**Axis-Hirsch, -Wild, Ganges-Reh**[3]).	Axis[4]), axis deer, spotted deer, cheetal.
— axis rôti.	Axishirsch-Braten.	Roast(ed) axis-venison.
Cerf des champs.	**Pampas-Hirsch**[5]).	**Pampas deer.**
— des champs rôti.	Pampashirsch-Braten.	Roast(ed) pampas-deer venison.
Cerf-cheval[6]), *cerf hippélaphe.*	**Mähnen-Hirsch, Pferde-Hirsch**[7]).	**Horse stag,** Bornean sambur.
— -cheval rôti.	Mähnenhirsch-Braten.	Roast(ed) horse-stag venison.
Cerf-cochon[8]).	Schweinshirsch.	Babir(o)ussa.
Cerf du Gange[9]).	Ganges-Reh.	Axis(-deer).
Cerf hippélaphe[10]).	Mähnenhirsch.	Horse stag.
Cerf des marais.	Sumpfhirsch[11]).	Swamp deer.
Cerf roux.	**Rotspießhirsch**[12]).	**South American red deer.**
— roux rôti.	— -Braten.	Roast(ed) venison of South American deer.
Cerf wapiti, *élan d'Amérique, élan des Anglo-Américains.*	**Kanadischer Hirsch, Wapiti-Hirsch**[13]).	**Wapiti,** American elk, Canadian deer.
— wapiti rôti.	Wapitihirsch-Braten.	Roast(ed) wapiti-venison.
Cervicapre[14]).	Bezoarziege; Bezoarantilope.	Wild goat; bezoar antelope.
Chameau[15]).	**Kamel**[16]).	**Camel.**
Bosse de chameau.	Kamels-Höcker.	Camel's-hump (-boss).
— de chameau à l'étouffade.	— -Höcker gedämpft[17]).	— -hump stewed.
Ventre de chameau.	Kamelsbrust (-Bauch).	Breast (belly) of camel.
— de chameau en ragoût.	Ragout von Kamelsbrust.	Ragout of camel-breast.

1) Der gespickte Rücken mit Gemüsen und einer halben Flasche Weißwein gebraten. Gekochte Hohlnudeln *(macaroni)* mit streifig geschnittenen Trüffeln vermischt, mit ein wenig dicker brauner Sose gebunden. Der Rücken (Sattel) auf einer Schüssel angerichtet, mit den Hohlnudeln nmlegt, mit dem Pinsel überglänzt.

2) Ungarisch *java szarvasszelet olajbogyóval.*

3) *Cervus axis, axis maculata,* in Indien Tschital, Bnriya, Dupi, Sarga, Mikka, anf Ceylon Tikmuha genannt, 135 bis 150 cm lang, nur 90 bis 95 cm hoch, in Bezng anf Färbung der schönste aller Hirsche, lebt in den Ebenen Ostindiens, sowie anf den benachbarten Inseln nnd bildet einen Gegenstand der eifrigsten Jagd. Sein Wildbret ist sehr schmackhaft, es wird nach Art des Hirschwildbrets (s. *cerf)* zubereitet. Vergl. anch *cochon cerf (cerf du Gange).*

4) Mehrzahl *axes.*

5) *Cervus (blastocerus) campestris,* Guazuy, etwas über 1 m lang, 75 cm hoch, in Paragnay, Uruguay und Nordargentinien häufig. Das Wildbret der jungen Tiere ist sehr schmackhaft, das der alten Ricken etwas zähe, das der erwachsenen Hirsche wegen der übelriechenden Ausdünstnngen derselben gänzlich ungenießbar. Die Hant benntzt man gegerbt zn Reitdecken und Bettunterlagen.

6) Mehrzahl *cerfs-chevaux.*

7) *Rusa hippelaphus, cervus hippelaphus,* wenn erwachsen, 2 m lang, auf Java und Borneo heimisch. Auf den großartigen Treibjagden der malaiischen Fürsten erlegt man oft viele Hunderte von Mähnen-Hirschen, obgleich man bloß Schwert nnd Speer anwendet. Das Wildbret wird in dünne Scheiben geschnitten, mit Salz eingerieben, an der Sonne gedörrt, dann »Djendeng« genannt und als die am meisten beliebte Zuspeise zu den anf der Tafel javanischer Häuptlinge niemals fehlenden Reisgerichten angesehen, aber auch von den Europäern wird es sehr geschätzt.

8) Mehrzahl *cerfs-cochons,* = *babiroussa.*

9) *Cervus axis,* = *cerf axis.* Vergl. *cochon cerf.*

10) Wissenschaftl. Bezeichnung, = *cerf-cheval.*

11) Barasinga, Baraya, Maha, Yinkar der Inder, *cervus Duvaucelli,* erreicht eine Körper-Länge von etwa 2 m nnd eine Schnlter-Höhe von 1,15 m, lebt in großen Rudeln in waldigen Gebieten Indiens von Assam und vom Fnße des Himalajas an bis nach den Sanderbans und den Mittelprovinzen. Das Wildbret ist wohlschmeckend.

12) *Cariacus rufus,* Guasnpita, zu einer besonderen Untergattung kleiner Hirsche gehörig, welche Spießhirsche genannt werden nnd in ziemlicher Anzahl Guyana, Brasilien, Peru nnd Paraguay bewohnen. Man hetzt diese Hirsche mit Hunden oder schießt sie anf dem Anstande; das Wildbret ist änßerst wohlschmeckend.

13) *Cervus canadensis,* der größte der Gattung Hirsch, hat äußerst schmackhaftes Wildbret, welches nach Art nnseres Hirsches (s. *cerf)* oder wie Rehwildbret (s. *chevreuil)* zubereitet wird.

14) a) Wissenschaftl. Bezeichnnng, = *paseng.* b) *Antilope bezoartica,* = *gazelle des Indes.*

15) Mehrzahl *chameaux. Chameau femelle, femelle du chameau, chamelle* Kamel-Stnte. — *Chameau à une bosse* einhöckeriges Kamel, Dromedar; *chameau à deux bosses* zweihöckeriges Kamel, Trampeltier; *chameau léopard* Giraffe; *chameau du Pérou* Lama; *chameau de rivière* Pelikan.

16) *Camelus,* it. *cammello,* span. *camello,* ung. *teve,* semitischen Ursprungs (hebr. *gamal,* arab. *jamal).* Man kennt zwei Arten, das Dromedar, in Afrika lebend, nnd das Trampeltier, vorzugsweise in Asien vorkommend. Das Fleisch alter Kamele wird von manchen als hart und zäh bezeichnet; der Afrika-Reisende Nachtigal schreibt ihm einen eigentümlichen Geschmack zu, bezeichnet es aber als leicht verdanlich. In Bornu ist es sehr beliebt. Das Floisch junger Kamele gilt als ein Leckerbissen. Die Milch des Tieres ist so dick nnd so fettreich, daß ihr Gennß widersteht, findet daher wenig Verwendung.

17) In große Stücke geschnitten, gespickt, mit Wnrzelwerk und Knoblauch angebraten nnd in einer Brühe, worin Kari aufgelöst wurde, gedämpft.

Chameau à une bosse[1].	Einhöckeriges Kamel.	Dromedary.
Chameau à deux bosses[2].	Zweihöckeriges Kamel.	Bactrian camel.
Chameau du Pérou[3].	Schafkamel.	Llama.
Chamelle.	Kamel-Stute.	**Female camel.**
Lait de chamelle.	Kamelsmilch[4].	Camel-milk.
Chamois.	Gemse, Gam(b)s[5].	Chamois, chamoys.
— *bouilli aux légumes.*[6]	Gemswildbret mit Gemüsen gekocht.	— -venison boiled with vegetables.
— *en brézole.*	— -Ragout.	— -venison stewed.
— *à la tyrolienne.*[7]	— auf Tiroler Art.	— -venison in Tyrolian style.
Cervelle de chamois.	Gemshirn.	— -brains.
— *de chamois braisée.*	— geschmort.	— -brains braised.
— *de chamois à la sauce piquante.*[8]	— mit pikanter Sose.	— -venison with piquant sauce.
Civet de chamois.[9]	Gemswildbret-Pfeffer.	Jugged chamois-venison.
— *de chamois à la bourgeoise.*	— -Pfeffer auf bürgerliche Art.	— chamois-venison in family style.
Côtelettes de chamois.[10]	Gems-rippchen, -koteletts, -koteletten.	Cutlets (chops) of chamois-venison.
— *de chamois à la sauce aux moules.*	Gemsrippchen mit Muschel-Sose.	— of chamois-venison with mussel sauce.
Cuissot[11] *de chamois.*	Gemskeule, Gemsschlegel.	Leg (haunch) of chamois-venison.
— *de chamois farci.*	— gefüllt.	— of chamois-venison stuffed.
— *de chamois rôti.*	— gebraten.	— of chamois-venison roasted.
— *de chamois rôti à la crème aigre.*	— mit sauerem Rahm gebraten.	— of chamois-venison roasted w. sour cream.
— *de chamois à la sauce mauresque.*	— mit maurischer Sose.	— of chamois-venison with Moorish sauce.
Émincé de chamois.	Blätter-Ragout von Gemswildbret.	Minced chamois-venison or mince of chamois-venison.
— *de chamois à la chasseur.*	— -Ragout von Gemswildbret mit Schalotten-Sose.	— chamois-venison with shallot sauce.
— *de chamois à la sauce piquante.*	— -Ragout von Gemswildbret mit pikanter Sose.	— chamois-venison with piquant sauce.
— *de chamois à la sauce venaison.*	— -Ragout v. Gemswildbret mit Johannisbeer-Sose.	— chamois-venison with red currant-jelly sauce.
Escalopes de chamois.	Schnitzel von Gemswildbret.	Collops of chamois-venison.
— *de chamois à la gelée de coings.*[12]	— von Gemswildbret mit Quitten-Sulze.	— of chamois-venison with quince-jelly.
Filet de chamois.[13]	Lende von Gemse.	Fillet of chamois-venison.
— *de chamois rôti.*	— von Gemse gebraten.	— of chamois-venison roasted.
Foie de chamois.	Gemsleber[14].	Chamois-liver.

[1] *Camelus dromedarius,* = *dromadaire.*
[2] *Camelus bactrianus,* = *bêchel.*
[3] *Lama peruana,* = *lama.*
[4] Wird zu Butter und ausgezeichnetem Käse verarbeitet und besitzt als sauere Milch eine besondere, berauschende Wirkung.
[5] *Antilope rupicapra, capella rupicapra, rupicapra rupicapra,* auch das Gams, it. *camoscio,* span. *gamuza, rupicabra,* ung. *zerge,* 1 m lang, bis 80 cm hoch, mit einem Gewicht von 40 bis 45 kg. Alle Jäger unterscheiden Grat- und Waldtiere, oder aber Kees- (Gletscher-) und Laubgemsen. Erstere sind stets schwächer von Wildbret als letztere. Die wahre Heimat der Gemse sind die Alpen, doch findet sie sich auch in den Abruzzen, Pyrenäen (*isard*), in den Gebirgen der kantabrischen Küste, Dalmatiens und Griechenlands, auf den Karpathen, auf dem Kaukasus, in Taurien und Georgien. Das Wildbret der Gemse ist äußerst schmackhaft, es übertrifft sogar das unseres Rehes, da es sich durch einen würzigen, mit nichts zu vergleichenden Beigeschmack auszeichnet. Nur während der Paarungszeit soll es etwas bockig schmecken und an Ziegenfleisch erinnern, welch' letzteres, nachdem es eine besondere Beize durchgemacht hat, von den Schweizer Gastwirten den durchreisenden Fremden sehr oft als Gemsbraten aufgetischt wird. Die einzelnen Körper-Teile haben dieselben weidmännischen Bezeichnungen wie beim Hoch- und Rehwild. Man sagt Läufe, Spiegel (süddeutsch »Scheibe«), Geäse (Äser), Lauscher (Luser), Grind (süddeutsch statt Kopf). Die Hörner heißen Krückel oder Krucken. — *Isard,* engl. *izard* iberische Gemse (*capella pyrenaica*), welche oft für eine besondere Art gehalten wird. — Atsohi, kaukasische Gemse (*capella caucasica*).
[6] Ungarisch *zöldségbe forrázott zergehús.*
[7] Ungarisch *zerge tiróliasan.*
[8] Ungarisch *zergevelo éles mártással.*
[9] Ungarisch *zergeaprólék.*
[10] Ungarisch *zergebordás.*
[11] Nicht *gigot de chamois; gigot* nur bei Hammel. — Ung. *zergeczomb.*
[12] Ungarisch *zergeszelet áttört birsalmával.*
[13] Ungarisch *zergeremek.*
[14] Wie Hirschleber bereitet (s. *foie de cerf*)

Fricandeau de chamois.	Gespicktes, geschmortes Keulenstück von Gemse.	Fricandeau of chamois-venison.
— *de chamois au citron.*[1])	—, geschmortes Keulenstück von Gemse mit Zitrone.	— of chamois-venison with lemon.
Fricot de chamois.	Ragout von Gemswildbret.	Ragout of chamois-venison.
— *de chamois à la bourgeoise.*	— von Gemswildbret auf bürgerliche Art.	— of chamois-venison in the family style.
Goulasch *de chamois.*[2])	Gulasch von Gemswildbret.	*Goulasch* of chamois-venison.
Hachis de chamois.	Gehäck[3]) von Gemswildbret.	Hash of chamois-venison.
Noix de chamois à la confiture.[4])	Gemsnuß mit eingemachten (Zucker-)Früchten.	Cushion of chamois-venison with confiture.[5])
Poitrine de chamois.	Brust von Gemse.	Breast of chamois-venison.
— *de chamois farcie aux morilles.*	— von Gemse mit Morcheln gefüllt.	— of chamois-venison stuffed with morels.
— *de chamois glacée.*	— von Gemse überglänzt.	— of chamois-venison glazed.
Quenelles de chamois.	Klöße von Gemswildbret.	Forcemeat-balls of chamois-venison.[6])
— *de chamois bouillies.*	— von Gemswildbret gekocht.[7])	— -balls of chamois-venison boiled.
Ragoût de chamois.[8])	Ragout von Gemswildbret.	Ragout of chamois-venison.
— *de chamois aux huîtres.*	— von Gemswildbret mit Austern.	— of chamois-venison with oysters.
Selle de chamois.[9])	Gemsrücken, Gemssattel.	Saddle of chamois-venison.
— *de chamois à la tyrolienne.*	— auf Tiroler[10]) Art.	– of chamois-venison in Tyrolian style.
Steak de chamois à la doge (de Venise).	Stück von Gemswildbret nach Dogen-[11])Art.	Steak of chamois-venison, doge style.
Chat(-)cervier[12]).	Luchs.	Lynx.
Chat-écurieux[13]).	Eichhorn.	Squirrel.
Chat-tigre[14]).	Tigerkatze.	Panther cat.
Cheval du Cap[15]).	Quagga.	Quagga.
Cheval cerf[16]).	Pferdehirsch.	Gnoo, gnu.
Cheval marin[17]).	Walroß.	Sea-horse.
Chevreuil.	Reh(bock)[18]).	**Roe(buck)**, roedeer.
— *bouilli.*	Gekochtes Rehwildbret.	Boiled roebuck-venison.
— *braisé.*	Geschmortes Rehwildbret.	Braised roebuck-venison.
— *braisé à la Saint-Hubert.*	— Rehwildbret mit Backpflaumen.[19])	— roebuck-venison with French prunes.
— *en daube.*	Gedämpftes Rehwildbret.	Stewed roebuck-venison.
— *rôti.*[20])	Rehbraten.	Roasted roebuck-venison.

[1]) Ungarisch *zergeszelet czitrommal.*

[2]) Ungarisch *zergegulyás.*

[3]) Kalten Gemsbraten schneidet man klein und hackt die Stücke mit einer Schalotte recht fein, macht das Gehäck in einer Pfeffer-Sose heiß (nicht kochend), richtet es domförmig auf einem heißen Teller an, umlegt mit gebackenen Eiern und gerösteten Brotkrusten.

[4]) Ungarisch *zergecsukló beföttel.*

[5]) Auch *comfiture* geschrieben.

[6]) Oder *egg-shapes of pounded chamois-venison.*

[7]) Von den gekochten Kleinteilen der Gemse bereitet.

[8]) Ungarisch *zergeapritott.*

[9]) Ungarisch *zergegerincz.*

[10]) Der gebeizte, gespickte und mit sauerem Rahm gebratene Wildbret-Rücken wird beim Anrichten mit Kastanienmus umlegt.

[11]) Die Stücke *(steaks)* werden gebeizt und mit Gewürz, auch etwas Ingwer, im luftdicht verschlossenen Topf weich geschmort.

[12]) Mehrzahl *chats(-)cerviers; felis lynx,* = *loup-cervier.*

[13]) Provinziell, = *écureuil.*

[14]) Mehrzahl *chats-tigres;* = *ocelot.*

[15]) *Equus (asinus) quagga,* = *couag(g)a.*

[16]) *Catoblepas gnu,* = *gnou.*

[17]) *Trichechus rosmarus,* = *morse.*

[18]) *Capreolus capraea,* it. *capriulo,* span. *corzo* ung. *őz,* wird 1,3 m lang und am Kreuze bis 75 cm hoch; sein Gewicht beträgt 20 bis 25, in seltenen Fällen sogar bis 30 kg. In der Weidmanns-Sprache heißt das männliche Reh nach seiner Geburt Bockkalb oder Kitzbock, nach zurückgelegtem ersten Jahre Spießbock oder Schmalrücken, nach vollendetem zweiten Jahre Gabelbock, vom dritten Jahre ab endlich Bock, guter und braver Bock; das weibliche Reh dagegen in denselben Altersstufen Reh- oder Kitzkalb und Kitzchen, sodann Schmalreh, endlich Ricke, Hille, Rehgeiß, Rehziege (s. *chevrette*). Man gebraucht von dem Reh dieselben Ausdrücke wie vom Hochwilde (s. *cerf*). Das Reh ist mit Ausnahme der nördlichsten Länder über ganz Europa und den größten Teil von Asien verbreitet. Neben dem köstlichen Wildbret benutzt man noch das Gehörn und die Decke des Tiercs, welch' letztere in Sibirien zu Pelzen verarbeitet wird. — *Gouazoupita, gouazoupoucou* amerikanisches Reh; *mazame* mexikanisches Reh, Guazuti *(cervus campestris).*

[19]) Zusammen mit dem gespickten Rehwildbret dünstet man reichlich französische Backpflaumen und würzt mit etwas Zimt.

[20]) Ungarisch *őzsült.*

Chevreuil à la Yellowstone-Hotel.	Schnitzel von Rehwildbret in Papier-Hülsen.	Collops of roebuck-venison in papers.
Blanquette de chevreuil.	Weißes Ragout von Rehwildbret.	Blanquette of roebuck-venison.
— de chevreuil au macaroni.	— Ragout von Rehwildbret mit Hohlnudeln.	— of roebuck-venison w. macaroni.
Boudins de chevreuil.	Würstchen von Rehwildbret.	Sausages of roebuck-venison.
— de chevreuil à la prince.	— von Rehwildbret nach Prinzen-[1])Art.	— of roebuck-venison w. purée of pheasant.
Boulettes de chevreuil.	Klößchen von Rehwildbret.	Balls of roebuck-venison.
Chaud-froid de chevreuil.	Übersulzte Schnitten von Rehwildbret.[2])	Jellied slices of roebuck-venison.
Cimier[3]) *de chevreuil.*	Rehziemer[4]).	Haunch or backbone of roebuck(-venison).
— de chevreuil en marinade.	— gebeizt.	— of roebuck-venison marinated.
— de chevreuil aux morilles et aux asperges.	— mit Morcheln und Spargel.	— of roebuck-venison w. morels and asparagus.
— de chevreuil piqué.	— gespickt.	— of roebuck-venison larded.
— de chevreuil rôti.	Gebratener Rehziemer.	Roast(ed) haunch of roebuck-venison.
— de chevreuil rôti au macaroni.	— Rehziemer mit Hohlnudeln.	— haunch of roebuck-venison with macaroni.
— de chevreuil rôti aux oignons glacés.	— Rehziemer mit überglänzten Zwiebeln.	— haunch of roebuck-venison with glazed onions.
— de chevreuil rôti à la purée de marrons.	— Rehziemer mit Kastanienmus.	— haunch of roebuck-venison with purée of chestnuts.
— de chevreuil rôti à la purée de truffes.	— Rehziemer mit Trüffelmus.	— haunch of roebuck-venison with purée of truffles.
Civet[5]) *de chevreuil.*	Rehwildbret-Pfeffer, -Schwarz.	Jugged (potted) roebuck-venison.
— de chevreuil à la bourgeoise.	— -Pfeffer mit Zwiebeln.	— roebuck-venison with onions.
— de chevreuil à la chasseur.[6])	— -Pfeffer nach Jäger-Art.	— roebuck-venison in the hunter's style.
— de chevreuil à la française.	— -Pfeffer auf französische[7]) Art.	— roebuck-venison in French style.
Côtelettes de chevreuil.	Reh-rippchen, -koteletts, -koteletten.	Cutlets or chops of roe(buck)-venison.
— de chevreuil à la bourgeoise.	Rehrippchen auf bürgerliche Art.	— of roebuck-venison in the family style.
— de chevreuil aux champignons.	— mit Tafel-Pilzen.	— of roebuck-venison with mushrooms.

[1]) Die Würstchen teils in gehackter roter Zuuge, teils in gehackten schwarzen Trüffeln umgewendet (paniert) und sodann abwechselnd (schwarz und rot) kranzförmig um ein Fasanmus *(purée de faisan)* angerichtet.

[2]) Die Wildbret-Schnitten werden erst mit recht klarer *chaud-froid*-Sose überzogen und dann mit Sulze *(aspic)* überglänzt.

[3]) Vergl. hierzu *longe de chevreuil.*

[4]) Das hintere Rückenstück (beim Ochsen das Schwanzstück), provinziell auch Zem, Zemer, Ziem, Ziemel, Zämmel, Zämmer, Zimener, Zeimer, mittelhochd. Zemer, Zimber, Zimiere. Vergl. auch Fußbem. zu *cimier de cerf.*

[5]) Bei Wildbret, besonders aber bei Reh und Hase steht *civet* für das sonst übliche *ragoût;* also nicht *ragoût de chevreuil,* wenn man sich einer korrekten Sprache und Schrift bedienen will. Freilich findet man oft, vor allem in deutschen Kochbüchern, welche franz. Speise-Namen aufführen, *ragoût de chevreuil.* Letzteres dürfte mindestens als in diesem Falle ungebräuchlich zu verwerfen sein.

[6]) Ungarisch *őzaprólék vadászosan.*

[7]) Das in kleine viereckige Stücke geschnittene Wildbret wird gebeizt, herausgenommen, mit klarer Butter bei mäßigem Feuer zehn Minuten gebräunt, einige Löffelvoll Mehl hinzugerührt, $1^1/_2$ Glasvoll Rotwein und zwei Tassenvoll heiße weiße Fleischbrühe dazugegossen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, zum Kochen gebracht, dann zwölf kleine, sauber geschälte Zwiebeln, sowie in kleine viereckige Stücke geschnittenes Pökel-Schweinefleisch und ein Kräuter-Sträußchen hinzugegeben, alles 40 Minuten kochen gelassen; einige Minuten vor dem Anrichten gibt man zwölf ganze Tafel-Pilze zu dem Ragout, welches man, nachdem das Kräuter-Sträußchen herausgenommen ist, auf heißer Schüssel anrichtet und mit Brotkrusten *(croûtons)* umlegt.

Côtelettes de chevreuil à la chasseur.	Rehrippchen nach Jäger-[1]) Art.	Cutlets of roebuck-venison, hunter's fashion.
— *de chevreuil en chaud-froid.*	— übersulzt.	— of roebuck-venison jellied.
— *de chevreuil à la choucroute.*	— mit Sauerkraut.	— of roebuck-venison with *Sauerkraut.*
— *de chevreuil aux choux de Bruxelles.*	— mit Rosenkohl (Brüsseler Sprossenkohl).	— of roebuck-venison with Brussels sprouts.
— *de chevreuil aux choux-fleurs.*	— mit Blumenkohl.	— of roebuck-venison with cauliflower.
— *de chevreuil aux choux rouges.*	— mit Rotkohl (Rotkraut).	— of roebuck-venison with red cabbage.
— *de chevreuil à la Conti.*	— nach Conti[2]).	— of roebuck-venison, Conti style.
— *de chevreuil à l'émincé de truffes.*	— mit Blätter-Ragout von Trüffeln.	— of roebuck-venison with minced truffles.
— *de chevreuil farcies.*	— gefüllt[3]).	— of roebuck-venison stuffed.
— *de chevreuil aux fonds d'artichauts.*	— mit Artischocken-Böden.	— of roebuck-venison w. artichoke-bottoms.
— *de chevreuil garnies d'une purée de gibier.*	— mit Wildmus.	— of roebuck-venison with purée of game.
— *de chevreuil à la gelée.*	— mit Gallerte.	— of roebuck-venison with jelly.
— *de chevreuil à la glace.*[4])	— überglänzt (glasiert).	— of roebuck-venison [glazed.
— *de chevreuil grillées.*[5])	— auf dem Rost gebraten.	— of roebuck-venison broiled (grilled).
— *de chevreuil grillées à la maître d'hôtel.*	— geröstet, mit Haushofmeister-Butter.	— of roebuck-venison broiled with *maître d'hôtel* butter.
— *de chevreuil à l'italienne.*	— auf italienische[6]) Art.	— of roebuck-venison in Italian style.
— *de chevreuil au macaroni.*	— mit Hohlnudeln.	— of roebuck-venison with macaroni.
— *de chevreuil à la maréchale.*	— gebacken, mit feiner Kräuter-Sose.	— of roebuck-venison baked, fine-herb sauce.
— *de chevreuil à la minute.*	— schnell gebraten.	— of roebuck-venison quickly done.
— *de chevreuil à la Montpensier.*	— nach Montpensier.	— of roebuck-venison, Montpensier style.
— *de chevreuil à la napolitaine.*	— auf neapolitanische[7]) Art.	— of roebuck-venison with noodles.
— *de chevreuil aux olives.*	— mit Oliven.	— of roebuck-venison w. [olives.
— *de chevreuil à la d'Orsay.*	— nach Orsay[8]).	— of roebuck-venison, Orsay style.
— *de chevreuil en papillotes.*	— in Papier-Hülsen.	— of roebuck-venison in [papers.
— *de chevreuil à la Périgueux.*	— mit Trüffeln.	— of roebuck-venison with truffles.
— *de chevreuil aux petits oignons glacés.*	— mit kleinen überglänzten Zwiebeln.	— of roebuck-venison w. small glazed onions.
— *de chevreuil piquées.*	Gespickte Rehrippchen.	Larded fillets of roebuck-venison.
— *de chevreuil piquées aux olives.*	— Rehrippchen mit (geschälten) Oliven.	— fillets of roebuck-venison with olives.

[1]) a) Die Rippchen einige Stunden gebeizt, gebraten und mit Pfeffer- oder Trüffel-Sose oder auch Trüffel-Ragout angerichtet. b) Die Rippchen kranzförmig um Steinpilze angerichtet; sauere Rahmsose dazu.

[2]) Auf einem Fleischfüllselrand angerichtet, in die Mitte ein Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Fettlebern, Hasen-Nieren und Hahnkämmen; Madeira-Sose.

[3]) Mit weißem Zwiebelmus überkrustet.

[4]) Ung. *özbordás zománczos húsmártással.*

[5]) Ungarisch *piritott özbordás.*

[6]) a) Die Rippchen richtet man um feine Hohlnudeln an und gibt italienische Sose dazu. b) Kranzförmig um ein Ragout von Hohlnudeln, Rebhühnern, Hahnkämmen, Artischocken-Böden und Schinken angerichtet; dazu eine Trüffel-Sose.

[7]) Gebeizt, gedämpft, glasiert, um Nudeln angerichtet; dazu eine neapolitanische Sose.

[8]) Mit brauner *chaud-froid*-Sose überzogen, auf einem Rand von Wildbrot *(pain de gibier)* angerichtet; in die Mitte ein Trüffel-Salat.

Côtelettes de chevreuil aux pointes d'asperges.	Rehrippchen mit Spargel-Spitzen.	Cutlets of roebuck-venison with asparagus-points.
— *de chevreuil à la Pompadour.*	— nach der Pompadour[1]).	— of roebuck-venison, Pompadour style.
— *de chevreuil à la purée de champignons.*	— mit Tafelpilzmus.	— of roebuck-venison w. purée of mushrooms.
— *de chevreuil à la purée de lapereau.*	— mit Kaninchenmus.	— of roebuck-venison with purée of rabbit.
— *de chevreuil à la purée de marrons.*	— mit Kastanienmus.	— of roebuck-venison w. purée of chestnuts.
— *de chevreuil à la purée d'oseille.*	— mit Sauerampfermus.	— of roebuck-venison with purée of sorrel.
— *de chevreuil à la purée de pommes de terre.*	— mit Kartoffelmus.	— of roebuck-venison with purée of potatoes.
— *de chevreuil à la purée de tomates.*	— mit Paradiesapfelmus.	— of roebuck-venison w. purée of tomatoes.
— *de chevreuil à la purée de truffes.*	— mit Trüffelmus.	— of roebuck-venison with purée of truffles.
— *de chevreuil au riz.*	— mit Reis.	— of roebuck-venison with rice.
— *de chevreuil à la romaine.*	— mit römischer Sose.	— of roebuck-venison with Roman sauce.
— *de chevreuil à la Saint-Hubert.*	— nach St.-Hubert[2]).	— of roebuck-venison, Saint-Hubert style.
— *de chevreuil en salmi(s).*	— mit braunem Ragout.	— of roebuck-venison with salmis.
— *de chevreuil à la sauce piquante.*	— mit pikanter Sose.	— of roebuck-venison with piquant sauce.
— *de chevreuil à la sauce poivrade.*	— mit Pfeffer-Sose.	— of roebuck-venison with pepper sauce.
— *de chevreuil à la sauce aux tomates.*[3])	— mit Paradiesapfel-Sose.	— of roebuck-venison with tomato sauce.
— *de chevreuil à la Sévigné.*	— nach der Sévigné.	— of roebuck-venison, Sévigné style.
— *de chevreuil à la Soubise.*	— mit weißem Zwiebelmus.	— of roebuck-venison w. white purée of onions.
— *de chevreuil à la toulousaine.*	— mit Toulouser Ragout.	— of roebuck-venison with Toulouse garnish.
— *de chevreuil aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— of roebuck-venison with truffles.
— *de chevreuil à la turque.*	— auf türkische[4]) Art.	— of roebuck-venison in Turkish style.
— *de chevreuil à la tyrolienne.*	— auf Tiroler[5]) Art.	— of roebuck-venison, Tyrolian style.
— *de chevreuil à la Villeroi.*	— mit Villeroi-Sose überzogen und gebacken.	— of roebuck-venison coated with Villeroi sauce, baked.
Crépinettes de chevreuil.	Netzwürstchen v. Rehwildbret.	Flat sausages of roebuck-venison.
Cuissot de chevreuil.[6])	Rehkeule, Rehschlegel.	Leg[7]) of roe(buck)-venison.
— *de chevreuil aux airelles rouges.*[8])	— mit Preiselbeeren.	— of roebuck-venison with cranberries.
— *de chevreuil à l'anglaise.*	— auf englische Art gebraten.	— of roebuck-venison, English style.

[1]) Auf einer Seite angebraten, mit Trüffelmus bestrichen, mit Wildfülle bedeckt, im Ofen gar gemacht, im Kranz um ein Ganslebermus angerichtet und mit Trüffel-Sose zu Tisch gegeben.

[2]) Auf einem Rande von Rehwildbret-Fülle; in die Mitte ein Trüffel- oder Tafelpilz-Ragout.

[3]) Ungarisch *özbordás paradicsommártással.*

[4]) Die Rippchen überkrustet, um ein Paradiesapfelmus angerichtet und mit gewiegter Petersilie bestreut.

[5]) *Garniture à la tyrolienne:* Einige geschälte und ausgekernte Äpfel schneidet man in Scheiben, röstet sie mit Butter und Zucker. Johannisbeer-Gallerte verrührt man überm Feuer mit einigen Glasvoll Portwein, läßt einige Minuten langsam kochen. Die Äpfel werden durch ein Sieb gepreßt und in die Mitte einer heißen Anrichte-Schüssel gegeben; die inzwischen auf dem Rost gebratenen Rippchen legt man ringsherum und um diese herum gießt man die Johannisbeer-Sose.

[6]) Ungarisch *őzczimer.*

[7]) *Haunch = leg and loin together.*

[8]) Ungarisch *őzczimer áfonyával.*

Cuissot de chevreuil à la gelée de groseilles.	Rehkeule mit Johannisbeer-Sulze.	Leg of roebuck-venison with currant-jelly.
— *de chevreuil au macaroni.*	— mit Hohlnudeln.	— of roebuck-venison with macaroni.
— *de chevreuil mariné.*	— gebeizt.	— of roebuck-venison marinated.
— *de chevreuil piqué.*	— gespickt.	— of roebuck-venison [larded.
— *de chevreuil à la purée de marrons.*	— mit Kastanienmus.	— of roebuck-venison w. purée of chestnuts.
— *de chevreuil à la purée de pommes de terre.*	— mit Kartoffelmus.	— of roebuck-venison with purée of potatoes.
— *de chevreuil à la purée de truffes.*	— mit Trüffelmus.	— of roebuck-venison with purée of truffles.
— *de chevreuil rôti.*	— gebraten.	— of roebuck-venison roasted.
— *de chevreuil rôti à la polonaise.*	— in sauerer Sahne gebraten.	— of roebuck-venison roasted w. sour cream.
— *de chevreuil à la sauce piquante.*	— mit pikanter Sose.	— of roebuck-venison with piquant sauce.
— *de chevreuil à la sauce poivrade.*	— mit Pfeffer-Sose.	— of roebuck-venison with pepper sauce.
Émincé de chevreuil.	Blätterragout v. Rehwildbret.	Minced roe(buck)-venison.
— *de chevreuil en bordure.*	— von Rehwildbret in einem Rand.	— roebuck-venison in a border.
— *de chevreuil aux croûtons frits.*	— von Rehwildbret mit gerösteten Brotkrusten.	— roebuck-venison with fried bread-crusts.
— *de chevreuil aux oignons.*	— von Rehwildbret mit Zwiebeln.	— roebuck-venison with onions.
— *de chevreuil aux olives.*	— von Rehwildbret mit Oliven.	— roebuck-venison with olives.
— *de chevreuil aux truffes.*	— von Rehwildbret mit Trüffeln.	— roebuck-venison with truffles.
Épaule de chevreuil.	Rehblatt, Rehschulter.	Shoulder of roe(buck)- [venison.
— *de chevreuil aux artichauts farcis.*	— mit gefüllten Artischocken.	— of roebuck-venison with stuffed artichokes.
— *de chevreuil à la choucroute.*	— mit Sauerkraut.	— of roebuck-venison with *Sauerkraut.*
— *de chevreuil aux choux rouges.*	— mit Rotkraut (Rotkohl).	— of roebuck-venison w. red cabbage.
— *de chevreuil en daube.*	— gedünstet.	— of roebuck-venison [stewed.
— *de chevreuil à la financière.*	— mit Reichen-Ragout.	— of roebuck-venison w. financier's garnish.
— *de chevreuil à la sauce au madère.*	— mit Madeira-Sose.	— of roebuck-venison with madeira sauce.
— *de chevreuil à la sauce aux truffes.*	— mit Trüffel-Sose.	— of roebuck-venison with truffle sauce.
— *de chevreuil à la toulousaine.*	— mit Toulouser Ragout.	— of roebuck-venison with Toulouse garnish.
Épigramme[1]) *de chevreuil.*	Epigramm von Rehwildbret.	Épigramme of roe(buck)-venison.
— *de chevreuil aux truffes.*	— von Rehwildbret mit Trüffeln.	— of roebuck-venison with truffles.
Escalopes de chevreuil.	Schnitzel von Rehwildbret.	Collops of roe(buck)-veni- [son.
— *de chevreuil aux champignons.*[2])	— von Rehwildbret mit Tafel-Pilzen.	— of roebuck-venison with mushrooms.
— *de chevreuil à la chasseur.*	— von Rehwildbret mit Jäger-Sose u. Johannisbeer-Gallerte.	— of roebuck-venison with hunter's sauce and currant-jelly.
— *de chevreuil à la czarine.*	— von Rehwildbret nach Zarin-[3])Art.	— of roebuck-venison with plover's-eggs.

[1]) Auch *épigrammes* (Mehrzahl), wenn man jedes einzelne Schnitzel als ein Epigramm auffaßt.
[2]) Ungarisch *őzszelet urigombával.*
[3]) Die Schnitzel werden in Madeira-Sose geschwenkt, mit Trüffel-Sose bedeckt und mit Kiebitz-Eiern *(oeufs de vanneaux)* umlegt.

Escalopes de chevreuil à la financière.	Schnitzel von Rehwildbret mit Reichen-Ragout.	Collops of roebuck-venison w. financier's garnish.
— *de chevreuil au fines herbes.*	— von Rehwildbret mit feinen Kräutern.	— of roebuck-venison with fine herbs.
— *de chevreuil grillées.*	Geröstete Schnitzel von Rehwildbret.	Broiled (grilled) collops of roebuck-venison.
— *de chevreuil grillées à la Londonderry.*	— Schnitzel von Rehwildbret m. Londonderry-[1])Sose.	— collops of roebuck-venison with Londonderry sauce.
— *de chevreuil grillées à la purée de marrons.*	— Schnitzel von Rehwildbret mit Kastanienmus.	— collops of roebuck-venison with purée of chestnuts.
— *de chevreuil grillées à la purée de pommes de terre.*	— Schnitzel von Rehwildbret mit Kartoffelmus.	— collops of roebuck-venison with purée of potatoes.
— *de chevreuil grillées, sauce à la Colbert.*	— Schnitzel von Rehwildbret mit Colbert-Sose.	— collops of roebuck-venison, Colbert sauce.
— *de chevreuil grillées, sauce à la gelée de groseilles.*	— Schnitzel von Rehwildbret mit Johannisbeer-Sose.	— collops of roebuck-venison with currant-jelly sauce.
— *de chevreuil à la jardinière.*[2])	Schnitzel von Rehwildbret mit grünem Gemüse.	Collops of roebuck-venison with vegetables.
— *de chevreuil aux olives.*[3])	— von Rehwildbret mit Oliven.	— of roebuck-venison with olives.
— *de chevreuil aux truffes.*[4])	— von Rehwildbret mit Trüffeln.	— of roebuck-venison w. truffles.
Filet de chevreuil.	Rehlende[5]).	Fillet (loin) of roe(buck)-venison.
— *de chevreuil piqué, rôti à la crème aigre.*	— gespickt, mit sauerem Rahm gebraten.	— of roebuck-venison larded, roasted with sour cream.
Filets[6]) *de chevreuil.*[7]).	Rehfilets, Reh-Rückenstücke.	Fillets of roe(buck)-venison.
— *de chevreuil à la bigarade.*	— mit bitterer Orangen-Sose.	— of roebuck-venison with bigarade sauce.
— *de chevreuil bigarrés.*	Bunte[8]) Rehfilets.	— of roebuck-venison various-larded.
— *de chevreuil à la broche.*	Rehfilets am Spieß gebraten.	— of roebuck-venison roasted on the spit.
— *de chevreuil aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— of roebuck-venison with mushrooms.
— *de chevreuil aux cornichons.*	— mit kleinen Pfeffer-Gurken.	— of roebuck-venison with gherkins.
— *de chevreuil à la duchesse.*	— mit Kardonenmus und Herzogin-Sose.	— of roebuck-venison with purée of cardoons and duchess sauce.
— *de chevreuil à l'italienne.*	— mit italienischer Sose und Hohlnudeln.	— of roebuck-venison with Italian sauce and macaroni.
— *de chevreuil au macaroni.*	— mit Hohlnudeln.	— of roebuck-venison with macaroni.
— *de chevreuil à la maréchale.*	— nach Marschalls-[9])Art.	— of roebuck-venison, marshal's style.
— *de chevreuil à la milanaise.*	— mit Hohlnudeln auf Mailänder Art.	— of roebuck-venison w. macaroni in Milanese style.

[1]) Zitronat und Zitronen-Schale in Fäden geschnitten, mit einem Glasvoll Portwein einige Minuten gekocht, Johannisbeer-Gallerte hinzugerührt, mit ganz wenig Cayenne-Pfeffer gewürzt ins Kochen gebracht.

[2]) Ungarisch *őzszelet korai főzelékkel.*

[3]) Ungarisch *őzszelet olajbogyóval.*

[4]) Ungarisch *őzszelet szarvasgombával.*

[5]) Im Gegensatz zu *filets* die eigentliche Lende, welche gehäutet, gespickt und mit Butter (mit oder ohne Hinzugießen von sauerem Rahm) gebraten wird und einen sehr zarten kleinen Braten abgibt. — *Filet de chevreuil* bedeutet auch noch »Rehziemer« (Rehziemel). Vergl. *cimier de chevreuil.*

[6]) Vergl. Fußbem. zu *filets de cerf.*

[7]) Ungarisch *őzremek.*

[8]) Vergl. S. 612, Fußbem. 13.

[9]) Die Lendchen durch eine italienische Sose gezogen, überkrustet (paniert), gebacken und um ein Kastanienmus angerichtet; dazu eine Paradiesapfel-Sose.

Filets de chevreuil à la Montgelas.	Rehfilets mit Montgelas-[1]) Ragout.	Fillets of roebuck-venison w. Montgelas garnish.
— de chevreuil piqués, glacés aux truffes.	— gespickt, überglänzt, mit Trüffeln.	— of roebuck-venison larded, glazed, with truffles.
— de chevreuil à la purée de marrons.	— mit Kastanienmus.	— of roebuck-venison w. purée of chestnuts.
— de chevreuil à la purée de truffes.	— mit Trüffelmus.	— of roebuck-venison with purée of truffles.
— de chevreuil à la sauce aux framboises.	— mit Himbeer-Sose.	— of roebuck-venison with raspberry sauce.
— de chevreuil à la sauce aux groseilles[2]).	— mit Johannisbeer-Sose.	— of roebuck-venison w. currant-jelly sauce.
— de chevreuil à la sauce au madère.	— mit Madeira-Sose.	— of roebuck-venison with madeira sauce.
— de chevreuil à la sauce marinade.	— mit einer Beizsose.	— of roebuck-venison with marinade sauce.
— de chevreuil à la sauce poivrade.	— mit Pfeffer-Sose.	— of roebuck-venison with pepper sauce.
— de chevreuil à la sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.	— of roebuck-venison with tomato sauce.
— de chevreuil sautés.	— geschwungen.	— of roebuck-venison fried.
— de chevreuil sautés à la minute.	— schnell geschwungen.	— of roebuck-venison fried in a minute.
— de chevreuil aux truffes.	— mit Trüffeln.	— of roebuck-venison with truffles.
Chaud-froid de filets de chevreuil.	Übersulzte Rehfilets.	Jellied fillets of roebuck-venison.
— -froid de filets de chevreuil à la gelée.	— Rehfilets mit Gallerte bekränzt.	— fillets of roebuck-venison garnished w. jelly.
Croustade aux filets de chevreuil et aux haricots verts.	Krustpastete mit Rehfilets und grünen Bohnen.	Croustade with fillets of roebuck-venison and green beans.
— aux filets de chevreuil à la napolitaine.	— mit Rehfilets und Hohlnudeln, neapolitanisch.	— with fillets of roebuck-venison and macaroni.
Filets mignons de chevreuil.	Rehlendchen.	Minion-fillets of roe(buck)-venison.
— mignons de chevreuil à la financière.	— mit Reichen-Ragout.	— -fillets of roebuck-venison with financier's garnish[3]).
— mignons de chevreuil aux olives.	— mit Oliven-Sose.	— -fillets of roebuck-venison w. olive sauce.
— mignons de chevreuil à la sauce aux câpres.	— mit Kapern-Sose.	— -fillets of roebuck-venison w. caper sauce.
— mignons de chevreuil, sauce à la diable.	— mit Teufels-Sose.	— -fillets of roebuck-venison, devilled sauce.
— mignons de chevreuil à la sauce piquante.	— mit pikanter Sose.	— -fillets of roebuck-venison with piquant sauce.
— mignons de chevreuil à la sauce poivrade.	— mit Pfeffer-Sose.	— -fillets of roebuck-venison with pepper sauce.
— mignons de chevreuil à la sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.	— -fillets of roebuck-venison with tomato sauce.
— mignons de chevreuil aux truffes.	— mit Trüffeln.	— -fillets of roebuck-venison with truffles.
Foie de chevreuil.	Rehleber.	Roe(buck)-liver.
— de chevreuil braisé.	— geschmort.	— -liver braised.

[1]) Von einem Rehrücken löst man die *filets* aus, macht sie mit klarer Butter gar. Der Rücken-Knochen wird zerhackt, mit Wurzelwerk, Lorbeerblatt, ein wenig Fleischbrühe und Gewürz gut ausgekocht, die Brühe entfettet und mit einer hellen Mehlschwitze verdickt. Ein inzwischen bereitetes *Montgelas*-Ragout von würfelig geschnittener Brust eines gebratenen Kapauns, in Butter gedünsteten Tafel-Pilzen, gekochter Gansleber und gekochten Trüffeln wird mit der Wildbrühe übergossen, noch einmal zusammen aufgekocht und dann mit den Rehfilets angerichtet.

[2]) Oder *sauce à la gelée de groseilles.*

[3]) *Garnish* oder auch *garnishing.*

Foie de chevreuil à la chasseur.	Rehleber geschwungen, mit Essig und Senf.	Roe(buck)-liver fried, with vinegar and mustard.
— de chevreuil à la purée de marrons.	— mit Kastanienmus.	— -liver with purée of chestnuts.
— de chevreuil à la sauce piquante.	— mit pikanter Sose.	— -liver with piquant sauce.
— de chevreuil à la sauce aux truffes.	— mit Trüffel-Sose.	— -liver with truffle sauce.
— de chevreuil sauté.	— geschwungen.	— -liver fried.
Ragoût de foie de chevreuil.	Ragout von Rehleber.	Ragout of roebuck-liver.
Fricandeau de chevreuil.[1]	Gespicktes, geschmortes Rehkeulenstück.	Fricandeau of roe(buck)-venison.
— de chevreuil, garni à la financière.	—, geschmortes Rehkeulenstück mit Reichen-Ragout.[2]	— of roebuck-venison w. financier's garnish.
— de chevreuil à la sauce aux oranges.[3]	—, geschmortes Rehkeulenstück mit Orangen-Sose.	— of roebuck-venison with orange sauce.
Fricot de chevreuil.	Ragout von Rehwildbret.	Ragout of roebuck-venison.
— de chevreuil à la piémontaise.	— von Rehwildbret mit Reisbechern und Paradiesapfel-Sose.	— of roebuck-venison with rice-thimbles, tomato sauce.
Gâteau de chevreuil.	Kuchen von Rehwildbret.	Cake of roebuck-venison.
Gigue[4] *(de chevreuil).*	Rehkeule, Rehschlegel.	Leg of roe(buck)-venison.
— (de chevreuil) braisée.	— geschmort.	— of roebuck-venison braised.
— (de chevreuil) braisée, sauce à l'estragon.	— geschmort, mit Dragun-Sose.	— of roebuck-venison braised, tarragon sauce.
— (de chevreuil) à l'italienne.	— auf italienische[5] Art.	— of roebuck-venison, Italian style.
— (de chevreuil) marinée.	— gebeizt.	— of roebuck-venison marinated.
— (de chevreuil) à la Médicis.	— nach der Medici[6].	— of roebuck-venison, Medici style.
— (de chevreuil) piquée, rôtie au macaroni, sauce aux tomates.	Gespickte, gebratene Rehkeule mit Hohlnudeln und Paradiesapfel-Sose.	Roast(ed) leg of roebuck-venison with macaroni, tomato sauce.
— (de chevreuil) rôtie.	Gebratene Rehkeule.	— leg of roebuck-venison.
— (de chevreuil) rôtie, purée à la Cantois.	— Rehkeule mit Cantois-[7] Mus.	— leg of roebuck-venison with Cantois purée.
Grenade de chevreuil.	Granate[8] von Rehwildbret.	Grenade of roebuck-venison.
Grenadins de chevreuil.	Gespickte, geschmorte Schnitten von Rehwildbret.	Larded, braised slices of roe(buck)-venison.
— de chevreuil à la chasseur royal.	—, geschmorte Schnitten von Rehwildbret nach Königsjäger-Art.	—, braised slices of roebuck-venison, royal hunter's style.
— de chevreuil à la financière.	—, geschmorte Schnitten von Rehwildbret mit Reichen-Ragout.	—, braised slices of roebuck-venison with financier's garnish.
— de chevreuil au gratin.	—, überkrustete Schnitten von Rehwildbret.	—, browned slices of roebuck-venison.
— de chevreuil à la macédoine (de légumes).	—, geschmorte Schnitten von Rehwildbret mit gemischtem Gemüse.	—, braised slices of roebuck-venison with mixed vegetables.
— de chevreuil à la Périgueux.	—, geschmorte Schnitten von Rehwildbret mit Trüffeln.	—, braised slices of roebuck-venison, truffles.

[1]) Ungarisch *tüzdelt őzszelet.*

[2]) Wie *fricandeau de gibier, garni à la financière* (s. d.).

[3]) Ungarisch *tüzdelt özszelet narancsmártással.*

[4]) *Gigue* allein bezeichnet schon die Rehkeule, es ist deshalb die Hinzufügung von *de chevreuil* nicht nötig. Falsch ist *gigot* anstatt *gigue,* da dieses meistens für Hammel-Keule steht und im allgemeineren Sinne höchstens bei Bankfleisch zulässig ist.

[5]) Die Keule gebeizt und mit sauerem Rahm gebraten.

[6]) Zwischen die geschnittenen Scheiben der Rehkeule werden Trüffel-Schnittchen gesteckt; zuletzt wird alles mit einer kräftigen Madeira-Sose begossen.

[7]) Sprich »Kangtŏă«; zur Zeit Küchen-Meister im Central-Hotel in Brüssel.

[8]) Ein Ragout von Rehwildbret, welches in Verbindung mit Rehschnitzeln zur Form einer Halbkugel verarbeitet und gestürzt wird.

Grenadins de chevreuil à la purée de perdrix.	Gespickte, geschmorte Schnitten von Rehwildbret mit Rebhuhnmus.	Larded, braised slices of roebuck-venison with purée of partridge.
— *de chevreuil à la purée de truffes.*	—, geschmorte Schnitten von Rehwildbret mit Trüffelmus.	—, braised slices of roebuck-venison with purée of truffles.
— *de chevreuil aux truffes.*	—, geschmorte Schnitten von Rehwildbret m. Trüffeln.	—, braised slices of roebuck-venison w. truffles.
— *de chevreuil à la vigneronne.*	—, geschmorte Schnitten von Rehwildbret mit überglänzten Kastanien.	—, braised slices of roebuck-venison with glazed chestnuts.
Hachis de chevreuil.	Gehäck von Rehwildbret.	Hash of roe(buck)-venison.
— *de chevreuil aux croûtons frits.*	— von Rehwildbret mit gerösteten Brotkrusten.	— of roebuck-venison with fried bread-crusts.
— *de chevreuil aux oeufs pochés.*	— von Rehwildbret mit verlorenen Eiern.	— of roebuck-venison with poached eggs.
Klops *de chevreuil.*	Klopse von Rehwildbret.	*Klops* of roebuck-venison.
Langues de chevreuil.	Rehzungen.	Roe(buck)-tongues.
— *de chevreuil à la crème aigre.*	— mit sauerer Sahne.	— -tongues with sour cream.
Longe[1]) *de chevreuil.*	Rehbraten, Rehziemer.	Loin (haunch) of roe(buck)-venison.
— *de chevreuil à la purée de tomates.*	— mit Paradiesapfelmus.	— of roebuck-venison with purée of tomatoes.
Noix de chevreuil.	Rehnuß.	Cushion of roe(buck)-venison.
— *de chevreuil à la gelée de groseilles.*	— mit Johannisbeer-Sulze.	— of roebuck-venison with currant-jelly.
Pain de chevreuil.	Brot von Rehwildbret.	Mould of roe(buck)-venison.
— *de chevreuil à la gelée.*	— von Rehwildbret in Gallerte.	— of roebuck-venison with jelly.
— *de chevreuil aux truffes.*	— von Rehwildbret mit Trüffeln.	— of roebuck-venison with truffles.
Pâté chaud de chevreuil.	Pastete von Rehwildbret, warm.	Raised pie of roebuck-venison, hot.
— *de chevreuil.*[2])	— von Rehwildbret.	— pie of roebuck-venison.
— *de chevreuil à l'américaine.*	— von Rehwildbret auf amerikanische[3]) Art.	— pie of roebuck-venison, American style.
— *de chevreuil en venaison.*	— von Rehwildbret mit Johannisbeer-Sose.	— pie of roebuck-venison w. currant-jelly sauce.
— *froid de chevreuil.*	— von Rehwildbret, kalt.	— pie of roebuck-venison, cold.
Poitrine de chevreuil.	Rehbrust, Bruststück von Rehwildbret.	Breast of roe(buck)-venison.
— *de chevreuil au jus.*	— mit Bratensaft.	— of roebuck-venison w. gravy.
— *de chevreuil à la sauce aux câpres.*[4])	— mit Kapern-Sose.	— of roebuck-venison with caper sauce.
Poupiettes de chevreuil.	Röllchen von Rehwildbret.	Olives of roebuck-venison.
Purée de chevreuil.[5])	Mus von Rehwildbret.	Purée of roebuck-venison.
Quartier de chevreuil.	Rehviertel, Rehkeule.	Quarter of roe(buck)-venison.
— *de chevreuil à la bourgeoise.*	— mit Rotkraut und Linsenmus.	— of roebuck-venison with red cabbage and purée of lentils.
— *de chevreuil à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— of roebuck-venison roasted on the spit.

[1]) *Longe* vom latein. *longus* bezeichnet den Lenden-Braten im allgemeinen. Doch sagt man *longe de veau* Kalbsnierenstück und *longe de chevreuil* Rehziemer, Rehziemel. Vergl. *cimier de chevreuil.*

[2]) Ungarisch *özpástétom.*

[3]) In kleine viereckige Stücke geschnittenes Rehwildbret mit Butter einige Minuten gebräunt, Mehl hinzugerührt, weiße Fleischbrühe darüber gegossen, kleine überglänzte weiße Zwiebeln, ein Kräuter-Sträußchen, Salz, Pfeffer und Muskatnuß daran, 45 Minuten zugedeckt kochen gelassen, dann in eine tiefe Schüssel gegeben, mit Pastetenteig bedeckt, obenauf mit geschlagenem Ei bestrichen, zwei Einschnitte an jeder Seite und ein kleines Loch in die Mitte gemacht, 40 Minuten im Ofen gebacken, auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

[4]) Ungarisch *őzszügy kapornamártással.*

[5]) Ungarisch *áttört őzhús.*

Quartier de chevreuil glacé.	Rehviertel überglänzt.	Quarter of roebuck-venison glazed.
— *de chevreuil mariné.*	— gebeizt.	— of roebuck-venison marinated.
— *de chevreuil à la moscovite.*	— auf moskowitische[1]) Art.	— of roebuck-venison, Moscovite style.
— *de chevreuil rôti.*	— gebraten.	— of roebuck-venison roasted.
— *de chevreuil à la sauce piquante.*	— mit pikanter Sose.	— of roebuck-venison with piquant sauce.
— *de chevreuil à la sauce poivrade.*	— mit Pfeffer-Sose.	— of roebuck-venison with pepper sauce.
— *de chevreuil à la Suworow.*	— nach Suworow[2]).	— of roebuck-venison, Suworow style.
— *de chevreuil aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— of roebuck-venison with truffles.
Rissoles à la russe.	Russische[3]) Mundtäschchen.	Little mouthfuls, Russian style.
Roulades de chevreuil.	Rehwildbret-Röllchen, -Rouladen.	Roulades of roe(buck)-venison.
— *de chevreuil frites.*	— -Röllchen gebacken.	— of roebuck-venison fried.
Salmi(s) de chevreuil.	Braunes Ragout von Rehwildbret.	Salmis of roe(buck)-venison.
— *de chevreuil à la sultane.*	— Ragout von Rehwildbret mit Portwein u. Rosinen.	— of roebuck-venison w. port-wine and raisins.
Selle de chevreuil.[4])	Rehrücken, Reh-Rückenstück.	Saddle of roe(buck)-venison.
— *de chevreuil à l'allemande.*	— auf deutsche Art.	— of roebuck-venison, German style.
— *de chevreuil à la barigoule.*	— mit gefüllten Artischocken-Böden und Pfeffer-Sose.	— of roebuck-venison w. stuffed artichoke-bottoms and pepper sauce.
— *de chevreuil à la Bernis.*	— nach Bernis[5]).	— of roebuck-venison, Bernis style.
— *de chevreuil braisée.*	— geschmort.	— of roebuck-venison braised.
— *de chevreuil à la bretonne.*	— mit braunem Zwiebelmus.[6])	— of roebuck-venison w. brown purée of onions.
— *de chevreuil à la Brillat-Savarin.*	— nach Brillat-Savarin[7]).	— of roebuck-venison, Brillat-Savarin style.
— *de chevreuil aux choux de Bruxelles.*	— mit Rosenkohl (Brüsseler Sprossenkohl).	— of roebuck-venison with Brussels sprouts.
— *de chevreuil à la courlandaise.*	— auf Kurländer Art.	— of roebuck-venison in Courland style.
— *de chevreuil à la Joel B. Ehrhardt.*	— nach Joel B. Ehrhardt[8]).	— of roebuck-venison, Joel B. Ehrhardt style.
— *de chevreuil à la gelée de groseilles.*	— mit Johannisbeer-Gallerte (-Sulze).	— of roebuck-venison with currant-jelly.

[1]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Toulon, im Oktober 1893, beim *Banquet à l'Hôtel de Ville.*

[2]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Lyon, im Oktober 1893, beim *Banquet de 400 couverts servi à l'Hôtel de Ville.*

[3]) Von Hefenteig, gefüllt mit Sauerkraut, Rehwildbret und Trüffeln, in Schmalz *(friture)* gebacken.

[4]) Ungarisch *ózremek.*

[5]) Sprich »Berni«; *François Joachim de Pierres, comte de Lyon, cardinal de Bernis,* franz. Staatsmann und Dichter, geb. 22. Mai 1715 zu St.-Marcel (Ardèche), erhielt 1774 den ungewöhnlichen Titel *Protecteur des églises de France*, gest. in Rom am 2. Nov. 1794. — Der Rücken gespickt, einige Tage in eine Beize gelegt, gebraten, etwas von der Beize zugegossen, mit Kartoffel-Krusteln, welche mit gehackten Trüffeln und Mandel-Stiften gefüllt sind, angerichtet. Dazu gibt man eine Johannisbeer-Sulze *(gelée de groseilles)* und Pfeffer-Sose *(sauce poivrade)*, unter welche ebenfalls Mandel-Stifte gemengt sind.

[6]) *À la bretonne:* a) Mit braunem Zwiebelmus. b) Mit weißen Bohnen.

[7]) Gegeben beim *Dîner de Noël 1893*, im *Grand Hôtel de Territet-Montreux.*

[8]) Republikan. Politiker New Yorks. Unter Präsident Harrison (1888—92) eine Zeitlang *Collector of the port of New York*, jetzt auf seiner *farm* in Westchester County, N.Y., lebend. — Über Nacht in Wasser geweichte Kastanien gibt man in kochendes Wasser, läßt sie nur eine Minute kochen, um sie nachher zu schälen. Wasser setzt man mit Zucker an, läßt kochen, gibt ein wenig Vanille, sowie die Kastanien hinein, läßt 20 Minuten weiter kochen, zieht vom Feuer zurück. Die Hälfte der Brühe verrührt man mit einigen Löffelvoll Johannisbeer-Gallerte, verdickt mit spanischer Sose und läßt langsam weiter kochen. Von Brandteig *(pâte à choux)* bäckt man kleine runde Formen, welche man mit *chutney* (Würzsose) füllt, obenauf legt man je eine Kastanie. Mit diesen kleinen Brandteig-Formen umlegt man den Wildrücken. Die durchgestrichene Sose gibt man nebenbei.

Selle de chevreuil à l'infante.	Rehrücken nach Infantin-[1]) Art.	Saddle of roebuck-venison, infanta style.
— *de chevreuil à l'israélite.*	— auf israelitische[2]) Art.	— of roebuck-venison in the Israelitic style.
— *de chevreuil à l'italienne.*	— auf italienische[3]) Art.	— of roebuck-venison, Italian style.
— *de chevreuil à la macédoine (de légumes).*	— mit gemischtem Gemüse.	— of roebuck-venison with mixed vegetables.
— *de chevreuil aux marrons.*	— mit Kastanien.	— of roebuck-venison with chestnuts.
— *de chevreuil à la milanaise.*	— mit Hohlnudeln auf Mailänder Art.	— of roebuck-venison with macaroni, Milanese style.
— *de chevreuil à la moderne.*	— auf moderne[4]) Art.	— of roebuck-venison, modern style.
— *de chevreuil à la Nesselrode.*	— nach Nesselrode.	— of roebuck-venison, Nesselrode style.
— *de chevreuil piquée et rôtie.*	— gespickt und gebraten.	— of roebuck-venison larded and roasted.
— *de chevreuil à la portugaise.*	— auf portugiesische[5]) Art.	— of roebuck-venison in Portuguese style.
— *de chevreuil à la purée de marrons.*	— mit Kastanienmus.	— of roebuck-venison w. purée of chestnuts.
— *de chevreuil à la purée de pommes de terre.*	— mit Kartoffelmus.	— of roebuck-venison with purée of potatoes.
— *de chevreuil à la purée de truffes.*	— mit Trüffelmus.	— of roebuck-venison with purée of truffles.
— *de chevreuil au riz.*	— mit Reis.	— of roebuck-venison w. rice.
— *de chevreuil rôtie.*	Gebratener[6]) Rehrücken.	Roast(ed) saddle of roebuck-venison.
— *de chevreuil rôtie à la chipolata.*	— Rehrücken mit Würstchen-Ragout.	— saddle of roebuck-venison with *chipolata* garnish.
— *de chevreuil rôtie aux choux-fleurs.*	— Rehrücken mit Blumenkohl.	— saddle of roebuck-venison w. cauliflower.
— *de chevreuil rôtie à la financière.*	— Rehrücken mit Reichen-Ragout.	— saddle of roebuck-venison with financier's garnish.
— *de chevreuil rôtie, flanquée de perdreaux.*	— Rehrücken, von Rebhühnern flankiert.	— saddle of roebuck-venison flanked by partridges.
— *de chevreuil rôtie aux fonds d'artichauts.*	— Rehrücken mit Artischocken-Böden.	— saddle of roebuck-venison with artichoke-bottoms.
— *de chevreuil rôtie à la Montgelas.*	— Rehrücken mit Montgelas-Ragout.	— saddle of roebuck-venison with Montgelas garnish.
— *de chevreuil rôtie, sauce aux champignons.*	— Rehrücken mit Tafelpilz-Sose.	— saddle of roebuck-venison with mushroom sauce.
— *de chevreuil rôtie, sauce au madère.*	— Rehrücken mit Madeira-Sose.	— saddle of roebuck-venison with madeira sauce.

[1]) Mit einer Umlage von Hohlnudeln, Trüffeln, Füllsel-Klößchen und Oliven in spanischer Sose.

[2]) Wird vorher »koscher« gemacht wie folgt: Man legt das Fleisch eine halbe Stunde in kaltes Wasser, wäscht dann alles Blut ab, läßt das Fleisch in einer Korbschwinge gut abtropfen, bestreut es dünn, aber überall mit Salz und begießt es nach einer Stunde dreimal mit frischem Wasser.

[3]) Mit Wein gedünstet, mit Trüffeln und Hohlnudeln umlegt.

[4]) Umlage: Kleine Brotkrusten mit Krammetsvogelmus und den Krammetsvogel-Brüstchen; dazu eine Trüffel-Sose.

[5]) Umlage: Paradies-Äpfel mit Reis gefüllt und gedämpfter Lattich; Madeira-Sose.

[6]) Der gehörig vorbereitete Rücken wird fein gespickt, dreimal umbunden, mit einer in Scheiben geschnittenen Zwiebel und Möhre in die Bratpfanne gelegt, mit Salz gewürzt, Butter darüber gegossen, bei flottem Feuer 40 Minuten gebraten, dabei oft mit dem eigenen Safte begossen, abgebunden, auf heißer Schüssel angerichtet; in die Pfanne ein halbes Glasvoll Madeira und weiße Fleischbrühe gegossen, aufgekocht, durchgestrichen, über den Rehrücken gegossen; nebenbei eine heiße Johannisbeer-Sose.

Selle de chevreuil rôtie, sauce aux truffes.	Gebratener Rehrücken mit Trüffel-Sose.	Roast(ed) saddle of roebuck-venison with truffle sauce.
— de chevreuil rôtie à la toulousaine.	— Rehrücken mit Toulouser Ragout.	— saddle of roebuck-venison with Toulouse garnish.
— de chevreuil à la russe.	Rehrücken mit russischer Sose.	Saddle of roebuck-venison, Russian sauce.
— de chevreuil à la Saint-Hubert.	— mit Wacholderbeer-Sose.[1]	— of roebuck-venison, St.-Hubert style.
— de chevreuil, sauce à la Cumberland.	— mit Cumberland-Sose.	— of roebuck-venison, Cumberland sauce.
— de chevreuil à la saucè au madère.[2]	— mit Madeira-Sose.	— of roebuck-venison with madeira sauce.
— de chevreuil à la Sévigné.	— nach der Sévigné[3]).	— of roebuck-venison, Sévigné style.
— de chevreuil à la Talleyrand.	— nach Talleyrand[4]).	— of roebuck-venison w. Talleyrand garnishing.
Soufflé de chevreuil.	Auflauf von Rehwildbret.	Puff (mould) of roe(buck)-venison.
— de chevreuil aux truffes.	— von Rehwildbret mit Trüffeln.	— of roebuck-venison with truffles.
Steak de chevreuil.	Stück von Rehwildbret.	Steak of roe(buck)-venison.
— de chevreuil aux truffes.[5])	— von Rehwildbret mit Trüffeln.	— of roebuck-venison with truffles.
Tourne-dos de chevreuil.	Schnittchen von Rehlende.	Thin fillets of roe(buck)-venison.
— -dos de chevreuil à la gelée de groseilles.	— von Rehlende mit Johannisbeer-Sulze.	— fillets of roebuck-venison w. currant-jelly.
— -dos à la milanaise.	— von Rehlende mit Hohlnudeln.	— fillets of roebuck-venison with macaroni.
Tranches de chevreuil.	Scheiben von Rehwildbret.	Slices of roe(buck)-venison.
— de chevreuil sautées.	Geschwungene Scheiben von Rehwildbret.	Fried slices of roebuck-venison.
— de chevreuil sautées aux truffes.	— Scheiben von Rehwildbret mit Trüffeln.	— slices of roebuck-venison with truffles.
Chevrette.	**Rehziege, Ricke**[6]).	**Doe**[7]), roe.
— aux vitelots.	Rehziegen-Wildbret mit Knödeln.[8])	— -venison with noodle-dumplings.
Civet de chevrette.	— -Pfeffer[9]).	Jugged doe-venison.
Côtelettes de chevrette.	— -Rippchen[10]).	Cutlets of doe-venison.
Escalopes de chevrette.	Schnitzel von Rehziegen-Wildbret.	Collops of doe-venison.

[1]) Mit Wacholder-Sose begossen und mit Tafel-Pilzen und Morcheln bekränzt.

[2]) Ungarisch *özgerincz madéramártással.*

[3]) Umlegt mit Gansleber-Scheiben, Trüffeln, großen verzierten Huhnklößen; spanische Sose *(espagnole).*

[4]) *Garniture à la Talleyrand:* Drei schöne runde Äpfel werden halbiert, geschält, ausgekernt, in klarer Butter zehn Minuten gebacken, dann mit Staubzncker bestreut, im Ofen eine Minute glasieren gelassen. In einer Kasserolle hat man zwei Glasvoll Portwein und einen Löffelvoll Johannisbeer-Gallerte überm Feuer gut verrührt, hierzu gibt man eine Gewürz-Nelke, die feingeschnittene Schale einer halben Zitrone und ganz wenig Cayenne-Pfeffer, läßt einige Minuten kochen, gießt dann eine knappe Obertassevoll spanische Sose *(espagnole)* hinein, läßt noch drei Minnten kochen, streicht durch. Der Rücken wird angerichtet, und die inzwischen warm gehaltenen sechs Äpfel-Hälften werden ringsherum gelegt. Die Sose gibt man nebenbei.

[5]) Ungarisch *őzszelet szarvasgombával.*

[6]) Vergl. die Fußbem. zu *chevreuil.*

[7]) *Doe* auch Hindin, Damhirschkuh; (einjähriges) Rehkalb ist *fawn,* franz. *chevrillard, faon de chevrette.*

[8]) Ungarisch *özapritott gombóczczal.*

[9]) Man bereitet eine helle Mehlschwitze *(roux),* thut ein wenig klaren Zucker daran, verlängert mit heißem Wasser, gibt die Wildbretstücke, ein Glasvoll Rotwein, feingehackte Schalotten, in kleine Stücke geschnittenen Speck, Salz, Pfeffer und Thymian hinzu. Ist das Fleisch weich, so entfettet man die Sose (welche tief schwarz sein muß) nnd würzt sie noch mit ein wenig Zucker. Die Fleischstücke werden zierlich im Kranz angerichtet und mit der Sose maskiert.

[10]) Man bereitet eine Beize von Weißwein, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Zitronen-Scheiben, in welche dann die gespickten Koteletten gelegt werden. Nach ungefähr sechs Stunden nimmt man dieselben aus der Beize, um sie in Butter über flottem Feuer steif zu machen *(revenir).* Den Saft *(jus)* in der Kasserolle verlängert man hierauf mit der inzwischen durchgestrichenen Beize. Hat die Sose eine Viertelstunde bei gutem Feuer gekocht, so gibt man die Rippchen hinein, um sie vollends gar zu machen, was noch fünf Minuten Zeit in Anspruch nimmt. Man richtet die Rippchen abwechselnd mit gerösteten Brotscheiben *(tranches de pain frit)* im Kranz auf einem heißen Teller an und gießt die Sose, nachdem man sie mit ein wenig dicker Fleischbrühe *(coulis)* und einem Stück frischer Butter gebunden hat, darüber.

Escalopes de chevrette aux champignons.	Schnitzel von Rehziegen-Wildbret m. Tafel-Pilzen.	Collops of doe-venison w. button-mushrooms.
— de chevrette à la financière.	— von Rehziegen-Wildbret mit Reichen-Ragout.	— of doe-venison with financier's garnish.
— de chevrette aux truffes.	— von Rehziegen-Wildbret mit Trüffeln.	— of doe-venison with truffles.
Mayonnaise de chevrette.	Mayonnaise von Rehziegen-Wildbret.[1])	Mayonnaise of doe-venison.
Chevrillard[2]).	**(Einjähr.) Rehkalb.**	**Fawn.**
— rôtie.	Rehkalbs-Braten.	Roast(ed) fawn-venison.
Chevrotain, chevrotin.	Moschustier[3]).	Chevrotain, chevrotin[4]).
Chien marin, *chien de mer, phoque.*	**Seehund,** Meerhund[5]).	**Common seal,** sea-dog, harbor seal[6]).
— marin bouilli.	Gekochtes Seehundfleisch.	Boiled seal(-meat).
— marin bouilli, sauce aux anchois.	— Seehundfleisch mit Sardellen-Soße.	— seal with anchovy sauce.
— marin bouilli aux oignons.	— Seehundfleisch mit Zwiebel-Gemüse.	— seal with onions.
— marin rôti.	Seehund-Braten.	**Roast(ed) seal.**
— marin rôti aux choux farcis.	— -Braten mit gefülltem Kohl.	— seal with stuffed cabbage.
— marin rôti à la purée de cardons.	— -Braten mit Kardonenmus.	— seal with purée of cardoons.
Étuvée de chien marin.	Gedämpftes Seehundfleisch.	Seal-stew.
— de chien marin à la purée d'oseille.	— Seehundfleisch mit Sauerampfermus.	— -stew with purée of sorrel.
Chinchilla, *chincilla.*	**Hasenmaus,** Chinchilla[7]).	**Chinchilla.**
— rôti.	— gebraten.	— roasted.
Cobaye[8]).	Meerschweinchen.	Cavy.
Cochon d'Amérique[9]).	Nabelschwein.	Pec(c)ary.
Cochon de(s) blé(s)[10]).	Kornferkel.	Hamster.
Cochon cerf[11]).	Schweinshirsch, Hirscheber.	Indian hog.
Cochon cerf, *cerf du Gange.*	**Schweinshirsch**[12]).	**Hog deer,** parrah.
— cerf rôti.	— -Braten.	Roast hog-deer venison.
Cochon d'Inde ou *de Barbarie.*	**Meerschweinchen**[13]).	**Guinea-pig, cavy**[14]).
— d'Inde en blanquette à la jardinière.	— in weißem Ragout mit ausgestochenen Gemüse-Bällchen.	— -pig in a white stew with vari-coloured vegetables cut in balls.
— d'Inde aux champignons.	— mit Tafel-Pilzen.	— -pig with button-mushrooms.

---

[1]) Auf einem *quotation menu* gelegentlich eines *private dinners at the Magnolia Hotel, St. Johns River, Florida.*

[2]) Auch *faon de chevrette.* Vergl. Fußbem. zu *chevrette,* auch *chevreuil.*

[3]) Kleine Moschustiere (Zwerg-Moschustiere), Afrika und Ostindien bewohnend. Vergl. *musc.*

[4]) *The pygmy musk deer, as the kanchil and the napu.*

[5]) *Phoco vitulina,* Säugetier aus der Ordnung der Robben und der Familie der Seehunde, bis 1,8 m lang, ist gelblichgrau, oberseits bräunlich bis schwarz gefleckt. Er bewohnt alle atlantischen Küsten Europas, die Ostsee-Küsten und die des Weißen Meeres, Spitzbergens, Grönlands und Nordamerikas. Man stellt den Seehunden eifrig nach und benutzt das Fleisch, Fett und Fell. Für die Grönländer ist der Seehund die Grundlage ihrer Existenz. — Grönländischer Seehund (Sattelrobbe, *phoca groenlandica),* meist kleiner als der vorige, im Eismeer, ebenfalls eifrig gejagt.

[6]) Auch noch genannt: *Native seal, marbled seal, bay seal, river seal, land seal, sea calf, sea cat, sea dog, dotard, ranger, selchie, tangfish.* Zahlreiche Arten davon: *Sea lion, sea leopard, sea bear (ursine seal), fur seal, sea elephant, bearded seal, hooded seal, ringed seal, eared seal, harp seal, monk seal.*

[7]) *Eriomys chinchilla,* 30 cm lang, hat einen sehr zarten Pelz mit blaugrauem Haar; die Unterseite und die Füße sind weiß. Die Hasenmaus lebt auf den Kordilleren von Peru, Chile und Bolivia. — Die Wollmaus ist der Hasenmaus ähnlich, aber nur 26 cm lang, wohnt in den nördlichen Gegenden von Chile unter der Erde. Das Fleisch beider Hasenmäuse ist schmackhaft. Vergl. *viscache.*

[8]) Wissensch. Bezeichnung, = *cochon d'Inde.*

[9]) *Dicotyles torquatus,* = *pécari.*

[10]) In der Sprache des (ungebildeten) Volkes, = *hamster.*

[11]) *Porcus babirussa,* = *babiroussa.*

[12]) Para (Parrah), Khar-laguna, Sugoria, Nuthurini-harau der Inder, Wilmuha der Singalesen, *cervus porcinus, axis porcinus,* oft für den Axis-Hirsch gehalten (dieser auch irrtümlich Parrah genannt, s. *cerf axis),* eine der gemeinsten indischen Arten, 1,2 m Gesamtlänge, Schulter-Höhe 65 bis 70 cm. Die Heimat des Schweinshirsches ist der größte Teil von Britisch-Indien und Barma; am gemeinsten ist er in den Ganges-Ländern. Auf der Jagd wird er gewöhnlich vom Rücken des Elefanten herab geschossen. Sein Wildbret ist wohlschmeckend. Vergl. hierzu *cerf axis.*

[13]) *Cavia cobaya,* franz. auch *cobaye, rat d'Amérique,* bis 24 cm lang, in Südamerika sehr häufig. — Moco brasilianisches Meerschweinchen; *apérea* gemeines (wildes) Meerschweinchen; *lapin d'Amérique, lapin de Java* langnasiges Meerschweinchen.

[14]) Mehrzahl *cavies.*

Cochon d'Inde en civet.	Meerschweinchen-Pfeffer.	Guinea-pig jugged.
— *d'Inde aux épinards.*	— mit Spinat.	— -pig with spinach.
— *d'Inde au kari.*	— mit Kari.	— -pig in curry.
— *d'Inde aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.	— -pig with green peas.
— *d'Inde rôti, sauce piquante.*	Gebratenes Meerschweinchen mit pikanter Soße.	Roast(ed) guinea-pig with piquant sauce.
— *d'Inde à la sauce au foie.*	Meerschweinchen mit Leber-Soße.	Guinea-pig with liver sauce.
— *d'Inde à la sauce Soubise.*	— mit weißer Zwiebel-Soße.	— -pig with white onion sauce.
— *d'Inde à la villageoise.*	— gefüllt, gebraten, braune Zwiebel-Soße.	— -pig stuffed, roasted, brown onion sauce.
Filets de cochon d'Inde.	— -Lendchen.	Fillets of guinea-pig.
— *de cochon d'Inde aux champignons.*	— -Lendchen mit Tafel-Pilzen.	— of guinea-pig with button-mushrooms.
Galantine de cochon d'Inde.	— ausgebeint, gefüllt, geschmort, kalt.	Guinea-pig boned, stuffed, braised, cold in jelly.
Pâté de cochon d'Inde.	— -Pastete.	— -pig pie.
Cochon à verrues[1].	Warzenschwein.	Wart hog.
Condoma, condomois[2].	Kudu-Antilope.	Condoma.
Couag(g)a, *couag(g)e, cheval du Cap.*	**Quagga,** Pferde-Zebra, Tigerpferd[3].	**Quagga,** South African ass.
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) quagga.
Coudou[4], *coudous.*	**Kudu**[5].	**Koodoo,** kudu, nellut.
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) koodoo-venison.
Corsac.	Steppenfuchs[6].	Corsac.
Cricet[7].	Hamster.	Hamster.
Czigitaï, czigithal[8].	Dschiggetai, Halbesel.	Dziggetai.
Daguet[9].	**Spießer,** Spießhirsch.	**Pricket**[10], spitter.
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) pricket-venison.
Daim, *daine, dine*[11].	**Damhirsch,** Tannenhirsch, Dämling, Dandl[12].	**Fallow-deer,** fallow-buck.
Cimier de daim.	— -Ziemer.	Haunch of fallow-deer venison.
— *de daim à l'anglaise.*	— -Ziemer mit Brotsoße u. Johannisbeer-Sulze.	— of fallow-deer venison, bread sauce and currant-jelly.

---

[1]) *Phacochoerus africanus,* = *phacochère (africain).*

[2]) *Strepsiceros capensis* = *coudou.*

[3]) *Equus quagga, asinus quagga,* in seiner Gestalt sich mehr dem Pferd als dem Esel nähernd, bis 2 m lang nnd 1,2 m hoch, in Süd- und Ostafrika heimisch. Die Eingeborenen betrachten das Fleisch aller Tigerpferde als Leckerbissen und sollon es, nach Berichten von Afrika-Reisenden, zuweilen selbst dem Löwen abjagen.

[4]) Mehrzahl *coudous.*

[5]) *Strepsiceros capensis.* von den Arabern Tedal und Nelet, in Abessinien Ageseen nnd tigrisch Garna genannt, 2,5 m lang, 1,7 m hoch, bewohnt die Wälder vom Oranjefluß bis nach Nordabessinien. Die Araber sehen die männlichen und weiblichen Kndus als verschiedene Tiere an; so nennt man in der Gegend von Manassa den Bock Garrea (»der Kühne«), das Alttier dagegen Nellet (»dio Gewandte«). Das Wildbret dieser Antilope ist vorzüglich nnd ähnelt dem unseres Edelhirsches. Das Mark der Knochen gilt bei manchen südafrikanischen Völkerschaften als ein besonderer Leckerbissen. Die Kaffern schälen das Fleisch von den Knochen, brechen letztere und saugen das Mark roh aus den Röhren.

[6]) *Canis corsac,* 55 cm lang, bewohnt die Steppen von der Wolga und dem Kaspischen Meere bis zum Baikalsee. Man jagt ihn seines Pelzes halber, doch wird anch sein Fleisch hin und wieder von den Tataren gegessen. Vergl. Fußbem. zu *renard.*

[7]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *hamster.*

[8]) *Equus hemionus;* vergl. *koulan.*

[9]) a) Hirsch im zweiten Jahre, der sein erstes Geweih trägt. b) In der Sprache des (ungebildeten) Volkes soviel wie Schellfisch (= *aigrefin*). — *Broquart* (s. d.) wird meist vom Rehbock-Jährling gebraucht. Vergl. *hère.*

[10]) *A buck in his second year.*

[11]) *Dine* ist Jäger-Ausdruck.

[12]) *Cervus dama, dama vulgaris,* ital. *daino,* span. *gamo,* ung. *dámbak,* steht dem Edelhirsch an Größe bedeutend nach. Der Damhirsch erreicht einschließlich des Wedels eine Gesamtlänge von etwa 1,6 m, eine Schulter-Höhe von 85 bis 90 cm und eine Krenzhöhe von 90 bis 96 cm; sein Gewicht wird 100 bis 120 kg selten übersteigen. Keine unserer heimischen Wildarten zeigt soviele Abänderungen in der Färbuug wie der Damhirsch, ebensowohl nach der Jahreszeit wie nach dem Alter. Der junge männliche Damhirsch heißt im ersten Jahre Spießer, im zweiten Gabler; im dritten Jahre treten kurze Augensprossen, bei recht guter Äsung auch wohl an jeder Stange ein oder zwei kurz abgestumpfte Enden hervor, welche im folgenden Jahre sich zu vermehren pflegen und den geringen Hirsch kennzeichnen. Erst im fünften Jahre beginnt die Bildung der Schaufeln. Solche Hirsche heißen geringe Schaufler, gute und Hauptschaufler, je nach der Größe ihres Geweihes; jüngere nennt man auch Hirsche vom zweiten nnd dritten Kopfe. — Schmaltier nennt man den jungen weiblichen Damhirsch im ersten Jahre. Alttior, der weibliche Damhirsch, welcher zum ersten Male gebrunstet hat. — Das Wildbret ist am besten vom Juli bis zur Mitte des Septembers, wo der Hirsch viel Feist auflegt. Nur wenn die Paarungszeit horannaht, nimmt das Wildbret des Hirsches einen Bocksgeruch an.

Cimier de daim à la chipolata.	Damhirsch-Ziemer mit Würstchen-Ragout.	Haunch of fallow-deer venison with *chipolata* garnish.
— *de daim à la Denelohe(?)*	— -Ziemer nach Denelohe[1]).	— of fallow-deer venison, Denelohe style.
— *de daim à l'écossaise.*	— -Ziemer mit Kartoffel-Krusteln und Johannisbeer-Sulze.	— of fallow-deer venison with potatoe-croquettes and currant-jelly.
— *de daim à la polonaise.*	— -Ziemer auf polnische[2]) Art.	— of fallow-deer venison with sour cream.
— *de daim rôti.*	— -Ziemer gebraten.	— of fallow-deer venison roasted.
Côtelettes de daim.[3])	— -Rippchen, -Koteletts, -Koteletten.	Cutlets or chops of fallow-deer venison.
— *de daim aux champignons.*	— -Rippchen mit Tafel-Pilzen.	— of fallow-deer venison with mushrooms.
— *de daim grillées.*	— -Rippchen geröstet.	— of fallow-deer venison broiled (grilled).
— *de daim à la purée de marrons.*	— -Rippchen mit Kastanienmus.	— of fallow-deer venison w. purée of chestnuts.
— *de daim à la sauce aux groseilles.*	— -Rippchen mit Johannisbeer-Sose.	— of fallow-deer venison, currant-jelly sauce.
Cuissot de daim.[4])	— -Keule, -Schlegel.	Leg (haunch) of fallow-deer venison.
— *de daim à la crème aigre.*	— -Keule mit sauerem Rahm gebraten[5]).	— of fallow-deer venison roasted w. sour cream.
— *de daim à la gelée de groseilles.*	— -Keule mit Johannisbeer-Sulze.	— of fallow-deer venison with currant-jelly.
— *de daim rôti.*	— -Keule gebraten.	— of fallow-deer venison roasted.
— *de daim rôti à la broche.*	— -Keule am Spieß gebraten.[6])	— of fallow-deer venison roasted on the spit.
— *de daim à la sauce piquante.*	— -Keule mit pikanter Sose.	— of fallow-deer venison with piquant sauce.
— *de daim à la sauce poivrade.*	— -Keule mit Pfeffer-Sose.	— of fallow-deer venison with pepper sauce.
Escalopes de daim.	Schnitzel von Damhirsch-Wildbret.	Collops of fallow-deer venison.
— *de daim à la chasseur.*	— von Damhirsch-Wildbret mit Steinpilzen.	— of fallow-deer venison with mushrooms.
Filets de daim.	Damhirsch-Filets, -Rückenstücke.	Fillets of fallow-deer venison.
— *de daim à la Carlsbad.*	— -Filets auf Karlsbader[7]) Art.	— of fallow-deer venison in the Carlsbad style.
— *de daim à la chasseur.*	— -Filets mit Pilzen.	— of fallow-deer venison with mushrooms.

[1]) Das Wildbret gedünstet, geschnitten, mit Ei bestrichen und mit geriebenem gerösteten Brot bestreut, heiß gestellt; *Denelohe*-Sose: Das Gelbe von mehreren hartgekochten Eiern wird durchgestrichen, mit Johannisbeer-Sulze und einigen Eßlöffelvoll gutem Senf verrührt, mit Salz und abgeriebenen Orangen-Schalen vermischt, durch ein Haartuch gestrichen und kalt dem Damhirsch-Ziemer beigegeben.

[2]) Mit Trüffeln, Tafel-Pilzen und Sauerkraut umlegt; sauere Rahmsose.

[3]) Ungarisch *dámvad-bordás.*

[4]) Ungar. *dámvad-czomb.*

[5]) Die gespickte Keule (Schlegel) wird mit Butter, Zwiebeln, Möhren (gelben Rüben), einem Lorbeerblatt, Pfeffer-Körnern und Gewürz-Nelken in eine Kasserolle gelegt, gesalzen, mit sauerem Rahm und einer halben Flasche Weißwein begossen, zugedeckt und unter öfterem Begießen weich gedünstet, dann ausgehoben und auf einer langen Schüssel angerichtet. Die in der Kasserolle zurückgebliebene Sose wird durchgestrichen, entfettet, mit Zitronensaft angenehm geschärft, mit ein wenig Tafel-Fleischbrühe *(glace)* vermischt und nebenbei gegeben.

[6]) Die Keule fein gespickt, gebeizt, am Spieß gebraten und während des Bratens oft mit der Beize *(marinade)* begossen; dazu eine Pfeffer-Sose *(sauce poivrade).*

[7]) Die beiden *filets* aus dem Rücken gelöst, gehäutet, das eine gespickt, das andere mit Streifen von rohem Schinken durchzogen, beide in eine Beize gelegt, nach einer Stunde herausgenommen. Eine Kasserolle mit Speckscheiben ausgelegt, darüber Zwiebel-Scheiben, zuletzt die gewürzten *filets,* ein Teil der Beize, sowie eine Flasche Weißwein hinzugegossen, langsam gedünstet. Die überglänzten *filets* ausgehoben, schräg in Scheiben geschnitten, wieder zusammengeschoben und auf einer langen Schüssel angerichtet. Die Essenz durchgestrichen, entfettet, mit sauerem Rahm, ein wenig spanischer Sose und einem Glas Weißwein eingekocht, mit einigen Eßlöffelvoll Kapern und abgewällten Zitronen-Schnittchen noch einige Minuten gekocht und mit dem Saft einer Zitrone angenehm geschärft

Filets de daim à la diable.	Damhirsch-Filets mit Teufels-Sose.	Fillets of fallow-deer venison devilled.
— *de daim piqués, glacés.*	Gespickte, überglänzte Damhirsch-Filets.	Larded, glazed fillets of fallow-deer venison.
— *de daim piqués, glacés, garnis de champignons farcis.*	—, überglänzte Damhirsch-Filets mit gefüllten Tafel-Pilzen.	—, glazed fillets of fallow-deer venison with stuffed mushrooms.
— *de daim piqués, glacés, garnis de marrons.*	—, überglänzte Damhirsch-Filets mit Kastanien.	—, glazed fillets of fallow-deer venison with chestnuts.
— *de daim piqués, glacés, garnis de tomates farcies.*	—, überglänzte Damhirsch-Filets mit gefüllten Paradies-Äpfeln [1].	—, glazed fillets of fallow-deer venison with stuffed tomatoes.
— *de daim piqués, glacés, sauce à la Périgueux.*	—, überglänzte Damhirsch-Filets mit Trüffel-Sose.	—, glazed fillets of fallow-deer venison with truffle sauce.
— *de daim piqués, glacés, sauce venaison.*	—, überglänzte Damhirsch-Filets mit Johannisbeer-Sose.	—, glazed fillets of fallow-deer venison with currant-jelly sauce.
— *de daim à la russe.*	Damhirsch-Filets auf russische Art.	Fillets of fallow-deer venison, Russian style.
— *mignons de daim.*	— -Lendchen.	Minion-fillets of fallow-deer venison.
— *mignons de daim à la sauce portugaise.*	— -Lendchen mit portugiesischer Sose.	— -fillets of fallow-deer venison with Portuguese sauce.
Fricandeau de daim.	Gespicktes, geschmortes Keulenstück [2]) von Damhirsch.	Fricandeau of fallow-deer venison.
— *de daim aux champignons farcis.*	—, geschmortes Keulenstück von Damhirsch mit gefüllten Tafel-Pilzen.	— of fallow-deer venison with stuffed button-mushrooms.
— *de daim à la chipolata* [3]).	—, geschmortes Keulenstück von Damhirsch mit Würstchen-Ragout.	— of fallow-deer venison with *chipolata* garnish.
— *de daim à la crème.*	—, geschmortes Keulenstück von Damhirsch mit Rahm.	— of fallow-deer venison with cream.
— *de daim garni de croquettes de riz, sauce espagnole.*	—, geschmortes Keulenstück von Damhirsch mit Reis-krusteln, spanische Sose.	— of fallow-deer venison with croquettes of rice, Spanish sauce.
— *de daim garni à la financière.*	—, geschmortes Keulenstück von Damhirsch mit Reichen-[4])Ragout.	— of fallow-deer venison w. financier's garnish.
— *de daim garni de macaroni.*	—, geschmortes Keulenstück von Damhirsch mit Hohlnudeln.	— of fallow-deer venison with macaroni.
— *de daim garni de nouilles, sauce aux tomates.*	—, geschmortes Keulenstück von Damhirsch mit Nudeln, Paradiesapfel-Sose.	— of fallow-deer venison with macaroni, tomato sauce.
— *de daim garni de tomates farcies.*	—, geschmortes Keulenstück von Damhirsch mit gefüllten Paradies-Äpfeln.	— of fallow-deer venison with stuffed tomatoes.
— *de daim à la sauce aux églantines.* [5])	—, geschmortes Keulenstück von Damhirsch mit Hagebutten-Sose.	— of fallow-deer venison with hip sauce.
— *de daim à la sauce poivrade.*	—, geschmortes Keulenstück v. Damhirsch mit Pfeffer-Sose.	— of fallow-deer venison with pepper sauce.
Hachis de daim.	Gehäck von Damhirsch-Wildbret.	Hash of fallow-deer venison.

[1]) Oder Liebesapfel, auch Adamsapfel.
[2]) Die drei *fricandeaux* sind Nuß, Sohle und Maus.
[3]) Auch *à la chipolate.*
[4]) *Ragoût à la financière:* Huhnbrüstchen, Trüffeln, Tafel-Pilze, Rindszunge, Reichen-Sose (*sauce à la financière*).
[5]) Ungarisch *dámvad-szelet csipkebogyóizzel*

Hachis de daim aux oeufs pochés.	Gehäck v. Damhirsch-Wildbret mit verlorenen Eiern.	Hash of fallow-deer venison with poached eggs.
Langues de daim.	Damhirsch-Zungen[1]).	Tongues of fallow-deer.
Noix de daim.	— -Nuß.	Cushion of fallow-deer venison.
— de daim à la purée de marrons.[2])	— -Nuß mit Kastanienmus.	— of fallow-deer venison w. purée of chestnuts.
Pâté de daim.[3])	Pastete von Damhirsch-Wildbret.	Raised pie of fallow-deer venison.
Quartier de daim.	Damhirsch-Viertel.	Quarter of fallow-deer [venison.
— de daim à l'anglaise.	— -Viertel auf englische[4]) Art.	— of fallow-deer venison, English style.
— de daim à la gelée.	— -Viertel mit Gallerte.	— of fallow-deer venison with jelly.
Selle de daim.[5])	— -Rücken.	Saddle of fallow-deer [venison.
— de daim à l'allemande.	— -Rücken auf deutsche[6]) Art.	— of fallow-deer venison in the German style.
— de daim aux cornichons.	— -Rücken mit kleinen Pfeffer-Gurken.	— of fallow-deer venison with gherkins.
— de daim à la moderne.	— -Rücken auf moderne[7]) Art.	— of fallow-deer venison, modern style.
Daim du Bengale[8]).	Axis-Wild, -Hirsch.	Axis(-deer).
Daine, dine[9]).	Damhirsch-Kuh, Geiß-, Dam-[tier.	Fallow-deer.
Daman[10]), *hyrax, marmotte bâtarde d'Afrique, marmotte du Cap.*	Klippschliefer, Klippdachs, Klippendachs[11]).	**Daman**, rock-rabbit, cony, choerogryl, cherogril, hyrax, rock-badger, ashkoko, dassy[12]).
— frit.	— gebacken.	— fried.
— grillé.	— auf dem Rost gebraten.	— broiled or grilled.
— grillé à la sauce piquante.	— geröstet, pikante Sose.	— broiled, piquant sauce.
— aux petits pois.	— mit Schoten-Kernen.	— with green peas.
— rôti.	— -Braten.	— roasted.
Dasype[13]).	Gürteltier, Tatu.	Dasypodine.
Dorcade, dorcas[14]).	Gazelle.	Gazel, gazelle.
Dromadaire, *chameau à une* [*bosse.*	**Dromedar,** einhöckeriges [Kamel[15]).	**Dromedary**[16]).
Pieds de dromadaire.	— -Füße.	— -feet.
— de dromadaire à la vinaigrette[17]).	— -Füße mit Essig-Brühe oder Salat von Dromedar-[Füßen.	Salad of dromedary-feet.
Dugong, *halicore.*	**Dugong,** Dujung[18]).	**Dugong,** duyong.
— rôti.	— -Braten.	— roasted.

[1]) Wie Hirschzungen zubereitet (s. *langues de cerf).*

[2]) Ung. *dámvad-csukló áttört gesztenyével.*

[3]) Ungarisch *dámvad-pástétom.*

[4]) In einer Teigkruste am Spieß gebraten, ohne erstere mit weißen Bohnen und Johannisbeer-Sulze gegeben.

[5]) Ungarisch *dámvad-remek.*

[6]) Der Rücken gespickt, mit Kräutern und Öl gebeizt, gebraten, angerichtet, mit Kartoffel-Krusteln *(croquettes de pommes de terre)* und kleinen, mit Johannisbeer-Sulze *(gelée de groseilles)* gefüllten Blätterteig-Krusten umlegt; eine Pfeffer-Sose *(sauce poivrade)* nebenbei.

[7]) Der Rücken gespickt und gebraten, angerichtet, mit herzförmig ausgestochenen Brotkrusten, welche mit Krammetsvogelmus gefüllt und mit den Brüstchen der Krammetsvögel belegt sind, sowie mit Trüffeln umlegt; nebenbei eine mit den Krammetsvogel-Knochen verkochte Trüffel-Sose.

[8]) *Axis maculata,* = *cerf axis.*

[9]) Vergl. Fußbem. zu *daim.*

[10]) *Daman d'Israël* syrischer Klippendachs.

[11]) Kaninchengroße Tiere, welche in allen steinigen Gebirgen Afrikas und Westasiens leben. Schon in uralter Zeit werden diese erwähnt; die in Syrien und Palästina lebende Art scheint unter dem biblischen Namen »Saphan« verstanden worden zu sein, welches Wort Luther (fälschlich) mit »Kaninchen« (engl. *cony)* übersetzt. Moses setzt die »Saphane« unter die wiederkäuenden Tiere, welche von den Juden nicht gegessen werden dürfen; noch heute essen in Abessinien weder die Christen noch die Mohammedaner Klippdachsfleisch, während an anderen Orten, namentlich im nördlichen Arabien die Beduinen dieses Wildbret hoch schätzen. Die Klippschliefer heißen in Syrien Rhanem Israel (Schafe der Israeliten), sonst in Arabien Wabbe, in Dongola Keka, Koko und in Abessinien Aschkoko; die griechischen Klosterbrüder am Sinai nennen sie Choerogryllion. Das Fleisch der Klippschliefer ähnelt im Geschmack dem Kaninchenfleisch. Die Beduinen in Arabien füllen die ausgenommenen Tiere mit wohlriechenden Gebirgs-Kräutern, ebensowohl um das Fleisch schmackhafter zu machen, als um es länger vor dem Verderben zu bewahren. Auch in Südafrika wird das fette Wildbret von den Eingeborenen hoch geschätzt.

[12]) Mehrzahl *dassies.*

[13]) *Dasypus,* = *armadille.*

[14]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *gazelle.*

[15]) *Camelus dromedarius;* vergl. *chameau.*

[16]) Mehrzahl *dromedaries.*

[17]) Vergl. S. 632, Fußbem. 7.

[18]) *Halicore dujong,* auch Soejungfer, Seemaid, ostindische Meerkuh, mit zwar süßlichem, aber wohlschmeckendem Fleische, welches von den Malaien und Abessiniern gern gegessen wird. Vergl. *dugong* auf S. 827.

Écureuil[1]), *chat-écurieux.*	Eichhörnchen[2]).	Squirrel[3]).
— *braisé.*	Geschmortes Eichhörnchen.	Braised squirrel.
— *braisé, sauce à la diable.*	— Eichhörnchen mit Teufels-Soße.	— squirrel with devilled sauce.
— *à la chasseur.*	Eichhörnchen nach Jäger-Art.	Squirrel in hunter's style.
— *conservé en pot.*	— in Töpfen eingemacht.	— potted[4]).
— *frit.*	— gebacken[5]).	— fried.
— *grillé.*	— geröstet.	— broiled.
— *rôti.*	— gebraten.	— roasted.
Civet d'écureuil.	— -Pfeffer.	Jugged squirrel.
Étuvée d'écureuil.	Gedämpftes Eichhörnchen.	Squirrel-stew.
Égagre[6]).	Bezoarziege.	Wild goat.
Élan[7]), *alcé.*	Elen, Elentier, Elch[8]).	Elk[9]).
— *braisé.*	— -Wildbret geschmort.	— -venison braised.
— *à la lithuanienne.*	— -Wildbret auf litauische[10]) Art.	— -venison in the Lithuanian style.
— *mariné, rôti.*	— -Wildbret sauer gebraten.	— -venison marinated, roasted.
— *à la polonaise.*	— -Wildbret, polnisch[11]).	— -venison in Polish style.
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) elk-venison.
— *rôti à la lithuanienne.*	— -Braten auf litauische[12]) Art.	— elk-venison, Lithuanian style.
— *rôti à la purée de lentilles.*	— -Braten mit Linsenmus.	— elk-venison with purée of lentils.
— *rôti à la russe.*	— -Braten, russisch[13]).	— elk-venison, Russian
— *rôti, sauce poivrade.*	— -Braten mit Pfeffer-Soße.	— elk-venison with pepper sauce.
Civet d'élan.	Elenwildbret-Pfeffer.	Jugged elk-venison. [style.
Côtelettes d'élan.	Elen-Rippchen, -Koteletts, -Koteletten.	Cutlets or chops of elk-venison.

[1]) Veraltet auch *écurieu* (Mehrz. *écurieux*).

[2]) *Sciurus vulgaris,* it. *scoiattolo,* span. *arda, ardilla,* ung. *mókus. evet,* 25 cm lang, 10 cm hoch, im Sommer oberseits bräunlichrot, im Winter braunrot mit Grauweiß gemischt, im hohen Norden häufig weißgrau, bisweilen auch bei uns ganz schwarz mit weißem Bauch, auch ganz weiß, findet sich in ganz Europa, sowie im südlichen Sibirien. Die Eichhörnchen, welche sehr kräftig und pikant zubereitet werden müssen, werden in einigen Teilen der Schweiz, mitunter auch in Bayern gegessen. Verschiedene Teile des Eichhörnchens werden auf dem Lande noch jetzt als Heilmittel fürs Vieh benutzt. Die grauen Winterpelze werden bei den Kürschnern Grauwerk, Fehe, Fehbäuche genannt. — *Écureuil à abajoues* Taschen-Eichhörnchen, *écureuil de la Caroline* graues Eichhörnchen, *écureuil jappant* Prairiehund, *écureuil volant* fliegendes Eichhörnchen, *guerlinguet* guyanisches Eichhörnchen, *aye-aye* Eichhörnchen auf Madagaskar, *roujot* rotes (ostindisches) Eichhörnchen.

[3]) *The gray squirrel (sciurus carolinensis); the fox, or cat, squirrel (sciurus cinereus); the red squirrel or chickaree (sciurus hudsonicus); the striped squirrel or chipmunk, chipmuck (tamias striata); the Californian gray squirrel (sciurus fossor). Assapan, assapanic(k), the American (Virginian) flying squirrel (pteromys volucella).*

[4]) *Baked in a jar in the oven.*

[5]) Wird erst einige Stunden gebeizt.

[6]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *paseng.*

[7]) *Élan d'Afrique* Hirschochs *(antilope bubalus), élan d'Amérique, élan des Anglo-Américains* kanadischer Hirsch, Wapiti *(cervus canadensis); élan du Cap* Elen-Antilope *(antilope cauma).*

[8]) It. *alce,* span. *alce,* isl. *elgr,* schwed. *elg,* lit. *elnis,* ung. *jávorszarvas; alces palmatus, cervus alces.* Über den Ursprung des Namens ist man verschiedener Meinung. Einige behaupten, daß er aus dem alten Worte »elend« oder »elent« gebildet sei und soviel wie **stark** bedeute, andere leiten ihn von dem slavischen Worte »Jelen« (Hirsch) ab. Es ist sicher, daß der lateinische Name nach dem deutschen gebildet wurde. Julius Caesar schildert bereits den *alces* in seinem *Bellum Gallicum,* Plinius und Pausanias erwähnen ebenfalls den Elch als deutsches Tier. Die Leibeslänge eines erwachsenen Elchhirsches beträgt 2,6 bis 2,9 m, die Höhe 1,9 m. In der Weidmanns-Sprache wendet man alle für Edel- und Damhirsch (s. *cerf* und *daim*) gültigen Ausdrücke auch für das Elchwild an. Das Schmaltier wird mit dem dritten Jahre **fertig** und in den folgenden Jahren als Alttier angesprochen. Der Elchhirsch heißt im ersten Jahre **Kalb**, im zweiten und dritten **Spießer** oder Gabler, im vierten **geringer Elchhirsch**, im fünften **geringer Schaufler**, im sechsten **guter Schaufler** und in höheren Jahren **Haupt-** oder **Kapitalschaufler**. Der Elch findet sich in Deutschland nur noch in der Gegend von Memel, weiterhin in den sumpfigen Wäldern Polens, Litauens, sowie in Sibirien. Das Wildbret des Elches ist schmackhaft, doch zäher als das des Rotwildes. Man bereitet es nach Art des letzteren (s. *cerf*) zu; auch lassen sich viele bei Rind (s. *boeuf*, S. 466) angegebenen Bereitungs-Arten hierfür anwenden. Vergl. hierzu *orignal.*

[9]) *Elk.* a) Elch *(cervus alces).* b) In Amerika: Wapiti *(cervus canadensis).* c) In Asien: Sambur, Saumer *(cervus Aristotelis).* d) Provinziell: wilder Schwan *(cygnus ferus).* e) Wilde Gans *(anas anser).* f) Provinziell: Art Eibenbaum.

[10]) Das Elen-Wildbret wird gebeizt, mit Butter, Fleischbrühe und Sahne gebraten, zuletzt mit geriebener Semmel bestreut und so krustiert, angerichtet und mit geschmorten Kartoffeln umlegt.

[11]) Das Wildbret gebeizt und nahezu gar gebraten, dann mit einer feinen Kräuter-Fülle bestrichen und mittels geriebener Semmel überkrustet.

[12]) Wie *élan à la lithuanienne* (s. d.). — *Rôt(i) d'élan à la lithuanienne* ist dasselbe.

[13]) Das Wildbret gebeizt, mit sauerem Rahm und Wacholder-Beeren gebraten. — *Rôt(i) d'élan à la russe* ist dasselbe.

Côtelettes d'élan à la chasseur.	Elen-Rippchen nach Jäger-[1] Art.	Cutlets of elk-venison in the hunter's style.
— d'élan grillées.	Geröstete Elen-Rippchen.	Broiled or grilled cutlets of elk-venison.
— d'élan au macaroni.	Elen-Rippchen mit Hohlnudeln.	Cutlets of elk-venison with macaroni.
— d'élan à la Périgueux (perigourdine).	— -Rippchen mit Trüffel-Sose.	— of elk-venison with truffle sauce.
— d'élan à la purée de bécasses.	— -Rippchen mit Schnepfenmus.	— of elk-venison with purée of woodcock.
— d'élan à la purée de tomates.	— -Rippchen mit Paradiesapfelmus.	— of elk-venison with purée of tomatoes.
— d'élan, sauce à la Cumberland.	— -Rippchen mit Cumberland-Sose.	— of elk-venison with Cumberland sauce.
— d'élan à la sauce poivrade.	— -Rippchen mit Pfeffer-Sose.	— of elk-venison with pepper sauce.
— d'élan sautées.	— -Rippchen geschwungen.	— of elk-venison fried.
— d'élan aux truffes.	— -Rippchen mit Trüffeln.	— of elk-venison with truffles.
Émincé d'élan.	Blätter-Ragout von Elen-Wildbret.	Minced elk-venison.
— d'élan à la sauce piquante.	— -Ragout von Elen-Wildbret mit pikanter Sose.	— elk-venison with piquant sauce.
— d'élan à la sauce poivrade.	— -Ragout von Elen-Wildbret mit Pfeffer-Sose.	— elk-venison with pepper sauce.
Épaule d'élan.	Elen-Schulter, -Blatt.	Shoulder of elk-venison.
— d'élan à la bourgeoise.	— -Schulter auf bürgerliche[2] Art.	— of elk-venison in the family style.
— d'élan braisée.	Geschmorte Elen-Schulter.	Braised shoulder of elk-venison.
— d'élan braisée, sauce aux câpres.	— Elen-Schulter mit Kapern-Sose.	— shoulder of elk-venison with caper sauce.
— d'élan braisée, sauce aux échalot(t)es.	— Elen-Schulter mit Schalotten-Sose.	— shoulder of elk-venison with shallot sauce.
Escalopes d'élan.	Schnitzel von Elen-Wildbret.	Collops of elk-venison.
— d'élan aux champignons.	— von Elen-Wildbret mit Tafel-Pilzen.	— of elk-venison with mushrooms.
— d'élan à la financière.	— von Elen-Wildbret mit Reichen-Ragout.	— of elk-venison with financier's garnish.
— d'élan au jus d'orange.	— von Elen-Wildbret mit Orangen-Sose.	— of elk-venison with orange sauce.
— d'élan aux olives.	— von Elen-Wildbret mit Oliven.	— of elk-venison with stoned olives.
— d'élan aux truffes.	— von Elen-Wildbret mit Trüffeln.	— of elk-venison w. truffles.
Filets d'élan.	Elen-Filets, -Rückenstücke.	Fillets of elk-venison.
— d'élan à la sauce poivrade.	— -Filets mit Pfeffer-Sose.	— of elk-venison with pepper sauce.
— d'élan aux truffes, sauce au madère.	— -Filets mit Trüffeln, Madeira-Sose.	— of elk-venison with truffles, madeira sauce.
Hachis d'élan.	Gehäck von Elen-Wildbret.	Hash of elk-venison.
Longe d'élan.	Elen-Braten, -Ziemer.	Loin of elk-venison.

[1]) Die Rippchen gespickt, einige Stunden in eine Beize von Weißwein, Cognac, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Thymian, Lorbeerblatt, Petersilie und Zitronen-Scheiben gelegt, herausgenommen, in Butter über lebhaftem Feuer ziehen gelassen *(faire revenir)*. Haben die Rippchen eine schöne Farbe erhalten, nimmt man sie heraus, vermischt den Rest der Butter in der Kasserolle mit gehackter Schalotte, gießt die durchgestrichene Beize hinzu, läßt zehn Minuten kochen, gibt dann die Rippchen in diese Sose, schwingt sie darin über lebhaftem Feuer noch einige Minuten, richtet sie auf heißer Schüssel im Kranz an, bindet die Sose mit einem Löffelvoll Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und einem Stück frischer Butter, schärft sie mit ein wenig Cayenne-Pfeffer und gießt sie recht heiß über die Rippchen.

[2]) Die ausgelöste Schulter wird mit feingehackter Petersilie, Zwiebeln, Pfeffer und Salz bestreut und rund *(en ballon)* zusammengeschnürt. Die obere Seite wird gespickt, die Schulter mit Speckscheiben, Zwiebeln, Möhren, Lorbeerblatt, Zitronen-Schale und Gewürz-Nelken, sowie einem Glasvoll Essig und fetter Schmorbrühe *(braise)* weich und braun gedünstet. Beim Anrichten wird der Bindfaden herausgezogen und die Schulter auf einer langen Schüssel angerichtet. Der zurückgebliebene Saft *(fond)* wird mit etwas Fleischbrühe aufgekocht, durchgestrichen, entfettet und über die angerichtete Schulter gegossen.

Longe d'élan à la sauce poivrade.	Elen-Braten mit Pfeffer-Soße.	Loin of elk-venison with pepper sauce.
Museau d'élan.	— -Maul, -Schnauze.	Muzzle of elk-venison.
— *d'élan à la canadienne (canadoise)*[1].	— -Maul auf kanadische[2]) Art.	— of elk-venison in Canadian style.
Ragoût d'élan rôti.	Ragout von gebratenem Elen-Wildbret.	Ragout of roast(ed) elk-venison.
Selle d'élan.	Elen-Rücken.	Saddle of elk-venison.
— *d'élan à la chasseur.*	— -Rücken nach Jäger-[3]) Art.	— of elk-venison, hunter's style.
— *d'élan, sauce à la Cumberland.*	— -Rücken mit Cumberland-Soße.	— of elk-venison with Cumberland sauce.
Steak d'élan.	Stück von Elen-Wildbret.	Steak of elk-venison.
— *d'élan grillé.*	— von Elen-Wildbret geröstet.	— of elk-venison broiled.
Élan d'Amérique[4]).	Kanadischer Hirsch.	American elk.
Élan des Anglo-Américains[5]).	Kanadischer Hirsch.	American elk.
Élan du Cap[6]).	Elenantilope; Kaama.	Eland; caama.
Éléphant.	**Elefant**[7]).	**Elephant.**
Escalopes d'éléphant rôties.	Gebratene Elefanten-Schnitzel.	Roast(ed) collops of elephant.
Pieds d'éléphant.	Elefanten-Füße.	Elephant('s)-feet.
— *d'éléphant braisés.*	— -Füße geschmort[8]).	— -feet braised.
— *d'éléphant grillés.*	— -Füße geröstet[9]).	— -feet broiled.
— *d'éléphant à l'indienne.*	— -Füße auf indische[10]) Art.	— -feet in Indian style.
— *d'éléphant marinés.*	— -Füße gebeizt[11]).	— -feet pickled.
Étagne[12]).	Steingeiß.	She-goat.
Euchore, *gazelle à bourse.*	**Springbock,** Zug-, Prunkbock[13]).	**Springbuck,** springboc(k), springbok, springer.
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) springbuck-venison.

[1]) *Canadien* sagt man von den eingewanderten, *canadois* von den eingeborenen Kanadiern.

[2]) Mit Wurzeln und viel Zwiebeln halb weich gekocht; die Brühe durch ein Sieb gestrichen, Kastanien hinzugefügt, fertig gekocht, angerichtet und mit den Kastanien umlegt.

[3]) Der Rücken gebeizt, mit Steinpilzen, Wildmns-Pastetchen, Hohlnudeln und saurer Rahmsose angerichtet.

[4]) *Cervus canadensis,* = *cerf wapiti.*

[5]) *Cervus canadensis,* = *cerf wapiti.*

[6]) a) *Buselaphus oreus,* = *canna.* b) *Bubalis caama,* = *caama.*

[7]) It. *elefante*, span. *elefante,* ung. *elefant;* altengl. *elefaunt, olifant,* altfranz. *olifant,* griech. ἐλέφας. — Der asiatische Elefant, in Indien Gaj, Hati, Ani, in Barma Shanh, von den Singalesen Allia und den Malaien Gadjah, im Sanskrit Hasti oder Gaja genannt *(elephas asiaticus).* Das Maß des Elefanten wird oftmals unrichtig bestimmt. Nach alter Jäger-Regel ist der Umfang des Fnßes, doppelt genommen, gleich der Schnlter-Höhe des Tieres, mit einem Spielraum von etwa 4 bis 5 cm. Die Gesamtlänge von der Rüssel- bis zur Schwanzspitze beträgt etwa 7 m, wovon 2 m auf den Rüssel und bis 1,5 m auf den Schwanz zn rechnen wären, und die Höhe bis zu 3 m. Größere Elefanten dürften schwer zu finden sein. Die Inder unterscheiden nach Gestalt und davon abhängiger Leistungsfähigkeit der Tiere drei Schläge, die sie Kumiria, Dwasala und Mierga nennen. Der asiatische Elefant ist in den meisten waldigen Gebieten Südostasiens heimisch. Die auf Ceylon, Sumatra und Borneo hausenden Elefanten werden oft als eine besondere Art betrachtet. — Der afrikanische Elefant *(elephas africanus),* von den Arabern Fil, amharisch Sohen, tigrisch Harmas, von den Gallas Arba, im Osten und Süden Ndembo, Tembo, Nsovu, Dsou, Indlovu, im Westen Nsao, Nsau, Nsamba, von den Hereros Ondyon, von den Namas Koab genannt, übertrifft den asiatischen Verwandten an Größe. Das Fleisch des afrikanischen Elefanten hat den Geschmack von Ochsenfleisch, ist aber viel zäher und grobfasriger. Der Afrika-Reisende *von Heuglin* berichtet, daß das Stück eines Vorderfußes, nachdem es 24 Stunden lang über dem Feuer gestanden hatte, wohlschmeckende Fleischbrühe in Menge und außerdem schmackhaftes Fleisch lieferte. Andere Afrika-Forscher erklären Elefantenfuß für eine geschmacklose Speise; *Selous* rühmt das Herz, über Kohlen gebraten, als einen der feinsten Leckerbissen, der dem Jäger in Südafrika beschieden sein kann, auch Fleisch vom Wnrzelteile des Rüssels und vom Kopfe über den Augen, das freilich sehr lange kochen muß, bevor es weich wird, bezeichnet er als wohlschmeckend. Vom asiatischen Elefanten ist nach *Sir Emerson Tennent* die Znnge sehr schmackhaft, während *Corse* den Rüssel, in Asche gebraten, als Leckerbissen bezeichnet. Die Neger schneiden alle Mnskeln in lange Streifen, trocknen diese an der Sonne und zerreiben sie dann zu einem groben Pulver, welches ihren einfachen Gerichten beigemischt wird. — Man kann das Elefantenfleisch wie das des Kamels (s. *chameau)* zubereiten.

[8]) Ausgebeint, in Stücke geschnitten, mit Salzwasser angekocht und mit Schinken, Wurzelwerk, Gewürz, Knoblauch, Kräutern, Madeira und Fleischbrühe weich gedämpft (10 Stunden).

[9]) Werden ähnlich den Bären-Tatzen (s. *pattes d'ours)* zubereitet.

[10]) Der Indier macht wenig Umstände. Er schnürt mittels Binsen die Füße fest in grosse Blätter ein und läßt sie unter glühender Asche weich werden.

[11]) Auf Ceylon als Leckerbissen hoch geschätzt. Die Füße werden in eine starke Beize von Palmwein-Essig *(toddy vinegar)* und Cayenne-Pfeffer gelegt.

[12]) Vergl. *bouquetin.*

[13]) *Gazella euchore, antidorcas euchore, antilope euchore,* 1,3 m lang, 85 cm hoch, lebt in ungeheuerer Anzahl in Südafrika. Das schmackhafte Wildbrot wird in dünne Streifen geschnitten und in der Sonne getrocknet; die Keulen werden auch oft eingesalzen. Mit den getrockneten Fellen belegt man den Fußboden.

Faon, *faonne*[1]).	Hirschkalb, Reh-, Damwildkalb.	Fawn[2]), young deer.
Cimier de faon.	— -Ziemer.	Haunch of fawn-venison.
— de faon à la broche.	— -Ziemer am Spieß gebraten.	— of fawn-venison roasted on the spit.
— de faon piqué.	Gespickter Hirschkalb-Ziemer.	Larded haunch of fawn-venison.
— de faon piqué, garni de champignons farcis.	— Hirschkalb-Ziemer mit gefüllten Tafel-Pilzen.	— haunch of fawn-venison w. stuffed mushrooms.
— de faon piqué, garni de croquettes de riz.	— Hirschkalb-Ziemer mit Reiskrusteln.	— haunch of fawn-venison with croquettes of rice.
— de faon piqué, garni de marrons.	— Hirschkalb-Ziemer mit Kastanien.	— haunch of fawn-venison with chestnuts.
— de faon piqué, garni de tomates farcies.	— Hirschkalb-Ziemer mit gefüllten Paradies-Äpfeln.	— haunch of fawn-venison with stuffed tomatoes.
— de faon piqué, sauce à la Périgueux.	— Hirschkalb-Ziemer mit Trüffel-Sose.	— haunch of fawn-venison with truffle sauce.
— de faon piqué, sauce poivrade.	— Hirschkalb-Ziemer mit Pfeffer-Sose.	— haunch of fawn-venison with pepper sauce.
— de faon piqué, sauce venaison.	— Hirschkalb-Ziemer mit Johannisbeer-Sose.	— haunch of fawn-venison w. currant-jelly sauce.
Civet de faon.	Hirschkalb-Pfeffer.	Jugged fawn-venison.
Côtelettes de faon.	— -Rippchen, -Koteletts, -Koteletten.	Cutlets or chops of fawn-venison.
— de faon à la napolitaine.	— -Rippchen mit Hohlnudeln, neapolitanische Sose.	— of fawn-venison with macaroni, Neapolitan sauce.
— de faon aux olives.	— -Rippchen mit Oliven.	— of fawn-venison with olives.
— de faon piquées, garnies de marrons.	— -Rippchen gespickt, mit Kastanienmus.	— of fawn-venison larded, w. purée of chestnuts.
— de faon sautées aux truffes.	— -Rippchen geschwungen mit Trüffeln.	— of fawn-venison fried with truffles.
Cuissot de faon.	— -Keule.	Leg of fawn-venison.
— de faon braisé.	— -Keule geschmort.	— of fawn-venison braised.
— de faon à la crème aigre.	— -Keule mit sauerem Rahm gebraten.	— of fawn-venison roasted with sour cream.
Escalopes de faon.	Schnitzel von Hirschkalb-Wildbret.	Collops of fawn-venison.
— de faon aux truffes.	— von Hirschkalb-Wildbret mit Trüffeln.	— of fawn-venison with truffles.
Fricandeau[3]) *de faon.*	Gespickte, geschmorte Hirschkalbnuß.	Fricandeau of fawn-venison.
— de faon aux champignons farcis.	—, geschmorte Hirschkalbnuß m. gefüllten Tafel-Pilzen.	— of fawn-venison with stuffed mushrooms.
— de faon garni à la financière.	—, geschmorte Hirschkalbnuß mit Reichen-Ragout.	— of fawn-venison with financier's garnish.
— de faon au macaroni.	—, geschmorte Hirschkalbnuß mit Hohlnudeln.	— of fawn-venison with macaroni.
— de faon, sauce poivrade.	—, geschmorte Hirschkalbnuß mit Pfeffer-Sose.	— of fawn-venison with pepper sauce.
— de faon, sauce aux tomates.	—, geschmorte Hirschkalbnuß mit Paradiesapfel-Sose.	— of fawn-venison with tomato sauce.
— de faon aux tomates farcies.	—, geschmorte Hirschkalbnuß mit gefüllten Paradies-Äpfeln.	— of fawn-venison with stuffed tomatoes.
Grenadins de faon.	—, geschmorte Schnitten von Hirschkalb-Wildbret.	Larded, braised slices of fawn-venison.
— de faon à la Soubise ou à la purée Soubise.	—, geschmorte Schnitten von Hirschkalb-Wildbret mit weißem Zwiebelmus.	—, braised slices of fawn-venison with white purée of onions.
Pain de faon.	Brot von Hirschkalb-Wildbret.	Mould of fawn-venison.

[1]) Junges von Rot-, Dam- und Rehwild bis zum sechsten Monat. Vergl. *cerf, chevreuil, daim.*

[2]) *A young deer; a buck or doe of the first year.*

[3]) *Fricandeau* ist eins derjenigen französischen Wörter, für welche wir im Deutschen keine passende Übersetzung haben. Es ist weder Keulen-Schnitte, noch Keulenstück, noch Nuß allein, auch ist »ausgeschälte Keule« nicht recht passend. Die drei *fricandeaux* einer Keule sind die Nuß, die Sohle und die Maus.

Pain de faon à l'espagnole.	Brot von Hirschkalb-Wildbret auf spanische[1]) Art.	Mould of fawn-venison in Spanish style.
Quartier de faon.	Hirschkalb-Viertel.	Quarter of fawn-venison.
— de faon à la polonaise.	— -Viertel auf polnische[2]) Art.	— of fawn-venison, Polish style.
Selle de faon.	— -Rücken.	Saddle of fawn-venison.
— de faon à l'allemande.	— -Rücken auf deutsche[3]) Art.	— of fawn-venison, German style.
— de faon (rôtie) à la broche.	— -Rücken am Spieß gebraten.[4])	— of fawn-venison roasted on the spit.
— de faon rôtie à la gelée de groseilles.	— -Rücken mit Johannisbeer-Sulze.	— of fawn-venison with currant-jelly.
Gayal, *boeuf frontal.*	Gayal, Stirnrind[5]).	**Gayal.**
— rôti.	— -Braten.	Roast(ed) gayal.
Gazelle[6]), *dorcade, dorcas.*	Gazelle, Kevel[7]).	**Gazel, gazelle, algazel**[8]).
Cuissot[9]) *de gazelle.*	Gazellen-Keule.	Leg (haunch) of gazel-venison.
— de gazelle à l'anglaise.	— -Keule am Spieß gebraten.[10])	— of gazel-venison roasted on the spit.
— de gazelle à l'indienne.	— -Keule auf indische[11]) Art.	— of gazel-venison w. rice.
Escalopes de gazelle.	— -Schnitzel[12]).	Collops of gazel-venison.
— de gazelle aux cardons.	— -Schnitzel mit Kardonen (-Artischocken).	— of gazel-venison with cardoons.
— de gazelle aux truffes.	— -Schnitzel mit Trüffeln.[13])	— of gazel-venison with truffles.
Fricandeau de gazelle.	Gespicktes, geschmortes Keulenstück von Gazelle.	Fricandeau of gazel-venison.
— de gazelle glacé, sauce aux truffes.	—, geschmortes Keulenstück v. Gazelle überglänzt, Trüffel-Sose.	— of gazel-venison glazed. truffle sauce.
Pâté de gazelle.	Gazellen-Pastete.	Gazel-venison pie.
Poitrine de gazelle.	Gazellenbrust.	Breast of gazel-venison.
— de gazelle panée.	**Krustierte Gazellenbrust.**	**Breaded breast of gazel-venison.**
— de gazelle panée, sauce aux cerises et gelée de groseilles.	**— Gazellenbrust mit Kirschsose und Johannisbeer-Sulze.**	**— breast of gazel-venison with cherry sauce and red currant-jelly.**

---

[1]) Aus der Keule schneidet man ein Dutzend kleine runde Scheiben *(escalopes)*, die man in Butter schwingt (sautiert). Das noch übrige Wildbret dünstet man mit Zwiebeln, Möhren, Lorbeerblatt, Butter und Salz weich, läßt es kalt werden; die zurückgebliebene Sose *(fond)* wird durchgestrichen, entfettet und mit spanischer Sose kurz gekocht. Das erkaltete Wildbret wird nun aus den Knochen gelöst, ganz fein geschnitten, mit der Sose vermischt, durchgestrichen, mit Eigelben verrührt, mit dem fest geschlagenen Schnee mehrerer Eier genau verbunden, in eine glatte, mit Butter ausgestrichene Stürzform gefüllt und im Wasserbade gar gemacht. Kurz vor dem Anrichten wird die Form ausgestürzt, die kleinen geschwungenen (sautierten) Schnittchen werden im Kranz darüber gelegt, worauf das Ganze mit einer mit Malagawein kurz gekochten braunen Sose zu Tisch gegeben wird.

[2]) Gespickt, gebeizt, gedämpft mit saurer Sahne. Umlage: Kartoffel-Krusteln und über das Fleisch etwas polnische Butter *(beurre polonais)*.

[3]) Umlage: Kartoffel-Krusteln und kleine Blätterteig-Becher mit Johannisbeer-Sulze.

[4]) Der Rücken, welcher einige Tage an einem luftigen kalten Orte gehangen hat und mürbe geworden ist, wird fein gespickt, gesalzen, in eine irdene Bratpfanne gelegt, mit feinem Öl begossen und über Nacht liegen gelassen. Am nächsten Morgen bindet man den Rücken auf einen Bratspieß und läßt ihn eine Stunde braten.

[5]) *Bos frontalis, bibos frontalis*, auch Stirnbandochs, Gabi, Mithun, Bunereagoru, wird bis 3,5 m lang, wovon 80 cm auf den Schwanz zu rechnen sind, und 1,5 m hoch, lebt in Indien. Die Milch des Gayals wird als sehr fettreich, das Fleisch als äußerst wohlschmeckend gerühmt.

[6]) *Gazelle bleue* Blaubock *(antilope leucophaea)*; *gazelle à bourse* Spring-, Prunkbock *(antilope marsupialis)*; *gazelle à cornes droites* südafrik. Spießgemse *(antilope oryx)*. *Nagor* rote Gazelle, *kevel* senegalische Gazelle.

[7]) *Antilope dorcas*, *gazella dorcas*, it. *gazzelle*, port. *gazella*, span. *gazela*, ung. *zerge*, erreicht nicht ganz die Größe unseres Rehes, ist aber viel zarter und schlanker gebaut als dieses. Das Wohngebiet der Gazelle erstreckt sich von der Berberei an bis nach Arabien und Syrien und von der Küste des Mittelmeeres bis in die Berge Abessiniens und in die Steppen des inneren Afrika. Das leckere Wildbret wird wie das Rotwild (s. *cerf)* zubereitet.

[8]) Auch *corinne, corin, korin, kevel* genannt.

[9]) Man findet auch *gigue de gazelle; gigue* ist jedoch besser bei Rehkeule anzuwenden.

[10]) Die Keule wird auf beiden Seiten gespickt, einige Tage mit gutem Essig, Lorbeer-Blättern, einigen Zwiebeln, Zitronen-Scheiben und Gewürz gebeizt, dann am Spieß gebraten, dabei oft mit der Beize und sauerem Rahm begossen, angerichtet. Dazu eine Rahmsose *(sauce à la crème)*, die mit Kapern und Sardellen vermischt, mit dem Saft einer Zitrone geschärft und durch ein Haartuch gestrichen ist.

[11]) Eine Gazellen-Keule wird mit einem Glas voll Taffia (Art Rum) gedämpft und auf gedämpftem Reis angerichtet.

[12]) Auch Schnitzel von Gazellen-Wildbret.

[13]) Aus der Keule schneidet man gleichmäßige Scheiben, klopft diese platt, schwingt sie nebst geschälten, in Scheiben geschnittenen Trüffeln mit Kräuter-Butter und richtet sie auf heißer Schüssel an. Die Sose in der Pfanne *(fond)* kocht man mit einigen Löffelvoll spanischer Sose los und gießt diese Sose über die Schnitzel *(escalopes)*.

Gazelle bleue.	Schimmelantilope[1]).	**Blaubok,** blue(-)buck[2]).
— bleue rôtie.	Schimmelantilopen-Braten.	Roast(ed) blaubok-venison.
Gazelle à bourse[3]).	Spring-, Prunkbock.	Springbuck.
Gazelle des Indes, *cervicapre.*	Hirschziegenantilope, Sassi[4]).	**Bezoar antelope,** common Indian antelope.
— des Indes rôtie.	Hirschziegenantilopen-Braten.	Roast(ed) venison of bezoar antelope.
Gibier[5]).	Wild(bret).	Game[6]).
— à la choucroute.	— mit Sauerkraut[7]).	— with *Sauerkraut.*
Boudins de gibier.	Wildwürstchen[8]).	— -sausages.
— de gibier à la Médicis.	— nach der Medici[9]).	— -sausages, Medici style.
Cannelons de gibier.	Blätterteig-Röhrchen[10]) mit Wildfüllsel.	Puff-paste canes filled with game.
— de gibier aux truffes.	— -Röhrchen mit Wildfüllsel[11]) und Trüffeln.	— -paste canes filled with game and truffles.
Côtelettes de gibier.	Wildrippchen, Wildkoteletts, Wildkoteletten.	Game-cutlets, cutlets or chops of game.
— de gibier aux olives.	— mit Oliven.[12])	— -cutlets with olives.
— de gibier à la (au) suprême.	— auf die feinste[13]) Art.	— -cutlets in supreme style.
Croquettes de gibier.	Wildkrusteln, Krustklößchen[14]) von Wild.	Croquettes of game.
— de riz à la chasseur.	Reiskrusteln mit Wildmus.[15])	— of rice w. purée of game.
Croustade de gibier.	Krustpastete von Wild.	Croustade of game.
— de gibier à la Gambetta.	— von Wild mit gefüllten Paradies-Äpfeln.	— of game with stuffed tomatoes.
Escalopes de gibier.	Wildschnitzel.	Game-collops.
— de gibier à la sauce piquante.	— mit pikanter Sose.	— -collops with piquant sauce.
Essence de gibier.	Wildessenz[16]).	Essence de game.
Farce de gibier.	Wildfüllsel.	Game-forcemeat.

[1]) *Hippotragus equinus,* von den Ansiedlern des Kaplandes Blaubok genannt, 2,2 m lang, 1,6 m hoch, ist rostfarbig weißlich, am Vorderkopf schwärzlich, unterseits weiß, lebt in den Berggegenden Innerafrikas. Das Wildbret ist schmackhaft.

[2]) *Blue(-)buck.* a) Kleine südafrikanische Antilope *(cephalophus pygmaeus).* b) Größere Art, Blaubock *(aegoceras leucophaeus).*

[3]) *Antilope euchore,* = *euchore.*

[4]) *Cervicapra bezoartica, antilope cervicapra, antilope bezoartica,* in Indien Harna, Hirun, Kalwit, Bureta, Barut, Phandayet, Tschigri, Dschinda, im Sanskrit Mrig oder Mirga genannt, ist kleiner und zierlicher als unser Damhirsch, fast 1,25 m lang und 80 cm hoch, bewohnt Vorderindien, namentlich Bengalen. In Indien wird diese Antilope als ein heiliges Tier oft zahm gehalten, nur die Brahminen dürfen das sehr schmackhafte Wildbret genießen. Die Bezoar-Kugeln, welche man im Magen des Tieres findet, gelten als kräftige Arznei-Mittel.

[5]) *Gibier* sagt man von jedem jagdbaren Wild; *venaison* dagegen nur vom Rotwild (s. *cerf*). — *Faisandage de gibier* das verständnisvolle Ablagern *(mortifier)* des Wildes, um seinen Wohlgeschmack zu erhöhen, ohne es in Fäulnis übergehen zu lassen; *faisander* das Wild alt werden lassen, das Fleisch den Wildgeschmack annehmen lassen, *laisser faisander de la viande* Fleisch hängen lassen, damit es Wildbret-Geruch annimmt.

[6]) *Game.* a) Jagdbare Tiere, Wild. b) Wildbret *(venison).* c) Birkhahn, Birkhuhn.

[7]) Gebratenes Wild klein geschnitten und kurze Zeit in Sauerkraut gedünstet.

[8]) Das Wildfleisch wird aus allen Häuten und Sehnen geschabt und nebst etwas Leber (von Reh oder Hasen) fein gewiegt, gestoßen und durch ein Sieb gestrichen. Die gleiche Menge Semmelteig *(panade)* wird mit einem großen Stück frischer Butter, sowie etwas Wildblut, Gewürz und feinen Kräutern darunter gearbeitet, mit einigen Eigelben gebunden, auf dem mit Mehl bestäubten Tische zu Würstchen gerollt, welche in Salzwasser langsam weich gekocht werden. Diese Würste werden entweder überglänzt *(glacés)* oder mit Butter bestrichen, in Semmel-Bröseln gerollt und auf dem Roste gebraten *(grillés).*

[9]) Aus Wildfülle, mit Trüffelmus gefüllt, überkrustet (paniert), gebacken und um ein Krammetsvogelmus *(purée de grives)* angerichtet.

[10]) Man bereitet ein Wildfüllsel von gebratenem Wild, indem man letzteres hackt, mit einer kräftigen spanischen Sose bindet und vermittelst des »Dressier-Sackes« in die frisch gebackenen Blätterteig-Röhrchen füllt. Auch kann man das Mus auf den Blätterteig auftragen, ehe man ihn zu Röhrchen formt.

[11]) Man vermischt das Wildfüllsel mit grob- oder feingehackten Trüffeln.

[12]) Man richtet die Rippchen um große, abgedrehte Oliven an und gibt eine kräftige spanische Sose nebenbei.

[13]) Von einem Wildmus, welches mit Butter und spanischer Sose bearbeitet ist, formt man kleine *côtelettes,* übersulzt diese, belegt sie mit Trüffeln und richtet sie geschmackvoll an.

[14]) Man schneidet gebratenes Wild, Tafel-Pilze und Trüffeln, mitunter auch noch Gansleber in Würfel, bindet das Würfel-Ragout *(salpicon)* mit dicker brauner Sose, läßt es erkalten, formt davon Krusteln *(croquettes),* die man in Ei und geriebener Semmel rollt (paniert) und in heißem Fett rasch abbäckt.

[15]) Man füllt kleine Formen mit dem dazu vorbereiteten Reis, bäckt sie im Ofen, höhlt sie aus, füllt sie mit Wildmus, schließt die Öffnung mit Reis, überkrustet (paniert) sie zweimal und bäckt sie rasch ab.

[16]) Man versteht darunter den sorgfältigst aus dem Wilde gezogenen Saft, der den Wohlgeschmack des Fleisches und seinen kräftigen Geruch im vollsten Maße besitzen muß.

Filets de gibier.	Wildlendchen, Wildfilets[1]).	Fillets of game.
— de gibier à l'espagnole.	Gebeizte Wildlendchen mit Wildfülle in Butterteig.	Marinated fillets of game with game-forcemeat in puff-paste.
Foie de gibier.	Wildleber.	Liver of game.
— de gibier à l'espagnole.	— krustiert, gebraten, spanische Sose.	— of game breaded, roasted, Spanish sauce.
— de gibier à la hérisson.	— in Form eines Igels[2]).	— of game hedgehog-shaped.
Fondants[3]) *de gibier.*	Rahmbrötchen von Wild.	Cream-moulds of game.
— de gibier à la Carignan.	— von Wild nach Carignan[4]).	— -moulds of game with goose-liver paste.
Fricandeau de gibier.	Gespicktes und geschmortes Wildkeulenstück[5]).	Fricandeau of game.
— de gibier aux champignons farcis.	— und geschmortes Wildkeulenstück mit gefüllten Tafel-Pilzen.	— of game with stuffed mushrooms.
— de gibier à la duchesse.	— und geschmortes Wildkeulenstück mit Herzogin-Kartoffeln.	— of game with duchess potatoes.
— de gibier, garni à la financière.	— und geschmortes Wildkeulenstück mit Reichen-Ragout.[6])	— of game with financier's garnishing.
— de gibier au macaroni.	— und geschmortes Wildkeulenstück m. Hohlnudeln.	— of game with macaroni.
— de gibier à la sauce poivrade.	— und geschmortes Wildkeulenstück, Pfeffer-Sose.	— of game with pepper sauce.
— de gibier à la sauce aux tomates.	— und geschmortes Wildkeulenstück mit Paradiesapfel-Sose.	— of game with tomato sauce.
— de gibier aux tomates farcies.	— und geschmortes Wildkeulenstück mit gefüllten Paradies-Äpfeln.	— of game with stuffed tomatoes.
Fricandelles de gibier.	Gehackte Wildschnitten.	Fricandelles of game.
— de gibier à la Robert.	— Wildschnitten mit brauner Zwiebel-Sose.	— of game with brown onion sauce.
Fumet de gibier en croustades.	Wildmus in Krusten.	Purée of game in croustades.
Godiveau de gibier aux champignons.	Wildpastetchen mit Tafel-Pilzen.	Game-patties with button-mushrooms.
Grenade de gibier.	Granate von Wild.	Grenade of game.
— de gibier aux truffes.	— von Wild mit Trüffeln.	— of game with truffles.
Keftedes[7]) *de gibier.*	Gehackte Wildschnitten.	Hashed game-cutlets.
Kromeskis *de gibier.*	Krustgebackenes von Wild.	*Kromeskies* of game.

[1]) Entweder versteht man unter *filets* die wirklichen Lenden-Stücke, oder man bezeichnet damit, namentlich beim Hasen (auch beim Hirsch usw.) die breiten Fleisch-stücke, -streifen längs des Rückens, welche sorgfältig ausgelöst werden. In letzterer Bedeutung verdeutscht man *filets* oft mit »Rücken-Stücke«, »Rücken-Schnitten« (falsch, da nicht geschnitten, sondern ausgelöst), »Rücken-Fleischstreifen« usw. Keine dieser Übersetzungen trifft das Richtige; es ist daher wohl das Beste, in solchem Falle das französische Wort beizubehalten, umsomehr, als es bei uns kaum weniger eingebürgert ist, als das englische *beefsteak*. Vergl. hierzu Fußbem. zu *filet de cerf*.

[2]) Ein dickes Lebermus mit Semmel-Bröseln in Form eines Igels angerichtet, mit Mandel-Stiften besteckt und im Ofen überglänzt.

[3]) *Fondant* zerschmelzend, auf der Zunge zerlaufend, zart, saftreich, bezeichnet also die besondere Güte der Speise.

[4]) Die Wildbrötchen im Kranz angerichtet; Gansleber-Pastete in die Mitte.

[5]) Die drei *fricandeaux* sind Nuß *(noix)*, Sohle und Maus.

[6]) Von einer Wildkeule löst man die drei *fricandeaux* aus, zuerst unterwärts die Nuß, dann die Sohle und zuletzt die Maus, klopft, häutet und spickt sie auf der oberen Seite; dann legt man eine flache Kasserolle mit Speck- und Schinken-Scheiben, Wurzeln, Zwiebeln, einem Kräuter-Sträußchen, Gewürz-Nelken und Pfeffer-Körnern aus, gibt die *fricandeaux* darauf, gießt braune Fleischbrühe bis zu drei Viertel der Höhe hinzu, deckt Butter-Papier darüber, bringt ins Kochen und läßt die *fricandeaux* dann zugedeckt bei schwachem Feuer gar werden, begießt sie oft mit ihrem Saft, läßt sie zuletzt Farbe nehmen und glasieren, aber nicht trocken werden. Man richtet sie geschnitten auf einer länglich-runden Schüssel an und verziert mit einem Reichen-Ragout *(ragoût à la financière:* Huhnbrüstchen, Trüffeln, Tafel-Pilze, Rindszunge mit Reichen-Sose).

[7]) Die Eigentümlichkeit der *keftedes* (französisiert *keftédès)* besteht darin, daß man sie in Mehl umwendet, zugedeckt bratet, ohne sie viel Farbe nehmen zu lassen. Man richtet sie mit kleinen Tafel-Pilzen *(champignons)*, Morcheln oder Steinpilzen an.

Kromeskis *de gibier à la purée de gibier.*	Krustgebackenes von Wild[1]) mit Wildmus überzogen.	*Kromeskies* of game covered with purée of game.
Mousse de gibier.	Schaum-speise, -brot von Wild.	Moss (cream-mould) of game.
— *de gibier à la piémontaise.*	— von Wild auf piemontische[2]) Art.	— of game in the Piedmontese style.
Pain de gibier.	Wildbrot.	Mould of game.
— *de gibier aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— of game with truffles.
Bastion en pain de gibier à la mazagran.	Bastion aus Wildbrot.[3])	Bastion of game-mould.
Pâté de gibier.	Wildpastete.	Raised game-pie.
— *de gibier à la duchesse d'Albany.*	— nach der Herzogin von Albany[4]).	— game-pie in the duchess of Albany style.
— *de gibier à la Frédéric le Grand.*	— nach Friedrich dem Großen.	— game-pie, Frederic(k) the Great style.
— *de gibier à la Gladstone.*	— nach Gladstone.	— game-pie, Gladstone [style.
— *de gibier à la Northumberland.*	Northumberland-[5])Wildpastete.	Northumberland game-pie.
— *de gibier à la Richard II.*	Wildpastete n. Richard II.[6]).	Game-pie in the Richard II. [style.
— *de gibier à la thatcher house.*	— mit Faden-Nudeln.[7])	Thatcher house game-pie.
Petites croustades de gibier.	Kleine Wildkrusten.[8])	Small croustades of game.
— *croustades de nouilles à la chasseur.*	— Nudel-Krusten mit Wildmus.	— croustades of noodles filled w. purée of game
— *timbales à la chasseur.*	— Becher-Pasteten mit Wildmus und Gansleber.	— thimbles filled w. purée of game and goose-liver.
— *timbales de nouilles garnies d'un salpicon de [gibier.*	— Nudel-Becherpasteten mit feinem Wildragout.	- thimbles of noodles filled with salpicon of [game.
Poupiettes de gibier.	Wildröllchen[9]).	Game-olives.
— *de gibier à la crème.*	— mit Rahmsose.	— -olives with cream [sauce.
Purée de gibier.	Wildmus.	Purée of game.
Barquettes de purée de gibier à la chasseur.	Schiffchen mit Wildmus nach Jäger-[10])Art.	Small barks filled with purée of game.

[1]) Wildschnitten mit Wildmus überzogen, in Schlagteig getaucht und gebacken.

[2]) Die Form mit Trüffeln ausgelegt und verziert, das Wildmus hineingefüllt; in die Mitte ein Trüffel-Salat.

[3]) Großes Schau- und Mittelstück für kalte *buffets.*

[4]) Herzog von Albany, Titel des vierten Sohnes der Königin Victoria von Großbritannien, des Prinzen Leopold George Duncan Albert, geb. 7. April 1853, seit 27. April 1882 vermählt mit Prinzessin Helene von Waldeck; gest. 28. März 1884 in Cannes.

[5]) Zwei Dutzend gebratene, ausgebeinte Tauben mit ihrer Sose im Mörser gestoßen; ebensoviele und ebenso zubereitete Vögel ebenfalls gestoßen. Eine große Pasteten-Kruste bereitet; in diese die Tauben, ringsherum eine Lage Bratwurstfleisch, dann die Vögel, ringsherum wieder Bratwurstfleisch, dann Schinken-Scheiben, ausgebeinte Kaninchen, Fasanen, Rebhuhn, Hase, Zunge in Scheiben, Truthahn-Schnitten; obenauf die durchgestrichene entfettete Brühe aus einem Schinken-Knochen und Kalbshessen; die Pastete mit einem Deckel geschlossen, gebacken, mit Ei bestrichen und verziert.

[6]) *Richard II*, geb. 6. Jan. 1367, folgte seinem Großvater Eduard III. 1377 in der Regierung, mußte 29. Sept. 1399 eine Entsagungs-Urkunde unterzeichnen, wurde überdies 30. Sept. vom Parlament abgesetzt, kam als Gefangener auf das Schloß Pontefract in der Grafschaft York und starb hier 14. Febr. 1400 wahrscheinlich eines gewaltsamen Todes. — Eine Wildpastete für Weihnachten *(Christmas game-pie)* während der Regierung Richards II. Man nimmt einen Fasan, einen Hasen, einen Kapaun, zwei Rebhühner, zwei Tauben und zwei Kaninchen, beint diese aus, legt sie in ihrer ursprünglichen Form in Teig mit den Lebern, Herzen, zwei Hammel-Nieren, Füllsel- und Eier-Klößchen, Gewürz, *ketchup* und eingemachten Tafel-Pilzen; Sose von der Knochen bereitet und in die Pastete gegossen.

[7]) Eine tiefe Schüssel streicht man mit frischer Butter aus, streut Faden-Nudeln *(vermicelli)* darüber, faßt mit Blätterteig ein; verschiedene Vögel hat man mit geriebener Muskatnuß, Salz und Pfeffer gewürzt, mit Austern oder feingehackten Tafel-Pilzen gefüllt; diese Vögel legt man, Brust nach unten, in die Schüssel, gießt etwas Geflügel- oder Kalbfleisch-Brühe hinzu, schließt die Pastete mit einem Teigdeckel und bäckt sie bei mäßigem Feuer. Beim Anrichten wird die Pastete behutsam auf eine Schüssel ausgestürzt. Die Faden-Nudeln, welche ursprünglich den Boden der Pastete bildeten, sind nun obenauf und bedecken den Teig wie ein Dach von Stroh *(thatch).*

[8]) Man bereitet die Krustchen von mürbem oder Blätterteig, indem man kleine Förmchen damit auslegt und blind abbäckt. Als Füllsel verwendet man ein Wildmus oder ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von Wild, Tafel-Pilzen und Trüffeln mit brauner Sose.

[9]) Aus einer Wildkeule (aus einem *fricandeau)* schneidet man gleichgroße Schnitzel, klopft, bestreicht sie mit einem guten Wildfüllsel, rollt und bindet sie zusammen, bratet sie in Butter an, dämpft und überglänzt sie mit kräftiger spanischer Sose.

[10]) a) Aus Pastetenteig formt man kleine Barken und füllt diese mit Wildmus; obenauf gibt man ein wenig von gehackter Trüffel. b) Das Wildmus vermischt man mit feingehackten Trüffeln und Rindszunge und füllt damit die in kleinen Blechformen gebackenen Pasteten.

Cannelons à la purée de gibier.	Blätterteig-Röhrchen mit Wildmus.	Puff-paste canes filled with purée of game.
Petits croûtons à la purée de gibier.	Kleine geröstete Brotkrusten mit Wildmus.	Small cubes of fried bread with purée of game.
Quenelles de gibier.	Wildklößchen [1]).	Game-forcemeat balls.
— de gibier à l'allemande.	— auf deutsche [2]) Art.	— -forcemeat balls in the German style.
— de gibier fourrées.	— mit Gansleber und Trüffeln gefüllt. [3])	— -forcemeat balls stuffed with goose-liver and truffles.
Vol(e)-au-vent aux quenelles de gibier.	Blätterteig-Hohlpastete mit Wildklößchen [4]) gefüllt.	Puff-paste patty case filled with game-forcemeat balls.
Rissoles de gibier.	Gebackene Mundtäschchen mit Wildfülle.	Baked little mouthfuls with game-forcemeat.
Rôties de gibier composées.	Röstbrotschnitten mit verschiedenem Wildbraten belegt.	Sandwiches of (with) assorted game. [5])
Salade de gibier.	Wildsalat.	Salad of game.
— de gibier à la ta(r)tare.	— mit kalter Senfsose.	— of game with ta(r)tar sauce.
Salmi(s) froid de gibier.	Braunes Wildragout, kalt.	Salmis of game, cold.
— de gibier aux champignons.	— Wildragout mit Tafel-Pilzen.	— of game with button-mushrooms.
— de gibier à la châtelaine.	— Wildragout in Fleischfüllselrand.	— of game in border of forcemeat.
Soufflé de gibier.	Auflauf von Wildmus. [6])	Puff (cream-mould) of game.
Tartelettes de gibier.	Törtchen von Wild.	Small tarts of game.
Timbale de gibier.	Becher-Pastete von Wild.	Thimble of game.
— de gibier à la Périgueux.	— -Pastete von Wild mit Trüffeln.	— of game with truffles.
Girafe, *camél(é)opard.*	**Giraffe,** Serafe, Kamel-Parder [7]).	**Giraffe,** camelopard.
Cervelle de girafe.	Giraffenhirn.	Brains of giraffe.
Filet de girafe.	Giraffen-Lende.	Fillet (loin) of giraffe.
— de girafe rôti.	— -Lende gebraten.	— of giraffe roasted.
Langues de girafe.	— -Zungen.	Tongues of giraffe.
Pièce de girafe braisée.	Gedämpftes Giraffenfleisch.	Braised piece of giraffe.
Glama, llama [8]).	Lama, Llama.	Llama, lama.
Gnou, [9]) *cheval cerf.*	**Gnu,** Stier-, Pferdehirsch [10]).	**Gnu,** gnoo, wildebeest.
— rôti.	— -Braten.	Roast(ed) gnu.
Escalopes de gnou.	— -Schnitzel.	Collops of gnu.
Goral.	**Goral** [11]).	**Goral,** mountain antelope.
— rôti.	— -Braten.	Roast(ed) goral-venison.

[1]) Dazu bereitet man ein feines (gut gearbeitetes) Wildfüllsel, dem man solange rohe, gute Sahne zusetzt, bis es die nötige Zartheit erlangt hat. Man formt die Klößchen mit Kaffee- oder Eßlöffeln je nach ihrer Verwendung als Suppen-Einlage, als Umlage zu Fleischspeisen oder als selbständiges Gericht.

[2]) Wildfüllsel wird im Löffel zu Klößchen geformt; die Klößchen werden im Kranz angerichtet; in die Mitte füllt man Nudeln und gibt eine mit der Wildbrühe verkochte braune Sose nebenbei.

[3]) Man schneidet die Gansleber und Trüffeln fein würflig und bindet sie mit etwas brauner Sose, oder man bereitet ein Ganslebermus, unter welches man gehackte Trüffeln mischt, und welches man zum Füllen der Klößchen verwendet.

[4]) Die in Salzwasser gar gemachten Klößchen werden in kräftiger spanischer Sose geschwenkt.

[5]) Oder *sandwiches of all kinds of game, several kinds (sorts) of game (-meat) on toast.*

[6]) Unter ein zartes Wildmus (Füllsel) mischt man einige Eigelbe und etwas mehr Eierschnee, füllt dasselbe in kleine Formen (meist Silber-Kasserollen) und bäckt sie auf Salz im heißen Ofen.

[7]) *Camelopardalis giraffa,* it. *girafa,* span. *girafa,* ung. *giraffa,* arab. *zarafa, zurafa,* kennzeichnet sich durch den alles gewohnte Maß überschreitenden langen Hals, die hohen Beine, den dicken Rumpf mit abschüssigem Rücken und den zierlich gebauten, feinen Kopf mit großen, schönen Augen. Die Giraffe ist 2 m lang und in der östlichen Hälfte Afrikas, etwa vom 16. Grade nördl. bis zum 24. Grade südl. Breite zu finden. Die Eingeborenen Afrikas jagen das Tier mit Hilfe des Kameles oder Pferdes, während die Europäer sich des Feuer-Gewehres bedienen. Das Fleisch ist sehr schmackhaft, die Haut benutzt man zu Lederwerk, die Hufe zu Hornarbeiten.

[8]) *Lama peruana, = lama.*

[9]) Mehrzahl *gnous.*

[10]) *Catoblep(h)as gnu,* das Wildebeest der Boers, Imbutuma der Kaffern, ein Mittelding zwischen Antilope, Rind und Pferd, 2 m lang, 1,2 m hoch, lebt mit noch zwei naheverwandten Arten in Südafrika bis zum Äquator; im Kaplande ist es ausgerottet. Das Wildbret des Gnus wird seiner Saftigkeit und Zartheit halber hoch geschätzt. — Streifengnu, blaues Wildebeest der Boers, Kokon, Inkonekone, Numbo, Unsoso der Eingeborenen, engl. *brindled gnu, blue wildebeest (catoblephas taurinus)* ist größer als das Gnu.

[11]) *Nemorh(o)edus goral, antilope goral,* 1 m lang, 70 cm hoch, ziegenähnlich gebaut, lebt im unteren und mittleren Gürtel des westlichen Himalaja, liefert wohlschmeckendes Wildbret.

Gour.	Gaur, Dschangelrind[1]).	**Gaur**, gour.
— *bouilli.*	Gekochtes Gaurfleisch.	Boiled gaur(-meat).
— *rôti.*	Gaurbraten.	Roast(ed) gaur.
Steak de gour.	Gaurstück, Gaursteak.	Gaur-steak.
Grand mulet[2]).	Maultier.	Mule.
Greul[3]).	Schlafmaus.	Dormouse.
Guanaco.	**Guanako**, Huanako[4]).	**Guanaco**, huanaco[5]).
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) guanaco.
Halicore[6]).	Dugong.	Dugong.
Hamster, *cricet*[7]).	**Hamster**, Kornferkel[8]).	**Hamster**, German marmot.
— *rôti, sauce piquante.*	— -Braten mit pikanter Sose.	Roast(ed) hamster with piquant sauce.
— *rôti, sauce à la poivrade.*	— -Braten mit Pfeffer-Sose.	— hamster with pepper sauce.
Hémione[9]).	Halbesel.	Dziggetai.
Hère, haire[10]).	Spießer, Spießhirsch.	Spitter.
Hérisson.	**Igel**[11]).	**Hedgehog**[12]).
— *étuvé au lait.*	— in Milch gedämpft.	— stewed in milk.
— *farci.*	— gefüllt[13]).	— stuffed.
— *rôti.*	— gebraten.	— roasted.
Hippopotame.	**Nilpferd, Flußpferd**[14]).	**Hippopotamus**[15]), zeekoe, river horse.
Escalopes d'hippopotame.	— -Schnitzel.	Collops of hippopotamus.
Graisse d'hippopotame.	Fett[16]) von Nilpferd.	Grease of hippopotamus.
Langue d'hippopotame.	Zunge von Nilpferd.	Tongue of hippopotamus.
— *d'hippopotame fumée.*	Geräucherte Zunge von Nilpferd.	Smoked tongue of hippopotamus.
Steak d'hippopotame.	Nilpferd-stück, -steak.	Steak of hippopotamus.
Hyrax[17]).	Klippschliefer.	Hyrax, dassy.
Hystrix[18]).	Stachelschwein.	Hystrix.
Isard[19]).	Pyrenäische Gemse.	Izard, izzard[20]).

---

[1]) *Bibos gaurus, bos gaurus*, in Indien Gaor, Bunboda, Bunjarra, Peramau, Gaoiya, Karkona, Katuyeni, in Bengalen auch Gayal, in Barma Peioung, von den Malaien Salandang, von englischen Jägern auch *Indian bison* genannt, wird über 3 m lang und 1,85 m hoch, findet sich auf bewaldetem Berg- und Hügelland von der Südspitze Indiens bis zum Himalaja und ostwärts durch Assam bis uach Barma und auf der malaiischen Halbinsel. Das Fleisch des Dschangelrindes ist feiner und wohlschmeckender als das des Hansrindes.

[2]) *Equus mulus*, = *mulet.*

[3]) Nur in der Sprache des (nngebildeten) Volkes, = *loir.*

[4]) *Auchenia huanaco, lama huanaco*, span. *guanaco*, peruv. *huanaca*, gleicht in der Größe etwa unserem Edelhirsch, ist in der Gestalt ein sonderbares Mittelding zwischen Kamel und Schaf. Die Gesamtlänge des Leibes beträgt etwa 2,25 m, die Höhe 1,15 m. Der Guanako verbreitet sich über die Kordilleren, von den bewaldeten Inseln des Feuerlandes an bis nach dem nördlichen Peru. Die Südamerikaner betreiben die Jagd der Guanakos mit Leidenschaft, da das Fleisch äußerst wohlschmeckend und das Fell gut zu verwerten ist.

[5]) Mahrzahl *guanacos, huanacos.*

[6]) Wissenschaftliche Bezeichnuug, = *dugong.*

[7]) Auch *marmotte d'Allemagne, marmotte de Strasbourg, cochon de(s) blé(s), rat de blé.*

[8]) *Cricetus*, zu der Ordnung der Nagetiere und der Familie der Mäuse gehörig, 25 cm lang, in der Färbung sehr verschieden, findet sich vom Rhein bis an den Ob, ist häufig in Sachsen und Thüringen. Das Fleisch ist genießbar, das Fell liefert leichtes, dauerhaftes Pelzwork.

[9]) Wissenschaftliche Bezeichnuug, = *czigitai*; vergl. *koulan.*

[10]) Vergl. *daguet.*

[11]) *Erinaceus europaeus*, it. *ricco*, span. *erizo*, ung. *sündisznó*, franz. auch *pourceau ferré, pourceau de haie*, Säugetier aus der Ordnung der Insekten-Fresser, mit einem Pelz, in welchem auf dem Rücken kurze Stacheln stehen, ist 25 bis 30 cm lang und 12 bis 15 cm hoch. Der Igel findet sich in ganz Europa mit Ausnahme der kältesten Länder, besonders zahlreich in Rnßland. Sein Fleisch wird von Zigeunern gegessen, früher war es in Spanien während der Fasten gebränchlich; man benutzte sonst auch mehrere Teile des Igels als Arznei-Mittel. — *Hérisson de Madagascar, tendrec, tenrec* Tanrek (Igelart auf Madagaskar); *hérisson de Sibérie, hérillard* sibirischer Igel.

[12]) a) *The European hedgehog.* b) *In the United States: the Canadian porcupine.*

[13]) Füllsel von dem feingehackten Igelfett, Brotkrumen, Gewürz usw.

[14]) *Hippopotamus amphibius*, it. *ippopotamo*, span. *hipopótamo*, ung. *viziló*, Djamus el Bahr und Aesiet der Sudanesen, Gomari der amharisch redenden Abessinier, Robi der Gallas, in Ostafrika Kiboko und Matamombo, im östlichen Südafrika Imvubu und Ihubu, in Niederguinea Mvubu und Nguvn genannt, griech. ἱπποπόταμος (von ἵππος Pferd, und πόταμος Fluß), ein plumpes, unförmliches Tier, 4 m lang, 1,5 m hoch, bis 2500 kg schwer, mit fast viereckigem Kopf, schwerfälligem, dicken Körper, unverhältnismäßig kurzen Beinen, vier Hufen an jedem Fuß und kurzem, dünnem, am Ende mit Borsten versehenem Schwanz. Das Flußpferd findet sich in allen größeren Strömen und Seen des inneren Afrika. Fleisch und Fett sind sehr geschätzt, besonders von jungen Tieren; die Zunge, sowohl frisch als geräuchert, gilt als großer Leckerbissen. Am Kap zahlt man sehr hohe Preise für das Fleisch des Tieres.

[15]) Mehrzahl *hippopotamuses.*

[16]) Das Fett ist ziemlich süß; man verwendet es anstatt der Butter bei Puddings usw. Hier und da streicht man es aufs Brot, gleich dem Schweine- oder Gänsefett.

[17]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *daman.*

[18]) Wissensch. Bezeichn., = *porc-épic.*

[19]) *Capella pyrenaica*, = *chamois.*

[20]) *A variety of the chamois found in the Pyrenees.*

Jaguar, *jaguard, tigre d'Amérique, once.*	Jaguar, Unze, Onze, amerikanischer Tiger[1]).	Jaguar, American tiger, once, ounce.
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) jaguar.
Kanchil.	Kantschil[2]).	**Kanchil.**
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) kanchil.
Kang(o)uroo, *kang(o)urou.*	**Känguruh,** Beutelhase[3]).	**Kangaroo.**
Côtelettes de kang(o)uroo.	— -Rippchen, -Koteletts, -Koteletten.	— -cutlets, kangaroo-chops.
— *de kang(o)uroo à la chasseur.*	— -Rippchen nach Jäger-[4]) Art.	— -cutlets in the hunter's style.
— *de kang(o)uroo grillées.*	— -Rippchen auf dem Rost [gebraten.	— -cutlets broiled or [grilled.
Cuissot de kang(o)uroo.	— -Keule, -Schlegel.	Leg of kangaroo.
Escalopes de kang(o)uroo.	— -Schnitzel.	Kangaroo-collops.
— *de kang(o)uroo aux truffes.*	— -Schnitzel mit Trüffeln.	— -collops with truffles.
Filet de kang(o)uroo.	— -Lende.	Fillet (loin) of kangaroo.
Filets de kang(o)uroo.	— -Filets, -Rückenstücke.	Fillets of kangaroo.
— *de kang(o)uroo aux champignons farcis.*	— -Filets mit gefüllten Tafel-Pilzen.	— of kangaroo with stuffed mushrooms.
— *de kang(o)uroo sautés.*	— -Filets geschwungen.	— of kangaroo fried.
Fricandeau de kang(o)uroo.	Gespicktes, geschmortes Keulenstück[5]) von Känguruh.	Fricandeau of kangaroo.
— *de kang(o)uroo à la sauce piquante.*	—, geschmortes Keulenstück von Känguruh mit pikanter Sose.	— of kangaroo with piquant sauce.
— *de kang(o)uroo à la sauce poivrade.*	—, geschmortes Keulenstück von Känguruh mit Pfeffer-Sose.	— of kangaroo with pepper sauce.
— *de kang(o)uroo à la sauce aux tomates.*	—, geschmortes Keulenstück von Känguruh mit Paradiesapfel-Sose.	— of kangaroo with tomato sauce.
Queues de kang(o)uroo.	Känguruh-Schwänze.	Kangaroo-tails.
— *de kang(o)uroo conservées en boîtes.*	— -Schwänze in Büchsen (Dosen) eingemacht.	— -tails preserved in cans (canned or tinned).
— *de kang(o)uroo aux croûtons frits.*	— -Schwänze mit gerösteten Brotkrusten.[6])	— -tails with fried bread-crusts.
Koala.	**Beutelbär**[7]).	**Koala**[8]).
— *rôti.*	Beutelbär(en)-Braten.	Roast(ed) koala.

[1]) *Felis onca,* zu der Gattung Katze gehörig, 1,45 m lang, 80 cm hoch, findet sich in Südamerika von Buenos Ayres und Paraguay bis Mexiko und in dem südwestlichen Teil von Nordamerika. Die Botokuden genießen das Fleisch des Jaguars, das Fell dient zu Fußdecken. — *Jaguarète* schwarzer Jaguar.

[2]) *Tragelus kanchil, tragulus pygmaeus,* wird etwa 45 cm lang und 20 cm hoch, ist auf Java und der malaiischen Halbinsel wohnhaft. Die Javaner stellen dem Tierchen eifrig nach, da sie das weiche und ziemlich süßliche Fleisch desselben gern essen.

[3]) *Macropus, halmaturus,* eigentümlich gebaute Tiere mit kleinem Kopf und kleiner Brust, kurzen, schwachen Vorder- und sehr kräftigen Hinterfüßen. Die Känguruhs bewohnen die grasreichen Ebenen Australiens; durch die rücksichtslose Verfolgung sind sie bereits sehr zurückgedrängt. Ihr Fleisch ist sehr wohlschmeckend, man bereitet es wie Reh (s. *chevreuil)* zu, doch ist es minderwertiger als dieses. Auch die Haut findet vielfache Verwendung. — Das Riesen-Känguruh *(macropus major),* engl. *giant kangaroo,* gegen 3 m lang, bewohnt Neusüdwales und Vandiemensland. — Das Felsen-Känguruh *(macropus penicillatus),* engl. *rock kangaroo,* bewohnt die Felsen-Gebirge von Neusüdwales. — Die Känguruh- oder Buschratte *(hypsiprimnus),* engl. *brush-kangaroo, wallaby (wallabee, whallabee),* erreicht die Größe eines Hasen, findet sich in Australien und Vandiemensland.

[4]) Die Rippchen klopft man, stutzt (pariert) sie zu, legt sie in die Pfanne *(sautoir)* mit klarer Butter, deckt ein Butter-Papier darüber. Von den Abfällen bereitet man ein Füllsel, füllt dieses in eine Randform, macht es kurz vor dem Anrichten gar. Die Knochen kocht man aus und bereitet mit der erhaltenen Essenz eine kräftige Madeira-Sose. Fünf Minuten vor dem Anrichten schwingt (sautiert) man die Rippchen über flottem Feuer auf beiden Seiten, gießt die Butter ab und einige Löffelvoll Sose darauf. Man richtet die Rippchen auf dem Füllselrand an und steckt an die Knochen kleine Papier-Hülsen *(papillotes).* In die Mitte gibt man ein Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Hahnkämmen und kleinen Klößen.

[5]) Ausgeschälte Keule: Drei *fricandeaux:* Nuß, Sohle und Maus.

[6]) Man macht die Schwänze in der (Konserven-)Büchse heiß, gießt die Gallerte und die Brühe ab, macht mit derselben nebst Portwein und Gewürz eine Sose, streicht diese durch, gibt die Schwanzstücke hinein, läßt heiß werden, richtet an, verziert mit gerösteten Brotkrusten.

[7]) *Pharcolarctus cinereus, lipurus cinereus.* Koala, Goribun, aus der Familie der Beutel-Bären, 60 cm lang, 30 cm hoch, oben rötlich aschgrau, unten gelblichweiß, bewohnt Neusüdwales, wird seines schmackhaften Fleisches halber gejagt. Die Eingeborenen klettern ihm auf den Bäumen nach und erschlagen ihn.

[8]) Auch *native sloth, native bear, Australian bear, Australian sloth.*

K(o)ulan, *âne sauvage.*	Wildesel, Waldesel, Kulan[1]).	K(o)ulan, gour, khur[2]).
— *braisé.*	— -Schmorbraten.	Braised k(o)ulan.
— *braisé, sauce aux champignons.*	— -Schmorbraten mit Tafelpilz-Sose.	— k(o)ulan with mushroom sauce.
— *braisé, sauce au madère.*	— -Schmorbraten mit Madeira-Sose.	— k(o)ulan with madeira sauce.
— *au four, sauce aux anchois.*	— im Ofen krustiert, Sardellen-Sose.[3])	K(o)ulan breaded, baked, anchovy sauce.
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) k(o)ulan.
— *rôti au macaroni*[4]).	— -Braten mit Hohlnudeln.	— k(o)ulan with macaroni.
— *rôti à la purée de lentilles.*	— -Braten mit Linsenmus.	— k(o)ulan with purée of lentils.
— *rôti à la purée de pommes de terre.*	— -Braten mit Kartoffelmus.	— k(o)ulan with purée of potatoes.
Filet de k(o)ulan.	— -Lende.	Loin of k(o)ulan.
— *de k(o)ulan à la broche.*	— -Lende am Spieß gebraten.	— of k(o)ulan roasted on the spit.
Poitrine de k(o)ulan.	— -Brust.	Breast of k(o)ulan.
— *de k(o)ulan panée.*	— -Brust krustiert.	— of k(o)ulan breaded.
— *de k(o)ulan au raifort.*	— -Brust mit Meerrettich.	— of k(o)ulan with horse-radish.
Laie.	**Bache**, Wildsau[5]).	**Wild sow.**
Tétine de laie.	Bachen-Euter.	Udder of wild sow.
— *de laie braisée.*	Geschmortes Bachen-Euter.	Braised udder of wild sow.
— *de laie braisée aux champignons.*	— Bachen-Euter mit Tafel-Pilzen.[6])	— udder of wild sow with button-mushrooms.
— *de laie braisée aux truffes.*	— Bachen-Euter mit Trüffeln.	— udder of wild sow with truffles.
Lama, *llama, glama.*	**Lama**, Llama, Schafkamel[7]).	**Llama,** lama.
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) llama.
Escalopes de lama.	— -Schnitzel.	Collops of llama.
— *de lama grillées.*	— -Schnitzel auf dem Rost gebraten.	— of llama grilled or broiled.
Filet de lama.	— -Lende.	Fillet (loin) of llama.
— *de lama mariné.*	— -Lende gebeizt.	— of llama marinated.
— *de lama piqué.*	Gespickte Lama-Lende.	Larded fillet of llama.
— *de lama piqué, sauce piquante.*	— Lama-Lende mit pikanter Sose.	— fillet of llama with piquant sauce.
— *de lama piqué, sauce à la poivrade.*	— Lama-Lende mit Pfeffer-Sose.	— fillet of llama with pepper sauce.
— *de lama piqué, sauce aux tomates.*	— Lama-Lende mit Paradiesapfel-Sose.	— fillet of llama with tomato sauce.
Lamantin, lamentin[8]).	Seekuh, Manati.	Lamantin, lamantine.

[1]) Kulan der Kirgisen, Dschiggetai (deutsch »Langohr«) der Mongolen (oft als besondere Art hingestellt), Dschan der Tungusen, Kiang der Tibetaner; *asinus kiang, asinus polyodon*, mehrere Gebiete von Akmolinsk und alle geeigneten Stellen im südlichen Sibirien und Turkistan bewohnend, ist am häufigsten in den wüstenhaften Steppen der Mongolei und Nordwestchinas, sowie auf den Gebirgen Tibets. Kirgisen und Tungusen schätzen das Fleisch des Kulans hoch; erstere würdigen es dem Pferdefleisch gleich, letztere erachten es als einen Leckerbissen; auch die Turkmenen essen es gern. Die Haut des Kreuzes und der Schenkel wird an die Bucharen verkauft, um zu Saffian Verarbeitung zu finden.

[2]) Auch *onagre, dziggetai.* Da man Kulan und Dschiggetai oft als zwei verschiedene (aber sehr nahe verwandte Arten) betrachtet, so steht *dziggetai* a) für Halbesel, Dschiggetai, Kiang *(equus hemionus)*, b) für Kulan, Wildesel *(equus onager)*.

[3]) Ein in kräftiger Schmorbrühe gar gekochtes Schwanzstück legt man auf eine Torten-Schüssel, läßt es erkalten. Einen Eßlöffelvoll feingehackte Schalotten schwitzt man mit Butter, gibt eine Handvoll Mehl, drei Eigelbe, einige gehackte Sardellen, etwas kalte Fleischbrühe oder saueren Rahm, sowie das nötige Salz hinzu, vorrührt diese Masse über dem Feuer. Ist sie erkaltet, so überzieht man damit das Fleisch, streut feingeriebene Semmel darüber und bäckt es im Ofen schön hellgelb. Unter das Fleisch gießt man soviel Fleischbrühe, daß es nicht trocken werden kann, richtet es an und gibt eine Sardellen-Sose dazu.

[4]) Besser als *aux macaronis* (Mehrzahl). Vergl. hierzu den Schlußsatz auf S. 35.

[5]) Weibliches Wildschwein, span. *jabalina;* vergl. *marcassin* und *sanglier.*

[6]) Das Euter wird schön rund zugeschnitten, gespickt und weiß gedämpft, etwas Tafelpilz-Essenz zugegossen, von der Brühe eine weiße Sose gemacht, mit welcher man das gedämpfte Euter übergießt.

[7]) *Auchenia lama*, it. *lama*, span. *lyama*, franz. auch *chameau du Pérou, mouton du Pérou*, per. *llama* (»ljama«), auf den Hochebenen Perus häufig, wenn ausgewachsen, von der Sohle bis zum Scheitel 2,6 m hoch. Lamafleisch wird überall gern gegessen; das der sogenannten Chuchos oder einjährigen Tiere gilt als Leckerbissen. Ältere Lamas werden hauptsächlich geschlachtet, um Trockenfleisch, in Peru und Bolivia Charqui genannt, zu gewinnen. Auf der Puna, dem Hochlande zwischen den beiden Zügen der Kordilleren, zahlte man vor etwa zehn Jahren für ein Lama durchschnittlich etwa 20 Mk., für das Trocken-(Dörr-)Fleisch dementsprechend. Man kann das Fleisch wie das des Kamels (s. *chameau*) zubereiten.

[8]) *Trichechus manatus*, = *manate.*

Lapin[1].	**Kaninchen**, Lampert, Kuhl-, Stallhase[2].	**Rabbit**, cony[3]), bun.
— *à l'alsacienne.*	— mit Sauerkraut.	— with *Sauerkraut.*
— *bouilli.*	Gekochtes Kaninchen.	Boiled rabbit.
— *bouilli au raifort.*	— Kaninchen m. Meerrettich.	— rabbit w. horseradish.
— *braisé.*	Geschmortes Kaninchen.	Braised rabbit.
— *braisé à la choucroute.*	— Kaninchen m. Sauerkraut.	— rabbit with *Sauerkraut.*
— *braisé aux choux de Bruxelles.*	— Kaninchen mit Rosenkohl.	— rabbit with Brussels sprouts.
— *braisé aux choux-fleurs.*	— Kaninchen m. Blumenkohl.	— rabbit with cauliflower.
— *braisé aux choux rouges.*	— Kaninchen mit Rotkraut.	— rabbit with red cabbage.
— *braisé au macaroni.*	— Kaninchen m. Hohlnudeln.	— rabbit with macaroni.
— *braisé à la purée de marrons.*	— Kaninchen mit Kastanienmus.	— rabbit with purée of chestnuts.
— *braisé à la purée de pommes de terre.*	— Kaninchen mit Kartoffelmus. [mus.	— rabbit with purée of potatoes. [truffles.
— *braisé à la purée de*	— Kaninchen mit Trüffel-	— rabbit with purée of
— *braisé au riz.* [*truffes.*	— Kaninchen mit Reis.	— rabbit with rice.
— *en bresolles.*	Krustierte Kaninchen-Schnitten (in Papier).	Crusted slices of rabbit (in papers).
— *en brézole.*[4]	Gefülltes Kaninchen[5].	Stuffed rabbit.
— *en fricassée de poulet.*[6]	Kaninchen wie Huhnfrikassee zubereitet.	Rabbit fricasseed like chicken.
— *en gibelotte*[7].	Kaninchenklein[8].	— -giblets.
— *en gibelotte à la bourguignonne.*	— mit Burgunderwein.[9]	— -giblets with Burgundy wine. [rice.
— *en gibelotte à l'italienne.*	— in einem Reisrand.	— -giblets in a border of
— *en gibelotte aux marrons.*	— mit Kastanien.	— -giblets with chestnuts.
— *en gibelotte aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— -giblets with truffles.
— *au gratin.*	Kaninchen krustiert, gebacken.	— browned.
— *au kari.*	— mit Kari.	Curried rabbit.
— *au macaroni.*	— mit Hohlnudeln.	Rabbit with macaroni.
— *mariné et braisé.*	— gebeizt, gedämpft.	— marinated, braised.
— *à la provençale.*	— in Öl mit Zwiebeln und span. Pfeffer gebraten.	— fried in oil with onions and Spanish pepper.
— *à la rossane (rostanc).*	— (gespickt) in Weißwein gedämpft, Orangen-Soße.	— (larded) stewed in white wine, orange sauce.
— *rôti.*[10]	— -Braten.	Roast(ed) rabbit.
— *rôti en casserol(l)e.*	— in der Kasserolle gebraten.	Rabbit roasted in the saucepan.
— *rôti, garni de purée de marrons.*	— -Braten mit Kastanienmus.	Roast(ed) rabbit with purée of chestnuts.

[1]) Weiblich oft *lapine* und regelwidrig auch *hase*. — *Lapin d'Amérique*, *lapin de Java* Aguti, langnasiges Meerschweinchen; *lapin du Brésil*, *lapin chinois*, *lapin des Indes* Meerschweinchen; *lapin clapier* zahmes Kaninchen; *lapin de garenne* gehegtes, halbzahmes Kaninchen; *lapin de Norwége* Lemming; *lapin soyeux* Seidenhase, Angora-Kaninchen (engl. *Angora-rabbit*); *lapin bélier* franz. Widderkaninchen; *lapin ordinaire* gewöhnliches franz. Kaninchen (Silberkaninchen eine Spielart desselben). *Pich(e)* bläuliches Kaninchen; *tapeti, tapiti* brasilianisches Kaninchen.

[2]) *Lepus cuniculus*, it. *coniglio*, span. *conejo*, ung. *tengeri nyúl, házinyul*, aus der Familie der Hasen, doch kleiner und schlanker als der Hase. Das Wildbret ist weiß und schmackhaft, auch der Pelz besitzt Wert.

[3]) *Cony*, Mehrz. *conies*. a) Kaninchen. b) Kaninchen-haar, -fell, -pelz. c) Nordamerikanischer Pfeifhase (*lagomys princeps*). — *Bun* Hase, Kaninchen; in Schottland auch Hasen-, Kaninchenschwanz.

[4]) *Lapin cuit dans son peau* ist dasselbe.

[5]) Zwei Kaninchen löst man sorgfältig aus der Haut, macht von ihrem Fleisch und Lebern eine Fülle, streicht diese auf die Haut, rollt und bindet sie zusammen und dämpft sie mit Wurzelwerk und Gewürz.

[6]) Ungarisch *becsinált házinyul*.

[7]) Auch nur *gibelotte* Kaninchenklein, nicht aber *abattis de lapin*.

[8]) Vergl. hierzu Fußbem. 3 auf S. 681.

[9]) a) Man gibt zu dem Kaninchenklein gedämpfte Perlzwiebeln. b) In große Würfel geschnittener Speck wird in Butter hellbraun geröstet; in derselben Butter werden einige Eßlöffelvoll Mehl goldgelb geröstet, brauner Fleischsaft (*jus*), sowie eine halbe Flasche Burgunderwein hinzugegossen, ins Kochen gebracht. Hierauf werden die Kaninchen-Stücke, sowie der Speck, welchen man auf einem Sieb hat abtropfen lassen, nebst Salz, weißem Pfeffer, Petersilie, einem Lorbeerblatt, etwas Knoblauch, Gewürz-Nelke und Zwiebel hineingegeben, alles langsam weich gekocht. Die Kaninchen Stücke werden dann herausgenommen und in eine andere Kasserolle gethan; die Sose wird eingekocht, mit dem Saft einer Zitrone geschärft und durch ein Haartuch über die Kaninchen-Stücke gepreßt. Beim Anrichten mischt man blätterig geschnittene Tafel-Pilze unter die Sose.

[10]) Ungarisch *házinyul-sült*

Lapin rôti, garni de purée de pommes de terre.	Kaninchen-Braten mit Kartoffelmus.	Roast(ed) rabbit with purée of potatoes.
— rôti, garni de purée de truffes.	— -Braten mit Trüffelmus.	— rabbit with purée of truffles.
— rôti, sauce aux champignons.	— -Braten mit Tafelpilz-Soße.	— rabbit with mushroom sauce.
— rôti, sauce au madère.	— -Braten mit Madeira-Soße.	— rabbit with madeira sauce.
— rôti, sauce piquante.	— -Braten mit pikanter Soße.	— rabbit with piquant sauce.
— rôti, sauce poivrade.	— -Braten mit Pfeffer-Soße.	— rabbit w. pepper sauce.
— rôti, sauce portugaise.	— -Braten mit portugiesischer Soße.	— rabbit with Portuguese sauce.
— rôti, sauce aux truffes.	— -Braten mit Trüffel-Soße.	— rabbit w. truffle sauce.
— à la Saint-Lambert.	— mit Wurzelwerk[1]).	Rabbit with roots.
— sauté.	— geschwungen[2]).	— fried.
— aux truffes.	— mit Trüffeln.[3])	— with truffles.
— à la vénitienne.	— auf venetianische[4]) Art.	— in Venetian style.
Blanquette de lapin.	Weißes Kaninchen-Ragout[5]).	Blanquette of rabbit.
— de lapin aux champignons.	— Kaninchen-Ragout mit Tafel-Pilzen.	— of rabbit with mushrooms.
Civet de lapin.	Kaninchen-Pfeffer[6]).	Jugged rabbit.
— de lapin à la paysanne.	— -Pfeffer mit Gemüsen und Kartoffeln.[7])	— rabbit with vegetables and potatoes.
— de lapin à la provençale.	— -Pfeffer mit kleinen Zwiebeln.[8])	— rabbit with small onions.
— de lapin au sang.	Kaninchenschwarz.	— hare.
Cuisses de lapin.	Kaninchen-Keulen[9]).	Legs of rabbit.
— de lapin à la Villeroi.	— -Keulen nach Villeroi[10]).	— of rabbit, Villeroi style.
Escalopes de lapin.	— -Schnitzel[11]).	Collops of rabbit.
— de lapin à la Maintenon.	— -Schnitzel nach der Maintenon[12]).	— of rabbit, Maintenon style.
Foies de lapin.	— -Lebern.	Rabbit-livers.
— de lapin frits.	— -Lebern gebacken.	— -livers fried.
— de lapin au jambon.	— -Lebern mit Schinken.	— -livers with ham.
Gibelotte (de lapin).	Kaninchenklein[13]).	— -giblets.
Langues de lapin.	Kaninchen-Zungen.	— -tongues.
— de lapin en chaud-froid.	— -Zungen übersulzt.	— -tongues jellied.
— de lapin salées.	Pökel-Kaninchenzungen.	Salt(ed) rabbit-tongues.
Matelote de lapin et d'anguille.	Matrosen-Ragout[14]) von Kaninchen und Aal.	Matelote of rabbit and eel.

[1]) Mit Wurzelwerk gekocht und damit umlegt.

[2]) Das Kaninchen wird roh in passende Stücke zerteilt, in einer flachen Kasserolle mit reichlich Butter schnell gar gemacht und mit einer kräftigen spanischen Sose geschwungen.

[3]) Man bratet das Kaninchen im vollen Saft, gibt eine kräftige Trüffel-Sose darüber und läßt es darin, ohne zu kochen, einige Augenblicke durchziehen.

[4]) Gespickte Kaninchen-Schnitten, mit Kalbfleisch, Knoblauch, Salz, Pfeffer, Weißwein und etwas Öl gedünstet.

[5]) Man dämpft das Kaninchen mit Butter und Weißwein, verkocht die Brühe mit einer weißen Sose und gibt diese über die (in Reisrand) angerichteten Fleischstücke.

[6]) Man hackt das Kaninchen in Stücke, bratet diese in Butter braun und schmort sie mit Stückchen von durchwachsenem Speck, mit rotem oder weißen Wein, sowie etwas Fleischbrühe. Etwas Kaninchenblut verdünnt man mit Essig und bindet (legiert) damit die Kaninchen-Brühe.

[7]) Während des Schmorens der Kaninchen-Stücke gibt man verschiedene Gemüse (Sellerie, Möhren, Schoten-Kerne, auch Kartoffeln) je nach ihrer Kochzeit hinzu und schmort sie mit den Fleischstücken weich.

[8]) Die Fleischstücke legt man in eine tiefe Schüssel, gibt Salz, Pfeffer und einige Löffelvoll Essig, Thymian usw. hinzu. Feingeschnittenen Speck zerläßt man, gibt die Kaninchen-Stücke, welche man vier Stunden in der Beize hat liegen lassen, hinzu, läßt acht bis zehn Minuten bei lebhaftem Feuer braten, gibt blätterig geschnittene Zwiebeln, in Würfel geschnittenes Pökelfleisch daran, läßt braun werden, gibt dann ein Glasvoll Rotwein hinzu, läßt einkochen. Man schüttet das Ragout in eine irdene Kasserolle, füllt mit Fleischbrühe und Weißwein an, gibt Petersilie, ein Lorbeerblatt, Knoblauch und Pfeffer-Körner, sowie die Beize, worin die Fleischstücke gebeizt wurden, hinzu, bindet einige Minuten später mit einer Mehlschwitze und läßt das Ragout fertig kochen. Kurz vor dem Anrichten nimmt man das Ragout vom Feuer, bindet es mit dem Kaninchenblut, richtet die Fleischstücke an, streicht die Sose darüber, gibt die Pökelfleisch-Würfel und überglänzte kleine Zwiebeln hinzu.

[9]) Man gibt die Keulen gespickt oder ungespickt, sowohl gebraten als auch mit rotem oder weißen Wein gedämpft und mit brauner oder weißer Sose.

[10]) Durch eine *Villeroi*-Sose gezogen, paniert, gebacken.

[11]) Wie *escalopes de lièvre* (s. d.).

[12]) Vergl. Fußbem. 11 auf S. 610.

[13]) Vergl. *lapin en gibelotte.*

[14]) Die Kaninchen-Stücke röstet man erst braun, gibt sie dann mit dem Aal zusammen und vollendet sie wie gewöhnlich. Vergl. S. 296, Fußbem. 6.

Pâté chaud de lapin dans un plat.	Warme Schüssel-Pastete von Kaninchen.	Hot pot-pie of rabbit.
— de lapin.	Kaninchen-Pastete.	Rabbit-pie.
— de lapin à l'indienne.	— -Pastete m. indischer Sose.	— -pie with Indian sauce.
— de lapin à la paysanne.	— -Pastete nach Bauern[1])-Art.	— -pie, peasant's style.
Petits pâtés de lapin.	— -Pastetchen.	Small rabbit-pies.
Râble[2]) de lapin.	— -Rückenstück, -Hinterstück.	Backbone[3]) of rabbit.
— de lapin grillé.	— -Rückenstück geröstet.	— of rabbit broiled.
Soufflé de lapin.	— -Auflauf[4]).	Puff of rabbit.
— de lapin à la choucroute.	— -Auflauf mit Sauerkraut.	— of rabbit w. *Sauerkraut*.
Terrine de lapin.	Schüssel-Pastete v. Kaninchen.	Terreen-pie of rabbit.
— de lapin à la paysanne.	— -Pastete von Kaninchen nach Bauern-[5])Art.	— -pie of rabbit in the peasant's style.
Tourte[6]) de lapin.	Torte von Kaninchen.	Tart of rabbit.
Lapin angora.	Angora-Kaninchen[7]).	Angora rabbit.
Lapin de Normandie.	Normandiner[8]) Kaninchen.	Norman rabbit.
Lapereau.	**Junges Kaninchen.**	**Young rabbit.**
— à l'anglaise.	— Kaninchen gedämpft mit weißer Zwiebel-Sose.	— rabbit stewed with white onion sauce.
— à la bohémienne.	— Kaninchen auf böhmische[9]) Art.	— rabbit in Bohemian style.
— à la bourguignonne.	— Kaninchen in Burgunder(wein).	— rabbit in Burgundy.
— braisé.	Geschmortes[10]) junges Kaninchen.	Braised young rabbit.
— braisé à l'anglaise.	— junges Kaninchen auf englische[11]) Art.	— young rabbit in English style.
— à la broche.	Junges Kaninchen am Spieß gebraten.	Young rabbit roasted on the spit.
— à la broche, sauce aux huîtres.	— Kaninchen am Spieß gebraten, Austern-Sose.	— rabbit roasted on the spit, oyster sauce.
— en caisses.	— Kaninchen in (Papier-)Kästchen.	— rabbit in (paper-)cases.
— à la chasseur.	— Kaninchen nach Jäger-[12]) Art.	— rabbit in the hunter's style.
— aux épinards.	— Kaninchen mit Spinat.[13])	— rabbit with spinach.
— à l'espagnole.	— Kaninchen mit Zwiebeln gedämpft.	— rabbit stewed with onions.
— frit.[14])	Gebackenes junges Kaninchen.	Fried young rabbit.
— frit à la française.	— junges Kaninchen, französisch[15]).	— young rabbit in French style.
— frit aux légumes.	— junges Kaninchen mit Gemüsen.	— young rabbit with vegetables.

[1]) Wie *terrine de lapin à la paysanne.*

[2]) Nach *Pautex* auch *rable.* — Das Hinterstück vom Hasen, Kaninchen u. a. von den Rippen an (was beim Hirsch und Reh der Ziemer); auch der hinterste Teil dieses Hinterstückes bei Schlachtvieh (der vordere Teil von den Rippen an: *longe).*

[3]) In manchen engl. Büchern findet man das franz. *râble* mit *haunch* wiedergegeben; letzteres ist aber mehr bei *venison (haunch of venison)* gebräuchlich.

[4]) Man löst das Kaninchenfleisch aus Haut und Sehnen, bereitet davon ein zartes Füllsel und vermischt dieses mit einigen Eigelben, roher Sahne (Rahm) und Eierschnee, worauf man es in geeigneten, meist kleinen Formen bäckt und sofort zu Tisch gibt.

[5]) Mit Zwiebeln, Knoblauch und Schalotten.

[6]) *Tourte* bezeichnet im Französischen nicht nur die Torte, den gefüllten Kuchen, sondern auch die flacheren Fleischpasteten.

[7]) Auch Seiden-Hase, aus Kleinasien, mit schmackhaftem Fleische, mehr aber wegen seines zu feinen Gespinsten zu verwertenden Haares gezüchtet.

[8]) Entstanden durch Kreuzung einheimischer französischer Kaninchen mit dem französischen Widder-Kaninchen *(lapin bélier)*, ist meist hasengrau, wird 4 bis 5 kg schwer und liefert ein zartes, äußerst schmackhaftes Fleisch.

[9]) Wie *levraut à la bohémienne* (s. d.).

[10]) Die Kaninchen-Stückchen werden in Butter braun gebraten und unter Hinzugießen von etwas Fleischbrühe gedämpft und überglänzt. Hierzu gibt man am besten frische Tafel-Pilze oder eine Paradiesapfel-Sose.

[11]) Mit einem Glasvoll Xereswein und einem Löffelvoll Tafelpilz-*ketchup.*

[12]) a) Mit Steinpilzen. b) Mit einem Blätter-Ragout *(émincé)* von in Butter hellgelb gerösteten und mit ein wenig Fleischbrühe überglänzten (glasierten) Zwiebeln.

[13]) Ausgebeint, die Stelle der Knochen mit Speck gefüllt, die Öffnungen zugenäht, in einer Kasserolle mit Speck, kleinen Zwiebeln, Möhren, Thymian, Petersilie, einem Lorbeerblatt und ein wenig dicker Fleischbrühe zwei Stunden bei mäßigem Feuer gedämpft; die Brühe durchgestrichen, das Kaninchen aufgeschnitten und auf Spinat-Unterlage angerichtet.

[14]) Ungarisch *rántott házinyul.*

[15]) Gebeizt, in einer Mischung von Mehl und geriebener Semmel umgekehrt (gewendet) und in heißem Fett gebacken; dazu gebackene Zwiebel-Ringe und Paradiesapfel-Sose.

Lapereau frit à la ta(r)tare[1]).	Gebackenes junges Kaninchen mit kalter Senfsose.	Fried young rabbit with ta(r)tar[2]) sauce.
— *en gibelotte.*	Kaninchenklein[3]).	Rabbit-giblets.
— *au gratin.*	Überkrustetes junges Kaninchen.	Browned young rabbit.
— *grillé.*	Geröstetes[4]) junges Kaninchen.	Broiled young rabbit.
— *grillé, sauce piquante.*	— junges Kaninchen mit pikanter Sose.[5])	— young rabbit with piquant sauce.
— *grillé, sauce ta(r)tare.*	— junges Kaninchen mit kalter Senfsose.	— young rabbit with cold mustard sauce.
— *à la hongroise.*	Junges Kaninchen mit Rahm und Paprika gedämpft.	Young rabbit stewed with sour cream and paprika.
— *à l'indienne.*	— Kaninchen mit Kari und Reis.	— rabbit with curry and rice.
— *à la jardinière ou aux légumes.*	— Kaninchen in weißem Ragout mit rund ausgestochenen Gemüsen.	— rabbit in a white stew, with vari-coloured vegetables cut in balls.
— *à la Kirkham.*	— Kaninchen ausgebeint, krustiert, gebraten.[6])	— rabbit boned, stuffed, breaded, fried.
— *à la minute.*	— Kaninchen schnell[7]) gebraten.	— rabbit quickly done.
— *à la Orly.*[8])	— Kaninchen in Schlagteig gebacken.	— rabbit fried in batter.
— *au paprika.*	— Kaninchen mit Paprika gedämpft.	— rabbit stewed with paprika.
— *aux petits pois.*	— Kaninchen mit Schoten-Kernen.	— rabbit with green peas.
— *piqué aux navets.*	— Kaninchen gespickt, mit Rüben.	— rabbit larded, with turnips.
— *à la poulette.*	— Kaninchen weiß eingemacht.	— rabbit fricasseed.[9])
— *rôti.*	Gebratenes junges Kaninchen.	Roast(ed) young rabbit.
— *(rôti) à la crème aigre.*	Junges Kaninchen mit saurer Sahne gebraten.	Young rabbit roasted with sour cream.
— *rôti à l'italienne.*	Gebratenes junges Kaninchen mit Gemüse-Salat.	Roast(ed) young rabbit with vegetable salad.
— *rôti aux olives.*	— junges Kaninchen mit Oliven.	— young rabbit w. olives.
— *roulé.*	Gerolltes junges Kaninchen.	Rolled young rabbit.
— *roulé aux pistaches.*	— junges Kaninchen mit Pistazien.	— young rabbit with pistachio-nuts.
— *à la Saint-Hubert.*	Junges Kaninchen nach Saint-Hubert[10]).	Young rabbit in Saint-Hubert fashion.
— *sauté.*	— Kaninchen geschwungen.	— rabbit fried (tossed).
— *sauté à la bourguignonne.*	— Kaninchen in Burgunder geschwungen.	— rabbit tossed with Burgundy.
— *sauté en caisses.*	— Kaninchen geschwungen, in (Papier-)Kästchen.	— rabbit fried, served in (paper-)cases.

[1]) *Tatare* ist die richtigere, *tartare* aber die gebräuchlichere, fälschlich nach *Tartare* (Tartarus, Unterwelt; lat. *tartarus*) gebildete Form. — Auch *lapereau frit, sauce à la ta(r)tare.*

[2]) *"Tatar" is more correctly but less usually.*

[3]) Vergl. *lapin en gibelotte.*

[4]) Flach geklopft, auf dem Rost gebraten, mit Haushofmeister-Butter bestrichen, in einem Kranz von herzförmig ausgestochenen, in Butter gerösteten Brotkrusten angerichtet.

[5]) Das Kaninchen gesalzen, in Butter auf beiden Seiten angebraten; wenn halb erkaltet, in geschlagene Eier getaucht, in Brotkrumen gerollt, in zerlassene Butter getaucht, 25 Minuten auf dem Rost gebraten, mit pikanter Sose *(sauce piquante)* angerichtet.

[6]) Kaninchen ausgebeint; etwas Kaninchenfleisch zu Füllsel gestoßen, mit Brotkrumen und Gewürz vermischt; ein Teil dieses Füllsels an die Stelle der Knochen gefüllt, der Rest auf die Kaninchen-Stücke gestrichen; letztere in Eigelbe getaucht, in geriebener Semmel gerollt und gebraten; dazu Wildsose *(fumet)* von den Knochen mit Wein.

[7]) In Würfel geschnitten, gebraten, in Madeira-Sose geschwungen.

[8]) *Lapereau frit à la Orly, Orly de lapereau* ist dasselbe.

[9]) Das Kaninchen in Stücke geschnitten, diese in Butter steif, aber nicht braun gemacht, Butter abgegossen, Fleisch kalt werden lassen, dann mit Speckstreifen gespickt; die Fleischstücke wieder in die Kasserolle gelegt, ein Löffelvoll Mehl und ein Kräuter-Sträußchen, ein Glasvoll Weißwein und ein wenig Fleischbrühe hinzugegeben. Wenn halb gar, einige in Scheiben geschnittene Zwiebeln und Tafel-Pilze hinzugefügt, dann langsam gar gedämpft; Sose durchgestrichen, entfettet, mit zwei Eigelben gebunden und über das inzwischen auf einer Schüssel angerichtete Fleisch gegossen. Kurz vor dem Anrichten drückt man den Saft einer Zitrone über das Ganze.

[10]) Wie *filets de lapereau piqués à la Saint-Hubert* (s. d.).

Lapereau sauté aux câpres.	Junges Kaninchen in Kapern-Sose geschwungen.[1]	Young rabbit tossed with caper sauce.
— *sauté aux fines herbes.*	— Kaninchen mit feinen Kräutern geschwungen.	— rabbit tossed with fine herbs.
— *sauté à la Marengo.*	— Kaninchen geschwungen nach Marengoer[2] Art.	— rabbit fried in the Marengo style.
— *à la Simon.*	— Kaninchen geröstet, Simon-Sose.	— rabbit broiled, Simon sauce.
— *à la tavernière*[3].	Weißes Kaninchen-Ragout mit Zwiebeln und Tafel-Pilzen.	White rabbit-stew with button-onions and mushrooms.
— *à la villageoise.*	Gefülltes, gebratenes junges Kaninchen mit brauner Zwiebel-Sose.	Stuffed and roasted young rabbit with brown onion sauce.
— *à la zingara.*	Junges Kaninchen nach Zigeuner-Art.	Young rabbit in the Bohemian style.
Accolade[4] *de lapereaux.*	Ein Paar junge Kaninchen.	Brace of young rabbits.
Blanquette de lapereau.	Weißes Kaninchen-Ragout.	Blanquette of rabbit.
Boudins de lapereau.	Kaninchenfleisch-Würstchen.	Rabbit-sausages.
— *de lapereau à la chasseur.*	— -Würstchen nach Jäger-[5] Art.	— -sausages, hunter's style.
— *de lapereau au fumet.*	— -Würstchen mit kräftiger Wildsose.	— -sausages with essence of game.
— *de lapereau à la Montgelas.*	— -Würstchen mit Montgelas-[6]Ragout.	— -sausages with Montgelas garnish.
— *de lapereau à la Périgueux.*	— -Würstchen mit Trüffeln.	— -sausages with truffles.
— *de lapereau aux petits pois.*	— -Würstchen mit Schoten-Kernen.	— -sausages with green peas.
— *de lapereau à la purée de marrons.*	— -Würstchen mit Kastanienmus.	— -sausages with purée of chestnuts.
— *de lapereau à la toulousaine.*	— -Würstchen mit Toulouser[7] Ragout.	— -sausages with Toulouse garnish.
— *de lapereau aux truffes.*	— -Würstchen mit Trüffeln.	— -sausages with truffles.
Chaud-froid de lapereau.	Übersulztes junges Kaninchen.	Jellied young rabbit.
— *-froid de lapereau à la parisienne.*	— junges Kaninchen auf Pariser[8] Art.	— young rabbit in Parisian style.
Civet de lapereau.[9]	Kaninchen-Pfeffer, -Ragout[10].	Jugged rabbit.
— *de lapereau au kari.*	— -Pfeffer mit Kari.	— rabbit with curry.
Côtelettes de lapereau.	— -Rippchen, -Koteletts, -Koteletten[11].	Rabbit-cutlets.
— *de lapereau aux champignons.*	— -Rippchen mit Tafel-Pilzen.	— -cutlets with button-mushrooms.
— *de lapereau à la sarde.*	— -Rippchen auf sardinische[12] Art.	— -cutlets in Sardinian style.
— *de lapereau, sauce aux tomates.*	— -Rippchen mit Paradiesapfel-Sose.	— -cutlets with tomato sauce.
— *de lapereau aux truffes.*	— -Rippchen mit Trüffeln.	— -cutlets with truffles.
Crépinettes de lapereau.	— -Netzwürstchen.	Flat sausages of rabbit.
— *de lapereau à la chasseur.*	— -Netzwürstchen nach Jäger-Art.	— sausages of rabbit, hunter's style.

[1] Die Kaninchen-Schnitten werden mit gehackter Zwiebel in Butter geschwungen (sautiert) und aus der Pfanne genommen. In dieselbe gibt man etwas Weißwein, kocht ihn kurz, bindet ihn mit einem Stück frischer Butter, legt die Kaninchen-Schnitten einen Augenblick in die Sose, streut eine Handvoll Kapern darüber und richtet an.

[2] Wie *levraut sauté à la Marengo* (s. d.).

[3] Veraltet *tavernier*, *tavernière* Schenkwirt(in); jetzt gebräuchlich *cabaretier, cabaretière*.

[4] Zwei zusammen aufgetischte Kaninchen.

[5] Gebraten und im Kranz um geschwungene Kalbs- oder Hammel-Nieren mit dem Kaninchenblut angerichtet.

[6] Vergl. S. 179, Fußbem. 5.

[7] Vergl. S. 641, Fußbem. 1.

[8] Die mit *chaud-froid*-Sose überzogenen Kaninchen-Schnitten werden in einer Form *(bombe)* angerichtet, ein leichtes Kaninchenmus *(mousse de lapereau)* hineingegeben, gestürzt und mit Gallerte verziert.

[9] *Ragoût de lapereau* wenig gebräuchlich.

[10] Das Kaninchen in Stücke geschnitten, diese mit Mehl bestäubt, mit Scheiben von magerem Schinken in Butter halb weich gebraten, dann in einen Topf gelegt, Pfeffer, Salz und die kleingeschnittene Schale einer halben Zitrone hinzugegeben, Fleischbrühe darüber gegossen, zwei Stunden gedämpft; 20 Minuten vor dem Aurichten bindet man die Sose mit Weizenmehl und läßt einige Füllsel-Klößchen langsam darin kochen.

[11] Vergl. Fußbem. zu *côtelettes de lièvre*.

[12] Mit Kaninchen-Fülle bestrichen, im Ofen überkrustet, im Kranz um Reis, welcher mit gehacktem Kaninchenfleisch und etwas Paradiesapfelmus vermischt ist, angerichtet.

Crépinettes de lapereau à la favorite.	Kaninchen-Netzwürstchen nach Günstlings-[1])Art.	Flat sausages of rabbit, favourite style.
Croquettes de lapereau.	Kaninchenfleisch-Krusteln[2]).	Rabbit-croquettes, croquettes of rabbit(-meat).
— *de lapereau à la Maintenon.*	— -Krusteln nach der Maintenon[3]).	— -croquettes with Spanish sauce.
Cuisses de lapereau.	Keulen v. jungem Kaninchen.	Legs of young rabbit.
— *de lapereau à la dauphine.*	— von jungem Kaninchen nach Dauphinen-Art.	— of young rabbit in the dauphine style.
— *de lapereau à la Mailly.*	— von jungem Kaninchen nach Mailly.	— of young rabbit, Mailly style.
— *de lapereau aux truffes.*	— von jungem Kaninchen mit Trüffeln.	— of young rabbit with truffles.
Dominicain de lapereau au champagne.	Dominikaner-[4])Gericht von Kaninchen mit Champagner.	Mould of rabbit with champagne, Dominican style.[5])
Épigramme de lapereau.	Epigramm von jungem Kaninchen.	Épigramme of young rabbit.
— *de lapereau aux truffes.*	— von jungem Kaninchen mit Trüffeln.[6])	— of young rabbit with truffles.
Escalopes de lapereau.	Kaninchen-Schnitzel[7]).	Collops of rabbit.
— *de lapereau aux câpres.*	— -Schnitzel mit Kapern.	— of rabbit with capers.
— *de lapereau à la sauce au malaga.*	— -Schnitzel mit Malaga-Sose.	— of rabbit with Malaga sauce.
— *de lapereau aux truffes.*	— -Schnitzel mit Trüffeln.	— of rabbit with truffles.
Filets de lapereau.	Filets, Rückenstücke von jungem Kaninchen.[8])	Fillets of young rabbit.
— *de lapereau en caisses.*	— von jungem Kaninchen in (Papier-)Kästchen.	— of young rabbit in paper-cases.
— *de lapereau aux champignons.*	— von jungem Kaninchen mit Tafel-Pilzen.	— of young rabbit with button-mushrooms.
— *de lapereau aux concombres.*	— von jungem Kaninchen mit Gurken.	— of young rabbit with cucumbers.
— *de lapereau à la Conti.*	— v. jungem Kaninchen nach Conti[9]).	— of young rabbit, Conti style.
— *de lapereau à la maréchale.*	— von jungem Kaninchen krustiert, gebacken.	— of young rabbit breaded, baked.
— *de lapereau à la piémontaise.*	— von jungem Kaninchen auf piemontische[10]) Art.	— of young rabbit in Piedmontese style.

[1]) Auf dem Roste gebraten und im Kranz um ein Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen und Fleischnocken angerichtet.

[2]) Kaninchenfleisch in kleine Würfel geschnitten, gekochte Tafel-Pilze oder Pökel-Rindszunge hinzugefügt, mit Sose gebunden; wenn erkaltet, *croquettes* davon geformt, diese krustiert (paniert) und gebacken.

[3]) Mit spanischer Sose *(espagnole)*, die mit Xereswein *(sherry)* vermischt ist.

[4]) Man bereitet ein Trüffelmus mit Champagner und ein Kaninchen-Ragout mit sehr dicker Sose, füllt dies schichtweise in eine Form und stürzt das Gericht.

[5]) Auch (ungenau) *friar's rabbit.*

[6]) Die ausgelösten *filets* von zwei jungen Kaninchen häutet man, schneidet jedes schräg in drei Stücke, »pariert« diese, legt die Hälfte derselben in eine Pfanne mit klarer Butter und steckt an das spitze Ende einen kleinen Knochen aus der Brust des Kaninchen. Die zweite Hälfte der *filets* schwingt (sautiert) man in Butter, zieht sie durch eine *Villeroi*-Sose und paniert sie zweimal, bäckt sie in Fett, steckt einen Knochen in das spitze Ende, schwingt nun die erste Hälfte der *filets*, gießt die Butter ab, glasiert und richtet die zwei Sorten »Rippchen« im Kranz auf einem von dem Keulenfleisch bereiteten Füllselrand an. In die Mitte gibt man in Scheiben geschnittene Trüffeln, die Nieren und die in Schnitzel geteilten *filets mignons* der Kaninchen, in Butter geschwungen; dazu eine Madeira-Sose, die mit der aus den Kaninchen-Knochen gezogenen Wildessenz verkocht und mit ein wenig Kaninchenblut gebunden ist.

[7]) Wie *escalopes de lapin* (s. d.).

[8]) Vergl. Fußbem. zu *filets de cerf.*

[9]) Die ausgelösten *filets* von zwei jungen Kaninchen häutet man, schneidet jedes derselben in drei lange schmale *filets*. Die Hälfte der *filets* versieht man mit schrägen Einschnitten und steckt in jeden Einschnitt eine hahnkammartig ausgezackte, in Eiweiß getauchte Trüffel-Scheibe. Die andere Hälfte der *filets* bestreicht man auf einer Seite dünn mit Füllsel, legt sie mit den anderen zusammen in eine Pfanne *(sautoir)* mit klarer Butter, schwingt sie auf beiden Seiten, gießt die Butter ab, läßt die *filets* glasieren und richtet sie abwechselnd im Kranz auf einem Füllselrand (von dem Keulenfleisch bereitet) an; in die Mitte gibt man ein Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Fettleber, Hahnnieren, Hahnkämmen und Madeira-Sose, die mit der aus den Kaninchen-Knochen gezogenen Essenz verkocht ist; Rest der Sose nebenbei.

[10]) Die *filets* werden mit klarer Butter über lebhaftem Feuer geschwungen, nebst vorher gedünsteten feingeschnittenen Schalotten, Tafel-Pilzen und Trüffeln mit einem Stück Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und einem Glasvoll Madeira einige Minuten schnell eingekocht und mit diesen feinen Kräutern *(fines herbes)* in einen Reisrand gelegt. Das Ganze wird mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt und eine halbe Stunde vor dem Anrichten langsam im Ofen gebacken; Paradiesapfel-Sose.

Filets de lapereau piqués.	Gespickte Filets von jungem Kaninchen.	Larded fillets of young rabbit.
— *de lapereau piqués à la bourguignotte.*	— Filets von jungem Kaninchen turbanförmig angerichtet[1]).	— fillets of young rabbit dressed in a crown (-shape).
— *de lapereau piqués à la Saint-Hubert.*	— Filets von jungem Kaninchen nach Saint-Hubert[2]).	— fillets of young rabbit, Saint-Hubert style.
— *de lapereau piqués, sauce aux tomates.*	— Filets von jungem Kaninchen mit Paradiesapfel-Sose.	— fillets of young rabbit with tomato sauce.
— *de lapereau à la purée de champignons.*	Filets von jungem Kaninchen mit Tafelpilzmus.	Fillets of young rabbit w. purée of mushrooms.
— *de lapereau à la purée de chicorée endive.*	— von jungem Kaninchen mit Endivienmus.	— of young rabbit with purée of endive.
— *de lapereau à la purée de marrons.*	— von jungem Kaninchen mit Kastanienmus.	— of young rabbit with purée of chestnuts.
— *de lapereau sautés aux truffes.*	— von jungem Kaninchen geschwungen mit Trüffeln.[3])	— of young rabbit fried with truffles.
— *de lapereau à la Soubise.*	— von jungem Kaninchen mit weißem Zwiebelmus.[4])	— of young rabbit with white purée of onions.
— *de lapereau au vin de Champagne en croustades.*	— von jungem Kaninchen mit Champagner in (Becher-)Pastetchen.	— of young rabbit with champagne in croustades.
Grenade de filets de lapereau.	Granate von Kaninchen-Filets.	Grenade of rabbit-fillets.
— *de filets de lapereau à la toulousaine.*	— von Kaninchen-Filets auf Toulouser[5]) Art.	— of rabbit-fillets with Toulouse garnish.
Grenadins de filets de lapereau.	Gespickte, geschmorte Kaninchenfleisch-Schnitten.	Larded, braised slices of young rabbit.
Marbré de filets de lapereau.	(Roll-)Pastete v. Kaninchen-Filets mit Trüffeln und Zunge.	Galantine of rabbit-fillets (marbled) with truffles and tongue.
Poupiettes de filets de lapereau.	Röllchen von Kaninchen-Filets.	Fillet-olives of rabbit.
— *de filets de lapereau à la Richelieu.*	— v. Kaninchen-Filets nach Richelieu[6]).	— -olives of rabbit, Richelieu style.
Timbale de filets de lapereau.	Becher-Pastete m. Kaninchen-Filets.	Thimble of rabbit-fillets.
Turban de filets de lapereau.	Turban v. Kaninchen-Filets.	Turban of rabbit-fillets.
— *de filets de lapereau à la Diane.*	— von Kaninchen-Filets mit Oliven-Ragout gefüllt.	— of rabbit-fillets filled with ragout of olives.

[1]) Wie *filets de lièvre piqués à la bourguignotte* (s. d.).

[2]) Die ausgelösten *filets* von zwei jungen Kaninchen häutet man, schneidet jedes in drei kleine *filets*, klopft sie, spickt das breite Ende mit feinem Speck, legt sie in eine Pfanne *(sautoir)* auf Speckscheiben, gibt ein Sträußchen Petersilie, einige kleine Zwiebeln, Lorbeerblatt und Gewürz daran, gießt einige Löffelvoll Fleischsaft *(jus)* und ein Glasvoll Madeira darunter, läßt langsam kochen, stellt zuletzt die Pfanne in den Ofen, begießt die *filets* oft und läßt sie glasieren. Die Nieren und kleinen Schnitten *(filets mignons)* der Kaninchen schneidet man in kleine Stücke, schwingt (sautiert) sie in Butter, gießt letztere ab, gibt Trüffel-Scheiben, einen Löffelvoll gehackte abgewällte (blanchierte) Petersilie und die entfettete Grundsose *(fond)* der *filets* darauf und schärft mit dem Saft einer halben Zitrone. Dieses Ragout gibt man in die Mitte einer Anrichte-Schüssel, legt die *filets* im Kranz herum; nebenbei eine Madeira-Sose, die mit der aus den Kaninchen-Knochen gezogenen Essenz verkocht ist.

[3]) Die ausgelösten *filets* von zwei jungen Kaninchen befreit man von der Haut, teilt jedes *filet* in drei Schnitten, klopft sie, drückt auf das breite Ende eine runde Trüffel-Scheibe, die man mit Eiweiß befestigt, legt die *filets* darauf in eine Pfanne *(sautoir)* mit klarer Butter, deckt Butter-Papier darüber. Von dem Keulenfleisch bereitet man ein Füllsel, füllt dieses in eine Randform und macht es kurz vor dem Anrichten gar. Die Knochen kocht man aus, kocht die erhaltene Brühe und zwei Liter braune Sose mit einer halben Flasche Rotwein und Trüffel-Essenz ein. Fünf Minuten vor dem Anrichten bestreut man die *filets* mit feinem Salz, schwingt sie auf beiden Seiten, gießt die Butter ab, überglänzt sie und richtet sie im Kranz auf dem inzwischen gestürzten Füllselrand an. In die Mitte gibt man Trüffeln.

[4]) Die gehäuteten *filets* jedes schräg in zwei Stücke geschnitten, diese geklopft, gewürzt, mit klarer Butter auf beiden Seiten steif gemacht, auf einem Mundtuch getrocknet, in eine dicke, mit weißem Zwiebelmus vermischte *Villeroi*-Sose getaucht, in geriebene Semmel, dann in Ei und Semmel getaucht, in heißer Butter auf beiden Seiten gebräunt, überglänzt und auf einem von dem Keulenfleisch bereiteten Füllselrand im Kranz angerichtet. In die Mitte gibt man weißes Zwiebelmus *(purée à la Soubise)*.

[5]) Das Toulouser Ragout (s. S. 641, Fußbem. 1) kommt in die Granate.

[6]) Vergl. S. 495, Fußbemerkung 13, ferner S. 496, Fußbemerkung 9.

Turban de filets de lapereau à la financière.	Turban v. Kaninchen-Filets mit Reichen-Ragout[1]).	Turban of rabbit-fillets w. financier's garnish.
Fricandelles de lapereau.	Kaninchenfleisch-Klößchen[2]).	Fricandelles of rabbit.
Fricassée de lapereau.	— -Frikassee.	Fricasseed[3]) rabbit.
Galantine de lapereau à la gelée.	Ausgebeintes, gefülltes junges Kaninchen, kalt mit Gallerte.	Boned, stuffed, boiled young rabbit, cold with aspic-jelly.
Gibelotte de lapereau.	Kaninchenklein.	Rabbit-giblets.
— de lapereau à la bordelaise.	— mit Bordeauxwein.[4])	— -giblets with Bordeaux wine.
Gratin de lapereau.	Überkrustetes junges Kaninchen.	Browned young rabbit.
— de lapereau aux fines herbes.	— junges Kaninchen mit Kräuter-Sose.[5])	— young rabbit with fine-herb sauce.
Grenadins de lapereau.	Gespickte, geschmorte Kaninchenfleisch-Schnitten[6]).	Larded, braised slices of young rabbit.
Hachis de lapereau.	Kaninchenfleisch-Gehäck.	Hashed young rabbit.
— de lapereau à la portugaise.	— -Gehäck auf portugiesische Art.	— young rabbit in Portuguese style.
Marinade de lapereau.	Gebeiztes junges Kaninchen.	Marinade of young rabbit.
Matelote de lapereau.	Matrosen-Gericht von Kaninchen.	Matelote of rabbit.
Mayonnaise de lapereau.	Mayonnaise von Kaninchen.	Mayonnaise of rabbit.
Mousse de lapereau.	Kaninchen-Schaumspeise.[7])	Moss of rabbit.
Mousseline de lapereau.	— -Schaumbrot.	*Mousseline* of rabbit.
Pain de lapereau.	Kaninchenbrot.	Mould of rabbit(-purée).
— de lapereau à la financière.	— nach Reichen-Art.	— of rabbit, financier's style.
— de lapereau à la gelée.	— mit Gallerte.	— of rabbit with jelly.
— de lapereau aux truffes.	— mit Trüffeln.	— of rabbit with truffles.
Pâté de lapereau.	Kaninchen-Pastete.	Raised rabbit-pie.
— de lapereau à l'anglaise.	— -Pastete, englisch.	English rabbit-pie.
— (de lapereau) à la romaine.	Römische (Kaninchen-) Pastete[8]).	Roman (rabbit-)pie.
Pouding de lapereau.	Kaninchen-Pudding.	Rabbit-pudding.
Purée de lapereau.	Kaninchenfleischmus.	Purée of (young) rabbit.

[1]) Die ausgelösten *filets* von zwei jungen Kaninchen häutet man, schneidet jedes *filet* in drei lange, schmale Streifen *(filets)*, klopft und »pariert« sie. Die Hälfte der *filets* besteckt man mit hahnkammartig ausgestochenen Trüffel-Scheibchen, indem man schräge Einschnitte in die *filets* macht und die Trüffel-Scheibchen hineinsteckt (in der Küchen-Sprache »man bigarriert mit Trüffeln«). Die andere Hälfte der *filets* spickt man mit feinem Speck. Von dem Keulenfleisch und den Abfällen bereitet man ein Füllsel, füllt die reichliche Hälfte davon in eine mit Butter ausgestrichene Randform und macht es im Wasserbade gar. Man stürzt den Rand auf einen vorher gebackenen Boden von Teig, streicht noch etwas rohes Füllsel umher und obenauf, legt die gespickten und »bigarrierten« *filets* abwechselnd schräg an den Füllselrand (das spitze Ende nach inwendig, sodaß die Fülle unsichtbar ist). Hierauf bestreicht man die *filets* mit klarer Butter, legt auf die »bigarrierten« *filets* eine Speckscheibe, stellt den Turban auf ein Backblech und eine Viertelstunde vor dem Anrichten in den heißen Ofen. Beim Anrichten entfernt man alles Fett und gibt in die Mitte ein Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Hahnkämmen, Fettleber *(foie gras)* und den geschwungenen (sautierten) Kaninchen-Nieren. Das Ragout wird mit einigen großen Trüffeln eingefaßt und mit einer braunen Madeira-Sose, die mit der aus den Kaninchen-Knochen gezogenen Wildessenz verkocht ist, begossen.

[2]) Man löst das Kaninchenfleisch aus Haut und Sehnen, hackt es fein, würzt und formt es zu Klößen, die man in Butter bratet.

[3]) Oder *fricassee of rabbit.*

[4]) Mit Bordeauxwein, feinen Kräutern, Trüffeln, Tafel-Pilzen und etwas Knoblauch.

[5]) Mit Butter geschwungene *filets* von einigen jungen Kaninchen werden mit Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und etwas Madeira schnell eingekocht und mit feingeschnittenen feinen Kräutern (Schalotten, Tafel-Pilzen, Trüffeln, Petersilie), welche mit geschabtem Speck gedünstet und mit Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und Geflügel-Füllsel in genaue Verbindung gebracht wurden, auf einer silbernen Schüssel im Kranz angerichtet. In die Mitte legt man ein passendes Brötchen, bedeckt alles mit Speckscheiben und läßt das Gericht im heißen Ofen langsam von oben und unten bräunen (gratinieren). Beim Anrichten entfernt man das Brötchen, entfettet, glasiert und gibt in die Mitte eine Sose von feinen Kräutern *(sauce aux fines herbes)*, die mit Sardellen-Butter und Zitronensaft angenehm geschärft ist.

[6]) Man spickt die Kaninchen-Schnitten, würzt und schmort sie frisch, oder man legt sie gespickt einige Tage in eine Essig-Beize *(marinade)*.

[7]) Leichtes Mus von Kaninchenfleisch.

[8]) Ein Kaninchen wird gekocht, das Fleisch wird ausgelöst, feingeschnitten und gestoßen, geriebener Käse, dreiviertels weich gedämpfte Hohlnudeln und eine kleine feingeschnittene Zwiebel, Pfeffer, Salz und Gewürz hinzugegeben; alles in eine mit Teig ausgelegte Form gebracht, eine Stunde gebacken, ausgestürzt, kalt angerichtet. Durch Hinzufügen von gehackten Trüffeln und Zunge (oder Schinken) kann man die Pastete verbessern.

Bouchées à la purée de lapereau.	Appetits-Bissen mit Kaninchenfleischmus.	Patties[1]) filled with purée of rabbit.
Quenelles de lapereau.	Kaninchenfleisch-Klößchen[2]).	Rabbit-forcemeat balls.
— *de lapereau à la chasseur.*	— -Klößchen nach Jäger-[3]) Art.	— -forcemeat balls in the hunter's style.
— *de lapereau à la Sévigné.*	— -Klößchen nach der Sévigné[4]).	— -forcemeat balls in the Sévigné style.
Râble de lapereau.	Rückenstück (Hinterstück) von jungem Kaninchen.	Backbone of young rabbit.
— *de lapereau au cresson.*	— v. jungem Kaninchen mit Kresse.	— of young rabbit with cresses.
— *de lapereau en papillotes.*	— von jungem Kaninchen in Papier-Hülsen.	— of young rabbit in papers.
— *de lapereau à la sauce aux câpres.*	— von jungem Kaninchen mit Kapern-Sose.	— of young rabbit with caper sauce.
— *de lapereau à la sauce hachée.*	— von jungem Kaninchen mit gehäckelter Sose.	— of young rabbit with hash sauce.
Ragoût de lapereau.[5])	Ragout v. jungem Kaninchen.	Ragout of young rabbit.
Salade de lapereau.	Kaninchenfleisch-Salat.	Rabbit-salad.
Léopard.	Leopard[6]).	**Leopard.**
Steak de léopard.	Leopard(en)-Stück.	Steak of leopard.
Léporide, *léporin, léporine.*	**Mischling von Hase und Kaninchen**[7]).	**Leporide,** leporine.
Râble de léporide.	Leporiden-Rückenstück.	Backbone of leporide.
— *de léporide mariné au genièvre.*	— -Rückenstück gebeizt mit Wacholder.	— of leporide marinated with juniper-berries
Lièvre[8]).	Hase[9]).	**Hare**[10]).
— *à la bavaroise.*	— auf bayrische[11]) Art.	— in Bavarian style.
— *braisé.*	Geschmorter[12]) Hase.	Braised hare.

---

[1]) Oder *baked little mouthfuls with purée of rabbit.*

[2]) Man bereitet ein feines Kaninchen-Füllsel mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, gestoßenen Lorbeer-Blättern, Thymian, Salbei, Basilie und Wacholder-Beeren, formt davon mit Hilfe zweier Eßlöffel Klößchen, setzt diese in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle, gibt soviel kochende Fleischbrühe hinein, daß die Klöße genau bedeckt sind und läßt sie gar ziehen. Sie dürfen nicht kochen, da sie sonst aufspringen und verderben würden. Man gibt sie mit klarem braunen Fleischsaft *(jus)*, spanischer oder weißer Rahmsose oder einem Ragout zu Tisch.

[3]) Von dem Keulenfleisch bereitet man eine Fülle, rührt etwas dicken Rahm darunter, formt davon mit dem Eßlöffel eine entsprechende Anzahl Klöße, die man kurz vor dem Anrichten gar macht und im Kranz auf niedrigem Füllselrand anrichtet; auf jeden Kloß legt man eine Trüffel-Scheibe. In die Mitte schichtet man erhaben die in kleine Scheiben geschnittenen, in Butter geschwungenen *filets* der jungen Kaninchen, sowie Tafelpilz- und Trüffel-Scheiben; dazu braune Madeira-Sose, die mit der aus den Kaninchen-Knochen gezogenen, durchgestrichenen Essenz verkocht, mit dem Kaninchenblut gebunden und mit einer Prise Cayenne-Pfeffer gewürzt ist.

[4]) Die Klößchen mit feinem Ragout *(salpicon)* gefüllt, um ein Ragout von feingeschnittenen Tafel-Pilzen und Trüffeln angerichtet.

[5]) Besser *civet de lapereau* (s. d.).

[6]) It. *leopardo*, span. *leopardo*, ung. *párducz*; *felis leopardus*, auch Pardel, Parder genannt, 1,60 m lang, im Bau dem Jaguar (s. d.) ähnlich. Wie bei diesem, gibt es auch bei dem Leopard schwarze Spielarten. Er findet sich in fast ganz Afrika. Die Neger am Senegal essen das Fleisch des Tieres.

[7]) Unter Leporiden versteht man im allgemeinen Bastarde vom Hasen und Kaninchen. Dieselben sollen die guten Eigenschaften des Hasen und Kaninchens vereinigen. Die meisten als Leporiden verkauften Tiere sind umgetaufte Normandiner Kaninchen (s. *lapin de Normandie).*

[8]) *Levraut* junger Hase; *lièvreteau, levreteau, lèvreteau* ganz junger, Nesthase; *pouillard* jüngster Hase eines Satzes (auch jüngstes Rebhuhn einer Brut); *(levraut) trois-quarts* fast ausgewachsener Hase; *bouquin, rouquet* männlicher Hase, Rammler (auch von Kaninchen); *hase* weiblicher Hase, Setzhase. — *Lièvre blanc, lièvre changeant* weißohrige Spielart des Alpenhasen *(lepus variabilis)*; *lièvre ladre* Sumpfhase; *lièvre des montagnes* Alpenhase *(lepus alpinus)*; *lièvre nain, petit lièvre* Zwerghase *(lepus pusillus)*; *lièvre des Patagons, lièvre pampa* Aguti (= *acouti, agouti)*; *coy* chilenischer Hase; *tolaï, tolai* sibirischer Hase.

[9]) It. *lepre*, span. *liebre*, ung. *nyul*; *lepus timidus*, 65 cm lang, 30 cm hoch, sehr verschieden in der Färbung. Das Ohr des Hasen nennt man Löffel, den Schwanz Blume. Die Schießzeit beginnt mit dem Anfang September und dauert bis Ende Januar, doch kann die Bezirks-Regierung den Beginn und Schluß der Jagd um 14 Tage verschieben. Das Wildbret ist sehr schmackhaft und wird nur von den Abessiniern verachtet, welche den sehr langohrigen Erneb nicht jagen, weshalb der sonst so furchtsame Hase sich dort ganz eigentümlich dummdreist gegen Menschen zeigt. — Hier fehlende Rezepte suche unter *levraut.*

[10]) Die verschiedenen Arten von Hasen bezeichnet man in Amerika einfach mit *rabbits* Unter *jack-rabbit* versteht man die großen amerikanischen Hasen mit sehr langen Ohren und langen Beinen im allgemeinen; eine Art bewohnt Kalifornien, eine andere Texas und Neu-Mexiko, diese werden nicht weiß. Der mehr nördlich vorkommende *prairie hare* und der *varying hare* werden im Winter weiß.

[11]) Hasen-Schnitten mit würfelig geschnittenen Speck und geriebenem Brot in Weißwein gedämpft.

[12]) Der Hase wird gespickt und über einige Schnitten von rohem Schinken, Speck und Kalbfleisch gelegt; dazu gibt man Lorbeer-Blätter, Thymian, Wurzelwerk, Nelken, Pfeffer, Gewürz-Körner, Ingwer und ein Kräuter-Sträußchen *(bouquet)*, gießt eine halbe Flasche Wein und die nötige Fleischbrühe darüber, dämpft und überglänzt den Hasen

Lièvre braisé à l'anglaise.	Geschmorter Hase mit Portwein und Zitrone.	Braised hare with portwine and lemon.
— *braisé à la choucroute.*	— Hase mit Sauerkraut.	— hare with *Sauerkraut.*
— *braisé aux choux de Bruxelles.*	— Hase mit Rosenkohl.	— hare with Brussels sprouts.
— *braisé aux choux-fleurs.*	— Hase mit Blumenkohl.	— hare with cauliflower.
— *braisé aux choux rouges.*	— Hase mit Rotkraut.	— hare with red cabbage.
— *braise à la française.*	— Hase auf franz.[1]) Art.	— hare with red wine.
— *braisé à la hongroise (hongraise).*	— Hase auf ungarische[2]) Art.	— hare in Hungarian style.
— *braisé au macaroni.*	— Hase mit Hohlnudeln.	— hare with macaroni.
— *braisé à la purée de marrons.*	— Hase mit Kastanienmus.	— hare with purée of chestnuts.
— *braisé à la purée de pommes de terre.*	— Hase mit Kartoffelmus.	— hare with purée of potatoes.
— *braisé à la purée de truffes.*	— Hase mit Trüffelmus.	— hare with purée of truffles.
— *aux choux de Savoie*[3]).	Hase mit Savoyer Kohl[4]).	Hare with Savoy cabbage.
— *aux croûtons à la polonaise.*	— mit Semmel-Krusten, polnisch[5]).	— with bread-crusts, Polish style.
— *en daube.*	Gedünsteter[6]) Hase.	Stewed (jugged) hare.
— *farci.*	Gefüllter Hase.	Stuffed hare.
— *farci à la châtelaine.*	— Hase mit Pilzen und Hohlnudeln.[7]) [Art.	— hare with mushrooms and macaroni.
— *farci à la fermière.*	— Hase nach Pächterin-[8])	— hare with onion sauce.
— *farci à la Saint-Denis.*	— Hase mit Speck, Zunge und Trüffeln.[9])	— hare with bacon, tongue and truffles.
— *en gîte.*	Schüssel-Pastete[10]) von Hase.	Potted hare.
— *en haricot.*	Hasen-Ragout[11]).	Haricot of hare.
— *mariné, rôti.*	Gebeizter, gebratener Hase.	Marinated, roasted hare.
— *à la mode.*	Hase nach der Mode[12]).	Hare *à la mode*[13]).
— *aux nouilles.*	— mit Nudeln.	— with noodles.
— *aux oignons.*	— mit Zwiebeln.	— with onions.
— *à la polonaise.*	— auf polnische[14]) Art.	— in Polish style.
— *en pot.*	— im Topf gebacken[15]).	Potted hare.

[1]) In Stücke geschnittener Hase, mit Gewürzen und Rotwein gedämpft.

[2]) Ungarisch *nyulpörkölt.*

[3]) Oder *chou d'Espagne, chou frisé, chou pancalier.*

[4]) Man gibt etwas von dem gedämpften Kohl auf die Schüssel, richtet den Hasen im Kranz darauf an, gibt den übrigen Kohl in die Mitte und belegt ihn mit überglänzten Kastanien oder kleinen runden Kartoffeln.

[5]) Geschwungene Hasen-Schnitten und geröstete Semmel-Scheiben, mit Zunge belegt, werden abwechselnd angerichtet und mit Pfeffer-Sose begossen.

[6]) Der Hase ausgebeint, Knochen und Kopf gestoßen; in Fleischbrühe und Wein mit Gemüsen gedämpft; ein Topf mit Speckscheiben ausgelegt, der Hase hineingegeben, Gewürz und die von den Knochen bereitete Brühe hinzu, Speck obenauf, bei mäßigem Feuer vier Stunden gebacken, im Topf zu Tisch gegeben.

[7]) Mit Fleischfülle, der das Herz und die Leber des Hasen beigefügt sind, gefüllt, in Weißwein gedämpft und mit Tafel-Pilzen und Hohlnudeln umlegt.

[8]) Mit Zwiebel-Sose, worunter man gehackten Schinken, Petersilie und etwas Weißwein mischt.

[9]) Ein junger Hase wird ausgebeint; von einem zweiten wird das Fleisch abgelöst, aus Haut und Sehnen geschabt, mit halbsoviel recht weißem Speck fein geschnitten, mit gewiegten abgekochten Schalotten, Petersilie, Kräutern und Gewürz im Mörser gestoßen, durchgestrichen. Den ersten (ausgebeinten) Hasen bestreut man mit Salz und grobem Pfeffer, überstreicht ihn mit einem Teil des Hasen-Füllsels, legt darüber Streifen von Speck, recht roter Pökel-Zunge und gekochten schwarzen Trüffeln, streicht den zweiten Teil des Füllsels darüber, rollt ihn der Länge nach zusammen, deckt Speckscheiben darüber und näht ihn in ein Mundtuch ein. Der so zusammengerollte, gefüllte Hase wird mit den Hasen-Knochen, einer Kräuter-Beize und einer Flasche Weißwein weich gekocht, aus dem Mundtuch genommen und in fingerdicke Stücke geschnitten, welche überglänzt und im Kranz angerichtet werden. Ringsherum legt man herzförmig ausgestochene Brotschnitten, die mit dem Rest des Hasen-Füllsels, das man mit Madeira und brauner Sose verrührt hat, bestrichen sind. Die durchgestrichene, entfettete Hasen-Essenz wird mit brauner Sose dick eingekocht und dazu gegeben.

[10]) Hasen-Fülle mit Hasen-Schnitzeln, Würstchen, Speckscheiben, Kräutern, Wein und kräftiger, aus den Hasen-Knochen bereiteter Wildbrühe in einem festverschlossenen Topfe drei Stunden gebacken; kalt in dem Topf zu Tisch gegeben. — In Frankreich hat man hierzu besondere *(terrine-) gîtes,* deren Deckel einen Hasen, im Nest *(gîte)* liegend, darstellt. Vergl. *lièvre en pot.*

[11]) Vergl. S. 547, Fußbem. 7b.

[12]) Gespickte, gebeizte Hasen-Schnitten werden mit Speck und kleinen Mohrrüben, sowie dem Hasenblut gedünstet.

[13]) Auch *alamode hare.*

[14]) Polnisch *zajac z grzankami.* — Am Spieße gebraten, geschnitten und abwechselnd mit Brotschnitten, die mit Zunge belegt sind, angerichtet; darüber eine scharfe spanische Sose mit Dragun-Essig.

[15]) Mit Schweinefleisch, Zwiebeln, Gewürz Schwarzbrot, Zitrone, Essig und Fleischbrühe im festverschlossenen Topfe gebacken. Vergl. *lièvre en gîte.*

Lièvre à la provençale.	Hase, provençalisch[1]).	Hare in Provencial style.
— rôti[2]).	Hasen-Braten.	Roast(ed) hare.
— rôti à l'allemande-méridionale.	— -Braten mit Rotwein und sauerem Rahm.	— hare with red wine and sour cream.
— rôti à l'anglaise.	— -Braten auf englische Art.	— hare in English style.
— rôti à la Fred. Archer.	— -Braten nach Fred. Archer.	— hare, Fred. Archer style.
— rôti à l'autrichienne.	— -Braten mit sauerem Rahm und Kapern.	— hare with sour cream and capers.
— rôti aux choux-fleurs.	— -Braten mit Blumenkohl.	— hare with cauliflower.
— rôti à la crème aigre.	— -Braten mit sauerem Rahm.	— hare with sour cream.
— rôti à la finnoise.	— -Braten mit sauerem Rahm.	— hare with sour cream.
— rôti aux petits pois.	— -Braten mit Schoten-Kernen.	— hare with green peas.
— rôti à la poêle (poële).	Hase in der Pfanne gebraten.	Hare braised in the pan.
— rôti à la purée de pommes de terre.	Hasen-Braten mit Kartoffel-mus.	Roast(ed) hare with purée of potatoes.
— rôti à la purée de truffes.	— -Braten mit Trüffelmus.	— hare with purée of truffles.
— rôti, sauce aux foies.	— -Braten mit Leber-Sose[3]).	— hare with liver sauce.
— rôti, sauce à la pauvre homme.	— -Braten mit Schalotten-Sose.	— hare with shallot sauce.
— en roulade froid.	Kalte Hasen-Rolle, -Roulade.	Cold roulade of hare.
— à la royale.	Hase auf königliche Art.	Hare in the royal style.
— à la russe.	— auf russische[4]) Art.	— in the Russian style.
— à la sauce noire.	— in schwarzer Sose.[5])	— in black sauce.
— à la suisse.	— auf Schweizer[6]) Art.	— in the Swiss style.
Abattis de lièvre.	Hasenklein, Hasenjung(es).	— -giblets[7]).
— de lièvre aux boulettes.[8])	— mit Knödeln.	— -giblets w. dumplings.
Hachis d'abattis de lièvre.	— -Gehäck.	Hashed hare-giblets.
Ballot(t)ines de lièvre.	Hasenfleisch-Kugeln.	*Ballot(t)ines* of hare.
— de lièvre à la Cumberland.	— -Kugeln mit Cumberland-Sose.	— of hare, Cumberland sauce.
Boudins de lièvre.	— -Würstchen[9]).	Hare-sausages.
— de lièvre aux olives.	— -Würstchen mit Oliven.[10])	— -sausages with olives.
— de lièvre à la Richelieu.	— -Würstchen m. Trüffeln.[11])	— -sausages with truffles.
— de lièvre au salpicon.	— -Würstchen mit feinem Ragout.	— -sausages with salpicon.
Capilotade de lièvre.	Eingeschnittenes von gebratenem Hasen.	Capilotade of roast hare.
Civet de lièvre.[12])	Hasen-Pfeffer, -Junges.	Jugged hare.
— de lièvre aux câpres.	— -Pfeffer mit Kapern.	— hare with capers.
— de lièvre à la chasseur.	— -Pfeffer n. Jäger-[13])Art.	— hare in hunter's style.
— de lièvre à la finnoise.	— -Pfeffer m. sauerem Rahm.	— hare with sour cream.

[1]) Gefüllter Hase samt Kopf und Ohren am Spieße gebraten, mit Krammetsvögeln umlegt und mit Gehäck-Sose *(sauce hachée)* zu Tisch gegeben.

[2]) Ungarisch *nyulsült.*

[3]) Die rohe Leber, sowie das Fleisch des Halses und der Läuftchen fein gehackt, in Butter gar gemacht, mit dem Hasenblut und der Braten-Sose zur Leber-Sose verbunden.

[4]) Mit sauerer Sahne (Rahm) gebraten und mit Sose aus geriebenen roten Rüben, Zwiebel, Essig und Fleischbrühe zu Tisch gegeben.

[5]) Mit Rotwein und dem Hasenblut gedämpft. Vergl. *abattis de lièvre,* auch *civet de lièvre.*

[6]) Mit sauerer Sahne und Gewürz gebraten, die Sose mit geriebener Semmel seimig (sämig) gemacht.

[7]) Auch *hare-ragout, black hare-giblets,* besser *jugged hare,* manchmal *potted hare.* Vergl. *civet de lièvre,* auch *lièvre à la sauce noire.*

[8]) Ungarisch *nyulaprólék gombóczczal.*

[9]) Länglich geformte Klößchen von Hasen-Füllsel krustiert (paniert) und braun gebacken.

[10]) Die Würstchen werden in kochender Fleischbrühe gar gemacht, überglänzt und um ein Ragout von Oliven angerichtet.

[11]) Von Haut und Sehnen befreites Hasenfleisch mit gewiegtem Speck fein gestoßen, mit geweichtem, wieder ausgedrücktem Franzbrötchen, Salz und Pfeffer, geriebener Muskatnuß, in Butter gedünsteter, feingeschnittener Petersilie, Schalotten und Tafel-Pilzen vermischt, im Mörser gestoßen, mit ganzen Eiern und Eigelben verrührt, durch ein Haarsieb gestrichen. Hat man noch ein paar Eßlöffelvoll würfelig geschnittene, mit Madeira gedünstete Trüffeln hinzugefügt, so formt man hiervon auf einem mit Mehl bestäubten Brett Würstchen, die man in kochende, gesalzene Fleischbrühe legt. Sofort wird letztere zur Seite des Feuers gestellt; denn die Würstchen dürfen weder kochen noch steif werden. Hat man die Würstchen mit dem Schaumlöffel wieder ausgehoben und auf einem Mundtuch abtropfen lassen, so taucht man sie in zerlasseno Butter, bestreut sie mit geriebener Semmel und läßt sie im Ofen Farbe nehmen; Trüffel-Sose in die Mitte.

[12]) Ungarisch *nyulaprólék.* — In Österreich auch »Junger Hase« genannt.

[13]) Mit Madeira. Umlegt mit kleinen Brotkrusten, die mit Zwiebelmus gefüllt sind; beim Anrichten mit Rum begossen und angezündet.

Civet de lièvre à la française.	Hasen-Pfeffer mit Weißwein und Tafel-Pilzen.	Jugged hare with white wine and mushrooms.
— *de lièvre à l'italienne.*	— -Pfeffer mit Knoblauch, Oliven und Paradiesapfelmus.	— hare with garlic, olives and purée of tomatoes.
— *de lièvre à la mode de Bruxelles.*	— -Pfeffer auf Brüsseler[1]) Art.	— hare in Brussels style.
— *de lièvre aux oignons.*	— -Pfeffer mit Zwiebeln[2]).	— hare with onions.
— *de lièvre au paprika.*[3])	— -Pörkölt, -Paprikafleisch.	*Pörkölt*[4]) of hare or paprika-hare.
— *de lièvre à la provençale.*	— -Pfeffer mit Speck, Kräutern u. kleinen Zwiebeln.	Jugged hare with bacon, herbs and small onions.
— *de lièvre à la russe.*	— -Pfeffer mit Speck und Kräutern.	— hare with bacon and herbs.
— *de lièvre en vol-au-vent.*	— -Pfeffer in Blätterteig-Hohlpastete.	— hare in puff-paste patty case.
Côtelettes de lièvre.	— -Rippchen, -Koteletts, Koteletten[5]).	Cutlets or chops of hare.
— *de lièvre à l'allemande.*	— -Rippchen, deutsch[6]).	— of hare in German style.
— *de lièvre en chaud-froid.*	— -Rippchen übersulzt.	— of hare jellied.
— *de lièvre à la choucroute.*	— -Rippchen m. Sauerkraut.	— of hare with *Sauerkraut*.
— *de lièvre aux choux.*	— -Rippchen mit Kohl.	— of hare with cabbage.
— *de lièvre aux choux de Bruxelles.*	— -Rippchen mit Rosenkohl.	— of hare with Brussels sprouts.
— *de lièvre aux choux-fleurs.*	— -Rippchen mit Blumenkohl.	— of hare with cauliflower.
— *de lièvre aux choux rouges.*	— -Rippchen mit Rotkraut.	— of hare w. red cabbage.
— *de lièvre à la dauphine.*	— -Rippchen krustiert, gebraten.[7])	— of hare breaded, fried.
— *de lièvre aux fines herbes.*[8])	— -Rippchen mit feinen Kräutern.	— of hare with fine herbs.
— *de lièvre au jambon.*	— -Rippchen mit Schinken.	— of hare with ham.
— *de lièvre aux marrons glacés.*	— -Rippchen mit überglänzten Kastanien.	— of hare with glazed chestnuts.
— *de lièvre à la Melville.*	— -Rippchen n. Melville[9]).	— of hare, Melville style.
— *de lièvre panées à l'anglaise.*	— -Rippchen krustiert auf englische[10]) Art.	— of hare breaded, English style.
— *de lièvre à la purée de marrons.*	— -Rippchen mit Kastanienmus.	— of hare with purée of chestnuts.
— *de lièvre à la purée de pommes de terre.*	— -Rippchen mit Kartoffelmus.	— of hare with purée[11]) of potatoes.
— *de lièvre à la purée de truffes.*	— -Rippchen m. Trüffelmus.	— of hare with purée of truffles.
— *de lièvre au riz.*	— -Rippchen mit Reis.	— of hare with rice.
— *de lièvre à la sauce aux champignons.*	— -Rippchen mit Tafelpilz-Sose.	— of hare with mushroom sauce.
— *de lièvre à la sauce au madère.*	— -Rippchen mit Madeira-Sose.	— of hare with madeira sauce.
— *de lièvre à la sauce piquante.*	— -Rippchen mit pikanter Sose.	— of hare with piquant sauce.
— *de lièvre à la sauce poivrade.*	— -Rippchen mit Pfeffer-Sose.	— of hare with pepper sauce.

[1]) In Rotwein gedämpft, mit Kastanien, Tafel-Pilzen, kleinen Zwiebeln und Rosinen oder Backpflaumen.

[2]) Dazu nimmt man am liebsten kleine Perlzwiebeln, welche man schält, abwällt (blanchiert) und mit dem Hasen-Pfeffer dämpft.

[3]) Ungarisch *nyulpörkölt*.

[4]) *Hare-meat highly seasoned with paprika (Hungarian red pepper).*

[5]) In wenigen Fällen schneidet man die Koteletten vom gespaltenen Hasen-Rücken nach Art der Kalbsrippchen, meist löst man das Rückenfleisch des Hasen los, häutet es ab und schneidet es schräg in Schnitten, die man ein wenig klopft. Die Rippchen kocht man, bis sich das Fleisch von ihnen löst, schabt sie sauber ab und steckt sie in die Fleischschnitten, welche man dann weiter verwendet.

[6]) Hasen-Rippchen mit harten Eiern, kleinen Gurken und Weißwein-Sose.

[7]) Dazu eine pikante Sose mit kleingeschnittenen Oliven.

[8]) Ungarisch *nyulbordás fűszeres parajjal.*

[9]) *Henry Dundas, viscount Melville,* brit. Staatsmann, geb. 28. April 1742 zu Edinburg, gest. 29. Mai 1811. — Die Rippchen werden mit sehr feinen Bröseln umkrustet. Als Sose gibt man eine mit Wildessenz und dem Hasenblut vermischte spanische.

[10]) Etwas Ei zerschlägt man mit zerlassener Butter, taucht die mit Salz und Pfeffer gewürzten Rippchen hinein, wälzt (paniert) sie in geriebener weißer Semmel, bratet sie auf dem Rost und gibt sie, nachdem sie eine schöne Farbe angenommen haben, mit einem Fleischsaft *(jus)* zu Tisch.

[11]) *With mashed potatoes.*

Côtelettes de lièvre à la Soubise.	Hasen-Rippchen mit weißem Zwiebelmus.	Cutlets of hare with white purée of onions.
— de lièvre aux truffes.	— -Rippchen mit Trüffeln.	— of hare with truffles.
— de lièvre à la Varennes.	— -Rippchen nach Art von Varennes [1]).	— of hare, Varennes style.
— de lièvre à la Vaupalière.	— -Rippchen m. getrüffeltem Hasenmus.	— of hare with truffled purée of hare.
Crépinettes de lièvre.	Hasenfleisch-Netzwürstchen.	Flat hare-sausages.
— de lièvre à la sauce au madère.	— -Netzwürstchen mit Madeira-Sose.	— hare-sausages with madeira sauce.
Cuisses de lièvre.	Hasen-Keulen.	Legs of hare.
— de lièvre à l'allemande.	— -Keulen auf deutsche Art.	— of hare in German style.
Émincé de lièvre.	Blätter-Ragout von Hase.	Mince of hare.
— (de lièvre) à la Montmorency.	— -Ragout (von Hase) nach Montmorency [2]).	— (of hare) with minced truffles.
Escalopes de lièvre. [3])	Hasen-Schnitzel [4]).	Collops of hare.
— de lièvre aux câpres.	— -Schnitzel mit Kapern.	— of hare with capers.
— de lièvre aux fines herbes. [5])	— -Schnitzel mit feinen Kräutern. [6])	— of hare with fine herbs.
— de lièvre au fumet.	— -Schnitzel mit Wildsose.	— of hare with essence of game.
— de lièvre à la Maintenon.	— -Schnitzel mit Trüffeln und Tafel-Pilzen in Reisrand.	— of hare with truffles and mushrooms in border of rice.
— de lièvre marinées.	— -Schnitzel gebeizt.	— of hare marinated.
— de lièvre au risot (risotto).	— -Schnitzel mit italienischem Reis.	— of hare with Italian rice.
— de lièvre au sang.	— -Schnitzel mit Blut. [7])	— of hare with blood.
— de lièvre aux truffes. [8])	— -Schnitzel mit Trüffeln.	— of hare with truffles.
Farce de lièvre.	— -Füllsel.	Hare-forcemeat.
Faux lièvre.	Falscher Hase [9]).	Mock-hare.
Filets de lièvre.	Hasen-Filets, -Rückenstücke, -Rücken(fleisch)streifen [10]).	Fillets [11]) of hare.
— de lièvre à l'allemande.	— -Filets in Weißwein gedämpft.	— of hare stewed in white wine.

[1]) Die *filets* von drei Hasen werden ausgelöst, gehäutet, jedes in drei *filets* geschnitten, diese breit geschlagen, kotelettenförmig zugeschnitten, einen Augenblick in heißer Butter steif gemacht, erkalten gelassen. Ein von den Abfällen des Hasenfleisches bereitetes Füllsel vermischt man mit einigen Eßlöffelvoll dicker weißer Zwiebel-Sose *(sauce à la Soubise)* und feingehackten Trüffeln, füllt hiervon in die Koteletten, die man der Breite nach ein-, aber nicht durchgeschnitten hat, und bestreicht auch die Oberfläche derselben dünn mit diesem Füllsel. Hat man die Koteletten noch mit geriebener Semmel bestreut, so steckt man je einen sauber geputzten Hasen-Knochen daran, taucht die Rippchen in geschlagene gesalzene Eier, dann in geriebene Semmel, bratet sie in klarer Butter hellgelb und richtet sie im Kranz auf einem Reisrand an; in die Mitte gibt man ein mit Madeira-Sose bereitetes Ragout aus den *filets mignons*, den Hasen-Nierchen, feingeschnittenen Trüffeln und Tafel-Pilzen.

[2]) Das gebratene Hasenfleisch, sowie Trüffeln werden in gleichmäßige feine Scheibchen geschnitten und mit gerösteten Semmel-Scheiben *(croûtons)* zierlich umlegt.

[3]) Ungarisch *nyulszelet.*

[4]) Man löst die Rücken-Muskeln eines Hasen aus, trennt mit einem scharfen Messer die Haut vom Fleische, schneidet letzteres schräg in passende Stücke, welche man klopft, würzt und in Butter über sehr lebhaftem Feuer gar macht. Man muß die Schnitzel so schnell braten, daß sich in der Pfanne kein Saft bilden kann, da sie sonst sofort zähe werden. Sobald die Schnitzel gar sind, entfernt man sie aus der Pfanne, gießt die meiste Butter ab und kräftige spanische Sose nebst Zitronensaft zu, läßt diese etwas verkochen, schwingt die Schnitzel darin und richtet sie an.

[5]) Ungarisch *nyulszelet fűszeres parajjal.*

[6]) Wenn die Schnitzel gar sind, nimmt man sie aus der Pfanne, gießt die meiste Butter ab, fügt gehackte feine Kräuter und ganz frisch gehackte Petersilie hinzu, läßt diese ordentlich schwitzen, gießt die nötige kräftige braune Sose und einen Tropfen Madeirawein daran, läßt sie einkochen, schwingt die Schnitzel darin und richtet sie an.

[7]) Wenn die Schnitzel gar sind, entfernt man sie aus der Pfanne, gibt eine klare, nicht zu dicke braune Sose hinein, läßt sie durchkochen und mischt das mit Fleischbrühe verdünnte Hasenblut darunter. Sodann läßt man die Schnitzel noch einen Augenblick ziehen und richtet sie an.

[8]) Ungarisch *nyulszelet szarvasgombával.*

[9]) Man bereitet hierzu eine Fülle von 4 Teilen Rindfleisch, 2 Teilen Kalbfleisch, 1 Teil Schinken und 1 Teil Speck, schabt das Fleisch aus Haut und Sehnen ganz fein, vermischt es mit Butter, saurem Rahm, Eiern, geriebener Semmel, fügt eine feingehackte Zwiebel, einige ganz fein geschnittene Sardellen, Muskatnuß, fein gewiegte Zitronen-Schale und Thymian hinzu, rührt alles gut durcheinander. Von diesem Füllsel formt man in einer mit Butter ausgestrichenen Pfanne einen Hasen, spickt ihn mit Speckstreifen, streut ein wenig Salz und Pfeffer darüber, beträufelt ihn mit zerlassener Butter, läßt ihn im heißen Ofen unter öfterem Begießen so lange braten, bis der Speck braun wird, gießt dann saure Sahne hinzu und bratet ihn unter öfterem Begießen schön braun.

[10]) Vergl. Fußbem. zu *filet de cerf.*

[11]) *The fleshy strips from the back.*

Filets de lièvre à la chasseur.	Hasen-Filets mit Oliven.[1])	Fillets of hare with olives.
— *de lièvre à la chipolata.*	— -Filets mit Würstchen-Ragout.	— of hare with *chipolata* garnish.
— *de lièvre à la choucroute.*	— -Filets mit Sauerkraut.	— of hare with *Sauerkraut.*
— *de lièvre aux choux rouges.* *[Savoie.*	— -Filets mit Rotkraut.	— of hare with red cabbage. [cabbage.
— *de lièvre aux choux de*	— -Filets mit Savoyer Kohl.	— of hare with Savoy
— *de lièvre à la crème.*	— -Filets mit Rahm.[2])	— of hare with cream.
— *de lièvre à la française.*	— -Filets, französisch.	— of hare in French style.
— *de lièvre dans leur glace.*	— -Filets in ihrem Safte.	— of hare in their glaze.
— *de lièvre à la Koeni(g)sberg.*	— -Filets auf Königsberger[3]) Art.	— of hare in Koenigsberg style.
— *de lièvre marinés et sautés.*	— -Filets gebeizt, geschwungen.	— of hare marinated, fried.
— *de lièvre aux marrons glacés.*	— -Filets mit überglänzten Kastanien. [Ragout.	— of hare with glazed chestnuts. [garnish.
— *de lièvre en matelote.*	— -Filets mit Matrosen-	— of hare with matelote
— *de lièvre aux morilles.*	— -Filets mit Morcheln.	— of hare with morels.
— *de lièvre à la parisienne.*	— -Filets übersulzt, mit Trüffel-Salat.[4])	— of hare jellied, truffle salad.
— *de lièvre à la Périgord (perigourdine).*	— -Filets mit Trüffeln von Périgord.	— of hare with Périgord-truffles.
— *de lièvre piqués.*	Gespickte Hasen-Filets.	Larded fillets of hare.
— *de lièvre piqués à la bourguignotte.*	— Hasen-Filets in Turbanform.[5])	— fillets of hare dressed in a crown.
— *de lièvre piqués à la financière.*	— Hasen-Filets mit Reichen-Ragout[6]).	— fillets of hare with financier's garnish.
— *de lièvre piqués, sauce aux tomates.*	— Hasen-Filets mit Paradiesapfel-Sose.	— fillets of hare with tomato sauce.
— *de lièvre à la provençale.*	Hasen-Filets auf provençalische[7]) Art.	Fillets of hare in Provencial style.
— *de lièvre à la purée de champignons.*	— -Filets mit Tafelpilzmus.	— of hare with purée of mushrooms.
— *de lièvre à la purée de faisan.*	— -Filets mit Fasanfleischmus.	— of hare with purée of pheasant.
— *de lièvre à la purée de grives.* *[marrons.*	— -Filets mit Krammetsvogelmus. [mus.	— of hare with purée of fieldfares. [chestnuts.
— *de lièvre à la purée de*	— -Filets mit Kastanien-	— of hare with purée of
— *de lièvre à la russe.*	— -Filets, russisch[8]).	— of hare in Russian style.
— *de lièvre à la Saint-Hubert.*	— -Filets mit kleinen Zwiebeln und Tafel-Pilzen.[9])	— of hare with small onions and mushrooms.
— *de lièvre à la sauce hachée.* *[lienne.*	— -Filets mit Gehäck-Sose.	— of hare with hash sauce. [sauce.
— *de lièvre à la sauce ita-*	— -Filets mit ital. Sose.	— of hare with Italian
— *de lièvre à la sauce aux oranges.* *[poivrade.*	— -Filets mit Orangen-Sose.	— of hare with orange sauce. [sauce.
— *de lièvre à la sauce*	— -Filets mit Pfeffer-Sose.	— of hare with pepper

---

[1]) Man richtet die Hasen-Filets auf einem Reisrand um ein Oliven-Ragout an und umlegt den Rand mit Röstbrot-Schnitten *(croûtons)* oder Blätterteig-Halbmonden *(fleurons).*

[2]) Die gehäuteten *filets* werden recht voll gegespickt und mit einigen Zwiebeln, Lorbeer-Blättern, Gewürz, Zitronen-Schale, Bratensaft *(jus)* und Fleischbrühe in eine Kasserolle gethan, gar und kurz eingekocht. Sobald die *filets* anfangen zu glasieren, zieht man saueren Rahm darüber, kocht diesen kurz ein und überglänzt damit die *filets.* Die Grundsose *(fond)* kocht man mit einigen Löffelvoll Fleischbrühe *(coulis),* etwas Bratensaft *(jus),* einigen Kapern und Sardellen los, preßt die Sose durch ein Haartuch, würzt mit dem Saft einer Zitrone und dem nötigen Salz.

[3]) Auf jedes Hasen-Filet legt man eine Zitronen-Scheibe und gibt darüber Rahmsose mit Sardellen-Butter.

[4]) Ein *Chaud-froid* von Hasen-Filets.

[5]) Die *filets* halbiert, gespickt, geschmort, turbanförmig mit brauner, Sose, jungen Zwiebeln, kleinen Tafel-Pilzen, in Würfel geschnittenem Speck und Wein angerichtet.

[6]) Vergl. S. 492, Fußbem. 1.

[7]) Die ausgelösten *filets* werden gehäutet, mit Sardellen und feinem Speck gespickt, gewürzt, mit bestem Öl, Schalotten, Knoblauch und Petersilie weich gedünstet. Die zurückgebliebene Essenz wird mit etwas Kraftbrühe *(consommé)* losgekocht, entfettet, mit Dragun-Essig und dicker Fleischbrühe *(demi-glace)* nochmals aufgekocht, abgeschäumt, auf eine tiefe Schüssel gegossen; die überglänzten *filets* werden im Kranz herum angerichtet.

[8]) Mit Steinpilzen, die in sauerer Sahne (sauerem Rahm) gedünstet sind.

[9]) Wie *filets de levraut piqués à la financière.*

Filets de lièvre sautés.	Geschwungene Hasen-Filets.	Fried (tossed) fillets of hare.
— *de lièvre sautés à l'allemande.*	— Hasen-Filets auf deutsche[1]) Art.	— fillets of hare in German style.
— *de lièvre sautés à la chicorée endive.*	— Hasen-Filets mit Endivien.	— fillets of hare with endives.
— *de lièvre sautés aux laitues braisées.*	— Hasen-Filets mit gedämpftem Lattich.	— fillets of hare with braised lettuce.
— *de lièvre sautés aux petits pois.*	— Hasen-Filets mit Schoten-Kernen.	— fillets of hare with green peas.
— *de lièvre sautés aux pointes d'asperges.*	— Hasen-Filets mit Spargel-Spitzen.	— fillets of hare with asparagus-points.
— *de lièvre sautés aux truffes.*	— Hasen-Filets mit Trüffeln.	— fillets of hare with truffles.
— *de lièvre à la sicilienne.*	Hasen-Filets auf Sockel von Hasen-Füllsel.	Fillets of hare on socle of hare-forcemeat.
— *de lièvre à la Soubise.*	— -Filets mit weißem Zwiebelmus.	— of hare with white purée of onions.
— *de lièvre au vin de Madère.*	— -Filets mit Madeira-Sose.	— of hare with madeira sauce.
Chaud-froid de filets de lièvre.	— -Filets übersulzt.	— of hare jellied.
Turban de filets de lièvre.	Turban von Hasen-Filets.	Turban(d) of hare-fillets.[2])
— *de filets de lièvre à la Médicis.*	— von Hasen-Filets nach Medici[3]).	— of hare-fillets, Medici style.
— *de filets de lièvre à la Péronne*[4]).	— von Hasen-Filets mit Hasenfüllsel-Klößchen.	— of hare-fillets with forcemeat-balls of hare.
Florentins de lièvre.	Gefüllte Hasen-Pastetchen[5]).	*Florentins* of hare.
Foie de lièvre.	Hasen-Leber.	Liver of hare.
— *de lièvre frit.*	— -Leber gebacken.	— of hare fried.
— *de lièvre sauté.*	— -Leber geschwungen[6]).	— of hare fried (tossed).
Fricandelles de lièvre.	Gehackte Hasen-Schnitten[7]).	Fricandelles of hare.
— *de lièvre à la sauce aux anchois.*	— Hasen-Schnitten mit Sardellen-Sose.	— of hare with anchovy sauce.
Gâteau de lièvre.	Hasen-Kuchen[8]).	Cake of hare.
— *de lièvre en gelée.*	— -Kuchen in Sulze.	— of hare in jelly.
— *de lièvre à l'italienne.*	— -Kuchen mit italienischer Sose.	— of hare with Italian sauce.
— *de lièvre aux truffes.*	— -Kuchen mit Trüffeln.	— of hare with truffles.
Goulasch *de lièvre.*	— -Gulasch.	*Goulasch* of hare.
Grenadins de lièvre.	Gespickte, geschmorte Hasen-Schnitten.	Larded, braised slices of hare.
— *de lièvre à la chipolata.*	—, geschmorte Hasen-Schnitten mit Würstchen[9]).	—, braised slices of hare with *chipolata* garnish.
— *de lièvre à l'italienne.*	—, geschmorte Hasen-Schnitten mit italienischer Sose.	—, braised slices of hare with Italian sauce.
— *de lièvre aux oignons glacés.*	—, geschmorte Hasen-Schnitten mit überglänzten Zwiebeln.	—, braised slices of hare with glazed onions.
— *de lièvre à la purée de bécasses.*	—, geschmorte Hasen-Schnitten mit Schnepfenmus.	—, braised slices of hare with purée of woodcock.

[1]) Als Sose gibt man den Bratensaft *(jus)*, vermischt mit etwas Essig, Johannisbeersaft und Korinthen.

[2]) Oder *fillets of hare served turban-shaped, turban-shape of hare-fillets, fillets of hare (served) in a crown-shape.*

[3]) *Lorenzo de' Medici,* mit dem Beinamen *il Magnifico* (der Herrliche), geb. 1. Jan. 1449, gest. 8. April 1492, hielt große Tafel; sein täglicher Tischgenosse war Michelangelo.

[4]) Französische Stadt und Festung im Dép. Somme. — Hasen-Filets werden abwechselnd mit Klößchen *(quenelles)* von Hasen-Füllsel im Kranz (wie bei *épigramme de volaille)* angerichtet; dazu gibt man eine weiße Sose mit Essig, eingemachten Zwiebeln usw.

[5]) Ganz kleine Blätterteig-Pasteten mit Fülle, zu Kraftbrühe *(consommé)* gegeben.

[6]) Man schneidet die Leber, würzt sie, wendet sie in Mehl, bratet sie im vollen Saft und schwingt sie mit einigen Löffelvoll kräftiger Madeira-Sose.

[7]) Man backt das ausgelöste, von Haut und Sehnen befreite Fleisch fein, würzt es, formt es zu kleinen Koteletten und bratet diese in Butter.

[8]) Man löst die Rücken-Muskeln eines Hasen aus, häutet und spickt sie und schneidet sie in thalerdicke Scheiben, würzt sie mit Salz, Pfeffer, Nelken und feinen Kräutern, spritzt etwas Essig darüber und läßt sie eine Stunde stehen. Vom Fleisch der Keulen, ebensoviel geschabtem Speck, halbsoviel Semmelteig *(panade)*, einem Ei, zwei bis drei Eigelben, Gewürz und gebackter Petersilie bereitet man ein Füllsel *(farce)*. Eine Form legt man mit Speckscheiben aus, füllt sie mit den abgetropften Hasen-Schnitten und dem Füllsel, läßt sie im Ofen eine Stunde backen und gibt den Kuchen mit einem Wildsaft *(jus de venaison)* zu Tisch.

[9]) Vergl. S. 491, Fußbem. 5.

Grenadins de lièvre à la purée de champignons.	Gespickte, geschmorte Hasen-Schnitten mit Tafelpilzmus.	Larded, braised slices of hare with purée of mushrooms.
— de lièvre à la purée de faisan.	—, geschmorte Hasen-Schnitten mit Fasanmus.	—, braised slices of hare with purée of pheasant.
— de lièvre à la purée de grives.	—, geschmorte Hasen-Schnitten mit Krammetsvogelmus.	—, braised slices of hare with purée of fieldfares.
— de lièvre à la purée de lièvre.	—, geschmorte Hasen-Schnitten mit Hasenmus.	—, braised slices of hare with purée of hare.
— de lièvre à la purée de marrons.	—, geschmorte Hasen-Schnitten mit Kastanienmus.	—, braised slices of hare with purée of chestnuts.
— de lièvre à la purée de perdrix.	—, geschmorte Hasen-Schnitten mit Rebhuhnmus.	—, braised slices of hare with purée of partridge.
— de lièvre à la purée de pommes de terre.	—, geschmorte Hasen-Schnitten mit Kartoffelmus.	—, braised slices of hare with purée of potatoes.
— de lièvre à la purée de truffes.	—, geschmorte Hasen-Schnitten mit Trüffelmus.	—, braised slices of hare with purée of truffles.
— de lièvre à la Soubise.	—, geschmorte Hasen-Schnitten mit weißem Zwiebelmus.	—, braised slices of hare with white purée of onions.
— de lièvre à la vigneronne.	—, geschmorte Hasen-Schnitten mit Kastanien.[1])	—, braised slices of hare with chestnuts.
Hachis de lièvre.	Hasenfleisch-Gehäck[2]).	Hashed hare.
Haricot de lièvre.	Hasen-Ragout.	Haricot (of) hare.
Longe[3]) *de lièvre rôtie.*	— -Braten.	Roasted (loin of) hare.
— de lièvre rôtie à la Soubise.	— -Braten mit weißem Zwiebelmus.	— loin of hare with white purée of onions.
Matelote de lièvre.	Matrosen-[4])Ragout von Hase.	Matelote of hare.
— de lièvre à la polonaise.	— -Ragout von Hase auf polnische[5]) Art.	— of hare in Polish style.
Mousse de lièvre.	Schaum-speise, -brot, -form.	Moss[6]) of hare.
— de lièvre à la Périgueux.[7])	— von Hase mit Trüffeln.	— of hare with truffles.
Pain de lièvre.	Hasenbrot[8]).	Hare-mould.
— de lièvre à la gelée.	— in Gallerte.	— -mould in jelly. [sauce.
— de lièvre au madère.	— mit Madeira-Sose.	— -mould with madeira
— de lièvre à la sauce poivrade. [venaison.	— mit Pfeffer-Sose.	— -mould with pepper sauce. [jelly sauce.
— de lièvre à la sauce	— mit Johannisbeer-Sose.	— -mould w. red currant-
— de lièvre aux truffes.	— mit Trüffeln.	— -mould with truffles.
Pâté froid de lièvre.	Kalte Hasen-Pastete.	Cold hare-pie.
— froid de lièvre sans	— Hasen-Pastete ohne Form.	— hare-pie, square-shaped
— de lièvre. [moule[9]).	Hasen-Pastete.	Raised hare-pie. [shells.
— de lièvre en coquilles.	— -Pastete in Muscheln.	— hare-pie in (scallop-)
— de lièvre à l'écossaise.	— -Pastete, schottisch.	— hare-pie, Scotch style.
— de lièvre à la française.	— -Pastete mit Speck und Tafel-Pilzen.	— hare-pie with bacon and button-mushrooms.
— de lièvre à la saxonne.	— -Pastete mit Sauerkraut.	— hare-pie w. *Sauerkraut.*

---

[1]) Die gehäuteten *filets* werden der Länge nach gespickt, in eine Pfanne über Speckscheiben gelegt, mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt und einer Zwiebel gewürzt, mit Bratensaft *(jus)* und Rheinwein begossen, zugedeckt, mit glühenden Kohlen auf dem Deckel, gar gedämpft, kurz vor dem Anrichten in die heiße Bratröhre gestellt, damit der Speck bräunt, und überglänzt. Man richtet die *grenadins* in eine Brot- oder Reiskruste an, gibt schön überglänzte Kastanien in die Mitte und eine mit der aus den Hasen-Knochen gezogenen Essenz verkochte spanische Sose *(espagnole)* nebenbei.

[2]) Kalter Hasen-Braten wird fein gehackt, in eine Pfeffer-Sose gethan, ein Stück frische Butter darunter gezogen, angerichtet und mit verlorenen Eiern *(oeufs poetés)* und gerösteten Brotschnitten *(croûtons)* umlegt.

[3]) Vergl. Fußbem. zu *longe de chevreuil.*

[4]) Vergl. S. 298, Fußbem. 8.

[5]) Gespickte Hasen-Schnitten mit einem Ragout von Krebsschwänzen, gefüllten Oliven, überglänzten Zwiebeln, kleinen Pfeffer-Gurken, Wildklößchen und pikanter Sose.

[6]) Oder *light (spongy) mould of hare, froth of hare, softened paste of hare(-meat) mixed with whipped cream, cream-mould of hare(-meat).*

[7]) Gegeben beim *Dîner offert par l'amiral Vignes,* gelegentlich der Russenfeste in Toulon, im Oktober 1893.

[8]) Vergl. *gâteau de lièvre;* doch fallen beim *pain* die gebeizten Rückenfleisch-Schnitten meist weg, sodaß das Ganze nur aus gargemachtem Füllsel besteht.

[9]) Eigentlich »ohne die gewöhnliche Form«; denn die Pastete ist vierkantig, würfelartig.

Pieds de lièvre.	Hasen-Läuftchen, -Lauf(t).	Hare-feet.
— *de lièvre, sauce aux câpres.*[1])	— -Läuftchen mit Kapern-Sose.	— -feet with caper sauce.
Pouding de lièvre.	— -Pudding.	— -pudding.
Poupiettes de lièvre.[2])	Gefüllte Hasenfleisch-Röllchen.	— -olives, or stuffed and rolled fillets of hare.
— *de lièvre au madère.*	— Hasenfleisch-Röllchen mit Madeira-Sose.	— -olives with madeira sauce.
— *de lièvre à la Villars.*	— Hasenfleisch-Röllchen mit Kräuter-Fülle.	— -olives stuffed with herbs.
Purée de lièvre.	Hasenfleischmus[3]).	Purée of hare.
— *de lièvre à l'anglaise.*	— auf englische[4]) Art.	— of hare in English style.
— *de lièvre aux truffes.*	— mit Trüffeln.	— of hare with truffles.
Quenelles de lièvre.	Hasenfleisch-Klößchen[5]).	Hare-forcemeat balls.
— *de lièvre à la chasseur.*	— -Klößchen nach Jäger-[6]) Art.	— -forcemeat balls, hunter's style.
— *de lièvre à la provençale.*	— -Klößchen mit Tafel-Pilzen.	— -forcemeat balls with mushrooms.
Râble de lièvre.	Hasen-Rückenstück, -Hinterstück.	Backbone of hare.
— *de lièvre à la crème.*[7])	— -Rückenstück mit Rahm.	— of hare with cream.
— *de lièvre à la mode.*	— -Rückenstück nach d. Mode.	— of hare *à la mode*.
— *de lièvre en papillotes.*	— -Rückenstück in Papier-Hülsen.	— of hare in papers.
— *de lièvre piqué, rôti.*	— -Rückenstück gespickt, gebraten.	— of hare larded, roasted.
— *de lièvre rôti à la crème.*	— -Rückenstück mit Rahm gebraten.	— of hare roasted with cream.
— *de lièvre à la Saint-Denis.*	— -Rückenstück mit Trüffel-Sose.[8])	— of hare with truffle sauce.
— *de lièvre à la sauce poivrade.*	— -Rückenstück mit Pfeffer-Sose.	— of hare with pepper sauce.
— *de lièvre, sauce à la Robert.*	— -Rückenstück mit brauner Zwiebel-Sose.	— of hare with brown onion sauce.
Ragoût de lièvre.[9])	— -Ragout.	Ragout of hare.
Roulettes de lièvre.	Hasenfleisch-Röllchen.	*Roulettes* of hare.
— *de lièvre, sauce aux anchois.*	— -Röllchen mit Sardellen-Sose.	— of hare with anchovy sauce.
— *de lièvre, sauce aux oranges.*	— -Röllchen mit Orangen-Sose.	— of hare with orange sauce.
Salade de lièvre.	— -Salat.	Salade of hare.
Salmi(s) de lièvre.[10])	Braunes Hasen-Ragout.	Salmis of hare.
Sang de lièvre.	Hasenblut.	Blood of hare.
Omelette au sang de lièvre.	Eierkuchen mit Hasenblut.	Omelet with blood of hare.
Sauté de lièvre.	Geschwungener Hase[11]).	Fried hare.
— *de lièvre à la Mitau.*	— Hase nach Mitauer[12]) Art.	— hare with sour cream in crust.
— *de lièvre à la Polignac.*	— Hase nach Polignac[13]).	— hare, Polignac style.
Soufflé de lièvre.	Hasen-Auflauf[14]).	Puff (mould) of hare.
Suprême de lièvre.	Hochfeines Hasen-Gericht.	Suprême of hare.[15])

[1]) Ungarisch *nyulczomb kapornamártással*, österreichisch »Hasenlauf mit Capri«.

[2]) Auch *poupiettes de filets de lièvre.*

[3]) Man hackt kalten Hasen-Braten ganz fein, stößt ihn im Mörser, erwärmt ihn mit etwas brauner Sose und streicht ihn durch ein Sieb, worauf man das Mus vor dem Anrichten mit etwas Butter vermischt.

[4]) Der Hase aufgeschnitten, das Blut aufgehoben; die Fleischstücke mit Leber, Zwiebel, Möhre und Butter gebraten, Tafel-Pilze, Gewürz, Kräuter, dann Fleischbrühe hinzugegeben, alles weich gedünstet; die Hasen-Stücke durch ein Sieb gestrichen, mit Mehl und dem Blut vermischt, überm Feuer in die durchgestrichene Hasen-Brühe gerührt, bis dick, mit Füllsel-Klößchen angerichtet.

[5]) Man bereitet die Klößchen aus zartem Hasen-Füllsel mittelst zweier Eßlöffel und macht sie in Fleischbrühe, ohne sie kochen zu lassen, gar.

[6]) Wie *quenelles de lapereau à la chasseur.*

[7]) Ungar. *nyulgerincz tejfeles zománczczal nyulgerincz tejfeles mártással* (mit Rahmsose).

[8]) Vergl. *lièvre farci à la Saint-Denis.*

[9]) Besser *civet de lièvre* (s. d.).

[10]) Vergl. *civet de lièvre.*

[11]) Man schneidet das Fleisch der Hasen-Rücken in passende Stücke (Schnitzel, *escalopes*), die man in Butter schnell bratet und mit kräftiger brauner Sose schwingt.

[12]) Hauptstadt des russ. Gouvernements Kurland, russ. *Mitawa*, lettisch *Jelgawa*. — Die Hasen-Schnitten werden mit sauerer Sahne in einer Kruste angerichtet.

[13]) Die Schnitten, wovon die Hälfte gespickt sind, werden abwechselnd auf einem Rand von Hasen-Fülle angerichtet; in die Mitte Tafel-Pilze oder Trüffel-Scheiben, die mit etwas Madeira-Sose geschwenkt (sautiert) sind.

[14]) Man bereitet ein zartes, rohes Hasen-Füllsel, welches man mit einigen Eigelben und Eierschnee (zu Schnee geschlagenem Eiweiß) vermischt und in kleinen Förmchen oder Kasserollen auf Salz bäckt und schnell aufträgt.

[15]) Auch *glazed hare.*

Suprême de lièvre à la Suzeraine.	Hochfeines Hasen-Gericht nach Suzeraine.	Suprême of hare, Suzeraine style.
Terrine de lièvre.	Hasen-Schüsselpastete.	Terreen-pie[1]) of hare.
— *de lièvre et de tête de porc.*	— -Schüsselpastete mit Schweinskopf.	— -pie of hare and pork's-head.
— *de lièvre aux truffes.*	— -Schüsselpastete mit Trüffeln.	— -pie of hare w. truffles.
Tête de lièvre.	Hasenkopf.	Hare's-head.
— *de lièvre à la bernoise.*	— auf Berner[2]) Art.	— -head made of hare-forcemeat.
Timbale de lièvre.	Hasen-Becherpastete[3]).	Thimble(-pie) of hare.
— *de lièvre à la milanaise.*	— -Becherpastete mit Hohlnudeln.	— (-pie) of hare with macaroni
Vinaigrette de lièvre.	Hasenfleisch-Salat.	Salad of hare.
Levraut[4]).	**Junger Hase.**	**Leveret.**
— *à l'anglaise.*	— Hase, englisch[5]).	— in English style.
— *à l'autrichienne.*	— Hase, österreichisch[6]).	— in Austrian style.
— *à la bohémienne.*	— Hase auf böhmische[7]) Art.	— in Bohemian style.
— *à la chasseur.*	— Hase m. Zwiebel-Gemüse.	— with onions.
— *farci à l'américaine.*	— Hase gefüllt, Paradiesapfel-Sose.	— stuffed, tomato sauce.
— *farci et rôti (à la broche).*	— Hase gefüllt und (am Spieß) gebraten.	— stuffed and roasted (on the spit).
— *à la française.*	— Hase, französisch.	— in French style.
— *à la gelée.*	— Hase mit Gallerte.	— with jelly.
— *mariné, rôti à la broche.*	— Hase gebeizt und am Spieß gebraten.	— marinated and roasted on the spit.
— *à la Orly.*	— Hase nach Orly[8]).	— fried in batter.
— *à la paysanne.*	— Hase mit Gemüsen.	— with vegetables.
— *aux petits pois.*	— Hase mit Schoten-Kernen.	— with green peas.
— *piqué, rôti.*	— Hase gespickt, gebraten.	— larded, roasted.
— *piqué, rôti au cresson.*	— Hase gespickt, gebraten mit Kresse.	— larded, roasted, with cresses.
— *aux quenelles.*	— Hase mit (Füllsel-)Klößchen.	— with (forcemeat-)balls.
— *rôti.*	— Hase gebraten.	— roasted.
— *rôti à l'allemande.*	— Hase mit sauerem Rahm gebraten.	— roasted with sour cream.
— *rôti à l'autrichienne.*	— Hase gebraten auf österreichische[9]) Art.	Roast(ed) leveret in Austrian style.
— *rôti à la broche.*	— Hase am Spieß gebraten[10]).	Leveret roasted on the spit.

[1]) Oder auch *pot-pie of hare.*

[2]) Eine Hasen-Fülle mit Sardellen macht man in der Form eines Hasenkopfes gar, läßt den »Kopf« erkalten, stürzt aus und verziert mit Gallerte.

[3]) Die zwei *filets* (Rücken-Muskeln) von einem starken Hasen werden gehäutet, dann der Länge nach gespickt und in ungefähr thalerdicke Scheibchen geschnitten, mit Salz, feinen Gewürzen und Kräutern überstreut, mit ein wenig Weinessig bespritzt und so einige Stunden gebeizt. Das übrige Fleisch des Hasen wird abgelöst, aus Haut und Sehnen geschabt, mit ebensoviel frischem Speck fein gewiegt; darunter wird geweichte, wieder ausgedrückte Semmel, ein ganzes Ei und einige Eigelbe, feine Kräuter, Zitronen-Schale und das nötige Gewürz gemischt. Eine Becherform wird mit Butter ausgestrichen, mit feinen Semmel-Bröseln ausgestreut. Nun gibt man eine Lage Füllsel, die Hälfte von den Hasenfleisch-Scheibchen, dann wieder Füllsel und den Rest der Fleischscheiben, sowie wieder Füllsel darein, deckt kleine Speckscheiben und ein Butter-Papier darüber, setzt die Becher-Pastete *(timbale)* auf einen Deckel, läßt sie 1¼ Stunde backen. Beim Anrichten wird die Form ausgestürzt, alles Fett abgenommen, glasiert und ein kräftiger Fleischsaft *(jus)* darunter und nebenher gegeben. — Kann auch kalt gegessen werden.

[4]) Der junge Hase in seinem ersten Jahre. — *Levreteau* ganz junger Hase. — Hier fehlende Rezepte sind unter *lièvre* nachzuschlagen.

[5]) Ein junger Hase wird abgezogen, doch läßt man Kopf, Füße und Ohren am Rumpf. Man nimmt das Tier aus, hackt die Leber, stößt sie mit ebensoviel Semmelteig *(panade)*, etwas Butter, Eigelben, Gewürz (Salbei) und geschwitzter Zwiebel, mischt etwas Hasenblut darunter, füllt den Hasen damit, dressiert ihn, überbindet ihn mit Speckplatten und bratet ihn im Ofen. Dazu gibt man Johannisbeer-Sulze *(gelée de groseilles)*.

[6]) Wie *lièvre rôti à l'autrichienne* (s. d.).

[7]) Von einem jungen Hasen werden die beiden *filets* ausgelöst, das eine mit Speck, das andere mit Streifen von rohem Schinken gespickt, beide in eine Pfanne auf Speck- und Zwiebel-Scheiben gelegt, mit Salz gewürzt, eine Flasche guter Rotwein hinzugegossen, weich gedämpft. Wenn gar, werden die *filets* in kleine Scheiben *(escalopes)* geschnitten, wieder aneinander gereiht, mit in Butter goldgelb gerösteter Semmel (Semmel-Bröseln) überstreut und angerichtet. Der Bratensaft *(jus)* wird durchgestrichen, entfettet und mit Johannisbeer-Sulze *(gelée de groseilles)* und geschälten, in Scheiben geschnittenen Trüffeln zehn Minuten aufgekocht.

[8]) In Schlagteig gehüllt und gebacken, mit Paradiesapfel-Sose angerichtet.

[9]) Der Hase gespickt, über Nacht in eine Beize von Essig, Zwiebel-Scheiben, Wurzelwerk, Gewürz, Lorbeerblatt und Petersilie gelegt, abgetrocknet, gesalzen, in der Pfanne mit Butter und unter Hinzugießen von Rahm gebraten, beim Anrichten mit Kapern übergossen.

[10]) Der Hase wird gespickt, mit Butter-Papier umbunden und 30 bis 45 Minuten am Spieß gebraten. Meist gibt man eine Pfeffer-Sose dazu.

Levraut rôti à la broche, sauce aux champignons.	Junger Hase am Spieß gebraten, Tafelpilz-Sose.	Leveret roasted on the spit, mushroom sauce.
— rôti à la broche, sauce à la gelée de groseilles.	— Hase am Spieß gebraten, Johannisbeer-Sose.	— roasted on the spit, currant-jelly sauce.
— rôti à la broche, sauce au madère.	— Hase am Spieß gebraten, Madeira-Sose.	— roasted on the spit, madeira sauce.
— rôti à la broche, sauce à la pauvre homme.	— Hase am Spieß gebraten, Schalotten-Sose.	— roasted on the spit, shallot sauce.
— rôti à la broche, sauce piquante.	— Hase am Spieß gebraten, pikante Sose.	— roasted on the spit, piquant sauce.
— rôti à la broche, sauce poivrade.	— Hase am Spieß gebraten, Pfeffer-Sose.	— roasted on the spit, pepper sauce.
— rôti à la broche, sauce aux truffes.	— Hase am Spieß gebraten, Trüffel-Sose.	— roasted on the spit. truffle sauce.
— rôti à la crème aigre.	— Hase mit sauerem Rahm gebraten.	— roasted w. sour cream.
— rôti, sauce à l'archevêque.	— Hase gebraten, Erzbischof-Sose.	— roasted, archbishop sauce.
— en salmi(s).	— Hase braun eingemacht.	— brown fricasseed.
— sauté.	Geschwungener[1] junger Hase.	Fried leveret.
— sauté à la bourgeoise.	— junger Hase, bürgerlich[2].	— leveret in family style.
— sauté aux fines herbes.	— junger Hase mit feinen Kräutern.	— leveret with fine herbs.
— sauté à la Marengo.	— junger Hase auf Marengoer[3] Art.	— leveret, Marengo style.
— sauté à la provençale.	— junger Hase mit kleinen Zwiebeln und Schinken.	— leveret with small onions and ham.
— sauté, sauce aux tomates.	— junger Hase mit Paradiesapfel-Sose.	— leveret with tomato sauce.
— sauté aux truffes.	— junger Hase mit Trüffeln.	— leveret with truffles.
— à la suisse.	Junger Hase, schweizerisch[4].	Leveret in Swiss style.
Aspic de levraut.	Sulze von jungem Hasen.	Aspic of leveret.
— de levraut à la parisienne.	— von jungem Hasen auf Pariser[5] Art.	— of leveret garnished with red tongue.
Boudins de levraut.	Hasenfleisch-Würstchen[6].	Leveret-sausages.
— de levraut aux truffes.	— -Würstchen mit Trüffeln.	— -sausages with truffles.
Côtelettes de levraut.	Hasen-Rippchen, -Koteletts, -Koteletten.	— -cutlets, leveret-chops.
— de levraut aux truffes.	— -Rippchen mit Trüffeln.	— -cutlets with truffles.
Crépinettes de levraut.	Netzwürstchen v. jungem Hasen.	Flat sausages of leveret.
— de levraut à la favorite.	— von jungem Hasen nach Günstlings-[7] Art.	— sausages of leveret with truffles and tongue.
Cuisses de levraut.	Keulen von jungem Hasen.	Legs of leveret.
— de levraut à la Maintenon.	— von jungem Hasen nach der Maintenon[8].	— of leveret, Maintenon style.
— de levraut en papillotes.	— von jungem Hasen in Papier-Hülsen.[9]	— of leveret in papers.
— de levraut à la Périgueux.	— von jungem Hasen mit Trüffel-Sose.	— of leveret with truffle sauce.
Épigramme de levraut.	Epigramm v. jungem Hasen.	Épigramme of leveret.
— de levraut aux truffes.	— von jungem Hasen mit Trüffeln.[10]	— of leveret with truffles.

1) Der Hase in Stücke geschnitten, in Butter gebraten, in einer Sose von Butter mit Mehl, Wein und Tafel-Pilzen angerichtet.

2) Ein Hasen-Ragout mit kleingeschnittenem Speck, Zwiebeln, gehackten Tafel-Pilzen, Herz und Leber des Hasen.

3) Öl in einer flachen Kasserolle heiß gemacht, die Hasen-Stücke hineingegeben, über lebhaftem Feuer gebraten (sautiert), mit Salz, Pfeffer, Knoblauch, Thymian, Lorbeerblatt und Petersilie gewürzt, bei mäßigem Feuer gar gebraten, zuletzt mit einigen Löffelvoll Weißwein vermischt, zwei Minuten später mit etwas Paradiesapfel-Sose gebunden, einmal aufgekocht und angerichtet.

4) Wie *lièvre à la suisse* (s. d.).

5) Mit Zungen-Scheiben verziert.

6) Vergl. *boudins de lièvre.*

7) Hasen-Würstchen mit Trüffeln und Zunge, überkrustet (paniert), geröstet und im Kranz um kleine Klöße angerichtet.

8) Vergl. S. 535, Fußbem. 3.

9) Man löst die Keulen bis zum Knie aus, dämpft sie in einer Kräuter-*(Uxelles-)*Sose, schlägt sie samt der Sose in geöltes Papier ein und macht sie im Ofen fertig.

10) Die Hälfte der Epigramme wird in *Villeroi*-Sose getaucht, damit überzogen, paniert und gebacken; die andere Hälfte wird in Butter gebraten und mit der ersten abwechselnd auf einem Rand angerichtet; Trüffel-Sose gibt man in die Mitte und nebenbei. Vergl. auch *épigramme de lapereau aux truffes.*

Escalopes de levraut.	Schnitzel von jungem Hasen.	Collops of leveret.
— de levraut en bordure.	— von jungem Hasen in einem Rand.	— of leveret in a border.
— de levraut au risot.	— von jungem Hasen mit italienischem Reis.	— of leveret with Italian rice.
— de levraut au sang.	— von jungem Hasen mit Blut.[1])	— of leveret with blood.
— de levraut aux truffes.	— von jungem Hasen mit Trüffeln.	— of leveret with truffles.
— de levraut à la Vernon.	— von jungem Hasen nach Vernon[2]).	— of leveret with patties of hare.
***Filets** de levraut.*	Filets von jungem Hasen.	Fillets of leveret.
— de levraut à l'allemande.	— von jungem Hasen auf deutsche[3]) Art.	— of leveret in German style.
— de levraut à la chasseur.	— von jungem Hasen mit Trüffeln u. Tafel-Pilzen.	— of leveret with truffles and mushrooms.
— de levraut à la Colbert.	— von jungem Hasen nach Colbert[4]).	— of leveret with purée of hare.
— de levraut à la Conti.	— von jungem Hasen nach Conti[5]).	— of leveret, Conti style.
— de levraut en couronne.	— von jungem Hasen im Kranz angerichtet.	— of leveret dished in a crown-shape.[6])
— de levraut à la financière.	— von jungem Hasen mit Reichen-Ragout[7]).	— of leveret with financier's garnish.
— de levraut aux fines herbes.	— von jungem Hasen mit feinen Kräutern.	— of leveret with fine herbs.
— de levraut à la maréchale.	— von jungem Hasen mit Tafelpilzmus.	— of leveret with purée of mushrooms.
— de levraut aux oignons farcis.	— von jungem Hasen mit gefüllten Zwiebeln.	— of leveret with stuffed onions.
— de levraut aux oranges (à l'orange).	— von jungem Hasen mit Orangen-Sose.	— of leveret with orange sauce.
— de levraut piqués.	Gespickte Filets von jungem Hasen.	Larded fillets of leveret.
— de levraut piqués à la Saint-Hubert.	— Filets von jungem Hasen nach St.-Hubert[8]).	— fillets of leveret, Saint-Hubert style.
— de levraut à la polonaise.	Filets von jungem Hasen mit sauerem Rahm u. Pilzen.	Fillets of leveret with sour cream and mushrooms.
— de levraut à la provençale.	— von jungem Hasen auf provençalische[9]) Art.	— of leveret in Provencial style.
— de levraut à la Soubise.	— von jungem Hasen mit weißem Zwiebelmus.[10])	— of leveret with white purée of onions.
Chaud-froid de filets de levraut.	— von jungem Hasen übersulzt.	— of leveret jellied.
Poupiettes de filets de levraut.	Gefüllte, gerollte Hasen-Filets.	Fillet-olives[11]) of leveret.

[1]) Man gibt in die Pfanne, worin man die Schnitzel gar gemacht hat, die nötige braune Sose und vermischt sie während des Einkochens mit Hasenblut.

[2]) Braunes Ragout von Hasen-Schnitzeln *(escalopes de levraut)* und Tafel-Pilzen *(champignons)*, umlegt mit kleinen Becher-Pasteten *(petites timbales)* von Hasenfleisch.

[3]) Mit Tafelpilz-Sose überzogen, überkrustet (paniert), gebacken, im Kranz um überglänzte Kastanien angerichtet; dazu eine spanische Sose mit Johannisbeer-Sulze.

[4]) Die Filets auf einer Seite mit Trüffelmus bestrichen, überkrustet (paniert), gebacken und im Kranz um ein Hasenmus *(purée de lièvre)* angerichtet.

[5]) Gespickte *filets;* die eine Hälfte mit in Eiweiß getauchten, hahnkammartig ausgestochenen Trüffeln verziert (bigarriert, indem man schräge Einschnitte in die *filets* macht, um die Trüffel-, manchmal auch Zungen-Scheiben hineinzuschieben, im Franz. auch *filets de levraut contisés),* die andere mit Füllsel bestrichen; alle *filets* in Butter geschwungen, glasiert, abwechselnd auf Füllselrand im Kranz angerichtet. In die Mitte gibt man ein Ragout von Gansleber, Trüffeln, Tafel-Pilzen, Hasen-Nieren, Hahnkämmen und Madeira-Sose.

[6]) Oder *piled in ring-form, served in crown-shape.*

[7]) Vergl. S. 492, Fußbem. 1.

[8]) Die ausgelösten *filets* werden gehäutet, jedes wieder in drei *filets* geschnitten, geklopft, gespickt, in eine Pfanne auf Speckscheiben gelegt, Zwiebeln, ein Petersilien-Sträußchen, Lorbeerblatt und Gewürz daran gegeben, einige Löffelvoll Bratensaft *(jus)* und ein Glasvoll Madeira hinzugegossen, langsam gekocht und unter öfterem Begießen gar gemacht und glasiert. Die Nieren und *filets mignons* der Hasen schneidet man in kleine Scheiben, schwingt sie zuletzt in ein wenig Butter, gießt diese ab und gibt in Scheiben geschnittene Trüffeln, einen Löffelvoll gehackte, abgewällte Petersilie und die entfettete Grundsose *(fond)* der *filets*, sowie den Saft einer halben Zitrone darauf. Die *filets* werden im Kranz angerichtet, in die Mitte kommt das Ragout; nebenbei eine Madeira-Sose, die mit der aus den Knochen gezogenen Essenz verkocht ist.

[9]) Vergl. *lièvre à la provençale.*

[10]) Wie *filets de lapereau à la Soubise* (s. d.).

[11]) Oder *stuffed and rolled fillets of leveret.*

Poupiettes de filets de levraut à la Viardot.	Gefüllte, gerollte Hasen-Filets nach Viardot[1].	Fillet-olives of leveret, Viardot style.
— de filets de levraut à la Villars.	—, gerollte Hasen-Filets nach Villars[2].	— -olives of leveret with herb-stuffing.
Sauté de filets de levraut.	Geschwungene Filets von jungem Hasen.	Fried (tossed) fillets of leveret.
— de filets de levraut à la bretonne.	— Filets von jungem Hasen mit Zwiebeln in Madeira.	— fillets of leveret with sliced onions in madeira.
— de filets de levraut à la Dubarry.	— Filets von jungem Hasen nach der Dubarry[3].	— fillets of leveret with small hare-moulds.
— de filets de levraut à la russe.	— Filets von jungem Hasen auf russische[4] Art.	— fillets of leveret in the Russian style.
Turban de filets de levraut.	Turban von Hasen-Filets.	Turban(d) of leveret-fillets.
— de filets de levraut à la Conti.	— von Hasen-Filets nach Conti[5].	— of leveret-fillets, Conti style.
— de filets de levraut à la Diane.	— von Hasen-Filets mit überglänzten Kastanien.	— of leveret-fillets with glazed chestnuts.
— de filets de levraut à la financière.	— von Hasen-Filets mit Reichen-[6]Ragout.	— of leveret-fillets with financier's garnish.
— dc filets de levraut à la parisienne.	— von Hasen-Filets auf Pariser Art.	— of leveret-fillets in Parisian style.
— de filets de levraut à la Périgord.	— von Hasen-Filets mit Trüffeln.	— of leveret-fillets with truffles.
— de filets de levraut aux truffes.	— von Hasen-Filets mit Trüffeln.	— of leveret-fillets with truffles.
Matelote de levraut.	Matrosen-Ragout v. jungem Hasen.	Matelote of leveret.
Pain de levraut.	Hasenfleischbrot.	Mould of leveret.
— de levraut à la chasseur.	— nach Jäger-[7]Art.	— of leveret, hunter's style.
— de levraut froid.	— kalt.	— of leveret, cold.
Pâté chaud de levraut à l'ancienne.	Hasenfleisch-Pastete, warm auf altmodische Art.	Raised leveret-pie, hot in ancient fashion.
— de levraut.	— -Pastete.	— leveret-pie.
— de levraut en fusée[8].	— -Pastete.	— leveret-pie *en fusée*.
Petits aspics de levraut.	Kleine Hasenfleisch-Sulzen.	Small aspics of leveret.
Pouding de levraut à la sauce au madère.	Hasenfleisch-Pudding mit Madeira-Sose.	Pudding of leveret with madeira sauce.
— de levraut à la sauee aux truffes.	— -Pudding mit Trüffel-Sose.	— of leveret with truffle sauce.
Râble dc levraut.	Rückenstück von jungem Hasen.[9]	Backbone of leveret.
— de levraut rôti.	Gebratenes Rückenstück von jungem Hasen.	Roast(ed) backbone of leveret.
— de levraut rôti, sauce à la poivrade.	— Rückenstück von jungem Hasen mit Pfeffer-Sose.	— backbone of leveret with pepper sauce.
Timbale de levraut.	Becher-Pastete von Hasenfleisch.	Thimble-mould(-shape) of leveret.
— de levraut aux nouilles.	— -Pastete von Hasenfleisch mit Nudeln.	— -mould of leveret with noodles.

[1]) Sprich »Wiardôh«; *Pauline Viardot-Garcia*, Opern-Sängerin, geb. 18. Juli 1821 zu Paris, zog sich 1862 von der Bühne zurück, lebte darauf als Gesang-Lehrerin in Baden-Baden, seit 1871 in Paris. — Jedes *filet* in zwei Teile geschnitten, breit geklopft, in eine irdene Schüssel gelegt und mit Olivenöl, Zitronensaft, Salz und Pfeffer einige Stunden gebeizt (mariniert). Von den Fleischabfällen und den Nierchen bereitet man mit feingeschnittenem Speck, Semmelbrei *(panade)*, einigen Eiern, Salz und Muskatnuß ein Füllsel, unter welches man ein paar Eßlöffelvoll feine Kräuter *(fines herbes)* mischt. Die gebeizten *filets* werden nun, nachdem auf einem Mundtuch getrocknet, mit diesem Füllsel bestrichen, aufgerollt, mit Holzspeilchen durchstochen, auf der Oberfläche fein gespickt, mit Speckscheiben und einer Kräuter-Beize gar gemacht, überglänzt (glasiert) und auf einem Füllselrand *(bordure de farce)* angerichtet. In die Mitte gibt man ein feines Ragout von Tafel-Pilzen *(champignons)*.

[2]) Wie *poupiettes de lièvre à la Villars* (s. d.).

[3]) a) Erhaben angerichtet, mit kleinen Hasen-Kuchen *(petits pains de lièvre)* umlegt; Madeira-Sose. b) Mit Artischockenmus *(purée d'artichauts)*.

[4]) Mit Weißwein geschwungen (sautiert), mit Steinpilzen in sauerem Rahm umlegt.

[5]) Der Turban besteht aus Hasen-Fülle und Hasen-Filets mit Trüffeln; er wird mit großen Oliven umlegt und mit Trüffel-Sose übergossen.

[6]) Mit einem Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Hahnkämmen, Fettlebern *(foies gras)* und Hasen-Nieren. Vergl. *turban de filets de lapereau à la financière.*

[7]) a) Mit Steinpilzen. b) Mit Hasen-Schnitten belegter Rand aus Hasen-Fülle; in die Mitte Trüffeln in Madeira.

[8]) *Fusée* (engl. *fusee*) Spindel, Schnecke; Brander, Zünder (bei der Artillerie); Rakete; verschobenes Viereck, Raute (in der Wappen-Kunde); Röhre des Fuchsbaues (Jagd); ein hoher Blätterpilz, eine Kochbirnen-Sorte; bauchige Säule (in der Baukunst).

[9]) Wie *râble de lièvre* (s. d.).

Loir [1]), *greul.*	Siebenschläfer, Bilch [2]).	**Dormouse** [3]).
Loirs rôtis.	Gebratene Siebenschläfer.	Roast(ed) dormice.
— *rôtis, sauce piquante.*	— Siebenschläfer mit pikanter Sose.	— dormice with piquant sauce.
Loup-cervier [4]), *chat-cervier, lynx.*	Luchs, Tierwolf [5]).	Lynx, loup-cervier.
— *-cervier braisé.* [*croute.*	Geschmorter Luchs.	Braised lynx.
— *-cervier braisé à la chou-*	— Luchs mit Sauerkraut.	— lynx with *Sauerkraut.*
— *-cervier braisé à la purée de marrons.* [*de truffes.*	— Luchs mit Kastanienmus.	— lynx with purée of chestnuts. [truffles.
— *-cervier braisé à la purée*	— Luchs mit Trüffelmus.	— lynx with purée of
— *-cervier braisé, sauce*	— Luchs mit pikanter Sose.	— lynx with piquant
— *-cervier rôti.* [*piquante.*	Luchsbraten.	Roast(ed) lynx. [sauce.
— *-cervier rôti au macaroni.*	— mit Hohlnudeln.	— lynx with macaroni.
— *-cervier rôti aux marrons glacés.*	— mit überglänzten Kastanien.	— lynx with glazed chestnuts.
— *-cervier rôti aux petits oignons farcis.*	— mit überglänzten kleinen Zwiebeln.	— lynx with glazed small onions.
— *-cervier rôti au riz.*	— mit Reis.	— lynx with rice.
Loutre [6]).	Fischotter [7]).	**Otter.**
— *braisée, sauce aux câpres.*	Geschmorte Fischotter mit Kapern-Sose. [Sose.	Braised otter with caper sauce. [sauce.
— *braisée, sauce piquante.*	— Fischotter mit pikanter	— otter with piquant
— *aux fines herbes.*	Fischotter mit feinen	Otter with fine herbs.
— *en fricassée.*	— -Frikassee. [Kräutern.	— fricasseed.
— *en marinade.*	— gebeizt.	— in marinade.
— *en marinade au lait.*	— in Milchbeize	— in a milk-marinade.
— *en marinade au vin.*	— in Weinbeize.	— in a wine-marinade.
— *en ragoût.*	— -Ragout. [8])	— -ragout.
— *rôtie.*	— gebraten. [gebraten.	— roasted. [cream.
— *rôtie à la crème aigre.*	— mit sauerem Rahm	— roasted with sour
— *au vin de Bourgogne.*	— in Burgunderwein.	— in Burgundy.
Cuisses de loutre.	— -Keulen.	Legs of otter.
— *de loutre rôties.*	Gebratene Fischotter-	Roast(ed) legs of otter.
Lynx [10]).	Luchs. [Keulen [9]).	Lynx.
Maïba.	Indischer Tapir [11]).	Indian tapir.

[1]) *Loir épineux* goldschwänzige Stachelratte (*echimys chrysurus*); *loir de montagne* Springmaus (*dipus sagitta*); *loir volant* fliegendes Eichhörnchen (*sciurus volans*). *Dégu* chilenischer Siebenschläfer.

[2]) *Myoxus glis*, auch Schlafmaus, Ratz, Bielmaus, Rellmaus, aus der Ordnung der Nagetiere, in seiner Gestalt an das Eichhörnchen erinnernd, 16 cm lang, ist ein nächtliches Tier Süd- und Osteuropas, häufig in Österreich, Steiermark, Kärnten, Mähren, Böhmen, Schlesien, Bayern, gemein in Kroatien, Ungarn und Südrußland. Man verfolgt den Siebenschläfer des Fleisches und des Pelzes halber, welch' letzterer in Krain zur Volkstracht gehört. Die alten Römer schätzten das Fleisch als Leckerbissen, sie mästeten die Tiere in eigenen Behältern (*gliriaria*). In Italien, Illyrien und Steiermark wird das Fleisch noch heute sehr hoch geschätzt. — Nahe verwandt ist der Gartenschläfer (große Haselmaus, Eichelmaus); die Haselmaus.

[3]) Mehrzahl *dormice. Common dormouse* Haselmaus; *striped dormouse* gestreiftes Backenhörnchen.

[4]) Mehrzahl *loups-cerviers. Loucerve, loup-cerve* (Mehrz. *loup-cerves*) Luchskatze, weiblicher Luchs.

[5]) *Felis lynx*, zur Raubtier-Gattung Katze gehörig, 1 m lang, 75 cm hoch, mit 15 bis 20 cm langem Schwanz. Im Mittelalter fand er sich noch in allen größeren Waldungen Deutschlands; jetzt kommt er noch in Deutsch-Österreich, in den an Rußland grenzenden Teilen Preußens, auch wohl in Bayern bisweilen vor; in der Schweiz ist er selten, in Rußland, Skandinavien und Ostsibirien aber häufig. Sein Fleisch gilt als schmackhaftes Wildbret, das Fell ist sehr geschätzt. — Polarluchs (Pischu, *felis canadensis*), franz. *chat canadien*, engl. *Canada lynx*, in Nordamerika, nördlich von den großen Seen und östlich bis zum Felsengebirge lebend, mit ebenfalls schmackhaftem Fleische.

[6]) *Loutre d'Égypte*, Ichneumon; *loutre marine* Seeotter (*lutra lutris*); *petite loutre* Art Beuteltier in Guyana (*didelphys palmata*); *saricovienne* brasilianische Fischotter (*lutra brasiliensis*).

[7]) it. *lontra*, span. *nutria*, ung. *vidra*, isl. *otr*, dän. *odder*, schwed. *utter*, lit. *udra*, russ. *vuidra*; *lutra vulgaris*, Raubtier aus der Familie der Marder, wird 80 cm lang, mit 40 cm langem Schwanz, 30 cm hoch und bis 15 kg schwer. Der Fischotter (auch die Fischotter) findet sich in ganz Europa, einzeln noch in Lappland, auch weitverbreitet in Asien. Das Fleisch ist zäh und schwer verdaulich und gilt bei den Katholiken als Fasten-Speise. Blut, Fett und manche Eingeweide galten früher als Heilmittel.

[8]) Mit Zitronensaft und Rotwein.

[9]) Man legt die Keulen einige Tage mit in Scheiben geschnittenem Wurzelwerk, Zwiebeln und Gewürz in Essig und bratet sie dann, indem man nach und nach von der Beize hinzugießt.

[10]) Selten; mehr gebräuchlich *loup-cervier* und *chat-cervier*.

[11]) *Tapirus indicus*, Schabrackentapir, in Barma Taraschu, von den Malayen Kuda-ayer, auf Sumatra Saladang und Gindol, Tennu, von den Chinesen Me genannt. Näheres vergl. Fußbem. zu *tapir*.

Maïpouri[1]).	Amerik. Tapir.	Tapir, anta.
Mambrine.	Mamber-Ziege[2]).	Mambrine.
— *rôtie.*	Mamberziegen-Braten.	Roast(ed) mambrine.
Manate, *boeuf marin, lamantin, lamentin, moisse.*	Seekuh, Lamantin, Manati, Ochsenfisch[3]).	Manatee, manaty, manati, lamentin, lamantin(e), sea-cow.
Boudins de manate.	— -Würstchen[4]).	— -sausages.
Manicou[5]).	Opossum.	Opossum.
Marcassin.	Frischling, junges Wildschwein[6]).	Young wild boar[7]).
— *farci.*	Gefüllter Frischling.	Stuffed young wild boar.
— *farci, rôti à la broche.*	— Frischling am Spieß gebraten[8]).	— young wild boar roasted on the spit.
— *glacé.*	Überglänzter Frischling.	Glazed young wild boar.
— *glacé, garni de macaroni.*	— Frischling mit Hohlnudeln.	— young wild boar with macaroni.
— *glacé, garni de marrons.*	— Frischling mit Kastanien.	— young wild boar with chestnuts.
— *glacé, garni de nouilles.*	— Frischling mit Nudeln.	— young wild boar with noodles.
— *à la hongroise.*	Frischling auf ungarische[9]) Art.	Young wild boar, Hungarian style.
— *au raifort.*[10])	— mit Meerrettich.	— wild boar with horse-radish.
— *rôti à la broche.*	— am Spieß gebraten[11]).	— wild boar roasted on the spit.
— *rôti à la broche, sauce aux câpres.*	— am Spieß gebraten, Kapern-Sose.	— wild boar roasted on the spit, caper sauce.
— *rôti à la broche, sauce au citron.*	— am Spieß gebraten, Zitronen-Sose.	— wild boar roasted on the spit, lemon sauce.
— *rôti à la broche, sauce au pain.*	— am Spieß gebraten, Brotsose.	— wild boar roasted on the spit, bread sauce.
Aspic de marcassin.[12])	Sulze von Frischling-Wildbret.[13])	Aspic of young wild boar.
Côtelettes de marcassin.	Frischling-Rippchen, -Kotelettes, -Koteletten.	Cutlets or chops of young wild boar.
— *de marcassin grillées.*	Geröstete Frischling-Rippchen.	Broiled cutlets of young wild boar.
— *de marcassin grillées, à la choucroute.*	— Frischling-Rippchen mit Sauerkraut.	— cutlets of young wild boar with *Sauerkraut.*
— *de marcassin grillées, à la purée de pois.*	— Frischling-Rippchen mit Erbsmus.	— cutlets of young wild boar w. purée of peas.
— *de marcassin grillées, sauce hachée.*	— Frischling-Rippchen mit Gehäck-Sose.	— cutlets of young wild boar with hash sauce.
— *de marcassin grillées, sauce poivrade.*	— Frischling-Rippchen mit Pfeffer-Sose.	— cutlets of young wild boar with pepper sauce.
— *de marcassin grillées, sauce à la Robert.*	— Frischling-Rippchen mit brauner Zwiebel-Sose.	— cutlets of young wild boar with brown onion sauce.

---

[1]) a) *Tapirus terrestris,* = *tapir.* b) Schwarzköpfiger Papagei *(psittacus melanocephalus).*

[2]) *Capra hircus mambrica,* in der Nähe von Aleppo und Damaskus vorkommende wilde Ziege, hat schmackhaftes Fleisch.

[3]) *Manatus latirostris, trichechus manatus,* Apia der Indianer, etwa 3 m lang und bis 300 kg schwer. Das Fleisch des Tieres gilt zwar für fiebererregend, ist aber wohlschmeckend und ähnelt mehr dem Fleische des Schweines als dem des Rindes; man salzt es ein und dörrt es auch an der Sonne. Viele Indianer kennen kein besseres Gericht als Lamantinfleisch. Vergl. *lamantin* auf S. 342. — Verwandte, jetzt ausgestorbene Art ist *rytine (rytina, vache marine).*

[4]) Von dem im Geschmack dem Schweinefleisch sehr nahe kommenden Seekuhfleisch macht man Würstchen, welche in großen Mengen nach Portugal ausgeführt werden und dort als Leckerbissen gelten.

[5]) *Didelphys virginianus,* = *opossum.*

[6]) Vergl. hierzu *sanglier* und *laie.*

[7]) Auch *boar-pig,* span. *jabato.*

[8]) Man bereitet ein Füllsel von Wildfleisch, in Butter geschwitzten Zwiebeln, würfelig geschnittenem Speck, geriebenem Schwarzbrot, Zitronen-Schale, Kapern, Eiern, Salz, Pfeffer, gestoßenen Nelken und etwas Essig. Diese Masse füllt man in das gebeizte, mit Salz, Pfeffer und Gewürz-Nelken abgeriebene junge Wildschwein, näht es zu, umhüllt es mit Butter-Papier und bratet es am Spieß.

[9]) Frischling gespickt, mit Rotwein und Wacholder-Beeren gebraten.

[10]) Ungarisch *rőtvad tormával.*

[11]) Der Frischling wird ein bis zwei Tage in eine Beize von Essig, Zwiebeln und Wacholder-Beeren gelegt, gut abgetrocknet, mit einem Gemisch von Salz, Pfeffer und Gewürz-Nelken eingerieben, mit Butter-Papier umhüllt, am Spieß gebraten und mit Kapern-, Zitronen- oder englischer Brotsose zu Tisch gegeben.

[12]) Ungarisch *rőtvad-kocsonya.*

[13]) Ein Frischling wird der Länge nach gespalten, in nicht zu breite Stücke geschnitten und mit Essig, Fleischbrühe, rohem Schinken, Wurzelwerk und Gewürz langsam weich gekocht. Von der Brühe bereitet man eine Gallerte, richtet die Fleischstücke in einer Form an und füllt diese mit der Gallerte

Côtelettes de marcassin panées, grillées.	Frischling-Rippchen krustiert, geröstet.	Cutlets of young wild boar breaded, broiled.
— de marcassin à la romaine.	— -Rippchen auf römische[1] Art.	— of young wild boar, Roman sauce.
Cuissot de marcassin.	— -Keule, -Schlegel.	Leg of young wild boar.
— de marcassin aux huîtres.	— -Keule mit Austern.	— of young wild boar with oysters.
— de marcassin aux morilles.	— -Keule mit Morcheln.	— of young wild boar with morels.
— de marcassin à la sauce aux câpres.	— -Keule mit Kapern-Sose.	— of young wild boar with caper sauce.
— de marcassin à la sauce aux cerises.	— -Keule mit Kirschsose.	— of young wild boar with cherry sauce.
— de marcassin à la sauce aux prunes.	— -Keule gekocht, Pflaumen-Sose.	— of young wild boar boiled, prune sauce.
— de marcassin aux truffes.	— -Keule mit Trüffeln.	— of young wild boar with truffles.
Hure de marcassin.	— -Kopf.	Head of young wild boar.[2]
— de marcassin à la sauce berlinoise.	— -Kopf mit Berliner Sose.	— of young wild boar, Berlin sauce.
Jambon de marcassin.	— -Schinken.	Ham of young wild boar.
— de marcassin aux épinards.	— -Schinken mit Gemüse.	— of young wild boar with vegetables.
— de marcassin à la sauce aigre-douce.	— -Schinken mit süß-sauerer Sose.	— of young wild boar, sour-sweet sauce.
Pâté de marcassin.[3]	— -Pastete.	Raised pie of boar-meat.
Poitrine de marcassin.	Frischlingbrust.	Breast of young wild boar.
— de marcassin grillée.	— auf dem Rost gebraten.	— of young wild boar broiled.
Quartier de marcassin.	Frischling-Viertel.	Quarter of young wild boar.
— de marcassin à l'allemande.	— -Viertel auf deutsche[4] Art.	— of young wild boar, cherry sauce.
— de marcassin à la moscovite.	— -Viertel auf moskowitische Art.	— of young wild boar, Moscovite style.
— de marcassin aux olives.	— -Viertel mit Oliven.	— of young wild boar with olives.
Selle de marcassin.	— -Rücken.	Saddle of young wild boar.
— de marcassin à la romaine.	— -Rücken gebeizt, römische Sose.	— of young wild boar marinated, Roman sauce.
— de marcassin rôtie.	Gebratener Frischling-Rücken.	Roast(ed) saddle of young wild boar.
— de marcassin rôtie, garnie de choucroute.	— Frischling-Rücken mit Sauerkraut.	— saddle of young wild boar with *Sauerkraut*.
— de marcassin rôtie à la gelée de groseilles.	— Frischling-Rücken mit Johannisbeer-Sulze.	— saddle of young wild boar with currant-jelly.
— de marcassin rôtie, sauce à la Cumberland.	— Frischling-Rücken mit Cumberland-Sose.	— saddle of young wild boar with Cumberland sauce.
— de marcassin rôtie, sauce à la poivrade.	— Frischling-Rücken mit Pfeffer-Sose.	— saddle of young wild boar with pepper sauce.
— de marcassin rôtie, sauce à la Robert.	— Frischling-Rücken mit brauner Zwiebel-Sose.	— saddle of young wild boar with brown onion sauce.
— de marcassin rôtie, sauce aux tomates.	— Frischling-Rücken mit Paradiesapfel-Sose.	— saddle of young wild boar w. tomato sauce.
— de marcassin à la sauce aux cerises.	Frischling-Rücken mit Kirschsose.	Saddle of young wild boar with cherry sauce.
— de marcassin à la sauce ta(r)tare.	— -Rücken mit kalter Senfsose.	— of young wild boar w. cold mustard sauce.

[1]) Auf einem Rand von Füllsel um eine römische Sose angerichtet.
[2]) Oder einfach *boar's head*.
[3]) Ungarisch *rõtvad-pástétom*.
[4]) Unter einer Schwarzbrot-Kruste gebraten, mit Kirschsose angerichtet.

Timbale de marcassin à la Victor Emmanuel.	Becher-Pastete von Frischling nach Victor Emanuel[1]).	Thimble-pie of young wild boar, Victor Emmanuel style.
Marmotte[2]), *rat des Alpes.*	(Alpen-)Murmeltier[3]).	**Marmot,** mountain-rat.
— *fumée.*	Geräuchertes Murmeltier-fleisch.	Smoked marmot.
Civet de marmotte.	Murmeltier-Pfeffer.	Jugged marmot.
Ragoût de marmotte.	— -Ragout.	Ragout of marmot.
Marmotte d'Allemagne[4]).	Hamster.	German marmot.
Marmotte bâtarde d'Afrique, marmotte du Cap[5]).	Klipp(en)dachs, Klippschliefer.	Rock-rabbit, cony, rock-badger, hyrax.
Marmotte de Pologne[6]).	Polnisches Murmeltier.	Poland marmot.
Marmotte de Strasbourg[7]).	Hamster, Kornferkel.	Hamster, German marmot.
Mart(r)e mineure[8]).	Wiesel.	Weasel.
Mazame.	**Schneeziege, Berg-, Weißziege**[9]).	**Mazama,** mazame, mountain goat.
Cuissot de mazame.	Schneeziegen-Keule.	Haunch of mazama.
Mélas, *tigre noir.*	**Schwarzpanther,** schwarzer Leopard[10]).	**Melas, black panther.**
Cuissot de mélas rôti.	Gebratene Schwarzpanther-Keule.	Roast(ed) haunch leg of melas.
Moisse[11]).	Manati.	Manatee.
Morse, *cheval marin, vache marine, trichèche.*	**Walroß,** Rosmar[12]).	**Walrus,** morse, sea-horse[13]).
Steak de morse.	— -Stück, -Steak.	— -steak.
Mouflon.	**Mufflon**[14]).	**Mouflon,** muflon, moufflon[15]).
Corda *de mouflon.*	Gebratenes Mufflon-Gedärm[16]).	Fried trails of mouflon.
Côtelettes de mouflon.	Mufflon-Rippchen, -Koteletts, -Koteletten.	Mouflon-cutlets, -chops.
— *de mouflon grillées.*	— -Rippchen auf dem Rost gebraten.	— -cutlets broiled or grilled.
— *de mouflon à la jardinière.*	— -Rippchen mit grünen Gemüsen.	— -cutlets with vegetables.
— *de mouflon au macaroni à l'italienne.*	— -Rippchen mit Hohlnudeln auf italienische[17]) Art.	— -cutlets with macaroni, Italian style.
— *de mouflon à la purée d'oseille.*	— -Rippchen mit Sauerampfermus.	— -cutlets with purée of sorrel.

---

1) Mit Wildschweins-Füllsel und einem Ragout von Frischlingfleisch, Trüffeln und Zunge.

2) *Marmotte d'Allemagne, marmotte de Strasbourg* Hamster; *marmotte bâtarde d'Afrique, marmotte du Cap* Klippendachs *(hyrax capensis); marmotte de Pologne* Bobak, Surok *(arctomys bobac); marmotte volante* Fledermans-Art am Senegal *(vespertilio nigrita); marmotte des prairies* Hunde-Murmeltier *(actomys ludovicianus).*

3) It. *marmotta,* span. *marmota,* ung. *marmota; arctomys marmota,* 50 cm lang, 15 cm hoch, auf der Oberseite braunschwarz, auf der Unterseite dunkel rötlichbraun gefärbt, auf den Hochgebirgen der Alpen, Pyrenäen und Karpathen lebend. Die Bewohner der Alpen genießen nicht nur das Fleisch, sondern benutzen es auch, wie das Fett und den Balg, als Mittel gegen mancherlei Krankheiten. Es empfiehlt sich, das Fleisch des Murmeltieres einige Tage in eine scharfe Beize zu legen, um es nachher nach Art des Dachsfleisches (s. *blaireau)* zuzubereiten.

4) *Cricetus, = hamster.*

5) *Hyrax, = daman.*

6) *Arctomys bobac, = boba(c)k.*

7) *Cricetus, = hamster.*

8) *Putorius vulgaris, = belette.*

9) *Mazama americana, ovis montana, haplocerus montagnus,* Nane der Kanadier, über den nördlichen Teil des Felsengebirges verbreitet, hat zähes, mit einem starken Bockgeruche behaftetes Fleisch, welches aber von den Indianern gegessen wird. Das Fell findet verschiedene Verwendung.

10) *Felis melas,* bewohnt die großen Sunda-Inseln, besonders Java und Sumatra, wo das Fleisch des erlegten Tieres von den Eingeborenen gegessen wird. Das Fell dient zu Fußdecken und Schabracken.

11) *Trichechus manatus, = manate.*

12) *Trichechus rosmarus,* Rosmar der norwegischen Robbenschläger, erreicht eine Länge von 6 bis 7 m und ein Gewicht von 1000 bis 1500 kg, in den nördlichen Teilen Ost- und Westgrönlands, in der Baffinsbai, um Nowaja Semlja und Spitzbergen, auf Alaska und den Aleuten vorkommend. Die nordischen Völker essen das schwarze Fleisch und benutzen Haut, Knochen und Sehnen des Tieres in der mannigfaltigsten Weise.

13) *In a passage of Dryden's, the word is supposed to refer to the hippopotamus.*

14) *Ovis musimon,* 1,15 m lang, 70 cm hoch, auf den hohen Bergketten Sardiniens und Korsikas lebend, wird sehr fett. Das Fleisch ist schmackhaft, auch Fell und Gehörn werden verwertet, und hoch geschätzt sind die im Magen vorkommenden Bezoare. Der Mufflon erzeugt mit Hausschafen Blendlinge, Umber, welche schon den Alten bekannt waren. Man bereitet das Fleisch des Mufflon entweder nach Art des Rehwildbrets (s. *chevreuil)* oder wie Hammelfleisch (s. *mouton)* zu. Vergl. auch Fußbem. 2 auf S. 561.

15) Auch *musimon* oder *musmon* genannt.

16) Vergl. Fußbem. 2 auf S. 561.

17) *Macaroni à l'italienne:* Die Hohlnudeln werden in angemessene Stücke gebrochen, diese in kochendes Salzwasser gethan und zehn Minuten gekocht, dann in eine Kasserolle gegeben, mit frischer Butter, geriebenem Parmesan-Käse, grobem Pfeffer und Salz geschwungen und zuletzt mit etwas dicker Fleischbrühe *(demi-glace)* übergossen.

Côtelettes de mouflon à la purée de tomates.	Mufflon-Rippchen mit Paradiesapfelmus.	Mouflon-cutlets with purée of tomatoes.
— de mouflon à la Soubise.	— -Rippchen mit weißem Zwiebelmus.	— -cutlets with white purée of onions.
— de mouflon aux truffes.	— -Rippchen mit Trüffeln.	— -cutlets with truffles.
Cuissot de mouflon.	— -Keule.	Leg of mouflon.
— de mouflon braisé au madère.	— -Keule mit Madeira gedämpft.	— of mouflon braised with madeira.
Escalopes de mouflon.	— -Schnitzel.	Collops of mouflon.
— de mouflon aux champignons.	— -Schnitzel mit Tafel-Pilzen.	— of mouflon with mushrooms.
— de mouflon à la financière.	— -Schnitzel mit Reichen-Ragout.	— of mouflon with financier's garnish.
— de mouflon à la purée de lentilles.	— -Schnitzel mit Linsenmus.	— of mouflon with purée of lentils.
— de mouflon à la purée d'oseille.	— -Schnitzel mit Sauerampfermus.	— of mouflon with purée of sorrel.
— de mouflon aux truffes.	— -Schnitzel mit Trüffeln.	— of mouflon with truffles.
Poitrine de mouflon.	Mufflonbrust.	Breast of mouflon.
— de mouflon farcie aux morilles.	— mit Morcheln gefüllt.	— of mouflon stuffed with morels.
— de mouflon au riz.	— mit Reis.	— of mouflon with rice.
Selle de mouflon.	Mufflon-Rücken.	Saddle of mouflon.
— de mouflon à la bretonne.	— -Rücken mit Bohnenmus.	— of mouflon with purée of beans.
— de mouflon panée, grillée.	— -Rücken, krustiert, geröstet.	— of mouflon breaded, grilled (broiled).
— de mouflon panée, grillée, sauce aux tomates.	— -Rücken, krustiert, geröstet, Paradiesapfel-Soße.	— of mouflon breaded, grilled, tomato sauce.
— de mouflon rôtie à la broche.	— -Rücken am Spieß gebraten.	— of mouflon roasted on the spit.
— de mouflon rôtie à la crème aigre.	— -Rücken mit sauerem Rahm gebraten.	— of mouflon roasted with sour cream.
— de mouflon à la sauce aux écrevisses.	— -Rücken mit Krebssoße.	— of mouflon with crayfish sauce.
Mouton à crinière[1].	Mähnenschaf.	Maned sheep.
Mouton-kachgar[2].	Katschgar.	Kashgar sheep.
Mouton de Pamir[3].	Pamirschaf, Katschgar[4].	**Pamir sheep.**
— de Pamir rôti.	— -Braten.	Roast(ed) Pamir mutton.
Mouton du Pérou[5].	Lama, Schafkamel.	L(l)ama.
Mulet, *grand mulet.*	**Maultier**[6].	**Mule**[7].
Escalopes de mulet en civet.	— -Pfeffer.	Jugged mule.
Mulet fécond de Daourie[8].	Dschiggetai, Halbesel.	Dziggetai.
Muntjac.	**Muntdschack**[9].	**Muntjac**, muntjak.
— rôti.	— -Braten.	Roast(ed) muntjac-venison.
Musc, musque, passe-musc.	Moschus-, Bisamtier, Bisamziege[10].	Musk deer, musk.

---

1) *Ovis tragelaphus,* = *aoudad.*

2) *Caprovis Polii,* = *mouton de Pamir.*

3) Türkisch-tatarische Bezeichnung für unbewohnte Wildnis, insbesondere für die öde Hochsteppe in Mittelasien, welche vom Surchab im Norden, vom Jarkandfluß und dem Pandscha im Süden, sowie von Kaschgarien (daher auch *mouton-kachgar)* und dem Amu Darja-Becken eingeschlossen wird.

4) *Ovis Polii,* ziemlich 2 m lang, 1,2 m hoch, etwa 225 kg schwer, viel von Kirgisen und Kosaken gejagt. Das recht schmackhafte Wildbret der jungen Böcke hält die Mitte zwischen fettem Hammelfleisch und Hirschwildbret, das der alten ist zähe und mit einem unangenehmen Moschus-Geruche behaftet.

5) *Auchenia lama,* = *lama.*

6) *Equus mulus,* Bastard von Eselhengst und Pferde-Stute. — *Mulasse* junges Maultier. — *Pirassoupi* arab. Maultier. — Vergl. *petit mulet.*

7) *A hybrid animal, generated between an ass and a mare. See bardot.*

8) *Equus hemionus,* = *czigitaï;* vergl. *koulan.*

9) *Cervulus muntjac,* in Indien Kakuo, Ratwa, Kankuri, in Barma Gi, auf den Sundainseln Kidang, Muntdschak, von den Singalesen Welly und Hulamuha genannt, etwas schwächer als unser Reh, bis 120 cm lang, wovon 15 cm auf den Schwanz kommen, 65 bis 70 cm hoch, in Sumatra, Java, Borneo, Banka, Hainan, auf der malaiischen Halbinsel, Barma und Britisch-Indien heimisch. Das Wildbret ist zwar mager, aber doch wohlschmeckend.

10) *Moschus moschiferus,* ein zierliches Tier von der Größe eines Rehes, etwa 1,15 m lang, bewohnt die Gebirge Hinterasiens, findet sich am häufigsten auf den tibetischen Abhängen des Himalaja, in der Umgebung des Baikalsees und in den Gebirgen der Mongolei. Das Fleisch junger Tiere ist zart und genießbar. Vergl. *chevrotain.*

Nagor.	**Riedbock**, Rietbock[1]).	**Reedbuck**, rietboc[2]).
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) reedbuck-venison.
Nakong.	**Nakong**[3]).	**Nakong.**
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) nakong-venison.
Nil(-)gaut[4]), *taureau bleu.*	**Nilgau**, Blaubull[5]).	**Nylg(h)au**, nilgau[6]).
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) nylg(h)au-venison.
Ocelot, chat-tigre.	Pardel-, Tiger-Katze, Katzenparder, Ozelot[7]).	Ocelot, panther cat.
Onagre[8]).	Waldesel.	Wild ass.
Once[9]).	Jaguar.	Once, ounce.
Opossum, *manicou, sarigue de Virginie.*	**Opossum**, virginisches Beuteltier[10]).	**Opossum**[11]), Virginian sarigue.
— *aux patates.*	— mit süßen Kartoffeln.[12])	— with sweet potatoes.
Oribi.	**Bleichbock**, Oribi[13]).	**Oribi.**
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) oribi-venison.
Orignal[14]), *orignac.*	**Mustier**, kanadisches Elentier[15]).	**Moose-deer**, moose.
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) moose-deer venison.
Ornitho(r)r(h)ynque[16]).	Schnabeltier.	Ornithorhynchus.
Ours[17]).	**Bär**[18]).	**Bear**[19]).
— *rôti.*	Bären-Braten.	Roast(ed) bear.
— *rôti à la russe.*	— -Braten mit sauerem Rahm.[20])	— bear with sour cream.
Filets d'ours.	Lenden-Schnitten von Bär.	Fillets of bear.
— *d'ours rôtis.*	— -Schnitten von Bär gebraten.	— of bear roasted.

---

[1]) *Antilope redunca, redunca eleotragus, cervicapra arundinacea,* wird mit dem Schwanze bis 1,5 m lang, am Kreuz etwa 80 cm hoch, unserem Reh sehr ähnlich, doch schlanker gebaut, bewohnt Südafrika, sowie die östlichen Teile Mittelafrikas. Das Wildbret ist schmackhaft.

[2]) Auch *inghalla, rietbok.*

[3]) *Tragelaphus spekii,* von den Bewohnern des Ngani- und Tschobegebietes Nakong oder Sitntnnga genannt, in den wasser- und sumpfreichen nördlichen Strichen Südafrikas heimisch. Das schmackhafte Wildbret wird nach Art der Gazellen (s. *gazelle)* zubereitet.

[4]) Mehrzahl *nil(-)gauts.*

[5]) *Portax tragocamelus (pictus), boselaphus tragocamelus,* in Indien Nilgar, Nilgai, Guraya, Moravi, Manugotu genannt, in Vorderindien heimisch. Das Wildbret ist zur guten Zeit recht schmackhaft und zart,

[6]) Auch *neelghau* und *nylghaie* geschrieben.

[7]) *Felis pardalis,* 90 bis 95 cm lang, findet sich vom südlichen Teil Nordamerikas bis Nordbrasilien. Man jagt ihn des schönen Pelzes halber, welcher zu Winterstiefeln benutzt wird; doch wird auch sein Fleisch von den Eingeborenen gegessen.

[8]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *âne sauvage.*

[9]) a) *Felis onca (onza),* = *jaguar(d).* b) Jagdleopard *(felis jubata),* engl. *hunting leopard, cheetah(h).* c) Puma, Silberlöwe *(felis concolor),* engl. *puma, cougar, coug(o)uar.*

[10]) *Didelphys virginianus,* etwa 47 cm lang, mit etwa 42 cm langem Schwanze, in Amerika von den nördlichen Vereinigten Staaten bis Chili und Südbrasilien heimisch. Das Fleisch gilt für europäische Gaumen nicht als besonders schmackhaft, weil ein knoblanchartiger, aus zwei zu beiden Seiten des Mastdarmes liegenden Drüsen stammender Geruch sich dem Fleische mitteilt. Von den Negern wird das Fleisch gern gegessen. Das Fell des Opossums wird zu Pelzwerk verarbeitet.

[11]) In Amerika in der Sprache und Schrift des (ungebildeten) Volkes auch *'possum.*

[12]) Das Opossum aufgeschnitten, mit streifig geschnittenen süßen Kartoffeln umgeben, mit Salz, Pfeffer und Speck in der Pfanne gebacken, mit Maisbrot *(corn-bread)* angerichtet.

[13]) *Calotragus scoparius,* eine zierliche Antilope, 1 m lang, 60 cm hoch, auf der Oberseite gelbbraun, auf der Unterseite fast schneeig weiß, in Südafrika heimisch. Das Wildbret gilt bei den Ansiedlern als ein Leckerbissen, welcher mit besonderer Kunstfertigkeit zubereitet wird.

[14]) Mehrzahl *orignaux.*

[15]) *Alces americanus,* Muse, Monse, Muswa der Indianer, mit dem Elentier (s. *élan)* nahe verwandt, nach manchen Forschern mit demselben identisch. Das Mustier findet sich im Norden Amerikas, namentlich in Canada, New Brunswick und an der Fundy Bay, auch auf den Höhen der Rocky Mountains. Die Indianer stellen dem Mustier eifrig nach. Sie behaupten, nach dem Genusse dieses Wildbrets dreimal so weit reisen zu können, als wenn sie eine Mahlzeit von anderem Fleische genossen hätten.

[16]) Wissensch. Bezeichn., = *bec-d'oiseau.*

[17]) *Ourse* weiblicher Bär (engl. *she-bear); ourson* junger Bär. *Paresseux-ours* langnasiger Bär *(ursus labiatus); ourson, ourseau* schwarzer amerikanischer Bär.

[18]) It. *orso,* span. *oso,* ung. *medve.* Gemeiner brauner Bär *(ursus arctos),* 2 m lang, von Spanien bis Kamtschatka, von Lappland und Sibirien bis zum Atlas, Libanon und dem nördlichen Himalaja. Das Fleisch des jungen Bären ist schmackhaft; auch geräucherte Bären-Schinken und Bären-Tatzen sind äußerst wohlschmeckend. — Syrischer- oder Isabellbär *(ursus isabellinus).* — Baribal, Muskwa, Schwarzbär *(ursus americanus).* — Grislybär, Ephraim der amerikanischen Jäger *(ursus ferox, ursus cinereus).* — Kragenbär, Kuma *(ursus torquatus).* — Lippen- oder Rüsselbär *(ursus labiatus).* — Eisbär, Polarbär *(ursus maritimus).*

[19]) *The European brown bear (ursus arctos), the white, polar bear (ursus maritimus), the grizzly bear (ursus horribilis), the American black bear (ursus americanus), the Syrian bear (ursus syracus), the sloth bear.* — *Cub* (irl. *cuib), whelp* das Junge vom Bären (auch vom Fuchs, Wolf, Löwen, Tiger, Wal).

[20]) Am besten eignet sich zum Braten der Rücken oder die Keule. Man setzt das Stück mit etwas kaltem Wasser an und bestreicht es während des Bratens öfters mit saurer Sahne. Ältere Tiere legt man immer erst einige Tage in eine Beize und dann einen Tag in Milch. Auch spickt man sie vor dem Braten.

Filets d'ours rôtis à l'anglaise.	Lenden-Schnitten von Bär gebeizt, englisch gebraten.	Fillets of bear marinated, roasted, English style.
— *d'ours à la sauce piquante.*	— -Schnitten von Bär mit pikanter Sose.	— of bear with piquant sauce.
— *d'ours aux truffes.*	— -Schnitten von Bär mit Trüffeln.	— of bear with truffles.
Fricot d'ours à la chasseur.	Bären-Ragout mit Steinpilzen und Morcheln.	Ragout of bear with mushrooms and morels.
Jambon d'ours.	— -Schinken.	Bear-ham.
— *d'ours à la bourguignonne.*	— -Schinken mit Burgunderwein.[1])	— -ham with Burgundy.
— *d'ours à la lithuanienne.*	— -Schinken auf litauische[2]) Art.	— -ham in Lithuanian style.
— *d'ours à la Pückler-Muskau.*	— -Schinken nach Pückler-Muskau[3]).	— -ham with truffles, turtle sauce.
— *d'ours rôti.*	— -Schinken gebraten.	— -ham roasted.
— *d'ours rôti à la gelée de groseilles.*[4])	— -Schinken gebraten, mit Johannisbeer-Sulze.	— -ham roasted, with currant-jelly.
— *d'ours à la russe.*	— -Schinken mit Sauerkraut.[5])	— -ham with *Sauerkraut.*
— *d'ours au vin de Malaga.*	— -Schinken in Malaga-wein.	— -ham with malaga.
Pattes d'ours.	— -Tatzen[6]).	— -paws[7]).
— *d'ours grillées.*	— -Tatzen geröstet[8]).	— -paws broiled (grilled).
— *d'ours marinées.*	— -Tatzen gebeizt.	— -paws marinated.
— *d'ours à la moscovite.*	— -Tatzen, moskowitisch.	— -paws, Moscowite style.
— *d'ours à la russe.*	— -Tatzen auf russische Art.	— -paws in Russian style.
Selle d'ours.	— -Rücken.	Saddle of bear.
— *d'ours à la gelée de groseilles.*	— -Rücken m. Johannisbeer-Gallerte.	— of bear with currant-jelly.
Ourson.	**Junger Bär.**	**Cub bear.**
— *rôti.*	Gebratener junger Bär.	Roast(ed) cub bear.
— *rôti, garni de marrons.*	— junger Bär mit Kastanien.	— cub bear with chestnut dressing.
Quartier d'ourson.	Viertel von jungem Bär.	Quarter of cub bear.
Ours blanc.	**Eisbär, Polarbär**[9]).	**White bear, polar bear.**
— *blanc rôti.*	Eisbär(en)-Braten.	Roast(ed) white bear.
Ours gris.	**Grislybär, Grieselbär**[10]).	**Grizzly (bear), ephraim.**[11])
— *gris rôti.*	Grislybär(en)-Braten.	Roast(ed) grizzly (bear).
Ours des Indes[12]).	**Lippenbär, Rüsselbär**[13]).	**Sloth bear**[14]).
— *des Indes rôti.*	Lippenbär(en)-Braten.	Roast(ed) sloth bear.
Ours de Tibet (Thibet).	**Kragenbär, Kuma**[15]).	**Thibet bear, kuma.**
— *de Tibet rôti.*	Kragenbär(en)-Braten.	Roast(ed) Thibet bear.

[1]) Frische, ungepökelte Bären-Schinken läßt man ordentlich altschlachten werden, salzt und dämpft sie mit Wurzelwerk, Gewürz, Wacholder-Beeren, Fleischbrühe und Burgunderwein, bis sie gehörig weich sind.

[2]) Vergl. *jambon d'ours à la russe.*

[3]) In Wurzel-Brühe mit Rheinwein gekocht, mit Trüffeln umlegt; Schildkröten-Sose.

[4]) *Jambon d'ours rôti à l'américaine* ist dasselbe.

[5]) Mit viel Wurzelwerk in kräftiger Fleischbrühe und Burgunder gekocht.

[6]) Chinesisch *yung-tsang* (Fuß und Hand).

[7]) *Bear's-paw* Bärenfuß (Pflanze).

[8]) a) In Salzwasser weich gekocht, mit Butter und Semmel krustiert (paniert) und auf dem Rost gebraten; dazu Zitrone und Kapern. b) Die Tatzen gebeizt, mit Wurzelwerk gedämpft, wenn erkaltet, mit Pfeffer bestreut, in Butter und geriebene Semmel getaucht, auf dem Rost gebraten und mit einer pikanten Sose zu Tisch gegeben.

[9]) *Ursus maritimus,* bis 2,7 m lang, lebt in der ganzen Polar-Zone, an der Ostküste von Amerika um die Baffins- und Hudsonbai herum, in Grönland und Labrador, auf Spitzbergen und Nowaja Semlja ist er häufig. Die Jagd auf den Eisbär wird von den nordischen Völkern mit Leidenschaft betrieben, ist aber höchst gefährlich. Das Fleisch ist schmackhaft, die Leber aber schädlich; das Fett wird sowohl als Nahrungs-Mittel wie als Brennmaterial benutzt.

[10]) *Ursus ferox, ursus horribilis, ursus cinereus,* bis 2,5 m lang, das kühnste und gefährlichste von allen Raubtieren der Vereinigten Staaten, bewohnt Nordamerika von Mexiko bis 61° nördl. Breite. Die Indianer preisen die Erlegung des Grislybären als Heldentat. Das Fleisch ist sehr schmackhaft.

[11]) *Grizzly,* Mehrzahl *grizzlies.* Mehr gebräuchlich ist *grizzly bear,* während die amerikanischen Jäger das Tier *ephraim* nennen.

[12]) Auch *paresseux-ours* und *bradype ursin.*

[13]) *Ursus labiatus, melursus ursinus, bradypus ursinus,* 1,8 m lang, schwarz bis auf einen weißen Brustfleck, bewohnt die Gebirge Südasiens und Ceylons. Das Fleisch ist äußerst wohlschmeckend, das Fett wird von den Indern gegen rheumatische Schmerzen benutzt.

[14]) Auch *Indian bear,* in Ostindien *aswail,* sonst auch *labiated bear, jungle bear.*

[15]) *Ursus tibetanus,* bewohnt die meisten Gebirge des Festlandes und der Inseln von Südasien, China und Japan, hat sehr wohlschmeckendes Fleisch.

Ourson, *ourseau.*	Schwarzer (amerik.) Bär[1]).	**(American) black bear**[2]).
— *rôti.*	Schwarzbär(en)-Braten.	Roast(ed) black bear.
— *rôti aux marrons.*	— -Braten mit Kastanien.	— black bear with chestnut dressing.
Filets d'ourson.	Lenden-Schnitten von Schwarzbär.	Fillets of black bear.
— *d'ourson piqués.*	Gespickte Lenden-Schnitten von Schwarzbär.	Larded fillets of black bear.
— *d'ourson piqués, garnis d'une purée de grives.*	— Lenden-Schnitten von Schwarzbär mit Krammetsvogelmus.	— fillets of black bear with purée of fieldfares.
— *d'ourson piqués, garnis d'une purée de perdrix.*	— Lenden-Schnitten von Schwarzbär mit Rebhuhnfleischmus.	— fillets of black bear with purée of partridge.
Jambon d'ourson.	Schwarzbär(en)-Schinken.	Ham of black bear.
— *d'ourson rôti, à la gelée de groseilles.*	— -Schinken gebraten, mit Johannisbeer-Sulze.	— of black bear roasted, with currant-jelly.
Pattes d'ourson.	— -Tatzen.	Paws of black bear.
Selle d'ourson rôtie.	Gebratener Schwarzbären-Rücken.	Roast(ed) saddle of black bear.
— *d'ourson rôtie à la gelée de groseilles.*	— Schwarzbären-Rücken mit Johannisbeer-Sulze.	— saddle of black bear with currant-jelly.
Paca.	**Paka**[3]).	**Paca,** spotted cavy.
— *farci, sauce aux câpres.*	— gefüllt, Kapern-Soße.	— stuffed, caper sauce.
— *rôti à la broche.*	— am Spieß gebraten.	— roasted on the spit.
— *rôti à la crème aigre.*	— mit saurem Rahm gebraten.	— roasted with sour cream.
Paco[4]).	Alpaka.	Paco(s).
Pacquire[5]).	Pekari.	Pec(c)ary.
Pala.	Pala[6]).	**Pallah,** roodebok, impalla.
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) pallah-venison.
Cuissot de pala.	— -Keule.	Leg (haunch) of pallah-venison.
Fricandeau de pala.	Gespicktes, geschmortes Keulenstück von Pala.	Fricandeau of pallah-venison.
— *de pala à la financière.*	—, geschmortes Keulenstück von Pala mit Reichen-Ragout.	— of pallah-venison with financier's garnish.
— *de pala aux tomates farcies.*	—, geschmortes Keulenstück von Pala mit gefüllten Paradies-Äpfeln.	— of pallah-venison with stuffed tomatoes.
Selle de pala.	Pala-Rücken.	Saddle of pallah-venison.
— *de pala piquée.*	Gespickter Pala-Rücken.	Larded saddle of pallah-venison.
— *de pala piquée, garnie de champignons farcis.*	— Pala-Rücken mit gefüllten Tafel-Pilzen.	— saddle of pallah-venison w. stuffed mushrooms.
Panthère[7]).	Panther[8]).	Panther[9]), catamount(ain).
— *rôtie.*	— -Braten.	Roast(ed) panther.

[1]) *Ursus americanus,* Baribal (amerik. Bezeichnung), Muskwa, Schwarzbär, bis 2 m lang bei 1 m Schulter-Höhe, bewohnt ganz Nordamerika. Die Jagd gilt wegen der großen Lebenszähigkeit des Tieres als sehr gefährlich. Die Indianer haben feierliche Gebräuche zur Versöhnung des erlegten Bären, welche einer gottesdienstlichen Verehrung ähnlich sind. Das Fleisch des Tieres ist wohlschmeckend.

[2]) Auch *baribal, Rocky Mountain bear* (lokal in den Ver. St.); *cinnamon bear* eine Abart desselben.

[3]) *Coelogenys paca,* brasilianische Ratte, geflecktes Aguti, ein dem Aguti oder Meerschweinchen ähnliches kleines Tier, welches in Südamerika lebt; hat schmackhaftes Fleisch.

[4]) *Alpagua paco,* = *alpaca.*

[5]) *Dicotyles torquatus,* = *pécari.*

[6]) *Aepyceros melampus, antilope melampus,* auch Impala, der Roodebok, Rooibuck, Roybuck der Ansiedler in Südafrika, eine Hochhorn-Antilope, welche unseren Damhirsch an Größe übertrifft, aber zierlicher gebaut ist als jener, wird 1,70 m lang und 95 cm hoch. Der Pala bewohnt lichte Gehölze in Mittel- und Südafrika und wird von dortigen Jägern mit Leidenschaft gejagt. Sein Wildbret ist, obgleich etwas trocken, doch zart und schmackhaft. Die Haut dient zur Anfertigung schönfarbiger Felldecken.

[7]) *Panthère des fourreurs,* = *once.*

[8]) It. *pantera,* span. *pantera,* ung. *párducz; felis pardus,* 2 m lang, bewohnt Süd- und Ostasien, auch Kleinasien und den Kaukasus; auf Ceylon kommt eine schwarze Spielart vor. Das Fleisch des erlegten Panther wird von einigen Völkerschaften gegessen. Das Fell dient zu verschiedenen Zwecken. — Schwarzer Panther, = *mélas, tigre noir.*

[9]) *Panther* sowohl als *catamount* und *catamountain* bezeichnet in Amerika noch den Silberlöwen *(cougar, puma)* und öfters auch den Jaguar *(jaguar).*

Paresseux-ours[1]).	Lippen-, Rüsselbär.	Indian bear.
Pasan, *antilope-oryx.*	**Passan,** Gemsbock[2]).	**Pasan,** gemsbok.
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) pasan-venison.
Côtelettes de pasan.	— -Rippchen, -Koteletts, -Koteletten.	Cutlets (chops) of pasan-venison.
Cuissot de pasan.	— -Keule.	Leg (haunch) of pasan-venison
Fricandeau de pasan.	Gespicktes, geschmortes Keulenstück von Passan.	Fricandeau of pasan-venison.
— *de pasan à la crème.*	—, geschmortes Keulenstück von Passan mit Rahm.	— of pasan-venison with cream.
Selle de pasan piquée, sauce espagnole.	Gespickter Passan-Rücken mit spanischer Sose.	Larded saddle of pasan-venison with Spanish sauce.
— *de pasan piquée, sauce à la poivrade.*	— Passan-Rücken mit Pfeffer-Sose.	— saddle of pasan-venison with pepper sauce.
Paseng, *cervicapre, aegagre, égagre.*	**Bezoarziege**[3]).	**Bezoar-goat,** wild goat, paseng.
— *rôtie.*	Bezoarziegen-Braten.	Roast(ed) bezoar-goat.
Passe-musc[4]).	Moschustier.	Musk deer.
Patira[5]).	Nabel-, Bisamschwein.	Peccary, pecary.
Pécari, *patira, cochon d'Amérique, sanglier d'Amérique, sanglier du Brésil.*	**Nabelschwein,** Bisamschwein, Halsband-Nabelschwein, Pekari[6]).	**Pecary**[7]), peccary, tajacu, tajassu, collared pec(c)ary.
— *braisé.*	— geschmort.	Braised pec(c)ary.
— *farci.*	Gefülltes Nabelschwein.	Stuffed pec(c)ary.
— *farci, sauce aux câpres.*	— Nabelschwein mit Kapern-Sose.	— pec(c)ary with caper sauce.
— *rôti à la broche.*	Nabelschwein am Spieß gebraten.	Pec(c)ary roasted on the spit.
— *rôti.*	Gebratenes Nabelschwein.	Roast(ed) pec(c)ary.
— *rôti, sauce au pain.*	— Nabelschwein mit Brotsose.	— pec(c)ary with bread sauce.
— *rôti, sauce piquante.*	— Nabelschwein mit pikanter Sose.	— pec(c)ary with piquant sauce.
— *rôti, sauce poivrade.*	— Nabelschwein mit Pfeffer-Sose.	— pec(c)ary with pepper sauce.
Petit mulet[8]).	Maulesel.	Hinny.
Petit taureau à bosse[9]).	Höckerochs, Zebu.	Indian ox, Madras ox.
Phacochère (africain), *cochon à verrues.*	**Warzenschwein**[10]).	**Wart hog,** phacochere.
— *(africain) bouilli.*	Gekochtes Warzenschweinefleisch.	Boiled wart hog.
— *(africain) à la sauce aux oranges.*	Warzenschwein(esfleisch) mit Orangen-Sose.	Wart hog with orange sauce.
— *(africain) à la sauce piquante.*	— mit pikanter Sose.	— hog with piquant sauce.
— *(africain) à la sauce poivrade.*	— mit Pfeffer-Sose.	— hog with pepper sauce.

1) Mehrzahl *paresseux-ours;* = *ours des Indes.*

2) *Antilope oryx, oryx capensis,* der Gemsbok der Holländer, von den Betschuanen Kukama, sonst auch kapischer Oryx genannt, am Kap lebend, 2,4 m lang, 1,2 m hoch, mit fast geraden Hörnern. Das Wildbret ist sehr schmackhaft. Die geraden Hörner des Passan und der Beisa (vergl. Fußbem. zu *algazelle)* werden oft als Lanzen-Spitzen verwendet.

3) *Capra aegagrus,* in Persien das Männchen Pasang, das Weibchen Boz genannt, etwas kleiner als der europäische Steinbock (s. *bouquetin),* 1 m lang, am Widerriste 95 cm hoch. Die Bezoarziege findet sich auf der Südseite des Kaukasus, im Taurus und auf den meisten übrigen Gebirgen Kleinasiens und Persiens, bis weit nach Süden hin und durch Afghanistan, sowie Belutschistan. Das Wildbret ist äußerst wohlschmeckend, erinnert an das des Rehes und ist ebenso zart und mürbe wie letzteres. Im Taurus wird es entweder frisch gegessen oder in lange schmale Streifen geschnitten, an der Luft getrocknet und später verwendet.

4) *Moschus moschiferus,* = *musc.*

5) Guyanische Bezeichnung, = *pécari.*

6) *Dicotyles torquatus,* span. *pecar.* Wagansu, Tagasu, Taytetu, Apuya, Peraka, Pakira, Pakylie der Eingeborenen, 95 cm lang, 40 cm hoch, ziemlich schlank gebaut, braun, an der Vorderbrust weiß, mit gelblicher Halsbinde, bewohnt die waldreichen Gegenden Südamerikas. Man jagt das Nabelschwein wegen des schmackhaften Fleisches.

7) Mehrzahl *pec(c)aries. Taguicati, the white-lipped pec(c)ary.*

8) *Equus hinnus,* = *bardot.*

9) *Bos indicus,* = *zébu.*

10) *Phacochoerus africanus,* einschließlich des 45 cm langen Schwanzes 1,9 m lang, 70 cm hoch, in Abessinien vorkommend. Das Wildbret ist nicht so schmackhaft wie das des europäischen Wildschweines; es wird vielfach getrocknet und dann eingesalzen.

Phacochère éthiopique.	**Südafrikanisches Warzenschwein**[1].	**Ethiopian wart hog.**
— *éthiopique bouilli.*	— Warzenschwein gekocht.	— wart hog boiled.
— *éthiopique rôti.*	— Warzenschwein gebraten.	— wart hog roasted.
Phalanger.	**Kuskus, Wangal**[2].	**Phalanger.**
— *rôti.*	— gebraten.	Roast(ed) phalanger.
Phascolome[3].	Wombat.	Wombat.
Phoque[4].	See-, Meerhund.	Common seal.
Porc-épic[5], *port-épine, hystrix.*	**Stachelschwein**[6].	**Porcupine,** hystrix.
— *-épic bouilli.*	— gekocht.	— boiled.
— *-épic rôti.*	— gebraten.	— roasted.
Port-épine[7].	Stachelschwein.	Porcupine.
Pourceau ferré, pourceau de haie[8].	Igel.	Hedgehog.
Rat des Alpes[9].	Alpen-Murmeltier.	Mountain-rat.
Rat d'Amérique[10].	Meerschweinchen.	Cavy.
Rat de blé[11].	Hamster.	Hamster.
Rat à bourse[12].	Plumpbeutler.	Common wombat.
Renard[13], *voupille.*	**Fuchs,** Rotfuchs[14].	**Fox**[15], red fox.
— *fumé.*	Geräuchertes Fuchsfleisch.	Smoked fox-meat.
Renne[16].	**Renntier,** Rentier[17].	**Reindeer.**
— *rôti.*	— -Braten.	— -venison roasted.
Cimier de renne.	— -Ziemer, -Ziemel.	Haunch of reindeer.

---

[1]) *Phacochoerus aethiopicus*, der Hartläufer der Ansiedler in Südafrika, nahe verwandt mit dem nordafrikanischen Warzenschwein (s. *phacochère africain).* Das dort Gesagte gilt auch hier.

[2]) *Phalanger maculatus*, von den Bewohnern Arus Wangal, auf Amboina Kuskus, in Australien Gebun, auf Waigiu Rambawe oder Schamscham genannt, 1 m lang, wovon etwa 45 cm auf den Schwanz kommen, bewohnt die Inseln östlich von Celebes bis Neuguinea und Nordaustralien. Die Eingeborenen lieben das fette Fleisch sehr, weiden die Tiere aus und braten sie mit Haut und Haaren auf Kohlen. — Nahe verwandt ist der Fuchskusu *(trichosorus vulpecula)*, 60 cm lang, Australien und Tasmanien bewohnend. Die Eingeborenen betrachten das Fleisch des Fuchskusu trotz des für uns höchst widerlichen Geruches als einen vorzüglichen Leckerbissen.

[3]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *wombat.*

[4]) Wissensch. Bezeichn., = *chien marin.*

[5]) Mehrz. nach *Littré porc-épics*, nach der *Académie porcs-épics.*

[6]) *Hystrix (cristata)*, it. *porco spino, istrice*, span. *puerco espin*, ung. *tarajos sül, süldisznó*, altfranz. *porc-espi*, altengl. *porkepyn, porpentine*, 85 cm lang, 24 cm hoch. Die dünnen, biegsamen Stacheln werden 40 cm, die starken nur 15 bis 30 cm lang, aber 5 mm dick; alle sind hohl oder mit schwammigem Mark gefüllt. Das Stachelschwein stammt aus Nordafrika und findet sich jetzt auch in Griechenland, Kalabrien, Sizilien und in der Campagna von Rom. Das Fleisch wird gekocht und gebraten gegessen, in manchen Gegenden auch geräuchert. Die Stacheln werden zu mancherlei Zwecken benutzt. Stachelschweine mit Wickelschwanz und kürzeren Stacheln *(the Canada porcupine*, = *urson)* leben als Baumtiere in Amerika.

[7]) Wenig gebräuchlich; Mehrz. *port-épines*, = *porc-épic.*

[8]) *Erinaceus europaeus*, = *hérisson.*

[9]) Wenig gebräuchlich, = *marmotte.*

[10]) *Cavia cobaya*, = *cochon d'Inde.*

[11]) *Cricetus*, = *hamster.*

[12]) *Phascolomys ursinus*, = *wombat.*

[13]) *Renarde* weiblicher Fuchs (engl. *bitch-fox, she-fox*, im Gegensatz zu *dog-fox, he-fox* männlicher Fuchs). *Renardeau* junger Fuchs (engl. *cub of a fox, fox's cub, cub-fox, kid-fox, vixen.* — *Corsac* Steppenfuchs (engl. *corsac); fennec* großohriger Fuchs in Afrika (engl. *fennec).*

[14]) *Canis vulpes*, it. *volpe*, span. *zorra*, ung. *róka*, 90 cm lang, 35 cm hoch und 7 bis 10 kg schwer, verbreitet in Europa, auch noch in Nordafrika, West- und Nordasien, selbst in Nordamerika. Obgleich sein Fleisch wertlos ist, behauptet *Aulagnier* in seinem *Dictionnaire des Aliments* und mit ihm *Joseph Favre* in seinem durch unzählige grobe Fehler ausgezeichneten *Dictionnaire universel de Cuisine et d'Hygiène alimentaire*, daß dasselbe in Deutschland von den Großen gegessen werde *(on la sert en Allemagne sur la table des grands).* Die Einwohner der dän.-westind. Insel Sainte-Croix (Santa Cruz) jagen den Fuchs und räuchern das Fleisch desselben. Fuchsfleisch und Rückgrat, vorzüglich aber getrocknete Fuchsleber galten sonst als spezifisches Mittel gegen Lungenkrankheiten. Das Fuchsfett rühmt Dioskorides gegen Ohreuschmerz. — Brandfuchs *(canis alopex)*, Kreuzfuchs *(vulpes crucigera)*, im Winter blaugrau (daher Blaufuchs genannt), Schwarzfuchs *(vulpes nigra)*, Weißfuchs *(vulpes alba)* sind Arten des gemeinen Fuchses.

[15]) Mehrzahl *foxes.*

[16]) *Faon de renne* Renntierkalb.

[17]) Früher allgemein Renntier geschrieben (vom schwed. *ren)*, nach der 4. Aufl. von »Duden's orthograph. Wörterbuch der deutschen Sprache« Renntier (da an rennen angelehnt). — *Rangifer tarandus*, isl. *hreinn, hreinsdyr*, it. *rangifero*, span. *ranjifero*, ung. *iramszarvas*, engl. (früher, jetzt wenig gebräuchlich) *raindeer, rane(deer)*, in Nordamerika *caribou, cariboo*, in der Wappenkunde *rang(i)er*, bis 2 m lang, am Widerriste 1,08 m hoch, auf den Alpengebirgen Skandinaviens und Lapplands, in Finnland, im ganzen nördlichen Sibirien, in Grönland und auf den nördlichsten Gebirgen des festländischen Amerika wild lebend. Das junge Renntier heißt in Norwegen entweder Bockkalb oder Semlokalb. Für viele sibirische Völkerschaften bildet das Renntier-Wildbret fast die ausschließliche Nahrung. Bei den Indianern bleibt kein Teil des Renntieres unbenutzt, nicht einmal der Speisebrei im Magen. Dieser gilt, nachdem er einige Zeit gelegen und in Gärung übergegangen ist, als ein wohlschmekkendes Gericht. Das Blut wird gekocht und zur Suppe bereitet, die Knochen werden gestoßen und gekocht, das Mark derselben vermischt man mit Fett und getrocknetem Fleisch. Vergl. *caribou(x).*

Cimier de renne à l'allemande.	Renntier-Ziemer auf deutsche[1]) Art.	Haunch of reindeer-venison crusted, cherry sauce.
— de renne piqué.	Gespickter Renntier-Ziemer.	Larded haunch of reindeer-venison.
— de renne piqué à la chipolata.	— Renntier-Ziemer mit Würstchen-Ragout[2]).	— haunch of reindeer-venison with *chipolata* garnishing.
— de renne piqué, garni de champignons farcis.	— Renntier-Ziemer mit gefüllten Tafel-Pilzen.	— haunch of reindeer-venison with stuffed mushrooms.
— de renne piqué, garni de macaroni.	— Renntier-Ziemer mit Hohlnudeln.	— haunch of reindeer-venison with macaroni.
— de renne piqué, garni de marrons.	— Renntier-Ziemer mit Kastanien.	— haunch of reindeer-venison with chestnuts.
— de renne piqué, garni de nouilles.	— Renntier-Ziemer mit Nudeln.	— haunch of reindeer-venison with noodles.
— de renne piqué, garni de tomates farcies.	— Renntier-Ziemer mit gefüllten Paradies-Äpfeln.	— haunch of reindeer-venison with stuffed tomatoes.
— de renne piqué, sauce espagnole.	— Renntier-Ziemer mit spanischer Sose.	— haunch of reindeer-venison with Spanish sauce.
— de renne piqué, sauce à la Périgueux.	— Renntier-Ziemer mit Trüffel-Sose.	— haunch of reindeer-venison with truffle sauce.
— de renne piqué, sauce à la poivrade.	— Renntier-Ziemer mit Pfeffer-Sose.	— haunch of reindeer-venison with pepper sauce.
— de renne piqué, sauce venaison.	— Renntier-Ziemer mit Johannisbeer-Sose.	— haunch of reindeer-venison with currant-jelly sauce.
— de renne à la polonaise.	— Renntier-Ziemer auf polnische[3]) Art.	— haunch of reindeer-venison w. *Sauerkraut* and sour cream.
Côtelettes de renne.	Renntier-Rippchen, -Koteletts, -Koteletten.	Cutlets or chops of reindeer-venison.
— de renne à la chasseur.	— -Rippchen nach Jäger-[4]) Art.	— of reindeer-venison in the hunter's style.
— de renne grillées.	— -Rippchen geröstet.	— of reindeer-venison broiled or grilled.
— de renne au macaroni.	— -Rippchen mit Hohlnudeln.	— of reindeer-venison with macaroni.
— de renne à la purée de tomates.	— -Rippchen mit Paradiesapfelmus.	— of reindeer-venison with purée of tomatoes.
— de renne, sauce à la poivrade.	— -Rippchen mit Pfeffer-Sose.	— of reindeer-venison with pepper sauce.
— de renne aux truffes.	— -Rippchen mit Trüffeln.[5])	— of reindeer-venison with truffles.
Cuissot de renne.	— -Keule, -Schlegel.	Leg[6]) of reindeer-venison.
— de renne à la crème aigre.	— -Keule mit sauerem Rahm.	— of reindeer-venison with sour cream.

[1]) a) Der Ziemer wird gespickt, gebeizt, gedämpft, dann mit einer Schwarzbrot-Kruste bedeckt, angerichtet; eine Kirschsose *(sauce aux cerises)* gibt man nebenbei. b) Der Ziemer wird gebraten, mit gefüllten Tafel-Pilzen, Morcheln und Hohlnudeln umlegt; nebenbei gibt man eine kalte Orangen-(Apfelsinen-)Sose.

[2]) Der gespickte, gebratene Ziemer wird mit einem braunen Ragout von Zwiebeln, Kastanien, Tafel-Pilzen, Oliven, Möhren und kleinen Würsten umlegt; eine Madeira-Sose gibt man nebenbei.

[3]) Der Ziemer gespickt, gebraten, mit gefüllten Tafel-Pilzen, Trüffeln und Sauerkraut umlegt; eine Sose von sauerer Sahne nebenbei.

[4]) Die Rippchen werden mit klarer Butter rasch geschwungen; die Butter wird abgegossen und einige Löffelvoll Madeira-Sose, die man mit der aus den Renntier-Knochen gezogenen Essenz verkocht hat, darauf gegeben. Man richtet die Rippchen auf einem Rand von Füllsel, das man von den Abfällen bereitet hat, im Kranz an und steckt auf die Knochen kleine Papier-Hülsen *(papillotes)*. In die Mitte gibt man ein Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen, Hahnkämmen und Klößchen.

[5]) Mit Trüffeln und mit einer Trüffel-Sose *(sauce aux truffes, sauce à la Périgueux)*.

[6]) Oder *haunch of reindeer-venison.*

Escalopes de renne.	Schnitzel von Renntier-Wildbret.	Collops of reindeer-venison.
— *de renne aux champignons.*	— von Renntier-Wildbret mit Tafel-Pilzen.	— of reindeer-venison with mushrooms.
— *de renne à la financière.*	— von Renntier-Wildbret mit Reichen-Ragout.	— of reindeer-venison w. financier's garnish.
— *de renne aux truffes.*	— von Renntier-Wildbret mit Trüffeln.	— of reindeer-venison with truffles.
Filet de renne.	Renntier-Lende.	Fillet or loin of reindeer-venison.
— *de renne rôti.*	Gebratene Renntier-Lende.	Roast(ed) fillet (loin) of reindeer-venison.
Fricandeau[1] *de renne.*	Gespickte, geschmorte Renntiernuß.	Fricandeau of reindeer-venison.
— *de renne à la crème.*	—, geschmorte Renntiernuß mit Rahm.	— of reindeer-venison with cream.
— *de renne aux croquettes de riz.*	—, geschmorte Renntiernuß mit Reiskrusteln.	— of reindeer-venison with croquettes of rice.
— *de renne à l'espagnole.*	—, geschmorte Renntiernuß mit spanischer Sose.	— of reindeer-venison with Spanish sauce.
— *de renne garni de champignons farcis.*	—, geschmorte Renntiernuß m. gefüllten Tafel-Pilzen.	— of reindeer-venison w. stuffed mushrooms.
— *de renne garni à la financière.*	—, geschmorte Renntiernuß mit Reichen-[2]Ragout.	— of reindeer-venison w. financier's garnish.
— *de renne garni de tomates farcies.*	—, geschmorte Renntiernuß mit gefüllten Paradies-Äpfeln.	— of reindeer-venison with stuffed tomatoes.
— *de renne au macaroni.*	—, geschmorte Renntiernuß mit Hohlnudeln.	— of reindeer-venison with macaroni.
— *de renne aux nouilles.*	—, geschmorte Renntiernuß mit Nudeln.	— of reindeer-venison with noodles.
— *de renne à la sauce poivrade.*	—, geschmorte Renntiernuß mit Pfeffer-Sose.	— of reindeer-venison with pepper sauce.
— *de renne à la sauce aux tomates.*	—, geschmorte Renntiernuß mit Paradiesapfel-Sose.	— of reindeer-venison with tomato sauce.
Grenadins de renne.	— (Keulen-)Schnitten von Renntier-Wildbret.[3]	Larded slices (of fricandeau) of reindeer-venison.
— *de renne aux champignons.*	— Schnitten von Renntier-Wildbret mit Tafel-Pilzen.	— slices of reindeer-venison with mushrooms.
— *de renne à la sauce poivrade.*	— Schnitten von Renntier-Wildbret m. Pfeffer-Sose.	— slices of reindeer-venison with pepper sauce.
— *de renne à la sauce aux tomates.*	— Schnitten von Renntier-Wildbret mit Paradiesapfel-Sose.	— slices of reindeer-venison with tomato sauce.
— *de renne aux truffes, sauce à la Périgueux.*	— Schnitten von Renntier-Wildbret mit Trüffeln, Trüffel-Sose.	— slices of reindeer-venison with truffles, truffle sauce.
Jambon de renne.	Renntier-Schinken.	Reindeer-ham.
Langues de renne.	— -Zungen.	Tongues of reindeer.

[1]) Die drei *fricandeaux* sind die Nuß, die Sohle, zuletzt die Maus. — Die ausgelösten *fricandeaux* werden ein wenig geklopft, gehäutet, schön zugeschnitten (pariert) und auf der oberen Seite gespickt, dann in eine flache Kasserolle auf Speck- und Schinken-Scheiben, Wurzeln, Zwiebeln, Kräuter-Sträußchen *(bouquet)*, Nelken und Gewürz-Körner gelegt, bis zu dreiviertel ihrer Höhe mit brauner Fleischbrühe begossen, mit Butter-Papier bedeckt, ins Kochen gebracht, dann zugedeckt in den Ofen gesetzt und oft mit ihrem Saft begossen. Zuletzt läßt man sie Farbe nehmen und glasieren und richtet sie auf länglich runder Schüssel an.

[2]) *Salpicon à la financière:* Huhnbrüstchen, Trüffeln, Tafel-Pilze, Rindszunge, Reichen-Sose *(sauce à la financière)*.

[3]) Man schneidet die ausgelösten *fricandeaux* in länglich runde Stücke, klopft sie, spickt sie, legt sie in eine Pfanne auf Speckscheiben, Zwiebeln, Kräuter-Sträußchen, Nelken und Pfeffer-Körner, gießt bis zu dreiviertel ihrer Höhe braune Fleischbrühe darauf, bringt sie ins Kochen, setzt sie dann in den Ofen, begießt sie oft mit ihrem Saft, überglänzt sie zuletzt mit dem Pinsel, und läßt den Speck braun werden. Man richtet die *grenadins* auf einem niedrigen Füllselrand *(bordure de farce)* an.

Langues de renne à la russe.	Renntier-Zungen auf russische[1]) Art.	Tongues of reindeer, Russian style.
Pain de renne.	Brot von Renntierfleischmus.	Mould of reindeer-venison.
— de renne aux truffes.	— von Renntierfleischmus mit Trüffeln.	— of reindeer-venison with truffles.
Quartier de renne.	Renntier-Viertel.	Quarter of reindeer-venison.
— de renne à la bourgeoise.	— -Viertel auf bürgerliche[2]) Art.	— of reindeer-venison in the family style.
— de renne glacé, garni d'olives.	— -Viertel überglänzt, mit Oliven umlegt.	— of reindeer-venison glazed, garnished with olives.
— de renne, sauce à la poivrade.	— -Viertel mit Pfeffer-Sose.	— of reindeer-venison with pepper sauce.
— de renne aux truffes.	— -Viertel mit Trüffeln.	— of reindeer-venison with truffles.
Selle de renne.	— -Rücken.	Saddle of reindeer-venison.
— de renne à l'allemande.	— -Rücken auf deutsche[3]) Art.	— of reindeer-venison in German style.
— de renne rôtie.	— -Rücken gebraten.	— of reindeer-venison roasted.
— de renne rôtie à la broche.	— -Rücken am Spieß gebraten.	— of reindeer-venison roasted on the spit.
— de renne à la russe.	— -Rücken auf russische[4]) Art.	— of reindeer-venison Russian style.
— de renne, sauce à la Cumberland.	— -Rücken mit Cumberland-Sose.	— of reindeer-venison w. Cumberland sauce.
— de renne, sauce aux oranges (à l'orange).	— -Rücken mit Orangen-Sose.	— of reindeer-venison with orange sauce.
Rhinocéros, *rhinocérot*[5]).	**Nashorn, Einhorn**[6]).	**Rhinoceros,** rhinocerote.
— rôti.	— -Braten.	Roast(ed) rhinoceros.
Rietboc, *rietbok.*	**Riedbock**[7]).	**Reedbuck**[8]), inghalla.
— rôti.	— -Braten.	Roast(ed) reedbuck-venison.
Saiga, *saïga.*	**Saiga,** Steppen-Antilope[9]).	**Saiga.**
— rôti.	— -Braten.	Roast(ed) saiga-venison.
Côtelettes de saiga.	— -Rippchen, -Koteletts, -Koteletten.	Cutlets of saiga-venison.
— de saiga à la Périgueux.	— -Rippchen mit Trüffel-Sose.	— of saiga-venison with truffle sauce.
— de saiga à la sauce poivrade.	— -Rippchen mit Pfeffer-Sose.	— of saiga-venison with pepper sauce.

---

[1]) Die Zungen werden halbiert und kranzförmig um ein Ragout von Klößchen, Oliven, Tafel-Pilzen und Scheiben von Gurken angerichtet; dazu eine kräftige Madeira-Sose.

[2]) Das Viertel gespickt, gebraten, mit gedämpftem Rotkraut und Linsenmus angerichtet; eine Sose von sauerer Sahne nebenbei.

[3]) Umlegt mit gefüllten Tafel-Pilzen, Morcheln und Hohlnudeln.

[4]) Mit Steinpilzen in sauerem Rahm und mit kleinen Becher-Pasteten mit Kaviar.

[5]) *Rhinocérot* im Franz. und *rhinocerote* im Englischen sind veraltete Formen.

[6]) *Rhinoceros unicornis*, it. *rinoceronte*, span. *rinoceronte*, ung. *orrszarvú*, in Indien Genda, Ganda, Genra, Gor, wird einschließlich des Schwanzes 3,75 m lang und 1,7 m hoch, ist über den nördlichen Teil Indiens und über einen schmalen Landstrich am Fuße des Himalajas verbreitet. — Wara-Nashorn, Wara, Warak der Javaner, in Barma Khyen-sen genannt, 1,4 m hoch, 3 m lang (einschließlich des Schwanzes), im Südwesten Chinas, in Barma und auf Java heimisch. — Badak, bengalisches Nashorn, bewohnt Borneo und Sumatra (s. *abad*). — Rauhohr-Nashorn (*rhinoceros lasiotis*), in westlichen Teilen Hinterindiens, besonders in Tenasserim und Arakan vorkommend. — Doppelnashorn, von den Eingeborenen Südafrikas Borele, Upetane, Upetyane und, falls das hintere Horn sehr lang ist, Keitloa, von den Arabern Anasa und Fertit, amharisch Awaris, tigrenisch Aris, von den Somalis Wuil, von anderen Eingeborenen Gedangik, Tschal, Gargadan genannt, in Südafrika heimisch. — Stumpfnashorn, Monuhu, Kobaba und Tschikori der Eingeborenen Südafrikas, in Südafrika lebend. Das Fleisch aller Nashörner gilt als schmackhaft, das Fett wird hochgeachtet. Hier und da benutzt man das Fett zu Salben der verschiedensten Art. Aus dem Horn des Tieres werden allerlei Becher und Trinkgeräte gedreht, welche überall in den Häusern der Vornehmen im Morgenlande zu finden sind. Diese Gefäße sollen die Eigenschaft besitzen, aufzubrausen, wenn man irgendeine giftige Flüssigkeit hineinschüttet.

[7]) *Cervicapra arundinacea, eleotragus arundinaceus,* 1,5 m lang, 95 cm hoch, schlanker gebaut als unser Reh, lebt in sumpfigen Gegenden Süd- und Mittelafrikas. Das Wildbret wird gegessen.

[8]) Auch *rietboc, rietbok* geschrieben.

[9]) *Antilope scythica, antilope saiga. saiga tatarica,* Saigak der Russen, Gorossum der Kalmücken, auch tatarische Antilope genannt, bewohnt die Steppen Osteuropas und Sibiriens, von der polnischen Grenze bis zum Altai. Die Steppen-Bewohner jagen diese Antilope mit Leidenschaft, obwohl ihr Wildbret geringwertiger als das der übrigen Antilopeu-Arten ist.

Émincé de saiga.	Blätter-Ragout von Saiga-Wildbret.	Minced saiga-venison.
Filet de saiga.	Saiga-Lende.	Fillet of saiga-venison.
— de saiga à la sauce poivrade.	— -Lende mit Pfeffer-Sose.	— of saiga-venison with pepper sauce.
— de saiga aux truffes, sauce au madère.	— -Lende mit Trüffeln, Madeira-Sose.	— of saiga-venison with truffles, madeira sauce.
Sambar.	Sambar[1]).	**Sambur (deer), samboo**[2]).
— rôti.	— -Braten.	Roast(ed) sambur-venison.
Sanga.	Sanga[3]).	**Sanga, sangu**[4]).
— rôti.	— -Braten.	Roast(ed) sanga.
Filet de sanga.	— -Lende.	Loin of sanga.
Steak de sanga.	— -Stück.	Sanga-steak.
— de sanga à la maître d'hôtel.	— -Stück mit Haushofmeister-Butter.	— -steak with *maître d'hôtel* butter.
Sanglier[5]).	Wildschwein[6]).	**Wild boar.**
— à l'aigre-douce, à la romaine.	— mit süß-sauerer Sose auf römische[7]) Art.	— boar with sour-sweet sauce, Roman style.
— bouilli.	Gekochtes Wildschwein.	Boiled wild boar(-meat).
— bouilli aux carottes.	— Wildschwein(efleisch) mit Möhren.	— wild boar with carrots.
— bouilli à la chasseur.	— Wildschwein(efleisch) nach Jäger-[8])Art.	— wild boar with hip sauce.
— bouilli à la choucroute.	— Wildschwein(efleisch) mit Sauerkraut.	— wild boar with *Sauerkraut.*
— bouilli au raifort.	— Wildschwein(efleisch) mit Meerrettich.	— wild boar with horse-radish.
— bouilli, sauce au genièvre.	— Wildschwein(efleisch) mit Wacholderbeer-Sose.	— wild boar with juniper sauce.
— bouilli, sauce piquante.	— Wildschwein(efleisch) mit pikanter Sose.	— wild boar with piquant sauce.
— au court-bouillon.	Wildschwein in kurzer Brühe.	Wild boar in highly seasoned brown sauce.
— à la Cumberland.	— mit Cumberland-Sose.	— boar with Cumberland sauce.
— en (à la) daube.	— gedämpft.	— boar stewed.
— en gelée.	— in Gallerte.	— boar in jelly.
— à la sauce aux oranges.	— mit Orangen-Sose.	— boar with orange sauce.

[1]) In Indien außerdem Dscherai, Maha, Meru, Kadaba, in Barma Schap, auf Ceylon Goma-rusa genannt; *cervus Aristotelis*, von Aristoteles unter dem Namen Roßhirsch beschrieben. Seine Gesamtlänge beträgt 2,1 bis 2,4 m, die Schulter-Höhe 1,25 bis 1,35 m. Das Verbreitungs-Gebiet des Sambars umfaßt Britisch-Indien mit Ceylon, Barma, Siam und einigen Teilen der malaiischen Halbinsel. Das Wildbret des Sambars ist wohlschmeckend, doch etwas grob und selten fettreich.

[2]) *An East Indian deer (rusa Aristotelis) having a mane on its neck.*

[3]) *Bos africanus*, Rind mit reichlich meterlangen Hörnern in Abessinien, hat wohlschmeckendes Fleisch.

[4]) Auch *Abyssinian ox* genannt.

[5]) *Sanglier femelle, sanglière* Bache (= *laie*); *sanglier jeune* Frischling (= *marcassin*); *sanglier (mâle)* Eber, Keiler; *bête de compagnie* ein- bis zweijähriges Wildschwein *(bêtes de compagnie* Rudel Schweine). — *Sanglier d'Afrique* Warzenschwein *(phacochoerus)*; *sanglier d'Amérique, sanglier du Brésil* Nabelschwein (= *pécari*); *sanglier des Indes, sanglier des Moluques* Hirscheber (= *babiroussa*).

[6]) *Sus scrofa, sus aper*, it. *cinghiale*, span. *jabali*, ung. *vaddisznó*, wird 1,8 m lang, 95 cm hoch, 150 bis 200 kg schwer. Der Weidmann nennt das Tier Sau, das männliche Wildschwein, wenn es erwachsen ist, Schwein, das weibliche Bache, junge Tiere bis zum zweiten Jahre Frischlinge, im zweiten Überläufer; später heißen die Weibchen zweijährige, starke und grobe Bachen, das Schwein aber zweijähriger Keiler, dann dreijähriger Keiler, vom vierten Jahre an angehendes, vom fünften Jahre an hauendes oder gutes (franz. *sanglier miré*), vom siebenten Jahre an Haupt- und grobes Schwein. Den Rüssel nennt man Gebrech (franz. *boutoir)*, die Hauzähne Gewerf, Gewehre (franz. *défenses, broches, dagues)*, die der Bache Haken, die Eckzähne im Oberkiefer Haderer *(limes)*, das Fell Schwarte, das gewöhnliche Haar Borsten, das längere auf dem Rücken Feder, die dicke Haut auf den Schulter-Blättern Schild (franz. *mure)*, den Schwanz Bürzel (franz. *queue)*. Das Wildschwein lebt noch in vollständiger Wildheit im Elsaß und den Rheinlanden, auch hier und da in Brandenburg und Oberschlesien, ferner in einzelnen Gebirgs-Wäldern Frankreichs und Belgiens, ebenso in Polen, Galizien, Südrußland und auf der Balkan-Halbinsel. Das Fleisch des Schwarzwildes vereinigt mit dem Geschmacke des Schweinefleisches auch den des echten Wildbrets. Kopf *(hure de sanglier)* und Keulen gelten als besondere Leckerbissen. Auch bereitet man vortreffliche Wurst von dem Fleisch, ebenso vorzüglich ist das Weiße (bei dem Hirsch- und Rehwild Feist), das zur richtigen Zeit eine Handhoch aufliegen kann.

[7]) Gebeiztes Wildschwein dreiviertels gar gekocht, dann vollends in einer Sose von *mustacioli* (süßer, gewürzter Nudelteig) und *pignoli* (Pinien-Nüsse) fertig gemacht, mit dieser Sose und Korinthen und Rosinen angerichtet.

[8]) Mit Wurzelwerk und Essig gekocht; dazu eine Hagebutten-Sose.

Sanglier à la sauce poivrade.	Wildschwein mit Pfeffer-Sose.	Wild boar with pepper sauce.
— à la sauce Robert.	— mit brauner Zwiebel-Sose.	— boar with brown onion sauce.
Boudins de sanglier.	Wildschweins-Blutwürste.	— boar-sausages.
Carré de sanglier.	— -Rippenstück.	Ribs of wild boar.
— de sanglier à la russe.	— -Rippenstück auf russische[1]) Art.	— of wild boar, orange sauce with raisins.
— de sanglier à la sauce Robert.	— -Rippenstück mit brauner Zwiebel-Sose.	— of wild boar with brown onion sauce.
Civet de sanglier.[2])	— -Pfeffer.	Jugged wild boar.
Côtelettes de sanglier.	— -Rippchen, -Koteletts, -Koteletten.	Cutlets or chops of wild boar.
— de sanglier à la bretonne.	— -Rippchen mit braunem Zwiebelmus.	— of wild boar with brown purée of onions.
— de sanglier aux choux de Bruxelles.	— -Rippchen mit Rosenkohl.	— of wild boar with Brussels sprouts.
— de sanglier aux cornichons.	— -Rippchen mit kleinen Pfeffer-Gurken.	— of wild boar with gherkins.
— de sanglier aux épinards.	— -Rippchen mit Spinat.	— of wild boar w. spinach.
— de sanglier grillées.	Geröstete Wildschweins-Rippchen.	Broiled or grilled cutlets of wild boar.
— de sanglier grillées, garnies de choucroute.	— Wildschweins-Rippchen mit Sauerkraut.	— cutlets of wild boar with *Sauerkraut*.
— de sanglier grillées, sauce rémo(u)lade.	— Wildschweins-Rippchen mit Remoladen-Sose.	— cutlets of wild boar with remoulade sauce.
— de sanglier à la Kaunitz.	Wildschweins-Rippchen nach Kaunitz[3]).	Cutlets of wild boar, Kaunitz style.
— de sanglier en (à la) mayonnaise.	— -Rippchen mit Mayonnaise.	— of wild boar with mayonnaise sauce.
— de sanglier panées, grillées.	— -Rippchen krustiert, geröstet.	— of wild boar breaded, broiled.
— de sanglier à la Saint-Hubert.	— -Rippchen nach Saint-Hubert.	— of wild boar, Saint-Hubert style.
— de sanglier sautées.	Geschwungene Wildschweins-Rippchen.	Fried cutlets of wild boar.
— de sanglier sautées au madère.	— Wildschweins-Rippchen mit Madeira-Sose.	— cutlets of wild boar with madeira sauce.
— de sanglier sautées à la sauce piquante.	— Wildschweins-Rippchen mit pikanter Sose.	— cutlets of wild boar with piquant sauce.
— de sanglier sautées à la sauce poivrade.	— Wildschweins-Rippchen mit Pfeffer-Sose.	— cutlets of wild boar with pepper sauce.
— de sanglier sautées à la sauce Robert.	— Wildschweins-Rippchen m. brauner Zwiebel-Sose.[4])	— cutlets of wild boar w. brown onion sauce.
Côte(s) de sanglier.	Wildschweins-Rippe(nstück).	Bald-rib[5]) of wild boar.
— de sanglier à la petite-russienne.	— -Rippe(nstück) auf kleinrussische[6]) Art.	— -rib of wild boar with cherry sauce.
Cuissot de sanglier.	— -Keule.	Leg (haunch) of wild boar.
— de sanglier à l'allemande.[7])	Geschmorte Wildschweins-Keule auf deutsche[8]) Art.	— of wild boar in the German style.

---

[1]) Mit Orangen-Sose, welche mit Rosinen vermischt ist.

[2]) Ungarisch *vaddisznó-aprólék.*

[3]) Die Rippchen in fetter Schmorbrühe *(braise)* mit Burgunderwein weich gedünstet, sauber zugeschnitten, mit frischer Butter, die mit rohen Eigelben verrührt ist, übergossen, mit geriebenem Schwarzbrot, dann mit gestoßenem Zucker und Zimt bestreut, auf ein Backblech gelegt und in einen nicht zu heißen Ofen gestellt, bis sie oben lichtbraun werden. Man richtet die Rippchen *(côtelettes)* zierlich im Kranz an und gibt in die Mitte eine süßsäuerliche Sose *(sauce aigre douce)* mit Rheinwein und Aprikosen.

[4]) Ungarisch *vaddisznóbordás vöröshagymamártással.*

[5]) *Spare-rib* bestehend aus Rippen mit wenig Fleisch daran; *bald-rib* tiefer geschnitten als bei *spare-rib* und frei von Fett. Vergl. *côte(s) de porc*, Seite 570.

[6]) Die Rippen werden angebraten, mit Zimt bestreut, mit Kirschsaft bestrichen, mit geriebenem Schwarzbrot bestreut, im Ofen überkrustet; dazu eine Kirschsose.

[7]) Ungarisch *vaddisznóczomb németesen.*

[8]) Die Keule wird mit Zwiebeln, Möhren, Petersilien-Wurzeln, Sellerie, Lorbeer-Blättern, Thymian, Wacholder-Beeren, Pfeffer-Körnern und Gewürz-Nelken, Rindfleisch-Schmorbrühe *(braise)* und Rotwein weich gedünstet. Inzwischen hat man frische Butter mit einigen ganzen Eiern schaumig gerührt, mit feingestoßenem Zucker und Zimt gewürzt und mit geriebenem Schwarzbrot vermischt. Nachdem man von der Keule die schwarze Haut abgezogen hat, überzieht man die obere Seite mit der Schwarzbrot-Masse, streut zuletzt noch Zucker und Zimt obenauf und stellt die Keule in den nicht zu heißen Ofen. Die Grundsose *(fond)* wird entfettet, mit Hagebutten-Marmelade verkocht und nebenbei gegeben.

Cuissot de sanglier bouilli.	Gekochte Wildschweins-Keule.	Boiled leg of wild boar.
— *de sanglier bouilli, sauce aux églantines.*	— Wildschweins-Keule mit Hagebutten-Sose.	— leg of wild boar with hep sauce.
— *de sanglier bouilli, sauce au genièvre.*	— Wildschweins-Keule mit Wacholder-Sose.	— leg of wild boar with juniper sauce.
— *de sanglier bouilli, sauce hachée.*	— Wildschweins-Keule mit Gehäck-Sose.	— leg of wild boar with hash sauce.
— *de sanglier bouilli, sauce à la moutarde.*	— Wildschweins-Keule mit Senfsose.	— leg of wild boar with mustard sauce.
— *de sanglier bouilli, sauce à la poivrade.*	— Wildschweins-Keule mit Pfeffer-Sose.	— leg of wild boar with pepper sauce.
— *de sanglier à la brabançonne (brabantine).*	Wildschweins-Keule auf Brabanter Art.	Leg of wild boar, Brabantine style.
— *de sanglier fumé.*	— -Keule geräuchert.	— of wild boar smoked.
— *de sanglier glacé.*	Überglänzte Wildschweins-Keule.	Glazed leg of wild boar.
— *de sanglier glacé, garni de marrons.*	— Wildschweins-Keule mit Kastanien-Umlage.	— leg of wild boar garnished with chestnuts.
— *de sanglier glacé au vin de Bourgogne.*	— Wildschweins-Keule mit Burgunderwein.	— leg of wild boar with Burgundy.
— *de sanglier gratiné.*	Überkrustete[1]) Wildschweins-Keule.	Browned leg of wild boar.
— *de sanglier gratiné, sauce aux cerises.*	— Wildschweins-Keule mit Kirschsose.	— leg of wild boar with cherry sauce.
— *de sanglier gratiné, sauce aux églantines.*	— Wildschweins-Keule mit Hagebutten-Sose.	— leg of wild boar with hep sauce.
— *de sanglier gratiné, sauce à la gelée de groseilles.*	— Wildschweins-Keule mit Johannisbeer-Sose.	— leg of wild boar with currant-jelly sauce.
— *de sanglier rôti.*	Gebratene Wildschweins-Keule.	Roast(ed) leg of wild boar.
— *de sanglier rôti au macaroni, sauce piquante.*	— Wildschweins-Keule mit Hohlnudeln, pikante Sose.	— leg of wild boar w. macaroni, piquant sauce.
— *de sanglier rôti, à l'oseille.*	— Wildschweins-Keule mit Sauerampfer.	— leg of wild boar with sorred.
— *de sanglier rôti, sauce à la poivrade.*	— Wildschweins-Keule mit Pfeffer-Sose.	— leg of wild boar with pepper sauce.
— *de sanglier salé.*	Pökel-Wildschweinskeule.	Leg of salt(ed) wild boar.
— *de sanglier salé et fumé.*	— -Wildschweinskeule geräuchert.	— of salt(ed) wild boar smoked.
— *de sanglier au vin de Bourgogne.*[2])	Wildschweins-Keule in Burgunderwein.	— of salt(ed) wild boar in Burgundy.
Échinée[3]) *de sanglier.*	Rückenstück von Wildschwein.	Chine[4]) of wild boar.
— *de sanglier farcie.*	— von Wildschwein gefüllt.	— of wild boar stuffed.
— *de sanglier froide, sauce à la rémo(u)lade.*	— von Wildschwein kalt, Remoladen-Sose.	— of wild boar cold, remoulade sauce.
— *de sanglier piquée.*	Gespicktes Rückenstück von Wildschwein.	Larded chine of wild boar.
— *de sanglier rôtie.*	Gebratenes Rückenstück von Wildschwein.	Roast(ed) chine of wild boar.
— *de sanglier rôtie, sauce aux cerises.*	— Rückenstück von Wildschwein mit Kirschsose.	— chine of wild boar with cherry sauce.
— *de sanglier rôtie, sauce aux pommes.*	— Rückenstück von Wildschwein mit Apfel-Sose.	— chine of wild boar with apple sauce.
Épaule de sanglier.	Wildschwein-Schulter, -Blatt.	Shoulder of wild boar.
— *de sanglier bouillie.*	Gekochte Wildschwein-Schulter.	Boiled shoulder of wild boar.
— *de sanglier bouillie, sauce au genièvre.*	— Wildschwein-Schulter mit Wacholder-Sose.	— shoulder of wild boar with juniper sauce.

[1]) Die Kruste bereitet man von geriebenem Schwarzbrot mit Butter, Ei, klarem Zucker und gestoßenem Zimt.
[2]) Ung. *vaddisznóczomb burgundi borban.*
[3]) Vergl. Fußbem. 5 auf Seite 571.

[4]) *Chine* das fleischige und breite Stück des Rückens *(backbone)* zwischen den Schultern. *Backbone* der ganze Rücken des Schweines von den Ohren bis zum Schwanze, letzterer inbegriffen Vergl. Fußbem. 6 auf S. 571.

Épaule de sanglier bouillie, sauce piquante.	Gekochte Wildschwein-Schulter mit pikanter Sose.	Boiled shoulder of wild boar w. piquant sauce.
— de sanglier rôtie.	Gebratene Wildschwein-Schulter.	Roast(ed) shoulder of wild boar.
— de sanglier rôtie, sauce aux cerises.	— Wildschwein-Schulter mit Kirschsose.	— shoulder of wild boar with cherry sauce.
— de sanglier rôtie, sauce à la gelée de groseilles.	— Wildschwein-Schulter mit Johannisbeer-Sose.	— shoulder of wild boar w. currant-jelly sauce.
— de sanglier rôtie, sauce à la poivrade.	— Wildschwein-Schulter mit Pfeffer-Sose.	— shoulder of wild boar with pepper sauce.
Escalopes de sanglier.	Schnitzel von Wildschwein.	Collops of wild boar.
— de sanglier au madère.	— von Wildschwein mit Madeira.	— of wild boar with madeira.
Filets de sanglier.	Wildschweins-Lendchen.	Fillets of wild boar.
— de sanglier à la Blaze.	— -Lendchen nach Blaze.	— of wild boar, Blaze style.
— de sanglier à la purée de lentilles.	— -Lendchen mit Linsenmus.	— of wild boar with purée of lentils.
— de sanglier à la purée de pommes de terre.	— -Lendchen mit Kartoffelmus.	— of wild boar with purée of potatoes.
— de sanglier à la romaine.	— -Lendchen mit römischer Sose.	— of wild boar with Roman sauce.
— de sanglier à la sauce piquante.	— -Lendchen mit pikanter Sose.	— of wild boar with piquant sauce.
— de sanglier à la sauce poivrade.	— -Lendchen mit Pfeffer-Sose.	— of wild boar with pepper sauce.
— de sanglier à la sauce aux tomates.	— -Lendchen mit Paradiesapfel-Sose.	— of wild boar with tomato sauce.
— de sanglier aux truffes.	— -Lendchen mit Trüffeln.	— of wild boar w. truffles.
Foie de sanglier.	— -Leber.	Liver of wild boar.
Crépinettes de foie de sanglier.	Netzwürstchen von Wildschweins-Leber.	Flat sausages of wild boar.
Hure de sanglier.	Wildschweinskopf.	Boar's head.
— de sanglier bouillie.	Gekochter Wildschweinskopf.	Boiled boar's head.
— de sanglier bouillie, sauce à la gelée de groseilles.	— Wildschweinskopf mit Johannisbeer-Sose.	— boar's head with currant-jelly sauce.
— de sanglier bouillie, sauce au genièvre.	— Wildschweinskopf mit Wacholderbeer-Sose.	— boar's head with juniper sauce.
— de sanglier bouillie, sauce ta(r)tare.	— Wildschweinskopf mit kalter Senfsose.	— boar's head with cold mustard sauce.
— de sanglier à la Cumberland.	Wildschweinskopf mit Cumberland-Sose.	Boar's head with Cumberland sauce.
— de sanglier farcie.	Gefüllter Wildschweinskopf.	Stuffed boar's head.
— de sanglier farcie à la française.	— Wildschweinskopf mit Trüffeln.	— boar's head with truffles.
— de sanglier en galantine.	—, geschmorter Wildschweinskopf, kalt.	Boned, stuffed, braised boar's head, cold.
— de sanglier à la Machiavel.	Wildschweinskopf nach Machiavelli[1]).	Boar's head in Machiavelli style.
— de sanglier en roulade.	— gerollt.	— head rolled.
— de sanglier à la Saint-Hubert.	— nach Saint-Hubert.	— head, Saint-Hubert style.
— de sanglier à la sauce anglaise.	— mit englischer[2]) Sose.	— head with English sauce.
— de sanglier à la ta(r)tare.	— mit kalter Senfsose.	— head with cold mustard sauce.
— de sanglier aux truffes.	— mit Trüffeln.	— head with truffles.
Roulade de hure de sanglier.	Gerollter Wildschweinskopf.[3])	Roulade of boar's head.
— de hure de sanglier à la ta(r)tare.	— Wildschweinskopf mit kalter Senfsose.	— of boar's head with cold mustard sauce.

[1]) Sprich »Makkjawélli«; *Niccolo di Bernardo dei Machiavelli,* einer der größten Staatsmänner und Schriftsteller Italiens, geb. 5. Mai 1469 zu Florenz, gest. 22. Juni 1527.

[2]) *Sauce anglaise:* Johannisbeer-Sulze, mit einigen Löffelvoll gutem Essig vermischt, dazu die geriebene Schale einer Zitrone und die einer halben Orange, sowie der Saft von zwei Zitronen, eine Messerspitzevoll Cayenne-Pfeffer und drei Löffelvoll guter Senf.

[3]) Roulade von Wildschweinskopf, Wildschweinskopf-Rolle.

Jambon de sanglier.	Wildschwein-Schinken.	Boar ham.
— *de sanglier aux épinards.*	— -Schinken mit Spinat.	— ham with spinach.
— *de sanglier à la godard.*	— -Schinken mit Feinschmecker-[1])Ragout.	— ham with *godard* garnishing.
— *de sanglier au macaroni.*	— -Schinken m. Hohlnudeln.	— ham with macaroni.
— *de sanglier à la macédoine (de légumes).*	— -Schinken mit gemischtem Gemüse. [Kernen.	— ham with mixed vegetables.
— *de sanglier aux petits pois.*	— -Schinken mit Schoten-	— ham with green peas.
— *de sanglier rôti.*	— -Schinken gebraten.	— ham roasted.
— *de sanglier à la sauce au madère. [poivrade.*	— -Schinken mit Madeira-Sose. [Sose.	— ham with madeira sauce.
— *de sanglier à la sauce*	— -Schinken mit Pfeffer-	— ham with pepper sauce.
— *de sanglier à la sauce Robert. [venaison.*	— -Schinken mit brauner Zwiebel-Sose. [Sose.	— ham with brown onion sauce. [sauce.
— *de sanglier à la sauce*	— -Schinken, Johannisbeer-	— ham with currant-jelly
Langues de sanglier.	Wildschweins-Zungen.	Tongues of wild boar.
Pieds de sanglier.	— -Füße.	Boar's feet.
— *de sanglier en roulade.*	— -Füße gerollt.	— feet rolled.
Poitrine de sanglier.	Wildschweinsbrust.	Breast of wild boar.
— *de sanglier farcie.*	— gefüllt.	— of wild boar stuffed.
— *de sanglier panée.*	Krustierte Wildschweinsbrust.	Crusted breast of wild boar.
— *de sanglier panée, sauce aux cerises.*	— Wildschweinsbrust mit Kirschsose.	— breast of wild boar with cherry sauce.
— *de sanglier panée, sauce au genièvre.*	— Wildschweinsbrust mit Wacholderbeer-Sose.	— breast of wild boar with juniper sauce.
— *de sanglier panée, sauce à la Soubise.*	— Wildschweinsbrust mit weißer Zwiebel-Sose.	— breast of wild boar w. white onion sauce.
— *de sanglier rôtie.*	Gebratene Wildschweinsbrust.	Roast(ed) breast of wild boar.
— *de sanglier rôtie, sauce aux cerises.*	— Wildschweinsbrust mit Kirschsose.	— breast of wild boar with cherry sauce.
— *de sanglier rôtie, sauce piquante.*	— Wildschweinsbrust mit pikanter Sose.	— breast of wild boar with piquant sauce.
— *de sanglier rôtie, sauce à la poivrade.*	— Wildschweinsbrust mit Pfeffer-Sose.	— breast of wild boar with pepper sauce.
— *de sanglier à la Sainte-Menehould.*	Wildschweinsbrust mit Brotkruste. [nische[2]) Art.	Breast of wild boar breaded, baked. [style.
Potrawka *de sanglier.*	Wildschwein gekocht auf pol-	Wild boar boiled, Polish
— *de sanglier au jus de cerises.*	— polnisch mit Kirschsose.[3])	— boar with cherry sauce, Polish style.
— *de sanglier à la sauce aux églantines.*	— polnisch mit Hagebutten-Sose.[4])	— boar with hip sauce, Polish style.
Quartier de sanglier.	Wildschweins-Viertel.	Quarter of wild boar.
— *de sanglier à la royale.*	— -Viertel auf königliche Art.	— of wild boar, royal style.
Ragoût de sanglier.	— -Ragout.	Ragout of wild boar.
Reins de sanglier.	— -Nieren.	Boar's reins.
Roulade de sanglier.[5])	— -Rolle, -Roulade.	Roulade of wild boar.
— *de sanglier à la gelée.*	— -Rolle in Gallerte.	— of wild boar in jelly.
— *de sanglier à la sauce au raifort.*	— -Rolle mit Meerrettich-Sose.	— of wild boar with horseradish sauce.
— *de sanglier, sauce à la rémo(u)lade.*	— -Rolle mit Remoladen-Sose. [Salat.[6])	— of wild boar with remoulade sauce. [salad.
— *de sanglier à la ta(r)tare.*	— -Rolle mit Gemüse-	— of wild boar w. vegetable

[1]) *Ragoût à la godard:* Artischocken-Böden (*fonds d'artichauts*), Kalbsbröschen, Geflügel-Klößchen, Krebsschwänze, Hahnkämme, Hahnnieren, in Scheiben geschnittene Trüffeln und eine kräftige braune Madeira-Sose.

[2]) Polnisch *potrawka z dzika innym sposobem.* Gekochtes Wildschwein mit brauner Sose, die mit Wacholder, Zwiebel, Dragun und Rotwein vermischt ist.

[3]) Polnisch *potrawka z dzika odsmażana z sokiem wiśniowym.* Das Fleisch wird gekocht, in fingerdicke Scheiben geschnitten, umkrustet, braun gebacken, mit Kirschsaft gegeben.

[4]) Polnisch *potrawka z dzika z sosem glogowym.* Wildschwein-Schinken in dünne Scheiben geschnitten, Hagebutten-Sose darüber, geriebene Semmel obenauf, diese mit dem Messer angedrückt; eine Hagebutten-Sose dazu.

[5]) Ungarisch *vaddisznó-göngyölék.*

[6]) Man kann auch die Schnitten mit Gallerte in eine Form einsetzen und den Salat in die Mitte geben.

Selle de sanglier.	Wildschweins-Rücken.	Saddle of wild boar.
— *de sanglier piquée.*	Gespickter Wildschweins-Rücken.	Larded saddle of wild boar.
— *de sanglier rôtie.*	Gebratener Wildschweins-Rücken.	Roast(ed) saddle of wild boar.
— *de sanglier rôtie, à la gelée de groseilles.*	— Wildschweins-Rücken mit Johannisbeer-Sulze.	— saddle of wild boar with currant-jelly.
— *de sanglier rôtie, sauce aux cerises.*	— Wildschweins-Rücken mit Kirschsose.	— saddle of wild boar with cherry sauce.
— *de sanglier rôtie, sauce piquante.*	— Wildschweins-Rücken mit pikanter Sose.	— saddle of wild boar with piquant sauce.
— *de sanglier rôtie, sauce à la poivrade.*	— Wildschweins-Rücken mit Pfeffer-Sose.	— saddle of wild boar with pepper sauce.
Sanglier d'Amérique, sanglier du Brésil[1]).	Nabel-, Bisamschwein, Pekari.	Collared pec(c)ary, tajacu, tajassu.
Sanglier des Indes, sanglier des Moluques[2]).	Schweinshirsch, Hirscheber.	Indian hog, babir(o)ussa.
Sarigue de Virginie[3]).	Virginisches Beuteltier.	Virginian sarigue.
Sauteur de rocher.	**Klippspringer**, Sassa[4]).	**Springer**[5]).
— *de rocher rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) springer-venison.
Taisson[6]).	Dachs.	Brock.
Tapeti, *tapiti.*	**Tapeti**[7]).	**Tapeti**[8]).
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) tapeti.
Tapir, *anta, maïpouri.*	**Tapir**, amerik. Tapir[9]).	**Tapir**, anta.
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) tapir.
Tarpan.	**Tarpanpferd**[10]).	**Tarpan.**
— *rôti.*	Tarpan-Braten.	Roast(ed) tarpan.
Steak de tarpan.	— -Stück.	Tarpan-steak.
Tatou[11]).	Tatu, Armadill.	Tatouay, tatouary[12]).
Taureau bleu[13]).	Blaubull, Nilgau.	Nylghau, nylgau.
Taureau à bosse[14]).	Bison, Buckelochs.	Buffalo, boss.
Taureau des Indes[15]).	Indischer Buckelochs.	Indian bull.
Taureau sauvage[16]).	Wisent.	Bison.
Thar.	**Tahr, Tehr, Jehr**[17]).	**Thar**, thaar, tahr[18]).
— *rôti.*	**Tharbraten.**	Roast(ed) thar.

[1]) *Sus torquatus* = *pécari.*

[2]) *Porcus babirussa* = *babiroussa.*

[3]) *Didelphys opossum* = *opossum.* — *Sarigue* brasilianisches Beuteltier *(didelphys cancrivora)*; *sarigue épineux* Koëndu *(hystrix prehensilis)*.

[4]) *Oreotragus saltatrix, antilope oreotragus,* hinsichtlich seiner Gestalt zwischen der Gemse und manchen kleinen Ziegen-Arten in der Mitte stehend, gegen 1 m lang, etwa 60 cm hoch, in Abessinien häufig und dort Sassa genannt. Das schmackhafte Fleisch wird wie das der Antilope (s. *antilope*) zubereitet.

[5]) *Springer.* a) *The grampus.* b) *A variety of the field spaniel.* c) *A species of antelope; the springbok.*

[6]) Veraltet; besser *blaireau.*

[7]) Bras. Name; *lepus brasiliensis*, ein kleiner Hase Südamerikas, hat vorzügliches Wildbret.

[8]) *A small South American hare.*

[9]) *Tapirus americanus*, franz. auch *vache montagnarde,* in der Galibi-Sprache Tapir, in Brasilien Anta oder Danta, in Gnyana Maipuri, Gamma, Gadororo und Tapirete. Das Wohngebiet des Tapirs beschränkt sich auf den Süden nnd Osten Südamerikas. — *Maïba* indischer Tapir, Schabrackentapir, in Tenasserim und Siam, auf der malaiischen Halbinsel, Sumatra und Borneo lebend. — Das Fleisch aller Tapire ist zart, saftig und wohlschmeckend, dem Rindfleisch nicht unähnlich, ein Teil desselben wird gewöhnlich geräuchert. Die Indianer fangen beim Ausnehmen des Wildes das Blut auf, mischen kleingeschnittene Fleischstücke darunter und füllen die Masse in Därme, kochen die Würste aber nicht, sondern räuchern sie.

[10]) In den Steppen Südosteuropas umherschwärmende Pferde, welche man Tarpane nennt, haben alle Eigenschaften echt wilder Tiere an sich und werden von Tataren und Kosaken als solche angesehen. Der Tarpan ist ein kleines Pferd mit dünnen, aber kräftigen Beinen, ziemlich langem und dünnem Halse, verhältnismäßig dickem Kopfe, spitzigen Ohren und lebhaften, feurigen Augen. Das Fleisch des Tieres wird gleich dem uuseres zahmen Pferdes gegessen. — *Cimar(r)ones* nennt man die wilden Pferde, welche sich in zablreichen Herden im Süden des Rio de la Plata umhertreiben. Auch der Häute und des Fleisches wegen werden die Pferde Amerikas eifrig verfolgt. Im Kriege nehmen die Truppen-Abteilungen, welche in die Ferne geschickt werden, als einzige Nahrung Herden von Pferden mit.

[11]) *Euphractes* = *armadille.* — *Tatou belette, cirquinçon, cirquinson* Wiesel-Gürteltier. *Apar* Gürteltier mit drei Gürteln; *encoubert* gelbfüßiges Gürteltier; *cachicame* Gürteltier mit neun Gürteln.

[12]) Auch *broad-banded armadillo, cabassou, kabassou.*

[13]) *Antilope picta* = *nil(-)gaut.*

[14]) *Bison americanus* = *buffalo.*

[15]) *Bos indicus* = *zébu.*

[16]) *Bonassus bison;* vergl. *bison.* — *Taureau bleu* Nilgau-Antilope *(antilope tragocamelus)*; *taureau à bosse* Bison, Buckelochs *(bos americanus)*; *petit taureau à bosse, taureau des Indes* Zebu *(bos taurus zebu)*.

[17]) *Capra jemlaica*, um Simla Tehr oder Jehr, in Nepal Iharal, in Kaschmir Kras und Jagla genannt, 1,7 m lang, 85 cm hoch, über den ganzen Himalaja verbreitet. Im Herbste werden die Tiere sehr fett; die Böcke verbreiten einen kaum erträglichen Geruch. Das Fleisch der geruchfreien Ziege ist in der Feistzeit vorzüglich.

[18]) Auch *serow* und *imo* genannt.

Tigre d'Amérique[1].	Amerikanischer Tiger.	American tiger.
Tigre noir[2].	Schwarzer Leopard.	Melas.
Trichèche[3].	Walroß.	Walrus.
Tzéiran[4].	Kropfantilope.	Dzeren, dzeron.
Urson.	**Nordamerikanisches Stachelschwein**[5].	**Canada porcupine.**
— *rôti.*	— Stachelschwein gebraten.	Roast(ed) Canada porcupine.
Vache de Barbarie[6].	Berberkuh.	Bubaline antilope.
Vache-biche[7].	Steppenkuhantilope.	Bubale.
Vache grognante[8].	Grunzochs.	Grunting cow.
Vache marine[9].	Walroß.	Walrus.
Vache montagnarde[10].	Tapir.	Tapir.
Vache de Tartarie[11].	Grunzochs.	Grunting ox.
Vigogne, *vicogne.*	Vikunna, Vikunne[12].	**Vicuña,** vicugna[13].
— *rôtie.*	— -Braten.	Roast(ed) vicuña.
Viscache.	**Viscacha**[14].	**Viscacha,** biscacha[15].
— *rôtie.*	— -Braten.	Roast(ed) viscacha.
Voupille[16].	Fuchs.	Fox.
Waterbock.	**Wasserbock**[17].	**Water(-)buck**[18], water-bok.
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) water(-)buck venison.
Wombat, *phascolome, rat à bourse.*	**Wombat, Plumpbeutler**[19].	**(Common) wombat.**
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) wombat.
Yac(k), *vache grognante, vache de Tartarie.*	Grunzochs, Yak, Jak[20].	**Yak,** grunting cow, grunting ox[21].
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) yak.
Langue de yac(k).	— -Zunge.	Tongue of yak.
— *de yac(k) à l'écarlate.*	Pökel-Grunzochszunge.	Red (salt) tongue of yak.
— *de yac(k) à l'écarlate, aux cornichons.*	— -Grunzochszunge mit kleinen Pfeffer-Gurken.	— tongue of yak with (small) gherkins.
Moelle de yac(k).	Grunzochsmark.	Marrow of yak.
Zébu, *taureau des Indes, petit taureau à bosse.*	**Zebu, indischer Buckelochs, Höckerochs**[22].	**Zebu, Indian bull, Indian ox, Madras ox**[23].
— *rôti.*	— -Braten.	Roast(ed) zebu.

[1]) *Felis onca* = *jaguar(d).*
[2]) *Felis melas* = *mélas.*
[3]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *morse.*
[4]) *Antilope gutturosa (subgutturosa?)* = *ahu.*
[5]) *Hystrix dorsata, erethizon dorsatus,* mit zähem Fleisch, welches nur von den Eingeborenen gegessen wird. Vergl. Fußbem. zu *porc-épic.*
[6]) *Antilope bubalis* = *bubal(e).*
[7]) Mehrzahl *vaches-biches; bubalis bubalis* = *bubal(e).*
[8]) *Bos grunniens* = *yac(k).*
[9]) *Trichechus rosmarus* = *morse.*
[10]) Wenig gebräuchlich; häufiger *tapir* (s. d.).
[11]) *Bos grunniens* = *yac(k).*
[12]) *Auchenia vicugna (vicunia, vicunna),* an Größe zwischen Lama und Pako stehend, ist auf der Oberseite eigentümlich rötlichgelb, an der Brust und am Unterleib weiß, lebt ausschließlich auf grasigen Plätzen der Kämme der Kordilleren und steigt nur in der heißen Jahreszeit, wenn dort das spärliche Futter verdörrt, in die Thäler hinab. Die Indianer veranstalten große Jagden, zu welchen jede Familie der Hochebene mindestens einen Mann stellen muß. Die mit Schlingen gefangenen Tiere werden abgeschlachtet, und das Fleisch wird unter die Anwesenden gleichmäßig verteilt. Die Felle aber gehören der Kirche.
[13]) *A South American mammal native of the elevated plains of the Andes, allied to the llama but smaller. It is hunted for its wool and flesh.*
[14]) *Lagostomus tridactylus,* Nagetier aus der Familie der Chinchillen, 50 cm lang, oberseits dunkelgrau, an der Unterseite weiß, bewohnt die Pampas (daher auch Pampas-Hase) von Buenos Ayres bis Patagonien. Das Fleisch wird von den Indianern gegessen, das Fell findet verschiedene Verwendung. Vergl. *chinchilla.*
[15]) Auch *vizcacha, bizcacha, vischacha, visbatscha* geschrieben.
[16]) Provinziell; mehr gebräuchlich *renard.*
[17]) *Kobus ellipsiprymnus,* ein hirschähnliches, schwer gebautes Tier, 1,5 m lang, 1,3 m hoch, in Süd- und Mittelafrika lebend. Das Wildbret ist zähe und mit einem unangenehmen Geruche behaftet, das der Kälber hingegen ist, wenn auch fettarm, doch zart und wohlschmeckend.
[18]) Auch *water(-)antelope, photomak.* Mit *water(-)buck* bezeichnet man auch noch andere verwandte Arten, z. B. die *leche (kobus leche).*
[19]) *Phascolomys ursinus,* in Tasmanien und Südaustralien vorkommend, bis 1 m lang. In Australien hält man das Fleisch des Wombats für wohlschmeckend und benutzt auch sein Fell.
[20]) *Bos grunniens,* 4 m lang, 1,8 m hoch, bis 700 kg schwer, in den Hochländern Tibets und in allen mit ihnen zusammenhängenden Hochgebirgs-Zügen lebend, mit ausgezeichnetem Fleische. Zunge und Markknochen gelten als Leckerbissen.
[21]) Auch *chauri gua, sarlac, sarlik, sarlyk* genannt.
[22]) *Bos(taurus)zebu, bos indicus,* indisches Rind mit schmackhaftem Fleische.
[23]) Auch *sacred bull, Brahmin bull, Brahman ox, Brahmany ox, Brahminy bull.*



Explications des signes. — Erklärung der Zeichen. — Explanations of Convential Signs.

( ) runde Klammer — für doppelte Schreibweise: *vol(e)-au-vent* (mit oder ohne *e*), *à la ta(r)tare* (mit oder ohne *r*), *à la moldav(iqu)e* (*à la moldave* oder *moldavique*), *gigue (de chevreuil)* (*gigue* allein bedeutet dasselbe wie *gigue de chevreuil*); gekochtes Wildschwein(efleisch) (gekochtes Wildschwein oder Wildschweinefleisch), mit Karbonen(=Artischocken) (Karbonen oder Karbonen=Artischocken); roe(buck)-venison (roe-venison oder roebuck-venison).

[ ] viereckige Klammer — für falsche Schreibweise. Falsche Schreibweise ist nur dann angegeben, wenn dieselbe so oft (in Kochbüchern usw.) vorkommt, daß der Unkundige in die Lage kommen kann, sie für die richtige zu halten: *ris [riz] de veau*, *à la Benoit [Benoy]*, *à la Villeroi [Villeroy]*, Grieß [Gries].

= Gleichheitszeichen — gleich, ebenso: *pratincole = perdrix de mer*, *chameau à une bosse = dromadaire*, *cerf cochon = babiroussa*, *sarcelle d'hiver = petite sarcelle*, *rossignol d'hiver = rouge-gorge*, *rossignol de muraille = rouge-gorge*.

; Semikolon — Ende der gegebenen Bedeutung, neue mit der ersten in keiner Verbindung stehende Bedeutung; z. B. *Grisette.* Gelbes Dütchen; Trauerente. Dotterel; black duck. — *Cul-blanc.* Heerschnepfe; Grünbeinchen. Snipe; green sandpiper. — *Cervicapre.* Bezoarziege; Bezoarantilope. Wild goat; bezoar antelope. — *Élan du Cap.* Elenantilope; Kaama. Eland; caama. — *Racanette.* Knä(c)kente; Kri(e)kente. Garganey; teal duck.

Signes généraux pour la prononciation figurée. — Allgemeine Aussprache=Zeichen. — Explanation of the Respelling for pronounciation.

˘ Kürzezeichen — für kurze Vokale; z. B. *Desaix de Voigoux* (Dössäh dō Wŏaguh), *Choiseul* (Schŏăsöl), *Providence* (Prŏwĭdenz, amerik. Stadt), *Montholon* (mongtŏlong', franz General), *château-Yquem* (schato=ikä m und schato=ĭkäng', feiner weißer Bordeauxwein).

¯ Längezeichen — für lange Vokale; z. B. *Rosebery* (Rōsbĕri), *Périgord* (perĭgō r, ehm. Provinz im Südwesten Frankreichs), *Hautes-Pyrénées* (ot=pirenē', Hoch=Pyrenäen), *barigoule* (bärigūl, provençalischer Name eines eßbaren Pilzes).

´ Betonungszeichen — zur Bezeichnung der zu betonenden Silbe; z. B. *Rosebery* (Rṓsbĕri). *Providence* (Prŏ́wĭdenz).

⁀ Bogen — über zwei Vokalen deutet an, daß beide schnell hintereinander, wie eine Silbe derart auszusprechen sind, daß der zweite Vokal stärker hervortritt als der erste; z. B. *Villeroi* (Wilrŏa͡), *Choiseul* (Scho͡asöl), *Beauvilliers* (bowilje͡', berühmter franz. Koch), *Montesquieu* (mongtäßkiö͡', franz. Schriftsteller).

Abréviations. — Abkürzungen. — Abbreviations.

Nous avons omis tous les abréviations que le lecteur pouvait lui-même s'expliquer.

Allgemein bekannte oder sich aus dem Zusammenhange von selbst ergebende Abkürzungen sind hier nicht aufgeführt.

Abbreviations universally known and such as are sufficiently explained by the context, are not given here.

Ala. = *Alabama* (nordamerik. Freistaat).
Alex. (im Engl.) = *Alexander* (Vorname).
altengl. = altenglisch.
althochd. = althochdeutsch.
amerik. = amerikanisch.
angels. = angelsächsisch.
arab. = arabisch.
Ariz. = *Arizona* (nordamerik. Freistaat).
Ark. = *Arkansas* (nordamerik. Freistaat).
Atlant. = Atlantischer (Ozean).
Atty, Att. = *Attorney* (Anwalt).
Av., Ave. = *Avenue* (Längsstraßen in New York und anderen Städten Nordamerikas).
bayr. = bayrisch.
bbl. = *barrels* (Mehrz.; Einz. *bar.*, Faß, Maß für Bier, Ale, auch Gewicht für Zement).
bedeut. = bedeutend.
belg. = belgisch.
Benj. = *Benjamin.*
ber. = berühmt.
Bezeichn. = Bezeichnung.
böhm. = böhmisch.
bras. = brasilianisch.
brit. = britisch.
Cal. = *California* (Kalifornien, nordamerik. Freistaat).
Can. = *Canada* (Kanada, britisches Kolonialland in Nordamerika).
cf. = *confer* (vergleiche).
Chas. = *Charles* (Karl).
chines. = chinesisch.
Co. = *County* (Grafschaft).
Col., Colo. = *Colorado* (nordamerik. Freistaat).
Conn. = *Connecticut* (nordamerik. Freistaat).
corn. = cornisch (im vorigen Jahrh. ausgestorbene Gruppe der keltischen Sprache: Die Sprache der ursprünglichen Bewohner der englischen Landschaft Cornwall).
ct. = *cent* (amerik. Münze = 0,042 Mk.).
Dak. = *Dakota* (nordamerik. Freistaat).
dän. = dänisch.
das. = daselbst.
dass. = dasselbe.
D. C. = *District of Columbia* (nordamerik. Freistaat).
Del. = *Delaware* (nordamerik. Freistaat).
Doll. (*$*) = *Dollar* (amerik. Münze = 4,197 9222 Mk.).
Dr. = *Doctor* (Titel).
dtsch. = deutsch.
E. = *East* (Ost, bei Straßen-Bezeichnungen: *E. 9th Str.*).
ebendas. = ebendaselbst.
e. g. (im Engl.) = *exempli gratia* (unser »z. B.« vertretend).
ehm. = ehemals.
Einw. = Einwohner.
Eng. (im Engl.) = *England.*
engl. = englisch.
etc. (im Engl.) = *et caetera* (unser deutsches »usw.« vertretend).
Fla. = *Florida* (nordamerik. Freistaat).
franz. = französisch.
Fred. (im Engl.) = *Frederic(k)* (Friedrich).
Fußbem. = Fußbemerkung.
Ga. = *Georgia* (nordamerik. Freistaat).
gal. = *gallon* (Gallone, engl. und amerik. Flüssigkeitsmaß für Ale, Bier, Wein usw.).
gäl. = gälisch (ein auch das Irische umfassender Zweig der keltischen Sprache).
geb. = geboren.
Gen. (im Engl.) = *General.*
Geo. (im Engl.) = *George* (Georg).
gest. = gestorben.
got. = gotisch (die Sprache der Goten, älteste in Schriftstücken erhaltene germanische Sprache).
Gov. = *Governor* (Gouverneur).
gräfl. = gräflich.
Grafsch. = Grafschaft.
griech. = griechisch.
grönl. = grönländisch.
Hauptst. = Hauptstadt.
heb. = hebräisch.
hochdtsch. = hochdeutsch.
holl. = holländisch.
Ia. = *Iowa* (nordamerik. Freistaat).
i. e. (im Engl.) = *id est* (das heißt).
Ill. = *Illinois* (nordamerik. Freistaat).
Ind. = *Indiana* (nordamerik. Freistaat).
ind. = indisch.
Ind. Ter. = *Indian Territory* (nordamerik. Freistaat).
Io. = *Idaho* (nordamerik. Freistaat).
irl. = irländisch.
isl. = isländisch.
it. = italienisch.
Jahrh. = Jahrhundert.
Jas. (im Engl.) = *James* (Vorname).
Jos. (im Engl.) = *Joseph* (Vorname).
Jr., jr. (im Engl.) = *Junior* (der Jüngere, im Gegensatz zu *Senior*).
Kan. = *Kansas* (nordamerik. Freistaat).
kaukas. = kaukasisch.
Ky. = *Kentucky* (nordamerik. Freistaat).
La. = *Louisiana* (nordamerik. Freistaat).
lat. = lateinisch.

lit. = litauisch.
Mass. = *Massachusetts* (nordamerik. Freistaat).
Md. = *Maryland* (nordamerik. Freistaat).
Me. = *Maine* (nordamerik. Freistaat).
Mehrz. = Mehrzahl.
Mex. = *Mexico* (Mexiko, Republik im südlichen Nordamerika).
mex. = mexikanisch.
Mich. = *Michigan* (nordamerik. Freistaat).
Minn. = *Minnesota* (nordamerik. Freistaat).
Miss. = *Mississippi* (nordamerik. Freistaat).
Mo. = *Missouri* (nordamerik. Freistaat).
Mont. = *Montana* (nordamerik. Freistaat).
namentl. = namentlich.
N. B. = *New Brunswick* (britische Provinz in Nordamerika, seit 1867 mit der Dominion of Canada vereinigt).
N. C. = *North Carolina* (nordamerik. Freistaat).
N. D. = *North Dakota* (nordamerik. Freistaat).
neapolit. = neapolitanisch.
Neb. = *Nebraska* (nordamerik. Freistaat).
Nev. = *Nevada* (nordamerik. Freistaat).
N. H. = *New Hampshire* (nordamerik. Freistaat).
N. J. = *New Jersey* (nordamerik. Freistaat).
N. M. = *New Mexico* (nordamerik. Freistaat).
nördl. = nördlich.
nordwestl. = nordwestlich.
N. Y. = *New York* (nordamerik. Freistaat; auch Stadt).
O. = *Ohio* (nordamerik. Freistaat).
Ont. = *Ontario* (Provinz in der britisch-amerikanischen Dominion of Canada, früher Ober-Kanada, nach dem Ontariosee benannt).
Oreg. = *Oregon* (nordamerik. Freistaat).
östl. = östlich.
p. (Mehrz. *pp.*) = *page* (Mehrz. *pages*, Seite, Seiten).
Pa. = *Pennsylvania* (nordamerik. Freistaat).
per. = peruanisch.
pl. = *pluralis* (Mehrzahl).
poln. = polnisch.
port. = portugiesisch.
Pres. (im Engl.) = *President* (Präsident).
Prof. (im Engl.) = *Professor*.
Prov. = Provinz.
prov. = provinziell.
qt. = *quart* (engl. und amerik. Hohlmaß für Bier, Ale auch Gemüse usw., wenig mehr als ein deutsches Liter).
Queb. = *Quebec* (Provinz in der britisch-amerikanischen Dominion of Canada, früher Unter-Kanada).

Reg.-Bez. = Regierungs-Bezirk.
R. I. = *Rhode Island* (nordamerik. Freistaat).
Robt. (im Engl.) = *Robert* (Vorname).
R. R. = *Railroad* (Eisenbahn).
russ. = russisch.
S. = Seite.
S. = *South* (Süden).
Sam. (im Engl.) = *Samuel* (Vorname).
S. C. = *South Carolina* (nordamerik. Freistaat).
schwed. = schwedisch.
S. D. = *South Dakota* (nordamerik. Freistaat).
(s. d.) = (siehe das).
skt. = sanskritisch.
slaw. = slawisch.
sog. = sogenannter, sogenannte(s).
span. = spanisch.
spez. = speziell.
St., *Ste.* = *Saint*, *Sainte* (je nach Geschlecht des nachstehenden Eigennamen männlich *Saint* oder weiblich *Sainte: Saint-Denis, Sainte-Menehould)*
südl. = südlich.
Tenn. = *Tennessee* (nordamerik. Freistaat).
Tex. = *Texas* (nordamerik. Freistaat).
Theo. (im Engl.) = *Theodore* (Theodor).
Thos. (im Engl.) = *Thomas* (Vorname).
u. a. = und andere (gewöhnlich am Schlusse eines Satzes, oft das lateinische *etc.* vertretend).
u. dergl. = und dergleichen.
ung. = ungarisch.
U. S. A. = *United States of America* (Vereinigte Staaten von Nordamerika).
usw. = und so weiter.
Va. = *Virginia* (nordamerik. Freistaat).
Vergl., vergl. = Vergleiche, vergleiche.
Ver. St. = Vereinigte Staaten (von Nordamerika).
Viz., *viz.* (im Engl.) = *videlicet* (nämlich).
vol. (im Engl.) = *volume* (Band, Teil).
W. = *West* (Westen).
wall. = wallisisch (wichtigste lebende Sprache der kymrischen oder britannischen Gruppe der keltischen Sprachen-Familie).
Wash. = *Washington* (nordamerik. Freistaat).
westl. = westlich.
Wis. = *Wisconsin* (nordamerik. Freistaat,
wissensch. = wissenschaftlich.
W. Va. = *West Virginia* (nordamerik. Freistaat).
Wyo. = *Wyoming* (nordamerik. Freistaat).
zool. = zoologisch.



Schlusswort zum ersten Bande.

»So eine Arbeit wird eigentlich nie fertig. Man muß sie für fertig halten, wenn man nach Zeit und Umständen das Möglichste gethan hat.«
(Goethe.)



Nach vieljähriger, mühevoller Arbeit übergeben wir hiermit den ersten Band eines großen, in seiner Art einzig dastehenden Werkes der Öffentlichkeit. Für den Fachmann und Beurteiler, wie für jeden Gebildeten überhaupt wird es nicht ohne Interesse sein, einen Blick in die Geheimnisse der Herstellung eines solchen Riesen-Werkes zu werfen, um sich aus der folgenden Darlegung ein Urteil darüber bilden zu können, wie und in welchem Sinne bei Herstellung dieses Werkes verfahren wurde.

Schon bei oberflächlicher Betrachtung dieses Bandes muß sich dem Leser die Überzeugung aufdrängen, daß er es hier mit einem Werke zu thun habe, dessen Herstellung keine leichte Arbeit ist, daß viele Hände sich regen mußten, um die Fülle des Stoffes in klarer und geordneter Weise unterzubringen: »Ein litterarisches Ereignis allerersten Ranges, ein Riesen-Unternehmen, das berufen sein dürfte, bahnbrechend im Gastwirts-Gewerbe und über dasselbe hinaus zu wirken,« wie die »Deutsche Warte« im November 1892 beim Erscheinen der ersten Lieferung schrieb. Im allgemeinen müssen wir die auffallend erscheinende, darum aber nicht weniger wahre Behauptung aufstellen, daß derartige Werke schwerlich das Licht der Welt erblicken würden, wenn jeder Autor von vornherein wüßte, welche Riesen-Arbeit er unternimmt, will er ernstlich einen Fortschritt erzielen und nicht einfach der gedanken- und streblose Aus- und Abschreiber und Sammler des Vorhandenen sein. Ebensowenig aber würden »Encyklopädieen« dieser Natur einen seine Aufgabe ernst und gewissenhaft nehmenden Verleger finden, wenn dieser wüßte, welche Mühe die »korrekte« Herstellung derartiger Werke erfordert. Meistens werden solche Werke wohl nur vollendet, weil sie angefangen worden sind, die litterarische Ehre verpfändet ist und viele Jahre voller Mühe und vorbereitender Arbeit vergingen, ehe die

ganze Aufgabe zu übersehen war. Neben dem Ehrgefühl sind es aber alle mit einem derartigen Unternehmen verbundenen Umstände und Kosten, welche eisern und unerbittlich die Vollendung erheischen. Was nützt z. B. nur der erste Band eines solchen Werkes? Die Vollendung aber wird von Verfasser und Verleger gewöhnlich nur durch übermenschliche Anstrengung, durch Hintansetzung der Beziehungen zur Familie und durch Verzicht auf Genüsse des Lebens erkauft. Welche Ausdauer, welche unermüdliche Kraft gehört dazu, um ein großes Werk zu Ende zu führen, dessen unzählige Schwierigkeiten man kennen muß, um zu begreifen, daß nicht hoher Lohn seitens der Verfasser, nicht die Hoffnung auf reichen Gewinn von seiten des Verlegers, sondern nur Selbstverleugnung und aufopferndste Liebe zur Sache derartige Leistungen ermöglicht! Es bedarf dazu eines planmäßigen Vorgehens aller Mitarbeiter in jedem Punkte und einer streng durchgeführten Arbeits-Teilung. Vor allem aber bedarf es bedeutender Geldopfer des Verlegers, die selbst der größte Absatz und die weiteste Verbreitung des Werkes nur zum kleinen Teile werden aufwiegen können. Jeder Augenblick muß dem Werke geopfert werden. Von jener Ruhe und Behaglichkeit, welche die Arbeit zu einem Genuß macht, kann hier keine Rede sein — sonst würde die Arbeit die Dauer eines Menschen-Lebens erfordern und bei Vollendung zum Teil schon veraltet sein. Ob hiermit zuviel gesagt ist, darüber möge der Leser urteilen, wenn er gegenwärtige Darlegung gelesen hat.

Bereits vor vier Jahren, als die erste Auflage vergriffen war, lag das Manuskript zur zweiten zwar schon vollendet vor, indes in einem Umfange, der bedeutend kleiner war als derjenige, den der Leser heute vorfindet. Die inzwischen eingetretenen wichtigen Veränderungen sowie das neu hinzugekommene Material, die vielfachen Umgestaltungen hatten eine völlig neue Bearbeitung zur Notwendigkeit gemacht. War das erwähnte Manuskript zu der zweiten Auflage unter Zugrundelegung der ersten behandelt worden, sollte damals ein vollständiges Werk daraus entstehen, so bildete es in der neuen Bearbeitung nur einige Abschnitte, — so groß war die herbeigeführte Umwälzung und Vermehrung des Materials. Sehr treffend über diesen Punkt schreibt die hochangesehene »Hotel-Revue« (Leipzig) in Nr. 43, 1892, bei einer Besprechung der damals erschienenen ersten Lieferung: »Wer die erste Auflage kennt, soll indes nicht glauben, daß es sich lediglich um einen Neudruck, vielleicht mit einigen Buchstaben-Veränderungen, handelt; das wäre allerdings das Leichteste und Einfachste gewesen. Nein, schon der um mindestens das Zwanzigfache vermehrte Gesamt-Inhalt bei peinlichster Raumausnutzung beweist, daß es sich hier eigentlich um ein vollständig neues Werk handelt, welches von der ersten Auflage nur den allergeringsten Teil in sich aufgenommen hat.« In demselben Sinne schreiben viele andere Fach-

und Tages-Zeitungen, so die »Österr.-ung. Gasthaus-Zeitung« in Nr. 23 vom 1. Dez. 1892: »Keine Nation der Welt besitzt ein gastwirtschaftliches Fachwerk, das sich dem Umfange und dem Inhalte nach mit diesem vergleichen ließe, und man muß den Sammelfleiß der Autoren und die Opferwilligkeit des Verlegers anstaunen, welche da ein monumentales Werk bieten, das nur dann den Riesen-Aufwand an Mühen und Opfern halbwegs lohnen kann, wenn beim Gasthaus-Gewerbe eben ein höheres Intelligenz-Niveau und ein wirklich positiver Bildungstrieb vorherrscht. Dieses Werk ist ein Ruhmes-Zeichen des aufstrebenden Geistes im Gasthaus-Gewerbe usw. usw.« Die »Deutsche Warte« schreibt: »Unter dem Titel *Blüher und Petermann,* Meisterwerk der Speisen und Getränke, haben die unermüdlichen Verfasser nach langem Fleiße ein Prachtwerk des gesamten kulinarischen und gastronomischen Wissens geschaffen, das einzig und unerreicht in der Fachlitteratur aller Völker und Zeiten dastehen dürfte, in vier starken Bänden (in mehreren Sprachen), alles ausführlich behandelnd, was Küche, Keller, Tafel und deren Nebenressorts betrifft.« »Die Verfasser haben es verstanden,« schreibt die Baseler Hotel-Revue unter dem 10. Febr. 1894, »ein Werk des gesamten kulinarischen und gastronomischen Wissens zu schaffen, das ohne Zweifel das bedeutendste dieser Art werden wird; soviel ist schon jetzt aus den bereits erschienenen Lieferungen mit Sicherheit zu erkennen.« — Wenngleich wir gern darauf verzichteten, den Schein der Vollständigkeit durch Anhäufung eines Ballastes von unwichtigen, veralteten oder gar bedeutungslosen Speise-Namen, exotischen Gerichten usw. zu erzielen, so mußten wir uns andererseits doch sagen, daß in einem Spezial-Werke wie dem unsrigen in der Regel gerade das weniger Bekannte gesucht wird, und deshalb bemühten wir uns, die größte Vollständigkeit in den uns gezogenen Grenzen zu erzielen. Gern hätten wir eine größere Menge Gerichte wegfallen lassen, die nur bei besonderen Gelegenheiten aufgekommen sind und voraussichtlich auch nicht in breiten Kreisen bekannt werden dürften; doch konnte, selbst bei sorgfältigster Auswahl der Spreu vom Weizen, nicht alles, was als minder wichtig und selten erschien, abgewiesen werden; denn das Bekannte sucht man in einem kleinen Handbuch, der Benutzer eines großen Werkes aber verlangt bisweilen auch über derartige Seltenheiten Aufschluß.

Die **Fachlitteratur** der letzten Jahrhunderte der hier in Betracht kommenden Länder ist in ihren hauptsächlichsten Erscheinungen bis auf die neueste Zeit für die Zwecke dieses Werkes gelesen und entsprechend verwertet worden. Wenn nicht alle französischen oder englischen Fach- und Spezial-Werke erschöpft werden konnten, so ist die Küche dieser Länder in unserem internationalen Werke doch in der Regel reichhaltiger und sorgfältiger bedacht worden, als dies in vielen in Frankreich oder

England erschienenen (nationalen) Spezial-Werken der Fall ist. In Bezug auf die aufzunehmenden Speise-Bezeichnungen richteten wir uns in der Regel nach den als mustergültig anerkannten Werken französischer deutscher und englischer Verfasser, als denen von *Carême, Beauvilliers, Soyer, Dubois, Bernard* u. a. im Französischen, denen eines *Baumann, Rottenhöfer* u. a. im Deutschen, denen von *Ude, Francatelli* u. a. im Englischen. Wir berücksichtigten jedoch ebensowohl die Fachwerke anderer Länder, wie die in Rußland, Schweden, Spanien und Italien, Amerika und selbst in Australien erschienenen, als besonders die zahlreichen neueren, bei festlichen Gelegenheiten »erfundenen« Gerichte, soweit dieselben wirklich neue und nicht, wie bei den Russen-Festen in Frankreich, größtenteils umgetaufte »alte Bekannte« waren. Wir mußten im voraus darauf verzichten, in diesem Punkte es jedem recht zu machen: Der eine verlangt nur die gangbaren guten und anerkannten Speisen, der andere will unbedingte Vollständigkeit, der dritte verlangt die Entfernung der alten, jetzt nicht mehr alltäglichen Gerichte, dafür aber die Einverleibung aller nur irgendwie aufzutreibender Phantasie-Namen; er kann selbst augenscheinlich verdrehte oder von irgend einem Querkopf hier und dort einmal gebrauchte, von keinem anderen Menschen je angewendete noch anzuwendende Speise-Namen nicht entbehren; nun kommt aber der vierte und verlangt noch alle dunklen Speisen, die er in einem von den Urgroßeltern vererbten »Teutschen Koch-Buch« findet. Diesem Wirrwarr von Wünschen und Anforderungen gegenüber glaubten wir den Ansprüchen der Mehrzahl zu genügen, wenn wir vor Aufnahme eines Gerichtes in jedem einzelnen Falle eingehend prüften, ob der Leser jemals in die Lage kommen könne, danach zu suchen.

Ein Werk, das wie das vorliegende für viele bestimmt ist und verschiedenen Berufs-Klassen dienen soll, war auf die Mitwirkung und **Mithilfe** vieler angewiesen. Nicht nur Küchen-Meister, auch Bäcker, Konditoren, Kellner, Oberkellner, Portiers und Hoteliers aller Nationalitäten zählen zu unseren Mitarbeitern; ein jeder hat einen in sein Fach einschlagenden Abschnitt zur Bearbeitung. Es wird uns seinerzeit, wenn das schwere Werk vollbracht ist, eine angenehme Pflicht sein, allen, die unsere mühsame Arbeit durch thätige Beihilfe[1]) förderten, unseren schuldigen Dank abzustatten, wie wir auch denen, welche uns im Verlaufe der Drucklegung noch unterstützen werden, im voraus danken.

Was sonst den **Umfang** und die innere **Reichhaltigkeit** der einzelnen Abteilungen betrifft, so wird ein Vergleich mit manchen ähnlichen, namentlich französischen Werken ergeben, daß wir in den meisten Fällen erheblich mehr, aber auch zuweilen weniger gegeben haben, ohne daß in letzterem

---

[1]) Eine teilweise Liste der Mitarbeiter befindet sich auf den Seiten 9 und 10.

Falle jemand das Wesentliche vermissen wird. Viele französische und englische, auch einige deutsche Werke sind in dem Streben nach Reichhaltigkeit oft zu weit gegangen, indem sie eine Menge einunddasselbe sagender Speise-Namen aufeinander häuften, die nur die Übersichtlichkeit und Klarheit beeinträchtigen und dabei doch nicht, was überhaupt unmöglich ist, alle Gerichte bringen. Ein jedes Gericht kann mit verschiedenen Umlagen (Garnituren) angerichtet werden, welch' letztere demselben in der Regel den Namen geben. Diese einzeln als selbständige Gerichte aufzuführen, dazu würden wohl kaum zwanzig Bände ausreichen. Doch ist von diesem recht einfachen und unschwierigen Mittel, »dicke Bände« zu schreiben, seitens einiger Verfasser recht ausgiebiger Gebrauch gemacht worden. Wir gaben in solchen Fällen die Namen der zulässigen Umlagen, Sosen usw. in einer Fußbemerkung und verwiesen in jedem wiederkehrenden Falle auf dieselbe (vergl. *chapon rôti, poulet rôti* u. a.). Ebenso fanden wir es unbillig, unserem Werk einen noch größeren Umfang dadurch zu geben, daß wir bei Fleischarten (hauptsächlich bei Wildbret), welche auf gleiche Weise bereitet werden, Wiederholungen der hier aufgeführten Gerichte auch dort anwendeten. Wenn Brachvogel wie Regenpfeifer, Schneehuhn wie Haselhuhn, Bezoar-Ziege wie Hochwild bereitet wird, so genügt es, die davon bereiteten Speisen einmal aufzuführen und später einfach zurückzuverweisen. Wie viele Bände könnte man doch schreiben, würde man die bei *côtelettes d'agneau* gegebenen Gerichte auch bei *côtelettes de mouton* wiederholen, würde man die klaren Suppen auch als gebundene aufführen! Ein Lendenstück *(filet-steak)* kann doch wie ein gewöhnliches Beefsteak bereitet werden, Wildschweins-Rippchen behandelt man wie die vom zahmen Schwein usw.; wie schnell und wie leicht ließen sich dicke Bände schreiben, wollte man die hier angegebenen Gerichte auch dort aufführen! Erscheint demnach die eine oder andere Abteilung des vorliegenden Buches magerer, als in ähnlichen Werken, so hat dies seine guten Gründe.

Bei der **Rechtschreibung** der französischen Wörter ist das große Lexikon von *Littré* und der *Dictionnaire de l'Académie française*, im Vergleich mit dem unübertrefflichen »Encyklopädischen Wörterbuch« von *Sachs-Villatte*, zu Grunde gelegt worden. Als Richtschnur in der deutschen Rechtschreibung diente die vierte Auflage des »Orthographischen Wörterbuches der deutschen Sprache« von *K. Duden*, während wir in der englischen Sprache, je nach Maßgabe, *Hunter's Encyclopaedic Dictionary, Webster's International Dictionary* und *Murray's New English Dictionary*, im Vergleich mit dem im Erscheinen begriffenen »Encyklopädischen Wörterbuch« von *Muret*, folgten.

Es wird hier und da auffallen, daß wir im Deutschen zusammengesetzte Wörter vielfach trennten. Diese Trennung geschah dann, wenn

das erste Wort für sich allein auch ein Hauptwort war, z. B. Tafel-Pilze, aber Oberkellner, Nebengericht, da Ober und Neben keine selbständigen Hauptwörter sind. Aus Raumersparnis-Rücksichten konnten wir dieser als Regel angenommenen Schreibung jedoch nicht immer folgen. Zusammengezogen wurden solche Wörter dann, wenn der französische und englische Text kurz und der deutsche sehr lang war. Stand im Französischen *timbale*, so wurde der Raumersparnis halber Becherpastete, nicht Becher-Pastete im Deutschen geschrieben. Bei den nun folgenden Wiederholungen (vergl. *timbale de perdreau*, S. 823), bei welchen, wie ersichtlich, in allen drei Sprachen das erste Wort durch — (Strich) ersetzt ist, hätte im anderen Falle nur »Becher« durch einen Strich ersetzt werden können, während »-Pastete« hinzuzufügen gewesen wäre. Durch das Hinzufügen des einen Wortes »Pastete« aber wäre der deutsche Text in jedem einzelnen Falle um eine Zeile länger geworden.

Bei zweifelhaften und streitigen Punkten bezüglich der Schreibweise sind neben der von uns als »meistgebräuchlich« anerkannten und stetig angewendeten Schreibart, beim ersten Vorkommen eines solchen Wortes, manchmal auch wiederholt, die verschiedenen Schreibweisen und zur Begründung der letzteren die verschiedenen Autoritäten angegeben. Nur soll man aber nicht streitige Schreibarten mit falschen oder gänzlich veralteten verwechseln. Letztere auch aufzuführen, hielten wir für umsoweniger angebracht, als mancher Leser bei oberflächlicher Betrachtung leicht sich gerade die ungebräuchliche, veraltete Schreibweise einprägen möchte. Bei einigen Wörtern, wo die falsche Schreibart so oft vorkommt, daß sie von dem Unkundigen nicht selten für die richtige gehalten wird, setzten wir dieselbe in eckigen Klammern[1]) dahinter; z. B. Grieß [Gries], *Villeroi [Villeroy]*, *Benoit [Benoy]*, *ris [riz] de veau*.

Man wird uns vorwerfen, in der **Übersetzung** der französischen Speise-Namen unstetig (inkonsequent) gewesen zu sein. Wir antworten hierauf: »Einunddieselbe französische Bezeichnung läßt sich im Deutschen, und folglich auch im Englischen, nicht immer schablonenartig übersetzen.« So ist bei Wildbraten *à la polonaise* »mit sauerem Rahm«, bei anderen Gerichten oft »mit Sauerkraut und Würstchen«; *purée de bécasses à la polonaise* ist keines von beiden, sondern »Schnepfenmus, das mit hahnkammartig ausgestochener Rindszunge und verlorenen Eiern umlegt wird«. *Cochon de lait à la polonaise* ist ein von den Rückgrat-Knochen und Rippen befreites, »mit gedämpftem Sauerkraut und Schinken-Streifen« gefülltes, scharf (knusperig) gebratenes Spanferkel. Nicht immer ist *à l'italienne* »mit italienischen Nudeln«, oft auch »mit Reis«, oder (abgekürzt für *à la sauce italienne)* »mit (weißer) italienischer Sose«, wie *queues de veau à l'italienne* mit Weißwein und Schmorbrühe *(braise)* weich gekochte

[1]) Siehe auch *Explication des signes* (Erklärung der Zeichen), S. 920.

Kalbsschwänze »auf Reisrand mit italienischer Sose«. Während *à la bretonne* oft »mit Zwiebeln« übersetzt wird, bezeichnet es auch (abgekürzt für *à la sauce bretonne)* die »Bretagner Sose« (bekanntlich ein National-Gericht der Franzosen), welche mit gekochten weißen Bohnen vermischt und zu gedämpfter Hammel-Keule gegeben wird. Unter *à la Conti* versteht man »mit Linsenmus«. Was sind nun *côtelettes de chevreuil à la Conti*, was *filets de levraut à la Conti*, was *filets de poulets piqués à la Conti*, was *turban de filets de sole à la Conti?* Die Rehrippchen *à la Conti* werden auf einem Füllselrand im Kranz angerichtet, dessen Mitte ein Mus von Krammetsvögeln, Wald- und Sumpfschnepfen ausfüllt. Die Hasen-Filets *à la Conti* sind mit Trüffeln »bigarriert« und ebenfalls auf einem Füllselrand im Kranz angerichtet, dessen Mitte ein Ragout von Trüffeln, Tafel-Pilzen *(champignons)*, Fettleber *(foie gras)*, Hasen-Nieren und Hahnkämmen bildet. Die gespickten Huhnbrüstchen *à la Conti* sind in einer mit Krebsbutter ausgestrichenen Kasserolle gar gemacht und über Krammetsvogel-, Schnepfen- oder Fasanmus angerichtet. Ein Turban von Seezungen-Schnitten *à la Conti* wird bereitet, indem man die Seezungen-Schnitten teils mit schwarzen Trüffeln, teils mit grünen Pfeffer-Gurken »bigarriert«, auf Füllsel turbanförmig anrichtet und ein Ragout von Austern, Krebsschwänzen und Tafel-Pilzen in die Mitte füllt. Wo bleibt denn in allen diesen Fällen das Linsenmus? Trotz alledem sind in einigen in neuerer Zeit erschienenen Werkchen die Umlagen (Garnituren) nach einer Schablone festgestellt worden: Da ist eben *à la provençale* mit Zwiebeln, *à la Conti* mit Linsenmus, *à l'allemande* mit Sauerkraut usw., auch ganz gleich, ob die betr. Umlage zu Fisch oder Fleisch gegeben wird. Daß ein solches Handbuch, wenn von einem nicht schon teilweise mit der Kochkunst Vertrauten gebraucht, eher verbösern, als verbessern hilft, ist wohl eine nicht zu bestreitende Thatsache.

Damit auch der Engländer Nutzen aus dem Buche ziehen kann, gaben wir im Englischen, wo angängig[1]), eine möglichst sachgemäße,

[1]) Da die französische Bezeichnung und die deutsche sowie englische Übersetzung sich gegenüber stehen mußten, so war natürlich immer zu berücksichtigen, daß nicht der Text der einen Sprache über Gebühr länger wurde, als der der beiden anderen; es durften also, wo dies zu umgehen war, nicht vier oder fünf Zeilen englischer Text einer Zeile deutschem gegenüber stehen und umgekehrt. Trotz sorgfältig überlegter, möglichst kurz gehaltener Übersetzungen war doch in vielen Fällen keine Harmonie zwischen den drei Spalten herzustellen, was leicht erklärlich ist, wenn man bedenkt, wie kurz die französischen Speise-Bezeichnungen in der Regel sind und wie lang oft eine deutsche oder englische Übersetzung werden muß, will man nicht auf Kosten der Deutlichkeit Kürzungen vornehmen; z. B. *grenadins*, im Deutschen »gespickte geschmorte Schnitten«, im Englischen *larded, braised slices.* Wo die vorhergehende oder nachfolgende Zeile Raum bot, suchten wir das Gleichgewicht durch Hinauf- und Herunterschließen überschüssiger Wörter mittels eckiger Klammer herzustellen.

nicht theoretische Übersetzung nach dem Wörterbuche. *Dinde farcie à la portugaise* übersetzten wir im Deutschen mit »gefüllte Truthenne auf portugiesische Art« und erklärten diese portugiesische Art in einer Fußbemerkung; nicht so im Englischen. Da gaben wir die Stichworte des Rezeptes, nämlich *stuffed turkey with onions, stuffed olives and chestnuts.* Würden wir nun wörtlich *stuffed turkey in Portuguese style* übersetzt haben, so würde diese wörtliche Übersetzung gleichviel Raum in Anspruch genommen haben, ohne dem englischen Leser einen Einblick in das Rezept zu gewähren. *Canards sauvages rôtis à la provençale* ist im Deutschen »Wildenten-Braten auf provençalische Art«, im Englischen *roast(ed) wild ducks with shallot sauce.* Bei *côtelettes de veau à la Dusseldorf* finden wir im Deutschen »Düsseldorfer Kalbsrippchen«, im Englischen aber *hashed veal-cutlets egged, breaded, fried,* also ein Auszug aus der deutschen Fußbemerkung. *Côtelettes de veau à la milanaise* ist im Deutschen mit »Kalbsrippchen gespickt auf Mailänder Art« übersetzt und in einer Fußbemerkung näher erklärt, während der kurze Inhalt dieser Fußbemerkung die englische Übersetzung *veal-cutlets with macaroni on a border of rice* bildete. Bei diesem Verfahren ist englischen Lesern eine sichere Bürgschaft gegeben, daß sie auch eine, nicht dem französischen Namen, sondern dem in Deutsch wiedergegebenen französischen Rezepte entsprechende Übersetzung haben. Dies ist ein Punkt, der bis jetzt noch von keinem ähnlicher Werke in das Auge gefaßt wurde. Man braucht nicht erst ähnliche Werke in Vergleich zu ziehen, um zu sehen, daß die englischen Übersetzungen von in England lebenden Mitarbeitern geliefert wurden; denn jeder, der einen tieferen Einblick in den reichen Wortschatz der englischen Sprache genommen und praktisch im Lande selbst oder sonstwo mit Engländern oder Amerikanern in deren Mutter-Sprache verkehrt hat, wird hier praktische, aus dem frisch pulsierenden Leben der Gegenwart und aus dem lebendigen Verkehr herausgegriffene — nicht nur aus Büchern geschöpfte — Wörter finden.

Mit den **Fußbemerkungen** (Fußnoten) glauben wir eine sowohl raumsparende als auch praktische Einrichtung getroffen zu haben. Während andere ähnliche Bücher die Erklärungen zwischen dem Texte folgen lassen und so den Raum für das Wesentliche durch Nebensächliches beeinträchtigen, dabei zugleich die Klarheit des Ganzen trüben, brachten wir, wie bei Wild, Geflügel und anderen Abteilungen, neben den Angaben der Bereitungs-Vorschriften, der doppelten Schreibweise und neben anderen Erklärungen auch uns als nebensächlich erscheinende selbständige Gerichte und Tiernamen in Form von Fußbemerkungen — alles, was nicht wichtig genug, im Text aufgenommen und doch nicht unwesentlich genug, um verworfen zu werden, ist in den Fußbemerkungen enthalten. So findet man unter der zu »Lerche« gehörigen Fußbemerkung die verschiedenen

Lerchen-Arten, bei »Ente« die zahlreichen Enten-Sorten, unter »Papagei« die verschiedenen (eßbaren) Arten desselben, usw. usw. Auf diese Weise blieb der alphabetisch geordnete Text rein von allem Unwichtigen und Unwesentlichen. Ferner dienten die Fußbemerkungen dazu, die oft unter verschiedenen Namen vorkommenden Gerichte, die in Wirklichkeit einander gleich sind, klar zu stellen. Wenn z. B. *côtelettes de mouton à la Madras* auf dieselbe Weise bereitet werden, wie *côtelettes de mouton à l'hindoustanique,* so genügt es, in der zum ersten Namen gehörigen Fußbemerkung die zweite Bezeichnung mit zu erwähnen. Es wäre Platzverschwendung, derartige Doppelnamen, welche überaus zahlreich sind, unter besonderem Kopf im alphabetischen Text aufzuführen. Die Entstehung derselben ist zum Teil dadurch zu erklären, daß unfähige Abschreiber einem abgeschriebenen Rezept, um es als »Original« gelten zu lassen, einen anderen französischen Namen vorsetzten. Auf diese zahlreichen »neuen Erfindungen« näher einzugehen, wäre ebenso unzweckmäßig gewesen, als wenn wir z. B. sämtliche unter *lapin en gibelotte* oder *bécasses en salmi(s)* angegebenen Gerichte unter *gibelotte de lapin* und *salmi(s) de bécasses* wiederholt haben würden.

Den Eigennamen[1]) aus der Geschichte, Geographie usw. sind, wo nötig, Aussprache-Bezeichnungen (vergl. »Erklärung der Zeichen«, S. 920), auch einzelne, zur Erklärung wesentliche, historische Notizen in Form von Fußbemerkungen hinzugefügt worden. Wenn dem Kundigen von den gegebenen Erklärungen manches als überflüssig erscheinen mag, so bitten wir zu bedenken, daß derartiges für den mit geringeren Kenntnissen Ausgestatteten oft von größtem Nutzen, für den Wissenden aber nicht gerade störend ist.

Wissenschaftliche und populäre, ebenso provinzielle und familiäre Wörter aller drei Sprachen fanden neben den küchentechnischen möglichst vollständige Aufnahme. Man vergleiche hierzu den Abschnitt Wild. Schlagen wir z. B. *petit râle d'eau* (kleines Rohrhuhn) nach, so finden wir dort noch die französischen Namen *marouette, griset, coch(o)uan, cocoin, cocouan, (râle) porzane, coquant.* Suchen wir diese Namen einzeln im Alphabet auf, so steht in den zu *coch(o)uan, cocouan* und *cocoin* gehörigen Fußbemerkungen: »Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *petit râle d'eau*«. In der zu *râle porzane* gehörigen Fußbemerkung finden wir dann: »Wissenschaftliche Bezeichnung = *petit râle d'eau*«. Die Fußbemerkung zu *coquant* belehrt uns, daß letzteres Wort nur »in der Sprache des (ungebildeten) Volkes« vorkommt, in guter Sprache aber *petit râle*

[1]) Diese sind, wenn deutsch, »gesperrt« in der für die Fußbemerkungen gewählten kleinen lateinischen Schrift (*nonpareille Antiqua*) gesetzt worden, waren es aber französische, englische, überhaupt ausländische, so wurde die schräge Schrift (*nonpareille Cursiv*) gewählt. Vergl. das über »Schriftgattungen« Gesagte auf S. 932.

d'eau anzuwenden ist. Schlagen wir auf S. 636 »Kalbsbröschen« nach, so finden wir in der dazu gehörigen Fußbemerkung noch die Ausdrücke Kalbsmilch, Kalbsmilcher, Kalbsmilchlein, Kalbsschweser, Kalbsschweder Kalbsbries, Kalbsbriesche(n), Kalbsbrissel, Midder, Kalbsdrüse, Milchfleisch, Kalbsmilchling, Brust-, Thymus-Drüse, Sogg, (in der Schweiz) Milken. Nicht geringere Vollständigkeit erfuhren die englischen Namen. Auf S. 840 findet man für *bec-d'oiseau* die englischen Übersetzungen ***duck-bill, duck-mole, ornithorhynchus, platypus, water-mole, tambreet, mallangong, mullingong.*** Für »Grasspecht« gaben wir die Namen ***green woodpecker, rain bird, popinjay, yaffler, eccle, hewhole, highhoe, laughing bird, yaffil, yaffingale, yappingale, yackel, woodhack.***

Übersichtlichkeit und **Deutlichkeit** galten uns natürlich neben versuchter Vollständigkeit, Wissenschaftlichkeit und Gründlichkeit umsomehr als wesentliche Erfordernisse, als anerkanntermaßen nichts so sehr vor dem Gebrauche eines Buches abschreckt, als undeutlicher Druck und Mangel an Klarheit.

Die von uns gewählten **Schriftgattungen**, wenn sie auch bei dem reichen aufzunehmenden Stoff nicht von großem Maßstabe sein konnten, werden aber doch wesentlich zur Deutlichkeit und Unterscheidung mit beitragen. Die Textschriften (die größeren Schriften im Gegensatz zu den Fußbemerkungen) bestehen aus drei verschiedenen Gruppen, der schrägen *(petit Cursiv)*, der deutschen *(petit Fraktur)* und der lateinischen *(petit Antiqua)*, sind also so in die Augen fallend, daß auch ohne die Wellen-Linien, welche die einzelnen Spalten von einander trennen, der Leser weiß, wo das Ende der einen und der Anfang der anderen Bezeichnung ist. Nur, wenn in einer der drei Sprachen Fremdwörter (also in die betr. Sprache nicht hineingehörende Wörter) gebraucht werden mußten, für welche die betr. Sprache keinen Ersatz bot (z. B. goulasch, Porterhouse steak im Französischen, ***chipolata, Sauerkraut, Zwieback*** im Englischen, Jambalaya im Deutschen), wurden diese dadurch gekennzeichnet, daß im Französischen die schräge durch die lateinische, im Englischen die lateinische durch die schräge, im Deutschen die Fraktur durch die lateinische Schrift ersetzt wurde. Ausgenommen hiervon wurden solche Wörter, welche der betr. Sprache zwar ebenfalls nicht angehören, aber immerhin so eingebürgert sind, daß man sie im weiteren Sinne ganz gut als Original-Wörter gelten lassen kann, z. B. *kari* im Französischen, Frikassee im Deutschen, remoulade oder fricandeau im Englischen. Ferner wurden im Deutschen stets ausgezeichnet (also mit lateinischen Buchstaben gesetzt) alle vorkommenden Eigennamen, z. B. nach der Sévigné. Eine kleinere Schrift *(nonpareille)* wurde, wenn auch selten vorkommend, im deutschen und englischen Text angewendet für das über die wörtliche Übersetzung Hinausragende: *Faisan au ragoût d'écrevisses* ist »Fasan mit Krebsragout«.

Nun werden aber mit diesem Krebsragout in der Regel Kalbsbröschen gegeben, weshalb man auf S. 784 als Übersetzung findet Fasan mit Krebsragout und Kalbsbröschen, im Englischen pheasant with crayfish-ragout and calves'-sweetbreads.

Für die Fußbemerkungen wurde wegen der Raumersparnis und wegen des besseren Hervortretens von den Textschriften eine kleine lateinische Schrift *(nonpareille Antiqua)* gewählt. Deutsche Wörter, sollten sie in den Fußbemerkungen ausgezeichnet und hervorgehoben werden, sind »gesperrt«, Fremdwörter hingegen in schräger Schrift *(nonpareille Cursiv)* gesetzt worden. Eine (im Bilde) noch kleinere schräge Schrift *(nonpareille mediaeval Cursiv)* wurde für die lateinischen Bezeichnungen[1]) gewählt, welch' letztere bei den Abteilungen »Geflügel« und »Wild« Anwendung finden mußten, sollte der Leser die oft so nahe verwandten Arten der Tiere unterscheiden lernen. Diese Abteilungen werden daher einige Leser auch etwas zu wissenschaftlich finden; aber mit wenig Mühe wird sich jeder schnell mit den gebräuchlichen Ausdrücken vertraut machen. Wie wenig machen doch gerade Kochbücher derartige Unterschiede den Lesern erklärlich; kaum daß diese die Namen selbst richtig aufführen. So wird man beim Abschnitt »Wildgeflügel« lernen, daß »Knäkente« und »Krikente« durchaus nicht dasselbe ist, obwohl sehr nahe verwandt: *Petite sarcelle (anas crecea)* Krikente, *sarcelle (anas querquedula)* Knäkente; *coq de bruyère (tetrao urogallus)* Auerhahn, *petit coq de bruyère (tetrao tetrix)* Birkhahn; *bécassine (gallinago)* Sumpfschnepfe (als Gattung überhaupt), *petite bécassine (gallinago gallinula)* Moosschnepfe (als Art).

Bei **Vergleichen und Verweisungen** wurde sorgfältig nachgesehen, ob das zu Vergleichende vorn oder hinten auch wirklich im Manuskript aufgeführt war. Ist dies doch ein Punkt, der für den oberflächlich Lesenden weniger, wohl aber für den ein Werk eingehend Studierenden von größter Wichtigkeit ist! Nichts ist ärgerlicher, als wenn man die in sehr vielen Fällen das Vorhergehende doch ergänzende und vervollständigende Verweisung nicht findet, trotz langen und wiederholten Suchens. Fürs erste hält man einen Druckfehler für möglich, glaubt, die Seitenzahl sei mit einer anderen verwechselt worden; man schlägt neben 214 noch 215, dann 314, 414 und andere Seiten nach, bis man, enttäuscht und erschüttert in dem Vertrauen auf die Gründlichkeit des Verfassers, das Buch ärgerlich beiseite legt.

Die Notwendigkeit, das Material dreier, in kulinarischer Hinsicht allen anderen voranstehender Länder möglichst vollständig und dreifach (franz., deutsch, engl.) in einem nicht zu umfangreichen Werke zu vereinigen, machte die Benutzung von **Abkürzungen** unvermeidlich. Doch

---

[1]) Lateinische Bezeichnungen wurden auch, obschon weniger ausgiebig, da dort wenig notwendig, bei der Abteilung der »Fische« angewendet.

haben wir die häufiger vorkommenden Abkürzungen so eingerichtet, daß sie in der Regel auch ohne ein wiederholtes Zurückgehen auf die, S. 921 gegebene Erklärung verständlich sind.

Was die von uns in den Fußbemerkungen gegebene **Aussprache** der französischen und englischen, auch anderer Wörter betrifft, so wählten wir immer die im praktischen Gebrauche der Wirklichkeit am meisten entsprechende. Daß sich die Aussprache, vorzüglich des Englischen, in der Schrift sehr schwer darstellen läßt, ist bereits im grammatikalischen[1]) Teile dieses Werkes gesagt. Es ist keine Übertreibung, wenn wir behaupten, daß es nicht zwei, in verschiedenen Ortschaften geborene Engländer gibt, die über die Aussprache einer Meinung seien. Jeder hört eben anders als der andere, und jeder hält naturgemäß seine Wahrnehmung, seine Auffassung für die richtige. Wie in Deutschland der Sachse, Schwabe, Ostpreuße, Hannoveraner, so stehen sich in England die Bewohner von Kent, Yorkshire, Wales, London gegenüber. Man vergleiche die Aussprache des *Yankee* aus den New England States mit der eines pennsylvanischen *Farmers*. Welche Unterschiede! Oder man gehe nach Frankreich, höre den Pariser und dann den Südfranzosen, man vergleiche die Aussprache des Schweizers mit der des Belgiers. Wer wollte entscheiden, welche Aussprache die allein maßgebende ist? Natürlich mußte hier von starken provinziellen Abweichungen abgesehen werden, schon aus räumlichen Gründen.

Als eine der Hauptschwierigkeiten dieses Werkes bezeichnen wir auch die **Verdeutschung der Fremdwörter.**[2]) Stießen wir bei dem geringen Umfange der ersten Auflage bereits auf zahlreiche Schwierigkeiten, so stellten sich uns bei Bearbeitung der zweiten schier unendliche und unüberwindbare Hindernisse entgegen, sodaß wir uns im Verlaufe der Drucklegung gezwungen sahen, einige Veränderungen in unserem »Verdeutschungs-Plane« zu machen. Hatten wir bei Beginn des Werkes eine streng durchzuführende Verdeutschung im Auge, so begegneten wir mit dem Fortschreiten desselben immer zahlreicheren Schwierigkeiten, immer schwerer zu lösenden Rätseln, sodaß wir bald von einem strengen Vorgehen im Verdeutschen absehen mußten und mit mehr Rücksicht in dieser Hinsicht verfuhren. Wir behielten nun die als eingebürgert geltenden, auch nicht »korrekt« übersetzbaren Fremdwörter, wie Sose, Frikassee, Ragout, Mayonnaise, Karbonade, pikant u. a. bei, schrieben diese aber nach deutscher Schreibweise. Wer würde wohl bei dem von vielen Verdeutschungs-Wörterbüchern, auch von uns in der ersten Auflage dieses Werkes angewandten Wort »Ölteig« an Mayonnaise denken? Oder wer

---

[1]) Vergl. »Aussprache französischer und englischer Wörter«, S. 45 ff.

[2]) Vergl. hierzu »Vorwort«, S. 17 und § 23 auf S. 39.

erkennt in einer »prickelnden« Sose eine pikante Sose, wer vermutet in »Gemengsel« Ragout? Keines dieser deutschen Wörter entspricht dem Sinne des zu ersetzenden Fremdwortes, keines deckt den Begriff des letzteren. Wer erblickt in einer »Würzsose« eine Remoladen-Sose? Wie viele Würzsosen gibt es doch! Sind nicht *sauce à la poivrade, sauce à la ravigote, sauce piquante* auch Würzsosen, und zwar im engeren Sinne? Wie viele Würzsosen gibt es aber, würden wir die Grenzen etwas weiter ziehen! Kann »weißes Schnittfleisch« denn nichts anderes sein, als *fricassée?* Der Leser, welcher keine französische Bezeichnung neben der deutschen findet, kann doch unter solcher Bezeichnung auch ein Gericht *à la poulette* oder *en blanquette* vermuten. Andere Fremdwörter wieder erfuhren eine teilweise Aufnahme, da sie für die in einigen Abteilungen angeführten Gerichte recht gut paßten, für andere aber leicht ersetzbar waren; denn »Vermeidung der Fremdwörter, wo immer angängig« blieb nach wie vor der leitende Grundsatz. Niemand gebraucht »Fischrippchen«, anstatt Fischkoteletten oder Fischkoteletts. Sehr gebräuchlich aber ist Hammel-, Schweins-, Kalbs-, Renntier-Rippchen, obwohl man auch häufig von Hammel-, Schweins-, Kalbs- und Renntier-Koteletten spricht. In letzterem Falle ist das Fremdwort zu vermeiden, da das deutsche das fremde sehr wohl deckt. In einer eigentümlichen Lage befanden wir uns beim Vorkommen einiger anderer Fremdwörter. Da haben wir das Wort »Orange«. Der deutsche Ausdruck dafür ist »Apfelsine«, nicht wahr? Dem ist jedoch nicht so! Orange ist ein französisches Wort, Apfelsine ein holländisches. Letzteres bedeutet eigentlich »chinesischer Apfel«, aus China, früher Sina genannt, eingeführte Frucht (lat. *citrus aurantium sinensis).* Das französische Orange (richtiger *orange douce)* ist aus dem italienischen *arancia* übernommen; dieses, sowie »Pomeranze« (mittellateinisch *pomarancia)* leitet man aus dem arabischen *nâranǵ,* persisch *nâranǵ,* weiterhin aus dem sanskritischen *nâranga* »Orange« ab. In diesem Falle ist es schwer, festzustellen, welches Wort anzuwenden ist. In Nord- und Mitteldeutschland hört man meistens »Apfelsine«, in Süddeutschland spricht man nur von »Orangen«. Wir erklärten uns für die Anwendung des letzteren Wortes, setzten aber immer, wo Platz war, das andere Wort in Klammer hinzu. Das Wort »Orange« war uns auch in technischer Hinsicht willkommen, da nur dreisilbig, während das andere viersilbig ist, ein Umstand, der in sehr vielen Fällen einen nicht unwesentlichen Einfluß auf die Raumverhältnisse[1]) ausübt.

Der Leser ersieht aus diesen wenigen, hier hervorgehobenen Punkten,

---

[1]) »Apfelsinen-Sose«, obwohl nur um wenige Buchstaben »Orangen-Sose« überragend, würde sehr oft die Hinzunahme einer neuen Zeile im deutschen Text erfordert haben; spielt doch ein Buchstabe mehr oder weniger bei unserem eng begrenzten Spaltenraum eine große Rolle.

daß das Verdeutschen keine so leichte Sache ist, will man nicht dieses patriotische und von jedem guten Deutschen anerkannte Streben durch Vergewaltigung der Sprache zu einem Zerrbilde herabwürdigen, das viel eher dazu angethan wäre, Gegner als Freunde dieser Bestrebungen zu gewinnen. Nicht ein noch so großes Lexikon darf bei unseren Küchen- und Kochkunst-Verdeutschungen die Grundlage derselben bilden, nein — und daran möge sich der Leser immer erinnern — die genaue Prüfung des jedem fremden Speisen-Namen zu Grunde liegenden Rezeptes ist es, von welcher der zu wählende deutsche Ausdruck abhängig ist. Eine Verdeutschung in unserem Fache, soweit sie nicht schon im deutschen Sprachschatz vorhanden ist, muß zweckentsprechend, praktisch, sie soll nicht nach einer Schablone zugeschnitten sein. Eine solche Verdeutschung aber läßt sich nur dadurch erreichen, daß man die den französischen und englischen Speisen-Benennungen zu Grunde liegenden Rezepte sorgfältig durchliest, die Stichwörter herausschreibt und aus diesem Gerippe dasjenige herauszieht, welches gleichsam das Ganze kennzeichnet, das Merkmal des Ganzen bildet. Würde jeder Verfasser eines Verdeutschungs-Wörterbuches nach vorstehendem handeln, so würden wir in derartigen Büchern nicht mehr lesen *fricandeau* = gespickte, geschmorte Kalbsschnitte, u. dergl. Beim Durchlesen des zu *fricandeau* gehörigen Rezeptes würde der Verfasser zu der Einsicht kommen, daß es sich hier um die ausgeschälte Keule handelt, die Nuß, welche gespickt wird; was soll dann Kalbsschnitte heißen? Sind *escalope, filet, tranche, grenadin* schlechthin nicht auch »Schnitten«? Weiter wird er bei Wild oft von *fricandeau de cerf* hören. Liest er nun das Rezept, so heißt es da »man löst die drei *fricandeaux* aus, nämlich Nuß, Sohle, Maus«.

Soll der wahre Zweck unserer Bestrebungen, die deutsche Sprache von Fremdwörtern möglichst zu reinigen, erreicht werden, so gilt es nicht, das erste beste deutsche Wort, welches nur unvollkommen den Begriff des Fremdwortes deckt, diesem gegenüberzusetzen: In einem Falle, in welchem das deutsche Wort das fremde nur teilweise ersetzt, behalte man lieber das Fremdwort bei. Nur dann, wenn das deutsche Wort den Sinn und die Bedeutung des fremden vollständig wiedergibt, entferne man den Eindringling.

Das Gefühl unserer Befriedigung über das glückliche Vollbringen dieses ersten Bandes eines großen Werkes wird etwas beeinträchtigt durch das Bewußtsein, daß einiges, trotz aller Mühen, noch unvollständig geblieben ist. In einem derartigen Werke ist leider eine erschöpfende Vollständigkeit, auch in den von uns bezeichneten Grenzen, nicht zu erreichen. Einige selbst bei klassischen Autoren sich findenden Speise-Namen konnten nicht Aufnahme finden, da trotz eingehendster Untersuchungen die genaue Bedeutung derselben nicht festgestellt werden konnte; anderseits haben

inzwischen erschienene Bücher einiges Neue geschaffen, nachdem die betreffenden Bogen schon gedruckt waren.

Diese wenigen Andeutungen mögen genügen. Es läßt sich dies von allen Autoritäten auf dem Gebiete der Kochkunst und Gastwirtschaft empfohlene Riesenwerk weder durch einen flüchtigen Einblick, noch durch die ausführlichste Beschreibung beurteilen. Dagegen wird jeder, der Zeit zu genauer Einsicht in das Werk gewinnt, sei es bei Gebrauch in der täglichen Praxis, sei es nur zu privatstudlichen Zwecken und aus Liebhaberei, anerkennen, daß das Werk unentbehrlich ist dem Fachmann wie dem Laien, dem Theoretiker sowohl als dem Praktiker, — dem, der das weite Feld der Gastronomie beherrscht, — dem, der diese segensreiche Kunst und Wissenschaft lernt, — dem, der sie erlernen will.

Wie entsteht „Blüher-Petermann"?

I. Manuskript.

Fünf volle Jahre hindurch hatte der Verfasser im Verein mit hervorragenden Fachleuten an dem Manuskript zur zweiten Auflage gearbeitet, als wir uns im November 1892, bei Erscheinen der ersten Lieferung, entschlossen, das Manuskript vom fünften Abschnitt (Speisen) an einer nochmaligen Neubearbeitung zu unterziehen. Da die Arbeit nunmehr beschleunigt werden mußte, die bisherige Zahl der Mitarbeiter diese Arbeit aber nicht bewältigen konnte, wurden noch einige tüchtige Fachleute, hauptsächlich Köche, zur Mitarbeit herangezogen. Bei der Überarbeitung des alten Manuskripts werden alle in neueren Auflagen erschienenen Fachwerke damit verglichen, während eine Bibliothek von Spezialwerken, die beständig durch die neuesten Erscheinungen ergänzt wird, die Arbeit vervollständigt und unterstützt. Auf diese Weise wird die Grundlage des Werkes geschaffen: Ein nach Menschenmöglichkeit vollkommenes Manuskript. Jeder der Mitarbeiter erhält eine in sein Fach einschlagende Abteilung zur Bearbeitung: Der Sosenkoch die Sosen, der Bratenkoch die Braten, der Kuchen-Bäcker die Kuchen, der Konditor die einschlägige Abteilung. Ein anderer besorgt die Einteilung aller Gerichte nach Gängen, während Autoritäten auf dem Gebiete des Gambrinus und Bacchus die Abschnitte über Biere, Weine, Liköre usw. usw. zu vervollkommnen suchen.

Das aus den Händen der verschiedenen Mitarbeiter hervorgehende Manuskript erhält nun der das Ganze leitende Autor zur Durchsicht. Die gemachten Änderungen und Zusätze werden sorgfältig geprüft und die redaktionelle Fassung dem Gesamtcharakter des Werkes angepaßt. Obgleich aus verschiedenen Händen hervorgegangen, erscheint dasselbe nun

wie aus einem Gusse. Ist seitens des Autors alles geschehen, was zur Vervollständigung und Korrektheit des Werkes nötig ist, so wird das gesamte Manuskript, welches inzwischen das Aussehen einer Landkarte[1]) erhalten hat, auf zu diesem Zwecke angefertigte Manuskript-Zettel übertragen. Sobald das Manuskript einer Abteilung auf diese Art in Reinschrift fertig gestellt ist, wird die Abschrift genau mit dem Manuskript verglichen. Nachdem besonders die alphabetische Reihenfolge genau kontrolliert worden ist, werden diese Manuskript-Zettel mit fortlaufenden Zahlen[2]) in roter Tinte versehen. Die Zahlen werden hierauf nach ihrer Reihenfolge verglichen, und das numerierte Manuskript wird der Druckerei[3]) übersandt.

II. Satz und Korrektur.

Unter den Händen kundiger und erprobter Setzer bildet sich hier Zeile auf Zeile, Spalte auf Spalte, bis ungefähr eine Druckseite rohen Satzes, eine »Fahne«[4]) fertig ist. Von dieser »Fahne« wird ein Abzug gemacht, der von dem Korrektor genau mit dem Manuskript verglichen wird. Es ist dies die »Fahnen«- oder **erste**[5]) **Korrektur.** Diese erste Korrektur ist die wichtigste von allen. Es handelt sich hierbei zunächst darum, die sich vorfindenden Satzfehler auszumerzen. Zu diesem Zwecke wird von einem technischen Korrektor der Abzug darauf hin geprüft, ob sich etwa abgebrochene, verkehrte Buchstaben, falsche Interpunktions-Zeichen eingeschlichen haben, ob nicht etwa dieser oder jener Buchstabe aus einer anderen Schrift hereingekommen ist, ob eine schräge Klammer da steht, wo eine gerade stehen sollte, ob Wörter weggelassen oder solche doppelt gesetzt worden sind usw. Etwaige noch eingegangene Nachträge können in dieser Fahnen-Korrektur noch eingezeichnet werden. Der Abzug geht hierauf an den Setzer zurück, die Fehler werden entfernt,

---

[1]) Sämtliche Mitarbeiter haben die Weisung, Verbesserungen, Änderungen und Zusätze niemals mit Tinte von derselben Farbe zu machen, welche zu dem Original-Manuskript verwendet wurde. Damit aber letzteres durch die zahlreichen Zusätze nicht unleserlich werden möchte, war der jedem Mitarbeiter zugestellte Teil des Manuskriptes geheftet und durchschossen worden.

[2]) Dies geschieht aus dem Grunde, damit, ließe der Setzer in der Druckerei versehentlich einen Stoß Manuskript-Zettel fallen, diese Zettel ohne große Mühe wieder geordnet werden können.

[3]) In diesem Falle die weltbekannte Firma *C. G. Röder* in Leipzig, welche für das Werk extra fast lauter neue Schriften und Schriftzeichen anschaffte und mehrere besonders dafür ausgesuchte Setzer sich für das Werk einarbeiten ließ.

[4]) Man unterscheidet »Fahnen-Korrektur« im Gegensatze zu »umbrochener« (schon Seiten bildender) Korrektur.

[5]) Da der Satz selbst auf technische Fehler von einem Fachkorrektor gelesen wird, so sahen wir von einer »Hauskorrektur« (gewöhnlich als »erste Korrektur« bezeichnet) seitens der Druckerei ab.

die hinzugekommenen Nachträge werden gesetzt und eingeschoben. Sind nun einige solcher »Fahnen« auf vorhergehende Weise gelesen und von dem Setzer korrigiert worden, so beginnt letzterer mit dem »Umbrechen«. Kann eine »Fahne« eine beliebige Länge haben, so gilt es jetzt, eine Seite nach der anderen in der dem Buche vorgeschriebenen Höhe und Breite zu bilden. Die drei Spalten (franz., deutscher, engl. Text) müssen auf gleicher Höhe stehen, jeder französischen Speise-Bezeichnung muß die deutsche und englische Übersetzung genau gegenüberstehen. Die Fußbemerkungen, welche auf der Fahne in einer langen Reihe gesetzt waren, werden jetzt auf zwei Spalten verteilt. Dieses Verfahren bezeichnet man mit dem technischen Ausdruck »umbrechen«. Sind vier Seiten »umbrochen«, so werden von diesen vier Seiten (Viertelbogen) wieder Abzüge gemacht: Die erste Korrektur wird zur **zweiten Korrektur** »abgezogen«. Zunächst wird von einem Korrektor der neue Abzug daraufhin geprüft, ob alle in der ersten Korrektur gezeichneten Fehler auch wirklich entfernt sind; die etwa stehengebliebenen werden neu übertragen. Alsdann beginnt ein gründliches und aufmerksames Lesen des Korrektur-Abzuges. Die Überschriften, die Kopfzeilen, die Seiten-Zahlen werden verglichen, die dem Texte hier und da beigesetzten kleinen Zahlen, welche auf die Fußbemerkungen hinweisen, werden auf ihre Richtigkeit geprüft; denn diese müssen genau mit den bei den Fußbemerkungen vermerkten Zahlen übereinstimmen. Auch ist hierbei zu beachten, ob der Punkt hinter oder vor der Zahl zu stehen hat. Bezieht sich nämlich die Fußbemerkung auf das Wort, hinter welcher die Zahl steht, so ist der Punkt dahinter zu setzen: *consommé aux jacobins*[13]). Hier ist, wie auf S. 158 ersichtlich, die Schreibweise des Wortes *jacobin* erklärt. Anders ist es bei *croûte-au-pot.*[4]) auf S. 164, wo in der Fußbemerkung noch ein anderer Name dieser Suppe gegeben wird, wo also nicht das Wort *pot* erläutert wird. Sämtliche in Form von Fußbemerkungen gegebenen wissenschaftlichen Erklärungen, die Daten, Verweisungen usw. usw. werden, obgleich bei der ersten Korrektur bereits berücksichtigt, nochmals genau verglichen; kann doch, trotz größter Vorsicht, beim »Umbrechen« ein Buchstabe des Satzes herausgefallen oder ein Wort »verstellt« sein. Man denke sich eine Jahreszahl verstellt, vielleicht 1982 anstatt 1892. Nachdem noch die alphabetische Reihenfolge des Textes geprüft worden ist, kommen wir an die Hauptschwierigkeit der zweiten Korrektur: die Ergänzung der Seiten. Jede Seite irgend eines Buches hat eine bestimmte Zeilen-Länge, welche erreicht werden muß, aber nicht überschritten werden darf. Eine Hauptrolle bei dem »Ausgange« der Seiten spielen hier die Fußbemerkungen. Man stelle sich folgendes vor: Der Setzer »umbricht« eben eine Seite, er hat noch vier Zeilen Text zu setzen, um das vorgeschriebene Zeilenmaß zu erreichen.

Gern möchte er nun die nächste Textzeile aus der »Fahne« herübernehmen, aber — zu dieser gehört eine zwanzig Zeilen lange Fußbemerkung. Es ist ihm also unmöglich, die betr. Seite in Ordnung zu bringen. Entweder wird sie zu lang — dann müßten soundsoviele Zeilen wieder gestrichen werden; oder sie bleibt zu kurz. Da sich bei der Reichhaltigkeit des hier behandelten Stoffes viel leichter ergänzen als streichen läßt, wird vom Setzer hier ein leerer Raum gelassen und ein Vermerk »vier Textzeilen hinzu« dabei gemacht. Die fehlenden Zeilen werden dann in der Korrektur durch Zusätze ausgefüllt. Das bisher Gesagte bezog sich auf die Textzeilen; nicht minder schwierig gestaltet sich die Ordnung der Fußbemerkungen. Auch hier müssen wir durch Hinzufügen neuer oder Verlängerung bestehender Fußbemerkungen die fehlenden Zeilen ersetzen, oder durch Streichen den über die Linie hinausragenden Satz beseitigen. Hierbei ist aber auf eine typographische Regel zu achten, nämlich die, daß eine Fußbemerkung nicht auf der letzten Zeile der linken Spalte beginnen und auch nicht auf der ersten Zeile der rechten Spalte enden darf. Bei Ergänzung der Textzeilen ist darauf Bedacht zu nehmen, daß keine Überschrift (selbst von einer Unterabteilung) den Schluß einer Seite bilden, auch daß Zusammengehöriges nicht getrennt werden darf — alles Dinge, über die das Auge des Lesers oft achtlos hinwegschweift. Damit nichts übersehen und kein Punkt vernachlässigt werde, wird nach einem sachgemäß geordneten Korrektur-Plane ganz systematisch verfahren.

Mit dieser zweiten Korrektur wäre dem Werke aber nur halb gedient. Je mehr Augen prüfen, um so größer und sicherer wird die Gewähr für die Richtigkeit des Ganzen. Zu diesem Zwecke gehen Duplikate dieses Abzuges an verschiedene Mitarbeiter, welche dieselben nach den ihnen angedeuteten Gesichtspunkten lesen und sofort wieder zurücksenden. Das eingegangene Korrektur-Material wird nun genau durchgesehen und davon dasjenige auf das oben erwähnte Hauptexemplar der Korrektur übertragen, was eine Verbesserung des Werkes herbeiführen kann. Die so vorbereitete Korrektur wird nochmals von Anfang bis Ende durchgesehen und dann in die Druckerei zurückgesandt. Jetzt ist es die Aufgabe des Setzers, nach Anleitung der Korrektur-Zeichen die Änderungen und Verbesserungen vorzunehmen. Auch diese Arbeit erfordert große Aufmerksamkeit; denn es ist gar leicht, in dem Labyrinth von Korrektur-Zeichen diese oder jene Zeichnung zu übersehen. Der von Fehlern gereinigte Satz wird sodann, nachdem noch ein zweiter Viertelbogen auf gleiche Weise in zweiter Korrektur gelesen worden ist, mit dem letzteren zusammen abgezogen und erscheint in Form eines halben Bogens als **dritte Korrektur.** Ein Korrektor vergleicht den frischen Abzug mit den Zeichnungen der vorhergehenden Korrektur, prüft genau die zur Ergänzung einiger Seiten eingeschalteten Nachträge, ein anderer liest

nach einem systematischen Plane. Ist nun gleichsam die letzte Hand an die Form gelegt, noch mangelhaftes ergänzt usw., so geht die Korrektur in die Druckerei zurück. Inzwischen wiederholt sich dasselbe Verfahren wie früher: Fahnen-Korrekturen wechseln mit umbrochenen Viertelbogen, diese wiederum mit halben Bogen ab. Ist der zweite halbe Bogen ebenfalls in dritter Korrektur gelesen, so erscheint er mit der vorerwähnten ersten Hälfte in Form eines ganzen Bogens als **vierte Korrektur.** Nach Vergleich mit der dritten Korrektur und Vermerk etwa noch vorgefundener Unrichtigkeiten, geht die Korrektur in die Druckerei zurück, wo die letzten unbedeutenden Änderungen noch ausgeführt werden. Hiervon werden dann zuguterletzt noch einmal Abzüge gemacht, und die vierte Korrektur wird zur **Revision.** Nach Vergleich mit der vierten Korrektur und nochmaliger genauer Durchsicht des Bogens von Anfang bis Ende, wobei zugleich zum letztenmal Kopfzeilen, Seiten-Zahlen, Überschriften, Fußbemerkungen usw. usw. genau kontrolliert werden, wird der Satz nach einer **fünffachen Korrektur** endlich druckreif. Mit dem Vermerk »Druckfertig«, Namens-Zeichnung und Datums-Angabe geht die Revision in die Druckerei zurück, wo noch bei Beginn des Druckes in einem »Maschinen-Abzug« seitens des Direktors der betreffenden Abteilung der Satz auf die speziell technischen Gesichtspunkte hin geprüft wird. Nach Beendigung des Druckes wird von dem ganzen Satz ein Abklatsch in Matern[1]) gemacht, welche bei Bedarf in sechzehn feste Stereotyp-Platten ausgegossen werden. Jeder Neudruck erfolgt von diesen Platten, auf welchen auch noch etwa gefundene Buchstaben-Fehler usw. durch sogenannte **Platten-Korrekturen** entfernt werden können, indem die falschen Buchstaben herausgebohrt und neue an deren Stelle eingelötet werden. Damit sind aber die Mühen der Herstellung eines solchen Werkes noch lange nicht erschöpfend dargestellt. Das sind bloß die regelmäßigen Arbeiten. Oft kommen aber noch unberechenbare Zu- und Unfälle hinzu, deren Beseitigung weitere Mühen, Zeitverlust und Unkosten erheischt. Doch das zu erklären möchte zu weit führen.

Der geneigte Leser kann sich nunmehr wohl einen Begriff machen, welche Summe von Arbeit nötig war, um diesen Band zu vollenden, welche Anstrengungen die Herstellung eines einzigen Bogens erfordert, und wieviel Mühe und Arbeit dazu gehört, bis nur e i n e, drei bis vier Bogen umfassende Lieferung gedruckt und broschiert vorliegt — von den dadurch bedingten Geldopfern zu schweigen!

---

[1]) Mater, Matrize, Form aus Papier-Masse, in welche Schriftmasse (Metall) gegossen wird. »Der Satz wird gematert«, sagt man im technischen Ausdruck.



Urteile der Tages- und Fachpresse

über

Blüher-Petermann,

Meisterwerk

der

Speisen und Getränke.

Französisch-Deutsch-Englisch

(und andere Sprachen).

Deutsche Warte (Berlin) 16. Novbr. 1892:

Ein litterarisches Ereignis allerersten Ranges steht dem Gastwirts-Gewerbe und seinen Trabanten, als da sind: Köche, Konditoren, Weinhändler und deren Gehilfen, bevor. In diesen Tagen erschien in Leipzig in der Blüher'schen Gasthaus-Buchhandlung die erste Lieferung eines Riesen-Unternehmens, das berufen sein dürfte, bahnbrechend in diesen Kreisen und über dieselben hinaus zu wirken. Unter dem Titel: *Blüher und Petermann*, »Meisterwerk der Speisen und Getränke«, haben die unermüdlichen Verfasser nach langem Fleiße ein Prachtwerk des gesamten kulinarischen und gastronomischen Wissens geschaffen, das einzig und unerreicht in der Fachlitteratur aller Völker und Zeiten dastehen dürfte, in vier starken Bänden (in mehreren Sprachen), alles ausführlich behandelnd, was Küche, Keller, Tafel und deren Neben-Ressorts betrifft. Auf größte Vollständigkeit, Rechtschreibung und unbedingte Zuverlässigkeit ist die peinlichste Sorgfalt verwendet — dafür bürgt übrigens schon der bewährte Ruf des gründlichen Dr. P. M. Blüher, des eigentlichen Grundlegers der Fachlitteratur im Gastwirts-Gewerbe, Seele und Verleger des »Meisterwerkes«. Kein Kochbuch im landläufigen Sinne (an denen wir reichen Überfluß haben), ein »Buch der Bücher« für Küche und Tafel, dürfte sich das Meisterwerk nicht nur Feinschmeckern und Tafel-Freunden, sondern auch strebsamen Hausfrauen als ein willkommenes Vademecum empfehlen. Wir, die wir der möglichsten Vereinfachung der Tafel-Freuden das Wort reden, können doch nicht umhin, besonders Rechtschreibung der Speisen und Getränke im Gastwirts-Gewerbe mit Freuden zu begrüßen,

die hoffentlich dem oftmals schauderhaften »Küchen-Latein« auf dem Menü der Wirtstafel bald den Garaus machen wird. Eine bessere theoretische Fachbildung der Wirte und deren Gehilfen dürfte sich übrigens als das sicherste Mittel erweisen zu der erstrebten Standeshebung der Jünger der «Gasterea«› nach Brillat-Savarin bekanntlich die »zehnte Muse«, Göttin der Gastronomie.

C. K.

Der **Gastronom** (Berlin) anfangs Novbr. 1892:

In den nächsten Tagen tritt ein Werk vor die Öffentlichkeit, welches berufen sein dürfte, in dei Litteratur des Gastwirts-Gewerbes und darüber hinaus eine bleibende Rolle zu spielen und sich bald einen dauernden Platz zu erobern. Es ist die neue Auflage des im Jahre 1888 erschienenen Buches »Rechtschreibung der Speisen und Getränke« von P. Blüher und P. Petermann, seit Jahren mit größter Spannung erwartet, dessen Erscheinen immer verschoben werden mußte. Wer die erste Auflage kennt, soll indes nicht glauben, daß es sich lediglich um einen Neudruck, vielleicht mit einigen Buchstaben-Veränderungen handelt; das wäre allerdings das Leichteste und Einfachste gewesen. Nein, schon der um mindestens das Zwanzigfache vermehrte Gesamt-Inhalt bei peinlichster Raumausnutzung beweist, daß es sich hier eigentlich um ein vollständig neues Werk handelt, welches von der ersten Auflage nur den allergeringsten Teil in sich aufgenommen hat. Das Werk erscheint in 4 gesonderten großen Bänden, die aber geistig ein Ganzes bilden. Der erste Band wird über Speisen handeln, der zweite über Getränke, den dritten bildet ein (gastronomisches) Wörterbuch und der vierte bringt Muster-Tafel-Karten.

Dasselbe Fachblatt im Leitartikel der Nr. 51 vom 15. Dezbr. 1892 unter »Passende Weihnachts-Geschenke«:

Als ein allgemein passendes Geschenk ist das Werk von *Blüher-Petermann* zu empfehlen, welches mit Recht »Meisterwerk« der Speisen und Getränke genannt wird. Dasselbe erscheint seit November in monatlichen Heften (Lieferungen) à 1 Mk., erreicht 4 Bände à 20 Lieferungen. Nach dem Prospekt und den ersten Lieferungen zu urteilen, wird dieses Werk das beste und vollkommenste, was bisher existiert. . . . .

Pfälzische Presse in Kaiserslautern, 27. Novbr. 1892:

»Meisterwerk der Speisen und Getränke«. Herausgegeben von *Blüher und Petermann.* Verlag von P. M. Blüher, Leipzig. Zweite, gänzlich umgearbeitete Auflage. Vollständig in ca. 40 Lieferungen zu je 1 Mark. Soeben ist das erste Heft der zweiten Auflage dieses in Fachkreisen mit großer Spannung erwarteten kulinarischen Werkes erschienen. Bei dem Umstande, daß die erste Auflage in kürzester Frist vergriffen war, darf man wohl auch der nunmehr erscheinenden zweiten Auflage dieses Werkes eine

günstige Prognose stellen. Das Werk erscheint in vier gesonderten großen Bänden, die zusammen ein Riesenwerk bilden, das in der ganzen Fachlitteratur seinesgleichen suchen dürfte. Wer halbwegs auf Strebsamkeit in seinem Beruf Anspruch erheben will, sei er Hotelier, Gastwirt, Cafetier, Weinhändler, Koch oder Kellner, wird dieses Werk nicht entbehren können. Wir behalten uns vor, auf die einzelnen Bände nach Erscheinen derselben eingehender zurückzukommen.

Dasselbe Blatt unterm 23. Dez. 1892:

»Meisterwerk der Speisen und Getränke« von *Blüher-Petermann*. Verlag von P. M. Blüher, Leipzig. Preis pro Lieferung 1 Mark. Ein »Buch der Bücher« für Küche und Tafel, dürfte sich das Meisterwerk nicht nur Feinschmeckern und Tafel-Freunden, sondern auch strebsamen Hausfrauen als ein willkommenes Vademecum empfehlen. Wir können nicht umhin, besonders Rechtschreibung der Speisen und Getränke im Gastwirts-Gewerbe mit Freuden zu begrüßen, die hoffentlich dem oftmals schauderhaften »Küchen-Latein« auf dem Menü der Wirtstafel bald den Garaus machen wird.

Fränkischer Kurier in Nürnberg, 30. Novbr. 1892:

Der ganze Titel, das ganze (große) Inhalts-Verzeichnis und folgender Nachsatz: »Das Prachtwerk ist das Ergebnis vieljähriger Mühen und großer Kosten; es bildet die Bände 22—25 von Blühers Sammel-Ausgabe von Gasthaus- und Küchen-Werken.« Die Zahl der Lieferungen beträgt etwa 80. Preis der Lieferung 1 Mk.

Österr.-Ungar. Gasthaus-Zeitung, Wien in Nr. 23 vom 1. Dezbr. 1892:

Blüher-Petermann, »Meisterwerk der Speisen und Getränke«. Französisch-Deutsch-Englisch (und andere Sprachen). Vollständig in ca. 80 Lieferungen zu je 1 Mk. Mit diesem Werke, dessen 1. Lieferung am 5. November d. J. erschien, hat die gastwirtschaftliche Fach-Litteratur ein Ereignis ersten Ranges zu verzeichnen. Keine Nation der Welt besitzt ein gastwirtschaftliches Fachwerk, das sich dem Umfange und dem Inhalte nach mit diesem vergleichen ließe, und man muß den Sammelfleiß der Autoren und die Opferwilligkeit des Verlegers anstaunen, welche da ein monumentales Werk bieten, das nur dann den Riesen-Aufwand an Mühen und Opfern halbwegs lohnen kann, wenn beim Gastgewerbe eben ein höheres Intelligenz-Niveau und ein wirklich positiver Bildungstrieb vorherrscht. Dieses Werk ist ein Ruhmes-Zeichen des aufstrebenden Geistes im Gastgewerbe, und wir wünschen aufrichtig, es möge in keiner gastwirtschaftlichen Bibliothek fehlen. Wir kommen auf dasselbe noch wiederholt ausführlicher zurück (folgt das ganze große Inhalts-Verzeichnis, wie es im Umschlag jeder Lieferung und auf dem Prospekte steht).

Der **Bahnhofs-Restaurateur**, Landsberg a/W., vom 10. Dez. 1892:

Ein litterarisches Ereignis ersten Ranges steht dem Gastwirts-Gewerbe und seinen Trabanten, als da sind: Köche, Konditoren, Weinhändler und deren Gehilfen, bevor. Vor kurzem erschien in Leipzig in der Blüher'schen Gasthaus-Buchhandlung die erste Lieferung eines Riesen-Unternehmens, das berufen sein dürfte, bahnbrechend in diesen Kreisen und über dieselben hinaus zu wirken. Unter dem Titel: *Blüher und Petermann*, »Meisterwerk der Speisen und Getränke«, haben die unermüdlichen Verfasser nach langem Fleiße ein Prachtwerk des gesamten kulinarischen und gastronomischen Wissens geschaffen, das einzig und unerreicht in der Fachlitteratur aller Völker und Zeiten dastehen dürfte, in vier starken Bänden (in mehreren Sprachen), alles ausführlich behandelnd, was Küche, Keller, Tafel und deren Neben-Ressorts betrifft. Auf größte Vollständigkeit, Rechtschreibung und unbedingte Zuverlässigkeit ist die peinlichste Sorgfalt verwendet — dafür bürgt übrigens schon der bewährte Ruf des gründlichen Dr. P. M. Blüher, des eigentlichen Grundlegers der Fachlitteratur im Gastwirts-Gewerbe, Seele und Verleger des »Meisterwerkes«. Kein Kochbuch im landläufigen Sinne, ein »Buch der Bücher« für Küche und Tafel, dürfte sich das Meisterwerk nicht nur Feinschmeckern und Tafelfreunden, sondern auch strebsamen Hausfrauen als ein willkommenes Vademecum empfehlen. Wir, die wir der möglichsten Vereinfachung der Tafelfreuden das Wort reden, können doch nicht umhin, besonders Rechtschreibung der Speisen und Getränke im Gastwirts-Gewerbe mit Freuden zu begrüßen, die hoffentlich dem oftmals schauderhaften »Küchen-Latein« auf dem Menü der Wirtstafel bald den Garaus machen wird. Eine bessere theoretische Fachbildung der Wirte und deren Gehilfen dürfte sich übrigens als das sicherste Mittel erweisen zu der erstrebten Standeshebung der Jünger der »Gasterea«, nach Brillat-Savarin bekanntlich die »zehnte Muse«, Göttin der Gastronomie.

Dasselbe Fachblatt unterm 20. Dezember 1892:

Aus dem reichen Inhalt der soeben erschienenen 2. Lieferung vom »Meisterwerk der Speisen und Getränke« sei folgendes erwähnt. Der Abschnitt II dieses Bandes beschäftigt sich mit den Kunstregeln bei Zusammenstellung von Mahlzeiten usw. In diesen Abschnitt fallen die Unterabteilungen: Hauptmahlzeit, Frühstück und Abendmahlzeit, das Buffet, Stellung der Weine bei Tafel, über Anrichten und Herumreichen. Im Anhang finden wir hier noch eine Abhandlung über Mund-Spülen und Finger-Bassin. Hieran reiht sich als Abschnitt III: Herstellung und Ausstattung von Tafel-, Speise- und Getränke-Karten. Zum Schluß beginnt Abschnitt IV: Ausschmücken und Anrichten der Speisen, Zerlegen der Braten und Fische, Decken und Ausstattung der Tafel. Tischbedienen. Die einzelnen Liefe-

rungen sind durch die Geschäftsstelle des »Bahnhofs-Restaurateurs« zu beziehen. Näheres darüber befindet sich im Anzeigenteil.

Dasselbe Fachblatt bei Besprechung der vierten Lieferung:

»Meisterwerk der Speisen und Getränke«. Band I, Lieferung 4. Es beginnt in diesem Hefte Abschnitt V. Dieser Abschnitt verfolgt erstens den Zweck, demjenigen, welcher eine Speise- oder Tafel-Karte aufstellen will, sofort einen Überblick zu gewähren, was für verschiedene Gerichte aus einem gewissen Grundstoffe hergestellt werden können, zweitens, dem Jünger der Kochkunst sofort erkennen zu lassen, aus welchen Hauptgrundstoffen eine Speise besteht, was es für Speisen in jeder Gruppe und überhaupt gibt, was zum Speisen verwendet wird, wie alle diese Bezeichnungen richtig geschrieben und wie sie übersetzt werden. Außerdem findet man jede in diesem Abschnitte vorkommende Bezeichnung im »Allgemeinen Wörter-Buche« wieder, das zwecks leichterer Auffindbarkeit der Speisen usw. »alphabetisch« gehalten ist, wodurch dort allerdings das Auseinander-Reißen der in einunddieselbe Gruppe zusammen gehörenden Speisen nicht zu vermeiden war. Da in dem genannten Abschnitt immer auf diesen V. Abschnitt durch Anführung der Seitenzahlen verwiesen ist, ergänzen sich beide, wird das Aufsuchen und Verständnis wesentlich erleichtert. Auch in diesem Abschnitte ist jede Speise in französischer, deutscher und englischer Benennung aufgeführt. (Siehe Anzeige.)

Der **Stammgast,** Wien, in Nr. 332 vom 27. Dez. 1892:

»Meisterwerk der Speisen und Getränke« betitelt sich ein im Verlage der Bluherschen Buchhandlung in Leipzig erschienenes Lieferungswerk, das in übersichtlicher Weise alles, was Küche und Keller anbelangt, eingehend behandelt. Der erste Band befaßt sich mit der Zusammenstellung französischer, deutscher und englischer Tafel-, Speise- und Getränke-Karten, der zweite Band ausschließlich mit den Getränken allein, der dritte Band enthält ein vollständiges Wörterbuch und eine Erklärung sämtlicher Speisen und Getränke, sowie aller Fachausdrücke und der vierte Band, nebst einer Geschichte der Kochkunst mehr als tausend Tafelkarten vieler Höfe, darunter die seltensten Exemplare. Das hübsche Werk erscheint in Lieferungen zum Preise von 65 kr.

Das **Leipziger Tageblatt** in Nr. 667 vom 30. Dez. 1892:

»Meisterwerk der Speisen und Getränke«. Herausgegeben von *Blüher und Petermann*. Leipzig, P. M. Blühers Verlag. — In den letzten Tagen erschien das erste Heft der zweiten Auflage dieses auf 80 Lieferungen berechneten interessanten und mit großem Fleiße zusammengestellten kulinarischen Werkes, das das Ergebnis vieljähriger Mühen bildet. Wer in

seinem Berufe, sei er Hotelier, Gastwirt, Cafetier, Weinhändler, Koch oder Kellner, eine Auskunft beziehentlich der Speisen und Getränke wünscht, dem wird sie in dem vorgenannten Werke in zuverlässiger Weise zu Teil. Mit Spannung sieht man deshalb in Fachkreisen den weiteren Lieferungen des Werkes entgegen.

Das **Sonntagsblatt** (Unterhaltungsblatt zur »Zeitung für Pommern«), Kolberg, schreibt in Nr. 3 vom 15. Januar 1893:

»Meisterwerk der Speisen und Getränke«. Herausgegeben von *Blüher und Petermann.* Verlag von P. M. Blüher, Leipzig. Zweite, gänzlich umgearbeitete Auflage. Vollständig in ca. 80 Lieferungen zu je 1 Mark. Soeben ist das erste Heft der zweiten Auflage dieses in Fachkreisen mit großer Spannung erwarteten kulinarischen Werkes erschienen. Bei dem Umstande, daß die erste Auflage in kürzester Frist vergriffen war, darf man wohl auch der nunmehr erscheinenden zweiten Auflage dieses Werkes eine günstige Prognose stellen. Das Werk erscheint in vier gesonderten großen Bänden, die zusammen ein Riesenwerk bilden, das in der ganzen Fachlitteratur seinesgleichen suchen dürfte. Wer halbwegs auf Strebsamkeit in seinem Beruf Anspruch erheben will, sei er Hotelier, Gastwirt, Cafetier, Weinhändler, Koch oder Kellner, wird dieses Werk nicht entbehren können.

Die **Stralsundische Zeitung,** Stralsund, in Nr. 16 vom 19. Januar 1893:

»Meisterwerk der Speisen und Getränke«. Herausgegeben von *Blüher und Petermann.* Verlag von P. M. Blüher, Leipzig. Zweite, gänzlich umgearbeitete Auflage. Vollständig in ca. 80 Lieferungen zu je 1 Mk. Soeben ist das erste Heft der zweiten Auflage dieses in Fachkreisen mit großer Spannung erwarteten kulinarischen Werkes erschienen. Das Werk erscheint in vier gesonderten großen Bänden, die zusammen ein Riesenwerk bilden, das in der ganzen Fachlitteratur seinesgleichen suchen dürfte. Wer halbwegs auf Strebsamkeit in seinem Beruf Anspruch erheben will, sei er Hotelier, Gastwirt, Cafetier, Weinhänder, Koch oder Kellner, wird dieses Werk nicht entbehren können.

Der **Hannoversche Courier,** Hannover, in Nr. 18065 v. 22. Jan. 1893:

Bei P. M. Blüher in Leipzig erscheint in Lieferungen: *Blüher-Petermann,* »Meisterwerk der Speisen und Getränke«. Französisch-Deutsch-Englisch (und andere Sprachen). Das Werk soll in vier starken Bänden (in mehreren Sprachen) alles ausführlich behandeln, was Küche, Keller, Tafel und deren Nebenressorts betrifft. Auf größte Vollständigkeit, Rechtschreibung und unbedingte Zuverlässigkeit ist die größte Sorgfalt verwendet.

Die **Zeitschrift des allgemeinen deutschen Sprachvereins,** in Nr. 3 vom 1. März 1893:

Die von *Blüher und Petermann* herausgegebene »Rechtschreibung der Speisen und Getränke«, ein Werk, das im Sinne des Sprachvereins für Sprachreinheit auf dem Gebiete der Kochkunst eintritt, erscheint gegenwärtig in zweiter, vollständig umgearbeiteter Auflage unter dem Titel »Meisterwerk der Speisen und Getränke«. Die Neubearbeitung tritt noch entschiedener für die Rechte der Mutter-Sprache ein als die erste Auflage. Sie ist dem Andenken des verstorbenen sächs. Hofküchenmeisters Friedrich Baumann gewidmet, der sich um die von dem deutschen Sprachverein herausgegebene Verdeutschung der Speise-Karte besondere Verdienste erworben hat. In dem Abschnitte »Speisen« stehen überall neben den französischen und englischen Namen auch gute deutsche Bezeichnungen. Wenn das Werk auch in erster Linie für Fachleute berechnet ist, so verdient es doch auch in unseren Kreisen warme Anerkennung.

Die **Neue Würzburger Zeitung,** Würzburg, in Nr. 168 v. 5. April 1893:

»Seit Jahren mit größter Spannung erwartetes, inhaltreichstes, gediegenstes, unentbehrliches Fachwerk für Hoteliers, Gastwirte, Cafetiers, Konditoren, Weinhändler, Anstalten, Hofhaltungen, deren Personal, Kellner, Köche, Köchinnen, Hausfrauen, Tafel-Freunde usw. usw.«

Die **Westliche Post,** Saint Louis, Mo. (Amerika):

In den nächsten Tagen tritt ein Werk vor die Öffentlichkeit, das berufen sein dürfte, in der Litteratur des Gastwirts-Gewerbes und darüber hinaus eine bleibende Rolle zu spielen und sich bald einen dauernden Platz zu erobern. Es ist die neue Auflage des im Jahre 1888 erschienenen Buches »Rechtschreibung der Speisen und Getränke« von *P. Blüher und P. Petermann,* seit Jahren mit der größten Spannung erwartet, dessen Erscheinen immer verschoben werden mußte. Wer die erste Auflage kennt, soll indes nicht glauben, daß es sich lediglich um einen Neudruck, vielleicht mit einigen Buchstaben-Veränderungen handelt.

Dasselbe Blatt unterm 30. April 1893:

In Blühers Sammelausgabe von Gasthaus- und Küchenwerken erschienen, enthält das auf diesem Gebiete bedeutendste »Meisterwerk der Speisen und Getränke« in 4 Bänden und in englisch, französisch und deutscher Sprache eine genaue Schilderung der verschiedenen Speisen und Getränke, ferner Wörterbuch, Tafel-Karten usw. Ein epochemachendes Werk; es sollte in keinem feinen Haushalt oder Hotel fehlen.

Die **New Yorker Revue,** New York, vom 30. April 1893:

Von P. M. Blüher in Leipzig ist uns zugegangen: *Blüher-Petermann,* »Meisterwerk der Speisen und Getränke«. Französisch-Deutsch-Englisch (und andere Sprachen). Lieferungen 1—6. Als ein allgemein passendes Geschenk ist das Werk von Blüher-Petermann zu empfehlen, welches mit Recht »Meisterwerk« der Speisen und Getränke genannt wird. Dasselbe erscheint seit November in monatlichen Heften (Lieferungen) à 1 Mk., erreicht 4 Bände à 20 Lieferungen. Nach dem Prospekt und den ersten Lieferungen zu urteilen, wird dieses Werk das beste und vollkommenste, was bisher existiert.

Das **Wochenblatt der Johanniter-Ordens-Balley Brandenburg,** Berlin, in Nr. 42 vom 18. Okt. 1893:

Dem Prospekte nach »von kulinarischen Fachkreisen mit größter Spannung erwartet« liegen unter dem Titel *Blüher und Petermann,* »Meisterwerk der Speisen und Getränke«, die Anfänge einer um das zwanzigfache vermehrten Neuauflage des im Jahre 1888 erschienenen Buches »Rechtschreibung der Speisen und Getränke« vor. Im ganzen auf vier Bände berechnet, hat es seinen ersten Band mit den erschienenen 9 Heften zu je Mk. 1 scheinbar noch nicht zur Hälfte vollendet. Von seiner Reichhaltigkeit mag einen Begriff geben, daß der V. Abschnitt dieses Bandes allein ein Register von gegen 80 000 Speisen, nach Hauptbestandteilen und Bereitungsart geordnet, in französischer, deutscher, englischer Sprache, mit zahlreichen Erklärungen, Bereitungs-Vorschriften usw. enthält. Von den vorangehenden Abschnitten werden namentlich der II., III., IV., welche die Zusammenstellung und Anrichtung der Mahlzeiten, die Ausstattung der Tischkarten, das Ausschmücken der Speisen, Zerlegen der Braten und Fische, Decken der Tafel behandeln, außer den »kulinarischen und gastronomischen Fachkreisen« auch »strebsame Hausfrauen« interessieren, während die resp. »Hausherren« ihre Vorliebe mehr dem zweiten Bande zuwenden dürften, dessen Gegenstand die »Getränke«, als Weine, Liköre, Biere, Bowlen, Punsche bilden sollen. (Leipzig, Blüher.)

Die **Baseler Hôtel-Revue** in Nr. 6 vom 10. Febr. 1894:

Blüher-Petermann, »Meisterwerk der Speisen und Getränke«. Französisch-Deutsch-Englisch (und andere Sprachen). Vollständig in ca. 80 Lieferungen à 1 Mk. Bereits ist das 15. Heft dieses kulinarischen Werkes erschienen. Die Verfasser haben es verstanden, ein Werk des gesamten kulinarischen und gastronomischen Wissens zu schaffen, das ohne Zweifel das bedeutendste dieser Art werden wird, so viel ist schon jetzt aus den bereits erschienenen Lieferungen mit Sicherheit zu erkennen. In 4 starken Bänden und in mehreren Sprachen behandelt dasselbe alles, was Küche, Keller, Tafel und deren Nebenressorts betrifft. Auf größte Vollständigkeit, Rechtschreibung

und unbedingte Zuverlässigkeit ist die größte Sorgfalt verwendet worden. Nicht als Kochbuch im landläufigen Sinne, sondern als »Buch der Bücher« für Küche und Tafel, dürfte sich das Meisterwerk empfehlen. Namentlich in Bezug auf die Rechtschreibung der Speisen und Getränke im Gastwirtsgewerbe ist dasselbe zu begrüßen, und wird es hoffentlich dem oftmals schauderhaften »Küchen-Latein« auf den Menüs der Wirtstafel nach und nach den Garaus machen. Wer auf Strebsamkeit in seinem Beruf Anspruch erheben will, sei er nun Hotelier, Gastwirt, Koch oder Kellner, dem wird dieses Werk willkommen sein und liegt es im Interesse derselben, wenn wir »das Meisterwerk der Speisen und Getränke« von *Blüher und Petermann* allen warm zur Anschaffung empfehlen. Es kann beim Verleger, sowie durch jede Buchhandlung bezogen werden.

Auch der **Verband** (l'Union) in Basel, Fach-Zeitschrift des »Genfer Verbandes der Hotel-Angestellten«, spricht sich sehr begeistert über das Werk aus und bringt in jeder Nr. (auf seine Rechnung) Empfehlungs-Anzeigen, deren erste eine ganze Seite Großfolio füllte.



Dies nur einige Auszüge aus den vielen uns zugegangenen Besprechungen; alle in Fach- und Tages-Zeitungen erschienenen Rezensionen hier abzudrucken, war nicht unsere Absicht. Sämtliche Kritiken, die sich in die Hunderte belaufen, sowie die uns in Privat-Mitteilungen gemachten, stets nur schmeichelhaften Anerkennungen, werden später in Druck erscheinen und einem der nächsten Bände beigegeben werden.



Table des Matières. — Inhalts-Verzeichnis. — Contents.

Anhang.

Einschlägige Fachwerke.

	Mark
Verdeutschungs-Wörterbuch der Fachsprache der Kochkunst und Küche, enthaltend: die Verdeutschungen der Namen von Speisen, Nahrungsmitteln, Gebrauchsgegenständen und sonstigen fremdländischen Ausdrücken, soweit dieselben in der deutschen Küche vorkommen und benutzt werden, von *Ernst Lössnitzer,* gebunden	4,00
Die moderne französische Gastronomie. Praktische Studien für Gastgeber, Hôteliers, Restaurateurs, Haushofmeister, Oberkellner, Service-Chefs und das Bedienungs-Personal der Hotels, Restaurants und Herrschaftshäuser. In alphabetischer Reihenfolge verfaßt und in das Deutsche übersetzt von *Fr. Giblhauser* und *C. Scheichelbauer,* gebunden	6,20
Der Gastronom (the Gastronomer, le Gastrome, il Gastronomo), Handbuch der Speisen und Gerichte in deutscher, französischer, englischer und italienischer Sprache. Menü-Kunde. Von *H. Brendel,* gebunden . .	4,80
Wörterbuch der Küche und Tafel, Erklärung vieler auf Ursprung und Bereitungsweisen der Nahrungsmittel und Getränke bezüglichen deutschen und fremdsprachlichen Ausdrücke. Von *Th. Eckardt,* gebunden	2,10
Für die Küche, Aufstellung deutscher Ausdrücke für in der Küche vorkommende franz. Benennungen von Speisen. Von *C. Müller,* broschiert	1,10
Das Hotelwesen der Gegenwart, alle Zweige des Hotel-Betriebes gemeinfaßlich dargestellt. Von *Eduard Guyer.* Deutsche Ausgabe, gebunden	16,50
Dasselbe, französische Ausgabe, gebunden	14,50
Handbuch des Hotel-Betriebes, Hilfsbuch für Hoteliers, Prinzipale und Personal. Von *E. Max Hegenbarth,* gebunden.	6,30
Der Hotel-Sekretär, Anleitung zur fachwissenschaftlichen und praktischen Hotel-Führung. Von *Jul. Behlendorff,* gebunden	4,20
Hotel, Restauration und Gastwirtschaft, ihre Verwaltung und Bedienung. Von *William Stab,* gebunden	4,20
Die Speise-Tafel und ihr Arrangement, praktischer Ratgeber über Küche und Servieren. Von *Maria Wurm,* gebunden	3,70
Servietten-Album, oder die Kunst des Tischdeckens, Servierens, Tranchierens und Servietten-Brechens. Von *L. Fritzsche,* gebunden	3,80
Das Dîner, prakt. Anleitung zu dessen Service und Arrangement nebst einer Sammlung hervorragender Menüs von *R. Stutzenbacher,* gebunden . .	4,30
Handbuch der modernen Kochkunst. Nach eigenen Erfahrungen und unter Benutzung der besten deutschen und französischen Quellen zusammengestellt von *Gustav Brunfaut,* gebunden	25,50
Die feine Küche. Vollständiges Lehr- und Handbuch der Kochkunst, Küchenbäckerei und Einmachekunst in allen ihren Teilen, von *Julius Gouffé.* Zwei Teile, gebunden	24,50
Das Menu. Von *Ernst von Malortie.* Zwei Teile, gebunden	18,50
Erster Teil: Anleitung. Muster-Menüs. Historische Menüs. Kulinarische Litteratur.	
Zweiter Teil: Anweisung zur Bereitung der Gerichte. Mit 29 Tafeln Abbildungen.	

Mark

Taschen-Wörterbuch, französisch und deutsch, über die in *Malorties Menu, Grimod de la Reynière* und *Alexandre Dumas* vorkommenden französischen und deutschen Ausdrücke, gebunden 1,25

Neue vollständige theoretisch-praktische Anweisung in der feinen Kochkunst mit besonderer Berücksichtigung der herrschaftlichen und bürgerlichen Küche von *J. Rottenhöfer*, gebunden 14,60

Neues illustriertes Kochbuch für die feine und bürgerliche Küche bearbeitet von *H. Kurth* und *Henry Petit*. Mit vielen Abbildungen, drei bunten Tafeln und Notizblättern, gebunden 8,50

Illustriertes Kochbuch von *O. Hauptner*, gebunden 8,00

Illustriertes Kochbuch für bürgerliche Haushaltungen, wie auch für die feine Küche von *L. Kurth*. Mit 105 in den Text gedruckten Holzschnitten und der Abbildung einer Küche im Kgl. Schlosse zu Berlin. Mit neuen und alten Maß- und Gewichts-Angaben, gebunden . . . 6,50

Die Küche. Vollständiges praktisches Handbuch der Kochkunst für die feine und bürgerliche Küche. Enthaltend 2211 der neuesten und besten Kochrezepte auf deutsche, französische und englische Art. Herausgegeben von *C. F. Klein*, gebunden 4,30

Universal-Lexikon der Kochkunst. Wörterbuch aller in der bürgerlichen und feinen Küche und Backkunst vorkommenden Speisen und Getränke, deren Naturgeschichte, Zubereitung, Gesundheitswert und Verfälschung. Zwei Bände, gebunden 20,50

W. Schünemanns Praktisches Kochbuch, enthaltend über Siebzehnhundert Kochvorschriften für bürgerliche, herrschaftliche und Gasthofs-Küchen. Herausgegeben von *Theodor Schünemann*, gebunden 4,80

Die gute bürgerliche Küche in allen ihren Teilen. Ein auf langjährige Erfahrungen gegründetes praktisches Handbuch. Den Frauen, Töchtern und Köchinnen gewidmet von *J. Rottenhöfer*, gebunden 9,30

Illustriertes Viktoria-Kochbuch der nord- und süddeutschen Küche von *Hedwig v. Hohenwald*. Ein unentbehrliches Lehr- und Handbuch für alle Anfängerinnen, jede Hausfrau und Köchin zur sparsamen Herrichtung des einfachen und feinen Tisches. Unter besonderer Berücksichtigung des Serviettenbrechens, erläutert durch sieben Vollbilder, des Selbsteinschlachtens, der Obstweinbereitung und Einmachekunst. Enthaltend: Eine kolorierte Pilztafel, zahlreiche Notizblätter für einzuschaltende Rezepte und 1780 geprüfte und selbsterprobte Rezepte mit 63 Abbildungen, gebunden 5,30

Gesegnete Mahlzeit! Mittag-Speisezettel auf alle Tage des Jahres für die Küche des wohlhabenden Mittelschlages. Zusammengestellt vom Freyherrn *Dietz*, gebunden 4,50

Henriette Davidis' Praktisches Kochbuch für die gewöhnliche und feinere Küche. Mit besonderer Berücksichtigung der Anfängerinnen und angehenden Hausfrauen, neu bearbeitet und herausgegeben von *Luise Holle*, gebunden 4,80

Allgemeines Deutsches Kochbuch für alle Stände. Ein unentbehrliches Handbuch für Hausfrauen, Haushälterinnen und Köchinnen. Herausgegeben von *Sophie Wilhelmine Scheibler*, gebunden 4,30

Die gute Küche. Theoretisch-praktische Anweisung in der feinen und einfachen Kochkunst von *Ottilie Ebmeyer*, gebunden 4,80

Mark

Systematik der Kochkunst. Internationales Koch-Lehrbuch für Haushaltungen aller Stände. Zur Benützung beim Erteilen von Unterricht, sowie zum Selbststudium, desgleichen zur Orientierung für Ärzte usw. von *Dr. L. Naumann*, gebunden 5,50

Das beste bürgerliche Kochbuch vorzüglich für das Haus berechnet. Ein Handbuch für jede Hausfrau und Köchin, unentbehrlich für Anfängerinnen in der Kochkunst, von *Emma Allestein*, gebunden 4,05

A. Straßer's Deutsches Preis-Kochbuch. Enthaltend gegen 2000 vorzügliche, zum Teil preisgekrönte Rezepte vieler deutscher Hausfrauen, für einfache, sowie feinere nord- und süddeutsche Küche und Original-Beiträge zahlreicher hervorragender Küchenmeister Deutschlands, sowie preisgekrönte Original-Abhandlungen über das Arrangement von Tafeln, Servieren usw. Mit vielen Abbildungen. Revidiert und bearbeitet von *C. O. Fleischhauer* und *A. Elker*, gebunden 4,30

Deutsches National-Kochbuch. Vollständige Sammlung praktisch erprobter Rezepte für einfachen Tisch und feine Küche. Unter Mitwirkung von mehreren Hundert Frauen und Jungfrauen aus allen Ländern deutscher Zunge herausgegeben von *Agnes Willms* geb. *Wildermuth*, gebunden . 5,50

Die Russische und Polnische Gastronomie. Zusammengestellt aus den besten in Rußland und Polen gebräuchlichen Rezepten. Nebst einem Anhang enthaltend: Die vorzüglichsten Rezepte der französischen kalten Küche. Herausgegeben von *Louis Bisier*, gebunden 9,30

Petermanns Handbuch der Mehlspeisen. Anleitung zur leichten Bereitung der besseren Mehlspeisen, Gallerten, Sulzen und Gefrorenen. Verfaßt von *E. Petermann*, gebunden 2,10

Physiologie des Geschmacks, oder physiologische Anleitung zum Studium der Tafel-Genüsse, von *Brillat-Savarin*. Aus dem Französischen übersetzt von *Rob. Habs*, gebunden 1,70

Geist der Kochkunst, *Joseph Königs*, überarbeitet von *K. F. v. Rumohr*, geb. 1,40

Gastronomische Bilder, Beiträge zur Geschichte der Speisen und Getränke, der Tischsitten und Tafel-Freuden verschiedener Völker und Zeiten. Von *Dr. Felix Weber*, gebunden 5,30

Historische Küche, geschichtlich-kritische Abhandlungen über die Küche der alten Völker bis in die Neuzeit. Von *Eufemia v. Kudriaffsky*, geb. 6,30

Gastronomische Märchen, von *Rudolf Kleinpaul*, broschiert 4,20

Vorlesungen über Eßkunst, von *Antonius Anthus*, broschiert 3,80

La Cuisine Classique. Études pratiques, Raisonnées et Démonstratives de L'École Française. 80 planches, par *Urbain Dubois & Émile Bernard*. Zwei Bände, gebunden 47,50

La Cuisine Artistique. Études de L'École Moderne. 166 planches gravées, par *Urbain Dubois*. Zwei Bände, gebunden 32.50

La Cuisine D'Aujourd'hui. École des Jeunes Cuisiniers. Service des déjeuners. — Service des dîners. — 300 manières de préparer les oeufs. 260 dessins, dont 40 planches gravées, par *Urbain Dubois*, gebunden . 15,50

La Cuisine de Tous les Pays. Études cosmopolites. 400 gravures, par *Urbain Dubois*, gebunden 18,50

École des Cuisinières. Méthodes, Élémentaires, Économiques. Cuisine, Pâtisserie, Office. Cuisine des malades et des enfants. 1600 recettes, 500 dessins, par *Urbain Dubois*, gebunden 10,00

	Mark
Nouvelle Cuisine Bourgeoise pour la ville et pour la campagne, par *Urbain Dubois*, kartoniert	3,80
Grand Livre des Pâtissiers et des Confiseurs, 130 planches gravées, par *Urbain Dubois*. Zwei Bände, gebunden	32,50
Grand Dictionnaire de Cuisine, par *Alexandre Dumas*, gebunden	23,50
Dictionnaire de Cuisine, par *Alexandre Dumas*	4,30
Dictionnaire Universel de Cuisine et d'Hygiène Alimentaire. L'étymologie, la synonymie en trois langues, l'histoire, l'analyse chimique de tous les aliments naturels et composés, les propriétés hygiéniques appropriées aux âges et aux sexes, d'après le besoin réclamé par l'individu; le régime, les prophylactiques, les eaux minérales, la climatologie, les aliments respiratoires, les cuisines végetarienne, assyrienne, grecque, romaine, française, allemande, anglaise; la recette des mets, entremets, confiserie, pâtisserie, glacerie, distillerie et conserves alimentaires; la biographie de tous les cuisiniers illustres et la terminologie culinaire, par *Joseph Favre*. Vier Bände, gebunden	75,40
La Cuisine Moderne comprenant la cuisine en général, la pâtisserie, la confiserie et les conserves, classées méthodiquement par *Une Réunion de Cuisiniers*, gebunden	6,50
La Vie à Table à la fin du XIX[e] siècle. Théorie pratique et historique de Gastronomie Moderne. Physiologie. — Discussions. — Moeurs et mode pratique. — Service de la table et des réceptions. — Le boire. — La cuisine. — Grandes recettes culinaires du siècle. — La pâtisserie. — Les restaurants. — Nouveaux classiques de la table. — Mélanges et fantaisies. Ouvrage illustré de 170 gravures sur la vie d'autrefois et la vie d'aujourd'hui, par *Chatillon-Plessis*, gebunden	7,50
La Cuisine de Tous les Mois, par *Philéas Gilbert*, gebunden	6,30
La Cuisine des Familles. Pâtisserie. — Conserves. — Glaces, par *Louis Maillard*, gebunden	4,30
La Cuisinière de la Campagne et de la Ville ou Nouvelle cuisine économique. 400 figures, kartoniert	3,30
Traditions Culinaires et l'Art de manger toute chose à table, par la Baronne *Staffe*, gebunden	4,30
Le Glacier classique et artistique en France et en Italie. Ouvrage orné de gravures dans le texte et hors texte, par *Pierre Lacam* et *Antoine Charabot*, gebunden	8 30
Les Royal Dîners. Guide du gourmet contenant des menus pour chaque saison avec la manière de les préparer et des conseils sur le service de la table. Ouvrage orné de vingt-quatre planches coloriées, par *Edouard Hélouis*, gebunden	16,50
La Petite Cuisine du Baron Brisse. Indication d'un petit menu bourgeois avec recettes pour chaque jour de l'année, gebunden	4,00
Les 366 Menus du Baron Brisse avec 1200 recettes et un calendrier nutritif. Augmentés de la manière de servir une grande table y compris l'ordre dans lequel doivent être présentés les mets et les vins, gebunden . .	4,00
La Cuisine en Carême avec obédience aux commandements de l'église. Menus et recettes pour le déjeuner et le dîner de chaque jour du Carême, par le *Baron Brisse*, gebunden	1,70

Mark

La Cuisine provençale, par *Marius Morard*, gebunden 10,00
L'Alphabet de la ménagère, par *Charles Driessens*, kartoniert 2,80
Bibliographie gastronomique, par *G. Vicaire*, avec une préface de *Paul Ginisty*, gebunden 30,00
Le Cuisinier moderne. 330 dessins, 5000 recettes et 700 observations, par *Gustave Garlin*, gebunden 50,00
Le Pâtissier moderne. 262 dessins, 3300 recettes et 400 observations, par *Gustave Garlin*, kartoniert 20,00
Le petit Cuisinier moderne. 172 dessins, 2400 recettes et 300 observations, par *Gustave Garlin*, kartoniert 8,00
Des Menus. Le Trésor des Maîtres d'Hôtels et des Restaurateurs, par *Albert Maillard*, chef et professeur de cuisine, gebunden 10,00
L'Art de faire son menu. Carte illustrée de 300 dessins, par *G. Garlin*, geb. 10,00
Mémorial historique de la pâtisserie. 1700 recettes de la pâtisserie, par *Pierre Lacam*, gebunden 10,00
Dictionnaire des aliments et des boissons, en usage dans les divers climates et chez les différents peuples, par *A.-F. Aulagnier*, gebunden 11,30
Artistic Cookery. A Practical System for the use of the nobility and gentry and for public entertainements, by *Urbain Dubois*, gebunden 32,50
New Guide for the Hotel, Bar, Restaurant, Butler, and Chef. Being a hand book for the management of Hotel and American bars, and the manufacture of the principle New and fashionable Drinks. Hotel and Restaurant Cookery, as now practised, with the newest entrees and dishes. By *Bacchus* and *Gordon Bleu*, gebunden 5,00
The Table. How to buy food, how to cook it, and how to serve it. By *Alessandro Filippini*, gebunden 10,50
Cassell's New Universal Cookery Book, gebunden 12,00
Cassell's Shilling Cookery. Edited by *A. G. Payne*, kartoniert 1,50
Delicate Dining, by *Th. Child*, gebunden 4,40
Practical Gastronomy and Culinary Dictionary, by *Ch. H. Senn*, gebunden 8,30
Egg Cookery. Two hundred ways of cooking and serving eggs. By *Alfred Suzanne*, gebunden 1,30
One Hundred Ways of cooking Eggs. By *Filippini*, gebunden 3,30
One Hundred Ways of cooking Fish. By *Filippini*, gebunden 3,30

Zu beziehen von ***P. M. Blüher*** *in* ***Leipzig*** *oder von jeder anderen guten Buchhandlung.*

Die angegebenen Preise beziehen sich nur auf **Deutschland und Österreich-Ungarn**, aber **einschließlich Porto; Ausland mit Portozuschlag.**

Schluss des ersten Bandes.



Druck von C. G. Röder in Leipzig.
Holzfreies Papier von Ferd. Flinsch in Leipzig.

Blühers Sammel-Ausgabe von Gasthaus- und Küchen-Werken.
Band 22 und 23.

Meisterwerk
der
Speisen und Getränke.

Französisch-Deutsch-Englisch
(und andere Sprachen).

Encyclopédie de Cuisine
de tous les Pays.

International Encyclopaedia
of Food and Drink.

Vierte, wesentlich verbesserte Stereotyp-Auflage.

Herausgegeben von **Dr. P. M. Blüher.**



Leipzig.
Verlag von P. M. Blüher.
1904.

Blühers Sammel-Ausgabe von Gasthaus- und Küchen-Werken.

Band 23.

Zweiter Band.

I.

Speisen.

Französisch-Deutsch-Englisch

(und andere Sprachen).

Zuverlässigstes und grösstes Fachwerk

über

Verdeutschung, Rechtschreibung, Aussprache, Abstammung und Einteilung

sämtlicher in der einfachsten wie feinsten Küche und dem Gasthauswesen aller Völker vorkommender Speisen und Fachausdrücke

zum

Verständnis, zur richtigen Aufstellung und Übersetzung

deutscher, französischer, englischer (und anderer)

Tafel- und Speise-Karten usw.

(Hierzu ein doppelseitiges Bild, Phototypie.)

VI. Abteilung.

Légumes et Farineux.	— Gemüse und Mehlspeisen. —	Vegetables, Farinaceous dishes.
Abavi, abavo.	Affenbrotbaum, Abavi[1]).	Abavi, abavo.
Abdelavis, abdalavis.	Abdelavi, ägypt. Melone[2]).	Abdalavi, abdelavi.
Abrus, abruse.	Straucherbse[3]).	Abrus.
Achanaca.	Achanaka[4]).	Achanaca.
Agar-agar.	Ceylonmoos[5]).	Agar-agar.
Ail[6]).	**Knoblauch**[7]).	**Garlic.**
— à la provençale.	—, provençalisch[8]).	— in the Provencial style.
Ailloli(s).	— -Butter[9]).	— -butter.
Poudre d'ail.	— -Pulver[10]).	Powdered garlic.
Purée d'ail.	Knoblauchmus.	Purée of garlic.
— d'ail aux truffes.	— mit Trüffeln.[11])	— of garlic with truffles.
Ail d'Espagne[12]).	Perlzwiebel.	Cibol.
Ail faux poireau[13]).	Sommerlauch.	Mock-porret.
Ail joncoïde[14]).	Schnitt-, Hohllauch.	Chive, cive.
Ail poireau[15]).	Perlzwiebel.	Cibol.
Albergine, aubergine.	Eier-Apfel, Eierfrucht[16]).	Mad-apple, egg-plant.

---

[1]) *Adonsonia digitata,* zu deutsch auch senegalischer Calassenbaum, mit dem vaterländischen Namen *Baobab.* Der dem Umfange nach größte aller Bäume, oft 9 m im Durchmesser und mehrere Tausend Jahre alt, besitzt 50 cm lange, 11 bis 14 cm dicke, der Melone ähnliche Früchte. Ihr Mark gibt ein erfrischendes, durststillendes Nahrungs-Mittel; die langgestielten Blätter werden gepulvert unter dem Namen *lalo* von den Negern unter ihre Speisen gemischt. Aus der Asche der Fruchthülle bereitet man mit Palmöl Seife. In Europa verwendet man eingeführte Früchte des Baumes wie Kürbis *(citrouille).*

[2]) *Cucumis chate,* eine ägyptische Melone, deren süßes Fleisch ein vorzügliches Mittel gegen den Durst bildet. Sie wird zur Bereitung von Fruchtgefrorenem und kühlenden Getränken verwendet.

[3]) *Abrus precatorius,* auch Abrus-, Kranzerbse, Süßstrauch genannt, ein kleiner Baum Indiens und Amerikas, welcher aus Syrien stammt und dessen süße, nahrhafte Wurzeln bei den Natur-Völkern jener Länder eine gesuchte Speise bilden. Der Süßstrauch trägt eine scharlachrote Frucht von der Größe einer Kirsche, welche die Araber *zarur* nennen und roh essen.

[4]) Eine Art der peruanischen Kakteen, deren Wurzel roh oder gekocht mit Pfeffer-Sose gegessen wird.

[5]) Vergl. Seite 283, Fußbemerkung 14, ferner *tzü-tsai, yang-tsai.*

[6]) Mehrzahl *aulx* und *ails* (mehr für Knoblauch-Arten). *Gousse d'ail* Knoblauch-Zehe. *Ail à feuilles de plantain (allium victorialis)* Allermannsharnisch; *ail joncoïde (allium schoenoprasum)* Schnittlauch (= *ciboulette, civette); ail de loup (hyacinthus racenosus)* Hundsknoblauch; *ail oignon (allium cepa)* Zwiebellauch; *ail d'ours (allium ursinum)* Bärenlauch, Waldknoblauch; *ail penché (allium nutans)* Knicklauch; *ail poireau, ail d'Espagne (allium scorodoprasum)* Schlangenlauch, Rockenbolle.

[7]) *Allium sativum,* it. *aglio,* span. *ajo,* ung. *foghagyma,* eine Art Lauch. Sein Vaterland sollen die Kirgisen-Steppen sein; nach Deutschland kam er aus dem Orient. Sein eigentümlicher Geruch und Geschmack entstammt dem Knoblauchöl.

[8]) Man schält den Knoblauch, wällt (blanchiert ihn ab, kocht ihn in viel Salzwasser mit einigen Pfeffer-Körnern, schneidet ebensoviel Tafel-Pilze in Würfel, schwingt sie mit dem Knoblauch, schmeckt mit Zitronensaft und Cayenne-Pfeffer ab und bindet das Ganze mit einem Stück Butter.

[9]) Man stößt ein halbes Dutzend Knoblauch-Zehen ganz fein und rührt nach und nach sehr vorsichtig ein Eigelb und eine Obertassevoll Olivenöl darunter. Vergl. auch S. 251, Fußbem. 1.

[10]) Man schält den Knoblauch, stößt ihn im Mörser fein, trocknet ihn, stößt ihn nochmals, siebt ihn durch und bewahrt ihn wohlverschlossen in Flaschen auf.

[11]) Man bereitet ein Mus von abgewälltem Knoblauch und ein solches von weißen Trüffeln, vermischt beide, bindet sie mit weißer Rahmsose *(béchamel)* und fügt etwas Butter und eine Prise Cayenne-Pfeffer hinzu.

[12]) *Allium ophioscorodon* = *ail poireau.*

[13]) *Allium ampeloprasum,* vergl. Fußbem. zu *poireau.*

[14]) *Allium schoenoprasum* = *ciboulette;* vergl. Fußbemerkung zu *ail.*

[15]) Auch *ail d'Espagne;* vergl. hierzu *ail* und *rocambole.*

[16]) Die Frucht der Eierpflanze. Die Pflanze selbst heißt *mélongène, melongène. mérangène,* auch *aubergine* (s. d. S. 973).

Alénois, *cresson alénois, cresson des jardins.*	**Garten-Kresse**[1].	**Garden cress,** pepper grass, town cress.
— *à la crème.*	— -Kresse mit Rahm.	— cress with cream.
— *aux épinards.*	— -Kresse mit Spinat.[2]	— cress with spinach.
— *au jus de veau.*	— -Kresse mit Kalbsbraten-Sose.	— cress with veal gravy.
— *à l'oseille.*	— -Kresse mit Sauerampfermus.[3]	— cress with purée of sorrel.
Alica.	Gerste, Spelz, Dinkel[4].	Alica, spelt.
Bouillie d'alica.	Gerstenschleim, -trank[5].	Cream of alica.
Alliaire, alliarie.	Knoblauchs-Hederich, Knoblauchskraut[6].	Garlic-mustard,garlicwort, jack-by-the-hedge[7].
Amarant(h)e blette.[8]	Gemüse-Fuchsschwanz[9].	Amarant(h), flower-gentle.
Ambrevade, ambrivade, ambarvate.	Trauben-Erbse[10].	Angola pea, pigeon pea, Congo pea.
Aminta[11].	Maisbrei.	*Aminta.*
Ammède.	Griechischer Sauerampfer[12].	Greek sorrel.
Ampoulleau.	Provençalische Olive[13].	Provencial olive.
Aneth[14].	Dill[15].	Dill.
Angélique.	Engelwurz, Brustwurz.[16]	Angelica, archangel.
Anguine.	Schlangen-Gurke[17].	Snake cucumber.
Anneau d'oeufs à la suisse.	Schweizer Eierring.[18]	Swiss baked ring of egg-paste.
Ansérine, chénopode.	Gänsefuß[19], Melde.	Lamb's-quarter, goose-foot, pigweed.

---

[1]) *Lepidium sativum,* aus Persien stammend, bei uns häufig in Gärten gezogen, hat graugrüne, haarlose Blätter von beißendem Geschmack und wird als Zuthat zu Salat, Fleisch und Gemüse benutzt. — *Lepidium latifolium,* Pfefferkraut, engl. *peppergrass* wächst am Meeresstrand und wird in Gärten gezogen. Die Blätter schmecken brennend scharf, pfefferartig und wurden im Mittelalter allgemein, jetzt besonders in England zu Sosen benutzt.

[2]) Beide Gemüse werden zusammen abgewällt (blanchiert), gehackt und mit geschwitztem Mehl und Rahm (Sahne) gebunden.

[3]) Man wällt die Kresse und den Sauerampfer, jedes für sich, ab, hackt erstere fein und streicht letzteren durch ein Sieb. Mehl schwitzt man mit Butter, gibt die Gemüse und Fleischbrühe oder Milch darauf und läßt das Ganze einen Augenblick kochen.

[4]) Eine Gersten-Art, welche bei den alten Römern in hohen Ehren stand, mit welcher sie sowohl ein berauschendes Getränk als auch einen erfrischenden warmen Trank bereiteten.

[5]) Man kocht 250 g Perlgraupen, 1 kg Kalbshessen, 4 l Wasser, eine Zwiebel, eine Möhre und ein Kräuter-Sträußchen reichlich drei Stunden lang und gießt es durch. Dieser Trank wird sowohl warm als auch kalt genossen, zu welchem Zwecke man ihn in Tassen erstarren läßt.

[6]) *Alliaria officinalis,* mit weißen Blüten und teils herz-, teils nierenförmigen Blättern. Das frische Kraut wird oft als Ersatz für Knoblauch verwendet. Der Samen liefert ein fettes Öl.

[7]) Auch *sauce-alone.*

[8]) Auch *passe-velours branchu, amaranthe queue de renard.*

[9]) *Amarantus blitum,* mit kahlem Stengel, in Süd- und Mittel-Europa. — *Amarantus prostratus,* in Italien, Frankreich und Süddeutschland. — *Amarantus sylvestris,* in Frankreich, Süddeutschland. Alle drei Arten werden namentlich in den Rheingegenden, in Frankreich, auch in Taurien als Gemüse gegessen. — *Amarantus oleraceus,* in Ostindien, Java und Ägypten, ist in der Heimat eine beliebte Gemüse-Pflanze. — *Amarantus frumentaceus,* ebenfalls in Ostindien, wird im großen angebaut, indem das aus den Samen bereitete Mehl dort ein wichtiges Nahrungs-Mittel abgibt.

[10]) Frucht vom indischen Bohnenstrauch, Catjanstrauch *(cajanus indicus).* Eine Erbsen-Art, welche auf der Insel Mauritius und auf Madagaskar gezogen wird.

[11]) *Aminta* nennen die Neger auf Chili ihren Maisbrei.

[12]) Wächst in Griechenland und der arabischen Wüste; Geschmack und Zubereitung gleicht der des Sauerampfers (siehe *oseille).*

[13]) Dicke, rundliche Früchte.

[14]) *Aneth des champs* Acker-Dill.

[15]) *Anethum graveolens,* it. *aneto,* russ. *ukrop.* Eine sehr würzhaft riechende Pflanze; wird besonders zum Einlegen verschiedener Gemüse (Gurken) und zur Bereitung russischer Suppen (Okroschka, Borschtsch u. a.) verwendet.

[16]) *Archangelica officinalis, angelica officinalis,* echte Engelwurz, erreicht Mannes-Höhe, wächst im hohen Norden, in Grönland, auf Island, in Skandinavien und Sibirien. Die Wurzel, welche im Handel vorkommt, stammt von angebauten Pflanzen aus Thüringen und dem Erzgebirge. Im Norden gilt die Wurzel als ein beliebtes Gewürz; man ißt auch die Stengel und Blattstiele in Grönland, Island, Skandinavien und in Frankreich als Gemüse. Die Lappländer essen die Stiele roh oder in Thran geweicht, aus dem Mark bereiten sie Mehl und Brot, sie essen sogar die Dolden.

[17]) Eine Kürbisart, in China und Ostindien heimisch, wird in Europa als Zierpflanze gezogen. Die beinahe meterlangen, aber nur 5 cm dicken, unreifen Früchte geben gekocht ein wohlschmeckendes Gemüse.

[18]) 500 g Mehl, 1/2 l Rahm, 3 Eier, 125 g Butter und ein nußgroßes Stückchen Sauerteig werden zu einem lockeren Teig gewirkt, aufgehen gelassen, zu einem Ring geformt, später mit Ei bestrichen und gebacken.

[19]) *Chenopodium,* Pflanzen-Gattung mit gegen 50 fast über die ganze Erde verbreiteten Arten; sie wachsen häufig als Unkräuter auf fettem Boden und heißen in Deutschland meist Melde (s. *arroche).* — *Chenopodium album,* mit weißlich bestäubten, eiförmigen Blättern, *chenopodium viride,* mit grünen, länglichen Blättern, *chenopodium polyspermum,* mit dünnen, grünen Blättern. Von diesen, sowie einigen anderen Arten, welche in England allgemein *lamb's-quarters* genannt werden, ißt man die jungen Triebe vielfach als Gemüse (wie Spinat zubereitet), auch als Salat. — Zwei südeuropäische Arten der naheverwandten Gattung *Blitum* werden als Gemüse-Pflanzen gebaut, indem die jungen Sprosse, Blätter und besonders die roten Früchte gegessen werden; vergleiche hierzu *épinard-fraise.*

Aracatcha, arracacha.	Arrakatscha[1].	Arracacha.
Arachis, arachide[2].	Erdnuß.	Arach, arachis.
Argouse, argousier.[3])	Sand-, See-, Weidendorn.[4])	Sea-buckthorn.
Arrête-boeuf.[5])	Hauhechel[6]).	Rest-harrow.
Arroche,[7]) *belle-dame, érible.*	Melde[8]).	Orache, orach[9]).
Arroche cultivée, follette.	Garten-Melde, Zucker-Melde, wilder Spinat[10]).	Garden orach(e), mountain spinach, butter-leaves.
Arroche maritime[11]).	Meermelde.	Sea-purslane.
Arroche de mer[12]).	Meermelde.	Sea-purslane.
Arroche pourpière[13]).	Meerportulak.	Sea-purslane.
Artichaut, *artichaud*[14]).	Artischocke[15]).	**Artichoke**[16]).
Artichauts à la barigoule[17]).	Artischocken mit gehackten Pilzen[18]).	Artichokes with hashed mushrooms.
— *à la barigoule provençale.*	— mit Pilzen auf provençalische[19]) Art.	— stewed in oil with mushrooms.
— *à la béchamel.*	— mit weißer Rahmsose.	— w. white cream sauce.
— *au beurre.*	— mit Butter.[20])	— with butter.
— *au blanc.*	— weiß gedämpft, spanische Sose.	— stewed, Spanish sauce.
— *à la bonne femme.*	— gedämpft, weiße Sose.	— stewed, white sauce.
— *à la bordelaise.*	— nach Bordeauxer[21]) Art.	— stewed in Bordeaux [wine.
— *bouillis.*	— gekocht[22]).	— boiled.
— *à la bretonne.*	— in Butter geschwitzt, weiße italienische Sose.	— fried in butter, Italian white sauce.
— *à la demi-glace.*	— mit dickem Fleischsaft.	— with brown gravy.
— *à l'espagnole.*	— in spanischer Sose.	— with Spanish sauce.
— *à l'essence de jambon.*	— mit Schinken-Sose.[23])	— with essence of ham.

[1]) *Aracacha esculentis,* dem Schierling ähnlich, hat aber breitere Blätter und purpurrote Blüten. Die großen Wurzeln sind in mehrere fleischige, rübenähnliche Abschnitte geteilt. Man baut die um Santa Fé de Bogotá wild wachsende Pflanze in den kühleren Berggegenden des nördlichen Südamerika und ißt die nahrhaften und wohlschmekkenden Wurzeln gebraten und gekocht. — Unter dem Namen *arracacha* versteht man im nördlichen Südamerika auch andere Pflanzen mit rübenartigen, genießbaren Wurzeln, z. B. zwei Sauerklee-Arten und fälschlich auch die Maniok-Wurzel (s. *manioc).*

[2]) Wissensch. Bezeichnung = *noisette de terre.*

[3]) Auch *griset, rhamnoïde.*

[4]) *Hippophaë rhamnoides,* bis 3 m hoher Strauch mit dornigen Ästen, hat erbsengroße, gelbliche Früchte, wächst an den Küsten Europas von der Ostsee bis zum Mittelmeer. In Finnland, Lappland und der Mongolei werden die herbsaueren Früchte zu Fleischbrühe, Sosen, Mus und als Zusatz an manche Speisen verwendet.

[5]) Mehrzahl *arrête-boeuf.*

[6]) *Ononis spinosa,* dorniges Kraut, dessen junge Blattsprosse in der Schweiz als Gemüse gegessen werden.

[7]) *Arroche en arbrisseau* Strauchmelde; *arroche sauvage* Waldmelde; *arroche cultivée* Garten-Melde.

[8]) *Atriplex hortensis,* die Garten-Melde, engl. *garden orache, mountain spinach,* die wichtigste von elf deutschen Arten, da man ihre Blätter als Salat oder wie Spinat zubereitet. Vergl. *ansérine.*

[9]) Besonders *garden orache, mountain spinach, arrach, orrach.*

[10]) *Atriplex hortensis,* ein krautartiges Gewächs, aus der Tatarei, wurde 1548 in Europa eingeführt. Diese Melde diente schon den Alten als Gemüse. — Von der strauchartigen, an den europäischen Küsten wachsenden Melde, *atriplex portulacoïdes,* werden die jungen Sprosse wie Kapern eingemacht. Vergl. auch S. 966, Fußbemerkung 19.

[11]) *Atriplex halimus* = *pourpier de mer.*

[12]) *Atriplex halimus* = *pourpier de mer.*

[13]) *Atriplex halimus* = *pourpier de mer.*

[14]) Mehrzahl *artichauts. Artichaut d'hiver* Topinambur; *artichaut des Indes* Batate; *artichaut sauvage* wilde Artischocke; *artichaut des toits* Hauswurz(el); *pomme d'artichaut* Artischockenkopf.

[15]) It. *carciofo,* span. *alcachofa,* ung. *articsóka.* Ein Kultur-Produkt der Kardone (Karde); wurde zuerst vom Senator Moris im botanischen Garten zu Turin gezogen. Man genießt den dicken Fruchtboden und die fleischigen Blätter der noch nicht voll entwickelten Blumen-Knospe sowohl gekocht als auch roh. Unter den auf den Markt gebrachten Artischocken unterscheidet man die grüne französische, die rote englische (Kugel-Artischocke), die spanische und die Stachel-Artischocke. Der Name »Artischocke« stammt vom arabischen *ardi schauki,* zu deutsch »Erddorn«, »Erddistel«.

[16]) Auch *globe-artichoke* (im Gegensatz zu *Jerusalem-artichoke).*

[17]) Provençalischer Name eines Tafel-Pilzes *(champignon).*

[18]) Die Artischocken werden leicht mit gehackten Pilzen *(barigoules),* Petersilie und geriebener Semmel gefüllt und mit Weißwein gedämpft.

[19]) Gehackte Tafel-Pilze *(barigoules),* Zwiebeln und Petersilie schwitzt man mit Salz in Butter, gibt etwas geriebene Semmel hinzu und füllt die Mischung in die mit Zitronensaft eingeriebenen Artischocken-Böden. Letztere läßt man mit Wurzelwerk, Schalotten oder Knoblauch in feinem Olivenöl anziehen, gießt etwas Weißwein dazu und läßt die Artischocken weich dämpfen. Beim Anrichten nimmt man sie heraus und kocht den Bodensatz mit brauner Sose los, die man mit etwas Zitronensaft schärft.

[20]) Man übergießt die angerichteten, in Salzwasser gekochten Artischocken mit heißer Butter.

[21]) Die Artischocken werden mit einem Füllsel von gehackten Zwiebeln, Schinken, Petersilie, Öl und brauner Sose gefüllt und mit Bordeauxwein gedünstet.

[22]) Die Artischocken werden sowohl in Salzwasser als auch in Fleischbrühe gekocht.

[23]) Die Artischocken werden mit Tafelpilzmus gefüllt und mit Schinken-Scheiben gedünstet. Von der Brühe bereitet man eine Sose.

Artichauts farcis.	Gefüllte Artischocken.	Stuffed artichokes.
— *farcis à la demi-barigoule.*	— und gedämpfte Artischocken[1].	— and stewed artichokes.
— *farcis et frits.*	—, gebackene Artischocken[2].	— and fried artichokes.
— *farcis à l'italienne.*	Artischocken mit Semmel-Füllsel gefüllt, italienische Sose.[3]	Artichokes stuffed with bread, onion and grated cheese.
— *farcis aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen gefüllt.	— stuffed with green pease.
— *en feuillage.*	— mit Blättern.[4]	Fresh boiled artichokes.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	Artichokes with fine herbs.
— *à la flamande.*	— mit Möhren.	— with carrots.
— *frais.*	Frische Artischocken.	Fresh artichokes.
— *en fricassée de poulet.*	Artischocken wie Huhn-frikassee[5].	Artichokes in white chicken-broth.
— *frits.*	Gebackene Artischocken.[6]	Fried artichokes.
— *frits à l'italienne.*	— Artischocken auf italienische[7] Art.	— artichokes in Italian style.
— *à la gastronome.*	Artischocken nach Feinschmecker-[8]Art.	Artichokes stuffed with truffles a. mushrooms.
— *à la Gouffé.*	— in Schlagteig gebacken.	— fried in batter.
— *au gras.*	— auf Speck u. Kalbfleisch-Schnitten gedämpft.	— stewed with sliced bacon and veal.
— *au gratin.*	— überkrustet.	— browned.
— *à la grecque.*	— auf griechische Art.	— in the Grecian style.
— *sur le gril.*	— auf dem Rost gebraten[9].	— broiled or grilled.
— *à la Grimod de la Reynière.*	— nach Grimod de la Reynière[10].	— stuffed with fried onions.
— *à la hollandaise.*	— m. holländischer (Butter-) Sose.	— with Dutch (butter-) sauce.
— *à l'huile.*	— mit Öl.	— in oil.
— *à l'italienne.*	— mit italienischer Sose.[11]	— with Italian sauce.
— *à la juive.*	— auf jüdische Art.	— in Jewish style.
— *à la lyonnaise.*	— auf Lyoner[12] Art.	— in Lyons style.
— *au naturel.*	— gekocht, mit zerlassener Butter.	— boiled, served with melted butter.
— *en omelette.*	—-Eierkuchen[13].	Omelet with artichokes.
— *à la parisienne.*	— auf Pariser[14] Art.	Artichokes in the Parisian style.
— *à la poivrade.*	— mit Pfeffer-Sose[15].	— w. pepper sauce.
— *à la provençale.*	— auf provençalische[16] Art.	— in the Provencial style.

[1]) Die Artischocken werden mit einem Fleisch- oder Semmel-Füllsel, worunter gehackte Kräuter und Tafel-Pilze gemischt sind, gefüllt, mit Butter und Fleischbrühe gedämpft und davon eine Sose bereitet.

[2]) Artischocken-Böden füllt man mit einem braunen Würfel-Ragout *(salpicon)*, deckt sie mit anderen Artischocken-Böden zu, krustiert (paniert) sie zweimal und bäckt sie vorsichtig und schnell aus.

[3]) Halb gargekochte Artischocken ausgehöhlt, mit Semmel, Zwiebel und geriebenem Käse gefüllt, in wenig Brühe zugedeckt gar gemacht, mit brauner italienischer Sose angerichtet.

[4]) Frische gekochte Artischocken.

[5]) In kräftiger weißer Geflügel-Sose.

[6]) Zerschnitten, gebeizt, in Backteig getaucht, gebacken.

[7]) Kleine Artischocken teilt man in acht Teile, beizt sie mit Salz und Pfeffer, wendet sie in Mehl, taucht sie in geschlagene Eier und bäckt sie in Fett.

[8]) Feingeschnittene Trüffeln und Tafel-Pilze werden in deutscher Sose mit Käse geschwungen und in die mit Fleischsaft gedämpften Artischocken gefüllt.

[9]) Ziemlich gar gekocht, das Innere entfernt, an dessen Stelle etwas Schnittlauch, Petersilie, Semmel-Bröseln und Öl gegeben und auf dem Rost fertig gebraten.

[10]) Viel Zwiebel wird würfelig geschnitten, in Butter geröstet und nach dem Erkalten in die Artischocken-Böden gefüllt, diese werden mit geriebenem Käse und geriebener Semmel bestreut und gebräunt.

[11]) Man dämpft die Artischocken auf Speckscheiben und Wurzelwerk mit Fleischbrühe und Weißwein und verwendet die Brühe zur Sose.

[12]) Mit Butter und Weißwein gedämpft, mit weißer Sose, gehackter Petersilie und Zitronensaft übergossen.

[13]) Die rohen Böden werden in Streifen geschnitten, in Butter geschmort und mit einer Eierkuchen-Masse vermischt.

[14]) Die Artischocken werden abgewällt (blanchiert). Schalotten, Zwiebeln, Knoblauch, Tafel-Pilze und feine Kräuter werden gehackt, mit etwas italienischer Sose gebunden, in die Artischocken gefüllt, diese mit Speckplatten bedeckt und über Wurzelwerk in Weißwein gedämpft. Die Brühe bindet man mit frischer Butter und gibt sie nebenbei.

[15]) Man bereitet dazu eine Sose aus Eigelben, Senf, Salz, gemahlenem Pfeffer, Essig und Öl, die man im letzten Augenblick abschlägt und mit gehackten Kräutern vermischt.

[16]) a) Man dünstet die in Viertel geschnittenen Artischocken in Öl mit gehackter Zwiebel, Knoblauch, Cayenne-Pfeffer und einem Kräuter-Sträußchen *(bouquet)*, streicht die Brühe durch ein Sieb und bereitet davon mit Paradiesapfelmus, spanischer Sose, Weißwein und Zitronensaft eine Sose. b) Die Artischocken werden mit Öl und Knoblauch zwischen glühenden Kohlen gedämpft, der Saft durchgegossen und mit Zitrone verschärft.

Artichauts à la reine.	Artischocken m. Königin-Sose.	Artichokes w. queen sauce.
— *à la sauce blanche.*	— mit weißer Sose.	— with white sauce.
— *à la sauce aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— with tomato sauce.
— *à la turque.*	— auf türkische[1]) Art.	— in Turkish style.
— *à la d'Uxelles.*	— mit Uxelles-Sose.	— with Uxelles sauce.
Beignets d'artichauts.	— -Krapfen.[2])	Artichoke fritters.
Crème d'artichauts.	Leichtes Artischocken-Mus.	Cream of artichokes.
Croquettes d'artichauts.	Artischocken-Krusteln[3]).	Artichoke-croquettes.
Culs[4]) *d'artichauts.*	— -Böden.	— -bottoms.
Fonds d'artichauts à l'anglaise.	— -Böden mit englischer Butter-Sose.	— -bottoms with English butter sauce.
— *d'artichauts à la bordelaise.*	— -Böden mit Rindsmark, in Rotwein gedämpft.	— -bottoms with marrow, stewed in red wine.
— *d'artichauts à la castillane*[5]).	— -Böden auf kastilische[6]) Art.	— -bottoms in Castilian style.
— *d'artichauts à la crème.*	— -Böden mit Rahmsose.	— -bottoms with cream sauce.
— *d'artichauts à la crème d'estragon.*	— -Böden mit weißer Dragun-Sose.	— -bottoms with cream of tarragon.
— *d'artichauts à la Cussy.*	— -Böden mit Paradiesapfelmus und gebratenen Austern gefüllt.	— -bottoms stuffed with purée of tomatoes and fried oysters.
— *d'artichauts à la Demidow.*	— -Böden nach Demidow[7]).	— -bottoms in Demidow style.
— *d'artichauts à la Descartes.*	— -Böden nach Descartes[8]).	— -bottoms with truffles, veal and goose-liver.
— *d'artichauts à l'écarlate.*	— -Böden mit Pökel-Zunge.[9])	— -bottoms with red tongue.
— *d'artichauts à l'espagnole.*	— -Böden in spanischer Sose mit Petersilie.	— -bottoms with Spanish sauce and parsley.
— *d'artichauts farcis.*	— -Böden gefüllt[10]).	— -bottoms stuffed.
— *d'artichauts farcis à la diable.*	— -Böden gefüllt, Teufels-Sose.	— -bottoms stuffed, devilled sauce.
— *d'artichauts (farcis) en maigre.*	— -Böden mit Fasten-Füllsel[11]).	— -bottoms stuffed, lent style.
— *d'artichauts farcis à la Mornay.*	— -Böden mit getrüffeltem Gansleber-Füllsel und Mornay-Sose.[12])	— -bottoms stuffed with truffled goose-liver, Mornay sauce.
— *d'artichauts farcis aux pointes d'asperges.*	— -Böden mit Spargel-Spitzen gefüllt[13]).	— -bottoms stuffed with asparagus-points.
— *d'artichauts à la flamande.*	— -Böden mit Möhren.[14])	— -bottoms with carrots.
— *d'artichauts à la florentine.*	— -Böden auf Florentiner[15]) Art.	— -bottoms in the Florentine style.
— *d'artichauts à la française.*	— -Böden, französisch[16]).	— -bottoms in the French style.

[1]) Mit einigen Stücken von braun gebratenem Hammelfleisch, gerösteten Zwiebeln und Paradiesapfelmus gedämpft.

[2]) Artischockenmus mit Ei vermischt, löffelweise in heißes Fett gethan.

[3]) Das Fleisch wird würfelig geschnitten, mit dicker Rahmsose *(béchamel)* gebunden und kalt gestellt. Davon formt man Krusteln, die man zweimal krustiert (paniert) und in heißem Fett ausbäckt.

[4]) Gebräuchlicher *fonds d'artichauts.*

[5]) Oft auch *à la castellane* zu finden.

[6]) Kalte Artischocken-Böden werden mit einem Salat von Trüffel- und Sellerie-Stiften und grünem Spargel gefüllt, angerichtet und mit Gurken-Scheibchen verziert.

[7]) Betr. *Demidow* siehe S. 157, Fußbem. 5.

[8]) Sprich »Däkä'rt«. *René Descartes,* auch Renatus Cartesius genannt, Vater der neueren Philosophie (1596—1650). — Man füllt die Böden mit einem Füllsel von gestoßenen Trüffeln, Kalbfleisch und Gansleber und dämpft sie in einer kurzen, kräftigen Brühe mit Sauternerwein.

[9]) Kalte Schüssel, bei der gebeizte Artischokken-Böden abwechselnd mit Rindszunge um ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von beiden angerichtet werden.

[10]) Die gewöhnlichste Fülle besteht aus geschwitzten feinen Kräutern, mit Fleischfüllsel *(farce)* vermischt.

[11]) Fülle von gehackten Zwiebeln, Schalotten, Trüffeln, Tafel-Pilzen, Petersilie, Semmelteig *(panade)*, Ei und würfelig geschnittenen Sardellen.

[12]) Die Artischocken-Böden werden mit getrüffeltem Gansleber-Füllsel gefüllt, mit *Mornay*-Sose übergossen, mit geriebenem Käse bestreut, gebräunt. Vergl. auch S. 303, Fußbem. 4.

[13]) Grüner Spargel wird erbsengroß geschnitten, in Butter geschwungen und in Artischocken-Böden gefüllt. Dazu gibt man eine holländische Butter-Sose *(sauce hollandaise).*

[14]) Man kann die Möhren auch in die Artischocken-Böden füllen.

[15]) Trüffeln und Tafel-Pilze werden fein geschnitten, in deutscher Sose geschwungen und in die Artischocken-Böden gefüllt, welche dann überkrustet werden.

[16]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Oktober 1893, beim *Déjeuner offert au Palmarum du Jardin d'Acclimation.*

Fonds d'artichauts frits.	Artischocken-Böden gebacken[1]).	Artichoke-bottoms fried.
— *d'artichauts à l'impériale.*	— -Böden auf kaiserliche[2]) Art. [Sose.[3])	— -bottoms in the imperial style. [sauce.
— *d'artichauts à l'italienne.*	— -Böden mit italienischer	— -bottoms with Italian
— *d'artichauts à la Lucullus.*	— -Böden nach Lukullus[4]).	— -bottoms in the Lucullus style.
— *d'artichauts à la macédoine (de légumes).*	— -Böden mit gemischtem Gemüse[5]).	— -bottoms with assorted vegetables.
— *d'artichauts à la Maintenon.* [naise.	— -Böden nach der Maintenon[6]). [Art.	— -bottoms, Maintenon style. [Italian rice.
— *d'artichauts à la mila-*	— -Böden auf Mailänder[7])	— -bottoms stuffed with
— *d'artichauts à la moelle.*	— -Böden mit Rindsmark.	— -bottoms with marrow.
— *d'artichauts à la Montgelas.* [lette.	— -Böden mit Montgelas-Ragout.[8])	— -bottoms with Montgelas garnish. [sauce.
— *d'artichauts à la pou-*	— -Böden in weißer Sose.	— -bottoms in white
— *d'artichauts à la provençale.*	— -Böden auf provençalische[9]) Art.	— -bottoms in the Provencial style.
— *d'artichauts à la sauce aux écrevisses.*	— -Böden mit Krebssose.	— -bottoms with crayfish sauce.
— *d'artichauts à la sauce au madère.*	— -Böden mit Madeira-Sose.	— -bottoms with madeira sauce.
— *d'artichauts à la sauce suprême à l'italienne.*	— -Böden mit italienischer Kraftsose[10]).	— -bottoms, chicken sauce with grated cheese.
— *d'artichauts à la sauce aux tomates.*	— -Böden mit Paradiesapfel-Sose.	— -bottoms with tomato sauce.
— *d'artichauts à la Soubise.*	— -Böden mit weißem Zwiebelmus[11]).	— -bottoms with white purée of onions.
— *d'artichauts à la toulousaine.*	— -Böden auf Toulouser[12]) Art.	— -bottoms with Toulouse garnish. [sauce.
— *d'artichauts au velouté.*	— -Böden mit weißer Sose.	— -bottoms with white
— *d'artichauts à la vénitienne.*	— -Böden mit venitianischer Sose.	— -bottoms with Venetian sauce.
— *d'artichauts à la Villeroi.*	— -Böden nach Villeroi[13]).	— -bottoms dipped in Villeroi sauce, fried.
Purée de fonds d'artichauts.	Mus von Artischocken-Böden.	Purée of artichoke-bottoms.
— *d'artichauts (pour des malades).*	Artischockenmus (für Kranke)[14]).	— of artichokes (for invalids).
Artichaut de Jérusalem.	Jerusalemer Kürbis[15]).	Kind of gourd[16]).
Arum maculé[17]).	Gefleckter Aron.	Calf's-foot.

[1]) a) In Backteig getaucht und gebacken. b) Mit einem braunen Würfel-Ragout *(salpicon)* gefüllt, mit Fleischfüllsel überzogen, krustiert (paniert) und gebacken.

[2]) Vergl. *asperges vertes à l'impériale.*

[3]) a) Mit italienischer Sose. Mit Öl, Salz und Zitronensaft gesotten. b) Die Böden werden mit gehackten Tafel-Pilzen gefüllt, überkrustet und mit brauner Sose zu Tisch gegeben.

[4]) In Madeira-Sose geschwungen, unter die man einige Löffelvoll Trüffelmus gezogen hat. — Betr. *Lukullus* siehe S. 159, Fußbem. 3.

[5]) Hierzu kocht man verschiedene Gemüse und bereitet sie als Salat oder warm; ebenso die Artischocken, welche man um das schön angerichtete Gemüse legt oder mit ihm füllt.

[6]) Vergl. S. 535, Fußbem. 3, ferner S. 610, Fußbem. 11 und S. 190, Fußbem. 9.

[7]) Man bereitet einen italienischen Reis *(risotto)* mit Paradiesapfelmus, gehackten weißen Trüffeln und Schinken, füllt damit die gedünsteten Artischocken-Böden, bestreut sie mit Semmel-Bröseln und überkrustet sie im sehr heißen Ofen.

[8]) Vergl. Seite 179, Fußbemerkung 5.

[9]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Oktober 1893, beim *Déjeuner servi au Ministère de l'Interieur.* — Wie *artichauts à la provençale* (s. d., S. 968).

[10]) *Sauce suprême à l'italienne* ist eine kräftige, weiße Huhnfleisch-Sose mit untergezogenem geriebenen Käse.

[11]) Das kalte Zwiebelmus in die Artischocken-Böden gefüllt, mit einer dünnen Lage Fleischfülle bestrichen, mit Semmel-Bröseln bestreut und überkrustet.

[12]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, im Oktober 1893, beim *Déjeuner servi au Ministère de la Marine* und beim *Déjeuner servi au Ministère des Affaires étrangères.*

[13]) Die weichgedämpften Artischocken-Böden werden in eine Villeroi-Sose getaucht, zweimal krustiert (paniert) und ausgebacken.

[14]) Von in Salzwasser gekochten Artischocken bereitet man ein Mus, das man mit frischer Butter, frisch geriebener Semmel, Eigelben und Sahne abrührt.

[15]) Spielart des Garten-Kürbis, eine kleine Kürbisart von länglicher, gurkenartiger Form welche, gleich anderen Kürbissen auf verschiedene Art zubereitet wird.

[16]) Nicht mit *Jerusalem artichoke* zu verwechseln. Letzteres hat nichts mit der Stadt »Jerusalem« zu thun, sondern ist wahrscheinlich nur eine Entstellung des italienischen *girasole* Sonnenblume (vergl. *topinambour).*

[17]) *Arum maculatum = chou poivré.*

Légumes.	Gemüse.	Vegetables.
Asperge.	Spargel[1]).	**Asparagus,** sperage.
Asperges d'Argenteuil.	— von Argenteuil[2]).	— of Argenteuil.
— *d'Argenteuil à la po'onaise.*	— von Argenteuil mit Semmel-Butter[3]).	— of Argenteuil with butter and bread-crumbs.
— *d'Argenteuil, sauce vierge.*	— von Argenteuil mit einer weißen Sose.	— of Argenteuil with a white sauce.
— *à la Audot.*	— mit Kalbsbratensaft.	— w. broth of roast veal.
— *à la bavaroise.*	— auf bayrische[4]) Art.	— in the Bavarian style.
— *au beurre.*	— mit Butter(-Sose).	— with butter (sauce).
— *en blanquette.*	— in weißer Sose.[5])	— in white sauce.
— *bouillies.*	Gekochter Spargel.	Boiled asparagus.
— *en branche(s).*	Stangen-Spargel.	Asparagus-(stalks) served in bunches, full lenght.
— *en branche(s) à l'allemande.*	— -Spargel mit Semmel-Butter.	— in bunches, butter with grated bread-crumbs.
— *en branche(s) à la béchamel.*	— -Spargel mit weißer Rahmsose.	— in bunches, white cream sauce.
— *en branche(s) au beurre fondu.*	— -Spargel mit zerlassener Butter.	— in bunches with melted butter.
— *en branche(s) au jambon de Holstein.*[6])	— -Spargel mit Holsteiner Schinken.	— in bunches with Holstein ham.
— *en branche(s) à la piémontaise.*	— -Spargel mit Parmesan-Käse und brauner Butter.	— in bunches, Parmesan cheese a. drawn butter.
— *en branche(s), sauce hollandaise.*	— -Spargel mit holländischer Sose.	— in bunches, Dutch sauce.
— *aux carottes et aux petits pois.*	Spargel mit Möhren und Schoten-Kernen.	— with carrots and green peas.
— *au consommé.*	— in Kraftbrühe.	— in broth.
— *coupées*[7]).	Brech-, Bruch-, Schnitt-spargel.	Cut-asparagus.
— *à la crème.*	Spargel mit Rahmsose.	Asparagus w. cream sauce.
— *aux crevettes.*	— mit Garneelen.[8])	— with shrimps.
— *entières.*	Stangen-Spargel[9]).	— full lenght.
— *à l'espagnole.*	Spargel auf spanische[10]) Art.	— in Spanish style.
— *à la fribourgcoise.*	— nach Freiburger[11]) Art.	— with Swiss cheese and brown butter.
— *à la genevoise.*	— auf Genfer[12]) Art.	— with egg sauce.
— *au gras.*	— in Kalbfleischsaft.[13])	— in veal-gravy.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *à l'italienne.*	— mit weißer italienischer Sose.	— with white Italian sauce.
— *au jambon.*	— mit Schinken.	— with ham.
— *au jus.*	— mit Braten-Sose.	— w. brown meat gravy.
— *de Malines en branche(s).*	Stangen-Spargel von Mecheln[14]).	— of Malines in bunches.

[1]) It. *sparago,* holl. *aspersie,* span. *espárrago,* russ. *sparschi,* ung. *spárga,* deutsch auch Sparse, Sparschen. Der Spargel ist eine der geschätztesten Gemüse-Pflanzen. Er stammt aus Asien, war schon den alten Römern bekannt und kommt im Morgenland, aber auch an den Küsten Englands wild vor. Man unterscheidet grünen Spargel, der besonders in der Gegend von Ulm, weißen Spargel, der um Darmstadt, Erfurt und in Sachsen angebaut wird, ferner veilchenblauen oder roten (holländischen) Spargel. Der Riesen-Spargel ist keine besondere Art, sondern nur das Ergebnis vorzüglicher Kultur.

[2]) Sprich »Arschantö'j«, Ort bei Paris, ehm. berühmte Benediktiner-Abtei. Vergl. auch S. 252, Fußbemerkung 1.

[3]) Semmel-Butter bereitet man, indem man Semmel-Bröseln (geriebene Semmel) in guter, heißer Butter rösten läßt.

[4]) Ein Spargel-Gemüse richtet man über einem Kuchen aus in Milch und Ei geweichten Milchbrot-Scheiben an.

[5]) Gekocht, mit etwas heißer, klarer Butter und einem Löffelvoll deutscher Sose *(allemande)* geschwenkt (sautiert).

[6]) Gegeben gelegentlich eines Festmahles am 27. Januar 1894 im »Kasino der Offiziere des Beurlaubtenstandes« (Wiegners Gesellschaftshaus), Leipzig.

[7]) Die Bezeichnung *coupées* läßt man auf der Tafel-Karte meist weg.

[8]) Ein Spargel-Gemüse wird mit Garneelen geschwungen. Vergleiche Seite 417, Fußbem. 10.

[9]) Vergleiche *asperges en branche(s).*

[10]) In das Spargel-Wasser schlägt man die nötige Anzahl Eier ein (man »pochiert« die Eier), richtet diese rings um den Spargel an und gibt eine *(sauce à la) vinaigrette* dazu.

[11]) Spargel gekocht, mit geriebenem Schweizer Käse abwechselnd lagenweise angerichtet; heiße braune Butter darüber gegossen.

[12]) Man gibt den heißen Spargel mit folgender Sose: Drei harte Eigelbe werden mit drei rohen vermischt, dazu gießt man nach und nach einen Suppen-Löffel voll Wasser und das nötige Öl. Lauch, Dragun und Kerbel hackt man und mischt es nebst Senf und Zitronensaft unter die Sose.

[13]) Den Fleischsaft *(jus)* verdickt man mit etwas Mehlbutter *(beurre-manié).*

[14]) Stadt in der belgischen Provinz Antwerpen.

Asperges à la Monselet[1]).	Spargel mit Kalbsbratensaft.[2])	Asparagus with broth of roast veal.
— *aux morilles et aux écrevisses.*	— mit Morcheln und Krebsen.	— with morels and crayfish.
— *à la niçoise.*	— auf Nizzaer Art.	— in the Nice style.
— *nouvelles.*	Neuer Spargel.	New asparagus.
— *à la Pompadour.*	Spargel nach der Pompadour[3]).	Asparagus in the Pompadour style.
— *et salsifis noir.*	— und Schwarzwurz(el).[4])	— and oyster plant[5]).
— *à la sauce béarnaise.*	— mit Bearner Sose.	— with Bearnese sauce.
— *à la sauce au beurre.*	— mit Butter-Sose.	— with drawn butter.
—, *sauce à la crème d'asperges.*	— mit Spargelmus-Rahmsose[6]).	— with asparagus-cream sauce.
— *à la sauce genevoise.*	— mit Genfer Sose.	— with Genevan sauce.
— *à la sauce suprême.*	— mit weißer Kraftsose.	— with supreme sauce.
—, *sauce suprême à l'italienne.*	— mit weißer Kraftsose auf italienische[7]) Art.	— with supreme sauce mixed w. grated cheese.
— *sautées au beurre.*	— in Butter geschwungen.	— fried in butter.
— *au velouté*[8]).	— mit weißer Stammsose.	— with stock white sauce.
— *vertes.*	Grüner, frischer Spargel.	Green asparagus.
— *vertes à la Colbert.*	— Spargel mit verlorenen Eiern[9]).	— asparagus with poached eggs and white cream sauce.
— *vertes à l'impériale.*	— Spargel mit Trüffeln.[10])	— asparagus with truffles.
Buisson d'asperges en croustade.	Spargelbusch in einer Kruste.[11])	Bush of asparagus in a croustade.
Pain d'asperges à la Noël.[12])	Spargel- und Geflügelmus in einer Form gestockt.[13])	Purée of asparagus and chicken steamed in a mould.
Pointes d'asperges.	— -Spitzen, -Köpfe.	Asparagus-heads, -points, -tops, -tips.
— *d'asperges à la comtesse.*	— -Spitzen mit kleinen Pastetchen umlegt.	— -heads garnished with small patties.
— *d'asperges à l'espagnole.*	— -Spitzen in spanischer Sose.[14])	— -heads with Spanish sauce.
— *d'asperges aux fines herbes.*	— -Spitzen mit feiner Kräuter-Sose.	— -heads with fine herb sauce.
— *d'asperges au fromage.*	— -Spitzen mit Käse.[15]).	— -heads with cheese.
— *d'asperges au jus.*	— -Spitzen mit Bratensaft.	— -heads with broth of the roast.
— *d'asperges à la maigre.*	— -Spitzen in weißer Rahmsose.	— -heads in white cream sauce.

[1]) Sprich »Mongss'lä'«; *Charles Monselet*, franz. Schriftsteller, geb. 30. April 1825 zu Nantes, ließ sich gern besondere kulinarische Kenntnisse nachrühmen. Von seinen zahlreichen Schriften erwähnen wir: »*Almanach des Gourmands*«, »*Gastronomie*«, »*le Gourmet*«, »*Lettres gourmandes*«, »*la Cuisinière poétique*«. *Monselet* starb in Paris am 19. Mai 1888.

[2]) Dieser Saft *(jus)* (auch von Schinken) wird mit Mehlbutter *(beurre-manié)* verdickt.

[3]) a) Mit einer Sose von Butter, Maismehl, Eigelben und Zitronensaft, welche im Wasserbad *(au bain-marie)* abgerührt worden ist. b) Grüner Spargel in Salzwasser gekocht, die Köpfe abgeschnitten. Holländische Sose von Butter, Eigelben, Salz, Pfeffer und etwas Essig läßt man in einer Pfanne, worin kochendes Wasser, dick werden und gießt sie über die Spargel-Köpfe.

[4]) Jedes der Gemüse wird für sich gekocht und dann beide in einer Butter-Sose geschwungen.

[5]) Auch *vegetable oyster* (weil die gekochte Wurzel an den Geschmack der Auster erinnert) und *salsify*.

[6]) Unter eine Rahmsose zieht man etwas Spargelmus *(purée d'asperges)*.

[7]) In die Sose gibt man etwas geriebenen Käse.

[8]) Auch *à la sauce veloutée* richtig.

[9]) Die Eier werden leicht mit weißer Rahmsose *(béchamel)* übergossen. — Ebenso bereitet man *pointes d'asperges à la Colbert*, indem man die Spargel-Spitzen mit weißer Rahmsose schwenkt und mit verlorenen Eiern umlegt.

[10]) Die Spargel-Stückchen werden gekocht und mit weißer Sose gebunden. Trüffeln schneidet man in feine Stifte, schwenkt (sautiert) sie mit Butter, Fleischsaft *(jus)* und gehackter Petersilie, richtet sie hoch an und gibt das Spargel-Gemüse ringsum.

[11]) Der gekochte Spargel wird dergestalt in die Kruste gesteckt, daß alle Köpfe nach oben und die größten in der Mitte stehen, dann mit Mayonnaise oder mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer übergossen.

[12]) Auch *crème d'asperges à la Noël.*

[13]) Huhnfleischmus mit einem kleinen Teil weißer Stammsose *(velouté)* angemacht; die eine Hälfte hiervon mit grünem, die andere mit weißem Spargelmus vermischt; das Grüne zuerst in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt, darüber das Weiße, eine Stunde gar gemacht, ohne kochen zu lassen, ausgestürzt, mit grünem, allein gekochtem Spargel umlegt. Die in Anwendung kommende Form hat das Aussehen eines »Bündels Spargel«.

[14]) Hierzu nimmt man meist grünen Spargel.

[15]) Man schwenkt den Spargel mit Butter, richtet ihn hoch an und übergießt ihn mit einem Käseguß *(fondue au fromage).*

Pointes d'asperges en omelette.	Eierkuchen mit Spargel-Spitzen.	Omelet with asparagus-heads.
— *d'asperges aux oeufs brouillés.*	Spargel-Spitzen mit Rührei.	Asparagus-heads with scrambled eggs.
— *d'asperges aux oeufs pochés.*	— -Spitzen mit verlorenen Eiern.[1])	— -heads with poached eggs.
— *d'asperges en petits pois.*	— -Schoten[2]).	— -pease.
— *d'asperges à la royale.*	— -Spitzen mit Trüffeln[3]).	— -heads with truffles.
— *d'asperges au saumon fumé.*	— -Spitzen mit geräuchertem Lachs.	— -heads with smoked salmon.
— *d'asperges à la sévillane.*	— -Spitzen mit Artischocken-Salat.[4])	— -heads with salad of artichokes.
— *d'asperges aux truffes.*	— -Spitzen mit Trüffeln.[5])	— -heads with truffles.
— *d'asperges au velouté.*	— -Spitzen in weißer Sose.	— -heads in stock white sauce.
Purée d'asperges.	Spargelmus.	Purée of asparagus.
Athamante[6]).	Augenwurz.	Athamanta.
Aubergine, *albergine.*	Eierapfel, Melanganapfel[7]).	**Egg-plant,** mad-apple.
Aubergines à l'américaine.	Eieräpfel auf amerikanische[8]) Art.	— -plant in the American style.
— *à l'athénienne.*	— auf athenische[9]) Art.	— -plant in the Athenian style.
— *à la Chambord.*	— mit Rührei.[10])	— -plant with scrambled eggs.
— *aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— -plant with button-mushrooms.
— *à la châtelaine.*	— nach Kastellanin-[11])Art.	— -plant stuffed with chicken-forcemeat.
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— -plant with cream-sauce.
— *farcies.*	— gefüllt[12]).	— -plant stuffed.
— *farcies au gratin.*	— gefüllt und überkrustet.	— -plant stuffed and browned.
— *farcies à l'italienne.*	— mit Schalotten, Tafel-Pilzen, Speck, Petersilie gefüllt, gebacken.[13])	— -plant fried, stuffed with shallots, mushrooms, fatpork, parsley.
— *farcies à la turque.*	— mit Hammelfleisch und Reis gefüllt.	— -plant stuffed with mutton and rice.

[1]) Vergl. *asperges vertes à la Colbert.*

[2]) Ungarisch *spárga hüveljes zöldborsóval.* Grüne Spargel-Spitzen werden in Größe von Schoten-Kernen geschnitten und in Suppen oder Sosen gegeben.

[3]) Die Trüffeln werden fein geschnitten *(en julienne)* und mit dem Spargel in kraftiger weißer Geflügel-Sose geschwungen.

[4]) Einen Gallertrand mit Spargel-Spitzen stürzt man um einen feinen Artischocken-Salat mit Mayonnaise.

[5]) Vergl. *pointes d'asperges à la royale.*

[6]) Wissensch. Bezeichn.; vergl. *persil de cerf.*

[7]) *Solanum esculentum, solanum melongena,* franz. *mélongène, melongène, mérangène,* in Ostindien, einjährig, mit krautartigem, bis 60 cm hohem Stengel, eirunden, unterseits filzigen Blättern und lilafarbigen, großen Blüten, trägt länglich runde violette, gelbe oder weiße Früchte von der Größe eines Hühnereies, die als Zuthat an Suppen, Ragouts, Sosen usw. oder geröstet gegessen werden. Man baut sie in den Tropen, in Spanien, Südfrankreich, um Neapel, Rom, in der Levante und der Wallachei. In Deutschland kommt diese Pflanze nur in Mistbeeten fort. In der Küche unterscheidet man folgende Arten: *Aubergine violette longue* die lange violette, *aubergine naine hâtive* die kleine frühzeitige, *aubergine ronde violette* die runde violette, *aubergine blanche* die weiße Eierfrucht. — Eine andere Nachtschatten-Art *(solanum quitoense),* in Peru und Quito, trägt genießbare Früchte von der Größe einer kleinen Orange, wird auch in England kultiviert. — Von einer anderen Art *(solanum anthropophagorum)* auf den Fidschi-Inseln wurden die Beeren als Würze bei den kannibalischen Mahlzeiten der Eingeborenen benutzt.

[8]) Man halbiert die Früchte, höhlt sie aus und bäckt sie einen Augenblick in heißem Fett. Das Fleisch hackt man mit Zwiebel, Knoblauch und Hammelfleisch, fügt etwas gekochten Reis dazu, fullt die Masse in die Früchte und macht sie mit Paradiesapfel-Sose gar.

[9]) Die Eieräpfel werden der Länge nach in vier Teile, aber nicht ganz durchgeschnitten. Einige Paradies-Äpfel, Zwiebeln und Sauerampfer werden zusammen in Streifen geschnitten und mit gehacktem Fenchel und Knoblauch vermischt. Diese Masse gibt man auf die Früchte, die man möglichst wieder zusammenklappt, in Olivenöl mit Zitronensaft dämpft, erkalten läßt und so mit der Bruhe zu Tisch gibt.

[10]) Über gebratenen Eierapfel-Schnitten richtet man Rührei(er) an und gießt Rahmsose darüber.

[11]) Die Eieräpfel werden halbiert, ausgehöhlt und die Schalen in Öl gebacken. Das Innere der Früchte wird mit Huhnfleisch, Tafel-Pilzen, Trüffeln, Zunge und Petersilie gehackt, mit deutscher Sose gebunden und in die Schalen gefüllt. Nun werden die Früchte im Ofen gebacken, mit kräftiger brauner Sose übergossen und mit gehackten Trüffeln bestreut.

[12]) Mit einem Fleischfüllsel *(farce),* worunter feingehackte Zwiebeln, Knoblauch und Tafel-Pilze gemischt sind.

[13]) Halbierte Eieräpfel ungeschält, gebraten, das Innere herausgenommen und mit gehackten Schalotten, Tafel-Pilzen, Speck, Petersilie usw. gefüllt, wieder in die Frucht gesteckt, Brotkrumen darüber gestreut, gebacken.

Aubergines frites.	Gebackene[1]) Eieräpfel.	Fried egg-plant.
— frites à l'américaine.	— Eieräpfel auf amerikanische[2]) Art.	— egg-plant in the American style.
— frites à la turque.	— Eieräpfel auf türkische[3]) Art.	— egg-plant in Turkish style.
— au gratin.	Eieräpfel überkrustet.	Browned egg-plant.
— sur le gril.	— auf dem Rost gebraten.[4])	Egg-plant broiled or grilled.
— grillées à la provençale.	— geröstet, mit Sardellen-Streifen belegt, Sose von Schalotten und Paradiesäpfeln.	— plant broiled, coated with anchovies and sauce of shallots and tomatoes.
— grillées à la sauce au beurre.	— geröstet, mit Butter-Sose.	— plant broiled, w. butter sauce.
— à l'italienne.	— auf italienische[5]) Art.	— -plant with tomatoes, shallots, onion.
— à la lyonnaise.	— mit Zwiebelmus-Sose.	— -plant with purée of onions.
— à la napolitaine.	— mit Käse und Paradiesapfel-Sose.[6])	— -plant with cheese and tomato sauce.
— à la parisienne.	— auf Pariser[7]) Art.	— -plant in the Parisian style.
— au parmesan.	— mit Parmesan-Käse.[8])	— -plant with Parmesan cheese.
— sur le plat.	— auf der Schüssel.[9])	— -plant on the plate.
— à la provençale.	— auf provençalische[10]) Art.	— -plant with onion-forcemeat.
— à la sauce aux tomates.	— mit Paradiesapfel-Sose.[11])	— -plant with tomato-sauce.
— à la turque.	— auf türkische[12]) Art.	— -plant in the Turkish style.
— à la Viard.	— nach Viard[13]).	— -plant in the Viard style.
Beignets d'aubergines.	Eierapfel-Krapfen.	— -plant fritters.
— d'aubergines à la diable.	— -Krapfen mit Teufels-Sose.	— -plant fritters with devilled sauce.
Orly d'aubergines.	Eieräpfel in Schlagteig gebacken.[14])	— -plant fried in batter.
Purée d'aubergines.	Eierapfelmus.	Purée of egg-plant.

[1]) Die Eieräpfel werden in Scheiben und diese in halbfingerdicke Streifen geschnitten, gesalzen, in Mehl umgewendet und in heißem Öl gebacken.

[2]) Man schneidet die Früchte mit der Schale in centimeterdicke Scheiben; beizt sie mit Salz und Pfeffer, krustiert (paniert) und bäckt sie in Butter oder zerlassenem Speck.

[3]) Man schneidet die Früchte der Länge nach in dünne Scheiben, wälzt sie in Mehl und bäckt sie in Öl.

[4]) Die halbierten Früchte werden mit Salz, Pfeffer und Öl gebeizt und dann auf dem Rost gebraten.

[5]) Die Früchte werden geschält, in dünne Scheiben geschnitten, gesalzen, ausgedrückt und in Butter geschwungen. Zwiebeln, Schalotten und Knoblauch werden gehackt, Paradies-Äpfel werden in Scheiben geschnitten und gewürzt. Auf einer tiefen Gemüse-Schüssel richtet man alles schichtweise an, überstreut das Ganze mit Käse und Semmel-Bröseln und überkrustet es.

[6]) Gebacken, mit Paradiesapfel-Sose und geriebenem Käse geschwungen, angerichtet, mit Käse und Semmel-Bröseln bestreut und überkrustet.

[7]) Man bereitet ein Füllsel von Huhn- und Lammfleisch, rohem Schinken, Rindsmark, Schweinefleisch und Zwiebel, höhlt die halbierten Früchte aus, füllt sie mit dem Füllsel und macht sie im Ofen in Öl gar.

[8]) Geschnitten, gesalzen, in Butter geschwitzt, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* geschwungen, mit geriebenem Käse schichtweise angerichtet und überkrustet.

[9]) Geschält, halbiert, gesalzen, ausgedrückt, in Öl gebacken, flach angerichtet, mit Paradiesapfelmus übergossen, mit geriebener Semmel bestreut, einige Minuten in den heißen Ofen gesetzt und bräunen gelassen.

[10]) a) Halbiert, gut ausgehöhlt und in Öl gebacken. Das Fleisch gehackt, mit Zwiebel geschwitzt, mit geriebener Semmel und Eigelb zu einer Fülle gebunden; letztere in die Schalen gegeben und im Ofen gebacken. b) Auf dem Rost gebraten, mit Sardellen, gebratenen Zwiebeln und Knoblauch in Paradiesapfel-Sose.

[11]) Man schneidet die Früchte der Länge nach in vier Teile, beizt sie mit Salz, Pfeffer und Öl, krustiert (paniert) sie, bäckt sie in Öl aus und gibt Paradiesapfel-Sose dazu.

[12]) Türkisch *hunkiao beyendi.* — a) Ein Eierapfelmus zusammen mit Lamm-Schaschlik (Seite 557, Fußbem. 12) zu Tisch gegeben. b) Die Eieräpfel werden halbiert, in heißem Fett gebacken, ausgehöhlt. Das Innere der Früchte wird mit Zwiebeln und Schalotten gehackt, mit Hammelfleisch-Gehäck und Reis vermischt, mit spanischer Sose gebunden, in die Schalen gefüllt, überkrustet und über Paradiesapfelmus angerichtet. c) *Mussaka:* Ein Eier-Apfel in Scheiben geschnitten, gesalzt, die Scheiben in Butter braun gebraten. Ganz fein geschnittenes Rindfleisch mit Petersilie, ganz wenig Zwiebel, Pfeffer und Salz, Butter und einigen in dünne Scheiben geschnittenen frischen Paradies-Äpfeln gedämpft, bis das Fleisch braun wird. Lagen von dem Ragout und den Eier-Äpfeln abwechselnd in eine Pasteten- *(pie-)* Schüssel gefüllt, ein wenig Sose hinzu gegossen, 35 Minuten im Ofen gebacken, ausgestürzt.

[13]) Halbiert, ausgehöhlt, gesalzen; das Innere mit Petersilie, Tafel-Pilzen und Schnittlauch gehackt, in Butter geschwitzt, mit geriebener Semmel und Sardellen-Butter vermengt, eingefüllt, im Ofen gar gemacht (eine halbe Stunde).

[14]) In Scheiben geschnitten, zwei Minuten in kochendes, gesalzenes Wasser gelegt, getrocknet, in Schlagteig getaucht, wie Krapfen gebacken, mit Salz bestreut, als Gemüse mit Fleisch gegeben

Avocat[1].	Avogado-Birne[2].	Avocato[3], alligator-pear, midshipman's butter.
Avocats à l'américaine.	— -Birnen in Scheiben, mit Salz, Pfeffer und Essig.	Sliced avocato-pears with salt, pepper and vinegar.
Avoine, *civade.*	**Hafer.**[4]	**Oats.**
Crème d'avoine.	Haferschleim.	Oatmeal-cream.
Farine d'avoine à l'anglaise.	Englischer Hafermehl-Brei.	English oat-meal.
Gruau d'avoine.	Hafer-Grütze, Haferschleim.	(Oat)-grits, groats, Emden groats, oat-meal, burgoo[5].
— *d'avoine à la crème.*	— -Grütze mit Rahm.	Oat-grits with cream.
Balise[6].	Blumenrohr-Gemüse.	Indian shot.
Balsamine des bois, balsamine ne me touchez pas.	Springkraut, Balsamine[7].	Impatiens, touch-me-not.[8]
Bannocks *à l'anglaise.*	Englische[9] Gerstenmehl-Kuchen.	English bannocks.
— *à l'écossaise.*	Schottische[10] Hafermehl-Kuchen.	Scotch bannocks.
Baranki.	Russische Fasten-Kringel[11].	*Baranki.*
Barbajou(e)[12].	Hauswurz.	Sengreen.
Barbarée (vulgaire).	Winter-Kresse, Barbel-kraut[13].	Winter-cress.
Barbebon, barbe-de-bouc[14].	Bocksbart, Geißbart.	Goat's-beard, goat-beard.
Barbe-de-capucin[15].	Garten-Cichorie, Kapuziner-bart[16].	Capuchin, capuchin's beard.
Barbotine[17].	Rainfarn.	Tansy.
Bardane[18].	**Klette**[19].	**Bur.**
Bardanes à la crème.	Kletten-Wurzeln mit Rahm-sose.	Burs with cream sauce.
Baselle[20].	**Klimmelde, Baselle**[21].	**Basella**, Malabar nightshade.
— *à la crème.*	— mit Sahne.	— with cream.
— *au four.*	— gebacken.	— baked.
— *au jus.*	— mit Bratensaft.	— with meat gravy.

[1]) Frucht von *laurier-avocat (aguacaté).*

[2]) *Persea gratissima, laurus persea,* 12 bis 16 m hoher Baum, der in Nordbrasilien, Westindien und Mexiko kultiviert wird. Seine faustgroßen Früchte, »Avogado-(Avogato-)Birnen«, »Alligator-Birnen«, »vegetabilisches Mark« genannt, haben eine zähe Schale, aber fettes, geruchloses Fleisch und werden reif wie unreif mit Gewürzen und Salz roh gegessen. Auch gewinnt man ein wohlschmeckendes Öl aus den Früchten.

[3]) Auch *avogado, avogato-pear* und *avogado-pear.*

[4]) Gemeiner Saat- oder Rispen-Hafer, in Europa nördlich der Alpen heimisch, von wo er erst nach dem Süden gebracht wurde. Er enthält durchschnittlich 47 Proz. Stärkemehl und ist im Anbaue sehr anspruchslos. Brot aus Hafermehl bäckt man nur noch in Schottland; dagegen wird das Haferkorn in der Bierbrauerei zum Malzen und in Rußland zum Branntwein-Brennen gebraucht. Die enthülsten, geschrotenen Hafer-Körner heißen Hafer-Grütze, die feineren Teile Hafergrieß. Die in Wasser gekochten Körner geben Hafertrank und Haferschleim.

[5]) *Burgoo* ist Matrosen-Ausdruck und bezeichnet in Amerika auch eine stark gewürzte Suppe aus verschiedenen Fleischarten und Gemüsen.

[6]) *Canna edulis = canna.*

[7]) Kraut, in Europa, Nordasien, dessen reife Kapsel bei leisester Berührung aufspringt. Man kann die Blätter wie Sauerampfer *(oseille)* verwenden und mischt sie auch oft unter den Spinat.

[8]) Auch *jewelweed, snapweed, noli-me-tangere.* — *Impatiens balsamina* ist im Englischen *common garden balsam,* auch *lady's slipper.*

[9]) In kochende Milch rührt man soviel Gerstenmehl, daß ein dicker Teig entsteht, den man salzt und zu dünnen Kuchen ausrollt. Diese bäckt man über hellem Feuer und gibt sie, mit Butter bestrichen, zu Tisch.

[10]) Zu 40 g Butter mischt man 625 g schottisches Hafermehl und soviel warmes Wasser, daß ein steifer Teig entsteht, den man zu einem fingerdicken Kuchen *(bannock)* ausrollt und eine Stunde bäckt. Man ißt diese Kuchen kalt, mit oder ohne Butter.

[11]) 2 kg feines Weizenmehl und 1,5 l Wasser verarbeitet man zu einem Teig, der sich, ohne zu zerreißen, leicht ziehen läßt. Daraus formt man Kringel (geringeltes Backwerk, prov. auch Krengel) verschiedenster Größe, kocht sie in Wasser, bis sie an die Oberfläche kommen, läßt sie etwas abtrocknen und bäckt sie langsam im Ofen. Sie müssen weiß bleiben.

[12]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *joubarbe.*

[13]) Wächst an feuchten Plätzen, hat den Geschmack der Kresse und wird wie diese als Salat gegessen.

[14]) Mehrzahl *barbes-de-bouc;* prov. im Süden Frankreichs. Vergl. *salsifis.*

[15]) Mehrzahl *barbes-de-capucin.*

[16]) Eine Art der Cichorie (Endivie eine andere Art). *Cichorium intybus,* Cichorie, Feldwegwart, Sonnenwende. Das Kraut dient, wenn jung, als Salat. Für diesen Zweck kultiviert man besondere Formen, besonders in Belgien den Brüsseler Witloof und in Frankreich den Kapuzinerbart, dessen Wurzeln, in einem dunklen Keller in Pferde-Dünger eingepflanzt, farblose, äußerst zarte Blätter treiben. Vergl. Fußbem. zu *chicorée.*

[17]) *Tanacetum vulgare = tanaisie.*

[18]) Auch *glouteron, herbe aux teigneux.*

[19]) Zweijährige hohe, ästige Kräuter mit großen stachelspitzigen Blättern und meist purpurroten Blüten. Es gibt sechs bis sieben europäisch-asiatische Arten. Die Wurzel ist außen graubraun, innen weißlich, schmeckt frisch etwas scharf, getrocknet aber schleimig-süßlich. Sie wird in manchen Gegenden, wie auch die jungen Sprosse, als Gemüse gegessen. (Das sogen. Klettenwurzelöl hat mit der Wurzel der Klette nichts als den Namen gemein.)

[20]) Auch *épinard du Malabar, épinard de l'Inde, épinard d'Amérique,* seltener *épinard blanc.*

[21]) Wird in Ostindien wie Spinat gegessen.

Bassie[1]), *illipé.*	Bassia, Butterbaum[2]).	Bassia.
Batate, *patate.*	**Batate,** süße Kartoffel[3]).	**Batata,** Carolina potato, sweet potato.[4])
Batates au beurre.	Bataten mit Butter.	Sweet potatoes w. butter.
— bouillies.	— gekocht.	— potatoes boiled.
— à (sous) la cendre.	— in heißer Asche gebraten.	— potatoes cooked in the coals.
— à la caroline.	Kleine gekochte Bataten mit einer Butter-Soße.	Small sweet potatoes with butter sauce.
— à l'espagnole.	Bataten auf spanische[5]) Art.	Sweet potatoes in the Spanish style.
— au four.	— im Ofen gebacken.	— potatoes baked.
— frites.	— gebraten.	— potatoes fried.
— grillées.	— auf dem Rost gebraten.	— potatoes broiled.
— au naturel.	— in Salzwasser gekocht.	— potatoes boiled in salt water.
— à la Richmond.	— halb gar gekocht, in Butter gebraten.	— potatoes parboiled, fried in clarified butter.
— en robe de chambre.[6])	— in der Schale gekocht.	— potatoes in their jackets.
— sautées.	— in Butter geschwungen.	— potatoes fried in butter.
Bath cakes.	Kleine Kümmel-Kuchen.[7])	Bath cakes.
Baudrier de Neptune.[8])	Zuckertang.	Kelp.
Baume coq.[9])	Frauen-Minze.	Costmary.
Baume des jardins.[10])	Frauen-Minze.	Ale-cost.
Bécabunga, bec(c)abunga[11]).	Bachbunge.	Beccabunga, becabunga.
Bégone, bégonia.	Begonie, Schiefblatt[12]).	Begonia.
Béhen[13]).	Behen[14]).	Behen.
Belle-dame[15]).	Melde.	Orache.
Bellegarde.	Art Kopfsalat.	Sort of cabbage-lettuce.
Berbéris[16]).	Sauerdorn.	Berberis.
Berce, bibreuil, branc(he)-ursine bâtarde, fausse bran(che)-ursine.	Unechte Bärenklau, Bärenwurz, Bärwurz, Heilkraut.[17])	Cow-parsnep, cow-parsnip, bear's-breech, bear's-wort.

[1]) Nach *Ferd. Bassi*, gest. 1774, benannt.

[2]) Milchsaft führende Bäume mit lederartigen Blättern und fleischigen Beeren. Etwa 30 Arten in Ostindien und auf den malaiischen Inseln. *Bassia butyracea*, indischer Butterbaum, Phulwara, wächst in Ostindien auf Anhöhen und wird bis 16 cm hoch. Die Samen liefern die Phulwara-Butter (Choorie), ein talgartiges, weißes Fett. Der Saft der Blüten wird auf Zucker verarbeitet. — *Bassia longifolia*, Gallertbaum, Illipe, mit weißen, fleischigen Blüten und gelblichen Beeren-Früchten, ist ein ostindischer Baum mit dickem Stamm und weit ausgebreiteten Ästen. Die Blüten werden von armen Leuten roh und gekocht gegessen und sollen wie Rosinen schmekken; man kocht auch eine Art Gallerte daraus, die man in Kugeln formt. Auch das Fleisch der pflaumenartigen Früchte wird roh und gekocht mit Salz und Gewürz gegessen. Die Samen liefern ein Öl, welches von ärmeren Leuten als Speiseöl benutzt wird (Illipe, Mahwabutter, franz. *huile d'illipé*, engl. *bassia oil*). — *Bassia latifolia*, Mahwabaum, Madhukabaum, mit 5 cm langen, braunen Früchten, auf den Bergen Ostindiens, besonders in Bengalen. Die abfallenden Blüten, welche wie Rosinen schmecken, werden roh gegessen oder mit Reis gekocht und bilden einen Hauptbestandteil der Nahrung der Eingeborenen. — *Bassia Parkii*, westafrikanischer Schi oder Butterbaum, liefert aus den Samen seiner taubeneigroßen Früchte die Galam-, Shea- oder Bambuk-Butter, ein wohlschmeckendes Fett.

[3]) *Ipomoea batatas, batatas edulis*, die jetzt in allen Tropen-Ländern und bisweilen auch in der warmen gemäßigten Zone angebaute Knollen-Winde, mit rübenförmigen Knollen, die oft bis zu 30 cm lang und bis zu 1/2 kg schwer werden, bald weiß, bald gelb oder rötlich gefärbt, inwendig sehr mehlreich sind und einen süßlichen Geschmack besitzen. Am besten schmecken sie in heißer Asche *(à la cendre)* gebraten. In den Tropen dienen die Knollen auch als Viehfutter, die Blätter auch als Gemüse. — Batate nennt man auch die Knollen der Topinambur-Pflanze.

[4]) Vergl. hierzu Fußbem. zu *pomme de terre.*

[5]) Die Bataten werden in Scheiben geschnitten, mit geriebener Semmel bestreut und in Butter gebraten.

[6]) Auch (seltener) *batates en chemise.*

[7]) Von 500 g Mehl, 250 g Butter, 20 g Hefe und 2 dl Rahm bereitet man einen leichten Teig, den man nach dem Aufgehen mit 140 g gestoßenem Kümmel vermischt und zu kleinen Kuchen formt, die man heiß (zum Frühstück) gibt.

[8]) *Laminaria saccharina* = *laminée saccharine.*

[9]) *Tanacetum balsamita* = *coq(-)des(-)jardins.*

[10]) *Tanacetum balsamita* = *baume coq.*

[11]) Auch *véronique beccabunga; veronica beccabunga* = *cressonnée.*

[12]) Wächst in den Tropen Asiens und Amerikas. Die Blätter werden wie Sauerampfer *(oseille)* verwendet.

[13]) *Béhen blanc* Behenflockenblume, arabische Flockenblume.

[14]) Bäume mit doppelt gefiederten Blättern, großen, weißen oder roten Blüten und ziemlich langen, schotenförmigen Früchten mit zahlreichen haselnußgroßen Samen. Man unterscheidet drei Arten in Nordafrika, den wärmeren Teilen von Westasien und in Ostindien. — *Moringa pterygosperma*, in Ostindien, auf Martinique und Guadeloupe gebaut, hat 2 bis 4 cm lange, bräunliche Hülsen mit haselnußgroßen Samen (Behen-Nüsse), aus welchen man das Behenöl (ein farb-, geruch- und geschmackloses, sehr geschätztes Öl) preßt. Die Wurzel besitzt Geruch und Geschmack des Meerrettichs und wird wie dieser verwendet; Blätter, Blüten und die unreifen Früchte ißt man als Gemüse oder Salat.

[15]) Mehrzahl *belles-dames. Atriplex* = *arroche.*

[16]) Wissensch. Bezeichn. = *épine-vinette.*

[17]) *Heracleum sphondylium*, 30 bis 60 cm hoch, mit großen rauhhaarigen Blättern, welche, wenn jung, ein wohlschmeckendes Gemüse liefern.

Bette[1]*), poirée, blette.*	Mangold, Runkelrübe[2]).	Beet(-root).
Betterave, *bette rave.*	**Rote Rübe**, rote Be(e)te.	**Red beet**, beet-rave.[3])
Betteraves à l'américaine.	— Rüben gekocht, mit Butter und Essig geschwungen.	— beets boiled, made hot w. butter and vinegar.
— au beurre.	— Rüben mit Butter.[4])	— beets with butter.
— braisées.	Geschmorte rote Rüben.	Braised red beets.
— braisées à l'anglaise.	— rote Rüben auf englische[5]) Art.	— red beets in the English style.
— au canard à la russe.	Rote Rüben mit Entenfleisch auf russische[6]) Art.	Red beets with duck-meat, Russian style.
— à la chartreuse.	— Rüben mit gemischtem Gemüse gebacken.[7])	— beets fried with assorted vegetables.
— confites ou conservées.	Eingemachte rote Rüben.	Preserved (canned or tinned) red beets.
— à la crème.	Rote Rüben in Rahmsose.	Red beets in cream sauce.
— hachées.	Gehackte[8]) rote Rüben.	Hashed red beets.
— en légume.	Rote Rüben als Gemüse.	Red beets as a vegetable.
— marinées.	Gebeizte rote Rüben[9]).	Pickled red beets.
— à la paysanne.	Rote Rüben mit gehackter Zwiebel und Rahm.	Red beets with chopped onion and cream.
— à la poitevine[10]).	— Rüben in Zwiebelmus mit Fleischbrühe und Essig geschwungen.[11])	— beets fried with purée of onions, broth and vinegar.
— à la sauce au beurre.	— Rüben in Butter-Sose.[12])	— beets in butter sauce.
— à la sauce blanche.	— Rüben in weißer Sose.	— beets in white sauce.
— sautés au beurre.	— Rüben in Butter geschwungen.	— beets fried in butter.
Beignets de betteraves.	Krapfen von roten Rüben.	Fritters of red beets.
Troncs de betteraves braisés.	Geschmorte Stengel von roten [Rüben.[13])	Braised stalks of red beets.
Bibreuil[14]).	Bär(en)wurz.	Bear's-breech.
Biroulade.	Gebratene Kastanien in Weißwein.	Roast(ed) chestnuts in white wine.
Bistorte.	Natter-, Drachen-, Krebs-, Schlangenwurz, Wiesen- [Knöterich[15]).	Bistort, adder's-wort, adder-wort, snake- [weed.
Blade, bladet, blad[16]).	Weizen.	Wheat, corn.

[1]) *Bette rave (bette rave)* rote Rübe, roter Mangold.

[2]) Auch Beete, Bete. Zwei Hauptarten: *Beta cicla*, mit schmächtiger Wurzel, aber veredeltem Blattwerk, welches den allein genießbaren Teil der Pflanze bildet. Hierzu gehören die unter dem Namen Beißkohl, römischer Kohl, Be(e)te und Mangold bekannten Gemüse-Arten. *Beta rapacea*, mit fleischig saftiger, dicker, veredelter Wurzel und wertlosem, höchstens als Viehfutter benutzbarem Blattwerk. Hierher gehören die gemeine Runkelrübe (Futter-Pflanze), die Zucker-Rübe und die rote Rübe.

[3]) *Red beet* besonders als Salat, *beet-rave* und *beet-radish* als Pflanze.

[4]) Junge rote Rüben in den Schalen weich gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten; Salz und frische Butter dazu.

[5]) Die Rüben werden geschnitten; etwas Fleischbrühe wird mit Essig aufgekocht, mit Mehlbutter *(beurre manié)* verdickt und die Rüben darin gedämpft. Als Umlage gibt man gekochte Perlzwiebeln.

[6]) Die Ente wird in Stücke gehackt und weich gekocht, ebenso verfährt man mit den nötigen roten Rüben, sodann vereinigt man beides, gibt etwas sauere Sahne, geriebenes Weißbrot und Zucker an die Brühe und läßt sie noch einige Minuten kochen.

[7]) Gekochte rote Rüben werden in Scheiben geschnitten, ebenso rohe Zwiebeln. Die Zwiebel-Scheiben belegt man mit gehacktem Kerbel und Pimpernell (Pimpinell), gibt darunter und darüber je eine Rüben-Scheibe, drückt sie aufeinander, taucht sie in Backteig *(pâte à frire)* und bäckt sie rasch ab.

[8]) Russisch *buraczki siekane w zwyczajny sposób.* Man kocht rote Rüben, schält und zerreibt sie auf dem Reibeisen. Eine Zwiebel schwitzt man in Butter, fügt die Rüben und sauere Sahne hinzu, läßt alles dünsten und verdickt es mit geröstetem Mehl. Dieses Mus gibt man warm zu Braten.

[9]) Die gekochten Rüben werden geschält, geschnitten und in ein Einmachglas gefüllt. Nachdem man Meerrettich darüber gerieben hat, füllt man das Glas mit kochendem Essig. — Auf solche Weise gebeizte Rüben halten sich nur einige Wochen.

[10]) *Poitevin, poitevine* aus, Bewohner(in) von Poitou oder Poitiers.

[11]) Auch: In Scheiben geschnitten, wie die Teile einer Orange, gekocht, in brauner Sose mit Zwiebeln und Gewürz angerichtet.

[12]) Etwas Essig in die Butter-Sose; ein wenig Zucker und Salz.

[13]) Auch Rübstiel, Stielmus genannt. Die Blätter werden abgestreift, die Rippen zerschnitten, in Salzwasser gekocht, mit weißer oder Rahmsose geschwungen und mit geriebener Muskatnuß gewürzt.

[14]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *berce.*

[15]) *Polygonum bistorta*, mit 60 bis 90 cm hohem, einfachem Stengel, eilanzettförmigen Blättern und purpurfarbenen Blüten, wächst auf Wiesen in Europa und Nordasien. Die mehlreiche Wurzel dient den Samojeden an Stelle des Brotes und wird von ihnen in der Asche gebraten. Die Blätter kann man wie Spinat verwenden.

[16]) Provinziell im Süden Frankreichs, besser *froment*, auch *blé.*

Blé, bled[1]).	Weizen.	Wheat, corn[2]).
Blé noir, *blé rouge.*[3])	**Buchweizen**[4]).	**Buckwheat.**
Gruau de blé noir.	— -Grütze.	— -grits.
(Blé) sarrasin[5]).	Buchweizen.	Buckwheat.
Blette[6]).	Runkelrübe.	Beet(-root).
Blette, blète, épinard-fraise.	Beermelde, Erdbeer-Spinat.[7])	Blite, strawberry blite.
Blini(s).	**Russische Plinsen.**	**Blini.**
— *aux carottes.*	— Plinsen mit Möhren.[8])	— with carrots.
— *au caviar.*	— Plinsen mit Kaviar.	— with caviar(e).
— *à la crème aigre.*	— Plinsen m. sauerem Rahm.	— with sour cream.
— *à la crème de riz.*	— Plinsen von Reismehl.[9])	— of rice-flour.
— *à la farine de maïs.*	— Plinsen von Maismehl.	— of Indian meal.
— *à la farine de sarrasin.*	— Plinsen von Buchweizenmehl.[10])	— of buckwheat-flour.
— *de gruau.*	— Plinsen von Grütze.[11])	— of grits.
— *à la livonienne.*	Livländische[12]) Plinsen.	— in Livonian style.
— *aux oeufs (hachés).*	Russische Plinsen mit (gehackten) Eiern[13]).	— with (hashed) eggs.
— *au parmesan.*	— Plinsen mit Parmesankäse.	— with Parmesan cheese
— *de pommes de terre.*[14])	— Kartoffel-Plinsen.	— of potatoes.
Blite, blette, blète.[15])	Beermelde.	Blite.
Boguette[16]).	Buchweizen.	Buckwheat[17]).
Bonnet turc, bonnet de Turquie.[18])	Türkenbund, Turban-Kürbis.	Squash, turk's-cap.
Boronia.	Spanisches[19]) Gericht.	*Boronia.*
Bouillie.	**Mehlbrei,** Milchbrei[20]).	**Cornmeal-porridge.**
— *d'alica.*[21])	Gerstenschleim.	Cream of alica.

1) *Bled* ist veraltet. — *Grands blés* Weizen und Roggen; *petits blés* Gerste und Hafer; *blé de la St.-Jean* Juni-Getreide; *blé d'abondance, blé de miracle, blé de Smyrne* roter samtartiger Wunderweizen; *blé d'Espagne, blé d'Inde, blé de Turquie, froment d'Espagne, froment des Indes, froment de Turquie, maïs* Mais, türkischer Weizen; *blé de Guinée, sorgho à épi* Honiggras; *blé noir, blé rouge, (blé) sarrasin, boguette, bouquette* Buchweizen; *blé de Tartarie* sibirischer Buchweizen; *blé rouge* brauner Weizen; *blé bleu, blé de Noé* Art orientalisches Getreide.

2) *Corn of wheat* Weizenkorn. *Corn* Kornfrucht (Weizen, Roggen, Hafer, Gerste), Weizen; prov. im Norden und schottisch: Hafer; amerikanisch: Mais *(Indian, sweet corn)*, auch Kornschnaps.

3) Auch *(blé) sarrasin, boguette, bouquette, dragées de cheval, millet noir.*

4) *Polygonum fagopyrum*, Heidekorn, Heide-Grütze, Haden, Gricken, Blende, Franzweizen, bis 60 cm hoch. — *Polygonum tataricum*, franz. *granette*, ein 30 bis 45 cm hohes Sommer-Gewächs. — Schottischer Buchweizen, seit Beginn der 60er Jahre in Deutschland mit Erfolg eingeführt. Man benutzt das Buchweizenkorn bei uns hauptsächlich in der Form von Grütze. Der Buchweizen stammt wahrscheinlich aus China; im östlichen Rußland wächst er fast wild, im südlichen Rußland und Sibirien kommt er wirklich wild vor. Im nördlichen China enthülst man ihn ähnlich wie Reis oder benutzt das Mehl zu Pasteten. In Japan, wo er eine bekannte Feldfrucht ist, wird sein Mehl nicht selten zu Faden-Nudeln verarbeitet. Der Buchweizen dürfte zuerst durch die Sarazenen vom Mittelmeer aus verbreitet worden sein, wofür die französische Bezeichnung *sarrasin* spricht. Die Polen nennen ihn Tarka *(tattar)*, die Russen *grezicha, grikki*, die Italiener *grano saraceno*, die Spanier *trigo morisco.*

5) *Polygonum fagopyrum* = *blé noir.*

6) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *blette.*

7) *Blitum virgatum* und *blitum capitatum*, zwei Arten spinatähnliche Kräuter, deren fruchttragende Blüten-Knäuel eine Ähnlichkeit mit den Erdbeeren haben. Diese Scheinfrüchte haben einen süßlichen, aber reizlosen Geschmack. Der Erdbeer-Spinat wächst im südlichen Deutschland, sowie in Südeuropa wild, findet sich aber auch in Mittel- und Norddeutschland.

8) a) Man bereitet ein Möhrenmus und einen Bliniteig. Beim Backen gibt man auf die noch rohe Seite etwas vom Möhrenmus, bäckt dann auch diese und gibt die Blini mit sauerer Sahne zu Tisch. — Zum Möhrenmus reibt man rohe Möhren auf dem Reibeisen, kocht sie in Salzwasser und streicht sie durch ein Sieb. Man nimmt auch vorher gedünstete Möhren, welche man in dicke Scheiben schneidet.

9) 1 kg Reismehl, 80 g Hefe, 500 g Weizenmehl, 6 Eigelbe, 3 dl warme, sauere Sahne, Schnee von 6 Eiweiß.

10) 1 kg Buchweizenmehl, 80 g Hefe, 500 g Weizenmehl, 6 Eigelbe, 1 Glasvoll sauere Sahne, Schnee von 6 Eiweiß.

11) 1 kg Buchweizen-Grütze, 500 g Mehl, 6 Eigelbe, 1 Glasvoll sauere Sahne, Schnee von 6 Eiweiß, 80 g Hefe, etwas Milch und Wasser.

12) Man schlägt 8 Eier in eine Schüssel, mischt 8 Eßlöffelvoll Mehl darunter, fügt nach und nach 8 Glasvoll Milch, den Schnee von 8 Eiweiß und 8 Löffelvoll geschlagenen Rahm (Schlagsahne) zu und bäckt davon Blini.

13) 1 kg Buchweizenmehl, 80 g Hefe, 500 g Weizenmehl, 6 Eigelbe, 1 Glasvoll Milch, der Schnee von 6 Eiweiß, einige hartgekochte, gehackte Eier.

14) Siehe dass. unter *pommes de terre.*

15) *Blitum virgatum* = *épinard-fraise.*

16) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *blé noir.*

17) *False buckwheat* Hecken-Knöterich; Winden-Knöterich.

18) *Bonnet carré, fusain* Pfaffen-Hütchen.

19) Eieräpfel, Kürbisse und Paradies-Äpfel schneidet man in Würfel, dämpft sie mit etwas Knoblauch in Öl, würzt mit Salz, Pfeffer und Safran, gibt Wasser, geriebenes Weißbrot und Kümmel daran und läßt den Brei durchkochen.

20) Man kocht einen Liter Wasser auf, rührt 125 g Mehl mit kaltem Wasser klar, läßt es in das kochende Wasser einlaufen und zusammen aufkochen, rührt dann das nötige Salz und ein Stück Butter darunter.

21) Siehe dasselbe unter *alica*, S. 966.

Bouillie à l'anglaise.	Englischer Mehlbrei[1]).	Frumenty[2]), furmenty, furmety, furmity.
— *à la bavaroise.*	Bayrischer Brei[3]).	Bavarian cornmeal-porridge.
— *à la crème.*	Mehlbrei mit Rahm.	Cornmeal-porridge with cream.
— *de farine de maïs.*[4])	Maismehlbrei, Maismehlmus.	Porridge of Indian cornmeal boiled in water.
— *à la fécule de pommes de terre.*	Kartoffelmehlbrei.	— of potato-starch.
— *à la fécule de riz.*	Reismehlbrei.	— of rice-starch.
— *de maïs*[5]).	Maisbrei.	Hominy.
— *de millet.*	Hirsebrei, Hirsemus[6]).	Millet-porridge, -mush.
— *de pain bis au vin.*	Schwarzbrotbrei mit Wein.[7])	Porridge of grated rye bread with wine.
— *de semoule.*	Grießbrei[8]).	Semolina-(farina-)porridge.
— *de semoule au vin.*	— mit Wein.[9])	— -porridge with wine.
— *en terrine.*	Schüsselbrei[10]).	Pot-porridge.
Boule[11]).	**Kloß.**	**Ball, dumpling.**
— *franconne.*	Fränkischer Kloß[12]).	Franconian dumpling.
— *à la levure en serviette.*	Hefenkloß in einem Mundtuch gekocht.[13])	Barm-dumpling boiled in a napkin.
— *de pain blanc.*	Großer Semmelkloß.[14])	White bread-dumpling.
Boulette[15]).	**Klößchen.**[16])	**Ball.**
Boulettes à l'aigre-douce.	Klöße mit süß-saurer Sose.	Dumplings with sour-sweet sauce.
— *à la badoise.*	Badenser Nocken.[17])	Baden dumplings.
— *à la bambergienne.*	Bamberger[18]) Klöße.	Bamberg dumplings.
— *à la bavaroise.*	Klöße auf bayrische[19]) Art.	Bavarian (egg-)balls.
— *aux cerises à l'autrichienne.*	Österreichische[20]) Kirschknödel.	Austrian cherry-dumplings.
— *à la chartreuse.*	Kartäuser-Klöße[21]).	Carthusian dumplings.

[1]) Man quirlt 1 Liter Mehl mit Milch glatt, fügt nach und nach 2 Liter Milch zu und kocht die Masse. Zum Schluß rührt man 3 Eigelbe, Zucker, Rosinen und Muskatnuß darunter.

[2]) Ein *wheat-porridge*, beliebtes Gericht in England und im Süden der Vereinigten Staaten.

[3]) 120 g Mehl werden in 120 g Butter geröstet; darauf gibt man 5 Eier, mit etwas Milch zerschlagen, hinzu, läßt den entstehenden Brei einigemal aufkochen und gibt Zucker und Zimt darüber.

[4]) Siehe dasselbe unter *maïs.*

[5]) Vergl. *cruchade.*

[6]) Vegetarianer-Küche: 2,5 l Milch, Salz, Zukker und Zitronen-Schale kocht man auf, rührt 250 g Hirse hinein und läßt sie $1^1/_2$ Stunde langsam kochen.

[7]) Zwei Handvoll geriebenes Schwarzbrot in Butter gelb geröstet, 5 dl Wein und 3 dl Wasser darauf gegossen, etwas Zitronen-Schale, Zimt und gestoßene Nelken zugefügt und unter fortwährendem Rühren aufgekocht.

[8]) 200 g Grieß werden in einem halben Liter kalten Rahm eingequirlt, 1 Liter kochende Milch zugegossen, ein nicht zu steifer Brei gekocht, den man mit brauner Butter begießt.

[9]) 250 g Grieß verrührt man in einem halben Liter kalten Wasser, fügt doppelt soviel kochendes Wasser, 40 g Butter, 125 g Zucker und Zitronen-Schale hinzu, kocht den Grieß eine halbe Stunde. Alsdann fügt man einen halben Liter Weißwein hinzu, läßt den Brei aufkochen und bestreut ihn mit Zucker und Zimt.

[10]) 2 Liter ungekochte Sahne, 100 g Zucker, 14 Eier und ein Löffelvoll Mehl werden zerschlagen, durch ein Sieb in eine gebutterte Schüssel gegossen, im Ofen erstarren gelassen, mit Zucker und Zimt bestreut und warm aufgetragen.

[11]) Der große Kloß; der kleine Kloß: *boulette.*

[12]) Unter 100 g schaumig gerührte Butter mischt man 4 Eigelbe, $^1/_4$ l Rahm, $^1/_2$ l Weizenmehl, würfelig geschnittene Semmel und den Schnee der Eier, füllt die Masse in eine ausgestreute Form, macht sie im Wasserbade *(au bain-marie)* gar und gibt sie, gestürzt mit brauner Butter, zu Tisch.

[13]) Von 1 l Milch, einer Obertassevoll Bierhefe (15 g Preßhefe), 4 Eigelben, etwas zerlassener Butter und dem Eierschnee bereitet man einen Hefenteig, bindet ihn in ein Mundtuch und kocht ihn 45 bis 60 Minuten in Wasser.

[14]) 250 g Weißbrot (Semmel) wird in Milch geweicht, ausgedrückt und mit 90 g Butter, 3 Eigelben, 2 ganzen Eiern und 125 g feingehacktem Rindsmark verrührt. Diese Masse wird in ein Mundtuch gebunden, der Kloß eine Stunde gekocht, mit gekochtem Backobst umlegt.

[15]) Zu einem *boulette* verwendet man gehacktes oder zerdrücktes Material, zu einem *quenelle* darf man nur durchgestrichene Substanzen nehmen. Vergl. *noques*, auch *gnocchi.*

[16]) Nicht selten auch Nocke, Spatzen (Spätzli), Knopf (Knöpflein).

[17]) Siehe unter *entremets sucrés.*

[18]) Man schneidet Weißbrot in Würfel, gießt 140 g Butter und nach einiger Zeit 4 Eier, 1 l Mehl und die nötige Milch darüber, formt davon Klöße und kocht sie in Salzwasser. Sie müssen beim Kochen sehr bald in die Höhe steigen und sind fertig, sobald sie wieder zu Boden sinken.

[19]) a) Semmel wird in Scheiben geschnitten, in Milch geweicht, mit einigen ganzen Eiern, zerlassener Butter, dem nötigen Mehl und gehacktem Schnittlauch oder Petersilie zu einem lockeren Teig gerührt, von dem man Klöße absticht. b) Man schneidet Semmel-Würfel, röstet die eine Hälfte in Butter, brüht die andere mit Milch. Beide vermischt man mit ganzen Eiern, gehackter, geschwitzter Zwiebel und soviel Mehl, daß man einen nicht zu festen Teig erhält, von welchem man Klöße formt, die in Salzwasser gekocht werden.

[20]) Unter 60 g Butter mischt man zwei Eigelbe, ein ganzes Ei, 40 g Zucker, $^1/_2$ l Mehl und 30 g aufgelöste Preßhefe, schlägt den Teig, bis er sich vom Löffel löst, läßt ihn dann aufgehen. In kleine Stückchen desselben füllt man einige ausgekernte, gezuckerte Sauerkirschen, formt sie rund, läßt sie aufgehen, kocht sie in Salzwasser und übergießt sie mit brauner Butter und gerösteten Semmel-Bröseln.

[21]) Semmel wird abgeschält, in größere Stükken zugestutzt, in geschlagenes Ei getaucht, mit Semmel-Bröseln bestreut, in heißem Fett gebacken und in einer Kirschsose aufgekocht.

Boulettes à la coburgienne.	Koburger[1]) Klöße.	Coburg (flour-)dumplings.
— de farine.	Mehlklöße, Knödel[2]).	Flour-dumplings.
— au four.	Ofen-, Hefen-Klöße.[3])	Barm-dumplings.
— à la francfortoise.	Frankfurter Klöße[4]).	Frankfort flour-balls.
— franconnes (franconiennes) au lard.	Fränkische Speckklöße[5]).	Franconian bacon-balls.
— à la hambourgeoise.	Hamburger (Rauchfleisch-) Klöße.[6])	Hamburg beef-balls.
— aux herbes.	Kräuter-Klöße.[7])	Herb-dumplings.
— à la hollandaise.	Holländische (Eier-)Klöße[8]).	Dutch (egg-)dumplings.
— à la holsteinoise.	Holsteinische Fipsklöße[9]).	Holstein butter-dumplings.
— au lait à la souabe.	Schwäbische gebrühte Milch-knöpfle[10]).	Swabian milk-dumplings.
— au lard.	Speckklöße[11]).	Lard-dumplings.
— légères.	Schwamm-,Schwemmklöße[12]).	Light flour dumplings.
— à la levure.	Hefen-, Bärmklöße[13]).	Barm-dumplings.
— à la maigre.	Fasten-Knödel.[14])	Bread-balls.
— de mazzes aux pruneaux.	Matze-Klöße mit Backpflaumen.[15])	Motsa-balls with prunes.
— à la militaire.	Soldaten-Klöße.[16])	Soldiers-dumplings.
— à la Norfolk.	Norfolk-[17])Klöße.	Norfolk dumplings.
— de pain blanc.	Semmel-Klöße.[18])	White bread-balls.
— au parmesan à l'anglaise.	Englische Parmesan-Klößchen, Parmesan-Puffs.[19])	English Parmesan cheese balls.

[1]) 70 g Butter und 180 g gehackten Rindsnierentalg zerläßt man, läßt es auskühlen, fügt 4 Eier, 500 g Mehl, 3/8 l Milch und 350 g Semmel-Würfel zu, formt Klöße und kocht sie in Salzwasser.

[2]) Von 750 g Mehl und 5 dl Milch bereitet man einen Teig, in den man reichlich geröstete Semmel-Würfel mischt, setzt ihn eine Viertelstunde an einen warmen Ort und sticht von der Masse Klöße ab, die man 15 bis 20 Minuten in Salzwasser kocht.

[3]) Von Mehl, Milch und Hefe macht man einen Teig, dem man Butter und einige Eier zufügt und welchen man mit etwas Milch so verdünnt, daß man kleine Klöße davon formen kann, die man aufgehen läßt und im Ofen mit Schmalz bäckt.

[4]) 500 g Weizenmehl mit kalter Milch zu einem nicht zu festen Teig gerührt, allmählich 250 g Butter, 3 Eigelbe und 2 ganze Eier zugefügt und der Teig verarbeitet, bis er Blasen wirft, dann mischt man geröstete Semmel-Würfel darunter, sticht Klöße ab und kocht diese in Salzwasser.

[5]) 250 g Speck würfelig geschnitten, mit gehackter Zwiebel und Semmel-Würfeln angeröstet, mit 1/4 l sauerem Rahm, 5 Eiern und 500 g Mehl zu einem Teig verarbeitet, davon Klöße geformt, diese in Salzwasser gekocht.

[6]) 200 g Butter, 2 Eier, 4 Eigelbe rührt man schaumig, gibt 4 bis 5 Löffelvoll feines Mehl, Semmel-Würfel und 125 g gekochtes, gehacktes Rauchfleisch nebst Petersilie dazu, formt davon Klöße, die man in Salzwasser kocht.

[7]) Zwei Handvoll Spinat und eine Handvoll Petersilie, Kerbel, Borretsch, Garten-Kresse, Schnittlauch und Dragun werden abgewällt (blanchiert) und gehackt. 100 g geweichte Semmel-Krume, 250 g geriebene Kartoffeln, zwei bis drei Löffelvoll Mehl, vier Eier und die Kräuter werden miteinander vermischt, nicht zu große Klöße von der Masse geformt, diese in Salzwasser gekocht und mit brauner Butter zu Tisch gegeben.

[8]) Unter 90 g schaumig gerührte Butter mischt man sechs Eier, 1/4 l Rahm, 1/4 l Mehl und gestoßene Muskat-Blüte, rührt die Masse über dem Feuer zu einem steifen Brei, der sich von der Kasserolle löst und macht Klöße davon.

[9]) 1/4 l Milch und 70 g Butter werden aufgekocht, 125 g Mehl darin abgebrannt; nach dem Erkalten fügt man drei Eier hinzu, formt Klöße, kocht diese in Salzwasser.

[10]) Sechs Löffelvoll Mehl brüht man allmählich mit 1/2 l Milch, brennt die Masse ab, mischt vier Eier darunter, sticht davon Klößchen ab und kocht diese in Milch.

[11]) a) Von 1 3/4 l Mehl, 2 bis 3 Eiern, 1/4 l Milch und zerlassenem Speck macht man einen festen Teig, sticht Klöße ab, kocht diese in Salzwasser. b) 375 g Speck nebst einer Zwiebel würfelig geschnitten, zerlassen und darin 375 g würfelig geschnittene Semmel geröstet, 3 dl heiße Milch darauf, 375 g Mehl, 5 Eier, 125 g Semmel-Bröseln und 125 g feingeschnittener Schinken darunter, von der Masse Klöße gemacht, die in Salzwasser gekocht werden.

[12]) Sechs Löffelvoll Mehl, drei ganze Eier, eine Tassevoll Milch verarbeitet, in 70 g Butter abgebrannt, noch drei Eier zugefügt, Klöße abgestochen, diese in kochendem Salzwasser langsam gar gemacht.

[13]) 1 kg Mehl, 4 dl Milch, 4 Löffelvoll dicke Hefe (oder 20 g Preßhefe), 3 Eier und 130 g Butter verarbeitet man zu einem Hefenteig, den man aufgehen läßt, formt Klöße davon, läßt sie aufgehen und kocht sie in Salzwasser ab. Beim Anrichten gibt man Semmel-Butter darüber.

[14]) Zwei Semmeln schneidet man in Würfel, zwei weicht man in Milch; 125 g Butter rührt man schaumig, mischt 4 Eier, etwas Rahm (Sahne), Semmeln und gehackte Petersilie darunter, formt Klöße und kocht sie in Salzwasser.

[15]) Die Matze, der Matzen; vier flache Matzen weicht man in Wasser, brennt sie mit etwas Gänsefett ab, läst den Teig auskühlen, mischt zwei Eier, Zitronen-Schale, Zucker, Zimt, Piment, gestoßene bittere Mandeln und soviel geriebene Matzen darunter, daß man von dem Teige Klöße formen kann, welche man in der Brühe des gekochten Obstes gar macht.

[16]) Man brüht in Scheiben geschnittenes Weißbrot mit Milch, rührt 5 dl Mehl und die nötige Milch daran, sticht davon Klöße ab und läßt sie eine halbe Stunde kochen.

[17]) Zwei Eier, eine Obertassevoll Milch und das nötige Mehl rührt man zu einem steifen Teig. Davon formt man Klöße, kocht sie in Salzwasser und übergießt sie mit Butter, die man mit Zucker und Zitronensaft würzt.

[18]) a) 100 g Butter verrührt man mit zwei Eigelben, einem ganzen Ei, zwei Obertassenvoll geriebener Semmel und formt davon Klöße. b) 125 g geriebene Semmel, 65 g Butter, 3 Eier, 3 dl Milch und gehackte Petersilie verrührt man, brennt die Masse auf dem Feuer ab, rührt noch 3 Eier darunter und formt davon Klöße.

[19]) 125 g geriebenes Weißbrot, 125 g Parmesan-Käse und 60 g Butter werden im Mörser gestoßen, mit einem Ei vermischt, zu Klößchen *(boulettes)* geformt, in Ei und Semmel gewälzt (paniert) und gebacken.

Boulettes aux poires.	Birnen-Klöße.[1]	Bread-balls with pears.
— pour fruits.	Klöße zu Obst.[2]	Dumplings for fruits.
— à la russe.	Russische (Eier-)Klöße.[3]	Russian (egg-)dumplings.
— à la russe dites »oladja«.	— Mehlklöße »Oladja«[4].	— flour-dumplings.
— au sang.	Klöße mit Schweinsblut, gekochte Palten.[5]	Dumplings of barley-groats with pig's-blood.
— au sang d'oie à la sud-allemande.	Süddeutsche Knödel mit Gansblut.[6]	South-German dumplings with goose-blood.
— à la silésienne.	Schlesische[7] Klöße.	Silesian (bread-)dumplings.
— à la suédoise.	Schwedische Klöße.[8]	Swedish dumplings.
— à la suisse.	Schweizer Bauern-Klöße.[9]	Swiss bacon-dumplings.
— au thym.	Thymian-Klöße.[10]	Thyme-balls.
— à la viennoise.	Wiener Semmel-Klöße mit Schinken.	Viennese bread-balls with ham.
Boulot.	Art Apfelkloß[11].	Apple-dumpling.
Bouquette[12].	Buchweizen.	Buckwheat.
Bourcette, boursette[13].	Rapünzchen.	Lamb('s)-lettuce.
Bourrache.	**Borretsch, Ochsen-Zunge, Gurkenkraut**[14].	**Borage.**
— en légume.	— -Gemüse[15].	— as a vegetable.
Bouton de culotte.	Weißes Radieschen.	White radish.
Branc(he)-ursine bâtarde[16].	Unechte Bärenklau.	Cow-parsnep, -parsnip.
Brède[17].	Tropen-Spinat[18].	Breda.
Brocoli[19].	**Spargelkohl**[20].	**Broc(c)oli.**
— au beurre d'anchois.	— mit Sardellen-Butter.	— with anchovy butter.
— au beurre fondu.	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.
— à l'italienne.	— auf italienische[21] Art.	— in Italian style.
— à la sauce hollandaise.	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.

---

[1]) Birnen werden geschält, in Würfel geschnitten, mit geriebener Semmel, etwas Milch, Eiern und Mehl vermischt, davon sticht man Klöße ab, kocht sie in Wasser und bestreut sie mit Zucker und Zimt.

[2]) a) Semmel eingeweicht, ausgedrückt, mit Butter, einigen Eiern und Mehl zu einem ziemlich festen Teig verrührt, Klöße geformt, diese in Salzwasser gekocht; zu Obstsosen gegeben. b) 140 g Butter und 8 Eigelbe rührt man schaumig, fügt 140 g Mehl zu, sticht davon Klöße ab, die man in Salzwasser kocht.

[3]) 1/4 l saueren Rahm, 3 Eier und das nötige Mehl mengt man zu einem dicken, geschmeidigen Teig, formt Klöße.

[4]) Von 750 g Mehl, 15 g Hefe, 1/2 bis 3/4 l Milch, 50 g Butter, 4 Eigelben und dem Eierschnee bereitet man einen Hefenteig, von dem man Klöße absticht, die man in Butter bratet und mit Backobst oder Obstsose zu Tisch gibt.

[5]) 1 l Gersten-Grütze wird mit Salzwasser halb weich gekocht und nach dem Erkalten mit 2 1/2 l Schweinsblut, 1 kg würfelig geschnittenem Schweineschmeer, 3 bis 4 gehackten Zwiebeln, Meiran, Piment, Pfeffer, Ingwer, Salz und dem nötigen Roggenmehl vermischt, sodaß man einen festen Teig erhält, welchen man zu Klößen formt, die man langsam in Salzwasser kocht. Diese sind fertig, sobald beim Anstechen kein Blut mehr herausfließt. Nach dem Erkalten schneidet man sie in Scheiben und bäckt letztere in Butter zu schöner Farbe.

[6]) Frisches Gansblut wird kalt gerührt, durchgegossen und mit 125 g schaumiger Butter und 7 bis 8 Eigelben durchgearbeitet. Allmählich rührt man 125 g geriebene Semmel, etwas Meiran, gehackte und geschwitzte Zwiebel und Zitronen-Schale zu, formt mit Hilfe von Mehl Knödel und kocht sie in Salzwasser.

[7]) Weißbrot wird in Scheiben geschnitten, in Milch geweicht, zerrührt und mit Eiern und Salz zu einem Teig verarbeitet, bis er Blasen wirft und sich vom Löffel löst.

[8]) Von halb Weizen-, halb Maismehl bereitet man mit kochendem Wasser einen Brei, der sich von der Pfanne löst. Von diesem sticht man kleine Klöße ab und bäckt diese in heißer Butter auf allen Seiten schön braun.

[9]) Eine Zwiebel und 100 g Speck schneidet man in Würfel, schwitzt beides in Butter, läßt es mit 1 l Milch aufkochen und gibt soviel Mehl dazu, daß man einen dicken Brei erhält, den man in einer Schüssel erkalten läßt. Davon sticht man Klöße ab und röstet diese auf beiden Seiten in heißer Butter.

[10]) Semmel-Klöße mit gestoßenem Thymian.

[11]) Gebratener Apfel in Kuchenteig-Hülle.

[12]) Prov. im Norden Frankreichs = *blé noir.*

[13]) *Valerianella olitoria* = *raiponce.*

[14]) Ein Kraut mit borstenhaarigen Blättern, dessen eigentliches Vaterland die Gegend von Aleppo ist, das man aber jetzt überall in Gärten Europas und Amerikas findet. In England benutzt man den Borretsch oft als Würze zu Weinbowlen. Hauptsächlich werden die Blätter, fein gewiegt, dem Lattich-Salat beigemischt; auch allein liefern sie einen Salat von gurkenähnlichem Geschmack. Vergl. *langue-de-boeuf.*

[15]) a) Man bereitet die Blätter wie Spinat. b) Die Blätter werden in Streifen geschnitten, abgewällt, mit Butter, Semmel-Bröseln und Fleischbrühe eingedämpft und mit Röstbrot-Schnitten *(croûtons)* umlegt.

[16]) *Heracleum sphondylium* = *berce.*

[17]) Auch *chou de Chine, chou de l'Inde.*

[18]) Tropische Gemüse-Pflanze, deren Sprößlinge wie Spinat gegessen werden.

[19]) Nach *Bescherelle* auch *brocolis*

[20]) It. *broccolo* (Mehrz. *broccoli),* span. *broculi;* dem Blumenkohl nahe verwandt; stammt aus Italien, wo er mit Vorliebe gebaut wird und auch besser gedeiht als in nördlicheren Ländern. Von den verschiedenen Sorten ist der veilchenblaue italienische Spargelkohl die beste. Die größten Sorten bilden eigentlich keine geschlossenen Köpfe, sondern nur eine Menge seitlicher Blüten-Sprossen, die, geschält und als Salat genossen, im Aussehen und Geschmack dem Spargel ähnlich sind (daher Spargelkohl).

[21]) Gedämpft und mit einer kräftigen, kurzgekochten Fleischbrühe mit Sardellen-Butter *(beurre d'anchois)* übergossen.

Bubble and squeak.[1])	Aufgewärmtes Gemüse und Fleisch.	Bubble and squeak.
Buglosse, buglose.[2])	Ochsen-Zunge.	Bugloss.
Bunias, buniade.	Zacken-Schote[3]).	Bunias.
Bunion.	Erdnuß, Nußkümmel[4]).	Earth-nut, bunium.
Butome, jonc fleuri.	Wasserliesch, Blumen-Binse.[5])	Flowering rush.
Caillebot(t)e, fromage blanc.	Schmier-, Streichkäse.	Cheese-curds.
Calebasse, courge-calebasse.	Flaschen-, Keulen-Kürbis[6]).	Calabash, crookneck, gourd.
Calecannon[7]).	Frisches Gemüse-Gericht.	Calecannon.
Calthe des marais, souci d'eau, souci des marais.	Sumpf-Dotterblume, -Kuhblume, -Butterblume.[8])	Marsh-marigold, cowslip, cow's-lip.
Camembert à l'anglaise.	**Krustierter, mit Cayenne-Pfeffer gewürzter** Camembert-Käse.[9])	Crusted Camembert cheese seasoned with Cayenne pepper.
Campanule, campanelle, campanette.	**Glocken-Blume**[10]).	Bell-flower, Canterbury-bell, campanula.
Canna, balise[11]).	**Blumenrohr**[12]).	**Canna, Indian shot.**
Capucine.	**Kapuzinerkresse**[13]).	Capucine.
Caracolle, caracalla[14]).	**Schneckenbohne.**	**Snail-flower.**
Cardamine[15]).	**Schaumkraut.**	Cress.
Carde poirée, poirée à carde.	**Gemüse-Mangold**[16]).	**White beet.**
Cardon[17]), ***carde.***	**Kardone, Karde**[18]).	**Cardoon.**
Cardons à la bourgeoise.	**Kardonen auf bürgerliche**[19]) **Art.**	**Cardoons in the family style.**
— ***braisés.***	— **gedämpft**[20]).	— **braised.**
— ***à la crème.***	— **mit Rahmsoße.**	— **with cream sauce.**
— ***à la crème et à la moelle.***	— **mit Rahmsoße und Rindsmark.**[21])	— **with cream sauce and marrow.**

[1]) Vergl. Seite 481, Fußbemerkung 1.

[2]) *Anchusa officinalis* = *langue-de-boeuf.*

[3]) Die wenigen Arten dieser Pflanzen-Gattung sind im östlichen Europa und Asien heimisch. — *Bunias orientalis*, mit warzigen Schötchen, in Deutschland verwildert; ihre fleischig-saftigen Stengel und Blattstiele werden in Rußland als Gemüse und Salat gegessen. — *Bunias erucago*, franz. *érucag(u)e, érucago*, im südöstlichen Europa, deren Wurzeln und Blätter in Griechenland gegessen werden.

[4]) *Bunium ferulaefolium, bunium creticum*, ausdauerndes Kraut mit gabeligen Stengeln, eingeschnittenen Blättern und weißen Blüten, auf den griechischen Inseln heimisch. Die haselnußähnlich schmeckende Wurzel wird von den Türken unter dem Namen Topana gegessen. Vergl. *terre-noix.*

[5]) *Butomus umbellatus*, Binsen-Schwertel, Schwanen-Blume, Wasser-Viole, mit großen, rötlichen Blumen, findet sich in Wasser-Gräben, Flüssen und Teichen durch Europa und Asien. Die Wurzeln bilden geröstet oder getrocknet ein wichtiges Nahrungs-Mittel der Kalmücken, Ostjaken und anderer benachbarter Völker. Das aus der Wurzel gewonnene Mehl wird zu Brot verarbeitet.

[6]) Siehe näheres unter *citrouille.*

[7]) Sprich »kĕlkă'n(ŏ)n«; irisches (irländisches) Mischgericht aus gekochten und zerstampften *(mashed)* Kartoffeln, Kohl, verschiedenem jungen Gemüse, Butter, Pfeffer und Ingwer.

[8]) *Caltha palustris*, mit rundlichen Blättern, goldgelben Blüten, in Europa, Westasien und Nordamerika. Die jungen Blüten-Knospen werden wie Kapern eingemacht, die Wurzeln als Mus bereitet. Unter dem Namen *cowslip* bildet die Sumpf-Dotterblume in den Vereinigten Staaten ein beliebtes Küchenkraut.

[9]) Von festem Käse, welcher nicht zu sehr durch ist, entfernt man die Schale, teilt denselben in centimeterstarke Scheiben, bestreut sie mit Cayenne-Pfeffer, paniert sie mit Ei und Semmel und bäckt sie ab.

[10]) *Campanula*, Pflanzen-Gattung mit etwa 230 Arten, besonders zahlreich in den östlichen Mittelmeer-Ländern. Von mehreren Arten werden die Wurzeln als Gemüse und Salat gegessen. Vergl. *gantelée, kokko, mirette, pied-de-sauterelle, violette marine.*

[11]) *Balisi* die Frucht, *balisier* die Pflanze.

[12]) *Canna*, bis 3 m hohe Stauden mit meist knotigen, kriechenden Wurzel-Stöcken, welche eine Art *arrow-root (arrow-root of Queensland, fécule de Toloman)* liefern, in manchen Gegenden aber als Gemüse gegessen werden. Die westindische Art ist *canna edulis*, welche auf Martinique, Guadeloupe, Réunion, in Australien usw. gebaut wird.

[13]) *Tropaeolum*, von welcher 35 südamerikanische Arten. — *Tropaeolum majus*, spanische, türkische Kresse, unechte Kaper, einjährig, 1684 aus Peru nach Europa verpflanzt und jetzt in zahlreichen Abarten in allen Gärten zu finden, wird als Salat gegessen, schmeckt kressenartig. Die unreifen, in Essig oder Salz eingelegten Früchte werden wie Kapern benutzt *(câpres capucines)*. — *Tropaeolum tuberoseum*, mit knolligem Wurzelstock, wird in Peru und Lima der genießbaren Knollen halber gepflanzt und dort *mayua* genannt, gedeiht auch bei uns.

[14]) *Caracalla* nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes.

[15]) Wissenschaftliche Bezeichnung = *cresson.*

[16]) Die jungen Blätter kocht man wie Spinat, von älteren Pflanzen nimmt man nur die Rippen *(cardes)*, welche wie Spargel bereitet werden.

[17]) *Cardon d'Espagne* spanische Golddistel *(scolymus hispanicus).*

[18]) *Cynara cardunculus*, Kardy, Kardonen-Artischocke, spanische Artischocke, eine sehr dornige Staude, von der nicht die Blüten-Köpfe (wie bei der Artischocke), sondern die fleischigen Stiele der großen Blätter als Gemüse dienen. Man unterscheidet drei Hauptsorten: die große von Tours, die breitrippige Puvis und die große sizilianische Kardone.

[19]) Zugestutzt, in fingerlange Stücke geschnitten, abgewällt (blanchiert), mit etwas Schinken, Butter und Zwiebel gekocht, die Brühe mit einer hellbraunen Mehlschwitze *(roux)* verdickt, mit Pfeffer und Zitronensaft geschärft.

[20]) Man dämpft die Kardonen in Fleischbrühe, gibt zuletzt ein Glasvoll Xereswein daran und verdickt die Brühe mit geschwitztem Mehl.

[21]) Erhaben angerichtet, mit Markstückchen und Pökelzungen-Scheiben abwechselnd umlegt.

Cardons à la (en) demi-glace.	Kardonen in Fleischsaft gedämpft.	Cardoons stewed in brown meat gravy.
— à l'espagnole.	— mit spanischer Sose.¹)	— with Spanish sauce.
— frits.	— gebacken²).	— fried.
— au gratin.	— mit Käse überkrustet.	— crusted with cheese.
— au jus.	— mit Braten-Sose.³)	— w. brown meat gravy.
— à la (en) maigre.	— mit weißer Sose.	— with white sauce.
— à la moelle (de boeuf).	— mit Rindsmark.	— with marrow.
— à la moelle sur croûtons.	— mit Rindsmark auf Röstbrot-Schnitten.	— with marrow on toasted bread.
— à la moelle au gratin.	Mit Rindsmark überkrustete Kardonen.	Browned cardoons with marrow.
— à la nivernaise.	Kardonen mit Möhren.⁴)	Cardoons with glazed [carrots.
— au parmesan.	— mit Parmesan-Käse.	— with Parmesan cheese.
— à la poulette.	— mit weißer Sose.	— with a white sauce.
— à la sauce au beurre.	— mit Butter-Sose.	— with butter sauce.
— à la sauce blanche.	— mit weißer Sose.	— with white sauce.
— à la sauce brune.	— mit brauner Sose.	— with brown sauce.
—, sauce à la crème.	— mit Rahmsose.	— with cream sauce.
— aux truffes.	— mit Trüffeln.⁵)	— with truffles.
— au velouté.	— mit weißer Stammsose.	— with stock white sauce.
— à la volaille.	— mit Geflügelfleisch.⁶)	— with chicken-meat.
Beignets de cardons à la diable.	—-Krapfen mit Teufels-Sose.	Cardoon-fritters with devilled sauce.
Blanquette de cardons.	— weiß eingemacht.	Blanquette of cardoons.
Crème de cardons.	— mit Rahm.	Cream of cardoons.
Croquettes de cardons.	—-Krusteln.	Croquettes of cardoons.
Escalopes de cardons.	—-Schnittchen.	Collops of cardoons.
Purée de cardons.	Kardonenmus.	Purée of cardoons.
— de cardons aux croûtons.	— auf gerösteten Brotkrusten.	— of cardoons served on fried rounds of bread.
Ragoût de cardons.	Kardonen-Ragout.	Ragout of cardoons.
Suprême de cardons.	Hochfeines Kardonen-Gericht.	Suprême of cardoons.
Carline, caroline.	Eberwurz, Karlsdistel⁷).	Carline thistle.
Carlings⁸).	Passions-Erbsen.	Carlings.
Carotte⁹).	**Mohrrübe¹⁰), Möhre, gelbe [Rübe.**	**Carrot.**
Carottes aux asperges.	Mohrrüben mit Spargel.	Carrots with asparagus.
— à la béchamel.	— mit weißer Rahmsose.	— with white cream sauce.
— au beurre.	— mit Butter.	— with butter.
— au blanc.	— in weißer Sose.	— in white sauce.
— à la bonne femme.	— in brauner Sose.	— tossed w. brown sauce.
— à la bourgeoise.	— auf bürgerliche¹¹) Art.	— in the family style.
— braisées à l'anglaise.	— geschmort, englisch¹²).	— braised, English style.
— aux cailles.	— mit Wachteln.¹³)	— with quails.

¹) Halb gar gekocht, geschält, in weißer Sose mit Zitronensaft und Küchen-Kräutern fertig gekocht, mit spanischer Sose und Butter angerichtet.

²) Man wendet die weichgekochten Kardonen in Milch um und bäckt sie in Butter.

³) Halb gar gekocht, gedämpft, mit brauner Sose und Rindsmark angerichtet.

⁴) Die Kardonen mit deutscher Sose übergossen und mit überglänzten Möhren umlegt.

⁵) a) Beides rund ausgestochen, die Kardonen in Bratensaft *(jus)*, die Trüffeln in weißer Sose geschwenkt, schichtweise in eine Kasserolle gefüllt, immer Käse dazwischen, kurze Zeit im Ofen erhitzt. b) Man schneidet große Trüffel-Scheiben, richtet sie mit Kardonen-Stücken abwechselnd an und gießt spanische Sose darüber.

⁶) Die Kardonen werden in centimeterlange Stückchen geschnitten und in Geflügel-Brühe gar gekocht. Die Brühe wird mit geschwitztem Mehl und Eigelben verdickt; das Huhnfleisch wird klein geschnitten und mit den Kardonen und der Sose vermischt.

⁷) Meist niedrige, stachelige Kräuter mit großen ansehnlichen Blüten-Köpfchen, Karl dem Großen zu Ehren benannt, der sie als vermeintliches Mittel gegen die Pest anbauen ließ. Eine Art findet sich häufig in der Umgebung von Paris. Diese Pflanzen besitzen schweißtreibende Eigenschaften, ähneln im Ansehen den Artischocken und werden wie diese zubereitet.

⁸) Prov. im Norden Englands; *Carling Sunday* Passions-Sonntag (fünfter Fasten-Sonntag, vierzehn Tage vor Ostern); *carlings* ehm. am *Carling Sunday* gegessene graue Erbsen.

⁹) Prov. im Süden Frankreichs »Pastinake«; »rote Rübe«. — *Crécy* Mohrrüben-Art.

¹⁰) It. *carota*, span. *zanahoria*, ung. *sárgarépa*, *murokrépa*, russ. *markoff*.

¹¹) Möhren mit Butter geschwenkt und durch eingestäubtes Mehl gebunden.

¹²) Man dämpft die Mohrrüben in Fleischbrühe, schüttet eine Tassevoll Milch hinzu und verdickt die Brühe mit Mehlbutter *(beurre manié)*.

¹³) Man dämpft die Mohrrüben in einer leichten weißen Sose, läßt die am Spieß gebratenen Wachteln kurze Zeit darin ziehen, richtet das Gemüse erhaben an und legt (garniert) die Wachteln rings herum.

Carottes à la crème.	Mohrrüben mit Rahmsose.	Carrots with cream sauce.
— à l'espagnole.	— mit spanischer Sose.	— with Spanish sauce.
— étuvées.	— gedämpft.	— stewed.
— farcies.	— gefüllt[1]. [lauch.	— stuffed.
— aux fines herbes.	— mit Butter und Schnitt-	— with butter and chives.
— aux fines herbes.	— mit Butter u. Zwiebel.[2]	Savo(u)ry carrots.
— à la flamande.	— auf vlämische[3] Art.	Carrots in Flemish style.
— frites.	Gebackene Mohrrüben.	Fried carrots.
— frites à la française.	— Mohrrüben auf französische[4] Art.	— carrots in the French style.
— au fumet d'ananas.	Mohrrüben mit Ananas-Geschmack.[5]	Carrots seasoned with pine-apple sugar.
— glacées.	Überglänzte Mohrrüben.	Glazed carrots.
— aux haricots blancs.	Mohrrüben mit weißen Bohnen.[6]	Carrots with white beans. [gravy.
— au jus.	— in Bratensaft gedämpft.	— stewed in brown meat
— à la lilloise.	— mit weißer Rahmsose und gehackter Petersilie.	— with white cream sauce and chopped parsley.
— à la maître d'hôtel.	— auf Haushofmeister-[7]	— in the *maître-d'hôtel*
— à la ménagère.	— in Weißwein.[8] [Art.	— in white wine. [style.
— nouvelles.	Neue Mohrrüben.	New carrots.
— aux oignons.	Mohrrüben mit Zwiebeln.[9]	Carrots with onions.
— à la d'Orléans.	— in weißer Sose m. Petersilie und Butter.[10]	— fried in white sauce w. parsley and butter.
— aux panais.	— mit Pastinaken.[11]	— with parsneps.
— à la paysanne.	— mit gehackter Zwiebel und Rahm.	— with chopped onion and cream.
— et petits pois.[12]	— und Schoten-Kerne.	— and green pease.
— et petits pois à l'alsacienne.	— und Schoten-Kerne auf Elsässer[13] Art.	— and green pease with cream and butter.
— aux pointes d'asperges.	— mit Spargel-Spitzen.	— with green pease.
— aux pois goulus[14].	— mit Zucker-Erbsen.	— with sugar-pease.
— aux pommes à la rhénane.	— m. Äpfeln auf rheinische[15] Art.	— with apples and chopped onion.
— à la poulette.	— weiß eingemacht.	— with a white sauce.
— au riz à l'est-prussienne.	— mit Reis auf ostpreußische[16] Art.	— with rice in the East-Prussian style.
— et salsifis noirs.	— und Schwarzwurzeln.[17]	— and oyster-plants.
— à la sauce blanche.	— mit weißer Sose gedämpft.	— stewed in white sauce.

[1] Ziemlich große Mohrrüben kocht man eine Zeitlang in Salzwasser, höhlt sie aus, bereitet aus dem gehackten Innern und Kalbfleisch ein Füllsel, füllt die Mohrrüben damit, dämpft sie in Fleischbrühe mit Butter und bindet sie mit der verdickten Brühe.

[2] In Scheiben geschnitten, mit Butter, Zwiebel, Pfeffer, Salz und ein wenig Mehl gebraten, wenn braun, Fleischbrühe hinzu, langsam weich gedünstet.

[3] Die Mohrrüben werden in Fleischsaft *(jus)* gekocht; wenn sie weich sind, wird dieser mit etwas Mehlbutter *(beurre manié)* verdickt und das Ganze mit gehackter Petersilie bestreut.

[4] a) Ein Möhrenmus vermischt man mit Rahm, Fiern, Semmel-Bröseln und Salz, formt davon flache Kuchen und bäckt sie in Butter. b) Möhren werden halb weich gekocht, in Scheiben geschnitten, in Ei und Semmel gewälzt und gebacken.

[5] Recht gelbe Mohrrüben dämpft man in Butter und fügt später etwas Ananas-Zucker zu.

[6] Mohrrüben und weiße Bohnen kocht man, jede für sich, in Salzwasser mit etwas Butter weich, gibt beide zusammen und kocht das Gemüse mit einem Löffelvoll Mehl, das man mit Essig klar gerührt hat, seimig.

[7] In Fleischbrühe gedämpft, mit Mehlbutter *(beurre manié)* verdickt.

[8] Mit Pfeffer-Körnern, Muskat-Blüte und einem Gewürz-Sträußchen *(bouquet)*.

[9] Drei Teile Mohrrüben und einen Teil Zwiebeln schneidet man in Scheiben, röstet diese in Butter, gibt Mehl und Fleischbrühe daran, läßt sie weich dämpfen und schwenkt sie mit Eigelb, gehackter Petersilie und etwas Essig.

[10] Die Mohrrüben in Scheiben geschnitten, mit Butter, Zucker und Fleischbrühe kurz gekocht, mit weißer Sose, gehackter Petersilie und frischer Butter geschwungen.

[11] In einer hellen Sose mit gehackter Petersilie.

[12] Ung. *hüvelyes zöldborsó és sarjurépa.* — Auch *carottes et petits pois mêlés,* unser deutsches »Schoten und Möhren«.

[13] An das weiche Gemüse etwas frische Sahne (Rahm) und Butter gegeben; das Ganze mit Mehlbutter *(beurre manié)* geschwungen.

[14] *Pois goulus, pois sans cosse, pois gourmands, pois mange-tout* Zucker-Erbsen.

[15] Gehackte Zwiebel schwitzt man in Butter kocht sie in Salzwasser, fügt die in feine Streifen geschnittenen Mohrrüben hinzu, dünstet sie weich, legt Äpfel, in dicke Scheiben geschnitten darauf, läßt sie weich werden und schwingt das Ganze mit einem Stück frischer Butter.

[16] Die Mohrrüben werden in Fleischbrühe gekocht, mit geschwitztem Mehl verdickt und mit dem ausgequelltem Reis aufgekocht.

[17] Mohrrüben und Schwarzwurzeln zusammen gedämpft und in Butter- oder weißer Rahmsose *(béchamel)* geschwungen.

Carottes sautées.	Mohrrüben geschwungen.	Fried carrots.
— *au sucre.*	— mit Zucker gedämpft.	Carrots stewed with sugar.
— *à la végétarienne.*	— nach Vegetari(an)er-[1]) Art.	— boiled in salt water, garnished w. parsley.
— *à la Vichy.*	— mit Vichyer[2]) Salz.	— with Vichy salt.
Gâteau de carottes.	—-Kuchen[3]).	Cake of carrots.
— *de carottes à la française.*	—-Kuchen auf französische[4]) Art.	— of carrots in the French style.
Hochepot de carottes.	—-Ragout[5]).	Hotch-potch of carrots.
Petits pâtés aux carottes.	Pastetchen mit Mohrrüben gefüllt.	Patties filled with (purée of) carrots.
— *pâtés russes aux carottes.*	Russische[6]) Mohrrüben-Pastetchen.	Russian carrot-patties.
Pie *de carottes.*[7])	Mohrrüben-Pastete.	Carrot-pie.
Piroschki *aux carottes.*[8])	Russische Mohrrüben-Pastetchen.	Russian carrot-patties.
Purée de carottes.	Mohrrübenmus.	Purée of carrots.
Tartelettes aux carottes à la russe.	Mohrrüben-Törtchen auf russische[9]) Art.	Small Russian carrot-tarts.
Cassavi, cassave.[10])	Kassawa, Maniok.	Cassava.
Céleri, *éprault.*	Sellerie[11]).	**Celery.**
— *à la béchamel.*	— mit weißer Rahmsoße.	— with white cream sauce.
— *(braisé) à l'espagnole.*	— in spanischer Soße (gedämpft).	— (braised) in Spanish sauce.
— *en branche(s).*	—-Stangen[12]).	— -sticks.
— *en branche(s), sauce rémo(u)lade.*	—-Stangen m. Remoladen-Soße.	— -sticks with remoulade sauce.
— *à la Chetwynd.*	— mit Zwiebeln und Beißbeeren.[13])	— with onions in cream and chillies.
— *à la crème.*	— mit Rahmsoße.	— with cream sauce.
— *à la demi-glace.*	— mit verdicktem Fleischsaft.	— w. brown meat gravy.
— *à la fermière.*	— mit Speck und brauner Soße.	— with bacon and brown sauce.
— *et fonds d'artichauts.*	— und Artischocken-Böden.	— and artichoke-bottoms.
— *et fonds d'artichauts à la russe.*	—-und Artischocken-Salat auf russische Art.[14])	Salad of celery and artichokes, Russian style.
— *frit.*	Gebackener[15]) Sellerie.	Fried celery.
— *frit, sauce aux tomates.*	— Sellerie mit Paradiesapfel-Soße.	— celery with tomato sauce.

[1]) Man kocht die Mohrrüben in Salzwasser, verdickt die Brühe mit Kartoffelmehl und würzt mit gehackter Petersilie.

[2]) Sprich »Wischi«; *Vichy*, franz. Badeort mit berühmten Heilquellen. Große Mengen des Mineralwassers, Pastillen und Salz werden versendet. — Die Mohrrüben mit etwas Wasser, Salz, Zucker und Vichyer Salz derartig gekocht, daß die Flüssigkeit sirupartig dick ist, wenn die Mohrrüben fertig sind.

[3]) Unter ein Mohrrübenmus gibt man Rahm (Sahne), Mehl, Eigelbe, Butter und Eierschnee, füllt alles in eine Tortenform und bäckt die Torte im Ofen.

[4]) Ein Mohrrübenmus vermischt man mit schaumig gerührter Butter, Milch, Kartoffelmehl, Zucker, einigen ganzen Eiern, einigen Eigelben, Eierschnee, Orangenblüten-Wasser und bäckt es im Ofen.

[5]) Mohrrüben und weiße Rüben werden gleichmäßig zugestutzt, in Fett gebacken, mit Bratensaft *(jus)* und Zucker gedämpft.

[6]) Russisch: *piroschki s markowi.* Man bereitet diese in den verschiedensten Formen, sowohl offen, als auch geschlossen, von Hefen-, Blätter- oder mürbem Teig.

[7]) Auch *pâté de carottes à l'anglaise.*

[8]) Wie *petits pâtés russes aux carottes* (s. d.).

[9]) Die Mohrrüben schneidet man in Würfel und dünstet sie mit gehackter Zwiebel in Fleischbrühe. Kleine flache Formen *(tartelettes)* legt man mit Teig aus, gibt die Mohrrüben hinein, hartgekochtes, gehacktes Ei und gewiegte Petersilie darüber, schließt mit Teig, bäckt die Törtchen und gibt sie zu Tisch.

[10]) Vergl. *manioc, magnoc, manioque, manihot.*

[11]) It. *sedano,* span. *apio,* ung. *zeller.* Hiervon unterscheidet man 14 über die ganze Erde verbreitete Arten. Im alten Griechenland wurden aus den Blättern des Sellerie Kränze als Schmuck für Gräber und als Preise für die Sieger in den öffentlichen Spielen gewunden. In England werden die langen Blattstiele *(the blanched leafstalks)* in schlanken Glasgefäßen, *celery-vases* oder *celery-glasses,* aufgetragen und als *celery-sticks* mit Salz zum Käse gegessen, während man den Knollen-, Wurzel-Sellerie *(céleri-rave* im Franz., und *turnip-rooted celery* im Engl.) weniger oder gar nicht baut. Der Stangen-Sellerie erhält seinen eigentümlichen Geschmack erst, nachdem er einem gelinden Frost ausgesetzt war. Auch ist zu empfehlen, denselben vor dem Gebrauch einige Stunden in Eiswasser zu legen. Da das Auftragen des Selleries in Gläsern und Vasen der einfachsten bis zur elegantesten Art recht allgemein geworden ist, so wird jetzt in feinen Häusern der Stangen-Sellerie auf lange, schmale Tischchen gelegt. Man ißt ihn ohne Ausnahme mittels der Finger.

[12]) Auch Stangen-Sellerie (im Gegensatz zu Knollen-, Wurzel-Sellerie); gebleichte Blattstiele *(blanched leafstalks)* des Sellerie; vergl. Fußbem. zu *céleri.*

[13]) Die in angemessene Stücke geschnittenen Stangen werden mit gedämpften Zwiebeln, Rahm und Beißbeeren vermischt und auf geröstetem Brot *(toast)* angerichtet.

[14]) Man bereitet den Salat mit Essig, Öl, Salz, Pfeffer und Senf; jedoch müssen die Artischocken-Böden warm sein.

[15]) Sellerie in Backteig getaucht und in heißem Fett gebacken.

Céleri à la genevoise.	Sellerie auf Genfer[1] Art.	Celery w. mushroom sauce.
— à l'italienne.	— mit italienischer Sose.	— with Italian sauce.
— au jus.	— mit Bratensaft.	— with meat gravy.
— à la maître d'hôtel.	— nach Haushofmeister-[2] Art.	— with a white sauce.
— à la moelle (de boeuf).	— mit Rindsmark.	— with marrow.
— au parmesan.	— mit Parmesan-Käse.[3]	— with Parmesan cheese.
— aux racines de persil.	— mit Petersilien-Wurzeln.	— with parsley-roots.
— à la reine.	— auf königliche[4] Art.	— in the royal style.
— à la tessinoise.	— mit Kruste von Eigelben, Brotkrumen und Käse.[5]	— masked with sauce of egg-yolks and cheese, baked.
— au velouté.	— mit weißer Stammsose.	— with stock white sauce.
— à la Villeroi.	— nach Villeroi[6].	— coated with Villeroi sauce, breaded, fried.
Beignets de céleri.	— -Krapfen[7].	— -fritters.
Céleri-rave[8].	**Knollen-, Wurzel-Sellerie.**	**Celeriac,** turnip- (rooted) celery, knob-celery.
— -rave au parmesan.	— -Sellerie mit Parmesan-Käse.	— with Parmesan cheese.
— -rave en purée.	Mus von Knollen-Sellerie.	Purée of celeriac.
— -rave en ragoût.	Ragout[9] von Knollen-Sellerie.	Ragout of celeriac.
— -rave à la sauce au beurre.	Knollen-Sellerie mit Buttersose.	Celeriac with butter sauce.
— -rave sauté.	— -Sellerie geschwungen.[10]	Fried celeriac.
Hors-d'oeuvre de céleri-rave.	Nebengericht[11] von Knollen-Sellerie.	By-dish of celeriac.
Purée de céleri-rave.	Selleriemus.	Purée of celeriac.
Cèpe, *ceps.*	Löcherpilz[12].	**Polyporus,** flap mushroom.
Cèpes à la béchamel.	Löcherpilze mit weißer Rahmsose.	Mushrooms with white cream sauce.
— à la bordelaise.	Bordeauxer[13] Löcherpilze.	Bordeaux mushrooms.
— braisés.	Gedämpfte Löcherpilze.	Braised mushrooms.
— confits, marinés.	Eingelegte Löcherpilze.	Mushrooms put up in oil.
— à la crème aigre.	Löcherpilze m. saurer Sahne.	— with sour cream.
— farcis au jambon.	— mit gehacktem Schinken gefüllt.	— stuffed with chopped ham.
— farcis au jus.	Gefüllte Löcherpilze mit Bratensaft.	Stuffed mushrooms with brown meat gravy.
— au four.	Löcherpilze im Ofen gebacken[14].	Baked mushrooms.
— frits.	Gebackene[15] Löcherpilze.	Fried mushrooms.
— au gratin.	Überkrustete Löcherpilze.	Browned mushrooms.
— gratinés à la crème.	— Löcherpilze mit Rahmsose.	— mushrooms with cream.
— marinés.	Gebeizte Löcherpilze.	Marinated mushrooms.

[1]) Der gekochte Sellerie wird mit Tafelpilz-Sose geschwungen, angerichtet und überkrustet.

[2]) Man schneidet die Stangen in Stücke, wällt (blanchiert) sie ab, kocht sie in Fleischbrühe, bereitet von dieser eine weiße Sose, mischt gehackte Sellerie-Blätter darunter und gibt sie über die Stangen.

[3]) Mit weißer Sose und Käse geschwenkt, im Ofen überkrustet.

[4]) Gekocht, mit Madeira gebeizt, durch Backteig gezogen, ausgebacken, mit Zucker bestreut und im heißen Ofen überglänzt; Madeira-Sose.

[5]) Dreiviertels gar gekocht, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Speckscheiben und weißer Fleischbrühe geschwenkt; Sose durchgestrichen, mit Mehlbutter gebunden, gekocht, Eigelbe und geriebener Schweizer Käse hinzu; diese Sose über den Sellerie in ein Backblech gegossen, Brotkrumen und geriebener Käse darüber gestreut, zehn Minuten im heißen Ofen gebacken.

[6]) Der Sellerie wird gedämpft, mit *Villeroi*-Sose überzogen, in geriebene Semmel getaucht (paniert) und in heißem Fett gebacken.

[7]) Von gekochtem Sellerie nimmt man die weichsten Teile, würzt sie, taucht sie in Backteig und bäckt sie aus.

[8]) Mehrzahl *céleris-raves*. Vergl. Fußbem. zu *céleri*. — Man kann den Knollen-Sellerie ebenso zubereiten wie den Stangen-Sellerie.

[9]) Würfelig geschnittener magerer Speck und olivenförmig ausgestochene Sellerie-Stücke werden zusammen gedämpft.

[10]) Man kocht Sellerie-Knollen, schneidet sie, schwingt sie in Butter und bestreut sie mit gehackten Sellerie-Blättern.

[11]) Man schneidet Sellerie dünn und beizt ihn in verdünntem Senf mit Essig, Salz und Pfeffer.

[12]) Die Gattung ist in ungefähr 300 Arten über die ganze Erde verbreitet. Es sind meist große Schwämme, teils fleischig, zum größeren Teil aber zäh, lederartig.

[13]) Stiele gehackt, Köpfe in Öl gebraten, mit etwas Knoblauch, den Stielen und gehackter Petersilie, dann mit Semmel-Bröseln geschwungen, etwas Cayenne-Pfeffer zugefügt und angerichtet, mit Tafel-Fleischbrühe *(glace)* überglänzt.

[14]) Die Pilze werden mit Zwiebel, Butter und saurer Sahne gedämpft und im Ofen mit geriebenem Käse überkrustet.

[15]) In Stücke geschnitten, gewürzt, in Mehl umgewendet, in geschlagenes Ei getaucht und in heißem Fett gebacken.

Cèpes marinés à la russe.	Löcherpilze auf russische[1]) Art eingemacht.	Mushrooms put up in oil, Russian fashion.
— aux oeufs brouillés.	— mit Rührei(ern).	— with scrambled eggs.
— au persil.	— mit Petersilie.	— with parsley.
— à la piémontaise.	Gefüllte Löcherpilze in Öl mit Knoblauch gebraten.	Stuffed mushrooms fried in oil with garlic.
— aux pommes de terre.	Löcherpilze mit Kartoffeln.	Mushrooms with potatoes.
— à la provençale.	— auf provençalische[2]) Art.	— stewed with garlic and onions.
— à la russe.	— mit sauerer Sahne und Fenchel.	— with sour cream and fennel.
— sautés.	Geschwungene Löcherpilze.	Fried (tossed) mushrooms.
— à la toulousaine.	Löcherpilze auf Toulouser[3]) Art.	Mushrooms with ham, onions and tomatoes.
Coquilles aux cèpes.[4])	— in Muschel-Schalen.	— in shells.
Côtelettes de cèpes.	Koteletten[5]) von Löcherpilzen.	Cutlets of mushrooms.
Émincé de cèpes.	Blätterragout von Löcherpilzen.	Minced mushrooms.
— de cèpes à la polonaise.	— von Löcherpilzen überkrustet mit sauerer Sahne.	— mushrooms crusted with sour cream.
— de cèpes à la provençale.	— von Löcherpilzen auf provençalische[6]) Art.	— mushrooms with tomato sauce.
Essence de cèpes.	Löcherpilz-Essenz[7]).	Essence of mushrooms.
Galette de cèpes.	— -Schmarren, Schwammen-Pfanzel[8]).	Kind of mushroom-pie.
Gâteau de cèpes.	— -Kuchen[9]).	Cake of mushrooms.
Omelette de cèpes.	— -Eierkuchen, Pilzpfanne[10]).	Mushroom-omelet.
Pâté aux cèpes.	— -Pastete.	— -pie.
— aux cèpes à la russe.	— -Pastete, russisch[11]).	— -pie, Russian style.
Petits pâtés aux cèpes à la crème.	Pastetchen mit Löcherpilzen in Rahmsose gefüllt.	Patties filled with mushrooms in cream sauce.
Tartelettes aux cèpes.	Löcherpilz-Törtchen.	Small mushroom-tarts.
Cerfeuil[12]).	Kerbel[13]).	Chervil[14]).

[1]) Man putze und wasche die Pilze, werfe sie in kochendes Wasser und lasse sie aufkochen. Alsdann lasse man sie auf einem Durchschlag erkalten. Nun fülle man sie mit etwas Salz, Pfeffer-Körnern, Lorbeer-Blättern und Knoblauch in einen steinernen Topf, gieße kochenden Essig darüber und lasse ihn erkalten. Dann bedeckt man die Pilze mit einem beschwerten Brettchen, bis sie gut Essig gezogen haben, entfernt dieses hierauf und gießt eine Schicht Öl über die Pilze. Den Topf verschließt man luftdicht.

[2]) a) Die Pilze in Scheiben geschnitten, mit Knoblauch, Zwiebeln, Lorbeerblatt und spanischer Sose gedämpft, Zitrone und Petersilie hinzugegeben, mit gerösteten Brotkrusten angerichtet. b) In Scheiben geschnittene Löcherpilze werden mit Knoblauch in Paradiesapfel-Sose geschwungen (sautiert).

[3]) Die Löcherpilze werden fein geschnitten und in Butter und Öl gebraten. Dann fügt man würfelig geschnittenen Schinken, gehackte Zwiebeln, Schalotten und in Stücke geschnittene Paradies-Äpfel zu, gibt etwas spanische Sose daran und läßt das Ganze einige Minuten ziehen.

[4]) *Cèpes en coquilles, coquilles de cèpes* ist dasselbe.

[5]) In Scheiben geschnittene Semmel übergießt man mit heißer Milch. Einige Pilze und Zwiebeln hackt man fein, schwitzt sie in Butter, fügt die Semmel, zwei Eier, Semmel-Bröseln und Gewürz zu, formt Koteletten davon und bratet diese in Butter. (Vegetarianer-Küche.)

[6]) Die feingeschnittenen Pilze werden in Öl mit Lorbeerblatt, Knoblauch und gehackten Zwiebeln gebraten und mit spanischer und Paradiesapfel-Sose, gehackter Petersilie und Zitronensaft geschwungen.

[7]) Man schält die Pilze, beizt sie über Nacht mit Salz und Zitronensaft, kocht sie mit verschiedenen Gewürzen, preßt den Saft durch ein Tuch und füllt ihn in Flaschen.

[8]) Süddeutsche Küche: Die Pilze geschnitten und gedämpft; drei Eigelbe, drei Löffelvoll Mehl mit Milch auf dem Feuer abgerührt, etwas Butter, noch drei Eigelbe und der Schnee von zwei Eiern darunter gezogen. Eine passende Schüssel mit Butter bestrichen, der halbe Brei hineingegeben, die Pilze darauf ausgebreitet und der andere Brei darüber gegeben und gebacken.

[9]) Eine flache Kasserolle streicht man dick mit Butter aus, streut weiße Semmel-Krumen darüber, dann feingeschnittene Pilze und Schnittlauch, wieder Semmel, dann Pilze und so fort. Über das Ganze legt man Butter-Stückchen und bäckt den Kuchen im Ofen.

[10]) Die Pilze gedämpft, fein gewiegt, mit Eiern und etwas geweichter Semmel vermischt, zu Eierkuchen *(omelettes)* gebacken.

[11]) Man schneidet die Pilze in größere Stücke, schwingt sie in Butter oder Öl und bindet sie mit weißer Rahmsose. Eine Tortenform legt man mit mürbem Teig aus, gibt dünne Schinken-Scheiben und die Pilze abwechselnd hinein, streut gehackte Zwiebel und Fenchel dazwischen, feuchtet das Ganze mit etwas Madeirawein an, schließt es mit einer Teigplatte und bäckt es im Ofen.

[12]) *Cerfeuil d'Espagne, cerfeuil musqué* Anis-Kerbel; *cerfeuil sauvage* wilder Kerbel.

[13]) *Anthriscus,* Pflanzen-Gattung mit zehn größtenteils in der nördlich gemäßigten Zone der Alten Welt wachsenden Arten. — Suppen-, Küchen-Kerbel *(anthriscus cerefolium).* Aus den Samen gewinnt man das ätherische Kerbelöl.

[14]) *Common chervil* Esels-Kerbel; *cow chervil, mock chervil, wild chervil* wilder Kerbel; *great chervil, sweet chervil* Anis-Kerbel; *large chervil* Buschmöhre; *needle chervil* Nadel-Kerbel; *true chervil* Garten-Kerbel.

Cerfeuil bulbeux[1]).	Kerbel-Rübchen.	Tuberous-rooted chervil.
Champignon[2]).	Tafelpilz, (Edel)pilz, (Erd)-schwamm, Brachpilz[3]).	**(Button-)mushroom,** champignon.
Champignons au beurre.	Tafel-Pilze in Butter.	— -mushrooms in butter.
— *à la bordelaise.*	— -Pilze auf Bordeauxer[4]) Art.	— -mushrooms w. parsley and shallots.
— *en caisses.*[5])	— -Pilze in (Papier-) [Kästchen.	— -mushrooms in (paper-) [cases.
— *en caisses à la diable.*	— -Pilze in (Papier-)Kästchen mit Teufels-Sose.	— -mushrooms in (paper-) cases devilled.
— *en capisantis.*	— -Pilze in Silber-Schalen.	— -mushrooms in (silver-) [shells.
— *à la capucine.*	— -Pilze nach Kapuziner-[6]) Art.	— -mushrooms w. hashed pigeon-meat.
— *au champagne.*	— -Pilze in Champagner.	— -mushrooms in cham- [pagne.
— *en croustade.*[7])	— -Pilze in einer Kruste.	— -mushrooms in a crust.
— *à l'espagnole.*	— -Pilze m. spanischer Sose.	— -mushrooms w. Spanish sauce.
— *farcis.*	Gefüllte[8]) Tafel-Pilze.	Stuffed button-mushrooms.
— *farcis à la napolitaine.*	— Tafel-Pilze auf neapolitanische[9]) Art.	— button-mushrooms with Parmesan cheese.
— *farcis à la provençale.*	— Tafel-Pilze auf provençalische[10]) Art.	— button-mushrooms, Provencial style.
— *à la financière.*	Tafel-Pilze mit Geflügel-Füllsel.	Button-mushrooms stuffed w. chicken-forcemeat.
— *aux fines herbes.*	— -Pilze m. feinen Kräutern.	— -mushrooms with fine herbs.
— *en (à la) gelée.*	— -Pilze in Sulze.	— -mushrooms in jelly.
— *au gratin.*	— -Pilze überkrustet.	— -mushrooms browned.
— *grillés.*	— -Pilze auf dem Rost gebraten.	— -mushrooms broiled or grilled.
— *grillés sur croûtons.*	— -Pilze geröstet, auf Röst- [brotschnitten.	— -mushrooms broiled on [toast.
— *à l'italienne.*	— -Pilze in Öl gebraten, auf gerösteten Brotkrusten.	— -mushrooms fried in oil, served on pieces of toast.
— *à la languedocienne*[11]).	— -Pilze mit Schalotten-Füllsel[12]).	— -mushrooms w. stuffing of parsley and shallots.
— *en légume.*[13])	Tafelpilz-Gemüse[14]).	— -mushrooms as vegetable.
— *passés au beurre.*	Tafel-Pilze in Butter gedämpft.	— -mushrooms stewed in butter.
— *à la piémontaise.*	— -Pilze auf piemontische[15]) Art.	— -mushrooms fried in butter with lemon-juice and parsley.
— *à la poulette.*	— -Pilze weiß eingemacht.	— -mushrooms with a white sauce.

---

[1]) Besser *chérophylle bulbeux* (s. d. S. 990).

[2]) *Champignon des bruyères, boule-de-neige* weißer kugelförmiger Pilz; *champignon de Malte* Malteserpilz. — *Champignons de couche* auf einem Mistbeete gezogene Pilze.

[3]) *Agaricus campestris*, it. *fungo campereccio*, span. *champiñón, hongo*, ung. *urigomba*, der geschätzteste der eßbaren Hutpilze.

[4]) a) Gedünstete Tafel-Pilze, in brauner Sose mit gehackter Petersilie und Schalotten geschwenkt. b) Die Tafel-Pilze mit Öl und Pfeffer gebeizt, auf dem Roste gebraten, mit Essig, gehackter Petersilie und Zwiebel geschwenkt.

[5]) Oder *champignons en petites caisses.*

[6]) Die Pilze, sowie das Fleisch einiger Tauben werden mit Petersilie und Knoblauch fein gehackt; das Ganze wird mit weißer Sose gebunden und in einer Kasserolle mit Öl gar gemacht.

[7]) Oder: *croustade de champignons.*

[8]) Ungarisch *töltött urigomba.* Man hackt die Stiele, vermischt sie mit etwas Kalbsbraten, Schinken und Petersilie und füllt die Köpfe der Pilze damit. Übrigens verwendet man zu diesem Gericht auch Bratwurst-, Kalbfleisch-, Leber- oder anderes Füllsel.

[9]) Die Fülle besteht aus Knoblauch, Schalotten, Petersilie, Parmesan-Käse und Semmel-Bröseln.

[10]) Zur Fülle hackt man die Pilzstiele, schwitzt sie mit gehackten Schalotten und Zwiebeln, schwenkt sie mit weißer Rahmsose *(béchamel)* und gehackter Petersilie und bindet sie mit einigen Eigelben.

[11]) Veraltet auch *languedochienne.*

[12]) Zur Fülle mischt man zwei Löffelvoll gehackte Petersilie und ebensoviele Schalotten mit drei Löffelvoll Salatöl, würzt mit geriebener Muskatnuß, füllt und bäckt die Tafel-Pilze schnell im Ofen.

[13]) Unter *champignons liés* versteht man ebenfalls ein Tafelpilz-Gemüse, das aber mit einer Rahmsose gebunden ist.

[14]) Man dämpft die Pilze mit etwas Salz und einer kleinen Zwiebel ein wenig, fügt dann Butter und gehackte Petersilie zu, läßt die Pilze weich werden, gießt etwas Fleischbrühe an und verdickt sie mit Mehlbutter *(beurre-manié).*

[15]) Die Pilze werden gedämpft, in Scheiben geschnitten und in zerlassener Butter mit Zitronensaft und Petersilie geschwungen.

Champignons à la provençale.	Tafel-Pilze auf provençalische[1]) Art.	Button-mushrooms in the Provencial style.
— sautés.	— -Pilze geschwungen.	— -mushrooms fried.
— à la saxonne.	— -Pilze auf sächsische[2]) Art.	— -mushrooms browned, seasoned with pepper and parsley.
— en vol-au-vent.[3])	— -Pilze in Blätterteig-Hohlpasteten.	— -mushrooms in puff-paste patty cases.
Bouillon de champignons à la russe.	Tafelpilz-Brühe auf russische[4]) Art.	Bouillon of button-mushrooms, Russian style.
Coquilles de champignons.[5])	Tafel-Pilze in Muschel-Schalen.	Button-mushrooms in shells.
Croquettes de champignons.	Tafelpilz-Krusteln[6]).	Croquettes of button-mushrooms.
Croûte aux champignons.	Tafel-Pilze in einer Kruste.	Button-mushrooms in a crust.
Émincé de champignons.	Blätter-Ragout[7]) von Tafel-Pilzen.	Mince of button-mushrooms.
Fricassée de champignons.	Tafelpilz-Frikassee[8]).	Fricasseed button-mushrooms.
Pâté de champignons à la végétarienne.	— -Pastete mit Kartoffeln.[9])	Pie of button-mushrooms and potatoes.
Petits pâtés aux champignons.	Kleine Pasteten mit Tafel-Pilzen.	Small patties with button-mushrooms.
— vol-au-vent de champignons.	—, mit Tafel-Pilzen gefüllte Blätterteig-Hohlpasteten.	Puff-paste patty cases filled with cut-up mushrooms in gravy.
Poudre de champignons.	Tafelpilz-Pulver[10]).	Powdered button-mushrooms.
Purée de champignons.	Tafelpilzmus.	Purée of button-mushrooms.
Cannelons à la purée de champignons.	Blätterteig-Röhrchen mit Tafelpilzmus gefüllt.	Puff-paste canes filled with purée of button-mushrooms.
Rôties aux champignons.	Tafel-Pilze auf gerösteten Brotschnitten.	Mushrooms on slices of buttered toast.
Chardon musqué ou penché.	Bisam-Distel, Esels-Distel.[11])	Musk-thistle, Scotch thistle.
Chardon Roland, chardon roulant, chardon à cent têtes[12]).	Mannstreu, Brach-, Brack-, Kraus-, Kollerdistel.	Sea-holly, eryngo, eryngium.
Châtaigne[13]).	Kastanie.	Chestnut.
Châtaigne d'eau.[14])	Wasser-Kastanie.	Water-chestnut.
Châtaigne de terre[15]).	Erdkastanie.	Earth-nut.

[1]) Die Köpfe auf dem Rost gebraten, die Stiele mit Petersilie und Knoblauch gehackt, in Öl geschwitzt, schichtweise mit den Köpfen in eine Silber-Kasserolle gefüllt, immer Semmel-Bröseln dazwischen und eine Viertel-Stunde im Ofen gebacken.

[2]) Die Tafel-Pilze in Scheiben geschnitten, in Butter gedämpft, bis sie etwas braun und krustig werden, mit Pfeffer und gehackter Petersilie durchgeschwenkt.

[3]) Oder *vol-au-vent de champignons*, engl. auch *puff-paste patty cases filled with button-mushrooms.*

[4]) Russisch *bulion gribnoï.* Man weicht drei Stunden vor dem Anrichten 250 g getrocknete Tafel-Pilze in warmem Wasser und wäscht sie. Wurzelwerk und Gemüse aller Art schneidet man in Streifen *(en julienne)* oder Würfel, gibt ein Würzsträußchen *(bouquet)*, etwas Salz und das nötige Wasser darauf, läßt die Pilze weichkochen, schneidet sie in Würfel und gibt die durchgeseihte Brühe darüber.

[5]) Auch *champignons en coquilles*, engl. oft *coquilles of (button-)mushrooms.*

[6]) Man bereitet von Tafel-Pilzen und weißer Rahmsose *(béchamel)* ein Würfel-Ragout *(salpicon)*, läßt es erkalten, formt davon Krusteln, welche man verkrustet (paniert) und bäckt.

[7]) Feinblätterig geschnittene, in Butter geschwungene Tafel-Pilze.

[8]) Man dünstet die Tafel-Pilze mit Butter und Zitronensaft und bindet die Brühe mit einigen Eigelben.

[9]) Gleiche Mengen von frischen Tafel-Pilzen und in Scheiben geschnittenen rohen Kartoffeln in einer mit Butter ausgestrichenen Pasteten-Schüssel mit Gewürz und wenig Wasser, mit Teig bedeckt, gebacken.

[10]) Alle möglichen eßbaren Pilze werden gesäubert und langsam getrocknet, fein gestoßen, gesiebt und in Flaschen gefüllt; besonders für Wildragouts *(salmis)* ist dieses Pulver von großem Werte.

[11]) *Carduus nutans*, krautartiges Gewächs mit ästigem Stengel. Die jungen Blätter und Sprosse liefern ein schmackhaftes Gemüse. — *Carduus marianus*, franz. *chardon de Notre-Dame, chardon(-) Marie*, einjährige Pflanze Istriens und Dalmatiens.

[12]) *Eryngium campestre (eryngium maritima)* = *panicaut.*

[13]) *Châtaigne* ist die gewöhnliche Bezeichnung für die Frucht des Kastanienbaumes *(châtaignier)*; *marron* ist eine (eßbare) Spielart, welche größer wird als die *châtaigne.* — *Châtaigne du cheval, châtaigne chevaline* Roßkastanie; *châtaigne d'eau* Wassernuß; *châtaigne du Malabar* Frucht des Brotbaumes; *châtaigne de terre* Erdeichel, Erdnuß, Erdkastanie.

[14]) *Trapa natans* = *marron d'eau.*

[15]) *Carum bulbocastanum* = *terre-noix.*

Chatinis.	Gemüse aus scharfen Früchten mit Salz und Piment.[1])	Chatinis.
Chenillère[2]).	Skorpionkraut.	Scorpion's-tail.
Chenillette, *chenillère, chenille, scorpiure.*	**Skorpionkraut,** **Raupen-klee**[3]).	**Caterpillar,** scorpion's-tail.[4])
Chenillettes braisées.	Gedämpfter[5]) Raupenklee.	Braised caterpillars.
Chénopode[6]).	Gänsefuß.	Goose-foot.
Cherimsel.	Gefüllte Oster-Klöße[7]).	Jewish passover dumplings.
Chérophylle bulbeux[8]).	**Kerbel-Rübchen**[9]).	**Tuberous rooted chervil.**
Croustades aux chérophylles bulbeux.	Krusteln mit Kerbel-Rübchen.	Croustades with tuberous rooted chervil.
Chervi(s)[10]), *girole.*	**Zucker-Wurzel**[11]).	**Skirret**[12]).
— *à la béchamel.*	— -Wurzel in weißer Rahmsose.	— in white cream sauce.
— *au blanc.*	— -Wurzel in weißer Sose.	— in white sauce.
— *bouilli.*	— -Wurzel gekocht[13]).	Boiled skirret.
— *braisé.*	— -Wurzel gedämpft[14]).	Braised skirret.
— *frit.*	— -Wurzel gebacken[15]).	Fried skirret.
Chevalet[16]).	Zehrwurz.	Cuckoo-pint(le).
Chicon[17]).	Römischer Lattich.	Cos lettuce.
Chicorée[18]), *chicorée sauvage.*	Cichorie, Wegwarte[19]).	Chicory, wild endive.
Chicorée endive, *endive.*[20])	**Endivie**[21]).	**Endive.**
— *endive à l'allemande.*	Endivien in Fleischbrühe gedämpft.	— stewed in broth.
— *endive à la béchamel.*	— in weißer Rahmsose.	— in white cream sauce.
— *endive à la crème.*	— mit Rahmsose.	— with cream sauce.
— *endive à la demi-glace.*	— in verdicktem Fleischsaft.	— with brown meat gravy.
— *endive à l'espagnole.*	— in spanischer Sose.	— with Spanish sauce.
— *endive au jus.*	— mit Bratensaft.	— with brown meat gravy.
— *endive au lait.*	— mit Milch.	— with milk.
— *endive aux oeufs.*	— mit Eiern.[22])	— with eggs.
— *à la paysanne.*	— nach Bauern-[23])Art.	— with bacon and onions.

[1]) Auf der britischen Insel Mauritius im Indischen Ozean.

[2]) Prov. gebräuchlich; besser *chenillette* und *chenille.*

[3]) *Scorpiurus*, mit raupenähnlichen Schoten. Obgleich von wenig Wert, wird diese Pflanze doch oft gezogen, um zu besonderen Überraschungen Veranlassung zu geben.

[4]) *Scorpion's thorn (genista scorpius), a thorny leguminous plant of Southern Europe.*

[5]) Man reinigt die größten Raupen-Schoten und dünstet sie mit ebensoviel Schoten-Kernen über Speck- und Zwiebel-Scheiben.

[6]) *Chenopodium* = *ansérine;* vergl. *arroche.*

[7]) Israelitische Oster-Speise: Man weicht drei »Matzes« (ungesäuerte Oster-Brote) in Wasser, vermischt sie mit drei Eiern, 70 g Zucker, einigen gehackten Mandeln, Zitronen-Schale, etwas Schmalz und soviel gestoßenen »Matzes« als nötig ist, um dem Teig die nötige Festigkeit zu geben. Davon formt man Klöße, welche mit würfelig geschnittenen Äpfeln und gehackten Mandeln gefüllt, in Butter gebacken und mit Zucker und Zimt bestreut werden.

[8]) Besser als *cerfeuil bulbeux.*

[9]) Auch Knollen-Kerbel, Rüben-Kerbel.

[10]) Auch (ungenau) *sium, sion, berle.* — *Faux chervi(s)* wilde Möhre.

[11]) *Sium sisarum, pimpinella sisarum,* krautartiges Gewächs aus Mittelasien, schon von den alten Römern gegessen; denn zu Tiberius' Zeiten mußten Zucker-Wurzeln mehrmals als Tribut vom Rheine nach Rom geschickt werden. Die Zucker-Wurzel wird auf leichtem, fettem Garten-Boden der süß und gewürzreich schmeckenden Wurzel halber gebaut.

[12]) *Has been long cultivated in Europe for its edible clustered tuberous roots, which are very sweet.*

[13]) In Fleischbrühe gekocht und mit einer hellbraunen Mehlschwitze *(roux)* verdickt.

[14]) Die Wurzeln werden gleichmäßig zugeschnitten, in Butter gedämpft und mit gehackten Kräutern überstreut.

[15]) Die Wurzeln werden gekocht, geschält, in Backteig getaucht, ausgebacken und mit gebackener Petersilie auf einem Mundtuch zu Tisch gegeben.

[16]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *chou poivré.*

[17]) *Lactuca romana* = *(laitue) romaine.*

[18]) Schlechthin auch für *chicorée endive* gebraucht: *salade de chicorée* = *chicory-salad;* besser *salade de chicorée endive* = *endive-salad.*

[19]) *Cichorium intybus,* Feldwegwart, Sonnenwende, bis 1,25 m hoch, findet sich von Japan und China durch Vorderasien und ganz Europa bis hoch nach Norwegen und auch in Nordamerika. Mit Zucker eingemacht, bildet die Wurzel die Hindläufte der Konditoren. Das junge Kraut dient als Salat. Für diesen Zweck zieht man besondere Formen, besonders in Belgien den Brüsseler Witloof und in Frankreich den Kapuzinerbart *(barbe-de-capucin,* s. d.).

[20]) Auch *escarole, escarolle, scar(i)ole.*

[21]) *Cichorium endivia,* span. *escarola,* aus Ostindien stammend. Als *intybus* wurde die Endivie schon von den alten Römern in Gärten gezogen. Infolge einer vielhundertjährigen Kultur in den verschiedensten Klimaten sind viele Sorten entstanden, welche sich auf zwei Hauptformen zurückführen lassen, krausblätterige und breitblätterige (Eskariol).

[22]) Unter ein Endivien-Gemüse mischt man gehackte Eier, oder man umlegt es mit halbweichen, oft auch verlorenen Eiern.

[23]) Man dämpft die Endivien mit würfelig geschnittenem, abgewälltem (blanchiertem) Speck, gehackter Zwiebel, gestoßenem Pfeffer, fein geriebener Muskatnuß und einem Kräuter-Sträußchen *(bouquet)* in fetter Fleischbrühe und läßt dieselbe kurz einkochen.

Chicorée endive au velouté.	Endivien mit weißer Stammsoße.	Endive with stock white sauce.
Pain de chicorée endive à la crème.	Endivienmus mit Rahm in einer Form gestockt.[1]	Mould of mashed endive with cream.
Purée de chicorée endive.	Endivienmus.	Purée of endive.
Chicorée sauvage[2].	Wegwarte, Cichorie.	Chicory.
Chin-chen-tsai.[3]	Getrocknete Blüten der gelben Lilie.	Dried flowers of the yellow lily.
Ching-lo-pò.[4]	Getrocknete Rüben.	Dried turnips.
Ching-tao.	Grüne Bohnen.[5]	Green beans.
Chi-tsai[6].	Gepreßter Seetang.	Pressed seatang.
Chou.	Kohl[7].	**Cabbage,** colewort[8].
Chou d'Allemagne tardif[9].	Centnerkraut.	Kind of large cabbage.
Chou en arbre[10].	Baum-, Blattkohl.	Tree-cabbage.
Chou blanc.	**Weißkohl, Weißkraut**[11].	**White cabbage.**
Choux blancs à l'aigre-douce.	— mit süß-saurer Sose.[12]	Hot slaw.[13]
— blancs à la bavaroise.	Bayrisch(es) Kraut[14].	Bavarian cabbage.
— blancs au beurre.	Gedämpftes Weißkraut mit Butter.	Stewed white cabbage with butter.
— blancs bouillis.	Gekochtes[15] Weißkraut.	Boiled white cabbage.
— blancs bouillis à l'allemande.	—, gehacktes Weißkraut mit gekochten Speckwürfeln und weißer Sose.	—, chopped white cabbage with boiled bacon cut in dice and white sauce.
— blancs bouillis à l'anglaise.	— Weißkraut auf englische[16] Art.	— white cabbage, English style.
— blancs bouillis à l'est-prussienne.	— Weißkraut auf ostpreußische[17] Art.	— white cabbage in the East Prussian style.
— blancs bouillis au lard.	— Weißkraut und Speck.	— white cabbage a. bacon.
— blancs bouillis à la mecklembourgeoise.	— Weißkraut mit Hammelfleisch.[18]	— white cabbage with mutton and bacon.
— blancs à la bourgeoise.	Gedämpftes Weißkraut, Schmorkohl.	Braised white cabbage in the family style.
— blancs braisés.	— Weißkraut, Dämpfkraut[19].	— white cabbage.

[1]) Feingehackte Endivien gedünstet, mit ganzen Eiern, Eigelben und Sahne verarbeitet und im Wasserbade *(au bain-marie)* gar gemacht.

[2]) *Cichorum intybus = chicorée.*

[3]) Ein chinesisches Gemüse.

[4]) Ein chinesisches Gemüse.

[5]) Das aus diesen Bohnen gewonnene Mehl dient zur Bereitung des im nördlichen China sehr beliebten *Tao-fu* (Bohnen-Auflauf), sowie zur Herstellung von Bohnen-Nudeln.

[6]) Ein chinesisches Gemüse.

[7]) *Brassica,* mit vielen durch die Kultur erhaltenen Abarten: a) Winterkohl (Gartenkohl, *chou-colza),* zu welchem der Blatt-, Baum-, Kuhkohl, ewiger Kohl *(chou en arbre, chou cavalier)* und der Grün-, Braun-, Blau-, Federkohl *(chou vert, chou non pommé)* gehören. b) Rosenkohl *chou de Brabant, chou de Bruxelles, chou à jets, chou à rejets,* engl. *Brusseis sprouts, thousand-headed cabbage.* c) Wirsingkohl, besonders in zwei Hauptarten, als gewöhnlicher Wirsing (Herzkohl, Börsch, welscher Kohl, *chou pommé-frisé, chou de Milan, chou bullé,* mit geschlossenen Köpfen) und als Savoyerkohl *(chou de Savoie, chou d'Espagne, chou frisé, chou pancalier,* mit am Rande fein krausen Blättern und offenen Köpfen) gebaut. — Kopfkohl (Kappes, Kabis, Kraut, *chou pommé, chou-cabus).* Man unterscheidet gemeines Kraut (mit rundlichen Köpfen), Yorker- oder Filderkraut (mit spitz zulaufenden Köpfen) und Rotkraut *(chou rouge,* mit rundlichen, weinroten Köpfen). Diese Abarten werden in vielen Spielarten und Sorten *(chou d'Allemagne tardif, chou quintal, chou de Strasbourg,* größter Kopfkohl, besonders im Elsaß angepflanzt; Ochsenherz; Butterkraut; Zentnerkraut usw.) gebaut. d) Kohlrabi (Oberkohlrabi, Knollenkohl, *chou-rave).* e) Blumenkohl (Käsekohl, Karviol, Carfiol, *chou-fleur),* von welchem man den Spargelkohl *(brocoli)* und andere Arten unterscheidet. — *Chou caraïbe* westindisches eßbares Aron; *chou conique, chou en pain de sucre* Zuckerhut-Kohl; *chou marin* gemeiner Meerkohl; *chou oléifère* Ölkohl; *chou(-)palmiste, chou de cocotier* Palmkohl (eßbare Endknospe einiger Palmen-Arten); *chou poivré* gefleckter Aron.

[8]) *Collard* Art Kohl.

[9]) Auch *chou quintal, chou de Strasbourg;* vergl. Fußbem. zu *chou.*

[10]) Auch *chou cavalier;* vergl. Fußbem. zu *chou.*

[11]) It. *cávolo bianco,* ung. *édes káposzta.*

[12]) Streifig geschnittenes Weißkraut in einer heißen dickflüssigen (rahmigen) Sose von Essig, Wasser, Butter, Eiern, Salz, Zucker; gebrüht, nicht gekocht.

[13]) *Cold slaw* einfacher Krautsalat (s. »Salate«).

[14]) Mit Butter, Zucker, Essig, Speck und Weißwein gedämpft.

[15]) Man wällt das Kraut, kocht es in fetter Hammel- oder Schweinefleisch-Brühe und verdickt diese mit geschwitztem Mehl.

[16]) Man kocht das in Viertel geschnittene Kraut in Salzwasser mit etwas Soda und gibt weiße Sose oder zerlassene Butter darüber.

[17]) Man kocht das sehr fein geschnittene Kraut in Wasser mit Butter und läßt es in einer Sose von Butter, Mehl, Rahm, Krautbrühe, Zucker und Muskat-Blüte durchziehen.

[18]) Hammelfleisch vom Rücken kocht man eine Stunde, Krautviertel eine Viertel-Stunde. Eine Kasserolle belegt man mit Speckscheiben, gibt Kraut und geschnittenes Hammelfleisch, Zwiebel-Scheiben, Kümmel, gestoßene Nelken, Salz und Pfeffer darüber, gießt die Fleischbrühe hinzu und dämpft alles weich.

[19]) Das Kraut wird gehobelt (geraspelt), gebrüht (blanchiert) und mit Schweinefett (oder Gänsefett), Wasser, Essig, Weißwein und Zucker gedämpft. Auch kann man Äpfel, Pflaumen oder Weinbeeren und Kümmel darunter mischen.

Choux blancs braisés à l'allemande-méridionale.	Gedämpftes Weißkraut auf süddeutsche[1]) Art.	Braised white cabbage, South German style.
— *blancs braisés à l'anglaise.*	— Weißkraut auf englische[2]) Art.	— white cabbage with sausages.
— *blancs braisés à l'espagnole.*	— Weißkraut auf spanische[3]) Art.	— white cabbage with sausages and chestnuts.
— *blancs braisés à la française.*	— Weißkraut auf französische[4]) Art.	— white cabbage with ham and bacon.
— *blancs braisés au lard.*	Weißkraut mit Speck gedämpft.[5])	White cabbage braised with bacon.
— *blancs braisés à la végétarienne.*	— und Rotkraut in Butter mit Äpfeln und Gewürz gedämpft.[6])	— and red cabbage braised with water, butter, apples and vinegar.
— *blancs à la chasseur.*	Jägerkraut, Parforcekohl[7]). [gedämpft.	— cabbage, hunter's fashion. [cream.
— *blancs à la crème.*	Weißkraut mit Rahm (Sahne)	— cabbage stewed with
— *blancs au cumin.*	— mit Kümmel.	— cabbage with caraway-
— *blancs émincés.*	— blätterig geschnitten.[8])	— cabbage minced. [seeds.
— *blancs à l'espagnole.*	— mit spanischer Sose gedämpft.	— cabbage stewed with Spanish sauce.
— *blancs étuvés.*	— gedämpft.	— cabbage stewed.
— *blancs farcis.*	— gefüllt.	— cabbage stuffed.
— *blancs farcis à la française.*	— auf französische[9]) Art gefüllt.	— cabbage stuffed in French style. [cheese.
— *blancs farcis au fromage.*	— mit einer Käse-Fülle.[10])	— cabbage with stuffing of
— *blancs farcis à l'israélite.*	— auf israelitische[11]) Art gefüllt.	— cabbage stuffed with rice.
— *blancs farcis à la (en) maigre.*	Gefülltes Fastenkraut[12]).	— cabbage with stuffing of soaked bread, eggs and herbs.
— *blancs farcis aux marrons.*	Weißkraut mit Kastanien gefüllt.[13])	— cabbage stuffed with chestnuts.
— *blancs farcis à la petite-russienne.*	— auf kleinrussische[14]) Art gefüllt.	— cabbage stuffed w. buckwheat grits and herbs.

[1]) Das geschnittene Kraut wird eine Stunde eingesalzen. Eine gehackte Zwiebel und zwei Eßlöffelvoll Zucker röstet man in Butter braun, fügt das Kraut und etwas Fleischbrühe zu, dämpft und bindet es mit in Gänsefett geschwitztem Mehl.

[2]) Das Kraut mit Butter, Essig und Fleischbrühe gewürzt und mit Würstchen umlegt.

[3]) Man dünstet das feingeschnittene Kraut in Butter. Wurzelwerk kocht man in Fleischbrühe mit einem Glasvoll Madeira aus, gießt die Brühe über das Kraut, fügt ein wenig Knoblauch und Thymian zu, dämpft das Kraut damit durch und umlegt es mit Kastanien und Würstchen.

[4]) a) Das Kraut wird zwischen Speck- und Schinken-Scheiben gedämpft. b) Das Kraut wird gewällt (blanchiert), grob gehackt und mit zerlassenem Speck, fettem Schweinefleisch, Bratwürsten und Fleischbrühe weich gedämpft.

[5]) Man nimmt sowohl frisches als auch mild gepökeltes Schweinefleisch.

[6]) Halb Weiß-, halb Rotkraut dämpft man mit Wasser, Butter, Äpfeln, Essig und Zucker.

[7]) Man schneidet Weißkraut fein, salzt es, kocht es nach zwei Stunden in Salzwasser, dünstet es dann in zerlassenem Speck, gießt einige mit Mehl, Wasser, Essig und Zucker gequirlte Eier darüber, läßt das Ganze durchkochen und umlegt das Kraut mit Rippchen (Koteletten) oder Würstchen.

[8]) Blätterig geschnittenes Weißkraut mit Weißwein und Essig gedünstet.

[9]) Man höhlt den Krautkopf inwendig aus, wällt (blanchiert) ihn, füllt ihn mit einem Füllsel von Geflügel, Kalbfleisch, Schinken, Rindsmark, Tafel-Pilzen, Petersilie, Schnittlauch, Weißbrot und Eiern, bindet ihn fest zu und dämpft ihn mit Fleischbrühe über Rind- und Kalbfleisch-Schnitten.

[10]) Ein großer Krautkopf wird abgewällt (blanchiert), mit seinen größeren Blättern wird eine Kasserolle ausgelegt, die anderen Blätter werden gehackt. Bratwurst-Fülle hackt man mit Petersilie, Zwiebel und Tafel-Pilzen, gibt von dieser Fülle und dem Kraut abwechselnd Schichten in die Kasserolle, streut immer Käse dazwischen, schließt das Ganze mit Krautblättern und Speckscheiben und bäckt es drei bis vier Stunden im nicht zu heißen Ofen.

[11]) Von einem Krautkopf schneidet man einen Deckel ab, höhlt das Innere aus, brüht und hackt es, vermischt es mit vorher ausgequelltem Reis, Butter, gerösteten Semmel-Bröseln, gestoßenen bitteren Mandeln, Korinthen, Salz, Zucker und geriebener Muskatnuß, füllt die Masse in den Krautkopf, bindet den Deckel darauf und dünstet das Kraut in kräftiger Fleischbrühe mit Gänsefett und Zucker oder Sirup.

[12]) Mit einer Fülle von Butter, gehackter Zwiebel, eingeweichtem Weißbrot, Eigelb, gehackter Petersilie und Tafel-Pilzen.

[13]) Wie *choux blancs en surprise.*

[14]) Man bereitet ein Füllsel, indem man eine Zwiebel und Tafel- oder Steinpilze in Würfel schneidet, in Butter schwitzt und dazu etwas gekochte Buchweizen-Grütze *(kasche)* und gehackte Petersilie fügt. Das Kraut wird in Viertel geschnitten oder auch kleiner, gewällt (blanchiert), der Strunk entfernt, das übrige gefüllt, mit einem großen Blatt umhüllt, umschnürt und in magerer Fleischbrühe gedämpft. Beim Anrichten gießt man heiße Butter darüber und gibt solche auch nebenbei. — Bei *choux blancs farcis à la petite-russienne en maigre* verfährt man wie vorhergehend, nimmt aber statt der Butter Öl und statt der Fleischbrühe eine Tafelpilz-Brühe.

Choux blancs au fromage.	Weißkraut mit Käse.[1])	White cabbage w. cheese.
— blancs au gratin ou gratinés.	— gekocht, mit Käse, Butter und Brotkrumen bedeckt, gebacken.	— cabbage boiled, in layers with cheese, butter, bread-crumbs, baked.
— blancs à la hongroise.	— mit rotem Pfeffer.[2])	— cabbage w. red pepper.
— blancs à l'italienne.	— auf italienische Art.	— cabbage, Italian style.
— blancs à la lilloise.	— gehackt, mit Zwiebeln und Butter gebacken.	— cabbage chopped, fried with onion and butter.
— blancs à la milanaise.	— mit geröstetem Schinken und Käse gebacken.[3])	— cabbage with broiled ham and grated cheese, baked.
— blancs à la navarraise.	— in Butter und Fleischbrühe mit Knoblauch gedämpft.	— cabbage stewed in butter and broth flavo(u)red with garlic.
— blancs aux oreilles de porc.	— mit Schweinsohren.[4])	— cabbage with pork-ears.
— blancs au paprika.	— mit Paprika.[5])	— cabbage with Hungarian red pepper.
— blancs au porc.	— mit Schweinefleisch.	— cabbage with pork.
— blancs en ragoût.	— -Ragout[6]).	— cabbage as ragout.
— blancs au riz.	— mit Reis.	— cabbage with rice.
— blancs à la Saint-Denis.	— mit Bratwurstfleisch gefüllt.[7])	— cabbage stuffed with sausage meat.
— blancs à la sauce au beurre.	— mit Butter-Sose.	— cabbage with drawn butter.
— blancs à la styrienne.	Steirisch(es)[8]) Kraut.	Styrian cabbage.
— blancs en surprise.	Gefülltes[9]) Weißkraut.	White cabbage stuffed with roast quails, sausages and chestnuts.
— blancs à la viennoise.	Weißkraut mit Wiener Würstchen.[10])	— cabbage with Vienna sausages.
Bombe de choux blancs.	Bombe[11]) von Weißkraut.	Bomb-shaped mould of white cabbage.
Boulettes de choux blancs à la capucine.	Weißkraut-Klöße nach Kapuziner-[12])Art.	Balls of white cabbage, Capuchin's style.
Coulibiac *aux choux blancs.*	Russische Weißkrautpastete.	*Coulibiac* w. white cabbage.
Farçons[13]) *ou poupiettes de choux blancs.*	Weißkraut-Blätter gefüllt mit Spinat und Kastanien.[14])	Leaves of white cabbage coated with spinach and chestnuts.

[1]) Das gedämpfte Kraut wird gehackt und mit dünnen Scheiben von Schweizer Käse schichtweise angerichtet. Obenauf werden Semmel-Bröseln gestreut und das Ganze überkrustet.

[2]) Ung. *hajdn-káposzta.* Vergl. *choux blancs au paprika.*

[3]) Gekochtes Weißkraut, dann dünne Scheiben von geröstetem Schinken, Butter-Sose darüber, geriebener Käse obenauf, gebacken.

[4]) Ein Schweizer Gericht. Schweinsohren schneidet man in schmale Streifen und läßt sie mit Fleischbrühe und Weißwein eine Stunde kochen. Weißkraut schneidet man in zwei Finger breite Bänder, kocht es zehn Minuten in Wasser, gibt es zu dem Fleisch, und läßt beides zusammen weich kochen. Man gibt oft gekochte Kartoffeln zu diesem Gericht.

[5]) Das Weißkraut wird mit Hammelfleisch gekocht. Die Brühe wird mit einer hellen Mehlschwitze verdickt, mit einer Messerspitzevoll Paprika aufgekocht und über das Kraut gegossen.

[6]) Man kocht das Kraut einige Minuten, schneidet es in Stücke und dämpft es über Speck und Schinken-Scheiben.

[7]) In Speckscheiben gehüllt, in Fleischbrühe mit Xereswein gedämpft; Sose beim Anrichten darüber gegossen.

[8]) Das Kraut wird fein gehobelt, gebrüht, mit geröstetem Speck und Zwiebeln, Kümmel, Mehl, Fleischbrühe, Essig und Rahm gedämpft.

[9]) Man wällt (blanchiert) den Kopf, entfernt das Herz, füllt den hohlen Kohl mit gebratenen Wachteln, Würstchen und Kastanien und dämpft ihn langsam weich.

[10]) Das Kraut wird abgewällt (blanchiert), gehackt, mit geschwitztem Mehl, würfelig geschnittenem Speck, Bratenfett, Bratensaft *(jus)* und Gewürz gedämpft, angerichtet und mit Wiener Würstchen umlegt.

[11]) Halbrunde Form mit Speck ausgelegt, darüber eine dicke Lage von gedämpften Krautblättern und Kalbfleisch-Fülle, in die Mitte ein kräftiges Wildragout *(salmi);* die Form mit Kraut und Fülle geschlossen, im Wasserbade *(au bain-marie)* gar gemacht.

[12]) a) Das Kraut wird angekocht, abgekühlt, eine Anzahl Blätter zurückgelassen, das andere gehackt, mit gehackten Zwiebeln vermischt und mit brauner Sose gebunden. Häufchen hiervon werden in grüne Krautblätter gewickelt, mit Speck und Papier umbunden und gedämpft. b) Die weichen Blätter eines Krautkopfes werden losgelöst, in kochendem Wasser gewällt (blanchiert), gehackt und mit reichlich Butter weich gedämpft. Hierauf mischt man zwei Eier, drei Eigelbe, den nötigen Rahm und soviel geriebene Semmel oder Mehl unter das Kraut, daß sich Klöße daraus formen lassen, die man in Salzwasser kocht und mit brauner Butter begießt.

[13]) *Feuilles de choux blancs farcies, poupiettes de feuilles de choux blancs* ist dasselbe.

[14]) Große Krautblätter werden mit Spinat und Kastanien belegt, zusammengerollt und mit Fleischbrühe gedämpft.

Feuilles de choux blancs farcies au riz.	Weißkraut-Blätter mit Reis und Paradiesapfelmus gefüllt.[1]	Leaves of white cabbage rolled up with rice and purée of tomatoes.
Jets de choux blancs.	— -Sprosse.[2]	White cabbage-sprouts.
— de choux blancs aux oeufs.	— -Sprosse mit Eiern.[3]	— cabbage-sprouts with eggs.
Poupiettes de choux blancs à la bavaroise.[4]	Bayrische Weißkraut-Wickel(n)[5].	Bavarian white cabbage-olives.
— de choux blancs à la milanaise.	Gefüllte Weißkraut-Röllchen auf Mailänder[6] Art.	White cabbage-olives with sausage meat, rice, shallots and parsley.
Tête de chou blanc au cochon de lait.	Weißkrautkopf mit Spanferkel-Braten gefüllt.	Cabbage-head stuffed with roast sucking-pig.
Chou de Bruxelles, *chou de Brabant.*[7]	**Rosenkohl,** Brüsseler Sprossenkohl, Brabanter Kohl.	**Brussels sprouts,** thousand-headed cabbage.
Choux de Bruxelles à l'anglaise.	— mit frischer Butter.[8]	— sprouts w. fresh butter.
— de Bruxelles au beurre.	— mit Butter-Sose.	— sprouts w. butter sauce.
— de Bruxelles à la crème.	— mit Rahmsose.	— sprouts w. cream sauce.
— de Bruxelles à l'espagnole.	— mit spanischer Sose.	— sprouts with Spanish sauce.
— de Bruxelles au gratin.	— überkrustet.	— sprouts browned.
— de Bruxelles à l'huile.	— mit Essig und Öl.[9]	— sprouts w. vinegar and oil.
— de Bruxelles à la lucernoise.	— auf Luzerner Art.	— sprouts, Lucerne style.
— de Bruxelles à la maître d'hôtel.	— mit Haushofmeister-Butter.	— sprouts with *maître d'hôtel* butter.
— de Bruxelles aux marrons.	— mit Kastanien.[10]	— sprouts with chestnuts.
— de Bruxelles à la mode.	— nach der Mode[11].	— sprouts *à la mode.*
— de Bruxelles à la noisette.	— mit brauner Butter.[12]	— sprouts w. brown butter.
— de Bruxelles au parmesan.	— mit Parmesan-Käse.	— sprouts with Parmesan cheese.
— de Bruxelles à la poulette.	— weiß eingemacht.	— sprouts fricasseed.
— de Bruxelles sautés au beurre.	— in Butter geschwungen.	— sprouts fried in butter.
Chou bullé[13].	Wirsing-, Herzkohl.	Sort of Savoy cabbage.
Chou-cabus[14].	Kopfkohl.	Cabbage.
Chou caraïbe.	Karaibenkohl[15].	Wake robin, colocasia.
Chou cavalier[16].	Winter-, Baumkohl.	Tree-cabbage, kale.
Chou de Chine[17].	Tropen-Spinat.	Breda.
Chou de cocotier.[18]	Palmkohl[19].	Cabbage[20].

[1]) Rumänisches Gericht: *Sarmaluta cu oreza.* Reis mit Paradiesapfelmus in große Kohlblätter gewickelt und gedünstet.

[2]) Die Schößlinge, welche am Stengel herauswachsen.

[3]) Die jungen Schößlinge gekocht; ein kleiner Eierkuchen *(omelet)* wird flach auf eine in zerlassene Butter getauchte Röstbrotschnitte *(dipped toast)* gelegt, auf den Eierkuchen die Weißkraut-Schößlinge.

[4]) *Feuilles de chou blanc farcies, roulées à la bavaroise* ist dasselbe.

[5]) Man bereitet ein Füllsel aus den kleinen, gehackten Krautblättern, Zwiebel, geweichter Semmel, Eiern und gehacktem Schweinefleisch, bestreicht damit die großen Blätter, rollt sie zusammen, dämpft sie in Butter weich und gibt sie mit Wurst zu Tisch.

[6]) Weißkraut-Blätter abgebrüht (blanchiert); Bratwurstfleisch, halb weich gekochter Reis, Schalotten und Petersilie untereinander vermischt, in die Blätter gefüllt, aufgerollt, langsam in der Pfanne gar gemacht.

[7]) Auch *chou à jets, chou à rejets, cimette, cymette;* vergl. Fußbem. zu *chou.*

[8]) Der Rosenkohl in Salzwasser weich gekocht, mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und gehackter Petersilie gewürzt; Stück frische Butter obenauf.

[9]) Man fügt zum Essig einen Theelöffelvoll klaren Zucker.

[10]) Der abgewällte (blanchierte) Rosenkohl wird zusammen mit den gekochten Kastanien in Butter gedämpft.

[11]) Der Rosenkohl wird gekocht, in Butter heiß gemacht, mit etwas Mehl bestreut und dieses mit ein wenig Fleischbrühe aufgelöst.

[12]) Der Rosenkohl in Salzwasser weich gekocht, in brauner Butter geschwenkt, mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und gewiegter Petersilie gewürzt.

[13]) Wenig gebräuchlich; öfter angewendet: *chou de Milan* (s. d. S. 998).

[14]) Auch *chou pommé,* deutsch Kappes, Kabis; vergl. Fußbem. zu *chou,* S. 991.

[15]) *Colocasia esculenta, arum esculentum,* auch eßbare Zehrwurzel, Aron, engl. auch *arum,* krautartiges Gewächs mit Knollen, aus denen in verschiedenen Gegenden das Stärkemehl als wichtiges Nahrungs-Mittel gewonnen wird. Die jungen Blätter der Pflanze bilden gekocht als Karaibenkohl eine Lieblings-Speise auf den Südsee-Inseln und in anderen Tropen-Gegenden. Vergl. hierzu *colocasie.*

[16]) Auch *chou en arbre;* vergl. Fußbemerkung zu *chou,* S. 991.

[17]) Vergl. *brède* und *chou de l'Inde.*

[18]) Auch *chou-palmier, chou-palmiste.*

[19]) Vergl. Fußbemerkung zu *chou.*

[20]) *Cabbage tree, cabbage palm* die Kohlpalme (der Baum, welcher die eßbaren Endknospen, *terminal budds,* trägt).

Choucroute[1].	**Sauerkraut**, Sauerkohl.[2]	**Pickled cabbage**[3].
— *à l'allemande.*	— mit Äpfeln.	— cabbage with apples.
— *à l'alsacienne.*	Elsässer Sauerkraut.	Alsatian pickled cabbage.
— *à la bavaroise.*	Bayrisches Sauerkraut.	Bavarian pickled cabbage.
— *au brochet au gratin.*	Sauerkraut mit Hecht, überkrustet.	Pickled cabbage with pike, crusted.
— *aux cailles.*	— mit Wachteln.	— cabbage with quails.
— *aux cèpes.*	— mit Löcher-Pilzen.	— cabbage w. mushrooms.
— *à la crème.*	— mit Rahm (Sahne).	— cabbage with cream.
— *au faisan.*	— mit Fasan.	— cabbage with pheasant.
— *à la flamande.*	— mit braunem Wildragout.[4]	— cabbage with salmis of game.
— *au four.*	— im Ofen gebacken.	— cabbage baked.
— *à la franconienne (franconne).*	— mit Erbsmus, gepökelter Schweinsbrust und Bratwurst.	— cabbage with purée of pease, breast of salt pork and sausages.
— *garnie.*	— mit Speck, Schinken und Würstchen gekocht.	— cabbage boiled with bacon, ham a. sausages.
— *glacée.*	— überglänzt.	— cabbage glazed.
— *aux grives.*	— mit Krammetsvögeln.	— cabbage w. fieldfares.
— *à la hollandaise.*	— auf holländische[5] Art.	— cabbage in Dutch style.
— *à la hongroise.*	— auf ungarische[6] Art.	— cabbage with cabbage-olives.
— *à l'huile d'olives.*	— mit Olivenöl[7].	— cabbage with olive-oil.
— *aux huîtres.*	— mit Austern.	— cabbage with oysters.
— *à l'italienne.*	— mit Speck, Würstchen und Weißwein.	— cabbage with bacon, sausages a. white wine.
— *au jus.*	— mit Bratensaft.[8]	— cabbage with brown meat-gravy.
— *à la magdebourgeoise*[9].	Magdeburger Sauerkraut.	Magdeburg pickled cabbage.
— *aux mauviettes.*	Sauerkraut mit Lerchen.	Pickled cabbage w. larks.
— *au petit-salé.*	— mit Pökelfleisch.	— cabbage with salt pork.
— *aux pommes.*	— mit Äpfeln.	— cabbage with apples.
— *à la russe.*	— im Ofen gebacken.	— cabbage baked.
— *sautée.*	— geschwungen.	— cabbage fried.
— *à la strasbourgeoise.*	— mit magerem Speck, Wurst und Weißwein.	— cabbage w. lean bacon, sausages and white wine.
— *au vin blanc.*	— mit Weißwein.	— cabbage with white wine.
— *au vin de Bourgogne.*	— mit Burgunderwein.	— cabbage w. Burgundy.
— *au vin de Champagne.*	— mit Champagner gekocht.[10]	— cabbage cooked with champagne.
— *à la Wrede.*	— mit Kalbskopf.	— cabbage w. calf's-head.
Pâté de choucroute.	— -Pastete.	— cabbage-pie.
Petits pâtés de choucroute.	Kleine Sauerkraut-Pasteten.	— cabbage-patties.
Pirogue à la choucroute et au poisson.	Piroge mit Sauerkraut und Fisch.	Pirogue with pickled cabbage and fish.

[1]) Falsch *choucroûte.* — It. *cavoli insalati,* russ. *gisli kapusta,* ung. *savanyú kaposzta.*

[2]) Schneller als auf die gewöhnliche Art erhält man Sauerkraut, indem man Weißkraut fein schneidet, es tüchtig mit einer Holzkeule klopft, mit Fenchel, Wacholder und Salz würzt, mit Essig übergießt und nach 24 Stunden verwendet.

[3]) *Salted cabbage, sauerkraut, sourcrout, sourkrout: Cabbage cut fine (shredded) and allowed to ferment in a brine made of its own juice with salt.*

[4]) In einer Randform *(bordure)* angerichtet, mit Hahnkämmen aus geröstetem Weißbrot besteckt; in die Mitte ein braunes Wildragout *(salmis).*

[5]) Das Sauerkraut wird in Fleischbrühe mit Zwiebel, Äpfeln und Weißwein weich gedämpft, mit Weizenmehl gebunden und mit gekochtem Schweine- oder Gansfleisch umlegt.

[6]) a) Dazu gehören einige ganz mit eingemachte Krautköpfe. Von diesen löst man die einzelnen Blätter, schneidet die Mittel-Rippen heraus, bestreicht die Blätter mit Fleischfülle, rollt sie zusammen, richtet diese Röllchen *(poupiettes)* schichtweise mit dem Kraut ein, gießt Weißwein darüber und dämpft das Kraut weich. Vor dem Anrichten kocht man noch etwas spanische Sose *(espagnole)* und sauere Sahne mit durch, richtet an und umlegt das Kraut mit den Krautröllchen *(poupiettes).* Nebenbei gibt man meist gekochten Schinken. b) Das Kraut wird mit in Butter geschwitztem Mehl, Pfeffer und Safran langsam weich gedünstet.

[7]) Das Olivenöl vertritt die Stelle des Fettes; auf 3 kg Sauerkraut rechnet man 4 dl (1 Schoppen) Olivenöl.

[8]) Das Sauerkraut mit Speck und Wurst gekocht, mit Bratensaft *(jus)* begossen.

[9]) Auch *choucroute de Magdebourg.* — In der Magdeburger Gegend wird das beste Sauerkraut gebaut und bereitet.

[10]) Ung. *savanyú káposzta osztrigával.*

Tartelettes russes à la choucroute.	Russische Törtchen m. Sauerkraut und Buchweizen-Grütze.	Russian tarts with pickled cabbage and buckwheat-grits.
Timbale de choucroute à l'alsacienne.	Sauerkraut-Becherpastete mit Gansleber.	Thimble-pie of pickled cabbage w. goose-liver.
Chou d'Espagne[1].	Savoyerkohl.	Savoy cabbage.
Chou-fleur[2].	Blumenkohl, Käsekohl.	Cauliflower, cole-flory, cole-flower.
Choux-fleurs à l'allemande.	— mit Semmel-Butter.[3]	— w. fried bread-crumbs and butter sauce.
— *-fleurs à l'ancienne mode.*	— nach alter[4] Mode.	— with parsley sauce and ginger.
— *-fleurs à l'anglaise.*	— auf englische Art.	— in the English style.
— *-fleurs à la béchamel.*	— mit weißer Rahmsose.	— w. white cream sauce.
— *-fleurs au beurre fondu.*	— mit zerlassener Butter.	— with melted butter.
— *-fleurs à la cardinale.*[5]	— mit Krebssose.	— with crayfish sauce.
— *-fleurs à la crème et au fromage.*	— mit Rahm und Käse.[6]	— with cream and cheese.
— *-fleurs aux écrevisses.*	— mit Krebsen.[7]	— with crayfish.
— *-fleurs étuvés.*	Gedämpfter[8] Blumenkohl.	Stewed cauliflower.
— *-fleurs farcis.*	Gefüllter[9] Blumenkohl.	Stuffed cauliflower.
— *-fleurs farcis à la souabe (souabienne).*	— Blumenkohl auf schwäbische[10] Art.	— cauliflower baked in a mould.
— *-fleurs au four.*	Blumenkohl im Ofen gebacken.	Baked cauliflower.
— *-fleurs à la française.*	— auf französische[11] Art.	Cauliflower in the French style.
— *-fleurs frits.*	Gebackener[12] Blumenkohl.	Fried cauliflower.
— *-fleurs au fromage.*	Blumenkohl mit Käse.[13]	Cauliflower with grated cheese.
— *-fleurs au fromage à l'américaine.*	— mit Käse auf amerikanische[14] Art.	— with cheese in cream sauce.
— *-fleurs au gratin.*	— überkrustet.	— browned.
— *-fleurs à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— with Dutch sauce.
— *-fleurs à l'italienne.*	— auf italienische[15] Art.	— in the Italian style.
— *-fleurs au jus.*	— mit Bratensaft.	— w. brown meat-gravy.
— *-fleurs au lait.*	— in Milch gekocht.[16]	— cooked in milk.
— *-fleurs au lard.*	— mit Speck.[17]	— with bacon.
— *-fleurs à la lucquoise.*	— in Schlagteig gebacken.[18]	— parboiled, fried in batter.
— *-fleurs à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Butter.	— with *maître d'hôtel* butter.

[1]) Mehr gebräuchlich *chou de Savoie* (s. d.).

[2]) Mehrzahl *choux-fleurs.* Vergl. Fußbemerkung zu *chou,* Seite 991.

[3]) Gekochter Blumenkohl in kleine Sträußchen geteilt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, mit in Butter gerösteten Semmel-Krumen und der Butter übergossen.

[4]) Der Blumenkohl wird in Salzwasser ziemlich weich gekocht und dann in einer Petersilien-Sose mit Muskatnuß und Ingwer vollendet.

[5]) Vergl. *choux-fleurs aux écrevisses.*

[6]) Man verrührt einen halben Liter fetten Rahm mit 250 g geriebenem Käse, gibt ihn über den Blumenkohl und läßt ihn noch eine Viertelstunde im Ofen ziehen.

[7]) Blumenkohl mit einer Krebssose, mit gefüllten Krebsnasen, Morcheln und Krebsschwänzen umlegt. Vergl. *choux-fleurs à la cardinale.*

[8]) Man schneidet den Blumenkohl in Stücke, wällt (blanchiert), dämpft ihn langsam in Butter weich, gibt dann etwas Butter daran und verdickt die Brühe mit Mehlbutter *(beurre manié).*

[9]) Man legt den Blumenkohl, den man angekocht hat, auf die runde Seite, füllt alle Hohlräume mit Fleischfülle und dünstet den Kopf über Speckplatten.

[10]) Man bereitet ein Kalbfleisch-Füllsel, kocht Blumenkohl weich, legt eine Tortenform mit Butter-Papier aus, gibt von dem Füllsel darauf, drückt die Blumenkohl-Röschen hinein, überstreicht sie mit Füllsel, bäckt und gibt sie mit Butter- oder Krebssose zu Tisch.

[11]) Man übergießt den Blumenkohl mit einer Sose von Butter, Pfeffer, Muskatnuß und ein wenig Essig.

[12]) Gekocht, gebeizt, in Backteig getaucht und ausgebacken.

[13]) Gekocht, in weißer Rahmsose *(béchamel)* geschwungen, schichtweise mit geriebenem Käse angerichtet und überkrustet.

[14]) In einer Rahmsose löst man eine Handvoll geriebenen Käse auf und gibt die Sose über den Blumenkohl.

[15]) Der Blumenkohl zerteilt, in Salzwasser halb, dann in Öl mit gehackten Schalotten und Petersilie nebst Fleischsaft *(jus)* ganz weich gekocht angerichtet; die Brühe mit brauner Sose und ein wenig Zitronensaft vollendet.

[16]) Der Blumenkohl wird in Milch weich gekocht und diese mit etwas Mehlbutter *(beurre manié)* verdickt.

[17]) Man schneidet Speck würfelig, läßt ihn zergehen, gibt den abgewällten (blanchierten) Blumenkohl und etwas Mehl darüber und dämpft ersteren langsam weich.

[18]) In Salzwasser ziemlich weich gekocht, in kleine Sträußchen abgeteilt, diese in einen Schlagteig von Eiern, Mehl, Salz, Pfeffer, Olivenöl und Milch getaucht, in heißem Fett braun gebacken, auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

Choux-fleurs en (à la) mayonnaise.[1]	Blumenkohl mit Mayonnaise.	Cauliflower with mayonnaise.
— *-fleurs au parmesan.*	— mit Parmesan-Käse.	— with Parmesan cheese.
— *-fleurs à la piémontaise.*	— auf piemontische Art.	— in the Piedmontese style.
— *-fleurs aux pommes de terre.*	— mit Kartoffeln.[2]	— with potatoes.
— *-fleurs à la poulette.*	— weiß eingemacht.	— fricasseed.
— *-fleurs au riz et aux pommes de terre.*	— mit Reis und Kartoffeln.[3]	— with rice and potatoes.
— *-fleurs à la sauce aigre.*[4]	— mit sauerer[5] Sose.	— with sour sauce.
— *-fleurs à la sauce au beurre.*	— mit Butter-Sose.	— with butter sauce.
— *-fleurs à la sauce blanche.*	— mit weißer Sose.	— with white sauce.
— *-fleurs à la sauce au citron.*	— mit Zitronen-Sose.	— with lemon sauce.
— *-fleurs à la sauce mousseline.*	— mit Schaumsose[6].	— with a creamy sauce.
— *-fleurs à la sauce aux oeufs.*	— mit Eier-Sose.	— with egg sauce.
— *-fleurs à la sauce au pain.*[7]	— mit Brotsose.[8]	— with bread sauce.
— *-fleurs, sauce à la rémo(u)lade.*	— mit Remoladen-Sose.	— with remoulade sauce.
— *-fleurs à la sauce aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— with tomato sauce.
— *-fleurs à la suisse.*	— auf Schweizer[9] Art.	— in Swiss style.
— *-fleurs à la Villeroi.*	— mit Villeroi-Sose überzogen, krustiert, gebacken.	— coated w. Villeroi sauce, egged, breaded, fried.
Bordure de choux-fleurs.	Rand von Blumenkohl.	Border of cauliflower.
— *de choux-fleurs, garnie de haricots verts.*	— von Blumenkohl um grüne Bohnen.	— of cauliflower garnished with string beans.
— *de choux-fleurs à la macédoine (de légumes).*	— von Blumenkohl mit Gemüse-Allerlei.	— of cauliflower with assorted vegetables.
Marinade de choux-fleurs.	Gebeizter Blumenkohl.	Marinade of cauliflower
— *de choux-fleurs, sauce aux tomates.*	— Blumenkohl m. Paradiesapfel-Sose.[10]	— of cauliflower with tomato sauce.
Purée de choux-fleurs.	Blumenkohlmus.	Purée of cauliflower.
Ragoût de choux-fleurs.	Blumenkohl-Ragout.	Ragout of cauliflower.
Rarebits *de choux-fleurs.*	Käse-Krusten mit Blumenkohl.[11]	Rarebits with cauliflower.
Soufflé de choux-fleurs.	Blumenkohl-Auflauf[12].	Puff of cauliflower.
Turban de choux-fleurs.	Turban von Blumenkohl.	Turban(d) of cauliflower.
— *de choux-fleurs garni de macédoine.*	— von Blumenkohl mit Mischgemüse gefüllt.	— of cauliflower filled w. assorted vegetables.
Chou frisé[13].	Savoyer Kohl.	Savoy cabbage.
Chou de l'Inde[14].	Tropen-Spinat.	Breda.
Chou à jets[15].	Rosen-, Sprossenkohl.	Brussels sprouts.

[1] Auch *mayonnaise de choux-fleurs*, engl. auch *cauliflower salad.*

[2] Blumenkohl zerteilt und mit Kartoffeln gekocht, abgegossen und in Butter geschwungen.

[3] Vegetarianer Küche: 100 g Reis werden in 60 g Butter geschwitzt und mit 1½ l kochendem Wasser begossen. Darüber gibt man einen Liter geschälte, in Stücke geschnittene Kartoffeln und zwei kleine zerteilte Köpfe Blumenkohl. Alles zusammen dünstet man 45 Minuten und mischt dann ein Ei, mit sauerer Sahne gequirlt, darunter.

[4] Auch nur *choux-fleurs à l'aigre.*

[5] Man kocht den Blumenkohl mit Wasser halb, dann mit Fleischbrühe vollends weich. Von der Brühe macht man mit Butter, Mehl, Eigelben und Essig eine Sose, die man über den Blumenkohl gießt.

[6] Holländische Sose, welcher man zuletzt geschlagenes Eiweiß beimischt.

[7] *Sauce au pain frit* Butter-Sose, welche mit geriebener, gerösteter Semmel vermischt ist.

[8] Der Blumenkohl wird abgewällt (blanchiert), in Fleischbrühe gekocht. Zu letzterer gibt man etwas Butter und weiße Semmel-Bröseln, kocht sie mit dem Blumenkohl durch und bindet (legiert die Sose mit Eigelben.

[9] Man bereitet eine Sose von gleichen Teilen Fleischbrühe und Milch. In dieser kocht man den Blumenkohl.

[10] Gekocht, zerteilt, mit Salz, Pfeffer, Öl und Zitronensaft gebeizt, in Backteig getaucht und ausgebacken.

[11] Kleine Blumenkohl-Sträußchen mit Tafel-Pilzen und geriebenem Käse gebraten, auf Röstbrotschnitten *(on toast)* angerichtet.

[12] Der Blumenkohl wird gekocht und zerschnitten. Von 15 g Preßhefe, etwas Milch, warmem Weißwein, 250 g Mehl, zwei Eiweiß und vier Löffelvoll zerlassener Butter bereitet man einen Hefenteig, füllt eine Form mit dem Teig und Blumenkohl, streut Semmel-Bröseln darüber, bäckt den Auflauf und gibt ihn mit einer kräftigen weißen Sose zu Tisch.

[13] Auch *chou pancalier, chou d'Espagne* = *chou de Savoie.*

[14] Vergl. *brède* und *chou de Chine.*

[15] Auch *chou à rejets* = *chou de Bruxelles*

Chou marin, *crambé (crambe) marin.*	**Meerkohl, Seekohl, Strandkohl**[1]).	**Sea-kale,** kale, cole.
Choux marins à la béchamel.	— in weißer Rahmsose geschwungen.[2])	— -kale fried in white cream sauce.
— *marins bouillis.*	Gekochter[3]) Meerkohl.	Boiled sea-kale.
— *marins braisés.*	Gedämpfter Meerkohl.	Braised sea-kale.
— *marins braisés à l'anglaise.*	— Meerkohl, englisch[4]).	— sea-kale, English style.
— *marins à la hollandaise.*	Meerkohl mit holländischer Sose.	Sea-kale with Dutch sauce.
Chou de Milan.[5])	**Wirsingkohl.**	**Milan cabbage.**
Choux de Milan farcis.	— gefüllt.	— cabbage stuffed.
— *de Milan glacés.*	— überglänzt.	— cabbage glazed.
Chou-navet[6]).	Kohlrübe.	Turnip.
Chou non pommé[7]).	Grün-, Braun-, Blaukohl.	Colewort, cole, kale.
Chou-palmier[8]).	Palmkohl.	Cabbage.
Chou-palmiste[9]).	Palmkohl.	Cabbage.
Chou pancalier[10]).	Savoyer Kohl.	Savoy cabbage.
Chou poivré, gouet commun, pied-de-veau, arum maculé, chevalet[11]).	Aronsstab, Aron-Wurzel, Zehrwurz, Pfaffenpint, gefleckter Aron.[12])	Cuckoo-pint(le), cuckoo-pintel, calf's-foot, European wake-robin.
Chou pommé[13]).	Kopfkohl.	Cabbage.
Chou pommé-frisé[14]).	Wirsing-, Herzkohl.	Kind of Savoy cabbage.
Chou quintal[15]).	Centnerkraut.	Quintal cabbage.
Chou-rave[16]).	**Kohlrabi, Oberkohlrabi.**	**Kohl-rabi**[17]).
Choux-raves en asperge.	— wie Spargel gekocht.[18])	— -rabi cooked like asparagus.
— *-raves à la bourgeoise.*	— auf bürgerliche[19]) Art.	— -rabi in the family style.
— *-raves farcis.*	— gefüllt.	— -rabi stuffed.
— *-raves à la française.*	— auf französische Art.	— -rabi in the French style.
— *-raves au jambon, au gratin.*	— mit Schinken, überkrustet[20]).	— -rabi with ham, crusted.
— *-raves à la poulette.*	— weiß eingemacht.	— -rabi fricasseed.
— *-raves à la russe.*	— auf russische[21]) Art.	— -rabi in the Russian style.
— *-raves vierges.*	— in weißer Rahmsose.	— -rabi in a white cream sauce.

---

[1]) *Crambe maritima*, ein ausdauerndes, am Strande der Ostsee sowie an den vom Atlantischen Meere bespülten Küsten Europas wild wachsendes Kraut, welches bei gehöriger Pflege ein wohlschmeckendes, spargelartiges Gemüse liefert und deshalb in England schon lange gezogen wird. Als Gemüse benutzt man nur die jungen, gebleichten Schosse, welche geschält und wie Spargel zubereitet werden. — Eine andere Art ist der spitzblätterige oder tatarische Meerkohl (*crambe tataria*), wächst im östlichen Europa wild und kommt noch in Mähren vor. Ihre mild schmekkende Wurzel wird in Ungarn wie die Sellerie-Wurzel zu Salat benutzt, aber auch samt den Blättern gekocht als Gemüse gegessen.

[2]) Die Stengel werden nach Art eines Spargel-Gemüses zubereitet und in weißer Rahmsose (*béchamel*) geschwungen.

[3]) Man bindet die Sprosse wie Spargel in Bündel, kocht sie in Salzwasser und übergießt sie mit hellbrauner Butter oder holländischer Sose.

[4]) Man kocht die Sprosse eine Viertelstunde in Salzwasser und dämpft sie dann in weißer oder brauner Sose mit Zitronensaft weich.

[5]) Auch *chou pommé-frisé, chou bullé.* Vergl. Fußbem. zu *chou*, S. 991. — Über Bereitungs-Arten siehe *chou de Savoie*, S. 999.

[6]) Mehrzahl *choux-navets.* *Brassica rapifera* = *navet.*

[7]) Mehr gebräuchlich: *chou vert;* vergl. Fußbemerkung zu *chou*, S. 991.

[8]) Mehrzahl *choux-palmiers;* vergl. *chou de cocotier*, S. 994.

[9]) Mehrzahl *choux-palmistes;* vergl. *chou de cocotier*, S. 994.

[10]) Auch *chou frisé, chou d'Espagne* = *chou de Savoie*, S. 999.

[11]) Auch *membre d'évêque, vain de lièvre, vit-de-chien, vit-de-prêtre.*

[12]) *Arum maculatum*, die einzige in Deutschland vorkommende Art des Aron, wächst in schattigen Laubgebüschen und Wäldern auf feuchtem Boden, hat einen weißlichen Knollen und pfeilförmige Blätter. Die Pflanze, welche im Mai und Juni blüht, enthält in allen Teilen einen scharfen Saft, besonders in den Knollen. Diese enthalten eine ziemliche Menge Stärkemehl (Arons-Stärke), weshalb sie in getrocknetem Zustande in manchen Gegenden gegessen, auch zur Bereitung des Portland-Sagos verwendet werden. — Westindischer eßbarer Aron ist *chou-caraïbe* (s. d.).

[13]) Auch *chou-cabus;* vergl. Fußbem. zu *chou.*

[14]) Auch *chou bullé* = *chou de Milan.*

[15]) Art Kopfkohl; vergl. *chou d'Allemagne tardif.*

[16]) Auch soviel wie Kohlrübe (= *chou navet*).

[17]) Englisch *kohl(-)rabi*, Mehrzahl *kohl(-)rabies;* selten *turnip-cabbage* (mehr für »Kohlrübe«).

[18]) Man schneidet den Kohlrabi in Stücke, ähnlich dem Brechspargel, kocht diese in Salzwasser und schwenkt sie mit holländischer Sose.

[19]) Geschälter Kohlrabi wird in Scheiben geschnitten, abgewällt, in Brühe weich gekocht; die Herzblätter werden abgewällt (blanchiert), fein gehackt; die Grundsose (*fond*) von dem Kohlrabi wird mit Mehlbutter (*beurre manié*) gebunden, die gehackten Blätter damit vermischt, das Gemüse nochmals durchgekocht.

[20]) Man schneidet den Kohlrabi in Scheiben, wällt (blanchiert) diese ab, dünstet sie mit Butter, bindet sie mit etwas Mehl und richtet sie schichtweise mit Scheiben von rohem Schinken auf tiefer Schüssel an. Einen Guß von einigen Eigelben mit Fleischbrühe gibt man darüber und bäckt das Gemüse 25 bis 30 Minuten lang.

[21]) Mit Butter, Petersilie und süßem Rahm (Sahne) gedünstet und mit Schinken oder geräucherter Wurst aufgetragen.

Chou à rejets[1].	Sprossen-, Rosenkohl.	Thousand-headed cabbage.
Chou-rouge.	**Rotkraut, Blaukraut**[2].	**Red cabbage.**
Choux-rouges à l'allemande.	Gedämpftes Rotkraut.	Stewed red cabbage.
— *-rouges à l'alsacienne.*	Rotkraut mit Speck und Kastanien.	Red cabbage with bacon and chestnuts.
— *-rouges à l'anglaise.*	— auf englische[3] Art.	— cabbage in the English style.
— *-rouges au chou blanc.*	— mit Weißkraut.	— and white cabbage.
— *-rouges à la crème.*	— mit Rahm (Sahne).	— cabbage with cream.
— *-rouges étuvés.*	— gedämpft.	— cabbage stewed.
— *-rouges à la flamande.*	— auf vlämische[4] Art.	— cabbage in the Flemish style.
— *-rouges à la genevoise.*	— in Butter mit Kastanien.	— cabbage in butter with chestnuts.
— *-rouges à la hollandaise.*	— auf holländische[5] Art.	— cabbage with onions, apples and butter.
— *-rouges à la holsteinoise.*[6]	— mit Hafer-Grütze vermischt.	— cabbage with oat-meal.
— *-rouges au lait.*	— mit Milch.	— cabbage with milk.
— *-rouges au lard.*	— mit Speck.	— cabbage with bacon.
— *-rouges au lard à la française.*	— mit Speck auf französische[7] Art.	— cabbage with bacon, French style.
— *-rouges marinés.*	— gebeizt[8].	— cabbage marinated.
— *-rouges aux marrons.*	— mit Kastanien.[9]	— cabbage with chestnuts.
— *-rouges à la poméranienne.*	— auf pommersche[10] Art.	— cabbage in the Pom(m)erian style.
— *-rouges aux pommes.*	— mit Äpfeln[11] gedämpft.	— cabbage stewed with apples.
— *-rouges aux prunes.*	— mit Pflaumen gedämpft.	— cabbage stewed with prunes.
— *-rouges en quartiers, à l'espagnole.*	Gedämpfte Rotkraut-Viertel mit spanischer Sose.	Quarters of stewed red cabbage w. Spanish sauce.
— *-rouges à la russe.*	Rotkraut auf russische[12] Art.	Red cabbage in the Russian style.
— *-rouges aux saucisses.*	— mit Würstchen.	— cabbage with sausages.
— *-rouges à la valencienne.*	— auf valenzianische[13] Art.	— cabbage stewed with bacon, apples and *kirschwasser.*
Chou de Savoie[14].	**Savoyer Kohl**[15].	**Savoy cabbage.**
Choux de Savoie braisés.	Gedämpfter Savoyer Kohl.	Braised Savoy cabbage.
— *de Savoie à la capucine.*	Savoyer Kohl nach Kapuziner-[16])Art.	Savoy cabbage-balls.
— *de Savoie à la crème.*	— Kohl in Rahmsose.	— cabbage with cream sauce.
— *de Savoie farcis.*	— Kohl gefüllt.	— cabbage stuffed.
— *de Savoie glacés.*	— Kohl überglänzt.	— cabbage glazed.
— *de Savoie au gratin.*	— Kohl überkrustet.	— cabbage browned.

[1]) Auch *chou à jets* = *chou de Bruxelles.*

[2]) Ung. *kékkáposzta*, russ. *krasne kapusta.*

[3]) Man schneidet das Kraut halb durch und die Hälften in Scheiben, kocht diese in Salzwasser auf und dämpft sie mit etwas Fleischbrühe, Speck, Essig und Mehlbutter *(beurre manié).*

[4]) a) Mit Zwiebel, Nelken, Möhre und Muskatnuß. b) Gebratenes Pökelfleisch, streifig geschnittenes Rotkraut und Apfel-Scheiben zusammen, Fleischbrühe und Cognac hinzu, zugedeckt in einer Pfanne im Ofen gar gemacht.

[5]) Mit Zwiebeln, Äpfeln und Butter.

[6]) Vergl. *choux verts à la holsteinoise.*

[7]) Aus einem festen Krautkopf entfernt man den Strunk mit einem spitzen Messer, spickt den Kopf mit dicken Speckfäden, gibt in das Loch Fleischsaft und Bratenfett, hüllt den Kopf in ein Schweinsnetz *(crépine)* und dünstet ihn mit Fleischbrühe drei bis vier Stunden.

[8]) Man schneidet das Kraut in feine Streifen, kocht es zehn Minuten in Salzwasser, gießt es ab, würzt es mit Salz, Pfeffer und Thymian, gibt Weinessig und Rotwein darauf, deckt es so zu, daß es von der Flüssigkeit bedeckt ist und beizt es zwei Wochen. Beim Anrichten vermischt man es mit Öl und (nach Belieben) Kümmel.

[9]) Ung. *kékkáposzta gesztenyével.*

[10]) Mit Schweinefett, Äpfeln, Kümmel, Essig, Salz und Zucker gedünstet.

[11]) Feingeschnittene Äpfel dämpft man im Rotkraut, das man dann mit Mehlbutter *(beurre manié)* bindet.

[12]) Zwiebel, Petersilien-Wurzel und Sellerie hackt man fein, schwitzt alles in Butter, gibt das geschnittene Kraut darauf und dünstet es mit darübergestäubten Mehl, Essig, Zucker, Nelken und Piment weich.

[13]) Geräucherter magerer Speck in Würfel geschnitten, mit Schweinefett angeröstet, geschnittenes Rotkraut darauf, Salz, Pfeffer, geriebene Muskatnuß, Fleischbrühe, ein Glasvoll Kirschwasser und einige gute Äpfel dazu, alles gedünstet, mit Bratwürstchen umlegt.

[14]) Auch *chou frisé, chou d'Espagne, chou pancalier;* vergl. Fußbemerkung zu *chou*, S. 991.

[15]) Oft auch (regelwidrig) Savoyerkohl geschrieben.

[16]) Der Kohl einige Minuten gekocht, abgekühlt; die kleineren Blätter gehackt, mit brauner Sose gebunden, in die großen Blätter gefüllt, zu Kugeln geformt, mit Speck und Fleischbrühe im Ofen gedämpft.

Choux de Savoie à la magdebourgeoise.	Savoyer Kohl auf Magdeburger[1]) Art.	Savoy cabbage stewed with broth and butter.
— de Savoie au millet.	— Kohl mit Hirse.[2])	— cabbage with millet.
— de Savoie aux perdreaux.	— Kohl mit Rebhühnern.	— cabbage w. partridges.
— de Savoie aux pigeons.	— Kohl mit Tauben.	— cabbage with pigeons.
Poupiettes de choux de Savoie aux perdreaux.	Gefüllte Röllchen von Savoyer Kohl mit Rebhühnern umlegt.	Olives of Savoy cabbage with garnishing of partridges.
Chou de Strasbourg[3]).	Straßburger Kopfkohl.	Strassburg cabbage.
Chou-vache[4]).	Kuhkohl.	Cow-cabbage.
Chou vert, *chou non pommé.*[5])	Grünkohl, Braun-, Blau-, Federkohl.	Col(e)wort, kale, green cabbage.
Choux verts à la brêmoise.	— auf Bremer[6]) Art.	— in the Bremen style.
— verts à la crème.	— mit Rahmsoße.	— with cream.
— verts à la française.	— mit gebratenen Kastanien.	— with roasted chestnuts.
— verts glacés.	— überglänzt.	— glazed.
— verts à la holsteinoise.	— auf holsteinische[7]) Art.	— stewed with oat-meal.
— verts à la souabe (souabienne).	— auf schwäbische[8]) Art.	— with boiled chestnuts.
— verts à la végétarienne.	— mit Hafer-Grütze.[9])	— stewed with oat-meal.
Pain de choux verts.	Gehackter Grünkohl u. Schweinefleisch in einer Form[10]).	Mould of col(e)wort and pork.
Poupiettes de choux verts à l'allemande méridionale.	Süddeutsche[11]) Grünkohl-Wickel(n).	Col(e)wort-olives with veal-forcemeat.
Ciborée[12]).	Schalotten-Ragout.	Ragout of shallots.
Ciboule.	Kleine Zwiebel, Zipolle[13]).	Chibbal, chibbol, cibol.[14])
Ciboulette, cive, civette, ail joncoïde.	Schnittlauch, Gras-, Hohl-, Suppen-, Jakobs-, Johannis-, Breislauch[15]).	Chive, cive, chive-garlic, chibe[16]).
Cicérole[17]).	Kichererbse.	Chich[18]).
Cicer tête de belier[19]).	Kichererbse.	Gram, chick-pea.
Ciernikis.	Polnische[20]) Klöße.	Polish dumplings.
Cigara beurrek *à la turque.*	Türkische Butter-Zigarre.[21])	Turkish buttered cigar.
Cimette[22]).	Brabanter Kohl.	Brussels sprouts.

---

[1]) Der Kohl in Viertel geschnitten, diese zehn Minuten in Salzwasser gekocht, das Wasser abgegossen, Fleischbrühe und Butter daran gegeben und fast ganz eindämpfen gelassen. Kurz vor dem Anrichten streut man etwas geriebene Semmel darüber.

[2]) Gedämpften Savoyer Kohl schwenkt man mit einem Hirsebrei durch und gibt ihn mit Hammel- oder Lammfleisch zu Tisch.

[3]) Auch *chou quintal, chou d Allemagne tardif.*

[4]) Mehrzahl *choux-vache;* eine Art Blattkohl (vergl. Fußbemerkung zu *chou,* S. 991).

[5]) Vergl. Fußbemerkung zu *chou,* S. 991.

[6]) Man wällt (blanchiert) den Kohl 10 bis 15 Minuten in Salzwasser, hackt ihn, dämpft ihn mit einer Zwiebel, reichlich Gänsefett oder Butter, etwas Wasser und Gewürz-Nelken, stäubt etwas Mehl darüber und gibt ein Stück Zucker daran.

[7]) Der gebrühte Kohl wird mit einer Zwiebel fein gehackt, mit Fett und Gewürz-Nelken gedämpft, mit etwas Hafer-Grütze vermischt und mit derselben noch eine Stunde gekocht.

[8]) Der Grünkohl wird abgewällt (blanchiert), gehackt und mit etwas Mehl gebunden, das man in Gänsefett gebräunt hat. Als Umlage gibt man in Fleischbrühe gekochte Kastanien.

[9]) Man hackt den Kohl fein, mischt etwas Hafer-Grütze darunter und dünstet ihn in Butter drei Stunden.

[10]) Eine Form füllt man mit Lagen von gehacktem Kohl und Schweinefleisch und bäckt das Brot *(pain)* im Ofen.

[11]) Man bestreicht die gewällten Blätter mit einem Kalbfleisch-Füllsel, worunter man Rührei, Krebsschwänze und Krebsbutter mischt, rollt sie zusammen, dämpft sie mit Butter, Rahm und Fleischbrühe. Vergl. auch *poupiettes de choux blancs à la bavaroise,* S. 994.

[12]) Jetzt nicht mehr gebräuchlich.

[13]) Vielfach auch (falsch) »Zibolle« geschrieben; vergl. *oignon,* auch Fußbem. zu *rocambole.* Altdeutsch *zwibollo* vom lat. *cepula.*

[14]) Veraltet auch *chesbolle.*

[15]) *Allium schoenoprasum,* wächst auf Gebirgs-Wiesen in Europa, Mittelasien, Nordamerika und wird vielfach in Gärten gezogen. Er findet mannigfaltige Verwendung als Küchenkraut, wird in manchen Gegenden, fein gewiegt, auf Butterbrot oder zu Rührei, auch zu Quark (Schmierkäse) usw. gegessen. Hier und dort bereitet man mit Essig und Öl einen Salat davon. Vergl. Fußbem. zu *ail.*

[16]) *Chive-garlic* ist wenig gebräuchlich, *chibe* ist veraltet.

[17]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *pois chiche.*

[18]) Mehrzahl *chiches.*

[19]) *Cicer arietinum* = *pois chiche.*

[20]) Vergl. *quenelles à la polonaise.*

[21]) Von Schweizer Käse schneidet man schwache Stäbchen von der Länge einer Zigarre. Von Mehl, Öl und warmem Wasser bereitet man einen Nudelteig, aber ganz locker, teilt ihn mehrfach und rollt die Stücke aus. Nach einer halben Stunde bestreicht man den Tisch mit Butter, nimmt ein Stück Teig und schlägt es fortgesetzt auf den Tisch, diesen oft mit Butter bestreichend, bis es ganz dünn ist. Die Türken verstehen es, solchen Teig papierdünn zu schlagen. Nun schneidet man Streifen, 12 cm lang und 8 cm breit und wickelt die Käse-Stäbchen hinein, bis die Rollen die Stärke einer Zigarre haben. Diese Rollen werden in geklärter Butter ausgebacken.

[22]) Auch *cymette* geschrieben (s. d.).

Citrouille, *potiron.*	**Kürbis**[1]).	**Gourd**[2]), pumpkin, squash.
— *à l'allemande méridionale.*	— auf süddeutsche Art: Zuschetti[3]).	— in the South German style.
— *farcie.*	Gefüllter Kürbis.	Stuffed gourd.
— *farcie à la grecque.*	Kürbis mit Hammelfleisch und Reis gefüllt.	Gourd stuffed with mutton and rice.
— *farcie à la niçoise (niçarde).*	Gefüllter Kürbis auf Nizzaer[4]) Art.	Stuffed gourd in the Nice style.
— *frite.*	Gebackener Kürbis.[5])	Fried gourd.
— *frite à l'anglaise.*	— Kürbis, englisch[6]).	— gourd in English style.
— *frite à la française.*	— Kürbis, französisch[7]).	— gourd in French style.
— *frite à la génoise.*	— Kürbis auf Genueser[8]) Art.	— gourd in the Genoese style.
— *au gratin.*	Überkrusteter Kürbis.	Browned gourd.
— *gratinée à la Bernard.*	— Kürbis nach Bernard[9]).	— gourd, Bernard style.
— *à la hongroise.*	Kürbis auf ungarische[10]) Art.	Gourd, Hungarian style.
— *à la romaine.*	— mit Kürbismus gefüllt und im Ofen gebacken.	— stuffed with purée of gourd and baked.
Purée de citrouille.	Kürbismus.[11])	Purée of gourd.
— *de citrouille à l'anglaise.*	— auf englische Art.	— of gourd, English style.
— *de citrouille à la française.*	— mit gerösteten Zwiebel-Scheiben.	— of gourd with fried slices of onions.
— *de citrouille aux pommes.*	— mit Äpfeln.	— of gourd with apples.
— *de citrouille au riz.*	— mit Reis.[12])	— of gourd with rice.
Civade[13]).	Hafer.	Oats.
Cive, civette[14]).	Schnitt-, Gras-, Brißlauch.	Chive(-garlic).
Claytonie.	Klaytonie[15]).	**Claytonia.**
— *à la crème.*	— mit Rahm.	— with cream.
— *au jus.*	— mit Bratensaft.	— w. brown meat-gravy.
— *à la moelle (de boeuf).*	— mit Rindsmark.	— with marrow.
Cochléaria, cranson.	Löffelkraut, Scharbocksheil[16]).	Scurvy grass, spoon-wort.
Colcannon.	Frisches Kartoffel-Gericht[17]).	Colcannon.

1) *Cucurbita*, mit zehn Arten, welche im warmen Asien, Afrika und Amerika heimisch sind. — *Cucurbita pepo*, gemeiner Kürbis, Pfebe, mit kugeligen oder fast kugeligen Früchten, welche bis 100 kg schwer werden und weißes oder gelbes genießbares Fleisch besitzen, stammt aus Indien, wird besonders in Südeuropa gegessen, auch als Zusatz zum Brot benutzt und auf Branntwein verarbeitet. *Cucurbita melopepo*, Turban-Kürbis; *cucurbita moschata*, Melonen- oder Bisam-Kürbis *(the Barbary or China squash)*; *cucurbita verrucosa*, Warzen-Kürbis *(the long-neck squash)*. *Cucurbita lagenaria*, Flaschen-Kürbis, dessen Früchte zu Flaschen (Kalebassen) verwendet werden (von manchen Arten ist das Fleisch genießbar). Als Spielarten eßbarer Kürbisse sind zu erwähnen: Calhoun (besonders in Amerika zu *pumpkin-pie* verarbeitet), Jonathan (ebenfalls amerik.), der große, silbergraue Kürbis, der melonengelbe, Astrachan, Marrow, der ital. Einmachekürbis, Apfel-, Feld-, Birnen-, Valparaiso-, Ohio-Kürbis, brasilianischer Kürbis, Trompeten-Kürbis, Sommer-Krummhals, Essex Bastard, Perfect gem, Sibley oder Pike's Peak, Hubbard's squash (vorzüglicher Winter-Kürbis) u. a. m.

2) Seltener auch *citrul* und *pumpion.*

3) Der Kürbis geschält, nudelartig geschnitten, gesalzen, nach einigen Stunden in Butter mit Kümmel, später auch in Essig und geschwitztem Mehl gedünstet; oft auch noch mit etwas sauerem Rahm geschwungen.

4) Man verwendet dazu nur ganz kleine Kürbisse, die man halbiert, etwas aushöhlt und kocht. Das Innere und das Fleisch noch einiger Kürbisse hackt man fein, drückt es aus, schwitzt es mit Zwiebeln, vermischt es mit Semmel-Bröseln und Eigelben, füllt es in die Kürbisse, krustiert (paniert) und bäckt diese.

5) Die Kürbis-Schnitten werden weich gekocht, in Backteig getaucht und in Butter gebacken. Dazu gibt man eine Rahmsose mit Zitronensaft.

6) Man taucht die Schnitten in einen Backteig mit Eierschnee, bäckt sie und bestreut sie mit gehackter Petersilie.

7) Ein dickes Kürbismus richtet man auf der Schüssel an, überstreicht es mit Ei, bestreut es mit Zucker und bäckt es im Ofen.

8) Die Schnitten werden gesalzen, in Mehl umgewendet und in heißem Fett gebacken.

9) Man schneidet die Kürbisse in gleichgroße Stücke, wällt (blanchiert) sie in Salzwasser, setzt sie auf ein gebuttertes Blech und dämpft sie mit einer guten Paradiesapfel-Sose.

10) Der Kürbis wird nudelartig geschnitten und gesalzen. Etwas Mehl röstet man in Rindsfett, gibt die gut ausgedrückten Kürbis-Stücke darauf, übergießt sie mit Rahm, Essig und gehacktem Dill, läßt sie eine Stunde kochen und richtet sie mit kaltem Rahm an.

11) Man kocht Kürbis-Stücke 15 Minuten in Wasser, stampft sie, streicht sie durch ein Sieb, kocht das Mus mit Butter auf und gibt braune Butter darüber.

12) Man vermischt das fertige Mus mit ausgequollenem Reis, kocht es mit etwas Butter auf und gibt Zucker und Zimt darüber.

13) Prov. im Süden Frankreichs = *avoine.*

14) *Allium schoenoprasum* = *ciboulette.*

15) Benannt nach dem amerik. Naturforscher *Dr. John Clayton.* Eine portulakähnliche Pflanzen-Gattung. Die zarten, dicken und fleischigen Blätter, sowie der gewundene Stengel bilden ein seltenes Gemüse.

16) *Cochlearia officinalis*, auch Skorbutkraut genannt, wächst wild, besonders an den Küsten von Mittel- und Nordeuropa, findet sich noch auf Grimelland unter 80° nördl. Breite und bildet für Nordpol-Fahrer ein wichtiges Nahrungs-Mittel. Man benutzt es als Salat oder genießt den frischen Saft. Beim Zerreiben riecht das Kraut schwach senfartig und schmeckt angenehm scharf und salzig, beim Trocknen büßt es Geruch und Geschmack ein.

17) Gleiche Teile von Rotkraut, Grünkohl, Spinat und Kartoffeln werden weich gekocht, zerquetscht *(mashed)*, zusammen mit Butter oder mit Speck geschmort, in eine Form gedrückt und im heißen Ofen gebacken.

Colocasie, colocase.	Ägyptische Zehrwurzel[1]).	Colocasia.
Concombre.	Gurke, Kukumer[2]). [Sose.	**Cucumber.** [brown sauce.
Concombres à l'allemande.	Gurken mit Speck in brauner	Cucumbers with bacon in
— à la béchamel.	— mit weißer Rahmsose.	— with white cream sauce.
— au blanc.	— in weißer Sose.	— in a white sauce.
— bouillis.	Gekochte Gurken.	Boiled cucumbers.
— braisés.	Geschmorte Gurken.	Braised cucumbers.
— braisés à l'anglaise.	— Gurken auf englische[3]) Art.	— cucumbers in the English style. [seed.
— bruns.	Gurken braun eingemacht.	Cucumbers brown fricas-
— à la crème.	— mit Rahmsose.	— with cream sauce.
— à la duchesse.	— nach Herzogin-[4])Art.	— in the duchess style.
— farcis.	Gefüllte Gurken.	Stuffed cucumbers. [sauce.
— farcis à la crème.	— Gurken in Rahmsose.	— cucumbers in cream
— farcis à l'espagnole.	— Gurken in spanischer Sose.	— cucumbers stewed in brown sauce.
— farcis au fromage.	— Gurken mit Käse.	— cucumbers with cheese.
— farcis, glacés.	— und überglänzte Gurken.	— and glazed cucumbers.
— farcis à l'italienne.	— Gurken auf italienische[5]) Art.	— cucumbers in Italian style.
— farcis à la moelle (de boeuf).	Gurken mit Rindsmark und Semmel gefüllt.	Cucumbers stuffed with bread and marrow.
— farcis à la turque.	— mit gehacktem Hammelfleisch und Reis gefüllt.	— stuffed with hashed mutton and rice.
— frais.	Frische Gurken.	Fresh cucumbers.
— frits.	Gebackene Gurken[6]).	Fried cucumbers.
— glacés à la française.	Überglänzte Gurken auf französische[7]) Art.	Glazed chestnuts in the French style.
— à la grecque.	Gurken auf griechische[8]) Art.	Cucumbers stuffed with pillau of chicken-livers.
— d'hiver salés.	Gesalzene Winter-Gurken.	Salt-pickles, -cucumbers.
— à l'italienne.	Gurken auf italienische[9]) Art.	Cucumbers stuffed, mushroom sauce.
— en légume.	— -Gemüse[10]).	— as a vegetable.
— à la maître d'hôtel.	— nach Haushofmeister-[11])	— fried, butter sauce.
— à la moutarde.	— mit Senfsose. [Art.	— with mustard sauce.
— aux oeufs.	— mit Ei(gelben).[12])	— with egg(-yolks)

[1]) *Colocasia esculenta*, in Ostindien heimisch, in Ägypten unter dem Namen Kulkas gebaut. Die Wurzel, oft bis 6 kg schwer, ist roh scharf und ätzend, schmeckt aber nach dem Kochen kastanienartig und enthält sehr viel Stärkemehl. Man benutzt sie daher allgemein als Gemüse und baut sie zu diesem Zweck in Ost- und Westindien, auf den Molukken, in Südamerika, Neuseeland usw. unter dem Namen Taro (s. *taro)* oder Kalo. Mehrfach wird aus der Knolle Mehl hergestellt und dieses zu Brot verbacken. Blätter und Blattstiele werden als karibischer Kohl gegessen (s. *chou caraïbe,* S. 994).

[2]) *Cucumis sativus*, von welcher im Laufe der Zeit zahlreiche Sorten entstanden sind. Man unterscheidet lange oder Schlangen-Gurken, mittellange und kleine oder Trauben-Gurken. Der Anbau der Gurken wird in Deutschland besonders in Lübbenau im Spreewalde, in Liegnitz und Calbe in großem Umfange betrieben.

[3]) Man schneidet die Gurken der Länge nach in Viertel, taucht sie in Mehl, bäckt sie in Butter braun und dämpft sie mit Chili-Essig, etwas Zucker und brauner Fleischbrühe weich und bindet letztere mit Eigelben.

[4]) Die Gurken in Stücke geschnitten, gefüllt, gar gemacht, in Würfel geschnitten, schichtweise mit Käse bestreut, angerichtet und mit weißer Sose übergossen.

[5]) Man bereitet ein Füllsel von hartgekochten Eigelben, geweichter Semmel, geriebenem Käse, gestoßenen Mandeln nnd Eigelb. Die geschälten Gurken kocht man einige Minuten in Salzwasser, höhlt sie aus und füllt sie, dünstet sie mit Butter weich und gibt sie mit einer Kräuter-Sose zu Tisch.

[6]) Die Gurken werden in Streifen oder Scheiben geschnitten, gepfeffert, in Mehl gewendet und in Butter gebacken.

[7]) Man schneidet die Gurken in angemessene Stücke, wällt (blanchiert) sie ab und dämpft sie über Schinken-Scheiben mit Bratensaft *(jus)*. In die Kasserolle gießt man ein Glasvoll Weißwein, verdickt die Brühe mit Mehlbutter *(beurre manié)* und gibt sie zu den Gurken.

[8]) Man bereitet einen Pilau von Geflügel-Lebern, höhlt die Gurken von einer Spitze aus, füllt den Pilau hinein, röstet die Gurken in Öl an und dämpft sie mit etwas Fleischbrühe und Zitronensaft. Man gibt sie sowohl warm als auch kalt in ihrer Brühe zu Tisch.

[9]) Ein Füllsel aus Fleisch, Tafel-Pilzen und feinen Kräutern füllt man in die Gurken-Schnitten, bestreut sie mit geriebenem Parmesan-Käse und übergießt sie mit Tafelpilz-Sose. Vergl. *concombres farcis à l'italienne.*

[10]) Man schneidet die Gurken zollang und fingerdick, kocht sie eine Minute in Salzwasser, dann in weißer Sose mit Muskatnuß.

[11]) Die Gurken-Schnitten mit gehackter Petersilie und Schalotten in Butter geschwungen, die Brühe mit Mehlbutter *(beurre manié)* verdickt.

[12]) Gurken-Scheiben in Mehl gewälzt, in Fleischbrühe mit Petersilie und Zucker eine Viertelstunde langsam gekocht, zwei Eigelbe, Zucker, Essig und *Worcestershire*-Sose hinzu.

Concombres au parmesan.	Gurken mit Parmesan-Käse.[1]	Cucumbers with Parmesan cheese.
— à la philadelphienne.	Philadelphiaer Gurken.	Philadelphia cucumbers.
— à la polonaise.	Gurken auf polnische[2] Art.	Cucumbers w. sour cream and fennel.
— à la poulette.	— weiß eingemacht.	— in cream-colo(u)red [sauce.
— salés.	Salzgurken.	Pickled cucumbers[3].
— à la sauce aux tomates.	Gurken mit Paradiesapfel-[Sose.	Cucumbers with tomato [sauce.
— sautés.	— geschwungen.	— fried.
— sautés aux fines herbes.	— mit feinen Kräutern geschwungen.	— fried with fine herbs.
— à la souabe (souabienne).	— auf schwäbische[4] Art.	— with onions, sour cream and brown meat-gravy.
— à la végétarienne.	— n. Vegetari(an)er-[5]Art.	— stewed, breaded.
Coquilles aux concombres.	— in Muschel-Schalen.	— in shells.
Escalopes de concombres.	— -Schnitzel.	Collops of cucumbers.
Fricassée de concombres.	— -Frikassee[6].	Fricasseed cucumbers.
— de concombres à la française.	— -Frikassee auf französische[7] Art.	— cucumbers, French style.
Purée de concombres.	Gurkenmus.	Purée of cucumbers.
Ragoût de concombres.	Gurken-Ragout.	Ragout of cucumbers.
Consoude (officinale), langue-de-vache.	Beinwell, Bein-, Wall-, Schwarzwurz(el).[8]	Comfrey, consound.
Coontie.	Zapfenfarn[9].	Coontie, coonty, coontah[10].
Coq(-)des(-)jardins, baume coq, baume des jardins.	Frauen-Minze, Frauen-Würze.[11]	Ale-cost, costmary.
Coquelicot, ponceau, pavot-coq, pavot rouge, pavot sauvage.	Feldmohn, Klatschmohn, Klatschrose, Kornrose, Feuer-Blume.[12]	Corn-rose, corn-poppy, cuprose, cupper-rose, coquelico(t).
Coquette I.	Art Garten-Lattich[13].	Species of lettuce.
Coquette II.	Saubrot[14].	Earth-mouse.
Coriandre.	Koriander, Wanzenkraut.[15]	Coriander.
Corinole[16].	Wasser-Kastanie.	Water-chestnut.
Côtelettes de pain blanc.	Semmel-Koteletten.[17]	White bread-cutlets.
Coucourzelle (d'Italie).	**Italienischer Kürbis**[18].	**Italian gourd.**
Coucourzelle (d'Italie) sautées à la napolitaine.	Geschwungene italienische Kürbisse mit Zitronensaft und Petersilie.	Fried Italian gourds with lemon-juice a. parsley.

[1]) Die Gurken in Stücke geschnitten; etwas weiße Rahmsose *(béchamel)* auf die Schüssel gegossen, Gurken darüber, Käse obenauf gestreut, darüber wieder Gurken, Käse usw., obenauf Sose, Käse und geriebene Semmel; das Ganze im Ofen gebräunt.

[2]) Man schält und schneidet frische Gurken, bestreut sie mit Salz, mischt sie gut und gibt sauere Sahne und gehacktes Fenchelkraut darüber.

[3]) Auch *salt-pickles.*

[4]) Man dünstet die geschnittenen Gurken mit Zwiebeln in Butter, gibt etwas Mehl, sauere Sahne und Bratensaft *(jus)* dazu, kocht die Gurken weich.

[5]) Man schwitzt Mehl in Butter, füllt mit Wasser auf, schmort die in Stücke geschnittenen Gurken darin und überstreut sie mit gerösteten Semmel-Bröseln.

[6]) Man dämpft die geschälten, in dicke Scheiben geschnittenen Gurken in Essig mit Salz halb weich, macht sie in etwas weißer Sose vollends gar und zieht diese mit einem Eigelb ab. Vergl. *concombres aux oeufs.*

[7]) Die geschälten Gurken-Scheiben werden mit Butter, Salz, gestoßenen Nelken, gehackten Tafel-Pilzen und Korinthen weich gedämpft; die Brühe wird mit einem Eigelb gebunden.

[8]) *Symphytum officinale*, mit ästiger, außen schwarzer Wurzel, 30 bis 90 cm hohem Stengel und rauhhaarigen Blättern, auf feuchten Wiesen, an Ufern der Flüsse im größten Teil von Europa, wird in Irland zur Suppe, als Gemüse und auch als Salat verwendet.

[9]) *Zamia integrifolia,* in Florida und Westindien vorkommende Pflanze, von welcher man Sago bereitet.

[10]) Auch *Indian bread-root, koontie* genannt, weil die Indianer viele Jahre hindurch ihr Brot von dem aus dieser Pflanze gewonnenen Mehl bereiteten.

[11]) *Tanacetum balsamita*, franz. auch *tanaisie baumière,* in Italien und Frankreich, auch in Deutschland gepflanzt. Man benutzt die jungen Pflanzen als Gemüse und Gewürz.

[12]) *Papaver rhoeas*, besonders im Getreide vorkommend, in Irland als Gemüse, mit Butter und Käse gemischt, gegessen.

[13]) Name für eine Spielart des Garten-Lattichs.

[14]) *Lathyrus tuberosus* = *macusson.*

[15]) *Coriandrum sativum*, 30 bis 60 cm hoch, mit gefiederten Wurzel- und doppelt gefiederten Stengel-Blättern, welche in England und Ostindien als Gemüse und als Salat verwendet werden. Die Samen (Schwindel-Körner) dienen als Gewürz.

[16]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *marron d'eau.*

[17]) Vegetari(an)er Küche: Man schneidet die Semmel fein und übergießt sie mit etwas heißer Milch, die man vollständig einziehen läßt. Reichlich Zwiebel schneidet man fein, dämpft sie in Butter, mischt die Semmel, etwas Ei, Meiran, gestoßenen Kümmel und Semmel-Bröseln darunter, formt davon Koteletten *(côtelettes),* die man in Butter zu schöner Farbe bratet.

[18]) Vergl. hierzu *citrouille,* S. 1001.

Courge[1].	**Kürbis.**	**Gourd.**
Courge-calebasse[2], *fausse Courge laciniée*[3]. [*poire.*	Flaschen-, Keulen-Kürbis.	Calabash, crookneck, [gourd.
Courge pastèque[4].	Wasser-Melone.	Water-melon.
Courge pastèque[4].	Wasser-Melone.	Water-melon.
Couscoussou, couscoussoo, couscous(s).	Arabisches (marokkanisches) National-Gericht von Grieß.[5]	Couscousou, couscous, lalo.
Crambe marin, crambé marin[6].	Meer-, See-, Strandkohl.	Sea-kale, cole.
Cram des Anglais[7].	Kren, Meerrettich.	Horse-radish.
Cranson[8].	Löffelkraut.	Spoon-wort.
Cran(son) de Bretagne[9].	Kren, Meerrettich.	Horse-radish.
Cranson rustique[10].	Kren, Meerrettich.	Horse-radish.
Crèpe au mou haché.	Strudel mit gehackter Kalbslunge.[11]	Kind of fritter with hashed calf's-lights.
Cresson, cardamine.	Schaumkraut, Kresse[12].	Cress.
Cresson alénois[13].	Garten-Kresse.	Garden-cress.
Cresson d'eau[14].	Brunnen-Kresse[15].	Water cress.
Cresson de fontaine[16].	Brunnen-Kresse.	Water cress.
Cresson des jardins[17].	Garten-Kresse.	Garden-cress.
Cresson de ruisseau[18].	Brunnen-, Wasser-Kresse.	Water cress.
Cressonnée, laitue (salade) de chouette, bec(c)abunga.	Bachbunge, Quellen-Ehrenpreis[19].	Brooklime[20], beccabunga, becabunga.
Cristalline[21].	Eispflanze.	Ice-plant.
Crococelli.	Italienische Kürbisse[22].	*Crococelli.*
Crosne.	**Knollenziest**[23].	**Hedge-nettle.**
Crosnes à la cardinale.	— mit Krebssose.	— -nettle with crayfish [sauce.
— à la persillade.	— mit Petersilien-Sose.	— -nettle w. parsley sauce.
— au velouté ou à la sauce veloutée.	— mit weißer Stammsose.	— -nettle with stock white sauce.

---

[1]) Vergl. hierzu *citrouille*, S. 1001.

[2]) Mehrzahl *courges-calebasses*. Vergleiche *citrouille*, S. 1001.

[3]) *Cucumis citrullus* = *melon d'eau.*

[4]) *Cucumis citrullus* = *pastèque.*

[5]) a) Die Araber bereiten eine Art Grieß von Getreide-Körnern, indem sie dieselben grob zerreiben, mit Wasser anfeuchten, in der Sonne blendend weiß trocknen und durch ein Sieb schütten. Diesen Grieß thun sie mit Salz, Pfeffer und anderen Würzen in einen Topf und stellen denselben in einen größeren mit etwas Wasser, welcher fest zugedeckt wird. Dergestalt wird der Grieß in Dampf gekocht, erhaben angerichtet und mit gekochtem Lamm- oder Geflügelfleisch umlegt. In die Mitte macht man ein Loch und gießt von der Brühe hinein. Bei feierlichen Gelegenheiten färbt man den Grieß rot mit Cochenille oder gelb mit Safran. Die Araber essen den Grieß mit Holzlöffeln, das Fleisch mit den Fingern. b) Hirse mit Fleisch und Blättern des Affenbrotbaumes, auch *lalo* genannt.

[6]) *Crambe maritima* = *chou marin.*

[7]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *cran(son) de Bretagne, cranson rustique.*

[8]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *cochléaria.*

[9]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *cranson rustique, cram des Anglais.*

[10]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes, besser: *raifort.*

[11]) Man bereitet einen gut geschlagenen Teig von Weizenmehl, Butter und Wasser, den man mit einem warmen Topf überdeckt. Eine Kalbslunge dämpft man mit Speck, Wurzelwerk und Lorbeerblatt weich und hackt alles zusammen fein. Den Teig rollt man dünn aus, bestreut ihn mit braun gerösteten Semmel-Bröseln, streicht das mit saurer Sahne und einem Ei gebundene Gehäck *(hachis)* darüber, rollt den Teig zusammen und bäckt ihn mit Butter im Ofen. Man kann ihn auch in Fleisch- oder Fischbrühe dämpfen.

[12]) Es gibt gegen 60 Arten dieser Pflanzen-Gattung, welche mit Ausnahme der Tropen, fast über die ganze Erde verbreitet sind. — *Cardamine pratensis*, Wiesen-Schaumkraut, franz. *cresson des prés, cresson élégant*, engl. *meadow cress; cardamine amara*, Bitterkresse, franz. *cresson amer*, engl. *bitter-cress*. Von beiden werden die jungen Blätter als Salat verwendet oder wie Spinat (s. *épinard*, S. 1006) gegessen.

[13]) *Lepidium sativum* = *alénois.*

[14]) Auch *cresson de fontaine, cresson de ruisseau.*

[15]) *Nasturtium*, Wasser-Kresse, wächst in Quellen, Bächen, Gräben, am Rande der Teiche in Europa, Asien, Afrika und Amerika. Das bitterlich-scharfe, rettichartig schmeckende frische Kraut wird als Salat gegessen. Zu diesem Zweck wird die Kresse in Quellen gezogen und liefert vom Oktober bis April ein sehr wohlschmeckendes, mildes Kraut. Besonders großartig wird der Kressenbau bei Erfurt betrieben.

[16]) *Nasturtium* = *cresson d'eau.*

[17]) *Lepidium sativum* = *cresson alénois.*

[18]) *Nasturtium* = *cresson d'eau.*

[19]) *Veronica beccabunga*, ein in Quellen, Bächen wachsendes Kraut, ist durch ganz Europa verbreitet, mit runden oder länglich-eiförmigen (ovalen) Blättern und blauen Blüten. Das etwas scharf schmeckende Kraut wird in einigen Gegenden als Salat gegessen, hin und wieder auch als Gemüse verwendet.

[20]) Früher *broklempe* und *broklympe* geschrieben.

[21]) *Mesembryanthemum crystallinum* = *glaciale.*

[22]) Kleine Kürbisse, welche man in Würfel schneidet, in Salzwasser kocht und in einer Butter-Sose schwenkt.

[23]) *Stachys tuberifera*, neuerdings aus Japan vom Gärtner Pailleux in Crosne, dem Geburtsorte Boileau's, als Gemüse eingeführt, übertrifft an Wohlgeschmack den bekannteren *stachys afinis*, den Sumpf-Ziest.

Cruchade, *gaude, bouillie de maïs.*	**Maisbrei, Maismus.**	**Hominy,** corn-meal mush (-porridge).
— *au four.*	— im Ofen gebacken.[1]	Baked hominy.
— *frite.*	Gebackener Maisbrei.	Fried hominy.
— *au fromage.*	Maismus mit Käse, braun gebacken.	Cooked hominy made up w. cheese, baked brown.
Beignets de cruchade.	Maisbrei-Krusteln.[2]	Hominy fritters.
Croquettes de cruchade.	— -Krusteln[3].	Croquettes of hominy.
Cucubale.	Taubenkropf, Gliedweich.[4]	Cucubale.
Cyclame(n) d'Europe.[5]	Erdscheibe.	Cyclamen.
Cymette, cimette[6].	Rosen-, Sprossenkohl.	Brussels sprouts.
Dahlia tubéreux.	Knollen-Dahlia[7].	Dahlia-tuber.
Dent(-)de(-)chien.[8]	Hundszahn[9].	Dog('s)-tooth[10].
Dent(-)de(-)lion, *laitue de chien, salade de taupe.*[11]	**Löwenzahn,** Butterblume, Pfaffenöhrlein[12].	**Dandelion,** lion's-tooth[13], monk's-head, leontodon.
— *(-)de(-)lion à l'anglaise.*	— mit Sauerampfer.[14]	— with sorrel.
— *(-)de(-)lion bouillie.*	Gekochter Löwenzahn.[15]	Boiled dandelion.
— *(-)de(-)lion à la crème.*	Löwenzahn mit Rahmsoße.	Dandelion with cream sauce.
Dioscorée[16].	Jamswurzel.	Dioscorea.
Dolic, dolichos, dolique.	Fasel, Heilbohne[17].	China bean; Egyptian bean.[18]
Doura(h)[19].	Durrha, Doura.	Durra.
Dragées de cheval[20].	Heide-Grütze.	Buckwheat.
Échalotte, *échalote.*	**Schalotte,** askalonische Zwiebel, Eschlauch[21].	**Shallot,** eschalot, scallion.
Échalottes en légume.	Schalotten-Gemüse.[22]	Shallots for vegetable.
Échalot(t)e d'Espagne[23].	Schlangenlauch.	Rocambole.
Écharbot, escharbot.[24].	Wassernuß.	Water-nut.
Écorce noire.[25]	Schwarzwurz(el).	Vegetable oyster.
Endive[26].	Endivie.	Endive.
Énothère bisannuelle[27].	Garten-Rapunzel.	Evening-primrose.

---

1) Der Maisgrieß wird in Wasser gekocht, nach dem Erkalten mit zerlassener Butter, geschlagenen Eigelben, Milch, Zucker und Eierschnee verrührt und im Ofen in einer Form gebacken.

2) a) Maisgrütze *(hominy grits)* gut gekocht, in einen Mehl-Schlagteig gerührt, bis es zusammenhält, löffelweise in heißes Fett gegeben, braun gebraten. b) Maisbrei *(hominy porridge)* mit Eiern, Zucker und ein wenig Mehl, löffelweise in heißes Fett gegeben und braun gebraten.

3) Man bereitet einen dicken Brei von Maisgrieß und Wasser, den man nach dem Erkalten mit etwas Butter, drei bis vier Eiern und etwas Zucker vermischt und tüchtig mit dem Löffel bearbeitet. Von der Masse formt man Klöße, rollt sie in Mehl und bäckt sie in Butter.

4) *Cucubalus Behen,* wild wachsend, als Gemüse und Suppe, die Wurzeln als Salat.

5) *Cyclamen europaeum* = *pain de pourceau.*

6) Vergl. *chou de Bruxelles, chou de Brabant.*

7) Nach dem schwed. Botaniker *Dahl* benannt; die bekannteste Art dieser Pflanzen-Gattung ist die Georgine. Man bereitet die Wurzel-Knollen in Mexiko gleich den Erdbirnen *(topinambours)* zu.

8) Mehrzahl *dents de chien;* auch *érythrone.*

9) *Erythronium dens canis;* die Tataren trocknen die Wurzeln im Frühjahr und genießen sie wie Kastanien und gestoßen als Milchmus zubereitet.

10) Mehrzahl *dog('s)-teeth.*

11) Auch *pissenlit, liondent, léontodon, urinaire.* — Mehrzahl von *dent(-)de(-)lion* ist *dents(-)de(-)lion.*

12) *Taraxacum vulgare, leontodon taraxacum,* kurzstengeliges Kraut, sehr gemein an Wegen und auf Wiesen. Die jungen Blätter werden als Salat verwendet, oft aber auch als Gemüse zubereitet. Ein aus der Wurzel bereiteter Extrakt wird in der Heilkunde als mild lösendes Mittel bei Stockungen im Unterleib angewendet.

13) Mehrzahl *lion's-teeth.*

14) Man kocht die Blätter beinahe weich, fügt dann ebensoviel Sauerampfer zu, stampft das Ganze zu einem Brei, gibt Butter daran und würzt mit Salz und Pfeffer.

15) In der Schweiz als Pfaffen-Röhrli bekannt: Die Löwenzahn-Blätter werden in Salzwasser gekocht, bis sich die Blattrippen leicht zerdrücken lassen, und dann wie Spinat angemacht.

16) Wissenschaftliche Bezeichnung = *igname.*

17) Krautartige Gewächse mit platten Hülsen, die in mehreren Arten wegen der bohnenähnlichen Hülsen und Samen als Nahrungs-Pflanzen angebaut werden. Etwa 20 Arten, meist im wärmeren Afrika, Asien und Australien. — *Dolichos sesquipedalis,* Riesen-Fasel, aus dem tropischen Amerika, mit hellgrünen Hülsen, welche ein ausgezeichnetes Gemüse liefern; wird auch in Südeuropa angebaut. — *Dolichos biflorus,* in Ostindien gebaut; man benutzt die unreifen Hülsen als Gemüse, die Samen als Viehfutter.

18) *Black bean, Egyptian bean, hyacinth bean* = *dolichos lablab; black-eyed bean, China bean* = *dolichos sinensis.*

19) *Sorghum vulgare* = *gros millet.*

20) *Polygonum fagopyrum* = *blé noir.*

21) *Allium ascalonicum,* nach der Stadt Askalon in Palästina benannt, von wo sie durch die Kreuzfahrer nach Deutschland kam, mit mittelgroßen, büschelig gehäuften Zwiebeln. Die Schalotten-Zwiebeln schmecken milder und feiner als die gewöhnliche Zwiebel und werden als feineres Küchen-Gewürz benutzt.

22) Die Schalotten werden gebrüht, abgezogen und mit Butter, brauner Fleischbrühe und Schinken gedämpft. Die Brühe wird mit etwas gebräuntem Mehl *(roux)* verdickt.

23) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *rocambole.*

24) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *marron d'eau.*

25) *Scorzonera hispanica* = *salsifis noir.*

26) Wenig gebräuchlich; gebräuchlicher: *chicorée endive.*

27) *Oenothera biennis* = *oenothère bisannuelle.*

Enseté.	Enseth[1]).	Ensete.
Épeautre[2]).	Spelz, Dinkel.	Alica.
Épiaire[3]).	Ziest[4]).	Hedge nettle, stachys.
Épi fleuri[5]).	Roßnessel.	Hedge nettle.
Épilobe à épi, laurier de Saint-Antoine.	Weiden-Röschen, Weiderich, Feuer-, Sankt Antonius-kraut.[6])	Willow-herb, Saint Anthony's herb.
Épinard[7]).	Spinat.	**Spinach**, spinage.
Épinards à l'ail.	— mit Knoblauch.[8])	— with garlic.
— *à l'allemande.*	— auf deutsche[9]) Art.	— dressed in German fashion.
— *à l'américaine.*	— mit einer gebratenen Schinken-Scheibe obenauf.	— with a thin slice of hot roast ham on top.
— *à l'ancienne.*	— nach alter[10]) Mode.	— with butter, cream, nutmeg and sugar.
— *à l'anglaise.*	— gekocht, in Butter geschwungen.[11])	— boiled, fried in butter.
— *à la béchamel.*	— mit weißer Rahmsose.	— with white cream sauce.
— *au beurre.*	— mit Butter.	— with butter.
— *à la bourgeoise.*	— auf bürgerliche[12]) Art.	— in the family style.
— *à la célestine.*[13])	Aufgewärmter Spinat.	Re-cooked[14]) spinach.
— *à la Colbert.*	Spinat mit verlorenen Eiern.	Spinach with poached eggs.
— *à la comtesse.*	— nach Gräfin-[15])Art.	— with butter and hard-boiled yolks of eggs.
— *à la crème.*	Spinatmus mit Rahmsose.	— -purée w. cream sauce.
— *à la demi-glace.*	Spinat mit verdicktem Fleischsaft.	— with brown meat-gravy.
— *à la dresdoise.*[16])	— mit geschwitzter Zwiebel und gewiegtem Hering.	— with fried onion and finely minced herring.
— *à l'espagnole.*	— mit spanischer Sose.	— with Spanish sauce.
— *farcis.*	Gefüllter Spinat.[17])	Stuffed spinach.
— *au four.*	Spinat im Ofen gebacken.[18])	Baked spinach.
— *à la française.*	— mit weißer Sose und Zucker.	Spinach with white sauce and sugar.
— *en galettes.*	— -Kuchen, -Fladen.	— -cakes.
— *à l'italienne.*	— mit Sardellen und Knoblauch.	— with anchovies and garlic.
— *au jus.*	— mit Bratensaft.	— with brown gravy.
— *au lard.*	— mit Speck.	— with bacon.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Butter.[19])	— with *maître d'hôtel* butter.
— *à la noisette.*	— mit brauner Butter.	— with brown butter.

1) *Musa ensete*, eine Art Pisang in Abessinien, wird 9 m hoch und trägt 6 m lange, 90 cm breite Blätter. Ihre Früchte sind ungenießbar, aber ihre Schößlinge bilden ein vortreffliches Gemüse. Das Innere des Stammes wird gekocht und bildet das einzige pflanzliche (vegetabilische) Nahrungs-Mittel einiger afrikanischer Völkerschaften.

2) *Triticum spelta* = *alica.*

3) Auch *épi fleuri, stachys.*

4) *Stachys*, Gattung der Lippenblütler, besonders Sumpfziest, in England als Küchen-Gewächs gebaut. Seine keulenförmig verdickten, unterirdischen Ausläufer geben, im Dezember und Januar gesammelt, ein zartes, dem Spargel ähnliches Gemüse. Vergl. hierzu *crosne*, S. 1004.

5) *Stachys* = *épiaire.*

6) *Epilobium spicatum, epilobium angustifolium*, in Nordeuropa und Nordasien, 1 bis 1,5 m hoch, mit roten Blüten. Die Wurzeln und jungen Triebe ißt man im nördlichen Europa wie Spargel und in Kamtschatka das ganze Kraut als Gemüse.

7) *Spinacia*, Spinat; vier morgenländische Arten. Von dem gemeinen Spinat zieht man zwei Arten, den Sommer-Spinat (großer holländischer Spinat) und den Winter-Spinat, welch' letzteren man im Herbste säet und im Frühjahre schneidet. In Griechenland füllt man Gebäck mit Spinat und einigen Gewürz-Kräutern als Fasten-Speise; in Frankreich verbäckt man den Samen zu Brot. — *Épinards* Spinat (als Gemüse).

8) Mit Mehl gebunden, mit Pfeffer und Knoblauch gewürzt.

9) Der gewaschene Spinat eine Viertelstunde mit etwas Salz gekocht, ausgedrückt, fein geschnitten; Butter, Brotkrumen, feingehackte Zwiebel, Rahm und Milch, alles zusammen mit dem Spinat gekocht.

10) Mit Butter, geriebener Muskatnuß, Rahm (Sahne) und Zucker.

11) Gekocht, abgegossen, mit frischer Butter geschwungen.

12) Er wird mit Mehl gebunden und mit Fleischbrühe verdünnt.

13) Vergl. *épinards à la religieuse.*

14) *A warm-up of spinach.*

15) Mit Butter und hartgekochten, durch ein Sieb gestrichenen Eidottern und Fleischbrühe angemacht.

16) *Épinards à la saxonne* ist dasselbe.

17) Auch »Laubfrösche« genannt. Große Spinat-Blätter überbrüht (blanchiert), auf jedes ein Häufchen Fleischfüllsel gesetzt, in das Blatt eingeschlagen, in Fleischbrühe gedämpft. Man kann auch eine Semmel-Fülle in die »Laubfrösche« geben.

18) Der Spinat roh gehackt, mit einem Teig von Mehl, Butter, Quark, Eiern und Rahm (Sahne) vermischt, auf eine tiefe Schüssel gethan und gebacken.

19) Gekocht, mit Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Essig gewürzt.

Épinards aux oeufs.	Spinat mit Eiern.[1]	Spinach with eggs.
— à l'oseille.	— mit Sauerampfer.[2]	— with sorrel. [style.
— à la piémontaise.	— auf piemontische[3] Art.	— in the Piedmontese
— à la provençale.	— auf provençalische Art.	— in the Provencial style.
— en ravioles.	— -Mundtäschchen.	Little turnovers w. spinach
— à la religieuse.[4]	Aufgewärmter Spinat.	Re-cooked spinach.
— au riz.	Spinat mit Reis.[5]	Spinach with rice.
— aux sardines.	— mit Sardinen.	— with sardines.
— en s(o)ubrics.[6]	— -Nocken[7].	— -custards.
— au sucre.	— mit Zucker.	— with sugar.
— à la vieille mode.	— mit Muskatnuß.[8]	— with grated nutmeg.
Chartreuse d'épinards.	Kartäuser-Gericht v. Spinat.	*Chartreuse* of spinach.
Pain d'épinards à la printanière.	Spinatbrot mit jungen Gemüsen.[9]	Mould of spinach with spring vegetables.
Pannequets aux épinards.	Spinat-Strudel[10].	Rolled pancakes w. spinach.
Petites timbales d'épinards.	Kleine Spinat-Becherpasteten.	Small thimble-patties of
Pouding d'épinards.	Spinat-Pudding.[11]	Spinach-pudding. [spinach.
Roulade d'épinards.	— -Rolle.	Roulade of spinach.
Vert d'épinards.	Spinatgrün[12].	Spinach-green,-colo(u)ring.
Épinard d'Amérique[13].	Beerblume.	Malabar nightshade.
Épinard-fraise[14], *blite, blette, blète.*	Beermelde, Erdbeer-Spinat.[15]	Blite, strawberry-blite.
Épinard de l'Inde.[16]	Klimmelde, Beerblume.	Basella.
Épinard du Malabar[17].	Klimmelde.	Malabar nightshade.
Épine-vinette[18], *vinet(t)ier, berbéris.*	Sauerdorn, Berberitze[19].	Barberry, berbe(r)ry, berberis.
Éprault[20].	Sellerie.	Celery.
Érible[21].	Melde.	Or(r)ach.
Érucag(u)e, érucago.[22]	Art Zacken-Schote.	Species of bunias.

[1]) Ung. *kerti paraj tojással.* Man gibt sowohl verlorene, als auch weiche, harte und Setzeier.

[2]) Man nimmt Spinat und Sauerampfer zu gleichen Teilen, dünstet beides in Butter und bindet es mit gebräuntem Mehl und sauerer Sahne. Man gibt die Blätter sowohl ganz als auch gehackt.

[3]) Mit spanischer Sose, Sardellen-Butter, Knoblauch und brauner Butter.

[4]) Vergl. *épinards à la célestine*, S. 1006.

[5]) Reis in Fleischbrühe ziemlich weich gekocht, dann mit Eiern und sauerer Sahne vermischt. Spinat gedämpft, mit Semmel-Bröseln vermischt; beides abwechselnd in eine Form gefüllt, gebacken und mit brauner Sose zu Tisch gegeben.

[6]) *S(o)ubrics d'épinards* ist dasselbe.

[7]) Von einem Spinatmus, worunter mehrere Eigelbe gemischt sind, sticht man Nocken ab, setzt sie in eine Pfanne mit Butter und röstet sie auf beiden Seiten.

[8]) Gewällter Spinat wird fein gewiegt, in eine Pfanne mit Butter und geriebener Muskatnuß gegeben, fünf Minuten unter Umrühren mit Holzlöffel gekocht, Mehlbutter, Staubzucker, eine Tasse voll Milch hinzu, noch zehn Minuten unter öfterem Umrühren gekocht; in Butter geröstete Brotkrusten als Umlage.

[9]) Dicker Spinat mit Eigelben verrührt, in eine Cylinderform gefüllt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht, gestürzt, obenauf Rippchen, unten herum junge Gemüse angerichtet.

[10]) Dünne Pfannkuchen dick mit Spinat bestrichen, gerollt und in Stücke geschnitten, diese in eine flache Kasserolle gereiht, mit Rahm (Sahne), worin man einige Eier zerschlagen hat, übergossen und im Ofen gebacken.

[11]) Gekochter Spinat fein gewiegt, Semmel in Milch geweicht; eine Kalbsniere mit Petersilie, Schnittlauch und Schalotten fein gewiegt; der Spinat in Butter heiß gemacht, die Semmel und Niere zugefügt, nach und nach einige Eigelbe und der Eierschne darunter gezogen. Einige dünne Pfannkuchen in Streifen geschnitten, davon auf ein mit Butter bestrichenes Mundtuch ein Gitter gelegt, die Spinat-Masse darauf, zugebunden, eine reichliche Stunde in Salzwasser gekocht, mit brauner Butter und Schinken oder Cervelatwurst zu Tisch gegeben.

[12]) Auch **Spinat-Matte, Spinat-Topfen.** Die grüne Farbe, welche man erhält, indem man Spinat im Mörser stößt und in einem Tuch völlig auspreßt. Dieser Saft wird mit wenig Salz auf den heißen Ofen gesetzt, bis er anfängt zu gerinnen; dann wird er auf ein ganz feines Haarsieb gegossen und das Zurückbleibende zum Färben verwendet.

[13]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *baselle.*

[14]) Mehrzahl *épinards-fraises.*

[15]) *Blitum virgatum,* wegen der zahlreichen, hochroten, erdbeerähnlichen Früchte in Gärten gebaut; *blitum capitatum,* mit dreieckigen Blättern und nackten Ähren. Beide Arten wachsen in Süddeutschland wild. Die Blätter dienen, wie Spinat zubereitet, als Gemüse. Vergl. Fußbem. zu *ansérine.*

[16]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *baselle.*

[17]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *baselle.*

[18]) Mehrzahl *épines-vinettes.*

[19]) *Berberis vulgaris,* Strauch mit gelben Blüten und bei der Reife lebhaft roten Beeren, **Berberitzen-Beeren, Weinnägelein, Erbsele,** welche sehr saueren Geschmack besitzen. In manchen Gegenden verwendet man die jungen Blätter wie Sauerampfer (s. *oseille)* oder bereitet einen Salat davon. Aus den noch grünen Beeren macht man Kapern; auch ein wohlschmeckender Sirup, desgleichen Sulze, Marmelade und Gefrorenes (Berberitzen-Eis) wird von den saueren Beeren gewonnen. Den **Berberitzensaft** verwendet man zur Bereitung der **Berberitzen-Küchel,** roter, halbrunder Zucker-Scheibchen von angenehm sauerem, kühlem Geschmack.

[20]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *céleri.*

[21]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *arroche.*

[22]) Vergl. Fußbemerkung zu *bunias.*

Ervalenta, revalenta[1].	Revalenta.	Ervalenta, revalenta.
Érynge, éryngion[2].	Kollerdistel.	Eryngo, eryngium.
Érythrone[3].	Hundszahn.	Dog('s)-tooth.
Escarole[4].	Endivie, Eskariol.	Endive.
Escauton.	Hirsebrei.	Millet-porridge, -pap.
Espargou(l)e, espargou(t)te.[5]	Spergel, Mariengras.	Spurry, spurrey.
Farinade de Gênes.	Genueser Mehlspeise[6].	Genoese *farinada.*
Faséole, fasolet.	Zwergbohne[7].	Dwarf-bean.
Fausse branc(he)-ursine[8].	Unechte Bärenklau.	Cow-parsnep, -parsnip.
Fausse poire[9].	Flaschen-Kürbis.	Crookneck.
Fausses huîtres.	Falsche Austern von Mais.[10]	Mock-oysters of green corn
Faux raifort.[11]	Meerrettich.	Horse-radish.
Fave[12].	Saubohne.	Hog's-bean.
Favelotte[13].	Feld-, Saubohne.	Horse-bean.
Faverolle[14].	(Puff)bohne.	(Windsor) bean.
Faviole[15].	(Puff)bohne.	Broad-bean.
Favonette, favouette[16].	Erd-, Ackernuß.	Earth-nut, -mouse.
Fayol[17].	Trockene Bohne.	Navy-bean.
Fayon[18].	(Puff)bohne.	(Windsor) bean.
Fazeole si mazare batula.[19]	Kaltes Bohnen- oder Erbsmus.	Cold purée of beans or peas.
Fenou[20].	Fenchel.	Fennel.
Fenouil[21].	**Fenchel**[22].	**Fennel.**
Gâteau de fenouil à la suisse.	Schweizer Fenchel-Kuchen.	Swiss fennel-cake.
Pieds de fenouil.	Fenchel-Wurzeln[23].	Sprigs of fennel.
— de fenouil à l'espagnole.	— -Wurzeln mit span. Sose.	— of fennel with Spanish sauce.
— de fenouil farcis.	— -Wurzeln gefüllt.[24]	— of fennel stuffed.
— de fenouil au velouté.	— -Wurzeln mit weißer Stammsose.	— of fennel with stock white sauce.
Fenu(-)grec, foin-grec.[25]	Bockshornklee, griech. Heu[26].	Fenugreek.

[1]) Auch *revalescière du Barry* Dubarry's Erbsmehl, ein Geheimmittel, bestehend aus einer schwankenden Mischung von Erbsen-, Saubohnen-, Wicken-, Linsen- und Reismehl, mit Kochsalz und Zucker versetzt (500 g Mk 3,75). Dieses angebliche Kräftigungs-Mittel soll zuerst von einem englischen Kaufmann in den Handel gebracht worden sein.

[2]) Wissenschaftliche Bezeichnung = *panicaut.*

[3]) Wissensch. Bezeichn. = *dent(-)de(-)chien.*

[4]) Nach *Poitevin escarolle.* Vergl. *chicorée endive,* S. 990.

[5]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *spergule.*

[6]) Die *farinada* ist das beliebteste Volksgericht in Genua: Vom Mehl der Kicher-Erbse *(pois chiche)* bereitet man mit lauem Wasser einen Teig, den man auf einem mit Öl bestrichenen Blech höchstens messerrückendick ausstreicht. Dieses Blech stellt man in den Backofen und nimmt es heraus, sobald der Teig fest und braun geworden ist. Die *farinada* wird heiß gegessen.

[7]) *Phaseolus nanus;* vergl. *haricot.*

[8]) *Heracleum spondylium* = *berce.*

[9]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *courge-calebasse.*

[10]) Rohe Maiskörner gerieben, mit Salz, Pfeffer, Eiern und ein wenig Mehl vermischt, wie Eier auf beiden Seiten einzeln gebraten, zum Frühstück gegeben.

[11]) *Cochlearia armoracia* = *raifort.*

[12]) Prov. im Süden Frankreichs = *fève.*

[13]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *fève.*

[14]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *fève.*

[15]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *faverolle.*

[16]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *macusson.*

[17]) Daher der Matrosen-Ausdruck: *doubler le cap fayol* = aufhören, trockene Bohnen zu essen, frische Gemüse statt der gewöhnlichen (Konserven-) Schiffskost erhalten.

[18]) Prov. im Süden Frankreichs = *fève;* vergl. *fayol* und vorhergehende Fußbemerkung.

[19]) Rumänisches Gericht.

[20]) Prov. im Süden Frankreichs = *fenouil.*

[21]) Prov. im Norden Frankreichs: *fenouille.* — *Fenouillet* Fenchel-Apfel.

[22]) *Foeniculum,* findet sich an trockenen, steinigen Orten am Mittelmeer, in Frankreich, Südengland und Irland, am Kaukasus und den südkaspischen Gegenden, wird in gemäßigten Ländern, in Sachsen (zwischen Weißenfels und Lützen), Franken, Württemberg, in Böhmen, Mähren, Polen angebaut. Der Fenchel wird als Speisen-Würze, zum Einmachen und in der Likör-Fabrikation viel gebraucht. In Tirol bäckt man Fenchel in Brot. Die alten Römer aßen seine jungen Sprosse, mit Salz und Essig angemacht, und noch heute genießen die Italiener das junge Kraut als Gemüse. — *Foeniculum dulce,* römischer Fenchel, engl. *Azorean fennel, sweet fennel,* in Südfrankreich, Italien, Malta, schmeckt etwas süßer und milder. Seine jungen, süßen Wurzel-Triebe werden als Gemüse gegessen, ebenso die fleischige, fenchelartig riechende und schmeckende Wurzel von *foeniculum capense,* Fenchelwortel, engl. *cape fennel,* am Kap.

[23]) Unter *pieds de fenouil* sind hier die jungen Wurzel-Sprosse zu verstehen.

[24]) Ausgehöhlt, abgewällt (blanchiert), mit Fleischmasse und Kräutern gefüllt, weich gedünstet; spanische Sose *(espagnole).*

[25]) Auch *senegrain, senègre, senegré.*

[26]) *Trigonella foenum graecum,* mit blaßgelben Blüten und 10 cm langen, kahlen, längsgestreiften Hülsen, zwischen dem Getreide im südlichen Europa, in Kleinasian und Nordafrika, in Indien, auch in Europa der Samen halber gebaut. Diese schmecken widerlich bitter und standen bei den Ägyptern, Griechen und Römern in hohem Ansehen, sie wurden meistens geröstet gegessen. Mit Milch zubereitet, genießen sie die Frauen im Morgenland, um die in den Harems gern gesehene Wohlbeleibtheit zu gewinnen. Die Stengel werden als Salat gegessen.

Feuille-grasse[1]).	Fette Henne[2]).	Orpine, stonecrop[3]).
Fève[4]).	**(Puff)bohne**[5]).	**(Horse-)bean.**
Fève d'Égypte, nélumbo (nélombo) spécieux.	Indische Seerose, Nillilie[6]).	Asiatic nelumbo, sacred lotus.
Fève épaisse[7]).	Fette Henne.	Fat hen.
Fève grasse[8]).	Fetthenne.	Orpine.
Fève de haricot[9]).	Bohne.	Bean.
Fève de marais[10]).	**Puffbohne,** große Bohne.	**Windsor bean,** broad bean[11]).
Fèves de marais à l'anglaise.	Puffbohnen mit frischer Butter.[12])	— beans with fresh butter.
— de marais à la béchamel.	**— mit weißer Rahmsoße.**	— beans with white cream sauce.
— de marais au beurre.	**— in Butter geschwungen.**	— beans fried in butter.
— de marais à la bourgeoise.	**— auf bürgerliche Art.**	— beans in the family style.
— de marais à la crème.	**— mit Rahmsoße.**	— beans with cream sauce.
— de marais à l'espagnole.	**— mit spanischer Soße.**	— beans w. Spanish sauce.
— de marais aux fines herbes.	**— mit feinen Kräutern.**	— beans with fine herbs.
— de marais au lait de beurre[13]).	— mit Buttermilch.[14])	— beans with buttermilk.
— de marais au lard.	— mit Speck.[15])	— beans with bacon.
— de marais à la lyonnaise.	— mit gehackten Kräutern, Schalotten u. Zitronensaft.	— beans with herbs, shallots and lemon-juice.
— de marais à la macédoine (de légumes).	— in weißer Soße mit Salbei, Petersilie, Tafel-Pilzen und Artischocken-Böden.	— beans in white sauce with sage, parsley, mushrooms, etc.
— de marais à la moutarde.	— mit Senf.[16])	— beans with mustard.
— de marais à la poulette.	— weiß eingemacht.	— beans w. a white sauce.
— de marais à la sarriette.	— mit Pfefferkraut.	— beans with pepperwort.
— de marais sautées.	— geschwungen.	— beans fried.
— de marais à la westphalienne.	— mit gebratenen Schinken-Würfeln u. Weißwein.[17])	— beans with fried cubes of ham and white wine.
Crème de fèves de marais.	Puffbohnenschleim.	Cream of Windsor beans.
Purée de fèves de marais au gras.	Puffbohnenmus mit Bratensaft.	Purée of Windsor beans with gravy.
— de fèves de marais en (au) maigre.	— mit Rahm (Sahne).	— of Windsor beans with cream.
— de fèves de marais au velouté.	— mit weißer Stammsoße.	— of Windsor beans with stock white sauce.
Ragoût de fèves de marais aux artichauts.	Puffbohnen-Ragout mit Artischocken.[18])	Ragout of Windsor beans with artichokes.

---

[1]) Mehrzahl *feuilles-grasses*. Auch *grasset, reprise, orpin, fève épaisse, fève-grasse.*

[2]) *Sedum telephium*, Schmerwurz(el), Dickblatt; in manchen Gegenden werden die jungen Blätter als Spinat zubereitet.

[3]) Auch *fat hen, life-forever, orpin,* seltener *fetticus.*

[4]) Auch *fave, favelotte, faverolle, faviole, fayon.* Vergl. das unter *haricot* Gesagte.

[5]) *Vicia faba*, Acker-, Puff-, Pferde-, Sau-, Viehbohne. Es gibt von dieser Pflanze zwei Hauptarten: die kleine Acker- oder Viehbohne (vorzugsweise als Viehfutter benutzt, franz. *féverole, fèverole,* engl. *horse-bean),* und die große Bohne, Garten-, Puff-, Buffbohne, *fève de marais,* engl. *broad bean, Windsor bean,* welche als Gemüse dient. Für die beste Sorte der letzten Art gilt die Windsor-Puffbohne *(Windsor bean, English bean).* — Nicht mit dieser Wickenart *vicia* zu verwechseln ist die eigentliche Bohnen-Gattung *phaseolus*, Fasohle, Fisole (vergl. *haricot,* S. 1014).

[6]) *Nelumbium speciosum,* wächst auf Gewässern in Süd- und Mittelasien bis China und Japan. Herodot nennt sie die Lilie oder Rose des Nils, Theophrast die ägyptische Bohne. Ihre stärkemehlreichen Wurzeln und die Samen (ägyptische Bohnen) wurden roh, gekocht und gebraten gegessen. — *Nelumbium luteum,* nordamerik. Art, hat gleichfalls genießbare Wurzeln.

[7]) *Sedum telephium* = *feuille-grasse.*

[8]) *Sedum telephium* = *feuille-grasse.*

[9]) Provinziell = *haricot.*

[10]) Vergl. Fußbem. zu *fève.*

[11]) Auch *English bean, marsh bean.*

[12]) In Salzwasser gekocht, mit Butter, Zucker, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, einigen Löffelvoll weißer Sose, gehackter Minze geschwenkt, angerichtet; ein großes Stück Butter oben in die Mitte.

[13]) Auch (schlechthin) *babeurre,* schweiz. *lait battu.*

[14]) Man verrührt ein wenig Mehl mit Buttermilch, kocht diese auf und schwenkt die gekochten Bohnen nebst gehackter Petersilie und einem Stück Butter darin.

[15]) In einer hellbraunen Sose.

[16]) Die Bohnen werden in Salzwasser gekocht, erhaben und trocken angerichtet und mit einer Senfbutter begossen.

[17]) Die Bohnen in Salzwasser gekocht, bis die Schale abgeht, geschält; Schinken-Würfel mit Butter braun geröstet, Mehl hineingestäubt, Rheinwein und Fleischbrühe daran gegossen, mit Pfeffer und Petersilie gewürzt, nach einer halben Stunde die Bohnen hineingegeben, diese weich gekocht, Petersilie entfernt, angerichtet.

[18]) Gehackte Zwiebel wird in Butter geschwitzt, darin würfelig geschnittenes Pökelfleisch geröstet, Artischocken und Bohnen hinzugefügt und alles zusammen gedämpft.

Féverole, fèverole[1].	Weiße Bohne; Pferdebohne.	Navy bean; horse bean.
Ficoïde[2].	Feigen-Mittagsblume[3].	Fig-marigold.
Fidelini.	Art ital. Faden-Nudeln.[4]	Sort of Italian thin noodles.
Figuier du Cap[5].	Feigen-Mittagsblume.	Fig-marigold.
Figuier des Hottentots[6].	Feigen-Mittagsblume.	Fig-marigold.
Flageolets, haricots flageolets[7].	Grüne (unreife) Kerne der weißen Bohne.	Green seed-beans shelled out of string-beans.
Flamiche.	Käse-Keulchen[8].	Kind of cheese-fritter.
Flan à la suisse.	Schweizer Fladen[9]	Swiss custard.
Flèche d'eau, fléchière.[10]	Pfeilkraut.	Arrow-head.
Flûte de berger, flûteau, plantain d'eau ou aquatique.	Wasser-Wegerich, Wegebreit.[11]	Water-plantain.
Foin-grec[12].	Griechisches Heu.	Fenugreek.
Follette[13].	Garten-Melde.	Garden orach.
Fondue.	**Rührei(er) und Käse, Käse-Auflauf.**[14]	**Eggs and cheese scrambled together with butter.**
— *à l'américaine.*	Amerikanischer Käse-Auflauf.[15]	American fondue.
— *à l'anglaise.*	Englischer Käse-Auflauf.[16]	English fondue.
— *à la Brillat-Savarin.*	Käse-Auflauf nach Brillat-Savarin[17].	Fondue in the Brillat-Savarin style.
— *en caisses.*	— -Auflauf in Kästchen.[18]	— in paper-cases.
— *à la fribourgeoise.*	— -Auflauf in Papier-Kästchen gebacken.	— baked in small paper-cases.
— *à la genevoise.*	Genfer Käse-Auflauf.[19]	— with noodles.
— *à l'italienne.*	Italienischer Käse-Auflauf.[20]	Italian fondue.
— *à la ménagère.*	Käse-Auflauf nach Haushälterin-[21]Art.	Fondue in the housewife style.
— *à la moderne.*	— -Auflauf, dem neuesten Geschmack entsprechend.[22]	Modern fondue.
— *à la napolitaine.*	— -Auflauf mit Hohlnudeln.[23]	Fondue with boiled macaroni.
Fonge[24].	Schwamm, Pilz.	Mushroom.

[1]) Auch Bezeichnung für »trockene Schminkbohne«.

[2]) Auch *figuier du Cap, des Hottentots;* Frucht: *figue du Cap, des Hottentots.*

[3]) *Mesembryanthemum edule,* ein Strauch mit fingerdicken, langen Blättern, welche im Kapland wie Spinat, auch in Essig eingemacht, gegessen werden, während die großen wohlschmeckenden Früchte als Hottentotten-Feigen genossen werden. — *Mesembryanthemum geniculiflorum,* Strauch auf dem Kap, in Ägypten und Arabien, dessen mehlreiche Samen von den Beduinen zur Bereitung eines nahrhaften Brotes benutzt werden.

[4]) Dicker als die *vermicelli,* aber dünner als die *spaghetti,* sind in Dosen zu einem Pfund erhältlich.

[5]) *Mesembryanthemum edule = ficoïde.*

[6]) *Mesembryanthemum edule = ficoïde.*

[7]) Auch *haricots flageolets.*

[8]) Käse, Butter, Eier.

[9]) Man bereitet einen Blätterteig von Mehl, Butter, Wasser und ein bis zwei Eiern, den man viermal schlägt. Hiervon treibt man einen Boden aus, setzt einen Rand auf und bäckt ihn im Ofen. Rahm und Butter läßt man aufkochen, gibt etwas Weizenmehl hinein und rührt es zu einer dicklichen Masse, gibt Butter und dreimal soviel Schweizer und Parmesan-Käse dazu, sowie vier Eigelbe und den Schnee von drei Eiweiß, füllt die Masse in den Kuchen und bäckt ihn eine halbe Stunde.

[10]) *Sagittaria sagittifolia = sagette.*

[11]) *Alisma plantago,* eine in Gräben und Teichen Europas wachsende Pflanze mit langgestielten Blättern und rötlichen Blüten, enthält in Wurzel und Kraut einen scharfen Saft. Die Wurzel wird, da sie reich an Stärkemehl ist, getrocknet, wodurch sie ihre Schärfe verliert. Gebraten wird sie von den Kalmücken gegessen.

[12]) *Trigonella foenum graecum = fenu(-)grec.*

[13]) *Atriplex hortensis = arroche cultivée.*

[14]) 250 g Schweizer Käse werden gerieben, mit 3 Eigelben und einer Tassevoll Rahm verrührt. Ein Stück Butter läßt man zergehen, gibt die Masse hinein und rührt sie, bis sie kocht und steigt, worauf man sie sofort zu Tisch gibt.

[15]) Eier, feingeschnittener amerikanischer Käse, eine Tassevoll Rahm, Butter, ein wenig Salz, Muskatnuß, über flottem Feuer verrührt, aber nicht kochen gelassen; beim Anrichten mit in Butter gerösteten, viereckigen Brotschnitten umlegt.

[16]) $^3/_8$ l Milch und 30 g Butter läßt man aufkochen, fügt 60 g glattgerührtes Pfeilwurzmehl *(arrowroot)* hinzu, sowie 4 Eigelbe, 125 g Parmesan-Käse, etwas Cayenne-Pfeffer und den Schnee der Eier, füllt alles in einen Auflaufnapf und bäckt es rasch.

[17]) Zwei Eier schlägt man in eine Kasserolle, fügt Schweizer Käse und Butter, sowie zwei Eßlöffelvoll Milch oder Weißwein zu, würzt mit Salz und Pfeffer, rührt die Masse auf dem Feuer ab und gibt sie sofort zu Tisch.

[18]) 125 g Schweizer und ebensoviel Parmesan-Käse, 140 g zerlassene Butter, etwas weißer Pfeffer, Zucker, 10 Eigelbe und der Schnee der 10 Eier werden vermischt, in Papier-Kästchen gefüllt und gebacken.

[19]) Einen leichten Käseteig richtet man inmitten von in Butter geschwenkten (sautierten) Nudeln an.

[20]) 2 Löffelvoll Mehl und eine halbe Tassevoll Rahm rührt man zu einem dicken Brei, fügt 250 g Parmesan-Käse, 4 Eigelbe und den Eierschnee dazu und bäckt die Masse rasch im Auflaufnapf.

[21]) 100 g Butter, 40 g Mehl, 4 Eigelbe, ein halbes Glasvoll Milch, 100 g Parmesan-, ebensoviel Schweizer Käse, 2 festgeschlagene Eiweiß.

[22]) 6 Eigelbe, 20 g Mehl, 10 g Kartoffelmehl, 1 Glasvoll Milch, 50 g Butter, 200 g Parmesan-, 150 g Schweizer Käse in Würfeln, 2 festgeschlagene Eiweiß.

[23]) Ein Auflauf von Käse, Eiern und Butter gerührt bis heiß, nicht kochend, und über gekochte Hohlnudeln gegossen.

[24]) Veraltet; jetzt: *champignon*

Fougère.	Adlerfarn[1]).	Eagle-like brake(-fern).
Fragon piquant[2]).	Mäusedorn.	Knee holly.
Frichti[3]).	Art Quetschkartoffeln.	Mashed potatoes.
Fricon[4]).	Mäusedorn.	Knee holly.
Frigousse[5]).	Art Quetschkartoffeln.	Mashed potatoes.
Fromage.	**Käse.**	**Cheese.**
— *à l'ale.*	— mit Ale.[6])	— with ale.
— *à l'anglaise.*	Englisches[7]) Käse-Gericht.	English cheese-fritter.
— *paille à l'anglaise.*	Englische Käse-Stangen.[8])	— cheese straws.
Crème de fromage.	Rahmspeise von Käse.[9])	Cream of cheese.
Grissins au fromage.	Butterteig-Stangen mit Käse.[10])	Puff-paste straws with cheese.
Soufflé de fromage.	Auflauf von Käse.[11])	Puff of cheese.
Tartelettes suisses au fromage.	Schweizer Käse-Törtchen.[12])	Swiss cheese-tarts.
Fromage blanc, *caillebot(t)e.*	**Quark,** Käsequark, Schmier-, Streichkäse.	**Curd,** white cheese, cheese-curds.
— *blanc à la crème aigre.*	Schmant und Glums.[13])	Cheese-curds and sour cream.
Boulettes de fromage blanc.	Quarkklöße[14]).	Curd-balls.
— *au fromage blanc à la polonaise.*	Polnische Quarkklöße »Sierniki«[15]).	Polish curd-balls "sierniki".
Nouilles de fromage blanc.	Quarknudeln[16]).	Curd-noodles.
Tartelettes au fromage blanc à la russe.	Russische Törtchen mit Quark gefüllt.	Russian tarts filled with white cheese.
Fromage chevalier.[17])	Quark mit Zucker angemacht.	Cheese-curds seasoned with sugar.
Fromageon[18]).	Käsepappel.	Mallow.
Froment.	**Weizen.**	**Wheat.**
— *mondé.*	— -Graupen.	Peeled wheat.
Crème de froment.	Weizenschleim.	Wheat-porridge.
Fromentée, semoule.	Grieß.	Semolina, farina.
Fruits séchés aux quenelles et aux abattis.	Backobst mit Klößen und Schwarzsauer.	Dried fruits with dumplings and giblets.
Fungus.	Pilz, Schwamm.	Fungus[19]).
Galanga.	Galgant-Wurzel[20]).	Galanga, galingale.
Galetou.	Art Pfannkuchen.[21])	Kind of pancake.

[1]) *Pteris aquilina*, in ganz Europa und Nordasien, mit sehr langem Wurzelstock, welcher Stärkemehl und Pflanzenschleim enthält, wird auf den Kanarischen Inseln unter dem Namen Helecho zur Bereitung des Helecho-Brotes verwendet.

[2]) *Ruscus aculeatus* = *housson.*

[3]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes.

[4]) Prov. in Mittel-Frankreich = *housson.*

[5]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes.

[6]) Gloucester- oder Bath-Käse wird in dünne Scheiben geschnitten, diese werden mit Senf bestrichen und mit heißem starken *ale* übergossen. Dazu geröstete Brotschnitten *(croûtons)* oder *toasts.*

[7]) 125 g Chester- oder Schweizer Käse werden in dünne Scheiben geschnitten, mit 70 g Butter und zwei bis drei Löffelvoll Rahm gedämpft, bis der Käse geschmolzen ist, alsdann rührt man 2 Eier darunter, läßt die Masse von oben bräunen und gibt sie zu Tisch. Statt des Rahmes verwendet man auch Portwein und würzt mit Cayenne-Pfeffer und Senf.

[8]) Von 175 g Mehl, 175 g Butter, 175 g geriebenem Parmesan-Käse, drei Eigelben, Cayenne-Pfeffer und einem Löffelvoll rohem Rahm *(crème crue)* bereitet man einen Teig (indem man zuerst die Butter und den Käse vermischt), treibt ihn dünn aus, schneidet denselben in Stäbchen von 10 bis 12 cm Länge, rollt diese mit den Händen zusammen, überstreicht sie mit Ei, bäckt sie sechs Minuten bei lebhaftem Feuer und richtet sie, mit bunten Bändchen zusammengebunden, auf einem Mundtuch (Serviette) an.

[9]) Eigelbe, Butter, Pfeffer, Muskatnuß auf gelindem Feuer abgerührt; genügend geriebener Schweizer und Parmesan-Käse hinzu, der Schnee einiger Eier und einige Löffelvoll Schlagsahne darunter, in Auflauf-Pfanne gefüllt, gebacken.

[10]) Während man den Teig schlägt, streut man geriebenen Käse dazwischen, schneidet gleichgroße Streifen, rollt sie rund, überstreut sie mit Käse und bäckt sie.

[11]) Wie *soufflé de parmesan* (s. d.).

[12]) Gefüllt mit einer Masse von einem Löffel Mehl, 4 Löffel Parmesan-Käse, 7 Eigelben und einem Glas Milch, mit wenig Butter, auf dem Feuer abgerührt, Schnee von vier Eiweiß darunter, gebacken und mit Käse bestreut.

[13]) Eine ostpreußische National-Speise: Dicker saurer Rahm wird in eine Schüssel über zerbröckelten Quark (Glums) gegossen. Das Gericht wird mit Schwarzbrot gegessen.

[14]) Aus Quark, Mehl, Eiern und Butter bereitete Klöße.

[15]) Von 250 g Quark, 200 g Butter, 500 g Mehl und 5 bis 6 Eigelben nebst zwei ganzen Eiern macht man einen Teig, formt davon Klößchen, kocht sie in Salzwasser, übergießt sie mit brauner Butter, streut geriebenen Käse darüber.

[16]) Aus Quark, Mehl und Eiern bereitete Nudeln.

[17]) Auch *un chevalier* mit Zucker angemachter Quark.

[18]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *mauve (sauvage).*

[19]) Mehrzahl *fungi,* wenig gebräuchlich *funguses.*

[20]) Die Wurzeln tragen mehlreiche Knollen von weißem oder rotem Fleisch. Sie sind leichtverdaulich und werden nach Art der Kartoffeln zubereitet.

[21]) Von 250 g Buchweizenmehl, 4 Eiern, einem Glasvoll Branntwein, 2 Löffeln Olivenöl und der nötigen saueren Milch bereitet man einen Teig, den man in besonderen Pfannen *(galettoires, galetières)* bäckt.

Galette.	**Französischer Fladen**[1].	**Flat (round) cake.**
— *à l'allemande.*	Untereinander[2].	Sort of pancake.
— *à l'anglaise.*	Englischer Fladen.[3]	English flat cake.
— *feuilletée.*	Geblätterter[4] Flachkuchen.	Kind of flat cake.
— *au fromage.*	Fladen mit Käse[5].	Flat cake with cheese.
— *lorraine.*	Lothringer Flachkuchen.[6]	Lorraine flat cake.
Galettes à la viennoise.	Wiener Schmarren, Schmar(r)n.[7]	Vienna pancakes.
Galimafrée.	Gaskonisches Ragout.[8]	Gallimaufry[9], gallimaufrey.
Gantelée, gantelet.	Nesselblätterige Glocken-Blume.[10]	Throat-wort.
Garoube, garousse[11].	Kicherling.	Chickling-pea.
Garouil[12].	Mais.	Indian corn.
Garvance[13].	Kichererbse.	Chick-pea, *garbanzo.*
Gaude[14].	**Maisbrei.**	**Corn-meal porridge.**[15]
— *à la bourguignonne.*	— auf Burgunder Art.[16]	— -meal porridge, Burgundy style.
Gesse, garoube, garousse[17].	Platterbse, Kicherling[18].	Chickling-pea, -vetch[19].
Gesse tubéreuse[20].	Erdmandel, Erdnuß.	Earth-nut, arnut.
Gigogne[21].	Frühlings-Blume.	Primrose.
Giraumon(t).	**Türkenbund**[22].	**Turk's-cap.**
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— -cap with cream.
— *à la française.*	— auf französische[23] Art.	— -cap in the French style.
Girole[24].	Zucker-Wurzel.	Skirret.
Girole[25], *girolle ordinaire.*	**Eierschwamm, Gelbling.**	**Yellow agaric.**
Croûtes aux giroles.	Brotkrusten mit Eier-Schwämmen.	— agarics on toast
Glaciale, cristalline.	Eiskraut, Eisblume[26].	Ice-plant.

[1]) Mehl, Butter, Salz und etwas kaltes Wasser verarbeitet man zu einem festen Teige, schlägt ihn tüchtig ab, nach und nach Wasser zufügend, bis er leidlich weich geworden ist, worauf man ihn zu runden Kuchen austreibt und, mit Ei bestrichen, im heißen Ofen bäckt.

[2]) Zu einem Liter Mehl nimmt man 6 bis 8 Eier und soviel Milch, als zu einem dünnen Teig nötig ist. Davon gießt man in eine Pfanne mit heißer Butter, läßt die Kuchen auf einer Seite backen, zerschneidet sie mit der Eierkuchen-Schaufel und bäckt die Stückchen fertig.

[3]) Von 250 g Mehl, 50 g Butter, Salz und Milch bereitet man einen ziemlich festen Teig, läßt ihn unter einem heißen Topfe ruhen, treibt ihn dick aus, schneidet davon kleine Kuchen ab, die man mit einer Gabel sticht, schnell abbäckt und zu Tisch gibt.

[4]) Von Mehl, 200 g frischer Butter, 2 Eiern und einer Obertassevoll Wasser bereitet man einen Teig, den man nicht knetet, sondern tüchtig schlägt. Man läßt ihn eine Stunde im kalten ruhen, rollt ihn mehrfach aus und schlägt ihn wieder zusammen, rollt davon Kuchen aus, welche man mit dem Messer zeichnet, bestreicht sie mit Ei und bäckt sie schnell.

[5]) Unter einen Teig von Mehl, Butter, Eiern und etwas Wasser mischt man kleingeschnittenen Schweizer Käse, formt davon Kuchen, bestreicht dieselben mit Ei, belegt sie mit dünnen Käse-Scheiben und bäckt sie bei mäßigem Feuer 45 Minuten im Ofen.

[6]) Von Mehl, Butter, Salz, Eiern und etwas kaltem Wasser macht man einen Teig, läßt ihn ruhen, treibt ihn aus, erhöht seinen Rand und legt Butter-Stückchen darüber. Darauf bäckt man ihn eine Viertelstunde, gibt einen Guß von Eiern und Rahm darüber und bäckt ihn nochmals eine Viertelstunde.

[7]) Teig von 2 dl Milch, 3 Eigelben, 8 bis 10 Löffelvoll Weizenmehl, Schnee von 3 Eiweiß; in eine Pfanne mit heißer Butter gegossen, fest werden gelassen, in mehrere Stücke gestochen, überall braun gebacken und mit grünem Salat zu Tisch gegeben.

[8]) Ein Ragout, bei welchem nach Art des *haricot de mouton* (vergl. S. 547, Fußbem. 7) zu einer dicken Schinken-Scheibe nach und nach alle möglichen Gemüse-Arten gethan werden, um mit diesem Schinken in Schweinefett weichzudünsten. — Unter *galimafrée* versteht man auch in der gewöhnlichen Umgangs-Sprache »schlechtes Essen«, »Mischmasch«.

[9]) Mehrzahl *gallimaufries.*

[10]) *Campanula trachelium*, an Hecken und Waldungen, als Gemüse und Salat verwendet.

[11]) *Lathyrus sativus* = *gesse.*

[12]) Prov. in Angoulême = *maïs.*

[13]) Prov. im Süden Frankreichs = *pois chiche.* — Spanisch *garbanzo.*

[14]) Provinziell in Ostfrankreich.

[15]) Auch: *porridge (mush) of sweet corn, of Indian corn, of green corn, of maize.*

[16]) Man löst das nötige Maismehl in kaltem Wasser auf, rührt es zu einem gut durchgekochten Brei ab, zieht ein Stück frische Butter darunter und gibt den Brei mit kalter Sahne oder Milch, oder auch mit Weißwein zu Tisch.

[17]) Auch *pois breton, pois carré, gar(r)osse.*

[18]) *Lathyrus sativus*, deutsche Kicher, Saatplatterbse, weiße Erve, spanische Linse oder Wicke, ein Sommer-Gewächs in Südeuropa, in Deutschland wenig gebaut. Die Samen werden unreif und reif wie Erbsen gegessen, sind aber weniger wohlschmeckend.

[19]) Auch (veraltet) *chichling, chicheling, chich(e)ling-pea.*

[20]) *Lathyrus tuberosus* = *macusson.*

[21]) *Primula veris* = *primevère.*

[22]) Eine Kürbis-Art; vergleiche *citrouille.*

[23]) In einer weißen Sose mit gehackter Petersilie, Schnittlauch, Dragun, Pfeffer und Zitronensaft.

[24]) Prov. *(Lyonnais)* = *chervi(s).*

[25]) Prov. in *Lyon* auch »Zuckerwurzel« (= *sium, berle*). — *Cantharellus cibarius* = *bouche de lièvre, chantarelle, chanterelle, chevrette, jaunelet, mérule.* Über Bereitungs-Arten siehe *cèpe, champignon, oronge.*

[26]) *Mesembryanthemum crystallinum*, ein- bis zweijähriges Gewächs auf dem Kap der guten Hoffnung, den Kanarischen Inseln, in Griechenland, auf sandigen Meeres-Küsten, hat flache, große, fleischige Blätter, welche etwas salzig schmecken und wie Spinat gegessen werden.

Gland de terre[1].	Erd-, Ackernuß.	Earth-mouse.
Glauque, glaux maritime.	Milch-, Salz-, Mutterkraut.[2]	Milk-tare, glaux.
Glouteron[3].	Klette.	Bur.
Gnocchi[4].	**Italienische Nocken.**	**Italian dumplings.**
— *à la florentine.*	Florentiner[5]) Nocken, Klöße.	Florentine dumplings.
— *gratinés à la béchamel.*	Italienische Nocken in weißer Rahmsose überkrustet.	Italian dumplings coated with white cream sauce, browned.
— *à la lombarde.*	Lombardische Nocken.	Lombard dumplings.
— *à la Marie-Louise.*	Gefüllte[6]) Nocken.	Dumplings filled with salpicon of game.
— *à la parisienne.*	Pariser[7]) Nocken.	Parisian dumplings.
— *de pommes de terre.*	Italienische Kartoffel-Nocken.	Italian potato-dumplings.
— *à la romaine.*	Römische[8]) Nocken.	Roman dumplings.
— *au salpicon.*	Italienische Nocken mit Würfel-Ragout gefüllt.[9])	Italian dumplings filled with salpicon of game.
— *à la suisse.*	Schweizer[10]) Nocken.	Swiss dumplings.
Croustade de gnocchi à la romaine.	Kruste von römischen Nocken.	Croustade of Roman dumplings.
Timbale de gnocchi à la parisienne.	Becher-Pastete von Käse-Nocken.[11])	Thimble-mould of cheese-dumplings.
— *de gnocchi à la romaine.*	— -Pastete aus römischen Nocken.	— -mould of Roman dumplings.
Gombo, *gombaut.*	Gombo, Okra, Gombro[12]).	Gumbo, gombo, okra, oc(h)ra.
— *à la créole.*	Okra-(Schoten) mit Olivenöl und Pfeffer.[13])	Okra with olive oil and a minced red or green pepper.
— *étuvé.*	Gedämpfte Okra(-Schoten).[14])	Stewed okra.
— *étuvé, sauce aux tomates.*	— Okra-(Schoten) mit Paradiesapfel-Sose.[15])	— okra with tomato sauce.
— *étuvé aux tomates.*	Okra- und Paradiesapfel-Scheiben zusammen gedämpft.	Raw sliced tomatoes and okra stewed together with seasonings.
Gonfle-bougres.[16])	Weiße Bohnen.	White beans.
Gouet commun, goué commun.[17])	Gefleckter Aron.	Cuckoo-pint(le).

---

[1]) *Lathyrus tuberosus* = *macusson.*

[2]) *Glaux maritima*, am Strande des Meeres und bei Salzwerken ziemlich häufig in Mittel-Europa, mit 15 bis 30 cm langem, krautartigem Stengel, fleischigen Blättern und kleinen, weißen oder rötlichen Blüten, wird sowohl als Spinat zubereitet, als auch wie Salat gegessen.

[3]) *Arctium*, = *bardane.*

[4]) Einz. *gnocco* (sprich »njokko«); Mehrzahl *gnocchi* (sprich »njokki«, nicht »njotschi«, im letzteren Falle müßte man *gnocci* schreiben, was aber falsch ist). Falsche Schreibweisen sind außerdem: *guonochi, gnochi, gnoquis.* — Vergl. hierzu *noques, boule, boulettes.*

[5]) Grießmasse mit Eierschnee vermischt, Nokken geformt, schichtweise angerichtet, mit Käse bestreut, im Ofen gebräunt.

[6]) Eine Käseauflauf-Masse gebacken, wenn erkaltet, in Form von Pastetchen ausgestochen, mit einem Wildragout *(salpicon de gibier)* gefüllt, zweimal krustiert (paniert) und gebacken.

[7]) Halb Brandteig *(pâte à choux)*, halb Geflügel-Fülle *(farce de volaille)* mit etwas Käse verarbeitet, Nocken geformt, in Salzwasser gekocht, mit Käse bestreut, erhaben angerichtet, überkrustet und etwas Bratensaft *(jus)* darunter gegeben.

[8]) 250 g Mehl, 250 g Kartoffelmehl, 1 l Milch, 150 g Butter, 15 Eigelbe, 2 ganze Eier. — Mehl, Eier, Zucker und Salz in eine Schüssel, nach und nach mit der Milch verrührt, die Hälfte der Butter hinzu, auf dem Feuer abgerührt, nach und nach der Rest der Butter, sowie etwas geriebener Käse hinzu, auf einem Deckel fingerdick ausgebreitet. Dann, wenn erkaltet, viereckige Stücke abgeschnitten oder runde ausgestochen, diese auf eine Schüssel gesetzt, mit Käse schichtweise bestreut, mit Butter-Papier bedeckt und gebacken.

[9]) Wie *gnocchi à la Marie-Louise* (s. d.).

[10]) Von Brandteig macht man Klöße, kocht sie in Salzwasser, taucht sie in Butter und geriebenen Käse und läßt sie im Ofen Farbe nehmen.

[11]) Von Brandteig mit Käse formt man kleine Klöße, kocht sie, schwenkt sie in weißer Rahmsose *(béchamel)* mit Käse, füllt sie in eine mit Teig ausgelegte Becherform, schließt diese mit Teig und bäckt sie im Ofen.

[12]) *Hibiscus esculentus*, eßbarer Eibisch, Ibisch, Rosen-Pappel, in Ostafrika heimisch, wird in beiden Indien, in Syrien und Ägypten, auch in Südfrankreich gebaut. Die großen Kapseln, in Indien Okra und Gombo oder Gombro genannt, werden unreif als Gemüse gegessen, auch werden sie in allen wärmeren Erdteilen als Zusatz zu Brühen oder als Kaffee-Ersatz, sog. Gombo-Kaffee, genossen. — *Hibiscus cannabinus*, eine in Ostindien häufig gebaute Art, deren säuerlich und etwas schleimig schmeckende Blätter als Gemüse genossen werden. — Über *chicken gumbo, oyster gumbo, crab gumbo, shrimp gumbo* siehe die betr. Abteilungen im ersten Band.

[13]) In ganz wenig Wasser mit Salz, Butter-Papier darüber, weich gekocht, einige Löffelvoll Olivenöl und roter oder grüner Pfeffer darunter geschwenkt, als Gemüse angerichtet.

[14]) Die Okra-Schoten werden gewaschen, 45 Minuten in Salzwasser gekocht, Wasser abgegossen Butter, Pfeffer, Salz hinzu, ohne die Schoten zu brechen, angerichtet.

[15]) In Salzwasser mit Speckscheibe ziemlich gar gemacht, in eine Kasserolle gelegt, worin Paradiesapfel- und braune Sose, sowie ein wenig Butter ist.

[16]) Nur in der Gauner-Sprache gebräuchlich.

[17]) *Arum maculatum* = *chou poivré.*

Gougère.	Käse-Kuchen[1].	Cheese-cake.
Gourgane[2].	Pferde-Bohne.	Horse-bean.
Graine d'oiseau[3].	Hirse.	Millet.
Graine de Pologne[4].	Schwaden-Grütze.	Manna-groats.
(Grande) jacobée.	Jakobs-Kreuzkraut[5].	Groundsel, ragwort.
Grand millet d'Inde.[6]	Mohren-, Moorhirse.	Indian millet.
Grasset[7].	Fetthenne.	Fat hen.
Griset[8].	Rheindorn.	Sea-buckthorn.
Gros millet.[9]	**Mohren-Hirse**[10].	**Guinea-corn**[11].
Gruau de gros millet.	Grütze von Mohren-Hirse.	Grits of guinea-corn.
Groux[12].	Buchweizenmehl-Brei.	Buckwheat-porridge.
Gru[13].	Gersten-, Haferschleim.	Oatmeal(-cream).
Gruau[14], *gruon.*	**(Hafer-)Grütze**[15].	**Grits**, groats[16].
— *bouilli.*	Grütze gekocht.	Boiled grits.
— *bouilli aux cèpes.*	— gekocht mit Löcher-Pilzen.	Grits boiled with mushrooms.
— *au consommé.*	— in Kraftbrühe gekocht.	— boiled in broth.
— *de Gurjew.*	— aus Gurjew[17].	Gurjew grits.
— *à la maigre.*	Fasten-Grütze.	Boiled grits.
— *noir.*	Schwarze Grütze[18].	— grits with pig's blood.
— *à la royale.*	Grütze auf königliche Art.	— grits, royal style.
— *de Smolensk.*	— von Smolensk[19].	Smolensk grits.
Blini(s) de gruau.	Russische Grütze-Plinsen[20].	Blini of grits.
Boudins blanc de gruau à la polonaise.	Polnische Grütze-Würstchen.	Polish grit-sausages.
Soufflé de gruau.	Grütze-Auflauf.	Puff of grits.
Guimauve, althéa, althée.	Eibisch, weiße Pappel.[21]	Marsh-mallow.
Hai-tai.	Algen[22].	Sea-weed.
Haricot, phaséole.	Bohne, Fisole, Faso(h)le[23].	Bean, phasel.
Haricot blanc.	**Frische (weiße) Bohne** ohne grüne Hülse.	**White (haricot-)bean**[24].
Haricots blancs à l'aigre.	Sauere weiße Bohnen.	— beans in vinegar.

[1]) Unter einen Brandteig arbeitet man einige Eigelbe und reichlich Butter, zuletzt den Schnee einiger Eier und eine Handvoll Käse, streicht die Masse fingerdick aus, belegt sie mit dünnen Scheiben von Schweizer Käse und bäckt sie 20 Minuten. Sobald der Kuchen aus dem Ofen kommt, gibt man ihn, in Streifen geschnitten, zu Tisch.

[2]) *Vicia faba* = *fève (de marais).* Besonders »trockene Pferde-Bohnen« als Schiffsproviant.

[3]) Besser *mil, millet* (s. d.).

[4]) *Glycerea fluitans* = *manne de Pologne.*

[5]) *Senecio jacobaea*, an Rainen wild wachsend, deren Blätter von den Kamtschadalen als Gemüse mit Bärenfett bereitet werden.

[6]) *Sorghum vulgare* = *gros millet.*

[7]) *Sedum telephium* = *feuille-grasse.*

[8]) *Hippophaë rhamnoides* = *argouse, argousier.*

[9]) Auch *hou(l)que sorg(h)o, sorg(h)o, doura(h), millet d'Afrique, millet d'Éthiopie, grand millet d'Inde, millococo, mil à chandelles.*

[10]) *Sorghum vulgare*, Moorhirse, Kafferkorn, Negerkorn, Durrha, Dari, Dara, Doura, Mtama, einjähriges Gewächs mit knotig gegliedertem, bis 5 m hohem Halm, kam zu Plinius' Zeit nach Europa, im 13. Jahrh. nach Italien und im 16. Jahrh. als sarazenische Hirse nach Frankreich. Sie wird jetzt an der Ost- und Westküste Afrikas als Brotkorn gebaut, auch in Polen, Ungarn, Dalmatien, Portugal und Italien in mehreren Spielarten gezogen. Man bereitet aus den Körnern auch Grütze, ein berauschendes Getränk und Essig.

[11]) Auch *Indian millet, Turkey millet, durra, sorgo, sorghum.*

[12]) Prov. *(Bretagne);* auch Kuchen von Buchweizenmehl.

[13]) Vergl. *crème d'avoine*, S. 975.

[14]) *Gruau* oder *gruau d'avoine* Haferschleim. *Gruau* bedeutet neben »Grütze« noch: Grießbrei; feine Sorte Weizenmehl; Kartoffel-Sago.

[15]) Unter Grütze versteht man grobgemahlenes, von den Hülsen gereinigtes Getreide, meistens Buchweizen, Hafer und Gerste, welches, mit Wasser, Milch oder Fleischbrühe gekocht (blaue Grütze), eine kräftige Nahrung bildet. Die Grütze ist National-Speise im skandinavischen Norwegen. Rote Grütze heißt eine in Norddeutschland und Dänemark beliebte kalte Speise aus Buchweizen-Grütze, Sago, Grieß oder Reismehl mit Kirsch-, Johannisbeer- oder Himbeersaft. — Russische oder braune Grütze *(kacha)*, die zuerst in einer eisernen Pfanne trocken geröstet und dann in Wasser ausgequollen ist, gibt man in Rußland zu der National-Kohlsuppe.

[16]) *Emden groats* Hafer-Grütze.

[17]) *Gurjew*, Kreishauptstadt im asiatisch-russischen Gebiet Uralsk, nahe der Mündung des Urals in das Kaspische Meer.

[18]) Buchweizen-Grütze in Salzwasser dick, aber nicht ganz weich gekocht, nach dem Erkalten mit drei gehackten Zwiebeln, 250 g würfelig geschnittenem Nierentalg, Meiran, Thymian und $2^1/_2$ l Schweinsblut vermischt und in einer Pfanne langsam im Ofen gebacken.

[19]) *Smolensk*, großrussisches Gouvernement. — 500 g Smolensker Grütze auf ein Blech gethan, mit zwei zerschlagenen Eiern angefeuchtet, getrocknet; 1 l Milch mit 250 g Butter aufgekocht, die Grütze hineingegossen, langsam weich gekocht; heiße Butter gibt man nebenbei.

[20]) Vergl. dass. unter *blinis* im Alphabet.

[21]) *Althaea officinalis*, samtartig filziges Kraut, in Süd-, auch in Mittel-Europa bis zur Ostsee, dessen Wurzel von den Kalmücken roh gegessen wird. Mehr bekannt ist die Pflanze als Heilmittel (Althee-Sirup).

[22]) Werden aufgeweicht, in feine Streifen geschnitten und in China als Gemüse gegessen.

[23]) *Phaseolus*, hiervon 60 Arten in allen wärmeren Gegenden, von denen viele der eßbaren unreifen Hülsen und der Samen halber wichtige Kultur-Pflanzen sind.

[24]) Nicht *navy-bean.* Unter *navy-beans* versteht man (im Handel) die getrockneten weißen Bohnen, welche sehr oft als Schiffsproviant (daher *navy)* geführt werden.

Haricots blancs à l'ail.	Weiße Bohnen mit Knoblauch.[1])	White beans with garlic.
— *blancs à la béchamel.*	— Bohnen mit weißer Rahmsose.	— beans with white cream sauce.
— *blancs au beurre de piment.*	— Bohnen mit Gewürz-(Piment-)Butter.	— beans with minced red pepper in butter.
— *blancs à la bonne femme.*	— Bohnen nach Liebfrauen-Art.	— beans, good woman's style.
— *blancs à la bretonne.*	— Bohnen mit braunem Zwiebelmus.	— beans with onions.
— *blancs aux carottes.*	— Bohnen und Möhren.[2])	— beans and carrots.
— *blancs à la crème.*	— Bohnen in Rahmsose.	— beans with cream.
— *blancs à l'espagnole.*	— Bohnen mit spanischer Sose.	— beans with Spanish sauce.
— *blancs en fricassée.*	— Bohnen als Frikassee.	— beans fricasseed.
— *blancs garnis de riz à la crème.*	— Bohnen mit Rahm und Reisrand.	— beans with cream and border of rice.
— *blancs garnis de riz à l'intendance.*	— Bohnen mit Madeira in Reisrand.	— beans with madeira in border of rice.
— *blancs à la graisse d'oie.*	— Bohnen in Gansfett geschwungen.	— beans fried in goose-fat.
— *blancs à la hollandaise.*	— Bohnen in holländ. Sose.	— beans with Dutch sauce.
— *blancs à l'italienne.*	— Bohnen, italienisch[3]).	— beans, Italian style.
— *blancs au jus.*	— Bohnen mit Bratensaft.	— beans w. brown gravy.
— *blancs au lard.*	— Bohnen mit Speck.	— beans with bacon.
— *blancs à la lyonnaise.*	— Bohnen mit gehackten Schalotten.	— beans with chopped shallots.
— *blancs à la maître d'hôtel.*	— Bohnen nach Haushofmeister-[4])Art.	— beans with butter sauce and lemon juice.
— *blancs à la moelle (de boeuf).*	— Bohnen mit Rindsmark.	— beans seasoned with marrow.
— *blancs au parmesan.*	— Bohnen mit Parmesankäse.	— beans with Parmesan cheese.
— *blancs au petit-salé.*	— Bohnen mit Pökelfleisch.[5])	— beans with salt-pork.
— *blancs aux pommes de terre.*	— Bohnen mit Kartoffeln.[6])	— beans with potatoes.
— *blancs à la provençale.*	— Bohnen auf provençalische[7]) Art.	— beans fried in oil with shallots.
— *blancs, sauce à la Robert.*	— Bohnen mit brauner Zwiebel-Sose.	— beans with brown onion sauce.
— *blancs sautés.*	— Bohnen geschwungen.	— beans fried in butter.
— *blancs secs.*	Getrocknete weiße Bohnen.	Navy-beans[8]).
— *blancs à la Soubise.*	Weiße Bohnen mit weißem Zwiebelmus.	White beans with white purée of onions.
— *blancs à la styrienne.*	Steirischer Ritscher[9]).	Styrian dish of navy beans and barley.
— *blancs au sucre.*	Weiße Bohnen mit Zucker.	White beans with sugar.
— *blancs à la suisse.*	Schweizer Ritscher[10]).	Swiss dish of navy beans with salt pork.

[1]) Man schüttet weiße Bohnen in die Kasserolle, fügt einige Knoblauch-Zehen, eine gehackte Zwiebel und einige Gans- oder Schweinsgrieben *(rillons)*, sowie die nötige Fleischbrühe zu und kocht die Bohnen weich.

[2]) Die Gemüse werden einzeln gekocht und mit verdickter Hammel-Fleischbrühe etwas gedämpft.

[3]) Die Bohnen werden in Salzwasser gekocht und abgezogen. Butter oder Speck läßt man heiß werden, schwitzt eine feingeschnittene Zwiebel und etwas Knoblauch darin, gibt die Bohnen nebst etwas Bratensaft *(jus)* darauf und dämpft sie so noch einige Minuten.

[4]) In Fleischbrühe gedämpft, mit Mehlbutter *(beurre manié)* verdickt, mit Zitronensaft im Geschmack gehoben.

[5]) Man wällt ein Stück mageren Speck ab, schwitzt eine würfelig geschnittene Zwiebel in zerlassener Butter, fügt den Speck und die Bohnen nebst etwas Fleischbrühe hinzu und dämpft alles langsam weich.

[6]) Vegetari(an)er Küche: Weiße Bohnen werden mit Wasser und einer Zwiebel zwei Stunden gekocht, alsdann fügt man Kartoffeln zu und dünstet beides fertig.

[7]) Mit Bratensaft *(jus)* gedämpft, in Olivenöl mit gehackten Schalotten, Knoblauch, Sardellen und Kapern geschwenkt.

[8]) Vergl. Fußbem. zu *haricot blanc*, S. 1014.

[9]) Gleiche Mengen von groben Graupen und getrockneten weißen Bohnen weich gekocht, erstere mit Rauchfleisch, letztere mit Wasser; Mehl bräunt man in Butter, fügt gehackte Zwiebel hinzu, bräunt diese, schüttet die Graupen und die Bohnen mit ein wenig Rauchfleisch-Brühe hinein, verkocht alles zu einem dicken Brei, den man beim Anrichten mit Rauchfleisch, Schinken oder geräucherter Wurst belegt. Man kann den Brei auch mit Essig oder Zitronensaft säuerlich machen.

[10]) Ein Schweizer Gericht: Man kocht die Bohnen mit Schweinefleisch, Sellerie und Lauch; etwas Mehl und Zwiebel röstet man in Butter braun und bindet damit die Bohnen-Brühe.

Haricots blancs à la westphalienne.	Blindhuhn, Nachlese[1]).	White beans, Westphalian style.
Purée de haricots blancs.	Mus von weißen Bohnen.	Purée of white beans.
Haricot à bouquet[2]).	Blumen-Bohne.	Many-flowered bean.
Haricot d'Espagne, haricot à bouquet, phaséole rouge.	Feuerbohne, türkische, arab. Blumen-, Speckbohne[3]).	Spanish bean, scarlet runner, French bean.
Haricots flageolets[4]).	**Grüne Bohnen-Kerne** der weißen Bohne.	**Green seed-beans** shelled out of string beans.
— *flageolets à l'anglaise.*	— Bohnen-Kerne m. frischer Butter.	— seed-beans with fresh butter.
— *flageolets à la crème.*	— Bohnen-Kerne in Rahmsose.[5])	— seed-beans with cream.
— *flageolets à la lyonnaise.*	— Bohnen-Kerne mit gehackten Schalotten.	— seed-beans w. chopped shallots.
— *flageolets à la maître d'hôtel.*	— Bohnen-Kerne mit Haushofmeister-Butter.	— seed-beans with *maître d'hôtel* butter.
— *flageolets à la moelle (de boeuf).*	— Bohnen-Kerne mit Rindsmark.[6])	— seed-beans with marrow.
— *flageolets panachés.*	— Bohnen-Kerne m. Schnittbohnen.	— seed-beans with string-beans.
— *flageolets au velouté.*	— Bohnen-Kerne mit weißer Stammsose.	— seed-beans with stock white sauce.
Haricot de Lima.	**Lima-Bohne**[7]).	**Lima-bean,** butter-bean.
Haricots de Lima sautés au beurre.	— -Bohnen in Butter geschwungen.	— -beans fried in butter.
Haricots mange-tout[8]).	Grüne Bohnen m. der Schale.	Bean-butter.
Haricot nain[9]).	Zwergbohne.	Dwarf or bush-bean.
Haricot nain hâtif de Laon[10]).	Flageolett-Bohne.	Flageolet-bean.
Haricot noir.	**Schwarze[11]) Bohne.**	**Black (haricot-) bean.**
Haricots noirs au beurre.	— Bohnen in Butter geschwungen.	— beans fried in butter.
— *noirs au vin rouge.*	— Bohnen mit Rotwein.[12])	— beans with claret.
Haricots nouveaux[13]).	Junge Bohnen.	Young beans.
Haricots panachés.	**Grüne Bohnen-Kerne und Schnittbohnen gemischt.**	**Green seed-beans and string-beans mixed.**
— *panachés à la maître d'hôtel.*	Gemischte Bohnen mit Haushofmeister-Butter.	String-beans and white beans mixed in white parsley sauce.
— *panachés à la provençale.*	— Bohnen mit Öl u. Knoblauch.	Mixed beans with oil and garlic.
(Haricots) princesses.	Prinzeß-Bohnen.	Princess-beans.
Haricot rouge.	**Rote[14]) Bohne.**	**Red (-shelled) bean.**
Haricots rouges à la bourguignonne.	— Bohnen auf Burgunder[15]) Art.	— beans in the Burgundy style.

[1]) Ein westfälisches Gericht. Vergl. *ragoût westphalien.*

[2]) *Phaseolus multiflorus* = *haricot d'Espagne.*

[3]) *Phaseolus multiflorus,* Mutterbohne, Prahlbohne, aus Südamerika, bis 4 m hoch, stets windend. Die verschiedenen Sorten dieser Bohne haben entweder einfarbige oder bunte Samen. Zu den einfarbigen Sorten gehören die schwarze Blumenbohne, mit scharlachroten Blüten und schwarzen Samen, und die weiße Blumenbohne, mit weißen Blüten und Samen; zu den buntsamigen Sorten gehören die gemeine Feuerbohne, mit scharlachroten Blüten und rosenroten oder lilafarbenen, schwarz gefleckten Samen. Die Feuerbohne liefert reichlichere Erträge als die gemeine Stangenbohne *(haricot vert),* und manche ihrer Spielarten sind sehr schmackhaft. Die Wurzel der Feuerbohne ist giftig.

[4]) Bezeichnet sowohl eine Gattung kleiner, sehr wohlschmeckender Bohnen, als auch den noch grünen (unreifen) Bohnenkern der weißen Bohne.

[5]) Man kocht die Bohnen-Kerne in Salzwasser mit einer Zwiebel und einem Lorbeerblatt und schwenkt sie in einer kräftigen Rahmsose *(sauce à la crème).*

[6]) Man kocht die Bohnen-Kerne in Salzwasser, schwenkt dieselben in Bratensaft *(jus)* mit Bratenfett oder frischer Butter und umlegt sie mit frisch gekochtem Rindsmark *(moelle de boeuf).*

[7]) *Phaseolus lunatus;* große, schwarze (in Amerika) sehr geschätzte Bohne. Wird wie Schoten-Kerne *(petits pois)* gekocht und mit denselben Sosen angerichtet.

[8]) Vergl. *mange-tout.*

[9]) Eine Spielart der gemeinen Garten-Bohne; vergl. *haricot vert.*

[10]) Art kleine, sehr wohlschmeckende Bohne = *(haricot) flageolet.*

[11]) Man versteht hierunter, ebenso wie unter weißen und roten Bohnen, die ausgereiften Kerne; vergleiche *haricot,* S. 1014.

[12]) Man bereitet eine Mehlschwitze *(roux),* gibt die Bohnen hinein, fügt gehackte, in Butter geschwitzte Zwiebel, Fleischbrühe und Rotwein zu und kocht die Bohnen weich.

[13]) Die ersten grünen Bohnen im Frühjahr.

[14]) Man versteht hierunter, ebenso wie unter weißen oder schwarzen Bohnen, die ausgereiften Bohnen-Kerne, vergl. *haricot,* S. 1014.

[15]) Man bereitet eine Mehlschwitze *(roux),* füllt sie mit Fleischbrühe und Rotwein auf, gibt die Bohnen, gehackte und geschwitzte Zwiebeln, Knoblauch und ein Kräuter-Sträußchen *(bouquet)* hinzu, dämpft die Bohnen weich und umlegt sie mit kleinen überglänzten Zwiebeln.

Haricots rouges étuvés.	Rote Bohnen gedämpft[1].	Red beans stewed.
— *rouges au lard.*	— Bohnen mit Speck.	— beans with bacon.
— *rouges à la mâccnnaise.*	— Bohnen mit einer Rotwein-Sose.[2]	— beans with red wine sauce.
Purée de haricots rouges.	Mus von roten Bohnen.	Purée of red beans.
Haricot de Soissons, *haricot du soissons.*	**Soissons-Bohne,** große, platte weiße Bohne.	**Soissons-bean,** large, flat white bean.
Haricots de Soissons à la tête de porc.	— -Bohnen mit Schweinskopf.[3]	— -beans with pork's-head.
Haricot vert.	**Grüne Bohne**[4].	**String-bean.**[5]
Haricotsverts à l'aigre-douce.	— Bohnen, süß-sauer.	— -beans, sour-sweet.
— *verts à l'allemande.*	— Bohnen auf deutsche[6] Art.	— -beans with mutton.
— *verts à l'anglaise.*	— Bohnen auf englische[7] Art.	— -beans with fresh butter.
— *verts bouillis au lait.*	— Bohnen in Milch gekocht.[8]	— -beans boiled in milk.
— *verts à la bretonne.*	— Bohnen mit spanischer Sose und Zwiebeln.	— -beans with Spanish sauce and onions.
— *verts à la crème.*	— Bohnen mit Rahmsose.	— -beans with cream.
— *verts à l'espagnole.*	— Bohnen mit spanischer Sose.	— -beans with Spanish sauce.
— *verts étuvés.*	— Bohnen gedämpft.	— -beans stewed.
— *verts à la française.*	— Bohnen auf französische[9] Art.	— -beans with bread-crusts.
— *verts aux fines herbes.*	— Bohnen mit feinen Kräutern.	— -beans with fine herbs.
— *verts à la hollandaise.*	— Bohnen mit holländischer Sose.[10]	— -beans with Dutch sauce.
— *verts à la hôtelière.*	— Bohnen nach Wirtin-[11] Art.	— -beans in the hostess style.
— *verts à l'israélite.*	— Bohnen, israelitisch[12].	— -beans, israelitic style.
— *verts à l'italienne.*	— Bohnen mit Schalotten und Zitronensaft.	— -beans with shallots and lemon juice.
— *verts au lard.*	— Bohnen mit Speck.	— -beans with bacon.
— *verts liés.*	— Bohnen in weißer Sose.	— -beans in white sauce.
— *verts à la lyonnaise.*	— Bohnen mit Zwiebel-Ringen.[13]	— -beans with fried onion-rings.

---

[1]) Mit etwas Pökelfleisch gedämpft, dieses in Scheiben geschnitten, die Bohnen mit etwas Mehlbutter *(beurre manié)* verdickt.

[2]) Die Bohnen in Regen-Wasser mit Petersilie, einer mit Gewürz-Nelken besteckten Zwiebel, Pökelfleisch 1½ Stunde gekocht; gehackte Zwiebeln in Butter braun geröstet, mit Rotwein zur Hälfte eingekocht; Zwiebel, Pökelfleisch, Petersilie entfernt, die Bohnen in die Weinsose mit Salz, Pfeffer, Butter und gehackter Petersilie gegeben.

[3]) Man bereitet eine Mehlschwitze *(roux)*, füllt mit Fleischbrühe oder Wasser auf, fügt eine Zwiebel, Knoblauch, Paradiesapfelmus, Schweinsohren, Schweinsrüssel und die Bohnen hinzu und kocht alles langsam weich.

[4]) *Phaseolus vulgaris*, gemeine Stangen-Bohne, Garten-, Schmink-, Schneide-, Veits-, Vits-, Lauf-, Steig-, Schwert-Bohne, angeblich aus Ostindien stammend, mit ziemlich geraden, glatten Hülsen und meist weißen Blüten und Samen. Man zieht ungemein zahlreiche Spielarten: Gemeine Veitsbohne, Schwert- oder Speckbohne, Eck- oder Salat-Bohne, Kielbohne, Dattel-Bohne, Eier-Bohne, Kugel- oder Perlbohne. Je nachdem die Pflanzen hoch werden oder niedrig bleiben, unterscheidet man Stangen-Bohnen und Krug- oder Zwergbohnen.

[5]) *Kidney-bean, pole-bean, garden-bean, haricot-bean.*

[6]) a) Butter läßt man in einer Kasserolle heiß werden, gibt feingeschnittene Zwiebeln und doppelt soviel Petersilie dazu, röstet dies einige Minuten, dann schüttet man die gehörig vorbereiteten Bohnen nebst Salz, Zucker und Bohnenkraut, sowie gute Fleischbrühe hinzu, dünstet die Bohnen langsam weich. Kurz vor dem Anrichten werden sie mit Mehl bestäubt, noch einige Minuten gedünstet und mit gedünstetem Hammelfleisch zu Tisch gegeben. b) In Fleischbrühe mit etwas Schinken weich gekocht, mit weißer Sose, Petersilie und Muskatnuß geschwenkt.

[7]) In kochendem Salzwasser gebrüht (blanchiert), gehäuft in einer silbernen oder Porzellan-Schüssel angerichtet und mit einem Stück ganz frischer Butter belegt. Diese schmilzt man über den Bohnen, welche dadurch einen feinen Geschmack erhalten.

[8]) Man schneidet die Bohnen, kocht sie in Wasser halb, in Milch vollends weich und fügt zum Schluß Pfeffer und Zitronensaft zu.

[9]) Die Bohnen streifig *(en filets)* geschnitten, abgewällt (blanchiert), auf ein Tuch zum Abtropfen gelegt, mit einem Stück frischer Butter geschwungen, mit Salz und Muskatnuß gewürzt, mit feingeschnittener, abgewällter (blanchierter) Petersilie und einem Stück Tafel-Fleischbrühe *(glace)* vermischt, nochmals geschwungen, in einer Gemüse-Schüssel erhaben angerichtet und mit Brotkrusten *(croûtons)* umlegt.

[10]) Die grünen Bohnen werden in Stücke gebrochen oder geschnitten, in Salzwasser gekocht und in holländischer Sose geschwungen.

[11]) In einer Sose von Fleischbrühe, Mehl, Essig, Knoblauch und Petersilie.

[12]) Die gebrochenen Bohnen werden mit Wasser, Fett und Salz weichgekocht, Essig, Zucker (Sirup), Zimt, Zitronen-Schale, Zitronensaft, englisches Gewürz und Pfeffer zugefügt. Das Ganze verdickt man mit geröstetem Mehl oder geriebener Schokolade und gießt ein Glas Rotwein an.

[13]) a) Bohnen gekocht, mit Zwiebel-Ringen in Öl geröstet, mit Salz, Pfeffer und Petersilie geschwenkt, angerichtet; ein wenig Essig in die Kasserolle und dann darüber gegossen. b) Mit Knoblauch, Schalotten und brauner Butter.

Haricots verts à la maître d'hôtel.	Grüne Bohnen mit Haushofmeister-[1])Butter.	String-beans with *maître d'hôtel* butter.
— *verts à la ménagère.*	— Bohnen in weißer Sose mit gehackten Zwiebeln.	— -beans in white sauce with chopped onions.
— *verts au parmesan.*	— Bohnen mit Parmesan-Käse.[2]) [geschnitten.[3])	— -beans with Parmesan cheese.
— *verts en petits pois.*	— Bohnen wie Schoten-Kerne	Pease-beans.
— *verts aux poires.*	— Bohnen mit Birnen.[4])	String-beans with pears.
— *verts aux pommes.*	— Bohnen mit Äpfeln.[5])	— -beans with apples.
— *verts et pommes de terre au beurre.*	— Bohnen und neue Kartoffeln mit Butter.[6])	— -beans and potatoes with butter.
— *verts à la poulette.*	— Bohnen mit weißer Sose.	— -beans with white sauce.
— *verts à la provençale ou sautés à la provençale.*	— Bohnen in Öl mit Knoblauch und Sardellen-Butter geschwungen.	— -beans fried in oil with garlic and anchovy-butter.
— *verts au roux.*	— Bohnen mit braunem Mehl[7]) gebunden.	— -beans with butter- and flower-thickening.
— *verts à la russe.*	— Bohnen mit Rahm, Butter und Petersilie gedämpft.	— -beans stewed w. cream, butter and parsley.
— *verts à la sauce blanche.*	— Bohnen m. weißer Sose.[8])	— -beans w. white sauce.
— *verts sautés.*	— Bohnen geschwungen.	— -beans fried.
— *verts sautés au beurre noir.*	— Bohnen in brauner Butter geschwungen.	— -beans fried with brown butter.
— *verts sautés aux oignons.*	— Bohnen mit Zwiebeln geschwungen.	— -beans fried with onions. [sauce.
— *verts à la Tourangelle*[9]).	— Bohnen m. gelber Sose.[10])	— -beans with a yellow
— *verts au vinaigre.*	Essig-Bohnen[11]).	— -beans with vinegar.
Bottillons de haricots verts.	Grüne Bohnen in Bündelchen[12]).	Small bundles of string-beans.
Crème de haricots verts.	Bohnenschleim.	Cream of string-beans.
Croquettes de haricots verts à l'Édimbourg.	Krusteln von grünen Bohnen auf Edinburger Art.	Croquettes of string-beans, Edinburgh style.
Purée de haricots verts à la crème.	Bohnenmus mit Rahm.	Purée of string-beans with cream.
Ragoût de haricots verts au jus.	Bohnen-Ragout mit Bratensaft.	Ragout of string-beans with meat-gravy.
Herbe aux âmes.[13])	Garten-Rapunzel.	Evening-primrose.
Herbe aux teigneux[14])	Klette.	Bur.
Herbe aux vers.[15])	Rainfarn.	Tansy.
Héricourt.	Pökelfleisch, Kartoffeln und [Zwiebeln.[16])	Salt-pork, potatoes and [onions.
Hominy[17]).	Maisbrei.	Hominy.[18])

[1]) Die Bohnen werden in Salzwasser gekocht und mit warmer Haushofmeister-Butter begossen oder mit kalter belegt.

[2]) Man bindet die Bohnen in Bündel, kocht sie in Salzwasser und gibt sie mit zerlassener Butter, geriebenem Parmesan-Käse und einer Fleischbeilage zu Tisch.

[3]) Ganz schmale, grüne Bohnen erbsengroß geschnitten, gekocht und geschwungen.

[4]) a) Vegetari(an)er-Küche: Grüne Bohnen, Kartoffeln und Birnen werden zusammen gedämpft. b) Israelitische Küche: Die Bohnen werden in Stücke gebrochen und mit gehacktem Bohnenkraut in fetter Fleischbrühe weich gekocht. Währenddessen fügt man geschälte Birnen-Viertel, Zucker, Zitronen-Schale und -Scheiben, Zimt und Gewürz-Körner hinzu und verdickt die Brühe mit in Fett geröstetem Mehl.

[5]) Vegetari(an)er-Küche.

[6]) In Salzwasser gekocht, trocken angerichtet und mit heißer Butter übergossen.

[7]) Auch (braune) Mehlschwitze, (braune) Einbrenne genannt.

[8]) In Salzwasser gekocht, in eine Kasserolle mit Butter, Salz, Pfeffer, Muskatnuß gegeben; weiße Sose und Zitronensaft.

[9]) *Tourangeau, tourangelle* aus Tours oder aus der Touraine.

[10]) Man kocht die Bohnen in einer leichten weißen Sose und bindet diese mit einem Eigelb und einem Stück Butter.

[11]) Norddeutsche Küche: Die Bohnen werden in Salzwasser weich gekocht; würfelig geschnittenen Speck bratet man aus, schwitzt in dem erhaltenen Fett etwas fein gehackte Zwiebel, fein gewiegte Petersilie und Mehl, füllt mit Brühe und ein wenig Essig auf, dämpft die Bohnen noch kurze Zeit darin und gibt die gebratenen Speckwürfel darüber.

[12]) Man bindet zarte Bohnen in gleichgroße Bündelchen, stutzt sie zu, kocht sie in Salzwasser und verwendet sie entweder als warme, oder gebeizt als kalte Umlage.

[13]) *Oenothera biennis = jambon (de Saint-Antoine).*

[14]) *Arctium = bardane.*

[15]) *Tanacetum vulgare = tanaisie.*

[16]) Norddeutsches Gericht: Pökelfleisch, einige rohe Kartoffeln und Zwiebeln schneidet man in Scheiben, füllt alles schichtweise in eine Form, gießt etwas Wasser darüber, bindet die Form fest zu und bäckt sie zwei bis drei Stunden im Wasserbade *(au bain-marie).*

[17]) Amerikanische Bezeichnung, veraltet auch *homony;* vergl. *cruchade,* S. 1005.

[18]) *Hulled corn = home made hominy.*

Hopping-yohn[1]).	Gericht aus Speck, Erbsen und Reis.	Hopping-yohn.
Houblon.	**Hopfen**[2]).	**Hop.**
Jets[3]) *de houblon.*	— -Keimchen, -Spargel.	— -sprigs.
Pointes de houblon à la bourgeoise.	— -Keimchen mit Butter-Sose.[4])	— -sprigs with drawn butter.
— de houblon frites.	— -Keimchen gebacken[5]).	— -sprigs fried.
— de houblon aux oeufs pochés.	— -Keimchen mit verlorenen Eiern.	— -sprigs with poached eggs.
— de houblon à la polonaise.	— -Keimchen mit Semmel-Butter.	— -sprigs, butter sauce with bread-crumbs.
— de houblon à la poulette.	— -Keimchen weiß eingemacht.	— -sprigs in a white sauce.
— de houblon au velouté ou à la sauce veloutée.	— -Keimchen in weißer Stammsose.	— -sprigs in stock white sauce.
Pousses[6]) *de houblon.*	— -Spargel.	— -sprigs.
Hou(l)que sorg(h)o.[7])	Kafferkorn.	Sorgo.
Hour(r)a[8]).	Art Mais.	Species of maize.
Housset[9]).	Mäusedorn.	Knee holly.
Housson[10]).	Mäusedorn[11]).	Knee holly.[12])
Houx-frelon[13]).	Mäusedorn.	Knee holly.
Hsiao-mai.	Chinesischer Weizen[14]).	Chinese wheat.
Hsiao-mi.	Hirse[15]).	Millet.
Hsiao-tao.	Kleine Bohnen.[16])	Small beans.
Hsien-ao[17]).	Lotos-Wurzel.	Lotus-, lotos-root.
Huang-tao.	Gelbe Bohne.[18])	Yellow bean.
Hung-kao-liang.[19])	Rote Hirse.	Red millet.
Igname, yam, dioscorée.	Yamswurzel, Igname[20]).	Yam, dioscorea.
Illipé[21]).	Gallertbaum.	Bassia.
Jambon (de Saint-Antoine), oenothère (énothère) bisannuelle, herbe aux ânes.	Garten-Rapunzel, Rapontika.[22])	Evening-primrose, rampion, ramps.[23])
Jan im Sack.[24])	Westfälischer Reiskloß[25]).	Westphalian national dish of rice.
Japrak lâni dolmassi.	Sauerer Kürbis u. Kohl.[26])	Pickled gourd a. cabbage.

[1]) Im Süden Amerikas.
[2]) *Humulus lupulus;* die jungen Triebe *(pousses, jets, pointes)* haben einige Ähnlichkeit mit Spargel und werden als Gemüse gegessen.
[3]) Gleichbedeutend mit *pointes* oder *pousses de houblon.*
[4]) Man kocht die Keimchen in Salzwasser und schwenkt sie in einer Butter-Sose.
[5]) In Backteig *(pâte à frire)* getaucht und ausgebacken.
[6]) Gleichbedeutend mit *jets* und *pointes de houblon.*
[7]) *Sorghum vulgare* = *gros millet.*
[8]) Nubische Bezeichnung für eine Maisart. Die Neger bereiten vom Mehl derselben dünne Kuchen, welche ihnen als Brot dienen und ein Bier, genannt *bouza.*
[9]) *Ruscus aculeatus* = *housson.*
[10]) Auch *houx-frelon, housset, petit-houx, fragon piquant, fricon.*
[11]) *Ruscus aculeatus,* ein 60 cm hoher, myrtenähnlicher Strauch mit eiförmigen Blättern, in Südeuropa wachsend. Die jungen Sprosse werden als Gemüse gegessen.
[12]) Auch *knee holm, butcher's-broom.*
[13]) Mehrzahl *houx-frelons. Ruscus aculeatus* = *housson.*
[14]) Man unterscheidet roten und weißen Weizen.
[15]) Wird als Grütze, von armen Leuten im Norden Chinas auch an Stelle von Reis gegessen.
[16]) In China benutzt man ihr Mehl zu süßen Backwaren.
[17]) Ein japanisches Gemüse.
[18]) Aus dieser Bohne bereitet man in China das Bohnenöl.
[19]) In China als Grütze gegessen.
[20]) *Dioscorea,* portug. *inhame.* Yam heißt in der Neger-Sprache von Guinea »essen«. Von den zahlreichen Arten werden mehrere wegen der fleischigen, mehlreichen Knollen in den Tropen angebaut. Die Knollen sind verschieden gestaltet, werden 15 bis 20 kg schwer, sind zwar weniger schmackhaft als Bataten, bieten aber wegen ihres Gehalts an Stärkemehl ein sehr wichtiges Nahrungs-Mittel. Die Knollen mancher Arten auf dem Indischen Archipel und in Ostindien sind gelb oder rot und liefern ein durch Wasser nicht zu entfärbendes gelbes oder rotes Stärkemehl.
[21]) *Bassia longifolia;* vergl. *bassie,* S. 976.
[22]) *Oenothera biennis,* aus Virginia stammend, jetzt aber in Europa einheimisch, wird 1 m hoch. Die lange, schmächtige Wurzel wird in nahrhaftem Boden fleischig möhrenartig und liefert dann ein wohlschmeckendes Gemüse (Rapontika). Auch kocht man die Wurzel, nachdem man das äußere Häutchen entfernt hat, in Salzwasser weich und bereitet Salat ganz und gar wie aus der Sellerie-Wurzel. Im Jahre 1614 kam die Pflanze nach England und später zu uns.
[23]) *Rampion, ramps* bezeichnet auch noch die »Rapunzel-Glockenblume« (s. *raiponce).*
[24]) Auch Pöttges-Beutel und Pöttge-Beutel.
[25]) Ein in heißem Wasser ausgewaschenes Mundtuch (Serviette) legt man in eine Kasserolle, gibt gebrühten Reis (oder halb Reis, halb Graupen), gebackene Pflaumen und Rosinen in mehrfachen Lagen über das Tuch, streut etwas Salz über den Reis, bindet das Mundtuch oben leicht zusammen, stellt einen Teller unter das Mundtuch in der Kasserolle, gießt letztere voll mit kochendem Wasser und läßt den »Serviettenkloß« zwei Stunden langsam kochen. Der »Jan im Sack« wird auf eine große Schüssel ausgestürzt, mit Zucker bestreut und mit brauner Butter begossen; nebenbei Schinken, Rauchfleisch, auch Braten, nicht selten auch nur eine Milchsose.
[26]) Ein türkisches Gericht.

Jarmusch *aux croquettes de riz.*	Jarmusch in Reiskrusteln.[1])	*Jarmusch* in rice-croquettes.
— *aux marrons.*	— mit Kastanien[2]).	— with chestnuts.
— *à la polonaise.*	—, polnisch[3]).	Polish *jarmusch.*
— *aux saucisses.*	— mit Würstchen.[4])	*Jarmusch* with sausages.
Jar(r)osse[5]).	Platterbse.	Chickling-vetch.
Jonc fleuri.[6])	Blumen-Linse.	Flowering rush.
Joubarbe, barbajou, barbajoue.	Hauswurz, Hauslauch, Immergrün[7]).	Houseleek, sengreen, sempervive.
Kacha.	**Russische Buchweizen-Grütze**[8]).	**Russian buckwheat-grits.**
— *aux gribouis.*	— Buchweizen-Grütze mit Pilzen.	— buckwheat-grits with mushrooms.
Kalalou à l'orientale.	Orientalisches Mischgemüse[9]).	Oriental vegetable dish.
Kan-fen-tiao.[10])	Trockene Bohnenmehl-Nudeln.	Dried noodles of bean-flour.
Kao-liang.[11])	Barbados-Hirse.	Sorghum.
Kao-mo[12]).	Getrocknete Pilze.	Dried mushrooms.
Kiang-mi.[13])	Stromreis.	Sort of Chinese rice.
Kiche.	Schweizer Käse-Torte[14]).	Swiss cheese-tart.
Kloski.	Russische Brotnocken[15]).	Russian bread-dumplings.
Kokko.	Kokko[16]).	*Kokko.*
Kutja *de riz.*	Russischer Reis mit Zucker.[17])	Rice with sugar.
Laitue[18]).	Lattich, (Garten-)Salat[19]).	**Lettuce.**
Laitues à l'ancienne mode.	Gefüllter Lattich nach alter[20]) Mode.	Stuffed lettuce, ancient fashion.
— *à la béchamel.*	Lattich mit weißer Rahmsose.	Lettuce with white cream sauce.
— *bouillies.*	— gekocht[21]).	— boiled.
— *à la bourgeoise.*	— auf bürgerliche Art.	— in the family style.
— *braisées.*	— gedämpft.	— braised.
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— with cream sauce.
— *à la crème aigre.*	— mit sauerer Rahmsose.	— with sour cream.
— *à l'espagnole.*	— mit spanischer Sose gedämpft.	— braised with Spanish sauce.

[1]) Polnisch *jarmuž w ryžowych krokietach.* — Man bäckt kleine Becher-Pastetchen von Reis, füllt sie mit dem Jarmusch, schließt sie mit Reis und bäckt sie im Ofen.

[2]) Polnisch *jarmuž z kasztanami albo kiełbaskami.* — Weißkraut wird gedünstet, gehackt, in Butter mit Zwiebel, geriebenen Möhren und roten Rüben geschwitzt, mit geröstetem Mehl und Fleischbrühe gebunden und mit überglänzten Kastanien (oder Würstchen) umlegt.

[3]) Polnisch *jarmuž sposobem zwyczajnym.* — Man kocht und hackt Weißkraut, bindet es mit geröstetem Mehl und Fleischbrühe, fügt sauere Sahne (Rahm) zu und kocht darin Kastanien *(jarmusch aux marrons)* oder Würstchen *(jarmusch aux saucisses)* langsam weich.

[4]) Vergl. Fußbem. zu *jarmusch aux marrons.*

[5]) Prov. in *Poitou* und *Vendée* = *garousse.*

[6]) *Butomus umbellatus* = *butome.*

[7]) Dickfleischige, ausdauernde Kräuter und Halbsträucher mit sehr fleischigen Blättern, im Geschmack dem Portulak ähnlich.

[8]) Russisches National-Gericht: Buchweizen-, auch andere Grütze wird gebrüht und mit wenig Wasser, Speck und Zwiebeln festverschlossen im Ofen gebacken. Vergl. Fußbem. zu *gruau,* S. 1014.

[9]) Setzt sich zusammen aus Zwiebeln, Pfeffer-Schoten, Eier-Früchten, Paradies-Äpfeln, grünen Bohnen und Eibisch *(gombo).*

[10]) Vergl. Fußbem. zu *ching-tao,* S. 991.

[11]) Wird von den Armen im Norden Chinas wie Reis gegessen, auch für Herstellung des gewöhnlichen Branntweines gebraucht. Vergl. *sorg(h)o.*

[12]) Chinesisches Gericht, als Beigabe zu Fleisch, auch als selbständiges Gericht.

[13]) Das Mehl dieser Sorte Reis wird zu süßen Backwaren benutzt, auch wird der in China sehr beliebte *Shao-chin-chiu* daraus gemacht.

[14]) Eigelbe, geriebener Schweizer Käse, Eierschnee, alles dick gerührt; aus Weizenmehl, Butter, Milch und Salz ein fester Teig bereitet, dieser ausgerollt, in einer mit Butter ausgestrichenen Tortenform gebacken; der Eierrahm darüber gegossen, die Torte nochmals im Ofen heiß gemacht.

[15]) 500 g Weißbrot läßt man in 2 dl kochender Milch weichen, fügt 125 g Butter zu und brennt die Masse ab. Nach und nach fügt man 4 Eier, eine gehackte Zwiebel, 200 g würfelig geschnittenen Schinken und ebensoviel Semmel-Würfel zu, sticht Nocken ab und kocht sie in Salzwasser. Sauere Sahne (Rahm) gibt man dazu.

[16]) Japanischer Name der eßbaren, stark milchenden Wurzel von *campanula glauca* (Strauch mit blauen Blumen). Vergl. *campanule,* S. 982.

[17]) 200 g Reis werden abgewällt und mit etwas Mandelmilch weich, aber körnig gekocht. Man richtet den Reis erhaben an und umlegt ihn mit Malaga-Rosinen und Würfel-Zucker. — Auf manchen Dörfern Rußlands bereitet man die *kutja,* indem man den Reis mit Honig kocht und verspeist ihn nur bei Leichen-Mählern.

[18]) Spielarten *cocasse, coquette* (auch Saubrot), *dauphine, mousseronne.*

[19]) *Lactuca sativa,* von welchem man drei Abarten unterscheidet: Schnitt- oder Stichsalat; Bindsalat (römischer Salat, Sommer-Endivie); Kopfsalat. Von diesen Hauptsorten baut man viele Spielarten. — Der blaue Lattich *(lactuca perennis),* in Süd- und Mittel-Europa, als Salat benutzt. — Salat mit rotgefleckten Blättern nennt man Forellen-Salat *(laitue truitée).*

[20]) Spinat, Kerbel, Schnittlauch und Minze werden gehackt, mit etwas Butter gedämpft und mit einem Ei gebunden. Mit diesem Füllsel wird der Lattich gefüllt und in einer weißen Sose mit gehackten Kräutern gedämpft.

[21]) Lattich in wenig Wasser gekocht, oft gewendet; wenn weich, ausgedrückt, fein geschnitten, in eine Pfanne mit ein wenig Rahm, Butter, Pfeffer und Salz gegeben.

Laitues étuvées.	Gedämpfter Lattich.	Stewed lettuce.
— farcies.	Gefüllter Lattich.	Stuffed lettuce.
— farcies à la demi-glace.	— Lattich mit verdicktem Fleischsaft.	— lettuce with brown meat-gravy.
— à la fermière.	Lattich nach Pächterin-[1])Art.	Lettuce with bacon and sausage.
— garnies de petits pois.	— mit Schoten-Kernen umlegt.	— garnished with green pease.
— hachées.	— gehackt.[2])	— hashed.
— au jus.	— mit Bratensaft.	— with gravy.
— au lard.	— mit Specksose.[3])	— with bacon sauce.
— à la mode de Cernay[4]).	— mit Geflügelmus gefüllt.	— stuffed with purée of fowl.
— au velouté.	— mit weißer Stammsose.	— with stock white sauce.
Queues de laitues en légume.	— -Stiele als Gemüse.[5])	— -stalks as vegetable.
Laitue de brébis[6]).	Rapünzchen.	Lamb('s)-lettuce.
Laitue de chien[7]).	Löwenzahn.	Lion's-tooth.
Laituc de chouette[8]).	Bachbunge.	Brooklime.
Laitue marine.	**Meerlattich**, Lattichflappe[9]).	**Laver**, sloke, sloakan.
— marine bouillie.	— gekocht.	Boiled laver.
— marine frite.	— gebacken[10]).	Fried laver.
Laitue pommée.	**Kopfsalat.**	**Cabbage-lettuce.**
— pommée au jambon.	— mit Schinken.[11])	— -lettuce with ham.
Laitue romaine[12]).	Römischer Salat.	Cos lettuce.
Laminaire.	Bandalge, Riementang, Blattang.[13])	Devil's-apron, kelp, laminaria.
Laminée saccharin., baudrier de Neptune.	Zucker-Riementang, Zuckertang.[14])	Sea-belt, kelp.
Langue-de-boeuf[15]), *buglos(s)e.*	Ochsen-Zunge[16]).	Oxtongue, landbeef, bugloss.
Langue-de-vache.[17])	Bein-, Schwarzwurzel.	Comfrey, consound.
Lardé aux pommes.	Bratkartoffeln mit Speck.	Fried potatoes with bacon.
Laser.	Laserkraut[18]).	Laser-wort.
Laurier de Saint-Antoine.[19])	Sankt Antoniuskraut.	Saint Anthony's herb.
Lazagnes, *lasagnes.*	**Bandnudeln.**	**Lasagnes**-paste cut short.
— à la crème, au four.	— mit Rahm, im Ofen gebacken.	— with cream, baked.
— au fromage, au four.	— m. Käse, im Ofen gebacken.	— with cheese, baked.
— à la génoise.	— mit geriebenem Käse krustiert.[20])	— sprinkled with grated cheese, baked.
— au jambon.	— mit Schinken.	— with ham.
— au lait.	Milchnudeln[21]).	— with milk.
Timbale de lazagnes.	Becher-Pastete von Bandnudeln.	Thimble-mould of lasagnes.

[1]) Als Umlage *(garniture)* gegeben. Man dämpft den Lattich mit einer geräucherten Wurst und einem Stück frischen Brustspeck in Fleischsaft *(jus)*, schneidet Speck und Wurst und verwendet alles als Umlage.

[2]) Grob gehackt, in Butter mit Zwiebel gedämpft, mit Mehlbutter *(beurre manié)* gebunden.

[3]) Der Lattich wird in Salzwasser gekocht und mit Specksose übergossen.

[4]) Auch *Sernay*, Sennheim, Stadt im Ober-Elsaß, Kreis Thann.

[5]) Die Stiele von in Samen geschossenem Salat werden von den Blättern und Fasern befreit, in Salzwasser gekocht und in einer Eier-Sose geschwungen.

[6]) *Valerianella olitoria* = *raiponce.*

[7]) *Taraxacum vulgare* = *dent(-)de(-)lion.*

[8]) *Veronica beccabunga* = *cressonnée.*

[9]) *Ulva lactuca*, Alge mit lebhaft grünem Thallus, wird in England wie Spinat, auch als Salat gegessen.

[10]) Erst gekocht, dann in zerlassenem Speck gebacken.

[11]) Man schneidet die Salat-Köpfe halb durch, entfernt die Strünke und dämpft die Hälften mit einem Stück Schinken, einer Zwiebel und wenig fetter Fleischbrühe.

[12]) *Lactuca romana* = *romaine.*

[13]) *Laminaria*, Algen-Gattung. Die 20 Arten sind fast sämtlich in den Meeren des kälteren Erdgürtels einheimisch. — *Laminaria saccharina*, Zucker-Riementang, bis 2 m lang, 3 bis 22 cm breit, besonders in der Nord- und Ostsee. In Island, Irland und Schottland wird die Pflanze jung als Gemüse und Salat gegessen. — *Laminaria esculenta*, eßbarer Flügeltang, bis 6 m lang, im Atlantischen und Stillen Ozean häufig, wird auf den Färöern als Gemüse gegessen.

[14]) *Laminaria saccharina;* vergl. Fußbem. zu *laminaire.*

[15]) Mehrzahl *langues-de-boeuf.*

[16]) *Anchusa officinalis*, in Deutschland überall häufig, in Schweden, Dänemark und Irland als Gemüse und zu Suppen benutzt. Vergl. *bourrache.*

[17]) Mehrzahl *langues-de-vache; symphytum officinale* = *consoude (officinale).*

[18]) Spielte bei den alten Griechen eine Hauptrolle, bei ihnen galten die jungen Sprosse als feinstes Gemüse, auch der Stengel wurde in verschiedenen Zubereitungen als Leckerbissen geschätzt. In manchen Gegenden, so in Sibirien und Cochinchina werden die jungen Stengel gebrüht zu Wild gegessen.

[19]) *Epilobium angustifolium* = *épilobe à épi.*

[20]) Kurz vor dem Anrichten in Salzwasser gekocht, wenig abgekühlt, schichtweise mit geriebenem Käse bestreut, angerichtet und einige Minuten in den heißen Ofen gesetzt.

[21]) Vegetari(an)er-Küche: 200 g Bandnudeln gibt man in 1 l kochendes Wasser und 1,5 l Milch, kocht sie eine Stunde lang und fügt vor dem Anrichten 30 g Butter hinzu

Timbale de lazagnes aux gelinottes.	Becher-Pastete von Bandnudeln mit Haselhühnern.	Thimble-mould of lasagnes with hazel-grouse.
— *de lazagnes à la mode de Mantua.*	— -Pastete von Bandnudeln mit getrüffeltem Gans-leber-Ragout in Champagner.	— -mould of lasagnes with truffled goose-liver ragout in champagne.
Légume.	**Gemüse.**	**Vegetable.**
Légumes à l'impériale.	Kaiser-Gemüse[1]).	Mould of vegetables.
— *italiens*[2]).	Italienisches[3]) Gemüse.	Italian vegetables.
— *mêlés.*	Gemischtes Gemüse.	Assorted vegetables.
— *mêlés à l'espagnole.*	Spanisches[4]) gemischtes Gemüse.	— vegetables, Spanish style.
— *mêlés à la leipsicoise*[5]).	Leipziger Allerlei[6]).	Leipsic assorted vegetables.
— *à la princière.*	Fürsten-Gemüse.[7])	Cauliflower, beans, green pease and carrots with sausages.
— *verts.*	Grünkraut[8]).	Green vegetables.
Chartreuse de légumes.	Kartäuser-Gericht von Gemüsen.	*Chartreuse* of vegetables.
— *de légumes à la gelée.*	— -Gericht von Gemüsen in Gallerte.	— of vegetables in jelly.
— *de légumes à la leipsicoise.*[9])	Leipziger Gemüse-Allerlei.	Leipsic vegetable-hotchpotch.
Hochepot de légumes à la bohémienne.	Gemüse-Hotschpotsch auf böhmische[10]) Art.	Bohemian hotchpotch of vegetables.
Macédoine de légumes.	Mischgemüse[11]).	Assorted vegetables.
— *de légumes à la béchamel.*	— in weißer Rahmsose.	— vegetables with white cream sauce.
— *de légumes à la gelée.*	— in Gallerte.	— vegetables in jelly.
Pain de légumes.	Gemüse in einer Form gestockt.	Mould of vegetables.
Petites chartreuses de légumes.	Kleine Gemüse-Becher-(formen).	Small cup-shapes of vegetables.
Vol-au-vent de légumes.	Blätterteig-Hohlpasteten mit Gemüsen gefüllt.	Puff-paste patty cases filled with vegetables.
Lentille.	**Linse**[12]).	**Lentil.**
Lentilles à l'aigre-douce.	Linsen mit süß-sauerer Sose.	Lentils with sour-sweet sauce.
— *à l'allemande.*	Sauere Linsen.	Sour lentils.
— *à la bavaroise.*	Linsen auf bayrische[13]) Art.	Lentils in the Bavarian style.
— *bouillies.*	Gekochte Linsen.	Boiled lentils.
— *à la bretonne.*	Linsen mit Zwiebeln.	Lentils with onions.
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— with cream sauce.
— *à la diable.*	— mit Kari-Sose.	Devilled lentils.
— *à l'espagnole.*	— mit spanischer Sose.	Lentils w. Spanish sauce
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.

[1]) Man hat dazu nicht sehr hohe, runde Formen, welche fächerartig sechs bis achtmal geteilt sind. Verschiedene Gemüse bereitet man, jedes für sich, füllt sie ebenso in die Form und stürzt diese auf die Schüssel.

[2]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes *légumes* (weibl.) *italiennes.*

[3]) Schoten-Kerne, Stangen-Spargel, Reis und Tafel-Pilze werden, jedes für sich, gekocht und zusammen angerichtet.

[4]) Eine Kasserolle mit Speckscheiben ausgelegt, darüber Lamm- und Rindfleisch in Würfeln, Kohlrabi in Scheiben, Wirsingkohl in Schnitten und einige Würstchen, mit etwas Fleischbrühe übergossen, fest verschlossen und langsam gedünstet.

[5]) Auch *à la leipzic(k)oise.* Vergl. *macédoine de légumes à la leipsicoise.*

[6]) Junge Gemüse gekocht, in Krebssose geschwungen, mit gefüllten »Krebsnasen«, Klößchen usw. verziert.

[7]) Blumenkohl, junge Bohnen, Schoten-Kerne und junge Möhren werden in guter Fleischbrühe weich gedünstet, mit einer Mehlschwitze *(roux)* gebunden. Eine viereckige Schüssel wird hierauf durch kleine Würstchen in vier Felder geteilt, in jedes Feld wird ein Gemüse geordnet, mit der Brühe übergossen, mit kleinen gerösteten Kartoffeln umlegt.

[8]) Ein Frühjahrs-Gemüse von Spinat, Sauerampfer, Brennesseln, Melde, Schafgarbe und Kohlrabi-Blättern, die man abkocht, hackt, mit Kerbel, Schnittlauch und Petersilie in Butter schwitzt, mit Mehl überstäubt und mit Pfeffer würzt.

[9]) Auch *macédoine de légumes à la leipsicoise, légumes mêlés à la leipsicoise, mélange.*

[10]) Kohlrüben, Sellerie, Möhren und weiße Rüben ausgestochen, abgewällt (blanchiert), in Butter gedämpft, mit ebensoviel überglänzten Perlzwiebeln und Kastanien in brauner Sose geschwungen und mit Stücken von überglänzten Hammel-Schwänzen umlegt.

[11]) Jedes für sich gekocht, alles mit Salz, Muskatnuß, Zucker und weißer Sose geschwungen.

[12]) Man baut die Linse in mehreren Spielarten: die Winter-Linse, in Süddeutschland als Winterfrucht gebaut, körner- und strohreich; die Pfennig-Linse, mit sehr großen, mehlreichen, wohlschmeckenden Körnern; die rote, weiße, schwarze Linse, mit sehr kleinen, schwarzen Körnern; die Algarobas, mit großen, grauen, schwarzfleckigen Körnern.

[13]) a) In Wurstsuppe (Metzel-Suppe) gekochte Linsen. b) Linsen mit Speck und Zwiebeln.

Lentilles à la française.	Linsen auf französische[1]) Art.	Lentils with claret.
— en fricassée.	— -Frikassee.	Fricasseed lentils.
— au jus.	— mit Braten-Sose.	Lentils with brown meat-gravy.
— au lard.	— mit Speck.	— with bacon.
— à la maître d'hôtel.	— nach Haushofmeister-[2]) Art.	— with butter sauce and parsley.
— à la mecklembourgeoise.	— auf Mecklenburger[3]) Art.	— in the Mecklenburg style.
— aux oignons.	— mit gehackten Zwiebeln.	— with chopped onions.
— au petit-salé.	— mit Pökelfleisch.	— with salt-pork.
— à la poulette.	— in weißer Sose mit gehackter Petersilie.	— in a white sauce with chopped parsley.
— à la provençale.	— mit Zwiebeln.	— with fried onions.
— à la russe.	— mit Rahm.[4])	— with cream.
— sautées au beurre.	— in Butter geschwungen.	— fried in butter.
Côtelettes de lentilles.	— -Koteletten.[5])	Lentil-cutlets.
Crème de lentilles.	Linsenschleim.	Cream of lentils.
Purée à la Conti.	Linsenmus.	Purée of lentils.
— de lentilles.	—, Linsenbrei.	— of lentils.
Vol-au-vent aux lentilles.	Blätterteig-Hohlpasteten mit Linsen gefüllt.	Puff-paste patty cases filled with lentils.
Léontodon[6]).	Löwenzahn.	Leontodon.
Lichen.	Eßbare Flechte.[7])	Lichen.
Liondent[8]).	Löwenzahn.	Lion's-tooth.
Lis (blanc).	(Weiße) Lilie[9]).	(White) lily.
Liseron maritime.[10]	Meerstrands-Winde.	Sea-withwind.
Lotier.	Schotenklee, Flügel-Erbse[11]).	(Yellow honey-) lotus.
Luh-sun.[12])	Bambus-Sprosse.	Bamboo-shoots.
Lü-tao.[13])	Kleine grüne Bohne.	Small green bean.
Lyciet, lycium.	Bocksdorn[14]).	Box-thorn.
Lycopersicon[15]).	Paradies-Apfel.	Tomato.
Macaroni[16]).	Hohlnudeln, Schlauch- oder Röhrnud.[17])	**Macaroni.**
— à l'allemande.	— auf deutsche[18]) Art.	— in the German style.
— à l'anglaise.	— auf englische[19]) Art.	— breaded, browned.

[1]) Die Linsen werden mit Speck und Zwiebeln gedämpft, mit Mehl, das man in Butter mit gehackter Petersilie und Schnittlauch geschwitzt hat, gebunden und mit einem Glasvoll gutem Rotwein durchgekocht.

[2]) Die Linsen mit Sellerie, Petersilien-Wurzel und Zwiebel weich gekocht; gewiegte Petersilie und Schnittlauch in Butter geschwitzt, Mehl hineingestäubt, mit Fleischbrühe zu einer dickfließenden Sose eingekocht, in welcher man die Linsen, nachdem man zuvor die Zwiebel und das Wurzelwerk entfernt hat, heiß macht. Zuletzt vermischt man die Linsen noch mit einem Stück Butter und umlegt sie mit Würstchen, Fleischklößchen, geschmorten Rebhühnern usw.

[3]) a) In Fleischbrühe mit feingeschnittenem Lauch und Sellerie gedämpft. b) Mit Speck, Zwiebeln und etwas Essig gedämpft.

[4]) Die Linsen werden in Wasser beinahe weich gekocht, sodann mit Butter, gehackter Zwiebel, Schnittlauch, Pfeffer, Muskat-Blüte und Semmel-Bröseln gedämpft, zuletzt etwas süßer Rahm darunter gegeben.

[5]) Vegetari(an)er-Küche: In 1 l kochendes Wasser rührt man 250 g gemahlene Linsen, fügt 40 g Butter hinzu und kocht davon einen steifen Brei, den man erkalten läßt. In Scheiben geschnittene Semmel übergießt man mit 2 dl heißer Milch; würfelig geschnittene Zwiebel schwitzt man in Butter; die Zwiebel, die Semmel, etwas Meiran und 200 g Semmel-Bröseln knetet man mit den Linsen zusammen, formt Koteletten davon und bratet diese in Butter.

[6]) *Leontodon taraxacum* = *dent(-)de(-)lion.*

[7]) *Lichen esculentus;* die jungen Pflanzen werden von den Tataren in Stutenmilch gekocht.

[8]) *Leontodon taraxacum* = *dent(-)de(-)lion.*

[9]) *Lilium candidum*, aus Vorderasien, wird 1,5 m hoch und trägt 5 bis 20 weiße Blüten, in mehreren Spielarten gebaut. Zwiebel und Blüten wurden früher als Heilmittel benutzt, auch werden die Zwiebeln im Morgenlande gegessen.

[10]) *Convolvulus soldanella* = *soldanelle.*

[11]) *Lotus edulis*, ein Sommer-Gewächs in Südeuropa, dessen Hülsen süß schmecken und auf Kreta roh gegessen werden.

[12]) Ein chinesisches Gemüse von den Sprossen des *mao-sun,* des großen Bambus.

[13]) Ihr Mehl wird zu Backwaren und Bohnenmehl-Nudeln verwendet. Ihre Keime findet man, in Schweinefett gebraten, auf allen Tafeln des nördlichen China. Im Sommer mischt man die Bohnen unter den zu kochenden Reis.

[14]) *Lycium barbarum*, Hexen-, Teufelszwirn, aus dem westlichen Nordafrika, 3 bis 10 m hoher Strauch mit fein behaarten Zweigen und weißlichen Blüten. Man ißt die Blätter als Gemüse, die Früchte *(grainettes)* roh und als Kompott.

[15]) *Solanum lycopersicum* = *tomate.*

[16]) Selten im Franz. eine Mehrzahl *macaronis,* noch seltener im Engl. *macaronies* und *macaronis;* it. *maccheroni.*

[17]) Am besten sollen die Hohlnudeln aus Amalfi bei Neapel sein, während besonders die außeritalienischen Waren sehr minderwertig sind. Die besten Sorten sind weiß und quellen beim Kochen beträchtlich, ohne zu platzen. Man zieht die ganz frisch bereiteten Hohlnudeln vor; besonders in Italien werden seit längerer Zeit lagernde Hohlnudeln überhaupt nicht gekocht.

[18]) a) Weich gekocht, mit Butter geschwenkt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt; Rahm daran gegossen. b) Mit Schinken.

[19]) Die Hohlnudeln werden in Milch oder Fleischbrühe gekocht, abgegossen, mit geriebenem Käse vermischt, mit einem Gemisch desselben und Semmel-Bröseln bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt und im Ofen gebräunt.

Macaroni à la Banking.	Hohlnudeln mit Banking-[1]) Sose.	Macaroni with Banking sauce.
— *à la bayonnaise.*	— mit Bayonner Schinken.	— with Bayonne ham.
— *à la béchamel.*	— mit weißer Rahmsose.	— w. white cream sauce.
— *au beurre.*	— mit Butter.[2])	— with butter.
— *au beurre.*	Gebutterte Hohlnudeln.[3])	Buttered macaroni.
— *à la bourgeoise.*	Hohlnudeln mit Butter und Parmesan-Käse.	Macaroni with butter and Parmesan cheese.
— *à la calabraise.*	— auf kalabr(es)ische[4]) Art.	— with purée of tomatoes.
— *à la Camerani.*	— nach Camerani[5]).	— with egg-plant, cheese, mushrooms, cock's-combs.
— *à la cardinale.*	— nach Kardinals-[6])Art.	— w. crayfish.
— *en coquilles.*	— in Muscheln angerichtet.	— served in shells.[7])
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— with cream.
— *à la Cussy.*	— nach Cussy[8]).	— w. truffles and cock's-combs.
— *à la dominicaine.*	— gekocht, mit Tafelpilzmus und Sardellen.	— boiled, with purée of mushrooms and anchovies.
— *au four.*	— im Ofen gebacken[9]).	Baked macaroni.
— *fourré.*	— mit feinem Gehäck[10]) überzogen.	Macaroni coated with a fine hash.
— *à la française.*	— mit Weißwein.	— with white wine.
— *au fromage.*	— mit Käse.[11])	— with cheese.
— *à la génoise.*	— auf Genueser[12]) Art.	— in the Genoese style.
— *au gratin.*	— mit einer Kruste von Butter und Käse.	— with a crust of butter and cheese.
— *aux huîtres.*	— mit Austern.[13])	— with oysters.
— *à la hussarde.*	— nach Husaren-[14])Art.	— with truffles, cheese and cream.
— *incasciati.*	Versteckte[15]) Hohlnudeln.	— with egg-plant, mushrooms, cock's-combs, etc.
— *à l'italienne.*	Hohlnudeln m. brauner Sose, Butter u. Parmesan-Käse.	— with brown gravy, butter and cheese.

[1]) In Salzwasser gekochte Hohlnudeln vermischt man mit einer Sose von Milch, Butter, Mehl, Eigelben, Salz, Pfeffer und einigen Eßlöffelvoll geriebenem Parmesan-Käse, füllt sie in eine Backform, läßt sie eine halbe Stunde im Ofen backen, gibt sie in der Form mit gedünsteten Rippchen zu Tisch.

[2]) Eine Viertelstunde in Salzwasser gekocht, abgegossen, ein Stück Butter in die Mitte, Käse darüber gestreut, in den heißen Ofen gestellt, bis oben braun.

[3]) Ein Stück frische Butter in eine warme Schüssel, gekochte Hohlnudeln darauf, letztere werden, wie beim Salat, mit einer Gabel gut durcheinander gearbeitet; während des Durcheinandermengens wird viel geriebener Parmesan-Käse hinzugegeben.

[4]) In Paradiesapfelmus mit Knoblauch, Zwiebel, Schinken und einem Kräuter-Klößchen *(bouquet)* geschwungen, mit Käse angerichtet und mit brauner Butter begossen.

[5]) Hohlnudeln schichtweise mit Käse, gebakkenen Eierfrucht-Schnitten und einem Ragout von Tafel-Pilzen und Hahnkämmen angerichtet.

[6]) a) Mit Tafelpilzmus, Käse, Krebsschwänzen und Krebsbutter geschwungen, mit brauner Butter übergossen. b) Gekochte Hohlnudeln in eine Schüssel, eine Lage Hummer-Butter, dann eine Lage weiße Sose, darüber geriebener Käse, wieder von vorn angefangen, bis die Schüssel voll, Hummer-Stücke und Trüffeln obenauf; heiß, aber nicht braun gemacht.

[7]) Auch *coquilles of macaroni.*

[8]) Hohlnudeln schichtweise mit Käse und einem Ragout von Trüffeln und Hahnkämmen angerichtet, mit einem, mit Paradiesapfelmus versetztem Fleischsaft *(jus)* begossen.

[9]) Die Hohlnudeln werden schichtweise, mit geriebenem Käse bestreut, in eine Form gefüllt und im Ofen gebacken.

[10]) Die Nudeln werden mit Fleischsaft *(jus)*, Butter und Käse angemacht und schichtweise mit gehacktem mageren Schinken, Huhnlebern, Huhnbrüstchen, Tafel-Pilzen und Trüffeln, mit Paradiesapfelmus gebunden, angerichtet.

[11]) Gekochte Hohlnudeln mit Butter, Salz und geriebenem Käse heiß vermischt.

[12]) 250 g Hohlnudeln werden in Salzwasser weich gekocht und mit 1 l Fleischbrühe gedämpft, bis sie alle Feuchtigkeit aufgesogen haben. 35 g Butter vermischt man mit einem Kaffeelöffelvoll Senfpulver und mischt dies nebst 125 g geriebenem Parmesan-Käse und etwas Cayenne-Pfeffer unter die Hohlnudeln, die man anrichtet und im Ofen überkrustet.

[13]) Die Austern gebrüht, in Stücke geschnitten; Rahmsose mit der verdickten Austern-Brühe gemacht, die Austern lagenweise mit den inzwischen gekochten Hohlnudeln hinzu, Brotkrumen und Butter obenauf.

[14]) Gekocht und mit fein geschnittenen Trüffeln *(julienne)*, Butter, geriebenem Käse, weißer Rahmsose *(béchamel)*, Fleischsaft *(jus)* und Cayenne-Pfeffer geschwungen.

[15]) Ein echt italienisches Gericht, von dem schon Brillat-Savarin in seiner »*Physiologie du goût*« voller Begeisterung schreibt. — Man bereitet einen kräftigen Rindfleischsaft *(jus)* mit Paradiesapfelmus, kocht Hohlnudeln in Salzwasser, gibt von diesen eine Schicht in eine tiefe Schüssel, darauf geriebenen Käse, darüber von dem Fleischsaft. Auf diese Schicht legt man Eierfrucht-Schnitten *(aubergines)*, die in Mehl gewendet und gebacken wurden, darauf dünngeschnittene Tafel-Pilze und Hahnkämme, bedeckt mit einer Lage geriebenem Käse, gibt Sose darüber, dann wieder Hohlnudeln und so fort, bis die Schüssel gefüllt ist. Man stellt sie noch zehn Minuten in den Ofen, um sie dann schnell zu Tisch zu geben.

Macaroni à l'italienne	Hohlnudeln in Milch gekocht.	Macaroni cooked with
— *au jambon.* [*maigre.*[1])	— mit Schinken.	— with ham. [milk.
— *au lait.*	— mit Milch.	— with milk. [and ham.
— *à la levantine.*	— auf levantische[2]) Art.	— with purée of tomatoes
— *à la livournaise (livournine).*	— mit Paradiesapfelmus schichtweise angerichtet.	— with purée of tomatoes.
— *maigres à la napolitaine.*	— in Milch gekocht, mit Muscheln.[3])	— boiled in milk, served with mussels.
— *aux marrons.*	— mit Kastanien.[4])	— with chestnuts.
— *à la ménagère.*	— gekocht, mit Schweizer Käse.	— boiled, with Swiss cheese.
— *à la milanaise.*	— mit Schinken, Zunge, Tafel-Pilzen und Paradiesapfelmus.	— with ham, tongue, mushrooms and purée of tomatoes.
— *à la Montgelas.*	— m. Montgelas-Ragout[5]).	— w. Montgelas garnish.
— *à la moutarde.*[6])	— mit Senf.	— with mustard.
— *à la napolitaine.*	— auf neapolitanische[7]) Art.	— in the Neapolitan style.
— *à la Nicotéra.*	— nach Nicotera[8]).	— with fillet of beef.
— *au poisson.*[9])	— mit Fisch.	— with fish.
— *à la portugaise.*	— mit Paradiesapfelmus und Käse.	— with purée of tomatoes and cheese.
— *à la Pospolity.*	Hohl- und Bandnudeln zusammen gekocht.	— and lasagnes boiled together.
— *à la princesse.*	Hohlnudeln mit Rebhuhnfleischmus.	— with purée of rabbit.
— *à la reine.*	— mit Käse und Geflügelmus.	— with cheese and purée of chicken.
— *et rognons.*	— und Nieren.[10])	— and kidneys.
— *à la Rossini.*	— mit Füllsel von Gansleber und Trüffeln.[11])	— filled with purée of goose-liver and truffles.
— *à la sauce aux tomates.*	— mit Paradiesapfel-Sose.	— with tomato sauce.
— *à la sicilienne.*	— mit Eierfrucht, Pilzen, Hahnkämmen, Käse.[12])	— with egg-plant, mushrooms, cock's-combs,
— *aux truffes.*	— mit Trüffeln.[13])	— with truffles. [cheese.
— *au vin.*	— mit Wein.[14])	— with wine.
Beignets de macaroni.	Hohlnudel-Krapfen.	— -fritters.
Croquettes de macaroni.	— -Krusteln.	Croquettes of macaroni.

[1]) Auch nur *macaroni à la maigre.*

[2]) Mit Butter, Käse, Paradiesapfelmus, weißer Rahmsose und würfelig geschnittenem Schinken geschwungen.

[3]) Die Italiener verwenden dazu die *arcelli,* eine kleine im Mittelmeer häufige Muschelart.

[4]) Man röstet 12 bis 15 große Kastanien, schält und drückt sie, mischt den Brei unter 250 g Hohlnudeln, gibt eine Zwiebel, 100 g Butter und etwas Milch dazu, dämpft alles zusammen und überkrustet es.

[5]) In Butter geschwungen, mit in Streifen geschnittenen Trüffeln, Tafel-Pilzen, Huhnfleisch und Zunge vermischt.

[6]) Diese jedem guten Geschmacke hohnsprechende Zusammenstellung findet man auf einigen englischen Tafeln.

[7]) a) Mit Butter und Zwiebel in Salzwasser gekocht, abgegossen und mit Käse und Rahm gedämpft. b) Die nötigen Huhnlebern hackt man mit Sellerie, Möhre, Zwiebel und Rübe fein und dünstet sie langsam in Butter. Alsdann gibt man Hohlnudeln, die gehackten Lebern und geriebenen Käse schichtweise in eine Form, überkrustet und gibt das Gericht zu Tisch.

[8]) Sprich »Nikotera«; *Giovanni Nicotera,* it. Staatsmann, geb. 9. Sept. 1828 zu San Biase in Kalabrien, 1891—92 Minister des Innern. — Ein Stück Rindslende mit einem Kalbsknochen und einigen Paradies-Äpfeln gedämpft; von der Brühe eine Sose bereitet, die würfelig geschnittene Lende hineingegeben, in tiefer Schüssel schichtweise mit Hohlnudeln in Butter und Käse angerichtet.

[9]) Wie *macaroni aux huîtres* (s. d., S. 1024), nur gibt man Fisch (Stockfisch, Lachs oder andere) anstatt der Austern.

[10]) In Scheiben geschnittene Nieren gebraten, Paradiesapfel-Sose hinzu, eine Lage Hohlnudeln, Nieren, dann wieder Paradiesapfel-Sose darüber, obenauf Hohlnudeln, zuletzt hartgekockte gehackte Eier und geriebener Käse; gebacken, bis der Käse zergeht.

[11]) In kräftiger Brühe gar gemachte Gansleber und in Madeira gekochte Trüffeln werden gestoßen, mit ein wenig brauner Sose und Wein verdünnt, durchgestrichen, in Hohlnudeln, die mit Butter nicht zu weich gekocht wurden, mittels einer Spritze gefüllt; die gefüllten Hohlnudeln in eine mit Butter ausgestrichene silberne Kasserolle gelegt, Paradiesapfel-Sose darüber, im Ofen heiß gemacht.

[12]) Auf eine Schüssel eine Lage in Salzwasser gekochte Hohlnudeln, Käse darüber, dann Paradiesapfelmus, gebackene Eierfrucht, eine Lage Tafel-Pilze, Hahnkämme, darüber Käse, Sose, obenauf Hohlnudeln; im Ofen erwärmt.

[13]) Man nimmt dazu feine Hohlnudeln, kühlt sie nicht ab, gibt rohe, geriebene Trüffeln, die man mit etwas Paradiesapfelmus gebunden hat, darunter und fügt Käse und frische Butter zu.

[14]) Man kocht die Hohlnudeln in Salzwasser, gibt etwas Rahm, Butter und geriebenen Käse dazu und macht die Nudeln damit heiß. Ein geschältes Mundbrot weicht man in soviel Weißwein, als es aufsaugen kann, zerrührt es dann und mengt es unter die Hohlnudeln.

Croquettes de macaroni au fromage, sauce aux tomates.	Hohlnudel-Krusteln mit Käse, Paradiesapfel-Sose.	Croquettes of macaroni with cheese, tomato sauce.
Croustade de macaroni.	Kruste von Hohlnudeln.	Croustade of macaroni.
Petites croustades de macaroni.	Kleine Hohlnudel-Krusten.	Small crusts of macaroni.
Pouding de macaroni.	Hohlnudel-Pudding[1]).	Macaroni-pudding.
— de macaroni aux cèpes.	— -Pudding mit Löcher-Pilzen.[2])	— -pudding with mushrooms.
— de macaroni à la parisienne.	— -Pudding auf Pariser[3]) Art.	— -pudding, Parisian style.
Quenelles de macaroni.	— -Klöße[4]).	— -dumplings.
Timbale de macaroni.	— -Becherpastete.	Thimble-mould of macaroni.
— de macaroni à la béchamel.	— -Becherpastete mit weißer Rahmsose.	— -mould of macaroni w. white cream sauce.
— de macaroni à la Beckedorff.	— -Becherpastete nach Beckedorff[5]).	— -mould of macaroni with smoked salmon.
— de macaroni à la Bontoux[6]).	— -Becherpastete mit getrüffeltem Ragout.	— -mould of macaroni with truffled ragout.
— de macaroni à la bourgeoise.	— -Becherpastete auf bürgerliche Art.	— -mould of macaroni in the family style.
— de macaroni à la Chevreuse.	— -Becherpastete nach der Chevreuse[7]).	— -mould of macaroni, Chevreuse style.
— de macaroni à la crème.	— -Becherpastete mit Rahmsose.	— -mould of macaroni with cream sauce.
— de macaroni à l'émincé de thon.	— -Becherpastete mit feingeschnittenem Thunfisch.	— -mould of macaroni with minced tunny.
— de macaroni à la florentine.	— -Becherpastete mit Paradies-Äpfeln.[8])	— -mould of macaroni with tomatoes.
— de macaroni aux moules.	— -Becherpastete mit Muscheln.	— -mould of macaroni with mussels.
— de macaroni à la napolitaine.	— -Becherpastete auf neapolitanische[9]) Art.	— -mould of macaroni, Neapolitan style.
— de macaroni aux oeufs et aux laitances.	— -Becherpastete mit Eiern und Karpfenmilch.	— -mould of macaroni with eggs and carp-roe.
— de macaroni à la Pahlen.	— -Becherpastete nach Pahlen.	— -mould of macaroni, Pahlen style.
— de macaroni à la parisienne.	— -Becherpastete auf Pariser Art.	— -mould of macaroni, Parisian style.
— de macaroni à la romaine.	— -Becherpastete auf römische Art.	— -mould of macaroni, Roman style.
Mâche[10]).	Rapunzel.	Lamb('s)-lettuce.
Macre (flottante), macle.[11])	Wassernuß.	Water-chestnut.

[1]) 250 g Hohlnudeln bricht man in kleine Stücke, kocht sie in Salzwasser und schwenkt (sautiert) sie mit 90 g fein geriebenem Käse, $^1/_2$ l saurer Sahne (Rahm), 3 bis 4 Eigelben und etwas zerlassener Butter. Diese Hohlnudeln füllt man schichtweise mit gehacktem Schinken in eine Pudding-Form und bäckt sie im Ofen.

[2]) Gekochte Hohlnudeln bindet man mit einer Rahmsose, läßt sie nahezu auskühlen und mischt einige zerschlagene Eier darunter; sodann bereitet man eine Mischung von gehacktem Schinken, Pilzen, Morcheln und geriebenem Käse, füllt diese abwechselnd mit den Hohlnudeln in eine Form und bäckt sie im Wasserbade *(au bain-marie).*

[3]) 70 g Parmesan-Käse, 125 g Schinken und das Brustfleisch eines Brathuhnes, beides gehackt, vermischt man mit einer Tassevoll Rahm, zwei Löffelvoll Fleischbrühe, vier Eigelben und dem Schnee von zwei Eiern, mischt 200 g Hohlnudeln darunter und bäckt die Masse im Wasserbade *(au bain-marie).*

[4]) 200 g Hohlnudeln werden gewällt, in Fleischbrühe weich gekocht und in $1^1/_2$ cm lange Stückchen geschnitten. 90 g schaumige Butter verrührt man mit zwei Eigelben, zwei ganzen Eiern, drei bis vier Löffelvoll Semmel-Bröseln, 30 g Schweizer und ebensoviel Parmesan-Käse, fügt die Hohlnudeln hinzu, sticht davon Klöße ab und kocht dieselben in Salzwasser.

[5]) *Georg Philipp Ludwig von Beckedorff,* Schriftsteller, geb. 1777 zu Hannover, gest. 27. Febr. 1858 zu Grünhof in Pommern. — Man kocht 750 g Hohlnudeln, schwenkt sie mit Butter und Käse und füllt damit eine Becherform zur Hälfte. Die Mitte vertieft man und gibt Streifen von geräuchertem Lachs hinein, welche man in Paradiesapfel-Sose getaucht hat. Sodann füllt man die Form mit Hohlnudeln und bäckt sie im Ofen.

[6]) Sprich »Bongtuh«; aus der berühmten Handlung der Madame Bontoux.

[7]) Vergl. Seite 202, Fußbemerkung 1.

[8]) a) Eine mit Butter ausgestrichene Becherform füllt man mit Hohlnudeln, welche mit Rahmsose und geriebenem Käse geschwenkt sind, gibt in die Mitte Paradies-Äpfel, in Viertel geschnitten, bedeckt sie mit Nudeln und bäckt das Ganze im Ofen. b) Süß gemachte Hohlnudeln oder Hohlnudel-Pudding in einer Teigkruste gebacken, ausgestürzt; süße Sose mit Rosinen (siehe auch unter *Entremets sucrés).*

[9]) Vergl. Fußbemerkung zu *macaroni à la napolitaine,* S. 1025 unter b).

[10]) *Valerianella olitoria = raiponce.*

[11]) *Trapa natans = marron d'eau.*

Macusson, gland de terre, favonette, souris de terre, gesse tubéreuse, coquette, marion.	Erdnuß, Ackernuß, Erdmandel, Saubrot, Erdeichel[1]).	Earth-nut, earth-mouse, arnut, arnot(t).
Maïs[2]).	**Mais, Welschkorn**[3]).	**Maize**[4]).
— bouilli.	Gekochter Mais.[5])	Boiled maize.
— à la souabe (souabienne).	Mais auf schwäbische[6]) Art.	Maize broiled or grilled.
Bouillie de maïs.[7])	Maisbrei.	Hominy.
Épis[8]) *de maïs.*	Maiskolben.	Ears[9]) of maize.
— de maïs à la broche.	— am Spieß gebraten.[10])	— of maize roasted on the spit.
— de maïs verts.	Grüne Maiskolben[11]).	— of green corn.
Farine de maïs.	Maismehlbrei.	Maize-meal mush.
Bouillie de farine de maïs.	Maismehlbrei.	Corn-(maize-)meal mush.[12])
Gâteau de maïs à l'américaine.	Amerikanischer Maiskuchen.	American maize-(corn-) cake.
— de maïs à la styrienne.	Steirischer Maistomerl[13]).	Styrian maize-cake.
Pouding de maïs.	Maispudding[14]).	Green corn pudding.
Semoule de maïs.	Maisgrieß.	Farina.
Croquettes à la semoule de maïs.	— -Krusteln.	— -croquettes.
Timbale à la semoule de maïs.	Becher-Pastete von Maisgrieß.	Thimble-mould of farina.
Malakoffs.	Malakoffs[15]).	Swiss cheese-fritters.
Mamaliga, mammeliga.	Maisbrei mit rumänischem Schafkäse.[16])	Maize-meal porridge with ewe-cheese.
Mange(-)tout[17]).	Grüne Bohnen oder grüne Erbsen[18]).	Green beans or green pease.
Manioc, magnoc, manioque, manihot.	Maniok, Juka, Kassawa, Kassawe[19]).	Manioc, mandioc, manihoc, manihot.

[1]) *Lathyrus tuberosus*, ausdauerndes Kraut mit 30 bis 60 cm hohem Stengel, großen, rosenroten, wohlriechenden Blüten auf langen Blüten-Stielen, entwickelt an den Wurzeln haselnußgroße, außen schwarze, innen weiße Knollen, welche süßlich schmecken und besonders nach dem Kochen in Salzwasser wohlschmeckend (der echten Kastanie ähnlich) sind.

[2]) Auch *blé de Turquie, froment d'Espagne, froment des Indes, garouil, millet d'Inde, millet de Turquie.*

[3]) Auch türkischer Weizen, Kukuruz, seit 1520 in Spanien, seit 1560 in Italien, später auch in Süddeutschland angebaut, stammt aus Amerika und soll in Paraguay wild vorkommen. Man unterscheidet zunächst amerikanischen und europäischen Mais. Er wird auf Grieß und Mehl verarbeitet, das Mehl wird besonders in Amerika zu Brot verbacken. Maisbrei bildet als *polenta (pouleinte, poulinte)* die gewöhnliche Kost des italienischen Landmannes; an der unteren Donau heißt eine ähnliche Speise Mammeliga (Mamaliga). Als Maizena kommt feines Maismehl oder Maisstärke in den Handel.

[4]) *Turkey corn, guinea-wheat, Indian corn* (amerik.), *Indian wheat* (amerik.), *corn* (amerik.), *sweet corn* (amerik. Art). — *Corn oyster* Maispfannkuchen; *Indian pudding* Art Kloß oder Mehlspeise aus Maismehl; *hominy* Maismus; *supawn* Maismus.

[5]) Die Blätter werden von den noch weißen, weichen Maiskolben entfernt, die letzteren in Salzwasser 25 bis 35 Minuten gekocht und recht heiß mit frischer Butter zu Tisch gegeben.

[6]) Die Kolben halbiert und unter öfterem Bestreichen mit Butter auf dem Rost gebraten.

[7]) Siehe dasselbe unter *bouillie*, S. 978.

[8]) Auch *panouil* und *panouille* Maiskolben.

[9]) Amerikanisch: *cob* leerer Maiskolben.

[10]) Man gibt dazu frische Butter, Salz u. Pfeffer.

[11]) Man nimmt Maiskolben, deren Kerne zwar noch nicht reif, aber schon etwas mehlig sind, kocht sie in Salzwasser weich und gibt sie mit frischer Butter zu Tisch.

[12]) *Porridge of corn-(maize-)meal boiled in water. — Corn (maize-)meal gruel = corn (maize-) meal mush made thin.*

[13]) 1 l sauere oder süße Milch wird mit $^1/_2$ l Maismehl, Butter, gehackter Zwiebel und Salz glatt gequirlt und in einer Bratpfanne mit Butter gebacken. Statt der Zwiebel nimmt man oft feingeschnittene Äpfel.

[14]) a) Der Mais mit Butter, Milch, Salz, Pfeffer und Eigelben vermischt, gebacken, als Gemüse gegessen. b) *Grated corn pudding:* Die grünen Körner roh zerrieben, das Mus mit Rahm, Eiern und Butter gut verrührt, gebacken oder im Mehlspeisen-Kocher *(farina-boiler, farina-kettle)* gar gemacht.

[15]) Von Schweizer Käse schneidet man $^1/_2$ cm starke Stücke, taucht diese in Backteig mit Weißwein und bäckt sie auf beiden Seiten in Butter.

[16]) Rumänisches National-Gericht. Vergl. Fußbemerkung zu *maïs.*

[17]) Mehrzahl *mange-tout.* Nur in der familiären Sprachweise.

[18]) Grüne Bohnen oder Erbsen, die man mit den Schalen ißt.

[19]) Große Kräuter oder Halbsträucher mit großen, knolligen Wurzeln; 40 fast sämtlich südamerikanische Arten. — *Jatropha manihot*, bitterer Maniok, bittere Juka, Kassawastrauch, ein im tropischen Amerika einheimischer Strauch von 2 m Höhe. Die 30 bis 60 cm langen, in Büscheln beisammenstehenden, stärkemehlreichen Wurzeln enthalten Blausäure und sind deshalb giftig; durch geeignete Behandlung wird aber die flüchtige Blausäure entfernt, und man erhält dann ein gutes Nahrungs-Mittel. Die Benutzung der Knollen stammt von den Indianern. Man zerreibt die Knollen, preßt die Masse aus, wäscht sie durch Bambusrohr-Geflecht und röstet sie im Ofen. Die in der Presse zurückbleibende Masse liefert das Maniok- oder Mandiokamehl *(farinha);* aus der ablaufenden Flüssigkeit schlägt sich Stärkemehl *(polvilho)* nieder, welches geröstet Tapioka liefert. Aus dem Mehl *(cassave, cassavi)* bereitet man Kuchen, die unserem Brote mehr oder weniger ähnlich sind; auf den Antillen mischt man das Mandiokamehl mit Weizenmehl und bäckt daraus Brot *(conaque).* Die Blätter des Maniok werden als Gemüse gegessen. — *Manihot Aipi*, süßer Maniok, ein 2 m hoher Strauch Brasiliens; *jatropha Janipha*, ein 2 bis 4 m hoher Strauch Südamerikas, dessen knollige, büschelige Wurzel ebenfalls als süße Kassawa geröstet oder gebraten gegessen wird. Vergl. Fußbemerkung zu *aracatcha*, Seite 967

Manne de Pologne[1].	Schwaden-Grütze[2].	**Manna-groats,** -croup.
— *de Pologne bouillie.*	Gekochte Schwaden-Grütze.[3]	Boiled manna-groats.
Manne de Prusse[4].	Manna-Grütze.	Manna-groats.
Marion[5].	Erdnuß.	Earth-nut.
Marron[6].	Kastanie[7].	**Chestnut,** chesnut.
Marrons à la diable.	Gebratene Kastanien mit Cayenne-Pfeffer.[8]	Fried chestnuts with salt and cayenne[9].
— *à l'espagnole.*	Kastanien auf spanische Art.	Chestnuts in the Spanish style.
— *étuvés.*	— gedämpft.	— stewed.
— *étuvés aux côtelettes.*	— gedämpft, mit Rippchen.	— stewed, with cutlets.
— *à la française.*	— auf französische[10] Art.	— in the French style.
— *glacés.*[11]	Überglänzte Kastanien.	Glazed chestnuts.
— *aux pommes.*	Kastanien mit Äpfeln.	Chestnuts with apples.
Croquettes de marrons.	— -Krusteln.	Chestnut-croquettes.
Farce de marrons.	— -Füllsel.[12]	— -stuffing.
Purée de marrons.	Kastanienmus.	Purée of chestnuts.
— *de marrons à la crème.*	— mit Rahm.	— of chestnuts w. cream.
Timbale de marrons.	Becher-Pastete von Kastanien.	Thimble-mould of chestnuts.
Marron de cochon.[13]	Saubrot.	Sow-bread.
Marron d'eau.[14]	Wasser-Kastanie[15].	Water-chestnut.[16]
Martagon, turban.	Türkenbund(-Lilie)[17].	Turk's-cap(lily), martagon.
Matacon.	Eßbare Erdnuß in Madagaskar.	Eatable earth-nut [in Madagascar.
Mauve[18], *fromageon.*	Malve, Käsepappel[19].	Mallow[20].
Méchoacan du Canada.[21]	Kermes-, Schminkbeere.	Poke(-weed), pocan.
Mélange[22].	(Gemüse-)Allerlei.	Mixed vegetables.
Melon, *melonide, melonidie.*	Melone[23].	**Melon.**
Friture de melon.	Gebackene Melonen-Schnitten[24].	Fried slices of melon.

[1]) Auch *manne de Prusse, sêmence de manne, graine de Pologne.*

[2]) *Glycerea fluitans*, Enten- oder Flutgras, Manna-Schwingel, Manna-Grütze, Himmelstau, Schwaden, Grashirse (franz. *fétuque flottante, glycérie,* engl. *manna-grass),* in Sümpfen, Teichen, Gräben, Bächen und an Ufern wachsend. Aus den hellgelben Samen wird in Polen, Schlesien und dem nördlichen Deutschland die Manna-Grütze, polnischer, Frankfurter Schwaden bereitet und, ähnlich dem Sago, zu Suppen oder zur Mehlbereitung verwendet.

[3]) Die Grütze wird mehrmals gewällt (blanchiert) und langsam in Milch weich gekocht.

[4]) *Glycerea fluitans = manne de Pologne.*

[5]) *Lathyrus tuberosus = gesse tubéreuse.*

[6]) Vergl. hierzu *châtaigne,* S. 989.

[7]) Auch Edelkastanie, it. *castagna, marrone,* poln. *kasztani,* russ. *kaschtan,* span. *castaña,* ung. *gesztenye,* zum Unterschied von der Roßkastanie, engl. *edible, sweet chestnut* im Gegensatz zu *common, horse chestnut;* die Samen der Edelkastanie nennt man Kastanien, die besseren Sorten auch Maronen. Diese werden meist aus Südtirol und Italien, sowie aus Südfrankreich, besonders über Lyon bezogen. In südlichen Ländern bilden die Kastanien ein Hauptnahrungsmittel der Armen, die auch Mehl und eine Art Brot daraus bereiten. — *Castanea americana,* deren Früchte von den Amerikanern hoch geschätzt werden. — *Castanea pumila,* Zwergkastanienbaum *(chincapin),* ein niedriger Busch von nur 3 bis 4 m Höhe, mit ebenfalls eßbaren Früchten. — *Castanea argentea,* deren silberweiße Früchte von den Bergbewohnern Javas gegessen werden.

[8]) Geschälte Kastanien in heiße Butter gegeben, Salz und Cayenne-Pfeffer hinzu, hellbraun gebraten.

[9]) Entweder *cayenne* oder *Cayenne pepper.*

[10]) Die geschälten Kastanien abgebrüht (blanchiert) und abgezogen, in eine Kasserolle mit Wasser, Salz und einer klein geschnittenen Sellerie-Knolle gethan, langsam weich gekocht, als Umlage (Garnitur) für Gemüse, Fleisch oder Ragouts benutzt.

[11]) *Marrons à la glace (de viande)* ist dasselbe.

[12]) Man röstet und schält die Kastanien, kocht sie eine Viertelstunde in Fleischbrühe, zerstampft sie im Mörser mit Geflügel-Lebern, gehacktem Schinken, Schalotten, Butter, Eigelben und Semmel-Bröseln und würzt die Masse.

[13]) *Cyclamen europaeum = pain de pourceau.*

[14]) Auch *trape nageante, écharbot, escharbot, châtaigne d'eau, macre (flottante), macle, truffe d'eau, saligot, corniole.*

[15]) *Trapa natans,* Wassernuß, Jesuitennuß, in Seen und Teichen durch ganz Europa und Asien, aber überall selten, hat weiße Blüten und eine vierstachelige Frucht von der Größe einer Haselnuß, deren Kern roh und gekocht gegessen wird. — *Trapa bicornis,* wird in China gegessen. — *Trapa bispinosa,* in Indien angebaut.

[16]) Auch *jesuits-nut, water-truffle.*

[17]) *Lilium martagon,* in fast ganz Europa und Nordasien, wird 1 m hoch, hat rotbraune, selten weiße Blüten. Die gelbe Zwiebel wird in Sibirien gegessen.

[18]) *Mauve en arbre* syrischer Hibiskus; *mauve des juifs* Gemüse-Chorchorus; *mauve rose* große Garten-Malve; *mauve sauvage, fromageon* gemeine Käsepappel.

[19]) Sechzehn Arten in Europa, dem gemäßigten Asien und Nordafrika. Besonders hervorzuheben ist hier die Kohlmalve, Kohlpappel, mit weißlichen, purpurrot überlaufenen Blüten, ein Sommer-Gewächs in Syrien, in Deutschland gemeines Garten-Gewächs und auch verwildert vorkommend. Der faserige Stengel liefert Bastfasern und die jungen Blätter Gemüse.

[20]) *Dwarf mallow (its fruits called "cheeses"), musk mallow, rose mallow (hollyhock), curled mallow.*

[21]) *Phytolacca decandra = morelle des Indes.*

[22]) Oft auf Konserve-Büchsen für »Leipziger Allerlei« zu lesen.

[23]) *Cucumis melo,* Melonen-Gurke. Man unterscheidet: Kantalupen, platt, warzig, sehr gewürzhaft; Netzmelonen *(melon brodé),* mit dünner, netzförmiger Schale; geriefte, mit furchiger Schale. — *Cucumis citrullus,* Wasser-Melone.

[24]) Die Melonen-Schnitten werden in Backteig getaucht und in Öl gebacken.

Melon d'eau, (courge) pastèque, courge laciniée.	Wasser-Melone, Arbuse, Zitrullen-Gurke[1].	Water-melon.
Mélongène, melongène, mérangène, béringène.[2]	Melanganapfel.	Mad-apple, bangun[3].
Melonnée, courge melonnée.[4]	Melonen-Kürbis.	Squash.
Membre d'évêque[5].	Gefleckter Aron.	Calf's-foot.
Menestra *à l'espagnole.*	Spanisches Mischgemüse[6].	Spanish vegetable-dish.
Mil à chandelles.[7]	Mohren-Hirse.	Guinea-corn.
Miliasse.	Art Hirsebrei.	Millet-porridge.
Millet, *mil.*	Hirse, Fennich[8].	**Millet**[9].
— *au beurre noir.*	— mit brauner Butter.	— with brown butter.
— *à la bourgeoise.*	— auf bürgerliche[10] Art.	— in the family style.
— *au lait.*	Milchhirse.	— with milk.
— *au porc.*	Hirse mit Schweinefleisch.	— with pork.
— *aux saucisses.*	— mit Würstchen.	— with sausages.
Bouillie de millet.[11]	Hirse(n)brei.	— -porridge.
Quenelles de millet.	Hirse-Nocken.[12]	— -dumplings.
Millet d'Afrique ou d'Éthiopie.[13]	Moorhirse, Mohren-Hirse.	Guinea-corn, durra.
Millet en épis.[14]	Kolben-Hirse.	Italian millet.
Millet à grappes.[15]	Kolben-Hirse.	Italian millet.
Millet d'Inde, de Turquie.[16]	Mais, Welschkorn.	Maize, Indian corn.
Millet d'Italie.[17]	Kolben-Hirse.	Italian millet.
Millet noir[18].	Haden, Gricken.	Buckwheat.
Millococo[19].	Mohren-Hirse.	Sorgo, durra.
Mimule.	Gaukler-, Affen-Blume.[20]	Monkey-flower.
Mirette, miroir de Vénus.	Frauen-, Venus-Spiegel.[21]	Venus's looking-glass, lady's looking-glass.
Mirgoule.	Morchel.	Morel.
Mondamine.	Mondamin[22].	**Mondamine.**
— *aux oeufs.*	— -Ei[23].	— with egg.
Morelle des Indes, méchoacan du Canada, phytaque.	Kermes-Beere, Schmink-, Scharlach-Beere.[24]	Poke(-weed), garget, pigeon-berry, pocan.

[1]) *Cucumis citrullus*, trägt 10 bis 15 kg schwere Früchte, welche ein sehr saftiges Fleisch und rote oder schwarze Samen besitzen. Sie ist in Afrika und Ostindien heimisch, wird aber jetzt häufig in Unteritalien, Südfrankreich, Ungarn, Südrußland und Nordamerika angebaut. Das äußere Fleisch ist ungenießbar, das innere weich, rot und saftig, süß und sehr schmackhaft.

[2]) *Solanum melongena* = *aubergine.*

[3]) *Bangun* in Ostindien gebräuchlich.

[4]) *Cucurbita moschata;* vergl. *pâtisson.*

[5]) *Arum maculatum* = *chou poivré.*

[6]) In einer Sose von Butter, würfelig geschnittenem Schinken, Mehl und Fleischbrühe dämpft man verschiedene Gemüse, als Artischocken, Lattich, Schoten-Kerne, grüne, weiße Bohnen, Spargel, Pfeffer-Schoten und vor allem viel spanische Trüffeln *(manequillos).*

[7]) *Sorghum vulgare* = *gros millet.*

[8]) Man baut namentlich folgende Arten: Die gemeine Fennich- oder Rispen-Hirse *(panicum miliaceum);* die Klumphirse *(panicum contractum);* die Finger-, Manna- oder Bluthirse, auch Blutfennich, Blutfingergras oder Himmelstau *(panicum sanguineum).* Die Samen werden entweder nach vorherigem Enthülsen als menschliches Nahrungs-Mittel in Form von Mehl, Graupen oder Grütze verwendet, die Italiener bereiten ihr *pane de miglio* aus Hirsemehl, die Walachen brauen ihr Lieblings-Getränk aus Hirse.

[9]) *Bajra, bajree, bajri* Art Hirse.

[10]) Die Hirse (früher nur der Hirse) wird zweimal abgebrüht und in Salzwasser mit Butter oder in Fleischbrühe weich gekocht; sie muß dicklich sein. Auch kann man die Hirse mit wenig Wasser ausquellen, daß sie trocken und ungekocht aussieht. So zubereitet nennt man sie Brinkel-Hirse.

[11]) Siehe dasselbe unter *bouillie,* S. 978.

[12]) a) 1/4 l Hirse wird gebrüht, in 1 l Milch mit Butter gekocht, 4 Eier zugefügt, davon Nocken abgestochen und in Salzwasser gekocht. b) Hirse-Klöße: Von Hirse und Milch kocht man einen dicken Brei, rührt nach dessen Erkalten Butter, mehrere Eier und geröstete Semmel-Würfel darunter, formt Klöße von der Masse, läßt diese eine halbe Stunde kochen.

[13]) *Sorghum vulgare* = *gros millet.*

[14]) *Setaria italica* = *panic d'Italie.*

[15]) *Setaria italica* = *panic d'Italie.*

[16]) *Zea mais* = *maïs.*

[17]) *Setaria italica* = *panic d'Italie.*

[18]) *Polygonum fagopyrum* = *blé noir.*

[19]) *Sorghum vulgare* = *gros millet.*

[20]) *Mimulus luteus,* im westlichen Nordamerika, in Peru, Chili, in Schlesien, Thüringen, 30 bis 60 cm hoch; die Blätter werden als Gemüse gegessen.

[21]) *Campanula speculum,* in Frankreich zur Suppe als Gemüse und Salat verwendet.

[22]) Entöltes Maismehl aus indischem Mais.

[23]) Vegetari(an)er-Küche: Einen Theelöffelvoll Mondamin verquirlt man mit drei Löffelvoll kaltem Wasser und rührt es auf dem Feuer ab. Ein Ei wird mit einem Löffelvoll Wasser zerschlagen, etwas Zucker und Zitronensaft zugefügt, unter die Masse gemischt und diese im Wasserbade *(au bain-marie)* fertig gemacht.

[24]) *Phytolacca decantra,* ein über 3 m hohes, ausdauerndes Kraut mit ästigem Stengel, großen Blättern, weißen, später roten Beeren, in Nordamerika, Nordafrika, Südeuropa, China, auf den Azoren und Sandwich-Inseln. Die jungen Schößlinge, welche durch Kochen ihre große Schärfe verlieren, werden wie Spargel gegessen, während die Beeren, obwohl deren Saft abführend und brechenerregend wirkt, zum Färben des Weines, von Zuckerwerk usw. Verwendung finden.

Morille.	**Morchel**[1]. [Art.	**Morel.** [Spanish sauce.
Morilles à l'andalouse.[2]	Morcheln auf andalusische[3]	Morels with sherry and
— *au bain-marie.*	— im Wasserbade gekocht.[4]	Steamed moulds of morels.
— *au beurre.*	— in Butter geschwungen.	Morels fried in butter.
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— with cream sauce.
— *aux croûtons frits.*	— gedämpft, über gerösteten Brotkrusten angerichtet.	— stewed, served w. the sauce on buttered toast.
— *aux écrevisses et aux asperges.*	— mit Krebsen u. Spargel.	— with crayfish and asparagus.
— *à l'espagnole.*	— mit spanischer Sose.	— with Spanish sauce.
— *farcies.*	— gefüllt.	— stuffed. [morels.
— *farcies à la forestière.*	— mit Klößchen gefüllt[5].	— stuffed w. balls of hashed
— *farcies aux truffes.*	— mit Trüffeln gefüllt.	— stuffed with truffles.
— *fraîches.*	Frische Morcheln.	Fresh morels.
— *à la genevoise.*	Morcheln mit Genfer Sose, Butter und Zitronensaft.	Morels with Genevan sauce, butter and lemon.
— *à l'italienne.*	— auf italienische[6] Art.	— stewed in oil with garlic and butter.
— *au pain de poisson.*	— mit einem Fischlaibchen.[7]	— with a mould of fish.
— *en petits moules*[8].	— in kleinen Formen[9].	— in small moulds.
— *à la poulette.*	— in weißer Sose mit Zitronensaft und Petersilie.	— in a white sauce with lemon juice and parsley.
— *à la provençale.*	— auf provençalische[10] Art.	— with onion, garlic and purée of tomatoes.
— *sèches.*	Getrocknete Morcheln. [sose.	Dried morels. [sauce.
— *au velouté.*	Morcheln mit weißer Stamm-	Morels with stock white
— *en vol-au-vent.*	— in Blätterteig-Hohlpasteten.	— in puff-paste patty cases.
Croûtes aux morilles.	Krusten mit Morcheln.	Crusts with morels.
Fricassée de morilles.	Frikassee von Morcheln.	Fricasseed morels.
Hachis de morilles.	Morchel-Gehäck.	Hashed morels.
Ragoût de morilles.	— -Ragout. [einer Form.[11]	Ragout of morels. [plant.
Moussaka *à la moldav(iqu)e.*	Hammelfleisch u. Eierfrucht in	Mould of mutton and egg-

---

[1]) *Morchella esculenta*, gemeine Morchel, Speise-Morchel, süddeutsch Maurachel, ist weit über Europa, Asien und Nordamerika verbreitet. Eine zweite Art wird als Spitzmorchel bezeichnet. — *Morchella patula*, Glocken-Morchel, in Gebirgs-Gegenden, ist der vorigen an Güte gleich. Die Morchel enthält einen giftigen Bestandteil, welcher die Blutkörperchen auflöst und schwere Nieren-Entzündungen mit tötlichem Ausgange verursacht. Dieser giftige Bestandteil findet sich nur in frischen Morcheln. Bei etwa vierwöchentlicher Trocknung verflüchtet sich das Gift, während nach dreiwöchentlicher Trocknung immer noch Vergiftungs-Erscheinungen zu beobachten sind. Durch kaltes Waschen wird die Schädlichkeit der Morcheln auf etwa den vierten Teil herabgemindert; dagegen nimmt heißes Wasser einen großen Teil des Giftes auf, weshalb die gut gewaschenen Pilze mit reinem Wasser wiederholt aufgekocht und dann abgespült werden müssen.

[2]) Auch *à l'andaloue, à l'andalousienne.*

[3]) In heißem Öl röstet man erst würfelig geschnittenen Schinken, dann Morcheln in größeren Stücken und gehackte Zwiebeln, gibt den Schinken dazu, gießt das Öl ab und dämpft die Morcheln mit Xereswein und spanischer Sose.

[4]) Die Morcheln werden ganz weich gekocht und durch ein Sieb gestrichen. Das Mus verdünnt man mit hellem Fleischsaft *(jus)*, verrührt es mit einigen Eiern, füllt es in kleine Formen, deren Boden man mit Krebsschwänzen ausgelegt hat, macht es im Wasserbade *(au bain-marie)* gar. Man gibt eine braune Sose dazu.

[5]) Morchel-Abfälle hackt und dünstet man mit Zwiebel und Schalotten und bereitet davon mit Weißbrot und Schweinefleisch eine Fülle, von der man Klößchen formt, welche man ins Innere der Morcheln setzt. Letztere dämpft man dann in Butter.

[6]) Morcheln und Knoblauch in Öl und Butter gedünstet, mit Zitronensaft geschärft und in einer Brotkruste angerichtet.

[7]) Die Morcheln gewällt (blanchiert), gehackt, mit Butter geschwitzt, Mehl angestäubt, mit Fleischbrühe weich gedünstet. Ein Karpfen oder Hecht (500 g) wird samt dem Rogen oder der Milch in Salzwasser einige Minuten gekocht, ausgegrätet und gehackt. Weißbrot wird geschält, mit 2½ dl Rahm (Sahne) begossen, mit acht Eiern und 70 g Butter verrührt, der Fisch nebst gehacktem Schnittlauch darunter gezogen, das Ganze in ein Mundtuch gebunden und in Salzwasser gekocht. Wenn es fertig ist, gibt man die Morcheln darüber.

[8]) *Le moule* die Form, *la moule* die Muschel.

[9]) Die Morcheln werden weich gekocht; etwas Weißbrot weicht man in Milch ein, streicht dieses durch ein Sieb und bereitet damit eine Eier-Gallerte *(gelée d'oeufs)*. Diese vermischt man mit den Morcheln, gibt die Masse in kleine Formen, macht diese im Wasserbad *(au bain-marie)* gar. Man gibt dazu eine Krebs- oder feine Kräuter-Sose.

[10]) Zwiebel und Knoblauch wird gehackt und beides in Butter geschwitzt. Dazu fügt man die weichgedämpften Morcheln, gehackte Petersilie und Paradiesapfelmus, läßt das Ganze einige Minuten dämpfen und richtet es auf in Öl gebackenen Brotschnitten *(croûtons)* an.

[11]) Eine Anzahl Eier-Früchte wird geschält, halbiert und gedämpft; andere werden in Scheiben geschnitten und in Öl gebacken. Von gebratenem Hammelfleisch bereitet man ein Gehäck. Eine glatte Form legt man mit den halben Früchten aus, gibt schichtweise das Gehäck und die gebackenen Früchte hinein, bäckt das Ganze eine Stunde und stürzt es aus.

Mousseron[1].	**Moosschwamm**[2].	**Mushroom.**
Mousserons à la bordelaise.	Moosschwämme mit Schalotten in Öl gebraten.	Mushrooms fried with shallots in oil.
Nalesnikis *à la polonaise.*	Polnische Plinsen mit Käse.[3]	Sort of Polish pancakes with cheese.
Navet, *chou-navet, turneps, olive de savetier, rabio(u)le*[4].	**Kohlrübe,** Steckrübe, weiße Rübe[5].	**Turnip,** turnep.
Navets à la béchamel.	Weiße Rüben mit weißer Rahmsose.	Turnips with white cream sauce.
— *à la bière.*	— Rüben in Bier.	— in beer.
— *à la bourgeoise.*	— Rüben auf bürgerliche Art.	— in the family style.
— *braisés.*	— Rüben geschmort.	— braised.
— *au brochet.*	— Rüben mit Hecht.[6]	— with pike.
— *au caramel*[7].	— Rüben m. Zucker gedämpft.	— stewed with caramel.
— *à la crème.*	— Rüben mit Rahmsose.	— with cream sauce.
— *à l'espagnole.*	— Rüben mit spanischer Sose.	— with Spanish sauce.
— *à l'est-prussienne.*	— Rüben auf ostpreußische[8] Art.	Purée of turnips with brown butter.
— *étuvés.*	— Rüben gedämpft.	Stewed turnips.
— *farcis.*	— Rüben gefüllt.	Stuffed turnips.
— *farcis à la russe.*	— Rüben gefüllt auf russische Art.	— turnips in the Russian style.
— *glacés.*	— Rüben überglänzt.	Turnips glazed.
— *glacés à la Chartres.*	— Rüben mit spanischer Sose überglänzt.[9]	— glazed with Spanish sauce.
— *glacés en forme de poires.*	— Rüben überglänzt, in Birnenform.	— glazed, cut into pear-shapes.
— *en haricot.*	Ragout von weißen Rüben.[10]	Haricot of turnips.
— *au jus.*	Weiße Rüben mit Bratensaft.	Turnips with meat-gravy.
— *marinés.*	— Rüben, sauer.	— marinated.
— *à la moutarde.*[11]	— Rüben mit Senf.	— with mustard.
— *aux pommes de terre.*	— Rüben mit Kartoffeln.[12]	— with potatoes.
— *à la poulette.*	— Rüben in Mehlsose.	— in a white sauce.
— *glacés au sucre.*	— Rüben mit Zucker überglänzt.	— glazed with sugar.
Mitonnaga eux navets.	— Rüben in Semmelbrühe.[13]	— with panada.
Pouding de navets.	Rüben-Pudding[14].	Pudding of turnips.
Purée de navets.	Rübenmus.	Purée of turnips.
Navet de Suede.[15]	Schwedische Kohlrübe.	Ruta-baga.
Navet de Teltow.	**Teltower Rübe**[16].	**Teltow turnip.**
Navets de Teltow à la française.	— Rüb(ch)en auf französische Art.	— turnips in the French style.
— *de Teltow glacés.*[17]	— Rüb(ch)en überglänzt.	— turnips glazed.
— *de Teltow aux marrons.*	— Rüb(ch)en mit Kastanien.	— turnips with chestnuts.

---

[1]) Altfranz. *mouscheron,* altengl. *muscheron;* engl. auch *agaric musseron.*

[2]) *Agaricus prunulus,* mit fleischigem Hut, findet sich häufig in den Alpen, wo er verschiedene Spielarten bildet, indem seine Farbe zwischen weiß, grau und gelb schwankt. Er schmeckt vortrefflich und bildet einen einträglichen Handels-Artikel für Piemont, die Lombardei und gewisse Alpen-Thäler. — Über Bereitungs-Arten siehe *cèpe, champignon, oronge.*

[3]) Man streicht 250 g weißen Käse (Quark) durch ein Sieb, vermischt ihn mit 250 g Butter und 2 Eiern, macht 20 dünne Pfannkuchen *(pannequets)* davon, gibt den Käse in ihre Mitte, schlägt sie viereckig zusammen, klebt die Ränder mit Backteig oder Ei zu, taucht die *Nalesnikis* in Backteig und bäckt sie goldgelb.

[4]) Schwedische Kohlrübe: *rutabaga,* engl. *ruta-baga.*

[5]) *Brassica rapifera,* schweizerisch »Kohlrebe«, eine Abart des Rübsen, mit fleischig-saftiger Wurzel, deren zahllose Sorten sehr verschiedene Namen führen: weiße Rübe, Mairübe, Wasser-Rübe, Stoppel-Rübe, Herbstrübe, märkische Rübe, Teltower Rübe u. a. m.

[6]) Zerpflückter Hecht wird unter ein weißes Rüben-Gemüse geschwungen.

[7]) Schweizerisch *à la caramelle.*

[8]) Man zerschneidet die Rüben, kocht sie mit Wasser, Fett, Zwiebel und Gewürz-Nelken weich, streicht sie durch ein Sieb und übergießt sie mit brauner Butter.

[9]) Die Rüben zu kleinen Bällen ausgestochen.

[10]) Nach Art eines *haricot de mouton* bereitet.

[11]) In weißer Sose mit Senf geschwungen.

[12]) Man wällt (blanchiert) Rüben und Kartoffeln, jedes für sich, kocht sie zusammen in Fleischbrühe, wobei man die Kartoffeln ganz zerkochen läßt, mischt etwas gehackte Petersilie darunter.

[13]) Man schneidet die Rüben, kocht sie in Wasser und dünstet sie in Butter, mengt sie dann unter gebrühte Semmel *(mitonnage).*

[14]) Von den Rüben bereitet man mit Butter und weißer Rahmsose *(béchamel)* ein Mus, rührt einige ganze Eier darunter, füllt die Masse in eine Pudding-Form und bäckt sie im Wasserbad *(au bain-marie).*

[15]) Auch *rutabaga* (s. d.).

[16]) Ungarisch *teltowi répácska.*

[17]) *Navets de Teltow colorés* ist dasselbe.

Navets de Teltow à la reine.	Teltower Rüb(ch)en in weißer Rahmsose geschwungen.[1]	Teltow turnips in white cream sauce with pepper and meat-glaze.
— de Teltow à la sauce blanche.	— Rüb(ch)en mit weißer Sose.	— turnips with white sauce.
— de Teltow aux tripes.	— Rüb(ch)en mit Kaldaunen.	— turnips with tripes.
— de Teltow au velouté.	— Rüb(ch)en mit weißer Stammsose.	— turnips with stock white sauce.
Charlotte de navets de Teltow.	— Rüb(ch)en mit Geflügelfleisch in einer Form.[2]	Mould of Teltow turnips and duck-meat.
Purée de navets de Teltow.	Mus von Teltower Rüb(ch)en.	Purée of Teltow turnips.
Nez-coupé[3], pistache sauvage.	Pimpernuß[4].	Bladder-nut.
Noce[5].	Hafergrütze(-Mus).	Oatmeal(-porridge).
Noisette de terre, pois de terre, pistache de terre, arachis, arachide.	Erdnuß, Erdmandel, Erdeichel, Erdbohne, Erdpistazie, Mandubi-Erdkastanie. Bohne[6].	Peanut, earth-nut, ground-nut, goober, 'arach, arachis.
Noix de terre[7].	Erdkastanie.	Earth-nut.
Noques[8].	**Nocken, Klößchen[9].**	**Dumplings.**
— à l'allemande.	Deutsche[10] Nocken.	German dumplings.
— à la badoise.	Badische[11] Nocken.	Baden dumplings.
— à la béchamel.	Nocken mit weißer Rahmsose.	Dumplings w. white cream sauce.
— au beurre.	Butter-Nocken.	Butter-dumplings.
— à la bohémienne.	Böhmische[12] Nocken.	Bohemian flour-balls.
— de farine.	Mehlnocken, Spatzen[13].	Kind of small flour-dumplings.
— de farine à la souabe.	Schwäbische Spätzle, Spatzen.[14]	Swabian flour-dumplings.
— à la Frascati.	Nocken nach Frascati[15].	Dumplings in the Frascati style.
— au gratin.	Überkrustete Nocken.	Browned dumplings.
— au parmesan.	Käse-Nocken.[16]	Dumplings with Parmesan cheese.
— à la polonaise.	Polnische Nocken.[17]	Polish dumplings.

[1]) Die Rübchen werden in Fleischbrühe gekocht; eine weiße Rahmsose wird bereitet, mit etwas gestoßenem Pfeffer und Tafel-Fleischbrühe *(glace)* verkocht und darin die Rübchen geschwungen.

[2]) Teltower Rübchen und Möhren dämpft man mit Entenfleisch weich, füllt sie schichtweise in eine Form, die man bäckt und mit gebratenen Würstchen umlegt.

[3]) Mehrzahl *nez-coupés.*

[4]) *Staphylea pinnata,* Paternosterbaum, Blasen-, Klappernuß, 3 bis 5 m hoch, Strauch mit länglichen Blättchen, rötlichweißen Blüten und hellbraunen Samen (Ölnüßchen). in Gebirgs-Wäldern Mitteleuropas und Vorderasiens. Die Samen sind eßbar und werden in der Schweiz gern roh gegessen.

[5]) Prov. im Norden Frankreichs = *gruau d'avoine.*

[6]) *Arachis hypogaea,* eine einjährige, ästige, niederliegende oder nur zu geringer Höhe ansteigende Pflanze. Der Fruchtknoten dringt 5 bis 8 cm tief in den Boden ein, in welchem die Frucht zur Reife kommt. Dieselbe bildet eine eiförmige, nicht aufspringende Hülse von durchschnittlich 20 mm Länge. Die rötlich-braunen, seltener weißlichen Samen schmecken mandelartig mit einem Beigeschmack nach Bohnen. In Spanien, in Nordamerika, neuerdings auch bei uns, werden die Samen geröstet, in Amerika als *peanuts* und bei uns als »Kamerun-Nüsse« an Straßen-Ecken feil gehalten. Die afrikanischen Völker genießen die Erdnuß frisch und zu Brei gekocht. Auch die Preßkuchen, welche ein weißes Mehl geben, werden noch als Nahrungs-Mittel für Menschen und Tiere verwertet. Die gepreßten Samen liefern ein farbloses, angenehm schmeckendes Öl (Katjang-öl), welches im südlichen Frankreich in großer Menge zur Verfälschung des Olivenöls dient.

[7]) *Barum bulbocastanum* = *terre-noix.*

[8]) Nach dem it. *gnocchi* gebildetes franz. Wort.

[9]) Österreichisch Nockerl(n).

[10]) 300 g Butter schaumig gerührt, nach und nach 6 Eigelbe und 3 ganze Eier, sowie 300 g Mehl, Salz, Muskatnuß und Eierschnee dazu gegeben, mit dem Löffel abgestochen, in Salzwasser gekocht.

[11]) Butter dick gerührt, nach und nach drei Eigelbe und drei ganze Eier hinein, zu Schnee geschlagen, Salz, Muskatnuß, Mehl, Eierschnee hinzu; in kochendem Salzwasser gar gemacht.

[12]) 7 dl Milch aufgekocht, 175 g Mehl zugefügt, die Masse abgebrannt, wenn kalt, gibt man 2 bis 3 Eier und 100 g Mehl dazu, sticht davon Nocken ab und kocht diese in Salzwasser.

[13]) 750 g Mehl, 2 Eier, etwas Milch, 75 g warme Butter werden zu einem Teig verrührt und fest geschlagen. Davon werden kleine Nocken abgestochen, diese in Salzwasser gekocht und mit brauner Butter übergossen.

[14]) 1 kg Mehl, 5 Eier und etwas Milch bindet man zu einem ziemlich festen Teig, den man verarbeitet, bis er Blasen wirft.

[15]) *Café Frascati,* feines Café in Paris, bis 1837 Spielhaus. — Dieselben Nocken wie *noques à la badoise* (s. d.), diese in eine tiefe Gemüse-Schüssel gelegt, abwechselnd mit Lagen von Butter, geriebenem Käse und einer dicken Sose von fein streifig geschnittenen Tafel-Pilzen, Rindszunge und Huhnfleisch, zuletzt geriebener Käse und zerlassene Butter darüber, hellbraun gebacken.

[16]) Von einem Brandteig mit Parmesan-Käse bereitet man Nocken, kocht sie in Salzwasser, und richtet sie mit weißer Rahmsose *(béchamel)* und Käse an.

[17]) Drei Eier, 1/4 l saurer Rahm, 70 g zerlassene Butter und das nötige Mehl arbeitet man zu einem ziemlich festen Teig, den man fingerdick ausrollt, in nußgroße Stückchen schneidet, in Salzwasser kocht und mit Semmel-Butter übergießt.

Noques à la Rothschild.	Rothschild-Nock n.[1])	Rothschild dumplings.
— à la strasbourgeoise.	Straßburger No en.	Strasburg dumplings.
Nouilles.	**Nudeln**[2]).	**Noodles.**
— à l'allemande.	— in Milch gekocht, mit Butter und Käse.[3])	— boiled in milk, with butter and cheese.
— à l'allemande au pain.	Deutsche[4]) Nudeln mit Brotsose.	German noodles with bread sauce.
— à la bourgeoise.	Nudeln in Fleischbrühe gekocht.	Noodles boiled in broth.
— braisées.	Gedämpfte Nudeln.	Braised noodles.
— à l'étuvée.	— Nudeln.	Stewed noodles.
— étuvées aux écrevisses.	— Nudeln mit Krebsschwänzen.	— noodles with crayfish-tails.
— en éventail.	Fächer-[5])Nudeln.	Rolled squares of noodle-paste.
— au four.	Nudeln im Ofen gebacken.	Baked noodles.
— frites.	— gebacken[6]).	Noodles fried.
— frites à l'allemande.	— in brauner Butter gebraten.[7])	— fried in brown butter.
— au fromage blanc.	Quarknudeln[8]).	Curd-noodles.
— au fromage blanc à la levure.	— mit Hefe.[9])	— -noodles with yeast.
— au fromage à la suisse.	Nudeln mit Käse auf Schweizer[10]) Art.	Noodles with cheese, Swiss style.
— au gratin.	— überkrustet.	— browned.
— à l'italienne.	Gebackene Nudeln mit Zunge und Schinken.	— with sliced tongue and ham.
— au jambon.	Nudeln mit Schinken.	— with ham.
— au lait.	Gestutzte[11]) Nudeln.	— boiled in milk, browned.
— au naturel.	Nudeln in Salzwasser gekocht.	— boiled in salt water.
— à la palermitaine.	Palermitanische Nudeln.	Palermitan noodles.
— à la Palffy.	Nudeln nach Palffy[12]).	Palffy noodles.
— au parmesan.	— mit Parmesan-Käse.[13])	Noodles with Parmesan cheese.
— au pavot.	— mit Mohn.[14])	— sprinkled with poppy-seeds.
— à la polonaise.	— mit Semmel-Butter übergossen.	— covered with bread-crumbs and butter.
— aux queues d'écrevisses.	— mit Krebsschwänzen.[15])	— with crayfish-tails.
— sautées au beurre.	— in Butter geschwungen.	— fried in butter.
Carrés de nouilles au jambon.	Schinken-Nudeln, -Flecke.[16])	Ham-noodles.

[1]) Ein Brandteig *(pâte à choux)* wird mit ebensoviel Geflügel-Füllsel *(farce de volaille)* verarbeitet, etwas Käse darunter gemischt, Nocken abgestochen, in Salzwasser gar gemacht, in eine silberne Kasserolle über einer weißen Sose angerichtet, mit Käse bestreut und überkrustet.

[2]) Italienische Nudel-Arten: *Capeletti, fettuccia, fidelini, lazagnes, rizzoletti, spaghetti, tagliati, tagliarini, tagliatelli, vermicelli.* — Über Bereitungs-Arten siehe auch *macaroni, lazagnes, vermicelle.*

[3]) Mit Pfeffer und geriebener Muskatnuß gewürzt.

[4]) Auch Eier-Nudeln, mit Semmel-Butter übergossen.

[5]) Man bereitet von Eiern und Mehl einen festen Nudelteig, rollt ihn aus, schneidet Stücke davon, bestreicht diese mit Butter, schlägt sie wieder zusammen und setzt dies mehrmals fort, schneidet schließlich viereckige zollgroße Stückchen, welche in Salzwasser gekocht und mit brauner Butter geschwenkt werden.

[6]) Man wällt (blanchiert) die Nudeln in Salzwasser, füllt sie mit Butter-Stückchen in eine Form und bäckt sie so. b) Unter 125 g schaumige Butter mischt man vier Eier, etwas Zucker und die Nudeln, füllt sie in eine gebutterte Form und bäckt sie.

[7]) Mit Pfeffer, Salz und Muskatnuß gewürzt.

[8]) Den Quark vermischt man mit Mehl oder geriebener Semmel, gibt Hefe, Eier und Muskatnuß zu, macht davon einen nicht zu weichen Nudelteig, den man dick austreibt und etwas trocknen läßt. Dann schneidet man breite Nudeln davon, welche man in Butter auf beiden Seiten bäckt.

[9]) 25 g Hefe werden mit Milch aufgelöst, mit zwei bis drei Löffelvoll Mehl vermischt. Nachdem man die Hefe hat aufgehen lassen, rührt man 35 g Butter schaumig, fügt ein Ei, drei Eigelbe, 125 g Quark, 200 g Mehl, 1/4 l Milch und das Hefenstück zu, formt von dem Teig dicke Nudeln und bäckt sie, nachdem sie aufgegangen, in Butter. Vor dem Anrichten bestreut man sie mit Zucker.

[10]) Drei Eier, drei Löffelvoll geriebenen Käse und 1/4 l Rahm läßt man aufkochen und schwenkt die in Salzwasser gekochten Nudeln darin.

[11]) Man rollt einen Nudelteig von vier Eigelben und Rahm (Sahne) nicht zu dünn aus, schneidet ihn in fingerbreite Nudeln, kocht diese mit 3/4 l Milch, bis letztere ziemlich eingekocht ist, fügt ein Stück frische oder Krebsbutter hinzu und läßt die Nudeln Farbe nehmen.

[12]) Siehe unter *entremets sucrés.*

[13]) Man kocht die Nudeln in Salzwasser und mischt, ohne sie abzukühlen, etwas Butter und geriebenen Parmesan-Käse darunter.

[14]) Von einem gewöhnlichen Nudelteig schneidet man kurze, breite Nudeln, kocht sie in Salzwasser, bestreicht sie mit Butter und überstreut sie mit Mohn.

[15]) Die Nudeln werden in Salzwasser gekocht und mit den Krebsschwänzen schichtweise in eine gebutterte Form gepackt. Darüber gießt man einige Eier, die man mit Krebsbutter zerschlagen hat und bäckt das Ganze im warmen Ofen.

[16]) Man rollt einen Nudelteig aus, schneidet davon viereckige Stückchen, kocht sie in Salzwasser und gibt sie, mit gehacktem Schinken vermischt, in eine gebutterte Form, worin man sie 30 bis 45 Minuten bäckt.

Cassolettes de nouilles à la piémontaise.	Nudel-Pastetchen auf piemontische[1]) Art.	Patties with noodles and cream.
Croquettes de nouilles.	— -Krusteln.[2])	Croquettes of noodles.
Croustade de nouilles à la financière.	— -Kruste mit Reichen-Ragout[3]) gefüllt.	Croustade of noodles filled with financier's garnishing.
— de nouilles à la purée de gibier.	— -Kruste mit Wildmus gefüllt.	— of noodles filled with purée of game.
Petites croustades de nouilles à la reine.	Kleine Nudel-Krusten mit Geflügelmus.	Small croustades of noodles with purée of chicken.
— timbales de nouilles au salpicon.	— Nudel-Becherpasteten mit Würfel-Ragout.	— thimble-moulds of noodles with salpicon.
Timbale de nouilles.	Becher-Pastete von Nudeln.	Thimble-mould of noodles.
— de nouilles au beurre de homard.	— -Pastete von Nudeln mit Hummer-Butter.	— -mould of noodles with lobster-butter.
— de nouilles à la chasseur.	— -Pastete von Nudeln nach Jäger-[4])Art.	— -mould of noodles, hunter's fashion.
— de nouilles à la crème.	— -Pastete von Nudeln mit Rahmsose.[5]) [füllt.	— -mould of noodles with cream. [garnishing.
— de nouilles garnie.	— -Pastete von Nudeln ge-	— -mould of noodles with
— de nouilles garnie d'un hachis de poisson.	— -Pastete von Nudeln mit Fischgehäck.	— -mould of noodles garnished with hashed fish.
— de nouilles aux huîtres.	— -Pastete von Nudeln mit Austern.	— -mould of noodles with oysters.
— de nouilles à la milanaise.	— -Pastete von Nudeln auf Mailänder Art.	— -mould of noodles, Milanese style.
— de nouilles à la purée de lapereau.	— -Pastete von Nudeln mit Kaninchenfleischmus.	— -mould of noodles with purée of rabbit.
Oenocarpe.	Mostpalme[6]).	Oenocarpus.
Oenothère bisannuelle[7]).	Garten-Rapunzel.	Evening-primrose.
O(i)gnon, *ail oignon*[8]).	**Zwiebel**, Bolle[9]).	**Onion.**
Oignons bouillis.	Gekochte Zwiebeln.	Boiled onions.
— à la crème.	— Zwiebeln in einer Rahmsose. [Fleischsaft.	Onions boiled in salted water, put in cream.
— à la demi-glace.	Zwiebeln in verdicktem	— in brown meat-gravy.
— étuvés.	Gedämpfte Zwiebeln.[10])	Stewed onions.
— farcis.	Gefüllte Zwiebeln.	Stuffed onions.
— frits.	Gebratene Zwiebeln.	Fried onions.
— glacés.	Überglänzte Zwiebeln.	Glazed onions.
— au jus.	Gekochte Zwiebeln mit Bratensaft.	Boiled onions with brown meat-gravy. [sauce.
— en matelote.	Zwiebeln in Matrosen-Sose.	Onions with matelote
— à la poulette.	— in gelber (Eier-)Sose.	— in yellow sauce thickened with yolks.
— au vin.	— in Wein.	— in wine.

[1]) Kleine Teigkrusten füllt man mit Nudeln in Rahmsose, überstreut sie mit Käse und bräunt (überkrustet) sie.

[2]) Nudeln werden mit Butter, geriebenem Käse und weißer Rahmsose *(béchamel)* angemacht, wenn kalt, in viereckige Stücke geschnitten, in fein geriebenem Käse gewendet, krustiert (paniert) und gebacken.

[3]) Über *ragoût à la financière* siehe S. 491, Fußbemerkung 1.

[4]) Mit einem Ragout von Trüffeln, Oliven, Steinpilzen, Fleischklößchen *(quenelles)*, spanischer und Paradiesapfel-Sose gefüllt.

[5]) Eine Becherform wird mit Butter ausgestrichen, mit weißen Semmel-Bröseln ausgestreut, mit Nudeln gefüllt, die mit Käse und weißer Rahmsose *(béchamel)* angemacht sind, gebacken.

[6]) *Oenocarpus*, Gattung aus der Familie der Palmen, Bäume mit fast runder, einsamiger Frucht mit genießbarem Fleisch. Das Fruchtfleisch dient zur Bereitung eines beliebten Getränkes.

[7]) *Oenothera biennis* = *jambon (de Saint-Antoine).*

[8]) Vergl. Fußbemerkung zu *ail* und *ciboule*. — *O(i)gnonnée* Zwiebel-Suppe.

[9]) *Allium cepa*, **Hauszwiebel, Sommer-Zwiebel, gemeine Zwiebel, Zwiebellauch**, eine uralte Kultur-Pflanze, deren Heimat wahrscheinlich Persien und Afghanistan ist. Sie wird in mehreren Spielarten mit runden, plattrunden oder birnförmigen Zwiebeln, besonders bei Frankenthal in Rheinbayern, Bamberg, Erfurt gezogen. — Die **Winter-Zwiebel** (Röhrenlauch, Schlotten-Zwiebel, Schnittzwiebel, ewige Zwiebel, Jakobs-, Johannislauch, *allium fistulosum*), mit mehreren kleinen, länglichen, nebeneinander stehenden Zwiebeln, sonst der vorigen ähnlich, stammt aus Sibirien, vom Altai und Baikalsee und wird bei uns vielfach angebaut. Die Zwiebeln schmekken milder als die Hauszwiebeln. Man benutzt vielfach nur die Blätter als Küchen-Gewürz. — Die Zwiebeln werden in Süd- und Osteuropa roh oder geröstet wie Obst oder Gemüse gegessen, bei uns fast nur als Küchen-Gewürz benutzt.

[10]) In Fleischbrühe mit Butter, gestoßenem Zwieback und Zitronensaft gedämpft.

Légumes	Gemüse	Vegetables
Fricassée d'oignons.	Zwiebel-Frikassee.	Fricasseed onions.
Purée à la bretonne.[1]	Braunes Zwiebelmus.	Brown purée of onions.
— d'oignons.	Zwiebelmus.	Purée of onions.
— d'oignons aux croûtons frits.	— mit gerösteten Brotkrusten.	— of onious with slices of fried bread.
— à la Soubise.[2]	Weißes Zwiebelmus.	White purée of onions.
Ragoût d'oignons.	Zwiebel-Ragout.	Ragout of onions.
Oignonade.	— -Gericht.	Dish of onions.
O(i)gnon d'Espagne[3].	Winter-Zwiebel.	Welsh onion, cibol.
Oignonette.	Kleine Zwiebel.	Small onion.
Olive[4].	Olive[5].	**Olive.**
Olives aux champignons.	Oliven mit Tafel-Pilzen.	Olives with button-mushrooms.
— sur croûtons à la diable.	— auf Röstbrotschnitten mit Pfeffer-Sose.	Devilled olives on slices of toast.
— farcies.	— gefüllt.	Olives stuffed.
— farcies aux anchois.	— mit Sardellen gefüllt.	— stuffed with anchovies.
— marinées.	— eingemacht.	— pickled.
— picholines[6].	Picciolinen[7].	— preserved in the Picciolini fashion.
Ragoût d'olives.	Ragout von Oliven.	Ragout of olives.
— d'olives à la Maillebois.	— von gefüllten Oliven.	— of stuffed olives.
Olive de savetier[8].	Weiße Rübe.	Turnip.
Olivet[9].	Zwiebel.	Onion.
Olivette, olivète.	Ölrettich[10].	Oil-radish.
Onagre[11].	Nachtkerze.	Evening-primrose.
Onoporde, pédane.	Krebs-, Esels-Distel[12].	Cotton-thistle.
Orange de Limousin.[13]	Kartoffel.	Potato.
Orge[14].	Gerste[15].	**Barley**[16].
Crème d'orge.	Gerstenschleim.	— -milk, -cream, -water.
Gruau d'orge.	Gersten-Grütze.	— -groats.
— d'orge à la russe.	Russische Gerstengrütze-Tumme.[17]	Russian porridge of barley-groats.

[1]) *Purée d'oignons rousse dite bretonne* ist dasselbe.

[2]) *Purée d'oignons (blancs) dite Soubise* ist dasselbe.

[3]) *Allium fistulosum;* vergl. Fußbem. zu *o(i)gnon.*

[4]) *Olives vertes* eingemachte Oliven; *olives noires* auf dem Baume reif gewordene Oliven; *pigau* kleine schwarz und rot gestreifte Olive; *olives picholines* Picciolinen (spr. »Pītschŏlinen«), nach einer von dem Italiener *Picciolini* erfundenen Bereitungs-Vorschrift eingemachte Oliven (auch *olives à la picholine).*

[5]) *Olea europaea*, mit kugelrunder oder eiförmiger, grüner, weißlicher, rötlicher, blauer oder schwarzer Steinfrucht mit grünlichweißem, öligem Fleisch und knochenharter Steinschale. Die Olive stammt aus Asien, wächst wild an der Ostküste Afrikas, findet sich jetzt verwildert in den Mittelmeer-Ländern, besonders in Griechenland. Die schwarzen Oliven werden im Süden als Tafelobst gegessen; sie werden mit Salz und Essig eingemacht und spielen so bei der russischen Saluska eine Rolle. Auch getrocknete Oliven werden gegessen. In der Küche werden frische und eingemachte Oliven zu Ragouts, Salaten, Sosen und zu Umlagen (Garnituren) benutzt.

[6]) Vergleiche Fußbemerkung zu *olive.*

[7]) Der Genueser *Picciolini*, welcher diese Art der Konservirung von Oliven um die Mitte des 18. Jahrh. in der Provence einführte, machte der Länge nach einen Einschnitt in die Früchte, legte sie neun Tage in Wasser, welches er täglich wechselte und verwahrte die Oliven dann, luftdicht verschlossen, in Salzwasser.

[8]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *navet.*

[9]) Nur in der Gauner-Sprache.

[10]) *Raphanus sativus oleiferus*, dessen junge Blätter als Gemüse benutzt werden. — *Raphanus raphanistrum*, Hederich, Unkraut auf Äckern, dessen Blätter in Spanien, besonders von den Kataloniern als Gemüse gegessen werden. — *Raphanus caudatus*, geschwänzter Rettich, dessen Wurzel roh mit Salz als Salat gegessen wird.

[11]) *Oenothera;* vergl. *oenothère (énothère) bisannuelle,* S. 1034.

[12]) *Onopordon acanthium*, Woll-, Krampfdistel, mit aufrechtem, fast wollhaarigem Stengel, spinnwebenartig-wollenen Blättern, in Europa heimisch. Die jungen Wurzeln werden wie Schwarzwurzel *(salsifis noir)* bereitet, auch die zarten Stengel werden in manchen Gegenden als Gemüse gegessen.

[13]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *pomme de terre.*

[14]) *Orge* als Pflanze weiblich: *orge carrée, orge commune, petite orge* usw.; als Gemüse männlich: *orge mondé* Gersten-Graupen, *orge passé* Gerstenschleim, *orge perlé* Perlgraupen, *eau d'orge mondé (perlé)* Gerstenschleim. Auch als Gemüse wird *orge* oft weiblich gebraucht, was nicht als falsch zu bezeichnen ist, da in verschiedenen großen franz. Wörterbüchern so vorkommend. — *Orgeot* prov. im Süden Frankreichs: März-, Sommer-Gerste.

[15]) Die Gerste ist ein Hauptnahrungsmittel in Sibirien, Norwegen, Schottland und Irland; geschält liefert sie die Perlen-Gerste oder Graupen, Gersten-Grütze und Gerstengrieß.

[16]) *Barley-bread* Gerstenbrot; *barley-bree, barley-broo* (schott.) Bier, Gerstensaft, auch Gerstenschnaps; *barley-broth* Gersten-Suppe, auch Bier; *barley-corn* Gerstenkorn; Bier; *barley-meal* Gerstenmehl; *barley-milk* Milchgrütze; *barley-water* Gerstenschleim, Gerstentrank; *barley-wine* Gerstensaft, Bier; *patent barley* Patent-Graupenmehl (z. B. *Robinson's patent barley).*

[17]) ½ l Gersten-Grütze wird eine Stunde in kaltem Wasser geweicht und dann zu einem steifen Brei gekocht, den man mit 125 g Butter verrührt, mit kochendem Wasser verdünnt, durch ein Sieb streicht, aufkocht und mit frischen oder Backpflaumen vermischt.

Orge mondé.	**(Gersten-)Graupen,** Koch-, Rollgerste[1]).	**Peeled barley,** hulled, pot, Scotch barley.
— *mondé au beurre noir.*	— Graupen mit brauner Butter.	— barley with brown butter.
— *mondé à la mode d'Ulm.*	Ulmer (Gersten-)Graupen.[2])	— barley with sugar and cinnamon.
— *mondé à la polonaise.*	(Gersten-)Graupen in einer Form m. saurer Sahne.[3])	— barley in a mould with sour cream.
— *mondé aux pruneaux.*	— Graupen mit Backpflaumen.[4])	— barley with prunes.
— *mondé à la styrienne.*	Graupen-, Gersten-Ritscher.[5])	Styrian dish of peeled barley with beans, etc.
Orge perlé.	**Perlgraupen.**	**Pearl barley,** French barley.
— *perlé aux choux-fleurs.*	— mit Blumenkohl.	— barley with cauliflower.
— *perlé au vin blanc.*	— mit Weißwein.	— barley with white wine.
Ornithogale.	Vogelmilch, Milchstern.[6])	Star-flower.
Orobanche[7]).	Sommerwurz, Erven-Würge[8]).	Strangle-tar, strangle-weed.
Orobe[9]).	Wald-, Bergerbse, Wald-, Bergerve[10]).	Heath-pea, bitter-vetch, wood-pea, wood-vetch.
Oronge (franche).[11])	**Kaiserling,** Kaiserschwamm[12]).	**Golden agaric.**
Oronges (franches) à la bordelaise.	Kaiserschwämme m. Schalotten in Olivenöl gebraten.[13])	— agarics fried in olive-oil with chopped shallots.
— *(franches) farcies.*	Gefüllte Kaiserschwämme.	Stuffed golden agarics.
— *(franches) farcies et gratinées.*	—, überkrustete Kaiserschwämme.[14])	— and browned golden agarics.
— *(franches) grillées.*	Geröstete Kaiserschwämme.	Broiled golden agarics.
— *(franches) grillées sur croûtons.*	— Kaiserschwämme auf gerösteten Brotschnittchen.	— golden agarics on slices of buttered toast.
Orpin[15]).	Schmerwurz(el).	Orpin, orpine.
Ortie[16]).	**Brennessel**[17]).	**(Common) nettle.**
Orties bouillies.	Gekochte[18]) Brennesseln.	Boiled nettles.
Ortie blanche, ortie morte, pied-de-poule.	Taubnessel, weißer Bienensaug.[19])	**Dead nettle, blind nettle, white archangel.**

[1]) Enthülste, abgerundete und geglättete Körner der Gerste (des Weizens und Dinkels). Oft werden die Körner auch mehrfach zerbrochen und die Stücke zu Graupen abgerundet. Man unterscheidet Perlgraupen, Eier-Graupen (wegen der Größe) u. a. Graupen aus unreifen Dinkel-Körnern bilden das Grünkorn.

[2]) Zwei Obertassenvoll Gersten-Graupen kocht man in etwas Fleischbrühe weich, fügt zwei Eigelbe hinzu, streut klaren Zucker und gestoßenen Zimt darüber und gibt die Gerste mit Schweine-Braten zu Tisch.

[3]) Man wällt (blanchiert) 250 g Graupen, kocht sie mit 1,5 l Milch und 30 g Butter. Wenn sie weich sind, fügt man 250 g Butter, 6 Eier und 3 dl sauere Sahne (Rahm) hinzu, füllt sie in eine Form, bäckt und stürzt sie. Sauere Sahne gibt man nebenbei.

[4]) Oft streut man Zucker und Zimt über die Graupen.

[5]) $^1/_2$ l große Graupen kocht man in Fleischbrühe, $^1/_2$ l weiße Bohnen in Wasser, schwitzt einige Zwiebeln und Mehl in Butter, schwenkt (sautiert) die Gemüse darin und gibt den Saft einer halben Zitrone daran.

[6]) Die Wurzel-Knollen einiger Arten werden, nachdem sie mehrmals sauber gewaschen sind, wie Kartoffeln zubereitet.

[7]) *Mort au chanvre* ästige Sommerwurz; *pain de lapin* hohe Sommerwurz.

[8]) *Orobanche,* Schmarotzer-Gewächse mit fleischigem, schuppigem Stengel, welche auf den Wurzeln sehr verschiedener Pflanzen leben, kommen in Deutschland seltener, in den Mittelmeer-Ländern häufig vor. Die jungen Sprosse werden wie Spargel gegessen.

[9]) *Orobe bâtard, orobe des boutiques* Erven-Wicke.

[10]) *Orobus,* deren Wurzeln kleine Knollen tragen, welche man sowohl roh als gekocht ißt.

[11]) Auch *oronge vraie, dorade.*

[12]) Man darf diesen schon von den alten Römern geschätzten Pilz nicht mit dem giftigen Fliegenschwamm *(fausse oronge)* verwechseln. — Über Bereitungs-Arten siehe *cèpe, champignon, mousseron.*

[13]) Spanische Sose, Salz, Pfeffer, gehackte Petersilie, Zitronensaft zu dem Öl als Sose.

[14]) Die Stiele werden gehackt und mit den Köpfen in Öl mit etwas Knoblauch gedämpft. Von den Stielen wird mit etwas Petersilie, Semmel-Bröseln und Sardellen eine Fülle gemacht, die Pilzköpfe damit gefüllt und überkrustet.

[15]) *Sedum telephium* = *feuille-grasse.*

[16]) *Ortie brûlante, ortie(-)grièche, petite ortie* kleine Brennessel *(urtica urens); ortie dioïque* große Brennessel *(urtica dioica); ortie romaine* kugelblütige Brennessel *(urtica pilulifera).*

[17]) *Urtica,* ein- oder mehrjährige Kräuter mit gesägten bis gezahnten, meist mit Brennhaaren besetzten Blättern. — *Urtica dioica,* große Brennnessel, 60 bis 180 cm hoch, ist weitverbreitet und bedeckt oft große Strecken. — *Urtica urens,* kleine Brennessel, 15 bis 30 cm hoch, ist ebenfalls weit verbreitet. Man benutzt beide Nesseln jung als Gemüse (in Rußland, Walachei). — Die Knollen von *urtica tuberosa* werden in Indien gegessen.

[18]) Man bereitet die jungen Brennesseln wie Spinat.

[19]) *Lamium album,* eine sehr verbreitete Pflanze, welche, wenn jung, in Schweden und Irland als Gemüse gegessen wird.

Oseille.	**Sauerampfer**[1].	**Sorrel**[2].
— *au beurre.*	— mit Butter.	— with butter.
— *à la crème.*	— mit Rahm.	— with cream.
— *à l'espagnole.*	— mit spanischer Sose.	— with Spanish sauce.
— *au jus.*	— mit Braten-Sose.	— with meat-gravy.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Butter.	— with *maître d'hôtel*-butter.
— *aux oeufs pochés.*	— mit verlorenen Eiern.	— with poached eggs.
Beignets d'oseille.	— -Krapfen.[3]	— -fritters.
Purée d'oseille.	Sauerampfermus.	Purée of sorrel.
— *d'oseille aux oeufs.*	— mit Eiern.[4]	— of sorrel with eggs.
Oseille de bûcheron[5].	Art Sauerklee.	Wood sorrel.
Oseille à trois feuilles[6].	Art Sauerklee.	Wood sorrel.
Oxalide[7].	Sauerklee.	Wood sorrel.
Pai-mi.[8]	Weißer Reis.	White rice.
Pain de coucou[9].	Art Sauerklee.	Wood sorrel.
Pain de lièvre[10].	Gefleckter Aron.	Calf's-foot.
Pain du pauvre.	Art Kürbis aus Valparaiso.	Sort of gourd in Valparaiso.
Pain de pourceau, marron de cochon, cyclame(n) d'Europe.	Erdscheibe, Saubrot, Alpen-Veilchen.[11]	Rabbits'-ears, sow-bread, cyclamen.
Palourde[12].	Art Kürbis.	Sort of gourd.
Panais.	**Pastinake**[13].	**Parsnip,** parsnep.
— *bouillis.*	Gekochte Pastinaken.[14]	Parsnips boiled.
— *bouillis à l'anglaise.*	— Pastinaken, englisch[15].	— boiled in salt water.
— *braisés à l'anglaise.*	Pastinaken in weißer Sose mit Rahm gedämpft.	— braised in white sauce with cream.
— *braisés à la russe.*	— auf russische[16] Art gedämpft.	— braised in the Russian style.
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— with cream sauce.
— *étuvés.*	Gedämpfte Pastinaken.	Stewed parsnips.
— *frits.*	Gebackene Pastinaken.	Fried parsnips.
— *frits à l'anglaise.*	— Pastinaken, englisch[17].	— parsnips, English style.
— *au gratin ou gratinés.*	Gekochte Pastinaken mit Salz und Bratenfett im Ofen gebräunt.	Boiled parsnips browned with salt and fat from the roast pan.
— *à la sauce aigre.*	Pastinaken in sauerer Sose.	Parsnips in sour sauce.
Beignets de panais.	Pastinak(en)-Krapfen.[18]	Parsnip-fritters.
Petits gâteaux de panais.	Kleine Pastinak(en)-Kuchen.[19]	Small parsnip-cakes.
Purée de panais.	Pastinak(en)mus.	Purée of parsnips.

[1]) *Rumex acetosa*, auf guten Wiesen wachsend, in einer langblätterigen (spanischen) und einer breitblätterigen Spielart (französischer Spinat) gebaut. Die Blätter dienen als Zuthat zu Suppen und Gemüsen und als Salat. — *Rumex patientia*, Geduld-, Garten-, Gemüse-Ampfer, englischer Spinat, Mönchsrhabarber, ewiger Spinat, franz. *patience*, engl. *patience (dock)*, *monk's-rhubarb*, wird 2 m hoch. Man baut ihn als Gemüse-Pflanze besonders in England. Die Wurzel dient als Ersatz des Rhabarbers. — *Rumex alpinus*, Alpen-, Gemüse-Ampfer, franz. *rhapontic des Alpes*, engl. *butter-leaves*, an grasreichen Stellen der Alpen, mit fleischigem, verzweigtem Wurzelstock, im Mittelalter häufig in den Kloster-Gärten gezogen, als Gemüse und als Rhabarber-Ersatz benutzt.

[2]) Auch *sharp dock, sour dock, cock-sorrel.* — *Butter-dock* stumpfblätteriger Ampfer.

[3]) Schöne, fleischige Sauerampfer-Blätter in Backteig getaucht und ausgebacken.

[4]) Unter das Mus rührt man einige Eier, die man mit Rahm zerschlagen hat.

[5]) *Oxalis esculenta* = *petite-oseille.*

[6]) *Oxalis esculenta* = *petite-oseille.*

[7]) *Oxalis;* vergl. *petite-oseille*, S. 1039.

[8]) Im nördlichen China gebaut.

[9]) *Oxalis esculenta* = *petite-oseille.*

[10]) *Arum maculatum* = *chou poivré.*

[11]) *Cyclamen europaeum*, mit roten, wohlriechenden Blumen, herzförmigen Blättern und Knollen, welche Brechen bewirken, weshalb die Pflanze für giftig gilt. Geröstete Knollen haben keine nachteiligen Eigenschaften, schmecken wie Kastanien und werden gleich solchen gegessen.

[12]) Prov. in *Maine-et-Loire.*

[13]) *Pastinaca sativa*, zweijähriges, 30 bis 90 cm hohes Kraut, wächst in ganz Europa und Nordasien und wird der Wurzel halber allgemein angebaut. Man zieht lange Pastinaken, mit langer, dünner Wurzel, Jersey-Pastinaken, mit stärkerer, mehr rübenartiger Wurzel, runde Zucker- oder Königs-Pastinaken, mit der breitesten, kürzesten, gehaltreichsten Wurzel, welche sowohl als Gemüse wie als Wurzelwerk verwendet wird. — *Pastinaca sekakul*, Sekakul, eine zweijährige, in Syrien und Ägypten einheimische Pflanze, wird im Morgenlande der wohlschmeckenden Wurzel wegen häufig gebaut.

[14]) a) In fetter Fleischbrühe mit Butter, Salz und Zucker gekocht. b) In einer weißen Sose mit Essig, Zucker und Muskatnuß gekocht.

[15]) In schwach gesalzenem Wasser gekocht.

[16]) Die Pastinaken mit wenig Wasser, Butter und Zitronensaft gedämpft und durch hineingestäubtes Mehl gebunden.

[17]) In Salzwasser gekocht, in Backteig getaucht und ausgebacken.

[18]) Pastinakenmus mit Butter, Pfeffer, Salz, Ei, ein wenig Mehl verrührt, löffelweise in heißes Fett gegeben.

[19]) Wie *beignets de panais*, aber ohne Eier, flach.

Panicaut, chardon Roland, chardon roulant, chardon à cent têtes, érynge, éryngion.	Mannstreu, blaue Meerwurz, Brachdistel, Rollerdistel[1].	Sea holly, eryngo, eryngium.
Panic d'Italie.[2]	Kolben-, Fuchshirse[3].	Italian millet.
Pannequets roulées au hachis de veau rôti.[4]	Gebackene Eier-Wämmlein mit Kalbsbraten-Fülle.	Pancakes spread w. hashed roast veal and rolled.
— *au salpicon à la crème.*	Gefüllte Eier-Flecke[5].	Thin pancakes with salpicon and cream.
Panouil[6] *ou panouille (de maïs).*	Maiskolben.	Ears of maize.
Pastèque[7].	Wasser-Melone.	Water-melon.
Pâte allemande dite »Spatzen«.	Abgerührte Spatzen, Spatzi, Spätzle.[8]	Paste of flour, butter, milk, eggs.
— *allemande dite »Wasser-Spatzen«.*	Wasser-Spatzen, -Spatzi, -Spätzle.[9]	— of flour, eggs and milk.
— *allemande de pain dite »Brotspatzen«.*	Brot-spatzen, -spatzi, -spätzle.[10]	— of soaked bread, flour and eggs.
— *allemande de pommes de terre dite »Kartoffel-Spatzen«.*	Kartoffel-Spatzen, -Spatzi, -Spätzle.[11]	— of grated potatoes with eggs.
— *d'oeufs à l'allemande-méridionale (sud-allemande).*	Mehl-schmarr(e)n, -schmarn, -schmärrlein, -schmarben, -schmarwen.[12]	German egg-paste named "Mehlschmarren".
Patience.	Englischer Spinat[13].	Patience(dock), monk's-rhubarb.
Pâtisson[14].	Melonen-Kürbis.	Squash.
Patraque.	Runde Kartoffel.	Round potato.
Pavot-coq.[15]	Feld-, Klatschmohn.	Cuprose, cupper-rose.
Pavot rouge, pavot sauvage.[16]	Feldmohn, Klatschmohn.	Coquelico(t), corn-poppy.
Pédane[17].	Krebsdistel.	Cotton-thistle.
Pelmenes *à la sibérienne.*	Sibirische[18] Mundtäschchen.	Patties filled with noodles and salpicon.
Pelure.	Art Kartoffel.	Sort of potato.
Pensée[19].	Acker-Veilchen[20].	Pansy[21].
Pepper pot.	Ragout von Gemüsen und Kassawa-Sose.[22]	Stew of vegetables and cassareep.
Persil[23].	Petersilie[24].	**Parsley.**
— *à l'allemande.*	Petersilien-Gemüse.	— in the German style.

[1]) *Eryngium campestre,* Mannstreu, Brach-, Brack-, Roll-, Kraus-, Radendistel, Elend, Unruhe, eine in Deutschland häufige, ausdauernde Pflanze von hell graugrüner Farbe. Die Wurzel (Stech-, Elend-, Braundistel-, Donnerdistel-, Tolldistel-, Brackendistel-, Ellaub-, Meer-, Mordwurzel, Elendkraut) riecht schwach, schmeckt süß schleimig, fast möhrenartig, später sehr schwach gewürzhaft; die Wurzel wird als Gemüse gegessen, während die jungen Wurzel-Sprosse als Salat verwendet werden. — *Eryngium maritimum,* blaue Meerwurz(el), Meerstrands-Mannstreu, Meerbrackdistel, deren fleischige Frühjahrs-Sprosse wie Spargel (s. *asperges,* S. 971) gegessen werden.

[2]) Auch *millet en épi, millet à grappes, millet d'Italie.*

[3]) *Setaria italica,* aus Indien stammend, schon von Griechen und Römern, noch jetzt in Südeuropa angebaut. Der Geschmack der Körner ist weichlicher als der der gemeinen Hirse.

[4]) Siehe dasselbe unter »Eier-Speisen«.

[5]) Man bäckt ganz dünne Pfannkuchen *(pannequets),* ohne sie Farbe nehmen zu lassen, schlägt sie über einem Würfel-Ragout *(salpicon)* von Kalbsmilch, Tafel-Pilzen und Krebsschwänzen oder einem Gehäck *(hachis)* zusammen, gibt sie in eine tiefe, gebutterte Schüssel, übergießt sie mit zerschlagenen Eiern und Rahm und läßt sie damit einige Male aufkochen.

[6]) Provinziell *épi de maïs.*

[7]) *Cucumis citrullus* = *melon d'eau.*

[8]) Brot wird geschnitten und mit 3 dl Milch übergossen. 140 g Butter macht man heiß, gibt das Brot, 4 Eier und 5 dl Mehl daran und kocht davon Spatzen in Salzwasser.

[9]) 5 dl Mehl, 2 Eier und etwas Milch arbeitet man zu einem nicht zu dünnen Teig.

[10]) Unter einen Liter Mehl mengt man geweichtes Brot und zwei Eier und macht von diesem Teig Spatzen.

[11]) 70 g Butter, vier Eier, ein Tellervoll geriebene Kartoffeln und 5 dl Mehl.

[12]) Auch Eierhaber, Schäbel. — $^1/_2$ l kalte Milch mit $^1/_2$ l Mehl und vier Eiern verarbeitet. Dieser Teig in eine Pfanne mit heißer Butter gegeben, mit der Kuchen-Schaufel zerteilt und unter öfterem Wenden der einzelnen Stückchen braun gebacken.

[13]) *Rumex patientia;* vergl. Fußbem. zu *oseille.*

[14]) *Cucurbita melopepo;* vergl. *melonnée.*

[15]) Mehrzahl *pavots-coq. Papaver rhoeas* = *coquelicot.*

[16]) *Papaver rhoeas* = *coquelicot.*

[17]) *Onopordon acanthium* = *onoporde.*

[18]) Von Nudelteig und einem braunen Geflügel-Ragout *(salpicon)* bereitet man Mundtäschchen *(ravioles),* welche in Salzwasser gekocht und mit gewürztem Fleischsaft *(jus)* übergossen werden.

[19]) Auch *fleur de la trinité.*

[20]) *Viola tricolor,* Dreifaltigkeits-Blume, Freisamkraut, Stiefmütterchen, Jelängerjelieber, 10 bis 20 cm hoch, in ganz Europa. Das Kraut wird zu Gemüse verwendet.

[21]) Auch *love-in-idleness, heart's-ease.*

[22]) In Westindien sehr beliebtes Gericht.

[23]) *Persil odorant* Sellerie.

[24]) *Petroselinum sativum,* wächst in Südeuropa wild, wurde schon im Altertum arzneilich benutzt Karl der Große befahl ihren Anbau in den kaiserlichen Gärten. Jetzt ist sie das gebräuchlichste Küchen-Gewürz.

Persil frit.	Gebackene Petersilie.[1]	Fried parsley.
— aux petites quenelles de semoule.	Petersilien-Gemüse mit Grießklößchen.	Parsley with semolina-(farina-)dumplings.
Racines de persil.	— -Wurzeln, Wurzel-Petersilie.	Turnip-rooted parsley, Hamburg parsley.
Persil de cerf, persil de montagne blanc.	Hirschwurz(el), Augen-Wurz(el).[2]	Mountain-parsley.
Persil de Macédoine.	Mazedonische Petersilie[3].	Macedonian parsley.
Petite-oseille[4].	Eßbarer Sauerklee[5].	**Wood sorrel.**
— -oseille à la cendre.	Sauerklee(-Knollen) in der Asche gebraten.	— sorrel cooked in the coals.
— -oseille farcie.	— (-Knollen) gefüllt[6].	— sorrel stuffed.
— -oseille au gratin.	— (-Knollen) überkrustet[7].	— sorrel browned.
Purée de petite-oseille.	Sauerkleemus.	Purée of wood sorrel.
Petite rave.[8]	Radieschen.	Radish.
Petit-houx[9].	Mäusedorn.	Knee holly.
Petit raifort des jardins.[10]	Radieschen.	Summer-radish.
Petits gâteaux à l'eau.	Wasser-Küchlein[11].	Small cakes cooked in water.
Petits pains d'oeufs à la souab(ienn)e.	Schwäbischer Pfitzauf[12].	Small Swabian moulds of egg-paste.
Petits pois, *pois verts.*	Schoten-Kerne, Brockel-Erbsen.[13]	**Green pease, young pease.**
— pois à l'allemande.	— -Kerne in deutscher Soße.	— pease in German sauce.
— pois à l'ancienne mode.	— -Kerne mit Rahm und Eigelb.	— pease with cream and yolk (of egg).
— pois à l'anglaise.	— -Kerne mit frischer Butter.[14]	— pease with fresh butter.
— pois au beurre.	— -Kerne mit Butter.	— pease with butter.
— pois à la bonne femme.	— -Kerne in Butter mit Zwiebel und Lattich gedämpft.	— pease stewed in butter with minced onion and lettuce.
— pois à la bourgeoise.	— -Kerne mit Eigelb und Rahm.	— pease with egg-yolks and cream.
— pois à la (en) casserole.	— -Kerne in der Schmorpfanne.[15]	— pease served in the saucepan.
— pois en cosse.[16]	— -Kerne in den Hülsen (Schoten) gekocht.	— pease boiled in the pods.
— pois à la crème.	— -Kerne mit Rahmsoße.	— pease with cream.
— pois à la dionysienne (dionysiaque).	— -Kerne mit Möhren, Kartoffeln, Zwiebeln, Lattich, Kerbel.[17]	— pease with carrots, potatoes, onions, lettuce, chervil.
— pois aux écrevisses.	— -Kerne mit Krebsen.[18]	— pease with crayfish.

[1]) Von den großen Stielen befreite Petersilie bäckt man einen Augenblick in heißem Fett und salzt sie.

[2]) *Athamanta Matthioli,* in den Alpen von Krain und Steiermark, mit eßbarer Wurzel. — Von der in Griechenland und Nordafrika heimischen *athamanta macedonica* werden die möhrenartigen Wurzeln als Gemüse und Salat gegessen.

[3]) *Bubon macedonicum,* in Mazedonien und Mauretanien (Mauritanien) heimisch, wird in Italien und Frankreich roh mit Öl und Zucker oder Salz und Pfeffer gegessen.

[4]) Ohne Mehrzahl. Auch *oseille à trois feuilles, oseille de bûcheron, pain de coucou, oxalide.*

[5]) *Oxalis esculenta,* Art Sauerklee aus dem tropischen Amerika, hat einen knolligen, nußartigen, genießbaren Wurzelstock, wird deshalb in Amerika vielfach angebaut. Auch die Blätter ißt man als Salat, sie ähneln im Geschmack dem Sauerampfer.

[6]) Man höhlt die geschälten, rohen Knollen aus, füllt sie mit einem Mus von Geflügelfleisch und Schinken und macht sie im Ofen mit ein wenig Butter und Fleischbrühe gar.

[7]) Man schichtet die rohen Knollen-Scheiben mit Scheiben von Schweizer Käse in eine Form, gibt Butter darüber und bäckt sie eine halbe Stunde im Ofen.

[8]) *Petite rave* wenig gebräuchlich; mehr gebräuchlich: *radis.*

[9]) *Ruscus aculeatus* = *housson.*

[10]) *Raphanus sativus radiola* = *radis.*

[11]) Man schneidet Semmel in Scheiben, bespritzt sie, falls sie nicht ganz frisch ist, mit Milch, taucht sie in einen dicken Teig von Mehl, Eiern und Milch, und kocht sie eine Viertelstunde in Salzwasser. Beim Anrichten überschüttet man sie mit gerösteten Semmel-Bröseln oder Zwiebeln.

[12]) 375 g Mehl werden mit 1/4 l Milch glatt gerührt, mit acht Eiern, 90 g Butter und noch 1/2 l Milch vermischt, in kleine gebutterte Formen gefüllt und im nicht zu heißen Ofen eine halbe Stunde gebacken.

[13]) Die noch grünen, halbreifen Früchte (Kerne) der Erbsen. Vergleiche ferner Fußbemerkung zu *pois.*

[14]) In gesalzenem kochenden Wasser schnell abgebrüht (blanchiert), gehäuft angerichtet; obenauf ein Stück frische Butter.

[15]) In Butter gedämpft und in der Kasserolle zu Tisch gegeben.

[16]) *Petits pois sans cosse* Zucker-Erbsen.

[17]) Mit Möhren, Kartoffeln, jungen Zwiebeln und Lattich gedämpft, mit gehacktem Kerbel bestreut.

[18]) Man dämpft die Schoten-Kerne in Fleischbrühe, bindet sie mit geschwitztem Mehl, schwenkt die Krebsschwänze darin und umlegt die Schüssel mit ganzen Krebsen.

Petits pois à la flamande.	Schoten-Kerne mit Kartoffeln gekocht.	Green pease boiled with potatoes.
— *pois à la florentine.*	— -Kerne mit Paradies-apfelmus.[1]	— pease with purée of tomatoes.
— *pois à la française.*[2]	— -Kerne auf französische[3] Art.	— pease stewed w. onion, parsley and lettuce.
— *pois à la hollandaise.*	— -Kerne mit holländischer Sose.	— pease with Dutch sauce.
— *pois au jambon frit.*[4]	— -Kerne mit gebackenem Schinken.	— pease with fried ham.
— *pois au jus.*	— -Kerne mit Bratensaft.	— pease stewed in stock.
— *pois aux laitues.*	— -Kerne mit Lattich.	— pease with lettuce.
— *pois au lard.*	— -Kerne auf Speckscheiben gedünstet.	— pease stewed on layers of bacon.
— *pois à la magdeburgeoise.*	— -Kerne auf Magdeburger[5] Art.	— pease in the Magdeburg style.
— *pois à la ménagère.*	— -Kerne mit Lattich und grüner Zwiebel gedämpft.	— pease stewed with lettuce and onion.
— *pois à la menthe.*	— -Kerne mit Minze.	— pease with mint.
— *pois à la mode.*	— -Kerne nach der Mode.[6]	— pease stewed in butter with parsley.
— *pois à la morue sèche.*[7]	— -Kerne mit Stockfisch.[8]	— pease with dried cod.
— *pois au naturel.*	— -Kerne in Salzwasser gekocht, mit frischer Butter.[9]	— pease boiled in salt water, served with fresh butter.
— *pois à la parisienne.*	— -Kerne auf Pariser[10] Art.	— pease in the Parisian style.
— *pois aux petits oignons.*	— -Kerne mit kleinen Zwiebeln.	— pease with small onions.
— *pois et pommes de terre au beurre.*	— -Kerne und Kartoffeln mit Butter.[11]	— pease and potatoes with butter.
— *pois sautés à la saxonne.*	— -Kerne mit Stockfisch und Petersilie in Butter geschwungen.[12]	— pease fried with dried cod and parsley.
— *pois sautés.*	— -Kerne geschwungen.	— pease fried.
— *pois sautés au jambon.*	— -Kerne mit Schinken geschwungen.	— pease fried with ham.
— *pois sautés au lard.*	— -Kerne mit Speck geschwungen.	— pease fried with bacon.
— *pois au sel.*[13]	— -Kerne in Salzwasser gekocht.	— pease boiled in salt water.
— *pois de Seon à la paysanne.*[14]	— -Kerne von Seon[15] nach Bauern-Art.	— pease of Seon in the peasant's style.
— *pois au sucre.*	— -Kerne mit Zucker.	— pease with sugar.
— *pois au velouté.*	— -Kerne mit weißer Stammsose.	— pease with stock white sauce.
Purée de petits pois.	Mus von Schoten-Kernen.	Purée of green pease.
Pe-tsai.	Chinesischer Kohl.	Chinese cabbage.
Phaséole.[16]	Fisole, Faso(h)le.	Phasel, bean.

[1]) Die Schoten-Kerne werden mit einer Zwiebel und einem Sträußchen *(bouquet)* Petersilie in Butter gedünstet und mit Paradiesapfelmus geschwenkt.

[2]) Auch *petits pois aux laitues à la française.*

[3]) Die Kerne werden in Butter mit Zwiebel, Petersilie und einem Kopf Lattich gedünstet, mit Zucker gewürzt und mit Mehlbutter *(beurre manié)* gebunden.

[4]) Oder *au jambon grillé* mit geröstetem Schinken *(with broiled ham).*

[5]) Die Schoten-Kerne werden in Butter gedünstet, fein geriebene Semmel und gehackte Petersilie wird zugefügt, worauf die Schoten-Kerne noch einige Minuten gedämpft werden.

[6]) Die Schoten-Kerne werden in Butter gedämpft, mit etwas Mehl und gehackter Petersilie bestäubt und noch kurze Zeit weiter gedämpft.

[7]) Vergl. hierzu Seite 357, Fußbemerkung 3.

[8]) Der Stockfisch wird mehrere Tage gewässert, langsam in Wasser erhitzt, dann in Stückchen gepflückt, in Butter geschwitzt und unter die gedämpften und gebundenen Schoten-Kerne geschwenkt.

[9]) Wie *petits pois à l'anglaise.*

[10]) a) Wie *petits pois à la française* (s. d.). b) Mit Zwiebeln, Butter, Salz und Zucker gekocht, mit der Sose angerichtet.

[11]) Sehr saubere neue Kartoffeln werden mit Schoten-Kernen zusammen in Salzwasser gekocht, geschält, mit den Schoten-Kernen angerichtet und mit heißer Butter übergossen.

[12]) Schoten-Kerne werden mit Stockfisch und gehackter Petersilie in Butter geschwenkt.

[13]) Vergl. *petits pois au naturel.*

[14]) Gegeben im *Hôtel Baur au Lac*, Zürich, am 3. Juni 1893 gelegentlich des Festbanketts des Internationalen Vereines der Gasthofs-Besitzer *(de la société Internationale des Hôteliers).*

[15]) *Seon*, Dorf im schweiz. Kanton Aargau.

[16]) Gattung *phaseolus*, wofür nach *Génin* bis zum 17. Jahrh. *fève* gebraucht wurde; vergl. *haricot.*

Phaséole rouge[1]).	Türkische Bohne.	Scarlet runner.
Phytaque[2]).	Kermes-Beere.	Poke(-weed).
Picride.	**Bitterkraut**[3]).	**Picris.**
— *à la crème.*	— mit Rahmsoße.	— with cream sauce.
— *au four.*	— gebacken.	— baked.
— *au jus.*	— mit Bratensaft.	— with meat-gravy.
Pied-de-poule.[4])	Weißer Bienensaug.	White archangel.
Pied-de-sauterelle[5]), *raiponce.*	Rapunzel-Glockenblume[6]).	Rampion, ramps.
Pied-de-veau[7]).	Gemeiner Aron.	Calf's-foot.
Pignatelli.	Art italienische[8]) Klöße.	Dumplings of cheese, eggs and ham.
Pilau.	Pilau, Pilaw[9]).	Pillau.
— *à la turque.*	Türkischer Pilau.[10])	Turkish pillau.
Pimprenelle, pi(m)pinelle.	Bibernelle, Pimpernelle[11]).	Pimpernel, pimpinel.
Pione, péone.[12])	Päonie.	Peony, piony.
Piropies.	Käse-Plätzchen[13]).	Piropies.
Pissenlit[14]).	Löwenzahn.	Lion's-tooth.
Pistache sauvage.[15])	Pimper-, Blasennuß.	Bladder-nut.
Pistache de terre[16]).	Erdpistazie.	Groundnut, earth-nut.
Pit-sai.	Chinesischer Kohl.	Chinese cabbage.
Pivoine femelle.[17])	Päonie, Gichtwurzel.[18])	Peony, piony, paeony.
Pizza *à la napolitaine.*	Art Brotkrusten mit Sardellen und Paradies-Äpfeln.[19])	Sort of bread-cake with anchovies and tomatoes.
Plantain d'eau, plantain aquatique.[20])	Wasser-Wegerich.	Water-plantain.
Plockfinken *à la hambourgeoise.*	Hamburger[21]) Plockfinken.	Hamburg *plockfinken.*
— *à la hanovrienne.*	Hannöverische[22]) Plockfinken.	Hanoverian *plockfinken.*
Podrida à la créole.	Bohnen mit Speck im Reisrand.[23])	Red beans with bacon and a border of rice.
Poêlée.	Gefüllte Pfanne[24]).	Kind of thick omelet with apples.

---

[1]) *Phaseolus multiflorus* = *haricot d'Espagne.*

[2]) *Phytacca;* vergl. *morelle des Indes,* S. 1029.

[3]) *Picris;* in Südfrankreich, wo es häufig wächst, bereitet man die Blätter wie Spinat und auch als Salat zu.

[4]) Mehrzahl *pieds-de-poule. Lamium album* = *ortie blanche.*

[5]) Mehrzahl *pieds-de-sauterelle.*

[6]) *Campanula rapunculus,* hier und da in europäischen Wäldern und in Nordafrika, mit knolliger, wohlschmeckender Wurzel, in Frankreich und England als Gemüse und Salat gegessen.

[7]) Mehrzahl *pieds-de-veau. Arum maculatum* = *chou poivré.*

[8]) Ein italienisches Gericht: ½ l Wasser läßt, man mit 20 g Butter aufkochen, rührt 125 g Mehl und 30 g geriebenen Käse hinzu, läßt den Brei etwas auskühlen, mischt drei bis vier Eier, 35 g gekochten, würfelig geschnittenen Schinken zu, formt von der Masse nußgroße Klöße, welche man in heißem Schmalz bäckt.

[9]) Gedünsteter Reis. Vergl. S. 552, Fußbemerkungen 5 und 6.

[10]) Nach einer Bereitungs-Vorschrift des kaiserlichen Konsulats in Beirut bereitet man in den dortigen Kasernen Pilau wie folgt: Es dienen dazu 12 große Kessel *(kazan),* jeder für 120 Mann, in diese gibt man 64 kg Wasser mit 2 kg Salz und 22½ kg Reis, den man so 20 Minuten kocht. Dann wird das Wasser abgegossen, der Reis noch eine halbe Stunde gequellt, und 4½ kg heiße Butter darüber gegossen und alles noch einige Zeit gedämpft.

[11]) *Poterium sanguisorba, sanguisorba minor,* Nagelkraut, Becherblume, Sperberkraut, Blutkraut, im mittleren und südlichen Europa wachsend, wird wegen der scharf gewürzhaft schmeckenden Blätter als Garten-Bibernelle in Gärten gezogen und als Gewürz, Gemüse oder Salat-Pflanze benutzt.

[12]) *Paeonia;* vergl. *pivoine femelle.*

[13]) Butter schaumig gerührt, nach und nach einige ganze Eier, eine Prise Salz, Zucker, Zitronen-Schale, ausgepreßter Quark oder weißer Käse hinzu, alles mit Mehl zu einem ziemlich festen Teig verrührt, dieser zwei Messerrücken dick aufgerollt, in schmale Streifen, diese wieder in schräge Vierecke geschnitten, in kochendem Salzwasser fünf Minuten gekocht, mit brauner Butter übergossen, angerichtet.

[14]) *Taraxacum vulgare* = *dent(-)de(-)lion.*

[15]) *Staphylea pinnata* = *nez-coupé.*

[16]) *Arachis hypogaea* = *noisette de terre.*

[17]) Auch *pione, péone.*

[18]) *Paeonia officinalis,* mit knollig verdicktem Wurzelstock, wächst in Südeuropa. Im südlichen Sibirien bereiten die Sajanen ein Mus von der Wurzel.

[19]) Ein neapolitanisches Volksgericht: Brotteig wird dünn ausgerollt, mit Öl bestrichen und mit frischen Sardellen, sowie halbierten Paradies-Äpfeln, oft auch mit Schafkäse belegt. Hierauf bestreut man den Kuchen mit Salz, Pfeffer, gehacktem Knoblauch, Petersilie und Saturei (Pfefferkraut), spritzt Öl darüber und bäckt ihn 20 Minuten im Ofen. Vor dem Anrichten träufelt man nochmals Öl darüber.

[20]) *Alisma plantago* = *flûte de berger.*

[21]) Vergl. Seite 516, Fußbemerkung 15.

[22]) Vergl. Seite 516, Fußbemerkung 15.

[23]) Rote Bohnen werden mit würfelig geschnittenem Speck weich gedämpft und in einem Rand *(bordure)* von Reis mit Schweineschmalz angerichtet.

[24]) In 2 l Milch quirlt man 6 Eigelbe und etwas Zitronen-Schale. Zehn alte Weißbrötchen schneidet man in Scheiben und mischt diese und den Schnee der sechs Eiweiß unter die Milch. Fünf große geschälte Äpfel schneidet man in dicke Scheiben und dämpft sie in wenig Wasser. Eine Pfanne streicht man mit Butter aus, gibt die Hälfte der Masse hinein, die Apfel-Scheiben darauf, die andere Hälfte Masse darüber, legt einige Butter-Stückchen obenauf und bäckt das Ganze zwei Stunden. Statt der Äpfel kann man auch rohe Kirschen einlegen. (Vegetarianer-Küche.)

Poireau, *por(r)eau.*	Lauch, Porree[1].	**Leek,** porret.
Poireaux à l'aigre-douce.	— mit süßsauerer Sose.	Leeks w. sour-sweet sauce.
— *en asperges.*	— wie Spargel bereitet.[2]	—, asparagus fashion.
— *braisés.*	— gedämpft.	— braised.
— *à la hessoise.*	— mit Rosinen und Zwieback auf hessische[3] Art.	— with raisins, pounded biscuit, vinegar, sugar.
— *à la mode de Montreux.*	— mit Leberwurst.[4]	— with liver-pudding.
— *à la sauce blanche.*	— in weißer Sose.	— in white sauce.
Hachis de poireaux.	Gehäck von Lauch.[5]	Hashed leeks.
Poire de terre.[6]	Erdbirne.	Jerusalem artichoke.
Poires et pommes de terre à la hollandaise.	Birnen und Kartoffeln mit Speck gedämpft.[7]	Pears and potatoes stewed with bacon.
Poires vertes aux quenelles.	Grüne Birnen mit Klößen	Green pears with dumplings.
Poirée[8].	**Runkelrübe;** weißer Mangold.	**Beet(-root);** white beet.
— *en épinard.*	Mangold(-Blätter) als Spinat.	White beets as spinach.
Cardes[9] *de poirée.*	— -Blattrippen.	Leafstalks of white beet.
— *de poirée gratinées.*[10]	— -Blattrippen überkrustet.	— of white beet browned.
Gâteau de poirée.	— -Kuchen.	Cake of white beets.
— *de poirée à la suisse.*	— -Kuchen auf Schweizer[11] Art.	— of white beets in the Swiss style.
Poirée à carde[12].	Weißer Mangold.	White beet.
Pois[13].	**Erbse**[14].	**Pea**[15].
— *à l'aigre.*	Sauere Erbsen.	Sour pease.
— *à l'aigre-douce.*	Süßsauere Erbsen.	Sweet-sour pease.
— *à la bohémienne.*	Erbsen auf böhmische[16] Art.	Pease in the Bohemian style.
— *et carottes.*	— und Möhren.	— and carrots.
— *à la choucroute.*	— mit Sauerkraut.	— with *Sauerkraut.*
— *au jambon.*	— mit Schinken-Würfeln.	— with cubes of ham.
— *aux jarrets de porc salé.*[17]	— mit (Pökel-)Schweinsknochen.	— with soused pork-feet (-knuckles).
— *au lard.*	— mit Speckwürfeln.	— with bacon cut dice-shaped.
— *à la paysanne.*	— mit Kräutern.	— with herbs.
— *au riz.*	— mit Reis.	— with rice.

[1]) *Allium porrum,* Winter-Porree, Welschzwiebel, gemeiner Lauch, spanischer Lauch, Aschlauch, Fleischlauch, mit einfacher, weißer, rundlicher Zwiebel, welche nach außen kleine Zwiebeln ansetzt. Man benutzt den Winterlauch als Gemüse und Küchen-Gewürz. Letzterer ist vielleicht nur eine Kulturform von *allium ampeloprasum,* welche Art als Sommerlauch (Sommer-Porree) gebaut wird. Sie gleicht dem gemeinen Lauch sehr, trägt rote Blüten, hat rot angelaufene Stengel, schmeckt pikanter und ist besonders im Morgenlande geschätzt.

[2]) a) In weißer Sose. b) Mit brauner Butter.

[3]) Der Lauch zugestutzt, in ziemlich fetter Fleischbrühe ungefähr eine Stunde gekocht; während dieser Zeit Rosinen, gestoßener Zwieback, Essig und etwas Zucker zugefügt. Dieses Gemüse, ein hessisches National-Gericht, wird mit Kartoffeln zum Suppenfleisch gegeben.

[4]) In Stücke geschnitten, in Butter geschwungen, Mehl und Fleischbrühe hinzugefügt; wenn es kocht, eine Leberwurst dazu gethan und langsam 40 bis 45 Minuten weiter gekocht, angerichtet und mit der geschnittenen Wurst umlegt.

[5]) Mit Sahne (Rahm) und Eigelben.

[6]) *Helianthus tuberosus* = *topinambour.*

[7]) Gleiche Teile Birnen und Kartoffeln dämpft man mit einem Stück mageren Speck in etwas Wasser mit Zucker und Butter.

[8]) a) *Beta* = *bette.* b) *Beta cicla* = *carde poirée.*

[9]) *Carde* eßbare Mittel-Blattrippe des Mangolds und der wilden Artischocke; auch letztere selbst. — *Côtes de poirée* ist dasselbe wie *cardes de poirée.*

[10]) Auch *cardes (côtes) de poirée au gratin.*

[11]) Die Blätter werden gehackt, mit Speck gedünstet, mit Eiern, Mehl, Milch und Salz zu einem dicken Teig verrührt, dieser auf einen Weißbrotteig gegeben und gebacken.

[12]) *Beta cicla* = *carde poirée.*

[13]) *Pois breton, pois carré* gebaute Platterbse (*lathyrus sativus*); *pois des champs, pois gris* Stockerbse (*pisum arvense*); *pois chiche, cicer tête de bélier* Kichererbse (*cicer arietinum*); *pois en cosse* Schoten-Erbsen; *pois mange-tout, pois goulus, pois gourmands* Zucker-Erbsen; *pois maritime* Stranderbse (*pisum maritimum*); *pois de terre* amerikanische Erdnuß (*arachis hypogaea*); *pois verts, petits pois* grüne Erbsen, Schoten.

[14]) *Pisum,* hiervon drei Hauptkulturarten: Acker-Erbse (*pisum arvense*), Pahl- oder Kneifel-Erbse (*pisum sativum*), Zucker-Erbse (*pisum saccharatum*), letztere beiden meist als Garten-Erbse zusammengefaßt. Die Garten-Erbsen zerfallen in: a) hohe Erbsen, b) Zwerg- oder Kruperbsen. Nach der Beschaffenheit der Samen unterscheidet man solche mit glatten und solche mit runzlichen Samen, letztere heißen auch Markerbsen, die sich besser zum Grünkochen eignen.

[15]) *Pea,* Mehrzahl *peas* und *pease.* Wenn eine bestimmte Anzahl von Kernen gemeint ist, wird *peas* als Mehrzahl angewendet, z. B. die Hülse enthielt acht Erbsen: *the pod contained eight peas.* Im allgemeinen Sinne jedoch ist die Form *pease* anzuwenden, z. B. wir hatten Erbsen zu Mittag: *we had pease at dinner.* Leider wird dieser Unterschied in der gewöhnlichen Sprache selten gemacht, sodaß man die Mehrzahl *peas* fast allein im Gebrauch findet. — Früher bildete man auch eine Einzahl *pease* und davon eine Mehrzahl *peases, peasen,* auch *peses.*

[16]) Die Erbsen läßt man zwischen glühenden Kohlen ganz langsam ausquellen. Sie müssen ganz weich und trocken sein, werden erhaben angerichtet und mit Semmel-Bröseln bestreut. Sodann übergießt man sie mit klarer Butter oder zerlassenem Speck und gibt Pökelfleisch (*petit-salé*) oder Wurst dazu.

[17]) Vergl. hierzu Fußbem. 1 auf S. 583.

Pois au vert.	Erbsen grün gekocht.[1]	Pease cooked with greens.
Bordure de pois à la bohémienne.	Böhmische Erbsen-Wandel, -Wannel[2]).	Bohemian border-moulds of pease.
Purée de pois.	Erbsmus, Erbsbrei.	Purée of pease.
Pois breton, pois carré[3]).	Platterbse, Kicherling.	Chickling-pea, -vetch.
Pois-café[4]).	Flügel-Erbse.	Tetragonolobus.
Pois chiche, *cicérole, cicer tête de bélier, garvance.*	**Kichererbse,** Kicherling, Kaffee-Erbse[5]).	**Chick-pea,** chich, gram, dwarf-pea.
— *chiches au beurre.*	Kichererbsen mit Butter.	— -pease with butter.
— *chiches à l'espagnole.*	— mit spanischer Sose.	— -pease w. Spanish sauce.
Purée de pois chiches.	Mus von Kichererbsen.	Purée of chick-pease.
Pois goulus.[6])	**Zucker-Erbsen.**	**Marrow-fat (pease).**
— *goulus aux carottes.*	— -Erbsen mit Möhren.	— -fats with carrots.
— *goulus secs.*	Gedörrte Zucker-Erbsen.[7])	Dried sugar-pease.
Purée de pois goulus.	Mus von Zucker-Erbsen.	Purée of marrow-fats.
Pois gourmands.[8])	Zucker-Erbsen.	Marrow-fat (pease).
Pois gris.	**Stockerbse**[9]).	**Field-pea**[10]).
— *gris au hareng.*	Stockerbsen mit Hering.	— -pease with herring.
— *gris secs.*	Gedörrte Stockerbsen.[11])	Dried field-pease.
— *gris secs à la crème aigre.*	— Stockerbsen mit saurem Rahm.[12])	— field-pease with sour cream.
Pois mange(-)tout.[13])	**Zucker-Schoten**[14]).	**Sugar-pease,** marrow-fats.
— *mange(-)tout à la bourgeoise*	(Zucker-)Schoten in Fleischbrühe gekocht.[15])	Shredded sugar-pease boiled in broth.
— *mange(-)tout à la pâte.*	Zucker-Erbsen mit Teig.[16])	Sugar-pease with paste.
Pois de terre[17]).	Erdeichel.	Peanut, earth-nut.
Pois verts.	Grüne Erbsen, Pflückerbsen.[18])	Green pease.
Polenta, *polente.*[19])	**Polenta,** ital. Maisbrei.[20])	**Polenta.**
— *au jus.*[21])	— mit Bratensaft.[22])	— with brown gravy.
— *à la napolitaine.*	— auf neapolitanische Art.	— in the Neapolitan style.
— *au parmesan.*	— mit Parmesan-Käse.	— with Parmesan cheese.
S(o)ubrics de polenta.	Maisbrei-Nocken in Butter gebraten.	Kind of polenta-croquettes.
Surtout de polenta à la milanaise.	— -Kruste mit feinem braunen Ragout.	Croustade of polenta filled with a brown salpicon.

---

[1]) Trockene Erbsen kocht man weich. Eine Handvoll Spinat, ebensoviel Petersilie und Zwiebel-Scheiben hackt man fein, schwitzt das Gehackte in Butter, fügt Mehl und Fleischbrühe daran und bindet mit dieser Sose die Erbsen.

[2]) Wandl, Wandel, Wannel = a) Backform (Rand-, Reif-, Springform) von Blech; b) eine in einer solchen Form gebackene Speise. — 1/2 l Erbsen weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen; 125 g Butter schaumig gerührt, das Erbsmus, acht Eigelbe, Zucker, Zimt, geriebene Semmel, der Schnee der Eier hinzugegeben, die mit Butter ausgestrichene Form damit gefüllt, eine reichliche Stunde gebacken.

[3]) *Lathyrus sativus* = *gesse.*

[4]) *Tetragonolobus purpureus* = *têtragonolobe.*

[5]) *Cicer arietinum,* einjährige, in Südeuropa und im Morgenland auf Feldern als Unkraut wild vorkommende Pflanze mit aufrechtem, 20 bis 25 cm hohem, behaartem Stengel, behaarten Hülsen und rötlichen Samen. Diese Pflanze wird wegen ihrer zuckererbsengroßen, nahrhaften Samen in vielen Gegenden, besonders in Spanien angebaut. Sie bilden in Spanien, wo sie *garbanzos* heißen, das tägliche Gericht der niederen und mittleren, zum Teil selbst der höheren Volksklassen. Auch in ganz Nordafrika bis Ägypten wird die Kichererbse angebaut. Man kennt Abarten mit veilchenblauen Blumen und schwarzen Samen, lilafarbenen oder weißen Blumen und gelben Samen.

[6]) Auch *pois mange-tout, pois gourmands.*

[7]) Gedörrte Zucker-Erbsen werden meist unter dem Namen Moskauer oder russische Zucker-Schoten verkauft.

[8]) Auch *pois mange-tout, pois goulus.*

[9]) *Pisum arvense;* vergl. Fußbem. zu *pois.*

[10]) *Split pease = English yellow field pease hulled and split.*

[11]) Sogenannte »alte Weiber«.

[12]) In zerlassenem Speck röstet man Zwiebel und Mehl, füllt mit Fleischbrühe und sauerem Rahm auf und schwenkt die in Wasser weichgekochten Erbsen darin.

[13]) Auch *pois goulus, pois gourmands.*

[14]) Man bezeichnet damit die zarte Erbsenart, von der man nicht nur die grünen Kerne, sondern auch die Hülsen (Schoten) ißt.

[15]) Man zieht die Schoten wie Bohnen ab, bricht oder schneidet sie mehrmals durch, kocht sie in Fleischbrühe weich und verdickt diese mit in Butter geschwitztem Mehl.

[16]) Hefenteig von 500 g Mehl, zwei Eiern, Milch und Butter bereitet, aber ziemlich fest; die Erbsen mit einem Stück magerem Speck und dem nötigen Wasser aufgekocht, der Hefenteig, zu einer Platte geformt, darüber, einige Scheibchen Butter darauf, der Topf fest geschlossen, zwischen glühenden Kohlen eine reichliche Stunde backen gelassen. Man gibt dann Speck und Erbsen zusammen und den Teig, sowie rohen Schinken daneben.

[17]) *Arachis hypogaea* = *noisette de terre.*

[18]) Vergl. *petits pois* und Fußbem. zu *pois.*

[19]) Auch *poulinte, pouleinte* in franz. Kochbüchern zu finden.

[20]) Zwei Liter Wasser kocht man mit Salz auf, rührt 500 g Maismehl hinein, läßt es zu einem steifen Brei einkochen, den man auf verschiedene Art verwendet.

[21]) *Polenta au jus à l'italienne* ist dasselbe.

[22]) Frischbereitete Polenta schneidet man in Streifen, bestreut sie mit Käse, übergießt sie mit Bratensaft *(jus)* und gibt sie zu Tisch.

Timbale de polenta à la piémontaise.	Becher-Pastete von Polenta auf piemontische[1] Art.	Thimble-mould of polenta with cheese.
— de polenta au poisson.	— -Pastete von Polenta mit Fisch.	— -mould of polenta with fish.
Poméranienne.	Längliche Kartoffel-Sorte.	Pomeranian potato.
Pommes en légume.	Äpfel als Gemüse.[2]	Apples as a vegetable.
— et pommes de terre en purée.	Himmel und Erde.[3]	Purée of potatoes and apples.
Boulettes de pommes.	Äpfel-Klöße, Äpfel-Kugeln.	Apple-dumplings, hop-abouts.
Pomme d'amour.[4]	Liebes-Äpfel.	Love apple.
Pomme (de terre), *solanum tubéreux.*	**Kartoffel,** Potacke, Erdapfel, Erd-, Grundbirne.[5]	**Potato**[6].
Pommes de terre à l'agneau.	Kartoffeln mit Lammfleisch.[7]	Potatoes with boiled lamb.
— de terre aigres ou à l'aigre.	Sauere Kartoffel-Stückchen.[8]	Cut-potatoes in a sour sauce.
— de terre aigres au laurier.	— Kartoffel-Stückchen mit Lorbeer-Blättern.[9]	— -potatoes cooked in broth with bay-leaves and lemon-juice.
— de terre à l'allemande.	Kartoffeln auf deutsche[10] Art.	Potatoes in the German style.
— de terre à l'américaine.	— auf amerikanische[11] Art.	— with salt pork, herring and onions.
— de terre aux anchois, au four.	— mit Sardellen im Ofen gebacken.[12]	— with anchovies fried in cream sauce, baked.
— de terre à l'ancienne mode.	— nach alter Mode.[13]	— in the ancient fashion.
— de terre à l'anglaise.	— auf englische[14] Art.	— boiled and fried in butter.
— de terre à l'Anna.	Anna-[15]Kartoffeln.	Anna potatoes.
— de terre à la barigoule.	Kartoffeln mit Pilzen.	Potatoes with mushrooms.
— de terre à la béchamel.	— mit weißer Rahmsose.	— with white cream sauce.

¹) Man kocht Polenta mit etwas Käse, läßt sie in einer Becherform erkalten, stürzt sie, schneidet sie mit einem Faden in Scheiben, bestreicht diese mit Butter, streut geriebenen Käse darüber und legt dünne Scheibchen von *Fontina*-Käse darauf. Alsdann legt man die Scheiben wieder in die Becherform, bäckt sie eine halbe Stunde im heißen Ofen und stürzt die Pastete.

²) Man schält die Äpfel, schneidet sie in vier Teile, entfernt die Kerne, kocht sie mit etwas Butter und Zucker, zerdrückt sie ein wenig und gibt sie heiß zu Tisch (zu gebratenem Huhn).

³) Kartoffel- und Apfelmus zusammen durchgestrichen, mit durchwachsenem Schweinsbauch, frischer Leber- oder Blutwurst zu Tisch gegeben.

⁴) *Lycopersicum esculentum* = *tomate.*

⁵) *Solanum tuberosum,* wird noch jetzt in Chile und Peru wild wachsend angetroffen, soll durch den Sklaven-Händler *Hawkins* im Jahre 1565 nach Irland gebracht worden sein, wo sie aber wenig beachtet wurde. Zwischen 1560 und 1570 kam sie durch die Spanier nach Italien und Burgund. In letzterem Land soll sie 1588 angebaut worden sein. Damals schon nannten sie die Italiener wegen ihrer Ähnlichkeit mit den Trüffeln *tartufoli,* woraus in Deutschland Tartuffel (noch zu Anfang des 17. Jahrh. gebräuchlich) entstand. — Hier fehlende (süße) Kartoffel-Speisen sind unter der Abteilung »*Entremets sucrés*« zu suchen. — Im Elsaß »Grumbeln«, »Grumbeeren«, »Grombeln« (Grundbirnen).

⁶) Der Name *potato* wurde zuerst auf die süße Kartoffel *(sweet potato)* angewendet; unter *potato* versteht man in den südlichen Vereinigten Staaten nichts anderes als die Batate *(ipomoea batatas).* Vergl. *batate,* S. 976.

⁷) »Schmeer'ge Er'nöt«, ein norddeutsches Gericht: Ein Stück fettes Lammfleisch wird in Salzwasser gekocht. Geschälte Kartoffeln werden durchgeschnitten und eine halbe Stunde vor dem Anrichten nebst einigen Pfeffer-Körnern an das Fleisch gethan. Die Brühe muß zum Schluß so eingekocht sein, daß sie sosenartig dick ist.

⁸) Man bereitet sie sowohl in brauner als auch in weißer säuerlicher Sose, fügt oft auch geschälte, in Scheiben geschnittene Salzgurken zu.

⁹) Gehackte Zwiebel wird mit würfelig geschnittenem Speck geschwitzt, ein wenig Mehl zugefügt, mit Fleischbrühe aufgefüllt; Lorbeer-Blätter und Zitronensaft daran gethan, die Kartoffeln darin weich gekocht.

¹⁰) In Fleischbrühe gekocht und mit braun gerösteten Semmel-Bröseln oder gerösteter Zwiebel bestreut.

¹¹) 2 l Kartoffeln und 750 g Pökel-Schweinefleisch schneidet man in dünne Scheiben, mischt es mit gehacktem Hering, Zwiebel und Pfeffer, thut es in eine Kasserolle, welche man fest verschließt und macht es im Wasserbad *(au bain-marie)* in einer Stunde gar.

¹²) In Scheiben geschnittene Kartoffeln, harte Eier in Vierteln und Sardellen-Streifen werden in einer Rahmsose geschwungen, in tiefer Schüssel angerichtet und im Ofen überkrustet.

¹³) Roh in Scheiben geschnitten und in Butter gebraten, Ei mit Milch zerschlagen, darüber gegossen, fertig gebraten.

¹⁴) a) Die geschälten Kartoffeln werden weich gekocht und in Butter geschwenkt. b) Die Kartoffeln in Fleischbrühe mit Salz und Pfeffer zu dickem Brei gekocht, in eine Form gefüllt, im Ofen gebacken, gestürzt. c) Die Kartoffeln in der Schale gekocht, geschält, mit Salz, Petersilie und Butter geschwenkt, heiß mit der Butter angerichtet.

¹⁵) Die *pommes à l'Anna Deslions* wurden im Jahre 1864 zuerst im Café Anglais in Paris zubereitet und erhielten ihren Namen nach einer damals gefeierten Schönheit der Halbwelt, welche unter dem Schutze eines ebenso gefeierten Herzoges, der kurzweg »Monseigneur« genannt wurde, stand. Beide waren ständige Besucher des berühmten »Cabinet 16« in jenem Café. Erfunden wurde die Speise vom Haushofmeister Dugleret, welcher nach Abgang des Küchen-Meisters Charles Delatour dessen Nachfolger wurde und zugleich seinen Posten beibehielt. Rohe Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, auf eine Platte, die genug Hitze aushält, geordnet, recht viel frische Butter obenauf gelegt, darüber wieder Kartoffel-Scheiben, dann wieder frische Butter und sofort; eine halbe Stunde gebacken.

Pommes de terre au beurre.	Kartoffeln mit Butter.[1])	Potatoes with butter.
— de terre au beurre d'ail.	— mit Knoblauch-Butter.	— with garlic-butter.
— de terre au beurre noir.	— mit schwarzer Butter.[2])	— with black butter.
— de terre à la bière.	— in Bier gedämpft.[3])	— stewed in beer.
— de terre à la Bignon.	— mit Hammelfleisch-Gehäck.[4])	— with mutton mince.
— de terre à la bonne bouche.	Scheiben von gekochten Kartoffeln in Butter mit Schalotte, Petersilie und Zitronensaft.[5])	Sliced boiled potatoes simmered in butter with blade of shallot, parsley; lemon juice.
— de terre à la bonne femme.	Kartoffel-Stückchen mit Speck und Zwiebeln in brauner Sose geschwenkt.	Cut-potatoes fried in brown sauce with bacon and onions.
— de terre à la bordelaise.	Kartoffeln fein geschnitten, mit Zwiebeln in Öl gebraten.	Potatoes cut thin, fried in oil with onions.
— de terre en boucle.[6])	— lockenförmig ausgestochen.	Spiral cords of potatoes [fried.
— de terre bouillies.	Gekochte Kartoffeln.	Boiled potatoes.
— de terre au bouillon.	(Fleisch)brüh-Kartoffeln.	Cut-potatoes boiled in broth.
— de terre à la bourgeoise.	Kartoffel-Stückchen, (Fleisch)-brüh-Kartoffeln.[7])	Cut-potatoes boiled in broth.
— de terre à la brabançonne.	Kartoffeln mit Schalotten, Petersilie und Käse gebacken.	Potatoes with shallots, parsley and cheese, baked.
— de terre à la bretonne.	— mit braunem Zwiebel- [mus.[8])	— with brown purée of [onions.
— de terre à la Carlsruhe.	— mit weißem Zwiebelmus, Pökel-Zunge und Bratwurst.[9])	— with white purée of onions, salt tongue and sausage.
— de terre au carré de porc et aux pommes.	— mit Schweinsbraten und Äpfeln.[10])	— with roast ribs of pork and apples.
— de terre à la cendre.	— in der Asche gebraten.	— cooked in the coals [(ashes).
— de terre à la Chantilly.	Chantilly-[11])Kartoffeln.	Chantilly potatoes.
— de terre à la chartreuse.	Kartäuser-Gericht von Kartoffeln.[12])	Potatoes, pike, pickled cabbage and cream sauce, browned.
— de terre à la château.	Kartoffel-Streifen in Fett gebacken.[13])	Potato-strips fried in hot fat.
— de terre à la Chateaubriand.	Kartoffeln olivenförmig ausgestochen, in Butter gebraten.	Potatoes cut raw into shape of olives, fried in butter.
— de terre en chemise.[14])	— in der Schale, Pell- [kartoffeln.[15])	— in their jackets.

[1]) a) In der Schale gekocht, mit frischer Butter zu Tisch gegeben. b) Vergl. *pommes de terre à l'anglaise.*

[2]) Unter die schwarze Butter kann man einige gehackte Kapern mischen.

[3]) Man dämpft die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln mit einem Stück Butter und Braunbier kurz.

[4]) a) In den Schalen gekochte Kartoffeln, wenn kalt, geschält, innen ausgehöhlt, mit stark gewürztem Hammelfleisch gefüllt, mit einem Stück Kartoffel geschlossen, mit Butter im Ofen gebräunt. b) Mit Bratwurst-Füllsel gefüllt.

[5]) Scheiben von gekochten Kartoffeln mit Butter, gehackter Schalotte, Petersilie, Kräutern unter öfteren Umrühren langsam gebräunt; zuletzt der Saft einer Zitrone darüber.

[6]) Vergl. *pommes de terre frisées* und *pommes de terre à la serpentine.*

[7]) Die Kartoffeln werden geschält, geschnitten und in Fleischbrühe weich gekocht. Auch bezeichnet man die saueren Kartoffeln oft als *pommes de terre à la bourgeoise.*

[8]) Ein braunes Zwiebelmus *(purée à la bretonne)*, mit spanischer Sose verdünnt, die Kartoffeln darin geschwenkt.

[9]) Man kocht und schält Kartoffeln, bereitet ein weißes, nicht zu dickes Zwiebelmus; Pökel-Zunge, Bratwurst und die Kartoffeln schneidet man in Scheiben, schichtet alles, immer von dem Mus dazwischen gebend, in eine tiefe Schüssel, streut Semmel-Bröseln darüber und überkrustet das Ganze.

[10]) Ein Schweinsrippenstück wird halbweich gebraten. In die leere Bratpfanne legt man kleine rund geschälte Kartoffeln und auf diese das Rippenstück mit der hohlen Seite nach oben. Diese Höhlung füllt man mit geschälten, geviertelten saueren Äpfeln, gießt ein wenig Wasser unter und bratet das Fleisch fertig.

[11]) Vergl. Seite 278, Fußbemerkung 15.

[12]) Ein Hecht in Salzwasser gekocht, in kleine Stückchen geschnitten; Kartoffel-Scheiben in Butter geröstet; Sauerkraut mit Krebssose gebunden; alles schichtweise in eine tiefe Schüssel gefüllt, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* überstrichen und im Ofen gebräunt.

[13]) Rohe Kartoffeln erst in Scheiben, dann in Streifen geschnitten, in Fett ausgebacken.

[14]) Vergl. *pommes de terre en robe de chambre.*

[15]) Schälkartoffeln, ganze K. (sächsisch), Pellk. Berlin (Nordostdeutschl.).

Pommes de terre à la chipolata.	Kartoffeln mit Bratwurst-Füllsel.[1]	Potatoes stuffed with sausage-forcemeat.
— de terre aux choux.	— mit Kraut (Kohl).[2]	— and cabbage hashed.
— de terre en collerette.	— kollerartig ausgestochen, gebacken.[3]	Curly-potatoes, fried in fat.
— de terre à la comtesse.	— nach Gräfin-Art.	Potatoes in the countess style.
— de terre en coqu(ill)es.	Gefüllte Kartoffeln in der Schale gebacken.[4]	— stuffed and browned in their skins.
— de terre à la crapaudine.	Kartoffeln in einer Tortenform gebacken.[5]	Sliced raw potatoes in layers w. cheese, baked.
— de terre à la crème.	— mit Rahm.[6]	Potatoes with cream.
— de terre à la crème aigre.	— mit sauerem Rahm.	— with sour cream.
— de terre cuites à la vapeur.	— in Dampf gekocht.[7]	— steamed.
— de terre au cumin.	— mit Kümmel.	— with caraway-seeds.
— de terre à la dauphine.	Nocken von Kartoffelmus mit Brandteig.[8]	Custards of mashed potatoes and puff-paste.
— de terre à la Demidow (Démidoff).	Kartoffel-Scheiben in Fett gebacken; Kartoffel-Pritscheln[9].	Sliced potatoes fried in hot fat.
— de terre à la dieppoise.	—-und Wurstscheiben in Butter gebraten, in brauner Sose geschwenkt.	Slices of potatoes and sausage fried in butter and tossed w. brown sauce.
— de terre à la dijonnaise.	— -Scheiben und Schinken-Würfel in Fleischbrühe.[10]	Sliced potatoes and fried cubes of ham in broth.
— de terre à la Don Pédro.	Kartoffelmus mit Fleisch-gehäck in einer Form.[11]	Mould of mashed potatoes and hashed meat.
— de terre à la duchesse.	Herzogin-[12]Kartoffeln.	Duchess-potatoes.
— de terre à l'eau salé.	Salzkartoffeln.	Potatoes boiled in salt water.
— de terre à l'écossaise.	Kartoffeln auf schottische[13] Art.	Parboiled potatoes fried in oil.
— de terre émiettées.	Zerkrümelte oder zerbröckelte Kartoffeln.[14]	Crumbled potatoes.
— de terre à l'espagnole.	Kartoffeln m. spanischer Sose.	Potatoes w. Spanish sauce.
— de terre à l'est-prussienne.	— in einer Braunbier-Sose gedämpft.[15]	Boiled potatoes stewed in a sweet brown sauce.

1) Aus rohen, geschälten Kartoffeln sticht man mit einem langen Ausstecher eine Säule heraus, gibt an deren Stelle Bratwurst-Fülle *(farce à saucisses)* und dämpft die Kartoffeln langsam in Butter.

2) Gekochtes Kraut und Kartoffeln zusammen gehackt und in Butter gebraten.

3) Mit einem Gemüse-Ausstecher bohrt man rohe Kartoffeln spiralförmig aus und bäckt sie in heißem Fett. Vergl. *pommes de terre frisées, pommes de terre en boucle, pommes de terre à la serpentine.*

4) Man röstet die Kartoffeln auf einem Backblech *(plafond)* schnell, ohne die Schale bräunen zu lassen, schneidet sie halb durch, schält das Innere sorgfältig heraus, vermischt es mit etwas Brandteig oder rohem Geflügel-Füllsel, Butter, Eigelb, gehackten Kräutern und gehacktem Schinken, füllt damit die Schalen, überstreut sie mit geriebenem Käse und bäckt sie im nicht zu heißen Ofen eine Viertelstunde.

5) Dünne, rohe Kartoffel-Scheiben richtet man mit Käse-Schnitten abwechselnd in eine Tortenform ein, bäckt sie zwischen glühenden Kohlen und gibt sie in der Form zu Tisch.

6) a) In Scheiben geschnittene Kartoffeln werden in weißer Rahmsose *(béchamel)* mit gehackter Petersilie geschwenkt. b) In Scheiben geschnittene Kartoffeln werden in Rahm (Sahne) kurz gekocht und mit Butter und fein gewiegter Petersilie geschwenkt.

7) Man hat dazu besondere, festschließende Töpfe mit einem Einsatz, der die Kartoffeln aufnimmt, dessen Boden aber nicht ganz bis auf die Oberfläche des im Topfe kochenden Wassers reicht.

8) Unter ein festes Kartoffelmus nimmt man ein drittel Brandteig, formt davon Nocken und bäckt sie in Fett.

9) Süddeutscher Ausdruck.

10) Die gekochten Kartoffeln in Scheiben, Schinken würfelig geschnitten; letzterer in Butter geröstet, Mehl hinzu, mit Fleischbrühe aufgefüllt, etwas Senf hinzu, die Kartoffeln hinein und durchgekocht.

11) Eine Form streicht man dick mit Kartoffelmus aus und füllt sie mit Rindfleisch- oder Hammelfleisch-Gehäck.

12) a) Man bereitet ein Kartoffelmus mit Eigelben, formt davon kleine langrunde, an den Enden zugespitzte Kuchen, zeichnet sie mit dem Messer-Rücken und bratet sie in Butter hellbraun. b) Große gekochte Kartoffeln werden, wenn kalt, mit einem Ausstecher ausgestochen, gesalzt, in geschlagene Eier getaucht, gebacken.

13) Halbgar gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, in eine Mischung von Ei, Semmel-Bröseln und gehacktem Schinken getaucht und in Öl gebacken.

14) Man kocht Kartoffeln in Salzwasser, läßt sie gut abtropfen und bratet sie dann in einer Pfanne, sie dabei mit einer Eierkuchen-Schaufel zerkleinernd. Zum Schluß schiebt man sie in Form eines Eierkuchens *(omelette)* zusammen, läßt sie Farbe nehmen und gibt sie auf einer langen Platte zu Tisch.

15) Die gekochten, in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden in einer Brühe aus Braunbier mit Pfeffer-Kuchen, klarem Zucker, Zwiebel und Nelken gedämpft.

Pommes de terre étuvées.	Kartoffeln gedämpft.[1])	Potatoes stewed.
— *de terre étuvées à l'ancienne.*	— altmodisch gedämpft.[2])	— stewed in ancient fashion.
— *de terre étuvées à la hollandaise.*	— mit Zwiebeln gedämpft.[3])	— stewed with onions in butter.
— *de terre farcies.*	Gefüllte[4]) Kartoffeln.	Stuffed potatoes.
— *de terre farcies aux cèpes.*	Kartoffeln mit Löcher-Pilzen gefüllt.	Potatoes stuffed with mushrooms.
— *de terre farcies à la vénitienne.*	— mit Trüffeln, Pilzen und Zunge gefüllt.[5])	— stuffed with truffles, mushrooms and tongue.
— *de terre farcies à la viennoise.*	— gefüllt auf Wiener[6]) Art.	— stuffed, Viennese style.
— *de terre aux filets de hareng.*	— mit Hering gebacken.[7])	— with fillets of herring.
— *de terre à la financière.*	— nach Reichen-[8])Art.	— in the financier's style.
— *de terre fondantes.*	— saftig gebraten.[9])	Fried potatoes soaked in melted butter.
— *de terre à la forestière.*	— nach Försterin-Art.	Potatoes in the forester's style.
— *de terre au four.*	— im Ofen gebacken.	Baked potatoes.
— *de terre au four à l'italienne.*	— im Ofen gebacken, italienisch[10]).	— potatoes with Parmesan cheese, anchovies and salami.
— *de terre au four à la russe.*	— im Ofen gebacken, russisch[11]).	— potatoes with sour cream.
— *de terre à la francfortoise.*	— in Senfsose mit Zwiebeln und feingeschnittenem Schinken.	Potatoes in mustard sauce with onions and finely minced ham.
— *de terre en fricassée.*	Kartoffel-Frikassee[12]).	Fricasseed potatoes.
— *de terre frisées.*[13])	— -Späne, -Bänder.[14])	Curly-potatoes.
— *de terre frites.*	Bratkartoffeln.	Fried potatoes.
— *de terre frites en copeaux.*	Zusammengerollte Kartoffel-Bänder.[15])	Curly-potatoes fried
— *de terre frites entières.*	Kartoffeln ganz gebraten.	Potatoes fried whole.
— *de terre frites à la Long Branch.*	— streifig geschnitten, in Fett gebraten.[16])	— cut in long shreds, fried in plenty of hot lard.
— *de terre frites à la lyonnaise.*	Gebackene Kartoffeln auf Lyoner Art.	Fried potatoes in the Lyons style.
— *de terre au fromage.*	Kartoffeln mit Käse.[17])	Potatoes with cheese.

[1]) a) In der Schale in Dampf gekocht. b) In Scheiben geschnitten, mit Zwiebeln langsam in Fleischbrühe gedämpft. c) Die geschälten Kartoffeln gibt man mit wenig Fleischbrühe und etwas Butter in einen Topf, den man zudeckt, mit Teig verklebt und zwischen glühenden Kohlen eine Stunde bäckt.

[2]) Man thut die roh geschälten Kartoffeln in einen Topf, streut Salz darauf, deckt ein feuchtes Tuch darüber und setzt diesen Topf in einen größeren mit etwas Wasser, den man fest verschließt.

[3]) Kleine rund geschälte Kartoffeln mit reichlich Zwiebel-Scheiben in Wasser mit Butter langsam weich gedämpft.

[4]) Kartoffeln in der Schale im Ofen gebacken, etwas ausgehöhlt, das Innere mit Butter, Eigelb und geriebenem Käse verarbeitet, wieder eingefüllt und im Ofen erhitzt. Vergl. *pommes de terre en coqu(ill)es.*

[5]) Im Ofen gebacken, halbiert, mit ihrem Mus und geschnittenen Trüffeln, Tafel-Pilzen und Zunge gefüllt, mit Käse bestreut und überkrustet.

[6]) Kartoffeln in der Schale gekocht, halbiert, ausgehöhlt; von dem Inneren ein Mus bereitet, mit Trüffeln, Zunge und Tafel-Pilzen vermischt, eingefüllt und überkrustet.

[7]) Vergleiche *pommes de terre à la strasbourgeoise.*

[8]) Kartoffeln werden in Stücke geschnitten, in Butter mit gewiegter Zwiebel, Thymian und Meiran geschmort.

[9]) Man schält die Kartoffeln länglich rund, bäckt sie langsam in Braten- oder Schweinefett zu gleichmäßiger Farbe, legt sie in zerlassene Butter und läßt sie dieselbe während zehn Minuten aufsaugen, worauf man sie erhaben anrichtet.

[10]) Die gekochten Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, in einer Rahmsose mit Zwiebeln, Schinken, Parmesan-Käse, Sardellen-Streifen, Salamiwurst und gehackten Eigelben geschwenkt und im Ofen überkrustet.

[11]) Eine Handvoll Mehl, zwei Eier, etwas Butter und einen Liter saueren Rahm vermischt man, rührt das Ganze auf dem Ofen zu einer dicklichen Sose ab. Eine Kasserolle streicht man dick mit Butter aus, streut Semmel hinein, gibt gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln und dann und wann von der Sose hinzu und bäckt das Ganze im Ofen.

[12]) Runde Kartoffeln werden in Salzwasser gekocht. Vier Eigelbe, eine Tassevoll Essig, ein halber Löffelvoll Mehl und etwas Fleischbrühe werden zu einer Sose abgeschlagen, die Kartoffeln werden darin geschwenkt (sautiert) und zu Tisch gegeben.

[13]) Vergl. *pommes de terre en boucle* und *pommes de terre à la serpentine.*

[14]) Man schält geschälte Kartoffeln fortgesetzt so, daß man lange, fingerbreite Bänder erhält, die man in heißem Fett bäckt.

[15]) Die geschälten Kartoffeln werden in recht lange, dünne Bänden (mit einer Schälmaschine) geschnitten, diese werden durcheinander geschlungen, in Fett ausgebacken, mit Butter beträufelt, angerichtet.

[16]) Ähnlich den *Saratoga chips,* in recht viel Fett gebraten, gesalzt, auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

[17]) Die Kartoffeln werden roh in Scheiben geschnitten, in einer mit Butter bestrichenen Schüssel schichtweise mit geriebenem Käse angerichtet und gebacken.

Pommes de terre au fromage chevalier[1].	Kartoffeln mit süßem Quark.	Potatoes with sweetened cheese-curds.
— de terre au fromage à la crème.	— mit Quark.[2]	— with curd.
— de terre au fromage du Mont d'or (Mont-Dore).	— mit Mont d'or-Ziegenkäse.	— with *Mont d'or*-goat cheese.
— de terre en galette.	Kartoffel-Kuchen, -Fladen.	Potato-pancake.
— de terre à la Garfield.	— -Stückchen in Butter geschwungen.	Cut-potatoes fried in butter.
— de terre à la gastronome.	Kartoffeln nach Feinschmecker-[3]Art.	Potatoes cut into shape of bottle corks, fried.
— de terre à la genevoise.	— auf Genfer[4] Art.	Cut-potatoes boiled in broth and white wine.
— de terre à la Georgette[5].	— mit Garneelen-Ragout gefüllt.	Potatoes hollowed out, filled with salpicon of shrimps.
— de terre au gratin.[6]	Überkrustete Kartoffeln.[7]	Browned potatoes.
— de terre gratinées aux anchois.	— Kartoffeln mit Sardellen.[8]	— potatoes with anchovies.
— de terre gratinées au fromage.	Kartoffeln mit Rahm und Käse überkrustet.[9]	Potatoes coated with cream and cheese, browned.
— de terre gratinées à la russe.	— auf russische[10] Art überkrustet.	— with eggs, anchovies, sour cream, browned.
— de terre grillées.	— auf dem Rost gebraten.[11]	— broiled or grilled.
— de terre grillées au lard.	— mit Speck geröstet.	— broiled with bacon.
— de terre à la hambourgeoise.	Hamburger Kartoffeln.	Hamburg potatoes.
— de terre à la hanovrienne.	Kartoffeln, hannöverisch[12].	Potatoes, Hanoverian style.
— de terre au hareng.	Hering(s)-Kartoffeln.[13]	Herring-potatoes.
— de terre au hareng grillé.	Kartoffeln mit geröstetem Hering.	Potatoes with broiled herring.
— de terre à la hollandaise.	— in holländischer Sose.[14]	— with Dutch sauce.
— de terre à la hongroise.	— auf ungarische[15] Art.	— boiled, fried with onion and baked.
— de terre à l'impératrice.	Kaiserin-Kartoffeln.	Empress potatoes.
— de terre à l'indienne.	Kartoffeln mit Kari und Reis.[16]	Potatoes curried with rice.
— de terre à l'irlandaise.	— auf irländische[17] Art.	— with mutton and onions.
— de terre à l'italienne.	— auf italienische[18] Art.	— in the Italian style.

1) *Fromage chevalier* Quark, welcher mit Zucker angemacht ist.

2) Sehr oft werden dem Quark Schnittlauch oder Zwiebeln beigemischt.

3) Rohe Kartoffeln werden korkförmig ausgestochen, in Salzwasser ziemlich gar gekocht, in heißem Fett schnell gebacken, mit feinem Salz und Petersilie bestreut.

4) Man macht mit Fleischbrühe eine helle Sose, gibt würfelig geschnittene Kartoffeln und Weißwein hinein und kocht die Kartoffeln weich.

5) Man gab diese Speise zuerst im Restaurant-Café *Paillard (M. Joseph)* in Paris nach der ersten Aufführung von Sardou's »*Georgette*«. — Ausgehöhlte Kartoffeln werden mit einem Garneelen-Ragout (und einer Sose von den gestoßenen Schwänzen und Abfällen der Garneelen) gefüllt und in der Asche gebraten.

6) *Pommes de terre à la crème au gratin.*

7) Die gekochten Kartoffeln werden in einer weißen Rahmsose *(béchamel)* geschwenkt, angerichtet, mit Käse und Semmel-Bröseln bestreut und im Ofen gebräunt.

8) In eine Auflauf-Schüssel eine Lage geschälte, gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, darüber eine Lage harte Eier und von den Gräten befreite Sardellen, wieder Kartoffeln und so fort, bis die Schüssel voll ist; sauerer Rahm hinzugegossen, Semmel obenauf gestreut, gebacken.

9) Unter die weiße Rahmsose *(béchamel)* mischt man geriebenen Käse.

10) Kartoffeln und Eier werden gekocht, in Scheiben geschnitten; Sardellen werden fein gehackt; auf einer tiefen Schüssel werden Kartoffeln, Eier, Sardellen schichtweise angerichtet, mit sauerer Sahne begossen und überkrustet.

11) Kalte gekochte oder rohe Kartoffeln auf dem Rost gebraten und fortwährend mit Butter bestrichen.

12) Die Kartoffeln werden geschält und mit nur soviel Fleischbrühe gekocht, als sie allmählich in sich aufnehmen können, dann wird frische Butter darüber gepflückt und beim Anrichten Petersilie obenauf gestreut.

13) Gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln werden mit feingeschnittenem Hering und sauerem Rahm in einer Form gebacken.

14) Man bereitet diese Schüssel auch, indem man Salzkartoffeln erhaben anrichtet und mit zerlassener Butter übergießt.

15) Mit Zwiebeln geröstet, dann mit ein wenig geriebenem Käse bestreut, gebacken, feingeschnittene Petersilie als Umlage.

16) In Kari-Sose gekocht und mit einer Handvoll trocken ausgequollenem Reis geschwenkt.

17) Kartoffeln mit Hammelfleisch und gehackten Zwiebeln zusammen gekocht.

18) a) In Scheiben geschnitten, in Öl gebacken, mit feinen Kräutern, Salz und Bratensaft geschwenkt. b) Ein Kartoffelmus wird mit Semmel-Bröseln, geschlagenem Eigelb und Eierschnee im Ofen gebacken.

Pommes de terre à la Jackson.	Kartoffeln nach Jackson[1].	Mashed potatoes with anchovies.
— de terre au jambon.	Schinken-Kartoffeln.[2]	Mould of potatoes and ham.
— de terre à la (en) julienne.	Kartoffel-Streifen, Streifen-Kartoffeln.[3]	Potato straws, shredded potatoes.
— de terre au jus.	Kartoffeln in Bratensaft gedämpft.	Potatoes with brown meat-gravy.
— de terre au kari.	— mit Kari.[4]	Curried potatoes.
— de terre kertedes.	Kartoffel-Bällchen mit Käse überkrustet.	Potato-balls crusted with cheese.
— de terre au lait.	Kartoffeln in Milch gekocht.	Potatoes boiled in milk.
— de terre au lait et aux oignons.	— in Milch gekocht, mit Zwiebeln.[5]	— boiled in milk and sprinkled with fried onions.
— de terre au lard.	— mit Speck.[6]	— with bacon.
— de terre en légume.	Kartoffel-Gemüse.[7]	Mashed potatoes.
— de terre à la lyonnaise.	Kartoffeln auf Lyoner[8] Art.	Cold boiled potatoes fried w. onion and parsley.
— de terre à la Macaire.	Kartoffel-Streifen in Butter gebraten.[9]	"Shoestring" fried potatoes.
— de terre machées.	Quetschkartoffeln[10], zerdrückte Kartoffeln.	Mashed potatoes.
— de terre à la Madeleine (Madelaine).	Magdalenen-Kartoffeln.	Magdalen potatoes.
— de terre à la Maire.	Kartoffeln nach der Art des Restaurant Maire[11].	Potatoes in the Maire style.
— de terre à la maître d'hôtel.	— mit Haushofmeister-Butter.[12]	— boiled, served in hot *maître d'hôtel* sauce.
— de terre à la mantaise.	Kartoffelmus mit weißer Sose und Semmel-Bröseln.[13]	Mashed potatoes with white sauce and fried bread-crumbs.
— de terre à la maréchale.	Quetschkartoffeln mit Käse bestreut, gebacken.[14]	— potatoes sprinkled with cheese.
— de terre à la Marie.	Kartoffelmus mit Rahm und Butter.[15]	— potatoes quite soft with cream and butter.
— de terre à la marinière.	Kartoffel-Stückchen mit Zwiebeln, Wacholder-Beeren, Ingwer und Senf.[16]	Cut-potatoes with onions, juniper-berries, ginger and mustard.
— de terre à la marjolaine.	Kartoffeln mit Meiran.[17]	Potatoes with marjoram.

[1]) Die Kartoffeln werden in der Asche gebraten, geschält, durch ein Sieb gestrichen, mit Fleischbrühe zu einem dicken Mus verrührt, erhaben angerichtet und mit würfelig geschnittenen Sardellen bestreut.

[2]) Eine Oldenburger Speise: Man kocht Kartoffeln, schneidet sie in Scheiben und schichtet sie mit feingeschnittenem, gekochten Schinken in eine Form. Darüber gibt man einen Guß von Eigelben, Rahm und zerlassener Butter und bäckt die Masse braun.

[3]) Kartoffeln roh in feine Streifen geschnitten, schnell in heißem Fett gebacken, mit Salz und Petersilie bestreut.

[4]) Kleine rundgeschälte Kartoffeln werden mit Butter und einem Löffelvoll Kari-Pulver geschwenkt (sautiert).

[5]) Die Kartoffeln werden roh in Scheiben geschnitten, in Salzwasser halb, in Milch ganz weich gekocht und mit feingeschnittenen, gelb gerösteten Zwiebeln überschüttet.

[6]) a) Rohe Kartoffeln mit würfelig geschnittenem Speck und gehackten Schalotten einige Minuten geröstet, Fleischbrühe hinzugegossen, langsam weich gekocht. b) Speckwürfel in Butter geröstet, mit Mehl bestäubt; Fleischbrühe und Weißwein, sowie rund geschälte Kartoffeln hinein, mit Pfeffer gewürzt, gar gemacht.

[7]) Die Kartoffeln werden in Salzwasser gekocht, abgegossen, zerdrückt und mit Fleischbrühe zu einem dickflüssigen Brei gerührt.

[8]) Kalte gekochte Kartoffeln in Scheiben geschnitten, mit gehackter Zwiebel in Butter gebraten; Salz, Pfeffer und gehackte Petersilie während des Bratens hinzugegeben.

[9]) Die Kartoffeln werden roh in recht lange Streifen (Bänder) geschnitten und in zerlassener Butter gebraten.

[10]) Die Kartoffeln werden in Fleischbrühe gekocht, zerdrückt und mit gehackter Petersilie bestreut.

[11]) *Restaurant Maire,* eine der vorzüglichsten Speise-Anstalten von Paris, verabreicht die Kartoffeln in folgender Zubereitung: Die Kartoffeln werden roh geschält, mit einem Dressir-Messer *(couteau cannelé)* in dünne Scheiben geschnitten, in Salzwasser ziemlich gar gekocht, in ganz dick eingekochtem Rahm (Sahne) angerichtet. Vergl. *pommes de terre à la Marie.*

[12]) Die Kartoffeln werden gekocht, in Würfel geschnitten, mit etwas Butter, Fleischbrühe, gehackter Petersilie und Zitronensaft gedämpft und mit Mehlbutter *(beurre manié)* verdickt.

[13]) Ein Kartoffelmus wird erhaben angerichtet, mit weißer Sose übergossen und mit Semmel-Bröseln bestreut.

[14]) Die rohen Kartoffeln schneidet man in dünne Scheiben, dämpft sie in Butter, zerstößt sie mit einem Holzlöffel, richtet sie schichtweise, mit geriebenem Käse bestreut, an und überkrustet sie im heißen Ofen.

[15]) Vergl. *pommes de terre à la Maire.*

[16]) Kartoffel-Stückchen werden in Salzwasser gekocht; recht viel Zwiebeln werden gelb geschwitzt, Mehl, Fleischbrühe, Wacholder-Beeren, Ingwer und Senf zugefügt, die Kartoffeln darin aufgekocht.

[17]) Man schneidet gekochte Kartoffeln in kleine Stücke und schwenkt (sautiert) sie in einer braunen Sose mit Meiran.

Pommes de terre en marrons.	Kartoffeln wie Kastanien.[1]	Potatoes in chestnut fashion.
— *de terre à la Masséna.*	— nach Massena[2].	— in the Massena style.
— *de terre à la milanaise.*	— auf Mailänder[3] Art.	— with truffles and tongue in cream sauce.
— *de terre à la militaire.*	Krustierte, gebackene Kartoffel-Bällchen in einer Form.[4]	Breaded, fried potato-balls served in tent-shape.
— *de terre à la Mirabeau.*	Kartoffeln nach Mirabeau.	Potatoes in the Mirabeau style.
— *de terre à la mode de Berchtesgaden.*	— auf Berchtesgadener[5] Art.	— in the Berchtesgaden style.
— *de terre à la mode de Figaro.*	— mit gehacktem Hering, Zunge und Schinken.[6]	Mould of potatoes, herring, tongue a. ham.
— *de terre à la Monaco.*	— auf Monacoer[7] Art.	Potatoes in the Monaco style.
— *de terre à la Monselet.*	— nach Monselet[8].	— with mushrooms and shredded truffles.
— *de terre au mouton.*	— mit Hammelfleisch.[9]	— with mutton.
— *de terre à la napolitaine.*	— auf neapolitanische Art.	— in the Neapolitan style.
— *de terre au naturel.*[10]	— in Salzwasser gekocht.	— boiled in salt water.
— *de terre à la navarraise (navarroise, navarrine).*	Kartoffel-Viertel angekocht, in Öl hellbraun gebacken.	— cut in large blocks, parboiled, fried in oil.
— *de terre à la neige.*	Schneekartoffeln.[11]	— boiled and grated.
— *de terre à la nemourienne.*	Kartoffeln nach Art von Nemours.	— in the Nemours style.
— *de terre à la normande.*	Runde Kartoffeln roh in Butter gebraten.	Raw potatoes fried in butter.
— *de terre à la Nostitz.*	Kartoffel-Krapfen mit Krebsbutter.[12]	Potato-croquettes with crayfish-butter.
— *de terre nouvelles.*	Neue Kartoffeln, Frühkartoffeln.	New potatoes.
— *de terre aux oeufs.*	Kartoffeln mit Eiern.[13]	Potatoes with eggs.
— *de terre aux oeufs brouillés.*	— mit Rührei(ern).[14]	— with scrambled eggs.

[1] a) Kleine Kartoffeln werden gekocht, geschält, wie Kastanien überglänzt und an deren Stelle zu Kohl und Rübchen gegeben. b) Rohe, geriebene Kartoffeln vermischt man mit Semmel-Bröseln, Butter, Eiern und etwas Zucker. Von dieser Masse formt man kleine kastaniengroße Klöße, welche in Mehl und Staubzucker gewendet und braun gebacken werden.

[2] Vergl. Seite 205, Fußbemerkung 12.

[3] Die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln werden mit Trüffeln und Pökel-Zunge in weißer Rahmsose geschwenkt und überkrustet.

[4] In einer Form werden Kartoffel-Bällchen zu einem Zelt geordnet, die Mitte wird mit feingehacktem Huhnfleisch ausgefüllt; das Zelt wird auf die Mitte eines Tellers gestürzt, mit Eigelb überstrichen, gebräunt, mit mehreren Kartoffel-Bällchen (Kanonen-Kugeln darstellend) und Grünem umlegt.

[5] Berchtesgaden, Landschaft in den Salzburger Alpen. — Rohe Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten und in Rahm gekocht. Zwiebel und Mehl röstet man in Butter, füllt mit der Sahne auf und schwenkt (sautiert) die Kartoffeln mit einem Stück frischer Butter darin.

[6] Scheiben von Bratkartoffeln werden mit gehackten Heringen, Zunge und Schinken in eine Form eingesetzt. Sauerer Rahm, Mehl, Eigelb und die Heringsmilch werden verquirlt, über die Kartoffeln gegossen und diese gebacken.

[7] Rohe Kartoffeln in Form eines Zweimark-Stückes ausgestochen, in Salzwasser dreiviertels gar gemacht, in heißem Fett hellbrann gebacken, mit Salz und Petersilie bestreut.

[8] Die Kartoffeln werden roh in runde Scheiben geschnitten und in Butter gebraten. Tafel-Pilze werden in Butter geschwenkt, mit den Kartoffeln umlegt und mit feingeschnittenen *(en julienne)* Trüffeln überstreut.

[9] Ein norddeutsches Gericht, auch Hammel-Kartoffeln genannt: Hammelfleisch wird von allen Sehnen befreit und in haselnußgroße Würfel geschnitten. Sodann wird es mit Zwiebel in Butter $1^1/_2$ Stunde geschmort, dann und wann etwas Fleischbrühe nachgegossen. Zuletzt fügt man rohe, in Scheiben geschnittene Kartoffeln zu und schmort diese mit weich. Es darf keine Flüssigkeit mehr vorhanden sein, wenn die Kartoffeln gar sind.

[10] Auch *pommes de terre naturelles.*

[11] Besonders für Kranke geeignet: Recht mehlige Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält und schnell durch einen erwärmten Durchschlag auf die Schüssel gerieben.

[12] Hermann von Nostitz-Wallwitz, sächsischer Minister, geb. 30. März 1826 in Oschatz, 1866—91 Minister des Inneren, 1876—82 auch des Äußeren, 1874—82 Mitglied des Reichstags. — Sein Bruder Oswald von Nostitz-Wallwitz, geb. 28. Feb. 1830, 1873—85 sächs. Gesandter in Berlin, gest. 24. Febr. 1885 in Erlangen. Man bereitet ein Kartoffelmus mit Eigelben, treibt es einen Fingerdick aus, sticht davon mit einem runden Ausstecher kleine Kuchen ab, bestreut diese mit Käse und Semmel-Bröseln, träufelt Krebsbutter darüber und überkrustet sie im Ofen.

[13] Zwiebeln bräunt man in Butter; Kartoffeln werden in der Schale gekocht, wenn kalt, geschält, in dünne Scheiben geschnitten, in die Pfanne zu den Zwiebeln gegeben, zwei geschlagene Eigelbe, Salz, gestoßener Pfeffer hinzu, schön braun gebraten.

[14] Man bereitet Bratkartoffeln, gießt die zerschlagenen Eier darüber und macht sie gar

Pommes de terre aux oignons.	Kartoffeln mit Zwiebeln.[1]	Potatoes with onions.
— *de terre aux oignons à la hollandaise.*	— mit Zwiebeln auf holländische[2] Art.	— fried with onion-rings.
— *de terre et oignons au petit-salé dite »Labskaus«.*	Labskaus, Seemanns-Kartoffelgericht.[3]	— and onions with hashed salt pork called "Labskaus".
— *(de terre) paille.*	Strohkartoffeln.[4]	Potato straws.
— *de terre panées frites.*	Kartoffeln überkrustet und gebacken.[5]	Potatoes breaded and fried.
— *de terre à la parisienne.*	— auf Pariser[6] Art.	— in the Parisian style.
— *de terre au parmesan.*	— mit Parmesan-Käse.	— with Parmesan cheese.
— *de terre à la paysanne.*	— nach Bauern-[7]Art.	Hash-cream potatoes.
— *de terre à la pèlerine (pelerine).*	— mit Zwiebeln und Milch.[8]	Potatoes with milk and onions.
— *de terre à la périgo(u)rdine (périgord).*	— mit gekochten Trüffeln.[9]	— with sliced truffles.
— *de terre au persil.*[10]	— mit Petersilie.	— with parsley.
— *de terre à la persillade.*	— mit zerlassener Butter, Petersilie u. Zitronensaft.	— with melted butter, parsley and lemon juice.
— *de terre à la poêle.*	Bratkartoffeln.	Fried potatoes.
— *de terre aux poires.*	Kartoffeln mit Birnen.[11]	Potatoes with pears.
— *de terre en polenta (polente).*	Polenta von Kartoffeln.[12]	Polenta of potatoes.
— *de terre à la polonaise.*	Kartoffeln mit Semmel-Butter übergossen.	Potatoes with butter sauce and bread-crumbs.
— *de terre aux pommes.*	— mit Äpfeln.[13]	— with apples.
— *de terre à la Pont-neuf.*	Gebackene Kartoffel-Bänder.[14]	Fried thin slices of potatoes.
— *de terre à la portugaise.*	Kartoffeln in Paradiesapfel-Sose.	Potatoes in tomato sauce.
— *de terre à la poulette.*	— in weißer Sose.	— in a white sauce.
— *de terre à la princesse.*	Prinzeß-, Prinzessin-Kartoffeln.[15]	Princess-potatoes.
— *de terre à la provençale.*	Kartoffeln, provençalisch[16].	Potatoes fried in oil.
— *de terre à la Pückler.*	— nach Pückler[17].	— in a sour brown sauce.

[1]) a) Gehackte Zwiebeln in Butter geschwitzt, Mehl. Zitronensaft und Fleischbrühe zugefügt; die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln in dieser Sose geschwenkt. b) Kleine Kartoffeln geschält, mit Zwiebel-Scheiben in einen Topf geschichtet, mit Butter, Wasser und etwas Essig langsam weich gekocht. c) Ein Schweizer Gericht, »geschmälzte Kartoffel-Schnitze«, auch »ausgezogene Kartoffeln« genannt: Die Kartoffeln roh in dicke Scheiben geschnitten, in Salzwasser gekocht, mit dem Schaumlöffel angerichtet, mit gerösteten Zwiebeln oder Semmel-Bröseln bestreut. Man kann auch feingeschnittenen Schnittlauch oder Zwiebel-Ringe darüber streuen.

[2]) Kleine geschälte Kartoffeln werden mit Zwiebel-Ringen zusammen gedämpft.

[3]) Gekochtes Pökelfleisch grob gewiegt; geschälte Kartoffeln ohne Salz gekocht, zerstampft mit viel gedämpften Zwiebeln und mit so viel Pökel-Brühe vermischt, daß man ein schönes Mus erhält, unter welches man das gewiegte Fleisch mischt.

[4]) Die rohen Kartoffeln werden in dünne Streifen *(en julienne)* geschnitten und in heißem Fett gebacken.

[5]) Die Kartoffeln werden in der Schale gekocht, in dicke Scheiben geschnitten, in Ei und Semmel gewälzt (paniert) und gebacken.

[6]) a) Zwiebel wird würfelig geschnitten und in Butter geschwitzt, die Kartoffeln werden darauf gegeben, mit Salz, Pfeffer, Wasser und einem Kräuter-Sträußchen *(bouquet)* gekocht. b) Ausgestochene Kartoffeln werden in Fett gebacken.

[7]) In Milch gekocht, zerdrückt und mit einem Stück Butter vermischt. Vergl. *pommes de terre à la villageoise*, S. 1054.

[8]) Zwiebel wird in Scheiben geschnitten, in Butter geschwitzt, mit Scheiben von gekochten Kartoffeln geschwenkt und mit etwas Milch, Salz, Pfeffer und Zucker einige Minuten gedämpft.

[9]) Man schneidet rohe Kartoffeln und gekochte Trüffeln in gleichgroße runde Scheiben, röstet die Kartoffeln in Öl, schwenkt sie mit den Trüffeln in Butter, gibt etwas Fleischsaft *(jus)* und Knoblauch daran und richtet sie an.

[10]) Hin und wieder liest man auch *pommes de terre persillées; persillé* und *persillée* ist aber besser nur bei Käse anzuwenden: *fromage persillé* im Innern grün gesprenkelter Käse.

[11]) Halbgekochte Kartoffeln und ziemlich weiche Birnen werden zusammen mit Butter und Wasser gekocht und etwas zerstampft.

[12]) 375 g gekochte, geriebene Kartoffeln, 125 g Butter, 5 Eigelbe und der Eierschnee werden verrührt. Die Hälfte der Masse gibt man in eine Form, streut gehackten Schinken darauf, gibt die übrige Masse darüber und bäckt sie im Wasserbad *(au bain-marie)*. Beim Anrichten bestreut man das Gericht mit geriebenem Käse und gibt braune Butter dazu.

[13]) Halbweiche Kartoffeln werden zusammen mit »geviertelten« Äpfeln zu einem dicken Mus gekocht.

[14]) Rohe Kartoffeln werden in dünne, einen Centimeter breite Bänder geschnitten und in Fett ausgebacken.

[15]) a) Bratkartoffeln mit Hering. b) Kugeln von Kartoffelmus in Fett gebacken.

[16]) In dünne viereckige Scheiben geschnitten, in Öl gebraten, abgegossen, mit einem Stück Mehlbutter *(beurre manié)* und mit gehackter Petersilie geschwenkt (sautiert).

[17]) Man bereitet eine braune, sauere Sose mit etwas Knoblauch und gehackter Petersilie, zieht sie mit einigen Eigelben ab und schwenkt (sautiert) die Kartoffeln darin.

Pommes de terre en pyramide.	Gebackene Pyramide von Kartoffelmus.	Baked pyramid of mashed potatoes.
— de terre à la reine Margot.	— Klößchen von Kartoffeln u. Fleisch.[1]	Fried balls of mashed potatoes and hashed meat.
— de terre à la Reitz.	In Fett gebackene Kartoffel-Streifen.	French fried potatoes.
— de terre rissolées.	Ausgestochene Kartoffeln knusperig gebraten.	Potatoes cut in rounds, browned.
— de terre en robe de chambre.[2]	Kartoffeln in der Schale, Pellkartoffeln.	— in their jackets.
— de terre à la Robert.	— mit brauner Zwiebel-Sose.	— w. brown onion sauce.
— de terre rôties.	Gebratene Kartoffeln.	Roasted potatoes.
— de terre rôties aux oignons.	Kartoffeln mit Zwiebeln gebraten.[3]	Potatoes roasted with onions.
— de terre à la rouennaise.	Kartoffel-Klößchen in Schlagteig getaucht u. gebacken.	Potato-balls dipped in batter and fried.
— de terre à la russe.	Kartoffeln mit saurem Rahm.[4]	Potatoes with sour cream.
— de terre à la san-rémoise.	San-Remo-Kartoffeln.	San-Remo potatoes.
— de terre à la Saratoga.	Dünne, in Butter kraus gebratene Kartoffel-Scheiben.[5]	Saratoga chips.
— de terre à la sauce blanche.	Kartoffeln in weißer Sose.	Potatoes in white sauce.
— de terre, sauce à la moutarde.	— in Senfsose.	— with mustard sauce.
— de terre à la sauce aux oignons.	— in Zwiebel-Sose.	— in onion sauce.
— de terre à la sauce verte.	— in grüner Sose.	— in green sauce.
— de terre à la sauce au vin.	— in Weinsose.	— in wine sauce.
— de terre aux saucisses.	— mit Bratwurst.[6]	— with sausages.
— de terre sautées.	Schmor-, Bratkartoffeln.[7]	Fried or tossed potatoes.
— de terre sautées crues.	Rohe Kartoffel-Scheiben in Butter geschmort.	Raw potato-slices fried in butter.
— de terre sautées à la hambourgeoise.	Schmorkartoffeln mit Eiern.[8]	Fried potatoes with eggs.
— de terre sautées à la lyonnaise.	— mit dünnen Zwiebel-Scheiben.[9]	Cold boiled potatoes fried with minced onion in butter.
— de terre à la savoyarde (savoisienne).	Kartoffeln mit geriebenem Käse, Ei und Milch.[10]	Potatoes with grated cheese, egg and milk.
— de terre à la saxonne.	— auf sächsische Art.	— in the Saxon style.
— de terre à la Semilasso.	— nach Semilasso[11].	— with chives, parsley and yolks.
— de terre à la serpentine.[12]	Gebratene Schlangen-Kartoffeln.[13]	Fried spiral cords of potatoes.

[1]) Vergl. Seite 227, Fußbemerkung 4. Unter gehacktes Fleisch mischt man reichlich zerdrückte Kartoffeln und Ei, formt davon Klößchen, taucht sie in Eiweiß und bäckt sie ab.

[2]) Vergl. *pommes de terre en chemise.*

[3]) Kartoffeln gekocht, geschält, in eine Kasserolle mit Butter gethan, in Scheiben geschnittene Zwiebeln darüber, langsam gebraten.

[4]) Gekocht, geschnitten, gebraten, mit Hering und Schinken geschwenkt, mit sauerem Rahm und Eigelb übergossen und gebacken.

[5]) Rohe Kartoffeln werden mit einer Maschine in ganz dünne Scheibchen geschnitten, gewaschen und in Wasser getaucht, in recht viel heißer Butter kraus gebacken; feines Salz darüber gestreut.

[6]) Bratwurst wird mit feingeschnittener Zwiebel in Butter gebraten und in Scheiben geschnitten; in der Butter wird etwas Mehl geschwitzt, Fleischbrühe und Bratensaft *(jus)*, sowie Kartoffel-Stückchen hinein gegeben, durchgekocht. Die Kartoffeln werden mit der Bratwurst abwechselnd in eine Form gefüllt und gebacken.

[7]) Auch geprägelte, gebrägelte, gebregelte Kartoffeln.

[8]) Die Kartoffeln werden in Butter geschmort, mit geschlagenen Eiern übergossen und noch einige Minuten geschwenkt.

[9]) Scheiben von gekochten kalten Kartoffeln werden mit dünnen Zwiebel-Scheiben in Butter geschwenkt (sautiert); Salz, gestoßener Pfeffer und fein gehackte Petersilie hinzu.

[10]) Roh in Scheiben geschnitten, mit geriebenem Käse, geschlagenem Ei und gekochter Milch vermischt, in eine mit Knoblauch ausgeriebene Schüssel gegeben, mit Käse bestreut und 40 bis 45 Minuten gebacken.

[11]) In reichlich Butter mit gehackter Petersilie und Schnittlauch schmort man die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln und gibt zuletzt einige Eigelbe darunter, die man mit Weinessig zerquirlt hat.

[12]) Vergl. *pommes de terre frisées, pommes de terre en boucle, pommes de terre en collerette.*

[13]) Mit einem Werkzeug, das mit einem Korkzieher Ähnlichkeit hat, bohrt man die Kartoffeln aus, welche wie gewöhnlich gebraten und als Umlage zu Fisch- oder Eingangs-Gerichten *(entrées)* dienen.

Pommes de terre à la souabe (souabienne).	Schwäbische Kartoffel-Schnitze.[1])	Quartered potatoes with fried onions.
— de terre à la Soubise.	Kartoffeln mit weißem Zwiebelmus überkrustet.	Potatoes with white purée of onions, browned.
— de terre soufflées.	Aufgelaufene Kartoffel-Scheiben.[2])	Fried long slices of potatoes.
— de terre soufflées en robe de chambre.	— Kartoffeln in der Schale.[3])	Stuffed potatoes baked in their skins.
— de terre à la spahi.	Kartoffeln nach Spahis-[4]) Art.	Fried potatoes in the spahi (spahee) style.
— de terre à la strasbourgeoise.	Straßburger (Herings-)Kartoffeln.[5])	Potatoes baked with herring, ham and cream.
— de terre au sucre pour garniture.	Kartoffeln mit Zucker als Umlage.[6])	— with sugar for garnish(ing).
— de terre à la suédoise.	— auf schwedische[7]) Art.	— with supreme sauce.
— de terre à la suisse.	— in Scheiben nach Schweizer[8]) Art.	— with herbs and bacon.
— de terre en surprise.	— mit geröstetem Speck gefüllt.[9])	Baked potatoes filled with broiled bacon.
— de terre à la Suzette (Suzon, Suson).	Gebackene Kartoffeln mit Zunge, Huhnfleisch, Trüffeln und Pilzen gefüllt.[10])	Oval-shaped potatoes filled with tongue, chicken-meat, truffles, mushrooms.
— de terre à la (en) tabatière.	— Kartoffeln mit Kartoffelmus und Eigelb gefüllt.[11])	Baked potatoes filled with mashed potatoes and egg-yolks.
— de terre au torchon.	Kartoffeln in Dampf gekocht.	Steamed potatoes.
— de terre tournées.	Ausgestochene Kartoffeln.	Potatoes cut into various [shapes.
— de terre aux truffes.	Kartoffeln mit Trüffeln.[12])	— with truffles.
— de terre à la turque.	— auf türkische[13]) Art.	— with Turkish rice.
— de terre à la tyrolienne.	— mit Rahm, Fleischbrühe und Butter gedämpft, mit Käse bestreut.	— stewed with cream, broth, butter, sprinkled with cheese.
— de terre à la d'Uxelles.	Kartoffel-Scheiben gekocht, m. Uxelles-Sose krustiert, gebacken.[14])	Boiled potatoes sliced, coated with Uxelles sauce, breaded, baked.
— de terre à la Vauban.	— -Würfel in geklärter Butter gebraten.	Potatoes cut into dice-shape, fried in melted butter.
— de terre à la vaudoise.	Kartoffeln mit Käse in einer Form gebacken.	Mould of potatoes and cheese, baked.

[1]) Die Kartoffeln werden geschält, in Viertel geschnitten, mit Fleischbrühe und Butter gekocht und mit gerösteten Zwiebeln überschüttet.

[2]) Holländische Kartoffeln der Länge nach in Scheiben geschnitten, in Fett dreiviertels gar gebacken; das Fett erhitzt, bis es raucht; die Kartoffeln darin trocken gebacken.

[3]) Die Kartoffeln in der Schale gebacken, dann sorgfältig ausgehöhlt, mit Butter, Parmesan-Käse, Rahm, Eiern, Salz vermischt, in die Schalen gefüllt; die Kartoffeln in eine Pfanne gegeben und gebräunt.

[4]) Früher Teil der türkischen Reiterei; jetzt algerische Reiterei in französischen Diensten. — Die Kartoffeln werden gekocht, in dünne Scheiben geschnitten, mit Zwiebeln gebraten, mit Fleischbrühe, Eigelb und Senf geschwenkt (sautiert); Zitronensaft und Petersilie.

[5]) Mit Schinken, Hering und Rahm gebacken.

[6]) Man kocht und schält kleine Kartoffeln, läßt Zucker in Butter braun werden, gibt die Kartoffeln kurze Zeit hinein.

[7]) Gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln schwenkt man mit Zwiebeln in weißer Kraftsose *(sauce suprême)*.

[8]) Wurzelwerk und Speck werden würfelig geschnitten, gedünstet, die in Scheiben geschnittenen Kartoffeln darauf gelegt, mit Fleischbrühe aufgefüllt, etwas Essig und Pfeffer hinzugefügt, alles langsam weich gekocht.

[9]) Große Kartoffeln in der Schale gebacken, bis dreiviertels gar; das eine Ende der Kartoffeln abgeschnitten, das Innere mit einer Gabel ausgehöhlt, mit geröstetem, gewürztem und zusammengerolltem Speck gefüllt, mit dem abgeschnittenen Ende geschlossen, noch fünf Minuten gebacken.

[10]) Rohe Kartoffeln werden eiförmig zugeschnitten, im Ofen gebacken, ausgehöhlt und mit Kartoffelmus, Zunge, Huhnfleisch, Trüffeln und Tafel-Pilzen gefüllt.

[11]) Ungeschält im Ofen gebacken, ausgehöhlt, überglänzt, mit Kartoffelmus und Eigelben gefüllt, im Ofen gebacken, bis die Deckel sich heben.

[12]) Kartoffeln werden in Öl und Butter braun gebraten, Trüffel-Scheiben darunter gemischt, das Fett gut abtropfen gelassen, mit einem Stück Kräuter-Butter und dann mit einem Löffelvoll Fleischsaft *(jus)* geschwenkt.

[13]) Die Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, in Öl gebraten und im Kranz um Reis angerichtet, welcher auf türkische Art zubereitet wurde und mit Kari-Sose übergossen wird.

[14]) Gekochte Kartoffeln werden in dicke Scheiben geschnitten, durch eine dicke *Uxelles*-Sose gezogen, wenn kalt, in Ei und Semmel getaucht (paniert) und gebacken.

Pommes de terre à la végétarienne.	Kartoffeln mit Zwiebeln, Petersilie und brauner Butter.[1])	Potatoes with onions, parsley and black butter.
— de terre en vermicelle.	— wie Faden-Nudeln.[2])	— in the shape of vermicelli.
— de terre en vermicelle, au gratin.	— wie Faden-Nudeln, überkrustet.[3])	— in the shape of vermicelli, browned.
— de terre vertes.	— mit Petersilie (und Spinat).[4])	— with parsley (and spinach).
— de terre à la Victoria.	— in Schiffchenform mit Haushofmeister-Butter.[5])	— boat-shaped, with *maître d'hôtel* butter.
— de terre à la viennoise.	Gekochte Kartoffeln in Scheiben geschnitten, mit Kümmel-Körnern in Butter heiß gemacht.	Boiled potatoes in slices, made hot in butter with caraway-seeds.
— de terre à la villageoise.	— Kartoffel-Stückchen mit Butter u. Rahm geschwenkt.	Hash-cream potatoes.
— de terre à la voisine.	Kartoffeln mit geriebenem Käse in einer (silbernen) Kasserolle.[6])	Sliced potatoes with grated cheese in a silver-pan.
— de terre à la westphalienne.	Gebackene Häufchen v. geriebenen Kartoffeln mit Ei.[7])	Potatoes grated with egg, fried in small heaps.
— de terre à la Wörlitz.	Kleine gebackene Kuchen von Kartoffelmus mit Käse und Krebsbutter.[8])	Small cakes of mashed potatoes with cheese and crayfish-butter.
Biscottes de pommes de terre au fromage.	Kartoffel-Zwiebäcke mit Käse.[9])	Long potato-biscuits with cheese.
Blini(s) de pommes de terre.	Russische Kartoffel-Plinsen.[10])	Blini of potatoes.
— de pommes de terre à la levure.	— Hefen-Plinsen von Kartoffeln.[11])	— of potatoes with yeast.
Bordure de pommes de terre.	Rand von Kartoffelmus.[12])	Border of mashed potatoes.
— gratinée de pommes de terre.	— von Kartoffelmus gebacken.[13])	— of mashed potatoes browned.
— modelée de pommes de terre.	— von Kartoffelmus aus freier Hand geformt.[14])	— of mashed potatoes modeled.
Boulettes de pommes de terre.[15])	Kartoffel-Klößchen.	Potato-balls.
Brioches de pommes de terre.	Art Kartoffel-Törtchen.[16])	— -buns.

[1]) Die in Stücke geschnittenen Kartoffeln werden mit Zwiebeln gekocht, mit brauner Butter und gehackter Petersilie übergossen.

[2]) Mehlige, frischgekochte Kartoffeln streicht man durch ein grobes Sieb auf die Platte, auf welcher man sie sogleich zu Tisch gibt.

[3]) Recht heiße, mehlige Kartoffeln werden durch ein grobes Sieb auf die Schüssel gestrichen, worauf man sie im Ofen unter öfterem Umdrehen Farbe nehmen läßt.

[4]) a) Die Kartoffeln werden in Fleischbrühe mit gehackter Petersilie gekocht. b) Die Kartoffeln werden halbweich gekocht; von Butter, Mehl und Fleischbrühe bereitet man mit recht viel feingehackter Petersilie, Spinat und Zwiebel-Röhrchen eine dünne, grüne Sose, in welcher man die Kartoffeln vollends weich kocht.

[5]) Die Kartoffeln werden schiffchenartig zugestutzt, ein Deckel eingeschnitten, gebacken, der Deckel entfernt, ein Stückchen Haushofmeister-Butter an seine Stelle gelegt.

[6]) Die Kartoffeln werden roh in Scheiben geschnitten, mit viel geriebenem Käse schichtweise in eine Silber-Kasserolle gefüllt und langsam im Ofen gebacken.

[7]) Die Kartoffeln roh gerieben und mit einem Ei verrührt; in einer Pfanne Butter erhitzt, von der Masse kleine Häufchen hinein gegeben und diese auf beiden Seiten gebacken.

[8]) Wörlitz, Stadt in Anhalt, Kreis Dessau; Schloß mit berühmtem Park. — Man sticht von einem Kartoffelmus kleine Kuchen *(petits gâteaux)* aus, überkrustet sie mit geriebenem Käse und reichlich Krebsbutter.

[9]) Man bereitet ein Kartoffelmus mit Parmesan- und Schweizer Käse, rollt davon kleine Zwieback-Formen, bestreut sie mit geriebenem Käse und Cayenne-Pfeffer und bäckt sie.

[10]) a) 20 mehlige Kartoffeln werden durch ein Sieb gestrichen, mit 250 g warmer Butter, 200 g Weizenmehl, 20 Eigelben, einem halben Glas sauerem Rahm und dem Schnee von 20 Eiern vermischt. b) Ein Kartoffelmus mit Butter, etwas Weizenmehl, Eigelben, Rahm und Eierschnee vermischt, davon in besonderen, kleinen Formen die Plinsen gebacken, die man mit Kaviar und sauerem Rahm zu Tisch gibt.

[11]) Man bereitet zwei Plinsen-Massen, die eine von 500 g Buchweizenmehl, 40 g Hefe, 250 g Weizenmehl, 3 Eigelben, 2 dl sauerem Rahm und dem Schnee der Eier, die andere von 10 mehligen, geriebenen Kartoffeln, 125 g Butter, 100 g Weizenmehl, 10 Eigelben, 1 dl Rahm und dem Schnee der 10 Eier. Beide Massen mischt man unter einander, läßt sie ein wenig aufgehen und bäckt davon Plinsen.

[12]) Man drückt ein Kartoffelmus in eine mit Butter ausgestrichene Randform und stürzt diese auf die Schüssel.

[13]) Die Form wird mit Butter ausgestrichen, mit Semmel-Bröseln ausgestreut und, wenn das Mus eingefüllt ist, einige Minuten im Ofen gebacken.

[14]) Man formt den Rand auf der Schüssel, verziert ihn mit Hilfe einer zugestutzten Möhre, überstreicht ihn mit Ei und bäckt ihn im Ofen.

[15]) Siehe *quenelles de pommes de terre.*

[16]) Auch Propheten-, Apostel-Kuchen. Von einem fetten Kartoffelmus formt man Klößchen und zwar größere und kleinere, streicht kleine, hohe Torten-Formen mit Butter aus, gibt ein größeres Klößchen hinein und darauf ein kleines und bäckt sie im Ofen braun.

Chartreuse de pommes de terre.	Kartoffel-Salat in einer Form.[1]	Mould of potato-salad in aspic.
Côtelettes de pommes de terre.	— -Koteletten.	Potato-chops, -cutlets.
Crêpes de pommes de terre.	— -Puffer.[2]	Small potato-pancakes.
— de pommes de terre au fromage.	— -Puffer mit Käse.	— potato-pancakes with cheese.
— de pommes de terre à la magdebourgeoise.	— -Puffer auf Magdeburger[3] Art.	— potato-pancakes, Magdeburg style.
Croquettes de pommes de terre.	— -Krusteln, -Schenkelein[4].	Potato-croquettes.
— de pommes de terre aux épinards.	— -Krusteln mit Spinat gefüllt.	— -croquettes stuffed with spinach.
— de pommes de terre farcies.	— -Krusteln gefüllt[5].	— -croquettes stuffed.
— de pommes de terre aux fines herbes.	— -Krusteln mit Schalotten und Tafel-Pilzen.	— -croquettes w. shallots and mushrooms.
— de pommes de terre à la d'Orléans.	— -Krusteln mit Schinken, Zunge und Trüffeln.[6]	— -croquettes with ham, tongue and truffles.
— de pommes de terre à la régence.[7]	— -Krusteln mit Hummer-Füllsel gefüllt.[8]	— -croquettes stuffed wr patty mixture of lobs te
— de pommes de terre à la rouennaise.	— -Krusteln in Oliven-form.[9]	— -croquettes olive-shaped.
Croustade de pommes de terre.	— -Kruste.[10]	Croustade of potatoes.
— de pommes de terre au ragoût.	— -Kruste mit einem Ragout.[11]	— of potatoes with ragout.
Croutons de pommes de terre pour potage.	— -Krusten zur Suppe.[12]	Potato-crusts for soup.
Diablotins de pommes de terre aux fines herbes.[13]	Gepfefferte Kartoffel-Klößchen mit feinen Kräutern.[14]	Devilled potato-balls with fine herbs.
Gâteau de pommes de terre.	Kartoffel-Kuchen.[15]	Potato-cake.
— de pommes de terre au fromage.	— -Kuchen mit Käse.	— -cake with cheese.
— de pommes de terre au hareng.	— -Kuchen mit Hering.[16]	— -cake with herring.
— de pommes de terre au poisson.	— -Kuchen mit Fisch.[17]	— -cake with fish.
Gimblettes de pommes de terre.	Gebackene Kartoffelmus-Ringe, -Kringel, -Krengel.	Baked cracknels (cracklings) of potatoes.
Hachis de pommes de terre à la crème.	Feingeschnittene Kartoffeln mit Rahm und Brotkrumen gebacken.[18]	Hash cream potatoes (or baked potatoes with cream).

[1] Kartoffeln werden gekocht, geschält, geschnitten und davon eine Anzahl Scheiben ausgestochen. Ebenso viele Trüffel-Scheiben bereitet man, legt mit diesen und den Kartoffeln unter Zuhilfenahme von Gallerte *(aspic)* eine Form aus, füllt einen Kartoffel-Salat mit Schoten-Kernen, grünen Bohnen, Trüffeln, Kapern und Sardellen hinein und stürzt die Form.

[2] Die Kartoffeln werden roh gerieben, mit Eiern und Rahm (Sahne) vermischt; von dieser Masse bäckt man kleine Pfannkuchen recht knustig und braun.

[3] Rohe Kartoffeln zerreibt man und läßt sie so lange stehen, bis sich ein schwarzes Wasser bildet, welches man abgießt und durch Milch ersetzt. Dazu fügt man ein ganzes Ei und eine geriebene Zwiebel, sowie etwas Nelken-Pfeffer und bäckt davon die Puffer in Schweinefett, Butter oder zerlassenem Speck.

[4] In der Schweiz so genannt.

[5] Die Kartoffel-Krusteln werden mit Wildmus oder Ragout gefüllt.

[6] Unter die gewöhnliche Kartoffel-Masse mischt man gehackten Schinken, Zunge, Trüffeln und Petersilie und bereitet sodann die Krusteln.

[7] *(Petites) croustades de pommes de terre à la régence* ist dasselbe.

[8] Ein Ende der Krusteln abgeschnitten, Teil derselben ausgehöhlt, mit einem Pasteten-Füllsel von Hummer gefüllt, das abgeschnittene Ende wieder angesetzt; die Krusteln wer den aufrecht stehend angerichtet.

[9] Man gibt ihnen die Form von Oliven und bäckt sie unkrustiert (unpaniert) in heißer Butter.

[10] Man bereitet die Kruste aus Kartoffelmus, füllt sie mit einem Schweinefleisch-Füllsel und gibt eine spanische Sose dazu.

[11] Man füllt die Form mit der Kartoffel-Masse, bäckt sie 1½ Stunde, höhlt sie aus und gibt ein beliebiges Ragout hinein.

[12] Wie von Weißbrot schneidet man auch von rohen Kartoffeln halbrunde oder eckige Schnittchen, nicht zu dick, wälzt diese in Mehl und bäckt sie in Butter.

[13] *(Petites) quenelles de pommes de terre à la diable* ist dasselbe.

[14] Unter ein Kartoffelmus gibt man feine Kräuter und Cayenne-Pfeffer, formt kleine Klößchen davon, krustiert (paniert) und bäckt sie.

[15] Man bereitet ein Kartoffelmus mit Eigelb, zieht etwas festgeschlagenes Eiweiß darunter und bäckt das Mus in einer Schüssel oder Form im Ofen.

[16] Ein Kartoffelmus wird mit Eigelben und feingeschnittenen Heringen vermischt, in einer Form gebacken und gestürzt.

[17] Man schichtet die Kartoffel-Scheiben und Fischstückchen in eine Form, gibt geriebene Semmel und Butter darüber und bäckt das Ganze.

[18] Drei gekochte, noch warme Kartoffeln in gleiche Stücke geschnitten, zwei Tassenvoll kochender Rahm hinzugegossen, das nötige Salz daran, in ein kleines Backblech gefüllt, eine Lage Brotkrumen oder geriebener Käse, zuletzt ein Stück Butter obenauf, schön braun gebacken.

Jetons de pommes de terre.	Kartoffel-Scheibchen gebacken.[1])	Small round slices of potatoes fried.
Kedgeree de pommes de terre.	Indisches Kartoffel-Gericht.[2])	Kedgeree of potatoes.
Kromeskis de pommes de terre.	Krustgebackenes von Kartoffeln.[3])	Kromeskies of potatoes.
Médaillons de pommes de terre.	Ausgestochene Scheiben v. gebackenem Kartoffelmus.[4])	Baked purée of potatoes cut in round slices.
Nouilles de pommes de terre.	Kartoffel-Nudeln[5]).	Noodles of potatoes.
Pain de pommes de terre.	Kartoffeln mit Zwiebeln und Speck in einer Form.[6])	Potatoes with onions and bacon in a mould.
Petites croustades de pommes de terre.	Kleine Kartoffel-Krusten.	Small croustades of potatoes.
— *croustades de pommes de terre à la Montgelas.*	— Kartoffel-Krusten mit Montgelas-Ragout.[7])	— croustades of potatoes w. Montgelas garnishing.
Petits pains de pommes de terre.	Kartoffelmus in kleinen Formen gebacken.	— moulds of mashed potatoes, baked.
Pouding de pommes de terre.	Kartoffel-Pudding.[8])	Potato-pudding.
Purée à la Parmentier[9]).	Kartoffelmus.	Purée of potatoes.
— *de pommes de terre.*	—, Kartoffelstock[10]).	— of potatoes.
— *de pommes de terre à l'anglaise.*	— auf englische[11]) Art.	— of potatoes with cream, browned.
— *de pommes de terre à la bourgeoise.*	— auf bürgerliche[12]) Art.	— of potatoes with butter and milk.
— *de pommes de terre à la crème.*	— mit Rahm.	Cream-purée of potatoes.
— *de pommes de terre crues.*	— von rohen Kartoffeln.	Purée of raw potatoes.
— *de pommes de terre aux épinards.*	— mit Spinat, überkrustet.	— of potatoes with spinach, breaded.
— *de pommes de terre au gratin ou gratinée.*	— mit Butter beträufelt, mit dem glühenden Eisen gebräunt.	— of potatoes sprinkled w. butter and browned.
— *de pommes de terre aux haricots blancs.*	— mit weißen Bohnen.[13])	— of potatoes with mashed white beans.
— *de pommes de terre à la Jackson.*	— nach Jackson.[14])	— of potatoes, Jackson style.
— *de pommes de terre à la mantaise.*[15])	— mit weißer Sose und Semmel-Bröseln.	— of potatoes with white sauce and fried bread-crumbs.
— *de pommes de terre à la Marie.*[16])	— mit Rahm und Butter.	— of potatoes with cream and butter.

[1]) Rohe Kartoffeln werden in Form von kleinen Geldstücken zugeschnitten, in Mehl gewendet und in Öl gebraten.

[2]) Gekochte, in Scheiben geschnittene Kartoffeln, gekochte Fischstücke, Reis und harte, in Scheiben geschnittene Eier werden vermischt, mit weißer Rahmsose geschwenkt und überkrustet.

[3]) Kartoffeln und Tafel-Pilze werden in Würfel geschnitten, Schinken wird gehackt, alles zusammen mit dicker Sose gebunden, in kleine Pfannkuchen gefüllt, diese in Backteig getaucht und ausgebacken.

[4]) Man bereitet ein Kartoffelmus mit Eigelben, sticht davon thalergroße Scheiben aus, krustiert (paniert) sie in Ei und Semmel und bäckt sie in Butter.

[5]) Ein Tellervoll gekochte, geriebene Kartoffeln, 4 Eier, 4 Löffelvoll Rahm, 4 Löffelvoll zerlassene Butter werden mit Mehl so lange verarbeitet, bis der Teig sich ziehen läßt und beim Durchschneiden keine Löcher mehr zeigt. Hiervon sticht man kleine, eirunde Stückchen ab, kocht sie in Salzwasser zehn Minuten und bratet sie in Butter gelb.

[6]) Ein süddeutsches Gericht: Die rohen Kartoffeln werden geschält und auf dem Gurken-Hobel geschnitten. Eine Form wird dick mit Butter ausgestrichen, eine Schicht Kartoffeln, dann gehackte Zwiebeln und sauerer Rahm, dann wieder Kartoffeln hinein gethan, so die Form gefüllt. Obenauf legt man etwas Speck und macht die Speise zwischen glühenden Kohlen gar.

[7]) Man bereitet ein Kartoffelmus mit Eigelb, läßt es erkalten, formt Klößchen davon, krustiert (paniert) diese, sticht mit einem runden Ausstecher hinein, bäckt sie, höhlt sie aus, füllt sie mit einem kleinen Ragout *(salpicon)* und gibt sie zu Tisch.

[8]) Rohe, geschälte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten. Eine Form wird schichtweise mit Schnitten von rohem Kalb-, Rind- oder Hammelfleisch und mit den Kartoffeln gefüllt. Darüber gießt man etwas saueren Rahm, bindet die Form fest zu, bäckt sie zwei Stunden im Ofen und gibt den Pudding gestürzt zu Tisch. — *Pouding de pommes de terre au caramel, à l'anglaise* u. a. sind unter der Abteilung »*Entremets sucrés*« zu suchen.

[9]) Vergl. Seite 188, Fußbemerkung 5.

[10]) In Süddeutschland und der Schweiz.

[11]) Das Mus wird mehrere Male mit Rahm (Sahne) verdünnt und wieder eingekocht, schließlich in Pyramidenform angerichtet und im Ofen gebräunt.

[12]) Durchgestrichene Salzkartoffeln mit Butter und Milch aufgerührt.

[13]) Die weißen Bohnen werden zu Mus gekocht und mit dem der Kartoffeln vermischt.

[14]) Wie *pommes de terre à la Jackson* (s. d.).

[15]) Dasselbe wie *pommes de terre à la mantaise* (s. d., S. 1049).

[16]) Vergl. auch *pommes de terre à la Marie.*

Purée de pommes de terre aux oeufs pochés.	Kartoffelmus mit verlorenen Eiern.	Purée of potatoes with poached eggs.
— de pommes de terre aux saucisses.	— mit Würstchen[1]).	— of potatoes with sausages.
Quenelles de pommes de terre.	Kartoffel-Klöße.	Potato-balls, -dumplings.
— de pommes de terre à l'anglaise.	Englische[2]) Kartoffel-Klöße.	English potato-balls, -dumplings.
— de pommes de terre à la bourgeoise.	Kartoffel-Klöße, bürgerlich.	Potato-balls in the family style.
— de pommes de terre crues.	Thüringer, voigtländische, Henneberger Klöße.[3])	Balls of raw potatoes.
— de pommes de terre crues et bouillies.	Klöße aus rohen und gekochten Kartoffeln.[4])	— of raw and boiled potatoes.
— de pommes de terre à la duchesse.	Kartoffel-Klöße nach Herzogin-[5])Art.	Potato-balls in the duchess style.
— de pommes de terre frites.	Gebackene Kartoffel-Klöße.	Fried potato-balls.
— de pommes de terre au fromage.	Kartoffel-Klöße mit Käse.[6])	Potato-balls with cheese.
— de pommes de terre à la levure.	— -Hefenklöße[7]).	— -balls with yeast.
— de pommes de terre à la mie de pain.	— -Klöße m. gerösteten Semmel-Bröseln überstreut.	— -balls sprinkled with fried bread-crusts.
— de pommes de terre à la rouennaise.[8])	— -Klöße in Schlagteig getaucht, gebacken.	— -balls dipped in batter and fried.
— de pommes de terre, sauce aux tomates.	— -Klöße mit Paradies-apfel-Sose.	— -balls with tomato sauce.
— de pommes de terre à la suisse.	Schweizer Pfluten[9]).	Swiss potato-balls.
— de pommes de terre à la thuringienne.	Thüringer[10]) Kartoffel-Klöße.	Thuringian potato-balls.
Ramequins de pommes de terre.	Kartoffeln mit geriebenem Käse in einer Form.[11])	Mould of sliced potatoes and grated cheese, baked.
Rissoles de pommes de terre.	Kartoffel-Mundtäschchen.[12])	Little mouthfuls of potatoes.

---

[1]) Man gibt dazu sowohl Bratwürstchen als auch Blutwurst.

[2]) a) Rohe Kartoffeln werden gerieben und gewässert, dann fügt man die Hälfte ihres Gewichts an Mehl zu, würzt mit Pfeffer, Zwiebel, Petersilie, Meiran und Thymian, formt apfelgroße Klöße, kocht sie, bis sie schwimmen und gibt sie mit brauner Butter zu Tisch. b) Von 500 g Mehl, 20 g Hefe, 1/4 l Milch, 2 Eiern und Salz bereitet man einen Hefenteig, den man eine Stunde lang aufgehen läßt und von welchem man nachher eigroße Kugeln formt. Diese werden ein wenig glatt gedrückt, zehn bis zwölf Minuten in kochendes Wasser gethan und gar gemacht. Man gibt sie zu Fleisch oder mit Butter und Zitronensaft.

[3]) a) Von rohen Kartoffeln, die man auf dem Eisen reibt, auswässert und ganz trocken auspreßt. Die Abfall-Stückchen werden in Salzwasser gekocht, zerrührt, über die geriebenen Kartoffeln geschüttet, diese mit Semmel-Würfeln vermischt, davon Klöße geformt, die man in Salzwasser kocht. b) Man läßt 40 g Grieß in Milch ausquellen; 30 große rohe Kartoffeln werden geschält, gerieben, gewässert, ausgepreßt und mit dem heißen Grieß übergossen. Dazu fügt man Semmel-Würfel, formt große Klöße davon, kocht sie in Salzwasser.

[4]) Einen Tellervoll geriebene, ausgepreßte rohe und einen Tellervoll geriebene gekochte Kartoffeln verarbeitet man mit 2 Eiern, 2 dl Milch, 2 Löffelvoll Mehl und Semmel-Würfeln, formt davon Klöße und kocht sie in Salzwasser.

[5]) Dasselbe wie *pommes de terre à la duchesse.*

[6]) Kartoffeln werden im Ofen gebacken, fein gestoßen, mit Butter und Mehl vermischt, zu Rollen geformt; diese in Stücke geschnitten, eine Viertelstunde in kochendes Wasser gelegt, mit Käse bestreut, angerichtet und mit brauner Butter übergossen.

[7]) Geriebene Kartoffeln verarbeitet man mit Mehl, Butter, Eiern, Hefe und Milch, läßt den Teig aufgehen, sticht Klößchen ab, welche in heißem Fett gebacken werden.

[8]) Dasselbe wie *pommes de terre à la rouennaise.*

[9]) Ein Schweizer Gericht: Unter ein heißes Kartoffelmus arbeitet man ein wenig Mehl. Mit einem in geklärte Butter getauchten Löffel sticht man davon Klöße ab, richtet sie erhaben an und überschüttet sie mit gerösteter Zwiebel oder Semmel-Bröseln. Auch kann man gehackten Schnittlauch darüber streuen.

[10]) a) 130 g Butter werden mit einem ganzen Ei und drei Eigelben schaumig gerührt, dann drei Löffelvoll Mehl darunter gezogen. Etwas Semmel wird würfelig geschnitten und in Butter geröstet. Ebensoviel würfelig geschnittene Semmel befeuchtet man mit Milch, mischt alles nebst etwas gehacktem Schinken untereinander und formt davon Klöße, die man in Salzwasser kocht. b) Vergl. *quenelles de pommes de terre crues.*

[11]) Man schichtet Kartoffel-Scheiben mit geriebenem Käse in eine mit Butter ausgestrichene Form und bäckt sie.

[12]) a) Böhmische Küche: Gekochte, mehlige Kartoffeln werden gerieben, mit Milch, Mehl und Eiern zu einem Teig verarbeitet, welcher ausgetrieben, mit Butter beträufelt, mit geriebener Semmel bestreut und gerollt wird. Von dem Teig schneidet man Stücke ab, die man in Salzwasser kocht, mit heißer Butter bestreicht und zu gedünstetem Obst oder Fleisch gibt. b) 500 g geriebene Kartoffeln rührt man mit zwei Eiern, einem Eigelb und einem Löffelvoll Milch zu einem Teig, von welchem man Häufchen macht, die man fingerdick austreibt. Je zwei bestreicht man mit dickem, sauerem Rahm, legt sie zusammen, drückt die Ränder fest, um das Herausfließen der Sahne zu verhindern. Diese Mund-, Maultaschen bratet man in Butter auf einer Seite braun, dreht sie um, begießt sie mit Sahne (Rahm), worin man ein Ei verquirlt hat, bäckt sie, bis sich eine Kruste bildet.

Rocher de pommes de terre.	Felsen von gebackenem Kartoffelmus.[1])	Rock of baked purée of potatoes.
Soufflé de pommes de terre.	Auflauf von Kartoffelmus.[2])	Puff of mashed potatoes.
Tartelettes de pommes de terre.	Kartoffel-Törtchen[3]).	Small potato-tarts.
Timbale de pommes de terre.	— -Becherpastete.[4])	Thimble-mould of potatoes.
— de pommes de terre aux anchois.	— -Becherpastete mit Sardellen.	— -mould of potatoes with anchovies.
Pomme de terre d'Algérie.	Algier-Kartoffel.	Algerian potato.
Pomme de terre de Malte.	Malta-[5])Kartoffel.	Malta potato.
Ponceau[6]).	Feld-, Klatschmohn.	Corn-rose.
Potentille.	Gänsekraut[7]).	Silver-weed.
Potiron[8]).	Kürbis, Pfebe.	Pumpkin, pumpion.
Pourassou[9]).	Schnittlauch.	Chive(-garlic).
Pourpier.	Portulak[10]).	**Purslane, purslain.**
— *à l'anglaise.*	— auf englische Art.	— in the English style.
— *à l'espagnole.*	— mit spanischer Sose.	— with Spanish sauce.
— *à la française.*	— in Öl gedünstet und mit Käse überkrustet.[11])	— stewed in oil, sprinkled w. cheese and browned.
— *en friture.*	— gebacken.	— fried.
— *en friture à la milanaise.*	— in Zimt gerollt und in Schlagteig gebacken.[12])	— rolled in cinnamon, dipped in batter, fried.
— *à la hollandaise.*	— auf holländische[13]) Art.	— fried in butter.
— *au jus.*	— mit Bratensaft.	— with meat-gravy.
— *à la sauce blanche.*	— in weißer Sose.[14])	— in white sauce.
— *au velouté.*	— mit weißer Stammsose.	— with stock white sauce.
Pourpier de mer[15]).	Meermelde, Meerportulak[16]).	Sea-purslane (purslain).
Prédomme.	Art grüne Bohne.	Species of string bean.
Primeurs.	Erstes Gemüse im Frühjahr.	Spring vegetables.
Primevère, gigogne.	Schlüssel-Blume, Primel.[17])	Primrose, primula.[18])
Ptéride.	Saumfarn[10]).	Brake(-fern).
Puchero *à la prussienne.*	Preußische[20]) Gemüse-Schüssel.	Prussian dish of vegetables.
Purée à la Conti.	Linsenmus.	Purée of lentils.
Qua-mien.[21])	Salznudeln.	Salt-noodles.
Quanland.	Quanland[22]).	*Quanland.*

---

[1]) Von einem Kartoffelmus mit Eigelben richtet man zwei Drittel davon auf einer Schüssel an, gibt ein braunes Ragout in die Mitte, das übrige Mus darüber, richtet es recht erhaben an, bestreicht den »Felsen« mit Ei, bestreut ihn mit Käse und bäckt ihn braun.

[2]) Durchgestrichene Kartoffeln mit Butter, Eigelben und Rahm verrührt, mit Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit geschlagenem Eiweiß vermischt, in eine Auflauf-Pfanne gefüllt, im Ofen gebacken.

[3]) Kartoffeln gekocht, abgegossen, mit etwas Milch zerstoßen *(mashed)*, davon Häufchen angerichtet, diese mit Semmel-Butter übergossen.

[4]) Ein Kartoffelmus, mit Eigelb und würfelig geschnittenen Sardellen vermischt, wird in einer Pastetenform gebacken.

[5]) Britische Insel im Mittelmeer, zwischen Sizilien und Afrika.

[6]) *Papaver rhoeas* = *coquelicot.*

[7]) *Potentilla anserina,* deren Wurzeln in Irland und Schottland wie Pastinak zubereitet werden.

[8]) *Cucurbita pepo,* gemeiner Kürbis; vergl. *citrouille.* — *Potiron à verrues* Warzen-Kürbis *(long-neck squash).*

[9]) Provinziell = *civette.*

[10]) *Portulaca oleracea,* Kohlportulak, einjährige Pflanze mit fleischigen Blättern und kleinen, gelben oder gelblichweißen Blüten, in Mittel- und Südeuropa, Asien, Afrika und Amerika. Die jungen, saftigen Blätter werden zu Salat benutzt; ältere Blätter kocht man als Gemüse (wie Spinat).

[11]) Die Blätter werden gewällt (blanchiert), in Öl mit etwas Knoblauch und gehackter Petersilie gedünstet, etwas geweichtes Weißbrot und Fleischbrühe zugefügt, mit einigen Eigelben gebunden, angerichtet, mit Käse überstreut und überkrustet.

[12]) Siehe auch unter *Entremets sucrés.*

[13]) Die Blätter werden in Butter geschwitzt, mit Mehl und einigen Eigelben gebunden und mit gerösteten Weißbrot-Schnitten *(croûtons)* umlegt.

[14]) Der Portulak wird in Salzwasser gekocht.

[15]) Auch (seltener) *arroche halime, arroche en arbre,* besser *arroche de mer, maritime, pourpière.*

[16]) *Atriplex halimus,* ein Strauch mit länglichen, säuerlich-salzigen Blättern, die nebst den zarten Stengeln in England und Holland in eine Salzbeize gelegt und als Salat gegessen werden. Die jungen Sprosse werden in Portugal wie Spargel (s. *asperges,* S. 971) gegessen.

[17]) Hiervon etwa 80 Arten in Europa und Asien, wenige in Nordamerika, bilden den ersten Frühlingsschmuck der Wiesen. Man benutzt die Blätter hier und da als Gemüse.

[18]) Früher *primerole, primerolles.*

[19]) *Pteris esculenta,* ein Farnkraut, auf Neuholland weit verbreitet, dessen Wurzel-Stöcke gegessen werden.

[20]) Ein Krautkopf, sechs Möhren, acht Kartoffeln, drei Rüben und ein Pfund Schweinefleisch mit Salz, Pfeffer und ein wenig Brühe in einen Topf gethan, dieser fest mit Teig verschlossen, und zwei Stunden im Ofen gebacken.

[21]) Chinesisches Gemüse: Nudeln aus Weizenmehl und Salzwasser.

[22]) Von diesem Baume teilt uns Athanasius Kircher (einer der größten Gelehrten seiner Zeit, geb. 2. Mai 1601 zu Geisa, gest. 30. Okt. 1680 in Rom) in seinem »*China illustrata*« mit, daß er in der Provinz Quansi wächst und daß sein Stamm ein mehlreiches, nahrhaftes Mark enthält, welches die Chinesen auf die verschiedenste Weise zubereiten und auch zu Brot verarbeiten.

Quenelles[1]).	Klöße, Nocken.	**Dumplings**, balls.
Quenolle[2]).	Weiße Rübe.	Turnip.
Quiche (à la lorraine).	Art Butter-, Eier-Torte mit Rahm.[3])	Lorraine cream-tart.
— au riz.	Reiskuchen mit Käse.	Rice-cake with cheese.
Quinoa, riz du Pérou.	Chilenischer Gänsefuß[4]).	Quinoa.
Rabioule, rabiole[5]).	Kohl-, Steckrübe.	Turnip.
Racines à la flamande.	Möhren und Rüben gedämpft.[6])	Carrots and turnips stewed.
Raclette.	Geröstete Käse-Scheibe.	Broiled slice of cheese.
Radis, *petite rave, petit raifort des jardins.*	**Radieschen, Monats-Rettich.**[7])	**Early radish**, summer-radish.
— à la béchamel.	— mit weißer Rahmsose.	— radishes with white cream sauce.
— glacés.	Überglänzte Radieschen.[8])	Glazed summer-radishes.
— en légume.	Radieschen-Gemüse.[9])	Summer-radishes as a vegetable.
— aux marrons glacés.	— mit überglänzten Kastanien.	— -radishes with glazed chestnuts.
Radis de cheval[10]).	Meerrettich.	Horse-radish.
Radis (noir), raifort des Parisiens.	(Garten-, Winter-)Rettich[11]).	(Common) radish, winter-radish.
Ragoût à la silésienne.	Schlesisches Ragout »Zur«[12]).	Silesian mushroom-ragout.
— à la westphalienne.	Blindhuhn, Nachlese.[13])	Bacon, beans, carrots, pears and apples.
Raifort (sauvage).[14])	**Meerrettich, Kren**[15]).	**Horse-radish.**
— au lait.	— mit Milch.[16])	— -radish with milk.
— aux pommes.	— mit Äpfeln, Apfelkren.	— -radish with apples.
— aux pommes de terre.	— mit Kartoffeln.	— -radish with potatoes.
— à la Sainte-Menehould.	Krustierter Meerrettich.	Crusted horse-radish.
Raifort des Parisiens.[17])	(Garten-)Rettich.	Winter-radish.
Raiponce, *réponce.*[18])	**Rapunzel-Glockenblume.**	**Rampion**, ramps.
Raiponces à la sauce au beurre.	— -Wurzeln in Butter-Sose.	Rampions in butter sauce.
— à la suisse.	Rapunzeln, schweizerisch[19]).	— in the Swiss style.

[1]) Über die verschiedenen Klöße siehe *boulette*, auch *noques, gnocchi.*

[2]) Veraltet; gebräuchlicher: *navet.*

[3]) Teig von 5 Teilen Mehl, 3 Teilen Butter, 2 Eigelben, Salz, Wasser; hiermit eine Torten-Schüssel ausgelegt, darüber kleine Stückchen Butter. Drei geschlagene Eier mit 2 dl Rahm *(crème crue)* verrührt, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, ganz wenig Zucker daran, durchgestrichen, auf den Teig in die Schüssel gelegt, eine reichliche Viertelstunde gebacken. Man kann auch Pökelfleisch und feingeschnittenen Schinken über den Teig streuen, ehe man den Rahm darüber gießt.

[4]) *Chenopodium quinoa*, Mehlschmergel, kleiner Reis von Peru, gegen 1 m hohes Kraut, wächst in Chili und Peru, wird auf den Hochebenen von Peru, wo Roggen und Gerste nicht mehr gedeihen, als Getreide angebaut und gewährt Millionen Menschen das Hauptnahrungsmittel. Man bereitet ein Mus *(porridge)* davon, auch wird es zu Kuchen verwendet. Auch in anderen Teilen Amerikas ist der Same, den die Pflanze sehr reichlich trägt, ein allgemeines und wohlschmeckendes Nahrungs-Mittel; man kocht ihn wie Reis oder röstet ihn wie Kaffee und seiht die Abkochung durch. Die Blätter der jetzt auch in Europa angebauten Pflanze werden wie Spinat (s. *épinard*) zubereitet und liefern ein wohlschmeckendes Gemüse.

[5]) *Brassica rapifera* = *navet.*

[6]) In spanischer Sose mit gehackter Petersilie.

[7]) *Raphanus sativus radiola*, mit kleiner, kugeliger oder rübenförmiger Knolle und roter oder weißer Schale.

[8]) Man wählt große, zarte Radieschen, welche man schält, abwällt und mit Butter, Zucker, Fleischbrühe zu schönem Glanze dämpft.

[9]) In Scheiben geschnitten, gekocht, in Butter-Sose mit gehackter Petersilie geschwenkt. Auch unter der Bezeichn. *radis à la bourgeoise* bekannt.

[10]) Wenig gebräuchlich, meistens: *raifort.*

[11]) *Raphanus sativus*, aus Asien stammend, wird meist roh mit Salz zu Butterbrot, aber auch gekocht als Gemüse gegessen.

[12]) »Zur«, ein oberschlesisches Gericht: Sauerteig in lauwarmem Wasser zerquirlt, einige Eßlöffelvoll Roggenmehl hinzugegeben, die Masse 24 Stunden im warmen stehen gelassen. Eine Handvoll getrocknete, in Scheiben geschnittene Pilze abgebrüht, fünf Minuten kochen gelassen, der Sauerbrei unter beständigem Rühren hinzugegossen, das Ganze mit einer halben Obertassevoll ausgebratenen Speckwürfeln und dem nötigen Salz einmal aufgekocht. In Scheiben geschnittene Brat- oder Rührkartoffeln werden dazu gegessen.

[13]) Westfälisches National-Gericht: Ein Stück Bauchspeck, weiße Bohnen, jedes für sich weich gekocht; nicht ganz weich gekocht wird eine Anzahl grüne Bohnen, Möhren, Birnen- und Apfel-Viertel und kleine Kartoffeln. Schließlich schneidet man den Speck, mischt alles zusammen, gibt die nötige Speckbrühe darüber und läßt einige Male aufkochen.

[14]) Auch *cran de Bretagne, cranson de Bretagne, cranson rustique, cram des Anglais, radis de cheval. — Moutardelle* Meerrettich *(armoracia officinalis).*

[15]) *Cochlearia armoracia*, gemeiner Meerrettich (»über das Meer gekommener Rettich«), in Mecklenburg Marrettich (von *mar* Mähre abgeleitet, engl. daher *horse-radish* Pferde-Rettich), in der Oberpfalz und Österreich Kren (Green), im Oberelsaß Fleischkraut genannt, in Osteuropa und dem Orient heimisch, findet sich verwildert an Flußufern durch ganz Europa und wird vielfach angebaut.

[16]) Eine Stange Meerrettich wird auf dem Reibeisen zerrieben und in einer Rahmsose durchgekocht.

[17]) *Raphanus sativus* = *radis (noir).*

[18]) *Campanula rapunculus* = *pied-de-sauterelle.*

[19]) Man verwendet dazu die ganze Pflanze. Von den Blättern bereitet man ein Gemüse nach Art des Spinats. Die Wurzeln reibt man mit Salz ab, dämpft sie in guter Fleischbrühe mit Butter weich und richtet sie auf dem grünen, von den Blättern bereiteten Gemüse an.

Raiponce, bourcette, mâche, laitue de brebis, salade de [*blé*[1]).	Rapünzchen, Rapunzel, Rapunze[2]).	Corn-salad, lamb('s)-lettuce, rampion, ramps.
Rampon[3]).	Rapunzel.	Rampion.
Râpette, portefeuille.	Scharf-, Kleberkraut.[4])	Goose-grass.
Rapontique de montagne.[5])	Alpen-Ampfer.	Butter-leaves.
Ravenala, ravenal.	Reisebaum[6]).	Ravenala, traveler's tree.
Ravioles.	**Gefüllte Nudel-Flecke**[7]).	**Stuffed little turnovers.**
— *dites »Dreizingge«.*	Dreizingge.[8])	Little turnovers called "Dreizingge".
— *aux épinards.*	Mit Spinat gefüllte Nudel-Flecke.	— turnovers stuffed with spinach.
— *à la génoise.*	Genueser[9]) gefüllte Nudel-Flecke.	— turnovers stuffed with veal, curd, marjoram.
— *à l'italienne.*	Gefüllte Nudel-Flecke mit italienischer Sose.[10])	Stuffed little turnovers with Italian sauce.
— *au parmesan.*	— Nudel-Flecke mit Parmesan-Käse.	— little turnovers with Parmesan cheese.
— *à la sarde.*	Nudel-Flecke mit Fülle von Spinat, Eigelben, Rahm, Käse.[11])	Little turnovers stuffed with spinach, egg-yolks, cream, grated cheese.
— *à la souabe.*	Gefüllte Nudel-Flecke auf schwäbische[12]) Art.	— turnovers stuffed with parsley, onion, spinach.
Timbale de ravioles au parmesan.	Becher-Pastete von Nudel-Flecken mit Parmesan-Käse.	Thimble-mould of little turnovers with Parmesan cheese.
Reprise[13]).	Fetthenne.	Orpin(e).
Revalenta, revalescière du [*Barry*[14]).	Revalenta, du Barry's Erbs- [mehl.	Ervalenta, revalenta.
Rhamnoïde[15]).	Seekreuzdorn.	Sea-buckthorn.
Rhapontic[16]).	Rhabarber.	Rhubarb.
Rhapontic des Alpes.[17])	Alpen-, Gemüse-Ampfer.	Butter-leaves, butter-dock.
Rhubarbe des Alpes, *rhubarbe des moines.*	**Rhabarber**[18]).	**Rhubarb,** pie-plant.
— *des Alpes bouillie.*	Gekochter Rhabarber.[19])	Boiled rhubarb.
Risi-pisi.	Schoten-Kerne mit Reis.[20])	Green pease and rice.
Risotto, *risot.*	**Käsereis**[21]).	**Risotto,** rice with cheese.
— *aux alouettes.*	— mit Lerchen.	— with larks.

1) Auch (schweiz.) *rampon, boursette, valérianelle potagère, salade de chanoine, petite raiponce.*

2) Der Rapunzel, die Rapunze, das Rapünzchen, falsch Rabinschen, *valerianella olitoria*, 10 bis 20 cm hohe Pflanze, wächst in ganz Mittel- und Südeuropa auf Äckern, wird auch in Gemüse-Gärten gezogen, wodurch eine größere, kahlere Spielart, *valerianella oleracea*, entstanden ist.

3) Schweizerisch; vergl. *raiponce*, S. 1059.

4) *Asperugo procumbens;* in Italien bereitet man von den Blättern eine Suppe.

5) Auch *rhapontic des Alpes;* vergl. Fußbemerkung zu *oseille*, S. 1037.

6) *Ravenala madagascariensis*, von den Eingeborenen Madagaskars *woafutsi* genannt. Diese bereiten von den Samen eine Art Mehlbrei *(bouillie).*

7) Vergl. Seite 161, Fußbemerkung 10.

8) Von 500 g Mehl rührt man mit dem nötigen kalten Wasser einen festen Teig an, rollt ihn aus, belegt ihn mit 500 g in Scheiben geschnittener Butter, schlägt ihn darüber zusammen, treibt ihn abermals auf und wiederholt dies noch fünf bis sechsmal. Sodann treibt man ihn messerrückendick aus, schneidet ihn in Dreiecke, bestreicht diese mit Eigelb und bäckt sie im Ofen bei scharfer Hitze.

9) Mit einer Fülle von Kalbfleisch, Quark, Lauch und Meiran.

10) a) Mit einer Käse-Fülle und in Paradiesapfel-Sose geschwenkt. b) In italienischer Sose geschwenkt.

11) Spinat dreiviertels gar gekocht, fein gewiegt, mit Butter über dem Feuer verrührt, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, frische Brotkrumen, geriebener Parmesan-Käse, Rahm, Eigelbe hinzu, noch einige Minuten weiter gerührt, erkalten gelassen; die Nudel-Flecke *(ravioli)*, welche man nun auf gewöhnliche Art bereitet, werden lagenweise, abwechselnd mit geriebenem Parmesan-Käse und Paradiesapfel-Sose in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel gelegt, obenauf Käse, heiße Butter darüber gegossen.

12) Mit einer Fülle von gewiegtem Spinat, Petersilie, Schnittlauch, Zwiebel und eingeweichter, wieder ausgedrückter Semmel.

13) *Sedum telephium* = *feuille-grasse.*

14) Vergl. *ervalenta.*

15) Veraltet, mehr gebräuchlich: *argouse.*

16) *Rheum rhaponticum* = *rhubarbe des Alpes.*

17) *Rumex alpinus* = *rapontique de montagne.*

18) *Rheum rhaponticum*, in Sibirien, im Altai und südlichen Ural, an der Wolga-Mündung, in den südkaspischen Gebirgen. — *Rheum undulatum*, in Frankreich, *rheum ribes*, in England gebaut. Die fleischigen Blattstiele des Rhabarbers sind saftig, schmecken angenehm säuerlich-süß, werden als Gemüse oder, mit Zucker eingemacht, als Kompott gegessen; auch verwendet man den Rhabarber zu Kuchen *(rhubarb-pie).*

19) Man schält die Blattstiele wie Spargel ab, schneidet sie in fingerlange Stücke, kocht sie in Salzwasser, dämpft sie mit Butter und Zucker und gibt sie so warm als Gemüse oder kalt als Kompott.

20) Italienisches Gericht.

21) Gebrühter Reis, in zerlassener, mit Rindsmark vermischter Butter unter Zugießen von Fleischbrühe gedünstet und mit Parmesan-Käse versetzt. Oft werden auch Fleisch, Geflügel, Trüffeln und Tafel-Pilze beigemischt.

Risotto des épicuriens.	Käsereis mit Epikureer-[1]) Ragout.	Risotto w. truffles, cock's-combs, sweetbreads.
— *à la florentine.*	— mit Trüffeln und Paradiesapfelmus.[2])	— with truffles and purée of tomatoes.
— *à la gastronome.*	— mit Feinschmecker-[3]) Ragout.	— with truffles, cock's-combs, sweetbreads.
— *inédit*[4]).	— mit verstecktem Ragout.[5])	— with a white ragout of truffles, sweet-breads, etc.
— *maigre à la russe.*	— in Fleischbrühe mit Austern gedämpft.	— stewed in broth with oysters.
— *à la milanaise.*	— auf Mailänder Art.	— in the Milanese style.
— *à la napolitaine.*	— mit Krebsschwänzen, Austern u. Tafel-Pilzen.[6])	— with crayfish-tails, oysters and mushrooms.
— *aux tomates.*	— mit Paradies-Äpfeln.	— with tomatoes.
— *aux truffes.*	— mit Trüffeln.[7])	— with truffles.
— *aux truffes blanches.*	— mit weißen Trüffeln.	— with white truffles.
Riz[8]).	Reis[9]).	**Rice.**
— *aux amandes.*	Mandelreis[10]).	— with almonds.
— *au beurre noisette.*[11])	Reis mit brauner Butter.[12])	— with black butter.
— *à la bonne femme.*	— mit magerem Speck und Paradiesapfelmus.	— with lean bacon and purée of tomatoes.
— *bouilli au naturel.*	Gekochter Reis.	Boiled rice.
— *à la brésilienne.*	Reis mit Schinken und Paradiesapfelmus.[13])	Rice with ham and purée of tomatoes.
— *en capisantis.*	— in (Silber-)Schalen.	— in (silver-)shells.
— *aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— w. button-mushrooms.
— *à la chancelière.*	— nach Kanzler-Art.	— in the chancellor's style.
— *aux choux-fleurs.*	— mit Blumenkohl.	— with cauliflowers.
— *aux choux de Milan.*	— mit Wirsingkohl.	— with Savoy cabbage.
— *à la citrouille.*	— mit Kürbis.[14])	— with gourd.
— *à la crème.*	— mit Rahm gekocht.	— with cream.
— *à la créole.*	— mit Paradies-Äpfeln.[15])	— with tomatoes.

[1]) Reis mit Fleischbrühe, Rindsmark und frischen Würstchen ausgequollen, mit Butter und Käse vermischt, im Kranz angerichtet, in die Mitte ein Ragout von Trüffeln, Hahnkämmen, Kalbsbröschen in spanischer Sose mit Paradiesapfelmus. Vergl. *risotto à la gastronome.*

[2]) Mit Fleischbrühe und Rindsmark gedämpft, mit Butter, Käse, Trüffeln und Paradiesapfelmus vermischt.

[3]) Um ein Ragout von Hahnkämmen, Hahnnieren, Kalbsbröschen und Trüffeln mit brauner Sose und Paradiesapfelmus angerichtet. Vergl. *risotto des épicuriens.*

[4]) *Inédit* ist einer jener französischen Ausdrücke, für welche die Franzosen selbst keine Erklärung haben, welche sie eben »erfinden«, um dem Kind einen Namen zu geben.

[5]) Inmitten eines Reisgerichtes *(risotto)* richtet man ein weißes Ragout von Trüffeln, Hahnkämmen, Hahnnieren und Lammbröschen *(ris d'agneau)* an.

[6]) Zwiebeln mit Reis einige Minuten in Öl geröstet, Fischbrühe aufgefüllt, gehackte Paradies-Äpfel hinzu, Reis gar gemacht. Zuletzt gibt man Parmesan-Käse, Krebsschwänze, Austern und Tafel-Pilze hinzu.

[7]) Reis mit Zwiebel und Fleischbrühe möglichst trocken ausgequollen, mit geriebenem Käse und würfelig geschnittenen Trüffeln vermischt; beim Anrichten wird ein Löffelvoll Madeira-Sose darunter gegossen.

[8] ***Riz d'Allemagne*** Bartgerste; ***riz du Canada*** keuliges Kappengras; ***riz du Pérou*** kleiner Reis von Peru *(= quinoa)*; ***riz sauvage*** weißes Hauslaub.

[9]) Handels Sorten: K a r o l i n a r e i s, im Süden der Vereinigten Staaten gebaut, gilt als die vorzüglichste Sorte; B e n g a l r e i s, in Indien sehr geschätzt, grobkörnig; P a t n a r e i s, die andere Hauptsorte Ostindiens, kleinkörnig, sehr weiß; R a n g u n r e i s, aus Britisch-Birma oder Pegu, gute Mittelsorte; A r a k a n r e i s, billig; J a v a r e i s, gute Sorte, sehr weiß; i t a l i e n i s c h e r R e i s, mit dicken, rundlichen, weißen Körnern. Ferner gibt es noch L e v a n t i n e r, ä g y p t i s c h e n, b r a s i l i a n i s c h e n, w e s t i n d i s c h e n, s ü d a f r i k a n i s c h e n R e i s.

[10]) Vegetari(an)er-Küche: 200 g süße, geriebene Mandeln werden mit 2,5 l kalter Milch aufgekocht, worauf man sie zugedeckt, erkalten läßt. Nun gießt man die Milch durch ein Sieb, läßt sie aufkochen, gibt 250 g Reis hinein, quellt ihn $1^1/_2$ Stunde aus und gibt zuletzt zwei Eigelbe mit etwas Rahm (Sahne) darunter.

[11]) ***Riz à la noisette*** ist dasselbe.

[12]) Man kocht den Reis in Fleischbrühe, gibt braune Butter darüber und umlegt ihn mit Bratwürstchen.

[13]) Gehackte Zwiebel wird in Butter geschwitzt; der gewaschene Reis, würfelig geschnittener Schinken, Paradiesapfelmus, Fleischbrühe und spanischer Pfeffer wird darauf gegeben, das Ganze langsam weich gedämpft und mit einem Stück Butter untermischt.

[14]) Vegetarianer-Küche: Von 2,5 kg geschältem Kürbis macht man ein Mus *(purée)*. In 1,5 l Milch mit zehn süßen und zwei bitteren geriebenen Mandeln kocht man 250 g guten Reis auf, mischt das Kürbismus darunter und läßt den Reis $1^1/_2$ Stunde ausquellen.

[15]) Gehackte Zwiebel in Butter geschwitzt, einige gehackte Paradies-Äpfel und Fleischbrühe zugefügt, der Reis, Lorbeerblatt und Cayenne-Pfeffer dazu; Reis ausgequollen, sobald er trocken wird, etwas braune Butter darüber gegossen und fertig gedämpft.

Riz à l'égyptienne.	Gedämpfter Reis mit Zitronensaft.[1]	Stewed rice with lemon juice.
— à l'espagnole.	Reis mit Schinken, Paradiesapfelmus und rotem Pfeffer.[2]	Rice with ham, purée of tomatoes and red pepper.
— à la florentine.	— mit Krebsschwänzen, Parmesan-Käse und Zwiebel-Ringen.[3]	— with crayfish-tails, Parmesan cheese and onion-rings.
— à la génoise.	— mit Paradiesapfelmus.	— with purée of tomatoes.
— au gras.	Fleischbrühreis.	— in broth.
— au gras.	Reis mit Würstchen und (Bauch)speck.	— with sausages and bacon.
— au gras à l'italienne.	— mit Parmesan-Käse und Paradiesapfelmus.	— with Parmesan cheese and purée of tomatoes.
— au gratin.	— mit Butter und Käse überkrustet.	— with butter and cheese, browned.
— à l'indienne.	— mit Speckwürfeln, Zwiebeln und Kari.	Curried rice with bacon and onions.
— à l'italienne.	— auf italienische[4] Art.	Rice with cheese and purée of tomatoes.
— à l'italienne aux truffes.	— mit Trüffel-Würfeln und Kalbsbröschen.[5]	— with truffles and sweetbreads.
— au lait.	Milchreis[6].	Milk-rice.
— à la ménagère.	Reis mit Paradiesapfel-Sose und Würstchen.	Rice with tomato sauce and sausages.
— à la milanaise.	— mit geriebenem Käse und brauner Butter.[7]	— with grated cheese and black butter.
— au millet.	Reispfanne[8].	— with millet.
— aux morilles.	Reis mit Morcheln.	— with morels.
— aux oeufs au beurre noir.	— mit Eiern und schwarzer Butter.	— with eggs and black butter.
— à la persane.	— in Salzwasser gekocht, in Butter gedünstet.	— boiled in salt water, stewed with butter.
— à la piémontaise.	— mit Schalotten und Käse in einem Kartoffelmusrand.[9]	— with shallots and cheese in a border of mashed potatoes.
— aux poires.	— mit Birnen.	— with pears.
— à la polonaise.	— mit Zwiebel-Ringen, Schinken und Käse.[10]	— with fried onion-rings, ham and grated cheese.
— aux pommes.	— mit Äpfeln.[11]	— with apples.
— aux pommes et aux raisins.	— mit Äpfeln u. Rosinen.[12]	— with apples and raisins.
— aux pruneaux.	— mit Backpflaumen (Zwetschgen).[13]	— with (stewed) prunes.

[1]) In gesalzenem Wasser mit dem Saft zweier Zitronen gekocht, heiß in eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle gebracht, heiße Butter darüber, ein gefaltetes, feuchtes Handtuch obenauf, Kasserolle fest geschlossen, 20 Minuten in den mäßig heißen Ofen gestellt, aufgedeckt, Handtuch und obere Kruste abgehoben, in Form einer Pyramide angerichtet.

[2]) Mit Zwiebel in Butter geschwitzt, mit Fleischbrühe, würfelig geschnittenem Schinken, Paradiesapfelmus und rotem Pfeffer ausgequollen, mit frischer Butter vermischt.

[3]) Unter gedünsteten Reis mischt man Krabben, Krebsschwänze, Parmesan-Käse und gebratene Zwiebel-Ringe.

[4]) a) Mit Speck, Zwiebel, Paradiesapfelmus und Käse ausgequollen. b) Mit Rindsmark und Knoblauch in Fleischbrühe ausgequollen und mit geriebenem Käse vermischt.

[5]) In Butter geröstet, mit Fleischsaft *(jus)* gedämpft, mit würfelig geschnittenen Trüffeln und Kalbsbröschen *(ris de veau)* vermischt.

[6]) a) Der Reis wird abgewällt (blanchiert), Milch, Zimt, Vanille oder Zitronen-Schale zugesetzt, langsam ausgequollen, zuletzt etwas Zucker daran gegeben. Beim Anrichten gibt man mit Zimt vermischten klaren Zucker und braune Butter darüber. b) Vegetari(an)er-Küche: 250 g Reis in 1 l kochendes Wasser geschüttet, 1,5 l heiße Milch zugegossen, der Reis aufgekocht, langsam ausgequollen. Zuletzt gibt man 50 g Butter und beliebig Zucker darunter.

[7]) Mit Zwiebel und einem Stück Schinken in Fleischbrühe ausgequollen, mit Butter und geriebenem Käse vermischt und mit brauner Butter begossen.

[8]) 125 g Reis und 125 g Hirse quirlt man mit 2 l kalter Milch, Zucker und Zitronen-Schale, schüttet sie in eine mit Butter ausgestrichene Pfanne, legt einige Butter-Stückchen oben auf und bäckt das Ganze $1^{1}/_{4}$ Stunde.

[9]) Gedünsteter Reis wird mit gerösteten Schalotten und geriebenem Käse in einem Kartoffelmusrand angerichtet.

[10]) Gedünsteter Reis wird mit gebratenen Zwiebel-Ringen, gekochtem Schinken und geriebenem Käse vermischt.

[11]) Vegetari(an)er-Küche.

[12]) Vegetari(an)er-Küche: 250 g Reis schüttet man in 2 l kochendes Wasser, fügt Zucker, 60 g Sultana-Rosinen, 50 g Butter, 10 feingeschnittene Äpfel hinzu und dünstet alles $1^{1}/_{2}$ Stunde.

[13]) Süddeutsches Gericht: Der Reis wird abgewällt (blanchiert), mit Milch und Butter ausgequellt, erhaben angerichtet und mit Backpflaumen umlegt. Nebenbei gibt man Bratwurst.

Riz à la purée de potiron.	Reis mit Kürbismus.	Rice w. purée of pumpkin.
— *aux raisins.*	— mit Rosinen.	— with raisins.
— *à la reine.*	— mit Eiern, Stockfisch und geriebenem Käse in einer Form.[1])	— with eggs, dried cod and grated cheese in a mo(u)ld.
— *à la Ristori.*	— nach Ristori[2]).	— in the Ristori style.
— *aux saucisses et aux pommes de terre.*	— mit Würstchen und Kartoffeln.	— with sausages and potatoes.
— *aux tomates.*	— mit Paradiesapfelmus.	— with (purée of) tomatoes.
— *à la turque.*	— in Hammel-Fleischbrühe gekocht, mit brauner Butter begossen.	— boiled in mutton-broth, made hot in brown butter.
— *à la valencienne.*	— mit Artischocken-Böden, Tafel-Pilzen, Würstchen und Schinken.[3])	— with artichoke-bottoms, mushrooms, sausages and ham.
— *vert.*	Grüner Reis.[4])	— with herb sauce.
Bordure de riz.	Reisrand.	Border of rice.
— *de riz à la toulousaine.*	— mit Toulouser[5]) Ragout.	— of rice with Toulouse garnish.
— *de riz à la valencienne ou au salpicon à la valencienne.*	— mit Tafel-Pilzen, Artischocken-Böden, Möhren, Krebsschwänzen.[6])	— of rice with mushrooms, artichoke-bottoms, carrots, etc.
Casserole de riz.	Reiskruste mit Ragout gefüllt.	Casserole of rice.
— *de riz à la financière.*	— mit Reichen-[7])Ragout gefüllt.	— of rice with financier's garnish(ing).
— *de riz à la toulousaine.*	— mit Toulouser[8]) Ragout gefüllt.	— of rice with Toulouse garnish.
Crème de riz.	Reisschleim; Reismehl.	Rice-cream; rice-flour.
Croquettes de riz.	Reiskrusteln.	Croquettes of rice.
— *de riz farcies.*	— gefüllt.	— of rice stuffed.
— *de riz à l'italienne.*	— mit geriebenem Käse.	— of rice w. grated cheese.
— *de riz maigres à la russe.*	Russische Fasten-Reiskrusteln.[9])	— of rice and mushrooms.
— *de riz aux pistaches.*	Reiskrusteln mit Pistazien.	— of rice w. pistachio-nuts.
— *de riz au salpicon.*	— mit Würfel-Ragout.	— of rice with salpicon.
Croustade de riz.	Reiskruste.	Croustade of rice.
— *de riz à la capucine.*	— nach Kapuziner-Art.	— of rice, capuchin's style.
— *de riz à la Montgelas.*	— mit Montgelas-Ragout.[10])	— of rice with Montgelas garnish.
— *de riz à la princesse.*	— nach Prinzessin-Art.	— of rice in the princess style.
Petits croûtons de riz.	Kleine Reiskrustchen.	Small rice-crusts.
Quenelles de riz.	Reis-nocken, -klößchen.	Rice-dumpling, -balls.
S(o)ubrics de riz.	Gebackene (Käse)reis-Flecke.[11])	Fried patties of rice and cheese.
Surtout de riz à l'italienne.	Italienische, mit Ragout gefüllte Reiskruste.[12])	Italian croustade of rice filled with a salpicon.
Timbale de riz à la Castiglione.[13])	Becher-Pastete von Reis mit Kastanien.	Thimble-mould of rice with chestnuts.

[1]) Man richtet gekochten Reis mit Scheiben von harten Eiern, Stockfisch und geriebenem Käse in eine Form ein und bäckt sie im Ofen.

[2]) a) Vergl. S. 190, Fußbemerkung 10. b) Mit Reis gefüllter Wirsingkohl.

[3]) Möglichst trocken ausgequollen, mit magerem Schinken, Würstchen, Artischocken-Böden und Tafel-Pilzen vermischt.

[4]) Der Reis wird in Salzwasser ziemlich weich gekocht und dann in einer Kräuter-Sose *(sauce aux fines herbes)* aufgekocht; er muß dickflüssig sein.

[5]) Kalbsbröschen, Hahnkämme, Hahnnierchen, kleine Tafel-Pilze, rund geschnittene Trüffeln, Geflügel-Klößchen.

[6]) *Salpicon à la valencienne:* Reis, Tafel-Pilze, Artischocken-Böden, gebratenes Geflügel, gekochte Möhren, Krebsschwänze.

[7]) Kalbsbröschen, Hahnkämme, Hahnnierchen, Tafel-Pilze, kleine runde Trüffeln, Geflügel-Klößchen, Madeira-Sose.

[8]) Siehe Fußbemerkung zu *bordure de riz à la toulousaine.*

[9]) Man wäscht und wällt (blanchiert) 250 g Reis, gießt Tafelpilz-Brühe darauf, schneidet Pilze in Scheiben, gibt sie zum Reis, der mit einer Zwiebel recht gut und dick ausgequollen wird. Man läßt den Reis erkalten, formt Krusteln, wälzt sie in Ei und Semmel (paniert) und bäckt sie in Öl.

[10]) Vergl. Seite 179, Fußbemerkung 5.

[11]) In Fleischbrühe gekochter Reis mit Eigelben und geriebenem Käse vermischt, fingerdick auf ein Blech gestrichen, wenn kalt, viereckig ausgestochen, die Stücke in klarer Butter braun gebraten, im Kranz angerichtet; Paradiesapfel-Sose.

[12]) Gefüllt mit Ragout von Geflügel-Leber, Lammbröschen und würfelig geschnittenem Schinken, in Weißwein und Fleischsaft *(jus)* gedämpft.

[13]) Sprich »Kastiljone«; *Baldassare Castiglione,* italienischer Staatsmann und Schriftsteller, geb. 6. Dez. 1478 zu Casatico im Mantuanischen, erhielt 1513 den Grafen-Titel, gest. 2. Febr. 1529 in Toledo.

Timbale de riz à la portugaise.	Becher-Pastete von Reis auf portugiesische Art.	Thimble-mould of rice in the Portuguese style.
— *de riz aux truffes.*	— -Pastete von Reis mit Trüffeln.	— -mould of rice with truffles.
— *de riz à la vaudoise.*	— -Pastete von Reis mit Fischragout und Genfer Sose.	— -mould of rice with ragout of fish and Genevan sauce.
Riz du Pérou.[1]	Kleiner Reis von Peru.	Quinoa.
Rocambole[2].	Schlangenlauch[3].	Rocambole.
Romaine, *laitue romaine, chicon.*	**Römischer Salat,** Bindsalat, Sommer-Endivie[4].	**Cos lettuce,** Roman lettuce.
— *farcie.*	— Salat gefüllt. [Sahne.	— lettuce stuffed. [cream
— *hachée à la crème.*	Gehackter römischer Salat mit	Stuffed cos lettuce with
— *à la paysanne.*	Gedämpfter römischer Salat.[5]	Stewed cos lettuce.
Rutabaga[6].	Schwedische Kohlrübe.	Ruta-baga.
Sagamité.	Indianisches Gericht aus (Fleisch und) Mais.	Indian dish of (meat and) maize.
Sagette, flèche d'eau, flèchière.	Pfeilkraut[7].	Arrow-head.
Sagou[8].	**Sago,** Palmstärke.[9]	**Sago.**
— *au vin rouge.*	— in Rotwein gekocht.	— in red wine.
Sagou blanc, tapioca.	Tapioka.	Tapioca.
Salade de blé[10].	Rapünzchen.	Corn-salad.
Salade de chanoine[11].	Rapunzel.	Lamb('s)-lettuce.
Salade de chouette[12].	Bachbunge.	Brooklime.
Salade de taupe[13].	Löwenzahn.	Monk's-head.
Salicorne, salicot(te).	Salzkraut, Meerkraut.[14]	Frog-grass.
Saligot[15].	Wassernuß.	Water-chestnut.
Salsifis[16], *barbebon, barbe-de-bouc, tragopogon.*	**Bocksbart,** Geißbart, Ziegenbart, Haferwurzel[17].	**Goat's beard,** goat-beard, goat-marjoram. [beard.
Salsifis blanc ou commun.	Lauchblätteriger Bocksbart.[18]	Oyster plant, purple goat's-
Salsifis noir *ou d'Espagne, scorzonère, scorsonère, écorce noire.*	**Schwarzwurz(el),** Hafer-Wurz(el), Natter-, Schlangengras.[19]	**Oyster plant,** vegetable oyster, salsify, salsafy.
— *noirs à la béchamel.*	Schwarzwurzeln in weißer Rahmsose.	— plant in white cream sauce.
— *noirs au beurre fondu.*	— mit zerlassener Butter.	— plant w. melted butter.
— *noirs à la crème.*	— mit Rahmsose.	— plant with cream.
— *noirs aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— plant with fine herbs.
— *noirs frits.*	Gebackene Schwarzwurzeln.	Fried oyster plant.
— *noirs frits à la diable.*	— Schwarzwurzeln mit Teufels-Sose.	— oyster plant with curry sauce.

[1]) *Chenopodium quinoa* = *quinoa.*

[2]) Auch *ail poireau, ail d'Espagne* und *échalot(t)e d'Espagne.*

[3]) *Allium scorodoprasum*, auch Rokambolle, Rockenbolle, mit fast kugeligen Nebenzwiebeln; Rokambolle heißt auch noch eine andere Art, die sog. Perlzwiebel *(allium ophioscorodon)*, aus Ägypten, wahrscheinlich nur eine Spielart des gemeinen Knoblauch.

[4]) *Lactuca romana*, eine Abart des Stauden-Salats (dieser wieder eine Kultur des wilden Lattichs), mit länglichen, aufrechten, eine geschlossene Rose bildenden Blättern, welche man zusammenbindet, um die inneren zu bleichen.

[5]) Mit Schinken und Wurzelwerk gedämpft.

[6]) Vergl. Fußbemerkung zu *navet*, S. 1031.

[7]) *Sagittaria sagittifolia;* die knolligen Wurzeln werden von den Kalmücken wie Kartoffeln gegessen.

[8]) *Sagou indigène* Sago aus Kartoffel-Stärke.

[9]) Sagu, in der Papua-Sprache = Brot, allgemeines Nahrungs-Mittel im asiatischen Süden, wird besonders aus den Stämmen von zwei Palmen-Arten gewonnen, aus deren Markgewebe das Stärkemehl (Palmenmehl) leicht herausgespült werden kann.

[10]) *Valerianella olitoria* = *raiponce.*

[11]) *Valerianella olitoria* = *raiponce.*

[12]) *Veronica beccabunga* = *cressonnée.*

[13]) *Taraxacum vulgare* = *dent(-)de(-)lion.*

[14]) *Salicornia herbacea*, an Meeres-Küsten wachsend, an Salzquellen sehr häufig, sowohl als Gemüse wie als Salat verwendet.

[15]) *Trapa natans* = *marron d'eau.*

[16]) *Salsifis blanc, salsifis commun* lauchblätteriger Bocksbart; *salsifis sauvage* Wiesen-Bocksbart; *salsifis d'Espagne, salsifis noir* Schwarzwurz(el), spanische Scorzonere.

[17]) Zwei- oder mehrjährige, kahle oder flockigwollige Kräuter mit gelben oder blauen Blüten und langgeschnäbelten Früchten. Etwa 40 Arten in Europa, Nordafrika und Asien. Die sechs deutschen Arten haben genießbare Wurzeln und Blätter. Hierher gehört auch die Schwarzwurzel *(salsifis noir*, engl. *oyster plant)*.

[18]) *Tragopogon porrifolius*, in Südeuropa, schon den Griechen bekannt, wohlschmeckendes Wurzel-Gemüse. Vergl. Fußbem. zu *salsifis.*

[19]) *Scorzonera hispanica*, mit schwarzer, innen weißer Wurzel, in Süd- und Mittel-Europa. Die Wurzel liefert, im Herbst des zweiten Jahres herausgenommen, ein treffliches Gemüse. Da die geputzte Wurzel an der Luft schnell unansehnlich wird, wirft man sie in kaltes Wasser mit Zitronensaft oder in Wasser, worin etwas Weizenmehl aufgelöst wurde.

Salsifis noirs au fromage.	Schwarzwurzeln mit Käse.	Oyster plant with cheese.
— *noirs gratinés.*	— überkrustet.	— plant browned.
— *noirs à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— plant with Dutch sauce.
— *noirs au jus.*	— in Bratensaft.	— plant with brown meat-gravy.
— *noirs à la ménagère.*	— in Butter-Sose gekocht.[1]	— plant cooked in butter sauce.
— *noirs à la poulette.*	— weiß eingemacht.	— plant fricasseed.
— *noirs à la sauce au beurre.*	— mit Butter-Sose.[2]	— plant with butter sauce.
— *noirs au velouté.*	— in weißer Stammsose.	— plant in stock white sauce.
Beignets de salsifis noirs.	Schwarzwurzel-Krapfen.	Fritters of oyster plant.
Salsifis sauvage[3].	Wiesen-Bocksbart.	Goat's-beard.
Sarrasin, *millet noir.*[4]	**Buchweizen,** Heidekorn.[5]	**Buckwheat.**
Gruau de sarrasin.	— -Grütze, Kascha.[6]	— -grits.
— *de sarrasin bouilli.*	— -Grütze gekocht.[7]	— -grits, (-groats) boiled.
— *de sarrasin aux cèpes.*	— -Grütze mit Löcher-Pilzen.[8]	— -grits with mushrooms.
— *de sarrasin gratiné.*	— -Grütze überkrustet.	— -grits browned.
— *de sarrasin au parmesan.*	— -Grütze mit Parmesan-Käse.[9]	— -grits with Parmesan cheese.
Quenelles de gruau de sarrasin.	Klöße von Buchweizen-Grütze.[10]	Balls of buckwheat-grits.
— *de sarrasin à l'autrichienne.*	Buchweizen-Knödel auf österreichische[11] Art.	— of buckwheat-grits in the Austrian style.
Semoule de sarrasin.	Buchweizengrieß.	Buckwheat semolina.
Sarriette (des jardins), sadrée, savorée.	Saturei, Kölle, Bohnen-, Pfefferkraut, Garten-Quendel.[12]	Savory, savoury, summer-savory, bean-tressel.
Scariole, scarole[13].	Endivie, Eskariol.	Endive.
Scorpiure[14].	Skorpionkraut.	Caterpillar.
Scorzonère, scorsonère.[15]	Schwarzwurz(el).	Scorzonera.
Secacul[16].	Sekakul.	Secacul.
Semoule, *semouille.*[17]	Grieß.	**Semolina, farina.**
Beignets de semoule au parmesan.	Grießkrapfen mit Parmesan-Käse.	— -fritters with Parmesan cheese.
Blini(s) à la semoule.	Russische Plinsen mit Grieß.	Blini with semolina.
Bouillie de semoule.[18]	Grießbrei.	Semolina-porridge.
Croustade de semoule à la palermitaine.	Grießkruste auf palermitanische Art.	Croustade of semolina, Palermitan style.
Gratin de semoule.	Überkrusteter Grieß.	Browned semolina.
Grosse quenelle de semoule.	Grießknopf.[19]	Semolina boiled in a napkin.
Quenelles de semoule.	Grießklößchen, Grießnocken.	— -dumplings.

[1]) Von Butter, Mehl und Wasser macht man eine Sose, kocht die geschnittenen Wurzeln darin und gibt zum Schluß ein Stück Butter hinein.

[2]) Vergl. *salsifis à la ménagère.*

[3]) Auch *barbe-de-bouc.*

[4]) Auch *blé sarrasin, dragées de cheval.*

[5]) Wird vorzugsweise zu Grütze verarbeitet, aber auch, als Mehl mit anderem vermischt, zu Brot verbacken. Vergl. *blé noir,* S. 978.

[6]) Russisch: *greschnewaja kascha.*

[7]) Vegetari(an)er-Küche: 1 l Wasser und 1,5 l Milch kocht man mit Zucker und Salz auf, rührt 250 g Buchweizen-Grütze hinein, welche man ziemlich zwei Stunden kochen läßt. Zuletzt zieht man 30 g Butter darunter.

[8]) Russisch: *kascha 's gribame.* Die Pilze werden in feine Streifen geschnitten, in Butter gebraten und neben der Grütze zu Tisch gegeben.

[9]) Man kocht die Grütze mit Wasser in einem irdenen Topf, entfernt die Haut, macht mit einem Löffel Löcher in die Grütze, füllt diese mit geriebenem Parmesan-Käse, gibt die herausgenommene Grütze darauf und geriebenen Käse, sowie Butter darüber und überkrustet das Ganze im Ofen.

[10]) In 5 dl Milch läßt man 125 g Grütze nicht ganz ausquellen und verkühlen, fügt 125 g schaumig gerührte Butter und 4 Eigelbe hinzu, zieht den Schnee der 4 Eiweiße darunter und sticht von der Masse Klöße ab.

[11]) 1/2 l Heidemehl wird mit 3/8 l kochendem Wasser überbrüht und verrührt. In 100 g zerlassenem Speck röstet man Semmel-Würfel, gibt sie samt dem Speck zum Mehl, formt Klöße, kocht diese in Salzwasser.

[12]) *Satureja hortensis,* im südlichen Europa und in der Levante; die jungen Pflanzen werden zu Gemüse, zur Suppe, zu Salat und als Küchen-Gewürz für grüne Bohnen verwendet.

[13]) *Cichorium endivia* = *chicorée endive.*

[14]) Wissenschaftl. Bezeichnung = *chenillette*

[15]) *Scorzonera hispanica* = *salsifis noir.*

[16]) *Pastinaca sekakul;* vergleiche Fußbemerkung zu *panais,* S. 1037.

[17]) *Semoule blanche* Reisgrieß; *semoule jaune* Weizengrieß; *une semoule (=potage à la semoule)*

[18]) Siehe dasselbe unter *bouillie.*

[19]) Man brüht 5 dl Grieß mit 7 dl heißer Milch, läßt ihn stehen, rührt vier Eier und würfelig geschnittene, geröstete Semmel darunter, füllt die Masse in ein Mundtuch und kocht sie in Salzwasser. Beim Anrichten reißt man ihn auf und schmälzt (schmalzt) ihn mit heißer Butter.

Quenelles de semoule à la bourgeoise.	Grießklößchen auf bürgerliche Art.	Semolina-dumplings in the family style.
— de semoule à la crème.	— mit Rahm.	— -dumplings w. cream.
— de semoule crue.	Klößchen von rohem Grieß.[1]	Dumplings of raw semolina.
— de semoule au lait.	Grießklößchen mit Milch.	Semolina-dumplings with milk.
Ravioles de semoule.	Grießflecke, Grießfleckel.[2]	Little semolina-turnovers.
S(o)ubrics de semoule.	Art Grieß-krapfen, -nocken.[3]	Semolina-custards.
Semoule blanche.	**Reisgrieß.**	**White semolina.**
— blanche aux pommes.	— mit Äpfeln.[4]	— semolina with apples.
— blanche aux raisins.	— mit Rosinen.[5]	— semolina with raisins.
Semouline.	Trappistenmahl[6] aus Kuhmilch und Mehl.	Semouline.
Senegrain, senègre, senegré.[7]	Bockshornklee.	Fenugreek.
Serpolet.	Quendel, Feldthymian.[8]	Mother-of-thyme, wild thyme.
Shan-yao.[9]	Yamwurzel.	Chinese yam.
Sivade[10].	Hafer.	Oats.
Soissonnais[11].	Bohne.	Bean.
Solanum tubéreux.[12]	Kartoffel.	Potato.
Soldanelle, liseron maritime.	Meerstrands-, Meerkohl-Winde.[13]	Sea-withwind, soldanel.
Soljanka à la moscovite.	Moskauer Sauerkraut-Gericht.[14]	Moscovite dish of pickled cabbage.
Sorg(h)o[15].	Moorhirse.	Sorghum.
Souchet comestible.[16]	Erdmandel[17].	Earth-almond.
Souchet sucré, souchet sultan.[18]	Erdmandel.	Earth-almond.
Souci d'eau, souci des marais.[19]	Sumpf-Dotterblume.	Marsh-marigold.
Soufflé au fromage de Gruyère.[20]	Auflauf von Schweizer Käse.	Puff of Swiss cheese.
— de parmesan.	— von Parmesan-Käse.[21]	— of Parmesan cheese.
Souris de terre.[22]	Knollige Platterbse.	Earth-mouse.

[1]) 80 g schaumige Butter verrührt man mit vier Eiern, 125 g feinem Grieß und zwei bis drei Eßlöffelvoll Wasser, läßt den Teig eine Zeitlang stehen, formt Klöße, kocht diese 30 bis 60 Minuten in Salzwasser.

[2]) a) 125 g Grieß in Butter geröstet, mit 1/2 l kochender Milch aufgefüllt, gewürzt und im Ofen ausgequollen. Von Nudelteig bereitet man viereckige Fleckchen, kocht sie einen Augenblick in Salzwasser, mischt sie unter den Grieß nebst etwas Zucker und Zimt, füllt ihn in eine Form und bäckt ihn im Ofen. b) Grieß in Butter gebräunt, mit etwas Milch eine halbe Stunde in den Ofen gestellt; der entstandene Teig wie Nudeln ausgetrieben, getrocknet und in Fleckchen geschnitten. Letztere werden in Salzwasser gekocht, in eine mit Butter ausgestrichene Form geschichtet und gebacken.

[3]) Man bereitet einen Milchgrieß mit Eigelben, läßt ihn erkalten, sticht Nocken davon ab oder streicht ihn fingerdick auf ein Blech und sticht Ringe aus, die man auf beiden Seiten in Butter bäckt.

[4]) Vegetari(an)er-Küche: 250 g Reisgrieß in 2,5 l Wasser aufgekocht, 10 in Scheiben geschnittene Äpfel zugefügt und mit zwei Löffelvoll Zukker und 50 g Butter gekocht (1½ Stunde).

[5]) Vegetari(an)er-Küche: 250 g Reisgrieß läßt man in 2,5 l kochendes Wasser einlaufen, gibt Zucker, 75 g Sultana-Rosinen, 50 g Butter und nach einundeinhalbstündigem Kochen zwei Eigelbe hinzu.

[6]) Die **Trappisten**, ein Mönchsorden, nach der Cisterciense-Abtei *La Trappe* im Dép. Orne benannt. Die Trappisten müssen sich täglich elf Stunden mit Beten und Messelesen beschäftigen und die übrige Zeit bei harter Feldarbeit zubringen. Ihre Nahrung besteht aus Wurzeln und Kräutern, Früchten, Gemüsen und Wasser.

[7]) *Trigonella foenum graecum* = *fenu(-)grec.*

[8]) *Thymus serpillum*, kleiner Halbstrauch, in ganz Europa. — *Thymus vulgaris*, **Garten-Thymian**, niedriger Halbstrauch, in Südeuropa, in Deutschland und noch in Norwegen häufig in den Gärten zum Küchen-Gebrauch angebaut.

[9]) Beliebtes chinesisches Gemüse, auch in Zucker und Öl gebraten. Vergl. *yam*, S. 1072.

[10]) Prov. im Süden Frankreichs = *civade.*

[11]) In der Gauner-Sprache = *haricots.*

[12]) Wissensch. Bezeichn. = *pomme de terre.*

[13]) *Convolvulus soldanella*, *calystegia soldanella*, ausdauernde Pflanze mit niederliegendem Stengel, wächst am Mittelmeer, an der Ost- und Nordsee, an den Küsten Neuhollands, Neuseelands und des mittleren Amerika. Die jungen Sprosse werden, in Essig eingelegt, in England gegessen.

[14]) Ein mit dicker Sose gebundenes Sauerkraut wird mit würfelig geschnittenem Schinken oder mit Fischschnitten in einer Silber-Kasserolle angerichtet und gebacken.

[15]) *Sorghum vulgare* = *hou(l)que sorg(h)o.* Vergl. *kao-liang, hung-kao-liang.*

[16]) Auch *souchet sucré, souchet sultan.*

[17]) Erdmandeln sind die an den Ausläufern der Wurzel von *cyperus esculentus*, **eßbares Cypergras**, arab. *habb-el-hazis*, einer im südlichen Europa und in Nordafrika wild wachsenden und angebauten Pflanze, befindlichen mehligen Knollen in der Größe von Haselnüssen. Diese sind außen bräunlichrot, innen weißlich, von süßem, haselnußartigem Geschmack und werden teils roh wie Nüsse, teils geröstet wie Kastanien gegessen.

[18]) *Cyperus esculentus* = *souchet comestible.*

[19]) *Caltha palustris* = *calthe des marais.*

[20]) *Soufflé au gruyère* ist dasselbe. — Mehl, Kartoffelmehl, Butter mit Milch über dem Feuer abgerührt, einige Eigelbe, Würfel von Schweizer Käse, der Schnee einiger Eier darunter, in einer Auflauf-Form gebacken.

[21]) Brandteig mit geriebenem Parmesan-Käse, Eigelben, zuletzt dem Eierschnee vermischt, in einer Auflauf-Form gebacken.

[22]) *Lathyrus tuberosus* = *macusson.*

Spaghetti.	Art dicke Faden-Nudeln.[1])	Spaghetti.
Sparassis.	Strunkschwamm[2]).	Sparassis.
Spargou(le), spargoute.[3])	Mariengras.	Spurry, spurrey.
Spergule, *spargoule.*[4])	Spergel, Mariengras.[5])	**Spurry,** spurrey.
Gruau de spergule.	— -Grütze.	— -grits, -groats.
Stachys[6]).	Ziest.	Stachys.
Succotash[7]).	Mais und Bohnen zusammengekocht.	Green maize and beans boiled together.
Sun-chien.[8])	Bambus-Sprosse.	Bamboo-shoots.
Supawn, sepawn[9]).	Maismus.	Boiled Indian meal; mush.
Ta-mai.[10])	Gerste.	Barley.
Tanaisie, herbe aux vers, barbotine.	Rainfarn, Wegfarn.[11])	(Common) tansy.
Tanaisie baumière.[12])	Frauen-Minze.	Ale-cost.
Tan-hua-tsai.[13])	Wirsingkohl-Blüten.	Flowers of Savoy cabbage.
Tarnotes[14]).	Erdnüsse, Erdeicheln.	Earth-mice[15]).
Taro.	Taro, Kalo[16]).	Taro.
Terre-noix[17]).	Erdkastanie, Erdnuß[18]).	**Earth-nut.**
— *-noix bouillies.*	Erdkastanien gekocht.	— -nuts boiled.
— *-noix grillées.*	— geröstet.	— -nuts broiled.
Tétragonolobe, pois-café.[19])	Flügel-, Spargel-Erbse[20]).	Tetragonolobus.
Tomate, *pomme d'amour, lycopersicon.*	Paradies-Apfel, Liebes-, Adams-Apfel.[21])	**Tomato,** love apple.
Tomates à l'algérienne.	Paradiesapfelmus mit Wildmus in einer Form.[22])	Mould of purée of tomatoes and purée of game.
— *bouillies.*	Gekochte Paradies-Äpfel.[23])	Boiled tomatoes.
— *bouillies à l'américaine.*	— Paradies-Äpfel auf amerikanische[24]) Art.	— tomatoes with onion and bread-crumbs.
— *braisées.*	Gedämpfte Paradies-Äpfel.[25])	Braised tomatoes.
— *braisées à l'américaine.*	— Paradies-Äpfel mit Mais.[26])	— tomatoes with sweet corn.

[1]) Ähnlich wie *macaroni*, doch nicht röhrenartig (hohl), sondern fest (etwa mit einem starken Bindfaden zu vergleichen); werden nach Art der Hohlnudeln zubereitet.

[2]) *Sparassis crispa*, echter Ziegenbart, besitzt einen in der Erde verborgenen, dicken, fleischigen Stamm, welcher oben in zahlreiche, gekräuselte Äste übergeht, wächst auf Sandboden in Nadel-Wäldern im mittleren und nördlichen Europa und ist sehr wohlschmeckend.

[3]) *Spergula arvensis* = *spergule.*

[4]) Auch *spargou, spargoute, espargou(le), espargou(t)te.*

[5]) *Spergula arvensis*, bisweilen 60 bis 90 cm hoch, wächst auf sandigen Feldern im Getreide. Die Spergel-Samen haben nicht unbedeutenden Nährwert als Grütze.

[6]) Auch *stachide, stachyde. Stachys* = *épiaire.*

[7]) Narragansett-Indianisch: *m' sickquatash.* Ein Indianer-Gericht, auch *suckatash* geschrieben, welches in die Küche der Amerikaner übergegangen ist.

[8]) Ein beliebtes chinesisches Gemüse.

[9]) Auch *sepon, suppawn* geschrieben, ist amerik.-indianischen Ursprungs, auch nur in den Vereinigten Staaten von Nordamerika bekannt.

[10]) Wird in China enthülst als Grütze gegessen, aus besserer Sorte wird Branntwein gewonnen.

[11]) *Tanacetum vulgare*, bis 1,25 m hoch, wächst an Wegen und Rainen in Europa. Die Wurzeln dieser Pflanze werden von den Tataren und Kalmücken als Gemüse gegessen.

[12]) *Tanacetum balsamita* = *coq(-)des(-)jardins.*

[13]) Ein chinesisches Gemüse.

[14]) *Lathyrus tuberosus* = *glands de terre.*

[15]) Mehrzahl von *earth-mouse.*

[16]) Die grossen Wurzel-Stöcke von *colocasia esculenta*, deren Blätter den sog. »Karibenkohl« (s. *chou caraïbe)* liefern. Diese Wurzeln machen ein Hauptnahrungs-Mittel vieler Südsee-Insulaner aus. Vergl. *colocasie,* S. 1002.

[17]) Mehrzahl *terre-noix.* Auch *châtaigne de terre, noix de terre.*

[18]) *Carum bulbocastanum, bunium bulbocastanum,* wächst in Süd- und Westeuropa auf Äckern und Weinbergen, in Deutschland vorzüglich am Rhein. Die Wurzel-Knollen sind fast nußartig, braun, inwendig weiß und mehlig und werden im südlichen Europa gekocht und geröstet wie Kastanien gegessen. Die Samen gebraucht man statt des Kümmels, die jungen Blätter statt der Petersilie. Vergl. *bunion,* S. 982.

[19]) Auch *lotier rouge, lotier de Sicile.*

[20]) *Tetragonolobus purpureus,* Spargelklee, englische Erbse, Sommer-Gewächs mit Kleeblättern, blutroten oder dunkelgelben Blüten und 5 cm langen, mehrsamigen Hülsen; wächst in Südeuropa und wird seit Beginn des 18. Jahrh. angebaut. Die Hülsen und Samen liefern ein feines Gemüse.

[21]) *Solanum lycopersicum, lycopersicum esculentum,* eine einjährige Pflanze, welche in vielen Spielarten in Indien, Süd- und Mittel-Europa, Amerika angebaut wird.

[22]) Zwei Teile Paradiesapfelmus und ein Teil Wildmus schichtweise in eine mit Gallerte ausgegossene Form gefüllt.

[23]) In Fleischbrühe gekocht, mit Salz und Pfeffer bestreut, zu Tisch gegeben.

[24]) Man schält die Paradies-Äpfel, halbiert sie, entfernt die Kerne, würzt mit Cayenne-Pfeffer und Muskat-Blüte, fügt Semmel-Bröseln und gehackte Zwiebeln zu und rührt das Ganze zu einem Brei.

[25]) a) Man schneidet die Äpfel in dicke Scheiben, würzt und dämpft sie mit einem Stück Butter, gießt ein wenig Essig an, dämpft noch einige Minuten. b) Ganze Paradies-Äpfel bedeckt man bis zur Hälfte mit brauner Fleischbrühe, dämpft sie darin, verdickt die Brühe mit etwas Mehlbutter und gießt sie über die angerichteten Früchte.

[26]) Man schneidet die Paradies-Äpfel in dicke Scheiben und dämpft sie mit den Körnern grüner Maiskolben, Salz, Pfeffer und Zucker. Zum Schluß gibt man ein reichliches Stück Mehlbutter *(beurre manié)* daran.

Tomates braisées à la portugaise.	Gedämpfte Paradies-Äpfel mit Reis und Zwiebeln.	Braised tomatoes with rice and onions.
— *crues.*	Rohe Paradies-Äpfel.	Raw tomatoes.
— *farcies.*	Paradies-Äpfel gefüllt.	Tomatoes stuffed.
— *farcies à l'américaine.*	— -Äpfel mit Maiskörnern gefüllt.[1]	— stuffed with sweet corn.
— *farcies à l'anglaise.*	— -Äpfel mit Füllsel von Pilzen und Brotkrume.[2]	— stuffed with mushrooms and bread-crumbs.
— *farcies à la caroline.*	— -Äpfel mit Karolinareis gefüllt.	— stuffed with Carolina rice.
— *farcies à la diable.*	Gefüllte Paradies-Äpfel mit Teufels-Sose.	Stuffed tomatoes devilled.
— *farcies à la duchesse.*	— Paradies-Äpfel nach Herzogin-Art.	— tomatoes in the duchess style.
— *farcies à l'espagnole.*	— Paradies-Äpfel auf spanische[3] Art.	— tomatoes, Spanish style.
— *farcies à la florentine.*	Paradies-Äpfel mit Fülle von Huhnlebern.[4]	Tomatoes stuffed with chicken-livers, etc.
— *farcies à la française.*	Gefüllte Paradies-Äpfel auf französische[5] Art.	Stuffed tomatoes in the French style.
— *farcies au gras.*	Paradies-Äpfel mit Wurstfüllsel.	Tomatoes stuffed with sausage-forcemeat.
— *farcies à l'italienne.*	— -Äpfel auf italienische[6] Art gefüllt.	— stuffed, Italian style.
— *farcies à la (en) maigre.*	— -Äpfel mit Fasten-Füllsel.[7]	— stuffed with eggs, mushrooms, etc.
— *farcies aux morilles.*	— -Äpfel mit Morcheln gefüllt.[8]	— stuffed with morels.
— *farcies à la provençale.*	— -Äpfel mit Fülle von Zwiebeln und Tafel-Pilzen.[9]	— stuffed with fried onions, mushrooms, anchovies, etc.
— *farcies à la sicilienne.*	— -Äpfel mit Füllsel von Schalotten, Schinken, Pilzen und Marsalawein.	— stuffed with shallots, ham, mushrooms and marsala.
— *farcies à la turque.*	— -Äpfel mit Reis gefüllt.[10]	— stuffed with rice.
— *aux fines herbes.*	— -Äpfel m. feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *frites.*	— -Äpfel gebacken.	— fried.
— *au fromage.*	— -Äpfel mit Käse.	— with cheese.
— *à la genevoise.*	— -Äpfel mit Kräuter-Fülle.	— with herb-stuffing.
— *au gratin.*	— -Äpfel überkrustet.[11]	— browned.
— *grillées.*	— -Äpfel geröstet.	— broiled or grilled.
— *à la Grimod de la Reynière.*	— -Äpfel mit Krebsen in Muscheln.	— with crayfish in shells.
— *à l'indienne.*	— -Äpfel m. Karireis gefüllt.	— stuffed w. curried rice.
— *à l'irlandaise.*	— -Äpfel kalt mit Rahm.	— cold with cream.
— *au naturel.*	— -Äpfel mit Salz.	— with salt.
— *sur pain grillé.*	— -Äpfel auf gerösteten Brotschnitten.	— on broiled toast.
— *à la portugaise.*	— -Äpfel in Öl gesotten.	— cooked in oil.

[1]) Man schneidet einen Deckel von den Paradies-Äpfeln, füllt letztere mit grünen, mit Salz und Pfeffer gewürzten Maiskörnern, legt den Deckel auf und bäckt sie mit wenig Fleischbrühe im Ofen.

[2]) Man höhlt die Paradies-Äpfel aus, vermischt das durch ein Sieb gestrichene Fleisch mit weißen Semmel-Bröseln, Butter und gehackten Tafel-Pilzen, füllt die Masse in die Paradies-Äpfel und bäckt sie.

[3]) Füllsel: Butter, Olivenöl, gehackte Zwiebel, gehackte Tafel-Pilze, gehackter Schinken, mit Salz, weißem und rotem Pfeffer, sowie mit Muskatnuß gewürzt, spanische und Paradiesapfel-Sose hinzu, Brotkrumen, Eigelbe, gewiegte Petersilie.

[4]) Gehackte Huhnlebern vermischt man mit Parmesan-Käse, Eigelben, gehackten Schalotten und Semmel-Bröseln, feuchtet die Masse mit etwas Xereswein an, füllt sie in Paradies-Äpfel und bäckt diese im Ofen.

[5]) Man bereitet ein Füllsel von Geflügel- oder Kalbfleisch mit dem Innern der Paradies-Äpfel, Knoblauch, Schnittlauch und Dragun.

[6]) a) Die halbierten Früchte werden mit einem Füllsel von geriebener Semmel, Sardellen, Ei, Käse, gewiegten Kapern und Kalbsbraten gefüllt. b) Mit Tafelpilz-Füllsel.

[7]) Mit einem Füllsel von hartgekochten Eiern, Tafel-Pilzen, Knoblauch, Petersilie, Schalotten, Milch und Weißbrot.

[8]) Morcheln hackt man fein, schwitzt sie in Butter mit gehackter Zwiebel und vermischt sie mit Semmelteig *(panade)*, Eigelb und gehackter Petersilie.

[9]) Zur Fülle werden ein Teil gehackte Zwiebeln und drei Teile Tafel-Pilze in Öl geschwitzt, Petersilie, Sardellen, Eigelb und ein wenig rohes Fleisch zugefügt.

[10]) Der Reis wird ziemlich weich gekocht, mit Butter, gehackter Zwiebel und gehacktem Fenchel geschwenkt.

[11]) Halbiert, in Öl gebraten, schichtweise mit gehackter Petersilie und Semmel-Bröseln erhaben angerichtet, mit Butter oder Öl beträufelt und im Ofen überkrustet.

Tomates à la San Francisco.	Paradies-Äpfel in Sulze.	Tomatoes in aspic.
— *sautés.*	— -Äpfel geschwungen.	— fried.
— *à la toscane.*	— -Äpfel auf toskanische Art.	— in the Tuscan style.
Beignets de tomates.	Paradiesapfel-Krapfen.	Tomato-fritters.
Côtelettes de tomates.	— -Koteletten.[1])	— -cutlets, -chops.
Purée de tomates.	Paradiesapfelmus.	Purée of tomatoes.
Tarte de tomates.	Paradiesapfel-Kuchen.	Tart of tomatoes.
Topana[2]). [*terre.*	Topana. [Artischocke.[3])	Earth-nut.
Topinambour, *poire de*	**Erdartischocke,** Jerusalem-	**Jerusalem artichoke.**
Topinambours à l'allemande.	Erdartischocken auf deutsche Art.	— artichokes in the German style.
— *à la béchamel.*	— in weißer Rahmsose.	— artichokes in white cream sauce.
— *à la cracovienne.*	— in Salzwasser gekocht, mit Semmel-Butter begossen.	— artichokes boiled in salt water, butter sauce.
— *à la crème.*	— mit Rahmsose.	— artichokes with cream.
— *à l'espagnole.*	— mit spanischer Sose.	— artichokes with Spanish sauce.
— *farcis.*	— gefüllt.	— artichokes stuffed.
— *frits.*	— gebacken.	— artichokes fried.
— *à la géorgienne.*[4])	— auf georgianische Art.	— artichokes in the Georgian style.
— *au gratin.*	— überkrustet.	— artichokes browned.
— *à l'indienne.*	— mit Kari-Sose.	— artichokes curried.
— *à l'italienne.*	— in Formen ausgestochen, in Fleischbrühe gedämpft.	— artichokes cut in shapes, stewed in stock.
— *au jus.*	— mit Braten-Sose.	— artichokes with gravy.
— *à la lyonnaise.*	— in Butter mit Petersilie geschwungen.	— artichokes fried in butter with parsley.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Sose.	— artichokes with *maître d'hôtel* sauce.
— *au naturel.*	— mit Butter-Sose.	— artichokes, butter sauce.
— *au parmesan.*	— mit Parmesan-Käse.	— artichokes with Parmesan cheese.
— *à la polonaise.*	— mit Semmel-Butter.	— artichokes with butter sauce and bread-crumbs.
— *à la sauce au beurre.*	— mit Butter-Sose.	— artichokes, butter sauce.
— *à la sauce hollandaise.*	— mit holländischer Sose.	— artichokes, Dutch sauce.
— *à la sauce au pain.*	— mit Brotsose.	— artichokes, bread sauce.
— *à la Soyer.*	— birnenförmig ausgestochen, Butter-Sose.[5])	— artichokes shaped like pears and boiled, butter sauce. [white sauce.
— *au velouté.*	— mit weißer Stammsose.	— artichokes with stock
Crème de topinambours.	Erdartischockenmus, Erdartischockenschleim.	Cream of Jerusalem artichokes. [casseed.
Fricassée de topinambours.	Erdartischocken-Frikassee.	Jerusalem artichokes fri-
Purée de topinambours.	Erdartischockenmus.	Purée of Jerusalem arti-
Tragopogon[6]).	Bocksbart.	Goat('s)-beard. [chokes.
Trape nageante.[7])	Wassernuß.	Jesuits'-nut.
Tripe-madame, trique-madame[8]), *vermiculaire.*	Tauben-Weizen, weiße Tripmadam[9]).	Tripmadam, prickmadam, stonecrop.

[1]) Vegetari(an)er-Küche.

[2]) Türkischer Name für die Wurzel des Nußkümmels; vergl. *bunion*, S. 982.

[3]) *Helianthus tuberosus*, Topinambur, Erdmandel, Grund-, Erdbirne, Erdapfel, aus Brasilien stammend, kam 1617 nach England und nach dem dreißigjährigen Kriege nach Deutschland. Die länglich-runden, äußerlich rötlichen, innen weißen, an einer Seite etwas spitz zulaufenden Knollen haben einen süßlichen, spargelartigen Geschmack. Vergl. S. 225, Fußbem. 1.

[4]) *Georgia*, einer der nordamerikanischen Freistaaten.

[5]) In Wasser mit Zwiebeln, Butter und Salz gekocht; dazu Butter-Sose *(sauce au beurre)*.

[6]) Wissenschaftliche Bezeichnung, = *barbebon* und *salsifis*.

[7]) *Trapa natans* = *marron d'eau*.

[8]) Mehrzahl *tripe-madame, trique-madame*.

[9]) *Sedum album*, Kraut mit walzenförmigen Blättern und weißen Blüten, wächst an sonnigen Stellen auf Mauern, Dächern und Felsen durch ganz Europa. Die zarten Blätter benutzt man als Salat und in Suppen, weshalb es auch in Gärter gezogen wird. — *Sedum anacampseros*, große Garten-Tripmadam, mit purpurroten oder weißen Blüten, in der Schweiz, Südfrankreich und Oberitalien wachsend. — *Sedum reflexum*, gelbe Tripmadam mit goldgelben Blüten, wird hier und da angebaut und als Gemüse oder Salat verwendet.

Truffe.	**Trüffel**[1].	**Truffle.**
Truffes en aspic.	Trüffeln in Sulze.	Truffles in aspic.
— *brossées.*[2])	Gebürstete Trüffeln.	Brushed truffles.
— *à (sous) la cendre.*	Trüffeln in glühenden Kohlen gebraten.[3])	Truffles roasted in the coals.
— *chaudes en corbeille.*	— heiß in einem Korbe angerichtet.	Hot truffles served in basket.
— *en coquilles.*	— in Muschel-Schalen.[4])	Truffles in shells.
— *au court-bouillon.*	— in kurzer Brühe gedämpft.	— cooked in a highly seasoned liquor.
— *à la crème.*	— in Rahmsose.	— with cream sauce.
— *en croustade.*	— in einer Kruste.	— in a (pie-)crust.
— *déguisées*[5]).	Verborgene Trüffeln.	Surprise truffles.
— *épluchées.*[6])	Ausgesuchte Trüffeln.	Choice truffles.
— *à l'espagnole.*	Trüffeln in spanischer Sose.	Truffles w. Spanish sauce.
— *étuvées au vin de Champagne.*	— in Schaumwein gedämpft.	— stewed in champagne.
— *farcies.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *farcies aux ortolans à la Rachel.*	— mit Fettammern gefüllt nach der Rachel[7]).	— stuffed w. ortolans and goose-liver.
— *farcies à la purée de volaille.*	— mit Geflügelmus gefüllt.	— stuffed with purée of chicken.
— *froides pelées en corbeilles.*	Kalte, geschälte Trüffeln in Körbchen.	Cold, peeled truffles in baskets.
— *au gratin.*	Trüffeln überkrustet.[8])	Truffles browned.
— *à l'italienne.*	— auf italienische[9]) Art.	— in the Italian style.
— *à la Lucullus.*	— nach Lukullus.	— in the Lucullus style.
— *à la Montgelas.*	— m. Montgelas-[10])Ragout.	— w. Montgelas garnish.
— *au parmesan.*	— mit Parmesan-Käse.	— with Parmesan cheese.
— *pelées.*	Geschälte Trüffeln.	Peeled truffles.
— *à la piémontaise.*	Trüffeln mit spanischer Sose und Käse gebacken.[11])	Truffles with Spanish sauce and grated cheese, browned.
— *à la provençale.*	— mit in Öl gerösteten Zwiebeln.[12])	— with onions fried in oil.

[1]) *Tuber*, engl. auch *earth-ball, earth-nut;* ungefähr 20 Arten, welche im gemäßigten Gürtel Europas, besonders in Frankreich und Italien, in Deutschland und England, aber auch in Asien, Afrika und Nordamerika vorkommen. Die gewöhnlichsten Arten der Speise-Trüffeln sind: *Tuber brumale*, schwarz, mehr oder weniger kugelig, im Winter in den Trüffel-Gegenden Frankreichs und Italiens sehr häufig, selten in den Rheingegenden. — *Tuber melanosporum*, rötlichschwarz. — *Tuber aestivum*, schwarzbraun, im Sommer und Spätsommer in Frankreich und in Italien sehr häufig. — *Tuber mesentericum*, schwarz, mit dunklem Fleisch, in Italien und Frankreich. — *Tuber magnatum*, unförmig lappig, anfangs weiß, später braun, von stark knoblauchartigem Geruch, wird in Italien häufig gegessen. — *Tuber album (choiromyces maeandriformis)*, hellbraun, ungefähr faustgroß, von allen echten Trüffeln unterschieden durch das weiße, fleischige Innere. Vergleiche hierzu die an diese Abteilung sich anschließende Zusammenstellung der eßbaren Pilze *(champignons comestibles)*.

[2]) Auf Etiketten liest man oft *truffes brossées à la serviette;* dies sind ganz sauber gebürstete Trüffeln, die man aus der Büchse sofort zu Tisch (in einem Mundtuche) geben kann.

[3]) Rohe, saubere Trüffeln werden einzeln in Speckscheiben, Butter-Papier und mehrere Male in gewöhnliches Papier gewickelt; die äußere Umhüllung wird angefeuchtet, und die Trüffeln werden 40 bis 50 Minuten in heiße Asche gelegt. Dann werden die äußeren Papier-Hüllen entfernt und die Trüffeln in einer gut verschlossenen silbernen Kasserolle zu Tisch gegeben.

[4]) Die Trüffeln in Würfel geschnitten, erst in Butter, dann in spanischer Sose geschwungen, in Muscheln gefüllt, mit Semmel-Bröseln überstreut.

[5]) *Déguiser* ein Gericht so zubereiten, daß man es nicht erkennt, daß man es für etwas anderes hält, ähnlich dem *en surprise*.

[6]) Ein Ausdruck, der sich besonders in den Preislisten der Trüffel-Händler befindet; er bezeichnet vorzügliche, tadellose Ware.

[7]) Man höhlt große Trüffeln aus, steckt in jede eine ausgebeinte, mit Gansleber-Füllsel gefüllte Garten-Ammer, macht die Trüffeln nun in Huhnbrühe *(demi-glace de volaille)* und Madeira gar. Auf der Schüssel befestigt man einen Brotpfropfen *(support en pain)* und ringsum die nötigen Brotkrusten, auf welchen man die Trüffeln anrichtet; zwischen dieselben steckt man große Hahnkämme, ringsum legt man kleine Ringe von Gansleber, in deren Mitte sich Hahnnieren befinden. Die mit brauner Sose verdickte Brühe gießt man unter und steckt in die Mitte einen schönen Trüffelspieß.

[8]) Rohe Trüffeln halbiert, ausgehöhlt, das Fleisch mit ebensoviel Gansleber würfelig geschnitten, mit brauner Sose angemacht, in die Trüffeln gefüllt, Semmel-Bröseln darübergestreut, in eine Kasserolle mit Wein und zehn Minuten in den heißen Ofen gesetzt.

[9]) Geschält, in Scheiben geschnitten, mit Schalotten in heißem Olivenöl geschwitzt, Madeira, spanische Sose, Knoblauch, Sardellen-Butter und gehackte Petersilie daran gegeben und durchgeschwenkt.

[10]) Ein braunes, dünngeschnittenes Trüffel-Ragout richtet man inmitten eines weißen Geflügel-Ragouts an und umlegt dieses mit gerösteten Brotschnitten.

[11]) Rohe Trüffeln in Scheiben geschnitten; Silber-Kasserolle mit Butter ausgestrichen, immer abwechselnd Trüffeln und spanische Sose mit Sardellen-Butter hinein, mit Käse überstreut, zehn Minuten gebacken.

[12]) Gehackte Zwiebel in Öl geschwitzt, rohe, in Scheiben geschnittene Trüffeln zugefügt, über dem Feuer geschwenkt, Marsalawein angegossen, eingekocht, die Trüffeln mit brauner Sose, Sardellen-Butter, gehackter Petersilie geschwitzt.

Légumes.	Gemüse.	Vegetables.
Truffes en pyramide.	Trüffeln in Pyramidenform angerichtet.	Truffles served in pyramid shape.
— en rocher.	— hoch, felsenartig angerichtet.	— served in rock-shape.
— sautées au beurre.	— in Butter geschwungen.	— fried in butter.
— sautées aux fines herbes.	— mit feinen Kräutern geschwungen.	— fried with fine herbs.
— sautées à l'italienne.	— auf italienische[1] Art geschwungen.	— fried with shallots, parsley, Spanish sauce, etc.
— sautées au madère.	— mit Madeirawein geschwungen.	— quickly fried with madeira.
— sautées à la maréchale.	— nach Marschalls-[2]Art geschwungen.	— fried, marshal's style.
— en serviette.	— in einem Mundtuch.[3]	— served in a napkin.
— au vin blanc.	— in Weißwein.[4]	— in white wine.
— au vin de Bourgogne.	— in Burgunderwein.	— in Burgundy.
— au vin de Champagne.	— in Champagner.[5]	— in champagne.
— au vin rouge.	— in Rotwein.	— in red wine.
Bouchées aux truffes à la hanovrienne.	Trüffel-Pastetchen auf hannöverische Art.	Small truffle-patties, Hanoverian style.
Buisson de truffes en caisses sur socle.	Busch von Trüffel-Kästchen auf Sockel.[6]	Bush of truffle-cases on socle.
Crème de truffes.	Rahmspeise von Trüffeln.[7]	Cream of truffles.
Croustades aux truffes à la surprise.	Krusten m. gefüllten Trüffeln.	Croustades w. stuffed truffles.
Croûtes aux truffes.	Trüffel-Krustchen.[8]	Crusts filled with truffles.
Émincé de truffes.	Blätter-Ragout von Trüffeln.	Mince of truffles.
— de truffes à la crème.	— -Ragout von Trüffeln mit Rahmsose.	— of truffles with cream sauce.
Épluchures de truffes.	Trüffel-Abfälle.[9]	Shavings of truffles.
Fondue aux truffes de Piémont.	Käse-Auflauf mit weißen Trüffeln.[10]	Fondue with white truffles of Piedmont.
Kromeskis aux truffes.	Krustgebackenes mit Trüffeln.[11]	Kromeskies with truffles.
Pâté de Périgord.	Trüffel-Pastete.	Pie of truffles.
Pelures de truffes.	— -Schalen.	Truffle-peels.
Pouding de truffes.	— -Pudding.[12]	Pudding of truffles.
Purée de truffes.	Trüffelmus.	Purée of truffles.
Cannelons à la purée de truffes.	Blätterteig-Röhrchen mit Trüffelmus gefüllt.	Puff-paste finger rolls with purée of truffles.
Ragoût de truffes à l'espagnole.	Trüffel-Ragout mit spanischer Sose.	Ragout of truffles with Spanish sauce.
— de truffes au parmesan.	— -Ragout mit Parmesankäse.	— of truffles w. Parmesan cheese.
— de truffes à la Rossini.	Ragout von schwarzen und weißen Trüffeln.	— of black and white truffles.
Timbale de (aux) truffes.	Becher-Pastete von Trüffeln.	Thimble-mould of truffles.
— de truffes à la Talleyrand.	— -Pastete von Trüffeln nach Talleyrand[13].	— -mould of truffles fried in madeira.

[1]) Mit gehackten Schalotten und Petersilie in Madeirawein, Fleischsaft *(jus)* und spanischer Sose geschwungen.

[2]) Etwas frische Butter und Fleischextrakt läßt man zergehen, gibt ein wenig Madeira und gewiegte Trüffel-Abfälle dazu und schwenkt die rohen Trüffel-Scheiben zehn Minuten lang darin. Zuletzt gibt man Zitronensaft und geriebenes, in Butter geröstetes Weißbrot darunter.

[3]) Die Trüffeln werden mit Salz und Pfeffer bestreut und ungeschält in Madeira gekocht. Man richtet sie in einem sauber gebrochenen Mundtuch *(serviette)* an und gibt sie mit frischer Butter zu Tisch.

[4]) Speck zerläßt man, gibt die Trüffeln, Weißwein und frische Kräuter dazu, deckt zu und läßt eine Viertelstunde kochen.

[5]) Fest zugedeckt mit Wurzelwerk und frischen Kräutern in Schaumwein gekocht.

[6]) Schöne tiefschwarze Trüffeln werden in passende Papier-Kästchen gesetzt und pyramidenförmig so angerichtet, daß die Trüffeln recht zur Geltung kommen.

[7]) Trüffeln gekocht, gestoßen, mit Rahm und der Trüffel-Brühe *(cuisson de truffes)* verarbeitet, Eigelbe und ein ganzes Ei zugefügt, weiße Rahmsose *(béchamel)* darunter, durchgestrichen und in einer Gemüse-Schüssel im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht, ohne kochen zu lassen.

[8]) In kleine herzförmige, in Butter gebackene Krusten füllt man ein braunes Würfel-Ragout *(salpicon)* von Trüffeln.

[9]) Da die Trüffeln einerseits sehr teuer sind, andererseits sehr viele geschält verkauft werden, so macht man auch die entstehenden Schalen und Abfälle in Büchsen ein, damit der Koch sie jederzeit vorteilhaft verwenden kann.

[10]) Man rührt einen leichten Käseteig auf dem Feuer ab, gibt eine Handvoll fein geschnittene Trüffeln darunter, richtet an und gibt nochmals Trüffeln in die Mitte.

[11]) Man füllt kleine Pfannkuchen *(pannequets)* mit einem Trüffelmus, taucht sie in Backteig und bäckt sie aus.

[12]) Von Trüffeln, Schweinefleisch- und Gansleber-Füllsel bereitet.

[13]) Die gekochten Trüffeln werden in einer kräftigen Madeira-Sose geschwungen, in eine Mürbteig-Pastete gefüllt, diese mit Teig fest verschlossen und gebacken.

Truffe blanche.	Weiße Trüffel.[1]	White truffle.
Truffe d'eau.[2]	Wasser-Kastanie.	Water-chestnut.
Truffe de Périgord.	Trüffel von Périgord.	Truffle of Périgord.
— de Piémont.	Piemonter (weiße) Trüffel.	Piedmont truffle.
Truffelle[3].	Kartoffel.	Potato.
Tsao-yuen-chien.[4]	Bambus-Sprosse.	Bamboo-shoots.
Tsau-tao.[5]	Art Saubohne.	Sort of broad bean.
Tsi-mi.	Art chinesische Hirse.	Chinese millet.
Tung-mo.[6]	Getrocknete Schwämme.	Dried mushrooms.
Tung-sun.[7]	Bambus-Sprosse v. Stengel.	Bamboo-sprigs.
Tung-tsai.[8]	Weißkohl.	White cabbage.
Turban[9].	Türkenbund(-Lilie).	Turk's-cap (lily).
Turneps[10].	Kohl-, Steckrübe.	Turnip, turnep.
Tzü-tsai.[11]	Ceylonmoos.	Agar-agar.
Urinaire[12].	Löwenzahn.	Leontodon.
Valérianelle potagère[13].	Rapünzchen.	Corn-salad.
Varenikis *à la polonaise.*	Polnische (Quark-)Mundtaschen.[14]	Polish cheese-turnovers.
Vatrouchkis *au fromage blanc.*	Russische Pastetchen mit Quark.[15]	Russian cheese-patties.
— aux oignons.	— Pastetchen mit Zwiebelmus.[16]	— patties with purée of onions.
Vermicelle.	**Faden-Nudeln.**[17]	**Vermicelli.**
— à la crème.	— -Nudeln mit Rahmsoße.	— with cream.
— à la genevoise.	— -Nudeln mit streifig geschnittenen Steinpilzen.[18]	— with shredded mushrooms.
— au gratin.	— -Nudeln überkrustet.	— browned.
— au pain frit.	— -Nudeln mit Semmelbröseln.	— with fried bread-crumbs.
Vermiculaire[19].	Weiße Tripmadam.	Prickmadam.
Vinet(t)ier[20].	Berberitze.	Barberry.
Violette marine.	Marien-, Marietten-Veilchen.[21]	Mariet.
Vit-de-chien, vit-de-prêtre.[22]	Zehrwurz, gemeiner Aron.	Cuckoo-pint(le).
Vitelotte, viquelotte.	Rote Kartoffel.	Red potato.
Witloof[23].	Brüsseler Cichorie.	*Witloof.*
Yam[24].	Yamswurzel.	Yam.
Yang-fen.	Japanische Nudeln.	Japanese noodles.
Yang-tsai.[25]	Agar-Agar.	Agar-agar.
Yü-lan-pien, tung-sun.	Bambus-Sprosse von jungen Zweigen.[26]	Bamboo-shoots.
Yü-mi.	Chinesischer Mais.	Chinese maize.

1) Vergl. Fußbemerkung zu *truffe*, S. 1070.
2) *Trapa natans* = *marron d'eau.*
3) Provinziell = *pomme de terre.*
4) Ein chinesisches Gemüse.
5) Wird enthülst in China als Gemüse gegessen.
6) Ein beliebtes chinesisches Pilzgericht.
7) Ein chinesisches Gemüse.
8) Getrockneter Weißkohl, der mit Wein übergossen wird.
9) *Lilium martagon* = *martagon.*
10) *Brassica rapifera* = *navet.*
11) Wird mit lauwarmem Wasser aufgebrüht; vergl. *agar-agar,* S. 965.
12) Wissensch. Bezeichn. = *dent(-)de(-)lion.*
13) *Valerianella olitoria* = *raiponce.*
14) Den nötigen weißen Käse (Quark) streicht man durch ein Sieb, gibt etwas Butter und einige Eier darunter. Mit Nudelteig und diesem Käse macht man ziemlich große Mundtaschen, die man in Salzwasser kocht und mit Semmel-Butter übergießt; saueren Rahm gibt man daneben.
15) Russische Suppen-Pastetchen: Man streicht 250 g Quark durch ein Sieb, vermischt ihn mit 250 g Butter und zwei Eiern und füllt die Masse in Teigkrustchen, die man von flachen Teigböden aus freier Hand geformt hat. Die Krustchen, zu denen man Blätter-, Hefen- oder Mürbteig verwendet, bäckt man 25 Minuten im Ofen.
16) Ein russisches Gericht: Man rollt einen Hefenteig dünn aus, schneidet davon viereckige, 10 cm große Stücke. Ein Zwiebelmus vermischt man mit ebensoviel Reismus und etwas Fischbrühe. Davon streicht man auf die Teigstückchen, feuchtet deren Ränder mit Wasser an, klappt den Teig zusammen und drückt die Ränder aufeinander. Die Oberfläche verziert man mit Hilfe des Pasteten-Zwickers, bestreicht sie mit Öl und bäckt die Pastetchen im Ofen.
17) Über Bereitungs-Arten siehe *nouilles* und *macaroni.*
18) Streifig geschnittene Steinpilze mit Zwiebeln werden in Butter goldgelb geschwitzt, Tafel-Fleischbrühe und Petersilie daran gegeben; die Nudeln mit Butter und Käse angemacht, mit den Pilzen vermischt; geriebener Käse und zerlassene Butter darüber.
19) *Sedum album* = *tripe-madame.*
20) *Berberis vulgaris* = *épine-vinette.* — *Vinet(t)ier de Crête, crépiniaire* kretischer Sauerdorn.
21) *Campanula medium,* in Italien und Frankreich heimische Glocken-Blume, mit eßbarer Wurzel, welche sowohl als Gemüse wie als Salat Verwendung findet. — Gleiches gilt von *campanula pyramidalis,* in Oberitalien und am Mittelmeer vielfach angebaut.
22) *Arum maculatum* = *chou poivré.*
23) Vergl. Fußbemerkungen zu *barbe-de-capucin* und zu *chicorée.*
24) *Dioscorea* = *igname.* Vergl. *shan-yao.*
25) Japanisches Gemüse, wird mit Soja und Sesamöl angerichtet.
26) Ein chinesisches Gemüse.

Champignons comestibles.	Eßbare Pilze.[1]	Eatable mushrooms.
Agaric alliacé.	(Knob)lauchschwamm[2].	Alliaceous agaric, garlic-scented agaric.
Agaric blanc d'ivoire, agaric éburné.	Elfenbeinschwamm[3].	Ivory mushroom.
Agaric des champs.	Schafchampignon, Acker-Blätterpilz.[4]	Horse-mushroom, hedge-mushroom.
Agaric changeant.	Stockschwamm[5].	Species of mushroom.
Agaric clypéolaire.	Schildblätterschwamm[6].	Clypeate agaric.
Agaric écailleux.	Schuppenpilz, Schuppenschwamm.[7]	Squamous agaric.
Agaric enfumé.	Rauchblätterschwamm[8].	Species of agaric.
Agaric engaîné.[9]	Scheidenschwamm.	Species of mushroom.
Agaric esculent.	Nagelschwamm[10].	Cinnamon agaric, pin-headed dwarf agaric.
Agaric excorié.	Abgeschälter Blätterschwamm.[11]	Excoriated agaric.
Agaric gigantesque, géant.	Riesen-Blätterschwamm[12].	Giant agaric.
Agaric gravéolence.	Stark riechender Blätterschwamm.[13]	Graveolent agaric.
Agaric grêle.	Schlanker Blätterschwamm.[14]	Species of agaric.
Agaric impérial.[15]	Kaiserling.	Imperial agaric.
Agaric larmoyant.	Thränenschwamm[16].	Species of mushroom.
Agaric nébuleux.	Nebel-Blätterschwamm[17].	Species of agaric.
Agaric nu.	Nackter Blätterschwamm.[18]	Species of agaric.
Agaric pied-fu.	Dickstieliger Blätterschwamm.[19]	Species of agaric.

[1]) Alle eßbaren Pilze hier aufzuführen, war natürlich unmöglich und auch nicht geplant; dies soll lediglich eine Zusammenstellung der gebräuchlichsten und bekanntesten eßbaren Schwämme sein. Wer nähere und ausführlichere Beschreibungen aller Schwämme lesen will, den verweisen wir auf die Werke von *Lenz, Krombholz, Rabenhorst, Harzer, Sturm, Weberbauer, Lorinser, Röll, Leuba, Barla, Cordier, Gillet, Sicard, Kunkkel, Roques, Quelet, Cook.*

[2]) *Marasmius (agaricus) scorodonius, agaricus alliarius*, von knoblauchartigem Geruch und Geschmack, mit 1,5 cm breitem Hut und 2 bis 5 cm hohem, glänzend rotbraunem Stiel; auch als Gewürz beliebt.

[3]) *Agaricus eburneus, hygrophorus eburneus*, mit ganz weißem, fleischigem Hut und weißem Fleisch von zartem Geruch und gutem Geschmack; wächst im Herbst in Eichen- und besonders in Rotbuchen-Waldungen.

[4]) *Agaricus arvensis*, mit eiförmigem, später flachem Hut und dichtem, weißem Fleisch von angenehmem Geruch und Geschmack. Dieser Pilz findet sich Ende Sommers und im Herbst auf Wiesen und in Wäldern; wird oft mit dem Champignon *(agaricus campestris)* verwechselt.

[5]) *Agaricus mutabilis*, an Baumstämmen lebender Pilz mit gebuckeltem, zimtbraunem Hut und steifem, braunem Stiel, hat einen sehr schwachen Geruch nach Früchten und angenehmen Geschmack.

[6]) *Agaricus clypeolarius*, mit kleinem Hut, weißem, weichem Fleisch, welches schwach riecht und schmeckt, gegen Ende des Sommers in großen Tannen-Wäldern.

[7]) *Agaricus squarrosus*, von hell rotbrauner Farbe, auf der Oberfläche mit vielen Schuppen bedeckt. Das Fleisch ist auf dem Bruch blaßgelb und riecht nach faulem Holz. Der Schuppenpilz wächst im Spätherbst am Fuße von einzelnstehenden Tannen und Obstbäumen.

[8]) *Agaricus fumosus*, mit rundem, graubraunem Hut und dichtem, schmackhaftem Fleisch; wächst im Herbst auf Wiesen und Weiden des Jura.

[9]) *Amanita spadicea* = *coucoumelle grise.*

[10]) *Agaricus esculentus*, mit thongelbem Hut und dünnem Fleisch von etwas bitterem Geschmack; wächst im Frühjahr in Fichten-Gehölzen der Bergweiden.

[11]) *Agaricus excoriatus*, mit fleischigem Hut und weißem, weichem, geruchlosem Fleisch, im Herbst wachsend.

[12]) *Agaricus giganteus*, mit fleischigem Hut, dichtem, weißem, unter der Haut gelblich gefärbtem Fleisch von angenehmem Geschmack; wächst im Herbst in Tannen-Wäldern oder auf gemähten Wiesen am Waldrande.

[13]) *Agaricus graveolens*, mit weißgelbem Hut und dichtem, weißem, stark riechendem, aber wohlschmeckendem Fleisch.

[14]) *Agaricus gracilentes*, mit nicht sehr fleischigem Hut und weißem harten, ziemlich dichtem Fleisch, welches etwas säuerlich schmeckt und sich beim Zerbrechen leicht gelb färbt; dieser Pilz wächst im Herbst auf dem Boden großer Tannen-Wälder.

[15]) *Agaricus caesareus* = *oronge.*

[16]) *Agaricus lacrimabundus*, mit weißem, zartem und dünnem Fleisch, findet sich einzeln oder in kleinen Gruppen im Walde.

[17]) *Agaricus nebularis*, von aschgrauer (nebelgrauer) Farbe, mit weißem Fleisch; wächst gegen Ende des Sommers und im Herbst einzeln oder in kleinen Gruppen auf Wiesen, Triften und in Wäldern. Nach *Berkeley* wird der Nebelpilz in England gegessen, jedoch wird vor dem Genuß älterer Schwämme abgeraten. Es ist am sichersten, wenn man das Fleisch dieses Pilzes zuvor mit Essig behandelt.

[18]) *Agaricus nudus*, mit geradem Stengel und flachem Hut, von blaugrauer Farbe; wächst im Sommer und Herbst in Tannen-Wäldern.

[19]) *Agaricus fusipes, agaricus contortus*, mit glokkenförmigem Hut, rostrot oder rotbraun, Fleisch dünn, weiß, unter der Oberhaut leicht gefärbt. Der Hut, welcher allein genießbar ist, riecht und schmeckt angenehm. Dieser Pilz wächst im Sommer und Herbst in Gruppen auf alten Baumstämmen oder am Fuß von Eichen.

Agaric des prés.	Wiesenschwamm[1].	Meadow agaric.
Agaric-prunelle.	Pflaumen-Blätterpilz, Moosschwamm.[2]	Species of agaric.
Agaric pudique.	Keuscher Blätterschwamm.[3]	Species of agaric.
Agaric raboteux.	Rauher Blätterschwamm.[4]	Species of agaric.
Agaric remarquable.	Geschmückter Blätterschwamm.[5]	Species of agaric.
Agaric rose.[6]	Stocktäubling.	Rose-colo(u)red agaric.
Agaric à tête blanche.	Weißköpfiger Blätterschwamm.[7]	White-headed agaric.
Agaric virginal, petite oreillette.	Jungfernschwamm[8].	Virgin-agaric.
Amanite orangée.[9]	Kaiserschwamm.	Golden agaric.
Amanite pernicieuse.[10]	Birken-, Giftreizker.	Species of agaric.
Barbe-de-bouc, barbe-de-chèvre.[11]	Ziegenbart, gelber Hirschschwamm.[12]	Grey goat's-beard.
Barigoule, baligoule, brigoule, ragoule, oreille(-)de(-)chardon, gingoule.	Distelohr, Mannstreu-Blätterpilz, Koller-Distelschwamm.[13]	Barigoule, baligoule, species of agaric.
Blavet.	Speise-Blätterpilz[14].	Species of agaric.
Bolet bronzé.	Erzfarbiger Röhrenpilz.[15]	Species of boletus.
Bolet élégant.	Zierpilz[16].	Species of boletus.
Bolet granulé.	Schmerling[17].	Granulated boletus.
Bolet jaune.	Butterpilz[18].	Yellow boletus.
Bolet-marron.[19]	Kastanienpilz.	Chestnut-boletus.
Bolet odorant, agaric odorant.	Anisschwamm, Anis-Blätterschwamm.[20]	Anise mushroom.
Bolet rude, gyrole rouge, roussille.	Rauher Röhrenpilz.[21]	Species of boletus.
Bolet à tige tigrée.	Maronenpilz.[22]	Species of boletus.
Bouche de lièvre.[23]	Eierschwamm.	Species of mushroom.
Boule-de-neige.[24]	Champignon auf Beeten gezogen.	Champignon cultivated.

[1]) *Hygrophorus pratensis, agaricus ficoides,* mit 2 bis 10 cm breitem, rotgelbem, später verblassendem Hut; das weiße, zarte Fleisch ist wohlschmeckend. Dieser Pilz kommt im Spätsommer und Herbst auf moosreichen Wiesen vor.

[2]) *Agaricus prunulus,* mit fleischigem Hut, weißem, dichtem und brüchigem, nach frischem Mehle duftendem und wohlschmeckendem Fleisch. Dieser Pilz erscheint im April und Mai nach Regen-Güssen auf Weiden und in Bergwäldern, besonders häufig in den Alpen. Durch seine rosenroten Sporen unterscheidet er sich vom echten Maischwamm *(mousseron, champignon muscat).*

[3]) *Agaricus pudorinus,* mit fleischigem, gelblichem Hut und schleimiger Oberfläche, hat festes, sprödes, etwas nach faulem Holze riechendes Fleisch. Der scharfe Geschmack des letzteren läßt sich teilweise durch vorheriges Kochen in Wasser nehmen. Dieser Pilz wächst im Herbst gruppenweise unter Tannen in Bergwäldern.

[4]) *Agaricus rachodes,* mit fleischigem Hut, weißem, angenehm schmeckendem Fleisch; im Sommer und Herbst.

[5]) *Agaricus spectabilis,* mit derbem, unter der Oberhaut etwas gelbem Fleisch, welches bittersalzig schmeckt; wächst im Sommer und Herbst am Fuße von Eichen.

[6]) *Agaricus russula* = *rousselet.*

[7]) *Agaricus albus, agaricus leucocephalus,* ist in seiner Jugend ganz weiß, später oftmals strohgelb gefleckt, im Sommer und Herbst in den Wäldern des Jura, ist eßbar, obwohl *Quelet* ihn als verdächtig bezeichnet.

[8]) *Hygrophorus (agaricus) virgineus,* mit dem Elfenbeinschwamm (s. *agaric blanc d'ivoire)* verwandt, von gelblichweißer Farbe, mit weißem, brüchigem Fleisch von angenehmem Geruch und Geschmack, findet sich im Sommer und Herbst auf moosigen Bergwiesen in Gruppen.

[9]) *Amanita aurantiaca* = *oronge.*

[10]) *Agaricus torminosus* = *mouton.*

[11]) Mehrzahl *barbes-de-bouc, barbes-de-chèvre.*

[12]) *Clavaria flava,* schmackhafter Pilz mit schwachem, angenehmem Geruch, erscheint im Sommer und Herbst sehr häufig und bildet in schattigen Wäldern kleine Büsche.

[13]) *Agaricus eryngii,* mit hellgrauem, in der Mitte etwas dunklerem Hut, schön weißem, geruchlosem und vortrefflich schmeckendem Fleisch. Dieser Pilz wächst im September und Oktober in Wiesen und Weiden auf abgestorbenen Mannstreu.

[14]) Eine Blätterpilz-Art aus der Gegend von Bordeaux.

[15]) *Boletus aereus,* mit halbkugeligem, dickem Hut von dunkelbrauner, fast schwarzer Farbe, dickem, hartem, weißem Fleisch von gutem Geruch und sehr angenehmem Geschmack. Dieser Pilz wächst vereinzelt in Wäldern, besonders häufig in Mittel-Europa.

[16]) *Boletus elegans, boletus carminiacus,* mit anfangs halbkugeligem, später flachem, unregelmäßigem Hut, mit strohgelbem, geruchlosem Fleisch; wächst im Sommer und Herbst in mehr oder weniger zahlreichen Gruppen in Tannen-Wäldern.

[17]) *Boletus granulatus,* mit braungelbem Hut, gelben Röhren mit gekörnelter Mündung, gelbem, oben mit braunen Körnchen besetztem Stiel und schmackhaftem Fleisch.

[18]) *Boletus luteus,* mit weißem, später braunem Ringe, braunem, gebuckeltem Hut, gelben Röhren und weißlichem, unverändertem Fleisch.

[19]) *Boletus castaneus* = *marron noir.*

[20]) *Agaricus odorus,* mit glattem Hut, welcher einen starken Geruch nach Anis verbreitet, hat schmutzigweißes, wohlschmeckendes Fleisch; er wächst im Sommer nnd Herbst zwischen dürrem Laub.

[21]) *Boletus aurantiacus,* rötlich oder rotbraun, bei Regen-Wetter etwas klebrig, mit dickem, zartem, weißem Fleisch, welches einen leichten Pfeffer-Geschmack besitzt.

[22]) *Boletus badius,* mit kastanienbraunem Hut, blaßgelben Röhren, gelblichweißem, beim Bruch etwas bläulich anlaufendem Fleisch und glattem, braungelbem Stiel.

[23]) *Cantharellus cibarius* = *girolle ordinaire.*

[24]) Mehrzahl hiervon *boules-de-neige. Agaricus campestris* = *champignon de couche* und *vinous.*

Boviste, vesse-de-loup, lycoperdon commun.	Riesen-Bovist, Flockenstreuling, Bovist-Stäubling.[1]	Puffball, bullfice, bullfist, puff(in), puckfist.
Boviste noircissant.	Eier-Bovist[2].	Species of puffball.
Boviste plombé.	Bleifarbener oder Kugel-Bovist.[3]	Species of puffball.
Brigoule[4].	Mannstreu-Blätterpilz.	Barigoule.
Bruguet[5].	Steinpilz.	Boletus.
Cadran[6].	Kaiserling.	Imperial agaric.
Campagnoule, campagnole.[7]	Weidling, Heiderling.	Champignon, species of mushroom.
Cassine[8].	Eierschwamm.	Species of agaric.
Cep, charbonnier.	Art eßbarer Hutpilz.	Species of boletus.
Cèpe, ceps.	Löcherpilz.	Boletus, polyporus.
Champignon[9].	Champignon.	Champignon, fairies'-table.
Champignon de bruyère.	Waldchampignon[10].	Forest-mushroom.
Champignon de couche, boule-de-neige.[12]	(Mist)beet-Champignon.	Champignon cultivated.[11]
Champignon muscat.[13]	Maischwamm.	Mushroom.
Champignon des prés.	Wiesen-Champignon.[14]	Meadow champignon.
Chanterelle, cantharelle.[15]	Eierschwamm.	Species of agaric.
Charbonnier, cep.	Art eßbarer Hutpilz.	Species of boletus.
Cheromycès, méandriforme.	Weiße Trüffel.[16]	White truffle.
Chevrette[17].	Gelbling.	Species of agaric.
Clavaire coralloïde.[18]	Korallen-Morchel.	Club-shaped fungus.
Clavaire dorée.	Goldgelber Keulenschwamm.[19]	Golden club-top.
Clavaire fastigiée.	Wiesen-Keulenschwamm.[20]	Species of club-top.
Clavaire grise.	Grauer Ziegenbart.[21]	Gray club-top.
Clavaire pénicillaire.[22]	Pinselförmiger Keulenschwamm.	Species of club-top.
Clavaire pistillaire.	Stempelförmiger Keulenschwamm.[23]	Species of club-top.
Clavaire rouge.	Roter Hirschschwamm, Bärentatze.[24]	Species of club-top.
Cocherelle.	Art eßbarer Pilz.	Species of mushroom.
Coquemelle[25], *oronge blanche.*	Knollen-Blätterschwamm[26].	White agaric.

[1] *Lycoperdon bovista*, ist in der frühesten Jugend, besonders gebraten, sehr schmackhaft. — *Lycoperdon caelatum*, Hasen-Stäubling, wie der Riesen-Bovist benutzt.

[2] *Bovista nigrescens*, unterscheidet sich von der Gattung *lycoperdon* (s. d.) nur durch eine glatte, unregelmäßig reißende Außenhaut, ist kugel- oder eirund, 2,5 bis 8 cm im Durchmesser. Die Schale, welche nach dem Abblättern der glatten Außenhaut zurückbleibt, ist anfangs weiß, dann gelblichgrau und bräunlichschwarz. Dieser im Sommer und Herbst auf Wiesen häufige Pilz ist schmackhaft, solange er inwendig noch rein weiß ist.

[3] *Bovista plumbea*, auf Wiesen und Triften, ist kugelrund, bläulich bleifarben, so groß wie eine große Kirsche, mit schmackhaftem Fleisch.

[4] Provinziell = *barigoule, baligoule.*

[5] *Boletus edulis* = *porchin.*

[6] *Agaricus aurantiacus* = *oronge.*

[7] *Agaricus campestris* = *champignon*

[8] Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *chanterelle, cantharelle.*

[9] *Agaricus campestris*, Feldblätterschwamm, Angerling, Weidling, Herrenpilz, Trüschling, Brachpilz, Gugemuke, Tafelschwamm, Heiderling, Treutschling, franz. auch *pâturon (paturon), messeron (misseron), campagnoule, vinous, agaric comestible, pradelos, pradelets, caberla, rougetto, saussiron, envinassa, bousiquet.* Vergl. Seite 988, Fußbemerkung 2.

[10] *Agaricus silvaticus*

[11] *Agaricus campestris* = *vinous.*

[12] Oder: *champignon grown in the cellar, grown in a hot-house.*

[13] *Agaricus albellus* = *mousseron.*

[14] *Agaricus pratensis*, mit kugeligem, später flachem Hut und dichtem, weißem Fleisch von angenehmem Geruch und Geschmack.

[15] *Cantharellus cibarius* = *girolle ordinaire.*

[16] *Choiromyces macandriformis, rhizopogon albus, tuber album*, in Oberschlesien, Böhmen, Mähren, Ungarn, Siebenbürgen, Italien und Rußland häufig, ist glatt, hellbraun, faustgroß und von allen echten Trüffeln unterschieden durch das weiße, fleischige Innere.

[17] *Cantharellus cibarius* = *girolle ordinaire.*

[18] *Clavaria coralloides* = *pied-de-coq.*

[19] *Clavaria aurea*, dicker, schmackhafter, am Grunde weißer Pilz, wächst im Sommer in dunklen Tannen-Wäldern.

[20] *Clavaria fastigiata, clavaria pratensis*, stark verzweigter Pilz von 3 bis 5 cm Höhe, ockergelb, wächst im Sommer ziemlich häufig zwischen Gräsern.

[21] *Clavaria grisea*, von schmutzig weißer Farbe, mit schwach verzweigtem Stamm, wächst im Sommer in schattigen Wäldern.

[22] *Clavaria penicillata* = *petite griffe.*

[23] *Clavaria ristillaris*, am Grunde schmutzigweiß, am Scheitel schwefelgelb, mit weißem Fleisch von etwas bitterem Geschmack, wächst im Sommer und Herbst in Buchen-Wäldern.

[24] *Clavaria botrytis*, mit festem, weißem Fleisch von angenehmem Geschmack und Geruch; wächst im Sommer und Herbst in nicht zu dunklen Eichen-Wäldern.

[25] Auch in der Sprache des (ungebildeten) Volkes Schirmpilz *(agaricus procerus).*

[26] *Agaricus ovoideus*, in Tannen- und Eichen-Wäldern im Spätsommer und Herbst, häufiger in südlicheren Ländern, seltener in Deutschland, gehört zu den gesuchtesten und wohlschmeckendsten Schwämmen. — Nicht zu verwechseln hiermit ist der der Gattung *amanita* angehörende giftige Wulstblätterschwamm, oft »Knollen-Blätterschwamm« genannt *(agaricus phalloides)*, franz *oronge cigüe blanche.*

Corne.	Art Keulenpilz.	Club-shaped fungus.
Coucoumelle grise, agaric engaîné.	Scheidenschwamm, scheidiger Blätterpilz.[1]	Species of agaric.
Coucoumelle jaune.[2]	Kaiserling.	Yellow agaric.
Cratérelle.	Faltenschwamm[3].	Crateriform mushroom.
Creuset, creusot.	Kurzstieliger, dicker Blätterschwamm.[4]	Species of agaric.
Dorade[5].	Kaiserling.	Orange agaric.
Doré-pluché.[6]	Art eßbarer Blätterpilz.	Species of agaric.
Dos de crapaud.[7]	Pusteliger Blätterschwamm.	Pearl-mushroom.
Élaphomyce granulé.	Hirschtrüffel, Hirschbuff, Hirschschwamm.[8]	Species of mushroom.
Éraillé-longue-tige.[9]	Langstieliger Blätterpilz.[10]	Species of agaric.
Escargoule[11].	Schirmpilz.	Species of agaric.
Escoubarde.	Art eßbarer Eierpilz.	Species of agaric.
Fécule de terre.	Art weiße afrikanische Trüffel.	White African truffle.
Fistuline hépatique.[12]	Leber-, Zungenpilz.	Beefsteak-mushroom.
Géant[13].	Riesen-Blätterpilz.	Giant agaric.
Gélatineux.	Gallertpilz[14].	Tremella.
Gérille[15].	Brätling; Pfifferling.	Orange agaric.
Gingoule[16].	Pfifferling; Distelpilz.	Species of mushroom.
Girolle, girandet.	Drehling, Buchenpilz, Austernschwamm.[17]	Species of mushroom.
Girolle ordinaire, girole, chanterelle, cantharelle, chevrette, bouche de lièvre, jaunelet, gérille, gingoule.	Eierschwamm, Gelbling, Pfefferling, Pfifferling, Gelbmännel, Gehlchen.[18]	Yellow agaric, egg mushroom.
Gland de terre.	Zungen-Morchel.[19]	Geoglossum.
Glu de chêne, fistuline hépatique.	Leber-, Zungenpilz, Blutschwamm.[20]	Beefsteak-mushroom.
Godailler[21].	Herbstmusseron.	Fairy ring champignon.
Golmotte, golmelle.[22]	Perlenschwamm.	Pearl mushroom.
Grande helvelle.	Riesen-Lorchel.[23]	Giant turban-top.
Grecque.	Art Blätterpilz in Italien.	Species of agaric in Italy.
Gribouis.	Russischer Pilz.[24]	Russian mushroom.
Griffe, manotte.	Keulenpilz[25].	Club-top, goat's-beard.

[1] *Agaricus vaginatus, amanita spadicea,* im Spätsommer und im Herbst auf Rasen-Plätzen, in Gehölzen, an Wegrändern, gewöhnlich tief in der Erde steckend; sehr wohlschmeckend.

[2] *Agaricus caesareus = oronge (franche).*

[3] *Craterellus,* fleischige, wachsartige, gestielte Schwämme. *Craterellus clavatus,* mit zartem, weißem Fleisch von schwachem Geruch und angenehmem Geschmack, wächst im Sommer und Herbst in dunklen Tannen-Wäldern. *Craterellus cornucopioides,* im Sommer und Herbst in feuchten Niederungen großer Tannen-Wälder. *Craterellus pistillaris,* mit zartem, weißem Fleisch von angenehm süßlichem Geschmack, im Sommer und Herbst in dunklen Tannen-Wäldern.

[4] *Agaricus brevipes,* mit dunkel- oder gelbbraunem Hut und dünnem, weißem Fleische von etwas herbem Geschmack; wächst im Herbst an Wegrändern, in Baumgängen (Alleen), seltener in Wäldern.

[5] Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *oronge.*

[6] Mehrzahl *dorés-pluchés.*

[7] *Agaricus pustatus = gris-perlé.*

[8] *Elaphomyces granulatus,* nußgroßer, kugeliger Schwamm, mit rostroter Oberfläche, wird, wenn jung, gegessen, wächst im Sommer bis Herbst am Boden schattiger Nadelholz-Waldungen, auch auf feuchtem und unbebautem Lande.

[9] Mehrzahl *éraillés-longues-tiges.*

[10] *Agaricus longipes,* von mattgrauer Farbe, mit weißem Fleisch, welches angenehm riecht und schmeckt; wächst im Sommer und Herbst auf faulenden Baumstämmen.

[11] Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; besser *nez-de-chat.*

[12] *Fistulina hepatica = glu de chêne.*

[13] *Agaricus giganteus = agaric gigantesque.*

[14] Fleischige, zitternde Schwämme von unregelmäßiger Form.

[15] a) *Agaricus lactifluus = rouergat.* b) *Cantharellus cibarius = girolle ordinaire.*

[16] Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes a) = *chanterelle.* b) = *oreille(-)de(-)chardon.*

[17] *Agaricus ostreatus,* an Laubbäumen wachsend, mit erst schwärzlichem, dann braunem, endlich gelblichem, gestieltem Hut und schmackhaftem Fleisch.

[18] *Cantharellus cibarius,* einer der wohlschmekkendsten Speise-Schwämme, ist dottergelb, kahl, etwas fettig anzufühlen. — Auch der Kaiserling (s. *oronge franche)* wird Eierschwamm genannt. Vergl. Seite 1012, Fußbemerkung 25.

[19] *Geoglossum,* kleine keulenförmige, fleischige, reich gefärbte Pilze.

[20] *Fistulina hepatica,* mit einem Hut von 30 cm Durchmesser, der an Gestalt einer Leber oder auch einer Rindszunge gleicht, ist rotbraun, innen rotgefleckt und weiß gestreift, oben feucht oder klebrig; zur Reifezeit tropft sein Schleim in blutfarbigen Tropfen ab (daher »Blutschwamm«). Dieser Pilz, welcher angenehm riecht und etwas säuerlich schmeckt, wächst im Herbst an Stämmen verschiedener Laubbäume.

[21] *Agaricus oreades = mousseron d'automne.*

[22] *Agaricus rubescens = gris-perlé.*

[23] *Helvella gigas,* dunkel ockergelb, mit dickem, kahlem Stiel, sehr gemein und von gutem Geschmack. Dieser Schwamm ist nur eine Spielart der Frühlorchel (s. *helvelle comestible).*

[24] Von dem russ. *gribui,* Pilze, abgeleitet

[25] *Clavaria,* Gattung der Keulen-Pilze.

Grisette[1].	Schirmpilz.	Species of agaric.
Gris-perlé[2]), *dos de crapaud, golmotte, golmelle.*	Perlenschwamm, pusteliger Blätterschwamm.[3])	Pearl-mushroom.
Guêpier.	Gallertartiger Pilz.	Species of mushroom.
Gyrole[4]).	Steinpilz.	Boletus.
Gyrolc rouge.[5])	Rauher Röhrenpilz.	Species of boletus.
Helvelle capuchonnée.	Kapuzen-Lorchel[6]).	Species of helvella.
Helvelle comestible.	Stockmorchel, Frühlorchel.[7])	Turban-top.
Helvelle élastique.	Elastische Falten-Morchel.[8])	Species of helvella.
Helvelle jaunâtre.	Herbstlorchel[9]).	Species of helvella.
Houppe des arbres.	Borstiger Stachelschwamm.[10])	Species of hydnum.
Huang-mu-erh.[11])	Gelber Baumschwamm.	Yellow agaric.
Hydne.	Stachelpilz, Stachelschwamm[12]).	Hydnum.
Hydne imbriqué.	Habichtschwamm, Hirschzunge.[13])	Species of hydnum.
Jambier blanc, agaric jambu.	Georgen-, Georgsschwamm, Pomonaschwamm.[14])	Species of agaric.
Janotte[15]).	Kaiserling.	Orange agaric.
Jaunelet[16]).	Gelbling.	Yellow agaric.
Lait doré.[17])	Reizker.	Orange agaric.
Léotia, léotie.	Leotie[18]).	Leotia.
Lycoperdon (commun).[19])	(Riesen-)Bovist.	Puffball, puckfist.
Lycoperdon gemmifère.	Knospen tragender Staubschwamm.[20])	Species of puffball.
Manequillo.	Spanische Trüffel.	Spanish truffle.
Manotte[21]).	Keulenpilz.	Goat's-beard.
Marron noir, bolet-marron.	Kastanienpilz[22])	Chestnut-colo(u)red boletus.
Mélanogastre.	Melanogaster[23])	Melanogaster.

[1]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes; besser *nez-de-chat.*

[2]) Mehrzahl *gris-perlés.*

[3]) *Agaricus rubescens, agaricus pustulatus, amanita pustulata*, sehr verbreiteter Pilz, vom August bis Oktober in Gehölzen und Waldlichtungen; sein Fleisch schmeckt vortrefflich.

[4]) *Boletus edulis* = *porchin.*

[5]) *Boletus aurantiacus* = *bolet rude.*

[6]) *Helvella monacella, helvella spadicea*, rotbraun oder mattgelb gefärbt, zuweilen mit dunkleren Querstreifen, ziemlich selten, wächst im Mai in den Wäldern der Gebirgs-Gegend.

[7]) *Helvella esculenta*, auch brauner Bischofshut, 2 bis 8 cm hoch, mit braunem oder schwarzbraunem Hut, findet sich im Frühling auf feuchtem Sandboden in lichten Nadel-Wäldern, ist sehr schmackhaft.

[8]) *Helvella elastica*, mit aufgeblasenem, zweilappigem, sehr zerbrechlichem, 5 bis 10 cm breitem, gelbweißem Hut, findet sich in schattigen Wäldern und auf Wiesen zwischen Moos.

[9]) *Helvella crispa, helvella leucophaea*, falsch »Herbstmorchel«, mit weißem Stiel und gefaltetem, krausem, weißlichem Hut, wächst im Frühling und Herbst auf feuchtem Waldboden und hat wohlschmeckendes Fleisch.

[10]) *Hydnum erinaceum*, ein Pilz von dichter, fleischiger und stielloser Masse, gelblichweiß, mit zartem, saftigem, angenehm schmeckendem Fleisch; wächst im Sommer und Herbst auf den Stämmen alter Eichen.

[11]) Chinesisches Gemüse.

[12]) Etwa 50 Arten in Deutschland, wachsen auf dem Erdboden oder auch an altem Holze. Eßbar sind: Habichtschwamm (Hirschzunge, Rehfell, *hydnum imbricatum*), in Nadel-Wäldern vorkommend; Stoppelpilz (Süßling, *hydnum repandum*), franz. *urchin, rignoche*, in lichten Wäldern häufig verkommend; Korallenschwamm (*hydnum coralloides*), an faulendem Holze wachsend, mit ästigem Fruchtkörper von weißer, später gelber Farbe; ähnlich ist der ebenfalls an moderndem alten Holze vorkommende Igelschwamm (*hydnum erinaceus*), franz. *érinace.*

[13]) *Hydnum imbricatum*, auch schüppiger Stachelschwamm, erscheint in Form eines dunkelgrauen Knopfes, auf dessen Oberfläche noch keine Schuppen und auf dessen Unterseite noch keine Stacheln sichtbar sind. In Butter und mit einigen Leber-Schnitzeln gebraten, gilt der Pilz in diesem Zustande als Leckerbissen; denn bald beginnt sich diese knopfförmige Anlage des Hutes zu strecken und der Pilz wird zähe wie Leder.

[14]) *Agaricus gambosus, agaricus Georgii*, mit weißgelbem Hut, mit ziemlich stark riechendem Fleisch; wächst von Mai bis Juli auf waldigen Triften zwischen hohem Grase, schmeckt vortrefflich und wird in Italien sehr geschätzt, in England aber von den Bauern ausgerottet, weil diese glauben, er schade dem Heu.

[15]) Volkstüml. Ausdruck = *oronge (franche).*

[16]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *girolle ordinaire.*

[17]) *Lactarius deliciosus* = *rougillon.*

[18]) *Leotia*, kleine Pilze mit halbkugeligem Hut und eingerollten Rändern. *Leotia lubrica, helvella gelatinosa*, mattgelb, zuweilen grün, von weicher, zäher und gallertartiger Beschaffenheit, wächst im Sommer und Herbst büschelweise in Wäldern. *Leotia circinans*, kleiner wie der vorige Pilz, bleigrau, im Sommer bis Herbst Ringe in Tannen-Wäldern bildend.

[19]) *Lycoperdon bovista* = *boviste.*

[20]) *Lycoperdon gemmatum, lycoperdon hirtum, lycoperdon perlatum*, weißer Pilz, eirund bis kegelförmig, sehr häufig und sehr schmackhaft, wächst im Sommer und Herbst vereinzelt oder in Gruppen auf dem Boden dunkler Wälder.

[21]) *Clavaria.*

[22]) *Boletus castaneus*, mit weißen oder grauen Röhren, hohlem, nicht schuppigem Stiel, zimtbraunem Hut und weißem, beim Bruch unveränderlichem Fleisch.

[23]) *Melanogaster variegatus, tuber moschatum*, unförmliche und kugelige Schwämme von Nußgröße, wohlschmeckend, im Sommer und Anfang Herbst im Erdboden in einer Tiefe von 10 bis 15 cm wachsend. Dieser Schwamm kommt oft als schwarze Trüffel in den Handel.

Miellin, oreille de Malchus.	Nußbaum-Löcherschwamm.[1]	Species of polyporus.
Mo-ku.[2]	Art chinesischer Pilz.	Chinese mushroom.
Morille.	Morchel, Speise-Morchel.[3]	Morel.
Morille blanche.	Weiße Morchel.[4]	White morel.
Morille hybride.	Glocken-Morchel.[5]	Species of morel.
Morille jaune.	Gelbliche Morchel.[6]	Yellow morel.
Moucheté[7].	Art Löcherpilz.	Species of boletus.
Mousseron, champignon muscat.	Mai-, Moosschwamm, Musseron, Dörnling.[8]	Mushroom, mousseron.
Mousseron d'automne, godailler.	Nelken-Blätterschwamm, Herbstmusseron.[9]	Fairy ring champignon.
Mouton, agaric pernicieuse.	Birken-, Giftreizker.[10]	Birch-agaric.
Mu-erh.[11]	Baumschwamm.	Agaric.
Nen-tsao-ku.	Art chinesischer Pilz.	Chinese mushroom.
Nez-de-chat[12], *grisette, escargoule, parasol blanc.*	Schirmpilz, Parasolschwamm[13].	Parasol mushroom.
Noisette noire.	Art kleiner Blätterschwamm.	Small agaric.
Oreille d'âne.	Eselsohr[14].	Ass-ear.
Oreille(-)de(-)chardon.[15]	Distelohr.	Species of agaric.
Oreille de Malchus.[16]	Schuppiger Löcherschwamm.	Species of polyporus.
Oronge blanche.[17]	Knollen-Blätterschwamm.	White agaric.
Oronge couleuvre.	Natterpilz[18].	Species of agaric.
Oronge (franche), oronge (vraie), coucoumelle jaune.[19]	Kaiserling, Kaiserschwamm.[20]	Orange agaric.
Palomet, palomette.	Art Blätterpilz aus der Gegend von Bordeaux.	Palomet.
Parasol blanc.[21]	Parasolschwamm.	Parasol mushroom.
Pâturon, paturon.[22]	Herrenpilz.	Champignon.
Pelure.	Art Blätterpilz.	Species of agaric.
Petite fouine de Bourgogne.	Art kleine burgundische Trüffel.	Small Burgundian truffle.
Petite griffe, clavaire pénicillaire.	Pinselförmiger Keulenschwamm.[23]	Species of club-top.

[1]) *Polyporus squamosus, boletus juglandis,* fächerförmig ausgebreiteter Schwamm von matt ockergelber Farbe, mit dickem, weißem Fleisch, das anfangs salzig, später honigartig schmeckt.

[2]) Als Gemüse gegessen.

[3]) *Morchella esculenta,* weit über Europa, Asien und Nordamerika verbreitet. — Eine zweite Art mit dünnerer, kugelförmiger Mütze mit schmalen, länglichen Feldern wird als Spitzmorchel bezeichnet. Vergl. auch Seite 1030, Fußbem. 1.

[4]) *Morella alba,* kleiner Pilz von milchweißer, später mattgrauer Farbe, mit kurzem, weißem Stiel, wächst im Mai in Buchen-Wäldern der Gebirgs-Gegend und ist sehr schmackhaft.

[5]) *Morilla patula,* mit glockenförmig über den Strunk herabhängender, gelbbrauner Mütze, in Gebirgs-Gegenden vorkommend, ist der Speise-Morchel an Güte gleich.

[6]) *Morchella lutescens, phallus esculentus,* mit knorpeligem, dickem Stiel und unregelmäßig gerundetem Hut von gelblicher Farbe. Diese Morchel ist schmackhaft, aber von wenig angenehmem Geruch, wächst im Frühjahr.

[7]) Auch »Fliegenpilz« *(amanita muscaria).*

[8]) *Agaricus albellus, agaricus mouceron (muzeron),* sehr oft mit *agaricus prunulus* (Moosschwamm) verwechselt. Der Maischwamm ist ganz weiß oder gelblichweiß; das Fleisch riecht deutlich nach frischem Mehl und schmeckt angenehm. Dieser Pilz wächst im Frühsommer, er findet sich auf Wiesen und Triften durch den ganzen Jura, sowie in Bergthälern Italiens und des südlichen Frankreichs.

[9]) *Marasmius oreades,* von angenehm würzigem Geruch und Geschmack, mit 2 bis 5 cm breitem Hut und vollem, zottigem Stiel, findet sich auf Grasplätzen und wird besonders als Suppen-Gewürz in der Küche verwendet.

[10]) *Agaricus torminosus,* etwas klebrig, graugelb, später fleischfarben und mit dunklen gefärbten Ringen versehen. Obgleich dieser Schwamm, wie aus seinem Namen hervorgeht, für giftig gehalten wird, so scheint er doch nach *Paulet, Letellier, Roques* und *Venturi* keineswegs giftig zu sein; denn dieselben versichern, daß sie den Pilz ohne irgend welche Nachteile gegessen haben.

[11]) Chinesischer Gemüsepilz.

[12]) Mehrzahl *nez-de-chat.*

[13]) *Agaricus procerus,* wächst gegen Ende des Sommers und im Herbst in Waldlichtungen, gehört zu den nahrhaftesten Pilzen. Der Hut, welcher allein eßbar ist, enthält sehr viele Eiweiß-Stoffe.

[14]) *Peziza onotica,* unregelmäßig ohrförmig, fast weißlich, mit blaßgelber Scheibe, in Wäldern im Herbst wachsend, sehr schmackhaft.

[15]) Mehrzahl *oreilles(-)de(-)chardons. Agaricus eryngii* = *barigoule, baligoule.*

[16]) *Polyporus squamosus* = *miellin.*

[17]) *Amanita alba* = *coquemelle.*

[18]) *Agaricus ophites, amanita porphyrius,* ein Schwamm von mittlerer Größe, seidengrau, im August und September in Wäldern zwischen dichtem Moose.

[19]) Auch *agaric impérial, amanite orangée, dorade, cadran.*

[20]) *Agaricus caesareus, agaricus aurantiacus, amanita aurantiaca,* zu Ende des Sommers und im Herbst in Kastanien- und Fichten-Wäldern des südlichen Frankreich, Italien, Bayern; bereits von den alten Römern geschätzt. Vergl. Fußbemerkung zu *girolle ordinaire* auf S. 1076.

[21]) *Parasol frisé,* eine Spielart des vorigen. *Agaricus procerus* = *nez-de-chat.*

[22]) *Agaricus campestris* = *champignon.*

[23]) *Clavaria penicillata,* schlanker, sehr ästiger Pilz, im Sommer auf dürren Tannen-Ästen.

Petite oreillette.[1]	Jungfernschwamm.	Virgin-agaric.
Pezize.	Becherpilz[2].	Cup-mushroom.
Pezize baie.	Braunroter Becherpilz.[3]	Species of cup-mushroom.
Pezize cochléïde.	Schnecken-Becherpilz.[4]	Species of cup-mushroom.
Pezize léporine.	Hasen-Becherpilz.[5]	Species of cup-mushroom.
Pezize orangée.	Orangenfarbiger Becherpilz.[6]	Species of cup-mushroom.
Pezize vésiculeuse.	Blasen-Schüsselpilz.[7]	Species of cup-mushroom.
Pied-de-boeuf.[8]	Kuhpilz[9].	Cow-spunk.
Pied-de-coq[10], *piedcot, clavaire coralloïde.*	Korallen-, Keulenschwamm, Korallen-Morchel.[11]	Club-shaped fungus.
Polypore branchu.	Klapperschwamm[12].	Species of polyporus.
Polypore confluent.	Semmelpilz[13].	Polyporus.
Polypore ombellé.	Eichpilz, Dolden-Löcherschwamm, Haselschwamm[14].	Species of polyporus.
Polypore des pacages.	Schafeuter[15].	Species of polyporus.
Pomme de pin.	Einsiedlerschwamm[16].	Species of agaric.
Porchin, potiron, gyrole, bruguet.	Steinpilz, Edel-, Herrenpilz, Herrling.[17]	Yellow boletus.
Ragoule[18].	Distelohr.	Barigoule.
Rignoche, urchin.	Gelber Stachelschwamm[19].	Species of hydnum.
Rouergat, gérille.	Brätling, Brödling.[20]	Species of agaric.
Rougillon, lait doré, vache.	Reizker, Ritschling.[21]	Orange agaric.
Rousselet, rousset, agaric rose.	Honig-Täubling, Stocktäubling.[22]	Rose-colo(u)red agaric.
Roussille.	Kapuzinerpilz[23]; rauher Röhrenpilz[24].	Species of boletus.
Scléroderme.	Hartbovist, Fellstreuling.[25]	Scleroderma.

1) *Agaricus virgineus* = *agaric virginal.*
2) *Peziza acetabulum*, becherförmig, braun, mit weißem, dickem Stiel, einzeln auf der Erde in Wäldern im Frühling und Herbst wachsend, von morchelartigem Geschmack.
3) *Peziza badia*, mit gebogenem Becher, eingerollten Rändern, außen bestäubt, innen olivenbraun, am Grunde weißlich, wächst im Frühling und Herbst auf feuchten Wiesen, in Gärten usw.
4) *Peziza cochleata*, 3 bis 11 cm groß, unregelmäßig, fast schneckenhausförmig gedreht, braun, mit zimtbrauner Scheibe, in Laubwäldern im Herbst wachsend.
5) *Peziza leporina*, 5,5 bis 8 cm hoch, unregelmäßig ohrförmig, mit dickem Stiel, braun bis gelblich, in Nadel-Wäldern im Herbst wachsend.
6) *Peziza aurantiaca*, sehr zerbrechlicher Pilz, wächst im Sommer und Herbst auf Wiesen und in Wäldern einzeln oder ganze Ringe bildend.
7) *Peziza vesiculosa*, mit sehr zerbrechlichem Becher und unregelmäßig ausgezacktem Rande. Der Pilz ist in der Jugend hellgrau, im Alter mit rostartigen Flecken versehen, er riecht ammoniakartig, schmeckt angenehm und wächst während der ganzen Jahreszeit auf Dünger, Schutt usw.
8) Mehrzahl *pieds-de-boeuf.*
9) *Boletus bovinus*, mit bräunlichgelbem Hut, graugelben Röhren, weißem, unveränderlichem Fleisch und glattem, bräunlichgelbem Stiel.
10) Mehrzahl *pieds-de-coq.*
11) *Clavaria coralloides*, schmackhafter Pilz, am Grunde weiß, mit ockergelben Sporen, wächst im Sommer in dunklen Tannen-Wäldern; wird sehr leicht mit dem gelben Hirschschwamm *(barbe-de-bouc)* verwechselt.
12) *Polyporus frondosus*, bildet eine große Anzahl dachziegelartig übereinander liegende, braungraue, fleischige Hüte, deren kurze Stiele in einen gemeinsamen Stiel verwachsen sind, wächst im Herbst auf Wurzeln und Stämmen, besonders der Eichen.
13) *Polyporus confluens*, mit fleischigem Stamm, hartem, brüchigem, rein weißem Fleisch mit etwas bitterem Geschmack, in Fichten-Wäldern.
14) *Polyporus umbellatus*, bildet mehrere Pfund schwere, dichte, fleischige Massen, wächst an faulenden Baumstämmen und auf der Erde in Laubwäldern im Herbst.
15) *Polyporus ovinus*, mit fleischigem Hut, weißem Stiel und weißen, später gelblichen Poren, in kleinen Gruppen im Herbst in Nadel-Wäldern.
16) *Agaricus solitarius*, mit vollständig weißem Hut, gegen Ende des Sommers einzeln auf Rasen-Plätzen in Weingegenden.
17) *Boletus edulis*, mit weißem Fleisch, braunem Hut, weißem bauchigen Stiel, angenehm von Geruch und Geschmack. — Sandpilz *(boletus variegatus)*, mit gelbbraunem Hut, zimtbraunen Röhren und gelblichem, im Bruch bläulichem Fleisch. — Ziegenlippe *(boletus subtomentosus)*, mit gleichmäßig filzigem, bräunlichem Hut, gelben Röhren und weißem Fleisch.
18) *Agaricus eryngii* = *barigoule, baligoule.*
19) *Hydnum repandum*, ausgeschweifter Stachelreisch, mit dichtem, hartem, brüchigem, rötlichweißem und geruchlosem Fleisch, dessen stechend bitterer Geschmack beim Sieden verschwindet.
20) *Lactarius volemus, agaricus lactifluus*, mit weißem Milchsaft, trockenem, kahlem, 5 bis 10 cm breitem, bräunlich goldgelbem Hut, vollem Stiel und weißem Fleisch. Vergl. *lait doré.* — »Brätlinge mit Ochsen-Nieren« ist ein beliebtes süddeutsches Gericht.
21) *Lactarius deliciosus, agaricus deliciosus*, mit safrangelbem Milchsaft, 2 bis 8 cm breitem, flachem oder trichterförmigem Hut, hohlem Stiel und rötlichgelbem Fleisch.
22) *Agaricus russula*, rosenroter Haarsaum, ein nach Form und Farbe sehr veränderlicher Schwamm, mit weißem Fleisch von angenehmem Geruch und süßlichem Geschmack; wächst im Herbst in großen Tannen-Wäldern einzeln oder in kleinen Gruppen.
23) *Boletus scaber*, mit rotem, weißem oder braunem Hut und weißem, beim Bruch unveränderlichem Fleisch.
24) *Boletus aurantiacus* = *bolet rude.*
25) *Sclerodermavulgare*, kugelig, am Grunde gelblich, übrigens schmutzig weiß, wird in manchen Gegenden in Scheiben geschnitten und betrügerischerweise für Trüffeln verkauft, ist aber giftig.

Sü-take, shu-take	Japanischer Blätterpilz.[1])	Japanese mushroon
Soyeux.	Seidenpilz[2]).	Species of agaric.
Sparassis crêpu.	Echter Ziegenbart.[3])	Sparassis.
Spatulaire.	Spatelschwamm[4]).	Spatularia.
Tête-de-Méduse.[5])	Heckenschwamm, Medusenhaupt, Hallimasch.[6])	Species of agaric.
Tivoulade[7]).	Schmuckloser Blätterschwamm.[8])	Species of agaric.
Trémelle.	Gallertpilz[9]).	Tremella.
Trémelle frangée.	Gefranster Gallertpilz.	Species of tremella.
Trémelle jaunâtre.	Gelber Gallertpilz[10]).	Yellow tremella.
Trémelle mésentérique.	Gekröse-Gallertpilz[11]).	Species of tremella.
Truffe, truffle[12]).	Trüffel, Speise-Trüffel.[13])	Truffle.
Truffe africaine.	Afrikanische Trüffel.[14])	African truffle.
Truffe d'hiver.	Winter-Trüffel.[15])	Winter-truffle.
Truffe noire.	Schwarze Trüffel.[16])	Black truffle.
Truffe de Piémont, truffe blonde à l'ail, truffe blanche.	Piemontische Trüffel, weiße Trüffel, italienische Trüffel.[17])	Piedmont white truffle.
Tubérastre.	Tuberaster[18]).	Tuberaster.
Urchin[19]).	Ausgeschweifter Stachelreisch.	Species of hydnum.
Vache[20]).	Ritschling.	Orange agaric.
Verpe.	Verpe[21]).	Verpe.
Vesse-de-loup.[22])	Riesen-Bovist.	Puckfist, bullfist.
Vinous[23]).	Champignon.	Champignon.

1) Er findet sich an faulenden Wurzeln und Stämmen des Shü-Baumes *(querus cuspidata)* und wird in Japan in riesigen Mengen gezüchtet, indem die Stämmchen dieses Baumes gespalten, mit Einschnitten versehen und im Walde der Verwitterung ausgesetzt werden, worauf aus ihnen nach 3 Jahren die Pilze hervorbrechen.

2) *Agaricus bombycinus, amanita incarnata*, mit schneeweißem, zartem Fleisch von angenehmem Geschmack, im Sommer und Herbst, auf Feldern und in Gärten.

3) *Sparassis crispa*, Strunkschwamm, besitzt einen in der Erde verborgenen, dicken, fleischigen Stamm, welcher oben in zahlreiche gekräuselte Äste übergeht, wächst auf Sandboden in Nadel-Wäldern im mittleren und nördlichen Europa und ist sehr wohlschmeckend.

4) *Spatularia*, Pilze mit spatelförmigem Hut. *Spatularia flavida*, gelblicher Spatelschwamm, wächst im Herbst in zahlreichen Gruppen, die im Moos und im dunklen Rasen gekrümmte Linien bilden.

5) Mehrzahl *têtes-de-Méduse.*

6) *Agaricus melleus, agaricus annularius*, mit weißem, zartem Fleisch von schwachem Geruch und bitterem säuerlichen Geschmack, welch' letzterer jungen Pilzen durch Sieden entzogen werden kann; findet sich Ende des Sommers und im Herbst unter Eichen- und Tannen-Bäumen.

7) Prov. in der Gegend von Montpellier.

8) *Agaricus attenuatus*, auf Weiden-Stämmen in Südfrankreich.

9) *Tremella*, fleischige, zitternde, ungeränderte und durch die Gallerte gespannte Schwämme von veränderlicher Gestalt. *Tremella fimbriata*, mit lappig-gekräuselten, gallertartigen Ästen, welche vom Stamm ausgehen und am Scheitel weit gewellt sind. Die ganze Masse wird 8 bis 10 cm hoch und breit. Der Schwamm kann roh als Salat gegessen werden; er wächst im Herbst an feuchten Orten auf allen Baumstöcken und dürren Ästen.

10) *Tremella lutescens*, von mattgelber Farbe, wächst im Herbst und Winter auf abgestorbenen Baumstöcken, alten Stämmen usw.

11) *Tremella mesenterica*, becherförmig, gelblich, wächst im Herbst und Winter auf Stämmen usw.

12) *Truffle* jetzt noch wenig gebräuchlich.

13) *Tuber*, meist vollständig unterirdische Pilze mit ziemlich großen, knollenförmigen, festen, fleischigen Fruchtkörpern. — *Tuber aestivum*, 2,5 bis 5,5 cm, unregelmäßig kugelig, schwarzbraun, innen blaßbraun, im Sommer und Spätsommer in Frankreich und in Italien sehr häufig, stellenweise in Deutschland (z. B. in Thüringen) und England. — *Tuber mesentericum*, von der vorigen durch schwarze Farbe und dunkleres Fleisch unterschieden, kommt wie die vorige Art und oft mit ihr zusammen vor.

14) *Terfezia leonis*, in der nördlichen Sahara häufig, ist kugelig, von hellbrauner Farbe, wird bis faustgroß, hat weißes, später teilweise bräunliches Fleisch.

15) *Tuber brumale*, nuß- bis faustgroß und dann bis 1 kg schwer, im Winter in den Trüffel-Gegenden Frankreichs und Italiens sehr häufig, selten in den Rheingegenden.

16) *Tuber melanosporum, tuber cibarium*, von rötlichschwarzer Farbe, im Winter in den Trüffel-Gegenden Frankreichs und Italiens sehr häufig.

17) *Tuber magnatum, rhizopogon magnatum*, 1,5 bis 11 cm, unförmig lappig, anfangs weiß, später blaß ockerbraun, daher von den Lombarden *trifolia bianca* genannt, innen gelblich, bräunlich oder rötlich mit weißen Adern, von stark knoblauchartigem Geruch, reift im Spätsommer.

18) *Polyporus tuberaster*, mit fleischigem, erst flachem, dann trichterförmigem, gelblichem Hut und weißlichen Poren, wächst in den Gebirgen Mittel- und Süditaliens, wo er eine sehr beliebte Speise bildet.

19) *Hydnum repandum* = *rignoche.*

20) *Agaricus (lactarius) deliciosus* = *rougillon.*

21) *Verba digitaliformis*, mit fingerhutartigem Fruchtträger; die Oberseite ist bräunlich ockergelb, glatt, samtartig, die Unterseite gräulich weiß. Das Fleisch ist fest, geruchlos und von süßem Geschmack. Dieser Pilz findet sich im Frühjahr in zahlreichen Gruppen hier und da im Moos und auf feuchtem Rasen und wird nach Art der Morcheln zubereitet.

22) Mehrzahl *vesses-de-loup. Lycoperdon bovista* = *boviste.*

23) *Agaricus campestris* = *champignon de couche* und *boule-de-neige;* vergl. *champignon.*

VII. Abteilung.

Oeufs[1]. — Eier-Speisen[2]. — Eggs.

Oeufs à l'africaine.	Spiegel-Eier mit gebratenem Schinken.	Shirred eggs with fried ham.
— *aigres.*[3]	Sauere Eier.[4]	Sour eggs.
— *aigres au lard.*	— Eier mit Speck.[5]	— eggs with bacon.
— *à l'alsacienne.*	Eier auf elsässische[6] Art.	Eggs in the Alsatian style.
— *aux anneaux de pain frit.*	Gebackene Eier in Ringen von geröstetem Brot.[7]	Daisy eggs.
— *appétissants ou à l'appétissante.*	Hartgekochte Eier mit Sardellen-Fülle.[8]	Hard-boiled eggs with anchovies.
— *à l'ardennaise (ardennoise).*	Eigelbe auf Eierschnee gebacken.[9]	Egg-yolks on whipped whites, baked.
— *à l'arlequine.*[10]	Eier mit verschiedenfarbigem Überzug.	Eggs many-colo(u)red.
— *en aspic à la russe.*	— in Sulze mit Dragun, Trüffeln und Zunge verziert.	— in aspic with tarragon, truffles and tongue.
— *à l'aurore.*	Morgenrot-Eier.[11]	Aurora eggs.
— *à l'aurore au céleri.*	—-Eier mit Sellerie.	— eggs with celery.
— *à l'aurore, inédits.*	—-Eier mit Tafel-Pilzen und Trüffeln.[12]	— eggs with mushrooms and truffles.
— *à l'aurore à la purée de champignons.*	—-Eier mit Tafelpilzmus.	— eggs with purée of mushrooms.
— *à l'aurore aux truffes.*	—-Eier mit Trüffeln.	— eggs with truffles.
— *à l'avignonaise (avignonnaise).*	Eier auf Avignoner[13] Art.	Eggs in the Avignon style.
— *à la Bagnères de Luchon (luchonnaise).*	— mit Madeira-Sose in kleinen Formen mit Fleischfüllsel.[14]	— with madeira sauce in small moulds with forcemeat.

---

[1]) ***Oeuf*** (öf). Ausnahme: ö vor einem mit einem Mitlaut (Konsonant) beginnenden Eigenschaftswort; z. B. *oeuf frais, oeuf dur, oeuf mollet, oeuf rouge* (ö frä, ö dür, ö mölä', ö rüsch). — ***Oeufs*** (ö), zu Ende des Satzes aber öf (f nur sanft): *oeufs au beurre noir* (ö-so börr nōar), *une couple d'oeufs* (döf).

[2]) Eine große Anzahl von Eierspeisen gehören der Natur ihrer Zubereitung nach unter die *Entremets sucrés*, wie z. B. die *omelettes aux fruits, omelettes soufflées*. Hier fehlendes ist daher unter der betreffenden Abteilung nachzuschlagen.

[3]) *Oeufs à l'aigre-douce* ist dasselbe.

[4]) Eier mit süßsauerer Sose, welche man sowohl weich gekocht *(mollets)*, als auch in Öl gebacken *(frits)* gibt.

[5]) Setz-, Spiegel-Eier auf dünnen, mageren Speckscheiben gebraten und angerichtet; ein Tropfen Essig in die Eier-Pfanne gegeben, aufgekocht, über die Eier gegossen.

[6]) a) Sauerkraut mit Bratkartoffeln vermischt, die Eier darüber geschlagen und gebacken. b) Vergl. *oeufs pochés à l'alsacienne.*

[7]) Von geröstetem Brot Ringe ausgestochen, innen gerade groß genug, um ein Ei aufzunehmen, auf gebuttertes Blech gesetzt, ein Ei hineingeschlagen, gebacken, gewürzt, mit Butter bestrichen; fein gewiegte Petersilie darüber.

[8]) Hartgekochte Eier halbiert, das Gelbe herausgenommen, mit Sardellen und Butter gestoßen, in das Weiße gefüllt, glatt gestrichen, verziert.

[9]) Das Eiweiß zu Schnee geschlagen und auf eine Torten-Schüssel gestrichen, etwas Sahne darüber gespritzt, die Eigelbe darauf gesetzt, zwischen glühenden Kohlen gebacken.

[10]) Wie *oeufs pochés à l'arlequine* (s. d.).

[11]) Die hartgekochten Eier werden halbiert; das Weiße wird feinblätterig geschnitten, in weißer Rahmsose *(béchamel)* geschwungen und erhaben angerichtet. Das Gelbe streicht man durch ein Sieb darüber, umlegt das Gericht mit gerösteten Brotschnitten *(croûtons)* und läßt die Eier hellrote Farbe nehmen.

[12]) In die Schüssel gibt man eine Schicht Eiweiß, in weißer Rahmsose *(béchamel)* mit Zwiebelmus geschwenkt, dann eine Lage geschwungene (sautierte) Tafel-Pilze, hierauf Eier, dann Trüffel-Scheiben und wieder Eier, zuletzt streicht man die Eigelbe durch ein Sieb über die Schüssel, träufelt zerlassene Butter *(beurre fondu)* obenauf, läßt Farbe nehmen.

[13]) Hartgekochte Eier werden halbiert; von dem Dotter wird mit Brot, Sardellen, Salz, Pfeffer, geriebener Muskatnuß und weißer Sose ein Füllsel bereitet; das Weiße der Eier wird erhaben angerichtet, das Füllsel, Brotkrumen, geriebener Käse, Butter darüber gegeben, gebacken.

[14]) Sprich »Ban(j)ā'r dŏ Lüschong', franz. Badeort im Dép. Hautes-Pyrénées. — Kleine Formen streicht man mit einer Fülle aus rohem Fleisch, gehacktem Schinken und weißer Rahmsose *(béchamel)* aus, macht das Füllsel gar, gibt ein verlorenes Ei und Madeira-Sose hinein, schließt mit Füllsel, bäckt im Wasserbade *(au bain-marie)* und verziert mit Trüffel-Scheibchen.

Oeufs au basilic.	Eier mit Basilien-Füllsel.[1])	Eggs with stuffing of basil.
— en belle vue.	— in klarer Gallerte.[2])	— in aspic-jelly.
— à la Bennett.	— gefüllt, Madeira-Sose.[3])	— stuffed, madeira sauce.
— au beurre d'anchois.	— mit Sardellen-Butter.[4])	— with anchovy butter.
— au beurre noir.	— mit schwarzer Butter.[5])	— with black butter.
— au blanc de faisan.	Gebackenes Mus von Eiern und Fasanfleisch.[6])	Baked purée of eggs and roast pheasant-meat.
— au blanc de perdrix.	— Mus v. Eiern und gebratenem Rebhuhnfleisch.[7])	— purée of eggs and roast partridge-meat.
— au blanc de poularde.	— Mus von Eiern und Masthuhnfleisch.[8])	— purée of eggs and roast meat of stall-fed chicken.
— à la bonne femme.[9])	Gebackene Eier mit gehackten Zwiebeln und Essig.	— eggs with chopped onions and vinegar.
— bouillis aux épinards.	In Salzwasser gekochte Eier.[10])	Eggs boiled in salted water, served on spinach.
— au bouillon.	Eier mit Fleischbrühe.[11])	— with broth.
— à la brochette.	— (-Scheiben) an Spießchen.	Skewered eggs.
Oeufs brouillés.[12])	Rührei(er).	**Scrambled eggs.**
— brouillés aux amandes.	— mit Mandeln.	— eggs with almonds.
— brouillés aux anchois.	— mit Sardellen.[13])	— eggs with anchovies.
— brouillés aux artichauts.	— mit Artischocken.	— eggs with artichokes.
— brouillés aux asperges vertes.	— mit grünem Spargel.	— eggs with green asparagus.
— brouillés à la d'Aumale.	— mit Paradiesapfelmus und Kalbsnieren.[14])	— eggs with purée of tomatoes and calf's-kidneys.
— brouillés à la Balzac.	— mit Streifen von Trüffeln und Zunge.[15])	— eggs with shredded truffles and tongue.
— brouillés au beurre frais.	— mit frischer Butter.	— eggs with fresh butter.
— brouillés à la bordelaise.	— mit gerösteten Brotwürfeln und Löcher-Pilzen.	— eggs w. fried cubes of bread and mushrooms.
— brouillés à la brésilienne.	— mit Paradiesapfel-Salat und Sardellen in Becherform.[16])	— eggs in a mould with tomato salad and anchovies.
— brouillés à la bretonne.	— mit braunem Zwiebelmus.[17])	— eggs with brown purée of onions.
— brouillés en cannelons.	— in Blätterteig-Röhrchen.	— eggs in puff-paste canes.
— brouillés à la cardinale.	— mit Krebsschwänzen.	— eggs with crayfish-tails.
— brouillés à la Carnot (ou à la mode de présidence).	— mit Pilzwürfeln, Hahnkämmen und Hahnnieren.[18])	— eggs with mushrooms, cock's-combs and cock's-kidneys.

[1]) Hartgekochte Eier werden halbiert; das Gelbe wird mit Petersilie, Schnittlauch, Tafel-Pilzen, Knoblauch, Basilie und eingeweichtem Weißbrot gestoßen und mit rohem Eigelb verrieben. Mit diesem Füllsel füllt man das Weiße, streicht den Rest auf die Schüssel, richtet die Eier an, überstreut sie mit Semmel-Bröseln und bäckt sie.

[2]) Kalt: Weiche Eier in klare Gallerte, welche mit gehacktem Dragun vermischt ist, eingesetzt.

[3]) Hartgekochte Eier der Länge nach geschnitten, das Gelbe entfernt, mit Butter, Sardellen-Essenz und gehacktem Schnittlauch vermischt, das Weiße damit gefüllt, mit Brotkrumen bestreut, mit klarer Butter beträufelt, auf gebutterter Schüssel drei Minuten gebacken.

[4]) Becher-Förmchen werden mit Sardellen-Butter ausgestrichen, Eier hineingeschlagen, diese im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht.

[5]) Ungarisch: *tojás barnított vajjal.* — Meist Spiegel-, Setz-, mitunter auch verlorene Eier.

[6]) Ein Fasan am Spieß gebraten, davon mit mehreren Eigelben ein feines, zartes Mus bereitet, welches in einer silbernen Schüssel zwischen glühenden Kohlen gar gemacht wird. — Ebenso bereitet man *oeufs au blanc de poularde, oeufs au blanc de perdrix.*

[7]) Wie *oeufs au blanc de faisan* (s. d.).

[8]) Wie *oeufs au blanc de faisan* (s. d.).

[9]) Vergl. *oeufs en cocottes à la bonne femme.*

[10]) Riesenei, ein Oster-Gericht: Man bindet zwölf Eigelbe in eine Blase, kocht sie in Salzwasser. In eine größere Blase gibt man das Eiweiß und das gekochte Gelbe, kocht es ebenfalls in Salzwasser. Man gibt das Ei ganz oder halb durchgeschnitten auf eine Schüssel Spinat.

[11]) Sechs Eigelbe, zwei Eiweiß und sechs Eßlöffelvoll Fleischbrühe verrührt man, macht die Masse in kleinen Formen steif und gibt sie mit etwas Kraftbrühe *(consommé)* zu Tisch.

[12]) It. *uova al tegame*, russ. *rasmeschania jaiza*, ung. *rántotta.*

[13]) Ungarisch *rántotta ajókával.*

[14]) Unter ein vollendetes Rührei mischt man Paradiesapfelmus, richtet es um würfelig geschnittene, geschwungene Kalbsnieren an und umlegt diese mit Krustchen, die mit *Colbert*-Sose gefüllt sind. — *Oeufs à la d'Aumale* ist dasselbe.

[15]) Ringsum Krustchen mit Zwiebelmus. — *Oeufs à la Balzac* ist dasselbe.

[16]) Kleine Becher-Formen werden schichtweise mit Paradiesapfel-Salat, Rührei und Sardellenmus gefüllt. — *Oeufs à la brésilienne* ist dasselbe.

[17]) Geröstete Brotkrusten als Umlage.

[18]) Rührei(er) mit würfelig geschnittenen Pilzen und Hahnkämmen, sowie mit dem Saft der Pilze erhaben angerichtet und mit Hahnnieren umlegt. — *Oeufs à la Carnot* ist dasselbe.

Oeufs brouillés à la cervelle de veau.	Rührei(er) mit würfelig geschnittenem Kalbshirn.	Scrambled eggs with cubes of calf's-brains.
— *brouillés aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— eggs with mushrooms.
— *brouillés à la chicorée endive.*	— mit Endivien.[1]	— eggs with chopped endive.
— *brouillés à la comtesse Uruska.*	— mit grünem Spargel und Krebsschwänzen.[2]	— eggs with green asparagus and crayfish-tails.
— *brouillés aux crevettes.*	— mit Garneelen.	— eggs with shrimps.
— *brouillés en croustades.*	— in (Blätterteig-) Krusten.[3]	— eggs in (puff-paste) crusts.
— *brouillés à la dieppoise.*	— mit Austern und Pilzen in Pastetchen.[4]	— eggs with oysters and mushrooms in patties.
— *brouillés à l'espagnole.*	— mit Pfeffer-Schoten und Paradiesapfelmus.[5]	— eggs w. minced peppers and purée of tomatoes.
— *brouillés à l'estragon.*	— mit gehackten Dragun-Blättern.	— eggs with chopped tarragon-leaves.
— *brouillés aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— eggs with fine herbs.
— *brouillés en fondue.*	— mit Käse.[6]	— eggs with cheese.
— *brouillés à la française.*	— mit Trüffeln in Artischocken-Böden gefüllt.[7]	— eggs with truffles filled in artichoke-bottoms.
— *brouillés au fromage.*	— mit Käse.	— eggs with cheese.
— *brouillés à la hambourgeoise.*[8]	— mit Bücking.	— eggs with smoked herring.
— *brouillés au hareng saur.*[9]	— mit Bücking.	— eggs with smoked herring.
— *brouillés aux huîtres.*	— mit Austern.[10]	— eggs with oysters.
— *brouillés à l'indienne.*	— mit Kari und Cayenne-Pfeffer.[11]	— eggs with curry and Cayenne pepper.
— *brouillés au jambon.*	— mit Schinken.[12]	— eggs with ham.
— *brouillés au jus.*	— mit Bratensaft.[13]	— eggs with meat-gravy.
— *brouillés à la Livingstone.*	— über mit Gansleber-Pastete bestrichenen Röstbrotschnitten.	— eggs on toast spread with goose-liver paste.
— *brouillés à la lyonnaise.*[14]	— mit Zwiebeln.	— eggs with onions.
— *brouillés à la marseillaise.*[15]	— mit Paradies-Äpfeln und Knoblauch.	— eggs with tomatoes and garlic.
— *brouillés à la mode de Salamanque.*	— mit Trüffeln in Artischocken-Böden gefüllt.	— eggs with truffles filled in artichoke-bottoms.
— *brouillés à la Montgelas.*	— m. Montgelas-Ragout.[16]	— eggs w. Montgelas garnish.
— *brouillés aux morilles.*	— mit Morcheln.	— eggs w. morels.
— *brouillés à la Mornay.*	— mit Garneelen-Schwänzen und Tafel-Pilzen.[17]	— eggs with shrimp-tails and mushrooms.
— *brouillés à l'Offenbach.*	— mit Thunfisch, Krebsschwänzen u. Sardellen.[18]	— eggs with tunny, crayfish-tails and anchovies.

[1]) Unter gehackte, gedämpfte Endivien gibt man geschlagene rohe Eier und bereitet davon das Rührei.

[2]) Spargel und Krebsschwänze zum Teil unter das Rührei, das andere in die Mitte; das Ganze mit Paradiesapfelmus *(purée de tomates)* verziert und mit Krustchen umlegt, die mit Sardellen-Rahmsose *(béchamel)* gefüllt sind. — *Oeufs à la comtesse Uruska* ist dasselbe.

[3]) Man gibt das Rührei, sei es einfach *(naturel)* oder mit irgend welcher Zuthat, in Krustchen von Blätter- oder Mürbteig, welche man mit einer Trüffel- oder Zungen-Scheibe bedeckt. — *Oeufs en croustades, oeufs à la Fickel* ist dasselbe.

[4]) Rührei(er) mit Austern und Tafel-Pilzen in kleinen mit einem Tafelpilz geschlossenen Pastetchen. — *Oeufs à la dieppoise* ist dasselbe.

[5]) Umlegt mit kleinen Krusten, die mit Sardellen gefüllt sind.

[6]) Mit Blätterteig-Schnittchen *(fleurons)* umlegt.

[7]) Mit Trüffeln vermischtes Rührei in Artischocken-Böden gefüllt, mit Käse bestreut und überkrustet.

[8]) *Oeufs à la hambourgeoise* ist dasselbe.

[9]) *Oeufs brouillés aux saurets* ist dasselbe.

[10]) Ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von Austern und Tafel-Pilzen bindet man mit weißer Rahmsose, richtet einen Teil von dem Rührei an, gibt das Ragout darauf und bedeckt es mit dem übrigen Rührei.

[11]) Mit Butter, Zwiebel, Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Kari-Pulver und Zitronensaft.

[12]) Ungarisch *rántotta sódarral.*

[13]) Unter die geschlagenen Eier mischt man kräftigen Fleischsaft *(jus).*

[14]) a) Mit Zwiebelmus. b) Mit feingeschnittenen, in Butter gedünsteten Zwiebeln.

[15]) *Oeufs à la marseillaise* ist dasselbe.

[16]) Vergl. S. 179, Fußbem. 5. Man richtet das Rührei um ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von Trüffeln, Zunge und Gansleber an und umlegt es mit Trüffel- und Zungen-Scheiben.

[17]) Oder: Mit Krebsbutter und Krebsschwänzen, umlegt (garniert) mit Krustchen, die mit Krebssose gefüllt sind.

[18]) Mit würfelig geschnittenem Thunfisch, Krebsschwänzen und Sardellen; mit kleinen, mit Paradiesapfelmus gefüllten Krustchen verziert. *Oeufs à l'Offenbach* ist dasselbe.

Oeufs brouillés aux oignons.	Rührei(er) mit Zwiebeln.	Scrambled eggs w. onions.
— *brouillés à l'orientale.*	— mit Paradies-Äpfeln und Sardellen-Butter.[1])	— eggs with tomatoes and anchovy butter.
— *brouillés au pain.*	Vogelheu[2]).	— eggs with white bread.
— *brouillés au parmesan.*	Rührei(er) mit Parmesan-Käse.	— eggs with Parmesan cheese.
— *brouillés en petites croustades.*	— in kleinen Krusten.[3])	— eggs in small crusts.
— *brouillés aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.	— eggs with green pease.
— *brouillés au petit-salé.*	— mit Pökelfleisch.[4])	— eggs with salt pork.
— *brouillés aux pistaches.*	— mit Pistazien.	— eggs w. pistachio-nuts.
— *brouillés aux pointes d'asperges.*	— mit Spargel-Spitzen.[5])	— eggs with asparagus-tips.
— *brouillés à la présidence.*	— mit Pilzwürfeln, Hahnkämmen und Hahnnieren.[6])	— eggs with mushrooms, cock's-combs and cock's-kidneys.
— *brouillés à la princesse.*	— mit Trüffeln und Parmesan-Käse in Teigkrusten.[7])	— eggs with truffles and Parmesan cheese in patties.
— *brouillés à la printanière.*	— mit Schoten-Kernen.[8])	— eggs with green pease.
— *brouillés à la provençale.*	— um Paradies-Äpfel.[9])	— eggs garnished around tomatoes.
— *brouillés à la purée de céleri.*	— mit Selleriemus.[10])	— eggs with purée of celery.
— *brouillés à la purée de [champignons.*	— mit Tafelpilzmus.	— eggs with purée of [mushrooms.
— *brouillés aux queues de crevettes.*	— mit Garneelen-Schwänzen.	— eggs with shrimp-tails.
— *brouillés à la quirinale.*	— in Trüffeln gefüllt.[11])	— eggs filled in truffles.
— *brouillés à la reine.*	— mit Huhnfleisch in hartgekochte Eier gefüllt.[12])	— eggs with chicken-meat filled in hard-boiled eggs.
— *brouillés au ris de veau.*	— mit gedämpfter Kalbsmilch.	— eggs with calf's-sweetbread.
— *brouillés aux rognons.*	— mit Nieren.[13])	— eggs with kidneys.
— *brouillés au salami.*[14])	— mit Salamiwurst.	— eggs with salami.
— *brouillés au saumon fumé.*	— mit geräuchertem Lachs.[15])	— eggs with smoked salmon.
— *brouillés au saumon fumé et aux pointes d'asperges.*	— mit Räucherlachs und Spargel-Spitzen.	— eggs w. smoked salmon and asparagus tips.
— *brouillés à la Schonfield.*	— in Reiskrusten mit Paradiesapfel-Sose.[16])	— eggs in rice-crusts with tomato sauce.
— *brouillés au sucre.*	— mit Zucker.	— eggs with sugar.

[1]) Unter Rührei zieht man etwas Sardellen-Butter *(beurre d'anchois)* und richtet es schichtweise mit gerösteten Paradies-Äpfeln an. *Oeufs à l'orientale* ist dasselbe.

[2]) Eine Schweizer Speise: Weißbrot wird ganz fein geschnitten und in Butter angeröstet; die Eier werden darüber geschüttet und das Rührei gar gemacht.

[3]) a) Man versetzt eine gut eingekochte Paradiesapfel-Sose mit etwas Gallerte *(aspic)*, füllt sie in kleine Formen, läßt sie erkalten, stürzt und paniert sie zweimal in Ei und Semmel und bäckt sie aus. Dann öffnet man sie auf einer Seite, höhlt sie etwas aus, füllt sie mit Rührei(ern), setzt den Deckel wieder darauf und richtet sie an Man findet die Speise auch unter dem Namen *oeufs à la Fickel.* b) Man gibt das Rührei in Krustchen *(petites croustades)* von Blätter- oder mürbem Teig und bedeckt die Krustchen mit einer Trüffel- oder Zungen-Scheibe.

[4]) Die Pökelfleisch-Schnitten werden auf beiden Seiten gebraten und um das Rührei angerichtet.

[5]) Ungarisch *rántotta spárgabimbóval.*

[6]) Andere Bezeichnung für *oeufs brouillés à la Carnot* (s. d.).

[7]) In weiße Krusten aus feinem Teig füllt man Rührei(er) mit würfelig geschnittenen Trüffeln und Parmesan-Käse und gibt einen Deckel von Blätterteig darauf. *Oeufs à la princesse* ist dasselbe.

[8]) Als Umlage (Garnitur) ein Kranz von Schinken-Scheiben.

[9]) Die Paradies-Äpfel in Würfel geschnitten und mit gehackter Zwiebel in Öl geschwitzt, hoch angerichtet, Rührei ringsum, um dieses kleine Krustchen, welche mit gehackten Tafel-Pilzen gefüllt sind.

[10]) Man bereitet ein Selleriemus, vermischt es mit etwas weißer Rahmsose *(béchamel)*, kocht es auf, gibt die geschlagenen Eier hinzu und macht sie gar.

[11]) Gekochte Trüffeln höhlt man aus, bereitet mit dem Inneren und Eiern ein Rührei und füllt es in die Trüffeln.

[12]) Man bereitet ein Rührei mit feingeschnittenem Huhnfleisch und füllt es in hartgekochte, ausgehöhlte Eier.

[13]) Die Nieren würfelig geschnitten, gebraten, mit brauner Sose geschwungen (sautiert), in einem Kranz von Rührei(ern) angerichtet.

[14]) Ungarisch *rántotta szalámival.*

[15]) Ungarisch *rántotta füstölt lazaczczal.*

[16]) Man füllt Reiskrustchen mit Rührei(ern) und gibt Paradiesapfel-Sose dazu.

Oeufs brouillés à la suisse.	Rührei(er) mit Käse.[1]	Scrambled eggs w. cheese.
— *brouillés au thym.*	— mit Thymian.	— eggs with thyme.
— *brouillés aux tomates.*[2]	— mit Paradies-Äpfeln.	— eggs with tomatoes.
— *brouillés aux truffes.*[3]	— mit Trüffeln.	— eggs with truffles.
— *brouillés aux truffes de Piémont.*	— mit Piemonter (weißen) Trüffeln.	— eggs with Piedmont (white) truffles.
— *brouillés à la turque.*	— mit in Öl gedämpften Paradiesapfel-Scheiben.	— eggs with sliced tomatoes stewed in oil.
— *brouillés à la valencienne.*	— mit Mus von Pfeffer-Schoten und Paradies-Äpfeln.[4]	— eggs with purée of peppers and tomatoes.
— *brouillés au verjus.*	— mit Sauerwein.	— eggs with verjuice.
— *brouillés à la Villemain.*	— in Kästchen mit Geflügel-Fülle und Tafelpilzmus.[5]	— eggs in cases with chicken-forcemeat and purée of mushrooms.
— *à la Cairoli.*[6]	Eier in Törtchen-Formen mit getrüffeltem Huhnfüllsel.	Eggs in small moulds with truffled chicken-forcemeat.
Oeufs en caisses.	**Eier in Kästchen.**[7]	**Eggs in cases.**
— *en caisses à la bonne femme.*	— in Kästchen mit Semmel-Bröseln.	— in cases with fried bread-crumbs.
— *en caisses à la Carola.*	— mit Tafel-Pilzen, Zunge u. Trüffeln in Kästchen.[8]	— w. mushrooms, tongue and truffles in cases.
— *en caisses à la Colbert.*	— in Kästchen mit Colbert-Sose.[9]	— in cases with Colbert sauce.
— *en caisses aux crevettes.*	— in Kästchen mit Garneelen.[10]	— in cases with shrimps.
— *en caisses à la czarine.*	— in Kästchen n. Zarin-Art.	— in cases, czarina style.
— *en caisses aux écrevisses.*	— in Kästchen mit Krebsfülle.[11]	— in cases with crayfish-forcemeat.
— *en caisses à la Edison.*	— in Kästchen mit Fülle von Leber, Geflügelmus und Trüffeln.[12]	— in cases with forcemeat of liver, chicken-meat and truffles.
— *en caisses grillés.*	— in Kästchen auf dem Rost gebraten.[13]	— in paper-cases broiled.
— *en caisses aux huîtres.*	— in Kästchen mit Austern.	— in cases with oysters.
— *en caisses à la Jaurès*[14].	— in Kästchen mit Trüffeln, Krebsschwänzen und Schinken.	— in cases with truffles, crayfish-tails and ham.
— *en caisses à la lorraine.*[15]	— in Kästchen mit Rahm und geriebenem Käse.	— in cases with cream and grated cheese.

[1]) Ungarisch *rántotta svájcziasan.* Die Eier werden mit würfelig geschnittenem Emmenthaler Käse abgerührt und mit fein geriebenem Parmesan-Käse überstreut.

[2]) *Oeufs brouillés tomatés* mit Paradiesapfelmus vermischtes Rührei.

[3]) *Oeufs brouillés aux truffes noires* Rührei mit schwarzen Trüffeln.

[4]) Rührei(er) mit Mus von Pfeffer-Schoten vermischt, hoch angerichtet, mit Paradiesapfelmus verziert und mit Semmel-Krustchen umlegt, welche mit Sardellen-Rahmsose *(béchamel)* gefüllt sind.

[5]) Sprich »Wil'mäng'«; *Abel-François Villemain,* franz. Staatsmann und Gelehrter, geboren 11. Juni 1790 in Paris, gest. 8. Mai 1870 in Paris. Man vermischt zu gleichen Teilen Geflügel-Fülle und Tafelpilzmus, streicht Kästchen damit aus, macht sie gar, füllt Rührei hinein, schließt mit Fleischfülle, macht diese gar und bedeckt sie mit etwas Fleischsaft *(jus).*

[6]) Wie *oeufs au miroir à la Cairoli* (s. d.).

[7]) Man hat dazu Näpfchen aus dünnem Porzellan, welche bei größter Sauberkeit ein zierliches Äußere verbinden; sie heißen *bateaux à oeuf.*

[8]) Kästchen mit Huhnfüllsel ausgestrichen, mit streifig geschnittenen Tafel-Pilzen und Zunge bestreut, ein Ei hinein, im Wasserbade *(au bain-marie)* gar gemacht, mit Trüffeln bestreut. — *Oeufs à la Carola* ist dasselbe.

[9]) Kästchen streicht man mit Huhnfüllsel und gehackten Trüffeln aus, gibt ein Ei hinein, bäckt es im Wasserbade *(au bain-marie)* und gibt ein wenig *Colbert*-Sose darüber.

[10]) Man streicht Papier-Kästchen mit Butter aus, gibt einige Garneelen hinein, schlägt ein Ei darauf, setzt sie auf einen Rost und bäckt sie im Ofen.

[11]) Von Butter, Weißbrot, Krebsfleisch und Petersilie bereitet man eine Fülle, streicht Kästchen damit aus, gibt ein Ei hinein und macht sie im Wasserbade *(au bain-marie)* gar.

[12]) Mit einer Masse aus Leber-Fülle, Geflügelmus und gehackten Trüffeln streicht man Kästchen aus, macht sie gar, schlägt ein Ei hinein, gibt Trüffel-Sose hinzu, überstreicht mit Fülle und bäckt sie im Wasserbade *(au bain-marie).* — *Oeufs à la Edison* ist dasselbe.

[13]) Frische Butter knetet man mit geriebener Weißbrot-Krume, gehackter Petersilie und etwas Cayenne-Pfeffer, füllt davon in Papier-Kästchen, schlägt in jedes ein Ei, setzt die Kästchen zwei bis drei Minuten auf den Rost und macht sie von oben mit dem heißen Eisen gar.

[14]) Sprich »Gjöräß«; *Constant-Louis Jean Benjamin Jaurès,* französischer Admiral und Marine-Minister, geb. 3. Januar 1823, gest. 13. März 1889. Ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von Trüffeln, Krebsschwänzen und Schinken füllt man in Kästchen, schlägt in jedes ein Ei, macht es gar und gibt eine Trüffel-Scheibe nebst ein wenig Krebsbutter darauf. — *Oeufs à la Jaurès* ist dasselbe.

[15]) Vergl. *oeufs au fromage à la lorraine.*

Oeufs en caisses à la Lucullus.	Eier in Kästchen mit Gansleber und Trüffeln.[1]	Eggs in cases with goose-liver and truffles.
— *en caisses à la Marignan.*	— in Kästchen mit Füllsel von Huhnfleisch, Tafel-Pilzen, Rahmsose und Ei.[2]	— in cases with forcemeat of chicken, mushrooms, cream sauce and yolk.
— *en caisses à la mignon.*	— in Kästchen mit Fülle von Kalbfleisch u. Schinken.[3]	— in cases with forcemeat of veal and ham.
— *en caisses à la Montfort.*	— in Kästchen mit Fischfüllsel und Krebssose.[4]	— in cases with fish-forcemeat and crayfish sauce.
— *en caisses à la purée de tomates.*	— in Kästchen mit Paradiesapfelmus.	— in cases with purée of tomatoes.
— *en caisses à la purée de volaille.*	— in Kästchen mit Geflügelmus.[5]	— in cases with purée of chicken-meat.
— *en caisses au ris de veau.*	— in Kästchen mit Kalbsbröschen.	— in cases with calf's-sweetbread.
— *en caisses à la sauce aux écrevisses.*	— in Kästchen mit Krebssose.	— in cases with crayfish sauce.
— *en caisses à la suisse.*	— in Kästchen m. Huhnfleisch-Füllsel und Trüffeln.[6]	— in cases with chicken-forcemeat and truffles.
— *en caisses aux truffes.*	— in Kästchen mit Trüffeln.	— in cases with truffles.
— *en caisses à la Vatel.*	— in Kästchen mit Kalbsbröschen, Trüffeln und Paradiesapfelmus.[7]	— in cases with calf's-sweetbreads, truffles and purée of tomatoes.
— *en cannelons.*	— -Röllchen.[8]	— in puff-paste canes.
— *au caramel.*	— mit gebranntem Zucker.[9]	— with caramel.
— *à la cardinale.*	— mit Lachsfüllsel und Krebssose.	— with salmon-forcemeat and crayfish sauce.
— *à la carpe, sauce (à la) persillade.*	— mit Karpfen und Petersilien-Sose.[10]	— with carp and parsley sauce.
— *au céleri.*	— mit Sellerie.[11]	— with celery.
— *en chaud-froid.*	Gefüllte Eier mit gehackter Gallerte.[12]	Stuffed eggs with hashed aspic-jelly.
— *à la cherbourgeoise.*	Eier in kleinen Formen mit Fischfüllsel.[13]	Eggs in small moulds with fish-forcemeat.
— *à cheval.*	— zu Pferde.[14]	— on horseback.
— *en cinq minutes.*	— fünf Minuten gekocht.	— boiled five minutes.

[1]) Papier-Kästchen streicht man mit Butter aus, gibt auf den Boden eine Schicht von Trüffeln, die man mit Gansleber und etwas Fleischsaft *(jus)* gestoßen hat, legt ein rohes Ei darauf, bäckt die Kästchen im Ofen auf einem Rost und setzt sie zum Anrichten in andere, saubere Papier-Kästchen oder passende kleine Silber-Kasserollen. — *Oeufs à la Lucullus* ist dasselbe.

[2]) Mit einer Fülle von Huhnfleisch, weißer Rahmsose *(béchamel)*, Tafel-Pilzen, Semmel-Bröseln, Butter und Eigelb streicht man Kästchen aus, gibt ein Ei hinein, macht alles im Wasserbade *(au bain-marie)* gar, streut gehackte Zunge und Trüffeln darüber. — *Oeufs à la Marignan* ist dasselbe.

[3]) Kästchen streicht man mit Fülle von Kalbfleisch und gehacktem Schinken aus, gibt ein Ei hinein, macht es im Wasserbade *(au bain-marie)* gar und gibt Paradiesapfelmus obenauf.

[4]) Die Kästchen streicht man mit Fischfüllsel, worunter würfelig geschnittenes Hummerfleisch gemischt ist, aus, macht dieses gar, schlägt je ein Ei hinein, gibt etwas Krebssose mit Sardellen-Geschmack hinzu, schließt mit rohem Füllsel, macht dieses rasch im Ofen gar, begießt es zum Schluß mit etwas Krebssose.

[5]) Ein zartes Geflügelmus verdünnt man mit roher Sahne, gibt die nötigen Eier zu, füllt Kästchen damit, bäckt sie im Wasserbade, gibt weiße Rahmsose *(béchamel)* mit gehackten Tafel-Pilzen, Käse und Butter darauf und überkrustet die Kästchen.

[6]) Kästchen mit Huhnfleisch-Füllsel ausgestrichen, gar gemacht und mit Rührei und Trüffeln gefüllt, mit Füllsel überstrichen, schnell gar gemacht, mit Paradiesapfel-Sose begossen.

[7]) Die Kästchen mit einem Ragout von Kalbsbröschen, Trüffeln und Paradiesapfelmus halb voll gefüllt, frische Eier hineingeschlagen, sauere Sahne darüber gegossen, gebacken.

[8]) a) Das Gelbe von harten Eiern mit weißer Rahmsose *(béchamel)* gerieben, mit gehacktem Eiweiß vermischt, von der Masse kleine Walzen geformt, krustiert (paniert) und gebacken. b) Rührei(er) in Blätterteig-Röhrchen gefüllt.

[9]) Siehe dasselbe unter *Entremets sucrés.*

[10]) Ein kleiner Karpfen und Kräuter fein gehackt, das Gehäck über offenem Feuer gar gemacht, etwas Wein und Fleischbrühe daran, diese eingedämpft, mit Eigelben gebunden, die Masse in große Eierkuchen gefüllt, letztere in Stücke geschnitten, mit Semmel-Bröseln und geriebenem Käse bestreut, im Ofen gebräunt, mit einer Petersilien-Sose angerichtet.

[11]) Man bereitet ein Sellerie-Gemüse mit weißer Sose und Krebsbutter *(beurre d'écrevisses)* und umlegt es mit verlorenen (pochierten) oder halbierten gekochten Eiern.

[12]) Die hartgekochten Eier werden mit einem Ragout von Zunge, Trüffeln, Huhnfleisch, Tafel-Pilzen und weißer Sose gefüllt und auf gehackter Gallerte angerichtet. — *Oeufs farcis en chaud-froid* ist dasselbe.

[13]) Kleine Formen *(darioles)* streicht man mit Fischfülle und feingeschnittenem Hummer aus, gibt in jede ein rohes Ei und bäckt sie im Ofen im Wasserbade *(au bain-marie).*

[14]) Auf der *bill of fare* im Hôtel Français, Cordova (Argentinien) fanden wir verzeichnet: *Eggs on horseback.* Wir bestellten diese »Eierspeise«, erhielten aber ein Rindsstück *(beefsteak)* mit zwei Eiern obenauf.

Oeufs en cocottes.[1]	**Eier in Näpfchen.**	**Eggs in small cups.**
— *en cocottes à la Bedford.*	— in Näpfchen mit Leber-Füllsel.[2]	— in cups with liver-forcemeat.
— *en cocottes à la bonne femme.*	Kleine Tiegel mit Semmelteig und Eiern.[3]	Small cups with bread-crumbs and eggs.
— *en cocottes à la crème au gratin.*	Eier in Näpfchen mit Sahne gebacken.[4]	Eggs in cups with cream, browned.
— *en cocottes aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern in Näpfchen.	— with fine herbs in cups.
— *en cocottes à la Gouffé.*[5]	— mit sauerem Rahm und geriebenem Käse in Näpfchen.	— in small cups with sour cream and grated cheese.
— *en cocottes au jus.*	— in Näpfchen mit Bratensaft.	— in cups with brown meat-gravy.
— *en cocottes à la Léontine.*	— mit Fischfüllsel und Paradiesapfelmus in Näpfchen.[6]	— with fish-forcemeat and purée of tomatoes in cups.
— *en cocottes à la Madeleine.*	— in Näpfchen mit Geflügel-Füllsel und weißer Sose.[7]	— in cups with chicken-forcemeat and white sauce.
— *en cocottes à la Marly.*	— in Näpfchen mit Krebsfülle.[8]	— in cups with crayfish-forcemeat.
— *colorés.*	Gefärbte (Oster-)Eier.[9]	Colo(u)red (Easter-)eggs.
— *à la commère.*	Gevattern-Eier.[10]	Eggs in godmother style.
— *à la comtesse.*	Weichgekochte Eier in dicke gelbe Sose getaucht, überkrustet, gebacken.[11]	Soft eggs dipped in thick yellow sauce, egged, breaded, fried.
Oeufs à la coque.[12]	**Eier in der Schale.**[13]	**Plain boiled eggs.**
— *à la coque en (à la) surprise.*	— in der Schale, mit Wildmus gefüllt.	— boiled eggs stuffed with game-forcemeat.
— *à la coque truffés.*	Gekochte Eier mit Trüffel-Geschmack.[14]	Eggs boiled together with fresh truffles.
— *en coquilles.*	Eier in Muscheln.[15]	— in shells.
— *en coquilles à la crème de volaille.*	— in der Schale mit Geflügelmus.[16]	— in their shells with cream of chicken-meat.

[1] Man hat dazu besondere kleine Tiegel (Näpfchen), meist aus Steingut, mit Stiel, welche ein Ei aufnehmen können. Diese werden mit Butter ausgestrichen, in jedes ein Ei geschlagen, ein Löffelvoll Sahne darauf gegossen, in heißes Wasser gesetzt und im Ofen gar gemacht.

[2] Die Näpfchen mit Leber-Füllsel ausgestrichen, je ein Ei hineingeschlagen, diese im Wasserbade *(au bain-marie)* gar gemacht; gehackte Zunge und Trüffeln darüber gestreut. — *Oeufs à la Bedford* ist dasselbe.

[3] Von weißen Semmel-Bröseln macht man mit Butter und Eigelb einen Teig, dem man feine Kräuter *(fines herbes)* zufügt. Hiermit streicht man kleine Tiegel aus, gibt ein Ei hinein und macht es im Wasserbade *(au bain-marie)* gar. Zuletzt belegt man die *cocottes* mit Sardellen-Streifen.

[4] Die Eier mit Sahne, gehackten Tafel-Pilzen und Petersilie zerschlagen, in die *cocottes* gefüllt, mit Semmel-Bröseln bestreut und im Ofen gebacken.

[5] Wie *oeufs à la Gouffé* (s. d.).

[6] Kleine Töpfchen streicht man mit Fischfülle aus, unter welche man gehackte Krebsschwänze und Trüffeln gemischt hat, gibt in die Mitte ein Ei, macht dieses im Wasserbade *(au bain-marie)* gar. Obenauf gibt man einen Ring von Paradiesapfelmus. — *Oeufs à la Léontine* ist dasselbe.

[7] Die Näpfchen dick mit Geflügel-Fülle bestrichen, diese gar gemacht, innen mit Fleischsaft *(jus)* bestrichen, ein Ei darüber geschlagen, weiße Sose obenauf.

[8] Von Krebsfleisch, Tafel-Pilzen, Butter, Semmel-Bröseln und Eigelb bereitet man eine Fülle, mit welcher man die kleinen Tiegel *(cocottes)* ausstreicht, schlägt ein Ei in die Mitte, macht das Ganze im Wasserbade *(au bain-marie)* gar. — *Oeufs à la Marly* ist dasselbe.

[9] Sie werden während des Hartkochens gefärbt mit Sandelholz, Alaun, Fernambuk-, Blauholz usw. Marmorierte Eier erhält man, indem man die Eier mit einigen Petersilien-Zweigen in bunte Seiden-Lappen wickelt und so kocht.

[10] Unter *Entremets sucrés* nachzuschlagen.

[11] Eier weich gekocht, geschält, ganz in dicke gelbe Sose getaucht, in Brotkrumen gerollt, in Eigelb, dann nochmals in Brotkrumen gewälzt, gebacken, auf gefaltetem Mundtuch mit gebackener Petersilie angerichtet. Vergl. auch *oeufs mollets à la comtesse.*

[12] Oder: *oeufs mollets, oeufs à la mouillette.*

[13] a) Man legt die Eier in kochendes Wasser, entfernt dieses vom Feuer und läßt sie zehn Minuten darin liegen; doch sind sie auch nach 15 Minuten noch weich. b) Man legt die Eier in lauwarmes Wasser, bringt es zum Kochen und nimmt die Eier sofort heraus. c) Man läßt die ins kochende Wasser gelegten Eier vier bis fünf Minuten darin.

[14] Man legt die rohen Eier einige Tage in ein Geschirr zwischen rohe frische Trüffeln und kocht sie dann zusammen mit diesen.

[15] Man schneidet harte Eier in Scheiben, schwingt sie mit weißer Rahmsose *(béchamel)* und überkrustet sie in Muscheln.

[16] Man sägt rohe Eier durch, füllt beide Hälften der Schalen mit einem rohen Geflügelmus *(purée de volaille)*, stellt jede Hälfte in Eierbecher und diese wiederum in kochendes Wasser, macht sie in 12 bis 15 Minuten gar. Beim Anrichten steckt man die beiden Hälften zu der früheren Form des Eies aneinander und gibt sie so zu Tisch

Oeufs à la crème aigre.	Eier mit saurer Sahne.[1]	Eggs with sour cream
— *à la crème fouettée.*[2]	— mit Schlagsahne.	— with whipped cream.
— *à la créole.*[3]	— mit brauner Paradies-apfel-Sose.	— with brown tomato sauce.
— *en croquettes.*	— -Krusteln[4].	Egg-croquettes.
— *crus.*	Rohe (frische) Eier.	Raw (fresh) eggs.
— *à la demoiselle.*	Eier mit Mandeln.[5]	Eggs with almonds.
— *à la duchesse.*	— nach Herzogin-[6])Art.	— in the duchess style.
— *à la Duguesclin (du Guesclin).*	— auf mit Krebsragout gefüllten Brotkrusten.[7]	— on bread-crusts filled with crayfish-ragout.
— *durcis*[8].	Hartgesottene Eier.	— hard-boiled.
Oeufs durs.	**Hartgekochte Eier.**[9]	**Hard-boiled eggs.**
— *durs à l'Annecy.*	— Eier mit Tafel-Pilzen und Zwiebeln gefüllt.[10]	— -boiled eggs stuffed w. mushrooms and onions.
— *durs à l'appétissante.*	— Eier mit Sardellen-Fülle.[11]	— -boiled eggs with anchovies.
— *durs à l'aurore, inédits.*	— Eier mit geriebenem Eigelb obenauf.[12]	— -boiled eggs with grated yolks on top.
— *durs à l'avignonaise (avignonnaise).*	— Eier auf Avignoner[13]) Art.	— -boiled eggs in the Avignon style.
— *durs en baril.*	— Eier in Fäßchenform.[14]	Barrel-shapes of hard-boiled eggs.
— *durs en baril à la matelote.*	Eier-Fäßchen mit Krebsschwänzen und Mayonnaise.[15]	— -shapes of hard-boiled eggs with crayfish-tails and mayonnaise.
— *durs en baril à la purée de faisan.*	— -Fäßchen mit Fasanmus.[16]	— -shapes of hard-boiled eggs w. pheasant-purée.
— *durs à la béchamel.*[17]	Hartgekochte Eier mit weißer Rahmsose.	Hard-boiled eggs with white cream sauce.
— *durs en beignets.*	Eier-Krapfen[18].	Egg-fritters.
— *durs à la bernardine.*	Hartgekochte Eier mit Krebsschwänzen.[19]	Hard-boiled eggs with crayfish-tails.
— *durs en bouchées.*	— Eier in kleinen Pasteten.[20]	— -boiled eggs in small patties.
— *durs à la bretonne.*	— Eier mit braunem Zwiebelmus.[21]	— -boiled eggs with brown purée of onions.

[1] Eier hartgekocht, würfelig geschnitten; etwas Butter schaumig gerührt, Eigelbe, Mehl und saure Sahne zugefügt, die Eier-Würfel darunter, in eine mit Butter bestrichene Schüssel gefüllt, hartes Eigelb durch ein Sieb darüber gestrichen, mit Butter beträufelt und gebacken.

[2] Siehe dasselbe unter *Entremets sucrés.*

[3] Wie *oeufs frits à la créole* (s. d.).

[4] Eier werden hart gekocht, fein geschnitten, mit dicker weißer Rahmsose *(béchamel)* angemacht, davon *croquettes* geformt, diese krustiert (paniert) und gebacken.

[5] Auch »mit gestoßenen Makronen«. Siehe dasselbe unter *Entremets sucrés.*

[6] a) Eine Randform mit Kartoffelmus gefüllt, in die Mitte ein Ragout von harten Eiern mit weißer Rahmsose, mit Käse bestreut, überkrustet, die Form entfernt. b) Vergl. *oeufs mollets à la duchesse* und *oeufs pochés à la duchesse.*

[7] Wie *oeufs mollets à la Duguesclin* (s. d.).

[8] *Faire durcir des oeufs* Eier hart sieden lassen.

[9] Ungarisch *kemény tojás.*

[10] Hartgekochte Eier, halbiert, das Gelbe herausgehoben, in einer Kasserolle mit Tafel-Pilzen, Petersilie, Salz, Pfeffer, Zwiebeln und Butter vermischt, mit rohen Eiern gebunden, in das Weiße zurückgelegt. Auch *oeufs à l'Annecy.*

[11] Wie *oeufs appétissants* (s. d.).

[12] Man schneidet hartes Eiweiß würfelig und bindet es mit weißer Rahmsose *(béchamel),* unter welche etwas Zwiebelmus gemischt ist. Ebenso verfährt man mit Trüffeln und Tafel-Pilzen, füllt beide Massen schichtweise in eine tiefe Schüssel, streicht die Eigelbe durch ein Sieb darüber und läßt sie wenig Farbe nehmen.

[13] Wie *oeufs à l'avignonaise* (s. d.).

[14] In der ungefähren Form eines Fäßchens *(baril)* zugeschnitten, mit einem Ausstecher ausgehöhlt, mit einem feinen Ragout von Hummer und Trüffeln gefüllt, oben mit Sardellen-Streifchen umlegt, in die Mitte ein Häufchen gehackte Gallerte; die Eier werden hierauf um einen Gemüse-Salat angerichtet.

[15] Mit Hummer und Trüffeln gefüllt, mit brauner *chaud-froid*-Sose überzogen, obenauf ein Kranz von gehacktem Eigelb, in die Mitte gehackte Trüffeln; die Eier um Krebsschwänze, die mit Mayonnaise angemacht sind, angerichtet.

[16] Mit Fasanmus und Gansleber-Ragout gefüllt, mit *chaud-froid*-Sose überzogen. Eine Schüssel gießt man mit Gallerte aus, legt Ringe aus Pökel-Zunge darauf, in diese kleinere Trüffel-Ringe, stellt die Eier darauf, gibt in die Mitte und auf jedes Ei gehackte Gallerte.

[17] *Oeufs à la béchamel* ist dasselbe.

[18] Man bereitet ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von Eiern, Tafel-Pilzen und Huhnfleisch mit weißer Rahmsose *(béchamel),* formt davon Klöße, taucht sie in Backteig und bäckt sie.

[19] Man bereitet Sose aus weißer Rahmsose *(béchamel),* Zwiebelmus und Krebsbutter und richtet mit dieser Sose in Scheiben geschnittene hartgekochte Eier schichtweise an, indem man reichlich Krebsschwänze dazwischen streut. — *Oeufs à la bernardine* ist dasselbe.

[20] Die Eigelbe werden durchgestrichen, mit weißer Sose gebunden. Das Weiße wird mit ebensoviel gebratenem Huhnfleisch würfelig geschnitten und mit weißer Rahmsose *(béchamel)* gebunden. Mit den zwei Arten Füllsel füllt man die Pastetchen *(bouchées).*

[21] Um ein braunes Zwiebelmus richtet man hartgekochte halbierte Eier an.

Oeufs durs sur canapés.	Hartgekochte Eier auf Röstbrotschnitten mit Sardellen.[1])	Hard-boiled eggs on toast with sardines.
— durs à la cardinal.	— Eier mit Lachsfüllsel und Krebssose.[2])	— -boiled eggs with salmon-forcemeat and crayfish sauce.
— durs du carême.	— Fasten-Eier.[3])	— -boiled eggs with artichoke-bottoms.
— durs à la chicorée endive.	— Eier mit Endivien.	— -boiled eggs w. endive.
— durs en coquilles.	— Eier in Muscheln.[4])	— -boiled eggs in shells.
— durs à la Cumberland.	— Eier mit Zungen- und Gurken-Scheiben und belegten Brotkrusten.[5])	— -boiled eggs with sliced tongue, cucumbers and toast with forcemeat.
— durs à la diable.	— Eier mit scharfer Fülle.[6])	— -boiled eggs devilled.
— durs farcis.[7])	—, gefüllte Eier.	— -boiled eggs stuffed.
— durs en filets.	— Eier in Streifen geschnitten.[8])	— -boiled eggs in fillets (or filleted, shredded).
— durs aux fines herbes.	— Eier mit feinen Kräutern.	— -boiled eggs with fine herbs.
— durs à la Garfield.	— Eier mit Faden-Nudeln umkrustet.[9])	— -boiled eggs covered with vermicelles-paste.
— durs à la germaine.	— Eier mit Hummer-Füllsel um Gemüse-Salat.[10])	— -boiled eggs w. lobster and vegetable salad.
— durs à la Granville.	— Eier in Zwiebel-Sose geschwungen.[11])	— -boiled eggs sliced, fried in onion sauce.
— durs au gratin.	— Eier überkrustet.[12])	— -boiled eggs browned.
— durs à la Hyde.	—, gefüllte Eier mit Tafelpilz-Sose.[13])	— -boiled, stuffed eggs with mushroom sauce.
— durs à l'impériale (à la mode d'empereur).	— Eier mit Sardinen und Oliven.[14])	— -boiled eggs with sardines and stoned olives.
— durs à l'indienne.	— Eier mit Kari und Reisrand.[15])	— -boiled eggs with curry and border of rice.
— durs à l'italienne.	— Eier mit Sardellen, feinen Kräutern und sauerem Rahm.[16])	— -boiled eggs with sardines, fine herbs and sour cream.

[1]) a) Eiweiß und Eigelb einzeln gehackt; Brotschnitten mit Kräuter-Butter bestrichen, kreuzweise mit Sardellen belegt und mit den Eiern verziert. Vergleiche auch *canapés d'oeufs aux anchois.* b) Das Gelbe von hartgekochten Eiern gewürzt, mit fein gewiegter Petersilie grün gefärbt, in das Weiße gefüllt, auf Röstbrotschnitten *(canapés)* angerichtet.

[2]) Man schneidet hartgekochte Eier in centimeterdicke Streifen, entfernt das Gelbe, streicht an dessen Stelle ein Lachsfüllsel, macht dasselbe im Ofen gar, richtet die Ringe im Kranz an und gibt in die Mitte die warmen Eigelbe, welche man mit weißer Sose und Sardellen-Butter gestoßen hat. Die Ringe übergießt man mit Krebssose.

[3]) Salat von hartgekochten Eiern, Essig-Gurken und Thunfisch in gebeizten Artischocken-Böden angerichtet.

[4]) Eier, Trüffeln und Tafel-Pilze mit Zwiebelmus geschwenkt, in Muscheln angerichtet.

[5]) Man schneidet die Eier halb durch, legt sie auf die flache Seite und schneidet sie schräg in Scheiben; zwischen diese steckt man je eine Zungen- und Gurken-Scheibe, in Form der Eier geschnitten. Gekochtes Huhnfleisch, Schinken, Gansleber, Butter und frischen Parmesan-Käse stößt man, streicht alles durch ein Sieb, trägt es auf geröstete Brotschnitten *(croûtons)* ebenso dick wie diese selbst auf, setzt die Eier darauf und umspritzt sie mit gehackter Gallerte. — *Oeufs à la Cumberland* ist dasselbe.

[6]) Hartgekochte Eier halbiert, das Gelbe mit eingemachtem *(potted)* Schinken, Pfeffer, Senf, Öl (oder Butter) und Zitronensaft gestoßen, in das Weiße gefüllt, mit Salat angerichtet.

[7]) Vergleiche *oeufs farcis,* Seite 1092.

[8]) Vergleiche *oeufs en filets,* Seite 1094.

[9]) Hartgekochte Eier mit Fleischfüllsel umhüllt, mit zerbrochenen Faden-Nudeln krustiert, gebacken, mit pikanter Sose zu Tisch gegeben. — *Oeufs à la Garfield* ist dasselbe.

[10]) Halbierte, hartgekochte Eier werden mit Hummerfleisch gefüllt, die obere Hälfte (Fülle) mit *chaud-froid*-Sose überzogen und um einen Gemüse-Salat mit Mayonnaise angerichtet. — *Oeufs à la germaine* ist dasselbe.

[11]) Die hartgekochten Eier werden in Scheiben geschnitten und in einer Zwiebel-Sose mit Zitronen-Schale und Muskatnuß geschwenkt. — *Oeufs à la Granville* ist dasselbe.

[12]) In feine Scheiben geschnitten, schichtweise mit Käse und weißer Rahmsose *(béchamel)* angerichtet, mit geriebenem Käse überstreut und im Ofen gebräunt.

[13]) Fein gehackte Tafel-Pilze, Petersilie und eine Schalotte in Butter gedünstet, Madeira-Sose, Salz, Pfeffer hinzu, noch zehn Minuten langsam gekocht, das Ganze durchgestrichen. Die hartgekochten Eier halbiert, das Gelbe mit frischer Butter und süßem Rahm gestoßen, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, in das Weiße gefüllt. Die Eier werden auf eine gebutterte Schüssel gelegt, die Sose darüber gegossen, noch acht Minuten in den Ofen gestellt.

[14]) Scheiben von hartgekochten Eiern auf runden Brotscheiben; eine ausgegrätete Sardine zusammengerollt, auf das Ei gelegt, feingehacktes Ei auf die Mitte der Sardine, eine ausgekernte Olive obenauf.

[15]) Wie *oeufs durs au kari* (siehe Fußbemerkung dazu unter b).

[16]) Halbiert, mit feingeschnittenen Sardellen und feinen Kräutern bestreut, mit sauerem Rahm übergossen und durchgekocht.

Oeufs durs à la Justine.	Hartgekochte Eier mit Fasan-Füllsel und Trüffeln, übersulzt.[1])	Hard-boiled eggs with pheasant-forcemeat and truffles, jellied.
— *durs au kari.*	— Eier mit Kari.[2])	— -boiled eggs with curry.
— *durs en kromeskis (cromesquis).*	— Eier(-Würfel) in Pfannkuchen gerollt, in Schlagteig getaucht, gebacken.[3])	— -boiled eggs in dice, rolled in pancakes, fried in batter.
— *durs à la maître d'hôtel.*	— Eier in Haushofmeister-Butter geschwungen.	— -boiled eggs in *maître d'hôtel* butter.
— *durs marinés.*	— Eier gebeizt.[4])	— -boiled eggs pickled.
— *durs à la mathurine.*	— Eier, Austern und Zwiebel-Ragout.[5])	— -boiled eggs, oysters and onion-ragout.
— *durs à la mayonnaise.*	— Eier mit Mayonnaise.[6])	— -boiled eggs with mayonnaise.
— *durs à la meunière.*	— Eier mit Krebsschwänzen und Räucherlachs, mit Käse überkrustet.[7])	— -boiled eggs with cray-fish-tails, smoked salmon, cheese, baked.
— *durs à la moscovite.*	—, mit russischem Salat gefüllte Eier.[8])	— -boiled eggs stuffed with Russian salad.
— *durs à la Norfolk.*[9])	—, halbierte und gebackene Eier.	— -boiled eggs divided in halfs, baked.
— *durs aux nouilles.*	— Eier mit Nudeln.[10])	— -boiled eggs w. noodles.
— *durs à l'oseille.*	— Eier mit Sauerampfer.	— -boiled eggs w. sorrel.
— *durs à la pauvre femme.*	— Eier nach armer Frauen-[11])Art.	— -boiled eggs and boiled potatoes with cream.
— *durs à la percheronne.*	— Eier mit Kartoffeln und Rahmsose, krustiert.[12])	— -boiled eggs w. potatoes and cream sauce, baked.
— *durs à la polonaise.*	— Eier, Hummer, Salzgurken und Austern in Mayonnaise.[13])	— -boiled eggs, lobster, pickled cucumbers and oysters in mayonnaise.
— *durs à la régence.*	— Eier nach Regentschafts-[14])Art.	— -boiled eggs in the regency style.
— *durs à la religieuse.*	— Eier mit Butter und Käse überzogen.[15])	— -boiled eggs covered with butter mixed with cheese.
— *durs en rissoles.*	— Eier in gebackenen Mundtäschchen.[16])	— -boiled eggs filled in small patties.

[1]) Die Eier werden halbiert, das Gelbe und ein Teil des Weißen entfernt, die Höhlung hoch mit Fasanbrot *(pain de faisan)* gefüllt, das ganze Ei mit brauner *chaud-froid*-Sose überzogen, mit Trüffel-Scheibchen verziert, mit Gallerte überglänzt und angerichtet. — *Oeufs à la Justine* ist dasselbe.

[2]) a) Man bereitet ein Gemüse von feingeschnittenen Zwiebeln, weißer Sose und Kari, richtet die halbierten Eier in einer tiefen Schüssel an, überschüttet sie schichtweise mit den Zwiebeln. b) Eine Kari-Sose wird bereitet, indem ein Apfel und eine Zwiebel in Butter geröstet werden, Kari-Pulver, Mehl und Wasser hinzugegeben; in diese Sose werden die hartgekochten, geviertelten Eier gegeben, heiß gemacht und mit einem Reisrand angerichtet. Auch *oeufs (durs) à l'indienne* genannt.

[3]) Man schneidet harte Eier in Würfel, bindet sie mit weißer Rahmsose *(béchamel)*, gibt davon auf kleine Pfannkuchen *(pannequets)*, die man rollt, in einen Backteig taucht und ausbäckt.

[4]) Hartgekochte, geschälte Eier in Steintopf gethan, gewürzter Essig mit einigen Zwiebeln wird kochend darüber gegossen; fertig zum Gebrauch in drei Tagen.

[5]) *Mathurin* (sprich »Matüräng'«), Mathuriner, Trinitarier, Mitglied eines geistlichen Ordens, der die Loskaufung gefangener Christen-Sklaven zur Aufgabe hatte. — Eine Anzahl Austern in Weißwein abgestreift und halbiert. Von einigen Zwiebeln mit Matrosen-Sose ein feines Ragout *(émincé)* bereitet. Geschnittene Eier, Austern und Zwiebeln schichtweise in einer Silber-Kasserolle angerichtet. — *Oeufs à la mathurine* ist dasselbe.

[6]) Von hartgekochten Eiern das Gelbe herausgenommen, mit Öl, Essig, Senf, Salz, Cayenne-Pfeffer gestoßen, in das Weiße gefüllt, angerichtet, mit einem Salat verziert.

[7]) Hartgekochte, in Scheiben geschnittene Eier mit Krebsschwänzen, Räucherlachs und Krebssose geschwenkt, angerichtet, mit Käse bestreut, gebacken. — *Oeufs à la meunière* ist dasselbe.

[8]) Kalt, auf Lattich angerichtet.

[9]) Wie *oeufs à la Norfolk* (s. d.).

[10]) Wie *oeufs aux nouilles* (s. d.).

[11]) Hartgekochte Eier und gekochte Kartoffeln werden zu gleichen Teilen in Scheiben geschnitten, in weißer Rahmsose *(béchamel)* geschwenkt und überkrustet.

[12]) Die Eier und gekochte Kartoffeln werden in Scheiben geschnitten, schichtweise abwechselnd mit weißer Rahmsose *(béchamel)* angerichtet und überkrustet. — *Perche*, eine Landschaft im nördlichen Frankreich, teils zur Normandie, teils zum Herzogtum Orléanais gehörig.

[13]) Eiweiß, Hummer und Salzgurken würfelig geschnitten, mit Austern in Mayonnaise gebeizt, angerichtet und mit den Eigelben umlegt. Vergl. *oeufs à la polonaise.*

[14]) Wie *oeufs à la régence* (siehe Fußbemerkung dazu unter b).

[15]) Wie *oeufs à la religieuse* (s. d.).

[16]) Man bereitet ein Ragout von den Eiern, welches man in die Mundtäschchen füllt. *Oeufs en rissoles* ist dasselbe.

Oeufs durs à la Robert.	Hartgekochte Eier mit heller Senfsose geschwungen.[1])	Hard-boiled eggs tossed with white mustard sauce.
— durs sur rôties.	— Eier auf Röstbrot-schnitten.[2])	— -boiled eggs on sliced toast.
— durs à la russe.	— Eier mit Hummer-Ragout gefüllt.[3])	— -boiled eggs stuffed with lobster-forcemeat.
— durs en (sur) sandwich(e)s.	— Eier auf (zwischen) (Butter)brot-Schnitten.[4])	Egg-sandwiches.
— durs aux sardines.	Streifen von hartgekochten Eiern mit Sardinen belegt.[5])	Sardines on slices, cut lengthways, of hard-boiled eggs.
— durs, sauce à la moutarde.	Hartgekochte Eier mit Senfsose.	Hard-boiled eggs with mustard sauce.
— durs à la Soubise.	— Eier mit weißem Zwiebelmus.[6])	— -boiled eggs with white purée of onions.
— durs à la suédoise.	— Eier mit Mayonnaise, Trüffeln, Gurken und Hummer-Rogen.[7])	— -boiled eggs with mayonnaise, cucumbers and lobster coral.
— durs à la sultane.[8])	—, gefüllte Eier-Hälften mit rotem Pfeffer.	Stuffed halves of hard-boiled eggs with red pepper on top.
— durs au velouté.	— Eier in weißer Stamm-sose.	Hard-boiled eggs sliced in white sauce with butter and pastry.
— durs au vert-pré.	— Eier auf Petersilie.[9])	— -boiled eggs on parsley.
— durs en vol-au-vent.	— Eier in Blätterteig-Hohl-pasteten.[10])	— -boiled eggs filled in puff-paste shells.
— à l'eau salée.[11])	Soleier.	Eggs boiled in salt water.
— aux écrevisses.	Eier mit Krebsragout[12]).	— with crayfish ragout.
— à l'Émilie (Émilia).	Ausgestochene Spiegel-Eier auf Kalbfleisch-Klöß-chen.[13])	Shirred eggs on veal-force-meat balls with tomato sauce.
— enveloppés (envelopés).	(Spiegel-)Eier mit Eigelben, Kapern, Sardellen, Ei-weiß bedeckt, gebacken.[14])	— eggs covered with egg-yolks, capers, anchovies, whipped whites, baked.
— aux épinards.	Eier mit Spinat.[15])	Eggs with spinach.

[1]) Viel würfelig geschnittene Zwiebel röstet man in Butter, stäubt Mehl daran, gibt ein Glas voll Wein und etwas Fleischsaft *(jus)* zu, dünstet, schwenkt etwas Senf und die hartgekochten, in Viertel geschnittenen Eier darin. — *Oeufs à la Robert* ist dasselbe.

[2]) Man schneidet die Eier in Scheiben, setzt sie auf passende Brotschnitten *(rôties)*, belegt die eine Hälfte jeder Scheibe mit Sardellen, die andere mit einer halbrunden Trüffel-Scheibe und verziert sie mit gehackter Gallerte.

[3]) Die Eier der Breite nach halb durchgeschnitten, die Dotter entfernt und mit Sardellen gehackt. In das Weiße ein Hummer- oder Krebsragout mit russischer Sose gefüllt, die Eigelbe mit Sardellen durch ein Sieb gestrichen und leicht darüber gegeben.

[4])a) Die dünnen Weißbrot-Schnitten bestreicht man mit Mayonnaise und klappt sie zusammen; Eier schneidet man in Scheiben, bestreicht sie auf einer Seite mit Sardellen-Butter, richtet sie auf dieser Seite, zum Teil über einander an und verziert mit Trüffeln und Gallerte. b) Hartgekochte Eier in Scheiben geschnitten, mit gehackter Kresse bestreut, zwischen mit Butter bestrichene Weißbrot-Schnitten gelegt.

[5]) Hartgekochte Eier der Länge nach in Scheiben geschnitten, mit Sardinen (Sardellen) belegt, mit Brunnen-Kresse verziert, mit Röstbrotschnitten und Butter zu Tisch gegeben.

[6]) a) Man schwenkt die geschnittenen Eier in einem weißen Zwiebelmus. b) Man dämpft Zwiebel-Ringe weich, vermischt sie mit weißer Rahmsose *(béchamel)* und zieht die in Scheiben geschnittenen Eier darunter.

[7]) Man schneidet hartgekochte Eier halb durch, überzieht sie mit Mayonnaise und verziert mit Trüffeln, Gurken und Hummer-Rogen. Kleine Brotschnitten höhlt man auf einer Seite aus, füllt sie mit Geflügelfleisch, Zunge, Gurken und Lattich, als Salat zubereitet, macht einen Rand von Geflügelmus ringsum, verziert diesen mit kleinen Kugeln von Möhren und Sellerie, setzt die Eier in die Mitte und gibt gehackte Dragun-Gallerte *(aspic)* ringsum.

[8]) Wie *oeufs à la sultane* (s. d.).

[9]) Wie *oeufs au vert-pré* (s. d.).

[10]) In Scheiben geschnitten, mit Trüffeln in weißer Rahmsose *(béchamel)* geschwenkt, in die Hohlpasteten gefüllt.

[11]) Auch vollständiger: *oeufs cuits à (dans) l'eau salée.*

[12]) Über verlorenen oder weichen Eiern richtet man ein Ragout von Krebsschwänzen, Tafel-Pilzen, Trüffeln und Artischocken-Böden an.

[13]) Ausgestochene Setzeier auf Kalbfleisch-Klößchen angerichtet, mit Fleischsaft *(jus)*, worunter Paradiesapfelmus gemischt ist, übergossen.

[14]) Man schlägt Spiegel-Eier auf eine Platte, gibt eine Masse aus rohen Eigelben, gehackter Petersilie, Kapern, Zwiebeln, Sardellen und Eierschnee darüber und bäckt sie im Ofen.

[15]) Zum Spinat gibt man Spiegel-, weich und hart gekochte und auch verlorene Eier auf gerösteten Brotschnitten *(croûtons)*. Meist umlegt man das Gemüse mit den Eiern.

Oeufs à l'espagnole.[1]	Eier mit Reis.	Eggs with rice.
Oeufs farcis.	**Gefüllte Eier.**[2]	**Stuffed eggs.**
— *farcis à l'allemande.*	Eier mit Semmel-Füllsel.[3]	Eggs with stuffing of soaked bread and seasonings.
— *farcis aux anchois.*	— mit Sardellen-Füllsel.[4]	Anchovy eggs.
— *farcis à la carmélite.*	— mit Füllsel von Zwiebel, Sauerampfer, Petersilie.[5]	Eggs stuffed with forcemeat of onion, sorrel, parsley.
— *farcis aux cèpes.*	— mit Löcher-Pilzen gefüllt.	— stuffed w. mushrooms.
— *farcis aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen gefüllt.[6]	— stuffed with salpicon of mushrooms.
— *farcis à la chasseur.*	— mit Wildfüllsel gefüllt.[7]	— stuffed w. game-forcemeat.
— *farcis en chaud-froid.*[8]	Gefüllte Eier mit gehackter Gallerte.	Stuffed eggs with hashed aspic-jelly.
— *farcis à la comtesse.*	Eier mit Kalbfleisch-Fülle überkrustet.[9]	Eggs stuffed with veal-forcemeat, browned.
— *farcis à la Constance.*	— mit Würfeln von Geflügelfleisch, Schinken und Tafel-Pilzen gefüllt.	— stuffed with cubes of chicken-meat, ham and mushrooms.
— *farcis à la crème.*	— mit Rahmfüllsel.	— with cream-forcemeat.
— *farcis à la danoise.*	— mit Hummer-Salat gefüllt.[10]	— stuffed with lobster-salad.
— *farcis à la dauphine.*	— mit Huhn- und Sardellen-Füllsel, Madeira-Sose.[11]	— with chicken- and anchovy-forcemat, madeira sauce.
— *farcis à la diable.*	— mit scharfer Fülle.[12]	— devilled.
— *farcis aux épinards.*	— mit Spinat gefüllt.[13]	— stuffed with spinach.
— *farcis en fricassée.*	— gefüllt, mit Frikassee-Sose.[14]	— stuffed, fricassee sauce.
— *farcis au fromage à la suisse.*	— mit Käse- und Rahmfüllsel, krustiert.[15]	— with stuffing of cream and cheese, breaded.
— *farcis à la gentilhomme.*[16]	— mit Wildpasteten-Fülle.	— stuffed with game-patty forcemeat.
— *farcis au gras.*	— mit Fülle von Huhnfleisch, Tafel-Pilzen, Zunge.[17]	— with forcemeat of chicken, mushrooms and tongue.
— *farcis au gratin.*	— gefüllt und überkrustet.[18]	— stuffed and browned.

---

[1]) Wie *oeufs pochés à l'espagnole* (s. d.).

[2]) Ungarisch *töltött tojás.* Mit einer Fülle aus den Eigelben, Semmel-Bröseln, Butter, rohem Eigelb und gehackter Petersilie.

[3]) Hartgekocht, halbiert, das Gelbe mit etwas eingeweichtem Mundbrot, Butter, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gestoßen, zwei ganze Eier und drei Eigelbe zugefügt, das Weiße der Eier damit gefüllt. Der Rest der Fülle mit sauerem Rahm verrührt, in eine flache Schüssel gegossen, die Eier hinein, im mäßig heißen Ofen gebacken.

[4]) Hartgekochte Eier in Hälften geschnitten, das Gelbe herausgenommen und durch ein Sieb gestrichen, mit Sardellen-Essenz und Butter gewürzt, in das Weiße gefüllt, verziert, heiß oder kalt zu Tisch gegeben.

[5]) Halbierte hartgekochte Eier füllt man mit einem Füllsel von gehackter Zwiebel, Petersilie, Sauerampfer und den Eigelben und bäckt sie im Ofen. — *Oeufs à la carmélite* und *oeufs durs à la carmélite* ist dasselbe.

[6]) Das zerdrückte Gelbe und ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von Tafel-Pilzen bindet man mit etwas weißer Rahmsose *(béchamel)*, füllt die halbierten Eier damit, krustiert (paniert) und bäckt sie in Fett.

[7]) Hartgekochte Eier ausgehöhlt, mit Wildfüllsel gefüllt, das Stück Eiweiß wieder aufgesetzt, in Salzwasser gar gemacht. — *Oeufs à la chasseur* ist dasselbe.

[8]) a) Vergl. *oeufs en chaud-froid.* b) Mit Ragout von Gansleber und Trüffeln gefüllt, mit brauner *chaud-froid*-Sose überzogen, auf Ringen von Ochsen-Zunge angerichtet.

[9]) Wie *oeufs gratinés à la comtesse* (s. d.).

[10]) Halbierte hartgekochte Eier werden mit Hummer-Salat *(salade de homard)* gefüllt, mit Mayonnaise begossen und verziert. — *Oeufs à la danoise* ist dasselbe.

[11]) Von hartgekochten Eiern der Länge nach ein Drittel abgeschnitten, das Gelbe mit Huhnfüllsel und Sardellen verrieben, eingefüllt. Eine Schüssel mit Füllsel bestrichen, die Eier darauf angerichtet, mit Butter-Papier bedeckt, gar gemacht; Madeira-Sose.

[12]) Wie *oeufs durs à la diable* (s. d.).

[13]) Hartgekochte Eier werden der Länge nach halbiert, die Spitzen ausgestochen, mit der geschnittenen Seite auf Brotschnitten gesetzt, von oben mit Spinat gefüllt, das Loch mit einer Zungen-Scheibe verschlossen.

[14]) Zur Fülle verwendet man die harten, sowie rohe Eigelbe, gehacktes Krebsfleisch, geweichte Semmel und Eierschnee.

[15]) Hartgekochte Eier halbiert, das Gelbe mit geriebenem Käse, Rahm (Sahne) und Eigelb vermischt, eingefüllt und überkrustet.

[16]) Wie *oeufs à la gentilhomme* (s. d.).

[17]) Die hartgekochten Eier werden halb durchgeschnitten, die Dotter, Zunge, Tafel-Pilze und Huhnfleisch gehackt, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* gebunden, in das Weiße gefüllt, krustiert (paniert) und gebacken.

[18]) Mit gewöhnlicher Fülle (siehe *oeufs farcis)* gefüllt, von dieser Fülle etwas auf die Schüssel gestrichen, die Eier darauf angerichtet, mit Semmel-Bröseln bestreut und im Ofen Farbe nehmen gelassen.

Oeufs farcis aux huîtres.	Eier mit Austern gefüllt.[1]	Eggs stuffed with oysters.
— *farcis à l'indienne.*	— mit Karireis und weißer Sose gefüllt.[2]	— stuffed with curried rice and white sauce.
— *farcis à l'italienne.*	— mit Füllsel von Tafel-Pilzen, Schalotten und Petersilie.[3]	— stuffed with shallots, mushrooms, parsley, etc.
— *farcis au jambon et aux nouilles.*	— mit Schinken und Nudeln gefüllt.	— with forcemeat of ham and noodles.
— *farcis à la jardinière.*	— mit Hummer-Füllsel und Gemüse-Umlage.[4]	— with lobster-forcemeat, garnished with carrots and pickled cucumbers.
— *farcis à la Justine.*[5]	Hartgekochte Eier mit Fasan-Füllsel.	Hard-boiled eggs with pheasant-forcemeat.
— *farcis à la lyonnaise.*	Eier mit Zwiebel-Fülle.[6]	Eggs stuffed with fried onions.
— *farcis à la maigre.*	— mit Füllsel von Semmel und Sardellen.[7]	— with stuffing of bread and anchovies.
— *farcis à la mayonnaise.*	— mit Mayonnaise gefüllt.[8]	— stuffed w. mayonnaise.
— *farcis à la mentonnaise.*	— mit Sardellen-Fülle und Thunfisch.[9]	— stuffed with anchovies, tunny on top.
— *farcis à la méridionale.*	— mit Tafelpilz- und Zwiebelmus gefüllt.[10]	— stuffed with purée of mushrooms and onions.
— *farcis à la milanaise.*	— gefüllt, krustiert, Paradiesapfel-Sose.[11]	— stuffed, breaded, tomato sauce.
— *farcis à la Montgelas.*	— mit Ragout von Trüffeln, Zunge, Geflügel gefüllt.[12]	— stuffed with salpicon of truffles, tongue and chicken-meat.
— *farcis à la moscovite.*	— mit ruff. Salat gefüllt.	— stuffed with Russian salad.
— *farcis à la norvégienne.*	— mit Sardellen-Fülle.[13]	— w. stuffing of anchovies.
— *farcis aux nouilles et au jambon.*	— mit Nudeln und gehacktem Schinken gefüllt.	— stuffed with noodles and minced ham.
— *farcis à la Périgueux.*	— gefüllt, Trüffel-Sose.	— stuffed, truffle sauce.
— *farcis au persil.*	— mit Petersilie gefüllt.	— stuffed with parsley.
— *farcis à la polonaise.*	— mit Fülle von Semmel-Bröseln, Schalotten und Paradiesapfelmus.[14]	— with stuffing of bread-crumbs, shallots and purée of tomatoes.
— *farcis à la régence.*	— mit Geflügel-Füllsel gefüllt.[15]	— stuffed with chicken-forcemeat.
— *farcis à la rouennaise.*	— mit Ragout von Entenfleisch gefüllt.[16]	— stuffed with salpicon of duck-meat.

---

[1]) Man stößt die Eigelbe mit Butter und Sardellen und vermischt sie mit ebensoviel Fischfülle *(farce de poisson)*, gibt abgesteifte und gehackte Austern und Tafel-Pilze darunter, füllt die Eier damit, verkrustet (paniert) und bäckt sie.

[2]) Man halbiert die Eier, reibt das Gelbe mit rohem Eigelb, Kari-Pulver und weißer Sose, vermischt es mit Reis, füllt es in das Weiße, krustiert (paniert) und bäckt die Eier.

[3]) Hartgekochte Eier halbiert; das Gelbe mit weißer Sose, rohem Eigelb, Salz und Pfeffer verrieben, mit gehackten Tafel-Pilzen, Schalotten und Petersilie vermischt, in das Weiße gefüllt; die Eier überkrustet (paniert) und gebacken.

[4]) a) Mit Hummer oder Krabben in Mayonnaise gefüllt, mit gebeizten Möhren und Essig-Gurken umlegt. b) Hartgekochte Eier halbiert, das Weiße mit Gemüse-Salat gefüllt.

[5]) Wie *oeufs durs à la Justine* (s. d.).

[6]) Man schwitzt und dünstet Zwiebel in Butter, mischt das gehackte Eigelb und weiße Rahmsose darunter, füllt die Eier damit, streicht Fleischfülle darüber, überkrustet, bäckt sie.

[7]) Mit Semmel-Fülle und Sardellen gefüllt, überkrustet (paniert) und gebacken.

[8]) Hartgekochte Eier halbiert, mit Salat von Sardellen, Räucherlachs, Kapern und Mayonnaise gefüllt. — *Oeufs à la mayonnaise* ist dasselbe.

[9]) Wie *oeufs à la mentonnaise* (s. d.).

[10]) Ein Tafelpilz- und ein Zwiebelmus mischt man untereinander, füllt es in das Weiße der Eier, überzieht diese mit Fleischfülle, überkrustet (paniert) und bäckt sie. — *Oeufs à la méridionale* ist dasselbe.

[11]) Die Eier werden auf gewöhnliche Weise gefüllt, krustiert (paniert) und gebacken.

[12]) Mit einem Ragout von Trüffeln, Zunge, Geflügel in Madeira-Sose gefüllt, eingekrustet und gebacken. — *Oeufs à la Montgelas* ist dasselbe.

[13]) Wie *oeufs à la norvégienne* (s. d.).

[14]) Hartgekochte Eier halbiert, die Dotter mit rohem Eigelb, Semmel-Bröseln, Schalotten und Paradiesapfelmus verrührt, in das Weiße gefüllt, gar gemacht und mit Semmel-Butter übergossen. Vergl. *oeufs à la polonaise.*

[15]) In hartgekochte Eier oben ein runder Einschnitt gemacht, das Gelbe herausgenommen, Huhnfüllsel hinein gefüllt, das abgeschnittene Eiweiß darauf gedeckt, die Eier in heißem Wasser gar gemacht; weiße Kraftsose *(sauce suprême).* — *Oeufs à la régence* ist dasselbe.

[16]) Ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von Entenfleisch und Tafel-Pilzen, mit Zwiebelmus und brauner Sose angemacht, wird in die Eier gefüllt, diese werden mit weißer *chaud-froid* Sose überzogen (übersulzt), mit Trüffeln und Eigelb verziert, auf Brotringen auf einer mit Gallerte begossenen Platte angerichtet.

Oeufs farcis à la royale.	Eier mit Tafel-Pilzen, Trüffeln und Rahmsose gefüllt.[1])	Eggs stuffed with mushrooms, truffles and white cream sauce.
— *farcis à la russe.*	— mit Gemüse-Salat gefüllt.[2])	— stuffed with a vegetable salad.
— *farcis, sauce rémo(u)lade.*	— gefüllt[3]), Remoladen-Sose.	— stuffed, remoulade sauce.
— *farcis à la ta(r)tare.*	— mit dicker Tataren-Sose gefüllt.[4])	— stuffed with thick ta(r)tar sauce.
— *farcis aux truffes.*	— mit Trüffeln gefüllt.	— stuffed with truffles.
— *farcis à la tyrolienne.*	— mit Gehäck von Zunge, Geflügel und Tafel-Pilzen gefüllt.[5])	— stuffed with hash of tongue, chicken-meat and mushrooms.
— *farcis à la varsovienne.*	— halbiert, mit Kaviar gefüllt.	— cut in halves, stuffed with caviar(e).
— *farcis à la Véron.*[6])	— mit Huhnfleischmus gefüllt, auf Artischocken-Böden angerichtet.	— stuffed with purée of chicken, served on artichoke-bottoms.
— *farcis à la Villeroi.*	— gefüllt, mit Villeroi-Sose überzogen.[7])	— stuffed, coated with Villeroi sauce.
— *à la Féodora.*[8])	— m. Trüffeln, Tafel-Pilzen und Paradiesapfel-Sose.	— with truffles, mushrooms and tomato sauce.
— *à la fermière.*[9])	Spiegel-Eier mit Häufchen von Leber-Ragout.	Shirred eggs with little heaps of liver-ragout.
— *en filets.*	Eier in Streifen geschnitten.[10])	Eggs filleted.
— *aux foies de volaille.*	— mit Geflügel-Lebern.	— with chicken-livers.
— *frais.*	Frische Eier.	Fresh eggs.
— *en fricassée.*	Eier mit Frikassee-Sose.[11])	Eggs with fricassed sauce.
Oeufs frits.	**Gebackene Eier.**[12])	**Fried eggs.**
— *frits à l'américaine.*	— Eier auf geröstetem Schinken mit Paradiesapfelmus.[13]) [Brotschnitten.	— eggs on broiled ham with purée of tomatoes. [and toast.
— *frits à l'anglaise.*	— Eier auf Schinken- und	— eggs on slices of ham
— *frits à la bayonnaise.*	— Eier auf gebratenen Schinken-Scheiben.[14])	— eggs on slices of roast ham.
— *frits à la Bérenger*[15]).	— Eier auf geschwitzten Artischocken-Böden und Paradies-Äpfeln.	— eggs on fried artichoke-bottoms and tomatoes.

[1]) Von hartgekochten Eiern ein Drittel abgeschnitten, das Gelbe mit gehackten Tafel-Pilzen, Trüffeln und weißer Rahmsose *(béchamel)* vermischt, in die Eier gefüllt; letztere hoch angerichtet, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* übergossen und gebacken.

[2]) Die Eier werden an der Seite ausgehöhlt, mit einem Gemüse-Salat gefüllt und auf grünem Salat angerichtet.

[3]) Zur Fülle nimmt man die durchgestrichenen Eigelbe, Kapern, Sardellen und geräucherten Lachs, alles feingeschnitten und mit etwas Mayonnaise gebunden.

[4]) Wie *oeufs à la ta(r)tare* (s. d.).

[5]) Ein Gehäck *(hachis)* von Zunge, Geflügel und Tafel-Pilzen bindet man mit weißer Rahmsose *(béchamel)*, füllt es in die halbierten hartgekochten Eier, überstreicht diese mit Fleischfülle, überkrustet (paniert) und bäckt sie.

[6]) Wie *oeufs à la Véron* (s. d.).

[7]) Mit einem feinen Ragout *(salpicon)* von Huhnfleisch, Tafel-Pilzen, Zunge und Trüffeln gefüllt, mit *Villeroi*-Sose überzogen, krustiert (paniert) und gebacken.

[8]) *Oeufs au miroir à la Féodora* ist dasselbe.

[9]) Wie *oeufs au miroir à la fermière* (s. d.).

[10]) a) Tafel-Pilze und Zwiebel in Streifen geschnitten, geröstet und mit etwas Mehl und Wein gedünstet, das in Streifen geschnittene Eiweiß und die ganzen Dotter hinzu, geschwungen und angerichtet. b) In eine silberne Schüssel schlägt man mehrere rohe Eigelbe, gibt einen Löffelvoll Cognac und etwas Salz hinzu, läßt fünf Minuten im heißen Ofen kochen, dann abkühlen, schneidet die Masse in dünne Streifen, taucht jeden derselben in einen Pfannkuchen-Schlagteig, bäckt die *filets* in heißem Fett ungefähr zwei Minuten, richtet sie auf gefaltetem Mundtuch *(serviette)* an und verziert mit gebackener Petersilie.

[11]) Wie *oeufs farcis en fricassée* (s. d.).

[12]) Ung. *sült tojás.* Gewöhnlich bezeichnet man mit *oeufs frits* die Eier, welche in Öl, Butter (Fett) oder Schweineschmalz dergestalt gebacken worden sind, daß das Gelbe vom Eiweiß vollständig umhüllt wird und letzteres eine braune Farbe zeigt, ohne daß jedoch das Gelbe hart geworden ist. Mit *oeufs frits* bezeichnet man aber auch gekochte Eier, welche überkrustet (paniert) und gebacken sind.

[13]) Das Ei auf einen Teller geschlagen, das Gelbe mit gehacktem Schinken bestreut und in Öl auf gewöhnliche Weise gebacken. Kleine geröstete Schinken-Scheiben über Paradiesapfelmus angerichtet und auf jede ein gebackenes Ei gesetzt.

[14]) Man gibt etwas Paradiesapfel-Sose auf den Schinken, ehe man das Ei darauf legt.

[15]) Sprich »Berangscheh'«; *Alphonce-Marie Marcellin Thomas Bérenger,* ausgezeichneter franz. Rechtsgelehrter, geb. 31. Mai 1785 zu Valence, gest. 1866 in Paris. — *René Bérenger,* Sohn des vorigen, franz. Politiker, geb. 22. April 1830 zu Valence. — Artischocken-Böden und Paradies-Äpfel in Stücke geschnitten, geschwitzt, mit gebackenen Eiern belegt. Zwischen die Eier steckt man gebratene Schinken-, ringsum legt man Knoblauchwurst-Scheiben.

Oeufs frits au blanc de volaille.	Gebackene Eier mit weißem Geflügelfleisch.	Fried eggs with white chicken-meat.
— frits à la bordelaise.	— Eier mit Pilzen, Rindsmark und Bordeauxer Sose.[1]	— eggs with mushrooms, marrow and Bordeaux sauce.
— frits à la Condé.	— Eier mit Mus von Puffbohnen und Spinat angerichtet.[2]	— eggs on a purée of broad-beans and spinach.
— frits à la créole.	— Eier mit Paradiesapfel-Sose.	— eggs with brown tomato sauce.
— frits à l'espagnole.	— Eier mit gerösteten Schinken- und Brotscheiben und Paradiesapfel-Sose.[3]	— eggs with fried slices of ham and bread, tomato sauce.
— frits, farcis à la Périgueux.	— Eier mit Ragout v. Trüffeln u. Schinken gefüllt.[4]	— eggs stuffed w. sapicon of truffles and ham.
— frits à l'huile au vert (à la sauce verte).	In Öl gebackene Eier mit grüner Sose.	Eggs fried in oil with a green sauce.
— frits au jambon.	Gebackene Eier auf Schinken.[5]	Fried eggs on ham.[6]
— frits au lard à la Coigny.	— Eier mit Speckwürfeln nach Coigny[7]).	— eggs with fried cubes of bacon.
— frits à la Périgueux.	— Eier mit Trüffel-Sose.[8]	— eggs with truffle sauce.
— frits, sauce à l'estragon.	— Eier mit Dragun-Sose.	— eggs w. tarragon sauce.
— frits, sauce italienne.	— Eier mit italienischer Sose.	— eggs with Italian sauce.
— frits, sauce (à la) poivrade.	— Eier mit Pfeffer-Sose.	— eggs with pepper sauce.
— frits, sauce à la Robert.	— Eier mit brauner Zwiebel-Sose.	— eggs with brown onion sauce.
— frits, sauce aux tomates.	— Eier mit Paradiesapfel-Sose.	— eggs with tomato sauce.
— frits à la Soubise.	— Eier mit weißem Zwiebelmus.	— eggs with white purée of onions.
— frits au vert.	— Eier auf Petersilie.	— eggs on parsley.
— frits à la viennoise.	— Eier auf Brotschnitten.[9]	— eggs on slices of toast.
— frits à la zingara.	— Eier auf Schinken-Scheiben und geröst. Brotkrusten.[10]	— eggs on slices of ham and bread-crust.
— au fromage fondu.	Eier m. geschmolzenem Käse.[11]	Eggs with melted cheese.
— au fromage de Gruyère.	— mit Schweizer Käse.	— with Swiss cheese.
— au fromage à la lorraine.	— mit Käse und Sahne in Porzellan-Kästchen.[12]	— with cream and cheese in porcelain-cases.
— à la Gambetta.	Spiegel- und verlorene Eier auf Röstbrotschnitten mit Zwiebelmus.[13]	Shirred and poached eggs on toast with onion purée.

[1]) Die Eier werden über in Öl gebackenen Pilzen angerichtet, mit Rindsmark belegt und mit Bordeauxer Sose *(sauce bordelaise)* übergossen.

[2]) Auf ein Mus von 2/3 Puffbohnen und 1/3 Spinat angerichtet, dazwischen geröstete Schinken-Scheiben gesteckt; Madeira-Sose nebenbei.

[3]) Man bäckt Schinken-Scheiben in Öl, weicht Weißbrot-Schnitten in geschlagenem Ei und bäckt sie gleichfalls, richtet die Eier, Schinken und Brot an und übergießt sie mit guter Paradiesapfel-Sose.

[4]) Man bäckt Eier in Schweineschmalz, entfernt das Gelbe, das noch flüssig sein muß, füllt sie mit einem *salpicon* von Trüffeln und Schinken, richtet an und übergießt mit Champagner-Sose.

[5]) Man erwärmt einige Schinken-Scheiben in Madeirawein mit Paradiesapfel-Sose, richtet die Eier darauf an und gibt die Sose darüber.

[6]) Einfacher: *Ham and eggs.*

[7]) Sprich »Kŏn(j)i'«; *François de Franquetot, duc de Coigny,* franz. Marschall, gest. 1759. Frische Eier bäckt man in Schweineschmalz, richtet sie auf gebackenen Brotschnitten an und gibt gebratenen, würfelig geschnittenen Speck und einen Tropfen Essig darüber. — *Oeufs (au lard) à la Coigny* ist dasselbe.

[8]) Verlorene Eier wälzt man in Mehl, bäckt sie in Fett, richtet sie auf Brotkrusten an und übergießt sie mit Trüffel-Sose. — *Oeufs frits, sauce à la Périgueux, oeufs frits à la sauce Périgueux* ist dasselbe. Vergleiche *oeufs frits, farcis à la Périgueux.*

[9]) Verlorene Eier in Mehl gewälzt und gebacken, auf passenden Brotschnitten *(croûtons)* angerichtet; als Umlage *(garniture)* verwendet, auch zu Spinat, Sauerampfer usw.

[10]) Werden in Öl gebacken, auf Schinken-Scheiben und Brotschnitten *(croûtons)* über Paradiesapfelmus angerichtet.

[11]) Geriebenen Schweizer Käse, etwas Wein, Petersilie, Zwiebel und Butter rührt man auf dem Feuer, bis der Käse geschmolzen ist, schlägt einige Eier hinein, rührt sie ab und umlegt die Masse mit gerösteten Brotschnitten.

[12]) Eier mit Rahm (Sahne) und geriebenem Käse zerschlagen, in Porzellan-Kästchen gar gemacht. Vergl. auch *oeufs en caisses à la lorraine.*

[13]) a) Ebensoviel verlorene als Setzeier, die einen auf eirunde, die anderen auf runde, mit Zwiebelmus bestrichene Brotschnitten gesetzt, diese mit einem Rand von Paradiesapfelmus versehen; in die Mitte der Setzeier kleine Trüffel-Scheiben, auf die verlorenen Eier ein Streifchen gehackte Petersilie gegeben, und die Eier abwechselnd angerichtet. b) Sauerampfermus mit Bratwürstchen, verlorenen und Spiegel-Eiern umlegt. — Zu a) bemerkt ein französischer Schriftsteller, daß diese Eier ein offenes und geschlossenes Auge darstellten (eine Anspielung auf Gambettas Gesichts-Zustand), daß aber dieser große Volkstribun als Beschützer und Förderer der Kochkunst ein wohlwollenderes Andenken verdient habe.

Oeufs à la gentilhomme.	Eier mit Wildpasteten-Füllsel gefüllt, übersulzt.[1])	Eggs stuffed with game-patty forcemeat, jellied.
— *à la Gouffé.*	— mit saurem Rahm und Käse in Näpfchen, krustiert.[2])	— in cups with sour cream and grated cheese, browned.
— *à la gourmand.*	— mit Lachs und Krebssose.[3])	— with salmon and crayfish sauce.
— *au gratin (gratinés).*	Überkrustete Eier.[4])	Browned eggs.
— *gratinés à la comtesse.*	— Eier, weiße Sose mit Blumenkohlmus.[5])	— eggs, white sauce with purée of cauliflower.
— *gratinés à l'italienne.*	— Eier mit Nudeln.[6])	— eggs with noodles.
— *gratinés à la siennoise.*	— Eier mit Parmesan-Käse und Rahmsose.[7])	— eggs with Parmesan cheese and cream sauce.
— *à la Henri IV.*	Eier in Törtchen-Formen.[8])	Eggs in small flat moulds.
— *à la hollandaise.*	— mit holländischer Sose.[9])	— with Dutch sauce.
— *à la huguenote.*	— mit Hammelbratensaft als Eierkuchen gebacken.[10])	— with mutton juice baked as omelet, rolled.
— *à l'huile.*	— in Essig und Öl.[11])	— in vinegar and oil.
— *à la jardinière.*	— mit Gemüse-Salat gefüllt.[12])	— stuffed with a vegetable salad.
— *au jus d'estragon.*	— mit Dragun-Sose.[13])	— with tarragon sauce.
— *au lard à l'anglaise.*	(Spiegel-)Eier auf (gerösteten) Speck.	Shirred eggs on broiled bacon.[14])
— *à la lorraine.*	Eier mit Käse, Speck und Sahne, gebacken.[15])	Eggs with cheese, bacon and cream, baked.
— *à la lune.*	Spiegel-Eier mit Parmesan-Käse.	Shirred eggs with Parmesan cheese.
— *à la lyonnaise.*	Eier mit in Butter gedämpften Zwiebeln.[16])	Eggs with onions stewed in butter.
— *à la maréchale.*	— in kleinen Formen mit Sardellen-Butter.[17])	— in small moulds with anchovy butter.
— *à la marquise Zicrotin.*	Weichgekochte Eier in feinem Ragout mit Paradiesapfel-Sose.	Soft-boiled eggs in salpicon with tomato sauce.
— *à la mentonnaise.*	Gefüllte Eier mit Thunfisch.[18])	Stuffed eggs with tunny.

[1]) Hartgekochte Eier werden halbiert, mit Wildpastete gefüllt, mit brauner *chaud-froid-*Sose überzogen, mit Trüffeln verziert und mit Gallerte übergossen. — *Oeufs durs à la gentilhomme* ist dasselbe.

[2]) Pfännchen *(cocottes)* mit Butter bestrichen, etwas sauere Sahne und ein Ei hineingegeben, mit Sahne übergossen, mit geriebenem Käse bestreut und gebacken.

[3]) In Scheiben geschnittene hartgekochte Eier und feingeschnittener, geräucherter Lachs werden mit einer Krebs-Rahmsose abwechselnd in eine Kasserolle gethan, obenauf Sose, mit Krebsschwänzen verziert und im Ofen heiß gemacht.

[4]) Hartgekocht, in Scheiben geschnitten, in weißer Rahmsose (oder Paradiesapfel-Sose) und Käse geschwenkt, Brotkrumen darüber, gebacken.

[5]) Hartgekochte Eier halbiert, das Gelbe mit Butter und Kalbfleisch verrieben, eingefüllt und überkrustet; eine weiße Sose mit Blumenkohlmus dazu.

[6]) Hartgekochte Eier geschnitten, mit Paradiesapfelmus geschwenkt, inmitten von Nudeln angerichtet, mit Nudeln bedeckt, mit Käse bestreut und überkrustet.

[7]) Hartgekochte Eier in dicke Scheiben geschnitten; eine Lage hiervon in eine tiefe Schüssel, Parmesan-Käse darüber, dann wieder eine Lage Eier, wieder Käse und so fort, zuletzt Käse; das Ganze mit einer mit wenigen Eigelben gebundenen Rahmsose maskiert, mit Brotkrumen bestreut, Butter obenauf gelegt, gebacken.

[8]) Flache Förmchen *(tartelettes)* mit Butter ausgestrichen, ein Ei hineingeschlagen, im Wasserbade *(au bain-marie)* gebacken, gestürzt, über Bearner Sose *(sauce béarnaise)* angerichtet.

[9]) Verlorene oder weiche Eier.

[10]) Die Eier roh mit Hammelbratensaft *(jus de mouton)* vermischt, wie ein Eierkuchen *(omelette)* in der Pfanne gebacken und aufgerollt.

[11]) Die Eier werden sechs Minuten gekocht, kalt in dünne Scheiben geschnitten und mit Essig und Öl übergossen.

[12]) Vergleiche *oeufs farcis à la jardinière.*

[13]) Verlorene Eier oder Eier in Förmchen auf gerösteten Brotschnitten angerichtet und ein kräftiger Fleischsaft *(jus)* mit Dragun-Geschmack darüber gegossen.

[14]) Oder einfacher: *Bacon and eggs.*

[15]) Die Platte mit Butter ausgestrichen, mit Käse und angekochten (blanchierten) Speckstreifen belegt, die rohen Eier darauf, Sahne darüber, im Ofen gebacken. Vergl. auch *oeufs au fromage à la lorraine,* Seite 1095.

[16]) Feingeschnittene Zwiebeln in Butter weich gedämpft, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* gebunden, feingeschnittenes Eiweiß darunter geschwenkt, hoch angerichtet, die Dotter durch ein Sieb darüber gestrichen, das Ganze mit Blätterteig-Schnitten *(fleurons)* umlegt.

[17]) Kleine Formen *(darioles)* werden mit Sardellen-Butter ausgestrichen, in jedes ein ganzes Ei und ein Eigelb gegeben, diese im Wasserbade *(au bain-marie)* soweit gar gemacht, daß die Dotter ganz weich bleiben.

[18]) *Menton* (mangtong), *Mentone* (Mangtō'n), Stadt im franz. Dép. Alpes-Maritimes. — Man schneidet hartgekochte Eier der Länge nach halb durch, entfernt die Dotter, füllt das Weiße mit Sardellen, Kapern und Eigelben und legt obenauf ein Bündelchen Thunfisch. Dieses bereitet man, indem man den Fisch zerblättert und einige solche Stückchen mit einem dünnen Sardellen-Streifen *(filet d'anchois)* umwickelt.

Oeufs à la Meyerbeer.	Spiegel-Eier mit Hammel-Nieren.[1])	Shirred eggs with mutton-kidneys.
— *à la Midhat Pascha.*[2])	— -Eier mit gebratenen Zwiebeln.	— eggs with fried onions.
— *à la mie de pain.*	Eier mit Brotkrume.[3])	Eggs with bread-crumbs.
— *mignons.*	Verlorene Eier mit Spargel-Spitzen.	Poached eggs with asparagus-tips.
— *à la Mirabeau.*	Eier auf Gansleber-Scheiben und Füllselrand.[4])	Eggs on goose-liver with forcemeat-border.
— *à la Mireille.*[5])	— auf mit Hahnkämmen gefüllten Krusten.	— on crusts filled with cocks-combs.
Oeufs au miroir.	Spiegel-Eier.[6])	**Shirred eggs.**
— *au miroir à l'aigre-douce.*	— -Eier mit süßsauerer Sose.	— eggs, sour-sweet sauce.
— *au miroir à l'alsacienne.*	— -Eier über Huhnfleisch-Gehäck in Brotkrustchen.	— eggs on hashed chicken in bread-crusts.
— *au miroir aux anchois.*	— -Eier mit Sardellen.[7])	— eggs with anchovies.
— *au miroir à l'anglaise.*	— -Eier mit Schinken.	— eggs with ham.[8])
— *au miroir aux asperges.*	— -Eier über Spargel.	— eggs on asparagus.
— *au miroir à la bayonnaise.*	— -Eier auf Schinken mit Paradiesapfelmus.	— eggs with ham and purée of tomatoes.
— *au miroir à la Bedford.*	— -Eier über Leber-Füllsel.	— eggs on a layer of liver-forcemeat.
— *au miroir à la belle Blanche.*	— -Eier auf frischen Gurken-Scheiben mit Rahmsose.	— eggs w. sliced cucumbers and cream sauce.
— *au miroir à la Bercy.*[9])	— -Eier mit Würstchen und Paradiesapfel-Sose.	— eggs with sausages and tomato sauce.
— *au miroir à la Cairoli.*	— -Eier in Törtchen-Formen mit getrüffeltem Huhnfüllsel.[10])	— eggs in small moulds with truffled chicken-forcemeat.
— *au miroir aux cèpes.*	— -Eier mit Löcher-Pilzen.	— eggs with mushrooms.
— *au miroir au cervelat.*	— -Eier auf Cervelatwurst.	— eggs on cervelas.
— *au miroir à la châtelaine.*	— -Eier auf gefüllten Artischocken-Böden.[11])	— eggs on stuffed artichoke-bottoms.
— *au miroir à la chipolata.*	— -Eier mit Würstchen-Umlage.	— eggs with chipolata garnishing.
— *au miroir à la ciboulette.*	— -Eier mit Schnittlauch.	— eggs with chives.
— *au miroir à la Colbert.*	— -Eier mit Colbert-Sose.	— eggs w. Colbert sauce.
— *au miroir à la crème.*	— -Eier mit Rahm übergossen.	— eggs with cream.
— *au miroir à la diable.*	— -Eier mit Butter-Sose und Essig.[12])	— eggs with butter sauce and vinegar.
— *au miroir aux épinards.*	— -Eier mit Spinat.	— eggs with spinach.
— *au miroir à l'étudiante.*	— -Eier um ein Ragout von Hammel-Nieren und Trüffeln angerichtet.	— eggs around a ragout of mutton-kidneys and truffles.

[1]) a) Setzeier umlegt man mit halbierten, auf dem Roste gebratenen (grillierten) Hammel-Nieren und gibt auf letztere etwas Paradiesapfel-Sose. b) Eier werden auf der Schüssel gebacken, mit Hammel-Nieren, die auf Spießchen geröstet wurden, umlegt und mit Trüffel-Sose begossen. c) Brotschnitten werden mit Gansleber-Scheiben belegt, auf diese legt man ausgestochene Setzeier; dazu eine Madeira-Sose.

[2]) Türkischer Staatsmann, geb. 1825 in Bulgarien, gest. in der Verbannung in Tarif (Arabien) am 8. Mai 1884 infolge der Entbehrungen, die er erdulden mußte.

[3]) Weiße Brotkrume weicht man in Milch, verrührt sie gut, schlägt die nötigen Eier dazu und bäckt das Ganze.

[4]) Wie *oeufs pochés à la Mirabeau* (s. d.).

[5]) Wie *oeufs pochés à la Mireille* (s. d.).

[6]) Auch Setzeier, Eier auf Butter, franz. *oeufs sur (le) plat* genannt, welche in einem Stück oder ausgestochen auf Brotschnitten zu Tisch gegeben werden.

[7]) Man streicht die Schüssel mit Butter aus, streut feingeschnittene Sardellen darüber, schlägt die Eier darauf und bäckt sie im Ofen.

[8]) Oder: *Ham and eggs.*

[9]) *Oeufs à la Bercy* ist dasselbe.

[10]) *Benedetto Cairoli*, italienischer Staatsmann, geb. 1826 in Pavia, gest. 8. Aug. 1889 in Neapel. — Man streicht kleine Formen *(tartelettes)* mit getrüffeltem Huhnfüllsel aus, läßt dieses gar werden, schlägt in jede Form ein Ei und läßt dieses im Wasserbade *(au bain-marie)* gar werden. Man stürzt die Förmchen und überzieht sie mit Paradiesapfel-Sose.

[11]) a) Man richtet die Eier auf einem Gehäck von Geflügel-Lebern an und umgibt sie mit einem Ring von Paradiesapfelmus. b) Man füllt Artischocken-Böden mit Wildmus, setzt auf jeden ein ausgestochenes Ei, gibt Madeira-Sose darunter.

[12]) Setzeier bäckt man auf beiden Seiten, bräunt etwas Butter in der Pfanne, gibt einen Tropfen Essig dazu, gießt die Butter über die Eier und richtet an.

Oeufs au miroir à la fermière.	Spiegel-Eier mit Häufchen von Leber-Ragout.[1]	Shirred eggs with little heaps of liver-ragout.
— *au miroir au gratin.*	— -Eier überkrustet.	— eggs browned.
— *au miroir aux herbes.*	— -Eier mit Kräutern.	— eggs with herbs.
— *au miroir au jambon de Bayonne.*	— -Eier auf Bayonner Schinken.	— eggs on Bayonne ham.
— *au miroir à la Jockey-Club.*	— -Eier um ein Ragout von Kalbsnieren u. Trüffeln.	— eggs around a ragout of kidneys and truffles.
— *au miroir à la Jules Janin.*	— -Eier auf Gänsleber-Schnitten.	— eggs on slices of goose-liver.
— *au miroir au jus.*	— -Eier mit Bratensaft.	— eggs with meat-gravy.
— *au miroir au lard.*	— -Eier mit Speck.	— eggs with bacon.
— *au miroir à la lorraine.*	— -Eier mit Schnittlauch.	— eggs with chives.
— *au miroir à la Meyerbeer.*	— -Eier auf Gänsleber-Scheiben.[2]	— eggs on goose-liver toast.
— *au miroir à la Midhat [Pascha.*[3]	— -Eier mit gebratenen [Zwiebeln.	— eggs with fried onions.
— *au miroir à la mode de Monaco.*[4]	— -Eier über dickem Paradiesapfelsaft.	— eggs on thickened tomato juice.
— *au miroir à la mol- [dav(iqu)e.*[5]	— -Eier auf Kürbis-Schei- [ben.	— eggs on slices of pump- [kin.
— *au miroir à la montagnarde.*	— -Eier mit Kalbsnieren, Tafel-Pilzen und Würstchen.[6]	— eggs with calf's-kidneys, mushrooms and sausages.
— *au miroir à la Montargis.*	— -Eier um ein Ragout von Geflügel-Leber, Zunge und Tafel-Pilzen.[7]	— eggs around a ragout of chicken-liver, tongue and mushrooms.
— *au miroir à la mousquetaire.*	— -Eier mit Zwiebeln und Hammel-Nieren.[8]	— eggs with onions and mutton-kidneys.
— *au miroir à la nationale.*[9]	— -Eier mit Trüffeln und Paradiesapfel-Sose.	— eggs with truffles and tomato sauce.
— *au miroir à la négus.*	— -Eier mit Geflügel-Krusteln dazwischen.[10]	— eggs with croquettes of chicken or game.
— *au miroir aux oignons.*	— -Eier mit Zwiebeln.	— eggs with onions.
— *au miroir à l'Omer-Pacha.*	— -Eier mit gebratenen Zwiebeln.	— eggs with fried onions.
— *au miroir à l'oseille.*	— -Eier mit Sauerampfer.	— eggs with sorrel.
— *au miroir au parmesan (à la Parme).*	— -Eier mit geriebenem Parmesan-Käse.	— eggs with grated Parmesan cheese.
— *au miroir à la pauvre femme.*	— -Eier mit gerösteten Semmel-Würfeln und spanischer Sose.[11]	— eggs with cubes of fried bread and Spanish sauce.
— *au miroir à la pêcheuse*[12].	— -Eier über Ölsardinen.	— eggs on sardines in oil.
— *au miroir à la persane.*	— -Eier über gerösteten, mit Cayenne-Pfeffer bestreuten Zwiebeln.[13]	— eggs on fried onions seasoned with Cayenne pepper.
— *au miroir à la Philippsbourg.*	— -Eier auf gekochtem Fleischfüllsel.[14]	— eggs on a layer of forcemeat.

1) Häufchen von Geflügel-Lebern mit gehackten Zwiebeln und Tafel-Pilzen richtet man zwischen den Gelben einer Schüssel Spiegel-Eier an.

2) Vergleiche Fußbemerkung zu *oeufs à la Meyerbeer*, Seite 1097 unter c).

3) Wie *oeufs à la Midhat Pascha* (s. d.).

4) *Oeufs à la mode de Monaco* ist dasselbe.

5) *Oeufs à la moldav(iqu)e* ist dasselbe.

6) Um ein erhaben angerichtetes braunes Ragout *(salpicon)* von Kalbsnieren und Tafel-Pilzen legt man einen Kranz von geschälten Würstchen und um diese ausgestochene Spiegel-Eier. *Oeufs à la montagnarde* ist dasselbe.

7) Ein Ragout von Geflügel-Leber, Zunge und Tafel-Pilzen, in Stifte *(en julienne)* geschnitten und mit weißer Rahmsose *(béchamel)* gebunden, richtet man hoch an, übergießt es mit *Mornay*-Sose, streut Käse darüber und überkrustet es. Ringsherum legt man ausgestochene Spiegel-Eier, die man mit einem Ring von Paradiesapfelmus verziert. *Oeufs à la Montargis* ist dasselbe.

8) Von feingeschnittenen Zwiebeln und Hammel-Nieren bereitet man ein Ragout mit weißer Rahmsose *(béchamel)* und gibt davon kleine Häufchen zwischen die Dotter einer Schüssel Setzeier.

9) *Oeufs à la nationale* ist dasselbe.

10) Man schlägt zwei Spiegel-Eier auf die Platte, legt ein Geflügel- oder Wildkrustchen *(croquette)* dazwischen und gießt eine Trüffel-Sose *(sauce à la Périgueux)* ringsherum.

11) Mit gerösteten Semmel-Würfeln überstreut, mit spanischer Sose begossen.

12) Wenig gebräuchlich: *pêcheresse*.

13) Man röstet Zwiebeln braun, überstreut sie mit Cayenne-Pfeffer, schüttet sie auf die Schüssel, gibt die fertigen Eier darüber und umlegt mit gebackener Petersilie *(persil frit)*. *Oeufs à la persane* ist dasselbe.

14) Philippsburg, Stadt im bad. Kreis Karlsruhe. — Gut gewürzte, gekochte Fleischfülle streicht man auf eine Schüssel, schlägt frische Eier darüber und bäckt diese im Ofen.

Oeufs au miroir à la Philippsbourg en maigre.	Spiegel-Eier auf gekochtem Fischfüllsel.[1])	Shirred eggs on a layer of fish-forcemeat.
— *au miroir à la piémontaise.*	— -Eier auf Käse-Schnitten mit Rahm.[2])	— eggs on slices of cheese with cream.
— *au miroir à la provençale.*	— -Eier mit in Öl gerösteten Paradies-Äpfeln.[3])	— eggs with tomatoes fried in oil.
— *au miroir à la providence.*	— -Eier im Kranz um mit Hammel-Nieren gefüllte Kartoffelmus-Ringe.[4])	— eggs around rings of mashed potatoes filled with mutton-kidneys.
— *au miroir à la Rossini.*[5])	— -Eier auf Gansleber mit Madeira-Sose.	— eggs on goose-liver with madeira sauce.
— *au miroir aux sardines.*	— -Eier auf Sardinen.	— eggs on sardines.
— *au miroir aux saucisses.*	— -Eier mit Bratwürstchen.	— eggs with sausages.
— *au miroir à la Savarin.*	— -Eier in Ringen von Schnepfen- und Geflügel-Füllsel.[6])	— eggs in forcemeat-rings of snipe, chicken and goose-liver.
— *au miroir à la savoisienne.*	— -Eier auf Pilzen.	— eggs on mushrooms.
— *au miroir aux tomates.*	— -Eier m. Paradies-Äpfeln.	— eggs with tomatoes.
— *au miroir à la Troubetzkoy.*	— -Eier auf mit getrüffeltem Wildmus gefüllten Artischocken-Böden.	— eggs on artichoke-bottoms stuffed with truffled purée of game.
— *au miroir à la Turbigo.*	— -Eier mit gerösteten Würstchen umlegt.	— eggs garnished with broiled sausages.
— *au miroir à la Vanderbilt.*	— -Eier mit Pfeffer-Schoten, Paradies-Äpfeln, Garneelen, Madeira-Sose.	— eggs with green peppers, tomatoes, shrimps, madeira sauce.
— *au miroir à la vénitienne (à la mode de Venise).*	— -Eier über Sardellen, Pfeffer-Schoten und Paradies-Äpfeln.[7])	— eggs on a layer of sardines, peppers and tomatoes.
— *miroités.*[8])	— -Eier, Setzeier.	— eggs.
— *à la mode de Caen*[9]).	Eier mit spanischen Zwiebeln.	Eggs with Spanish onions.
— *à la mode de Magenta.*	— auf mit Krebsen und Spargel gefüllten Brotkrusten.[10])	— on bread-crusts filled with crayfish and asparagus.
— *à la mode d'Orléans Club.*	— in einem rotbraunen Paradiesapfelmus mit Sardellen-Streifen.	Plattered eggs in red-brown semi-fluid of tomato-purée and anchovies.
— *à la mode de Parme ou au parmesan.*	— mit geriebenem Parmesan-Käse gebacken.[11])	— with grated Parmesan cheese, baked.
— *à la moelle (de boeuf).*	— mit Rindsmark.[12])	— with marrow.
Oeufs mollets.[13])	**Weichgekochte Eier.**	**Soft(-boiled) eggs.**
— *mollets à la béchamel.*	— Eier mit weißer Rahmsose.	— eggs with white cream sauce.
— *mollets en belle vue.*[14])	— Eier in klarer Gallerte.	— eggs in aspic-jelly.
— *mollets à la Berlioz.*	— Eier über würfelig geschnittenen Steinpilzen und Rebhuhnfleisch.	— eggs on a layer of mushrooms and partridge-meat.
— *mollets au beurre d'anchois.*	— Eier mit warmer Sardellen-Butter übergossen.	— eggs with hot anchovy-butter poured over.
— *mollets au beurre vert.*	— Eier auf Brotschnitten mit grüner Butter-Sose.	— eggs on toast with green butter sauce.

[1]) Man streicht ein gekochtes Fischfüllsel auf die Platte und schlägt die Eier darauf.

[2]) Die gebutterte Schüssel belegt man mit Käse-Schnitten, setzt die Eier darauf, gießt etwas Sahne darüber, bestreut sie mit Käse und bäckt sie.

[3]) Halbierte Paradies-Äpfel in Öl geröstet, mit gewiegter Petersilie bestreut; auf jede Paradiesapfel-Hälfte ein ausgestochenes Setzei gelegt.

[4]) Wie *oeufs à la providence* (s. d.).

[5]) Vergl. auch *oeufs à la Rossini.*

[6]) Von Schnepfe und ihren Eingeweiden (Schnepfendreck), Huhnfleisch, Gansleber und Ei bereitet man eine Fülle, macht davon Ringe auf eine gebutterte Schüssel, schlägt in jeden Ring ein rohes Ei, bäckt dieses im Ofen.

[7]) Alles wird in Würfel geschnitten und mit etwas Öl erhitzt.

[8]) Wenig gebräuchlich; gebräuchlicher: *oeufs au miroir, oeufs sur (le) plat.*

[9]) Vergl. Seite 525, Fußbemerkung 2.

[10]) Wie *oeufs pochés à la mode de Magenta.*

[11]) Man bestreicht die Schüssel dick mit Butter, streut ganz fein geriebenen Parmesan-Käse darüber, schlägt die Eier darauf, überstreut diese mit fein geriebenem Käse und Butter-Stückchen, bäckt im Ofen.

[12]) Siehe dass. auch unter *Entremets sucrés.*

[13]) Man kann auch sagen: *Oeufs à la coque, oeufs à la mouillette.*

[14]) Wie *oeufs en belle vue* (s. d.).

Oeufs mollets à la bordelaise.	Weichgekochte Eier mit Bordeauxer Sose.	Soft(-boiled) eggs with Bordeaux sauce.
— *mollets à la boulonnaise.*[1]	— Eier um einen Salat von Blumenkohl u. Krebsen.[2]	— eggs around a salad of cauliflower,crayfish,etc.
— *mollets à la bourguignonne.*	— Eier auf Rührei(ern) in Teigkrustchen.[3]	— eggs on scrambled eggs in patty-cases.
— *mollets à la bruxelloise ou aux choux de Bruxelles.*	— Eier auf Rosenkohl, mit Rosenkohl bedeckt, überkrustet, gebacken.	— eggs on Brussels sprouts, covered with Brussels sprouts, breaded, baked.
— *mollets à la catalane.*	— Eier um ein Krabben-Ragout.[4]	— eggs around a ragout of crabs.
— *mollets à la Chantilly.*	— Eier auf Zwiebelmus in Teigrand.[5]	— eggs on purée of onions in a paste border.
— *mollets à la chasseur.*	— Eier auf mit Kastanienmus vermischtem Wildmus.	— eggs on purée of game mixed with purée of chestnuts.
— *mollets à la chicorée endive.*	— Eier mit Endivien.	— eggs with endives.
— *mollets aux choux-raves ou à la purée de choux-raves.*	— Eier um Kohlrabimus mit gerösteten Speckwürfeln.	— eggs around a purée of kohl-rabies with fried bacon cut into dice.
— *mollets à la comtesse.*	— Eier auf gerösteten Brotschnitten mit Rahmsose und Käse.[6]	— eggs on toast(ed sippets) with cream sauce and cheese.
— *mollets à la crème.*	— Eier mit Rahmsose.	— eggs with cream sauce.
— *mollets à la crème de perdreaux.*	— Eier auf Unterlage von Rebhuhnfleischmus.[7]	— eggs on partridge-cream.
— *mollets à la dauphine.*	— Eier krustiert, als Umlage zu einem Artischockenmus.[8]	— eggs dipped in Villeroi sauce, fried, around a purée of artichokes.
— *mollets à la Dubois.*	— Eier in Hummer-Schalen mit Hummerfleisch-Würfeln.[9]	— eggs in lobster-shells with lobster-meat cut dice-shaped.
— *mollets à la duchesse.*	— Eier krustiert, auf Artischockenmus angerichtet.[10]	— eggs crusted, served on purée of artichokes.
— *mollets à la Duguesclin (du Guesclin).*	— Eier auf mit Krebsragout gefüllten Brotkrusten.[11]	— eggs in small bread-crusts filled with crayfish-ragout.
— *mollets aux écrevisses.*	— Eier mit Krebsragout.[12]	— eggs with crayfish.
— *mollets aux épinards.*	— Eier mit Spinat.[13]	— eggs with spinach.
— *mollets aux épinards, gratinés.*	— Eier mit Spinat, überkrustet.	— eggs with spinach, browned.
— *mollets à la française.*	— Eier auf braunem Ragout.[14]	— eggs on a brown ragout.
— *mollets au gratin.*	— Eier überkrustet.	— eggs browned.

[1] Seltener *boulonaise* und *boulenoise* (*Boulogne*, franz. Stadt); *boulnois, boulnoise* aus *Boulogne-sur-Mer.*

[2] Um einen Salat von Blumenkohl, Muscheln, Krabben und Krebsschwänzen mit Senf, gehackter Petersilie und Kerbel.

[3] Rührei(er) mit Spargel-Spitzen und Trüffel-Scheiben in Teigkrustchen gefüllt, obenauf weiche Eier gelegt.

[4] Weichgekochte Eier mit Krabben-Sose begossen, im Kranz angerichtet, ein Krabben-Ragout in die Mitte; ringsherum mit Fischfülle gefüllte Brotkrusten.

[5] Mit Rahm (Sahne) verkochtes Zwiebelmus in einem Teigrand angerichtet, die weichgekochten Eier darüber; über jedes Ei ein Löffelvoll Paradiesapfel-Sose.

[6] Weichgekochte Eier auf gerösteten Brotschnitten angerichtet, mit weißer Rahmsose (*béchamel*), unter die man geriebenen Käse gezogen hat, übergossen und krustiert. — Vergl. auch *oeufs à la comtesse.*

[7] Eine zarte, rohe Rebhuhn-Fülle richtet man auf einer silbernen Schüssel an, macht sie im Wasserbade (*au bain-marie*) gar, legt obenauf die weichen Eier und steckt große Trüffel-Scheiben dazwischen.

[8] Die Eier in *Villeroi*-Sose getaucht, in geriebener Semmel gewälzt, gebacken, im Kranz um ein Artischockenmus angerichtet. Vergleiche *oeufs mollets à la duchesse.*

[9] Hummerfleisch schneidet man würfelig, vermischt es mit Kari-Sose, füllt es in die Schalen des halbierten Hummers, legt weiche Eier darauf und träufelt Hummer-Butter darüber.

[10] Mit weißer Sose überzogen, in geriebener Semmel gewälzt, gebacken, auf Artischockenmus angerichtet. Vergl. *oeufs mollets à la dauphine.*

[11] Ein mit Kari-Sose bereitetes Krebsragout füllt man in kleine Brotkrusten, legt auf jede Kruste ein weiches Ei und übergießt mit Paprika-Rahmsose (*béchamel au poivre rouge*).

[12] Vergleiche *oeufs aux écrevisses.*

[13] Vergleiche *oeufs aux épinards.*

[14] Weichgekochte Hühner- und Kiebitz-Eier werden auf einem mit brauner Sose angemachten Ragout von kleinen Zwiebeln, Hahnkämmen und Hahnnieren angerichtet.

Oeufs mollets à l'italienne.	Weichgekochte Eier auf Reis mit Schinken-Scheiben.[1]	Soft(-boiled) eggs on Italian rice with ham.
— *mollets à la mode de Nancy ou à la nancé(i)enne.*	— Eier mit Gänslebermus gefüllt, mit Zwiebelmus überzogen, gebacken.[2]	— eggs stuffed with purée of goose-liver, coated with purée of onions.
— *mollets à la mode de Nantua.*[3]	— Eier mit Krebsragout.	— eggs with ragout of crayfish.
— *mollets à la Montgelas.*	— Eier mit Montgelas-[4]) Ragout gefüllt, überkrustet, gebacken.	— eggs stuffed with Montgelas ragout, breaded, fried.
— *mollets à la napolitaine.*	— Eier mit Krammetsvögeln und Nudeln in Torten-Formen gebacken.[5]	— eggs with fieldfares and noodles in moulds, baked.
— *mollets à l'oseille.*	— Eier um Sauerampfer.	— eggs around sorrel.
— *mollets à l'ostendoise ou à la mode d'Ostende.*	— Eier in einem Teigrand mit Austern-Ragout.	— eggs in a paste-border with ragout of oysters.
— *mollets à la parisienne.*	— Eier in Artischocken-Böden mit weißer Sose.[6]	— eggs in artichoke-bottoms with white sauce.
— *mollets aux poireaux.*	— Eier mit Lauch.[7]	— eggs with leeks.
— *mollets à la provençale.*	— Eier mit Schinken über Paradies-Äpfeln.	— eggs with ham on tomatoes.
— *mollets à la purée de céleri.*	— Eier im Kranz um ein Selleriemus.	— eggs garnished around a purée of celery.
— *mollets à la purée de marrons.*	— Eier um Kastanienmus.	— eggs around a purée of chestnuts.
— *mollets à la purée de perdreaux.*	— Eier um ein Rebhuhnmus.	— eggs around a purée of partridge.
— *mollets à la Raphaël.*	— Eier mit Sardellen-Sose und Krebsschwänzen.[8]	— eggs with anchovy sauce and crayfish-tails.
— *mollets à la ravigote chaude.*	— Eier mit warmer Würzsose.	— eggs with hot *ravigote* sauce.
— *mollets à la reine.*	— Eier mit Huhnfleischmus.[9]	— eggs with purée of chicken.
— *mollets à la royale.*	— Eier über einem Ragout von Trüffeln und Zunge.	— eggs on a ragout of truffles and tongue.
— *mollets à la Sydney.*	— Eier mit Sose von Zwiebeln und Kari.[10]	— eggs with sauce of onions and curry.
— *mollets à la turque*	— Eier auf Reis mit Paradiesapfel-Sose.[11]	— eggs on rice with tomato sauce.
— *mollets à la Vatel.*	— Eier in Krustchen mit Tafel-Pilzen u. Zunge.[12]	— eggs in crusts with mushrooms and tongue.
— *mollets à la Verdi.*	— Eier auf Zwiebelmus mit Tafel-Pilzen.[13]	— eggs on purée of onions with mushrooms.

[1]) Reis mit Paradiesapfelmus und Käse vermischt, mit gerösteten Schinken-Scheiben belegt, die Eier darüber.

[2]) Man spritzt Ringe von Fleischfülle auf die Schüssel, macht sie gar und richtet die Eier darauf an. *Oeufs à la mode de Nancy* ist dasselbe.

[3]) a) Man richtet die Eier über einem Krebsmus *(coulis d'écrevisses)* an und legt auf jedes ein Streifchen in Essig eingemachten roten Pfeffer. b) Man füllt Teigkrusten mit Krebsragout, richtet die Eier darauf an, gießt Krebssose darüber. *Oeufs à la mode de Nantua* ist dasselbe.

[4]) Ragout von Trüffeln, Zunge, Tafel-Pilzen und Huhnfleisch in Madeira-Sose.

[5]) Krammetsvögel und weichgekochte Eier schichtweise mit Nudeln in eine Form gefüllt, gebacken, gestürzt; Paradiesapfel-Sose. *Oeufs à la napolitaine* ist dasselbe.

[6]) Von gehackten Tafel-Pilzen und Trüffeln bereitet man mit weißer Sose und Cognac eine Sose, welche man über die in Artischocken-Böden angerichteten Eier gießt.

[7]) Lauch gedämpft, über Rahmsose mit Käse angerichtet, weichgekochte Eier aufgelegt, mit Sose übergossen und überkrustet.

[8]) Man übergießt die weichgekochten Eier mit weißer Rahmsose *(béchamel)*, worunter viel Sardellen-Butter gerührt ist, und steckt zwischen die Eier große Krebsschwänze.

[9]) a) Gehackte Tafel-Pilze kocht man einige Minuten mit weißer Rahmsose *(béchamel)*, streicht diese durch ein Sieb und verdünnt damit ein Huhnfleischmus, welches man über weichgekochte Eier gießt. b) Weichgekochte Eier auf einem mit Trüffel- und Zungen-Scheiben besteckten Huhnfleischmus.

[10]) Die Eier übergießt man mit einer Sose aus feingeschnittenen Zwiebeln und Kari-Sose. Zwischen die Eier steckt man in Form von Hahnkämmen ausgestochene Brotscheiben.

[11]) Weichgekochte Eier auf Reis mit Zwiebel, Sahne, Eigelb und Paradiesapfelmus; Trüffel-Sose darüber gegossen.

[12]) In Krustchen gibt man ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von Tafel-Pilzen und Zunge, mit Zwiebelmus angemacht, legt ein weichgekochtes Ei darauf, auf dieses einen eirunden Trüffelring und in dessen Mitte etwas Zwiebelmus.

[13]) Die Eier werden auf Zwiebelmus im Kranz angerichtet, in die Mitte gibt man geschwungene Tafel-Pilze.

Oeufs mollets à la viennoise.	Weichgekochte Eier über einem Ragout von Rindslende, Speck und Tafel-Pilzen.	Soft(-boiled) eggs on a ragout of mushrooms, bacon and loin of beef.
— *à la Montfort.*	Eier in Kästchen mit Fisch-fülle und Krebssose.[1])	Eggs in cases with fish and crayfish sauce.
— *à la Mornay.*	— mit Krebsschwänzen und Tafel-Pilzen.[2])	— with crayfish-tails and mushrooms.
— *à la mouillette.*[3])	Weichgekochte Eier.	Soft(-boiled) eggs.
— *moulés*[4]).	Spiegel-, Setzeier.	Shirred eggs.
— *moulés à la purée de volaille.*	Eier mit Geflügelmus in kleinen Formen.[5])	Eggs with purée of chicken in small moulds.
— *à la niçoise.*	— auf Nizzaer[6]) Art.	— in the Nice style.
— *dans un nid.*	— in einem Nest von Nudeln.[7])	— in a nest of noodles.
— *à la neige.*	Eierschnee mit Eierrahm.[8])	Snow eggs with custard.
— *à la Norfolk ou à la mode de Norfolk.*	Hartgekochte, halbierte, gebackene Eier mit pikanter Sose.[9])	Hard-boiled eggs, divided in halfs, breaded, baked; piquant sauce.
— *à la norvégienne.*	Eier mit Sardellen-Fülle und gefüllten Oliven.[10])	Eggs with anchovy-stuffing and stuffed olives.
— *aux nouilles.*	— mit Nudeln.[11])	— with noodles.
— *à l'oeil de boeuf.*[12])	Ochsen-Augen.	Shirred eggs.
— *au pain d'écrevisses.*	Eier um eine Krebskruste.[13])	Eggs around a crayfish-mould.
— *sur pain grillé.*	— auf geröstetem Brot.	— on broiled toast.
— *de Pâques.*[14])	Oster-Eier.[15])	Easter-eggs.
— *à la parisienne.*	Eier auf Pariser[16]) Art.	Eggs in the Parisian style.
— *à la Parmentier.*	— in ausgehöhlten Kartoffeln gebacken.[17])	— in potatoes hollowed out, baked.
— *à la paysanne.*	— mit Sahne gebacken.[18])	— with cream, baked.
— *à la père douillet*[19]).	— mit weißer Sose und Fleischsaft verrührt, gebacken.[20])	— whipped with white sauce and meat-gravy, baked.

[1]) Wie *oeufs en caisses à la Montfort* (s. d.).

[2]) Vergl. *oeufs brouillés à la Mornay.*

[3]) Oder: *Oeufs mollets, oeufs à la coque.*

[4]) *Moulé* = geformt. Der Ausdruck rührt von den kleinen Pfannen her, welche für jedes Ei eine Vertiefung haben. Alle hierher gehörenden Speisen sind unter *oeufs au miroir* zu suchen. Doch bezeichnet man mit *oeufs moulés* auch viele der in Porzellan-Näpfchen, Töpfchen oder Förmchen *(moules à darioles)* bereiteten Eier-Speisen.

[5]) Man mischt ein Geflügelmus mit zerschlagenen Eiern, füllt es in kleine Förmchen, gibt ein wenig weiße Rahmsose *(béchamel)* darüber, streut gehackte Tafel-Pilze und geriebenen Käse darüber, bäckt im Ofen.

[6]) a) Vergl. *oeufs pochés à la niçoise.* b) Eine von *Ernst Glass* im Jahre 1886 in der Villa Belvédère in Nizza erfundene Speise. Festgeschlagenes Eiweiß mit guter Sahne (Rahm) vermischt, in eine Auflauf-Schüssel gegeben, glatt gestrichen, noch ein wenig Sahne hinzu, die gut aufgehobenen Eigelbe darauf gesetzt, gebacken.

[7]) Nudelteig in Fäden geschnitten, diese gebraten; ein Rand davon gemacht; in das in der Mitte gebildete Nest gefüllte Eier mit Sose.

[8]) Siehe dasselbe unter »*Entremets sucrés*«.

[9]) Hartgekochte Eier werden halbiert, paniert, gebacken und mit pikanter Sose zu Tisch gegeben.

[10]) Man halbiert die hartgekochten Eier, stößt das Gelbe mit ebensoviel Sardellen und Butter, füllt es pyramidenförmig in das Weiße der Eier, legt auf deren Spitzen zwei gerollte Sardellen und setzt auf diese zwei gefüllte Oliven.

[11]) In Butter geschwungene (sautierte) Nudeln werden im Kranz angerichtet, in die Mitte gibt man hartgekochte, in Viertel geschnittene Eier, die in Paradiesapfel-Sose *(sauce aux tomates)* geschwungen sind.

[12]) Vergleiche *yeux de boeuf.*

[13]) Ein kleines Weißbrot zugeschnitten, ausgehöhlt, gebacken, mit weißem Ragout von Kalbsbröschen und Tafel-Pilzen ziemlich gefüllt, mit Krebssose übergossen, mit verlorenen Eiern und Krebsschwänzen umlegt und diese leicht mit Krebssose begossen.

[14]) Auch *oeufs rouges.*

[15]) Man wähle nicht zu frische Hühner-Eier, da diese eine blasse Farbe bekommen, und koche sie in dem Wasser, welchem man die gewünschte Farbe zugesetzt hat, hart. Man färbt rot mit Fernambukholz, gelb mit Zwiebel-Schalen oder Safran, grün mit Spinat, braun mit Kaffee, schwarz mit Eisen-Vitriol. Übrigens sind auch die jetzt üblichen Anilin-Farben zu erwähnen.

[16]) a) Kleine Formen *(darioles)* streicht man mit Butter aus und streut gehackte Trüffeln, Tafel-Pilze, Zunge oder Petersilie hinein, schlägt ein Ei hinzu, macht es im Wasserbade *(au bain-marie)* gar, stürzt und überstreicht es mit Fleischsaft *(jus).* b) Auf eine gebutterte Schüssel setzt man kleine Weißbrot-Krustchen, schlägt in jedes Krustchen ein Ei (das Eiweiß läuft auf die Schüssel), bäckt die Eier im Ofen und gibt in die Mitte ein Häufchen gehackten Schinken und ringsherum gehackte Petersilie. Vorstehende zwei Eierspeisen findet man auch oft unter den Bezeichnungen *oeufs à la polonaise, à la Polignac* und *à la Talleyrand.*

[17]) Große Kartoffeln schält man gleichmäßig, höhlt sie in der Größe eines Eies aus, taucht sie einen Augenblick in heißes Fett, bäckt sie im Ofen, schlägt in jede ein rohes Ei und läßt es ebenfalls im Ofen gar werden.

[18]) In die Schüssel etwas gute Sahne gegeben, aufkochen gelassen, einige Eier hineingeschlagen, im Ofen gebacken.

[19]) *Père douillet* Bruder Zimperlich.

[20]) Eine Anzahl Eier verrührt man mit weißer Sose und Fleischsaft *(jus),* drückt sie durch ein Suppentuch, schüttet sie auf die erwärmte Platte und bäckt sie im Ofen. Die fertig gebackenen Eier müssen noch zittern.

Oeufs perlés.	Perl(en)-Eier.[1])	Pearl eggs.
— *aux pistaches.*	Eier mit Pistazien.	Eggs with pistachio-nuts.
— *sur le plat.*	Setzeier, Spiegel-Eier.[2])	Shirred eggs.
Oeufs pochés.	**Verlorene Eier.**	**Poached eggs.**
— *pochés à l'aigre-douce.*	— Eier mit süßsauerer Sose.	— eggs, sour-sweet sauce.
— *pochés à l'allemande.*	— Eier mit deutscher Sose.	— eggs, German sauce.
— *pochés à l'alsacienne.*	— Eier mit Scheiben von Gansleber-Pastete.[3])	— eggs with slices of goose-liver paste.
— *pochés à l'américaine.*	— Eier auf halbierten, mit Hummer gefüllten Paradies-Äpfeln.[4])	— eggs on halves of tomatoes stuffed with lobster-forcemeat.
— *pochés à l'amiral.*	— Eier über Huhnfleisch-Gehäck mit Trüffeln in Teigkrustchen.	— eggs on chicken-hash with truffles in crusts.
— *pochés à l'amiral Courbet*[5]).	— Eier in Krustchen mit getrüffeltem Rebhuhnfleisch-Gehäck.[6])	— eggs in crusts with truffled hash of partridge.
— *pochés à l'anglaise.*	— Eier auf englische[7]) Art.	— eggs in the English style.
— *pochés à l'arlequine.*	— Eier auf Röstbrotschnitten mit grün-rot-schwarzem Überzug.[8])	— eggs on toast with parsley, ham, black truffles.
— *pochés à l'aurore.*	— Eier mit Paradiesapfel-Sose.[9])	— eggs with tomato sauce.
— *pochés à la bayonnaise.*	— Eier mit Kürbis-Scheiben auf Röstbrotschnitten.[10])	— eggs with slices of gourd on toast.
— *pochés à la béarnaise.*	— Eier mit Bearner Sose.	— eggs w. Bearnese sauce.
— *pochés à la belle Laure.*[11])	— Eier in Kästchen mit einem Pfefferschoten-Ragout.	— eggs in cases with a ragout of peppers.
— *pochés au beurre noir.*	— Eier mit schwarzer Butter.	— eggs with black butter.
— *pochés à la Bignon.*	— Eier in Ringen von Geflügel-Füllsel.[12])	— eggs in rings of chicken-forcemeat.
— *pochés au blanc de faisan.*	— Eier mit Fasanfleisch-Füllsel bedeckt.	— eggs coated with pheasant-forcemeat.
— *pochés au blanc de veau.*	— **Eier mit Kalbfleisch (-Fülle) bedeckt.**	— eggs coated with veal-forcemeat.
— *pochés à la bohémienne (bohême).*	— **Eier auf mit Leber-Füllsel gefüllten Paradies-Äpfeln.**[13])	— eggs on tomatoes stuffed with goose-liver.
— *pochés à la Boieldieu.*	— **Eier auf Teigkrusten mit gebratenen Paradiesapfel-Würfeln.**[14])	— eggs on crusts with tomatoes cut in dice and fried in oil.

---

[1]) In Scheiben geschnittene Eier werden mit weißer Rahmsose *(béchamel)* in eine flache Kasserolle gegeben; darüber streicht man durch ein Drahtsieb einige harte Eidotter und läßt diese im Ofen etwas Farbe nehmen.

[2]) Auch »**Eier auf Butter**«, franz. *oeufs au miroir*, engl. *eggs on the plate.*

[3]) Man legt die Eier auf Röstbrotschnitten *(croûtons)*, überzieht sie mit Madeira-Sose, deckt je eine Scheibe von Gansleber-Pastete darüber und überglänzt auch diese ein wenig.

[4]) a) Man richtet ein Hummer-Ragout in halbierten, ausgehöhlten Paradies-Äpfeln an, setzt die Eier darauf, gießt weiße Sose darüber. b) Man bereitet ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von Austern und weißer Sose, füllt es in Krustchen, setzt die verlorenen Eier darauf und überzieht sie mit Matrosen-Sose *(sauce à la matelote).*

[5]) Sprich »Kürbä'«; *Amédée Anatole Prosper Courbet*, franz. Admiral, geb. 26. Juli 1827 in Abbeville, gest. 11. Juni 1885.

[6]) Vergleiche *oeufs pochés à l'amiral.*

[7]) a) Man richtet sie auf Brotschnitten *(croûtons)* an, bestreut sie mit etwas Pfeffer und gibt einige Tropfen Fleischsaft *(jus)* darüber. b) Man übergießt die Eier mit Butter, bestreut sie mit Chester-Käse und überkrustet sie. c) Man übergießt sie mit zerschlagenen Eiern, belegt sie mit Sardellen-Streifen, streut Semmel-Bröseln darüber und überkrustet sie. d) Man richtet die Eier über gerösteten Speckscheiben an.

[8]) Mit gehackter, grüner Petersilie, rotem Schinken und gehackten schwarzen Trüffeln bestreut; ringsherum braune Sose.

[9]) Man mischt unter eine kräftige weiße Huhnfleisch-Sose etwas Paradiesapfelmus und übergießt die Eier damit.

[10]) Man schneidet Weißbrot-Schnitten und solche von Kürbis in derselben Größe, röstet erstere in Butter, letztere in Öl, legt je zwei auf einander, auf diese ein verlorenes Ei und darüber eine weiße Rahmsose *(béchamel)*, die mit Zwiebelmus versetzt ist.

[11]) *Oeufs à la belle Laure* ist dasselbe.

[12]) Von Geflügel-Fülle setzt man länglichrunde Ringe auf eine Schüssel, macht sie gar, gibt in jeden Ring ein verlorenes Ei, gießt Fleischsaft *(jus)* darüber und streut gehackten Dragun *(estragon)* obenauf.

[13]) Man füllt Paradies-Äpfel mit Leber-Füllsel, setzt verlorene Eier darauf und übergießt sie mit weißer Sose, die mit Paradiesapfelmus versetzt ist.

[14]) Geschälte, würfelig geschnittene Paradies-Äpfel in Öl gebraten, bis trocken, gewürzt, in eirunde Teigkrusten gefüllt; die Eier obenauf, mit weißer Sose überzogen.

Oeufs pochés à la Bonnefoy.	Verlorene Eier in Kästchen mit einem getrüffelten Fasanfleischmus.	Poached eggs in cases with a purée of truffled pheasant.
— *pochés à la Bonvalet.*	— Eier in Brotkrustchen mit Bearner Sose.[1])	— eggs in bread-crusts with Bearnese sauce.
— *pochés à la bouchère.*	— Eier mit Fleisch.[2])	— eggs with meat.
— *pochés à la bourguignonne.*	— Eier in Burgunderwein.[3])	— eggs in Burgundy wine.
— *pochés à la Brébant*[4]).	— Eier auf Blätterteig-Krusten mit Wachtel- und Ganslebermus.	— eggs on puff-paste patties filled with purée of quails and goose-liver.
— *pochés à la bretonne.*	— Eier mit braunem Zwiebelmus.[5])	— eggs with brown purée of onions.
— *pochés à la Café Anglais.*	— Eier in Füllsel-Ringen mit Krebssose.[6])	— eggs in forcemeat-rings with crayfish sauce.
— *pochés à la cardinal.*	— Eier in Ringen von Fischfüllsel mit Krebsbutter.[7])	— eggs in rings of fish-forcemeat with cray-fish-butter.
— *pochés à la Cécile.*	— Eier überkrustet, gebacken.[8])	— eggs breaded, baked.
— *pochés au céleri.*[9])	— Eier über Selleriemus.	— eggs on purée of celery.
— *pochés à la célestine.*	— Eier auf mit Krabben-Gehäck gefüllten Brotkrusten.[10])	— eggs on bread-crusts filled with hash of crabs.
— *pochés à (sous) la cendre.*	— Eier in Formen zwischen glühenden Kohlen gebacken.[11])	— eggs in moulds baked in the ashes.
— *pochés à la Chabrillat.*	— Eier auf Krustchen mit Gansleber u. Trüffeln.[12])	— eggs on patties with goose-liver and truffles.
— *pochés aux champignons.*	— Eier mit Tafel-Pilzen.[13])	— eggs with mushrooms.
— *pochés à la Chantilly.*	— Eier auf Teigkrusten mit Trüffel-Ragout.	— eggs on patties filled w. salpicon of truffles.
— *pochés à la Chartres.*	— Eier mit Zungen-Ringen und Zwiebelmus in Porzellan-Kästchen.[14])	— eggs w. rings of tongue and purée of onions in porcelain-cases.
— *pochés à la châtelaine.*[15])	— Eier mit weißer Sose und Käse überzogen, gebacken.	— eggs coated with white sauce and cheese, baked.
— *pochés à la chicorée endive.*	— Eier um ein Endivien-Gemüse.	— eggs around endives.

[1]) In Brotkrustchen, diese mit kalter Bearner Sose, worunter Paradiesapfelmus, umspritzt. — Wurde zuerst vom Küchen-Meister *Philéas Gilbert* im Restaurant *Bonvalet* in Paris bereitet.

[2]) Speck, Rindslende. kleine Zwiebeln; das Fleisch klein wie die Zwiebeln geschnitten, alles in Butter gebraten, braune Sose, Kräuter, Gewürz hinzu; Tafel-Pilze gebraten; verlorene Eier *(oeufs pochés)* obenauf.

[3]) Die Eier in Rotwein geschlagen (pochiert), auf Brotschnitten angerichtet; von einem Teil des Weines und etwas Fleischsaft *(jus)* mit Mehlbutter *(beurre manié)* eine Sose gemacht und über die Eier gegossen.

[4]) Sprich »Brebang'«, ehm. feine Restauration in der *rue Neuve-Sainte-Eustache;* jetzt unter dem Namen *café Vachette* an der Ecke des *boulevard Poissonnière, Paris.* — Eirunde Blätterteig-Krusten werden mit Wachtel- und Ganslebermus gefüllt, auf jede Kruste wird ein Ei gelegt; mit Trüffel-Sose begossen.

[5]) Um ein Zwiebelmus richtet man verlorene Eier auf Brotschnitten *(croûtons)* an; zwischen die Eier stellt man Hahnkämme aus Pökel-Zunge.

[6]) Von Kalb- und Krebsfleisch macht man mit Krebsbutter eine Fülle, spritzt davon länglich-runde Ringe auf eine Schüssel, macht sie gar, legt in jeden ein Ei und gießt Krebsose darüber.

[7]) Mit Krebsbutter gefärbtes Fischfüllsel in Form eines Röschens (Rosette) auf eine Schüssel gespritzt, gar gemacht, in die einzelnen Ringe die Eier gelegt; in die Mitte ein Krebsragout. Vergl. *oeufs pochés à l'évêque.*

[8]) Man überkrustet (paniert) die verlorenen Eier mit Ei und Semmel, bäckt sie und gibt sie mit *Colbert-* oder Paradiesapfel-Sose zu Tisch.

[9]) Oder: *Oeufs pochés à la purée de céleri.*

[10]) Die Krabben gehackt, mit weißer Rahmsose *(béchamel),* die mit Krebs- und Sardellen-Butter vermischt ist, gebunden, in ausgehöhlte Brotkrusten gefüllt, ein Ei darauf gelegt, Krebssose *(sauce aux écrevisses)* darüber gegossen.

[11]) Man legt kleine Formen *(tartelettes)* mit Blätterteig aus, bäckt sie blind. Gekochte Trüffeln und ebensoviel rohe Tafel-Pilze streicht man durch ein Sieb, bindet das Mus mit brauner Sose, gibt etwas davon in jedes Förmchen, schlägt ein rohes Ei hinzu und macht es zwischen glühenden Kohlen oder im Ofen gar.

[12]) Man bereitet ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von Gansleber und Trüffeln mit weißer Rahmsose *(béchamel),* füllt es in kleine Krusten, setzt die Eier darauf und überzieht sie mit Madeira-Sose.

[13]) Man bereitet ein weißes Würfel-Ragout *(salpicon)* von Tafel-Pilzen und umlegt es mit verlorenen Eiern.

[14]) Porzellan-Kästchen mit Butter ausgestrichen und mit gehackten Trüffeln bestreut, ein Ei hineingeschlagen, im Wasserbade *(au bain-marie)* gar gemacht, ein Ring von Zunge darauf gelegt, Zwiebelmus in die Mitte.

[15]) Wie *oeufs pochés gratinés à la châtelaine.*

Oeufs pochés à la Chivry.	Verlorene Eier in Füllsel-Ringen m. weißer Sose.[1]	Poached eggs in forcemeat-rings with white sauce.
— *pochés à la Chouwaloff (Schouwaloff, Schuwalow).*	— Eier auf mit Gansleber-Füllsel gefüllten Artischocken-Böden.[2]	— eggs on artichoke-bottoms stuffed with goose-liver forcemeat.
— *pochés à la Clermont.*	— Eier auf mit Tafel-Pilzen gefüllten Brotkrusten und Kari-Sose.[3]	— eggs on bread-crusts filled with mushrooms.
— *pochés à la Colbert ou à la sauce Colbert.*	— Eier auf mit Kalbsnieren-Ragout gefüllten Brotkrusten, Colbert-Sose.[4]	— eggs on bread-crusts filled with calf's-kidneys, Colbert sauce.
— *pochés à la comte de Volney.*	— Eier auf mit Gansleber-Ragout gefüllten Blätterteig-Krusten.[5]	— eggs on small patties filled with salpicon of goose-liver.
— *pochés à la comtesse.*	— Eier mit Spargel-Spitzen.	— eggs with asparagus-heads.
— *pochés à la Condé.*	— Eier auf mit Spargel gefüllten Blätterteig-Krusten.[6]	— eggs on puff-paste patties filled with asparagus.
— *pochés au coulis d'écrevisses.*	— Eier auf mit Krebsragout gefüllten Krusten.[7]	— eggs on crusts filled w. salpicon of crayfish.
— *pochés à la crème.*	— Eier mit Rahmsose.[8]	— eggs with cream sauce.
— *pochés à la crème d'asperges.*	— Eier auf mit Spargel-Gehäck gefüllten Brotkrusten.[9]	— eggs on bread-crusts filled with cream of asparagus.
— *pochés aux croûtes d'anchois.*	— Eier auf mit Sardellenmus gefüllten Brotkrusten.	— eggs on bread-crusts filled with purée of anchovies.
— *pochés à la Cussy.*	— Eier auf mit Wachtel-Ragout gefüllten Brotkrusten.[10]	— eggs on bread-crusts filled with quails and truffles.
— *pochés à la Daumont.*	— Eier in Huhnfüllsel-Ringen mit Zwiebel-Sose.[11]	— eggs in rings of chicken-forcemeat, onion sauce.
— *pochés à la dauphine.*	— Eier auf mit Spargel-Spitzen und Tafel-Pilzen gefüllten Brotkrusten.	— eggs on bread-crusts filled with asparagus-heads and mushrooms.
— *pochés à la diable.*	— Eier mit Teufels-Sose.	— eggs w. devilled sauce.
— *pochés à la duchesse.*	— Eier mit Endivienmus überzogen.[12]	— eggs coated with purée of endives.

[1]) Von Weißbrot, gekochten und rohen Eigelben, Sardellen und Butter bereitet man einen Teig, spritzt davon Ringe auf die Schüssel, macht sie gar, legt verlorene Eier hinein und übergießt sie mit weißer Sose, unter die man *Chivry*-Butter gezogen hat.

[2]) Gehackte Trüffeln und Zunge bindet man mit etwas Leber-Fülle, bestreicht mit diesem Füllsel Artischocken-Böden, macht sie gar, legt ein verlorenes Ei auf jede Artischocke, gießt weiße Zwiebel-Sose darüber.

[3]) Würfelig geschnittene Tafel-Pilze würzt man mit Paprika, bindet mit Paradiesapfelmus, füllt alles in Krustchen, legt je ein verlorenes Ei obenauf und übergießt es mit Kari-Sose.

[4]) Die Kalbsnieren schneidet man würfelig, schwingt sie mit Butter und Paradiesapfelmus, füllt sie in Krustchen, gibt die Eier darauf und gießt *Colbert*-Sose darüber.

[5]) Sprich »Wolnä'«; *Constantin-François Chasseboeuf, comte de Volney*, franz. Schriftsteller und Reisender, geb. 3. Febr. 1757 in Craon (Mayenne), gest. 25. April 1820 in Paris. Man füllt Blätterteig-Krusten mit einem braunen Würfel-Ragout von Gansleber, setzt die Eier darauf, gibt weiße Sose darüber, auf diese einen Trüffelring, in welchen man etwas Trüffelmus spritzt.

[6]) Grünen Spargel schneidet man in erbsengroße Stücke, bereitet ihn mit weißer Rahmsose *(béchamel)*, füllt ihn in Blätterteig-Krusten, setzt die Eier darauf, überzieht sie mit weißer Sose, bestreut sie mit gehackten Trüffeln.

[7]) Kleine Krusten füllt man mit würfelig geschnittenem, mit Krebssose gebundenem Krebsfleisch und richtet die verlorenen Eier darauf an.

[8]) a) Eine Rahmsose gibt man über die verlorenen Eier. b) Man rührt zwei Eßlöffelvoll Mehl mit kalter Sahne (Rahm) glatt, gibt 4 Eigelbe und nach und nach 3 dl kochende Sahne (Rahm) dazu, kocht die Masse mit einem Stückchen Butter auf und zieht später den Schnee von drei Eiern darunter. Die Hälfte dieser soeben bereiteten Masse gibt man in eine Silber-Kasserolle, legt die Eier darauf, gibt die übrige Masse darüber und läßt sie schnell etwas Farbe nehmen.

[9]) Man kocht den Spargel nicht zu weich, hackt ihn grob, schwenkt (sautiert) ihn mit Rahmsose, füllt ihn in Brotkrustchen und setzt auf jede Kruste ein Ei.

[10]) Die Brüstchen gebratener Wachteln und einige Trüffeln schneidet man in feine Streifen *(en julienne)*, bereitet eine kräftige braune Sose mit den gestoßenen Wachtel- und Ganslebern, bindet das Ragout damit, füllt es in Krustchen, setzt die verlorenen (pochierten) Eier darauf und überzieht sie mit weißer Sose.

[11]) Man bereitet ein Huhnfüllsel mit gehacktem Schinken, spritzt davon Ringe auf die Schüssel, legt die Eier hinein und übergießt sie mit einer Zwiebel-Sose.

[12]) Man mischt unter eine weiße Sose etwas Endivienmus, überzieht die Eier damit, richtet sie in Brotkrustchen oder Kästchen an und spritzt ein Huhnfleischmus ringsum.

Oeufs pochés à l'écarlate.	Verlorene Eier mit Pökel-Zunge.	Poached eggs with red tongue.
— *pochés aux écrevisses.*	— Eier mit Krebsragout.[1]	— eggs with ragout of crayfish.
— *pochés aux épinards.*	— Eier mit Spinat.[2]	— eggs with spinach.
— *pochés à l'espagnole.*	— Eier mit Reis.[3]	— eggs with rice.
— *pochés à l'estragon.*	— Eier mit Dragun-Sose[4].	— eggs with tarragon sauce.
— *pochés à l'évêque.*	— Eier in Ringen von Fischfüllsel mit Krabben.[5]	— eggs in rings of fish-forcemeat with crabs.
— *pochés à la Farnèse.*	— Eier auf einem Füllsel-Röschen mit Paradiesapfelmus.[6]	— eggs on a rosette of forcemeat with purée of tomatoes.
— *pochés à la finnoise.*	— Eier auf Röstbrotschnitten mit Paradiesapfel-Sose.[7]	— eggs on toast with tomato sauce.
— *pochés à la François I.*[8])	— Eier in Krustchen mit Karpfenmilch u. Trüffeln.	— eggs in crusts with carp-roe and truffles.
— *pochés à la franco-russe.*	— Eier auf russisch-französische Art.	— eggs in the Franco-Russian style.
— *pochés froids à l'estragon.*	— Eier kalt mit Dragun-Gallerte.[9]	— eggs cold garnished with tarragon aspic.
— *pochés au fromage.*	— Eier mit Käse.	— eggs with cheese.
— *pochés à la Garlin.*	— Eier auf Artischocken-Böden.	— eggs on artichoke-bottoms.
— *pochés en gelée.*	— Eier in Gallerte.	— eggs in jelly.
— *pochés à la Godefroi.*	— Eier in Porzellan-Kästchen mit Fasanfleischmus.[10]	— eggs in porcelain-cases with purée of pheasant.
— *pochés à la Gounod*[11]).	— Eier mit Paradiesapfel-Sose auf Pilzen.	— eggs with tomato sauce and fried mushrooms.
— *pochés gratinés à la châtelaine.*[12])	— Eier auf Trüffel-Scheiben, mit Rahmsose und Käse überkrustet.[13]	— eggs on sliced truffles, coated with cream and cheese, baked.
— *pochés à la Héloïse (Éloïse).*	— Eier mit einem Kranz von Paradiesapfelmus.[14]	— eggs with a border of tomato purée.
— *pochés à la hussarde.*	— Eier auf mit Schinken gefüllten Paradies-Äpfeln.[15]	— eggs on tomatoes with ham and mushrooms.
— *pochés à l'impératrice ou à l'impériale.*	— Eier mit Spargel-Spitzen und Trüffeln.[16]	— eggs with asparagus-tips and truffles.

1) Vergleiche *oeufs aux écrevisses.*

2) Vergleiche *oeufs aux épinards.*

3) Der Reis mit einem Stückchen Zimt gekocht, einfach mit Salz und Butter gewürzt.

4) Man hackt Dragun-Blätter und läßt sie in einem kräftigen Fleischsaft *(jus)* heiß werden.

5) Man spritzt ein Röschen (Rosette) von Fischfüllsel, legt verlorene Eier in die Ringe, gibt ein Krabben-Ragout in die Mitte und übergießt die Eier mit Krebssose. *Oeufs à l'évêque* ist dasselbe.

6) Von gehackten Geflügel-Lebern, Zwiebeln, Tafel-Pilzen, Semmel-Bröseln, Butter und Eigelb bereitet man eine Fülle, welche man in der Form eines Röschens (einer Rosette) auf eine Schüssel spritzt und gar macht. In jede Abteilung legt man ein verlorenes Ei, überzieht dieses mit Paradiesapfelmus, richtet an und macht um jedes Ei einen Kranz von kalter Bearner Sose.

7) Geschnittene, geschälte, in Butter angeröstete Pfeffer-Schoten *(sweet peppers)*, ein Theelöffelvoll gehackter Schnittlauch, mit Paradiesapfel-Sose zur Hälfte eingekocht und über die Eier gegossen.

8) *François I.*, König von Frankreich, geb. 12. Sept. 1494 in Cognac, gest. 31. März 1547. — Franz I., römisch-deutscher Kaiser, geb. 8. Dez. 1708, gest. 18. Aug. 1765 in Innsbruck.

9) Man bereitet eine Fleischgallerte *(aspic)* mit Dragun-Blättern, überzieht verlorene Eier mit einer weißen *chaud-froid*-Sose, richtet sie auf Zungen-Scheiben an und umgibt jede mit einem dicken Kranz von gehackter Gallerte.

10) Mit einer Trüffel-Sose, die mit der Fasan-Brühe verkocht ist, überglänzt

11) Sprich »Guno'«; *Charles-François Gounod*, franz. Komponist, geb. 17. Juni 1818 in Paris. — Man überzieht die Eier mit Paradiesapfel-Sose, richtet sie auf in Öl gebratenen Pilzen und diese auf Brotschnitten an.

12) *Oeufs gratinés à la châtelaine, oeufs pochés à la châtelaine* ist dasselbe. — In manchen Kochbüchern findet man unrichtig *à la Catelain, à la Catelan.*

13) a) Rohe Trüffel-Scheiben schwenkt man einen Augenblick in Butter, breitet sie auf dem Boden der Schüssel aus, legt die Eier darauf, überzieht sie mit weißer Rahmsose, streut geriebenen Käse darüber, bäckt schnell und steckt zwischen die Eier in Form von Hahnkämmen ausgestochene Weißbrot-Scheiben. b) Auf Brotkrusten angerichtet, weiße Sose mit gehackter Zunge und Trüffeln darüber, mit Käse bestreut, gebacken.

14) Auf Brotschnitten angerichtet, mit deutscher Sose, worin fein würfelig geschnittene Trüffeln, Zunge und Huhnfleisch, leicht begossen; um die Eier ein Kranz von Paradiesapfelmus.

15) Gekochter Schinken und Tafel-Pilze gehackt, in halbierte warme Paradies-Äpfel gefüllt, verlorene Eier darauf gelegt und mit ein wenig weißer Sose übergossen.

16) a) Die Eier auf länglichrunde Brotkrusten gelegt, im Kranz angerichtet, weiße Sose darüber; in die Mitte Spargel-Spitzen und streifig geschnittene Trüffeln. b) Gebratene Gansleber-Schnitten umgibt man mit einem Rand von Fleischfüllsel, richtet sie auf Röstbrotschnitten *(croûtons)* an und legt ein verlorenes Ei auf jede Scheibe. *Oeufs pochés à l'impériale* ist dasselbe.

Oeufs pochés à l'impériale.	Verlorene Eier auf kaiserliche[1]) Art.	Poached eggs, imperial style.
— *pochés à l'indienne.*	— Eier mit Kari-Sose.	— eggs with curry sauce.
— *pochés au jambon.*	— Eier auf Schinken.[2])	— eggs on ham-toast.
— *pochés au jus.*	— Eier mit Bratensaft.	— eggs with meat-gravy.
— *pochés au jus de canard.*[3])	— Eier mit Enten-Sose.	— eggs with duck-gravy.
— *pochés au jus d'estragon.*	— Eier mit Dragun-Fleischsaft.	— eggs with tarragon-gravy.
— *pochés au kari.*	— Eier in Zwiebel-Rahmsose mit Kari-Pulver.	— eggs in onion-cream sauce containing curry.
— *pochés à la Karolyi.*	— Eier auf geröstetem Schinken über dicker Paradiesapfel-Sose.[4])	— eggs on broiled ham with thick tomato sauce.
— *pochés au lard grillé.*	— Eier über gerösteten Speckscheiben.	— eggs on broiled bacon.
— *pochés à la lithuanienne.*	— Eier auf mit Tafelpilzmus gefüllten Brotkrusten.[5])	— eggs on bread-crusts filled with purée of mushrooms.
— *pochés à la lyonnaise.*	— Eier auf Artischocken-Böden mit brauner Kräuter-Sose.	— eggs on artichoke-bottoms with brown herb sauce.
— *pochés à la maréchale.*	— Eier in Krustchen mit Krebsragout.	— eggs in crusts with ragout of crayfish.
— *pochés à la Marguéry.*	— Eier in Ringen von Artischockenmus mit Zungen-Scheibchen.[6])	— eggs in rings of artichoke purée with rings of tongue.
— *pochés à la Masséna.*	— Eier in Blätterteig-Ringen mit Artischockenmus.[7])	— eggs in puff-paste rings w. purée of artichokes.
— *pochés à la matelote.*	— Eier mit Matrosen-Sose.	— eggs w. matelote sauce.
— *pochés à la Mazarin.*	— Eier auf mit Leber-Füllsel gefüllten Paradiesapfel-Hälften.[8])	— eggs on halves of tomatoes stuffed with goose-liver forcemeat.
— *pochés à la milanaise.*	— Eier über feingeschnittenen weißen Trüffeln.[9])	— eggs on minced white truffles.
— *pochés à la Mirabeau.*	— Eier auf Gansleber-Scheiben mit Füllselrand.[10])	— eggs on oval slices of goose-liver with border of forcemeat.
— *pochés à la Mireille*[11]).	— Eier auf Krustchen mit Hahnkämmen.[12])	— eggs on crusts with cock's-combs.
— *pochés à la mode de Chamounix*[13]).	— Eier auf Krusten mit Kastanienmus.	— eggs in crusts with purée of chestnuts.

[1]) Wie *oeufs pochés à l'impératrice* (s. d.).

[2]) Geröstete Brotschnitten mit Butter bestrichen, Schinken darauf; auf jede Schnitte ein verlorenes Ei.

[3]) Unter diesem Titel gibt der »*Cuisinier impérial de 1808*« ein Rezept, worin es heißt: Man hat 15 verlorene Eier bereitet; am Spieß hat man zwölf Enten; wenn sie ziemlich gar sind, nimmt man sie ab, preßt den Saft *(jus)* bis auf die Knochen aus, würzt ihn und gießt ihn über die Eier.

[4]) Karolyi von Kaplon, ungarisches Adels-Geschlecht, seit dem 13. Jahrh. urkundlich hervortretend, namentlich seit dem 16. Jahrh. politisch wichtig. — *Oeufs à la Karolyi* ist dasselbe.

[5]) Kleine geröstete Brotkrusten füllt man mit Tafelpilzmus, setzt die verlorenen Eier darauf, überglänzt sie und gibt Trüffel-Sose ringsum. *Oeufs à la lithuanienne* ist dasselbe.

[6]) In die Mitte der Schüssel gibt man Bearner Sose. *Oeufs à la Marguéry* ist dasselbe.

[7]) Man ordnet eirunde Blätterteig-Ringe in Form eines Röschens (Rosette) auf der Schüssel und gibt Artischockenmus in ihre Mitte. Die verlorenen Eier überglänzt man mit kräftiger weißer Sose und gibt sie in die Ringe über das Artischockenmus. *Oeufs à la Masséna* ist dasselbe.

[8]) Leber-Füllsel mit Trüffeln, Zunge, Tafel-Pilzen und Rebhuhnfleisch vermischt, in halbierte Paradies-Äpfel gefüllt, überkrustet, mit verlorenen Eiern belegt, mit Dragun-Sose begossen. *Oeufs à la Mazarin* ist dasselbe.

[9]) Man schneidet rohe weiße Trüffeln fein, würzt und beträufelt sie auf der Schüssel mit Sardellen-Butter, setzt sie einige Zeit in den Ofen, richtet verlorene Eier darüber an und übergießt letztere leicht mit *Mornay*-Sose.

[10]) Man schneidet länglichrunde (ovale) Gansleber-Schnitten; von den Abfällen und Trüffeln macht man eine Fülle, spritzt einen Rand auf die Gansleber-Schnitten, macht ihn gar, legt ein verlorenes Ei in die Mitte und übergießt es leicht mit weißer Sose.

[11]) Sprich »Miräj«; Hauptperson des gleichnamigen Epos von *Mistral.*

[12]) Hahnkämme in Würfel geschnitten, mit Sose von Tafelpilzmus, weißer Rahmsose *(béchamel)* und gestoßenen Trüffeln gebunden, in Krustchen gefüllt, auf diese ein verlorenes Ei gesetzt, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* nebst Trüffelmus gefüllt.

[13]) *Chamo(u)ni, Chamo(u)nix, Chamo(u)ny,* savoyisches Dorf am Fuße des Montblanc. — Man füllt kleine Krusten mit Kastanienmus *(purée de marrons)*, setzt die verlorenen (pochierten) Eier darauf und überzieht (maskiert) sie mit einer Madeira-Sose *(sauce au madère).*

Oeufs pochés à la mode de Fontainebleau[1]).	Verlorene Eier auf halbierten gebratenen Paradies-Äpfeln.	Poached eggs on roasted halves of tomatoes.
— *pochés à la mode de Magenta.*	— Eier auf Brotkrusten mit Krebsschwänzen und grünem Spargel.	— eggs on bread-crusts with crayfish-tails and green asparagus.
— *pochés à la mode de Sagan*[2]).	— Eier auf mit Huhnfleisch und Steinpilzen gefüllten Brotkrusten.	— eggs on bread-crusts filled with chicken and mushrooms.
— *pochés à la mode de Trévise*[3]).	— Eier um ein Ragout von Trüffeln, Schinken und Huhnbrüstchen.	— eggs around a ragout of truffles, ham and chicken-breasts.
— *pochés aux morilles.*[4])	— Eier mit Morchel-Sose.	— eggs with morel sauce.
— *pochés à la Mornay.*	—, mit Mornay-Sose überzogene, krustierte Eier.[5])	— eggs coated w. Mornay sauce, breaded, baked.
— *pochés aux mousserons.*	— Eier mit Räßlingen.[6])	— eggs with mushrooms.
— *pochés à la moutarde.*	— Eier mit Senfsose.[7])	— eggs w. mustard sauce.
— *pochés à la niçoise.*	— Eier auf mit Gemüse-Salat gefüllten Artischocken-Böden.[8])	— eggs on artichoke-bottoms stuffed with vegetable salad.
— *pochés à la normande.*	— Eier in Brotkrusten mit Schinken und Zwiebelmus.[9])	— eggs in bread-crusts with ham and purée of onions.
— *pochés à la d'Orléans.*	— Eier in Ringen von Fasanfleischmus.[10])	— eggs in rings of pheasant-purée.
— *pochés à la d'Orsay.*	— Eier auf Röstbrotschnitten mit weißer Kraftsose.[11])	— eggs on toast with supreme sauce.
— *pochés à l'oseille.*	— Eier mit Sauerampfer.	— eggs with sorrel.
— *pochés à la parisienne.*	— Eier in kleinen, mit gehackten Trüffeln ausgestreuten Formen.[12])	— eggs in small moulds with chopped truffles.
— *pochés au parmesan.*	— Eier mit Parmesan-Käse.	— eggs with Parmesan cheese.
— *pochés à la pauvre femme.*	— Eier auf Brotkrusten mit spanischer Sose.	— eggs on toast with Spanish sauce.
— *pochés aux pointes d'asperges.*	— Eier mit Spargel-Spitzen.	— eggs with asparagus-heads.
— *pochés à la polonaise.*	— Eier in Kästchen mit Fischsalat.[13])	— eggs in cases with fish-salad.

---

[1]) Sprich »Fongtänblo'«; *Fontainebleau*, franz. Stadt mit Schloß (*Seine-et-Marne*). — Kräftige weiße Sose würzt man mit rotem Pfeffer, überzieht damit die Eier, richtet sie über gebratenen, mit feinen Kräutern bestreuten Paradiesapfel-Hälften an und legt diese auf Röstbrotschnitten (*croûtons*).

[2]) Sagan, Stadt und Herzogtum in preuß. Schlesien; *sagan* Stellvertreter des Oberpriesters bei den Juden. — In Brotkrusten gibt man ein weißes Ragout von Huhnfleisch und Steinpilzen, darauf ein verlorenes Ei und darüber etwas Kari-Sose. *Oeufs à la (mode de) Sagan* ist dasselbe.

[3]) *Édouard-Adolphe Casimir Joseph Mortier, duc de Trévise*, franz. Marschall, geb. 13. Febr. 1768 in Catau-Cambresis, umgekommen durch Fieschis Höllen-Maschine am 28. Aug. 1835. — Die Trüffeln, der magere Schinken und die Huhnbrüstchen streifig (*en julienne*) geschnitten; die Eier mit einer Madeira-Sose begossen.

[4]) Wie *oeufs pochés aux mousserons* (s. d.), anstatt der Räßlinge nimmt man Morcheln.

[5]) Mit *Mornay*-Sose übergossen, mit geriebenem Käse bestreut, auf mit Tafelpilz- oder Zwiebelmus bestrichene Brotschnitten gelegt, gebacken.

[6]) Man bereitet eine Mehlschwitze (*roux*), füllt sie mit Rotwein und Wasser auf, fügt kleine abgewällte (blanchierte) Zwiebeln und in Stückchen geschnittene Räßlinge (*mousserons*, Blätterpilz-Art) zu, würzt mit Pfeffer und Muskatnuß und bereitet in dieser Sose die Eier. Brotschnitten (*croûtons*) röstet man trocken, bestreicht sie, wenn noch warm, mit Butter, richtet die Eier darauf an und gibt die Sose darüber.

[7]) Zu dieser Sose läßt man Butter ein wenig Farbe nehmen, fügt etwas deutschen Senf, ein Gläschen Wein und Zucker dazu, erhitzt diese Sose und gießt sie über die Eier.

[8]) a) In Artischocken-Böden über Gemüse-Salat angerichtet, mit Mayonnaise überzogen, mit gehackten Trüffeln bestreut. b) Auf Brotkrustchen angerichtet, mit weißer Rahmsose (*béchamel*) übergossen und überkrustet.

[9]) Gehackten Schinken vermischt man mit etwas Zwiebelmus und weißer Rahmsose (*béchamel*), füllt die Masse in kleine Brotkrustchen, setzt Eier darauf und übergießt sie mit Paradiesapfel-Sose. *Oeufs à la normande* ist dasselbe.

[10]) *Oeufs à la d'Orléans* ist dasselbe.

[11]) Eine Anzahl hartgekochte Eigelbe stößt man mit ebensoviel Butter, streicht sie durch, vermischt sie nach und nach mit weißer Kraftsose, fügt etwas Cayenne-Pfeffer zu, und gießt die Sose über verlorene, auf gerösteten Brotschnitten angerichtete Eier. *Oeufs à la d'Orsay* ist dasselbe.

[12]) Kleine Formen (*darioles*) streicht man mit Fleischsaft aus, bestreut das Innere mit gehackten Trüffeln, schlägt in jede Form ein Ei und kocht es sechs bis sieben Minuten im Wasserbad, stürzt es und gibt etwas Fleischsaft darüber.

[13]) Fischsalat (Lachssalat) in Kästchen angerichtet, je ein Ei auf den Salat, mit Gallerte übergossen und verziert.

Oeufs pochés à la portugaise.	Verlorene Eier auf in Öl gerösteten Paradiesapfel-Hälften.[1]	Poached eggs on fried halves of tomatoes.
— *pochés à la prince Egon.*	— Eier in Rahmsose mit Trüffeln und Krebsschwänzen.[2]	— eggs in cream sauce with truffles and crayfish-tails.
— *pochés à la provençale.*	— Eier, provençalisch[3].	— eggs, Provencial style.
— *pochés à la purée d'artichauts.*	— Eier mit Artischockenmus.	— eggs with purée of artichokes.
— *pochés à la purée d'asperges.*	— Eier mit Spargelmus.	— eggs with purée of asparagus.
— *pochés à la purée de champignons.*	— Eier mit Tafelpilzmus.	— eggs with purée of mushrooms.
— *pochés à la purée de [gibier.*	— Eier mit Wildmus.	— eggs with purée of [game.
— *pochés à la purée de lentilles.*	— Eier mit Linsenmus.	— eggs with purée of lentils.
— *pochés à la purée de [marrons.*	— Eier mit Kastanienmus.	— eggs with purée of [chestnuts.
— *pochés à la purée de navets.*	— Eier mit Rübenmus.	— eggs with purée of turnips.
— *pochés à la purée d'oseille.*	— Eier mit Sauerampfermus.	— eggs with purée of sorrel.
— *pochés à la purée de [volaille.*	— Eier mit Geflügelmus.	— eggs with purée of [chicken.
— *pochés à la Renan*[4].	— Eier in Porzellan-Kästchen m. Geflügel-Ragout.	— eggs in porcelain-cases w. salpicon of chicken.
— *pochés à la Rossini.*	— Eier auf Gansleber-Scheiben m. Trüffel-Sose.	— eggs on slices of goose-liver with truffle sauce.
— *pochés à la Rothschild.*	— Eier auf mit Trüffelmus gefüllten Brotkrusten.	— eggs on bread-crusts with purée of truffles.
— *pochés à la russe.*	— Eier auf Lachsmus.[5]	— eggs on purée of salmon.
— *pochés à la sauce aux huîtres.*	— Eier mit Austern-Sose.	— eggs with oyster sauce.
— *pochés à la sauce au [persil.*	— Eier mit Petersilien-Sose.	— eggs w. parsley sauce.
— *pochés à la Savigny*[6].	— Eier auf Röstbrotschnitten mit Krebsragout.	— eggs on toast with ragout of crayfish-tails.
— *pochés à la savoisienne.*	— Eier auf mit Paradiesapfel-Ragout gefüllten Brotkrusten.[7]	— eggs on bread-crusts filled with ragout of tomatoes.
— *pochés à la Sévigné.*	— Eier auf mit Huhnfleischmus bestrichenen Röstbrotschnitten.[8]	— eggs on toast coated with purée of chicken.
— *pochés à la sicilienne.*	— Eier auf mit Geflügel-Leber gefüllten Brotkrusten.[9]	— eggs on bread-crusts filled with hashed chicken-liver.
— *pochés à la Skobeleff (Skobelew)*[10].	— Eier mit Dragun-Fleischsaft in einer Becherform.	— eggs with tarragon-gravy in a mould.

[1]) Man röstet halbierte Paradies-Äpfel in Öl, richtet sie auf Röstbrotschnitten *(croûtons)* an und legt die verlorenen Eier darauf.

[2]) In eine Rahmsose gibt man Trüffeln und Krebsschwänze und gießt sie über die Eier.

[3]) a) In Krustchen über Schellfisch-Stückchen angerichtet. b) Auf Röstbrotschnitten angerichtet, mit Paradiesapfel-Sose begossen. c) Auf mit Knoblauchmus gefüllten Brotkrusten angerichtet.

[4]) Sprich »Rönang'«, *Ernest Renan*, franz. Schriftsteller, geb. 27. Febr. 1823 in Tréguier (Côtes-du-Nord), gest. 2. Okt. 1892; Verfasser von *la Vie du Jésus* und *les Apôtres*. — Porzellan-Kästchen füllt man zur Hälfte mit einem weißen Ragout von Huhn-Unterbrüstchen *(filets mignons)*, legt ein verlorenes Ei darauf und übergießt es mit weißer Sose, unter welche man einige Löffelvoll Endivienmus gerührt hat.

[5]) a) Die Eier über einem Lachsmus *(purée de saumon)* angerichtet, mit gehackten Trüffeln bestreut, mit Semmel-Bröseln bedeckt und gebräunt. b) Verlorene Eier auf Röstbrotschnitten, eine dünne weiße Tafelpilz-Sose darüber gegossen.

[6]) Sprich »ssävīnji'«; Friedrich Karl von Savigny, deutscher Rechtsgelehrter, geb. 21. Febr. 1779 in Frankfurt a/M., gest. 20. Okt. 1861. — Man setzt die Eier auf geröstete Weißbrot-Schnitten *(croûtons)*, überglänzt sie mit Krebssose und gibt ein Ragout von Krebsschwänzen in die Mitte.

[7]) Paradies-Äpfel in Würfel geschnitten und mit Paradiesapfel-Sose angemacht, in Brotkrusten gefüllt, auf jedes ein Ei gesetzt.

[8]) Huhnfleischmus mit würfelig geschnittenen Trüffeln vermischt, auf geröstete Brotschnitten *(croûtons)* gestrichen, verlorene Eier darauf gesetzt, mit weißer Sose übergossen.

[9]) Man dämpft eine gehackte Zwiebel in Fleischsaft *(jus)*, vermischt sie mit gehackten Geflügel-Lebern und brauner Sose nebst Marsalawein, füllt die Masse in Krusten, setzt verlorene (pochierte) Eier darauf und übergießt sie mit Paradiesapfel-Sose *(sauce aux tomates)*.

[10]) *Michael Dimitrijewitsch Skobelew*, russ. General, geb. 1841, gest. 7. Juli 1882. — Man richtet die Eier in einer kleinen Becherform oder in einer länglichrunden Kruste an.

Oeufs pochés à la Soubise.[1]	Verlorene Eier mit weißem Zwiebelmus.	Poached eggs with white purée of onions.
— *pochés à la Stuers.*	— Eier mit Trüffeln auf mit Ganslebermus bestrichenen Röstbrotschnitten.[2]	— eggs with truffles on toast coated with purée of goose-liver.
— *pochés à la suédoise.*	— Eier auf schwedische Art.	— eggs in Swedish style.
— *pochés à la ta(r)tare.*[3]	— Eier in Krusten mit Knoblauchmus angerichtet.	— eggs in crusts with purée of garlic.
— *pochés en timbales.*	— Eier in Becher-Formen.	Eggs poached in small thimble-moulds.
— *pochés aux tomates ou à la purée de tomates.*	— Eier mit Paradiesapfelmus.	Poached eggs with purée of tomatoes.
— *pochés à la trophée.*	— Eier auf mit Pilzragout gefüllten Paradies-Äpfeln.[4]	— eggs on tomatoes stuffed with salpicon of mushrooms.
— *pochés aux truffes.*	— Eier mit Trüffeln.[5]	— eggs with truffles.
— *pochés aux truffes et aux laitances de carpe.*	— Eier um ein Ragout von Trüffeln u. Karpfenmilch.	— eggs around a ragout of truffles and carp-roe.
— *pochés à la turque.*	— Eier auf mit Mus von Eier-Früchten gefüllten Brotkrusten.[6]	— eggs on bread-crusts filled with purée of egg-plant.
— *pochés à la d'Uxelles (Duxelles).*	—, mit Uxelles-Sose überzogene, gebackene Eier.[7]	— eggs coated w. Uxelles sauce, breaded, fried.
— *pochés à la Valentine.*	— Eier auf Artischocken-Salat, mit Paradiesapfel-Salat umlegt.	— eggs on salad of artichokes, garnished with tomato salad.
— *pochés à la Valois (valoisienne).*	— Eier auf mit Hummer und Trüffeln gefüllten Brotkrusten.[8]	— eggs on bread-crusts filled with salpicon of lobster and truffles.
— *pochés à la Véfour.*	—, mit weißer Sose überzogene Eier auf Teigkrusten mit Krebsragout.[9]	— eggs with white sauce on crusts with crayfish and mushrooms.
— *pochés à la Victoria.*	— Eier auf mit Krabben-Ragout gefüllten Brotkrusten.[10]	— eggs on bread-crusts filled with crabs.
— *pochés à la Victorien Sardou*[11].	— Eier auf Röstbrotschnitten um Trüffel-Streifen und grünen Spargel.[12]	— eggs on toast around shredded truffles and green asparagus.
— *pochés à la Villeroi.*	— Eier mit Villeroi-Sose überzogen, gebacken.[13]	— eggs coated with Villeroi sauce, baked.
— *à la Polignac.*[14]	Eier in Becher-Formen mit gehackten Trüffeln und holländischer Sose.	Eggs poached in small moulds with truffles and Dutch sauce.

[1] a) Mit weißem Zwiebelmus bestrichene geröstete Brotscheiben werden mit Rindszungen-Scheiben von derselben Größe belegt, obenauf die verlorenen Eier. b) Länglichrunde Brotkrusten mit weißem Zwiebelmus gefüllt, die Eier darauf gelegt.

[2] Man richtet die Eier auf gerösteten Brotschnitten mit Ganslebermus an, übergießt sie mit einer Rahmsose mit Trüffel-Geschmack, gibt auf jedes Ei eine Trüffel-Scheibe.

[3] Nicht selten findet man unrichtig: *Oeufs pochés à la Tartarin(e), à la tartarin(e).*

[4] Große Paradies-Äpfel füllt man mit einem feinen Pilzragout, setzt je ein verlorenes Ei darauf und übergießt es mit weißer Sose.

[5] Verlorene Eier angerichtet, ein weißes Trüffel-Ragout darüber gegeben.

[6] Das von Eier-Früchten mit weißer Rahmsose *(béchamel)* bereitete Mus wird in Brotkrusten gethan und auf diese je ein verlorenes Ei gelegt.

[7] Wie *oeufs à la d'Uxelles* (s. d.).

[8] Man bereitet ein feines Würfel-Ragout *(salpicon)* von Hummer und Trüffeln mit weißer Rahmsose *(béchamel)*, füllt es in Krusten, setzt auf jede ein verlorenes Ei und gibt darüber etwas Paradiesapfelmus *(purée de tomates)*. Vergl. auch Seite 192, Fußbemerkung 2.

[9] Eingekochte weiße Sose mit Sardellen- und Krebsbutter verrührt, die warmen Eier damit überzogen. Kleine Teigkrusten mit einem Würfel-Ragout *(salpicon)* von Krebsschwänzen und Tafel-Pilzen gefüllt, die Eier darauf angerichtet. Vergl. auch Seite 232, Fußbemerkung 6.

[10] Kleine Krusten füllt man mit einem Krabben-Ragout und legt die Eier darauf. Eine Kari-Sose bearbeitet man mit etwas Krebsbutter und gibt sie über die Eier.

[11] Sprich »Särdu'«; *Victorien Sardou*, franz. Bühnen-Dichter, geb. 7. Sept. 1831 in Paris.

[12] Die Eier auf wenig vertieften Röstbrotschnitten um ein Gemisch von Trüffel-Stiften und grünem Spargel angerichtet; das Gemüse wie die Eier mit weißer Sose, welche mit Artischockenmus vermischt ist, überzogen.

[13] Mit *Villeroi*-Sose überzogen, paniert, gebacken, auf einem flachen Fleischfüllsel-Rande angerichtet; Paradiesapfelmus oder Bearner Sose *(sauce à la béarnaise)* in die Mitte.

[14] Vergleiche auch Fußbemerkung zu *oeufs à la parisienne.*

Oeufs à la polonaise.	Eier auf polnische[1]) Art.	Stuffed eggs.
— *à la portugaise.*	— auf gebackenen Paradies-apfel-Scheiben.[2])	Eggs on fried slices ot tomatoes.
— *à la prince Henri.*	Mit Krabben- und Austern-Ragout gefüllte Eier in Teigkrusten.[3])	— stuffed with oysters and crabs, served in oval patties.
— *à la provençale.*	Eier auf provençalische[4]) Art.	— in the Provencial style.
— *à la providence.*	Spiegel-Eier im Kranz um m. Hammel-Nieren gefüllte Kartoffelmus-Ringe.[5])	Shirred eggs around rings of mashed potatoes filled with mutton-kidneys.
— *à la purée de faisan.*	Eier mit Fasanfleischmus.	Eggs w. purée of pheasant.
— *au raifort.*	— mit Meerrettich.[6])	— with horse-radish.
— *à la ravigote.*	— mit Würzsose.[7])	— with *ravigote* sauce.
— *à la régence.*	— nach Regentschafts-[8])Art.	— in the regency style.
— *à la religieuse.*	— in Scheiben, mit Butter und Käse überzogen.[9])	— cut in slices, covered with butter and cheese.
— *renversés.*	Auf beiden Seiten gebratene Spiegel-Eier.	— fried on both sides.
— *à la romaine.*	Eier auf römische[10]) Art.	— in the Roman style.
— *à la Rossini.*	— nach Rossini[11]).	— in the Rossini style.
— *à la Rothschild.*[12])	— auf mit Trüffelmus gefüllten Brotkrusten.	— on bread-crusts filled with purée of truffles.
— *à la rouennaise.*	— mit Entenfleisch-Ragout gefüllt.[13])	— stuffed with salpicon of duck-meat.
— *à la Saint-Maximin.*	— auf Paradiesapfel-[Hälften.[14])	— on halves of tomatoes.
— *à la salamandre*[15]).	— mit dem glühenden Eisen gebräunt.[16])	— browned with the salamander.
—, *sauce à la moutarde.*	— mit Senfsose.[17])	— with mustard sauce.
— *en saucisses.*	—-Würstchen.[18])	Egg-sausages.
— *à la Savarin.*[19])	Spiegel-Eier in Füllsel-[Ringen.	Shirred eggs in forcemeat-[rings.

[1]) a) *Grimod de la Reynière* gibt folgende Vorschrift: Koche 25 Eier hart, halbiere sie, stoße die Gelben mit zwei eigroßen Stückchen Butter, Salz Gewürz, Muskatnuß, rühre sechs rohe Eigelbe, den Schnee von zwei Eiweiß und gehackte Petersilie darunter, bestreiche damit den Boden einer Schüssel und fülle damit die Eier, richte sie auf dem Boden an und lasse sie im Ofen zu schöner Farbe backen. b) Vergl. Fußbem. zu *oeufs à la parisienne.* c) Halbierte Eier mit Hummer- und Austern-Salat gefüllt. d) Vergl. *oeufs farcis à la polonaise.* e) Eier hart gekocht, das Gelbe mit gebratenen Schalotten und Paradies-Äpfeln vermischt, in das Weiße gefüllt, gebacken; geröstete Brotkrumen (Semmel-Bröseln) darüber.

[2]) Knoblauch läßt man in Öl gelb werden, bäckt Paradiesapfel-Scheiben darin, bis sie alle Feuchtigkeit verloren haben, richtet sie auf einer Schüssel an, macht mit dem Löffel einige Vertiefungen, schlägt rohe Eier hinein und macht dieselben im Ofen gar.

[3]) Hartgekochte Eier halbiert; das Gelbe mit Tafel-Pilzen gestoßen, mit Krabben-Schwänzen und würfelig geschnittenen Austern vermischt, in das Weiße gefüllt, mit geriebenem Käse bestreut, in länglichrunde Teigkrusten gelegt, heiß gemacht, mit gehacktem Hummer-Rogen bestreut.

[4]) Wie *oeufs pochés à la provençale* (s. d.).

[5]) Von einem Kartoffelmus mit Eiern spritzt man hohe Ringe, überstreicht sie mit Ei, überglänzt sie im Ofen. Hammel-Nieren schwitzt man in Butter und schwenkt (sautiert) sie mit Madeira-Sose, füllt sie in die Ringe und schließt diese mit Spiegel-Eiern.

[6]) Hartgekochte Eier würfelig geschnitten, Meerrettich gerieben; 4 Eier, 3 dl Milch zerschlagen, Semmel-Würfel und die Eier darunter gezogen. Diese Masse schichtweise mit Meerrettich bestreut, in eine Form gefüllt und gebacken.

[7]) Kleine Becher-Formen werden mit Butter ausgestrichen, mit gehacktem Kerbel, Dragun und Petersilie bestreut, Eier hineingeschlagen und im Wasserbade *(au bain-marie)* steif gemacht.

[8]) a) Speck, Schinken, Zwiebel und Tafel-Pilze schneidet man würfelig und dämpft alles in Fleischsaft *(jus).* Eier schlägt man auf eine erwärmte Platte, begießt sie solange mit heißem Speck, bis sie oben und unten gar sind, gießt alles Fett ab und richtet das Ragout darüber an. b) Die Eier hart gekocht, am Ende geöffnet, das Dotter herausgenommen, mit Huhnfleisch-Füllsel gefüllt, gar gemacht, mit weißer italienischer Sose *(sauce italienne blanche)* angerichtet.

[9]) Hartgekochte Eier werden in Scheiben geschnitten, während noch heiß, mit weicher Butter, die mit geriebenem (Parmesan-)Käse und Pfeffer vermischt ist, bedeckt.

[10]) Eine Auflauf-Masse mit Käse und Cayenne-Pfeffer wird in kleinen Pfannen gebacken.

[11]) a) Kalt. Mit Eigelb, Sardellen, Knoblauch, Senf und Mayonnaise bereitet man eine Sose, macht mit dieser und gedämpftem Aalfleisch einen Aalsalat. Auf diesen legt man weiche Eier und umgibt ihn mit einem Gemüse-Salat. b) Verlorene Eier auf Gansleber-Scheiben mit Trüffel-Sose. c) Vergl. auch *oeufs au miroir à la Rossini.*

[12]) Wie *oeufs pochés à la Rothschild* (s. d.).

[13]) Wie *oeufs farcis à la rouennaise* (s. d.).

[14]) Rohe Eier in halbierte, mit Knoblauch und Petersilie bestreute Paradies-Äpfel geschlagen und auf der Schüssel gebacken.

[15]) Benannt nach dem »Salamander«, einem Eisen, welches man zum Rotglühen bringt, um eine Speise in Ermangelung des heißen Ofens zu überkrusten (gratinieren).

[16]) Man bereitet eine Eier-Sose mit gehackter Petersilie, taucht Ringe von hartgekochten Eiweiß hinein, richtet sie über Kartoffelmus an und überkrustet (gratiniert) sie mittels des heißen Eisens.

[17]) Hierzu bereitet man sowohl verlorene als auch weichgekochte Eier.

[18]) Eier mit Sahne (Rahm), gehackten Kräutern und Tafel-Pilzen zerschlagen, in Schafdärme gefüllt, zu Würstchen abgebunden, in Wasser gar gemacht. *Saucisses d'oeufs* ist dasselbe.

[19]) Wie *oeufs au miroir à la Savarin* (s. d.).

Oeufs savoureux.[1])	Rührei(er) mit Thymian.	Savo(u)ry eggs.
— *à la Skobeleff (Skobelew).*	Eier mit Dragun-Fleischsaft in einer Becherform.[2])	Eggs with tarragon-gravy in a mould.
— *au soleil.*	Sonnen-Eier.[3])	— like the sun.
— *soufflés à la Polignac.*	Eier-Auflauf in Porzellan-Kästchen.[4])	Whipped whites w. yolks in porcelain-cases.
— *à la suisse.*	— mit Schweizer Käse.[5])	Eggs with Swiss cheese.
— *à la sultane.*	Gefüllte Eier-Hälften mit rotem Pfeffer.[6])	Stuffed halves of eggs w. red pepper on top.
— *en (à la) surprise.*	Mit Wildmus gefüllte Eier in Eier-Bechern.[7])	Eggs stuffed with purée of game; in egg-cups.
— *en surtout.*	Verborgene Eier.[8])	— covered with capers, anchovies, etc.
— *à la Suzanne.*	Eier in Formen mit Käse und Rahmsose.[9])	— in moulds with cheese and cream sauce.
— *à la Talleyrand.*	— nach Talleyrand[10]).	— in the Talleyrand style.
— *à la ta(r)tare.*	Mit dicker Tataren-Sose gefüllte Eier.[11])	— stuffed with thick ta(r)tar sauce.
— *tièdes.*	Gewärmte Eier.[12])	Tepefied eggs.
— *en timbales.*	Eier in Becher-Formen.[13])	Eggs in thimble-moulds.
— *à la Tomèry.*	Mit Rahm und Huhnfleisch in Näpfchen gar gemachte Eier.[14])	— with cream and cubes of chicken-meat steamed in moulds.
— *en toute saison.*	Eier zu jeder Jahreszeit.[15])	— in all seasons.
— *à la tripe.*	Ragout von Eiern und Zwiebeln.[16])	Sliced eggs in onion-cream sauce.
— *à la Turbigo.*[17])	Spiegel-Eier mit Würstchen.	Shirred eggs w. sausages.
— *à la tyrolienne.*	Eier mit Gehäck von Zunge und Pilzen gefüllt.[18])	Eggs stuffed with hash of tongue and mushrooms.
— *à la Urbain Dubois.*	— in Hummer-Schalen mit Hummerfleisch-Würfeln.[19])	— in lobster shells with lobster meat cut in dice.

[1]) Wie *oeufs brouillés au thym* (s. d.).

[2]) Wie *oeufs pochés à la Skobeleff* (s. d.).

[3]) a) In Schweinefett gebackene Eier in einen mit würfelig geschnittenem Speck vermischten Backteig getaucht, gebacken. b) Wie *oeufs à la d'Uxelles.*

[4]) Die Dotter mit Butter und gehackten Tafel-Pilzen, Schalotten und Petersilie wie eine holländische Sose abgeschlagen, der Eierschnee darunter gezogen, die Masse in Porzellan-Kästchen gefüllt und langsam gebacken.

[5]) a) Auf eine mit Butter bestrichene Platte dünne Scheiben Schweizer Käse gelegt, rohe Eier darauf geschlagen, halb gebacken, mit Eierschnee (und Rahm) bestrichen, mit Käse bestreut und gebacken. b) Vergl. *oeufs brouillés à la suisse.* c) Vergl. *oeufs en caisses à la suisse.* d) Art Eierkuchen oder Käse-Auflauf: Eier, geriebener Käse, Butter, Salz, Pfeffer, Petersilie, Dragun, Schnittlauch; wie Pfann- oder Eierkuchen oder im Ofen gebacken.

[6]) Kalt. Man halbiert hartgekochte Eier, entfernt das Gelbe, vermischt es mit Salz, Pfeffer und frischer Butter, richtet es pyramidenförmig wieder in Eiweiß an, legt obenauf ein wenig roten Pfeffer und verziert die Eier mit gehackter Gallerte.

[7]) Rohe Eier werden durchgesägt, mit einem Wildmus mit *chaud-froid*-Sose gefüllt und in Eier-Bechern angerichtet.

[8]) Auf eine gebutterte Platte schlägt man eine Anzahl Eier; Kapern, Schnittlauch und Sardellen hackt man fein, verrührt sie mit Eigelben, zieht dies unter das dazu gehörende, fest geschlagene Eiweiß, streicht dieses über die Eier auf der Platte und macht das Gericht zwischen glühenden Kohlen gar.

[9]) Kleine Formen *(moules à tartelette)* mit Blätterteig ausgelegt; hartgekochte Eigelbe gestoßen, mit Rahmsose *(béchamel)* verrührt, einige Löffelvoll geriebener Käse, Salz, Pfeffer, Muskatnuß, einige zu Schnee geschlagene Eiweiß hinzu, alles in die Formen gefüllt, mit Käse bestreut, über lebhaftem Feuer gebacken, heiß angerichtet.

[10]) Vergleiche Fußbemerkung zu *oeufs à la parisienne* unter b).

[11]) Kalt. Hartgekochte Eier halbiert, das Gelbe entfernt, mit dicker Tatar-Sose gefüllt, die Eidotter durch ein Sieb darüber gestrichen, über grünem Salat angerichtet, mit Scheiben von roten Rüben und saueren Gurken umlegt.

[12]) Der Ausdruck bezieht sich auf Eier, welche zum Rohessen bestimmt sind, die man im Winter eine Minute in warmes Wasser legt, ehe man sie zu Tisch gibt.

[13]) Vier ganze Eier und vier Eidotter vermischt man mit etwas Fleischsaft *(jus)*, gießt die Masse durch ein Sieb, bäckt sie in kleinen Becher-Formen im Wasserbade *(au bain-marie)* und gibt sie mit Fleischsaft *(jus)* zu Tisch.

[14]) Von einem in Milch geweichten Brötchen macht man mit Butter einen Teig, den man allmählich mit einigen Eiern und roher Sahne (Rahm) verrührt und mit würfelig geschnittenem Huhnfleisch vermischt. Diese Mischung füllt man in kleine Näpfchen, macht sie im Wasserbade *(au bain-marie)* gar und gibt obenauf etwas Fleischsaft *(jus).*

[15]) Man bereitet einen Teig von gekochtem Eigelb, Weißbrot und Sahne, formt davon in der Hand Eier verschiedener Größe, kocht sie in Salzwasser und gibt ein Ragout von Kalbsbröschen, Gansleber, Hahnkämmen, Tafel-Pilzen und Pistazien darüber.

[16]) Hartgekochte Eier geviertelt, mit geschwitzter Zwiebel, weißer Rahmsose *(béchamel)*, Senf und gehackter Petersilie geschwenkt und hoch angerichtet, mit Fleischsaft *(jus)* begossen und mit gerösteten Brotschnitten *(croûtons)* umlegt.

[17]) Wie *oeufs au miroir à la Turbigo* (s. d.).

[18]) Wie *oeufs farcis à la tyrolienne* (s. d.).

[19]) Wie *oeufs mollets à la Dubois* (s. d.).

Oeufs à la d'Uxelles (ou au soleil).	Verlorene Eier mit Uxelles-Sose überzogen, überkrustet, gebacken.[1]	Poached eggs coated with Uxelles sauce, breaded, egged, breaded, fried.
— *à la varsovienne.*	Hartgekochte, mit Kaviar gefüllte, halbierte Eier.[2]	Halves of hard-boiled eggs stuffed with caviare.
— *à la Véron.*	Gefüllte Eier auf Artischocken-Böden.[3]	Stuffed eggs on artichoke-bottoms.
— *au vert-pré.*	Mit grüner Butter gefüllte Eier auf Petersilie.[4]	Eggs stuffed w. green butter, served on parsley.
— *à la Villemain.*	Eier in Käftchen mit Fülle.[5]	— in cases with forcemeat.
Anneau d'oeufs à la suisse.	Schweizer Eierring.[6]	Swiss baked ring of egg-paste.
Beignets d'oeufs.	Eier-Krapfen[7].	Egg-fritters.
Blanquette d'oeufs.	Weißes Eier-Ragout.[8]	Blanquette of eggs.
Bouchées d'oeufs.	Eier-Pastetchen[9].	Egg-patties.
Bouillie d'oeufs.	Eiermus[10].	Bouillie of eggs.
Boules d'oeufs.	Eier-Klöße.	Egg-balls.
Boulettes d'oeufs.	— -Klößchen.	Small egg-balls.
Canapés d'oeufs.[11])	Geröstete Brotschnitten mit Ei.	Slices of toast with egg.[12])
— *d'oeufs aux anchois.*	— Brotschnitten mit Ei und Sardellen.[13])	— of toast with egg and anchovies.
Cannelons aux oeufs (brouillés).[14])	Blätterteig-Röhrchen mit Rührei(ern) gefüllt.	Puff-paste canes filled with (scrambled) eggs.
Cassolettes aux oeufs.	Reiskrusten mit Eier-Ragout gefüllt.[15])	Cassolettes filled with blanquette of eggs.
Chaud-froid d'oeufs à la Manno[16]).	Übersulzte Eier mit einem Gemüse-Salat.[17])	Jellied eggs with a vegetable salad.
Coquilles d'oeufs (brouillés) aux huîtres.	Rührei(er) mit Austern in Muscheln.	Coquilles of scrambled eggs with oysters.
Côtelettes d'oeufs.	Eier-Koteletten[18]).	Egg-cutlets, -chops.
— *d'oeufs à la dauphine.*	— -Koteletten auf einem Kartoffelrand.[19])	— -cutlets on a border of mashed potatoes.
Croquettes d'oeufs.	— -Krusteln[20]).	— -croquettes.

[1]) Sprich »üßä'l«; *Nicolas de Blé, marquis d'Uxelles*, Marschall von Frankreich, gest. 1730; oft (regelwidrig) *Duxelles* geschrieben. — Verlorene Eier werden, wenn kalt, rund ausgestochen, mit *Uxelles*-Sose überzogen, mit geriebener Semmel bestreut, in Eigelbe, dann nochmals in geriebene Semmel getaucht, gebacken.

[2]) Man schneidet die Eier halb durch, entfernt das Gelbe und füllt sie mit Kaviar. Die Dotter verarbeitet man mit Butter und gestoßenem Kümmel, streicht sie durch ein Sieb auf Brotschnitten, auf welche man je zwei halbe Eier setzt.

[3]) Von hartgekochten Eiern wird ein Stück abgeschnitten, das Gelbe entfernt, mit Huhnfleischmus gefüllt, auf Artischocken-Böden *(fonds d'artichauts)* gestellt, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* übergossen, mit geriebenem (Parmesan-)Käse bestreut und gebacken.

[4]) Man halbiert die hartgekochten Eier, vermischt das Gelbe mit ebensoviel grüner Butter *(beurre de Montpellier)*, füllt es pyramidenartig in das Weiße und umlegt es mit rotem Pfeffer. Man richtet die Eier über Petersilie an, auf welche man mittels gefärbter Butter rote Ringe gespritzt hat.

[5]) Wie *oeufs brouillés à la Villemain* (s. d.).

[6]) Siehe dasselbe auf Seite 966.

[7]) Verlorene Eier in mürben oder Blätterteig eingeschlagen, überkrustet (paniert) und gebacken.

[8]) Eigelbe und Eiweiß, jedes für sich in kleinen Formen gar gemacht, in kleine Plätzchen geschnitten, Zunge, Trüffeln und Tafel-Pilze ebenso geschnitten, alles mit einer kräftigen Rahmsose *(béchamel)*, die mit rohen Eigelben matt gelb gefärbt ist, vermischt, in einem Rand von gerösteten Brotkrusten angerichtet.

[9]) Eiweiß und Eigelb, jedes für sich mit Sahne vermischt, gar gemacht, mit Trüffeln und Zunge feingeschnitten, in weißer Sose geschwungen und in die Pastetchen gefüllt.

[10]) 1/4 l Mehl wird mit 1/8 l Milch glatt gerührt, mit noch 1/2 l Milch verdünnt und auf dem Feuer abgerührt. Zum Schluß fügt man 100 g Butter und vier bis fünf Eigelbe zu.

[11]) *Oeufs (durs) en (sur) canapés* ist dasselbe.

[12]) Auch: *Hard-boiled eggs (served) on toast.*

[13]) Eier und Brot in Scheiben geschnitten; die Brotscheiben mit Sardellen-Butter bestrichen, die Eiweiß-Ringe aufgelegt und mit dem gehackten Gelben gefüllt.

[14]) Auch: Gehackte Eier und geräucherter Stockfisch (oder anderer Fisch), mit Mayonnaise vermischt, in hohle Finger-Rollen von Teig gefüllt, gewöhnlich mit Käse zu Tisch gegeben.

[15]) Mit einem weißen Eier-Ragout (wie es bei *blanquette d'oeufs* beschrieben) gefüllt.

[16]) Karl Manno, Pseudonym für Karl Lemcke, Ästhetiker, geboren 26. Aug. 1831 in Schwerin.

[17]) Verlorene Eier übersulzt man mit einer Krebs-*chaud-froid*-Sose und richtet sie auf einem Rand von gleicher Sose an. In die Mitte gibt man eine Kuppelform *(moule en dôme)*, mit halben Krebsen ausgelegt und mit einem Salat von Schoten-Kernen, Möhren und weißem Sellerie gefüllt.

[18]) Man hat dazu besondere kleine Koteletten-Formen, legt diese mit Teig aus, füllt hartgekochte, würfelig geschnittene, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* gebundene Eier hinein und bäckt sie.

[19]) Gewöhnliche *côtelettes d'oeufs* überstreut man mit durchgestrichenem Eigelb, träufelt Butter darüber, bäckt sie und richtet sie auf einem Kartoffelrand an.

[20]) Mit Fleischbrühe und Gewürz durchgeschlagene ganze Eier und Eigelbe in einer Form steif gemacht, ausgestürzt, würfelig geschnitten, mit weißer Rahmsose gebunden, Krusteln geformt, paniert und gebacken. — *Croquettes d'oeufs à la béchamel* ist dasselbe.

Croustades aux oeufs.	Krusten mit Eier-Ragout gefüllt.[1])	Croustades filled with blanquette of eggs.
Fricassée d'oeufs.[2])	Eier-Frikassee.	Fricasseed eggs.
— *d'oeufs à l'anglaise.*	— -Frikassee mit Tafel-Pilzen und Schalotten.[3])	— eggs with mushrooms and shallots.
— *d'oeufs à la française.*	— -Frikassee auf französische[4]) Art.	— eggs in the French style.
Fritot d'oeufs (pochés) à la Périgueux.	(Verlorene) Eier mit Trüffel-Sose überzogen, gebacken.[5])	(Poached) eggs coated with truffle sauce, fried.
Fromage d'oeufs.	Eier-Käse, Eier-Gallerte[6]).	Egg-cheese.
Gelée d'oeufs.	— -Gallerte.	— -jelly.
Gratin d'oeufs.	Überkrustete Eier.	Browned eggs.
— *d'oeufs aux nouilles.*	— Eier mit Nudeln.	— eggs with noodles.
Kromeskis d'oeufs.	Eier-Krusteln.[7])	Kromeskies of eggs.
Médaillons d'oeufs à la russe.	— -Scheibchen mit Kaviar auf Brotscheiben.	Medallions of eggs with caviar(e) on rounds of fried bread.
Pain d'oeufs à la villageoise.	— mit Quark, Speck u. Milch in Formen gebacken.[8])	Eggs with curd, bacon and milk steamed in moulds.
Pâté chaud d'oeufs.	Warme Eier-Pastete.	Hot pie of eggs.
— *d'oeufs à la marseillaise.*	Eier-Pastete mit Zwiebel-Ringen und Trüffeln.[9])	Egg-patty with onion-rings and truffles.
Pâte d'oeufs à la sud-allemande.	Eierhaber, Schäbel, Eierschmarn.[10])	— -paste called "*Eierhaber*".
Petits pains d'oeufs à la souab(ienn)e.	Schwäbischer Pfitzauf[11]).	Small Swabian moulds of egg-paste.
— *vol-au-vent d'oeufs.*	Kleine Hohlpasteten mit Ei und Rahmsose.[12])	— patty-cases of puff-paste with eggs, cream sauce.
Pouding d'oeufs.	Eier-Pudding.	Egg-pudding.
— *d'oeufs à la milanaise.*	— -Pudding mit geriebenem Käse.[13])	— -pudding with grated cheese.
Poupiettes d'oeufs.	— -Röllchen[14]).	— -olives.
Pyramide d'oeufs.	Pyramide von Eiern.[15])	Pyramid of eggs.
— *d'oeufs à la réforme.*	— von gefüllten Eier-Hälften.[16])	— of stuffed halves of eggs.
Quenelles d'oeufs.	Eier-Nocken, -Klößchen.	Egg-balls.
Ragoût d'oeufs à la française.	— -Ragout mit Morcheln und Trüffeln.[17])	Ragout of eggs with morels and truffles.

[1]) Mit einem weißen Eier-Ragout (wie bei *blanquette d'oeufs* beschrieben) gefüllt.

[2]) Wie *oeufs à la tripe* (s. d.).

[3]) Gehackte Tafel-Pilze, Schalotten und Petersilie schwitzt man in Butter, fügt etwas Mehl und Sahne zu und kocht harte, zerschnittene Eier darin auf.

[4]) Die Krume von Weißbrot läßt man mit etwas Milch und Fischbrühe aufkochen, verrührt sie mit ganzen Eiern und geriebenem Käse. Von der Masse bäckt man Eierkuchen, schneidet diese in Streifen und schwenkt sie in einer Sose von Butter, Mehl, Fleischbrühe, Milch, Thymian, Zitronensaft und gehackter Petersilie.

[5]) Man bereitet eine dicke Sose mit gehackten Trüffeln, überzieht die Eier damit, taucht sie in Backteig und bäckt sie schnell braun.

[6]) Nach einem alten Rezept des Kgl. Sächs. Hofküchenmeisters Baumann mischt man 3/4 l Sahne mit 1/4 l Milch und acht ganzen Eiern, sieben Eigelben, gibt etwas Salz, Zucker und abgeriebene Zitronen-Schale nebst Zitronensaft daran, rührt es auf dem Feuer bis zum Gerinnen, läßt es auf einer heißen Stelle vollends zusammenlaufen, bindet die Masse in ein Mundtuch, hängt sie auf, läßt sie ablaufen und kalt werden, richtet sie an, gibt eine Vanille-Rahmsose darüber und spickt das Ganze mit Mandeln. Man kann auch Rosinen und Mandeln unter die Masse mischen.

[7]) Verlorene Eier gewürzt, in Schlagteig getaucht, gebacken.

[8]) Von Quark, ganzen Eiern, würfelig geschnittenem mageren Speck und Milch bereitet man eine Masse, die man in glatten gebutterten Formen im Wasserbade *(au bain-marie)* gar macht.

[9]) Hartgekochte Eier geschnitten, mit in Öl gedämpften Zwiebel-Ringen und Trüffeln mit weißer Rahmsose *(béchamel)* vermischt, in eine mit Teig ausgelegte Form gethan, mit Kartoffelmus bedeckt und im Ofen gebacken.

[10]) Wie *pâte d'oeufs à l'allemande-méridionale* (siehe das unter *Légumes et Farineux)*.

[11]) Siehe dasselbe unter *Légumes et Farineux*.

[12]) Je ein rohes Ei in eine blind gebackene Teigkruste, leicht gebacken, damit das Ei steif wird, heiß mit kräftiger Rahmsose und Zitrone angerichtet.

[13]) Scheiben von hartgekochten Eiern in eine Pudding-Schüssel gelegt, ein Eierrahm mit Salz und Pfeffer darüber gegossen, geriebener Käse obenauf, gebacken.

[14]) Hartgekochte Eier fein geschnitten, stark gewürzt, Teile davon in ganz dünne Pfannkuchen gerollt, in Schlagteig getaucht, gebacken; haben die Form von Frankfurter Würstchen.

[15]) Gelbe und Weiße für sich; jedes Eigelb in eine kleine mit Butter ausgestrichene silberne Schale gethan; das Weiße zu festem Schnee geschlagen, ein Löffelvoll davon auf jedes Eigelb, pyramidenförmig; gebacken.

[16]) Gefüllte Eier-Hälften werden pyramidenförmig angerichtet, mit gewiegtem Schinken und Trüffeln bestreut, mit etwas weißer Rahmsose *(béchamel)* übergossen und schnell gebacken.

[17]) Hartgekochte Eier werden mit Morcheln und Trüffeln in Rotwein-Sose geschwungen.

Rissoles d'oeufs.	Eier-Mundtäschchen.[1]	Egg-patties.
Salade d'oeufs.	— -Salat[2].	— -salad.
Sandwich d'oeufs.	— -Butterbrot.[3]	— -sandwich.
Soufflé de jaunes d'oeufs.	Auflauf von Eigelben.[4]	Puff of egg-yolks.
— d'oeufs.	Eier-Auflauf.	— of eggs.
— d'oeufs en surprise.	— -Auflauf mit Huhnfleisch, Trüffeln und Zunge.[5]	— of eggs w. chicken-meat, truffles and tongue.
Tarte d'oeufs.	— -Kuchen, -Torte.	Tart of eggs.
Tripes d'oeufs.	— -Kaldaunen.[6]	Egg-tripe.
— d'oeufs à la suisse.	Schweizer Eier-Kutteln.[7]	Swiss egg-tripe.
Vol-au-vent d'oeufs à la béchamel.	Blätterteig-Hohlpasteten gefüllt mit Eiern in weißer Rahmsose.	Puff-paste patty cases filled with eggs in white cream sauce.
Zéphyr(e) d'oeufs.	Kleiner Pudding von Eiern und Butter.[8]	Little steamed pudding of eggs and butter.

Bléyll (ou bagatelle).	Poln. Gericht von Rahm, Eiern, Wein u. Gewürzen.	Polish dish of cream, eggs, wine and seasonings.
Bonne pâte d'homme.	Guter Kerl[9].	Sort of German egg-paste.
Crêpe.	Eier-, Kraus-, Pfann-kuchen.[10]	French pancake.
Huîtres du Bengale.	Bengalische Austern.[11]	Eggs in oyster-shells.
Huître de prairie.	Prairie-Auster[12].	Prairie oyster.
Mataflan à la suisse.	Schweizer[13] Eierkuchen.	Swiss pancake.
Mendiant.	Bettelmann[14].	Omelet with purée of apples, etc.
Omelette.	**(Französischer) Eierkuchen.**	**Omelet.**
— à l'ail.	Eierkuchen mit Knoblauch.[15]	— with garlic.
— à l'algérienne.	— mit Reis und Paradiesapfelmus.[16]	— with rice and tomato-purée.
— à l'allemande.	Deutscher Eierkuchen.[17]	German pancake.
— à l'américaine.	Eierkuchen, amerikanisch[18].	Omelet in the American style.
— aux amourettes.	— mit Kalbsnierenmark.[19]	— with *amourettes.*

---

1) Harte Eier würfelig geschnitten. mit weißer Rahmsose *(béchamel)* vermischt, in Blätterteig-Mundtäschchen gefüllt, überkrustet (paniert) und gebacken.

2) Man schneidet hartgekochte Eier in Scheiben und gibt Salz, Pfeffer, Essig und Öl darüber.

3) Hartgekochte Eier, Weiß und Dotter zusammen, im Mörser mit Butter, Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer gestoßen, auf mit Butter bestrichene dünne Brotschnitten gegeben.

4) Auch »Dotterkoch« genannt.

5) Hartgekochte Eier, Huhnfleisch, Trüffeln und Zunge schneidet man in Würfel, bindet das Würfel-Ragout *(salpicon)* mit weißer Rahmsose *(béchamel)* und gibt es in einen Auflauf-Napf. Darüber richtet man eine Auflauf-Masse ohne Zucker hoch an, überstreut sie mit geriebenem Käse und bäckt sie im Ofen.

6) Man bereitet eine Sose von gelb geschwitztem Mehl, Fleischbrühe und Essig, bäckt Eierkuchen *(omelettes)*, schneidet diese breit, dann nudelförmig und kocht sie in der Sose auf.

7) Man schwitzt Zwiebel und Mehl in Butter, füllt Fleischbrühe und etwas Essig auf und läßt die Eier darin kochen.

8) 165 g zerlassene Butter in sechs Eier und 60 g Zucker gerührt; gewürzt; Sose.

9) Zwei Löffelvoll Mehl, Salz, sechs Eier und ein halbes Liter Milch verrührt, in einem flachen gebutterten Geschirr gebacken. Man kann der Masse auch etwas Käse zufügen.

10) Eierkuchen aus einem dünnen Teige von Eiern, Mehl und Milch, auf beiden Seiten krustig gebacken. Wird im Französischen auch oft als *omelette* bezeichnet, was aber deshalb falsch sein dürfte, weil man eine *omelette* doch nie krustig und aufgesprungen, sondern immer locker verlangt, da ihre vollkommen glatte Oberfläche als ein Zeichen vollendetster Zubereitung gilt. Vergl. Fußbemerkung zu *omelette à l'allemande.*

11) Man streicht Austern-Schalen mit Butter aus, schlägt je ein Ei hinein, gibt Salz, Pfeffer und geriebenes Brot darüber, richtet an. Vergl. auch Seite 434, Fußbemerkung 2.

12) Ein rohes Ei in ein Glas geschlagen, Pfeffer und Salz darüber gestreut, roh verzehrt.

13) Von vier Eiern, Mehl und einem halben Liter Milch kocht man einen nicht zu dicken Brei, den man in der Pfanne auf beiden Seiten wie Eierkuchen bäckt.

14) Apfelmus wird mit fein geriebenem Schwarzbrot, Korinthen und gestoßenen Mandeln vermischt, in eine Form gegeben, mit einer Eierkuchen-Masse übergossen, gebacken und in der Form aufgetragen.

15) Man erhitzt in der zum Backen des Eierkuchens bestimmten Butter etwas Knoblauch, den man entfernt, ehe man die geschlagenen Eier hineinschüttet.

16) Gekochter Reis, mit Butter und Paradiesapfel-Sose gewürzt, auf einen Eierkuchen gelegt, dieser zusammengelegt, mit Paradiesapfel-Sose angerichtet.

17) Von Eiern, Mehl und Milch bereitet man einen luftigen, dünnfließenden Teig, bäckt diesen in der Pfanne mit heißer Butter auf beiden Seiten krustig; am besten wird der Kuchen im heißen Ofen, er muß aufgesprungen sein und an diesen Stellen ein gelbes, lockeres Innere zeigen. Vergl. Fußbemerkung zu *crêpe.*

18) a) Die Eier werden mit in Butter geschwitztem würfelig geschnittenen Pökelfleisch *(petit-salé)* und Paradies-Äpfeln *(tomates)* zerschlagen und davon Eierkuchen gebacken. b) Mit einem Ragout aus würfelig geschnittenen Paradies-Äpfeln und Hummer, in Weißwein mit Kräutern gedämpft, gefüllt.

19) Man füllt die Eierkuchen mit einem Ragout von würfelig geschnittenen Tafel-Pilzen und Kalbsnierenmark.

Omelette aux artichauts à la provençale.	Eierkuchen mit feingeschnittenen Artischocken-Böden.	Omelet with fried artichoke-bottoms.
— *aux asperges vertes.*	— mit grünem Spargel.	— with green asparagus.
— *à la bavaroise.*	— mit Schnittlauch und Schinken.[1]	— with chives and ham.
— *à la bayonnaise.*	— mit Schinken und Huhnlebern.[2]	— with ham and chicken-livers.
— *à la béarnaise.*	— mit Ragout von Tafel-Pilzen und Artischocken gefüllt.[3]	— with ragout of mushrooms and artichoke-bottoms.
— *à la béchamel.*	— mit weißer Rahmsose.[4]	— with white cream sauce
— *au beurre.*	Butter-Eierkuchen.	Butter omelet.
— *à la bisque d'écrevisses.*	Eierkuchen mit Krebsragout gefüllt.[5]	Omelet with bisk of crayfish.
— *(blanche) au naturel.*	Einfacher Eierkuchen.	Plain omelet.
— *au blond de veau.*	Eierkuchen mit hellem Kalbfleischsaft.[6]	Omelet with veal-broth.
— *à la bohémienne.*[7]	Böhmischer Eierkuchen.	Bohemian omelet.
— *aux b(o)ucardes*[8].	Eierkuchen mit Herzmuscheln.	Omelet with cockles.
— *à la bourgeoise.*	— auf beiden Seiten gebacken.	— in the family style.
— *brouillée.*	Gerührter[9] Eierkuchen.	Scrambled omelet.
— *aux câpres.*	Eierkuchen mit Kapern.	Omelet with capers.
— *du carême.*	Fasten-Eierkuchen.[10]	— with crayfish, oysters, mushrooms.
— *au caviar.*	Eierkuchen mit Kaviar.	— with caviar(e).
— *à la célestine.*	— -Streifen[11].	— cut into strips.
— *aux cèpes.*	— mit Löcher-Pilzen.	— with mushrooms.
— *aux cerises.*	— mit Kirschen.[12]	— with cherries.
— *à la cervelle.*	— mit Gehirn.[13]	— with brains.
— *aux champignons.*	— mit Tafel-Pilzen.	— with mushrooms.
— *aux chanterelles*[14].	— mit Eierschwämmen.[15]	Omelets with yellow agarics.
— *à la charcutière.*	— mit Speck und Blutwurst.[16]	Omelet with bacon and blood pudding.
— *à la chasseur (des chasseurs).*	— mit Wildmus (oder Fasanmus) gefüllt.[17]	— with game- (or pheasant-) purée.
— *à la châtelaine.*	— mit Rebhuhnfleisch, Tafel-Pilzen und Trüffeln.[18]	— with partridge-meat, mushrooms and truffles.
— *au chevreuil.*	— mit Rehwildbret.[19]	— with hashed roe(buck)-venison.
— *aux choux de Bruxelles.*	— mit Rosenkohl.	— with Brussels sprouts.
— *aux choux-fleurs.*	— mit Blumenkohl.	— with cauliflower.
— *aux ciboules*[20].	— mit feingeschnittenen Zipollen.	— with chopped chibbals.

[1]) Vier Semmeln weicht man in ¾ l Milch, zerquirlt sie mit zwölf Eiern, gehacktem Schnittlauch und würfelig geschnittenem rohen Schinken. Davon bäckt man im Ofen einen Eierkuchen (eine Stunde) und gibt ihn mit grünem Salat zu Tisch.

[2]) Mit einem Ragout von Huhnlebern und Schinken in weißer Rahmsose *(béchamel).*

[3]) Mit einem feinen Ragout von Tafel-Pilzen und Artischocken-Böden *(fonds d'artichauts)* in Paradiesapfel-Sose gefüllt.

[4]) Entweder mit der Sose gefüllt, oder dieselbe ringsum gegeben.

[5]) Krebssose *(sauce aux écrevisses)* gießt man um den Eierkuchen herum.

[6]) Ein kräftiger Kalbfleischsaft *(jus de veau)* wird darunter gezogen.

[7]) Bestehend aus Milch, Mehl, Eigelb, Zucker, Zitrone, Salz, Hefe und Eierschnee; dazu eine Mandel- oder Obstsose.

[8]) Vergl. Seite 413, Fußbemerkung 25.

[9]) Man gibt die zerschlagenen Eier in die heiße Butter und schwenkt sie hin und her; sobald sie stocken, gibt man in Fäden geschnittene Zunge, Trüffeln und Tafel-Pilze darunter, schüttet sie auf eine Schüssel, formt mit dem Messer einen Eierkuchen, streut Käse darüber, überkrustet ihn und umlegt ihn mit Krustchen, die mit Tafelpilzmus gefüllt sind.

[10]) Mit Austern, Krebschwänzen und Tafel-Pilzen gefüllt.

[11]) a) In Streifen geschnitten, als Suppen-Einlage. b) Mit Aprikosenmus; siehe dass. unter *Entremets sucrés.*

[12]) Siehe dasselbe unter *Entremets sucrés.*

[13]) Man schneidet das Gehirn in Würfel und bindet es mit weißer Rahmsose *(béchamel),* um es einzufüllen.

[14]) *Aux bouches de lièvre, aux chevrettes, aux giroles, aux jaunelets* ist dasselbe.

[15]) Statt der Eierschwämme kann man auch viele andere Pilzarten verwenden.

[16]) Mit Zwiebel, Speck und Blutwurst in Senfsose gefüllt.

[17]) Oder: Erkaltete, mit Sardellen-Butter bestrichene Eierkuchen zusammengerollt.

[18]) Mit magerem Speck, Tafel-Pilzen, Trüffeln und Rebhuhnfleisch in brauner Sose gefüllt.

[19]) Mit einem Gehäck von Rehwildbret gefüllt.

[20]) Vergl. auch *ciboule* auf Seite 1000.

Omelette à la ciboulette[1].	Eierkuchen mit Schnittlauch.	Omelet with chives.
— *aux* clams[2].	— mit Venus-Muscheln.	— with clams.
— *aux concombres.*	— mit Gurken.[3]	— with cucumbers.
— *aux confitures.*	— mit eingemachten Früchten.[4]	— w. marmalade (of fruits).
— *aux courgerons.*	— mit Schnitten von kleinem Kürbis.[5]	— with slices of small pumpkins.
— *aux crabes.*	— mit Krabben.	— with crabs.
— *à la crème aux pommes.*	— mit Rahm und Äpfeln.	— with cream and apples.
— *à la crème de riz.*	— mit Reisschleim.	— with cream of rice.
— *aux crevettes.*	— mit Garneelen.	— with shrimps.
— *aux croûtons.*	— m. gerösteten Brotkrusten.	— with cubes of fried bread.
— *au cumin.*	— mit Kümmel.[6]	— with caraway-seeds.
— *à la dieppoise.*	— mit Fisch, Austern und Tafel-Pilzen gefüllt.	— with fish, oysters and mushrooms.
— *à la Durand.*	— mit Trüffeln und Spargel gefüllt.[7]	— with truffles and asparagus-tips.
— *à l'écarlate.*	— mit Paradies-Äpfeln.[8]	— red with tomatoes.
— *aux écrevisses.*	— mit Krebsen.	— with crayfish.
— *à l'égyptienne.*	— mit Wachtel-Brüstchen und Trüffeln.[9]	— with quail-breasts and truffles.
— *aux épinards.*	— mit Spinat.	— with spinach.
— *aux épinards à la provençale.*	— in Öl gebacken mit Spinat.	— fried in oil w. spinach.
— *à l'espagnole.*	— auf spanische[10] Art.	— in the Spanish style.
— *à l'estragon.*	— mit Dragun(-Blättchen).	— with tarragon(-leaves).
— *à la farce.*	— mit Fleischfüllsel.[11]	— with forcemeat.
— *farcie.*	— gefüllt.	— stuffed.
— *à la fécule de pommes de terre.*	— von Kartoffelmehl.[12]	— with potato-starch.
— *aux filets de sole.*	— m. Seezungen-Streifen.[13]	— with fillets of sole.
— *aux fines herbes.*	— mit feinen Kräutern.	— with fine herbs.
— *aux fines herbes à la parisienne.*	— mit feinen Kräutern auf Pariser Art.	— with fine herbs in the Parisian style.
— *à la flamande.*	— mit Spinat gefüllt, mit Kalbshirn belegt.[14]	— with spinach inside, w. calf's-brains on top.
— *aux fleurs de courge.*	— mit Kürbis-Blüten.[15]	— with pumpkin-buds.
— *aux foies de lottes à la de Belloy*[16].	— mit Quappen-Lebern und Sardellen-Sose.	— with eel-pout livers and anchovy sauce.
— *au foie de veau.*	— mit Kalbsleber.[17]	— with calf's-liver.
— *aux foies de volaille.*	— mit Geflügel-Lebern.	— with chicken-livers.
— *aux fonds d'artichauts.*	— mit Artischocken-Böden.[18]	— with artichoke-bottoms.
— *à la forestière.*	— mit Morcheln gefüllt.	— stuffed with morels.

[1]) Vergl. auch *ciboulette* auf Seite 1000.

[2]) Vergl. auch Seite 414, Fußbemerkung 13.

[3]) Die Gurken-Schnitten werden gewällt (blanchiert), mit weißer Sose geschwungen und in den Eier-Kuchen gefüllt.

[4]) Die einzelnen Arten sind unter *Entremets sucrés* nachzuschlagen.

[5]) Fein geschnittener Kürbis wird in Butter gedämpft und in die Eierkuchen, die mit etwas Knoblauch gewürzt sind, gefüllt.

[6]) 125 g geriebenes Weißbrot und ein Löffelvoll Mehl werden mit $1/2$ l Milch, drei Eigelben und Kümmel-Körnern verrührt, der Eierschnee darunter gezogen und der Kuchen auf beiden Seiten braun gebacken.

[7]) Unter die Eier gibt man in Würfel geschnittene Artischocken-Böden *(fonds d'artichauts)* und Tafel-Pilze und füllt den Eierkuchen mit fein geschnittenen Trüffeln und Spargel-Spitzen *(pointes d'asperges)*.

[8]) Unter die Eier mischt man Paradiesapfelmus und Sahne und übergießt den Eierkuchen mit Paradiesapfel-Sose.

[9]) Mit Wachtel-Brüstchen und Trüffeln in brauner Sose gefüllt.

[10]) Paradies-Äpfel, gehackter Schinken, grüner Pfeffer und fein geschnittene Zwiebeln werden zusammen gebraten, zum Teil in den Eierkuchen gefüllt; der Rest ringsherum gegeben.

[11]) Man bereitet ein Füllsel von gebratenem oder gekochtem Fleisch, Schinken oder Gansleber, welches man in die Eierkuchen füllt.

[12]) In $3/4$ l Milch quirlt man sechs Eier und zwei Dotter, einen Löffel Kartoffel- und ebensoviel Weizenmehl und bäckt davon Eierkuchen.

[13]) Das Seezungenfleisch wird in Würfel geschnitten, mit Butter und Weißwein gar gemacht und unter die Eier gemengt. Von der Brühe wird eine Sose gemacht, die um den Eierkuchen gegossen wird.

[14]) Mit Spinat gefüllt, mit Scheibchen von Kalbshirn belegt und mit brauner Butter begossen.

[15]) Man schneidet die Knospen, schwenkt sie in Öl oder Butter und gibt sie zu den Eiern.

[16]) Sprich »Bälŏă'«; *Pierre-Laurent Buirette de Belloy (Debelloy)*, franz. tragischer Dichter, geb. 17. Nov. 1727 zu St.-Flour, gest. 5. März 1775. — In manchen Kochbüchern findet man falsch *Dubelloy (Joachim Dubellay*, auch *du Bellay*, franz. Dichter, gest. 1560).

[17]) Eine halbe Kalbsleber wird gedünstet und zu Brei gerieben, zu welchem man sechs bis acht Eier, zwei Obertassenvoll Milch, zwei Eßlöffelvoll Mehl und gehackte Zitronen-Schale gibt und von welcher Masse man Eierkuchen bäckt.

[18]) Artischocken-Böden werden würfelig geschnitten, unter die geschlagenen Eier gemischt und Eier-Kuchen davon gebacken.

Omelette au four.	Eierkuchen im Ofen gebacken.	Omelet baked.
— fourrée.	Gefüllter Eierkuchen.[1])	Shirred omelet.
— fourrée aux truffes.	Eierkuchen mit Trüffeln gefüllt.[2])	Omelet shirred w. truffles.
— fourrée à la viande.	Blinde Stockfische[3]).	— with hashed beef inside.
Omelettes à la franco-russe.	Dreifarbige Eierkuchen.[4])	Tri-colo(u)red omelets.
Omelette froide pour le voyage.	Eierkuchen kalt, mit Rebhuhnmus bestrichen, zusammengerollt.	Omelet cold, rolled up with partridge-purée inside.
— au fromage.	Käse-Eierkuchen.	Cheese-omelet.
— au fromage à la Brillat-Savarin.	— -Eierkuchen mit Schnittlauch.[5])	— -omelet with chives.
— aux fruits.	Eierkuchen mit Früchten.[6])	Omelet with fruits.
— à la gelée de groseilles.	— mit Johannisbeer-Sulze.[7])	— with currant-jelly.
— hachée.	Gehackter Eierkuchen.[8])	Hashed omelet.
— au hareng saur(é).	Eierkuchen mit Räucher-Hering.	Omelet with smoked herring.
— aux haricots verts.	— mit grünen Bohnen.	— with string-beans.
— aux herbes à l'allemande.	— mit Schnittlauch.	— with chives.
— à la hollandaise.	— auf holländische[9]) Art.	— in the Dutch style.
— au(x) homard(s).	— mit Hummer.[10])	— with lobster.
— aux huîtres.	— mit Austern.[11])	— with oysters.
— aux huîtres et aux moules.	— m. Austern u. Muscheln.[12])	— w. oysters and mussels.
— à l'indienne.	— mit Kari und Reis.[13])	— with curried onions and rice.
— à l'italienne.	— mit Paradies-Äpfeln.	— with tomatoes.
— au jambon.	— mit Schinken.[14])	— with ham.
— à la jardinière.[15])	— m. verschiedenen Gemüsen.	— w. assorted vegetables.
— au jus.	— mit Bratensaft.	— w. brown meat-gravy.
— aux laitances.	— mit Fischmilch.[16])	— with fish-roes.
— aux laitances et aux truffes.	— mit Fischmilch und Trüffeln.	— with fish-roes and truffles.
— à la langue de boeuf.	— mit Ochsen-Zunge.	— with beef-tongue.
— au lard.	— mit Speck.	— with bacon.
— au lard à l'allemande.	— mit Speck u. Schnittlauch.	— with bacon and chives.
— aux lentilles.	— mit Linsen.	— with lentils.
— à la levure.	Hefen-Eierkuchen[17]).	Yeast-omelet.
— à la lyonnaise.	Eierkuchen mit Parmesan-Käse.[18])	Omelet with Parmesan cheese.

1) Auch die meisten Eierkuchen, denen die Bezeichnung *fourrée* nicht beigegeben ist, werden mit der betreffenden Beilage gefüllt. Um endlose Wiederholungen zu vermeiden, ist also zum Beispiel nur *omelette aux morilles* gesetzt, während man ebenso oft und gleich richtig *omelette fourrée aux morilles* findet.

2) Die Trüffeln werden mit etwas Trüffel-Sose geschwenkt (sautiert).

3) Ein Schweizer Gericht: Das gekochte Rindfleisch wird gehackt, mit Zwiebel in Butter geschwitzt, mit Fleischsaft *(jus)* gebunden und in die Eierkuchen gefüllt.

4) Einen Eierkuchen mit Spargel-Spitzen, einen mit Perlzwiebeln und einen dritten mit Möhren richtet man neben einander an, gibt auf jeden etwas von seiner Fülle, umgießt das Ganze mit weißer Rahmsose *(béchamel)* und umlegt es mit Trüffel-Scheiben.

5) Auf einer Seite gebacken, mit Pfeffer, Schnittlauch und Käse bestreut, gerollt, mit Käse überstreut, zu Tisch gegeben.

6) Vergleiche dasselbe unter *Entremets sucrés.* Hierher gehören auch *omelette à l'abricot, aux pêches, aux framboises etc.*

7) Gehört wie alle anderen mit süßer Sulze gefüllten Eierkuchen unter *Entremets sucrés.*

8) Süddeutsche Küche: Von $^1/_2$ l Milch, $^1/_4$ l Mehl und fünf Eiern bäckt man Eierkuchen und schneidet sie nudelartig. 60 g Butter verknetet man mit etwas Mehl und Zucker, läßt es in $^1/_2$ l Rahm (Sahne) kochen und gießt die Sose über die Eierkuchen.

9) a) Man schlägt einen Teil des Eiweißes zu Schnee, zieht ihn unter die zerschlagenen Eier, bäckt davon Kuchen auf beiden Seiten und richtet sie über einander an. b) Man vermischt die Eier mit gehackten Sardellen, bäckt Eierkuchen, bestreicht sie mit Kräuter-Butter und umlegt sie mit Scheiben von geräuchertem Lachs.

10) Das Hummerfleisch wird würfelig geschnitten, mit Hummer-Sose gebunden und in den Eierkuchen gefüllt.

11) a) Man füllt die Austern in den Eierkuchen. b) Man läßt die Austern in der Pfanne anziehen, gibt die zerschlagenen Eier darüber und bäckt Eierkuchen.

12) Austern und Muscheln werden steif gemacht, in Streifen geschnitten, in Butter geschwenkt und in die Eierkuchen gefüllt.

13) a) Mit Pfeffer-Minze. b) Zwiebel gehackt, in Butter geschwitzt, mit Kari und Sahne gedämpft, unter die Eier gemischt und gebacken. Der Eierkuchen wird mit gekochtem Reis gefüllt.

14) a) Gehackter Schinken unter die Eier gemischt und gebacken. b) Schinken mit weißer Rahmsose *(béchamel)* gestoßen, durchgestrichen und in die Eierkuchen gefüllt.

15) Tafel-Pilze, Möhren, Rüben, Bohnen, Erbsen. Auch *omelette du jardinier:* Mit Knoblauch gewürzt, mit in Öl geschwenkten Tafel-Pilzen und Artischocken-Böden gefüllt.

16) Die Milchner werden gekocht, gehackt, in Butter geschwungen und in die Eierkuchen gefüllt.

17) Von $^3/_4$ l Milch, 35 g Hefe, 500 g Mehl, 5 Eiern, 125 g zerlassener Butter, 65 g Zucker, 125 g Korinthen und etwas Zimt bereitet man einen Teig, den man aufgehen läßt und zu Eierkuchen bäckt.

18) Geriebener Parmesan-Käse wird unter die zerschlagenen Eier gemischt.

Omelette à la macédoine (de légumes).	Eierkuchen mit gemischtem Gemüse.	Omelet with mixed vegetables.
— *à la maître d'hôtel.*	— mit Haushofmeister-Butter.[1]	— with *maître d'hôtel* butter.
— *à la marmelade.*	— mit Marmelade.[2]	— with marmalade.
— *des matelots.*	Matrosen-Eierkuchen.[3]	Matelote omelet.
— *à la Médicis.*	Eierkuchen mit Krammetsvogel-Ragout.[4]	Omelet with ragout of field-fares.
— *à la mexicaine.*	— mit Garneelen und gehackten Pfeffer-Schoten.[5]	— with shrimps and hashed green peppers.
— *à la mie de pain.*	— mit Brotkrumen.[6]	— with bread-crumbs.
— *à la milanaise.*	— mit Hohlnudeln.[7]	— with macaroni.
— *au millet.*	— mit Hirse.[8]	— with millet.
— *à la minute.*	— schnell gebacken.[9]	— quickly done.[10]
— *à la mode de Nantua.*	— mit Trüffeln und Krebsschwänzen.[11]	— with truffles and cray-fish-tails.
— *à la mode de Yarmouth.*	— mit Bückingen gefüllt.	— w. Yarmouth bloaters.
— *à la moelle (de boeuf).*	— mit Rindsmark.[12]	— with ox'-marrow.
— *à la Monime.*	— mit Wildfülle.[13]	— with game-purée inside.
— *à la Monselet.*	— mit Trüffeln und Artischocken gefüllt.[14]	— with fried truffles and artichokes.
— *à la Montgelas.*	— mit Montgelas-Ragout.	— with Montgelas garnishing.
— *aux morilles.*	— mit Morcheln.	— with morels.
— *aux morilles à la toulousaine.*	— mit Morcheln und Barben-Schnitten.	— with morels and slices of barbel.
— *à la Mornay.*	— mit Huhnfleisch und Trüffeln gefüllt.[15]	— with chicken-meat and truffles inside.
— *aux moules*[16].	— mit Miesmuscheln.	— with mussels.
— *aux moules de Bridgeport.*	— mit Bridgeporter Weichmuscheln.	— with Bridgeport (soft) clams.
— *(à la) mousseline.*	Schaum-Eierkuchen.[17]	Frothed omelet.
— *(à la) mousseline à la Bedford.*	— -Eierkuchen mit Leber-Füllsel.	— omelet with goose-liver forcemeat.
— *(à la) mousseline au parmesan.*	— -Eierkuchen mit Parmesan-Käse.	— omelet with Parmesan cheese.
— *(à la) mousseline aux rognons de mouton.*	— -Eierkuchen mit Hammel-Nieren.	— omelet with mutton-kidneys.
— *(à la) mousseline aux rognons de veau.*	— -Eierkuchen mit Kalbs-Nieren.	— omelet with calf's-kidneys.

---

[1]) Gehackte Zwiebel und Knoblauch werden geschwitzt, mit würfelig geschnittenen Kalbsbröschen in Fleischsaft *(glace)* und Haushofmeister-Butter *(beurre à la maître d'hôtel)* geschwungen und in den Eierkuchen gefüllt.

[2]) Die hierher gehörigen *omelettes* sind unter *Entremets sucrés* zu suchen.

[3]) Unter die Masse rührt man etwas Sardellenmus, bäckt sie in einer mit Knoblauch bestrichenen Pfanne, belegt sie mit geräuchertem Lachs und gibt Paradiesapfelmus ringsum.

[4]) Mit einem Ragout von Krammetsvogel-Brüstchen, Trüffeln und Tafel-Pilzen gefüllt oder umlegt.

[5]) Ein halber Liter weiße Stammsose *(velouté)* heiß gemacht, ein eigroßes Stück Hummer-Butter, die nötige Anzahl gekochte, geschälte Garneelen (zwei Dutzend), Salz und Pfeffer hinzu, einige Minuten gekocht, feingehackte Pfeffer-Schoten daran, noch einige Minuten weiter gekocht. Ein Teil der Masse auf den Eierkuchen gelegt, dieser übereinander geschlagen, mit dem Rest der Garneelen umlegt.

[6]) Unter die Eier mischt man etwas frisch geriebenes Weißbrot.

[7]) Man füllt die Eierkuchen mit Hohlnudeln, die in Paradiesapfelmus geschwenkt worden sind.

[8]) 125 g Hirse werden mehrmals gebrüht und in $^1/_2$ l Milch zu einem dicken Brei ausgequollen, dem man später 125 g Mehl, $^1/_8$ l Milch, 5 bis 6 Eigelbe, Zucker und den Schnee der Eier zufügt. Hiervon bäckt man Eierkuchen.

[9]) Die Eier schnell geschlagen, Salz und gehackte Petersilie hinzu, über recht flottem Feuer rasch gebacken.

[10]) *Omelet cooked to a turn.*

[11]) Mit feingeschnittenen Krebsschwänzen gefüllt, mit Trüffel-Scheiben und ganzen Krebsschwänzen verziert und eine Krebssose ringsum gegossen.

[12]) Mit Trüffeln und Rindsmark gefüllt und belegt, ringsum Paradiesapfelmus und geröstete Brotschnitten *(croûtons)*.

[13]) Man füllt Eierkuchen mit Geflügel- oder Wildmus, schneidet sie in Stücke, setzt sie auf ein gebuttertes Blech, überstreut sie mit Semmel-Bröseln, träufelt Butter darüber, überkrustet sie im Ofen und gibt sie mit *Monime*-Sose zu Tisch.

[14]) a) Mit Trüffeln und Artischocken-Böden in brauner Sose gefüllt, mit Bratwürstchen und Tafel-Pilzen umlegt. b) Man füllt die Eierkuchen mit feingeschnittenen, in weißer Sose geschwenkten Trüffeln und Artischocken-Böden, umlegt sie mit kleinen Krusten, die mit Tafelpilz-Gehäck gefüllt sind und überstreicht sie mit Fleischsaft *(jus)*, welcher mit Paradiesapfelmus versetzt ist.

[15]) Mit Ragout von Huhnfleisch und Trüffeln gefüllt, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* übergossen und gebräunt.

[16]) Vergleiche Seite 441, Fußbemerkung 11.

[17]) Man schlägt das Eiweiß zu Schnee, gibt es zu den geschlagenen Gelben und bereitet von der Masse einen Eierkuchen über offenem Feuer, den man zusammenrollt.

Omelette mousseuse.	Schaum-Eierkuchen[1]).	Frothed omelet.
— *au naturel.*	Einfacher Eierkuchen.	Plain omelet.
— *à la Noailles.*	Eierkuchen von Reismehl.	Omelet of rice-flour.
— *aux nonnats*[2]) *de Nice.*	— mit Nizzaer kleinen Fischen.	— with small fish of Nice.
— *à la normande.*	— auf normännische[3]) Art.	— in the Norman style.
— *à la norvégienne.*	— mit Sardellenmus gefüllt.	— with purée of anchovies inside.
— *aux oignons nouveaux.*	— mit jungen Zwiebeln.	— with young onions.
— *aux olives.*	— mit Oliven.	— with olives.
— *aux olives farcies.*	— mit gefüllten Oliven.[4])	— with stuffed olives.
— *aux oronges.*	— mit Eierpilzen.	— with golden agarics.
— *à l'oseille.*	— mit Sauerampfer.	— with sorrel.
— *en panade.*	— mit Brotschnitten.[5])	— with fried slices of bread.
— *à la parisienne.*	— mit Tafel-Pilzen, Petersilie und Schalotten.[6])	— with mushrooms, parsley and shallots.
— *au parmesan (à la parmesane).*	— mit einem Käse-Auflauf gefüllt.[7])	— with a fondue inside.
— *à la pascale.*	Oster-Eierkuchen[8]).	— with salt pork.
— *à la paysanne.*	Eierkuchen mit Paradies-Äpfeln.[9])	— with tomatoes.
— *au persil.*	— mit Petersilie.	— with parsley.
— *à la petite-russienne.*	— mit kleinen gebackenen Fischen.[10])	— with small fried fish.
— *aux petits pois.*	— mit Schoten-Kernen.	— with green pease.
— *aux piments verts.*	— mit grünem spanischen Pfeffer.[11])	— with green peppers.
— *aux pointes d'asperges.*	— mit Spargel-Spitzen.	— with asparagus-points.
— *aux pointes de houblon.*	— mit Hopfen-Keimchen.	— with hop-sprigs.
— *aux pommes.*	— mit Äpfeln.[12])	— with apples.
— *aux pommes à l'allemande.*	— mit Äpfeln auf deutsche Art.	— with apples, German style.
— *aux pommes de terre.*	— mit Kartoffeln.[13])	— with potatoes.
— *aux pommes de terre crues.*	— mit rohen Kartoffeln.	— with raw potatoes.
— *à la portugaise.*	— m. Paradiesapfel-Sose.[14])	— with tomato sauce.
— *aux pousses*[15]) *de houblon.*	— mit Hopfen-Spargel.	— with hop-sprigs.
— *de prélats.*	Prälaten-Eierkuchen.[16])	Prelate omelet.
— *à la provençale.*	Eierkuchen mit Zwiebel und Knoblauch.	Omelet with onion and garlic.
— *à la purée d'artichauts.*	— mit Artischockenmus.	— with purée of artichokes.
— *à la purée d'oseille.*	— mit Sauerampfermus.	— with purée of sorrel.
— *à la purée de tomates.*	— mit Paradiesapfelmus.[17])	— with purée of tomatoes.

[1]) Man schlägt einen Teil des Eiweißes zu festem Schnee, zieht diesen unter die zerschlagenen Eier und bäckt von der Masse Eierkuchen. Vergl. *omelet (à la) mousseline.*

[2]) *Nonnat,* ein bei Nizza häufig vorkommender, dem englischen Weißfisch ähnelnder Fisch.

[3]) a) Mit kleinen gebackenen Fischen gefüllt. b) Mit einem kleinen Fischragout *(ragoût normand)* gefüllt.

[4]) Man mischt die gefüllten Oliven unter die zerschlagenen Eier, von denen man den Eierkuchen bäckt.

[5]) Von Weißbrot schneidet man runde, pfenniggroße Scheiben, röstet sie in Butter, mischt sie mit Petersilie und Schnittlauch unter zerschlagene Eier und bäckt davon Eierkuchen.

[6]) Tafel-Pilze, Petersilie und Schalotten fein gehackt, ebenso etwas roher Schinken, alles in Butter geschwitzt und auskühlen gelassen, mit den Eigelben und etwas Milch verrührt, der Eierschnee darunter, dicke Eierkuchen gebacken, welche man rollt.

[7]) Mit einem Käse-Auflauf gefüllt und mit Brotkrusten, welche mit Käse und Cayenne-Pfeffer geröstet sind, umlegt.

[8]) Mit würfelig geschnittenem Pökelfleisch gebacken. Im Süden Frankreichs ist dieser Eierkuchen ein beliebtes Oster-Gericht.

[9]) Die Paradies-Äpfel werden in Stücke geschnitten, gedünstet und unter die Eier gemischt.

[10]) Man bäckt Eierkuchen von Eiern und sauerer Sahne, füllt sie mit kleinen gebackenen Fischen (russisch *sniatki)* und gibt sauere Sahne *(crème aigre)* daneben.

[11]) Man schneidet den Pfeffer, schwitzt ihn in Öl, läßt ihn abtropfen und mischt ihn unter die Eier.

[12]) Siehe dasselbe unter »*Entremets sucrés*«.

[13]) Rohe Kartoffeln schneidet man in dünne Scheiben und bratet sie in ebensoviel Öl als Butter gar. In der Pfanne läßt man Butter heiß werden, gibt die Kartoffeln und sogleich die zerschlagenen Eier hinein, sticht fleißig mit der Gabel in die Masse und bewegt sie, schwenkt später den Eierkuchen, läßt ihn Farbe nehmen und gibt ihn ungerollt zu Tisch.

[14]) Mit gehackten Oliven, Kräutern und Sardellen gebacken; Paradiesapfel-Sose.

[15]) Vergl. Seite 1019, Fußbemerkung 6.

[16]) Mit Herings-Milchnern, Krabben, Krebsschwänzen, Trüffeln und Tafel-Pilzen gefüllt, mit normännischer Sose begossen und mit gehackten Trüffeln bestreut.

[17]) Man mischt Paradiesapfelmus *(purée de tomates)* unter den Eierkuchenteig. — Auch schlechthin *omelette tomatée* genannt.

Omelette à la purée de volaille.	Eierkuchen mit Geflügelmus.	Omelet with purée of fowl.
— aux queues de crevettes.	— mit Garneelen-Schwänzen.	— with shrimp-tails.
— aux queues d'écrevisses.	— mit Krebsschwänzen.	— with crayfish-tails.
— au ragoût fin.	— mit feinem Ragout.	— with fine ragout.
— à la Raspail[1]).	— mit Pökel- und Rindfleisch-Fülle.	— with salt-pork and minced roast beef.
— à la réforme.	— mit Trüffeln, Pfeffer-Gurken und Zunge.	— with truffles, gherkins and tongue.
— riche à la fermière.	Feiner Eierkuchen mit verdicktem Fleischsaft.[2])	Rich omelet with brown meat-gravy.
— au ris de veau.	Eierkuchen m. Kalbsbröschen.	Omelet with calf's-sweetbread.
— rissolée.	Scharf gebackener Eierkuchen.	— well baked (well done).
— au riz.	Eierkuchen mit Reis.	— with rice.
— au riz rissolée.	Reisschmarr(e)n.	— with rice, well done.
— à la Robert.	Eierkuchen mit Speck und Zwiebeln.	— with bacon and onions.
— aux rognons de mouton.	— mit Hammel-Nieren.	— with mutton-kidneys.
— aux rognons de veau.	— mit Kalbsnieren.	— with veal-kidneys.
— à la romaine.	— mit Geflügel-Lebern und gebratenen Lerchen.[3])	— with chicken-livers and roasted larks.
— à la rouennaise.	— mit Entenlebermus.	— with purée of duck's-liver.
— à la royale.	Königs-Eierkuchen.	— in the royal style.
— à la russe.	Eierkuchen auf russische[4]) Art.	— in the Russian style.
— au sang.	— mit Blut.	— with blood.
— au sang de lièvre.	— mit Hasenblut.	— with hare's-blood.
— à la sauce aux prunes.	— mit Pflaumen-Sose.	— with prune sauce.
— au saucisson.	— mit Wurst.	— with sausage.
— au saumon fumé.	— mit geräuchertem Lachs.	— with smoked salmon.
— savoureuse.	Leichter Eierkuchen.[5])	Savo(u)ry omelet.
— à la savoyarde (savoisienne).	Eierkuchen mit Kartoffeln.[6])	Omelet with potatoes.
— à la semoule.	— mit Grieß.[7])	— with semolina.
— à la sicilienne.	— auf sizilianische Art.	— in the Sicilian style.
— à la silésienne.	Schlesischer Eierkuchen.	Silesian omelet.
— à la Soubise.	Eierkuchen mit weißem Zwiebelmus.	Omelet with white purée of onions.
— soufflée.[8])	Aufgelaufener Eierkuchen.	Puff omelet.
— à la sportsman.[9])	Eierkuchen mit Wildmus gefüllt.	Omelet with purée of game inside.
— à la suédoise.	— m. Brennesseln gefüllt.[10])	— with nettles inside.
— à la suisse.	— auf Schweizer[11]) Art.	— in the Swiss style.
— au thon à la Brillat-Savarin.	— mit Thunfisch und Karpfenmilch.[12])	— with tunny and carp-roe.
— au thon mariné.	— mit gebeiztem Thunfisch.	— with pickled tunny.

[1]) Sprich »Räspaj'«; *François-Vincent Raspail*, Naturforscher, geb. 29. Jan. 1794 in Carpentras, gest. 8. Jan. 1878. — Eine rohe Zwiebel fein gehackt, Pökelfleisch in Würfel geschnitten, mit Butter angebraten, feingeschnittenes, gebratenes Rindfleisch, Schinken, gehackte Tafel-Pilze, gewiegte Petersilie hinzu, ein Löffelvoll Paradiesapfel-Sose; ebensoviel geriebene Brotkrumen, etwas Salz und Pfeffer hinzu; der Eierkuchen mit dieser Masse gefüllt.

[2]) Mit verdicktem Fleischsaft *(demi-glace)*, der mit etwas Dragun gewürzt ist. Die Eier zerschlägt man mit etwas Sahne.

[3]) Dazu eine Trüffel-Sose *(sauce à la Périgueux)*.

[4]) a) Mit Kaviar gefüllt, wird warm oder kalt gegessen. b) Russisch *drotschöna*. Von 180 g Buchweizenmehl, 5 dl Milch, 10 Eiern und 250 g Butter macht man einen Teig, bäckt ihn in der Pfanne im Ofen und beträufelt ihn mit brauner Butter *(beurre noir)*.

[5]) Das Gelbe mit ein wenig Rahm und Gewürz geschlagen, das Weiße fest geschlagen, zu dem Gelben gegeben, in der Eierkuchen-Pfanne geschwenkt und im Ofen fertig gebacken.

[6]) Rohe Kartoffeln in Würfel geschnitten, in Butter langsam gebraten, einige mit Sahne zerschlagene Eier darüber geschüttet, davon Eierkuchen gebacken.

[7]) 250 g nicht zu feiner Grieß in 3/4 l Milch mit etwas Butter zu einem Brei ausgequollen, halb verkühlt, mit etwas Zucker und 5 bis 6 Eiern vermischt und zu Eierkuchen verbacken.

[8]) Alle *omelettes soufflées* sind unter »*Entremets sucrés*« zu suchen.

[9]) Vergleiche *omelette à la voyageur* und *omelette à la chasseur*.

[10]) Die Brennesseln werden gekocht, gehackt und mit Zwiebel geschwitzt.

[11]) Vergleiche Fußbemerkung zu *oeufs à la suisse* unter d).

[12]) Zwei Karpfen-Milchner *(laitances)* werden fünf Minuten gewällt, mit einem eigroßen Stück Thunfisch gehackt und mit etwas Butter und gehackter Schalotte über dem Feuer geschwenkt. Dieses Gehäck *(hachis)* mischt man unter die zerschlagenen Eier, bäckt davon einen Eierkuchen und richtet ihn auf einer gewärmten Platte an, auf welcher man ein Stück Haushofmeister-Butter *(beurre à la maître d'hôtel)* zergehen ließ.

Omelette aux tomates.	Eierkuchen mit Paradies-Äpfeln.	Omelet with tomatoes.
— *aux tomates à la paysanne.*	— mit Paradies-Äpfeln und Brotkrusten mit Zwiebelmus.[1]	— with tomatoes and toast spread with purée of onions.
— *de toutes les couleurs.*	— in allen Farben.[2]	— in all colo(u)rs.
— *aux truffes.*	— mit Trüffeln.[3]	— with truffles.
— *aux truffes à la française.*	— mit Trüffeln auf französische[4] Art.	— with truffles, French style.
— *à la turque.*	— mit Reis.	— with rice.
— *à la vapeur.*	— in Dampf gekocht.	— steamed.
— *verte.*	Grüner Eierkuchen.[5]	Green omelet.
— *à la viande.*	Eierkuchen mit Fleisch.	Omelet with meat.
— *à la voyageur.*	— für Reisende.[6]	Travelers' omelet.
— *à la zouave.*	— nach Zuaven-[7]Art.	Omelet in the Zouave style.
Macédoine d'omelettes.	Verschiedene Eierkuchen zusammen angerichtet.[8]	Several sorts of pancakes.
Pannequets.	**(Dünne) Pfannkuchen.[9]**	**Thin pancakes.**
— *roulées au hachis de veau rôti.*	Gebackene Eier-Wämmlein mit Kalbsbraten-Fülle.[10]	Pancakes spread with hashed roast veal and rolled.
— *au salpicon à la crème.*	Gefüllte Eier-Flecke.[11]	Thin pancakes with salpicon and cream.
Pot d'Espagne.	Eierstich, Eierstand.[12]	Egg-custard (squares).
Yeux[13] de boeuf.	Ochsen-Augen[14].	Ox'-eyes.

Oeufs d'acoho.[15]	Akoho-Eier.	Acoho-eggs.
Oeufs d'autruche.[16]	**Strauß(en)eier.**	**Ostrich-eggs.**
Omelette à l'arabe.	Eierkuchen von Strauß(en)eiern.	Omelet of ostrich-eggs.
— *du désert.*	Wüsten-Eierkuchen.[17]	— of ostrich-eggs.
Oeufs de canard.[18]	**Enten-Eier.**	**Duck-eggs.**
Oeufs de casoar.[19]	Kasuar-Eier.	Cassowary eggs.
Oeufs de cheuque.[20]	Nandu-Eier.	Nandoo eggs.
Oeufs de combattant.[21]	**Kampfläufer-Eier.**	**Ruff-eggs.**
Oeufs de cygne.[22]	Schwaneier.	Swan-eggs.
Oeufs de dinde.[23]	Truthennen-Eier.	Turkey-eggs.

---

[1] Mit etwas Knoblauch wird in Öl und Butter ein Eierkuchen gebacken, dieser mit Paradies-Äpfeln gefüllt und mit Brotkrusten, die mit Zwiebelmus gefüllt sind, umlegt.

[2] Unter zerschlagene Eier rührt man teils Spinat, teils Paradiesapfelmus und bäckt davon Eierkuchen. Andere bäckt man nur von Eiweiß, weitere mit viel Eigelb und richtet sie abwechselnd an.

[3] Die Trüffeln werden würfelig geschnitten und unter den Eierkuchen gemischt.

[4] Rohe Trüffeln werden in recht dünne Scheiben geschnitten, mit etwas Butter und Pfeffer gedünstet und hierauf mit Eiern und etwas kaltem Wasser zerquirlt. Diese Masse bäckt man als Eierkuchen.

[5] Mit gehackter Petersilie, Kerbel, Dragun und Sauerampfer; mit Haushofmeister-Butter *(beurre à la maître d'hôtel)* bestrichen und mit in Butter gerösteten Brotschnitten *(croûtons)*, die mit Spinat bestrichen sind, umlegt.

[6] a) Kalt, als Ersatz für *sandwich*, mit Schinken oder Zunge und Senf belegt. b) Mit Wild- und Geflügelmus oder gestoßenem Schinken bestrichen und gerollt. Vergl. *omelette à la sportsman* und *omelette à la chasseur.*

[7] Unter die Eier rührt man gehackten Dragun, Trüffeln, Tafel-Pilze und mageren Schinken, sowie etwas Paprika, und umlegt den Kuchen mit Brotkrustchen, die mit Zwiebelmus gefüllt sind.

[8] Eierkuchen mit Speck, solche mit Kräutern, andere mit Käse und ohne weitere Zuthat gebacken und angerichtet.

[9] Möglichst dünn; die Masse wird aus Eiern, Sahne und Mehl bereitet; die verschiedenen Arten sind unter *Entremets sucrés* zu suchen.

[10] Siehe dasselbe auf Seite 1038.

[11] Siehe dasselbe auf Seite 1038.

[12] Vielfach auch »Eier-Käse«, »Eier-Gelée« genannt. a) 4 Eier, 3 Eigelbe werden mit 3/8 l Fleischbrühe und Muskatnuß zerschlagen, im Wasserbade *(au bain-marie)* gar gemacht, gestürzt und geschnitten. b) Ganze Eier und Sahne werden mit Salz und Muskatnuß zerschlagen, in kleinen Formen *(moules à dariole)* gar gemacht, ohne sie kochen zu lassen, gestürzt und in Scheiben geschnitten.

[13] *Oeil* Auge, *yeux* Augen; *yeux de bouillon* Fettaugen (in der Suppe).

[14] Setz-, Spiegel-Eier *(oeufs sur le plat).* Oft sticht man auch Brotringe aus, röstet diese, schlägt frische Eier hinein und macht diese gar.

[15] Vergleiche *acoho,* Seite 753.

[16] Vergl. *autruche,* S. 754. Ein Strauß(en)ei ist dem Inhalte nach gleich zwölf Hühner-Eiern, im übrigen gleicht es dem Entenei.

[17] Ein Eierkuchen von Strauß(en)-Eiern, in Öl gebacken und mit Zwiebel, würfelig geschnittenen Paradies-Äpfeln, Sardellen und Cayenne-Pfeffer gefüllt.

[18] Vergleiche *canard,* Seite 653.

[19] Vergleiche *casoar,* Seite 772.

[20] Vergleiche *cheuque,* Seite 773.

[21] Vergleiche Fußbemerkung 5 auf Seite 775

[22] Vergleiche *cygne,* Seite 780.

[23] Vergleiche *dinde,* Seite 667.

Oeufs d'émou *(émeu, dromée, dromaie).*	**Emu-Eier** [1].	**Eggs of emu** (emeu, emew).
Omelette d'oeufs d'émou.	Eierkuchen von Emu-Eiern.[2]	Omelet of emu-eggs.
— d'oeufs d'émou aux tomates.	— von Emu-Eiern mit Paradies-Äpfeln.	— of emu-eggs with tomatoes.
— d'oeufs d'émou aux truffes.	— von Emu-Eiern mit Trüffeln.	— of emu-eggs with truffles.
Oeufs d'émyde élargie.	Arrau-Eier.[3]	Emys-eggs.
Oeufs de mouette.[4]	**Möwen-Eier.**	**Mew-eggs.**
Oeufs d'oie.[5]	Gans-, Gänse-Eier.	Goose-eggs.
Oeufs de palombe.[6]	Ringeltauben-Eier.	Eggs of ring-dove.
Oeufs de paonne.[7]	Pfau(en)eier.	Peafowl-eggs.
Oeufs de pigeonne.[8]	**Tauben-Eier.**	**Pigeon-eggs.**
— de pigeonne à la chasseur.[9]	— -Eier über einem Wildsalat.	— -eggs on a salad of game.
— de pigeonne à la génoise.	— -Eier auf grünem Bohnenmus.[10]	— -eggs on a purée of green beans.
Oeufs de pintade.[11]	**Perlhuhn-Eier.**	**Eggs of guinea-fowl.**
— mollets de pintade.	Weichgekochte Perlhuhn-Eier.	Soft-boiled guinea-fowl eggs.
— mollets de pintade à la bordelaise.	— Perlhuhn-Eier in Paradies-Äpfeln mit Steinpilzen.[12]	— -boiled guinea-fowl eggs in tomatoes with mushrooms.
— de pintade farcis.	Gefüllte Perlhuhn-Eier.	Stuffed guinea-fowl eggs.
— de pintade à la hongroise.	Perlhuhn-Eier mit Jerusalemsartischocken.[13]	Eggs of guinea-fowl with Jerusalem-artichokes.
— de pintade à la purée de faisan.	— -Eier mit Fasanfleischmus.	— of guinea-fowl with purée of pheasant.
— pochés de pintade.	Verlorene Perlhuhn-Eier.	Poached guinea-fowl eggs.
Oeufs de pluvier.[14]	**Regenpfeifer-Eier.**	**Plover's-eggs.**
— de pluvier en aspic.	— -Eier in Sulze.	— -eggs in aspic.
— de pluvier en belle vue.	— -Eier in Sulze.	— -eggs in aspic.
— de pluvier au cresson.	— -Eier mit Kresse.	— eggs with cresses.
— de pluvier à la purée de foie gras.	— -Eier mit Ganslebermus.	— -eggs with purée of goose-liver.
Oeufs de terrapine.	Terrapin(en)-Eier.[15]	Terrapin-eggs.
Oeufs de tortue.	**Schildkröten-Eier.**[16]	**Turtle-eggs.**
— de tortue en aspic.	— -Eier in Sulze.[17]	— -eggs in aspic.
— de tortue brouillés.	— -Rührei(er).	Scrambled turtle-eggs.
— de tortue brouillés aux nids de salangane[18].	— -Rührei(er) mit indischen Vogel-Nestern.[19]	— turtle-eggs with bird's-nests.
— de tortue marinés.	Eingemachte Schildkröten-Eier.	Pickled turtle-eggs.
Oeufs de tuilée (caret).	Karetten-Eier.[20]	Loggerhead-eggs.

[1]) Vergleiche Seite 781, Fußbemerkung 18.

[2]) »Haben Sie schon einmal Eierkuchen von Emu-Eiern gegessen?« fragte uns Herr Ernst Pinkert vom Zoologischen Garten, Leipzig, indem er dadurch eine neue sonderbare, ihm aus dem Tiergarten selbst gewordene Bereicherung seiner Speise-Karte andeutete. »Nicht, daß wir wüßten!« Doch was die australischen Eingeborenen mit besonderer Vorliebe verzehren, das kann auch einmal ein Europäer riskieren, noch dazu, wenn es ihm so bequem geboten wird. So soll denn festgestellt werden, daß Eigelb und Eiweiß von Emu-Eiern vortreffliche Eierkuchen geben und auch als Rührei(er) vorteilhaft verwendet werden können. Das Emu-Weibchen des Leipziger Zoologischen Gartens hat gegenwärtig eine ganze Anzahl von mächtigen blaugrünen Eiern, welche 30 bis 36 cm in Weite und Umfang haben, gelegt.

[3]) Vergleiche Seite 424, Fußbemerkung 4.

[4]) Vergleiche *mouette*, Seite 808.

[5]) Vergleiche *oie*, Seite 679.

[6]) Vergleiche *palombe*, Seite 698 u. Seite 811.

[7]) Vergleiche *paon, paonne*, Seite 691.

[8]) Vergleiche *pigeon, pigeonne*, Seite 691.

[9]) Über einem Salat von Rebhuhnfleisch, Blumenkohl, Oliven und gehacktem Kerbel, Fenchel und Petersilie angerichtet.

[10]) Die Eier in Öl gebacken, auf grünem Bohnenmus angerichtet, mit Brotkrusten, die mit Bohnensalat gefüllt sind, umlegt.

[11]) Vergleiche *pintade*, Seite 699.

[12]) Feste Paradies-Äpfel auf der Stielseite geöffnet, mit Öl gar gemacht, ein Perlhuhnei hineingelegt, feingehackte, in Öl geschwitzte Steinpilze darüber gegeben.

[13]) Die verlorenen Eier *(oeufs pochés)* werden über einem Mus von Erdbirnen *(topinambours)* mit Paradies-Äpfeln angerichtet und mit einem Erdbirnen-Salat umlegt.

[14]) Vergleiche *oeufs de vanneau.*

[15]) Vergleiche Seite 444, Fußbemerkung 20.

[16]) Vergleiche dasselbe auf Seite 445.

[17]) Oder auch *aspic d'oeufs de tortue* (s. d., Seite 445).

[18]) Vergleiche Seite 831, Fußbemerkung 20.

[19]) Man reinigt die Nester, weicht sie in lauwarmem Wasser, kocht sie in Huhnbrühe, bis sie geschmeidig werden, schneidet sie würfelig und kocht sie vollends weich. Die Schildkröten-Eier zerschlägt man mit Sahne, Pfeffer und gestoßenem Koriander, fügt die Schwalben-Nester hinzu, rührt alles im Wasserbade *(au bain-marie)* ab und fügt etwas rohe Sahne und Wildsaft *(glace de gibier)* zu.

[20]) Vergleiche Seite 446, Fußbemerkung 13.

Oeufs de vanneau.[1]	**Kiebitz-Eier.**	**Plover's-(lapwing's-)eggs.**
— *de vanneau brouillés.*	— -Rührei(er).	Scrambled plover's-eggs.
— *de vanneau brouillés aux petits pois.*	— -Rührei(er) mit Schoten-Kernen.	— plover's-eggs with green pease.
— *de vanneau brouillés aux pointes d'asperges.*	— -Rührei(er) mit Spargel-Spitzen.	— plover's-eggs with asparagus-tips.
— *de vanneau brouillés aux truffes.*	— -Rührei(er) mit Trüffeln.	— plover's-eggs with truffles.
— *de vanneau en coquilles (à la coque).*	— -Eier in der Schale gekocht.[2]	Boiled plover's-eggs.
— *de vanneau au cresson.*	— -Eier mit Kresse.	Plover's-eggs with cresses.
— *de vanneau à la czarine (tsarine).*	— -Eier um Gansleberмus mit Trüffel-Scheiben.[3]	— -eggs around goose-liver purée with sliced truffles.
— *de vanneau à la Demidow (Démidoff).*	— -Eier auf mit Geflügelmus gefüllten Teigkrusten.[4]	— -eggs on small paste-moulds filled with purée of chicken.
— *de vanneau à la française.*	— -Eier auf Ragout von Zwiebeln, Hahnkämmen und Hahnnieren.	— -eggs on ragout of onions, cock's-combs and cock's-kidneys.
— *de vanneau à l'impériale.*	— -Eier mit Kresse um einen Brotsockel.[5]	— -eggs w. cresses around a stand of bread.
— *de vanneau à la Michelet.*	— -Eier um Salat von Rehfleisch, grünen Bohnen und Paradies-Äpfeln.	— -eggs around a salad of roe-venison, string-beans and tomatoes.
— *de vanneau à la Mornay.*	— -Eier auf mit Gansleberbrot gefüllten Teigkrusten.[6]	— -eggs on patties filled with steamed goose-liver purée.
— *de vanneau à la Mozart.*	— -Eier auf mit Lebermus gefüllten Brotkrusten.[7]	— -eggs on bread-crusts filled w. purée of goose-liver.
— *de vanneau dans un nid.*	— -Eier in einem Nest.[8]	— -eggs in a nest.
— *de vanneau à la printanière.*	— -Eier auf mit Salat von Trüffeln und Huhnfleisch gefüllten Teigkrusten.[9]	— -eggs on patties filled with a salad of chicken-meat.
— *de vanneau à la purée de foie gras.*	— -Eier im Kranz um ein Gansleberмus.	— -eggs around a purée of goose-liver.
— *de vanneau à la royale.*	— -Eier auf mit Trüffel- und Gansleberмus gefüllten Teigkrusten.[10].	— -eggs on patties filled with purée of goose-liver and truffles.
— *de vanneau aux tomates.*	— -Eier mit Paradies-Äpfeln.	— -eggs with tomatoes.
— *de vanneau aux truffes.*	— -Eier mit Trüffeln.	— -eggs with truffles.
Omelette d'oeufs de vanneau.	Eierkuchen v. Kiebitz-Eiern.[11]	Omelet of plover's-eggs.
— *d'oeufs de vanneau à l'aurore.*	— v. Kiebitz-Eiern mit Fülle von Paradies-Äpfeln.[12]	— of plover's-eggs with cut-tomatoes inside.

[1]) Siehe dasselbe auf Seite 834.

[2]) Mit kaltem Wasser zum Feuer gestellt; Eier, welche schwimmen, sind unbrauchbar; acht Minuten gekocht.

[3]) Geschälte Kiebitz-Eier um ein heißes, mit Trüffel-Scheiben belegtes Gansleberмus angerichtet.

[4]) Kleine Teigkrusten *(tartelettes)* füllt man mit einem kalten Geflügelmus *(purée de volaille)*, das mit gehacktem Dragun vermischt wurde, spritzt obenauf einen Ring von frischer Butter, setzt ein geschältes Ei hinein und verziert mit gehackter Gallerte *(gelée hachée)*.

[5]) a) Siehe dasselbe auf Seite 834. b) Um ein Gemüse oder einen Salat von grünem Spargel und Trüffel-Stiften angerichtet.

[6]) Teigkrusten *(tartelettes)* füllt man mit Gansleberbrot *(pain de foie gras)*, stellt auf jedes drei halbe Kiebitz-Eier, verziert mit Trüffeln und gehackter Gallerte.

[7]) Brotkrusten mit Lebermus, das mit gehackter Zunge, Trüffeln und Pistazien vermischt ist, gefüllt, ein Kiebitzei darauf gesetzt und mit Fleischsulze überzogen.

[8]) Von weicher Butter spritzt man Fäden, läßt sie steif werden, formt ein möglichst natürliches Nest, füllt es mit Kresse und legt die Eier in der Schale hinein.

[9]) Kleine Teigkrusten *(tartelettes)* füllt man mit einer Mayonnaise von Trüffeln und Huhnfleisch und stellt obenauf ein geschältes Kiebitzei.

[10]) Länglichrunde Teigkrusten mit halb Trüffel-, halb Gansleberмus gefüllt, die geschälten Eier obenauf; mit Trüffelmus vermischte Madeira-Sose darüber.

[11]) Man bläst die Eier aus und umlegt den fertigen Eierkuchen mit den Schalen.

[12]) Mit kleingeschnittenen Paradies-Äpfeln gefüllt, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* überzogen und überkrustet.

filled w. purée of goose-

VIII. Abteilung.

Sauces. — Sosen[1]. — Sauces.



a) Sauces chaudes.	Warme Sosen.	Hot sauces.
Ailloli(s), ayoli(s).	Knoblauch-Butter.[2]	Garlic butter.
Beurre d'ail.	— -Butter.	— butter.
— d'anchois.	Sardellen-Butter.	Anchovy butter.
— à l'anglaise.	Englische Kräuter-Butter.[3]	English herb butter.
— de bécasse.	Schnepfen-Butter.[4]	Woodcock butter.
— de Brabant.	Senfbutter mit gehackten grünen Kräutern, Kapern und Sardellen.	Mustard butter with chopped green herbs, capers and anchovies.
— de Cayenne.	Cayenne(-Pfeffer)-Butter.	Cayenne butter.
— de champignons.	Tafelpilz-Butter.	Mushroom butter.
— d'écrevisses.	Krebsbutter.	Crayfish butter.
— épuré.	Geklärte Butter.	Clarified butter.
— de foie gras.	Gansleber-Butter.[5]	Gooseliver butter.
— fondu.	Zerlassene Butter.	Melted or drawn butter.
— de Gascogne.	Knoblauch-Butter.[6]	Garlic butter.
— de homard(s).	Hummer-Butter.	Lobster butter.
— lié.	Mit Mehl gebundene Butter.	Butter thickened with flour.
— à la maître d'hôtel.	Petersilie(n)-Butter.[7]	— with parsley.
— manié.	Butter mit Mehl durchgeknetet.	— worked with flour.
— de (à la) Montpellier.	Kalte Kräuter-Butter.[8]	Cold herb butter.
— de mousserons.	Moosschwamm-Butter.	Mushroom butter.
— mousseux.	Schaumbutter.	Frothed butter.
— mousseux à la parisienne.	— mit Sardellen-Essenz.[9]	— butter with anchovy essence.
— de moutarde.	Senfbutter.	Mustard butter.
— de muscade.	Muskatnuß-Butter.	Nutmeg butter.
— noir.	Braune (schwarze) Butter.	Black butter.
— à la noisette.	Geklärte(goldgelbe)Butter.[10]	Nut-brown butter.
— de Périgord.[11]	Trüffel-Butter.[12]	Truffle butter.
— de persil.	Petersilie(n)-Butter.	Parsley butter.

[1] Man kann die Sosen auch in Grundsosen, Kleine, Kalte, Süße Sosen und die warmen wieder in Fleisch- und Fischsosen einteilen; auch können die Grundsosen wieder in weiße und braune getrennt werden.

[2] Vergleiche Fußbemerkung 9 auf Seite 965.

[3] Feingeschnittene grüne Kräuter *(vert de ravigote)* mit frischer Butter, Salz und dem Saft einer Zitrone abgerührt und kalt gestellt. Man gibt diese Butter zu Lammvierteln und gebratenen Hammel-Keulen.

[4] Das Fleisch einer am Spieß gebratenen Schnepfe ausgelöst, im Mörser mit einem Stück frischer Butter fein gestoßen, durch ein Haarsieb gestrichen, kalt gestellt. Auf dieselbe Art kann man solche Butter von allen Gattungen wildem und zahmem Geflügel bereiten.

[5] Geriebene Gansleber-Pastete mit frischer Butter vermischt.

[6] Gekochter Knoblauch wird mit viermal soviel Butter fein gestoßen, mit Salz, geriebener Muskatnuß und Cayenne-Pfeffer gewürzt und hierauf durchgestrichen.

[7] Butter mit roher oder abgewällter Petersilie, Zitronensaft, Salz, Muskatnuß, Pfeffer in Verbindung gebracht, wurstförmig gerollt.

[8] Abgewällte Blätter von Petersilie, Dragun, Kerbel, Pimpinelle, Kresse, Schnittlauch mit Kapern und gehackten Pfeffer-Gurken *(cornichons)* gestoßen, mit hartgekochten Eigelben und Sardellen-Streifen vermischt, die Masse mit Öl verdünnt, durch ein feines Sieb gestrichen, nach und nach unter schaumig gerührte Butter gemischt, wenn nötig, mit etwas Spinatgrün gefärbt.

[9] Mehl mit geschlagenen Eigelben verrührt, mit Tafelpilz-Brühe verlängert, durchgestrichen, mit einem Stück frischer Butter schnell heiß gemacht, in eine irdene Schüssel gegossen, mit Sardellen-Essenz, frischer und Krebsbutter verarbeitet, mit Salz, Pfeffer, Senf gewürzt, schaumig gerührt.

[10] Geklärte Butter *(beurre épuré)* läßt man schöne Farbe nehmen.

[11] Auch *beurre à la Périgord* und *beurre à la périgo(u)rdine.*

[12] Trüffeln mit frischer Butter gerieben und durchgestrichen.

Beurre de piment.	Piment-(Pfeffer)Butter.	Pimento (pimenta) butter.[1]
— *de Provence.*	Knoblauch-Butter.	Garlic butter.
— *de raifort.*	Meerrettich-Butter.	Horseradish butter.
— *à la (de) ravigote.*	Kräuter-Butter.[2]	Ravigote butter.
— *rouge.*	Rote Butter.[3]	Red butter.
— *de safran.*	Safran-Butter.	Saffron butter.
— *de saumon.*	Lachsbutter.	Salmon butter.
— *de truffes.*	Trüffel-Butter.	Truffle butter.

Allemande[4].	Deutsche Sose.	German sauce.
Béchamel[5].	Weiße Rahmsose.	White cream sauce.
Blanc[6].	Helle Schmorbrühe.	— braise.
Blond de veau.	Heller Kalbfleischsaft.[7]	Veal-broth.
Bouillon blanc.	Weiße (Kalbfleisch-)Brühe.	White (veal-)bouillon.
— *sec.*[8]	Tafel-Fleischbrühe.	Reduced broth.
Cassareep.[9]	Kassawa-Sose.	Cassareep.
Consommé réduit.[10]	Eingekochte Kraftbrühe.	Reduced broth.
Coulis blanc.	Weiße Grundsose.[11]	White cullis.
— *brun.*	Braune Grundsose.[12]	Brown cullis.
Court-bouillon.	Kurze Fischbrühe.[13]	Highly seasoned fish liquor.
Demi-glace.[14]	Dick eingekochte Fleischbrühe mit Wein.	Thickened meat-gravy.
— *-glace de volaille.*[15]	— eingekochte Geflügel-Brühe.	— chicken-gravy.
Duxelles.[16]	Braune Kräuter-Sose.	Brown herb sauce.
Espagnole[17].	Spanische Sose.	Spanish sauce.
Essence d'anchois.	Sardellen-Essenz.	Essence of anchovies.
— *de céleri.*	Sellerie-Essenz[18].	— of celery.
— *de champignons.*	Tafelpilz-Essenz.	— of mushrooms.
— *de crevettes.*	Garneelen-Essenz.	— of shrimps.
— *de gibier.*	Wildessenz.	— of game.
— *de homard(s).*	Hummer-Essenz.	— of lobster.
— *d'huître(s).*	Auster(n)-Essenz.	— of oyster.
— *de jambon.*	Schinken-Essenz.	— of ham.
— *de truffes.*	Trüffel-Essenz.	— of truffles.
— *de volaille.*	Geflügel-Essenz.	— of fowl.
Fines herbes (crues).	Feine Kräuter.[19]	Fine herbs.

---

[1] Für *pimento* sagt man auch oft *allspice.*

[2] Petersilien-, Dragun-, Kerbel-, Pimpinellen-Blätter, Schnittlauch abgewällt (blanchiert), mit gehackter Schalotte, Sardellen und doppelt soviel guter Butter gestoßen, zuletzt etwas Spinatgrün hinzu, durchgestrichen.

[3] Mit den gestoßenen Hummer-, Langusten-, Krebs- oder Garneelen-Schalen bereitet.

[4] *Une allemande* soviel wie *sauce allemande* (s. d.).

[5] *Une béchamel* (falsch *béchamelle)* soviel als *sauce à la béchamel* (s. d.).

[6] Dasselbe wie *fond blanc* (s. d.).

[7] Eine flache Kasserolle mit frischer Butter ausgestrichen, Speckscheiben und Zwiebeln hineingelegt, darüber in Scheiben geschnittenes Kalbfleisch und Reste von gebratenem Geflügel, leichte Brühe hinzugegossen, eine Stunde langsam dämpfen gelassen, rein entfettet, durch ein Mundtuch gestrichen, aufbewahrt.

[8] Dasselbe wie *glace (de viande).*

[9] Vergleiche *sauce cassareep.*

[10] Dasselbe wie *glace (de viande).*

[11] Auch große weiße Sose genannt, im Gegensatz zu kleinen Sosen *(petites sauces).* In eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle werden Zwiebel-Scheiben, Möhren, Lauch, Pastinak, roher Schinken, Kalbfleisch, Kalbsnuß und ein altes Huhn gelegt, Fleischbrühe darüber gegossen, dick eingekocht, sodann mit Fleischbrühe aufgefüllt, gekocht, abgeschäumt, durch ein Mundtuch gestrichen. Eine helle Mehlschwitze *(roux blond)* wird mit kalter weißer Fleischbrühe glatt und unter die kochende Brühe gerührt, letztere wieder ins Kochen gebracht, abgeschäumt und zur Seite des Zugofens (Windofens) zwei Stunden langsam kochen gelassen, entfettet, durch ein Haartuch gestrichen. Vergl. *velouté.*

[12] In eine mit Butter ausgestrichene Kasserolle gibt man Scheiben von rohem Schinken, Zwiebeln, eine Kalbsnuß, zwei Rebhühner, ein altes Huhn, begießt mit Fleischbrühe, läßt langsam einkochen und lichtbraun werden, füllt mit Fleischbrühe auf, läßt kochen, schäumt ab, gibt Möhren, Lauch und Pastinak-Wurzeln daran, läßt langsam kochen. Eine braune Mehlschwitze *(roux brun)* wird mit Fleischbrühe glatt und in die kochende Kraftbrühe gerührt, diese noch zwei Stunden langsam gekocht, abgeschäumt, entfettet und durch ein Haartuch gestrichen.

[13] a) Wasser, Weißwein, Salz, Pfeffer, Zwiebel, Gewürz-Nelken, Lorbeerblatt, Thymian, Petersilie, Möhre. b) Eine braune Sose mit Paradies-Äpfeln, Öl und Knoblauch.

[14] Vergleiche *sauce demi-glace.*

[15] Wie *sauce demi-glace de volaille* (s. d.).

[16] Dasselbe wie *sauce à la d'Uxelles* (s. d.).

[17] *Une espagnole* soviel als *sauce à l'espagnole* (s. d.).

[18] Sellerie-Stangen in Kraftbrühe gedämpft, die Essenz zu weißer Stammsose gegeben.

[19] Petersilie, Schalotte, Zwiebel, Dragun, Kerbel, Fenchel, Pimpinelle, alles gehackt, aber nicht zusammen, sondern jedes allein. Zwiebel und Petersilie müssen vorher abgewällt (blanchiert) sein.

Fines herbes cuites.	Gekochte feine Kräuter.[1])	Cooked fine herbs.
Fond[2]).	Grund-Bratensaft.[3])	Fond.
— *blanc.*	Helle Grundsoße.[4])	White fond.
— *de gibier.*	Grundbrühe von Wild.	Fond of game.
— *de légumes.*	Gemüse-Grundbrühe.	— of vegetables.
— *de Mirepoix.*[5])	Fleisch-Gemüse-Essenz.	Meat- and vegetable-gravy.
— *à poêler, poêle.*	Weiße, mit Gemüsen und Schinken verkochte Fleischbrühe.[6])	White broth with ham and vegetables.
— *de poisson.*	Fisch-Grundbrühe.	Fond of fish.
— *de volaille.*	Geflügel-Grundbrühe.	— of fowl.
Fumet de bécasses.	Schnepfen-Essenz.[7])	Fumet (essence) of woodcock.
— *de faisan.*	Fasan-Essenz.[8])	— of pheasant.
— *de gibier.*	Wildessenz.	— of game.
— *de lièvre.*	Hasen-Essenz.	— of hare.
— *de perdrix.*	Rebhuhn-Essenz.[9])	— of partridge.
Glace de gibier.	Dick eingekochte Wildbrühe.	Game-glaze.
— *de poisson.*	— eingekochte Fischbrühe.	Fish-glaze.
— *(de viande), consommé réduit, bouillon sec.*	Tafel-, Taschen-Fleischbrühe, Fleischbrüh-Tafel.[10])	(Meat-)glaze, reduced broth.
— *de volaille.*	Dick eingekochte Geflügel-Brühe.	Fowl-glaze.
Grand bouillon gras.	Fette Stamm-Fleischbrühe[11]).	Stock liquor of meat.
— *bouillon de légumes.*	Stamm-Wurzelbrühe[12]).	— liquor of vegetables.
— *bouillon de poisson.*	— -Fischbrühe[13]).	— liquor of fish.

[1]) Gehackte Schalotten und Zwiebeln, doppelt soviel gehackte Tafel-Pilze, eine Zehe Knoblauch in Butter hell geschwitzt, einige Löffelvoll rohe, feingehackte Trüffeln hinzu, gewürzt, mit ein wenig gehackter Petersilie fertig gemacht, der Knoblauch herausgenommen.

[2]) *Le fond,* nicht aber *le fonds,* wie vielfach zu lesen ist. Letzteres bedeutet: Grund(-Kapital), Grundstück, Grund und Boden, Gut, Gelder, Geldsumme, Barvorrat usw.

[3]) Der zurückgebliebene Saft aller gedämpften oder in Fettbrühe *(braise)* gekochten Fleischarten, auch von zahmem und wildem Geflügel. Dieser Saft wird, nachdem das Fleisch herausgenommen ist, mit leichter Brühe aufgekocht und samt dem Fett durch ein Haarsieb gestrichen. Wenn kalt, wird das Fett rein abgehoben und der *fond* zu den Sosen verwendet. Unter *fonds de cuisine* versteht man die Fleisch- *(bouillons)* und Kraftbrühen *(consommés),* von welchen alle Suppen bereitet werden, die Fleischsäfte *(jus)* zu Sosen und Gallerten *(gelées),* die hellen und braunen Mehlschwitzen *(roux blonds et bruns),* welche die Grundlage bilden teils zu spanischer *(espagnole),* teils zu *velouté,* wenn diese eingekocht und mit Eigelben vermischt ist, zu *allemande,* zu *béchamel,* ferner die *fumets* und *essences,* die *court-bouillons,* Beizen *(marinades),* Füllsel *(farces)* und verschiedene Umlagen *(garnitures).*

[4]) Geriebener Speck und gehackter Rindstalg ausgelassen, eine Möhre, Zwiebel, Petersilie, Kräuter, Zitrone, Gewürz hinzugegeben, einige Minuten geschwitzt, Mehl hineingestäubt, mit leichter Fleischbrühe und einer Flasche Weißwein aufgefüllt, kochen gelassen und durchgestrichen. Zu Wild oder Wildgeflügel nimmt man Burgunderwein, bei Gansleber Madeira, bei Kalbfleisch und zahmem Geflügel den Saft einiger Zitronen, bei Fisch Weißwein.

[5]) Dasselbe wie *un mirepoix* (s. d.).

[6]) Zwiebel-Würfel, Geflügel-, Kalbfleisch-Abfälle, abgewällte (blanchierte) Speckschwarte, Möhre, Petersilie-, Sellerie-Wurzel in zerlassenem Speck geschwitzt, mit weißer Fleischbrühe aufgefüllt, Zitrone, Tafelpilz-Abfälle, Schinken-Würfel daran, eine Stunde kochen gelassen, durchgestrichen.

[7]) Wie *fumet de perdrix* (s. d.).

[8]) Wie *fumet de perdrix* (s. d.).

[9]) Kleingeschnittene Gemüse, Scheiben von rohem Schinken, Rebhühner ohne Brüstchen *(filets)* und Wildknochen mit Fleischbrühe aus- und zu *glace* eingekocht, mit Fleisch- oder Wildbrühe aufgefüllt, Kräuter-Sträußchen, Gewürz, ein Glasvoll Weißwein hinzu, eine Stunde gekocht, entfettet, durch ein Mundtuch *(serviette)* gestrichen, mit den mit Kalbfleisch gestoßenen rohen Rebhuhn-Brüstchen geklärt.

[10]) Dick eingekochte, feste (schneidbare) Fleischbrühe. Eine Kraftbrühe *(consommé)* von gleichen Teilen Rind- und Kalbfleisch, zwei alten Hühnern und zwei Rebhühnern bereitet, diese ungefähr sieben Stunden langsam und gut verschlossen kochen gelassen, entfettet, durch ein Mundtuch gestrichen, schnell eingekocht, nochmals durch ein Mundtuch gestrichen, bis zum nächsten Tage an einem kühlen Orte aufbewahrt, dann alle fetten und unreinen Teile mit einem Löffel abgenommen, abermals unter beständigem Rühren eingekocht, in kleine Blechformen gegossen und kalt gestellt.

[11]) Ausgebeinte Rindsschulter, die zerschlagenen Knochen, Kalbshessen mit kaltem Wasser angesetzt, Salz daran, kochen gelassen, nach drei Stunden Möhren, Rüben, Zwiebeln, Pastinaken, Lauch, Sellerie, Kerbel, Petersilie, Lorbeerblatt, Gewürz-Nelken usw. daran, eine Stunde später zwei Hühner hinzu, weiter gekocht; zuerst das Geflügel, dann das Kalbfleisch, zuletzt das Rindfleisch herausgenommen, die Brühe entfettet, durch ein Mundtuch gestrichen.

[12]) Blätterig geschnittene Möhren, Rüben, Zwiebeln, Lauch, Pastinaken, Sellerie- und Petersilie-Wurzeln mit Salz und Zucker in Butter geschwitzt, mit kochendem Wasser aufgefüllt, zum Kochen gebracht, Blätter von Petersilie, Kerbel, sowie ein Lorbeerblatt, Gewürz, einige Erbsen, Tafel-Pilze hinzu, langsam weiter gekocht, durch ein Mundtuch gestrichen.

[13]) Man nimmt hierzu Karpfen, Schleie, Hecht, Aalraupe, Seebarbe, Weißling, Knurrhahn und andere Fische mit festem Fleisch. Die Fische in Stücke geschnitten, zu mit Butter geschwitztem Wurzelwerk und Gemüse gegeben, einige Glasvoll Weißwein hinzu, eingekocht, mit heißem Wasser aufgefüllt, Salz hinzu, aufgekocht, Lauch, Kerbel, Thymian, Lorbeerblatt, Gewürz hinzu, kochen gelassen; die Brühe entfettet, durch ein Mundtuch gestrichen.

Grand bouillon de volaille.	Stamm-Geflügelbrühe[1].	Stock liquor of fowl.
Hollandaise[2].	Holländische Sose.	Dutch sauce.
Jus aigre.	Gesäuerter Fleischsaft.	Sour gravy.
— de boeuf.	Rindfleischsaft[3].	Beef-gravy.
— de gibier.	Wildbretsaft[4].	Game-gravy.
— de viande.	Fleischsaft.	Meat-gravy.
Marinade (crue).	Kalte Beize.[5]	Cold marinade.
— cuite.	Gekochte Beize.[6]	Cooked marinade.
Matignon.	Mit Weißwein verkochte Wurzel-Gemüse.[7]	White wine reduced with roots.
Mirepoix ou fond de Mirepoix.	Fleisch-Gemüse-Essenz.[8]	Meat- and vegetable-gravy.
Ravigote.[9]	Kräuter-Sose.	Ravigote.
Roux blanc.[10]	Helle Mehlschwitze.	White butter- and flour-thickening.
— blond.	— Mehlschwitze, Einbrenne.[11].	— butter- and flour-thickening.
— brun.	Braune Mehlschwitze, Einbrenne.	Brown butter- and flour-thickening.
Sauce aux abattis.	(Geflügel)klein-Sose.	Giblet sauce.
— à l'achia(r).	Art pikante Sose.[12]	Ach(i)ar-(achia-)sauce.
— à l'africaine.	Braune Sose mit Zwiebel-Ringen und Trüffeln.[13]	Brown sauce with fried onion-rings and truffles.
— aigre-douce.	Sauer-süße Sose.[14]	Sour-sweet sauce.
— à l'ail.[15]	Knoblauch-Sose.	Garlic sauce.
— aux airelles veinées.[16]	Moosbeer(en)-Sose.	Mossberry sauce.
— à l'Albert.	Albert-Sose.[17]	Albert sauce.
— à l'Alexandre.	Alexander-Sose.	Alexander sauce.
— à l'allemande.	Deutsche Sose.[18]	German sauce.
— allemande au beurre d'anchois.	— Sose mit Sardellen-Butter.	— sauce with anchovy butter.

[1]) Drei ausgenommene Hühner, ein Kalbshessen, die Geflügel-Abfälle, mit heißem Wasser aufgefüllt, gekocht, eine Stunde später Wurzelwerk und Gemüse, Kerbel und Petersilie, Gewürz-Nelken hinzu. Sobald als Geflügel und Kalbfleisch weich ist, wird die Fleischbrühe entfettet und durch ein Mundtuch gestrichen.

[2]) *Une hollandaise* soviel als *sauce hollandaise* (s. d.).

[3]) Der Boden einer Kasserolle mit Nierenfett und Zwiebel-Scheiben ausgelegt, darüber Rindfleisch (vom Hessen, Haxen, Häkse, *jarret),* roher magerer Schinken, etwas leichte Brühe hinzu, bräunen gelassen, sodann mit Brühe aufgefüllt, Möhren, Sellerie, Lauch, Petersilie-Wurzel, weiße Rüben, Lorbeerblatt, Pfeffer-Körner, Gewürz-Nelken hinzu, das Ganze ungefähr vier Stunden langsam kochen gelassen, rein entfettet, durch ein Mundtuch gestrichen, aufbewahrt. Dieser Fleischsaft muß von schwarzbrauner Farbe sein.

[4]) Wie *jus de boeuf* bereitet, aber mehr Gewürz- und Pfeffer-Körner, sowie zwei Lorbeer-Blätter und ein Sträußchen Basilie.

[5]) Das betr. Fleisch oder der betr. Fisch wird in eine irdene Schüssel gelegt, gesalzt, mit Öl begossen, mit Zwiebel-Scheiben, Möhren, Dragun, Schalotten, Lorbeer-Blättern, Pfeffer-Körnern, Zitronen-Scheiben, Petersilie-Zweigen bedeckt. Man gießt auch öfters ein Glasvoll Weißwein darüber; bei Wildbret vertritt guter Weinessig die Stelle des Weißweins.

[6]) Scheiben von Möhre, Zwiebel und Sellerie in Öl hell geschwitzt, mit Essig aufgefüllt, ein Sträußchen von Petersilie, Thymian, Basilie, Knoblauch usw., Salz und Gewürz daran, zugedeckt bis auf ein Fünftel eingekocht, durchgestrichen.

[7]) Scheiben von Zwiebeln, Möhren, Petersilie- und Sellerie-Wurzeln mit gehacktem Speck geschwitzt, blätterig geschnittener Schinken, Tafelpilz-Abfälle, Thymian, Lorbeerblatt, Petersilie-Blätter, Pfeffer hinzu, mit Weißwein aufgefüllt, zu *glace* eingekocht.

[8]) Zwiebeln, Möhren, Petersilie, Sellerie-Wurzel in zerlassenem Speck geschwitzt, würfelig geschnittener magerer Schinken, Kalbsfett, Tafelpilz-Abfälle, Petersilie-Sträußchen, Gewürz hinzu, mit Fleischbrühe und Weißwein bis auf ein Drittel eingekocht, durchgestrichen.

[9]) Vergleiche *sauce à la ravigote.*

[10]) Auch *roux blond* (s. d.).

[11]) Die Mehlschwitze, mit welcher man die Stammsosen *velouté* und *béchamel* bindet. Vergl. *roux blanc.*

[12]) *Achia(r),* eine Art Eingemachtes *(pickle),* welches aus Ostindien und Persien (persisch *achar)* zu uns kommt und meist aus jungen Bambus-Sprossen *(bamboo-achar),* Mango-Früchten *(mango-achar),* Melonen-Scheiben und allerhand Wurzeln besteht, die mit Weinessig und mehreren scharfen Gewürzen eingelegt sind. Dieses Essig-Gemüse dient Feinschmeckern als Würze zum Braten und zu gekochtem Fleisch, wie überhaupt zur Erregung des Appetits. — Zur Bereitung der Sose nimmt man nach Belieben von dem eben erwähnten Essig-Gemüse, schneidet dieses in kleine Scheiben und verkocht es mit sehr kräftiger Fleischbrühe, würzt mit etwas geriebener Muskatnuß und bindet mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root),* welches man zuvor in kalter Fleischbrühe zerquirlt hat. Man bereitet die Sose noch einfacher, indem man einige Eßlöffelvoll von dem Essig der *pickles* mit der Fleischbrühe verkocht.

[13]) Zwiebel-Ringe in Butter angeröstet, mit Fleischbrühe und brauner Grundsose *(coulis brun)* eingekocht, mit Malagawein, Cayenne-Pfeffer und frischer Butter vermischt; die Zwiebel-Ringe und länglich ausgestochene Trüffeln als Einlage.

[14]) Sirup, Essig, Mehl, englisches Gewürz, mit würfelig geschnittenem, ausgebratenem Speck.

[15]) *Sauce au beurre à l'ail* ist dasselbe.

[16]) Auch *sauce aux canneberges* oder *sauce aux baies de mousse.*

[17]) Weiße Sose *(velouté)* mit feingeschnittenen Schalotten, Meerrettich, Essig, gewiegter Petersilie; mit Rahm und Eigelben fertig gemacht.

[18]) Dasselbe wie *velouté,* nur daß die Sose mit einigen Eigelben gebunden und mit Zitronensaft abgeschmeckt wird.

Sauce allemande au beurre d'écrevisses.	Deutsche Sose mit Krebsbutter.	German sauce with crayfish butter.
— allemande aux champignons.	— Sose mit Tafel-Pilzen.	— sauce with mushrooms.
— allemande aux choux-fleurs.	— Sose mit Blumenkohl.	— sauce with cauliflower.
— allemande à l'estragon.	— Sose mit Dragun.	— sauce with tarragon.
— allemande au persil.	— Sose mit Petersilie.	— sauce with parsley.
— allemande aux pointes d'asperges.	— Sose mit Spargel-Spitzen.	— sauce with asparagus points.
— à l'alliaire.	Knoblauchskraut-Sose.[1]	Garlicwort sauce.
— à l'ambassadrice.	Geflügelmus-Sose.[2]	Chicken-purée sauce.
— à l'américaine.	Amerikanische Sose.[3]	American sauce.
— à l'amirale.	Sardellen-Sose mit Schalotten und Kapern.[4]	Anchovy sauce with chopped shallots and capers.
— à l'ammède.	Sose mit griechischem Sauerampfer.[5]	Greek sorrel sauce.
— aux (d') anchois.	Sardellen-Sose.	Anchovy sauce.
— à l'aneth.	Dillsose.	Dill sauce.
— à l'anglaise.	Englische Sose.[6]	English sauce.
— anglaise aux anchois.	— Sardellen-Sose.[7]	— anchovy sauce.
— anglaise aux groseilles à maquereau.[8]	— Stachelbeer(en)-Sose.	— gooseberry sauce.
— anglaise au rhum.	— Rumsose.	— rum sauce.
— à l'Apicius.	Apicius-Sose.[9]	Apicius sauce.
— à l'archevêque.	Kräuter-Sose mit Wein und Kapern.[10]	Herb sauce with wine and capers.
— à l'arrow-root.	Pfeilwurz(el)-Sose.	Arrowroot sauce.
— aux artichauts.	Artischocken-Sose.	Artichoke sauce.
— aux asperges.	Spargel-Sose.	Asparagus sauce.
— aux attelets.	Aufleg-, Aufstreich-Sose.[11]	Thick white sauce.
— à l'aurore.[12]	Morgenrot-Sose.[13]	Aurora sauce.
— à l'avignonnaise (avignonaise).	Weiße Rahmsose mit Schalotten.[14]	Cream shallot (onion) sauce.
— à la Bahama (Bahame).	Fischsose m. spanischen Pfeffer-Schoten und Zwiebeln.	Fish sauce with chillies and onions.
— à la Banking.	Butter-Sose mit Eigelb und Parmesan-Käse.[15]	Butter sauce w. egg-yolks and Parmesan cheese.
— à la bavaroise.	Würzsose mit Krebsschwänzen.[16]	Vinegar sauce with cray-fish-tails.

[1]) Vergleiche *alliaire* auf Seite 966.

[2]) a) *Sauce au suprême* (s. d.) mit Rahm verkocht und mit Huhnfleischmus vermischt. b) *Sauce au suprême* mit Huhnfleischmus, Tafelpilz-Essenz, geriebener Muskatnuß aufgekocht, durch ein Haartuch gestrichen, gesalzen, mit etwas Zitronensaft und Butter fertig gemacht.

[3]) Wurzelwerk und gehackte Hummer-Schalen in Butter und Öl geröstet, mit Cognac, Madeira, Weißwein, Paradiesapfelmus und weißer Grundsose *(coulis blanc)* ausgekocht, durchgestrichen, mit Cayenne-Pfeffer, Butter und Hummermark fertig gemacht.

[4]) Zu Fisch: Butter-Sose (weiße Sose) mit gestoßenen Sardellen, Schalotten, Kapern und ein wenig Zitronen-Schale.

[5]) Vergleiche *ammède* auf Seite 966.

[6]) a) Gebundene Butter-Sose mit Zitronensaft und Pfeffer. b) Braune mit Tafel-Fleischbrühe verkochte Grundsose *(coulis brun)* mit Zitronensaft, Butter und gehackter, abgewällter (blanchierter) Petersilie. c) Gehackte Schalotten mit Essig eingekocht, Tafel-Fleischbrühe und mit Senf vermischte Sardellen-Butter hinzu. d) Vergleiche unter *Sauces sucrées.*

[7]) Gehackte Sardellen, Wasser, zerlassene Butter, Cayenne-Pfeffer, Muskatnuß, Portwein.

[8]) Auch *groseille verte* Stachelbeere.

[9]) Vergleiche Seite 710, Fußbemerkung 15.

[10]) Gehackte Zwiebel, Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt, Quendel, Knoblauch, Schinken-Würfel in Weißwein gedünstet, Braten-Brühe daran gegossen, ein Stück Butter mit Semmel-Bröseln, Pfeffer, gehackte Petersilie und Kapern hinzu.

[11]) Weiße Sose mit Geflügel-Essenz und einem Stück Tafel-Fleischbrühe *(glace)* kurz eingekocht, mit Eigelben gebunden, mit Zitronensaft und Salz gewürzt.

[12]) Häufig auch *à la aurore* zu lesen.

[13]) a) Weiße Rahmsose *(béchamel)* mit Kalbfleisch-Brühe *(blond de veau)* und Tafelpilz-Essenz eingekocht, durchgestrichen, Butter hinzugerührt, Cayenne-Pfeffer und in kleine Würfel geschnittener gekochter Schinken hinein. b) Von weißer Rahmsose *(béchamel)*, Rahm, rotem Pfeffer, Dragun, Schalotten, fein gehacktem Hummerfleisch. c) Weiße Sose mit Hummer-Butter (Hummer-Rogen und Butter gestoßen). d) Mit Tafelpilz-Essenz und heller Kalbfleisch-Brühe *(blond de veau)* verkochte Rahmsose *(béchamel)*, mit Paradiesapfelmus vermischt, durchgestrichen, frische Butter hineingerührt, Tafelpilz-Würfel daran gegeben.

[14]) Weiße Rahmsose *(béchamel)* mit Eigelb, geriebenem Parmesan-Käse, gehackter Petersilie, Schalotten, Knoblauch.

[15]) $^3/_4$ l Milch, 50 g Butter, 60 g Mehl, alles zu einer dicklichen Sose verrührt, mit vier Eigelben, Salz, Pfeffer und zwei Löffelvoll geriebenem Parmesan-Käse vermischt.

[16]) Mit Kräutern und geriebenem Meerrettich kurz eingekochter Essig wird durchgestrichen, mit Eigelben vermischt, mit frischer und Krebsbutter aufgeschlagen; in Würfel geschnittene Krebsschwänze als Einlage.

Sauce à la béarnaise.	Bearner Sose.[1]	Bearnese sauce.
— *béarnaise à l'ancienne.*	— Sose mit Schalotten, Essig und Eigelben.	— sauce with shallots, vinegar and yolks.
— *à la béarnaise blonde.*	Helle Bearner Sose.[2]	Blond Bearnese sauce.
— *à la béarnaise brune.*	Braune Bearner Sose.[3]	Brown Bearnese sauce.
— *à la béarnaise maigre.*	Bearner Sose mit Olivenöl und Paradiesapfelmus.[4]	Bearnese sauce w. olive oil and purée of tomatoes.
— *béarnaise à la parisienne.*	— Sose mit Sardellen-Butter.[5]	— sauce with anchovy butter.
— *à la béarnaise rouge.*	— Sose mit Paradiesapfelmus.[6]	— sauce with purée of tomatoes.
— *à la béchamel.*[7]	Weiße Rahmsose.[8]	White cream sauce.
— *à la béchamel maigre.*	Fasten-Rahmsose.[9]	Lent cream sauce.
— *au (pour) beefsteak.*	Sose zu Rindsstück.[10]	Beefsteak sauce.
Belle sauce.	Rahmsose mit Austern und Muskatnuß.[11]	Cream sauce with oysters and nutmeg.
Sauce à la Bercy.	Weiße Sose mit Petersilie und Zitronensaft.	White sauce with parsley and lemon juice.
— *à la berlinoise.*	Holländische Sose mit Apfelsinensaft.[12]	Dutch sauce with orange juice.
— *au beurre.*	Butter-Sose.[13]	Butter sauce.
— *au beurre d'ail.*	Braune Sose mit Knoblauch-Butter.	Brown sauce with garlic-butter.
— *au beurre d'anchois.*	— Sose mit Sardellen-Butter.	— sauce with anchovy butter

[1]) a) Eier mit Butter verrührt, wenn dick werdend, mit Tafel-Fleischbrühe *(glace)*, Salz, Pfeffer, Zitronensaft und gehackter Petersilie vermischt. b) Dragun-Sose: Gehackte Schalotten mit Essig, Pfeffer-Körnern und Dragun-Blättern zur Hälfte eingekocht, durchgestrichen, wenn kalt, mit Eigelben, Salz, Pfeffer, Muskatnuß und Butter im Wasserbade *(au bain-marie)* abgeschlagen, durchgestrichen, dann mit Butter, gehackten Dragun-Blättern und dem durchgestrichenen Saft einiger gehackter Schalotten vermischt. Diese Sose findet man auch unter dem Namen *sauce béarnaise blonde.* c) Wie vorhergehend, mit Butter, Eigelben, Schalotten und Essig; wenn gebunden, durchgestrichen, von neuem heiß gemacht, nach und nach mit zerlassener Tafel-Fleischbrühe *(glace fondue)* und frischer Butter vermischt, mit dem Saft einer Zitrone und ein wenig gehackter Schalotte fertig gemacht. Diese Sose findet man auch unter den Namen *sauce béarnaise brune* und *sauce à la Valois* (s. d.). d) Helle Bearner Sose *(sauce béarnaise blonde)* mit Butter und Eigelben bereitet, durchgestrichen, mit Butter und Paradiesapfelmus schaumig geschlagen, mit einigen Löffelvoll zerlassener Tafel-Fleischbrühe *(glace fondue)*, Pfeffer und ganz wenig Essig fertig gemacht. Diese Sose nennt man auch *sauce béarnaise rouge.*

[2]) a) Vergl. Fußbem. zu *sauce à la béarnaise.* b) Zwei Löffelvoll gehackte Schalotten werden in vier Löffelvoll Weinessig gedünstet, zwei Löffelvoll Fleischextrakt, sechs Eidotter hinzu, über dem Feuer dick gerührt, ein halbes Pfund (250 g) Butter mit einigen Tropfen Wasser nach und nach hinzu, durchgestrichen, mit gehackter Petersilie, Kerbel, Dragun und rotem Pfeffer vermischt.

[3]) Vergl. Fußbem. zu *sauce à la béarnaise* unter c).

[4]) Gehackte Schalotten mit Essig eingekocht, wenn kalt, Eigelbe und Olivenöl hinzu, die Sose über dem Feuer geschlagen, durchgestrichen, von neuem geschlagen, Paradiesapfelmus und einige Löffelvoll Olivenöl, zuletzt ein Tröpfchen Essig *(filet de vinaigre)* hinzu.

[5]) Weiße Kraftsose mit Zwiebel, Knoblauch, Essig, Eiern, Sardellen-Butter und feinen Kräutern.

[6]) Vergl. Fußbem. zu *sauce à la béarnaise* unter d.

[7]) Auch *une béchamel* richtig. Diese Sose kann man auch mit Trüffeln, Tafel-Pilzen, Geflügel-Essenz *(sauce à la béchamel de volaille)* und Fischessenz vollenden.

[8]) a) Zwei Teile weiße Sose mit einem Teile weißer Geflügel-Brühe ausgekocht. Ebensoviel süßen Rahm als man weiße Sose hatte, läßt man zur Hälfte einkochen, rührt ihn unter die Sose, läßt unter fortwährendem Umrühren einkochen, preßt die Sose durch ein Haarsieb, gießt ein wenig zerlassene Geflügel-*glace* darüber. Vor dem Gebrauch macht man diese Sose im Wasserbad *(au bain-marie)* warm und gibt einige Löffelvoll guten Rahm, ein Stückchen frische Butter und geriebene Muskatnuß daran. b) Schinken und Zwiebeln in Butter geröstet, mit Mehl bestreut, mit Fleischbrühe und Milch aufgefüllt, mit gutem Rahm eingekocht. c) Schinken, Zwiebeln, Lorbeerblatt, Tafelpilz-Abfälle, Petersilie, Gewürz in Butter angeröstet, weiße Sose hinzugegeben, durchgekocht, mit süßem Rahm über lebhaftem Feuer eingekocht.

[9]) Eine mit Gewürz-Nelken besteckte Zwiebel, eine Möhre, ein Stückchen von einem Lorbeerblatt röstet man mit einigen Löffelvoll Mehl in Butter, rührt die nötige Menge kochenden Rahm nach und nach darunter, kocht die Sose unter fortwährendem Umrühren ein, streicht sie durch ein Haartuch, gießt etwas Rahm darauf. Vor dem Gebrauche wird die *béchamel maigre* im Wasserbade *(au bain-marie)* heiß gemacht, mit Salz, frischer Butter und ein wenig geriebener Muskatnuß gewürzt.

[10]) Vergleiche *sauce à la béarnaise.*

[11]) Zu Fisch: Eine Obertassevoll Rahm mit ganz wenig fein geschnittener (nicht geriebener) Muskatnuß über dem Feuer gerührt, bis dick, zwölf rohe feingeschnittene Austern hinzu, solange gerührt, bis der Rahm ganz heiß ist, dann zwei Eigelbe und ein ganzes Ei, zu Schaum geschlagen, hinzu. Der Fisch wird mit in Mehl gewälzten und braun gebratenen Apfel-Ringen abwechselnd mit Zitronen-Ringen umlegt.

[12]) Vergleiche auch dass. unter *Sauces froides.*

[13]) a) Vergl. *sauce au beurre noir.* b) Zu Stockfisch: In Butter werden geröstet eine Zehe Knoblauch, Scheiben von Tafel-Pilzen, Zwiebeln, Petersilie, ein halbes Lorbeerblatt, Gewürz-Nelken, gestoßene Pfeffer-Körner, Muskat-Blume; Mehl wird dazu gerührt, süßer Rahm nach und nach zugegossen, mit Salz gewürzt, über dem Feuer kochend gerührt, die Sose hierauf durch ein Haartuch gestrichen, abgebrühte (blanchierte) fein gehackte Petersilie, Schalotten und ein Stück frische Butter hinzu. Vergleiche auch *sauce à la bonne morue,* Seite 1131.

Sauce au beurre à l'anglaise.	Englische Butter-Sose.[1])	English butter sauce.
— *au beurre et aux câpres.*	Butter-Sose mit Kapern.	Butter sauce with capers.
— *beurre au cognac à l'anglaise.*	Englische Branntwein-Buttersose.	English brandy butter sauce.
— *au beurre d'écrevisses.*	Weiße Sose mit Krebsbutter.	White sauce with crayfish butter.
— *au beurre fondu.*	Butter-Sose.	Drawn butter.
— *au beurre à la morue.*[2])	— -Sose zu Stockfisch.	Butter sauce for codfish.
— *au beurre noir.*	Braune Butter-Sose.	Brown butter sauce.
— *au beurre à la noisette.*	Helle Butter-Sose.	Blond butter sauce.
— *au beurre à la saxonne.*	Butter-Sose mit Fischbrühe und Petersilie.	Drawn butter with fish-broth and parsley.
— *à la bigarade (bigarrade).*	Sose von bitteren Orangen.	Bigarade sauce.
— *à la bistorte.*	Natterwurz-Sose.[3])	Adder's-wort sauce.
— *blanche*[4]).	Weiße Sose.	White sauce.
— *blanche à l'anglaise.*	— Sose auf englische Art.	— sauce, English style.
— *blanche aux câpres à la Carmin.*	— Kapern-Sose mit Dragun und Zitrone.[5])	— caper sauce with tarragon and lemon.
— *blanche à la crème aigre.*	— Sose mit sauerem Rahm.	— sauce with sour cream.
— *à la blette (blète).*	Beermelde-Sose.[6])	Blite sauce.
— *blonde.*	Butter-Sose mit Fleischbrühe.	Butter sauce with stock.
— *blonde de poisson.*	Fischsose mit Kräutern, Zitronensaft und Weißwein.	Fish sauce with fine herbs, lemon juice and white wine.
— *à la bohémienne.*	Weiße Sose mit Meerrettich und Butter.[7])	White sauce with horse-radish and butter.
— *à la bonne femme.*	Liebfrauen-Sose.[8])	Good woman's sauce.
— *à la Bonnefoy.*	Tafel-Fleischbrühe mit Schalotten und Haushofmeister-Butter.[9])	Meat-glaze with shallots and *maître d'hôtel* butter.
— *à la (bonne) morue.*	Stockfisch-Sose[10]).	Cod(fish) sauce.
— *à la bordelaise.*	Braune Sose mit Bordeauxwein, Schalotten und Rindsmark.[11])	Brown sauce with Bordeaux wine, shallots and marrow.
— *à la bordelaise blanche.*	Butter-Sose mit Schalotten, Weißwein, Petersilie.	Butter sauce with shallots, white wine, parsley.
— *à la bostonienne.*	Bostoner weiße Sose mit geriebenem Meerrettich.[12])	Boston(ian) white sauce with horse-radish, etc.
— *à la bourgeoise.*	Braune Sose mit Senf und Dragun-Essig.	Brown sauce with mustard and tarragon vinegar.
— *à la bourguignonne.*	Burgunderwein-Sose.[13])	Burgundy sauce.
— *à la bourguignotte.*	— -Sose.[14])	— sauce.

[1]) a) Butter mit Mehl verarbeitet, mit Salz, weißem Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit weißer Fleischbrühe zu einer dickflüssigen Sose verkocht, durch ein Haartuch gepreßt. b) Mit Eigelben gebundene Butter-Sose, mit Zitronensaft und Petersilien-Butter vermischt.

[2]) Vergleiche *sauce à la bonne morue.*

[3]) Vergleiche *bistorte* auf Seite 977.

[4]) Andere Bezeichnung für *coulis blanc* (s. d.); auch einfache Butter-Sose.

[5]) Mehl, Butter, Fleischbrühe, fein gewiegte Zitronen-Schale, Weinessig, geschnittene Dragun-Blätter, Zitrone und Kapern, mit Eigelb gebunden.

[6]) Vergleiche *blette* auf Seite 978.

[7]) Weiße Sose aus geriebenem Brot, Kraftbrühe, Butter und geriebenem Meerrettich, mit Pfeffer und Salz gewürzt.

[8]) Tafel-Pilze, Petersilie, Möhren und Zwiebeln in Butter geschwitzt, mit Fleischbrühe verkocht, die Sose mit Semmel-Krumen seimig gemacht.

[9]) Tafel-Fleischbrühe *(glace)* aufgelöst, mit gehackten Schalotten und Haushofmeister-Butter vermischt; dickflüssige Sose. Man findet diese Sose auch unter dem Namen *sauce bordelaise à la Bonnefoy.*

[10]) a) Würfelig geschnittene Zwiebeln in Butter weich gedünstet, mit Mehl noch einige Minuten weiß geröstet, mit süßem Rahm und etwas Stockfisch-Wasser zu einer dicken Sose verrührt, diese mit Eigelben gebunden, mit abgewällter, gehackter Petersilie, Salz, Muskatnuß, frischer Butter fertig gemacht. b) Vergleiche Fußbemerkung zu *sauce à la normande* unter b).

[11]) Bordeauxwein mit Kräutern, Piment, Petersilie zur Hälfte eingekocht, spanische Sose, die mit Kalbfleisch-Grundsose *(fond de veau)* vermischt ist, hinzugegeben, durchgestrichen, mit Schalottensaft oder in Butter geschwitzten gehackten Schalotten, Cayenne-Pfeffer und gekochten Rindsmark-Würfeln fertig gemacht.

[12]) Auf dieselbe Art bereitet wie *sauce à la bohémienne* (s. d.).

[13]) a) Gehackte Zwiebeln und Petersilie in Burgunderwein ausgekocht, die Essenz mit spanischer Sose, Thymian, Lorbeerblatt, Gewürz-Nelken und Muskat-Blüte eingekocht. b) Burgunderwein, spanische Sose, Zwiebeln, Tafel-Pilze, Trüffeln. Diese Sose findet man oft unter dem Namen *sauce à la bourguignotte.* c) Tafel-Pilze, Wurzelwerk, ein Sträußchen *(bouquet),* Knoblauch, Sardellen, Aalstücke in Burgunderwein ausgekocht; die Essenz mit spanischer Sose eingekocht und mit Krebsbutter aufgezogen.

[14]) Vergl. Fußbemerkung zu *sauce à la bourguignonne* unter b).

Sauce à la Brantôme[1].	Rahmsose mit Trüffeln, Austern-Brühe und Weißwein.	Cream sauce with grated truffles, oyster liquor and white wine.
— *à la Brantôme brune.*	Braune Brantôme-Sose.	Brown Brantôme sauce.
— *à la bressane (bressoise).*	— Huhnleber-Sose mit Schalotten.[2]	— sauce of chicken livers and shallots.
— *à la bretonne.*	Bretagnische Sose.[3]	Breton sauce.
— *au brocoli.*	Spargelkohl-Sose.	Broc(c)oli sauce.
— *à la Broglie*[4].	Braune Schinken-Sose mit Madeira.	Brown ham sauce with madeira.
— *brune.*[5]	— Sose.	— sauce.
— *à la californienne.*	— Sose mit kalifornischem Wein.[6]	— sauce with California(n) wine.
— *aux câpres.*	Kapern-Sose.[7]	Caper sauce.
— *aux câpres brune.*	Braune Kapern-Sose.[8]	Brown caper sauce.
— *aux câpres à la viennoise.*	Kapern-Sose mit sauerem Rahm und Zitronensaft.[9]	Caper sauce with sour cream and lemon juice.
— *à la Caradoc.*	Wildsose mit Weißwein, Zwiebeln, Möhren, Pilzen, Trüffeln.	Game sauce with white wine, onions, carrots, mushrooms, truffles.
— *à la cardinale.*	Rote Fischsose.[10]	Red fish sauce.
— *aux cardons.*	Kardonen-Sose.	Cardoon sauce.
— *à la Carignan.*	Braune Sose mit Enten- und Trüffel-Essenz.	Brown sauce with essence of duck and truffles.
— *à la carmélite.*	Burgunderwein-Sose mit Schinken u. Zwiebeln.[11]	Burgundy sauce with ham and onions.
— *aux carottes.*	Möhren-Sose.[12]	Carrot sauce.
— *au cary (kari).*	Kari-Sose.[13]	Curry sauce.
— cassareep.	Sose aus dem eingekochten Saft der Kassawa.[14]	Cassareep.
— *à la castillane.*	Braune Sose mit rotem Pfeffer und Schinken-Würfeln.[15]	Brown sauce with red pepper and cubes of boiled ham.
— *à la catalane.*	Katalonische Sose.[16]	Catalan sauce.
— *au caviar.*	Kaviar-Sose.	Caviar(e) sauce.

[1]) Sprich »Brangtō'm«; *Brantôme*, franz. Stadt im Dép. Dordogne; *Pierre de Bourdeilles, seigneur de Brantôme*, franz. Schriftsteller, geb. 1540 in Périgord, gest. 15. Juli 1614. — Weiße Rahmsose *(béchamel)* mit rotem Pfeffer, geriebenen rohen Trüffeln, Weißwein und Austern-Brühe verkocht, durchgestrichen, mit Krebsbutter fertig gemacht. Diese Sose kann auch mit geriebenem Parmesan-Käse vermischt und dann wie *Mornay*-Sose verwendet werden.

[2]) Huhnlebern und Schalotten gebraten, braune Sose, Brotkrumen und Apfelsinensaft hinzu, die Sose durchgestrichen.

[3]) a) In Würfel geschnittene Zwiebeln mit etwas Zucker und einem Lorbeerblatt in Butter gelb geschwitzt, weiße Fleischbrühe und halbsoviel Rheinwein darauf, bis zur Hälfte eingekocht, dann die nötige Menge weiße Grundsose *(coulis blanc)* dazu, bis auf ein Drittel eingekocht; die Sose mit etwas weißem Pfeffer gewürzt, durch ein Haartuch gestrichen. b) Blätterig geschnittene Zwiebeln mit frischer Butter und rohem Schinken weich gedünstet, mit brauner Sose und halb soviel Rindfleischsaft *(jus)* verkocht, Schinken herausgenommen, Sose durch ein Haartuch gestrichen, gesalzt. Diese Sose wird später mit weichgekochten weißen Bohnen vermischt und zu *gigot de mouton à la bretonne* gegeben.

[4]) Sprich »Brö(l)j«, »Brölji'«; *duc de Broglie* Herzog von Broglio (sprich »Brö'ljo«). — Roher Schinken, ein Sträußchen und Tafelpilz-Brühe mit brauner Grundsose *(coulis brun)* und Madeira verkocht, durchgestrichen.

[5]) Andere Bezeichnung für *coulis brun* (s. d.).

[6]) Wie *à la bourguignonne*, aber mit Kaliforniawein.

[7]) a) Butter-Sose mit Kapern und Kaper-Essig. b) Zu Fisch: Dasselbe, mit Sardellen- oder Tafelpilz-Essenz und Gewürz.

[8]) Mit Weißwein eingekochte braune Grundsose *(coulis brun)* wird mit gewiegten Kapern, Muskatnuß und Pfeffer vermischt.

[9]) Helle Mehlschwitze, Fleischbrühe und fein gehackte Zitronen-Schale gekocht, mit Eigelb und sauerem Rahm abgequirlt, Kapern und Zitronensaft daran.

[10]) a) Weiße Stammsose *(velouté)* mit Fischessenz eingekocht, mit Zitronensaft und geriebener Muskatnuß geschärft, mit Krebsbutter gefärbt. b) Butter-Sose mit Hummer-Rogen gefärbt. c) Weiße Fischsose mit Hummer-Rogen, gewürzt mit Sardellen-Essenz und Essig. d) Sago mit der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Saft von Apfelsinen und Pomeranzen vermischt, mit Weißwein aufgekocht.

[11]) Gehackter Schinken, Zwiebel, Lorbeerblatt, Pfeffer, Mehl in Butter hellbraun gedünstet; mit Fleischbrühe und Burgunderwein aufgekocht; Zitronen-Schale und Röstbrotscheiben hinein.

[12]) Möhrenmus *(purée de carottes)* in einer Butter-Sose.

[13]) a) Weiße Stammsose *(velouté)* mit Geflügelmus, Zwiebel-Ragout, Kari-Pulver, Tafel-Pilzen und roher Sahne. b) Gelbe Sose: Zwiebel, Schinken, Petersilie gebraten; Mehl, Kari-Pulver, Kraftbrühe hinzu, durchgestrichen, mit Eigelben gebunden. Vergleiche *sauce au kari.*

[14]) Scharfe Sose, womit man in Westindien die National-Suppe *pepper pot* würzt. Vergl. *cassavi, cassave,* Seite 985.

[15]) Spanische Sose mit Kalbfleisch-Brühe *(blond de veau)* verkocht, mit spanischem roten Pfeffer, in Würfel geschnittenem gekochten Schinken und Zitronensaft fertig gemacht.

[16]) Seltener »katalanische Sose«. Gebratene Zwiebel und Knoblauch mit spanischer Sose, Kraftbrühe, Petersilie, Cayenne-Pfeffer, Minze, Zitrone, Pomeranze, in Madeira angemachtem Senf.

Sauce au céleri.	Sellerie-Sose.[1])	Celery sauce.
— *aux cèpes.*	Löcherpilz-Sose.	Mushroom sauce.
— *aux cerises à l'allemande.*	Deutsche Kirsch(en)sose.[2])	German cherry sauce.
— *aux cerises à la Guillaume.*	Kirsch(en)sose nach Wilhelm.	Cherry sauce, William style.
— *à la Chambord.*	Braune Fischsose mit Rotwein und Johannisbeer-Gallerte.[3])	Brown fish sauce with red wine and currant jelly.
— *aux champignons.*	Tafelpilz-Sose.[4])	Mushroom sauce.
— *à la chasseur.*[5])	Braune Sose mit Wildessenz und Hasenblut.[6])	Brown sauce with game essence and hare-blood.
— *à la chasseur polonais.*	Kräuter-Sose mit Rebhuhn-Leber.[7])	Herb sauce with partridge liver.
— *chateaubriand.*	Braune Sose mit Wein, Butter und Petersilie.[8])	Brown sauce w. wine, butter and chopped parsley.
— *à la cherbourgeoise.*	Holländische Sose mit Krebsbutter und Garneelen-Schwänzen.	Dutch sauce with crayfish-butter and shrimp-tails.
— *à la chevreuil.*	Braune Pfeffer-Sose mit Wein.[9])	Brown sauce with wine and red pepper.
— *de chevreuil à la crème.*	Rehwildbret-Sose mit Rahm.[10])	Roe-venison sauce with cream.
— *à la Chivry.*	Weiße Stammsose mit Kräutern.[11])	Stock white sauce with herbs.
— *aux choux-fleurs.*	Blumenkohl-Sose.	Cauliflower sauce.
— *à la ciboulette (civette, cive).*	Weiße Sose mit Eigelben und in Butter geschwitztem Schnittlauch.[12])	White sauce with egg-yolks and chives fried in butter.
— *au citron.*	Zitronen-Sose.	Lemon sauce.
— *civet.*	Sose zu Wildragout.[13])	Sauce for game-stews.
— *aux clams.*	Muschel-Sose.[14])	Clam sauce.
— *au cognac.*	Cognac-Sose.	Cognac sauce.
— *à la Colbert.*	Butter-Sose mit Zitronensaft und Petersilie.[15])	Butter sauce with lemon juice and parsley.

---

[1]) a) Weiß oder braun; Selleriemus *(purée de céleri)* in Sose. b) Rahmfarbig oder braun; gedämpfte Stücke von weißem Sellerie zu deutscher oder spanischer Sose gegeben.

[2]) Getrocknete sauere Kirschen gestoßen, mit Wasser, Zimt, Zitronen-Schale, Weißbrot-Krume eine Stunde langsam gekocht, durchgestrichen mit Rotwein und Zucker bis auf ein Drittel eingekocht, durch ein Haartuch gestrichen; eingemachte Kirschen als Einlage. Diese Sose wird vielfach zu Wildschwein gegeben.

[3]) Karpfen, Aal und Schlei(e) mit Butter und Wurzelwerk geröstet, mit etwas Madeira kurz eingekocht, mit Rotwein aufgefüllt, gar gekocht. Die Fischbrühe mit brauner Grundsose *(coulis brun)* dick eingekocht, durchgestrichen, Johannisbeer-Sulze und Sardellen-Butter hinzu.

[4]) a) Auch *sauce au hachis de champignons:* Gehackte Tafel-Pilze in Butter geschwitzt, spanische und Paradiesapfel-Sose hinzu, Wein, Zitronensaft, Petersilie. b) *Sauce à la purée de champignons:* Weiße Sose von in Butter gedämpften, durch ein Sieb gepreßten Tafel-Pilzen.

[5]) Vielfach *sauce au chasseur* zu finden.

[6]) Mit Wildessenz *(fumet de gibier)* verkochte spanische Sose wird mit Hasenblut, das mit einem Löffelvoll Essig vermischt ist, gebunden, durch ein Haartuch gestrichen.

[7]) Gehackte Zwiebel und Schalotte mit feinen Kräutern und würfelig geschnittenem Pökelfleisch gedünstet, gehackte Tafel-Pilze hinzu, eingekocht, Fleischbrühe, Rebhuhn-Lebern, geriebene Semmel zu; die Sose mit Petersilie, Pfeffer, Butter und Zitronensaft fertig gemacht.

[8]) a) Braune Sose aus Tafel-Fleischbrühe *(glace)*, spanischer Sose, frischer Butter, Weißwein, Zitronensaft, gehackter Petersilie; die Sose mit Cayenne-Pfeffer und Johannisbeer-Sulze *(gelée de groseilles)* fertig gemacht. b) Kalbsbratensaft *(jus de veau)* mit spanischer Sose vermischt, mit Cayenne-Pfeffer geschärft, mit frischer Butter, fein gewiegter Petersilie und Zitronensaft fertig gemacht.

[9]) a) Braune Sose mit Rot- und Portwein, klein geschnittenen Pfeffer-Gurken und rotem Pfeffer. b) Pfeffer-Sose mit Wein, *Harvey*-Sose, Johannisbeer-Sulze.

[10]) Der von dem am Spieß gebratenen Reh abgetropfte Saft *(fond)* der untergestellten Pfanne *(lèchefrite)* wird mit gutem Fleischsaft *(jus)* losgekocht, durchgestrichen, entfettet, mit spanischer Sose, einem Stück Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und sauerem Rahm eingekocht, durch ein Haartuch gestrichen, mit Zitronensaft geschärft.

[11]) a) Weiße Stammsose mit fein gewiegter Petersilie, Kerbel, Dragun, Pimpinelle und Schalotten. b) Nach *Sachs-Villatte, Dictionnaire-Supplément* = *sauce à la ravigote.*

[12]) Auch: Weiße Stammsose *(velouté)* mit Paradiesapfelmus vermischt, mit Pfeffer und Zitronensaft geschärft, mit Krebsbutter aufgezogen; zuletzt fein gehackter Schnittlauch hinein.

[13]) Mehl mit etwas Zucker in Butter braun geröstet, Scheiben von Zwiebeln, Möhren, Lauch und Petersilien-Wurzeln dazu, noch kurze Zeit geröstet, mit Fleischbrühe, der Grundsose *(fond)* von dem betr. Fleisch und Rindfleischsaft *(jus)* langsam gekocht und öfters abgeschäumt, dann durch ein Haarsieb gestrichen, mit einer Flasche Rotwein überm Feuer dickfließend gerührt, durch ein Haartuch in eine Sosen-Kasserolle gepreßt, der Saft einer Zitrone hinzu, gesalzt. Man gibt diese Sose, welche man jedesmal mit dem *fond* des betr. Fleisches verkochen muß, zu *civet de lapin, de lièvre, de chevreuil, de cerf* usw., auch zu *matelote de carpe.*

[14]) Wie Austern-Sose. Butter-Sose mit Muschel-Brühe *(clam liquor)*, mit Eigelben gebunden, gekochte Muscheln hinein.

[15]) Tafel-Fleischbrühe gekocht, mit Butter aufgeschlagen; wenn gebunden, der Saft von zwei Zitronen und gehackte Petersilie hinzu.

Sauce Colbert à l'anglaise.	Englische[1]) Colbert-Sose.	English Colbert sauce.
— *Colbert à l'estragon.*	Colbert-Sose mit Dragun.[2])	Colbert sauce w. tarragon.
— *à la colocasie.*	Zehrwurzel-Sose.[3])	Colocasia sauce.
— *à la comtesse.*	Weiße Fisch- und Weinsose mit Sardellen-Butter.[4])	White sauce with fish and wine essence.
— *aux concombres.*[5])	Braune Sose mit Gurken-Stückchen.	Brown sauce with cut-up cucumbers.
— *au coq(-)des(-)jardins.*	Frauenminz-Sose.	Ale-cost sauce.
— *aux coquilles de saint(-) Jacques.*[6])	Kammuschel-Sose.[7])	Scallop-, cockle-sauce.
— *à la cordeliere.*[8])	Madeira-Sose mit Gansleber und Trüffelmus.	Madeira sauce with goose-liver and purée of truffles.
— *aux corinthes.*[9])	Braune Korinthen-Sose.	Brown currant sauce.
— *aux cornichons.*	Pfeffergurken-Sose.	Gherkin sauce.
— *aux crabes*[10]).	Krabben-Sose.	Crab sauce.
— *aux crabes d'huîtres.*	Austernkrabben-[11])Sose.	Oyster crab sauce.
— *à la crème.*	Rahmsose.[12])	Cream sauce.
— *à la crème aigre.*	Sauerrahm-Sose.	Sour cream sauce.
— *à la crème de crevettes.*	Garneelen-Rahmsose.[13])	Shrimp cream sauce.
— *à la créole.*	Braune Paradiesapfel-Sose mit Schalotten, Wein, gehacktem Pfeffer.	Brown tomato sauce with shallots, wine, chopped sweet pepper.
— *au cresson.*	Butter-Sose mit Kresse.	Butter sauce with cresses.
— *aux crevettes.*	Garneelen-Sose.	Shrimp sauce.
— *aux crevettes-bouquets.*	Garnaten-Sose.	Prawn sauce.
— *aux crevettes et aux pointes d'asperges.*	Butter-Sose mit Garneelen und Spargel-Spitzen.	Butter sauce with shrimps and asparagus-points.
— *au cumin.*	Kümmel-Sose.	Caraway sauce.
— *à la Cussy.*	Braune Sose mit Tauben-Essenz und frischer Butter.[14])	Brown sauce with pigeon essence and butter.
— *à la czarine.*	— Sose mit Rosinen und Pfeffer-Gurken.	— sauce with raisins and gherkins.
— *à la danoise.*	Rahmsose mit Geflügelmus und Kräutern.	Cream sauce with chicken purée and herbs.
— *à la demi-deuil.*	Weiße Stammsose mit gehackten schwarzen Trüffeln.	Stock white sauce with chopped black truffles.
— *à la Demidow (Demidoff).*	Madeira-Sose mit Trüffeln.	Madeira sauce with truffles.
— *demi-glace.*	Eingekochter Fleischsaft mit Wein.[15])	Thickened meat-gravy.
— *demi-glace aux tomates.*[16])	— Fleischsaft mit Paradies-apfelmus.	— meat-gravy with purée of tomatoes.

[1]) Sardellen-Essenz, *Harvey-*, *Worcestershire*-Sose zu gleichen Teilen eingekocht, mit Tafel-Fleischbrühe *(glace)* vermischt, mit Butter und Zitronensaft fertig gemacht.

[2]) Wie *sauce à la Colbert;* anstatt der Petersilie Dragun.

[3]) Vergleiche *colocasie* auf Seite 1002.

[4]) Essenz von Lachs, Wurzelwerk und Weißwein mit weißer Stammsose *(velouté)* verkocht, mit Eigelben abgezogen, mit Zitronensaft, frischer und Sardellen-Butter fertig gemacht.

[5]) a) Mit gedämpften, rund ausgestochenen Gurken-Stücken. b) Mit eingelegten saueren Gurken; auch *sauce aux concombres marinés.* c) Mit Salzgurken; auch *sauce aux concombres salés.*

[6]) Vergleiche Seite 415, Fußbemerkung 11.

[7]) Gekochte Jakobs- oder Kammuscheln und die Brühe derselben in Butter-Sose mit Zitronensaft gegeben.

[8]) *Cordelier, cordelière* Franziskaner-mönch, -nonne; *cordelière* Knotenstock der Franziskaner. *Ordre de la Cordelière* Orden der Frauen vom Stricke. Falsch *sauce à la Cordelier.*

[9]) Dasselbe wie *sauce aux raisins de Corinthe* (s. d.).

[10]) Vergleiche Fußbemerkung 1 auf Seite 416.

[11]) Vergleiche Fußbemerkung 5 auf Seite 417.

[12]) a) Bratensaft *(jus)* mit spanischer Sose und sauerem Rahm dick eingekocht. Diese Sose findet man auch unter dem Namen *sauce à la crème aigre au brun.* b) Weiße Rahmsose *(béchamel)* mit recht viel frischer Butter aufgezogen.

[13]) Eine Sose für Steinbutt *(turbot).* In eine flache Kasserolle gibt man drei Glasvoll weiße Rahmsose *(béchamel)*, kocht diese ein, fügt ein wenig Tafelpilz-Brühe und rohen Rahm, zuletzt frische und rote Garneelen-Butter, sowie die Garneelen-Schwänze hinzu.

[14]) Tauben-Abfälle, Wurzelwerk, Sträußchen *(bouquet garni)* in Butter geschwitzt, mit Fleischsaft *(jus)* und Madeira verkocht. Die Essenz mit brauner Grundsose *(coulis brun)* eingekocht und mit frischer Butter fertig gemacht.

[15]) a) Klarer Kalbsbratensaft *(jus de veau)* mit Madeira zur Hälfte eingekocht und mit Stärkemehl gebunden. b) Kraftbrühe *(consommé)* und Kalbfleischsaft *(jus de veau)* zusammen auf ein Drittel eingekocht, mit kalter Fleischbrühe und Rheinwein verrührtes Stärkemehl hinzu.

[16]) Auch *sauce demi-glace tomatée* zu finder

Sauce demi-glace de volaille.	Eingekochter Geflügelsaft.[1]	Thickened chicken-gravy.
— *à la diable.*	Teufels-Sose.[2]	Devilled (or grill-) sauce.
— *à la diplomate.*	Rahmsose mit Krebsbutter und Sardellen-Essenz.[3]	Cream sauce with crayfish butter and anchovy essence.
— *à la duchesse.*	Weiße Rahmsose mit Schinken-Würfeln u. Butter.[4]	White cream sauce with cubes of ham and butter.
— *aux échalot(t)es.*	Schalotten-Sose.	Shallot sauce.
— *aux écrevisses.*	Krebssose.	Crayfish sauce.
— *à l'épicurienne.*	Weiße Butter-Sose mit Cayenne-Pfeffer.[5]	White butter sauce with Cayenne pepper.
— *aux épinards.*	Spinat-Sose.	Spinach sauce.
— *à l'espagnole.*	Spanische Sose.[6]	Spanish sauce.
— *à l'essence d'anchois.*	Butter-Sose mit Sardellen-Essenz.	Butter sauce with anchovy essence.
— *à l'essence de gibier.*	Wildessenz-Sose.	Sauce with game essence.
— *à l'essence de volaille.*	Geflügelessenz-Sose.	— with fowl essence.
— *à l'estragon.*[7]	Dragun-Sose.	Tarragon sauce.
— *à l'Étretat ou Étrétat.*[8]	Weiße Stammsose mit Fischbrühe, Austern, Tafel-Pilzen und Paradiesapfelmus.	Stock white sauce with fish-liquor, oysters, mushrooms and purée of tomatoes.
— *à la fausse tortue.*[9]	Falsche Schildkröten-Sose.	Mockturtle sauce.
— *au fenouil.*[10]	Fenchel-Sose.	Fennel sauce.
— *à la fermière.*	Pächterin-Sose.[11]	Farmer's sauce.
— *à la financière.*	Reichen-Sose.[12]	Financier's sauce.
— *aux fines herbes.*	Feine Kräuter-Sose.[13]	Fine-herb sauce.
— *à la flamande.*	Butter-Sose mit Senf, Petersilie und Gewürz.[14]	Butter sauce with mustard, parsley and seasonings.

[1]) Gleiche Mengen Rind- und Kalbfleisch, zwei alte Hühner und Abfälle von gebratenem Geflügel mit kräftiger Fleischbrühe gekocht, abgeschäumt, Möhren, Zwiebeln, Lauch, Tafelpilz-Abfälle usw. hinzu, mehrere Stunden kochen gelassen, entfettet, durch ein Mundtuch gestrichen, wenn kalt, mit Eiweiß geklärt, nochmals durch ein Mundtuch gestrichen, dann dick eingekocht.

[2]) a) Schalotten, spanische Pfeffer-Schoten, Sträußchen *(bouquet)*, Knoblauch, mit Tafel-Fleischbrühe und Weinessig eingekocht, mit brauner Grundsose *(coulis brun)*, die mit Paradiesapfelmus bis auf ein Drittel eingekocht ist, vermischt, durchgestrichen, mit Cayenne-Butter vollendet. b) Dieselbe Sose, nur nimmt man noch *Harvey*-Sose dazu.

[3]) a) Rahmsose *(béchamel)* mit frischer und Krebsbutter, mit Cayenne-Pfeffer und Sardellen-Essenz geschärft. b) Rahmsose *(béchamel)* mit Hummer- und frischer Butter, Sardellen-Essenz. c) Mit Tafel-Pilzen und Fischessenz verkochte weiße Rahmsose *(béchamel)*, sowie holländische Sose zu gleichen Mengen mit einander vermischt, mit Sardellen-Butter *(beurre d'anchois)* geschärft; gehackte Pfeffer-Gurken *(cornichons)* und Garneelen-Schwänze hineingegeben. d) Vergleiche dasselbe unter *Sauces sucrées.*

[4]) a) Weiße Rahmsose *(béchamel)* mit Tafelpilz-Essenz verkocht, durchgestrichen, über dem Feuer mit Butter verrührt, Cayenne-Pfeffer und in kleine Würfel geschnittener gekochter, magerer Schinken hinein. b) Weiße Rahmsose mit gehackten Tafel-Pilzen, Rindszunge und frischer Butter.

[5]) Zerlassene Butter, *walnut-catchup*, Cayenne-Pfeffer, Essig *(chilli-vinegar)*.

[6]) a) 1 l braune Sose *(coulis brun)* wird mit 1 bis 2 dl Rheinwein auf ein Drittel eingekocht. b) Anstatt des Rheinweines dieselbe Menge Madeira- oder Malagawein (auch *sauce au madère* genannt). c) Eine Mehlschwitze *(roux brun)* mit brauner Fleischbrühe aufgefüllt, frische Tafel-Pilze und Paradiesapfelmus hinzu, gekocht, entfettet und dick eingekocht. Manche unterscheiden folgende Arten der spanischen Sose: *Sauce à l'espagnole riche, sauce à l'espagnole maigre, sauce à l'espagnole travaillée.*

[7]) Oft auch mit *jus à l'estragon* bezeichnet. Man unterscheidet auch zwischen *sauce à l'estragon acidulée* und *sauce à l'estragon liée.*

[8]) Sprich »Etrĕta'«; französischer Badeort *(Seine-Inférieure).*

[9]) Vergleiche *sauce à la tortue.*

[10]) Sprich »f'nu'j«; prov. im Süden Frankreichs *fenou*, prov. im Norden *(la) fenouille.*

[11]) a) Mit Tafelpilz-Essenz und Kalbsbratensaft *(jus)* verkochte weiße Stammsose *(velouté)* mit Zwiebelmus vermischt, mit Eigelben abgezogen, durchgestrichen. b) Weiße Stammsose mit Zwiebeln, Kapern, feingeschnittenem Schinken, Wein, Kraftbrühe, Butter, Mehl, Petersilie, Zitrone.

[12]) a) In Butter angeröstete Zwiebel und etwas Schinken, Tafelpilz- und Trüffel-Abfälle, eine Möhre, Lauch, Sellerie, Petersilie, Thymian usw. mit gleichen Mengen Rheinwein und Champagner bis zur Hälfte eingekocht, durchgestrichen, entfettet, mit spanischer Sose unter beständigem Rühren eingekocht. Die Sose wird durch ein Haartuch gestrichen und mit Trüffel-Scheiben, die mit einem Stück Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und Champagner gedünstet sind, vermischt. b) Dieselbe Sose; Trüffeln, Tafel-Pilze, Hahnkämme als Einlage. Man bezeichnet diese Sose oft auch mit *sauce à la financière brune.* Unter *sauce à la financière blonde* versteht man dann »weiße Stammsose *(velouté)* mit Geflügelsaft und Weißwein nebst feinen Kräutern, Tafel-Pilzen und Trüffel-Abfallen.

[13]) a) Rahmfarbige Sose: Eigelbe, Schalotten, Petersilie, Weißwein in Butter-Sose. b) Gehackte Schalotten, Tafel-Pilze, Kerbel, Dragun, Petersilie in Butter geschwitzt, mit weißer Grundsose, die mit Eigelben abgezogen ist, vermischt, mit Sardellen-Butter, Pfeffer und Zitronensaft fertig gemacht. c) Braune Sose mit gehackten Tafel-Pilzen, Schalotten und Petersilie.

[14]) Butter-Sose gelb gemacht mit Eigelben und Senf; Essig, Petersilie, Muskatnuß, Pfeffer.

Sauce à la fleurette[1]).	Rahmsose mit Mehl, Butter, Salz, Pfeffer.	Cream sauce with flour, butter, salt, pepper.
— *aux foies.*	Leber-Sose.	Liver sauce.
— *à la française.*	Dragun-Sose mit Paradies-Äpfeln.	Tarragon sauce with tomatoes.
— *fricassée.*	Frikassee-Sose.[2])	Fricassee sauce.
— *au fumet.*	Wildessenz-Sose.	Game essence sauce.
— *au fumet de bécasses.*	Schnepfenessenz-Sose.[3])	Woodcock essence sauce.
— *au fumet de faisan.*	Fasanessenz-Sose.[4])	Pheasant essence sauce.
— *au fumet (de gibier).*	Wildessenz-Sose.	Game essence sauce.
— *au fumet de grives.*	Krammetsvogelessenz-Sose.	Fieldfare essence sauce.
— *au fumet de perdrix (perdreau).*	Rebhuhnessenz-Sose.[5])	Partridge essence sauce.
— *à la Garibaldi.*	Garibaldi-[6])Sose.	Garibaldi sauce.
— *à la gasconne (ou à la mode de Gascogne.)*	Weiße Sose mit Kräutern, Wein, Eigelben und Sardellen-Butter.[7])	White sauce with herbs. wine, yolks and anchovy butter.
— *à la gelée de groseilles.*	Braune Sose von Johannisbeer-Sulze und Portwein.	Brown sauce of currant-jelly and port wine.
— *à la générale.*	— Butter-Sose mit Xereswein und Kräutern.[8])	— butter sauce with sherry and herbs.
— *à la genevoise.*	Genfer Sose.[9])	Genevan sauce.
— *de genièvres*[10]).	Wacholderbeer-Sose.	Juniper berry sauce.
— *à la génoise.*	Genueser Sose.[11])	Genoese sauce.
— *de (au) gibier.*	Braune Sose mit Wild und Rotwein.	Brown sauce with game-meat and red wine.
— *au gingembre.*	Ingwer-Sose.	Ginger sauce.
— *à la godard.*	Feinschmecker-Sose.[12])	*Godard* sauce.
— *aux gorons.*	Sose mit Trauben-Rosinen[13]).	Sauce with Malaga raisins.
— *des gourmets.*	Feinschmecker-Sose.[14])	Gourmet sauce.
— *à la grand veneur.*	Braune Wildpfeffer-Sose.[15])	Brown game sauce.
— *grasse.*	Dunkle Sose.	Fat sauce.
— *au gratin.*	Braune Madeira-Sose mit Zwiebeln, Tafel-Pilzen und Petersilie.[16])	Brown madeira sauce w. onions, mushrooms and parsley.
— *aux groseilles.*	Johannisbeer-Sose.[17])	Currant sauce.

[1]) Unter *fleurette* versteht man den ersten Abhub der frischen Milch, also den feinsten Rahm.

[2]) Helle Mehlschwitze *(roux blond)* mit Brühe, Weißwein, Sardellen-Butter und Zitronensaft; mit Eigelben abgezogen.

[3]) Wie *sauce au fumet de perdrix;* vergl. auch *fumet de bécasse.*

[4]) Wie *sauce au fumet de perdrix;* vergl. auch *fumet de faisan.*

[5]) Rebhuhn-Essenz (siehe *fumet de perdrix)* mischt man unter spanische Sose, kocht die Sose mit einigen Löffelvoll Madeira auf und streicht sie durch.

[6]) Braune Sose mit Knoblauch, Kapern, Kari-Pulver, Senf, Sardellenmus und Essig.

[7]) Gehackte Petersilie, Schnittlauch, Knoblauch, Tafel-Pilze und Trüffeln in Öl geröstet, mit Sauterner Wein aufgefüllt, mit weißer Stammsose *(velouté)* verkocht; die Sose wird mit Eigelben abgezogen und mit etwas Sardellen-Butter fertig gemacht.

[8]) Zerlassene Butter, Zitronensaft, Dragun-Essig, dünne Apfelsinen-Schalen, Xereswein mit Knoblauch, Lorbeerblatt, Thymian, Nelken, Schalotten, Muskatnuß, Salz, Pfeffer.

[9]) a) Zwiebel-Scheiben in Butter geschwitzt, Rotwein darauf, Tafelpilz- und Trüffel-Abfälle, Petersilie, Lorbeerblatt hinzu, zur Hälfte einkochen gelassen. Diese Weinessenz durchgestrichen, mit Fischessenz und bis auf ein Drittel eingekochter brauner Sose *(coulis brun)* noch einige Minuten gekocht, zwei Löffelvoll Madeira hinzu, durch ein Haartuch gestrichen; zuletzt etwas Krebsbutter, Sardellen-Essenz, gehackte Tafel-Pilze und abgewällte (blanchierte) Petersilie, sowie eine Prise Cayenne-Pfeffer hinein. b) Wurzelwerk und Sardellen in Butter geschwitzt, mit Rotwein und brauner Sose aufgefüllt, durchgekocht, durchgestrichen, mit frischer Butter aufgezogen, mit etwas Johannisbeer-Sulze vermischt.

[10]) Wenig gebräuchlich auch: *genèvre.*

[11]) a) Spanische Sose mit Rotwein, gewiegter Petersilie, Tafel-Pilzen und Sardellen-Essenz verkocht, mit Muskatnuß und Zitronensaft abgeschmeckt. b) Petersilie, Schalotten, Essig-Gurken fein geschnitten, mit Pfeffer, Muskatnuß, einem Stück Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und Weinessig kurz eingekocht, spanische Sose *(espagnole)* hinzu, noch eine Viertelstunde gekocht.

[12]) Siehe näheres unter Umlagen *(garnitures).*

[13]) Auch »Backweinbeeren« genannt, daher »Backweinbeer(en)-Sose«.

[14]) a) Paradiesapfelmus mit einigen Eßlöffelvoll Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und ebensoviel Fleischbrühe *(bouillon)* einige Minuten gekocht, vor dem Anrichten einige Eßlöffelvoll Krebsbutter, eine Prise Cayenne-Pfeffer und ein Eßlöffelvoll fein gehackte und abgebrühte (blanchierte) Schalotten, Petersilie und Dragun hinzu. b) Braune Grundsose *(coulis brun)* mit Essenz von gedämpftem Rindfleisch verkocht, mit Trüffelmus vermischt.

[15]) Kräftige braune Sose von Wildpfeffer mit Essig eingekocht.

[16]) a) Fein gehackte Zwiebeln und Tafel-Pilze in Butter geschwitzt, mit brauner Grundsose und Madeira vermischt, mit gehackter Petersilie fertig gemacht. b) Zu Fisch: Dieselbe Sose, nur mit Fischbrühe eingekocht.

[17]) Wie *sauce à la gelée de groseilles;* mit ganzen roten Johannisbeeren darin.

Sauce aux groseilles à l'anglaise.	Englische Johannisbeersulz-Sose.	English currant-jelly sauce.
— *aux groseilles vertes*[1]).	Stachelbeer-Sose.	Gooseberry sauce.
— *de groseilles vertes à l'anglaise.*	Englische Stachelbeer-Sose.[2])	English gooseberry sauce.
— *hachée.*	Sose mit gehackten Kräutern.[3])	Hash sauce.
— *à la hambourgeoise.*	Hamburger Sose.	Hamburg sauce.
— *à la hanovrienne.*	Geflügelleber-Sose.[4])	Fowl-liver sauce.
— *au(x) hareng(s).*	Hering(s)-Sose.[5])	Herring sauce.
— *à la Harrogate ou à la mode de Harrogat*[6]).	Braten-Sose mit Rotwein, Schalotten, Zitrone und Cayenne-Pfeffer.	Meat-gravy with lemon, claret, shallots and Cayenne pepper.
— *à la havraise (ou à la mode de Havre).*	Fischbrühe mit weißer Sose, Eigelben und Rahm.	Fish-broth with white sauce, yolks and cream.
— *aux herbes.*	Kräuter-Sose.[7])	Herb sauce.
— *à la hollandaise.*	Holländische (Butter-)Sose.[8])	Dutch (butter) sauce.
— *à la hollandaise bâtarde.*[9])	Abgeschlagene weiße Fischsose.	White fish sauce.
— *à la hollandaise au beurre fondu.*	Holländische Sose mit zerlassener Butter.[10])	Dutch sauce with melted (drawn) butter.
— *hollandaise à la parisienne.*	— Sose auf Pariser[11]) Art.	— sauce in the Parisian style.
— *à la hollandaise au raifort.*	— Sose mit Meerrettich.	— sauce with horse-radish.
— *à la hollandaise verte.*	Grüne holländische Sose.[12])	Green Dutch sauce.
— *à la holsteinoise.*	Weiße Fischsose mit Weißwein.[13])	White fish sauce w. white wine.
— *au(x) homard(s).*	Hummer-Sose.	Lobster sauce.
— *à la hongroise (hongraise).*	Paprika-Sose.[14])	Paprika sauce.
— *aux huîtres.*	Austern-Sose.	Oyster sauce.
— *aux huîtres d'Ostende.*	Sose mit ostendischen Austern.	Sauce with Ostende oysters.
— *aux huîtres des palétuviers.*	Baumaustern-Sose.	Tree-oyster sauce.
— *à la hussarde.*	Weiße Sose mit Schinken und Zitronen-Scheiben.[15])	White sauce with ham and lemon slices.
— *à l'indienne.*	Deutsche Sose mit Kari.[16])	German sauce with curry.

---

[1]) *Groseille à maquereau* Stachelbeere, daher auch *sauce aux groseilles à maquereau.*

[2]) Ausgekernte, abgewällte (blanchierte) Stachelbeeren durch ein Sieb gestrichen, mit einigen Löffelvoll Butter-Sose (weißer Sose) vermischt. In England besonders zu Makrelen oder überhaupt zu gekochtem Fisch gegeben.

[3]) a) In Butter geschwitzte gehackte Zwiebeln mit gehackten Kapern, Pfeffer-Gurken, Sardellen und Petersilie in Essig weich gekocht, mit brauner Grundsose *(coulis brun)* vermischt, mit Pfeffer gewürzt. b) Essig-Gurken, Kapern, Tafel-Pilze, Petersilie fein geschnitten, mit Butter geschwitzt, mit Rindfleischsaft *(jus de boeuf)* weich gedünstet, mit brauner Sose und etwas Rheinwein noch eine halbe Stunde langsam gekocht, entfettet, mit Salz und weißem Pfeffer gewürzt. Nicht selten findet man auch *sauce hachée de champignons* als Bezeichnung für diese Sose.

[4]) Gekochte Geflügel-Lebern gestoßen, mit Rahm, Zitronensaft, Gewürz heiß gemacht.

[5]) Gehackte, in Butter geschwitzte Zwiebeln werden mit weißer Stammsose verkocht, mit ausgelöstem, gehacktem Hering vermischt, mit Pfeffer und Essig geschärft.

[6]) Sprich »Hắrrŏgēt«; englischer Badeort (Yorkshire).

[7]) Zu gekochtem Kalbskopf: Gehackte Petersilie, Kerbel und Schnittlauch mit Essig.

[8]) a) Vier Eigelbe und ein Stück frische Butter mit Salz und Pfeffer im Wasserbade ((*au bain-marie)* schaumig gerührt. Wenn die Masse dick wird, rührt man wieder Butter darunter, bis 250 g derselben aufgebraucht sind, worauf der Saft einer Zitrone und ein wenig Dragun-Essig darüber gegossen und die Sose durch ein Sieb gestrichen wird. b) Zu Fisch gegeben, auch *sauce hollandaise bâtarde* genannt: Mehl in Wasser glatt gerührt, zehn Eigelbe hinzugeschlagen, weißer Pfeffer, 150 g frische Butter daran, ein halber Liter von der Brühe, worin die Fische abgekocht wurden, nach und nach zugegossen, über nicht zu starkem Feuer abgerührt, dann noch 150 g frische Butter, der Saft einer Zitrone und ein wenig Dragun-Essig darunter, durch ein Haartuch gestrichen. c) Essig mit Pfeffer-Körnern zur Hälfte eingekocht, mit Eidottern, Butter, Salz und Muskatnuß auf lebhaftem Feuer gerührt, durchgestrichen, dann mit frischer Butter schaumig geschlagen, mit Zitronensaft geschärft. d) Weiße Butter-Sose mit Ei und etwas geriebener Muskatnuß.

[9]) Vergl. Fußbem. zu *sauce (à la) hollandaise* unter b).

[10]) Statt frischer Butter nimmt man zerlassene.

[11]) Gekochter Essig, rohe Eigelbe, frische Butter im Wasserbade *(au bain-marie)* schaumig geschlagen.

[12]) Vergl. *sauce au persil à la hollandaise.*

[13]) Weiße Sose aus Rahmsose *(béchamel)*, Fischbrühe und Weißwein, mit Eigelben abgezogen, mit Muskatnuß gewürzt.

[14]) a) Eine Paradiesapfel-Sose, stark gewürzt mit Paprika. b) In Butter geschwitzter Schinken, Zwiebel-Scheiben und Wurzelwerk mit Fleischbrühe und spanischer Sose ausgekocht, mit rotem Pfeffer (Paprika) und sauerem Rahm vermischt, eingekocht, durchgestrichen.

[15]) Streifig geschnittene Zwiebel, Knoblauch, Schalotten, feine Kräuter, Petersilie, Pfeffer-Körner, Nelken, Schinken in Butter geschwitzt, mit Weißwein und Kraftbrühe aus-, mit weißer Stammsose eingekocht, mit dem würfelig geschnittenen Schinken, Zitronen-Scheiben und gehackter Petersilie vermischt.

[16]) In deutsche Sose (s. *sauce allemande)* mischt man zuletzt ein wenig Kari-Pulver.

Sauce à l'italienne.	Italienische Sose.[1])	Italian sauce.
— à l'ivoire.	Weiße Hühnlein-Sose.	White chicken sauce.
— au jambon.	Schinken-Sose.[2])	Ham sauce.
— aux jaunes d'oeufs.	Dotter-Sose.[3])	Yolk sauce.
— à la Joinville.	Weiße Fischsose mit Hummer-Butter.[4])	White fish sauce with lobster butter.
— à la jolie fille.	— Geflügel-Sose mit hartem Eigelb, Butter und Petersilie.[5])	— chicken sauce with hard-boiled yolks, butter and parsley.
— au kari.[6])	Kari-Sose.	Curry (curried) sauce.
— aux laitances.	Fischmilch-Sose.[7])	Roe sauce.
— aux langoustes.	Languster-Sose.	Crawfish sauce.
— à la Leclerc[8]).	Braune Sose mit Wein, Zwiebeln und Senf.	Brown sauce with wine, onions and mustard.
— à la Léopold.	Leopold-Sose.	Leopold sauce.
— liée.	Gebundene Sose.	Thickened sauce.
— à la lithuanienne.	Butter-Sose mit geriebener Semmel-Krume.[9])	Butter sauce with grated bread-crumbs.
— à la livonienne.	Sauere Rahmsose mit Zitronensaft und gehacktem Fenchel.[10])	Sour cream sauce with lemon juice and hashed fennel.
— à la lyonnaise.	Lyoner Sose.[11])	Lyons sauce.
— aux macussons.	Erdnuß-Sose.	Earth-nut sauce.
— au madère.	Madeira-Sose.	Madeira sauce.
— au madère à l'anglaise.	Englische Madeira-Sose.	English madeira sauce.
— à la Maillet.	Madeira-Sose mit harten Eigelben und Schalotten.[12])	Madeira sauce with hard egg-yolks and shallots.
— à la Maintenon.	Rahmsose mit Eigelb, Parmesan-Käse und Knoblauch.[13])	Cream sauce with yolks, Parmesan cheese, cayenne, garlic.
— à la maître d'hôtel.	Butter-Sose mit gewällter, gehackter Petersilie.	Butter sauce w. blanched, chopped parsley.
— au malaga.	Malaga(wein)-Sose.[14])	Malaga sauce.

[1]) a) Ein Eßlöffelvoll gewiegte Petersilie, ebensoviel Tafel-Pilze und Trüffeln, etwas magerer Schinken, ein halber Eßlöffelvoll gehackte Schalotten mit frischer Butter und zwei Glasvoll Champagner weich gedämpft, mit einem halben Liter spanischer Sose begossen, noch eine Viertelstunde gekocht, entfettet. Diese Sose wird auch *sauce italienne rousse* genannt, im Gegensatz zu *sauce italienne blanche.* b) Petersilie, Dragun, Schalotten, Kerbel, Tafel-Pilze in Öl geschwitzt, mit Weißwein, weißer Sose, Salz unter Rühren eingekocht, mit Eigelben gebunden, mit Sardellen-Butter fertig gemacht. Diese Sose bezeichnet man oft als *sauce italienne blanche.*

[2]) Braune Sose mit würfelig geschnittenem gerösteten Schinken und Schalotten, mit Petersilie und Zitronensaft fertig gemacht.

[3]) Butter und Mehl mit Eigelben zusammen verrührt, mit Zucker und kaltem Wasser abgequirlt, mit kochendem Wasser, dem Saft einer Zitrone und etwas Salz über dem Feuer langsam seimig gerührt.

[4]) a) Mehl, Butter, Fischbrühe, Eigelbe, Hummer-Butter, Zitronensaft, Cayenne-Pfeffer. b) Weiße Stammsose *(velouté)* mit der Brühe des Fisches, zu dem die Sose gegeben werden soll, eingekocht, mit Hummer-Butter gefärbt.

[5]) Eine weiße Huhnsose mit hartgekochten Eidottern, Brotkrumen, Butter, Petersilie.

[6]) Auch *cari, carri, cary, carry* geschrieben.

[7]) Gekochte Milch gestoßen, gewürzt, mit Butter-Sose und ein wenig Essig vermischt.

[8]) Sprich »Löklä'r«; *Jean Leclerc,* gelehrter Kritiker, gest. 1736. *Charles-Emmanuel Leclerc d'Ostin,* franz. General, geb. 17. März 1772 in Pontoise, gest. 1802 auf der Insel Haïti. — *Michel-Théodore Leclercq* (sprich »Löklä'r«), franz. Dichter, geb. 1. April 1777, gest. 15. Febr. 1851. — Braune Sose mit Weißwein und Tafelpilz-Essenz verkocht, mit gehackten geschwitzten Zwiebeln und gutem Senf vermischt.

[9]) In eine Kasserolle gibt man Butter, geriebene Brotkrume, den Saft einiger Zitronen, einige Löffelvoll zerlassene Tafel-Fleischbrühe *(glace fondue)*, Muskatnuß, Pfeffer, heiß gemacht, die Sose mit ein wenig fein gehackter Petersilie fertig gemacht.

[10]) Tafel-Fleischbrühe *(glace)* mit sauerem Rahm verkocht, durchgestrichen, mit Butter, Zitronensaft und gehacktem Fenchel fertig gemacht.

[11]) a) Feingeschnittene Zwiebeln in Butter geschwitzt, Butter abgegossen, Pfeffer, Sträußchen *(bouquet)*, Knoblauch, Weißwein hinzu, auf drei Viertel eingekocht, mit Tafelpilz-Essenz verkochte weiße Stammsose *(velouté)* hinzu, aufgekocht, mit Eigelben gebunden, durchgestrichen; gehackte Petersilie hinzu. b) Gebratene Zwiebel-Ringe in brauner Paradiesapfel-Sose. c) Weiße Sose mit Rheinwein, Dragun-Essig, Kalbfleischsaft *(jus)* eingekocht, entfettet, mit dem Gelben von hartgekochten Eiern vermischt, durch ein Haartuch gestrichen; feingeschnittener, gewällter (blanchierter) Dragun, Petersilie, Sardellen-Butter, Zitronensaft, weißer Pfeffer daran.

[12]) Brotkrume mit Madeira und Bratensaft *(jus)* verkocht; zwei harte Eigelbe verrieben; zwei Schalotten, ein wenig Zwiebel und Kerbel geschwungen, gestoßen, mit einem rohen Eigelb durch ein Sieb gestrichen, mit Cayenne-Pfeffer, einem Stück Tafel-Fleischbrühe, Butter und Zitronensaft fertig gemacht.

[13]) Rahmsose mit Eigelb, Zwiebelmus, Parmesan-Käse, Cayenne-Pfeffer, Knoblauch.

[14]) Braune Sose von Tafel-Fleischbrühe *(glace)*, Malagawein, Zitronensaft, gehackten Schalotten, Cayenne-Pfeffer.

Sauce à la maltaise.	Weiße Tafelpilz-Sose mit Schalotten und Xereswein.[1])	Stock white sauce with shallots and sherry.
— *de maquereau à la temple.*	Fisch-Kräuter-Sose.	Fish-herb sauce.
— *à la Marceau*[2]).	Braune Sose mit Knoblauchmus.	Brown sauce with purée of garlic.
— *à la Marceau soubisée.*	Marceau-Sose mit weißem Zwiebelmus.	Marceau sauce with white purée of onions.
— *à la maréchale.*	Weiße Sose mit gedünsteten Tafel-Pilzen.[3])	White sauce with stewed mushrooms.
— *à la Marengo.*	Fette Kraftsose.	Marengo sauce.
— *à la Marguery.*	Holländische Sose mit Austernmus.[4])	Dutch sauce with purée of oysters.
— *à la Marie.*	Weinsose mit Zwiebeln, Butter und Schinken.[5])	Wine sauce with onions, butter and ham.
— *à la Marigny.*	Kräuter-Sose mit gefüllten Oliven und Tafel-Pilzen.[6])	Herb sauce with stuffed olives and button-mushrooms.
— *à la marinière.*	Fischsose mit Petersilie und Schalotten.[7])	Fish sauce with parsley and shallots.
— *à la marjolaine.*	Majoran- (Meiran-)Sose.	Marjoram sauce.
— *à la Marly*[8]).	Weiße Tafelpilz-Sose mit Butter und Cayenne-Pfeffer.[9])	White mushroom sauce with butter and Cayenne pepper.
— *aux marrons.*	Kastanien-Sose.[10])	Chestnut sauce.
— *à la marseillaise.*	Holländische Sose mit Paradiesapfelmus.	Dutch sauce with purée of tomatoes.
— *à la matelote.*	Matrosen-Sose.[11])	Matelote sauce.
— *à la matrimoniale.*	Süßsauere Sose von braunem Zucker, Essig, Mehl, Butter.[12])	Sweet-sour sauce of brown sugar, vinegar, butter and flour.
— *à la mauresque.*	Schalotten-Sose mit Geflügelblut und frischer Butter.[13])	Shallot sauce with fowl-blood and fresh butter.
— *à la Maximilien.*[14])	Butter-Sose mit Sardellen-Geschmack.	Butter sauce with anchovy essence.[15])

[1]) Weiße Stammsose *(velouté)* mit gehackten Schalotten, Tafel-Pilzen, Xereswein, Zitronensaft und Apfelsinen-Schale.

[2]) Sprich »Märssō«; *François-Séverin-Desgraviers Marceau*, General der franz. Republik, geb. 1. März 1769 zu Chartres, gest. nach tötlicher, bei Altenkirchen erhaltener Verwundung am 23. Sept. 1796 in Altenkirchen. Vergleiche auch *sauce à la Saint-Marsan* und die zu letzterem gehörige Fußbemerkung.

[3]) Kräftige weiße Sose mit in Butter und Zitronensaft gedünsteten Tafel-Pilzen, mit weißem Pfeffer gewürzt.

[4]) Holländische Sose mit Austern-Brühe und den durchgestrichenen Austern.

[5]) Gehackte Zwiebeln und ein Kräuter-Sträußchen mit Weißwein eingekocht, das Sträußchen entfernt, mit Tafel-Fleischbrühe und geriebener Brotkrume aufgekocht, mit Butter und gekochtem, gehacktem Schinken vermischt.

[6]) Weißwein mit feinen Kräutern, Tafelpilz-Abfällen, Fleischbrühe und Paradiesapfel-Sose verkocht, durchgestrichen, mit gefüllten Oliven und Tafel-Pilzen vermischt.

[7]) Weiße Stammsose mit der Essenz von dem Fisch, zu welchem die Sose gegeben werden soll, verkocht, mit Eigelben gebunden, mit Zitronensaft, gehackter Petersilie und gehackten, in Butter gedämpften Schalotten vermischt.

[8]) *Marly*, auch *Marly-le-Roi*, *Marly-la-Machine*, franz. Flecken, Schloß *(Seine-et-Oise)*, auch Garten bei Sanssouci.

[9]) Weiße Rahmsose *(béchamel)* und weiße Grundsose *(coulis blanc)* zu gleichen Teilen vermischt, gehackte frische Tafel-Pilze darin gekocht, die Sose durchgestrichen, mit Cayenne-Pfeffer gewürzt, mit Butter aufgezogen.

[10]) Kastanienmus mit weißer oder brauner Grundsose vermischt; auch *sauce à la purée de marrons* genannt.

[11]) a) Rotwein mit Kräutern und Knoblauch zur Hälfte, braune Grundsose *(coulis brun)* auf ein Drittel eingekocht, die durchgestrichene Rotwein-Essenz hinzu, noch einige Minuten gekocht, durch ein Haartuch gestrichen, Sardellen-Butter daran. b) Weiße Austern-Sose mit Tafelpilz-Essenz, Weißwein, Tafel-Pilzen und feinen Kräutern. — Weißer Bordeauxwein mit Tafelpilz-Abfällen und einem Sträußchen zur Hälfte eingekocht, mit weißer Grundsose *(coulis blanc)* vermischt; etwas frische Butter und Sardellen-Essenz daran. c) Schinken, Zwiebel, Tafelpilz-Abfälle, Sträußchen *(bouquet)*, Gewürz mit einer halben Flasche Weißwein, Glas Bordeauxwein, einem halben Liter Fischessenz bis zur Hälfte eingekocht, durchgestrichen, entfettet, mit einem halben Liter spanischer Sose *(espagnole)* und einem viertel Liter Rindfleischsaft *(jus)* unter fortwährendem Rühren eingekocht, durchgestrichen, Sardellen-Butter und etwas Zitronensaft daran.

[12]) Eine sirupähnliche dicke Sose zu Klößchen: Brauner Zucker, Essig, Wasser, Butter und Mehl, gekocht.

[13]) Gern zu *gigot de chamois* gegeben. Zwei Löffelvoll einer Beize *(marinade cuite)* von Rotwein, Essig, Wacholder, Knoblauch usw. mit gehackten Schalotten eingekocht *(à glace)*, ein Löffelvoll eingekochter Fleischsaft *(demi-glace)* hinzu, die Sose mit einem Glasvoll Geflügelblut und frischer Butter gebunden, durch ein Haartuch gestrichen.

[14]) Auch eine kalte Sose dieses Namens (siehe *Sauces froides*).

[15]) Auch *essence of anchovies*.

Sauce mayonnaise chaude.	Warme Mayonnaise(n)-Sose.[1])	Hot mayonnaise sauce.
— *mêlée.*	Gemischte Sose.	Mixed sauce.
— *à la ménagère.*	Zwiebel-Sose mit Petersilie und gehackten Sardellen.[2])	Onion sauce with parsley and chopped anchovies.
— *de menthe crépue (frisée).*	Krauseminz-Sose.[3])	Curled-mint sauce.
— *à la milanaise.*	Braune Sose mit Tafel-Pilzen, Petersilie und Knoblauch.[4])	Brown sauce with chopped mushrooms, parsley and garlic.
— *à la minute.*	Minuten-Sose.[5])	Minute sauce.
— *à la Mirabeau.*	Weiße Sose mit Knoblauch-Butter.[6])	White sauce with garlic butter.
— *mistral.*	Schaumige Butter-Sose.[7])	Frothed butter sauce.
— *à la mode de Travemunde*[8]).	Art weiße Fischsose.	Sort of white fish sauce.
— *à la moelle de boeuf.*	Braune Sose mit Rinds-mark-Scheiben.[9])	Brown sauce with slices of marrow.
— *à la Monime.*	Monime-Sose.	Monime sauce.
— *aux morilles.*	Morchel-Sose.	Morel sauce.
— *à la Mornay.*	Rahmsose mit Fischessenz und Parmesan-Käse.[10])	Cream sauce w. fish essence and Parmesan cheese.
— *à la morue.*	Stockfisch-Sose.[11])	Cod(fish) sauce.
— *à la moscovite.*	Butter-Sose mit Kaviar.[12])	Butter sauce with caviar(e).
— *aux moules.*	Muschel-Sose.	Mussel sauce.
— *à la mousseline.*[13])	Schaumsose.[14])	Cream sauce.
— *aux mousserons.*	Moosschwamm-Sose.	Mushroom sauce.
— *à la moutarde.*	Senfsose.[15])	Mustard sauce.
— *à la Nantua.*	Krebssose mit Krebsschwänzen.[16])	Crayfish sauce w. crayfish-tails.
— *à la napolitaine.*	Neapolitanische Sose.[17])	Neapolitan sauce.
— *à la Nesle.*[18])	Braune Sose mit Wein, Schalotten, Tafel-Pilzen.	Brown sauce with wine, shallots, mushrooms.
— *à la Newcastle.*	Fischsose mit Tafelpilz-Essenz.[19])	Fish sauce with mushroom-catchup.

[1]) Mayonnaise(n)-Sose von rohen Eidottern und Öl warm gerührt, mit dem Schneebesen unter Zusatz von kaltem Wasser klar geschlagen, wieder erwärmt, mit Senf und gewiegter Petersilie vermischt.

[2]) Zwiebeln in Öl oder Butter geschwitzt, mit Mehl, Kraftbrühe *(consommé)*, Pfeffer-Körnern, feinen Kräutern, Petersilie, gehackten Sardellen zu dem Bratensaft *(jus)* gegeben.

[3]) Zu ein paar Eßlöffelvoll feingehackten Krauseminz-Blättern gibt man ebensoviel Zucker, ganz wenig Salz, ein wenig Wasser und doppelt soviel Essig. Diese Sose wird zu Lammbraten gegeben.

[4]) a) Gehackte Schalotten, Lorbeerblatt, Thymian mit Weißwein eingekocht, mit Paradiesapfelmus, spanischer Sose und Tafel-Fleischbrühe verkocht, durchgestrichen; gehackte Tafel-Pilze, Petersilie, gehackter Knoblauch in die mit Zitronensaft geschärfte Sose. b) Auch: Weiße Rahmsose mit geriebenem Parmesan-Käse.

[5]) Mehl, Wasser und Wein in die Pfanne, worin das Fleisch gebraten wurde.

[6]) Weiße Stammsose *(velouté)* wird mit einem Sträußchen *(bouquet)* verkocht und mit Knoblauch-Butter *(beurre de Gascogne, beurre à l'ail, beurre de Provence)* aufgezogen.

[7]) Geschlagene Eigelbe mit dem Saft einer Zitrone, weißem Pfeffer und einem Löffelvoll Senf verrührt, frische Butter in kleinen Stückchen hinzugeschlagen, bis die Masse weiß und schaumig wird.

[8]) Sprich »Träw'möngd'«; Travemünde, deutsche Stadt bei Lübeck.

[9]) Spanische Sose mit gebratenen Schalotten, aufgekochten Rindsmark-Scheiben, gehackter Petersilie, Essig und rotem Pfeffer.

[10]) Weiße Rahmsose *(béchamel)* mit rohem Rahm, Tafelpilz- und Fischbrühe auf dem Feuer schaumig gerührt, mit Parmesan-Käse und Butter vermischt. Bei Fleischspeisen nimmt man anstatt der Fischbrühe Geflügel-Grundsose *(fond de volaille)*. Diese Sosen gebraucht man zu Speisen, die verhüllt und eingekrustet werden.

[11]) Wie *sauce à la (bonne) morue* (s. d.).

[12]) Kaviar mit Milch auf einem Siebe abgespült, in holländische Butter-Sose gegeben.

[13]) *Sauce mousseuse* ist dasselbe.

[14]) a) Weiße Sose, welcher man zuletzt etwas Schlagsahne beimischt. b) Holländische Sose, die mit geschlagenem Eiweiß vermischt ist.

[15]) a) Weiße Grundsose *(coulis blanc)* mit Eigelben und Senf. Auch *sauce à la moutarde aux oeufs*. b) Senf in Butter-Sose (zu geröstetem Fisch). c) Zwiebel-Scheiben in Butter geschwitzt, mit Essig eingekocht, mit brauner Grundsose *(coulis brun)* und Senf vermischt.

[16]) Die Brühe von in Weißwein gekochten Krebsen mit weißer Rahmsose *(béchamel)* eingekocht, die Sose mit Krebsbutter aufgezogen; die in Würfel geschnittenen Krebsschwänze als Einlage.

[17]) a) Zwiebel-Scheiben mit magerem Schinken, Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt, Pfeffer-Körnern und Tafelpilz-Abfällen in Butter geschwitzt, mit Marsalawein zur Hälfte eingekocht, durchgestrichen, zu spanischer Sose, die mit Paradiesapfel-Sose und Geflügel-Essenz verkocht ist, gegeben; die Sose hierauf durchgestrichen. b) Fischsose: Rahmsose mit Garneelen, Sardellen, Schalotten, Kapern, Knoblauch, Zitronensaft, Cayenne-Pfeffer, Muskat-Blüte. c) Spanische Sose mit Johannisbeer-Sulze, Portwein und Sultana-Rosinen. d) Spanische Sose mit Johannisbeer-Sulze, Portwein, Meerrettich, Schinken und *Harvey*-Sose.

[18]) Sprich »Näl«; franz. Stadt *(Somme)*; *tour de Nesle*, ehem. Schloß an der Seine (Paris). — Braune Sose mit Weißwein, Senf, Schalotten, Tafel-Pilzen und Apfelmus.

[19]) Einige Eßlöffelvoll Weinessig, ebensoviel kräftige Fleischbrühe, einige ausgegrätete, gehackte Sardellen zehn Minuten zusammen gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit schaumig gerührter Butter und einem Löffelvoll Tafelpilz-*catchup* vermischt, nochmals heiß gemacht.

Sauce aux nez-de-chat.	Schirmpilz-Sose.	Mushroom sauce.
— *à la nivernaise.*	Weiße Sose mit gelben und weißen Rüben.[1]	White sauce with carrots and turnips.
— *à la non(-)pareille (nompareille).*	Holländische Sose mit Hummer-Butter und Hummerfleisch.[2]	Dutch sauce with lobster butter and lobster meat.
— *à la normande.*	Normännische Sose.[3]	Norman sauce.
— *à la novaroise (à la mode de Novare).*	Paradiesapfel-Sose mit Knoblauch, Kräutern und Butter.[4]	Tomato sauce with garlic, herbs and butter.
— *aux oeufs.*[5]	Butter-Sose mit gehacktem harten Ei.	Butter sauce with chopped hard eggs.
— *aux oeufs à l'anglaise.*	— -Sose mit hartgekochten Eiern.[6]	— sauce with hard-boiled eggs.
— *aux oeufs à la polonaise.*	Polnische Eier-Sose.[7]	Polish egg sauce.
— *aux oignons.*[8]	Zwiebel-Sose.[9]	Onion sauce.
— *aux oignons au cumin.*	— -Sose mit Kümmel.	— sauce with caraway-seeds.
— *aux oignons glacés.*	Braune Sose mit überglänzten Zwiebeln.	Brown sauce with glazed onions.
— *aux olives.*	Oliven-Sose.	Olive sauce.
— *aux olives farcies.*	Braune Sose mit gefüllten Oliven.	Brown sauce with stuffed olives.
— *aux (olives) picholines.*	Picciolinen-Sose.[10]	Sauce with Picciolini olives.
— *aux oranges.*	Apfelsinen-Sose.[11]	Orange sauce.
— *à la d'Orléans.*	Orléans-Sose.[12]	Orléans sauce.
— *à la Orly (Horly).*	Paradiesapfel-Sose mit Tafel-Pilzen.[13]	Tomato sauce with mushrooms.
— *aux oronges (franches).*	Kaiserling-Sose.	Golden agaric sauce.
— *à l'oseille.*	Sauerampfer-Sose.	Sorrel sauce.
— *au pain.*	Brotsose.	Bread sauce.
— *au pain (blanc) à l'anglaise.*	Englische Brotsose.[14]	English bread sauce.
— *au pain frit.*	Braune Butter mit geröfteter Semmel-Krume.	Black butter with grated, fried bread-crumbs.
— *à la palermitaine.*	Palermitanische Sose.[15]	Palermitan sauce.
— *au paprika.*	Paprika-Sose.	Red pepper sauce.

[1] a) Weiße Sose *(coulis blanc)* mit Kalbfleischsaft *(jus)* zur Hälfte eingekocht, mit Eigelben gebunden und über olivenförmig ausgestochene weiße und gelbe Rüben, die abgebrüht, mit Butter, Zucker und Kraftbrühe *(consommé)* gedünstet wurden, gegossen. b) Weiße Sose mit Rahm verkocht, mit Eigelben gebunden, mit Butter fertig gemacht.

[2] Gelbe Sose zu Fisch: Holländische Sose mit Hummer-Butter, Hummerfleisch, Tafel-Pilzen, hartgekochtem Eiweiß und Trüffeln.

[3] a) Weiße Grundsose *(coulis blanc)* mit Rheinwein, Tafelpilz-, Fisch- und Austern-Essenz bis auf ein Drittel eingekocht, mit Eigelben und kalter Fleischbrühe gebunden. Vor dem Anrichten frische Butter und Zitronensaft in die Sose; auch kann man Austern, Krebsschwänze und Tafel-Pilze hinzufügen. Vergl. *matelote à la normande,* S. 350. b) Verdickte weiße Fischsose mit Eigelben gebunden, mit Seezungen-Schnitten, Austern und Tafel-Pilzen. Dieselbe Sose, weniger gebunden, heißt *sauce à la bonne morue.*

[4] Paradiesapfelmus und Kalbfleischsaft *(jus de veau)* mit Knoblauch und einem Sträußchen zur Hälfte eingekocht, durchgestrichen und mit frischer Butter aufgezogen.

[5] Seltener liest man: *Sauce à l'oeuf.*

[6] Einige hartgekochte Eier in Würfel geschnitten und mit gehackter Petersilie in Butter-Sose gegeben.

[7] Das Weiße und Gelbe von hartgekochten Eiern jedes für sich gehackt, in zerlassene Butter gerührt, gehackte Petersilie, Salz, etwas Muskatnuß, ein Löffelvoll Senf hinzu, heiß gemacht, ohne kochen zu lassen.

[8] Seltener liest man: *Sauce à l'oignon.*

[9] a) Zwiebeln in brauner Sose. b) Zwiebeln in weißer Sose. c) Weißes Zwiebelmus. d) Braunes Zwiebelmus.

[10] Siehe *olives picholines* auf Seite 1035.

[11] a) Zu Ente: Braune Sose mit Saft und geschnittener Schale von Apfelsinen (Orangen). b) Siehe unter *Sauces sucrées.*

[12] a) Weiße Sose *(velouté)* mit Tafelpilz-Abfällen und Weißwein verkocht, durchgestrichen, mit Krebsbutter, frischer Butter und etwas Cayenne-Pfeffer verrührt. b) In Madeira gar gemachte Trüffeln, in Butter mit Zitronensaft geschwitzte Tafel-Pilze, das Weiße von zwei hartgekochten Eiern, ein Stück Rindszunge, zwei gekochte Möhren und ein paar Essig-Gurken in Würfel geschnitten, mit Geflügel-*glace* geschwungen. Braune Sose mit halb soviel Kalbfleisch-Grundsose *(fond)* zur Hälfte eingekocht, durch ein Haartuch über das Würfel-Ragout gepreßt.

[13] Braune Sose mit Paradies-Äpfeln, Kalbsbratensaft und Tafelpilz-Schalen eingekocht, mit etwas Tafel-Fleischbrühe vermischt.

[14] a) Geriebene Weißbrot-Krume mit Milch zu Mus gekocht, durchgestrichen, Salz, Pfeffer, frische Butter, Muskatnuß hinzu, zuletzt mit frischer Sahne vermischt. b) Geriebene Weißbrot-Krume mit kaltem Wasser angefeuchtet, Salz, Pfeffer, eine kleine Zwiebel hinzu, mit gekochtem Rahm einigemal aufgekocht, mit rohem Rahm und einem Stück Butter fertig gemacht, die Zwiebel herausgenommen. In manchen franz. Kochbüchern liest man *brède sauce, sauce au brède* usw.; *brède* ist demnach eine französisierte, aber nicht nachahmenswerte Form des engl. *bread* (Brot).

[15] Essig mit Piment eingekocht, wenn abgekühlt, rohe Eigelbe daran, frische Butter nach und nach hinzugerührt. Die über dem Feuer dick gerührte Sose wird durchgestrichen, mit Paradiesapfel-Extrakt und einigen Löffelvoll frischem Paradiesapfelmus über dem Feuer verrührt, mit frischer Butter, Salz und etwas Cayenne-Pfeffer fertig gemacht.

Sauce à la parisienne.	Pariser Sose.[1])	Parisian sauce.
— au parmesan (ou à la parmesane).	Weiße Parmesan-Sose mit Käse und Ei.	White sauce with Parmesan cheese and egg.
— à la pauvre homme.	Braune Sose mit Paradiesapfel- und Sardellen-Essenz.[2])	Brown sauce with tomato-catchup and anchovy-essence.
— à la p(e)luche (verte).	Butter-Sose mit Kräuter-Blättern.[3])	Butter sauce with herb-leaves.
— à la Péreau.	— -Sose mit abgewällten Blättchen von Petersilie und Dragun.	— sauce with blanched leaves of parsley and tarragon.
— à la Périgueux (ou à la Périgord).	Braune Sose mit Trüffel-Würfeln.[4])	Brown sauce with truffles.
— au persil.	Petersilie(n)-Sose.[5])	Parsley sauce.
— au persil à la crème.	— -Sose mit Rahm	— -cream sauce.
— au persil à la hollandaise.	Holländische Petersilie(n)-Sose.[6])	Dutch parsley sauce.
— à la persillade.	Petersilie(n)-Sose.[7])	Parsley sauce.
— à la petit-deuil.[8])	Trüffel-Sose.	Truffle sauce.
— à la petite morue.[9])	Dorschsose.	Torsk sauce.
— à la Piccadilly.	Schalotten-Sose.[10])	Shallot sauce.
— aux picholines.[11])	Picciolinen-Sose.	Sauce with Picciolini olives.
— à la piémontaise.	Braune Sose mit Sardellen-Butter und weißen Trüffeln.[12])	Brown sauce with anchovy butter and white truffles.
— au piment.	Piment-Sose.	Chilli (chili) sauce.[13])
— piquante.	Pikante Sose.[14])	Piquant (spiced) sauce.
— à la pluche (verte).	Butter-Sose mit Kräuter-Blättern.[15])	Butter sauce with herb-leaves.
— à la poêle (poële).	Gewürzte Kräuter-Sose von Kalbfleisch.	Spiced herb sauce of veal-broth.
— au poireau.	Lauchsose.	Porret (leek) sauce.
— au poisson.	Fischsose[16]).	Fish sauce.
— aux pois verts.	Sose mit grünen Erbsen.	Sauce with green pease.
— à la poivrade.	Pfeffer-Sose.[17])	Pepper sauce.

[1]) a) Zwei Glasvoll Sauterner Wein mit Trüffel-Abfällen und einem Petersilie-Sträußchen *(bouquet de persil)* zur Hälfte eingekocht, durchgestrichen, mit weißer Stammsose *(velouté)* vermischt, mit Cayenne Pfeffer gewürzt, aufgekocht, durchgestrichen. b) Gehackte Zwiebeln, Knoblauch mit Essig eingekocht, mit weißer Stammsose *(velouté)* und einigen Eigelben vermischt, durchgestrichen; die Sose mit frischer und Sardellen-Butter *(beurre d'anchois)*, sowie mit Olivenöl aufgezogen und mit gehackter Petersilie, Kerbel und Dragun fertig gemacht. c) Verdickte weiße Sose mit Garneelen und Austern. d) Reiche braune Sose mit gehackten Schalotten, Petersilie, Zitronensaft, Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und frischer Butter. e) Haushofmeister-Butter mit Schalotten und Fleischextrakt. f) Vergl. unter *Sauces sucrées.*

[2]) Auch: Kraftbrühe mit in Butter geschwitzten gehackten Zwiebeln, Schalotten, Lorbeerblatt, Knoblauch nebst Brotkrumen *(panade)*, Pfeffer und Petersilie.

[3]) Mit Einlage von abgewällter Petersilie, Kerbel, Dragun, Sauerampfer usw. Vergl. auch Fußbemerkung 10 auf Seite 175.

[4]) a) Sauterner Wein mit Trüffel-Abfällen zur Hälfte eingekocht, mit Wildbrühe *(fond de gibier)* verkochte spanische Sose hinzu gegeben, durchgestrichen, mit in feine Würfel geschnittenen Trüffeln, die in ein wenig Madeira überglänzt wurden, vermischt. b) Tafelpilz-, Trüffel-Schalen und Wurzelwerk in Butter geschwitzt, mit Fleischbrühe aufgefüllt, kurz eingekocht, mit brauner Sose vermischt, durchgestrichen; zuletzt gehackte Trüffeln und ein wenig Madeira hinein.

[5]) a) Gehackte Petersilie in Butter-Sose. b) Petersiliensaft und Mus von Petersilie in Butter-Sose.

[6]) Petersilien-Blätter mit zwei Glasvoll Wasser einige Minuten gekocht; mit der Flüssigkeit, Mehl und Butter eine Sose gemacht, diese mit Eigelben gebunden, mit frischer Butter und einem Tropfen Essig fertig gemacht, durchgestrichen. Auch *sauce (à la) hollandaise verte* genannt.

[7]) a) Olivenöl mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer verrührt, gehackte Petersilie, Dragun, Schnittlauch und ein Löffelvoll Senf hinzu. b) Weiße Stammsose *(velouté)* mit Eigelben und mit in Butter geschwitzter, gehackter Petersilie vermischt. c) Vergl. dasselbe unter *Sauces froides.*

[8]) Vergleiche *sauce à la demi-deuil,* auch *sauce à la Saint-Cloud.*

[9]) Vergleiche *dorche* auf Seite 326.

[10]) Essig mit gehackten Schalotten in *sauce demi-glace* mit Sardellen-Butter und englischem Senf.

[11]) Vergleiche *sauce aux olives picholines.*

[12]) Braune Sose mit Kalbfleisch-Brühe *(blond de veau)* vermischt, Cayenne-Pfeffer, Sardellen-Butter, in kleine Würfel geschnittene weiße Trüffeln *(truffes de Piémont)* hinzu.

[13]) Auch *guinea-pepper sauce.*

[14]) a) Scharfe braune Sose mit gehackten Pfeffer-Gurken *(cornichons),* Kapern, Schalotten, weißem Pfeffer, Sardellen-Essenz. b) Gehackte Zwiebeln und Kräuter-Sträußchen *(bouquet)* mit Essig eingekocht, braune Sose *(coulis brun)*, Pfeffer, geriebene Muskatnuß hinzu, durchgestrichen, gehackte Tafel-Pilze, Kapern, Petersilie, Dragun und Pfeffer-Gurken hinein.

[15]) Vergleiche *sauce à la peluche (verte).*

[16]) Zerlassene Butter mit fein gehackten Sardellen.

[17]) Schalotten-, Schinken-Würfel, weiße Pfeffer-Körner mit Essig eingedämpft. braune Sose, ein Glasvoll Rotwein und ein Löffelvoll Rindfleischsaft *(jus de boeuf)* dazu gegossen, langsam bis auf zwei Drittel eingekocht und abgeschäumt, gesalzen, Zitronensaft darüber gepreßt, durch ein Haartuch gestrichen.

Sauce poivrade à l'anglaise.	Pfeffer-Sose mit Johannisbeersaft.	Pepper sauce with currant-juice.
— à la poivrade blanche.	Helle Pfeffer-Sose.	White pepper sauce.
— poivrade à la mexicaine.	Pfeffer-Sose mit Pfeffer-[Schoten.	Pepper sauce with peppers.
— au poivron (poivre long).	Sose mit spanischen Pfeffer-Schoten.[1])	Chilli (chili) sauce.
— au poivron doux.	Pfefferschoten-Sose.	Sweet peppers sauce.
— à la polonaise.	Polnische Sose.[2])	Polish sauce.
— aux pommes.	Apfel-Sose.	Apple sauce. [radish.
— de pommes au raifort.	— -Sose mit Meerrettich.	— sauce with horse-
— à la Pompadour.	Pompadour-Sose.	Pompadour sauce.
— à la pontife (pontificale).	Pontifex-Sose.	Pontiff sauce.
— aux por(r)eaux.	Perlzwiebel-Sose.[3])	Chibbal (chibbol) sauce.
— au porto.	Portwein-Sose.	Portwine sauce.
— à la portugaise.	Portugiesische Sose.[4])	Portuguese sauce.
— à la poulette.	Deutsche Sose mit Petersilie.[5])	German sauce with parsley.
— à la Pourade.	Butter-Sose mit Wein, Essig und Kräutern.[6])	Butter sauce with wine, vinegar and herbs.
— à la princesse.	Weiße Rahmsose mit Geflügel-Brühe und Butter.[7])	White cream sauce with fowl-glaze and butter.
— à la printanière.	— Sose mit Kräuter-Butter.[8])	— sauce with herb butter.
— à la provençale.	Provençalische Sose.[9])	Provencial sauce.
— à la provençale au blanc.[10])	Helle provençalische Sose.	White Provencial sauce.
— à la purée de cardons.	Kardonenmus-Sose.	Cardoon purée sauce.
— à la purée de carottes.	Butter-Sose mit Möhrenmus.[11])	Butter sauce with purée of carrots.
— à la purée de champignons.	Braune Sose mit Tafelpilzmus.[12])	Brown sauce with purée of mushrooms.
— à la purée de gibier.	Wildmus-Sose.	Game purée sauce.
— à la purée de lentilles.	Linsenmus-Sose.	Lentil purée sauce.
— à la purée d'oignons blancs.	Weiße Zwiebelmus-Sose.	White onion purée sauce.
— à la purée d'oseille.	Sauerampfermus-Sose.	Sorrel purée sauce.
— à la purée de pois (verts).	Erbsmus-Sose.	Pease purée sauce.
— à la purée de tomates.	Paradiesapfelmus-Sose.	Tomato purée sauce.
— à la Rachel.	Rachel-Sose.	Rachel sauce.

[1]) a) Paradies-Äpfel, Schoten von spanischem Pfeffer, Zwiebel, Zucker, Essig. b) Paradies-Äpfel, gehackter roter Pfeffer, Schalotten, Zitronen-Scheiben in weißer Sose mit Catawbawein (Kalif.); Butter und Petersilie.

[2]) a) Sauer süße Sose: Rosinen und Korinthen in brauner Grundsose *(coulis brun)*, welche mit Essig und Zucker verkocht ist, weich gekocht; Streifchen der Zitronen-Schale und Mandeln hinein. b) Weiße Stammsose *(velouté)* mit sauerem Rahm, geriebenem Meerrettich, gehacktem Fenchel und Zitronensaft. c) Siehe dass. unter *Sauces froides*.

[3]) Weiße Sose mit Perlzwiebeln, gewürzt mit weißem Pfeffer, Zitronensaft und etwas Sardellen-Butter.

[4]) a) Braune Grundsose *(coulis brun)* mit Madeira, Tafel-Fleischbrühe, Nelken, roten Pfeffer-Schoten und einem Kräuter-Sträußchen verkocht, mit dem Saft einer Apfelsine (Orange) und etwas abgeriebener Schale vermischt, durchgestrichen; in feine Streifen geschnittene, abgewällte (blanchierte) Apfelsinen-Schale als Einlage. b) Weiße Grundsose *(coulis blanc)* bis auf ein Drittel eingekocht, durchgestrichen; die in feine Streifen *(filets)* geschnittene und abgewällte Schale, sowie der Saft einer Apfelsine hinzugegeben.

[5]) Deutsche Sose (s. *sauce allemande)*, die zuletzt mit gehackter, abgewällter (blanchierter) Petersilie vermischt ist.

[6]) Butter mit gehackten Zwiebeln, in Scheiben geschnittenen Möhren, Pastinaken, Schalotten, Gewürz, Basilie, Thymian, Mehl, Wasser, Rotwein, Essig, Pfeffer und Salz.

[7]) Weiße Rahmsose *(béchamel)* mit guter Tafel-Fleischbrühe *(glace)* von Geflügel vermischt und mit frischer Butter fertig gemacht.

[8]) Weiße Stammsose *(velouté)* mit Kräuter-Butter (siehe *beurre à la ravigote)* und Spinatgrün (Spinat-Matte) vermischt.

[9]) a) Fischessenz mit Wurzeln, Kräutern und Weißwein bereitet, durchgestrichen, entfettet, zur Hälfte eingekocht, mit Paradiesapfelmus und zerlassener Tafel-Fleischbrühe *(glace fondue)* verkocht, nach und nach mit Butter versetzt; Zitronensaft und Cayenne-Pfeffer hinzu. b) Braune Sose mit Kapern, gefüllten Oliven, Krebsschwänzen, Sardellen-Streifen, Cayenne-Pfeffer. c) Gehackte Zwiebeln in Butter geschwitzt, Rahmsose *(béchamel)* hinzu, Cayenne-Pfeffer, Eigelbe; zuletzt gehackter Knoblauch und Petersilie daran. Diese Sose findet man oft unter dem Namen *sauce provençale au blanc*. d) Spanische Sose *(espagnole)* mit Paradies-Äpfeln, Zwiebeln, Knoblauch und Tafel-Pilzen. e) Weiße Sose *(coulis blanc)* mit Wein, Paradies-Äpfeln, Knoblauch, Tafel-Pilzen und Kapern.

[10]) Auch *sauce à la provençale blanche.* Vergl. Fußbem. zu *sauce à la provençale* unter c).

[11]) Diese Sose ist passend zu Kalbs- oder Hammel-Rippchen.

[12]) Vergleiche Fußbemerkung zu *sauce aux champignons* unter b).

Sauce au raifort. [*mande.*[2])	Meerrettich-Sose.[1])	Horseradish sauce.
— *au raifort à l'alle-*	— -Rahmsose.	— cream sauce.
— *au raifort à la crème.*	— -Sose mit Rahm.[3])	— cream sauce.
— *au raifort Malpas.*	— -Sose mit Wein.	— sauce with wine.
— *raifort aux oranges.*	— -Sose mit Orangen.	— sauce with oranges.
— *au raifort piquante.*	Pikante Meerrettich-Sose.[4])	Piquant horseradish sauce.
— *raifort aux pommes.*	Meerrettich-Sose mit Äpfeln.	Horseradish sauce with
— *au raifort à la reine.*	— -Sose mit Rahm.[5])	— -cream sauce. [apples.
— *raifort au vinaigre.*	— -Sose mit Essig.[6])	— sauce with vinegar.
— *aux raisins de Corinthe.*[7])	Braune Sose mit Korinthen.[8])	Brown sauce with currants.
— *à la ravigote blanche.*	Weiße Kräuter-Sose.[9])	White ravigote sauce.
— *à la ravigote chaude.*	Warme Kräuter-Sose.[10])	Hot ravigote sauce.
— *à la réforme.*	Pfeffer-Sose mit Portwein u. Johannisbeer-Sulze.[11])	Pepper sauce w. portwine and red currant jelly.
— *à la régence.*	Braune Sose mit Wein und Trüffeln.[12])	Brown sauce with wine and truffles.
— *à la reine.*	Königin-Sose.[13])	Queen sauce.
— *à la reine Marie.*	Braune Sose mit Portwein, Schalotten, Petersilie und Sardellen-Essenz.	Brown sauce with port-wine, shallots, parsley and anchovy essence.
— *à la rémo(u)lade chaude.*	Warme Remoladen-Sose.[14])	Hot remoulade sauce.
— *à la renaissance.*	Renaissance-Sose.	Renaissance sauce.
— *à la Ricardo.*	Braune Wildsose mit Xereswein und Zwiebeln.[15])	Brown game sauce with sherry and chopped
— *aux ricardots.*	Jakobsmuschel-Sose.[16])	Scallop sauce. [onions.
— *à la Richelieu.*	Richelieu-Sose.[17])	Richelieu sauce.

[1]) a) Geriebener Meerrettich in Butter-Sose einige Minuten ausziehen gelassen, die Sose durch ein Haartuch gestrichen, ein Stück Butter hinein. b) Weiße Grundsose *(coulis blanc)* mit geriebenem Meerrettich aufgekocht, mit frischer Butter aufgezogen. c) Geriebener Meerrettich mit Mehl, Salz, geriebener Muskatnuß, frischer Butter, Zucker und der nötigen weißen Fleischbrühe angerührt und unter Umrühren über dem Feuer einigemal aufgekocht. Auch *sauce au raifort en bouillon* genannt. d) Geriebener Meerrettich in Fleischbrühe gekocht, mit Eigelben, die mit Dragun-Essig geschlagen sind, verdickt, aber nicht gekocht; Pfeffer und Muskatnuß hinzu.

[2]) Vergl. Fußbem. zu *sauce au raifort à la crème* unter b).

[3]) a) Geriebener Meerrettich mit ebensoviel geriebener Brotkrume, Zucker, Salz und sauerem Rahm heiß gerührt. — Dasselbe, aber mit süßem Rahm und etwas Weinessig. Auch *sauce raifort à la mie de pain* genannt. b) Geriebener Meerrettich in Fleischsaft *(jus)* oder Wasser gekocht, mit Rahm und Essig geschlagene Eigelbe hineingerührt, aber nicht wieder kochen gelassen. Auch *sauce au raifort à l'allemande, crème (de) raifort, sauce à la crème de raifort* genannt.

[4]) Zucker auf Apfelsinen-Schale abgerieben, Apfelsinensaft, Weinessig, Öl und geriebener Meerrettich seimig gerührt.

[5]) Wie *sauce au raifort à la crème* (s. d.).

[6]) Zu frisch geriebenem Meerrettich gibt man klaren Zucker, ganz wenig Salz und Essig. Diese Sose gibt man zu gekochtem Karpfen.

[7]) Auch *sauce aux corinthes.*

[8]) Braune Sose mit Portwein und Korinthen, zu Wild und Spanferkel gegeben.

[9]) Kerbel, Dragun, Pimpinelle, Petersilie, Kresse, Sellerie-Blätter mit kochendem Wasser übergossen und zugedeckt ausziehen gelassen. Mit dem Kräuter-Wasser weiße Grundsose *(coulis blanc)* eingekocht, Weißwein und ein Stück Butter daran gegeben.

[10]) a) Abgewällte (blanchierte) Dragun-, Petersilien-, Kerbel, Lauch-, Pimpinelle-Blätter mit frischer Butter gestoßen, durchgestrichen. Gehackte Schalotten, grober Pfeffer, Dragun-Blätter mit Essig zur Hälfte eingekocht, mit weißer Stammsose *(velouté)* einige Minuten verkocht, durchgestrichen, mit dem Kräutermus gebunden, mit Spinatgrün vermischt und mit frischer Butter fertig gemacht. *Sauce à la ravigote verte, sauce à la ravigote cuite* sind auch Bezeichnungen für diese Sose. b) Vergl. *sauce à la ravigote blanche.*

[11]) Pfeffer-Sose *(sauce à la poivrade)* mit Portwein, roter Johannisbeer-Sulze und *Worcestershire*-Sose. Nach dem Londoner *Reform-Club* benannt, bei welchem einst *Ude* und nach ihm *Soyer* als *chefs* thätig waren.

[12]) a) In Butter geschwitzte Zwiebel-Scheiben mit Fleischbrühe, Kräuter-Sträußchen, Tafelpilz- und Trüffel-Abfällen, sowie mit Portwein zur Hälfte eingekocht; auf ein Drittel eingekochte braune Grundsose *(coulis brun)* durch ein Sieb dazu gerührt, die Sose dann durch ein Haartuch gestrichen; rund geschälte, mit Rheinwein und Tafel-Fleischbrühe kurz gekochte Trüffeln als Einlage. b) Zu Fisch: dieselbe Sose wie vorhergehende, nur muß man die braune Sose *(coulis brun)* mit Fischessenz verkochen und die Sose zuletzt mit Butter aufziehen.

[13]) Zwei am Spieß gebratene junge Hühner ausgelöst, das Fleisch mit einigen geschälten Mandeln gestoßen, mit weißer Sose, die mit guter Geflügel-Brühe und süßem Rahm zur Hälfte eingekocht wurde, vermischt, durch ein Haartuch gestrichen, gesalzen, mit etwas Geflügel-*glace* und frischer Butter fertig gemacht.

[14]) a) Warme Würzkräuter-Sose mit Schalotten. b) Feine Kräuter mit Butter geschwitzt, mit brauner Sose *(coulis brun)* und einem Löffelvoll Rindfleischsaft *(jus de boeuf)* eingekocht. Das Gelbe einiger hartgekochter Eier durch ein Haarsieb gestrichen, mit Senf und Zitronensaft vermischt, unter die Sose gerührt.

[15]) a) Mit Wildgeflügel-Knochen verkochte braune Sose, vermischt mit fein gehackten gebratenen Zwiebeln, geröstetem Brot, Xereswein, mit einem Stück Tafel-Fleischbrühe *(glace)* gebunden. b) = *sauce salmi(s).*

[16]) Dasselbe wie *sauce aux coquilles de saint-Jacques;* vergl. Fußbemerkung 11 auf Seite 415.

[17]) a) Von Lachsgräten und Wurzeln mit Weißwein und Madeira bereitete Fischessenz mit brauner Grundsose *(coulis brun)* eingekocht, mit Trüffel-Essenz vermischt, mit frischer Butter aufgezogen. b) Weiße Wildsose mit Zwiebeln und Wein.

Sauce à la Robert.[1])	Braune Zwiebel-Sose.[2])	Brown onion sauce.
— *aux rocamboles.*[3])	Rokambolen-(Schlangen-lauch-)Sose.	Rocambole sauce.
— *à la roi.*	Butter-Rahmsose mit Preiselbeeren.	Butter-cream sauce with cranberries.
— *à la romaine.*	Römische Sose.[4])	Roman sauce.
— *à la royale.*	Königs-Sose.[5])	Royal sauce.
— *à la Rubens.*[6])	Fischsose mit Kräutern, Wein, Butter und Eigelb.	Fish sauce w. herbs, wine, butter and egg-yolks.
— *à la russe.*	Russische Sose.[7])	Russian sauce.
— *à la Saint-Cloud.*	Paradiesapfel-Sose mit Dragun-Butter.[8])	Tomato sauce with tarragon butter.
— *à la Sainte-Menehould.*	Rahmsose mit gehackter Petersilie und Tafel-Pilzen.	Cream sauce with chopped parsley a. mushrooms.
— *à la Saint-Marceau.*[9])	Braune Sose mit Knoblauchmus. [Trüffeln.[10])	Brown sauce with purée of garlic. [truffles.
— *à la Saint-Marsan.*	— Sose mit Wein und	— sauce with wine and
— *salmi(s).*	Wildragout-Sose.[11])	Salmis sauce.
— *au sang.*	Blutsose.	Blood sauce.
— *à la sauge.*	Salbei-Sose.[12])	Sage sauce.
— *saupiquet.*[13])	Pikante (Zwiebel-)Sose.	Piquant (onion) sauce.
— *à la Savarin.*	Savarin-Sose.	Savarin sauce.
— *à la saxonne.*	Fischsose mit Schalotten, Senf, Wein.[14])	Fish sauce with shallots, mustard, wine.
— *à la sicilienne.*	Braune Sose mit Wildessenz und gebackenen Zwiebel-Ringen.[15])	Brown sauce with game essence and fried onion-rings.

[1]) Sprich »Rŏbä'r«; zwei Brüder, königliche Mundköche, die 1789 in Paris ein großartiges Restaurant gründeten.

[2]) Zwiebel-Würfel mit Butter und Zucker hellgelb geröstet, mit Fleischbrühe weich gedämpft. Braune Grundsose *(coulis brun)* mit Rheinwein und Tafelpilz-Essenz zu einem Drittel eingekocht, durch ein Haartuch gestrichen; die Zwiebeln und zwei Löffelvoll Senf hinzu.

[3]) Vergleiche Seite 1064, Fußbem. 2 und 3.

[4]) Korinthen, Smyrna-Rosinen und Pinien-Kerne *(pignoli ou semences de pommes de pin d'Italie)* in Wasser geweicht. Zu brauner Farbe geschmolzener Zucker mit etwas Essig vermischt und bis auf ein Drittel eingekocht, braune Sose *(espagnole)* und ein Kräuter-Sträußchen hinzu, eingekocht, durch ein Haartuch gestrichen, einmal aufgekocht; die Rosinen und die *pignoli* als Einlage.

[5]) a) Weiße Stammsose und gleiche Mengen von Fasan-Essenz und Rheinwein dick eingekocht, durchgestrichen und über olivenförmig zugeschnittene, geschälte, mit Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und Rheinwein oder Champagner weich gedämpfte Trüffeln gegossen. b) Huhnfleischmus, Gewürz, Brotkrumen, Rahm und Eigelbe überm Feuer verrührt. c) Weißfische und Lachsabfälle mit Zwiebeln, Möhren und einem Sträußchen *(bouquet)* in Butter geröstet, mit Weißwein und Fleischbrühe ausgekocht, durchgestrichen, mit weißer Grundsose *(coulis blanc)* und Tafel-Pilzen eingekocht, mit Muskatnuß gewürzt, mit frischer Butter fertig gemacht.

[6]) Sprich »Rübäng'ß«; *Pierre-Paul Rubens* (Peter Paul Rubens), berühmter niederländischer Maler, geb. 29. Juni 1577 in Siegen, gest. 30. Mai 1640 in Antwerpen. Wurzelwerk, Zwiebeln, Schalotten, Tafelpilz-Abfälle, feine Kräuter in Butter geschwitzt, mit Fischbrühe und Weißwein ausgekocht, durchgestrichen, Madeira hinzugefügt, mit Eigelben gebunden, schaumig geschlagen, mit Sardellen-Essenz und Krebsbutter abgeschmeckt.

[7]) a) Weiße Stammsose (s. *velouté*) mit Geflügel-Essenz und sauerem Rahm eingekocht, fein geschnittener (geriebener) Meerrettich und Dragun-Essig, der bis zur Hälfte eingekocht ist, dazu. b) Holländische Sose kurz vor dem Anrichten mit Kaviar vermischt. c) Weiße Stammsose *(velouté)* mit geriebenem Meerrettich aufgekocht, mit sauerem Rahm gebunden; Zucker und fein geschnittenes grünes Dillkraut (oder gehackte frische Fenchel-Blätter) hinzu. d) Siehe unter *Sauces froides.*

[8]) a) Paradiesapfelmus, einige Löffelvoll Tafel-Fleischbrühe, roter Pfeffer, alles dick zu *demi-glace* eingekocht, dann ganz heiß über mit gehackten Dragun-Blättern vermischte feine Butter gegossen; die Sose mit etwas Dragun-Essig und zwei Löffelvoll Schalottensaft fertig gemacht. b) Soviel wie *sauce à la petit-deuil.*

[9]) Dasselbe wie *sauce à la Marceau* (s. d.).

[10]) Spanische Sose *(espagnole)* mit Madeira- und Rheinwein, Trüffel- und Tafelpilz-Abfällen, sowie mit Geflügel-Essenz gut ausgekocht, durch ein Haartuch gepreßt, in Fäden geschnittene Trüffeln dazu. — Man findet noch die Namen *sauce à la Saint-Marceaux, à la Saint-Marceau* und andere für diese Sose, deren Ursprung nicht zu ergründen ist. *Urbain Dubois* schreibt *à la Saint-Marceau,* welche Schreibweise sich aber auch nicht begründen läßt. Vergleiche *sauce à la Marceau.*

[11]) a) Wildessenz von Fasan, Rebhühnern, Schnepfen, Wachteln, Krammetsvögeln usw. mit Madeira und Trüffeln bereitet, braune Grundsose damit bis auf ein Drittel eingekocht, durchgestrichen. Die geschwungenen Lebern des betr. Wildgeflügels kann man stoßen, durchstreichen und in die Sose mischen. b) Die noch warmen Abfälle von frisch gebratenem Wild werden zerhackt, in brauner Grundsose *(coulis brun)* ausgekocht, die Sose wird durchgestrichen und mit Wein eingekocht.

[12]) Zu Gans- oder Schweine-Braten am besten passend.

[13]) Vergleiche auch *saupiquet.*

[14]) Butter-Sose mit Fischbrühe, Schalotten, Senf, Weißwein, streifig geschnittener Zitrone.

[15]) In Butter geröstete Zwiebel-Ringe mit spanischer Sose, die mit Wildessenz *(fumet de gibier)* und Marsalawein verkocht ist, vermischt, mit Cayenne-Pfeffer geschärft.

Sauce à la Simon.	Zwiebel-Sose mit Senf, Butter, Petersilie.[1])	Onion sauce with mustard, butter, parsley.
— *à la Soubise.*	Weiße Zwiebel-Sose.[2])	White onion sauce.
— *soya (soy, soui).*	Soja-Sose.[3])	Soy(a) sauce.
— *à la Soyer.*	Weiße Fischsose mit Kräutern, Eigelb und Rahm.[4])	White fish sauce w. herbs, egg-yolk and cream.
— *à la Stragotte.*	Wildsose mit Paradiesapfelmus und Madeira.[5])	Game sauce with purée of tomatoes and madeira.
— *à la suisse.*	Butter-Sose mit Ei und Rahm.[6])	Butter sauce with yolks, cream and broth.
— *à la sultane.*	Wildsose mit Rosinen und Portwein.	Game sauce with raisins and portwine.
— *au suprême.*	Geflügel-Rahmsose.[7])	Chicken-cream sauce.
— *au suprême à l'italienne.*	— -Rahmsose auf italienische Art.	— -cream sauce, Italian style.
— *à la talpache.*[8])	Wildsose mit Knoblauch.	Game sauce with garlic.
— *à la ta(r)tare chaude.*[9])	Warme Tataren-Sose.	Hot ta(r)tar sauce.
— *aux terre-noix.*	Erdkastanien-Sose.	Earth-nut sauce.
— *à la texienne.*	Texanische Sose.[10])	Texas sauce.
— *aux tomates.*[11])	Paradiesapfel-Sose.	Tomato sauce.
— *aux tomates à la ménagère.*	— -Sose nach Haushälterin-[12])Art.	— sauce in the housewife style.
— *aux topinambours.*[13])	Erdartischocken-Sose.	Sauce of jerusalem artichokes.
— *à la tortue.*	Schildkröten-Sose.[14])	Turtle sauce.
— *à la Toulouse (toulousaine).*	Toulouser Sose.[15])	Toulouse sauce.
— *à touts rôtis.*[16])	Sose zu jedem Braten (passend).	Sauce for roasts.
— *à la Trianon.*	Trianon-Sose.[17])	Trianon sauce.
— *aux truffes.*[18])	Trüffel-Sose.	Truffle sauce.
— *aux truffes à la Saint-Cloud.*	— -Sose[19])	— sauce.
— *à la d'Uxelles.*	Braune Sose mit Kräutern.[20])	Brown sauce with herbs.

[1]) Feingehackte Zwiebeln mit einem Glasvoll Weißwein und etwas Cayenne-Pfeffer gedünstet, etwas dick eingekochte braune Sose und ein Stück Tafel-Fleischbrühe *(glace)* hinzu, mit einem Löffelvoll gutem Senf, feiner Butter und gehackter Petersilie vermischt.

[2]) Spanische Sose mit Kalbfleisch-Brühe *(fond)* und Madeira eingekocht, Cayenne-Pfeffer und einige Löffelvoll weißes Zwiebelmus daran.

[3]) Japanische, aus der Soja-Bohne bereitete Sose, welche man einer Butter-, einer weißen Stamm- *(velouté)* oder einer braunen Fischsose zusetzt.

[4]) Weiße Fischsose mit Kräutern, Schalotten, Zitronensaft, Eigelb und Rahm. Vergleiche auch Fußbemerkung zu *sauce à la réforme.*

[5]) Kräftige Wildsose mit Paradiesapfelmus, Madeira nebst Kräutern, Sellerie- und Petersilie-Wurzel, Schalotten, Nelken, Muskat-Blüte.

[6]) Schaumig gerührte Butter, Eier, Mehl, Rahm (Sahne), Fleischbrühe, Salz, Zitronensaft.

[7]) a) Kräftige Geflügel-Brühe, Butter, helle Mehlschwitze *(roux blond)*, Tafelpilz-Essenz, süßer Rahm. b) Kalbfleisch und Geflügel in Butter geschwitzt, mit weißer Grundsose *(coulis blanc)* und Weißwein langsam ausgekocht, entfettet, dick eingekocht; süßer Rahm, Butter. c) Weiße Grundsose *(coulis blanc)* mit halb soviel Geflügel-Essenz, Trüffel-Abfällen, Tafel-Pilzen langsam ausgekocht, durch ein Haarsieb gestrichen, schnell zur Hälfte eingekocht, mit Eigelben gebunden, durch ein Haartuch in eine Sosen-Kasserolle gepreßt, etwas flüssige Geflügel-*glace* darüber gegossen. Man kann die Sose beim Anrichten mit etwas Zitronensaft schärfen.

[8]) Sprich »tälpă'sch«; Talpatsch, ehm. Art leichter ungarischer Infanterie; *tolpache,* (sprich »tölpă'sch), Tolpatsch, ungarischer Fußsoldat.

[9]) Vergl. *sauce à la ta(r)tare* unter *Sauces froides.*

[10]) a) Braune Sose mit Paradies-Äpfeln, Öl, Knoblauch. b) Art Kari-Sose mit Safran, fein gewiegter Petersilie und Zitronensaft.

[11]) Auch oft *sauce tomate,* eine Schreibweise, welche nicht nachahmenswert ist. — *Sauce aux tomates de conserve,* Sose von eingemachten Paradies-Äpfeln.

[12]) In Speck geschwitzte Paradies-Äpfel mit Essig, Kraftbrühe *(consommé)* und Petersilie.

[13]) *Sauce à la purée de topinambours* ist dasselbe.

[14]) a) Schinken-Würfel, Zwiebel-Scheiben, Meiran, Thymian, Basilie usw., Trüffel- und Tafelpilz-Schalen mit Madeira bis zur Hälfte eingekocht. Braune Grundsose *(coulis brun)* mit Paradiesapfelmus und Kalbfleischsaft *(jus de veau)* bis auf ein Drittel eingekocht, mit der durchgestrichenen Kräuter-Essenz noch einige Minuten gekocht, mit Cayenne-Pfeffer (und Sardellenmus) vollendet. b) Braune Kalbfleisch-Brühe mit Schalotten, Basilie, Thymian, Xereswein, Saft und Schale von Zitrone, Cayenne-Pfeffer.

[15]) Weiße Grundsose *(coulis blanc)* mit Geflügel-, Tafelpilz- und Trüffel-Essenz, sowie einem Glasvoll Rheinwein bis auf ein Drittel eingekocht, mit Eigelben und Rahm gebunden, durchgestrichen, einige gekochte Trüffeln und Tafelpilz-Scheiben hineingegeben.

[16]) Sardellen, Rotwein, Bratensaft, gehackte Schalotten, Zitronensaft.

[17]) Dasselbe wie Bearner Sose; mit Trüffel-Scheiben obenauf.

[18]) *Sauce aux truffes à la Périgueux* ist dasselbe.

[19]) Dasselbe wie *sauce à la Saint-Cloud* (s. Fußbem. dazu unter b).

[20]) a) Braune Grundsose *(coulis brun)* mit Rheinwein bis auf ein Drittel eingekocht, durchgestrichen, einige Löffelvoll geschwitzte Kräuter hinein. b) In Butter geschwitzte gehackte Zwiebeln, Tafel-Pilze und Petersilie mit brauner Grundsose *(coulis brun)* kurz eingekocht. c) Braune Sose mit fein geschnittenen Trüffeln, Tafel-Pilzen, gekochtem Schinken, Schalotten, Petersilie, mit Eigelben gebunden, mit Zitronensaft geschärft.

Sauce à la valaisance (valaisienne).	Butter-Sose mit Senf, Essig, Petersilie.[1]	Butter sauce with mustard, vinegar, parsley.
— *à la Valois.*[2]	Braune Dragun- und Schalotten-Sose.	Brown tarragon and shallot sauce.
— *à la varsovienne.*	Weiße Rahmsose mit geriebenem Meerrettich und Apfelsinensaft.	White cream sauce with grated horse-radish and orange juice.
— *à la velours.*	— Rahmsose mit Petersilie.	— cream sauce with parsley.
— *veloutée.*[3]	— Stammsose.	Stock white sauce.
— *à la venaison.*	Johannisbeer-Sose.[4]	Currant-jelly sauce.
— *à la vénitienne.*	Venetianische (Dragun-) Sose.[5]	Venetian (tarragon-)sauce.
— *au verjus.*	Sauerwein-Sose.[6]	Verjuice sauce.
— *au vert-pré.*	Grüne Kräuter-Sose.[7]	Green herb sauce.
— *à la Victoria.*	Sose von Schalotten und Tafel-Pilzen mit Zitronensaft.[8]	Sauce of shallots and mushrooms with lemon juice.
— *à la viennoise.*	Weiße Sose mit Paradiesapfelmus und Paprika.[9]	White sauce w. purée of tomatoes and red pepper.
— *à la villageoise.*	— Sose mit weißem Zwiebelmus.[10]	— sauce with white purée of onions.
— *à la Villeroi.*	Villeroi-Sose.[11]	Villeroi sauce.
— *Villeroi à l'anglaise.*	— -Sose auf englische[12] Art.	— sauce, English style.
— *à la Villeroi, brune.*	Braune Villeroi-Sose.[13]	Brown Villeroi sauce.
— *à la Villeroi, soubisée.*	Villeroi-Sose mit weißem Zwiebelmus.	Villeroi sauce with white purée of onions.
— *au vin aux anchois.*	Weinsose mit Sardellen.	Wine sauce with anchovies.
— *au vin blanc.*	Weißwein-Sose.[14]	White wine sauce.
— *au vin de Bourgogne.*	Burgunderwein-Sose.	Burgundy wine sauce.
— *au vin de Champagne.*	Champagner-Sose.	Champagne sauce.
— *au vin de Madère.*[15]	Braune Sose mit Madeira.	Brown sauce with madeira.
— *au vin rouge.*	— Sose mit Rotwein.	— sauce with red wine.
— *waterfish.*	Butter-Sose mit Würfel-Gemüse.[16]	Butter sauce with cubes of vegetables.
— *à la yankee.*	Amerikanische Weinsose.	American wine sauce.
— *d'Yorkshire.*	Art Orangen-Sose.[17]	Sort of orange sauce.

1) Zerlassene Butter mit einigen Löffelvoll Tafel-Fleischbrühe, Pfeffer und Muskatnuß vermischt; Senf, Essig und gehackte Petersilie in die Sose.

2) a) Wie *sauce à la béarnaise brune*, vergl. Fußbem. zu *sauce à la béarnaise* unter c. b) Gehackte Schalotten und Kräuter mit Essig eingekocht, mit geschlagenen Eigelben und Butter verrührt, mit etwas zerlassener Tafel-Fleischbrühe und gehackter Petersilie vermischt.

3) Dasselbe wie *velouté* (s. d.).

4) Weinessig mit Wildbret-Essenz zur Hälfte eingekocht, mit spanischer Sose über dem Feuer dickfließend gerührt, Johannisbeer-Sulze *(gelée de groseilles)* und der Saft einer Zitrone hinzu.

5) a) Kräuter-Sträußchen, Dragun-Blätter, Pfeffer-Körner, Schinken-Würfel mit Essig zur Hälfte eingekocht, mit weißer Grundsose *(coulis blanc)* vermischt, durchgestrichen; gehackte Dragun- und Petersilien-Blätter abgewällt (blanchiert), in die Sose gegeben. b) Weiße Sose von gewürzter Fischbrühe, Eigelbe darunter, Zitronensaft, Petersilie. c) Weiße Stammsose *(velouté)* mit Eigelben gebunden, mit Tafel-Fleischbrühe, Dragun-Essig und Butter vermischt; abgewällte Dragun-Blätter hinein. d) Braune Grundsose *(coulis brun)* mit Dragun-Essig, abgewällten Dragun-Blättern, Muskatnuß und frischer Butter.

6) Spanische Sose mit dem Saft gekochter unreifer Trauben, Xereswein und Butter.

7) Mattgrüne Sose zu Aal: Spinatmus, Schnittlauch, Dragun mit weißer Würzsose *(sauce à la ravigote blanche)* vermischt.

8) Gehackte Schalotten und Tafel-Pilze mit Zitronensaft kurz eingekocht, zerlassene Tafel-Fleischbrühe hinzu, die Sose mit Butter aufgeschlagen, mit Soja und Essig geschärft, gehackte Pfeffer-Gurken und Petersilie in die Sose.

9) Weiße Stammsose mit Tafel-Pilzen und Austern-Essenz eingekocht, mit Paradiesapfelmus vermischt, mit Paprika gewürzt, mit Krebs- und frischer Butter aufgezogen.

10) Weiße Stammsose mit Kalbfleisch- und Tafelpilz-Brühe verdünnt, mit weißem Zwiebelmus vermischt, durchgestrichen, mit Eigelb gebunden.

11) a) Weiße Sose *(coulis blanc)* mit Tafelpilz-Essenz bis auf ein Viertel eingekocht, mit Eigelben und ein wenig Rahm gebunden, noch einmal aufgekocht, durchgestrichen. b) Helle Einbrenne *(roux blond)* mit Fleischbrühe (von Kalbfleisch und Geflügel) aufgefüllt, Schinken-Würfel, Tafel-Pilze, eine Zwiebel und ein Kräuter-Sträußchen hinzu, dick eingekocht, mit einigen Eigelben gebunden.

12) Eine gewöhnliche *Villeroi*-Sose, welche mit Mus von Geflügel oder Wild, Gansleber, Trüffeln, Tafel-Pilzen usw. vermischt wird.

13) Braune Sose *(coulis brun)* kocht man bis auf ein Viertel ein, bindet mit Eigelb und kalter Fleischbrühe. Da diese Sose zu Wild und Wildgeflügel verwendet wird, muß man sie mit der betreffenden Wildessenz einkochen.

14) Weiße Grundsose, die mit Weißwein verkocht ist.

15) *Sauce au madère* ist dasselbe.

16) In kleine Würfel geschnittenes Gemüse wird in Salzwasser weich gekocht, abgegossen; Butter-Sose daran gegeben.

17) Spanische Sose *(espagnole)* mit Johannisbeer-Sulze *(gelée de groseilles)*, Portwein, Apfelsinensaft und gekochter, in Streifchen *(filets)* geschnittener Apfelsinen-Schale.

Sauce à la zingara.	Schalotten-Sose mit Petersilie und Zitronensaft.[1]	Shallot sauce with parsley and lemon juice.
Saupiquet ou sopiquet.	Pikante (Zwiebel-)Sose.	Piquant (onion) sauce.
Velouté (gras).	Weiße Stammsose.[2]	Stock white sauce.
— maigré.	— Fisch-Stammsose.[3]	Fish stock white sauce.

b) Sauces froides. — Kalte Sosen. — Cold sauces.

Aspic.	Fleischsulze.[4]	Aspic.
Gelée d'aspic.	Fleischgallerte.[5]	— -jelly.
— d'aspic blanche.	Weiße Fleischgallerte.[6]	White aspic-jelly.
— d'aspic de gibier.	Wildgallerte.	Game-aspic jelly.
— d'aspic hachée.	Gehackte Fleischgallerte.	Hashed aspic-jelly.
— d'aspic à l'italienne.	Italienische Fleischgallerte.[7]	Italian aspic-jelly.
— d'aspic maigre.	Fischgallerte.	Fish-aspic jelly.
Sauce à l'ailloli(s).	Knoblauchbutter-Sose.	Garlic-butter sauce.
— à l'alose froide.[8]	Kalte Alsen-Sose.	Cold shad sauce.
— aux amandes.	Mandel-Sose.[9]	Almond sauce.
— à l'anglaise.	Meerrettich-Sose mit Apfelmus.[10]	Horseradish sauce with purée of tomatoes.
— à l'anglaise pour poisson.	Englische Fischsose.[11]	English fish sauce.
— à l'Argenteuil.	Eier-Mayonnaise mit weißer Sose und Petersilie.[12]	Egg-mayonnaise w. white sauce and parsley.
— à l'aspic.	Sose mit Fleischsulze.	Aspic sauce.
— Balbino à l'anglaise.	Englische Balbino-Sose.[13]	English Balbino sauce.
— à la berlinoise (ou à la mode de Berlin).	Mayonnaise(n)-Sose mit würfelig geschnittener Johannisbeer-Sulze.	Mayonnaise sauce with cubes of red currant-jelly.

---

[1]) Essig mit gehackten Schalotten, leicht in Butter gerösteten Semmel-Krumen *(panure blanche)*, Bratensaft *(jus)*, Petersilie, Zitronensaft.

[2]) Auch *sauce veloutée*. a) Die zum Gebrauch nötige Menge weiße Sose *(coulis blanc)* wird mit doppelt soviel Geflügel-Essenz vermischt, langsam gekocht, Schaum und Fett abgehoben, unter beständigem Umrühren bis zur Hälfte eingekocht, durch ein Haartuch gestrichen, kalt gestellt. Vor dem Gebrauch wird die Sose im Wasserbade *(au bain-marie)* heiß gemacht, mit Salz und Tafelpilz-Essenz im Geschmack gehoben. Auch *sauce veloutée à l'essence de champignons* und *velouté travaillé* genannt. b) Eine helle Mehlschwitze *(roux blond)* mit kräftiger Geflügel- oder Kalbfleisch-Brühe aufgefüllt, frische Tafel-Pilze, Kräuter-Sträußchen, Schinken-Abfälle hinzu, ausgekocht, durch ein Mundtuch *(serviette)* gestrichen, entfettet, bis zur Hälfte eingekocht. Vergl. *coulis blanc.*

[3]) Schnitten von Seezunge, Hecht, sowie Wurzelwerk und Gewürz in Butter geschwitzt, mit Weißwein und Wasser aufgefüllt. Mit dieser Brühe und einer hellen Mehlschwitze *(roux blond)* eine Sose hergestellt, die man mit Tafelpilz-Abfällen langsam kocht, abschäumt, entfettet und zur Hälfte einkochen läßt.

[4]) Rindfleisch, Kalbshessen, Huhn, ein halber Hase, magerer Schinken, mehrere gebrühte Kalbsfüße mit leichter Brühe übergossen, gekocht, abgeschäumt, Zwiebeln, Möhren, Sellerie-Wurzel, Lauch, einige Petersilien-Wurzeln, Basilie, Thymian, Dragun, einige Lorbeer-Blätter, Gewürz-Nelken, Pfeffer-Körner, Salz hinzu, ungefähr sieben Stunden langsam kochen gelassen, entfettet, durch ein Mundtuch gestrichen, bis zum nächsten Tage kalt gestellt, dann etwa zurückgebliebenes Fett mit kochendem Wasser rein abgewaschen. Mehrere mit Zitronensaft abgeschlagene Eiweiß werden mit gleichen Mengen Dragun-Essig und Madeira, sowie einer halben Flasche Weißwein hinzu gegeben und unter fortwährendem Umrühren ins Kochen gebracht, bis das Eiweiß sich zusammenzieht, worauf man die Sulze durch ein Mundtuch (Serviette) streicht.

[5]) 4 kg ausgebeintes Kalbfleisch, 2 kg Blume von Rind, zwei alte Hühner, Wildknochen, vier ausgebeinte und abgebrühte (blanchierte) Kalbsfüße, eine Flasche Weißwein, 15 l leichte Fleischbrühe, Gemüse, Petersilie- und Kerbel-Sträußchen.

[6]) Nur von weißem Fleisch; die durchgestrichene, entfettete Brühe wird mit Eiweiß und Weißwein geklärt.

[7]) Von Speckschwarte, Kalbshessen, magerem Schinken, Rindfleisch, Geflügel-Abfällen, Weißwein, Gemüse, Kräuter-Sträußchen, Pfeffer, Koriander, Gewürz-Nelken; durch ein Sieb gestrichen, entfettet, halb soviel weiße Fleischbrühe, Pfeffer-Körner, Gewürz-Nelken, mageres Rind- und Geflügelfleisch zusammen gestoßen, einige ganze Eier, ein Glasvoll Essig und ein wenig Zucker daran; durch ein Mundtuch gestrichen, entfettet, mit Eiweiß unter Hinzufügen von etwas Marsalawein und Zitronensaft geklärt.

[8]) Vergleiche Fußbemerkung 8 auf Seite 291.

[9]) a) Gestoßene Mandeln mit Öl, etwas Knoblauch, Weinessig und Salz vermischt. b) Gestoßene Mandeln mit hartgekochten Eigelben, geriebenem Meerrettich, Essig und Öl zu einer seimigen Sose verbunden. c) Vergl. dasselbe unter *Sauces sucrées.*

[10]) Apfelmus mit geriebenem Meerrettich und etwas Apfelsinen-Zucker vermischt, mit Apfelsinensaft verdünnt.

[11]) Gehackte Sardellen mit Portwein verrührt, mit gekochten, erkalteten Schalotten, Gewürz-Nelken, Pfeffer-Körnern usw. vermischt.

[12]) Mayonnaise von dem durchgestrichenen Gelben hartgekochter Eier, etwas kalte weiße Sose, Essig, Senf, gehackte Petersilie und Kerbel hinzu.

[13]) Zwei feingehackte Schalotten mit zwei Löffelvoll feinem Öl verrührt, mit zwei Löffelvoll Senf, Salz, Essig und etwas Tafelpilz-Soja vermischt und tüchtig geschlagen.

Sauce au beurre de Provence.	Knoblauchbutter-Sose.[1]	Garlic-butter sauce.
— à la bigarade froide.	Kalte Sose von bitteren Orangen.	Cold bigarade sauce.
— à la bretonne froide.	— Meerrettich-Sose.[2]	— horseradish sauce.
— à la Casanova.[3]	Mayonnaise(n)-Sose mit Eiweiß-Fäden, gehacktem Eigelb und Trüffeln.	Mayonnaise sauce witn shredded whites, chopped yolks and truffles.
— au caviar.	Mayonnaise(n)-Sose mit Kaviar.[4]	— sauce with caviar(e).
— à la Chantilly.	Meerrettich-Rahmsose.[5]	Horseradish-cream sauce.
— chaud-froid, blonde.	Weiße Sulzsose.[6]	Jellied white gravy.
— chaud-froid, brune.	Braune Sulzsose.[7]	— brown gravy.
— chaud-froid brune au gibier.	— Wild-Sulzsose.	— brown game-gravy.
— chaud-froid à la chasseur.	— Wild-Sulzsose mit Hasenblut.[8]	— brown meat-gravy with hare's blood.
— chaud-froid à la palestine (palestinienne).	Helle Sulzsose mit Artischockenmus.	— white gravy with purée of artichokes.
— chaud-froid de perdreau.	Rebhuhn-Sulzsose.	— partridge gravy.
— chaud-froid à la purée de tomates.[9]	Helle Sulzsose mit Paradiesapfelmus.	— white gravy with purée of tomatoes.
— chaud-froid à la ravigote.	— Sulzsose mit Würzkräutern.[10]	— white gravy with pot-herbs.
— chaud-froid à la reine.	Weiße Sulzsose mit Artischockenmus.	— white gravy with purée of artichokes.
— chaud-froid à la russe.	Helle Sulzsose mit Essig, Meerrettich, Petersilie und Dragun.[11]	— white gravy with vinegar, parsley, tarragon and horse-radish.
— chaud-froid aux truffes.	Sulzsose mit gehackten Trüffeln.[12]	— gravy with chopped truffles.
— chaud-froid de volaille.	Geflügel-Sulzsose.	— fowl-gravy.
— à la Cumberland.	Cumberland-Sose.[13]	Cumberland sauce.
— à la diable, froide.	Kalte Teufels-Sose.[14]	Cold devilled sauce.
— à la génoise, froide.	— Sose mit Tannenzapfen-Kernen und Pistazien.[15]	— sauce with pounded spruce-seeds and pistachio-nuts.
— à la Gloucester (ou à la mode de Gloucester).	Mayonnaise(n)-Sose mit Dragun-Essig und Dragun-Blättern.[16]	Mayonnaise sauce with tarragon vinegar and tarragon leaves.

[1]) Einige Knoblauch-Zehen mit einem Stückchen Butter gestoßen, durchgestrichen, mit Öl langsam zuPomade gerührt, mit Salz abgeschmeckt. Vergl. *sauce à l'ailloli(s).*

[2]) Essig, Zucker, Senf und Meerrettich.

[3]) Sprich »Kăsănowa'«; *Jacques Casanova de Seingalt* Giovanni Jakob Casanova, ital. Abenteurer und Schriftsteller, geb. 2. April 1725 in Venedig, gest. als Bibliothekar zu Dux in Böhmen 4. Juni 1798.

[4]) Zwei Eßlöffelvoll feines Öl, ein Eßlöffelvoll feiner Essig mit gehackter Petersilie und Schnittlauch vermischt, zuletzt der Kaviar hinzugerührt.

[5]) a) Geriebener Meerrettich mit Schlagsahne, Zitronensaft und Zucker. b) 3 dl zerlassene Fleischsulze *(aspic)* mit ebensoviel Olivenöl vermischt, etwas Kräuter-Essig, Zitronensaft, Salz und Pfeffer hinzu, auf Eis geschlagen, zuletzt gehackte und abgewällte (blanchierte) Petersilie, Dragun und Kerbel hinein. Man kann auch einen Löffelvoll geschlagenen Rahm dazu geben.

[6]) Weiße Grundsose *(coulis blanc)* mit Geflügel-Essenz *(essence de volaille)* und Sulze *(aspic)* eingekocht.

[7]) Entfettete braune Grundsose *(coulis brun)*, mit Sulze *(aspic)* und Tafel-Fleischbrühe *(glace)* eingekocht, durchgestrichen, erkalten gelassen.

[8]) Braune Grundsose *(coulis brun)* mit Sulze *(aspic)* und Wild-Tafelfleischbrühe *(glace de gibier)* eingekocht, mit Hasenblut abgezogen.

[9]) Auch nur *sauce chaud-froid aux tomates.*

[10]) *Sauce chaud-froid blonde* mit abgewällten (blanchierten) gehackten Blättern von Dragun, Petersilie, Pimpinelle, Kerbel, Schnittlauch und Kapern.

[11]) Mit zwei Löffelvoll gutem Essig, ebensoviel gehackten Petersilie- und Dragun-Blättern, sowie mit der gleichen Menge geriebenem Meerrettich vermischt.

[12]) Helle oder braune Sulzsose mit in Wein gekochten, fein gehackten schwarzen Trüffeln.

[13]) In Streifchen *(en julienne)* geschnittene Schale von Orangen und Zitronen in Wasser gekocht, mit Johannisbeer-Gallerte, Ingwer, Cayenne-Pfeffer, Madeira, etwas geriebener Orangen-Schale, Zitronen- und Orangensaft, einem Tropfen Essig und zwei Löffelvoll Senf vermischt. Man kann zuletzt noch zwei Löffelvoll gehackte Schalotten hinzugeben. Man gibt diese Sose zu Wildschweinefleisch und Wildschweinskopf.

[14]) a) Hartgekochtes, durch ein Sieb gestrichenes Eigelb, Senf, Öl, Weinessig, Zucker, gehackte Wacholder-Beeren. b) Eigelbe mit feinem Öl, Rotwein, gehackten kleinen Zwiebeln, Senf, Paprika, Salz, Zitronensaft und etwas Zucker solange gerührt, bis eine glatte, dickliche Sose entstanden ist.

[15]) Petersilie-Blätter, Pimpinelle, Kerbel, Dragun, Schnittlauch, alles fein gehackt, im Mörser gestoßen, ausgepreßt, Saft davon aufgehoben. Pistazien und Tannenzapfen-Kerne *(pignoli)* gestoßen, mit rohen Eigelben vermischt, nach und nach Öl und Essig, zuletzt der Kräutersaft hinzugegeben und mit Salz und Pfeffer gewürzt.

[16]) Mayonnaise mit sauerem Rahm, Dragun-Essig, gehackten Dragun-Blättern, englischem Senf, Salz, Cayenne-Pfeffer.

Sauce à la Gribiche.	Art Mayonnaise(n)-Sose mit Kerbel und Kapern.[1])	Mayonnaise sauce with chervil and capers.
— à la hessoise.	Meerrettich-Rahmsose.[2])	Horseradish-cream sauce.
— à la hollandaise, froide.	Kalte holländische Sose.	Cold Dutch sauce.
— hure de sanglier.	Wildschweinskopf-Sose.[3])	Boar's-head sauce.
— à l'indienne, froide.	Indische kalte Sose.[4])	Indian cold sauce.
— au lard (frit).	Specksose.[5])	Bacon sauce.
— à la livournaise (livournine).	Mayonnaise(n)-Sose mit gestoßenen Sardellen und Petersilie.[6])	Mayonnaise sauce with pounded anchovies and parsley.
— mandram.	Schalotten- und Gurken-Sose mit spanischen Pfeffer-Schoten.[7])	Shallot-and cucumber sauce with chillies.
— mayonnaise.	Mayonnaise(n)-Sose.[8])	Mayonnaise sauce.
— mayonnaise aux anchois.	— -Sose mit Sardellen.	— sauce with anchovies.
— mayonnaise à l'aneth.	— -Sose mit Dill.	— sauce with dill.
— mayonnaise à l'arrow-root.	— -Sose mit Pfeilwurzelmehl.	— sauce with arrow-root.
— mayonnaise aux aubergines.	— -Sose mit Eierfrucht.	— sauce with egg-plant.
— mayonnaise au beurre de homard.	— -Sose mit Hummer-Butter.	— sauce with lobster-butter.
— mayonnaise au beurre de Provence.	— -Sose mit Knoblauch-Butter.	— sauce with garlic butter.
— mayonnaise au blanc.	Helle Mayonnaise(n)-Sose.	Yellow mayonnaise sauce.
— mayonnaise à la bohémienne.	Mayonnaise(n)-Sose mit Rahm.[9])	Mayonnaise-cream sauce.
— mayonnaise aux câpres.	— -Sose mit Kapern.	— sauce with capers.
— mayonnaise à la Chantilly.	— -Sose mit Schlagsahne.[10])	— sauce with whipped cream.
— mayonnaise à l'espagnole.	— -Sose mit gehacktem Schinken und spanischem roten Pfeffer.[11])	— sauce with chopped ham and Spanish red pepper.
— mayonnaise à l'estragon.	— -Sose mit Dragun.	— sauce with tarragon.
— mayonnaise aux fines herbes.	— -Sose mit feinen Kräutern.	— sauce with fine herbs.
— mayonnaise à la gelée.	— -Sose mit Gallerte.[12])	Jellied mayonnaise sauce.
— mayonnaise à la hambourgeoise.	Hamburger Mayonnaise(n)-Sose.[13])	Hamburg mayonnaise sauce.
— mayonnaise à l'helgolandaise.	Helgoländer Mayonnaise(n)-Sose.[14])	Heligoland mayonnaise sauce.

[1]) Gekochtes Eigelb mit französischem Senf, Olivenöl, Essig, gehacktem Kerbel und Kapern.

[2]) Meerrettich, Zucker, Brotkrumen und sauerer Rahm.

[3]) Für kaltes Fleisch: Johannisbeer-Sulze, Portwein, Senf, Apfelsinen-Schale, Apfelsinensaft, Schalotte, Pfeffer.

[4]) Vier Äpfel geschält, ausgekernt, in kleine Würfel geschnitten, zwei Zwiebeln, eine ausgekernte Gurke, drei Paradies-Äpfel, zehn spanische grüne Pfeffer-Schoten fein gehackt, mit einem knappen Liter Weinessig übergossen.

[5]) Kalt. Gerösteter Speck in Würfel geschnitten, in die Sose gethan.

[6]) Gestoßene Sardellen, Eigelbe, Öl, Essig, gehackte Petersilie, Pfeffer, Muskatnuß.

[7]) Schalotten fein gehackt, eine frische Gurke in Scheiben geschnitten, in kaltem Wasser zehn Minuten stehen, dann auf einem Siebe ablaufen gelassen, mit Salz, Cayenne-Pfeffer, klein geschnittener spanischer Pfeffer-Schote, zwei Löffelvoll Essig und ebensoviel Weißwein verrührt.

[8]) Die in mehreren Verdeutschungs-Wörterbüchern und auch in der ersten Auflage dieses Werkes gegebenen Verdeutschungen wie »Ölteig«, »Ölsose« sind hier nicht wieder in Anwendung gekommen, da diese Bezeichnungen dem Sinne des franz. Wortes nur wenig entsprechen. Eigelbe, Salz, englischer Senf, mit Öl verrührt, mit Dragun-Essig abgeschmeckt.

[9]) Eingekochte weiße Rahmsose *(béchamel)* mit Eigelben, nach und nach Öl und Zitronensaft hinzugerührt, mit einem Löffelvoll Essig und gutem Senf vermischt.

[10]) Flüssige Gallerte mit ebensoviel Öl, Zitronensaft, ganz wenig Essig, Salz, schaumig geschlagen, einige Löffelvoll Schlagsahne, Salz und Pfeffer hinzu.

[11]) Mayonnaise(n)-Sose mit rohen Eiern, einige Löffelvoll gekochter, fein gehackter Schinken, gekochter, durchgestrichener Knoblauch, zuletzt spanischer roter Pfeffer hinzu.

[12]) Flüssige Gallerte *(gelée liquide)*, Öl, Essig, Zitronensaft, ein Löffelvoll Senf, Salz, Pfeffer, schaumig geschlagen.

[13]) Hartgekochte Eigelbe zerdrückt, nach und nach mit feinem Öl verrührt, gestoßener Zucker, an dem man zuvor etwas Zitronen-Schale abgerieben hat, Dragun-Essig, helle Kraftbrühe, ein Glasvoll Madeira, Salz, Senf, Cayenne-Pfeffer hinzu.

[14]) Einige gehackte Schalotten in Butter geschwitzt, Mehl damit verrührt, mit kräftiger Fleischbrühe zu einer seimigen Sose verkocht, die man mit weißem Pfeffer und einigen Löffelvoll Dragun-Essig würzt, mit Eigelben bindet, vom Feuer nimmt und bis zum Erkalten rührt. Hierauf mischt man nach und nach unter fortgesetztem Rühren feines Öl hinzu, streicht die Mayonnaise durch ein Sieb und gibt sie zu Fisch- und Fleischspeisen.

Sauce mayonnaise à l'indienne.	Mayonnaise(n)-Sose mit Kari-Pulver.	Mayonnaise sauce with curry.
— *mayonnaise à l'italienne.*	— -Sose mit durchstrichenem Kalbshirn.[1])	— sauce with purée of calf's-brains.
— *mayonnaise mousseuse.*	— -Sose mit Schlagsahne.[2])	— -cream sauce.
— *mayonnaise aux oeufs.*	— -Sose mit Eiern.	— sauce with eggs.
— *mayonnaise aux poivrons (doux).*	— -Sose mit Pfeffer-Schoten.	— sauce with sweet peppers.
— *mayonnaise à la ravigote.*	— -Sose mit Kräutern.[3])	— sauce with herbs.
— *mayonnaise rouge.*	— -Sose mit Hummer-Rogen.[4])	— sauce with lobster-coral.
— *mayonnaise à la ta(r)tare.*	— -Sose mit Würzkräutern und Meerrettich.[5])	— sauce with seasonings and horse-radish.
— *mayonnaise verte.*	Grüne Mayonnaise(n)-Sose.	Green mayonnaise sauce.
— *à la Maximilien.*	Tataren-Sose mit Paradiesapfelmus und gehacktem Dragun.	Ta(r)tar sauce with tomato purée and chopped taragon.
— *à la (de) menthe.*	Minzsose.	Mint sauce.
— *aux mixed pickles.*	Essiggemüse-Sose.[6])	Mixed pickles sauce.
— *à la mousquetaire.*	Kalte Kräuter-Sose.[7])	Cold herb sauce.
— *à la nantaise.*	Grüne Würzsose mit gestoßenem Hummerfleisch.	Ravigote sauce with pounded lobster.
— *à la niçoise (niçarde).*	Grünliche Würzsose mit Eiern.[8])	Green herb sauce with eggs.
— *à la norrégienne.*	Kräuter-Sose mit Eigelben.[9])	Herb sauce with egg-yolks.
— *aux oranges (à l'orange).*	Apfelsinen-Sose.[10])	Orange sauce.
— *d'orange au raifort.*	— -Sose mit Meerrettich.	— sauce with horse-radish.
— *à l'oxfordienne (oxonienne).*	— -Sose mit Senf und Johannisbeer-Sulze.[11])	— sauce with mustard and currant-jelly.
— *à l'oyonnaise*[12]).	Mayonnaise(n)-Sose mit Wildsaft.	Mayonnaise sauce with game gravy.
— *à la persillade, froide.*	Kalte Petersilien- (und Kräuter-)Sose.[13])	Green sauce with parsley and herbs.
— *à la polonaise, froide.*	Senfsose mit Zitronen- und Apfelsinensaft.[14])	Mustard sauce with lemon- and orange-juice.
— *à la prince de Galles.*	Art Mayonnaise(n)-Sose.[15])	Sort of mayonnaise sauce.
— *aux radis noirs.*	Rettich-Sose.[16])	Radish sauce.
— *au raifort (ou au cran de Bretagne), froide.*	Kalte Meerrettich-, Kren-Sose.	Cold horseradish sauce.

1) Gekochtes halbes Kalbshirn durchgestrichen, vier rohe Eigelbe und ein Löffel voll Senf hinzugerührt, nach und nach Öl und Zitronensaft daran, mit Salz, Pfeffer und gehackter Petersilie vermischt.

2) Flüssige Gallerte, Öl, Essig, Salz, schaumig geschlagen, Schlagsahne darunter gezogen.

3) Dragun-, Pimpinelle-, Kerbel-, Petersilie-Blätter, Schnittlauch einige Minuten in Salzwasser gekocht, mit Sardellen-Streifen, einer Pfeffer-Gurke, einem Löffelvoll Kapern und zwei Schalotten gestoßen, durch ein feines Sieb gestrichen und in eine Eier-Mayonnaise (*sauce mayonnaise aux oeufs*) gegeben.

4) Eier und Hummer-Rogen mit Senf und Essig fein gestoßen, durchgestrichen, mit Mayonnaisen-Sose vermischt.

5) Hartgekochte Eigelbe durchgestrichen, mit rohen Eigelben vermischt, nach und nach Öl und Dragun-Essig daran, zuletzt Senf und einige Löffelvoll gehackte Dragun-, Pimpinelle-, Kerbel-, Petersilie-Blätter, Schnittlauch, Pfeffer-Gurken, Kapern hinein.

6) Sose mit würfelig geschnittenem Essig-Gemüse, sogenannten *mixed pickles.*

7) a) Grüne Sose von Schalotten, Kresse, Kerbel, Dragun mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, Senf, durchgestrichen, Essig und Öl hinzu. b) Kalte Sose von Senf, Öl, Dragun-Essig, Schalotte, Salz, Cayenne-Pfeffer.

8) Von hartgekochten und rohen Eigelben, Senf, Öl, Essig, Schnittlauch, Petersilie.

9) Von hartgekochten durchgestrichenen und rohen Eigelben, Salz, Pfeffer, Senf, Öl, Essig und feingehackten Kräutern.

10) Johannisbeer-Sulze mit Apfelsinensaft, streifig geschnittener, weich gekochter Apfelsinen-Schale und Senf.

11) Ein halbes Glas Johannisbeer-Sulze (*gelée de groseilles*) wird mit der geriebenen Schale und dem Saft von zwei Orangen, einem Löffelvoll feinem Senf, Salz und Cayenne-Pfeffer vermischt, hierauf durchgestrichen.

12) Nach der franz. Stadt *Oyonnax* (Dép. Ain) benannt. — Kräftiger, kurz eingekochter Wildsaft (*jus de gibier*) wird unter Mayonnaise gerührt, die mit Senf, Zitronensaft und weißem Pfeffer gewürzt ist.

13) a) Petersilie, Dragun, Kerbel, Schnittlauch, Schalotten fein gehackt, Senf, Salz, Pfeffer daran, nach und nach Öl hinzugerührt, zuletzt ein wenig Essig und etwas Spinatgrün (Spinat-Matte) hinein. b) Zitronensaft, Pfeffer, Salz, Senf, Öl vermischt, gehackte Petersilie, Kerbel, Dragun und Schnittlauch hinein.

14) Zitronen- und Apfelsinensaft mit Pfeffer, Senf und Zucker vermischt.

15) Kalte Sose aus hartgekochten gestoßenen und rohen Eigelben, Öl, Dragun-Essig, Senf und gehackten Kräutern.

16) Einige große Rettiche gewaschen, geschält, zerrieben, mit Salz, Essig und feinem Öl vermischt. Man gibt diese Sose zu gekochtem Rind- oder Pökelfleisch.

Sauce au raifort froide, à la crème.	Kalte Meerrettich-Sose mit Schlagsahne.	Cold horseradish-cream sauce.
— *à la ravigote.*[1]	— Würzsose.	— ravigote sauce.
— *ravigote à l'italienne.*	— Würzsose auf italienische[2] Art.	— ravigote sauce in the Italian style.
— *rémo(u)lade (remoulade).*	Remolade(n)-Sose.[3]	Remoulade sauce.
— *rémo(u)lade à la cosaque.*	— -Sose nach Kosaken-[4]Art.	— sauce, Cossack style.
— *rémo(u)lade à l'indienne.*	Gelbe Remolade(n)-Sose.[5]	Yellow remoulade sauce.
— *rémo(u)lade à la russe.*	Remolade(n)-Sose mit geriebenem Meerrettich, Senf und Pfeffer-Gurken.[6]	Remoulade sauce with grated horse-radish, mustard, gherkins.
— *rémo(u)lade verte.*	Grüne Remolade(n)-Sose.[7]	Green remoulade sauce.
— *rouge.*[8]	Rote Sose.	Red sauce.
— *à la russe.*	Russische Sose.[9]	Russian sauce.
— *pour sanglier, froide.*	Mayonnaise(n)-Sose mit Essig und Zucker.	Mayonnaise sauce with extra vinegar and sugar.
— *à la suédoise.*	Schwedische Sose.[10]	Swedish sauce.
— *à la ta(r)tare.*	Tataren-Sose.[11]	Ta(r)tar sauce.
— *ta(r)tare à l'anglaise.*	Englische Tataren-Sose.	English ta(r)tar sauce.
— *à la Ude (Oude).*	Paradiesapfel-Sose mit geschwitzten Zwiebeln und Stockfisch.[12]	Tomato sauce with fried onions and shredded dried haddock.
— *universelle.*	Allgemeine Sose.[13]	Universal sauce.
— *verte.*	Grüne Sose.[14]	Green sauce.
— *verte à l'anglaise.*	Englische grüne Sose.	English green sauce.
— *verte à l'espagnole.*	Spanische grüne Sose.[15]	Spanish green sauce.
— *à la vinaigrette.*	Essig-Kräutersose.[16]	Vinaigrette sauce.

c) Sauces sucrées. — Süße Sosen. — Sweet sauces.

Beurre au cognac.	Cognac-Butter.[17]	Brandy butter.
Chambayon.[18]	Weinschaum-Sose.	Wine cream sauce.
Chaudeau.[19]	— (-Sose).	Chaudeau.
Sabayon.[20]	— -Sose.	Wine cream sauce.

[1]) Vergl. *sauce mayonnaise à la ravigote.*

[2]) Zwei Löffelvoll gehackte Petersilie, Dragun, Kerbel, Pimpinelle, Schnittlauch und ebensoviel gehackte Kapern, vier hartgekochte, feingehackte Eigelbe, Salz, Pfeffer, Senf, Kräuter-Essig, 2 dl Olivenöl.

[3]) Sardellen-Streifen mit hartgekochten Eigelben gestoßen, einige rohe Eigelbe, nach und nach Öl und Essig, zuletzt Senf hinzu. Petersilie-, Kerbel-, Dragun-Blätter, Schnittlauch, eine Schalotte, ein Löffelvoll Kapern, ebensoviel kleine Pfeffer-Gurken fein gehackt, dann gestoßen und unter die Sose gemischt; letztere mit Salz und Pfeffer gewürzt.

[4]) Wie *sauce rémo(u)lade à la russe* (s. d.).

[5]) Hartgekochte, durch ein Sieb gestrichene Eigelbe mit Öl, Kräutersenf, Dragun-Essig, Safran, Paprika, Zucker und Salz abgerührt.

[6]) Remoladen-Sose mit zwei Löffelvoll geriebenem Meerrettich, etwas Zucker, Senf und einigen in kleine Würfel geschnittenen Pfeffer-Gurken *(cornichons).*

[7]) Mit Spinat gefärbte Sose.

[8]) Dasselbe wie *sauce mayonnaise rouge* (s. d.).

[9]) a) Meerrettich, Senf, Zucker, Essig, Salz. b) Öl, Essig, gehackte Petersilie, Schnittlauch und Kaviar.

[10]) a) Weiße Sose mit Meerrettich und Essig. b) Apfelmus und geriebener Meerrettich in Mayonnaisen-Sose.

[11]) Petersilie-, Kerbel-, Dragun-Blätter, Schnittlauch, alles fein gehackt, gehackte Kapern, Pfeffer-Gurken, Senf, hartgekochte Eigelbe darunter, alles gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, nach und nach mit Öl und Essig versetzt.

[12]) In Butter leicht gebratene Zwiebeln, Paradiesapfel-Sose, spanische Pfeffer-Schoten, in Streifen geschnittener Stockfisch, Zitronensaft, Wasser, alles zusammen gedämpft, erkalten gelassen.

[13]) Scharf gewürzte kalte Sose aus Tafelpilz-*catchup*, Portwein, Schalotten-Essig, Gewürz, Muskat-Blüte, Cayenne-Pfeffer und Sardellen-Essenz *(essence d'anchois).*

[14]) Abgewällte (blanchierte) Petersilie, Kerbel, Dragun, Schnittlauch, alles im Mörser gestoßen, durchgestrichen, gestoßene harte Eigelbe und Sardellen darunter, mit Öl, Essig und Senf verlängert.

[15]) Grüne Petersilie und Kerbel im Mörser gestoßen, geweichte, wieder ausgedrückte Brotkrume, Sardellen-Streifen, Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, gehackte Zwiebel, einige Eßlöffelvoll Kapern hinzu, mit kalter Fleischbrühe verlängert, durchgestrichen, nach und nach Öl hinzugerührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt, ein Löffelvoll Spinatgrün hinzu.

[16]) a) Von Öl, Essig, Sardellen-Essenz, Schalotten, Petersilie, Kerbel, kleinen Pfeffer-Gurken; mit Pfeffer und Salz gewürzt. b) Fein gehackte Kräuter, Zwiebeln, hartgekochte Eier und *mixed pickles* mit Pfeffer, Salz, Senf, Öl und Essig.

[17]) Zu *plumpudding:* Frische ungesalzene Butter mit Zucker und Zitronensaft schaumig gerührt, unter fortwährendem Rühren tropfenweise mit einem Glasvoll Cognac vermischt. Man läßt diese Butter auf dem Eis erkalten und fest werden.

[18]) Provinziell im Süden = *sabayon.*

[19]) Siehe *sauce chaudeau.*

[20]) Vergleiche *sauce sabayon.*

Sauce aux abricots.	Aprikosen-Sose.	Apricot sauce.
— *aux aigriettes.*[1]	Sauerkirschen-Sose.	Agriot sauce.
— *aux airelles rouges.*	Preiselbeer-Sose.	Cranberry sauce.
— *aux amandes.*	Mandel-Sose.[2]	Almond sauce.
— *à l'américaine.*	Amerikanische Sose.[3]	American sauce.
— *à l'ananas.*	Ananas-Sose.[4]	Ananas (pine-apple) sauce.
— *à l'anglaise, froide.*	Kalte Rahmsose mit Apfel-Gallerte und Cognac.	Cold cream sauce with apple-jelly and cognac.
— *à l'arac(k).*	Arrak-Sose.	Arrack-[5]sauce.
— *aux baies de ronce.*	Brombeer-Sose.[6]	Blackberry-(bramble-berry-)sauce.
— *bi(s)chof(f) ou bishop,*	Bischof-Sose.[7]	Bishop sauce.
— *au café. [bichops.*	Kaffee-Sose.[8]	Coffee sauce.
— *au caramel*[9].	Sose mit gebranntem Zucker.	Caramel sauce.
— *à la cardinale.*	Sago-Weinsose.[10]	Sago-wine sauce.
— *à la Carême.*	Süße Madeira-Sose.[11]	Sweet madeira sauce.[12]
— *aux cerises.*	Kirschsose.[13]	Cherry sauce.
— *aux cerisettes.*	Sose von getrockneten Kir-	Sauce of dried cherries.
— *chaudeau.*[14]	Weinschaum-Sose.[15] [schen.	Chaudeau sauce.
— *chaudeau à l'eau de cerises.*	— -Sose mit Kirschwasser.	— sauce with kirsch (-wasser).
— *chaudeau au marasquin.*	— -Sose mit Maraschino.	— sauce with maraschino.
— *chaudeau au r(h)um.*	— -Sose mit Rum.	— sauce with rum.
— *chaudeau rouge.*	Rote Weinschaum-Sose.	Red chaudeau sauce.
— *chaudeau à la vanille.*	Weinschaum-Sose mit Vanille.	Chaudeau sauce with vanilla.
— *chaudeau au vin de Malaga.*	Malagaschaum-Sose.[16]	Malaga chaudeau sauce.
— *chaudeau au xérès.*	Xeresweinschaum-Sose.[17]	Sherry chaudeau sauce.
— *au chocolat.*	Schokoladen-Sose.[18]	Chocolate sauce.
— *au citron.*	Zitronen-Sose.	Lemon sauce.
— *au claret.*	Burgunderwein-Sose.[19]	Claret sauce.

[1]) Vergleiche *sauce aux griottes.*

[2]) Feingehackte Mandeln mischt man unter eine mit Eigelb, feinem Zucker und Vanille abgerührte Rahmsose.

[3]) Sirup, Stück Zimt, Muskat-Blüte, Ingwer-Wurzel, Zitronen-Schale, heiß gemacht, durchgestrichen, mit Rum vermischt.

[4]) Die Schale einer Ananas auf Zucker abgerieben, die Frucht klein geschnitten, mit Weißwein, Wasser und Zucker weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen. Der abgeriebene Zucker wird mit einigen Eigelben, klarem (fein gestoßenem) Zucker und Weißwein vermischt, über nicht zu starkem Feuer zu Schaum geschlagen, dieser zuletzt unter fortwährendem Quirlen mit der durchgestrichenen Ananas vermischt.

[5]) Früher *arac* und *arak* geschrieben.

[6]) Zerdrückte, ausgepreßte Brombeeren mit Wasser gekocht, durch ein Sieb gestrichen, nochmals mit Zucker, Zimt, der abgeriebenen Schale und dem Saft einer Zitrone aufgekocht, mit einem Eßlöffelvoll Pfeilwurzelmehl *(arrow-root),* das in Rot- oder Weißwein klar gerührt wurde, gebunden.

[7]) a) Weißwein mit Sirup gekocht, die in Fäden geschnittene abgewällte (blanchierte) Schale einer Zitrone und einer Orange hinzu, streifig geschnittene Mandeln und Pistazien, in Wasser geweichte Rosinen hinein, aufgekocht. b) Guter Rotwein wird mit Zucker, Apfelsinensaft und Apfelsinen-Schale aufgekocht und mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* gebunden.

[8]) Frisch geröstete Kaffee-Körner im Mörser gestoßen, in kochendes Wasser gegeben, zugedeckt, eine Viertelstunde ziehen gelassen; geschlagene Eigelbe, feiner Zucker, Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* in eine Kasserolle gegeben, die durchgestrichene Kaffee-Essenz hinzu, die Sose hierauf über dem Feuer abgerührt.

[9]) Schweizerisch *caramelle,* müßte dann also heißen: *sauce à la caramelle.*

[10]) Sago wird mit der auf Zucker abgeriebenen Schale und dem Saft von Apfelsinen (Orangen) in Weißwein aufgekocht.

[11]) Madeira, Zucker, Eigelbe über dem Feuer zu Schaum geschlagen.

[12]) Auch *Carême's pudding sauce.*

[13]) Mit den Steinen gestoßene sauere Kirschen werden mit Rotwein, Wasser, Zucker, Zimt und Zitronen-Schale weich gekocht, durch ein feines Sieb gestrichen und mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* gebunden.

[14]) Vergleiche *sauce sabayon.*

[15]) Weißwein mit Zucker und abgeriebener Zitronen-Schale heiß gemacht; der übrige Wein auf dem Feuer mit einigen ganzen Eiern und Eigelben zu Schaum geschlagen, mit dem süßen Wein vermischt und alles zu Schaum geschlagen. Man kann ein Stückchen Vanille in dem heißen Wein ziehen lassen *(sauce chaudeau à la vanille)* oder kann ein Gläschen feinen Rum hinzugeben *(sauce chaudeau au rhum).*

[16]) Einige ganze Eier und doppelt soviel Eigelbe in eine tiefe Kasserolle geschlagen, feiner Zucker, Zitronen- und Apfelsinen-Schale, sowie ein Stückchen Zimt und Vanille dazu gegeben, eine Flasche Malagawein nach und nach daran gegossen, über schwachem Feuer recht heiß und schaumig gerührt und durchgestrichen.

[17]) Wie *sauce chaudeau au vin de Malaga* (s. d.).

[18]) a) Schokolade mit Wasser und einem Stück Vanille aufgekocht, mit Eigelben gebunden. b) Schokolade läßt man schmelzen, gibt nach und nach ein wenig Sirup hinzu und würzt mit einer Stange Vanille, läßt einmal auf- und zur Seite des Feuers noch eine Viertelstunde weiter kochen, macht die Sose mit einigen Löffelvoll rohem Rahm fertig.

[19]) Zu Puddings: Burgunder *(claret)* mit geschlagenen Eiern, Zucker, Zitronen-Schale und etwas Zimt vermischt, über nicht zu starkem Feuer zu Schaum geschlagen.

Sauce de (aux) coings.	Quitten-Sose.	Quince sauce. [(-cherries).
— *aux cornouilles (cornes).*	Kornelkirschen-Sose.	Sauce of cornel-berries
— *au couronnement.*	Weinschaum-Sose mit Vanille und Apfelsinensaft.[1]	Wine-cream sauce with vanilla and orange juice.
— *à la crème aux abricots.*	Aprikosen-Rahmsose.	Apricot-cream sauce.
— *à la crème d'amandes.*	Mandel-Rahmsose.	Almond-cream sauce.
— *à la crème d'ananas.*	Ananas-Rahmsose. [Sose.	Pine-apple cream saucc.
— *à la crème anglaise.*	Englische Rahm-(Schaum-)	English cream sauce.
— *crème anglaise aux amandes.*	— Rahmsose mit gestoßenen Mandeln.	— cream sauce with pounded almonds.
— *crème anglaise aux avelines.*	— Rahmsose mit gestoßenen Haselnüssen.	English cream sauce with pounded hazel-nuts.
— *crème anglaise aux noisettes.*	— Rahmsose mit gestoßenen Haselnüssen.	— cream sauce with pounded hazel-nuts.
— *crème anglaise aux noix fraîches.*	— Rahmsose mit gestoßenen Walnüssen.	— cream sauce with pounded walnuts.
— *crème anglaise aux oranges (à l'orange).*	— Rahmsose mit abgeriebener Apfelsinen-Schale.	— cream sauce with grated orange peel.
— *crème anglaise aux pistaches.*	— Rahmsose mit gestoßenen Pistazien.	— cream sauce with pounded pistachio-nuts.
— *à la crème au café.*	Kaffee-Rahmsose.[2]	Coffee-cream sauce.
— *à la crème de cannelle.*	Zimt-Rahmsose.[3] [Zucker.[4]	Cinnamon-cream sauce.
— *à la crème au caramel.*	Rahmsose mit gebranntem	Caramel-cream sauce.
— *à la crème au caramel et aux fleurs d'oranger.*	— mit gebranntem Zucker und Orangen-Blüten.[5]	— -cream sauce w. orange-blossoms (-flowers).
— *crème à la chartreuse.*	— mit Kartäuser-Likör.	Cream sauce w. chartreuse.
— *à la crème au chocolat.*	Schokoladen-Rahmsose.[6]	Chocolate-cream sauce.
— *à la crème au citron.*	Zitronen-Schaumsose.[7]	Lemon-cream sauce.
— *à la crème de coings.*	Quitten-Rahmsose.	Quince-cream sauce.
— *à la crème de dattes.*	Dattel-Rahmsose.	Dates-cream sauce.
— *à la crème et à l'eau de cerises.*	Rahmsose mit Kirschwasser.	Cream sauce with kirsch (-wasser).
— *à la crème de fraises.*	Erdbeer-Rahmsose.	Strawberry-cream sauce.
— *à la crème de framboises.*	Himbeer-Rahmsose.	Raspberry-cream sauce.
— *à la crème aux groseilles.*	Johannisbeer-Rahmsose.	Currant-cream sauce.
— *à la crème de mandarines.*	Mandarinen-Rahmsose.	Mandarin-cream sauce.
— *à la crème au marasquin.*	Maraschino-Rahmsose.[8]	Maraschino-cream sauce.
— *à la crème de melon.*	Melonen-Rahmsose.	Melon-cream sauce.
— *à la crème aux oeufs.*	Eierrahmsose.[9]	Custard sauce.
— *à la crème d'orange.*	Apfelsinen-Rahmsose.[10]	Orange-cream sauce.
— *à la crème au parfait(-) amour*[11].	Rahmsose mit Parfait(-) Amour.	Cream sauce with parfait-amour.

[1]) Brauner Zucker, Weißwein, Vanille, Saft und Schale von Apfelsinen, Eigelbe, Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* und Madeira über dem Feuer zu dickem Schaum geschlagen.

[2]) Guter Kaffee wird schön hellbraun geröstet, sofort in kochenden Rahm geschüttet, zugedeckt. Fein gestoßener Zucker wird mit Eigelben und einem Eßlöffelvoll Mehl abgerührt, der durchgestrichene Kaffeerahm nach und nach dazu gegossen, die Sose über dem Feuer schaumig gerührt und durchgestrichen.

[3]) Ein Stückchen feiner Zimt mit Zucker und Rahm eine Minute gekocht, mit Eigelben und kaltem Rahm fein abgerührtes Mehl hinzugegeben, über dem Feuer langsam schaumig gerührt, die Sose zuletzt durch ein Haarsieb gestrichen.

[4]) Feiner Zucker wird mit ein wenig Wasser über dem Feuer lichtbraun gebrannt, mit abgekochtem Rahm über mäßigem Feuer langsam aufgelöst. Mehl wird mit klarem Zucker, Eigelben und kaltem Rahm abgerührt, der gebrannte Zucker *(caramel)*, sowie süßer, abgekochter Rahm dazu gegossen, über schwachem Feuer langsam abgerührt und durchgestrichen.

[5]) Wie *sauce à la crème au caramel*, nur daß ein Kaffeelöffelvoll Orangen-Blüten *(fleurs d'oranger)* hinzugegeben wird.

[6]) Feine Vanille-Schokolade wird mit heißer Milch über dem Feuer langsam aufgelöst und fein abgerührt, dann mit etwas Reismehl und klarem (gestoßenem) Zucker vermischt, mit heißem Rahm schaumig gerührt. Wenn die Sose einige Minuten gekocht hat, wird sie durch ein feines Haarsieb gestrichen.

[7]) Wie *sauce à la crème d'orange* (s. d.) bereitet.

[8]) Ein Eßlöffelvoll Mehl mit kaltem Rahm verquirlt, mit Eigelben, Zucker und Rahm über dem Feuer langsam abgerührt, durchgestrichen, mit einigen Eßlöffelvoll Maraschino im Geschmack gehoben und bis zum Gebrauch im Wasserbad *(au bain-marie)* warm gestellt.

[9]) Kochender Rahm mit Zucker über geschlagene Eigelbe gegossen, Cognac, ein Stückchen Vanille usw. hinzu.

[10]) Fein geschnittene Apfelsinen-Schale gibt man in ein Geschirr mit kochendem Rahm, deckt zu. Mehl rührt man mit Eigelben und Rahm ab, gibt den Apfelsinenrahm nach und nach dazu, versüßt die Sose mit Zucker, rührt sie über dem Feuer ab und streicht sie durch.

[11]) Sehr oft liest man: *Parfait d'amour.* — Man bereitet diese Sose wie *sauce à la crème au marasquin* (s. d.).

Sauce à la crème de pêches.	Pfirsich-Rahmsose.	Peach-cream sauce.
— à la crème et au rhum.	Rahmsose mit Rum.[1]	Cream sauce with rum.
— à la crème de vanille.	Vanille(n)-Rahmsose.[2]	Vanilla-cream sauce.
— au curaçao.[3]	Sose mit Pomeranzen-Likör.	Curaçao[4] sauce.
— à la Daniel Webster.	Webster-Sose.[5]	Webster sauce.
— à la Diaz.	Diaz-[6]Sose.	Diaz sauce.
— à la diplomate.	Dicke Sirup-Sose.	Sirup-(syrup-)sauce with flavo(u)rings.
— douce.	Süße Sose.	Sweet sauce.
— aux églantines.[7]	Hagebutten-Sose.	Hip (hep) sauce.
— aux épines-vinettes.	Berberitzen-Sose.	Barberry sauce.
— aux fleurs d'oranger.	Orangenblüten-Sose.[8]	Sauce with orange-blossoms.
— fouettée.	Geschlagene Sose.[9]	Whip sauce.
— aux fraises.	Erdbeer-Sose.[10]	Strawberry sauce.
— aux framboises, chaude.	Warme Himbeer-Sose.[11]	Hot raspberry sauce.
— aux framboises, froide.	Kalte Himbeer-Sose.[12]	Cold raspberry sauce.
— aux fruits.	Fruchtsose.	Fruit sauce.
— à la gelée de framboises.	Himbeersulz-Sose.	Raspberry jelly sauce.
— à la gelée de myrtilles (myrtils, mirtilles).	Heidelbeer-(Besing-, Bick-, Blau-, Schwarz-, Bruchbeer-)Sose.	Bilberry-(whortleberry-, billberry-, huckleberry-) sauce.
— à la gelée d'oranges.	Apfelsinensulz-Sose.	Orange jelly sauce.
— à la gelée de pêches.	Pfirsichsulz-Sose.[13]	Peach jelly sauce.
— à la Grant[14].	Pfirsich-Champagnersose.[15]	—- and champagne sauce.
— aux gratte-cul(s).	Hagebutten-Sose.[16]	Hip (hep) sauce.
— aux griottes.[17]	Weichselkirsch-Sose.[18]	Egriot-(agriot-)sauce.
— aux groseilles vertes.	Stachelbeer-Sose.	Gooseberry sauce.
— Hard.	Schaumsose von Butter und Zucker.[19]	Hard sauce.
— au lait.	Milchsose.	Milk sauce.
— au lait à l'anglaise.	Englische Milchsose.[20]	English milk sauce.
— au lait à la bohémienne.	Böhmische Milchsose.[21]	Bohemian milk sauce.
— liée, à la crème d'angélique.	Gebundene Sose mit Angelika-Likör.	Thickened sauce with angelica.
— liée, à la crème d'anisette.	— Sose mit Anis-Likör.	— sauce with anisette.

[1]) Eigelbe, Staubzucker, Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)*, gekochte Milch nach und nach hinzu, über dem Feuer dick gerührt, durch ein feines Sieb gestrichen, mit einigen Löffelvoll Rum fertig gemacht.

[2]) Eigelbe, Zucker, Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)*, mit Sahne und Vanille abgerührt. — *Sauce à la crème vanillée* ist dasselbe.

[3]) Regelwidrig auch *cuirasseau.*

[4]) Regelwidrig auch *curaçoa.*

[5]) Aprikosen-Marmelade mit etwas kaltem Wasser über dem Feuer unter Rühren zum Kochen gebracht, sogleich mit einigen Glasvoll Tokayer vermischt, durch ein Sieb über den betr. Pudding gestrichen.

[6]) *Porfirio Diaz,* Präsident von Mexiko. — Jamaika Rum mit Zucker, Vanille, geriebener Apfelsinen-Schale und Marcellawein vermischt, ans Feuer gesetzt, sobald der Rum zu brennen beginnt, zugedeckt und eine Minute kochen gelassen, fünf Minuten zur Seite gestellt, durch ein feines Sieb gestrichen, abkühlen gelassen.

[7]) *Fruit d'églantier, gratte-cul, cynor(r)hodon, cynor(r)hodone* Hagebutte. — Ein Glasvoll Hagebutten-Marmelade mit einem Glasvoll Weißwein verdünnt, mit Zitronensaft und Zucker gewürzt, aufgekocht, durchgestrichen, mit einigen Löffelvoll Rum fertig gemacht.

[8]) In ³/₄ l heißen Rahm gibt man eine Handvoll frische Orangen-Blüten, versüßt mit Zucker und zieht die Sose mit einigen Eigelben ab.

[9]) Von Eigelben, Zucker und Wein.

[10]) Vergleiche *sauce à la purée de fraises.*

[11]) Die Himbeeren mit klarem Zucker aufgekocht, durch ein feines Sieb gestrichen, mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* gebunden.

[12]) a) Wie *sauce à la purée de framboises* (s. d.). b) Die rohen Himbeeren mit Zucker vermischt, durch ein feines Sieb gestrichen, mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* gebunden.

[13]) Pfirsich-Marmelade mit Weißwein nach und nach verdünnt, mit Zimt und ein wenig Zitronen-Schale heiß gerührt, durchgeseiht, mit dem noch fehlenden Zucker gesüßt.

[14]) Vergleiche Fußbemerkung 4 auf Seite 208.

[15]) Pfirsich-Marmelade, Quitten-Gallerte und frische Butter werden über dem Feuer verrührt, eine Minute kochen gelassen, vom Feuer genommen, mit einer halben Flasche Champagner nochmals heiß, aber nicht kochend gemacht, dann durch ein Sieb gestrichen. Diese Sose wird heiß zu *pouding à la Grant* gegeben.

[16]) Vergleiche *sauce aux églantines.*

[17]) Vergleiche *sauce aux aigriettes.*

[18]) Die Weichselkirschen werden mit Kirschsaft und Rotwein, Zucker und einem Stückchen Zimt aufgekocht; der obere Schaum wird rein abgenommen.

[19]) Frische Butter, doppelt soviel Staubzucker und etwas gestoßene Muskat-Blüte solange geschlagen, bis die Sose weiß und schaumig wird. Letztere wird zwei Stunden vor dem Anrichten in den Eisschrank gestellt.

[20]) Geschlagene Eigelbe, Mehl, Zucker, Vanille mit Milch langsam heiß, aber nicht kochend gemacht, durch ein Sieb gegossen.

[21]) Milch mit Zucker, Vanille, süßen und bitteren Mandeln langsam zum Kochen gebracht, mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)*, das man mit Orangenblüten-Wasser glatt gerührt hat, sowie mit Eigelben gebunden, durchgestrichen und erkalten gelassen.

Sauce liée, à la crème de noyau[1].	Gebundene Sose mit Noyau-Bitter.	Thickened sauce w. noyau (-cordial). [(-wasser).
— *liée, au kirsch(-wasser).*	— Sose mit Kirschwasser.	— sauce with kirsch
— *au madère.*	Madeira-Sose.[2]	Madeira sauce.
— *au madère à l'anglaise.*	Englische Madeira-Sose.[3]	English madeira sauce.
— *aux mandarines.*	Mandarinen-Sose.	Mandarin sauce.
— *au marasquin.*	Maraschino-Sose.	Maraschino sauce.
— *aux marrons.*	Kastanien-Sose.[4]	Chestnut sauce.
— *à la Médicis.*	Schokoladen-Rahmsose.[5]	Chocolate-flavo(u)red
— *au melon.*	Melonen-Sose.[6] [bellen.	Melon sauce. [cream sauce.
— *aux mirabelles sèches.*	Sose von getrockneten Mira-	Sauce of dried mirabelles.
— *mousseuse à la moelle pour plumpudding.*	Schaumsose mit Rinds-mark.[7]	Cream sauce with marrow.
— *mousseuse à la vanille.*	— mit Vanille.	Vanilla cream sauce.
— *aux mûres.*	Maulbeer-Sose.	Mulberry sauce.
— *aux mûres de ronce.*[8]	Brombeer-Sose.	Bramble-berry-(black-ber-
— *aux myrtilles.*[9]	Heidelbeer-Sose. [Sose.[10]	Bilberry sauce. [ry-)sauce
— *nougat (sauce nougatine).*	Mandel- und Vanille(n)-	Almond- and vanilla-sauce.
— *aux oeufs.*	Eier-Sose.[11]	Egg sauce.
— *à l'orgeat (orgeade).*	Mandelmilch-Sose.[12]	Almond-milk sauce.
— *à la parisienne.*	Art Weinschaum-Sose.[13]	Wine cream sauce.
— *aux pêches, chaude.*	Warme Pfirsich-Sose.[14]	Hot peach sauce.
— *aux pêches, froide.*	Kalte Pfirsich-Sose.	Cold peach sauce.
— *aux poires.*	Birnen-Sose.	Pear sauce.
— *à la polonaise.*	Polnische Sose.[15]	Polish sauce.
— *aux pommes.*	Apfel-Sose.	Apple sauce.
— *à pouding à l'anglaise.*	Englische Pudding-Sose.[16]	English pudding sauce.
— *aux prunelles (brignoles).*	Prünellen-[17]Sose.	Prunello (prunelle) sauce.
— *aux prunes.*	Pflaumen-Sose.	Prune sauce.
— *au punch (ponche).*	Punschsose[18].	Punch sauce.
— *à la purée d'abricots.*	Sose mit Aprikosenmus.	Sauce w. purée of apricots.
— *à la purée de fraises.*	— mit Erdbeermus.[19]	— w. purée of strawberries.
— *à la purée de framboises.*	— mit Himbeermus.[20]	— w. purée of raspberries.
— *à la purée de marrons.*	— mit Kastanienmus.	— with purée of chestnuts.
— *à la purée de pêches.*	— mit Pfirsichmus.	— with purée of peaches.

[1]) Sehr feiner Likör, echt nur aus Martinique (Insel der Kleinen Antillen) kommend, selten und sehr teuer, wirkt, wenn unmäßig genossen, schädlich, weil er aus den stark blausäurehaltigen Kernen einer in Westindien wachsenden Frucht hergestellt wird. In Frankreich finden sich Nachahmungen, die mit Aprikosen-Kernen, bitteren Mandeln, Orangenblüten-Wasser usw. hergestellt sind.

[2]) Madeira, Sirup, Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)*, Apfelsinen- oder Zitronen-Schale; durchgestrichen, mit Butter aufgezogen.

[3]) Butter und Mehl durchgerührt, mit Zucker vermischt, mit Madeira und Weißwein aufgefüllt, abgerührt, aber nicht kochen gelassen; zuletzt noch etwas Madeira hinein.

[4]) Eigelbe, Zucker, Vanille, Rahm, mit Kastanienmus vermischt, abgerührt, erkalten gelassen, dann Schlagsahne und Maraschino hinzu.

[5]) Kalte süße Sose aus mit Rahm verdünnter *bavaroise*.

[6]) Mit Wasser, Weißwein, Zucker und Zimt gekochte und durchgestrichene Melonen.

[7]) Zerlassenes Rindsmark schaumig gerührt, Butter, Apfelsinen-Zucker, Rum oder Cognac hinzu.

[8]) Auch *sauce aux mûres sauvages, sauce aux mûres à poux.*

[9]) Vergleiche *sauce à la gelée de myrtilles.*

[10]) Geschmolzener Zucker mit Mandeln und Vanille braun gebrannt, wenn kalt, fein gestoßen, mit Eigelben und Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* vermischt, mit Rahm abgerührt.

[11]) Vier ganze Eier und zwei Eigelbe werden mit feinem Zucker, Weißwein, Apfelsinen- und Zitronensaft im Wasserbad *(au bain-marie)* zu dickem Schaum geschlagen.

[12]) Zucker, Mandelmilch, Vanille gekocht, mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* gebunden, durchgestrichen und mit Rahm fertiggemacht.

[13]) Xereswein, Zucker, Eigelbe über dem Feuer zu Schaum geschlagen, Rahm hinzugefügt.

[14]) a) Geschälte Pfirsiche mit klarem Zucker und einem Stückchen Vanille weich gekocht, durch ein feines Sieb gestrichen, mit ein wenig Sirup einmal aufgekocht, mit einigen Löffelvoll Maraschino fertig gemacht. b) Pfirsiche mit Zucker weich gekocht, mit Weißwein verlängert, mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* gebunden, mit Kirschwasser abgeschmeckt.

[15]) Zitronen- und Apfelsinen-Schale streifig geschnitten, abgewällt (blanchiert), Mandeln und Pistazien ebenfalls streifig geschnitten. Rosinen in Weißwein aufgekocht, die Sose mit Zucker versüßt, die Zitronen-, Apfelsinen-Schale, sowie die Mandeln und Pistazien hinein gethan; mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* abgezogen.

[16]) Butter, Mehl, Staubzucker, Madeira, Rum oder Cognac, Wasser, streifig geschnittene Zitronen-Schale; die über dem Feuer gebundene Sose wird durchgestrichen, mit einigen Löffelvoll Madeira oder Rum fertig gemacht.

[17]) Früher auch »Brünelle«, »Brunelle« geschrieben.

[18]) Rum, Cognac, Hutzucker, Vanille, Zitronen-Schale, Zimt und Muskat-Blüte über dem Feuer erhitzt, der Saft einer Orange hinzu, die Sose durchgestrichen.

[19]) Rohe Erdbeeren durch ein Sieb gestrichen, mit Vanille-Sirup verdünnt, mit ein wenig Zitronen- und Apfelsinen-Schale vermischt, durch ein Haartuch gestrichen.

[20]) Wie *sauce à la purée de fraises* (s. d.).

Sauce à la purée de pommes.	Sose mit Apfelmus.	Sauce w. purée of apples.
— *à la purée de prunes.*	Pflaumenmus-Sose.	— of purée of prunes.
— *aux raisins.*	Rosinen-Sose.	Raisin sauce.
— *au ratafia.*	Ratafia-[1])Sose.	Ratafia[2]) sauce.
— *à la régent.*	Rumsose mit Vanille.	Rum sauce with vanilla.
— *au r(h)um.*	Sose mit Rum.	— sauce.
— *au r(h)um à l'anglaise.*	Englische Rumsose.[3])	English rum sauce.
— *Richelieu à la vanille.*	Vanille(n)-Sose mit Kirschwasser und Kirschen.[4])	Vanilla sauce with kirsch and cherries.
— *sabayon (sabaillon).*	Eier-Weinschaum-Sose.[5])	Wine-cream sauce with whipped eggs.
— *sabayon au madère.*	— -Madeira-Schaumsose.[6])	Madeira-cream sauce with whipped eggs.
— *à la Sadi Carnot.*	Carnot-[7])Sose.	Carnot sauce.
— *au sagou.*	Sago-Rotweinsose.[8])	Sago sauce.
— *au sirop.*	Sirup-Sose.	Sirup-(syrup-)sauce.
— *des soldats.*	Rahmsose mit Mandeln.	Cream sauce with almonds.
— *au suc de cerises.*	Sose mit Kirschsaft.	Sauce with cherry-juice.
— *au suc de fraises.*	— mit Erdbeersaft.	— w. juice of strawberries.
— *au suc de framboises.*	— mit Himbeersaft.	— with raspberry-juice.
— *au suc de groseilles.*	— mit Johannisbeersaft.	— with currant-juice.
— *au suc d'orange.*	— mit Apfelsinensaft.	— with orange-juice.
— *au suc de pêches.*	— mit Pfirsichsaft.	— with peach-juice.
— *à la vanille.*	Vanille(n)-Sose.	Vanilla sauce.
— *au vin blanc.*	Weißwein-Sose.[9])	White wine sauce.
— *au vin rouge.*	Rotwein-Sose.[10])	Red wine sauce.
— *à la William (Guillaume).*	Weinsose mit Zimt.	Wine sauce w. cinnamon.

Sauces anglaises. — Englische Sosen. — English sauces.

Anchor Relish.[11])
Anchovy catchup.
Anchovy sauce.[12])
Athenaeum sauce.[13])
Bahana sauce.
Balbino sauce.[14])
Balbirnie Salad sauce.[15])
Balbirnie sauce.[16])
Beefsteak sauce.
Begum chutney.[17])
Begum sauce.
Bengal chutney.
Birdpepper sauce.[18])
Boate's celebrated Munster sauce.[19])
Bond Street sauce.
British Lion sauce.
Browning sauce.
Cabul sauce.

[1]) Vom malaiischen *arak* Arrak und *tafia* ein von Sirup destillierter Branntwein. Ein Branntwein mit Kernen von Kirschen, Aprikosen, Pfirsichen und anderen Früchten, gewürzt und mit Zucker versüßt; man bezeichnet mit *ratafia* namentlich den *noyau, curaçao* und andere.

[2]) Auch *ratifia* und *ratafee* geschrieben.

[3]) Mehl in Butter geröstet, Weißwein und Rum hinzugegeben, mit Zucker gesüßt, einige Minuten kochen gelassen, der Saft einer Zitrone hinzugepreßt, die Sose durchgeseiht und im Wasserbad *(au bain-marie)* warm gestellt.

[4]) Sirup mit Vanille heiß gemacht, mit einigen Löffelvoll Kirschwasser *(kirsch)* und ebensoviel halbsüßen Kirschen vermischt.

[5]) *Sabayon (sabaillon) au vin* ist dasselbe. — Zehn Eigelbe, ein ganzes Ei, Staubzucker, Zitronen-Schale mit Rheinwein vermischt, durch ein Haartuch gestrichen, über gutem Feuer schaumig geschlagen.

[6]) Geschlagene Eigelbe werden mit Staubzucker über dem Feuer verquirlt, nach und nach wird Madeira hinzugegossen, noch einige Minuten gequirlt, die Sose durch ein feines Sieb über den betreffenden Pudding gegossen.

[7]) Sprich »kärnō'«; *Marie-François Sadi Carnot*, geb. 11. Aug. 1837 in Limoges, 3. Dez. 1887 an Grévy's Stelle Präsident der französischen Republik, erdolcht 24. Juni 1894 von dem Italiener *Antonio Caserio* (nicht *Cesario*) in *Lyon* auf der Fahrt nach dem Theater. — Frische Butter, Mehl und Wasser verrührt, Staubzucker hinzu, die Pfanne in den Ofen gesetzt, zwei Glasvoll Rotwein *(Château-Lagrange)* und etwas Vanille hinein, eine Minute gekocht, durch ein Sieb in eine andere Pfanne gestrichen, mit dünnen Zitronen-Scheiben, gehackten Pistazien und einem Löffelvoll Curaçao (Curassao) heiß gemacht.

[8]) Sago in Rotwein mit Zitronen-Schale, Zimt, Zucker ausgequollen; wenn zu dick, dann Rotwein hinzugegossen.

[9]) Eigelbe mit Zucker, abgeriebener Zitronen-Schale, Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* Zitronensaft und Weißwein vermischt, abgerührt, mit frischer Butter aufgezogen.

[10]) Rotwein mit Zucker, Nelken, Zitronen-Schale und Zimt aufgekocht, mit Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)* gebunden.

[11]) Hergestellt von *John Richardson & Co., Braunschweig.*

[12]) Eine Sardellen-Sose in Flaschen.

[13]) Hergestellt von *Crosse & Blackwell, London.*

[14]) Fein gehackte Schalotten mit Öl, Senf, Essig, Salz, Tafelpilz-Soja.

[15]) Zum Anmachen von grünem oder Rotrüben-Salat.

[16]) Fein gehackte Schalotte, Olivenöl, Senf, Salz, Essig, Tafelpilz-Soja.

[17]) Sprich »bi'gŏm«; türk. Ursprunges; in Ostindien: Vornehme Dame; Fürstin (auch Titel der Fürstin des indischen Staates Bhopal).

[18]) *Bird-pepper* strauchartiger spanischer Pfeffer *(capsicum baccatum).*

[19]) Hergestellt von *M. P. Boate, Cork.*

Carrack (carrachi) sauce.[1]
Catchup, catsup, ketchup.[2]
Cavize essence.
Challenge Pepper sauce.
Champignon sauce.[3]
Chilli (chilly, chili) sauce.[4]
Chilli Colorado sauce.[5]
China sauce.[6]
China soy.
Chorron sauce.
Chutney (chutnee) sauce.[7]
Cohen's Green pepper sauce.
Cohen's Red pepper sauce.
Colonial sauce.
Curtice Salad cream.
Devonshire sauce.
Durkee's Salad dressing.
Elder catchup.
Emperor of China sauce.
Epicurean sauce.
Essence of anchovies.[8]
Essence of lobster.[9]
Essence of oysters.
Essence of shrimps.
Favo(u)rite sauce.
Florence Cream sauce.
Gloucester sauce.
Gordon & Dilworth's Tomato catchup.[10]
Gordon's Salad dressing.
Grand sauce.
Green pepper sauce.
Halford's Curry sauce.
Harvey sauce.[11]
Hoe's sauce.
Imperial sauce.
Indian Mango chutney.
India soy.[12]
Invigorator sauce.
Japan soy[13].
John Bull essence.
John Bull sauce.[14]
Kalos Geusis sauce.
Ketchup[15].
King of Oude sauce.
Kitchen bouquet.
Dr. Kitchener's Salad cream.
Dr. Kitchener's Universal sauce.
Lavis' essence.
Lea & Perrins' sauce.
Leicestershire sauce.
Lobster sauce.
Lucknow sauce.
Madras chutney.
Mandram sauce.[16]
Maunsel White pepper sauce.
Mellor's sauce.[17]
Melton Tally-ho sauce.
Mint sauce.
Mixed pickles sauce.
Moirs Royal Bengal sauce.
Mushroom catchup.
Nabob sauce.[18]
Newcastle sauce.
Oriental sauce.
Oxford sauce.
Oyster catchup.
Oyster sauce.
Parisian essence.
Piccalilli sauce.
Prince of Wales Salad sauce.
Ragoutanti sauce.
Rank sauce.
Ravigote sauce.
Reading sauce.[19]
Regents Store sauce.
Royal Café sauce.[20]
Royal Table sauce.[21]
Ruff's Chutney sauce.
Ruff's Old English chutney.
Salad cream.[22]
Scott's Splendid sauce.[23]
Shrewsbury Mayonnaise sauce.
Shrewsbury Pepper sauce.
Shrewsbury Tomato catchup.
Sir Robert Peel sauce.
Snider's Chil(l)i sauce.
Snider's Tomato catchup.
Soho sauce.[24]
Soyer's Relish sauce.
Sultana sauce.[25]
Tabasco Pepper sauce.
Tabasco sauce.
Tit-Bits sauce.[26]
Tomato-catchup.
Tomato fructonic catchup.
Tomato fructonic chutney.
Tomato relish.
Tomato sauce.
Truffle sauce.[27]
Tuscany sauce.
Tyrer's sauce.[28]
Un-Cum-Jar sauce.
Victoria sauce.
Watkins Relish sauce.
Walnut catchup.[29]
Whaddon Chase Hunt sauce.[30]
Windsor sauce.
Worcestershire sauce.
Wow-Wow sauce.
Yorkshire sauce.

---

[1] Bestehend aus Soja, Sardellen, Wallnuß-*catchup*, Schalotten, Knoblauch, Cayenne-Pfeffer und Essig.

[2] Vom ostindischen *kitjab* abstammend.

[3] Hergestellt von *John Richardson & Co., Braunschweig.*

[4] Bestandteile: Paradies-Äpfel, grüner Pfeffer *(chilli-pepper)*, Zwiebel, Zucker, Essig.

[5] Zu Austern, kaltem Fleisch usw.; von mexikanischen roten Pfeffer-Schoten *(Mexican sweet red pepper pods)*, welche fein geschnitten und in eine Essig-Beize *(vinegar pickle)* gegeben werden.

[6] Soviel als *China soy.*

[7] Eine scharfe Würzsose von Äpfeln, Pfeffer usw.

[8] Hergestellt von *John Richardson & Co., Braunschweig.*

[9] Vielfach findet man auch *lobster essence*, was ebenso richtig ist.

[10] Hergestellt von *Gordon & Dilworth, 563 to 565 Greenwich Street, New York.*

[11] Hergestellt von *John Richardson & Co., Braunschweig.*

[12] Hergestellt von *John Richardson & Co., Braunschweig.*

[13] *Tokio shoyu kwaisha.*

[14] Hergestellt von *Crosse & Blackwell, London.*

[15] Siehe *catchup.*

[16] Zu kaltem Fleisch passend. Fein gehackte Schalotten mit in Würfel geschnittener frischer Gurke gekocht, unter Weißwein mit Essig, Salz, Cayenne-Pfeffer.

[17] Eine Sose zu Fisch, Steaks, Schnitzel; in *Worcester* hergestellt.

[18] Zu Fisch, Steaks, Ragouts *(stews)* usw. Hergestellt von *Batty & Co., 123 to 125 Finsbury Pavement, London.*

[19] Hergestellt von *John Richardson & Co., Braunschweig.*

[20] Eine Sose zu Steaks, Schnitzel usw.

[21] Hergestellt von *Crosse & Blackwell, London.*

[22] Mayonnaise zu Hummer, Lachs usw.; hergestellt von *John Richardson & Co., Braunschweig.*

[23] Von *Andrew Scott & Co, Lansdowne Hill, West Norwood, London S. E.* hergestellt. Diese pikante Sose wird namentlich zu Steaks, Schnitzel, Wildgeflügel, Schinken, Fisch, Salat usw. benutzt.

[24] Hergestellt von *Crosse & Blackwell, London.*

[25] Hergestellt von *Crosse & Blackwell, London.*

[26] Hergestellt von *Stamp, Bointon jr. & Co., Harrogate.*

[27] Hergestellt von *John Richardson & Co., Braunschweig.*

[28] *Peter Tyrer, Long Lane, Borough, London, S. E.* stellt eine *Worcester-* und *Yorkshire-sauce* her.

[29] Hergestellt von *John Richardson & Co., Braunschweig.*

[30] Speziell zu Fisch; hergestellt von *Hutt & Co., Winslow.*

IX. Abteilung.

Farces et Garnitures.	Füllsel und Garnituren.	Forcemeats and Garnishes.
a) Farces.	**Füllsel.**	**Forcemeats.**
Farce à l'allemande.	Deutsches Füllsel.[1])	German forcemeat.
— *à l'américaine.*	Amerikanisches Füllsel.[2])	American forcemeat.
— *d'anchois.*	Sardellen-Füllsel.	Anchovy-forcemeat.
— *d'anchois, fine.*	Feines Sardellen-Füllsel.[3])	Fine anchovy-forcemeat.
— *de baliste.*	Füllsel von buntem Einhorn-[fisch.[4])	Forcemeat of horn-fish
— *de brochet.*	Hechtfüllsel[5]).	Pike-forcemeat.
— *de cabillaud.*	Kabeljau-Füllsel.[6])	Cod(fish)-forcemeat.
— *de champignons.*	Tafelpilz-Füllsel.	Mushroom-forcemeat.
— *de chapon.*	Kapaun-Füllsel.[7])	Capon-forcemeat.
— *de chevreuil pour pâté.*	Rehfüllsel zu Pastete.[8])	Roe-venison forcemeat.
— *de clams.*	Venusmuschel-Füllsel.[9])	Clam-forcemeat.
— *pour les concombres.*	Füllsel zu Gurken.[10])	Forcemeat for cucumbers.
— *de crabes.*	Krabben-Füllsel.[11])	Crab-forcemeat.
— *à croûton de gibier.*	Füllsel zu Geflügel-Krusten.[12])	Forcemeat for game-toast.
— *cuite de veau.*	Kochfüllsel von Kalbfleisch.[13])	— of cooked veal.
— *cuite de volaille.*[14])	— von Geflügel.	— of cooked fowl.
— *d'écrevisses.*	Krebsfüllsel[15]).	Crayfish-forcemeat.

[1]) Ein Eßlöffelvoll fein gehackte Kräuter in Butter geschwitzt, vier Eier hinzu, auf dem Feuer abgerührt, drei geschälte, eingeweichte, wieder ausgedrückte Franzbrötchen, Salz und Pfeffer, noch drei ganze Eier hinzu. Man verwendet dieses Füllsel zum Füllen der Kalbsbrüste, Tauben und Gemüse; auch kann man davon Klößchen in die Suppe machen.

[2]) Zwei feingehackte Zwiebeln in Butter geschwitzt. In Wasser geweichte, wieder ausgedrückte Brotkrume mit drei rohen Eiern, Salz, Pfeffer, Salbei, geriebener Muskatnuß, drei abgeschälten Würstchen und gehackter Petersilie vermischt, die geschwitzten Zwiebeln darunter gegeben.

[3]) Zwei Teile Sardellen mit einem Teil *panade* und ebensoviel Butter gestoßen, mit feinen Kräutern, Gewürz und Eigelben vermischt, durchgestrichen.

[4]) Wie *farce de merlan* bereitet; vergl. Fußbemerkung 9 auf S. 300.

[5]) Gleiche Teile Hechtfleisch, *panade*, Butter, vier Eigelbe, Salz, Muskatnuß. Vergl. *farce de brochet* auf Seite 309.

[6]) Rohes Kabeljaufleisch, Mehl, frische Butter, Eier, Milch, Salz, Muskatnuß, weißer Pfeffer.

[7]) Drei Teile gestoßenes, durchgestrichenes Kapaunfleisch, ein Teil *panade*, $1^1/_2$ Teil Kalbseuter. Das Brot und das Kalbseuter gerieben, das Fleisch hinzu, das Ganze mit Salz, ein wenig geriebener Muskatnuß, Eigelben und zwei Eßlöffelvoll weißer Rahmsose *(béchamel)* nochmals gerieben, auf einen Teller gethan, mit Butter-Papier bedeckt, an einem kühlen Ort aufbewahrt.

[8]) Gleiche Teile gebeizte Rehlende, geriebener Speck, Hirn und Rückenmark von Reh, sowie fein gehackte Trüffeln, Salz, Gewürz.

[9]) Wie *farce de crabes;* anstatt der Krabben nimmt man zwei Dutzend *clams.*

[10]) Kalbfleisch ohne Haut und Sehnen und ebensoviel Kalbsnierenfett fein gehackt, mit Pfeffer, Salz und ein wenig Muskatnuß gewürzt, mit Milch im Mörser gestoßen.

[11]) Eine feingehackte Zwiebel in Butter hellbraun geröstet, ein Löffelvoll Mehl hinzu, mit weißer Sose aufgefüllt; Salz, weißer und Cayenne-Pfeffer, Knoblauch, gehackte Petersilie hinein, ein Dutzend gekochte, gehackte Krabben und ebensoviel feingehackte Tafel-Pilze hinzu, eine halbe Stunde gekocht, dann mit vier Eigelben gebunden.

[12]) Mit Wacholder-Beeren gebratene Geflügel-Lebern, sowie die Eingeweide des Wildgeflügels (Schnepfen, Krammetsvögel) gestoßen, ein Löffelvoll Wildessenz *(fumet de gibier)* und einige Eigelbe hinzu, durch ein Sieb gestrichen.

[13]) Zwei Kalbsnieren, zwei Teile Kalbfleisch und ein Teil recht weißer Luftspeck würfelig geschnitten, mit Kräutern, Schalotten, Petersilie, Tafel-Pilzen, einer geschälten Trüffel, Salz und Fleischbrühe weich und kurz gedämpft, dann fein geschnitten. In derselben Kasserolle wird ein abgeriebenes, in Milch geweichtes, wieder ausgedrücktes Milchbrot mit dem zurückgebliebenen Fett abgerührt, das feingeschnittene Fleisch mit einigen ganzen Eiern hinzugethan, zusammen fein gestoßen und durch ein Drahtsieb gestrichen.

[14]) Vergleiche dasselbe auf Seite 742.

[15]) Mit Krebsbutter vermischtes Fischfüllsel.

Farce d'écrevisses, fine.	Feines Krebsfüllsel.[1]	Fine crayfish-forcemeat.
— de faisan.	Fasan-Füllsel.[2]	Pheasant-forcemeat.
— de faisan à l'impériale.	— -Füllsel auf kaiserliche[3] Art.	— -forcemeat, imperial style.
— de faisan à l'italienne.	— -Füllsel auf italienische[4] Art.	— -forcemeat, Italian style.
— de foie gras.	Gansleber-Füllsel.[5]	Gooseliver-forcemeat.
— de galantine.[6]	Kalbsfüllsel mit Trüffeln.	Veal-forcemeat w. truffles.
— de gelinotte à la crème.	Rahmfüllsel von Haselhuhn.[7]	Hazel-hen cream forcemeat.
— de gibier à la crème.	— von Wild.[8]	Cream-forcemeat of game.
— à gratin.	Geröstetes (Leber-)Füllsel.[9]	Gratin-forcemeat.
— à gratin de bécasses.	— Schnepfen-Füllsel.[10]	— -forcemeat of woodcock.
— à gratin de faisan.	— Fasan-Füllsel.[11]	— -forcemeat of pheasant.
— à gratin de foie gras.	— Gansleber-Füllsel.[12]	— -forcemeat of gooseliver.
— à gratin de gibier.	— Wildfüllsel.[13]	— -forcemeat of game.
— à gratin de grives.	— Krammetsvogel-Füllsel.[14]	— -forcemeat of fieldfares.
— à gratin de laitances (de carpe).	— Karpfenmilch-Füllsel.[15]	— -forcemeat of (carp-)roe.
— à gratin de lapereau.	— Kaninchen-Füllsel.[16]	— -forcemeat of rabbit.
— à gratin de perdreau.	— Rebhuhn-Füllsel.[17]	— -forcemeat of partridge.
— à gratin de veau.	— Kalbsfüllsel.	— -forcemeat of veal.
— à gratin de volaille.	— Geflügel-Füllsel.[18]	— -forcemeat of fowl.
— de hareng.	Herings-Füllsel.	Herring-forcemeat.
— de homard.	Hummer-Füllsel.[19]	Lobster-forcemeat.
— de homard à la crème.	Rahmfüllsel von Hummer.[20]	Cream-forcemeat of lobster.
— de langouste.	Langusten-Füllsel.	Crawfish-forcemeat.
— de lapereau.	Kaninchen-Füllsel.[21]	Rabbit-forcemeat.
— de lapereau à l'italienne.	— -Füllsel auf italienische[22] Art.	— -forcemeat, Italian style.
— de levraut.	Hasen-Füllsel.[23]	Hare-forcemeat.
— de levraut à l'italienne.	— -Füllsel auf italienische[24] Art.	— -forcemeat, Italian style.
— à la lyonnaise.	Füllsel von fettem Schweinefleisch und Eiern.	Forcemeat of fat pork and eggs.
— à la ménagère.	Kalbsfüllsel[25].	Veal-forcemeat.

[1] Zwei Teile gekochtes Krebsfleisch, ein Teil *panade*, ebensoviel Krebsbutter fein gestoßen, mit Eigelben und Gewürz vermischt, durchgestrichen.

[2] Wie *farce de perdreau* (s. d.). Vergl. auch *farce de faisan* auf Seite 787.

[3] Wie *farce de volaille à l'impériale* (s. d.).

[4] Wie *farce de perdreau à l'italienne* (s. d.).

[5] 250 g rohe Gansleber, 200 g *panade au pain*, 150 g gekochtes Kuheuter. Vergl. *farce de foie gras* auf Seite 687.

[6] Vergleiche dasselbe auf Seite 611.

[7] Gestoßenes Haselhuhnfleisch mit Eiweiß vermischt, gewürzt, durch ein Sieb gestrichen, nochmals mit guter Rahmsose *(béchamel)* gestoßen.

[8] Fein gestoßenes Wildfleisch wird durchgestrichen, mit Salz und Gewürz vermischt, mit Sahne aufgerührt.

[9] Würfelig geschnittene Kalbsleber mit Speckwürfeln, Zwiebeln, Thymian, Lorbeer-Blättern, Pfeffer und Salz geröstet, gestoßen, durchgestrichen.

[10] Speckwürfel mit Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblatt angebraten, Schnepfenfleisch und die Eingeweide (Schnepfendreck) hinzu, mit geröstet, gestoßen, durchgestrichen.

[11] Klein geschnittenes Fasanfleisch mit geriebenem Speck, Kräutern, Trüffel-Schalen und Geflügel-Lebern geröstet, gestoßen, durchgestrichen.

[12] Gans- und Huhnlebern mit Speck, Zwiebeln, Thymian, Lorbeerblatt und Trüffel-Schalen geröstet, gestoßen, durchgestrichen.

[13] Die Fleischstücke mit geriebenem Speck, Kräutern, Trüffel-Abfällen und Geflügel-Lebern geschwitzt, gestoßen, mit einigen Eigelben und einem ganzen Ei vermischt, gewürzt, durch ein Sieb gestrichen, ein wenig Tafel-Fleischbrühe, Sose und rohes Füllsel hinzugerührt.

[14] Krammetsvögel mit Wacholder-Beeren gebraten, das Fleisch mit den Eingeweiden, die vorher mit Speck, Zwiebeln und Gewürz angebraten wurden, gestoßen, durchgestrichen.

[15] Karpfenmilch mit Butter, Gewürz, Salz und Kräutern geschwitzt, gestoßen, mit *panade* und Eigelben vermischt, durchgestrichen.

[16] Kaninchenfleisch mit Speck, Zwiebeln, Gewürz und Trüffel-Schalen geröstet, gestoßen, durchgestrichen.

[17] Rebhuhnfleisch und Rebhuhn-Lebern mit Speck, Zwiebeln, Trüffel-Schalen und Gewürz geröstet, gestoßen, durchgestrichen.

[18] In Würfel geschnittenes Geflügelfleisch mit Speck, Gewürz, Trüffel-Schalen und Huhnlebern geröstet, gestoßen, durchgestrichen.

[19] Wie *farce de crabes;* anstatt der zwölf Krabben nimmt man 1 kg gekochten Hummer.

[20] Gleiche Teile Huhn- und Hummerfleisch gestoßen, durchgestrichen, mit Salz und Cayenne-Pfeffer vermischt, mit Sahne aufgerührt.

[21] Wie *farce de perdreau* (s. d.).

[22] Wie *farce de perdreau à l'italienne* (s. d.).

[23] Vier Teile Hasenfleisch, zwei Teile *panade*, ein Teil Butter, Eigelbe, Salz, Gewürz.

[24] Wie *farce de perdreau à l'italienne* (s. d.).

[25] Zu Kalbsbrust, aber auch zu Geflügel passend. 500 g Kalbfleisch, 400 g Speck, 300 g Kalbsnierenfett oder Rindsmark, feine Kräuter fein gestoßen, 300 g *panade au lait,* etwas feingehackter Spinat, Sauerampfer und Kerbel, sechs Eigelbe, 100 g in kleine Würfel geschnittener magerer Schinken, Salz, Pfeffer und geriebene Muskatnuß hinzu.

Farce de merlan.[1]	Weißling-Füllsel.	Whiting-forcemeat.
— de merlan à la crème.	— -Füllsel mit Rahm.[2]	— -cream forcemeat.
— de morilles.	Morchel-Füllsel.	Morel-forcemeat.
— aux oeufs.	Eier-Füllsel.[3]	Egg-forcemeat.
— au pain.	Brotfüllsel.[4]	Bread-forcemeat.
— au pain à l'anglaise.	Englisches Brotfüllsel.[5]	English bread-forcemeat.
— à papillotes.	Füllsel zu (Koteletten in) Papier-Hülsen.[6]	Forcemeat for papillotes.
— à pâté.	Pasteten-Füllsel[7].	Patty-forcemeat.
— à pâté de foie gras.[8]	Füllsel zu Gansleber-Pastete.	Forcemeat for goose-liver pie.
— à pâté de gibier.	Pasteten-Füllsel von Wild.[9]	Game-patty forcemeat.
— à pâté de gibier, fine.	Feines Pasteten-Füllsel von Wild.[10]	Fine game-patty forcemeat.
— à pâté de volaille froid.[11]	Füllsel zu kalter Geflügel-Pastete.	Forcemeat for cold fowl-pie.
— de perdreau.	Rebhuhn-Füllsel.[12]	Partridge-forcemeat.
— de perdreau à l'italienne.	— -Füllsel auf italienische[13] Art.	— -forcemeat, Italian style.
— de poisson.	Fischfüllsel.[14]	Fish-forcemeat.
— de poisson au beurre d'écrevisses.	— mit Krebsbutter.	— -forcemeat with cray-fish-butter.
— de poisson à la crème.	Rahmfüllsel von Fisch.[15]	Cream-forcemeat of fish.
— à quenelle.	Klößchen-Füllsel.	Quenelle-forcemeat.
— à quenelle de foie gras.	— -Füllsel von Gansleber.[16]	— -forcemeat of goose-liver.
— à quenelle de gibier.	— -Füllsel von Wild.[17]	— -forcemeat of game.
— à quenelle de poisson.	— -Füllsel von Fisch.[18]	— -forcemeat of fish.
— à quenelle de veau.	— -Füllsel von Kalbfleisch.[19]	— -forcemeat of veal.
— à quenelle de volaille.	— -Füllsel von Geflügel.[20]	— -forcemeat of fowl.
— à ravioles.	Füllsel zu Nudel-Flecken.[21]	Forcemeat for little turnovers.
— sans panade.	— ohne Panada.[22]	— without panada.
— à saucisse.[23]	Bratwurst-Füllsel.[24]	Sausage-forcemeat.

[1]) Rohes Weißlingfleisch, in Milch geweichte, wieder ausgedrückte Brotkrume, frische Butter, weiße Rahmsose *(béchamel)*, Eigelbe, Salz, Muskatnuß, weißer Pfeffer. Vergl. *farce de merlan* auf Seite 353.

[2]) Ausgelöstes Weißlingfleisch, guter Rahm, ein Eiweiß, Salz, Gewürz.

[3]) Ein gebackener Eierkuchen *(omelette bien cuite)* im Mörser mit hartgekochten Eigelben, Butter und Brotbrei (siehe *mitonnage)* gestoßen, mit frischen Eigelben gebunden und mit dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt.

[4]) Schaumig gerührte Butter wird mit Eigelben, ganzen Eiern, Gewürz und etwas geriebener Semmel vermischt.

[5]) In Milch oder Fleischbrühe geweichte, wieder ausgedrückte Brotkrume mit gehacktem Kalbsnierenfett vermischt, mit Salz, Pfeffer, gewiegter Petersilie und gehackten gekochten Zwiebeln gewürzt, mit einem ganzen Ei und einigen geschlagenen Eigelben gebunden.

[6]) 250 g gehackter Speck, 125 g Butter, 4 Löffelvoll Öl, 2 Schalotten und 4 gehackte Tafel-Pilze einige Minuten in Öl geschwitzt, 2 Löffelvoll gehackte Petersilie hinzu, noch einige Minuten mit Salz, Pfeffer und Gewürz geschwitzt.

[7]) Mageres Kalb- oder Schweinefleisch mit ebensoviel fettem Speck gestoßen, gewürzt.

[8]) Auch *farce à terrine de foie gras.*

[9]) Das Wildfleisch wird mit ebensoviel frischem Speck gestoßen und gewürzt.

[10]) Fleisch von Wildgeflügel mit Hasen- oder Rehwildbret vermischt, mit ebensoviel frischem Speck gestoßen, gewürzt; die aus den gerösteten Geflügel-Lebern bereitete Fülle *(farce à gratin)* gibt man hinzu.

[11]) 500 g Kalbsnuß, ebensoviel frischer Speck, Masthuhnfleisch, Huhnlebern, halb soviel frischer Schinken, feingehackte Trüffeln. Vergl. *farce à pâté de volaille froid* auf Seite 742.

[12]) 500 g Rebhuhn-Brustfleisch, 250 g *panade,* 200 g Butter, vier Eigelbe, Salz, Gewürz, Sose. Vergl. *farce de perdreau* auf S. 818.

[13]) Gekochte, kalte Rebhuhn-Brüstchen mit ebensoviel rohen gestoßen, gleiche Teile *panade* und gekochtes Kuheuter, ein ganzes Ei, Salz, Gewürz, spanische Sose hinzu gegeben, durch ein Sieb gestrichen.

[14]) Von Zander, Schellfisch, Klippfisch, Lachs, Steinbutt, Karpfen, Barsch, Brassen, Schleie, Forelle und anderen kann man Füllsel bereiten wie bei *farce de brochet* (s. d.) angegeben.

[15]) Das Fischfleisch (von Zander) mit Eiweiß gestoßen, durchgestrichen, mit Salz vermischt, mit Sahne aufgerührt.

[16]) Steif gemachte Gansleber zerrieben, mit Huhnfüllsel vermischt.

[17]) Wildfleisch mit *panade* und Butter gestoßen, mit Eigelben vermischt, durchgestrichen.

[18]) a) Fischfleisch mit *panade* und Butter fein gestoßen, durchgestrichen. b) *Farce fine:* Fein gestoßenes Fischfleisch mit ebensoviel kalter, dick eingekochter Rahmsose *(béchamel)* vermischt und durchgestrichen.

[19]) Von Haut und Sehnen befreites Kalbfleisch fein gestoßen, mit *panade,* Butter und Eigelben vermischt, durchgestrichen.

[20]) Ein Teil *panade,* ein Teil Butter und vier Teile Huhnfleisch gestoßen, mit Eigelben vermischt, durchgestrichen.

[21]) Gekochte Geflügel-Brüstchen in Würfel geschnitten, gestoßen, gekochtes, gehacktes Kuheuter hinzu, zusammen gestoßen, mit etwas Muskatnuß gewürzt, mit geriebenem Parmesan-Käse, Eigelben, eingekochter weißer Stammsose *(velouté réduit)* vermischt, durch ein Sieb gestrichen. Man kann auch einige Löffelvoll Spinatmus zu dem Füllsel geben.

[22]) Geflügel-Brüstchen gestoßen, Eigelbe, Butter, Salz, Gewürz hinzu, durchgestrichen, nochmals mit einigen Eigelben und kalter weißer Rahmsose *(béchamel)* gestoßen.

[23]) Auch *chair, pâte à saucisse.*

[24]) Mageres Schweinefleisch mit ebensoviel frischem Speck gehackt, mit Pfeffer, Salz, Muskatnuß und Koriander gewürzt.

Farce de saumon.	Lachsfüllsel[1]).	Salmon-forcemeat.
— de sole.	Seezungen-Füllsel.	Sole-forcemeat.
— à terrine de foie gras.[2])	Füllsel zu Gansleber-Pastete.	Forcemeat for goose-liver pie.
— de tetine (de veau).	Kalbseuter-Füllsel.[3])	Calf's-udder forcemeat.
— truffée.	Getrüffeltes Füllsel.	Truffled forcemeat.
— aux truffes, fine.	Feines Trüffel-Füllsel.[4])	Fine truffle-forcemeat.
— de veau.	Kalbsfüllsel.[5])	Veal-forcemeat.
— de volaille.	Geflügel-Füllsel.[6])	Fowl-forcemeat.
— de volaille au beurre d'écrevisses.	— -Füllsel mit Krebsbutter.[7])	— -forcemeat with cray-fish-butter.
— de volaille à la crème.	Rahmfüllsel von Geflügel.[8])	Cream-forcemeat of fowl.
— de volaille à l'impériale.	Geflügel-Füllsel mit Schlagsahne.[9])	Fowl-forcemeat with whipped cream.
— de volaille à l'italienne.	Italienisches Geflügel-Füllsel.[10])	Italian fowl-forcemeat.
— de volaille à la printanière.	Geflügel-Füllsel mit Spinatgrün.	Fowl-forcemeat colo(u)red with spinach.
— de volaille rouge.	Rotes Geflügel-Füllsel.[11])	Red fowl-forcemeat.
— à zéphyr(e).[12])	Rahmfüllsel von Geflügel.	Cream-forcemeat of fowl.
Godiveau.	Kalbsfüllsel mit Nierenfett.[13])	Godiveau, veal-forcemeat.
— de carpe.	Karpfen-Füllsel mit Nierenfett.[14])	— of carp.
— de gibier.	Wildfüllsel mit Nierenfett.[15])	— of game.
— de volaille.	Geflügel-Füllsel mit Nierenfett.[16])	— of fowl.
— de volaille aux truffes.	— -Füllsel mit Trüffeln.	— of fowl with truffles.
Mitonnage.	Brotbrei mit Eiern.[17])	Sort of panada with eggs.
Panade.	Panada[18]).	Panada, panade, panado.
— au bouillon.	— mit Fleischbrühe.[19])	— with broth.
— à la farine de riz.	— mit Reismehl.[20])	— with rice-flour.
— au lait.	— mit Milch.[21])	— with milk.
— au pain.	— mit Brot.[22])	— with bread.

[1]) 500 g rohes Lachsfleisch, 150 g *panade à la farine de riz*, 3 Löffelvoll Krebssose *(coulis d'écrevisses)*, ½ l frischer Rahm, ein ganzes Ei, Pfeffer, Salz, Muskatnuß.

[2]) Auch *farce à pâté de foie gras.*

[3]) In Fettbrühe *(braise)* weichgesottene Kalbseuter durch ein Drahtsieb gestrichen, auf einen Teller gethan, mit Butter-Papier bedeckt, erkalten gelassen.

[4]) Gleiche Teile Butter und *panade au pain,* sowie fein geschnittene, in Butter geschwitzte Trüffeln werden zusammen mit Salz, Kräutern, einigen Eigelben gestoßen, durch ein Haartuch gestrichen, zugedeckt und kalt gestellt.

[5]) Kalbsnuß, halb soviel *panade* und ebensoviel Butter, einige Eigelbe, ein ganzes Ei, einige Löffelvoll Sose, Salz, Gewürz. Vergl. auch *farce cuite de veau* auf S. 611.

[6]) Geflügel-Brustfleisch, halb soviel *panade,* ebensoviel Butter, einige Eigelbe, Salz, Gewürz. Vergl. *farce de volaille* auf S. 742.

[7]) Vergl. *farce de volaille rouge.*

[8]) Fein gestoßenes Huhnfleisch mit Salz und Gewürz vermischt, durchgestrichen, mit Rahm langsam aufgerührt.

[9]) Brustfleisch von Geflügel ohne Haut und Sehnen wird mit einem Ei gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, nochmals im Mörser gestoßen, dabei nach und nach Butter und Eigelbe hinzugefügt, gewürzt, durchgestrichen; zuletzt mit Schlagsahne langsam aufgerührt.

[10]) 300 g gekochtes, 200 g rohes Geflügelfleisch, 150 g *panade,* 200 g gekochtes Euter, zwei ganze Eier, zwei Eigelbe, Gewürz, Sose. Jede Fleischsorte für sich gestoßen, dann mit einander, zuletzt mit der *panade,* Butter und den Eiern vermischt. Man kann auch einige Löffelvoll gekochte feine Kräuter *(fines herbes cuites)* hinzugeben.

[11]) Beim Stoßen mit Krebsbutter vermischt.

[12]) *Appareil à zéphyr(e)* ist dasselbe. Vergleiche auch dasselbe auf Seite 742.

[13]) Nierenfett (zwei Drittel von Rind, ein Drittel von Kalb), halb soviel mageres Kalbfleisch, einige Eigelbe, ein ganzes Ei, Gewürz, gehackter Schnittlauch.

[14]) Gestoßenes Karpfenfleisch durchgestrichen, mit Rindsnierentalg, *panade,* Eiern und einigen Eisstückchen vermischt, durchgestrichen.

[15]) Ein Teil Wildfleisch, zwei Teile Rindsnierenfett, Eier, Eis, Gewürz.

[16]) Ein Teil Huhnfleisch, zwei Teile Rindsnierenfett, jedes für sich, dann zusammen mit Eiern und einem Stückchen Eis gestoßen und gewürzt.

[17]) Brotkrume in Milch geweicht, über dem Feuer trocken gerührt, mit einigen Eigelben gebunden. Die *mitonnage* wird zu Füllen *(farces)* und Klößchen *(quenelles)* verwendet.

[18]) a) 50 g Butter in 1 l Wasser gegeben, aufkochen gelassen, unter fortwährendem Rühren soviel Mehl hinein geschüttet, daß sich ein dicklicher Teig bildet, den man auf dem Feuer einige Minuten trocknen läßt, dann auf einen Teller legt, mit Butter-Papier bedeckt und kalt stellt. b) 150 g Mehl mit 3 dl Rahm, zwei ganzen Eiern, zwei Eigelben, Salz und 50 g Butter über dem Feuer zu einem dicken Brei gerührt, welchen man auf einen Teller gibt, zudeckt und erkalten läßt.

[19]) Fleischbrühe in Kasserolle gekocht, Butter hinzu, mit Mehl aufgefüllt, sodaß ein leichter Teig entsteht, welchen man bei mäßigem Feuer noch einige Minuten kochen und dann erkalten läßt.

[20]) Fleischbrühe gekocht, gute Butter hinzu, mit Reismehl aufgefüllt, bis man einen leichten Brei erhält.

[21]) Einige Eier in eine Kasserolle geschlagen, mit Mehl und Butter vermischt, mit Milch verlängert, gekocht, bis dick, erkalten gelassen.

[22]) In Wasser geweichte, wieder ausgedrückte Brotkrume mit ein wenig Fleischbrühe heiß gemacht, bis die Masse dick wird, gewürzt, ein Stück Butter hinzu, erkalten gelassen.

b) Garnitures.	Garnituren[1]).	Garnishes[2]).
Garniture d'agourci à la russe.	Garnitur von russischen Netzgurken.[3])	Garnish of Russian agourci.
— *d'ailerons de volaille, pour relevés.*	— von Flügel-Spitzen (-Stücken) von Geflügel.[4])	— of pinions of fowl.
— *à l'amirale, pour relevés de poisson.*	Admirals-Garnitur.[5])	Admiral's garnish.
— *d'amourettes.*	Garnitur von Nierenmark-Schnittchen[6]).	Garnish of *amourettes.*
— *à l'andalouse, pour relevés.*	Andalusische Garnitur.[7])	Andalusian garnish.
— *d'artichauts, pour relevés.*	Garnitur von Artischocken.[8])	Garnish of artichokes.
— *d'asperges, pour relevés.*	— von Spargel.[9])	— of asparagus.
— *d'asperges en bottillons, pour froid.*	— von Spargel in Bündelchen.[10])	— of asparagus in bundles.
— *d'aubergines, pour relevés.*	— von Eierfrucht.[11])	— of egg-plant.
— *à la banquière, pour froid.*	Bankiers-Garnitur.[12])	Banker's garnish.
— *à la Bayard.*	Bayard-[13])Garnitur.	Bayard garnish.
— *à la Beaufort.*	Beaufort-Garnitur.[14])	Beaufort garnish.
— *de beignets de pommes de terre.*	Garnitur von Kartoffel-Krapfen.[15])	Garnish of potato fritters.
— *à la Bontoux.*	Bontoux-Garnitur.[16])	Bontoux garnish.

[1]) Das Fremdwort »Garnitur« wurde beibehalten, weil durch die übliche Übersetzung mit »Beilage«, »Umlage« nicht immer das Richtige zu treffen war; z. B. ist *garniture à la p(e)luche* weder Bei-, noch Umlage, sondern eine »Einlage« (in die Suppe). *Garniture à la paysanne* ist sowohl eine (Gemüse-) Einlage zur Suppe, als eine Umlage zum großen Stück *(relevé)*. *Garniture de profiteroles* sind gefüllte Brötchen, die auf einem besonderen Teller zur Suppe gegeben werden, also eine Beilage. — Diejenigen Garnituren, welche vereinzelt vorkommen, sowie diejenigen, deren Bestandteile nicht allgemein feststehend sind, die zu besonderen Gelegenheiten erfunden wurden, deren Zahl aber mehrere Hundert beträgt, sind hier weggelassen; dagegen sind die auf immer gleiche Art hergestellten Garnituren vollzählig aufgeführt. Ferner wurden solche Garnituren, welche unter den Gerichten, zu denen sie gegeben werden, bereits erklärt wurden, an dieser Stelle mangels Raum weggelassen.

[2]) Gleich viel gebräuchlich ist *garnishings*, also z. B. *Andalusian garnishing, garnishing of artichokes.*

[3]) Gewöhnlich mit einem Fleischgehäck *(hachis de viande)* gefüllt. Die *agourci* sind eirund, von olivenbrauner Farbe und netzartig gezeichnet.

[4]) Gewöhnlich die von Truthenne und Masthuhn. a) Gefüllt, abgewällt, in einer mit Gemüsen und Schinken verkochten weißen Fleischbrühe *(fond à poêler)* gar gemacht. b) Gespickt und geschmort (braisiert). c) In *Villeroi*-Sose getaucht, überkrustet (paniert) und gebacken.

[5]) Muscheln in *Villeroi*-Sose getaucht, gebakken, Krebsschwänze, ganze Garneelen, Petersilie-Blätter; nebenbei eine Matrosen-Sose *(sauce à la matelote)*.

[6]) Die *amourettes* von Rind sind sehr groß, während die von Kalb die schmackhafteren sind; sie werden abgewällt (blanchiert), in gesäuertem Wasser mit klein geschnittenen Gemüsen und Petersilie gekocht, in gleichgroße Stücke geschnitten, *au naturel*, mit Sose oder gebacken angerichtet. Vergl. *amourettes de boeuf* auf S. 469, sowie *amourettes de veau* auf S. 597.

[7]) Gedämpfter Lattich und Kohl, spanische Würstchen *(chorizos)*, mit dem Kohl gekocht und in Scheiben geschnitten, Kichererbsen *(garbanzos)*, Schinken-Scheiben, mit Paradies-Äpfeln verkochte spanische Sose.

[8]) a) Kleine Artischocken ganz gelassen, gedämpft; auch in Viertel geschnitten, in Mehl umgekehrt und gebacken. b) Große Artischocken in Viertel geschnitten, abgewällt (blanchiert), mit Butter und Zitronensaft gar gemacht. c) Artischocken-Böden, wenn klein, ganz oder in Hälften angerichtet; größere mit einer kleinen Gemüse-Garnitur oder gefüllt gegeben.

[9]) a) Grüne Spargel-Spitzen von gleicher Länge in Bündelchen. b) Weiße Spargel-Spitzen in 4 bis 5 cm lange Stücke geschnitten, in Salzwasser gekocht, dann in Butter geschwungen (sautiert) und mit ein wenig weißer Stammsose *(velouté)* gebunden.

[10]) Große Möhren in Scheiben geschnitten, von diesen Ringe (nur das Rote) ausgestochen, welche abgewällt (blanchiert) werden, aber fest bleiben müssen. Die Öffnung jedes Ringes füllt man mit grünen oder weißen, in Salzwasser gekochten Spargel-Spitzen und überzieht das Ganze mit noch flüssiger Gallerte.

[11]) a) Kleine Eier-Äpfel gefüllt. b) Geschält, blätterig geschnitten und gebacken.

[12]) Scheiben von Hummer-Schwänzen, kleine gekochte Artischocken, große Trüffel-, Tafelpilz-, Pfeffergurken-Scheiben; jedes für sich mit Salz, Pfeffer, Öl, Petersilie und Dragun angemacht, gruppenweise angerichtet.

[13]) Name des früheren Staatssekretärs des Auswärtigen unter Präsident Cleveland (1884—1888). — a) Trüffeln, Tafel-Pilze, Huhnbrüstchen, Zunge in Streifen *(en julienne)* geschnitten, in *sauce demi-glace* gedämpft, fünf Minuten mit etwas Madeira eingekocht. b) Trüffeln, Pökel-Zunge, Tafel-Pilze und Artischocken-Böden in dünne Scheiben geschnitten, mit einem halben Glasvoll Madeira fünf Minuten eingekocht (reduziert), dann mit spanischer Sose vermischt und eine Viertelstunde gekocht; ringsherum Brotkrusten, die mit Gansleber-Pastete bestrichen sind. — *Filet de boeuf à la Bayard* ist Rindslende am Rost gebraten, mit Gansleber maskiert, mit der obigen Garnitur und Sose angerichtet.

[14]) Schnittchen von Hummer, Tafelpilz-Köpfe, kleine Austern.

[15]) Kartoffelmus, Butter, Zucker, Muskatnuß, geriebener Parmesan-Käse, rohe Eigelbe, geschlagenes Eiweiß, Salz. Hiervon ein leichter Teig bereitet, löffelweise in ein Schüsselblech mit heißer Butter gegeben und wie Eierkuchen gebacken, heiß angerichtet. Man kann auch gekochten gehackten Schinken zu der Masse geben.

[16]) Mit Hohlnudeln gefüllte Törtchen, oben mit Teig geschlossen, ein Loch hinein gemacht, gebacken, durch das Loch Sose in jedes Törtchen gegossen. *(Côtes de boeuf braisées à la Bontoux.)*

Garniture à la bordelaise, pour steaks.	Bordeauxer Garnitur.[1]	Bordelais garnish.
— de bottillons de haricots verts.	Garnitur von Bündelchen grüner Bohnen.[2]	Garnish of small bundles of string-beans.
— à la bouquetière, pour froid.	Blumenmädchen-Garnitur.[3]	— in the flower girl style.
— à la bourgeoise.	Bürger-Garnitur.[4]	Family garnish.
— de brochettes au parmesan.	Garnitur von Parmesankäse-Spießchen.[5]	Garnish of Parmesan cheese skewers.
— de brocoli, pour relevés.	— von Spargelkohl.[6]	— of broc(c)oli.
— à la brunoise, pour potage.	— von (Wurzel-)Gemüse[7].	— of vegetables, for soup.
— à la bruxelloise.	— von Rosenkohl.[8]	— of Brussels sprouts.
— à la Cambacérès.	Cambacérès-Garnitur.[9]	Cambacérès garnish.
— à la Camerani, pour relevés.	Camerani-Garnitur.[10]	Camerani garnish.
— de cappelletti au parmesan.	Garnitur von Capeletti mit Parmesan-Käse.[11]	Garnish of capeletti with Parmesan cheese.
— de carottes, pour relevés.	— von Möhren.[12]	— of carrots.
— à la castillane, pour relevés de poisson.	Kastilische Garnitur.[13]	Castilian garnish.
— de céleri-rave, pour relevés.	Garnitur von Knollen-Sellerie.[14]	Garnish of celeriac.
— de cèpes, pour relevés.	— von Löcherpilzen.[15]	— of mushrooms.
— de cervelles, pour relevés.	— von (Kalb-, Lamm-) Hirn.[16]	— of (calf's-, lamb's-) brains.
— à la Chambord, pour relevés de poisson.	Chambord-Garnitur.[17]	Chambord garnish.
— de champignons, pour relevés.	Garnitur von Tafel-, Edel-Pilzen.[18]	Garnish of mushrooms (champignons).
— à la chartreuse.	— von Gemüse-Bechern.[19]	— of vegetable cups.

[1]) Eine feingehackte Schalotte mit einem halben Glasvoll Rotwein fünf Minuten geschwungen, eine Tassevoll spanische Sose *(espagnole)* und roter Pfeffer hinzugegeben, noch fünf Minuten gekocht. Diese Sose wird über die Steaks, deren jedes mit sechs Rindsmark-Scheiben belegt ist, gegossen.

[2]) Vergl. *bottillons de haricots verts* auf Seite 1018, auch *garniture de haricots verts* in dieser Abteilung.

[3]) Rund gedrehte ganze Möhren, Tafelpilz-Köpfe, schwarze Trüffeln, kleine Artischocken-Böden, große weiße Spargel-Spitzen, mit Salz, Pfeffer, Öl, Essig angemacht, gruppenweise angerichtet, mit weißer, grüner und Trüffel-Chaudfroid-Sose maskiert.

[4]) Gekochte geviertelte Möhren, überglänzte weiße Rüben und Zwiebeln. *(Côtes de boeuf à la bourgeoise.)*

[5]) Von Grieß, leichter Fleischbrühe und Salz kocht man einen Brei, macht diesen mit geriebenem Parmesan-Käse und Butter fertig, läßt ihn auf einer Platte erkalten und fest werden, sticht thalergroße Scheiben aus, steckt diese abwechselnd mit gleichgroßen Scheiben von Schweizer Käse an Holzspießchen, taucht diese in geschlagene Eier, dann in geriebene Semmel, bäckt sie zu schöner Farbe, ersetzt die Holzspießchen durch silberne, richtet sie auf einem Mundtuch an.

[6]) In Wasser gekocht und *au naturel* oder in Butter geschwungen angerichtet.

[7]) Von Möhren, Rüben, Sellerie, Lauch, würfelig geschnittenen Zwiebeln, mit Fleischbrühe und Zucker überglänzt. Man kann auch Schoten-Kerne und gepflückte Petersilie-Blätter *(pluche)* hinzufügen.

[8]) Z. B. bei *filet de boeuf à la bruxelloise.* Vergl. auch *chou de Bruxelles,* Seite 994.

[9]) Kleine Trüffeln, Tafelpilz-Köpfe und ausgekernte, halb gar gekochte Oliven.

[10]) Gekochtes Sauerkraut mit in grobe Streifen geschnittenen Trüffeln, Madeira und ein wenig Tafel-Fleischbrühe eingekocht.

[11]) *Capeletti* nennt man in Italien eine Art Nudel-Flecke *(ravioles),* die in Form kleiner Hüte gefaltet, in den Handel kommen. Man kocht sie in Salzwasser wie Hohlnudeln, nimmt sie nach einer halben Stunde heraus, richtet sie auf einer tiefen Schüssel lagenweise an, bestreut jede Lage mit geriebenem Parmesan-Käse, beträufelt sie mit guter Paradiesapfel-Sose *(sauce demi-glace tomatée)* und klarer Butter.

[12]) Junge Möhren abgewällt und überglänzt, auch *garniture à la nivernaise* genannt.

[13]) Gekochte, noch heiße Langusten-Schwänze in Scheiben geschnitten, mit Trüffel-Scheiben in weißer Stammsose, die mit Austern-Brühe eingekocht und mit valenzianischer Butter fertig gemacht ist, geschwungen. Diese Garnitur paßt auch zu *entrées chaudes de poisson.* Vergl. S. 425.

[14]) Gefüllt und geschmort; in Viertel geschnitten, abgewällt, geschwungen und überglänzt; in *Villeroi*-Sose getaucht, krustiert (paniert) und gebacken.

[15]) a) Kleine Löcherpilze mit Butter und Zitronensaft gar gemacht, in Sträußchen *(en bouquets)* um das *relevé* herum angerichtet. b) Große Löcherpilze blätterig geschnitten; überkrustet *(au gratin)*; in Öl oder Butter geschwungen. c) Ganz große Löcherpilze in geschlagene Eier getaucht (paniert) und in Butter ausgebacken.

[16]) a) In gesäuertem Wasser gekocht, in Hälften oder Viertel geteilt und gebacken. b) In Muschel-Schalen *(en coquilles),* an Spießchen *(en brochettes)* oder in Netz *(en crépinettes)* gegeben.

[17]) Karpfen-Milchner nach *Villeroi (laitances à la Villeroi),* Seezungen-Schnittchen, im Löffel geformte Fischklöße, Krebsschwänze, ganze Tafelpilz-Köpfe. Diese Garnituren werden gruppenweise, durch je einen Krebs getrennt, angerichtet; die Tafel-Pilze und die Klößchen werden leicht mit einer Genfer Sose *(sauce à la genevoise)* maskiert.

[18]) Nur die Köpfe finden Verwendung, diese werden in Butter mit Zitronensaft geschwungen; recht große Tafelpilz-Köpfe werden gefüllt.

[19]) Kleine Becher-Formen mit Möhren und Rüben ausgelegt, mit gedämpftem Kraut gefüllt; die Formen ausgestürzt, die Zwischenräume gruppenweise mit Schoten-Kernen, grünen Bohnen und Blumenkohl-Sträußchen ausgelegt.

Garniture à la chevalière.	Garnitur von Tafel-Pilzen, Trüffeln u. Hahnkämmen.	Garnish of mushrooms, truffles a. cock's-combs.
— de chicorée endive. [tage.	— von Endivien.[1]	— of endives.
— à la chiffonnade, pour po-	— von Grünem, zur Suppe.[2]	— of greens, for soup.
— à la chipolata, pour relevés.	— von kleinen Würstchen.[3]	— of small sausages.
— à la Chivry, pour relevés de poisson.	Chivry-Garnitur.[4]	Chivry garnish.
— de choucroute, pour relevés.	Garnitur von Sauerkraut.[5]	Garnish of pickled cab-
— de choux, pour relevés.	— von Kohl.[6]	— of cabbage. [bage.
— de choux braisés, pour potage. [*pour relevés.*	— von geschmortem Kohl, zur Suppe.[7]	— of braised cabbage, for soup.
— de choux de Bruxelles,	— von Rosenkohl.[8]	— of Brussels sprouts.
— de choux farcis. [*relevés.*	— von gefülltem Kohl.[9]	— of stuffed cabbage.
— de choux-fleurs, pour	— von Blumenkohl.[10]	— of cauliflower.
— de choux au fromage.	— von Windbeuteln mit	— of puffs with cheese.
— de choux-raves, pour relevés. [*relevés.*	— von Kohlrabi.[12] [Käse.[11]	— of kohl-rabi.
— à la Claremont, pour	Claremont-Garnitur.[13]	Claremont garnish.
— à la commodore, pour relevés de poisson.	Kommodoren-Garnitur.[14]	Commodore garnish.
— de concombres, pour re-	Garnitur von Gurken.[15]	Garnish of cucumbers.
— à la Conti. [*levés.*	— von Linsenmus.	— of purée of lentils.
— de coquilles, pour froid.	— von Muschel-Schalen.[16]	— of coquilles (shells).
— de coquilles aux huîtres, à la gelée.	— von Austern in Muscheln mit Gallerte.[17]	— of oysters in shells with jelly.
— de coucourzelles, pour relevés. [*terre.*	— von italienischen Kürbissen.[18]	— of Italian gourds.
— de crème de pommes de	— von Rahmkartoffeln.[19]	— of cream potatoes.

1) In Salzwasser eine halbe Stunde gekocht, fein gehackt, in Butter mit Muskatnuß einige Minuten getrocknet, einige Löffelvoll dicke weiße Rahmsose *(béchamel)*, zuletzt Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und ein Stück Butter daran.

2) Lattich- und Sauerampfer-Blätter, jedes für sich abgewällt (blanchiert); dazu rohe oder nur wenig abgewällte Petersilie- und Kerbel-Blätter.

3) Bestehend aus viereckigen Pökelfleisch-Schnitten, kleinen Würstchen, kleinen Zwiebeln, Möhren, Kastanien und ganzen Tafelpilz-Köpfen. Diese Garnitur wird auch für *entrées chaudes* angewendet.

4) Mundtäschchen von Austern *(bouchées d'huîtres)*, Kartoffel-Krusteln, Muscheln nach *Villeroi*, Garneelen; gruppenw. anger. Vergl. S. 425.

5) Kasserolle mit Gansfett ausgelegt, mit Fleischbrühe aufgefüllt, abgewälltes (blanchiertes) Pökelfleisch *(petit-salé)*, ein Würstchen und ein Petersilie-Sträußchen hinzu, das Sauerkraut darin weich gekocht, entfettet, mit Weißwein noch einige Minuten gekocht, mit einem Stück Butter fertig gemacht. Man kann das Pökelfleisch um das Sauerkraut herumlegen.

6) Gefüllt, in Würstchenform *(en boudin)* oder in kleinen Becher-Formen *(petites timbales)* gegeben.

7) Geschmorter Kohl einfach oder gefüllt. Man rollt ihn in Würstchenform und schneidet die Wurst dann in schräge Scheiben. Diese Garnitur wird auf besonderem Teller gegeben.

8) In Salzwasser gekocht, in Butter geschwungen, in Sträußchen um das *relevé* herum angerichtet.

9) Wie *garniture de laitues farcies* (s. d.).

10) a) In Salzwasser gekocht, zu kleinen Sträußchen geformt. b) Nicht zu weich gekochte Blumenkohl-Sträußchen in geschlagene Eier getaucht, mit Brotkrumen bestreut und gebacken. c) In *Villeroi*-Sose getaucht, gebacken.

11) Brandteig *(pâte à chou)* mit Wasser, Mehl, Butter, Salz, Zucker, Eiern und geriebenem Parmesan-Käse bereitet, verziert, mit Parmesan-Käse bestreut; die abgekühlten Windbeutel *(choux)* an der Seite geöffnet, mit einem Käse-Auflauf (siehe Fußbemerkung 14 auf Seite 1010) gefüllt und auf einem Mundtuch *(serviette)* angerichtet.

12) Ganz, in Viertel geschnitten oder kugelförmig ausgestochen; abgewällt, geschmort (braisiert) oder in Butter geschwenkt und mit ein wenig Fleischbrühe fertig gekocht; auch mit ein wenig dicker Sose überzogen.

13) a) Für *relevés gras* und *de poisson*; besteht aus in Wasser gekochten Blumen- und Spargelkohl-Sträußchen, in Wasser gekochten, mit Butter und Petersilie geschwenkten Kartoffeln, welche abwechselnd mit ganzen Krebsen und Petersilie-Blättern angerichtet werden. b) Gefüllte Zwiebeln, Gurken und Paradies-Äpfel. *(Filet de boeuf à la Claremont.)*

14) Krebskrusteln *(croquettes d'écrevisses)*, Klößchen mit Krebsbutter und Cayenne-Pfeffer, große Trüffeln, Muscheln nach *Villeroi*. Diese Garnituren werden gruppenweise angerichtet.

15) Entweder gefüllt oder überglänzt (glasiert).

16) Natürliche oder aus Metall hergestellte Schalen füllt man mit einem feinen Ragout *(salpicon)* von Fisch, Geflügel, Wild oder Gemüsen, das mit einer Mayonnaisen- oder *chaud-froid*-Sose gebunden ist.

17) Auf eine Lage gestoßene Tafel-Fleischbrühe *(glace)* stellt man kleine Muschel-Schalen, gibt in diese eine Lage Gallerte, legt dann zwei Austern darüber, überzieht alles mit noch flüssiger Gallerte; man umgibt die Schalen mit einem gespritzten Kranz von Mayonnaise.

18) a) In Salzwasser gekocht und in Butter geschwungen. b) Ausgehöhlt, ohne geschält zu werden, abgewällt (blanchiert), gefüllt und geschmort (braisiert) wie Gurken.

19) Geschälte gekochte Kartoffeln mit Butter vermischt, mit der Gabel zu Mus zerdrückt, mit Salz, geriebener Muskatnuß, feinem Zucker, rohen Eigelben, geriebenem Parmesan-Käse und rohem Rahm verrührt, zur Seite des Feuers heiß gemacht, mit frischer Butter vermischt, in eine kleine Gemüse-Schüssel gegeben, obenauf mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, die Schüssel in ein Schüsselblech gesetzt, die Masse im nicht zu heißen Ofen leicht bräunen gelassen.

Garniture de crêtes et de rognons de coq, pour relevés.	Garnitur von Hahnkämmen und Hahnnieren.[1])	Garnish of cock's-combs and cock's-kidneys.
— *de croquettes de pommes de terre, pour relevés.*	— von Kartoffel-Krusteln.[2])	— of potato-croquettes.
— *de croûtes au chester*	— von Brotkrusten mit Chester-Käse.[3])	— of crusts (toast) with Chester cheese.
— *de croûtes creuses à la diable.*	— von gerösteten Brotkrusten mit Teufels-Fülle.[4])	— of devilled toast.
— *de croûtes creuses à la hollandaise.*	— von gerösteten Brotkrusten mit dicker holländischer Sose.[5])	— of toast spread with thick Dutch sauce.
— *de croûtons, pour potage.*	— von gerösteten Brotschnittchen (Brotkrusten).[6])	— of fried bread-crusts (or broiled toast).
— *à la dauphine.*	Dauphinen-Garnitur.[7])	Dauphine garnish.
— *à la Dreux.*	Garnitur von Tafel-Pilzen und Bröschen-Scheiben.	Garnish of mushrooms and sliced sweetbreads.
— *à la duchesse, pour relevés.*	— von Herzogin-Kartoffeln.[8])	— of duchess-potatoes.
— *de duchesses au chester.*	— von kleinen Kuchen mit Chester-Käse.[9])	— of duchess cakes with Chester cheese.
— *à la Durand.*	Durand-Garnitur.[10])	Durand garnish.
— *à l'écarlate.*	Garnitur v. roter Zunge.[11])	Garnish of red tongue.
— *d'écrevisses, pour relevés [de poisson.*	— von Krebsen.[12])	— of crayfish.
— *d'épinards.*	— von Spinat.[13])	— of spinach.
— *d'escalopes de gibier, pour [froid.*	— von Wildschnittchen.[14])	— of game-collops.
— *d'escalopes de homard.*	— v. Hummer-Schnittchen.[15])	— of lobster-collops.

[1]) Die gereinigten Hahnkämme in einer hellen Schmorbrühe *(blanc)* mit etwas Butter und Zitronensaft geschmort, entweder *au naturel* (wie sie sind) oder mit einer hellen Sose maskiert, angerichtet. Auch als *crêtes à la Villeroi* kann man sie anwenden. Die Hahnnierchen werden nicht gekocht, sondern nur steif gemacht (pochiert) und entweder *au naturel* oder mit weißer Stammsose *(velouté)* überzogen, angerichtet.

[2]) Von derselben Masse bereitet, welche bei *garniture à la duchesse* (s. d.) beschrieben ist.

[3]) Kleine länglich-viereckige Brotschnitten mit Butter auf einer Seite geröstet, auf dieser mit geriebenem Chester-Käse maskiert und mit Pfeffer bestreut, in der Butter wieder heiß gemacht, bis der Käse geschmolzen ist, auf Mundtuch *(serviette)* angerichtet.

[4]) Gekochtes Brustfleisch von Geflügel mit einem Stück Butter gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, dreiviertel soviel Chester-Käse, halb soviel Butter, Senf, Cayenne-Pfeffer hinzu, in viereckige, in Butter geröstete, ausgehöhlte Brotkrusten gefüllt, mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, im Ofen heiß gemacht und auf einem Mundtuch angerichtet.

[5]) Dicke holländische Sose mit Eigelben und der nötigen Butter wird mit etwas geriebenem Parmesan-Käse vermischt, in die ausgehöhlten, in Butter gerösteten Brotschnitten gefüllt. Obenauf wird geriebener Parmesan-Käse gestreut, die Krusten werden auf einem mit Butter bestrichenen Blech im heißen Ofen noch ein wenig gebräunt und auf einem Mundtuch angerichtet.

[6]) Man formt *croûtons* von gerösteter Brotkrume und von der Kruste kleiner Tafel-Brötchen; ferner dienen einfache Brotschnitten ohne Krusten, auf beiden Seiten geröstet, als *croûtons.*

[7]) Recht weiße Tafel-Pilze, abgewällte (blanchierte) Austern, Kammuscheln, gekochte Krebse. *(Bars à la dauphine.)*

[8]) Kartoffelmus mit Butter, Rahm, Parmesan-Käse, Salz, Muskatnuß, Zucker, Eigelben zu einem festen Teig verarbeitet, dieser in kleine Teile geteilt, auf mit Mehl bestreutem Tisch langrund ausgerollt, in Butter auf beiden Seiten gebräunt. Vergleiche Fußbemerkung 12 auf S. 1046.

[9]) Mehl, gleiche Teile von geriebenem Parmesan- und Chester-Käse, Salz, Cayenne-Pfeffer zu einem Teig verarbeitet, dieser auf mit Mehl bestreutem Tisch ausgerollt, in thalergroße Scheiben ausgestochen, welche auf mit Butter bestrichener Platte im Ofen gebacken werden. Butter verarbeitet man mit doppelt soviel geriebenem Chester-Käse, würzt mit etwas Cayenne-Pfeffer; mit dieser Masse maskiert man die *duchesses,* legt diese nochmals auf die Platte, macht sie schnell heiß, richtet sie auf einem Mundtuch an.

[10]) Streifig geschnittener Schinken in Fäden geschnitten, in zerlassenem Speck und Butter geschwitzt, in Würfel geschnittene Lamm- oder Kalbsbröschen, ein wenig spanische Sose und etwas entfettete, durchgestrichene Grundsose *(fond)* von Hammel-Braten, Scheiben von Trüffeln und Tafel-Pilzen, Geflügel-Klößchen, mit Trüffel-Füllsel gefüllte Oliven, gekochte Hahnkämme, gekochter, würfelig geschnittener Ochsgaumen und Hahnnieren hinzugegeben, gekocht. Vor dem Anrichten werden mehrere hartgekochte Eigelbe, Krebsschwänze und abgewällte, mit feinen Kräutern und entfetteter Brühe von Hammel-Braten einen Augenblick geschwitzte (passierte) Austern, sowie grüne Pfeffer-Gurken *(cornichons)* zu der Garnitur gegeben, welche entfettet wird.

[11]) Gleiche Teile Paradiesapfel- und spanische Sose und gekochte, feingehackte Räucher-Zunge sechs bis sieben Minuten gekocht.

[12]) a) Ganze Krebse in *court-bouillon* gekocht. b) Ganze Krebse oben mit Füllsel bestrichen, auf diesem ein rohes Fisch- oder Geflügel-Schnittchen, das mit Trüffeln besteckt (bigarriert) ist, befestigt, mit Speckscheiben bedeckt und im Ofen gar gemacht. c) Gekochte Krebsschwänze allein oder einem Ragout beigemischt.

[13]) Spinat fünf Minuten in kochendem Salzwasser abgewällt (blanchiert), ausgedrückt, fein gehackt, mit recht heißer Butter einige Minuten getrocknet, mit einigen Löffelvoll weißer Rahmsose *(béchamel)* und einem Stück Butter fertig gemacht.

[14]) Von Rebhuhn, Fasan, Hasen, Reh usw.; wie *garniture d'escalopes de volaille* (s. d.).

[15]) Gleichgroße Hummer-Scheibchen werden mit noch flüssiger Gallerte, die mit gehackter Petersilie oder Dragun vermischt ist, überzogen. Man kann die Garnitur auch mit einer Mayonnaisen-Sose überziehen (maskieren).

Garniture d'escalopes de langouste.	Garnitur von Langusten-Schnittchen.[1])	Garnish of crawfish-collops.
— *d'escalopes de poisson.*	— von Fischschnittchen.[2])	— of fish-collops.
— *d'escalopes de volaille, pour froid.*	— von Geflügel-Schnittchen.[3])	— of fowl-collops.
— *à la fermière, pour relevés.*	Pächterin-Garnitur.[4])	Farmer's garnish.
— *de filets-mignons de volaille, pour relevés.*	Garnitur von Geflügel-Unterbrüstchen.[5])	Garnish of minion-fillets of fowl.
— *à la financière, maigre.*	Reichen-Garnitur, zu Fisch.[6])	Financier's garnish, for fish.
— *à la financière, pour relevés.*	— -Garnitur.[7])	— garnish.
— *à la flamande, pour relevés.*	Garnitur auf vlämische[8]) Art.	Garnish in the Flemish style.
— *de foie gras, pour froid.*	— von Gansleber.[9])	— of goose-liver.
— *de foies de lottes, pour relevés de poisson.*	— von Quappen-Lebern.[10])	— of eel-pout livers.
— *de fonds d'artichauts, pour froid.*	— von Artischocken-Böden.[11])	— of artichoke-bottoms.
— *de fondue (au fromage).*	— von Käse-Auflauf.[12])	— of fondue.
— *à la forêt de Sénart.*[13])	— v. Petersilie(n)-Zweigen.	— of parsley-branches.
— *à la géorgienne.*	Georgianische Garnitur.[14])	Georgian garnish.
— *à la godard, pour relevés.*	Feinschmecker-Garnitur.[15])	*Godard* garnish.
— *à la gourmet.*	— -Garnitur.[16])	Gourmet garnish.
— *à la grecque.*	Griechische Garnitur.[17])	Greek garnish.
— *de haricots verts, pour relevés.*	Garnitur von grünen Bohnen.[18])	Garnish of string-beans.
— *d'huîtres, pour relevés de poisson.*	Austern-Garnitur.[19])	Oyster garnish.

[1]) Wie *garniture d'escalopes de homard* (s. d.).

[2]) In Butter gar gemachte Fischschnittchen mit Gallert-Mayonnaise maskiert, wenn letztere fest, mit Gallerte überzogen.

[3]) Truthahn- oder Huhnbrüstchen in Butter steif gemacht, wenn kalt, in gleichgroße Scheiben geschnitten, mit *sauce chaud-froid* oder einer Mayonnaisen-Sose maskiert, zuletzt mit Gallerte überzogen. Man kann die Geflügel-Scheiben auch abwechselnd mit Trüffel-Scheiben, die mit Gallerte überzogen sind, anrichten.

[4]) Gedünsteter Kohl, Lattich, rund gedrehte, abgewällte und in Fleischbrühe gekochte Möhren, rund geschälte, in Butter gebratene Kartoffeln.

[5]) a) Mit Einschnitten versehen und mit Trüffel-Halbmonden besteckt (bigarriert), in klarer Butter steif gemacht (pochiert). b) Auf einer Seite mit Eiweiß bestrichen, mit rohem Füllsel maskiert, darüber eine Lage gehackte Pökel-Zunge oder Trüffeln, mit Butter steif gemacht. c) Mit *Villeroi*-Sose überzogen, paniert und gebacken.

[6]) Tafel-Pilze, Austern und Muscheln werden abgewällt (blanchiert); gekochte Garneelen- und Krebsschwänze werden zerpflückt; in Weißwein gekochte Trüffel-Scheiben, gefüllte Oliven, Fischklößchen, alles wird in weißer Fischsose (*velouté de poisson*) heiß gemacht.

[7]) Besteht aus Gansleber-Schnitzeln, Kalbsbröschen, Geflügel-Klößchen (*quenelles*), ganzen oder in Scheiben geschnittenen Trüffeln, Tafelpilz-Köpfen, Hahnkämmen, Hahnnieren und *sauce à la financière.*

[8]) Geräucherter, abgewällter, gekochter Speck, geschmorter Kohl, große birnenförmig ausgestochene Möhren und Rüben, abgewällt und überglänzt oder geschmort.

[9]) Gekochte, erkaltete Gansleber in Scheibchen geschnitten, mit *sauce chaud-froid* maskiert.

[10]) In gesäuertem Wasser steif gemacht, ohne aufzukochen, ganz oder geteilt um den Fisch herum angerichtet. Die Lebern können auch in Schnittchen (*escalopes*) geteilt, paniert und gebacken, in Krusteln (*en croquettes*), in Mundtäschchen (*en rissoles*) oder in Muschel-Schalen (*en coquilles*) gegeben werden.

[11]) Gekochte Artischocken-Böden mit kugelförmig ausgestochenen oder mit einem Salat von kleinwürfelig geschnittenen Gemüsen gefüllt. Der Gemüse-Salat ist mit würfelig geschnittenem Krebs- oder Hummerfleisch vermischt und mit Mayonnaise gebunden. Die Gemüse werden mit noch flüssiger Gallerte überzogen und mit einem Kranz von gehackter Gallerte umgeben.

[12]) 7 Eier geschlagen, 150 g geriebener Schweizer und Parmesan-Käse, feiner Zucker, geriebene Muskatnuß und 40 g Butter hinzu; 40 g Butter zerlassen, die Auflauf-Masse hineingegeben, über gelindem Feuer schaumig gerührt, vom Feuer genommen, mit zwei Löffelvoll rohem Rahm vermischt, auf eine Schüssel gegeben und mit Blätterteig-Halbmonden eingefaßt. Vergleiche auch Fußbemerkung 14 auf Seite 1010.

[13]) Sprich »ßĕnā'r'«; Senarter Wald (*Seine-et-Oise*), ehm. als Aufenthalt von Räubern berüchtigt; fig. *c'est une forêt de Sénart* es ist eine Mörder-Grube.

[14]) Grüne Pfeffer-Schoten geschält und von den Samen befreit, mit Reis, der mit Fleischbrühe, gedämpften Paradies-Äpfeln, Salz und Butter gekocht wurde, gefüllt und gebacken.

[15]) a) Große, mit Trüffeln verzierte Geflügel-Klöße (*quenelles*), überglänzte Kalbsbröschen, gespickte, gedämpfte Kalbfleisch-Schnitten (*grenadins*), überglänzte Trüffeln und sosierte Tafelpilz-Köpfe. b) Artischocken-Böden, kleine Kalbsbröschen, Geflügel-Klößchen, Krebsschwänze, Hahnkämme, Hahnnieren, Trüffel-Scheiben.

[16]) Ein gekochter Artischocken-Boden in sechs Stücke geschnitten, mit würfelig geschnittenen Tafel-Pilzen, Trüffeln, gekochtem Ochsgaumen und einem halben Glasvoll Madeira fünf Minuten gekocht, eine Tassevoll Madeira Sose hinzugegeben, noch fünf Minuten weiter gekocht.

[17]) Okra-Schoten in Wasser halb weich gekocht, in Fleischsaft (*jus*) oder Madeira-Sose gegeben, zehn Minuten gekocht, mit etwas Bearner Sose angerichtet.

[18]) a) Ganz oder klein geschnitten, in Salzwasser gekocht, mit einem Stück frischer Butter über dem Feuer geschwungen und in Sträußchen (*bouquets*) um das große Stück (*relevé*) herum gelegt.

[19]) Frische Austern aus den Schalen gelöst, mit Wasser und Weißwein steif gemacht, paniert und gebacken oder mit ein wenig Sose gebunden und als Ragout angerichtet.

Garniture d'huîtres à la gelée.	Garnitur von Austern mit Gallerte.[1])	Garnish of oysters with jelly.
— *à l'impériale.*	Kaiser-Garnitur.[2])	Imperial garnish.
— *à la jardinière, pour froid.*	Garnitur von Gemüsen.[3])	Garnish of vegetables.
— *à la jardinière, pour relevés.*	— von Gemüsen.[4])	— of vegetables.
— *à la Joinville.*	Joinville-Garnitur.[5])	Joinville garnish.
— *de laitances, pour relevés de poisson.*	Garnitur von (Karpfen-) Milchnern.[6])	Garnish of (carp-)roes.
— *de laitues braisées.*	— von gedämpftem Lattich.	— of braised lettuce.
— *de laitues farcies.*	— von gefülltem Lattich.[7])	— of stuffed lettuce.
— *de laitues à la fermière.*	— von Pächterin-Lattich.[8])	— of farmer's lettuce.
— *de légumes, pour salade.*	— von Gemüse-Salat.[9])	— of vegetable salad.
— *à la Lucullus, pour froid.*	Lukullus-Garnitur.[10])	Lucullus garnish.
— *à la lyonnaise, pour relevés.*	Lyoner Garnitur.[11])	Lyonnaise garnish.
— *de macaroni, pour potage.*	Garnitur von Hohlnudeln.[12])	Garnish of macaroni.
— *de macaroni, pour relevés.*	— von Hohlnudeln.[13])	— of macaroni.
— *à la macédoine, pour froid.*	— von gemischtem Gemüse.[14])	— of mixed vegetables.
— *à la macédoine, maigre.*	— von gemischtem Gemüse.[15])	— of mixed vegetables.
— *à la macédoine, pour relevés.*	— von gemischtem Gemüse.[16])	— of mixed vegetables.
— *à la maréchale, pour relevés.*	Marschalls-Garnitur.[17])	Marshal's garnish.
— *à la marinière, pour relevés de poisson.*	Garnitur von Muscheln, Krebsschwänzen und Fischklößchen.[18])	Garnish of mussels, cray-fish-tails and fish-balls.

[1]) Große steif gemachte Austern in gleichen Entfernungen von einander in ein Schüsselblech auf eine Lage Gallerte gelegt, mit noch flüssiger Gallerte begossen; wenn letztere fest geworden ist, sticht man mit einem runden Ausstecher die Gallerte aus.

[2]) Zu *relevés de volaille:* Kleine, in Wein gekochte Trüffeln, Tafelpilz-Köpfe, Gansleber-Schnitzel, Hahnkämme, Hahnnieren, mit dem Löffel geformte Geflügel-Klößchen; letztere, sowie die Gansleber-Schnitzel kann man mit eingekochter Toulouser Sose maskieren.

[3]) Wie *garniture à la macédoine;* nur sind hier die Gemüse nicht so klein wie dort. Man richtet dieselbe gruppenweise an. Die kleinen Möhren werden ganz gelassen, abgewällt und in Fleischbrühe gekocht; die kleinen grünen Bohnen werden ebenfalls ganz gelassen, der Blumenkohl wird in Sträußchen gepflückt und in Salzwasser gekocht, die abgewällten Spargel-Spitzen müssen ungefähr 6 cm lang sein; Artischocken-Böden, welche nicht zu groß sein dürfen, müssen ganz bleiben, die Tafel-Pilze sind rund gedreht. Jedes Gemüse wird für sich mit Salz, Öl und Essig angemacht; man richtet diese Garnituren gruppenweise an und überzieht sie mit Gallerte. Werden diese Garnituren auf silberner Schüssel angerichtet, so muß Gallerte auf die Schüssel gegeben und die Gemüse darauf gelegt werden, damit die Säure nicht mit dem Metall in Berührung kommt.

[4]) Möhren, Rüben, Kohlrabi, Sellerie-Wurzeln, Gurken, Weißkraut, Rosen-, Blumen-, Spargelkohl, Zwiebeln, grüne Bohnen, Schoten-Kerne.

[5]) Garneelen-Schwänze, in Weißwein gekochte, streifig geschnittene Trüffeln, in kurzer Brühe *(court-bouillon)* gekochtes Krebsfleisch, alles in deutscher Sose *(allemande)* heiß gemacht, mit Krebsbutter gebunden.

[6]) Meistens Karpfen-, seltener Makrelen- und Herings-Milchner; diese in mit Salz und Essig geschärftem Wasser abgewällt (blanchiert), in Gruppen für sich oder mit anderen Garnituren zusammen gegeben. Man kann die Milchner auch backen *(frire)* oder in Kästchen *(petites caisses)* anrichten.

[7]) Lattich abgewällt (blanchiert), mit Butter weich gedünstet, das Herz herausgeschnitten, Klößchen-Füllsel *(farce à quenelle)* in die Mitte gefüllt, die Blätter zusammen geschlagen, auf ein mit Butter bestrichenes Schüsselblech gestellt, mit etwas Fleischsaft *(jus)* begossen. Wenn Füllsel steif geworden, überglänzt man mit dem Pinsel und schneidet die Lattichwurst in zierliche Stücke.

[8]) Vergl. *laitues à la fermière* auf Seite 1021.

[9]) In der Schale gekochte Kartoffeln, Möhren, Sellerie-Wurzeln, Artischocken-Böden, grüne Bohnen, alles in Würfel geschnitten, Schoten-Kerne, gebeizte rote Rüben. Man kocht die Gemüse in Salzwasser, legt sie in eine Beize von Salz, Öl und Essig, nimmt sie nach einer Stunde heraus, mischt gehackte Pfeffer-Gurken *(cornichons)* und Tafel-Pilze, sowie ganze Kapern darunter und bindet den Salat mit einer Eier-Mayonnaise. Sind die Gemüse zu Fischsalat bestimmt, so kann man geschnittenen Hering, Sardellen oder gebeizten Thunfisch darunter mischen. Vergl. *salade de légumes cuits* unter »*Salades*«.

[10]) In Wein gekochte Trüffeln ausgehöhlt, mit einem feinen Ragout *(salpicon)* von Geflügel, Wild oder Gansleber, das mit ein wenig *chaud-froid*-Sose gebunden ist, gefüllt; die Öffnung wird mit einer Pökelzungen-Scheibe geschlossen und mit Gallerte überzogen.

[11]) Cervelatwurst-Scheiben, mit Fleischbrühe glasierte Kastanien, gefüllte Zwiebeln, auf Lyoner Art bereitete Artischocken-Viertel (siehe *artichauts à la lyonnaise,* Seite 968); nebenbei eine Madeira-Sose.

[12]) Ganze Hohlnudeln in Salzwasser gekocht, in Fleischbrühe heiß gemacht, in die Suppe gegeben.

[13]) Um die *relevés* herum oder auf silberner Schüssel für sich angerichtet. Vergl. *macaroni* auf S. 1023 und *potage au macaroni* auf S. 171.

[14]) Grüne Bohnen, Rosenkohl, Tafelpilz-Köpfe, Blumen-, Spargelkohl, Spargel-Spitzen, Schoten-Kerne, rund ausgestochene Möhren; mit Salz, Öl, Essig angemacht. Man kann die Gemüse gruppenweise oder zusammen vermischt anrichten. In letzterem Falle können Kapern, Pfeffer-Gurken und gehackte Dragun-Blätter noch hinzugegeben werden.

[15]) Anstatt der weißen Sose *(coulis blanc)* nimmt man eine weiße Rahmsose *(béchamel maigre).*

[16]) Ein Gemisch von allen Arten jungem Gemüse, als Möhren, weißen Rüben, Gurken, Artischocken-Böden, Kohlrabi, Schoten-Kernen, Bohnen, Spargel-Spitzen, Rosen-, Blumen-, Spargelkohl.

[17]) Auf italienische Art geschwungene Trüffeln (siehe *truffes sautées à l'italienne,* S. 1071), mit weißer Stammsose *(velouté)* sosierte Geflügel-Klößchen und Hahnkämme.

[18]) Auch für *entrées* anwendbar.

Garniture de marrons, pour relevés. [de poisson.	Garnitur von Kastanien.[1]	Garnish of chestnuts.
— *à la matelote, pour relevés*	Matrosen-Garnitur.[2]	Matelote garnish.
— *à la milanaise.*	Mailänder Garnitur.[3]	Milanese garnish.
— *de mirmidons au parmesan.*	Garnitur von kleinen gefüllten Nudel-Flecken mit Parmesan-Käse.[4]	Garnish of stuffed little mouthfuls with Parmesan cheese.
— *de moelle de boeuf.*	— von Rindsmark.[5]	— of beef-marrow.
— *à la Montebello.*	Montebello-Garnitur.[6]	Montebello garnish.
— *à la Montgelas.*	Montgelas-Garnitur.[7]	Montgelas garnish.
— *de morilles.*	Garnitur von Morcheln.[8]	Garnish of morels.
— *de moules.*	— von Muscheln.[9]	— of mussels.
— *de navets glacés.*	— von überglänzten weißen Rüben.[10]	— of glazed turnips.
— *à la nivernaise, pour relevés.*	— von jungen Möhren.[11]	— of young carrots.
— *de noques au beurre, pour potage.*	— von Butter-Nocken, zu Suppe.[12]	— of butter-dumplings, for soup.
— *de noques frites.*	— von gebackenen Nocken.[13]	— of fried dumplings.
— *à la normande, pour relevés de poisson.*	Normännische Garnitur.[14]	Norman garnish.
— *de nouilles, pour relevés.*	Garnitur von Nudeln.[15]	Garnish of noodles.
— *d'oeufs, pour froid.*	— von Eiern.[16]	— of eggs.
— *d'oignons, pour relevés.*	— von Zwiebeln.[17]	— of onions.

[1]) a) Kastanienmus, welches man ebensowohl zu *relevés,* als zu *entrées chaudes* gibt. b) Ganze Kastanien, in kräftiger Fleischbrühe gekocht und überglänzt (glasiert).

[2]) Karpfenmilch, Muscheln, Krebsschwänze, kleine überglänzte Zwiebeln, ganze Tafel-Pilze und Trüffeln. Werden diese Garnituren gruppenweise angerichtet, so gibt man die Matrosen-Sose nebenbei; werden sie zusammen vermischt, so gießt man die Sose darüber. Vergl. S. 425.

[3]) In Salzwasser gekochte Hohlnudeln mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, geriebenem Schweizer und Parmesan-Käse geschwungen, damit der Käse schmilzt. Die auf solche Weise gebundenen Hohlnudeln werden mit einigen Löffelvoll Paradiesapfelmus, mehreren kleinen Stückchen Butter, streifig geschnittener Pökel-Zunge, einigen gekochten Tafel-Pilzen und einer großen Trüffel vermischt.

[4]) Huhnbrustfleisch mit ebensoviel gekochter Gansleber, geschälten rohen Trüffeln und Eigelben gestoßen, gewürzt, durch ein Sieb gestrichen, fingerlange, in Salzwasser gekochte Nudel-Flecke damit bestrichen, diese mit einer Paradiesapfel-Sose *(demi-glace aux tomates),* die mit einigen Löffelvoll Madeira eingekocht ist, eine Viertelstunde langsam kochen gelassen, herausgenommen, halbiert, lagenweise in einer Gemüse-Schüssel angerichtet, jede Lage mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut und mit klarer Butter beträufelt.

[5]) Rindsmark eine Stunde in Salzwasser gelegt, dann in Scheiben geschnitten und in Madeira-Sose mit einigen Tropfen Dragun-Essig aufgekocht.

[6]) a) Paradiesapfel- und ebensoviel Bearner Sose mit Trüffel-Scheiben im Wasserbade *(au bain-marie)* heiß gemacht. b) Tafelpilz-Köpfe und Fischklößchen. *(Truite à la Montebello.)*

[7]) Am Spieß gebratener Fasan; in Fettbrühe *(braise)* mit Madeira weich gekochte Gansleber; große Tafel-Pilze; mit Madeira und Tafel-Fleischbrühe *(glace)* gar gedämpfte schwarze Trüffeln; alles in Streifen geschnitten. Die Fasan-Abfälle werden mit der entfetteten Gansleber-Schmorbrühe *(braise)* ausgekocht, die Essenz wird durch ein Mundtuch gestrichen, nochmals entfettet, mit brauner Grundsose *(coulis brun)* verkocht, dann mit Champagner schnell eingekocht und mit dem Saft einer halben Zitrone geschärft. Diese Sose wird durch ein Haartuch über die Fleischstreifen *(julienne)* gepreßt.

[8]) a) Abgewällt (blanchiert), in Butter oder Öl mit Salz und Zitronensaft geschwitzt, ein wenig Fleischbrühe zugegossen, eine Stunde gedämpft; die Brühe mit Mehlbutter *(beurre manié)* oder etwas Sose gebunden. b) Große Morcheln ausgehöhlt und mit Füllsel oder Gehäck von feinen Kräutern gefüllt, mit Butter oder Öl gedämpft.

[9]) Steif gemachte (pochierte) Muscheln werden gewöhnlich mit anderen Garnituren vermischt, nicht selten aber auch allein um einen kleinen Fisch, z. B. eine in Weißwein gekochte Seezunge angerichtet.

[10]) Kugel- oder birnenförmig ausgestochen, in Salzwasser abgewällt (blanchiert), mit Butter, Salz und Zucker gebräunt, mit Fleischbrühe überglänzt.

[11]) Junge ganze Möhren von gleicher Größe abgewällt (blanchiert), mit ein wenig Fleischbrühe, Butter und Zucker überglänzt. Vergl. *garniture de carottes.*

[12]) Von Butter, Eiern, Mehl, Salz; in Fleischbrühe oder Salzwasser steif gemacht (pochiert).

[13]) Gebackener Käse-Auflauf wird gleichmäßig ausgestochen, die erhaltenen kleinen Krusten *(croustades)* werden geöffnet und die Höhlung mit einem Wildmus, das mit gehackten Trüffeln vermischt ist, gefüllt und wieder geschlossen. Die Nocken werden in geriebene Semmel, dann in Ei getaucht, gebacken und auf einem Mundtuch angerichtet.

[14]) Im Löffel geformte Fischklößchen, Austern und abgewällte Muscheln, Tafel-Pilze, Krebs- oder kleine Hummer-Schwänze, normännische Sose. Diese Garnitur kann auch zu *entrées chaudes de poisson* verwendet werden. Vergl. S. 425.

[15]) Nudeln in Streifen geschnitten, in Scheibchen oder in Sternchen usw. ausgestochen, mit Butter, geriebenem Parmesan-Käse, Muskatnuß und einigen Löffelvoll weißer Rahmsose *(béchamel)* geschwungen und um die *relevés* oder besonders angerichtet.

[16]) Hartgekochte, geschälte Eier halbiert, an den Enden abgeschnitten, sodaß jede Hälfte steht, dann mit fein würfelig geschnittenen Gemüsen (Kartoffeln, Möhren, weiße Rüben, Bohnen, Schoten-Kerne, Kapern, Pfeffer-Gurken), die jedes für sich mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl angemacht und mit noch flüssiger Gallerte gebunden sind, gefüllt.

[17]) a) Große Zwiebeln ausgehöhlt, gefüllt und überglänzt. b) Kleine Zwiebeln angebraten, mit ein wenig Fleischbrühe und Zucker überglänzt.

Garniture d'olives farcies.	Garnitur v. gefüllten Oliven.[1]	Garnish of stuffed olives.
— *d'oronges, pour relevés.*	— von Kaiserlingen.[2]	— of orange agarics.
— *d'oseille.*	— von Sauerampfer.[3]	— of sorrel.
— *de pailles au fromage.*	— von Käse-Stangen.[4]	— of cheese-straws.
— *à la parisienne.*	Pariser Garnitur.[5]	Parisian garnish.
— *à la Patti.*	Patti-Garnitur.[6]	Patti garnish.
— *à la paysanne, pour potage.*	Garnitur von Bauern-Gemüse, zur Suppe.[7]	Peasant's garnish, for soup.
— *à la paysanne, pour relevés.*	— von Möhren, gefüllten Gurken und gerösteten Würstchen.[8]	Garnish of carrots, stuffed cucumbers and broiled sausages.
— *de pèlerines, pour relevés.*	— von Kammuscheln.[9]	— of cockles.
— *à la p(e)luche, pour potage.*	— von gepflückten grünen Kräuter-Blättern, zur Suppe.[10]	— of green herbs, for soup.
— *à la Périgord, pour relevés.*	Trüffel-Garnitur.[11]	Truffle garnish.
— *de petits fromages à la suisse.*	Garnitur von Käse-Törtchen auf Schweizer Art.[12]	Garnish of small cheese tarts, Swiss style.
— *de petits pois, pour relevés.*	— von Schoten-Kernen.[13]	— of green pease.
— *de pieds d'agneau, pour relevés.*	— von Lammfüßen.[14]	— of lamb's-feet.
— *de pieds de porc, pour [relevés.*	— von Schweinsfüßen.[15]	— of pork-feet.
— *de pieds de veau, pour relevés.*	— von Kalbsfüßen.[16]	— of calf's-feet.
— *de pointes d'asperges.*	— von Spargel-Spitzen.[17]	— of asparagus-points.
— *de polenta (polente), pour relevés.*	— von Polenta.[18]	— of polenta.
— *de pommes de terre, pour [relevés.*	— von Kartoffeln.[19]	— of potatoes.

1) Ausgekernte Oliven abgewällt, mit Klößchen-Füllsel *(farce à quenelle)* oder Röstfüllsel *(farce à gratin)*, das mit etwas rohem Füllsel gebunden ist, gefüllt, in kochende Fleischbrühe gelegt, damit das Füllsel steif werde, in die betreffende Sose gegeben.

2) a) Gefüllt und um das *relevé* herum gelegt. b) Blätterig geschnitten und nebenbei gegeben.

3) Sauerampfer in Salzwasser weich gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit einer hellen Mehlschwitze *(roux blond)* einige Minuten gekocht, mit gutem Bratensaft *(jus)* eingekocht, mit etwas Tafel-Fleischbrühe *(glace)* fertig gemacht.

4) 200 g Mehl, 140 g Butter, 120 g geriebener Parmesan-Käse, 70 g roher Rahm, zwei Eigelbe, Pfeffer, Salz, Butter und Mehl verarbeitet, auf einen Tisch kranzförmig gelegt, in die Mitte der Rahm, die Eigelbe, Parmesan-Käse, Pfeffer, Salz. Wenn der Teig gut verarbeitet ist, werden 6 cm lange Bänder davon abgeschnitten, diese auf mit Mehl bestreutem Tisch gerollt, auf eine mit Butter bestrichene Platte gelegt, gleichmäßig zugeschnitten, sieben Minuten im nicht zu heißen Ofen gebacken, mit dem Messer-Rücken von der Platte gelöst, sofort wieder in den Ofen gesetzt, noch einige Minuten gebacken und auf einem Mundtuch angerichtet.

5) a) Ein halbes Glasvoll Madeira, Tafelpilz- und Trüffel-Scheiben einige Minuten gekocht, eine Tassevoll Madeira-Sose hinzu, fünf Minuten gekocht. b) Kleine Kartoffel-Krusteln *(croquettes)*, mit Möhren und weißen Rüben gefüllte Artischoken-Böden, Blumenkohl-Sträußchen. *(Boeuf braisé à la parisienne.)*

6) Reis mit gestoßenem Huhnfleisch, Salz und weißem Pfeffer in weißer Fleischbrühe *(bouillon blanc)* eine halbe Stunde gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Butter und süßem Rahm heiß gemacht, im Kranz um die *suprêmes,* zu denen diese Garnitur gegeben wird, angerichtet und mit dünnen Trüffel-Scheiben verziert; zuletzt träufelt man ein wenig zerlassene Tafel-Fleischbrühe *(glace)* darüber.

7) Überglänzte kleine Zwiebeln, Möhren, weiße Rüben, gedämpfter Kohl, Lattich, Lauch.

8) Große Möhren in gleichmäßige Scheiben geschnitten, abgewällt (blanchiert) und geschmort; Gurken-Stücke gefüllt; Würstchen auf dem Rost gebraten und in gleichmäßige Stücke geschnitten.

9) Die Muscheln mit Brotkrumen bestreut, mit Butter beträufelt und im Ofen gebräunt (gratiniert). Vergl. auch *pèlerine* auf Seite 443.

10) Blätter von Petersilie, Kerbel und Fenchel, welche, grün gepflückt, vor dem Anrichten in die Suppe gethan werden. Man liest: *p(e)luche de persil, p(e)luche de cerfeuil, p(e)luche de fenouil.* Vergl. Fußbem. 10 auf Seite 175.

11) Ganze geschälte Trüffeln in Madeira mit etwas Tafel-Fleischbrühe gar gemacht; man überglänzt sie mit dem Pinsel oder überzieht sie mit der zur Hälfte eingekochten Madeira-Sose.

12) Tiefe Torten-Formen mit Parmesankäse-Auflauf ziemlich voll gefüllt, in heißes Wasser gesetzt, damit der Auflauf steif werde, dann auf eine tiefe silberne Schüssel ausgestürzt, die mit Butter bestrichen und mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut ist. Die Törtchen werden mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, mit rohem Rahm begossen und im heißen Ofen gebacken.

13) a) In Salzwasser gekocht *(à l'anglaise).* b) In Butter mit Zwiebel usw. gedünstet *(à la française,* vergleiche *petits pois à la française,* Seite 1040).

14) Meistens gebacken *(frits)* gegeben.

15) In Schweinsnetz *(en crépinettes)* gegeben.

16) Wie *garniture de pieds d'agneau* (s. d.).

17) In Salzwasser gekocht, in zerlassener Butter geschwungen, mit weißer Stammsose *(velouté)* gebunden.

18) Gekochte Polenta in kleine Formen gefüllt, mit zerlassener Tafel-Fleischbrühe bestrichen, wenn fest, ausgestürzt und um das *relevé* herum oder auf besonderem Teller angerichtet. Vergl. *polenta* auf Seite 1043.

19) Ganz, rund oder olivenförmig ausgestochen und in Salzwasser gekocht, zu *relevés de poissons;* als Mus, *à la duchesse, en croquettes, en olives, en boules, frites au beurre* zu *relevés gras;* auch mit Röstfüllsel *(farce à gratin)* gefüllt. Vergl. *pomme de terre* in der VI. Abteilung.

Garniture de pommes de terre à l'Anna.	Garnitur von Anna-Kartoffeln.[1])	Garnish of Anna potatoes.
— *de pommes de terre à la Bignon.*	— von gefüllten, gebratenen Kartoffeln.[2])	— of stuffed, roasted potatoes.
— *de pommes de terre en coquilles.*	— v. gefüllten, in der Schale gebackenen Kartoffeln.[3])	— of potatoes stuffed and baked in their skins.
— *de pommes de terre à la duchesse.*	— von Herzogin-Kartoffeln.[4])	— of duchess potatoes.
— *de pommes de terre émiettées.*	— von zerkrümelten Kartoffeln.[5])	— of crumbled potatoes.
— *de pommes de terre fondantes.*	— von Butter-Kartoffeln.[6])	— of potatoes with much butter.
— *de pommes de terre à la maître d'hôtel.*	— von Haushofmeister-Kartoffeln.[7])	— of *maître d'hôtel* potatoes.
— *de pommes de terre à la maréchale.*	— von Marschall-Kartoffeln.[8])	— of marshal potatoes.
— *(de pommes de terre) à la négresse.*[9])	— von bräunlichen Kartoffeln.	— of brownish potatoes.
— *de pommes de terre à la périgo(u)rdine.*	— von Kartoffeln mit Trüffeln.[10])	— of potatoes with truffles.
— *de pommes de terre rissolées.*	— von ausgestochenen, knusperig gebratenen Kartoffeln.[11])	— of potatoes cut in rounds and browned.
— *de pommes de terre soufflées.*	— von aufgelaufenen Kartoffeln.[12])	— of puff potatoes.
— *à la printanière, pour potage.*	— von Frühjahrs-Gemüsen, zur Suppe.[13])	— of spring vegetables, for soup.
— *de profiteroles.*	— von gefüllten Brötchen.[14])	— of stuffed cream-cakes.
— *à la provençale, pour relevés.*	— von Paradies-Äpfeln und gefüllten Tafel-Pilzen.	— of tomatoes and stuffed mushrooms.
— *à la Providence, pour relevés.*	Providence-Ragout.[15])	Providence ragout.
— *de purée d'ail.*	Garnitur v. Knoblauchmus.[16])	Garnish of purée of garlic.
— *de purée d'alouettes.*	— von Lerchenmus.	— of purée of larks.
— *de purée d'artichauts.*	— von Artischockenmus.[17])	— of purée of artichokes.
— *de purée d'asperges vertes.*	— von grünem Spargelmus.[18])	— of purée of green asparagus.
— *de purée de bécasses.*	— von Schnepfenmus.[19])	— of woodcock-purée.

[1]) Vergl. *pommes de terre à l'Anna* auf S. 1044.
[2]) Vergleiche *pommes de terre à la Bignon* auf S. 1045.
[3]) Vergleiche *pommes de terre en coquilles* auf Seite 1046.
[4]) Vergleiche *garniture à la duchesse.*
[5]) Vergl. *pommes de terre émiettées* auf S. 1046.
[6]) Vergl. *pommes de terre fondantes* auf S. 1047.
[7]) Vergl. *pommes de terre à la maître d'hôtel* auf Seite 1049.
[8]) Vergl. *pommes de terre à la maréchale* auf Seite 1049.
[9]) Eine Art Kartoffeln, welche bräunliches Fleisch haben und oft zum Nachahmen der Trüffeln verwendet werden; auch ein *salade aux pommes de terre à la négresse* hat seinen Namen von diesen Kartoffeln.
[10]) Vergleiche *pommes de terre à la périgo(u)rdine* auf Seite 1051.
[11]) Ausgestochene kleine Kartoffel-Scheiben in Butter gedämpft, bis leicht gebräunt, mit frischer Butter und gehackter Petersilie vermischt. Vergl. *pommes de terre rissolées* auf Seite 1052.
[12]) Vergleiche *pommes de terre soufflées* auf Seite 1053.
[13]) Kleine abgewällte, dann überglänzte Möhren, Spargel-Spitzen, Schoten-Kerne, klein geschnittene grüne Bohnen, Blumenkohl-Sträußchen, zarte Salat-Blätter.
[14]) Man füllt die *profiteroles* mit Gemüse, einem Mus oder Füllsel und gibt sie auf einem besonderen Teller zur Suppe. Vergleiche Fußbemerkung 7 auf Seite 161.
[15]) a) Kleine Trüffeln, Tafelpilz-Köpfe, Gansleber-Schnitzel, kleine Klöße *(quenelles)*, abgewällte, ausgekernte Oliven. Wenn zu *relevés de boucherie* angewendet, muß die Gansleber wegbleiben. Man kann diese Garnitur auch zu *entrées chaudes* nehmen. b) Kleine Bratwurst-Stücke, würfelig geschnittenes Pökelfleisch, Tafel-Pilze, rund gedrehte Trüffeln, Hahnkämme, Hahnnieren, Kapern, mit Bordeauxwein eingekochte, mit Zitronensaft geschärfte braune Sose.
[16]) In Salzwasser gekocht, in Butter geschwitzt, gewürzt, gestoßen, mit einigen Löffelvoll eingekochter Rahmsose *(béchamel)* vermischt, durch ein Sieb gestrichen, mit einem Stück Butter und zerlassener Tafel-Fleischbrühe heiß gemacht.
[17]) Gekochte Artischocken-Böden in dünne Scheiben geschnitten, mit weißer Rahmsose eingekocht, gewürzt, durchgestrichen, mit einem Stück Butter und einigen Löffelvoll Tafel-Fleischbrühe *(glace)* heiß gemacht.
[18]) Spargel in Salzwasser abgewällt, in Butter zwei Minuten geschwitzt, gestoßen, mit weißer Rahmsose, die mit einer guten Grundsose *(fond)* verkocht ist, vermischt, einige Minuten eingekocht, durchgestrichen, mit Butter und ein wenig Zucker heiß gemacht.
[19]) a) Gebratene Schnepfen-Brüstchen werden von Haut und Knochen gelöst, fein gehackt und im Mörser gestoßen, dann mit der nötigen braunen Sose aufgekocht, durch ein Haartuch gestrichen, mit Salz, Zitronensaft, auch mit etwas Madeira und Tafel-Fleischbrühe *(glace)* im Geschmack gehoben. b) Wie *garniture de purée de faisan* (s. d.).

Garniture de purée à la bretonne.	Garnitur von braunem Zwiebelmus.[1])	Garnish of brown purée of onions.
— *de purée de canard sauvage.*	— von Wildentenmus.[2])	— of purée of wild duck.
— *de purée de cardons.*	— von Kardonenmus.[3])	— of purée of cardoons.
— *de purée de carottes.*	— von Möhrenmus.[4])	— of purée of carrots.
— *de purée de céleri.*	— von Selleriemus.[5])	— of purée of celery.
— *de purée de champignons.*	— von Tafelpilzmus.[6])	— of purée of mushrooms.
— *de purée de chapon.*	— von Kapaunmus.[7])	— of capon-purée.
— *de purée de chapon aux truffes.*	— von Kapaunmus mit Trüffeln.[8])	— of capon-purée with truffles.
— *de purée de chicorée endive.*	— von Endivienmus.[9])	— of purée of endives.
— *de purée de concombres.*	— von Gurkenmus.[10])	— of purée of cucumbers.
— *de purée à la Conti.*[11])	— von Linsenmus.	— of lentil-purée.
— *de purée d'épinards.*	— von Spinatmus.[12])	— of purée of spinach.
— *de purée de faisan.*	— von Fasanmus.[13])	— of purée of pheasant.
— *de purée de flageolets.*	— von Mus grüner Bohnen-Kerne.[14])	— of purée of green seed-beans.
— *de purée de gibier.*	— von Wildmus.[15])	— of purée of game.
— *de purée de grives.*	— v. Krammetsvogelmus.[16])	— of purée of fieldfares.
— *de purée de haricots blancs.*	— von Mus weißer Bohnen.[17])	— of purée of white beans.
— *de purée de lentilles.*	— von Linsenmus.[18])	— of purée of lentils.
— *de purée de marrons.*	— von Kastanienmus.[19])	— of purée of chestnuts.
— *de purée de navets.*	— von Rübenmus.[20])	— of purée of turnips.
— *de purée d'oignons.*	— von Zwiebelmus.[21])	— of purée of onions.

[1]) Wie *garniture de purée d'oignons brune.*

[2]) Wie *garniture de purée de perdreau* (s. d.).

[3]) Gekochte Kardonen mit weißer Rahmsose *(béchamel)*, die mit einigen Löffelvoll zerlassener Tafel-Fleischbrühe verkocht ist, vermischt, einige Minuten eingekocht, gewürzt, durch ein feines Sieb gestrichen, heiß gemacht, ein wenig Zucker daran gegeben.

[4]) Möhren blätterig geschnitten, in Salzwasser abgewällt (blanchiert), in Butter mit Salz und Zucker einige Minuten geschwitzt, mit Fleischbrühe zerkocht, durch ein Sieb gestrichen, mit einigen Löffelvoll Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und feiner Butter heiß gemacht.

[5]) Wie *garniture de purée de cardons* (s. d.).

[6]) Würfelig geschnittene Tafel-Pilze mit Butter, Zitronensaft und Salz gedämpft, im Mörser zu Teig gestoßen, halb soviel *panade au pain* oder steif gemachtes (pochiertes) Klößchen-Füllsel, sowie einige Löffelvoll eingekochte weiße Rahmsose *(béchamel)* hinzu, gewürzt, durch ein Sieb gestrichen, heiß gemacht.

[7]) Gebratene Kapaun-Brüstchen von Haut und Knochen gelöst, mit gekochtem Kuheuter oder Butter, einigen Tafel-Pilzen, etwas weißer Rahmsose *(béchamel)* und ein wenig geriebener Muskatnuß gestoßen, durch ein Haartuch gestrichen, vor dem Anrichten mit einem Stück Butter und einem Löffelvoll weißer Rahmsose *(béchamel)* vollendet.

[8]) Wie *garniture de purée de chapon;* nur muß man einige rohe oder gekochte geschälte Trüffeln mit stoßen.

[9]) In Salzwasser gekocht, ausgedrückt, fein gehackt, gewürzt, in Butter geschwitzt, mit weißer Stammsose *(béchamel)* aufgefüllt, einige Minuten aufgekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit Zucker, Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, heiß gemacht, mit einem Stück Butter abgeschmeckt.

[10]) Geschälte Gurken in kleine Stücke geschnitten, Kerne entfernt, zwei Minuten abgewällt, mit weißer Fleischbrühe und Butter weich gekocht, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* samt ihrer Grundsose *(fond)* dick eingekocht, durch ein Haartuch gestrichen, mit einigen Löffelvoll Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und Butter fertig gemacht.

[11]) Vergleiche *garniture à la Conti.*

[12]) Der mit Salzwasser abgewällte (blanchierte) Spinat wird ausgedrückt, gehackt, gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, in nußbrauner Butter *(beurre cuit à la noisette)* einige Minuten geschwenkt, mit Salz, Pfeffer und Muskatnuß gewürzt, mit einigen Löffelvoll weißer Stammsose *(velouté)* vermischt, ungefähr acht Minuten gekocht, mit einem Stück frischer Butter, ein wenig zerlassener Tafel-Fleischbrühe *(glace fondue)* oder rohem Rahm fertig gemacht.

[13]) Gebratene Fasan-Brüstchen werden fein gestoßen, einige Löffelvoll mit Fasan-Essenz dick eingekochte braune Sose hinzugegeben, das Mus durch ein Haartuch gestrichen. Vor dem Anrichten vollendet man das Mus mit einem Stück frischer Butter und einigen Löffelvoll brauner Tafel-Fleischbrühe *(glace)*.

[14]) In Salzwasser mit einem Stück Butter gekocht, gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, mit einigen Löffelvoll dicker weißer Rahmsose *(béchamel)* gebunden, gewürzt, ganz wenig Zucker und zuletzt ein Stück feine Butter daran gegeben. Ebenso bereitet man *garniture de purée de haricots blancs.* Vergl. *flageolets* auf Seite 1010.

[15]) Vergleiche Fußbemerkung zu *garniture de purée de volaille.*

[16]) Wie *garniture de purée de perdreau* (s. d.).

[17]) Wie *garniture de purée de flageolets* bereitet. Vergl. auch *haricot blanc* auf S. 1014.

[18]) Mit Suppen-Kräutern weich gekochte Linsen werden durch ein feines Sieb gestrichen, heiß gemacht: mit Butter, einigen Löffelvoll Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und spanischer Sose *(espagnole)* vollendet.

[19]) Geschälte Kastanien mit Fleischbrühe weich gekocht, mit einem Stück Butter gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, mit einigen Löffelvoll Bratensaft *(jus)* heiß gemacht.

[20]) Die geviertelten Rüben werden mit kochendem Salzwasser abgewällt (blanchiert), mit ein wenig Fleischbrühe und Gewürz gekocht, durch ein Sieb gestrichen, mit ein wenig Butter, Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und Zucker vermischt.

[21]) Weiße Zwiebeln klein geschnitten, in kochendes Wasser gegeben, zehn Minuten gekocht, dann mit Fleischbrühe, Salz, Zucker und einem Stück Butter in einer Kasserolle langsam weich gekocht, mit weißer Stammsose *(velouté)* oder Rahmsose *(béchamel)* eingekocht, durch ein Sieb gestrichen, heiß gemacht und mit einem Stück frischer Butter abgeschmeckt.

Garniture de purée d'oignons brune.	Garnitur von braunem Zwiebelmus.[1])	Garnish of brown purée of onions.
— de purée d'oseille.	— von Sauerampfermus.[2])	— of purée of sorrel.
— de purée de perdreau.	— von Rebhuhnmus.[3])	— of purée of partridge.
— de purée de piments doux d'Espagne.	— von Mus spanischer Pfeffer-Schoten.[4])	— of purée of Spanish sweet peppers.
— de purée de pois.	— von Erbsmus.[5])	— of purée of pease.
— de purée de pois verts.	— von grünem Erbsmus.[6])	— of purée of green pease.
— de purée de pommes aigres.	— von sauerem Apfelmus.[7])	— of purée of sour apples.
— de purée de pommes de terre.	— von Kartoffelmus.[8])	— of purée of potatoes.
— de purée de poularde.	— von Masthuhnmus.[9])	— of poularde-purée.
— de purée à la Soubise.	— von weißem Zwiebelmus.[10])	— of white purée of onions.
— de purée de tomates.	— von Paradiesapfelmus.[11])	— of purée of tomatoes.
— de purée de topinambours.	— von Erdartischocken-mus.[12])	— of purée of Jerusalem artichokes.
— de purée de truffes.	— von Trüffelmus.[13])	— of purée of truffles.
— de purée de volaille.	— von Geflügelmus.[14])	— of purée of fowl.
— de purée de volaille aux truffes.	— von Geflügelmus mit Trüffeln.	— of fowl-purée with truffles.
— de quenelles, pour potage.	— von Klößchen, zur Suppe.[15])	— of quenelles, for soup.
— de quenelles, pour relevés.	— von (länglichrunden) Klößchen.[16])	— of quenelles.

---

[1]) Die Zwiebel-Scheiben schnell angebraten, mit ein wenig spanischer Sose eingekocht, durchgestrichen, mit Tafel-Fleischbrühe heiß gemacht.

[2]) Sauerampfer einige Minuten mit Wasser gekocht, ausgedrückt, durch ein Sieb gestrichen, mit weißer Stammsose *(velouté)* dick eingekocht, mit Eigelben und Rahm gebunden, durch ein Haartuch gestrichen, mit einigen Löffelvoll Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und etwas Zucker vollendet.

[3]) Fleisch von gebratenen Rebhühnern fein gestoßen, einige Löffelvoll mit Rebhuhn-Essenz eingekochte braune Sose hinzu, durch ein Haartuch gestrichen, wieder heiß gemacht, mit Butter und Tafel-Fleischbrühe gebunden.

[4]) Die Schoten geröstet, geöffnet, geschält, mit einigen Löffelvoll weißer Rahmsose *(béchamel)* gestoßen, gewürzt, durch ein Sieb gestrichen, mit etwas zerlassener Tafel-Fleischbrühe *(glace fondue)* heiß gemacht.

[5]) Die (trockenen) Erbsen in Salzwasser gekocht, durch ein Sieb gestrichen, in einer Kasserolle mit einem Stück Butter, Zucker, Muskatnuß, ein wenig Sose, zerlassener Tafel-Fleischbrühe oder rohem Rahm heiß gemacht. Linsen- und Bohnenmus-Garnitur wird ebenso bereitet.

[6]) Mit einem Petersilie-Sträußchen in Salzwasser gekochte grüne Erbsen werden zerdrückt, durch ein Sieb gestrichen, gewürzt, mit Zucker und einem Stück Butter heiß, mit etwas Spinat-Matte und einigen Löffelvoll weißer Stammsose *(velouté)* fertig gemacht.

[7]) Die Äpfel geviertelt, geschält, mit einigen Löffelvoll Wasser, einem Körnchen Salz und einem Stück Zucker in einer Kasserolle zu Mus zerkocht und durch ein Sieb gestrichen.

[8]) Kartoffel-Stückchen in Salzwasser gekocht, Wasser abgegossen, noch zehn Minuten gedämpft, durch ein Sieb gestrichen, gewürzt, ein wenig Zucker hinzu, mit Butter und rohem Rahm heiß gemacht.

[9]) Bereitung wie bei *garniture de purée de chapon* (s. d.).

[10]) Dasselbe wie *garniture à la Soubise* (s. d.).

[11]) Große Paradies-Äpfel halbiert, Saft und Kerne herausgedrückt, mit Zwiebel-Scheiben, Petersilie, Thymian, Lorbeerblatt, Nelken, Pfeffer-Körnern und würfelig geschnittenem Schinken in Butter geschwitzt, mit einigen Löffelvoll weißer Stammsose *(velouté)* dick eingekocht, durch ein Haartuch gestrichen, im letzten Augenblick mit einem Stück Butter und einigen Löffelvoll Tafel-Fleischbrühe *(glace)* gebunden.

[12]) Die in Scheiben geschnittenen geschälten Erdartischocken einige Minuten in Butter geschwitzt, mit Fleischbrühe, Salz und Muskatnuß vermischt, weich und kurz gekocht, zuletzt einige Löffelvoll weiße Rahmsose *(béchamel)* hinzugegeben, dick eingekocht, durch ein Sieb gestrichen, wieder heiß gemacht, mit einem Stück Butter, Zucker und ein wenig Tafel-Fleischbrühe *(glace)* vollendet.

[13]) Geschälte Trüffeln gerieben; die Schalen mit Madeira ausgekocht, die Essenz durchgestrichen, die Hälfte der letzteren mit einigen Löffelvoll eingekochter Rahmsose *(béchamel)* und den geriebenen Trüffeln vermischt, einige Minuten gekocht, gestoßen, mit etwas gar gemachtem (pochiertem) Geflügel-Füllsel vermischt, durch ein Sieb gestrichen. Der Rest der oben erwähnten Trüffel-Essenz wird mit *sauce demi-glace* eingekocht, nach und nach mit einigen Löffelvoll zerlassener Tafel-Fleischbrühe vermischt, zu dem Trüffelmus gegeben, letzteres heiß gemacht.

[14]) a) Brustfleisch von gekochtem Geflügel mit einem Stück Butter gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, mit einigen Löffelvoll dicker weißer Stammsose *(velouté)* heiß gemacht. Will man ein recht dickes Mus haben, so wird das Fleisch mit gekochtem Reis gestoßen. — Auf gleiche Art bereitet man Wildmus *(purée de gibier)*, nur wird hier braune Sose anstatt der weißen genommen. b) Gebratene Geflügel-Brüstchen ohne Haut stößt man mit dem vierten Teil soviel gekochtem Kalbseuter oder entsprechend Butter, einigen Tafel-Pilzen, weißer Rahmsose *(béchamel)* und ein wenig geriebener Muskatnuß, streicht dies durch ein Haartuch. Vor dem Anrichten wird das Mus mit einem Stück Butter und einem Löffelvoll weißer Rahmsose *(béchamel)* vollendet.

[15]) *Quenelles moulées à la cuiller, quenelles au cornet, quenelles en rognons* (von der Form von Hahnnieren). — Man kann die Klößchen mit Spinat-Matte *(vert d'épinards)* grün und mit Krebsbutter *(beurre d'écrevisses)* gelb färben.

[16]) a) Mit dem Löffel geformt, steif gemacht (pochiert), gruppenweise oder im Kranz um das *relevé* angerichtet. b) Überkrustet (paniert) und gebacken. c) Oben mit Eiweiß bestrichen und mit Trüffel- oder Pökelzungen-Scheibchen verziert, dann gar gemacht (pochiert).

Garniture de quenelles à la crème, pour potage.	Garnitur von Rahmklößchen, zur Suppe.	Garnish of cream-quenelles, for soup.
— de quenelles de foie gras.	— v. Gansleber-Klößchen.[1]	— of goose-liver quenelles.
— de quenelles au fromage.	— von Klößchen mit Käse.[2]	— of quenelles w. cheese.
— de quenelles à la moelle, pour potage.	— von Markklößchen, zur Suppe.	— of marrow-quenelles, for soup.
— de quenelles de semoule, pour potage.	— von Grießklößchen, zur Suppe.	— of semolina-quenelles, for soup.
— de quenelles de volaille.	— von Geflügel-Klößchen.	— of fowl-quenelles.
— de quenelles de volaille aux haricots verts.	— von Geflügel-Klößchen mit grünen Bohnen.[3]	— of fowl-quenelles with string beans.
— de quenelles de volaille à la macédoine de légumes.	— von Geflügel-Klößchen mit Mischgemüse.	— of fowl-quenelles with assorted vegetables.
— de quenelles de volaille aux petits pois.	— von Geflügel-Klößchen mit Schoten-Kernen.	— of fowl-quenelles with green pease.
— de quenelles de volaille aux pointes d'asperges.	— von Geflügel-Klößchen mit Spargel-Spitzen.	— of fowl-quenelles with asparagus points.
— à la Radziwill, pour relevés de poisson.	Radziwill-Garnitur.[4]	Radziwill garnish.
— de ravioles, pour potage.	Garnitur von gefüllten Nudel-Flecken, zur Suppe.[5]	Garnish of little turnovers, for soup.
— à la régence, pour relevés.	Regentschafts-Garnitur.[6]	Regency garnish.
— à la reine.	Königin-Garnitur.[7]	Queen's garnish.
— à la renaissance.	Renaissance-Garnitur.[8]	Renaissance garnish.
— de ris d'agneau, pour relevés.	Garnitur von Lammbröschen.[9]	Garnish of lamb's-sweetbreads.
— de ris de veau, pour froid.	— von Kalbsbröschen.[10]	— of calf's-sweetbreads.
— de ris de veau, pour relevés.	— von Kalbsbröschen.[11]	— of calf's-sweetbreads.
— de risot (risotto).	— von italienischem Reis.[12]	— of Italian rice.

---

[1]) Vergl. *quenelles de foie gras* auf S. 688. Zwei Teile feingehackte rohe Gansleber, ein Teil Kalbsleber, gestoßen, durchgestrichen. Butter zu Schaum geschlagen, Eigelbe, ein ganzes Ei, das Lebermus, geweichte, wieder ausgedrückte Brotkrume, Salz, Muskatnuß, gehackte Petersilie hinzu. Von der Masse im Löffel Klößchen geformt, diese in kochender Fleischbrühe gar gemacht (pochiert).

[2]) Brandteig mit Käse *(pâte à chou au fromage)* wird mit feinen Schinken-Würfeln vermischt, auf mit Mehl bestreutem Tisch in gleiche Teile geteilt, diese mit der Hand gerollt, in kochendem Wasser gar gemacht, lagenweise in eine Gemüse-Schüssel gelegt, jede Lage mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut, mit eingekochter Rahmsose *(béchamel)* beträufelt, obenauf mit Käse bestreut und mit Sose maskiert, eine Viertelstunde im heißen Ofen gebräunt (gratiniert).

[3]) Abgewällte junge Bohnen mit weißer Stammsose *(velouté)* geschwungen, mit etwas Tafel-Fleischbrühe von Geflügel *(glace de volaille)*, frischer Butter, geriebener Muskatnuß, Zitronensaft und den Geflügel-Klößchen nochmals aufgekocht.

[4]) Ganze Milchner, Quappen-Lebern in Schnitzchen, Trüffeln in Scheiben, Tafelpilz-Köpfe in Hälften, grüne Pfeffer-Gurken in Kugelform, Klößchen mit Krebsbutter, alles mit Genfer Sose *(sauce à la genevoise)* gebunden.

[5]) Mit Geflügel-, Wild- oder Fischfüllsel, auch mit Geflügel- oder Wildmus gefüllt.

[6]) Passend zu *relevés de poisson, de boucherie* und *de volaille.* a) Zu *relevés de poisson:* Ganze Krebse, Krebsschwänze, gebackene Karpfen-Milchner, große verzierte Fischklöße *(quenelles)*, Trüffeln und Tafelpilz-Köpfe, *sauce à la régence maigre.* b) Zu *relevés de boucherie:* Gespickte Lammbröschen, verzierte große Klöße, Trüffeln und Tafelpilz-Köpfe. c) Zu *relevés de volaille:* Gansleber-Schnitzel, große verzierte Klöße, Hahnnieren, Hahnkämme, ganze Trüffeln, Tafelpilz-Köpfe, mit der Trüffel-Brühe und den Trüffel-Abfällen verkochte *sauce à la régence.*

[7]) Hahnkämme, Tafel-Pilze, Hahnnierchen, Kalbsbröschen. Weiße Grundsose *(coulis blanc)* wird mit Geflügel-Brühe zur Hälfte eingekocht, mit Eigelben gebunden, mit Zitronensaft und Salz gewürzt, durch ein Haartuch über die Hahnkämme, Tafel-Pilze usw. gepreßt.

[8]) Kleine Möhren, Rüben, Schoten-Kerne, grüne Bohnen, Spargel-Spitzen, Blumenkohl-Sträußchen. Die Möhren mit ein wenig weißer Fleischbrühe und einem Stückchen Zucker und Butter gekocht; die weißen Rüben werden ebenso zubereitet; Schoten-Kerne, grüne Bohnen, Spargel-Spitzen und Blumenkohl-Sträußchen werden, jedes für sich, in Salzwasser gekocht. Mit Ausnahme des Blumenkohles werden alle Garnituren in eine Kasserolle gethan, mit feinem Salz und Zucker gewürzt, mit Butter gebunden. Man garniert damit Artischokken-Böden und Krusten *(croustades) à la renaissance;* auf jede Kruste oder jeden Artischocken-Boden legt man ein Blumenkohl-Sträußchen, das leicht mit weißer Stammsose *(velouté chaud)* sosiert ist.

[9]) Vergleiche Fußbemerkung zu *garniture de ris de veau.*

[10]) Gekochte erkaltete Kalbsbröschen in gleichgroße Scheiben geschnitten, mit einer *sauce chaud-froid* maskiert.

[11]) a) Mit Speck gespickt oder mit Trüffel-Stiften besteckt. b) In Schnitzel geteilt, überkrustet (paniert) und in Butter gebraten. c) In Muschel-Schalen angerichtet. — Lammbröschen werden ebenso zubereitet; man macht diese ferner in einem *fond à poêler* gar und überzieht sie mit einer leichten hellen Sose *(sauce blonde).* Vergl. *ris de veau* auf Seite 636.

[12]) Gehackte Zwiebeln in Butter hell geschwitzt, Reis hinzugegeben, einige Minuten geröstet, mit Fleischbrühe aufgefüllt und gekocht, vom Feuer genommen, nach und nach mit guter Butter und geriebenem Parmesan-Käse vermischt, beim Anrichten mit geriebenem Parmesan-Käse bestreut. Man kann den Reis auf einer Schüssel, in Formen *à dariole* oder in Domformen *(moules à dôme)* anrichten, kann ihn auch mit einem Blätter-Ragout *(émincé)* von gekochten Trüffeln und Tafel-Pilzen vermischen.

Garniture de riz au beurre.	Garnitur von Reis mit Butter.[1])	Garnish of rice with butter.
— *de riz à la caroline, pour potage.*	— von Reisbrötchen, zur Suppe.[2])	— of small rice-moulds, for soup.
— *de riz au gras, pour* [*relevés.*	— von Fleischbrüh-Reis.[3])	— of fat rice.
— *de riz à l'indienne.*	— von indischem Reis.[4])	— of Indian rice.
— *de riz en (au) maigre, pour relevés.*	— von magerem Reis.[5])	— of lean rice.
— *de riz (risot) à la milanaise, pour relevés.*	— von Mailänder Reis.[6])	— of Milanese rice.
— *de riz à la persane, pour relevés.*	— von persischem Reis.[7])	— of Persian rice.
— *de riz (risot) aux truffes blanches, pour relevés.*	— von Reis mit weißen Trüffeln.[8])	— of rice with white truffles.
— *de riz à la turque, pour relevés.*	— von türkischem Reis.[9])	— of Turkish rice.
— *de riz à la valencienne.*	— v. valenzianischem Reis.[10])	— of Valencia rice.
— *à la Robinson.*	Robinson-Garnitur.[11])	Robinson garnish.
— *à la rouennaise.*	Garnitur von weißen Rüben.[12])	Garnish of turnips.
— *à la Saint-Florentin, pour potage.*	— von gebrühtem Brandteig mit Parmesan-Käse.[13])	— in the Saint-Florentin style.
— *à la Saint-Lambert.*	Saint-Lambert-Garnitur.[14])	Saint-Lambert garnish.
— *à la Saint-Malo.*	Garnitur von gekochten Austern, Muscheln und Garneelen-Schwänzen.[15])	Garnish of cooked oysters, mussels and shrimp-tails.
— *à la Saint-Nazaire.*	Saint-Nazaire-[16])Garnitur.	Saint-Nazaire garnish.

[1]) Gehackte Zwiebeln in Butter geschwitzt, abgewällter Reis hinzu, heiß gemacht, mit weißer Fleischbrühe *(bouillon blanc)* gekocht, noch einige Minuten gedämpft, mit viel Butter vermischt, in einer Gemüse-Schüssel angerichtet.

[2]) Abgewällter (blanchierter) Reis mit Milch, Salz und feinem Zucker gekocht, bis dick, durch ein Sieb gestrichen, dann mit einigen Löffelvoll Rahm, Eigelben und einem halben Glasvoll Mandelmilch verlängert, in kleinen mit Butter ausgestrichenen Formen gar gemacht (pochiert), wenn kalt, ausgestürzt.

[3]) Abgewällter (blanchierter), in fetter Fleischbrühe gekochter Reis mit Butter gebunden, mit Muskatnuß gewürzt, um das *relevé* herum oder in einer tiefen Schüssel für sich angerichtet. Man kann den Reis auch in kleinen mit Butter ausgestrichenen Formen *à dariole* geben.

[4]) Als Garnitur zu Geflügel oder Kalbfleisch gegeben.

[5]) Eine gehackte Zwiebel in Butter oder Öl geschwitzt, Reis hinzu, mit Fischbrühe aufgefüllt. Wenn der Reis gar ist, wird er mit abgewällten Austern und Muscheln, sowie einigen Löffelvoll Paradiesapfelmus vermischt.

[6]) Eine gehackte Zwiebel in Butter geschwitzt, Piemonter Reis, Scheiben von magerem Schinken und ein Würstchen hinzu, einige Minuten später mit Fleischbrühe aufgefüllt, eingekocht, Schinken und Würstchen herausgenommen, Butter, geriebener Parmesan-Käse, spanischer roter Pfeffer und einige Löffelvoll Paradiesapfelmus an den Reis gegeben, dieser angerichtet und mit zerlassener Tafel-Fleischbrühe beträufelt.

[7]) Gewaschener Reis wird in kochendes Wasser gethan, der Saft von sechs Zitronen darüber gepreßt und etwas Salz hinzugegeben, gekocht, auf einem Sieb abtropfen gelassen, in einer Kasserolle mit Butter heiß gemacht.

[8]) Mailänder Reis (siehe *garniture de riz à la milanaise)* mit blätterig geschnittenen weißen (Piemonter) Trüffeln vermischt, mit zerlassener Tafel-Fleischbrühe *(glace fondue)* beträufelt. Man kann den Reis auch in einem Rand anrichten, doch müssen in diesem Falle die Trüffeln würfelig geschnitten sein.

[9]) Reis mit kochender Hammelfleisch-Brühe aufgefüllt, trocken ausgequollen, zerlassene klare Butter daran gegeben, zugedeckt und über glühenden Kohlen noch eine Viertelstunde gedünstet, in einer silbernen Kasserolle pyramidenförmig angerichtet. Man verwendet diese Garnitur auch zu *Entrées chaudes.*

[10]) a) Eine gehackte Zwiebel in Butter oder Öl geschwitzt, der Reis hinzu, in fetter Fleischbrühe aufgefüllt, ein Sträußchen *(bouquet garni)*, in kleine Würfel geschnittener gekochter magerer Schinken, einige Würstchen *(chipolata)* daran gegeben, mit spanischem roten Pfeffer gewürzt, gekocht, kurz vor dem Anrichten mit einer Garnitur von Artischocken-Böden, gekochten Tafel-Pilzen, streifig geschnittenen roten Pfeffer-Schoten vermischt. Man richtet diese Garnitur um das *relevé* herum an oder gibt sie auf besonderem Teller. b) Körnig gekochter Reis, Tafel-Pilze, Artischokken-Böden, gebratenes Geflügel, gekochte Möhren und Krebsschwänze.

[11]) Ein Dutzend Huhnlebern mit Butter, Salz und Pfeffer drei Minuten gebraten, mit Madeira-Sose fünf Minuten gekocht.

[12]) Weiße Rüben halbiert, mit Butter, etwas Staubzucker und einer Gewürz-Nelke zehn Minuten gedämpft, mit spanischer Sose *(espagnole)*, Salz und Pfeffer noch eine Viertelstunde gekocht, abgeschäumt.

[13]) Brandteig ohne Zucker, Eier, geriebener Parmesan-Käse, Muskatnuß, zu einem Teig verarbeitet, dieser in Fleischbrühe gar gemacht.

[14]) Gruppen von gedämpften Möhren, weißen Rüben, grünen Bohnen, Schoten-Kernen. *(Fricasée de poulet à la Saint-Lambert.)*

[15]) Sprich »ßängmalo'«; französ. Hafenstadt *(Ille-et-Vilaine).*

[16]) Sprich »ßängnäsä'r«; französ. Hafenstadt *(Loire-Inférieure).* — Drei Löffelvoll kurze Fischbrühe (s. *court-bouillon*, Seite 1126), ein Glasvoll Weißwein, ein Löffelvoll gekochte feine Kräuter (s. *fines herbes cuites*, Seite 1127), eine Tassevoll deutsche Sose, Salz und Pfeffer; diese Sose wird über den Fisch gegossen und dieser mit gefüllten Venus-Muscheln *(stuffed clams, moules farcies)* umlegt. Vergl. S. 425.

Garniture de salsifis noir.	Garnitur von Schwarzwurzel.[1]	Garnish of oyster plant.
— à la samaritaine, pour froid.	Samariter-Garnitur.[2]	Samaritan garnish.
— à la sarde, pour relevés de poisson.	Sardinische Garnitur.[3]	Sardinian garnish.
— de saucisses, pour relevés.	Garnitur von Würstchen.[4]	Garnish of sausages.
— à la savoisienne, pour potage.	— von Parmesan-Mundtäschchen, zur Suppe.[5]	— of mouthfuls with Parmesan cheese, for soup.
— à la sémillante, pour relevés de poisson.	— von Fischklößchen, Milchnern, Krebsen, Eiern und Tafel-Pilzen.[6]	— of fish-balls, roes, crayfish, fried eggs and mushrooms.
— à la Soubise.	— v. weißem Zwiebelmus.[7]	— of white onion purée.
— à la Stanley.	Stanley-Garnitur.[8]	Stanley garnish.
— de tartelettes, pour froid.	Garnitur von Törtchen.[9]	Garnish of small tarts.
— de tartelettes à la crème de parmesan.	— von Rahmtörtchen mit Parmesan-Käse.[10]	— of cream tarts with Parmesan cheese.
— de tartelettes aux huîtres.	— von Austern-Törtchen.[11]	— of small oyster tarts.
— de tartelettes aux moules.	— von Muschel-Törtchen.	— of small mussel-tarts.
— de tartelettes à la Parmentier.	— von Kartoffel-Törtchen.[12]	— of small potato tarts.
— de tartelettes à la strasbourgeoise ou de Strasbourg.	— von Straßburger Gansleber-Törtchen.	— of small goose-liver tarts.
— de timbales de pommes de terre, pour relevés.	— von Kartoffel-Becher-pastetchen.[13]	— of small potato-moulds.
— de tomates, pour relevés.	— von Paradies-Äpfeln.[14]	— of tomatoes.
— à la tortue, pour relevés.	Schildkröten-Garnitur.[15]	Turtle garnish.
— à la Toulouse, pour froid.	Toulouser Garnitur.[16]	Toulouse garnish.

[1]) Die Schwarzwurzeln in gesäuertem kalten Wasser abgeputzt, in gleichgroße Stücke geschnitten, in weißer Brühe *(fond blanc)* mit gehacktem Rindsnierenfett und Zitronen-Scheiben gekocht, mit zerlassener Butter heiß gemacht, angerichtet. Man kann die Schwarzwurzel-Stücke auch mit ein wenig heller Sose *(sauce blonde)* maskieren. — Die gekochten Schwarzwurzeln werden auch mit gehackter Petersilie und Zitronensaft gebeizt, in einen Backteig getaucht und gebacken. — Auch als *émincé* werden die Schwarzwurzeln verwendet, indem sie gekocht, blätterig geschnitten, in Butter geschwungen und mit ein wenig dicker weißer Rahmsose *(béchamel)* gebunden werden.

[2]) Krebsschwänze, Tafelpilz-Köpfe, mit Sardellen gefüllte eingemachte Oliven, abgewällte (blanchierte) Austern.

[3]) Reis in kleinen Formen, Langusten-Schwänze, gebackene Artischocken-Böden, gefüllte Paradies-Äpfel; gruppenweise angerichtet.

[4]) Entweder allein oder mit anderen Garnituren zusammen gegeben, in Butter gebraten oder in Fleischbrühe gekocht, die größeren auch auf dem Roste gebraten.

[5]) Eigelbe, Muskatnuß, Eierschnee, Mehl, geriebener Parmesan-Käse, etwas Zucker; dieser Teig im Ofen gebacken, dann in Scheibchen geschnitten und in die Suppe gegeben.

[6]) Mit Trüffeln verzierte Fischklößchen, Quappen-Lebern oder Karpfenmilch, bunt verzierte (bigarrierte) Krebse, gebackene Eier, Tafelpilz-Köpfe. Man richtet diese Garnituren gruppenweise, durch je einen Krebs getrennt, an. Die Klößchen und Milchner maskiert man mit einer Matrosen-Sose *(sauce à la matelote)*.

[7]) Dünne Zwiebel-Scheiben in kochendem Salzwasser abgewällt (blanchiert), über lebhaftem Feuer mit guter Grundsose *(fond)* eingekocht, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* gebunden, gewürzt, durchgestrichen, mit ein wenig Zucker und einigen Löffelvoll zerlassener Tafel-Fleischbrühe heiß gemacht.

[8]) Die *filets mignons, steaks* usw. werden mit heißer russischer Sose angerichtet und mit gebackenen, halbierten Bananen umlegt.

[9]) Blind gebackene Törtchen läßt man erkalten und füllt sie mit einem feinen Ragout *(salpicon)* von Geflügel oder Wild, das mit einer Gallert-Mayonnaise gebunden ist.

[10]) Ein Teig von Mehl, Butter, Eigelben, Salz, Wasser bereitet, flache Torten-Formen damit ausgelegt, geriebener Parmesan-Käse darüber gestreut, ein kleines Stück darauf gelegt, eine durchgestrichene Masse von geschlagenen Eiern, rohem Rahm, Salz, Mehl, Zucker, Pfeffer und geriebenem Parmesan-Käse hineingefüllt, eine halbe Stunde gebacken, auf einem Mundtuch angerichtet.

[11]) Kleine Torten-Formen *(moules à tartelette)* mit Teig ausgelegt, gar gemacht, wenn kalt, eine Lage noch flüssige Gallerte *(gelée mi-prise)* hinein, wenn diese steif, eine große, abgewällte, kalte Auster darauf, eine Lage Gallerte darüber.

[12]) Kartoffelmus mit Eigelben, Butter, Parmesan-Käse in große, mit Mehl ausgestreute Torten-Formen gefüllt, darin erkalten gelassen, ausgestürzt, mit Mehl bestreut, in geschlagene Eier getaucht, gebacken. Zuletzt wird oben eine kleine Höhlung gemacht, in welche man ein feines Würfel-Gemüse, das mit weißer Rahmsose gebunden ist, füllt. Die Törtchen werden auf einem Mundtuch *(serviette)* angerichtet.

[13]) Mit der unter *garniture à la duchesse* beschriebenen Kartoffel-Masse füllt man kleine Formen *à dariole*, die mit Brotkrumen ausgestreut sind.

[14]) Gefüllt oder auf provençalische Art bereitet. Füllsel aus gehackten Tafel-Pilzen, Schalotten, Petersilie, Knoblauch, Schinken, alles mit Brotkrumen, Eigelben, Salz, Muskatnuß, Piment- und Sardellen-Butter gestoßen, durchgestrichen.

[15]) Kalbskopf oder runde Ochsgaumen-Schnittchen, Trüffeln und Tafel-Pilze, Geflügel-Klößchen, ausgekernte Oliven, rund ausgestochene Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, *sauce à la tortue.* Wird die Garnitur zu Kalbskopf verwendet, so bleiben Kalbskopf- und Ochsgaumen-Scheiben weg, und man nimmt dafür Kalbshirn.

[16]) Schnittchen von Gansleber und Kalbsbröschen; erstere mit heller *chaud-froid-*, letztere mit brauner Sose maskiert; eine Trüffel-Scheibe auf jedes Gansleber-Schnittchen, eine Pökelzungen-Scheibe auf jedes Kalbsbröschen. Man kann Hahnkämme, Hahnnieren und Tafelpilz-Köpfe zu diesen Garnituren hinzufügen.

Garniture à la Toulouse (toulousaine), pour relevés.	Toulouser Garnitur.[1]	Toulouse garnish.
— de truffes noires, pour relevés.	Garnitur von schwarzen Trüffeln.[2]	Garnish of black truffles.
— à la turinoise.	— v. Nudel-Becherpastetchen.	— of noodle-thimbles.
— à la valencienne.	Valenzianische Garnitur.[3]	Valencia garnish.
— à la Vanderbilt.	Vanderbilt-Garnitur.[4]	Vanderbilt garnish.
— à la Windsor.	Windsor-Garnitur.[5]	Windsor garnish.
— de York-pudding, pour relevés.	Yorkpudding-Garnitur.[6]	Yorkpudding garnish.

Salpicon à l'allemande.	Deutsches Würfel-Ragout.[7]	German salpicon.
— de carpe.	Würfel-Ragout von Karpfen.[8]	Salpicon of carp.
— aux champignons.	— -Ragout von Tafel-Pilzen.	— of mushrooms.
— à la chasseur.	— -Ragout n. Jäger-[9])Art.	— in the hunter's style.
— de crabes.	— -Ragout von Krabben.	— of crabs.
— de crevettes.	— -Ragout v. Garneelen.[10]	— of shrimps.
— d'écrevisses.	— -Ragout von Krebsen.[11]	— of crayfish.
— à la financière.	— -Ragout nach Reichen-[12])Art.	— in the financier's style.
— de gibier.	— -Ragout von Wild.	— of game.
— à la gourmand.	— -Ragout nach Tafelfreund-[13])Art.	— in the gormand style.
— de homard.	— -Ragout von Hummer.[14]	— of lobster.
— d'huîtres.	— -Ragout von Austern.[15]	— of oysters.
— à l'italienne.	— -Ragout, italienisch[16].	— in the Italian style.
— à la Montgelas.	— -Ragout n. Montgelas.[17]	— in the Montgelas style.
— de moules.	— -Ragout von Muscheln.	— of mussels.

---

[1]) Bestehend aus Gansleber-Schnitzeln, mit Wein und Tafel-Fleischbrühe gekochten runden Trüffeln, mit Butter und Zitronensaft gar gemachten Tafelpilz-Köpfen, Hahnkämmen, Hahnnieren und in einem *fond à poêler* gar gemachten Lammbröschen. Die Gansleber-Schnitzel werden leicht glasiert, die Hahnkämme, Hahnnieren und Tafel-Pilze werden mit weißer Stammsose *(velouté)* begossen, die Trüffeln mit dem Pinsel glasiert; nebenbei gibt man eine Toulouser Sose.

[2]) a) Ganze, nicht geschälte Trüffeln in einer Fleisch-Gemüse-Essenz *(fond de Mirepoix)* gekocht. b) Geschälte, geschnittene Trüffeln mit ein wenig Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und Wein oder in der zu dem betr. *relevé* gegebenen Sose gar gemacht. c) Rund geschälte Trüffeln ausgehöhlt und mit einem Würfel-Ragout *(salpicon)* von Geflügel, Wild oder Gansleber gefüllt. d) An Spießchen *(hâtelets)*: Große, runde Trüffeln, geschält oder roh *(au naturel)*, in Wein gekocht.

[3]) Vergl. *garniture de riz à la valencienne.*

[4]) Eine grüne Pfeffer-Schote geschält, sehr fein gehackt, mit einem kleingeschnittenen Paradies-Apfel, Butter und einem Dutzend eingemachten *(canned)* gehackten Garneelen. Salz und Pfeffer zehn Minuten gedünstet. Vergl. S. 426.

[5]) Schoten-Kerne, olivenförmig ausgestochene gekochte Rüben (Beten, *beets)* und kleine in Butter gebratene Kartoffeln.

[6]) In England wird diese Garnitur zu *roast beef* gegeben. $^1/_2$ l Mehl, 4 dl kalte Milch, 5 ganze Eier, Salz, 1 dl zerlassenes gutes Fett; diese Masse, welche flüssig sein muß, wird durchgestrichen, in ein mit zerlassenem Fett maskiertes Schüsselblech *(plafond)* gethan und darin gebacken. Der Pudding wird in viereckige Stücke geschnitten und auf besonderem Teller zu dem *relevé* gegeben.

[7]) Ist ein *salpicon à la financière*, aber mit deutscher Sose *(sauce à l'allemande)*.

[8]) In Butter mit gehackten Kräutern geschwungene Karpfen-Filets in feine Würfel geschnitten; Karpfensaft *(jus)* mit einigen Anrichtelöffelvoll *coulis*, Pfeffer-Körnern und Gewürz-Nelken kurz eingekocht, mit einigen Eigelben gebunden, mit dem Saft einer Zitrone geschärft, durch ein Haartuch über die Karpfen-Würfel, zu denen man noch gehackte Kapern und Sardellen gegeben hat, gepreßt. Kurz vor dem Anrichten macht man das Würfel-Ragout heiß und füllt es in Pastetchen.

[9]) Rehwildbret, Rebhuhn-Brüstchen, Masthuhn-Lebern, Trüffeln, Tafel-Pilze, Pökel-Zunge, alles in kleine Würfel geschnitten, mit *sauce salmis* gebunden.

[10]) Wie *salpicon de homard* (s. d.).

[11]) Wie *salpicon de homard* (s. d.).

[12]) Schwarze Trüffeln, Geflügel-Brüstchen, Pökel-Zunge, gekochte Tafel-Pilze, alles in kleine Würfel geschnitten, mit brauner Sose *à la financière* gebunden.

[13]) Trüffeln, Aalraupen-Lebern, Karpfen-Milchner, Sardellen, Tafel-Pilze, gekochte geräucherte Rindszunge, Krebsschwänze, Austern, alles gar gemacht, wenn kalt, in kleine Würfel geschnitten. Weiße Sose mit Geflügel-*glace* und Champagner zur Hälfte eingekocht, mit Eigelben gebunden, mit dem Saft einer Zitrone geschärft und durch ein Haartuch über das Würfel-Ragout gepreßt.

[14]) Gekochtes Hummerfleisch in kleine Würfel geschnitten, gekochte, ebenfalls würfelig geschnittene Tafel-Pilze hinzugegeben, mit weißer Rahmsose *(béchamel)* gebunden.

[15]) Abgewällte Austern in Würfel geschnitten, in Würfel geschnittene Tafel-Pilze hinzu, mit weißer Stammsose *(velouté)*, die mit der Austern-Brühe und ein wenig Rahm verkocht ist, gebunden.

[16]) Nieren(mark)-Schnittchen *(amourettes)*, Kalbshirn, Kalbsbröschen, Tafel-Pilze, gekochter magerer Schinken, alles in kleine Würfel geschnitten und mit einer Reichen-Sose *(sauce à la financière)* gebunden. Vergleiche Fußbemerkung 8 auf Seite 646.

[17]) Tafel-Pilze, Gansleber, Geflügel- oder Wildgeflügel-Brüstchen, Schinken und Pökel-Zunge, alles in kleine Würfel geschnitten, mit spanischer oder weißer Stammsose *(velouté)* gebunden. Wird zum Füllen von Mundtäschchen *(bouchées)* und Krustchen *(petites croustades)* verwendet.

Salpicon à la palermitaine.	Würfel-Ragout auf palermitanische[1]) Art.	Salpicon in the Palermitan style.
— *à la parisienne.*	— -Ragout auf Pariser[2]) Art.	— in the Parisian style.
— *à la Périgueux ou aux truffes.*	— -Ragout von Trüffeln.[3])	— of truffles.
— *de poisson.*	— -Ragout von Fisch.[4])	— of fish.
— *de poulet.*	— -Ragout von Hähnchen.[5])	— of chicken.
— *à la régence.*	— -Ragout nach Regentschafts-[6])Art.	— in the regency style.
— *de ris de veau.*	— -Ragout von Kalbsbröschen.[7])	— of calf's-sweetbreads.
— *à la royale.*	— -Ragout auf königliche[8]) Art.	— in the royal style.
— *à la tortue.*	— -Ragout v. Schildkröte.[9])	Turtle salpicon.
— *à la Toulouse.*	Toulouser Würfel-Ragout.[10])	Toulouse salpicon.
— *à la valencienne.*[11])	Valenz. Würfel-Ragout.	Valencia salpicon.
— *de volaille.*	Würfel-Ragout von Geflügel.	Salpicon of fowl.

Bordure d'aspic.	Rand (Einfassung) von Fleischsulze.	Border(-mould) of aspic.
— *de croûtons.*	— von gerösteten Brotschnitten.	— of fried bread-crusts.
— *d'épinards.*	— von Spinat.[12])	— of spinach.
— *en farce.*	— von Füllsel.	— of forcemeat.
— *en feuilletage blanc.*	— von Blätterteig.	— of puff-paste.
— *de gelée.*	— von Gallerte.	— of jelly.
— *de légumes.*	— von Gemüsen.	— of vegetables.
— *d'oeufs.*	— von Eiern.[13])	— of eggs.
— *en pain.*	— von geröstetem Brot.	— of fried slices of bread.
— *en pâte.*	— von Teig.[14])	— of paste.
— *en pâte anglaise.*	— von englischem Teig.	— of English paste.
— *de pâte blanche.*	— von weißem Teig.[15])	— of white paste.
— *en pâte à dresser, cuite.*	— von gebrühtem Teig.	— of cooked paste.
— *en pâte à nouilles.*	— von Nudelteig.[16])	— of noodle paste.
— *de purée de pommes de terre.*	— von Kartoffelmus.	— of purée of potatoes.
— *de riz.*	— von Reis.	— of rice.

---

[1]) a) Kleingeschnittene gekochte Hohlnudeln, Rebhuhn-Brüstchen und Tafel-Pilze, in kleine Würfel geschnitten, mit *sauce à la régence* gebunden. b) Hohlnudeln, Rebhuhn-Brüstchen, Hahnkämme, Artischocken-Böden, gekochter magerer Schinken, dicke Paradiesapfel-Sose.

[2]) Würfelig geschnittene Tafel-Pilze unter ein Tafelpilzmus gemischt, mit Tafel-Fleischbrühe von Geflügel *(glace de volaille)* übergossen, im Wasserbad *(au bain-marie)* heiß gemacht.

[3]) Rohe geschälte Trüffeln in Madeira gekocht, in kleine Würfel geschnitten, mit spanischer Sose, die mit den Trüffel-Abfällen verkocht und mit ein wenig zerlassener Tafel-Fleischbrühe fertig gemacht ist, gebunden.

[4]) Geschwungene (sautierte) Filets von Fischen mit festem Fleisch in kleine Würfel geschnitten, mit *sauce à la crême* sosiert. Man kann würfelig geschnittene Trüffeln und Tafel-Pilze hinzufügen. Vergleiche *salpicon de carpe.*

[5]) Vergl. dasselbe auf Seite 732; siehe dort auch *salpicon de poulet aux oeufs pochés, salpicon de poulet à la provençale* und *salpicon de poulet aux truffes.*

[6]) Quappen-Lebern, Karpfen-Milchner, Krebsschwänze, Tafel-Pilze, alles in kleine Würfel geschnitten, mit *sauce à la régence* gebunden.

[7]) Abgewällte (blanchierte), in Butter oder Fettbrühe *(braise)* gar gemachte Kalbsbröschen schneidet man in ganz feine Würfel; einen Eßlöffelvoll fein gehackte Kräuter schwitzt (passiert) man in Butter, gibt die Kalbsbröschen nebst gehackten Kapern und Sardellen, zwei Anrichtelöffelvoll *coulis*, einem Stück Tafel-Fleischbrühe *(glace)* und einigen Eigelben dazu, rührt dieses kurz vor dem Anrichten kochend, drückt den Saft einer Zitrone darüber, würzt mit Cayenne-Pfeffer und Salz. Dieses Würfel-Ragout nimmt man zum Füllen von Blätterteig-Hohlpasteten *(vol-au-vent).*

[8]) Gansleber, Geflügel-Brüstchen, Lammbröschen, gekochte Tafel-Pilze (und Hahnkämme), alles in Würfel geschnitten, mit weißer Rahmsose *(béchamel)*, die mit Krebsbutter *(beurre d'écrevisses)* vermischt ist, gebunden.

[9]) Gekochte Trüffeln, Ochsgaumen und Kalbsbröschen, alles in feine Würfel geschnitten und mit dick eingekochter Schildkröten-Sose *(sauce à la tortue)* gebunden.

[10]) a) Gansleber, gekochte Trüffeln, Tafel-Pilze, alles in kleine Würfel geschnitten, mit weißer Stammsose *(velouté)*, die mit rohen Tafelpilz-Abfällen verkocht ist, gebunden. b) Geflügel-Lebern, Hahnkämme, Tafel-Pilze mit *sauce suprême.*

[11]) Vergleiche *garniture à la valencienne.*

[12]) Spinat abgewällt (blanchiert), ausgedrückt, fein gehackt, mit Salz, Pfeffer, Muskatnuß, frischer Butter vermischt, mit geschlagenem Eiweiß verrührt, in eine Randform gefüllt und im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht.

[13]) Zu kaltem Fisch, Salaten und Mayonnaisen. Die Eier werden mit schmalen Sardellen-Streifen verziert und mit Gallerte, Salat, kleinen Pfeffer-Gurken oder Oliven abwechselnd angerichtet.

[14]) Zu *Entrées chaudes:* Mit Reis, Hohlnudeln oder Kalbfleisch-Füllsel nebst Trüffeln und feinen Kräutern gefüllt.

[15]) Zu *socles de pâtisserie, d'entremets chauds* und *froids.*

[16]) 500 g Mehl, 20 g Butter, 10 g Salz, 6 Eier.

X. Abteilung.

Salades. — Salate.[1]) — Salads.



Gaspachio à l'andalouse.	Andalusischer[2]) Salat.	Andalusian salad.
Salade d'achanaca.	Achanaka-Salat.[3])	Achanaca salad.
— à l'achia(r).	Pikanter Salat.[4])	Achar-, achia(r)-salad.
— à l'achia(r) de bambou.	Bambu-Salat.	Bamboo-achar.
— à l'achia(r) de mangle (mangue).	Mango-Salat.	Mango-achar.
— d'agourci à la polonaise.	Agourci-Salat mit sauerem Rahm.[5])	Agourci salad with sour cream.
— d'agourci à la russe.	Russischer Agourci-Salat.[6])	Russian agourci salad.
— d'ail.	Knoblauch-Salat.[7])	Garlic salad.
— d'alchimille des champs[8]).	Ackerlöwenfuß-Salat.	Padelion-(colic-wort-)salad.
— d'alénois.[9])	Salat von Garten-Kresse.	Salad of garden cress.
— à l'Alexandre.	Alexander-Salat.[10])	Alexander salad.
— à l'allemande.	Deutscher Salat.[11])	German salad.
— à l'alsacienne.	Elsässischer Salat.[12])	Alsatian salad.
— d'amarant(h)e oléracée.	Amarant-Salat.[13])	Amarant(h) salad.
— à l'américaine.	Amerikanischer Salat.[14])	American salad.
— à l'andalouse ou à l'andaloue.	Salat von spanischen Zwiebeln, Gurken und Paradies-Äpfeln.	Salad of Spanish onions, cucumbers and tomatoes.

---

[1]) Die Salate finden sich im Französischen oft unter den verschiedensten Namen, welche wir in dieser Abteilung unmöglich alle aufführen können. So findet man z. B. für Artischocken-Salat folgende Bezeichnungen: *Artichauts à la vinaigrette, vinaigrette d'artichauts, artichauts à l'huile, artichauts au vinaigre, salade d'artichauts, artichauts en salade, artichauts en mayonnaise, mayonnaise d'artichauts.* Das hier Gesagte gilt bei allen Salaten, sodaß jeder Salat siebenmal, nicht selten öfter aufzuführen wäre, da jeder Abschnitt in alphabetischer Reihenfolge gehalten ist. Wir geben nur **eine** Bezeichnung; will der Leser andere anwenden, so sind solche nach obigem Beispiele leicht nachzubilden; anstatt *salade de lentilles* ließe sich *lentilles à l'huile* sagen, für *salade de betteraves* kann man *betteraves au vinaigre* schreiben usw. usw.

[2]) a) Zwiebel, Schnittlauch und Knoblauch stößt man fein, rührt mit Öl und Essig eine Sose davon, fügt etwas kaltes Wasser zu, gibt Gurken und frische Semmel-Krumen hinein und stellt den Salat bis zum Anrichten auf Eis. b) Paradiesapfel-, Zwiebel-, Gurken-Scheiben, recht viel Knoblauch, Salz, Pfeffer, Öl, Zitronensaft.

[3]) Vergleiche *achanaca* auf Seite 965.

[4]) Vergleiche Fußbem. zu *sauce à l'achia(r)* auf Seite 1128.

[5]) Über *agourci* siehe *garniture d'agourci à la russe* auf Seite 1163.

[6]) Die *agourci* werden in Scheiben geschnitten, auf ein Sieb gelegt, mit Salz bestreut, dann in eine Salat-Schüssel mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und etwas gehacktem Fenchel gegeben.

[7]) Vergleiche *ail* auf Seite 965.

[8]) *Alchemilla arvensis*, auf trockenen Feldern wachsend; junge Pflanzen benutzt man als Salat.

[9]) Auch *salade de cresson alénois, salade de cresson des jardins, salade de nanton;* vergl. *alénois* auf Seite 966.

[10]) 300 g gebratene Haselhuhn-, 200 g Fasan-Brüstchen, 500 g schwarze Trüffeln, 250 g eingelegte Agourci, 250 g Piccalilli, 300 g magerer Bären-Schinken, 200 g streifig geschnittene Sardellen, 1 dl Cognac. Man schneidet alles in Würfel, vermischt es mit Senf, geriebenem Meerrettich, Pfeffer, Salz, Essig, Cayenne-Pfeffer, Fenchel, bindet den Salat mit ein wenig Mayonnaisen-Sose, läßt eine Stunde stehen, fügt dann ein wenig Wildessenz hinzu, gibt den Salat in eine große, mit Gallerte verzierte Form, stellt ihn an einen kalten Ort, um ihn später auf eine runde Schüssel auszustürzen und mit Trüffeln und Wildgallert-Krusten zu verzieren.

[11]) Scheiben von Kartoffeln, Rosenkohl *(chou de Bruxelles)*, Blumenkohl, Sellerie, mit Essig und Öl angemacht.

[12]) Würfelig geschnittene Kartoffeln und rote Rüben, jedes für sich mit Pfeffer, Salz, Öl und Essig angemacht, dann miteinander vermischt, geriebener Meerrettich hinzu, angerichtet, mit Mayonnaise bestrichen, mit roten Rüben verziert und mit gehackten Kräutern bestreut.

[13]) Vergleiche Fußbemerkung 9 auf Seite 966.

[14]) a) Paradiesapfel-, Kartoffel-Scheiben, fein geschnittener Stangen-Sellerie, Gombo, feine Kräuter als Salat angemacht, mit einem Kranz von hartgekochten Eiern und Huhnfleisch in Gallerte angerichtet. b) Ein Huhnfleisch-Salat *(chicken-salad)*. c) Würfelig geschnittene junge Möhren, Kartoffeln, Sellerie, Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, Sardellen *(anchois salés)*, Kapern, mit Mayonnaise angemacht, mit hartgekochten Eiern und Salat-Herzchen in schöner Ordnung umlegt.

Salade à l'anglaise.	Englischer Salat.[1]	English salad.
— *d'ansérine.*	Gänsefuß-, Melde-Salat.[2]	Lamb's-quarter salad.
— *à l'ardennaise ou à l'ardennoise.*	Salat von Rotkohl, Endivien und Kartoffeln.[3]	Salad of red cabbage, endives and potatoes.
— *d'arroche (cultivée).*	Gartenmelde-Salat.[4]	Garden orach(e) salad.
— *d'arroche de mer ou d'arroche maritime.*[5]	Meermelde-, Meerportulak-Salat.	Sea-purslane salad.
— *d'artichauts.*	Artischocken-Salat.[6]	Artichoke salad.
— *d'asperges.*	Spargel-Salat.[7]	Asparagus salad.
— *d'asperges à l'allemande.*	— -Salat auf deutsche[8] Art.	— salad, German style.
— *d'asperges aux écrevisses.*	— -Salat mit Krebsen.[9]	— salad with crayfish.
— *d'asperges à la niçoise.*	— -Salat mit grüner Eier-Sose.[10]	— salad with green egg sauce.
— *d'asperges vertes.*	Salat v. grünem Spargel.[11]	Salad of green asparagus.
— *à l'athénienne.*	Athenischer Salat.	Athenian salad.
— *d'aubergines (albergines).*	Eierapfel-Salat.[12]	Egg-plant salad.
— *d'aubergines à la provençale.*	— -Salat auf provençalische[13] Art.	— -plant salad, Provencial style.
— *à la Bagration.*	Seezungen- und Gemüse-Salat.[14]	Salad of sole-fillets and vegetables.
— *de barbajou ou barbajoue.*[15]	Hauswurz-Salat.	Houseleek salad.
— *de barbarée.*	Winterkresse-Salat.[16]	Winter-cress salad.
— *de barbe-de-capucin.*	Gartencichorien-Salat.[17]	Capuchin salad.
— *de batates (patates).*	Bataten-Salat.[18]	Salad of sweet potatoes.
— *à la Beaconsfield.*	Gemüse-Salat mit Wildbret.	Vegetable salad with game.
— *à la Beaucaire.*	Beaucaire-Salat.[19]	Beaucaire salad.
— *de bécabunga ou bec(c)abunga.*	Bachbungen-Salat.[20]	Bec(c)abunga salad.
— *de béhen.*	Behen-Salat.[21]	Behen salad.
— *à la berlinoise.*	Berliner Salat.[22]	Berlin salad.
— *de betteraves.*	Salat von roten Rüben.	Salad of red beets.
— *de betteraves à l'anglaise.*	— von roten Rüben auf englische[23] Art.	— of red beets with onions.

---

[1] a) Lattich, Sellerie, rote Rüben, Endivien, Kresse. mit Öl und Essig angemacht. b) Sellerie mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig angemacht, mit Scheiben von roten Rüben vermischt.

[2] Vergleiche *ansérine* auf Seite 966.

[3] Auch *salade des Ardennes* zu finden.

[4] Auch *salade de follette*, engl. *salad of butter-leaves, salad of mountain spinach.* Vergl. *arroche cultivée* auf Seite 967.

[5] Dasselbe wie *salade de pourpier de mer* (s.d.).

[6] a) Klein geschnittene Artischocken-Böden mit ebenso geschnittenen Salat-Herzchen vermischt, mit Essig, Öl, Pfeffer und Salz angemacht. b) Würfelig geschnittene Artischocken-Böden mit Mayonnaise angemacht, mit Oliven, die mit Sardellen gefüllt sind, umlegt. c) Geviertelte Artischocken in mit Zitronensaft gesäuertes Wasser getaucht, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemacht. d) Kleine junge Artischocken mit einer *vinaigrette* (s. *sauce à la vinaigrette*, Seite 1152).

[7] a) *Asperges en mayonnaise:* Gekochte Spargel-Köpfe klein geschnitten, mit Mayonnaise als Salat angemacht. b) Grüne Spargel-Spitzen mit Essig und Öl angemacht. c) Schnittspargel nicht zu weich gekocht, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemacht.

[8] Mit Krebsschwänzen und einer Sose von gekochtem Eigelb, Öl und Essig.

[9] Vergleiche dasselbe auf Seite 423.

[10] Gewöhnlicher Spargel-Salat mit einer Nizzaer Sose (siehe *sauce à la niçoise*, Seite 1151).

[11] Vergleiche Fußbem. zu *salade d'asperges.*

[12] Vergleiche *aubergine* auf Seite 974.

[13] Geschälte, in Scheiben geschnittene Eier-Äpfel werden zwei Stunden in Essig, Salz, Pfeffer und gehackten Knoblauch gelegt, dann ausgedrückt, mit Brunnen-Kresse, Rapunzeln, hartgekochten Eiern, Oliven, Sardellen vermischt mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemacht.

[14] Seezungen mit Butter und Weißwein gekocht, ausgelöst, in gleichgroße, länglichrunde Stücke geschnitten, mit je einer länglichrunden Trüffel-Scheibe und Sardellen-Streifen mit Gallerte verziert. Außerdem bereitet man einen Salat von würfelig geschnittenen Krebsschwänzen, Hummerfleisch, Kapern, Pfeffer-Gurken *(cornichons)* und klein geschnittenen Gemüsen, bindet diesen Salat mit Mayonnaise. Eine Pyramidenform, deren Boden mit Gallerte bedeckt ist, füllt man abwechselnd mit dem eben bereiteten Salat und den Seezungen-Schnitten. Nachdem die Form ausgestürzt ist, umlegt man den Fuß mit kugelförmig ausgestochenen Möhren und weißen Rüben, die mit Gallerte überzogen sind. Man kann auch Austern in Kästchen *(huitres en caisses)* als Umlage nehmen.

[15] Dasselbe wie *salade de joubarbe* (s. d.).

[16] Vergl. *barbarée (vulgaire)* auf Seite 975.

[17] Auch »Kapuzinerbart-Salat«, engl. *salad of capuchin's beard;* wird in fingerlange Stücke geschnitten, mit Salz, Öl und Essig angemacht. Vergl. *barbe-de-capucin*, Seite 975.

[18] Vergleiche *batate* auf Seite 976.

[19] Sellerie-Wurzel, Stangen-Sellerie, einige Endivien, ein Stück gekochte rote Rübe in feine Streifen geschnitten, mit Öl, Essig, Salz, Pfeffer und einem Löffelvoll Senf angemacht, eine Stunde ziehen gelassen, dann streifig geschnittener magerer Schinken, gekochte Tafel-Pilze, und einige sauere Äpfel hinzugegeben. Der Salat wird mit einigen Löffelvoll Mayonnaise gebunden, mit Scheibchen von roten Rüben und in Salzwasser gekochten Kartoffeln umlegt und mit gehackter Petersilie, Kerbel und Dragun bestreut.

[20] Dasselbe wie *salade de cressonnée* (s. d.).

[21] Vergleiche *béhen* auf Seite 976.

[22] Weich gekochte, in grobe Würfel geschnittene Sellerie-Wurzeln werden mit Mayonnaise angemacht, angerichtet und mit Scheiben von roten Rüben und Rapunzeln umlegt.

[23] Mit ebensoviel gekochten Zwiebel-Scheiben angerichtet und mit Salat-Sose übergossen.

Salade de betteraves et de pommes de terre.	Salat von roten Rüben und Kartoffeln.[1]	Salad of red beets and potatoes.
— de betteraves à la russe.	— von roten Rüben mit Meerrettich.[2]	— of red beets with horse-radish.
— de blé.[3]	Rapünzchen-Salat.	Corn-salad.
— de blite (ou blette, blète).	Beermelde-Salat.[4]	Blite salad.
— de bourcettes ou boursettes.[5]	Rapunzel-Salat.	Lamb's-lettuce (salad).
— de bourrache.	Borretsch-Salat[6].	Borage-salad.
— de brocoli.	Spargelkohl-Salat.[7]	Broc(c)oli salad.
— de brocoli à la crème.	— -Salat mit Rahm.[8]	— salad with cream.
— à la brunswickoise (brunsvicoise).	Braunschweiger Salat.[9]	Brunswick salad.
— de buglos(s)e.	Ochsenzunge-Salat.[10]	Bugloss salad.
— de bunias (buniade).	Zackenschoten-Salat.[11]	Bunias salad.
— de campanule (campanelle, campanette).	Glockenblumen-Salat.[12]	Bell-flower salad.
— à la caprice.	Gestürzter Salat.[13]	Mould of salad.
— de capucine.	Kapuzinerkresse-Salat.[14]	Capucine salad.
— de cardamine.[15]	Kresse-Salat.	Cress salad.
— de cardons.	Kardonen-Salat.[16]	Salad of cardoons.
— de cardons à l'espagnole.	Warmer Kardonen-Salat mit Knoblauch.[17]	Hot salad of cardoons with garlic.
— caroline à la Saint-James.	Salat von Reis, Trüffeln und Tafel-Pilzen.	Salad of rice, truffles and mushrooms.
— de carottes.	Möhren-Salat.	Carrot salad.
— à la Casanova.	Sellerie-Salat mit Eiern und Schalotten.[18]	Celery salad with eggs and shallots.
— de céleri.	— -Salat.	— salad.
— de céleri à l'allemande.	Deutscher Sellerie-Salat.[19]	German celeriac salad.
— de céleri à l'anglaise.	Englischer Sellerie-Salat.[20]	English celery salad.
— de céleri à la brunswickoise.	Braunschweiger Sellerie-Salat.[21]	Brunswick celery salad.
— de céleri et de fonds d'artichaut à la russe.	Russischer Sellerie- und Artischockenböden-Salat.[22]	Russian salad of celery and artickoke-bottoms.
— de céleri à la (en) mayonnaise.	Sellerie-Salat mit Mayonnaise.	Celery salad with mayonnaise.

[1]) Gekochte rote Rüben, sowie Kartoffeln in Scheibchen geschnitten, jedes für sich mit Öl, Essig, Pfeffer, Salz und Zwiebel-Scheibchen angemacht, zusammen vermischt, mit Petersilie oder Sellerie umlegt.

[2]) Gekochte rote Rüben in dünne Scheiben geschnitten, mit geriebenem Meerrettich vermischt, mit kochendem Essig übergossen, am nächsten Tage so oder mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angerichtet.

[3]) Dasselbe wie *salade de doucette* (s. d.).

[4]) Dasselbe wie *salade d'épinards-fraises.*

[5]) Dasselbe wie *salade de doucette* (s. d.).

[6]) Man schneidet die Blätter nudelartig, vermischt sie mit gehackten Eigelben und bereitet den Salat mit Essig und Öl. Vergleiche *bourrache* auf Seite 981.

[7]) Vergleiche *brocoli* auf Seite 981.

[8]) Wie *salade de chicorée endive à la crème.*

[9]) Streifen von Sellerie und Trüffeln mit Mayonnaise von gekochten Eigelben und Senf angemacht. Der angerichtete Salat wird mit gehacktem Dragun und Schnittlauch bestreut.

[10]) Dasselbe wie *salade de langue-de-boeuf.*

[11]) Vergleiche *bunias* auf Seite 982.

[12]) Vergleiche *campanule* auf Seite 982.

[13]) Bestehend aus streifig geschnittenen Trüffeln, Artischocken-Böden, Sellerie, Hummer und Geflügel-Brüstchen, alles mit Mayonnaise und ein wenig Cayenne-Pfeffer gebunden, in eine Form *à parfait* gefüllt, mit Scheiben von Trüffeln, Schinken, Pökel-Zunge und Würstchen, obenauf mit einem Sträußchen Spargel-Spitzen, die mit Sulze überzogen sind, verziert.

[14]) Vergleiche *capucine* auf Seite 983.

[15]) Oder *salade de cresson;* vergleiche auch *cresson* auf Seite 1004.

[16]) Auch *cardons en salade;* vergleiche *cardon* auf Seite 982.

[17]) Die auf gewöhnliche Art gekochten Kardonen werden in eine flache Kasserolle gelegt. Öl wird mit einer Zehe Knoblauch heiß gemacht, etwas spanischer Pfeffer *(poivre doux d'Espagne, Spanish sweet pepper)* und Essig hinzugegeben, einmal aufgekocht, dann über die Kardonen gegossen, diese noch eine Minute heiß gemacht und sogleich angerichtet.

[18]) a) Stangen-Sellerie in gleichgroße Stücke geschnitten, in eine Salat-Schüssel mit dem streifig geschnittenen Weißen von einigen hartgekochten Eiern gegeben; der Salat mit Mayonnaise angemacht, mit gehackten Schalotten vermischt, mit dem fein gehackten Gelben der Eier bestreut. b) Gekochte Sellerie-Knollen, sowie hartgekochtes Eiweiß streifig geschnitten, mit Essig, Öl, Pfeffer, Salz gebeizt; der Salat mit Mayonnaise angemacht, mit gehackten Schalotten vermischt, in einem Sulzrand *(bordure d'aspic)* angerichtet und mit den durch ein Sieb gestrichenen Eidottern bestreut.

[19]) a) Weich gekochte Sellerie-Knollen werden geschält, in Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl und ein wenig Zucker angemacht. b) Mit Mayonnaise angemacht.

[20]) a) Sellerie-Stangen in Streifen geschnitten, weich gekocht, mit Mayonnaise angemacht. b) Mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemacht

[21]) Dasselbe wie *salade à la brunswickoise.*

[22]) Vergleiche *céleri et fonds d'artichauts à la russe* auf Seite 985.

Salade de céleri-rave.	Knollensellerie-Salat.[1]	Celeriac salad.
— de céleri aux truffes.	Sellerie-Salat m. Trüffeln.[2]	— salad with truffles.
— de cèpes.	Löcherpilz-Salat.	Mushroom salad.
— à la Chambéry.	Chambéry-Salat.[3]	Chambéry salad.
— de champignons.	Tafelpilz-Salat.[4]	Mushroom salad.
— de chanoine.[5]	Rapünzchen-Salat.	Lamb's-lettuce salad.
— de chardon à cent têtes.[6]	Brachdistel-Salat.	Sea holly salad.
— de chardon(-)Marie.[7]	Mariendistel-Salat.	Mary thistle salad.
— de chardon musqué ou chardon penché.	Eselsdistel-Salat.[8]	Musk-thistle salad.
— de chardon Roland ou chardon roulant.[9]	Mannstreu-(Rollerdistel-)Salat.	Sea holly-(eryngo-)salad.
— à la Charivari[10].	Bunter Salat.	Mixed salad.
— de chasse(-)rage[11].	Kresse-Salat.	Cress salad.
— des chasseurs.	Jäger-Salat.[12]	Hunter's salad.
— aux chenilles (chenillettes, chenillères).	Grüner Salat mit Raupenklee.[13]	Green salad with caterpillars.
— de chérophylles bulbeux.[14]	Kerbelrübchen-Salat.	Salad of tuberous-rooted chervil.
— de chervi(s).	Zuckerwurzel-Salat.[15]	— of skirrets.
— de chicorée ou chicorée sauvage.[16]	Cichorien-Salat.[17]	— of chicory (chiccory, succory, wild endive).
— de chicorée endive.[18]	Endivien-Salat.[19]	Endive salad.
— de chicorée (endive) de Belgique.[20]	Witloof-Salat.	Belgian endive salad.
— de chicorée (endive) de Bruxelles.	— -Salat.[21]	Brussels endive salad.
— de chicorée endive au chapon (de Gascogne).	Endivien-Salat mit Knoblauchbrot.[22]	Endive salad with bread-crusts rubbed on garlic.
— de chicorée endive à la crème.	— -Salat mit Rahm.[23]	— salad with cream.
— de chicorée endive aux pommes de terre.	— -Salat mit Kartoffeln.	— salad with potatoes.

[1]) Vergleiche *salade de céleri à l'allemande.*

[2]) Einige Sellerie-Wurzeln in Fäden geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Öl, Essig angemacht, ein drittel soviel gekochte, ebenfalls streifig geschnittene Trüffeln, die auf gleiche Weise angemacht sind, hinzugefügt und gut vermischt.

[3]) Paradies-Äpfel geöffnet, ausgehöhlt, einstweilen mit *vinaigrette* gefüllt. Gekochter Lachs, Hummerfleisch, Sardellen, Artischocken-Böden, kleine Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, grüne Bohnen in Würfel geschnitten, mit Gallert-Mayonnaise *(mayonnaise à l'aspic)* angemacht. Mit diesem Salat füllt man die wieder geleerten Paradies-Äpfel, verziert sie mit Krebsschwänzen, Kapern und Sardellen.

[4]) Tafelpilz-Scheiben werden in Öl weich gedünstet, nach dem Erkalten mit Salz, Pfeffer und Essig vermischt, oben mit gehackten Sardellen und Kapern bestreut.

[5]) Dasselbe wie *salade de doucette* (s. d.).

[6]) Dasselbe wie *salade de panicaut* (s. d.).

[7]) Mehrzahl *chardons(-)Marie;* man sagt auch *salade de chardon de Notre-Dame.* — Die Wurzeln und zarten, von Stacheln befreiten Blätter werden als Gemüse und Salat verwendet. Vergl. auch Fußbemerkung 11 auf Seite 989.

[8]) Vergleiche *chardon musqué* auf Seite 989.

[9]) Dasselbe wie *salade de panicaut* (s. d.).

[10]) Sprich »tschäriwäri'«; Titel eines Pariser Witzblattes; *le Charivari prussien* der Kladderadatsch. Man könnte also *salade à la Charivari* auch mit »Kladderadatsch-Salat« übersetzen.

[11]) Mehrzahl *chasse(-)rage. Salade de passe(-)rage, salade de cresson* ist dasselbe.

[12]) Artischocken-Böden, Sellerie-Wurzeln, Eskariol, einige hartgekochte Eier, eine gekochte rote Rübe, Trüffeln, Oliven, gebratene Rebhuhn- oder Schnepfen-Brüstchen. Artischocken-Böden, Sellerie-Knollen, hartgekochte Eier, die gekochten Trüffeln und die rote Rübe in Scheiben geschnitten, die Oliven ausgekernt; die es mit dem Eskariol und den Wildbrüstchen in eine Salat-Schüssel gethan, mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl angemacht.

[13]) Man bereitet einen grünen Salat auf gewöhnliche Art und mischt einige Schoten von Raupenklee darunter. Vergleiche auch *chenillette* auf Seite 990.

[14]) Vergl. *chérophylle bulbeux* auf Seite 990.

[15]) *Salade de giroles* ist dasselbe. Vergleiche auch *chervi(s)* auf Seite 990.

[16]) Vergleiche *chicorée* auf Seite 990, auch *salade d'escarole.*

[17]) Die Cichorien werden, nachdem sie gereinigt sind, in eine mit Knoblauch ausgeriebene Schüssel gelegt, mit Salz, Pfeffer und Senf angemacht, mit einigen Löffelvoll Mayonnaise nebst weichgekochten Eiern gebunden, mit gehacktem Kerbel, Pimpinelle, Schnittlauch und Dragun bestreut, zuletzt mit einem Tropfen guten Essig fertig gemacht. Diesen Salat findet man oft als *salade de chicorée à la française.*

[18]) Vergleiche *chicorée endive* auf Seite 990.

[19]) Die weißen Blätter werden in die mit Knoblauch ausgeriebene Salat-Schüssel gethan, ein Theelöffelvoll Salz, ein wenig Pfeffer, fünf Eßlöffelvoll Öl, zwei Eßlöffelvoll Essig hinzugegeben, beim Mischen einige mit Knoblauch eingeriebene Brotkrusten hineingethan. Diesen Salat findet man oft unter den Namen *salade de chicorée endive à la française*, sowie als *salade de chicorée endive à la gasconne.*

[20]) Dasselbe wie *salade de chicorée (endive) de Bruxelles* (s. d.).

[21]) Vergleiche Fußbemerkung 19 auf Seite 990.

[22]) *Salade de chicorée endive à la gasconne* ist dasselbe. Vergl. auch Fußbem. 1 auf S. 660.

[23]) Der Salat mit Pfeffer, Salz und Essig angemacht; man gibt frischen Rahm hinzu anstatt des Öles. In nördlichen Gegenden nimmt man auch saueren Rahm.

Salade de choucroute.	Sauerkraut-Salat.[1])	Salad of pickled cabbage.
— *de choux blancs, chaude.*	Warmer Weißkraut-Salat.[2])	Hot slaw. [slaw.
— *de choux blancs, froide.*	Weißkohl-Salat.[3])	Cabbage salad or cold (cole-)
— *de choux blancs en mayonnaise.*	— -Salat mit Mayonnaise.	— salad with mayonnaise.
— *de choux de Bruxelles.*	Rosenkohl-Salat.	Brussels sprouts salad.
— *de choux-fleurs.*	Blumenkohl-Salat.[4])	Cauliflower salad.
— *de choux-fleurs à la Chantilly.* [*crème.*	— -Salat mit Chantilly-Sose.[5])	— salad with Chantilly sauce.
— *de choux-fleurs à la*	— -Salat mit Rahm.	— salad with cream.
— *de choux-fleurs en mayonnaise.*	— -Salat mit Mayonnaise.[6])	— salad with mayonnaise.
— *de choux-fleurs à la provençale.*	— -Salat auf provençalische[7]) Art. [Salat.[8])	— salad with Provencial sauce.
— *de choux-marins.*	Meer-, See-, Strandkohl-	Sea-kale, kale or cole salad.
— *de choux-rouges.*	Rotkohl-Salat.[9])	Red cabbage salad.
— *de choux-rouges, chaude.*	Warmer Rotkohl-Salat.[10])	Hot slaw.
— *de choux-rouges à la polonaise.*	Rotkohl-Salat mit sauerem Rahm.[11])	Red cabbage salad with sour cream.
— *de choux-rouges à la russe.*	— -Salat mit sauerem Rahm.[12])	— cabbage salad with sour cream.
— *de choux de Savoie.*	Salat von Savoyer Kohl.[13])	Salad of Savoy cabbage.
— *de ciboulette, civette, cive.*	Schnitt-, Breislauch-Salat.[14])	Chives or cives salad.
— *de claytonie.*	Klaytonie-Salat.[15])	Claytonia salad.
— *de cléome ou de mosambé.*	Zwitterkapper-Salat.[16])	Cleome salad.
— *de cochléaria (cranson).*	Löffelkraut-Salat.[17])	Scurvy grass salad.
— *à la comtoise.*	Lattich-Salat mit Pökel-	Lettuce salad with salt
— *de concombres.*	Gurken-Salat.[19]) [fleisch.[18])	Cucumber salad. [pork.
— *de concombres, chaude.*	Warmer Gurken-Salat.	Hot cucumber salad.
— *de concombres à la crème.*	Gurken-Salat mit Rahm.	Cucumber salad w. cream.
— *de concombres et de laitues.*	— - und Lattich-Salat.	— - and lettuce-salad.
— *de concombres salés.*	Salzgurken-Salat.	Salad of salted (pickled) cucumbers.[20])
— *de consoude.*	Beinwell-Salat.[21])	Comfrey salad.

---

[1]) Rohes Sauerkraut gewaschen, mit Essig, Öl, Salz und Pfeffer angemacht. Diesen Salat findet man oft als *salade de choucroute à l'allemande* verzeichnet.

[2]) Fein geschnittenes Weißkraut in einer heißen dicklichen Sose von Essig, Wasser, Butter, Eiern, Salz und Zucker; wird abgebrüht, aber nicht gekocht.

[3]) Ganz fein geschnittenes Weißkraut mit Salz, Essig und Gewürz angemacht; gewöhnlich mit Austern gegeben.

[4]) a) Der Blumenkohl in kleine Sträußchen zerteilt, in Salzwasser gekocht, mit Essig und Öl angemacht. b) Mit Mayonnaise angemacht.

[5]) Dasselbe wie *salade de choux-fleurs en mayonnaise* (s. d.); anstatt der Mayonnaise nimmt man *Chantilly*-Sose (vergleiche *sauce à la Chantilly* auf Seite 1149).

[6]) Einige Köpfe Blumenkohl in Salzwasser nicht zu weich gekocht, in kleine Rosen abgeteilt, in eine Porzellan-Schale gelegt, mit Olivenöl, Kräuter-Essig, Salz, gehackter, abgewällter Petersilie, Dragun und Kerbel gebeizt, zuletzt auf einer Krystall-Schüssel angerichtet, mit flüssiger Mayonnaise maskiert und mit Krebsschwänzen, Granaten oder Hummer umlegt.

[7]) Der Blumenkohl mit Öl, Essig, Salz und Pfeffer gebeizt, mit kalter provençalischer Sose angemacht, mit Sardellen und ausgekernten Oliven, die mit Kaviar gefüllt sind, angerichtet.

[8]) Vergleiche *chou marin* auf Seite 998.

[9]) Der Rotkohl ganz fein geschnitten, in eine Schüssel gelegt, mit ein wenig Salz bestreut, zwei Stunden beizen gelassen, dann ausgedrückt, mit Pfeffer und Öl, zuletzt mit Essig angemacht. Sind die Kohlblätter nicht recht zart, so kann man sie vorher einige Minuten in Salzwasser abwällen (blanchieren).

[10]) Vergl. *salade de choux blancs, chaude.*

[11]) Der Rotkohl mit Salz, Pfeffer usw. eine Stunde gebeizt, in eine Salat-Schüssel gegeben, mit Eigelben, die mit sauerem Rahm verrührt und durchgestrichen wurden, Salz, Pfeffer, Essig, gehacktem Kerbel, Fenchel und Dragun vermischt, angerichtet und mit Rettich-Scheiben verziert.

[12]) Dasselbe wie *salade de choux-rouges à la polonaise* (s. d.).

[13]) Ein Kopf Savoyer Kohl in feine Fäden geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Essig eine Stunde gebeizt, dann in eine Salat-Schüssel gegeben, mit in zerlassenem Speck gerösteten, recht heißen Pökelfleisch-Würfeln vermischt und sofort angerichtet.

[14]) Vergleiche *ciboulette* auf Seite 1000.

[15]) Vergleiche *claytonie* auf Seite 1001.

[16]) *Cleome pentaphylla*, ein Sommer-Gewächs in Ostindien und Mittel-Afrika, dessen widrig riechendes Kraut durch das Kochen die Schärfe verliert und dann ein gesundes, häufig genossenes Gemüse und auch einen schmackhaften Salat liefert.

[17]) Vergleiche *cochléaria* auf Seite 1001.

[18]) Lattich-Salat mit in Butter gerösteten, recht heißen Pökelfleisch-Würfeln vermischt.

[19]) Geschälte Gurken in feine Scheiben geschnitten, in eine Schüssel gelegt, mit feinem Salz eine Viertelstunde gebeizt, dann mit Salz, Pfeffer, Öl, Essig angemacht und mit etwas gehackter Petersilie bestreut.

[20]) Auch *salad of salt pickles.*

[21]) Auch *salade de langue-de-vache*, engl. *consound salad;* vergleiche *consoude (officinale)* auf Seite 1003.

Salade de corchore (corête, corette).	Salat von Corchorus[1]).	Salad of corchorus or Japan globeflower.
— de coriandre.	Koriander-Salat.[2])	Coriander salad.
— de crambe (crambé) marin.[3])	Strandkohl-Salat.	Sea-kale salad.
— de crâniolaire.	Schädelnuß-Salat.[4])	Craniolaria salad.
— de cranson.[5])	Scharbocksheil-Salat.	Spoonwort salad.
— de cresson alénois.[6])	Salat von Garten-Kresse.	Salad of garden cresses.
— de cresson d'eau.[7])	Brunnenkresse-Salat.[8])	— of water-cresses.
— de cresson d'eau aux pommes de terre.	— -Salat mit Kartoffeln.	— of water-cresses with potatoes.
— de cressonnée.	Bachbungen-Salat.[9])	Brooklime salad.
— de cristalline.[10])	Eiskraut-Salat.	Ice-plant salad.
— de crosnes de Japon.	Knollenziest-Salat.[11])	Hedge-nettle salad.
— de croton.	Krebsblumen-Salat.[12])	Croton salad.
— de dahlia tubéreux.[13])	Knollendahlia-Salat.	Salad of dahlia-tuber.
— à la Danicheff.	Danitschew-Salat.[14])	Danicheff salad.
— à la danoise.	Dänischer Salat.	Danish salad.
— en demi-deuil.	Salat von Kartoffel- und Trüffel-Scheiben mit Mayonnaise.	Salad of sliced potatoes and truffles with mayonnaise.
— à la Démidoff.	— von Kartoffeln, Trüffeln und Schalotten.	— of potatoes, truffles and shallots.
— de dent(-)de(-)lion.	Löwenzahn-Salat.[15])	Dandelion salad.
— de dolic(hos) ou dolique.	Fasel-Salat.[16])	China bean salad.
— de doucette.[17])	Rapünzchen-Salat.	Corn-salad.
— de doucette aux betteraves.	— -Salat mit roten Rüben.	— -salad with red beets.
— de doucette aux oeufs.	— -Salat mit hartgekochten Eiern.	— -salad with hard-boiled eggs.
— à la Dumas.	Dumas-Salat.[18])	Dumas salad.
— d'écorce noire à la mayonnaise.[19])	Schwarzwurzel-Salat mit Mayonnaise.	Oyster plant salad with mayonnaise.
— d'églantines[20]).	Hagebutten-Salat.[21])	Hip (hep) salad.
— à la Emma.	Gurken-Salat mit einem Kranz von Paradiesapfel-Salat.	Cucumber salad garnished with tomato salad.
— d'épinards-fraises.	Erdbeerspinat-Salat.[22])	Strawberry-blite salad.

[1]) Kleine Sträucher mit schotenförmigen, borstig stacheligen, vielsamigen Kapseln, fast nur in den Tropen. *Corchorus oliterius*, 60 cm hohe Staude, in Indien heimisch, aber überall in den Tropen angebaut. Die Blätter liefern ein wohlschmeckendes Gemüse, auch Salat. — *Corchorus capsularis*, mit gelben Blüten und kleiner Kapsel, in Indien, Algerien, Louisiana und Texas angebaut.

[2]) In England und Ostindien als Salat benutzt; vergl. *coriandre* auf Seite 1003.

[3]) Dasselbe wie *salade de choux marins* (siehe dasselbe auf Seite 1183).

[4]) *Craniolaria annua*, in England angepflanzt, deren Wurzel wie Schwarzwurzel als Salat und Gemüse zubereitet wird.

[5]) Dasselbe wie *salade de cochléaria* (s. d.).

[6]) Dasselbe wie *salade d'alénois* (s. d.).

[7]) Auch: *Salade de cresson de fontaine*, *de ruisseau;* vergl. *cresson d'eau* auf Seite 1004.

[8]) Die Brunnen-Kresse mit Salz bestreut und mit Dragun-Essig vermengt.

[9]) Auch *salade de laitues de chouette, salade de chouette, salade de bec(c)abunga (bécabunga).*

[10]) Dasselbe wie *salade de glaciale* (s. d.).

[11]) Vergleiche *crosne* auf Seite 1004.

[12]) *Croton variegatum*, bunte Krebsblume *(Dohin gora)*, deren Blätter auf Java als Salat und Gemüse gegessen werden.

[13]) Vergleiche *dahlia tubéreux* auf Seite 1005.

[14]) Gekochte Kartoffeln, Spargel-Spitzen, Artischocken-Böden, Tafel-Pilze, gekochte Trüffeln, Krebsschwänze, abgewällter Sellerie, alles in Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer, gehackten Kräutern und Piment gewürzt, gut vermischt, pyramidenförmig angerichtet, mit den Krebsschwänzen und Tafel-Pilzen verziert; eine Mayonnaisen- oder Remoladen-Sose dazu.

[15]) Auch *salade de laitue de chien, salade de taupe, salade de pissenlit, salade de liondent, salade de léontodon* und *salade d'urinaire;* engl. *lion's-tooth salad, monk's-head salad, leontodon salad.* Vergl. *dent(-)de(-)lion* auf Seite 1005.

[16]) Vergleiche *dolic, dolichos, dolique* auf Seite 1005. Die Wurzeln werden roh als Salat und Gemüse, die Schoten als Gemüse, die Samen wie Erbsen gegessen.

[17]) Andere Bezeichnungen für »Rapünzchen-, Rapunzel-, Rapunzen-Salat« sind: *Salade de bourcettes, salade de boursettes, salade de mâches, salade de laitues de brebis, salade de blé, salade de valérianelle potagère, salade de chanoine, salade de petites raiponces.* Vergleiche *raiponce* auf Seite 1060.

[18]) Gekochte rote Rüben und Kartoffeln, Essig-Gurken und rohe Paradies-Äpfel in Scheiben geschnitten, mit durch ein Sieb gestrichenen hartgekochten Eigelben, Öl, Essig, Salz, Pfeffer und einem Löffelvoll Sardellen-Essenz vermischt, mit gehackten hartgekochten Eiern, Kerbel, roten Rüben, Schnittlauch und Dragun verziert; in die Mitte des Salates ein Lattichherz.

[19]) Dasselbe wie *salade de salsifis noir à la mayonnaise* (s. d.).

[20]) Vergleiche Fußbemerkung 7 auf S. 1155.

[21]) Getrocknete Hagebutten werden gewaschen, gewässert, mit Wasser langsam aufgequellt, in eine Glasschale geschüttet, mit Zucker und Zimt bestreut, mit ein wenig Zitronensaft beträufelt und zu Wildbraten gegeben.

[22]) *Salade de blite, blette, blète* ist dasselbe. Vergleiche *épinard-fraise* auf Seite 1007.

Salade d'érynge ou d'éryngion.[1])	Mannstreu-Salat.	Eryngo-(eryngium-)salad.
— *d'escarole (escarolle).*	Salat von breitblätteriger Endivie.[2])	Salad of broad-leaved endive.
— *à l'espagnole.*	Spanischer Salat.[3])	Spanish salad.
— *à la d'Estrées (D'Estrées).*	Estrées-Salat.[4])	Estrées salad.
— *d'été.*	Sommer-Salat.[5])	Summer salad.
— *de fenouil.*	Fenchel-Salat.[6])	Fennel salad.
— *de fenu(-)grec ou foin-grec.*	Bockshornklee-Salat.[7])	Fenugreek salad.
— *de feuille-grasse.*	Fetthennen-Salat.[8])	Stonecrop salad.
— *de fèves de marais.*	Puffbohnen-Salat.[9])	Salad of broad(-)beans.
— *de ficoïde.*	Feigenmittagsblumen-Salat.[10])	Fig-marigold salad.
— *à la fin de siècle.*	Fin de siècle-Salat.[11])	*Fin de siècle*-salad.
— *de flageolets.*	Salat von grünen Bohnen-Kernen.[12])	Salad of green seed-beans.
— *à la flamande.*	Vlämischer Salat.[13])	Flemish salad.
— *à la Flamenca*[14]).	Flamenca-Salat.[15])	Flamenca salad.
— *de follette.*[16])	Gartenmelde-Salat.	Mountain spinach salad.
— *de fonds d'artichauts à la polonaise.*	Polnischer Artischockenböden-Salat.	Polish salad of artichoke-bottoms.
— *de fragon piquant.*[17])	Mäusedorn-Salat.	Knee holly salad.
— *à la française.*	Lattich-Salat.	Lettuce salad.
— *à la Francillon*[18]).	Francillon-Salat.[19])	Francillon salad.

[1]) Dasselbe wie *salade de panicaut* (s. d.).

[2]) »Eskariol-Salat«; wird wie Endivien-Salat bereitet (siehe *salade de chicorée endive).* Vergl. auch Fußbemerkung 21 auf Seite 990.

[3]) a) Eine weiße Zwiebel und eine frische, geschälte Gurke werden in feine Scheiben geschnitten; Paradies-Äpfel werden halbiert, ausgekernt und in Scheiben geschnitten; eine rote Pfeffer-Schote wird auf dem Rost heiß gemacht, geschält und in Streifen geschnitten. Man ordnet die Gemüse lagenweise in eine Salat-Schüssel, bestreut sie mit Salz und Pfeffer, gibt Öl und Essig dazu, läßt den Salat kalt werden und bestreut ihn zuletzt mit Brotkrumen. b) Streifig geschnittene Sardellen mit Essig und Öl angemacht, mit Oliven im Kranz umlegt.

[4]) Sprich »ästrē'«, »ĕtrē'; franz. Adels-Familie, die ihren Namen von einem Landgut in der Nähe von Arras führt. *Gabrielle d'Estrées*, berühmte Geliebte Heinrichs IV. von Frankreich, geb. um 1570, gest. 10. April 1599 zu Paris nach dem Genuß einer Orange im Haus eines im Vertrauen des Königs stehenden Juden, Namens Zamet. a) Sellerie-Wurzeln in feine Streifen geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Öl und ein wenig Essig eine halbe Stunde gebeizt, dann mit ebensoviel streifig geschnittenen Trüffeln in eine Remoladen-Sose gegeben, gut vermischt, angerichtet, oben mit einigen Trüffel-Scheiben belegt. b) Dasselbe von Stangen-Sellerie.

[5]) a) Lattich mit blätterig geschnittenen Zwiebeln, gehackter Garten-Kresse, Kerbel und Dragun vermischt, mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig angemacht, oben mit weichgekochten Eiern belegt. b) Lattich mit gehacktem Schnittlauch und Öl vermischt, mit einer Mischung von in Essig aufgelöstem braunen oder weißen Zucker, einigen Tropfen Dragun-Essig, Cayenne-Pfeffer und Salz begossen, der Salat gut vermengt, mit dünnen Gurken-Scheiben oder geviertelten Paradies-Äpfeln umlegt. c) Zwei Löffelvoll Öl, Salz, Pfeffer, Zukker, Essig in eine Salat-Schüssel gegeben, gehackte Minze und Zwiebeln, klein geschnittener Lattich hinzu, gut vermengt, mit Gurken-Scheiben umlegt. d) Ein geschlagenes Ei mit Öl, Dragun-Essig und einfachem Essig vermischt, über Lattich gegossen und gut vermengt. e) Eier mit Öl geschlagen, Dragun-Essig und Rahm hinzugerührt und über den Lattich gegossen. f) Dünne, ausgedrückte Gurken-Scheiben mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz angemacht. g) Geviertelte rohe Paradies-Äpfel mit Öl, Essig, Dragun-Essig und ein wenig Zucker angemacht, mit Brunnen-Kresse umlegt.

[6]) Wird in Italien oft gegessen. Vergleiche *fenouil* auf Seite 1008.

[7]) Vergleiche *fenu(-)grec* auf Seite 1008.

[8]) Vergleiche *feuille-grasse* auf Seite 1009.

[9]) Vergleiche *fève de marais* auf Seite 1009.

[10]) Vergleiche *ficoïde* auf Seite 1010.

[11]) »Salat vom Ende des Jahrhunderts«: Salat aus Spargel, Sellerie, Endivien, Lattich, Artischocken-Böden, mit Trüffeln, harten Eiern, roten Rüben belegt und in der Mitte mit grünen Bohnen, Erbsen und Spargel-Spitzen verziert.

[12]) Vergleiche *flageolets* auf Seite 1010.

[13]) a) Geräucherte Heringe, eingemachte Garneelen, Äpfel, rote Rüben und Kartoffeln mit Essig und Öl. b) Wie vorhergehend, noch Rosen-, Strand- und Blumenkohl hinzu.

[14]) Sprich »flämangka'«; Heldin eines gleichnamigen provençalischen Romanes.

[15]) Trüffeln, Kartoffeln und Sellerie in Streifen geschnitten, in eine Remoladen-Sose mit Selleriesalz und Dragun gegeben, in einer Salat-Schüssel angerichtet, mit Trüffel- und Sellerie-Scheiben umlegt, oben mit roten Pfeffer-Schoten rosenartig verziert.

[16]) Dasselbe wie *salade d'arroche cultivée* (s. d.).

[17]) Dasselbe wie *salade de housson* (s. d.).

[18]) Sprich »Frangßijong'«; Fränzchen (Stück von *Alex. Dumas, fils).*

[19]) *Annette:* Koche geschälte Kartoffeln in ein wenig Fleischbrühe, schneide sie in Scheiben, wenn sie noch warm sind, würze mit Salz, Pfeffer, Weißwein, sehr gutem Olivenöl und Essig. *Henri:* Dragun-Essig? *Annette:* Orléans(-Essig) ist besser, doch dies hat keine Bedeutung; Hauptsache ist ein halbes Glas Weißwein, Château-d'Yquem, wenn möglich. Viel feine Kräuter, recht fein gehackt. Zur selben Zeit mache einige recht große Muscheln mit einer Stange Sellerie in Weißwein und Zitronensaft steif, gib sie zu den Kartoffeln, vermische alles leicht. *Thérèse:* Weniger Muscheln als Kartoffeln? *Annette:* Ja, ein Drittel weniger. Man muß die Muscheln nach und nach auffinden, sie dürfen nicht im voraus zu sehen, aber auch nicht versteckt sein. Wenn der Salat fertig und leicht vermengt ist, bedecke ihn mit runden Trüffel-Scheiben, die in Champagner gekocht sind. Bereite dies alles zwei Stunden vor dem *dîner*, damit der Salat bis dahin kalt ist. *Henri:* Darf man ihn auf Eis stellen? *Annette:* Nein, nein.

Salade à la Francillon, moderne.	Francillon-Salat auf moderne[1]) Art.	Francillon salad, modern style.
— *de fricon.*[2])	Mäusedorn-Salat.	Knee holly salad.
— *de gantelée (gantelet).*	Salat von nesselblätteriger Glockenblume.[3])	Salad of throat-wort.
— *de gérille.*[4])	Brätling-Salat.	Agaric salad.
— *de gingembre.*	Ingwer-Salat.[5])	Ginger salad.
— *de giraumon(t).*	Türkenbund-Salat.	Turk's-cap salad.
— *de giroles.*[6])	Zuckerwurzel-Salat.	Skirret salad.
— *de glaciale.*[7])	Eiskraut-Salat.	Ice-plant salad.
— *de glauque ou glaux maritime.*	Milchkraut-Salat.[8])	Milk-tare salad.
— *de gobbo*[9]).	Kugelartischocken-Salat.	Salad of globe artichokes.
— *à la Gobelin*[10]).	Gobelin-Salat.[11])	Gobelin salad.
— *de gombo (gombaut).*	Gombo-Salat.[12])	Gumbo salad.
— *aux grains de rave.*[13])	Rübsen-Salat.	Cole-seed salad.
— *de grenouillette.*[14])	Hahnenfuß-Salat.	Crowfoot salad.
— *à la Grimod de la Reynière.*	Salat nach Grimod de la Reynière[15]).	Salad in the Grimod de la Reynière style.
— *de harengs.*	Herings-Salat.[16])	Herring salad.
— *de haricots blancs.*	Salat von weißen Bohnen.[17])	Salad of white beans.
— *de haricots au lard.*	Bohnen-Salat mit Speck.	Bean salad with bacon.
— *de haricots noirs.*	Salat von schwarzen Bohnen.	Salad of black beans.
— *de haricots panachés.*[18])	— von gemischten Bohnen.[19])	— of green seed-beans and string-beans.
— *de haricots verts.*	— von grünen Bohnen.[20])	— of string-beans.
— *de haricots verts et de concombres.*	— von grünen Bohnen und Gurken.	— of string-beans and cucumbers.
— *de haricots verts à la crème.*	— von grünen Bohnen mit Rahm.	— of string-beans with cream.
— *de haricots verts à la provençale.*	— von grünen Bohnen auf provençalische[21]) Art.	— of string-beans in the Provencial style.

[1]) Verschiedene Pariser Köche haben mit dem von *Dumas* gegebenen Rezepte herum »experimentiert«, bis ein ganz neuer Salat entstanden ist, den man jetzt in Paris als den »verbesserten japanischen Salat« allerwärts erhält. Kartoffeln werden in Fleischbrühe gekocht, wenn kalt, in feine Scheiben geschnitten, mit von den Schalen befreiten Garneelen, Trüffeln und Zungen-Scheibchen vermischt, mit Weißwein eine Stunde gebeizt, dann grüne Sose hinzugegeben. Scheiben von frischer Gansleber werden mit gehackten Trüffeln bestreut, dann mit einer Gallerte aus Fleischsaft, Weißwein, Austern-Brühe und Gelatine bestrichen. Einige Muscheln und Austern werden mit dicker grüner Sose maskiert. Der Salat in die Mitte, darüber die Gansleber-Scheiben, ringsherum die Muscheln und Austern; das Ganze mit Trüffel- und Zungen-Scheiben bedeckt und mit dem Rest der Fleischgallerte entsprechend verziert; grüne Sose nebenbei.

[2]) Dasselbe wie *salade de housson* (s. d.).

[3]) Vergleiche *gantelée* auf Seite 1012.

[4]) Dasselbe wie *salade de rouergat* (s. d.).

[5]) Man benutzt die jungen Blätter des Ingwer als Salat, die getrocknete Wurzel als Gewürz.

[6]) Vergleiche *salade de chervi(s).*

[7]) *Salade de cristalline* ist dasselbe. Vergl. *glaciale* auf Seite 1012.

[8]) Vergleiche *glauque* auf Seite 1013.

[9]) *Gobbo* bezeichnet im Italien. »buckelig«; die jungen Blätter der Kugel-Artischocke werden zurückgebogen, übereinander zusammengebunden, mit Erde bedeckt und formen so »Buckel«. Dieser Salat wird roh mit Salz gegessen.

[10]) Sprich »göb'läng'«; *Gilles Gobelin,* Färber zu Paris im 15. Jahrh.; dessen Nachkommen begründeten eine Teppich-Fabrik unter dem Namen *Les Gobelins.*

[11]) Kartoffel-Scheiben, geviertelte Artischokken-Böden, in Scheiben geschnittener gekochter Sellerie, rohe Trüffeln und Tafel-Pilze, alles mit Pfeffer, Salz, Essig, gehacktem Dragun und Remoladen- oder Mayonnaisen-Sose angemacht. Der angerichtete Salat wird mit Krebs- oder Garneelen-Schwänzen, grünen Spargel-Spitzen und schwarzen Trüffeln angemacht.

[12]) Die von den Eingeborenen Indiens, auch Guineas wie Gurken eingemachten Kapseln des eßbaren Eibisch werden dort *Caralou, Cabalou* genannt. Vergl. *gombo* auf Seite 1013.

[13]) Dasselbe wie *salade à la navette* (s. d.).

[14]) Dasselbe wie *salade de renoncule* (s. d.).

[15]) Halb gar gekochte Lattich-Köpfe, ein Stück Weißkohl, grüne Bohnen, rote Rüben, in Öl getauchte Röstbrotschnitten. Die Brotschnitten in eine Salat-Schüssel gelegt, die Gemüse in Gruppen darüber, abwechselnd mit gehacktem Eiweiß, Eigelb, Pillenkraut und Kerbel, mit Salz, Pfeffer, Öl und stark gepfeffertem Essig angemacht. Vergl. auch Fußbemerkung 15 auf Seite 316.

[16]) Kartoffeln, Gurken, Äpfel, Sellerie, Heringe, Kalbsbraten und Zunge in kleine Würfel geschnitten, mit Mayonnaise angemacht.

[17]) Die Bohnen in Salzwasser gekocht, mit Essig, Öl, gehackten Zwiebeln, Petersilie, Pfeffer und Salz angemacht.

[18]) *Haricots panachés à l'huile, haricots panachés en salade* ist dasselbe.

[19]) In Salzwasser gekocht, in Butter geschwungen, mit Salz und Pfeffer gewürzt, als Salat angemacht. Vergl. *haricots panachés* auf S. 1016.

[20]) Die Bohnen werden in Salzwasser gekocht, mit Salz, Pfeffer, feinem Öl und Essig angemacht. Man kann auch ein wenig fein gehackte Zwiebel unter den Salat geben.

[21]) Die Bohnen halbiert, in Salzwasser mit Knoblauch und einigen kleinen Kartoffeln gekocht; die Kartoffeln geschält, in Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig angemacht, ebenso werden die grünen Bohnen angemacht. Beim Anrichten werden die Kartoffeln in die Mitte und die Bohnen ringsum gelegt.

Salade d'hélianthe strumeux.	Salat von kropfiger Sonnenblume.[1])	Salad of tuberous-rooted sunflower.
— *aux herbes.*	Kräuter-Salat.	Herb salad.
— *d'herbes aux âmes.*[2])	Gartenrapunzel-Salat.	Evening-primrose salad.
— *d'hiver.*	Winter-Salat.[3])	Winter salad.
— *à la hollandaise.*	Holländischer Salat.	Dutch salad.
— *de housson (housset, houx-frelon).*	Mäusedorn-Salat.[4])	Knee holly salad.
— *à la Humbert.*	Paradiesapfel-Salat mit Pfeffer-Schoten.[5])	Tomato salad with sweet peppers.
— *d'igname.*[6])	Yamswurzel-Salat.	Yam-(colic-root-)salad.
— *à l'impériale.*	Kaiser-Salat.[7])	Imperial salad.
— *à l'italienne.*	Italienischer Salat.[8])	Italian salad.
— *de jambon (de Saint-Antoine).*	Gartenrapunzel-Salat.[9])	Evening-primrose salad.
— *à la japonaise.*[10])	Japanischer Salat.	Japanese salad.
— *à la jardinière.*	Gärtnerin-Salat.[11])	Gardener's salad.
— *à la Jockey-Club.*	Jockey-Club-Salat.[12])	Jockey-Club salad.
— *de joubarbe.*[13])	Hauslauch-Salat.	Houseleek salad.
— *à la Juden Stradt.*	Salat von Pfeffer-Gurken und roten Rüben.	Salad of gherkins and red beets.
— *à la Lackmé.*	— von roten Rüben und Reis.[14])	— of red beets and rice.
— *de lait doré.*[15])	Reizker-Salat.	Orange agaric salad.
— *de laiteron (laceron).*	Gänsedistel-Salat.	Hare's-lettuce salad.[16])
— *de laitues.*	Lattich-Salat.	Lettuce salad.
— *de laitues à la crème.*	— -Salat mit Rahm.[17])	— salad with cream.
— *de laitues au jambon.*	— -Salat mit Schinken.	— salad with ham.
— *de laitues aux oeufs.*	— -Salat mit Eiern.	— salad with eggs.

[1]) Die Wurzel wird in Nordamerika roh als Salat und Gemüse gegessen.

[2]) Dasselbe wie *salade de jambon de Saint-Antoine* (s. d.).

[3]) Fein geschnittene Endivien, Sellerie, rote Rüben, Meerrettich und gekochte Kartoffeln, mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz angemacht.

[4]) Auch *salade de petit-houx, salade de fragon piquant, salade de fricon.* Vergl. *houx-frelon* auf Seite 1019.

[5]) *Roi-Humbert* ist eine große Art Paradies-Apfel. — Man nimmt die geschälten, ausgekernten Paradies-Äpfel, schneidet sie in Scheiben, drückt sie aus, vermischt sie mit klein geschnittenen Schoten von spanischem milden Pfeffer *(poivrons doux)* und macht den Salat mit Pfeffer, Salz, feinem Öl und Essig an.

[6]) *Salade de yam, salade de dioscorée* ist dasselbe. Vergleiche *igname* auf Seite 1019.

[7]) Grüner Spargel in 1 cm lange Stückchen geschnitten; die Köpfe und die Stückchen jedes für sich in Salzwasser gekocht, mit Salz und Öl angemacht. Ein viertel soviel geschälte, gekochte Trüffeln in grobe Fäden geschnitten, mit Salz, Pfeffer und Öl angemacht, mit dem Spargel vermischt, Essig hinzugefügt. Man kann auch Sardellen-Streifen *(filets d'anchois salés)* zu dem Salat geben und kann letzteren mit Mayonnaise anmachen.

[8]) a) Bricken, Heringe, Sardellen, Pistazien, *pignoli*, einige Eßlöffelvoll Kapern, gefüllte Oliven, einige Äpfel, Kartoffeln, hart gekochte Eier, gekochter Sellerie; alles, mit Ausnahme der Oliven, in kleine Würfel geschnitten. Ein flacher Teller von Weißblech, der genau in die Anrichte-Schüssel paßt, wird mit weißer Fleischsulze *(aspic)* begossen; wenn auf Eis gestockt, wird über diese Lage Fleischsulze eine Garnitur von Oliven, Krebsschwänzchen, hart gekochten Eigelben, Sardellen, Kapern, Pistazien usw. gelegt, Fleischsulze darüber gegossen, diese wieder stocken gelassen. Alles andere macht man in einer Schale mit feinem Öl, Essig, Salz und Pfeffer an. Dieser Salat wird in den Blechteller gefüllt, glatt gestrichen, mit Papier bedeckt. Beim Anrichten wird das Papier entfernt, die Platte darüber gelegt und der Salat aus dem Blechteller in dieselbe gestürzt. Man muß ein in heißes Wasser getauchtes Tuch über den Blechteller legen, damit sich die Fleischsulze loslöst. b) Würfelig geschnittene Artischocken-Böden, Sellerie-Wurzeln, Möhren, Äpfel, Kartoffeln, grüne Bohnen, sowie Schoten und Spargel-Spitzen mit Mayonnaise angemacht, mit Gemüsen umlegt. c) Verschiedene Sorten von grünem Salat und gekochten Gemüsen mit Fleisch oder Fisch, Sardellen, Oliven und Tataren-Sose. d) Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, Gurken, gekochte Kartoffeln, eingemachte rote Rüben, Sardellen-Streifen, gekochte Seezunge-Schnitten, alles würfelig geschnitten. Die Gemüse mit Salz, Öl und Essig angemacht, eine Stunde später einige Kapern hinzugefügt, mit einigen Löffelvoll Mayonnaise gebunden, dann mit den Fischen vermischt. Dieser Salat wird in eine mit Eiweiß, Pfeffer-Gurken, Kapern, Sardellen-Streifen und Gallerte verzierte Form gefüllt, mit einer Lage Gallerte bedeckt, ausgestürzt, mit geviertelten hart gekochten Eiern umlegt.

[9]) *Salade d'oenothère (énothère) bisannuelle, salade d'herbes aux âmes* ist dasselbe. Vergl. *jambon (de Saint-Antoine)* auf Seite 1019.

[10]) Dasselbe wie *salade à la Francillon* (s. d.).

[11]) Hin und wieder liest man *salade à la belle jardinière*, welches nur eine andere Bezeichnung für denselben Salat ist. Fäden von Gemüse verschiedener Art in Salzwasser gekocht, wenn kalt, mit Schoten-Kernen und grünen Bohnen vermischt, mit Öl und Essig angemacht.

[12]) Wie *salade à l'impériale,* aber mit Mayonnaise und französischem Senf angemacht.

[13]) *Salade de barbajou, salade de barbajoue* ist dasselbe. Vergl. *joubarbe* auf Seite 1020.

[14]) Mit Pfeffer, Salz und Essig gebeizte rote Rüben in Würfel geschnitten, doppelt soviel in Fleischbrühe gekochter, erkalteter Reis hinzugefügt, mit Pfeffer, Salz, Cayenne-Pfeffer, Öl und Essig angemacht.

[15]) Dasselbe wie *salade de rougillon* (s. d.).

[16]) Auch *hare's-palace salad, hare's-colewort salad, hare-thistle salad.*

[17]) Wie *salade de chicorée endive à la crème* (siehe die Fußbemerkung 23 auf Seite 1182).

Salade de laitues et de tomates.	Lattich- und Paradiesapfel-Salat.	Lettuce- and tomato-salad. I.
— *de laitues de brebis.*[1]	Rapünzchen-Salat.	Lamb's-lettuce salad.
— *de laitues de chien.*[2]	Löwenzahn-Salat.	Monk's-head salad.
— *(de laitues) de chouette.*[3]	Bachbungen-Salat.	Brooklime salad.
— *de laitues marines.*[4]	Meerlattich-Salat.	Laver (sloke) salad.
— *de laitue pommée.*	Kopf-, Häuptel-Salat.[5]	Cabbage-lettuce salad.
— *de laitue pommée au lard.*[6]	Kopfsalat mit Speck.	— -lettuce salad with bacon.
— *de laitue pommée aux oeufs durs.*	— mit hartgekochten Eiern.	— -lettuce salad with hard-boiled eggs.
— *de laitues romaines.*	Römischer Salat.[7]	Cos lettuce salad.
— *de laminaire.*	Bandalgen-Salat.[8]	Devil's-apron salad.
— *de lampsane.*	Rainkohl-Salat.	Nipple-wort salad.[9]
— *de langue-de-boeuf.*[10]	Ochsenzunge-Salat.	Landbeef salad.
— *de langue-de-vache.*[11]	Beinwurz(el)-Salat.	Consound salad.
— *à la lansquenet.*	Landsknechts-Salat.[12]	Lansquenet salad.
— *au lard.*	Specksalat[13].	Salad of bacon.
— *de légumes cuits.*	Salat von gekochten Gemüsen.[14]	— of cooked vegetables.
— *de légumes à la dieppoise.*	Diepper Gemüse-Salat.[15]	Vegetable salad, Dieppe style
— *de légumes à la gelée.*	Gemüse-Salat m. Gallerte.[16]	— salad w. jelly.
— *de légumes à la lyonnaise.*	— -Salat mit Lyoner Würstchen.[17]	— salad with Lyons sausages.
— *de légumes à la russe.*	Russischer Gemüse-Salat.[18]	Russian vegetable salad.
— *de lentilles.*	Linsen-Salat.[19]	Salad of lentils.
— *de liondent ou léontodon.*[20]	Löwenzahn-Salat.	Leontodon salad.
— *de livèche (levèche).*	Liebstöckel-Salat.	Lovage salad.
— *à la macédoine.*	Salat von gemischtem Gemüse.[21]	Salad of mixed vegetables.
— *de mâches.*[22]	Rapünzchen-Salat.	Corn-salad.
— *à la madame.*	Lattich-Salat mit Sose von Öl, Essig, Eigelb und Gewürz.	Lettuce salad with sauce of oil, egg-yolk and seasonings.
— *à la Marigny.*	Marigny-Salat.	Marigny salad.
— *mêlée.*	Vermischter Salat.	Mixed salad.
— *(à la) mignonne ou à la Mignon.*	Witloof-Salat mit Trüffeln und Huhnfleisch.[23]	Salad of endive with truffles and chicken.

[1]) Dasselbe wie *salade de doucette* (s. d.).

[2]) Dasselbe wie *salade de dent(-)de(-)lion.*

[3]) Dasselbe wie *salade de cressonnée* (s. d.).

[4]) Vergleiche *laitue marine* auf Seite 1021.

[5]) Vergleiche *laitue pommée* auf Seite 1021.

[6]) Dasselbe wie *salade au lard* (s. d.).

[7]) Wie Kopfsalat bereitet. Man kann einige grob geschnittene Zwiebeln, auch würfelig geschnittenen, gebeizten Thunfisch *(thon mariné)* hinzufügen. — *Salade à la romaine* ist dasselbe.

[8]) Vergleiche *laminaire* auf Seite 1021.

[9]) Auch *dock-cress salad.*

[10]) *Salade de buglos(s)e* ist dasselbe. Vergl. *langue-de-boeuf* auf Seite 1021.

[11]) Dasselbe wie *salade de consoude* (s. d.).

[12]) Kartoffeln, Gurken, geräucherter Lachs, Rindslende, Gothaer Wurst in Würfel geschnitten, mit gutem Senf, gehackten Kräutern, Zwiebeln, Essig und Öl angemacht, mit Eiern umlegt.

[13]) Vergleiche dasselbe auf Seite 584.

[14]) Gekochte Kartoffeln, Sellerie-Wurzeln, Möhren, rote Rüben und gekochte Artischocken-Böden klein geschnitten, mit Linsen und weißen Bohnen vermischt, mit Salz, Pfeffer, Öl, Essig eine halbe Stunde gebeizt, dann angerichtet und noch mit Öl und Essig angefeuchtet. Vergl. *garniture de légumes* auf Seite 1168.

[15]) Man bereitet einen Salat von gekochten Gemüsen (siehe *salades de légumes cuits*). Entgrätete Räucherheringe taucht man fünf Minuten in kochendes Wasser, häutet und schneidet sie in feine Streifen, legt diese in schöner Ordnung über den Salat und gibt fein gehackten Schnittlauch, Kerbel und Dragun hinzu.

[16]) Eine Form *(moule à charlotte)* wird mit Gemüsen verziert, mit einem Salat von verschiedenen Gemüsen, welcher mit Sulzmayonnaise *(mayonnaise à l'aspic)* angemacht ist, gefüllt. Der Salat wird ausgestürzt, mit Artischocken-Böden, die mit Gemüsen gefüllt sind, umlegt.

[17]) Gemüse-Salat mit dünnen Scheiben Lyoner Würstchen, Sardellen-Streifen, Oliven, Kapern und roten Rüben vermischt, mit Würzsose *(ravigote)* angerichtet.

[18]) a) Ausgestochene Kartoffeln, Möhren, Sellerie, würfelig geschnittene grüne Bohnen, Schoten-Kerne und Spargel-Spitzen; der Salat mit Mayonnaise angemacht und mit Kaviar-Brötchen umlegt. b) Die Gemüse werden in Salzwasser weich gekocht, mit Essig, Salz und Pfeffer gebeizt, auf einer Schüssel erhaben angerichtet, mit dicker Mayonnaise bestrichen, mit Sardellen, roten Rüben, hartgekochten Eiern, Kapern, Oliven und dergleichen verziert.

[19]) Die gekochten, abgegossenen Linsen werden mit Essig, Öl, Petersilie, Zwiebeln, Pfeffer und Salz angemacht.

[20]) Dasselbe wie *salade de dent(-)de(-)lion* (s. d.).

[21]) Schoten-Kerne, Spargel-Spitzen, grüne Bohnen, Blumenkohl, Artischocken-Böden, Sellerie-Wurzeln usw., mit Dragun und Kerbel.

[22]) Dasselbe wie *salade de doucette* (s. d.).

[23]) Witloof (vergl. Fußbem. 19 auf S. 990) in grobe Fäden *(en grosse julienne)* geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Öl gebeizt; in Wein gekochte, geschälte Trüffeln ebenso geschnitten und gebeizt; in Butter steif gemachte Huhnbrüstchen ebenfalls streifig geschnitten. Das Gelbe von hartgekochten Eiern durch ein Sieb gestrichen, mit Mayonnaise, einem Löffelvoll Senf und einem Tropfen Essig verlängert, erst die Trüffeln, dann der Witloof, zuletzt die Huhnbrüstchen hineingegeben.

Salade à la mikado.	Paradiesapfel-Salat.[1]	Tomato salad.
— *à la Mirabeau.*	Mirabeau-Salat.[2]	Mirabeau salad.
— *de mirette.*	Venusspiegel-Salat.[3]	Salad of lady's looking-glass
— *à la Miss Helyelt.*	Salat von Artischocken-Böden, Kartoffeln und Spargel-Spitzen.	— of artichoke-bottoms, potatoes and asparagus-points.
— *à la moderne.*	— von Stangen-Sellerie und Trüffel-Scheiben.[4]	— of celery and raw sliced truffles.
— *à la monégasque.*	Monakoer Salat.	Monaco salad.
— *à la Monte Christo.*[5]	Monte-Christo-Salat.	Monte-Christo salad.
— *de morelle des Indes.*[6]	Kermesbeersprossen-Salat.	Salad of poke(-weed).
— *moulée à la russe.*	Russischer Salat in einer Form.[7]	Russian salad in a mould.
— *à la Mulgrave.*	Mulgrave-Salat.[8]	Mulgrave salad.
— *à la Murger.*	Murger-Salat.[9]	Murger salad.
— *à la nantaise.*	Zwiebel- und Sardinen-Salat.	Onion- and sardine-salad.
— *de nanton.*[10]	Salat von Garten-Kresse.	Salad of garden cress.
— *à la napolitaine.*	Neapolitanischer Salat.[11]	Neapolitan salad.
— *à la navette.*[12]	Rübsen-Salat.[13]	Cole-(rape-)seed salad.
— *de nélumbo (nélombo).*	Nelumbo-Salat.[14]	Nelumbo-salad.
— *de noix à la française.*	Franz. Walnuß-Salat.[15]	French walnut salad.
— *à la Nostitz.*	Nostitz-Salat.[16]	Nostitz salad.
— *d'oeufs dans un nid.*	Nesteier mit Salat.[17]	Nest eggs.

[1]) *Mikado* nennt man eine Art Paradies-Apfel. Man gibt einige solcher Paradies-Äpfel einen Augenblick in kochendes Wasser, schneidet sie dann halb durch und, nachdem die Kerne herausgedrückt sind, in Scheiben, die man mit gehackter Zwiebel, Knoblauch, Dragun, Kerbel und Schnittlauch vermischt, mit Salz, weißem und Cayenne-Pfeffer, Öl und Essig anmacht.

[2]) Austern, Garneelen-Schwänze, Trüffeln und in runde Scheiben geschnittene Kartoffeln mit Mayonnaise, die mit Senf vermischt ist, angemacht, mit Trüffeln und Garneelen-Schwänzen umlegt.

[3]) Vergleiche *mirette* auf Seite 1029.

[4]) Stangen-Sellerie und Scheiben von rohen Trüffeln mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz angemacht.

[5]) Ist dasselbe wie *salade de homard à la Monte-Christo* (siehe dasselbe auf Seite 432).

[6]) Auch *salade de méchoacan du Canada, salade de phytaque.* Vergleiche *morelle des Indes* auf Seite 1029.

[7]) Huhn-, Reb- oder Haselhuhn-Brüstchen, Schinken, kalte Rindslende, Trüffeln, Streifen von Sardellen und geräuchertem Lachs, alles mit Pfeffer, Salz, Zitronensaft, gehacktem Kerbel und Dragun gebeizt. Ausgestochene Möhren, Sellerie-Wurzeln und Kartoffeln für sich gekocht, mit Spargel-Spitzen, grünen Bohnen, Schoten-Kernen, Gurken, in Essig eingemachten Löcher-Pilzen und roten Rüben vermischt; das Ganze mit Pfeffer, Salz und Remoladen-Sose angemacht, der Fleischsalat und ein wenig zerlassene Gallerte hinzugegeben, alles in eine mit Gallerte verzierte Form gefüllt, ausgestürzt, mit halbierten, hartgekochten Eiern, deren Dotter herausgenommen und durch Kaviar ersetzt sind, sowie mit Gallerte umlegt.

[8]) Sprich »mul'grēw«; *Constantine John Phipps, lord Mulgrave,* engl. Nordpolfahrer, geb. 30. Mai 1744, gest. auf einer Reise in Lüttich am 10. Okt. 1792. — Kopfsalat mit einer Remoladen-Sose, welcher Kapern beigemischt sind, angemacht, in eine Salat-Schüssel gethan, mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz angemachte Paradiesapfel-Scheiben ringsum geordnet.

[9]) Sprich »mürschä'r«; *Henry Murger,* franz. Schriftsteller, geb. 1822 zu Paris, gest. 28. Jan. 1861. — Artischocken-Böden und nicht zu weich gekochte Kalbsfüße in Streifen geschnitten, mit Senf, Pfeffer, Salz, Öl, Essig, gehacktem Schnittlauch, Kerbel und Dragun angemacht.

[10]) Dasselbe wie *salade d'alénois* (s. d.).

[11]) Bologneser Wurst und hartgekochte Eier in feine Scheiben geschnitten, abwechselnd im Kranz angerichtet; in die Mitte streifig geschnittener Sellerie, Lattich und rote Rüben, mit Tataren-Sose angemacht und mit gehackter Petersilie bestreut.

[12]) Auch *salade aux grains de rave, salade aux semences de rave.*

[13]) Man bereitet diesen Salat aus den jungen Pflänzchen des Rübsens, namentlich in Sachsen, wo er am Gründonnerstag von vielen Familien gegessen wird. Speckwürfel werden zerlassen, die Grieben herausgenommen, etwas Mehl in dem Fett gelb geröstet, mit Essig verquirlter sauerer Rahm hinzu, aufgekocht, abgebrühter, klein geschnittener Rübsen in der Sose weich gedämpft, worauf der warme Salat mit hartgekochten Eiern zu Tisch gegeben wird.

[14]) *Nelumbium speciosum,* mit über 30 cm breiten, metallisch glänzenden Blättern auf 2 m hohen, stacheligen Blattstielen, wächst auf Gewässern in Süd- und Mittelasien bis China und Japan, namentlich in den Buchten des Ganges und in den Wolga-Mündungen, auch im Nil. Die stärkemehlreichen Wurzeln und die Samen (ägyptische Bohnen) werden roh, gekocht, gebraten und als Salat gegessen. — Eine andere Art im Süden der Vereinigten Staaten *(nelumbium luteum)* hat gleichfalls genießbare Wurzeln.

[15]) Die noch weichen Nüsse werden geschält, in eine Schüssel gelegt, mit einer Salat-Sose aus durchgestrichenem harten Eigelb, Senf, Salz, weißem Pfeffer und gestoßenem Zucker, Öl, dickem Rahm und etwas Essig angemacht.

[16]) Spargel-Stückchen, Blumenkohl, grüne Bohnen, Sellerie-Knollen, junge Möhren in Salzwasser weich gekocht, mit Essig gebeizt. In die Mitte einer Salat-Schüssel legt man Salat-Herzchen, ringsherum das Gemüse, eine Salat-Sose aus durchgestrichenen harten Eigelben, einem rohen Eidotter, Öl, Salz, weißem Pfeffer und Dragun-Essig darunter gegossen; der Salat mit Krebsschwänzen und hartgekochten, geviertelten Eiern umlegt.

[17]) Mit jungen Zwiebeln oder Brunnen-Kresse oder mit Kresse und Senf, auch mit allen dreien bereitet man in einer tiefen Schüssel ein Vogelnest, in dessen Mitte man einige ganze, hartgekochte, aber geschälte Eier abwechselnd mit ebenso großen und ebenso geformten Rahmkäse-Stückchen in schöner Ordnung legt. Wenn man diesen Salat zu Tisch gibt, ist er so zu verteilen, daß jeder Gast ein Ei, ein Stück Käse und entsprechend Salat erhält. Der Gast kann sich den Salat nach Belieben mit Öl, Essig, Pfeffer und Salz anmachen.

Salade d'oignons à la suisse.	Schweizer Zwiebel-Salat.[1]	Swiss onion salad.
— *d'olivette (olivète).*	Ölrettich-Salat.[2]	Oil-radish salad.
— *d'oranges (franches).*	Kaiserling-Salat.[3]	Orange salad.
— *d'oseille.*	Sauerampfer-Salat.[4]	Sorrel salad.
— *à l'ostendoise.*[5]	Ostender Salat.	Ostende (Eastend) salad.
— *panachée.*	Bunter Salat.	Mixed salad.
— *de panais.*	Pastinaken-Salat.[6]	Parsnip salad.
— *de panicaut.*[7]	Brachdistel-Salat.	Sea holly salad.
— *à la parisienne.*	Pariser Salat.[8]	Parisian salad.
— *à la Parmentier.*	Kartoffel-Salat.	Potato salad.
— *à la paysanne.*	Bauern-Salat.[9]	Peasant's salad.
— *à la Périgueux.*	Trüffel-Salat.[10]	Truffle salad.
— *de persil de cerf.*	Hirschwurz(el)-Salat.[11]	Mountain-parsley salad.
— *à la pétersbourgeoise.*	Gemüse-Salat mit Hamburger Rauchfleisch.	Vegetable salad with Hamburg salt beef.
— *de petite-oseille.*[12]	Sauerklee-Salat.	Wood sorrel salad.
— *de petits pois.*	Salat von Schoten-Kernen.	Salad of green pease.
— *de pet-saï (pit-saï).*	— von chinesischem Kohl.[13]	— of Chinese cabbage.
— *de picride.*	Bitterkraut-Salat.[14]	Picris salad.
— *de pieds de céleri.*	Stangensellerie-Salat.[15]	Celery salad.
— *à la Pieukerke.*	Spanischer Gemüse-Salat mit Geflügel-Brüstchen.[16]	Spanish vegetable salad with fowl-breasts.
— *de piments doux d'Espagne.*	Salat mit spanischen milden Pfeffer-Schoten.	Salad with Spanish sweet peppers (chillies).
— *de piments rouges aux anchois.*	— von roten Pfeffer-Schoten mit Sardellen.	— of red peppers with anchovies.
— *de piments verts frais.*	— v. grünen Pfeffer-Schoten.	— of green peppers.
— *de pimprenelle.*	Pimpernellen-Salat.[17]	Pimpernel salad.
— *de pissenlits.*[18]	Löwenzahn-Salat.	Dandelion salad.
— *de pissenlits et de betteraves.*	Salat von Löwenzahn und roten Rüben.	Salad of dandelion and beet-roots.
— *de pissenlits à la comtoise.*	Löwenzahn-Salat mit gerösteten Speckwürfeln.[19]	Dandelion salad with fried cubes of bacon.
— *de pissenlits à la française.*	— -Salat, französisch[20].	— salad, French style.
— *de pissenlits aux oeufs durs ou durcis.*	— -Salat mit hartgekochten Eiern.	— salad with hard-boiled eggs.

[1]) Große geschälte Zwiebeln in Scheiben geschnitten, in heißer Butter weich geschwitzt, mit Pfeffer, Salz und Essig angemacht.

[2]) Vergleiche *olivette* auf Seite 1035.

[3]) Vergleiche *oronge (franche)* auf Seite 1036.

[4]) Vergleiche *oseille* auf Seite 1037.

[5]) Vergl. dasselbe auf Seite 444 (Fußbem. 9).

[6]) Die Wurzeln in Wasser weich gekocht, geschält, in runde, dünne Scheiben geschnitten und warm mit Pfeffer, Salz, feinem Öl und Essig angemacht. Ist der Salat ausgekühlt, so gibt man ihn zu Hammel-, Rinder- und Wildbraten. Vergl. auch *panais* auf Seite 1037.

[7]) Auch *salade de chardon Roland, salade de chardon roulant, salade de chardon à cent têtes, salade d'érynge, salade d'éryngion.*

[8]) Gekochte rote Rüben, gekochte Sellerie-Wurzeln und in der Schale gekochte Kartoffeln in Scheiben geschnitten, mit einigen Rapunzeln vermischt, mit Öl und Essig angemacht. Durchgestrichene hartgekochte Eigelbe mit Sardellenmus vermischt, nach und nach mit einem halben Glasvoll feinem Öl verrührt; guter Senf, Dragun-Essig, gebeizter, in Würfel geschnittener Thunfisch, Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, würfelig geschnittenes hartes Eiweiß, Cayenne-Pfeffer, gehackte Dragun-Blätter, dann die in Scheiben geschnittenen Gemüse hinzugegeben, gut vermengt und angerichtet.

[9]) Fein geschnittenes Rotkraut halb weich gekocht, mit Salz einige Stunden gebeizt, Wasser herausgepreßt, Essig hinzugegossen, noch eine Stunde beizen gelassen, dann Essig abgegossen, das Kraut in eine Salat-Schüssel gegeben, in viereckige Stückchen geschnittener, gekochter Sellerie und Kartoffeln hinzugethan, mit Pfeffer und feinem Öl angemacht.

[10]) Rohe geschälte Trüffeln in Scheiben geschnitten, mit Pfeffer, Salz, Öl und Essig angemacht.

[11]) Vergleiche *persil de cerf* auf Seite 1039.

[12]) Auch *salade d'oseille à trois feuilles, salade d'oseille de bûcheron, salade de pain de coucou, salade d'oxalide.* Vergleiche *petite-oseille* auf Seite 1039.

[13]) Vergleiche auch *pe-tsai* auf Seite 1040.

[14]) Vergleiche *picride* auf Seite 1041.

[15]) Recht weiße Sellerie-Stengel werden gewaschen, in nicht zu große Stücke geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Öl, Senf und zuletzt Essig angemacht. Vergl. auch *salade de céleri.*

[16]) Spanischer Salat: Gebratene, in Streifen geschnittene Geflügel-Brüstchen in Wein und ebenso geschnittene Trüffeln in Madeira gebeizt. Spargel-Spitzen und Schoten-Kerne in Salzwasser gekocht, wenn erkaltet, mit dem Geflügel und den Trüffeln vermischt, mit Mayonnaise angemacht.

[17]) Vergl. *pimprenelle* auf Seite 1041.

[18]) Dasselbe wie *salade de dent(-)de(-)lion* (s. d.).

[19]) Zu schöner Farbe geröstete Speckwürfel mit dem Löwenzahn, der mit Salz und Pfeffer gewürzt ist, vermischt und mit heiß gemachtem Essig begossen.

[20]) Recht weiße, gut gewaschene Löwenzahn-Blätter werden mit gehacktem Dragun vermischt, mit Salz, Pfeffer, Essig und Öl angemacht. Man kann auch geschälten, entgräteten, in kleine Stücke zerpflückten Pökling unter den Salat mischen.

Salade de plantain maritime.	Salat von Seestrands-Wegerich.[1])	Salad of maritime plantain.
— Plum's pride.	Plum-Salat.[2])	Plum's pride.
— de pointes d'asperges.	Salat v. Spargel-Spitzen.[3])	Salad of asparagus-heads.
— de pointes de houblon.	Hopfenkeimchen-Salat.	— of hop-sprigs.
— de poireaux.	Lauchsalat[4]).	— of leeks.
— à la polonaise.	Polnischer Salat.[5])	Polish salad.
— pommée.[6])	Kopfsalat.	Cabbage lettuce.
— de pommes de terre.	Kartoffel-Salat.	Potato salad.
— de pommes de terre à l'allemande.	— -Salat auf deutsche[7]) Art.	— salad, German style.
— de pommes de terre à la [bourgeoise.	— -Salat, bürgerlich[8]).	— salad, family style.
— de pommes de terre en chartreuse.	Gestürzter Kartoffel-Salat.[9])	Mould of potato salad with aspic.
— de pommes de terre, [chaude.	Kartoffel-Salat, warm.[10])	Potato salad, hot.
— de pommes de terre au consommé.	— -Salat mit Fleischbrühe.	— salad with broth.
— de pommes de terre au cresson.	— -Salat mit Kresse.	— salad with cresses.
— de pommes de terre à la [Démidoff.	— -Salat nach Demidow[11]).	— salad, Demidow style.
— de pommes de terre aux harengs.	— -Salat mit Hering.	— salad with herring.
— de pommes de terre à la [hollandaise.	— -Salat, holländisch[12]).	— salad, Dutch style.
— de pommes de terre à l'israélite.	— -Salat auf israelitische[13]) Art.	— salad in the Israelitic style.
— de pommes de terre au [lard.	— -Salat mit Speck.[14])	— salad with bacon.

[1]) Die jungen Blätter benutzt man als Salat und Gemüse.

[2]) Benannt nach einem englischen Keller-Meister *(butler)*, Namens *Plum; pride* (sprich »preid«) stolz. — Drei große gekochte Kartoffeln, drei Paradies-Äpfel, eine Tassevoll feingeschnittene kalte Gemüse, ein Lattichherz, etwas Brunnen-Kresse, einige Scheiben von roter Rübe, eine Schalotte, Dragun- und gewöhnlicher Essig, Senf, Salz, etwas Zucker, Öl oder Rahm.

[3]) Vergleiche Fußbemerkung zu *salade d'asperges*, Seite 1180.

[4]) Vergleiche *poireau* auf Seite 1042.

[5]) a) Rund ausgestochene Möhren und weiße Rüben in Salzwasser gekocht; gekochte Kartoffeln und rote Rüben in grobe Würfel geschnitten; ein paar Gurken in Scheiben geschnitten und ausgedrückt; einige Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, hart gekochte Eier, Sardinen und Räucherhering in Würfel geschnitten, gehackter Kerbel, Dragun und geriebener Meerrettich hinzugefügt. Dieser Salat wird mit Gallert-Mayonnaise gebunden und in eine Form *à charlotte* gefüllt. Von hart gekochten halbierten Eiern entfernt man das Gelbe, streicht es durch ein Sieb, vermischt es mit Tataren-Sose und zerlassener Gallerte und füllt es dann wieder in die Eier-Hälften, mit welchen man den ausgestürzten Salat umlegt. Man verziert den Salat noch mit Streifchen von Pfeffer-Gurken, Kapern und Dragun-Blättern und bestreut ihn zuletzt mit gehacktem harten Eiweiß und Eigelb. b) Kalter Braten (Rinder-, Kalbs- oder Wildbraten) klein geschnitten, mit Kopfsalat und gewiegten Zwiebeln vermischt, mit Pfeffer, Salz, Senf, feinem Öl und Essig angemacht und mit hart gekochten Eiern umlegt.

[6]) Dasselbe wie *salade de laitue pommée.*

[7]) a) Kartoffel-Scheiben, in Würfel geschnittene sauere Äpfel, fein geschnittene Zwiebel-Scheiben, Essig-Gurken, Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, Herings-Würfel und feine Kräuter, mit durchgestrichenen hart gekochten Eigelben, Senf, Pfeffer, Fenchel und ein wenig Weißbier oder Fleischbrühe angemacht. b) Vergl. *salade de hareng frais à l'allemande* auf Seite 339.

[8]) In Salzwasser gekochte Kartoffeln geschält, in feine Scheiben geschnitten, mit Zwiebeln, Öl, Essig, Pfeffer und Salz angemacht.

[9]) a) Vergl. *chartreuse de pommes de terre*, Seite 1055. b) Kartoffeln und rote Rüben pfennig-groß ausgestochen, abwechselnd reihenweise in eine mit klarer Fleischsulze *(aspic)* ausgegossene, mit hart gekochten Eiern, Trüffel-Scheibchen, Pökel-Zunge und Kapern verzierte Stürzform geordnet. Die übrigen Kartoffeln, sowie ausgelöste Sardellen würfelig geschnitten, mit Mayonnaisen-Sose *(mayonnaise à l'aspic)* angemacht, die Form hiermit messerrückendick vom Rande angefüllt, ganz mit Sulze *(aspic)* übergossen und später ausgestürzt.

[10]) a) Speckwürfel mit einer fein gehackten Zwiebel hellbraun geröstet, die gekochten und in Scheiben geschnittenen Kartoffeln hineingegeben, mit Essig, Salz und Pfeffer gut vermengt. b) Kartoffeln in der Schale gekocht, sogleich geschält, in Scheibchen geschnitten, in eine Salat-Schüssel gegeben, mit frischer Fleischbrühe vermischt, mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig gut vermengt; zuletzt gibt man zwei Löffelvoll fein gehackte weiße Zwiebel hinzu.

[11]) Gleiche Teile in der Schale gekochte, geschälte Kartoffeln und in Madeira gar gemachte, geschälte Trüffeln in feine Scheiben geschnitten, mit Öl, Salz, Pfeffer, Weinessig, gehacktem Dragun und Petersilie vermengt, erhaben angerichtet, mit ausgestochenen, in Salzwasser gekochten Möhren und Rüben umlegt. Vergleiche *salade à la Démidoff* auf Seite 1184.

[12]) a) Kalter Kartoffel-Salat mit gezupftem Bück(l)ing. b) Heiße Kartoffel-Scheiben in einer Salat-Sose aus feinem Öl, gutem Senf, Salz, Pfeffer, fein gehackter Zwiebel, etwas Rotwein und Weinessig.

[13]) a) Gekochte, geschälte Kartoffeln werden in feine Scheiben geschnitten, in eine Schüssel mit Essig, Salz, Pfeffer, gehackten Zwiebeln, würfelig geschnittenen saueren Äpfeln, etwas Zucker und feinem Öl gegeben und gut vermengt. b) Warm: Die dünnen Kartoffel-Scheiben werden mit heißem Essig, fein geschnittenen Zwiebeln, Äpfeln, Salz, gestoßenem Pfeffer, Zucker und Gänsefett (anstatt des Öles) vermengt.

[14]) Speckwürfel zerlassen, würfelig geschnittene rohe Kartoffeln hinzu, diese gebraten, dann mit Salz, Pfeffer, etwas gehackter Petersilie und dem nötigen Essig angemacht.

Salade de pommes de terre au naturel.	Kartoffel-Salat, einfach.[1]	Potato salad, plain.
— (de pommes de terre) à la négresse.[2]	Salat von bräunlichen Kartoffeln.	Salad of brownish potatoes.
— de pommes de terre à la périgo(u)rdine (Périgord).	Kartoffel-Salat mit Trüffel-Streifen.[3]	Potato salad with shredded truffles.
— de pommes de terre aux pissenlits.	— -Salat mit Löwenzahn.[4]	— salad with dandelion.
— de pommes de terre à la prussienne.	Preuß. Kartoffel-Salat.[5]	Prussian potato salad.
— de pommes de terre à la ravigote.	Kartoffel-Salat mit Kräuter-Sose.	Potato salad with ravigote sauce.
— de pommes de terre renversée.	Gestürzter Kartoffel-Salat.[6]	— salad in a mould with aspic.
— de pommes de terre à la russe.	Russischer Kartoffel-Salat.[7]	Russian potato salad.
— de pommes de terre au vin blanc.	Kartoffel-Salat mit Weißwein.	Potato salad with white wine.
— de pommes de terre au vin rouge.	— -Salat mit Rotwein.[8]	— salad with red wine.
— à la portugaise.	Portugiesischer Salat.[9]	Portuguese salad.
— de pourassou.[10]	Schnittlauch-Salat.	Chive(-garlic) salad.
— de pourpier.	Portulak-Salat.[11]	Purslane salad.
— de pourpier de mer.[12]	Meerportulak-Salat.	Sea-purslane salad.
— de primeurs[13] *à la paysanne.*	Bauern-Salat von Frühjahrs-Gemüsen.[14]	Peasant's salad of spring vegetables.
— à la prince de Galles.	Salat nach dem Prinz von Wales.[15]	Salad, prince of Wales style.
— des princes.	Prinzen-Salat.[16]	Prince salad.
— à la princesse.	Prinzessin-Salat.[17]	Princess salad.
— à la provençale.	Provençalischer Salat.[18]	Provencial salad.
— à la Rachel.	Rachel-Salat.[19]	Rachel salad.

[1]) Kartoffeln in der Schale gekocht, geschält, in Scheiben geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Kerbel, Dragun, gehackter Petersilie, Schnittlauch, Cayenne-Pfeffer, Essig und Öl angemacht.

[2]) *Salade de pommes de terre négresses* oder *salade à la négresse* ist dasselbe. Vergl. Fußbemerkung zu *garniture (de pommes de terre) à la négresse*, Seite 1171.

[3]) Die Trüffeln in feine Streifen geschnitten und in Madeira gekocht; der Salat mit Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Öl, Essig und gehacktem Kerbel angemacht.

[4]) Gekochte Kartoffeln geschält, wenn noch heiß, in Scheiben geschnitten, mit dem Löwenzahn vermischt, mit Salz und Pfeffer gebeizt. Geriebener Speck zerlassen, ein wenig Essig hineingegeben, recht heiß über den Kartoffel-Salat gegossen, gut vermengt.

[5]) In der Schale gekochte Kartoffeln geschält, mit einigen Pfeffer-Gurken *(cornichons)*, einem Löffelvoll Kapern und geräuchertem Hering in kleine Würfel geschnitten, mit Salz, Cayenne-Pfeffer, feinem Öl, Essig, gehacktem Dragun und Kerbel angemacht.

[6]) Dasselbe wie *salade de pommes de terre en chartreuse* (s. d.).

[7]) Gewöhnlicher Kartoffel-Salat mit würfelig geschnittenem Räucherhering, Sardellen, Kapern und gehackten Zwiebeln.

[8]) Sose von feinem Öl und ebensoviel Rotwein, einigen Löffelvoll Essig, fein gehackten Schalotten, Pfeffer und Salz.

[9]) In feine Streifen geschnittene gekochte Tafel-Pilze und Kartoffeln, sowie Scheiben von rohen geschälten Paradies-Äpfeln mit Salz, Pfeffer und Öl, zuletzt mit Weißwein (statt Essig) vermengt.

[10]) Vergleiche *pourassou* auf Seite 1058.

[11]) a) Die jungen Portulak-Blätter werden gewaschen, mit Salz, Öl und Essig oder mit Mayonnaise angemacht. b) Portulak-Blätter mit Kopfsalat und Rapunzeln vermischt. Vergleiche *pourpier* auf Seite 1058.

[12]) Auch *salade d'arroche de mer, salade d'arroche maritime.* Vergl. *pourpier*, S. 1058.

[13]) *Les primeurs* erstes Gemüse, Frühobst.

[14]) Grüne Bohnen und Bohnen-Kerne *(flageolets)*, junge Möhren, neue Kartoffeln, neue Zwiebelchen, jedes für sich in Salzwasser gekocht, das Ganze wie ein gewöhnlicher Salat angemacht, mit gewiegten Sellerie-Blättern, Knoblauch, Dragun und Kerbel vermischt.

[15]) Ausgelöste Sardinen klein geschnitten, Lattich, Brunnen-Kresse, Kerbel, gehackte Kapern zwei fein gestoßene hartgekochte Eigelbe, Salz, Pfeffer, Cayenne-Pfeffer, Senf, Zitronensaft. Der Salat wird mit Zitronen-Scheiben und eingemachten Schoten von spanischem Pfeffer umlegt.

[16]) Rohe Trüffeln und frische Gurken in Scheiben geschnitten, mit Remoladen-Sose angemacht.

[17]) a) Artischocken-Böden mit Gemüse-Salat, der mit Mayonnaise vermischt ist, gefüllt, obenauf eine kleine Trüffel-Scheibe und auf diese ein Ring von Rindszunge gelegt, mit Fleischsulze *(aspic)* überglänzt. Man richtet die gefüllten Artischokken-Böden auf einer stufenartigen Unterlage an. b) Gebrühte, geschälte, geviertelte Paradies-Äpfel werden mit Essig und Öl angemacht und im Kranz um einen Salat von grünen Bohnen angerichtet.

[18]) Streifig geschnittene Artischocken-Böden in Öl gebraten, wenn kalt, mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft gebeizt. Geschälte, in Scheiben geschnittene Paradies-Äpfel angemacht. Artischokken-Böden oder Paradies-Äpfel miteinander vermischt, streifig geschnittene Sardellen, gehackter Schnittlauch und Kerbel hinzu gegeben, angerichtet. Man umlegt den Salat mit hart gekochten Eiern, mit Oliven, die mit Sardellen gefüllt sind, sowie mit Salat-Herzchen.

[19]) a) In Salzwasser gekochte Sellerie-Wurzeln klein geschnitten, mit Salz, Öl und Essig angemacht; doppelt soviel gekochte geschälte Trüffeln klein geschnitten, in einer anderen Schüssel angemacht; eine Stunde später Sellerie und Trüffeln mit einander vermischt, mit Mayonnaise und Senf gebunden. b) Sellerie und hartes Eiweiß streifig geschnitten, mit Mayonnaise und Cayenne-Pfeffer angemacht. Der Salat wird in einem Sulzrand angerichtet, mit durchgestrichenen Eigelben und darüber mit gehackten Trüffeln bestreut; ringsherum Scheibchen von Frankfurter Wurst.

Salade de racines en chartreuse.	Gestürzter Wurzel-Salat.[1]	Mould of root-salad with aspic.
— *de radis.*[2]	Radieschen-Salat.	Salad of early radishes.
— *de raifort.*	Meerrettich-Salat.	Horseradish salad.
— *de raiponces.*[3]	Salat von Rapunzel-Glockenblumen.	Salad of rampion (ramp).
— *à la reine.*	— nach der Königin.[4]	Queen's salad.
— *à la reine Isabel.*	Königin Isabella-Salat.[5]	Queen Isabella salad.
— *de renoncule ou grenouillette.*	Hahnenfuß-Salat.[6]	Buttercup-(crowfoot-) salad.
— *à la rhénane.*	Rheinischer Salat.[7]	Rhenish salad.
— *à la romaine.*[8]	Römischer Salat.	Roman lettuce salad.
— *de rouergat ou gérille.*	Brätling-Salat.[9]	Agaric salad.
— *de rougillon.*[10]	Reizker-Salat.[11]	Orange agaric salad.
— *à la royale.*	Königs-Salat.[12]	Royal salad.
— *à la russe.*	Russischer Salat.[13]	Russian salad.
— *russe aux langoustes.*[14]	— Salat mit Langusten.	— salad with crawfish.
— *à la Saint-James.*	Salat von Reis, Trüffeln und Tafel-Pilzen.[15]	Salad of rice, truffles and mushrooms.
— *de saison.*[16]	Grüner Salat.	Green salad.
— *de salicorne ou salicot(te).*	Salz-, Meerkraut-Salat.[17]	Frog-grass salad.
— *à la Salisbury.*	Salisbury-Salat.[18]	Salisbury salad.
— *de salsifis noir à la mayonnaise.*[19]	Schwarzwurz(el)-Salat mit Mayonnaise.[20]	Oyster plant salad with mayonnaise.
— *à la sicilienne.*	Sizilianischer Salat.[21]	Sicilian salad.
— *de soldanelle.*[22]	Salat von Meerstrands-Winde.	Salad of sea-withwind.
— *à la Sotteville*[23].	Sotteville-Salat.[24]	Sotteville salad.
— *à la Stroganoff (Stroganow).*	Stroganow-Salat in einer Form.[25]	Stroganow salad in a mould.

[1]) Kartoffeln, Möhren, Sellerie, rote Rüben, Rapontika, jedes für sich in Salzwasser gekocht. Man verfährt weiter genau wie bei *salade de pommes de terre en chartreuse* (s. d.).

[2]) Auch *salade de petites raves, salade de petit raifort des jardins.*

[3]) *Salade de pieds-de sauterelle* ist dasselbe. Vergleiche *pied-de sauterelle* auf Seite 1041, sowie *raiponce* auf Seite 1059.

[4]) Dasselbe wie *salade de poulet à la reine* (siehe dasselbe auf Seite 731).

[5]) Gekochte Langusten, Garneelen, spanische Pfeffer-Schoten, Sardellen Streifen, weiße Trüffeln, geräucherter Lachs, Kapern, alles streifig geschnitten und mit Senf, Selleriesalz und feinen Kräutern *(fines herbes)* gebeizt.

[6]) Die Blätter werden als Gemüse und Salat, die Wurzeln als Mus bereitet.

[7]) Von Heringen, Sardellen, Neunaugen, säuerlichen Äpfeln, kaltem Kalbsbraten, geräucherter Rindszunge, Cervelatwurst, Schinken, Kapaunfleisch, eingemachten Pflaumen, Senf- und Pfeffer-Gurken, roten Rüben, eingelegten Tafel-Pilzen, einigen kleinen Zwiebeln, hart gekochten Eiern, gekochten Kartoffeln, Kapern; alles würfelig geschnitten. Einige rohe, sowie ein hartgekochtes Eigelb verrührt man mit feinem Öl, vermischt dies mit durchgestrichener Heringsmilch, einer geriebenen Zwiebel, Salz, Pfeffer, gleichen Teilen Rotwein und Dragun-Essig, Fleischbrühe, Senf, Zukker. Diese Sose preßt man über den Salat, den man dann pyramidenartig anrichtet.

[8]) Dasselbe wie *salade de laitues romaines.*

[9]) Vergleiche *rouergat* auf Seite 1079.

[10]) Auch *salade de lait doré, salade de vache.* Vergleiche *rougillon,* Seite 1079.

[11]) Junge Reizker einige Male in Salzwasser abgewällt, wenn kalt, mit Öl und Essig angemacht, mit Salz, gestoßenem Pfeffer und fein gehackter Zwiebel vermischt.

[12]) Salat von grünen Bohnen-Kernen *(flageolets)* und Trüffel-Scheiben mit Mayonnaise.

[13]) a) Vergleiche *salade russe,* Seite 732. b) Würfelig geschnittene Kartoffeln, Sellerie, Salzgurken, sauere Äpfel, rote Rüben, Kapern, Schoten-Kerne, alles mit Mayonnaise angemacht, mit hartgekochten Eiern und Sardellen umlegt. c) Würfelig geschnittene gekochte Kartoffeln, rote Rüben, Sellerie-Wurzeln, eingemachte *agourci* und Pfeffer-Gurken *(cornichons),* ein sauerer Apfel, ganze Kapern, Sardellen-Streifchen, Senf, geriebener Meerrettich, Salz, Pfeffer, Öl, Essig; mit einigen Löffelvoll Mayonnaise gebunden.

[14]) Vergleiche dasselbe auf Seite 440.

[15]) In Fleischbrühe körnig gekochter Reis wird mit Trüffeln und Tafel-Pilzen vermischt, mit Salz, Pfeffer, Öl und Essig angemacht.

[16]) Unter *salade de saison* (Salat der Jahreszeit) versteht man irgend einen grünen Salat, wie ihn die Jahreszeit, in der man lebt, hervorbringt.

[17]) Vergleiche *salicorne* auf Seite 1064.

[18]) Sprich »ßåo'lsbĕri«; *Robert Arthur Talbot Gascoyne Cecil, marquis of Salisbury,* bedeutender englischer Staatsmann, geb. 3. Febr. 1830. — Salat aus Gemüsen mit Hummerfleisch.

[19]) Auch *salade de scorzonère à la mayonnaise, salade de salsifis d'Espagne à la mayonnaise, salade d'écorce noire à la mayonnaise.* Vergleiche *salsifis noir* auf Seite 1064.

[20]) Bereitung wie bei *salade de pommes de terre en chartreuse* (s. d.).

[21]) Gekochte Sellerie-Wurzeln, Artischocken-Böden, noch warme Kartoffeln, geschälte, ausgekernte Paradies-Äpfel, einige Pfeffer-Schoten in Würfel geschnitten, gehackte feine Kräuter hinzugegeben, mit Remoladen-Sose angemacht; man umlegt den Salat in schöner Ordnung mit geviertelten hart gekochten Eiern.

[22]) *Salade de liseron maritime* ist dasselbe. Vergleiche *soldanelle* auf Seite 1066.

[23]) Sprich »ßöttwi'l«; Dorf im französischen Département Seine-Inférieure.

[24]) Römischer Salat, mit Pfeffer, Salz, Essig, frischem Rahm und gehackter Petersilie angemacht.

[25]) Eine Form *à charlotte* wird mit ausgestochenen Möhren, Rüben, Trüffeln und Schoten-Kernen verziert, mit Gemüse-Salat gefüllt. Der ausgestürzte Salat wird mit kleinen Becher-Formen von Kiebitz-Eiern und Sulze *(aspic)* umlegt.

Salade à la suédoise.	Schwedischer Salat.[1]	Swedish salad.
— *à la ta(r)tare.*	Tataren-Salat.[2]	Ta(r)tar salad.
— *de taupe.*	Löwenzahn-Salat.[3]	Dandelion salad.
— *de tomates.*	Paradiesapfel-Salat.	Tomato salad.
— *de tomates à la Chambéry.*	— -Salat nach Chambéry.[4]	— salad, Chambéry style.
— *de tomates à la mayonnaise.*	— -Salat mit Mayonnaise.	— salad with mayonnaise.
— *de topinambours.*	Erdartischocken-Salat.	Salad of Jerusalem artichokes.
— *de trémelle.*[5]	Gallertpilz-Salat.	Tremella salad.
— *de tripe-madame ou trique-madame.*[6]	Taubenweizen-Salat.	Tripmadam salad.
— *à la trophy*[7].	Paradiesapfel-Salat.	Tomato salad.
— *de truffes blanches.*	Salat v. weißen Trüffeln.[8]	Salad of white truffles.
— *de truffes blanches à la Rossini.*	— von weißen Trüffeln nach Rossini.	— of white truffles, Rossini style.
— *de truffes noires.*	— von schwarzen Trüffeln.	— of black truffles.
— *de truffes noires à la parisienne.*	Pariser Salat von schwarzen Trüffeln.[9]	Parisian salad of black truffles.
— *de truffes noires à la russe.*	Salat v. schwarzen Trüffeln mit Dragun, Schnittlauch und Petersilie.	Salad of black truffles with tarragon, chives and parsley.
— *de truffes noires à la toulousaine.*	— von Trüffel- und Artischocken-Scheiben.[10]	— of sliced truffles and artichokes.
— *d'urinaire.*[11]	Löwenzahn-Salat.	Dandelion salad.
— *de vache.*[12]	Reizker-Salat.	Orange agaric salad.
— *de valérianelle potagère.*[13]	Rapünzchen-Salat.	Corn-salad.
— *à la vénitienne.*	Venetianischer Salat.[14]	Venetian salad.
— *de vermiculaire.*[15]	Taubenweizen-Salat.	Prickmadam salad.
— *verte.*	Grüner Salat.	Green salad.
— *verte au lard.*	— Salat mit Speck.	— salad with bacon.
— *à la Victoria.*	Victoria-Salat.[16]	Victoria salad.
— *de violette marine.*	Salat v. Marien-Veilchen.[17]	Mariet salad.
— *à la Wladimir.*	Wladimir-Salat.[18]	Wladimir salad.
— *à la Yorkshire ploughman.*[19]	Lattich-Salat mit Theriak.	Lettuce salad with theriac.

[1]) Pökel-Zunge, gekochte Kartoffeln, einige geschälte sauere Äpfel, gekochte weiße und gelbe Rüben, Herings- und Lachsstreifen in Würfel geschnitten, mit Salz, Pfeffer, Öl, Essig, gehackter Petersilie, Kerbel und Senf angemacht. Der Salat wird mit rund gedrehten Oliven und zusammengerollten Sardellen-Streifen umlegt.

[2]) Lattich, sauere Gurken, Zwiebeln, würfelig geschnittene Heringe, Öl und Essig.

[3]) Dasselbe wie *salade de dent(-)de(-)lion* (s. d.).

[4]) Dasselbe wie *salade à la Chambéry* (s. d.).

[5]) Vergleiche *trémelle* auf Seite 1080.

[6]) Auch *salade de vermiculaire.* Vergleiche *tripe-madame* auf Seite 1069.

[7]) *Trophy* eine Sorte runder, saftiger Paradies-Äpfel. Diese Paradies-Äpfel werden in kochendem Wasser abgebrüht, geschält, geviertelt und mit Salz, Öl und Essig angemacht. Einige geröstete Schoten spanischen Pfeffers werden gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, mit Öl und Essig angemacht, gekochte grüne Bohnen hinzugegeben, gut vermengt, in Salat-Schüssel angerichtet und mit den geviertelten Paradies-Äpfeln umlegt.

[8]) a) In Scheibchen geschnittene weiße Trüffeln mit Sose von hart gekochten durchgestrichenen Eigelben, Öl, Senf und Zitronensaft. b) Mus von Sardellen und Knoblauch mit Eigelben, Senf, Kapern, gehackter Petersilie, Öl und Essig vermischt; die Trüffel-Scheibchen mit dieser Sose angemacht.

[9]) In Madeira oder Xereswein gar gemachte Trüffeln werden in Scheiben geschnitten, mit einer Sose von durchgestrichenen hart gekochten Eigelben, Öl, Zitronensaft, Senf, Pfeffer, Salz, Öl und Essig angemacht.

[10]) Der Salat ist mit einer Mayonnaise mit Senf angemacht.

[11]) Dasselbe wie *salade de dent(-)de(-)lion* (s. d.).

[12]) Dasselbe wie *salade de rougillon* (s. d.).

[13]) Dasselbe wie *salade de doucette* (s. d.).

[14]) Pökel-Zunge, Rinder-Braten, gebratenes Huhn, Mortadella, grüne Bohnen, Spargelkohl, geschälte Paradies-Äpfel, gekochter Sellerie, gefüllte Oliven, Schoten von spanischem Pfeffer, weiße Trüffeln, alles in Würfel geschnitten, gebeizt, mit einer Würzmayonnaise (*ravigote à la mayonnaise*) angemacht, mit gehacktem harten Eiweiß und Eigelb, sowie mit gehackten Kräutern bestreut, ringsherum mit halbierten hart gekochten Eiern und aufgerollten Sardellen verziert.

[15]) Dasselbe wie *salade de tripe-madame.*

[16]) Salat von Spargel-Spitzen, streifig geschnittenen Sellerie-Wurzeln, Kartoffeln, Trüffeln und Artischocken-Böden pyramidenförmig in einem Gallertrand angerichtet und mit halbierten hartgekochten Eigelben verziert.

[17]) Vergleiche *violette marine* auf Seite 1072.

[18]) Gebeizter Sterlet, Räucherlachs, Hering, Sardellen, Krebsschwänze, gefüllte Oliven, *mixed pickles, agourci*, Trüffeln, mit geriebenem Meerrettich, Essig, Pfeffer, Salz, Kapern, Fenchel, Senf, Öl und Mayonnaise angemacht.

[19]) *Ploughman* Ackersm., Landmann; Bauer; dem *à la ploughman* steht im Französischen etwa *à la paysanne* gegenüber.

XI. Abteilung.

Fruits. — Früchte, Obst. — Fruits.

a) Fruits frais.	Frische Früchte.	Fresh fruits.
Abavi, abavo.[1])	Abavi.	Abavi, abavo.
Abdelavis, abdalavis.[2])	Ägyptische Melone.	Abdalavi, abdelavi.
Abricot.	Aprikose, Marille.[3])	Apricot.
Abricotée.	Art Aprikose[4]).	Peach-apricot.
Abricotine.	Aprikosen-Pflaume.	Plum-apricot.
Abricot-pêche.	Pfirsich-Aprikose.[5])	Peach-apricot.
Abrus, abruse.[6])	Straucherbse.	Abrus.
Acaïa, acaja.	Monbin-Pflaume aus Brasilien.	Acaja.
Aigriette, griotte.	Ammer, Weichselkirsche.	Egriot, agriot.
Airelle myrtille.[7])	Heidelbeere.	Bilberry, horts.
Airelle rouge, airelle ponctuée.	Preisel-, Preißel-, Krons-, Stein-, rote Heidelbeere, Grange, Hölperchen.	Cranberry, red whortleberry, moor-berry.
Airelle veinée, airelle des marais.	Bruch-, Rausch-, Sumpf-, Moor-, Trinkel-, Tringel-, Trunkelbeere.[8])	Marsh bilberry, crackberry, bog whortleberry.
Airelle veinée d'Amérique.	Große Moosbeere, Kram-, Kranbeere.[9])	Cranberry.
Alberge[10]).	Herzpfirsich(e).	Peach-apricot.
Alberge jaune.	Safran-Pfirsich.	Sort of peach.
Alise, al(l)ouche, amélanche.	Els-, Else-, Mehl-, Quendel-Beere, Alpen-Mispel.	Service-berry.
Alkékengère, alkékenge, coqueret, coquerelle, physalide.	Juden-, Korallen-Kirsche, Boberelle, Schlutte, Schlotte, Juden-Deckel.[11])	Alkekengi, winter cherry, ground-cherry, strawberry tomato.
Amadote[12]).	Art Birne.	Amadot, amadotte.
Amande.	Mandel.	Almond.
Anacarde, acajou.	Akajounuß, Elefantenlaus, Anakarde, Merknuß.[13])	Acajou, cashew-nut.

---

[1]) Vergleiche dasselbe auf Seite 965.
[2]) Vergleiche dasselbe auf Seite 965.
[3]) Man unterscheidet: Mandel-Aprikosen, in Südfrankreich (hierher gehören auch die frühreifen holländischen Aprikosen); Albergen, frühreife, kleine Früchte von einem Baume mit kleinen Blättern und Blüten; echte Aprikosen, größere Früchte; italienische Aprikosen, mit glatter, glänzender Oberhaut.
[4]) Vergleiche Fußbemerkung zu *pêche*.
[5]) Vergl. *abricotée* und Fußbem. zu *pêche*.
[6]) Vergleiche dasselbe auf Seite 965.
[7]) Dasselbe wie *myrtille* (s. d.).
[8]) *Vaccinium uliginosum*, bis 1,25 m hoher Strauch mit weißlichen, rötlich überlaufenen Blüten und größeren, schwarzbläulichen, innen grünlichen Beeren, die zwar vielfach gegessen werden, aber ohne besonderen Geschmack sind; in Menge genossen, erregen sie Erbrechen. Vergl. *canneberge*.
[9]) *Vaccinium macrocarpum*, mit kriechenden, dünnen Ästen und Zweigen, großen, länglichen Blättern und großen, roten Beeren, wächst in den nördlichen und mittleren Staaten Nordamerikas auf sumpfigem Boden und wird der sehr schmackhaften Frucht halber namentlich in Südjersey und Massachusetts viel gebaut.
[10]) Vergleiche *abricotée, abricot-pêche* und Fußbemerkung zu *pêche*.
[11]) *Physalis alkekengi*, eine krautige Pflanze in Mittel- und Südeuropa, mit kleinen, weißlichen Blüten und kirschgroßen, glänzend roten Beeren, welche in Arabien und Spanien zum Nachtisch gegessen werden. — *Physalis peruviana* (Ananas-Kirsche), aus Peru, hat wohlschmeckende und wohlriechende Früchte. — *Physalis pubescens*, in Brasilien, hat ebenfalls wohlschmeckende Früchte (franz. *mirabelle de Corse*, engl. *cape-gooseberry*).
[12]) Aus *dam'Oudotte, dame Oudot* entstanden.
[13]) Die hühnereigroße, gelbe, süßlichsauere Steinfrucht und der wohlschmeckende Same von *anacardium occidentale*, eines in Westindien und Südamerika wachsenden Baumes.

Ananas.	Ananas[1]).	Pine-apple.
Api.	Franzapfel[2]).	Sort of apple.
Arachis, arachide.[3])	Erdmandel, Erdbohne.	Arach, arachis.
Arbouse.	Baumerdbeere[4]).	Arbutus, arbute(-berry).
Aucuba du Japon.	Japanische Goldorange.	Aucuba.
Aveline.	Gemeine Haselnuß.[5])	Hazel-, avellan-nut.
Avocat[6]).	Avogado-Birne.	Avocato, alligator-pear.[7])
Azerole, pommette.	Azarol-Apfel, -Birne, welsche Mispel.[8])	Azarole.
Bacove[9]).	Banane.	Banana.
Badiou.	Süße Kirsche.	Sweet cherry.
Bagasse.	Bagasse[10]).	Bagasse.
Baie de ronce[11]), *mûre sauvage, de ronce ou à poux.*	Brombeere, gemeine Kratzbeere.	Blackberry, bramble-berry.
Baie de ronce faux mûrier.[12])	Mult(e)-Beere[13]).	Sort of bramble-berry.
Banane (courte), bacove.	Banane, Paradies-Feige.[14])	Banana, Adam's fig.
Baquois[15]).	Pandane.	Pandanus.
Bar-sur-Aube.	Goldene Gutedel-Traube.	Golden chasselas.
Bassie illipé.	Bassia-Pflaume[16]).	Bassia.
Beaucrier, beaunier.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Beau(-)présent.	Simsons-Birne.	Sort of pear.
Belle-chevreuse.[17])	Art Pfirsich.	Sort of peach.
Belle-de-Vitry.[18])	Art Pfirsich.	Sort of peach.
Belle-et-bonne.[19])	Art Birne.	Sort of pear.
Belle-fleur.[20])	Art Apfel.	Sort of apple.
Bellegarde[21]).	Parade-Pfirsich.	Bellegarde.
Bellissime.	Prachtbirne.	Sort of pear.
Bellote.	Süße Eichel.[22])	Belloot.
Beloce[23]).	Schlehe.	Prunello, sloe.
Béquène.	Art Birne.	Sort of pear.

[1]) Von den Tupi (indianische Völker-Familie in Südamerika) Anana, Anassa oder Nanas genannt; wächst im tropischen Amerika wild, ist aber gegenwärtig über alle Tropen-Gegenden verbreitet, wird namentlich in England, bei uns in Planitz bei Zwickau, Görlitz, Schlesien, Böhmen, Erfurt, Leipzig, Berlin, Bamberg und Nürnberg in warmen Treibhäusern gezogen. Die erste Ananas kam 1514 nach Spanien an den Hof Ferdinands des Katholischen; ein holländischer Kaufmann, Namens *Le Cour*, pflanzte sie 1650 in seinem Garten zu Driehock bei Leiden; der *Earl of Portland* brachte die Pflanze 1690 nach England, *Sir Mathew Decker* kultivierte sie 1712 bei Richmond und *Kaltschmidt* 1703 in Breslau.

[2]) Kleiner rotwangiger Apfel mit süßem, aber hartem Fleisch.

[3]) Wissensch. Bezeichn. = *noisette de terre.*

[4]) *Arbutus unedo*, 3 bis 5 m hoher Strauch mit runden, warzigen, scharlachfarbenen Früchten, die ein Jahr zur Reife brauchen und gleichzeitig mit Blüten am Baum hängen. Sie schmecken angenehm säuerlichsüß, sollen aber, in Menge genossen, berauschend wirken. In Griechenland und Italien werden die Früchte schon seit alten Zeiten verschmäht, dagegen werden sie von den Nordländern wie Erdbeeren, mit denen sie große Ähnlichkeit haben, gegessen. Auch in Spanien kommen sie in Menge auf den Markt. Sie enthalten soviel Zucker, daß z. B. in Griechenland Branntwein daraus gewonnen wird.

[5]) Frucht von *corylus avellana*, nach der Stadt Avellino in Unteritalien benannt. Die Nüsse des gemeinen Hasel-Strauches sind länglich, mit einer Spitze versehen; man zieht aber auch eine Form, bei welcher die gleichgestalteten Nüsse doppelt so groß sind. Eine andere Form mit rundlichen Nüssen, die aber am oberen Teil etwas eckig sind, ist bei uns aus Südeuropa, besonders von Lyon und Barcelona eingeführt (italienische, Lyoner Haselnuß, Barcelonanuß).

[6]) Vergleiche dasselbe auf Seite 975.

[7]) Auch *avocato-pear, avocado(-pear), avogado(-pear), avogato-(pear), midshipman's butter*

[8]) *Crataegus azarolus*, 4 bis 8 m hoher, dorniger Strauch aus dem Morgenland, in Südeuropa meist als kleiner Baum angebaut. Die wilde Form mit kleinen Früchten hält bei uns aus; die Kulturform mit großen roten oder gelben, wohlschmeckenden Früchten gedeiht nur in Italien und Südfrankreich.

[9]) Nur in der Sprache des (ungebildeten Volkes = *banane.*

[10]) Die gelbliche, schmackhafte Frucht des Bagassen-Baumes.

[11]) Oft liest man auch *ronce, compote de ronces, gelée de ronces, marmelade de ronces; ronce* ist aber der »Brombeerstrauch«, niemals die »Brombeere« (Frucht).

[12]) Auch *baie de ronce sans épines.*

[13]) Orangerote Früchte von sehr angenehmem, aber vergänglichem Aroma. Die Pflanze, franz. auch *ronce sans épines*, bedeckt in Lappland ganze Sümpfe; dort kocht man die Beeren in großer Menge ein und benutzt sie als Gemüse und antiskorbutisches Mittel.

[14]) Gurkenähnliche, drei- bis sechskantige Frucht des Pisang *(musa)*, findet sich wild an der Küste von Koromandel, auf den Philippinen, in Kotschinchina und auf Ceylon, ist aber durch Kultur über fast alle Tropen-Länder verbreitet, wo sie in manchen Gegenden das Hauptnahrungsmittel bildet.

[15]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *pandane.*

[16]) Die Frucht von *bassia longifolia* (vergl. Fußbemerkung 2 auf Seite 976).

[17]) Mehrzahl *belles-chevreuses.*

[18]) Mehrzahl *belles-de-Vitry.*

[19]) Mehrzahl *belles-et-bonnes.*

[20]) Mehrzahl *belles-fleures.*

[21]) Auch Bezeichnung für eine Art »Kopflattich«.

[22]) Frucht der Ballota-Eiche *(quercus ballota*, franz. *ballotte)*. Die meist langen Früchte der immergrünen Eiche werden in Spanien, Südfrankreich und Nordafrika ganz allgemein gegessen und heißen Ballota.

[23]) Prov. im Norden Frankreichs = *prunelle.*

Berardy.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Bergamot.	Fürsten-Birne; Limette.[1])	Bergamot.
Bergiade.	Art Birne.	Sort of pear.
Berlette.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Bernardière.	Art Birne.	Sort of pear.
Beurré blanc.	Weiße Schmalzbirne.	White butter-pear.
Beurré gris.	Graue Schmalzbirne.	Gray butter-pear.
Bigarreau[2]).	Spanische gefleckte Herzkirsche.	Bigaroon.
Blanchère.	Art Kastanie bei Périgueux.	Sort of chestnut in Périgueux.
Blancheton.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Blanc-madame[3]).	Art Weintraube.	Sort of grape.
Blanque.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Blanquet, blanquette.	Weiß-, Zucker-Birne.	Blanket.
Blanquette.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Bon-chrétien.[4])	Pfund-, Christbirne.	Sort of pear.
Bonne-ente[5]).	Butter-Birne.	Butter-pear.
Bonnet turc ou de Turquie.[6])	Türkenbund, Turban-Kürbis.	Turk's-cap, turk's-head.
Bonne-vilaine.[7])	Art Birne.	Sort of pear.
Bouchet.	Art Zucker-Birne.	Sort of sugar-pear.
Bourboulez.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Bourdelai(s), bourdelas, bourdelat.	Große Weintraube mit dunklen Beeren.	Large grape with berries of deep colo(u)r.
Bourdoulenque.	Art schwarze Traube.	Sort of black grape.
Bourgelas.	Art weiße Weintraube.	Sort of white grape.
Bousserade, bousserole,	Bären-Traube, Einbeere.[8])	Bearberry.
Brimbelle[9]). [*busserol(l)e.*	Heidelbeere.	Blue-berry.
Brugnole, brignole.	Prünelle[10]).	Brugnole.
Brugnon.	Nektarine[11]).	Brunion. [berry.
Canneberge.	Moos-, Torfbeere.[12])	Small cranberry, moor-
Cantalou(p).[13])	Warzen-, Beulen-Melone.	Cantaloup, cantaleup.
Carambole.	Baumstachelbeere, Karambole, Karambola.[14])	Carambola, cumrunga, Coromandel gooseberry.
Cardinale, sanguinole.	Blutpfirsich[15]).	Blood-peach.
Carésis[16]).	Art Birne.	Sort of pear.
Casolane.	Kasolane[17]). [Gichtbeere.	Sort of apple.
Cassis, cacis.[18])	Schwarze Johannisbeere,	Black currant.
Cataubas.	Catawba-Traube.[19]) [Birne.	Catawba grape.
Catillac, catillard.	Art schmackhafte rote Winter-	Sort of winter-pear.
Cénelle, cenelle.	Mehlbeere, Mehlfäßchen.[20])	Haw.
Cerise.	Kirsche.	Cherry.
Cerise de Californie.	Kalifornische Kirsche.	California cherry.
Cerisette[21]).	Kirschpflaume.	Cerisette.
Chardonnay.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Chasselas[22]). [*Aube.*	Gutedel-Traube.	Chasselas. [chasselas
Chasselas doré, bar-sur-	Goldene Gutedel-Traube.	Royal muscadine, golden

[1]) a) Türkisch *begarmudi,* verdeutscht auch Bergamotte; vergl. *cresane.* b) Vergl. *limette.*

[2]) Mehrzahl *bigarreaux.*

[3]) Mehrzahl *blanc-madame.*

[4]) Mehrzahl *bon-chrétien* und *bons-chrétiens.*

[5]) Mehrzahl *bonnes-entes.*

[6]) Vergleiche dasselbe auf Seite 978.

[7]) Mehrzahl *bonnes-vilaines.*

[8]) *Arctostaphylos uva ursi*, franz. auch *raisin de mer, raisin d'ours*, niederliegender Strauch mit scharlachroter Steinfrucht, auf Heide-Strekken, an Felsen usw. wachsend. Die etwas mehligen Früchte werden wie Obst gegessen; im Norden wird aus ihnen Brot gebacken.

[9]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *myrtille.*

[10]) Vergleiche Fußbemerkung zu *pêche.*

[11]) Bastard von Pfirsich und Pflaume. Vergl. Fußbemerkung zu *pêche.*

[12]) *Vaccinium oxycoccus*, mit immergrünen Blättern, roten Blüten und sehr schmackhaften roten Beeren, wächst in torfigen und sumpfigen Gegenden in Mittel- und Nordeuropa, Nordasien und Nordamerika. Vergleiche *airelle veinée.*

[13]) Auch *melon cantalou(p).* — *Cantalupo,* päpstliches Schloß bei Rom.

[14]) *Averrhoa carambola*, ostindischer Baum mit eiförmigen, tief gefurchten Beeren, welche roh und eingemacht gegessen werden. — *Averrhoa bilimbi*, in Ost- und Westindien, mit 5 bis 8 cm langen Beeren von sauerem Geschmack, welche auf verschiedene Art zubereitet werden.

[15]) Vergleiche Fußbemerkung zu *pêche.*

[16]) Prov. *(Normandie)*; eine gewöhnliche Birnen-Sorte, woraus Birnenmost gemacht wird.

[17]) Eine schmackhafte Apfel-Sorte.

[18]) Vergleiche *groseille noire.*

[19]) Amerikanische Traube, welche auch einen vortrefflichen Wein liefert *(sweet-catawba).*

[20]) Rundliche, rote Frucht des gemeinen Weiß-, Hage-, Christdorns (franz. *aubépine).*

[21]) *Cerisette* auch »getrocknete Kirsche«.

[22]) Nach dem französischen Flecken *Chasselas* (»schäß'la'«) im Dép. *Saône-et-Loire* benannt.

Chayotte.	Eigroße kürbisartige Frucht aus Kuba.	Chayotte.
Chennevière.	Art Apfel.	Sort of apple.
Cherpendu[1]).	Feiner Tafel-Apfel.	Fine dessert apple.
Chevreuse.	Peruvianerin[2]).	Sort of peach.
Chin-che.	Goldorange[3]).	Cumquat.
Chi-tao-tze.	Wasserrosen-Samen.[4])	*Chi-tao-tze.*
Chrysobalane icaque.[5])	Westindische Goldpflaume.	Coco-plum.
Cio(u)tat, cio(u)ta, raisin d'Autriche.	Petersilien-Traube.	Cioutat, ciouta.
Citrouille[6]).	Kürbis.	Gourd, pumpkin.
Clairville.	Lange Dame.[7])	Sort of summer pear.
Coeur de boeuf.	Art Pflaume.	Sort of plum.
Coeur de pigeon.	Taubenherz[8]).	Pigeon-heart.
Cognasse.	Art kleine Quitte.	Sort of quince.
Coing.	Quitte[9]).	Quince.
Col.	Art blaue Weintraube.	Sort of blue grape.
Coquerelle[10]).	Korallen-Kirsche.	Winter cherry.
Coqueret[11]).	Juden-Kirsche.	Ground-cherry[12]).
Cordelière.	Art Feige.	Sort of fig.
Corne, cornouille[13]).	Kornel(ius)-Kirsche.[14])	Cornel (-berry, -cherry).
Coucourelle.	Art Feige.	Sort of fig.
Coucourzelle d'Italie.[15])	Italienischer Kürbis.	Italian gourd.
Coule-soif.[16])	Art Birne.	Sort of pear.
Courge[17]).	Kürbis.	Gourd.
Crèque[18]).	Gersten-, Hafer-Pflaume, Krieche.	Barley-plum.[19])
Cresane[20]).	Art feine Birne, Bergamotte.	Sort of fine pear.
Cuisse-(ma)dame[21]).	Schenkel-Birne.	Sort of pear.
Damas[22]).	Damaszener Pflaume.	Damson (-plum).
Dame-aubert.[23])	Gelbe Pflaume.	Yellow plum.
Damelot.	Art Apfel.	Sort of apple.
Datte.	Dattel[24]).	Date.
Datte de Maroc.	Marokkanische Dattel.	Marocco date.
Demoiselle[25]).	Jungfernbirne.	Sort of pear, also of grape.
Double-fleur.[26])	Art Winter-Apfel.	Sort of winter apple.
Doum de la Thébaïde.	Doompalmenfrucht.[27])	Doom-palm fruit (-apple).
Douville.	Art Herbstbirne.	Sort of pear.
Doux-agnel, doux-à-l'agneau[28]).	Art Apfel.	Sort of apple.

[1]) Aus der *Dauphiné* stammender, wohlschmeckender und haltbarer Apfel, welcher seit kurzer Zeit auch in Deutschland eingeführt wird.

[2]) Art frühe(r) Pfirsich; vergl. *pêche chevreuse.*

[3]) Vergleiche *orange dorée.*

[4]) In China zum Nachtisch oder in Wasser geweicht als süße Suppe gegessen.

[5]) *Chrysobalanus icaco* = *icaque.*

[6]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1001.

[7]) Eine Sommerbirnen-Art.

[8]) a) Art Pflaume. b) Art Apfel.

[9]) Wollige, wohlriechende, grünlichgelbe, punktierte Frucht. Man zieht Formen mit apfelförmiger (Apfel-Quitte), birnförmiger (Birnquitte) und länglicher, gerippter Frucht (portugiesische Quitte). Die Früchte werden am Rhein, in Tirol, noch mehr in Spanien und Portugal zu Mus (Quitten-Käse, in Portugal *marmelo*, daher der Name Marmelade auch für auf solche Weise zubereitetes anderes Obst) verarbeitet.

[10]) *Physalis alkekengi* = *alkékengère, alkékenge.*

[11]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *alkékengère, alkékenge.*

[12]) Amerikanische Bezeichnung.

[13]) Nach der *Académie* und *Littré la cornouille*, nach *Dictionnaire de Bescherelle* und nach *Poitevin le cornouille.*

[14]) Die Früchte schmecken angenehm säuerlich, werden aber mehr zum Einmachen mit Zukker und Essig und unreif wie Oliven benutzt. In der Türkei bereitet man aus ihnen Gallerten und Sirupe, in Griechenland Liköre.

[15]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1003.

[16]) Mehrzahl *coule soif.*

[17]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1004.

[18]) Provinziell im Norden Frankreichs.

[19]) Provinziell im Westen Englands.

[20]) So nach *Cresane* (»krŏsan«), einem franz. Dorf *(Nièvre)* benannt. Häufig liest man auch: *cressane, creusane, crasane, crassane* — sämtlich unrichtige Formen. Vergleiche *bergamot(te).*

[21]) Mehrzahl *cuisses-(ma)dame.*

[22]) Dasselbe wie *prune de Damas.*

[23]) Mehrzahl *dame-aubert.*

[24]) Die Dattel-Palme *(phoenix dactylifera)* verbreitet sich über Nordafrika, Südwestasien und Südeuropa, wird 12 bis 25 m hoch und gegen 100 Jahre alt. Die Datteln sind bis über 5 cm lang, grün, gelbbraun, bis braun, in Weichheit und Geschmack des Fleisches sehr verschieden. Die größeren, dunkleren, auch fleischigeren und süßeren (Alexandriner) kommen aus Ägypten, die geringeren aus Tunis; doch liefern auch Syrien und Algerien Datteln für den Handel. Man bereitet aus den reifen Früchten auch einen Sirup *(sirop de dattes)* und Branntwein.

[25]) *Demoiselle* auch »kleinbeerige Weintraube« im *Aunis* (deren Beeren reifen, ohne dicker zu werden).

[26]) Mehrzahl *doubles-fleurs.*

[27]) *Hyphaene thebaica,* Doompalme, **Pfefferkuchenbaum,** über 9 m hoch, trägt apfelgroße, gelblichbraune Früchte mit dicker, mehliger Rinde, die wie Pfefferkuchen aussieht und auch diesem ähnlich schmeckt. Die Doompalme findet sich besonders am Nil; das Fleisch der Frucht wird gern gegessen.

[28]) Mehrzahl *doux-agnels, doux-à-l'agneau.*

Doux-aux-guêpes.[1]	Art Apfel.	Sort of apple.
Doux-ballon.[2]	Art Apfel.	Sort of apple.
Doux-vert.[3]	Art Apfel.	Sort of apple.
Doyenné, bonne-ente.	Butter-Birne.	Butter-pear.
Durione.	Durione[4].	Durian, durion.
Échasseri[5].	Art Schmalzbirne.	Sort of pear.
Églantine, gratte-cul, pomme d'églantier.	Hage-, Hainbutte, Hägen-, Hüffenmark, Hebetschen, Hetschabetsch.[6]	Hip, hep or hop.
Épine d'été.	Art Sommer-Birne.	Sort of summer pear.
Épine d'hiver.	Art Winter-Birne.	Sort of winter pear.
Épine-rose[7].	Art Birne.	Sort of pear.
Eugénie.	Kirschmyrte(nbeere).[8]	Eugenia, eugenie, [jambolan(a).
Faîne, faine, faîneau.	Buchnuß, Buchel, Buchecker.[9]	Beech-nut.
Fignolette.	Art weiße Weintraube.	Sort of white grape.
Figue.	Feige.	Fig.
Figue banane.	Westindische kleine Banane.	Fig-banana.
Figue du Cap ou des [*Hottentots.*	Hottentotten-Feige.[10]	Hottentot fig.
Figue-caque[11]	Japanische Dattel-Pflaume.[12]	Japanese date-plum, Japanese persimmon.
Figue-fleur[13].	Frühe Feige.	Sort of fig.
Figue d'Inde ou d'Amérique.	Indische Feige.[14]	Indian fig.
Figue de Pharaon.[15]	Pharao-Feige.	Pharao fig.
Figue de Smyrne.	Smyrna-[16]Feige.	Smyrna fig.
Fondante de Brest.[17]	Art Birne.	Sort of pear.
Fontainebleau.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Fraise.	Erdbeere, Knickbeere.[18]	Strawberry.
Fraise ananas.	Ananas-Erdbeere.	Ananas strawberry.
Fraise des bois.	Walderdbeere.	Wood strawberry.
Framboise.	Him-, Hind-, Hom-, Hohlbeere, Himbesing.	Raspberry.
Fruit d'églantier.[19]	Hagebutte.	Hep or hip.
Genétin[20].	Art Apfel.	Genétin.
Gethylis.	Art Beere am Kap.[21]	Gethylis.

---

[1]) Mehrzahl *doux-aux-guêpes.*

[2]) Mehrzahl *doux-ballons.*

[3]) Mehrzahl *doux-verts.*

[4]) *Durio zibethinus*, indischer Zibetbaum, 20 bis 28 m hoher Baum in Hinterindien und auf den Inseln des Indischen Ozeans, trägt rundliche oder eirunde, kopfgroße Früchte (Durionen), die auf der harten dicken Schale dicht mit Stacheln besetzt sind. Das Fruchtfleisch bildet zur Zeit der Fruchtreife einen Hauptbestandteil der Nahrung der Eingeborenen. Es besitzt einen feinen rahmartigen Geschmack und wird von manchen höher geschätzt als irgend ein anderes Obst, obwohl es stark nach Zwiebeln riecht. Unreif ißt man die Früchte als Gemüse; das reife Fruchtfleisch wird auch mit Salz eingemacht, die Samen werden wie Kastanien geröstet.

[5]) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes.

[6]) Öfters in gefrorenem Zustande genossen.

[7]) Mehrzahl *épines-roses.*

[8]) *Eugenia Michelii*, Baum von 6 m Höhe in Brasilien, auch in Westindien angebaut. Die angenehm riechenden und wohlschmeckenden Beeren werden häufig als Obst genossen und außerdem zur Bereitung eines Sirups, Essigs und eines weinartigen Getränkes verwendet. — *Eugenia pseudocaryophyllus*, ein Baum Brasiliens, mit ebenfalls schmackhaften Früchten. — *Eugenia australis*, ein 12 m hoher Strauch mit länglichen kirschgroßen Früchten, die durch Gärung einen angenehm schmeckenden Wein liefern.

[9]) Die dreikantigen Nüßchen der Buche; diese schmecken süß und mandelartig.

[10]) Vergleiche *figuier du Cap* auf Seite 1010.

[11]) Mehrzahl *figues-caques.*

[12]) *Diospyros kaki*, ein Baum oder Strauch von mittlerer Höhe mit safrangelben, pflaumenartigen, süßen Früchten, welche roh gegessen werden, aber auch, wie Feigen getrocknet, als Kaki-Feigen in den Handel kommen. Man findet den Baum in Japan und China, durch Kultur ist er über das ganze südöstliche Asien verbreitet. Die Früchte spielen in Japan eine große Rolle.

[13]) Mehrzahl *figues-fleurs.*

[14]) *Opuntia*, Fackel-, Feigen-Distel, franz. *flambeau, cierge du Pérou, raquette d'Inde, figuier d'Inde*, zu der Familie der Kakteen gehörig. — *Opuntia vulgaris*, mit zitronengelben Blüten und schmackhaften Früchten, ist überall in Südeuropa verwildert. — *Opuntia ficus indica*, eine Spielart der vorigen, Spanier-Feige, wird der schmackhaften Früchte wegen in Südamerika angebaut. — *Opuntia coccinelli fera*, franz. *nopal*, engl. *cochineal*, mit roten Blüten, wird im tropischen Amerika, wo man die jungen Triebe als Gemüse ißt und die Samen zu Mehl verwendet, vielfach angebaut. — *Opuntia rafinesquiana*, aus Texas, trägt stachelbeerartige, wohlschmeckende Früchte.

[15]) *Ficus sycomorus* = *sycomore.*

[16]) Türkische Stadt in Kleinasien.

[17]) Auch *inconnue chêneau.*

[18]) a) Walderdbeere (Abart: Monats-, Felsen-, Alpen-Erdbeere); b) Hügel-Erdbeere, Knackbeere, Bresling, portugiesische Erdbeere; c) Große Wald-, Moschus-, Muskateller-, Zimterdbeere, hochstengelige Erdbeere; d) Scharlach-, Himbeer-Erdbeere, virginische Erdbeere; e) Ananas-Erdbeere, großblumige Erdbeere; f) Chili-Erdbeere; g) Indische Erdbeere.

[19]) Vergleiche *pomme d'églantier.*

[20]) *Genétin* nennt man auch eine Reben-Sorte bei Orléans, ferner einen Weißwein von diesen Reben.

[21]) Am Kap *kuki-makranka* genannt.

Gingeole[1].	Welsche Hagebutte.	Jujub(e).
Gogue[2].	Dicke, weißliche Kirsche.	Sort of cherry.
Gomortègue.	Gomortega, chilenischer Breiapfel.	Gomortega.
Goureau.	Lange dicke veilchenblaue Feige.	Sort of fig.
Gourmandine.	Art große Birne.	Gourmandine.
Goyave.	Guaven-Apfel, -Birne.[3]	Guava.
Grainette[4].	Bocksdorn-Beere.	Goat's-thorn berry.
Gra(i)ssane.	Art Feige.	Sort of fig.
Gratte-cul, églantine.	Hagebutte, Hainbutte.	Hip or hep.
Gravinchon.	Art Pflaume.[5]	Sort of plum.
Grenade.	Granat-Apfel.	Pomegranate, garnet-apple.
Griotte, aigriotte.	Sauer-, Glaskirsche, Ammer, Weichsel.	Agriot, egriot.
Groseille blanche.	Weiße Johannisbeere.	White currant.
Groseille noire.	Schwarze Johannisbeere.	Black currant, black-berry[6].
Groseille (rouge), raisin de mars.	(Rote) Johannisbeere, Ribisel.	Red currant, garnet-berry.
Groseille verte ou à maquereau.	Stachelbeere, Agras.	Gooseberry, carberry[7].
Gros musc d'hiver.[8]	Art Winter-Birne.	Sort of winter pear.
Guigne.	Süßweichsel[9].	Sweet cherry.
Harriveau, milan d'été.	Art Frühbirne.	Sort of early pear.
Hsi-kua-tze.	Wassermelonen-Kerne.[10]	Water-melon seeds.
Hsing-yen.	Aprikosen-Kerne.	Apricot-seeds.
Icaque, icaquier, chrysobalane icaque.[11]	Amerikanische Ikako-Pflaume.[12]	Coco-plum, icaco, Spanish nectarine.
Illipé[13].	Bassia(-Pflaume).	Bassia.
Impériale[14].	Kaiser-Pflaume, Marunke.	Imperial (plum).
Inconnue chéneau.[15]	Art Birne.	Sort of pear.
Inconnue Lafare.[16]	Art große Birne.	Sort of large pear.
Jambelonge, prune de Malabar.	Rosen-, Jambusen-Apfel.[17]	Malabar-plum, yamboo, rose-apple.
Jargonelle.	Art Frühbirne.	Jargonelle.
Jujube, gingeole.	Brustbeere, Jujube, welsche Hagebutte.[18]	Jujub(e).
Kuei-yuen.	Chinesische Frucht.	Sort of Chinese fruit.
Li-chi.	Chinesische Frucht.	Sort of Chinese fruit.

1) Nur in der Sprache des (ungebildeten) Volkes = *jujube.*

2) Prov. *(Aunis); gogue au sang* Blutwurst; Gericht aus Schweineblut, Speck und Zwiebeln.

3) *Psidium cattleyanum*, Gu(a)jaben-, Guavenbaum, immergrüner Baum in China und Brasilien, trägt kugelige, schwarz purpurrote Früchte von der Größe großer Pflaumen mit rötlichem, süßem, schwach säuerlichem Fleisch. — *Psidium pyriferum*, in Westindien, mit birnförmigen, blaßgelben, säuerlichsüßen Früchten von der Größe der Hühner-Eier, wird in allen Tropen-Ländern angebaut. Die Früchte kommen auch als Konserven in den Handel.

4) Vergleiche Fußbemerkung 14 auf Seite 1023. *Grainettes* (auch *graines d'Avignon)* Beeren des Zwergkreuzdorns.

5) Bei *Amiens* (Dép. *Somme)* wachsend.

6) Provinziell im Norden Englands.

7) Provinziell im Norden Englands.

8) Mehrzahl *gros muscs d'hiver.*

9) Kleine Süßkirschen-Sorte.

10) In China zum Thee gegessen.

11) Auch *prune des anses, de coton, d'icaque.*

12) *Chrysobalanus icaco*, Beeren-Zwetsche, Kokos-Pflaume, westindische Goldpflaume, ein baumartiger Strauch in Carolia, Westindien und Südamerika, mit rundlichen Steinfrüchten, die in Amerika Ikako und Guajera genannt werden, angenehm süßlich schmecken und roh, gekocht oder mit Zucker eingemacht, gegessen werden. Auch die öligen, wohlriechenden Samen sollen sehr schmackhaft sein.

13) Dasselbe wie *bassie* (s. d.).

14) Auch *prune impériale;* drei Sorten: *impériale blanche, impériale jaune, impériale violette.*

15) Dasselbe wie *fondante de Brest* (s. d.).

16) Dasselbe wie *saint-germain* (s. d.).

17) *Jambosa vulgaris*, schöner immergrüner Baum, auf den ostindischen Inseln wild wachsend und allenthalben in den Tropen-Gegenden, auch auf Madeira angebaut, trägt rundliche, blaßgelbe, rosenrot angehauchte, wohlriechende und wohlschmeckende Früchte, welche als Rosen-Äpfel sehr geschätzt sind und gleich den weinsäuerlich riechenden Blüten in Zucker eingemacht werden. — *Jambosa domestica*, ein niedriger Baum auf den ostindischen Inseln, auf den Antillen und in Brasilien, trägt apfelgroße, rote, rosenartig riechende Früchte (Malaien-Äpfel), welche ein beliebtes Obst sind.

18) *Zizyphus vulgaris*, Strauch oder kleiner Baum mit dornigen Zweigen und länglichrunden, 2 bis 3 cm langen, dunkelroten, sehr süßen Steinfrüchten, in Syrien heimisch, von den Römern unter Augustus nach Italien verpflanzt, von wo aus er sich im ganzen südlichen Europa verbreitete. Die oliven- bis pflaumengroßen Früchte (spanische, französische Jujuben) werden als Obst gegessen. — *Zizyphus jujuba*, echter Jujubenbaum, ein ansehnlicher Baum in Ostindien mit taubeneigroßen, gelben Früchten, welche apfelartig schmekken und wie Oliven eingemacht, gegessen werden. — *Zizyphus lotus*, Lotusbaum, etwa mannshoher Strauch an der nordafrikanischen Küste und in Südeuropa, mit rötlichen Früchten, welche wohlschmeckend sind (italienische Jujuben), auch zu einem Getränk verarbeitet werden. — *Zizyphus spina Christi*, Christdorn, ein Strauch oder kleiner Baum in Palästina, Ägypten und der Berberei, mit walnußgroßen Früchten, welche reif ein beliebtes Obst abgeben.

Lien-tze.	Lotos-Samen.[1])	Lotus-seeds.
Limette, lime, bergamot(t)e.	Limette, süße Limone.[2])	Sweet lime.
Limon.	Limone.	Lime.
Liquet, poire de la vallée.	Art kleine Birne.	Sort of small pear.
Lung-ngan.	Chinesische Frucht.	Sort of Chinese fruit.
Madeleine, madelaine.[3])	Art Birne, Pfirsich.	Madeleine.
Mammée, mamei.	Mam(m)ei-Apfel, südamerikanische Aprikose.[4])	Mamei-, mammee-apple.
Mammole.	Große, indische Feige.	Indian fig.
Mandarine.	Mandarine[5]).	Mandarin.
Mangle, mangue.	Mangostan-Apfel.[6])	Mangostan apple, mangosteen.
Marasca, marasque.	Maraska-Kirsche.[7])	Marasca.
Marron[8]).	Kastanie.	Chestnut, chesnut.
Maugiron.	Art Pflaume.	Sort of plum.
Mauret, maurette.[9])	Heidelbeere.	Blue-berry.
Maximilienne.	Maximiliane[10]).	Maximiliana.
Melon.	Melone[11]).	Melon.
Melon ananas.	Ananas-Melone.	Ananas melon.
Melon d'eau, pastèque.[12])	Wasser-Melone.	Water-melon.
Melon musqué.[13])	Bisam-Melone.	Musk-melon.
Melonnée[14]).	Melonen-Kürbis.	Musk-melon.
Mignonne.	Scharlach-Birne; Leckpfirsich[15]).	Mignonne.
Milan d'été.[16])	Art Sommer-Birne.	Sort of summer pear.
Millerand.	Art Traube mit vielen sehr kleinen Beeren ohne Kerne.	Sort of grape with small seedless berries.
Mirabelle ou prune de mirabelle.	Mirabelle, gelbliche Pflaume.	Mirabelle (plum).
Mirabelle de Corse.	Kapstachelbeere, behaarte Juden-Kirsche.[17])	Cape-gooseberry.
Montreuil.	Art Pfirsich.	Sort of peach.
Morelle douce.	Art Apfel.	Sort of apple.
Morelle de Quito.	Orange von Quito.[18])	Quito orange.
Mountain.	Art amerikanische Stachelbeere.	Mountain.
Mouret[19]).	Heidelbeere.	Huckleberry.
Mouronnet.	Art Apfel.	Sort of apple.
Moussette.	Art Apfel.	Sort of apple.
Mûre.	Maulbeere[20]).	Mulberry.
Mûre sauvage, mûre de ronce, mûre à poux.[21])	Brombeere, gemeine Kratzbeere.	Blackberry, bramble-berry.
Mûron[22]).	Wilde Himbeere.	Bramble-berry.
Muscadelle.	Muskateller-Birne.	Muscadine[23]).
Muscadet.	Art süßer Apfel.	Sort of sweet apple.[24])

[1]) In China zum Nachtisch oder in Wasser geweicht und als süße Suppe gegessen.
[2]) Eine Art Zitrone mit süßem Fleisch.
[3]) *Madeleine* bezeichnet ferner eine Art »kleiner Kuchen«; *raisin de la madeleine* frühzeitige Trauben-Sorte.
[4]) *Mammea americana*, hoher, schöner Baum Westindiens, trägt gelbe, sehr geschätzte Früchte, welche unter der bitter schmeckenden Haut ein gelbes, gewürzhaft wohlschmeckendes Fleisch enthalten. Die Früchte werden auch in Zucker eingemacht. Weingeist, mit den Blüten destilliert, gibt den *liqueur aux Créoles*, den man in Westindien für das beste geistige Getränk hält.
[5]) Eine Spielart der Apfelsine, kleiner, mit blutrotem Fleisch.
[6]) *Mangifera indica*, aus Ostindien, überall in den Tropen angebaut, liefert Obst und genießbare Samen.
[7]) Art Sauerkirsche, aus welcher der Maraschino gebrannt wird.
[8]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1028.
[9]) Prov. im Norden Frankreichs = *myrtille*.
[10]) *Maximiliana regia*, zu der Familie der Palmen gehöriger Baum in Brasilien, wird 30 m hoch, liefert Palmkohl und eßbare Früchte.
[11]) Man unterscheidet: Kantalupen (siehe *cantaloup* auf Seite 1197), platt, warzig; Netzmelonen mit dünner netzförmiger Schale; geriefte mit furchiger Schale.
[12]) Vergleiche *melon d'eau* auf Seite 1029.
[13]) Vergleiche *melonnée*.
[14]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1029.
[15]) Von der Pfirsichart unterscheidet man frühe und große *mignonne*.
[16]) Dasselbe wie *harriveau* (s. d.).
[17]) Vergleiche Fußbemerkung zu *alkékengère* auf Seite 1195.
[18]) *Solanum quitoense*, bis 2 m hoher Halbstrauch in Peru und Quito, trägt genießbare Früchte von der Größe einer kleinen Orange. Vergleiche Fußbemerkung 7 auf Seite 973.
[19]) Prov. im Norden Frankreichs = *myrtille*.
[20]) Die schwarzen Maulbeeren sind größer und meist wohlschmeckender als die weißen; die roten Maulbeeren sind sehr schmackhaft und in Nordamerika sehr beliebt.
[21]) Dasselbe wie *baie de ronce* (s. d.).
[22]) Vergleiche *mûre sauvage*.
[23]) Auch *muscatel-pear, muscadel-, moscatel-, musk-, supreme-pear*.
[24]) *A sort of sugar-apple.*

Myrtille, myrtil, mirtille, brimbelle, mauret(te), mouret, airelle myrtille, raisin des bois.	Heidelbeere, Blaubeere, Schwarzbeere, Bruch-, Bickbeere, Besinge.	Bilberry, huckleberry, whortleberry, blueberry, horts.
Narbonne.	Art Pfirsich.	Sort of peach.
Nectarine.	Nektarine[1].	Nectarine.
Nèfle.	Mispel[2].	Medlar.
Nez-coupé.[3]	Pimpernuß.	Bladder-nut.
Noirieu[4].	Art Weintraube in Languedoc.	Sort of grape in Languedoc.
Noisette, noisille.	Haselnuß[5].	Hazel-nut.
Noisette franche.	Lambertsnuß[6].	Filbert.
Noisette de terre.[7]	Erdnuß, Erdmandel.	Peanut, earth-nut.
Noix[8].	(Wal)nuß.	(Wal)nut.
Noix d'Amérique.	Para-, Sara-, brasilianische Nuß[9].	Brazil nut, cream-nut.
Noix d'arec, noisette d'Inde.	Arekanuß[10].	Areca-nut.
Noix de coco ou d'Inde.	Kokosnuß[11].	Cocoanut.
Noix d'hickory ou d'hickorie.	Hickorynuß[12].	Hickory-nut.
Noix d'Istrie.	Istrianer Nuß.	Istrian nut.
Noix de jauge.	Große Walnuß.	Large walnut.
Noix de mésange.	Weichschalige Walnuß.	Soft-shelled walnut.
Non(-)pareille.	Art Herbstapfel.	Sort of apple.
Oenocarpe.	Mostpalmenfrucht.[13]	Oenocarpus.
Olive.	Olive[14].	Olive.
Oncine.	Kotschinchina-Orange.[15]	Cochin-China orange.
Orange amère, bigarade.	Bittere Pomeranze.	Bigarade.
Orange dorée.	Goldorange[16].	Cumquat, cumquot, comquot.
Orange (douce).	Apfelsine, süße Orange.	(Sweet) orange.
Orange de la Floride.	Florida-Orange.	Florida orange.
Orange d'hiver.	Art Birne.	Sort of pear.
Orange de Messine.	Messina-[17]Orange.	Messina orange.
Orange musquée.	Art Birne.	Sort of pear.
Orange rouge.	Art Birne.	Sort of pear.
Orange tulipée.	Art Birne.	Sort of pear.
Orgeran.	Art Apfel.	Sort of apple.
Pacane.	Pekan-, Illinoisnuß.[18]	Pecan-nut, pacane(-nut).

[1]) Vergleiche Fußbemerkung zu *pêche*.

[2]) *Mespilus germanica*, auch Nespel, Hespel, Aspele, Asperl, aus dem Morgenland stammend, kam sehr früh nach Europa, wird namentlich in Frankreich und Italien, auch in Mittel- und Süddeutschland in mehreren Spielarten gebaut. Die Früchte (kurzgestielte Apfel-Mispeln und langgestielte Birnmispeln sind bei der Reife sehr herb, werden aber schmackhaft, wenn sie einige Zeit gelegen haben und teigig geworden sind.

[3]) Vergleiche *nez-coupé* auf Seite 1032.

[4]) Mehrzahl *noirieux*.

[5]) Vergleiche Fußbemerkung zu *aveline*.

[6]) Die Lamberts-Hasel *(corylus maxima)* ist größer als die gemeine (siehe *aveline)*. Die Nuß ist von einer sehr langen, eingeschnürten, am oberen Ende geschlitzten Fruchthülle umgeben (daher der aus »Langbart« verstümmelte Name).

[7]) Auch *pistache de terre*, *pois de terre*, *arach*, *arachis*; vergl. *noisette de terre* auf S. 1032.

[8]) *Brown-leemer*, *-leeming* reife braune Nuß.

[9]) *Bertholletia excelsa*, ein bis 30 m hoher, im östlichen Südamerika, besonders am Orinoko, auch in Brasilien und Guyana einheimischer, in Cayenne seit langer Zeit angepflanzter immergrüner Baum. Die hartschaligen, 4 bis 5 cm langen, dreikantigen Samen in großen Kapseln mit holziger Fruchtschale haben einen ölreichen und schmackhaften Kern; sie heißen in der Heimat auch Juvia und bei den Portugiesen Almendron; man genießt sie roh. Unter dem Namen Paranüsse, brasilianische Kastanien, brasilianische Nüsse kommen sie nach Europa.

[10]) Die Frucht der Areka-Palme *(areca catechu)* in Ostindien; von anderen Arten wie *areca sapida*, wird der junge Blüten-Kolben von den Eingeborenen gegessen.

[11]) Die Kokos-Nüsse reifen in sieben Monaten und werden vier- bis fünfmal jährlich gepflückt; die unreifen liefern einen milchig-flüssigen Saft, die sogenannte Kokosmilch, welche sich mit der Reife zu einem festen, weißen Kern verdickt; die reiferen Nüsse enthalten einen anfangs sehr zarten, haselnußartig schmeckenden Kern. Das wie Haselnuß schmeckende junge Mark unter der Endknospe bildet als Palmhirn eine beliebte Speise. Auch werden die jungen, zarten Blätter *(jets de coco)* vielfach als Palmkohl genossen.

[12]) Die etwas zusammengedrückte Nuß von *carya ovata* (echte Hickory), aus den östlichen Staaten Nordamerikas, welche als *hickory* in den Handel kommt und sehr gern gegessen wird. Vergleiche hierzu *pacane*.

[13]) Vergleiche *oenocarpe* auf Seite 1034.

[14]) Vergleiche *olive* auf Seite 1035.

[15]) *Oncinus cochinchinensis*, kleiner Baum in den Wäldern Kotschinchinas (franz. Kolonie in Hinterindien), trägt kugelrunde Früchte von der Größe einer Orange mit harter Schale und rotem, süßsäuerlichem Fleisch. Die Frucht wird roh und als Kompott gegessen.

[16]) Süße japanische Orange (chin. *kin keu)*.

[17]) Stadt auf Sizilien.

[18]) *Carya olivaeformis*, ein 20 bis 25 m hoher Baum in Nordamerika mit vierkantigen, in vier Klappen zerfallenden Früchten mit ziemlich harter Nußschale. Die Früchte, deren Kern sehr schmackhaft ist, bilden einen bedeutenden Handels-Artikel und kommen auch nach Europa. — *Carya alba*, 25 bis 30 m hoher Baum in Nordamerika mit ziemlich großen Früchten. Die Früchte wurden wegen des schwierig herauszubekommenden, aber wohlschmeckenden Kernes Vexier-Nüsse *(mockernuts)* genannt.

Pamplemous(s)e, pampelmous(s)e.	Pampelmuse, Pompelmuse, Paradies-Apfel.[1]	Shaddock, grape-fruit, pompelmous, forbidden fruit.
Pandane, pandanus, baquois.	Pandang, Pandane.[2]	Screwpine-apple, -fruit.
Pastèque[3].	Wasser-Melone.	Water-melon.
Pavie[4].	Härtling, Nager.[5]	Clingstone.
Pêche.	Pfirsich[6].	Peach.
Pêche chevreuse.[7]	Frühe(r) Pfirsich.	Sort of early peach.
Pêche d'espalier.	Spalier-Pfirsich.	Espalier peach.
Pêche de Montreuil.[8]	Art Pfirsich.	Sort of peach.
Pêche rouge.	Blutpfirsich.	Red peach.
Pêche de vigne.	Baumpfirsich.	Tree peach.
Peiresque.	Barbados-Stachelbeere.[9]	Barbadoes gooseberry.
Pépon.	Kürbisfrucht.	Pumpkin.
Perdigeon[10].	Roter Apfel.	Red apple.
Perlosette.	Art Weintraube.	Sort of grape.
Permaine[11].	Art großer Apfel.	Sort of large apple.
Persimon.	Persimone[12].	Persimmon.
Petite-mignonne[13].	Frühpfirsich.	Sort of early peach.
Physalide[14].	Schlotte, Schlutte.	Alkekengi.
Ping-lang.	Palm(en)-Kerne.	Palm-seeds.
Pistache.	Pistazie.	Pistachio-nut.
Pistache sauvage.[15]	Pimpernuß.	Bladder-nut.
Pistache de terre.[16]	Erdpistazie.	Peanut, earth-nut.
Poire.	Birne.	Pear.
Poire d'ananas.	Ananas-Birne.	Ananas pear.
Poire d'Auch.	Feine Birne ohne Kern.	Fine seedless pear.
Poire de garde.	Winter-Birne.	Winter pear.
Poire de liard.	Art graue Birne	Sort of gray pear.
Poire de Martin.	Martins-Birne.	Martin's pear.
Poire de mouton.[17]	Wohlschmeckende Frühbirne.	Sort of early pear.
Poire rouge.	Rote Birne.	Red pear.
Poire de Saint-Germain.[18]	St.-Germain-Birne.	St.-Germain pear.
Poire de la vallée.[19]	Art kleine Birne.	Sort of small pear.
Pois de terre.[20]	Erdeichel, Erdmandel.	Peanut, earth-nut.
Pomme.	Apfel.	Apple.
Pomme d'Adam.	Adams-, Paradies-Apfel.	Adam's apple.
Pomme d'Adam.	Banane.	Banana.
Pomme d'amour.	Liebes-Apfel.	Love-apple.
Pomme de Chine.	Apfelsine.	Orange.
Pomme d'églantier.	Hagebutte.	Hip or hep.
Pomme d'or ou d'amour.	Gold-, Liebes-Apfel.	Gold-, love-apple.
Pomme de Rambour.[21]	Rambour-Apfel.	Rambour apple.

---

[1] *Citrus decumana*, dem Pomeranzenbaum ähnlich, trägt kugelige oder platt birnförmige Früchte mit saftigem, süßsäuerlichem Fruchtfleisch, in Ostindien heimisch, wird in Südeuropa und Amerika angebaut.

[2] *Pandanus utilis*, auf den Maskarenen und Madagaskar, mit 6 m hohem Stamm und sehr langen Blättern, wird besonders auf den Antillen und auf Mauritius angebaut, trägt kugelige, orangenförmige Früchte.

[3] Dasselbe wie *melon d'eau* (s. d.).

[4] Nach der *Académie française le pavie*, nach *Genlis la pavie*, nach *Perrault le pavi*.

[5] Vergleiche Fußbemerkung zu *pêche*.

[6] Nach den Früchten unterscheidet man vier Klassen: Frucht mit samtartigem Überzug und vom Fleisch leicht lösbarem Stein, Härtling, Nager (*pavie*); glatte Frucht mit leicht ablösbarem Stein, Nektarine; glatte Frucht mit vom Fleisch nicht lösbarem Stein, Brügnole (*brugnon*). Die meisten Pfirsiche haben weißes Fleisch, doch gibt es auch rotfleischige sogen. Blutpfirsiche (*sanguinoles, cardinales*), und gelbfleischige Aprikosen-Pfirsiche (*abricotées, alberges*); die gelbfleischigen Nektarinen heißen Prünellen (*brugnoles*), die weißfleischigen wegen ihrer meist violetten und oft marmorierten Außenschale Violetten.

[7] Vergleiche *chevreuse*.

[8] Oder auch nur: *montreuil*.

[9] *Peireskia aculeata*, in Westindien, mit 5 m hohem, stacheligem Stamm, trägt gelbe, sehr schmackhafte Früchte, welche auf den Antillen als Obst gegessen werden.

[10] Provinziell in *Berry* gebräuchlich.

[11] Provinziell im Norden Frankreichs.

[12] Amerikanischer Baum (*diospyros virginiana*) und dessen Frucht, welche einer Pflaume ähnlich und in gefrorenem Zustande sehr wohlschmeckend und nahrhaft ist.

[13] Mehrzahl *petites-mignonnes*.

[14] *Physalis alkekengi* = *alkékengère, alkékenge*.

[15] Dasselbe wie *nez-coupé* (s. d.).

[16] Dasselbe wie *noisette de terre* (s. d.).

[17] Provinziell im Norden Frankreichs.

[18] Dasselbe wie *saint-germain* (s. d.).

[19] Dasselbe wie *liquet* (s. d.).

[20] Dasselbe wie *noisette de terre* (s. d.).

[21] Auch *rambour* (Rambour, Ort bei Amiens), größerer säuerlicher Sommer-Apfel.

Pomme de sauge.	Eßbarer Gallapfel.[1]	Edible oak-apple.
Pomme sucrée.	Zucker-, Zimtapfel.	Custard-apple.
Pomme du Tyrol.	Tiroler Tafel-Apfel.	Tyrolian apple.
Pommelette[2].	Hagebutte.	Hip or hep.
Pommette[3].	Azarol-Apfel.	Azarole.
Porte-noix.	Butternuß, Souari.[4]	Butter-nut.
Prune. [*d'icaque.*[5])	Pflaume.	Plum. [nectarine.
Prune des anses, de coton,	Icako-, Kokos-Pflaume.	Coco-plum, icaco, Spanish
Prune d'avoine.	Hafer-Pflaume.	Wheat plum, white plum.
Prune de Bordeaux.	Bordeauxer Pflaume.	Bordeaux plum.
Prune de Damas.[6])	Damaszener Pflaume.	Damson.
Prune datte.	Dattel-Pflaume, schwarze Dattel, Karachurma.[7])	Date-plum.
Prune dauphine.	Art Ringelotte.	Dauphine.
Prune de Malabar.[8])	Rosen-Apfel.	Malabar-plum.
Prune de mirabelle.[9])	Gelbliche Pflaume.	Mirabelle plum.
Prune de Monsieur.	Herren-Pflaume.[10])	Sort of plum.
Prune-oeuf[11]), *prune impériale violette.*	Eier-Pflaume.	Egg-plum.
Prune de reine-claude.[12])	Grüne Pflaume.	Green-gage.
Prune romaine.	Römische Pflaume.	Roman plum.
Prune de Sainte-Catherine.	Katharinen-Pflaume.	St.-Catharine plum.
Prunelas.	Pflaumen-Traube.[13])	Sort of grape.
Prunelle, beloce.	Schlehe[14]).	Sloe.
Puh-tao.	Chinesische Walnuß.	Chinese walnut.
Pu-tao-kan.	Rosinen.	Raisins.
Quatre-saisons.	Art Erdbeere.	Sort of strawberry.
Quessoy[15]).	Art Zucker-Birne.	Quessoy.
Quoiche.	Art Pflaume.	Sort of plum.
Raffeu.	Art Weintraube in der Schweiz.	Sort of grape in Switzerland.
Raisin[16]).	Wein-traube, -beere.	Raisin, grape.
Raisin d'Autriche, cio(u)-	Petersilien-Traube.	Cioutat.
Raisin des bois.[17]) [*ta(t).*	Heidelbeere.	Bilberry.
Raisin de Californie.[18])	Kalifornische Traube.	California grape.
Raisin de Concord.	Concord-Traube.[19])	Concord grape.
Raisin de corneille.	Schwarze Rauschbeere, Krähen-Beere.[20])	Crow-berry.
Raisin d'Espagne.	Spanische Weintraube.	Spanish grape.
Raisin de Malaga.[21])	Malaga-Traube.	Malaga grape.

---

[1]) *Salvia pomifera*, ein Strauch in Griechenland und Syrien, erzeugt an den jungen Trieben infolge des Stiches einer Gallwespe runde, fleischige, graue Auswüchse von 5 cm Durchmesser, welche angenehm gewürzhaft schmecken.

[2]) Provinziell im Süden Frankreichs.

[3]) Frucht des Azarol-Baumes = *azerole*.

[4]) *Caryocar nuciferum*, hoher Baum in Guyana, mit purpurroten Blüten und großen Früchten, deren Nüsse ölreiche, schmackhafte Kerne enthalten. — *Caryocar butyrosum*, Butter-Ahorn, in Guyana und Brasilien, trägt pflaumenartige walnußgroße Früchte mit gelbem, butterartigem Fleisch und nierenförmigen, borstigen Nüssen mit süßem, sehr schmackhaftem Kern, die einen bedeutenden Handels-Artikel bilden (Pekea-Nüsse). — *Caryocar glabrum*, mit hühnereigroßen Pflaumen-Früchten mit grünlichem, süßem Fleisch, das wie Butter zergeht, und sehr harten Nüssen mit schmackhaftem Kern, in den Wäldern Guyanas. — *Caryocar amygdaliferum*, mit grünlich-gelben Blüten, grünen Früchten mit nierenförmigen Nüssen, wächst in den Wäldern von *Santa Fé de Bogotá*. Die Nüsse sind wegen ihres sehr schmackhaften Kernes ein gesuchter Handels-Artikel.

[5]) Dasselbe wie *icaque, icaquier* (s. d.).

[6]) Auch nur *damas*.

[7]) *Diospyros lotus*, stattlicher Baum in den Ländern des südlichen Kaukasus, mit bräunlichen Blüten und bläulichschwarzen, zuletzt gelbbraunen, wohlschmeckenden Beeren von der Größe einer kleinen Kirsche, welche roh gegessen, auch auf Sirup und Wein verarbeitet werden.

[8]) Dasselbe wie *jambelonge* (s. d.).

[9]) Dasselbe wie *mirabelle* (s. d.).

[10]) Schöne runde, veilchenblaue Pflaume.

[11]) Mehrzahl *prune-oeufs*.

[12]) Dasselbe wie *reine-claude* (s. d.).

[13]) Eine sehr großbeerige Trauben-Sorte.

[14]) Die blaue, rundliche, fleischige Frucht des Schlehen-, Schwarzdorns (*prunus spinosa*).

[15]) Bei *Quessoy* (sprich »kăßŏă«; franz. Stadt im Dép. *Côtes-du-Nord*) wachsende Zucker-Birne.

[16]) *Raisin sec* Rosine; *raisins secs de Malaga* Topfrosinen; *raisins de caisses* Kisten-Rosinen; *raisins de Corinthe* Korinthen; *raisins en grappes* Trauben-Rosinen.

[17]) Dasselbe wie *myrtille* (s. d.).

[18]) Auch *grappe de raisins de Californie*.

[19]) Schmackhafte amerikanische Weintraube; auch *grappe de raisins de Concord*.

[20]) *Empetrum nigrum*, kleiner Strauch mit roten Blüten und schwarzen Beeren, findet sich in den höheren Breiten der nördlichen Halbkugel in Wäldern und auf Torfmooren sehr häufig, im mittleren und südlichen Europa nur auf höheren Bergen. Die etwas säuerlich schmeckenden Beeren werden von den Bewohnern des nordöstlichen Asien genossen; in Grönland macht man ein schlecht schmeckendes Getränk daraus.

[21]) Auch *grappe de raisins de Malaga*.

Raisin de mars, groseille.	Rote Johannisbeere.	Garnet-berry.
Raisin de mer ou d'ours.[1])	Bären-Traube, Einbeere.	Bearberry.
Rambour[2]).	Rambour-Apfel.	Rambour apple.
Reine-claude[3]) *ou prune de Reine-Claude.*	Ringelotte, grüne Pflaume.	Green-gage.
Reine des vergers.	Art Pfirsich.	Sort of peach.
Reinette, rainette.[4])	Renette, Königs-Apfel.	Pomewater, pomwater.
Reinette bâtarde ou de Misnie.	Borsdorfer Apfel.	Borsdorf pippin.
Rossane.	Art Pfirsich.	Sort of peach.
Rousselet[5]).	Zucker-Birne.	Sugar-pear.
Rousseline.	Art Birne.	Sort of pear.
Roussette (d'Anjou).[6])	Art Birne.	Sort of pear.
Royale, superbe.[7])	Königs-Birne.	Royal pear.
Saint-gall.	Art Birne.	Sort of pear.
Saint-germain.[8])	Art große Birne.	Saint-germain.
Saint-julien.	Veilchenblaue Birne.	Saint-julien.
(Saint-)samson.	Samson-Birne.	Samson pear.
Sanguinole, cardinale.	Blutpfirsich[9]).	Blood-peach, cardinal.
Sans-peau[10]).	Art Sommer-Birne.	Sort of summer-pear.
Sapotille, sapotie.	Breiapfel, Sapotill-Pflaume.[11]).	Sapodilla plum, naseberry.[12])
Sarcocéphale.	Guinea-Pfirsich[13]).	Country fig.
Scuppernong.	Art amerik. Traube.	Scuppernong.
Sensinotte.	Art Birne.	Sort of pear.
Sialite, dillénie.	Rosen-Apfel[14]).	Dillenia, rose-apple.
Souchet comestible.	Erdmandel[15]).	Earth-almond.
Sucré(-)vert,[16]) *sucrin vert.*	Grüne Zucker-Birne.	Green sugar-pear.
Sucrin.	Zucker-Melone.	Sugar-melon.
Sycomore, sicomore, figue de Pharaon.	Maulbeer-, Pharao-, Adams-, ägyptische Feige.[17])	Pharaoh's fig, Egyptian fig.
Tangerini.	Art Orange.[18])	Tangerine, tangierine.
Tomate.	Paradies-Apfel.[19])	Tomato.
Tourtourou.	Art längliche, rotbraune Pflaume.[20])	Sort of red-brown plum.
Tresseau.	Schwarze Burgunder-Traube	Black Burgundy grape.
Trouvé de montagne.	Art Birne.	Sort of pear.
Valence.	Valenzia-Orange.	Valencia orange.
Vy.	Vy[21]).	Vy.
Wo-kua-tze.	Melonen-Kerne.[22])	Melon-seeds.
Zingi.	Zingi[23]).	Zingi.

[1]) Dasselbe wie *bousserade* (s. d.).

[2]) Entweder *rambour* oder *pomme de Rambour* (s. d.).

[3]) Mehrzahl: Nach der *Académie française reines-claude*, nach *Géruzez reine-claude*, nach *Pautex reines-claudes*. — Grüne Pflaumen-Sorte, am Rhein: Ringelotten.

[4]) Auch *pomme de reinette (rainette).*

[5]) Auch »Reben-Sorte« *(Bouches-du-Rhône).*

[6]) *Roussette* bezeichnet auch prov. *(Ardèche)* eine »Reben-Sorte«, woraus der *vin de l'Ermitage* gekeltert wird (in *Drôme* sagt man *roussanne).*

[7]) *Royale* Königs-Pflaume, Königs-Pfirsich, Königs-Salat, Königs-Rose.

[8]) Auch *poire de Saint-germain, inconnue Lafare.*

[9]) Vergleiche Fußbemerkung zu *pêche.*

[10]) Mehrzahl *sans-peau.*

[11]) *Achras sapota*, großer, milchsaftführender Baum mit kugeligen oder fünfkantigen, angenehm schmeckenden Beeren, in Westindien und Mittel-Amerika heimisch, wird wegen des sehr beliebten Obstes angebaut.

[12]) Auch *sapota-, sapodillo-, sappadillo-, sappodilla-, zapotilla-plum.*

[13]) Die Frucht von *sarcocephalus esculentus.*

[14]) *Dillenia*, große Bäume mit breiten Blättern, großen, gelben oder weißen Blüten und eßbaren Früchten, sämtlich in Ostindien und auf den umliegenden Inseln einheimisch. — *Dillenia elliptica*, auf Celebes und den benachbarten Inseln, trägt orangengroße, mit gelblichem Saft getränkte Früchte, welche säuerlich-süß schmecken und sowohl roh als auch auf verschiedene Weise zubereitet gegessen werden. — *Dillenia speciosa*, in Ostindien, auf Ceylon und Java, trägt runde, säuerlich schmeckende Beeren-Früchte, welche wie Zitronen zu Sosen und Fruchtsäften verwendet werden. — *Dillenia serrata*, auf den indischen Inseln, trägt orangenähnliche Früchte, welche wie diese verwendet werden.

[15]) Vergleiche *souchet comestible* auf S. 1066.

[16]) Mehrzahl *sucrés(-)verts.*

[17]) *Ficus sycomorus*, in Ägypten und im ganzen Morgenland; die kleinen Früchte sind 2 bis 3 cm lang, birnförmig, schmutzigweiß und grün gestreift, schmecken süß und gewürzhaft.

[18]) Der Mandarine ähnlich, aber von feinerem Aroma und dunklerer Farbe, soll angeblich in Amerika durch Kultur aus der Mandarine entstanden sein.

[19]) Vergleiche *tomate* auf Seite 1067.

[20]) Sehr schmackhaft, wird auch eingemacht *(confite)* oder zu Marmelade *(marmelade)* eingekocht.

[21]) Zitronenartige Frucht der Tropen, hat würzig-wohlschmeckendes Fleisch.

[22]) In China zum Thee gegessen.

[23]) Sternförmige Frucht in Indien, welche sehr nach Anis riecht.

b) Compotes[1].	Kompotte[2].	Compotes[3].
Compote d'abricots, abricotis.[4] *[teuil*[5]*).*	Kompott von Aprikosen, Marillen.	Compote of apricots.
— *d'abricots grillés à la Bre-*	— von gerösteten Aprikosen.	— of broiled apricots.
— *d'abricots verts ou reverdis.*[6]	— von grün(gefärbt)en Aprikosen.	— of green (-colo(u)red) apricots.
— *d'aigriettes ou griottes.*	— von Sauerkirschen. [gen.	— of egriots or agriots.
— *d'airelles rouges.*[7]	— von Preiselbeeren, Gran-	— of cranberries.
— *d'airelles veinées.*[8]	— von Bruch-, Trinkel-Tringelbeeren.	— of marsh bilberries.
— *d'alises.*[9]	— von Mehlbeeren.	— of service-berries.
— *d'amandes vertes.*	— von grünen Mandeln.	— of green almonds.
— *d'amandes vertes à la purée de pistaches.*	— von grünen Mandeln mit Pistazienmus.	— of green almonds with purée of pistachio nuts.
— *d'ananas.*[10]	— von Ananas.	— of pine-apple.
— *d'ananas au rhum.*	— von Ananas mit Rum.	— of pine-apple with rum.
— *d'arbouses.*[11]	— von Baumerdbeeren.	— of arbute-berries.
— *de baies de ronce.*[12]	— von Brombeeren.	— of blackberries.
— *de baies de sureau.*	— von Holunder-Beeren.[13]	— of elder-berries.
— *de bananes.* *[noles.*[15]	— von Bananen.[14]	— of banana.
— *de brugnoles ou brig-*	— von Prünellen.	— of brugnoles.
— *de canneberges.*	— von Moosbeeren.	— of moorberries.
— *de caramboles.*[16]	— von Baumstachelbeeren.	— of carambola, Coromandel gooseberries.
— *de carottes.*	— von Möhren, Mohr-	— of carrots.
— *de cerises.*	— von Kirschen. [rüben.[17]	— of cherries. [style.
— *de cerises à la flamande.*	— von Kirschen, vlämisch[18].	— of cherries, Flemish
— *de cerises au jus de framboises.*	— von Kirschen mit Himbeersaft.	— of cherries with raspberry juice.
— *de cerises au marasquin.*	— von Kirschen mit Maraschino.	— of cherries with maraschino.
— *de cerisettes.*	— von getrockneten Kirschen.	— of dried cherries.
— *de citron.*	— von Zitronen, Lemonien.	— of lemons.
— *de coings.*[19] *[les.*[20]	— von Quitten.	— of quinces.
— *de cornes ou cornouil-*	— von Kornel-Kirschen.	— of cornel-berries.[21]

1) *Compote,* Frucht derartig eingekocht, daß sie die Form behält; *marmelade,* fast zu Mus gekochtes Obst; *gelée,* durchsichtig, weich und zitternd; *confiture* jedes in Zucker gekochtes Obst.

2) Wörtlich »Eingemachtes« (lat. *composita).* Diese wörtliche deutsche Übersetzung wurde, weil ungenau (in Süddeutschland versteht man unter »Eingemachtes« ein Kalbsfrikassee), nicht angewendet; man müßte sagen: »Eingemachtes von Obst«, dann kann aber auch *fruits confits* (in Gläsern usw. eingemachtes Obst) darunter verstanden werden. — Es sind hier nur Kompotte der hauptsächlichsten Fruchtarten aufgeführt; mit Hilfe der Abteilung *Fruits frais* lassen sich noch viele Fruchtkompotte zusammenstellen, die von uns der Raumersparnis halber weggelassen wurden.

3) Auch (seltener) *compot* geschrieben, Mehrzahl demnach *compots.*

4) Vergleiche *abricot* auf Seite 1195.

5) Sprich »brötö'j«; a) französ. Ort *(Eure);* b) franz. Ort *(Oise);* c) *Louis-Augustin le Tonnelier, baron de Breteuil,* franz. Staatsmann, geb. 1733 zu Preuilly in Touraine, gest. 2. Nov. 1807 in Paris.

6) Auch *compote au vert-pré* genannt. Vergleiche Fußbem. zu *compote de reines-claude.*

7) Vergleiche *airelle rouge* auf Seite 1195.

8) Vergleiche *airelle veinée* auf Seite 1195.

9) Vergleiche *alise* auf Seite 1195.

10) Vergleiche *ananas* auf Seite 1196.

11) Vergleiche *arbouse* auf Seite 1196.

12) Vergleiche *baie de ronce* auf Seite 1196.

13) Süddeutsch »Holder-Kompott«. Holunder-Beeren gewaschen, in eine Kasserolle gethan, halbierte Pflaumen, Zucker, ein Stückchen Zimt und frisches Wasser hinzu, alles zusammen gekocht, bis ein dickes Mus entsteht, welches man mit geriebener Semmel verrührt und mit dieser nochmals aufkochen läßt.

14) Geschälte Bananen in kochendes Wasser gelegt, sogleich wieder herausgenommen, in heißen Sirup gegeben, darin erkalten gelassen. Nach Verlauf einer Stunde nimmt man die Bananen heraus, kocht den Sirup mit etwas Apfelsinen-Schale ein, gießt ihn nochmals über die Bananen, welche man, nachdem sie erkaltet sind, in einer Kompott-Schüssel anrichtet.

15) Vergleiche *brugnole* auf Seite 1197.

16) Vergleiche *carambole* auf Seite 1197.

17) Recht saftige Möhren in Streifen geschnitten; Schale einer Apfelsine auf Zucker abgerieben, der Zucker mit Wasser auf das Feuer gestellt, der Saft einer Apfelsine hineingedrückt, die Möhren dazu gelegt, alles weich gedünstet; wenn abgekühlt, zu Tisch gegeben.

18) Ausgekernte Kirschen mit Zucker, Rotwein, Zimt, Apfelsinen-Schale eine halbe Stunde gekocht, auf einer Schale erhaben angerichtet, mit herzförmig ausgestochenen Brotkrustchen, die mit Zucker überglänzt wurden, umlegt. Hierauf wird die Schale auf ein mit Salz bestreutes Tortenblech gestellt und das Kompott bei mäßiger Ofen-Hitze langsam gebacken, wobei man die Brotherzchen öfters mit dem Kirschsaft begießen muß. Man gibt dieses Kompott warm zu Tisch.

19) Vergleiche *coing* auf Seite 1198.

20) Vergleiche *corne, cornouille* auf Seite 1198.

21) Auch: *Compote of cornels.*

Compote à la crémonaise.	Kremonisches[1] Kompott.	Cremona compote.
— *de dattes.*	Kompott von Datteln.	Compote of dates.
— *d'écorce de melon.*	— von Melonen-Rinde.	— of melon rind.
— *d'églantines.*[2]	— von Hagebutten, Hüffenmark, Hebetschen.	— of hips, heps.
— *d'épines-vinettes.*[3]	— von Berberitzen.	— of barberries.
— *espagnole aux oeufs filés.*	— mit Eier-Fäden, spanisch[4].	— with egg-fillets, Spanish style.
— *de figues-caques.*	— von japanischen Dattel-Pflaumen.[5]	— of Japanese persimmon.
— *de figues fraîches.*	— von frischen Feigen.	— of fresh figs.
— *de fraises ananas.*	— von Ananas-Erdbeeren.	— of ananas strawberries.
— *de fraises ananas à la gelée de framboises.*[6]	— von Ananas-Erdbeeren mit Himbeer-Gallerte.	— of ananas strawberries with raspberry jelly.
— *de fraises des bois.*	— von Walderdbeeren.	— of wood strawberries.
— *de fraises crues.*	— von rohen Erdbeeren.[7]	— of raw strawberries.
— *de fraises cuites.*	— von gekochten Erdbeeren.	— of cooked strawberries.
— *de framboises.*	— von Himbeeren.[8]	— of raspberries.
— *de framboises cuites.*	— von gekochten Himbeeren.	— of cooked raspberries.
— *de fruits mêlés.*[9]	— von gemischtem Obst.	— of mixed fruits.
— *de fruits mêlés au vin de Champagne.*	— von gemischtem Obst mit Champagner.	— of mixed fruits with champagne.
— *de grainettes.*[10]	— von Bocksdorn-Beeren.	— of goat's-thorn berries.
— *de groseilles blanches.*	— von weißen Johannisbeeren.	— of white currants.
— *de groseilles à la neige.*[11]	— von Johannisbeeren mit Eierschnee.[12]	— of currants with whipped whites of eggs.
— *de groseilles noires.*	— von schwarzen Johannisbeeren.	— of black currants.
— *de groseilles perlées.*[13]	— von Johannisbeeren mit Eierschnee.	— of currants with whipped whites of eggs.
— *de groseilles rouges.*	— von roten Johannisbeeren, Ribiseln.	— of red currants.
— *de groseilles rouges cuites.*	— von gekochten roten Johannisbeeren.	— of cooked red currants.
— *de groseilles rouges à la gelée.*	— von roten Johannisbeeren mit Gallerte.	— of red currants with jelly.
— *de groseilles vertes ou à maquereau.*	— von Stachelbeeren.	— of gooseberries.
— *de groseilles vertes à la crème fouettée.*	— von Stachelbeeren mit Schlagsahne.	— of gooseberries with whipped cream.
— *de guignes.*	— von Herzkirschen, Amarillen.	— of sweet cherries.
— *d'icaques.*[14]	— von Ikako-Pflaumen.	— of coco-plums.
— *de jambelonges.*[15]	— von Rosen-Äpfeln.	— of Malabar-plums.
— *de jujubes ou gingeoles.*[16]	— von Jujuben.	— of jujub(e)s.
— *de limons à l'eau de vanille.*	— von Jujuben mit Vanillen-Wasser.	— of lime with vanilla water.

[1] Kremona (Cremona), ital. Provinz in der Lombardei. — Eingemachte Aprikosen, Pflaumen, kleine Birnen, grüne Mandeln, Melonen, Ringelotten *(reines-claude)* legt man in eine irdene Schüssel. Einen halben Liter Sirup verkocht man mit einem halben Glasvoll Essig, rührt, wenn ziemlich kalt, ein halbes Glasvoll guten Senf nach und nach dazu, gießt das Ganze über die Früchte, läßt diese so 24 Stunden beizen und richtet das Kompott an.

[2] Vergleiche *églantine* auf Seite 1199.

[3] Vergleiche *épine-vinette* auf Seite 1007.

[4] Sirup gekocht, geschlagene Eigelbe hinein gegeben, einmal aufgekocht, worauf die Eier wie Faden-Nudeln erscheinen werden, dann herausgenommen, auf ein Sieb gegeben, mit ein wenig kaltem Wasser benetzt, damit sie nicht zusammenkleben. Beim Anrichten wird das Kompott mit kaltem Vanille-Sirup übergossen.

[5] Vergleiche *figue-caque* auf Seite 1199.

[6] Oft liest man hierfür auch: *Compote de fraises ananas, framboisée.*

[7] Schöne Erdbeeren pyramidenfrömig auf Kompott-Schüssel angerichtet; von kleineren ein Mus bereitet, dieses mit Zucker vermischt, auf Eis gestellt. Beim Anrichten wird das Mus über die rohen Erdbeeren gegeben.

[8] Vergleiche *framboise* auf Seite 1199. — Recht schöne Himbeeren bei Seite gestellt; von der gleichen Anzahl geringerer Güte wird der Saft ausgepreßt, mit Zucker gallertartig eingekocht und in eine Schale gegeben. Beginnt die Gallerte sich zusammenzuziehen, so gibt man die bei Seite gestellten Himbeeren hinzu und stellt das Kompott bis zum Anrichten auf Eis.

[9] Vergleiche *compote mêlée* auf Seite 1208.

[10] Vergleiche *grainette* auf Seite 1200.

[11] *Compote de groseilles perlées* ist dasselbe.

[12] Gleiche Teile von roten und weißen Johannisbeeren werden in geschlagenem Eiweiß gewälzt, dann in feinem Zucker gerollt, auf Papier gelegt, zwei Minuten getrocknet, wenn kalt, angerichtet.

[13] Vergleiche *compote de groseilles à la neige of eggs.*

[14] Vergleiche *icaque* auf Seite 1200.

[15] Vergleiche *jambelonge* auf Seite 1200.

[16] Vergleiche *jujube* auf Seite 1200.

Compote à la macédoine.	Gemischtes Kompott.[1]	Compote of assorted fruits.
— *de mammée ou mamei.*[2]	Mam(m)eiapfel-Kompott.	— of mamei-apples.
— *de marrons.*	Kastanien-Kompott.	— of chestnuts.
— *de marrons au citron.*	— -Kompott mit Zitrone.	— of chestnuts w. lemon.
— *de marrons à la crème.*	— -Kompott mit Rahm.	— of chestnuts with cream.
— *de marrons au jus de bigarade (bigarrade).*	— -Kompott mit Pomeranzensaft.	— of chestnuts with bigarade juice.
— *de marrons au marasquin.*	— -Kompott mit Maraschino.	— of chestnuts with maraschino.
— *de marrons aux oranges.*	— -Kompott mit Orangen.	— of chestnuts w. oranges.
— *de marrons au r(h)um.*[3]	— -Kompott mit Rum.	— of chestnuts with rum.
— *de marrons à la vanille.*	— -Kompott mit Vanille.	— of chestnuts w. vanilla.
— *de marrons en vermicelles.*	Kompott von Kastanien-Fäden.[4]	— of chestnut-purée, vermicelli-shaped.
— *mêlée.*	Gemischtes Kompott.[5]	Mixed compote.
— *de melon.*[6]	Kompott von Melonen.	Compote of melon.
— *de mirabelles.*	— von Mirabellen.	— of mirabelle plums.
— *de mûres.*[7]	— von Maulbeeren.	— of mulberries.
— *de mûres sauvages.*[8]	— von Brombeeren.	— of blackberries.
— *de myrtilles.*[9]	— von Heidelbeeren.	— of bilberries.
— *d'oranges (douces).*[10]	— von Apfelsinen.	— of oranges.
— *d'oranges à l'eau-de-vie.*[11]	— von Apfelsinen mit Branntwein.	— of oranges with brandy.
— *d'oranges à la maltaise.*	— von Apfelsinen mit Ananas-Scheiben und Sauerkirschen.[12]	— of oranges with pineapple slices and agriots.
— *d'oranges et de pommes.*	— von Apfelsinen u. Äpfeln.	— of oranges and apples.
— *de pastèque.*	— von Wassermelonen.	— of water melon.
— *de patates ou batates.*[13]	— von Bataten.[14]	— of batata.
— *de pêches.*[15]	— von Pfirsichen.	— of peaches.
— *de pêches au marasquin.*	— von Pfirsichen mit Maraschino.	— of peaches with maraschino.
— *de petites poires.*	— von kleinen Birnen.	— of small pears.
— *de poires.*	— von Birnen.	— of pears.
— *de poires au marasquin.*	— von Birnen mit Maraschino-Likör.	— of pears with maraschino(-cordial).
— *de poires au noyau*[16].	— von Birnen mit Noyau-	— of pears with noyau
— *de poires, panachée.*	— von weißen und roten Birnen und anderem Obst.[17]	— of white and red pears and other fruits.
— *de poires au r(h)um.*[18]	— von Birnen mit Rum.	— of pears with rum.
— *de poires au vin rouge.*	— von Birnen mit Rotwein.	— of pears with red wine.
— *de pommes.*	— von Äpfeln.	— of apples.

1) Gekochte Früchte: Ganze Birnen, halbierte Äpfel, halbierte Aprikosen, schöne Kirschen ohne Kerne. Rohe Früchte: Apfelsinen-Scheiben, rote und weiße Johannisbeeren, Himbeeren, Melonen- und Ananas-Scheiben. Die rohen und gekochten Früchte werden in schöner Ordnung in einer Kompott-Schüssel angerichtet, mit dem Fruchtsirup, der mit etwas Vanille-Sirup vermischt ist, übergossen.

2) Vergleiche *mammée, mamei* auf Seite 1201.

3) Oft liest man: *Compote chaude de marrons,* was dasselbe ist.

4) Kastanienmus mit gekochtem Zucker vermischt, der Teig trocken gerührt und durch ein großlöcheriges Sieb gepreßt.

5) a) Man stürzt ein Glasvoll Gallerte auf die Kompott-Schüssel und umgibt die Gallerte mit einem Kranz von Ananas, Pfirsichen, Aprikosen, Äpfeln, Orangen usw., maskiert mit Sirup. b) Man macht einen Kranz von schönen weißen Früchten, Birnen oder Äpfeln, und füllt die Mitte mit verschiedenfarbigem Beerenobst. Vergleiche auch *compote de poires, panachée.*

6) Vergleiche *melon* auf Seite 1201.

7) Vergleiche *mûre* auf Seite 1201.

8) Dasselbe wie *compote de baies de ronce* (s. d.).

9) Vergleiche *myrtille* auf Seite 1202.

10) Vergleiche *salade d'oranges.*

11) Oft liest man auch: *Salade d'oranges à l'eau-de vie.*

12) Die Apfelsinen oben abgeschnitten, sorgfältig ausgehöhlt, mit Apfelsinen-, Ananas-Stückchen, saueren Kirschen, Apfelsinensaft und Zucker gefüllt, die Deckel darüber gelegt, die Apfelsinen in eine Kristall-Schale geordnet, dazwischen frische Apfelsinen-Blätter.

13) Vergleiche *batate* auf Seite 976.

14) Geschälte kleine Bataten abgewällt, in eine Schüssel gegeben, mit Vanillen-Sirup bedeckt, dieser sechs Stunden später abgegossen, mit Zucker aufgekocht, über die Bataten gegeben, einige Stunden später wieder abgegossen, mit Zucker vermischt, eingekocht, über die Bataten gegossen und erkalten gelassen.

15) Vergleiche *pêche* auf Seite 1203.

16) Betr. *noyau* siehe Fußbem. 1 auf S. 1156. Dieses Kompott findet man auch unter dem Namen *compote de poires à la Saint-Germain.*

17) Geschälte weiße Schmalzbirnen halbiert, in Form von Aprikosen-Hälften zugeschnitten, in Sirup gekocht; ebenso zugeschnittene rote *(catillac-)*Birnen in Sirup mit Weißwein gekocht; die weißen und roten Birnen abwechselnd im Kranz angerichtet, ein Kirsch-, Himbeer- oder anderes Kompott in die Mitte.

18) Auch *salade de poires.*

Compote de pommes farcies.	Kompott v. gefüllten Äpfeln.	Compot of stuffed apples.
— *de pommes à la gelée de framboises.*	— von Äpfeln mit Himbeer-Gallerte.	— of apples with raspberry jelly.
— *de pommes à la gelée de groseilles.*	— von Äpfeln mit Johannisbeer-Gallerte.	— of apples with currant jelly.
— *de pommes à la gelée d'oranges.*	— von Äpfeln mit Apfelsinen-Gallerte.	— of apples with orange jelly.
— *de pommes glacées.*	— von glasierten Äpfeln.	— of glazed apples.
— *de pommes à la marmelade d'abricots.*	— von Äpfeln mit Aprikosen-Marmelade.	— of apples with marmalade of apricots.
— *de pommes à la portugaise.*	— von Äpfeln auf portugiesische[1]) Art.	— of apples, Portuguese style.
— *de pommes aux raisins de Corinthe.*	— von Äpfeln mit Korinthen.	— of apples with currants.
— *de pommes au sirop de griottes.*	— von Äpfeln mit Weichselkirschen-Sirup.	— of apples with sirup of agriots.
— *de pommes à la Strélitz.*	— von Äpfeln in kleinen Formen.[2])	— of apples in small moulds.
— *de pommes au (sucre) candi.*	— von Äpfeln mit Kandis-Zucker.	— of apples with candy-sugar.
— *de pruneaux.*[3])	— von Backpflaumen.	— of prunes.
— *de pruneaux de France.*	— v. französischen Pflaumen.	— of French prunes.
— *de prunes.*	— v. Pflaumen, Zwetsch(g)en.	— of plums (prunes).
— *de raisins.*[4])	— von Weinbeeren.	— of raisins (grapes).
— *de raisins de corneille.*[5])	— von schwarzen Rauschbeeren.	— of crow-berries.
— *de raisins de Malaga.*	— von Malaga-Trauben.	— of Malaga grapes.
— *de reines-claude.*	— von Ringelotten.[6])	— of green-gages.
— *de rhubarbe.*[7])	— von Rhabarber.	— of rhubarbe.
— *à la russe.*	Russisches[8]) Kompott.	Russian compote.
— *de sapoti(ll)es.*[9])	Breiapfel-Kompott.	Compote of sapodilla plums.
— *à la savoyarde.*	Savoyisches[10]) Kompott.	Savoy compote.
— *de verjus.*	Sauertrauben-Kompott.	Compote of verjuice.
— *au vert-pré.*[11])	Grünes Kompott.	Green compote.
Salade d'ananas.[12])	Ananas-Kompott.	Compote of pine-apple.
— *d'oranges.*	Apfelsinen-Kompott.[13])	— of oranges.
— *de poires.*[14])	Birnen-Kompott.	— of pears.

[1]) Unter eine Apfel-Marmelade rührt man gestoßene, gesiebte Makronen, streicht die Hälfte davon fingerdick in eine Kompott-Schale, darüber stellt man geschälte, von den Kernen befreite, mit Trauben-Rosinen gefüllte Äpfel, bestreut diese mit Zucker und hüllt sie mit dem Rest der Marmelade ein. Obenauf streut man wieder gestoßene Makronen, stäubt wieder Zucker, träufelt etwas zerlassene frische Butter darüber, worauf man die Schale über Salz auf ein Tortenblech stellt und die Äpfel bei mäßiger Hitze im Ofen langsam weich braten läßt. Das Kompott wird lauwarm zu Tisch gegeben.

[2]) Zucker mit Rheinwein, Wasser, Zitronensaft und Zitronen-Schale gekocht, die in Scheibchen geschnittenen, ausgekernten Äpfel hinein, noch einige Minuten gekocht, wenn kalt, geklärte Gelatine hinzugegeben, auf Eis gestellt, dann in kleine Becher-Formen gefüllt, kalt gestellt. Vor dem Anrichten werden die Formen in heißes Wasser getaucht, auf einen Krystall-Teller ausgestürzt und mit einem Sirup aus Zucker, Rheinwein und Zitronensaft übergossen.

[3]) *Prune* frische Pflaume (engl. *plum), pruneau* Backpflaume (engl. *prune).*

[4]) Vergleiche *raisin* auf Seite 1204.

[5]) Vergleiche *raisin de corneille* auf Seite 1204.

[6]) Vergleiche *reine-claude* auf Seite 1205. — a) *Compote de reines-claude reverdies:* Die Pflaumen mit kaltem Wasser bedeckt, Salz und Essig daran, heiß gemacht, herausgenommen, in Spinat-Wasser gelegt, zur Seite des Feuers gestellt, bis die Pflaumen sich grün färben, herausgenommen und in Sirup gegeben. b) *Compote de reines-claude naturelles:* Recht schöne Ringelotten mit halbem Stiel in kochenden Sirup gegeben, ein Stück Vanille hinzu; auf ein Sieb gelegt, Sirup durchgestrichen, eingekocht, erkalten gelassen; die Pflaumen pyramidenförmig angerichtet, mit dem Sirup überzogen.

[7]) Vergleiche *rhubarbe des Alpes* auf S. 1060.

[8]) Einige Birnen, Äpfel, Apfelsinen werden geviertelt und nebst einer halben Ananas geschält und in Scheiben geschnitten. Die Früchte werden lagenweise in eine Kompott-Schüssel geordnet, jede Lage wird mit gestoßenem Vanille-Zucker bestreut, die Schüssel zugedeckt und eine Stunde auf Eis gestellt. Vor dem Anrichten wird der Fruchtsaft in eine kleine irdene Schüssel abgegossen, mit Zucker und Cognac vermischt und über das Kompott gegeben.

[9]) Vergleiche *sapotille* auf Seite 1205.

[10]) Von jungen Möhren, grünen Bohnen, Gurken-Scheiben, kleinen Pfeffer-Gurken *(cornichons),* kleinen Birnen, Quitten, Melonen-Scheiben, grünen Aprikosen und Stachelbeeren.

[11]) Dasselbe wie *compote d'abricots verts* (s. d.).

[12]) Auch *salade de tranches d'ananas,* andere Bezeichnung für *compote d'ananas.* Bereitung wie bei *salade d'oranges.*

[13]) Vergleiche auch *compote d'oranges.* Einige schöne Apfelsinen werden geschält, in Scheiben geschnitten, die Kerne herausgemacht. Man legt die Scheiben in eine Kompott-Schüssel, bestreut sie mit Zucker, begießt sie mit einem Löffelvoll Orangenblüten- und einem halben Glasvoll Rum oder Kirschwasser.

[14]) Vergleiche *compote de poires au r(h)um.*

c) Fruits confits.[1])	Eingemachte Früchte.	Preserved fruits.
Abricots verts confits.	Eingemachte grüne Aprikosen.	Preserved green apricots.
Aceto dolce.	Sauersüß eingemachte Früchte.[2])	Sour-sweet preserved fruits.
Aigriettes confites.[3])	Eingemachte Ammern.	Preserved egriots.
Ananas confit.	— Ananas.	— pine-apple.
Angélique confite.	— Engelwurz.	— angelica.
Caramboles confites.[4])	— Baumstachelbeeren.	— Coromandel gooseberries.
Cerises confites.	— Kirschen.	— cherries.
Cerneaux confits.	— Walnüsse.	— walnuts.
Coings confits.	— Quitten.	— quinces.
Cornouilles confites.	— Kornel(ius)-Kirschen.	— cornels.
Écorces de citron confites.	— Zitronen-Schale.	— lemon-peel.
Écorces d'orange confites.	— Apfelsinen-Schale.	— orange-peel.
Églantines confites.[5])	— Hagebutten.	— heps or hips.
Épines-vinettes confites.	— Berberitzen.	— barberries.
Figues confites.	— Feigen.	— figs.
Fraises confites.	— Erdbeeren.	— strawberries.
Framboises confites.	— Himbeeren.	— raspberries.
Fruits confits de Wiesbade(n).	— Wiesbadener Früchte.[6])	— Wiesbaden fruits.
Gingembre confit.	Eingemachter Ingwer.	— ginger.
Goyaves confites.[7])	Eingemachte Guaven-Äpfel.	— guava-fruits.
Groseilles confites.	— Johannisbeeren.	— currants.
Groseilles à maquereau confites.	— Stachelbeeren.	— gooseberries.
Icaques confites.[8])	— amerikanische Ikako-Pflaumen.	— coco-plums.
Jambelonges confites.[9])	— Jambusen-Äpfel.	— Malabar-plums.
Lemons confits.	— Zitronen.	— lemons.
Mammées confites.[10])	— Mam(m)ei-Äpfel.	— mammee-apples.
Maramelles confites.	— japanische Quitten.	— maramelles.
Marrons confits.	— Kastanien.	— chestnuts.
Melons confits.	— Melonen.	— melons.
Mirabelles confites.	— Mirabellen.	— mirabelle plums.
Mûres confites.	— Maulbeeren.	— mulberries.
Myrtilles confites.	— Heidelbeeren.	— blue-berries.
Noix blanches confites.	— weiße Nüsse.	— white nuts.
Oranges confites.	— Apfelsinen.	— oranges.
Pêches confites.[11])	— Pfirsiche.	— peaches.
Poires confites.	— Birnen.	— pears.
Pommes confites.[12])	— Äpfel.	— apples.
Prune-oeufs confites.	— Eier-Pflaumen.	— egg-plums.
Quatre fruits confits.	— Vierfrucht.[13])	— four fruits.
Raisins confits.[14])	— Weinbeeren.	— grapes.
Reines-claude confites.	— Ringelotten.	— green-gages.
Tamarins confits.[15])	— Tamarinden.[16])	— tamarinds.
Verjus confites.	— Sauertrauben.	— verjuice.

[1]) Um diese Abteilung nicht über Gebühr auszudehnen, sind nur die am meisten zur Verwendung kommenden Fruchtarten angegeben. Man braucht ja nur die »*Fruits frais*« herzunehmen und zu jeder Fruchtart, welche sich zum Einmachen eignet, *confit, confite* oder *confits* hinzuzusetzen, so kann man diese Abteilung nach Belieben verlängern. Dasselbe gilt von den sich anschließenden Marmeladen, Gallerten, Branntwein-, Essig- und getrockneten Früchten, Fruchtsäften, Fruchtsirupen, Fruchtessigen usw.

[2]) Quitten, Feigen, Weinbeeren und andere Früchte, die erst mit gewürztem Weinessig übergossen werden, worauf man einige Löffelvoll Trauben-Sirup hinzufügt, sodaß die Früchte einen süßsäuerlichen Geschmack annehmen.

[3]) Auch *griottes confites*, englisch *preserved agriots.*

[4]) Vergleiche *carambole* auf Seite 1197.

[5]) Auch *gratte-cul(s) confits.*

[6]) Im Handel von sehr gutem Ruf, z. B. die der Firma *F. Brenner* (Erd-, Himbeeren usw.).

[7]) Vergleiche *goyave* auf Seite 1200.

[8]) Vergleiche *icaque* auf Seite 1200.

[9]) Vergleiche *jambelonge* auf Seite 1200.

[10]) Vergleiche *mammée, mamei* auf Seite 1201.

[11]) *Pêches par moitié* halbierte Pfirsiche.

[12]) *Pommes en quartiers ou en anneaux confites.*

[13]) Sauer- und schwarze Kirschen ausgesteint, jede Sorte besonders mit geläutertem Zucker gekocht; Himbeeren ebenso zubereitet; alles vermischt, mit Johannisbeersaft aufgekocht, heiß in kleine Gläser gefüllt.

[14]) Vergleiche *raisin* auf Seite 1204.

[15]) Auch *dattes des Indes confites.*

[16]) *Tamarindus indica*, Baum im tropischen Afrika, Südasien, Nordwestaustralien; in Westindien und Südamerika angebaut, liefert weinsäuerlich schmeckendes, abführend wirkendes Fruchtmark.

Fruits à l'eau-de-vie.[1]	Früchte in Branntwein.	Brandy fruits.
Abricots à l'eau-de-vie.	Aprikosen in Branntwein.	Brandy apricots.
Amandes vertes à l'eau-de-vie.	Mandeln in Branntwein.	— almonds.
Cerises à l'eau-de-vie.	Kirschen in Branntwein.	— cherries.
Chinois à l'eau-de-vie.	Kleine, grüne Orangen (Chinotti) in Branntwein.	— chinois.
Figues à l'eau-de-vie.	Feigen in Branntwein.	— figs.
Marrons à l'eau-de-vie.	Kastanien in Branntwein.	— chestnuts.
Mirabelles à l'eau-de-vie.	Branntwein-Mirabellen.	— mirabelle plums.
Pêches à l'eau-de-vie.	Pfirsiche in Branntwein.	— peaches.
Poires à l'eau-de-vie.	Birnen in Branntwein.	— pears.
Reines-claude à l'eau-de-vie.	Ringelotten in Branntwein.	— green-gages.

Fruits glacés au caramel.[2]	Überzuckerte Früchte.	Candied or glazed fruits.
Citrons glacés au caramel.	Überzuckerte Zitronen.	Candied lemons.
Fraises glacées au caramel.	— Erdbeeren.	— strawberries.
Groseilles glacées au caramel.	— Johannisbeeren.	— currants.
Marrons glacés au caramel.	— Kastanien.	— chestnuts.
Nèfles glacées au caramel.	— Mispeln.	— medlars.
Oranges glacées au caramel.	— Apfelsinen.	— oranges.
Raisins glacés au caramel.	— Weinbeeren.	— grapes.

Fruits secs ou séchés.[3]	Getrocknete Früchte, Backobst.	Dried fruits.
Baies de ronce sèches.	Getrocknete Brombeeren.	Dried blackberries.
Cerisettes.	— Kirschen.	— cherries.
Dattes sèches.	— Datteln.	— dates.
Figues sèches.	— Feigen.	— figs.
Figues-caques sèches.[4]	— Kaki-Feigen.	— Japanese date-plums.
Poires sèches.	— Birnen.	— pears.
Pommes sèches.	— Äpfel (-Schnittchen).	— apples.
Pruneaux.	— Pflaumen.	Prunes.
Pruneaux de Californie.	— kalifornische Pflaumen.	California prunes.
Pruneaux de France.	— französische Pflaumen.	French prunes.
Pruneaux de Turquie.	— türkische Pflaumen.	Turkish prunes.
Pruneaux de Wiesbade(n).	Wiesbadener Pflaumen.	Wiesbaden prunes.
Prunelles.	Prünellen.	Prunelles.
Prunelles de Bamberg.	Bamberger Prünellen.	Bamberg prunelles.
Prunelles d'Italie.	Italienische Prünellen.	Italian prunelles.
Raisins de Corinthe.	Korinthen.	Dried currants.
Raisins de Damas.	Zibeben, Cibeben.	Large raisins.
Raisins secs.	Rosinen.	Dried raisins.
Raisins de sultane.	Sultana-Rosinen ohne Kerne.	Sultana raisins.
Raisins de Zante.	Zante-Rosinen.	Zante currants.

Fruits au vinaigre.[5]	Essig-Früchte.	Pickled fruits.[6]
Abricots au vinaigre.	Essig-Aprikosen.	Pickled apricots.
Limons au vinaigre.	— -Limonen.	— limes.
Mostarda di Cremona.[7]	In Senf eingemachte Südfrüchte.	Cremona fruits.
Pêches au vinaigre.	Essig-Pfirsiche.	Pickled peaches.
Poires au vinaigre.	— -Birnen.	— pears.
Pommes au vinaigre.	— -Äpfel.	— apples.
Prunes au vinaigre.	— -Pflaumen.	— prunes.
Reines-claude au vinaigre.	— -Ringelotten.	— green-gages.

[1]) Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits.*
[2]) Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits.*
[3]) Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits.*
[4]) Vergleiche *figue-caque* auf Seite 1199.
[5]) Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits.*
[6]) Seltener *vinegar fruits.*
[7]) Vergleiche Fußbemerkung zu *compote à la crémonaise* auf Seite 1207.

Gelées de fruits[1].	**Fruchtsulzen.**[2])	**Fruit-jellies.**
Gelée d'ananas.	Ananas-Gallerte.	Pine-apple jelly.
— de baies de ronce.	Brombeer(en)-Gallerte.	Blackberry jelly.
— de cassis.[3])	Gallerte von schwarzen Johannisbeeren.	Black currant jelly.
— de citron.	Zitronen-Gallerte.	Lemon jelly.
— de coings.	Quitten-Gallerte.	Quince jelly.
— de cornouilles.[4])	Gallerte von Kornel-Kirschen.	Jelly of cornel-berries, -cherries.
— d'épines-vinettes.	Berberitzen-Gallerte.	Barberry jelly.
— de fraises.	Erdbeer(en)-Gallerte.	Strawberry jelly.
— de framboises.	Himbeer(en)-Gallerte.	Raspberry jelly.
— de goyaves.[5])	Gu(a)java-Gallerte.	Guava jelly.
— de grenades.	Granatapfel-Gallerte.	Pomegranate jelly.
— de groseilles.	Johannisbeer-Gallerte.	Currant jelly.
— de mûres.	Maulbeer(en)-Gallerte.	Mulberry jelly.
— d'oranges.	Apfelsinen-Gallerte.	Orange jelly.
— de pêches.	Pfirsich-Gallerte.	Peach jelly.
— de pommes sauvages.	Holzapfel-Gallerte.	Crab-apple jelly.
— de raisins.	Weinbeer(en)-Gallerte.	Grape jelly.
— de verjus.	Sauerwein-Gallerte.	Jelly of sour grapes.

Jus de fruits.[6])	**Fruchtsäfte.**	**Fruit-juices.**
Jus d'ananas.	Ananassaft.	Pineapple juice.
— de cerises.	Kirschsaft.	Cherry juice.
— de citron.	Zitronensaft.	Lemon juice.
— de fraises.	Erdbeersaft.	Strawberry juice.
— de framboises.	Himbeersaft.	Raspberry juice.
— de groseilles.	Johannisbeersaft.	Currant juice.
— de myrtilles.	Heidelbeersaft.	Huckleberry juice.
— d'oranges.	Apfelsinensaft.	Orange juice.

Marmelades.[7])	**Marmeladen.**	**Marmalades, jams.**[8])
Cotignac.	Quitten-Marmelade.	Cotignac, quiddany.[9])
Marmelade d'abricots.	Aprikosen-Marmelade.	Marmalade of abricots.
— d'ananas.	Ananas-Marmelade.	— of pine-apple.
— de baies de ronce.	Brombeer(en)-Marmelade.	— of blackberries.
— de baies de sureau.	Holunderbeer(en)-Marmelade.[10])	— of elder-berries.
— de cerises.	Kirsch(en)-Marmelade.	— of cherries.
— de citron.	Zitronen-Marmelade.	— of lemons.
— de coings.	Marmelade von Quitten.	— of quinces.
— de damas.	— v. Damaszener Pflaumen.	— of damsons.[11])
— d'épines-vinettes.	Berberitzen-Marmelade.	— of barberries.
— de fraises.	Erdbeer(en)-Marmelade.	— of strawberries.
— de framboises.	Himbeer(en)-Marmelade.	— of raspberries.
— de framboises et de groseilles rouges.	Marmelade von Himbeeren u. roten Johannisbeeren.	— of raspberries and red currants.
— de groseilles noires.	— von schwarzen Johannisbeeren.	— of black currants.
— de groseilles rouges.	— v. roten Johannisbeeren.	— of red currants.
— de groseilles vertes.	Stachelbeer(en)-Marmelade.	— of gooseberries.
— d'oranges.	Apfelsinen-Marmelade.	— of oranges.
— de pêches.	Pfirsich-Marmelade.	— of peaches.
— de poires.	Birnen-Marmelade.	— of pears.

---

[1]) Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits.*
[2]) Auch Fruchtgallerte(n). — Die Gallerte, Mehrz. die Gallerten; das Gallert, Mehrz. die Gallerte. — Neben Sulze sagt man auch Sülze, Salze (österreichisch).
[3]) Auch *gelée de groseilles noires.*
[4]) Vergleiche *corne, cornouille* auf Seite 1198.
[5]) Vergleiche *goyave* auf Seite 1200.
[6]) Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits.*
[7]) Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits.*
[8]) Auch *fruit-cheeses.*
[9]) Veraltet auch *codiniac.*
[10]) Auch Holler-, Fliederbeer(en)-Marmelade.
[11]) Auch *damson-cheese, damson-jam.*

Marmelade de pommes.	Äpfel-Marmelade.	Marmalade of apples.
— de prunes.	Pflaumen-Marmelade.	— of plums.
— de reines-claude.	Ringelotten-Marmelade.	— of green-gages.
— de rhubarbe.	Rhabarber-Marmelade.	— of rhubarb.

Pâtes de fruits.[1]	**Frucht-teige, -pasten.**	**Fruit-pastes.**
Pâte d'abricots.	Aprikosenteig.	Apricot paste.
— de cerises.	Kirsch(en)teig.	Cherry paste.
— de coings.	Quittenteig.	Quince paste.
— de groseilles.	Johannisbeerteig.	Currant paste.
— de guimauve.	Weißer Lederzucker.[2]	Marshmallow-paste.
— de poires.	Birnenteig.	Pear paste.
— de pommes à la vanille.	Apfelteig mit Vanille.	Apple paste with vanilla.

Purées de fruits.[3]	**Obstmus.**	**Purées of fruits.**[4]
Prunelée.	Pflaumenmus.	Purée of plums.
Purée d'abricots.	Aprikosenmus.	— of apricots.
— d'aigrettes ou griottes.	Ammer(n)mus.	— of egriots.
— d'airelles veinées.	Bruchbeer(en)mus.	— of marsh bilberries.
— d'ananas.	Ananasmus.	— of pine-apple.
— de baies de ronce.	Brombeermus.	— of blackberries.
— de bananes.	Bananenmus.	— of banana.
— de canneberges.	Moosbeer(en)mus.	— of small cranberries.
— de caramboles.	Baumstachelbeer(en)mus.	— of Coromandel gooseberries.
— de cassis.	Mus v. schwarzen Johannisbeeren.	— of black currants.
— de cerises.	Kirsch(en)mus.	— of cherries.
— de citrouille.	Kürbismus.	— of pumpkin.
— de coings.	Quittenmus.	— of quinces.
— de cornouilles.	Kornelkirschenmus.	— of cornel-berries.
— de duriones.	Durionenmus.	— of durians.
— d'églantines.	Hagebuttenmus.	— of hips.
— de fraises.	Erdbeer(en)mus.	— of strawberries.
— de framboises.	Himbeer(en)mus.	— of raspberries.
— de groseilles.	Johannisbeermus.	— of currants.
— de groseilles à maquereau.	Stachelbeer(en)mus.	— of gooseberries.
— de mûres.	Maulbeer(en)mus.	— of mulberries.
— de myrtilles.	Heidelbeermus.	— of bilberries.
— de pêches.	Pfirsichmus.	— of peaches.
— de poires.	Birn(en)mus.	— of pears.
— de pommes.	Apfelmus.	— of apples.[5]
— de raisins.[6]	Weinbeermus.	— of grapes.
— de reines-claude.	Ringelottenmus.	— of green-gages.
— de rhubarbe.	Rhabarbermus.	— of rhubarb.
Raisiné.	Weinbeermus.	— of grapes.
Raisinée[7].	Pflaumenmus.	— of plums.

Sirops de fruits.[8]	**Frucht-sirupe, -säfte.**	**Fruit-sirups, -syrups.**
Sirop d'absinthe.	Absinth-Sirup.	Absinthe sirup.
— d'airelles rouges.	Preiselbeer(en)-Sirup.	Cranberry sirup.
— d'ananas.	Ananas-Sirup.	Pineapple sirup.
— d'asperges.	Spargel-Sirup.	Asparagus sirup.

[1]) Unter *pâtes de fruits* versteht man Fruchtmarmeladen, welche man in dünner Schicht, mit Zucker bestreut, auf einem Schüsselblech *(plafond)* trocknen läßt, um sie, wenn fest, in Bänder zu schneiden. Die *pâtes* werden dann lagenweise in Kästchen geordnet, zwischen jede Lage wird Papier gelegt. — Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits*, Seite 1210.

[2]) Auch Jungfern-Leder genannt.

[3]) Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits*.

[4]) Im Englischen bezeichnet man das Fruchtmus oft mit *stewed fruits*, z. B. *stewed apples*.

[5]) Auch *apple-sauce, apple-butter, apple-mose.*

[6]) Vergleiche *raisiné*.

[7]) In der Schweiz gebräuchlich.

[8]) Vergleiche Fußbemerkung zu *Fruits confits*.

Sirop de baies de ronce.	Brombeer(en)-Sirup.	Blackberry sirup.
— *de camomille.*	Kamillen-Sirup.	Camomile sirup.
— *de caramel.*	Zucker-Sirup.	Caramel sirup.
— *de cerises.*	Kirsch(en)-Sirup.	Cherry sirup.
— *de chèvre(-)feuille(s).*	Geißblatt-Sirup.	Honeysuckle sirup.
— *de citron.*	Zitronen-Sirup.	Lemon sirup.
— *de cônes de houblon.*	Hopfenfruchtzapfen-Sirup.	Sirup of hop-cones.
— *de coquelicots.*	Feldmohn-Sirup.	Corne-rose sirup.
— *de cornouilles.*	Kornelkirschen-Sirup.	Cornel sirup.
— *de dattes.*	Dattel-Sirup.	Date sirup.
— *d'eau d'anis.*	Anis-Sirup.	Anise sirup.
— *d'eau de cannelle.*	Zimt-Sirup.	Cinnamon sirup.
— *d'eau de lauriers-cerises*[1].	Kirschlorbeer-Sirup.	Cherry-laurel, -bay sirup.
— *d'épines-vinettes.*[2]	Berberitzen-Sirup.	Barberry sirup.
— *d'érable.*	Ahorn-Sirup.	Mable sirup.
— *d'eugénie.*	Kirschmyrten-Sirup.[3]	Jambolan(a) sirup.
— *de fleurs d'oranger.*	Orangenblüten-Sirup.	Orange-flower sirup.
— *de fraises.*	Erdbeer(en)-Sirup.	Strawberry sirup.
— *de framboises.*	Himbeer(en)-Sirup.	Raspberry sirup.
— *de gingembre.*	Ingwer-Sirup.	Ginger sirup.
— *de gomme.*	Gummi-Sirup.	Gum sirup.
— *de grenades.*	Granatapfel-Sirup.	Pomegranate sirup.
— *de groseilles.*	Johannisbeer(en)-Sirup.	Currant sirup.
— *de guimauve.*[4]	Eibisch-Sirup.	Marshmallow sirup.
— *d'(h)ys(s)ope.*	Ysop-Sirup.	Hyssop sirup.
— *de mûres.*	Maulbeer(en)-Sirup.	Mulberry sirup.
— *d'oranges.*	Apfelsinen-Sirup.	Orange sirup.
— *d'orgeat.*	Mandelmilch-Sirup.	Almond-milk sirup.
— *de pivoine.*	Päonien-Sirup.	Peony sirup.
— *de prune dattes.*[5]	Dattelpflaumen-Sirup.	Date-plum sirup.
— *de terrette, terrète.*[6]	Gundermann-Sirup.	Ground-ivy-, ale-hoof sirup
— *de violettes.*	Veilchen-Sirup.	Violet sirup.

Vinaigres de fruits. — Fruchtessige. — Fruit vinegars.

Vinaigres de fruits.	Fruchtessige.	Fruit vinegars.
Vinaigre de baies de ronce[7].	Brombeer-Essig.	Blackberry vinegar.
— *de baies de sureau.*	Holunder(beer)-Essig.	Elder vinegar.
— *de bière.*	Bieressig.	Beer vinegar.
— *de Bourgogne.*	Burgunder Essig.	Burgundy vinegar.
— *de cerises.*	Kirschessig.	Cherry vinegar.
— *de citron.*	Zitronen-Essig.	Lemon vinegar.
— *d'églantines*[8].	Hagebutten-Essig.	Hip vinegar.
— *à l'estragon.*	Dragun-Essig.	Tarragon vinegar.
— *de fines herbes.*	Kräuter-Essig.	Herb vinegar.
— *de fraises.*	Erdbeer-Essig.	Strawberry vinegar.
— *de framboises.*	Himbeer-Essig.	Raspberry vinegar.
— *de groseilles.*	Johannisbeer-Essig.	Currant vinegar.
— *de myrtilles.*[9]	Heidelbeer-Essig.	Bilberry vinegar.
— *d'oignons.*	Zwiebel-Essig.	Onion vinegar.
— *d'oranges.*	Apfelsinen-Essig.	Orange vinegar.
— *de raifort.*	Meerrettich-Essig.	Horseradish vinegar.
— *de raisins*[10].	Trauben-Essig.	Grape vinegar.
— *rosat.*	Rosen-Essig.	Rose vinegar.
— *de violettes.*	Veilchen-Essig.	Violet sirup.

[1] *Laurier-cerise, laurier de Trébisonde* Kirschlorbeer.
[2] Vergleiche *épine-vinette* auf Seite 1007.
[3] Vergleiche *eugénie* auf Seite 1199.
[4] Vergleiche *guimauve* auf Seite 1014.
[5] Vergleiche *prune datte* auf Seite 1204.
[6] Auch *sirop de rond(e)lette, rondotte, sirop de chamécisse.*
[7] Vergleiche *baie de ronce* auf Seite 1196.
[8] Vergleiche *églantine* auf Seite 1199.
[9] Vergleiche *myrtille* auf Seite 1202.
[10] Vergleiche *raisin* auf Seite 1204.

XII. Abteilung.

Entremets de douceur.[1]) — Süße Zwischengerichte. — Sweet dishes.[2])

a) Entremets de douceur chauds.	Warme süße Zwischengerichte.	Hot sweet dishes.
Abricots *à la Colbert.*	**Aprikosen nach** Colbert[3]).	**Apricots,** Colbert style.
— *à la Condé.*	— nach Condé[4]).	— in the Condé style.
— *à la Jefferson.*	— nach Jefferson[5]).	—, Jefferson style.
— *à la portugaise.*	— auf portugiesische[6]) Art.	— in the Portuguese style.
— *à la sultane.*	Sultan-Aprikosen.[7])	Sultana apricots.
Alma viva *ou* almaviva.	Verschiedenfarbiger Grieß-pudding.[8])	Vari-colo(u)red semolina-pudding.
Ananas *à la Richelieu.*	**Ananas nach** Richelieu[9]).	**Pine-apple,** Richelieu [style.
— *au riz, à la créole.*	— mit Reis, kreolisch[10]).	— -apple with rice, Creole [style.
Baba *aux abricots.*	**Napfkuchen mit Aprikosen.**	**Baba** w. apricots.
— *au chocolat.*	— mit Schokolade.[11])	— with chocolate.
— *au madère.*	— mit Madeira.[12])	— with madeira.
— *au marsala.*	— mit Marsalawein.	— with marsala.

---

[1]) Die zu dieser Abteilung gehörigen Sosen sind auf Seite 1152 angegeben.

[2]) *Sweet entremets* ist auch richtig, obwohl weniger gebräuchlich.

[3]) Halbierte Aprikosen eine Stunde in dicken Sirup gelegt, dann mit Reis *(riz à la crème)*, der mit einigen Eigelben fertig gemacht ist, so belegt, daß die Aprikosen ganz erscheinen. Diese werden nun in gestoßenen Makronen gewälzt, in geschlagene Eier getaucht, paniert und gebacken; Aprikosen-Sose mit Mandelmilch und Kirschwasser dazu.

[4]) Halbierte, abgewällte Aprikosen eine Stunde in Vanille-Sirup gelegt, dann domförmig auf kalt·m Reis angerichtet, mit gehackten Mandeln und Staubzucker bestreut, mit dem Salamander glasiert. Der Dom wird mit aprikosenförmig ausgerollten, gebackenen Reiskrusteln *(croquettes de riz)* umlegt; dazu eine Aprikosen-Sose mit Maraschino.

[5]) Sprich »dgjĕ'förß'n«; *Thomas Jefferson,* dritter Präsident der Vereinigten Staaten, geb. 2. April 1743 in Shadwell (Va.), gest. 4. Juli 1826. — Milch, in welcher man Vanille ausziehen ließ, feiner Maisgrieß *(farina)*, Eigelbe, Zucker, Schlagsahne, Eierschnee; diese Masse in Becher-Formen *(moules à timbale)*, die mit Butter ausgestrichen und mit Aprikosenteig und Angelika ausgelegt sind, gefüllt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht, ausgestürzt, im Kranz angerichtet; in die Mitte eingemachte halbierte Aprikosen, die mit ihrem Fruchtsaft, der mit Zucker und Maraschino eingekocht ist, begossen werden; geschälte, halbierte Mandeln und Kirschen dazwischen; dazu eine Sose von Aprikosen-Sirup mit Kirschwasser.

[6]) Kruste von Vanillereis mit Eigelben, diese mit Ananas-Würfeln und Aprikosen-Marmelade gefüllt, Reis darüber, im Wasserbad *(au bain-marie)* eine halbe Stunde gar gemacht, ausgestürzt, heiß gemachte Aprikosen-Hälften (Konserven) herum gelegt. Oben auf die Kruste (Dom) eine Ringelotte *(reine-claude)*, um diese herum kleine Angelika-Blätter, dazu eine Sose von dem Sirup der Früchte mit etwas Aprikosen-Marmelade.

[7]) Rand von Vanille-Biskuit, mit Reis *à la sultane* (Reis mit Butter, Mandel-Creme und gehackten Pistazien) gefüllt, abgewällte Aprikosen-Hälften in zwei Reihen kranzförmig obenauf; dazu Vanille-Sirup mit Mandelmilch.

[8]) In Milch mit Zucker, Zimt, Zitronen-Schale und ein wenig Salz gekochter Grieß mit Butter und Eigelben vermischt, in vier Teile geteilt: ein Teil bleibt gelb, der zweite wird mit Schokolade braun, der dritte mit Spinat-Matte grün, der vierte mit Krebsbutter rot gefärbt; alles in Puddingform gebacken.

[9]) Ananas-Scheiben, die in Sirup gekocht sind, werden abwechselnd mit gleichgroßen Schnitten von leichtem Kuchen, die in Maraschino getaucht wurden, im Kranz angerichtet; der mit Maraschino eingekochte Fruchtsirup wird darüber gegossen.

[10]) Aus gekochtem, abgekühltem Vanillereis *(riz à la crème)* mit Eigelben und Butter formt man eine Ananas, richtet diese auf einer Lage Reis an, mit Angelika-Spitzen sucht man die rauhen Erhebungen auf der Schale der wirklichen Ananas nachzubilden, überzieht mit Aprikosen-Marmelade und, wenn trocken, von neuem. Zuletzt richtet man Ananas-Scheiben, die einige Stunden in Sirup gelegen haben, im Kranz um die Reis-Ananas an und streut Angelika-Blätter dazwischen; Aprikosen-Sose mit Vanille dazu.

[11]) Der warme Napfkuchen wird mit Vanille-Sirup durchtränkt und mit Schokolade-Glasur überzogen; die übrig gebliebene Schokolade-Glasur wird mit Rahm einige Minuten eingekocht, durchgestrichen und als Sose nebenbei gegeben.

[12]) Der ausgestürzte Napfkuchen wird mit kochendem Sirup, der mit Madeira und Rum vermischt ist, durchtränkt, mit Orangen-Glasur überzogen und mit in Madeira erwärmten Rosinen, grünen Mandeln, klein geschnittener Orangen-Schale und Zitronat gefüllt.

Bananes *au four.*	**Bananen gebacken.**[1]	**Bananas** baked.
— *frites.*	Gebackene Bananen.[2]	Fried bananas.
— *frites, sauce aux cerises.*	— Bananen mit Kirschsose.	— bananas with cherry sauce.
Beignets *d'abricots.*	**Krapfen von Aprikosen.**	**Fritters** of apricots.
— *d'abricots à l'eau-de-vie.*	Aprikosen-Krapfen mit Branntwein.	Apricot-fritters w. brandy.
— *d'abricots au marasquin.*	— -Krapfen m. Maraschino.	— -fritters w. maraschino.
— *d'abricots aux pistaches.*	— -Krapfen mit Pistazien.	— -fritters with pistachio-nuts.
— *d'abricots à la royale.*	— -Krapfen, königlich[3].	— -fritters, royal style.
— *à l'allemande.*	Deutsche Pfannkuchen[4].	German fritters.
— *à l'alliance.*	Krapfen von Apfel- und Pfirsich-Scheiben.[5]	Apple- and peach-fritters.
— *aux amandes à l'anglaise.*	Englische Mandel-Krapfen.[6]	English almond-fritters.
— *aux amandes à la française.*	Französische Mandel-Krapfen.[7]	French almond-fritters.
— *d'ananas.*	Ananas-Krapfen.	Pine-apple fritters.
— *d'ananas à l'impératrice.*	— -Krapfen nach Kaiserin-Art.[8]	— -apple fritters, empress style.
— *à l'anglaise.*	Englische Krapfen oder Schnitten.[9]	English fritters.
— *de bananes.*	Bananen-Krapfen.[10]	Banana fritters.
— *à la bavaroise.*	Bayrische Strauben, Sträublein, Strübli.[11]	Bavarian fritters.
— *à la bavaroise.*	Pavesen, Bofesen.[12]	— fritters.
— *à la berlinoise.*	Berliner Krapfen.[13]	Berlin fritters.

[1]) Aufgeschlitzt, in eine Pfanne mit Butter gelegt, Zucker darüber, gebacken.

[2]) Ganz oder durchgeschnitten; in Syrup getaucht, in Mehl gerollt, in heißem Öl oder Schmalz »knusperig« gebraten.

[3]) Halbierte, geschälte Aprikosen mit Zucker und Cognac gebeizt, nach einer Stunde abgetrocknet. In jede Aprikosen-Hälfte steckt man eine kleine Kugel von Mandelteig, bestreut hierauf die Früchte mit gestoßenen Makronen, taucht sie in Backteig, bäckt sie rasch hellbraun, überzieht sie mit Schokolade-Glasur.

[4]) Auch Fastnachts-Kügelchen, Fastnachts-Krapfen; *beignets allemands farcis* gefüllte (mit Marmelade oder Obstmus) Pfannkuchen.

[5]) Apfel-Scheiben gleichgroß ausgestochen, Kernhaus entfernt, Apfel-Sulze in die Öffnung gefüllt. Gleiche Anzahl gedämpfte Pfirsich-Hälften mit einer Masse von Makronen, Apfelteig und Maraschino (alles zusammen gestoßen) gefüllt. Die Pfirsich-Hälften auf die Apfel-Scheiben gelegt, die andere Seite der Äpfel mit der Makronen-Masse bedeckt, sodaß kleine Bälle entstehen, die in gestoßenem Zwieback gerollt, in Schlagteig getaucht und in heißem Schmalz gebacken werden; nebenbei gibt man einen Ananas-Sirup mit Kirschwasser *(kirsch)*.

[6]) Eine aus süßen und bitteren Mandeln mit Rahm bereitete Mandelmilch wird mit Reismehl, Zucker und Orangen-Blüten zu einem zarten Mus abgerührt, dieses auf mit Butter bestrichenes Tortenblech fingerdick gestrichen, wenn kalt, in kleine viereckige Stücke geschnitten, welche in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut und mit der glühenden Schaufel glasiert werden.

[7]) Gebrühte, abgezogene, mit Eiweiß gestoßene Mandeln werden mit Zucker und mehr Eiweiß vermischt, geröstet, auf einem mit Zucker bestäubten Blech ein langer Streifen davon geformt, dieser in fingerlange Stücke geschnitten, welche in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut und mit der glühenden Schaufel glasiert werden.

[8]) Eingemachte Ananas-Scheiben auf einer Seite mit Marmelade überzogen, zwei und zwei zusammengelegt, in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, in Vanille-Zucker gerollt, buschförmig auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

[9]) 250 g Mehl, 10 Eier, Milch; hiervon Eierkuchen-Masse bereitet, diese fingerdick in eine mit Butter ausgestrichene flache Form gegossen, im Ofen steif werden gelassen, nach dem Erkalten fingerlange Stücke davon geschnitten, diese an jeder Seite mit kleinen Einschnitten versehen, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut.

[10]) Die Bananen durchgeschnitten, in Rum mit Zucker gelegt, dann in Backteig getaucht, gebacken, in Staubzucker gerollt oder mit Sose zu Tisch gegeben.

[11]) Auch »Spritzstrauben«, »Zucker-Strauben«, »Trichter-Gebackenes« genannt. — Mehl mit Weißwein, Eiweiß und klarem Zucker zu einem dickfließenden Teig verrührt. Dieser Teig wird in eine Strauben-Spritze gegeben, diese langsam in heiße Butter eingedrückt, am zweckmäßigsten in der Runde. Sind die Strauben auf einer Seite gebacken, so dreht man sie mit einem Fischlöffel um und bäckt sie auf der anderen. — Man kann den Teig auch von Wasser, Butter, Mehl, Eiern, Zucker und Salz bereiten, auch kann man mit den Eiern einige Löffelvoll Kirschwasser einrühren.

[12]) Vergleiche Fußbem. 10, Seite 385. — Einige altbackene Franzbrötchen in Scheiben geschnitten, Pflaumen-Marmelade zwischen je zwei Brotscheiben gestrichen, diese in kalte Milch getaucht, eine halbe Stunde auf einer Schüssel stehen gelassen, dann in geschlagene Eier getaucht, in heißem Fett gebacken, mit Vanille-Zucker bestreut, auf einem Mundtuch (Serviette) angerichtet. — Man kann die Pavesen auch, nachdem sie in geschlagene Eier getaucht sind, in fein geriebener Semmel wälzen (panieren). Auch kann man Apfel-, Birnen-, Pfirsich-, Aprikosen-, Himbeer-, Brombeer-, Stachelbeer-, Quitten-, Kirschen-, Erdbeer-, Johannisbeer- oder irgend eine andere Marmelade (siehe *marmelades*, S. 1212) dazu verwenden.

[13]) Süßer Rahm, frische Butter, Salz, Zucker mit Zimt aufgekocht, Zimt heraus, Mehl hineingerührt, bis ein zarter, dickfließender Brandteig entsteht, unter welchen man, wenn kalt, ganze Eier und Eigelbe rührt. Zuletzt mischt man gestoßene Makronen darunter, schneidet gleichgroße Stückchen davon, die man in heißem Schmalz bäckt und dann mit Zucker bestreut; Weinschaum-Sose *(sabayon)* dazu.

Beignets de brioche à la crème.	Krapfen von Butter-Kuchen mit Vanille-Creme.[1]	Brioche cream-fritters.
— de brioche au sabayon ou sabaillon.	— von Butter-Kuchen mit Eier-Weinschaum.	— -fritters with wine-cream.
— du carême à la romaine.	Römische Fasten-Krapfen.[2]	Roman semolina-fritters.
— à la carlsbadoise.	Karlsbader Kolatschen, Golatschen.[3]	Carlsbad fritters.
— de carnaval[4] *à la polonaise.*	Polnische Karnevals-, Fastnachts-Krapfen.[5]	Polish marmalade-fritters.
— de céleri.	Sellerie-Krapfen.[6]	Celeriac-fritters.
— de cerises.	Kirschkrapfen[7].	Cherry-fritters.
— à la Chantilly.	Rahmkäse-Krapfen.[8]	Cream-cheese fritters.
— au chocolat à la française.	Franz. Schokolade-Krapfen.[9]	French chocolate-fritters.
— de coings.	Quitten-Krapfen.	Quince-fritters.
— de concombres.	Gurken-Krapfen.	Cucumber-fritters.
— de crème.	Creme-Krapfen.[10]	Cream- or custard-fritters.
— de crème fourrés.	Gefüllte Creme-Krapfen.[11]	— -fritters w. fruit-paste.
— de crème à la française.	Franz. Creme-Krapfen.[12]	French cream-fritters.
— de crème à la vanille.	Creme-Krapfen mit Vanille.[13]	Vanilla cream-fritters.
— à la dauphine.	Fruchtkrapfen[14].	Fruit-fritters.
— aux épinards.	Spinat-Krapfen.	Spinach-fritters.

[1]) Von altbackenem Butter- oder Propheten-Kuchen schneidet man gleichgroße Stücke, sticht diese rund aus, gibt sie auf eine tiefe Schüssel, tränkt sie mit englischer Vanille-Creme, nimmt sie auf ein Sieb, taucht sie dann in geschlagene Eier, bäckt sie in heißem Schmalz, rollt sie in Vanille-Zucker.

[2]) Feiner Grieß in Wasser mit Salz und Zucker zu Brei gekocht, nach und nach etwas Kirschwasser hinzugegeben, auf mit Öl bestrichenem Tisch mit den Händen ausgerollt, bis der Teig genügend Öl in sich aufgenommen hat. Man teilt ihn dann in gleiche Teile, formt Ringe, die man in heißem Öl bäckt, in Zucker umkehrt und auf gefaltetem Mundtuch anrichtet.

[3]) Feines Mehl, Butter, ganze Eier, Eigelbe, in warmer Milch aufgelöste Hefe, Milch, Zitronen-Schale, Zucker, alles zu einem Teig geschlagen, von welchem man Häufchen von der Größe eines halben Eies macht. Diese setzt man auf Butter-Papier, läßt sie an einem warmen Ort aufgehen, worauf man oben eine Vertiefung macht, welche man mit Frucht ausfüllt. Man streicht etwas Eierschnee, mit Staubzucker vermengt, darüber und bäckt die Häufchen bei mäßigem Feuer.

[4]) Mehrzahl *carnavals*, nach *Janin* auch *carnavaux*. — *Pontschki, ponschki, ponszki à la polonaise* ist dasselbe.

[5]) Mehl, Butter, Zucker, Mandeln, Eigelbe, Milch, Hefe, Zitronen-Schale, Salz, Muskat-Blüte, ein paar Löffelvoll Rum. Der hiervon bereitete Teig wird gehörig durchgeknetet, wenn aufgegangen, auf einem mit Mehl bestreuten Brett zu zwei länglichen Kuchen fingerdick ausgerollt. Man bestreicht nun den einen Kuchen mit Aprikosen-Marmelade, deckt den anderen darüber, sticht mit einem Glase kleine runde Stücke ab, welche man zu Kugeln formt, an einem warmen Ort aufgehen läßt, zuletzt in heißem Schmalz (halb Butter, halb Schweinefett) braun bäckt und, mit Zucker und Zimt bestreut, zu Tisch gibt; dazu eine Aprikosen-Sose.

[6]) Sellerie gereinigt usw., in Salzwasser nicht zu weich gekocht, wenn kalt, in Scheiben geschnitten, in Branntwein mit Zucker gelegt, dann in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut und zu Tisch gegeben.

[7]) In manchen Gegenden (Süddeutschlands) auch »Kirschen-Krapfen«. — Die Kirschen in Backteig getaucht, goldgelb gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut, mit den Stielen angerichtet.

[8]) Teig von süßem, dickem Rahm, Mehl, Eiern, feinem Zucker, Wein; löffelweise in heißes Fett gegeben und gebacken.

[9]) Vanille-Schokolade mit kochender Sahne (Rahm) auf dem Feuer abgerührt, wenn abgekühlt, mit Eigelben, Zucker und noch mehr Sahne in genaue Verbindung gebracht, auf Kohlen-Feuer fein abgerührt, wenn kalt, in feine Pfannkuchen *(pannequets)* gestrichen, diese zusammengerollt, in gleichlange Stückchen geschnitten, in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker glasiert.

[10]) Teig von Mehl, Stärkemehl, Butter, Zucker, Milch, ganzen Eiern, Eigelben, fein gehackten süßen und bitteren Mandeln, Salz, Zitronen-Schale, Orangen-Blüten. Hiervon längliche Stücke ausgestochen, diese in Mehl gewälzt, in geschlagene Eier getaucht, in geriebener Semmel gerollt, in heißem Schmalz gebacken, mit feinem Zucker bestreut. Man kann diese Krapfen auch von Backcreme (siehe *crème pâtissière* unter *Entremets de douceur froids)* bereiten.

[11]) Apfel- oder Aprikosenteig in gleichlange Stücke geschnitten, mit einer Lage Vanille-Backcreme *(crème pâtissière à la vanille)* überzogen, mit Fruchtteig maskiert, erkalten gelassen, in Backteig getaucht, gebacken.

[12]) Ganze Eier, doppelt soviel Eigelbe geschlagen, mit kalter Sahne (Rahm), Zucker, Vanille-Zucker verrührt, durch ein Sieb gestrichen, die Creme in mit Butter ausgestrichenen Becher-Formen gestockt, wenn kalt, ausgestürzt, in Scheiben geschnitten, jede Scheibe in der Mitte rund ausgestochen, mit dicker Aprikosen-Marmelade gefüllt, wenn letztere kalt, mit gestoßenen Makronen bestreut, in Ei und geriebene Semmel getaucht (paniert), in heißem Fett gebacken, mit feinem Zucker bestreut.

[13]) Feste Backcreme *(crème pâtissière)* von gleichen Teilen Mehl und Stärkemehl, Butter, Vanille-Zucker, Salz, ganzen Eiern, Eigelben und Milch bereitet, wenn kalt, mit Mehl bestreut, in passende Stücke ausgestochen, diese in geschlagene Eier getaucht, in fein geriebener Semmel umgekehrt (paniert), in halb Butter, halb Schweinefett gebacken.

[14]) a) Teig von Mehl, frischer Butter, Zucker, Weißwein fingerdick aufgerollt, in handbreite Streifen geschnitten, die betreffende, gut eingezuckerte Frucht hineingefüllt. In die Mitte streicht man mit einem Pinsel etwas geschlagenes Ei, drückt die andere Hälfte Teig darüber, sticht gleichgroße Stücke aus, die man in heißem Schmalz bäckt. b) Roher Prophetenkuchenteig *(pâte à brioche)* wird in kleine Pfannkuchen abgeteilt, welche mit Mandel-Creme gefüllt, gebacken und mit Mandelmilch-Glasur überzogen werden. (Auch *beignets à la dauphine, aux amandes)* genannt.

Beignets à l'espagnole.	Spanische Krapfen.[1])	Milk-roll fritters.
— *de feuilles de vigne.*	Weinblatt-Krapfen.[2])	Vine-leaf fritters.
— *de figues.*	Feigen-Krapfen.	Fig-fritters.
— *de fleurs d'oranger.*	Orangenblüten-Krapfen.	Fritters of sprigs of orange-flowers.
— *de fleurs de sureau.*	Holunderblüten-Krapfen.[3])	— of sprigs of elder-flowers.
— *de fraises.*	Erdbeer-Krapfen.[4])	Strawberry-fritters.
— *de fraises à la bourgeoise.*	— -Krapfen, bürgerlich[5]).	— -fritters, family style.
— *de fraises aux macarons.*	— -Krapfen mit Makronen.	— -fritters w. macaroons.
— *de fraises Vilmorin.*	Krapfen von Vilmorin-[6]) Erdbeeren.	Fritters of Vilmorin strawberries.
— *de framboises.*	Himbeer-Krapfen.	Raspberry-fritters.
— *de framboises à la bourgeoise.*	— -Krapfen auf bürgerliche[7]) Art.	— -fritters in the family style.
— *de frangipane.*	Frangipan-Krapfen.[8])	Frangipane-fritters.
— *de frangipane aux confitures.*	— -Krapfen mit Marmelade.[9])	— -fritters with marmalade.
— *à la génoise.*	Genuaer Krapfen.[10])	Genoese fritters.
— *de groseilles.*	Johannisbeer-Krapfen.	Currant-fritters.
— *de groseilles vertes.*	Stachelbeer-Krapfen.	Gooseberry-fritters.
— *du harem.*	Harem-Krapfen.[11])	Rice-dough fritters.
— *à l'Iddesleigh.*	Pfirsich- und Bananen-Krapfen.	Peach- and banana-fritters.
— *à l'impératrice.*	Ananas-Makronen-Krapfen.[12])	Pineapple- and macaroon-fritters.
— *à la Marie-Louise.*	Krapfen mit Mandel-Creme.[13])	Brioche-fritters with almond-cream.

[1]) Abgeschältes Milchbrot in Scheiben geschnitten, mit gezuckertem, rohem Rahm durchtränkt, die Scheiben auf ein Sieb genommen, dann einzeln in geschlagene Eier getaucht, in heißem Schweinefett gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut, mit einem Malagaweinschaum angerichtet.

[2]) Schöne, grüne Weinblätter rund ausgestochen, zur Hälfte mit einer Creme oder Fruchtmarmelade überzogen, die anderen Blätter darüber gedeckt, in Schlagteig getaucht, in heißem Fett gebacken, mit Zucker bestreut.

[3]) Die Blüten-Sträußchen werden mit Zucker bestreut, mit ein wenig Cognac oder Kirschwasser angefeuchtet, eins nach dem anderen in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken und mit Zucker bestreut.

[4]) Zarter Teig von Mehl, Butter, Eigelben, etwas Salz, Zucker und einer Tassevoll sauerem Rahm bereitet, messerrückendick ausgerollt, mit geschlagenen Eiern bestrichen, mit Zucker vermischte Erdbeeren in kleinen Häufchen darauf gesetzt, der Teig darüber geschlagen, leicht angedrückt, in halbrunder Form ausgestochen, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut. Man findet diese Krapfen auf Speise-Karten auch als: *Beignets de fraises à l'allemande.*

[5]) Abgeriebene Milch- oder Franzbrötchen in Scheiben geschnitten, je zwei dieser Scheiben fingerdick mit gezuckerten Walderdbeeren gefüllt, durch kalte Milch gezogen, auf ein Sieb gelegt, in geschlagene Eier getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestäubt.

[6]) *F. L. de Vilmorin,* berühmter Gärtner, geb. 1816 zu Paris, gest. 1860 in Verrières bei Paris. — *Beignets de vilmorins* ist auch richtig. — Teig von Butter, Bierhefe, Salz, Zucker, Eiern, Milch; in die Mitte des rund ausgestochenen Teiges je eine Erdbeere, Teig darüber, aufgehen gelassen, später in heißem Schmalz gebacken, auf Mundtuch (Serviette) angerichtet; dazu ein Erdbeermus mit Maraschino.

[7]) Wie *beignets de fraises à la bourgeoise.*

[8]) Dick eingekochte Frangipan-Creme wird heiß auf ein mit Butter bestrichenes Blech gegossen, wenn kalt, ringförmig ausgestochen. Diese Ringe werden in fein gestoßenen Makronen, dann in Ei und Semmel gewälzt, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut und auf einem Mundtuch (Serviette) angerichtet. Man kann unter die Frangipan-Creme Vanille, Schokolade, Mandeln, Pistazien, Orangen, Zitronen, fein geschnittene Makronen oder auch irgendwelche eingemachte Früchte mischen.

[9]) Mit Zucker und Vanille dick eingekochte Apfel-, Pfirsich- oder andere Marmelade wird mit würfelig geschnittenen Pistazien vermischt, fingerdick auf ein Blech gestrichen, wenn kalt, in länglich-viereckige Stücke geschnitten, welche in Frangipan-Creme eingehüllt, in gestoßenen Makronen umgekehrt, in Ei und Semmel gewälzt, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut, auf Mundtuch (Serviette) angerichtet werden.

[10]) Ital. *buonbucconi.* — Gehacktes Rindsnierenfett durchgestrichen; eingemachte Zitronen- und Orangen-Schale gehackt, gestoßen, gebrannte Orangen-Blüten, gestoßenes Biskuit, gestoßene, durchgesiebte Makronen und einige Eier hinzu. Die Masse durchgestrichen, das Rindsmark hinzugegeben, ein wenig geriebene Zitronen-Schale hinzugefügt, kleine Häufchen davon gemacht, diese zwischen den Händen gerollt, mit Orangenblüten-Wasser angefeuchtet. Die nußgroßen Kügelchen werden auf Teigunterlage in gleichen Entfernungen gelegt, mit einer Lage Teig bedeckt, an den Enden umgebogen, dann in heißem Fett gebacken, in Zucker gerollt und auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

[11]) Teig von gekochtem Reis, Mehl, Hefe, ein wenig Salz; Bällchen von Taubenei-Größe davon gemacht, sobald der Teig aufgegangen; diese in heißem Fett gebacken, mit Zucker bestreut, mit Himbeer-Sose zu Tisch gegeben.

[12]) Je zwei Ananas-Scheiben mit Makronen-Masse zusammengeklebt, in Backteig getaucht, in Fett gebacken, mit Vanille-Zucker bestreut

[13]) Butterkuchenteig *(brioche)* dünn ausgerollt, runde Scheiben davon ausgestochen, die Hälfte derselben mit Eigelb bestrichen, in die Mitte Mandel-Creme, die andere Hälfte der Scheiben darauf gelegt, dann aufgehen gelassen, zuletzt in heißem Fett gebacken, mit Vanille-Zucker bestreut, auf einem Mundtuch (Serviette) angerichtet; Fruchtsose dazu.

Beignets de marrons.	Krapfen von süßem Kastanienmus.	Fritters of sweetened purée of chestnuts.
— *de marrons à l'espagnole.*	Spanische Kastanien-Krapfen.[1])	Spanish chestnut-fritters.
— *de melon.*	Melonen-Krapfen.[2])	Melon-fritters.
— *de moelle.*	Rindsmark-Krapfen.	Marrow-fritters.
— *mondains.*	Gespritzte Brandteig-Krapfen.[3])	Mundane fritters.
— *à la montagnarde.*[4])	Johannisbeer-Krapfen.	Currant-jelly fritters.
— *de nouilles à la marmelade d'abricots.*	Nudel-Krapfen mit Aprikosen-Marmelade.	Noodle-fritters with marmalade of apricots.
— *d'oranges.*	Orange(n)-Krapfen.	Orange-fritters.
— *à la d'Orléans.*	Creme-Krapfen mit Aprikosen-Marmelade.[5])	Cream- or custard-fritters with marmalade of apricots.
— *de pain perdu.*	Arme Ritter.[6])	Bread-fritters.
— *de pain perdu à la marmelade d'abricots.*	— Ritter mit Aprikosen-Marmelade.[7])	— -fritters with apricot-marmalade.
— *de pâte de coings.*	Krapfen von Quittenbrot.[8])	Fritters of quince-paste.
— *à la paysanne.*	Bauern-Krapfen.[9])	Peasant's fritters.
— *de pêches.*	Pfirsich-Krapfen.[10])	Peach-fritters.
— *de pêches à l'infante.*[11])	— -Krapfen mit Marzipan.	— -fritters with almond-paste.
— *de pêches à la royale.*	— -Krapfen, königlich[12]).	— -fritters, royal style.
— *de poires à la duchesse.*	Birnen-Krapfen nach Herzogin-[13])Art.	Pear-fritters in the duchess style.
— *de poires à la Saint-Amand*[14]).	Mit Frangipan-Creme gefüllte Birnen-Krapfen.	— -fritters with frangipane inside.
— *de polenta ou pouleinte.*	Polenta-Krapfen.[15])	Polenta-fritters.

[1]) Abgebrühte Kastanien mit Zucker und Malagawein weich gedünstet. Je nach Bedarf der Krapfen sucht man ein Dutzend oder mehr ganz gebliebene Kastanien aus, während man die anderen stößt, mit frischer Butter, Salz und Schlagsahne vermischt und durchstreicht. Die ausgesuchten Kastanien, an welche man je eine eingemachte Kirsche gedrückt hat, werden mit dem eben bereiteten Kastanienmus eingehüllt, dann wieder in Oblaten gewickelt, etwas rund gedrückt, in Backteig getaucht, in heißem Fett gebacken, mit Zucker bestäubt, glasiert.

[2]) Melonen-Scheiben in Rum mit Zucker gelegt, nach zwei Stunden in einen Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut.

[3]) Auf je einen Streifen von weißem Papier spritzt man Brandteig in Form eines S. Man gibt die Papier-Streifen in heißes Backfett aus halb Schweineschmalz und halb Rindsnierentalg und nimmt das Papier, von welchem sich die Krapfen ablösen, heraus. Die gebackenen Krapfen werden dann mit einer Glasur von Zucker und Rum überzogen.

[4]) Vergleiche *montagnard.*

[5]) Von Rahm, Eigelben, ganzen Eiern und Vanille-Zucker eine Dunstcreme *(crème au bain-marie)* bereitet, die in kleinen Cylinder-Formen gestockt wird. Wenn kalt, werden die Cremes ausgehöhlt, mit dicker Aprikosen-Marmelade gefüllt, später ausgestürzt, halbiert, die Hälften in gestoßenen Makronen gerollt, in geschlagene Eier getaucht, paniert, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestreut.

[6]) (Milch)brot-Scheiben mehrmals mit Sahne (Rahm), die mit Eigelben vermischt und durchgestrichen ist, übergossen (die Brotscheiben dürfen aber nicht zerfallen), dann mit Zucker und Zimt bestreut, eine Schnitte nach der anderen in einen Backteig von Milch, Eiern, Mehl, Zucker, Zimt und Vanille getaucht, in heißem Schmalz gebacken; dazu ein Weinschaum *(sabayon).*

[7]) Die Brotscheiben mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit einer Mischung von Rahm, Eiern und Zucker durchtränkt, in heißer Butter gebacken, in Zucker gerollt; Weinschaum *(sabayon)* dazu. Man kann auch eine andere Marmelade nehmen.

[8]) Ringe von dem Quittenbrot ausgestochen, diese in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit einer Glasur von Rum und Zucker überzogen.

[9]) Gestoßener Zucker mit ganzen Eiern und Eigelben, sowie einigen Eßlöffelvoll Madeira über dem Feuer abgerührt, fein gehackte und etwas geröstete süße Mandeln, die klein geschnittene Schale einer Zitrone, gestoßener Zimt und feines Mehl darunter gerührt, hiervon nußgroße Häufchen auf Oblaten gegeben, letztere auf ein Blech gelegt und bei gelinder Hitze gebacken.

[10]) Halbierte Pfirsiche werden mit Rum und Vanille-Zucker gebeizt, in Backteig getaucht, in heißem Fett gebacken und mit feinem Vanille-Zucker bestreut.

[11]) *Beignets de pêches aux amandes* ist dasselbe. — Halbierte Pfirsiche schält man, entfernt die Kerne, füllt an deren Stelle etwas Mandelteig mit Vanille (Marzipan-Masse), überzieht sie mit dicker Aprikosen- oder anderer Marmelade, rollt sie in fein gestoßenen Makronen, taucht sie in einen Backteig, bäckt sie in heißem Fett, glasiert sie mit einer Maraschino-Glasur.

[12]) Wie *beignets d'abricots à la royale* (s. d.).

[13]) Von den Kernen befreite, geschälte Birnen mit Zucker-Sirup und Vanille weich gekocht, in ihrem Safte erkalten, dann abtropfen gelassen, mit dicker Aprikosen-Marmelade gefüllt, mit run den Oblaten zugemacht, in Backteig getaucht, zu schöner Farbe gebacken, mit feinem Zucker bestäubt, glasiert und mit fein gewiegten grünen Pistazien verziert.

[14]) Sprich »ßängtämang'«; *Jean de Saint-Amand*, franz. Theater-Schriftsteller (1797–1885). — Kleine Birnen vom Kernhaus befreit, in Sirup gekocht, wenn kalt, mit Vanille-Frangipan gefüllt, in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Vanille-Zucker bestäubt.

[15]) Vergleiche *polenta* auf S. 1043. — Milch mit Salz und Vanille aufgekocht, Vanille herausgenommen, Maismehl, Butter hinzu, dick eingekocht, mit einigen Eigelben gebunden; der Teig, wenn kalt, ausgebreitet, dann rund ausgestochen, die Krapfen zweimal in Ei paniert, in heißem Schmalz gebacken, mit feinem Zucker bestäubt; dazu ein Weinschaum *(sabayon).*

Beignets de polenta fourrés.	Mit (Aprikosen-)Marmelade gefüllte Polenta-Krapfen.	Polenta-fritters with (apricot-)marmalade inside.
— *à la polonaise.*	Polnische Krapfen.[1]	Polish fritters.
— *de pommes.*	Apfel-Krapfen.	Apple-fritters.
— *d epommes à la bavaroise.*	Bayrische Apfel-Krapfen.[2]	Bavarian apple-fritters.[3]
— *de pommes aux cerises.*	Apfel-Krapfen mit Kirschen.[4]	Apple-fritters w. cherries.
— *de pommes à la dauphine.*	— -Krapfen mit Aprikosen-Marmelade.[5]	— -fritters with apricot-marmalade.
— *de pommes à la duchesse.*	— -Krapfen mit Aprikosen-Marmelade.[6]	— -fritters with apricot-marmalade.
— *de pommes à l'espagnole.*	Spanische Apfel-Krapfen.[7]	Spanish apple-fritters.
— *de pommes, glacés.*	Glasierte Apfel-Krapfen.	Glazed apple-fritters.
— *de pommes à la portugaise.*	Portug. Apfel-Krapfen.[8]	Portuguese apple-fritters.
— *de pommes à la princesse.*	Apfel-Krapfen mit Aprikosen-Marmelade.[9]	Apple-fritters with apricot-marmalade.
— *de pommes de terre.*	Kartoffel-Krapfen.[10]	Potato-fritters.
— *de pommes de terre en surprise.*	— -Krapfen.[11]	Surprise potato-fritters.
— *à la portugaise.*	Reiskrapfen mit Marmelade.	Rice-fritters (-croquettes) with marmalade.
— *de pouleinte.*[12]	Maismus-Krapfen.	Polenta-fritters.
— *de prunes.*	Pflaumen-Krapfen.[13]	Plum-fritters.
— *à la prussienne.*	Apfel-Krapfen.	Apple-fritters.
— *de reines-claude.*[14]	Ringelotten-Krapfen.	Green-gage fritters.
— *de riz.*	Reiskrapfen[15].	Rice-fritters..
— *de riz au café.*	— mit Kaffee.[16]	— -fritters with coffee.
— *de riz au chocolat.*	— mit Schokolade.	— -fritters with chocolate.
— *à la saxonne.*	Sächsische Krapfen.[17]	Saxon fritters.

[1]) a) Teig aus Mehl, Zucker, Butter, gestoßenen Mandeln, Milch, Eigelben und Hefe; hiervon kleine Pfannkuchen geformt, diese mit Aprikosen-Marmelade gefüllt, aufgehen gelassen, in heißem Schmalz gebacken, mit Punschglasur überzogen. b) Dünne Pfannkuchen gebacken, diese mit Backcreme *(crème pâtissière)* bestrichen, aufgerollt, zerschnitten, die Enden zusammengedrückt, in gestoßenen Makronen, dann in Ei und Semmel gewälzt, in heißem Fett gebacken, mit Zucker bestreut, mit der glühenden Schaufel glasiert. Vergl. *beignets de carnaval à la polonaise.*

[2]) Apfel-Scheiben in Cognac gebeizt, in Mehl umgekehrt, gebacken.

[3]) Auch *crisped apples* genannt.

[4]) Je eine vom Kernhaus befreite, mit Cognac und Zucker gebeizte Apfel-Scheibe auf eine runde Oblate gelegt, die Mitte mit eingemachten Kirschen gefüllt, eine Oblate darüber; die Krapfen in Backteig getaucht, gebacken, mit Zucker bestreut, mit der glühenden Schaufel glasiert.

[5]) In Sirup weich gekochte Apfel-Ringe werden mit dem Sirup, der mit Zucker dick eingekocht und mit Aprikosen-Marmelade vermischt wurde, bestrichen, eine Viertelstunde in den Ofen gestellt, dann auf ein Blech genommen, mit Aprikosen-Marmelade überzogen und erkalten gelassen. Die Krapfen werden gleichmäßig zugeschnitten, in gestoßenen Makronen umgekehrt, in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Rumglasur überzogen.

[6]) Apfel-Scheiben in Sirup halb weich gekocht, in Aprikosen-Marmelade, die mit Apfel-Sulze dick eingekocht ist, getaucht, erkalten gelassen, in gestoßenen Makronen gewälzt, in Backteig getaucht, in heißem Fett gebacken, mit Rumglasur überzogen. Vergl. *beignets de pommes à la dauphine.*

[7]) Runde Oblaten werden mit Apfel-Marmelade bestrichen, mit je einer Apfel-Scheibe und zwei Malaga-Rosinen belegt, mit Marmelade überstrichen, mit Oblaten zugedeckt, mit gestoßenen Makronen bestreut, in geschlagene Eier getaucht, in geriebener Semmel gewälzt, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestäubt, mit der glühenden Schaufel glasiert. (Die Apfel-Scheiben und Malaga-Trauben werden vorher mit Zucker, Kirschsaft und Malagawein weich gedünstet.)

[8]) Apfelmus mit ein wenig Vanille-Sirup, in welchen man Gelatine zerlassen und Orangen-Schale, sowie würfelig geschnittene, abgewällte Prünellen gegeben hat, vermischt, erkalten gelassen, in länglich-viereckige Stücke geschnitten, welche zweimal in Ei und geriebener Semmel paniert, in heißem Fett gebacken und mit Vanille-Zucker bestäubt werden; dazu eine Fruchtsose mit Ingwer-Geschmack.

[9]) Dasselbe wie *beignets de pommes à la duchesse* (s. d.).

[10]) Kartoffelmus mit frischer Butter, Eigelben und Zucker vermischt, mit Vanille, Orangen-Blüten oder Zitrone im Geschmack gehoben, wenn kalt, ausgestochen, die Krapfen in Mehl gerollt, in geschlagene Eier getaucht, in frischen Brotkrumen gewälzt, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestäubt, mit der glühenden Schaufel glasiert.

[11]) Nicht mehlige, gekochte, große Kartoffeln wie Apfel-Krapfen ausgestochen, mit Rum, Zucker und gehackter Zitronen-Schale gebeizt, in Backteig getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Zukker bestäubt, mit der glühenden Schaufel glasiert.

[12]) Vergleiche *beignets de polenta.*

[13]) Wie *beignets de pêches* (s. d.) bereitet.

[14]) Vergleiche *reine-claude* auf Seite 1205.

[15]) Auch *beignets de riz à la crème.* — Reis mit Milch und Vanille gekocht, wenn trocken, mit Butter und Zucker vermischt, durchgestrichen, heiß gemacht, mit Eigelben vermischt, auf zwei Bogen Butter-Papier gestrichen, die eine Hälfte mit Mandel-Creme bedeckt, die andere Hälfte Reis darüber gelegt, dann Krapfen ausgestochen, diese paniert und gebacken.

[16]) Der Reis mit Rahm und Zucker weich gekocht, mit starkem, schwarzem Kaffee noch einige Minuten gedünstet usw.

[17]) Reismehl mit Zucker, fein gestoßenen Makronen, Salz und süßem Rahm zu einem dicken Brei gekocht, in einer Schüssel mit frischer Butter und Eigelben verrührt, in kleine Becher-Formen gefüllt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt, gestürzt, eine runde Öffnung eingestochen, mit Aprikosen-Marmelade gefüllt und wieder zugedeckt. Man taucht diese kleinen Becher in geschlagene Eier, wälzt sie in gestoßenen Makronen und bäckt sie in heißem Schmalz.

Beignets de semoule.	Grießkrapfen.	Semolina-fritters.
— *de semoule à la gelée de groseilles.*	— mit Johannisbeer-Sulze.	— -fritters with currant-jelly.
— *seringués.*	Spritzkrapfen.	Puffed fritters.
— *à la Singapore.*	Ananas-Krapfen mit Makronen.[1]	Pine-apple fritters with macaroons.
— *soufflés.*	Auflauf-Krapfen.	Puff-fritters.
— *soufflés à la bourgeoise.*	— -Krapfen, bürgerlich[2].	— -fritters, family style.
— *soufflés à l'italienne.*	Ital. Auflauf-Krapfen.[3]	Italian puff-fritters.
— *soufflés à la Médicis.*	Auflauf-Krapfen mit Schokolade-Creme.[4]	Puff-fritters with chocolate-cream.
— *soufflés à l'orange.*	— -Krapfen mit Orangenzucker.	— -fritters with orange-sugar.
— *soufflés à la vanille.*	— -Krapfen mit Vanille.	— -fritters with vanilla.
— *à la suisse.*	Schweizer Strauben[5].	Swiss fritters.
— *à la sultane.*	Türkische Hefen-Krapfen.[6]	Turkish barm-fritters.
— *en surprise.*	Äpfel-Krapfen.[7]	Apple-fritters.
— *en tambourin.*	Trommel-Küchelchen.[8]	Tambourine fritters.
— *à la triumvirat*[9].	Dreierlei Fruchtkrapfen.	Three sorts of fruit-fritters.
— *à la varsovienne.*	Warschauer Krapfen.[10]	Warsaw fritters.
— *à la viennoise.*	Wiener Hefenteig-Krapfen.[11]	Vienna barm-fritters.
— *viennois à l'ananas.*	— Hefenteig-Krapfen mit Ananas-Fülle.	— barm-fritters with pine-apple stuffing.
— *viennois aux cerises.*	— Hefenteig-Krapfen mit Kirschfülle.	— barm-fritters with cherry stuffing.
— *viennois à la marmelade de poires.*	— Hefenteig-Krapfen mit Birnen-Marmelade.	— barm-fritters with marmalade of pears.
Bibinca dosee.	Portugiesischer Pudding.[12]	Portuguese pudding.
Biscuit *à la crème fouettée ou à la Chantilly.*	**Biskuit** mit Schlagsahne oder Rahmschnee.[13]	**Biscuit** with whipped cream.
— *à la crème et au kirsch.*[14]	— mit Creme u. Kirschwasser.	— with cream and kirsch(-wasser).

[1]) Je eine mit Zucker und Cognac gebeizte Ananas-Scheibe wird mit einer Masse von gestoßenen Makronen und Rum überzogen, eine andere Ananas-Scheibe darüber gelegt und angedrückt. Man wälzt die Krapfen in gestoßenem Zwieback, taucht sie in Backteig, bäckt sie in heißem Fett, stäubt Zucker darüber und glasiert sie.

[2]) Brandteig mit ganzen Eiern und Eigelben verrührt, der Teig mit einem Löffel ausgestochen, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestäubt.

[3]) Teig von Wasser, Butter, Zucker, Salz und dem nötigen Mehl nach und nach mit ganzen Eiern und Eigelben und einem Stück Butter vermischt, in nußgroße Stückchen abgeteilt, diese rund gerollt, dann ein wenig flach gedrückt, eine Minute in heißes Fett gegeben, dann kalt werden gelassen, zuletzt ringsherum ein leichter Einschnitt gemacht, die Krapfen in Fett ausgebacken und mit Vanille-Zucker bestreut.

[4]) Brandteig mit Orangenblüten-Wasser und nach und nach mit Eiern vermischt, löffelweise ausgestochen, rundlich gedrückt, in heißem Fett gebacken, mit Vanille-Zucker bestreut; dazu eine Schokolade-Creme.

[5]) »Schweizer Sträubchen«, auch »Schweizer Bauern-Sträublein« genannt. — 1 l Milch und ein nußgroßes Stück Butter läßt man aufkochen, rührt Mehl hinzu; der entstandene Teig wird durch sechs bis acht Eier flüssig gemacht, durch einen Trichter in recht heiße Butter laufen gelassen, mit Zucker bestreut. Vergleiche auch *beignets à la bavaroise.*

[6]) Teig von 300 g Mehl, Salz, Zucker, zerlassener Butter, Eigelben und ein wenig Wasser, 125 g Brothefe hinzu, Teig aufgehen gelassen, haselnußgroße Stückchen davon abgestochen, diese rund gerollt, in klarer Butter gebacken, mit Orangen-Sirup begossen.

[7]) Äpfel teilweise ausgehöhlt, Stiele daran gelassen, in Branntwein getränkt, mit Aprikosen-Marmelade gefüllt, in Schlagteig getaucht und gebacken.

[8]) Kleine runde Oblaten mit Eingemachtem oder Backcreme *(crème pâtissière)* bestrichen, mit Oblaten bedeckt, in Backteig getaucht, gebacken.

[9]) Triumvirat, Dreiherrschaft (Triumvirn, Dreimänner, lat. *triumviri, tresviri),* in Rom der Name mehrerer aus drei Mitgliedern bestehenden Kollegien: *Triumviri capitales, triumviri monetales, triumviri nocturni.* Von größerer politischer Bedeutung sind die Vereinigungen von je drei Männern im letzten Jahrhundert der Republik zu dem Zweck, die gesamte Staatsgewalt an sich zu reißen. — Krapfen von Ringelotten *(reines-claude),* mit Makronen-Masse aus gestoßenen Makronen und Apfel-Sulze gefüllt; Krapfen von Birnen, mit Aprikosen-Marmelade gefüllt; Ananas-Krapfen, mit Haselnußteig gefüllt.

[10]) Kleine Pfannkuchen mit Zucker gebacken, mit Birnen-Marmelade, die mit Ananas-Würfeln vermischt ist, bedeckt, in länglich-viereckige Stücke zusammengefaltet, paniert, gebacken, in Vanille-Zucker gewälzt.

[11]) Teig von Mehl, Butter, Zucker, Eigelben, Milch, Hefe, gestoßener Muskat-Blüte, geriebener Zitronen-Schale, bitteren Mandeln, Salz. Der ausgerollte Teig mit Aprikosen-Marmelade belegt, übereinander geschlagen, ausgestochen, eine Stunde aufgehen gelassen. Die Krapfen in halb Butter, halb Schweineschmalz gebacken, abkühlen gelassen und mit Punschglasur überzogen.

[12]) Zwei Kokos-Nüsse fein gerieben, gekochtes Wasser daran gegossen; von 375 g Zucker ein Sirup bereitet, dieser mit 250 g Reismehl und dem von den Kokos-Nüssen erhaltenen Aufguß vermischt, unter fortwährendem Umrühren gekocht, bis dick, dann in eine mit Butter ausgestrichene Schüssel gegeben und leicht braun gebacken.

[13]) Der Boden einer Form mit Himbeer-Sulze bedeckt, darüber eine Lage mit Rum getränkte Löffel-Biskuits, wieder Himbeer-Sulze, darüber Löffel-Biskuits usw., bis drei Lagen fertig sind, obenauf süße Schlagsahne. — Wir geben auch im Deutschen das Fremdwort wieder, weil es in weiten Kreisen eingebürgert ist. Deutsche Ausdrücke für Biskuit sind: Zuckerbrot, Süßbrot, Süßzwieback, Tortenbrot u. a. m.

[14]) *Crème de biscuit au kirsch* ist dasselbe. — Mit Kirschwasser getränkte Biskuits in eine tiefe Schüssel gelegt, mit Vanille-Creme bedeckt.

Biscuit à la crème d'orange.	Biskuit mit Orangen-Creme[1]).	Biscuit with orange-cream.
— à la Frascati.	Frascati-[2])Biskuit.	Frascati biscuit.
— soufflé.	Biskuit-Auflauf[3]).	Puff-biscuit.
— en surprise.	Mit Gefrorenem gefüllte Biskuit-Krusten.[4])	Biscuit-crusts filled with ice.
Blini(s) à l'allemande.[5])	Deutsche Plinsen.	German rolled omelets.
Bordure *de fruits à la milanaise.*	Rand von Früchten auf Mailänder[6]) Art.	**Border** of fruits, Milanese style.
— de madeleine ou madelaine au riz.	Kuchenrand mit Reis und Schlagsahne.[7])	Madeleine-border with rice-cream.
— de marrons.	Rand von Kastanien.[8])	Border of chestnuts.
— de marrons à la Framboisy[9]).	— von Kastanien mit Reis.	— of chestnuts with rice.
— de riz aux bananes.	Reisrand mit Bananen.	— of rice with bananas.
— de riz à la duchesse.	— mit gedünsteten Äpfeln.[10])	— of rice with stewed apples.
— de riz aux reines-claude.	— mit Ringelotten.	— of rice with greengages.
— de semoule aux abricots.	Grießrand mit Aprikosen.	— of semolina or farina with apricots.
— de semoule à la macédoine de fruits.	— mit verschiedenen Früchten.[11])	— of semolina with assorted fruits.
Bouillie.	**Milchbrei, Kindskoch.**[12])	**Porridge** of milk.
— de salep à la turque.[13])	Salepbrei mit Honig.	Salep-porridge w. honey.
— de semoule au vin.	Grießbrei mit Wein.	Semolina-porridge with wine.
— à la turque.	Türkisches Reismus.[14])	Turkish rice-porridge.
Boulettes de pommes.	Apfel-Klöße.[15])	Apple dumplings.

[1]) Geschlagene Eigelbe mit Orangen-Zucker, Rheinwein, Orangensaft über dem Feuer zu dickem Schaum geschlagen, Eierschnee hinzu. Der Biskuit-Kuchen mit Himbeer-Sulze verziert und mit Orangen-Vierteln umlegt.

[2]) *Café Frascati*, feines Café in Paris, bis 1837 Spielhaus. — In Cylinderform gebackenes Biskuit ausgestürzt, wenn kalt, in Scheiben geschnitten, jede Scheibe mit einer Lage Vanille-Creme bedeckt, mit fein würfelig geschnittener Ananas und Pistazien bedeckt, die Scheiben wieder zu der ursprünglichen Form des Biskuits zusammengesetzt, mit Aprikosen-Marmelade bedeckt und mit gehackten Pistazien bestreut, mit einem Röschen (Rosette) von Zucker-Früchten verziert, letztere mit dickem Sirup überzogen. In die Mitte füllt man Vanille-Reiscreme; dazu eine englische Schaumsose mit Vanille *(sauce crème anglaise à la vanille)*.

[3]) Gestoßenes Biskuit mit Sahne (Rahm) aufgekocht, wenn kalt, mit Butter, die mit Eigelben schaumig gerührt ist, abgeriebener Zitronen-Schale und kleinen Rosinen tüchtig vermengt, der Schnee der Eier darunter gezogen, in einer Auflaufform gebacken.

[4]) Drei Krusten von in einer Becherform gebackenem Vanille-Biskuit herausgeschnitten, mit Schaumzucker *(meringue)* bestrichen; zwei Krusten mit Gefrorenem *(crème plombière)* gefüllt, über einander gestellt, die dritte, spitz zugeschnittene obenauf, die Fugen dicht mit Schaumzucker *(meringue)* zugespritzt, mit Zucker bestreut. Das Biskuit wird auf einem Brett eine Minute in den heißen Ofen gesetzt, wo man es gelbe Farbe nehmen läßt; es wird sogleich angerichtet.

[5]) Vergleiche auch *blini(s)* auf Seite 978.

[6]) Randform mit eingemachten Aprikosen, Ringelotten *(reines-claude)*, Kirschen usw. ausgelegt, mit Maraschino vermischte Apfel-Marmelade darüber gestrichen, die Form mit dickem Kastanienmus angefüllt, im heißen Wasser gar gemacht, ausgestürzt, mit Brotherzchen verziert.

[7]) *Madeleine*-Teig (siehe unter *pâtisserie)* in Randform gebacken, ausgestürzt, mit Vanille-Milchreis *(riz à la crème et à la vanille)*, der mit einigen Löffelvoll Schlagsahne vermischt ist, gefüllt, mit Aprikosen-Sose, die mit Maraschino abgeschmeckt ist, maskiert.

[8]) Mit Vanille-Creme, Eigelben und ganzem Ei, Zucker vermischtes Kastanienmus in einer Randform im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht, ausgestürzt.

[9]) Sprich »frangbŏăsi'«; *sire de Framboisy*, Held eines beliebten Volksliedes: *le Sire de Framboisy*. — Ein Kastanienmus (siehe *bordure de marrons)* in Randform gestockt, ausgestürzt; in die Mitte Reis, der in Wasser gekocht, mit Butter, Zucker und streifig geschnittenen Pistazien vermischt und mit einigen Löffelvoll Aprikosen-Marmelade gebunden ist.

[10]) Geviertelte, geschälte Äpfel mit dünner Aprikosen-Marmelade und einem Glas Noyau-Likör weich gedünstet, in die Mitte des ausgestürzten Reisrandes geordnet und mit Aprikosen-Marmelade begossen. Der Reisrand wird oben mit eingemachten roten Kirschen und Angelika-Blättchen verziert.

[11]) In Sirup gekochte geviertelte Äpfel, ebenso geschnittene Birnen, halbierte Pfirsiche, Ananas-Stückchen, Trauben, halbierte Mandeln usw., mit Kirschwasser abgeschmeckt und in die Mitte der Form gefüllt.

[12]) Mehl mit nach und nach zugegossener Milch verrührt, gezuckert, unter beständigem Rühren dick eingekocht. Vergl. *bouillie* auf Seite 978.

[13]) Türkisch *chunssoz salep*. — Wasser mit Honig gekocht, abgeschäumt, mit kaltem Wasser abgerührter Salep unter fortwährendem Rühren hinzugegeben; sobald es aufzuwallen beginnt, wird es nochmals abgeschäumt und sogleich angerichtet.

[14]) Mit kalter Milch abgerührtes Reismehl nach und nach in kochende Milch gerührt, dick eingekocht, dann kalt gerührt, mit Zucker zu Syrup gekocht, langsam verdünnt, angerichtet.

[15]) a) Butterteig dünn ausgerollt, ausgekernte Äpfel damit eingehüllt, in kochendem Wasser gar gemacht. b) Gedünstet. c) Gebacken: Äpfel in Blätterteig eingehüllt, obenauf entsprechend verziert, mit Ei und Wasser bestrichen, gebacken.

Brioche *aux abricots.*	**Propheten-Kuchen** mit Aprikosen.[1])	**Brioche** with apricots.
— *fourrée à la Rossini.*	— »Kuchen mit Aprikosen-Marmelade.[2])	— with marmalade of apricots.
— *à la Saint-Marc*[3]).	— »Kuchen mit Frangipan-Creme.	— with frangipane-cream.
Brown Betty.	Brotpudding mit Äpfeln.[4])	Brown Betty.
Bubbert *à l'est-prussienne.*	Ostpreußischer Bubbert[5]).	East Prussian egg-pudding.
Cannelons.	**Butterteig-Röhrchen.**	**Puff-paste rolls.**
— *frits aux cerises.*	Gebackene Butterteig-Röhrchen mit Kirschen.	Fried puff-paste rolls with cherries.
— *frits à la crème aux amandes.*	— Butterteig-Röhrchen mit Mandel-Creme.	— puff-paste rolls with almond-cream.
— *frits à la crème aux avelines.*	— Butterteig-Röhrchen mit Haselnuß-Creme.	— puff-paste rolls with hazel-nut cream.
— *frits à la crème au chocolat.*	— Butterteig-Röhrchen mit Schokolade-Creme.	— puff-paste rolls with chocolate-cream.
— *frits à la crème de Pithiviers.*	— Butterteig-Röhrchen mit Mandel-Creme.	— puff-paste rolls with almond-cream.
— *frits aux fraises.*	— Butterteig-Röhrchen mit Erdbeeren.	— puff-paste rolls with strawberries.
— *frits aux framboises.*	— Butterteig-Röhrchen mit Himbeeren.	— puff-paste rolls with raspberries.
— *frits à la marmelade d'abricots.*	— Butterteig-Röhrchen mit Aprikosen-Marmelade.	— puff-paste rolls with apricot-marmalade.
— *frits aux pistaches.*	— Butterteig-Röhrchen mit Pistazien.	— puff-paste rolls with pistachio-nuts.
Cap-pudding.	Pudding mit Kappe aus Rosinen.	Cap-pudding.
Charlotte *d'abricots.*	**Charlotte von Aprikosen.**	**Charlotte** of apricots.
— *de brioche à la française.*	Prophetenkuchen-Charlotte mit Aprikosen-Marmelade.[6])	Brioche-charlotte with apricot-marmalade.
— *à la brunoise.*	Charlotte mit verschiedenen Früchten.	Charlotte with assorted fruits.
— *de cerises.*	Kirsch(en-)Charlotte.	Cherry-charlotte.
— *à la d'Estrées.*	Charlotte mit Frangipan-Creme und Äpfeln.[7])	Charlotte with frangipane and apples.
— *à la marmelade de pommes.*	— mit Apfel-Marmelade.	— with apple-marmalade.
— *de marrons.*	Kastanien-Charlotte.	Chestnut-charlotte.
— *de melon.*	Melonen-Charlotte.	Melon-charlotte.
— *à la minute.*	Apfel-Charlotte.[8])	Apple-charlotte.

[1]) In einer Becherform *(moule à timbale)* gebackener Propheten-Kuchen wird auf eine runde Schüssel gestürzt, nur die obere Hälfte geschnitten, ohne die Form zu verändern; ein Kranz von Aprikosen-Kompott obenauf.

[2]) In einer Cylinderform gebackener Propheten-Kuchen wird ausgestürzt, die obere Hälfte geschnitten, wieder zusammengelegt, mit Aprikosen-Marmelade, die mit ein wenig Rum vermischt ist, maskiert und mit gehackten Pistazien bestreut; dazu ein Weinschaum *(sabayon)*. Vergl. *brioche aux abricots.*

[3]) Sprich »ßäng-ma'r«; Kirche »San Marko« in Venedig: *lion de Saint-Marc* geflügelter Löwe, Symbol der Republik Venedig. — *Saint Marc Girardin* (sprich »schĭrärdäng'«) franz. Akademiker (1801—1873). — In kleinen Becher-Formen gebackene Propheten-Kuchen, die mit Frangipan-Creme gefüllt und oben mit Pistazien und Kirschen verziert sind, im Kranz angerichtet; halbierte Pfirsiche und geschälte Mandeln in die Mitte.

[4]) Pudding-Schüssel mit Butter ausgestrichen, lagenweise mit Brotkrumen, dünnen Apfel-Scheiben, Zucker, ein wenig Muskatnuß gefüllt, obenauf Brotkrumen und Stückchen frischer Butter; braun gebacken.

[5]) In den Ostsee-Provinzen und in Rußland beliebt: a) Man quirlt ein Dutzend Eier mit etwas Salz, einem Löffelvoll Zucker und einem Liter frischer Milch gut untereinander, gibt alles in eine Puddingform, stellt letztere in kochendes Wasser und läßt solange zugedeckt kochen, bis die Milch geronnen ist. Man ißt die Speise warm mit einer Rahmsose, auch kalt mit einer darüber gegossenen Zitronen-Creme. — b) »Bubbert mit Zitronen« bereitet man, indem man abgeriebene Zitronen-Schale, Zitronensaft, Weißwein, Wasser, Zucker und in Wein gequirlte Eier solange kochen läßt, bis die Flüssigkeit völlig geronnen ist, worauf sie kalt mit Zitronen-Creme zu Tisch gegeben wird. — Auch bereitet man einen Bubbert mit Mandeln.

[6]) In hoher Form gebackener Propheten-Kuchen in dicke Scheiben geschnitten, jede Scheibe mit Aprikosen-Marmelade, die mit Maraschino vermischt ist, bestrichen, gehackte Pistazien darauf gestreut, wieder zu der früheren Form zusammengelegt, mit Aprikosen-Marmelade maskiert, mit gehackten Pistazien bestreut.

[7]) Mit Frangipan-Creme, die mit Milchreis und fein geschnittenen grünen Mandeln, Aprikosen, Birnen, Orangen-Schale und zerdrückten Makronen vermischt ist, gefüllt, mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit gehackten gerösteten Mandeln bestreut; oben mit einem Kranz von halbierten Pistazien und einem solchen von eingemachten Kirschen verziert.

[8]) Apfel-Scheiben mit Butter, Zitronen-Schale und Zimt weich geröstet, mit ein wenig Cognac vermischt, in die Form gefüllt.

Charlotte de mirabelles.	Mirabellen-Charlotte.	Mirabelle-charlotte.
— de pêches.	Pfirsich-Charlotte.	Peach-charlotte.
— de poires.	Birnen-Charlotte.	Pear-charlotte.
— de poires à l'italienne.	Ital. Birnen-Charlotte.[1]	Italian pear-charlotte.
— de poires à la napolitaine.[2]	Neapolitanische Birnen-Charlotte.	Neapolitan pear-charlotte.
— à la polonaise.	Polnische Charlotte.[3]	Polish charlotte.
— de pommes.	Apfel-Charlotte.	Apple-charlotte.
— de pommes à l'abricot.	— -Charlotte mit Aprikosen-Sose.	— -charlotte with apricot sauce.
— de pommes à l'allemande.	Deutsche Apfel-Charlotte.[4]	German apple-charlotte.
— de pommes à la bohémienne.	Böhmische Apfel-Charlotte.[5]	Bohemian apple-charlotte.
— de pommes en hérisson.	Mit Pistazien besteckte Apfel-Charlotte.[6]	Apple-charlotte stuck with pistachio-nuts.
— de pommes à la parisienne.	Pariser Apfel-Charlotte.[7]	Parisian apple-charlotte.
— de pommes à la poméranienne.	Pommersche Apfel-Charlotte.[8]	Pomeranian apple-charlotte.
— de pommes à la vanille.	Apfel-Charlotte mit Vanille.	Apple-charlotte with vanilla.
— de prunes.	Pflaumen-Charlotte.	Plum-charlotte.
— à la reine.	Königin-Charlotte.[9]	Queen's charlotte.
— de reines-claude.	Ringelotten-Charlotte.	Green-gage charlotte.
— de rhubarbe.	Rhabarber-Charlotte.	Rhubarb-charlotte.
— à la royale.	Königs-Charlotte.[10]	Royal charlotte.
— soufflée.	Auflauf-Charlotte.	Puff-charlotte.
— à la varsovienne.	Charlotte mit verschiedenen Früchten.[11]	Charlotte with assorted fruits.
— à la westphalienne.	Pumpernickel-Charlotte.[12]	Pumpernickel-charlotte.
Chausson *(de pommes de terre).*	**(Kartoffel-)Kuchen** von Halbmondform.[13]	**(Potato-)cake.**
— (de pommes de terre) aux abricots.	— Kuchen mit Aprikosen.	— cake with apricots.
— (de pommes de terre) aux pêches.	— Kuchen mit Pfirsichen.	— cake with peaches.
— (de pommes de terre) aux prunes.	— Kuchen mit Pflaumen.	— cake with plums.
Coings *au beurre.*	**Quitten** in Butter gebacken.	**Quinces** baked with butter.
— à la moelle.	— mit Rindsmark.	— with marrow.
Compiègne.	Compiegner Kuchen.[14]	Compiègne cake.

---

[1]) Klein geschnittene Birnen mit Zucker, Weißwein und Aprikosen-Marmelade geschmort, mit Korinthen und fein geschnittenem Zitronat vermischt, in die Form gefüllt. Die ausgestürzte Charlotte wird mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit gehackten Pistazien bestreut; dazu Aprikosen-Sose.

[2]) Dasselbe wie *charlotte de poires à l'italienne* (s. d.).

[3]) In Kuppelform gebackenes Biskuit wird, wenn kalt, in Scheiben geschnitten, diese abwechselnd mit Schokolade- und Vanille-Creme bestrichen, wieder zusammengesetzt, mit Schaumzucker *(meringue)* überzogen, im Ofen getrocknet, mit Ringelotten *(reines-claude)* umlegt; Vanille-Sose nebenbei.

[4]) Apfel-Scheiben mit einigen Löffelvoll Wasser gekocht, Zucker, Zimt, Zitronen-Schale hinzugegeben, zu Marmelade eingekocht, Zimt und Zitronen-Schale herausgenommen, Korinthen und würfelig geschnittenes Zitronat hinzugegeben, die Charlottenform damit gefüllt.

[5]) Mit zerlassener Butter, Zucker und Zimt vermischtes geriebenes Schwarzbrot wird an die Seiten und auf den Boden der Charlottenform gedrückt, die Äpfel hineingefüllt, eine dünne Schicht Brot darüber, gebacken.

[6]) Auf einen mit Ei bestrichenen, länglichrunden gebackenen Zuckerteigrand gibt man ein Apfel-Kompott, welches man dick mit Schaumzucker *(meringue)* überzieht und mit streifig geschnittenen Pistazien besteckt. Den Kopf des Igels ahmt man mit Schaumzucker *(meringue)*, die Augen mit Korinthen nach.

[7]) Eine Apfel-Charlotte, bei welcher die Apfel-Scheiben zierlich ausgestochen sind, um auf dem Boden und an den Seiten ein Muster darzustellen.

[8]) Eine mit Butter ausgestrichene Form wird mit geriebenem Schwarzbrot ausgestreut, abwechselnd mit einer Brotmasse (von gerösteten Brotkrumen, Zucker, Zimt, Zitronat, Orangen-Schale und Rotwein) und Apfel-Marmelade gefüllt.

[9]) Einen in einer Cylinderform gebackenen Pudding von Mehl, Milch, Butter, Zucker, Eigelben, Vanille und Zitrone schneidet man, wenn kalt, in Scheiben, bestreicht diese mit Aprikosen-Marmelade, setzt sie wieder zusammen, füllt in die Mitte mit Aprikosen-Marmelade eingemachte Ananas-Würfel, überzieht mit Schaumzucker *(meringue)*; dazu Erdbeermus.

[10]) Dasselbe wie *charlotte à la reine* (s. d.).

[11]) Die Form lagenweise mit in Sirup gekochten Aprikosen, Ringelotten *(reines-claude)*, Pfirsichen, Ananas, Äpfeln, Birnen, Kirschen und Aprikosen-Marmelade gefüllt; dazu eine Aprikosen-Marmelade mit Madeira.

[12]) Von in Butter geröstetem westfälischen Schwarzbrot (Pumpernickel) mit gehackter Zitronen-Schale, Zimt, Zucker, Madeira; mit Äpfeln gefüllt.

[13]) Auf ein mit Butter bestrichenes Schüsselblech legt man ein Kartoffelmus in Halbmondform, höhlt die Mitte mit einem Löffel aus, gibt in Butter mit Zitronensaft und Zucker geschwungene Apfel-Scheiben hinein, deckt mit Kartoffelmus zu, verziert mit einem in Butter und Eigelb getauchten Pinsel, bäckt im heißen Ofen, glasiert.

[14]) Siehe *gâteau de Compiègne.*

Côtelettes en surprise.	Blätterteig-Koteletten mit Marmelade.[1]	Puff-paste cutlets with marmalade.
Crème *aux abricots.*	Creme mit Aprikosen.[2]	Cream with apricots.[3]
— *aux pêches.*	Pfirsich-Creme.[4]	Peach-cream.
— *aux pommes.*	Apfel-Creme.[5]	Apple-cream.
— *aux reines-claude.*	Ringelotten-Creme.	Green-gage cream.
Crème au bain-marie.	**Gestockte Creme.**[6]	**Steamed cream.**
— *au bain-marie, au café.*	— Kaffee-Creme.	— coffee-cream.
Crème frite.	**Gebackene Creme.**	**Fried cream.**
— *frite aux amandes amères.*	— Creme mit bitteren Mandeln.	— cream with bitter almonds.
— *frite au caramel et aux fleurs d'oranger.*	— Creme mit gebranntem Zucker und Orangen-Blüten.	— cream with caramel and orange-flowers.
— *frite au chocolat.*	— Schokolade-Creme.	— chocolate-cream.[7]
— *frite à la Maintenon.*	— Kastanien- und Apfel-Creme.[8]	— chestnut- and apple-cream.
— *frite à la Paméla*[9].	— Creme mit Bischof-Sose.	— cream with bishop sauce.
— *frite au zeste de bigarade.*	— Creme mit bitterer Orangen-Schale.	— cream with bigarade-peel.
Crêpes *à l'allemande.*	Eierkuchen, deutsch[10].	Pancake, German style.
— *allemandes aux pommes.*	Deutsche Eierkuchen mit Äpfeln.	German pancakes with apples.
— *à la Déjazet*[11].	Eierkuchen mit Maraschino und Kaffee-Creme.	Pancakes with maraschino and coffee-cream.
— *à la Dugniol.*	— nach Dugniol[12].	—, Dugniol style.
— *à la fleur d'oranger.*[13]	— mit Orangenblüten-Wasser.	— with orange-flower water.
— *légères à la cassonade.*	Leichte Eierkuchen mit Kassonade (Farinzucker).	Light pancakes with cassonade.
— *à la marmelade de pêches.*	Eierkuchen mit Pfirsich-Marmelade.	Pancakes with peach-marmalade.
— *à la provençale.*	Provençalische Eierkuchen.[14]	Provencial pancakes.
Croissants de nouilles aux cerises.	Nudel-Hörnchen mit Kirschen.[15]	Crescents of noodles with cherries.

[1]) Blätterteig herzförmig zugeschnitten, wie Hammel-Koteletten *en papillotes*, Marmelade von Aprikosen oder anderen Früchten hineingefüllt, dem Teig die Form von Koteletten gegeben, diese im heißen Ofen gebacken, mit geschlagenem Eiweiß verziert, in gestoßenen Makronen gewälzt.

[2]) Wie *crème aux pommes* (s. d.), anstatt der Äpfel Aprikosen.

[3]) Auch *apricot-custard* richtig.

[4]) Wie *crème aux pommes* (s. d.), anstatt der Äpfel Pfirsiche.

[5]) Eine Kabinettpudding-Masse bereitet man mit roher Sahne (Rahm), ganzen Eiern, Zucker, Zitronen-Schale, Salz, passiert zweimal, schwingt zwei Minuten bei gelindem Feuer, gibt in Butter geschwungene Apfel-Scheiben hinzu, schüttet die Creme in eine Eierschüssel von Porzellan, macht sie bei ganz gelindem Feuer gar, streut Zucker darüber. Auf diese Weise kann man eine Creme auch mit anderen Früchten bereiten.

[6]) Auch »Dunstcreme« genannt. Siehe unter *Entremets de douceur froids.*

[7]) *Chocolate corn-starch custard, breaded, fried.*

[8]) Eine Lage Kastanienmus mit einer anderen Lage dicker Apfel-Masse bedeckt, ausgestochen, mit Aprikosen-Marmelade überzogen, in gestoßenen Makronen gewälzt, in geschlagene Eigelbe, dann in Brotkrumen getaucht, in heißem Fett gebacken.

[9]) Sprich »pämĕlā′«; Hauptperson eines gleichnamigen Romanes von Richardson. — Kleine sechseckige Formen mit Butter ausgestrichen, mit klein geschnittenen eingemachten Kirschen, Ananas und Angelika, zerbröckelten Makronen und Zitronen-Creme gefüllt, in kochendem Wasser gar gemacht, wenn kalt, ausgestürzt, in gestoßenem Zwieback gewälzt, in geschlagene Eier, dann in geriebene Semmel getaucht, gebacken; dazu eine Bischof-Sose (siehe *sauce bischoff* auf S. 1153).

[10]) Dünne Eier-, Pfannkuchen von Mehl, Butter, Eigelben, Zucker, Eierschnee, Schlagsahne.

[11]) Sprich »deschäsä′«; *Pauline-Virginie Déjazet*, franz. Schauspielerin, geb. 30. Aug. 1797 zu Paris, gest. 1. Dez. 1875. Théâtre Déjazet (früher, seit 1831 *Folies-Dramatiques*) ein Theater für Lustspiele in Paris. — Dünne Eierkuchen gebacken, mit Maraschino getränkt und mit einer Lage Vanille-Kaffeecreme bedeckt, dann ein Eierkuchen über den anderen gelegt, mit etwas zurückbehaltener Eierkuchen-Masse bedeckt, Butter darüber gegossen, im heißen Ofen gebräunt, mit Zukker bestreut, glasiert; dazu eine Aprikosen-Sose mit Kirschwasser.

[12]) Geschäftsführer *(gérant)* von dem *Restaurant Paillard, chaussée d'Antin, Paris.* — Butter mit Staubzucker schaumig geschlagen, ein Tröpfchen Zitronensaft und einige Gläschen Cognac hinzugegossen. Jeder Eierkuchen damit bestrichen und zusammen gefaltet.

[13]) Auch *crêpes à l'eau de fleurs d'oranger.* Vergl. Fußbem. zu *crêpes à la provençale.*

[14]) Teig von Mehl, Salz, Wasser oder Milch, Eigelben, Zucker, Orangenblüten-Wasser, Eierschnee; hiervon in gutem Öl dünne Eierkuchen gebacken, diese mit Zucker bestreut und mit Orangenblüten-Wasser benetzt.

[15]) Nudeln mit Rahm, frischer Butter, Salz, Zucker und Cognac geschwungen, dann im heißen Ofen gebacken; mit dicker Aprikosen-Marmelade bedeckt, andere Hälfte darüber, Hörnchen ausgestochen, diese im Kranz angerichtet; Kirschen-Kompott in die Mitte.

Croquettes *de marrons.*	Krusteln von Kastanien.[1]	Croquettes of chestnuts.
— *de nouilles aux cerises.*	Nudel-Krusteln mit Kirschen.	Noodle-croquettes with cherries.
— *de patates à la gelée de groseilles.*	Bataten-Krusteln mit Johannisbeer-Sulze.	Batata-croquettes with currant-jelly.
— *de pommes à la Saint-Simon.*	Apfel-Krusteln nach Saint-Simon[2].	Apple-croquettes, Saint-Simon style.
— *de pommes de terre aux marrons.*	Kartoffel-Krusteln mit Kastanien.	Potato-croquettes with chestnuts.
— *de pommes de terre à la vanille.*	— -Krusteln mit Vanille.	— -croquettes with vanilla.
— *de riz aux cerises.*	Reiskrusteln mit Kirschen.	Rice-croquettes with cherries.
— *de riz aux fruits.*	— mit Früchten.	— -croquettes with fruits
— *de riz à l'orange.*	— mit Orangen-Zucker.	— -croquettes with orange-sugar.
— *de riz à la vanille.*	— mit Vanille.	— -croquettes with vanilla.
— *de semoule aux fraises.*	Grießkrusteln mit Erdbeeren.	Semolina- or farina-croquettes w. strawberries.
— *de semoule aux pistaches.*	— mit Pistazien.	— -croquettes with pistachio-nuts.
— *à la Trimalcion.*	Trimalchio-[3])Krusteln.	Trimalcion-croquettes.
— *de vermicelle aux pêches.*	Fadennudel-Krusteln mit Pfirsichen.	Vermicelli-croquettes with peaches.
Croustade *à la crème.*	Krustpastete von Creme.[4]	Croustade of cream.
— *de nouilles à l'ananas.*	— von Nudeln mit Ananas.	— of noodles with pine-apple.
— *aux pêches.*	— mit Pfirsichen.	— with peaches.
— *à la vénitienne, meringuée.*	— auf venetianische[5]) Art.	— in the Venetian style.
Croûtes *aux abricots.*	Krusten mit Aprikosen.[6]	Crusts with apricots.
— *à l'ananas.*	Ananas-Krusten.	Pine-apple crusts.
— *à l'ananas, à la maréchale.*	— -Krusten mit Milchreis.	— -apple crusts w. cream-rice.
— *à l'ananas, à la reine.*	— -Krusten nach Königin-[7]) Art.	— -apple crusts, queen's style.
— *aux bananes à la panaméenne.*	Bananen-Krusten mit Gu(a)java-Gallerte.[8]	Banana-crusts with guava-jelly.
— *aux cerises à la grand-duc.*	Mit Frangipan-Creme gefüllte Brotkrusten und Kirschen.[9]	Crusts filled w. frangipane, dressed on cherries.

[1]) Von Kastanienmus, das mit Vanille-Zucker gesüßt und mit Eigelben vermischt ist; die Krusteln paniert, gebacken, mit Vanille-Glasur überzogen.

[2]) Sprich »Bängsimong'«; *Louis de Rouvroy, duc de Saint-Simon*, franz. Memoiren-Schriftsteller, geb. 16. Jan. 1675. gest. 2. März 1755 in Paris. — *Claude-Henry Saint-Simon,* franz. Philosoph, geb. 17. Okt. 1760 zu Paris, gest. 19. Mai 1825. — Apfel-Marmelade wird mit Vanille-Zucker und fein gehackten Pistazien vermischt, dünne Eierkuchen *(pannequets)* damit bestrichen, diese zusammengerollt, Krusteln daraus geformt, die man unten und oben mit Stückchen von den Abfällen der Eierkuchen bedeckt. Die Krapfen werden in geschlagene Eier getaucht, paniert, gebacken, mit Zucker bestäubt; dazu eine Apfel-Sulze, die mit Vanille-Likör vermischt ist.

[3]) Über *Trimalchio* siehe Seite 123. — Apfel-Würfel in Butter gebraten, Zucker, Zimt, eingemachte, geviertelte Kirschen und einige Löffelvoll Aprikosen-Marmelade hinzugegeben, wenn abgekühlt, Krusteln davon geformt, diese in gestoßenem Zwieback gewälzt, in geschlagene Eier getaucht, in Brotkrumen gewälzt, in heißem Fett gebacken, mit Zucker bestreut; Kirschsose.

[4]) Flache Pastetenform, die mit feinem, mit Aprikosen-Marmelade bestrichenem Pastetenteig ausgelegt ist, wird mit einer Creme von Milch, Eigelben, ganzen Eiern und Zucker gefüllt, im nicht zu heißen Ofen gebacken, dann mit Zuckerschaum *(meringue)* bestrichen, im Ofen getrocknet, mit Früchten verziert.

[5]) Einige Löffelvoll Pfeilwurzelmehl *(arrowroot),* Vanille-Zucker, Salz, ganze Eier, Eigelbe tüchtig geschlagen, Sahne hinzu, durch ein Sieb gestrichen, mit frischer Butter über dem Feuer solange gerührt, bis dieselbe zergangen ist, dann die Kruste damit gefüllt.

[6]) Länglich-runde Krusten aus Propheten-Kuchen *(brioche)* geschnitten, mit Zucker bestreut, im Ofen geröstet, im Kranz angerichtet; in die Mitte füllt man ein Aprikosen-Kompott.

[7]) Prophetenkuchen-Scheiben *(brioche)* werden mit einem Weinglas ausgestochen, im Ofen geröstet, mit Apfel-Marmelade bestrichen, auf einer mit ebensolcher Marmelade fingerdick bestrichenen Porzellan-Schale im Kranz angerichtet; in die Mitte würfelig geschnittene eingemachte Ananas, die mit ihrem, mit dem Saft einer Orange versetztem Sirup warm gehalten wurden.

[8]) Die Krusten innen mit Gu(a)java-Gallerte (siehe *gelée de goyaves*, S. 1212) ausgestrichen, in Maraschino-Sirup heiß gemachte Bananen-Scheiben darin angerichtet, mit heißer Aprikosen-Marmelade bedeckt, mit gehackten Pistazien bestreut, im Kranz angerichtet; in die Mitte Ananas-Stückchen, die in dem Bananen-Sirup gekocht wurden.

[9]) In Butter geröstete Brotscheiben ausgehöhlt, mit Frangipan-Creme gefüllt, mit Zucker bestreut, glasiert; ausgekernte Kirschen mit Zukker und Wein einige Minuten gekocht, Zucker und Zitronen-Schale hinzugegeben, der Sirup eingekocht. Die Kirschen auf einer tiefen Schüssel angerichtet, die Krusten darüber.

Croûtes aux cerises à la turque.	Krusten mit Kirschen, türkisch[1].	Crusts with cherries, Turkish style.
— *dorées.*	Goldene Krusten.[2]	Golden crusts.
— *à l'espagnole.*	Krusten mit Kastanien.[3]	Crusts with chestnuts.
— *aux fraises à la Michelet*[4].	Milchreis-Krusten mit Erdbeeren.	Rice-cream crusts with strawberries.
— *à la française.*	Krusten mit verschiedenen Früchten.[5]	Crusts with assorted fruits.
— *(aux fruits et) au madère.*	Madeira-Krusten mit Früchten.[6]	Madeira-crusts with fruits.
— *aux fruits à la Mirabeau.*	Fruchtkrusten nach Mirabeau[7].	Fruit-crusts, Mirabeau style.
— *aux fruits à la parisienne.*[8]	Pariser Fruchtkrusten.	Parisian crusts with fruits.
— *aux fruits à la portugaise.*	Portugiesische Fruchtkrusten.[9]	Portuguese fruit-crusts.
— *à l'italienne.*	Italienische Krusten.[10]	Italian crusts.
— *au marasquin.*	Maraschino-Krusten.	Maraschino-crusts.
— *aux oranges.*	Krusten mit Orangen.[11]	Crusts with oranges.
— *aux oranges à la portugaise.*	— mit Orangen, portugiesisch[12].	— with oranges, Portuguese style.
— *aux pêches à la Saint-Maurice.*	— mit Pfirsichen in Reisrand.[13]	— with peaches in border of rice.
— *aux poires à la Douglas.*	— mit Birnen nach Douglas.[14]	— with pears, Douglas style.
— *(aux pommes) à la normande*	— mit Äpfeln, normännisch[15].	— with apples, Norman style.

[1] In Butter geröstete runde Brotkrusten mit Kirschsirup getränkt, im Kranz angerichtet, ein Kirschkompott in die Mitte.

[2] Die Krusten mit roher süßer Sahne, die mit Eigelben vermischt ist, bedeckt, zehn Minuten ziehen gelassen, die Mischung wieder entfernt, die Krusten in süße Eigelbe getaucht, in heißem Fett gebacken, mit Zucker bestreut, im Kranz angerichtet, eingemachte Früchte in die Mitte.

[3] Krusten von Propheten-Kuchen *(brioche)* mit Zucker bestäubt, im Ofen glasiert, im Kranz angerichtet, mit Aprikosen-Curaçao-Sose maskiert; in die Mitte mit Rosinen und Pistazien vermischte eingemachte Kastanien.

[4] Sprich »misch'lä'«; *Jules Michelet*, franz. Geschichtschreiber und Philosoph, geb. 21. Aug. 1798 zu Paris, gest. 9. Febr. 1874 in Hyères. — In Butter geröstete Brotkrusten mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit Vanille-Milchreis, der mit Eigelben vermischt ist, gefüllt, obenauf mit Pistazien und Mandeln vermischte Erdbeer-Marmelade; die Krusten im Kranz angerichtet; in die Mitte Erdbeeren, die mit Aprikosen-Marmelade und Kirschwasser vermischt sind.

[5] Auf die zum Anrichten bestimmte Schüssel befestigt man mit Eiweiß und Mehl eine ganz harte Teigvase, füllt diese heiß mit eingemachten Aprikosen, Pfirsichen, Ringelotten *(reines-claude)*, Mirabellen und Kirschen, nachdem das Obst zuvor mit Aprikosen-Sose und Madeirawein vermischt worden ist. Schön gebackene Krusten aus Propheten-Kuchen *(brioche)* werden im Kranz darüber geordnet.

[6] Rund ausgestochene Weißbrot-Scheiben mit Madeira getränkt, mit Zucker bestreut, glasiert, im Kranz angerichtet; in die Mitte verschiedene in Madeira heiß gemachte Früchte, diese mit Aprikosen-Marmelade, welche mit Madeira vermischt ist, begossen.

[7] Ring von *génoise;* Ananas-Scheiben und Kirschen darin angerichtet, mit Aprikosen-Marmelade überzogen; glasierte Scheiben von *Savarin*-Kuchen im Kranz darum, die Pyramide ganz mit Marmelade überzogen; dazu eine Sose von Aprikosen-Marmelade, die mit Sirup und Madeira verlängert und mit streifig geschnittenen eingemachten Früchten vermischt ist.

[8] Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris 1893, bei dem *Déjeuner servi à l'ambassade russe.*

[9] Länglich-runde, ausgehöhlte, in Butter geröstete Brotkrusten werden mit würfelig geschnittener Ananas, die mit Aprikosen-Marmelade angemacht ist, gefüllt, im Kranz angerichtet; in die Mitte gibt man mit Vanille-Zucker bestreute Orangen-Viertel.

[10] Länglich-runde Brotkrusten mit parfümierter Sahne getränkt, in fein gestoßenen Makronen gewälzt, in geschlagene Eier, dann in geriebene Semmel getaucht, in klarer Butter gebacken, auf einer Seite mit Aprikosen-Marmelade überzogen, im Kranz angerichtet; in die Mitte weiße Apfel- und rote Birnen-Klößchen, sowie Pistazien, die Früchte mit Maraschino-Sirup überzogen.

[11] In Sirup gekochte Orangen-Viertel auf in Butter gerösteten dünnen Brotschnitten.

[12] Glasierte Scheiben von Propheten-Kuchen *(brioche)* turbanförmig angerichtet, in Sirup von 30 Grad gebeizte Orangen-Viertel im Kranz darauf, mit Angelika und halben Kirschen verziert; dazu Aprikosen-Sose von Aprikosenmus mit dem Sirup, worin die Orangen gebeizt wurden, Ananas-Würfeln und einem Glasvoll Curaçao.

[13] Krusten von Propheten-Kuchen *(brioche)* werden abwechselnd mit eingemachten halbierten Pfirsichen in einem Rand von süßem Reis angerichtet.

[14] Sprich »dŏ'gläß«; schottische Adels-Familie. *Frederick Douglass*, amerikanischer Redner. — Runde Brotscheiben ausgehöhlt, mit einer durchgeseihten Masse von Eigelben, Sahne und Orangen-Zucker bedeckt, wenn gut durchtränkt, in gestoßenen Makronen gewälzt, in geschlagene Eier getaucht, in Brotkrumen gerollt, in heißer Butter gebacken, mit Aprikosen-Marmelade maskiert, mit gestoßenen gebrannten Mandeln bestreut, im Kranz angerichtet; in die Mitte in Sirup gekochte Birnen, Malaga-Trauben, streifig geschnittene überzuckerte Orangen-Schale mit Apfel-Sulze und Maraschino.

[15] Apfel-Scheiben mit Butter, Zucker und Zitronensaft geschwungen, herausgenommen; mehr Zucker, ein Glasvoll Xereswein, ein wenig Wasser und einige Löffelvoll Aprikosen-Marmelade in die Pfanne *(sautoir)* gegeben, zu dickem Sirup gekocht. Ein Teil dieses Sirups wird in eine Schüssel gegeben, die Äpfel werden auf in Butter goldgelb geröstete Brotkrusten *(croûtons)* gelegt, im Kranz auf der Schüssel angerichtet, der Rest des Sirups wird darüber gegeben.

Croûtes pralinées aux fruits.	Mandel-Krusten mit Früchten.[1]	Almond-crusts with fruits.
— *à la printanière aux fruits.*	Mit verschiedenen Früchten gefüllte Brotkrusten.[2]	Crusts filled with a salpicon of preserved fruits.
— *aux reines-claude.*	Krusten mit Ringelotten.	— with green-gages.
— *à la Victoria.*	Viktoria-Krusten.[3]	Victoria-crusts.
Cruchades à la bordelaise.	Bordeauxer Maiskrusteln.[4]	Bordelais maize-fritters.
Dampfnouilles.	**Dampfnudeln**[5].	**Dampfnoodles.**
— *à la bavaroise.*	Bayrische Dampfnudeln.[6]	Bavarian dampfnoodles.
— *en ducat.*	Dukaten-Nudeln.[7]	Ducat-noodles.
— *à la polonaise.*	Mit Apfel-Marmelade gefüllte Dampfnudeln.[8]	Dampfnoodles filled with apple-marmalade.
— *à la viennoise.*	Wiener Dampfnudeln.[9]	Vienna dampfnoodles.
Darioles *aux nouilles.*[10]	**Creme-Törtchen** mit Nudeln.	**Cream-moulds** with noodles.[11]
— *au riz.*	— -Törtchen mit Reis.[12]	— -moulds with rice.
— *à la semoule.*[13]	— -Törtchen mit Grieß.	— -moulds with semolina.
Diablotins *aux amandes.*	**Plätzchen** mit Mandeln.[14]	**Diablotins** with almonds.
— *aux pistaches.*[15]	Pistazien-Plätzchen.	Pistachio-diablotins.
Ekmek kadayifi.	Türk. süßes Zwischengericht.[16]	Turkish sweet entremets.

[1]) Scheiben von *Savarin*-Kuchen mit einer Lage Aprikosen-Marmelade, dann mit einer Lage Teig von gehackten Mandeln, Staubzucker und Eiern maskiert, mit Zucker bestäubt, im Ofen getrocknet, im Kranz auf einer im Ofen getrockneten Lage von demselben Teig angerichtet; in die Mitte gibt man Ananas-Würfel und einige rote Kirschen, ringsherum Ringelotten *(reines-claude)*, übergießt alles mit Aprikosen-Sose, die mit Kirschwasser verfeinert ist. — Auch *croûtes pralinées à la macédoine de fruits* zu lesen.

[2]) In Butter geröstete länglich-runde Brotkrusten werden mit klein geschnittenen eingemachten Früchten, die mit Aprikosen-Marmelade gebunden sind, gefüllt und mit je einer eingemachten halben Aprikose belegt, mit dickem Sirup überzogen, im Kranz angerichtet; in die Mitte gibt man würfelig geschnittene Ananas, Kirschen ohne Kerne, Erd- und Himbeeren, Orangen-Viertel, rote und weiße Johannisbeeren, mit Punschsirup angefeuchtet; der Rest des Sirups, mit streifig geschnittenen Pistazien vermischt, wird nebenbei gegeben.

[3]) Scheiben von Propheten-Kuchen *(brioche)* mit Eiweiß-Glasur, die mit gehackten Mandeln vermischt ist, maskiert, im Ofen goldgelb gebacken, abwechselnd mit gleichgroßen Ananas-Scheiben im Kranz angerichtet; in die Mitte füllt man würfelig geschnittene Früchte, Zitronat, Orangen-Schalen und kleine Rosinen, die man zuvor in Madeira warm gemacht hat; ringsherum legt man Ringelotten *(reines-claude)*; nebenbei Madeira-Sose.

[4]) Maismus mit Rum, wenn kalt, in kleine Haufen abgeteilt, diese gebacken, mit Zucker bestäubt.

[5]) 500 g Mehl, 125 g Butter, 3 ganze Eier, 2 Eigelbe, 1/4 l Milch, 2 Eßlöffelvoll Vanille-Zucker, etwas Sahne und 35 g aufgelöste Hefe. Von dem Teig werden kleine Kugeln geformt, diese in eine mit Butter ausgestrichene Form gelegt, in der Form noch einmal gehen gelassen, dann gebacken; dazu Vanille-Sose.

[6]) 500 g Mehl, 1/4 l Milch, 4 Eigelbe, die abgeriebene Schale einer Zitrone, zwei Eßlöffelvoll Zucker, 125 g Butter, 35 g aufgelöste Hefe. Der Teig gehen gelassen, kleine Stückchen davon abgeschnitten, diese nochmals aufgehen gelassen. 1/2 l Milch, 2 Löffelvoll Zucker und ebensoviel Butter in einer flachen Form aufkochen gelassen, die Nudeln hineingegeben, zugedeckt im Ofen gebacken, sodaß die Milch vollständig aufgesogen ist; dazu eine Vanille-Sose.

[7]) Aufgegangener Dampfnudelteig in kleine Stücke geteilt, diese nochmals aufgehen gelassen, dann mit Krebsbutter angefeuchtet, im Kranz aufrecht in eine Cylinderform geordnet, mit Butter-Papier umgeben, gebacken; dazu englische Vanille-Creme.

[8]) In jedes Stückchen Dampfnudelteig wird eine kleine Kugel aus Apfel-Marmelade, die mit Rum vermischt ist, gefüllt, worauf man den Teig auf mit Butter bestrichenem Schüsselblech noch eine Stunde gehen läßt. Die Dampfnudeln werden mit zerlassener Butter befeuchtet, bei mäßiger Hitze gebacken, mit feinem Zucker bestreut und auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

[9]) 1/4 l Milch, 8 ganze Eier, 30 g Hefe, 125 g zerlassene Butter und etwas Zucker verquirlt, 400 g Mehl darunter gearbeitet; den Teig, welcher noch laufen muß, läßt man aufgehen. Hierauf setzt man eine Form mit etwas Butter an das Feuer, läßt den Teig durch einen Trichter auf die warme Form in Größe eines Fünfmarkstückes laufen, bäckt diese Stücke auf beiden Seiten hellgelb. Diese Nudeln werden nun in Milch aufgekocht, bis sie aufgehen, auf einer mit Krebsbutter bestrichenen Schüssel übereinander geschichtet, mit geriebenem Käse und feinem Zucker bestreut, mit Krebsbutter begossen, im Ofen eine halbe Stunde gebacken.

[10]) Wie *darioles au riz* (s. d.).

[11]) Auch *custard-moulds with noodles.*

[12]) Kleine (Becher-)Formen *à dariole* legt man mit Blätterteig aus; abgewällter (blanchierter), in Sahne (Rahm) dick gekochter Reis wird mit Butter und Vanille-Zucker verrührt, wenn abgekühlt, mit Eigelben, Eierschnee und Schlagsahne vermischt, in die Formen gefüllt, im nicht zu heißen Ofen gebacken, mit Zucker bestreut, auf Mundtuch angerichtet.

[13]) Wie *darioles au riz* (s. d.).

[14]) Gestoßene Mandeln mit kaltem Wasser angerührt, durchgestrichen, mit Reismehl, Salz, Butter, Vanille-Zucker über dem Feuer zum Kochen gebracht, wenn dick, mit einigen Löffelvoll Kirschwasser vermischt, in nußgroße Stückchen abgeteilt, diese rund gedrückt, in heißem Fett gebacken, mit Orangenblüten-Wasser beträufelt, in Staubzucker gewälzt und auf einem Mundtuch (Serviette) in schöner Ordnung angerichtet.

[15]) Wie *diablotins aux amandes*, anstatt der Mandeln nimmt man Pistazien.

[16]) Scheiben von Propheten-Kuchen *(brioche)* in Zucker-Sirup einige Minuten geweicht, die Hälfte davon auf ein Backblech gelegt, mit gestoßenen Mandeln oder Pistazien bestreut, eine Lage geronnene Sahne darüber, dann mehr Mandeln, zuletzt die andere Hälfte der Kuchen-Scheiben obenauf, von dem Sirup darüber gegossen, alles bei mäßiger Hitze gebacken, warm oder kalt angerichtet.

Épinards au sucre.	Spinat mit Zucker.[1]	Spinach with sugar.
Flamiches à la saxonne.	Sächsische Käse-Keulchen.[2]	Saxon cheese-fritters.
Fleurs *d'acacia frites.*	Blüten von Akazien gebacken.[3]	**Flowers of acacia fried.**
— *de sureau frites.*	Gebackene Holunder-Blüten.	Fried elder-flowers.
Fruits *à la créole.*	Früchte auf kreolische[4] Art.	**Fruits in the Creole style.**
— *à la madeleine ou madelaine.*	— in Biskuitrand.[5]	Salpicon of fruits in biscuit-border.
— *meringués.*	Mit Zuckerschaum überzogene Früchte.[6]	Meringued fruits.
Gâteau *benoîton*[7].	Kuchen von Biskuit mit Ananas.	**Cake of biscuit with pine-apple.**
— *à la castillane ou de la Castille.*	Mandelbiskuit-Kuchen mit Milchreis, Ananas und Kirschen.[8]	Almond-biscuit cake with cream-rice, pine-apple and cherries.
— *au chocolat.*	Schokolade-Kuchen.[9]	Chocolate-cake.
— *de Compiègne*[10] *au café.*	Compiegner Kuchen mit Kaffee.[11]	Compiègne cake w. coffee.
— *de Compiègne au sabayon ou sabaillon.*	— Kuchen mit Eier-Wein-schaum-Sose.[12]	— cake with wine-cream sauce.
— *du congrès aux groseilles.*	Kongreß-Kuchen mit Johannisbeer-Gallerte.[13]	Congress cake with currant-jelly.
— *du congrès au riz.*	— -Kuchen mit Reis.[14]	— cake with rice.
— *à la Frascati, chaud.*	Frascati-Kuchen.[15]	Frascati cake.
— *à la lyonnaise.*	Mandel-Kuchen mit Frangipan-Creme.[16]	Almond-cake with frangipane.
— *mazarin à l'ananas.*[17]	Mazarin-Kuchen m. Ananas.	Mazarin cake with pine-apple.

[1]) In Salzwasser gekochter Spinat ausgedrückt, fein gehackt, einen Augenblick mit Butter geschwungen, mit Mehl bestäubt, nach und nach mit roher Sahne, einem Körnchen Salz, einigen Löffelvoll feinem Zucker und etwas Zitronen-Schale vermischt, einige Minuten gekocht, dann mit Eigelben gebunden und mit frischer Butter fertig gemacht; ausgestochene Löffel-Biskuits werden dazu gegeben.

[2]) 250 g Mehl, 4 Löffelvoll recht dicke Hefe, 2 Löffelvoll Sahne (Rahm), 50 g Zucker, 2 Eier, Zitronen-Schale, 30 g geschmolzene Butter. Alles gut durcheinander gerührt, 250 g Quark hinzu, daumendicke Würstchen davon geformt, diese aufgehen gelassen, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut.

[3]) Die noch nicht ganz aufgeblühten Akazien werden durch einen Teig von Mehl, hellem Bier, Ei und Eigelben, Zucker und Öl gezogen, ablaufen gelassen, schön gelb gebacken, mit Zucker bestreut.

[4]) Ananas-Scheiben in kaltem Sirup von 28 Grad einige Stunden gebeizt; halbierte Pfirsiche ebenfalls gebeizt. Eine Pyramidenform mit süßem Milchreis, der mit Sahne, Butter und Eigelben fertig gemacht ist, gefüllt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt, auf Unterlage von gebrühtem Teig ausgestürzt, die Ananas-Scheiben gegen die Pyramide angelehnt, die halbierten Pfirsiche ringsherum; oben auf die Pyramide spitz zugeschnittene Angelika-Blätter, in die Mitte eingemachte Kirschen; die Früchte mit Vanille-Sirup überzogen; dazu eine Aprikosen-Sose mit Maraschino. — Wenn kalt gegeben, wird die Reiscreme durch eine kalte bayrische Creme mit Reis *(crème bavaroise au riz)* ersetzt.

[5]) Würfelig geschnittene Früchte, bestehend aus Birnen, Melonen, Ringelotten *(reines-claude)* usw., in Madeira-Sirup gebeizt, in die Mitte; darüber im Kranz Aprikosen, dazwischen Kirschen, um die Kirschen herum Kranz von Angelika-Blattspitzen.

[6]) In der Mitte eines Reisrandes pyramidenförmig angerichtet.

[7]) *Sardou's* Stück: *La Famille Benoîton* (1865 herausgekommen). — In einer Form gebackenes Orangen-Biskuit in Scheiben geschnitten, wieder zusammengelegt, aber zwischen jede Scheibe eine gleichgroße mit Punschsirup heiß gemachte Ananas-Scheibe. Der Kuchen wird auf eine Schüssel gestürzt und mit Punschsirup angefeuchtet.

[8]) In Randform gebackenes Mandel-Biskuit ausgestürzt, mit Marmelade überzogen, mit Marzipan-Masse verziert; in die Mitte Milchreis *(riz à la crème)*, darüber Ananas-Scheiben, mit Angelika-Blattspitzen verziert. Der Fuß der Pyramide mit in Sirup gebeizten Kirschen umlegt; dazu eine Aprikosen-Sose mit Mandelmilch.

[9]) Schokolade geschmolzen, Butter und Zucker hinzu, mit Eigelben verrührt, das geschlagene Weiße der Eier darunter gezogen, in geschlossener Puddingform gar gemacht; dazu Vanille-Sose.

[10]) Sprich »kongpiä'ng«; franz. Stadt *(Oise)* mit kaiserlichem Schlosse.

[11]) *Savarin*-Teig in kleinen Becher-Formen gebacken, mit süßem Kaffee getränkt, mit Kaffee-Glasur überzogen; dazu Vanille-Sose mit Kaffee-Geschmack.

[12]) Der Kuchen mit Rumsirup getränkt; in die Mitte ein Weinschaum mit Rum *(sabayon au rhum)*.

[13]) 500 g Butter, 250 g Zucker, ein ganzes Ei, acht Eigelbe, nochmals 250 g Zucker, ein Körnchen Salz, 250 g Mehl, 250 g Stärkemehl, geriebene Zitronen-Schale; in Randform gebacken, ausgestürzt; in die Mitte Johannisbeer-Sulze.

[14]) Der ausgestürzte Kuchen leicht mit Aprikosen-Marmelade überzogen; in die Mitte Reis mit Sahne *(riz à la crème)*, welcher mit würfelig geschnittener Ananas und Pistazien vermischt ist; nebenbei Aprikosen-Sose.

[15]) In Becherform gebackenes Orangen-Biskuit in Scheiben, diese wieder in vier gleiche Teile geschnitten, übereinander in die Mitte einer Schüssel geordnet, dabei jede Scheibe mit englischer Orangen-Creme bestrichen und mit fein geschnittenem Zitronat bestreut. Der Fuß des Kuchens wird mit in Butter gerösteten, halbierten Äpfeln, die mit Aprikosen-Marmelade glasiert, mit Mandel-Streifen gespickt, mit Zucker bestäubt und glasiert sind, umlegt; nebenbei eine englische Creme.

[16]) 300 g gestoßene Mandeln, darunter einige bittere, mit zwei Eiweiß und einigen Löffelvoll Rum vermischt, 300 g feiner Zucker, 3 ganze Eier, 2 Eigelbe hinzugerührt, mit noch 4 Eigelben, 200 g Stärkemehl und 6 geschlagenen Eiweiß vermischt.

[17]) Siehe *mazarin au kirsch.*

Gâteau montmorency au kirsch.	Montmorency-Kirsch-kuchen.[1]	Montmorency cherry-cake.
— *de neige au chocolat.*	Schneekuchen mit Schokolade.[2]	Snow cake with chocolate.
— *de nouilles.*	Nudel-Kuchen.	Noodle-cake.
— *à la polonaise.*	Biskuit-Kuchen m. Frangipan u. eingemachten Früchten.	Biscuit-cake w. frangipane and preserved fruits.
— *aux pommes.*	Apfel-Kuchen.	Apple-cake.
— *de pommes de terre.*	Kartoffel-Kuchen.	Potato-cake.
— *de pommes de terre aux pommes.*	— -Kuchen mit Äpfeln.	— -cake with apples.
— *à la princesse de Galles.*	Biskuit-Kuchen mit Ananas.	Biscuit-cake w. pine-apple.
— *dit »Quatre quarts«.*	Art Mandel-Kuchen.[3]	Sort of almond-cake.
— *de riz à la polonaise.*	Reiskuchen mit Äpfeln.[4]	Rice-cake with apples.
— *de riz aux raisins.*	— mit Rosinen.	— -cake with raisins.
— *de semoule.*	Grießkuchen.	Semolina- or farina-cake.
Gnocchi sucrés à l'italienne.	Italienische süße Nocken.[5]	Italian sweet dumplings.
Gorges de boeuf.	Ochsen-Gurgeln.[6]	Ox-gorges.
Grenades *aux cerises.*	**Granaten mit Kirschen.**[7]	**Grenades** with cherries.
— *aux oranges.*	— mit Orangen.[8]	— with oranges.
— *aux pommes.*	— mit Äpfeln.	— with apples.
Groseilles vertes à la crème.[9]	Stachelbeer-Creme.	Gooseberry-fool.
Gruau *à la crème fouettée.*	**Grütze mit Schlagsahne.**	Grits with whipped cream.
— *à la crème de vanille.*	— mit Vanille-Creme.	— with vanilla-cream.
— *rouge.*[10]	Rote Grütze.	— with red currant-juice.
Jernik kalwassi.	Türk. Gericht von Honig, Grieß, Butter.	Turkish dish of honey, semolina, butter.
Kerksou *à l'orientale, sucré.*	Süße Grießklößchen.	Sweet semolina-balls.
Mantecados *à l'espagnole.*	Spanische Sesam-Kuchen.[11]	Spanish sesame-cakes.
Marmelade de pommes glacée.	Glasierte Apfel-Marmelade.[12]	Glazed marmalade of apples.
Marrons *à la crème.*	**Kastanien** mit Schlagsahne.	**Chestnuts** with whipped cream.
— *au riz, à l'espagnole.*	— mit Reis, spanisch[13].	— w. rice, Spanish style.

[1]) Eine Form mit Butter ausgestrichen, mit gehackten Mandeln ausgelegt, zur Hälfte mit *Savarin*-Teig gefüllt, an einem warmen Ort aufgehen gelassen, gebacken, ausgestürzt, mit Kirschwasser-Sirup begossen; in die Mitte ausgekernte, in Sirup gekochte Kirschen.

[2]) Geschlagenes Eiweiß mit Vanille-Zucker vermischt, in Cylinderform gefüllt, im Wasserbade *(au bain-marie)* gar gemacht, ausgestürzt, mit Schokolade-Sose begossen.

[3]) Teig von Mehl, Butter, Zucker, Eiern, ein wenig Salz, fein gehackter Zitronen-Schale oder Vanille, fein gestoßenen Mandeln, in einer Tortenform gebacken, warm oder kalt gegeben.

[4]) Reis mit Rahm (Sahne), Zucker, Zimt dick eingekocht, mit Butter und Eigelben verrührt, Eierschnee darunter gezogen, die Masse gebacken, ausgestürzt, der Kuchen ausgehöhlt, mit Apfel-Scheiben, die mit eingemachten Kirschen, Zucker und Rotwein gedünstet wurden, gefüllt, außen mit Zucker bestäubt, mit Kirschsose zu Tisch gegeben.

[5]) Von Mehl, ganzen Eiern, Eigelben, Salz, Zucker, Stärkemehl, Milch, Sahne; durchgestrichen, Butter, rohe Eigelbe, geriebene Orangen-Schale hinzu, mit den Händen zu Klößchen gerollt, in kochendem Wasser gar gemacht, mit Zucker und Zimt bestreut, mit Butter beträufelt.

[6]) 280 g Mehl, 150 g Butter, fünf Eßlöffelvoll saurer Rahm, fünf Eigelbe, ein Kaffeelöffelvoll Zucker, eine Prise Salz. Zur Herstellung dieser Art Krapfen hat man glatte Blechröhrchen, die mit einem hölzernen Handgriff versehen sind und um welche der Teig, mit Bindfaden leicht umbunden, gewickelt wird. Die Form wird in heißes Schmalz gehalten und leicht bewegt, wobei der Teig über dem Bindfaden aufläuft und ein gurgelartiges Aussehen erhält. Die abgestreiften Ochsen-Gurgeln werden in gestoßenem Zucker und Zimt gewälzt und lauwarm, auch kalt, zu Tisch gegeben.

[7]) Prophetenkuchenteig *(brioche)* in gleiche Teile geteilt, jeder derselben zu Bällen geformt, in länglich-runde Formen ohne Boden gelegt, aufgehen gelassen, gebacken, eiförmig zugeschnitten, in einer durchgestrichenen Creme von Eigelben, Zucker, Vanille-Sahne geweicht, in gestoßenen Makronen gewälzt, in geschlagene Eier getaucht, in Brotkrumen gerollt, in Fett gebacken, im Kranz angerichtet; in die Mitte Kompott von Kirschen.

[8]) In die Mitte ein Kompott von Orangen (siehe *salade d'oranges*, Seite 1209).

[9]) *Groseilles à maquereau à la crème* ist dasselbe. — Stachelbeermus zu Marmelade eingekocht, wenn abgekühlt, erhaben angerichtet, mit süßer Orangen-Schlagsahne maskiert.

[10]) Vergleiche *pouding à la Westernland.*

[11]) 500 g Schweineschmalz, 360 g Zucker, zwei Löffelvoll gebrannte Sesam-Samen, Zimt, Weizenmehl; von dem Teig nußgroße Kugeln geformt, diese bei mäßigem Feuer im Ofen gebacken, warm oder kalt gegeben. — Aus dem Samen des in Ostindien heimischen, jetzt in fast allen Tropen-Ländern angebauten Sesam wird durch Pressen ein fettes, goldgelbes, geruchloses, wohlschmeckendes Öl (Sesamöl, Gergelimöl) gewonnen. Mit den sehr kleinen, weißen oder braunen Samen bestreute man schon im alten Ägypten, wie noch heute, das Backwerk.

[12]) Apfelmus mit Zucker eingekocht auf eine Schüssel gegeben, mit Zucker bestreut, mit dem roten Eisen eine Verzierung eingebrannt; ringsherum ausgestochene Löffel-Biskuits gelegt.

[13]) Mit Kirschen und Angelika verzierte Kuppelform wird fingerdick mit Vanillereis, welcher mit einigen Eigelben vermischt ist, bestrichen; in die Mitte füllt man eingemachte Kastanien, schließt die Form mit Reis, stellt sie 20 Minuten in das Wasserbad *(bain-marie)*, stürzt sie aus; der Kastanien-Sirup, mit Maraschino versetzt, wird als Sose gegeben.

Marrons soufflés.	Kastanien-Auflauf.	Puff-chestnuts.
Mazarin *à l'ananas.*	**Mazarin-Kuchen** m. Ananas.	**Mazarin cake** with pine-apple.
— *au kirsch(-wasser).*	— -Kuchen mit Kirschwasser.[1]	— cake with kirsch (-wasser).
Merveilles.	Verschiedenförmiges Kraus-gebackenes.[2]	Merveilles.
Mince-pies *à l'anglaise.*	**Gehäck-Pastetchen.**[3]	**Mince-pies.**
— *-pies à la française.*	Franz. Gehäck-Pastetchen.[4]	French mince-pies.
Montagnards.	Johannisbeer-Krapfen.[5]	Apple-fritters with currant-jelly on top.
Montmorency (au kirsch).	Montmorency-Kirschkuchen.[6]	Montmorency cherry-cake.
Noques *à la badoise.*	**Nocken** auf badische[7] Art.	**Dumplings,** Baden style.
— *gratinées à l'orange.*	Gebräunte Nocken mit Orangen-Sose.[8]	Browned dumplings with orange cream sauce.
— *à la sal(t)zbourgeoise.*	Salzburger Nocken.[9]	Salzburg dumplings.
— *de semoule au chocolat.*	Grießnocken mit Schokolade.	Semolina-dumplings with chocolate.
— *à la viennoise.*	Wiener Nocken.[10]	Vienna dumplings.
Nouilles *à la bavaroise.*	**Nudeln** auf bayrische[11] Art.	**Noodles,** Bavarian style.
— *au lait.*	Milchnudeln[12].	Milk-noodles.
— *de pain blanc à l'allemande.*	Semmel-Nudeln[13].	German bread-noodles.
— *à la Palffy.*	Nudeln m. Vanille-Creme.[14]	Noodles w. vanilla-cream.
— *en spirale.*	Schnecken-Nudeln.[15]	Spiral noodles.
— *à la viennoise.*	Wiener Nudeln.[16]	Vienna noodles.

[1]) Von 30 g Hefe, 500 g Mehl, 5 ganzen Eiern, 3 Eigelben, 250 g Butter, 150 g Zucker und etwas Sahne ein Teig bereitet, in Charlottenform gebacken, in Scheiben geschnitten, jede Scheibe mit Zucker-Sirup, welcher mit streifig geschnittenem Zitronat und Angelika, Butter und Kirschwasser vermischt ist, begossen, der Kuchen wieder zu der ursprünglichen Form zusammengesetzt, ausgestürzt; der Rest des Sirups als Sose.

[2]) 500 g Mehl, 120 g Butter, 4 g Salz, 15 g Zucker, 4 Eier. Der Teig wird verschiedenförmig (in Herz-, Ring-, Zopfform usw.) ausgestochen, in heißem Fett gebacken, mit Vanille-Zucker bestreut, auf Mundtuch (Serviette) angerichtet.

[3]) 250 g Korinthen, 250 g Sultana-Rosinen, 250 g Orangen-Schale und Zitronat, die Schale von zwei Zitronen, 300 g Äpfel, 200 g Rindsnierentalg, 100 g gebratene Rindslende, 150 g Zucker, 80 g gekochte Rindszunge, 2 dcl Cognac, 3 dcl Xereswein, etwas Muskatnuß. Alles bis auf die Korinthen gehackt, mit dem Cognac und Xereswein verrührt, fest in einen Topf gedrückt und aufbewahrt. — Mit Butter ausgestrichene Torten-Formen *(moules à tartelette)* werden mit Blätterteig ausgelegt, ein Löffelvoll *mince-pie* erhaben hineingefüllt, Blätterteig-Deckel mit Öffnung darüber, mit Ei bestrichen, gebacken, mit Zucker bestäubt, glasiert, durch die Öffnung ein Löffelvoll warmer, mit Zucker vermischter Cognac gegossen; warm auf Mundtuch (Serviette) angerichtet.

[4]) Rosinen, Zitronat, eingemachte Orangen-Schale, Apfel-Würfel, Rindsmark, Zitronen-Schale, Ingwer, geriebene Muskatnuß, Vanille-Zucker, Cognac und Rum; die ganze Masse läßt man einen Tag mit dem Cognac und Rum durchziehen, bindet sie dann mit einigen Löffelvoll Aprikosen-Marmelade. Beim Anrichten der kleinen Pasteten gießt man einige Löffelvoll heißen Punsch oben hinein.

[5]) Apfel-Scheiben mit Branntwein und Zucker gebeizt, in Backteig getaucht, in heißem Fett gebacken, mit Zucker bestäubt, glasiert, mit Johannisbeer-Sulze bedeckt, angerichtet.

[6]) Siehe *gâteau Montmorency au kirsch.*

[7]) 250 g schaumig gerührte Butter nach und nach mit 10 Eigelben und 6 Löffelvoll Mehl vermischt, Nocken abgestochen, diese in kochende, mit Zucker und Butter vermischte Sahne (Rahm) gegeben, ein Deckel mit glühenden Kohlen darüber, die Nocken hellbraun gebacken, auf einer Schüssel erhaben angerichtet, Vanille-Zucker darüber; eine Vanille-Rahmsose nebenbei.

[8]) Nocken von einem Teig aus 200 g Milch, ebensoviel Mehl, ebensoviel Butter, Zucker, fünf ganzen Eiern, ein wenig Salz, Zitronen-Schale; in kochender süßer Milch gar gemacht, lagenweise auf einer Schüssel angerichtet, jede Lage mit zerlassener Butter beträufelt, im heißen Ofen zehn Minuten bräunen gelassen.

[9]) Teig von Milch, Butter, Zucker, Mehl, ganzen Eiern und Eigelben, mittels einer blechernen Spritze in kochende süße Sahne gedrückt, langsam aufkochen gelassen, mit Eigelben gebunden, mit Schmankerln zusammen angerichtet.

[10]) 250 g zerlassene Butter nach und nach mit 12 Eigelben, 6 Löffelvoll Mehl und 4 geschlagenen Eiweiß verrührt, Nocken abgestochen, diese in kochender Vanillemilch gar gemacht, auf eine Schüssel gelegt, mit Butter beträufelt, mit Zucker bestäubt, im Ofen glasiert.

[11]) Dasselbe wie *dampfnouilles à la bavaroise* (s. d.).

[12]) Die Nudeln in süßer Vanillemilch gut ausgequollen, angerichtet, mit Zucker bestäubt.

[13]) Semmel-Scheiben rund ausgestochen, in eine durchgestrichene Mischung von Eigelben, rohem Rahm und feinem Zucker gelegt; wenn genügend damit getränkt, in geschlagene Eier getaucht, in zerlassener Butter gebräunt, mit Sahne befeuchtet, im Ofen getrocknet, mit Zucker bestreut; dazu ein Kirschmus mit Zimt.

[14]) Einen gebackenen Blätterteigrand füllt man mit in heißem Schmalz gebackenen Nudeln, gibt eine Vanille- oder Zitronen-Creme darüber, streut den Rest der Nudeln obenauf, macht die Speise heiß, stäubt Zucker darüber.

[15]) 500 g Mehl mit warmer Milch und 35 g Hefe zu einem Teig angerührt; wenn aufgegangen, werden 150 g zerlassene Butter, zwei Löffelvoll Zucker, zwei ganze Eier, vier Eigelbe darunter gearbeitet. Der messerrückendick ausgerollte Teig wird mit dem Backrädchen in Streifen geschnitten, diese werden schneckenartig zusammengerollt, in einer mit Butter ausgestrichenen Form gehen gelassen, dann gebacken und mit einer Rahmsose *(sauce à la crême)* angerichtet.

[16]) In eine mit Butter ausgestrichene silberne Schale füllt man eine Lage Vanille-Creme, darüber eine Lage in Schmalz gebackene Nudeln, welche stark mit Zucker bestäubt werden, darüber wieder Creme, wieder Nudeln mit Zucker, zuletzt nochmals Creme; einige Eßlöffelvoll Butter darüber gegossen, das Ganze im Ofen gebacken, Zucker darüber gestreut.

Oeufs *aux amandes ou à la demoiselle.*	Eier mit Mandel-Biskuit.[1]	Eggs with almond-biscuit.
— *brouillés au sucre.*	Rührei(er) mit Zucker.[2]	Scrambled eggs w. sugar.
— *au café.*	Eier mit Kaffee-Essenz.[3]	Eggs with coffee-essence.
— *au caramel.*	— mit gebranntem Zucker.	— with caramel.
— *au citron.*	— mit geriebener Zitronen-Schale.[4]	— with grated lemon-peel.
— *à la commère.*	— mit Pistazien und Mandel-Biskuit.[5]	— with pistachio-nuts and almond-biscuit.
— *à la crème.*	Eierschott[6].	Cream eggs.
— *à la crème meringués [ou soufflés.*	Eier mit Rahm und Schaum-[zucker.[7]	Eggs with cream, merin-[gued.
— *farcis.*	Gefüllte Eier.[8]	Stuffed eggs.
— *au lait, au bain-marie ou à l'anglaise.*	Eier mit Milch gestockt.[9]	Eggs with milk, steamed.
— *aux macarons.*	— mit Makronen.	— with macaroons.
— *à la moelle.*	— mit Rindsmark.[10]	— with marrow.
— *à la neige.*	Schnee-Eier.[11]	Snow eggs.
— *à la neige glacés.*	— -Eier gefroren.	— eggs iced.
— *à l'orange.*	Eier mit geriebener Orangen-[Schale.[12]	Eggs with grated orange-[peel.
— *aux pistaches.*	— mit Pistazien-Creme.[13]	— with pistachio-cream.
— *à la portugaise.*	— auf portugiesische[14] Art.	— in Portuguese style.
— *en rocher.*	Eigelbe in Zucker-Sirup.[15]	Egg-yolks in sugar-sirup.
— *à la sicilienne.*	Mit Pistazien-Creme gefüllte verlorene Eier.[16]	Poached eggs with pistachio-cream in centre.
— *en surprise.*	Mit Backcreme gefüllte Eier.[17]	Eggs filled with pastry-cream.
— *en surprise, au blanc-manger.*	Mit Mandelmilch-Sulze gefüllte Eier.[18]	— filled with blanc-manger.

[1]) Mandel-Biskuit, Makronen, Zitronat; alles fein gestoßen, mit ein wenig Orangenblüten-Wasser angefeuchtet, Zucker, ein wenig Mehl, mehrere frische Eier und ein wenig Sahne hinzu, alles durchgestrichen, dann im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt.

[2]) Mit Sahne (Rahm) geschlagene Eier werden mit ein wenig Salz, zwei Eßlöffelvoll Zucker und einem Löffelvoll Orangenblüten-Wasser gewürzt und in Butter zerrührt.

[3]) Eier mit Zucker, Milch und Kaffee-Essenz schaumig geschlagen, in einer irdenen Schüssel im nicht zu heißen Ofen 20 Minuten gebacken, mit Zucker bestäubt, das glühende Eisen darüber gehalten.

[4]) Wie *oeufs au café,* anstatt der Kaffee-Essenz nimmt man geriebene Zitronen-Schale.

[5]) Geschlagene Eier mit ein wenig Salz, feinem Zucker, streifig geschnittenen Pistazien, fein geschnittenem Mandel-Biskuit, gehackten Orangen-Blüten, Zitronat, Zimt und zerlassener Butter tüchtig verrührt, im mäßig heißen Ofen leicht gebacken, mit Zucker bestäubt, glasiert.

[6]) Ein Liter Milch mit Zucker und gestoßenem Zimt gekocht, zwölf mit Mehl und Butter verquirlte Eier hinzugerührt, unter fortwährendem Umrühren dick eingekocht, mit einem Löffel davon Nocken ausgestochen, diese mit Zucker und Zimt bestreut und zu Tisch gegeben.

[7]) Geschlagene Eier durch ein Sieb gestrichen, gestoßene Makronen, Vanille-Zucker, roher Rahm (Sahne) hinzu, über dem Feuer warm gerührt, in Auflauf-Pfanne gegeben, im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt, wenn kalt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Schaumzucker *(meringue)* überzogen, mit gestoßenen Makronen bestreut, warm gemacht.

[8]) Geschlagene Eier mit rohem Rahm, gestoßenem Biskuit, Staubzucker, Zimt, Salz in einer mit Butter ausgestrichenen flachen Kasserolle über dem Feuer gebunden, mit würfelig geschnittenem Löffel-Biskuit vermischt, in die Eier-Schalen gefüllt, die Öffnung mit Biskuit geschlossen, die Eier in Eier-Bechern angerichtet.

[9]) Geschlagene Eier mit gekochter Milch vermischt, Staubzucker, Zitronen-Schale hinzu, durchgestrichen, in Porzellan-Schüssel *(plat à tarte)* gegeben, diese auf ein Schüsselblech *(plafond)* mit heißem Wasser gestellt, die Creme im mäßig heißen Ofen dreiviertel Stunde gestockt.

[10]) Gestoßene süße Mandeln mit Rindsmark, gehacktem Zitronat, gehackter Orangen-Blüte und eingemachten Aprikosen zusammen gestoßen, ein wenig Salz und Zucker daran gegeben; geschlagene Eigelbe mit Sahne und dem zu Schnee geschlagenen Eiweiß vermischt, zuletzt die Mandel-Masse hinzu gegeben, in mit Butter ausgestrichener Form im Ofen gebacken, mit Zucker bestäubt, glasiert.

[11]) Fest geschlagenes Eiweiß mit Zucker und Vanille-Zucker vermischt, davon mit einem Löffel eiförmige Klöße geformt, die in kochendem Wasser gar gemacht, im Kranz angerichtet und mit Vanille-Sose begossen werden.

[12]) Wie *oeufs au café,* anstatt der Kaffee-Essenz nimmt man geriebene Orangen-Schale.

[13]) Die Eier werden in kochenden Sirup von 15 Grad geschlagen, wenn fest, im Kranz auf eine Pistazien-Creme gelegt; auf jedes Ei legt man eine Makrone.

[14]) Von Zucker, Zitronensaft, einer Prise Salz und einem Löffelvoll Orangenblüten-Wasser kocht man einen Sirup, schlägt die Eier hinein, gibt sie mit einem Kompott zu Tisch.

[15]) Sirup von Zucker und Weißwein; Eigelbe hineingeschlagen, wenn gar, ein wenig Orangenblüten-Wasser und Zitronensaft hinzu, durchgeseiht, felsenartig *(en rocher)* mit Zitronat angerichtet.

[16]) Eier in kochendem Wasser steif gemacht (poschiert), schön rund zugeschnitten, das Gelbe ausgestochen, an dessen Stelle eine Pistazien-Creme; Sirup von Zucker, Zimt und Champagner darüber gegossen.

[17]) Die Eier durch zwei kleine Löcher an beiden Enden ausgeblasen, die Schalen an der Luft getrocknet; die eine Öffnung mit Mehl und Ei geschlossen, die Eier-Schalen dann mit drei Sorten Backcreme *(crème pâtissière au chocolat, au zeste d'orange, à la vanille)* gefüllt.

[18]) Die ausgeblasenen Eier in gestoßenes Eis gestellt und mit flüssiger Mandel-Sulze gefüllt, wenn fest, auf gefaltetem Mundtuch angerichtet.

Oeufs en surprise, au chocolat.	Mit Schokolade-Creme gefüllte Eier. [Art.	Eggs filled with chocolate-cream.
Omelette *à la carlsbadoise.*	Eierkuchen auf Karlsbader[1])	Omelet, Carlsbad style.
— *à la célestine.*	— mit Frangipan-Creme.[2])	— with frangipane pastry cream.
— *à la Claremont.*	— mit Apfel-Marmelade.[3])	— with apple-marmalade.
— *aux coings.*	— mit Quitten-Marmelade.	— w. quince-marmalade.
— *aux confitures.*	— mit Marmelade.	— with marmalade.
— *à la crème de riz.*	— mit Reiscreme.[4])	— with rice-cream.
— *à la dauphine.*	— mit Apfel-Marmelade.	— with apple-marmalade.
— *(fourrée) à la crème frangipane.*	Mit Frangipan-Creme gefüllter Eierkuchen.[5])	— with frangipane-cream inside.
— *(fourrée) aux fraises.*	Mit Erdbeeren gefüllter Eierkuchen.[6])	— with strawberries inside.
— *(fourrée) aux framboises.*	Mit Himbeeren gefüllter Eierkuchen.	— with raspberries inside.
— *(fourrée) à la gelée de groseilles.*	Mit Johannisbeer-Sulze gefüllter Eierkuchen.	— with currant-jelly inside.
— *(fourrée) à la purée d'épinards.*[7])	Mit Spinatmus gefüllter Eierkuchen.[8]) [schaum.[9])	— with purée of spinach inside.
— *aux fruits, meringuée.*	Frucht-Eierkuchen m. Zucker-	Fruit-omelet meringued.
— *à la George Sand.*	Eierkuchen mit eingemachten Früchten.[10])	Omelet with preserved fruits inside.
— *au kirsch(-wasser).*	— mit Kirschwasser.	— with kirsch(-wasser).
Omelettes à macédoine de fruits.	— mit verschiedener Fülle.[11])	Omelets with assorted fruits inside.
Omelette à la moine.	Mönchs-Eierkuchen.[12])	Friar's omelet.
— *à la Noailles.*	Eierkuchen nach Noailles[13]).	Omelet, Noailles style.
— *aux nouilles.*	— mit Nudeln. [Scheiben.	— with noodles. [apples.
— *aux pommes.*	— mit geschmorten Apfel-	— with fried slices of
— *aux prunes.*	— mit Pflaumen.	— with plums.
— *aux reinettes.*[14])	— mit Renetten.	— with pomewaters.
— *au r(h)um.*	— mit Rum.	— with rum.
— *rissolée.*	Mehlschmarr(e)n.[15])	Cut-up omelet.

[1]) Süßer Rahm mit klarer Butter zum Kochen gebracht, Mehl hinzugerührt; ist der Teig auf einer Schüssel ausgekühlt, so werden mit Zucker schaumig geschlagene Eigelbe, sowie der Schnee der Eier hinzugegeben. Von dem Teig werden dünne Eierkuchen gebacken, diese mit Vanille-Zucker bestreut; dazu eine Weinschaum-Sose.

[2]) Der gebackene Eierkuchen mit Frangipan-Creme belegt, aufgerollt, mit Zucker bestreut und glasiert.

[3]) Mit Apfel-Marmelade gefüllter Eierkuchen aufgerollt, mit Zucker bestreut, glasiert.

[4]) Die Eierkuchen mit einer durchgestrichenen Creme von Vanillemilch, Reismehl, Eigelben und mit Butter gestoßenen Mandeln gefüllt.

[5]) Vergleiche *omelette à la célestine.*

[6]) Man sagt ebensowohl nur *omelette aux fraises*, als *omelette fourrée aux fraises.* — Der gebackene Eierkuchen wird mit klein geschnittenen, in Zucker, Zitronen-Schale und Rum gebeizten Erdbeeren gefüllt, mit Vanille-Zucker bestäubt, glasiert und mit Erdbeermus umgeben.

[7]) Auch *omelette sucrée à la purée d'épinards.*

[8]) In Salzwasser abgewällter (blanchierter) Spinat wird in nußbrauner Butter *(beurre cuit à la noisette)* trocken gedünstet, dann gestoßenes Biskuit, Zucker und rohe Sahne (Rahm) hinzugegeben, nach einigen Minuten vom Feuer genommen, Zitronen-Schale und Butter daran gethan. Mit diesem Spinatmus füllt man einen süßen Eierkuchen, welchen man aufrollt, mit Zucker bestäubt und glasiert.

[9]) Eine Anzahl Eierkuchen bäckt man auf beiden Seiten, legt sie über einander, Früchte dazwischen, überzieht das Ganze mit Zuckerschaum *(meringue)* und bäckt es langsam.

[10]) Der gebackene Eierkuchen wird mit würfelig geschnittenen eingemachten Früchten und Zucker-Kastanien, welche mit ein wenig Aprikosen-Marmelade gebunden sind, gefüllt, aufgerollt, beim Anrichten mit eingemachten halbierten Kastanien und Kirschen umlegt, mit Vanille-Frangipan-Creme *(crème frangipane à la vanille)* maskiert, mit gestoßenen Makronen bestreut, einen Augenblick in den heißen Ofen gestellt.

[11]) Ein Eierkuchen mit Vanille-Creme, ein anderer mit Orangen-Creme, der dritte mit Himbeer-, der vierte mit Johannisbeer-, der fünfte mit Aprikosen-, der sechste mit Kirschmarmelade usw. gefüllt. Der eine Eierkuchen mit Spinatsaft grün, der andere mit Cochenille rot, der dritte mit Safran gelb, der vierte mit Schokolade braun gefärbt, der fünfte in seiner natürlichen Farbe gelassen.

[12]) Eine Form mit Butter dick ausgestrichen, mit geriebenen Brotkrumen ausgestreut, mit Apfel-Marmelade, die mit Eiern und Muskatnuß vermischt ist, ziemlich voll gefüllt, Brotkrumen obenauf, gebacken, ausgestürzt, mit Zucker bestreut.

[13]) Eierkuchen-Masse von süßer Sahne, Mehl, gehacktem Zitronat, Zimt, Mandel-Biskuit, Orangenblüten-Wasser und geschlagenen Eiern; davon auf gewöhnliche Art Eierkuchen gebacken, die mit Zucker bestäubt und glasiert werden.

[14]) Vergleiche *omelette aux pommes*, ferner *reinette* auf Seite 1205.

[15]) Von feinem Mehl, einer Prise Salz, Milch und Eiern eine dickfließende Masse bereitet, die man in heißem Schweineschmalz schön lichtbraun bäckt. Der Schmarr(e)n wird zerschnitten, umgewendet, heißes Schmalz dazu gegossen, wobei man den Schmarr(e)n schöne Farbe nehmen läßt. Letzterer wird klein zerstochen, noch einige Zeit geröstet, erhaben in einer Mehlspeise-Schale angerichtet, mit Zucker bestäubt; dazu ein Kompott von frischem oder getrocknetem Obst.

Omelette au riz rissolée.	Reisschmarr(e)n.[1])	Cut-up rice-omelet.
— *à la semoule rissolée.*	Grießschmarr(e)n[2]).	— -up semolina-omelet.
— *à la royale ou du roi.*	Königs-Eierkuchen.[3])	Royal omelet.
— *à la sauce chaudeau*[4]).	Eierkuchen mit Weinschaum-Sose.	Omelet with chaudeau sauce.
— *à la semoule, à la marmelade de framboises.*	— mit Grieß und Himbeer-Marmelade.	— with semolina and raspberry-marmalade.
— *soufflée.*	— -Auflauf[5]).	Puff omelet.
— *soufflée aux amandes.*	— -Auflauf mit Mandeln.	— omelet with almonds.
— *soufflée à l'ancienne.*	— -Auflauf mit gestoßenen Makronen.	— omelet with powdered macaroons.
— *soufflée au chocolat.*	— -Auflauf mit Schokolade.	— omelet with chocolate.
— *soufflée au citron.*	— -Auflauf mit Zitrone.	— omelet with lemon.
— *soufflée à la Claremont.*	— -Auflauf mit Apfel-Marmelade.	— omelet with apple marmalade.
— *soufflée aux confitures.*	— -Auflauf mit Marmelade.	— omelet w. marmalade.
— *soufflée au cynor(r)hodon.*[6])	— -Auflauf mit Hagebuttenmus.	— omelet with hep-purée.
— *soufflée aux fleurs d'oranger. [(-wasser).*	— -Auflauf mit Orangen-Blüten.	— omelet with orange-flowers. [(-wasser).
— *soufflée au kirsch*	— -Auflauf mit Kirschwasser.	— omelet with kirsch
— *soufflée aux macarons.*	— -Auflauf mit Makronen.	— omelet with macaroons.
— *soufflée au marasquin.*	— -Auflauf mit Maraschino.	— omelet w. maraschino.
— *soufflée aux pêches.*	— -Auflauf mit Pfirsichen.	— omelet with peaches.
— *soufflée aux pistaches.*	— -Auflauf mit Pistazien.	— omelet with pistachio-nuts.
— *soufflée aux pommes.*	— -Auflauf mit Äpfeln.	— omelet with apples.
— *soufflée aux reinettes.*	— -Auflauf mit Renetten.	— omelet w. pomewaters.
— *soufflée à la suédoise.*	— -Auflauf, schwedisch[7]).	— omelet, Swedish style.
— *soufflée à la surprise.*	— -Auflauf mit Rahm-gefrorenem.	— omelet with ice-cream in centre.
— *soufflée à la vanille.*	— -Auflauf mit Vanille.	— omelet with vanilla.
— *soufflée à la viennoise.*	— -Auflauf mit Makronen und Orangen-Blüten.[8])	— omelet with macaroons and orange-flowers.
— *au sucre et à la cannelle.*	— mit Zucker und Zimt.	Omelet with sugar and cinnamon.
— *au sucre, glacée.*	— mit Zucker, überglänzt.	Sweet omelet, glazed.
— *à la suisse.*	Schweizer Eierkuchen.[9])	Swiss omelet.
Oreilles de lièvre.	Hasenöhrl[10]).	Hare's-ears.
Pain *de marrons au riz.*	**Brot** von Kastanien mit Reis.	**Mould** of chestnuts with [rice.
— *perdu.*[11])	Arme Ritter.	Bread-fritters.

[1]) Reis mit Milch, Zucker, Zimt und Salz dick eingekocht, wenn ziemlich ausgekühlt, mit frischer Butter und Eigelben gut verrührt, zuletzt mit dem Schnee der Eier vermischt, wie Mehlschmarren (siehe *omelette rissolée)* vollendet.

[2]) Wie Reisschmarren (siehe *omelette au riz rissolée).*

[3]) Von einer sächsischen Pudding-Masse (siehe *pouding à la saxonne)* bäckt man kleine dünne Eierkuchen, bestreicht sie mit Aprikosen-Marmelade, legt sie übereinander und einen größeren Kuchen darüber, bestreut mit Vanille-Zucker, glasiert; Vanille-Sose dazu.

[4]) Siehe *sauce chaudeau* auf Seite 1153.

[5]) Auch »Auflauf-Eierkuchen« oder nur »Auflauf«. Entweder man richtet die rohe Masse auf der Schüssel erhaben an und bäckt sie dann; oder man bäckt von der Masse Eierkuchen nur auf einer Seite, klappt sie zusammen, legt vier bis fünf übereinander auf die Schüssel und läßt sie im Ofen auflaufen.

[6]) *Omelette soufflée aux églantines* ist dasselbe.

[7]) Schaumig gerührte Butter mit Eigelben, Mehl, Salz; nach und nach mit Rahm verdünnt, der Eierschnee darunter gezogen. Hiervon Eierkuchen, aber nur auf einer Seite, gebacken, diese jedesmal mit Vanille-Zucker bestäubt, übereinander gelegt. Das Ganze wird mit Zucker bestäubt und in einem abgekühlten Ofen eine Viertelstunde langsam gebacken.

[8]) Acht Eigelbe mit 175 g Zucker, zehn fein gestoßenen bitteren Makronen und 18 g gerösteten Orangen-Blüten gut abgerührt, dann mit dem fest geschlagenen Schnee der acht Eier untermengt; hiervon Eierkuchen gebacken, die wie die schwedischen (siehe *omelette soufflée à la suédoise)* fertig gemacht werden.

[9]) Sauere Sahne mit Eigelben, Salz, feinem Zucker abgeschlagen, Kartoffelmehl, dann das festgeschlagene Weiße der Eier darunter gerührt; hiervon mit klarer Butter dünne Eierkuchen gebacken, diese jedesmal mit Zucker bestreut, übereinandergelegt und vor dem Anrichten noch eine Viertelstunde im nicht zu heißen Ofen gebacken.

[10]) Österreichische Mehlspeise: Teig von Mehl, Butter, Eigelben, ein wenig Salz, Zucker, Milch, Wein oder Rum messerrückendick ausgerollt, mit dem Rädchen fingerlange, etwa dreifingerbreite, ganz schmal zulaufende Streifen ausgeschnitten, diese in heißem Fett gebacken, gezuckert mit Früchten als Mehlspeise, ungezuckert als Verzierung (Garnitur) zu Wildbret, Gemüse usw. gegeben.

[11]) Dasselbe wie *beignets de pain perdu* (s. d. auf Seite 1219).

Pain de pommes aux macarons.	Apfelbrot mit Makronen.[1])	Mould of apples with macaroons.
— *de pommes à la vanille.*	— mit Vanille.	— of apples with vanilla
— *de riz aux abricots.*	Reisbrot mit Aprikosen.	— of rice with apricots.
— *de riz à l'ananas.*	— mit Ananas.	— of rice with pine-apple.
— *de riz à la sévillane.*	— mit Früchten.[2])	— of rice with fruits.
— *à la saxonne.*	Sächsischer Brei.[3])	Saxon mould.
Pannequets *aux abricots.*	**Pfannkuchen** mit Aprikosen.	**Pancakes** with apricots.
— *à l'américaine.*	Amerikanische Pfannkuchen.[4])	American wheat flour batter-cakes.
— *à l'anglaise.*	Englische Pfannkuchen.[5])	English pancakes.
— *au cacao.*	Pfannkuchen mit Kakao (-Creme).	Pancakes with cacao (-cream).
— *à la célestine.*	— mit Orangen-Creme und Aprikosen-Marmelade.[6])	— with orange-cream and apricot-marmalade.
— *aux cerises.*	— mit Kirschen.	— with cherries.
— *au chocolat.*	— mit Schokolade(-Creme).	— with chocolate(-cream).
— *aux confitures.*	— mit Marmelade.	— with marmalade.
— *à la crème.*	— mit einer Creme[7]).	— with cream.
— *à la crème d'ananas, meringués.*	— mit Ananas-Creme, mit Zuckerschaum überzogen.	— with pine-apple cream, meringued over.
— *à la crème au marasquin.*	— mit Maraschino-Creme.	— w. maraschino-cream.
— *à la danoise.*	— mit Kastanienmus.[8])	— with purée of chestnuts.
— *aux épinards.*	— mit Spinat.	— with spinach.
— *aux fraises.*	— mit Erdbeeren.	— with strawberries.
— *aux framboises.*	— mit Himbeeren.	— with raspberries.
— *à la française.*	Französische dünne Eierkuchen mit Fruchtsulze.[9])	French thin pancakes with fruit-jelly.
— *au gingembre.*	Pfannkuchen mit Ingwer.	Pancakes with ginger.
— *à l'impériale.*	— auf kaiserliche[10]) Art.	— w. apricot-marmalade.
— *aux macarons.*	— mit Makronen.	— with macaroons.
— *à la Mancelle.*	— mit süßem Kastanienmus und Maraschino.	— with purée of chestnuts and maraschino.
— *aux marrons.*	— mit Kastanienmus.	— w. purée of chestnuts.
— *meringués.*	— mit Zuckerschaum überzogen.[11])	— meringued over.
— *aux myrtilles*[12]).	— mit Heidelbeeren.	— with bilberries.

[1]) Butter, Eigelbe, Zucker schaumig gerührt, mit gestoßenen Makronen und dick eingekochter Apfel-Marmelade vermischt, in eine mit Butter ausgestrichene Cylinderform gefüllt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht.

[2]) Die Form mit Butter ausgestrichen, eine Lage Reis mit Orangen-Geschmack hinein, darüber im Kranz weiße, in Zucker-Sirup gedünstete Apfel-Viertel, über diese wieder Reis, dann ein Kranz von ausgekernten grünen Ringelotten *(reines-claude)*, dann wieder Reis, dann gevierteilte, in Zucker-Sirup gedünstete, mit Cochenille rot gefärbte Birnen und zuletzt nochmals Reis.

[3]) Milch mit feinem Mehl glatt gerührt, unter fortwährendem Umrühren solange gekocht, bis sich der Brei von der Kasserolle löst. Schaumig gerührte Butter wird nach und nach mit Eigelben, klarem Zucker, abgeriebener Zitronen-Schale und einer Prise Salz vermischt, der etwas ausgekühlte Brei und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier hinzugegeben, alles in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt, im nicht zu heißen Ofen eine Stunde gebacken; dazu eine Weinschaum-Sose.

[4]) Mehl, Backpulver *(baking powder)*, Ei, Zukker, Salz, Rahm oder Milch; ein Löffelvoll zerlassene Butter hineingerührt.

[5]) a) Gleiche Teile *ale* und Wasser, entsprechend Eigelbe, ein wenig Salz, Mehl, ein Glasvoll Branntwein. b) Schaumig gerührte Butter mit Eigelben, Staubzucker, Mehl, abgeriebener Zitronen-Schale und Salz vermischt, mit süßem Rahm verdünnt, mit dem zu Schnee geschlagenen Weißen der Eier untermengt. Hiervon dünne Pfannkuchen auf beiden Seiten gebacken, diese mit Maraschino-Creme bestrichen, übereinander gelegt, im Ofen durch und durch erwärmt, stark mit Zucker bestreut, glasiert.

[6]) a) Die eine Hälfte von dünnen Pfannkuchen mit Orangen-Creme, die andere mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, zusammengerollt, dann abwechselnd in eine flache Porzellan-Schale gelegt, mit Zucker bestäubt, glasiert. b) Pfannkuchen auf beiden Seiten gebacken, jeder mit Johannisbeer-Marmelade bestrichen, aufgerollt, die Enden gleichlang abgeschnitten, die Pfannkuchen dick mit Zucker bestreut, mit einem glühenden Spieß schräge Striche auf dieselben gebrannt.

[7]) Man kann irgendeine Backcreme (siehe *crème pâtissière* unter *Entremets de douceur froids*) verwenden.

[8]) Kleine, dünne Pfannkuchen, die mit Kastanienmus bestrichen, übereinander geschlagen, mit Zucker bestreut und mit Apfelmus und Rahm zu Tisch gegeben werden.

[9]) Mehl, Eier, ein wenig geriebene Zitronen-Schale, Salz, gleiche Teile Rahm und Milch.

[10]) Die Pfannkuchen mit Aprikosen-Marmelade, die mit würfelig geschnittener Ananas vermischt ist, bestrichen, aufgerollt, im Kranz angerichtet; in die Mitte füllt man Ananas-Würfel *(salpicon d'ananas)*, die mit Aprikosen-Marmelade angemacht sind; dazu Aprikosen-Sose mit Maraschino.

[11]) Die mit irgendeiner Backcreme gefüllten Eierkuchen werden aufgerollt, im Kranz angerichtet und mit Zuckerschaum *(meringue)* überzogen, im Ofen getrocknet; in die Mitte Weinschaum-Sose *(sabayon)*.

[12]) Vergleiche *myrtille* auf Seite 1202.

Pannequets à la parisienne.	Pariser Pfannkuchen.[1]	Parisian pancakes.
— *aux pêches.*	Pfannkuchen mit Pfirsichen.	Pancakes with peaches.
— *à la polonaise.*[2]	Polnische Pfannkuchen.	Polish pancakes.
— *aux pommes de terre.*	Kartoffel-Pfannkuchen.[3]	Potato-pancakes.
— *aux raisins de Corinthe.*	Pfannkuchen mit Korinthen.	Pancakes with currants.
— *à la Rossini.*	— nach Rossini[4].	—, Rossini style.
— *à la royale.*	— auf königliche[5] Art.	— in the royal style.
— *à la Salamanque.*	— mit Kastanienmus.[6]	— w. purée of chestnuts.
— *soufflés.*[7]	— -Auflauf.	Puff pancakes.
— *au sucre.*	— mit Zucker.	Sweet pancakes.
— *à la suisse.*	Schweizer Pfannkuchen.[8]	Swiss pancakes.
— *à la vanille.*	— mit Vanille.	— with vanilla.
— *à la viennoise.*	Wiener Pfannkuchen.[9]	Vienna pancakes.
Pêches *à l'andalouse ou andaloue.*	Pfirsiche mit Maraschinoreis in Biskuitrand.[10]	**Peaches** with maraschino in biscuit-border.
— *bouillies, au sucre.*	Gekochte Pfirsiche mit Zucker.	Boiled peaches with sugar.
— *à la Condé.*	Pfirsiche nach Condé[11].	Peaches, Condé style.
— *flambées au kirsch [(-wasser).*	— mit Kirschwasser.	— with kirsch(-wasser).
— *grillées.*	Geröstete Pfirsiche.[12]	Broiled peaches.
— *à la Maintenon.*	Pfirsiche nach der Maintenon[13].	Peaches, Maintenon style.
— *à la munic(h)oise.*[14]	— mit kleinen Becher-Kuchen.	— with baked cup-shapes of Savarin-paste.
— *à la Richelieu.*	— nach Richelieu[15].	—, Richelieu style.
— *au riz, au marasquin.*	— mit Reis und Maraschino-Sose.[16]	— with rice and maraschino sauce. [moulds.
— *à la Stevens.*	— mit Tapioka-Bechern.[17]	— with small tapioca

[1]) Mehl und feiner Zucker mit süßer Sahne glatt gerührt, mit ganzen Eiern und doppelt soviel Eigelben genau verbunden, mit gestoßenen, durchgesiebten Makronen, Orangen-Essenz und Sahne dünnflüssig gerührt, hiervon ganz dünne Pfannkuchen gebacken, welche mit Zucker bestreut und glasiert werden.

[2]) Auch *ponchkis à la polonaise.* Vergleiche *beignets de carnaval à la polonaise*, Seite 1217.

[3]) Ein Dutzend geriebene Kartoffeln mit drei Eigelben, einem gehäuften Löffelvoll Mehl, einem Theelöffelvoll Salz und dem steif geschlagenen Weißen der drei Eier vermischt; hiervon Pfannkuchen in halb Butter, halb Schweinefett gebacken.

[4]) Mehl, Zucker, Salz, Zitronen-Schale und Orangenblüten-Wasser gut geschlagen, mit Sahne verdünnt, zuletzt mit geschmolzener Butter vermischt; hiervon dünne Pfannkuchen gebacken, diese mit Aprikosen-Marmelade bedeckt, aufgerollt, auf einer dicken Lage von Backcreme (siehe *crème pâtissière* unter *Entremets de douceur froids)* auf einer Schüssel angerichtet, mit einer Lage Vanille-Zuckerschaum *(meringue à la vanille)* bedeckt und verziert; Eier-Madeira-Schaumsose *(sauce sabayon au madère)* dazu.

[5]) Die gebackenen dünnen, mit Vanille-Creme und Aprikosen-Marmelade bestrichenen Pfannkuchen werden abwechselnd über eine aus Kuchen gebildete, mit Creme bestrichene und auf der Schüssel befestigte Kruste *(croûton)* gelegt, so eine Kuppel bildend. Man überzieht das Ganze mit Zuckerschaum *(meringue)* und läßt diesen im Ofen trocknen.

[6]) Sprich »salamangk«; Salamanka, span. Stadt und Provinz. — Die Pfannkuchen mit Maraschino-Kastanienmus maskiert, zusammengefaltet, mit Zucker bestreut, mit dem glühenden Eisen glasiert, buschförmig angerichtet, mit Kastanien-Maraschino-Sirup, welcher mit Rosinen vermischt ist, maskiert.

[7]) Vergleiche *omelette soufflée.*

[8]) Geschlagene Eier, Mehl, Milch, etwas Salz und Rosinen.

[9]) Mehl mit Salz, abgeriebener Orangen-Schale, feinem Zucker und süßem Rahm abgerührt, mit ganzen Eiern und doppelt soviel Eigelben genau verbunden, mit süßem Rahm verdünnt; hiervon dünne Pfannkuchen gebacken, diese mit Korinthen bestreut, zusammengerollt, in eine mit Butter ausgestrichene Cylinderform rundlaufend hineingelegt, zwischen jede Lage Zucker gestreut, im abgekühltem Ofen erwärmt, ausgestürzt, mit Zucker bestäubt, glasiert.

[10]) Der Biskuitrand in Scheiben geschnitten, jede Scheibe mit Frangipan-Creme bestrichen, wieder zusammengelegt; die Mitte abwechselnd mit körnig gekochtem, mit Maraschino und Sirup gebeiztem, mit Aprikosen-Marmelade gebundenem Reis und Pfirsich-Scheiben gefüllt; das Ganze mit Frangipan-Creme *(crème frangipane à la vanille)* maskiert, dann mit Zuckerschaum *(meringue)* überzogen; dazu eine Sose von dem Pfirsich-Sirup mit Maraschino.

[11]) Wie *abricots à la Condé* (s. d.).

[12]) Halbierte Pfirsiche mit Mandeln und Pfirsich-Kernen besteckt, in Staubzucker gewälzt, geröstet, heiß angerichtet, mit Orangen-Creme bedeckt, mit Krusten *(croûtons)* von leichtem Kuchen umlegt.

[13]) Dom von Biskuit mit Maraschino-Frangipan-Creme, die mit eingemachten würfelig geschnittenen Früchten vermischt ist, gefüllt, verziert, obenauf eine Ringelotte *(reine-claude);* um den Biskuit-Kuchen herum halbierte Pfirsiche, die mit Apfel-Sulze überzogen werden.

[14]) Auch *munich aux pêches* zu finden. — Kleine Becher-Formen mit *Savarin*-Teig gebacken, in Zitronen-Sirup getaucht, glasiert, mit Pistazien und Kirschen verziert, im Kranz angerichtet; in die Mitte Pfirsich-Kompott.

[15]) Halbierte Pfirsiche auf runden Scheiben von leichtem Kuchen oder Biskuit, welche in Kirschwasser-Sirup getaucht sind; verschiedene Früchte als Umlage.

[16]) Die Pfirsiche in einem Reisrand angerichtet, mit Pistazien bestreut; der eingekochte Sirup mit Maraschino vermischt und als Sose dazu gegeben.

[17]) Die im Wasserbade gar gemachten Tapioka-Becher werden im Kranz angerichtet; in die Mitte ein Pfirsich-Kompott; dazu Sose von dem Pfirsich-Sirup mit Pfirsich-Marmelade und Maraschino.

Pêches à la Windsor.	Pfirsiche in Becher aus leichtem Biskuit.[1])	Peaches in a cup cut out of sponge cake.
Petites croustades à la maltaise.	Kleine Nudel-Krusten mit verschiedenen Früchten.[2])	Small noodle-croustades with salpicon of fruits.
Petits babas *au café.*	**Kleine Napfkuchen** mit Kaffee-Glasur.	**Small babas** with coffee-icing.
— *babas au chocolat.*	— Napfkuchen mit Schokolade-Glasur.	— babas with chocolate-icing.
Petits compiègnes *au café.*	**Kleine Compiegner Kuchen** mit Kaffee-Glasur.	**Small Compiègne cakes** with coffee-icing.
— *compiègnes à l'orange.*	— Compiegner Kuchen mit Orangen-Glasur.	— Compiègne cakes with orange-icing.
Petits gâteaux *de Nemours.*	**Kleine Kuchen** von Blätterteig.[3])	**Small cakes** of puff-paste.
— *gâteaux de nouilles, sauce aux framboises.*	— Nudel-Kuchen mit Himbeer-Sose.	— noodle-cakes with raspberry sauce.
— *gâteaux à la paysanne.*	Bauern-Nocken.[4])	— peasant's cakes.
— *gâteaux de riz, sauce aux abricots.*	Kleine Reiskuchen mit Aprikosen-Sose.	— rice-cakes with apricot sauce.
— *gâteaux de semoule, sauce au vin blanc.*	— Grießkuchen mit Weißwein-Sose.	— semolina-cakes with white wine sauce.
Petits pains *à l'Albany.*	**Kleine Brötchen** von Milch und Eiern.[5])	**Small loaves** of milk and eggs.[6])
— *pains frits aux amandes.*	— gebackene Mandel-Brötchen.[7])	— fried crusts with almonds.
— *pains frits à la bonne mère.*	— gebackene Brötchen mit Himbeer-Marmelade.[8])	— fried crusts with raspberry-marmalade.
— *pains frits aux cerises à la Manheim.*	— gebackene Brötchen mit Rotwein-Kirschsose.[9])	— fried loaves, cherry sauce with red wine.
— *pains frits à la piémontaise.*	— gebackene Piemonter Brötchen.[10])	— fried crusts, Piedmontese style.
— *pains de la Mecque.*	Mekka-Brötchen.[11])	Mecca loaves.
Petits pots de crème.[12])	**Kleine Creme-Becher.**	**Small cream-cups.**
— *pots de crème au café.*	— Creme-Becher mit Kaffee.	— cream-cups with coffee.
Petits savarins *aux fraises.*	**Kleine Savarin-Kuchen** mit Erdbeeren.[13])	**Small Savarin cakes** with strawberries.
— *savarins aux fruits.*	— Savarin-Kuchen mit Früchten.	— Savarin cakes with fruits.
— *savarins aux pêches.*	— Savarin-Kuchen mit Pfirsichen.	— Savarin cakes with peaches.

[1]) Zwei geschälte Pfirsich-Hälften in natürlicher Form in einen Becher aus leichtem Biskuit *(sponge cake)* gelegt, überzuckert, glasiert, im Ofen genügend gar gemacht; dazu Pfirsich-Sirup mit Maraschino.

[2]) Nudel-Krusten in gestoßenen Makronen gewälzt, in geschlagene Eier getaucht, in geriebener Semmel gerollt, in heißem Fett gebacken, geöffnet, in Vanille-Zucker gerollt, mit würfelig geschnittenen eingemachten Früchten und Ananas gefüllt. Die Öffnung mit einer Ananas-Scheibe zugedeckt, die Krusten im Kranz angerichtet; dazu eine Aprikosen-Sose mit Curaçao.

[3]) Kleine Torten von Blätterteig (der Boden mit etwas Mirabellen-Marmelade bestrichen), wenn gebacken, mit Zucker glasiert; sie werden warm und kalt gegeben.

[4]) Drei ganze Eier und drei Eiweiß mit feinem Zucker schaumig gerührt, Mehl, gehackte Zitronen-Schale und geschälte, gehackte, mit Zucker gebrannte Mandeln hinzu, hiervon Häufchen auf ein mit Butter bestrichenes Blech gesetzt und gebacken.

[5]) Zwei Eier, zwei Tassenvoll Milch, zwei Tassenvoll Mehl, etwas Salz und zwei Löffelvoll zerlassene Butter.

[6]) *Albany cakes,* auch *popovers* genannt.

[7]) Je zwei herzförmig ausgestochene Brotscheiben werden mit einer Mandel-Creme *(crème aux amandes)* bestrichen und zusammengesetzt, in geschlagene Eier getaucht, in heißem Schmalz gebacken, dann mit feinem Zucker bestäubt und mit Rotwein durchtränkt.

[8]) Weißbrot-Scheiben in mit Rahm verrührten Eiern geweicht, in heißem Schmalz goldgelb gebacken, mit Himbeer-Marmelade gefüllt, jedesmal zwei zusammengesetzt, in Backteig aus Mehl, Milch, Zucker, ganzen Eiern und Eigelben getaucht, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut.

[9]) Teig aus Mehl, Butter, Eigelben, Zucker, Salz, Hefe, hiervon kleine, runde Brötchen geformt, nochmals aufgehen gelassen, gebacken, abgerieben, in Milch und Eiern geweicht, in heißem Schmalz gebacken, mit einer Rotwein-Kirschsose übergossen.

[10]) Thalergroße Milchbrötchen gebacken, leicht abgerieben, ringsherum leicht eingeschnitten, in diesen Einschnitt Aprikosen-Marmelade gefüllt; die Brötchen in Malagawein getaucht, später durch einen Backteig aus Mehl, Milch, Zucker, ganzen Eiern, Eigelben, Salz gezogen, in heißem Schmalz gebacken, mit Zucker bestäubt, glasiert; dazu Sose von Aprikosen-Marmelade.

[11]) Brötchen von abgebranntem Teig mit recht viel Butter auf ein Blech gesetzt, mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut, im nicht zu heißen Ofen gebacken, so wie sie sind, angerichtet, oder an der Seite geöffnet, mit Backcreme *(crème pâtissière),* Marmelade, Sulze, Erdbeeren oder Himbeeren gefüllt.

[12]) Siehe dasselbe unter *Entremets de douceur froids.*

[13]) In Becher-Formen *(timbales)* gebackene *Savarin*-Kuchen mit Punsch getränkt, mit Erdbeer-Glasur überzogen; dazu Erdbeermus.

Petits soufflés *aux amandes.*	**Kleine Aufläufe** mit **Mandeln.**[1]	**Small soufflés** with almonds.
— *soufflés au café.*	— Kaffee-Aufläufe.[2]	— coffee-soufflés.
— *soufflés à l'orange.*	— Orangen-Aufläufe.	— orange-soufflés.
— *soufflés aux pistaches.*	— Pistazien-Aufläufe.	— pistachio-soufflés.
— *soufflés au thé.*	— Theeaufläufe.	— tea-soufflés.
— *soufflés à la vanille.*	— Vanille-Aufläufe.	— vanilla-soufflés.
Pets de nonne.	Nonnen-Krapfen.[3]	Nun fritters.
Pie *aux abricots.*	**Pastete** mit **Aprikosen.**[4]	**Pie** with apricots.[5]
— *aux airelles rouges.*	Preiselbeer-Pastete.	Cranberry-pie.
— *à l'ananas.*	Ananas-Pastete.	Pineapple-pie.
— *aux baies de ronce.*	Brombeer-Pastete.	Blackberry-pie.
— *au beurre.*	Butter-Pastete.	Butter-pie.
— *aux cerises.*	Kirsch(en)-Pastete.	Cherry-pie.
— *au citron.*	Zitronen-Pastete.	Lemon-pie.
— *à la courge.*	Kürbis-Pastete.	Pumpkin-pie.
— *à la crème (aux oeufs).*	Eierrahm-Pastete.	Custard-pie.
— *aux dattes.*	Dattel-Pastete.	Date-pie.
— *aux figues.*	Feigen-Pastete.	Fig-pie.
— *aux fraises.*	Erdbeer-Pastete.	Strawberry-pie.
— *aux framboises.*	Himbeer-Pastete.	Raspberry-pie.
— *à la gelée.*	Sulzpastete.	Jelly-pie.
— *aux groseilles.*	Johannisbeer-Pastete.	Currant-pie.
— *aux groseilles vertes.*	Stachelbeer-Pastete.	Gooseberry-pie.
— *au melon.*	Melonen-Pastete.	Melon-pie.
— *aux myrtilles.*	Heidelbeer-Pastete.	Huckleberry-pie.
— *à la noix de coco.*	Kokosnuß-Pastete.	Cocoanut-pie.
— *aux oranges.*	Orangen-Pastete.	Orange-pie.
— *aux pêches.*	Pfirsich-Pastete.	Peach-pie or -cobbler.
— *aux pommes.*	Apfel-Pastete.	Apple-pie.
— *aux pommes de terre à l'américaine.*	Amerikanische Kartoffel-Pastete.[6]	American potato-pie.
— *aux prunes.*	Pflaumen-Pastete.	Plum-pie.
— *aux raisins.*	Weinbeer-Pastete.	Grape-pie.
— *aux raisins secs.*	Rosinen-Pastete.	Raisin-, plum-pie.
— *à la rhubarbe.*	Rhabarber-Pastete.	Rhubarb-pie.
Pirogues russes aux confitures.	Mit Marmelade gefüllte russische Pirogen[7].	Russian pirogues filled with marmalade.
Plum-pudding.	**Rosinen-Pudding**[8].	**Plum-pudding, figgy-**dowdie, figgy pudding.
— *-pudding à la française.*	— -Pudding, französisch[9].	— -pudding, French style.

[1]) Auch mit »Mandel-Auflauf in Kästchen« zu übersetzen; im Französischen sagt man auch: *Petits soufflés en caisses aux amandes.*

[2]) Eine helle Mehlschwitze *(roux blond)* mit Kaffee-Essenz verdünnt, zum Kochen gebracht, feiner Zucker hinzu, noch einige Minuten gekocht, vom Feuer genommen, Eigelbe nach und nach hinzugerührt, sodann das geschlagene Weiße der Eier darunter gezogen; der Auflauf in kleinen Kästchen gebacken.

[3]) Wörtlich: »Nonnen-Fürze«, in manchen Kochbüchern als »Nonnen-Fürzchen« angegeben. — Teig von Milch, Salz, Butter, Zucker, geriebener Zitronen-Schale, Mehl, Eiern; hiervon kleine Stücke abgeschnitten, Klößchen davon geformt, diese in heißem Fett gebacken, mit Zucker bestreut und angerichtet.

[4]) Für das englische Wort *pie* gibt es eigentlich keine den Begriff vollkommen deckende deutsche Übersetzung. Die am meisten gebräuchlichen sind: Englische Pastete, Schüssel-Pastete, flache Torte, flacher Kuchen, Schüssel-Kuchen u. a. m.

[5]) Kürzer: *(Green) apricot-pie.*

[6]) Kartoffelmus mit Butter, Zucker, Eiern, geriebener Muskatnuß und Xereswein; in Pasteten-Schüssel *(pie-plate)*, die mit Teig ausgelegt ist, ohne obere Kruste gebacken, mit feinem Zucker bestreut und angerichtet.

[7]) »Pirogen« sind eine Art kleiner Pasteten von Hefenteig (Bärmteig), die in der Regel mit einem feinen Würfel-Ragout *(salpicon)* von Fisch oder Wildbret, aber auch, obgleich seltener, mit Marmelade gefüllt werden.

[8]) a) 250 g Nierenfett, 250 g Korinthen, 250 g Zucker, 125 g Zitronen- und 125 g überzuckerte Apfelsinen-Schale, 275 g Rosinen, Mehl, Brotkrumen, ein Theelöffelvoll gestoßener Zimt, eine halbe Muskatnuß, Zitronensaft, ein Glasvoll Branntwein, vier Eier, etwas Salz; der Pudding fünf bis sechs Stunden gekocht. b) 500 g Brotkrumen, 500 g Nierentalg, 500 g Korinthen, 500 g Rosinen, 500 g Zucker; 125 g überzuckerte Zitronen-Schale, 125 g Mandeln, Schale und Saft einer Zitrone und einer Orange; je ein Glasvoll Brannt- und Xereswein; eine Muskatnuß, ein wenig Salz, acht Eier, entsprechend Rahm, zehn Stunden gekocht; warmer Branntwein darüber gegossen, angezündet, mit Schaumsose von Butter und Zucker (siehe *sauce hard*, Seite 1155) zu Tisch gegeben. Man findet diesen Pudding in franz. Kochbüchern auch als: *Plum-pudding au punch ou au rhum.*

[9]) 250 g Nierenfett, 175 g Mehl, 6 Eier, 200 g Zucker, 275 g Rosinen, 100 g würfelig geschnittenes Zitronat, einige gehackte sauere Äpfel, einige Löffelvoll Aprikosen-Marmelade, etwas gestoßene Gewürz-Nelke, Cognac, Rum, Salz; alles in einer Cylinderform, welche in eine Kasserolle mit kochendem Wasser gesetzt wird, gar gemacht (2 Stunden). Der Pudding wird mit einer mit Cognac und Rum vermischten Aprikosen-Sose maskiert.

Plum-pudding à la Saint-George.	Rosinen-Pudding mit Rum.[1]	Plum-pudding with rum.
Poires *à l'allemande.*	**Birnen** auf deutsche[2] Art.	**Pears** in the German style.
— *au beurre.*[3]	— in Butter.	— in butter.
— *à la Condé.*	— nach Condé[4].	— in the Condé style.
— *farcies à la lombarde.*	Gefüllte Birnen auf Vanille-Milchreis.[5]	Stuffed pears on a layer of rice and cream.
— *à la marquise.*	Birnen auf Reisrand.[6]	Pears on border of rice.
— *à la Mirabeau.*	— auf Reisrand mit Kirschen.[7]	— on rice-border with cherries.
— *au riz.*	— mit Reis.	— with rice.
— *au riz à la vanille.*	— mit Vanillereis.	— with vanilla rice.
— *en riz.*	— aus Reis.[8]	Peaches made from rice.
Pommé.	Pfannkuchen mit Äpfelmus.	Pancake w. purée of apples.
Pommes *à l'angélique.*	Äpfel mit Reis und Angelika.[9]	Apples with rice and angelica.
— *à la Benjamin.*	— in Teigrand mit Ananas.[10]	— in paste border with pine-apple.
— *au beurre.*	— mit Butter gedünstet.	Buttered apples.
— *à la Brisse.*	— mit Kastanien und Reisbirnen.	Apples with chestnuts and pears of cream-rice.
— *à la châtelaine.*	— mit Frangipan-Creme.[11]	— with frangipane.
— *à la Chevreuse.*	— nach der Chevreuse[12].	—, Chevreuse style.
— *à la Condé.*	— nach Condé[13].	—, Condé style.
— *à la dauphine.*	— in Reisrand mit Kirschen.[14]	— in rice border with cherries.
— *émincées aux croûtons frits.*	Äpfel-Scheiben mit in Butter gerösteten Brotkrusten.	Sliced apples with bread-crusts fried in butter.
— *émincées aux raisins.*	— -Scheiben mit Rosinen.[15]	— apples with raisins.
— *à la fermière.*	Äpfel mit Butter gebacken.	Apples baked with butter.
— *à la florentine.*	Mit Reis gefüllte Äpfel auf Kastanienmus.	— filled with rice, served on purée of chestnuts.
— *au four.*	Äpfel im Ofen gebacken.	— baked.
— *frites.*	Gebackene Äpfel.	Fried apples.
— *frites au vin rouge.*	— Äpfel mit Rotwein.[16]	— apples with red wine.
— *givrées.*	Schneeäpfel[17].	Snow apples.

[1]) Auf dieselbe Art bereitet wie in der Fußbemerkung zu *plum-pudding* unter b angegeben. Dazu eine Rindsmark-Schaumsose mit Vanille und Rum (geschmolzenes, schaumig gerührtes Rindsmark mit Butter, Vanille-Zucker und Rum).

[2]) Geschälte Birnen in Butter geschwitzt (passiert), mit Mehl bestreut, mit Wasser vermischt, Zucker hinzu, gekocht, mit Eigelben gebunden.

[3]) Auch *émincé de poires au beurre, poires sautées au beurre.* — Geviertelte Birnen in dünne Scheiben geschnitten, mit Butter, Zucker und Vanille geschwungen, angerichtet, mit in Butter gerösteten, überzuckerten Brotkrusten umlegt.

[4]) Wie *abricots à la Condé* (s. d.).

[5]) Geschälte, halbierte Birnen ausgebohrt, mit würfelig geschnittenen, mit Birnen-Marmelade und Kirschwasser angemachten Früchten *(salpicon de fruits)* gefüllt, wieder zu ihrer natürlichen Form zusammengelegt, im Kranz auf Vanille-Milchreis, der mit Eigelben gebunden ist, angerichtet; in die Mitte gedünstete rund zugeschnittene Äpfel, überzuckerte Kirschen und Ananas-Würfel, mit Vanille-Sirup angemacht; dazu eine Erdbeer-Maraschino-Sose.

[6]) Rand von süßem Milchreis, gehackter Zitronen-Schale, Butter, Eigelben; ganze Birnen darauf angerichtet; die Mitte mit süßer Schlagsahne gefüllt; Maraschino-Sirup.

[7]) Auf Rand von Vanille-Milchreis zwei Reihen ganze Birnen übereinander angerichtet; außen um die Birnen ein Kranz von Eierschaum-Ringen *(meringues)* mit je einer Kirsche in der Mitte.

[8]) Den Stiel sucht man mittels eines Stückchen Zitronates, die Blüte durch eine Rosine nachzuahmen. Die Reisbirnen werden zweimal in Ei und Semmel paniert, in heißem Schmalz gebacken, mit Schokolade-Glasur überzogen.

[9]) Milchreis mit Vanille in die Mitte der Schüssel, Apfel-Viertel darauf angerichtet, ausgestocheneAngelika in den Reis gesteckt, um einen Rand zu bilden; Kirschwasser-Sirup.

[10]) Zwei Reihen von Apfel-Hälften im Kranz übereinander, die Zwischenräume mit Ananas-Würfeln gefüllt; zwischen die zwei Reihen Angelika-Blätter.

[11]) In die Mitte der Schüssel würfelig geschnittene eingemachte Kirschen, die mit Aprikosen-Marmelade angemacht sind; ringsherum rund geschälte, mit Butter und Zucker gar gemachte Äpfel, diese mit Vanille-Frangipan maskiert, mit gestoßenem Biskuit und Makronen bestreut, mit kleinen Stückchen Butter belegt, sieben bis acht Minuten in den Ofen gestellt (gratiniert).

[12]) Rand von Grieß mit Vanille, darauf Apfel-Viertel, in die Mitte würfelig geschnittene Früchte *(salpicon de fruits)*, darüber eine Lage Grieß, zuletzt Zuckerschaum *(meringue)*, gehackte Pistazien; im Ofen getrocknet.

[13]) Wie *abricots à la Condé* (s. d.).

[14]) Mit Butter und Zucker gar gemachte Apfel-Scheiben in Reisrand angerichtet; in die Mitte Kirschen; dazu Aprikosen-Marmelade mit Kirschwasser.

[15]) Gewöhnlich werden Löffel-Biskuits zu diesen Apfel-Scheiben gegeben.

[16]) Geschälte, von den Kernen befreite Äpfel in Mehl umgekehrt, in geschlagene Eier getaucht, mit geriebenem Weißbrot bestreut, in heißem Schmalz gebacken, mit eingemachten Kirschen gefüllt, mit feinem Zucker, Zimt, Orangen-Schale und Rotwein weich gedünstet.

[17]) In Sirup gedünstete Äpfel in geschlagenes Eiweiß getaucht, mit einer Lage Zucker bedeckt, im mäßig heißen Ofen getrocknet.

Pommes au gratin ou	Leicht gebackene Äpfel.[1]	Browned apples.
— grillées. *[gratinées.*	Geröstete Äpfel.	Broiled apples.
— au madère.	Äpfel mit Madeira.	Apples w. madeira. [cake.
— à la Manhattan.	— auf Biskuit-Scheiben.[2]	— on rounds of sponge
— à la Marie Stuart.	— in Blätterteig-Hülle gebacken.[3] [zogen.	Baked apples in puff-paste.
— meringuées.	— mit Schaumzucker über-	Apples meringued over.
— meringuées à l'abricot.	Mit Schaumzucker überzogene Äpfel mit Aprikosen-Marmelade.	Meringued apples with apricot-marmalade.
— meringuées à la nubienne.	Mit Schaumzucker überzogene Äpfel auf Milchreisrand.	— apples on border of cream-rice.
— meringuées à la turque.	Mit Schaumzucker überzogene Äpfel auf Milchreis mit Marzipan.	— apples on cream-rice with marchpane.
— à la Nelson.	Äpfel mit Grießrand und Grießklößchen.[4]	Apples on semolina-border w. semolina-croquettes.
— à la Nesselrode.	— nach Nesselrode[5].	—, Nesselrode style.
— à la Ninon.	— auf Reisunterlage.	— on small rounds of rice.
— à la polonaise.	— mit Marmelade und Makronen.[6]	— with marmalade and macaroons.
— à la portugaise.	— in Sirup gedämpft, mit roter Sulze verziert.[7]	— stewed in sirup, garnished with spots of red jelly.
— à la Richelieu.	— nach Richelieu[8].	—, Richelieu style.
— au riz, meringuées.	— in Reisrand, mit Schaumzucker überzogen.	Meringued apples in border of rice.
— au riz, à l'orange.	— in Reisrand mit Orangen-Scheiben.	Apples in border of rice with sliced oranges.
— sautées à la minute.	In Butter geschwungene Äpfel-Scheiben.	Minced apples fried in butter.
— soufflées.	Äpfel-Auflauf[9].	Puff-apples.
— en surprise.	Mit Marmelade gefüllte, in Blätterteig eingehüllte gebackene Äpfel.	Apples filled with marmalade, covered with puff-paste, baked.[10]
— à la voisin.	Äpfel in einer Zuckerteig-	— in a border-mould of
— à la Windsor.	— auf Reis.[12] [Kruste.[11]	— on rice. [sweet paste.

[1] a) Geviertelte Äpfel mit Butter, Zucker und Aprikosen-Marmelade halb gar gemacht, erhaben in einer Kruste angerichtet, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Zucker bestreut, glasiert. b) Halbierte, gar gemachte Äpfel mit Aprikosen-Marmelade überzogen, glasiert, in einem Brotrand angerichtet, mit Mandeln und Zucker bestreut.

[2] In Sirup gekochte Apfel-Scheiben werden auf gleichgroße, glasierte Biskuit-Scheiben gelegt; in die Mitte jeder Apfel-Scheibe eine eingemachte Ringelotte *(reine-claude)*; der mit Johannisbeer-Gallerte vermischte Sirup darüber gegossen.

[3] Die durch das ausgebohrte Kernhaus entstandene Höhlung mit dicker Creme gefüllt; die Äpfel in Blätterteig eingeschlossen, gebacken.

[4] Auf jeden mit Marmelade gefüllten Apfel ein Grießklößchen, in welches ein Stückchen Angelika gesteckt ist, um einen Stiel nachzuahmen; in die Mitte des Grießrandes überzuckerte Kirschen; Vanille-Sirup mit Pfirsich-Marmelade.

[5] In eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestreute Form füllt man eine Masse aus geschlagener Butter, Eigelben, einem ganzen Ei, ein wenig Stärkemehl, süßer Apfel-Marmelade mit Vanille und gestoßenen Makronen, macht alles im Wasserbad *(au bain-marie)* gar. Das Apfelbrot wird ausgestürzt, mit Aprikosen-Marmelade, die mit Mandelmilch vermischt ist, maskiert.

[6] Eine Lage dünne Apfel-Scheiben, darüber Apfel- oder Pfirsich-Marmelade, wieder Äpfel usw., domförmig aufgeschichtet, mit Sirup maskiert, mit gestoßenen Makronen, Zucker und Zimt bestreut, im nicht zu heißen Ofen gebacken.

[7] Die Äpfel werden ganz gedämpft, nicht halbiert; der Sirup wird rot gefärbt, eingekocht und über die Äpfel gegossen.

[8] Ganz geschälte, vom Kernhaus befreite, in Vanille-Sirup gekochte Äpfel mit Frangipan-Creme gefüllt, mit ihrem dick eingekochten Sirup überzogen, mit je einer großen Kirsche belegt, auf einem Apfelmarmelade-Ringe angerichtet. In die Mitte des Ringes stellt man einen pyramidenförmigen Brotklotz *(support en pain frit)*, den man mit Aprikosen-Marmelade überzieht und gegen welchen man Ananas-Scheiben in schöner Ordnung anrichtet; oben auf die Pyramide ein Spießchen mit Früchten. Um die Äpfel herum legt man einen Kranz von zu kleinen Kugeln ausgestochenen Äpfeln, die in rot gefärbtem Sirup gar gemacht wurden, überzieht diese mit Vanille-Sirup.

[9] Mit Zitronensaft und Zucker gedämpfte Apfel-Scheiben durch ein Sieb gestrichen, ein Eigelb und das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier, sowie etwas Maraschino hinzu, weiter geschlagen, gebacken, mit Zucker bestreut.

[10] Einfacher: *Apple-dumplings.*

[11] Die Apfel-Viertel lagenweise in einer gezuckerten Teigkruste angerichtet, jede Lage mit gestoßenen Makronen bestreut, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Mandel-Creme maskiert, mit Zucker bestreut, glasiert.

[12] Wie zu Kursteln *(croquettes)* bereiteter Reis glatt gestrichen, glasiert, rund ausgestochen, auf jede Scheibe ein in Sirup gekochter Apfel, der mit Marmelade gefüllt ist; mit überzuckerten Früchten umlegt.

Pommes de terre *en allumettes.*	Kartoffel-Streifen in Mehl gerollt, gebraten.[1]	**Potato-strips**, rolled in flour, fried, sugared.
— *de terre soufflées.*	— -Auflauf.[2]	Puff-potatoes.
Ponchki à la polonaise.[3]	Polnische Fastnachts-Krapfen.	Polish marmalade-fritters.
Potiron au kirsch(-wasser).	Kürbis mit Kirschwasser.	Pumpkin with kirsch.
Pots de crème.[4]	**Creme-Becher.**	**Cream-cups.**
— *de crème au café.*	Kaffeecreme-Becher.	Coffee cream-cups.
Pouding.	**Pudding.**[5]	**Pudding.**
— *à l'abbesse.*	Kokosnuß-Pudding.	Cocoanut-pudding.
— *d'abricots.*	Aprikosen-Pudding.[6]	Apricot-pudding.
— *d'abricots à l'anglaise.*	— -Pudding, englisch[7].	— -pudding, English style.
— *d'abricots à la viennoise.*[8]	Wiener Aprikosen-Pudding.	Vienna apricot-pudding.
— *acidulé.*	Biskuit-Pudding mit Zitronen-Sirup.[9]	Biscuit-pudding with lemon-sirup.
— *à l'Agnew*[10].	Apfelbrei-Pudding.	Apple-pudding.
— *d'aigriettes ou de griottes.*	Sauerkirschen-, Weichselkirschen-Pudding.	Egriot- or agriot-pudding.
— *à l'Albemarle*[11].	Mandel-Pudding.	Almond-pudding.
— *à l'Albert.*	Nierenfett-Pudding mit Rosinen.[12]	Beef-suet pudding with raisins.
— *à l'alderman.*	Eierrahm-Pudding.[13]	Alderman's pudding.
— *à l'Alexandra.*	Alexandra-Pudding.[14]	Alexandra pudding.
— *à l'allemande.*	Deutscher Pudding.[15]	German pudding.
— *à l'Alma.*	Nierenfett-Pudding mit Aprikosen-Marmelade.[16]	Beef-suit pudding with apricot-marmalade.
— *d'amandes.*	Mandel-Pudding.	Almond-pudding.
— *d'amandes à la française.*	— -Pudding, französisch[17].	— -pudding, French style.
— *d'amandes à l'israélite.*	Israelitischer Mandel-Pudding.[18]	Israelitic almond-pudding.
— *d'amandes aux oranges.*	Mandel-Pudding mit Orangen.	Almond-pudding with oranges.

[1]) Die in Mehl gerollten Streifen werden in klarer Butter gebraten, mit Vanille-Zucker bestreut, in Erd- oder Himbeer-Zucker *(fondant aux framboises)* getaucht, um den Schwefel der Streichhölzchen nachzuahmen.

[2]) Fein geriebene Kartoffeln mit Butter, Zucker, ganzen Eiern, Eigelben, Sahne, abgeriebener Zitronen-Schale schaumig gerührt, das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier nebst würfelig geschnittenem Zitronat und Rosinen darunter gezogen, das Ganze in eine Auflaufform gefüllt und langsam gebacken.

[3]) Oft liest man auch *ponchki à la russe,* was jedoch dasselbe Gericht bezeichnet. Vergl. *beignets de carnaval à la polonaise,* S. 1217.

[4]) Vergleiche *petits pots de crème.*

[5]) Wer ein ausführliches »Pudding-Kochbuch« zu beziehen wünscht, dem sei hiermit empfohlen: »Handbuch der Mehlspeisen«, verfaßt von *E. Petermann,* Kunstkoch und Küchenmeister aus Dresden; 3. vermehrte Auflage. Verlag von P. M. Blüher, Leipzig. Preis gebunden Mk. 2,10.

[6]) 150 g abgezogene Mandeln, 10 hartgekochte Eigelbe mit Milch im Mörser fein zerrieben, 250 g Aprikosen-Marmelade, 100 g frische Butter, 100 g gestoßene Makronen, 150 g Zucker, 12 Eigelbe hinzu, alles tüchtig schaumig gerührt, der Schnee von 8 Eiweiß darunter gezogen, eine Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken. — Auch als *pouding d'abricots à la viennoise* in manchen Kochbüchern zu finden.

[7]) Die Puddingform mit mürbem Teig ausgelegt, mit dickem Apfelmus bestrichen, die Mitte mit in Zucker gebeizten rohen Aprikosen-Vierteln gefüllt, ein Teigdeckel darüber, in ein Tuch gebunden, 1½ Stunde kochen gelassen; Aprikosen-Sose mit Madeira.

[8]) Vergleiche Fußbem. zu *pouding d'abricots.*

[9]) Schnitten von leichtem Biskuit mit Zitronen-Sirup geweicht und mit Creme bedeckt.

[10]) Sprich »ä'gjū«; *Sir Andrew Agnew,* Agitator für Sonntags-Ruhe (1793—1849). — *Patrick Alexander Agnew,* anglo-ind. Beamter (1822—1848), dessen Ermordung in Multan den 2. Sikh-Krieg hervorrief.

[11]) Sprich »ä'lb(ĕ)mā(r)l«, »älb(ĕ)mā(r)'l«; *Duke of Albemarle* Titel des engl. Generals *George Monk* (geb. 6. Dez. 1608, gest. 3. Jan. 1670). *Albemarle Hotel* berühmtes Hotel New Yorks. — Gleiche Mengen von Zucker, Eiern und gestoßenen Mandeln zu Schaum geschlagen, gebacken.

[12]) Zucker mit Eigelben geschlagen, mit Rindsmark, das mit Butter zerlassen wurde, nach und nach vermischt, wenn schaumig, feines Mehl und geschlagenes Eiweiß, zuletzt würfelig geschnittenes Zitronat und Korinthen hinzu, in Mundtuch (Serviette) gekocht, mit Schokolade-Sose maskiert.

[13]) Rindstalg, Rosinen, geriebene Zitronen-Schale, Brotkrumen, Eier, Milch.

[14]) Brotkrumen, Rosinen, mit Sahne verrührte Eier und feiner Zucker in Puddingform gekocht; Kirschmarmelade.

[15]) a) Brotkrumen, Zucker, Butter, Eier. Diese Mischung lagenweise abwechselnd mit Marmelade oder Fruchtsulze in Puddingform gefüllt, im Wasserbad gar gemacht. b) Mehl, Butter, Milch, Zucker, Eier, Zitrone; in Becher-Formen gebacken; Eierschaum-Sose dazu.

[16]) 125 g Nierenfett, ebensoviel Brotkrumen, ebensoviel Zucker, 100 g Zitronat und eingemachte Orangen-Schale, 250 g Aprikosen-Marmelade, 5 Eigelbe, 1 Eiweiß, etwas geriebene Zitronen-Schale, eine Prise Salz; alles in eine mit Butter ausgestrichene Puddingform gefüllt, in Kasserolle mit kochendem Wasser gestellt, zugedeckt, vier Stunden bei mäßigem Feuer gar gemacht.

[17]) Mandelmilch mit Reismehl, Butter und einem Körnchen Salz auf dem Feuer dick gerührt, Zucker und Vanille-Zucker hinzu, wenn abgekühlt, Eigelbe, ganze Eier, Schlagsahne, Eierschnee, würfelig geschnittenes Zitronat hinein.

[18]) Gestoßene süße und einige bittere Mandeln, feiner Zucker, Eigelbe, ganze Eier, Orangenblüten-Wasser; gebacken.

Pouding à l'ambre.	Brotpudding m. Zitronensaft.	Amber pudding.
— *à l'américaine.*	Huhnfleisch-Pudding.[1]	Chicken-pudding.
— *à l'amirale.*	Nierenfett-Pudding mit Rosinen, Kartoffel- und Möhrenmus.	Boiled suet plum-pudding with mashed potatoes and carrots.
— *d'ananas.*	Ananas-Pudding.	Pineapple-pudding.
— *d'ananas à la royale.*	— -Pudding mit Reis.[2]	— -pudding with rice.
— *à l'anglaise.*[3]	Englischer Pudding.	English pudding.
— *à l'arac(k).*	Arrak-, Arak-Pudding.	Arrack-, arac(k)-pudding.
— *à la bachelière.*	Apfel-Pudding mit Rosinen.	Apple-pudding w. raisins.
— *de baies de ronce.*	Brombeer-Pudding.	Blackberry-pudding.
— *à la Bakewell.*	Bakewell-[4]Pudding.	Bakewell pudding.
— *à la Balmoral*[5].	Heidelbeer-Pudding.	Bilberry-pudding
— *de bananes.*	Bananen-Pudding.	Banana-pudding.
— *à la bavaroise.*	Bayrischer Nudel-Pudding.[6]	Bavarian noodle-pudding.
— *à la Benvenuto.*	Kokosnuß-Pudding.[7]	Cocoanut-pudding.
— *à la Berkeley.*	Nierenfett-Brotpudding.[8]	Bread suet pudding
— *à la berlinoise.*	Berliner Pudding.[9]	Berlin pudding.
— *de biscuit.*	Biskuit-Pudding.	Biscuit-pudding.
— *de biscuit au kirsch.*	— -Pudding m. Kirschwasser.	— -pudding with kirsch.
— *de biscuit au marasquin.*	— -Pudding m. Maraschino.	— -pudding w. maraschino.
— *de biscuit au r(h)um.*	— -Pudding mit Rum.	— -pudding with rum.
— black cap.[10]	Blätterteig-Pudding mit Rosinen.	Black cap(-pudding).
— *à la bohémienne.*	Böhmischer Pudding.[11]	Bohemian pudding.
— *à la Bradley.*	Pudding nach Bradley[12].	Pudding, Bradley style.
— *à la bretonne.*	Brotpudding mit Branntwein.	Bread-pudding with brandy.

[1] Das weiße Fleisch von zwei gebratenen Hühnern mit 150 g Rindsmark gestoßen, mit Vanille-Rahmmus *(bouillie à la crème vanillée)* vermischt, mit etwas Apfel-Marmelade verrührt, dann etwas gestoßene Muskat-Blüte, drei ganze Eier, acht Eigelbe, etwas gehackte Zitronen-Schale, 500 g Rosinen hinzu, der Pudding in Cylinderform eine Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht; dazu eine englische Rumsose *(crème anglaise au rhum)*.

[2] Eine geschälte Ananas inwendig so ausgehöhlt, daß bloß ein fingerdicker Rand stehen bleibt. 250 g in Milch und etwas Ananassaft ausgequollener Reis wird, wenn kalt, tortenähnlich auf eine Schüssel gestürzt, die ausgehöhlte Ananas darauf gestellt. In letztere füllt man in Weißwein weich gequollenen Reis *(flammeri à la maltaise)*, gibt obenauf Schlagsahne und umlegt das Ganze mit thalergroßen ausgehöhlten Biskuits, die mit Schlagsahne gefüllt und mit Früchten geschmückt sind.

[3] Andere Bezeichnung für *pouding de pain à l'anglaise* (s. d.).

[4] Sprich »bĕk'ŭell«; Städtchen in Derbyshire (England); 3 km östlich davon das berühmte Schloß *Chatsworth* (Herzog von Devonshire) mit großem Park. — Pudding-Schüssel mit Blätterteig ausgelegt, über den Blätterteig-Boden eine Lage eingemachte Aprikosen, dann dünne Streifen von Zitronat, darüber eine Pudding-Masse von Butter, Zukker, Eiern, Branntwein mit Zitronen-Geschmack und Mehl, obenauf eingemachte Früchte, langsam gebacken.

[5] Sprich »bălmŏ'r(ŏ)l«; Ort mit königl. Schloß am Dee in Schottland.

[6] Die eine Hälfte der Nudeln in kochendem Wasser abgewällt (blanchiert), noch einige Minuten in Rahm mit Zucker, Vanille und Salz gekocht. Die andere Hälfte der Nudeln in Butter hellbraun gebacken. Schaumig gerührte Butter nach und nach mit Eigelben, Zucker, Vanille-Zucker und dem fest geschlagenen Weißen der Eier vermischt; die Hälfte dieser Masse unter die gekochten Nudeln gezogen, die andere Hälfte in die gebackenen Nudeln gelegt. Beide Sorten Nudeln in eine mit Butter ausgestrichene Cylinderform abwechselnd schichtweise eingerichtet, die Form in kochendes Wasser gestellt, langsam eine halbe Stunde gar gemacht, ausgestürzt, mit Aprikosen-Sose zu Tisch gegeben.

[7] Pudding-Masse von Milch, Mehl, Butter, Salz, Zucker, geriebener Kokosnuß, Zitronen-Schale, rohen Eigelben über dem Feuer dick gerührt, das zu Schnee geschlagene Weiße der Eier darunter gezogen, lagenweise mit gebackenen, ausgestochenen Eierkuchen, die mit Apfel-Sulze überzogen sind, in die Form gefüllt, in kochendem Wasser gar gemacht; Orangen-Sirup mit Maraschino.

[8] Englischer Pudding von 500 g Brotkrumen, 500 g Nierenfett, 500 g Zucker, vier Eiern, einem Glasvoll Ale *(ale)*, dem Saft von zwei Zitronen; zwei Stunden gekocht; Weinschaum-Sose *(sauce sabayon)* dazu.

[9] Sahne (Rahm) mit Vanille-Zucker, etwas Salz und frischer Butter aufgekocht, mit gesiebtem Mehl zu einem Teig abgerührt, dieser nach und nach mit ganzen Eiern und Eigelben verrührt, mit dem Schnee der Eier untermengt. Der Boden einer mit Butter ausgestrichenen Form mit eingemachten Aprikosen, Ringelotten *(reines-claude)* usw. belegt, darüber eine Lage der Pudding-Masse, darauf ein der Form entsprechend zugeschnittener gebackener Eierkuchen, darüber wieder Früchte und so fort, bis ein Eierkuchen den Schluß bildet. Der Pudding wird eine reichliche Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht, ausgestürzt und mit einer Aprikosen-Sose zu Tisch gegeben.

[10] Vergleiche *cap-pudding* auf Seite 1223.

[11] Geschälte Wal- und Hasel-Nüsse, sowie in heißem Wasser gewaschene, ausgekernte Backpflaumen zusammen gestoßen, gleiche Teile Reis und Hirse hinzugerührt, mit Zucker, Zimt und etwas Salz gewürzt, in ein ausgestrichenes Mundtuch (Serviette) gebunden, zwei Stunden gekocht.

[12] In Milch geweichte Brotkrumen mit rohem Rahm verrührt, Eigelbe, Butter, Zucker, Frangipan-Creme, Salz, geriebene Orangen-Schale, Rosinen, Würfel von überzuckerter Ananas und steif geschlagene Eiweiß hinzu, die Pudding-Masse in mit Butter ausgestrichene Formen gefüllt, in kochendem Wasser gar gemacht; Weinschaum-Sose.

Pouding de cabinet.	Kabinett-Pudding.[1]	Cabinet pudding. [apple.
— de cabinet à l'ananas.	— -Pudding mit Ananas.	— pudding with pine-
— de cabinet aux cerises.	— -Pudding mit Kirschen.	— pudding with cherries.
— de cabinet à l'italienne.	— -Pudding, italienisch[2].	— pudding, Italian style.
— de cabinet à la moderne.	— -Pudding mit verschiedenen Früchten.[3]	— pudding with assorted fruits.
— de cabinet à l'orange.	— -Pudding mit Orangen-Zucker. [Art.	— pudding with orange sugar.
— de cabinet à la parisienne.	— -Pudding auf Pariser[4]	— pudding, Parisian style.
— de cabinet à la reine.	— -Pudding mit Ananas.	— pudding w. pine-apple.
— de cabinet à la royale.	— -Pudding, königlich[5].	— pudding, royal style.
— au café.	Kaffee-Pudding. [lika.[6])	Coffee-pudding. [angelica.
— à la Cambacérès.	Mandel-Pudding mit Ange-	Almond-pudding with
— à la Camerani.	Camerani-Pudding.[7]	Camerani pudding.
— de cerises.	Kirsch(en)-Pudding.	Cherry-pudding. [style.
— de cerises à l'allemande.	— -Pudding, deutsch[8].	— -pudding, German
— de cerises à l'anglaise.	— -Pudding, englisch[9].	— -pudding, English style. [style.
— de cerises à la bavaroise.	— -Pudding, bayrisch[10].	— -pudding, Bavarian
— au champagne.	Champagner-Pudding.	Champagne-pudding.
— à la chancelière.	Eierrahm-Pudding mit Früchten und Fruchtlikör.	Custard-pudding with ratafia and dried fruit.
— à la Cheltenham.	Nierenfett-Pudding mit Rosinen.[11]	Baked plum-pudding
— à la Chester.	Mit Zuckerguß überzogener Mandel-Pudding.[12]	Meringued almond-pudding.
— à la chipolata.	Gemischter Pudding.[13]	Chipolata pudding.
— au chocolat.	Schokolade-Pudding.	Chocolate-pudding.
— au citron.	Zitronen-Pudding.	Lemon-pudding.
— de citrouille.	Kürbis-Pudding.	Pumpkin-pudding.

[1]) Löffel-Biskuit in zollange Stücke geschnitten, die eine Hälfte mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit der anderen Hälfte zugedeckt, dann mit Rosinen und würfelig geschnittenem Zitronat schichtweise in eine mit Butter ausgestrichene, mit geriebener Semmel ausgestreute Form gelegt. Einige Eigelbe und doppelt soviel ganze Eier mit Milch, Zucker und Rum verquirlt und über das Biskuit gegossen, worauf der Pudding im Wasserbad *(au bain-marie)* dreiviertel Stunde gebacken wird; Weinschaum *(sabayon)*.

[2]) Biskuit und Makronen zerbröckelt, etwas Zitronen-Zucker, ganze Eier, Eigelbe hinzu, alles verrührt, Sahne und Rum, Rosinen, Zitronat und Orangen-Schale hinein; die Masse in Puddingform im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht.

[3]) Die Form abwechselnd mit Biskuit und würfelig geschnittenen eingemachten Früchten (Aprikosen, kleinen Orangen, Ringelotten, Kirschen usw.) gefüllt.

[4]) Wie *pouding de cabinet à la royale* (s. d.).

[5]) Propheten-Kuchen *(brioche)* wird in Scheiben geschnitten, diese werden mit Marmelade bestrichen, abwechselnd mit gehackten Pistazien und zerbröckelten Makronen lagenweise in die Form gelegt; in die Mitte gibt man eingemachte, würfelig geschnittene Aprikosen, Pfirsiche, Ananas, Kirschen, Ringelotten *(reines-claude)*; obenauf eine rohe Creme von ganzen Eiern, Eigelben, Zucker, Vanille und einigen gestoßenen bitteren Mandeln. Man läßt den Pudding eine Stunde in kochendem Wasser stocken, stürzt ihn aus, maskiert mit Pfirsich-Sose.

[6]) Rosinen und Zitronat gestoßen, durchgestrichen, durchgestrichenes Mandelmus, einige ganze Eier, durchgestrichenes, mit Eigelben und Zucker verrührtes Rindsmark, Mehl, zerbröckeltes Biskuit, würfelig geschnittene Angelika, Noyau-Likör und Rum hinzu, in Puddingform gefüllt, dreiviertel Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt.

[7]) Eine Auflauf-Masse *(appareil à soufflé)* von Mehl, Stärkemehl, Milch, Butter, Zucker nebst Mandeln, die mit Eigelben gestoßen und durchgestrichen wurden, einigen Eigelben, und dem zu Schnee geschlagenen Weißen der Eier. In Milch gekochte Nudeln mit Butter, Orangen-Schale, würfelig geschnittener eingemachter Ananas, Kastanien, Rosinen und ganzen Eiern vermischt. Mit diesen beiden Massen füllt man die Puddingform und macht den Pudding in kochendem Wasser gar.

[8]) 250 g schaumig gerührte Butter mit 12 Eigelben und 250 g Zucker vermischt, 175 g geriebenes Schwarzbrot, etwas Zimt, 250 g eingemachte sauere Kirschen, das zu Schnee geschlagene Weiße von 10 Eiern daran gegeben, alles in mit Butter ausgestrichene, mit gestoßenen Makronen ausgestreute Puddingform gefüllt, dreiviertel Stunde gekocht, ausgestürzt, mit Kirsch(en)-Sose maskiert.

[9]) Mit Zucker und Cognac geschwungene ausgekernte Kirschen in eine mit Teig ausgelegte Puddingform ohne Cylinder gefüllt, Teigdeckel darüber, die Form zugedeckt, in ein Mundtuch gebunden, zwei Stunden im Wasser gekocht, ausgestürzt, mit Kirsch(en)-Sirup maskiert.

[10]) Mit zwei Eiern fein zerriebene 125 g Mandeln werden mit 175 g Zucker und 10 Eigelben schaumig gerührt; 175 g geriebene Semmel, 150 g durchgestrichene Sauerkirschen darunter gemengt, 100 g zerlassene Butter mit dem steif geschlagenen Weißen der 10 Eier darunter gezogen, dreiviertel Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken.

[11]) Je 200 g Nierenfett und Mehl, je 100 g Brotkrumen, Zucker, Rosinen, Korinthen, zwei Eier, Muskatnuß, Milch.

[12]) Gleiche Teile von Zucker, Mandelteig, Butter, rohen Eigelben, Zitronen-Schale und -Saft; in einer Kruste gebacken, mit Zuckerguss überzogen (engl. *frosted over*).

[13]) Mischmasch aus Kastanien, Hohlnudeln, Nierenfett, geriebenem Franzbrot, Sultana-Rosinen, Korinthen, Zitronat, Orangen-Schalen, gekochtem, magerem Schinken, Cognac, Madeira und ganzen Eiern.

Pouding à la cobourgeoise.	Brotpudding mit Johannisbeer-Sulze.[1])	Bread-pudding with currant-jelly.
— *de coco.*	Kokosnuß-Pudding.	Cocoanut-pudding.
— *à la collège ou collége.*	Gebackene Klößchen von Rosinen-Pudding.[2])	Balls of plum-pudding mixture, floured, fried.[3])
— *à la comtesse.*	Gräfin-Pudding.[4])	Countess pudding.
— *à la conseiller.*	Makronen- und Biskuit-Pudding. [chino.[6])	Macaroon- and biscuit-pudding.[5]) [chino.
— *à la Conquérant.*	Fruchtpudding mit Maras-	Fruit-pudding with maras-
— *à la conservative.*	Biskuit-Pudding.	Biscuit-pudding.
— *à la cordon bleu.*	Reispudding mit Ananas und Kokosnuß.[7])	Rice-pudding with pineapple and cocoanut.
— *à la Cowley.*	Kartoffel-Pudding mit Mandeln.[8])	Potato-pudding with almonds.
— *à la Cussy.*	Eier-Pudding.[9])	Custard-pudding.
— *à la Delaware.*	Nierenfett-Pudding mit Äpfeln und Korinthen.	Suet-pudding with cored apples and currants.
— *à la Delmonico.*	Delmonico-Pudding.[10])	Corn-starch meringue.
— *à la diplomate.*[11])	Diplomaten-Pudding.	Diplomatic pudding.
— *à la Dombey.*	Dombey-Pudding.[12])	Dombey pudding.
— *à l'écossaise.*	Schottischer Pudding.[13])	Scotch pudding.
— *à l'enfer.*	Rosinen-Pudding mit Rum, brennend.[14])	Plum-pudding with rum, set on fire.
— *à l'espagnole.*	Spanischer Pudding.[15])	Spanish pudding.
— *excellent.*	Art Rosinen-Pudding.[16])	Excellent pudding
— *à l'Exeter*[17]).	Nierenfett-Pudding m. Sago.	Suit-pudding with sago.

---

[1]) 500 g Weißbrot-Krumen, 500 g Butter, 500 g Zucker, acht Eier; zwei Stunden gestockt; mit heißem Wein aufgelöste Johannisbeer-Sulze als Sose dazu.

[2]) a) Aus Rosinenpudding-Masse *(appareil à plum-pudding)* eigroße Klößchen geformt, diese in Mehl umgekehrt, gebacken, mit Weinsose angerichtet. b) *Baked college pudding:* 200 g Brotkrumen, 100 g Zucker, vier Eier, halbe Tassevoll Milch, je 200 g Nierenfett und Rosinen, Zitrone, ein wenig Cognac und geriebene Muskatnuß.

[3]) *College pudding.*

[4]) Die Form mit Biskuit, das mit Erdbeer-Marmelade bestrichen ist, ausgelegt, mit sächsischer Pudding-Masse gefüllt, in kochendem Wasser gar gemacht, ausgestürzt, mit warmer Aprikosen-Marmelade überzogen; Sirup mit Kirschen und streifig geschnittenen Pistazien als Sose.

[5]) *Counsel(l)or pudding.*

[6]) In Maraschino gebeizte Früchte werden abwechselnd mit Scheiben von *Savarin*-Kuchen oder Biskuit in eine Domform *(moule à dôme)* geordnet, mit Zucker, Rahm und Maraschino geschlagene ganze Eier und Eigelbe darüber, im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht; Aprikosen-Sose mit Maraschino. — *Pouding à la diplomate* ist dasselbe.

[7]) Die Form mit durch ein Sieb gestrichenem, mit Butter, Zucker und Zimt gewürztem Reis ausgelegt, zur Hälfte mit Ananas und rohem Ei, zur anderen Hälfte mit Kokosnuß und rohem Eierrahm gefüllt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht.

[8]) Mehrere Löffelvoll Kartoffelmus mit Vanille-Zucker, Eigelben und einem ganzen Ei verrührt; mit Eigelben schaumig gerührter Zucker, sowie dieselbe Menge mit einem Ei fein gestoßene Mandeln hinzu gegeben, zuletzt der Schnee von einigen Eiern darunter gezogen, in einer Charlottenform gebacken; Vanille-Sose.

[9]) Fünf Eigelbe mit 125 g Zucker, der geriebenen Schale einer Orange, etwas Karmin über dem Feuer schaumig gerührt, nach und nach 125 g Butter, zuletzt der Schnee der fünf Eier und 15 g Stärkemehl hinzugegeben. Alles in Charlottenform im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht; dazu ein Weinschaum mit Kirschwasser *(sabayon au kirsch).*

[10]) 4 Tassenvoll Milch, 125 g Stärkemehl, 125 g Zucker, fünf Eigelbe, 40 g Butter, eine Prise Salz; Marmelade darüber, mit dem Schnee der Eier und Zucker überzogen, gebacken.

[11]) Dasselbe wie *pouding à la Conquérant* (s. d.). Vergleiche auch dasselbe unter *Entremets de douceur froids.*

[12]) Tassevoll Sahne, 100 g Zucker, Schale einer Zitrone heiß gemacht, sechs Löffelvoll Brotkrumen, ein Löffelvoll Mehl, drei Löffelvoll Nierenfett, ein Löffelvoll Rindsmark hinzu, gekocht und zu einem Teig verrührt, der mit Rosinen, überzuckerter Orangen-Schale, Eiern, Muskatnuß und je einem Gläschen Rum und Wein vermischt wird; Orangen-Sose mit Rum.

[13]) a) Gut gekochte geschälte Gerste (vier Tassenvoll) vermischt man mit 125 g Zucker, macht beides mit vier Tassenvoll Milch heiß, gibt 100 g frische Butter, eine Prise Salz, auf Zucker abgeriebene Zitronen-Schale und ein Weinglasvoll Whisky hinzu, rührt alles über dem Feuer kochend, gibt sechs Eigelbe, zuletzt den Schnee der sechs Eier hinzu und bäckt den Pudding im nicht zu heißen Ofen. b) Geweichte, ausgedrückte Brotkrume mit gleichen Teilen gehacktem Rindsmark und Nierenfett vermischt; Zucker, Rosinen, Zitronat, Rum, abgeriebene Apfelsinen-Schale, Eigelbe und ganze Eier, zuletzt der Eierschnee hinzu; in kochendem Wasser gar gemacht; Aprikosen-Sose mit Madeira.

[14]) Vergleiche Fußbemerkung zu *plum-pudding* auf Seite 1238.

[15]) In Butter hellgelb geröstete Weißbrot-Krume mit Milch dick eingekocht, mit Zucker gesüßt, mit ganzen Eiern und Eigelben verrührt; wenn kalt, der Schnee der Eier darunter gezogen, der Pudding in einer Cylinderform gar gemacht; dazu eine Vanille-Sose.

[16]) Je 500 g Nierenfett, Mehl, Zucker, Korinthen, Rosinen; 250 g Brotkrumen, geriebene Zitronen-Schale, Muskatnuß, Ingwer, Salz, Rum, vier ganze Eier, vier geschlagene Eigelbe; alles in ein Mundtuch (Serviette) gebunden und sechs Stunden gekocht.

[17]) Sprich •ĕ'kß˘tŏr•; *Exeter College* in Oxford, 1314 vom Erzbischof von Oxford, Walter de Stapleton, gegründet. *Exeter Hall* großer Versammlungssaal in London

Pouding à la Figaro.	Figaro-Pudding.[1])	Figaro pudding.
— de figues.	Feigen-Pudding.	Fig-pudding.
— de figues à l'italienne.	— -Pudding, italienisch[2]).	— -pudding, Italian style.
— de figues à la Westmoreland.	— -Pudding mit Bier oder Ale.[3])	— -sue, Westmoreland style.
— à la florentine.	Florentiner Pudding.[4])	Florentine pudding.
— en forme de melon.	Melonenförmiger Nudel-Pudding.	Noodle-pudding, melon-shaped.
— de framboises et de groseilles.	Himbeer- und Johannisbeer-Pudding.	Raspberry- and currant-pudding.
— à la francfortoise.	Frankfurter Pudding.[5])	Frankfort pudding.
— à la Frangipani[6]).	Art Brotpudding.	Sort of bread-pudding.
— à la Franklin[7]).	Mandel-Pudding mit Zucker-Früchten.	Almond-pudding with candied fruits.
— à la de Freese.	Huhnfleisch-Pudding.[8])	Chicken-pudding.
— au fromage.	Käse-Pudding.	Cheese-pudding.
— à la gala.	Biskuit-Pudding mit Marmelade.	Biscuit-pudding with marmalade.
— à la garçon.	Junggesellen-Pudding.[9])	Bachelor's pudding.
— à la gastronome.	Feinschmecker-Pudding.[10])	Gastronomer's pudding.
— à la gelée.	Brotpudding mit Sulze.	Bread custard spread over with jelly.
— à la genevoise.	Reispudding m. Apfelmus.[11])	Geneva pudding.
— à la génoise.	Genuaer Pudding.[12])	Genoese pudding.
— à la George IV.[13])	Reispudding mit Kirschen.[14])	Rice-pudding w. cherries.
— à la germaine.	Dreifarbiger Pudding.[15])	Tri-colo(u)red pudding.
— au gingembre.	Ingwer-Pudding.	Ginger-pudding.
— à la Gladstone.	Biskuit-Pudding mit Birnen.	Biscuit-pudding with pears.
— à la Grant.	— -Pudding m. Früchten.[16])	— -pudding with fruits.

[1]) 250 g Mehl mit ebensoviel Butter geröstet, 1/2 l Milch hinzu, trocken abgebrannt, wenn erkaltet, mit 250 g Staubzucker, dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Zitrone, sowie nach und nach mit zwölf Eigelben vermischt, schaumig geschlagen, der Schnee der zwölf Eier darunter gezogen; die ganze Pudding-Masse in drei Teile geteilt; ein Teil mit Schokolade braun, der zweite Teil mit etwas Karmin rot gefärbt, der dritte Teil bleibt gelb. Man füllt diese drei Sorten lagenweise in die Form und läßt den Pudding eine Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* backen; Hagebutten- oder Rotwein-Sose.

[2]) 250 g fein gehackte Feigen, 350 g Brotkrumen, 150 g Nierenfett, 150 g Zucker, zwei Eier, eine Tassevoll Milch, etwas Muskatnuß.

[3]) a) 250 g klein geschnittene Feigen, 125 g Brot, 125 g Zucker, eine Tassevoll Bier, 60 g Rosinen, alles in einer Pfanne eine halbe Stunde langsam gekocht. b) Mit Ale bereitet. c) Mit Milch bereitet, auch manchmal mit Hafermehl verdickt.

[4]) 500 g durch ein Haartuch gestrichener süßer Quark mit 250 g Butter, acht Eigelben und 250 g Zucker schaumig gerührt, mit der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 75 g Zitronat, 75 g Sultana-Rosinen vermischt. Zuletzt wird der Schnee der acht Eier nebst 100 g Kartoffelmehl und 150 g geriebener Semmel darunter gezogen, die Masse in einer Puddingform dreiviertel Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken; dazu ein Weinschaum *(sabayon)*.

[5]) Je 175 g Butter, Zucker, Mandeln, 125 g Schwarzbrot-Krumen, acht Eier, Vanille-Zucker, Zimt, Zitronat; lagenweise mit eingemachten Kirschen in eine Form gefüllt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt; dazu eine durchgestrichene Sose von mit Kirschsaft, Rotwein und Zimt gekochten Brotkrumen.

[6]) Sprich »frandschipani«; römisches Adels-Geschlecht, das seit 1014 urkundlich erwähnt wird. Ein Zweig des Geschlechts blüht noch in Friaul *(marquis Frangipani* unter Louis XIV.*)*. Das kroatische Geschlecht Frangipani (Frangepani) führt zwar seinen Ursprung auf die römischen Frangipani zurück, ist aber slawischer Abkunft und heißt eigentlich Frankopan (»Franz der Herr«). — Während einer Hungersnot sollen die Frangipani sehr viel Brot an die Armen verteilt haben, weshalb ein Brotpudding nach ihnen benannt worden ist.

[7]) Sprich »fră'nklin«; *Benjamin Franklin*, nordamerikanischer Staatsmann und Physiker, geb. 17. Jan. 1706 zu Boston als 16. Kind eines Seifensieders, der 1682 in Amerika eingewandert war, gest. 17. April 1790. — Schaumig gerührte Butter nach und nach mit Eigelben, gestoßenen, durchgestrichenen Mandeln, Zucker, Brotkrumen, würfelig geschnittenen Zucker-Früchten (Kirschen, Ananas und Orangen-Schale) und dem Schnee der Eier vermischt, das Ganze in Cylinderform gebacken; dazu eine Mandelmilch-Sose (siehe *sauce à l'orgeat*, Seite 1156).

[8]) Dasselbe wie *pouding à l'américaine* (s. d. auf Seite 1242).

[9]) Von Eiern, fein geschnittenen Äpfeln, Korinthen, Brotkrumen, Zitronenschale, geriebener Muskatnuß und Zucker, in Formen gedämpft.

[10]) Gleiche Teile Nierenfett und Rindsmark fein gestoßen, durchgestrichen, mit Zucker, Eigelben, ganzen Eiern, sowie eingeweichten, ausgedrückten Brotkrumen, Rosinen, Zitronat und Rum vermischt; Aprikosen-Sose mit Rum.

[11]) Milchreis, Apfelmus, Eier, Wein, Zucker, Butter; gebacken; Weinsose.

[12]) Eine Lage Genuaer Kuchen *(génoise)* mit Marmelade.

[13]) Falsch: *Pouding à la Georges.*

[14]) Kleine dünne, mit Vanillereis gefüllte, gerollte Eierkuchen schichtweise in die Form gelegt; in die Zwischenräume derselbe Reis, aber mit Eigelben vermischt, und Kirschen; im Ofen glasiert; Kirsch(en)-Sose.

[15]) Dasselbe wie *pouding à la Figaro* (s. d.).

[16]) Löffel-Biskuits mit halbierten Kirschen, eingemachten, klein geschnittenen Quitten, Korinthen, Zucker, gehackten Aprikosen, ganzen Eiern, Milch und Apfel-Scheiben.

Pouding à la grecque.	Brotpudding mit Honig-Sirup.[1]	Bread-pudding w. honey-sirup.
— *de griottes.*[2]	Sauerkirschen-Pudding.	Agriot-pudding.
— *de groseilles.*	Johannisbeer-Pudding.	Currant-pudding.
— *de groseilles à l'anglaise.*[3]	— -Pudding, englisch.	— -pudding, English style.
— *de groseilles noires.*	Pudding von schwarzen Johannisbeeren.	Pudding of black currants.
— *de groseilles vertes.*	Stachelbeer-Pudding.	Gooseberry-pudding.
— *à la hanovrienne.*	Hannover(i)scher Pudding.[4]	Hanoverian pudding.
— *à l'Hélène.*	Brotpudding mit Marmelade.	Bread-custard pudding with jam.
— *à l'Hérodote.*	Nierenfett-Pudding mit Feigen.	Suit-pudding with figs.
— *à la hollandaise.*	Holländischer Pudding.[5]	Dutch pudding.
— *à la Humboldt.*	Pudding von dünnen Eierkuchen.[6]	Pudding of thin pancakes.
— *impérial à la cordon bleu.*	Reispudding mit Ananas und Kokosnuß.[7]	Rice-pudding with pine-apple and cocoanut.
— *à l'italienne.*	Pudding v. Genuaer Kuchen mit Früchten.[8]	Pudding of Genoese cake with fruits.
— *à la Jersey.*	Gekochter Reispudding mit Rosinen.[9]	Boiled rice-pudding with raisins.
— *à la jubilante.*	Fadennudel-Pudding.[10]	Vermicelli-pudding.
— *à la juive ou à l'israélite.*	Matzen-, Matzoth-Pudding.[11]	Mazzes- or motsa-pudding.
— *à la Kielmansegg*[12].	Mandelcreme-Pudding.	Almond-cream pudding.
— *à la Lamartine*[13].	Blätterteig-Pudding mit Äpfeln.	Puff-paste pudding with apples.
— *léger aux amandes.*	Leichter Mandel-Pudding.	Light almond-pudding.

[1]) In Milch geweichte dünne Brotscheiben in Öl geröstet, mit Sirup von Honig und Zucker übergossen, warm angerichtet.

[2]) *Pouding d'aigriettes* ist dasselbe.

[3]) Wie *pouding de cerises à l'anglaise* (s. d.).

[4]) a) 500 g in Butter geröstete Weißbrot-Würfel lagenweise abwechselnd mit 500 g Sultana-Rosinen, 250 g Korinthen und Mandeln in Puddingform gefüllt; ein Liter Milch mit zehn Eiern, 150 g Zucker und etwas abgeriebener Zitronen-Schale gequirlt, in die Form gegossen und 1½ Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht. b) 300 g Butter mit fünf Eigelben, einem ganzen Ei und 125 g Apfelsinen-Zucker schaumig gerührt, mit 300 g geweichtem Weißbrot, Rosinen und zwei Löffelvoll Mehl vermischt, in Kuppelform gefüllt, diese in Mundtuch (Serviette) gebunden, der Pudding zwei Stunden gekocht; Aprikosen-Sose.

[5]) Mit Butter ausgestrichene, mit Papier ausgelegte Form schichtweise mit Löffel- und Makronen-Biskuit gefüllt. ¼ l Milch oder Sahne mit Vanille und 25 g Schokolade gekocht, nach dem Erkalten mit vier ganzen Eiern und drei Eigelben durchgequirlt, über die Biskuits gegossen; der Pudding dreiviertel Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken; Vanille-Sose.

[6]) Mit Aprikosen-Marmelade bestrichene dünne Eierkuchen schichtweise abwechselnd mit einer Masse aus Zucker, Eigelben, gestoßenen Mandeln und Eierschnee in eine Kuppelform gefüllt; der Pudding im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht, mit Pfirsichen umlegt; Mandelmilch-Sose.

[7]) Die Form mit trocken ausgequollenem, durch ein Sieb gestrichenem, mit Butter, Zucker und Zimt gewürztem Reis ausgelegt, mit geriebener Ananas, rohem Ei, Kokosnuß, rohem Eierrahm und Eierfrucht *(aubergine)* gefüllt, gar gemacht und nachher ausgestürzt.

[8]) Runde Scheiben von Genuaer Kuchen mit Aprikosen-Marmelade überzogen, abwechselnd mit würfelig geschnittener eingemachter Orangen-Schale, in Rum gebeizten Kirschen und zerbröckelten Makronen in die Form gefüllt. Eigelbe, ganze Eier, Zucker tüchtig geschlagen, mit Sahne und Rum vermischt, durchgestrichen und in die Form gegossen; der Pudding im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht; Rumsose.

[9]) 50 g Reis, 25 g Mehl, 50 g Zucker, 100 g Butter, gut durcheinander gearbeitet; 50 g gehackte Rosinen, geriebene Zitronen-Schale, drei Eier, zwei Löffelvoll Milch hinzu; in der Form drei Stunden gebacken.

[10]) a) Oben mit Erdbeer-Marmelade und Rahm bestrichen. b) Eine Randform *(bordure)* von Rotwein-Gallerte; die Mitte mit Schlagsahne *(crème à la Chantilly)*, überzuckerten Früchten und eingemachtem Ingwer gefüllt.

[11]) Vier Matzoth, zehn Eier, 150 g Zucker, 150 g Rosinen, 50 g süße, 5 g bittere gestoßene Mandeln, etwas gestoßener Kardamom, die abgeriebene Schale einer halben, der Saft einer ganzen Zitrone, zwei Glasvoll Wein, eine Prise Salz, drei Löffelvoll Matzothmehl. Die Matzoth werden in dem Wein geweicht, die Eidotter, Zucker, Gewürze und das Matzothmehl hinzugerührt, der steife Schnee der Eier und der Zitronensaft darunter gezogen. Man kocht den Pudding zwei Stunden oder bäckt ihn eine Stunde in einem Lockschentopf mit Fett.

[12]) Ein ursprünglich holsteinisches Adels-Geschlecht, teilte sich in eine norddeutsche gräfliche und evangelische und eine österreichische freiherrliche und katholische Linie. Der ersteren gehörte an Eduard Georg Ludwig William Howe, Graf von Kielmansegg, geb. 15. Febr. 1804, gest. 6. März 1879, der als hannoverscher Staatsminister (1855—1862) die Verfassung von 1848 aufhob. — Mit Eigelben und Zucker schaumig gerührte Butter wird mit Mandeln, die mit Rahm gestoßen wurden, sowie mit hartgekochten, durchgestrichenen Eigelben vermischt und zuletzt mit Eierschnee untermengt. Die Masse wird in eine mit gestoßenen Makronen und gerösteter Semmel ausgestreute Form nebst Sultana-Rosinen und Korinthen gefüllt, dreiviertel Stunde gekocht, beim Anrichten mit Kirschen und Aprikosen umlegt; Weinschaum mit Rum *(sabayon au rhum)*.

[13]) Sprich »lămarti'n«; *Alphonse-Marie Louis Prat de Lamartine*, franz. Dichter, geb. 21. Okt. 1790 zu Mâcon, gest. 1. März 1869.

Pouding à la lyonnaise.	Lyoner Pudding.1)	Lyons pudding.
— de macaroni.	Hohlnudel-Pudding.	Macaroni-pudding.
— de macarons.	Makronen-Pudding.	Macaroon-pudding.
— au madère à l'anglaise.	Englischer Madeira-Pudding.2)	Tipsy3) pudding.
— à la madone.	Madonna-Pudding.4)	Madonna pudding.
— de maïzéna.	Maismehl-Pudding.	Maizena-pudding.
— au malaga.	Malaga-Pudding.	Malaga-pudding.
— à la Malvern.	Stärkemehl-Pudding mit Äpfeln.	Starch apple-pudding.
*— de manne de Pologne.*5)	Pudding v. Schwaden-Grütze.	Pudding of manna-groats.
— à la Mansfield.	Mansfield-Pudding.6)	Mansfield pudding.
— à la marmelade.	Marmelade-Pudding.	Marmalade-pudding.
— à la marmelade d'oranges.	Orangenmarmelade-Pudding.	Orange-marmalade pudding.
— à la marmelade de pommes.	Apfelmarmelade-Pudding.	Apple-marmalade pudding.
— à la marquise.	Kokosnuß-Pudding.	Cocoanut-pudding.
— de marrons.	Kastanien-Pudding.	Chestnut-pudding.
— de marrons à l'anglaise.	— -Pudding, englisch7).	— -pudding, English style.
*— de marrons au r(h)um.*8)	— -Pudding mit Rum.	— -pudding with rum.
*— de mazzes à l'israélite.*9)	Israelitischer Matzen-Pudding.	Israelitic mazzes-pudding.
— à la ménestrel.	Gekochter Nierenfett-Pudding mit Früchten.10)	Boiled suet-pudding with fruits.
*— à la Metternich*11).	Kastanien-Pudding.	Chestnut-pudding.
— à la Michel-Ange.	Michelangelo-Pudding.12)	Michael Angelo's pudding.
*— de millet*13).	Hirse-Pudding.	Millet-pudding.
— de mirabelles.	Mirabellen-Pudding.	Mirabelle-pudding.
*— à la moelle.*14)	Rindsmark-Pudding.15)	Marrow-pudding.
— de moelle à l'anglaise.	— -Pudding, englisch16).	— -pudding, English style.
— de moelle, sauce aux abricots.	— -Pudding mit Aprikosen-Sose.	— -pudding with apricot sauce.
— à la Monte-Sano.	Eier-Pudding.17)	Monte-Sano pudding.
— à la Montmorency.	Kirsch(en)-Pudding.18)	Cherry-pudding.

1) 250 g Butter mit zwölf Eigelben und dem Saft einer Zitrone über dem Feuer zu einem dicken Brei gerührt, wenn erkaltet, mit 250 g feinem Zucker und der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone untermengt, dann tüchtig schaumig gerührt, schließlich das steif geschlagene Weiße von 16 Eiern und 130 g Kartoffelmehl darunter gezogen Der Pudding wird dreiviertel Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken; dazu ein Weinschaum *(sabayon)*.

2) In Kuppelform gebackenes Biskuit wird ausgestürzt, mit warmem Madeira begossen, mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit streifig geschnittenen Mandeln besteckt; mit Madeira verdünnte Aprikosen-Marmelade als Sose.

3) *Tipsy* berauscht, betrunken (wegen des Madeira).

4) Ein gedünsteter Pudding von Brotkrumen, Zucker, fein gehacktem Nierenfett, geriebener Zitronen-Schale, Eiern und Branntwein.

5) Vergleiche *manne de Pologne*, S. 1028.

6) In kochender Milch geweichte Brotkrume, Eier, Nierenfett mit Mehl, einige Löffelvoll Rosinen, zwei Löffelvoll Zucker, Rahm, Branntwein, Muskatnuß, alles fünf Minuten geschlagen.

7) 500 g geröstete Kastanien gestoßen, mit 200 g Butter vermischt, durchgestrichen; weitere 500 g geröstete Kastanien in Stücke geschnitten, mit 300 g gehacktem Nierenfett, 250 g feinem Zucker, 150 g Rosinen, 125 g gestoßenen Makronen, vier ganzen Eiern, sechs Eigelben, einem Weinglasvoll Rum und 100 g Mehl vermengt und zu dem Kastanienmus gegeben. Das Ganze in eine Kuppelform gefüllt, in ein Mundtuch (Serviette) gebunden und reichlich zwei Stunden gekocht; dazu eine Rumsose.

8) Wie *pouding de marrons à l'anglaise*.

9) Dasselbe wie *pouding à la juive* (s. d.).

10) Nierenfett, Brotkrumen, Zucker, Rosinen, Korinthen, eingemachte, geviertelte Aprikosen und rohe Äpfel, etwas gehackte Zitronen-Schale, sechs ganze Eier, ein Glasvoll Rum; in leinenes Tuch gebunden, 1 1/2 Stunde gekocht; Madeira-Sose.

11) Von *Jules Lefort*, dem Küchenmeister des Fürsten Metternich, erfunden. — 250 g Zucker, 150 g Butter, 125 g Kastanienmehl, 25 g pulverisierter Kakao, 12 Eier, der Saft einer Zitrone, 1/4 l Milch. Der Pudding wird mit glasierten Kastanien umlegt und mit einer Schokolade-Creme zu Tisch gegeben.

12) 1 1/4 kg fester Quark, 10 Eier, 500 g Rosinen, 125 g eingemachte Aprikosen, Kirschen, Ringelotten *(reines-claude)*, Zucker, Brotkrumen, Zitrone, ein Glasvoll Cognac und Rum, gut gemischt, in Form gar gemacht; Branntwein-Sose dazu.

13) Vergleiche *millet* auf Seite 1029.

14) Auch *pouding moelleux*.

15) 200 g durchgestrichenes Rindsmark mit 100 g Zucker schaumig gerührt, nach und nach drei Eigelbe und zwei ganze Eier, einige Löffelvoll Kastanienmus, etwas Reismehl, 125 g Korinthen und ebensoviel Ananas hinzugegeben; im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht; Ananas-Sose mit Kirschwasser dazu.

16) 300 g Rindsmark, 125 g Zitronat und eingemachte Orangen-Schale, 125 g Korinthen, 125 g Brotkrumen, 125 g Zucker, 1 dcl Rum, 4 Eier. Der im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemachte Pudding wird mit Aprikosen-Marmelade, die mit Rum vermischt ist, überzogen; dazu ein Weinschaum *(sabayon)*. Man findet diesen Pudding auch unter dem Namen *pouding de moelle à la Cambridge* in englischen Kochbüchern.

17) Gleiche Teile Mehl, Zucker, Butter, drei Eier, zwei Tassenvoll Milch.

18) Je zwei gehäufte Löffelvoll Kartoffel- und Reismehl mit Butter, Zucker (100 g) und Mandelmilch abgerührt, acht Eigelbe darunter, der Schnee der acht Eier hinzu; dreiviertel Stunde gebacken; dazu eine Aprikosen-Sose.

Pouding à la Montreal.	Rosinen-Pudding.[1]	Steamed plum-pudding.
— à la nationale.[2]	National-Pudding.	National pudding.
— à la Nelson.	Biskuit-Pudding mit Kirschen.	Biscuit-pudding with cherries.
— à la Nesselrode.	Kastanien-Pudding.[3]	Chestnut-pudding.
— à la neufchâteloise[4].	Pudding mit Neu(f)schateller Käse.	Pudding with Neufchâtel cheese.
— de noisettes.	Haselnuß-Pudding.	Hazelnut-pudding.
— de noix.	Nußpudding.	Nut-pudding.
— à la noix de coco.	Kokosnuß-Pudding.	Cocoanut-pudding.
— à la noix de coco et au tapioca.	— -Tapioka-Pudding.	— -tapioca-pudding.
— à la norvégienne.	Norwegischer Pudding.[5]	Norwegian cup-pudding.
— de nouilles.	Nudel-Pudding.	Noodle-pudding.
— de nouilles à la bavaroise.	— -Pudding, bayrisch[6].	— -pudding, Bavarian style.
— de nouilles à l'italienne.	— -Pudding, italienisch[7].	— -pudding, Italian style.
— d'oranges.	Orangen-Pudding.	Orange-pudding.
— à la Oswego.	Maismehl-Pudding mit Fruchtsulze.[8]	Maizena-pudding with fruit-jelly.
— de pain.	Brotpudding.	Bread-pudding.
— de pain à l'anglaise.	—, englisch[9].	— -pudding, English style.
— de pain à la badoise.	—, badisch[10].	— -pudding, Baden style.
— de pain blanc aux cerises.	Weißbrot-Pudding mit Kirschen.	White bread-pudding with cherries.
— de pain au citron.	Brotpudding mit Zitrone.	Bread-pudding w. lemon.
— de pain à la gastronome.	— mit Aprikosen-Sose.[11]	— -pudding with apricot sauce.
— de pain noir ou bis.	Schwarzbrot-Pudding.	Rye-bread pudding.
— de pain noir à l'allemande.	— -Pudding, deutsch[12].	— -bread pudding, German style.
— de panais[13].	Pastinaken-Pudding.	Parsnip-pudding.
— du paradis.	Brot- und Apfel-Pudding.[14]	Bread- and apple-pudding.
— à la parisienne.	Pariser Pudding.[15]	Parisian pudding.
— à la pasteur gris.[16]	Biskuit-Pudding m. Madeira oder Xereswein.	Tipsy parson pudding.

[1]) Gekochter Rosinen-Pudding von Brotkrumen, Zucker, Eiern, Milch, Rosinen, Mehl.

[2]) Dasselbe wie *pouding à la Figaro* (s. d.).

[3]) 250 g Butter mit zehn Eigelben, 250 g Zukker und 1 kg Kastanienmus tüchtig schaumig gerührt, mit zusammen 150 g Rosinen, Korinthen, Zitronat und der abgeriebenen Schale einer Zitrone vermengt, der Schnee der zehn Eier nebst etwas Kartoffelmehl darunter gezogen, alles in einer Form im Wasserbad *(au bain-marie)* langsam gebacken; Punschsose.

[4]) *Neufchâtel-en-Bray* (•nöschatä'l ang brä'•), franz. Stadt *(Seine-Inférieure)*; *neufchâtel* Neu(f)schateller Käse. — *Neuchâtel* (•nöschatä'l•), Neuenburg (schweiz. Kanton und Stadt); *neuchâtelois(e)* neuenburgisch, aus Neuenburg.

[5]) *Norvége*, auch *Norwége* (•nŏrwē'gsch•); nach Landais *Norwège* (•nörwä'gsch). Von gleichen Teilen Butter, Zucker, gemahlenem Reis, Eiern, Mehl, Backpulver; in mit Butter ausgestrichenen Formen gebacken.

[6]) Dasselbe wie *pouding à la bavaroise* (s. d.).

[7]) In Salzwasser gekochte Nudeln mit Butter und Zucker vermischt; einige Minuten später mehr Butter, Eigelbe, ein ganzes Ei, gestoßene Makronen, die gehackte Schale einer halben Zitrone, würfelig geschnittenes Zitronat, zuletzt einige Löffelvoll Schlagsahne hinzugegeben; der Pudding in Becherform dreiviertel Stunde gebacken; dazu eine englische Schaumsose mit Mandeln.

[8]) Milch, Maismehl, Zucker, Butter, Eigelbe, dick aufgekocht, Fruchtsulze darüber, Eierschnee obenauf.

[9]) 500 g würfelig geschnittene Brotkrumen in heißer Milch geweicht, wieder ausgedrückt, mit 150 g Butter, einer Prise Salz, 250 g Vanille-Zucker, vier Eigelben, sechs ganzen Eiern, 300 g Rosinen, einigen gestoßenen Makronen, einigen Löffelvoll roher Sahne verrührt, in Becherform gebacken; dazu englische Vanille-Schaumsose.

[10]) 250 g schaumige Butter nach und nach mit vier Eigelben und vier ganzen Eiern verrührt, 500 g in Milch geweichte, ausgedrückte Brotkrumen, 300 g Zucker, etwas Mehl, 500 g Rosinen, etwas Zitronat hinzu; in Mundtuch eingeschlagen, in kochendem Wasser 1¹/₄ Stunde gar gemacht; Weinschaum *(sabayon)* dazu.

[11]) 100 g Nierenfett mit ebensoviel Rindsmark gestoßen, durchgestrichen, 250 g Zucker, nach und nach 12 Eigelbe hinzugerührt, einige Minuten später noch 3 Eigelbe, 2 ganze Eier, 450 g in Milch geweichte, wieder ausgedrückte Brotkrumen, 350 g Rosinen, fein würfelig geschnittenes Zitronat, eine Prise Salz und ein Gläschen Rum hinzu; der Pudding 1¹/₄ Stunde gebacken; Aprikosen-Sose mit Rum darüber gegossen.

[12]) 150 g Butter mit sechs Eigelben und drei ganzen Eiern schaumig geschlagen; 200 g Zucker (ein Teil davon mit Zitronensaft), 200 g gehackte Mandeln, etwas Zimt, ein Löffelvoll geriebene Schokolade, etwas Zitronat, 150 g zerlassene Butter, 250 g in Rotwein geweichte Schwarzbrot-Krumen hinzu; der Pudding dreiviertel Stunde gebacken; Bischof-Sose (siehe *sauce bischoff* auf Seite 1153).

[13]) Vergleiche *panais* auf Seite 1037.

[14]) Brotscheiben lagenweise abwechselnd mit Butter, Apfel-Scheiben, Zucker und geriebener Muskatnuß; gebacken.

[15]) ¹/₂ l Milch mit der Schale einer Orange aufgekocht, die Schale herausgenommen, 150 g Weizenmehl und 100 g Butter in der Milch abgebrannt, wenn kalt, mit dem Safte von zwei Orangen, 150 g feinem Zucker und 12 geschlagenen Eigelben schaumig gerührt, der fest geschlagene Schnee der 12 Eier darunter gezogen; der Pudding dreiviertel Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken; dazu Orangen-Sose.

[16]) Vergleiche *pouding au madère à l'anglaise* auf Seite 1247.

Pouding de pavot.	Mohnpudding.	Pudding w. poppy-seeds.
— à la paysanne.	Brotpudding mit Früchten.	Bread-pudding with fruits.
— de pêches.	Pfirsich-Pudding.	Peach-pudding.
— de pêches à l'anglaise.	— -Pudding, englisch [1]).	— -pudding, English style.
— de pêches à la Cleveland.	— -Pudding mit Madeira-Sose.	— -pudding with madeira sauce.
— de pêches au riz.	— -Pudding mit Reis.	— -pudding with rice.
— à la Pembroke.	Kartoffel-Pudding.[2])	Potato-pudding.
— à la pérugine[3]).	Nudel-Pudding mit Mandel-Creme.	Noodle-pudding with almond-cream.
— à la petite Marie.	Zitronen- und Weinpudding.	Lemon- a. wine-pudding.
— de pistaches.	Pistazien-Pudding.	Pistachio-pudding.
— à la Plumery.	Mandel- u. Makronen-Pudding.[4])	Almond- and macaroon-pudding.
— de poires.	Birnen-Pudding.	Pear-pudding.
— de pois.	Erbsen-Pudding.	Pease-pudding.
— de pommes.	Apfel-Pudding.	Apple-pudding.
— de pommes à l'anglaise.	— -Pudding, englisch [5]).	— -pudding, English style.
— de pommes à la mère.	Nierenfett-Pudding mit Äpfeln.	Suit-pudding with apples.
— de pommes à la Nottingham[6]).	Blätterteig-Pudding mit Äpfeln.	Puff-paste pudding with apples.
— de pommes de terre.	Kartoffel-Pudding.	Potato-pudding.
— de pommes de terre et d'amandes.	— - und Mandel-Pudding.	— and almond-pudding.
— de pommes de terre à l'anglaise.	— -Pudding, englisch [7]).	— -pudding, English style.
— de pommes de terre au caramel.	— -Pudding m. gebranntem Zucker.	— -pudding with caramel.
— à la prince-régent.	Reispudding mit Aprikosen.	Rice-pudding w. apricots.
— à la prince royal.	Eierkuchen-Pudding.[8])	Omelet-pudding.
— à la de la Pryme.	Zitronen- und Orangen-Pudding.[9])	Lemon- and orange-pudding.
— aux raisins.	Rosinen-Pudding.	Raisin-pudding.
— à la Randolph Churchill.	Rindsmark-Pudding mit Ananas.	Marrow-pudding w. pine-apple.
— de reines-claude.	Ringelotten-Pudding.	Greengage-pudding.
— de rhubarbe.	Rhabarber-Pudding.	Rhubarb-pudding.
— de riz.	Reispudding.	Rice-pudding.
— de riz à l'allemande.	— mit Mandeln und Rosinen.[10])	— -pudding with almonds and raisins.
— de riz à l'ananas.	— mit Ananas.	— -pudding with pine-apple.
— de riz à l'anglaise.	— auf englische[11]) Art.	— -pudding, English style.

[1]) Wie *pouding de cerises à l'anglaise* (s. d. auf Seite 1243).

[2]) Mit einem Eiweiß gestoßene, durchgestrichene Mandeln, Butter, Vanille-Zucker, Eigelbe, Eiweiß, Kartoffelmus; Weinschaum-Sose *(sabayon)*.

[3]) Sprich »perüschi'n«; auf perugianische Art: Perugia (»perudschja«), italienische Stadt. — In süßer Milch abgewällte (blanchierte) Nudeln mit Butter, gestoßenen Makronen, Maraschino und Aprikosen-Marmelade geschwungen, auf einem mit Butter bestrichenen Blech ausgebreitet, wenn kalt, rund ausgestochen, die runden Stücke lagenweise abwechselnd mit gestoßenen Makronen in eine Becherform gelegt, eine Mandel-Creme darüber gegossen. Der Pudding in heißem Wasser gestockt, mit Mandelcreme-Sose begossen.

[4]) Durchgestrichenes Rindsmark mit Eigelben und ganzen Eiern schaumig gerührt, mit durchgestrichenen Mandeln, gestoßenem Zwieback, gestoßenen Makronen, in Rum geweichten Brotkrumen, würfelig geschnittener Orangen-Schale, Angelika vermischt, der Schnee der Eier darunter gezogen. Der Pudding im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt, mit Aprikosen-Marmelade maskiert; Aprikosen-Sose mit Mandelmilch.

[5]) Tiefe Schüssel mit Butterteig ausgelegt, mit Apfel-Scheiben angefüllt, in leinenes Tuch gebunden, eine Stunde gekocht, mit Sose oder Zucker und Butter zu Tisch gegeben.

[6]) Sprich »nott'inghăm«; Hauptstadt von Nottinghamshire (England).

[7]) Kartoffelmus mit Korinthen, Brotkrumen, und gehackter Zitronen-Schale in Mundtuch (Serviette) zusammengebunden, 1½ Stunde gekocht; dazu eine Aprikosen-Sose.

[8]) Süße dünne Eierkuchen gebacken, mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade bestrichen, übereinander gelegt, das Ganze mit Zuckerschaum *(meringue)* überzogen, schön gespritzt, langsam überglänzt; Weinschaum *(sabayon)*.

[9]) Saft von vier Zitronen und zwei Orangen, geriebene Schale von zwei Zitronen und einer Orange, sechs geschlagene Eigelbe, drei Eiweiß, eine Tassevoll Rahm, Zucker, gestoßene Mandeln, geriebene Muskatnuß, alles in eine mit Teig ausgelegte Form gefüllt, dreiviertel Stunde gebakken, heiß zu Tisch gegeben.

[10]) In Milch gekochter Reis mit Butter, gestoßenen Mandeln, Zucker, Rosinen, Zimt, Eigelben und dem Schnee der Eier.

[11]) In Rahm gekochter Reis mit Butter, Zucker, auf Zucker abgeriebener Zitronen-Schale, Salz, Sultana-Rosinen, Korinthen, würfelig geschnittener eingemachter Orangen-Schale, gestoßenen Makronen, würfelig geschnittenem Rindsmark, Rum, ganzen Eiern, Eigelben. Der Pudding wird in ein Mundtuch (Serviette) gebunden, zwei Stunden langsam gekocht; dazu Weinschaum-Sose mit Rum.

Pouding de riz à la Bagration.	Reispudding mit Früchten.[1]	Rice-pudding with fruits.
— *de riz à la Bourdaloue.*	— mit Mandel-Creme und Pfirsichen.[2]	— -pudding with almond-cream and peaches.
— *de riz aux cerises.*	— mit Kirschen.	— -pudding with cherries.
— *de riz au chocolat.*	— mit Schokolade.	— -pudding w. chocolate.
— *de riz à la Kaunitz.*	— nach Kaunitz[3].	— -pudding, Kaunitz style.
— *de riz aux macarons.*	— mit Makronen.	— -pudding with macaroons.
— *de riz à la macédoine de fruits.*	— mit verschiedenen Früchten.[4]	— -pudding with assorted fruits.
— *de riz à l'orange.*	— mit Orangen-Zucker.	— -pudding with orange-sugar.
— *de riz aux pêches.*	— mit Pfirsichen.	— -pudding with peaches.
— *de riz à la portugaise.*	—, portugiesisch[5].	— -pudding, Portuguese style.
— *de riz, sauce aux fruits.*	— mit Fruchtsose.	— -pudding with fruit sauce.
— *à la Rodney.*	— nach Rodney[6].	Rodney pudding.
— *roulé à l'anglaise.*	Gerollter Marmelade-Pudding.	Rolled jam-pudding.
— *à la royale.*	Arrak-Pudding.[7]	Arrack-pudding.
— *de sagou.*	Sago-Pudding.	Sago-pudding.
— *de sagou à la princesse.*	— -Pudding mit Pistazien.[8]	— -pudding w. pistachio-nuts.
— *à la Salvator.*	Marmelade-Pudding.[9]	Marmalade-pudding.
— *à la Sans-Souci.*	Apfel-Pudding mit Vanille-Sose.[10]	Apple-pudding with vanilla sauce.
— *à la saxonne.*	Sächsischer Pudding.[11]	Saxon pudding.
— *à la Schiller.*	Pudding nach Schiller[12].	Schiller pudding.
— *de semoule.*	Grießpudding.	Semolina- or farina-pudding.
— *de semoule aux abricots.*	— mit Aprikosen.	— -pudding with apricots.
— *de semoule à l'allemande.*[13]	— auf deutsche Art.	— -pudding, German style.
— *de semoule à l'arlequine.*	— in mehreren Farben.[14]	— -pudding, vari-colo(u)red.

[1]) Vanillereis mit Zucker, Butter, Salz, Eigelben und einem ganzen Ei; überzuckerte, würfelig geschnittene Birnen, Ringelotten *(reines-claude)*, Ananas, Kirschen, zuletzt der Schnee der Eier hinzu. Der Pudding wird mit einer Vanille-Sose zu Tisch gegeben.

[2]) Der gar gemachte Pudding wird ausgehöhlt, mit Mandel-Creme und Pfirsichen gefüllt, ausgestürzt; Aprikosen-Sose.

[3]) Butter, Zucker, abgeriebene Zitronen-Schale, Eigelbe und ganze Eier tüchtig schaumig gerührt, der mit Butter und Wasser weich gedünstete Reis, würfelig geschnittenes Rindsmark, Rosinen hinzu, in leinenes Tuch eingebunden und 1½ Stunde kochen gelassen.

[4]) Wie *pouding de riz à la Bagration* (s. d.).

[5]) In Zitronen-Wasser gekochter Reis wird in eine Kasserolle mit Butter und Zucker gegeben. Ist beides eingezogen, so vermischt man ihn mit Rosinen, Zitronat, Orangen-Schale, Ananas, Eigelben und zuletzt mit dem Schnee der Eier. Der in heißem Wasser gestockte Pudding wird mit Ringelotten *(reines-claude)* umlegt; dazu eine Aprikosen-Sose.

[6]) ½ l Sahne mit 125 g frischer Butter aufgekocht, 150 g Weizenmehl hineingerührt, bis sich der Teig von der Pfanne löst; wenn kalt, 150 g Zucker, 10 Eigelbe und zuletzt der Schnee der 10 Eier dazu. Das Ganze in ein mit Butter bestrichenes Mundtuch (Serviette) gebunden, eine Stunde gekocht; Kirschsose.

[7]) a) 200 g Semmel-Krumen in ½ l Sahne, 125 g Butter und 125 g Zucker dick gekocht, nach dem Erkalten mit 10 Eigelben, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und einem Glasvoll Arrak schaumig gerührt, der Schnee der 10 Eier hinzu, in die Form gefüllt, dreiviertel Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken, verdünntes Aprikosen- oder Himbeermus darüber gegossen. b) Kuppelform mit Biskuit ausgelegt, mit sächsischer Pudding-Masse gefüllt, gar gemacht; der ausgestürzte Pudding mit Aprikosen-Marmelade bestrichen; Himbeermus nebenbei gegeben.

[8]) Sago in Milch gekocht, Zucker hinzu, dann frische Butter, gehackte Zitronen-Schale, einige Tropfen Orangenblüten-Wasser *(eau de fleurs d'oranger)* und gehackte Pistazien darunter gerührt, zuletzt Eigelbe und Eierschnee hinzu, in heißem Wasser dreiviertel Stunde gestockt, ausgestürzt, mit Bischof-Sose maskiert.

[9]) Scheiben von Compiegner Kuchen dick mit Maraschino-Aprikosen-Marmelade bestrichen; Angelika und Ingwer fein gehackt; Milch mit Zucker gekocht, mit Eiern und Maraschino tüchtig geschlagen; alles in einer Form im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt; Maraschino-Weinschaum *(sabayon au marasquin)* dazu.

[10]) Eine sächsische Pudding-Masse vermischt man mit würfelig geschnittenen, in Butter und Zucker geschwitzten Äpfeln, macht den Pudding in einer Cylinderform gar; nebenbei Vanille-Sose.

[11]) 125 g Mehl, 125 g Butter, 125 g Zucker, Milch, 6 Eigelbe, der Schnee der 6 Eier, eine Prise Salz, Vanille. Der im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemachte Pudding wird mit einer Vanille- oder Fruchtsose zu Tisch gegeben. — Dieser Pudding ist in manchen Kochbüchern als *pouding soufflé à la saxonne* angegeben.

[12]) Johann Christoph Friedrich von Schiller, der gefeiertste deutsche Dichter, geb. 10. Nov. 1759 zu Marbach am Neckar, gest. 9. Mai 1805. — Dünne Eierkuchen gebacken; die eine Hälfte derselben mit Aprikosen-Marmelade, die andere mit Frangipan-Creme bestrichen, zusammengerollt, in gleichgroße Stücke geschnitten, abwechselnd lagenweise mit Kirschen in die Form gelegt, mit einer Vanille-Creme bedeckt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht.

[13]) Dasselbe wie *pouding de semoule à la westphalienne* (s. d. auf nächster Seite).

[14]) Grieß mit süßer Sahne, Butter, Zucker und Zimt dick eingekocht, in vier Teile geteilt, einer mit Schokolade schwarz, der andere mit Spinat grün, der dritte mit Krebsbutter rot gefärbt, der vierte Teil bleibt gelb. Der Pudding wird mit einer Maraschino-Rahmsose zu Tisch gegeben.

Pouding de semoule aux cerises.	**Grießpudding mit Kirschen.**	**Semolina-pudding with cherries.**
— de semoule aux pommes.	— mit Äpfeln.	— -pudding with apples.
— de semou e, sauce aux églantinel	— mit Hagebutten-Sose.	— -pudding with hep sauce.
— de semouls· à la westphalienne.	—, westfälisch[1]).	— -pudding, Westphalian style.
— sicilien au^e marasquin.	Sizilianischer Maraschino-Pudding.[2])	Sicilian maraschino-pudding.
— soufflé aux amandes.	Leichter Mandel-Pudding.[3])	Light almond-pudding.
— soufflé à la brésilienne.	— Bananen-Pudding.	— banana-pudding.
— soufflé au chocolat.	— Schokolade-Pudding.	— chocolate-pudding.
— soufflé au citron.	— Zitronen-Pudding.	— lemon-pudding.
— soufflé à l'espagnole.[4])	— spanischer Pudding.	— Spanish pudding.
— soufflé à la francfortoise.	— Frankfurter Pudding.[5])	— Frankfort pudding.
— soufflé au gingembre.	— Ingwer-Pudding.	— ginger-pudding.
— soufflé à la reine.	— Königin-Pudding.[6])	— queen's pudding.
— soufflé à la saxonne.	— sächsischer Pudding.[7])	— Saxon pudding.
— spongieux ou léger.	Schwammpudding[8]).	Sponge pudding.
— à la Standish[9]).	Quarkpudding mit Rosinen und Zitrone.	Cheese-curds pudding w. raisins and lemon.
— à la suédoise.	Schwedischer Pudding.[10])	Swedish pudding.
— à la suisse.	Schweizer Pudding.[11])	Swiss pudding.
— à la tanaisie[12]).	Rainfarn-Pudding.[13])	Tansy-pudding.
— à la tante Alice.	Brotpudding mit Marmelade.	Bread-pudding with marmalade.
— à la tante Élisabeth.	— mit Apfelmus.	— -pudding with purée of apples.
— à la tante Marie.	Rosinen- und Mandel-Pudding.	Raisin- and almond-pudding.
— à la tante Suse.	Reispudding mit Zitronat.	Rice-pudding w. candied lemon-peel
— de tapioca.	Tapioka-Pudding.	Tapioca-pudding.
— de tapioca aux pommes.	— -Pudding mit Äpfeln.	— -pudding with apples.
— à la Trauttmansdorff[14]).	Reispudding mit Maraschino.	Rice-pudding with maraschino.
— à la tyrolienne.	Biskuit-Pudding mit Schokolade.[15])	Biscuit-pudding with chocolate.

[1]) Die fingerdick auf ein Blech gestrichene und gebackene Grießpudding-Masse wird rund ausgestochen (je nach der Größe der Puddingform), jede Scheibe mit Aprikosen-Marmelade bestrichen. Man legt die Scheiben übereinander in die Form, stellt diese in das heiße Wasser, stürzt aus, gießt Aprikosen-Sose über den Pudding und bestreut ihn mit fein gehackten Pistazien.

[2]) 500 g Kastanien (Maronen), 100 g Reis, 100 g Zucker, 100 g Rosinen, 100 g Korinthen, 100 g würfelig geschnittenes Zitronat und Orangen-Schale, Vanille, Maraschino, drei ganze Eier, zwölf Eigelbe. Beim Anrichten des Puddings gibt man in den Cylinder verschiedene würfelig geschnittene, erwärmte Früchte, gießt mit Zucker warm gemachten Rum darüber, zündet ihn an und gibt den Pudding brennend zu Tisch.

[3]) Reismehl mit Mandelmilch, Butter und Zucker abgerührt, einige Eigelbe, ein ganzes Ei und der Schnee einiger Eier hinzu; die Masse in eine Cylinderform gefüllt, steif gemacht; nebenbei Aprikosen-Sose.

[4]) Dasselbe wie *pouding à l'espagnole* (S. 1244).

[5]) 250 g Butter mit sechs Eigelben schaumig gerührt; 175 g gestoßene, durchgestrichene Mandeln, ebensoviel Staubzucker, 125 g Brotkrumen, etwas würfelig geschnittenes Zitronat, Vanille-Zucker, Zimt, zuletzt der Schnee der sechs Eier hinzu; lagenweise abwechselnd mit Kirschen in die Form gefüllt, in heißem Wasser eine halbe Stunde gestockt; Kirsch- oder Aprikosen-Sose.

[6]) Dasselbe wie *pouding à la royale* (s. d.). Man bezeichnet diesen Pudding auch öfters nur mit *pouding à la reine.*

[7]) Dasselbe wie *pouding à la saxonne* (s. d.).

[8]) Leichter Pudding: *Spongecake*-Masse *(appareil à biscuit léger)* in einer Form im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt.

[9]) Sprich »stän disch«; Stadt in Lancashire (England).

[10]) 280 g geriebenes Schwarzbrot, 150 g Rindsmark, 200 g Butter, zwölf Eigelbe, 280 g Sultana-Rosinen, 140 g Korinthen, 140 g Zitronat, 100 g Orangen-Schalen, Zimt, gestoßene Nelken, Rum, zuletzt der Schnee von zehn Eiern. Der im Wasserbad eine Stunde langsam gekochte Pudding wird mit einer Sago-Sose zu Tisch gegeben.

[11]) 300 g Staubzucker mit zwölf Eigelben schaumig gerührt, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1/4 l dicke sauere Sahne, 125 g geriebenes Schwarzbrot, zuletzt der Schnee der zwölf Eier hinzu, in einer mit Brotkrumen ausgestreuten Form eine Stunde langsam gebacken.

[12]) Vergleiche *tanaisie* auf Seite 1067.

[13]) *Tansy-* und *cowslip-pudding* waren früher die gewöhnlichsten englischen Puddinge. — Die gestoßenen *tainsies* werden mit Eiern, Rahm, Spinat-Matte (Spinatsaft), Biskuit, Zucker, Weißwein und Muskatnuß vermischt, über dem Feuer dick gerührt und in einer mit Teig ausgelegten Form gebacken.

[14]) Österreichisches Adels-Geschlecht, welches sich im 17. Jahrh. in mehrere Linien teilte. Maximilian, Graf von Trauttmansdorff, österr. Staatsmann, geb. 23. Mai 1584 zu Graz, gest. 7. Juli 1650 in Wien. Ferdinand, Graf von Trauttmansdorff, österr. Staatsmann, geb. 27. Juni 1825, 1859 österreichischer Gesandter in Karlsruhe, 1867 in München, 1868 bis 1872 Botschafter beim Vatikan, 1879 Präsident des Herrenhauses.

[15]) Biskuit mit ganzen Eiern und Eigelben verrührt, durchgestrichene, geschmolzene Schokolade, gehacktes Rindsmark, Korinthen, einige Löffelvoll Aprikosen-Marmelade und Sahne hinzu, in der Form im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht; Schokolade-Sose dazu.

Pouding à la valençaise ou Valençay.	Kabinett-Pudding mit Savarin-Kuchen.[1]	Cabinet-pudding w. slices of Savarin cake.
— à la vanille.	Vanille-Pudding.[2]	Vanilla-pudding.
— à la Vénus.	Ingwer-Pudding.	Ginger-pudding.
— de vermicelle.	Fadennudel-Pudding.	Vermicelli-pudding.
— à la Vernet.	Art Kastanien-Pudding.[3]	Chestnut-pudding.
— à la vésuvienne.	Feuriger Pudding.[4]	Flamy pudding.[5]
— à la Victoria.	Viktoria-Pudding.[6]	Victoria pudding.
— à la viennoise.	Wiener Pudding.[7]	Vienna pudding.
— viennois au chocolat.	— Pudding mit Schokolade.	— pudding w. chocolate.
— à la weimarienne.	Art Schokolade-Pudding.[8]	Chocolate-pudding.
— à la Wellington.	Pudding nach Wellington[9].	Wellington pudding.
— à la Westerland.[10]	Rote Grütze mit Sahne.	Red-colo(u)red grits with cream.
— à la westphalienne.	Pumpernickel-Pudding.[11]	Pumpernickel-pudding.
Poupelin *à la crème au chocolat.*	Brandteig-Hohlkruste mit Schokolade-Creme gefüllt.	**Poupelin**[12] with a chocolate-cream in centre.
— à la frangipane.	— -Hohlkruste mit Frangipan-Creme gefüllt.[13]	— with frangipane inside.
Pourpier en friture à la milanaise.	Gebackener Portulak auf Mailänder[14] Art.	Fried purslane, Milanese style.
Précieuses *aux fraises.*	**Kleine Biskuit-Kuchen**, mit Schaum von Erdbeer-Zucker und Eiweiß gefüllt.[15]	**Small oval biscuit-cakes** filled with strawberry-sugar whipped with whites of eggs.
— aux framboises.	— Biskuit-Kuchen, mit Schaum von Himbeer-Zucker und Eiweiß gefüllt.	— oval biscuit-cakes filled with raspberry-sugar whipped with whites of eggs.

[1]) Von roher Sahne, Vanillemilch, ganzen Eiern, Eigelben und Zucker bereitet man eine Kabinettpudding-Masse. Einen *Savarin*-Kuchen schneidet man in Scheiben, weicht diese in Maraschino, überzieht sie mit einer Lage Frangipan-Creme, legt sie wieder zusammen, maskiert sie außen mit Aprikosen-Marmelade. Der *Savarin*-Kuchen wird in die Form gesetzt, mit der Kabinettpudding-Masse gefüllt und gestockt. Beim Anrichten wird der Pudding mit Angelika-Blättern und einem Kranz von Kirschen verziert; zu Fuß legt man einen Kranz von mit Apfel-Sulze gefüllten kleinen Äpfeln; auf jeden Apfel legt man eine Ananas-Scheibe und auf diese eine Kirsche.

[2]) Vanillemilch mit in Butter geröstetem Mehl vermischt, abgebrannt, wenn kalt, mit Eigelben schaumig gerührt, der Schnee der Eier darunter gezogen, eine Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken; Vanille-Sose dazu.

[3]) 400 g gestoßenes, durchgestrichenes Rindsmark mit 100 g Butter und 170 g Zucker schaumig gerührt, 5 Eigelbe und 5 ganze Eier, 8 Löffelvoll süßes Vanille-Kastanienmus, 1 Löffelvoll Reismehl, 250 g Rosinen, Ananas-Würfel, einige Löffelvoll Kirschwasser hinzu gegeben. Alles in Cylinderform gefüllt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt, beim Anrichten Ananas-Sirup mit Kirschwasser darüber gegossen.

[4]) Eigentlich »vesuvischer Pudding«, engl. *vesuvian pudding.* — 1/2 l süßes Vanille-Kastanienmus mit 250 g Rosinen, würfelig geschnittenem Zitronat, ein paar Löffelvoll Maraschino, 10 geschlagenen Eigelben, 2 ganzen Eiern und 8 Löffelvoll Vanille-Milchreis in Cylinderform gestockt; in die Mitte würfelig geschnittene eingemachte Früchte. Rum mit Zucker heiß gemacht und wenn entzündet über den Pudding gegossen.

[5]) Man könnte auch übersetzen: *Pudding (set) on fire, pudding (set) in flame(s), inflamed pudding* usw.

[6]) Eine Art *plum-pudding* mit getrockneten Kirschen anstatt der Rosinen.

[7]) 150 g Kartoffelmehl in 1/4 l Milch und 150 g Butter abgebrannt, nach dem Erkalten 150 g Staubzucker, etwas Arrak und 10 Eigelbe hinzu gerührt, zuletzt der Schnee der 10 Eier hinzugegeben, der Pudding in einer Form im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken; Maraschino-Sose.

[8]) Mit Eigelben und einem ganzen Ei schaumig gerührte Butter wird mit gleichen Teilen von geriebener Schokolade und Zucker, sowie mit einigen Eßlöffelvoll gestoßenem, gesiebtem Biskuit und dem Schnee der Eier verrührt, in die Form gefüllt und gar gemacht; Schokolade-Sose.

[9]) Der Boden und die Seiten einer Charlottenform mit dünnen, mit Aprikosen-Marmelade bestrichenen Eierkuchen maskiert, die übrigen Eierkuchen viereckig zusammengefaltet und lagenweise abwechselnd mit gestockter Kaffee-Creme, die mit dem Löffel verrührt, durchgestrichen und mit rohen Eigelben und ein paar ganzen Eiern gebunden wurde, gefüllt. Der Pudding wird im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt und mit einer englischen Kaffee-Creme maskiert.

[10]) Auch fälschlich *pouding à la Westmoreland* in manchen Kochbüchern genannt. Wird seltener warm, viel häufiger kalt im Sommer gegeben. Vergleiche *gruau rouge* unter *Entremets de douceur froids.*

[11]) Auf dieselbe Weise bereitet wie *pouding de pain noir à l'allemande* (s. d. auf S. 1248).

[12]) *A hollow crust of choux-paste.*

[13]) Brandteig mit Zucker in Charlottenform gebacken, dann ausgehöhlt, sodaß nur Seiten und Boden des Kuchens übrig bleiben. Die Kruste wird lagenweise abwechselnd mit Frangipan-Creme und würfelig geschnittenen Früchten *(salpicon de fruits)* gefüllt, im Ofen erwärmt, mit Zucker bestäubt, zu Tisch gegeben.

[14]) Mit Zitronensaft, Zucker und Vanille gebeizter (durchzogener) Portulak mit Eierschnee überkrustet und gebacken.

[15]) Eirunde Biskuit-Kuchen gebacken, ausgehöhlt. Staubzucker *(glace de sucre)* mit Erdbeersaft verdünnt, schaumig geschlagen, einige Eiweiß hinzugegeben, fest geschlagen (wie *meringue*), dann in die Biskuits gefüllt, diese im mäßig heißen Ofen zehn Minuten gestockt.

Profiteroles.	Profiterolen[1]).	**Profiteroles**[2]).
— *au café.*	— mit Kaffee-Schlagsahne.[3])	— with whipped coffee-cream.
— *au chocolat.*	— mit Schokolade-Schlagsahne.[4])	— with whipped chocolate-cream.
Purée de marrons à la crème.	Kastanienmus mit süßer Vanille-Schlagsahne.	Purée of chestnuts with whipped sweet cream with vanilla.
Quenelles *au lait.*[5])	Klöße in Milch gekocht.[6])	**Quenelles** boiled in milk.
— *de moelle aux pommes.*	— von Rindsmark mit Äpfeln.[7])	— of marrow with apples.
— *au pavot.*	Mohnklöße.	Poppy seed-quenelles.
— *aux pêches.*	Pfirsich-Klöße.	Peach-quenelles.
— *aux prunes.*	Pflaumen-Klöße.	Plum-quenelles.
— *aux raisins de Corinthe.*	Korinthen-Klöße.[8])	Currant-quenelles.
— *à la salzbourgeoise.*[9])	Salzburger Klöße.	Salzburg quenelles.
— *à la suédoise.*	Schwedische Klöße.[10])	Swedish quenelles.
Quiche *ou* **kiche**[11]).	**Elsässischer Kuchen von Blätterteig.**	**Alsatian cake** of puff-paste.
— *à la crème.*	— Rahmkuchen.[12])	— cream-cake.
— *aux nouilles sucrées.*	— Kuchen mit süßen Nudeln.[13])	— cake with sweet noodles.
— *au riz à la vanille.*[14])	— Kuchen mit Vanillereis.	— cake with vanilla rice.
Rissoles.	**Blätterteig-Halbmonde.**[15])	**Rissoles**[16]).
— *à l'anglaise.*	— -Halbmonde, englisch[17]).	— with mince-pie mixture inside.
— *aux confitures.*	— -Halbmonde mit Marmelade.[18])	— with marmalade inside.
— *à la crème frangipane.*	— -Halbmonde mit Frangipan-Creme.	— w. frangipane(-cream).
— *aux épinards sucrés.*	— -Halbmonde mit süßem Spinat.[19])	— with sweetened spinach inside.
— *aux fraises à la dauphine.*	— -Halbmonde mit Erdbeeren.[20])	— with strawberries inside.

[1]) Kleine gebackene Windbeutel von Brandteig (*petits choux à la crème*).

[2]) *One of several names attached to the hollow puffs popularly known as "cream-puffs" or "cream-cakes"; the variations in the fillings and flavourings are, however, numerous.*

[3]) Die gebackenen Profiterolen (*choux*) werden mit Kaffee-Glasur überzogen, auf einen Rost und zwei Minuten in den Ofen gesetzt, im letzten Augenblick mit Kaffee-Schlagsahne gefüllt.

[4]) a) Die gebackenen Profiterolen werden in Schokolade-Glasur getaucht, zwei Minuten im Ofen erwärmt, mit Schokolade-Schlagsahne (*crème fouettée au chocolat*) gefüllt. b) Die gebackenen, abgekühlten Profiterolen mit Vanille-Frangipan gefüllt, buschförmig auf einer mit Frangipan-Creme maskierten Schüssel angerichtet, im Ofen heiß gemacht, mit heißer Vanille-Schokoladeglasur überzogen; nebenbei eine Schokolade-Sose.

[5]) Über die verschiedenen Klöße siehe auch *noques* auf Seite 1231, ferner *boulettes*, Seite 979.

[6]) a) 125 g Semmel in Milch geweicht, mit 60 g Butter abgebrannt, drei bis vier Eier darunter gezogen; kleine Klöße abgestochen, in Milch gar gekocht. Die Milch verdickt man mit Mehl und Eigelb, gibt etwas Zucker daran und schüttet sie über die Klöße. b) Man verrührt 60 g Butter mit zwei Eigelben, sechs Löffelvoll Mehl und dem Schnee der zwei Eiweiß, sticht davon Klöße ab, kocht sie in Milch und gibt sie in dieser, mit Zucker und Zimt bestreut, zu Tisch.

[7]) Man gibt eine Weinsose dazu.

[8]) 500 g Rindsnierentalg fein geschnitten, mit 8 Kochlöffelvoll Mehl, Salz, 10 g Ingwer, 500 g Korinthen, 4 Eiern, etwas Zucker und einem halben Liter Milch zu einem Teige verarbeitet, zu Klößchen geformt, gar gemacht; Rum-Sose.

[9]) Dasselbe wie *noques à la sal(t)zbourgeoise* (s. d. auf Seite 1231).

[10]) Abgebrannter Teig aus schwach gesalzenem Wasser und halb Mais-, halb Weizenmehl zum Erkalten in eine Schüssel geschüttet, mit einem Eßlöffel Klöße ausgestochen, die in Butter hellbraun gebacken, mit Zucker und Zimt bestreut und zu Tisch gegeben werden.

[11]) Aus dem deutschen »Kuchen« verstümmelt.

[12]) Eine große Kuchenform (*cercle à flan*) stark mit Butter ausgestrichen, mit Blätterteig ausgelegt; geschlagene Eier mit Salz, Zucker, Orangenblüten-Wasser und durchgestrichenem Doppelrahm (*crème double*) vermischt, über den mit kleinen Stückchen Butter bestreuten Kuchen gegossen, gebacken, mit Zucker bestreut, warm angerichtet.

[13]) Die abgewällten (blanchierten) Nudeln mit Doppelrahm (*crème double*), Butter, Zucker und Vanille fertig gemacht und in den Kuchen gefüllt.

[14]) *Quiche au riz à la crème* ist dasselbe.

[15]) Sind mit den Pirogen nahe verwandt und gehören nebst den *ravioles* einer Familie an.

[16]) *A rissole is* a): *A portion of minced meat combination rolled up in a thin coat of pie-paste, cut half-moon shaped, egged, breaded, and fried in a kettle of hot lard.* b) *A small ball of marmalade enclosed in pastry, cut crescent-shaped, egged, breaded, fried (a little turnover).*

[17]) Ausgerollter Blätterteig in breite Streifen geschnitten, mit Eigelb bestrichen, mit englischer *mincepie*-Masse (siehe *mince-pies à l'anglaise*, Seite 1234) ohne Fleisch belegt, der Teig übereinander geschlagen, halbmondförmig ausgestochen, gebacken, mit Vanille-Zucker bestäubt.

[18]) Man kann irgend eine Marmelade nehmen.

[19]) Der süße Spinat wird mit einigen Eigelben, die mit Sahne und Butter verrührt sind, gebunden. Die Halbmonde werden auf gewöhnliche Art paniert, in Butter oder Öl gebacken und mit feinem Zucker bestäubt.

[20]) Große und kleine Erdbeeren mit Zucker und Kirschwasser gebeizt; die kleinen hierauf mit Aprikosen-Marmelade gebunden. Man belegt den Teig mit je einem Löffelvoll der gebundenen Erdbeeren und gibt je eine große Erdbeere in die Mitte, schlägt den Teig übereinander, sticht ihn halbmondförmig aus und vollendet die Halbmonde wie gewöhnlich.

Rissoles à la hongroise.	Nudelteig-Halbmonde mit Aprikosen-Marmelade.[1])	Rissoles of noodle-paste with apricot-marmalade inside.
— *à la marmelade d'abricots.*[2])	Blätterteig-Halbmonde mit Aprikosen-Marmelade.	— with apricot-marmalade inside.
Rissolettes.	**Kleine Blätterteig-Halbmonde.**	**Rissolettes**[3]).
— *à la crème frangipane.*[4])	— Blätterteig-Halbmonde mit Frangipan-Creme.	— with frangipane inside.
Riz *à la crème.*	**Reis** mit Sahne.[5])	**Rice** with cream.
— *à la crème aux avelines.*	Sahnenreis mit Haselnuß-Creme.	Cream-rice with avellan-nuts.
— *à la crème au café.*	— mit Kaffee-Creme.	— -rice with coffee.
— *à la crème au chocolat.*	— mit Schokolade-Creme.	— -rice with chocolate.
— *à la crème au citron.*	— mit Zitronen-Creme.	— -rice with lemon.
— *à la crème fouettée ou à la Chantilly.*	— mit Schlagsahne.	— -rice with whipped cream.
— *à la crème aux macarons.*	— mit Makronen-Creme.	— -rice with macaroons.
— *à la crème à l'orange.*	— mit Orangen-Creme.	— -rice with orange.
— *à la française.*	—, französisch[6]).	— -rice, French style.
— *à la grecque.*	—, griechisch[7]).	— -rice, Greek style.
— *à la infante.*	— mit Pfirsichen und Kirschen.[8])	— -rice with peaches and cherries.
— *au lait d'amandes.*	Reis mit Mandelmilch.	Rice with almond-milk.
— *au lait à la cannelle.*[9])	Milchreis mit Zimt.	Milk-rice with cinnamon.
— *au lait à l'espagnole.*	— mit Zucker und Zimt.	— -rice with sugar and cinnamon.
— *au lait à la marmelade de pommes.*	— mit Apfel-Marmelade.[10])	— -rice with apple-marmalade.
— *au lait à la suédoise.*	— auf schwedische[11]) Art.	— -rice, Swedish style.
— *à la Montmorency.*	Reis nach Montmorency[12]).	Rice, Montmorency style.
— *à la munichoise.*	Münchener Reis.[13])	Munich rice.
— *aux poires, sauce aux [fruits.*	Reis mit Birnen, Fruchtsoße.	Rice with pears, fruit [sauce.
— *aux pommes à la bonne femme.*	Milchreis m. Orangenblüten-Wasser und Apfel-Scheiben.[14])	— flavo(u)red w. orange-flower water, served with apples.
— *aux pommes à la czarine.*	Reis mit russischem Kümmel und Äpfeln.	— with Russian kummel and apples.

[1]) Werden in kochendem Wasser zwei Minuten gekocht, dann lagenweise angerichtet, mit Zucker und Zimt bestreut, mit einigen Löffelvoll in Butter hellgelb gerösteter Semmel bedeckt.

[2]) Vergleiche *rissoles aux confitures.*

[3]) *Or "small rissoles".*

[4]) Vergleiche *rissoles à la crème frangipane.*

[5]) Abgewällter (blanchierter) Reis in kochendem Rahm mit Vanille und Zucker weich und dick gekocht, in einer Teigkruste oder tiefen Schale angerichtet, oben glatt gestrichen.

[6]) Abgewällter Reis mit Milch, Butter und Salz weich gekocht; wenn er ziemlich gar ist, gibt man einige gestoßene bittere Makronen, klein geschnittene eingemachte Pomeranzen-Schale, halbierte eingemachte Kirschen und ein wenig Orangenblüten-Wasser darunter, richtet den Reis auf einer flachen runden Schüssel an, überstreut ihn mit Zucker, überglänzt ihn mit der glühenden Schaufel; nebenbei Weinsose.

[7]) 250 g Reis mit Milch und Sahne gekocht, mit Orangenblüten-Wasser vermischt, zehn Minuten später mit 100 g Butter, acht Eigelben, dem Schnee von drei Eiern und Schlagsahne untermengt, in eine Teigkruste gefüllt, im nicht zu heißen Ofen eine Stunde gebacken; beim Anrichten wird die Kruste mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit einem Kranz von kleinen, mit je einer Kirsche belegten Blätterteig-Ringen umlegt. Zwischen die Kirschringe und den Reisdom ordnet man einen Kranz von halbierten, in Vanille-Sirup gar gemachten, rot gefärbten Pfirsichen.

[8]) Rand von Vanillereis mit Aprikosen-Marmelade überzogen; Kranz von halbierten Pfirsichen darauf; dann ein Kranz von Kirschen; zwischen Pfirsiche und Kirschen Angelika-Blätter.

[9]) Auch *riz au lait à l'espagnole.*

[10]) Norddeutsche Speise: Dicke Apfel-Marmelade heiß in eine flache Schale gegossen, glatt gestrichen, mit Reis, der in süßem Rahm mit Vanille weich und dick gekocht wurde, überdeckt, glatt gestrichen, mit gestoßenen Makronen bestreut.

[11]) Milchreis mit einem Stück guter Butter fertig gemacht; davon eine Lage auf eine Schüssel gegeben, mit Zucker bestreut, mit dem glühenden Eisen glasiert, darüber Zimt gestreut, eine andere Lage Reis obenauf, nochmals glasiert, wieder Zimt usw., bis der Reis aufgebraucht ist.

[12]) Gebackener Rand von Mandel-Biskuit auf eine Schüssel gestürzt, mit Aprikosen-Marmelade überzogen, ringsherum mit eingemachten Früchten umlegt; die Mitte mit Maraschinoreis und Kirschen gefüllt; Domform von Biskuit ausgehöhlt, mit Reis gefüllt, in die Mitte des Randes gestellt, mit Marmelade überzogen; der Fuß des Domes mit einem Kranz von Kirschen umlegt; die Spitze desselben mit einem Kranz von Angelika-Blättern verziert; in dessen Mitte eine Ringelotte *(reine-claude);* Sose von Maraschino-Sirup mit Kirschen.

[13]) Mit süßer Sahne, Zucker und Vanille zu Mus gekochter Reis, mit Eigelben abgezogen und mit rundem Biskuit (Zuckerbrot) verziert.

[14]) Milchreis lagenweise abwechselnd mit Apfel-Scheiben.

Riz à la princesse.	Reis in einer Form mit Ananas- und Aprikosen-Würfeln.[1]	Rice in a mould with salpicon of pine-apple and apricots.
— *aux reines-claude.*	— mit Ringelotten.	— with green-gages.
— *à la vanille.*	— mit Vanille.	— with vanilla.
— *au zeste de citron.*[2])	— mit Zitronen-Schale.	— with lemon-peel(-rind).
— *au zeste d'orange.*	— mit Orangen-Schale.	— with orange-peel.
Roly-poly *ou rolly-poly*[3]).	**Gerollter Pudding** von Biskuit mit Äpfeln.[4])	**Roly-poly** (pudding).
— *-poly aux airelles rouges.*	— Biskuit-Pudding mit Preiselbeeren.	Cranberry roly-poly (pudding).[5])
Roulade *aux abricots.*	**Gerollter Pudding** von Aprikosen.[6])	**Roll** of apricots.
— *à la noix de coco.*	Biskuit-Rolle mit Kokosnuß.[7])	Cocoanut jelly-roll.
— *aux pommes.*	Gerollter Apfel-Pudding.	Apple-roll.
Roussettes.	Gebackene Formen-Krapfen.[8])	Roussettes.
Rubans.	**Bänder von Teig** gebacken.[9])	**Ribbons** of paste baked.
— *à la vanille.*	Teigbänder mit Vanille.	— with vanilla.
Samytah.	Arabisches Gericht v. Datteln, Rahm und Stärkemehl.	Purée of cream, dates and starch.
Savarin *à l'ananas.*	**Savarin-Kuchen** mit Ananas.[10])	**Savarin cake** with pine-apple.
— *à l'anglaise.*	— -Kuchen, englisch[11]).	— cake, English style.
— *aux fruits.*[12])	— -Kuchen mit Früchten.	— cake with fruits.
— *à la Montmorency.*	— -Kuchen mit Kirschen.[13])	— cake with cherries.
— *aux pêches.*	— -Kuchen mit Pfirsichen.	— cake with peaches.
Schmar(r)n *à la bavaroise.*[14])	Bayrischer Schmarr(e)n.	Bavarian cut-up omelet.
Shortcake *aux fraises.*	**Butterkuchen** mit Erdbeeren.	**Shortcake** w. strawberries.
— *aux framboises.*	— mit Himbeeren.	Raspberry-shortcake.
— *aux pêches.*	— mit Pfirsichen.	Peach-shortcake.
Soufflé *d'abricots.*	**Auflauf** von Aprikosen.[15])	**Soufflé** of apricots.
— *d'abricots à la bourgeoise.*	Aprikosen-Auflauf auf bürgerliche[16]) Art.	— of apricots, family style.
— *d'abricots à la viennoise.*	— -Auflauf nach Wiener[17]) Art.	— of apricots, Vienna fashion.

[1]) Domform *(moule à dôme)* lagenweise mit Vanille-Sahnenreis *(riz à la crème, parfumé à la vanille)* gefüllt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Zuckerschaum *(meringue)* überzogen.

[2]) Häufig liest man auch: *Riz aux zestes.*

[3]) Auch scherzhaft *dog-in-a-blanket* genannt.

[4]) Eine Lage Biskuit- oder anderer leichter Teig wird ausgerollt, mit einer Lage gehackter Äpfel oder anderer Früchte bedeckt, in cylindrischer Form in einem Mundtuch zusammengerollt und ein bis zwei Stunden gedünstet.

[5]) Oder einfacher: *Cranberry roll.*

[6]) Dicke Lage von gehackten Aprikosen auf eine dünne Lage Biskuitteig gelegt, aufgerollt, in Mundtuch gehüllt, an beiden Enden und in der Mitte zusammengebunden, gekocht oder gedünstet. Soll der Pudding gebacken werden, so wird er mit Eigelb bestrichen und mit Butter-Papier bedeckt. Vergleiche *roly-poly.*

[7]) Die Rolle in flüssige Sulze getaucht, in geriebener Kokosnuß mit Zucker gewälzt.

[8]) Teig von Mehl, Eiern, Butter, Salz, Sahne, Branntwein, Orangenblüten-Wasser dünn ausgerollt, kleine runde Scheiben ausgestochen oder Kreuzchen-, Fisch- und ähnliche Formen damit ausgelegt, gebacken, mit Zucker bestäubt, warm oder kalt gegeben.

[9]) Von *merveilles*-Teig (s. *merveilles,* S. 1231).

[10]) In Randform gebackener *Savarin*-Kuchen mit Punsch getränkt; in die Mitte eine in Scheiben geschnittene, aber wieder zusammengestellte Ananas, mit Angelika die Blätter und Krone derselben nachgeahmt; nebenbei Aprikosen-Sose.

[11]) In Becherform gebackener *Savarin*-Kuchen wird in Scheiben geschnitten, wieder zusammengelegt; dabei jede Lage mit Vanille-Frangipan und fein geschnittener Ananas maskiert; englische Schaumsose *(sauce crème anglaise).* Man bezeichnet diesen Kuchen auch oft mit *savarin à la crème.*

[12]) Auch: *Savarin à la macédoine de fruits.*

[13]) In Randform gebackener *Savarin*-Kuchen mit süßem Kirschwasserpunsch getränkt; in die Mitte Kirschen; der Saft der Kirschen mit Kirschwasser vermischt und als Sose gegeben.

[14]) Vergleiche *omelette rissolée,* Seite 1233.

[15]) Auch »Aprikosen-Koch«, englisch auch *apricot puff.*

[16]) Geschälte Aprikosen halbiert, gezuckert, die Steine aufgeschlagen, die Kerne abgebrüht, mit süßen Mandeln und einem Ei fein zerrieben. Milch mit einigen ganzen Eiern verquirlt, mit etwas Säure auf dem Feuer gerinnen gelassen, mit den Mandeln und in Milch geweichtem, wieder ausgedrücktem Mundbrot durch ein Haarsieb gestrichen. Butter mit ganzen Eiern und ebensoviel Eigelben schaumig gerührt, mit der vorigen Masse und abgeriebener Zitronen-Schale tüchtig vermengt. In eine gut ausgestrichene Form legt man eine Oblate, füllt etwas von der Masse darauf, bedeckt sie wieder mit einer Oblate, legt einen Teil der Aprikosen darauf, wieder Masse usw., bis die Form voll ist. Der Auflauf wird 1¼ Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken.

[17]) Eingemachte Aprikosen durch ein Sieb gestrichen; das Mus über dem Feuer mit Zucker und fein gehackter Orangen-Schale eingekocht, in eine andere Schüssel gegeben und auf Eis dick gerührt, dann der Schnee einiger Eier darunter gezogen. Der Auflauf wird 20 Minuten im mäßig heißen Ofen gebacken.

Soufflé à l'allemande.	Auflauf nach deutscher[1]) Art.	Soufflé in the German style.
— *d'amandes.*	Mandel-Auflauf.	— of almonds.
— *d'ananas.*	Ananas-Auflauf.	— of pine-apple.
— *d'avelines.*	Haselnuß-Auflauf.	— of avellan-nuts.
— *de bouillie.*	Schmankerl-Auflauf.	— of bouillie.
— *au cacao.*	Kakao-Auflauf.	— of cacao.
— *au café.*	Kaffee-Auflauf.	— of coffee.
— *au caramel, aux fleurs d'oranger.*	Orangenblüten-Auflauf mit gebranntem Zucker.	— of orange-flowers with caramel.
— *de carottes.*	Möhren-Auflauf.	— of carrots.
— *de cerises.*	Kirsch(en)-Auflauf.	— of cherries.
— *au chocolat.*	Schokolade-Auflauf.	— of chocolate.
— *au chocolat, en caisses.*	— -Auflauf in Kästchen.	— of chocolate in cases.
— *au citron.*	Zitronen-Auflauf.	— of lemon.
— *de coings.*	Quitten-Auflauf.	— of quinces.
— *aux confitures.*	Marmelade-Auflauf.	— of marmalade.
— *à la dauphine.*	Zitronen-Auflauf mit Aprikosen-Marmelade.	— of lemon with apricot-marmalade.
— *d'églantines.*	Hagebutten-Auflauf.	— with heps or hips.
— *d'épinards.*	Spinat-Auflauf.	— of spinach.
— *de fécule de pommes de terre.*	Kartoffelmehl-Auflauf.	— of potato-starch.
— *de fécule de riz.*	Reismehl-Auflauf.	— of rice-starch.
— *aux fleurs d'oranger.*	Auflauf mit (frischen) Orangen-Blüten.	— of (fresh) orange-flowers.
— *aux fleurs d'oranger pralinées.*	— mit gerösteten Orangen-Blüten.	— of candied orange-flowers.
— *de fraises.*	Erdbeer-Auflauf.	— of strawberries.
— *de framboises.*[2])	Himbeer-Auflauf.	— of raspberries.
— *de groseilles.*[3])	Johannisbeer-Auflauf.	— of currants.
— *de groseilles vertes.*	Stachelbeer-Auflauf.	— of gooseberries.
— *de groseilles vertes à la duchesse.*	— -Auflauf n. Herzogin-[4]) Art.	— of gooseberries in the duchess style.
— *de jaunes d'oeufs.*	Dotterkoch.	— of egg-yolks.
— *à la lithuanienne.*[5])	Litauischer Auflauf.	Lithuanian soufflé.
— *à la lyonnaise.*	Lyoner Auflauf.[6])	Lyons soufflé.
— *de macaroni.*	Hohlnudel-Auflauf.	Soufflé of macaroni.
— *de macarons.*	Makronen-Auflauf.	— of macaroons.
— *de macarons amers.*	Auflauf von bitteren Makronen.	— of bitter macaroons.
— *au marasquin.*	Maraschino-Auflauf.	— with maraschino.
— *de marrons.*	Kastanien-Auflauf.	— of chestnuts.
— *de marrons à la vanille.*	— -Auflauf mit Vanille.	— of chestnuts w. vanilla.
— *à la moelle.*	Rindsmark-Auflauf.	— of beef-marrow.
— *à la nurembergeoise.*	Nürnberger Auflauf.[7])	—, Nuremberg style.
— *d'oeufs à la reine.*	Eier-Auflauf n. Königin-[8]) Art.	— of eggs, queen's style.
— *à l'orange.*	Orangen-Auflauf.[9])	— of oranges.
— *de pain bis à la vanille.*	Schwarzbrot-Auflauf mit Vanille.	— of rye-bread with vanilla.
— *de pain blanc.*	Weißbrot-Auflauf.	— of white bread.
— *de pain mollet.*	Milchbrot-Auflauf.	— of milk-roll.

[1]) Lage dickes Apfelmus, gekochter Eierrahm darüber, steif geschlagenes Eiweiß obenauf, leicht gebräunt.

[2]) Oder *soufflé à la gelée de framboises.*

[3]) Oder *soufflé à la gelée de groseilles.*

[4]) 250 g Stachelbeeren in Wasser abgebrüht (blanchiert), in dicken Zucker-Sirup gethan. 250 g geriebene Semmel in 250 g Butter geröstet, $^{1}/_{4}$ l Sahne darauf gegossen, dick einkochen gelassen, wenn kalt, 250 g Zucker, die abgeriebene Schale einer Zitrone und 12 Eigelbe damit verrührt, die Stachelbeeren darunter gemengt, der Schnee der 12 Eiweiß darunter gezogen, in einer Auflaufform eine Stunde gebacken.

[5]) Dasselbe wie *soufflé à la russe* (s. d.).

[6]) 15 Eigelbe mit 250 g Butter über dem Feuer zu einem dicken Brei gerührt (nicht aber gar gemacht), in eine Schüssel geschüttet, wenn kalt, mit 200 g Staubzucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und dem Safte derselben eine Viertelstunde schaumig gerührt; der Schnee der 15 Eiweiß nebst 85 g Kartoffelmehl darunter gezogen; der Auflauf dreiviertel Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gebacken.

[7]) Schaumig geschlagene Butter mit abgewällten, abgezogenen, gestoßenen Mandeln, Eigelben, dicker Sahne, Hefe, Mehl und Zucker.

[8]) Geschlagenes Eiweiß und Zucker in kleinen Bechern gedünstet, Mitte ausgehöhlt, mit gelbem Eierrahm (Creme) gefüllt; gestoßene Makronen obenauf gestreut.

[9]) 125 g Mehl mit ebensoviel Butter geröstet, mit $^{1}/_{2}$ l Milch abgebrannt. Die Schale einer Orange und einer halben Zitrone auf 120 g Zucker abgerieben, derselbe fein gestoßen, mit dem Safte der beiden Früchte nebst acht Eigelben schaumig gerührt, der Schnee der acht Eiweiß darunter gezogen, in einer Auflaufform eine Stunde gebacken.

Soufflé à la Palffy.	Auflauf nach Palffy[1].	Soufflé in the Palffy style.
— *à la Parmentier.*[2]	Kartoffel-Auflauf.	— of potatoes.
— *de pêches.*	Pfirsich-Auflauf.	— of peaches.
— *à la Pithiviers.*	Mandel-Auflauf.[3]	— of almonds.
— *de polenta.*	Polenta-Auflauf.[4]	— of polenta.
— *de pommes.*[5]	Apfel-Auflauf.	— of apples.
— *de pommes à la russe.*	— -Auflauf, russisch[6].	— of apples, Russian style.
— *de pommes de terre.*	Kartoffel-Auflauf.[7]	— of potatoes.
— *de prunes.*	Pflaumen-Auflauf.	— of prunes.
— *au punch.*	Punschauflauf.	— with punch.
— *au r(h)um.*	Rumauflauf.	— with rum.
— *de riz à la bourgeoise.*	Reisauflauf, bürgerlich[8].	— of rice, family style.
— *de riz à la Kaunitz.*	— nach Kaunitz[9].	— of rice, Kaunitz style.
— *de riz au marasquin.*	Auflauf v. Maraschinoreis.[10]	— of rice w. maraschino.
— *de riz aux pommes.*	Reisauflauf mit Äpfeln.	— of rice with apples.
— *de roses.*	Rosen(blätter)-Auflauf.[11]	— of rose-leaves.
— *à la russe.*	Auflauf mit Himbeermus und Eierkuchen.[12]	— with purée of raspberries and omelet.
— *russe à l'ananas.*	Russischer Auflauf mit Ananas.	Russian soufflé with pineapple.
— *au sagou.*	Sago-Auflauf.	Soufflé of sago.
— *à la saxonne.*	Sächsischer Auflauf.[13]	Saxon soufflé.
— *de semoule.*	Grießauflauf.	Soufflé of semolina.
— *à la Skilizi.*	Vanillebiskuit-Auflauf mit Kirschwasser-Sirup.[14]	— of vanilla-biscuit with kirschwasser-sirup.
— *de topioca.*	Tapioka-Auflauf.	— of tapioca.
— *à la vanille.*	Vanille-Auflauf.[15]	— with vanilla.
— *à la viennoise.*	Wiener Auflauf.[16]	Vienna soufflé.
— *de violettes.*	Veilchen-Auflauf.[17]	Soufflé of violets.

---

[1]) Vanille-Auflaufmasse lagenweise abwechselnd mit in Rum getränktem Biskuit in die Form eingesetzt und gebacken.

[2]) Dasselbe wie *soufflé de pommes de terre.*

[3]) 125 g geriebenes Milchbrot *(pain mollet)* und 125 g gestoßene süße Mandeln (darunter auch einige bittere) mit 1/4 l heißer Sahne übergossen. 125 g Zucker, 125 g Butter, zehn Eigelbe schaumig gerührt, das eingeweichte Milchbrot mit den Mandeln, sowie etwas abgeriebene Orangen-Schale und der Schnee der zehn Eiweiß hinzugegeben, dreiviertel Stunde in einer Auflaufform gebacken.

[4]) Maismehl mit Sahne, Zimt und abgeriebener Zitronen- oder Orangen-Schale dick eingekocht, dann in eine irdene Schüssel gethan, mit Butter, Eigelben und Zucker verrührt, zuletzt der feste Schnee der Eiweiß darunter, in einer Auflauf-Schale gebacken.

[5]) Dasselbe wie *pommes soufflés* (s. d.).

[6]) Recht fest geschlagenes Eiweiß mit warmer, mit Vanille versetzter Apfel-Marmelade vermischt, in der Auflaufform 20 Minuten gebacken.

[7]) Dasselbe wie *pommes de terre soufflées* (s. d.). Vergleiche auch *soufflé de pommes de terre* auf Seite 1058.

[8]) Wie *soufflé de polenta* (s. d.).

[9]) Reis in Sahne mit Vanille ausgequollen; 250 g Butter mit zwölf Eigelben schaumig gerührt, 125 g Zucker, Zimt, 75 g kleine Rosinen, 75 g gehackte Sultana-Rosinen, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 125 g würfelig geschnittenes Rindsmark darunter gemischt, der Schnee der zwölf Eiweiß darunter gezogen, in einer Auflaufform eine Stunde im Wasserbad gebacken.

[10]) Gekochter Reis mit Maraschino gebeizt, unter eine Vanille-Auflaufmasse gemischt, auf gewöhnliche Art gebacken.

[11]) Man bereitet eine sächsische Pudding-Masse. Frische rote Rosen-Blätter werden gehackt, in Porzellan-Schüssel gelegt, mit dick eingekochtem Zukker begossen, eine Stunde stehen gelassen. Des besseren Aussehens halber wird die Masse meist mit etwas Cochenille rot gefärbt. Man nimmt den Zucker-Sirup in die Mitte anstatt der Milch, gibt aber keinen Zucker mehr hinzu.

[12]) Warme Vanille-Auflaufmasse mit Himbeermus vermischt, die Eier hineingeschlagen; Charlottenform mit Semmel ausgestreut, mit Eierkuchen ausgelegt, abwechselnd mit einer Lage Auflauf-Masse und je einem ganzen Eierkuchen gefüllt; im Ofen gebacken, ausgestürzt, mit Zucker glasiert; Himbeermus nebenbei. In manchen Kochbüchern findet man diesen Auflauf auch als *soufflé à la lithuanienne.*

[13]) 100 g Weizenmehl mit 1/2 l Sahne glatt gerührt; 125 g Zucker, 125 g Butter, 125 g gebrochene bittere Makronen, zwei Eigelbe, vier ganze Eier dazu gethan, auf dem Feuer abgebrannt; nach dem Erkalten noch sechs Eigelbe darunter gerührt, schaumig geschlagen, zuletzt der Schnee der sechs Eiweiß darunter gezogen, in eine Auflaufform gefüllt und dreiviertel Stunde gebacken. Man kann diese Auflauf-Masse mit verschiedenem Geschmack (Zitronen-, Orangenblüten-, Vanille-Geschmack) versetzen und sie danach brennen. Vergleiche auch *pouding à la saxonne.*

[14]) Türkischer Auflauf: Vanille-Biskuit mit Kirschwasser-Sirup getränkt, heiß gemacht, mit Sose zu Tisch gegeben.

[15]) 100 g Mehl, ein halber Löffelvoll Stärkemehl mit einem Glasvoll gekochter Milch glatt gerührt, durchgestrichen; eine Prise Salz, 50 g Butter, Vanille, 75 g Zucker hinzu, zu einem Teig abgebrannt, nach und nach sechs geschlagene Eigelbe und 60 g Butter hinzu, wenn kalt, der steife Schnee von vier Eiweiß, sowie einige Löffelvoll Schlagsahne *(crème à la Chantilly)* darunter gezogen, in einer Auflauf-Kasserolle gebacken.

[16]) 3/4 l Milch läßt man mit etwas Säure gerinnen, vermischt die Matte mit 250 g geriebenen Mandeln, 125 g Zucker, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, zwölf geriebenen Äpfeln und 125 g fein gestoßenem Zwieback, gibt die Masse nach und nach in 125 g mit sechs Eigelben und drei ganzen Eiern schaumig gerührte feine Butter; zuletzt wird der fest geschlagene Schnee der sechs Eiweiß darunter gezogen, die Masse in eine mit Butterteig ausgelegte Form gefüllt und eine Stunde leicht gebacken.

[17]) Wie *soufflé de roses* (s. d.).

Soufflé au zeste.	Auflauf mit Zitronen-Zucker.[1]	Soufflé with lemon-sugar.
Soupirs de nonne.[2]	Nonnen-Seufzer.	Nun fritters.
Stroudel *aux abricots.*	**Strudel**[3] von Aprikosen.	**Strudel** of apricots.
— *aux amandes.*	Mandel-Strudel.	Almond-strudel.
— *au céleri.*	Sellerie-Strudel.	Celery-strudel.
— *aux cerises.*	Kirsch(en)-Strudel.[4]	Cherry-strudel.
— *au chocolat.*	Schokolade-Strudel.	Chocolate-strudel.
— *aux coings.*	Quitten-Strudel.	Quince-strudel.
— *à la crème aigre.*[5]	Strudel mit sauerem Rahm.	Sour cream-strudel.
— *à la crème, à la viennoise.*	Wiener Rahmstrudel.[6]	Vienna cream-strudel.
— *aux épinards.*	Spinat-Strudel.	Spinach-strudel.
— *farci.*	Gefüllter Strudel.[7]	Stuffed strudel.
— *au fromage blanc.*	Quark-Strudel.	Cheese-curd strudel.
— *au lait.*	Milchstrudel.	Milk-strudel.
— *aux macarons.*	Makronen-Strudel.	Macaroon-strudel.
— *aux mirabelles.*	Mirabellen-Strudel.	Mirabelle-strudel.
— *aux noix.*	Nußstrudel.	Nut-strudel.
— *à l'orange.*	Orangen-Strudel.	Orange-strudel.
— *de pannequets.*	Eierkuchen-Strudel.[8]	Pancake-strudel.
— *au pavot.*	Mohnstrudel.	Poppy-seed strudel.
— *aux poires.*	Birnen-Strudel.	Pear-strudel.
— *aux pommes.*	Apfel-Strudel.	Apple-strudel.
— *aux pommes à la tyrolienne.*	— -Strudel auf Tiroler Art.[9]	— -strudel, Tyrolian style.
— *aux pommes de terre.*	Kartoffel-Strudel.	Potato-strudel.
— *aux prunes.*	Pflaumen-Strudel.	Plum-strudel.
— *aux raisins.*	Rosinen-Strudel.	Raisin-strudel.
— *aux reines-claude.*	Ringelotten-Strudel.	Greengage-strudel.
— *au riz.*	Reisstrudel.	Rice-strudel.
— *à la semoule.*	Grießstrudel.	Semolina-strudel.
— *à la tyrolienne.*	Tiroler Strudel.[10]	Tyrolian strudel.

[1]) 175 g Butter, 100 g Mehl über dem Feuer abgebrannt, der Teig mit heißem Rahm mit Zitronen-Geschmack verdünnt, tüchtig geschlagen, in eine irdene Schüssel gegossen, 100 g Zitronen- oder Orangen-Zucker, eine Prise Salz, nach und nach zehn Eigelbe, 80 g feine Butter, der steife Schnee der zehn Eiweiß, einige Löffelvoll Schlagsahne mit Zitronen-Zucker darunter, in Auflauf-Kasserolle gebacken. — Je nachdem ob Zitronen-, Orangen- oder bittere Orangen-Schale verwendet wird, bezeichnet man diese Aufläufe auch mit *soufflé au zeste de citron, d'orange, de bigarade.*

[2]) Dasselbe wie *pets de nonne* (s. d.).

[3]) »Der Strudel«, hin und wieder liest man auch »die Strudel«.

[4]) Die Kirschen ausgekernt, in Butter solange geschwitzt, bis der Saft, welcher sich gebildet hat, verdampft ist. Nach dem Erkalten werden sie gezuckert, auf den ausgerollten Teig gelegt, mit gestoßenen bitteren Makronen und geriebenem Weißbrot bestreut, gebacken. Das geriebene Weißbrot und die gestoßenen Makronen sind dazu bestimmt, die Feuchtigkeit der Kirschen noch gänzlich aufzusaugen.

[5]) Man kann die Strudel auch mit irgendeiner der verschiedenen Backcremes (siehe *crème pâtissière* unter *Entremets de douceur froids)* füllen. — Sechs dünne, auf beiden Seiten gebackene Eierkuchen werden zusammengerollt, in dreifingerbreite Streifen geschnitten, in eine mit Butter ausgestrichene Auflaufform aufrechtstehend eingesetzt; 1 l sauere Sahne wird mit zwei Eigelben verquirlt, mit 150 g fein gehackten Mandeln, 150 g Sultana-Rosinen, 150 g Korinthen, 150 g würfelig geschnittenem Zitronat und dem nötigen Zucker vermischt, über die Eierkuchen gegossen, das Ganze eine Stunde im Wasserbad gebacken, mit Zucker bestreut, in der Form zu Tisch gegeben.

[6]) Lauwarmes Wasser mit einem ganzen Ei, etwas Salz und 70 g Butter abgequirlt, Mehl auf ein Backbrett gegeben, das Wasser nach und nach dazu, der Teig solange gearbeitet, bis er sich ziehen läßt, dann in zwei Hälften geteilt, jede messerrückendick ausgerollt, mit gerösteter Semmel, kleinen und großen Rosinen bestreut, gezuckert. Die beiden Strudel-Teige werden zusammengerollt, schneckenartig in ein flaches, mit Butter ausgestrichenes Geschirr gelegt, mit feinem Zucker bestreut, mit kochender Milch begossen und gar gemacht.

[7]) Von 125 g Mehl, $^1/_2$ l sauerer Sahne, vier ganzen Eiern, vier Eigelben, 100 g Zucker, 100 g Butter wird auf dem Feuer eine Creme abgerührt, mit welcher man sechs Stück auf beiden Seiten gebackene Eierkuchen bestreicht. Diese Eierkuchen werden, nachdem sie noch mit kleinen Rosinen und gehacktem Zitronat bestreut sind, zusammengerollt, in mehrere Stücke geschnitten, aufrecht stehend in eine mit Butter ausgestrichene tiefe Porzellan-Schüssel geordnet, mit $^1/_2$ l Milch, in welcher vier ganze Eier, vier Eigelbe und etwas gestoßener Zucker zerquirlt sind, begossen. Der Strudel wird dreiviertel Stunde im Wasserbad gebacken.

[8]) Drei auf beiden Seiten schwach gebackene Eierkuchen werden mit einer Masse aus mit Butter gerösteten Semmel-Krumen, Sahne, Zucker, Zitronen-Schale, Rosinen, fein gehackten süßen Mandeln, Zitronat, einem ganzen Ei, einigen Eigelben und Rum bestrichen, zusammengerollt, in eine mit Butter ausgestrichene tiefe Schüssel gelegt, mit sauerer Sahne, die mit einigen ganzen Eiern, etwas Zucker und Arrak verquirlt ist, übergossen, dreiviertel Stunde gebacken.

[9]) In Butter ganz wenig geschwitzte Apfel-Scheiben mit Korinthen, Rosinen, Zitronat und dem nötigen Zucker vermischt, in die Mitte von zu einem länglichen Viereck ausgerolltem Blätterteig gegeben, die beiden Seiten des Teiges darüber geschlagen, mit Zucker bestreut, gebacken.

[10]) Eine Masse von 60 g Mandeln, 125 g Zukker, acht Eigelben, 30 g Mehl, etwas geriebener Zitronen-Schale und dem Schnee von vier Eiweiß wird auf dünn ausgerollten Hefenteig gestrichen, dieser zusammengerollt, schneckenartig in eine flache Form eingesetzt, nochmals aufgehen gelassen, mit zerlassener Butter bestrichen, gebacken.

Suprême de fruits.	Süße Schüssel von allerlei Früchten.[1]	Suprême of fruits.
Tailli-kataïf *à la turque.*	Gebackene süße Faden-Nudeln.[2]	Baked cord noodles.
Talmouses.	Talemüsen[3].	Talmouses.
Tarte.	**Torte,** Kuchen.	**Tart,** pie, cake.
— *à la moelle.*	Rindsmark-Torte.[4]	Marrow-tart.
Tartelettes.	**Törtchen.**	**Tartlets.**
— *aux abricots.*	Aprikosen-Törtchen.	Apricot-tartlets.
— *bandées.*	Gebänderte Törtchen.[5]	Banded tartlets.
— *à la Bourdaloue.*	Aprikosen-Törtchen mit Frangipan-Creme.[6]	Apricot-tartlets with frangipane.
Timbale.	**Becherpastete**[7].	**Timbale**[8].
— *aux abricots à la Condé.*[9]	— von Reis m. Aprikosen.[10]	— of rice with apricots.
— *aux cerises.*	— mit Kirschen.	— with cherries.
— *aux cerises et aux pommes.*	— mit Kirschen und Äpfeln.	— with cherries and apples.
— *à la duchesse.*	— nach Herzogin-[11]Art.	— in the duchess style.
— *à l'espagnole.*	— auf spanische[12] Art.	— in the Spanish style.
— *à la Figaro.*	— mit Äpfeln und Mandel-Creme[13].	— with apples and frangipane.
— *aux fruits.*	— mit Früchten.[14]	— with fruits.
— *aux fruits à la parisienne.*[15]	— mit verschiedenen Früchten.[16]	— with assorted fruits.
— *à la Laguipière.*	— nach Laguipière[17].	—, Laguipière style.

[1]) Birnen in rot gefärbtem Sirup von 20 Grad gekocht, desgleichen Äpfel, Pflaumen und Aprikosen, diese Früchte nebst eingemachten Kirschen und Ananas-Scheiben in einem silbernen Becher im Wasserbad *(au bain-marie)* heiß gemacht, mit Maraschino sosiert.

[2]) Teig von Mehl, Salz, Zucker, zerlassener Butter, Wasser mittels einer Papier-Düte in Form und Länge von Faden-Nudeln *(vermicelle)* auf eine mit Butter ausgestrichene flache Kasserolle gepreßt, diese auf einen Dreifuß gestellt, die Nudeln bei mäßiger Hitze steif gemacht, nach dem Erkalten in eine mit Butter ausgestrichene flache Form gefüllt, mit klarer Butter beträufelt, noch eine reichliche Viertelstunde in den abgekühlten Ofen gestellt, auf eine Schüssel gestürzt und mit Vanille-, Orangen- oder Rosen-Sirup begossen.

[3]) Kleine Käse-Kuchen: Von Milch, Butter, Salz und feinem Mehl über dem Feuer ein Teig *(pâte à choux)* gerührt, nach und nach einige ganze Eier, Zucker und geriebener Parmesan-Käse darunter gemischt. Je ein Löffelvoll dieser Masse wird auf kleine runde Blätterteig-Böden gegeben, der Blätterteig wird von drei Seiten darüber zusammengeschlagen, mit Ei bestrichen, im nicht zu heißen Ofen goldgelb gebacken, mit Zucker bestreut, auf Mundtuch angerichtet.

[4]) 500 g Rindsmark, 250 g feine Butter, 250 g Zucker, 125 g gestoßene Haselnüsse, 65 g gestoßene süße Mandeln, 10 ganze Eier. Das Rindsmark zerlassen, mit der Butter schaumig geschlagen, der Zucker, fünf ganze Eier, fünf Eigelbe, die Haselnüsse und Mandeln, zuletzt der Schnee der fünf Eiweiß hinzu, in Formen *(cercles à flan)* gebacken; warm und kalt gegeben.

[5]) Blätterteig-Törtchen mit irgendeiner Marmelade oder Frangipan-Creme gefüllt, Bänder von Blätterteig wie ein Gitter darüber, auf einem Blech im heißen Ofen gebacken, mit Zucker bestreut, glasiert, warm und kalt gegeben.

[6]) Die Törtchen mit Mandel-Frangipan gefüllt, mit je einer halbierten gekochten, etwas rot gefärbten Aprikose bedeckt. Der Rand der Törtchen mit einem Kranz von Zuckerschaum-Perlen *(perles de meringue)* bespritzt.

[7]) Runde Teig-, Reis-, Nudel- oder andere Kruste, Kuppelform, Teig-, Reis-, Nudel oder anderer Becher, gestürzte Kruste.

[8]) *A thimble-, tymbal-or timbal-shape: anything formed in a plain round mould.*

[9]) Oft auch nur *timbale à la Condé.*

[10]) Gebackener Teigrand inwendig mit Vanillereis, der mit Eigelben und Butter gebunden ist, zweifingerdick vom Rande bestrichen, die Mitte mit Aprikosen gefüllt, mit Reis bedeckt.

[11]) Mürber Teig wie Hohlnudeln *(macaroni)* ausgerollt, durch zerlassene Butter gezogen, eine Kuppelform schneckenförmig damit ausgelegt, die Mitte der Form mit in Aprikosen-Marmelade geschmorten Äpfeln gefüllt, Korinthen dazwischen gestreut, Teigdeckel obenauf, gebacken.

[12]) Mit einigen Eigelben gebundenes süßes Kastanienmus mit dem Schnee der Eier vermischt, in Zitronen-Wasser gekochter, mit Vanille-Zucker gesüßter Reis, Rosinen, würfelig geschnittene Ananas und Früchte hinzu, die Kuppelform damit gefüllt, gebacken; Vanille-Sose.

[13]) Die Form schneckenartig mit Teig ausgelegt, lagenweise abwechselnd mit in Butter geschwitzten Apfel-Vierteln, die mit Aprikosen-Marmelade maskiert sind, und mit Mandel-Frangipan gefüllt, Teigdeckel darüber, gebacken, mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit fein gehackten Pistazien und Mandeln bestreut. Oben auf die Mitte eine Ringelotte *(reine-claude)* mit einem von Angelika gebildeten Röschen (Rosette); der Fuß mit in Branntwein eingemachten Ringelotten umlegt; Aprikosen-Sose mit Kirschwasser.

[14]) Verschiedene wie zu Kompott gekochte Früchte mit Apriko sen-Marmelade und Vanille-Zucker geschwungen, in eine Kruste von Propheten-Kuchen *(brioche)* gefüllt, Teigdeckel darauf, gebacken; der eingekochte Fruchtsaft mit Maraschino vermischt, über die Pastete gegossen. Diese Pastete findet man auch als *timbale (aux fruits) à la Bourdaloue.*

[15]) Auch nur *timbale à la parisienne.*

[16]) Kruste von Propheten-Kuchen *(brioche)* innen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, in Madeira heiß gemachte Rosinen und Zucker-Kirschen, sowie geviertelte Pfirsiche und Aprikosen lagenweise abwechselnd hineingefüllt, etwas mit Madeira verdünnte Aprikosen-Marmelade obenauf, gebacken, mit Aprikosen-Madeira-Sose maskiert, mit gehackten Pistazien bestreut, mit einem Kranz von ganzen Ringelotten *(reines-claude)* umgeben.

[17]) Die schneckenförmig mit feinem Pastetenteig ausgelegte Form wird mit einer Vanille-Auflaufmasse, die mit Maraschinoreis, würfelig geschnittenen Früchten und gehackten Pistazien vermischt ist, gefüllt, gebacken, mit Aprikosen-Marmelade überzogen; Vanille-Sose.

Timbale au macaroni à la florentine.	Becherpastete mit Hohlnudeln und Rosinen.[1])	Timbale with macaroni and raisins.
— *à la macédoine de fruits.*	— mit gemischten Früchten.[2])	— with assorted fruits.
— *aux marrons.*	— mit Kastanien.	— with chestnuts.
— *aux marrons à la Chantilly.*	— mit Kastanien und Schlagsahne.	— with chestnuts and whipped cream.
— *aux marrons à la crème.*	— mit Kastanien und Schlagsahne.	— with chestnuts and whipped cream.
— *aux marrons, sauce au marasquin.*	— mit Kastanien und Maraschino-Sose.	— with chestnuts, maraschino sauce.
— *à la Molitor.*	— nach Molitor[3]).	— with rice and marmalade.
— *à la napolitaine.*	— mit Mandel-Creme und Früchten.[4])	— with almond-cream and fruits.
— *de nouilles aux cerises.*	— von Nudeln mit Kirschen.	— of noodles w. cherries.
— *de nouilles à l'italienne.*	— von Nudeln, italienisch[5]).	— of noodles, Italian style.
— *de nouilles à la reine.*	— v. Nudeln mit Kirsch(en)-Kompott.[6])	— of noodles with compote of cherries.
— *aux oranges.*	— mit Orangen.	— with oranges.
— *aux oranges et à l'ananas.*	— mit Orangen und Ananas.	— with oranges and pineapple.
— *aux poires.*	— mit Birnen.	— with pears.
— *aux poires à l'abricot.*	— mit Birnen und Aprikosen-Marmelade.[7])	— with pears and apricot-marmalade.
— *aux poires à la d'Aremberg ou Arenberg.*	— mit Birnen und Aprikosen-Maraschino-Sose.[8])	— with pears and apricot-maraschino-sauce.
— *aux poires à la bordelaise.*	— mit Birnen und Rosinen.[9])	— with pears and raisins.
— *aux poires à la Kaunitz.*	— mit Birnen und Pfirsich-Marmelade.[10])	— with pears and peach-marmalade.
— *aux pommes.*	— mit Äpfeln.	— with apples.
— *aux pommes à la milanaise.*	— mit Äpfeln und Aprikosen-Marmelade.[11])	— with apples and apricot-marmalade.
— *à la Pompadour.*	— nach der Pompadour[12]).	— in the Pompadour style.
— *aux reinettes ou rainettes.*	— mit Renetten.	— with rennets or rennetings.

[1]) Vergl. Fußbemerkung 8 auf Seite 1026.

[2]) Die Form mit verschiedenen würfelig geschnittenen, mit Aprikosen-Marmelade angemachten Früchten gefüllt; den Fuß umlegt man mit Ananas-Scheiben; dazu Aprikosen-Sose.

[3]) Sprich »mŏlĭto'r«; *Gabriel-Jean Joseph Molitor*, Marschall von Frankreich, geb. 7. März 1770 zu Hayingen (Hayange) in Deutsch-Lothringen, gest. 28. Juli 1849 in Paris. — Vanille-Milchreis lagenweise abwechselnd mit Aprikosen-Marmelade in die Form gefüllt, Teigdeckel darauf, mit Aprikosen-Marmelade leicht überzogen, mit Streifen und Perlen aus Marzipan-Masse verziert; oben auf die Spitze eine Ringelotte *(reine-claude)*, um den Fuß herum Ananas-Scheiben.

[4]) Desserttellergroße gebackene Teigplatten werden in der Mitte ausgestochen, sodaß breite Ringe entstehen. Einen Teil der Teigabfälle vermischt man mit in Milch geriebenen Mandeln, Eigelben, einem ganzen Ei und süßem Rahm, gibt fein würfelig geschnittene eingemachte Früchte, Zimt und etwas Alkermes-Likör darauf. Mit dieser Masse bestreicht man die Teigringe, setzt sie zusammen und dann auf eine nicht ausgestochene Teigplatte, welche den Boden bilden soll. Nachdem die Masse außen herum rein abgestrichen und mit Zuckerschaum *(meringue)* verziert ist, wird sie im Ofen mehr getrocknet als gebacken, oben mit eingemachten Früchten belegt; in die Mitte wird ein dicker Weinschaum *(sabayon)* gegossen.

[5]) In Salzwasser gekochte Nudeln mit gestoßenen Makronen, Zitronensaft, Zucker, Eigelben, feiner Butter und süßer Schlagsahne fertig gemacht, in die Form gefüllt, eine halbe Stunde im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt.

[6]) Beim Anrichten wird die mit Kirschen-Kompott gefüllte Kruste mit dicker Erdbeer-Sose übergossen.

[7]) Kruste von Propheten-Kuchen *(brioche)* mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen, mit in Vanille-Sirup gekochten, rot gefärbten Birnen gefüllt und entsprechend verziert.

[8]) Birnen-Scheiben mit Butter, Zucker und Vanille geschwungen, mit einigen Löffelvoll Aprikosen-Marmelade gebunden, in eine Kruste von mürbem Teig gefüllt, Teigdeckel darauf, dreiviertel Stunde gebacken, mit einer Aprikosen-Sose, die mit Maraschino vermischt ist, begossen.

[9]) Halbierte, geschälte, vom Kernhaus befreite Birnen in Rotwein mit Zucker, Zimt und Trauben-Rosinen gekocht, nach dem Erkalten in eine Kruste von Propheten-Kuchen *(brioche)* gefüllt, Teigdeckel darauf, gebacken; der mit Zucker und Rotwein dick eingekochte Birnen-Sirup darüber gegossen.

[10]) Geviertelte geschälte, mit Zucker und Wein gedünstete Birnen werden mit Pfirsich-Marmelade, die mit Maraschino aufgelöst wurde, begossen, mit streifig geschnittenen Pistazien bestreut und in eine gebackene Kruste von Zuckerteig gefüllt; der Deckel darauf, Aprikosen-Sose darüber gegossen, mit Pistazien bestreut, angerichtet.

[11]) Dasselbe wie *timbale à la duchesse* (s. d.).

[12]) Geviertelte Äpfel und Birnen, jede für sich, in Zucker-Sirup weich gedünstet; Aprikosen-Marmelade mit Weißwein und Kirschwasser aufgekocht, die Äpfel und Birnen, sowie einige eingemachte Kirschen dazu gegeben, warm gemacht. Die gebackene Kruste von Napfkuchen *(baba)* wird hierauf mit den Früchten gefüllt, der Deckel darauf gesetzt, eine Viertelstunde in den Backofen gestellt, dann mit Zitronen-Glasur überzogen.

Timbale de riz à la Castiglione.	Becherpastete von Reis mit Kastanien.[1]	Timbale of rice with chestnuts.
— *de riz aux fruits.*	— von Reis mit Früchten.	— of rice with fruits.
— *au riz à la napolitaine.*	— mit Reis und Aprikosen-Marmelade.[2]	— with rice and apricot-marmalade.
— *au riz et aux poires.*	— mit Reis und Birnen.	— with rice and pears.
— *au riz et aux pommes.*	— mit Reis und Äpfeln.[3]	— with rice and apples.
— *à la Savarin.*	— nach Savarin[4].	—, Savarin style.
— *à la Singapore.*	— mit Ananas-Würfeln und Aprikosenmus.	— with pine-apple and purée of apricots.
Tôt-fait[5].	Art Auflauf.	Sort of soufflé.
Tourte[6].	**Pastete, Torte.**	**Pie.**
— *aux oeufs.*	Eier-Pastete[7].	Egg-pie.
— *de pommes à l'anglaise.*[8]	Englische Apfel-Pastete.	English apple-pie.
Tresses frites à l'allemande.	Gebackene deutsche Zöpfe.[9]	Fried German tresses.
Turban *à la Grimod de la Reynière.*	**Turban** nach Grimod de la Reynière[10].	**Turban(d),** Grimod de la Reynière style.
— *à la messinoise.*	— mit Aprikosen.[11]	— with apricots.
Vatrouchki(s) au fruits.[12]	Russische Hefenteig-Kuchen mit Früchten.	Russian barm-cakes with fruits.
Vol-au-vent.	**Blätterteig-Pastete**[13].	**Puff-paste patty.**
— *-au-vent aux pommes.*	— -Pastete mit Apfel-Kompott.	— -paste patty filled with compote of apples.
Watrouchki(s) aux fruits.	Russische Hefenteig-Kuchen mit Früchten.[14]	Russian barm-cakes with fruits.
Zéphyr, *zéphyre.*	**Leichter (Schaum)pudding.**	**Light pudding.**
— *aux amandes.*[15]	— Pudding mit Mandeln.	— steamed pudding with almonds.
— *aux marrons.*	— Pudding mit Kastanien.	— steamed pudding with chestnuts.
— *aux oeufs.*	— Pudding von Eiern, Butter und Zucker.	— steamed pudding of eggs, butter and sugar.
— *de riz à l'ananas.*	— Pudding von Milchreis und Ananas.[16]	— steamed pudding of cream-rice and pine-apple.
— *de semoule.*	— Grießpudding.[17]	— steamed semolina-pudding.

[1]) Eingemachte Kastanien, die mit Aprikosen-Marmelade gebunden und mit Maraschino im Geschmack gehoben sind.

[2]) Man verfährt wie bei *timbale à la napolitaine*, setzt die Teigringe aber mit Aprikosen-Marmelade zusammen, bestreicht die Pastete mit derselben Marmelade, stellt sie warm, füllt in die Mitte Reis und gibt eine mit Pistazien vermischte Aprikosen-Sose dazu.

[3]) Die gebackene Teigkruste lagenweise abwechselnd mit Vanille-Milchreis und in Butter geschwitzten Äpfeln gefüllt.

[4]) Ausgekernte Malaga-Rosinen in Weißwein aufgekocht, mit Kirschen und rund ausgebohrten Äpfeln in Aprikosen-Marmelade heiß gemacht, in eine Kruste von *Savarin*-Kuchen gefüllt; Mandelmilch-Sose nebenbei.

[5]) Mehrzahl *tôt-faits*. — Von zwei Eigelben und Mehl ein dicker Teig bereitet, welcher mit Milch, Eierschnee, Zucker, Orangenblüten-Wasser, Vanille oder Zitronen-Schale verdünnt wird; in gut mit Butter ausgestrichener Form gebacken. Der Teig muß wie ein *omelette soufflée* steigen.

[6]) Vergleiche *pie* auf Seite 1238.

[7]) Von hart gekochten Eiern das Gelbe herausgenommen, das Weiße mit ein wenig Petersilie gehackt. Eine Lage Blätterteig mit frischer Butter bedeckt, die Eigelbe mit gehacktem Zitronat darüber, dann das gehackte Eiweiß, etwas Salz, Zucker, frische Butter; eine Lage Blätterteig obenauf, mit geschlagenem Ei verziert.

[8]) Dasselbe wie *pie aux pommes* (S. 1238).

[9]) Ein aufgegangener Hefenteig wird mit süßer Sahne, frischer Butter, Zucker, Salz, Eigelben angemacht, gut abgeschlagen, nochmals aufgehen gelassen. Von diesem Teig werden Zöpfe gedreht, die man nochmals aufgehen läßt, um sie zuletzt in heißem Schmalz zu backen. Sie werden mit Zucker bestäubt, ein Fruchtkompott wird nebenbei gegeben.

[10]) *Savarin*-Kuchen mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit einem Kranz von Ananas-Scheiben verziert; dazwischen Kirschen und Mirabellen; mit klarem Aprikosen-Sirup, der mit Kirschwasser und Vanille vermischt ist, angerichtet.

[11]) Aprikosen-Masse *(pâte d'abricots)* lagenweise abwechselnd mit *Savarin*-Teig in Turbanform.

[12]) Siehe *watrouchki(s) aux fruits.*

[13]) Mit der Schüssel-Pastete verwandt; der Unterschied zwischen dieser und dem *vol-au-vent* besteht darin, daß der *vol-au-vent* blind oder ohne Inhalt, die Schüssel-Pastete aber mit dem Inhalt gebacken wird.

[14]) Da Fremdwort, sind natürlich die verschiedensten Schreibweisen zu finden: *Vatr(o)uschki(s), vatruschki(s), vatrouchki(s), watruschki(s)* u. a. m. Von *coulibiac*-Teig, welcher mit fester Apfel-Marmelade und Rosinen belegt ist, werden kleine halbkreisförmige Stücke ausgestochen, ebensolche Teigstückchen darüber gelegt, eine Viertelstunde gehen gelassen, gebacken, mit gehackten Mandeln und Zucker bestreut.

[15]) Vergleiche *pouding léger aux amandes* auf Seite 1246.

[16]) In Milch gekochter Reis mit Zucker, Butter, gestoßenen Makronen, Eigelben, Eierschnee und Schlagsahne vermischt, würfelig geschnittene eingemachte Ananas hinzu, in Becherform gestockt.

[17]) Der Grieß wird wie der Reis bei *zéphyr de riz à l'ananas* zubereitet. Der Pudding wird auf einer Lage Himbeermus angerichtet.

b) Entremets de douceur froids.	Kalte süße Zwischengerichte.	Cold sweet dishes.
Abricots *à la parisienne.*	Aprikosen auf Pariser[1]) Art.	**Apricots,** Parisian style.
— *au riz en croustade.*	— mit Reis in einer Kruste.[2])	— with rice in pie-crust.
Ananas *à la caroline.*	Ananas mit Reisgefrorenem.[3])	**Pine-apple** with ice-cream and rice.
— *à la francfortoise.*	— auf Frankfurter[4]) Art.	— -apple on border of rice.
— *au riz.*	— mit Reis.	— -apple with rice.
Arkas *à la russe.*	Russischer Arkas.[5])	Russian *arkas.*
Baba[6]).	Napfkuchen.	**Baba.**
— *au malaga.*	— mit Malagapunsch.	— with malaga punch.
Baisers *ou meringues à la crème.*[7])	Eierschaum-Nocken, Baisers.	**Egg-kisses,** baisers, cream-meringues.
Bannocks *à l'écossaise.*[8])	Schottische Hafermehl-Kuchen.	Scotch bannocks.
Baquet *de biscuit à la crème fouettée.*	Kleiner Kübel von Biskuit mit Schlagsahne.[9])	**Baquet** of biscuit with whipped cream.
— *de gaufres à la crème fouettée.*	— Kübel von Waffeln mit Schlagsahne.[10])	— of wafers with whipped cream.
Bateaux *aux bananes.*	Schiffchen mit Bananen.[11])	**Boats** with bananas.
— *aux fraises.*[12])	— mit Erdbeeren.	— with strawberries.
— *à la printanière.*	— mit Erdbeeren.[13])	— with strawberries.
Bavarois[14]).	Bayrische Creme.	**Bavarian cream.**
Beignets à la viennoise.[15])	Wiener Hefenteig-Krapfen.	Vienna barm-fritters.
Biscuit[16]).	Biskuit.	**Biscuit.**
— *à la crème fouettée.*	— mit Schlagsahne.	— with whipped cream.
— *à la mikado*[17]).	— mit Kastanienmus und Schlagsahne.	— with purée of chestnuts with whipped cream.

---

[1]) Auf Eis erkaltete, ausgestürzte Randform von französischer Vanille-Creme *(crème française à la vanille)* mit würfelig geschnittener Ananas, eingemachten Kirschen und Ringelotten *(reines-claude);* halbierte geschälte, in Zucker-Sirup gekochte Aprikosen im Kranz darauf gelegt, mit dem dick eingekochten Aprikosen-Sirup maskiert; in die Mitte des Randes füllt man Schlagsahne mit Maraschino.

[2]) Kalter Vanillereis mit Maraschino und Schlagsahne erhaben in die Kruste gefüllt; um den Reis halbierte, in Zucker-Sirup gekochte Aprikosen, mit grünen Angelika-Blättern verziert, Aprikosen-Sirup darüber.

[3]) Randform von Biskuitpunsch mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Rumglasur überzogen; gefrorene englische Vanille-Creme mit süßer Schlagsahne und in Wasser gekochtem, in kaltem Sirup gebeiztem Reis vermischt, in die Mitte des Randes pyramidenförmig eingefüllt, in kaltem Sirup gebeizte Ananas-Scheiben im Kranz aufrecht gegen das Gefrorene gelehnt; die Spitze mit Angelika-Blättern verziert.

[4]) Randform von mit Butter und Eigelben gebundenem, mit Ananas-Würfeln vermischtem Vanillereis; in die Mitte ein Brotklotz *(support en pain)* von gleicher Höhe; zwischen diesen und den Reisrand eingemachte Kirschen; auf den Klotz eine ausgehöhlte Ananas, die mit würfelig geschnittener, mit Aprikosen-Marmelade angemachter Ananas *(salpicon d'ananas)* gefüllt wird; nebenbei gibt man eine mit Ananas-Würfeln vermischte Aprikosen-Sose.

[5]) $1/4$ l sauere Milch, ebensoviel dicke sauere Sahne und zehn Eier geschlagen, 2 l frische süße Milch hinzugerührt, etwas Salz und 175 g Rosinen darunter, einmal aufgekocht. Die geronnene Masse in ein Mundtuch geschüttet, dieses zusammengebunden, aufgehängt, sodaß die Molken in eine darunter gestellte Schüssel ablaufen können. Später gibt man 70 g feinen Zucker an die Masse, läßt sie auf Eis erkalten, bestreicht sie mit Rahmschaum und streut Zucker und Zimt darüber.

[6]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1215, ferner unter *Pâtisserie et Confiserie.*

[7]) Vergleiche dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[8]) Vergleiche dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[9]) Auch mit *baquet-punch* bezeichnet. — Von rot und weiß glasierten Punschbiskuit-Bändern ein kleiner Kübel (Zuber) in einer ebensolchen Form bereitet; die Faßreifen mit Marzipan nachgeahmt. Beim Anrichten wird der Kübel mit Schlagsahne oder Gefrorenem *(crème plombière)* gefüllt. Man verziert den Fuß des Kübels mit einem Kranz von kleinen Törtchen.

[10]) Von italienischen Waffeln, nur einfarbig; sonst wie *baquet de biscuit à la crème fouettée.*

[11]) Schiffchen von mürbem Teig gebacken; geschälte, der Länge nach halbierte Bananen in Vanille-Sirup einmal aufgekocht; je eine halbe kalte Banane in ein mit Aprikosen-Marmelade überzogenes Schiffchen gelegt.

[12]) Vergleiche *bateaux à la printanière.*

[13]) Süßes Himbeermus wird mit ganzen Walderdbeeren vermischt, erhaben in die aus mürbem Teig gebackenen Schiffchen *(bateaux)* gefüllt, mit Himbeer-Sulze *(gelée de framboises)* überzogen, mit Schlagsahne bespritzt.

[14]) Auch *crème (à la) bavaroise, fromage bavarois, crème au fromage bavarois;* wird oft mit *bavaroise* verwechselt. Letzteres ist ein Getränk aus Frauenhaar-, Mandelmilch-, Zitronen- oder anderem Sirup, der mit kochender Milch, Thee oder Wasser verdünnt und mit Orangenblüten-, Kirschwasser, Minzlikör, Zitronen-Schale und dergleichen verfeinert ist.

[15]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1221.

[16]) Vergleiche dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie,* ferner unter der Abteilung *Glaces,* sowie auf Seite 1221.

[17]) Auch nur *mikado* genannt. Biskuit wird in zwei runden Formen gebacken; kaltes Vanille-Kastanienmus mit feiner Butter schaumig geschlagen, zuletzt mit steifer Schlagsahne vermischt. Die Biskuit-Kuchen werden in Scheiben geschnitten, diese mit Vanille-Sirup und der Kastanien-Creme überzogen, wieder zusammengesetzt und entsprechend verziert.

Blanc-manger[1].	**(Mandel)milch-Sulze.**	**Blanc-mange(r).**
— *-manger à l'allemande.*	— -Sulze, deutsch[2].	— -mange(r), German style.
— *-manger aux avelines.*	— -Sulze mit Haselnüssen.	— -mange(r) with avellan-nuts.
— *-manger au café.*	— -Sulze mit Kaffee.	— -mange(r) with coffee.
— *-manger au chocolat.*	— -Sulze mit Schokolade.	— -mange(r) w. chocolate.
— *-manger au citron.*	— -Sulze mit Zitrone.	— -mange(r) with lemon.
— *-manger à la crème.*[3]	— -Sulze mit Sahne.	— -mange(r) with cream.
— *-manger à la Delmonico.*	— -Sulze mit Vanille.[4]	— -mange(r) with vanilla.
— *-manger à l'eau.*	Mandel-Sulze von Wasser.[5]	— -mange(r) of water.
— *-manger aux fleurs d'oranger.*	(Mandel)milch-Sulze mit Orangen-Blüten.	— -mange(r) with orange-flowers.
— *-manger aux fraises.*	— -Sulze mit Erdbeeren.	— -mange(r) with strawberries.
— *-manger aux framboises.*	— -Sulze mit Himbeeren.	— -mange(r) with raspberries.
— *-manger à l'impératrice.*	— -Sulze mit Aprikosen.[6]	— -mange(r) w. apricots.
— *-manger au marasquin.*	— -Sulze mit Maraschino.	— -mange(r) w. maraschino.
— *-manger marbré.*	— -Sulze marmoriert.[7]	— -mange(r) marbled.
— *-manger à la moscovite.*[8]	— -Sulze.	— -mange(r).
— *-manger aux noix fraîches.*	(Wasser-)Sulze von frischen Nüssen.[9]	— -mange(r) of fresh nuts.
— *-manger à l'orange.*	(Mandel)milch-Sulze mit Orangen-Zucker.	— -mange(r) with orange-sugar.
— *-manger au parfait(-) amour.*	— -Sulze mit Parfait-Amour-Likör.	— -mange(r) with parfait-amour.
— *-manger à la parisienne.*	Pariser Haselnuß-Sulze.[10]	— -mange(r) with hazel-nuts.
— *-manger aux pistaches.*	(Mandel)milch-Sulze mit Pistazien.	— -mange(r) w. pistachio-nuts.
— *-manger à la prussienne.*	— -Sulze mit Maraschino und Schokolade.[11]	— -mange(r) with maraschino and chocolate.
— *-manger à la reine.*	— -Sulze mit Rosen-Wasser.	— -mange(r) w.rose-water.
— *-manger au r(h)um.*	— -Sulze mit Rum.[12]	— -mange(r) with rum.
— *-manger rose ou rosé.*[13]	— -Sulze mit Himbeer- oder Erdbeermus.	— -mange(r) with purée of raspberries or strawberries.
— *-manger rubané.*	— -Sulze dreifarbig[14].	— -mange(r) tri-colo(u)red.

[1] Mehrzahl *blancs-mangers;* »weiße süße Gallerte mit Mandeln«. In manchen Kochbüchern liest man *blanc-manger aux amandes*, auch (seltener) *blanc-manger amygdalin*, da nicht alle *blancs-mangers* aus Mandelmilch bestehen, z. B. *blanc-manger aux noix fraîches, blanc-manger à l'eau* und andere.

[2] Von Schokolade-, Maraschino- und Himbeer-Mandelgallerte; erst die schwarze, dann die rote, zuletzt die weiße Masse in die Form gefüllt.

[3] Nur eine andere Bezeichnung für das gewöhnliche *blanc-manger*.

[4] Mit Zucker-Kirschen und Angelika verziert.

[5] 175 g süße, 20 g bittere Mandeln mit etwas Wasser fein zerrieben, mit noch ein wenig Wasser auf das Feuer gestellt, mit 250 g Zucker versüßt, aufkochen gelassen, mit aufgelöster Gallerte versetzt, mit dem noch fehlenden Wasser aufgefüllt, sodaß es ¾ l ausmacht, durch ein Tuch gepreßt, erkalten gelassen und in eine Form gefüllt.

[6] Becherform mit klarer Gallerte, die mit streifig geschnittenen Pistazien vermischt ist, ausgegossen (chemisiert); auf den Boden der Form eine Lage Aprikosenbrot-Masse *(appareil de pain d'abricot);* wenn fest, kleinere mit Eis gefüllte Becherform hineingesteckt, Zwischenraum zwischen den beiden Bechern mit Aprikosenbrot-Masse gefüllt; wenn fest, der kleine Becher herausgenommen und die Mitte mit Vanille-Mandelmilch-Sulze gefüllt; beim Anrichten Krusten *(croûtons)* von Gallerte mit Kirschwasser als Umlage.

[7] Mandelmilch-Masse lagenweise abwechselnd mit Schokolade in die Form gefüllt.

[8] Andere Bezeichnung für die gewöhnliche Mandelmilch-Sulze. Vergl. *gelée à la moscovite.*

[9] Geschälte frische Nüsse mit einigen Tropfen kaltem Wasser gestoßen, mit mehr kaltem Wasser verdünnt, durchgestrichen, mit Vanille-Sirup gesüßt, mit geklärter Gelatine vermischt, nochmals durchgestrichen, nach dem Erkalten in die Form gefüllt.

[10] Haselnüsse mit ein wenig Wasser gestoßen, durchgestrichen, mit Vanille-Zucker vermischt, die nötige geklärte Gelatine und etwas Maraschino hinzu, nach dem Erkalten mit Schlagsahne vermischt, in die Form gefüllt.

[11] Maraschino-Mandelsulze und Schokolade-Mandelsulze lagenweise abwechselnd in die Form gefüllt.

[12] Recht weiße süße Mandelmilch mit Hausen-Blase und Rosenwasser vermengt, nach dem Erkalten mit Schlagsahne vermischt, in die Form gefüllt.

[13] Oft liest man auch *blanc-manger à la Rose, à la Rosa* usw.; eigentlich »rosenfarbige Mandelmilch-Sulze« (wegen des roten Beerenmuses). — Mandelmilch mit Vanille-Zucker gesüßt, mit geklärter Gelatine und Orangensaft vermischt, nach dem Erkalten mit Schlagsahne vermengt, lagenweise abwechselnd mit auf Eis erkaltetem, recht rotem Himbeer- oder Erdbeermus in die Form gefüllt.

[14] Wörtlich »gebänderte Mandelmilch-Sulze« (vergl. auch *blanc-manger marbré*). — Drei gleiche Teile Mandelmilch-Sulze abgeteilt: Der eine Teil mit Pistazien, die mit ein wenig Spinatgrün gestoßen sind, vermischt; der zweite Teil mit Orangensaft vermengt und rot gefärbt; der dritte Teil mit etwas Vanille vermischt und in seiner natürlichen Farbe belassen.

Blanc-manger à la russe.[1])	(Mandel)milch-Sulze mit Schlagsahne.	Blanc-mange(r) with whipped cream.
— *-manger à la saxonne.*	— -Sulze, weiß und grün.[2])	— -mange(r) white and green.
— *-manger à la Smolensk.*	Lambertsnußmilch-Sulze.[3])	— -mange(r) of filbert-milk.
— *-manger au thé.*	(Mandel)milch-Sulze mit Thee.	— -mange(r) w. tea.
— *-manger à la vanille.*	— -Sulze mit Vanille.	— -mange(r) with vanilla.
Bombe.	**Bombe**[4]).	**Bomb.**
— *à la printanière.*	— mit Rahmgefrorenem von Erdbeeren.	— with strawberry ice-cream.
Bordure[5]).	**Rand(form).**	**Border.**
— *de blanc-manger au chocolat.*	— von Mandelmilch-Sulze mit Schokolade.	— of chocolate-blanc-mange(r).
— *de blanc-manger à la duchesse.*	— von Schokolade-Mandelmilchsulze mit bayrischer Vanille-Creme.[6])	— of chocolate-blanc-mange(r) w. Bavarian vanilla-cream.
— *de blanc-manger aux fruits.*	— von Mandelmilch-Sulze mit Früchten.	— of blanc-mange(r) with fruits.
— *de blanc-manger à la maltaise.*	— von Mandelmilch-Sulze mit Orangen-Kompott.[7])	— of blanc-mange(r) with compote of oranges.
— *de gelée à la Chantilly.*	— von Gallerte mit Schlagsahne.	— of jelly with whipped cream.
— *de gelée à la macédoine de fruits.*	— von Weingallerte mit verschiedenen Früchten.[8])	— of jelly with mixed fruits.
— *de gelée à la maltaise.*	— von Orangen-Gallerte mit bayrischer Creme.[9])	— of orange-jelly with Bavarian cream.
— *de gelée d'oranges.*	— von Orangen-Gallerte.	— of orange-jelly.
— *de gelée aux pêches.*	— von Zitronen-Gallerte m. bayr. Pfirsich-Creme.[10])	— of lemon-jelly with Bavarian peach-cream.
— *(à la) macédoine aux pêches.*[11])	— von Gallerte mit Pfirsich-Creme.	— of jelly with cream of peaches.
— *de (marmelade de) pommes à la russe.*	— von Apfel-Marmelade mit Schlagsahne und Johannisbeer-Gallerte.[12])	— of apple-marmalade w. whipped cream and melted currant-jelly.
— *de riz au champagne.*[13])	— von Reis mit Champagner-Gallerte.	— of cream-rice with champagne-jelly.
— *de riz à la maltaise.*	— von Reis mit eingemachter Orangen-Schale.[14])	— of rice with candied orange-peel.
— *à la valencienne.*	Rand von Biskuit und Orangen-Gallerte.[15])	— of biscuit and orange-jelly.

[1]) Vergleiche *blanc-manger à la moscovite.*

[2]) Die Mandelmilch-Sulze in zwei Teile geteilt: Der eine Teil mit Spinat-Matte grün gefärbt, in den zweiten Teil etwas Maraschino gegeben. Die weiße und grüne Mandelmilch-Sulze lagenweise abwechselnd in die Form gefüllt.

[3]) Russische Stadt (Schlacht 1812). — Milch von gestoßenen Lambertsnüssen anstatt der Mandelmilch; in Orangen-Sirup aufgelöste Gelatine hinzu, nach dem Erkalten mit Schlagsahne vermischt, in die Form gefüllt.

[4]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Glaces.*

[5]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1222, ferner unter der Abteilung *Glaces.*

[6]) Die bayrische Vanille-Creme *(crème bavaroise à la vanille)* in die Mitte des Randes; kleine gebackene Eierschaum-Nocken *(meringues,* Busserln) darüber gelegt, sodaß von der Vanille-Creme nichts zu sehen ist.

[7]) Rand von Mandelmilch-Sulze mit Vanille; in die Mitte desselben ein Orangen-Kompott mit Maraschino; der Saft der Orangen als Sose.

[8]) Die Mitte mit Kompott von verschiedenen Früchten gefüllt; nebenbei kalte Aprikosen-Sose.

[9]) Randform von Orangen-Gallerte mit Orangen-Schnittchen; eine bayrische Creme von Himbeeren und eine solche von Orangen jede für sich in einer Form gestockt, beide Cremes löffelweise ausgestochen und in die Mitte des Randes, mit den Farben abwechselnd, gefüllt.

[10]) Mit Erdbeeren und kleinen Apfel-Kugeln verzierte Randform von Zitronen-Gallerte; in die Mitte eine bayrische Pfirsich-Creme *(crème bavaroise aux pêches).* Diese Speise wird auch mit *bordure à la macédoine aux pêches* bezeichnet.

[11]) Dasselbe wie *bordure de gelée aux pêches.*

[12]) Rand von Apfel-Marmelade, die mit Gelatine gesteift ist; in die Mitte Schlagsahne, ringsherum flüssige Johannisbeer-Gallerte.

[13]) *Bordure caroline* (karolinischer Reis) *au champagne* ist dasselbe. — Rand von Vanille-Milchreis, der mit Aprikosenbrot-Masse *(pain d'abricots)* und Schlagsahne vermischt ist; in die Mitte legt man ein Stück Genuaer Kuchen *(génoise),* gibt Champagner-Gallerte mit würfelig geschnittenen Früchten *(gelée macédoine au champagne)* darüber und farbige Gallert-Krusten *(croûtons de gelée)* im Kranz um den Rand.

[14]) Rand von Orangen-Gallerte, die mit gehackten Pistazien vermischt ist, und Vanillereis, der mit würfelig geschnittener eingemachter Orangen-Schale vermengt ist. In die Mitte des Randes ein Kompott von Ringelotten *(reines-claude).*

[15]) Einen Rand von Mandel-Biskuit stellt man in eine größere, mit Früchten ausgelegte Randform, gießt die Zwischenräume mit Orangen-Gallerte aus. In die Mitte des ausgestürzten Randes füllt man Orangen-Kompott, das mit Zucker-Sirup, welcher mit streifig geschnittener Orangen-Schale vermischt ist, übergossen wird.

Bouillie[1]).	**Brei, Mus.**	**Porridge, mush.**
— *à la groseille.*	— von Grieß mit Johannisbeersaft.[2])	— of semolina with currant-juice.
— *renversée.*	Ausgestürzter Milchbrei.[3])	Milk-porridge turned out of a mo(u)ld.
Brioche[4]).	**Propheten-Kuchen.**	**Brioche.**
— *glacée au malaga.*	— -Kuchen m. Malaga-Glasur.	— with malaga-icing.
Bubbert *aux amandes.*	Bubbert mit Mandeln.[5])	*Bubbert* with almonds.
— *au citron.*	— mit Zitronen-Creme.[6])	— with lemon-cream.
— *à l'est-prussienne.*[7])	—, ostpreußisch.	—, East-Prussian style.
Bugnes de Lyon.	Art Krapfen von verschiedener Form.[8])	Sort of fritters of various shapes.
Cannelons[9]).	**Butterteig-Röhrchen.**	**Fried puff-paste rolls.**[10])
— *frits à l'abricot.*	— -Röhrchen mit Aprikosen-Marmelade.	— puff-paste rolls with apricot-marmalade.
Chantilly[11]).	Schlagsahne, Rahmschnee.	Whipped cream.
Charlotte[12]).	**Charlotte.**	**Charlotte.**
— *à l'allemande.*	— auf deutsche[13]) Art.	— in the German style.
— *d'ananas.*	Ananas-Charlotte.	Pineapple-charlotte.
— *de bananes au marasquin.*	Bananen-Charlotte mit Maraschino.	Banana-charlotte with maraschino.
— *à la bengale ou bengalaise.*	— -Charlotte.[14])	— -charlotte.
— *à la castillane.*	Charlotte mit bayrischer Vanille-Nußcreme.	Charlotte with Bavarian vanilla-nut-cream.
— *à la Chantilly.*	— mit Schlagsahne.	— with whipped cream.
— *à la crème.*	— mit Creme[15]).	— with cream.
— *à la duchesse.*	— mit Kirschen.[16])	— with cherries.
— *de fraises.*	Erdbeer-Charlotte.	Strawberry-charlotte.
— *de fraises à la romaine.*	— -Charlotte mit gefüllten Eierschaum-Nocken.[17])	— -charlotte w. meringues filled w. strawberries.
— *de framboises.*	Himbeer-Charlotte.	Raspberry-charlotte.
— *à la francfortoise.*[18])	Frankfurter Charlotte.	Frankfort charlotte.
— *de gaufres d'amandes.*	Charlotte von Mandel-Waffeln.[19])	Charlotte of almond-wafers.
— *de gaufres de pistaches.*	— von Pistazien-Waffeln.	— of pistachio-wafers.
— *à la génoise ou à la mode de Gênes.*	— mit bayrischer Haselnuß-Creme.[20])	— with Bavarian hazelnut cream.

[1]) Vergleiche auch dasselbe auf Seite 1222.

[2]) 1/5 l (2 dcl) Johannisbeersaft und einige Löffelvoll Zucker in 1/2 l kochendes Wasser gegeben, nach und nach 125 g Grieß hineingerührt, zwei Minuten gekocht, dann noch 4/5 l (8 dcl) Johannisbeersaft und noch ein wenig Zucker hinzu, acht Minuten gekocht, erkalten gelassen, mit Johannisbeer-Sirup, der mit Zucker eingekocht ist, übergossen.

[3]) 3/4 l Milch mit 200 g Zucker, einer Prise Salz, ein wenig Zitronen-Schale aufgekocht, dann 100 g Kartoffel-Stärkemehl, das mit einigen Löffelvoll kaltem Wasser glatt gerührt ist, vermischt, zehn Minuten gekocht, nach und nach der Schnee von fünf Eiern darunter gezogen, ein wenig gehackte süße und bittere Mandeln hinzu, in einer Form erkalten gelassen, ausgestürzt, mit Himbeer-, Erdbeer- oder Johannisbeer-Sirup zu Tisch gegeben.

[4]) Vergleiche dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie,* ferner auf Seite 1223.

[5]) Vergleiche Fußbemerkung 5 auf Seite 1223.

[6]) Vergleiche Fußbemerkung 5 auf Seite 1223.

[7]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1223.

[8]) Manche haben die Form eines Rädchens, andere die einer Spirale oder Schnecke (wie die »Sprungfedern« hiesiger Schmalzbäckereien), andere wieder stellen Herzchen dar usw.

[9]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1223.

[10]) Auch *fried puff-paste canes.*

[11]) *Crème (à la) Chantilly, crème fouettée à la Chantilly,* auch einfach *chantilly.*

[12]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1223 und auch unter der Abteilung *Glaces.*

[13]) Charlotte mit Schokolade-Creme gefüllt, mit gebackenen Blätterteig-Röhrchen von gleicher Höhe eingefaßt. Die eine Hälfte der Röhrchen, die sämtlich mit Johannisbeer-Sulze gefüllt sind, wird weiß, die andere rot glasiert. Die weißen werden mit fein geschnittenen, rot gefärbten Mandeln, die roten mit fein geschnittenen grünen Pistazien bestreut. Die Charlotte wird oben mit Früchten umlegt; in die Mitte erhaben Schlagsahne gefüllt. *Charlotte de gaufres à l'allemande* ist eine andere Bezeichnung für diese Charlotte.

[14]) Mit einer Bananenbrot-Masse *(appareil de pain de bananes)* gefüllt.

[15]) Creme von Milch, Zucker, Eigelben, Zitronen-Schale, Gelatine, zuletzt mit Schlagsahne vermischt.

[16]) Eine Lage klare Gallerte in eine Biskuitform gegossen, darauf eine in einer kleineren Charlottenform gebackene Biskuit-Kruste gesetzt, kalte Kirschwasser-Sulze ringsum gegossen; wenn fest geworden, werden Boden und Seiten der Biskuit-Kruste mit Vanillereis maskiert, 20 Minuten in Eis gestellt, dann mit Kirschen, die mit Kirschwasser-Sulze gebunden sind, gefüllt; der Fuß der Charlotte wird mit einem Kranz von Ringelotten *(reines-claude)* umgeben.

[17]) Charlotte von Erdbeer-Creme, mit Perlen von Eierschaum *(meringue)* bespritzt, oben mit einem Kranz von ausgehöhlten Eierschaum-Nocken *(meringues)* belegt, diese mit Erdbeeren gefüllt; Schlagsahne in die Mitte.

[18]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Glaces.*

[19]) Mit Schlagsahne, Gefrorenem *(crème plombière)* usw. gefüllt.

[20]) Die bayrische Haselnuß-Creme *(crème bavaroise aux avelines torréfiées)* ist mit Orangenblüten-Wasser *(eau de fleurs d'oranger)* vermischt.

Charlotte à l'italienne.	Kastanien-Charlotte.[1]	Chestnut-charlotte.
— de macarons.	Makronen-Charlotte.	Macaroon-charlotte.
— de macarons d'avelines.	Charlotte von Haselnuß-Makronen.	Charlotte of avellan-nut macaroons.
— de marrons.	Kastanien-Charlotte.	Chestnut-charlotte.
— à la Metternich.	Charlotte nach Metternich[3].	Charlotte, Metternich style.
— à la Montpensier.[2]	— mit Mandel-Rahmgefrorenem.	— with almond ice-cream.
— à la moscovite.	—, moskowitisch[4].	—, Moscovite style.
— à la napolitaine.	Kastanien-Charlotte.[5]	Chestnut-charlotte.
— à l'orange.	Orangen-Charlotte.[6]	Orange-charlotte.
— l'orientale.	Pistazien-Charlotte.[7]	Pistachio-charlotte.
— à la palermitaine.	Palermoer Charlotte.[8]	Palermitan charlotte.
— à la parisienne.[9]	Pariser Charlotte.	Parisian charlotte.
— de pêches à la milanaise.	Pfirsich-Charlotte mit Maraschino-Sulze.[10]	Peach-charlotte with maraschino-jelly.
— de pistaches à la reine.	Charlotte mit gesulzter Pistazien-Creme.[11]	Charlotte with jellied pistachio-cream.
— de poires à l'italienne.[12]	Ital. Birnen-Charlotte.	Italian pear-charlotte.
— à la polonaise.[13]	Polnische Charlotte.	Polish charlotte.
— à la princesse de Galles.[14]	Charlotte mit Erdbeer-Gefrorenem.	Charlotte with strawberry-ice.
— à la princesse Victoria.	— mit Schlagsahne und Kirschen.[15]	— with whipped cream and cherries.
— à la princière.	— auf fürstliche[16] Art.	— with pine-apple.
— à la printanière.	— mit verschiedenfarbiger Creme.[17]	— with strawberry- and vanilla-cream.
— à la prussienne.	Preußische Charlotte.[18]	Prussian charlotte.
— à la renaissance.	Charlotte mit Kirschwasser-Creme.[19]	Charlotte with kirsch-cream.

[1]) Dasselbe wie *charlotte à la napolitaine.*

[2]) Ein Körbchen von Löffel-Biskuits geformt, mit süßem, mit Schlagsahne vermischtem Kastanienmus gefüllt; glasierte Kastanien als Umlage.

[3]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Glaces.*

[4]) Charlotte von Genuaer Kuchen *(génoise),* mit englischer Creme, die mit Apfel-Marmelade und Kirschwasser vermischt ist, gefüllt. Der Fuß der Charlotte mit einem Kranz von in rosenrotem Sirup gekochten Apfel-Vierteln, die mit gerösteten Mandel-Streifen gespickt sind, umlegt.

[5]) Charlotte von neapolitanischem Teig, mit bayrischer Kastanien-Creme, die mit Maraschino, Rosinen und würfelig geschnittenem Zitronat vermischt ist, gefüllt, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen; ringsherum Ananas-Scheiben.

[6]) Charlotte von Mandel-Biskuit, mit Orangen-Glasur überzogen; Orangenbrot-Masse *(appareil de pain d'orange)* mit Orangensaft und Hausen-Blase bereitet, mit würfelig geschnittenen Pistazien, eingemachter Orangen-Schale und ganzen Zucker-Kirschen vermischt, die Charlotte damit gefüllt; Orangen-Viertel als Umlage.

[7]) Charlotte von halb weiß und halb grün glasiertem Biskuit; süßes Pistazienmus mit einigen Löffelvoll Orangenblüten-Wasser und geklärter Gelatine verrührt, mit Spinatgrün gefärbt, nach dem Festwerden auf Eis mit Schlagsahne und würfelig geschnittener eingemachter Ananas vermischt; die Charlotte damit gefüllt.

[8]) Von Eigelben, Orangen-Zucker und Sahne abgerührte Creme durch ein Haarsieb gestrichen, ein Teil davon in Cylinderform auf Eis gestockt, Schlagsahne (Rahmschnee) hinzu, wenn wieder gestockt, eine Lage in Orangen-Sirup gestocktes Biskuit darüber, mit eingemachten Kirschen bestreut, dann wieder Creme, Biskuit und Kirschen und so fort, bis die Form voll ist. Beim Ausstürzen wird die Charlotte mit Biskuit von derselben Höhe eingefaßt; auf die Mitte erhaben Schlagsahne.

[9]) Von *Carême* erfunden: dasselbe wie *charlotte (à la) russe* (s. d.).

[10]) Eine Lage Pfirsich-Viertel mit Vanille-Zukker und Rum auf den Boden einer mit großen Löffel-Biskuits ausgelegten Form, darüber eine Lage geschlagene Maraschino-Sulze *(gelée fouettée au marasquin),* wenn auf Eis gestockt, eine andere Lage Pfirsich-Viertel und wieder Maraschino-Sulze darüber, wieder gestockt und so fortgefahren bis die Form voll ist; um den Fuß der Charlotte ein Kranz von gedämpften Pfirsich-Vierteln gelegt.

[11]) Die Charlotte aus Biskuits, die mit Maraschino-Glasur überzogen und mit gehackten Pistazien bestreut sind, zusammengestellt.

[12]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1224.

[13]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1224.

[14]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Glaces.*

[15]) Charlotte von glasierten Waffeln, oben und unten mit einer Kette von mit Zucker-Glasur überzogenen Kirschen umgeben; in die Mitte Schlagsahne *(crème à la Chantilly)* oder Rahmgefrorenes *(crème plombière).*

[16]) Flacher Genuaer Kuchen sechseckig ausgestochen, die etwas kleinere, ebenfalls sechskantige Charlotte von Biskuit darauf gesetzt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit klarer Kirschwasser-Glasur überzogen, mit Plätzchen aus Mandelteig und einer aus demselben Teig nachgebildeten Ananas verziert. Mit durchgestrichener, roher Ananas, Sirup von 30 Grad, geklärter Hausen-Blase, Orangensaft, Aprikosen-Marmelade und Champagner bereitete Ananasbrot-Masse *(appareil de pain d'ananas)* lagenweise abwechselnd mit eingemachter, würfelig geschnittener Ananas in die Mitte gefüllt.

[17]) Eine bayrische Creme mit Erdbeeren und eine solche mit Vanille bereitet, auf Eis gebunden, einige Löffelvoll Schlagsahne hinzu, abwechselnd lagenweise in die Biskuit-Charlotte gefüllt, noch eine halbe Stunde auf Eis gestellt, ausgestürzt, mit einer Kette von gespritzten Eierschaum-Perlen *(perles en meringue italienne)* verziert.

[18]) Weingallerte in eine Form gegossen, Finger-Biskuits ringsum, mit bayrischer Creme gefüllt.

[19]) Kleine Erdbeeren, Ananas-Würfel, Aprikosen- und Pfirsich-Scheiben mit Kirschwasser gebeizt; Milch mit Zucker gekocht, mit Gelatine vermischt, nach dem Erkalten mit den Früchten, Kirschwasser und Schlagsahne vermischt, noch mehr Zucker hineingegeben, in eine Charlotte von weißem und rotem Biskuit gefüllt. Der Fuß der Charlotte mit großen glasierten Erdbeeren umlegt.

Charlotte à la Richelieu.	Mandel-Charlotte.	Almond-charlotte.
— *à la russe.*	Charlotte mit bayr. Creme.[1]	Charlotte with Bavarian cream.
— *russe aux abricots.*	Russische Charlotte mit Aprikosen-Creme.	Russian charlotte with apricot-cream.
— *russe aux amandes grillées.*	— Charlotte mit Mandel-Creme.	— charlotte with almond-cream.
— *russe au café.*	— Charlotte mit Kaffee-Creme.	— charlotte with coffee-cream.
— *russe aux fraises.*	— Charlotte mit Erdbeer-Creme.	— charlotte with strawberry-cream.
— *russe aux pistaches.*	— Charlotte mit Pistazien-Creme.	— charlotte w. pistachio-cream.
— *russe à la vanille.*	— Charlotte mit Vanille-Creme.	— charlotte with vanilla-cream.
— *à la rustique.*	Baumcharlotte[2].	Arbor charlotte.
— *à la savoisienne.*	Savoyer Charlotte.[3]	Savoy charlotte.
— *à la sicilienne.*	Sizilianische Charlotte.[4]	Charlotte, Sicilian style.
Chartreuse *de fruits.*	Sulze von Früchten.[5]	**Chartreuse** of fruits.
— *de pêches.*	— von Pfirsichen.[6]	— of peaches.
Château framboisé.	(Kuchen-)Schloß mit Himbeer-Creme.[7]	Château with raspberry-cream.
Chaud-froid *de bécasses à la gelée.*	**Gallertrand** mit Biskuit-Schnepfen.[8]	**Chaud-froid** of woodcocks in jelly-border.
— *-froid à la crème.*	Biskuit mit zweifarbigem Rahmgefrorenen und Zuckerschaum.[9]	Biscuit with white and colo(u)red ice-cream and meringue.
— *-froid de pêches à la souveraine.*	Biskuitrand mit Pfirsichen und Rahmgefrorenem.[10]	Chaud-froid of peaches with ice-cream.
Compromis à la valenciennoise.	Rand von Orangen-Gallerte und Biskuit.[11]	Border of biscuit in an other border of jelly.
Corbeille *aux fruits glacés.*[12]	**Körbchen** m. glasierten Früchten.	**Basket** with glazed fruits.
— *de riz garnie de fruits.*	— von Reis mit Früchten.	— of rice with fruits.
Corne[13].	Horn.	Horn.
Cornets[14].	**Hörnchen.**	**Cornets**, hornlets.
— *à la chantilly.*	— mit Schlagsahne.[15]	— with whipped cream.

[1]) Charlotte von Biskuit, mit irgendeiner bayrischen Creme gefüllt.

[2]) Baumkuchen *(gâteau de broche)* ausgehöhlt, mit bayrischer Maraschino-Creme gefüllt.

[3]) Charlotte von Savoyer Vanille-Biskuit, mit Vanille-Schlagsahne gefüllt; der Fuß der Charlotte mit einer Kette von eingemachten glasierten Kastanien umlegt.

[4]) Charlotte von Biskuit mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen; geviertelte Pfirsiche, Aprikosen, Orangen lagenweise abwechselnd mit Vanille-Zucker in eine Form geordnet, mit Maraschino begossen, eine halbe Stunde in Eis gefrieren gelassen, dann in die Charlotte gefüllt, mit einigen Löffelvoll Aprikosen-Marmelade angefeuchtet, Dekkel darauf, angerichtet; ein Kranz von Kompott-Ringelotten *(reines-claude)* ringsum.

[5]) Gleichmäßig ausgestochene Äpfel und Birnen (letztere rot gefärbt) in Gallerte getaucht, an die inneren Seiten einer Becherform gelehnt, abwechselnd rot und weiß. Apfel-Marmelade mit Gallerte und Kirschwasser vermischt, auf Eis gestockt, lagenweise abwechselnd mit würfelig geschnittenen eingemachten Früchten, die jedesmal mit Maraschino-Gallerte maskiert werden, in die Form gefüllt; man verziert mit Gallert-Krusten.

[6]) Süßes Pfirsichmus mit abgewällten, streifig geschnittenen bitteren Mandeln und Gelatine vermischt; Scheiben von Früchten aller Schattierungen in Gallerte getaucht, die Seiten der Form damit zierlich ausgelegt, nach dem Festwerden das Pfirsichmus hineingefüllt.

[7]) Fingerdicke Brandteig-Kuchen, so lang wie eine Charlottenform hoch ist, gebacken, geöffnet, mit Himbeer-Marmelade gefüllt, mit Bruchzucker überzogen, wenn kalt, mit demselben Zucker aufrecht stehend auf den Rand einer runden Teigplatte geordnet; in die Mitte füllt man bayrische Himbeer-Creme, die mit würfelig geschnittener eingemachter Ananas vermischt ist.

[8]) Von Biskuit nachgeahmt, mit Aprikosen-Marmelade und dann mit Schokolade-Glasur überzogen (um die braune *chaud-froid*-Sose nachzuahmen). Randform mit einer Lage süßer Gallerte ausgegossen, eingemachte halbierte Nüsse von recht schwarzer Farbe darüber (um die Trüffeln nachzuahmen), dann wieder Gallerte; die Form ausgestürzt, in die Mitte eine Scheibe Biskuit, darauf die Schnepfen.

[9]) Länglich-rundes, mit weißem (von Vanille), dann mit farbigem Rahmgefrorenem (von Schokolade, Erdbeeren) gefülltes Biskuit, mit Zuckerschaum überzogen, im Ofen getrocknet.

[10]) Biskuitrand in Scheiben geschnitten, diese mit Marmelade bestrichen, wieder zusammengesetzt, mit Orangen-Glasur überzogen; Rahmgefrorenes mit Nüssen (siehe *crème plombière à la souveraine* unter der Abteilung *Glaces)* in die Mitte; abgewällte (blanchierte), in leichtem Sirup erkaltete, mit englischer Creme maskierte, rot gefärbte Pfirsiche im Kranz auf den Rand.

[11]) Mit Früchten ausgelegte Randform mit einer Lage Orangen-Gallerte ausgegossen, ein kleinerer Rand von Mandel-Biskuit hinein, der Raum zwischen dem Biskuit und der Form mit kalter Gallerte ausgefüllt, ein kleinerer Rand von Mandel-Biskuit hinein, der Raum zwischen dem Biskuit und der Form mit kalter Gallerte ausgefüllt, ausgestürzt; in die Mitte erhaben mit Zucker gebeizte, geschälte Orangen-Viertel.

[12]) Über *corbeilles* siehe auch die Abteilungen *Glaces* und *Pâtisserie et Confiserie.*

[13]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[14]) Auch *plaisirs, oublies* genannt.

[15]) Die aus italienischem Waffelteig gebackenen Hörnchen werden auf einem zweistufigen Sokkel angerichtet, mit Schlagsahne *(crème fouettée)* gefüllt und mit einem Kranz von Eierschaum-Nokken *(meringues)* umlegt (garniert).

Cornets de crème à l'orange.	Hörnchen m. Orangen-Creme.	Cornets w. orange-cream.
Côtelettes *en chaud-froid.*	**Koteletten** von Biskuit mit gehackter Gallerte.[1]	**Cutlets** of biscuit with hashed jelly.
— *à la mayonnaise.*	— auf Gallertrand.[2]	— on border of jelly.
Couglof, cougloff.[3]	Gugelhupf.	Couglof(f).
Coupe en nougat.[4]	Schale von Mandel-Kruste.	Coupe of nougat.
Crème.	**Creme,** Rahmschaum.	**Cream,** custard.
— *d'abricots.*	Aprikosen-Creme.[5]	Apricot-cream.
Crème anglaise.[6]	**Englische Creme.**	**English cream.**
— *d'asperges, pour glace.*	Spargel-Creme.[7]	Asparagus-cream.
— *bachique.*	Weincreme.	Wine-cream.
Crème au bain-marie.	**Gestockte Creme,** Dunstcreme.	**Steamed cream** or custard.
— *au bain-marie, aux amandes.*	— Mandel-Creme.	— almond-cream.
— *au bain-marie, à l'anis.*	— Anis-Creme.	— aniseed-cream.
— *au bain-marie, au café.*	— Kaffee-Creme.[8]	— coffee-cream.
— *au bain-marie, au caramel.*	— Creme mit gebranntem Zucker.	— cream with caramel.
— *au bain-marie, au chocolat.*	— Schokolade-Creme.	— chocolate-cream.
— *au bain-marie, au citron.*	— Zitronen-Creme.	— lemon-cream.
— *au bain-marie, aux fleurs d'oranger.*	— Orangenblüten-Creme.	— cream with orange-flowers.
— *au bain-marie, au marasquin.*	— Maraschino-Creme.	— maraschino-cream.
— *au bain-marie, à l'orange.*	— Orangen-Creme.	— orange-cream.
— *au bain-marie, au thé.*	— Theecreme.	— tea-cream.
— *au bain-marie, à la vanille.*	— Vanille-Creme.	— vanilla-cream.
Crème (à la) bavaroise.[9]	**Bayrische Creme**[10].	**Bavarian cream.**
— *bavaroise aux abricots.*	— Aprikosen-Creme.[11]	— apricot-cream.
— *bavaroise à l'algérienne.*	— Creme, algerisch[12].	— cream, Algerian style.
— *bavaroise aux amandes.*	— Mandel-Creme.	— almond-cream.
— *bavaroise à l'ananas.*	— Ananas-Creme.	— pineapple-cream.
— *bavaroise à l'ananas, pralinée.*	— Ananas-Creme mit Mandelmilch.[13]	— pineapple-cream with almond-milk.
— *bavaroise à l'arlequine.*	— bunte Creme.[14]	— cream of different colo(u)rs.
— *bavaroise aux avelines.*	— Haselnuß-Creme.	— avellan nut-cream.
— *bavaroise au biscuit moka.*	— Kaffee-Creme mit in Mokka-Likör getränktem Biskuit.[15]	— coffee-cream with biscuit soaked in Mocha liqueur.
— *bavaroise au cacao.*	— Kakao-Creme.	— cacao-cream.

[1]) Die Koteletten etwas ausgehöhlt, mit Mandel-Frangipan gefüllt, wenn diese Creme getrocknet, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, wenn diese trocken, mit brauner Rumglasur überzogen (um die *chaud-froid*-Sose nachzuahmen). Die Koteletten werden mit Papier-Manschetten *(papillotes)* versehen, auf mit Rumglasur überzogener Biskuit-Unterlage aufrecht *(à cheval)* gegen einen Biskuitklotz angerichtet und mit einem Kranz von gehackter Orangen-Gallerte umgeben. In die Mitte des durch die Koteletten gebildeten Kranzes gibt man ebenfalls gehackte Orangen-Gallerte.

[2]) Die Biskuit-Koteletten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit weißer Glasur überzogen, mit fein gehackten Pistazien bestreut (um die Petersilie nachzuahmen), mit Papier-Manschetten *(papillotes)* versehen und im Kranz auf einer Lage Rumgallerte angerichtet; in die Mitte ein Mandel-Rahmgefrorenes, das mit einigen ausgestochenen Früchten vermischt ist.

[3]) Siehe unter *Pâtisserie et Confiserie.*

[4]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie,* auch unter *Glaces.*

[5]) Aprikosenmark, Zucker und Gelatine mit Schlagsahne *(crème fouettée).*

[6]) Vergleiche *petits pots de crème.*

[7]) Spargel-Spitzen mit Milch gestoßen, Eigelbe und Zucker hinzu, über dem Feuer gebunden, dann leicht grün gefärbt, durchgestrichen.

[8]) Frisch gebrannter Kaffee in kochende Milch geschüttet, ausziehen gelassen; die Milch, wenn kalt, mit Eigelben, ganzen Eiern und Zucker vermischt, durch ein Sieb gestrichen, in kleine Becher gefüllt, im heißen Wasser gar gemacht; Vanille-Sose mit Kaffee-Geschmack darüber gegossen.

[9]) Auch *(fromage) bavarois.*

[10]) Auch »Schlagsahnen-Gallerte«, »Schlagsahnen-Sulze«, »Rahmschnee-Sulze«.

[11]) Mit Vanille-Zucker gesüßtes, mit geklärter Gelatine vermischtes Aprikosenmus wird mit doppelt soviel Schlagsahne verrührt und mit Maraschino verfeinert.

[12]) Domform mit Orangen-Gallerte überzogen (chemisiert); in die Mitte abwechselnd bayrische Erdbeer-Creme *(appareil bavarois aux fraises)* und eine andere Creme mit Vanille, auf Eis gestockt, dreiviertel Stunde später ausgestürzt, mit kleinen Kuchen umlegt.

[13]) Eine Creme von Mandelmilch mit fein gehackten Makronen vermischt, eine Kuppelform fingerdick damit ausgelegt; eine Ananas-Creme in die Mitte.

[14]) Wenn die Creme zu stocken anfängt, gibt man verschiedenfarbige Würfel von klarer Weingallerte hinein.

[15]) Kaffee-Creme *(crème bavaroise au café)* lagenweise abwechselnd mit in Mokka-Likör getränktem Biskuit in die Form gefüllt.

Crème bavaroise au café.	Bayrische Kaffee-Creme.[1])	Bavarian coffee-cream.
— *bavaroise au caramel.*	— Creme mit gebranntem Zucker.	— cream with caramel.
— *bavaroise à la célestine.*	— Creme mit Erdbeeren.	— cream w. strawberries.
— *bavaroise au chocolat.*	— Schokolade-Creme.	— chocolate-cream.
— *bavaroise au citron.*	— Zitronen-Creme.	— lemon-cream.
— *bavaroise au curaçao.*	— Curaçao-Creme.	— curaçao-cream.
— *bavaroise à la diplomate.*	— Diplomaten-Creme.[2])	— diplomatic cream.
— *bavaroise à l'eau de noyau.*	— Creme mit Noyau-Likör.	— cream with noyau.
— *bavaroise à l'empereur de la Russie.*	— Creme mit Biskuit und Erdbeeren.[3])	— cream with biscuit and strawberries.
— *bavaroise de fantaisie.*	— Phantasie-Creme.[4])	— cream, fancy style.
— *bavaroise à la Figaro.*	— vierfarbige Creme.[5])	— cream of four colo(u)rs.
— *bavaroise aux fleurs d'acacia.*	— Akazienblüten-Creme.	— acacia-flower cream.
— *bavaroise aux fleurs [d'oranger.*	— Orangenblüten-Creme.	— orange-flower cream.
— *bavaroise aux fleurs de sureau.*	— Holunderblüten-Creme.	— elder-flower cream.
— *bavaroise aux fraises.*	— Erdbeer-Creme.	— strawberry-cream.
— *bavaroise aux framboises.*	— Himbeer-Creme.	— raspberry-cream.
— *bavaroise au gingembre.*	— Ingwer-Creme.	— ginger-cream.
— *bavaroise aux groseilles.*	— Johannisbeer-Creme.	— currant-cream.
— *bavaroise à l'impératrice.*	— Kaiserin-Creme.[6])	— empress cream.
— *bavaroise au kirsch.*	— Kirschwasser-Creme.	— cream with kirsch.
— *bavaroise aux macarons.*	— Makronen-Creme.	— macaroon-cream.
— *bavaroise au marasquin.*	— Maraschino-Creme.	— maraschino-cream.
— *bavaroise aux marrons.*	— Kastanien-Creme.	— chestnut-cream.
— *bavaroise au melon.*	— Melonen-Creme.	— melon-cream.
— *bavaroise aux mille fruits.*	— Creme mit verschiedenen (Zucker-)Früchten.	— cream with various candied fruits.
— *bavaroise à la ministérielle.*	— Creme mit Früchten.[7])	— cream with fruits.
— *bavaroise aux noix [fraîches.*	— Nußcreme.	— nut-cream.
— *bavaroise aux oranges.*	— Orangen-Creme.	— orange-cream.
— *bavaroise au pain noir.*	— Schwarzbrot-Creme.	— rye-bread cream.
— *bavaroise panachée à la bohémienne.*	— vierfarbige Creme.[8])	— cream in four colo(u)rs.
— *bavaroise au parfait(-) amour.*	— Creme mit Parfait-Amour-Likör.	— cream with parfait-amour-cordial.
— *bavaroise aux pêches.*	— Pfirsich-Creme.	— peach-cream.
— *bavaroise à la piémontaise.*	— Creme mit Maraschino-Biskuit.[9])	— cream w. maraschino-biscuit.
— *bavaroise aux pistaches.*	— Pistazien-Creme.	— pistachio-cream.

[1]) a) Frisch gebrannter Kaffee in kochender Milch ausgezogen, mit einigen Eigelben und dem nötigen Zucker vermischt, abgerührt, mit Gelatine vermischt, durchgestrichen, nach dem Erkalten mit Schlagsahne untermengt. b) *Crème bavaroise au café noir et blanc:* Unter mit Gelatine vermischten Kaffee-Likör zieht man Schlagsahne; sodann bereitet man eine gewöhnliche Kaffee-Creme; eine Charlottenform wird mittels zweier Pappstreifen in vier Teile geteilt; je zwei solcher Teile werden mit den zwei Cremes gefüllt, worauf die Pappe herausgezogen wird. (Es muß also auf jeder Seite je ein schwarzer und ein weißer Creme-Würfel sich befinden.)

[2]) Eine Charlottenform mit Maraschino-Creme ausgelegt (chemisiert), lagenweise abwechselnd mit Schokolade- und Pistazien-Creme gefüllt.

[3]) Mit Maraschino getränktes Biskuit lagenweise abwechselnd mit frischen Walderdbeeren und bayrischer Vanille-Creme in die Form gefüllt.

[4]) Grüne Pistazien-Creme, rote Erdbeer-Creme, schwarze Schokolade-Creme.

[5]) Vier verschiedenfarbige Cremes gestürzt, in Würfel geschnitten, diese bunt durcheinander gemischt und mit Orangen-Gallerte eingesetzt; ringsherum kleine Kuchen.

[6]) a) Creme aus gleichen Teilen Erdbeer- und Kirschsaft, mit Gelatine und Schlagsahne vermischt. Die Form mit Orangen-Gallerte ausgegossen, diese mit Pistazien-Creme fingerdick überzogen; in die Mitte die oben beschriebene Creme. b) Reiscreme mit würfelig geschnittenen, mit Maraschino begossenen Früchten.

[7]) Die Form mit Kirschen und Angelika verziert; eine bayrische Creme mit Zitronat, Ananas, eingemachter Orangen-Schale und Pflaumen vermischt und in die Form gefüllt.

[8]) In eine mit Gallerte ausgegossene (chemisierte) Becherform füllt man lagenweise abwechselnd bayrische Erdbeer-, Mandel-, Schokolade-, Pistazien-Creme; auf jede Lage gibt man etwas Orangen-Gallerte. Ein Kranz von eingemachten Ringelotten *(reines-claude)* dient zur Verzierung. Vergleiche auch *crème bavaroise à la Figaro.*

[9]) Vanille-Creme, in Maraschino getränktes Biskuit und eingemachte Früchte lagenweise abwechselnd in die Form gefüllt. Vergl. auch *crème bavaroise à l'empereur de la Russie.*

Crème bavaroise aux pommes.	Bayrische Apfel-Creme.	Bavarian apple-cream.
— *bavaroise au pompernickel.*	— Pumpernickel-Creme.	— pumpernickel-cream.
— *bavaroise à la Praslin.*	— Mandel-Creme.[1])	— almond-cream.
— *bavaroise à la printanière.*	— buntfarbige Creme.[2])	— colo(u)red cream.
— *bavaroise au punch.*	— Creme mit Punsch.	— cream with punch.
— *bavaroise aux quatre fruits.*	— Vierfrucht-Creme.	— cream with four fruits.
— *bavaroise à la reine.*	— Königin-Creme.[3])	— cream with rice.
— *bavaroise à la religieuse.*[4])	— Vanille-Creme mit Makronen.	— vanilla-cream with macaroons.
— *bavaroise au r(h)um.*	— Creme mit Rum.	— cream with rum.
— *bavaroise au riz.*	— Reiscreme.	— rice-cream.
— *bavaroise au riz, à l'orange.*	— Reiscreme mit Orangen-Zucker.[5])	— rice-cream with orange-sugar.
— *bavaroise à la romaine.*[6])	— Vanille-Creme mit Makronen.	— vanilla-cream with macaroons.
— *bavaroise à la rose.*	— Rosen-Creme.[7])	— rose-cream.
— *bavaroise rubanée.*	— bunte Creme.[8])	— colo(u)red cream.
— *bavaroise à la sultane.*	— Creme auf Sockel mit Zucker-Gitter.[9])	— cream on socle with sugar spinning.[10])
— *bavaroise en surprise.*	— Schokolade- und Vanille-Creme.[11])	— chocolate- and vanilla-cream.
— *bavaroise au thé.*	— Theecreme.	— tea-cream.
— *bavaroise à la vanille.*	— Vanille-Creme.	— vanilla-cream.
— *bavaroise à la vierge.*	— Vanille-Creme.[12])	— vanilla-cream.
— *bavaroise aux violettes.*	— Veilchen-Creme.	— violet-cream.
— *à la benoîton.*	Rumcreme[13]).	Rum-cream.
— *à la bijou.*	Creme mit verschiedenen Früchten und Biskuit.	Cream with assorted fruits and biscuit.
— *de biscuit au kirsch (-wasser).*	Biskuit-Creme mit Kirschwasser.	— of biscuit with kirsch (-wasser).
— *brûlée ou au caramel.*	Abgebrannte Creme.[14])	Caramel-cream.
— *à la calédonienne.*	Marmelade-Creme.[15])	Marmalade-cream.
— *aux cerises.*	Creme mit Kirschen.[16])	Cherry-cream.

[1]) Gebrannte Mandeln mit kochender Milch aufgelöst, gestoßen, mit Zucker verrührte Eigelbe, etwas Milch hinzu, über dem Feuer dick gerührt, geklärte Gelatine darunter, durch ein Mundtuch (Serviette) gepreßt, nach dem Erkalten mit Schlagsahne vermischt.

[2]) Zwölfröhrige, schräg gestreifte Cylinderform wird mit bayrischer Vanille-Creme, Pistazien- und rot gefärbter Gallerte so ausgespritzt, daß jeder Streifen eine andere Farbe erhält; in die Mitte füllt man eine bayrische Himbeer- oder Erdbeer-Creme.

[3]) Die Form mit roter Orangen-Gallerte ausgegossen (chemisiert), mit Reiscreme, die mit Ananas-Würfeln vermischt ist, gefüllt.

[4]) Wörtlich: »Bayrische Creme auf religiöse Art«. — Zerlassene Schokolade mit Zucker angenehm gesüßt, mit Hausenblase vermischt, durch feines Sieb gestrichen, die Form damit ausgelegt (chemisiert); in die Mitte bayrische Vanille-Creme mit gestoßenen Haselnuß-Makronen. Mit dem Rest der Schokolade-Masse und der Vanille-Creme füllt man Törtchen von Genuaer Teig *(tartelettes en pâte à génoise)*, mit welchen man die Creme umlegt. Man bezeichnet diese Creme auch mit *crème bavaroise à la romaine.* Vergleiche *crème à la religieuse.*

[5]) Milchreis mit Orangen-Zucker gesüßt, Gelatine, zuletzt Schlagsahne hinzu.

[6]) Dasselbe wie *crème bavaroise à la religieuse* (s. d.).

[7]) Rosen-Blätter läßt man in kochendem Sirup von 30 Grad ausziehen, streicht diesen nach dem Erkalten durch ein feines Sieb, gibt einige Löffelvoll Doppelrahm *(crème double)*, dann geklärte Gelatine, zuletzt Schlagsahne hinzu.

[8]) Cremes von Vanille, Schokolade, Pistazien, Erdbeeren usw. lagenweise abwechselnd in die Form eingesetzt.

[9]) Vanille-Sirup mit Maraschino und geklärter Gelatine vermischt, auf Eis gebunden, Schlagsahne hinzu, in eine Kuppelform gefüllt, eine Stunde nachher auf einen niedrigen Sockel ausgestürzt, mit einem Gitter von gegossenem Zucker *(une sultane à grillage)* bedeckt.

[10]) Für *sugar spinning* sagt man auch *web decoration* oder *spun-sugar.*

[11]) Eine glatte Form mit in Gallerte getauchten Mandel-Stiften verziert, mit Schokolade-Creme ausgegossen; in die Mitte Vanille-Creme.

[12]) a) Die Form mit Vanille-Creme überzogen (chemisiert); in die Mitte dieselbe Creme, aber mit Alkermes-Likör vermischt; ringsherum gefüllte glasierte Windbeutel. b) Vanille-Zucker mit Gelatine vermischt, Schlagsahne darunter gezogen; eine Charlottenform fingerdick damit ausgegossen (chemisiert), in die Mitte Schokolade-Creme gefüllt.

[13]) Makronen und einige Löffel-Biskuits vermischt man mit gehackter eingemachter Orangen- und Zitronen-Schale, gibt Rosinen hinzu, gießt Rumsirup darüber, schüttet dies nach dem Erkalten in eine tiefe Schüssel und gibt eine englische Creme mit Rum darüber.

[14]) Acht Eigelbe, 80 g Mehl, 200 g Zucker, 3/4 l Milch über dem Feuer abgerührt, Zitronen-Schale hinzu, kalt gerührt, Zitronen-Schale herausgenommen, die Creme in eine tiefe Schüssel gegeben, mit feinem Zucker bestreut, mit der glühenden Schaufel glasiert.

[15]) Gleiche Teile Himbeer- und Johannisbeer-Marmelade mit Zucker und Eiweiß geschlagen.

[16]) Auflauf-Schüssel mit Makronen ausgelegt, ausgekernte, mit feinem Zucker aufgekochte Kirschen darauf, Makronen darüber, obenauf eine dicke Lage Schlagsahne. Der dick eingekochte Kirschsaft mit Kirschwasser vermischt und als Sose nebenbei gegeben.

Crème à la Chantilly.[1])	Schlagsahne, Rahmschnee.	Whipped cream.
— *à la Cowley.*	Creme nach Cowley[2]).	Cream, Cowley style.
— *Cowley aux fraises.*	Cowley-Creme mit Erdbeeren.[3])	Cowley cream with strawberries.
— *à la cubaine ou cubanaise.*	Ananas-Creme.[4])	Pineapple-cream.
Crème cuite.[5])	**Backcreme.**	**Pastry cream.**
— *cuite à Saint-Honoré.*	Vanille-Backcreme.[6])	Vanilla-pastry cream.
— *à la Devonshire.*	Devonshire-Creme.[7])	Devonshire junket.
— *à la Dubois.*	Creme nach Dubois[8]).	Dubois cream.
— *à la duchesse.*	Herzogin-Creme.[9])	Duchess cream.
— *espagnole au r(h)um.*	Spanische Creme mit Rum.[10])	Spanish cream with rum.
— *d'été.*	Zitronen-Creme.	Lemon-cream.
— *aux fleurs d'oranger.*	Orangenblüten-Creme.	Cream of orange-flowers.
Crème fouettée.[11])	**Schlagsahne.**	**Whipped cream.**
— *fouettée aux abricots.*	— mit Aprikosen.	— cream with apricots.
— *fouettée à l'ananas.*	— mit Ananas.	— cream with pine-apple.
— *fouettée à l'angélique.*	— mit Angelika.	— cream with angelica.
— *fouettée à l'anisette.*	— mit Anis-Likör.	— cream with anisette.
— *fouettée bachique.*	— mit Champagner.	— cream with champagne.
— *fouettée au café.*	— mit Kaffee.	— cream with coffee.
— *fouettée à la cannelle.*	— mit Zimt.	— cream with cinnamon.
— *fouettée au caramel.*	— mit gebranntem Zucker.	— cream with caramel.
— *fouettée au céleri.*	— mit Sellerie.	— cream with celery.
— *fouettée au chocolat.*	— mit Schokolade.	— cream with chocolate.
— *fouettée au citron.*	— mit Zitrone.	— cream with lemon.
— *fouettée aux fleurs d'oranger.*	— mit Orangen-Blüten.	— cream with orange-flowers.
— *fouettée aux fraises.*	— mit Erdbeeren.	— cream w. strawberries.
— *fouettée aux framboises.*	— mit Himbeeren.	— cream with raspberries.
— *fouettée à la gelée.*	— mit Gallerte.	— cream with jelly.
— *fouettée au marasquin.*	— mit Maraschino.	— cream with maraschino.
— *fouettée aux marrons.*[12])	— mit Kastanien.	— cream with chestnuts.
— *fouettée à l'orange.*	— mit Orangen.	— cream with orange.
— *fouettée aux quatre zestes.*	— mit Orangen-, Zitronen-, Pomeranzen- u. Zedrat-Schale.	— cream with orange-, lemon-, bigarade- and cedrat(e)-peel.
— *fouettée au r(h)um.*	— mit Rum.	— cream with rum.
— *fouettée à la vanille.*	— mit Vanille.	— cream with vanilla.
Crème (à la) française.[13])	**Französische Creme.**[14])	**French cream.**
— *française aux abricots.*	— Aprikosen-Creme.	— apricot-cream.
— *française aux amandes.*	— Mandel-Creme.	— almond-cream.
— *française aux avelines.*	— Haselnuß-Creme.	— cream w. avellan-nuts.

[1]) Pariser Bezeichnung für *crème fouettée.*

[2]) Dicke Creme von Eigelben, Zucker, Milch, Zitronen-Schale bereitet, Zitronen-Schale herausgenommen, die Creme lagenweise abwechselnd mit in Maraschino geweichtem Biskuit in Auflaufform gegeben; obenauf Schlagsahne. In manchen Kochbüchern findet man diese Creme fälschlich als *crème à la Cobly.*

[3]) Erdbeermus mit Vanille-Sirup und dem Saft einer Orange, dann mit geklärter Gallerte verrührt, auf Eis gebunden, dann mit Schlagsahne vermischt, lagenweise abwechselnd mit in Maraschino getränktem Biskuit angerichtet.

[4]) $^1/_2$ l Milch heiß gemacht, Gelatine darin zerlassen, 30 g Zucker hinzu, nach dem Erkalten mit einem Glasvoll Schlagsahne und $^1/_4$ l Ananasmus vermischt, in die Form gefüllt.

[5]) Dasselbe wie *crème pâtissière.*

[6]) 100 g Zucker mit 30 g Mehl und 5 Eigelben verarbeitet, mit Vanillemilch über dem Feuer abgerührt; zuletzt der Schnee der 5 Eiweiß und 50 g feiner Zucker darunter gezogen.

[7]) Vier Tassenvoll Milch, ein Löffelvoll Zukker, Vanille, ein wenig Lab *(rennet)* in eine Glasschale gegossen, an einen warmen Ort gestellt, wo das Ganze in etwa einer Viertelstunde ein süßer Quark *(sweet-curd)* wird. Man maskiert den *junket* mit einer Lage geronnener Sahne *(clotted, clodded, clouted cream)* und gibt die Speise mit Erdbeer-Marmelade zu Tisch.

[8]) Vanille-Creme mit Schlagsahne vermischt, schichtweise mit in Rum und Curaçao getränktem Biskuit und klein geschnittenen Früchten *(macédoine de fruits)* in eine Auflauf-Kasserolle gefüllt, wenn kalt, mit Himbeer-Gallerte und dicker Schlagsahne bestrichen.

[9]) Mit Ananas-Würfeln vermischte Vanille-Creme lagenweise abwechselnd mit in Maraschino geweichten Makronen in eine Auflauf-Schale gefüllt, mit Schlagsahne bedeckt.

[10]) 9 Eigelbe mit 125 g feinem Zucker und ein wenig Stärkemehl vermischt, nach und nach mit kaltem Wasser verrührt, durch ein Sieb gestrichen, in eine mit Gallerte ausgegossene Form gefüllt.

[11]) Auch *crème à la Chantilly*, deutsch auch »Rahmschnee«, »Rahmschaum«, engl. *frothed cream.*

[12]) *Crème fouettée garnie de purée de marrons* ist dasselbe.

[13]) Fälschlich auch *crème à la Colbert* genannt.

[14]) Diese geschlagenen oder gesulzten (Milch-)Cremes werden größtenteils in zierliche Formen gefüllt, in Eis gegraben, zum Stocken gebracht und dann ausgestürzt. Vergleiche auch *crème renversée.*

Crème française au café.	Französische Kaffee-Creme.	French coffee-cream.
— *française au caramel.*	— Creme mit gebranntem Zucker.	— cream with caramel.
— *française au chocolat.*	— Schokolade-Creme.	— chocolate-cream.
— *française au citron.*	— Zitronen-Creme.	— lemon-cream.
— *française à l'eau de noyau.*	— Creme mit Noyau-Likör.	— cream with noyau.
— *française à la fantôme.*	— Creme mit Schlagsahne.	— cream with whipped cream.
— *française aux fraises.*	— Erdbeer-Creme.	— strawberry-cream.
— *française aux framboises.*	— Himbeer-Creme.	— raspberry-cream.
— *française aux macarons amers.*	— Creme mit bitteren Makronen.	— cream with bitter macaroons.
— *française au marasquin.*	— Maraschino-Creme.	— cream with maraschino.
— *française à l'orange.*	— Orangen-Creme.	— orange-cream.
— *française aux pistaches.*	— Pistazien-Creme.	— pistachio-cream.
— *française au punch.*	— Creme mit Punsch.	— cream with punch.
— *française aux quatre zestes.*[1]	— Creme mit viererlei Schalen.	— cream with four sorts of peels.
— *française au r(h)um.*	— Creme mit Rum.	— cream with rum.
— *française au thé.*	— Creme mit Thee.	— cream with tea.
— *française à la vanille.*	— Vanille-Creme.	— vanilla-cream.
Crème frangipane.	**Frangipan-Creme.**[2]	**Frangipane-cream.**
— *frangipane à l'eau de fleurs d'oranger.*	— -Creme mit Orangenblüten-Wasser.	— -cream with orange-flower water.
— *frangipane au marasquin.*	— -Creme mit Maraschino.	— -cream w. maraschino.
— *de groseilles à maquereau ou vertes.*	Stachelbeer-Creme.	Gooseberry-cream.
— *de groseilles vertes à l'anglaise.*	— -Creme, englisch[3].	— -cream, English style.
— *à la hollandaise.*	Creme mit Weißwein.[4]	Wine-cream.
— *à l'impératrice Eugénie.*	Verschiedenfarbige Portwein-Creme.	Portwine-cream, various-colo(u)red.
— *malakoff.*	Creme mit Biskuit und Früchten.[5]	Cream with biscuit and fruits.
— *de marrons.*	Kastanien-Creme.	Chestnut-cream.
— *de marrons au sirop vanillé.*	— -Creme mit Vanille-Sirup.	— -cream with vanilla-sirup.
— *à la minute.*	Minuten-Creme.[6]	Cream, hastily made.
— *à la Montholon.*	Mandelmilch-Creme mit Makronen.[7]	Almond-cream with macaroons.
Crème mousseline.	**Schlagsahnen-Creme.**[8]	**Muslin-cream.**
— *mousseline aux fraises.*	— -Creme mit Erdbeeren.	— -cream w. strawberries.
— *mousseline aux violettes.*	— -Creme mit Veilchen.	— -cream with violets.
Crème d'office.	**Anrichte-Creme.**[9]	**Office-cream.**
— *d'office aux amandes pralinées.*[10]	— -Creme mit gebrannten Mandeln.	— -cream with burnt almonds.
— *d'office au café.*	— -Creme mit Kaffee.	— -cream with coffee.

[1]) Vergl. *crème fouettée aux quatre zestes* auf vorhergehender Seite.

[2]) Als Fülle zu Torten und ähnlichen Bäckereien: 100 g Mehl, 100 g Zucker, 4 Eigelbe, ein ganzes Ei, eine Prise Salz; nach und nach mit kochender Milch, in welcher man Vanille hat ausziehen lassen, verrührt; zuletzt 50 g feine Butter daran gegeben.

[3]) Stachelbeermus mit feinem Zucker und doppelt soviel steif geschlagener Sahne vermischt, in Porzellan-Tassen gegeben; nebenbei Finger-Biskuits *(lady fingers)*.

[4]) a) 6 Löffelvoll Zucker, ebensoviel Wein, 6 tüchtig geschlagene Eier, Saft und Schale einer Zitrone, alles gekocht, kalt angerichtet. b) Bayrische Creme mit Eigelben und Wein.

[5]) Von Eigelben, Milch und Zucker eine englische Creme bereitet, geklärte Gelatine hinzu, durchgestrichen, nach dem Erkalten mit Schlagsahne vermischt, diese Creme lagenweise abwechselnd mit in Rum und in Kirschwasser getränktem Biskuit und mit würfelig geschnittenen eingemachten Früchten domförmig in eine Auflauf-Kasserolle geordnet, mit Himbeer-Gallerte, dann mit süßer Schlagsahne überzogen.

[6]) Von Eigelben und feinem Zucker; nach dem Erkalten mit Rum oder Kirschwasser vermischt. In Spanien hat dieses *Entremets* den Namen *lard du ciel.*

[7]) Kuppelform mit Gallerte überzogen (chemisiert) und mit fein gehackten Pistazien ausgestreut. In die Mitte füllt man lagenweise abwechselnd Mandelmilch-Creme, die mit Schlagsahne vermischt ist.

[8]) Schlagsahne mit irgend einem Aroma, ohne Gelatine gestockt.

[9]) Diese Cremes sind nicht zu den *crèmes pâtissières*, aber auch nicht zu den *crèmes fouettées* zu zählen. 10 Eigelbe in eine irdene Schüssel geschlagen, ein Liter gekochte Milch mit Zucker und dem betreffenden Aroma nach und nach hinzugegeben, über schwachem Feuer gebunden, durch ein feines Sieb gestrichen.

[10]) *Crème d'office aux pralines* ist auch richtig.

Crème d'office au caramel.	Anrichte-Creme mit gebranntem Zucker.	Office-cream with caramel.
— *d'office au céleri.*	— -Creme mit Sellerie.	— -cream with celery.
— *d'office au chocolat.*	— -Creme mit Schokolade.	— -cream with chocolate.
— *d'office aux noisettes.*	— -Creme mit Haselnüssen.	— -cream with hazel-nuts.
— *d'office à la vanille.*	— -Creme mit Vanille.	— -cream with vanilla
— *panachée.*[1])	Buntfarbige (gestürzte) Creme.	Vari-colo(u)red cream.
Crème pâtissière.	**Backcreme**[2]).	**Pastry-cream.**
— *pâtissière aux amandes pralinées.*	— mit gebrannten Mandeln.	— -cream with burnt almonds.
— *pâtissière au café.*	— mit Kaffee.	Coffee pastry-cream.
— *pâtissière à la cannelle.*	— mit Zimt.	Cinnamon pastry-cream.
— *pâtissière au chocolat.*	— mit Schokolade.	Chocolate pastry-cream.
— *pâtissière à l'eau de noyau.*	— mit Noyau-Likör.	Noyau pastry-cream.
— *pâtissière aux macarons.*	— mit Makronen.	Macaroon pastry-cream.
— *pâtissière au marasquin.*	— mit Maraschino.	Maraschino pastry-cream.
— *pâtissière à la moelle.*	— mit Rindsmark.	Marrow pastry-cream.
— *pâtissière à l'orange.*	— mit Orangen.	Orange pastry-cream.
— *pâtissière aux pistaches.*	— mit Pistazien.	Pistachio pastry-cream.
— *pâtissière aux raisins de Corinthe.*	— mit Korinthen.	Pastry-cream with dried currants.
— *pâtissière au thé.*	— mit Thee.	Tea pastry-cream.
— *pâtissière à la vanille.*	— mit Vanille.	Vanilla pastry-cream.
— *à la piémontaise.*[3])	Weincreme mit Reis und Früchten.	Wine-cream with rice and fruits.
Crème plombière.[4])	**Rahmgefrorenes.**	**Ice-cream** with fruits.
— *à la princesse.*	Creme mit Vanillereis.	Cream with vanilla-rice.
— *à la princesse Clotilde.*	Mandel-Creme m. Kirschen.[5])	Almond-cream w. cherries.
Crème prise.[6])	**Dunstcreme.**	**Steamed cream.**
— *à la reine.*	Mandel-Creme.	Almond-cream.
— *à la religieuse.*	Vanille-Creme.[7])	Vanilla-cream.
Crème renversée.	**Gestürzte Creme.**	**Unmo(u)lded cream.**[8])
— *renversée au citron.*	— Zitronen-Creme.	— lemon-cream.
— *renversée à l'orange.*	— Orangen-Creme.	— orange-cream.
— *renversée aux pistaches.*	— Pistazien-Creme.	— pistachio-cream.
— *renversée à la prince Puckler.*	— Fürst-Pückler-Creme.[9])	— prince Puckler cream.
— *renversée au sagou.*	— Sago-Creme.	— sago-cream.
— *renversée à la vanille.*	— Vanille-Creme.	— vanilla-cream.
— *de riz à l'angélique.*	Reiscreme mit Angelika.	Rice-cream with angelica.
— *rubanée.*[10])	Verschiedenfarbige Creme.	Vari-colo(u)red cream.
— *à la russe.*	Gestürzte Weincreme.[11])	Russian wine-cream.
— *à la sicilienne.*	Sizilianische Creme.[12])	Sicilian cream.

[1]) Auch *crème rubanée.*

[2]) Diese abgerührten oder musartigen Cremes eignen sich vorzugsweise zu Aufläufen, sowie zum Füllen kleiner Backwerke.

[3]) Vergleiche auch *crème bavaroise à la piémontaise.*

[4]) Siehe unter der Abteilung *Glaces.*

[5]) Eine Charlottenform mit aus Kirschsaft bereiteter Gallerte überzogen (chemisiert) und mit Kirschen verziert; in die Mitte weiße Mandel-Creme mit Vanille.

[6]) Auch *crème prise au bain-marie, crème en pot, pot de crème, petit pot de crème, pouding à la Saint-Clair.*

[7]) Weizenmehl mit Zucker und kochender Vanille-Sahne vermischt, auf dem Feuer dick gerührt, nach dem Erkalten mit hart gekochten Eigelben und Vanille-Zucker verzogen. Hart gekochte Eigelbe, die man mit Vanille-Sirup vermischt hat, werden durch ein großlöcheriges Sieb gestrichen, sodaß sich Faden-Nudeln bilden, mit welchen man auf der Vanille-Creme einen Rand formt. Vergleiche *crème bavaroise à la religieuse* auf Seite 1270.

[8]) *Cream or custard upside down, cream turned out of a mo(u)ld.*

[9]) Süßes Ananasmus mit Zucker-Sirup und geklärter Hausenblase verrührt und mit Schlagsahne untermengt. Hiervon der vierte Teil in eine mit Mandelöl ausgestrichene Form gefüllt, gestockt, eine Lage geviertelte eingemachte Ringelotten *(reines-claude)* und wieder Creme darüber, wieder gestockt, eine Lage eingemachte Kirschen, dann wieder Ananas-Creme, nachher eine Lage geviertelte eingemachte Aprikosen, zuletzt der Rest der Ananas-Creme darüber, an einen kalten Ort gestellt, nach dem Ausstürzen mit kleinen runden Biskuits umlegt.

[10]) Vergleiche *crème panachée.*

[11]) 4 Eigelbe, 4 ganze Eier, ¾ l Weißwein, 150 g Zucker auf schwachem Feuer schaumig geschlagen, nach dem Erkalten mit Gelatine, Zitronen-Zucker, Zitronensaft und Rum vermischt, in eine mit Mandelöl bestrichene Form gefüllt und auf Eis gestellt. Man kann auch das fest geschlagene Eiweiß mit der Creme vermischen.

[12]) 25 g süße, 20 g bittere Mandeln, 25 g Koriander mit etwas Milch gestoßen, durchgestrichen, in eine Kasserolle mit 8 Eigelben, 375 g Zucker und 1 l frischer Sahne gegeben, über dem Feuer gebunden, durchgestrichen, mit 75 g gehackten Pistazien vermischt.

Croissants[1].	Hörnchen, Kipfel.	Crescents.
Croquante[2].	Krachtorte.	Croquante.
Croquembouche[3].	Krachgebäck-Kruste.	Croquembouche.
Croustade *aux fruits.*[4]	(Torten-)Kruste mit Früchten.	**Croustade** of tart-paste with fruits.
— *aux fruits à la viennoise.*	Wiener Kruste mit Früchten.[5]	Vienna croustade with fruits.
Croûte[6].	Kruste.	**Crust.**
— *aux fruits.*	— mit Früchten.	— with fruits.
Darioles[7].	Creme-Törtchen.	**Custard-mo(u)lds.**
Dattes à l'arabe.	Datteln auf arabische[8] Art.	Dates, Arabian style.
Diplomate à l'anglaise.	Vanille-Creme mit Kastanien und Maraschino-Biskuit.[9]	English vanilla-cream w. chestnuts and biscuit soaked in maraschino.
Éclairs[10].	Blitzkuchen.	Éclairs.
Ekmek kadayifi.[11]	Türkisches süßes Zwischengericht.	Turkish sweet entremets.
Éventail aux cerises.	Fächerform von Blätterteig auf Marmelade und Kirschen.	Fan-form of strips of puff-paste on a bed of marmalade a. cherries.
Fanchonnettes[12].	Mit Creme gefüllte Butterteig-Törtchen.	Fanchonnettes.
Flam(m)eri(s), *flamri(s).*	**Flammeri,** Flammri.[13]	**Flummery,** flum.
— *à l'abricot.*	Aprikosen-Flammeri.	Apricot-flummery.
— *à la cerise.*	Kirschen-Flammeri.	Cherry-flummery.
— *au chocolat.*	Schokolade-Flammeri.	Chocolate-flummery.
— *au citron.*	Zitronen-Flammeri.	Lemon-flummery.
— *de fécule de pommes de terre aux amandes.*	Stärkemehl-Flammeri mit Mandeln.	Starch-flummery with almonds.
— *à la fraise.*	Erdbeer-Flammeri.	Strawberry-flummery.
— *à la framboise.*	Himbeer-Flammeri.	Raspberry-flummery.
— *à la groseille.*	Johannisbeer-Flammeri.	Currant-flummery.
— *à la groseille verte.*	Stachelbeer-Flammeri.	Gooseberry-flummery.
— *à la hollandaise.*	Holländischer Flammeri.[14]	Dutch flummery.
— *de maïzéna.*	Maismehl-Flammeri.	Maizena-flummery.
— *de millet.*	Hirse-Flammeri.	Millet-flummery.
— *à l'orange.*	Orangen-Flammeri.	Orange-flummery.
— *à la pêche.*	Pfirsich-Flammeri.	Peach-flummery.
— *à la pomme.*	Apfel-Flammeri.	Apple-flummery.
— *de riz au kirsch(-wasser).*	Flammeri von Reis mit Kirschwasser.	Rice-flummery with kirsch(-wasser).
— *de riz à la Pompadour.*	— von Reis mit verschiedenen Früchten.[15]	Flummery of rice with assorted fruits.
— *de sagou.*	Sago-Flammeri.	Sago-flummery.
— *de semoule.*	Flammeri von Grieß.	Semolina- or farina-flummery.

[1]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie,* auch auf Seite 1225.

[2]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie,* auch unter der Abteilung *Glaces.*

[3]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[4]) Vergleiche auch *croustade* auf Seite 1226.

[5]) Eine hohle Torten-Kruste wird innen mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen, lagenweise abwechselnd mit einer bayrischen Creme von Reis und Mandelmilch und mit Aprikosen-Marmelade gefüllt, mit einem Kranz von Ringelotten *(reines-claude)* und halbierten Pfirsichen in schöner Ordnung umlegt; in die Mitte des Kranzes füllt man rohe Erdbeeren.

[6]) Siehe *croûtes* auf Seite 1226.

[7]) Siehe dasselbe auf Seite 1228 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[8]) Gestoßene Datteln durchgestrichen, mit einigen Tropfen Rosen- und Zitronen-Essenz angefeuchtet, mit einem Milchbrei *(bouillie)* von Reismehl mit Orangen- oder Zitronen-Geschmack bedeckt, mit gebranntem Zucker *(caramel)* verziert.

[9]) Englische Vanille-Creme mit geklärter Gelatine vermischt, nach dem Erkalten mit Schlagsahne verrührt, in eine mit Gallerte überzogene (chemisierte) Form lagenweise abwechselnd mit eingemachten, würfelig geschnittenen Kastanien und in Maraschino getränktem Biskuit geordnet.

[10]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[11]) Siehe dasselbe auf Seite 1228.

[12]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[13]) Kalte Speise von Reis, Sago, Kartoffel-, Maismehl (Maizena), Buchweizen-Grütze, Hirse, Salep usw., wobei diese Stoffe mit Milch, Wasser, Wein oder Fruchtsaft mit hinreichend Zucker, Zimt, Zitronen-Schale, Vanille oder Orangen-Blüte zu einem mehr festen als weichen Brei gekocht, zum Erkalten in mit Milch inwendig benäßte Formen gethan, ausgestürzt und mit einer Milch-, Obst- und Weinsose zu Tisch gegeben werden.

[14]) Geklärte Hausenblase mit Xereswein, weißem Zucker, geschlagenen Eidottern, Zitronensaft und Zitronen-Schale vermischt, über schwachem Feuer dick gerührt, durch ein Tuch in die Form gegossen.

[15]) Von dem gewöhnlichen Reisflammeri wird nach dem Erkalten ein dreifingerbreiter Rand auf eine Schüssel gethan und dieser zierlich mit verschiedenen eingemachten Früchten belegt. In die Mitte füllt man Vanille-Schlagsahne und belegt das Ganze mit kleinen Biskuits.

Flam(m)eri(s) de semoule aux cerises.	Flammeri von Grieß mit Kirschen.	Semolina-flummery with cherries.
— à la tomate.	Paradiesapfel-Flammeri.	Tomato-flummery.
— à la vanille.	Vanille-Flammeri.	Vanilla-flummery.
Flan[1].	Flachkuchen.	Flawn.
Fraises *à la créole.*	**Erdbeeren auf kreolische**[2] **Art.**	**Strawberries** in the Creole style.
— à la mâconnaise.	— mit Rotwein.[3]	— with red wine.
— à l'orange.	— mit Apfelsinen.[4]	— with oranges.
Frangipane[5].	Frangipan(-Creme).	Frangipane.
Fromage[6].	**Creme.**	**Custard.**
— aux amandes.	Mandel-Creme.	Almond-cream.
— bavarois.[7]	Bayrische Creme.	Bavarian cream.
— de ou à la Chantilly[8].	Schlagsahne, Rahmschnee.	Whipped cream.
— à la vanille.	Vanille-Creme.	Vanilla-cream.
Fruits à la créole.[9]	Früchte auf kreolische Art.	Fruits in the Creole style.
Galette[10].	Art Kuchen.	Shortcake.
Gâteau[11].	**Kuchen.**	**Cake.**
Gaufres[12].	Waffeln.	Wafers.
Gelée.	Sulze[13].	**Jelly.**
— à l'abricot.	Aprikosen-Sulze.	Apricot-jelly.
— à l'ananas.	Ananas-Sulze.[14]	Pine apple-jelly.
— d'ananas, à l'impériale.	Champagner-Sulze mit Ananas.[15]	Champagne-jelly w. pine-apple.
— d'ananas à la macédoine de fruits.	Ananas-Sulze mit verschiedenen Früchten.[16]	Pine apple-jelly with assorted fruits.
— d'ananas au vin de Champagne.	— -Sulze mit Champagner.	— -jelly with champagne.
— à l'angélique.	Angelika-Sulze.	Angelica-jelly.
— à l'anisette.	Aniswasser-Sulze.	Anisette-jelly.
— d'anisette garnie de poires.	— -Sulze mit Birnen.	— -jelly with pears.
— à l'arac(k).	Arrak-Sulze.	Arrack-jelly.
— à la Bacchus.	Grüne Sulze mit Weinbeersaft und Champagner.	Green jelly w. grape-juice, sugar and champagne.
— à la belle américaine.	Dreifarbige Sulze mit Zucker-Früchten.[17]	Tri-colo(u)red jelly with candied fruits.
— à la bénédictine.	Benediktiner(likör)-Sulze.	Benedictine jelly.
— à la bigarade.	Sulze mit bitteren Orangen.	Bigarade-jelly.
— en casserole, à l'anglaise.	Englische Rumsulze in (Silber-)Kasserolle.	English rum-jelly in (silver-)saucepan.
— aux cerises.	Kirsch(en)-Sulze.	Cherry-jelly.
— au champagne.	Champagner-Sulze.	Champagne-jelly.
— de champagne à la macédoine de fruits.[18]	— -Sulze mit verschiedenen Früchten.	— -jelly with assorted fruits.

[1] Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[2] In Zucker-Sirup mit Noyau-Likör gebeizte Ananas-Scheiben turbanförmig angerichtet; in Kirschwasser mit Zucker geschwungene Erdbeeren, sowie Ananas-Würfel in die Öffnung des Turbans; das Kirschwasser, worin die Erdbeeren gebeizt wurden, darüber gegossen; kleine Kuchen als Umlage (Garnitur).

[3] In eine Kompott-Schale gibt man frische Erdbeeren, gießt roten Burgunder darüber, streut Zucker obenauf und gibt das *entremets* zu Tisch; nebenbei Finger-Biskuits.

[4] a) Mit der auf Zucker abgeriebenen Schale von Apfelsinen. b) Mit dem Saft von Apfelsinen.

[5] Dasselbe wie *crème frangipane* (s. d.).

[6] Dasselbe wie *crème* (s. d.).

[7] Soviel wie *bavarois* oder *crème bavaroise.*

[8] Vergleiche *crème à la Chantilly.*

[9] Siehe dasselbe auf Seite 1229.

[10] Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[11] Sämtliche Kuchen, obwohl mitunter als *Entremets de douceur* gegeben, findet man unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.* Man vergleiche auch Seite 1229.

[12] Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[13] Auch (süddeutsch) Sulz, Salze, Sülze, das Gallert, die Gallerte (auf das lateinische *gelatus* »gefroren« zurückzuführen). Vergleiche *gelées de fruits* auf Seite 1212.

[14] a) Geklärte Gelatine mit geklärtem Ananassaft (von mit Zucker gehackter Ananas, Orangen- und Zitronensaft, auch ein wenig Zitronen-Schale und Ananas-Sirup) vermischt, schichtweise mit in kaltem Sirup gebeizten Ananas-Scheiben in die Form eingesetzt, beim Anrichten mit gesulzten Orangen-Vierteln *(quartiers d'orange à la gelée)* umlegt. b) Geklärte Gelatine mit geklärtem Ananassaft und Champagner vermischt und vollendet wie oben.

[15] Mit Ananassaft vermischte Champagner-Sulze mit in kleine Würfel geschnittener Ananas und Pistazien-Streifen *(filets de pistaches)* in die Form eingesetzt.

[16] Nachdem die Ananas-Sulze in einer Kuppelform gestockt ist, wird die innere Form herausgenommen und der innere Raum in schöner Farben-Ordnung mit geschälten halbierten Aprikosen, Pfirsichen, weißen und blauen Weinbeeren, roten Erdbeeren usw. gefüllt, mit Sulze übergossen, gestockt, gestürzt.

[17] Violett, blau und gelb gefärbte Sulze mit überzuckerten Früchten.

[18] Wie *gelée d'ananas à la macédoine de fruits.*

Gelée à la chartreuse.	Chartreuse-Sulze.	Jelly flavo(u)red with chartreuse liqueur.
— *au citron.*	Zitronen-Sulze.	Lemon-jelly.
— *de citron aux fraises.*	— -Sulze mit Erdbeeren.	— -jelly w. strawberries.
— *au cognac.*	Cognac-Sulze.	Cognac-jelly.
— *aux coings.*	Quitten-Sulze.	Quince-jelly.
— *à la crème d'allasch.*	Sulze mit Allasch-Likör.	Jelly with cream of allasch.
— *à la crème de bananes.*	— mit Bananen-Likör.	— with cream of bananas.
— *à la crème des Barbades.*	— mit Barbados-Likör.	— w. cream of Barbado(e)s.
— *à la crème de cacao.*	— mit Kakao-Likör.	— with cream of cocoa.
— *à la crème de chocolat.*	— mit Schokolade-Likör.	— w. cream of chocolate.
— *à la crème de citron.*	— mit Zitronen-Likör.	— with cream of lemon.
— *à la crème de fleurs d'oranger.*	— mit Orangenblüten-Likör.	— with cream of orange-flowers.
— *à la crème de gingembre.*	— mit Ingwer.	— with cream of ginger.
— *à la crème de menthe.*	— mit Minzlikör.	— with cream of mint.
— *à la crème de mocca.*	— mit Mokka-Likör.[1]	— with cream of mocha.
— *à la crème de noyau.*[2]	— mit Noyau-Likör.	— with cream of noyau.
— *à la crème de noyau, garnie d'abricots.*	— mit Noyau-Likör und Aprikosen.	— with cream of noyau and apricots.
— *à la crème de rose.*	— mit Rosen-Likör.	— with cream of roses.
— *à la crème de thé.*	— mit Theelikör.	— with cream of tea.
— *à la crème de vanille.*	— mit Vanille-Likör.	— with cream of vanilla.
— *à la crème de violettes.*	— mit Veilchen-Likör.	— with cream of violets.
— *au cresson de fontaine.*	— mit Brunnen-Kresse.[3]	— with water-cresses.
— *au curaçao.*	Curaçao-Sulze.	Curaçao-jelly.
— *à l'eau-de-vie de Dantzick ou Dantzig.*	Sulze mit Danziger Goldwasser.	Jelly with Danzig or Dantzic(k) water.
— *à l'eau-de-vie de Dantzick aux fraises.*	— mit Danziger Goldwasser und Erdbeeren.	— with Danzig water and strawberries.
— *aux épines-vinettes garnie de pommes.*	Berberitzen-Sulze mit Äpfeln.	Barberry-jelly with apples.
— *aux feuilles de rose.*	Rosen-Sulze.	Rose-jelly.
— *aux fleurs d'oranger.*	Orangenblüten-Sulze.	Jelly with orange-flowers.
— *de fleurs d'oranger au vin de Champagne.*	— -Sulze mit Champagner.	— with orange-flowers and champagne.
Gelée fouettée.	**Geschlagene Sulze.**	**Whipped jelly.**
— *fouettée à l'abricot.*	— Aprikosen-Sulze.[4]	— apricot-jelly.
— *fouettée au citron.*	— Zitronen-Sulze.	— lemon-jelly.
— *fouettée aux fruits.*	— (Maraschino-)Sulze mit kleinen Früchten.	— jelly with maraschino and small fruits.
— *fouettée à la russe.*	— russische Sulze.[5]	— Russian jelly.
— *fouettée au vin de Champagne.*	— Champagner-Sulze.	— champagne-jelly.
— *aux fraises.*	Erdbeer-Sulze.	Strawberry-jelly.
— *aux fraises à la Victoria.*	— -Sulze mit frischen Erdbeeren.[6]	— -jelly with fresh strawberries.
— *aux framboises.*	Himbeer-Sulze.	Raspberry-jelly.

[1]) *Gelée à la crème de café* ist dasselbe.

[2]) Häufig findet man auch *gelée à l'eau de noyau*, für *crème des Barbades* (s. d.) auch *eau des Barbades*, für *crème de curaçao* auch nur *curaçao* usw. Mit den Namen *crème* und *huile* belegt man sehr zuckerreiche Liköre feinerer Art. *Crème* bezeichnet das Beste von einer Sache, z. B. bei der Milch den Rahm. *Huile* heißt »Öl«; diese Bezeichnung ist für Liköre nicht mehr sehr gebräuchlich. Während sonst auf 1 l Flüssigkeit ungefähr 300 bis 400 g fester Zucker kommen, sind in den *crèmes* 500 bis 700 g Zucker pro Liter enthalten. Doch werden sehr häufig auch Liköre als *crèmes* bezeichnet, die es nicht sind, ebenso wie man umgekehrt den Ausdruck *crème* wegläßt, wo er angewendet werden könnte.

[3]) Die Kresse wird mit etwas Wasser gestoßen, ausgedrückt; der durch Löschpapier filtrierte Saft wird mit geklärter Gelatine, Zucker und etwas Weißwein vermischt.

[4]) Auf Eis schaumig geschlagene Orangen-Sulze wird mit Aprikosen-Marmelade vermischt und in die Form gefüllt; Aprikosen-Hälften als Umlage (Garnitur).

[5]) a) Geklärte Gelatine mit Zitronensaft, Wasser, Zucker über dem Feuer aufgelöst, durch ein seidenes Sieb gestrichen, Madeira hinzu, auf Eis schaumig geschlagen. Dieses *Entremets* findet man oft unter dem Namen *gelée russe au madère;* nimmt man statt des Madeira Frontignan-Wein, so erhält man ein *gelée russe au frontignan;* ersetzt man den Wein durch einen Likör, so erhält man *gelée russe aux liqueurs.* b) Kirschwasser- oder Kümmel-Sulze wird auf Eis schaumig geschlagen und in eine mit roter Johannisbeer-Sulze *(gelée de groseilles rouges)* überzogene (chemisierte) Form gefüllt.

[6]) Geklärte Erdbeer-Sulze wird lagenweise abwechselnd mit frischen Erdbeeren in eine Sulzform gefüllt.

Gelée de framboises à la Louvois[1]).	Himbeer-Sulze mit Vanillereis.	Raspberry-jelly with vanilla-rice.
— *aux fruits et au kirsch.*	Sulze mit Früchten und Kirschwasser.	Jelly with fruits and kirsch(-wasser).
— *aux grenades.*	Granatapfel-Sulze.	Pomegranate-jelly.
— *aux groseilles blanches.*	Sulze mit weißen Johannisbeeren.	Jelly with white currants.
— *aux groseilles blanches, garnie de fraises.*	Weiße Johannisbeer-Sulze mit frischen Erdbeeren.[2])	White currant-jelly with fresh strawberries.
— *aux groseilles rouges.*	Sulze mit roten Johannisbeeren.	Jelly with red currants.
— *aux groseilles à la russe.*	Russische Johannisbeer-Sulze.[3])	Russian currant-jelly.
— *au kirsch.*	Kirschwasser-Sulze.	Kirsch jelly.
— *au kummel.*	Kümmel-Sulze.	Jelly with kummel.
— *à la macédoine (de fruits).*	Sulze mit verschiedenen Früchten.[4])	— with assorted fruits.
— *macédoine au champagne.*	Champagner-Sulze mit verschiedenen Früchten.	Champagne-jelly with assorted fruits.
— *macédoine à la crème.*	Sulze mit verschiedenen Früchten und Creme.[5])	Jelly with assorted fruits and cream.
— *macédoine aux liqueurs.*	Likör-Sulze mit verschiedenen Früchten.[6])	— with assorted fruits and liqueurs.
— *macédoine au marasquin.*	Maraschino-Sulze mit verschiedenen Früchten.	— with assorted fruits and maraschino.
— *macédoine à la maréchale.*	Marschall-Sulze mit verschiedenen Früchten.[7])	— with assorted fruits, marshal's style.
— *macédoine aux oranges.*	Orangen-Sulze mit verschiedenen Früchten.[8])	Orange-jelly with assorted fruits.
— *macédoine à la russe.*	Geschlagene Orangen-Sulze mit verschiedenen Früchten.[9])	Whipped orange-jelly with assorted fruits.
— *au madère.*	Madeira-Sulze.	Madeira-jelly.
— *à la mandarine.*[10])	Mandarinen-Sulze.	Mandarin-jelly.

1) Sprich »luwoā'«; *François-Michel le Tellier, marquis de Louvois*, Kriegsminister Ludwigs XIV., geb. 18. Jan. 1641 zu Paris, gest. 16. Juli 1691 am Lungenschlag. — Rand von Himbeer-Gallerte mit Biskuit in der Mitte; auf letzteres domförmig halbierte Pfirsiche, diese mit kaltem Vanillereis maskiert; ein Kranz von Ringelotten *(reines-claude)* um den Reis; Pfirsich-Viertel, Kirschen und Angelika obenauf; der Fuß des Randes mit einem Kranz von Mandelsulz- *(blanc-manger)* und roten Gallert-Krusten abwechselnd verziert. Man bezeichnet dieses *Entremets* auch mit *pêches à la Louvois, riz aux pêches à la gelée, bordure de gelée aux pêches* und anderen Namen. Vergl. *pêches à la Valois.*

2) Weiße Johannisbeeren in Maraschino-Sirup ausgezogen, durchgestrichen; der Saft mit geklärter Gelatine vermischt, die Sulze mit frischen Erdbeeren eingesetzt.

3) Je eine Sulze von weißen und roten Johannisbeeren bereitet, jede für sich schaumig geschlagen, in eine mittels Pappstreifen in vier Teile geteilte glatte Cylinderform derart gefüllt, daß je ein weißer Teil einem roten gegenüber steht. Die Pappe wird sofort behutsam entfernt und die Sulze erkalten gelassen.

4) Maraschino-Sulze mit Erdbeeren, weißen und roten Johannisbeeren, Himbeeren, ausgekernten Kirschen, Aprikosen- und Orangen-Vierteln. *Gelée macédoine au marasquin* ist dasselbe.

5) Eine Charlottenform mit in Sulze getauchten verschiedenfarbigen Früchten ausgelegt, eine engere mit Eis gefüllte Form hineingesteckt, der Zwischenraum zwischen den beiden Formen mit Maraschino-Sulze ausgegossen, wenn diese fest, die kleine Form herausgenommen, der entstandene Hohlraum mit einer bayrischen Pfirsich-Creme *(crème bavaroise aux pêches)*, die mit Ananas-Würfeln vermischt ist, gefüllt, die Creme mit einer Lage Gallerte (Sulze) maskiert; kleine Fruchttörtchen als Umlage (Garnitur).

6) Drei Sulzen bereitet: eine mit Noyau-Likör, die zweite mit Anis-Wasser, die dritte mit Aprikosen-Likör. Diese Sulzen werden lagenweise abwechselnd mit verschiedenen Früchten *(macédoine de fruits)* in die Form eingesetzt.

7) Von einer dünnen Platte gebackenem neapolitanischen Teig zweicentimetergroße Streifen geschnitten, welche die Höhe der Sulzform haben müssen; diese mit Marmelade bestrichen und mit Früchten verziert, in eine mit Kirschwasser-Sulze überzogene (chemisierte) Cylinderform so ringsherum gestellt, daß die Früchte an die Sulze anlehnen. Die Form mit Früchten und Sulze gefüllt; der Fuß mit Ananas-Scheiben verziert.

8) Eine engere Kuppelform in eine weitere gesteckt, der Zwischenraum zwischen beiden Formen mit Orangen-Sulze ausgegossen, wenn steif, das Eis aus der inneren Form herausgenommen, heißes Wasser hineingegossen, damit sie sich herausziehen läßt; der entstandene leere Raum mit kugelförmig ausgestochenen weißen Äpfeln, rot gefärbten Birnen, Kirschen, Aprikosen, Ananas-Würfeln, Ringelotten *(reines-claude)* und Orangen-Sulze gefüllt; gesulzte Orangen-Viertel (siehe *quartiers d'orange à la gelée)* als Umlage.

9) Eine Becherform mit Früchten verziert und mit Orangen-Sulze überzogen (chemisiert), eine engere Form hineingesteckt, der Zwischenraum zwischen beiden Formen mit verschiedenen Früchten *(macédoine)* und Orangen-Sulze ausgefüllt; das Eis aus der inneren Form herausgenommen, heißes Wasser hineingegossen, die Form herausgenommen, der entstandene leere Raum mit geschlagener Orangen-Sulze, die mit Ananas-Würfeln vermischt ist, gefüllt; mit Rumglasur überzogene Magdalenen-Törtchen *(petites madeleines)* legt man im Kranz um die Sulze.

10) Vergleiche *mandarine* auf Seite 1201. Man kann auch von anderen Sorten Orangen Sulze bereiten, z. B. der Tangerine, also: *gelée aux tangerines* usw.

Gelée de mandarines à l'égyptienne.	Mandarinen-Sulze, ägyptisch[1].	Egyptian mandarin-jelly.
— *au marasquin.*	Maraschino-Sulze.	Maraschino-jelly.
— *au marasquin, garnie d'abricots.*	— -Sulze mit Aprikosen-Hälften.	— -jelly with halves of apricots.
— *au marasquin, garnie de pêches.*	— -Sulze mit Pfirsich-Hälften.	— -jelly with halves of peaches.
— *au marsala.*	Marsala-Sulze.	Marsala-jelly.
— *à la menthe.*	Minzsulze.	Mint-jelly.
— *à la mosaïque.*	Farbige Sulze.[2]	Colo(u)red jelly.
Gelée (à la) moscovite.	**Moskowitische Sulze.**[3]	**Moscovite jelly.**
— *moscovite à l'abricot.*	— Aprikosen-Sulze.[4]	— apricot-jelly.
— *moscovite à l'ananas.*	— Ananas-Sulze.[5]	— pineapple-jelly.
— *moscovite au champagne.*	— Champagner-Sulze.	— champagne-jelly.
— *moscovite aux fraises.*	— Erdbeer-Sulze.	— strawberry-jelly.
— *moscovite aux framboises.*	— Himbeer-Sulze.	— raspberry-jelly.
— *moscovite aux groseilles.*	— Johannisbeer-Sulze.	— currant-jelly.
— *moscovite à l'impériale.*	— Kaiser-Sulze.[6]	— imperial jelly.
— *moscovite à l'orange.*	— Orangen-Sulze.	— orange-jelly.
— *moscovite aux pêches.*	— Pfirsich-Sulze.	— peach-jelly.
Gelée mousseuse.[7]	**Geschlagene Sulze.**	**Whipped jelly.**
— *mousseuse à l'eau-de-vie.*	— Sulze mit Branntwein.	— jelly with brandy.
— *aux mûres sauvages à la crème.*	Brombeer-Sulze mit Schlagsahne.[8]	Blackberry-jelly with whipped cream.
— *à l'orange.*	Orangen-Sulze.[9]	Orange-jelly.
— *d'oranges aux cerises.*	— -Sulze mit Kirschen.	— -jelly with cherries.
— *d'oranges en écorce.*	Mit Orangen-Sulze gefüllte Orangen.[10]	Oranges filled with orange-jelly.
— *d'oranges à la hollandaise.*	Orangen-Sulze mit Curaçao[11].	Orange-jelly with curaçao.
— *d'oranges à la reine de Portugal.*	— -Sulze m. Goldschaum.[12]	— -jelly with tinsel.

[1]) Die Form mit Mandarinen-Vierteln verziert und mit Sulze überzogen (chemisiert); in die Mitte eine bayrische Creme mit süßem Reis und würfelig geschnittenen Früchten mit Kirschwasser. Man umlegt die Sulze mit aus den Mandarinen-Schalen geschnittenen Körbchen, die mit Sulze gefüllt werden.

[2]) Drei Cremes bereitet: Schokolade-, Vanille- und Orangen-Creme; diese im Wasserbad *(au bain-marie)* gestockt, nach dem Erkalten in kleine Würfel geschnitten, lagenweise abwechselnd mit Kirschwasser-Sulze in eine Charlottenform gefüllt.

[3]) Auch nur *moscovite* genannt. — Man kann jede klare Sulze hierzu verwenden, doch darf man nur halb soviel Hausenblase oder Gelatine dazu nehmen. Man füllt die Sulze in eine gewöhnliche Sulzform und stellt sie in Eis. Eine halbe Stunde vor dem Anrichten legt man einen passenden Deckel darauf und stellt die Form in Eis mit Salz, sodaß eine etwa fingerdicke Kruste gefriert, das Innere aber weich bleibt. Man kann auch Früchte mit der Sulze einsetzen, aber keine rohen.

[4]) Sulze von Aprikosen-Marmelade, Orangensaft, Madeira und geklärter Gelatine.

[5]) Sulze von Ananassaft, Gelatine und Champagner; der Fuß der ausgestürzten Sulze wird mit halbierten, aufrecht stehenden Ananas-Scheiben umlegt.

[6]) Eine glatte Randform mit einem Deckel auf Eis gesetzt, mit Mandelmilch-Masse *(blanc-manger)*, die mit wenig Gallerte vermischt ist, überzogen. Eine Domform, welche gerade in die cylindrische Öffnung der Randform paßt, wird mit einer zweimal durchgestrichenen Masse aus Erdbeermus, Zucker, Orangen- und Zitronensaft, Zitronen-Schale, geklärter Gelatine und Champagner gefüllt und in Eis gegraben, dann mit einem Löffel in der Mitte gleichmäßig ausgehöhlt, mit abgewällten (blanchierten), in Kirschwasser gebeizten Aprikosen- und Pfirsich-Schnittchen gefüllt, mit einer Lage von der Erdbeer-Masse bedeckt und noch kurze Zeit frieren gelassen. Das Erdbeerbrot *(pain)* wird nun in die Öffnung der inzwischen ausgestürzten Randform auf eine Biskuit-Unterlage, welche der Höhe der Randform ziemlich gleichkommt, ausgestürzt; zwischen das Erdbeerbrot und die Randform ordnet man einen Kranz von glasierten Kirschen; den Fuß des Randes umgiebt man mit einem Kranz von glasierten Ringelotten *(reines-claude)*.

[7]) Dasselbe wie *gelée fouettée* (s. d.).

[8]) Randform von Brombeer-Sulze mit Schlagsahne in der Mitte.

[9]) Filtrierter Orangensaft mit Zucker, Weißwein und geklärter Gelatine vermischt, rötlich gefärbt. Dieselbe Sulze findet man in dem fehlerhaften *Dictionnaire universel de Cuisine et d'Hygiène alimentaire* von *Favre* als *gelée d'oranges à l'anglaise* angegeben. Was hieran Englisches ist, weiß wahrscheinlich nur der Verfasser jenes Buches; als *gelée à l'orange* wäre es ja nichts neues, deshalb mußte ein Zusatz gemacht werden, wenn auch mit der Zubereitung in gar keinem Zusammenhang stehend.

[10]) Ein Teil (Deckel) der Orangen-Schale rund herausgeschnitten, die Frucht ausgehöhlt, mit Orangen-Sulze gefüllt. *Oranges farcies à la gelée* ist dasselbe. Vergl. auch *quartiers d'oranges à la gelée.*

[11]) Der Curaçao ist ein Likör, welcher aus den Schalen einer besonders auf Curaçao wachsenden Spielart der Pomeranze *(citrus aurantium curassaviensis)* hergestellt wird. Curaçao, Curassao ist eine westindische, den Niederländern gehörige Insel, nahe der Nordküste von Venezuela im karibischen Meer. — Orangen-Sulze mit Curaçao vermischt, mit in Curaçao und Zucker gebeizten Orangen-Stückchen eingesetzt.

[12]) Orangen-Sulze mit Goldschaum-Fäden und streifig geschnittener eingemachter Orangen-Schale in die Form eingesetzt. Vergleiche *gelée à la Rothschild* auf Seite 1279.

Gelée d'oranges rubanée ou en rubans.	Orangen-Sulze gebändert oder gestreift.[1])	Orange-jelly ribboned.
— *d'oranges en tasses.*	— -Sulze in (kleinen) Tassen.	— -jelly in (small) cups.
— *à l'orientale.*	Mandarinen-Sulze.[2])	Mandarin-jelly.
— *panachée.*[3])	Buntfarbige Sulze in einer Form.	Mo(u)ld of vari-colo(u)red jelly in layers.
— *au parfait(-)amour.*	Sulze mit Parfait-Amour.	Jelly with parfait-amour.
— *à la parisienne.*	Pariser Sulze.[4])	Parisian jelly.
— *aux pêches.*	Pfirsich-Sulze.	Peach-jelly.
— *aux poires.*	Birnen-Sulze.	Pear-jelly.
— *aux pommes.*	Apfel-Sulze.	Apple-jelly.
— *au punch.*	Punschsulze.	Punch-jelly.
— *au raisin muscat.*	Muskattrauben-Sulze.	Jelly of muscat-grapes.
— *au r(h)um.*	Rumsulze.	Rum-jelly.
— *à la rose ou aux roses.*	Rosen-Sulze.[5])	Rose-jelly.
— *rose ou rosée.*	Errötendes Mädchen.[6])	Red jelly.
— *rose au vin de Champagne.*	Rote Champagner-Sulze.	— champagne-jelly.
— *à la Rothschild.*	Champagner-Sulze m. Goldschaum.[7])	Champagne-jelly with tinsel.
— *rubanée.*[8])	Streifen-Sulze.	Ribbon jelly.
— *rubanée à la française.*	— -Sulze, französisch[9]).	— jelly, French style.
— *à la russe.*[10])	Russische Sulze.	Russian jelly.
— *à la souveraine.*	Sulze mit Biskuit und Gefrorenem.[11])	Jelly with biscuit and ice-cream.
— *au suc de quatre fruits.*	— mit dem Saft von vier Früchten.[12])	— with juice of four fruits.
— *à la sultane.*	Sultana-Sulze.[13])	Sultana jelly.
— *au thé.*	Theesulze.	Tea-jelly.
— *à la vanille.*	Vanille-Sulze.	Vanilla-jelly.
— *au vin, à la crème fouettée.*	Weinsulze mit Schlagsahne.	Wine-jelly with whipped cream.
— *au vin, aux fruits.*	— mit Früchten.	— -jelly with fruits.
— *au vin, à la glace de crème.*	— mit Rahmgefrorenem.	— -jelly with ice-cream.
— *au vin du Rhin.*	Rheinwein-Sulze.	Rhine wine jelly.
— *aux violettes.*	Veilchen-Sulze.	Violet-jelly.

[1]) Orangen durch eine kleine Öffnung sorgfältig ausgehöhlt; der filtrierte Saft mit geklärtem Zucker, geklärter Hausenblase und Weißwein vermischt, in zwei Teile geteilt, deren einer rot gefärbt wird, während der andere bleibt wie er ist. Man bereitet drei Sorten *blanc-manger:* eine weiß, eine rot, eine braun (mit Schokolade) oder grün (mit Spinat-Matte). Der dritte Teil jeder Orangen-Schale mit weißer Orangen-Sulze ausgegossen, gestockt, dann halb so dick rote Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)* darüber, gestockt, ebensoviel braune oder grüne Mandelmilch-Sulze, gestockt, dann weiße Mandelmilch-Sulze, zuletzt die rote Orangen-Sulze. Beim Anrichten werden die Orangen mit einem in heißes Wasser getauchten Messer in Scheiben geschnitten und in einem Teigkörbchen oder auf einem Aufsatz von hartem Zuckerteig angerichtet. Man bezeichnet dieses *Entremets* nicht selten mit *oranges en surprise.*

[2]) Sulze von Mandarinen-, Orangen- und Zitronensaft mit Mandarinen-Schale und Champagner, doch mit nur wenig Hausenblase; mit dieser Sulze eine Kuppelform überzogen, lagenweise abwechselnd mit der Sulze und Mandarinen-Vierteln gefüllt, eine halbe Stunde gefroren und auf Sockel von gegossenem Zucker angerichtet.

[3]) Vergleiche *gelée à la mosaïque;* auch *gelée rubanée* und *panaché à la gelée.*

[4]) Nelkenfarbige Sulze mit Erdbeer-Geschmack, eine zweite Sulze ungefärbt, mit Kirschwasser-Geschmack; beide Sulzen auf Eis schaumig geschlagen, lagenweise abwechselnd in die Form gefüllt, auf Zucker-Sockel angerichtet.

[5]) Von parfümierten Rosen-Blättern, geklärter Gelatine, Orangen- und Zitronensaft, Cognac.

[6]) Wörtlich »rosenfarbene Sulze«; von geschlagenem Eiweiß, Himbeersaft, zerbröckelten Makronen und roter Gelatine.

[7]) Von Zucker, Gelatine, Zitronen-, Orangensaft, Champagner und Fäden von Goldschaum in einer mit eingemachten Früchten verzierten Form. Vergleiche auch *gelée d'oranges à la reine de Portugal,* Seite 1278.

[8]) Vergleiche *gelée d'oranges rubanée,* auch *gelée à la mosaïque* auf vorhergehender Seite und *gelée panachée* auf dieser Seite.

[9]) Rote Erdbeer-Sulze wird lagenweise abwechselnd mit geschlagener Maraschino-Sulze in die Form gefüllt.

[10]) Vergleiche *gelée fouettée à la russe* und *gelée à la moscovite.*

[11]) Eine Kuppelform mit Erdbeeren, Angelika und grünen Mandeln verziert, mit Gallerte überzogen (chemisiert); in einer kleineren Kuppelform gebackenes Biskuit ausgehöhlt, außen mit Marmelade bestrichen, in die Mitte der größeren Form gestellt; der Zwischenraum zwischen beiden mit Sulze ausgegossen; nach dem Erkalten wird die Höhlung des Biskuits mit *crème plombière à la souveraine* (s. d. unter der Abteilung *Glaces)* und in Vanille-Sirup gebeizten Pfirsich-Vierteln gefüllt und mit einem Biskuit-Deckel geschlossen.

[12]) Gleiche Teile Himbeer-, Erdbeer-, Kirsch- und Johannisbeersaft mit Zitronen- und Orangensaft filtriert, mit Zucker und geklärter Gelatine versetzt. Man liest nicht selten nur *gelée aux quatre fruits.*

[13]) Geklärte Gelatine mit geklärtem Orangen-, Zitronen- und Mandarinensaft, sowie Mandarinen-Schale vermischt, durch ein feines Sieb gestrichen, auf Eis geschlagen, mit streifig geschnittenen Pistazien *(pistaches en filets)* vermischt, in Eis gestellt, ausgestürzt, mit einer Kuppel von gegossenem Zucker *(une sultane à grillage, à dôme)* bedeckt und mit gesponnenem roten und weißen Zucker verziert.

Gelée au xérès.	Xereswein-Sulze.	Sherry-jelly.
Gimblettes[1]).	Gebackene Kringel.	Gimblettes.
Groseilles vertes à la crème.[2])	Stachelbeer-Creme.	Gooseberry fool.
Grosse poire farcie.	Große gefüllte Birne.[3])	Large stuffed pear.
Gruau rouge.	Rote Grütze.[4])	Red grits.
Jaune-manger.	Gelbe (Mandel)milch-Sulze.[5])	Jaune mange(r).[6])
Junket *à l'anglaise.*	Speise aus geronnener Milch mit Branntwein und Schlagsahne.[7])	English junket.
Kaïmac *(à la turque).*	Geronnener süßer Rahm.[8])	**Clotted[9]) cream.**
— aux coings.	Mit Kaïmak gefüllte Quitten.	Quinces with clotted cream inside.
Kiche ou quiche.[10])	Elsässischer Kuchen.	Alsatian cake.
Kissel à la russe.[11])	Brei von Stärkemehl und Preiselbeersaft.	Starch-custard with cranberry-juice.
Macaronade.	Makronen-Creme.[12])	Macaroon-cream.
Macaroni à la portugaise.	Hohlnudeln, portugiesisch[13]).	Macaroni, Portuguese style.
Macarons[14]).	Makronen.	Macaroons.
Macédoine de fruits *à la gelée.*[15])	Gemischte Früchte mit Sulze.	Assorted **fruits** with jelly.
— de fruits à la russe.	— Früchte mit geschlagener Sulze.[16])	— fruits with whipped jelly.
— de fruits au vin de Champagne.[17])	— Früchte mit Champagner-Sulze.	— fruits with champagne-jelly.
Mahallebi *à la turque.*	Türkische Reissulze.[18])	Turkish rice-cream.
Marmelade de pommes glacée.[19])	Glasierte Äpfel-Marmelade.	Glazed marmalade of apples.[20])
Marrons à la crème.[21])	Kastanienmus mit süßer Schlagsahne.	Purée of chestnuts w. sweetened whipped cream.

---

[1]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[2]) Siehe dasselbe auf Seite 1230.

[3]) Eine große Birne (mit dem Stiel) wird ein wenig oberhalb der Mitte quer durchgeschnitten, die untere Hälfte ausgebohrt, beide Hälften in gesäuertem Wasser gekocht und in Zucker-Sirup erkalten gelassen, dann die untere Hälfte mit würfelig geschnittenen Früchten *(salpicon de fruits)*, die mit Aprikosen-Marmelade gebunden sind, gefüllt, mit der oberen Hälfte bedeckt und auf einer Lage Milchreis *(riz à la crème)* angerichtet; ringsherum legt man einen Kranz von grünen Ringelotten *(reines-claude).*

[4]) Hafer-Grütze, Sago oder Reismehl mit frischem Johannisbeersaft; dazu eine Rahm- oder Vanille-Sose. Wird fast nur im Sommer, seltener im Winter als Vorspeise mit Milch anstatt der Suppe gegessen. Vergleiche *gruau rouge* auf Seite 1230.

[5]) Wie *blanc-manger,* aber mit Eigelben oder Safran gelb gemacht.

[6]) *Like blanc-mange(r), but made yellow with yolk of egg or saffron: a custard set with gelatine.*

[7]) Mit *short-cake* gegessen. Vergleiche *crème à la Devonshire,* Seite 1271.

[8]) Wird teils für sich allein *(au naturel)* oder als Zuthat zu den meisten süßen Speisen genossen und spielt in der türkischen Küche eine große Rolle. Man gießt frische fette Milch in eine flache, glasierte irdene Kasserolle, läßt sie etwas mehr als lauwarm werden, rückt sie an eine nicht zu warme Stelle des Herdes, wo man sie zwei Stunden auf demselben Wärmegrad erhält. Sodann setzt man die Milch behutsam an einen kühlen Ort, läßt sie acht Stunden stehen. Nach dieser Zeit ist die Milch mit einer dicken, ziemlich fest gewordenen Rahmschicht bedeckt, welche man in kleine Würfel schneidet und mit dem Schaumlöffel heraushebt.

[9]) Auch *clodded, clouted cream.*

[10]) Siehe *quiche* auf Seite 1253.

[11]) Vier Löffelvoll Stärkemehl mit einem Glasvoll kaltem Wasser verrührt, Preiselbeersaft (von 1 kg Preiselbeeren) hinzu, über mäßigem Feuer kochendheiß gerührt, aber nicht kochen gelassen, mit Staubzucker gesüßt, nach dem Erkalten in eine Form gefüllt, diese in Eis gestellt und nach dem Festwerden der Masse mit Schlagsahne zu Tisch gegeben.

[12]) Kalte Vanille-Frangipancreme mit würfelig geschnittener eingemachter Ananas vermischt, auf Eis steif gerührt; eine Lage hiervon in eine Kompott-Schale gegeben, darüber eine Lage in Maraschino getränkte halbierte Makronen, darüber wieder Frangipan-Creme und so fort, abwechselnd pyramidenförmig aufgeschichtet, zuletzt eine Lage feste Schlagsahne mit Vanille darüber.

[13]) In Wasser geweichte, wieder getrocknete Hohlnudeln *(macaroni)* mit Milch, Vanille und Zucker langsam gedämpft, bis die Milch aufgesogen ist; die Vanille herausgenommen, die Hohlnudeln nach und nach mit geschlagenen Eiern vermischt, unter fortwährendem Umrühren heiß gemacht, mit Rum und fetter Sahne vermischt, kalt gerührt, mit gestoßenen Makronen bestreut und zu Tisch gegeben. Vergleiche auch *macaroni à la portugaise* auf Seite 1025.

[14]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[15]) Dasselbe wie *gelée à la macédoine de fruits* (s. d.).

[16]) Eine Sulzform mit verschiedenen Früchten verziert, mit schaumig geschlagener Rheinwein- oder Champagner-Sulze und verschiedenen eingemachten Früchten gefüllt. Vergleiche auch *gelée macédoine à la russe.*

[17]) Dasselbe wie *gelée macédoine au champagne* (s. d.).

[18]) 100 g Reis in $^1/_2$ l Wasser gekocht, das Wasser durch ein Tuch filtriert, mit 300 g Reismehl vermischt, durch ein feines Sieb gestrichen, noch ein knappes Liter Sahne mit 450 g feinem Zucker hinzugegeben, alles über schwachem Feuer zu einem gallertartigen Brei gerührt. Man gibt dieses Gericht auf kleinen Tellern oder Schalen, mit Zucker bestreut und mit Rosen-Wasser begossen, zu Tisch.

[19]) Siehe dasselbe auf Seite 1230.

[20]) *Marmalade of apples with (sugar-)icing or iced over.*

[21]) Vergleiche auch dasselbe auf Seite 1230.

Mazarin[1]).	Mazarin-Kuchen.	Mazarin cake.
Melon d'eau *à la Paez.*	**Wassermelone** mit Rum getränkt.[2])	**Water-melon** infused with rum.
— *d'eau à la Romero.*	— mit Champagner getränkt.[3])	— -melon infused with champagne.
— *d'eau à la Seward.*	— mit Cognac getränkt.[4])	— -melon infused with cognac.
— *d'eau en surprise.*	— aus Biskuit.[5])	— -melon made of biscuit.
Meringues[6]).	**Zuckerschaum-Nocken.**	**Meringues.**
Merveilles[7]).	Formen-Gebackenes.	Merveilles.
Mince-pie[8]).	**Gehäck-Pastete.**	**Mince-pie.**
Mirlitons[9]).	Törtchen mit (Marmelade-)Fülle.	Tartlets with (marmalade-)filling.
Miroton de pommes.[10])	Apfel-Kompott.	Miroton of apples.
Montagnards[11]).	— -Krapfen mit Johannisbeer-Sulze.	Apple-fritters w. currant-jelly on top.
Mont(-)Blanc, mont(-)Blanc[12]).	Berg von Creme.	Pyramid of cream.
Montmorency[13]).	Montmorency-Kuchen.	Montmorency cake.
Moscovite[14]).	Moskowitische Sulze.	Moscovite jelly.
Moscovites[15]).	Mandel-Törtchen v. Schiffchen-form.	Boat-shaped almond-tartlets.
Mostaganem[16]).	Gefüllte Brandteig-Ringe.	Cream-cake rings filled with cream.
Mousse[17]).	**Schaum-(Halb)gefrorenes.**	**Mousse.**
Nid *de cigogne.*	**Nest vom Storch.**[18])	**Nest of a stork.**
— *en marron(s) aux oeufs à la neige.*	— von Kastanienmus mit Schnee-Eiern.[19])	— of chestnut-purée with snow-eggs.
— *aux oeufs en blanc-manger.*[20])	Mit Mandelmilch-Sulze gefüllte Eier(-Schalen) in einem Nest von gesponnenem Zucker.	Eggs filled with blanc-mange(r) in a nest of spun sugar.
Oeufs *en surprise, au blanc-manger.*	Eier mit Mandelmilch-Sulze gefüllt.[21])	Eggs filled with blanc-mange(r).
— *à la vestale.*	Gestockte Eier-Creme.[22])	Steamed (egg-)custard.

[1]) Siehe dasselbe auf Seite 1231 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[2]) Die Melone in der Mitte ein Stück ausgehöhlt, Rum hineingegossen, der ausgeschnittene Deckel wieder darauf gesetzt, sechs Stunden im Eisschrank einziehen gelassen, auf silberner Dessert-Schüssel angerichtet und nach Belieben geschnitten.

[3]) Wie *melon d'eau à la Paez;* anstatt des Rums Champagner.

[4]) Wie *melon d'eau à la Paez;* anstatt des Rums Cognac.

[5]) Biskuit in einer Melonenform gebacken, etwas ausgehöhlt, mit einer Backcreme *(crème pâtissière)* von Reismehl mit Eierschnee abwechselnd mit Aprikosen- und Pfirsich-Vierteln gefüllt, mit einem Vanille-Weinschaum *(sabayon à la vanille)* maskiert.

[6]) Vergleiche *baisers* auf Seite 1262; siehe dasselbe auch unter den Abteilungen *Glaces* und *Pâtisserie et Confiserie.*

[7]) Siehe dasselbe auf Seite 1231.

[8]) Siehe *mince-pies à l'anglaise* und *mince-pies à la française* auf Seite 1231.

[9]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[10]) Auch *pommes en miroton.* a) Das Kernhaus der Äpfel ausgebohrt, diese aber ganz gelassen, in Zucker-Sirup gekocht, im Kranz *(en miroton,* d. h. rundlaufend übereinander) angerichtet, mit glasierten Früchten umlegt; mit Wein aufgelöste rote Johannisbeer-Sulze darüber gegossen. b) Lage von trockenem Teig auf eine Schüssel gegeben, darüber Apfel-Marmelade, darüber im Kranz *(en miroton)* halbierte wie zu Kompott zubereitete Äpfel; in die Mitte des Kranzes verschiedene eingemachte Früchte *(macédoine de fruits confits);* das Ganze mit Maraschino-Sirup begossen.

[11]) Siehe dasselbe auf Seite 1231.

[12]) Sprich »mong-blang′«; höchster Berg der grajischen Alpen in Savoyen; ehm. franz. Dép. (Savoie). — Eine bergartig aufgeschichtete Creme wird mit diesem Namen bezeichnet; ist es eine Erdbeer-Creme, so erhält man *Mont(-)Blanc aux fraises,* ist es eine Kastanien-Creme, so erhält man *Mont(-)Blanc aux marrons* usw.; man bäckt auch eine Teigkruste in einer Becherform und füllt sie erhaben mit irgend einer Creme.

[13]) Siehe dasselbe auf Seite 1231 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[14]) Siehe *gelée (à la) moscovite.*

[15]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[16]) Stadt in Algerien, Provinz Oran. — Ringe von Brandteig auf runde Papier-Scheiben gespritzt, gebacken, dann ringsherum geöffnet, mit Aprikosen-Marmelade gefüllt, übereinander gesetzt, dabei je zwei Ringe mit einer Lage Mandel-Frangipancreme aneinander befestigt; die durch die Ringe gebildete Mitte maskiert man mit einer Lage Vanille-Schlagsahne oder Rahmgefrorenem *(crème plombière)* und füllt kurz vor dem Anrichten Erdbeeren mit Zucker und Maraschino hinein.

[17]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Glaces.*

[18]) Aus einem Teig von Zucker, Eiern, gehackter Zitronen-Schale Bänder ausgerollt, diese wie ein Storchnest geformt, in halb Schweineschmalz, halb Butter gebacken.

[19]) Von süßem Vanille-Kastanienmus ein Hühnernest gespritzt; Schnee-Eier (siehe *oeufs à la neige* auf Seite 1232) hineingelegt.

[20]) Auch *nid aux oeufs en surprise* oder *oeufs en blanc-manger dans un nid, nid en sucre filé* genannt. — Man füllt die eine Hälfte der Eier mit natürlicher Vanille-Mandelmilchsulze *(blanc-manger à la vanille),* die andere Hälfte mit roter Mandelmilch-Sulze.

[21]) Siehe dasselbe auf Seite 1232, vergl. auch *nid aux oeufs en blanc-manger.*

[22]) 1 l Sahne und 1 l Milch mit etwas Zitronen-Schale zur Hälfte eingekocht, mit gestoßenen süßen und einigen bitteren Mandeln, sowie geschlagenen Eigelben vermischt, durch ein Sieb gestrichen, in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt, im Wasserbad *(au bain-marie)* gar gemacht, nach dem Erkalten ausgestürzt.

Oranges *à la Demidoff.*	**Orangen mit Maraschino-Sirup.**[1]) **[gefüllt.**[2])	**Oranges with maraschino-sirup. [mange(r).**
— *farcies au blanc-manger.*	— **mit Mandelmilch-Sulze**	— **filled with blanc-**
— *farcies à la gelée.*[3])	**Mit (Orangen-)Sulze gefüllte Orangen. [schnee.**[4])	— **filled with (orange-) jelly.**
— *à la neige.*	**Orangen-Sulze mit Eier-**	**Orange snow.**
— *en surprise.*[5])	**Mit Sulze gefüllte Orangen.**	**Oranges filled with jelly.**
Oublies de crème à l'orange.	**Hörnchen mit Orangen-Cre-**	**Cornets w. orange-cream.**
Pain *d'abricots.*[7])	**Brot von Aprikosen. [me.**[6])	**Pain**[8]) **of apricots.**
— *d'abricots aux avelines.*[9])	**Aprikosenbrot mit Haselnüssen.**	— **of apricots w. avellan-nuts.**
— *d'abricots à la Condé.*	— **nach Condé.**[10])	— **of apricots, Condé style.**
— *d'abricots à la crème d'angélique.*	— **mit Angelika-Creme.**[11])	— **of apricots with cream of angelica. [style.**
— *d'abricots à l'impératrice.*	— **nach Kaiserin-**[12])**Art.**	— **of apricots, empress**
— *d'abricots au marasquin.*	— **mit Maraschino.**	— **of apricots w. maraschino.**
— *d'abricots à la princesse.*[13])	— **nach Fürstin-Art.**	— **of apricots, princess style. [style.**
— *d'abricots à la Richelieu.*	— **nach Richelieu.**[14])	— **of apricots, Richelieu**
— *d'abricots à la vanille.*	— **mit Vanille.**	— **of apricots w. vanilla.**
— *d'amandes à la Louis XIV.*[15])	**Mandelbrot mit Mandelmilch-Sulze.**	— **of almonds with blanc-mange(r).**
— *d'amandes au marasquin.*	— **mit Maraschino.**	— **of almonds with maraschino. [style.**
— *d'amandes à la sicilienne.*	— **auf sizilianische**[16]) **Art.**	— **of almonds, Sicilian**
— *d'amandes à la Vilain XIIII.*[17])	— **mit Mandelmilch-Sulze.**	— **of almonds with blanc-mange(r).**

[1]) Orangen zerteilt, geschält; Sirup von Zucker, Wasser, Orangen-Schale und Maraschino bereitet, wenn ein wenig ausgekühlt, über die Orangen gegossen.

[2]) Ausgehöhlte Orangen mit irgendeiner Mandelmilch-Sulze gefüllt.

[3]) Auch *gelée d'oranges en écorce* genannt.

[4]) Orangen-Sulze mit fest geschlagenem Eiweiß vermischt und wenn zu stocken anfangend, alles weiß geschlagen, in Formen gefüllt.

[5]) Dasselbe wie *oranges farcies à la gelée* (s. d.); es versteht sich von selbst, daß man des besseren Aussehens halber verschiedenfarbige Sulzen (siehe unter *gelée)* zum Füllen nehmen kann. Vergleiche auch *gelée d'oranges rubanée.*

[6]) Vergl. *cornets de crème à l'orange;* über *oublies* siehe die Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[7]) Vergleiche auch die *pains* auf Seite 1234 und 1235, ferner unter der Abteilung *Glaces.* — Verschiedene hier als *pains froids* bezeichnete Speisen finden sich in manchen Büchern als *poudings froids* und umgekehrt. Vergleiche daher auch *pouding,* Seite 1288.

[8]) *"Pain" is the equivalent of English "cheese" in head-cheese, liver-cheese; a purée of fruits mixed with gelatine and set in a mo(u)ld; or a mo(u)ld of marmalade; or a mo(u)ld or loaf of purée of meat. If required to be served hot, the contents of the mo(u)ld must be steamed (au bain-marie) like a pudding; pain of apricots = mo(u)ld of apricot-cheese.*

[9]) Man liest auch *pain d'abricots aveliné.*

[10]) Halbierte geschälte Aprikosen in Zucker-Sirup gekocht, getrocknet; in die Mitte einer jeden Aprikose ein halber Kern gelegt, ein Löffel Gallerte darauf gegossen, auf Eis gestellt. Eine Cylinderform mit Gallerte ausgegossen, die Aprikosen (der Kern nach außen) auf den Boden und reihenweise übereinander an die Seiten der Form geordnet, Gallerte darüber gegossen; die Form mit bayrischer Vanille-Aprikosencreme gefüllt, zwei Stunden in Eis gestellt, ausgestürzt und mit Backwerk umlegt.

[11]) Aprikosenbrot-Masse *(appareil de pain d'abricots)* mit Angelikamus vermischt, lagenweise abwechselnd mit in Kirschwasser getränkten Biskuits in eine mit Orangen-Sulze ausgegossene und mit Mandeln verzierte Charlottenform gefüllt.

[12]) Aprikosenmus mit Vanille-Zucker, geklärter Gelatine, Orangensaft, Mandelmilch vermischt; halbierte Aprikosen in Zucker-Wasser leicht gekocht, die Stelle des Kernes mit etwas von der eben bereiteten Aprikosen-Sulze ausgefüllt, eine halbe Mandel hineingedrückt; die Aprikosen-Hälften in Sulze getaucht, auf den Boden und gegen die Seiten der Form geordnet, in die Mitte die Aprikosen-Sulze gefüllt. Dieses *entremets* findet man auch unter dem Namen *pain d'abricots à la princesse.*

[13]) Nur andere Bezeichnung für *pain d'abricots à l'impératrice* (s. d.).

[14]) Die Form mit Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)* ausgegossen, mit Aprikosenbrot-Masse *(appareil de pains d'abricots)* gefüllt.

[15]) Nur eine andere (falsche) Bezeichnung für *pain d'amandes à la Vilain XIV.* (s. d.).

[16]) Auf den Boden einer Charlottenform eine Lage Orangen-Sulze gegossen, wenn steif, eine kleinere Form hineingesetzt, der Zwischenraum zwischen dieser und der größeren Form mit Orangen-Sulze ausgegossen, wenn fest, heißes Wasser in die innere Form gegossen, damit sie herausgenommen werden kann. In die leere Mitte füllt man lagenweise Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)* und Pistazienbrot-Masse *(appareil de pain de pistaches)* mit Vanille und Orangenblüten-Wasser.

[17]) Angesehene belgische Familie. Die Zahl XIIII soll davon herrühren, daß der Stammvater der Familie, Namens *Grand Vilain,* bei Ludwigs XIV. Einzug in Gent sich von diesem die Erlaubnis ausbat, seinem Namen die Zahl XIV hinzufügen zu dürfen. Doch beruht sie auf einem vlämischen Wortspiel, das sich auf den ältesten Wappen der Familie *Vilain,* XIIII (veertien) in einem Hopfenkranz, d. h. Verdien in Hoffnung (vläm. *hop*), befindet. — *Charles-Ghislaine Guillaume, vicomte Vilain XIIII.,* geb. 15. Mai 1803 zu Brüssel, gest. 16. Nov. 1878 auf seinem Schloß Leuth bei Maeseyk. — Mit Gallerte überzogene (chemisierte), mit halben eingemachten grünen Mandeln verzierte Form lagenweise mit Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)* und Aprikosenbrot-Masse gefüllt. *Pain d'amandes à la Louis XIV.* ist dasselbe.

Pain d'ananas.	Ananasbrot.	Pain of pine-apple.
— *d'ananas à la maréchale.*	— mit verschiedenen Früchten.[1]	— of pine-apple with assorted fruits.
— *d'ananas à l'orientale.*	— mit Pistazien.[2]	— of pine-apple with pistachio-nuts.
— *d'ananas à la parisienne.*[3]	— auf Pariser Art.	— of pine-apple, Parisian style.
— *d'ananas aux [pistaches.*[4]]	— mit Pistazien.	— of pine-apple with [pistachio-nuts.
— *d'ananas à la romaine.*[5]	— mit Pistazien.	— of pine-apple with pistachio-nuts.
— *d'ananas à la Véron.*	— mit Pistazien.[6]	— of pine-apple with pistachio-nuts.
— *d'avelines au r(h)um.*	Haselnußbrot mit Rum.	— of avellan-nuts w. rum.
— *de bananes à la havanaise*[7].	Havannaer Bananenbrot.	Havanese pain of bananas.
— *de cerises.*	Kirsch(en)brot.	Pain of cherries.
— *de cerises à la Montmorency.*	— nach Montmorency[8].	— of cherries, Montmorency style.
— *de coings.*	Quittenbrot.	— of quinces.
— *de fraises.*	Erdbeerbrot.	— of strawberries.
— *de fraises à la française.*	— auf französische[9] Art.	— of strawberries, French [style.
— *de fraises marbré.*	— marmoriert[10].	— of strawberries, marbled.
— *de fraises à la parisienne.*	— auf Pariser[11] Art.	— of strawberries, Pari[sian style.
— *de fraises aux pistaches.*	— mit Pistazien.[12]	— of strawberries with pistachio-nuts.
— *de fraises à la printanière.*	— mit Zitronen-Gallerte und Pistazien.[13]	— of strawberries with lemon-jelly and shredded pistachios.
— *de fraises à la vierge.*	— mit Mandelmilch-Sulze.[14]	— of strawberries with blanc-mange(r)
— *de framboises.*	Himbeerbrot[15].	— of raspberries.

[1]) Die Form mit Maraschino-Sulze überzogen (chemisiert), mit eingemachten halben Aprikosen, grünen Reineclauden, roten Kirschen, grünen Weinbeeren, eingemachten schwarzen Nüssen verziert; in die Mitte Ananasbrot. In manchen Kochbüchern mit *pain de fruits à la maréchale* bezeichnet.

[2]) Auch *pain d'ananas aux pistaches, pain d'ananas à la parisienne, pain d'ananas à la romaine* genannt. — Cylinderform mit Biskuit-Bändern, die mit Aprikosen-Marmelade maskiert, mit gehackten Pistazien bestreut und mit Curaçao-Sulze überzogen werden, ausgelegt. Ein Stück Ananas in Würfel geschnitten *(salpicon)*, der Rest der Frucht fein gestoßen, mit ebensoviel Aprikosen-Marmelade vermischt, durchgestrichen, das Mus mit Vanille-Zucker, Orangensaft, geklärter Gelatine und Champagner verrührt. Sobald die Masse zu stocken beginnt, die Ananas-Würfel hinzugegeben und alles in die Form gefüllt. Der Cylinder beim Anrichten mit Vanille-Schlagsahne gefüllt; das Brot mit Ananas-Scheiben umlegt.

[3]) Nur andere Bezeichnung für *pain d'ananas à l'orientale* (s. d.).

[4]) Wird wie *pain d'ananas à l'orientale* zubereitet.

[5]) Nur andere Bezeichnung für *pain d'ananas à l'orientale* (s. d.).

[6]) Cylinderform mit Curaçao-Sulze, die mit streifig geschnittenen Pistazien vermischt ist, überzogen (chemisiert); ein Stück Ananas in Würfel geschnitten; der Rest gestoßen, durchgestrichen, mit geklärter Gelatine, Orangensaft, Vanille-Zucker und den Ananas-Würfeln vermischt, in die Form gefüllt. Vergleiche auch *pain d'ananas à l'orientale.*

[7]) Früher *à la havanesque.* — Durchgestrichene Bananen mit Orangensaft und geklärter Gelatine vermischt, durchgestrichen, nach dem Erkalten mit fester Schlagsahne verrührt, lagenweise abwechselnd mit klarer Rumsulze eingefüllt.

[8]) Der Boden einer Charlottenform mit ausgekernten Kirschen ausgelegt, mit Kirschwasser-Sulze maskiert, wenn fest, eine kleinere Form hineingestellt, der Raum zwischen der großen und kleinen Form mit Kirschen und Gallerte ausgefüllt, wenn fest, die kleinere Form herausgenommen, die Mitte mit Erdbeerbrot-Masse gefüllt; kleine Kirschkuchen als Umlage (Garnitur).

[9]) Halbierte große Erdbeeren in Gallerte getaucht, gegen die Seiten und auf den Boden einer Charlottenform so gelegt, daß die geschnittene Seite nach außen kommt, mit Sulze überzogen (chemisiert); in die Mitte Erdbeerbrot-Masse; Eierschaum-Nocken *(meringues à la crème)* als Umlage.

[10]) Die Form mit Orangen-Sulze überzogen (chemisiert), löffelweise in buntem Durcheinander mit steifer Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)* und Erdbeerbrot-Masse gefüllt; in die Zwischenräume gibt man Orangen-Sulze.

[11]) Erdbeermus mit geklärter Gelatine, Vanille-Zucker, Orangen- und Zitronensaft vermischt, nach dem Erkalten in eine mit Gallerte überzogene (chemisierte) Form gefüllt; das Brot ausgestürzt, oben mit Maraschino-Gallertkrusten kranzförmig verziert, am Fuße mit gesulzten Orangen-Vierteln umlegt.

[12]) Die Form mit Orangen-Sulze überzogen (chemisiert), mit Mandeln und Rosinen verziert, darüber eine fingerdicke Schicht Pistazien-Creme, in die Mitte Erdbeerbrot, das mit frischen Erdbeeren vermischt ist. Auch fälschlich *pain de pistaches en surprise* genannt.

[13]) Die Form mit Zitronen-Gallerte, die mit streifig geschnittenen Pistazien vermischt ist, überzogen (chemisiert) und mit Erdbeerbrot gefüllt.

[14]) Die Form mit Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)* überzogen (chemisiert), mit Erdbeerbrot gefüllt; ringsherum weiß glasierte Kuchen.

[15]) Himbeermus mit Vanille-Zucker, Zitronen- und Orangensaft und geklärter Gelatine vermischt, in eine mit Zitronen-Gallerte überzogene (chemisierte) Form gefüllt. Auch *pain de framboises à la gelée* genannt.

Pain de fruits à la gelée.	Fruchtbrot mit Gallerte.	Pain of fruits with jelly.
— *de fruits à la maréchale.*[1]	— nach Marschalls-Art.	— of fruits, marshal's style.
— *de groseilles blanches.*	Brot von weißen Johannisbeeren.	— of white currants.
— *de groseilles au marasquin.*	Johannisbeerbrot mit Maraschino.[2]	— of currants with maraschino.
— *de groseilles rouges.*	Brot von roten Johannisbeeren.	— of red currants.
— *de gruau de sarrasin.*	Gestürzte Buchweizen-Grütze.[3]	— of buckwheat-grits.
— *de mandarines.*	Mandarinenbrot.	— of mandarins.
— *de marrons à la béotienne.*	Kastanienbrot mit Mandelmilch-Sulze.[4]	— of chestnuts with blanc-mange(r).
— *de marrons à la parisienne.*[5]	— auf Pariser Art.	— of chestnuts, Parisian style.
— *de marrons à la vanille.*	— mit Vanille.[6]	— of chestnuts with vanilla.
— *de marrons à la viennoise.*	— auf Wiener[7] Art.	— of chestnuts, Vienna style.
— *de melons.*	Melonenbrot.	— of melon.
— *mosaïque à la crème.*	Mosaik-Cremebrot.[8]	Mosaic pain with cream.
— *de noisettes.*	Haselnußbrot.	Pain of hazel-nuts.
— *d'oranges.*	Orangenbrot.	— of oranges.
— *d'oranges à la Montpensier.*	— nach Montpensier[9].	— of oranges, Montpensier style.
— *de pêches.*	Pfirsichbrot.	— of peaches.
— *de pêches au marasquin.*	— mit Maraschino.	— of peaches with maraschino.
— *de pêches au noyau.*	— mit Noyau-Likör.	— of peaches with noyau.
— *de pêches à l'odalisque*[10].	— mit Maraschino-Biskuit.[11]	— of peaches with biscuit soaked in maraschino.
— *de pêches à la George Sand.*[12]	— mit Maraschino-Gallerte.	— of peaches with maraschino-jelly.
— *de pêches à la Talleyrand.*	— nach Talleyrand[13].	— of peaches, Talleyrand style.
— *de poires à la Condé.*	Birnenbrot nach Condé[14].	— of pears, Condé style.
— *de pommes à l'allemande.*	Apfelbrot auf deutsche[15] Art.	— of apples, German style.

[1]) Nur andere Bezeichnung für *pain d'ananas à la maréchale* (s. d.).

[2]) Die Form mit Maraschino-Gallerte, die mit roten und weißen Johannisbeeren vermischt ist, überzogen (chemisiert); die übrige Maraschino-Gallerte auf Eis schaumig geschlagen, mit Johannisbeeren und klein geschnittenem Löffel-Biskuit vermischt, in die Mitte gefüllt.

[3]) Buchweizen-Grütze mit Milch, Zucker und abgeriebener Zitronen-Schale zu dickem Brei gekocht, in einer Form erkalten gelassen und mit Vanille-Sose zu Tisch gegeben.

[4]) Die Form mit eingemachten, in Gallerte getauchten Früchten verziert, mit Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)* überzogen (chemisiert); süßes Kastanienmus mit Maraschino, Vanille-Sirup und geklärter Gelatine vermischt, wenn steif, mit Schlagsahne und Ananas-Würfeln verrührt, in die Form gefüllt. *Pain de marrons à la parisienne* ist dasselbe.

[5]) Nur andere Bezeichnung für *pain de marrons à la béotienne* (s. d.).

[6]) Die Form erst mit Gallerte, dann mit recht brauner Schokolade-Creme überzogen (chemisiert); Kastanienmus mit Vanille-Zucker und geklärter Gelatine vermischt, in die Form gefüllt.

[7]) Kastanienmus mit Vanille-Sirup durchgestrichen, mit geklärter Gelatine vermischt; eine Lage hiervon auf den Boden einer Form gegeben, eine kleinere Form hineingesteckt, der Raum zwischen den beiden Formen mit dem Rest des Kastanienmuses gefüllt, die kleinere Form wieder herausgezogen; in die leere Mitte Schokolade-Creme mit etwas Gelatine gefüllt; das Brot beim Anrichten mit einer Schokolade-Sose, die mit Schlagsahne vermischt ist, übergossen.

[8]) Zwei Formen in einander gesteckt, Kirschwasser-Gallerte dazwischen gegossen, die innere Form wieder herausgezogen; Genuaer Kuchen *(génoise)* und eingemachte Früchte würfelig geschnitten, einige glasierte Kirschen hinzu, hiermit die Form gefüllt, englische Vanille-Creme mit Schlagsahne darüber gegossen.

[9]) Der Boden einer Charlottenform mit Orangen ausgelegt, Gallerte darüber gegossen, wenn diese fest, eine kleinere Form hineingestellt, zwischen diese und die größere Form Orangen und Gallerte gefüllt, wenn letztere fest, die kleinere Form herausgezogen und die Mitte mit Orangen-Creme gefüllt.

[10]) *Odalisque* (arab. *odalik*), Odaliske, Sklavin im Harem des Sultans; Freuden-Mädchen.

[11]) Kruste von Kuchenteig *(pâte à flan)* in einer Pyramidenform blind gebacken; Pfirsichmus mit Vanille-Sirup, geklärter Gelatine und Orangensaft vermischt; dieses Pfirsichmus lagenweise abwechselnd mit in Maraschino getränkten Löffel-Biskuits in die Kuchen-Kruste gefüllt; das Brot mit Pistazien-Marzipan verziert.

[12]) Schriftsteller-Name der *Aurore Dupin*, Frau von *Fr. Dudevant* (1804—1876). — Die Form mit Maraschino-Gallerte überzogen (chemisiert); auf den Boden ein Kranz von Pfirsich-Vierteln, eine Lage Maraschino-Gallerte darüber, wenn fest, eine kleinere Form hineingestellt, zwischen die beiden Formen der Rest der Pfirsich-Viertel und Maraschino-Gallerte gefüllt; die kleinere Form herausgezogen, bayrische Pfirsich-Creme in die Mitte gegeben; beim Anrichten mit kleinen glasierten Genuaer Kuchen *(petites génoises glacées)* umlegt.

[13]) Pfirsichmus mit Zucker-Sirup, Gelatine und etwas Karmin vermischt, wenn kalt, Schlagsahne und Pfirsich-Würfel hinzu; die Form mit in Gallerte getauchten Pfirsich-Scheiben verziert, mit dem Pfirsichmus gefüllt und zwei Stunden gefroren.

[14]) Wie *pain de pommes à la Condé* (s. d.).

[15]) Rheinwein, Zucker, Apfelmus, Gelatine, rötlich gefärbt, in die Form gefüllt.

Pain de pommes à la Chantilly.	Apfelbrot mit Schlagsahne.	Pain of apples with whipped cream.
— de pommes à la Condé.	— nach Condé[1]).	— of apples, Condé style.
— de pommes mousseux.	Schaumbrot von Äpfeln.[2])	Frothy pain of apples.
— de pommes à la russe.	Apfelbrot mit Schlagsahne und Johannisbeer-Sulze.	Pain of apple marmalade with whipped cream and currant-jelly.
— de pommes à la vanille.	— mit Vanille.	— of apples with vanilla.
— à la Rivoli.	Reineclaudenbrot[3]).	— of green-gages.
— de riz à l'abricot.	Reisbrot mit Aprikosen.[4])	— of rice with apricots.
— de riz à l'ananas.	— mit Ananas.[5])	— of rice with pine-apple.
— de riz aux fraises.	— mit Erdbeeren.	— of rice w. strawberries.
— de riz à l'impératrice.[6])	— mit Aprikosen.	— of rice with apricots.
— de riz à l'orange.	— mit Orangen.	— of rice with oranges.
— de riz à la princesse.	— mit Mandelmilch-Sulze.[7])	— of rice w. blanc-mange(r).
— de riz à la reine.	— mit Äpfeln.[8])	— of rice with apples.
— de riz au suprême.	— mit Erdbeeren und Ananassaft.	— of rice w. strawberries and pineapple-juice.
— rubané.	Gestreiftes Brot.[9]	Ribbon or streaked pain.
— de semoule à l'allemande.	Grießbrot, deutsch[10]).	Pain of semolina, German style.
— à la Victoria.	Brot von Mandel-Sulze und Himbeeren.[11])	— of blanc-mange(r) and raspberries.
Panaché à la gelée.	Buntfarbige Sulze.[12])	Mo(u)ld of vari-colo(u)red jelly.
— à la moderne.	— Sulze, modern[13]).	— of vari-colo(u)red jelly, modern fashion.
— rose.	Rosenfarbige Sulze.[14])	— of rose-colo(u)red jelly.
Paniers d'oranges à la gelée.	Orangen-Körbchen mit Orangen-Sulze.[15])	Small orange-baskets with orange-jelly.

[1]) Kaltes Apfelmus mit Mandelmilch und geklärter Gelatine auf Eis gerührt und in die Form gefüllt; das Brot mit kaltem, mit Maraschino vermischtem Apfel-Sirup maskiert.

[2]) Apfelmus mit geklärter Gelatine, Zitronensaft, Staubzucker auf Eis schaumig geschlagen, dann mit würfelig geschnittenen Früchten *(salpicon de fruits)* vermischt.

[3]) Reineclaudenmus mit Vanille-Sirup, geklärter Gelatine, Orangen-Schale, Orangensaft, mit Spinat-Matte gefärbt, durchgestrichen, mit Champagner und Noyau-Likör *(crème de noyau)* vermischt; die Form mit Ananas ausgelegt, mit Noyau-Gallerte ausgegossen, mit der Reineclauden-Masse gefüllt.

[4]) Aprikosenbrot-Masse mit Schlagsahne vermischt; eine Lage hiervon auf den Boden der Form gegeben, wenn fest, eine kleinere Form hineingestellt, der Raum zwischen beiden Formen mit dem Rest der Aprikosenbrot-Masse ausgefüllt, die kleinere Form herausgezogen, Vanille-Milchreis mit geklärter Gelatine in die Mitte gefüllt.

[5]) Aprikosen-Marmelade mit Orangensaft und geklärter Gelatine auf Eis leicht geschlagen, Vanillereis mit Orangen-Geschmack, sowie Ananas-Würfel hinzu, in eine mit Gallerte und gehackten Pistazien überzogene (chemisierte) Form gefüllt; Ananas-Scheiben als Umlage (Garnitur).

[6]) Dasselbe wie *pain de riz à l'abricot* (s. d.).

[7]) Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)* mit kaltem Reis und Ananas-Würfeln vermischt, Schlagsahne darunter gezogen, die mit Maraschino-Gallerte überzogene (chemisierte) und mit Früchten ausgelegte Form damit gefüllt.

[8]) Reisbrot-Masse mit Schlagsahne und würfelig geschnittenen Pistazien vermischt; hiervon eine Lage auf den Boden einer Form gegeben, eine kleinere Form hineingestellt, der Raum zwischen beiden Formen mit dem Rest der Reisbrot-Masse gefüllt, die kleinere Form herausgezogen, in die Mitte Apfelbrot mit Ananas-Würfeln gefüllt; halbierte Aprikosen als Umlage.

[9]) Brotmassen von verschiedener Farbe abwechselnd in gleich dicken Lagen in die Form gefüllt.

[10]) 1 l Milch mit 200 g Zucker, 50 g feiner Butter und einer Stange Vanille gekocht, 125 g Grieß hinzu, eine Viertelstunde weiter gekocht, dann zwei bis drei Blatt in Wasser aufgelöste Gelatine daran gegeben, nach dem Erkalten mit Schlagsahne und Rosinen vermischt, in eine mit Orangen-Gallerte überzogene (chemisierte) Form gefüllt, mit einer Erdbeer-Sose angerichtet.

[11]) Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)* und ebensoviel Himbeerbrot bereitet; beide Massen lagenweise abwechselnd mit halben, in Mandelmilch geweichten Makronen in die Form gefüllt; Himbeer-Törtchen als Umlage.

[12]) Maraschino-Gallerte bereitet, die Hälfte davon rot gefärbt, diese auf den Boden einer Cylinderform gegeben, wenn steif, bayrische Mandel-Creme darüber, dann bayrische Schokolade-Creme, sodaß mit diesen drei Massen, zu drei gleichen Teilen genommen, die Form voll ist. Aus der zurückbehaltenen weißen Maraschino-Gallerte schneidet man Krusten, mit denen man die Sulze umlegt.

[13]) Auf den Boden der Form eine Lage mit Orangensaft und geklärter Gelatine vermischtes Erdbeermus, darüber eine dünnere Lage Mandelmilch-Sulze mit Vanille, dann eine Lage Aprikosenbrot-Masse mit Maraschino und so fort, bis die Form voll ist. Von der Mandelmilch-Sulze (Mandelmilch mit Vanille und Gelatine) darf man nicht so dicke Lagen machen, weil diese ihrer öligen Beschaffenheit halber schwer gallert (im Verhältnis zu den anderen Massen).

[14]) Mandel-Sulze (gestoßene Mandeln, Wasser, Vanille, Zucker, geklärte Hausenblase) bereitet; desgleichen eine mit Orangensaft, Zucker und geklärter Gelatine vermischte Himbeerbrot-Masse. Eine Cylinderform mit Mandelöl ausgestrichen, mit eingemachten, in Gallerte getauchten Früchten verziert. Die Mandel-Sulze mit Schlagsahne vermischt, löffelweise mit der Himbeerbrot-Masse in die Form gefüllt.

[15]) Aus dünnschaligen Orangen kleine Körbe geschnitten, abgewällt (blanchiert), mit Orangen-Sulze gefüllt. Weitere *paniers* siehe unter den Abteilungen *Pâtisserie et Confiserie* und *Glaces*.

Parfait[1]).	Leichtgefrorene Kaffee-Creme.	Parfait, parfit.
Pêches[2]) *à l'andalouse.*	**Pfirsiche, andalusisch**[3]).	**Peaches in the Andalusian** style.
— *à la créole.*	— auf kreolische[4]) Art.	— in the Creole style.
— *à la métropole.*	— mit Reis und Rahmgefrorenem.[5])	— with rice and ice-cream.
— *au riz à la Louvois.*[6])	— mit Reis in Gallertrand.	— with rice in jelly-border.
— *à la Valois.*[7])	— mit Reis und Früchten.[8])	— with rice and fruits.
— *à la vanille.*	— mit Vanille(-Sirup).	— with vanilla(-sirup).
Petit baquet à la crème.[9])	Kleiner Kübel von Biskuit mit Schlagsahne.	Small baquet of biscuit with whipped cream.
Petites charlottes.[10])	Kleine Charlotten.	— charlottes.
Petits babas.[11])	— Napfkuchen.	— babas.
— *bateaux aux bananes.*[12])	— Schiffchen mit Bananen.	— boats with bananas.
— *compiègnes.*[13])	— Compiegner Kuchen.	— Compiègne cakes.
— *gâteaux.*[14])	— Kuchen.	— cakes.
— *nougats.*[15])	— Mandel-Hohlkrusten.	— nougats.
Petits pains.[16])	**Kleine Brötchen.**	**Small loaves,** pains.
— *pains de fraises à la crème.*	— **Erdbeer-Brötchen mit Schlagsahne.**	— strawberry-pains with whipped cream.
— *pains de riz au lait d'amandes.*	— **Reisbrötchen m. Mandelmilch.**	— rice-pains w. almond-milk.
— *paniers d'orange.*	**Orangen-Körbchen.**[17])	— orange-baskets.
Petits pots de crème.	**Kleine Creme-Becher.**[18])	**Small cream-cups.**[19])
— *pots de crème aux abricots.*	— Creme-Becher mit Aprikosen.	— cream-cups with apricots.
— *pots de crème aux amandes.*	— Creme-Becher mit Mandeln.	— cream-cups with almonds.
— *pots de crème à l'ananas.*	— Creme-Becher mit Ananas.	— cream-cups with pine-apple.
— *pots de crème au cacao.*	— Creme-Becher mit Kakao.	— cream-cups with cocoa.
— *pots de crème au café.*	— Creme-Becher mit Kaffee.	— cream-cups with coffee.

[1]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Glaces;* vergl. auch *mousse.*

[2]) Siehe auch Seite 1236 und unter der Abteilung *Glaces.*

[3]) Halbierte Pfirsiche in leichtem Vanille-Sirup heiß gemacht (pochiert), erkalten gelassen; englische Vanille-Creme mit ein wenig geklärter Gelatine, Schlagsahne und gekochtem süßen Reis vermischt, in einer Randform auf Eis gestockt, ausgestürzt, die Pfirsiche darauf angerichtet, Vanille-Schlagsahne in die Mitte. Die Pfirsiche kann man mit rosenfarbener Gallerte überziehen.

[4]) Flache Kruste aus Zuckerteig gebacken; Pfirsichmus mit Orangensaft, Orangen-Schale und dem nötigen Sirup vermischt, durchgestrichen, gefroren, wenn fest, mit einigen Löffelvoll Eierschaum *(meringue italienne)* und einem Würfel-Ragout *(salpicon)* von eingemachten Aprikosen, grünen Mandeln, Zucker-Kirschen, Pistazien und Orangen-Schale, das mit gekochtem Reis, Sirup und Maraschino vermischt ist, lagenweise, aber pyramidenförmig und abwechselnd mit in Maraschino getränktem Biskuit, in die Teigkruste gefüllt. In zwei Reihen übereinander lehnt man gegen die Pyramide halbierte, mit Maraschino-Gallerte überzogene Pfirsiche; zwischen die zwei Reihen steckt man einen Kranz von Angelika-Blättern.

[5]) Rand von Mandel-Biskuit mit Kirschwasser-Glasur überzogen, mit einer Kette von kleinen Marzipan-Ringen, in deren Mitte eine Zucker-Kirsche befestigt ist, verziert. Von roher Sahne, Mandelmilch, Zucker und Vanille hat man ein Gefrorenes bereitet, das man mit Schlagsahne und mit in kaltem Sirup und Kirschwasser gebeiztem Reis vermischt. Mit diesem Gefrorenen füllt man die Mitte des Biskuit-Kuchens, legt ringsherum einen Kranz von halbierten, mit Pistazien bestreuten und mit Gallerte überzogenen Pfirsichen und verziert weiter mit Angelika-Blättern.

[6]) Nur andere Bezeichnung für *gelée de framboises à la Louvois* (s. d.); vergl. ferner *pêches à la Valois.*

[7]) Vergleiche *pêches au riz à la Louvois.*

[8]) Rand von Himbeer-Gallerte wird in gleichgroße Stücke geschnitten, die Hälfte dieser Stücke wird in gleichen Entfernungen von einander wieder in die Randform eingesetzt, sodaß der Zwischenraum zwischen zwei Stücken ebenso groß ist, als ein solches Stück rote Gallerte. Der Zwischenraum zwischen je zwei Stücken wird mit recht weißer geschlagener Zitronen-Gallerte ausgefüllt, worauf der Rand ausgestürzt wird. In die Mitte desselben stellt man einen Biskuitklotz, gibt auf diesen pyramidenförmig kalten, mit Ananas-Würfeln vermischten Vanillereis, um den Reis einen Kranz von halbierten Kompott-Pfirsichen, über diesen einen Kranz von Reineclauden und verziert weiter mit Angelika-Blattspitzen.

[9]) Vergleiche *baquet de biscuit à la crème fouettée* auf Seite 1262.

[10]) Vergleiche *charlotte* auf Seite 1223.

[11]) Siehe dasselbe auf Seite 1237 und vergleiche *baba* auf Seite 1262.

[12]) Vergl. *bateaux aux bananas* auf S. 1262.

[13]) Siehe dasselbe auf Seite 1237.

[14]) Siehe dasselbe auf Seite 1237, ferner unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[15]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[16]) Siehe dasselbe auf Seite 1237 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie;* vergl. ferner *pain* auf Seite 1282.

[17]) a) Die Orangen sorgfältig in Körbchenform ausgeschnitten, das herausgeschnittene Fruchtfleisch wieder hineingelegt, der beim Ausschneiden abgetröpfte Saft, sowie etwas Kirschwasser darüber gegossen und Zucker obenauf gestreut. In den Henkel macht man einige längliche Einschnitte und steckt in diese wohlriechende Veilchen. b) Vergl. *paniers d'oranges à la gelée.*

[18]) Mit Milch und Eiern und irgend einem angenehmen (Frucht-) Geschmack gestockt, auch Dunst-Cremes, englische Cremes, kleine Creme-Tassen, Creme-Töpfchen, Milchbecher genannt. Vergl. *crème au bain-marie.*

[19]) Auch *small custard-cups* genannt.

Petits pots de crème à la cannelle.	Kleine Creme-Becher mit Zimt.	Small cream-cups with cinnamon.
— *pots de crème au caramel.*	— Creme-Becher mit gebranntem Zucker.	— cream-cups with caramel.
— *pots de crème au chocolat.*	— Creme-Becher mit Schokolade.	— cream-cups with chocolate.
— *pots de crème au citron.*	— Creme-Becher m. Zitrone.	— cream-cups with lemon.
— *pots de crème à l'eau de noyau.*	— Creme-Becher mit Noyau-Likör.	— cream-cups with noyau.
— *de crème aux fleurs d'oranger.*	— Creme-Becher mit Orangenblüten-Wasser.	— cream-cups with orange-flower water.
— *pots de crème aux fraises.*	— Creme-Becher mit Erdbeeren.	— cream-cups with strawberries.
— *pots de crème aux framboises.*	— Creme-Becher mit Himbeeren.	— cream-cups with raspberries.
— *pots de crème au marasquin.*	— Creme-Becher mit Maraschino.	— cream-cups with maraschino.
— *pots de crème aux noisettes.*	— Creme-Becher mit Haselnüssen.	— cream-cups with hazel-nuts.
— *pots de crème à l'orange.*	— Creme-Becher mit Orangen.	— cream-cups with oranges.
— *pots de crème aux pistaches.*	— Creme-Becher mit Pistazien.	— cream-cups with pistachio-nuts.
— *pots de crème au punch.*	— Creme-Becher mit Punsch.	— cream-cups with punch.
— *pots de crème au r(h)um.*	— Creme-Becher mit Rum.	— cream-cups with rum.
— *pots de crème au thé.*	— Creme-Becher mit Thee.	— cream-cups with tea.
— *pots de crème à la vanille.*	— Creme-Becher mit Vanille.	— cream-cups with vanilla.
— *pots à la gelée de champagne et à la macédoine de fruits.*	— Becher mit Champagner-Sulze und verschiedenen Früchten.	— cups with champagne-jelly and assorted fruits.
— *savarins.*[1])	— Savarin-Kuchen.	— Savarin cakes.
Pets ou soupirs de nonne.[2])	Nonnen-Krapfen.	Nun fritters.
Pie *ou tourte.*[3])	Englische Pastete.	Pie.
Plaisirs de crème à l'orange.[4])	Waffel-Hörnchen mit Orangen-Creme.	Cornets of wafer-paste with orange-cream.
Plietzkis *à la polonaise.*	Polnische Plietzki.[5])	Polish *plietzki(s).*
Plombière[6]).	Rahmgefrorenes.	Ice-cream.
Poires à la marquise.	Birnen in Gallertrand mit bayr. Birnen-Creme.[7])	Pears in jelly-border with Bavarian pear-cream.
Pommes *à la châtelaine.*	Äpfel gefüllt[8]).	Apples stuffed.
— *à la cherbourgeoise.*	— auf Cherburger[9]) Art.	— cut in shape of bottle-corks.
— *à la cordon bleu.*	— mit verschiedenfarbiger Cognac-Sulze.	— with vari-colo(u)red brandy-jelly.
— *glacées.*	Glasierte Äpfel.	Glazed apples.
— *à la moderne.*	Äpfel auf moderne[10]) Art.	Apples in the modern style.
— *à la neige.*	Apfelschnee.[11])	Apple snow.

[1]) Siehe dasselbe auf Seite 1237.

[2]) Siehe *pets de nonne* auf Seite 1238.

[3]) Siehe *pie* auf Seite 1238 und *tourte* auf Seite 1261.

[4]) Vergleiche *cornets de crème à l'orange.*

[5]) *Savarin*-Teig mit etwas Safran vermischt, drei bis vier Stunden aufgehen gelassen, mit Butter ausgestrichene Kuchen-Formen *(cercles à flan)* damit zur Hälfte gefüllt, der Teig bis zum Rande aufgehen gelassen, mit fein geschnittenen Mandeln maskiert, mit Zucker bestreut, gebacken, wenn kalt, auf einer Serviette (Mundtuch) angerichtet. Man gibt die *plietzkis* zu dem russischen Beni (Ostermahl).

[6]) Siehe *crème plombière.*

[7]) Halbierte Birnen in Wasser ziemlich, in Sirup vollends weich gekocht, mit Orangen-Sirup bedeckt; geklärte Gallerte mit Orangensaft vermischt; die halbierten Birnen herausgenommen, in der Mitte mit Mandelteig gefüllt, auf dieser Seite mit Gallerte überzogen, gegen die Seiten einer mit einer Lage Gallerte ausgegossenen Randform gelehnt, nach und nach der Rest der Gallerte hineingegossen, nach dem Erkalten ausgestürzt; in die Mitte füllt man eine bayrische Birnen-Creme *(crème bavaroise aux poires).*

[8]) Ausgebohrte Äpfel in Zucker-Sirup nicht zu weich gekocht, mit würfelig geschnittenen eingemachten Früchten *(salpicon de fruits confits)* gefüllt, jede Öffnung mit einer großen Kirsche geschlossen, die Äpfel mit Vanille-Frangipan maskiert, mit gestoßenen Makronen bestreut, mit zerlassener Butter beträufelt und einige Minuten in den Ofen gestellt. Vergl. auch dasselbe auf S. 1239.

[9]) Die Äpfel korkförmig ausgestochen, in Zitronen-Sirup gekocht, mit Sahne gegessen.

[10]) Kompott-Äpfel mit Gallerte überzogen, mit einer Lage Apfel-Auflaufmasse bedeckt, mit derselben, aber rot gefärbten Auflauf-Masse verziert, kalt gegeben, ohne erst in den Ofen gestellt zu werden.

[11]) Geschlagenes Apfelmus mit steifem Eierschnee und Staubzucker vermischt, kalt in Milchbechern *(petits pots)* gegeben.

Pommes à la neige, garnies de crème.	Apfelschnee mit Eierrahm.[1])	Apple trifle[2]).
— à la parisienne.	Äpfel auf Pariser[3]) Art.	Apples in the Parisian style.
— à la régence.	— mit Sulze.[4])	— with jelly.
— roses.	Rotbäckige Äpfel.[5])	Painted ladies.
— à la suédoise.	Äpfel auf schwedische[6]) Art.	Apples in the Swedish style.
Pouding[7]).	**Pudding.**	**Pudding.**
— à l'Adélaïde.	Orangen-Pudding.[8])	Orange-pudding.
— à l'ambassadrice.	Kastanien-Pudding mit Biskuit.[9])	Chestnut-pudding with biscuit.
— d'ananas à la royale.	Ananas-Pudding auf königliche[10]) Art.	Pineapple-pudding, royal style.
— à l'arlequine.	Buntfarbiger Pudding.[11])	Harlequin pudding.
— à l'arménienne.	Armenischer Pudding.[12])	Armenian pudding.
— à la Boissy.	Pudding nach Boissy[13]).	Boissy pudding.
— de cabinet.	Kabinett-Pudding.[14])	Cabinet-pudding.
— au caramel.	Pudding m. gebranntem Zucker.	Caramel-pudding.
— à la Carême.	— nach Carême[15]).	Pudding, Carême style.
— à la castillane.[16])	Kastanien-Pudding.	Chestnut-pudding.

[1]) Wie *pommes à la neige;* erhaben in einer Glasschale angerichtet, kalter gekochter Eierrahm ringsherum.

[2]) *Apple snow with thick, cold boiled custard around it.*

[3]) Die Seiten einer Randform mit in Gallerte getauchten roten und weißen Apfel-Kugeln ausgelegt, in die Mitte der Form Apfelbrot-Masse mit Schlagsahne gefüllt, die Form ausgestürzt, in die Mitte kalter Milchreis gefüllt, im Kranz darauf halbierte, in Sirup weich gekochte Äpfel, ferner ein Kranz von eingemachter Angelika und darüber ein Kranz von Kirschen (das Ganze pyramidenförmig angerichtet).

[4]) Eine Sulzform mit Weinsulze fingerhoch angefüllt, nach dem Festwerden mit Zitronensaft, Zitronen-Schale, Zucker und Zimt weich gekochte Apfel-Scheiben darüber; die Form mit Apfelmus, das mit Muskatnuß, Rum und geklärter Gelatine vermischt ist, gefüllt, ausgestürzt; in die Mitte gibt man mit Maraschino vermischte Schlagsahne.

[5]) Geschälte ganze Äpfel in Sirup gekocht, auf beiden Seiten mit roter Gallerte gefärbt; der Sirup mit Wein eingekocht und darüber gegossen.

[6]) Äpfel korkförmig ausgestochen; die eine Hälfte in weißem, die andere in rotem Sirup gekocht, die Seiten einer mit Gallerte überzogenen (chemisierten) Form damit ausgelegt und mit Apfel-Gallerte maskiert; in die Mitte Apfelmus, das mit Maraschino-Apfelgallerte vermischt ist; die Form ausgestürzt, mit einer Maraschino-Fruchtsose maskiert.

[7]) Siehe dasselbe auf Seite 1241, ferner unter der Abteilung *Glaces.* Es ist hierbei zu bemerken, daß manche Kochbücher verschiedene dieser kalten Puddinge unter *pain* (s. d.) aufführen; was man hier nicht findet, wolle man unter *pain* nachschlagen und umgekehrt.

[8]) Orangen-Schalen auf Zucker abgerieben, der Saft der Orangen durch ein Sieb gepreßt, Madeira und aufgelöste Hausen-Blase hinzu, aufgekocht. Diese Mischung wird, wenn kalt, in eine mit Mandelöl bestrichene und mit Zucker ausgestreute Form gegeben, einige Stunden auf Eis gefroren und beim Anrichten mit spanischem Wind, Schokolade-Creme und rot glasierten Biskuits verziert.

[9]) Kastanienmus mit englischer Vanille-Creme verlängert, mit Schlagsahne vermischt, eine Lage hiervon auf den Boden der Form, darüber eine Lage in Maraschino geweichtes Biskuit, darüber eine Lage eingemachte, halbierte, in Maraschino gebeizte Kastanien und ebensoviel Kirschen, über diese wieder eine Lage Kastanienmus und so fort bis die Form voll ist, 1½ Stunde gefroren, auf einen flachen Untersatz von Zuckerteig gestürzt, mit einem Kranz von Reineclauden umgeben. Diesen Pudding findet man auch unter den Namen *pouding à la castillane* und *à la Castellane.*

[10]) a) Die Form mit Gallerte *(gelée)* überzogen (chemisiert), mit Ananas und gehackten Pistazien verziert (dekoriert). Filtrierter Ananassaft wird mit geklärter Hausen-Blase auf Eis gerührt, mit Schlagsahne untermengt. Diese Creme füllt man abwechselnd mit in Ananassaft geweichten Biskuits und Makronen in die Form, welche, wenn ausgestürzt, mit Ananas-Törtchen in schöner Ordnung umlegt wird. b) Vergleiche Fußbemerkung 2 auf Seite 1242.

[11]) Fälschlich auch *pouding à la Pomaré, pouding rubané, pouding marbré* usw. genannt. — Aprikosen-Marmelade mit Hausenblase versetzt, mit Schlagsahne untermengt, gestockt; ebensoviel Mandelmilch bereitet, mit Hausenblase versetzt, mit Schlagsahne untermengt, gestockt. Die Puddingform mit Maraschino-Gallerte überzogen (chemisiert), die gelbe und weiße Creme abwechselnd hineingefüllt, an die Seiten recht rote Kirschen gelegt. Über jede Lage Creme gibt man ganz dünn recht klare Maraschino-Sulze *(gelée au marasquin).* Der Pudding wird mit weiß und rot glasierten Biskuits umlegt.

[12]) Pyramidenform mit Biskuit ausgelegt; Apfelmus mit englischer Creme und Vanille-Sirup vermischt, durchgestrichen, gefroren, mit süßer Schlagsahne untermengt, dann würfelig geschnittene eingemachte Ananas hinzu, die Form damit gefüllt. Beim Ausstürzen wird der Pudding mit Aprikosen-Marmelade maskiert und mit Eierschaum-Nocken *(meringues italiennes)* umlegt.

[13]) Maismehl mit kalter Milch verdünnt, gekochte süße Milch hinzu, über dem Feuer dick gerührt, mit Kirschwasser, geriebener Zitronen-Schale und würfelig geschnittenen eingemachten Früchten, Rosinen und steif geschlagenem Eiweiß vermischt, in die Form gefüllt, auf Eis gestockt, mit Himbeer-Sose zu Tisch gegeben.

[14]) a) 12 Eigelbe, 250 g Zucker, ½ l Sahne auf dem Feuer abgeschlagen, nach dem Erkalten mit Schlagsahne, Maraschino und geklärter Gelatine vermengt; eine Lage hiervon in die Form gefüllt, darüber in Madeira geweichte Löffel-Biskuits, diese mit Rosinen, die in mit Zucker-Wasser verdünntem Maraschino ausgequollen sind, bestreut, wieder von vorn angefangen und so fort, bis die Form voll ist. Beim Anrichten wird der Pudding mit Schlagsahne schön bespritzt. b) Vergl. Fußbemerkung 1 auf Seite 1243.

[15]) Eine Cylinderform mit grünen Mandeln, Rosinen und Pistazien verziert, mit Gallerte überzogen (chemisiert), die Mitte mit einer Creme von Milch, Eigelben, Zucker, Vanille und Gelatine abwechselnd mit in Maraschino getränktem Biskuit und kleinwürfelig geschnittenen Früchten gefüllt; nebenbei Erdbeermus als Sose.

[16]) Fälschlich auch *pouding à la Castellane* genannt; ist nur andere Bezeichnung für *pouding à l'ambassadrice* (s. d.).

Pouding au chocolat à la reine.	Schokolade-Pudding nach Königin-[1])Art.	Chocolate-pudding, queen's style.
— à la Cowley.[2])	Cowley-Pudding.	Cowley pudding.
— de crème de riz au marasquin.	Reispudding mit Maraschino.[3])	Rice-pudding with maraschino.
— à la créole.	Kreolen-Pudding.[4])	Pudding in the Creole style.
— à la dalmate.	Dalmatiner Pudding.[5])	Dalmatian pudding.
— à la Diaz.	Kalter Rumpudding.	Cold rum-pudding.
— à la diplomate.	Diplomaten-Pudding.[6])	Diplomatic pudding.
— à la duchesse.	Herzogin-Pudding.[7])	Duchess pudding.
— aux églantines.	Hagebutten-Pudding.	Hep-pudding.
— à la Ermance.	Kalter Mandel-Pudding.[8])	Cold almond-pudding.
— de fécule à l'allemande.	Deutscher Stärkemehl-Pudding.[9])	German starch-pudding.
— à la Fontainebleau.	Curaçao-Pudding mit verschiedenen Früchten.[10])	Curaçao-pudding with salpicon of fruits.
— de fraises à la parisienne.	Pariser Erdbeer-Pudding.[11])	Parisian strawberry-pudding.
— de fruits au marasquin.	Fruchtpudding mit Maraschino.[12])	Fruit-pudding with maraschino.

[1]) Schokolade-Creme mit geklärter Hausenblase auf dem Eis geschlagen, Schlagsahne darunter gerührt, der Boden der Puddingform damit ausgefüllt, gestockt, dann eine kleinere Form hineingestellt, der Raum zwischen beiden Formen mit der Creme ausgegossen und gestockt, die zweite Form herausgenommen, in die Mitte eine Lage Vanille-Creme gegeben, gestockt, eine dritte, noch kleinere Form hineingestellt, der Zwischenraum mit der Vanille-Creme ausgefüllt, gestockt, die Form herausgenommen. Die in der Mitte gebliebene Höhlung wird mit einer Pistazien-Creme, die mit gebackenen ganz kleinen Eierschaum-Nocken und Kirschen vermischt ist, gefüllt und glatt gestrichen. Beim Anrichten umlegt man den Pudding mit kleinen Biskuits, die mit Schokolade-Glasur überzogen sind.

[2]) Andere Bezeichnung für *crème à la Cowley.*

[3]) Die Form mit gekochten, in Maraschino gebeizten Korinthen und Rosinen verziert; durchgestrichener Milchreis mit Vanille-Zucker, geklärter Gelatine und Maraschino vermischt, zuletzt mit Schlagsahne untermengt, lagenweise abwechselnd mit in Maraschino getränkten Biskuits und Rosinen in die Form gefüllt.

[4]) In Wasser körnig gekochter Reis wird mit Sirup gebeizt; von Eigelben, Zucker, Vanille und Mandelmilch eine englische Creme bereitet, durchgestrichen und gefroren, zuletzt mit geriebener Ananas und etwas Sirup vermischt, lagenweise abwechselnd mit dem Reis, der noch mit Ananas-Würfeln vermischt wird, in die Form gefüllt, obenauf einige Pistazien gestreut.

[5]) Die Form mit allerlei Früchten verziert; auf den Boden der Form eine Lage Orangen-Gallerte gegossen, kleinere Form hinein, der Raum zwischen beiden mit derselben Gallerte ausgegossen, kleinere Form heraus, bayrische Vanille-Creme, die mit eingemachten, würfelig geschnittenen Früchten vermischt ist, lagenweise abwechselnd mit in Maraschino getränktem Biskuit in die Mitte gefüllt, beim Anrichten mit Ananas-Scheiben umlegt; Ananas-Sose mit Maraschino dazu.

[6]) a) Die Form mit Weingallerte überzogen (chemisiert), mit Früchten verziert, eine Eier-Creme (von Eigelben, Zucker, Gelatine, Schlagsahne mit Cognac und Vanille) hineingegeben, auf Eis gestockt. b) Die Form mit in Gallerte getauchten Früchten verziert, eine Lage obiger Creme hineingefüllt, darüber in Maraschino geweichte Biskuits, dann glasierte Früchte, wieder Creme und so fort; auf Eis gefroren. c) Vergl. Fußbem. 11 auf Seite 1244.

[7]) Biskuit-Bänder in eine englische Creme, die mit geklärter Gelatine und Maraschino vermischt ist, getaucht, aufrecht gegen die Wände einer Charlottenform gestellt. Nachdem der Boden der Form mit Biskuit ausgelegt ist, füllt man die Mitte lagenweise mit der Creme und klein geschnittenen Früchten. Der ausgestürzte Pudding wird mit kalter Aprikosen-Sose überzogen.

[8]) 150 g Mandeln mit ebensoviel eingemachter Orangen- und Zitronen-Schale gestoßen, zwei Löffelvoll Aprikosen-Marmelade, ein ganzes Ei und vier Eigelbe hinzu, durch ein Sieb gestrichen, 50 g würfelig geschnittene Pistazien, 100 g Rosinen, ein wenig Noyau-Likör und 250 g Biskuit-Pulver daran, die Masse in eine *Savarin*-Form gefüllt, dreiviertel Stunde im Wasserbad gestockt, ausgestürzt, mit warmer Aprikosen-Marmelade maskiert, wenn kalt, mit Schlagsahne bespritzt.

[9]) Milch mit Zucker und Vanille gekocht, Stärkemehl und einige Eigelbe mit etwas Milch glatt gerührt, in die kochende Vanillemilch gegeben, auf dem Feuer zu einem dicken Brei gerührt, das fest geschlagene Weiße der Eier schnell darunter gezogen, in eine Form gefüllt, nach dem Erkalten ausgestürzt, mit Erd- oder Himbeeren umlegt; Erd- oder Himbeermus als Sose nebenbei.

[10]) Die Form mit Curaçao-Gallerte überzogen (chemisiert), mit Früchten verziert. Von Ananas, Reineclauden, Aprikosen, Pfirsichen, Kirschen ein Würfel-Ragout bereitet, das mit Aprikosen-Marmelade gebunden wird. Von Eigelben, Zucker, Sahne eine Creme abgerührt, durchgestrichen, nach dem Erkalten mit geklärter Gelatine und Curaçao-Likör vermischt; mit dieser Creme, den Früchten und in Curaçao getränktem Biskuit füllt man abwechselnd lagenweise die Form, läßt den Pudding zwei Stunden auf Eis stocken; nebenbei Schlagsahne mit Curaçao.

[11]) Eine Becherform mit Orangen-Gallerte überzogen (chemisiert). Erdbeermus mit Vanille-Sirup und geklärter Hausenblase auf Eis kalt gerührt; hiermit und mit in Maraschino getauchtem Biskuit füllt man abwechselnd die Form; der ausgestürzte Pudding mit Gallert-Krusten und großen Erdbeeren umlegt; Erdbeermus als Sose nebenbei.

[12]) a) Kalte englische Vanille-Creme mit geklärter Gelatine vermischt; verschiedene eingemachte Früchte (Reineclauden, Ananas, Aprikosen, Pfirsiche) würfelig geschnitten, fein geschnittene eingemachte Orangen-Schale, halbierte Kirschen, Rosinen und einige Löffelvoll Maraschino hinzu gefügt; Scheiben von Mandel-Biskuit auf einer Seite mit Aprikosen-Marmelade überzogen, der Boden der Form damit ausgelegt, darüber eine Lage Früchte, dann eine Lage englische Creme, wieder Biskuit und so fort, bis die Form voll ist. Auch *pouding à la renaissance* genannt. b) Die Form mit Maraschino-Gallerte überzogen (chemisiert), der Boden mit Maraschino-Kirschen, die Wände mit klein geschnittenen eingemachten Früchten verziert. Apfelmus mit Aprikosen-Marmelade, Vanille-Zucker, geklärter Gelatine und Maraschino vermischt; hiermit, sowie mit würfelig geschnittenen eingemachten Früchten und in Maraschino getränkten Makronen wird die Form gefüllt.

Pouding de fruits à la Pahlen.	Fruchtpudding nach Pahlen[1]).	Fruit-pudding, Pahlen style.
— *à la Girot.*	Pudding nach Girot[2]).	Pudding, Girot style.
— *glacé.*[3])	Gefrorener Pudding.	Iced pudding.
— *à la Gladstone.*	Pudding nach Gladstone[4]).	Gladstone pudding.
— *à la Harrison.*	— nach Harrison[5]).	Harrison pudding.
— *en ou à la hérisson.*	Mit Mandeln igelartig besteckter Pudding.[6])	Almond hedgehog.[7])
— *à l'héritière.*	Schokolade-Pudding mit Kastanien.[8])	Chocolate-pudding with chestnuts.
— *d'hiver.*	Winter-Pudding.[9])	Winter pudding.
— *à la hollandaise.*	Holländischer Pudding.[10])	Dutch pudding.
— *à l'impératrice.*	Kaiserin-Pudding.[11])	Empress pudding.
— *à l'impériale.*	Arrakcreme-Pudding.[12])	Arrack-cream pudding.
— *à l'italienne.*	Kastaniencreme-Pudding.[13])	Chestnut-cream pudding.
— *à la jubilante.*	Jubel-Pudding.[14])	Jubilee pudding.
— *à la Lafayette.*	Pudding nach Lafayette[15]).	Lafayette pudding.

[1]) Pfirsichmus mit Vanille-Sirup kalt gerührt; würfelig geschnittene Pfirsiche, Aprikosen und Ananas mit Maraschino gebeizt; der Boden einer Puddingform mit einer Scheibe Mandel-Biskuit ausgelegt, darüber eine Lage Früchte, dann Pfirsichmus, wieder Biskuit und so fort, bis die Form voll ist, zuletzt mit Maraschino vermischter Zucker-Sirup darüber gegossen, in Eis gestellt.

[2]) Die Puddingform mit in Gallerte getauchtem Biskuit ausgelegt; eine Lage würfelig geschnittene eingemachte Früchte in die Form gelegt, eine Lage mit Orangenblüten-Wasser vermischte englische Creme darüber, dann Biskuit und so fort, bis die Form voll ist; beim Anrichten gibt man etwas von der oben erwähnten englischen Creme, aber ohne Gelatine, auf die Schüssel, stürzt den Pudding darauf, füllt den Cylinder mit Schlagsahne.

[3]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Glaces.*

[4]) Auf den Boden der Form Finger-Biskuits, Scheiben von eingemachten Birnen darüber, dann eine Lage Eierrahm, Blätterteig-Kruste obenauf, mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut, wenn gar gemacht, ein Glas Xereswein hineingegossen, kalt gegeben.

[5]) Eine Cylinderform mit Gallerte überzogen (chemisiert), mit gehackten Pistazien verziert; weiße Mandelmilch Sulze mit Orangen-Geschmack *(blanc-manger à l'orange)* bereitet, mit Schlagsahne vermischt und abwechselnd mit in Kirschwasser geweichten Makronen in die Form gefüllt.

[6]) Mandel-Masse, Eier, Mehl, Butter, Sahne, Orangen- oder irgendein anderer Geschmack über dem Feuer dick gerührt, igelartig geformt und mit Mandel-Stiften besteckt, um die Stacheln des Igels nachzuahmen. Man kann auch einen Reispudding auf diese Weise *(en hérisson)* anrichten.

[7]) *A pudding in the shape of a hedgehog, stuck full of split almonds to represent spines.*

[8]) Schokolade mit Vanille-Sirup geschmolzen, durchgestrichen, nach dem Erkalten mit geklärter Gelatine vermischt. Der Boden einer Becherform mit halben, in Gallerte getauchten Mandeln verziert, darüber eine Lage Schokolade-Masse, dann Biskuit-Scheiben mit klein geschnittenen eingemachten Kastanien, wieder Schokolade und so fort, bis die Form voll ist.

[9]) Eine Cylinderform mit Einsatz *(moule à double fond)* mit einer Lage Kirschen und Johannisbeer-Gallerte ausgelegt, wenn gefroren, eine Lage Kompott-Äpfel mit Orangen-Gallerte darüber, wieder gefroren, dann rot gefärbte Kompott-Birnen mit Birnen-Gallerte darüber; der Cylinder herausgenommen, Vanillereis mit eingemachter Orangen- und Zitronen-Schale eingefüllt, noch eine Stunde gefroren; Orangengallert-Krusten als Umlage; auf Eis geschlagener Orangenpunsch nebenbei.

[10]) a) Schokolade mit Wasser, Vanille und Zukker gekocht, nach dem Erkalten mit geklärter Gelatine vermischt. Den Boden einer mit Gallerte überzogenen (chemisierten) Cylinderform belegt man mit weißen halben Mandeln, gießt etwas Gallerte darüber, gibt eine Lage der Schokolade-Masse darauf, dann Biskuit-Scheiben und Makronen, die in etwas Schokolade ohne Gelatine geweicht sind, wieder Schokolade und so fort, bis die Form voll ist. Nebenbei gibt man Schlagsahne mit Vanille-Zucker. b) Vergl. Fußbem. 5 auf Seite 1246.

[11]) Randform mit Champagner-Gallerte und verschiedenen Früchten gefüllt, ausgestürzt; eine bayrische Creme von Pfirsichen oder Aprikosen zuletzt mit Madeira und zerdrückten Biskuits vermischt, in eine hohe spitze Form gefüllt und in die Mitte des Randes gestürzt.

[12]) Die Form mit Pistazien-Streifen und Ananas-Würfeln verziert, mit Gallerte überzogen (chemisiert); von Eigelben, Zucker und Sahne eine Creme abgerührt, durchgestrichen, nach dem Erkalten mit geklärter Gelatine und Arrak vermischt, zuletzt Schlagsahne und Champagner hinzu; mit dieser Creme und mit Biskuit-Scheiben und Makronen, die in Zucker-Sirup und Arrak und Champagner geweicht sind, füllt man abwechselnd die Form. Ananas-Törtchen legt man rings um den ausgestürzten Pudding.

[13]) a) Eine englische Vanille-Creme, wie bei dem *pouding à la Carême* (s. d.) bereitet, nicht zu süßes Vanille-Kastanienmus hinzu; würfelig geschnittene eingemachte Früchte in Rum gebeizt; in eine Becherform eine Lage der Kastanien-Creme, darüber eine Lage Früchte, dann in Maraschino geweichte Biskuits, wieder Kastanien-Creme und so fort, bis die Form voll ist; der ausgestürzte Pudding wird mit eingemachten Kastanien *(marrons confits)* verziert. b) Vergleiche Fußbemerkung 8 auf Seite 1246.

[14]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1246.

[15]) *Lafayette, la Fayette, La Fayette* (»lăfăĭă't«); *Marie Joseph Paul Roch Yves Gilbert Mortier, marquis de Lafayette,* berühmter franz. General und Staatsmann, geb. 6. Sept. 1757 auf Schloß Chavagnac in der Auvergne, gest. 20. Mai 1834. — Eine Eierschaum-Masse *(meringue)* teilt man in zwei Hälften, gibt der einen Orangen-Geschmack und färbt sie rot, würzt die andere mit Vanille, formt von beiden taubeneigroße Klößchen, die man in Milch stockt (pochiert). Auf den Boden einer Form gibt man eine Lage englische Creme mit Rum und Gelatine, fügt etwas Schlagsahne hinzu, legt, wenn kalt, einige Eierschaum-Nocken *(meringues)*, mit den Farben abwechselnd, darauf, streut gehackte Pistazien darüber, nimmt wieder Creme mit Schlagsahne, wieder Eierschaum-Nocken und so fort, bis die Form voll ist. Nebenbei gibt man Erdbeermus mit Maraschino. Man findet diesen Pudding auch unter den Namen *pouding froid à la Marie* und *pouding froid à la reine Margot.*

Pouding de maïzéna.	Maismehl-Pudding.[1]	Maizena-pudding.
— *à la Malakow ou Malakoff.*	Pudding mit kleinen Windbeuteln.[2]	Pudding with small cream-puffs.
— *au marasquin.*	Maraschino-Pudding.	Maraschino-pudding.
— *à la Marie.*[3]	Pudding mit Eischaum-Nocken.	Meringue-pudding.
— *de marrons à l'allemande.*	Deutscher Kastanien-Pudding.[4]	German chestnut-pudding.
— *de marrons à la dauphine.*	Kastanien-Pudding mit Biskuit und Früchten.[5]	Chestnut-pudding with biscuit and fruits.
— *de marrons au marasquin.*	— -Pudding m. Maraschino.	— -pudding with maraschino.
— *à la ministérielle.*	Kirsch(en)-Pudding.[6]	Cherry-pudding.
— *à la neige.*[7]	Schneepudding.	Snow pudding.[8]
— *d'oranges.*	Orangen-Pudding.[9]	Orange-pudding.
— *à la d'Orléans.*	Ananas-Pudding.[10]	Pineapple-pudding.
— *à la palermitaine.*	Palermoer Pudding.[11]	Palermitan pudding.
— *à la parisienne.*	Pariser Pudding.[12]	Parisian pudding.
— *de pêches au kirsch (-wasser).*	Pfirsich-Pudding mit Kirschwasser.	Peach-pudding with kirsch(-wasser).
— *de pêches au marasquin.*	— -Pudding mit Maraschino-Gallerte.[13]	— -pudding with maraschino-jelly.
— *de pêches à l'orange.*	— -Pudding mit Orangen-	— -pudding with orange-
— *de pêches au vin de Champagne.*	— -Pudding mit Champagner-Gallerte.[14]	— -pudding with champagne-jelly.
— *de pistaches.*	Pistazien-Pudding.	Pistachio-pudding.

[1]) Wie *pouding de fécule à l'allemande;* anstatt des Stärkemehles nimmt man Maismehl.

[2]) Ganz kleine Windbeutel *(petits choux)* füllt man mit Schlagsahne, die mit Vanille und Maraschino vermischt ist, überzieht sie mit Aprikosen-Marmelade und rollt sie in gehackten Pistazien. Eine englische Creme mit Mandeln und Vanille vermischt man mit Gelatine (wie beim *pouding à la Carême),* streicht sie durch, läßt sie erkalten. Eine Becherform verziert man mit Früchten, überzieht (chemisiert) sie mit Gallerte, gibt auf den Boden eine Lage der Creme, darüber Windbeutel, wieder Creme und so fort, bis die Form voll ist. Der ausgestürzte Pudding wird mit kaltem Maraschino-Sirup maskiert.

[3]) Auch *pouding à la Marie aux fraises;* nur eine andere Bezeichnung für *pouding à la Lafayette* (s. d.).

[4]) Gekochte Kastanien mit süßer Sahne gestoßen, durchgestrichen, mit Vanille-Sirup abgerührt, mit eingemachten Kirschen und Rosinen vermischt, geklärte Hausenblase und zuletzt Schlagsahne hinzu, die Masse in die Form gefüllt, in Eis gestellt, beim Anrichten mit gedünsteten ganzen Kastanien umlegt; Schokolade-Sose nebenbei.

[5]) In Milch gekochte, durchgestrichene Kastanien mit Eigelben, Sahne, Vanille und Zucker auf schwachem Feuer dick gerührt, nach dem Erkalten mit Hausenblase vermischt, durchgestrichen. Abgewällte (blanchierte) Rosinen, würfelig geschnittenes Zitronat, eingemachte Aprikosen und Ananas in Rum gebeizt; Biskuit-Scheiben in Rum geweicht. Auf den Boden der Form eine Lage Kastanien-Creme, Biskuits und Früchte darüber, wieder Creme und so fort, bis die Form voll ist. Der ausgestürzte Pudding wird mit in Vanille-Sirup gekochten Kastanien umlegt.

[6]) Kirschen in Kirschwasser-Sirup gebeizt; eine bayrische Vanille-Creme mit Kirschwasser vermischt; die Form abwechselnd mit der Creme und den Kirschen gefüllt, nach dem Festwerden ausgestürzt, mit in Kirschwasser gebeizten Kirschen umlegt; nebenbei Schlagsahne mit Vanille und Kirschwasser.

[7]) Eine andere Bezeichnung für *gelée à la moscovite.*

[8]) Auch *lemon sponge, lemon snow, floating island* genannt.

[9]) Auch *pouding d'oranges à la maltaise* genannt: Die Form mit Gallerte überzogen (chemisiert), mit halben grünen Pistazien und Korinthen verziert. Orangensaft mit Zucker-Sirup und Zitronensaft vermischt, durchgestrichen, Biskuit-Scheiben darin geweicht, diese abwechselnd mit bayrischer Orangen-Creme in die Form gefüllt. Der ausgestürzte Pudding mit glasierten Orangen-Vierteln umlegt.

[10]) Von Eigelben, Sahne, Zucker und Vanille auf schwachem Feuer eine englische Creme abgerührt, nach dem Erkalten geklärte Hausenblase und Ananassaft hinzu gegeben, durch ein Haartuch gestrichen. Eine Form mit Gallerte überzogen (chemisiert) und mit halben grünen Pistazien und Korinthen verziert. Korinthen, Sultana-Rosinen und würfelig geschnittenes Zitronat nebst Ananas-Scheiben in Maraschino gebeizt. Biskuit-Scheiben mit Maraschino begossen und mit der Creme und den Früchten abwechselnd in die Form gefüllt. Nebenbei gibt man Erd- oder Himbeermus.

[11]) Man bäckt eine hohle Kruste von Butterteig; der Boden einer etwas größeren Form wird mit recht weißer Zitronen-Gallerte ausgegossen, die mit Aprikosen-Marmelade bestrichene Teigkruste hineingestellt, der Raum zwischen den zwei Formen mit Zitronen-Gallerte ausgegossen, die Teigkruste aber mit Maraschino-, Orangen- oder Vanille-Gefrorenem gefüllt. Man taucht die Form in heißes Wasser und stürzt den Pudding aus.

[12]) a) Die Form mit Orangen-Gallerte überzogen (chemisiert); in die Mitte abwechselnd Erdbeerbrot, das mit kleinwürfelig geschnittenen Früchten vermischt ist, und in Maraschino getränkte Biskuits. Der Pudding wird mit Pfirsich-Törtchen *(tartelettes de pêches)* umlegt. b) Vergl. Fußbem. 15 auf S. 1248.

[13]) Pfirsichmus mit Mandelmilch und kaltem Sirup vermischt, durchgestrichen, mit geklärter Hausenblase und etwas Karmin verrührt. Eine Puddingform mit Mandeln verziert und mit Orangen-Gallerte überzogen (chemisiert), das Pfirsichmus, welches mit Kirschwasser und würfelig geschnittener Ananas und Pistazien vermischt wird, hinein gefüllt.

[14]) Pfirsichmus mit geklärter Hausenblase vermischt, mit Schlagsahne und Champagner auf Eis verrührt; Biskuit-Scheiben in Champagner geweicht; in Vanille-Sirup gekochte halbierte Pfirsiche in Scheiben geschnitten; die Form abwechselnd mit der Pfirsich-Creme, den Biskuits und den Pfirsich-Scheiben gefüllt; rosenrot gefärbte Krusten von geschlagener Champagner-Gallerte dienen als Umlage (Garnitur).

Pouding de pistaches à la crème.[1]	Pistazien-Pudding mit Vanille-Creme.	Pistachio-pudding with vanilla-cream.
— *à la polonaise.*	Polnischer Pudding.[2]	Polish pudding.
— *de pommes.*	Kalter Apfel-Pudding.[3]	Cold apple-pudding.
— *à la Pompadour.*	Pudding n. der Pompadour[4].	Pompadour pudding.
— *en ou à la porc-épic.*[5]	Mit Mandel-Stiften stachelschweinartig besteckter Reis-pudding.	Rice-pudding stuck full of shredded almonds to represent a porcupine.
— *à la princesse.*	Prinzessin-Pudding.[6]	Princess pudding.
— *à la princière.*	Fürsten-Pudding.[7]	Princely pudding.
— *à la reine Margot.*[8]	Pudding nach der Königin Margot.	Queen Margot pudding.
— *à la renaissance.*[9]	— mit verschiedenen Früchten.	Renaissance pudding.
— *à la Richelieu.*	Pflaumen-Pudding mit Vanille-Creme.[10]	Prune-pudding with vanilla-cream.
— *de riz à la Airolo.*[11]	Reispudding mit Mandelmilch und Kirschwasser.	Rice-pudding w. almond-milk and kirsch.
— *de riz à l'ananas.*	— mit Ananas.	— -pudding with pine-apple.
— *de riz à la béarnaise.*	— mit Maraschino.[12]	— -pudding with maraschino.
— *de riz à la gelée de framboises.*	— mit Himbeer-Sulze.[13]	— -pudding with rasp-berry-jelly.
— *de riz à la géorgienne ou à la Géorgie.*[14]	— mit Mandelmilch-Sulze und Ananas.[15]	— -pudding with blanc-mange(r) a. pine-apple.

[1]) Auch *pouding de pistaches à l'allemande* genannt. Mit Sahne gestoßene Pistazien durchgestrichen, mit Zucker-Sirup, geklärter Hausenblase und Schlagsahne verrührt; eine Lage von der Pistazien-Creme gibt man auf den Boden der Form, wenn diese gestockt ist, hängt man eine kleinere Form mit Eis hinein, gießt den Raum zwischen den zwei Formen mit dem Rest der Creme aus und zieht die innere Form wieder heraus. In die Mitte gibt man mit Hausenblase und Schlagsahne vermischte Vanille-Creme und Eierschaum-Nocken *(meringues)*, die mit eingemachten Kirschen gefüllt sind; ebensolche Eierschaum-Nocken dienen auch als Umlage (Garnitur) zu dem Pudding.

[2]) Auf den Boden der Form eine Lage Zitronen-Weinschaum *(sabayon au citron)*, der mit Arrak vermischt ist, darauf mit Johannisbeer-Gallerte zusammengesetzte, in Rumpunsch geweichte kleine Biskuits, dann wieder Weinschaum und so fort, bis die Form voll ist. Man läßt den Pudding zwei Stunden auf Eis stehen und verziert ihn beim Anrichten mit gesponnenem Zucker *(sucre filé)*.

[3]) Apfelmus mit etwas Aprikosenmus, abgeriebener Orangen-Schale und Zucker vermischt, gefrieren gelassen, Sultana-Rosinen, eingemachte Kirschen und streifig geschnittene Pistazien daruntergemengt, nochmals gefrieren gelassen, Schlagsahne darunter gezogen, in die Form gefüllt; abgeschlagene Sulze von Schlagsahne mit Ananassaft als Sose.

[4]) Die Form mit Kirschwasser-Gallerte überzogen (chemisiert); in die Mitte abwechselnd bayrische Vanille-Creme, die mit eingemachter Ananas, Zitronat, Kirschen usw. vermischt ist, und in Kirschwasser geweichte Biskuits.

[5]) Vergleiche *pouding en hérisson.*

[6]) Eine Eier-Creme wie bei *pouding à la diplomate* (s. d.) bereitet, mit Orangensaft vermischte Aprikosen-Marmelade hinzu, einige steif geschlagene Eiweiß darunter gezogen, auf Eis gesetzt. Das Gelingen dieser Art Puddinge hängt wesentlich von der richtigen Menge Gelatine ab; mit zuviel erhält man eine harte, lederige Masse, während bei zu wenig Gelatine der Pudding nicht standhält.

[7]) Eine Domform mit in Gallerte getauchter Angelika und einer Guirlande von kleinen Rosinen und eingemachten Früchten verziert, mit Gallerte überzogen (chemisiert); eine Kaffee-Creme mit Gelatine bereitet, Rosinen, eingemachte halbe Kastanien, kleingeschnittene Pistazien, mit Kirschwasser vermischt, hinzugegeben. Mit dieser Creme und in Kirschwasser getränktem Biskuit wird die Form abwechselnd gefüllt; man verziert den Pudding mit Fruchtspießchen und gibt eine englische Kaffee-Creme nebenbei.

[8]) Nur andere Bezeichnung für *pouding à la Lafayette* (s. d.).

[9]) Nur eine andere Bezeichnung für *pouding de fruits au marasquin* (s. d.).

[10]) Gekochte getrocknete Pflaumen durchgestrichen, mit dem Saft und Zucker eingekocht, geklärte Gelatine darunter, hiermit die Form fingerdick überzogen (chemisiert); in die Mitte gibt man abwechselnd Vanille-Creme, die mit klein geschnittenen Früchten und Maraschino vermischt ist, und in Maraschino geweichte Biskuits.

[11]) *Riz au lait d'amandes à la Airolo* ist eine andere Bezeichnung für diesen Pudding.

[12]) Milchreis gesüßt, nach dem Erkalten mit englischer Maraschino-Creme vermischt, abwechselnd mit würfelig geschnittenen eingemachten, in Maraschino gebeizten Früchten in eine Domform gefüllt, in Eis gegraben, eine Stunde gefrieren gelassen.

[13]) Auf den Boden der Form eine Lage Himbeer-Sulze gegeben, eine kleinere mit gestoßenem Eis gefüllte Form hineingestellt, der Raum zwischen den beiden Formen mit derselben Sulze ausgegossen; die Form herausgezogen (das Eis durch heißes Wasser ersetzt) und in die leere Mitte Sahnenreis *(riz à la crème)*, der mit irgend einem Geschmack und mit geklärter Gelatine vermischt, im letzten Augenblick mit Schlagsahne, würfelig geschnittenen Pistazien, Ananas und Kirschen untermengt wird. Man findet diesen Pudding auch unter folgenden Namen: *Pouding de riz framboisé; riz à la gelée; riz framboisé; riz à la crème, framboisé; gelée framboisée au riz* usw.

[14]) Auch nur *riz à la géorgienne* genannt.

[15]) Die Form mit Rumgallerte überzogen (chemisiert), mit gehackten Pistazien verziert; Reis in Zitronen-Wasser gekocht, mit Zucker-Sirup von 25 Grad bedeckt; Mandelmilch-Sulze mit Vanille *(blanc-manger à la vanille)* bereitet, wenn diese beginnt zu gallern, der Reis, sowie würfelig geschnittene eingemachte Ananas darunter gerührt; hiermit die Form gefüllt.

Pouding de riz à la grecque.	Reispudding mit Zimt.[1])	Rice-pudding with cinnamon.[2])
— de riz à l'impériale.[3])	—, kaiserlich[4]).	Imperial rice-pudding.
— de riz à l'italienne.[5])	—, italienisch[6]).	Rice-pudding, Italian style.
— de riz à la maltaise.[7])	— mit Schlagsahne und Orangen.[8])	— -pudding with whipped cream and oranges.
— de riz à la palermitaine.[9])	— auf Palermoer[10]) Art.	— -pudding, Palermitan style.
— de riz à la Rochow.	— nach Rochow[11]).	— -pudding,Rochow style.
— de riz à la saxonne.[12])	— auf sächsische[13]) Art.	— -pudding, Saxon style.
— de riz à la suédoise.	— auf schwedische[14]) Art.	— -pudding, Swedish style.
— de riz à la Trauttmansdorff.	— n. Trauttmansdorff[15]).	— pudding, Trauttmansdorff style.
— de riz à la turque.[16])	— mit Rosinen.[17])	— -pudding with raisins.
— à la Valois.	Valois-Pudding.[18])	Valois pudding.
— à la Westerland.[19])	Grütze-Pudding mit Sahne.	Grits-pudding with cream.
— à la zingara.	Zigeuner-Pudding.[20])	Gipsy pudding.
Poupelin[21]) *à la chantilly.*	Brandteig-Hohlkruste mit Schlagsahne gefüllt.	Poupelin with whipped cream in centre.
Précieuses[22]).	Kleine Biskuit-Kuchen.	Small oval biscuit-cakes.
Profiteroles[23]).	Profiterolen.	Profiteroles.
Purée de pommes à la crème.	Apfelmus mit Sahne.[24]).	Apple fool[25]).

1) Creme von Reis, Milch, Eigelben, Stärkemehl, Zucker und Zimt; gestoßener Zimt noch nebenbei gegeben.

2) *Cinnamon flavo(u)red boiled rice-custard, served with ground cinnamon separately.*

3) Auch einfach *riz à l'impériale* genannt.

4) Vanille-Rahmgefrorenes *(glace de crème à la vanille)* mit süßer Schlagsahne und in Wasser gekochtem, mit Zucker-Sirup gebeiztem Reis vermischt, lagenweise mit Aprikosen-Marmelade in eine Domform gefüllt, gefroren; kleine Kuchen als Umlage (Garnitur).

5) Auch einfach nur *riz à l'italienne.*

6) Der süße Reis *(riz à la crème)* wird nach dem Erkalten mit Schlagsahne und geklärter Gelatine vermischt, schichtweise mit süßen Makronen in die Form gefüllt; der ausgestürzte Pudding wird mit eingemachten Kirschen belegt; kalte Vanille- oder Maraschino-Sose nebenbei.

7) Auch einfach *riz à la maltaise.*

8) Gekochter, kalter Milchreis mit Orangen-Geschmack wird mit Schlagsahne vermischt, in einer Form gefrieren gelassen, wenn ausgestürzt, mit Orangen umlegt.

9) Auch einfach *riz à la palermitaine.*

10) a) Mit Zucker, Orangensaft und Weißwein weich gedünsteter Reis mit Hausenblase kalt gerührt. Würfelig geschnittene eingemachte Ananas mit eingemachten Kirschen, in Sirup gekochten türkischen Rosinen vermischt, mit Schlagsahne und Aprikosen-Marmelade unter den Reis gemengt, die Puddingform damit angefüllt; bei dem Anrichten gibt man ein Gefrorenes von Orangen- und Himbeersaft in die Mitte. b) Reis in Zitronen-Wasser körnig gekocht, abgegossen, mit Orangensaft, Rheinwein und Zucker einige Minuten geschwungen, Orangen-Zucker hinzu, einmal aufgekocht, zuletzt mit Pistazien-Würfeln vermischt, in eine runde Form gefüllt, eine Stunde in Eis gegraben; Orangen-Viertel als Umlage.

11) Altes, hauptsächlich in der Mark Brandenburg begütertes Adels-Geschlecht, dessen Mitglieder in den Fehden des 15. Jahrh. in Brandenburg eine hervorragende Rolle spielten. Friedrich Eberhard von Rochow, geb. 11. Okt. 1734 zu Berlin, gest. 16. Mai 1805 in Rekahn. Gustav Adolf Rochus von Rochow, geb. 1. Okt. 1792 zu Neuhausen bei Rathenow, gest. 11. Sept. 1847 in Aachen. — Mit Zucker, Vanille und Sahne weich gedünsteter Reis mit geklärter Hausenblase kalt gerührt, Schlagsahne darunter gemengt, in eine Puddingform gefüllt, auf Eis gestockt, ausgestürzt; Erdbeermus als Sose.

12) Auch einfach *riz à la saxonne.*

13) Süßer Sahnenreis mit Vanille *(riz à la crème, à la vanille)* wird nach dem Erkalten mit Schlagsahne und geklärter Gelatine vermischt. Beim Anrichten gibt man mit Vanille-Zucker abgeschmeckte Schlagsahne dazu.

14) Reis wie bei *pouding de riz à la Rochow* (s. d.) bereitet, mit der Schlagsahne aber noch Maraschino darunter gemengt, der Reis dann abwechselnd mit in Weißwein und Zucker gedünsteten Apfel-Scheiben in die Form gefüllt. Der ausgestürzte Reispudding mit eingemachten Früchten umlegt; in die Mitte Schlagsahne, die mit Aprikosenmark untermengt ist.

15) Derselbe Reis wie bei *pouding de riz à la suédoise* (s. d.) bereitet; dazu kaltes Himbeermus als Sose.

16) Auch einfach *riz à la turque.*

17) Sächsischer Reis (siehe *riz à la saxonne)* mit würfelig geschnittenem Zitronat und Rosinen vermischt, der dritte Teil hiervon mit ein wenig Rosen-Likör und roter Farbe etwas rot gefärbt, dieser gefärbte Reis in die Form gefüllt, der andere darüber; beim Anrichten Himbeersaft dazu.

18) Scheiben von neapolitanischem Kuchen geschnitten; ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von eingemachten Reineclauden, Datteln und Ananas bereitet, Kirschen darunter gemischt; eine englische Creme wie bei *pouding à la Carême* (s. d.) bereitet, Gelatine und mit Milch gestoßene, durchgestrichene geröstete Haselnüsse hinzu gegeben. Mit dieser Creme, den Früchten und den Kuchen-Scheiben füllt man abwechselnd die Form.

19) Siehe dasselbe auf Seite 1252.

20) In einer Domform gebackenes Biskuit mit einer Gabel an verschiedenen Stellen angestochen, mehrmals mit Wein und Branntwein übergossen, dann mit streifig geschnittenen Mandeln besteckt, eine Eier-Creme mit Maraschino ringsherum gegossen.

21) Über *poupelin* siehe Seite 1252 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

22) Siehe dasselbe auf Seite 1252 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

23) Siehe dasselbe auf Seite 1253 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

24) Mit Milch, Sahne oder Eierrahm gegessen.

25) *Old English name for stewed apples, mixed and eaten with milk, cream or custard.*

Purée de pommes mousseuse.	Schaumiges Apfelmus.[1])	Frothy purée of apples.
Quartiers d'oranges au blanc-manger.	Orangen-Viertel mit Mandelmilch-Sulze.[2])	Quartered oranges with blanc-mange(r).
— *d'oranges à la gelée.*	— -Viertel mit Sulze.[3])	— oranges with jelly.
Quiche ou kiche.[4])	Elsässischer Kuchen.	Alsatian cake.
Reinettes à la Sarah Bernhardt.	Renetten nach Sarah Bernhardt[5]).	Rennets, Sarah Bernhardt style.
Riz[6]) *à l'ananas.*	**Reis** mit Ananas.	**Rice** with pine-apple.
— *à la béarnaise.*[7])	— mit Maraschino-Creme.	— w. maraschino-cream.
— *à la Chantilly ou à la crème fouettée.*	— mit Schlagsahne.	— with whipped cream.
— *à la crème aux abricots.*[8])	Milchreis mit Aprikosen-Marmelade.[9])	Cream-rice with apricot-marmalade.
— *à la crème, framboisé.*[10])	— mit Himbeer-Marmelade.	— -rice with raspberry-jelly.
— *à l'espagnole.*	Spanischer Reis.[11])	Spanish rice.
— *aux fruits.*[12])	Reis mit Früchten.[13])	Rice with fruits.
— *à la géorgienne.*[14])	— mit Mandelmilch-Sulze und Ananas.	— with blanc-mange(r) and pine-apple.
— *à l'impériale.*[15])	— auf kaiserliche Art.	Imperial rice.
— *à l'italienne.*[16])	—, italienisch.	Italian rice.
— *au lait d'amandes à la Airolo.*[17])	— mit Mandelmilch und Kirschwasser.	Rice with almond-milk and kirsch(-wasser).
— *à la maltaise.*[18])	— mit Orangen.	— with oranges.
— *au marasquin.*	— mit Maraschino.	— with maraschino.
— *à la Mirabeau.*	— nach Mirabeau[19]).	— in the Mirabeau style.
— *à la palermitaine.*[20])	— auf Palermoer Art.	— in the Palermitan style.
— *aux pêches.*	— mit Pfirsichen.	— with peaches.
— *aux poires.*	— mit Birnen.	— with pears.
— *aux pommes.*	— mit Äpfeln.	— with apples.
— *à la princesse.*[21])	— nach Prinzessin-Art	— in the princess style.
— *à la saxonne.*[22])	— auf sächsische Art.	—, Saxon style.
— *à la turque.*[23])	— auf türkische Art.	—, Turkish style.

[1]) Apfelmus vermischt man mit geklärter Gelatine, Zitronensaft und feinem Zucker, schlägt es auf Eis schaumig und weiß, gibt ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von glasierten Früchten hinein, läßt das Ganze in einer Form auf Eis stocken und übergießt den ausgestürzten Pudding mit kaltem Apfel-Sirup, welcher mit Zitronen- oder Orangen-Schale gewürzt ist.

[2]) Man füllt die ausgehöhlten Orangen abwechselnd mit Mandelmilch-Sulze von verschiedenen Farben (siehe *blanc-manger* auf Seite 1263) und verfährt weiter wie bei *quartiers d'oranges à la gelée* (s. d.).

[3]) Die Orangen sorgfältig ausgehöhlt, in kochendem Wasser schnell abgewällt (blanchiert), rein ausgekratzt, mit geschlagener oder klarer weißer und roter Sulze abwechselnd gefüllt, auf Eis gestockt, dann in Viertel geschnitten.

[4]) Siehe dasselbe auf Seite 1253.

[5]) Vergl. Fußbem. 1 auf S. 230. — Die Äpfel halbiert, geschält, in Zitronen-Wasser gelegt, dann in Sirup von 20 Grad langsam gekocht, im Kranz angerichtet; in die Mitte Johannisbeer-Marmelade.

[6]) Siehe auch die auf Seite 1254 und unter der Abteilung *Glaces* angegebenen Reisspeisen.

[7]) Nur andere Bezeichnung für *pouding de riz à la béarnaise* (s. d.).

[8]) *Riz à la crème, abricoté* ist eine andere Bezeichnung hierfür.

[9]) In Milch gekochter Reis gesüßt, nach dem Erkalten Schlagsahne mit Orangen-Geschmack darunter gezogen, lagenweise mit Aprikosen-Marmelade in eine Auflauf-Schüssel gefüllt, auf Eis gestockt, obenauf mit halbierten Kompott-Aprikosen verziert.

[10]) Nur andere Bezeichnung für *pouding de riz à la gelée de framboises* (s. d.).

[11]) Der Reis in kochendem Wasser halb weich, in Milch vollends weich gekocht, nach dem Erkalten mit Orangen-Sirup von 30 Grad und guter Sahne vermischt, in der Gefrierbüchse *(sorbetière, sorbétière, sarbotière)* eine halbe Stunde gefrieren gelassen, mit Orangen-Vierteln *(quartiers d'oranges)* umlegt (garniert).

[12]) Auch mit *riz à l'eau et aux fruits* bezeichnet.

[13]) In Wasser körnig gekochter Reis in eine Schüssel geschüttet, mit Zucker-Sirup und Maraschino oder Kirschwasser begossen, nach dem Erkalten auf einer Schüssel angerichtet; in der Mitte eine Vertiefung gemacht, in welche man Kompott-Früchte (Aprikosen, Pfirsiche, Äpfel, Pflaumen usw.) legt.

[14]) Nur eine andere Bezeichnung für *pouding de riz à la géorgienne* (s. d.).

[15]) Nur andere Bezeichnung für *pouding de riz à l'impériale* (s. d.).

[16]) Nur andere Bezeichnung für *pouding de riz à l'italienne* (s. d.).

[17]) Nur andere Bezeichnung für *pouding de riz à la Airolo* (s. d.).

[18]) Nur andere Bezeichnung für *pouding de riz à la maltaise* (s. d.).

[19]) Reis in Zitronen-Wasser gekocht, abgegossen und eine halbe Stunde in Orangen-Sirup gelegt. Inzwischen geklärte Gelatine mit Vanille-Sirup, Maraschino, Curaçao, Cognac und Mandelmilch vermischt, dann der Reis und zuletzt würfelig geschnittene Früchte (Pistazien, Ananas, Kirschen, Aprikosen, Zitronat) hinzugegeben, in einer Domform gefroren.

[20]) Nur andere Bezeichnung für *pouding de riz à la palermitaine* (s. d.).

[21]) Nur andere Bezeichnung für *pain de riz à la princesse* (s. d.). Vergl. auch *pouding de riz à la géorgienne.*

[22]) Nur andere Bezeichnung für *pouding de riz à la saxonne* (s. d.).

[23]) Nur andere Bezeichnung für *pouding de riz à la turque* (s. d.).

Riz à la Wellington.	Reis nach Wellington[1].	Rice, Wellington style.
Ruche[2].	Bienenkorb.	Hive or bee-hive.
Sabayon glacé.[3]	Weinschaum gefroren.	Wine-cream iced.
Sagou à la vanille.	Sago mit Vanille.	Sago with vanilla.
Sandwich aux pommes.	Brotschnitte mit Apfelmus.[4]	Apple sandwich.
Savarin[5].	Savarin-Kuchen.	Savarin cake
Scones *à l'écossaise.*[6]	Schottische (Hafermehl-)Kuchen.	Scotch scones.
Seray lokmassi.	Glasierte Biskuit-Eier.	Glazed biscuit eggs.
Soufflé ou biscuit glacé.[7]	(Biskuit-)Gefrorenes in Papier-Kästchen.	Small cake of ice-cream in paper-cases.
Suédoise *de fruits.*	**Schwedische Fruchtsulze.**[8]	**Suédoise**[9] of fruits.
— de fruits au kirsch.	— Fruchtsulze mit Kirschwasser.	— of fruits with kirsch (-wasser).
— de fruits au marasquin.	— Fruchtsulze mit Maraschino.	— of fruits with maraschino.
— de fruits à la moderne.	— Fruchtsulze, modern[10].	— of fruits, modern style.
— de fruits en pyramide.	— Fruchtsulze in Pyramidenform.[11]	— of fruits, pyramid-shaped.
— de pêches.	— Pfirsich-Sulze.	— of peaches.
— de poires à la gelée.[12]	— Birnen-Sulze.	— of pears.
— de pommes.[13]	— Apfel-Sulze.[14]	— of apples.
— de pommes framboisée.	— Apfel-Sulze mit Himbeer-Gallerte.[15]	— of apples with raspberry-jelly.
— de pommes aux groseilles rouges.	— Apfel-Sulze mit roter Johannisbeer-Gallerte.	— of apples with red currant-jelly.
Suprême *d'ananas.*[16]	**Suprême** von Ananas.[17]	**Suprême** of pine-apple.
— de fraises.	— von Erdbeeren.[18]	— of strawberries.
— de fruits.[19]	— von Früchten	— of fruits.

---

[1]) Mit Rheinwein, Zitronensaft und Zitronen-Schale gekochter Reis in eine Randform gefüllt, ausgestürzt, mit halben Kirschen und Reineclauden umlegt; in die Mitte Rahmgefrorenes von Himbeeren *(crème plombière aux framboises).*

[2]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[3]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Glaces.*

[4]) Eine Lage Apfelmus auf einer Brotschnitte, darüber eine Lage Schlagsahne.

[5]) Siehe dasselbe auf Seite 1255 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[6]) Siehe dasselbe unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[7]) Siehe *biscuit glacé* und *soufflé glacé* unter der Abteilung *Glaces.*

[8]) Richtiger *fruits à la suédoise, pommes à la suédoise* usw. Äpfel und Birnen sticht man kork- oder kugelförmig aus, kocht die Äpfel in Zitronen-Wasser, die Birnen in leichtem Sirup und färbt die letzteren rot; Äpfel und Birnen werden hierauf in Gallerte getaucht und abwechselnd gegen die Wände und auf den Boden einer Cylinderform angerichtet; in die Mitte füllt man eine Fruchtbrot-Masse *(appareil de pain de fruits)* und stellt die Form eine Stunde in Eis.

[9]) *Swedish dish of fruits mostly of apples; a mo(u)ld lined with apples cut in shape of bottle corks with tube cutter and dipped in jelly; centre filled with pain of apples stiffened with gelatine and sometimes mixed with a salpicon of fruits.*

[10]) Äpfel und Birnen wie bei *suédoise de fruits* bereitet; mit Aprikosen-Marmelade eine bayrische Creme bereitet, diese mit Gelatine und ein wenig Schlagsahne vermischt; ferner ein Würfel-Ragout *(salpicon)* von verschiedenen eingemachten Früchten (Reineclauden, Aprikosen, Quitten, Ananas, Orangen, Rosinen, Kirschen, Pistazien und Mandeln) bereitet; verschiedene Früchte in Orangen-Gallerte getaucht und der Boden einer Becherform damit verziert; die Apfel- und Birnen-Kugeln, sowie ausgekernte Mirabellen ebenfalls in Gallerte getaucht und gegen die Wände der Form angerichtet; eine Lage von der bayrischen Aprikosen-Creme auf den Boden der Form, eine kleinere Form hineingesetzt, der Raum zwischen beiden Formen mit derselben Creme ausgegossen; die kleinere Form herausgezogen, das Würfel-Ragout der Früchte, mit ein wenig von der Aprikosen-Masse gebunden, hineingefüllt; die Form eine Stunde auf Eis gestellt; große Erdbeeren als Umlage (Garnitur).

[11]) Wie *suédoise de fruits à la moderne,* aber in einer Pyramidenform.

[12]) Wie *suédoise de fruits* (s. d.), aber ohne die Äpfel.

[13]) Auch *suédoise de pommes à la reine, suédoise de pommes à la gelée* genannt.

[14]) Apfelmus mit Gelatine und Vanille-Mandelmilch vermischt; Äpfel korkförmig ausgestochen, in Zucker-Sirup gekocht, die Hälfte derselben rot gefärbt, abwechselnd, nachdem in Gallerte getaucht, gegen die Wände und auf den Boden einer Becherform *(moule à timbale)* angerichtet; in die Mitte das Apfelmus. Beim Anrichten umlegt man die Speise mit einem Kranz von gehackter süßer Sulze *(gelée douce hachée).*

[15]) Die Hälfte der korkförmig ausgestochenen Äpfel rot gefärbt, der Boden und die Wände einer Charlottenform damit ausgelegt, die Form dann mit Orangen-Sulze überzogen; in die Mitte Apfelmus mit Gelatine und Maraschino; Stückchen von Himbeer-Gallerte dazwischen; Aprikosen als Umlage (Garnitur).

[16]) Auch *suprême d'ananas à la parisienne.*

[17]) Eine Becherform mit Kirschwasser-Sulze überzogen (chemisiert), mit thalergroßen Ananas- und noch kleineren Angelika-Scheiben ausgelegt; in die Mitte eine bayrische Creme mit Reis und Ananas; die Form zwei Stunden auf Eis gestellt, dann ausgestürzt und mit einem Kranz von gehackter süßer Gallerte umlegt.

[18]) Auf den Boden einer Becherform eine Lage Edbeerbrot mit Vanille; eine kleinere Form hineingesteckt, der Raum zwischen beiden Formen mit derselben Masse ausgefüllt, die kleinere Form herausgezogen, in die Mitte ein Ragout *(macédoine)* von Orangen-Vierteln, Reineclauden, Aprikosen, Pfirsichen und Ananas abwechselnd mit Aprikosenbrot-Masse; eine Stunde auf Eis gefrieren gelassen, ausgestürzt; Orangen-Viertel als Umlage (Garnitur).

[19]) Siehe dasselbe auf Seite 1259.

Suprême de fruits à la napolitaine.	Suprême von Früchten, neapolitanisch [1].	Suprême of fruits, Neapolitan style.
— de fruits à la russe.	— von Früchten, russisch [2].	— of fruits, Russian style.
Surprise *aux fraises, sauce mousseuse.*[3]	**Überraschung mit Erdbeeren und schaumiger Sose.**[4]	**Surprise of strawberries with frothy sauce.**
— à la parisienne.	— nach Pariser[5] Art.	— in the Parisian style.
Syllabub ou sillabub[6] *à la gelée.*	Gallerte in einem Rand von Schlagsahne.	Gelatine jelly served in a border of whipped cream.
Talmouses[7].	Talemüsen.	Talmouses.
Tarte[8].	**Torte, Kuchen.**	**Tart, cake.**
— à la moelle.[9]	Rindsmark-Torte.	Marrow-tart.
Tartelettes[10].	**Törtchen.**	**Tartlets.**
— bandées.[11]	Gebänderte Törtchen.	Banded tartlets.
Timbale[12].	**Becherpastete.**	**Timbale.**
— à la biscaïenne.	— mit Kastanien.[13]	— with chestnuts.
— aux cerises à la Montmorency.	— mit Kirschen nach Montmorency.	— with cherries, Montmorency style.
— à la Chateaubriand.	— nach Chateaubriand[14].	—, Chateaubriand style.
— à la créole.	— mit Reis.[15]	— with rice.
— à la Driessens[16].	— mit Kastanien.[17]	— with chestnuts.
— à la Garlin[18].	— nach Garlin[19].	—, Garlin style.
— de gaufres à l'italienne.	— von italienischen Waffeln.[20]	— of Italian wafers.

[1]) a) Randform mit Sulze von Orangen- und Zitronensaft ausgegossen, eine Stunde gefroren; in die Mitte des ausgestürzten Randes füllt man erhaben Orangen-, Pfirsich-, Aprikosen-Viertel, eingemachte Reineclauden und Kirschen, sämtliche Früchte in Maraschino-Sirup gebeizt und auf Eis erkaltet. Kurz vor dem Anrichten gießt man einige Löffelvoll Maraschino-Sorbett über die Früchte; zwischen die Fruchtpyramide und den Rand ordnet man einen Kranz von Ananas-Scheiben. b) Verschiedene Kompott-Früchte *(macédoine de fruits)* in Vanille-Sirup gebeizt, mit Champagner begossen, in einer Gefrierbüchse gefroren, dann in eine flache hohle Biskuit-Kruste gefüllt; ringsherum kleine Becher *(petits pots)* mit Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger)*.

[2]) Eine Charlottenform mit Gallerte überzogen (chemisiert) und mit verschiedenen Früchten verziert; Mandelmilch mit geklärter Gelatine, Curaçao, Kirschwasser, Orangensaft, Cognac und Aprikosen-Marmelade vermischt, schaumig geschlagen, der Rest der Früchte, sowie Johannisbeeren und Himbeeren hinzu gegeben, das Ganze in die Form gefüllt.

[3]) Auch *surprise aux fruits, sauce mousseuse* genannt. Besser schreibt man: *Fraises en surprise, sauce mousseuse.*

[4]) *Baba-* oder *Savarin-*Teig in einer Charlottenform gebacken, ausgestürzt, mit Maraschino-Sirup getränkt, wenn kalt, wieder in die Form eingesetzt, in der Mitte ausgehöhlt, mit Walderdbeeren und Zuckerschaum *(meringue)* gefüllt, wieder geschlossen; eine englische Vanille-Creme schlägt man auf Eis dick schaumig, rührt zuletzt etwas Schlagsahne darunter und gießt diese Sose über den Kuchen.

[5]) Man bäckt einen Magdalenen-Kuchen mit Orangen-Geschmack *(madeleine à l'orange)* in einer Charlottenform, stürzt ihn aus, maskiert ihn nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, die mit Curaçao vermischt ist, streut Pistazien-Würfel darüber, höhlt ihn aus und füllt die Höhlung mit Eierschaum *(meringue italienne)*, der mit feinen Likören versetzt und mit würfelig geschnittener eingemachter Ananas vermischt ist. Der Kuchen wird im Ofen getrocknet und nach dem Erkalten mit rot gefärbter Apfel-Sulze überzogen.

[6]) Englische Bezeichnung, welche jedoch nicht selten auch in französischen Büchern vorkommt.

[7]) Siehe dasselbe auf Seite 1259.

[8]) Siehe dasselbe auf Seite 1259 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[9]) Siehe dasselbe auf Seite 1259.

[10]) Siehe dasselbe auf Seite 1259 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[11]) Siehe dasselbe auf Seite 1259.

[12]) Siehe dasselbe auf Seite 1259, auch unter der Abteilung *Glaces.*

[13]) Gebackene Kruste von neapolitanischem Teig mit Maraschino-Glasur überzogen, mit Marzipan-Ringen verziert; in die Mitte abwechselnd Kastanienbrot-Masse mit Vanille *(appareil de pain de marrons à la vanille)*, welche kurz vor dem Anrichten auf Eis mit Maraschino verrührt wurde, und eingemachte Früchte (Ananas, Aprikosen, Pfirsiche, Kastanien).

[14]) Die Form mit Streifen von Genuaer Teig *(génoise)* ausgelegt, diese Streifen mit einem Kranz von Zucker-Glasur zusammengehalten; die ausgestürzte Kruste mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Mandeln, Pistazien und Angelika verziert; in die Mitte Vanille-Schlagsahne oder irgendein Gefrorenes *(glace)* oder Rahmgefrorenes *(crème plombière)*.

[15]) In Wasser körnig gekochter Reis abgegossen, in Vanille-Sirup gelegt; in Becherform gebackenes Biskuit ausgehöhlt, auf Eis gestellt; Mandelmilch-Sulze mit Vanille *(blanc-manger à la vanille)* bereitet, auf Eis gerührt, der Reis, sowie würfelig geschnittene eingemachte Ananas und Pistazien hinzu, die Biskuit-Kruste damit gefüllt, letztere mit Marmelade bestrichen, mit Marzipan-Ringen verziert; obenauf einige Fruchtspießchen nach Belieben.

[16]) *Charles Driessens*, Verfasser des Buches »*L'Alphabet de la ménagère*«.

[17]) Glasierte Kastanien mit etwas Vanille-Zucker fein gestoßen, durchgestrichen, mit süßer Vanille-Schlagsahne vermischt, in eine Kruste von Genuaer Kuchen *(génoise)* gefüllt.

[18]) *Gustave Garlin*, Verfasser der Werke »*Le Cuisinier moderne*«, »*Le Pâtissier moderne*«, »*Le petit Cuisinier moderne*«.

[19]) Kruste von Butterteig mit Erdbeer-Essenz gebacken, entsprechend verziert, mit Erdbeeren und Vanille-Schlagsahne gefüllt, obenauf nudelartig bespritzt, mit gestoßenen Makronen bestreut und mit Schokolade-Plätzchen belegt.

[20]) Auch *timbale de gaufres italiennes.* — Mit einem Kranz von aufrechtstehenden aus Biskuit gebildeten Füllhörnern (etwa kleinen Pantoffeln ähnlich, doch vorn und hinten spitz auslaufend), die mit Vanille-Schlagsahne gefüllt sind, umlegt; in die Mitte der Becher-Kruste füllt man Rahmgefrorenes mit Erdbeeren *(crème plombière aux fraises)*.

Timbale à la génoise.[1]	Becherpastete von Genuaer Kuchen.	Timbale of Genoese cake.
— *génoise à l'ananas.*	— von Genuaer Kuchen mit bayr. Ananas-Creme.[2]	— of Genoese cake w. Bavarian pineapple-cream.
— *génoise aux fraises.*	— von Genuaer Kuchen mit bayrischer Erdbeer-Creme.	— of Genoese cake with Bavarian strawberry-cream.
— *génoise aux framboises.*	— von Genuaer Kuchen mit bayr. Himbeer-Creme.	— of Genoese cake w. Bavarian raspberry-cream.
— *génoise aux groseilles.*	— von Genuaer Kuchen mit bayrischer Johannisbeer-Creme.	— of Genoese cake with Bavarian currant-cream.
— *génoise aux pêches.*	— von Genuaer Kuchen mit bayrischer Pfirsich-Creme.	— of Genoese cake with Bavarian peach-cream.
— *de marrons.*	— von Kastanien.[3]	— of chestnuts.
— *de marrons à la sultane.*	— von Kastanien mit Pistazien-Gefrorenem.[4]	— of chestnuts filled with pistachio ice-cream.
— *à la Masséna.*[5]	— nach Masséna[6].	—, Masséna style.
— *à la Massillon.*[7]	— nach Massillon.	—, Massillon style.
— *à l'orange, à l'italienne.*	— mit Orangen, italienisch[8].	— with oranges, Italian style.
— *de pommes au r(h)um.*	— von Äpfeln mit Rum.	— of apples with rum.
— *à la sicilienne.*	—, sizilianisch[9].	—, Sicilian style.
Tivoli aux fraises.	Erdbeer-Creme mit Kirschwasser-Sulze.[10]	Strawberry-cream with kirsch-jelly.
Tôt-fait ou gâteau à la minute.[11]	Art Krausgebackenes, Krauskuchen.	Sort or soufflé of crisp cake.
Tourte[12].	Torte.	Pie.
Tresses frites à l'allemande.[13]	Gebackene deutsche Zöpfe.	Fried German tresses.
Trois calottes.	Drei Narren-Kappen.[14]	Three calot(t)es.
Turban *à la Grimod de la Reynière.*[15]	**Turban** nach Grimod de la Reynière.	**Turban(d)**, Grimod de la Reynière style.
— *à la messinoise.*[16]	— mit Aprikosen.	— with apricots.

[1]) Vergleiche *timbale à la Chateaubriand.*

[2]) Man kann irgend eine andere bayrische Creme *(crème bavaroise, fromage bavarois)* in die Kruste füllen; anstatt der Creme kann man auch irgend eine feste Brotmasse *(appareil de pain)* halb kalt hineinfüllen.

[3]) a) In Milch mit Vanille gekochte Kastanien durchgestrichen, zum Bruch gekochter Zucker darunter gemischt, bis ein trockener Teig entsteht, die Wände einer Charlottenform damit ausgelegt, wenn kalt, auf einen runden Teigboden ausgestürzt, mit Schokolade-Glasur überzogen, auf Mundtuch angerichtet, mit Vanille-Schlagsahne gefüllt. Auch *timbale de marrons à la Chantilly* genannt. b) Vergl. *timbale à la biscaïenne.* c) Vergl. *timbale à la Driessens.*

[4]) Wie *timbale de marrons* (s. d.); anstatt der Schokolade-Glasur nimmt man Maraschino-Glasur und füllt die Kruste mit Pistazien-Gefrorenem *(crème plombière aux pistaches)*, das mit würfelig geschnittener eingemachter Ananas vermischt ist; Krusten von süßer Gallerte als Umlage.

[5]) Ranhofer in seinem großen Werke *"The Epicurean"* bezeichnet diese Speise mit *timbale à la Massillon.*

[6]) Über *Masséna* siehe Fußbemerkung 12 auf S. 205. — Die Form mit Marzipan-Masse ausgelegt, wenn trocken, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen; Biskuits von verschiedenem Geschmack (mit Mandeln, Vanille, Zitrone usw.) schneidet man in Würfel, gibt ebensoviel Würfel von eingemachter Ananas hinzu, bindet mit Aprikosen-Marmelade und füllt damit die Form. Kurz vor dem Anrichten gibt man ein Vanille-Gefrorenes, das mit Schlagsahne vermischt ist, auf die Biskuits, läßt es mittels der Klinge eines kleinen Messers bis auf den Boden hinabgleiten, schließt die Öffnung des Biskuits mit Marzipan und verziert mit eingemachten Früchten.

[7]) Nur andere Bezeichnung für *timbale à la Masséna* (s. die vorhergehende Fußbemerkung).

[8]) Orangen- und Zitronensaft vermischt, mit Staubzucker gesüßt, geklärte Gelatine hinzu, durchgestrichen, auf Eis geschlagen, etwas Karmin, Eierschaum *(meringue italienne)*, gekochte, gehackte, in Zucker-Sirup gebeizte Orangen-Schale hinzu gegeben; hiermit und mit Orangen-Vierteln wird die Kruste gefüllt.

[9]) Die Becherform mit neapolitanischem Teig ausgelegt und blind gebacken, wenn kalt, ausgestürzt, innen und außen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Mandeln, Angelika und Korinthen verziert. Auf den Boden einer breiteren Becherform gießt man eine Lage Zitronen-Gallerte, stellt die Teigkruste hinein, füllt den Raum zwischen den zwei Formen mit Zitronen-Gallerte, stellt die *timbale* zwei Stunden auf Eis, füllt in die Mitte ein Reisgefrorenes mit Maraschino *(crème plombière au riz et au marasquin)* oder irgend ein anderes Gefrorenes, stürzt die Becher-Pastete aus und umlegt sie in schöner Ordnung mit Orangen-Vierteln *(quartiers d'oranges).*

[10]) Eine bayrische Cremeform mit Kirschwasser-Gallerte *(gelée au kirsch)* dick ausgegossen (chemisiert), wenn letztere steif, eine bayrische Erdbeer-Creme *(crème bavaroise aux fraises)* hineingefüllt, später ausgestürzt.

[11]) Siehe *tôt-fait* auf Seite 1261.

[12]) Siehe dasselbe auf Seite 1261 und unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[13]) Siehe dasselbe auf Seite 1261.

[14]) Teig von Mehl, feinem Zucker, einem ganzen Ei, etwas gehackter Zitronen-Schale und ein wenig Wasser, in einer mit Butter ausgestrichenen Form langsam gebacken, heiß in eine mit Öl ausgestrichene tiefe, aber rund laufende Vase gelegt, damit der Kuchen die Form der Vase annimmt. Man ordnet drei solcher Kuchen, welche man auch mit roter Johannisbeer-Gallerte überziehen kann, nebeneinander.

[15]) Siehe dasselbe auf Seite 1261.

[16]) Siehe dasselbe auf Seite 1261.

Vacherin[1].	**Eischaum-Torte** mit Schlagsahne.	**Meringue-tart** with whipped cream.[2]
— *au café.*	— -Torte mit Kaffee-Creme.	— -tart with coffee-cream.
— *au chocolat.*	— -Torte mit Schokolade-Creme.	— -tart with chocolate-cream.
— *aux fraises.*	— -Torte mit Erdbeer-Creme.[3]	— -tart with strawberry-cream.
— *aux framboises.*	— -Torte mit Himbeer-Creme.	— -tart with raspberry-cream.
— *à la moderne.*	— -Torte, modern[4].	— -tart, modern style.
Vatrouchki(s) ou watrouchki(s) aux fruits.[5]	Russische Hefenteig-Krapfen mit Früchten.	Russian barm-fritters with fruits.
Vermicelles en marrons à la crème.	Faden-Nudeln von Kastanien mit Schlagsahne.[6]	Vermicelli of chestnuts with whipped cream.
Viennoise de fruits.[7]	Wiener Fruchtsulze.	Vienna pain of fruits.
Vol-au-vent.[8]	**Blätterteig-Hohlpastete.**	**Puff-paste patty case.**
— *-au-vent à la Chantilly.*	— -Pastete mit Schlagsahne.	— -paste patty case filled with whipped cream.
— *-au-vent aux fraises.*	— -Pastete mit Erdbeeren.	— -paste patty case filled with strawberries.
— *-au-vent aux fruits à la française.*	— -Pastete mit Früchten auf französische[9] Art.	— -paste patty case filled w. fruits, French style.
— *-au-vent à la gelée de groseilles.*	— -Pastete mit Johannisbeer-Sulze.	— -paste patty case filled with currant-jelly.
— *-au-vent à la gelée de pommes.*	— -Pastete mit Apfel-Sulze.	— -paste patty case filled w. apple-jelly.
— *-au-vent aux pêches.*	— -Pastete mit Pfirsichen.	— -paste patty case with peaches.

[1]) Mit *vacherin* oder *vachelin* bezeichnet man auch einen weichen Kuhkäse aus der Franche-Comté. — a) Man streicht zwei kleine runde Backbleche mit Butter aus, füllt Eischaum *(meringue italienne)* in einen Spritzsack mit engen Röhrchen, spritzt ein eng gelöchertes rundes Gitter auf das eine Blech; dieses Gitter wird der Boden der Zucker- oder Eischaum-Torte. Auf das andere Blech spritzt man eine durchbrochene Rosette gleicher Größe und erhält so den Deckel zur Torte. Diese beiden Teile läßt man bei ganz gelinder Hitze backen. Hierauf legt man den Boden auf eine Schüssel, gibt fingerdick oder noch höher süße Vanille-Schlagsahne (daher auch *vacherin à la vanille)* darauf, legt den durchbrochenen Deckel behutsam darauf und richtet die Torte gleich an. b) Mehrere steif geschlagene Eiweiß werden mit feinem Zucker vermischt; die Masse wird in zwei gleiche Teile geteilt, die man in ziemlich flache, mit Butter bestrichene und mit Zucker ausgestreute runde Torten-Bleche füllt und im mäßig heißen Ofen bäckt. Nach dem Erkalten werden die zwei runden Kuchen ausgestürzt, einer davon wird auf eine Schüssel gelegt, mit einer dicken Schicht Vanille-Schlagsahne bedeckt, der zweite Kuchen darüber gelegt, dieser gleichfalls mit Schlagsahne überzogen und nach Belieben mit Fruchtgallerte verziert. Anstatt der Schlagsahne nimmt man zuweilen auch eine mit Hausenblase vermischte Schokolade-, Kaffee- oder andere Creme. c) Vergl. Fußbem. zu *vacherin aux fraises.* — Man bezeichnet diese Torte im Deutschen mit verschiedenen Namen, wie »Schweizer Sahnen-Torte«, »Schweizer Rahmtorte«, »Schweizer Zuckerschaum-Torte«, »Eischaum-Kruste«, »Rahmkruste«.

[2]) *A sort of Swiss cream-pie: a baked meringue-pie with whipped cream.*

[3]) 250 g Mandeln stößt man mit etwas kaltem Wasser und 50 g Zucker, streicht sie durch, gibt 250 g ganz feinen Zucker *(glace de sucre)* hinzu, trocknet den Teig bei mäßigem Feuer unter fortwährendem Rühren, bindet ihn nach dem Erkalten mit einem Löffelvoll geweichtem, durchgestrichenem Gummi-Tragant und fügt nach und nach 200 bis 250 g ganz feinen Zucker *(glace de sucre)* hinzu. Dieser Teig ist der sogenannte Vacherin-Mandelteig *(pâte d'amandes à vacherin).* Von steifem Papier fertigt man eine an den beiden Seiten offene Charlottenform. Von dem Teig schneidet man einen zu der Papierform passenden Boden, trocknet ihn im Ofen, maskiert ihn nach dem Erkalten mit Eiweiß-Glasur, stellt die Papier-Charlotte darauf, verfertigt von dem Rest des Teiges ein Band, mit welchem man die Wände der Papierform innen ringsum auslegt, sodaß man ein rundes, oben offenes Kästchen erhält. Hat man den Teig bei mäßiger Hitze im Ofen getrocknet und erkalten gelassen, so entfernt man den Karton und maskiert die Teigkruste mit Eischaum *(meringue italienne),* läßt diesen trocknen und richtet die Kruste auf einer Serviette an. In die Mitte füllt man bayrische Erdbeer-Creme allein oder abwechselnd mit Mandelbiskuit-Scheiben, die mit Erdbeer-Glasur überzogen sind; man kann auch ein Erdbeer-Gefrorenes in die Mitte füllen. Vergl. Fußbem. zu *vacherin.*

[4]) Muschel-Schalen *(coquilles)* von Eischaum *(meringue italienne)* gebacken, mit Aprikosen-Marmelade überzogen, im Kranz aufrechtstehend *(à cheval)* auf einer Lage Genuaer Kuchen *(génoise)* angerichtet; in die Mitte süßes Vanille-Kastanienmus, mit Schlagsahne vermischt.

[5]) Siehe *watrouchki(s) aux fruits* auf S. 1261.

[6]) Von süßem Kastanienmus mit Vanille spritzt man Faden-Nudeln auf die Schüssel und gibt sie mit Schlagsahne zu Tisch.

[7]) Besser *fruits à la viennoise.* — Eine Domform mit Kirschwasser-Gallerte überzogen (chemisiert); Äpfel, Birnen, Pfirsiche, Aprikosen, Reineclauden, Ananas, Kirschen, Mandeln, Pistazien in Kirschwasser gebeizt, dann in schöner Farben-Ordnung in die Form so eingesetzt, daß in der Mitte eine Öffnung bleibt, in welche man nun eine kleinere Form steckt, die mit gestoßenem Eis gefüllt ist. Um diese herum und auf die Früchte gießt man Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger),* welche man bis auf den Boden durchdringen läßt. Nachdem man die kleinere Form herausgezogen hat, füllt man mit Gelatine vermischtes süßes Vanille-Erdbeermus in die Mitte.

[8]) Siehe dasselbe auf Seite 1261.

[9]) Mit einem Kompott von verschiedenen Früchten, welches mit rohen Orangen-Vierteln und rohen Himbeeren vermischt und mit Apfel-Marmelade geschwenkt ist, gefüllt.

XIII. Abteilung.

Glaces. — Gefrorenes.[1] — Ices.

Abricots glacés.	Gefrorene Aprikosen.	Iced apricots.
Ananas *à la caroline.*[2]	**Ananas** mit Reisgefrorenem.	**Pine-apple** w. ice-cream.
— *glacé à la d'Orléans.*	— mit Ananas-Gefrorenem.[3]	— -apple with pineapple water ice.
— *en surprise.*[4]	— mit Ananas-Gefrorenem gefüllt.	— -apple filled with pineapple water ice.
Asperges glacées.	Gefrorener Spargel.[5]	Iced asparagus.
Bacchus.	Bacchus[6]).	Bacchus.
Baisers glacés.[7]	Gefrorene Eischaum-Nocken.	Iced egg-kisses.
Balles de neige en riz.	— Schneebälle von Reis.[8]	— rice snow balls.
Bananes glacées ou en surprise.[9]	— Bananen.	— bananas.

[1]) Jeder Fachmann weiß, wie die Zahl der Gefrorenen durch die mannigfaltigsten Zusammenstellungen schier in das Unendliche ausgedehnt werden kann. Will man eine recht große Zahl von Likör-Gefrorenen erreichen, so braucht man nur die Namen von den verschiedenen Likören, deren Aufführung einen Band von Lexikon-Format füllen würde, zu sammeln, um ebensoviele Gefrorene mit diesen Likören zu erhalten. Mit Hilfe der in der XI. Abteilung zusammengestellten Obstsorten kann man Hunderte von Frucht(saft)-Gefrorenen aufführen; die Bomben *(bombes)*, die Rahmgefrorenen *(glaces de crème)*, die Schaumgefrorenen *(mousses)*, die gefrorenen Puddinge *(pouding glacés)*, die gefrorenen Charlotten *(charlottes glacées)* und dergl. lassen sich mit irgend einem Aroma oder Parfüm bereiten und auf diese Weise ganz gewaltig ausdehnen. Die Zahl der Form-Gefrorenen ist überhaupt unbegrenzt. Man hat zerlegbare Zinnformen von fast jedem zwei- und vierfüßigen Tier (Schwan, Gans, Ente, Huhn, Taube, Hase, Reh, Löwe, Hirsch, Panther), von jeder Pflanze, den meisten Obstsorten, den meisten Hausgeräten vom kleinsten Zierkörbchen bis zum Tragkorb, von dem kleinsten Gefäß bis zum Waschzuber; man formt sowohl kleine Würfel als wie große Eisblöcke, es gibt winzige Fäßchen aus Schokolade- oder anderem Gefrorenen, aber auch Weinfässer mit dem darauf sitzenden Bacchus; man hat Helme, Mützen, Pantoffeln, Glocken, Kronleuchter, kleine Wagen mit Pferde-Gespann nachgeahmt usw. usw. Es gibt zerlegbare Formen, welche Büsten berühmter Persönlichkeiten darstellen; so erhielten die Töchter Wagners, als sie in München einmal Gefrorenes bestellten, solches in Form des Kopfes ihres Vaters, des großen Komponisten. Daß hier nicht alle solche Einzelheiten berücksichtigt werden konnten, liegt auf der Hand; ein Werk, welches die Küche aller Länder vertreten soll, demnach einer internationalen Richtung angehört und einen ohnehin schon gewaltigen Stoff zu bewältigen hat, kann nur die Grundideen geben, auf denen weiter zu bauen, dem Fachkünstler anheim fällt. Hierfür gibt es treffliche Spezial-Werke, leider weniger in deutscher, als in italienischer und französischer Sprache. Es ist ferner eine nicht zu verleugnende Thatsache, daß die Art der Bereitung der schwierigen Stücke dieser Abteilung weniger durch einen lang und breit gezogenen Text, als vielmehr durch eine klare, bildliche Darstellung des anzufertigenden Stückes erklärt werden kann. Was hier gesagt ist, gilt ebenfalls von der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[2]) Siehe dasselbe auf Seite 1262.

[3]) Von gestoßener, durchgestrichener Ananas, Zitronen- und Orangensaft, Zitronen-Schale und Ananas-Sirup ein Gefrorenes bereitet. Eine in Vanille-Sirup gebeizte geschälte, ausgehöhlte und auf Eis erkaltete Ananas auf einem Ring von Genuaer Kuchen *(génoise)* angerichtet, in Scheiben geschnitten, wieder zusammengesetzt, mit dem Gefrorenen gefüllt; die Krone wird mit Bruchzucker überzogen und wieder aufgesetzt. Die Ananas wird mit Sulze *(gelée)* überzogen, der Fuß mit einem Kranz von Ananas-Törtchen umlegt.

[4]) Nur andere Bezeichnung für *ananas glacé à la d'Orléans.*

[5]) Spargel-Spitzen in Salzwasser gekocht, abgegossen, mit Eigelben und Zucker verrührt und nach und nach mit kochender Milch vermischt, heiß gemacht, nach dem Erkalten mit Sahne (Rahm) vermischt, der dritte Teil der Masse grün gefärbt, alles durchgestrichen, jeder Teil für sich gefrieren gelassen, dann Spargel-Formen damit gefüllt (das Grüne für die Köpfe, das Weiße für das übrige). Man bindet je zwei oder mehrere solcher Spargel-Stangen mit seidenen Bändchen zusammen.

[6]) Weinfaß von Schokolade-Rahmgefrorenem *(glace de crème au chocolat)*; darauf sitzt, die Weintraube in der einen, den Becher in der anderen Hand haltend, Bacchus aus weißem Rahmgefrorenen *(glace de crème à la vierge)*. Das Faß ruht auf einem Untersatz von Pistazien-Rahmgefrorenem *(glace de crème aux pistaches)*.

[7]) Siehe *meringues glacées.*

[8]) Gekochter Reis mit Zitronen- oder Orangen-Geschmack zu Bällen geformt, diese gefroren und beim Anrichten mit leicht gefrorener süßer Schlagsahne überzogen.

[9]) Auch *bananes en surprise.* Die Bezeichnung *en surprise* für in Formen Gefrorenes ist so häufig, daß sie hier nicht immer wiederholt ist. Man kann ebensowohl (und richtiger) sagen *ananas glacé, fraises glacées, groseilles glacées* usw., als *ananas en surprise, fraises en surprise groseilles en surprise* usw. — Bananen-Rahmgefrorenes in Bananen-Formen gefüllt.

Baquet de biscuit à la crème plombière.[1]	Kleiner Biskuit-Kübel mit Rahmgefrorenem.	Baquet of biscuit filled with ice-cream.
— *de gaufres à la crème plombière.*[2]	— Waffel-Kübel mit Rahmgefrorenem.	— of wafers filled with ice-cream.
Bavarois glacé ou frappé.[3]	Gefrorene bayrische Creme.	Iced Bavarian cream.
Biscuit glacé.[4]	**Biskuit-Gefrorenes.**	**Iced biscuit.**[5]
— *glacé au café.*	Kaffeebiskuit-Gefrorenes.[6]	— coffee-biscuit.
— *glacé à la cardinale.*	Biskuit-Gefrorenes nach Kardinals-[7]Art.	— biscuit, cardinal's style.
— *glacé à la Cendrillon.*	Aschenbrödel-Biskuitgefrorenes.[8]	Cinderella biscuit-ice.
— *glacé au chocolat.*	Schokoladebiskuit-Gefrorenes.	Iced chocolate-biscuit.
— *glacé à la Cléopâtre.*	Kleopatra-Biskuitgefrorenes.[9]	Cleopatra biscuit-ice.
— *glacé à la comtesse Marie.*	Biskuit-Gefrorenes nach Gräfin Marie.[10]	Iced biscuit, countess Mary style.
— *glacé au curaçao.*	Curaçaobiskuit-Gefrorenes.	— curaçao-biscuit.
— *glacé à la diplomate.*	Diplomaten-Biskuitgefrorenes.[11]	Diplomatic biscuit-ice.
— *glacé à l'excellente.*	Vorzügliches Biskuit-Gefrorenes.[12]	Excelsior biscuit-ice.
— *glacé à la fin de siècle.*	Fin-de-siècle-Biskuitgefrorenes.[13]	Iced biscuit, fin de siècle style.
— *glacé aux fraises.*[14]	Biskuit-Erdbeergefrorenes.	— biscuit with strawberry water ice.
— *glacé à la Jeanne d'Arc ou Darc.*	— -Gefrorenes mit Maraschino-Früchten.[15]	— biscuit with preserved fruits macerated in maraschino.

---

[1]) Vergleiche *baquet de biscuit à la crème fouettée* auf Seite 1262.

[2]) Vergleiche *baquet de gaufres à la crème fouettée* auf Seite 1262.

[3]) Siehe *crème bavaroise glacée.*

[4]) Auch *soufflé glacé* genannt. Unter *biscuit glacé* versteht man a) ein mit Zucker-Glasur überzogenes (glasiertes) Biskuit, b) Rahmgefrorenes, in kleinen Formen oder häufiger in Papier-Kästchen im Gefrier-Kasten *(cave réfrigérante)* gefroren. I. 10 Eigelbe in ein kupfernes Becken (Bassin) gegeben und im Wasserbad *(au bain-marie)* schaumig geschlagen, dann bis zum völligen Erkalten weiter geschlagen, mit erkaltetem Eischaum *(meringue italienne,* von 4 Eiweiß und 250 g Zucker) und 1/2 l Schlagsahne vermischt, in eine Biskuitform oder in Papier-Kästchen gefüllt, im Gefrier-Kasten gefroren. Man nennt dieses Biskuit-Gefrorene auch *biscuit glacé à la moderne.* II. In einer Kasserolle schlägt man über dem Feuer 1/2 l Sahne mit sechs Eigelben und 150 g Zucker zu dickem Schaum, schlägt die Masse wieder kalt, fügt 350 g gestoßenes, gesiebtes Biskuit hinzu, mischt durcheinander, läßt in Papier-Kästchen gefrieren. Man nennt dieses Biskuit-Gefrorene auch *biscuit glacé à l'ancienne.*

[5]) *Iced biscuit has two meanings:* a) *Savoy or sponge cake iced or glazed with sugar.* b) *Ice-cream of any kind with biscuit-preparation in a mo(u)ld; especially small biscuits or cakes of ice-cream in paper-cases.* I. *10 egg-yolks whipped au bain-marie to a froth, whipping continued until cold, cold Italian meringue (made of 4 whites of eggs and 8 ounces of sugar) added, the preparation filled in paper-cases and frozen.* II. *6 egg-yolks whipped as above, 1/2 pint of cream added, whipped until cold, 10 ounces of powdered biscuits mixed in, the preparation filled in paper-cases and frozen.*

[6]) Kaffee-Essenz mit dem Eischaum und der Biskuit-Masse vermischt.

[7]) Eine Biskuitform mit Erdbeer-Gefrorenem überzogen (chemisiert); in die Mitte eine Biskuit-Masse mit Benediktiner; beim Anrichten verziert man mit kleinem neapolitanischen Gefrorenen.

[8]) Vanille-Biskuit mit Ananas-Gefrorenem in Papier-Kästchen *(caisses).*

[9]) Zwei Drittel der Form mit Schokoladebiskuit-Masse, der Rest mit Pistazien-Gefrorenem gefüllt; obenauf mit einer Tülle (Röhrchen) eine Schlange aus Schokolade-Gefrorenem geformt.

[10]) a) Die Form mit Vanillebiskuit-Masse dreiviertel, mit Erdbeer- oder Johannisbeer-Gefrorenem voll gefüllt, mit kleinem neapolitanischen Gefrorenen verziert. b) Die Form mit dem Gefrorenen überzogen (chemisiert); die Biskuit-Masse in die Mitte; Verzierung dieselbe wie vorhergehend.

[11]) Die Kästchen halb mit Vanillebiskuit-Masse gefüllt; fein geschnittene glasierte Früchte *(fruits confits glacés)* und gestoßene Makronen mit Kirschwasser gebeizt, über die Biskuit-Masse gelegt, zuletzt eine Lage der Biskuit-Masse obenauf, gefrieren gelassen, eine Lage Schlagsahne, die mit ein wenig gestoßenem Zimt vermischt ist, darüber, fertig gefrieren gelassen. Vergleiche *biscuit glacé à la Jeanne d'Arc.*

[12]) Größerer Biskuit-Kasten zur Hälfte mit Vanillebiskuit-Masse gefüllt, darüber in Maraschino geweichte Finger-Biskuits und wieder Vanillebiskuit-Masse, gefrieren gelassen, dann halb mit Orangen-Gefrorenem *(glace au jus d'orange)* und halb mit Himbeer-Gefrorenem *(glace au jus de framboises)* maskiert, in die Mitte eine Rosette aus Zitronen-Gefrorenem.

[13]) Zwei Biskuit-Massen bereitet; eine mit gebrannten Haselnüssen, die andere mit Rum, jede für sich gefrieren gelassen; das Rumbiskuit in das Papier-Kästchen gefüllt, darüber eine dünne Schicht gebrannte Mandeln mit Schokolade und Schlagsahne, darauf das Haselnuß-Biskuit, dann gehackte geröstete Mandeln darauf gestreut, mit einer Tülle Rosetten aus Johannisbeer-Gefrorenem obenauf geformt.

[14]) Man kann irgend ein Fruchtsaft-Gefrorenes *(glace au jus de fruits)* dazu nehmen und das Biskuit-Gefrorene nach der verwendeten Frucht benennen; z. B. *biscuits glacés aux framboises, aux groseilles, aux mûres* usw.

[15]) Man vermischt Mandelbiskuit-Masse mit eingemachten, in Maraschino gebeizten, klein geschnittenen Früchten und einigen gestoßenen, gesiebten Makronen, läßt in Kästchen gefrieren und verziert oben mit Erdbeer-Gefrorenem. Vergl. *biscuit glacé à la diplomate.*

scuit glacé au kirsch.	Kirschwasserbiskuit-Gefrorenes.	Iced kirsch-biscuit.
— *glacé aux liqueurs.*[1]	Biskuit-Gefrorenes mit Likören.	— biscuit with liqueurs.
— *glacé au marasquin.*	Maraschinobiskuit-Gefrorenes.	— maraschino-biscuit.
— *glacé à la moderne.*	Biskuit-Gefrorenes, modern[2].	— biscuit, modern style.
— *glacé à la d'Orléans.*	— -Erdbeer-Gefrorenes.	— biscuit with strawberry water ice.
— *glacé à la Palffy.*	— -Gefrorenes n. Palffy[3].	— biscuit, Palffy style.
— *glacé au r(h)um.*	Rumbiskuit-Gefrorenes.	— rum-biscuit.
— *glacé à la succès.*	Biskuit-Gefrorenes mit Früchten.[4]	— biscuit with fruits.
— *glacé à la Tortoni.*	— -Gefrorenes nach Tortoni[5].	— biscuit, Tortoni style.
— *glacé aux tutti-frutti ou mille fruits.*	— -Gefrorenes mit allerlei Früchten.[6]	— biscuit with salpicon of candied fruits.
— *glacé à la vanille.*	Vanillebiskuit-Gefrorenes.	— vanilla-biscuit.
Bisque (glacée).	**Rahmgefrorenes mit Fruchtmus.**[7]	**Bisque** or **bisk ice.**[8]
— *aux abricots.*	— mit Aprikosenmus.	— of apricots.
— *à l'ananas.*	— mit Ananas.	— of pine-apple.
— *aux pêches.*	— mit Pfirsichmus.	— of peaches.
Bombe (glacée).	**Bombe**[9].	**Bomb**[10].
— *à l'africaine.*	Afrikanische Bombe.[11]	African bomb.
— *à la Alhambra*[12].	Alhambra-Bombe.	Alhambra bomb.
— *à l'alsacienne.*	Elsässische Bombe.[13]	Alsatian bomb.
— *à l'altembourgeoise.*	Altenburger Bombe.[14]	Altenburg bomb.
— *à l'américaine.*	Amerikanische Bombe.[15]	American bomb.
— *à l'amirale.*[16]	Admiral-Bombe.	Admiral's bomb.

[1] Man kann irgend einen passenden Likör hierzu nehmen und danach das Biskuit-Gefrorene benennen; z. B. *biscuit glacé à la crème de noyau, au curaçao, au marasquin* usw.

[2] Vergleiche Fußbemerkung zu *biscuit glacé.*

[3] Man gibt Vanille-Schaumgefrorenes *(mousse à la vanille)* lagenweise mit in Maraschino geweichten, mit Aprikosen-Marmelade bestrichenen Mandel-Biskuits in Papier-Kästchen *(caisses)* und läßt gefrieren.

[4] Mit 500 g Zucker, zwölf Eiweiß und einem Liter Schlagsahne macht man eine Meringel-Masse *(meringue italienne)*, die man mit Benediktiner und Cognac abschmeckt (parfümiert), mit eingemachten, klein geschnittenen Früchten vermischt, in die Papier-Kästchen füllt, an den vier Ecken mit eingemachten gehackten Früchten und in der Mitte mit einer großen Erdbeere aus Rahmgefrorenem *(glace de crème)* verziert.

[5] *Café Tortoni,* feines Pariser Café, geschlossen 1893. *Tortoni* (Neapolitaner) arbeitete 1798 als Oberkellner im *Café Velloni* am Boulevard des Italiens an der Ecke der rue Taitbout und kaufte, als sein Landsmann Velloni Selbstmord beging, das Café Velloni, welches seitdem Café Tortoni hieß und in den Jahren 1814 und 1815 in höchster Blüte stand, seit 1870 aber in stetem Rückgang begriffen war, bis es im Sommer 1893 seine Pforten schließen mußte. — Vier verschiedenfarbige Arten Schaumgefrorenes *(mousse)* abwechselnd mit Vanillebiskuit-Masse.

[6] Zwei Sorten Gefrorenes bereitet: ein Zitronen-Gefrorenes *(glace au citron)* und ein Rahmgefrorenes mit Haselnüssen *(glace de crème aux avelines)*, beide mit fein geschnittenen eingemachten, in Kirschwasser gebeizten Früchten vermischt, abwechselnd über eine Lage Biskuit gefüllt, gefrieren gelassen, eine glatte Schicht Schlagsahne darüber, mit Angelika-Plätzchen und halbierten Kirschen verziert, nochmals gefrieren gelassen.

[7] Unter *bisque* versteht man nicht nur die Krebs-, Hummer-, Krabben-, Austern-Suppe, wie *bisque d'écrevisse, de homard* usw., sondern mit *bisque* bezeichnet man eine Art Rahmgefrorenes mit grob durchgestrichenen Früchten, eingemachten Kastanien, Mandeln, Nüssen usw. Das Gefrorene erhält je nach der Frucht, welche Verwendung findet, den Namen, z. B. *bisque aux abricots, à l'ananas* usw.

[8] *Bisque or bisk has two meanings:* a) *A fish-soup, as bisque of crayfish, of lobster, etc.* b) *An ice-cream containing a paste, not too finely strained — of fruit, preserved chestnuts, walnuts, almonds and the like, as bisque of apricots (ice cream with chopped ripe apricots stirred in, the cream previously flavoured with the broken kernels and parings simmered in sirup).*

[9] In einer Bombenform *(moule à bombe)* Gefrorenes von zwei Farben; außen gewöhnlich ein Rahmgefrorenes *(crème plombière)*, innen ein Schaumgefrorenes *(mousse)*.

[10] *A bomb-shaped mo(u)ld lined with one kind of ice (generally a plombière cream), filled with another (usually a mousse); after filling packed in ice.*

[11] Außen Pistazien-, innen Schokolade-Gefrorenes *(mousse au chocolat)*.

[12] Spanisch *alhambra*, arabisch *alhamra* das rote (Haus); Palast der Mauren-Fürsten bei Granada. — Außen Vanille-Gefrorenes *(crème plombière à la vanille)*, innen eine Lage würfelig geschnittene eingemachte Ananas mit Himbeer-Sulze, darüber Vanille-Rahmgefrorenes *(mousse à la vanille)*, zwei Stunden gefroren, oben mit Himbeer-Gefrorenem verziert.

[13] Die Form erst mit Vanille-, dann mit Erdbeer-Gefrorenem überzogen (chemisiert); in die Mitte Aprikosenmus mit Maraschino. Diese Bombe findet man auch unter dem Namen *bombe à l'abricot et au marasquin.*

[14] Außen Schokolade-, innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille)*.

[15] Außen Erdbeer- *(crème plombière aux fraises)*, innen Rumgefrorenes *(mousse au rhum)*.

[16] Gegeben gelegentlich der Russen-Feste in Toulon, 1893, bei dem *Dernier dîner officiel à la Préfecture de Toulon.* — Außen Vanille-, innen Schlagsahne-Gefrorenes mit Vanille-Kastanienmus. Diese Bombe findet man auch unter den Namen *bombe à la czarine, bombe à la russe, bombe à la Skobeleff.*

Bombe à l'anglaise.	Englische Bombe.[1])	English bomb.
— *à l'arabe.*	Arabische Bombe.[2])	Arabian bomb.
— *à la Bar-le-Duc*[3]).	Herzogenbar-Bombe.	Bar-le-Duc bomb.
— *à la berlinoise.*	Berliner Bombe.[4])	Berlin bomb.
— *à la Bismarck.*	Bismarck-Bombe.[5])	Bismarck bomb.
— *à la bourgeoise.*	Bürgerliche Bombe.[6])	Bomb in the family style.
— *à la brésilienne.*	Brasilianische Bombe.[7])	Brazilian bomb.
— *au café.*	Kaffee-Bombe.[8])	Coffee bomb.
— *à la calabraise.*	Kalabr(es)ische Bombe.[9])	Calabrian bomb.
— *à la Carnot.*	Carnot-Bombe.[10]) [Bombe.	Carnot bomb.
— *à la cévenole*[11]).	Sevenner oder Cevenner	Cevennes bomb.
— *à la chinoise.*	Chinesische Bombe.[12])	Chinese bomb.
— *à la Cléopâtre.*	Kleopatra-Bombe.[13])	Cleopatra bomb.
— *à la Constantin.*[14])	Konstantin-Bombe.	Constantin bomb.
— *à la cousine.* [*dens*[17]).	Bäschen-Bombe.[15])	Cousin bomb.[16])
— *à la Cremorne Gar-*	Cremorne-Gardens-Bombe.	Cremorne Gardens bomb.
— *à la cresane*[18]).	Birnen-Bombe.	Pear-bomb.
— *à la Cronstadt.*	Cronstadt-Bombe.[19])	Cronstadt bomb.
— *à la czarine.*[20])	Zarin-Bombe.	Czarina bomb.
— *à la dahoméenne*[21]).	Dahomeer Bombe.	Dahoman[22]) bomb.
— *à la Dame blanche.*	Bombe nach der Weißen Da-	Bomb, White lady style.
— *à la Danicheff.*	Danicheff-Bombe.[24]) [me.[23])	Danicheff bomb.

[1]) Außen Thee-, innen ein Vanille-Gefrorenes *(mousse au thé)*, letzteres mit in Kornbranntwein *(whisky)* getränkten Biskuit-Würfeln vermischt. Man findet diese Bombe auch unter dem Namen *bombe à la Victoria.*

[2]) Außen Kaffee-, innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille)*, das mit feinem Rum und Zucker-Körnchen, die mit Kaffee-Essenz gefüllt sind, vermischt ist.

[3]) Sprich »bar-lö-dü'k«; Herzogenbar, Stadt in Lothringen. — Außen Nuß- *(crème plombière à la noix)*, innen Johannisbeer-Gefrorenes *(mousse aux groseilles)*.

[4]) Außen Pistazien- *(crème plombière aux pistaches)*, innen Orangen-Gefrorenes.

[5]) Außen Aprikosen- *(crème plombière aux abricots)*, innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille)*, welches mit fein gehackten Mandeln und Kirschwasser vermischt ist.

[6]) Außen Schwarzbrot- *(crème plombière au pain noir)*, innen Zitronen-Gefrorenes *(mousse au citron)* mit Champagner, Eischaum *(meringue italienne)* und einigen in Champagner gebeizten Erdbeeren.

[7]) Außen Ananas-, innen Zitronen-Gefrorenes *(mousse au citron)*, das mit in Vanille-Sirup gebeizten Bananen-Würfeln vermischt ist.

[8]) Außen weißes, innen schwarzes Kaffee-Gefrorenes.

[9]) Die Bombe wagerecht (horizontal) mit drei verschiedenen Gefrorenen gefüllt, erst mit Pistazien-, dann Zitronen- und zuletzt Erdbeer-Gefrorenem; man richtet die Bombe auf einer aus feinem Teig mit Pistazien geformten Krempe eines Kalabreser Hutes so an, daß die Bombe in die Mitte zu stehen kommt und die Spitze oder Höhe des Hutes bildet, mithin das Ganze wie ein vollständiger kalabrischer oder neapolitanischer Hut aussieht. Die Hutschnur ahmt man mit Kaffee-Gefrorenem nach.

[10]) Außen Himbeer-, innen Maraschino-Gefrorenes; dazu Sose von Eigelben, Milch und Zucker über dem Feuer gebunden, kalt gerührt, mit Schlagsahne und etwas Maraschino in der Gefrier-Büchse ganz kalt geschlagen.

[11]) *Cévennes* (Cevennen, Sevennen, lat. *cebenna)*, Gebirgs-Kette in Südfrankreich (Languedoc). — Außen Kastanien-, innen Schokolade-Gefrorenes.

[12]) a) Außen Rum- *(crème plombière au rhum)*, innen Theegefrorenes *(mousse au thé)*. b) Außen Thee- *(crème plombière au thé)*, innen Vanille-Gefrorenes mit Reis und Maraschino.

[13]) a) Sechseckige Bombenform; außen Pistazien- *(crème plombière aux pistaches)*, innen Schokolade-Gefrorenes *(mousse au chocolat, pralinée)*. b) Außen Mandel-, innen Kaffee-Gefrorenes, mit Johannisbeeren vermischt.

[14]) a) Andere Bezeichnung für *bombe à la Nélusko.* b) Außen Orangen-, innen Vanille-Gefrorenes mit in Rum gebeizten Ananas-Würfeln.

[15]) Außen Erdbeer-, innen Schaumgefrorenes *(mousse)* von gebrannten Mandeln mit Johannisbeeren und gehackten Nüssen.

[16]) Das franz. *cousine* müßte im Englischen, wenn wörtlich übersetzt, mit *female cousin* (im Gegensatz zu *male cousin)* wiedergegeben werden; doch gebraucht man meistens für beide Geschlechter einunddasselbe Wort.

[17]) Sprich »krĭ'mō(r)n gard'ns«; ehm. Garten-Lokal mit Vorstellungen unweit *Battersea Bridge* (London). — Außen Rahmgefrorenes *(glace de crème crue)*, innen Erdbeer-Gefrorenes *(mousse aux fraises)*.

[18]) Vergleiche *cresane* auf Seite 1198. — Außen Birnen-Gefrorenes *(crème plombière aux poires)*, innen Kaffee-Rahmgefrorenes *(mousse au café)*.

[19]) a) Eine *Savarin*-Form mit russ. Kümmel-Gefrorenen (12 Eigelbe, 375 g Zucker, 1 l Sahne über dem Feuer abgerührt, durchgestrichen, mit $^1/_8$ l russischem Kümmel vermischt) gefüllt; eine spitze Bombenform außen mit Rumgefrorenem *(crème plombière au rhum)*, innen mit Theegefrorenem *(mousse au thé)* gefüllt. Ein Eisblock von entsprechender Größe wird unregelmäßig zugehauen, um ihm ein romantisches Aussehen zu geben; mit dem glühenden Eisen macht man in der Mitte eine Höhlung, macht auch an den Seiten einige Löcher; in die tiefe mittlere Höhlung stellt man eine kleine Kerze, oben auf die Mitte über die Höhlung stürzt man die *Savarin*-Form und auf diese die Bombe mit der Inschrift: *Cronstadt.* b) Außen Aprikosen-, innen Kirschwasser-Gefrorenes.

[20]) Nur andere Bezeichnung für *bombe à l'amirale* (s. d.).

[21]) Auch *à la dahomane, dahomiane, dahomienne, dahomyenne* dahomisch, dahomeisch. *Dahomey* (Dahome), Negerstaat in Ober-Guinea. — Außen Pistazien-, innen Schokolade-Gefrorenes.

[22]) *Dahoman* oder *Dahometan; Dahom(e)y, Dahome, Dahomay.*

[23]) Mandelmilch mit Orangenblüten-Wasser, Maraschino, Kirschwasser und Schlagsahne vermischt, gefroren, eine Bombenform damit überzogen (chemisiert); in die Mitte Schaumgefrorenes mit Orangenblüten-Wasser und Pistazien *(mousse à la fleur d'oranger et aux pistaches)*.

[24]) Außen Himbeer-, innen Haselnuß-Gefrorenes *(mousse aux avelines pralinées)*.

Bombe à la dauphinoise.	Dauphineische Bombe.[1])	Dauphiny bomb.
— *à la diplomate.*[2])	Diplomaten-Bombe.	Diplomatic bomb.
— *à la duchesse de Berry ou Berri*[3]).	Bombe nach der Herzogin von Berry.	Bomb in the duchess of Berry style.
— *à l'espagnole.*	Spanische Bombe.[4])	Spanish bomb.
— *à la Esterhazy*[5]).	Esterhazy-Bombe.	Esterhazy bomb.
— *à la Falstaff*[6]).	Falstaff-Bombe.	Falstaff bomb.
— fiore di làtte[7]).	Italienische Bombe.	Italian bomb.
— fiore di latte *à la Bellini*[8]).	Bellini-Bombe.	Bellini bomb.
— fiore di latte *à la Orlando di Lasso.*	Bombe nach Orlando di Lasso[9]).	Orlando di Lasso bomb.
— *à la florentine.*	Florentiner Bombe.[10])	Florentine bomb.
— *framboisée.*	Himbeer-Bombe.[11])	Raspberry-bomb.
— *aux fruits.*	Bombe mit Früchten.[12])	Bomb with fruits.
— *à la Georgette.*	Georginen-Bombe.[13])	Georgina bomb.
— *à la Gladstone.*	Gladstone-Bombe.[14])	Gladstone bomb.
— *à la Hotel-Revue.*	Bombe nach der Hotel-Revue[15]).	Hotel-Revue bomb.

[1]) Außen Nuß-, innen Kirschwasser-Gefrorenes (von Grenobler Kirschwasser). Die Bombe mit gefüllten Nüssen und glasierten Kirschen umlegt.

[2]) Gegeben gelegentlich der Russen-Feste in Toulon, 1893, bei dem *Déjeuner à bord du cuirassé le "Formidable"*.

[3]) Sprich »bäri'«; lat. *Bituriges, Biturica; le Berry,* auch *Berri* ehm. franz. Provinz (Herzogtum), abgeteilt in Haut-Berry und Berry-Inférieur, bildet jetzt den größten Teil der Dép. Cher und Indre und einen kleinen Teil von Creuse, Loiret und Vienne. *Duc de Berry* Sohn Karls X., Vater des Grafen Chambord (gest. 1820). *Berrichon(ne), berruyer, berruyère* Bewohner(in) von Berry. — Die Form mit Erdbeer-Gefrorenem *(crème plombière aux fraises)* ausgestrichen; in die Mitte Mandel-Rahmgefrorenes *(mousse aux amandes),* das mit Makronen und würfelig geschnittenen eingemachten Früchten vermischt ist; Törtchen mit Früchten als Umlage (Garnitur).

[4]) Außen Kaffee-, innen Schokolade-Gefrorenes.

[5]) Vergleiche Fußbemerkung 7 auf Seite 486. — Außen Vanille-, innen Schlagsahne-Gefrorenes mit würfelig geschnittenen eingemachten Früchten.

[6]) *John Falstaff,* komische Figur in Shakespeares »Heinrich IV.« und den »Lustigen Weibern von Windsor«, Begleiter des Prinzen Heinrich von Wales; wohlbeleibt, schwelgerisch, prahlend, feig, aber voll Witz und Humor. — Außen Ananas-, innen Schlagsahne-Gefrorenes mit Vanille *(mousse à la vanille),* vermischt mit kleinwürfelig geschnittenen, in Rum gebeizten Früchten.

[7]) *Fiore di latte* ist italienisch (franz. *fleur de lait)* und bedeutet »Blume der Milch«, »Rahm«, »Sahne«, im weiteren Sinne eine Creme aus italienischem Eischaum *(meringue italienne),* Zucker-Sirup von 35 Grad, Schlagsahne und irgend einem Aroma, Vanille, Veilchen, Kirschwasser, Orangen-Blüten usw., welches der Bombe den Namen gibt, z. B. *bombe fiore di latte à la fleur d'oranger, à la fleur de violettes, à la vanille* usw. — Außen rotes Johannisbeer-Gefrorenes, innen Gefrorenes von obiger Creme mit Vanille-Geschmack. Dieses Gefrorene wird hauptsächlich in Venetien häufig bereitet; eine Bereitungs-Vorschrift in Versen gibt *Achilles Ozanne* in seinem Buche »*Poésies gourmandes*«.

[8]) *Vincenzo Bellini,* ital. Opern-Komponist, geb. 3. Nov. 1802 zu Catania in Sizilien, gest. 23. Sept. 1835 in Puteaux bei Paris. — Außen Erdbeer-Gefrorenes, innen *fiore di latte* mit würfelig geschnittener Ananas, Kirschen, Orangen- und Zitronen-Schale, sowie streifig geschnittenen Pistazien.

[9]) *Orlando di Lasso* (Orlandus Lassus, Roland de Lattre), Komponist, geb. 1520 zu Mons im Hennegau (Belgien), kam frühzeitig nach Italien, erhielt seine musikalische Ausbildung in Neapel, wurde mit 21 Jahren Kapell-Meister in Rom, später in München, wo er 14. Juni 1594 (1595?) starb. — Außen Schokolade-Gefrorenes, innen *fiore di latte* mit Orangen-Zucker und Vanille.

[10]) Außen Himbeer-, innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille).*

[11]) Außen Haselnuß-Gefrorenes mit Vanille *(crème plombière aux noisettes et à la vanille),* innen mit frischem Himbeersaft vermischtes Maraschino-Gefrorenes *(mousse au marasquin, au suc de framboises).*

[12]) a) Außen Schokolade- *(crème plombière au chocolat),* innen Schaumgefrorenes mit eingemachten, in Kirschwasser gebeizten Früchten *(mousse aux fruits).* Vergl. *bombe tutti-frutti.* b) Außen Erdbeer- *(crème plombière aux fraises),* innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille)*; ringsherum eingemachte, in Maraschino gebeizte Früchte.

[13]) Außen Nuß-, innen Vanille-Gefrorenes, das mit feinem Cognac vermischt ist.

[14]) Außen Ingwer- *(crème plombière au gingembre),* innen Wacholderbranntwein-Gefrorenes mit eingemachter, fein geschnittener Angelika, grüner Orange (s. *chinois* auf S. 1211) und Ingwer.

[15]) *Restaurant-Hotel-Revue,* gediegenste, inhaltreichste und verbreitetste Fachzeitung für das Gasthaus- und Hotel-Wesen, Kochkunst, sowie verwandte Zweige, wöchentlich in Groß-Folio-Format erscheinend, herausgegeben von P. M. Blüher, Leipzig. Preis Mk. 10,00 jährlich; für das Ausland Mk. 12,00 jährlich. — Eine Bombenform wird mit rosenrot gefärbtem Wasser gefüllt, gut verschlossen, eine Stunde gefroren, ausgestürzt, das nicht Gefrorene abgegossen. Man hat jetzt eine etwa 1/2 bis 3/4 cm starke, hohle Eiskruste, welche man noch eine Viertelstunde gefrieren läßt, damit sie eine regelmäßige Form erhält. Ist dies geschehen, so durchlöchert man mit einem glühenden Eisen schnell den Boden und schreibt mit Schlagsahne-Gefrorenem den Namen »*Hotel-Revue*« rings um die Bombe. Recht gleichmäßig klein geschlagenes Eis läßt man in einer Randform wieder aneinander gefrieren (die Größe der Randform muß im Verhältnis zu der Bombe stehen), stürzt den Eisrand aus und stellt die Bombe darauf. In die hohle Mitte des Eisrandes stellt man eine kleine Kerze, welche beim Anrichten angezündet wird und ihre Strahlen nach oben durch den durchlöcherten Boden der Eisbombe wirft und so diese innen erleuchtet. Eine Charlottenform füllt man in schöner Ordnung lagenweise mit rotem Himbeer-, schwarzem Schokolade-, grünem Pistazien-, weißem Vanille- und gelbem Zitronen-Gefrorenen, läßt zwei Stunden oder länger recht fest gefrieren, stürzt aus, schneidet das Gefrorene in Scheiben und lehnt diese in schöner Farben-Ordnung im Kranz an die rosenrote, mit weißem Schlagsahne-Gefrorenen beschriebene Eisbombe. Beim Anrichten dieses »erleuchteten« Gefrorenen läßt man unbemerkt das Gaslicht des Speise-Saales vermindern, was die Überraschung erhöht.

Bombe à la Lacam[1]).	Lacam-Bombe.	Lacam bomb.
— *à la La Vallière ou Lavallière.*	Bombe nach der La Vallière[2]).	Bomb, La Vallière style.
— *à la levantine.*	Levanti(ni)sche Bombe.[3])	Levantine bomb.
— *aux liqueurs.*	Likör-Bombe.[4])	Liqueur-bomb.
— *à la maltaise.*	Malta-Bombe.[5])	Maltese bomb.
— *à la Marie-Louise*[6]).	Marie-Louise-Bombe.	Marie-Louisa bomb.
— *à la Marie Stuart*[7]).	Maria-Stuart-Bombe.	Mary Stuart bomb.
— *à la marquise.*	Markgräfin-Bombe.[8])	Marquise bomb.
— *à la Martinique*[9]).	Martinique-Bombe.	Martinique bomb.
— *à la Mascotte*[10]).	Glücksfee-Bombe.	Mascotte bomb.
— *à la Médicis.*	Medici-Bombe.[11])	Medici bomb.
— *à la Mercédès ou Mercède*[12]).	Mercedes-Bombe.	Mercedes bomb.
— *à la mexicaine.*	Mexikanische Bombe.[13])	Mexican bomb.
— *à la Miss Helyett.*	Bombe nach Fräulein Helyett[14]).	Miss Helyett bomb.
— *à la Mogador.*	Mogador-Bombe.[15])	Mogador bomb.
— *à la monégasque.*	Monakoer Bombe.[16])	Monaco bomb.
— *à la Montansier*[17]).	Montansier-Bombe.	Montansier bomb.
— *à la Monte-Christo.*	Bombe n. Monte-Christo[18]).	Monte-Christo bomb.
— *à la Montmorency.*	Montmorency-Bombe.[19])	Montmorency bomb.

[1]) *Pierre Lacam, Ex-chef pâtissier-glacier de Son Altesse J. Charles III., Prince de Monaco; auteur du »Mémorial de la Pâtisserie« et du »Glacier Classique et Artistique en France et en Italie«.* — In Weißwein mit Zucker und Vanille gekochte Birnen durchgestrichen, Vanille-Sirup, Schlagsahne und Champagner hinzu, gefroren, die Form damit überzogen (chemisiert); in die Mitte gefrorener Xeresweinschaum.

[2]) Außen Haselnuß- *(crème plombière aux avelines pralinées)*, innen Schokolade-Gefrorenes *(mousse au chocolat)*; der Fuß mit Rosetten von Vanille-Gefrorenem verziert; in die Mitte jeder Rosette ein Schokolade-Plätzchen.

[3]) Außen Schokolade- *(crème plombière au chocolat)*, innen Haselnuß-Gefrorenes (englische Haselnuß-Creme mit Vanille schaumig geschlagen, Schlagsahne hinzu und gefroren); kleine Kuchen als Umlage (Garnitur).

[4]) Man kann irgend einen passenden Likör dazu verwenden und die Bombe danach benennen; z. B. außen Anislikör-, innen Orangen-Gefrorenes; außen Curaçao-, innen Erdbeer-Gefrorenes; außen Kirschwasser-, innen Vanille- oder Kaffee-Gefrorenes; außen Maraschino-, innen Pistazien-Gefrorenes; außen Pfefferminz-, innen Zitronen-Gefrorenes; außen Rum-, innen Theegefrorenes; außen Kümmel-, innen Pistazien-Gefrorenes; außen Rosenlikör-, innen Veilchen-Gefrorenes usw. usw.

[5]) a) Außen Orangen-, innen Mandarinen-Gefrorenes; glasierte Mandarinen-Scheiben als Umlage (Garnitur). b) Außen Mandarinen-, innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille)*.

[6]) *Marie-Louise*, Kaiserin von Frankreich (1791—1847). *Marie-Louise* war 1814 der Name der verheirateten Soldaten. — Außen Erdbeer-, innen Maraschino-Gefrorenes mit Vanille *(mousse à la vanille et au marasquin)*; kleine mit Johannisbeer-Sulze gefüllte Meringeln *(meringues italiennes*, Baisers) als Umlage (Garnitur).

[7]) Königin von Schottland, geb. 8. Dez. 1542 zu Linlithgow bei Edinburg, hingerichtet 8. Febr. 1587 im Schloß Fotheringhay in der Grafschaft Northampton. — Außen Vanille-Gefrorenes *(crème plombière à la vanille)*, innen Anislikör-Gefrorenes *(mousse à l'anisette)*, mit einigen eingemachten Kirschen vermischt.

[8]) a) Außen Vanille- *(crème plombière à la vanille)*, innen Pfirsich-Gefrorenes *(mousse aux pêches)*; in Vanille-Sirup gedünstete Pfirsiche als Umlage (Garnitur). Das Ganze auf einem Eissockel angerichtet. b) Außen Aprikosen-, innen Chabliswein-Gefrorenes.

[9]) Sprich »martinīk«; Insel der Kleinen Antillen zwischen Santa Lucia und Dominica, 1664 Frankreich einverleibt. — Außen Kaffee-, innen Rumgefrorenes *(mousse au r(h)um)*.

[10]) *La Mascotte* die Glücksfee, Operette von Audran (1881). — Außen Kirschen-, innen Vanille-Gefrorenes, das mit in Kirschwasser gebeizten, klein geschnittenen Früchten vermischt ist.

[11]) a) Auf den Boden der Form etwas Zucker-Sirup und eine halbierte Aprikose gelegt, die Form dann mit Vanille-Gefrorenem überzogen (chemisiert); in die Mitte Pistazien-Gefrorenes *(mousse aux pistaches)*. b) Außen Aprikosen-Gefrorenes, innen Aprikosen-Marmelade, mit verschiedenen Früchten, einigen gehackten Pistazien und Korinthen vermischt. Man umlegt die Bombe mit kleinen aus Rahmgefrorenem gebildeten Aprikosen.

[12]) *Ordre de Saint-Marie de Mercède ou Mercédès*, Ritter-Orden, gestiftet (13. Jahrh.) für Auslösung von Sklaven. — Außen Erdbeer-, innen Eischaum *(meringue italienne)* mit Schlagsahne, darüber in Madeira geweichte Löffel-Biskuits, wieder Eischaum, Biskuit und obenauf Erdbeer-Gefrorenes.

[13]) a) Außen Vanille- *(crème plombière à la vanille)*, innen gestockte Eischaum-Nocken mit englischer Kakao-Creme. b) Außen Kakao-Gefrorenes *(crème plombière au cacao)*, innen Eierschnee-Nocken, in Wasser gestockt (poschiert) und mit englischer Vanille-Creme vermischt. c) Außen Schokolade-, innen Haselnuß-Gefrorenes *(mousse aux avelines grillées)*.

[14]) a) Außen Pfirsich- *(crème plombière aux pêches)*, innen Weinschaum-Gefrorenes *(sabayon, zabajone)*. b) Außen Himbeer-, innen Kaffee-Gefrorenes mit gebrannten Mandeln.

[15]) Außen Kaffee- *(crème plombière au café)*, innen Sahne-Gefrorenes mit Kirschwasser *(mousse au kirsch)*.

[16]) Außen Ananas-, innen Schokolade-Gefrorenes *(mousse au chocolat)*.

[17]) Sprich »mongtangßië'«; *Marguerite Montansier*, Direktorin des nach ihr benannten Pariser Theaters, der *salle Montansier* im *Palais-Royal* (gest. 1820). — Außen Schokolade-, innen Haselnuß-Gefrorenes *(mousse aux avelines pralinées)*. In manchen Büchern findet man dieses Gefrorene als *glace* oder *pouding glacé à la Mongodin* und *Mangodin*.

[18]) *Le comte de Monte-Christo* »Der Graf von Monte Christo«, Roman von Dumas père. — Die Form erst mit Erdbeer-, dann mit Mandel-Gefrorenem überzogen (chemisiert); in die Mitte Johannisbeer-Gefrorenes.

[19]) Außen Kirschen-, innen Kirschwasser-Gefrorenes *(mousse aux kirsch)*, das mit einigen eingemachten Kirschen vermischt ist.

Bombe à la musicienne.	Musiker-Bombe.[1]	Musician's bomb.
— *à la Mussotte.*	Mussotte-Bombe.[2]	Mussotte bomb.
— *à la napolitaine.*	Neapeler Bombe.[3]	Neapolitan bomb.
— *napolitaine à la mandarine.*	— Mandarinen-Bombe.[4]	— mandarin bomb.
— *à la Nélusko.*[5]	Nelusko-Bombe.	Nelusko bomb.
— *à la Nesselrode.*	Nesselrode-Bombe.[6]	Nesselrode bomb.
— *à l'orientale.*	Orientalische Bombe.[7]	Oriental bomb.
— *à la pacifique.*	Pacifische Bombe.[8]	Pacific bomb.
— *à la palermitaine.*	Palermoer Bombe.[9]	Palermitan bomb.
— *à la parisienne.*	Pariser Bombe.[10]	Parisian bomb.
— *à la petit duc*[11].	Bombe nach dem kleinen Herzog.	Little duke bomb.
— *à la Pompadour.*	Pompadour-Bombe.[12]	Pompadour bomb.
— *au pompernickel.*[13]	Pumpernickel-Bombe.	Pumpernickel bomb.
— *à la princesse.*	Fürstin-Bombe.[14]	Princess bomb.
— *à la princesse Mathilde.*	Fürstin-Mathilde-Bombe.[15]	Princess Mathilde bomb.
— *à la princière.*	Fürstliche Bombe.[16]	Princely bomb.
— *à la printanière.*	Erdbeer-Bombe.[17]	Strawberry bomb.
— *à la Procope*[18].	Procope-Bombe.	Procope bomb.
— *à la quirinale.*	Quirinalische Bombe.[19]	Quirinal bomb.
— *à la Ratisbonne.*	Regensburger Bombe.[20]	Ratisbon bomb.

[1]) Sechseckige Bombe; außen Erdbeer-, innen Sahne-Gefrorenes *(mousse)*, das mit frischen Kirschen und etwas Kirschwasser vermischt ist; mit Zitronen-Gefrorenem verziert, mit rosenfarbigem Zucker übersponnen. Auf einen flachen viereckigen Untersatz stellt man ein viereckiges Biskuit, welches etwas kleiner als der Untersatz, aber nicht ganz so hoch als breit ist. An den Seiten des Biskuits bringt man mit Zucker-Glasur allerhand Musik-Instrumente (Geigen, Zithern, Trompeten usw.) an, verziert auch sonst entsprechend und stellt die Bombe darauf. Den Fuß der Bombe umstellt man mit kleinen aus Gefrorenem geformten Büsten von berühmten Komponisten.

[2]) Außen Haselnuß-, innen Curaçao-Gefrorenes *(mousse au curaçao)*, das mit in Curaçao gebeizten klein geschnittenen Früchten vermischt ist.

[3]) Eine Kugelform mit Schokolade-Gefrorenem überzogen, mit Vanille-Gefrorenem gefüllt, mit kleinen Meringeln *(meringues italiennes)* umlegt, an beiden Seiten mit je einem Henkel aus Schokolade-Biskuit *(biscuit glacé au chocolat)* und oben in der Mitte mit einer Flamme aus gesponnenem weißen und roten Zucker versehen. Vergleiche auch *bombe à la Nélusko.*

[4]) Außen Mandarinen- *(crème plombière à la mandarine)*, innen Vanille-Gefrorenes.

[5]) Gegeben gelegentlich der Russen-Feste in Paris 1893, bei dem *Banquet populaire servi à la Galerie des Machines.* — Auch *glace à la Nélusko, bombe à la Constantin* genannt. a) Eine Kugelform mit Schokolade-Gefrorenem überzogen (chemisiert), mit Vanille-Gefrorenem *(mousse à la vanille)* gefüllt, zwei Stunden gefrieren gelassen, die Mitte der Kugel mit einer Art Federbusch oder Flamme aus gesponnenem Zucker *(sucre filé)* verziert; Waffeln dazu. b) Man nimmt eine Kugelform, welche oben in der Mitte eine Vertiefung hat; in letztere steckt man eine kleine Form, gießt Alkohol und steckt Baumwolle buschig hinein und zündet beim Anrichten an. Die Bereitung des Gefrorenen ist genau wie vorhergehend. Vergleiche auch *bombe à la napolitaine.*

[6]) Außen Vanille- *(crème plombière à la vanille)*, innen Kastanien-Gefrorenes.

[7]) Außen Orangen- *(crème plombière à l'orange)*, innen Sahne-Gefrorenes *(mousse)* mit Ingwer und Zitronensaft. Oben auf die Bombe ein türkischer Halbmond von irgend einem Gefrorenen, unten herum geviertelte Orangen.

[8]) Bombe von Biskuit mit Schokolade-Glasur maskiert, mit Nußgefrorenem *(crème plombière aux noix fraîches)* überzogen (chemisiert), mit Vanille-Gefrorenem *(mousse à la vanille)* gefüllt.

[9]) Außen Pistazien-Gefrorenes mit Orangenblüten-Geschmack, innen Maraschino-Gefrorenes; am Fuß Rosetten aus Vanille-Gefrorenem, in deren Mitte gehackte Pistazien.

[10]) a) Außen Erdbeer- *(crème plombière aux fraises)*, innen Ananas-Gefrorenes *(mousse à l'ananas)*. b) Außen Birnen-, innen Pistazien-Gefrorenes *(mousse aux pistaches)*, das mit Maraschino vermischt ist.

[11]) *Petit duc* bezeichnet auch die »kleine Ohreule«. — Erst mit Vanille-, dann mit Johannisbeer-Gefrorenem überzogen (chemisiert), Johannisbeer-Gefrorenes in die Mitte; am Fuß mit einer Guirlande von Johannisbeer-Gefrorenem verziert.

[12]) Außen Melonen-, innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille)*, das mit streifig geschnittenen Mandeln und Aprikosen vermischt ist.

[13]) Nur andere Bezeichnung für *bombe à la westphalienne* (s. d.).

[14]) Außen Erdbeer-, innen Haselnuß-Gefrorenes *(mousse aux avelines)*, das mit Johannisbeeren vermischt ist.

[15]) Tochter Jerome Bonapartes, geschiedene Fürstin Demidoff (1820———). — a) Außen Haselnuß-, innen Kirschwasser-Gefrorenes *(mousse au kirsch)*, das mit in Maraschino geweichtem Biskuit vermischt ist. b) Außen Kirschwasser-, innen Ananas-Gefrorenes *(mousse à l'ananas)*.

[16]) Außen Nuß-, innen Theegefrorenes; kleine Kuchen als Umlage (Garnitur).

[17]) a) Außen Erdbeer-, innen Sahne-Gefrorenes *(mousse)*, das mit frischen Erdbeeren vermischt ist. b) Außen Ananas-, innen Erdbeer-Gefrorenes *(mousse aux fraises)*.

[18]) *François Procope* (1625—1689), aus vornehmer Palermoer Familie, kam 1660 nach Paris und eröffnete das *Café Procope* in der rue des Fossés-Saint-Germain, heute rue de l'Ancienne Comédie, wo er durch treffliche Bereitung der verschiedenen Gefrorenen *(glaces)*, die damals in Frankreich noch wenig bekannt waren, einen Weltruf erlangte und auch von Ludwig XIV. ausgezeichnet wurde. *Procope* starb 1689 und hinterließ einen Sohn, welcher sich dem ärztlichen Beruf widmete. Das Café war noch lange Jahre hindurch der Sammelplatz der feinen Welt, stand zu Napoleons Zeiten in großer Blüte, ging aber allmählich zurück, bis es im Jahre 1892 geschlossen wurde. — Außen Vanille- *(crème plombière à la vanille)*, innen Erdbeer-Gefrorenes *(mousse aux fraises)*.

[19]) Die Form abwechselnd mit Aprikosen-Gefrorenem, in Kirschwasser geweichtem Biskuit und würfelig geschnittenen eingemachten Früchten gefüllt, obenauf eine Lage Gefrorenes.

[20]) Außen Pistazien- *(crème plombière aux pistaches)*, innen Mandel-Gefrorenes *(mousse aux amandes)*. Man findet diese Bombe auch unter dem Namen *bombe aux amandes pralinées.*

Bombe à la reine.	Königin-Bombe.[1]	Queen's bomb.
— *à la Rigolette*[2].	Rigolette-Bombe.	Rigolette bomb.
— *à la romaine.*	Römische Bombe.[3]	Roman bomb.
— *à la Rothschild.*	Rothschild-Bombe.[4]	Rothschild bomb.
— *à la royale.*	Königliche Bombe.[5]	Royal bomb.
— *à la russe.*[6]	Russische Bombe.	Russian bomb.
— *à la Sapho ou Sappho*[7].	Sappho-Bombe.	Sappho bomb.
— *à la Sarah Bernhardt.*	Sarah-Bernhardt-Bombe.[8]	Sarah Bernhardt bomb.
— *à la schah, chah ou shah.*	Schah-Bombe.[9]	Shah or schach bomb.
— *à la sicilienne.*	Sizilianische Bombe.[10]	Sicilian bomb.
— *à la Skobeleff.*[11]	Skobelew-Bombe.	Skobeleff bomb.
— *à la souveraine.*	Herrscher-Bombe.[12]	Sovereign bomb.
— *à la suédoise.*	Schwedische Bombe.[13]	Swedish bomb.
— *à la sultane.*	Sultana-Bombe.[14]	Sultana bomb.
— *à la Suzette*[15].	Suschen-Bombe.	Susan bomb.
— *à la Théodora.*	Theodora-Bombe.[16]	Theodora bomb.
— *à la toréador ou tauréador.*	Stierkämpfer-Bombe.[17]	Bull-fighter bomb.
— *à la toscane.*	Toskanische Bombe.[18]	Tuscan bomb.
— *à la Trobriand.*	Trobriand-Bombe.[19]	Trobriand bomb.
— tutti(-)frutti[20].	Fruchtbombe.	Bomb with fruits.
— *à la valençaise ou valencienne.*	Valenzianische Bombe.[21]	Valencia bomb.
— *à la Victoria.*[22]	Viktoria-Bombe.	Victoria bomb.
— *à la Viviani*[23].	Viviani-Bombe.	Viviani bomb.
— *à la westphalienne.*	Pumpernickel-Bombe.[24]	Pumpernickel bomb.

---

[1]) Außen Nuß- *(crème plombière à la noix),* innen Erdbeer-Gefrorenes *(mousse aux fraises);* Waffeln als Umlage (Garnitur).

[2]) *Rigolette* Lachtaube, Name eines jungen Mädchens in *Sue, Mystères de Paris.* — Die Form erst mit Orangen-, dann mit Vanille-Gefrorenem überzogen (chemisiert); in die Mitte Erdbeer-Gefrorenes *(mousse aux fraises).* Man richtet die Bombe auf einem Sockel an und umlegt (garniert) mit Waffel-Hörnchen, die mit buntfarbigem Gefrorenen gefüllt sind.

[3]) Außen Ananas- *(crème plombière à l'ananas),* innen mit Eischaum *(meringue italienne)* vermischtes Rumgefrorenes *(mousse au rhum).*

[4]) Außen Johannisbeer-, innen Schaumgefrorenes *(mousse)* mit Danziger Goldwasser und Fäden von Goldschaum.

[5]) Außen Erdbeer-Gefrorenes *(crème plombière aux fraises),* innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille),* mit eingemachten Erdbeeren vermischt. Man findet diese Bombe auch unter dem Namen *fraises glacées à la royale.*

[6]) a) Andere Bezeichnung für *bombe à l'amirale* (s. d.). b) Außen Aprikosen-, innen Schaumgefrorenes *(mousse)* mit Mandel-Zucker *(nougat),* mit etwas Kirschwasser vermischt.

[7]) Sprich »ßäfo'«; Beiname der *Madeleine de Scudéri (Scudéry),* franz. Roman-Schriftstellerin, geb. 1607 zu Le Havre, gest. 2. Juni 1701. — Außen Vanille- *(crème plombière à la vanille),* innen Kirschwasser-Gefrorenes *(mousse au kirsch).*

[8]) Außen Rosen- *(crème plombière à la rose),* innen Veilchen-Gefrorenes *(mousse à la violette);* der Fuß mit Rosetten von Krystall-Veilchen *(violettes cristallisées)* verziert.

[9]) Schah (Schach, persisch »König«), Bezeichnung der Würde orientalischer Herrscher. — Die Form erst mit Schokolade-, dann mit Haselnuß-Gefrorenem überzogen (chemisiert), in die Mitte Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille)* mit Pistazien und Rosinen, obenauf eine Lage Haselnuß-Gefrorenes. Mit Vanille-Gefrorenem sucht man oben auf der Bombe vorn ein in die Höhe stehendes Feder-Büschel nachzuahmen; oben in die Mitte macht man einen kleinen, an die Seite der Bombe einen größeren Stern mit demselben Gefrorenen, sodaß die Bombe, wenn angerichtet, der Kopfbedeckung des Schah gleicht.

[10]) Außen Kastanien- *(crème plombière aux marrons),* innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille);* mit Kirschwasser-Glasur überzogene Kastanien oder Fruchtkästchen als Umlage (Garnitur).

[11]) Nur andere Bezeichnung für *bombe à l'amirale* (s. d. auf Seite 1301).

[12]) Außen Herrscher-Gefrorenes (siehe *crème plombière à la souveraine),* innen Theegefrorenes *(mousse au thé);* mit Erdbeer-Gefrorenem gefüllte kleine Eischaum-Nocken *(meringues)* als Umlage.

[13]) Dicker Weinschaum mit Rum und Orangen-Geschmack, zuletzt mit Schlagsahne vermischt, lagenweise mit in Rum getränkten Biskuits und Johannisbeer-Sulze gefüllt und gefrieren gelassen.

[14]) Die Form erst mit Erdbeer-, dann mit Haselnuß-Gefrorenem überzogen (chemisiert), halbierte frische Nüsse und Feigen dagegen gelehnt, in die Mitte Johannisbeer-Sulze gefüllt. Die Bombe wird auf einem Sockel angerichtet, mit einer Kuppel von gegossenem Zucker *(une sultane)* bedeckt und mit gesponnenem roten und weißen Zucker recht schön verziert.

[15]) Auch *Suzon, Suson.* — Außen Pfirsich-, innen Vanille-Gefrorenes *(mousse à la vanille),* das mit Rum und würfelig geschnittener Himbeer-Sulze vermischt ist.

[16]) a) Außen Pflaumen-, innen Vanille-Gefrorenes mit Maraschino. b) Außen Bananen-, innen Vanille-Gefrorenes mit Maraschino *(mousse vanillée, au marasquin).*

[17]) Außen Zitronen-, innen Vanille-Gefrorenes mit Rum und eingemachten, würfelig geschnittenen Früchten.

[18]) Außen Haselnuß-, innen rosenrot gefärbtes Champagner-Gefrorenes *(mousse au champagne).*

[19]) Die Form erst mit Erdbeer-, dann mit Pistazien-Gefrorenem überzogen (chemisiert), in die Mitte Schlagsahne-Gefrorenes mit Mandelmilch *(mousse au lait d'amandes).*

[20]) *Tutti-frutti* ist italienisch (franz. *tous les fruits)* und bedeutet »alle (Arten) Früchte«. Vergleiche *bombe aux fruits.*

[21]) Erst mit Mandel-, dann mit Vanille-Gefrorenem überzogen (chemisiert); innen ein Gefrorenes von Aprikosen-Marmelade, Kirschwasser und Schlagsahne *(crème fouettée).*

[22]) Nur andere Bezeichnung für *bombe à l'anglaise* (s. d. auf Seite 1302).

[23]) *Vincenzo Viviani,* Mathematiker, geb. 5. Apr. 1622 zu Florenz, gest. 22. Sept. 1703. — Außen Mandel-, innen Schokolade-Gefrorenes.

[24]) Außen Pumpernickel-, innen Nußgefrorenes.

Bordure *de crème aux abricots.*	Rand von gefrorener Schlagsahne mit Aprikosen-Gefrorenem.[1])	**Border** of ice-cream with apricot ice-cream.
— *de crème aux fraises.*	— von gefrorener Schlagsahne mit Erdbeer-Gefrorenem.	— of ice-cream with strawberry ice-cream.
— *de crème aux groseilles.*	— von gefrorener Schlagsahne mit Johannisbeer-Gefrorenem.	— of ice-cream with currant ice-cream.
Bougie glacée.	Kerze aus Gefrorenem.[2])	Ice of the form of a lighted candle.
Bouquets de glace à la Pompadour.	Sträußchen aus Gefrorenem nach der Pompadour.	Bouquets of ice, Pompadour style.
Bouteille de champagne en surprise.[3])	Champagner-Flasche und Champagner-Gläser mit Champagner-Gefrorenem.	Champagne bottle and champagne glasses with champagne ice.
— *magique à la Moët & Chandon.*	— -Flasche u. Champagner-Gläser mit Champagner-Gefrorenem.[4])	— bottle and champagne glasses with champagne ice.
Briques napolitaines.[5]).	Neapolitanische Backsteine von Gefrorenem.[6])	Neapolitan bricks of ice.
Cantalou(p) glacé ou en surprise.	Gefrorene Warzen-Melone.[7])	Iced cantaloup.
Cartes glacées ou en surprise.	— Karten(-Blätter).	Cards of ice-cream.
Cartouches de Cupidon[8]).	Kartätschen-Formen von zweifarbigem Rahmgefrorenen.	Cartridge-forms of two colo(u)rs of ice-cream.
Cascade à la sicilienne (cascata alla siciliana).	Sizilianisches Gefrorenes.[9])	Sicilian cascade of ice.
— *à la vénitienne (cascata alla veneziana).*	Venetianisches Gefrorenes.[10])	Venetian cascade of ice.
Casque glacé.	Helm, Sturmhaube.[11])	Casque, helmet.
Champignons glacés.	Gefrorene Tafel-Pilze.[12])	Iced mushrooms.
Chantilly glacé.[13])	— Schlagsahne.	Whipped cream frozen.
Charlotte glacée.	**Charlotte mit Gefrorenem.**[14])	**Charlotte with ice-cream.**
— *glacée à la florentine.*	— mit Orangen-Gefrorenem.	— with orange ice-cream.

[1]) In Randform gefrorene süße Vanille-Schlagsahne ausgestürzt; in die Mitte Aprikosen-Gefrorenes *(crème plombière aux abricots).* — Man kann irgend ein passendes Fruchtgefrorenes oder Kompott in die Mitte füllen und die Speise danach benennen.

[2]) Der Sockel aus braunem Gefrorenen, die Kerze aus Pistazien-Gefrorenem, die Flamme aus Zimtgefrorenem.

[3]) Nur andere Bezeichnung für *bouteille magique à la Moët & Chandon* (s. d.).

[4]) Man macht eine Champagner-Flasche aus gekochtem Zucker; Wasser läßt man zu Formen von Gläsern gefrieren; ein Champagner-Gefrorenes *(glace de champagne)* wird bereitet. Nun legt man ein Mundtuch (Serviette) auf ein silbernes Servierbrett, stellt in die Mitte die Zucker-Flasche, die mit dem Champagner-Gefrorenen gefüllt ist und die Etikette von *Moët & Chandon* trägt und stellt ringsherum die gefrorenen Gläser, die ebenfalls mit Champagner-Gefrorenem gefüllt sind.

[5]) *Glace moulée en briques* ist eine andere Bezeichnung hierfür.

[6]) Backsteinartige Formen von Weißblech, welche unten und oben Deckel zum Abnehmen haben. Man füllt diese Formen lagenweise mit verschiedenen Gefrorenen (Kaffee- und Schokolade-, Aprikosen- und rotem Johannisbeer-, Ananas- und Himbeer-, Vanille- und Erdbeer-Gefrorenem usw. usw.).

[7]) Vergleiche *cantalou(p)* auf Seite 1197. — a) Die Warzen-Melone wird ausgehöhlt, mit dem herausgeschnittenen Fruchtfleisch ein Gefrorenes bereitet, die Frucht damit gefüllt. b) Wie vorhergehend, aber ein Zitronen-Gefrorenes mit Champagner und klein geschnittenen Früchten bereitet und hineingefüllt.

[8]) *Cupidon* Liebesgott, Amor, Kupido.

[9]) Die Form mit gehackten gebrannten Pistazien ausgestreut, erst mit Schokolade-, dann mit Vanille- und zuletzt mit Erdbeer-Gefrorenem überzogen (chemisiert); in die Mitte ein Gefrorenes aus Quark (it. *ricotta*, franz. *recuite*), Vanille-Schlagsahne, Meringel-Masse *(meringue italienne)*, fein geschnittenen eingemachten Früchten und gerösteten Mandeln.

[10]) Gegeben beim *Banquet champêtre offert au Roi Victor-Emmanuel, à l'occasion de l'inauguration des travaux de la percée du Mont-Cenis, à Modane, 2 septembre 1857.*

[11]) Von Erdbeer-, Vanille- und Schokolade-Gefrorenem, auf einem natürlichen Eissockel, der Federbusch aus gesponnenem Zucker.

[12]) Von Maraschino-Rahmgefrorenem; wenn fest gefroren, die Enden in geriebene Schokolade getaucht, um die Wurzeln nachzuahmen.

[13]) Andere Bezeichnung für *crème glacée* (s. d.).

[14]) Charlotte von Meringel-Masse *(meringue italienne)*; in die Mitte Vanille-Rahmgefrorenes, mit süßer Schlagsahne, etwas Maraschino und streifig geschnittenen Pistazien vermischt. Man findet diese Charlotte auch unter dem Namen *charlotte blanche.* — Man kann die Charlotten mit *plombière-* oder Sahne-Gefrorenem *(mousse)* jeder Art, auch mit irgend einer Fruchtcreme usw. füllen und danach benennen.

Charlotte glacée à la francfortoise.	Charlotte mit Aprikosen-Gefrorenem.[1])	Charlotte with apricot ice-cream.
— *glacée aux fruits.*	— mit Rahmgefrorenem und Früchten.[2])	— w. ice-cream and fruits.
— *de gaufres glacée à l'allemande.*[3])	— von Waffeln, deutsch.	— of wafers, German style.
— *glacée à l'impériale.*	— mit zweierlei Gefrorenem.[4]) [gefrorenem.	— with two sorts of ice-cream. [cream.
— *glacée à la Médicis.*	— mit Schokolade-Rahm-	— with chocolate ice-
— *glacée à la Montpensier.*	— mit Mandelmilch-Gefrorenem.[5])	— with almond ice-cream.
— *glacée aux pêches.*	— mit Pfirsich-Gefrorenem.	— with peach ice-cream.
— *glacée à la plombière.*	— mit Rahmgefrorenem.	— w. plombière ice-cream.
— *glacée à la princesse de Galles.* [*Victoria.*[7])	— mit Erdbeer-Gefrorenem.[6])	— with strawberry ice-cream. [cream.
— *glacée à la princesse*	— mit Rahmgefrorenem.	— with plombière ice-
— *glacée à la printanière.*[8])	— mit buntfarbigem Gefrorenen.	— with vari-colo(u)red ice-cream.
— *glacée à la Rachel.*	— mit Vanille-Erdbeer-gefrorenem. [nem.[9])	— with vanilla strawberry ice-cream.
— *glacée à la Talleyrand.*	— mit Vanille-Gefrore-	— with vanilla ice-cream.
Chateaubriand[10]).	Vanille-Rahmgefrorenes mit Früchten.	Chateaubriand.
Chaud-froid à la crème.[11])	Rahmgefrorenes in Biskuitrand.	Ice-cream in border of biscuit.
— *-froid de pêches à la souveraine.*[12])	— mit Pfirsichen in Biskuitrand.	— -cream and iced peaches in border of biscuit.
Chou-fleur glacé.	Blumenkohl von (Haselnuß-) Gefrorenem.	Cauliflower of (hazelnut) ice-cream.
Choux glacés.	Mit Vanille-Rahmgefrorenem gefüllte Windbeutel.[13])	Iced cream-cakes.
Citrons glacés ou en surprise.	Mit Gefrorenem gefüllte Zitronen.[14])	Lemons filled with ice-cream.
Cloche à la Corneville.	Corneville-Glocke.[15])	Corneville bell.
Colombes glacées au nid de roses.	Eistauben in einem Rosennest.[16])	Iced doves in a nest of roses.
— *glacées au nid en sucre filé.* [*glacés.*	— in einem Netz von gesponnenem Zucker.	— doves in a nest of spun sugar.
Corbeille glacée aux fruits	Eiskorb mit Eisfrüchten.[17])	— basket with iced fruits.

[1]) Die Charlotte abwechselnd mit Aprikosen-Gefrorenem *(crème plombière aux abricots)* und in Maraschino geweichtem Biskuit gefüllt.

[2]) Charlotte von Löffel-Biskuits; in die Mitte Vanille-Rahmgefrorenes abwechselnd mit in Maraschino gebeizten klein geschnittenen Früchten.

[3]) Nur andere Bezeichnung für *charlotte glacée à la princesse de Galles* (s. d.).

[4]) Charlotte von Mandel-Biskuit, welches erst mit Marmelade, dann mit Rumglasur überzogen ist, abwechselnd mit Himbeer-, Ananas-Gefrorenem und eingemachten Früchten gefüllt.

[5]) Sechskantige Charlotte (sechseckiger Boden aus gebackenem mürben Teig, sowie sechs die Seiten bildende Streifen desselben Teiges), mit Mandel-Rahmgefrorenem *(crème plombière aux amandes)* gefüllt, mit Orangen-Vierteln umlegt.

[6]) Achteckige Charlotte von feinen Waffeln, mit Erdbeer- oder Mandel-Gefrorenem gefüllt, am Fuß mit einer Kette von Mandelteig-Bällchen umlegt; oben um das Gefrorene herum ein Kranz von mit Schlagsahne gefüllten Waffel-Hörnchen *(petits cornets)*. Vergl. auch *charlotte glacée à la princesse Victoria.*

[7]) Siehe *charlotte à la princesse Victoria* auf Seite 1266.

[8]) Siehe *charlotte à la printanière* auf S. 1266.

[9]) Die Form wird mit Zucker-Rahmgefrorenem *(glace de crème au caramel)* überzogen, abwechselnd mit Vanille-Gefrorenem *(mousse à la vanille)* und in Curaçao getränkten Biskuit-Würfeln gefüllt.

[10]) Vergleiche auch *pouding glacé à la Chateaubriand.*

[11]) Siehe dasselbe auf Seite 1267.

[12]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1267.

[13]) Man kann die Windbeutel *(choux)* auch mit irgend einem anderen Gefrorenen füllen und demnach benennen.

[14]) Leicht rötlich gefärbtes Mandel-Rahmgefrorenes mit Maraschino in ausgehöhlte große Zitronen gefüllt, diese mit seidenen Bändchen umbunden und angerichtet.

[15]) Glockenform mit Erdbeer-, Vanille- und Zitronen-Gefrorenem gefüllt; mit kleinen Glocken, aus den drei Gefrorenen gebildet, umlegt. Mit irgend einem Fruchtgefrorenen schreibt man *Corneville* auf die große Glocke. In Vollendung erhält man dieses Gefrorene im *Maison Trottier, 20, rue de l'Arbre-Sec, Paris.*

[16]) Vanille-Gefrorenes in zwei Tauben-Formen, Erdbeer-Gefrorenes *(glace au jus de fraises)* in mehreren Rosen-Formen bereitet; die Rosen auf einer gefransten Serviette angerichtet, die sich schnäbelnden Tauben darauf gestellt. Die Schnäbel der Tauben werden rötlich und die Augen bräunlich gefärbt; zwischen die Rosen steckt man Angelika-Blätter.

[17]) Korb aus Vanille-Gefrorenem; Orangen, Zitronen, Pfirsiche, Äpfel, Birnen, Pflaumen usw. in zinnernen Formen gefroren und in schöner Ordnung in den Korb gelegt; Orangen-Blätter in schöner Ordnung dazwischen.

Corbeille glacée à la jardinière aux colombes.	Eiskorb mit Eisfrüchten und zwei Tauben.[1]	Iced basket with iced fruits and doves.
Cornets glacés.	Hörnchen mit Rahmgefrorenem.[2]	Cornets with ice-cream.
Côtelettes glacées à la jardinière.	Gefrorene Reiskoteletten mit verschiedenen Früchten.[3]	Iced rice-cutlets with a salpicon of fruits.
Coupe *à la earl King.*	Schale mit Himbeeren und Vanille-Gefrorenem.	**Cup** with raspberries and vanilla ice-cream.
— *aux fraises glacées.*	— mit gefrorenen Erdbeeren.[4]	— with iced strawberries.
— *à la Jacques.*	— mit verschiedenen Früchten.[5]	— w. a salpicon of fruits.
— *en nougat garnie de glace.*	— von Mandel-Kruste mit Gefrorenem.[6]	— of nougat with ice-cream.
— *à la valencienne.*	— von Orangen-Gefrorenem.[7]	— of orange ice-cream.
Crème bavaroise glacée.[8]	Gefrorene bayrische Creme.	Frozen Bavarian cream.
— *glacée ou chantilly glacé.*[9]	— Schlagsahne.	Whipped cream frozen.
Crème plombière[10].	**Gefrorene Creme mit Schlagsahne und Früchten.**	**Plombière cream**[11] with whipped cream and fruits.
— *plombière aux abricots.*	— Aprikosen-Creme.	— cream with apricots.
— *plombière aux abricots à la suédoise.*	— Aprikosen-Creme in Sulzrand.[12]	— apricot-cream in jelly-border.
— *plombière à l'alençonnaise*[13].	— Vanille-Creme in Biskuitrand.	— vanilla-cream in border of biscuit.
— *plombière aux amandes.*	— Mandel-Creme in Rand von Mandel-Biskuit.[14]	— almond-cream in border of almond-biskuit.
— *plombière à l'ananas.*	— Ananas-Creme.	— pineapple-cream.

[1]) Dasselbe wie *corbeille glacée aux fruits glacés;* oben auf die Früchte zwei sich schnäbelnde Tauben.

[2]) Vergleiche Fußbemerkung 15 auf Seite 1267. Man kann die Hörnchen mit jedem beliebigen Gefrorenen füllen und demnach benennen.

[3]) Reis mit Sahne, Zucker und Zitronen-Schale aufgekocht, mit Sahne kalt geschlagen, gefroren, zuletzt mit Schlagsahne vermischt und in Kotelett-Formen fest gefroren, dann mit fein gestoßenen Makronen bestreut, mit Manschetten versehen und über in Maraschino gebeizten, würfelig geschnittenen Früchten angerichtet.

[4]) Eine Krystall-Schale mit Walderdbeeren zu zwei Drittel voll gefüllt, etwas Kirschwasser und Maraschino mit Zucker daran gegeben, Orangen- und Vanille-Gefrorenes darüber.

[5]) Wie *coupe aux fraises glacées*, anstatt der Erdbeeren würfelig geschnittene, in Kirschwasser und Maraschino gebeizte Früchte.

[6]) Man kann die Schale mit irgend einem Gefrorenen oder gefrorenen Früchten füllen und danach benennen.

[7]) Orangen-Rahmgefrorenes in einer Schalenform gefroren, ausgestürzt und mit geschälten geviertelten, in Champagner mit Zucker gebeizten Pfirsichen und Orangen umlegt.

[8]) Man kann sämtliche auf den Seiten 1268 bis 1270 angegebenen bayrischen Cremes *(crème bavaroises)* gefrieren lassen.

[9]) Man kann die Schlagsahne mit irgend einem Geschmack (Aroma, Parfüm) gefrieren lassen und das Gefrorene demnach benennen, z. B. *crème glacée aux fraises, aux groseilles, à la vanille* usw. Vergleiche *glace de crème.*

[10]) *Crème plombière, glace plombière* oder nur *plombière,* ein dem *mousse* ähnliches schaumiges (Frucht-)Gefrorenes, welches zuletzt mit Schlagsahne vermischt und seltener in Formen gefüllt wird. Wenn die Masse in der Gefrierbüchse ziemlich fest geworden ist, nimmt man einen kleinen Teil mit dem Löffel heraus, rührt die Schlagsahne darunter und gibt den Schaum nach und nach wieder zu dem Gefrorenen in der Gefrierbüchse *(sorbétière).* Man richtet es meistenteils felsenartig *(en rocher)* oder pyramidenförmig *(en pyramide)* in der Mitte eines Biskuit- oder anderen Randes an. Wird es in Formen gefüllt, so nimmt man in der Regel Bomben-Formen *(moules à bombe).* Diese Art Gefrorenen lassen sich in Zahl durch die mannigfaltigsten Zusammensetzungen bedeutend erhöhen. Über die Schreibweise des Wortes *plombière* herrscht Unklarheit. Während einige den Namen mit dem franz. Badeort *Plombières* (Dép. Vosges) in Verbindung bringen und auch so schreiben, hat Favre in seinem »Dictionnaire de Cuisine« ausgeklünstelt, daß dieses Gefrorene meistens in Bleiformen *(dans des récipients de plomb)* geformt werde. Letztere Ansicht teilt wahrscheinlich kein vernünftiger Mensch.

[11]) *Also written "Plombières cream". Plombière is a mixture of ice-cream and candied fruits; a fruit-ice with whipped cream; (almond-) custard mixed with whipped cream and frozen, not moulded.*

[12]) Korkförmig ausgestochene Äpfel und Birnen in Zucker-Sirup gekocht, die Birnen rot gefärbt. Mit diesen Früchten legt man eine Randform so aus, daß eine Anzahl Birnen-Korke immer über ebensoviele Apfel-Korke zu stehen kommt; hierauf wird die Form mit Sulze gefüllt, später ausgestürzt, die Mitte erhaben mit *plombière* von Aprikosen gefüllt.

[13]) *Alençon,* franz. Stadt an der Sarthe (Dép. Orne). — Mit geriebenen Mandeln verrührtes Vanille-Gefrorenes wird zuletzt mit Schlagsahne vermischt, in einen Rand von mit Aprikosen-Marmelade bestrichenem Biskuit gefüllt, mit halbierten Reineclauden bedeckt; auf das Biskuit ein Kranz von glasierten Orangen-Stückchen gelegt.

[14]) Mit Zucker und ein wenig Wasser gestoßene Mandeln mit ausgekühlter englischer Vanille-Creme bedeckt, nach einer halben Stunde durchgestrichen und in der Gefrierbüchse gefroren. Wenn die Masse ziemlich fest geworden ist, nimmt man einen kleinen Teil heraus, vermischt diesen mit Schlagsahne und gibt ihn nach und nach wieder zu dem Gefrorenen in der Gefrierbüchse. Nach etwa einer Viertelstunde richtet man die *plombière* in der Mitte eines Randes von mit Vanille-Glasur überzogenem Mandel-Biskuit an. Auf dieselbe Weise kann man auch eine gefrorene Creme von gerösteten Mandeln *(crème plombière aux amandes torréfiées)* bereiten.

Crème plombière aux avelines.[1]	Gefrorene Haselnuß-Creme.	Plombière avellan-nut cream.
— *plombière au café.*	— Kaffee-Creme.	— coffee-cream.
— *plombière à la cairote*[2].	— Maulbeer-Creme.[3]	— mulberry-cream.
— *plombière au cédrat.*	— Zedrat-Creme.	— citron-cream.
— *plombière aux cerises.*	— Kirsch(en)-Creme.	— cherry-cream.
— *plombière au chocolat.*	— Schokolade-Creme.	— chocolate-cream.
— *plombière au citron.*	— Zitronen-Creme.	— lemon-cream.
— *plombière à la crème de curaçao.*	— Curaçao(likör)-Creme.	— curaçao-cream.
— *plombière à la crème de noyau.*	— Noyau(likör-)Creme.	— noyau-cream.
— *plombière à la crème de rose.*	— Rosenlikör-Creme.	— rose-cream.
— *plombière à la Dame blanche.*	— Vanille-Reiscreme.[4]	— vanilla rice-cream.
— *plombière des dames.*	— Damen-Creme.[5]	— lady cream.
— *plombière à la duchesse.*	— Aprikosen-Creme.	— apricot-cream.
— *plombière à l'espagnole.*	— Orangen-Creme.	— orange-cream.
— *plombière aux fraises.*	— Erdbeer-Creme.	— strawberry-cream.
— *plombière aux framboises.*	— Himbeer-Creme.	— raspberry-cream.
— *plombière à la Gladstone.*	— Gladstone-Creme.[6]	— cream, Gladstone style.
— *plombière aux groseilles.*	— Johannisbeer-Creme.	— currant-cream.
— *plombière à la havanaise.*	— Bananen-Creme.	— banana-cream.
— *plombière à l'impératrice.*	— Kaiserin-Creme.[7]	— empress-cream.
— *plombière à l'italienne.*	— Reiscreme, italienisch[8].	— cream, Italian style.
— *plombière à la Kingman.*	— Schokolade-Creme mit Pistazien.[9]	— chocolate-cream with pistachio-nuts.
— *plombière au kirsch.*	— Kirschwasser-Creme.	— kirsch-cream.
— *plombière à la Louis Philippe*[10].	— Maraschino-Creme mit Äpfeln.	— maraschino-cream with apples.
— *plombière à la macédoine de fruits.*	— Creme mit verschiedenen Früchten.	— cream with assorted fruits.
— *plombière à la madeleine.*	— Ananas-Creme.[11]	— pineapple-cream.
— *plombière au marasquin.*	— Maraschino-Creme.	— maraschino-cream.
— *plombière à la Marguerite.*	— Ananas-Creme.[12]	— pineapple-cream.
— *plombière aux marrons.*	— Kastanien-Creme.	— chestnut-cream.
— *plombière au melon.*[13]	— Melonen-Creme.	— melon-cream.

[1]) Vergleiche *crème plombière aux noisettes.*

[2]) Auch: *Crème plombière à la (mode de) Caire.*

[3]) Durchgestrichene Maulbeeren *(mûres)* mit englischer Vanille-Creme vermischt, nochmals durchgestrichen, gefroren, mit süßer Schlagsahne verrührt, mit Maraschino abgeschmeckt und fertig gefroren, erhaben auf einer gefalteten Serviette angerichtet.

[4]) Von Sahne und Vanille, ohne Eier, eine Creme bereitet, gefroren, in Zitronen-Wasser gekochter, in Vanille-Sirup gebeizter Reis, zuletzt die Schlagsahne hinzu, noch zehn Minuten gefroren, lagenweise mit Aprikosen-Marmelade in eine Bombenform gefüllt; kleine gefüllte Damen-Biskuits *(bouchées de dames)* als Umlage (Garnitur).

[5]) Aprikosenmus mit Vanille und Mandelmilch gefroren, ein kleiner Teil der Masse in einer Schüssel mit süßer Schlagsahne verrührt und nach und nach wieder zu dem Gefrorenen gegeben, in einer Bombenform fertig gefroren; mit Schlagsahne gefüllte, mit Vanille-Glasur überzogene Windbeutel als Umlage (Garnitur).

[6]) Mandeln mit ein wenig Wasser, Orangen- und Zitronen-Schale gestoßen, durchgestrichen, mit Vanilleeis-Masse verrührt, gefroren, auf die übliche Weise mit Schlagsahne vermischt und in einer Bombenform fertig gefroren.

[7]) Die Bombenform mit Vanille-Rahmgefrorenem überzogen (chemisiert); Reis mit Milch, Butter, Zucker und Vanille gekocht, mit süßer Schlagsahne und in Maraschino gebeizten eingemachten Früchten vermischt, in die Mitte der Bombe gefüllt, gefroren, auf Serviette ausgestürzt, mit Schlagsahne, die mit Erdbeermus vermischt ist, ringsherum eingefaßt (garniert).

[8]) Mandelmilch-Gefrorenes mit in Zucker-Sirup gebeiztem Reis, süßer Vanille-Schlagsahne und würfelig geschnittener eingemachter, in Maraschino gebeizter Ananas vermischt, in eine aus italienischen Waffeln gebildete Bombenform gefüllt, gefroren, auf einem Untersatz von Genuaer Kuchen *(génoise)* angerichtet, mit Hörnchen, die mit Schlagsahne gefüllt sind, umlegt.

[9]) Creme von Eigelben, Zucker, Vanille, süßer Sahne und geriebenem Kakao, zuletzt mit Schlagsahne vermischt, gefroren, erhaben angerichtet und mit gehackten Pistazien bestreut.

[10]) Ludwig Philipp, geb. 6. Okt. 1773 in Paris, 1785 Herzog von Chartres, seit seines Vaters Hinrichtung (6. Nov. 1793) Herzog von Orléans, 1830 König der Franzosen, durch die Februar-Revolution 1848 gestürzt, gest. 26. Aug. 1850 in Claremont in England, wo er seitdem als Graf von Neuilly gelebt hatte. — Creme von Eigelben, Zukker, Maraschino und süßer Sahne auf Eis kalt gerührt, mit süßer Schlagsahne, einigen gestoßenen Pistazien und gestoßenem Biskuit vermengt, in eine mit Apfel-Scheiben ausgelegte Bombenform gefüllt und gefroren.

[11]) Die Form mit Ananas-Scheiben ausgelegt, diese mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit gefrorener Ananas-Creme gefüllt; kleine Kuchen als Umlage (Garnitur).

[12]) Von Eigelben, Zucker, Sahne, Vanille eine englische Creme bereitet, gefroren, mit Alkermes-Likör, Ananas-Sirup, würfelig geschnittener eingemachter Ananas, zuletzt mit Schlagsahne vermischt, in einer Form gefroren; Ananas-Törtchen als Umlage (Garnitur).

[13]) Vergleiche *crème plombière à la moderne.*

Crème plombière au melon à la sicilienne.	Gefrorene Melonen-Creme auf sizilianische[1]) Art.	Plombière melon-cream, Sicilian style.
— *plombière à la moderne.*	— Melonen-Creme.[2])	— melon-cream.
— *plombière au moka ou mocca.*	— Mokkakaffee-Creme.	— Mocha coffee-cream.
— *plombière à la Montesquieu.*	— Reiscreme mit gebeizten Früchten.[3])	— rice-cream with macerated fruits.
— *plombière à la moscovite.*	— moskowitische Creme.[4])	— cream, Muscovite style.
— *plombière à la napolitaine.*[5])	— Creme auf neapolitanische[6]) Art.	— cream in the Neapolitan style.
— *plombière aux noisettes.*[7])	— Haselnuß-Creme.	— hazel nut cream.
— *plombière aux noix.*[8])	— Nußcreme.	— nut-cream.
— *plombière aux noix fraîches à la sultane.*	— Nußcreme mit einer Sultane von gesponnenem [Zucker.	— nut-cream with a sultana of spun sugar.
— *plombière à l'orange.*	— Orangen-Creme.	— orange-cream.
— *plombière à l'orientale.*	— Erdbeer-Creme, orientalisch[9]).	— strawberry-cream, Oriental style.
— *plombière à la pastèque.*[10])	— Wassermelonen-Creme.	— water-melon cream.
— *plombière aux pêches.*[11])	— Pfirsich-Creme.	— peach-cream.
— *plombière aux pistaches.*[12])	— Pistazien-Creme.	— pistachio-cream.
— *plombière aux poires.*	— Birnen-Creme.	— pear-cream.
— *plombière aux pommes.*	— Äpfel-Creme.	— apple-cream.
— *plombière au punch.*	— Punschcreme.	— punch-cream.
— *plombière à la Rachel.*	— Mandelmilch-Creme.[13])	— almond-cream.
— *plombière à la reine.*	— Pfirsich-Creme.[14])	— peach-cream.
— *plombière au r(h)um.*	— Rumcreme.	— rum-cream.
— *plombière à la Richmond.*	— Maraschino-Creme mit Haselnüssen.[15])	— maraschino-cream with hazel-nuts.
— *plombière à la Rochambeau*[16]).	— Creme nach Rochambeau. [Art.	— cream, Rochambeau style.
— *plombière à la souveraine.*	— Creme nach Herrscher-[17])	— cream, sovereign style.
— *plombière à la suédoise.*[18])	— Aprikosen-Creme in Rand von Äpfeln und Birnen.	— apricot-cream in border of apples and pears.
— *plombière à la vanille.*	— Vanille-Creme.	— vanilla-cream.

[1]) Malortie in seinem Buche »Das Menu« schreibt *crème plombière sicilienne au melon;* diese sowie obige Schreibart sind nur andere Benennungen für *crème plombière à la napolitaine* (s. d.).

[2]) Eine ausgehöhlte Melone mit gefrorener Melonen-Creme gefüllt.

[3]) Eine Form mit Zitronen-Rahmgefrorenem überzogen (chemisiert), mit gefrorener Reiscreme gefüllt, gefroren, ausgestürzt; oben auf die Mitte würfelig geschnittene eingemachte, in Kirschwasser gebeizte Ananas und Melone; kleine gefüllte Damen-Biskuits *(bouchées de dames)* als Umlage (Garnitur).

[4]) Mandelmilch-Masse mit Vanille *(blanc-manger à la vanille),* aber ganz wenig Gelatine bereitet, auf Eis schaumig geschlagen, mit süßer Schlagsahne und würfelig geschnittenen eingemachten, in Zucker-Sirup gebeizten Früchten vermischt, in einer Bombenform gefroren; kleine Kuchen als Umlage (Garnitur).

[5]) Auch mit *crème plombière au melon à la sicilienne* und *crème plombière sicilienne au melon* bezeichnet.

[6]) Melonenmus mit Orangensaft und Vanille-Sirup verlängert, durch ein feines Sieb gestrichen, gefroren, dann mit süßer Schlagsahne und klein geschnittener Ananas vermischt und in einer Kuppelform fertig gefroren; glasierte Orangen-Scheiben als Umlage (Garnitur).

[7]) Wie *crème plombière aux amandes* (s. d.).

[8]) Wie *crème plombière aux amandes* (s. d.).

[9]) Gefrorene Erdbeer-Creme *(crème plombière aux fraises)* wird felsenartig *(en rocher)* in die Mitte eines Randes von Mandel-Sulze *(blanc-manger)* gefüllt; den Rand stellt man auf einen Sockel von natürlichem Eis.

[10]) Vergleiche *crème plombière au melon.*

[11]) Vergleiche *crème plombière à la reine.*

[12]) Wie *crème plombière aux amandes* (s. d.).

[13]) Von Mandelmilch, Zucker, Eigelben, Vanille eine englische Creme bereitet, durchgestrichen, gefroren, dann in der üblichen Weise mit Schlagsahne vermischt, fertig gefroren und felsenartig *(en rocher)* angerichtet; kleine Windbeutel, die mit Schlagsahne gefüllt und mit Schokolade-Glasur überzogen sind, als Umlage (Garnitur).

[14]) Gefrorene Pfirsich-Creme *(crème plombière aux pêches)* in einer Kuppelform fertig gefroren; Pfirsich-Törtchen als Umlage (Garnitur).

[15]) Gefrorene Maraschino-Creme mit gestoßenen gerösteten Haselnüssen vermischt, lagenweise mit Haselnuß-Makronen in einer Kuppelform fertig gefroren und in die Mitte eines Randes von Genuaer Kuchen gefüllt.

[16]) Sprich »röschangbo'«; *Jean-Baptiste Donatien de Vimeur, comte de Rochambeau,* Marschall von Frankreich, geb. 1. Juli 1725 zu Vendôme, gest. 10. Mai 1807. — *Donatien-Marie Joseph de Vimeur, comte de Rochambeau,* franz. General, Sohn des vorigen, geb. 1750, gefallen 18. Okt. 1813 in der Schlacht bei Leipzig. — Nur andere Bezeichnung für *crème plombière à la Rachel* (s. d.).

[17]) Gestoßene frische Nüsse mit Sahne übergossen, etwas auf Zucker abgeriebene Orangen-Schale hinzu, eine Stunde zugedeckt stehen gelassen, dann durchgestrichen, mit Vanille-Sirup gesüßt und gefroren, in der üblichen Weise mit Schlagsahne vermischt, in einer Form fertig gefroren, auf gefalteter Serviette angerichtet, mit kleinen Kuchen umlegt.

[18]) Andere Bezeichnung für *crème plombière aux abricots à la suédoise* (s. d.).

Croquante *aux abricots.*	**Mandel-Kruste** mit Aprikosen-Gefrorenem.[1]	**Croquante** with apricot ice-cream.
— *aux framboises ou à la framboise.*	— -Kruste mit Himbeer-Gefrorenem.	— with raspberry ice-cream.
— *au moka ou mocca.*	— -Kruste mit Mokkakaffee-Gefrorenem.	— with Mocha coffee ice-cream.
— *aux pêches.*	— -Kruste mit Pfirsich-Gefrorenem.	— with peach ice-cream.
Croquettes glacées à la macédoine de fruits.	Eiskrusteln mit verschiedenen Früchten.[2]	Ice-croquettes with assorted fruits.
Cygne en biscuit garni de crème plombière.	Schwan aus Biskuit, gefüllt mit gefrorener Creme.	Swan of biscuit, filled with plombière cream.
— *en glace de vanille.*	— aus Vanille-Gefrorenem.	— of vanilla-ice.
— *aux roseaux.*	— im Schilf.	— with reeds.
Délicieux aux noisettes.	Gefrorene Haselnuß-Creme.[3]	Délicieux with hazel-nuts.
Demi-glace[4].	**Halbgefrorenes.**	**Light ice-cream.**
— *-glace à la Conti.*	Bohnen-Halbgefrorenes.[5]	— bean ice-cream.
— *-glace à la Nesselrode.*	Nesselrode-Halbgefrorenes.[6]	— chestnut ice-cream.
— *-glace à la portugaise.*	Portugiesisches Halbgefrorenes.[7]	— ice-cream, Portuguese style.
— *-glace à la prince Pückler.*	Fürst-Pückler-Halbgefrorenes.[8]	Prince-Pückler ice-cream.
— *-glace à la suédoise.*	Schwed. Halbgefrorenes.[9]	Light ice-cream, Swedish style.
Dés en glace.	Würfel von Gefrorenem.[10]	Dice of ice-cream.
Dominos en glace.	Domino-Steine aus Gefrorenem.	Domino(e)s of ice-cream.
Dourdoulma.	Salep-Gefrorenes.[11]	Salep-ice[12].
Épis de maïs en glace.	Maiskolben aus Gefrorenem.[13]	Iced ears of maize.
Excellent au café.	Gefrorene Kaffee-Creme mit Schlagsahne in einer viereckigen Form.	Coffee-flavo(u)red custard mixed with whipped cream, frozen in a square mo(u)ld.
Fiore di latte.[14]	Italienisches Gefrorenes.	Italian ice.
Fraises glacées.	Gefrorene Erdbeeren.	Iced strawberries.

[1]) Becherform mit Mandelteig ausgelegt, im Ofen getrocknet, die Kruste dann mit Vanille-Glasur überzogen, auf gefalteter Serviette angerichtet, mit Aprikosen-Gefrorenem *(crème plombière aux abricots)* gefüllt. Auch *croquante à jours* genannt.

[2]) Mandel-Rahmgefrorenes *(glace de crème pralinée)* in Krustel-Formen *(moules à croquettes)*, die mit in Maraschino geweichtem Biskuit ausgelegt sind, gefüllt, nochmals gefroren, ausgestürzt, in gestoßenen Makronen gewälzt, dann auf einer Unterlage von eingemachten, würfelig geschnittenen, mit Zitronensaft, Maraschino und Champagner gebeizten, dann leicht gefrorenen und mit Schlagsahne vermischten Früchten angerichtet.

[3]) Man bereitet eine englische Creme mit gebrannten Haselnüssen *(noisettes pralinées)*, schlägt sie auf Eis kalt und fest, gibt Schlagsahne hinzu, läßt alles in einer einfachen Form gefrieren, stürzt das Gefrorene in die Mitte eines flachen Randes von Genuaer Kuchen *(génoise)*, stellt auf den Kuchenrand, gegen das Gefrorene gelehnt, Scheiben von mit buntfarbiger Sulze gefüllten Orangen (siehe Fußbem. 1 auf S. 1279). Den Fuß des Randes verziert man mit einer Kette großer Erdbeeren. Über das Gefrorene deckt man eine Sultane von gesponnenem Zucker.

[4]) Man kann diese Art Gefrorenes mit irgend einem Geschmack (Aroma, Parfüm) versetzen und danach benennen. Vergleiche *crème plombière.*

[5]) 115 g trockene weiße Bohnen mit Wasser abgebrüht, mit Milch und etwas Vanille weich gekocht, durchgestrichen; eingemachte Sauerkirschen läßt man abtropfen, halbiert sie und gibt sie nebst 200 g Zucker und einem Glasvoll Kirschwasser unter das Bohnenmus; 3/4 l Sahne wird fein geschlagen, der vierte Teil zum Belegen zurückbehalten, die übrigen drei Viertel mit dem Bohnenmus verrührt und alles in einer Form gefroren.

[6]) 250 g Kastanien in Milch gekocht, zuletzt 100 g Schokolade in der heißen Milch mit aufgelöst, das Ganze durch ein Haarsieb gestrichen; 50 g Sultana-Rosinen weich gekocht, mit 50 g würfelig geschnittenem Zitronat und einem Glasvoll Rum zu dem Schokolade-Kastanienmus gegeben. Man bereitet hierauf ein Vanille-Halbgefrorenes, vermischt dies mit dem Kastanienmus, läßt das Ganze in einer Form gefrieren. Beim Anrichten wird das Gefrorene mit süßer Schlagsahne überzogen und schön bespritzt.

[7]) Weinschaum von einer halben Flasche Rheinwein, vier Eigelben, vier ganzen Eiern, 250 g Zukker, dem Saft und der abgeriebenen Schale einer Zitrone bereitet, kalt geschlagen, in einer Form gefroren.

[8]) 3/4 l Sahne recht steif geschlagen, ein wenig gesüßt, in drei Teile geteilt; ein Teil mit 100 g geriebener Schokolade, der zweite Teil mit drei Stück würfelig geschnittenen bitteren Makronen und einem Glasvoll Maraschino, der dritte Teil ebenfalls mit drei Makronen und einem Glasvoll Rosen-Likör vermischt. Diese drei Massen füllt man lagenweise (schwarz, rot, weiß) in die Form und läßt gefrieren.

[9]) Von einer viertel Flasche Weißwein, zwei Eidottern, zwei ganzen Eiern, Zucker und Zitronen-Schale ein Weinschaum bereitet, dieser kalt geschlagen, mit kalter Schlagsahne vermischt und mit einigen in Maraschino geweichten Löffel-Biskuits in einer Form gefroren.

[10]) Die schwarzen Punkte der Würfel werden durch Schokolade-Plätzchen nachgeahmt.

[11]) Creme von Milch und Salep (anstatt der Eidotter) bereitet, mit Vanille-, Orangen-, Zitronen-, Zimt- oder irgend einem Geschmack vermischt und auf gewöhnliche Art gefroren. Anstatt Salep nimmt man öfters halb Salep, halb Reismehl.

[12]) Auch *salop, saloop.*

[13]) Aus Haselnuß-Rahmgefrorenem *(glace de crème aux noisettes)* und Zitronen-Gefrorenem *(glace au jus de citron).*

[14]) Siehe *bombe fiore di latte* auf Seite 1303.

Fromage glacé.	**(Sahne-)Gefrorenes in einer geriefeten Form.**[1])	**Ice(-cream) in a cannel(l)ated mo(u)ld.**
— *(glacé) des dames.*[2])	Damen-Gefrorenes.	Lady ice-cream.
Gâteau breton garni de crème plombière.[3])	Bretagnischer sechseckiger Biskuit-Kuchen, mit gefrorener Creme gefüllt.	Breton biscuit-cake filled with plombière cream.
— *napolitain garni de crème plombière.*	Neapolitanischer Kuchen, mit gefrorener Creme gefüllt.	Neapolitan cake filled with plombière cream.
Gaufres en glace.	Waffeln aus Gefrorenem.	Ice-cream as wafers or
— *glacées.*	Gefrorene Waffeln.[4])	Iced wafers. [waffles.
Gelée (à la) moscovite.[5])	Moskowitische (gefrorene)	Muscovite (iced) jelly.
— *à la souveraine.*[6])	Herrscher-Sulze. [Sulze.	Sovereign jelly.
— *au vin, à la glace de crème.*[7])	Weinsulze mit Rahmgefrorenem.	Wine-jelly with ice-cream.
Glace de crème.[8])	**Rahmgefrorenes.**	**Ice-cream.**
— *de crème aux abricots ou à la purée d'abricots.*	Aprikosen-Rahmgefrorenes.	Apricot ice-cream.
— *de crème à la Alexandria.*	Bananen-Rahmgefrorenes in Hörnchenform.	Banana ice-cream crescent-shaped.
— *de crème à l'algérienne ou à l'arabe.*[9])	Algerisches oder arabisches Rahmgefrorenes.	Algerian or Arab ice-cream.
— *de crème aux amandes.*	Mandel-Rahmgefrorenes.	Almond ice-cream.
— *de crème aux amandes pralinées ou aux pralines.*	Rahmgefrorenes mit gebrannten Mandeln.	Ice-cream with burnt almonds.
— *de crème à l'ananas ou à la purée d'ananas.*	Ananas-Rahmgefrorenes.	Pineapple ice-cream.
— *de crème à l'ananas et aux noix fraîches.*	— -Rahmgefrorenes mit frischen Nüssen. [nes.[10])	— ice-cream with fresh nuts.
— *de crème à l'andalouse.*	Andalusisches Rahmgefrore-	Andalusian ice-cream.
— *de crème à l'anis.*	Anis-Rahmgefrorenes.[11])	Anised ice-cream.
— *de crème aux arbouses.*[12])	Baumerdbeer(en)-Rahmgefrorenes.	Arbute ice-cream.
— *de crème à l'arlequine.*	Harlekin-Rahmgefrorenes.[13])	Harlequin ice-cream.
— *de crème aux asperges vertes.*[14])	Spargel-Rahmgefrorenes.	Asparagus ice-cream.

[1]) Eine hohe bombenartige Form, die der Höhe (Länge) nach rinnenartige Vertiefungen hat und eine Zinneinlage mit drei bis fünf Fächern enthält. Diese drei bis fünf Fächer werden mit verschiedenen Sorten (Schlagsahne-) Gefrorenen gefüllt, worauf die Einlage herausgezogen wird. Auf diese Weise erhält man drei bis fünf Sorten Gefrorenes in einer Form. Man kann die mannigfaltigsten Eisarten zusammenstellen und danach benennen (vergleiche *bombe* auf Seite 1301). Heutzutage wird *fromage glacé* nur noch vereinzelt gegeben, weshalb es in verschiedenen neueren Kochbüchern überhaupt nicht angegeben ist. Nach »Favre's Dictionnaire Universel de Cuisine«, einem durchaus nicht maßgebenden Werke, soll *fromage glacé* eine geriefte Bombe (*moule à côtes, moule cannelé*) sein, welche auch aus einem Gefrorenen bestehen könne. Favre gibt daher *fromages au chocolat, au café, aux fraises, à la vanille, aux groseilles, aux framboises, aux cerises, aux myrtilles, au gingembre, à la coriandre, au cumin, à l'anis* usw. usw. Man könnte hiernach dieses Gefrorene mit jedem beliebigen Geschmack (Aroma, Parfüm) verbinden und dementsprechend benennen. Wir geben hier eine Bereitungs-Vorschrift, nach welcher sich ohne Schwierigkeit weitere *fromages glacés* herstellen lassen, indem man nur andere Arten Gefrorenes an die Stelle der hier angegebenen zu setzen braucht. Man bereitet drei Arten Gefrorenes, eins aus Aprikosenmus mit Himbeer-, Orangensaft, Staubzucker und Schlagsahne, ein anderes aus Erdbeersaft, ein drittes aus Haselnuß-Creme, füllt diese drei Gefrorenen in die drei Fächer einer solchen Form, zieht den dreifächerigen Einsatz heraus, füllt auf und läßt noch eine Stunde gefrieren.

[2]) Vergleiche *crème plombière des dames* auf Seite 1310.

[3]) Siehe *gâteau breton* unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[4]) Runde Waffel-Scheiben auf einer Seite mit Sahne-, auf der anderen mit Fruchtgefrorenem überzogen.

[5]) Vergleiche *moscovite.*

[6]) Siehe dasselbe auf Seite 1279.

[7]) Siehe dasselbe auf Seite 1279.

[8]) Auch mit *glace à la crème,* deutsch »gefrorene Creme«, »Sahne-Gefrorenes« usw. bezeichnet. Die Rahmgefrorenen sind neben den Fruchtsaft- und Likör-Gefrorenen am zahlreichsten.

[9]) Andere Bezeichnung für *glace de crème au racahout* (s. d. auf Seite 1317).

[10]) a) Eine Becherform wird lagenweise mit Kaffee-Rahmgefrorenem (*glace de crème au café*) und gefrorenen Schnee-Eiern (siehe *oeufs à la neige* auf Seite 1232) gefüllt; obenauf eine Rose von Erdbeer-Rahmgefrorenem. b) Art Orangen-Rahmgefrorenes.

[11]) Milch, Anis, Eigelbe, Zucker; auf die gewöhnliche Art abgerührt und gefroren.

[12]) Vergleiche *arbouse* auf Seite 1196.

[13]) In vier dreieckigen Formen bereitet man vier Arten Rahmgefrorenes, Kaffee-, Vanille-, Erdbeer- und Pistazien-Gefrorenes. Diese vier Dreiecke legt man so aneinander in eine viereckige Form, daß die vier Spitzen in der Mitte sich treffen, also ein großes Viereck bilden und genau die Form füllen, läßt eine halbe Stunde gefrieren, stürzt aus, schneidet Stücke davon, die man in Papier-Kästchen nochmals gefrieren läßt und anrichtet.

[14]) Vergleiche *glace aux asperges vertes*

Glace de crème aux avelines.	Haselnuß-Rahmgefrorenes.[1]	Avellan ice-cream.
— *de crème aux avelines et au liqueur de menthe.*	— -Rahmgefrorenes mit Minzlikör.	— ice-cream with mint-liqueur.
— *de crème aux avelines pralinées.*	Rahmgefrorenes von gebrannten Haselnüssen.[2]	Ice-cream of burnt avellan-nuts.
— *à la crème aux bananes.*	Bananen-Rahmgefrorenes.	Banana ice-cream.
— *de crème bavaroise.*[3]	Bayrisches Rahmgefrorenes.	Bavarian ice-cream.
— *de crème au cacao.*	Kakao-Rahmgefrorenes.	Cocoa ice-cream.
— *de crème au café.*[4]	Kaffee-Rahmgefrorenes.	Coffee ice-cream.
— *de crème à la cannelle ou cinna(mo)me.*	Zimt-Rahmgefrorenes.	Cinnamon ice-cream.
— *de crème au caramel.*	Rahmgefrorenes mit braunem Zucker und Mandeln.	Caramel ice-cream.
— *de crème au caramel et aux fleurs d'oranger.*	— mit braunem Zucker und Orangenblüten-Wasser.	— ice-cream with orange flower water.
— *de crème aux cerises.*	Kirsch(en)-Rahmgefrorenes.	Cherry ice-cream.
— *de crème Chantilly au café.*	Kaffee-Rahmgefrorenes.[5]	Coffee ice-cream.
— *de crème Chantilly au chocolat.*	Schokolade-Rahmgefrorenes.[6]	Chocolate ice-cream.
— *de crème à la Chateaubriand.*	Chateaubriand-Rahmgefrorenes.	Chateaubriand ice-cream.
— *de crème à la Chatillon-Plessis.*[7]	Mandel-Rahmgefrorenes mit Rum.	Almond ice-cream with rum.
— *à la crème au chocolat.*	Schokolade-Rahmgefrorenes.[8]	Chocolate ice-cream.
— *de crème au chocolat à la d'Orléans.*	— -Rahmgefrorenes nach Orléans[9].	— ice-cream, Orléans style.
— *de crème au chocolat, pralinée.*	— -Rahmgefrorenes mit gebrannten Mandeln.[10]	— ice-cream with burnt almonds.
— *de crème au chocolat à la sicilienne.*	— -Rahmgefrorenes auf sizilianische[11] Art.	— ice-cream, Sicilian style.
— *de crème à la Cialdini.*[12]	— -Rahmgefrorenes nach Cialdini[13].	— ice-cream w. coriander.
— *de crème au citron.*	Zitronen-Rahmgefrorenes.	Lemon ice-cream.
— *de crème à la Colomb.*	Kolumbus-Rahmgefrorenes.[14]	Columbus ice-cream.
— *de crème à la Corday.*	Rahmgefrorenes nach der Corday[15].	Ice-cream, Corday style.

[1]) Vanille-Rahmgefrorenes mit gestoßenen Haselnüssen vermischt, gefroren und mit Schlagsahne verrührt.

[2]) Gehackte Haselnüsse in Eiweiß, dann in Zucker gerollt, auf einem Blech im Ofen geröstet, fein gestoßen, mit kochender Sahne übergossen. Man vermischt die Sahne dann mit Staubzucker und Eigelben, rührt sie ab und läßt gefrieren.

[3]) Vergleiche *crème bavaroise glacée* auf Seite 1309.

[4]) a) *Glace de crème au café blanc* oder *au moka blanc.* b) *Glace de crème au café noir.*

[5]) Dicke Creme von Eigelben, Zucker und Kaffee abgerührt, Schlagsahne damit vermischt, in einer Form gefroren.

[6]) Mit Vanille-Sirup aufgelöste Schokolade wird mit Schlagsahne *(crème fouettée)* vermischt und in einer Form gefroren.

[7]) Nur andere Bezeichnung für *glace de crème à la fin de siècle* (s. d.). — Sprich »schătĭjong'-plăßī'«; *Chatillon-Plessis*, Verfasser des höchst eigenartigen Werkes »*La Vie à Table à la fin du XIXe siècle, Théorie pratique et historique de Gastronomie Moderne*« (Mk. 7,50, zu beziehen von P. M. Blüher, Leipzig).

[8]) Die Schokolade-Masse mit Milch und Eigelben abgerührt, gefroren, mit Schlagsahne *(crème fouettée)* vermischt.

[9]) Eine Kugelform mit Schokolade-Rahmgefrorenem überzogen (chemisiert), mit Vanille-Rahmgefrorenem gefüllt und abwechselnd mit ganz kleinen Vanille-Meringeln bestreut, zwei Stunden gefroren; beim Anrichten wird die Kugel mit dicker Schokolade-Sose begossen.

[10]) Man bereitet eine Schokoladereis-Masse, vermischt diese noch heiß mit gebrannten, feingestoßenen Mandeln, läßt gefrieren zieht Schlagsahne *(crème fouettée)* unter.

[11]) Eigelbe mit Zucker geschlagen, mit kochender Vanillemilch und gestoßenen Mandeln über dem Feuer dick gerührt, aufgelöste Schokolade, Zimt und gestoßener Koriander hinzu, nach dem Erkalten mit Sahne verrührt, das Ganze durch ein feines Sieb gestrichen, gefroren, zuletzt Schlagsahne, Mandeln und Pistazien darunter gemischt und fertig gefroren. Man bezeichnet dieses Gefrorene auch mit *glace de crème (au chocolat) à la Cialdini.*

[12]) Nur andere Bezeichnung für *glace de crème au chocolat à la sicilienne* (s. d.).

[13]) *Enrico Cialdini, duca de Gaeta*, ital. General, geb. 10. Aug. 1811 bei Castelvetro in Modena, 1876–1881 Botschafter in Paris.

[14]) Maraschino-Rahmgefrorenes mit klein geschnittenen Kirschen; grünes Pistazien-Rahmgefrorenes mit Ananas- und Angelika-Würfeln; die beiden Sorten Gefrorenes in eine Kuppelform gefüllt, fertig gefroren und bei dem Anrichten mit gehackten Pistazien bestreut.

[15]) Sprich »kördä'«; *Marie-Aline Anne Charlotte Corday d'Armans*, berühmt als Mörderin Marats (eines der berüchtigsten Häupter der franz. Revolution), geb. 27. Juli 1768 zu St.-Saturin bei Caen, guillotiniert 17. Juli 1793 abends gegen 7 Uhr. — Runde Papier-Kästchen mit Orangen-Rahmgefrorenem überzogen (chemisiert); in die Mitte Vanillebiskuit-Gefrorenes *(biscuit glacé à la vanille)*, das mit streifig geschnittener eingemachter Orangen-Schale und etwas Maraschino vermischt ist, obenauf gestoßene Makronen gestreut und eine Lage Orangen-Rahmgefrorenes mit eingemachten Früchten darüber gegeben.

Glace de crème à la cubaine ou cubanaise.	Kubanisches Ananas-Rahmgefrorenes.[1]	Cuban pineapple ice-cream.
— de crème au cumin.	Kümmel-Rahmgefrorenes.	Caraway-seed ice-cream.
— de crème à la Donzelle.	Ananas-Rahmgefrorenes mit Rosinen.[2]	Pineapple ice-cream with raisins.
— de crème à la Esmeralda[3].	Esmeralda-Rahmgefrorenes.[4]	Esmeralda ice-cream.
— de crème à l'esprit d'angélique.	Rahmgefrorenes mit Angelika-Branntwein.	Ice-cream with angelica-brandy.
— de crème à l'esprit de [*grain.*	— mit Kornbranntwein.	— -cream with whisky or [whiskey.
— de crème à l'essence de menthe.	— mit Minzessenz.	— -cream with essence of mint.
— de crème à la fin de siècle.	Fin-de-siècle-Rahmgefrorenes.[5]	Fin de siècle ice-cream.
— de crème aux fleurs de cédrat(ier).	Rahmgefrorenes mit Zedrat-Blüten.	Ice-cream with cedrat(e)-flowers.
— de crème aux fleurs d'oranger.	— mit Orangen-Blüten.	— -cream with orange-flowers.
— de crème à la floridienne.[6]	— mit Orangen-Blüten.	— -cream with infusion of orange-flowers.
— de crème au four.	— in gebackenem Teigrand.[7]	Baked ice-cream.
— de crème aux fraises.	Erdbeer-Rahmgefrorenes.	Strawberry ice-cream.
— de crème aux fraises à la Cowley.	— -Rahmgefrorenes nach Cowley[8].	— ice-cream, Cowley style.
— de crème aux framboises.	Himbeer-Rahmgefrorenes.	Raspberry ice-cream.
— de crème à la Frascati.	Frascati-Rahmgefrorenes.[9]	Frascati ice-cream.
— de crème à la Freischütz ou franc-archer.	Rahmgefrorenes nach dem Freischütz[10].	Freischütz ice-cream.
— de crème aux fruits frais.	— mit frischen Früchten.[11]	Ice-cream w. fresh fruits.
— de crème au gingembre.	Ingwer-Rahmgefrorenes.[12]	Ginger ice-cream.
— de crème au gratin.[13]	Rahmgefrorenes in gebräuntem Teigrand.	Ice-cream in browned cover of paste.
— de crème aux groseilles.	Johannisbeer-Rahmgefrore- [nes.	Currant ice-cream.
— de crème à la havanaise.	Bananen-Rahmgefrorenes.	Banana ice-cream.
— de crème à la japonaise.	Japan(es)isches Rahmgefrorenes.[14]	Japanese ice-cream.
— de crème au kirsch ou à l'eau de cerises.	Rahmgefrorenes mit Kirschwasser.	Ice-cream with kirsch (-wasser).

[1]) Gelatine in heißer Milch aufgelöst, Zucker hinzu, kalt gerührt, mit Schlagsahne und durchgestrichener Ananas vermischt, gefroren.

[2]) Creme von Milch, Zucker und Eigelben über dem Feuer dick gerührt, nach dem Erkalten mit Schlagsahne und Ananas-Essenz vermischt, gefroren, mit Ananas-Würfeln und Rosinen vermengt.

[3]) *La Esmeralda* Name der Hauptperson in Victor Hugos *Notre Dame* (benannt nach der Liebfrauen-Kirche in Paris).

[4]) Man nimmt eine Pyramidenform, welche der Länge nach aus zwei Teilen besteht, füllt die eine Seite (Hälfte) mit Erdbeer-Rahmgefrorenem, die andere mit gefrorener Creme von gebrannten Mandeln.

[5]) Auch unter dem Namen *glace de crème à la Chatillon-Plessis* zu finden. — Eine Creme von Eigelben und Vanille-Sirup im Wasserbad dick gerührt, bis zum völligen Erkalten weiter geschlagen, zuletzt mit Zucker und Schlagsahne vermischt und in zwei Teile geteilt, deren einer mit Rum, deren anderer mit gebrannten Mandeln und Nüssen abgeschmeckt wird Hierauf wird eine Kuppelform erst mit der einen, dann mit der anderen Masse gefüllt, gefroren und mit einer Rosette von Erdbeer-Gefrorenem verziert.

[6]) *La Floride* (früher *les Florides*) Florida, Halbinsel und Staat der nordamerikan. Union.

[7]) Festes Rahmgefrorenes ausgestürzt, schnell in Teig eingehüllt und ebenso schnell im heißen Ofen ein wenig gebräunt. Man kann auch das glühende Eisen über den Teig halten (dann *glace de crème au gratin*).

[8]) Erdbeeren durch ein feines Sieb gestrichen, mit Vanille-Zucker über dem Eis schaumig geschlagen, Schlagsahne nach und nach darunter gezogen, lagenweise mit in Maraschino geweichten Biskuits in eine eiskalte Kasserolle gethan, gefroren, obenauf eine Lage Schlagsahne und halbierte Erdbeeren.

[9]) Eine flache runde Form mit Vanille-Rahmgefrorenem gefüllt, gefroren, ausgestürzt, in die Mitte eine Rose aus Kirschwasser-Rahmgefrorenem, zu beiden Seiten der Rose je eine in Maraschino geweichte Makrone, auf jede Makrone eine eingemachte Kirsche, dann fertig gefroren.

[10]) 300 g Staubzucker, 1 l Sahne, eine Stange Vanille heiß, aber nicht kochend gemacht, kalt gerührt, 1 dcl Kümmel hinzugefügt, in einer flachen Form gefroren; obenauf eine Rose aus rosenfarbenem Gefrorenen.

[11]) Man kann jede geeignete Frucht nehmen, aus welcher sich genügend Saft oder Fleisch herauspressen läßt. Vergleiche hierzu die XI. Abteilung.

[12]) a) Vanille-Rahmgefrorenes mit eingemachtem, fein gestoßenem Ingwer vermischt und mit Schlagsahne fertig gemacht. b) Von zwei Glas voll Milch, zwölf Eigelben, 250 g Zucker, Orangen- oder Zitronensaft eine englische Creme abgerührt, diese bis zum Erkalten geschlagen und gefroren.

[13]) Vergl. Fußbem. zu *glace de crème au four*.

[14]) Vanille-Rahmgefrorenes, das mit Brotkrumen, Mandeln und Maraschino vermischt ist.

Glace de crème au kirsch et au marasquin.	Rahmgefrorenes mit Kirschwasser und Maraschino.	Ice-cream with kirsch and maraschino.
— *de crème à la Léda*[1]).	Leda-Rahmgefrorenes.[2])	Leda ice-cream.
— *de crème aux macarons.*	Makronen-Rahmgefrorenes.	Macaroon ice-cream.
— *de crème à la madeleine.*[3])	Rahmgefrorenes in einer Madeleine-Form.	Ice-cream in a madeleine mo(u)ld.
— *de crème de mai.*	Mai-Rahmgefrorenes.[4])	May ice-cream.
— *de crème à la malvoisie.*	Rahmgefrorenes mit Malvasier.	Ice-cream with malmsey.
— *de crème à la mandarine.*	Mandarinen-Rahmgefrorenes.	Mandarin ice-cream.
— *de crème au marasquin.*	Maraschino-Rahmgefrorenes.	Maraschino ice-cream.
— *de crème à la Marie-Louise.*	Marie-Louise-Rahmgefrorenes.[5])	Marie-Louisa ice-cream.
— *de crème aux marrons.*	Kastanien-Rahmgefrorenes.	Chestnut ice-cream.
— *de crème au melon.*	Melonen-Rahmgefrorenes.	Melon ice-cream.
— *de crème à la Mennet.*	Rahmgefrorenes nach Mennet[6]).	Mennet ice-cream.
— *de crème meringuée au four.*	— mit Eischaum, gebräunt.[7])	Meringued ice-cream, baked.
— *de crème aux merises.*	Vogelkirschen-Rahmgefrorenes.	Bird-cherry ice-cream.
— *de crème au miel.*	Honig-Rahmgefrorenes.	Honey ice-cream.
— *de crème à la mignonne.*	Liebchen-Rahmgefrorenes.[8])	Mignon ice-cream.
— *de crème à la napolitaine.*	Neapolitanisches Rahmgefrorenes.[9])	Neapolitan ice-cream.
— *de crème aux noisettes.*	Rahmgefrorenes mit Haselnüssen.	Ice-cream with hazel-nuts.
— *de crème aux noisettes pralinées.*	— mit gebrannten Haselnüssen.	— -cream with burnt hazel-nuts.
— *de crème aux noix d'Amérique.*[10])	— mit Para-Nüssen.	— -cream with Brazil nuts.
— *de crème à la noix de coco.*	— mit Kokosnuß.	Cocoanut ice-cream.
— *de crème aux noix fraîches.*[11])	— mit geriebenen Walnüssen.	Walnut ice-cream.
— *de crème au nougat.*	Mandel-Rahmgefrorenes.[12])	Nougat ice-cream.
— *de crème au noyau.*[13])	Noyaulikör-Rahmgefrorenes.	Noyau ice-cream.
— *de crème à l'orange.*	Orangen-Rahmgefrorenes.	Orange ice-cream.
— *de crème à l'orange en petits paniers.*[14])	— -Rahmgefrorenes in Körbchen[15]).	— ice-cream in small baskets.
— *de crème au pain noir.*	Schwarzbrot-Rahmgefrorenes.	Brown bread ice-cream.

[1]) Leda, Gemahlin des Tyndareos, durch Zeus, der ihr als Schwan beiwohnte, Mutter von Helena, Kastor und Pollux. Leda mit dem Schwan war schon im Altertum vielfach ein Gegenstand der Kunstdarstellung.

[2]) Eine Charlottenform mit Erdbeer-Rahmgefrorenem überzogen (chemisiert); in die Mitte Vanille-Rahmgefrorenes mit geviertelten, in Maraschino gebeizten Pfirsichen, gefroren, ausgestürzt; obenauf ein Schwan aus Mandel-Rahmgefrorenem.

[3]) Andere Bezeichnung für *madeleine glacée.*

[4]) Durchgestrichene Erdbeeren mit Schlagsahne vermischt, stark gesüßt, in heißer Milch aufgelöste Gelatine hinzu, gefroren.

[5]) Vanille-Rahmgefrorenes abwechselnd mit in Kirschwasser und Maraschino gebeizten klein geschnittenen Früchten in einer viereckigen Form; oben mit Himbeer-Gefrorenem *(glace aux framboises)* verziert. Vergleiche Fußbemerkung zu *bombe à la Marie-Louise* auf Seite 1304.

[6]) Direktor des Grand Hôtel du Quirinal, Rom. — Kaffee-Rahmgefrorenes mit Kirschwasser, in welchem man einige Wochen etwas Vanille hat ausziehen lassen.

[7]) Das Rahmgefrorene ausgestürzt, mit recht kaltem Eischaum *(meringue italienne)* bedeckt, im heißen Ofen schnell gebräunt oder das glühende Eisen darüber gehalten *(glace de crème meringuée et gratinée).*

[8]) In Zitronen-Wasser gekochter Reis abgegossen, in Vanille-Sirup gethan, später herausgenommen, mit Vanille-Rahmgefrorenem vermischt, in kleine zinnerne Muschel-Schalen gefüllt, gefroren, eine Stunde später ausgestürzt, mit frischen Früchten und Schlagsahne verziert.

[9]) Länglich-viereckige Form mit beweglichem Boden mit Orangen-, Vanille- und Pistazien-Rahmgefrorenem abwechselnd gefüllt, zwei Stunden gefroren, so ausgestürzt, daß das Orangen-Gefrorene obenauf ist. Vergleiche *briques napolitaines* auf Seite 1307.

[10]) Vergleiche *noix d'Amérique* auf S. 1202.

[11]) *Glace aux noix fraîches à la crème* ist eine andere Bezeichnung für dieses Gefrorene.

[12]) Staubzucker mit Zitronensaft über dem Feuer verrührt, dann mit Mandeln und Koriander-Samen vermischt, nach dem Erkalten im Mörser gestoßen, dabei langsam Sahne zugegossen. Eigelbe mit Zucker schaumig geschlagen, mit kochender Milch und der Mandel-Masse *(nougat)* vermischt und über dem Feuer dick gerührt, nach dem Erkalten mit Sahne vermischt, durch ein feines Sieb gestrichen und gefroren.

[13]) *Noyau, crème de noyau, eau de noyau.*

[14]) Auch *paniers garnis de glace de crème à l'orange.*

[15]) Entweder in kleinen entsprechend verzierten Weiden-Körbchen oder in Körbchen, die man von ausgehöhlten Orangen zugeschnitten hat.

Glace de crème à la palermitaine. [amour.	Palermoer Rahmgefrorenes.[1]) [Amour.	Palermitan ice-cream. [amour.
— de crème au parfait(-)	Rahmgefrorenes mit Parfait-	Ice-cream with parfait(-)
— de crème à la parisienne.	Pariser Rahmgefrorenes.[2])	Parisian ice-cream.
— de crème aux pêches ou à la purée de pêches.	Pfirsich-Rahmgefrorenes.	Peach ice-cream.
— de crème aux pignons.	Pinien-Rahmgefrorenes.	Pinenut ice-cream.
— à la crème aux pistaches.	Pistazien-Rahmgefrorenes.	Pistachio ice-cream.
— de crème aux pistaches et au suc de pêches.	— -Rahmgefrorenes mit Pfirsichsaft.	— ice-cream with peach-juice.
— de crème aux poires.	Birnen-Rahmgefrorenes.	Pear ice-cream.
— de crème au pompernickel.	Pumpernickel-Rahmgefrorenes. [nes.[3])	Pumpernickel ice-cream.
— de crème à la portugaise.	Portugiesisches Rahmgefrore-	Portuguese ice-cream.
— de crème aux pralines ou aux amandes pralinées.	Rahmgefrorenes mit gebrannten Mandeln.	Ice-cream with burnt almonds.
— de crème à la prince Pückler.[4])	Fürst-Pückler-Rahmgefrorenes. [Likör.	Prince-Pückler ice-cream. [liqueur.
— de crème à la prunelle.	Rahmgefrorenes m. Schlehen-	Ice-cream with prunelle
— de crème au punch.	Punsch-Rahmgefrorenes.	Punch ice-cream.
— de crème au racahout.	Rahmgefrorenes mit Rakahout[5]).	Racahout[6]) ice-cream.
— de crème aux raisins.	Weinbeeren-Rahmgefrorenes.	Grape ice-cream.
— de crème au ratafia[7]).	Ratafia-Rahmgefrorenes.	Ratafia ice-cream.
— de crème aux reines-claude.	Reineclauden-Rahmgefrorenes.	Greengage ice-cream.
— de crème au riz.[8])	Rahmgefrorenes mit Reis.	Rice ice-cream.
— de crème de riz au cédrat, garnie de truffes.	— mit Reis und Zedrat, verziert mit Eistrüffeln.	— ice-cream with citron-peel, garnished with iced truffles.
— de crème au riz à la Ristori.	— mit Reis nach Ristori[9]).	— ice-cream, Ristori style.
— de crème au rossolis[10]) de mille-fleurs.	— mit Tausendblüten-Wasser. [nes.[11])	Ice-cream with all-flower liqueur.
— de crème à la sicilienne.	Sizilianisches Rahmgefrore-	Sicilian ice-cream.

[1]) a) Vanille-Rahmgefrorenes mit bitteren Mandeln, Koriander und Pistazien. b) Pistazien mit Zucker gestoßen, mit englischer Creme verlängert, nach einer Viertelstunde durchgestrichen, gefroren, zehn Minuten vor dem Anrichten mit Orangenblüten-Wasser vermischt.

[2]) Kegel-Formen halb mit Erdbeer-, halb mit Vanille-Rahmgefrorenem gefüllt, gefroren.

[3]) Zucker, Sahne, Milch, Orangen-Schale, Eigelbe, Orangenblüten-Wasser.

[4]) Auch *crème glacée à la prince Pückler*. Vergleiche *demi-glace à la prince Pückler*.

[5]) Ursprünglich Mehl schwach gerösteter Eicheln aus Algerien *(racahout des Arabes)*; dann Mischung von Reis- oder Stärkemehl mit Kakao-Pulver, Dextrin, Salep, Vanille usw., wurde als Geheim-Mittel zur Stärkung von Kranken zu übertrieben hohem Preis in den Handel gebracht. — Eigelbe mit einigen Löffelvoll Rakahout und Zukker geschlagen, kochende Milch zugegossen, kochend heiß gemacht, durchgestrichen, nach dem Erkalten gefroren und mit Schlagsahne vermischt, dann lagenweise mit in Maraschino geweichten Makronen in eine Form gefüllt und fertig gefroren.

[6]) *A preparation from slightly roasted acorns used by the Arabs as a substitute for chocolate, and also as a beverage for invalids.*

[7]) Nach Ménage *ratafiat;* Ratafia heißen die (dickflüssigen) Liköre, welche mit süßen Obstsäften versetzt sind, z. B. Kirschen-Ratafia, Quitten-Ratafia usw. Gelegentlich nennt man auch andere Liköre »Ratafia«, insbesondere dann, wenn sie mit Pflanzen-Auszügen aromatisiert sind. Vergleiche Fußbem. 2 auf Seite 1276 und Fußbem. zu *glace de crème au rossolis de mille-fleurs.*

[8]) Auch mit *glace de riz à la crème* bezeichnet.

[9]) Über *Ristori* siehe Fußbem. 10 auf S. 190. — Eine Kuppelform mit Vanille-Rahmgefrorenem *(crème plombière à la vanille)* überzogen (chemisiert), auf den Boden eine Lage klein geschnittene eingemachte Früchte, darüber eine Lage Schokolade-Rahmgefrorenes *(mousse au chocolat)*, dann eine Lage Kastanien und Aprikosen-Marmelade, zuletzt eine Lage Rahmgefrorenes mit gebrannten Mandeln *(glace de crème aux pralines)*, gefroren, auf eine Unterlage von gekochtem, in Vanille-Sirup gebeiztem Reis ausgestürzt.

[10]) *Rossolis, rosolis, rosolio, rosoglio* (sprich »rosolljo«) bezeichnet sowohl die Klasse der feinen Liköre überhaupt, im Gegensatz zu den gewöhnlichen (ordinären, Aquaviten), als auch verschiedene feine, aus Italien kommende, aus Blüten und Früchten, namentlich Orangen-Blüten, bereitete Liköre. Unter *rosoglio* versteht man aber auch noch speziell den Maraschino. Vergl. Fußbem. zu *glace de crème au ratafia.*

[11]) Eigelbe mit Zucker und Milch geschlagen, geröstete Koriander-Samen, ein Stück Zimt und geriebene Schokolade hinzu, über dem Feuer dick gerührt; die Schokolade-Creme nach dem Erkalten mit Sahne vermischt, durchgestrichen, gefroren, streifig geschnittene Mandeln und Zitronat hinzugefügt. Eine viereckige Form mit Biskuit-Bändern ausgelegt; auf den Boden der Form eine Lage Schokolade-Rahmgefrorenes *(glace de crème au chocolat)*, darüber Scheiben von Guajava-Gallerte (siehe *gelée de goyaves* auf Seite 1212), Zitronen-Marmelade und eine Lage Schokolade-Creme, wieder von vorn angefangen, bis die Form voll ist und eine Stunde gefroren.

Glace de crème au thé.	Rahmgefrorenes mit Thee.	Tea ice-cream.
— de crème aux truffes.	Trüffel-Rahmgefrorenes.	Truffle ice-cream.
— de crème à la vanille.	Vanille-Rahmgefrorenes.	Vanilla ice-cream.
— de crème à la vanille et aux framboises.	— -Rahmgefrorenes mit Himbeeren.	— ice-cream with raspberries.
— de crème à la viennoise.	Wiener Schmankerl-Gefrorenes.[1]	Vienna ice-cream.
— de crème à la vierge.	Weißes Rahmgefrorenes.[2]	Virgin ice-cream.
— de crème au vin aromatisé.	Rahmgefrorenes mit Maiwein oder Maitrank.	Ice-cream with May wine.
— de crème au vin de Chypre ou Cypre.	— mit Cyperwein.	— -cream with Cyprus wine.
— de crème au vin de Malaga.	— mit Malagawein.	— -cream with Malaga.
— de crème au vin de Sétuval ou Sétubal.[3]	— mit Setubal-Wein.	— -cream with Setubal wine.
— de crème aux violettes.	Veilchen-Rahmgefrorenes.	Violet ice-cream.
— de crème à la westphalienne.[4]	Pumpernickel-Rahmgefrorenes.	Pumpernickel ice-cream.
— à la Cronstadt.[5]	Cronstadt-Gefrorenes.	Cronstadt ice.
— à la Dame blanche.[6]	Gefrorenes nach d. Weißen Dame.	White lady ice-cream.
— à la duchesse.	Herzogin-Gefrorenes.[7]	Duchess ice.
— à l'eau de fruits.[8]	Fruchtwasser-Gefrorenes.	Fruit-water ice.
— de fantaisie.	Phantasie-Gefrorenes.	Fancy ice.
— aux fruits.[9]	Frucht(saft)-Gefrorenes.	Fruit-ice.
— à la havanaise.	Havanna-Gefrorenes.[10]	Havana ice.
— à la Hotel-Revue.[11]	Gefrorenes nach der Hotel-Revue.	Hotel-Revue ice.
Glace au jus de fruits.[12]	**Fruchtsaft-Gefrorenes.**	**Fruit water-ice.**
— au jus d'abricots.[13]	Aprikosen-Gefrorenes.	Apricot water-ice.
— au jus d'airelles rouges[14].	Preiselbeer(en)-Gefrorenes.	Cranberry water-ice.
— au jus d'alkékengères[15].	Korallenkirschen-Gefrorenes.	Alkekengi water-ice.

[1]) Vanille-Rahmgefrorenes *(glace de crème à la vanille)* bereitet; Schmankerl werden heiß so ausgestochen, wie die Rundung der Creme-Becher *(petits pots)* ist, in welchen das Gefrorene angerichtet wird. Die Schmankerl-Abfälle werden zerdrückt und mit Schlagsahne unter das Vanille-Gefrorene gerührt, welches nun in eiskalte Creme-Becher gefüllt wird. Jeder Becher wird mit einer Schmankerl-Scheibe bedeckt. Beim Anrichten stellt man die Becher auf eine gebrochene Serviette und legt silberne Kaffee-Löffel dazwischen.

[2]) Von Sahne, Zucker und geschlagenem Eiweiß bestehend, wie die mit Eigelben bereiteten Cremes abgerührt, entweder mit Orangenblüten-Wasser, Noyau-Likör, Maraschino, Mandelmilch, Zitronen-Schale oder gerösteten, gestoßenen Haselnüssen abgeschmeckt.

[3]) Auch *Saint-Hubès*, sonst von Ausländern *Saint-Ubes*, *Saint-Ives*, *Saint-Yves* genannt; Hafenstadt in der portugiesischen Provinz Estremadura.

[4]) Nur andere Bezeichnung für *glace de crème au pompernickel* (s. d.).

[5]) Vergl. *bombe à la Cronstadt*, S. 1302.

[6]) Andere Bezeichnung für *bombe à la Dame blanche* (s. d. auf Seite 1302).

[7]) Himbeeren, Orangen-Schale, Orangen- und Zitronensaft mit Zucker zu einem Sirup von 22 Grad gekocht, durch ein feines Sieb gestrichen, leicht gefroren, mit Schlagsahne und fein geschnittener Zitronen-Schale vermischt. Länglich-runde Papier-Kästchen mit Schokoladebiskuit-Gefrorenem, das mit gestoßenen Makronen und einigen gerösteten gestoßenen Haselnüssen vermischt ist, halb voll gefüllt, gefroren, dann mit dem Himbeer-Gefrorenen erhaben voll gefüllt, mit streifig geschnittenen Pistazien bestreut und fertig gefroren.

[8]) Andere Bezeichnung für *glace au jus de fruits*.

[9]) Soviel wie *glace au jus de fruits* oder *glace à l'eau de fruits*.

[10]) Biskuitform mit Aprikosen-Gefrorenem überzogen (chemisiert), lagenweise mit Kirschwasser-Biskuitmasse und gestoßenen, in Maraschino geweichten Makronen gefüllt, mit gebrannten Mandeln bestreut und mit Aprikosen-Gefrorenem verziert; auch *biscuit glacé à la havanaise* genannt.

[11]) Nur andere Bezeichnung für *bombe à la Hotel-Revue* (s. d. auf Seite 1303).

[12]) Auch *glace à la purée de fruits, glace au suc de fruits, glace à l'eau de fruits, glace au sirop* oder nur *glace aux fruits*, englisch auch *fruit purée ice* und *fruit juice ice*. — Die Fruchtsaft-Gefrorenen bilden eine besondere Abteilung der Gefrorenen und erreichen durch die reiche Auswahl von Früchten, welche dazu verwendet werden können, eine überaus große Zahl (siehe XI. Abteilung). Zur Bereitung dieser Gefrorenen darf der Zucker nicht zu einem dicken Sirup gekocht werden, sondern muß in kleine Stücke geschlagen, mit frischem Wasser übergossen und so in kaltem Zustande zu einem dicken Sirup aufgelöst werden. Dadurch gewinnen alle Fruchtsaft-Gefrorenen einen viel reineren Fruchtgeschmack, der durch Beimischung des gekochten Sirups mehr oder weniger verliert. Alle Fruchtsäfte oder Fruchtsirupe müssen mit etwas Zitronensaft, nach Belieben auch mit etwas Orangensaft und ganz wenig Vanille vermischt werden; doch darf auf keinen Fall die Vanille vorschmekken. Bei Früchten, welche genügend Säure besitzen, wie z. B. Johannisbeeren, läßt man den Zitronensaft weg. Manche Fachwerke empfehlen, kurz vor dem Anrichten ein wenig Meringel-Masse *(meringue italienne)* oder Schlagsahne *(crème fouettée)* zu dem Gefrorenen zu geben; doch ist dies, vor allem die Schlagsahne, bei Fruchtsaft-Gefrorenen gänzlich überflüssig und ungehörig.

[13]) Auch *glace abricotine, glace aux abricots, glace à l'abricot.*

[14]) Vergleiche *airelle rouge* auf Seite 1195.

[15]) Vergleiche *alkékengère* auf Seite 1195.

Glace au jus d'ananas.	Ananas-Gefrorenes.	Pineapple water-ice.
— *au jus d'ananas à la d'Orléans.*[1])	— -Gefrorenes mit Rum.	— water-ice with rum.
— *au jus d'asperges vertes.*	Spargel-Gefrorenes.[2])	Asparagus water-ice.
— *au jus d'azeroles*[3]).	Azerolapfel-Gefrorenes.	Azarole water-ice.
— *au jus de bananes.*	Bananen-Gefrorenes.	Banana water-ice.
— *au jus de brugnons*[4]).	Nektarinen-Gefrorenes.	Brunion-ice.
— *au jus de canneberges*[5]).	Moosbeer(en)-Gefrorenes.	Moorberry water-ice.
— *au jus de cantalou(p)*[6]).	Warzenmelonen-Gefrorenes.	Cantaloup water-ice.
— *au jus de caramboles*[7]).	Baumstachelbeer(en)-Gefrorenes.	Carambola water-ice.
— *au jus de cassis*[8]).	Gefrorenes von schwarzen Johannisbeeren.	Black-currant water-ice.
— *au jus de cerises.*	Kirsch(en)-Gefrorenes.	Cherry water-ice.
— *à la cinna(mo)me.*	Zimt-Gefrorenes.[9])	Cinnamon water-ice.
— *au jus de citron.*	Zitronen-Gefrorenes.	Lemon water-ice.
— *au jus de coings.*	Quitten-Gefrorenes.	Quince water-ice.
— *délicieuse.*	Erdbeer- und Ananas-Gefrorenes.[10])	Strawberry- and pine-apple-water ice.
— *au jus d'épines-vinettes.*	Berberitzen-Gefrorenes.	Barberry water-ice.
— *au jus de figues.*	Feigen-Gefrorenes.[11])	Fig water-ice.
— *au jus de fraises.*	Erdbeer-Gefrorenes.	Strawberry water-ice.
— *au jus de framboises.*	Himbeer-Gefrorenes.	Raspberry water-ice.
— *au jus de framboises à l'ananas.*	— -Gefrorenes mit Ananas.[12])	— water-ice with pine-apple.
— *au jus de framboises au marasquin.*	— -Gefrorenes mit Maraschino.	— water-ice with maraschino.
— *au jus de grenades*[13]).	Granatapfel-Gefrorenes.	Pomegranate water-ice.
— *au jus de griottes ou d'aigriettes*[14]).	Sauerkirschen-Gefrorenes.	Agriot water-ice.
— *au jus de groseilles.*[15])	Johannisbeer-Gefrorenes.	Currant water-ice.
— *au jus de groseilles et de framboises.*[16])	— - und Himbeer-Gefrorenes.	— and raspberry-water ice.
— *au jus de groseilles vertes.*	Stachelbeer-Gefrorenes.	Gooseberry water-ice.
— *au jus de mandarines.*	Mandarinen-Gefrorenes.	Mandarin water-ice.
— *au jus de melon.*	Melonen-Gefrorenes.	Melon water-ice.
— *au jus de merises.*	Vogelkirschen-Gefrorenes.	Bird-cherry water-ice.
— *au jus de mille fruits.*	Vermischtes Fruchtgefrorenes.	Mixed fruit water-ice.
— *au jus de mûres.*	Maulbeer-Gefrorenes.	Mulberry water-ice.
— *au jus de myrtilles.*	Heidelbeer-Gefrorenes.	Bilberry water-ice.
— *au jus de myrtilles au vin de Bordeaux.*	— -Gefrorenes mit Bordeauxwein.	— water-ice with claret.
— *au jus de nèfles.*	Mispel-Gefrorenes.	Medlar water-ice.
— *au jus d'orange.*	Orangen-Gefrorenes.	Orange water-ice.
— *au jus d'orange aux cerises.*	— -Gefrorenes mit Kirschen.[17])	— water-ice with cherries.
— *à l'orgeat ou orgeade.*	Mandelmilch-Gefrorenes.[18])	Orgeat water-ice.
— *au jus de pamplemous(s)e*[19]).	Pampelmusen-Gefrorenes.	Shaddock water-ice.
— *au jus de pastèque*[20]).	Wassermelonen-Gefrorenes.	Water-melon water-ice.

[1]) *Ananas glacé à la d'Orléans* ist dasselbe.

[2]) Gekochter Spargel durchgestrichen, mit Vanille-Sirup und ein wenig Sahne verlängert und dann gefroren.

[3]) Vergleiche *azerole* auf Seite 1196.

[4]) Vergleiche *brugnon* auf Seite 1197.

[5]) Vergleiche *canneberge* auf Seite 1197.

[6]) Vergleiche *cantalou(p)* auf Seite 1197.

[7]) Vergleiche *carambole* auf Seite 1197.

[8]) Vergleiche *cassis* auf Seite 1197.

[9]) Zucker-Sirup mit Pflaumensaft, Zitronen-Schale, Zitronensaft und Zimt.

[10]) a) Durchgestrichene Walderdbeeren, Ananas-, Zitronensaft, Zucker-Sirup; mit Karmin rötlich gefärbt. b) Vergleiche *délicieux aux noisettes* auf Seite 1312.

[11]) Gut reife durchgestrichene Feigen mit Zucker-Sirup, Zitronensaft und ein wenig Vanille-Sirup vermischt, auf 20 Grad gewogen, gefroren.

[12]) Himbeer-Gefrorenes wird in Bordeaux-Gläser gefüllt und mit fein geschnittenen, in Sirup einmal aufgekochten Ananas-Scheiben belegt.

[13]) Vergleiche *grenade* auf Seite 1200.

[14]) Vergleiche *griotte* auf Seite 1200.

[15]) a) *Glace au jus de groseilles blanches.* b) *Glace au jus de groseilles noires.* c) *Glace au jus de groseilles rouges.* Vergleiche *groseille* auf Seite 1200.

[16]) Auch *glace à la groseille, framboisée.* — Himbeer- und Johannisbeermus zu gleichen Teilen mit Zucker und Wasser vermischt, gefroren.

[17]) Orangen-Gefrorenes in Creme-Gläser gefüllt und oben mit einem Kranz von eingemachten Kirschen verziert.

[18]) Mandelmilch mit Vanille-Sirup vermischt und gefroren.

[19]) Vergleiche *pamplemous(s)e* auf Seite 1203.

[20]) Vergleiche *pastèque* auf Seite 1203.

Glace au jus de pêches.	Pfirsich-Gefrorenes.	Peach water-ice.
— au jus de poires.	Birnen-Gefrorenes.	Pear water-ice.
— au jus de pommes à l'arac(k) ou arak.	Apfel-Gefrorenes mit Arrak.	Apple water-ice with arrack.
— au jus de poncires ou poncirs[1]).	Zitronat-Gefrorenes.	Grape-fruit water-ice.
— au punch.	Punsch-Gefrorenes.	Punch water-ice.
— au jus de raisin.	Trauben-Gefrorenes.	Grape water-ice.
— au jus de raisin muscat.	Muskateller-Gefrorenes.	Muscat water-ice.
— au jus de reines-claude.	Reineclauden-Gefrorenes.	Greengage water-ice.
— au jus de rhubarbe.	Rhabarber-Gefrorenes.	Rhubarb water-ice.
— tutti-frutti.[2])	Verschiedenes Fruchtsaft-Gefrorenes.	Tutti-frutti water-ice.
— à la vanille, à la viennoise.	Wiener Vanille-Gefrorenes.[3])	Vienna vanilla water-ice.
— au verjus.	Sauerwein-Gefrorenes.	Verjuice water-ice.
Glace aux liqueurs.	**Likör-Gefrorenes.**	**Liqueur ice.**
— à la madrilène ou madrilègne.	Madrider Gefrorenes.[4])	Madrilenian ice.
— à la Magenta.	Magenta-Gefrorenes.[5])	Magenta ice.
— à la maréchal Chakir-Pacha.[6])	Gefrorenes nach dem Marschall Schakir-Pascha.	Ice in the marshal Chakir-Pacha style.
— à la merveilleuse.	Kaffee- und Haselnuß-Gefrorenes.[7])	Coffee- and hazel-nut ice.
— à la Mireille.	Mireille-Gefrorenes.[8])	Mireille ice-cream.
— à la Montélimar.	Montélimar-Gefrorenes.[9])	Montélimar ice.
— à la Nélusko.[10])	Nelusko-Gefrorenes.	Nelusko ice.
— à la Nesselrode.[11])	Nesselrode-Gefrorenes.	Nesselrode ice.
— à la Néva.[12])	Newa-Gefrorenes.	Neva or Neiva ice.
— panachée.	Vermischtes Gefrorenes.	Mixed ice.
— parfait.[13])	Leichtes (Kaffee-)Rahmgefrorenes.	Light (coffee-)ice-cream.
— plombière.[14])	Rahmschaum-Gefrorenes.	Plombière ice.
— pralinée à l'orange.	Orangen- und Mandel-Gefrorenes.[15])	Orange- and almond nougat-ice.
— à la prophète.[16])	Propheten-Gefrorenes.	Prophet ice.

[1]) *Poncire, poncir* Zitronat (Unterart des Zitronen-Baumes). Vergleiche auch *glace au jus de pamplemous(s)e.*

[2]) *Glace macédoine à la napolitaine.* — Gleiche Teile durchgestrichene Ananas und Aprikosen, halbsoviel Orangen- und Zitronensaft; Orangen- und Zitronen-Schale und etwas Vanille.

[3]) Vanille-Stangen werden aufgeschlitzt, in kleine Stückchen geschnitten, mit geläutertem Zucker begossen, gut zugedeckt über Nacht stehen gelassen; am nächsten Tage werden noch Wasser und der nötige Zucker-Sirup dazu gegossen, das Ganze mit Zitronensaft angenehm gesäuert, leicht rosenrot gefärbt, auf 22 Grad abgewogen und fest gefroren.

[4]) Creme von Eigelben, Zucker und Vanillemilch in kleine Becher-Formen gefüllt, im Wasserbad gestockt (poschiert), nach dem Erkalten ausgestürzt. Mandelmilch mit Zucker, Kirschwasser, Vanille-Sirup vermischt, durchgestrichen, gefroren, Eischaum *(meringue italienne)* hinzu, in Cylinder-Formen gefüllt, je ein Creme-Becher in die Mitte gestellt und noch eine halbe Stunde gefroren; ein Kranz von eingemachten Kirschen als Umlage.

[5]) Drei Arten Gefrorenes bereitet, Melonen-Gefrorenes, Vanille-Rahmgefrorenes, Himbeer-Gefrorenes. Alle drei Arten in einem Biskuitrand pyramidenförmig angerichtet.

[6]) Gegeben bei dem *Dîner offert par le Journal »L'Orient« au Café Turc (Maison Bonvalet), 1258, 16 Chaban 16, 1310 (1842, 5 Mars 5, 1893).* (Anniversaire de la naissance du sultan Abd-ul-Hamid.)

[7]) Creme von Eigelben, Milch und frisch gebranntem, gemahlenem Kaffee auf dem Feuer abgerührt, durchgestrichen, gefroren, mit süßer Schlagsahne, gehackten gebrannten Mandeln und ebensoviel Kastanien vermischt und in Papier-Kästchen gefüllt. Vorher hat man ein Haselnuß-Rahmgefrorenes *(glace de crème aux noisettes)* und ebensoviel Orangen-Gefrorenes *(glace au jus d'orange)* bereitet, beides mit Schlagsahne vermischt, zusammen gefroren und die Kästchen damit überzogen.

[8]) Sprich »mĭrăj«; Hauptperson des gleichnamigen Epos von Mistral. — Biskuitform zur Hälfte mit Maraschino-Biskuit gefüllt, darüber eine dünne Lage Erdbeer-Rahmgefrorenes und obenauf Anislikör-Biskuit, gefroren, in Papier-Kästchen angerichtet, mit einer Rose von Erdbeer-Gefrorenem verziert.

[9]) Haselnuß-Rahmgefrorenes bereitet; Mandeln mit Kirschwasser gestoßen, mit Zucker-Sirup zu einer Teigmasse gerührt, diese in drei gleiche Teile geteilt; ein Teil rötlich gefärbt und mit Curaçao parfümiert, ein Teil grünlich gefärbt und mit Orangenblüten-Wasser vermischt, der dritte Teil weiß gelassen. Die drei Massen rollt man jede in dünne Streifen, schneidet Finger-Biskuits in ebensolche Streifen und befeuchtet sie mit Maraschino. Eine Montélimar-Form überzieht (chemisiert) man mit Nuß-Rahmgefrorenem, füllt sie mit dem Haselnuß-Rahmgefrorenen, den dreifarbigen Mandelteig- und den Biskuit-Streifen in bunter Ordnung, läßt zwei Stunden gefrieren und schneidet das Gefrorene dann in zierliche Stücke.

[10]) Nur andere Bezeichnung für *bombe à la Nélusko* (s. d. auf Seite 1305).

[11]) Vergleiche *pouding glacé à la Nesselrode.*

[12]) Gegeben gelegentlich der Russen-Feste in Lyon 1893, bei dem *Dîner servi à la Préfecture de Lyon.*

[13]) Vergleiche *parfait.*

[14]) Andere Bezeichnung für *crème plombière.*

[15]) Eine Form halb mit Mandel-Rahmgefrorenem *(glace de crème au nougat),* halb mit Orangen-Gefrorenem *(glace au jus d'orange)* gefüllt.

[16]) Andere Bezeichnung für *prophète glacé* (s. d.).

Glace au salep à l'arabe.[1])	Arabisches Salep-Gefrorenes.	Arab salep ice-cream.
— *au sirop.*[2])	Fruchtsaft-Gefrorenes.	Fruit-water ice.
— *au suc de fruits.*[3])	— -Gefrorenes.	— -water ice.
— *à la succès.*[4])	Erfolgs-Gefrorenes.	Success ice.
— *à la talisman.*	Talisman-Gefrorenes.[5])	Talisman ice.
Hotte en nougat, garnie de glace napolitaine.	Tragkorb aus Mandel-Kruste, mit Neapeler Gefrorenem gefüllt.	Back-basket of nougat with Neapolitan ice-cream.
Lapin en surprise.	Kaninchen aus Gefrorenem.[6])	Ice-cream rabbit.
Macédoine de fruits glacés.	Vermischte gefrorene Früchte.[7])	Assorted fruits iced.
— *de fruits glacés à la Cavour.*	— gefrorene Früchte nach Cavour [8]).	— fruits iced, Cavour style.
Madeleine glacée.	Magdalenen-Gefrorenes.[9])	Madeline ice-cream.
Mandarines glacées.	Gefrorene Mandarinen.[10])	Iced mandarins.
Mathilde.	Mathilde [11]).	Mat(h)ilda.
Melon glacé.	Gefrorene Melone.[12])	Iced melon.
Meringues garnies de glace *ou* **glacées.**	**Mit Gefrorenem gefüllte Meringeln.**[13])	**Meringue-shells filled with ice-cream.**
— *garnies de glace aux fraises.*	Mit Erdbeer-Gefrorenem gefüllte Meringeln.	— -shells filled with strawberry ice.
— *garnie de glace aux framboises.*	Mit Himbeer-Gefrorenem gefüllte Meringeln.	— -shells filled with raspberry ice.
— *garnies de glace panachée.*	Mit verschiedenem Gefrorenen gefüllte Meringeln.	— -shells filled w. different colo(u)rs of ice-cream.
Météore.	Meteor [14]).	Meteor.
Mortadelle en glace.	Mortadella aus Gefrorenem.	Ice-cream mortadella.
Moscovite *ou* **gelée (à la) moscovite.**[15])	**Moskowitische gefrorene Sulze.**	**Muscovite iced jolly.**
— *à l'abricot.*[16])	— gefrorene Aprikosen-[Sulze.	— iced apricot-jelly.

[1]) Vergleiche *dourdoulma* auf Seite 1312.

[2]) Eine andere Bezeichnung für *glace au jus de fruits* (s. d.).

[3]) Siehe *glace au jus de fruits.*

[4]) Gegeben gelegentlich der Russen-Feste in Paris, 1893, bei dem *Banquet servi à l'Hôtel de Ville* und bei dem *Déjeuner servi au Ministère de la Marine.* Vergl. *biscuit glacé à la succès* auf Seite 1301.

[5]) Eine Biskuitform mit Schokolade-Masse dreiviertels voll, mit Mandel-Rahmgefrorenem *(glace de crème pralinée)* vollends aufgefüllt, gefroren, in Papier-Kästchen angerichtet, mit gerösteten, streifig geschnittenen Mandeln bestreut.

[6]) Auch »Kaninchen aus gesponnenem Zucker über Gefrorenem«.

[7]) Die Früchte werden in Punschgläser gefüllt, mit Kirschwasser-Scherbett begossen und so zu Tisch gegeben.

[8]) Auf den Boden einer viereckigen Form eine Lage Zitronen-Rahmgefrorenes *(glace de crème au citron)*, darüber eine Lage klein geschnittene Früchte (Kirschen, Aprikosen, Ananas, Angelika, Walnüsse), dann eine Lage Kaffee-Rahmgefrorenes *(glace de crème au café)*, wieder Früchte, wieder Zitronen-Rahmgefrorenes, darüber der Rest der klein geschnittenen Früchte und obenauf eine Lage Kaffee-Rahmgefrorenes.

[9]) a) Eigelbe mit einigen Tropfen Wasser und Sirup von 25 Grad über dem Feuer geschlagen und bis zum Erkalten weiter geschlagen, mit Schlagsahne vermischt und drei Stunden in einer Magdalenenform *(moule à madeleine)* gefroren. Man kann diesem Gefrorenen irgend einen Geschmack geben, welchen man dann zugleich mit der Schlagsahne beimischt; z. B. *madeleine glacée au marasquin.* Hat man aber Vanille, so muß diese mit der heißen Creme schon vermischt werden. b) Man nimmt eine viereckige Form, belegt die vier Ecken des Bodens mit je einer halben Aprikose, überzieht die Form mit einem Saftgefrorenen *(glace au jus de fruits)* und füllt sie mit irgend einem Rahmgefrorenen.

[10]) Die Mandarinen ausgehöhlt, die Schalen gefroren, von dem herausgeschnittenen Fruchtfleisch ein Gefrorenes bereitet, die Schalen damit gefüllt.

[11]) Eine große Domform mit Mandelmilch-Gefrorenem, das mit Maraschino vermischt ist, überzogen (chemisiert), lagenweise mit Ananas-Schaumgefrorenem *(mousse à l'ananas)*, Himbeer-Gefrorenem und süßer, mit etwas Ananas vermischter Schlagsahne gefüllt und gefroren.

[12]) Die Melone ausgehöhlt, mit einem aus dem Fruchtfleisch bereiteten Gefrorenen gefüllt.

[13]) a) Schalen *(demi-coquilles)* von Meringel-Masse bereitet, die eine Schale mit irgend einem Gefrorenen gefüllt, die andere darüber gedeckt. b) Schalen von Meringel-Masse mit je einem Ei aus Rahmgefrorenem belegt, im Kranz angerichtet. Da man irgend ein Gefrorenes zu dem Füllen der Meringeln verwenden und letztere danach benennen kann, z. B. *meringues glacées à la vanille, au chocolat, au café (meringues garnies de glace à la vanille, au chocolat, au café)* usw., so kann sich der Leser ohne Schwierigkeit weitere *meringues glacées* zusammenstellen. Vergleiche auch *meringues* unter der Abteilung *Pâtisserie et Confiserie.*

[14]) Eine Form *(moule à fromage glacé)* mit Himbeer-Gefrorenem überzogen (chemisiert), lagenweise mit Haselnuß-Schaumgefrorenem *(mousse aux noisettes)*, in Maraschino geweichten Makronen und mit Aprikosen-Marmelade überzogenen Biskuits gefüllt. Beim Anrichten wird das Meteor auf einen glasierten Biskuit-Untersatz ausgestürzt und obenauf mit einem Kranz von Angelika-Blattspitzen verziert.

[15]) Siehe *gelée (à la) moscovite* auf Seite 1278.

[16]) a) Mit einigen Blatt Gelatine bereitet man eine Kirschwasser-Gallerte, schlägt diese schaumig (wie die russische Gallerte) und fügt, wenn sie sich zusammenzieht, süßes Aprikosenmus und zuletzt Schlagsahne hinzu, läßt die Sulze in eckigen Formen gefrieren. b) Vergleiche *gelée moscovite à l'abricot* auf Seite 1278.

Mousse[1].	**Schaumgefrorenes.**	**Mousse, moss.**
— *à l'abricot.*	— von Aprikosen.[2]	— of apricots.
— *à l'allemande.*	— auf deutsche[3] Art.	—, German style.
— *aux amandes pralinées.*	— von gebrannten Mandeln.	— of burnt almonds.
— *à l'ananas.*	— von Ananas.	— of pine-apple.
— *à l'anisette.*	— mit Anis-Wasser.	— with anisette.
— *aux avelines pralinées.*	— von gerösteten Haselnüssen.[4]	— of burnt hazel-nuts.
— *aux bananes.*	— von Bananen.	— of bananas.
— *au café.*	— von Kaffee.	— of coffee.
— *au caramel.*	— von gebranntem Zucker.	— of caramel.
— *au chocolat.*	— von Schokolade.	— of chocolate.
— *au chocolat praliné.*	— von Schokolade mit gebrannten Mandeln.	— of chocolate with burnt almonds.
— *au citron.*	— von Zitrone.	— of lemon.
— *à la coriandre.*	— mit Koriander.[5]	— with coriander-seeds.
— *à la Courbet.*	— nach Courbet[6].	—, Courbet style.
— *au curaçao.*	— mit Curaçao.	— with curaçao.
— *à l'espagnole.*	— auf spanische[7] Art.	— in the Spanish style.
— *à la fleur d'oranger.*	— mit Orangenblüten-Wasser.	— w. orange-flower water.
— *aux fraises.*	— von Erdbeeren.	— of strawberries.
— *aux framboises.*	— von Himbeeren.	— of raspberries.
— *à la Francillon.*	— nach Francillon[8].	—, Francillon style.
— *à l'indienne.*	— auf indische[9] Art.	—, Indian style.
— *à l'italienne.*	— auf italienische[10] Art.	—, Italian style.
— *à la jamaïquaine ou jamaïcaine.*	— von Kaffee mit Rum.	— of coffee with Jamaica rum.
— *à la Jeanne Darc*[11].	— von gebrannten Mandeln.[12]	— of burnt almonds.
— *au kirsch(-wasser).*	— m. Kirschwasser.	— with kirsch(-wasser).
— *au lait d'amandes.*	— von Mandelmilch.[13]	— of almond-milk.
— *aux liqueurs.*	— mit Likören.[14]	— with liqueurs or liquors or cordials.
— *aux macarons.*	— von Makronen.[15]	— of macaroons.

[1]) *Le mousse* Schiffsjunge: *mousse de la chambre* Kajüten-Junge; Lehrling, junger Arbeiter, der das Mannes-Alter noch nicht erreicht hat; Aufseher im Bagno. *La mousse* Moos; Schaum, Gischt; Creme-, Schaum-Gefrorenes; in der Sprache des ungebildeten Volkes Menschenkot. Nach *Urbain Dubois* erhält man eine *mousse*, indem man die betreffende Masse *(appareil à mousse)* kräftig mit der Rute schlägt, mit Schlagsahne vermischt und sodann gleich einem Halbeis *(demi-glace)* gefrieren läßt. Andere, z. B. *Favre* in seinem *Dictionnaire Universel de Cuisine*, bereiten die Masse mit Gelatine und schlagen sie solange, bis sie stockt, um sie sogleich in Gallert-Formen zu füllen. — Man kann die *mousses* mit irgend einem Geschmack (Aroma) und Likör versetzen und nach letzterem benennen, sodaß man eine recht stattliche Zahl erhält. Man füllt die *mousses* meistens in Bomben- oder Kuppel- (Dom-) Formen, auch in *moules à fromage glacé*.

[2]) Aprikosenmus mit Zucker-Sirup von 35 Grad gesüßt, mit Schlagsahne vermischt und in der Form gefroren.

[3]) Schlagsahne in zwei gleiche Teile geteilt; die eine Hälfte mit Vanille-Zucker gesüßt, die andere mit geriebenem westfälischen Schwarzbrot (Pumpernickel), geriebener Schokolade und Zucker vermischt; beide Teile in eine Domform gefüllt und gefroren.

[4]) Vanille-Schaummasse *(mousse à la vanille)* mit fein gestoßenen, in Zucker braun gerösteten Haselnüssen vermischt.

[5]) Süße Mandeln mit Koriander-Samen und ein wenig Wasser gestoßen, mit Zucker gesüßt, leicht rötlich gefärbt, zuletzt mit Schlagsahne vermischt und nebst würfelig geschnittenen, in Maraschino gebeizten Früchten in eine Domform gefüllt.

[6]) Sprich »kurbē'«; *Gustave Courbet*, franz. Maler, geb. 10. Juni 1819 zu Ornans bei Besançon, gest. 31. Dez. 1877 in La Tour de Peiltz bei Vevey. — Ein starker Aufguß von 30 g Thee mit Zucker-Sirup von 35 Grad gesüßt, mit zehn Eigelben vermischt, schaumig geschlagen, mit Schlagsahne verrührt, in Punschlikör gebeizte Ananas-Würfel hinzu, alles in Formen *(moules à fromage glacé)* gefroren.

[7]) Schokolade-Schaumgefrorenes *(mousse au chocolat)* in viereckigen Papier-Kästchen, verziert mit Pistazien- und Vanille-Gefrorenem.

[8]) Vanille-, Mandel- und Maraschino-Schaumgefrorenes in viereckigen Papier-Kästchen, oben mit Johannisbeer-Gefrorenem verziert.

[9]) Ananas-Sirup von 35 Grad mit doppelt soviel Schlagsahne vermischt, süßer Vanille-Milchreis und würfelig geschnittene eingemachte Ananas hinzu, gefroren.

[10]) Erdbeer-, Vanille- und Pistazien-Schaumgefrorenes lagenweise mit in Maraschino geweichten Makronen in einer hohen Domform.

[11]) Richtiger als *Jeanne d'Arc*, Jungfrau von Orléans, im Jahre 1431 von den Engländern in Rouen verbrannt.

[12]) Die Seiten mit einer Guirlande von Erdbeer-Gefrorenem verziert; obenauf eine Rose von demselben Gefrorenen.

[13]) Zu Mandelmilch gießt man heißen Vanille-Sirup von 35 Grad, schlägt die Masse mit Eigelben auf dem Feuer ab, schlägt sie auf Eis kalt, rührt vorsichtig Schlagsahne hinzu, füllt sie in die Form und läßt sie gefrieren.

[14]) Da sich hierzu alle besseren Liköre verwenden lassen, so kann man auch ebensoviele *mousses* damit bereiten, z. B. *mousse au marasquin, à l'anisette, au kirsch, à l'eau de noyau, au curaçao (à la crème de curaçao), à la chartreuse, à la crème de rose, à la crème de menthe, au r(h)um, à la crème de fleurs d'oranger* usw.

[15]) Süße Vanille-Schlagsahne lagenweise mit in Kirschwasser getränkten Makronen in einer Domform *(moule à dôme)*.

Mousse à la mandarine.	Schaumgefrorenes von Mandarinen.[1])	Mousse of mandarins.
— *à la mandarine et à l'abricot.*	— von Mandarinen und Aprikosen.	— of mandarins and apricots.
— *au marasquin.*	— mit Maraschino.	— with maraschino.
— *aux marrons.*	— von Kastanien.	— of chestnuts.
— *au melon.*	— von Melonen.	— of melon.
— *à la napolitaine.*	— auf Neapeler[2]) Art.	—, Neapolitan style.
— *aux noix fraîches.*	— von frischen Nüssen.	— of fresh (wal)nuts.
— *au nougat.*	— von gerösteten Mandeln.[3])	— of nougat.
— *à l'orange.*	— mit Orangen.[4])	— with oranges.
— *à l'orientale.*	— von Erdbeeren.[5])	— of strawberries.
— *aux pêches.*	— von Pfirsichen.	— of peaches.
— *aux pêches et au kirsch (-wasser).*	— von Pfirsichen mit Kirschwasser.	— of peaches with kirsch (-wasser).
— *aux pistaches.*	— von Pistazien.[6])	— of pistachio-nuts.
— *aux poires.*	— von Birnen.	— of pears.
— *aux pommes.*	— von Äpfeln.	— of apples.
— *pralinée.*[7])	— von gebrannten Mandeln.	— of burnt almonds.
— *à la printanière.*	— auf Frühjahrs-[8])Art.	—, spring style.
— *au r(h)um.*	— mit Rum.	— with rum.
— *à la rose.*	— mit Rosen-Blättern.	— with rose-leaves.
— *au safran.*	— mit Safran.	— with saffron.
— *au thé.*	— von Thee.	— of tea.
— *à la vanille.*	— mit Vanille.[9])	— with vanilla.
— *aux violettes.*	— mit Veilchen.[10])	— with violets.
— *aux violettes, voilée.*	— von Veilchen, mit gesponnenem Zucker überschleiert.	— of violets veiled with spun sugar.
Mousseline.[11])	Schaumgefrorenes.	**Mousseline.**
— *d'ananas.*	— von Ananas in ausgehöhlter Ananas.	— of pine-apple **in hollowed pine-apple.**
— *de fraises au kirsch (-wasser).*	— von Erdbeeren mit Kirschwasser.	— of strawberries with kirsch(-wasser).
— *à la Francillon.*[12])	— nach Francillon.	—, Francillon style.
— *aux pêches et au kirsch (-wasser).*	— von Pfirsichen mit Kirschwasser.	— of peaches with kirsch (-wasser).
Nectarine *de pêches.*	Becherform von Pfirsich-Gefrorenem.[13])	**Nectarine of peaches.**
Nid aux oeufs.	Nest mit Eiern.[14])	Nest with eggs.
Occhi-pocchi.	Buntes Gefrorenes.[15])	Hok(e)y-pok(e)y.

[1]) Eigelbe mit dem Abgeriebenen und dem Saft einer Mandarine vermischt, Zucker-Sirup von 30 Grad darüber gegossen, die Masse auf dem Feuer abgerührt, auf Eis kalt geschlagen, mit Schlagsahne vermischt und gefroren.

[2]) Eischaum *(meringue italienne)* mit Kirschwasser und Schlagsahne vermischt, in einer Domform gefroren, aus dem Eis genommen, die noch weiche Masse in der Mitte der Form herausgestochen, würfelig geschnittene, mit Kirschwasser gebeizte Früchte hineingefüllt, nochmals gefroren und auf Biskuit-Untersatz angerichtet.

[3]) Vanille-Schaumgefrorenes mit in braunem Zucker gerösteten, dann fein gestoßenen Mandeln.

[4]) Wie *mousse à la mandarine;* anstatt der Mandarine hier Orange (Apfelsine).

[5]) Eine eiskalte Domform mit Schlagsahne überzogen (chemisiert), leicht gefroren, die Mitte mit in Maraschino getränkten gezuckerten Erdbeeren gefüllt, obenauf eine Lage Schlagsahne, gefroren; beim Anrichten große glasierte Erdbeeren als Umlage.

[6]) Vanille-Schaummasse *(mousse à la vanille)* mit fein gestoßenen Pistazien und Schlagsahne in einer Domform gefroren.

[7]) Andere Bezeichnung für *mousse aux amandes pralinées.*

[8]) Je ein Schaumgefrorenes *(mousse)* von Vanille, Erdbeeren und Pistazien bereitet; diese drei Gefrorenen lagenweise mit in Maraschino geweichten Makronen in eine Domform gefüllt.

[9]) Mit Vanille auf 25 Grad gekochter Zucker wird heiß auf eine entsprechende Anzahl geschlagene Eigelbe gegossen; die Masse wird auf dem Feuer abgerührt, kalt geschlagen, zuletzt mit Schlagsahne vermischt und in einer Domform gefroren.

[10]) Dicke Creme von Eigelben, Zucker und Sahne mit gestoßenen, durchgestrichenen Zucker-Veilchen *(violettes pralinées de Nice)*, zuletzt mit Schlagsahne vermischt und in einer Domform gefroren.

[11]) Nur eine andere Bezeichnung für *mousse.*

[12]) Andere, aber häufig vorkommende Bezeichnung für *mousse à la Francillon* (s. d.).

[13]) Eine Becherform *(moule à timbale)* mit Vanille-Gefrorenem überzogen (chemisiert); in die Mitte süßes, mit Maraschino abgeschmecktes Pfirsichmus, obenauf Vanille-Gefrorenes, Papier und Deckel darüber, zwei Stunden gefroren; kleine Kuchen als Umlage (Garnitur).

[14]) Nest von Genuaer Kuchen, mit Kaffee-Glasur überzogen, ringsum mit gehackten Pistazien bestreut und mit gesponnenem Zucker verziert; in die Mitte Eier aus Vanille-Rahmgefrorenem *(glace de crème à la vanille).*

[15]) Meistens ist das billige, von Italienern auf den Straßen verkaufte Gefrorene gemeint.

Omelette soufflée en surprise.	Eierkuchen-Auflauf mit Rahmgefrorenem.[1]	Puff omelet with ice-cream.
Oranges *garnies de glace de crème.*[2]	**Orangen** mit Rahmgefrorenem gefüllt.	**Oranges** filled with ice-cream.
— *garnies de glace de crème panachée.*	— mit verschiedenen Gefrorenen gefüllt.[3]	— filled with several sorts of ice-cream.
— *glacées à la sévillane.*	Mit Gefrorenem gefüllte Sevilla-Orangen.	Seville oranges filled with ice-cream.
— *glacées à la portugaise.*	Orangen mit Gefrorenem, portugiesisch[4].	Iced oranges, Portuguese style.
Pain glacé *ou de glace.*[5]	**Gefrorenes Brot.**	**Iced pain.**
— *glacé à l'abricot.*	— Aprikosenbrot.[6]	— apricot-pain.
— *glacé à la Dr. Blüher.*	— Brot nach Dr. Blüher[7].	— pain, Dr. Blüher style.
— *glacé à la Bourdaloue.*	— Brot nach Bourdaloue[8].	— pain, Bourdaloue style.
— *glacé à la duchesse.*	— Herzogin-Brot.[9]	— duchess pain.
— *glacé aux framboises.*[10]	— Himbeerbrot.	— raspberry pain.
— *glacé à la mandarine.*[11]	— Mandarinen-Brot.	— mandarin pain.
— *glacé à l'orange.*	— Orangenbrot.[12]	— orange pain.
— *glacé aux pêches à la Talleyrand.*	— Pfirsichbrot nach Talleyrand[13].	— pain of peaches, Talleyrand style.
— *glacé à la princesse.*[14]	— Fürstin-Brot.	— princess pain.
Paniers *garnis de glace de crème à l'orange.*[15]	**Körbchen** mit Orangen-Rahmgefrorenem gefüllt.	**Baskets** garnished with orange ice-cream.
— *garnis de glace aux fraises.*	— mit Erdbeer-Gefrorenem gefüllt.	— garnished with strawberry ice.
— *garnis de pêches glacées.*	— mit gefrorenen Pfirsichen gefüllt.	— garnished with iced peaches.
— *d'oranges garnis de macédoine de fruits.*	— von Orangen mit verschiedenen Früchten gefüllt.[16]	— of oranges filled with assorted fruits.
Parfait[17].	**Kaffee-Gefrorenes.**	**Parfait.**
— *aux amandes.*	Parfait mit Mandeln.	— with almonds.
— *au café.*[18]	— mit Kaffee.	— of coffee.

[1]) Von Zucker, geschlagenen Eigelben, doppelt soviel Eiweiß und Vanille eine Auflauf-Masse bereitet; auf eine mit Butter bestrichene und mit Zucker bestreute Platte gibt man ein Stück Genuaer Kuchen *(génoise)*, legt in einer Biskuitform recht fest gefrorenes Vanille-Rahmeis darauf, bedeckt das Gefrorene schnell mit der Auflauf-Masse, stellt es schnell zwei Minuten in einen heißen Ofen und gibt es sogleich zu Tisch. Man kann auch irgend ein anderes Gefrorenes anstatt des Vanille-Rahmgefrorenen nehmen.

[2]) Auch mit *oranges glacées* oder *oranges à la glace* bezeichnet.

[3]) Schön ausgezackte Schale einer halben Orange mit Vanille-, Pistazien- und Erdbeer-Rahmgefrorenem gefüllt.

[4]) Orangen ausgehöhlt; mit Orangen-Gefrorenem und Früchten gefüllt.

[5]) Die *pains glacés* lassen sich von irgend einem Gefrorenen bereiten, sie können mit einem beliebigen Geschmack (Aroma) versetzt und demnach benannt werden, sodaß man eine ganz gewaltige Anzahl zusammenstellen kann. Vergleiche auch *pouding glacé.*

[6]) Der Boden der Form mit halbierten Aprikosen belegt, mit Johannisbeer-Gefrorenem *(glace au jus de groseilles)* überzogen (chemisiert), mit Aprikosen-Gefrorenem gefüllt. Vergleiche *pain d'abricots* auf Seite 1282.

[7]) Betreffs *Blüher* siehe Seite 9. — Brot *(pain)* von weißem Schlagsahne-Gefrorenen ausgestürzt, darauf ein Palmenzweig aus grünem Pistazien-Gefrorenem; um den Fuß des Brotes ein Kranz von Meringel-Schalen *(coquilles de meringue)*, die mit rotem Erdbeer-Rahmgefrorenen gefüllt sind.

[8]) In die Form ein Einsatz mit drei Fächern gestellt, das eine Fach mit Ananas-, das zweite mit Erdbeer-, das dritte mit Vanille-Gefrorenem gefüllt. Beim Anrichten wird das Eisbrot ausgestürzt und obenauf mit einer Rose aus Pistazien-Gefrorenem belegt.

[9]) Zucker-Sirup von 28 Grad, Vanille und Eigelbe über dem Feuer abgerührt, kalt geschlagen, mit Schlagsahne vermischt, in die Form gefüllt und gefroren; kleine Apfel-, Birnen-, Erdbeer- und andere Obstformen mit verschiedenem Fruchtsaft-Gefrorenen gefüllt, ausgestürzt und um das Brot herum angerichtet.

[10]) Auch *pain de framboises glacé.*

[11]) Wie *pain glacé à l'orange* (s. d.).

[12]) Orangensaft mit kaltem Zucker-Sirup und Orangen-Schale vermischt, zugedeckt stehen gelassen, nach einer halben Stunde durchgestrichen, mit Champagner und etwas geklärter Gelatine vermischt, in die Form gefüllt und gefroren; Orangen-Viertel mit Sulze (siehe *quartiers d'oranges à la gelée* auf S. 1294) als Umlage (Garnitur).

[13]) Siehe *pain aux pêches à la Talleyrand* auf Seite 1284.

[14]) Nur andere Bezeichnung für *pain glacé à la duchesse.*

[15]) Andere Bezeichnung für *glace de crème à l'orange en petits paniers* (s. d.). — Man kann die Körbchen mit allerlei in Formen gefrorenen Früchten und dergleichen füllen; die in Anwendung kommende Frucht gibt dann dem Gefrorenen den Namen.

[16]) Mandel-Gefrorenes mit klein geschnittenen Früchten vermischt und in Orangen-Körbchen gefüllt.

[17]) Unter *parfait* versteht man ein leichtes Kaffee-Gefrorenes von Kaffee-Essenz, Zucker, Eigelben und Schlagsahne, welches man gewöhnlich in Bomben- oder Brotformen *(moules à bombe ou à pain)* gefrieren läßt. In neuerer Zeit nun hat man ähnlichen Gefrorenen ebenfalls den Namen *parfait* beigelegt und diese nach dem jeweilig dazu verwendeten Aroma oder Parfüm benannt; z. B. *parfait au marasquin, au kirsch, aux amandes, à l'orange, au nougat* usw. Vergleiche *mousse.*

[18]) Auch nur *parfait* genannt.

Parfait à la castillane.	Parfait mit Orangen-Blüten.	Parfait w. orange-flowers.
— *au cerises.*	— mit Kirschen.[1])	— with cherries.
— *au citron.*	— mit Zitronen.	— with lemon.
— *à la comtesse.*	— nach Gräfin-[2])Art.	—, countess style.
— *à la couvent ou convent.*	— mit Chartreuse.	— with chartreuse.
— *au kirsch.*	— mit Kirschwasser.	— with kirsch.
— *à la mandarine.*	— mit Mandarinen.	— with mandarins.
— *au marasquin.*	— mit Maraschino.	— with maraschino.
— *à la Metchersky.*[3])	— nach Metchersky.	—, Metchersky style.
— *au moka, vanillé.*[4])	— mit Mokka-Kaffee u. Vanille.	— w. Mocha coffee and vanilla.
— *aux noix de Marbaut à l'impératrice.*[5])	— mit Marbaut-Nüssen nach Kaiserin-Art.	— with Marbaut nuts, empress style.
— *au nougat.*	— mit Mandeln.	— with nougat.
— *à l'orange.*	— mit Orangen.	— with oranges.
— *à la d'Orléans.*	— nach Orléans[6]).	—, Orléans style.
— *au r(h)um.*	— mit Rum.	— with rum.
— *aux roses.*	— mit Rosen.	— with roses.
— *au thé.*	— mit Thee.	— with tea.
— *à la vanille.*	— mit Vanille.	— with vanilla.
— *aux violettes.*	— mit Veilchen.	— with violets.
Pastèque glacée.[7])	Gefrorene Wasser-Melone.	Iced water-melon.
Pêches glacées *ou frappées au champagne.*	**Gefrorene Pfirsiche** mit Champagner.[8])	**Iced peaches** with champagne.
— *glacées à la créole.*	— Pfirsiche nach Kreolen-[9])Art.	— peaches, Creole style.
— *à la métropole.*[10])	Pfirsiche mit Reis und Rahmgefrorenem.	Peaches with rice and ice-cream.
— *voilées.*	Mit Zucker übersponnene gefror. Pfirsiche.[11])	Iced peaches covered with spun sugar.
Plombière.	Fruchtgefrorenes mit Schlagsahne.[12])	Plombière ice.
Plum-pudding glacé.	Gefrorener Rosinen-Pudding.	Iced plum-pudding.
Poires glacées ou en glace.	Gefrorene Birnen.[13])	— pears.
— *en surprise.*	Mit Gefrorenem gefüllte Birnen.	Pears filled with ice.
Pommes de Borsdorf glacées.[14])	Borsdorfer Äpfel mit Gefrorenem gefüllt.	Borsdorf apples filled with ice-cream.
— *glacées.*	Gefrorene Äpfel.[15])	Iced apples.
— *glacées à la russe.*	— Äpfel, russisch[16]).	— apples, Russian style.

---

[1]) Kirschsaft mit Kirschwasser gefroren, süße Schlagsahne hinzu und mit etwas Cochenille leicht rötlich gefärbt.

[2]) Vier Arten Parfaits werden bereitet: Rosen-, Veilchen-, Jasmin-, Tuberosen-Parfait; jedes wird in vier Teile geteilt, dann in eine Form, mit den Farben abwechselnd, geordnet und nochmals leicht gefroren, dann auf einem Eissockel angerichtet und mit schönen Sträußchen von Rosen, Veilchen, Jasmin und Tuberosen umlegt. Die hier erwähnte Tuberose oder Nachthyazinthe (franz. *tubéreuse)* wächst in Ostindien, auf Java und Ceylon, hat linienförmige, spitze, 5 bis 7 cm lange, glatte Blätter und 1 m hohen Stengel, welcher in eine lange Ähre von 10 bis 30 und mehr weißen, betäubend wohlriechenden Blumen endigt. Die Blüten dieser Pflanze, welche in Südfrankreich im großen angebaut wird, geben eins der geschätztesten Parfüme.

[3]) Gegeben gelegentlich der Russen-Feste in Paris, 1893, bei dem *Déjeuner servi à l'ambassade russe.*

[4]) Gegeben gelegentlich der Russen-Feste in Toulon 1893, bei dem *Dîner offert par l'amiral Vignes.*

[5]) Gegeben bei dem am 22. Oktober 1894 im Hôtel de Rome, Berlin, zu Ehren von R. Dressel stattgehabten Festmahle. — *Marbaut,* südfranz. Stadt, deren Nüsse berühmt sind.

[6]) Vanille-Parfait mit eingemachten, würfelig geschnittenen, in Kirschwasser und Maraschino gebeizten Früchten.

[7]) Vergleiche *melon glacé* auf Seite 1321.

[8]) Aus rosenfarbigem Wasser läßt man eine Schale *(coupe)* gefrieren, legt die gefrorenen Pfirsiche hinein und gießt ein Champagner-Scherbett *(sorbet au champagne)* darüber.

[9]) Siehe *pêches à la creole* auf Seite 1286.

[10]) Siehe dasselbe auf Seite 1286.

[11]) Auf einem Eisblock angerichtet.

[12]) Andere Bezeichnung für *crème plombière.*

[13]) Rahmgefrorenes in Birnen-Formen.

[14]) *Pomme de Borsdorf, reinette bâtarde, reinette de Misnie* (Meißen), *reinette d'Allemagne* Borsdorfer Apfel; fig. *ses joues sont deux pommes d'api* er hat Backen wie ein Paar Borsdorfer Äpfel. *(Api* oder *pomme d'api* Franzapfel.) — Was die Abstammung des Borsdorfer Apfels (Edel-Borsdorfer, Zwiebel-Borsdorfer) betrifft, so sind die Meinungen darüber sehr geteilt. Während in vielen Büchern von dem sächsischen Dorfe Borsdorf die Rede ist, schreiben andere, daß dieser Apfel weder mit Borsdorf bei Leipzig, noch mit Porsdorf bei Dresden etwas zu thun habe, sondern nach einem ehemaligen Klostergut Porstendorf bei Jena benannt sei, andere wieder führen den Namen auf ein Dorf bei Gera zurück. Besonders zu beachten ist aber, daß dieser Apfel im Französischen *reinette de Misnie* genannt wird, österreichisch »Maschanzker«, d.h. Meißener (Apfel).

[15]) Rahmgefrorenes in Apfel-Formen.

[16]) Ganz fein geschnittene Äpfel mit Zitronensaft und Staubzucker gedünstet, durch ein Sieb gestrichen, nach dem Erkalten mit Eiweiß und Maraschino geschlagen. Diese Auflauf-Masse vermischt man mit Schlagsahne, füllt sie in eine Bombenform, läßt sie gefrieren, stürzt das Gefrorene aus und umlegt (garniert) es mit in rosenfarbigem Zucker-Sirup gekochten, kalten Kompott-Äpfeln.

Pommes en surprise.	Mit Gefrorenem gefüllte Äpfel.	Apples filled with ice-cream.
— de terre glacées.	Gefrorene Kartoffeln.[1]	Iced potatoes.
Pouding glacé.[2]	**Gefrorener Pudding.**	**Iced pudding.**
— glacé à l'Adélaïde.[3]	— Orangen-Pudding.	— orange-pudding.
— glacé à la d'Albuféra.	— Pudding n. Albuféra[4].	— Albuféra pudding.
— glacé à l'ambassadrice.[5]	— Kastanien-Pudding.	— chestnut-pudding.
— glacé à l'arménienne.[6]	— armenischer Pudding.	— Armenian pudding.
— glacé aux bananes.	— Bananen-Pudding.	— banana-pudding.
— glacé aux biscuits.	— Biskuit-Pudding.	— biscuit-pudding.
— glacé à la castillane.	— kastilischer Pudding.[7]	— Castilian pudding.
— glacé à la Cavour.	— Pudding nach Cavour[8].	— pudding, Cavour style.
— glacé à la chancelière.	— Vanille-Biskuit-Pudding.[9]	— vanilla biscuit pudding.
— glacé à la Chateaubriand.	— Pudding nach Chateaubriand[10].	— Chateaubriand pudding.
— glacé à la châtelaine.	— Birnen-Pudding mit Champagner.[11]	— pear-pudding with champagne.
— glacé à la Cleveland.	— Pudding nach Cleveland[12].	— pudding, Cleveland style.
— glacé à la diplomate.[13]	— Diplomaten-Pudding.	— diplomatic pudding.
— glacé à la duchesse.[14]	— Herzogin-Pudding.	— duchess pudding.
— glacé à la Fleury.	— Fleury-Pudding.[15]	— Fleury pudding.
— glacé à la Fontainebleau.[16]	— Fontainebleau-Pudding.	— Fontainebleau pudding.
— glacé à la Héloïse ou Éloïse.	— Kirsch(en)-Pudding.[17]	— cherry-pudding.
— d'hiver.[18]	Winter-Pudding.	Winter pudding.

[1]) Kartoffel-Formen mit Kastanien-Rahmgefrorenem gefüllt, in die Mitte in Maraschino geweichtes Biskuit mit würfelig geschnittenen Früchten; vor dem Anrichten werden die Kartoffeln in geriebener Schokolade gewälzt; die Augen der Kartoffeln ahmt man mit Mandeln nach; als Sose gibt man Schlagsahne mit Maraschino.

[2]) Manche Fachwerke haben einige von uns als »Puddinge« gegebene Gefrorene unter *pains glacés* oder *bombes* aufgeführt. Es sind daher etwaige hier nicht zu findende *poudings glacés* unter *bombes* oder *pains glacés* nachzuschlagen.

[3]) Siehe *pouding à l'Adélaïde* auf Seite 1288.

[4]) In eine schon in Eis und Salz stehende Cylinderform gibt man einen Löffelvoll Vanille-Rahmgefrorenes *(crème plombière à la vanille)*, legt in Maraschino geweichte Biskuit-Scheiben darauf, zwischen dieselben Häufchen von Aprikosen-Marmelade, gibt wieder Vanille-Rahmgefrorenes darauf und so fort, bis die Form voll ist. Der ausgestürzte Pudding wird mit Törtchen umlegt; nebenbei gibt man Schlagsahne mit Maraschino *(crème fouettée au marasquin)*.

[5]) Siehe *pouding à l'ambassadrice* auf S. 1288.

[6]) Siehe *pouding à l'arménienne* auf S. 1288.

[7]) Gefrorene englische Vanille-Creme vermischt man mit Schlagsahne und in Zitronen-Wasser gekochtem Reis, füllt dies abwechselnd mit würfelig geschnittener eingemachter Ananas in die Form. Der gefrorene ausgestürzte Pudding wird mit einer recht kalten englischen Creme maskiert. Vergleiche auch *pouding à la castillane* auf Seite 1288.

[8]) Reis gekocht, abgegossen und mit heißem Vanille-Sirup von 22 Grad gegeben; Eigelbe mit Zucker und kochender Milch dick gerührt, nach dem Auskühlen mit Sahne und gestoßenen Mandeln vermischt, durchgestrichen und gefroren, in eine mit Vanille-Rahmgefrorenem überzogene (chemisierte) Form gefüllt und gefroren; eine Sose von Vanille-Rahmgefrorenem mit Rum und Schlagsahne dazu.

[9]) Eine Domform mit Biskuit-Scheiben ausgelegt, mit Aprikosen-Marmelade überzogen, gefroren; eine Viertelstunde später füllt man die Mitte abwechselnd mit Vanille-Rahmgefrorenem, das mit Schlagsahne fertig gemacht ist, sowie mit Biskuits, die mit Aprikosen-Marmelade und Maraschino durchtränkt sind und streut fein würfelig geschnittene eingemachte Früchte darüber. Beim Anrichten maskiert man den Pudding mit einer eiskalten Aprikosen-Sose, die mit einigen Löffelvoll Schlagsahne und Maraschino fertig gemacht ist.

[10]) Ein Mandel-Rahmgefrorenes *(crème plombière aux amandes)* mit würfelig geschnittenen grünen Mandeln und eingemachter, in Maraschino gebeizter Ananas vermischt; Scheiben von Mandel-Biskuit auf einer Seite mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit der anderen Seite in Maraschino getaucht; eine Domform abwechselnd mit dem Gefrorenen und den Biskuit-Scheiben gefüllt; kleine Kuchen als Umlage (Garnitur). Der Erfinder dieses Puddings ist *Montmireil*, Mundkoch *(chef de bouche)* von Napoleon I. und von Chateaubriand.

[11]) In Vanille-Sirup gekochte Birnen durchgestrichen, Eischaum-Masse *(meringue italienne)*, ein wenig Cognac, eingemachte Kirschen und in Champagner geweichte Biskuits hinzu gerührt, in einer Form gefroren und mit Champagner zu Tisch gegeben.

[12]) Eine Melonenform abwechselnd mit Vanille-Rahmgefrorenem, in Maraschino getränkten Biskuits und klein geschnittenen glasierten Kastanien gefüllt und gefrieren gelassen; als Sose gibt man Vanille-Schlagsahne mit Erdbeersaft und Chartreuse-Likör.

[13]) Vergleiche *pouding à la diplomate* auf Seite 1289.

[14]) Nur andere Bezeichnung für *pouding glacé à la Joinville* (s. d. auf Seite 1327).

[15]) Aprikosenmark, Zucker, Mandelmilch und Kirschwasser vermischt, auf 22 Grad abgewogen, dann durchgestrichen, gefroren, mit Schlagsahne versetzt, lagenweise mit in Kirschwasser gebeizten Früchten und in Maraschino geweichtem Biskuit in eine mit Erdbeer-Rahmgefrorenem überzogene (chemisierte) Form gefüllt; Erdbeer-Rahmgefrorenes mit Kirschwasser und Schlagsahne als Sose.

[16]) Siehe *pouding à la Fontainebleau* auf Seite 1289.

[17]) Die Form mit Schlagsahne-Gefrorenem ausgestrichen, mit gefrorener Kirsch(en)-Creme gefüllt; beim Anrichten Eier-Creme darüber gegossen. Dieser Pudding wird hin und wieder auch mit *gâteau glacé à la Héloïse* bezeichnet.

[18]) Siehe dasselbe auf Seite 1290.

Pouding glacé à la Joinville.	Gefrorener Birnen-Pudding mit Ananas.[1])	Iced pear-pudding with pine-apple.
— *glacé à la macédoine de fruits.*	— Pudding mit verschiedenen Früchten.[2])	— pudding with mixed fruits.
— *glacé à la Magenta.*	— Magenta-Pudding.[3])	— Magenta pudding.
— *glacé à la Marguerite.*	— Margareten-Pudding.[4])	— Margaret pudding.
— *glacé à la marquise.*	— Markgräfin-Pudding.[5])	— marquise pudding.
— *glacé à la Médicis.*	— Schokolade-Pudding.	— chocolate-pudding.
— *glacé à la Metternich.*	— Pudding nach Metternich[6]).	— pudding, Metternich style.
— *glacé à la Montmorency.*	— Pudding nach Montmorency[7]).	— Montmorency pudding.
— *glacé à la Nesselrode.*	— Kastanien-Pudding.[8])	— chestnut-pudding.
— *glacé à la noix de coco.*	— Kokosnuß-Pudding.	— cocoanut-pudding.
— *glacé à la d'Orléans.*	— Pudding nach Orléans[9]).	— pudding, Orléans style.
— *glacé à la palermitaine.*[10])	— Palermoer Pudding.	— Palermitan pudding.
— *glacé aux pommes à la parisienne.*	— Apfel-Pudding auf Pariser[11]) Art.	— apple-pudding, Parisian style.
— *glacé à la Richelieu.*	— Pudding n. Richelieu[12]).	— Richelieu pudding.
— *glacé au riz.*	— Reispudding.	— rice-pudding.

[1]) Reife Birnen zerrieben und durchgestrichen, mit Vanille-Sirup von 30 Grad, Zitronen-Schale und Orangensaft vermischt, durchgestrichen, gefroren, dann mit würfelig geschnittener, in Vanille-Sirup gebeizter Ananas vermischt, in die Form gefüllt und fertig gefroren, beim Anrichten mit gefrorenem Champagnerpunsch maskiert. Man bezeichnet diesen Pudding auch mit *pouding glacé à la duchesse.*

[2]) Aprikosen-Marmelade mit einigen Löffelvoll Mandelmilch, Nußlikör und geklärter Hausenblase vermischt, auf Eis gebunden, mit Schlagsahne verrührt; hiermit eine Puddingform überzogen, in die Mitte eingemachte Früchte mit Maraschino-Gallerte; kleine Kuchen als Umlage.

[3]) Eingemachte Früchte würfelig geschnitten, in Maraschino gebeizt; Erdbeermus mit Vanille-Zucker gesüßt, auf Eis geschlagen, mit Schlagsahne vermischt, gefroren, hiervon eine Lage auf den Boden der Form *(moule à fromage)*, eine in Maraschino geweichte Biskuit-Scheibe darüber, dann eine Lage Früchte, wieder Erdbeer-Creme, Biskuit und so fort, bis die Form voll ist, gefroren; den Rest der Creme vermischt man mit Maraschino und maskiert damit den angerichteten Pudding.

[4]) Man füllt eine Form mit Orangen-Gefrorenem *(mousse à l'orange)*, stellt einen Einsatz hinein und läßt gefrieren; der Einsatz wird entfernt, das Gefrorene, die Öffnung nach oben, angerichtet und in die Mitte Kirschgefrorenes gefüllt; ringsherum ordnet man mit Ananas gefüllte kleine Kuchen.

[5]) Birnenmus in einer Gefrierbüchse *(sorbétière)* gefroren, mit Eischaum *(meringue italienne)*, Kirschen und würfelig geschnittener Ananas vermischt, in einer Form gefroren; Zucker-Sirup von 30 Grad, Orangensaft und Champagner vermischt, gefroren, mit Eischaum *(meringue italienne)* zu einer dicklichen Creme verrührt und nebenbei gegeben.

[6]) 50 g abgebrühte Pistazien und ebensoviel Mandeln stößt man mit ein wenig Sahne zu Mus, rührt 6 Eigelbe, 100 g Zucker, 1/4 l Sahne und etwas Vanille auf dem Feuer ab, gibt die Pistazien und Mandeln dazu, läßt die Creme erkalten und streicht sie durch ein Haartuch. 100 g Sultana-Rosinen, 50 g Orangen-Schale und einige eingemachte Aprikosen schneidet man in Würfel und beizt sie in Maraschino. In eine eiskalte Gefrierbüchse gießt man einige Löffelvoll Creme, legt einige in Maraschino geweichte Scheiben von Mandel-Biskuit darauf, dann eine Lage der in Maraschino gebeizten Früchte, fängt wieder von vorn an und füllt die Form, bis zuletzt Creme obenauf kommt. Der gefrorene Pudding wird beim Anrichten mit kleinem Backwerk umlegt.

[7]) 125 g süße und ein paar bittere Mandeln brüht man, hackt sie fein, mischt den nötigen Zucker und ein geschlagenes Eiweiß darunter, legt sie auf einen Deckel und röstet sie im Ofen gelb; fünf Eigelbe schlägt man in eine Kasserolle, gibt 4 dcl Sahne, 200 g Zucker und die Mandeln hinein, rührt alles auf dem Feuer zu einer Creme ab, welche man durchstreicht und nach dem Erkalten mit braunem Zucker *(caramel)* und Orangenblüten-Wasser vermischt. Hierauf gießt man sie in eine Gefrierbüchse, gibt 1/4 l Schlagsahne, einige gehackte Pistazien und zerdrückte Makronen dazu und läßt gefrieren. Inzwischen gießt man in eine eiskalte Cremeform etwas Kirschsirup, streut gehackte Pistazien und rote Kirschen an die Seiten, füllt den Pudding hinein, legt einige Kirschen dazwischen und läßt den Pudding noch eine Stunde gefrieren. Beim Anrichten wird der gefrorene Pudding mit gesponnenem Zucker *(sucre filé)* schön verziert.

[8]) Kastanienmus mit Vanille-Sirup und Maraschino vermischt, gefroren. Abgewällte, mit Maraschino und Zucker-Wasser gedünstete Rosinen und Korinthen, eingemachte Kirschen und streifig geschnittene Pistazien unter die gefrorene Kastanien-Creme, die man mit Schlagsahne verrührt, gemischt, die Masse in die Form gefüllt, drei Stunden in gestoßenes Eis gestellt. Eine Creme von Eigelben, Sahne und Maraschino mit Schlagsahne zu einer dicklichen Sose gerührt und nebenbei gegeben. Dieser Pudding wird noch mit *pouding glacé aux marrons à la Nesselrode, pouding de marrons à la Nesselrode* bezeichnet.

[9]) Vanille-Rahmgefrorenes mit Schlagsahne vermischt und lagenweise mit würfelig geschnittenen, in Maraschino gebeizten Früchten, sowie mit in Maraschino geweichten Makronen in die Form gefüllt; etwas ungefrorene Vanille-Masse vermischt man mit Maraschino und gibt dies als Sose nebenbei.

[10]) Siehe *pouding à la palermitaine* auf S. 1291.

[11]) Apfel-Scheiben in Wasser mit Vanille gekocht, in Wasser aufgelöster Zucker, sowie Aprikosen-Marmelade dazu, alles durch ein Haartuch gestrichen, nach dem Erkalten in eine Gefrierbüchse geschüttet, mit Schlagsahne und in Vanille-Zucker gebeizten Korinthen, Sultana-Rosinen und würfelig geschnittenem Zitronat vermischt und gefroren, zuletzt in eine mit Kirschen und Reineclauden ausgelegte Cremeform gefüllt und noch eine Stunde gefroren.

[12]) Der Boden der Puddingform mit einer Lage Rahmgefrorenem von Reis *(crème plombière au riz)* bedeckt, darüber Makronen, würfelig geschnittene Ananas, Pistazien, Kastanien, dann noch eine Lage Reisgefrorenes und so fort, bis die Form voll ist; Mandel-Törtchen als Umlage (Garnitur).

Pouding glacé au riz à la béarnaise.[1])	Gefrorener Reispudding mit Maraschino.	Iced rice-pudding with maraschino.
— *glacé au riz à l'impériale.*[2])	— Reispudding, kaiserlich.	— rice-pudding, imperial style.
— *glacé au riz à la maltaise.*[3])	— Reispudding mit Orangen.	— rice-pudding with oranges.
— *glacé au riz à la palermitaine.*[4])	— Reispudding auf Palermoer Art.	— rice-pudding, Palermitan style.
— *glacé à la Romanoff.*	— Pudding n. Romanow[5]).	— pudding, Romanoff style.
— *glacé à la Serano.*	— Pudding nach Serano[6]).	— Serano pudding.
— *glacé à la Shakespeare.*	— nach Shakespeare[7]).	— pudding, Shakespeare style.
— *glacé à la sicilienne.*	— sizilianischer Pudding.[8])	— Sicilian pudding.
— *glacé au tapioca.*	— Tapioka-Pudding.	— tapioca-pudding.
— *glacé à la Victoria.*	— Viktoria-Pudding.[9])	— Victoria pudding.
— *glacé à la Waddington.*	— Pudding nach Waddington[10]).	— pudding, Waddington style.
Poule et poussins au nid.	Henne und Küchlein im Nest.	Hen a. chicklings or chicks in the nest.
Progrès.	Fortschritt[11]).	Progress.
Prophète glacé.	Ananas-Gefrorenes.[12])	Pineapple-ice.
Puits à bras en glace.	Ziehbrunnen aus Gefrorenem.	Well of ice-cream.
Riz glacé.	**Gefrorener Reis.**	**Iced rice.**
— *glacé à la béarnaise.*[13])	— Reis mit Maraschino.	— rice with maraschino.
— *glacé à l'espagnole.*[14])	— Reis auf spanische Art.	— rice, Spanish style.
— *glacé au marasquin.*	— Maraschinoreis.	— maraschino rice.
— *glacé à la marquise.*	— Reis nach Markgräfin-[15]) Art.	— rice, marquise style.
— *glacé à la Mirabeau.*[16])	— Reis nach Mirabeau.	— rice, Mirabeau style.
— *glacé à la Ristori.*	— Reis nach Ristori[17]).	— rice, Ristori style.
— *glacé à la Wellington.*[18])	— Reis nach Wellington.	— rice, Wellington style.

[1]) Siehe *pouding de riz à la béarnaise* auf Seite 1292.

[2]) Siehe *pouding de riz à l'impériale* auf Seite 1293.

[3]) Siehe *pouding de riz à la maltaise* auf Seite 1293.

[4]) Siehe *pouding de riz à la palermitaine* auf Seite 1293.

[5]) Die Puddingform mit Orangen-Rahmgefrorenem überzogen; in die Mitte Kastanien-Rahmgefrorenes, dann in Kümmel geweichte Finger-Biskuits und streifig geschnittene Walnüsse, obenauf Kastanien-Rahmgefrorenes; nebenbei eine Sose von Vanille-Rahmgefrorenem mit Kirschwasser und Schlagsahne *(crème fouettée)*.

[6]) Himbeersaft-Gefrorenes *(glace au jus de framboises)* mit Eischaum *(meringue italienne)* vermischt; eine Puddingform mit Pistazien-Rahmgefrorenem *(crème plombière aux pistaches)* überzogen, auf den Boden der Form eine Lage Erdbeer-Rahmgefrorenes, darüber in Maraschino geweichte Biskuits, klein geschnittene Früchte, dann Himbeersaft-Gefrorenes, wieder Erdbeer-Rahmgefrorenes und so fort, bis die Form voll ist.

[7]) Eine Creme von Eigelben, Sahne und Zukker bereitet; ein brauner Zucker *(caramel)* von Zucker, Zimt, Zitronen-Schale und Wasser hergestellt; beides mit einander vermischt, Curaçao-Likör, klein geschnittene getrocknete Birnen, eingemachte Orangen-Schale, Ananas, Pistazien und Schlagsahne hinzu, gefroren.

[8]) Die Puddingform mit Pistazien-Rahmgefrorenem überzogen; Schokolade-Rahmgefrorenes mit gerösteten Mandeln, Zitronat und eingemachter Orangen-Schale vermischt, etwas feiner Zimt und Eischaum *(meringue italienne)* hinzugegeben; auf den Boden der Form eine Lage Orangen-Gallerte und das Schokolade-Rahmgefrorene darüber.

[9]) Die Puddingform halb mit Mandel- *(mousse au nougat)*, halb mit Vanille-Schaumgefrorenem *(mousse à la vanille)*, das mit Rum vermischt ist, gefüllt; nebenbei Aprikosen-Sose.

[10]) *William Henry Waddington*, französischer Archäolog und Staatsmann, geb. 1826 zu Paris von englischen Eltern, zuletzt Botschafter der franz. Republik in London. Die Puddingform mit Erdbeer-Rahmgefrorenem überzogen (chemisiert); auf den Boden der Form eine Lage Mandel-Rahmgefrorenes *(glace de crème au nougat)*, darüber klein geschnittene, in Maraschino gebeizte Früchte, dann Marzipan, nun wieder von vorn angefangen und so fort, bis die Form voll ist, obenauf kommt Mandel-Rahmgefrorenes *(glace de crème au nougat)*.

[11]) Eine Kanone aus Gefrorenem.

[12]) Ananas-Gefrorenes mit würfelig geschnittener Ananas und Schlagsahne vermischt, in eine geriefte Form *(moule à fromage)* gefüllt und $1^1/_2$ Stunde gefroren.

[13]) Nur andere Bezeichnung für *pouding glacé au riz à la béarnaise* (s. d.).

[14]) Siehe *riz à l'espagnole* auf Seite 1294.

[15]) a) In Milch gekochter Reis mit etwas englischer Vanille-Creme vermischt, durchgestrichen, gefroren, löffelweise aus der Gefrierbüchse herausgenommen und eine Bombenform damit überzogen; in die Mitte Ananas-Gefrorenes *(glace au jus d'ananas)*, das mit Eischaum *(meringue italienne)* und würfelig geschnittenen eingemachten Früchten vermischt ist. b) Milchreis mit Vanille-Sirup verlängert, durchgestrichen, mit gefrorener Vanille-Creme vermischt, einige Löffelvoll Nußlikör und etwas Schlagsahne hinzugegeben; mit diesem Reisgefrorenen wird eine große Domform überzogen (chemisiert), in die Mitte der Form gibt man in Wasser gekochten Reis, der in Sirup von 25 Grad gebeizt und auf Eis mit einigen Löffelvoll Aprikosen-Marmelade und Vanille-Schaumgefrorenem gebunden wurde. Der angerichtete Pudding wird mit einer auf Eis kalt gerührten englischen Maraschino-Creme, die mit Schlagsahne fertig gemacht ist, gebunden.

[16]) Siehe *riz à la Mirabeau* auf Seite 1294.

[17]) Eine große Domform mit Himbeer-Gefrorenem überzogen (chemisiert); ein Nußgefrorenes *(glace aux noix fraîches)* mit in Wasser gekochtem, in Sirup von 20 Grad gebeiztem, gefrorenem Reis vermischt, nach und nach mit süßer Schlagsahne untermengt und nebst in Kirschwasser getränkten Biskuit-Scheiben in die Mitte der Form gefüllt. Der Pudding wird auf einem Sockel von natürlichem Eis angerichtet und mit einer Guirlande von kleinen Zucker-Blumen verziert.

[18]) Siehe *riz à la Wellington* auf Seite 1295.

Rose en glace ou glacée.	Rose aus Gefrorenem.	Rose of ice-cream.
Roche(r) en glace.[1]	Eisberg.	Iceberg.
Ruche en meringue garnie de crème plombière.	Bienenkorb von Meringeln, mit gefrorener Creme.	Beehive of meringue, filled with plombière cream.
Salade d'oranges glacée.	Gefrorenes Orangen-Kompott.[2]	Iced orange salad.
Sicilienne.	Schokolade-Gefrorenes in Teigkruste.[3]	Chocolate-ice in a timbale crust.
— de fruits.	Sizilianisches Gefrorenes mit Früchten.[4]	Sicilian ice with fruits.
Soufflé glacé.[5]	**Gefrorener Auflauf.**	**Iced** or **frozen soufflé.**[6]
— glacé à l'abricot.[7]	— Aprikosen-Auflauf.	— soufflé of apricots.
— glacé à la Alcazar.	— Alcazar-Auflauf.[8]	— Alcazar soufflé.
— glacé à la Byron.	— Auflauf nach Byron[9].	— soufflé, Byron style.
— glacé au chocolat.	— Schokolade-Auflauf.	— soufflé of chocolate.
— glacé à la Dickens.	— Auflauf nach Dickens[10].	— soufflé, Dickens style.
— glacé à la diplomate.	— Diplomaten-Auflauf.[11]	— diplomatic soufflé.
— glacé à la Favart.	— Auflauf nach Favart[12].	— soufflé, Favart style.
— glacé aux fraises.	— Erdbeer-Auflauf.	— soufflé of strawberries.
— glacé à la hongroise.[13]	— Auflauf mit Tokayer.	— soufflé with Tokay.
— glacé à la Jenny Lind.	— Auflauf mit frischen Walnüssen.[14]	— soufflé with fresh walnuts.
— glacé à la Londonderry.	— Auflauf nach Londonderry[15].	— soufflé, Londonderry style.
— glacé au marasquin.	— Auflauf mit Maraschino.	— soufflé w. maraschino.
— glacé à la Marly.	— Auflauf nach Marly[16].	— soufflé, Marly style.
— glacé au pain noir.	— Schwarzbrot-Auflauf.	— soufflé of brown bread.
— glacé à la Palffy.	— Auflauf nach Palffy[17].	— soufflé, Palffy style.
— glacé à la Palmyre.[18]	— Apfel-Auflauf mit Feigen.	— soufflé with figs.

[1]) *La roche* Fels, Felsen, Stein; *le rocher* (hoher, schroffer) Felsen, Klippe: *rocher de confitures* aus verschlungenen Streifen eingemachter Zitronen- und Orangen-Schalen aufgebauter Fels.

[2]) Geschälte Orangen zerteilt, mit Zucker bestreut, lagenweise in eine Becherform geordnet, in den Gefrierschrank *(cave réfrigérante)* gestellt und beim Anrichten mit Kirschwasser und Orangensaft-Gefrorenem bedeckt.

[3]) Eine Becherform mit feinem Teig ausgelegt, gebacken, ausgestürzt und nach dem Erkalten mit Schokolade-Gefrorenem, das mit Schlagsahne vermischt ist, gefüllt.

[4]) Aprikosenmus mit Zitronen-Schale, Zitronen- und Orangensaft und aufgelöster Gelatine in einer Randform gefroren; verschiedene klein geschnittene Früchte in einer Domform mit etwas parfümiertem Sirup gefroren, in der Mitte des ausgestürzten Aprikosen-Randes angerichtet und mit Ananas-Sorbett oder gefrorenem süßen Erdbeermus maskiert.

[5]) Vergleiche *biscuit glacé* auf Seite 1300.

[6]) *Imitation soufflé, iced: Equal parts of rather firm and sweet custard, strongly flavo(u)red with vanilla, white of egg beaten stiff, and whipped cream mixed lightly together, and filled into moderate-sized paper soufflé-cups, which are placed in an ice-cave.*

[7]) Vergleiche *soufflé glacé à la Marly.*

[8]) Sprich »ălkăsa'r«; *alcazar* Palast im maurischen Stil; *Alcazar* Name verschiedener Vergnügungs-Lokale; *Balthazar d'Alcazar* spanischer Dichter im 16. Jahrhundert. — Vanille-Rahmgefrorenes mit Schlagsahne, in Maraschino geweichten Makronen und gebrochenen Kastanien vermischt; hiermit kleine Aufläufe geformt, diese mit gestoßenen, durchgesiebten Makronen bestreut. An der Seite wird ein kleiner Einschnitt gemacht, Staubzucker darüber gestreut, schnell im heißen Ofen gebräunt und dann eine Stunde gefroren.

[9]) Gefrorenes von 1 l Sirup von 32 Grad, 1/2 l Nußlikör, 1/2 l Kirschsaft, 50 g gestoßenem Biskuit oder gestoßenen Makronen, 1/2 l Schlagsahne.

[10]) Gefrorenes von 1 l Sirup von 32 Grad, 15 Eigelben, Pfirsichmark, Nußlikör, 1/2 l Schlagsahne abwechselnd mit Schokolade-Gefrorenem *(glace au chocolat, à l'eau)* in Papier-Kästchen.

[11]) Vanille-Creme *(mousse à la vanille)* mit Schlagsahne und gesüßtem Himbeersaft vermischt und abwechselnd mit in Rum getränkten Biskuit-Scheiben in eine Auflauf-Kasserolle *(casserole à soufflé)* gefüllt und gefroren.

[12]) Sprich »făwā'r«; *Charles-Simon Favart*, franz. Schauspiel-Dichter, geb. 13. Nov. 1710 zu Paris, gest. 12. Mai 1792. — *Marie Favart* (eigentlich *Pierrette Ignace Pinaud)*, franz. Schauspielerin, geb. 16. Febr. 1833 zu Beaune. — Mandel-Rahmgefrorenes *(glace de crème aux pralines)* mit Schlagsahne vermischt und abwechselnd mit in Maraschino geweichten Haselnußbiskuit-Scheiben und in Kirschwasser gebeizten Erdbeeren in Papier-Kästchen gefüllt, mit gestoßenen Makronen und Zucker bestreut, schnell im Ofen gebräunt, dann eine Stunde gefroren.

[13]) Nur andere Bezeichnung für *soufflé glacé au vin de Tokai* (s. d. auf S. 1330).

[14]) Gefrorenes von Schlagsahne *(crème fouettée)*, Eischaum *(meringue italienne)*, Maraschino und reifen, frischen Nüssen.

[15]) 1 l Sirup von 32 Grad mit 15 Eigelben vermischt, durchgestrichen, in ein Geschirr mit heißem Wasser gestellt, mit 1/2 l Erdbeersaft, 1/2 l Maraschino und einer Prise Salz schaumig geschlagen, dann bis zum Erkalten weiter geschlagen, Schlagsahne darunter gezogen, auf die gewöhnliche Art gefroren.

[16]) Aprikosenmus mit Vanille-Zucker auf Eis kalt geschlagen, dann mit Nußlikör und süßer Schlagsahne vermischt, gefroren und mit gerösteten, gehackten Mandeln bestreut.

[17]) Siehe *biscuit glacé à la Palffy* auf S. 1301.

[18]) Sprich »pălmī'r«; *Palmyre* Palmyra, ehm. Thadmor (Palmenstadt), syrische Stadt, nordöstlich von Damaskus, jetzt in Ruinen; *palmyre* gemeine Fächer-Palme. — Apfelmus mit Vanille-Zucker auf Eis kalt geschlagen, dann mit Maraschino-Schlagsahne vermischt, abwechselnd mit in Maraschino geweichtem Mandel-Biskuit und in Branntwein eingemachten Feigen in Auflauf-Kästchen gefüllt und gefroren.

Soufflé glacé à la savoisienne.	Gefrorener Savoyer Auflauf.[1]	Iced Savoy soufflé.
— *glacé à la Scott.*	— Auflauf nach Scott[2].	— soufflé, Scott style.
— *glacé à la talismanique.*[3]	— Talisman-Auflauf.	— talisman soufflé.
— *glacé à la Thackeray.*	— Auflauf n. Thackeray[4].	— soufflé, Thackeray style.
— *glacé à la Tortoni.*[5]	— Auflauf nach Tortoni.	— soufflé, Tortoni style.
— *glacé à la vanille.*	— Vanille-Auflauf.	— soufflé of vanilla.
— *glacé au vin de Tokai ou Tokay.*	— Auflauf mit Tokayer.[6]	— soufflé with Tokay.
Suédoise de fruits glacés.[7]	Schwedische Fruchtsulze.	Swedish dish of iced fruits.
Suprême *d'ananas.*[8]	**Suprême** von Ananas.	**Suprême** of pine-apple.
— *de fraises.*[9]	— von Erdbeeren.	— of strawberries.
— *de fruits à la napolitaine.*	— von Früchten auf neapolitanische[10] Art.	— of fruits in the Neapolitan style.
Timbale glacée.	**Becher(=Kruste) mit Gefrorenem.**	**Timbale with ice-cream.**
— *à l'algérienne.*	— mit gefrorener Rakahout-Creme.[11]	— with frozen racahout cream.
— *à la Chateaubriand.*[12]	— mit Rahmgefrorenem.	— with ice-cream.
— *à la Francillon.*	— nach Francillon[13].	— in the Francillon style.
— *de fruits glacés.*	— von allerlei gefrorenen Früchten.[14]	— of all sorts of iced fruits.
— *de gaufres garnie de crème plombière aux avelines.*	— von Waffeln mit Haselnuß-Rahmgefrorenem.	— of wafers filled with hazel-nut ice-cream.
— *de gaufres garnie de crème plombière au marasquin.*	— von Waffeln mit Maraschino-Rahmgefrorenem.	— of wafers filled with maraschino ice-cream.
— *de gaufres à l'italienne.*[15]	— von ital. Waffeln mit Erdbeer-Rahmgefrorenem.	— of Italian wafers with strawberry ice-cream.
— *de marrons garnie de crème plombière.*	— von Kastanien mit Rahmgefrorenem.[16]	— of chestnuts with plombière cream.
— *de marrons à la sultane.*[17]	— von Kastanien mit Pistazien-Gefrorenem.	— of chestnuts with pistachio ice-cream.
— *à la Masséna.*[18]	— nach Masséna.	— in the Masséna style.
— *à la sicilienne.*	—, sizilianisch[19].	— in the Sicilian style.

---

[1]) Vanille-Gefrorenes, in Maraschino geweichtes Biskuit und Kastanien-Gefrorenes abwechselnd in Auflauf-Kästchen gefüllt und gefroren.

[2]) Gefrorenes aus 1 l Sirup von 32 Grad, 15 Eigelben, Curaçao, gleichen Teilen Orangenblüten-Wasser und Orangensaft, 1/2 l Schlagsahne.

[3]) *Talisman* Talisman (Ring, Gegenstand, der zauberkräftig wirkt, schützt); *talismanique* talismanisch, zauberisch wirkend. — Eine Lage Schokolade-Gefrorenes, darüber in Maraschino geweichte Biskuits, dann Mandel-Gefrorenes (*glace de crème pralinée*).

[4]) Gefrorenes von 1 l Sirup von 32 Grad, 1 l Erdbeersaft, 15 Eigelben, Vanille-Zucker, 1/2 l Schlagsahne.

[5]) Siehe *biscuit glacé à la Tortoni* auf S. 1301.

[6]) Auf Eis kalt geschlagener Weinschaum von Tokayer mit Schlagsahne vermischt, abwechselnd mit in Himbeer-Sirup geweichten Biskuit-Scheiben in eine Auflauf-Kasserolle gefüllt.

[7]) Siehe *suédoise de fruits* auf Seite 1295.

[8]) Siehe dasselbe auf Seite 1295.

[9]) Siehe dasselbe auf Seite 1295.

[10]) Siehe dasselbe auf Seite 1296.

[11]) Betreffs Rakahout-Creme siehe Fußbem. 5 auf Seite 1317.

[12]) Siehe *timbale à la Chateaubriand* auf Seite 1296.

[13]) Die Becherform mit Haselnuß-Rahmgefrorenem (*glace de crème aux noisettes pralinées*) überzogen (chemisiert), lagenweise mit Vanille-Rahmgefrorenem und in Kirschwasser gebeizten eingemachten Aprikosen gefüllt und gefroren, beim Anrichten mit in feine Scheiben geschnittenen »Trüffeln« belegt. Diese Trüffeln stellt man mit Schokolade-Wassergefrorenem (*glace de chocolat à l'eau*) her; sie müssen aber recht fest gefroren sein, damit sie sich in ganz dünne Scheiben schneiden lassen (*émincer*).

[14]) Die Becherform mit Aprikosen-Gefrorenem (*crème plombière aux abricots*) überzogen (chemisiert); in die Mitte klein geschnittene Aprikosen, Pfirsiche, Ananas, Reineclauden, Kirschen usw., vorher mit ein wenig klarer Maraschino-Gallerte begossen und auf Eis erkaltet; über diese Früchte eine Lage von dem Aprikosen-Gefrorenem, Deckel darauf und gefroren. Beim Anrichten bedeckt man den Fruchtbecher mit einer Sultana von gesponnenem Zucker.

[15]) Siehe dasselbe auf Seite 1296.

[16]) Wie *timbale de marrons* (siehe Seite 1297), anstatt der Vanille-Schlagsahne mit obigem Gefrorenen gefüllt.

[17]) Siehe dasselbe auf Seite 1297.

[18]) Siehe dasselbe auf Seite 1297.

[19]) a) Teigkruste von mürbem Teig gebacken, innen und außen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, außen mit Mandeln, Rosinen, Pistazien und Angelika verziert. Auf den Boden einer etwa 2 cm größeren Form gießt man eine Lage Zitronen-Gallerte, stellt, wenn diese fest geworden ist, die Teigkruste hinein und gießt den Raum zwischen den zwei Bechern mit Orangen-Gallerte aus. Kurz vor dem Anrichten wird die Mitte des Teigbechers abwechselnd mit Pistazien-Gefrorenem, das mit Orangenblüten-Wasser parfümiert ist, und eingemachten, klein geschnittenen Früchten gefüllt. b) Vergl. *timbale à la sicilienne* auf Seite 1297.

Tomates glacées.	Paradies-Äpfel aus Gefrorenem.[1])	Tomatoes of ice.
Traîneau en nougat garni de glace.	Schlitten aus Mandel-Kruste mit Gefrorenem.	Sledge or sleigh of nougat garnished with ice.
Turban glacé.	**Turban von Gefrorenem.**	**Turban(d) of ice.**
— *glacé à l'ananas.*	Gefrorener Turban mit Ananas.[2])	Iced turban(d) with pine-apple.
— *glacé aux fraises.*	— Turban mit Erdbeeren.[3])	— turban(d) with strawberries.
— *glacé à la sultane.*	— Turban m. einer Sultana von gesponnenem Zucker.	— turban trimmed with a sultana of spun sugar.
Vacherin glacé.[4])	**Gefrorene Eischaum-Torte.**	**Iced meringue-tart.**
Valence.	Valenzia[5]).	Valencia.
Valentino.	Valentino[6]).	Valentino.
Vase garnie de fleurs en glace.	Vase mit Blumen aus Gefrorenem.[7])	Vase garnished with ice-flowers.

Bi(s)chof(f) glacé.[8])	**Gefrorener Bischof.**	**Iced bishop.**
— *glacé au vin rouge.*	— Bischof mit Rotwein.	— bishop with red wine.
Café glacé.[9])	**Gefrorener Kaffee.**	**Iced coffee.**
— *glacé au cognac.*	— Kaffee mit Cognac.	— coffee with cognac.
— *glacé à la crème.*	— Kaffee m. Schlagsahne.[10])	— coffee with cream.
Chocolat glacé.	Gefrorene Schokolade.	— chocolate.
Gramolata, gramolate, *granita, granite.*[11])	**Gramolata, Gramolate,** Granit(a), Granitpunsch.	**Gramolata, gramolate,** granita, granite.[12])
— *à l'abricot.*	— von Aprikosen.[13])	— of apricots.
— *aux amandes.*	— von Mandeln.[14])	— of almonds.

[1]) Eine Paradiesapfel-Form *(moule à tomate)* mit Erdbeer-Gefrorenem *(glace au jus de fraises)* überzogen; in die Mitte Mandel-Rahmgefrorenes *(glace de crème aux amandes pralinées)* mit würfelig geschnittenen Früchten und in Maraschino geweichten Makronen.

[2]) Aprikosenmark mit Mandelmilch und Maraschino vermischt, auf 22 Grad gebracht, dann durchgestrichen, gefroren und mit ebensoviel Schlagsahne vermischt, in einer Turbanform fertig gefroren, ausgestürzt und mit in Rum gebeizten Ananas-Scheiben umlegt.

[3]) Wie *turban à l'ananas;* anstatt der Ananas-Scheiben frische, in Kirschwasser und Maraschino gebeizte Erdbeeren.

[4]) Vergleiche *vacherin* auf Seite 1298. Man kann diese Torte mit irgend einer gefrorenen Creme füllen (vergleiche *vacherin aux fraises* auf Seite 1298).

[5]) Charlottenform lagenweise mit Kastanien-Gefrorenem, in Rum geweichten Biskuit-Scheiben und Kakao-Schaumgefrorenem *(mousse au cacao)* gefüllt.

[6]) Eine große Domform mit gefrorener englischer Vanille-Creme überzogen (chemisiert), lagenweise mit Kastanien-Schaumgefrorenem, würfelig geschnittenen, in Maraschino gebeizten Früchten und mit in Maraschino geweichten Biskuit-Scheiben gefüllt.

[7]) Die Vase mit Vanille- und Schokolade-Gefrorenem gefüllt; obenauf in Formen gefrorene verschiedenfarbige Blumen, wie Lilien, weiße und rote Rosen, Narzissen, Tulpen usw.

[8]) Über die Schreibweisen von *bischoff* siehe *sauce bischoff* auf Seite 1153. — 8 dcl kalter Sirup von 30 Grad, mit Orangen- und Zitronen-Schale, Zitronen- und Orangensaft, einem Stückchen Zimt und einigen Gewürz-Nelken vermischt, eine Stunde später ein wenig kaltes Wasser hinzugegeben und der Sirup auf 23 Grad abgewogen, durchgestrichen und in der Gefrierbüchse gefroren, wie ein gewöhnliches Eis, dann unter fortwährendem Rühren mit dreiviertel einer Flasche Champagner vermischt und in Gläsern zu Tisch gegeben.

[9]) In Tassen zu Tisch gegeben.

[10]) Man vermischt den frisch bereiteten Kaffee mit Staubzucker und gibt, wenn letzterer zergangen ist, die Sahne oder Schlagsahne hinzu, läßt auf die gewöhnliche Art gefrieren und gibt in Sorbett-Gläsern zu Tisch.

[11]) *Gramolate* und *granite* sind die französischen Formen für die italienischen *gramolata* (veraltet *gragnolata)* und *granita;* das italienische Eigenschaftswort *granito* (männlich), *granita* (weiblich) bedeutet soviel wie »gekörnt«, hier ein »körniges Gefrorenes«, ein »körnig gefrorener Punsch oder Sorbett«, welcher in Gläsern angerichtet und wie dieser vor dem Braten gegeben wird. Diese Gramolaten oder Granit-Punsche wurden erst im Jahre 1838 von Florenz in Paris eingeführt, sie werden weniger süß und etwas flüssiger gemacht als die Scherbetts und dürfen nur halb gefroren sein, etwa wie leichter Schnee. Während man die Scherbetts nicht selten mit italienischem Eischaum *(meringue italienne)* vermischt, geschieht dies bei den Gramolaten nie. Diese lassen sich mit den verschiedensten Fruchtsäften vermischen, nach welchen sie dann ihren Namen erhalten. Dieses Gefrorene heißt im Italienischen *granita,* nicht *granito,* trotzdem hundertfach so zu finden. *Granito* bezeichnet den »Granit« (Gestein, körnig-krystallinisches Gemenge von Quarz, Glimmer und Feldspat). Nicht selten findet man auch eine französische Form *granité,* deren Anwendung wir aber nicht empfehlen.

[12]) *The "gramolata" or "granite" is a sort of sherbet, something between a water ice and a glassful of flavo(u)red snow.*

[13]) a) Durchgestrichene reife Aprikosen mit Zucker-Sirup von 25 Grad, Zitronen- und Orangensaft und einigen Tropfen Madeira vermischt; der Sirup muß 14 Grad wiegen und leicht rosenfarbig sein; auf die gewöhnliche Art gefroren. b) Der Sirup mit Champagner und etwas Kirschwasser auf 14 Grad verlängert.

[14]) a) Gebrühte, geschälte süße und einige bittere Mandeln mit einigen Tropfen Wasser im Mörser gestoßen, mit Zucker-Sirup von 14 Grad verrührt, nach einer Stunde durchgestrichen, mit etwas Orangenblüten-Wasser vermischt und gefroren. b) Die Mandeln (250 g) mit ein wenig Wasser gestoßen und durchgestrichen, sodaß man $1/_2$ l Mandelmilch erhält, in welcher man 150 g Staubzucker auflöst. Man bringt den Sirup mit Wasser oder Champagner und einigen Tropfen Kirschwasser auf 14 Grad und läßt gefrieren.

Gramolata à l'ananas.	Gramolata von Ananas.[1]	Gramolata of pine-apple.
— *à la bordelaise.*	— auf Bordeauxer[2] Art.	— in the Bordelais style.
— *au café.*[3]	— von Kaffee.	— of coffee.
— *aux cerises.*	— von Kirschen.[4]	— of cherries.
— *au citron.*	— von Zitronen.[5]	— of lemon.
— *aux fraises.*	— von Erdbeeren.[6]	— of strawberries.
— *aux framboises.*	— von Himbeeren.[7]	— of raspberries.
— *aux fruits.*	— von Fruchtsäften.[8]	— of fruit juice.
— *aux grenades.*	— von Granat-Äpfeln.	— of pomegranates.
— *aux groseilles.*	— von Johannisbeeren.[9]	— of currants.
— *aux groseilles vertes.*[10]	— von Stachelbeeren.	— of gooseberries.
— *à la mandarine.*[11]	— von Mandarinen.	— of mandarins.
— *à la menthe.*	— von Minze.[12]	— of (pepper-)mint.
— *aux merises.*[13]	— von Vogelkirschen.	— of bird-cherries.
— *à l'orange.*	— von Orangen.[14]	— of oranges.
— *aux pêches.*	— von Pfirsichen.[15]	— of peaches.
— *au punch.*	— von Punsch.[16]	— of punch.
— *au raisin muscat.*	— von Muskat-Trauben.[17]	— of muskat-grapes.
— *à la romaine.*	— auf römische[18] Art.	— in the Roman style.
— *à la russe.*	— auf russische[19] Art.	— in the Russian style.
— *à la toscane.*	— auf toskanische[20] Art.	— in the Tuscan style.
— *au vin de Champagne.*	— von Champagner.	— of champagne.
— *au vin rouge.*	— von Rotwein.[21]	— of claret.
— *au xérès.*	— von Xereswein.	— of sherry.
Granite, granita.[22]	Granita, Granitpunsch.	**Granite, granita.**
— *à l'abricot.*[23]	Aprikosen-Granita.	— of apricots.
— *au champagne.*	Champagner-Granita.	— of champagne.

[1]) Eine frische Ananas klein geschnitten, gestoßen, durchgestrichen; einige Stückchen davon aufgehoben, in Würfel geschnitten und mit Staubzucker bedeckt. Der Ananassaft mit $^1/_2$ l Sirup von 20 Grad und dem Saft von zwei Zitronen vermischt, mit Champagner auf 14 Grad verlängert und gefroren; obenauf die Ananas-Würfel.

[2]) Durchgestrichene Erdbeeren, Weißwein und Zucker-Sirup auf 14 Grad abgewogen, gefroren und in Gläsern angerichtet.

[3]) Vergleiche *gramolata à la romaine.*

[4]) Sauerkirschen samt den Kernen im Mörser gestoßen, in eine Schüssel gegeben mit Zucker-Sirup übergossen, nach zwei Stunden durch ein Haarsieb gepreßt und in der Gefrierbüchse gefroren.

[5]) Der Saft von sechs, die Schale von zwei Zitronen, $^1/_2$ l Sirup von 20 Grad, mit Champagner auf 14 Grad verlängert, durchgestrichen, gefroren.

[6]) a) 500 g Walderdbeeren und 250 g rote Johannisbeeren durch ein Haarsieb gepreßt; der erhaltene Saft mit $^3/_4$ l Zucker-Sirup, sowie mit dem Saft von zwei Zitronen vermischt und gefroren. b) $^1/_2$ l Erdbeermus mit $^1/_2$ l Sirup von 20 Grad vermischt, mit Champagner verlängert und auf 14 Grad gebracht, mit etwas Karmin leicht gefärbt, wie Scherbett gefroren und obenauf mit einigen Walderdbeeren bestreut.

[7]) $^1/_2$ l Himbeersaft, $^1/_2$ l Sirup von 30 Grad, der Saft von zwei Zitronen und zwei Orangen; mit Champagner auf 14 Grad verlängert, rötlich gefärbt, gefroren; obenauf einige Himbeeren.

[8]) Kann mit irgend einem Fruchtsaft bereitet werden.

[9]) a) Wie *gramolata aux fraises,* aber 500 g rote Johannisbeeren und 250 g Walderdbeeren. b) $^1/_2$ l Johannisbeersaft, $^1/_2$ l Sirup von 30 Grad, Saft von zwei Zitronen und zwei Orangen; mit Champagner auf 14 Grad verlängert, leicht rötlich gefärbt, gefroren; obenauf einige Johannisbeeren.

[10]) Wie *gramolata aux groseilles* (s. d.).

[11]) Wie *gramolata à l'orange* (s. d.).

[12]) Man bereitet eine Zitronen-Gramolata ohne Zitronen-Schale und mit Wasser (vergl. *gramolata au citron*), fügt einen Löffelvoll Minzlikör hinzu und läßt gefrieren.

[13]) Wie *gramolata aux framboises* (s. d.).

[14]) a) Sirup von 15 Grad mit dem Saft und der Schale einiger Orangen bedeckt, eine Stunde später der Saft einiger Zitronen hinzugegeben, rötlich gefärbt, durchgestrichen und gefroren. Orangen-Schnittchen in eine Bowle mit Zucker und Kirschwasser gegeben, eine halbe Stunde später das Gefrorene darüber gegossen und in Gläsern serviert. b) $^1/_2$ l Sirup von 20 Grad, der Saft von sechs Orangen und zwei Zitronen, die Schale von zwei Zitronen; mit Champagner auf 14 Grad verlängert, gefroren. Orangen-Scheiben, mit Kirschwasser und feinem Zucker in einer Porzellan-Schüssel auf Eis erkaltet, werden obenauf gelegt.

[15]) a) Recht reife Pfirsiche durch ein Haarsieb gepreßt, die ausgebrochenen, klein geschnittenen Kerne hinzugegeben, mit Zucker-Sirup einige Stunden ziehen gelassen, der Saft einiger Zitronen hineingedrückt, durch ein Haarsieb geseiht und gefroren. b) Wie *gramolata à l'abricot.*

[16]) Je drei Weinglasvoll von Thee, Cognac, Rum, Zucker-Sirup, Maraschino, Ananas-Sirup, Orangen- und Zitronensaft, zwei Tassenvoll Champagner.

[17]) 500 g Muskat-Trauben durch ein seidenes Sieb gedrückt, der Saft von zwei Zitronen und $^1/_2$ l Sirup von 20 Grad hinzugegeben, mit Chablliswein auf 14 Grad verlängert, gefroren; obenauf einige Muskatwein-Beeren.

[18]) Gleiche Teile von starkem Kaffee und einfachem Zucker-Sirup in weithalsige Flaschen gefüllt, in Eis und Salz halb gefroren, in Gläsern oder Tassen zu Tisch gegeben.

[19]) Sirup von Kandis-Zucker mit Champagner auf 14 Grad abgewogen und gefroren.

[20]) $^1/_2$ l toskanischer Rotwein, $^1/_2$ l Sirup von 30 Grad, $^1/_2$ l Erdbeermus, der Saft von zwei Zitronen und zwei Orangen, 14 Grad gegeben und gefroren.

[21]) Saft von sechs, Schale von zwei Orangen, zwei Tassenvoll Sirup, ebensoviel Rotwein; gefroren.

[22]) Bezeichnet dasselbe wie *gramolate, gramolata;* siehe Fußbemerkung zu *gramolata.*

[23]) Vergleiche *gramolata à l'abricot.*

Granite aux pêches.	Pfirsich-Granita.	Granite of peaches.
Marquise (glacée).	**Marquise**[1]).	**Marquise.**
— *à la jamaïquaine.*	— von Jamaika-Rum.	— of Jamaica rum.
— *au vin de Champagne.*	— von Champagner.	— of champagne.
Mazagran glacé.	Gefrorener Kaffeepunsch in Gläsern.	Iced coffee punch served in glasses.
Punch *ou* **ponche glacé.**	**Gefrorener Punsch.**[2])	**Iced punch.**
— *glacé à l'abricot.*	— Aprikosen-Punsch.	— apricot-punch.
— *glacé à l'américaine.*	— Pfirsich-Punsch.[3])	— peach-punch.
— *glacé à l'ananas.*	— Ananas-Punsch.[4])	— pineapple-punch.
— *glacé à l'anglaise.*	— englischer Punsch.[5])	— English punch.
— *glacé à l'arac(k).*	— Arrak-Punsch.[6])	— arrack-punch.
— *glacé à l'arbousse*[7]).	— Arbus-Punsch.	— arbousse punch.
— *glacé à la Béatrice.*	— Béatrice-Punsch.[8])	— Béatrice punch.
— *glacé à la bordelaise.*	— Erdbeer-Punsch.[9])	— strawberry-punch.
— *glacé à la bouquetière.*	— Punsch mit Blumen.[10])	— punch with flowers.
— *glacé à la cardinale.*	— Kardinal-Punsch.[11])	— cardinal's punch.
— *glacé aux cerises.*	— Kirschpunsch.	— cherry-punch.
— *glacé au champagne.*	— Champagner-Punsch.[12])	— champagne-punch.
— *glacé à la Chesterfield.*	— Chesterfield-Punsch.[13])	— Chesterfield punch.
— *glacé à la dalmate.*	— dalmatinischer Punsch.[14])	— Dalmatian punch.
— *glacé à la Delmonico.*	— Delmonico-Punsch.[15])	— Delmonico punch.
— *glacé à la Dolgoruky.*	— Dolgoruky-Punsch.[16])	— Dolgoruky punch.
— *glacé à la Élisabeth.*	— Elisabeth-Punsch.[17])	— Elisabeth punch.
— *glacé à la favorite.*	— Lieblingspunsch.[18])	— favo(u)rite punch.
— *glacé à la florentine.*	— Florentiner Punsch.[19])	— Florentine punch.
— *glacé aux fraises.*	— Erdbeer-Punsch.	— strawberry-punch.

---

1) Ein Scherbett aus Zucker und Rheinwein, vermischt mit Selterwasser und dünn geschnittenen Zitronen-Scheiben. Gleich den Scherbetts kann man die Marquisen mit irgend einem Wein und Likör verbinden und danach benennen.

2) Sehr festes Orangen-Gefrorenes mit gleichen Teilen Arrak und Champagner durchgearbeitet und dickfließend in Creme-Gläser gefüllt.

3) 1 Liter Pfirsich-Gefrorenes mit Eischaum *(meringue italienne)* von 3 Eiweiß, 1/2 Flasche Catawbawein und 3 dcl altem Whisky.

4) Ananas-Sirup, Zitronensaft und der nötige Zucker-Sirup auf 22 Grad abgewogen, in der Gefrierbüchse gefroren, mit Eischaum *(meringue italienne)* vermischt, eine Viertelstunde später unter fortwährendem Schlagen nach und nach einige Glasvoll Champagner, der vorher mit ein wenig von der Masse verrührt wurde, hinzugefügt.

5) 6 dcl Sirup von Birnen, Ananas, Johannisbeeren und Himbeeren, zu gleichen Teilen gemischt; Saft von 4 Orangen und 3 Zitronen, Zitronen-Schale, 1 dcl Vanille-Sirup, 1 dcl Rum, 1 dcl Kirschwasser, 1/2 Flasche Champagner, Eischaum *(meringue italienne)* von 3 Eiweiß.

6) Vergleiche Fußbemerkung zu *punch glacé.*

7) *Arbousse* Arbus (astrachan. Wasser-Melone).

8) Zitronen-Gefrorenes *(glace au jus de citron)* mit feinem Rum, Champagner und Eischaum *(meringue italienne)* vermischt und in hohle Schwäne aus Tragant-Gummi gefüllt.

9) a) 1 l nicht zu süßes Erdbeer-Gefrorenes, Eischaum *(meringue italienne)* von 3 Eiweiß, 2 dcl Weißwein, 1 dcl Cognac, 1 dcl Kirschwasser. b) Vergleiche *gramolata à la bordelaise.*

10) In zwei Blumenasch-Formen läßt man eine weiße (Wasser mit Milch) und eine rote Eiskruste gefrieren, gießt das Wasser ab und stellt die beiden Krusten in eine dazu passende Form aus Karton. Die Mitte füllt man mit einem Punsch von gleichen Teilen Orangen- und Erdbeer-Gefrorenem, ein viertel soviel Eischaum *(meringue italienne)*, etwas Maraschino und einer Flasche Champagner. Obenauf steckt man ein Rosen-Sträußchen.

11) Himbeer-Gefrorenes *(glace au jus de framboises)* mit gleichen Teilen rotem Curaçao und Maraschino vermischt, gefroren und in Punschgläsern angerichtet.

12) a) 1 kg Zucker in Wasser aufgelöst, der Saft von zwölf Zitronen darüber, zwei Liter Champagner und ein Liter Arrak hinzu, gut verrührt, die Mischung durch ein Haarsieb gestrichen, in einer Gefrierbüchse gefroren, in Champagner-Gläsern angerichtet. b) Orangen-Gefrorenes mit Champagner. c) Ananas-Gefrorenes mit Cognac, Kirschwasser, Champagner und Eischaum.

13) 1 Flasche Champagner, 1/2 l Ananas-Sirup, 1/2 l Erdbeer-Sirup, der Saft einer Orange und einer Zitrone, die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 1/4 Flasche Selterwasser.

14) 1 l Himbeer-Gefrorenes, Eischaum *(meringue italienne)* von 3 Eiweiß, 1/2 Flasche Champagner, 1 dcl Cognac.

15) Zitronen- u. Orangen-Gefrorenes mit Kirschwasser, etwas Rum, Cognac und Champagner.

16) Katharina Michailowna Juriewskaja, Fürstin Dolgoruky (nicht zu dem berühmten Geschlecht *Dolgorukij*, siehe Seite 202, Fußbem. 5, gehörig), die Geliebte des russischen Kaisers Alexander II., der sich nach dem Tode seiner ersten Gemahlin, Marie, 31. Juli 1880 mit ihr vermählte. Nach dem Tode des Kaisers begab sie sich in das Ausland und veröffentlichte unter dem Pseudonym *Victor Laferté:* »Alexandre II. Détails inédits sur sa vie intime et sa mort« (Genf 1882). — Pfirsich-Gefrorenes mit Eischaum *(meringue italienne)*, Kirschwasser und Champagner.

17) Erdbeer-Gefrorenes mit Kirschwasser, Cognac und Champagner vermischt, mit ein viertel soviel Eischaum *(meringue italienne)* verrührt und in nachgeahmten Blumen-Aschen, mit einem Sträußchen obenauf, angerichtet.

18) Erdbeer-Gefrorenes mit Rum, Cognac und Eischaum *(meringue italienne)* vermischt, in rote und weiße Eiskrusten gefüllt.

19) Rosen-Blätter in Sirup von 20 Grad ausgezogen, durchgestrichen, Zitronensaft hinzu, mit Champagner auf 17 Grad verlängert, gefroren, mit Eischaum *(meringue italienne)* und etwas Alkermes-Likör fertig gemacht. Auf jedes Glas Punsch ein krystallisiertes Rosenblatt.

Punch glacé à la française.	Gefrorener französischer Punsch.[1]	Iced French punch.
— *glacé au genièvre.*	— Wachholderbranntwein-Punsch.	— gin punch.
— *glacé à l'impériale.*	— Ananas-Punsch.[2]	— pineapple-punch.
— *glacé à l'indienne.*	— indischer Punsch.[3]	— Indian punch.
— *glacé au kirsch.*	— Kirschwasser-Punsch.	— kirsch-punch.
— *glacé au kummel.*	— Kümmel-Punsch.	— kummel-punch.
— *glacé au lait.*	— Milchpunsch.	— milk-punch.
— *glacé à la Lalla Rookh.*	— Punsch nach Lalla Rookh[4].	— Lalla Rookh punch.
— *glacé aux liqueurs.*	— Likör-Punsch.[5]	— liqueur-punch.
— *glacé à la Madison.*	— Madison-Punsch.[6]	— Madison punch.
— *glacé à la Malmesbury.*	— Malmesbury-Punsch.[7]	— Malmesbury punch.
— *glacé à la Marion Delorme.*	— Marion-Delorme-Punsch.[8]	— Marion Delorme punch.
— *glacé à la marquise.*	— Markgräfin-Punsch.[9]	— marquise punch.
— *glacé à la monagasque ou monégasque.*	— Monakoer Punsch.[10]	— Monaco punch.
— *glacé à la Montmorency.*	— Montmorency-Punsch.[11]	— Montmorency punch.
— *glacé à la nénuphar ou nénufar*[12].	— Punsch in Seerosen aus Tragant-Gummi.	— punch served in nenuphars of gum-paste.
— *glacé à l'orange.*	— Orangen-Punsch.	— orange-punch.
— *glacé à l'orange, à la russe.*	— Orangen-Punsch auf russische[13] Art.	— orange-punch, Russian style.
— *glacé à la Pargny.*	— Pargny-Punsch.[14]	— Pargny punch.
— *glacé aux pêches.*	— Pfirsich-Punsch.	— peach-punch.

[1]) Jamaika-Rum mit Zucker unter fortwährendem Rühren im heißen Ofen zur Hälfte eingedünstet (reduziert), Zitronen- und Orangensaft hinzugegeben, heiß gestellt. Thee läßt man in kochendem Wasser eine Viertelstunde ausziehen, gießt durch, gibt diese Thee-Essenz zu der ersteren Masse, läßt sie recht heiß werden, schäumt ab, läßt auskühlen und dann gefrieren. Dieser Punsch wird auch warm gegeben.

[2]) a) 1 l Ananas- oder Erdbeer-Gefrorenes wird zuletzt mit Eischaum *(meringue italienne)* von sechs Eiweiß untermengt. Zu dieser Masse gibt man ein Glasvoll Arrak nebst einer halben Flasche Champagner. b) Eine halbe Ananas gerieben, in $^3/_4$ l Vanille-Sirup ausgezogen, etwas Zitronen- und Orangen-Schale, Muskat-Blüte, zuletzt der Saft von vier Orangen und zwei Zitronen hinzugegeben, durchgestrichen, auf 20 Grad abgewogen, gefroren, Eischaum *(meringue italienne)* von vier Eiweiß darunter gezogen, eine Viertelstunde später gleiche Teile von Maraschino, Nußlikör, Kirschwasser und Curaçao, sowie eine halbe Flasche Champagner hineingegeben.

[3]) Ananas-Gefrorenes, Zitronensaft, Champagner, Danziger Goldwasser. Eischaum *(meringue italienne)* von drei Eiweiß.

[4]) Sprich »lälarū'k« (Tulpen-Wange); Heldin der gleichnamigen, im Morgenlande spielenden Dichtung von *Thomas Moore* (berühmter englischer Dichter und Schriftsteller, geb. 28. Mai 1779 zu Dublin, gest. 26. Febr. 1852 auf seinem Landgut Sloperton Cottage in Wiltshire). — Vanille-Rahmgefrorenes mit Eischaum *(meringue italienne)* und Jamaika-Rum vermischt und in Gläsern angerichtet.

[5]) Man kann irgend einen feinen Likör nehmen und den Punsch nach diesem benennen.

[6]) Große Orangen halbiert, sorgfältig ausgehöhlt, die Schalen-Hälften auf Eis gestellt, dann mit Orangen-Punsch gefüllt.

[7]) *James Howard Malmesbury, earl of Malmesbury,* englischer Diplomat, geb. 21. April 1746, gest. 20. Nov. 1820. — Pfirsich-Gefrorenes, Champagner, Saft von vier Orangen, Nußlikör *(crème de noyau),* einige Tropfen Cochenille zum Färben, einige Tropfen Vanille-Essenz und Eischaum *(meringue italienne).*

[8]) Sprich »Dŏlŏ'rm«; *Marion Delorme,* französische Courtisane (geb. 1615); vergl. das gleichnamige Drama von Victor Hugo. — $^1/_4$ l Erdbeer-Gefrorenes, $^1/_2$ l Orangensaft-Gefrorenes, Eischaum *(meringue italienne)* von vier Eiweiß, $^1/_2$ Flasche Champagner, 1 dcl Maraschino.

[9]) $^1/_2$ l kalter Sirup von 22 Grad, in welchem man Vanille hat ausziehen lassen, wird mit dem Saft von vier oder fünf Zitronen vermischt, mit halb Ananassaft und halb Champagner auf 17 Grad gebracht, gefroren und mit Eischaum *(meringue italienne)* und ein wenig Kirschwasser fertig gemacht.

[10]) Ananas-Scheibchen mit $^1/_8$ l Cognac übergossen, eine Flasche Xereswein und zwei Flaschen Weißwein hinzugefügt, eine Stunde auf Eis gestellt, dann $^1/_4$ l Zitronen-Gefrorenes hineingegeben und mit einer Flasche Mosel-Schaumwein angerichtet.

[11]) Rahmgefrorenes von Kirschen *(glace de crème aux cerises)* mit Kirschwasser, Noyau-Likör, Sauterner Wein und Eischaum *(meringue italienne)* vermischt und in Gläsern aus natürlichem Eis angerichtet.

[12]) *Nénufar, nénuphar* Seerose; *nénufar blanc* weiße Seelilie. — Zitronen-, Orangen-Schale, Koriander-Samen, etwas Zimt und einige Tropfen Zitronen-Extrakt läßt man zusammen ausziehen, gießt die Essenz nach einigen Stunden durch, gibt Sirup von 32 Grad hinzu, mischt gut durcheinander, bringt die Masse auf 16 Grad, gießt sie durch ein feines Sieb, läßt gefrieren, macht den Punsch mit Kirschwasser, Maraschino und Eischaum *(meringue italienne)* fertig und füllt ihn in Lilien aus Tragant-Gummi.

[13]) Von schönen Orangen wird eine Scheibe (als Deckel) abgeschnitten, die Früchte werden ausgehöhlt, die Schalen auf Eis gelegt; durch die Deckel sticht man hüben und drüben zwei Löcher, zieht ein seidenes Band durch und befestigt damit zwei Strohhalme obenauf, indem man das Band zu einer schönen Schleife bindet, welche die Strohröhrchen einschließt. Die erkalteten Schalen füllt man mit Orangen-Punsch (Orangen-Gefrorenes mit Champagner), deckt den Deckel darauf und richtet an. Den Punsch schlürft man mittels der Strohhalme *(straws).*

[14]) Zu in heißer Milch aufgelöster Gelatine gibt man Sahne, Zucker, Xereswein und Rum, schlägt alles schaumig, gießt durch ein Sieb, läßt gefrieren, macht mit Eischaum *(meringue (italienne)* fertig.

Punch glacé à la prince de Galles.	Gefrorener Prinz-von-Wales-Punsch.[1]	Iced prince of Wales punch.
— *glacé à la régence.*	— Regentschafts-Punsch.[2]	— regency punch.
— *glacé à la reine.*	— Königin-Punsch.[3]	— queen's punch.
— *glacé aux reines-claude.*	— Reineclauden-Punsch.	— greengage-punch.
— *glacé à la rhénane.*[4]	— rheinischer Punsch.	— Rhenish punch.
— *glacé au r(h)um.*	— Rumpunsch.	— rum punch.
— *glacé à la romaine.*	— römischer Punsch.[5]	— Roman punch.
— *glacé à la romaine, à la Brunning.*	— römischer Punsch nach Brunning[6].	— Roman punch, Brunning style.
— *glacé à la romaine, à la* [*Dubois.*	— römischer Punsch nach [Dubois[7]).	— Roman punch, Dubois [style.
— *glacé à la romaine, à la duchesse.*	— römischer Punsch nach Herzogin-[8])Art.	— Roman punch, duchess style.
— *glacé à la romaine, à la Hall.* [*Hastings.*	— römischer Punsch nach Hall[9]). [Hastings[10]).	— Roman punch, Hall style. [style.
— *glacé à la romaine, à la*	— römischer Punsch nach	— Roman punch, Hastings
— *glacé à la romaine, à la Jones.* [*Montrose.*	— römischer Punsch nach Jones[11]). [Montrose[12]).	— Roman punch, Jones style. [Montrose style.
— *glacé à la romaine, à la*	— römischer Punsch nach	— Roman punch, in the
— *glacé à la romaine, à la royale.*	— römischer Punsch nach Königs-[13])Art.	— Roman punch, royal style.
— *glacé à la romaine, à la Stewart.*	— römischer Punsch nach Stewart[14]).	— Roman punch, Stewart style.
— *glacé à la russe.*	— russischer Punsch.[15]	— Russian punch.

1) Champagner, Maraschino, Erdbeer-Sirup, Orangensaft, auf Zucker abgeriebene Orangen-Schale; Selterwasser.

2) Gleiche Teile Orangen-, Erdbeer- und Ananas-Gefrorenes, Eischaum *(meringue italienne)*, Champagner, Kirschwasser *(kirsch)* und Kirschsaft. *Francatelli* gibt in seinem Buche *The Royal Confectioner* einen *regent punch* (Regenten-Punsch), bestehend aus Sirup, Ananas-Sirup, altem Cognac, Rum, Kirschwasser, Zitronensaft, leichter Thee-Essenz und Champagner.

3) Die Schale von zwei bis drei Zitronen auf 125 g Zucker abgerieben, der Saft von sechs Zitronen und zwei Orangen darauf gepreßt, 375 g in 3/8 l Wasser geläuterter Zucker hinzugefügt, gut verrührt und in der Gefrierbüchse gefroren, dann 1/4 l Rum und ebensoviel Cognac, sowie der steif geschlagene, mit Vanille-Zucker gesüßte Schnee von drei Eiweiß dazu gemengt, in Gläsern angerichtet. — In einigen unbedeutenden Fachwerken findet man diesen Punsch als *punch glacé à la rhénane* (rheinischer Punsch), was sich aber wahrscheinlich daraus erklärt, daß irgend ein gedankenloser Abschreiber das Wort *reine* nicht hat lesen können oder absichtlich *rhénane* daraus gemacht hat, um nicht als »Abschreiber« erkannt zu werden; denn die Bereitungs-Vorschriften sind in diesen Büchern dieselben wie für *punch glacé à la reine.*

4) Vergleiche Fußbemerkung zu *punch glacé à la reine.*

5) a) Von 1 l Wasser, 1/2 kg Zucker, auf welchem man die Schale einer Zitrone abgerieben hat, und dem Saft von zwei Zitronen bereitet man ein Gefrorenes. Kurz vor dem Anrichten wird das Zitronen-Gefrorene mit einem Weinglasvoll Cognac oder Rum, einer halben Flasche Champagner und Eischaum von fünf Eiweiß *(meringue italienne)* langsam vermengt und dann in Gläsern zu Tisch gegeben. b) Der Saft von vier Zitronen und zwei Orangen mit 1/2 l Sirup von 22 Grad vermischt und mit Champagner auf 17 Grad verlängert, wie Scherbett gefroren, mit Eischaum von drei Eiweiß *(meringue italienne)* und Rum fertig gemacht und in Scherbett-Gläsern zu Tisch gegeben (vor dem Braten).

6) 1 l Zitronen-Gefrorenes, 1 Theelöffelvoll Ingwer-Essenz, Eischaum *(meringue italienne)* von 4 Eiweiß, 85 g feiner Zucker, in einer Gefrierbüchse gefroren, 1 Weinglasvoll Rum und 2 Glasvoll Champagner oder Xereswein hinzu.

7) *Dubois*, der große französische Meister der modernen Kochkunst und Verfasser der *Cuisine Classique, Cuisine te tous les pays, Cuisine d'Aujourd'hui, Cuisine bourgeoise* und anderer bedeutender Fachwerke. — 1 l Zitronen-Gefrorenes, Eischaum *(meringue italienne)* von 3 Eiweiß, 85 g Zucker, 1 Weinglasvoll Cognac, 1 Weinglasvoll Rum, 3 dcl Champagner, 2 Weinglasvoll alter Xereswein, gefroren.

8) 1 l Zitronen-Gefrorenes, 1/8 l Rum, 1/2 l Champagner, Eischaum *(meringue italienne)* von 4 Eiweiß, 110 g feiner Zucker, alles in einer Gefrierbüchse gefroren.

9) 1/2 l Ananas-Sirup, 2 Tropfen Orangenschalen-Essenz, 1 Tropfen Ambra, 1/2 l Xereswein, 1/2 l Apfelwein, Eischaum *(meringue italienne)* von 4 Eiweiß, in der Gefrierbüchse gefroren, zuletzt 2 dcl Rum hinzugegeben.

10) 1 l Ananas-Gefrorenes, etwas Zitronensaft, 1 Flasche Champagner, 1 Weinglasvoll Chartreuse, 1 Weinglasvoll Pfirsich-Branntwein, Eischaum *(meringue italienne)* von 6 Eiweiß, gefroren.

11) 1/2 l Nußlikör-Gefrorenes, 1/8 l Curaçao, 1/2 l Orangenwein, Eischaum *(meringue italienne)* von 4 Eiweiß, 100 g Zucker, gefroren.

12) 1 l Kirschgefrorenes, 1 Flasche Moselwein, 1 Weinglasvoll Kirschwasser, 1 Weinglasvoll Nußlikör *(noyau)*, 1 Weinglasvoll Wacholder-Branntwein *(genièvre)*, Eischaum *(meringue italienne)* von 5 Eiweiß, in der Gefrierbüchse gefroren.

13) 1 l Zitronen-Gefrorenes, 1/2 l Xereswein, 1 Likörglasvoll Chartreuse, 1 Flasche Champagner, Eischaum *(meringue italienne)* von 4 Eiweiß, 110 g Zucker, in einer Gefrierbüchse gefroren.

14) 1/2 l gezuckerter Orangensaft, 1 Flasche Mosel-Schaumwein, etwas Rum, Eischaum *(meringue italienne)* von 4 Eiweiß, in der Gefrierbüchse *(sorbétière)* gefroren.

15) a) Die Schale von vier Zitronen und ebensoviel Orangen auf 1 kg Zucker abgerieben, der Saft der Zitronen und Orangen, sowie 1 1/2 l kaltes Wasser darüber gegossen; wenn der Zucker geschmolzen ist, wird die Masse in einer Gefrierbüchse gefrieren gelassen, zuletzt mit einer halben Flasche Arrak und einer Flasche Champagner vermischt und in Gläsern angerichtet. b) Von 1 l Sahne ein Weinschaum *(sabayon)* bereitet, gefroren, kurz vor dem Anrichten mit 1/2 l geschlagener saurer Sahne, einem Weinglasvoll Parfait-Amour-Likör und einer halben Flasche Champagner vermischt und in Gläsern zu Tisch gegeben.

Punch glacé à la sibérienne.[1]	Gefrorener sibirischer Punsch.	Iced Siberian punch.
— *glacé à la souveraine.*	— Herrscher-Punsch.[2]	— sovereign punch.
— *glacé à la Stanley.*	— Stanley-Punsch.[3]	— Stanley punch.
— *glacé en surprise.*	— Überraschungs-Punsch.[4]	— surprise punch.
— *glacé au thé.*	— Theepunsch.	— tea-punch.
— *glacé à la toscane.*	— toskanischer Punsch.[5]	— Tuscan punch.
— *glacé à la tournesol.*	— Punsch in Sonnenblumen-Form aus Tragant-Gummi.	— punch served in a sun-flower of gum-paste.
— *glacé au vin du Rhin.*	— Rheinwein-Punsch.	— hock-punch.
Sabayon ou **sabaillon** ou **chambayon glacé.**[6]	**Gefrorener Weinschaum** oder **gefrorene Weincreme.**	**Iced sabayon** or wine-foam or **wine-cream.**
— *glacé à l'ananas.*	— Ananas-Weinschaum.[7]	— sabayon with pine-apple.
— *glacé au champagne.*	— Champagnerschaum.	— sabayon of champagne.
— *glacé au citron.*	— Zitronen-Weinschaum.	— sabayon with lemon.
— *glacé au madère.*	— Madeiraschaum.	— sabayon of madeira.
— *glacé au malaga.*	— Malagaschaum.	— sabayon of malaga.
— *glacé au marsala.*	— Marsalaschaum.	— sabayon of marsala.
— *glacé à l'orange.*	— Orangen-Weinschaum.	— sabayon with orange.
— *glacé à la piémontaise.*	— Weinschaum auf piemontische[8] Art.	— sabayon in the Piedmontese style.
— *glacé à la quirinale.*	— Champagnerschaum.	— sabayon of champagne.
— *glacé au vin blanc.*	— Weißweinschaum.	— sabayon of white wine.
— *glacé au xérès.*	— Xeresweinschaum.	— sabayon of sherry.
Sorbet, sorbetto[9].	**Scherbett, Sorbett, Sorbetto.**	**Sherbet, sorbet**[10].
— *à l'abricot.*	Aprikosen-Scherbett.	Apricot sherbet.
— *à l'américaine.*	Amerikanisches Scherbett.[11]	American sherbet.
— *à l'amirale.*	Admiral-Scherbett.	Admiral's sherbet.

[1]) Nur andere Bezeichnung für *punch glacé à la Lalla Rookh* (s. d.).

[2]) ½ l Ananas-Eismasse *(appareil à l'ananas)* vermischt man mit 1 dcl Himbeersaft, läßt in der Gefrierbüchse gefrieren, mischt nach und nach Eischaum *(meringue italienne)* von vier Eiweiß, sowie 1 dcl Cognac und eine halbe Flasche Champagner darunter.

[3]) Sirup von 32 Grad mit Zitronensaft und Kaffee-Essenz vermischt, zwei Stunden zugedeckt ziehen gelassen, auf 22 Grad abgewogen, durch ein Sieb gegossen, gefroren, mit Eischaum *(meringue italienne)*, Kirschwasser und Maraschino fertig gemacht.

[4]) Irgend ein Punsch in verschiedenen Formen gefroren, wie in Birnen-, Apfel-, Bananen-, Paradiesapfel-, Pfirsich-Formen.

[5]) Gleiche Teile von Orangen- und Mandel-Rahmgefrorenem in eine Gefrierbüchse gegeben, Noyau-Likör und etwas Champagner, sowie Eischaum *(meringue italienne)* hinzugegeben, in aus natürlichem Wasser gefrorene Becher gefüllt.

[6]) Seltener *zabayon, zabaillon;* italienisch *zabajone*, falsch *zambaglione* und *zabaglione.* Vergleiche *chambayon* und *sabayon* auf S. 1152. — Der fertige dicke Weinschaum wird mit einigen Blatt in kaltem Wasser aufgelöster Gelatine vermischt, auf Eis kalt geschlagen, dann mit Schlagsahne und einigen Löffelvoll Rum vermischt, gefroren und in Gläsern zu Tisch gegeben.

[7]) Zehn Eigelbe und zwei ganze Eier geschlagen, mit dreiviertel Flasche Rheinwein, dem nötigen Ananassaft, auf Zucker abgeriebener Zitronen-Schale und 250 g feinem Zucker vermischt, auf schwachem Feuer zu dickem Schaum geschlagen, auf Eis bis zum Erkalten weiter geschlagen, 50 g in kaltem Wasser aufgelöste Gelatine hinzugegeben und gefroren.

[8]) Zehn Eigelbe und drei ganze Eier mit 150 g Staubzucker schaumig geschlagen, nach und nach mit Lunelwein verlängert, eine halbe Stange Vanille, etwas Zitronen-Schale und Zimt hinzugefügt, über schwachem Feuer dick gequirlt, auf Eis kalt geschlagen, mit ½ l Schlagsahne *(crème fouettée)* und einigen Löffelvoll feinem Rum vermischt und gefroren. *Ranhofer* in seinem Werke "The Epicurean" bezeichnet diesen Weinschaum mit *sabayon glacé à la Denari.*

[9]) Obwohl das Wort keineswegs italienischer Abstammung ist, wird doch die italienische Form *sorbetto* sehr viel angewendet. Im Deutschen sagt man »das Scherbett«, »das Sorbett«, »das Sorbetto«, nicht aber »der Scherbett«, wie vielfach zu lesen ist. Arabisch *sharbat, shorbet, sherbet* Trank, Zug (spanisch *sorbeton*), von *shariba* trinken (spanisch *sorber*); hiervon abgeleitet: *shrub, sirup.* — Unter »Scherbett« verstand man ursprünglich einen süßen Kühltrank im Morgenlande, der in der einfachsten Form aus einem Aufguß frischen Wassers über zerquetschte Rosinen bestand. In der besseren morgenländischen Küche bereitet man den Trank nach Art unserer Limonaden aus einem Fruchtsirup mit Wasser und würzt das Getränk mit Moschus. In Persien ist das Scherbett ein Bestandteil der täglichen Mahlzeit. In der europäischen Küche versteht man meistens ein von den Italienern eingeführtes Halbgefrorenes von Fruchtsäften mit Wein und Likören, das vor dem Braten in Gläsern gegeben wird. Die Scherbetts werden nicht so süß gemacht wie die gewöhnlichen Gefrorenen, gewöhnlich 15 oder 16 Grad, auch läßt man sie weniger steif gefrieren. Man hat dazu besondere Gefrierbüchsen unter dem Namen *sorbétière, sarbotière*, ital. *sorbettiera.* Beim Anrichten ist zu beachten, daß das Gefrorene erhaben, nach oben spitz auslaufend, turmartig, in die Gläser aus natürlichem Eis gefüllt wird. Der *punch glacé* ist nichts anderes als eine Art Scherbett. Vergl. auch Fußbem. zu *gramolata.*

[10]) a) *A refreshing drink, made of the juice of some fruit, diluted, sweetened and flavoured in various ways.* b) *A flavoured water-ice, only half-frozen.* c) *A preparation of bicarbonate of soda, tartaric acid, sugar, etc., variously flavoured, for making an effervescing drink; called also sherbet powder.*

[11]) Orangen- und Zitronensaft, Orangen- und Zitronen-Schale, Zucker und Wasser kocht man auf 16 Grad, streicht den Sirup durch ein feines Sieb, läßt gefrieren, mengt amerikanischen Catawba-Champagner und etwas Kirschwasser darunter, füllt in Gläser aus natürlichem Eis.

Sorbet à l'ananas.	Ananas-Scherbett.[1]	Pineapple sherbet.
— *à l'andalouse.*	Andalusisches Scherbett.[2]	Andalusian sherbet.
— *à l'anisette.*	Aniswasser-Scherbett.	Anisette sherbet.
— *à l'argentine.*[3]	Argentinisches Scherbett.	Argentine sherbet.
— *à l'Armagnac.*[4]	Armagnac-Scherbett.	Armagnac sherbet.
— *à la batelière.*	Scherbett in einem Boot aus Tragant-Gummi.[5]	Sherbet in a boat made of gum-paste.
— *à la bouquetière.*	Blumenmädchen-Scherbett.[6]	Flower-girl sherbet.
— *à la californienne.*[7]	Scherbett von California-Champagner.	Sherbet of California champagne.
— *aux cerises.*	Kirsch(en)-Scherbett.[8]	Cherry sherbet.
— *au champagne.*	Champagner-Scherbett.[9]	Champagne sherbet.
— *à la chartreuse.*	Chartreuse-Scherbett.	Chartreuse sherbet.
— *aux fraises.*	Erdbeer-Scherbett.[10]	Strawberry sherbet.
— *aux fraises au vin de Bourgogne.*	— -Scherbett mit Burgunder.	— sherbet with Burgundy.
— *aux framboises.*[11]	Himbeer-Scherbett.	Raspberry sherbet.
— *aux framboises au vin de Bourgogne.*	— -Scherbett mit Burgunder.	— sherbet with Burgundy.
— *à l'impériale.*[12]	Kaiser-Scherbett.	Pineapple sherbet.
— *au kirsch(-wasser).*	Kirschwasser-Scherbett.	Kirsch sherbet.
— *au kummel.*	Kümmel-Scherbett.	Kummel sherbet.
— *au madère.*	Madeira-Scherbett.	Madeira sherbet.
— *au malaga.*	Malaga-Scherbett.	Malaga sherbet.
— *à la mandarine.*	Mandarinen-Scherbett.	Mandarin sherbet.
— *au marasquin.*	Maraschino-Scherbett.	Maraschino sherbet.
— *à la marquise.*	Markgräfin-Scherbett.[13]	Marquise sherbet.
— *au marsala.*	Marsala-Scherbett.	Marsala sherbet.
— *à la Monte-Carlo ou -Carle.*	Monte-Carlo-Scherbett.[14]	Monte Carlo sherbet.
— *à la moscovite.*[15]	Moskowitisches Scherbett.	Muscovite sherbet.
— *à la napolitaine*	Neapeler Scherbett.	Neapolitan sherbet.
— *à la normande.*	Normännisches Scherbett.[16]	Norman sherbet.
— *à l'orange.*	Orangen-Scherbett.	Orange sherbet.
— *à la pape.*	Papst-Scherbett.[17]	Pope sherbet.

[1]) Durchgestrichene Ananas mit 250 g Staubzucker, einer Flasche Weißwein, ¼ l Wasser und dem Saft einer Zitrone vermengt und gut durchgefroren; kurz vor dem Anrichten zieht man eine Flasche Champagner unter und gibt das Scherbett in Gläsern aus natürlichem Eis zu Tisch.

[2]) Orangen-Scherbett in zierlichen Körbchen aus Orangen-Schalen.

[3]) Gegeben bei dem *Dîner offert au Rear-Admiral Howard et aux officiers du croiseur »Le Nue de Julio« de la République Argentine, donné à l'Hôtel Brunswick, New-York, le 10 mai 1893.*

[4]) Gegeben gelegentlich der Russen-Feste in Paris, 1893, bei dem *Déjeuner servi au Ministère de la Marine.*

[5]) Die betreffende Landes-Flagge am Hinterteil (Stern) des Bootes.

[6]) a) Zierliches Blumen-Körbchen mit Henkel, außen mit einer Guirlande von verschiedenen Blumen verziert, ein Kästchen mit Aprikosen- oder anderem Scherbett hineingesetzt, obenauf mit Krystall-Rosen und -Veilchen verziert. b) Vergl. *punch glacé à la bouquetière.*

[7]) Vergleiche *sorbet à l'américaine.*

[8]) ½ l sauere Kirschen ausgekernt, mit 1 kg Staubzucker fein gestoßen, tüchtig ausgepreßt, eine halbe Flasche Rotwein und eine Flasche Weißwein darunter gegossen. Das Ganze läßt man gut gefrieren, gießt kurz vor dem Anrichten ein Weinglasvoll Kirschwasser und eine halbe Flasche Champagner darunter und gibt es in Gläsern aus natürlichem Eis zu Tisch. Man kann dieses Scherbett auch mit Bordeauxwein *(sorbet aux cerises au vin de Bordeaux)* oder irgend einem anderen Wein bereiten.

[9]) Vier geschälte Zitronen ausgedrückt, der Saft mit ½ l kalt bereitetem Sirup von 20 Grad vermischt und mit Champagner auf 15 Grad verlängert, gefroren, zehn Minuten vor dem Anrichten mit Eischaum *(meringue italienne)* von zwei Eiweiß vermischt und schaumig geschlagen; doch muß das Scherbett fest genug sein, damit man es erhaben in Gläser aus natürlichem Eis oder in Krystall-Gläser füllen kann.

[10]) 1 l Walderdbeeren durch ein Sieb gestrichen, mit 250 g Staubzucker, einer Flasche Weißwein, ¼ l Wasser und dem Saft einer Zitrone gut vermengt. Man läßt die Masse gut durchgefrieren, zieht kurz vor dem Anrichten eine Flasche Champagner unter und gibt dieses Scherbett in Gläsern aus natürlichem Eis zu Tisch.

[11]) Wie *sorbet aux fraises* (s. d.).

[12]) Nur andere Bezeichnung für *punch glacé à l'impériale* (s. d.).

[13]) ½ l Ananassaft wird mit dem Saft einer Zitrone und ½ l kalt bereitetem Zucker-Sirup von 28 Grad vermischt, dann mit Champagner auf 15 Grad verlängert, in der Gefrierbüchse gefroren und mit Eischaum *(meringue italienne)* von zwei Eiweiß vermischt. Vergleiche auch *punch glacé à la marquise* auf Seite 1334.

[14]) Rosenfarbiges Champagner-Gefrorenes in Gläsern aus natürlichem Eis.

[15]) Nur eine andere Bezeichnung für *punch glacé à la russe* (s. d.).

[16]) Saft von zwei Zitronen und drei Orangen, ½ l Sirup von 25 Grad; mit Cider auf 15 Grad verlängert, gefroren, mit Eischaum *(meringue italienne)* von einem Ei und einem zehntel Liter Calvados (starker Apfel-Branntwein) fertig gemacht.

[17]) Man bereitet ein Ananas-Scherbett, welches man vor dem Gefrieren mit Zitronensaft, nach dem Gefrieren mit gutem alten Rum und Champagner vermischt und mit etwas Sahne anrichtet.

Sorbet à la paradis.	Scherbett aus d. Paradies.[1]	Paradise sherbet.
— *au parfait(-)amour.*	Parfait-Amour-Scherbett.	Parfait-amour sherbet.
— *aux pêches.*	Pfirsich-Scherbett.	Peach sherbet.
— *au petit muguet.*	Waldmeister-Scherbett.[2]	Woodroof or woodruff sherbet.
— *au porto.*	Portwein-Scherbett.	Portwine sherbet.
— *à la renaissance.*	Renaissance-Scherbett.[3]	Renaissance sherbet.
— *à la rhubarbe:*	Rhabarber-Scherbett.	Rhubarb sherbet.
— *à la vénitienne.*	Venetianisches Scherbett.[4]	Venetian sherbet.
— *au vin de Bourgogne.*	Burgunderwein-Scherbett.	Burgundy sherbet.
— *au vin du Rhin.*	Rheinwein-Scherbett.	Rhinewine sherbet.
— *au xérès.*	Xereswein-Scherbett.	Sherry sherbet.
Spongade, spongada.	**Spongada**[5].	**Spongada.**
— *à l'abricot.*	Aprikosen-Spongada.[6]	Apricot spongada.
— *à l'ananas.*	Ananas-Spongada.	Pineapple spongada.
— *au café.*	Kaffee-Spongada.	Coffee spongada.
— *au cédrat.*	Zedrat-Spongada.	Citron spongada.
— *au chocolat.*	Schokolade-Spongada.	Chocolate spongada.
— *au citron.*	Zitronen-Spongada.	Lemon spongada.
— *aux fraises.*	Erdbeer-Spongada.	Strawberry spongada.
— *aux framboises.*	Himbeer-Spongada.	Raspberry spongada.
— *à la mandarine.*	Mandarinen-Spongada.	Mandarin spongada.
— *à la Médicis.*	Medici-Spongada.[7]	Medici spongada.
— *à l'orange.*	Orangen-Spongada.	Orange spongada.
— *aux pêches.*	Pfirsich-Spongada.	Peach spongada.
— *à la romaine (spongada di Roma).*	Schokolade-Spongada mit Pistazien.	Chocolate spongada with pistachio-nuts.
— *à la tolédane (spongada di Toledo).*	Mandelmilch-Spongada mit gerösteten Mandeln.	Spongada of almond-milk with chopped burnt almonds.
Spoom, *spoum.*	**Gefrorener Punsch.**[8]	**Spoom**[9].
— *à l'arac(k).*	— Arrak-Punsch.	— of arrack.
— *à l'ananas.*	— Ananas-Punsch.	— of pine-apple.
— *aux cerises.*	— Kirschpunsch.	— of cherries.
— *au champagne.*	— Champagner-Punsch.[10]	— of champagne.
— *aux fraises.*	— Erdbeer-Punsch.	— of strawberries.
— *aux framboises.*	— Himbeer-Punsch.	— of raspberries.
— *à l'orange.*	— Orangen-Punsch.	— of orange.
Thé glacé.	— Thee.	Iced tea.

[1]) Orangen-Champagnerscherbett in Orangen auf natürlichen Orangen-Bäumen. Die Orangen werden nicht abgenommen, sondern auf den Bäumen ausgehöhlt und mit dem Scherbett gefüllt. Vergleiche Fußbem. 1 auf Seite 113.

[2]) Aus Wasser, Weißwein, Zucker, Orangen-Schnittchen und Zitronensaft mit Waldmeister.

[3]) Gleiche Teile Orangen- und Zitronen-Gefrorenes mit einander vermischt, Kirschwasser und Champagner hinzu, in Gläsern aus natürlichem Eis zu Tisch gegeben.

[4]) Ananas-Champagnerscherbett in venetianischen Gondeln aus Tragant-Gummi.

[5]) Spanisch *esponjado (azugar rosado)* eine Zucker-Scheibe, die mit kaltem Wasser genossen wird; sehr leichtes, schwammlöcheriges, weißes Zucker-Gebäck (italienisch *spongata* Art feine Torte), französisiert *spongade,* in manchen Büchern *spungada* und *spongeade.* Unter *spongada* versteht man eine Art Scherbett (Sorbett) von Fruchtsaft, Eischaum *(meringue italienne)* und Vanille-Sirup, auch von Kaffee und Schokolade; wird in Gläsern serviert. Nach *Le Glacier Classique et Artistique,* welches Buch *spungada* und *spongeade* schreibt, unterscheidet sich die Spongada von dem Scherbett hauptsächlich dadurch, daß keine Liköre oder Weine zu ihrer Herstellung Verwendung finden; trotzdem ist in der maßgebenden *Cuisine Classique* von Dubois et Bernard eine *spongade au marasquin* angegeben. In der Regel wird die Spongada etwas süßer als das Scherbett gemacht; sie wird hauptsächlich in Florenz, Rom und Neapel genossen. Vergl. hierzu *spoom, spoum.*

[6]) $^1/_2$ l Aprikosensaft mit dem Saft einer Zitrone vermischt, mit Vanille-Sirup von 25 Grad verlängert, auf 18 Grad abgewogen, gefroren, mit Eischaum von drei Eiweiß *(meringue italienne)* in der Gefrierbüchse schaumig geschlagen.

[7]) Kalter Sirup von 35 Grad, Saft von fünf Orangen, Schale von zwei Orangen und einer Zitrone, etwas Vanille-Sirup, Eischaum *(meringue italienne)* von zwei Eiweiß; eine halbe Stunde ziehen gelassen, auf 22 Grad abgewogen, durch ein feines Sieb' gestrichen, in der Gefrierbüchse gefroren, mit fein geschnittenen, in Kirschwasser gebeizten Früchten vermischt; Himbeer-Rahmgefrorenes obenauf.

[8]) It. *spuma*, span. *espuma*, engl. *spume,* franz. *spume* Schaum. Eine Art Scherbett von 18 Grad, wie dieses vor dem Braten in Gläsern gegeben. Vergl. hierzu *spongade, spongada.*

[9]) *A sort of sherbet or iced punch.*

[10]) $^1/_2$ l Vanille-Sirup von 30 Grad, in welchem Zitronen- und Orangen-Schale ausgezogen wurde, mit $^1/_4$ l Ananas- und $^1/_4$ l Zitronensaft und dem Saft einer Orange vermischt, auf 18 Grad abgewogen, durch ein feines Sieb gestrichen, in der Gefrierbüchse gefroren, dann mit Eischaum *(meringue italienne)* von einem Ei, einer viertel Flasche Champagner und einigen Glasvoll Selterwasser vermischt, fest gefroren und in Gläsern zu Tisch gegeben.

XIV. Abteilung.

Pâtisserie, Confiserie, Boulangerie. — Kuchen-Bäckerei, Zucker-Bäckerei, Brotbäckerei.[1]) — Pastry, Confectionery, Bakery.



Appareils, pâtes, etc.	**Kuchen-Massen, -Teige usw.**	**Preparations, pastes, etc.**
Appareil[2]).	Masse.	Preparation, dressing.
— *ambroisie.*	Ambrosia-Masse.[3])	Ambrosia preparation.
— *de biscuit à l'abricot.*	Biskuit-Masse mit Aprikosen-Marmelade.[4])	Biscuit preparation with apricot jam.
— *de biscuit aux amandes.*	— -Masse mit Mandeln.[5])	— preparation with almonds.
— *de biscuit, bénédictine.*	— -Masse, Benediktiner[6]).	— prep., Benedictine.
— *de biscuit Berchoux.*	— -Masse, Berchoux[7]).	— preparation, Berchoux.
— *de biscuit breton.*	— -Masse, Bretagner[8]).	— preparation, Breton.
— *de biscuit au café.*	— -Masse mit Kaffee.[9])	— preparation with coffee.
— *de biscuit au chocolat.*	— -Masse mit Schokolade.[10])	— prep. with chocolate.

[1]) Wer sich einmal das Schaufenster einer größeren Konditorei angesehen hat, wird gewiß erstaunt gewesen sein über die große Mannigfaltigkeit der verschiedensten Zucker-Waren vom kleinsten Zucker-Brötchen bis zum großen Aufsatz in gotischem Stil; noch mehr wird der Leser sich über die Menge der hier aufgeführten Kuchen, Torten und übrigen Back- und Zucker-Waren wundern. Und doch konnte in dieser Abteilung nur etwa der zwanzigste Teil des vorhandenen Stoffes Aufnahme finden, sollte das Werk nicht einen über Gebühr großen Umfang annehmen. Keineswegs ist aber aus Mangel an Platz oder aus anderen Gründen Wichtiges weggelassen worden; ja es darf behauptet werden, daß trotz dieser Kürzungen diese Abteilung immer noch weit reichlicher ist, als irgend ein diese Abteilung behandelndes Spezialwerk. Die Bezeichnungen vieler großen Stücke *(pièces montées, mounted pieces)* sind hier weggelassen worden; denn mit einer noch so weitgehenden Beschreibung der Herstellung dieser Aufsätze, ohne bildliche Veranschaulichung, würde dem Nachschlagenden nur halb gedient sein (vergleiche Fußbem. 1 auf Seite 1299). In *Urbain Dubois'* unübertrefflichen Werken findet man z. B. *trophée militaire, trophée de musique, pavillon de chasse en pastillage, pavillon moderne, fontaine ornée de sucre filé, trophée de guerre, ballon imité, ruines en génoise* u. a. m. Diese Muster-Stücke werden von Dubois nicht nur durch einen leicht faßlichen Text, viel mehr noch durch vollendete bildliche Darstellung erläutert. Wer sich also noch eingehender mit der Kunst- und Zucker-Bäckerei beschäftigen will, als es in dieser Abteilung geschehen ist, dem seien folgende Werke, welche sämtlich durch P. M. Blüher, Petersstrasse 44, Leipzig, zu beziehen sind, empfohlen: *Cuisine artistique,* par U. Dubois (32,50); *Grand livre des pâtissiers et des confiseurs,* par U. Dubois (32,50); *Artistic Cookery* by U. Dubois (32,50); *Der Wiener Konditor,* von Ebstein; *Neues illustriertes Konditoreibuch,* von Krackhart; *Der geschulte Konditor,* von Bisier; *Der illustrierte Konditor,* von Eupel. Noch sei hier erwähnt, daß in der Gruppierung der Pâtisserie seitens mancher Autoren das bunteste Durcheinander geschaffen worden ist; was der eine als *gâtcau* bezeichnet, führt der andere unter *tourte* auf, der dritte nennt denselben Kuchen *flan,* der vierte gar *tarte* oder *tartelette,* der fünfte bringt den englischen Namen *cake,* der sechste schreibt *petit gâteau* und der siebente wieder anders.

[2]) *Le mot appareil est applicable à toutes les préparations dans lesquelles il entre des produits de nature différente pour composer un tout.* (U. Dubois.) — *Les appareils de cuisine, de pâtisserie sont des substances qui servent à lier d'autres corps composés de différentes natures.* (J. Favre.) — *Appareil, préparation culinaire servant à la préparation d'un mets.* (L. Maillard.)

[3]) a) 250 g mit einem Eiweiß gestoßene Mandeln, 250 g Zucker, 125 g feine Butter, 90 g Stärkemehl, 4 ganze Eier, 2 Glasvoll Curaçao-Likör. b) 250 g Mandeln, 280 g Zucker, 150 g Butter, 30 g Stärkemehl, 1 Glasvoll Curaçao-Likör, 3 ganze Eier, Orangen-Schale, Salz.

[4]) 250 g Zitronen-Staubzucker, 125 g Kartoffel-Stärkemehl, 100 g Aprikosen-Marmelade, 6 Eigelbe, 2 geschlagene Eiweiß, Salz.

[5]) a) 250 g Vanille-Zucker, 160 g Mandeln, 85 g Mehl, 40 g Stärkemehl, 2 ganze Eier, 6 Eigelbe, 4 geschlagene Eiweiß, Salz. b) 250 g Mandeln, 250 g Zucker, 250 g zerlassene Butter, 8 Eigelbe, 8 geschlagene Eiweiß, Zitronen-Schale, Salz. c) 250 g Zucker, 125 g Reismehl, 75 g Mandeln, 75 g zerlassene Butter, 4 ganze Eier, Zitronen-Schale, Salz.

[6]) 125 g mit etwas Eiweiß gestoßene, durchgestrichene Mandeln mit 250 g Zucker vermischt, 175 g zerlassene Butter hinzu, dann 6 zu Schnee geschlagene Eiweiß, Zitronen-Schale, Zimt, 40 g Mehl, 35 g Stärkemehl und ein Körnchen Salz daran gegeben.

[7]) 250 g Vanille-Zucker, 125 g Butter, 125 g Haselnüsse, 50 g Stärkemehl, 8 Eier, etwas Kirschwasser, Salz.

[8]) 250 g Zucker, 140 g Mandeln, 100 g Mehl, 30 g Stärkemehl, 15 Eigelbe, 6 fest geschlagene Eiweiß, Vanille, Salz.

[9]) Gewöhnliche Biskuit-Masse mit einigen Tropfen Kaffee-Essenz.

[10]) 250 g Vanille-Zucker, 65 g Schokolade-Pulver, 125 g Mehl, 50 g Stärkemehl, 8 Eigelbe, 5 geschlagene Eiweiß, Körnchen Salz.

Appareil de biscuit au citron.	Biskuit-Masse mit Zitrone.[1])	Biscuit prep. with lemon.
— de biscuit, commun.	— -Masse, gewöhnlich[2]).	— preparation, plain.
— de biscuit à la crème.	— -Masse m. Schlagsahne.[3])	— prep. w. whipped cream.
— de biscuit à la Cussy.	— -Masse, Cussy[4]).	— preparation, Cussy.
— de biscuit à la Delisle.	— -Masse, Delisle[5]).	— preparation, Delisle.
— de biscuit d'Espagne.	— -Masse, spanisch[6]).	— preparation, Spanish.
— de biscuit sur feu.	— -Masse, über dem Feuer.[7])	— preparation, on the [fire.
— de biscuit fin.	— -Masse, fein.[8])	— preparation, fine.
— de biscuit financier.	— -Masse nach Reichen-[Art.[9])	— preparation, financier's.
— de biscuit flamand.	— -Masse, vlämisch[10]).	— preparation, Flemish.
— de biscuit aux fleurs d'oranger.	— -Masse mit Orangen-blüten-Wasser.[11])	— preparation with orange flower water.
— de biscuit florentin.	— -Masse, florentinisch[12]).	— preparation, Florentine.
— de biscuit fondant.	— -Masse, zerlaufend[13]).	— preparation, fondant.
— de biscuit friand.	— -Masse, feinschmeckend[14]).	— preparation, delicate.
— de biscuit galicien.	— -Masse, galizisch[15]).	— preparation, Galizia.
— de biscuit genevois.	— -Masse, Genfer[16]).	— preparation, Genevan.
— de biscuit génois.	— -Masse, Genuaer[17]).	— preparation, Genoese.
— de biscuit hollandais.	— -Masse, holländisch[18]).	— preparation, Dutch.
— de biscuit impérial.	— -Masse, kaiserlich[19]).	— preparation, imperial.
— de biscuit à l'infante.	— -Masse nach Infantin-[Art.[20])	— preparation, infanta.
— de biscuit léger.	— -Masse, leicht[21]).	— preparation, light.
— de biscuit Malmaison.	— -Masse, Malmaison[22]).	— preparation, Malmaison.
— de biscuit ou gâteau manqué, au cédrat.[23])	— -Masse mit Zitronat.	— preparation with preserved citron.

[1]) 250 g Zucker, 125 g Mehl, 25 g Stärkemehl, 6 ganze Eier, geriebene Zitronen-Schale, Salz.

[2]) 250 g Zucker, 150 g Mehl, 8 Eigelbe, 8 geschlagene Eiweiß, ein halber Löffelvoll Stärkemehl, gehackte Zitronen-Schale, Salz.

[3]) 6 geschlagene Eiweiß, 25 g Mehl, 20 g Zucker, 400 g Schlagsahne, Körnchen Salz.

[4]) a) 225 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 200 g Mandeln, 100 g zerlassene Butter, 125 g Reismehl, 4 ganze Eier, 3 Löffelvoll Maraschino, Orangen- und Zitronen-Schale, Salz. b) 250 g Vanille-Staubzucker, 150 g Reismehl, 75 g Butter, 7 Eier, Salz. c) 8 Eigelbe mit 100 g Zucker und geriebener Zitronen-Schale schaumig geschlagen, 90 g gestoßene, durchgestrichene Mandeln, 125 g Mehl, 8 geschlagene Eiweiß und 200 g heiße Butter hinzu.

[5]) 250 g Zucker, 175 g Butter, 175 g Mehl, 50 g Stärkemehl, 6 ganze Eier, Zitronen- und Orangen-Schale, Salz.

[6]) 250 g Zucker, 150 g Mehl, 25 g Stärkemehl, 10 Eigelbe, 4 geschlagene Eiweiß, gehackte Zitronen- oder Orangen-Schale, Salz.

[7]) 250 g Vanille-Zucker, 90 g Mehl, 85 g Stärkemehl, 6 ganze Eier, Salz.

[8]) a) 250 g Staubzucker, 75 g Mehl, 75 g Kartoffel-Stärkemehl, 5 Eigelbe, ein Körnchen Salz, 20 g Vanille-Zucker. b) 250 g Zucker, 90 g Mehl, 85 g Stärkemehl, 6 Eigelbe, 6 Eiweiß, Salz.

[9]) 225 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 175 g Mehl, 100 g zerlassene Butter, 75 g süße und bittere Mandeln, 7 Eiweiß, 2 Eigelbe, Salz.

[10]) 250 g Zucker, 175 g Mehl, 4 ganze Eier, 4 Eigelbe, 4 geschlagene Eiweiß, 75 g Rosinen, 50 g Zitronat, 190 g zerlassene Butter, Salz.

[11]) 250 g Vanille-Zucker, 160 g Mandeln, 200 g Mehl, 14 Eigelbe, 5 geschlagene Eiweiß, Rum und Kirschwasser, Orangenblüten-Wasser, Salz.

[12]) 250 g Vanille-Zucker, 200 g Mandeln, 150 g Reismehl, 150 g Butter, 4 Eigelbe, 4 geschlagene Eiweiß, Salz, Orangenblüten-Wasser.

[13]) 250 g Staubzucker, 180 g Mehl, 150 g zerlassene Butter, 90 g Mandeln, 2 Löffelvoll Kirschwasser, 6 Eier, Salz, Orangen-Schale.

[14]) 225 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 100 g mit 2 Eigelben gestoßene Mandeln, 100 g Mehl, 50 g Stärkemehl, 75 g zerlassene Butter, 12 Eigelbe, 6 geschlagene Eiweiß, Salz.

[15]) 250 g Zucker, 190 g Mehl, 6 Eier, 100 g bittere Mandeln, Salz, Zitronen-Schale.

[16]) 225 g Zucker, 25 g Orangen-Zucker, 250 g Mehl, 6 Eigelbe, 2 Eier, 3 Eiweiß, 90 g zerlassene Butter, 75 g gehackte Mandeln, Salz.

[17]) 250 g Mandeln, 250 g Zucker, 125 g Butter, 90 g Stärkemehl, 4 ganze Eier, etwas Salz und 1 Löffelvoll Orangen-Zucker.

[18]) 160 g Mehl, 90 g Mandeln, 130 g Butter, 4 ganze Eier, 4 Eigelbe, 4 Eiweiß, Salz, Vanille.

[19]) 250 g Zucker, 250 g Butter, 250 g Mehl, Salz, 250 g eingemachte Früchte, 15 geschlagene Eiweiß, 10 Eidotter, 2 Löffelvoll Rum.

[20]) 250 g Zucker, 250 g Butter, 175 g Mandeln, 125 g Mehl, 5 Eiweiß, 5 geschlagene Eiweiß, etwas Rum, Orangen-Schale, Salz.

[21]) 250 g Vanille-Zucker, 150 g Mehl, 25 g Stärkemehl, 8 Eigelbe, 8 geschlagene Eiweiß, Salz.

[22]) 250 g Zucker, 190 g Mehl, 100 g nußbraune Butter *(beurre à la noisette)*, 90 g geröstete, gestoßene Mandeln, 8 Eier, etwas Salz, Orangen- und Zitronen-Schale.

[23]) 250 g Staubzucker, 200 g Mehl, 100 g Butter, 6 Eigelbe, 2 ganze Eier, 6 geschlagene Eiweiß, Salz, geriebene Zitronen-Schale, 75 g würfelig geschnittenes Zitronat. — Das *biscuit manqué* oder der *gâteau manqué* soll nach *Favre's Dictionnaire de Cuisine* und nach dem vortrefflichen Buche *Le Glacier Classique et Artistique* auf folgende Art entstanden sein: Eines Tages im Jahre 1842 hatte der vierzehnte Konditor-Gehilfe *(tourier)* des *Maison Félix* die Eiweiß zur Bereitung der Biskuits so geschlagen, daß sie körnig wurden und die Masse *(appareil)* anscheinend nicht zu gebrauchen war. Der Chef wußte Rat, mischte genug zerlassene Butter darunter, die Masse wurde in flachen Formen gebacken, mit einer Lage gerösteter Mandeln bedeckt, schön verziert und der Bestellerin überliefert. Die Dame war so zufrieden, daß sie nach einigen Tagen zurückkam und nach dem Namen dieses so wohlschmeckenden Gebäckes fragte. Der Chef, von Poitevin, welcher zu jener Zeit der Leiter des Hauses war, hierüber befragt, gab dem Kuchen den Namen *gâteau manqué* (verfehlter Kuchen). Das Haus *Félix* aber wurde berühmt durch seine *gâteaux manqués*, bis 1868 die Pforten des einst berühmten Hauses sich schlossen. In neuerer Zeit hat man dieses Gebäck mit verschiedenen Aromen bereitet und danach benannt; z. B. *biscuit (gâteau) manqué au citron, aux pistaches* usw.

Appareil de biscuit manqué, à l'orange.	Biskuit-Masse mit Orangen-Zucker.[1]	Biscuit preparation with orange sugar.
— *de biscuit aux marrons, à la vanille.*	— -Masse mit Kastanien und Vanille.[2]	— preparation with chestnuts and vanilla.
— *de biscuit mexicain.*	— -Masse, mexikanisch[3].	— preparation, Mexican.
— *de biscuit à moka.*	— -Masse, zu Mokka.[4]	— preparation, for Mocha.
— *de biscuit moscovite.*	— -Masse, moskowitisch[5].	— preparation, Muscovite.
— *de biscuit mousseline.*	— -Masse, schaumig[6].	— prep., mousseline.
— *de biscuit aux noisettes.*	— -Masse mit Haselnüssen.[7]	— prep. with hazelnuts.
— *de biscuit aux noix fraîches.*	— -Masse mit frischen Nüssen.	— preparation with fresh nuts.
— *de biscuit norvégien.*	— -Masse, norwegisch[8].	— preparation, Norwegian.
— *de biscuit à l'orangeat.*	— -Masse mit eingemachter Orangen-Schale.[9]	— preparation with orangeat[10].
— *de biscuit au pain noir.*	— -Masse mit Schwarzbrot.[11]	— preparation with rye bread.
— *de biscuit palermitain.*	— -Masse, palermitanisch[12].	— prep., Palermitan.
— *de biscuit Palmerston.*	— -Masse, Palmerston[13].	— prep., Palmerston.
— *de biscuit, pensée.*	— -Masse.[14]	— preparation.
— *de biscuit aux pistaches.*	— -Masse mit Pistazien.[15]	— prep. with pistachio-nuts.
— *de biscuit portugais.*	— -Masse auf portugiesische[16] Art.	— preparation, Portuguese style.
— *de biscuit au punch.*	— -Masse mit Punsch.[17]	— prep. with punch.
— *de biscuit de Reims.*	— -Masse, Reims[18].	— preparation, Reims.
— *de biscuit à la reine.*	— -Masse, Königin[19].	— preparation, queen.
— *de biscuit au r(h)um.*	— -Masse mit Rum.[20]	— preparation with rum.
— *de biscuit Richelieu.*	— -Masse, Richelieu[21].	— preparation, Richelieu.
— *de biscuit au riz.*	— -Masse mit Reismehl.[22]	— prep. with rice-flour.
— *de biscuit roulé.*	— -Masse, gerollt[23].	— preparation, rolled.
— *de biscuit sableux.*	— -Masse, sandig[24].	— preparation, sabulous.
— *de biscuit Saint-Hilaire.*	— -Masse, Saint-Hilaire[25].	— prep., Saint-Hilaire.

---

1) 225 g Staubzucker, 25 g Orangen-Zucker, 250 g Mehl, 6 Eigelbe, 1 ganzes Ei, 6 geschlagene Eiweiß, 65 g Butter.

2) 75 g durchgestrichene Kastanien, 250 g Zucker, 5 Eiweiß, Vanille, Salz.

3) 250 g Zucker, 250 g Reismehl, 250 g zerlassene Butter, 6 ganze Eier, 12 Eigelbe, Vanille, eine Prise Salz.

4) 8 Eigelbe mit 250 g Zucker geschlagen, 8 geschlagene Eiweiß, 125 g Mehl und ebensoviel Stärkemehl darunter gemengt.

5) 125 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 200 g Mehl, 100 g nußbraune Butter *(beurre cuit à la noisette)*, 75 g Mandeln, 10 Eigelbe, 6 zu Schnee geschlagene Eiweiß, etwas Salz.

6) 250 g Zucker, 125 g Stärkemehl, 8 Eiweiß, 8 Eidotter, Saft einer Zitrone, geriebene Zitronen-Schale, etwas Salz.

7) 125 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 75 g Mehl, 80 g Stärkemehl, 200 g geröstete, mit ein wenig Zucker gestoßene Haselnüsse, 12 Eigelbe, 3 geschlagene Eiweiß, Salz.

8) 250 g Zucker, 175 g Mehl, 175 g zerlassene Butter, 125 g gestoßene Haselnüsse, 10 Eier, Salz.

9) 225 g Zucker, 25 g Orangen-Zucker, 125 g Mandeln, 185 g Mehl, 125 g eingemachte Orangen-Schale, 6 Eigelbe, 5 ganze Eier, Salz.

10) *Candied orange peel.*

11) 250 g Zucker, 100 g durchgestrichene Brotkrume, 200 g mit einem Ei gestoßene Mandeln, 12 Eidotter, 9 Eiweiß, ein wenig Stärkemehl, ein halber Theelöffelvoll gestoßener Zimt, Muskat-Blüte, gehackte Zitronen- und Orangen-Schale, 75 g Zitronat, ein Körnchen Salz.

12) 250 g Pistazien, 250 g Zucker, 2 geschlagene Eigelbe, 8 geschlagene Eiweiß, 45 g Mehl, 45 g Mandeln, Orangenblüten-Wasser *(eau de fleurs d'oranger)*, Zitronen-Schale, Salz.

13) 250 g Vanille-Zucker, 200 g Mehl, 200 g Butter, 200 g Mandeln, 6 Eier, 1 geschlagenes Eiweiß, Salz.

14) 250 g Zucker, 125 g Mandeln, 125 g Butter, 125 g Stärkemehl, 7 Eigelbe, 2 geschlagene Eiweiß, Vanille, Salz.

15) 250 g Zucker, 140 g Mehl, 125 g gestoßene, durchgestrichene Pistazien, 12 Eigelbe, 4 Eiweiß, Vanille, pulverisierte Orangen-Blüten, Salz.

16) 250 g Zucker, 125 g Mandeln, 125 g Stärkemehl, 6 Eigelbe, 6 Eiweiß, Saft von zwei Orangen, Zitronen-Schale, Salz.

17) 250 g Zucker, 125 g Mehl, 125 g Stärkemehl, 190 g zerlassene Butter, 2 ganze Eier, 5 Eigelbe, 2 geschlagene Eiweiß, ein Gläschen Rum, gehackte Zitronen- und Orangen-Schale, Salz.

18) Teig wie er in den Fabriken angewendet wird: $3\frac{1}{4}$ kg Zucker, $2\frac{1}{2}$ kg Ei, $2\frac{1}{2}$ kg Mehl, 125 g Vanille, Salz.

19) 8 geschlagene Eiweiß mit 250 g Zucker vermischt, Schlagsahne (dieselbe Menge wie Eiweiß) und 250 g Mehl hinzu.

20) 250 g Zucker, 250 g Mehl, 2 ganze Eier, 2 Eigelbe, 4 geschlagene Eiweiß, 250 g Butter, ein viertel Glas Rum, 50 g gehackte Mandeln, Salz.

21) 250 g Zucker, 250 g Mandeln, 90 g Butter, 85 g Mehl, 8 Eigelbe, 4 zu Schnee geschlagene Eiweiß, Salz und Vanille.

22) 225 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 175 g Reismehl, 65 g Aprikosen-Marmelade, 6 Eigelbe, 4 geschlagene Eiweiß, 2 einfache Eiweiß.

23) 250 g Mehl, 250 g Zucker, 11 Eigelbe, 10 Eiweiß, Salz, gehackte Zitronen-Schale.

24) a) 250 g Zucker, 250 g Butter, 250 g Mehl, 8 Eier, Vanille, ein Körnchen Salz. b) 250 g Zukker, 250 g Butter, 250 g Stärkemehl, 9 ganze Eier, 3 Eidotter, Zitronen-Schale, Salz. c) 125 g Butter, 125 g Zucker, 125 g Kartoffel-Stärkemehl, etwas Mehl, 4 Eidotter, 1 Eiweiß, gehackte Zitronen-Schale, Salz.

25) 250 g Mandeln, 250 g Zucker, 90 g Mehl, 85 g Kartoffel-Stärkemehl, 4 ganze Eier, 4 geschlagene Eiweiß, ebensoviel Schlagsahne, ein wenig gehackte Zitronen-Schale, Salz.

Appareil de biscuit de Savoie.	Biskuit-Masse, Savoyer[1].	Biscuit preparation, Savoy.
— de biscuit sicilien.	— -Masse, sizilianisch[2].	— preparation, Sicilian.
— de biscuit trois-frères.	— -Masse, Trois-Frères[3].	— prep., Trois Frères.
— de biscuit de Turin.	— -Masse, Turiner[4].	— preparation, Turin.
— de biscuit vanillé.	— -Masse mit Vanille.[5]	— preparation w. vanilla.
— de biscuit viennois.	— -Masse, Wiener[6].	— preparation, Vienna.
— à dariole.	Dariolen-Masse.[7]	Dariole preparation.
— Eugénie.	Eugenie-Masse.[8]	Eugenie preparation.
— de gâteau de broche allemand.	Baumkuchen-Masse, deutsch[9].	Preparation for German spit cake.
— de gâteau de broche polonais.	— -Masse, polnisch[10].	— for Polish spit cake.
— à gâteau Condé.	Masse zu Condé-Kuchen.[11]	Condé cake preparation.
— à gaufres.	Waffel-Masse.[12]	Wafer preparation.
— de génoise.	Masse zu Genuaer Kuchen.[13]	Genoese cake preparation.
— de génoise aux amandes et à la vanille.	— zu Genuaer Kuchen mit Mandeln und Vanille.[14]	— cake preparation with almonds and vanilla.
— de génoise aux amandes et aux zestes.	— zu Genuaer Kuchen mit Mandeln und Zitronen- oder Orangen-Schalen.[15]	— cake preparation with almonds and zests.
— de génoise à l'angélique.	— zu Genuaer Kuchen mit Angelika.[16]	— cake preparation with angelica.
— de génoise, pour croquembouche.	— von Genuaer Kuchen, zu Krachgebäck-Kruste.[17]	— cake preparation, for croquembouche.
— de génoise aux pistaches.	— zu Genuaer Kuchen mit Pistazien.[18]	— cake preparation with pistachio-nuts.
— de génoise aux raisins.	— zu Genuaer Kuchen mit Rosinen.[19]	— cake preparation with raisins.
— de génoise, pour timbale.	— von Genuaer Kuchen, zu Becher-Pasteten.[20]	— cake preparation, for timbale.
— de madeleine.	— zu Magdalenen-Kuchen.[21]	Madeleine preparation.

---

[1]) 250 g Vanille-Zucker, 90 g Mehl, 80 g Stärkemehl, 7 Eigelbe, 7 geschlagene Eiweiß, Salz.

[2]) 250 g Zucker, 125 g Mehl, 4 ganze Eier, 4 Eigelbe, 150 g zerlassene Butter, 10 g bittere Mandeln, 2 Löffelvoll Maraschino, Salz.

[3]) 250 g Vanille-Zucker, 185 g Butter, 95 g Mehl, 90 g Stärkemehl, 8 Eier, Salz.

[4]) 250 g Zucker, 125 g Mehl, 125 g Mandeln, 125 g Butter, 4 ganze Eier, Zitronen-Schale, Salz, einige Löffelvoll Sahne.

[5]) 225 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 90 g Mehl, 90 g Stärkemehl, 6 Eigelbe, 6 geschlagene Eiweiß, Salz.

[6]) 250 g Butter schaumig geschlagen, mit 10 Eigelben und 200 g Vanille-Zucker nach und nach vermischt; wenn schaumig, 200 g Mehl und 50 g Stärkemehl, 4 geschlagene Eiweiß und etwas Salz hinzugefügt.

[7]) Eine halbe Dariolen-Form voll Zucker, ebensoviel Mehl, ebensoviel ganz fein gestoßene Makronen, 1 Ei, 1 Eidotter, zwei Dariolen-Formen voll Milch, 1 Löffelvoll Orangenblüten-Wasser, ein Körnchen Salz; reicht zu vier *darioles.*

[8]) 250 g Mandeln, 250 g Zucker, 125 g Butter, 90 g Kartoffel-Stärkemehl, 4 Eier, 2 Löffelvoll Curaçao, Salz.

[9]) 250 g Vanille-Staubzucker, 250 g Butter, 190 g Mehl, 85 g Stärkemehl, 3 ganze Eier, 9 Eigelbe, 1/4 l Schlagsahne, Salz, Liköre.

[10]) 250 g Mehl, 125 g Stärkemehl, 250 g Butter, 250 g Zucker, 13 Eidotter, 8 Eiweiß, Vanille, Orangen- und Zitronen-Schale, Muskat-Blüte, ein Körnchen Salz.

[11]) 2 Eiweiß mit 100 g feinem Zucker *(glace de sucre)* geschlagen, fein gehackte Mandeln hinzu, sodaß man einen nicht zu festen Teig erhält.

[12]) 125 g Mehl, 125 g Zucker *(glace de sucre)*, 2 geschlagene Eiweiß. *Appareil à gaufres roulées:* 250 g Mandeln, 125 g Zucker, 90 g Mehl, 4 geschlagene Eiweiß, ein Körnchen Salz, Zitronen-Geschmack. *Appareil à gaufres italiennes:* 125 g Mehl, 100 g feinster Zucker *(glace de sucre)*, 50 g Mandeln, 2 Eiweiß, Zitronen-Schale, Salz.

[13]) a) 250 g Zucker, 190 g Reismehl, 275 g Butter, 2 Löffelvoll Kirsch- und ebensoviel Orangenblüten-Wasser, 8 Eier, ein Körnchen Salz. b) 250 g Mehl, 250 g Zucker, 250 g zerlassene Butter, 6 ganze Eier, geriebene Zitronen-Schale, ein Körnchen Salz. c) 250 g Zucker, 250 g Mehl, 250 g Butter, 8 Eier, Zitronen-Geschmack, Salz.

[14]) 250 g Zucker, 250 g Mehl, 150 g Butter, 100 g süße und bittere Mandeln, 4 ganze Eier, 3 Eidotter, 3 Eiweiß, Vanille, ein Körnchen Salz.

[15]) 225 g Zucker, 25 g Orangen-Zucker, 150 g Mehl, 25 g Kartoffel-Stärkemehl, 125 g Mandeln, 200 g Butter, 2 ganze Eier, 2 Eidotter, 2 geschlagene Eiweiß, Zitronen-Geschmack, Salz.

[16]) 250 g Zucker, 250 g Mehl, 4 geschlagene Eier, 150 g Angelika, 250 g zerlassene Butter, 4 geschlagene Eiweiß, ein Körnchen Salz.

[17]) 250 g Zucker, 250 g Mehl, 250 g Butter, 6 Eier, Zitronen-Geschmack, ein Körnchen Salz.

[18]) 225 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 175 g Mehl, 200 g Butter, 25 g Kartoffel-Stärkemehl, 4 ganze Eier, 2 geschlagene Eiweiß, 70 g gestoßene, mit dem Saft einer Orange vermischte Pistazien, ein Körnchen Salz.

[19]) 250 g Zucker, 175 g Mehl, 25 g Kartoffel-Stärkemehl, 200 g zerlassene Butter, 4 Eigelbe, 2 geschlagene Eiweiß, 75 g Rosinen, gehacktes Zitronat, Salz.

[20]) 250 g Zucker, 250 g Mehl, 5 ganze Eier, 125 g zerlassene Butter, ein Körnchen Salz, ein Gläschen Branntwein.

[21]) 250 g Zucker, 250 g Butter, 250 g Mehl, 4 ganze Eier, Salz, Essenz. *Appareil de madeleine à l'orange:* 225 g Zucker, 25 g Orangen-Zucker, 200 g Mehl, 25 g Stärkemehl, 6 Eigelbe, 6 geschlagene Eiweiß, 200 g Butter, 2 Löffelvoll Cognac, ein wenig Orangenblüten-Wasser, Salz.

Appareil de meringue.	Ei-, Zuckerschaum-, Meringel-Masse.[1]	Meringue preparation.
— *de meringue italienne.*	Meringel-Masse auf italienische[2] Art.	Italian meringue preparation.
— *de nougat aux avelines.*	Nougat-Masse mit Haselnüssen.[3]	Nougat preparation with hazel-nuts.
— *de nougat aux pistaches.*	— -Masse mit Pistazien.[4]	— preparation with pistachio-nuts.
— *de palais de dames.*	Masse zu Damen-Küchelchen.[5]	Lady cake preparation.
— *de pannequets.*	Pfannkuchen-Masse.[6]	Pancake preparation.
— *de pannequets, à la crème.*	— -Masse mit Sahne.[7]	— preparation w. cream.
— *de pannequets, léger.*	— -Masse, leicht[8].	— preparation, light.
— *de précieuses.*	Pretiosen-Masse.[9]	Precious preparation.
Crème.	**Creme.**	**Cream.**
— *à chou.*	Windbeutel-Creme.[10]	— for cream-cake.
— *à fanchonnettes.*	Creme zu Fanchonnetten.[11]	— for fanchonnettes.
— *frangipane.*[12]	Frangipan-Creme.	Frangipane cream.
— *à moka.*	Mokka-Creme.[13]	Mocha cream.
— *d'office.*[14]	Anrichte-Creme.	Office cream.
— *pâtissière.*[15]	Backcreme.	Pastry cream.
— *à saint-honoré,*	Creme zu Saint-Honoré-Kuchen.[16]	Cream for Saint-Honoré cake.
— *viennoise au marasquin.*	Wiener Creme mit Maraschino.[17]	Vienna cream with maraschino.
— *viennoise à l'orange.*[18]	— Creme mit Orangensaft.	— cream w. orange juice.
— *viennoise à la vanille.*	— Creme mit Vanille.	— cream with vanilla.
Glace.[19]	**Glasur, Zuckerguß.**	**Icing, glaze, frosting.**
— *à l'ananas.*	Ananas-Glasur.	Pineapple icing.
— *au beurre.*	Butter-Glasur, -Creme.[20]	Butter icing.
— *au beurre, à la crème de pistaches.*	— -Glasur mit Pistazien-Creme.[21]	— icing with pistachio cream.
— *au beurre et au lait, pour moka.*	— - und Milchglasur, zu Kaffee.[22]	— and milk-icing, for coffee.
— *au beurre, pour moka.*	— -Glasur, zu Kaffee.[23]	— icing, for coffee.
— *au beurre à l'orgeat.*	— -Glasur mit Mandelmilch.	— icing w. almond-milk.

[1]) 125 g Staubzucker, 125 g *glace de sucre*, 5 Eiweiß, Körnchen Salz. *Appareil à meringue, pour décor:* 250 g durchgesiebter Zucker, 4 Eiweiß, Körnchen Salz.

[2]) 250 g Zucker, 3 Eiweiß, Körnchen Salz.

[3]) 250 g Zucker, 150 g Haselnüsse, 2 Löffelvoll Zitronensaft.

[4]) 250 g Zucker, 150 g Pistazien, 2 Löffelvoll Zitronensaft.

[5]) 250 g Zucker, 250 g Mehl, 6 Eier, eine Prise Salz, Essenz.

[6]) 125 g Mehl, 90 g Zucker, 30 g Butter, 3 ganze Eier, 1/4 l Milch, Salz, Essenz.

[7]) 250 g Mehl, 125 g Butter, 50 g Zucker, 5 Eier, 1/2 l rohe Sahne, Salz, geriebene Zitronen-Schale.

[8]) 200 g Mehl, 250 g Butter, 200 g Zucker, 6 Eigelbe, 6 geschlagene Eiweiß, etwas Salz, 3 dcl Milch.

[9]) 250 g Staubzucker, 125 g Stärkemehl, 40 g gehackte Mandeln, ein Körnchen Salz, geriebene Zitronen-Schale, 2 ganze Eier, 5 Eigelbe, 3 geschlagene Eiweiß.

[10]) 2 Eigelbe, 1 Löffelvoll Mehl, 2 Löffelvoll Vanille-Staubzucker, ein kleines Stück Butter, ein Körnchen Salz, 2 dcl Milch; über dem Feuer gebunden, nach dem Erkalten mit einem Glasvoll Schlagsahne vermischt.

[11]) 50 g Mehl, 50 g Staubzucker, 6 Eidotter, 1/4 l Milch; durch ein Sieb in eine Kasserolle gestrichen, ein Körnchen Salz, etwas Vanille hinzu, auf dem Feuer dick gerührt, ohne aber kochen zu lassen, bis zum Erkalten weiter gerührt.

[12]) Siehe dasselbe auf Seite 1272.

[13]) Frangipan-Creme mit Kaffee-Essenz.

[14]) Siehe dasselbe auf Seite 1272.

[15]) Siehe dasselbe auf Seite 1273.

[16]) 100 g Zucker, 60 g Grießmehl, 60 g Reismehl, 12 Eidotter, 6 dcl Milch, durch ein Sieb in eine Kasserolle gestrichen, ein Körnchen Salz, Zitronen- oder Vanille-Geschmack hinzu, einmal aufgekocht, dann 10 Eiweiß, die mit 400 g Zucker vermischt sind, darunter gezogen.

[17]) 5 Eigelbe, 100 g Zucker, ein Körnchen Salz, 75 g Butter mit dem Löffel verrührt, 2 Löffelvoll kaltes Wasser hinzugefügt, über mäßigem Feuer gebunden, nach dem Auskühlen mit einigen Löffelvoll Maraschino fertig gemacht.

[18]) Wie *crème viennoise au marasquin*, anstatt des Maraschino nimmt man Orangensaft.

[19]) Vergleiche *glace de sucre.*

[20]) a) 150 g Butter mit 125 g feinem Vanille-Zucker schaumig geschlagen. b) 10 Eigelbe mit 500 g gekochtem Zucker vermischt, heiß gemacht und dabei schaumig geschlagen, durchgestrichen; nach dem Auskühlen unter fortwährendem Rühren stückchenweise feine Butter hinzugegeben; wenn recht schaumig, mit Vanille, Zitrone, Kirschwasser oder irgend einem passenden Likör parfümiert.

[21]) 300 g gestoßene Pistazien mit einigen Löffelvoll Orangenblüten-Wasser und einer Creme von 6 Eigelben, 200 g Zucker, 4 dcl Milch und einem Löffelvoll Stärkemehl vermischt, durchgestrichen, bis zum Erkalten mit dem Löffel geschlagen, dann mit 200 g feiner Butter in kleinen Stückchen nach und nach vermischt und mit etwas Spinatgrün fertig gemacht.

[22]) 8 Eidotter mit 250 g Zucker verrührt, ein Löffelvoll Reismehl, 3 dcl Kaffee-Essenz und 2 dcl Milch hinzugegeben, auf dem Feuer schaumig geschlagen, nach dem Erkalten mit 300 g feiner Butter in kleinen Stücken verrührt.

[23]) 12 Eidotter, 250 g Staubzucker mit 4 dcl Kaffee-Essenz über dem Feuer schaumig geschlagen, dann bis zum Erkalten weiter geschlagen; 300 g weich gerührte Butter mit einigen Tropfen Kaffee-Essenz und nach und nach mit der schaumigen Masse verrührt.

Glace au café.	Kaffee-Glasur.[1]	Coffee icing.
— aux cerises.	Kirschglasur.	Cherry icing.
— à condé.	Condé-Glasur.[2]	Condé icing.
— à la crème de moka.	Mokkalikör-Glasur.[3]	Mocha cream icing.
— crue.[4]	Rohe Glasur.	Raw icing.
— cuite.	Gekochte Glasur.	Cooked icing.
— cuite au café.	— Kaffee-Glasur.	— coffee icing.
— cuite au chocolat.	— Schokolade-Glasur.	— chocolate icing.
— cuite au lait d'amandes.	— Mandelmilch-Glasur.	— icing with almond-milk.
— cuite à la vanille.	— Vanille-Glasur.	— vanilla icing.
— aux fleurs d'oranger.	Orangenblüten-Glasur.[5]	Orange flower water icing.
— fondante.	Schaum-, Schmelzglasur[6].	Fondant icing.
— fondante au café.	Schaumglasur mit Kaffee.	— icing with coffee.
— fondante au chocolat.	— mit Schokolade.	— icing with chocolate.
— fondante aux fraises.	— mit Erdbeersaft.	— icing with strawberry juice.
— fondante aux liqueurs.	— mit Likören[7].	— icing with liqueurs.
— au jasmin.	Jasmin-Glasur.	Jasmin(e) icing.
— aux liqueurs.	Likör-Glasur.[8]	Liqueur icing.
— aux liqueurs, à froid.	— -Glasur, kalt hergestellt.[9]	— icing, cold.
— au marasquin.	Maraschino-Glasur.	Maraschino icing.
— à la menthe.	Minzglasur[10].	Mint icing.
— à l'orange.	Orangen-Glasur.[11]	Orange icing.
— au punch.	Punschglasur.[12]	Punch icing.
— à la rose.	Rosenwasser-Glasur.	Rose water icing.
— royale.	König-, Eiweiß-, Spritzglasur.[13]	Royal icing.
— royale aux amandes.	Eiweiß-Glasur mit Mandeln.	— icing with almonds.
— royale au chocolat.	— -Glasur m. Schokolade.[14]	— icing with chocolate.
— royale au citron.	— -Glasur mit Zitrone.[15]	— icing with lemon.
— royale aux framboises.	— -Glasur mit Himbeersaft.	— icing flavo(u)red with raspberry juice.
— royale aux fruits.	— -Glasur mit Fruchtsaft.[16]	— icing with fruits.
— royale jaune.	— -Glasur, gelb[17].	— icing, yellow.
— royale aux liqueurs.	— -Glasur mit Likören[18].	— icing with liqueurs.
— royale au marasquin.	— -Glasur mit Maraschino.	— icing flavo(u)red with maraschino.
— royale à l'orange.	— -Glasur mit Orange.[19]	— icing with orange.

[1]) Dicke Kaffee-Essenz mit Staubzucker vermischt, unter Rühren langsam heiß gemacht.

[2]) 250 g Staubzucker, 200 g gehackte Mandeln, ein wenig Orangen- oder Vanille-Zucker, nach und nach mit Eiweiß bis zum gehörigen Grad von Flüssigkeit verlängert.

[3]) 125 g Staubzucker mit Sirup von 30 Grad und Mokka-Likör *(crème de moka)* vermischt, langsam heiß gemacht.

[4]) Auch »kalte Glasur«, »Konserve-Glasur«, »Eis« genannt; im Gegensatz zu *glace cuite* gekochte Glasur. 150 g feiner Zucker, 2 Löffelvoll Likör, ein wenig Wasser. Vergleiche *glace de sucre.*

[5]) Mit Orangenblüten-Wasser wohlriechend gemacht (aromatisiert).

[6]) 500 g Zucker mit einer Stange Vanille und 500 g Wasser gekocht, nach dem Erkalten mit einem Löffel schaumig gerührt, einige Sekunden auf das Feuer gestellt, um den Zucker langsam zu erweichen, doch darf der Zucker keineswegs bis auf den Boden heiß werden, dann rührt man noch eine Viertelstunde, gibt die schaumige Masse in eine Schüssel und deckt eine dünne Schicht leichten Sirup darüber. Dieser Sirup dient nur dazu, den Zucker vor dem Austrocknen zu bewahren.

[7]) Kirschwasser, Maraschino, Nußlikör, Barbados-Likör u. a.

[8]) Wie *glace de sucre au suc de framboises;* anstatt des Himbeersaftes irgend ein Likör.

[9]) Gleiche Teile Wasser und Likör (Maraschino, Kirschwasser u. a.), mit Staubzucker dickflüssig gemacht und sofort damit glasiert.

[10]) 125 g Staubzucker mit Sirup von 30 Grad verlängert, einige Tropfen Minzessenz hinzu, langsam heiß gemacht. Auch *glace au sirop, à la menthe* genannt.

[11]) Schale und Saft einer Orange, 1 dcl Sirup von 30 Grad, eine Viertelstunde ziehen gelassen, durchgestrichen, nach und nach mit 125 g Staubzucker vermischt, mit etwas Karmin rot gefärbt, langsam heiß gemacht. Auch *glace au sirop, à l'orange* genannt.

[12]) 1 Löffelvoll Orangen- oder Zitronen-Zucker, 1 Gläschen Rum; soviel feiner Zucker *(glace de sucre)* hinzu, daß ein leichter Teig entsteht, welchen man tüchtig schlägt.

[13]) a) 100 g feinster Staubzucker, 1 Eiweiß, ein paar Tropfen Zitronen-Säure, etwas feines Kartoffel-Stärkemehl. An die Stelle des letzteren kann man auch 1/2 Löffel gereinigten Weinstein *(crème de tartre)* oder etwas gestoßenes Tragant-Gummi *(gomme adragante pulvérisée)* nehmen. b) *Glace royale, pour décors mangeables:* 100 g Staubzucker mit 1 bis 2 Eiweiß verlängert, recht schaumig geschlagen, Zitronen-Geschmack *(zeste)* hinzugegeben.

[14]) Unter die ganz weiß gerührte Glasur mischt man vollständig erweichte feine Vanille-Schokolade.

[15]) Mit Zitronen-Zucker und Zitronensaft.

[16]) Saft von Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Ananas, Aprikosen, Pfirsichen, Melonen usw.

[17]) Mit Safran gelb gefärbt.

[18]) Rum, Maraschino, Curaçao, Kirschwasser, Barbados-Likör.

[19]) Mit Orangen-Zucker und Orangensaft.

Glace royale aux pistaches.	Eiweiß-Glasur mit Pistazien.	Royal icing flavo(u)red with pistachios.
— *royale rosée.*	— -Glasur, rosenrot[1]).	— icing, rose-colo(u)red.
— *royale à la vanille.*	— -Glasur mit Vanille.	— icing flavo(u)red with vanilla.
— *royale verte.*	— -Glasur, grün[2]).	— icing, green.
— *sèche au café.*	Trockene Kaffee-Glasur.[3])	Dry coffee icing.
— *au sirop, à la menthe.*[4])	Minz-Sirupglasur.	Mint sirup icing.
— *au sirop, à l'orange.*[5])	Orangen-Sirupglasur.	Orange sirup icing.
— *de sucre ou de conserve.*	Zucker-, Konserve-Glasur, Eis.[6])	Sugar icing.
— *de sucre au suc de framboises.*	— -Glasur mit Himbeersaft.[7])	— icing with raspberry juice.
— *de sucre au suc de groseilles.*[8])	— -Glasur mit Johannisbeersaft.	— icing with currant juice.
— *à la violette.*	Veilchen-Glasur.	Violet icing.
Infusion.	**Aufguß.**	**Infusion.**
— *pour baba.*	— zu Baba.[9])	— for baba.
— *pour savarin.*	— zu Savarin-Kuchen.[10])	— for Savarin cake.
Mastic, pour pièces montées.	Kitt, für Aufsätze.[11])	Mastic, for mounted pieces.
Pâte.	**Teig.**	**Paste.**
— *d'amandes, pour charlotte.*	Mandelteig, zu Charlotten.[12])	Almond paste, for charlotte.
— *d'amandes, cuite.*	—, gekocht.	— paste, cooked.
— *d'amandes, pour fleurons.*	—, zu Blätterteig-Schnittchen.[13])	— paste, for fleurons.
— *d'amandes, gommée.*	—, gummiert[14]).	— paste, gummed.
— *d'amandes, à la gomme adragante.*	— mit Tragant-Gummi.[15])	— paste with gum tragacanth.
— *d'amandes, aux oeufs.*	—, mit Eiern.	— paste, with eggs.
— *d'amandes, pour petits-fours.*	—, zu kleinem Theegebäck.[16])	— paste, for petits-fours.
— *d'amandes, soufflée.*	—, aufgelaufen[17]).	— paste, puffed.
— *d'amandes, pour timbale.*	—, zu Becher-Pasteten.[18])	— paste, for timbales.
— *d'amandes, à vacherin.*	—, zu Vacherin-Torte.[19])	— paste, for vacherin.
— *anglaise.*	Englischer Teig.[20])	English paste.
— *à baba.*	Baba-, Rosinenkuchen-Teig.[21])	Baba paste.
— *à baba, à la crème.*	Babateig mit Sahne.[22])	— paste with cream.
— *à baba, à la varsovienne.*	—, Warschauer[23]).	— paste, Warsaw.

[1]) Mit etwas Cochenille verrührt.

[2]) Unter die Glasur wird mit etwas Zucker fein geriebenes Spinatgrün gerührt.

[3]) Dicke Kaffee-Essenz mit feinstem Zucker *(glace de sucre)* vermischt, vor dem Glasieren heiß gemacht.

[4]) Vergleiche *glace à la menthe.*

[5]) Vergleiche *glace à l'orange.*

[6]) In Süddeutschland »Eis« genannt. Vergl. Fußbemerkung zu *glace de sucre au suc de framboises* und *glace crue.*

[7]) 100 g Staubzucker mit Himbeersaft zu einer dicken Masse angerührt, in einem Zucker-Pfännchen langsam heiß gemacht und unter beständigem Rühren mit dem Löffel solange auf dem Feuer stehen gelassen, bis die Masse wieder flüssig geworden ist, worauf man sofort glasiert. Man kann mit dieser Glasur jedes Backwerk glasieren und jeden Fruchtsaft dazu nehmen. Vergl. auch *glace aux liqueurs* und *glace au café.*

[8]) Wie *glace de sucre au suc de framboises.*

[9]) 1 l Sirup von 28 Grad, 1 dcl Rum, 1 dcl Maraschino, Orangen- und Zitronen-Geschmack.

[10]) 1 l Vanille-Sirup von 30 Grad, 1 dcl Rum, 1 dcl Cognac, 1 dcl Kirschwasser, 1 dcl eingekochte (konzentrierte) Mandelmilch.

[11]) Anstatt *pâte d'office* oder *pastillage* zu großen Stücken, welche nicht gegessen werden: In Wasser aufgelöstes Gummi arabicum mit Tragant vermischt, mit Mehl, spanisch Weiß mit ein wenig Salatöl und feinem Zucker *(sucre à glace)* durchgearbeitet, Stärkemehl hinzu, bis eine feste Masse entsteht.

[12]) 250 g Mandeln mit 250 g Zucker und einem Ei gestoßen, der Teig mit den Händen bearbeitet, 125 g Butter, 150 g Mehl, 3 ganze Eier, ein paar Eigelbe, Salz, gehackte Zitronen-Schale hinzu.

[13]) 250 g feiner Zucker *(sucre à glace)*, 125 g süße Mandeln, Saft einer halben Zitrone, genügend Eiweiß, um einen festen Teig zu bilden.

[14]) 250 g ganz fein gestoßene Mandeln durch ein Sieb gestrichen; 60 g Tragant-Gummi aufgeweicht, mit den Händen bearbeitet, bis zart und geschmeidig, nach und nach 250 g feinster Zucker *(glace de sucre)* darunter gemischt, dann die durchgestrichenen Mandeln, sowie 250 g feinster Zucker *(glace de sucre)* hinzugegeben, sodaß ein fester Teig entsteht.

[15]) 250 g durchgesiebter Zucker, 125 g Mandeln, 20 g Tragant-Gummi, Saft einer Zitrone.

[16]) 250 g Mandeln mit 250 g Zucker gestoßen, nach und nach mit 2 Eiweiß vermischt.

[17]) 250 g gestoßene Mandeln nach und nach mit 500 g Zucker und 4 Eiweiß vermischt, tüchtig durchgearbeitet und noch 500 g Zucker darunter gemischt.

[18]) 250 g Mandeln mit einem Eiweiß gestoßen, nach und nach mit 250 g Zucker und etwas gehackter Zitronen-Schale vermischt, 25 g Mehl hinzu, mit Eiweiß zu einem weichen Teig verlängert.

[19]) Vergleiche Fußbemerkung 3 auf S. 1298.

[20]) 250 g Mehl, 65 g Staubzucker, 1 dcl kaltes Wasser oder Milch; zu Schüssel-Rändern oder zu Verzierungen benutzt.

[21]) 250 g Mehl, 150 g Butter, 4 Eier, 30 g Zukker, Salz, 2 Löffelvoll Sahne, 2 Löffelvoll Milch, 10 g Hefe, 80 g Rosinen, 50 g eingemachte Orangen- und Zitronen-Schale.

[22]) 250 g Mehl, 185 g Butter, 4 Eier, 10 g Hefe, 5 g Salz, 10 g Zucker, 2 Löffelvoll Sahne, 2 Löffelvoll Rum.

[23]) 250 g Mehl, 125 g Butter, 100 g Zucker, 4 ganze Eier, 2 Eigelbe, etwas Safran, 15 g Hefe, 1 dcl Milch, 2 Löffelvoll Sahne, ein wenig Zimt, 50 g süße und bittere Mandeln, ein Körnchen Salz.

Pâte à beignets polonais.	Teig zu poln. Krapfen.[1]	Paste for Polish fritters.
— *à biscuit anglais.*	— zu englischem Biskuit.[2]	— for English biscuit or cracker.
— *à blini(s).*	Blini-Teig.[3]	Blini paste.
— *à bordure.*	Rand-Teig[4].	Paste for borders.
— *à brioche.*	Prophetenkuchenteig.	Brioche paste.
— *à brioche, commune.*	—, gewöhnlich[5].	— paste, plain.
— *à brioche, fine.*	—, fein[6].	— paste, fine.
— *à brioche, à l'italienne.*	—, italienisch[7].	— paste, Italian.
— *à brioche, mousseline.*	—, zart[8].	— paste, soft.
— *brisée.*	Mürb(e)teig[9].	Short paste.
— *brisée aux amandes à l'allemande.*	Linzer Tortenteig.[10]	Almond short paste.
— *brisée au sucre.*	Mürber Zuckerteig.[11]	Short paste with sugar.
— *brisée, pour timbale.*	Mürb(e)teig, zu Becher-Pasteten.[12]	— paste, for timbales.
— *à chou.*	Brand-, Windbeutelteig.	Cream cake paste.
— *à chou, commun.*	Brandteig, gewöhnlich[13].	— cake paste, plain.
— *à chou, fine.*	—, fein[14].	— cake paste, fine.
— *à cigarettes.*	Cigaretten-Teig.[15]	Cigarette paste.
— *à compiègne.*	Teig zu Compiegner Kuchen.[16]	Compiègne paste.
— *à confiserie.*	Zuckerbäcker-Teig.[17]	Confectioner's paste.
— *à cougloff ou goug(u)elofe.*	Gugelhupf-Teig.	Cougloff, gougloff paste.
— *à cougloff, à la bavaroise.*	— -Teig, bayrisch[18].	— paste, Bavarian.
— *à cougloff, à la bohémienne.*	— -Teig, böhmisch[19].	— paste, Bohemian.
— *à cougloff, à la crème.*	— -Teig mit Sahne.[20]	— paste, with cream.
— *à cougloff, à la hollandaise.*	— -Teig, holländisch[21].	— paste, Dutch.
— *à cougloff, à la viennoise.*	— -Teig, wienerisch[22].	— paste, Viennese.
— *à coulibiac.*	Coulibiac-Teig.[23]	Coulibiac paste.
— *à couque.*	Teig zu holländischem Kuchen.[24]	Cooky- or cookey paste.
— *à croûtes génoises.*	— zu Genuaer Krusten.[25]	Paste for Genoese crusts.

[1] 250 g Mehl, 75 g Butter, 50 g Zucker, 50 g Mandeln, 4 Eigelbe, 1/2 Glas Milch, 15 g Hefe, etwas geriebene Zitronen-Schale, gestoßene Muskat-Blüte, ein Körnchen Salz.

[2] 250 g Mehl, 125 g Zucker, 40 g Butter, 2 Eier, etwas Milch, ein wenig pulverisiertes Ammonium *(ammoniaque pulvérisée)*, ein Körnchen Salz.

[3] 125 g Weizenmehl, 125 g Roggen- oder Reismehl, 75 g zerlassene Butter, 10 g Hefe, 2 dcl Milch, 3 Eidotter, 2 geschlagene Eiweiß, 1/4 l Schlagsahne, Salz.

[4] 250 g Kartoffelmehl, 250 g Staubzucker *(glace de sucre)*, 2 Eiweiß.

[5] 250 g Mehl, 4 Eier, 150 g Butter, 5 bis 6 g Hefe, 10 g Salz, 20 g Staubzucker, 1 Löffelvoll rohe Sahne.

[6] 250 g Mehl, 200 g Butter, 4 ganze Eier, 10 g Salz, 10 g Zucker, 5 bis 6 g Hefe, 2 Löffelvoll rohe Sahne, etwas Cognac. *Pâte à brioche, pour grosse pièce:* 2 kg Mehl, 1 kg Butter, 34 ganze Eier, 40 g Hefe, 40 g Salz, 80 g Staubzucker und 1 dcl Cognac.

[7] 250 g Mehl, 150 g Butter, 4 Eier, 5 g Salz, 25 g Zucker, 8 g Hefe.

[8] 3/4 Babateig, 1/4 Prophetenkuchenteig, mit einem Ei weich gemacht; zweimal aufgehen gelassen.

[9] 250 g Mehl, 175 g Butter, 1 dcl kaltes Wasser, 15 g Salz.

[10] 280 g fein gestoßene Mandeln, 250 g Mehl, 280 g Butter, 280 g feiner Zucker, 3 ganze Eier, etwas gestoßener Zimt, Nelken, Muskat-Blüte, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, ein Körnchen Salz.

[11] 280 g Mehl, 140 g Zucker, 2 ganze Eier, 150 g Butter, etwas Salz, gestoßener Zimt, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone.

[12] 250 g Mehl, 200 g Butter, 2 Eidotter, 1 dcl kaltes Wasser, eine Prise Salz.

[13] 3 dcl Wasser mit einem Körnchen Salz, 15 g Zucker, 75 g Butter, etwas Zitronen-Schale gekocht, vom Feuer genommen, 125 g Mehl dazu, nach dem Auskühlen 4 Eier.

[14] 250 g Mehl, 250 g Butter, 1/4 l Wasser, 4 ganze Eier, 15 g Zucker, Salz, etwas Zitronen-Schale.

[15] 250 g Staubzucker, 250 g gesiebtes Mehl, 8 ganze Eier, 3 Glasvoll Rum, 50 g zerlassene Butter, Salz.

[16] 250 g Mehl, 150 g Butter, 25 g Zucker, 3 ganze Eier, 2 Eigelbe, 1 Löffelvoll Staubzucker, Körnchen Salz, etwas geriebene Orangen-Schale, 10 g Hefe, etwas Schlagsahne. *Pâte à compiègne aux amandes:* 250 g Mehl, 125 g Butter, 4 Eigelbe, 2 ganze Eier, 30 g gehackte Mandeln, 10 g Hefe, 5 g Salz, 10 g Zucker, etwas rohe Sahne.

[17] 500 g Mehl, 250 g gesiebter Zucker, 2 Eidotter, heißes Wasser.

[18] 250 g Mehl, 250 g Butter, 10 Eier, 3 Eidotter, 8 g Hefe, 2 Löffelvoll gestoßene Mandeln, gestoßene Muskat-Blüte, Salz.

[19] 250 g Mehl, 250 g Butter, 8 Eier, 3 Eigelbe, 10 g Hefe, ein Körnchen Salz, 2 Löffelvoll Zucker, gehackte Zitronen-Schale, 1 Löffelvoll Rum.

[20] 250 g Mehl, 125 g Butter, 5 Eier, ein halber Löffelvoll Orangen-Zucker, eine Prise Salz, 2 dcl Sahne, 10 g Hefe.

[21] 250 g Mehl, 200 g Butter, 8 ganze Eier, 90 g Orangen-Zucker, 10 g Hefe, eine Prise Salz, 1 dcl Milch.

[22] 250 g Mehl, 250 g Butter, 2 Löffelvoll Zukker, 12 Eier, 65 g bittere Mandeln, Muskat-Blüte, gehackte Zitronen-Schale, ein Körnchen Salz, 10 g Hefe.

[23] 250 g Mehl, 100 g Butter, 2 ganze Eier, 1 dcl Milch, 15 g Hefe, eine Prise Salz.

[24] 250 g Mehl, 90 g Butter, 4 Eier, 1 dcl rohe Sahne, 8 g Hefe, Zucker, Salz. — Vergleiche Fußbemerkung zu *couque à la hollandaise.*

[25] 250 g Zucker, 175 g Mehl, 125 g feine Butter, 4 Eigelbe, Salz, 100 g Smyrna-Rosinen, Zitronen-Schale.

Pâte demi-feuilletée ou demi-feuilletage.	Halbblätterteig[1].	Half-puff paste.
— à dresser.	Pastetenteig[2].	Dressing paste.
— à dresser, à l'alsacienne.	—, elsässisch[3].	— paste, Alsatian.
— à dresser, cuite.	Pasteten-Kochteig.[4]	— paste, cooked.
— à dresser, molle.	Pastetenteig, zart.[5]	— paste, soft.
— à dresser, ordinaire.	—, gewöhnlich.[6]	— paste, plain.
— à dresser, pour pâté chaud.	—, zu warmen Pasteten.[7]	— paste, for hot pastries.
— à dresser, à l'eau chaude, pour pâté froid.	— mit heißem Wasser, zu kalten Pasteten.[8]	— paste with hot water, for cold pastries.
— à dresser, pour timbale.	—, zu Becher-Pasteten.[9]	— paste, for timbales.
— à échaudé.	Brühküchelchen-Teig.[10]	Échaudé paste.
— feuilletée ou feuilletage.	Blätterteig[11].	Puff paste.
— feuilletée à la graisse de rognon de boeuf.	— mit Rindsnierentalg.[12]	— paste with beef-suet or beef-tallow.
— feuilletée au saindoux.	— mit Schweineschmalz.[13]	— paste with lard.
— à flan.	Fladen-, Kuchenteig[14].	Flawn paste.
— à foncer, pour entremets.	Auslegeteig, zu Zwischengerichten.[15]	Foundation paste, for entremets.
— à foncer, fine.	—, fein[16].	— paste, fine.
— à foncer, ordinaire.	—, gewöhnlich[17].	— paste, ordinary.
— à frire.	Ausbackteig[18].	Frying batter.
— à frire, à l'italienne.	—, italienisch[19].	— batter, Italian.
— frolle ou pasta frolla[20] *ou pâte sucrée.*	Mürb(e)teig, Zuckerteig.	Frolle paste.
— frolle, à l'allemande.	—, deutsch[21].	— paste, German.
— frolle, à la brêmoise.	—, Bremer[22].	— paste, Bremen.
— frolle, à la florentine.	—, Florentiner[23].	— paste, Florentine.
— frolle, à la française.	—, französisch[24].	— paste, French.
— frolle, à la napolitaine.	—, neapolitanisch[25].	— paste, Neapolitan.
— frolle, à la piémontaise.	—, piemontisch[26].	— paste, Piedmontese.
— frolle, à la romaine.	—, römisch[27].	— paste, Roman.
— à galette.	Flachkuchen-Teig.[28]	Galette paste.
— à galette, fine.	— -Teig, fein.[29]	— paste, fine.

1) Von Blätterteig-Abfällen; man verfährt wie bei Blätterteig (siehe *pâte feuilletée, au beurre*), jedoch nimmt man nur 185 g Butter auf 250 g Mehl (dreiviertel soviel Butter, als man Mehl hat) und gibt dem Teig nur fünf Touren, während der gute Blätterteig in sechs Touren bereitet wird.

2) 250 g Mehl, 200 g Butter, ungefähr 2 dcl Wasser, Salz.

3) 250 g Mehl, 80 g Butter, 2 dcl Wasser, Salz.

4) 250 g Mehl, 75 g Butter, 1 dcl Wasser, ein Kaffeelöffelvoll Salz.

5) 250 g Mehl, 180 g Butter, Salz.

6) 250 g Mehl, 125 g Butter, 2 dcl kaltes Wasser, 25 g Salz.

7) 250 g Mehl, 90 g Butter, etwas Salz, ungefähr 2 dcl kaltes Wasser.

8) 250 g Mehl, 180 g Butter, 1 dcl Wasser, 15 g Salz, 1 Eigelb.

9) 250 g Mehl, 100 g Butter, zwei Eidotter, Salz, kaltes Wasser.

10) 250 g Mehl, 75 g Butter, 4 Eier, 5 g Salz, ein wenig feine Pottasche.

11) 250 g Mehl, 250 g Butter, 2 dcl kaltes Wasser, Körnchen Salz. *Pâte feuilletée, ordinaire:* 250 g Mehl, 175 g Butter, Salz, 2 dcl Wasser.

12) Gestoßener, durchgestrichener Rindstalg; dasselbe Verhältnis wie bei *pâte feuilletée.*

13) Dasselbe Verhältnis wie bei *pâte feuilletée.*

14) 250 g Mehl, 180 g Butter, 1 Löffelvoll feiner Zucker, 1 Eigelb, Wasser, 5 g Salz.

15) 250 g Mehl, 150 g Butter, 65 g Zucker, eine Prise Salz, 2 Eidotter, 1 dcl Wasser.

16) a) 250 g Mehl, 175 g Butter, 2 Eidotter, 1 dcl kaltes Wasser, etwas Salz. b) 250 g Mehl, 15 g Salz, 125 g Butter, ein wenig Wasser.

17) 250 g Mehl, 125 g Butter, 2 dcl kaltes Wasser, eine Prise Salz.

18) 250 g Mehl, Körnchen Salz, 2 Löffelvoll Öl oder zerlassene Butter; mit 2 dcl kaltem Wasser, Weißbier oder Weißwein (auch halb Wasser, halb Weißwein) zu einem dickflüssigen Teig angerührt, dieser ausruhen gelassen und mit dem steif geschlagenen Weißen von drei Eiern vermischt. Wenn zu *Entremets chauds* bestimmt, kann man, ehe man den Eierschnee darunterzieht, den Teig mit ein paar Löffelvoll gutem Cognac oder ein wenig Orangenblüten-Wasser *(eau de fleurs d'oranger)* parfümieren.

19) 3 Eier, 3 Löffelvoll Mehl; mit 1 dcl Milch und 1 Löffelvoll Weißwein angerührt, ein Körnchen Salz hinzu, tüchtig mit dem Löffel geschlagen.

20) *Pasta frolla* ist die ital. Bezeichnung.

21) 250 g Mehl, 125 g Butter, 90 g Zucker, 4 Eidotter, ein Körnchen Salz.

22) 250 g Mehl, 100 g Butter, 50 g Schweineschmalz, 125 g Zucker, 2 Eigelbe, ein Körnchen Salz, etwas gehackte Zitronen-Schale.

23) 250 g Mehl, 175 g Butter, 130 g Zucker, 100 g geriebene Schokolade, 3 Eigelbe, 1 ganzes Ei, etwas Zimt, ein Körnchen Salz.

24) 250 g Mehl, 125 g Butter, 125 g Zucker, 1 ganzes Ei, 2 Eidotter, 5 g Salz, 1 Theelöffelvoll Cognac.

25) 250 g Mehl, 125 g Butter, 125 g Zucker, 125 g Mandeln, 1 Eigelb, 1 ganzes Ei, 1 Löffelvoll rohe Sahne, 5 g Salz, etwas geriebene Zitronen- oder Orangen-Schale.

26) 150 g Maismehl, 100 g Weizenmehl, 175 g Butter, 125 g Zucker, 125 g gestoßene Mandeln, 5 Eidotter, ein Körnchen Salz, etwas gehackte Zitronen-Schale oder Vanille.

27) 250 g Mehl, 125 g Schweineschmalz, 125 g Staubzucker, 2 Eidotter, ein Körnchen Salz, die gehackte Schale einer halben Zitrone.

28) 250 g Mehl, 175 g Butter, 2 dcl Wasser, 5 g Salz.

29) 250 g Mehl, 200 g Butter, 5 g Salz, 2 dcl Wasser.

Pâte à gâteau des rois.	Königkuchen-Teig.[1]	Paste for king's cake.
— à gâteau d'York.	Teig zu York-Kuchen.[2]	— for York cake.
— à gaufre.	Waffelteig.	Wafer paste.
— à gaufre, à l'allemande.	—, deutsch[3].	— paste, German.
— à gaufre, aux avelines.	— mit Haselnüssen.[4]	— paste with avellan nuts.
— à gaufre, à l'italienne.	—, italienisch[5].	— paste, Italian.
— à gorenflot.	Gorenflot-Teig.[6]	Gorenflot paste.
— à grissini ou grissin.	Grissini-Teig.[7]	Grissini paste.
— à massepain.	Marzipan-Teig[8].	Marchpane paste.
— à massepain, aux fleurs d'oranger.	— -Teig mit Orangenblüten-Wasser.	— paste with orange flower water.
— à massepain, au kirsch.	— -Teig mit Kirschwasser.	— paste with kirsch.
— à massepain, soufflée.	— -Teig, leicht[9].	— paste, light.
— à mazarin.	Teig zu Mazarin-Kuchen.[10]	Mazarin paste.
— à muffin.	Müffin-Teig.[11]	Muffin flour batter.
— à munich.	Teig zu Münchener Kuchen.[12]	Paste for Munich cake
— à napolitain ou à gâteau napolitain.	Neapolitanischer Teig.[13]	Neapolitan paste.
— à noques ou gnoquis ou gnocchi.	Nockenteig[14].	Noques paste.
— à nouille, sucrée.	Süßer Nudelteig[15].	Sweet noodle paste.
— d'office.	Teig zu Verzierungen, harter Zuckerteig.[16]	Office paste.
— à pastillage.	— zu (Figuren-)Zuckerwerk.[17]	Gum paste.
— à plomb.	Bleikuchen-Teig.[18]	Rich short-paste.
— à plomb, fine.	— -Teig, fein.[19]	— short-paste, fine.
— à plomb, aux fleurs d'oranger.	— -Teig mit Orangenblüten-Wasser.[20]	— short-paste with orange flowers.
— à plum-cake.	Teig zu Rosinen-Kuchen.[21]	Paste for plum cake.
— à la portugaise.	Portugieser Teig.[22]	Portuguese paste.
— à précieuses.	Pretiosen-Teig.[23]	Precious paste.
— à ramequins.	Teig zu Käse-Pastetchen oder -Auflauf.[24]	Ramequin or ramekin paste.
— à raviole.	Raviolen-Teig[25].	Paste for little turnovers.

1) 250 g Mehl, 175 g Butter, ein wenig Salz, 5 g Zucker, 2 dcl Rum.

2) 200 g Mehl, 200 g Zucker, 175 g gestoßene Mandeln, Salz, etwas Ammonium *(ammoniaque)*.

3) 250 g gehackte Mandeln, 125 g Zucker, 75 g Mehl, 3 ganze Eier, Salz, geriebene Zitronen-Schale.

4) 250 g geröstete fein gehackte Haselnüsse, 250 g Staubzucker, 100 g Mehl, ganze Eier.

5) 250 g gehackte Mandeln, 150 g Zucker, 75 g Mehl, 1 ganzes Ei, 2 Eiweiß, Vanille, Salz.

6) 250 g Savarin-Teig aufgehen gelassen, mit 250 g Mandeln, die mit Maraschino gestoßen und durchgestrichen wurden, vermischt, in die Formen gefüllt, nochmals gehen gelassen.

7) 1 kg Mehl, 250 g Sauerteig, 1 Ei, 65 g Zukker, eine Prise Salz.

8) *Pâte à massepain, ordinaire:* 250 g gestoßene Mandeln, 225 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 2 Eiweiß.

9) 250 g gestoßene Mandeln, 250 g Zucker, 125 g Eiweiß-Zucker *(glace royale)*, 5 Eiweiß, 1 Tropfen Essenz von bitteren Mandeln.

10) 250 g Mehl, 100 g Butter, 75 g Zucker, 3 ganze Eier, 1 Eigelb, 1 dcl Milch, 10 g Hefe, ein wenig Salz. *Pâte à mazarin aux amandes:* 250 g Mehl, 90 g Butter, 10 g Hefe, 50 g gehackte Mandeln, Salz, 2 Löffelvoll Zitronen- oder Orangen-Zucker, 4 Eier, 1 dcl rohe Sahne.

11) 250 g Mehl, 1/4 l Milch, 15 g Hefe, etwas Salz.

12) 250 g Mehl, 175 g Butter, 5 ganze Eier, 100 g Zucker, ein Körnchen Salz, 10 g Hefe, 1 dcl Milch. *Pâte à munich aux amandes.* 250 g Mehl, 200 g Butter, 4 Eier, ein Körnchen Salz, 30 g Zucker, 50 g gehackte Mandeln, 10 g Hefe.

13) a) 250 g Zitronen-Zucker, 250 g Mandeln, 250 g Mehl, 200 g Butter, 1 ganzes Ei, 3 Eidotter, ein Körnchen Salz. b) 250 g Mehl, 200 g Mandeln, 125 g Butter, 100 g Staubzucker, 3 Eier, auf Zucker abgeriebene Zitronen-Schale, Salz.

14) 125 g Mehl, 125 g Kartoffel-Stärkemehl, 150 g Butter, 10 Eidotter, 3 ganze Eier, 1/4 l Milch, Zucker, Salz, Muskatnuß, ein wenig geriebener Parmesan-Käse.

15) 250 g Mehl, 30 g Butter, 50 g Staubzucker, Körnchen Salz, 3 Eidotter.

16) a) 250 g Mehl, 175 g Zucker, 1 ganzes Ei, 3 Eidotter, 60 g Wasser. b) 250 g Mehl, 100 g Staubzucker, 15 g Butter. *Pâte d'office aux amandes:* 250 g Mandeln, 250 g feiner Zucker, 250 g Mehl, 3 Eiweiß, Körnchen Salz.

17) 250 g gesiebter Zucker, 100 g feines Stärkemehl, 50 g Tragant-Gummi, einige Tropfen Zitronensaft.

18) 250 g Mehl, 175 g Butter, 1 Eidotter, 1 ganzes Ei, 5 g Salz, 15 g Zucker, 1 dcl Sahne.

19) a) 250 g Mehl, 225 g Butter, 5 g Salz, 20 g Zucker, 3 Eier, 2 Löffelvoll rohe Sahne. b) 250 g Mehl, 200 g Butter, 2 Eidotter, Salz, 25 g Zucker, Milch und Orangenblüten-Wasser.

20) 250 g Mehl, 200 g Butter, 2 Eigelbe, Salz, 25 g Zucker, Milch, Orangenblüten-Wasser.

21) 250 g Mehl, 250 g Butter, 250 g Zucker, 4 ganze Eier, 3 Eigelbe, eine Prise Salz, 100 g Korinthen und Smyrna-Rosinen, 50 g Zitronat.

22) a) 280 g Butter, 175 g Mehl, 210 g Zucker, 8 Eier, 70 g fein geriebene Mandeln, etwas Zitronen-Zucker. b) 280 g Zucker, 210 g Mehl, 140 g Butter, 12 Eier, 70 g Korinthen, 70 g Sultana-Rosinen, 35 g eingemachte Orangen-Schalen, 35 g Zitronat, Zimt, Nelken, die abgeriebene Schale einer halben Zitrone, ein Gläschen Rum.

23) 400 g Mehl, 125 g feiner Zucker, 100 g Mandeln, 30 g Butter, 1 ganzes Ei, 3 Eigelbe, Salz.

24) 250 g Mehl, 150 g Butter, 2 dcl Milch, 5 Eier, 75 g geriebener Parmesan-Käse, 75 g würfelig geschnittener Schweizer Käse, 3 Löffelvoll Schlagsahne, 25 g Zucker, ein Körnchen Pfeffer.

25) 250 g Mehl, eine Prise Salz, 3 Eidotter, 2 ganze Eier, 1 Löffelvoll warmes Wasser.

Pâte à la russe.	Russischer Teig.[1])	Russian paste.
— *sableuse.*	Sandteig[2]).	Sand paste.
— *à savarin.*	Teig zu Savarin-Kuchen[3]).	Savarin paste.
— *à soleil.*	Sonnenkuchen-Teig.[4])	Paste for sunshine cake.
— *sucrée, pour entremets.*	Süßer Teig, zu Zwischengerichten.[5])	Sweet paste, for entremets.
— *à tartelette.*	Törtchen-Teig.[6])	Tartlet paste.
— *à tourte.*	Torten-Teig[7]).	Pie paste.
Sucre.	**Zucker**[8]).	**Sugar.**
— *à la nappe.*	— zum Breitlauf.[9])	— for coating.
— *(au) lissé ou petit filet.*	(Kleiner) Faden[10]).	Small thread.
— *(au) perlé.*	Perle[11]).	Pearl.
— *soufflé.*	Blase, leichter Flug.[12])	Blow, soufflé.
— *à la glu.*	Klebriger Zucker, (großer) Flug.[13])	Sugar, gluey.
— *à la boule ou au boulé.*	Kugel[14]).	Ball.
— *(au) cassé.*	Bruchzucker[15]).	Crack.
Caramel.	Gebrannter, gebräunter Zukker.[16])	Caramel.

[1]) 250 g Mehl, 150 g Butter, 3 Eigelbe, 1 ganzes Ei, 1 dcl Sahne, 15 g Hefe, 4 g Salz, 15 g Staubzucker, etwas gehackte Zitronen-Schale.

[2]) 280 g Zucker mit 9 Eigelben schaumig geschlagen, mit der abgeriebenen Schale einer halben Zitrone, etwas gestoßenem Zimt und Muskat-Blüte vermischt, 140 g geklärte schaumige Butter, der Schnee von 7 Eiweiß mit 70 g Kartoffelmehl, sowie 70 g feinem Mehl darunter gemengt.

[3]) 250 g Mehl, 90 g Butter, 30 g Zucker, 8 Eier, 8 g Hefe, 1 dcl Milch, ein Körnchen Salz, 2 Löffelvoll rohe Sahne. *Pâte à savarin à l'orange:* 250 g Mehl, 140 g Butter, 8 Eier, 8 g Hefe, etwas Salz, 2 Löffelvoll Orangen-Zucker, 2 Löffelvoll gehackte bittere Mandeln, 2 Löffelvoll rohe Sahne.

[4]) 250 g Savarin-Teig aufgehen gelassen, mit 100 g Haselnüssen, die mit 2 Eiern gestoßen und durchgestrichen wurden, vermischt, in die Formen gefüllt und nochmals aufgehen gelassen.

[5]) 250 g Mehl, 150 g Butter, 50 g Zucker, 15 g Salz, 1 Eigelb, 1 ganzes Ei, Wasser.

[6]) 250 g Mehl, 175 g Butter, 2 Eigelbe, Salz, 75 g Staubzucker, ein wenig kaltes Wasser.

[7]) 250 g Mehl, 70 g Butter, 5 g Salz, Wasser.

[8]) Einteilung des Zucker-Kochens: *Dubois et Bernard, Cuisine Classique: la nappe* (32 Grad), *le lissé* (34 Grad), *le perlé* (36 Grad), *le soufflé* (39 Grad), *la glu* (41 Grad), *le boulé* (44 Grad), *le grand boulé, le petit cassé, le grand cassé, le caramel. Dubois, École des Cuisinières: le perlé, le soufflé, la glu, le boulé, le cassé, le caramel blond, le caramel brun (brûlé). Favre, Dictionnaire universel de Cuisine: la nappe* (20 Grad), *le lissé* (25 Grad), *le grand lissé* (30 Grad), *le perlé* (33 Grad), *le grand perlé* (35 Grad), *le soufflé* (37 Grad), *le grand soufflé* (38 Grad), *la petite glu, la grande glu, le boulé* (39 Grad), *le grand boulé* (40 Grad), *le petit cassé, le grand cassé, le caramel brun, le caramel noir. Ranhofer, The Epicurean: le lissé* (101° C.), *le grand lissé* (102° C.), *le petit perlé* (105° C.), *le grand perlé* (106° C.), *le soufflé ou la glu* (110° C.), *le petit boulé* (114—115° C.), *le grand boulé* (119—120° C.), *le petit cassé* (143° C.), *le cassé* (154° C.), *le caramel ou grand cassé. Rottenhöfer, Illustriertes Kochbuch: la nappe, le lissé, le perlé, le soufflé, la plume, le cassé, le caramel. Malortie, Feine Küche: la nappe, le petit perlé, le grand perlé, le petit boulé, le grand boulé, le cassé, le caramel.* Jeder Grad des Zuckers läßt sich in zwei teilen, in das Geringste *(minimum)* und das Größte *(maximum)* des Grades, welche beide nur vom Fachmann richtig unterschieden werden, z. B. *petit boulé, grand boulé, la petite glu, la grande glu* usw.

Zusammenstellung kalter Sirupe:

1 kg	Zucker ...	1/2 l	Wasser ...	32	Grad
1 kg	„ ...	7/10 l	„ ...	30	„
1 kg	„ ...	1 l	„ ...	25	„
1 kg	„ ...	1 3/10 l	„ ...	22	„
1 kg	„ ...	1 1/2 l	„ ...	20	„
1 kg	„ ...	1 7/10 l	„ ...	19	„
1 kg	„ ...	2 l	„ ...	18	„

[9]) Erster Grad des Zuckerkochens. Krystallhell geläuterter Zucker von 30 Grad wird solange fortgekocht, bis daß, wenn man den Schaumlöffel hineintaucht und wieder herauszieht, der letzte Tropfen breit vom Löffel herunterläuft. Der Zukker wiegt dann 32 Grad.

[10]) Zweiter Grad des Zuckerkochens. Nachdem der Zucker *à la nappe* noch einige Minuten fortgekocht hat, wird ein Tropfen davon zwischen den Daumen und Zeigefinger genommen. Wenn sich beim Auseinandermachen der beiden Finger ein kleiner Faden zeigt, der sogleich wieder abreißt, so ist der Zucker zum »kleinen Faden« *(au petit lissé)* gekocht; wenn sich aber nach dem Weiterkochen bei der nämlichen Probe der Zucker länger ausdehnt und der Faden nicht gleich bricht, so hat man den »großen Faden« *(le grand lissé).* Der Zucker wiegt jetzt 34 Grad.

[11]) Dritter Grad des Zuckerkochens; entsteht, wenn man den Zucker des vorhergehenden Grades noch länger kochen läßt, sodaß er sich zwischen den Fingern noch länger ziehen läßt. Der Faden ist fest und reißt nicht ab. Ein anderes Merkmal ist, wenn an dem Schaumlöffel eine Perle an einem Faden hängt. Dieser Zucker wiegt 36 Grad. Hiervon *petit perlé* und *grand perlé.*

[12]) Vierter Grad des Zuckerkochens. Nach einigen weiteren Minuten taucht man den Schaumlöffel in den Zucker und bläst gegen die Löcher, wobei sich auf der entgegengesetzten Seite kleine Blasen bilden. Dieser Zucker wiegt 39 Grad. Hiervon *petit soufflé* und *grand soufflé.*

[13]) Fünfter Grad des Zuckerkochens. Taucht man die benäßten Finger in den Zucker und gleich wieder in kaltes Wasser, so hat sich der Zucker an den Fingern wie eine klebrige Masse angesetzt, doch formt er noch keinen festen Körper. Ein anderes Merkmal ist, wenn beim Blasen gegen die Löcher des Schaumlöffels größere Blasen abfliegen. Dieser Zucker wiegt 41 Grad und wird von Rottenhöfer mit *sucre à la plume* bezeichnet. Hiervon *petite glu* und *grande glu.*

[14]) Sechster Grad des Zuckerkochens. Taucht man die benäßten Finger in den Zucker (welcher jetzt große Blasen wirft) und sogleich in kaltes Wasser und kann man zwischen den Fingern eine kleine Kugel von dem Zucker formen, so ist er *au petit boulé;* ist er fester, aber immer noch biegsam genug zum Formen einer Kugel, so ist er *au grand boulé* gekocht. Dieser Zucker wiegt 44 Grad.

[15]) Siebenter Grad des Zuckerkochens. Man taucht die Finger in kaltes Wasser, dann in den Zucker und schnell wieder in kaltes Wasser. Kann man den Zucker leicht abstreifen, läßt er sich brechen, bleibt er aber beim Zerbeißen auf dem Zahn kleben, so ist er *au petit cassé;* läßt er sich brechen wie Glas, so ist er *au grand cassé.*

[16]) Achter Grad des Zuckerkochens. Man läßt den Zucker *au grand cassé* noch einen Augenblick kochen und er nimmt eine gelbe *(caramel blond),* nach längerem Kochen eine braune Farbe *(caramel brun)* an.

Sucre à couler.	Zucker zum Gießen in (Gips-)Formen.[1]	Sugar for casting.
— à filer, sucre filé.	— zum Spinnen, gesponnener Zucker.[2]	— for spinning, spun sugar.
— filé ou coulé à la cuiller.	— mit d. Löffel gesponnen.[3]	— spun with the spoon.
— filé à la jetée.	Gesponnener Zucker à la jetée.[4]	— spun by throwing.
— taillé, pour socles, colonnes etc.	Aus-, zu-, vor-, eingeschnittener Zucker.	Carved, cut-out sugar.
— tassé, pour colonnes etc.	Gesetzter Zucker.[5]	Set sugar.
— tiré.	Gezogener Zucker.[6]	Pulled sugar.
— tors.	Gedrehter, gewundener Zucker.[7]	Twisted sugar.
— bleu.	Blau gefärbter Zucker.	Sugar blue-colo(u)red.
— brut.	Rohzucker.	Raw or brown sugar.
— au café.	Kaffee-Zucker.	Coffee sugar.
— des Canaries ou royal.	Kanarien-Zucker.	Canary sugar.
— (-)candi.	Kandis-Zucker, Zucker-Kandis.	Sugar-candy.
— de canne ou colonial.	Rohrzucker.	Cane-sugar.
— à la cannelle.	Zimt-Zucker.	Canella sugar.
— au citron.	Zitronen-Zucker.	Lemon sugar.
— aux clous (de girofle).	Gewürznelken-Zucker.	Clove sugar.
— aux coings.	Quitten-Zucker.	Quince sugar.
— concassé[8].	Grob gestoßener Zucker.	Granulated sugar.
— d'érable.	Ahorn-Zucker.	Maple sugar.
— aux fleurs d'oranger.	Orangenblüten-Zucker.	Orange flower sugar.
— au gingembre.	Ingwer-Zucker.	Ginger sugar.
— à glace ou royal, glace de sucre.	Feinster Staubzucker[9].	Icing sugar, powdered sugar.
— en grain ou granulé.	Körniger Streuzucker.[10]	Granulated sugar.
— en granit ou granité.	Granit-Zucker.	Granite sugar.
— incristallisable.[11]	Schleimzucker.	Incrystallisable sugar.
— jaune.	Gelb gefärbter Zucker.	Yellow sugar.
— de lait ou lactine.	Milchzucker.	Milk-sugar, lactin(e), lactose.
— liquide.	Schleimzucker.	Liquid sugar.
— de Malte.	Melis-Zucker.	Malta sugar.
— en morceaux.	Stückzucker.	Block-sugar.
— noir.	Brauner Zucker.	Brown sugar.
— à l'orange.	Orangen-Zucker.	Orange sugar.
— d'orge.	Gersten-Zucker.	Barley-sugar.
— en pain ou pain de sucre.	Hutzucker, Zuckerhut.	Loaf-sugar, sugar-loaf.[12]
— de pomme.	Apfel-Zucker in Stangen.	Apple-sugar.
— en poudre.	Staubzucker.	Powdered sugar.
— raffiné.	Raffinade-Zucker.	Refined sugar.
— de raisin.	Trauben-Zucker.	Grape-sugar, glucose.[13]

[1] Zucker *à la glu* gekocht, hellbraun gefärbt, mit dem Löffel gegen die Seiten der Zucker-Pfanne gerieben *(faire »loucher« le sucre)*, in Gipsformen gegossen.

[2] Zucker zum großen Bruch *(au grand cassé)* gekocht, die Pfanne vom Feuer genommen, der Boden derselben in kaltes Wasser getaucht, damit das Kochen aufhört, abgetrocknet und auf eine Lage warme Kohlen gestellt, damit sich der Zukker länger heiß hält.

[3] Der Zucker *au grand cassé* gekocht, der Boden der Pfanne in kaltes Wasser gehalten, damit das Kochen des Zuckers aufhört, abgetrocknet, mit dem Löffel je nach der Vorzeichnung gesponnen; es versteht sich von selbst, daß nur eine ruhige, stetige Hand dies auszuführen vermag; auch muß genau auf die Stärke der vom Löffel herunterlaufenden Zucker-Streifen geachtet werden.

[4] Der *au cassé* gekochte Zucker wird mit der rechten Hand löffelweise herausgenommen und über einen mit der linken Hand wagerecht darunter gehaltenen Löffelstiel in langen Fäden gesponnen. In neuerer Zeit kommt diese Art des Zucker-Spinnens durch die aus Kupfer gefertigten Pariser *filoirs* immer mehr in Wegfall.

[5] *Tasser le sucre* gekochten Zucker in die (Säulen-)Formen *(colonnes)* füllen; man läßt den Zucker sich setzen *(tasser)*, schneidet oben gerade ab (glatt), schließt die Formen und läßt den Zucker fest werden *(raffermir)*.

[6] Zum Beispiel *feuilles en sucre tiré.*

[7] Zum Bruch gekochter Zucker (siehe *sucre au cassé* auf Seite 1349) wird zu Griffen, Henkeln von Vasen, Schalen und dergleichen, zu Blättern, Rosen usw. verwendet.

[8] *Concasser* (grob) stoßen; bei Zucker weniger gebräuchlich; mehr angewendet bei »Pfeffer«: *le concassé* (grob) gestoßener Pfeffer.

[9] Zur Verwendung bei rohen Glasuren *(glaces crues)*, Zuckerwerk *(pastillage)* usw. Fein gestoßener, durch ein Seidentuch gesiebter Zucker, welchen man fertig kaufen kann. Nicht selten mischt man ein wenig Kartoffel-Stärkemehl darunter, auf 125 g gesiebten Zucker etwa einen Theelöffelvoll Stärkemehl.

[10] Grober klarer Zucker (im Gegensatz zu *sucre en poudre* oder *sucre à glace)*.

[11] Auch *mucoso-sucré*, Mehrz. *mucoso-sucrés.*

[12] *Lump-sugar* Lumpen-Zucker.

[13] *Ordinary glucose* Krümelzucker, Dextrose

Sucre de réglisse ou glycyrrhizine.	Süßholz-Zucker.	Glycyrrhizin(e).
— *à la rose.*	Rosen-Zucker.	Rose sugar.
— *de roseau.*[1])	Rohrzucker.	Cane-sugar.
— *rouge ou cassonade, moscouade.*	Farin-, Kassaun-Zucker, Kassonade, Moskovade.[2])	Cassonade, muscovado sugar, unrefined sugar.
— *royal ou double raffinade.*	Feinster Raffinade-Zucker.	Double-refined sugar.
— *vanillé.*	Vanille-Zucker.	Vanilla sugar.
— *vert.*	Grüner Zucker.	Green sugar.
— *violet.*	Veilchenblauer Zucker.	Violet sugar.
Vernis, pour pièces montées.	Weiße Glasur.[3])	White glaze, for mounted pieces.

Deutsches und österreichisches Backwerk.

Alexander-Torte.
Alexis-Torte.
Altenburger Platz.
Badenweiler Brezeln.
Bagage-Bütten.
Ball- oder Bolbäuschen.
Bären-Tatzen oder -Tätzli.
Baseler Lebkuchen.
Bauernhut.
Bauern-Krapfen.
Baunzerl.
Belgrader Brötchen.
Berliner Spritzkuchen.
Berliner Torte.
Berner Kuchen.
Biberacher Brot.
Bierkörbchen.
Birnsemmeln.
Bischofbrot.
Bischof-Kuchen.
Bismarck.
Blasen-Kuchen.
Blozzen.
Blücher-Schnitten.
Blücher-Torte.
Bomballen.
Bombeischen oder Pförtchen (holstein.).
Bonard-Bäckerei.
Bopparder Kuchen.
Bordeaux-Kuchen.
Brabanter Torte.
Brandenburger Kuchen.
Braunschweiger Dickkuchen.
Braunschweiger Pfeffer-Nüsse.
Brezeln, Prezeln.
Briefcouvert.
Brotkuchen.
Brünkel-Kuchen (schlesisch).
Brunnen-Kuchen.
Buchteln.
Butter-Blumen.
Butter-Bulle.
Butter-Hacken.
Butter-Häuflein.
Carcander Torte.
Cedernbrot.
Celler Kringel.
Chinesische Torte.
Damenbrett-Torte.
Danziger Kaffeebrot.
Dessauer Theekuchen.
Dietrich-Brötchen.
Dobos-Schnitten.
Dobos-Torte.
Dotterbrot.
Dreiback.
Dreizingge.
Dünnele oder Zwiebel-Kuchen.
Eier-Kränze.
Eierschwer.
Einback.
Eisen-Kuchen.
Elberfelder Kringel.
Erbsen-Torte.
Esels-Ohren.
Fascherln (Wiener).
Felder-Torte.
Fingerle.
Flottkringel.
Flottkuchen.
Franziskaner-Torte.
Friesland-Kuchen.
Galanterie-Kuchen.
Geduld-Zeltchen.
Gesundheits-Kuchen.
Glanzkrapferl.
Glarner Kuchen.
Glaskuchen.
Gleichschwer-Torte.
Glückstadter Plättchen.
Gnadauer Brezeln.
Goldschnitten.
Göttinger Speckkuchen.
Grafen-Brötchen.
Gratulanten-Kuchen.
Graubündener Gugelhupf.
Grazer Heidemehl-Torte.
Grießtorte.
Gründonnerstag-Torte.
Guffen.
Gunczyner Zwieback.
Gustav-Torte.
Güteln.
Hagebutten-Schweinebraten.
Hagebuttentand.
Hagebutten- oder Hägen-Sterne.
Halloren-Kuchen.
Hallesche Wecken.
Hamburger Apfel-Kuchen.
Hamburger Brezeln.
Hanauer Brezeln.
Hannoverische Kuchen.
Hartauer Kuchen.
Harzer Kuchen.
Hasen-Ohren.
Heeren-Kökjes (holländ.).
Hefen-Schnecken.
Hefen-Seelen.
Heidelberger Käse-Torte.
Heuchler.
Himmels-Torte.
Hippen.
Hirschhörner.
Hobel-Scharten.
Hohenzollern-Küchlein.
Holländischer Birnen-Kuchen.
Holsteinisches Festbrot.
Holzscheiter.
Homburger Brezeln.
Homburger Kuchen.
Honig-Potizen.
Hosen-Bändel.
Hotzel-Torte.
Hufeisen.
Humboldt-Torte.
Hundertjahr-Kuchen.
Hutzelbrot.
Hylikmaker (holländisch).
Ischler Röhrchen.
Israel-Kuchen.
Jelängerjelieber-Kuchen.
Johanna-Torte.
Jungfern-Kränze.
Kenziger Kuchen.
Kaltkuchen.

---

[1]) Vergleiche *sucre de canne.*
[2]) Vergleiche *sucre brut.*
[3]) Zu Aufsätzen: In eine Flasche Milch gibt man etwas Weinstein, läßt die Milch an einem warmen Orte gerinnen und streicht sie dann durch. Hat man 250 g solcher Milch, so gibt man 250 g gestoßenes Gummi arabicum, 125 g Weingeist und 4 g aufgelöste Hausenblase hinzu.

Kämmererbrot.
Kapuzinerbrot.
Karfreitag-Torte.
Kärntner Torte.
Kartäuser-Kuchen.
Karten.
Käse-Kuchen.
Kasseler Torte.
Kessel-Kuchen (Holsteiner).
Kienlesbächts (württembergisch).
Kipfeln.
Kirchweih-Kuchen.
Kirschen-Michel.
Klaben (Bremer).
Kladderadatsch.
Kletzenbrot.
Klöben oder Klöven.
Knappkuchen.
Knüppel-Kuchen oder -Torte (ostfries. National-Gebäck).
Knupper-Kuchen.
Koburger Kuchen.
Kofern (schwäb.).
Kolatschen.
Kölner Fastnachts-Mutzen.
Kolombijntjes (holländ.).
Korinthenplatz.
Kräbeli.
Kreppel oder Kreppelchen.
Krollkuchen, Crollkuchen.
Kronprinz-Rudolf-Torte.
Kuffert.
Kümmel-Stengel.
Küster-Kuchen.
Landkuchen.
Laubhütten-Küchlein.
Leder-Torte.
Liebes-Grübchen.
Linzer Blätter-Schnitten.
Linzer Kuchen.
Linzer Schnitten.
Lochkuchen.
Locken.
Lotkuchen.
Luisen-Torte.
Lüstlein.
Lütticher Kuchen.
Magenbrot.
Mailänderli.
Mandel-Blumen.
Mandel-Bogen.
Mandel-Kreuze.
Mandel-Locken.
Mandel-Schlange.
Mandel-Strauben.
Mandoletti.
Mandolini.
Mannheimer Apfel-Kuchen.
Mannheimer Brezeln.
Mariazeller Brot.
Marien-Plättchen.
Marktorte.
Marokkaner Torte.
Marschall-Torte.
Marseiller oder Felsen-Torte.
Masurek-Kuchen.
Maulbronner Orangen-Brötchen.
Mausohren.
Meiner-Mutter-Napfkuchen.
Meisenheimer.
Memminger Brot.
Metternich-Schnitten.
Milchheuchler.
Mirenken-Torte.
Möcklein.
Mohnbeugeln.
Mohnsensen oder Mohnwecken.
Mohren-Köpfe.
Möllnischer oder Molne-Zwieback.
Mondscheinchen.
Moppen (holländisch).
Moppen (Bentheimer).
Mörser-Kuchen.
Moskauer Kuchen.
Muffkuchen.
Münsterer Apfel-Kuchen.
Mürbe Seelen.
Muskatin-, Muskatsin-, Muskaziny-, Muskaziener-, Muskazonen-Torte.
Mutschelmehl-Torte.
Mutzen.
Naumburger Stollen.
Neuenburgerli.
Neujahrs-Kuchen.
Nürnberger Anis-Schnitten.
Nürnberger Lebkuchen.
Nußputizen.
Ochsen-Augen.
Ochsen-Hörner.
Offiziers-Kuchen.
Oldenburger Christzeug.
Othello-Torte.
Paaschbrot.
Pandolen.
Pariser Überschläge.
Parlaments-Torte.
Pasta-Torte.
Patzeln (kleine Makronen).
Pfaffenbrot.
Pfaffen-Hütchen.
Pfaffen-Kappen.
Pfarrfrauentrost (Natron-Kuchen).
Pfiffer.
Pfitzauf.
Pflaster-Steine.
Pischinger Torte.
Platzkuchen.
Plunder-Kuchen.
Pogacsa.
Poganze.
Polster.
Pombalen.
Preßburger Torte.
Prillken (Braunschweiger).
Prinzessinnen.
Prügel-Krapfen.
Puffer.
Quitten-Würstchen.
Radetzky-Torte.
Rahmkuchen.
Ratsherrn-Torte.
Regenbogen-Torte.
Regen-Würmer.
Rehrücken.
Reichenhaller Kuchen.
Reistorte.
Rheinische Spritzkuchen.
Rodon-Kuchen.
Rohrkrapfen.
Sächsischer Butterzopf.
Sächsische Fastnachts-Mutzen.
Sandkringel.
Schaumbrezeln.
Schaumkuchen.
Schenkeli.
Schichtkuchen.
Schichttorte.
Schieferln oder Feuer-Steine.
Schiffeln.
Schleier-Kuchen.
Schlesischer Käse-Kuchen.
Schnecken.
Schneidersfleck.
Schnellkuchen.
Schrotstangerln.
Schuhsohlen.
Schürzkuchen.
Schuster-Label.
Schützenmatten-Kuchen.
Schwäbischer Hefenkranz.
Schwäbische Hörnlein.
Schwäbische Kringel.
Schwäbischer Mohnkuchen.
Schwarzwälder Brot.
Schweinfurter Brezeln.
Schweizer Batzen.
Schweizer Breikuchen.
Schweizer Wecken.
Seleskowitz-Torte.
Skarnitzen.
Sonntags-Torte.
Spazier-Küchlein.
Speckkuchen.
Spiegel-Kuchen.
Splitter-Hörnchen.
Splitter-Kuchen.
Springerle.
Sprungfedern.
Stephanie-Krapferln.
Stollen.
Streußel-Kuchen.
Stricke.
Striezel.
Strudel.
Strumpfsohlen.
Studenten-Fische.
Studentenkuß.
Stuten.

Stuttgarter Schnitzbrot.
Stuttgarter Torte.
Sudel-Kuchen.
Tabak-Rolle.
Tannen-Zapfen.
Tassen-Kuchen.
Tausendjahr-Kuchen.
Thomas-Striezeln.
Thüringer Brezeln.
Thüringer Mohnkuchen.
Tirgeli.
Tiroler Schnittchen.
Tornister.
Träubles-Kuchen (schwäbisch).
Triester Torte.
Trunkene Jungfern.
Tschu (schweiz.).
Tupfen.
Türkischer Kuchen.
Überschlag-Küchel.
Ulmer Kuchen.
Ungarische Torte.
Universum-Kuchen.
Ursuliner Brezeln.
Vanille-Schäumchen.
Vanille-Spähne.
Vielliebchen.
Vielliebchen-Torte.
Viktoria-Puffer.
Waldsteiner Brezeln.
Wasser-Kuchen.
Weihnachts-Wecken.
Westfälischer Butter-Kuchen.
Westfälischer Kaffee-Kuchen.
Wickel-Kuchen.
Wiegenbrot.
Wiener Eisbogen.
Wiener Hippen.
Wiener Pfaffen-Hütchen.
Wiesbadener Kuchen.
Wolfszähne.
Wormser Brezeln.
Würzburger Torte.
Zelten (Tiroler).
Zimtberglein.
Zimtschwämme.
Zollen (Wiener).
Zöpfe.
Züricher Gugelhupf.
Züricher Küchli.
Zwickkuchen.

English and American Cakes.

ABC cakes.
Albany cakes.
Almond cakes.
Alpha rocks.
Angel cake.
Apple cobbler.
Argyle cakes.
Aurelian cake.
Baltic.
Banana cake.
Banbury cakes.
Bannocks.
Bath buns.
Birkbeck.
Boston cream cakes.
Brandy snaps.
Bride's cake.
Brighton rock cake.
Bristol cakes.
Brown and Polson Soda cake.
Buckwheat cakes.
Buffet.
Butter-bake.
Buttermilk parkins.
Buttermilk scones.
Butter scotch.
Cambridge cake.
Canoe cakes.
Canteen.
Canton buns.
Canton gingerbread.
Carcake.
Champagne cakes.
Cheese cake.
Chelsea buns.
Cherry cobbler.
Cherry roll.
Chesterfield cakes.
Christening cake.
Christmas.
Fruit cake.
Citron cakes.
Claremont cakes.
Cocoanut cakes.
Cocoanut gingerbread.
Cocoanut sponge cake.
Congress cake.
Connaught.
Cooky or cookey.
Corn-ball.
Corn-pone.
Cottage.
County.
Coventries.
Cream cake.
Cross buns.
Crullers.
Crumpets or pikelets.
Currant cakes.
Custard-coffin.
Cyprus cakes.
Daisy cakes.
Devonshire cream cakes.
Deyon.
Dog cake.
Doughnuts.
Drummond.
Dundee cake.
Eccles cakes.
Election cake.
Excursion sultana.
Exeter.
Fairy gingerbread.
Family cakes.
Flannel griddle cakes.
Flapjack.
Flare-cake.
Flat simnels or Easter cakes.
Flead cakes.
Genevan buns.
Ginger bread.
Ginger snaps.
Gipsy cake.
Globe.
Gold cake.
Hanover.
Hard-bake.
Heart cakes.
Hockey-cake.
Hoe cake.
Home cake.
Hoosier's cake.
Jersey wonders.
Johnny cake.
Jumbles.
Kent.
Lancashire oat-cakes.
Lawn Tennis cake.
Layer cake.
Lemon buns.
Lennox slices.
Lombard.
Lucerne cakes.
Lunch cakes.
Madeira buns.
Madeira cake.
Maids of hono(u)r.
Marble cake.
Moonshine cakes.
Muffins.
Oatmeal parkin.
Oswego cakes.
Persian.
Plum-cake.
Pop corn cakes.
Popovers.
Pound cake.
Punch cake.
Queen cakes.
Raspberry cakes.
Raspberry Swiss rolls.
Rice muffins.
Rock buns.
Rout cakes.
Royal cakes.

Ruby cakes.
Rum cakes.
Rusks.
Rutland.
Sally Lunns.
School cakes.
Scotch bread.
Scotch buns.
Scotch scones.
Scotch spice cake.
Seed cakes.
Seed rolls.
Simnel cakes.
Sly cakes.
Snow cakes.
Soda cake.
Soirée.
Sponge cake.
Sponge drops.
Sponge loaf.
Sponge rusks.
Strawberry short cake.
Surrey cakes.
Sweet cakes.
Table cake
Tenby.
Tennis cake.
Terrace.
Tipsy cake.
Tudor.
Twelfth cake.
Victoria cakes.
Yorkshire tea cakes.

Deutsche und österreichische Biskuits.[1])

Albert.
African.
Ananas.
Ananas-Hohlhippen.
Anise drops.
Apfel.
Apfelsine.
Armee im Felde.
Balmoral.
Balmoral Crown.
Beaufort.
Bismarck.
Birne.
Bleistift-Hohlhippen.
Briefmarken.
Britannia.
Bute.
Button nuts.
Cabin.
Cambrian.
Caraway Tunbridge.
Carola-Ringe.
Carola-Waffeln.
Champagner.
Charivari.
Charm.
Cinnamon.
Citron Tunbridge.
Cocoanut.
Cracknel fancy.
Cracknel threecorned.
Croquette.
Crown.
Currant.
Currant Tunbridge.
Demi-lune vanille.
Dessert.
Duchessen.
Emma.
Erdbeer.
Figuren.
Finger-Biskuits.
Frokost.
Frucht-Dessert.
Fruit drops.
Gala.
Gem.
Germania.
Gingernuts.
Ginger Tunbridge.
Hafer-Biskuits.
Halbmond.
Hammonia.
Himbeer.
Ice creams.
Ingwer.
Jamaica.
Kaffeebrot.
Karlsbader Oblaten.
Karneval.
Kindergarten.
King.
Knobble.
Königs-Waffeln.
Lemon Tunbridge.
Lorne.
Luise.
Lunch.
Macaroons.
Maizena.
Malz.
Marie.
Mars.
Mile.
Mixed Dansk.
Mixed English.
Mixed glacé.
Myford.
Napoleon.
Nic-nac.
Nursery.
Oriental.
Osborne.
Patience.
Pearl.
Pfirsich.
Picnic.
Preßburg.
Princeß.
Prinz Heinrich.
Pumpernickel.
Queen.
Queen rings.
Raglan.
Ratafias.
Rice.
Rich arrow-root.
Richmond.
Rich traveller.
Rose and Orange.
Rosen-Waffeln.
Royal vanilla.
Rubi.
Salzstengel.
Saxonia.
Scandinavia.
Schokolade.
Shrewsbury.
Soda.
Soirée.
Sponge rusks.
Star.
Table.
Tea fine.
Turkish mixed.
Union.
Universal.
Vanille.
Vanille-Brezeln.
Vanilla drops.
Vanilla glazed.
Vanille-Schaum-Ringe.
Vanille-Waffeln.
Viktoria.
Viktoria-Ringe.
Wald und Flur.
Walnut.
Walnut rich.
Water.
Weihnachts-Biskuits.
Wein.
Windsor.
Wurzen toast.
Zitrone.
Zwieback.

[1]) Fabriken: *F. Krietsch*, Wurzener Biskuit-Fabriken und Kunst-Mühlenwerke, *W. Hromadka & Jäger*, Plauen b/Dresden, *P. W. Gaedke*, Hamburg, *Anglo-Hungarian Biscuit Co.*, Raab (ungarisch Györ, ungar. Komitat am rechten Donau-Ufer), *Antonio Gatti*, Triest.

English and American Biscuits.[1]

Abernethy thin.
Afternoon tea.
Albert.
Albion.
Algeria.
Apricot.
Arrow-root.
Bath Oliver biscuits.
Beanstalk.
Beer.
Bismarck.
Boston.
Brazil.
Bread.
Brown bread.
Butter.
Butter Scotch.
Butter wafers.
Cambridge salts.
Captain biscuits.
Carlsbad wafers (Antonie [Zahn's).
Carnival.
Carr & Co.'s Patent sand- [wich.
Casket.
Cerealine wafers.
Champagne.
Champion.
Charcoal biscuits.
Charm.
Cheese.
Cheltenham wafers.
Chestnut.
Chocolate cream.
Christmas.
Christmas nuts.
Christmas rings.
Coast.
Cocoanuts.
Cocoanut cream.
Cocoanut drops.
Coffee cream.
Coffee rusks.
Coffee wafers.
Colonial.
Cornhill.
Cosaques.
Cracknel.
Cream biscuits.
Cream cracknel.
De Miel's Perfect Health [Biscuits.
Demi-lune.
Dessert.
Dover biscuits.
Dresden.
Dudley.
Egg cream.
European mixed.
Famous milk.
Fancy sea foam wafers.
Fancy shortbread.
Festal.
Figures.
Finger.
Five o' clock tea.
Fox's Comminuted.
Fox's Excelsior.
Frolics.
Gem.
Geranium.
Ginger Drops.
Ginger nuts.
Ginger snaps.
Graham balls.
Graham wafers.
Graham waferettes.
Greengage.
Hard cream.
Home made Ginger wafers.
Home made Orange wafers.
Home made Vanilla [wafers.
Honey.
Huntsmen.
Johnson's Educator.
Juvenile.
Kindergarten.
Knickerbocker Cream [milk.
Koh-i-noor.
Laburnum.
Lady fingers.
Leaflet.
Lemon cream.
Lemon rings.
Lemon wafers.
Lilac.
Lily of the Valley.
Lorne.
Louise.
Macaroons.
Maître d'hôtel.
Maître d'hôtel glacé.
Maizena rich.
Maizena wafers.
Malta.
Malt biscuits.
Marie.
Metropolitan mixed.
Mignon.
Milk.
Model.
Naples.
Narbonne biscuits.
Nile.
Norway.
Nursery.
Oat flake.
Oaten.
Oatmeal wafers.
Orange.
Oswego.
Ottoman.
Oyster.
Palace mixed.
Patience.
Peach.
Pearl oyster.
Pearl wafers.
People's mixed.
Picnic.
Pilot.
Pretzels (baby).
Pretzelettes.
Queen.
Raspberry wafers.
Ratafias.
Regalia.
Rockaway oyster.
Rose wafers.
Royal cream.
Royal dessert.
Royal mixed.
Salt.
Saltine.
Sandringham.
Savoy.
Sea foam wafers.
Shrewsbury.
Snowflake wafers.
Social Tea.
Soda.
Sponge.
Sponge rusks.
Sugar wafers.
Sultana fruit.
Table.
Tangerine orange.
Thick captains.
Thin captains.
Thin water.
Toast.
Tyrol.
Universal.
Vanilla cream.
Vanilla wafers.
Victoria wafers.
Vienna roll wafers.
Walnut.
Water.
Water crackers.
Water wafers.
Wheatmeal.
Wine.
Wreath.
York.
Zephyrettes.
Zoologicals.

[1] Factories: *Huntley & Palmer; Holmes & Coutts; Mackenzie & Mackenzie; Peek, Frean & Co.; Bent; Middlemass; The New York Biscuit Co. (F. A. Kennedy).*

a) Pâtisserie.	Kuchen-Bäckerei.	Pastry.
Aboukir, abouqyr.[1])	Abukir.	Aboukir.
Abricotines.	Aprikosenmarmelade-Törtchen.[2])	Apricot-jam tartlets.
Africaines[3]).	Afrikaner[4]).	Africans.
Algériennes.	Algerische Blätterteig-Törtchen, -Bogen.[5])	Algerian puff-paste tartlets.
Allumettes.	Zündhölzchen v. Blätterteig.	Matches of puff-paste.
Amandines.	Mandel-Törtchen.[6])	Almond tartlets.
Amarettes.	Amaretten[7]).	Amarettes.
Ambroisies.	Ambrosia-Schnittchen, -Törtchen.[8])	Ambrosia tartlets.
Américaines.	Amerikaner[9]).	Americans.
Ammonites.	Ammoniter[10]).	Ammonites.
Angélines.	Angelinen[11]).	Angelinas.
Anneaux au beurre.	Butter-Ringe, -Kränze, -Kringel, -Krengel, -Laibl.[12])	Butter-rings, -circles, -cracknels.
Arbolade.	Birnen-Fladen.	Arbolade.
Artois[13]).	Gefüllte Blätterteig-Schnitten.	Artois.
Baba.	**Baba**, Napf-, Rosinen-Kuchen.[14])	**Baba.**
— *à l'allemande.*	Deutscher Napf-, Aschkuchen.	German pot cake.
— *au malaga.*	Baba mit Malaga.[15])	Baba with malaga.
— *à la Montmorency.*	— nach Montmorency[16]).	—, Montmorency style.
— *à la podolienne, pour grosse pièce.*	— auf podolische[17]) Art.	— in the Podolia style.
Baisers *ou meringues à la crème.*[18])	**Eischaum-Nocken**, Baisers, Busserln.	**Egg-kisses**, baisers, cream-meringues.
— *à l'allemande.*	Deutsche Meringeln.[19])	German egg-kisses.
Banbury cakes.	Banbury-Kuchen.[20])	Banbury cakes.

[1]) Vergleiche *croquembouche d'Aboukir.*

[2]) Törtchen-Formen mit Fladenteig (siehe *pâte à flan,* S. 1347) ausgelegt, mit einer Masse aus Mandeln, Vanille-Zucker, ganzen Eiern, Aprikosen-Marmelade, zerlassener Butter und Salz gefüllt, gebacken, glasiert.

[3]) Nicht selten findet man auch *africains;* ebenso *américains, algériens, abricotins, florentins, barcelonnets, bénédictins* für *américaines, algériennes, abricotines, florentines, barcelonettes, bénédictines,* also die männliche Form für die weibliche. Beide Formen sind als richtig zu bezeichnen. Zu *africains, américains* usw. denkt man sich *(petits) gâteaux (le gâteau),* zu *africaines, américaines* usw. ist *tartelettes (la tartelette)* zu ergänzen.

[4]) Runde Törtchen aus Löffel-Biskuit, nach dem Backen ausgehöhlt, mit irgend einer Backcreme *(crème pâtissière)* gefüllt, zu zweien aneinander befestigt, in Vanille-Glasur getaucht und mit der Gabel herausgenommen.

[5]) Nicht zu dünn ausgerollter, sechsmal geschlagener Blätterteig wird mit einem blattförmigen Ausstecher ausgestochen; die Kuchen-Blätter werden mit Ei bestrichen, mit Zucker bestreut, gebacken und noch heiß über ein Nudelholz gebogen.

[6]) Von Vanille-Zucker, Eiern, Salz, Mandeln, zerlassener Butter, Stärkemehl; nach dem Backen mit Aprikosen-Marmelade maskiert, mit Zucker bestreut und mit Butter-Glasur von Mandeln *(glace beurrée aux amandes)* überzogen.

[7]) Mit Eiweiß gestoßene süße und bittere Mandeln, Staubzucker, Glasur-Zucker *(glace de sucre),* Eiweiß; von dem Teig große Oliven ausgerollt, die mit streifig geschnittenen Pistazien verziert und gebacken werden.

[8]) Gebackene Ambrosia-Masse (siehe *appareil ambroisie* auf Seite 1339) mit einer Lage Aprikosen-Marmelade, dann mit Curaçao-Glasur überzogen, mit Pistazien bestreut und in längliche Vierecke oder runde Scheibchen geschnitten.

[9]) Punschbiskuit-Masse (siehe *appareil à biscuit au punch,* S. 1341) in der Dicke von $1^1/_2$ cm gebacken, halbiert, die eine Hälfte mit einer Lage Frangipan-Creme maskiert, die zweite Hälfte darüber gedeckt, längliche Vierecke ausgestochen, diese mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Schokolade-Glasur überzogen.

[10]) Gebäck von der Form eines zusammengerollten Regenwurmes.

[11]) In Törtchen-Formen gebackenes Mandel-Biskuit pyramidenförmig mit Butter-Glasur von Pistazien *(glace au beurre, aux pistaches)* verziert, sodaß sich eine Spirale bildet.

[12]) Von Butter, Zucker, Mehl, Eiweiß, Zitronen- oder Orangen-Schale ein Teig bereitet, dieser fingerdick ausgerollt, Kränze geformt, diese in Eiweiß, dann in Zucker getaucht und gebacken.

[13]) Mehr gebräuchlich *d'Artois* und *Dartois.*

[14]) Von *Stanislaus Leszczynski* erfunden. In Paris entstand 1836 in der *rue Montorgueil* ein Café unter dem Namen »*Au Baba*«, dessen Besitzer nahezu eine Million verdiente. Ein gewisser *Dombrowski* wurde Nachfolger des vorigen, und heute ist das Café im Besitz *Doumerques.* Vergleiche auch *baba* auf Seite 1215 und auf Seite 1262.

[15]) Der Baba mit Malagapunsch getränkt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Malaga-Glasur überzogen. Vergleiche dasselbe auf Seite 1262.

[16]) Mit Kirschwasser-Sirup durchtränkt, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Kirschwasser-Glasur *(glace fondante au kirsch)* überzogen und erhaben mit Johannisbeer-Gefrorenem und eingemachten Kirschen gefüllt.

[17]) *La Podolie* Podolien, Gouvernement in Westrußland.

[18]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1262.

[19]) Große eirunde Meringeln, die mit einem Rahmgefrorenen *(crème plombière)* oder Fruchtgefrorenen *(glace aux fruits)* gefüllt sind.

[20]) Dünn ausgerollter Blätterteig eirund ausgestochen, Biskuit-Krumen, gehackte Äpfel, Marmelade, Zitronat und dergleichen mit Rosinen in die Mitte, eine Scheibe Blätterteig darüber, mit Ei bestrichen, in Zucker getaucht, gebacken. Vergleiche Fußbemerkung zu *coventries.*

Bannocks.	Schottische Hafer- oder Gerstemehl-Kuchen.	Bannocks.
Baquet de biscuit.[1]	Kleiner Kübel von Biskuit.	Baquet of biscuit.
— de gaufres.[2]	— Kübel von Waffeln.	— of wafers.
Barcelon(n)ettes.	Barcelon(n)etten[3].	Barcelon(n)ettes.
Barches.	Barches[4].	Barches.
Barmbrack[5].	Irländischer Kuchen mit Korinthen.	Barmbrack.
Barquettes.	**Blätterteig-Schiffchen, -Kästchen.**	**Barquettes of (puff-)paste.**
— de Marseille.	Marseiller Schiffchen.[6]	Marseille barquettes.
— à l'orange.	Orangen-Schiffchen.[7]	Orange barquettes.
— au sucre.	Blätterteig-Schiffchen m. Zucker.	Barquettes with sugar.
Bateaux[8].	**Schiffchen aus Teig.**	**Boats.**
— grillés.	Gefüllte, geröstete Schiffchen.	Grilled boats.
Beignets.	**(Butter-)Pfannkuchen, (Fastnachts-)Küchelchen.**	**Doughnuts, crullers.**
— à la marmelade.	Mit Marmelade gefüllte Pfannkuchen.	Crullers with jam inside.
— à la viennoise.[9]	Wiener Hefenteig-Krapfen.	Vienna barm-fritters.
Béjarde.	Großer Obstkuchen.	Fruit-cake.
Belges.	Belgier[10].	Belgians.
Bénédictines.	Benediktiner[11].	Benedictines.
Berlans.	Zuckerteig-Ringe.[12]	Berlans.
Berlingots.	Berlingos[13].	Berlingots.
Berlions.	Butterteig-Ringe[14].	Berlions.
Biscotins.	**Zucker-Brötchen, -Plätzchen.**	**Biscotins.**
— d'Aix.	— -Brötchen von Aix.	— of Aix.
— à la hussarde.	Husaren-Zuckerbrötchen.	Hussar biscotins.
— de Provence.	Provenç. Zucker-Brötchen.[15]	Provencial biscotins.
Biscottes.	Zwiebäcke, Biskuits.	**Rusks.**[16]
— aux amandes et aux raisins.	— mit Mandeln u. Rosinen.	— with almonds and raisins.
— de Bruges.	Süße Zwiebäcke v. Brügge[17].	Bruges rusks.
— de Bruxelles.	Brüsseler Zwiebäcke.	Brussels rusks.
— à l'eau de fleurs d'oranger.	Zwiebäcke mit Orangenblüten-Wasser.	Rusks with orange flower water.
— italiennes.	Italienische Zwiebäcke.[18]	Italian rusks.

[1]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1262 und auf Seite 1300.

[2]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1262 und auf Seite 1300.

[3]) Törtchen von Mandeln, Zucker, Eiern, Rum, Mehl, Eierschnee; obenauf mit fein gehackten Mandeln bestreut.

[4]) Die Sabbath-Brote der Juden, welche Freitag abend und Samstag mittag auf dem Tische gläubiger Familien nicht fehlen dürfen.

[5]) Das »Universal-Lexikon der Kochkunst von Weber« schreibt fälschlich *barn break*.

[6]) Von ganzen Eiern, Zucker, Butter, Mehl und etwas Salz; in Marseille gewöhnlich zu Gefrorenem gegeben.

[7]) 125 g gestoßene Mandeln mit ebensoviel Vanille-Staubzucker vermischt, etwas Kirschwasser, Curaçao, Orangen-Schale, 80 g Reis- und Stärkemehl und der Schnee von drei Eiweiß mit etwas Karmin darunter gemengt, in längliche Formen gefüllt, mit gehackten Mandeln bestreut und gebacken.

[8]) Vergleiche dasselbe auf Seite 1262.

[9]) Siehe dasselbe auf Seite 1262.

[10]) Törtchen von *Manqué*-Masse (siehe *appareil de biscuit manqué*, S. 1340), mit kleinen Rosen aus halbierten Mandeln obenauf, mit Zucker bestreut, gebacken.

[11]) Eine Platte spanisches Biskuit (siehe *appareil de biscuit d'Espagne* auf Seite 1340) nach dem Erkalten erst mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Zitronen-Glasur überzogen, längliche Vierecke oder runde Scheiben davon ausgestochen, diese mit Zucker bestreut.

[12]) 125 g Butter und ebensoviel Zucker mit 3 Eigelben zu Schaum geschlagen, die auf Zucker abgeriebene Schale einer halben Zitrone, 30 g fein gehacktes Zitronat, der Schnee der 3 Eiweiß und zuletzt 300 g feines Mehl hinzu. Von dem Teig werden kleine Stücke ausgestochen, diese zu fingerdicken Stäbchen gerollt und Ringe davon geformt, welche hellgelb gebacken werden.

[13]) Teig von gleichen Teilen Butter, Zucker, gestoßenen Mandeln, Mehl und zwei Eiern; hiervon Ringe geformt, diese mit Eiweiß-Glasur überzogen und gebacken.

[14]) Von 190 g Mehl, 125 g Zucker, 125 g Butter, 4 durchgestrichenen harten Eidottern, etwas Zitronen- oder Orangen-Schale ein Teig bereitet, fingerdicke Stäbchen davon geformt, diese zu Ringen gedreht, in Eiweiß und Zucker getaucht, gebacken; in die Mitte jedes Ringes eine halbe Kirsche oder etwas Sulze.

[15]) Von 250 g Mehl, 1 dcl Orangenblüten-Wasser, etwas Salz, 150 g Staubzucker und etwas heißem Wasser; von dem Teige werden mit der Hand kleine Kugeln geformt, diese mit den Fingern leicht platt gedrückt und gebacken.

[16]) In englischen und amerikanischen Backwaren-Katalogen sind Zwiebäcke, Biskuits, Waffeln und dergleichen meistens unter der allgemeinen Überschrift *crackers* aufgeführt. Sehr oft findet man das Wort »Zwieback« mit *cracker* übersetzt; doch ist *cracker* kein Zwieback, wenigstens kein solcher nach unseren Begriffen. Zwieback: 250 g Mehl, 90 g Butter, 3 Eier, 10 g Hefe, ein wenig Zucker, ein Körnchen Salz.

[17]) Brügge, franz. *Bruges*, Hauptstadt der belgischen Provinz Westflandern.

[18]) 250 g Mehl, 185 g Zucker, 125 g Butter, 6 Eier, ein Theelöffelvoll Vanille-Zucker, ein wenig Salz, 30 g Pistazien.

Biscottes à la levure.	Hefen-Zwiebäcke.	Barm- or yeast rusks.
— *meringuées.*	Mit Zuckerschaum überzogene Zwiebäcke.	Meringued rusks.
— *à la persane.*	Vanille-Zwiebäcke.	Vanilla rusks.
— *aux raisins.*	Rosinen-Zwiebäcke.	Rusks with raisins.
Biscuit[1]).	**Biskuit, Zuckerbrot.**	**Biscuit,** biscake.
— *à l'abricot.*	— mit Aprikosen-Marmelade.[2])	— with apricot-marmalade.
— *africain.*	Afrikanisches Biskuit.[3])	African biscuit.
— *aux amandes.*[4])	Mandel-Biskuit.	Almond biscuit. [cream.
— *d'amandes à la chantilly.*	— -Biskuit mit Schlagsahne.	— biscuit with whipped
— *d'amandes au marasquin.*	— -Biskuit m. Maraschino.[5])	— biscuit w. maraschino
— *d'amandes à la sultane.*	— -Biskuit n. Sultanin-[6])	— biscuit, sultana style.
— *à l'ananas.*	Ananas-Biskuit. [Art.	Pineapple biscuit.
— *à l'anisette.*	Aniswasser-Biskuit.	Anisette biscuit.
— *en bâtons.*	Biskuit-Stangen.	Biscuit sticks.
— *au beurre.*	Butter-Biskuit.	Butter biscuit.
— *brésilien.*	Brasilianisches Biskuit.[7])	Brazilian biscuit.
— *au café.*[8])	Kaffee-Biskuit.	Coffee-biscuit.
— *à la cannelle.*	Zimtbiskuit.	Cinnamon biscuit.
— *de carême.*	Fasten-Zwieback.	Lent biscuit.
— *à la Cendrillon.*	Aschenbrödel-Biskuit.[9])	Cinderella biscuit.
— *au chocolat.*[10])	Schokolade-Biskuit.	Chocolate biscuit.
— *au citron.*[11])	Zitronen-Biskuit.	Lemon biscuit.
— *à la crème.*[12])	Biskuit mit Schlagsahne.	Cream biscuit.
— *à la cuiller.*	Löffel-Biskuit.	Spoon- or finger biscuit or lady finger.
— *à la cuiller, à l'eau de fleurs d'oranger.*	— -Biskuit mit Orangenblüten-Wasser.	— biscuit with orange flower water.
— *à la cuiller, perlé.*	— -Biskuit, geperlt[13]).	— biscuit, pearled.
— *à la de Cussy.*[14])	Cussy-Biskuit.	Cussy biscuit.
— *à la diable.*	Teufels-Biskuit.[15])	Devilled biscuit.
— *à la duchesse.*	Herzogin-Biskuit.[16])	Duchess biscuit.
— *à l'espagnole.* [*tiers.*	Spanisches Biskuit.[17])	Spanish biscuit.
— *d'Eymoutiers ou Aimou-*	Biskuit von Eymoutiers[18]).	Biscuit of Eymoutiers.
— *à la financière.*[19])	Reichen-Biskuit.	Financier's biscuit.
— *fouetté.*	Geschlagenes Biskuit.	Beaten biscuit.
— *aux fraises.*	Erdbeer-Biskuit.	Strawberry biscuit.

[1]) Vergleiche *biscotte,* ferner *biscuit* auf Seite 1221 und Seite 1262.

[2]) Auf einem Blech gebackenes Biskuit mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit gehackten und gerösteten Haselnüssen bestreut, aufgerollt, außen ebenfalls mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Schokolade-Glasur überzogen und in Scheiben geschnitten. Vergleiche *appareil de biscuit à l'abricot* auf Seite 1339.

[3]) 10 Eidotter, 300 g Zucker, Vanille; in Papier-Kästchen gebacken.

[4]) Vergleiche *appareil de biscuit aux amandes* auf Seite 1339.

[5]) Mit Maraschino-Glasur überzogen, ausgehöhlt und mit Maraschino-Schlagsahne *(crème chantilly au marasquin)* gefüllt.

[6]) Mit Orangen-Glasur überzogen, mit Orangen-Rahmgefrorenem gefüllt.

[7]) Mandel-Biskuit erst mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Schokolade-Glasur überzogen und mit Schokolade-Frangipancreme, die mit gehackten, gerösteten Mandeln vermischt ist, gefüllt.

[8]) Vergleiche *appareil de biscuit au café* auf Seite 1339.

[9]) 100 g Mehl, ebensoviel Staubzucker, etwas Salz, 1 Eigelb und 1 ganzes Ei tüchtig durchgearbeitet, noch 2 Eigelbe und 50 g geriebene Schokolade, sowie der Schnee von 3 Eiweiß hinzugegeben, in Papier-Kästchen gebacken und mit Schokolade-Glasur überzogen.

[10]) Vergleiche *appareil de biscuit au chocolat* auf Seite 1339.

[11]) Vergleiche *appareil de biscuit au citron* auf Seite 1340.

[12]) Vergleiche *appareil de biscuit à la crème* auf Seite 1340.

[13]) Vor dem Backen mit körnigem Zucker *(sucre en grain)* bestreut.

[14]) Vergleiche *appareil de biscuit à la Cussy* auf Seite 1340.

[15]) Kapitän-Biskuits (von 500 g Mehl, 30 g Butter, einem Ei, 10 g Salz und Wasser) werden auf beiden Seiten mit rotem Pfeffer bestrichen und einige Minuten geröstet. Man bestreicht diese Biskuits auch mit Sardellenmus, englischem Senf oder Kari-Pulver.

[16]) Von Zucker, Eiern und Kartoffelmehl bereitetes, in einer Charlottenform gebackenes Biskuit ausgehöhlt, das Innere in Scheiben geschnitten, diese mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, wieder eingesetzt; das Biskuit mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Anislikör-Glasur *(glace à l'anisette)* überzogen.

[17]) Orangen-Biskuit mit Xeres- oder Malagawein durchtränkt, mit einer Lage Eier-Fäden *(oeufs filés)* maskiert; Aprikosen-Marmelade, mit Xereswein verlängert, nebenbei gegeben. Vergleiche *appareil de biscuit d'Espagne* auf S. 1340.

[18]) *Eymoutiers, Aimoutiers,* lat. Antimonasterium, franz. Stadt (Haute-Vienne). — Biskuits von Eigelben, Orangenblüten-Wasser, Zucker, Mehl und dem Schnee der Eier.

[19]) Vergleiche *appareil de biscuit financier* auf Seite 1340.

Biscuit génois.	Genuaer Biskuit.[1]	Genoese biscuit.
— *au gingembre.*	Ingwer-Biskuit.	Ginger biscuit.
— *glacé.*[2]	Biskuit mit Zuckerguß, glasiertes Biskuit.	Biscuit with sugar icing, iced or frosted biscuit.
— *glacé au café.*	— mit Kaffeeguß.	— with coffee icing.
— *glacé au chocolat.*	— mit Schokoladeguß.	— with chocolate icing.
— *glacé au citron.*	— mit Zitronenguß.	— with lemon icing.
— *glacé aux fraises.*	— mit Erdbeerguß.	— with strawberry icing.
— *glacé au kirsch.*	— mit Kirschwasserguß.	— with kirsch icing.
— *glacé au marasquin.*	— mit Maraschinoguß.	— with maraschino icing.
— *glacé à l'orange.*	— mit Orangen-Glasur.	— with orange icing.
— *glacé au r(h)um.*	— mit Rumguß.	— with rum icing.
— *glacé à la Savary.*	Glasiertes Biskuit nach Savary[3].	Iced biscuit, Savary style.
— *glacé à la Valois.*[4]	— Biskuit nach Valois.	— biscuit, Valois style.
— *hérisson.*	Mit Mandeln bestecktes Biskuit.	Biscuit stuck full of split almonds.
— *hollandais.*[5]	Holländisches Biskuit.	Dutch biscuit.
— *italien.*	Italienisches Biskuit.[6]	Italian biscuit.
— *livournais.*	Livornisches Biskuit.[7]	Livorno biscuit.
— *au madère.*	Madeira-Biskuit.	Madeira biscuit.
— *manqué.*[8]	Halbes Biskuit.	Mank biscuit.
— *à la Marathon.*	Marathoner Biskuit.[9]	Marathon biscuit.
— *aux marrons.*[10]	Kastanien-Biskuit.	Chestnut biscuit.
— *de mer.*[11]	Schiffs-Biskuit, -Zwieback.	Ship- or sea biscuit.
— *à la mikado.*	Mikado-Biskuit.[12]	Mikado biscuit.
— *moka.*[13]	Mokka-Biskuit.	Mocha biscuit.
— *mousseline.*[14]	Schaumbiskuit.	Sponge biscuit.
— *mousseline aux fraises.*	Erdbeer-Schaumbiskuit.	Strawberry sponge biscuit.
— *napolitain.*	Neapeler Biskuit.	Naples biscuit.
— *novarois.*	Novara-Biskuit.[15]	Novara biscuit.
— *à l'orange.*	Orangen-Biskuit.	Orange biscuit.
— *au pain noir.*[16]	Schwarzbrot-Biskuit.	Brown bread biscuit.
— *à la parisienne.*	Pariser Biskuit.[18]	Parisian biscuit.
— *aux pistaches, garni de glace.*[17]	Pistazien-Biskuit mit Gefrorenem gefüllt.	Pistachio biscuit with ice-cream in centre.
— *aux pommes.*	Apfel-Biskuit.	Apple biscuit.

[1]) Von Eiern, Zucker, zerlassener Butter, Mehl, gestoßenen Mandeln und etwas Cognac; in kleinen mit Butter ausgestrichenen und mit Mehl ausgestreuten Formen gebacken. Die Biskuits werden entweder so wie sie sind *(au naturel)* gegeben oder sie werden mit Marmelade und dann mit Rum-, Kirschwasser-, Maraschino-, Schokolade-, Zitronen-, Orangen- oder anderer Glasur überzogen. Vergleiche *appareil de biscuit génois* auf Seite 1340.

[2]) Vergleiche auch *biscuit glacé* auf S. 1300.

[3]) Feines Biskuit (siehe *appareil de biscuit fin* auf Seite 1340) in einer Becherform *(moule à timbale)* gebacken, in Scheiben geschnitten, diese mit Schokolade-Glasur (siehe *glace cuite au chocolat*, S. 1344) überzogen. In die Mitte des Biskuit-Kuchens füllt man Mandelmilch-Rahmgefrorenes *(crème plombière au lait d'amandes)*, das mit eingemachter, in Kirschwasser gebeizter Ananas vermischt ist.

[4]) Nur eine andere Bezeichnung für *biscuit glacé à la Savary* (s. d.).

[5]) Vergleiche *appareil de biscuit hollandais* auf Seite 1340.

[6]) 125 g Mehl, 250 g grob gestoßener Zucker, 4 Eier, etwas Salz.

[7]) Von Zucker, gestoßenen Mandeln, Eigelben, Eierschnee, Salz, Butter, Mehl und Vanille.

[8]) Vergleiche *appareil de biscuit manqué* auf Seite 1340.

[9]) 250 g Mehl, 50 g Butter, Salz, ein Eßlöffelvoll Zucker, 12 g in Milch aufgelöste Hefe; in länglich-viereckigen, mit Butter bestrichenen Blechformen gebacken.

[10]) Vergleiche *appareil de biscuit aux marrons* auf Seite 1341.

[11]) *Biscuit de mer au chester, biscuit de mer aux zestes.*

[12]) In Charlottenform gebackenes Biskuit aus Kartoffelmehl in Scheiben geschnitten, diese mit einer Kastanien-Creme (Kastanienmus, Vanille, Butter, Schlagsahne) bestrichen, wieder zusammengesetzt, auch aussen mit derselben Creme bestrichen und mit einer zackigen Spitze verziert.

[13]) Vergleiche *appareil de biscuit à moka* auf Seite 1341.

[14]) Vergleiche *appareil de biscuit mousseline* auf Seite 1341.

[15]) *Novara*, ital. Provinz in der Landschaft Piemont. — 4 Eiweiß mit etwas Salz geschlagen, 250 g Vanille-Staubzucker und 200 g Mehl hinzugefügt, mit etwas gestoßenem Zimt und Vanille-Zucker parfümiert; Stangen von der Dicke der Hohlnudeln *(macaroni)* von dem Teig geformt und gebacken.

[16]) Favre in seinem »Dictionnaire universel de Cuisine« bezeichnet dieses Biskuit mit *biscuit de seigle* (Roggen-Biskuit). Er wählte diese denkbar unpassendste Bezeichnung wahrscheinlich nur, um wieder etwas »erfunden« zu haben; denn aus Roggen bereitet man im ganzen Leben kein Biskuit, wohl aber aus fein gestoßenen Roggenbrot-Krumen. Das soll aber jemand aus Favres ungeschickt gewählter Bezeichnung herauslesen. Vergleiche *appareil de biscuit au pain noir* auf Seite 1341.

[17]) In einer Becherform *(moule à timbale)* gebackenes Biskuit (siehe *appareil de biscuit fin* auf Seite 1340) mit Vanille-Schlagsahne *(crème chantilly à la vanille)* gefüllt.

[18]) Vergleiche *appareil de biscuit aux pistaches* auf Seite 1341.

Biscuit portugais.	Portugiesisches Biskuit.[1])	Portuguese biscuit.
— *à la printanière.*	Frühjahrs-Biskuit.[2])	Spring biscuit.
— *de Reims.*	Reimser Biskuit.[3])	Reims biscuit.
— *à la Richelieu.*[4])	Richelieu-Biskuit.	Richelieu biscuit.
— *rose.*	Rosenfarbiges Biskuit.	Rose-colo(u)red biscuit.
— *russe.*	Russisches Biskuit.[5])	Russian biscuit.
— *à la Savigny.*	Savigny-Biskuit.[6])	Savigny biscuit.
— *de Savoie.*[7])	Savoyer Biskuit.	Sponge cake, Savoy biscuit.
— *de Savoie à la genevoise.*	— Biskuit auf Genfer[8]) Art.	Savoy biscuit, Genevan fashion.
— *de Savoie à l'orange.*	— Orangen-Biskuit.	— orange biscuit.
— *à la sultane.*	Sultana-Biskuit.[9])	Sultana biscuit.
— *en surprise.*[10])	Mit Gefrorenem gefülltes Biskuit.	Biscuit filled with ice-cream.
— *trois-frères.*[11])	Trois-frères-Biskuit.	Trois-frères biscuit.
— *à la vanille.*[12])	Vanille-Biskuit.	Vanilla biscuit.
— *vénitien.*	Venetianisches Biskuit.[13])	Venetian biscuit.
— *vert.*	Mit Spinat-Matte grün gefärbtes Biskuit.	Green-colo(u)red biscuit.
Bouchées.	Mundtörtchen, Mundbissen.	**Bouchées,** patties, mouthfuls.
— *aux abricots.*	Aprikosen-Mundtörtchen.[14])	Apricot bouchées.
— *à l'ananas.*	Ananas-Mundtörtchen.	Pineapple bouchées.
— *aux cerises.*	Kirsch(en)-Mundtörtchen.	Cherry bouchées.
— *au chocolat.*	Schokolade-Mundtörtchen.	Chocolate bouchées.
— *de(s) dames.*	Damen-Mundtörtchen.[15])	Lady bouchées.
— *aux framboises.*	Himbeer-Mundtörtchen.[16])	Raspberry bouchées.
— *à l'italienne.*	Italienische Mundtörtchen.[17])	Italian bouchées.
— *de(s) messieurs.*	Herren-Mundtörtchen.[18])	Gentleman bouchées.
— *à l'orange.*	Orangen-Mundtörtchen.	Orange bouchées.
— *aux pêches.*	Pfirsich-Mundtörtchen.	Peach bouchées.
— *aux reines-claude.*	Reineclauden-Mundtörtchen.	Greengage bouchées.
— *à la vanille.*	Vanille-Mundtörtchen.	Vanilla bouchées.
Boule de Berlin.	Berliner Pfannkuchen.	Berlin doughnut or cruller.
Bourdaloue.	Bourdaloue[19]).	Bourdaloue.

[1]) Man bereitet ein portugiesisches Biskuit (siehe *appareil de biscuit portugais* auf Seite 1341), füllt dieses mit Orangen-Creme und überzieht es mit Orangen-Glasur.

[2]) Feines Biskuit (siehe *appareil de biscuit fin* auf Seite 1340) in einer Domform gebacken, halbiert, jede Hälfte in Scheiben geschnitten, diese geröstet und auf der braunen Seite mit Aprikosen-Marmelade bestrichen. Die eine Hälfte mit weißer Kirschwasser-, die andere mit rosenfarbiger Glasur überzogen, wieder zusammengesetzt; in die Mitte Erdbeerbrot-Masse *(appareil de pain aux fraises).*

[3]) Vergleiche *appareil de biscuit de Reims* auf Seite 1341. Überzieht man die Biskuits mit leichtem Vanilleguß, so erhält man *biscuits de Reims glacés.*

[4]) Vergleiche *appareil de biscuit Richelieu* auf Seite 1341.

[5]) 250 g Staubzucker, 250 g Mehl, Zitronen-Schale, 3 Eier.

[6]) In Savarin-Formen gebackenes Mandel-Biskuit mit Schokolade-Glasur überzogen, mit weißer Glasur schön bespritzt, mit Kastanien-Rahmgefrorenem *(crème plombière aux marrons)* gefüllt.

[7]) Vergleiche *appareil de biscuit de Savoie* auf Seite 1342.

[8]) 250 g Staubzucker, 125 g Mehl, 12 g Stärkemehl, 6 frische Eier, etwas geriebene Zitronen-Schale.

[9]) Biskuit in Kuppelform gebacken, ausgehöhlt, mit Erdbeer-Creme gefüllt, mit Erdbeer-Glasur überzogen; mit einer Sultana von gesponnenem Zucker verziert.

[10]) Siehe dasselbe auf Seite 1222.

[11]) Mehr bekannt als *gâteau (des) trois-frères* (s. d.). Vergl. *appareil de biscuit trois-frères* auf Seite 1342.

[12]) Vergleiche *appareil de biscuit vanillé* auf Seite 1342.

[13]) Feines Biskuit (siehe *appareil de biscuit fin* auf Seite 1340) in einer Domform gebacken, mit Mandarinen-Gefrorenem gefüllt, mit Marzipan-Bändern verziert.

[14]) Kleine Scheiben von Fladenteig (siehe *pâte à flan,* Seite 1347) ausgestochen, kleine Perlen von Windbeutelteig (siehe *pâte à chou,* Seite 1346) im Kranz darauf gespritzt, Zucker darüber gestreut, gebacken; nach dem Erkalten dicke Aprikosen-Marmelade in die Mitte.

[15]) Biskuit-Törtchen halbiert, jede Hälfte mit Vanille-Frangipancreme oder Marmelade bestrichen, je zwei aneinander gedrückt, erst mit Marmelade, dann mit Schokolade-Glasur überzogen. Je nach der Marmelade, mit welcher die Törtchen gefüllt sind, erhält man *bouchées de(s) dames à la fraise, à la framboise, à l'abricot, à la pêche, à la pomme* usw.

[16]) Biskuit-Törtchen, die mit bayrischer Himbeer-Creme gefüllt und mit Himbeer-Glasur überzogen sind.

[17]) Biskuit-Törtchen, die erst mit Marmelade, dann mit Vanille-Eischaum *(meringue italienne à la vanille)* maskiert und mit roher Vanille-Glasur *(glace crue à la vanille,* vergl. *glace crue* auf Seite 1344) leicht glasiert sind.

[18]) Länglichrunde Biskuits von Löffelbiskuit-Masse mit Wiener Rumcreme (vergl. *crème viennoise,* Seite 1343) gefüllt, je zwei aneinander gedrückt, mit Punschglasur überzogen.

[19]) 250 g gestoßene Mandeln mit 3 ganzen Eiern, 4 Eigelben, einem halben Glasvoll Kirschwasser und 250 g Zucker gut vermischt, 65 g Stärkemehl und der Schnee von 4 Eiweiß hinzugegeben, in flacher Form gebacken und mit Kirschwasser-Glasur überzogen.

Bread-cakes.	Englische Brotkuchen.[1])	Bread-cakes.
Brenten *à la francfortoise.*	Frankfurter Brenten.[2])	Frankfort *brenten.*
Brioche *ou gâteau briochin.*	**Prophetenkuchen, Apostel-, Seher-Kuchen, Stolle(n).**[3])	**Brioche.**
— *à l'ambassadrice.*	— mit farbiger Sulze.[4])	— with colo(u)red jelly.
— *de Dresde.*	Dresdener Stolle(n), Striezel.	Dresden Christmas cake.
— *de Leipsic(k) ou Leipzig.*	Leipziger Stolle(n).	Leipsic or Leipzig Christmas cake.
— *au malaga.*	Prophetenkuchen mit Malaga-Glasur.[5])	Brioche with malaga icing.
— *meringuée.*	— mit Eischaum überzogen.[6])	Meringued brioche.
— *au xérès.*	— mit Xereswein-Glasur.	Brioche with cherry icing.
Briochine[7]).	Butter-Kuchen.	Butter-cake.
Brisselets[8]).	Waffeln.	Wafers.
Bûche de Noël ou gâteau bûche.	Kuchen- oder Biskuitscheit, Julklotz.[9])	Log or billet of cake or biscuit.
Bûchilles.	Hobel-Späne.	Shavings.
Buckwheat cakes.[10])	Buchweizen-Kuchen.[11])	Buckwheat-cakes.
Bugnes.[12])	Art Pfannkuchen.	Sort of doughnut.
Buisson de meringues	Busch oder Pyramide von Meringeln.	Bush of meringues.
Buns *à l'écossaise.*	Schottische (gefüllte) Brötchen.[13])	Scotch buns.
Butter scotch.	Art süßer Kuchen.	Butter scotch.
Calottes.[14])	Narren-Kappen.	Calot(t)es.
Cambridge cake.[15])	Cambridge-Kuchen.	Cambridge cake.

[1]) Hefenteig von 125 g Mehl, 15 g Hefe und etwas Milch; 375 g Mehl mit 4 Eiern, Milch, 125 g Zucker, 125 g zerlassener Butter und etwas Salz angerührt, der Hefenteig, sowie 200 g Korinthen hinzugegeben. Zur richtigen Zeit füllt man den Teig in Charlotten-Formen, läßt ihn aufgehen und bäckt ihn bei mäßigem Feuer.

[2]) Die Brente (Mehrzahl die Brenten) oder der Brenten (Mehrzahl die Brenten), oberdeutsch, ein hölzernes Gefäß mit niedrigem Rande, eine Kufe; wird vielfach falsch geschrieben (Brenden, Prenten usw.). — 250 fein geriebene Mandeln mit ebensoviel feinem Zucker geröstet, bis sich die Masse vom Löffel loslöst. Hierauf schüttet man sie in ein anderes, mit Zucker ausgestreutes Gefäß, läßt sie zugedeckt bis zum nächsten Tage stehen. Dann arbeitet man die Masse auf dem Backbrett mit etwas Eiweiß und 35 g feinstem Mehl glatt, rollt sie $^1/_2$ cm dick aus, sticht sie mit Blechformen aus und bäckt die Brenten auf einem mit Wachs bestrichenen Blech. Auch ein humoristisches Rezept zu den Frankfurter Brenten gibt es, und zwar ist es von dem berühmten Dichter Eduard Möricke (geb. 8. Sept. 1804 zu Ludwigsburg, gest. 4. Juni 1875 in Stuttgart) verfaßt.

[3]) Vergleiche *pâte à brioche* auf Seite 1346.

[4]) Der Kuchen in Scheiben geschnitten, mit Aprikosen-Marmelade, die mit Frontignan-Wein verlängert ist, überzogen, mit grob gestoßenem Zucker und gehackten Pistazien bestreut, mit Eischaum *(meringue italienne)* verziert, mit zweifarbiger Sulze gefüllt.

[5]) In einer Charlottenform gebacken, in Scheiben geschnitten, diese mit Aprikosen-Marmelade, die mit Malaga verdünnt ist, bestrichen, wieder zusammengesetzt; der Kuchen auch außen mit Aprikosen-Marmelade überzogen und dann mit Malaga-Glasur glasiert.

[6]) Der Kuchen in Scheiben geschnitten, diese wieder zusammengesetzt, der Kuchen auch außen mit Marmelade, dann mit Eischaum *(meringue italienne)* überzogen, oben mit Marmelade, Johannisbeer-Sulze und eingemachten Früchten *(fruits confits)* belegt.

[7]) Vergleiche *brioche.*

[8]) Schweizerisch; manche Bücher schreiben fälschlich *bricelets.*

[9]) Ein Biskuit in Form eines Holzscheites; man schneidet das Scheit in Scheiben, bestreicht diese mit Schokolade-Creme, setzt sie wieder zusammen; mit einer Butter-Kaffee-Creme *(crème au beurre et à l'essence de café)* überzieht man den Kuchen, befestigt einige Biskuit-Knoten darauf, schneidet die beiden Enden des Scheites glatt, macht farbige Streifen, um die Adern des Holzes nachzuahmen. Entsprechend sucht man auch die Schale des Holzscheites nachzuahmen.

[10]) Man sollte es nicht für möglich halten, daß J. Favre in seinem vierbändigen »Dictionnaire universel de Cuisine« diese Kuchen mit *buckroheat-cakes* bezeichnet. Und solche Bücher, zu solchen Preisen (ungefähr 60 Mk.) sollen zur Belehrung dienen!

[11]) Ursprünglich amerikanisches, jetzt auch englisches Frühstücks-Gebäck, auch *buckwheat griddle cake* genannt.

[12]) Vergleiche *bugnes de Lyon* auf Seite 1265.

[13]) Aus einer Art Teig wie zu Milchbrötchen, aber mit mehr Butter, gefüllt mit einer walnußgroßen Kugel aus Korinthen, Rosinen, Mandeln, Zitrone und Gewürz mit Butter und Mehl. *Lemon buns* Zitronen-Brötchen; *madeira buns* Madeira-Brötchen (von Mehl, Butter, Zucker, geriebener Zitronen-Schale, Ingwer, Eiern, Madeirawein), *Geneva buns* Brötchen aus Eiern, Zucker und zerlassener Butter mit einem Hefenteig von Mehl, Hefe, Milch; *rock buns* felsenartig aussehende Kuchen von Butter, Zucker, Korinthen, Eiern, Mehl, Milch und kohlensauerem Ammoniak. *Canton buns* süße Kuchen von Butter, Zucker, Eiern, Ammoniak, Milch, Mehl; oben in Ei getaucht, mit grobem Zucker bestreut und eine Mandel in die Mitte; gebacken. *Chelsea buns* süße Brötchen von Mehl, Milch, Zucker, Butter, Hefe und Eigelben. *Cross-buns* mit einem Kreuz bezeichnete, am Karfreitag gegessene Brötchen (meist *hot cross-buns).*

[14]) Vergleiche *trois calottes* auf Seite 1297.

[15]) Sprich »ke̅'mbridgj«, englische Stadt, Universität und Herzogs-Familie. Favre in seinem »Dictionnaire universel de Cuisine« schreibt *Cambridj-cake* und macht dazu die Bemerkung: *inutile d'en rappeller l'origine, le nom l'indique par lui-même.* Als ob jemand aus Favres Schreibart die Stadt Cambridge herauslesen könnte. — Kleine runde Kuchen aus 250 g Mehl, 125 g Butter, 125 g Zucker, einem ganzen Ei und ganz wenig Ammoniak.

Cannelons[1].	**Blätterteig-Röhrchen.**[2]	**Cannelons, puff-paste canes.**
— *à la célestine.*	— -Röhrchen mit Schlagsahne.[3]	— with whipped cream.
— *aux confitures.*	— -Röhrchen mit Marmelade.	— with marmalade.
— *à la crème d'amandes.*	— -Röhrchen mit Mandel-Creme.	— with almond-cream.
— *à la crème frangipane.*	— -Röhrchen mit Frangipan-Creme.	— with frangipane-cream.
— *de meringue italienne.*	— -Röhrchen von Meringel-Masse.	— of Italian meringue.
— *à la vanille.*	— -Röhrchen mit Vanille.	— with vanilla.
Caprices.	Grillen[4].	Caprices.
— *aux amandes.*	Mandel-Grillen.[5]	Almond caprices.
Caraques.	Karaken[6].	Caracs, caracks.
Carcake.	Art Fastnachts-Kuchen.	Carcake.
Cardinaux.	Kardinäle[7].	Cardinals.
Carolines.	**Karolinen**[8].	**Carolines.**
— *à l'ananas.*	Ananas-Karolinen.	Pineapple carolines.
Carrées glacées.	Glasierte Schnittchen.	Iced patties.
Casinos.	Kasinos[9].	Casinos.
Casse-museau[10].	Maulschelle.	Casse-museau.
Cauchois.	Caux-Törtchen.[11]	Caux tartlets.
Cendrillons.	Aschenbrödel[12].	Cinderellas.
Champignons en meringue.	Tafel-Pilze aus Eischaum.	Mushrooms of meringue.
Chapeaux.	**Hüte von Biskuit.**[13]	**Hats of biscuit.**
— *de Chelsea.*	Huttörtchen mit Maraschino-Creme.	Chelsea hats.
— *de commissaire.*	Kommissär-Hüte.[14]	Commissary hats.
— *de marquis.*[15]	Markgrafen-Hüte.	Marquis hats.
Charles dix.	Karl X.[16]	Charles X.
Charlotte[17].	**Charlotte.**	**Charlotte.**
— *à la moderne, pour grosse pièce.*	— auf moderne Art.	—, modern style.

---

[1]) Vielfach falsch *cannellons* geschrieben.

[2]) Blätterteig-Hohlröhrchen, die mit einer Creme, Schlagsahne oder dergleichen gefüllt und nach der jeweiligen Füllung benannt werden. Die mit Fleischfüllsel gefüllten *cannelons* gehen als *hors-d'oeuvre. Cannelons au four* gebackene Röhrchen *(baked cannelons); cannelons frits* gebackene Röhrchen *(fried cannelons).* Die *cannelons frits* werden sehr oft mit dem Namen *rissoles* bezeichnet. Vergleiche *cannelons* auf Seite 1223 und Seite 1265.

[3]) Schlagsahne, die mit Vanille-Backcreme, gestoßenen Makronen und Johannisbeer-Gallerte vermischt ist.

[4]) Törtchen von *Brioche*-Teig, die nach dem Backen mit Vanille-Frangipan-Creme *(crème frangipane aux amandes et à la vanille)* gefüllt werden. Man bestreicht die Törtchen mit Aprikosen-Marmelade und überzieht sie mit gekochter Vanille-Glasur (siehe *glace cuite à la vanille* auf S. 1344).

[5]) Blätterteig-Törtchen, die vor dem Backen mit einer Masse *(appareil)* aus Staubzucker, gehackten Mandeln, Mehl gehacktem Zitronat und Eierschnee gefüllt werden.

[6]) Ehemals portug. oder span. dreimastiges bewaffnetes Handelsschiff. Nach dem *Dictionnaire de Bescherelle* sagt man *le caraque,* nach *Littré la caraque. Porcelaine caraque* feinstes holl. Porzellan; *cacao caraque* feiner Kakao aus Karakas. — In der Kuchen-Bäckerei sind *caraques* Törtchen von Butterteig, die nach dem Backen mit einer Schokolade-Creme *(crème au beurre, au chocolat)* gefüllt und mit Schokolade-Glasur *(glace royale au chocolat)* überzogen werden.

[7]) Törtchen von *Savarin*-Teig mit Kaffee-Backcreme *(crème pâtissière au café)* gefüllt und mit Kaffee-Glasur *(glace royale au café)* überzogen.

[8]) Blätterteig-Törtchen, die mit einer Butter-Creme von Vanille, Kaffee oder Schokolade *(crème au beurre, à la vanille, au café ou au chocolat)* gefüllt und dem Parfüm entsprechend glasiert sind.

[9]) Törtchen von Blätterteig, mit einer Rosette von halbierten, mit Eiweiß und Zucker gebrannten Mandeln verziert; nach dem Backen Orangen- oder Quitten-Gallerte in die Mitte gefüllt.

[10]) Mehrzahl nach »Littré« *casse-museaux,* nach »*Dictionnaire de Bescherelle*« *casse-museau.* — Maulschelle (kleines Gebäck); auch prov. runder Kuchen aus Quark und Eiern; Apfel-Kuchen.

[11]) Törtchen aus Fladenteig (siehe *pâte à flan,* Seite 1347), mit Marmelade gefüllt. *Cauchois, cauchoise* aus *Caux* (Normandie).

[12]) a) Kleine Mundtörtchen *(bouchées),* die mit Mandel-Creme gefüllt sind (mit Vanille geröstete Mandeln *(pralines grillées à la vanille)* mit Doppelrahm gestoßen und mit frischer Butter vermischt). b) Biskuits von 125 g Staubzucker, ebensoviel Mehl, 3 Eigelben, 2 ganzen Eiern, 75 g Schokolade-Pulver, einem Körnchen Salz und 3 geschlagenen Eiweiß; mit Schokolade-Glasur überzogen.

[13]) Runde Boden aus einer gebackenen Masse von mit Eiweiß gestoßenen Mandeln, Zucker und Mehl ausgestochen; mittels einer Tüte nußgroße Haufen von Biskuit-Masse auf ein Papier gesetzt, diese mit Zucker bestäubt, gebacken, mit Eiweiß-Glasur auf den Mandel-Boden befestigt, glasiert und mit rotem Zucker bestreut.

[14]) Von Marzipan, mit einer kleinen Kugel von gebrannten Mandeln in der Mitte; die Ecken des Teiges so umgeschlagen, daß das Ganze wie ein dreieckiger Hut erscheint.

[15]) Nur andere Bezeichnung für *chapeaux de commissaire* (s. d.).

[16]) Von 250 g Mandeln, ebensoviel Vanille-Zucker und einem Eiweiß ein fester Teig bereitet, dieser in viereckige Stücke ausgerollt, Bänder davon abgeteilt, diese mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Condé-Kuchenmasse (siehe *appareil à gâteau Condé,* Seite 1342) überzogen, mit Zucker bestreut, nochmals durchgeschnitten und auf mit Butter bestrichenem Blech gebacken.

[17]) Vergleiche *charlotte* auf Seite 1223, auf Seite 1265 und auf Seite 1307.

Charlotte à la parisienne, pour grosse pièce.	Charlotte auf Pariser Art.	Charlotte in the Parisian style.
Château en gaufres.	Schloß aus Waffeln.	Castle made of wafers.
Chausson[1].	Apfel-Halbmondkuchen.	Chausson.
Chesterfield cakes.	Chesterfield-Kuchen.[2]	Chesterfield cakes.
Choux[3].	**Windbeutel, Brandteig-Krapfen, Hohlküchel.**	**Cream cakes, cream puffs, choux.**
Chung-chiu yü-ping.	Mondkuchen[4].	Moon cake.
Cigarettes.	Zigaretten, Cigaretten.[5]	Cigarettes.
Clafoutis aux cerises.	Kirschkuchen[6].	Cherry cake.
Cœurs.	Herzen[7].	Hearts.
Coin aux amandes à la Leipsic(k) ou Leipzig.	Leipziger Mandel-Stolle(n).	Leipsic or Leipzig Christmas almond cake.
— aux raisins à la Leipsic(k) ou Leipzig.	— Rosinen-Stolle(n).	— or Leipzig Christmas raisin cake.
Colibris.	Kolibris[8].	Colibris.
Commercys.	Commercys[9].	Commercys.
Compiègne[10].	Compiegner Kuchen.	Compiègne cake.
Comtesses.	Gräfinnen[11].	Countesses.
Condés.	**Condé-Törtchen.**[12]	**Condés.**
— à la Bourbon.	Bourbonische Condé-Törtchen.[13]	Bourbon condés.
— aux confitures.	Condé-Törtchen mit Marmelade.	Condés with marmalade.
— à la maison Félix.	— -Törtchen mit Frangipan-Creme.[14]	— with frangipane cream.
Constantines.	Konstantinen[15].	Constantines.
Conversations.	Unterhaltungs-Törtchen[16].	Conversations.
Copeaux.	Späne[17].	Chips, shavings.
Coquilles.	Muschel-Schalen[18].	Coquilles, shells.
— aux fleurs d'oranger.	— -Schalen mit Orangen-Blüten.[19]	— with orange flowers.
Corbeille[20].	Körbchen.	Basket.
— en biscuit.	— aus Biskuit.	— of biskuit.
Corn-cake.	Maiskuchen.	Corn-cake.
Corn-pone.	Maisbrot in der Pfanne gebacken.	Corn-pone.
Corne[21].	Horn.	Horn.
Corne d'abondance.[22]	Füllhorn.	Cornucopia.

[1]) Vergleiche *chausson* auf Seite 1224.

[2]) Eine Art Finger-Biskuits *(lady fingers)*, oben mit Kümmel bestreut.

[3]) Siehe *petits choux.*

[4]) Beliebte chinesische Kuchenart.

[5]) Aus einem Teig von Zucker, gesiebtem Mehl, ganzen Eiern, Rum und zerlassener Butter.

[6]) Ein Tortenblech *(tourtière)* mit erhöhten Rändern mit Butter bestrichen, mit ausgekernten Kirschen belegt, diese mit feinem Zucker bestreut, mit einem Backteig *(pâte à frire)*, der leicht gesüßt und mit etwas Cognac vermischt ist, maskiert, gebacken, auf einen großen Teller gestürzt, mit Zucker bestreut und zu Tisch gegeben. Anstatt des Backteiges *(pâte à frire)* kann man auch einen Teig von 250 g Mehl, 4 ganzen Eiern, einem Glasvoll Milch, einem Körnchen Salz und zwei Löffelvoll Zucker nehmen. — Man bereitet diesen Kuchen auch mit ausgekernten Pflaumen, geschälten halbierten Aprikosen oder Pfirsichen *(clafoutis aux prunes, aux abricots, aux pêches).*

[7]) Von Butterteig.

[8]) Art *choux glacés.*

[9]) Kleine Kuchen von einem Teig aus 250 g Zucker, ebensoviel Mehl, ebensoviel zerlassener Butter, einem ganzen Ei, 4 Eigelben, einem Körnchen Salz, Zitronat, Schnee von 4 Eiweiß; in *moules à griffe* gebacken.

[10]) Siehe dasselbe auf Seite 1224.

[11]) Törtchen von einem Teig aus 250 g abgebrühten, gestoßenen Mandeln, ebensoviel Zucker, ein wenig Wasser, 3 ganzen Eiern, 125 g Butter, 85 g Stärkemehl und etwas Curaçao; mit Curaçao-Glasur überzogen.

[12]) Länglich-viereckige Schnittchen von achtmal überschlagenem Blätterteig *(feuilletage à 8 tours)* mit einer Lage Condé-Masse (siehe *appareil à gâteau Condé*, Seite 1342) überzogen, mit Vanille-Zucker bestreut, gebacken.

[13]) Von sechsmal überschlagenem Blätterteig, mit Reineclauden-Marmelade, dann mit Condé-Masse maskiert, mit Zucker bestreut, gebacken.

[14]) Von achtmal überschlagenem Blätterteig, mit einer Lage Frangipan-Creme, dann mit Condé-Masse überzogen, mit Zucker bestreut, gebacken, mit Apfel- oder Johannisbeer-Gallerte verziert.

[15]) Kleine Brandteig-Kuchen *(petits choux)*, oben geöffnet, mit Marmelade gefüllt, glasiert und mit gehackten Pistazien bestreut.

[16]) Törtchen von feinem Teig, mit einer Lage Mandel-Vanillecreme *(crème d'amandes à la vanille)*, dann mit einer Lage fester Eiweiß-Glasur (siehe *glace royale*, Seite 1344) maskiert, mit kleinen Plätzchen aus demselben Teig oben verziert und gebacken.

[17]) Von geschlagenem Eiweiß, Zucker, Mehl, Zitronen-Schale oder -Essenz und ein wenig Wasser.

[18]) Von abgebrühten, streifig geschnittenen Mandeln, feinem Zucker, etwas Zitronen-Zucker, feinem Mehl und Eierschnee gebacken.

[19]) Von mit einem Ei gestoßenen Mandeln, Eierschnee, Staubzucker, Mehl, gerösteten und pulverisierten Orangen-Blüten oder Orangenblüten-Wasser.

[20]) Vergleiche *corbeille* auf Seite 1267 und auf Seite 1308.

[21]) Mehr gebräuchlich: *cornet.*

[22]) Siehe unter *Confiserie.*

Cornets[1]).	**Hörnchen**[2]).	**Cornets.**
— *à la chantilly.*	— mit Schlagsahne.[3])	— with whipped cream.
— *à l'italienne.*	Italienische Hörnchen.[4])	Italian cornets.
Cornuet.	Kipfel, Hornaffe, Hörnchen.	Crescent.
Côtelettes en biscuit.[5])	Biskuit-Koteletten.	Biscuit cutlets.
— *en surprise.*[6])	Blätterteig-Koteletten mit Marmelade.	Puff-paste cutlets with marmalade.
Cougloff, *couglofe, goug(u)elofe, kougelhof, kouglauph, biscuit de Savoie.*	Gugelhupf, Gugelhopf(en), Gogelhopf(en), Kugelhupf(en), Kugelhopf.	**Cougloff,** couglof, gougloff, gouglof.
— *à la badoise.*	Badener Gugelhupf.[7])	Baden cougloff.
— *à la bavaroise.*	Bayrischer Gugelhupf.[8])	Bavarian cougloff.
— *aux framboises.*	Gugelhupf mit Himbeeren.	Cougloff with raspberries.
— *à la hollandaise.*	Holländischer Gugelhupf.[9])	Dutch cougloff.
— *à la parisienne.*	Pariser Gugelhupf.[10])	Parisian cougloff.
— *à la paysanne.*	Bauern-Gugelhupf.[11])	Peasant's cougloff.
— *à la polonaise.*	Polnischer Gugelhupf.[12])	Polish cougloff.
— *au r(h)um.*	Gugelhupf mit Rum.	Cougloff with rum.
— *à la souabe ou souabienne.*	Schwäbischer Gugelhupf.[13])	Swabian cougloff.
— *à la strasbourgeoise.*	Straßburger Gugelhupf.[14])	Strasburg cougloff.
— *à la viennoise.*	Wiener Gugelhupf.[15])	Vienna cougloff.
Couque à la hollandaise.	Kleiner holländ. Kuchen.[16])	Cooky[17]), cookey.
Couronne en brioche.	Kranz von Apostel-Kuchen.	Crown of brioche.
— *aux fruits.*	Blätterteigkranz mit Früchten.[18])	— of puff-paste with fruits. [or tarts.
Coventries.	Coventry-Törtchen.[19])	Coventries, Coventry puffs
Craquelins[20]).	**Brezeln, Prezeln,** Kringel, Krengel.	**Cracknels, cracklings.**
— *à l'anglaise.*	Englische Brezeln.	English cracknels.
— *de Badonviller*[21]).	Badenweiler Brezeln.	Badenweiler cracknels.
— *de Gnadau.*	Gnadauer Brezeln.[22])	Gnadau cracknels.
— *de Hambourg.*	Hamburger Brezeln.	Hamburg cracknels.
— *de Hanau.*	Hanauer Brezeln.[23])	Hanau cracknels.
— *de Hombourg*[24]).	Homburger Brezeln.	Homburg cracknels.

---

[1]) Siehe dasselbe auf Seite 1267.

[2]) Teig von 250 g Vanille-Zucker, 180 g Mehl, 80 g Mandeln, 4 Eiweiß.

[3]) a) Teig wie in Fußbemerkung zu *cornets* angegeben; die Hörnchen mit Schlagsahne gefüllt. b) Vergleiche Fußbemerkung 15 auf Seite 1267.

[4]) Von einem Teig aus gehackten Pistazien, Vanille-Zucker, Mehl und Eiweiß.

[5]) Vergleiche *côtelettes en chaud-froid* auf Seite 1268.

[6]) Siehe dasselbe auf Seite 1225.

[7]) 160 g Butter schaumig gerührt, 10 Eigelbe, 6 Löffelvoll Sahne, 3 Löffelvoll Zucker, 3 Löffelvoll Bierhefe und etwas Salz hineingegeben, der Schnee von 3 Eiweiß und 250 g Stärkemehl darunter gezogen.

[8]) 190 g Butter schaumig gerührt, nach und nach 9 Eier und 375 g Mehl hinzugegeben, 25 g Zucker, Salz und 20 g mit etwas Sahne aufgelöste, durchgestrichene Hefe darunter gemengt.

[9]) 125 g frische Butter nach und nach mit 6 ganzen Eiern und 6 Eidottern schaumig gerührt, die abgeriebene Schale einer Zitrone, 40 g aufgelöste Preßhefe, 300 g feinstes Mehl, etwas lauwarme Sahne, zwei Löffelvoll feinster Zucker und eine Prise Salz darunter gemischt.

[10]) 500 g Mehl, 10 g Bierhefe, 20 g Zucker, 70 g Butter, 25 g Trauben-Rosinen, 15 g Smyrna-Rosinen, 3 Eier, etwas Milch.

[11]) 250 g Grießmehl, 15 g Zucker, 125 g Trauben-Rosinen, 30 g Mandeln, 30 g Butter, 10 g Hefe, 1/2 l Milch, 2 Eier, Prise Salz.

[12]) 500 g Mehl, 175 g Butter, 12 g Hefe, 15 g Zucker, 10 g Salz, 65 g Mandeln, 35 g Korinthen, 30 g Rosinen, 1 dcl Milch, 6 Eier, Cognac.

[13]) 250 g frische Butter rührt man schaumig, gibt 12 Eier, etwas Salz, 100 g Zucker, 500 g Mehl, 20 g gestoßene bittere Mandeln, 60 g Rosinen und ebensoviel Korinthen hinzu, vermischt alles mit einem aufgegangenen Hefenstück von 250 g Mehl und 50 g in lauer Milch aufgelöster Hefe, schlägt den Teig, bis er Blasen wirft und verfährt weiter wie bei jedem anderen Hefen-Kuchen.

[14]) 500 g Mehl, 12 g Bierhefe, 10 g Salz, 10 g Zucker, 500 g Butter, 75 g Trauben-Rosinen, 10 Eier.

[15]) 500 g Butter, 500 g Mehl, 100 g Zucker, 18 Eier, 75 g bittere Mandeln, Muskat-Blüte, Orangen- oder Zitronen-Schale, ein Körnchen Salz und 15 g Hefe.

[16]) Von *Couque*-Teig (siehe *pâte à couque* auf Seite 1346) kleine Brötchen geformt, diese nach dem Backen an der Seite auf-, aber nicht durchgeschnitten und mit feiner Butter, die mit etwas Salz verarbeitet ist, gefüllt. Man gibt diesen kleinen Kuchen recht warm zu Tisch.

[17]) Mehrzahl *cookies;* vom holländischen *koekje.*

[18]) Eingemachte Kirschen oder Marmelade in die Mitte.

[19]) *Coventry.* a) Personen-Name. b) Ortsname, engl. Stadt in der Grafschaft Warwick. — Dreieckige Törtchen, den *Banburys (Banbury* Stadt in England, Oxfordshire; vom Rufe des deutschen »Schöppenstädt« oder »Schilda«) ähnlich.

[20]) Vergleiche *prachtel.*

[21]) *Badonviller* Badenweiler, Stadt in Lothringen, auch in Baden.

[22]) Gnadau, Herrnhuter Kolonie (seit 1767) im preuß. Regierungs-Bezirk Magdeburg, Kreis Kalbe, 1885 758 Einwohner.

[23]) Hanau, Stadt (Stadtkreis) im preuß. Regierungs-Bezirk Kassel, an der Kinzig und am Main.

[24]) *Hombourg* Homburg, Herrschaft in der ehm. Landgrafschaft Hessen-Homburg (Hesse-Hombourg): *Hombourg ès Monts* Homburg vor der Höhe (jetzt preußische Stadt).

Craquelins de Manheim.	Mannheimer Brezeln.	Mannheim cracknels.
— *de Schweinfurt.*	Schweinfurter Brezeln.	Schweinfurt cracknels.
— *de Worms.*	Wormser Brezeln.[1]	Worms cracknels.
Crémornes.	Cremorne-Törtchen.[2]	Cremornes.
Croisés.	Kreuzgebackenes.	Crosses.
Croissants, *cornets, cornuets.*	**Hörnchen, Kipfel.**[3]	**Crescents.**
— *aux amandes.*	Mandel-Hörnchen.[4]	Almond crescents.
— *au beurre.*	Butter-Hörnchen.	Butter crescents.
— *aux confitures.*	Hörnchen mit Marmelade.	Crescents with marmalade.
— *grillés.*	Geröstete Hörnchen.[5]	Grilled crescents.
— *au kirsch.*	Hörnchen mit Kirschwasser.	Crescents with kirsch.
— *aux pignons.*[6]	Pinien-Hörnchen.	— with pine-nuts.
Croquante.[7]	**Krachtorte, Mandel-Kruste.**[8]	**Croquante,** brittle cake.
— *au blanc-manger.*	— mit Mandelmilch-Sulze.	— with blanc-mange(r).
— *à la moderne.*[9]	— mit Mandelmilch-Sulze.	— with blanc-mange(r).
Croquants.	**Krachtörtchen.**	**Croquants.**
— *aux amandes.*	— von Mandeln.[10]	— of almonds.
— *aux pistaches.*	— von Pistazien.	— of pistachio nuts.
Croquembouche, croque-en-bouche.[11]	**Krachgebäck-Kruste, Hohlkruste.**	**Croquembouche.**
— *d'Aboukir ou Abouqyr, pour grosse pièce.*	Hohlkruste von grünem Mandelteig.[12]	— of Aboukir.
— *à l'africaine, pour grosse pièce.*	Afrikanische Mandel-Kruste.[13]	—, African style.
— *d'amandes, pour grosse pièce.*[14]	Mandel-Hohlkruste.	— of almonds.

[1]) W o r m s, deutsche Stadt (Hessen-Darmstadt).

[2]) Törtchen-Formen mit *pâte frolle* (s. d. auf Seite 1347) ausgelegt, mit einer Lage Mandel-Creme, dann mit einer zweiten Lage derselben, aber mit Schokolade schwarz gefärbten Creme gefüllt, gebacken, erst mit Aprikosen-Marmelade *(à l'abricot)*, dann mit Maraschino-Glasur *(glace au marasquin)* überzogen.

[3]) a) 100 g Mandeln mit 40 g eingemachter Orangen-Schale gestoßen, 300 g Staubzucker, 3 Eiweiß hinzugefügt, durchgestrichen; von dem Teig Hörnchen geformt, gebacken, mit Vanille-Glasur überzogen. b) Hörnchen von Bretagner Biskuit-Masse (siehe *appareil de biscuit breton* auf Seite 1339) aufgeschnitten, mit Vanille-Mandel-Frangipancreme *(crème frangipane à la vanille et aux amandes)* gefüllt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Vanille-Glasur überzogen.

[4]) 250 g Mandeln mit einem Eiweiß gestoßen, nach und nach 375 g Vanille-Zucker und noch 4 Eiweiß hinzu; Hörnchen davon geformt, die in gehackten Mandeln gewälzt und auf mit Butter bestrichenem und mit Mehl bestäubtem Blech gebacken werden.

[5]) Neapolitanischer Teig (siehe *pâte à napolitain* auf Seite 1348) nicht zu dick ausgerollt, Hörnchen ausgestochen, die eine Hälfte mit Marmelade maskiert, die andere darüber gedeckt, jedes Hörnchen mit Eiweiß bestrichen, mit gehackten Mandeln und grobkörnigem Zucker bestreut, im Ofen glasiert.

[6]) *Pignon* Piniennuß, span. *piñon*, engl. *pine-nut, pinon, pignon*, ital. *pignolo* (Mehrzahl *pignoli); pignolat* eingemachte Piniennuß. In französischen Fachwerken ist oft die ital. Bezeichnung beibehalten; auch Dubois schreibt *croissants aux pignolis*. Es ist nicht zu ersehen, warum Fremdwörter beibehalten werden, welche recht gut durch heimische zu ersetzen sind. — Werden wie *croissants aux amandes* bereitet, anstatt der Mandeln nimmt man Pinien-Nüsse.

[7]) Die mit Gefrorenem gefüllten *croquantes* siehe unter der Abteilung *Glaces* auf Seite 1312.

[8]) Teig aus mit Orangensaft gestoßenen Mandeln, Mehl, geriebener Zitronen-Schale, Butter, Zucker, Eigelben; weiß, rot oder mit Schokolade-Glasur überzogen.

[9]) Nur andere Bezeichnung für *croquante au blanc-manger* (s. d.).

[10]) 125 g Mandeln mit dem Saft einer halben Orange gestoßen; 250 g Mehl durchgesiebt, die Mandeln, etwas geriebene Zitronen-Schale, 100 g Butter, 100 g Zucker, 4 Eigelbe hinzu, von dem Teig Schiffchen *(petites navettes)* geformt, gebacken, weiß, rot oder mit Schokolade glasiert.

[11]) Auch (seltener) *croquenbouche* geschrieben. Die vielen anderen in Kochbüchern zu findenden Schreibweisen sind als falsch zu bezeichnen. In gar vielen Übersetzungen hat man das franz. Wort *croquembouche* wiedergegeben, leider trifft aber keine einzige den Sinn des Wortes genau. Unter *croquembouche* versteht man zunächst eine aus Krachgebäck gebildete Kuppel. Das Krachgebäck kann natürlich von der verschiedensten Art sein. Man formt haselnußgroße Kügelchen von Brandteig, bestreicht diese mit Ei, bäckt sie gelbbraun, sticht jede Kugel auf eine Nadel, fährt damit durch Bruchzucker *(sucre au cassé)* und legt eine mit Mandelöl ausgestrichene verhältnismäßig große Kuppelform damit aus. Das Auslegen ist insofern schwierig, als die Kugeln sowohl innerhalb der Form festkleben als auch gegenseitig gut aneinander spielen und zusammengefügt sein müssen. Ist alles gut gelungen, so macht man nach einiger Zeit die Form nur ganz wenig warm und stülpt die Kuppel über eine flache Mandel-, Biskuit-, Wiener, Portugieser Torte oder über einen anderen passenden Kuchen, auch kann man Schlagsahne oder ein Rahmgefrorenes in die Mitte füllen. Diese Kugel läßt sich mit Zucker umspinnen oder in den Fugen zwischen den Kugeln mit ganz kleinen Stückchen farbigem Konfekt belegen oder anderweitig verzieren.

[12]) A b u k i r (das alte »Kanobos«), Dorf bei Alexandria in Ägypten; 1. Aug. 1798 Seeschlacht, in England »Battle of the Nile« genannt. — Kleine Oliven von grün gefärbtem Vanille-Mandelteig zwischen zwei Mandel-Hälften eingeschlossen, eine Kuppelform damit ausgelegt.

[13]) Halbierte Mandeln in zum Bruch gekochten, leicht rot gefärbten Zucker getaucht und eine Kuppelform damit ausgelegt.

[14]) Schlechthin versteht man unter der bloßen Bezeichnung *croquembouche* eine »Mandel-Hohlkruste«.

Croquembouche d'amandes à la royale.	Mandel-Hohlkruste mit Pistazien.[1]	Croquembouche of almonds with pistachio-nuts.
— *d'amandes à la turque.*	— -Hohlkruste, türkisch[2].	— of almonds, Turkish style.
— *d'ananas, pour grosse pièce.*	Ananas-Hohlkruste.	— of pine-apple.
— *d'Auvergne, pour grosse pièce.*	Aprikosen-Hohlkruste.[3]	— of apricot.
— *à la Bourquenay.*	Hohlkruste von Windbeuteln nach Bourquenay[4].	— of cream-cakes, Bourquenay style.
— *à la châtelaine.*	Kastanien-Hohlkruste.[5]	— of chestnuts.
— *à la Condé, pour grosse pièce.*	Hohlkruste nach Condé[6].	—, Condé style.
— *de dattes, pour grosse pièce.*	— von Datteln.	— of dates.
— *à l'espagnole, pour grosse pièce.*	— auf spanische[7] Art.	—, Spanish style.
— *de fruits glacés.*	— von glasierten Früchten.[8]	— of candied fruits.
— *de génoise aux fraises.*	— aus Ringen von Genuaer Kuchenteig, mit Erdbeer-Rahmgefrorenem.	— of rings of Genoese cake, with plombière cream of strawberries.
— *de génoise, pour grosse pièce.*[9]	— aus Ringen von Genuaer Kuchenteig.	— of rings of Genoese cake.
— *de marrons.*	— von gerösteten Kastanien.	— of chestnuts.
— *de marrons confits, à la chantilly.*	— von eingemachten Kastanien, mit Schlagsahne.	— of preserved chestnuts with whipped cream.
— *de marrons à la royale.*	— von Kastanienmus-Kugeln.[10]	— of small balls of chestnut purée.
— *de meringues, pour grosse pièce.*	— von kleinen Meringeln.	— of meringues.
— *à la moderne, pour grosse pièce.*	— auf moderne[11] Art.	—, modern style.
— *à l'orientale, pour grosse pièce.*	— von mit Mandelteig gefüllten Datteln.	— of dates filled with almond paste.
— *de pâte d'amandes, pour grosse pièce.*	— von Mandelteig.[12]	— of almond paste.
— *de petits choux à la crème.*	— von mit Vanille-Frangipancreme gefüllten Windbeuteln.	— of cream-cakes filled with vanilla frangipane cream.
— *de petits choux, pour grosse pièce.*	— von kleinen Windbeuteln.	— of cream-cakes.

[1]) Dickes Maraschino-Pistazienmus zwischen zwei Mandel-Hälften gefüllt; mit diesen »Pistazien-Mandeln« auf die gewöhnliche Weise eine Hohlkruste gebildet. Vergl. *croquembouche d'Aboukir.*

[2]) Abgebrühte Mandeln einzeln auf eine Spicknadel genommen, in zum Bruch gekochten weißen und rot gefärbten Zucker getaucht, eine Kuppelform damit ausgelegt, diese, wenn ausgestürzt, mit einer Sultana von gesponnenem Zucker verziert und mit Schlagsahne oder Rahmgefrorenem *(crème plombière)* gefüllt.

[3]) *Auvergne* (lat. *Arvernia*), alte Provinz Frankreichs. — Ringe von Aprikosenmark *(pâte d'abricots)* mit je einem Waffelring mittels Marmelade zusammen befestigt, in zum Bruch gekochten Zucker getaucht und auf gewöhnliche Art eine Hohlkruste bereitet.

[4]) Mit Schokolade-Gefrorenem *(crème plombière au chocolat)* gefüllt und mit Schokolade-Glasur überzogen.

[5]) Kleine Kugeln von mit gekochtem Zucker und Vanille bereitetem Kastanienteig *(pâte de marrons au sucre cuit et à la vanille)* werden einzeln auf eine Nadel gestochen, in zum Bruch gekochten Zucker getaucht und um die Wände einer Charlottenform herum geordnet. Man füllt die ausgestürzte Hohlkruste mit Mandelmilch-Gefrorenem *(crème plombière au lait d'amandes).*

[6]) Halbierte Aprikosen mit etwas Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit Mandelteig-Ringen belegt, einzeln auf eine Nadel gestochen, in zum Bruch gekochten Zucker getaucht und auf die bekannte Art eine Hohlkruste damit gebildet. Man umgibt die ausgestürzte Hohlkruste mit einem Kranz kleiner Biskuit-Mundtörtchen *(petites bouchées en biscuit);* obenauf ein Busch *(aigrette)* von rosenfarbigem gesponnenen Zucker. Rottenhöfer bezeichnet diese Hohlkruste mit *croquembouche à la Richelieu.*

[7]) Eingemachte grüne Mandeln halbiert, jede Hälfte auf der Innenseite mit Vanille-Mandelteig maskiert, eine halbe weiße Mandel darauf gedrückt, auf eine Nadel genommen, in zum Bruch gekochten Zucker getaucht, in schöner Farben-Ordnung (weiß und grün abwechselnd) eine Form damit ausgelegt. Die ausgestürzte Hohlkruste wird mit kleinen Meringeln umlegt.

[8]) Glasierte Kirschen, halbierte Reineclauden, Aprikosen usw. auf Spießchen gesteckt, in zum Bruch gekochten Zucker getaucht, eine Form damit ausgelegt. Auf die Mitte einer runden Schüssel stürzt man ein Rahmgefrorenes *(crème plombière)* von Ananas oder anderen Früchten und stülpt die Hohlkruste darüber.

[9]) Auch mit *croquembouche de génoise(s) à la parisienne* bezeichnet.

[10]) Von süßem Vanille-Kastanienmus nußgroße Kugeln geformt, die auf Spießchen gesteckt, in Bruchzucker getaucht und auf die gewöhnliche Art weiter verwendet werden. Die ausgestürzte Hohlkruste wird mit Vanille-Schlagsahne gefüllt und mit gesponnenem Zucker schön verziert.

[11]) Hörnchen *(croissants)* aus Punschbiskuit (siehe *appareil de biscuit au punch,* Seite 1341) bereitet; die eine Hälfte rot, die andere weiß glasiert, eine Hohlkruste damit gebildet. Die ausgestürzte Kruste wird mit gesponnenem Zucker schön verziert und mit kleinen Kuchen umlegt.

[12]) Plätzchen von Mandelteig (s. *pâte d'amandes gommée,* Seite 1345) bereitet, die Hälfte derselben weiß, die andere rot, grün oder schokoladebraun glasiert, eine Hohlkruste damit gebildet.

Croquembouche de petits choux à la parisienne.	Hohlkruste von kleinen Windbeuteln auf Pariser[1]) Art.	Croquembouche of cream-cakes, Parisian style.
— *de petits choux à la villageoise, pour grosse pièce.*	— von Brandteig-Ringen.	— of cream-cake rings.
— *de quartiers d'oranges, pour grosse pièce.*	— von Orangen-Vierteln.[2])	— of quartered oranges.
— *à la renaissance, pour grosse pièce.*	— von Früchten.[3])	— of fruits.
— *à la Richelieu, pour grosse pièce.*[4])	— nach Richelieu.	—, Richelieu style.
Croquets.	**Krachkuchen, Krachlebkuchen.**[5])	**Croquets.**
— *aux amandes.*	— mit Mandeln.[6])	— with almonds.
— *à l'ananas.*	— mit Ananas.	— with pine-apple.
— *de Bar*[7]).	— von Bar.	— of Bar.
— *bordelais ou de Bordeaux.*	— von Bordeaux.[8])	— of Bordeaux.
— *de(s) dames.*	— für Damen.[9])	— for ladies.
— *à l'eau de fleurs d'oranger.*	— mit Orangenblüten-Wasser.	— with orange flower water.
— *lyonnais ou de Lyon.*	— von Lyon.[10])	— of Lyon or Lyons.
— *de Mahon.*	— von Mahon[11]).	— of Mahon.
— *nantais ou nantois ou de Nantes.*	— von Nantes.[12])	— of Nantes.
— *parisiens ou de Paris.*	— von Paris.[13])	— of Paris.
— *piémontais ou de Piémont.*	—, piemontisch[14]).	—, Piedmontese style.
— *aux pistaches ou pistachés.*	— mit Pistazien.[15])	— with pistachio nuts.
— *de R(h)eims.*	Reimser Krachkuchen.	— of R(h)eims.
— *au r(h)um.*	Krachkuchen mit Rum.	— with rum.
— *suisses ou de Suisse.*	—, schweizerisch[16]).	—, Swiss style.
Croquettes.	**Krusteln.**	**Croquettes.**
— *à la vanille.*	Vanille-Krusteln.[17])	Vanilla croquettes.
Croquignoles[18]).	**Nasenstüber**[19]).	**Croquignoles.**
— *à l'eau de fleurs d'oranger.*	— mit Orangenblüten-Wasser.	— with orange flower water.
— *à la Pompadour.*	— nach der Pompadour[20]).	—, Pompadour style.
Croûtes[21]).	**Krusten.**	**Crusts.**
Croûte-levés[22]).	**Hefen-Krusten.**	**Barm-crusts.**

1) Oben auf die Kuppel setzt man eine kleine Vase von Nougat mit Blumen von gesponnenem Zucker.

2) Auch nur *croquembouche d'oranges* genannt.

3) Eingemachte Reineclauden ausgekernt, die Stelle des Kernes mit einer kleinen Kugel von Mandelteig gefüllt; geviertelte Orangen, halbierte eingemachte Aprikosen, Kirschen, kleine halbierte Birnen; alle Früchte in zum Bruch gekochten Zucker getaucht, eine Form damit ausgelegt.

4) Nur andere Bezeichnung für *croquembouche à la Condé* (s. d. auf Seite 1366).

5) 250 g Mandeln mit einem Ei gestoßen, etwas auf Zucker abgeriebene Zitronen-Schale hinzugefügt; 150 g gesiebtes Mehl mit ebensoviel Zucker, den gestoßenen Mandeln, 2 Eiern und 30 g Butter verarbeitet, 5 mm dick auf einem Blech ausgerollt, gebacken, in zwei Hälften geteilt, deren eine mit rosenfarbiger, deren andere mit weißer Eiweiß-Glasur überzogen wird. Man schneidet die Stücke quer durch und läßt die Glasur trocknen. Die Kuchen sind etwa 1½ cm groß.

6) Teig von 250 g Mehl, 125 g Butter, 125 g Zucker, 2 Eiern, etwas Rum, Salz.

7) Franz. Herzogtum (jetzt Teil der Departements Marne, Meurthe und Meuse). — 100 g Zukker und 25 g Zitronen-Zucker mit 2 Eiweiß geschlagen, 85 g Mehl und ebensoviel gehackte Mandeln hinzugegeben.

8) 250 g Mehl, 250 g Zucker, 3 ganze Eier, etwas Orangenblüten-Wasser, Salz, ein wenig kohlensaures Natron *(carbonate de soude)*, 200 g Mandeln.

9) 125 g gesiebtes Mehl, 65 g Staubzucker, ebensoviel abgewällte gehackte Mandeln, ebensoviel feine Butter, 1 ganzes Ei, ein wenig Rum.

10) 125 g gehackte Mandeln, ebensoviel Staubzucker, geriebene Schale je einer halben Zitrone und Orange, Salz, Eiweiß.

11) Auch *Port Mahon* (sprich »maōn«), lat. *portus Magonis*; Hafenstadt und Festung auf der span. Insel Menorka. — 250 g Mehl, 250 g Zucker, 200 g Mandeln, 2 ganze Eier, 4 Eigelbe, etwas geriebene Zitronen-Schale.

12) 250 g Staubzucker, ebensoviel abgewällte gehackte Mandeln, 3 Eiweiß.

13) 250 g gesiebtes Mehl, 125 g gehackte Mandeln, ebensoviel Staubzucker, 4 frische Eier.

14) 75 g Mehl, 175 g Maismehl, 150 g Staubzucker, etwas gehackte Zitronen-Schale, 50 g mit einem Eiweiß gestoßene Mandeln, 150 g Butter, 1 ganzes Ei, 2 Eigelbe.

15) 300 g Mehl, 250 g Staubzucker, 1 ganzes Ei, 3 Eigelbe, etwas Cognac, Zitronen-Schale, 175 g Mandeln, 75 g Pistazien. Man kann auch ein wenig kohlensaures Natron hinzufügen.

16) 100 g Staubzucker, 125 g gehackte Mandeln, 50 g gesiebtes Mehl, 25 g Zimtzucker, 15 g gehacktes Zitronat, 25 g grobkörniger Zucker, geschlagenes Eiweiß, ein Körnchen Salz.

17) Krusteln von Mandelteig mit Vanille.

18) Fälschlich *croquignolles* geschrieben; diese kleinen Krachkuchen sollen im Jahre 1700 erfunden und bis zum Jahre 1750 unter dem Namen *croquinieules* bekannt gewesen sein.

19) Kleine runde oder längliche Kuchen von 250 g Zucker, 3 Eiweiß und 250 g Mehl, die nach dem Backen mit Eiweiß bestrichen werden.

20) 250 g Zucker, 3 Eiweiß, ein Körnchen Salz, 250 g Mehl; von dem Teig formt man kleine Brötchen oder Kränze *(couronnes)*, wirft diese in kochendes Wasser, nimmt sie, sobald sie steigen, heraus und bäckt sie auf einem mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreuten Blech.

21) Vergleiche *croûtes* auf Seite 1226.

22) Einzahl *croûte-levé*. Vergl. dazu *croûtes marseillaises*.

Croûtes marseillaises.	Marseiller Krusten.[1]	Marseille crusts. [cakes.
Crullers, krullers.[2]	(Leicht gedrehte) Pfannkuchen.	Crullers, doughnuts, fried
Crumpets.	Crumpets[3].	Crumpets or pikelets.
Custard-coffin.	Creme-, Eierrahm-Torte.	Custard-coffin.
Cygne *en biscuit.*[4]	**Schwan aus Biskuit.**	**Swan of biscuit.**
— *à la crème.*	— aus (Vanille-)Biskuit mit Schlagsahne.	— of (vanilla-)biscuit with whipped cream.
— *garni de crème plombière à l'orange.* [*pièce.*	— mit gefrorener Orangen-Creme gefüllt.[5]	— garnished with plombière orange cream.
— *en nougat, pour grosse*	— aus Nougat.[6]	— of nougat.
— *aux oeufs de Pâques*[7].	— mit Oster-Eiern.[8]	— with Easter-eggs.
— *aux ou en roseaux, pour grosse pièce.*	— aus Biskuit im Schilf aus gesponnenem Zucker.	— of biscuit in the reeds of spun sugar.
Damier.	Damenbrett-Torte.[9]	Draught-board.
Darioles[10].	**Creme-Törtchen**[11].	**Darioles**, cream-mo(u)lds.[12]
— *aux amandes.*	— -Törtchen mit Mandeln.	— with almonds.
— *au café.*	— -Törtchen mit Kaffee.	— with coffee.
— *au chocolat.*	— -Törtchen mit Schokolade.	— with chocolate. [roons.
— *à la duchesse.*	— -Törtchen mit Makronen.	— with (crushed) maca-
— *à l'eau de fleurs d'oranger.*	— -Törtchen mit Orangenblüten-Wasser.	— with orange flower water.
— *à la vanille.*	— -Törtchen mit Vanille.	— with vanilla.
Dartois, *d'Artois.*	**Gefüllte Blätterteig-Schnitten.** [Schnitten.[13]	**Dartois,** d'Artois.
— *glacés.*	—, glasierte Blätterteig-	Iced or frosted dartois.
— *à la Manon.*	— Blätterteig-Schnittchen nach Manon[14].	Dartois, Manon style.
— *aux pommes.*	Blätterteig-Schnitten mit Apfel-Marmelade gefüllt.	— filled with apple-marmalade.
— *aux pommes à l'anglaise.*	— -Schnitten mit rohen Apfel-Scheiben gefüllt.[15]	— filled with thin slices of raw apples.
— *au riz.*	— -Schnitten mit Sahneeis gefüllt.[16]	— filled with cream rice.

1) 30 g Hefe, 500 g Mehl, 250 g Zucker, 100 g Butter, 1 dcl Wasser, 2 ganze Eier, Zitronen-Schale, Salz, Orangenblüten-Wasser. Den Teig läßt man einige Stunden an einem warmen Orte gehen, formt kleine nußgroße Kugeln davon, läßt diese nochmals aufgehen, um sie dann zu backen.

2) Vergleiche *boule de Berlin*, Seite 1360.

3) Kleine Kuchen aus Milch, Salz, Mehl, Hefe (derselbe Teig wie zu den *muffins*), leicht, müssen, wenn gebacken, voller Löcher sein. Man bäckt sie in Ringen auf einer heißen Platte, auch unterscheidet man in den verschiedenen Gegenden Englands und Schottlands verschiedene Arten. Verschiedene Bäcker betreiben das Backen der *crumpets* als Spezialität. Will man nicht den *Muffin*-Teig verwenden, so kann man *crumpets* auch auf folgende Art bereiten: Man läßt 30 g Butter in 5 dcl warmer Milch zergehen, fügt ein zerschlagenes Ei und entsprechend Weizen- oder Hafermehl, sowie ein bis zwei Löffelvoll Hefe hinzu, läßt den Teig aufgehen, bäckt davon in einer Pfanne mit Butter die *crumpets* und gibt sie zu Tisch. Man läßt sie aber auch erkalten, schneidet sie dann in Stücke, röstet diese und bestreicht sie mit Butter, um sie zum Frühstück zu verzehren.

4) Vergleiche *cygne* auf Seite 1312.

5) Schwan aus Biskuit, hartem Zuckerteig (*pâte d'office*) oder Makronenteig; die Flügel mit Meringel-Masse (*meringue italienne*) oder Schlagsahne maskiert. Man umgibt das Stück mit gesponnenem Zucker (*sucre filé*).

6) Vergleiche *appareil de nougat* auf S. 1343.

7) I. *La pâque* (griech. pascha vom heb. pesach) jüdisches Passah. II. *Le Pâque*, besser *Pâques* christliche Ostern. *Oeufs de Pâques, oeufs rouges* Oster-Eier. *Pâques est haut, bas* Ostern fällt spät, früh. *Entre Pâques et la Pentecôte le dessert est une croûte* zwischen Ostern und Pfingsten gibt es keinen Nachtisch, weil das frische Obst noch nicht reif, das eingemachte aber verzehrt ist. III. *Les Pâques* (weibl.): *Pâques fleuries* Palmsonntag; *Pâques closes* Sonntag nach Ostern; *Pâques de l'Ascension* Himmelfahrt; *Pâques aux roses* Pfingsten.

8) Schwan aus Biskuit oder Genuaer Kuchen (*génoise*); die Eier aus Biskuit oder Mandelmilch. Sulze (*blanc-manger*, vergl. Fußbem. 18 auf S. 1232 und 20 auf S. 1281).

9) Genuaer Mandelteig (*génoise aux amandes*) in viereckigen Papier-Kästchen gebacken, ein Damenbrett geformt und die kleinen Vierecke verschiedenfarbig glasiert.

10) Vergleiche *darioles* auf Seite 1228.

11) Ein aus Butterteig oder dessen Abfällen mit Creme bereitetes Backwerk.

12) *Pastry cream or frangipane, same as used to fill cream-puffs; baked in paste-lined patty pans.*

13) Kleine längliche Vierecke von Blätterteig oder anderem feinen Teig abgeteilt, diese mit einer Lage Apfel- und Aprikosen-Marmelade fingerdick bedeckt, bei mäßiger Hitze gebacken, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit gekochter Maraschino-Glasur überzogen.

14) *Manon Lescaut*, ungetreue Geliebte des *Desgrieux*, auch *Des Grieux* (im glchn. Romane von *Prévost*). Sonst *Manon*, auch *Manette* Mariechen; leichtsinnige Kokotte. — Man füllt die Blätterteig-Schnitten mit einer über dem Feuer gebundenen Creme von Eigelben, Zucker, Mehl, roher Sahne und einem Körnchen Salz.

15) Erst mit Marmelade von Äpfeln und Aprikosen, dann mit rohen Apfel-Scheiben maskiert, mit Zucker bestreut und gebacken, dann mit zum Breitlauf (*à la nappe*) gekochtem Vanille-Zucker überzogen.

16) Gut gekochter Vanille-Sahnereis, der mit einigen Eigelben gebunden ist.

Dauphines.	Fruchttörtchen[1].	Dauphines[2].
Délices de Madrid.	Madrider Leckerkuchen[3].	Delices of Madrid.
Dents-de-loup.	**Wolfszähne.**	**Wolf's-teeth.**
— *-de-loup à l'anis.*	— mit Anis.[4]	— -teeth with aniseed.
— *-de-loup au citron.*	— mit Zitronen-Schale.	— -teeth with zest.
Désaugiers.	Désaugiers[5].	Désaugiers.
Diablotins[6].	Plätzchen.	Diablotins.
Diplomates.	Diplomaten-Törtchen.[7]	Diplomat(e)s.
Diplômes.	Vanille-Törtchen.[8]	Vanilla tartlets.
Douillons à la normande.	Blätterteig-Törtchen mit Apfel-Scheibchen.	Puff-paste tartlets with minced apples.
Duchesses.	Brandteig-Kuchen m. Fruchtgallerte.[9]	Duchesses.
Dunderfunk.	Gebäck aus erweichtem Schiffszwieback mit Fett u. Sirup.	Dunderfunk.
Dziad, *dsiad.*	Großvater[10].	Dziad.
Eccles cakes.	Kleine runde Rosinen-Kuchen.[11]	Eccles cakes.
Échaudés.	**Brühkuchen**[12].	**Échaudés.**
— *bretons.*	—, bretagnisch[13].	—, Breton style.
— *italiens.*	—, italienisch[14].	—, Italian style.
Éclairs.	**Blitzkuchen.**[15]	**Éclairs.**
— *au café.*	— mit Kaffee-Frangipancreme.	— with coffee frangipane.
— *au chocolat.*	— mit Schokolade-Frangipancreme.[16]	— with chocolate frangipane cream.
— *au citron.*	— mit Zitronen-Creme.	— with lemon.
— *aux fraises.*	— mit bayrischer Erdbeer-Creme.[17]	— with Bavarian strawberry cream.

[1]) Törtchen-Formen werden mit Teig (siehe *pâte frolle* auf Seite 1347) ausgelegt und blind *(à blanc)* gebacken, dann ausgeleert und nach dem Erkalten mit würfelig geschnittenen Früchten, die mit etwas bayrischer Erdbeer-Creme gebunden sind, domförmig bedeckt und mit Schlagsahne oder Meringel-Masse *(meringue italienne)* verziert.

[2]) *Tartlets; patty pans lined with paste, baked, filled with a salpicon of fruits mixed with Bavarian strawberry cream, then meringued or decorated with whipped cream. Or patty pans lined with paste, preserve or jam first; custard on top; baked and then meringued like a lemon pie.*

[3]) Teig von 250 g Mehl, 150 g Butter, 65 g Zucker, 2 ganzen Eiern, 1 Löffelvoll gestoßenen durchgestrichenen Mandeln, einem Körnchen Salz; Vierecke davon abgeteilt, diese auf einem flachen Waffel-Eisen gebacken, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, je zwei zusammengedrückt, auch außen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit Zukker bestreut.

[4]) 250 g Zucker mit 4 Eigelben und einem Eiweiß schaumig geschlagen, 125 g durchgesiebtes Mehl, ein Körnchen Salz und etwas Anis hinzu; mit dieser Masse füllt man mit Butter ausgestrichene längliche Törtchen-Formen dreiviertels voll, streut Zucker darüber und bäckt die Törtchen.

[5]) Sprich »desogjē'«; *Marc-Antoine Désaugiers,* franz. Musiker (1742—1793). *Marc-Antoine-Madeleine Désaugiers,* franz. Lieder-Dichter und Dramatiker, geb. 17. Nov. 1772 zu Fréjus, gest. 9. Aug. 1827. — Savoyer Biskuit in einer *Brioche*-Form gebacken, in Scheiben geschnitten, mit Pistazien-Creme, die mit Kirschwasser und Anis-Likör parfümiert ist, gefüllt, außen mit derselben Creme überzogen und mit grünem Zucker bestreut, oben mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, dann mit Anislikör-Glasur glasiert. Verzierung: Guirlande von grünen Blättern. Inschrift (von Pistazien-Creme): *Désaugiers.*

[6]) Siehe *diablotins* auf Seite 1228.

[7]) Törtchen-Formen mit Fladenteig (siehe *pâte à flan* auf S. 1347) ausgelegt; auf den Boden der Törtchen eine Lage Marmelade, darüber eingemachte, klein geschnittene Früchte, obenauf Kabinettpudding-Masse (vergl. *pouding de cabinet* auf S. 1243 und S. 1288). Sind die Törtchen gebacken, so bestreicht man sie mit Aprikosen-Marmelade und maskiert sie mit Vanille-Glasur.

[8]) Tiefe Törtchen-Formen mit Zuckerteig ausgelegt; 250 g Vanille-Zucker mit 4 Eiweiß schaumig geschlagen, 20 g gestoßene, durchgestrichene bittere Mandeln, 90 g Mehl, 90 g zerlassene Butter und ein Körnchen Salz hinzu. Beim Anrichten bestreut man die Törtchen mit Vanille-Zucker.

[9]) Kleine Windbeutel, die mit Johannisbeer- oder Himbeer-Gallerte gefüllt und mit zum Bruch *(au cassé)* gekochtem Zucker glasiert werden.

[10]) *Dziad* ist russisch und bedeutet »Großvater«; hier ein doppelschichtiger, mit Fruchtmarmelade, Rosinen und Dattel-Schnitten gefüllter Kuchen.

[11]) Runde Scheiben von Blätterteig, mit Rosinen, braunem Zucker und irgend einem Aroma gefüllt; Zucker obenauf.

[12]) Der Brühkuchenteig (siehe *pâte à échaudé,* S. 1347) fingerdick ausgerollt, in fingerlange und fingerbreite Stücke geschnitten, diese in kochendes Walser gethan, noch ehe das Wasser wieder recht kocht und wenn die Kuchen in die Höhe kommen, herausgenommen und in kaltes Wasser gethan. Sind die Kuchen gut ausgekühlt und abgetrocknet, so bestreicht man sie mit Ei und bäckt sie bei ziemlich starker Hitze.

[13]) Teig von 500 g Mehl, 40 g Zucker, 40 g Butter, 1 g aufgelöster Pottasche, 1 g kohlensauerem Natron, einer Prise Salz und 7 ganzen Eiern; die Kuchen auf die gewöhnliche Art davon bereitet.

[14]) Teig von 250 g Mehl, 100 g Butter, 2 del Wasser, 4 ganzen Eiern, einem Körnchen Salz, etwas Zucker; nußgroße Stücke von dem Teig abgeteilt, diese zu Kugeln geformt und auf die gewöhnliche Art gebrüht und gebacken.

[15]) Von gewöhnlichem Brandteig (siehe *pâte à chou,* S. 1346) Stangen von 6 bis 7 cm Länge und 1½ cm Breite geformt, diese verziert und gebacken, nach dem Erkalten geöffnet und mit Kaffee-Frangipancreme gefüllt; die äußere obere Seite wird mit Marmelade bestrichen und mit gekochter Kaffee-Glasur überzogen.

[16]) Mit gekochter Schokolade-Glasur überzogen.

[17]) Mit roher Erdbeer-Glasur *(glace crue aux fraises)* überzogen.

Écusson.	Wappenschild [1].	Escutcheon, coat of arms.
Election cake.	Wahlkuchen.[2]	Election cake.
Emirs.	Creme-Törtchen, -Schnittchen [3].	**Emirs.**
— *aux amandes.*	Mandelcreme-Törtchen.[4]	— with Pithiviers cream.
Engara.	Abessinischer Flachkuchen.[5]	Abyssinian flat cakes.
Éphémères.	Mit bayrischer Vanille-Creme gefüllte Marzipan-Törtchen.	Marchpane-tartlets filled with Bavarian vanilla cream.
Espagnolettes.	Spanioletten [6].	Espagnolettes.
Espérances.	Hoffnungs-Törtchen.[7]	Esperances.
Esses.	SS.[8]	SS.
Eugénies.	Eugenien [9].	Eugenies.
Éventails.[10]	Fächer von Blätterteig.	Fans of puff-paste.
Exquis aux marrons.	Kastanien-Leckerbissen.[11]	Exquisites with chestnuts.
Fanchonnettes [12].	Creme-Törtchen von Butterteig, mit Meringel-Masse überzogen.[13]	**Fanchonnettes** [14].
— *aux abricots.*	— -Törtchen mit Aprikosen.	— with apricots.
— *aux amandes.*	Mandelcreme-Törtchen.[15]	— with almonds.
— *aux avelines.*	Haselnußcreme-Törtchen.	— with avellan-nuts.
— *au chocolat.*	Schokoladecreme-Törtchen.	— with chocolate.
— *en demi-deuil.*	Schwarz-weiße Creme-Törtchen.	—, black and white.
— *à la frangipane.*	Frangipancreme-Törtchen.	— with frangipane.
— *à la groseille.*	Creme-Törtchen mit Johannisbeer-Gallerte.	— with currant-jelly.
— *au lait d'amandes.*	— -Törtchen mit Mandelmilch.	— with almond-milk.
— *aux pêches.*	— -Törtchen mit Pfirsichen.	— with peaches.
— *aux pistaches.*	Pistaziencreme-Törtchen.	— with pistachios.
— *aux pommes.*	Creme-Törtchen mit Apfel-Marmelade.	— with apples.
— *aux prunes.*	— -Törtchen mit Pflaumen.	— with plums.
— *aux raisins de Corinthe.*	— -Törtchen mit Korinthen.	— with currants.
— *à la vanille.*	Vanillecreme-Törtchen.	— with vanilla.

1) Ähnlich einem Damenbrett (siehe *damier)* ausgeführt, aber mehr herzförmig, ein Wappen darstellend.

2) Amerikanischer, dem deutschen Gugelhupf ähnlicher Kuchen.

3) Man bäckt eine Platte Haselnuß-Biskuit, sticht davon 5 cm große Scheiben aus; die Hälfte der Scheiben sticht man in der Mitte aus, sodaß man Ringe erhält, die man auf die mit Aprikosen-Marmelade bestrichenen nicht ausgestochenen Biskuit-Scheiben legt. Man überzieht auch die Ringe mit Marmelade, drückt sie mit der bestrichenen Seite auf gehackte Pistazien oder gehackte Haselnüsse und füllt die Mitte der Ringe mit Vanille-Frangipancreme, die mit einigen Löffelvoll Schlagsahne vermischt ist.

4) Törtchen-Formen mit Kuchenteig (siehe *pâte à flan* auf S. 1347) ausgelegt, mit Pithiviers-Creme gefüllt, mit fester Rumglasur überzogen und gebacken. *Crème de Pithiviers:* 125 g gestoßene Mandeln mit ebensoviel Vanille-Staubzucker und zwei ganzen Eiern vermischt, 125 g feine Butter, ein Löffelvoll rohe Sahne und ein Körnchen Salz hinzugefügt.

5) Von dem Mehl des »Tef« bereitet. Tef *(cragrostis abessinica)* ist ein Gras mit sehr zahlreichen, kaum hirsekorngroßen Körnern, ist in Abessinien heimisch und wird in verschiedenen weißen, grünen und roten Spielarten angebaut. Die Samen liefern ein Mehl, welches zu einem etwas säuerlichen, aber angenehm schmeckenden, leichtverdaulichen Brot verbacken wird.

6) Eier mit Zucker über dem Feuer schaumig geschlagen, geriebene Zitronen-Schale und gesiebtes Mehl hinzugerührt; kleine runde Häufchen hiervon auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech gesetzt, diese erst mit grob gehackten Mandeln, dann mit feinem Zucker bestreut und gebacken.

7) Törtchen von Genuaer Biskuit gebacken, in der Mitte ausgehöhlt, mit Pistazien-Backcreme *(crème pâtissière aux pistaches)* gefüllt, mit Spinatgrün gefärbte Saint-Honoré-Creme (siehe *crème à saint-Honoré* auf S. 1343) pyramidenförmig darüber geschichtet, roter Zucker obenauf gestreut.

8) 125 g mit etwas Eiweiß gestoßene, durchgestrichene Mandeln nach und nach mit 350 g Vanille-Zucker und 3 Eiweiß vermischt, heiß gemacht; von dem Teig werden S-Formen auf einem mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreuten Blech gebacken.

9) Törtchen von Eugenie-Masse (siehe *appareil Eugénie,* S. 1342) gebacken, leicht mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Curaçao-Glasur überzogen.

10) Vergleiche auch *éventail aux cerises* auf Seite 1274.

11) Kleine Kränze von Löffel-Biskuit gebacken, das Innere ausgehöhlt, mit Kastanienmus gefüllt, je zwei solcher Kränze zusammengefügt, die eine Seite mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, Vanille-Schmelzglasur (siehe *glace fondante,* Seite 1344) maskiert, mit fein gehackten Pistazien bestreut; in die Mitte jedes Kranzes eine Rosette von Mokka-Creme.

12) Sehr oft fälschlich *fanchonettes* geschrieben.

13) Ein beliebtes Backwerk von Butterteig, wozu man kleine runde Blechformen mit dünnen Teigscheiben auslegt, diese bekränzt oder berändert und, nachdem man in die Mitte eine abgerührte (Mandel-)Creme erhaben gefüllt hat, bäckt und zuletzt mit Meringel-Masse überzieht.

14) *The common English name of the whole assortment is cheese-cake. Fanchonnettes (not »fanchonettes«) are patty-pan tartlets, filled with various custard mixtures, with frosting on top; should be ornamented with piping besides.*

15) Vergl. Fußbemerkung zu *fanchonnettes.*

Fantaisies.	Phantasie-Schnittchen.[1]	Fancies.
Feuillantines.	Kleine Blätterteig-Kuchen.[2]	Puff-paste bouchées.
Feuilles de chêne.	Eichen-Blätter[3].	Oak-leaves.
— de lierre.	Epheu-Blätter.	Ivy-leaves.
Feuilletés[4].	Blätterteig-Schnittchen.[5]	Puff-paste patties. [paste.
Figaros.	Fruchttörtchen von Butterteig.	Fruit-tartlets of short
Financiers.	**Reichen-Törtchen.**[6]	**Financiers' tartlets.**
— à la chantilly.	— -Törtchen mit Schlagsahne.[7]	— tartlets with whipped cream.
Flamand ou flan à la flamande.	Flämischer (Mandel-) Kuchen.[8]	Flemish (almond-)cake.
Flamiches.[9])	Käse-Törtchen. [den.[10])	Cheese-tartlets.
Flan.	**Creme-, Flachkuchen, Fla-**	**Flawn, open tart.**[11])
— aux abricots.	Aprikosen-Kuchen.[12])	— of apricots.
— aux abricots à la crème, meringué.	— -Kuchen mit Creme und Meringel-Masse.[13])	— of apricots with cream, meringued.
— aux abricots à la Metter-	— -Kuchen mit Kirschen.	— of apricots w. cherries.
— aux alberges[14]). [*nich.*	Herzpfirsich-Kuchen.	— of peach-apricots.
— aux amandes.	Mandel-Kuchen.	— of almonds.
— aux bananes.	Bananen-Kuchen.	— of bananas.
— au biscuit.	Biskuit-Kuchen.	— of biscuit.
— aux brugnons[15]).	Nektarinen-Kuchen.	— of brunions.
— aux carottes.	Möhren-Kuchen.	— of carrots.
— aux cerises.	Kirsch(en)-Kuchen.	— of cherries. [style.
— aux cerises à l'allemande.	— -Kuchen, deutsch[16]).	— of cherries, German
— aux cerises à la bavaroise.	— -Kuchen, bayrisch[17]).	— of cherries, Bavarian style.
— aux cerises à la groseille.	— -Kuchen mit Johannisbeer-Gallerte.	— of cherries with currant-jelly.

[1]) Viereckige oder länglich-runde Schnitten von Blätterteig, mit Staubzucker glasiert, nicht selten mit Johannisbeer- oder Apfel-Gallerte verziert.

[2]) Sechsmal geschlagener Blätterteig *(feuilletage à 6 tours)* dünn ausgerollt, rund ausgestochen wie zu Mundbissen *(bouchées)*, die Ränder mit dem Pinsel angefeuchtet, eine kleine Kugel von fester Marmelade in die Mitte, der Teig darüber zusammengeschlagen, sodaß man eine große Mundtasche *(rissole)* erhält. Man bäckt die *feuillantines* im heißen Ofen und glasiert sie mit Zucker.

[3]) Von Mandelteig (siehe *pâte d'amandes, pour timbale* auf S. 1345), zu dem man ein wenig mehr Eiweiß nimmt, um ihn dünner zu machen. Die gebackenen Blätter werden an den Rändern mit einem Streifen Eiweiß-Glasur maskiert; die Mitte bestreut man zur einen Hälfte mit fein gehackten Pistazien, zur anderen mit grobkörnigem rosenrotem Zucker. Von demselben Teig kann man auch Hörnchen *(petits cornets)* und ähnliches Figuren-Gebäck bereiten.

[4]) Vergleiche hierzu *feuillantines.*

[5]) Sechsmal geschlagenen Blätterteig rollt man dünn aus, sticht viereckige Stücke von 6 cm Durchmesser aus, legt sie umgekehrt auf ein feuchtes Blech, bepinselt sie mit Ei, ritzt mit der Messer-Spitze von einer Ecke zur anderen ☒, bäckt die Schnitten im heißen Ofen und glasiert sie mit Staubzucker. Vor dem Anrichten spritzt man ein wenig Johannisbeer-Gallerte in die Ritzen. Vergleiche *feuillantines.*

[6]) In Dariolen-Formen gebackene Savarin-Kuchen ausgestürzt, mit Vanille-Syrup getränkt, nach dem Erkalten ausgehöhlt, mit bayrischer Erdbeer-Creme gefüllt, die Öffnung mit einer Angelika-Scheibe zugedeckt. Man überzieht die Kuchen erst mit Aprikosen-Marmelade und dann mit Maraschino-Glasur.

[7]) Kleine Savarin-Formen mit Butter ausgestrichen, mit einer Masse von 125 g Staubzucker, 90 g Mandeln, 3 Eigelben, Salz, 65 g Stärkemehl und 65 g zerlassener Butter gefüllt, gebacken, nach dem Erkalten mit Marmelade bestrichen und mit Vanille-Glasur überzogen; Schlagsahne in die Vertiefung.

[8]) 250 g Mandeln mit 8 Eiern gestoßen, 250 g Zucker, etwas Vanille, Rum hinzu, schaumig geschlagen, in mit Zuckerteig- oder Blätterteig-Abfällen ausgelegte und mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichene Fladen-Formen *(cercles à flan)* gefüllt und gebacken.

[9]) Vergl. *flamiches à la saxonne* auf S. 1229.

[10]) Schweizerisch »Wähe«. Vergl. *tarte, tourti.*

[11]) *An open tart with custard on top of the fruit.*

[12]) Man legt den Ring *(cercle à flan)* mit mürbem Teig aus, füllt ihn mit Mehl oder Erbsen, bäckt ihn blind. Die Aprikosen werden geschält, geteilt und mit Vanille-Zucker gekocht, dann in den mit Marmelade dünn ausgestrichenen Kuchen gelegt. Den Vanille-Zucker kocht man mit Apfel-Gallerte kurz ein und gießt ihn dann über die Früchte.

[13]) Der *flan* halbvoll mit Vanille-Frangipancreme gefüllt und gebacken, dann die halbierten, in Zucker gekochten Aprikosen hineingelegt, mit Frangipan-Creme bestrichen, ein Löffelvoll Aprikosen-Marmelade über die Creme gestrichen und endlich ganz dünn Meringel-Masse darüber.

[14]) Über *alberge* siehe Seite 1195.

[15]) Betreffs *brunion* siehe Seite 1197.

[16]) Die ausgekernten Kirschen gut ausgedrückt in den mit mürbem Teig ausgelegten Tortenring gethan, mit Zucker bestreut, der Kuchen dreiviertels gar gebacken. Der Kirschsaft wird mit den gestoßenen Kernen aufgekocht, durchgegossen, mit einigen Eigelben vermischt und dann über den Kuchen gegossen, welcher nun vollends gar gebacken wird.

[17]) Der Tortenring *(cercle à flan)* mit mürbem Teig ausgelegt, ausgekernte, gut ausgepreßte Kirschen hineingelegt; einige sauere Kirschen mit ein wenig Zucker und einem Stückchen Zimt gekocht, durch ein Sieb gestrichen, über die Kirschen gegeben, ein wenig geriebene Brotkrume und etwas Zucker mit Zimt darüber gestreut, der Kuchen gebacken.

Flan aux cerises à la hollandaise.	Kirsch(en)-Kuchen, holländisch[1]).	Flawn of cherries, Dutch style.
— *aux coings.*	Quitten-Kuchen.	— of quinces.
— *à la crème.* [*pralinées.*	Creme-Torte.	Cream-tart.
— *à la crème aux amandes*	Mandelcreme-Torte.	Almond-cream tart.
— *à la crème au café.*	Kaffeecreme-Torte.	Coffee-cream tart.
— *à la crème de cannelle.*	Zimtcreme-Torte. [Zucker.	Canella-cream tart.
— *à la crème au caramel.*	Creme-Torte von gebranntem	Caramel-cream tart.
— *à la crème chantilly aux abricots.* [*l'ananas.*	Rahmschnee-Torte mit Aprikosen.[2])	Chantilly-cream tart with apricots. [apple.
— *à la crème chantilly à*	— -Torte mit Ananas.	— -cream tart with pine-
— *à la crème chantilly aux fraises.* [*framboises.*	— -Torte mit Erdbeeren.	— -cream tart with strawberries. [berries.
— *à la crème chantilly aux*	— -Torte mit Himbeeren.	— -cream tart with rasp-
— *à la crème chantilly aux pêches.*	— -Torte mit Pfirsichen.	— -cream tart with peaches.
— *à la crème au chocolat.*	Schokoladecreme-Torte.	Chocolate-cream tart.
— *à la crème au citron.*	Zitronencreme-Torte.	Lemon-cream tart.
— *à la crème aux fleurs d'oranger.*	Creme-Torte mit Orangen-Blüten.	Cream tart with orange-flowers.
— *à la crème aux macarons.*	Makronencreme-Torte.	Macaroon-cream tart.
— *à la crème au malaga.*	Malagacreme-Torte.	Malaga-cream tart.
— *à la crème au marasquin.*	Maraschinocreme-Torte.	Maraschino-cream tart.
— *à la crème aux noisettes.*	Haselnußcreme-Torte.	Hazelnut-cream tart.
— *à la crème aux oranges.*	Orangencreme-Torte.	Orange-cream tart.
— *à la crème au parfait(-) amour.*	Creme-Torte mit Parfait-Amour.	Parfait-amour cream tart.
— *à la crème aux pêches.*	Pfirsichcreme-Torte.	Peach-cream tart.
— *à la crème aux pistaches.*	Pistaziencreme-Torte.	Pistachio-cream tart.
— *à la crème de vanille.*	Vanillecreme-Torte.	Vanilla-cream tart.
— *à la diplomate.*	Diplomaten-Kuchen.[3])	Diplomatic cake.
— *aux fraises à la crème fouettée.*	Erdbeer-Kuchen mit Schlagsahne.	Flawn of strawberries with whipped cream.
— *aux fraises, meringué.*	— -Kuchen m. Meringelguß.	— of strawberries merin-
— *aux framboises.*	Himbeer-Kuchen.	Raspberry cake. [gued.
— *à la frangipane.*	Frangipancreme-Torte.	Frangipane tart.
— *aux fruits en belle vue.*	Fruchtkuchen mit klarer (Kirschwasser-)Gallerte.	Flawn of fruits with clear kirsch-jelly.
— *aux fruits à la printanière.*	Obstkuchen nach Frühjahrs-[4])Art.	— of fruits, spring style.
— *aux groseilles.*	Johannisbeer-Kuchen.	— of currants.
— *aux groseilles vertes.*	Stachelbeer-Kuchen.	— of gooseberries.
— *à la Manhattan*[5]).	Manhattan-Kuchen.	— of Manhattan.
— *aux mirabelles.*	Mirabellen-Kuchen.	— of mirabelles.
— *aux myrtilles.*	Heidelbeer-Kuchen.	— of bilberries.
— *à la normande.*	Normännischer Kuchen.[6])	Norman flawn.
— *aux oranges.*	Orangen-Kuchen.	Flawn of oranges.
— *de pain blanc aux raisins de Corinthe.*	Weißbrot-Kuchen mit Korinthen.	— of white bread with currants.
— *au parmesan.*	Kuchen mit Parmesan-Käse.	— with Parmesan cheese.
— *aux patates ou batates à la vanille.*[7])	Bataten-Kuchen mit Vanille.	— of batatas with vanilla.
— *aux pêches.*	Pfirsich-Kuchen.	— of peaches.

[1]) Tortenring *(cercle à flan)* mit süßem Teig (siehe *pâte sucrée*, S. 1349) ausgelegt, sauere Kirschen ohne Kerne hineingelegt, mit Zucker bestreut, gebacken, nach dem Erkalten mit einer Lage Meringel-Masse maskiert.

[2]) Durchgestrichene Aprikosen mit Staubzucker verrührt, Schlagsahne darunter gezogen, alles in den dazu bestimmten *flan* gegossen, glatt gestrichen und mit Schlagsahne ein Gitter darüber geformt.

[3]) Ein halb mit Kastanien, halb mit Mandel-Creme *(crème d'amandes au beurre)* gefüllter Kuchen, nach dem Backen mit Vanille-Glasur überzogen und mit gehackten Pistazien bestreut.

[4]) Mit Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Pfirsichen, Aprikosen, Ananas und Kirschen.

[5]) Betr. *Manhattan* siehe Fußbemerkung 5 auf S. 301. — Von Pfirsichen und Pfirsich-Marmelade, mit gehackten Pistazien bestreut, mit Angelika und eingemachten Kirschen verziert.

[6]) Geschlagene Masse aus geriebenem Käse, Sahne und frischen Eiern, Salz und Pfeffer; der Kuchenrand damit gefüllt.

[7]) Über *batate, patate* siehe Seite 976.

Flan aux poires.	Birnen-Kuchen.	Flawn of pears.
— *aux pommes.*	Äpfel-Kuchen.	— of apples.
— *aux pommes à l'allemande.*	— -Kuchen, deutsch[1]).	— of apples, German style.
— *aux pommes à la Manheim.*	Mannheimer Äpfel-Kuchen.[2])	— of apples, Mannheim style.
— *aux pommes à la milanaise.*	Äpfel-Kuchen mit Reis.[3])	— of apples with rice.
— *aux pommes à la portugaise.*	— -Kuchen, portugiesisch[4]).	— of apples, Portuguese style.
— *aux pommes de terre.*	Kartoffel-Kuchen.	— of potatoes.
— *aux pommes à la viennoise.*	Äpfel-Kuchen, wienerisch[5]).	— of apples, Vienna style.
— *aux prunes.*	Pflaumen-Kuchen.	— of plums.
— *aux raisins.*	Trauben-Kuchen.	— of grapes.
— *aux reines-claude.*	Reineclauden-Kuchen.	— of green-gages.
— *de riz aux cerises.*	Reiskuchen mit Kirschen.	— of rice with cherries.
— *de riz aux fruits, meringué.*	— mit Früchten und Meringelguß.	— of rice with fruits, meringued.
— *de riz aux pommes.*	— mit Äpfeln.	— of rice with apples.
— *au sagou.*	Sago-Kuchen.	— of sago.
— *à la semoule.*	Grießkuchen.	— of semolina.
— *à la suisse.*	Kuchen, schweizerisch[6]).	—, Swiss style.
Flandrelets[7]).	Kleine Kuchen.	Small flawns.
Flapjack.	Flacher Kuchen.	Flapjack.
Flare-cake.[8])	Runder, in Nierenfett gebackener Kuchen.	Flare-cake.
Fleurons.	Blätterteig-Schnittchen.[9])	Fleurons.
Florentines.	Florentiner Törtchen.[10])	Florentines.
Flûtes.	**Blätterteig-Stangen, Knüppel.**[11])	**Flutes.**
— *à l'anis.*	Anis-Stangen.[12])	— of aniseed.
— *-brioches*[13]).	Hefen-Stangen.	Barm-flutes.
— *à la levure.*	— -Stangen.[14])	— or yeast flutes.
— *au r(h)um.*	Rumstangen[15]).	Rum-flutes.
Forteresse en biscuit.	Festung aus Biskuit.	Fortress of biscuit.

[1]) Apfel-Schnittchen mit Zucker eine halbe Stunde ziehen gelassen; die Form *(cercle à flan)* mit Törtchenteig (siehe *pâte à tartelette,* S. 1349) ausgelegt; die Apfel-Scheibchen mit Orangen-Zucker, Korinthen und fein gehackten Mandeln bestreut, der Kuchen damit gefüllt, mit einer Lage Törtchenteig bedeckt, gebacken und leicht mit Eiweiß-Glasur (siehe *glace royale,* Seite 1344) überzogen.

[2]) Man legt den Ring mit mürbem Teig (siehe *pâte brisée au sucre,* Seite 1346) aus, gibt die Apfel-Schnittchen hinein, streut Zucker darüber und bäckt den Kuchen halb gar. Unterdessen bereitet man eine Creme von gestoßenen Makronen, Zucker, Eigelben und süßer Sahne, gießt diese über den Kuchen, welchen man hierauf vollends gar bäckt.

[3]) Der Kuchen von Linzer Tortenteig gebacken; die Apfel-Schnittchen mit Zucker, Zitronensaft und Wasser weich gekocht; abgewällter (blanchierter) Reis mit süßer Sahne, Zucker und Vanille-Zucker weich gekocht, nach dem Erkalten mit Maraschino vermischt und in den Kuchen gefüllt, breit gestrichen, die Äpfel darauf gelegt, mit einigen eingemachten Kirschen verziert und angerichtet.

[4]) Geriebene Mandeln mit gestoßenen Makronen, Zucker, fein geschnittenen Orangen-Schalen und Zitronat vermischt, mit warmer Butter begossen und mit Eigelben schaumig gerührt, der Schnee einiger Eiweiß darunter gezogen, die Masse in den Kuchen gefüllt, gebacken. Nach dem Auskühlen werden die mit Zucker, Malagawein und Kirschsaft weich gedünsteten Apfel-Scheiben darüber gelegt und der Saft derselben darüber gestrichen.

[5]) Der Ring mit mürbem Teig ausgelegt, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, fein geschnittene Äpfel hineingelegt, gebacken, nach dem Auskühlen Apfel-Gallerte darüber gegossen.

[6]) Der Ring *(cercle à flan)* mit mürbem Teig (siehe *pâte brisée* auf S. 1346) ausgelegt, mit einer Creme von Sahne, Mehl, Butter, geriebenem Emmenthaler Käse, frischen Eiern, Salz, Muskatnuß und ein wenig Pfeffer aufgefüllt.

[7]) Vergleiche *flan.*

[8]) *Flare* Nierenfett des Schweines.

[9]) Sechsmal geschlagener Blätterteig 3 bis 4 mm dick ausgerollt, mit einem dazu passenden Ausstecher kleine Rosetten, runde oder länglichrunde, halbmondförmige, glatte und ausgezackte Stücke oder diejenigen Formen ausgestochen, welche man zu haben wünscht, diese mit Ei bestrichen und in starker Hitze gebacken. Man nimmt die *fleurons* zum Garnieren der jungen Erbsen usw., kann sie aber auch als Rand *(bordure)* zu gebackenem (gratiniertem) Fisch, Frikassee und ähnlichem verwenden.

[10]) Tiefe Törtchen-Formen mit gehackten Pistazien ausgestreut; 125 g Vanille-Zucker mit 4 Eigelben schaumig geschlagen, der Schnee der 4 Eiweiß, 125 g Mehl, 125 g zerlassene Butter, 50 g gestoßene Mandeln hinzugegeben, hiermit die Formen gefüllt, gehackte Mandeln und Zucker darüber gestreut, gebacken.

[11]) Von dünn ausgerolltem Blätterteig schneidet man 10 cm lange und 4 cm breite Bänder, belegt diese mit Marmelade oder Creme, rollt die Bänder zusammen, sodaß die Fülle eingeschlossen wird, bäckt die Kuchen und glasiert sie vor dem Anrichten mit Zucker.

[12]) Teig von 250 g Mehl, 125 g Zucker, 60 g Butter, 4 bis 5 Eigelbe, 1 ganzes Ei, ein Körnchen Salz, 10 g pulverisierter Anis.

[13]) Einzahl *flûte-brioche.* Vergl. *flûtes à la levure.*

[14]) Von Prophetenkuchenteig (s. *pâte à brioche* auf Seite 1346), auch *flûtes-brioches* genannt.

[15]) Teig von 250 g Mehl, 150 g Butter, 150 g Zucker, 1 Ei, Rum, ein Körnchen Salz.

Friands.	Leckerkuchen[1].	**Friands.**
— *aux amandes.*	Mandel-Leckerkuchen.[2])	Almond friands.
— *à la crème.*	Creme-Leckerkuchen.[3])	Cream friands.
— *au moka.*	Mokka-Leckerkuchen.[4])	Mocha friands.
— *à la pistache.*	Leckerkuchen mit Pistazien-Glasur.	Friands with pistachio-icing.
Frittole.	Rosinen-Kuchen.	Raisin cake.
Froufrous ou frou-frous meringués.	Mit Meringeln verzierte Blätterteig-Kuchen.[5])	Meringued froufrous.
Galantine à la gelée, pour [grosse pièce.	Rollpastete mit Sulze.[6])	Galantine with jelly.
Galette[7]).	Galette, Blätterteig-Kuchen.	**Galette**[8]).
— *américaine.*	Amerikanische Galette.[9])	American galette.
— *anglaise.*	Englische Galette.[10])	English galette.
— *bretonne.*	Bretagnische Galette.[11])	Breton galette.
— *de Cherbourg*[12]).	Cherbourger Galette.	Cherbourg galette.
— *de Madrid.*	Madrider Galette.[13])	Madrid galette.
— *normande.*	Normännische Galette.[14])	Norman galette.
— *de Périgord.*	Périgord-Galette.[15])	Périgord galette.
— *de plomb.*	Blei-Galette[16]).	Rich galette.
— *de plomb à la limousine*[17]).	— -Galette mit Kastanienmus.	— galette with purée of chestnuts.
— *des rois.*	Königs-Galette.[18])	King's galette.
— *de Saint-Malo.*	Galette von Saint-Malo[19]).	Galette of Saint-Malo.
— *Saint-Pierre.*	Saint-Pierre-Galette.[20])	Saint-Pierre galette.
— *salée.*	Gesalzene Galette.[21])	Salted galette.
— *de la Suisse.*	Schweizer Galette.[22])	Swiss galette.
Gâteau.[23])	Kuchen.	**Cake.**
— *d'Aboukir ou Abouqyr.*	Aboukir-Kuchen.[24])	Aboukir cake.

---

[1]) Runde Scheiben von Leckerkuchenteig (siehe *appareil de biscuit friand,* S. 1340) auf mit Butter bestrichenen Blechen geformt, diese mit feinem Zucker bestreut, gebacken. Die Kuchen ausgestürzt, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Maraschino-Glasur maskiert, mit halbierten Pistazien verziert.

[2]) 4 Eier mit 250 g Zucker schaumig geschlagen, ein Körnchen Salz und einige Löffelvoll Orangenblüten-Wasser, sowie 250 g Mehl hinzugegeben. Von dem Teige runde Scheiben auf einem mit Butter bestrichenen und mit Mehl bestreuten Blech geformt, diese mit gehackten Mandeln und Zucker bestreut und gebacken.

[3]) Mit Windbeutel-Creme (siehe *crème à chou,* S. 1343) gefüllt.

[4]) Gestoßene Mandeln, Eiweiß und Mokka-Creme mit einander vermischt, die Kuchen damit gefüllt, gebacken und mit Kaffee-Glasur überzogen.

[5]) Reimser Biskuit-Formen *(moules à biscuit de Reims)* mit sechsmal geschlagenem Blätterteig ausgelegt, mit Vanille-Backcreme gefüllt, gebacken, mit kleinen Meringeln verziert und mit Zucker bestreut.

[6]) Pistazien aus grünem, die Trüffeln aus mit Schokolade gefärbtem, die Pökel-Zunge aus rot gefärbtem Mandelteig. Der Schinken, sowie das Füllsel usw. werden durch Mischungen der einzelnen farbigen Teige miteinander hergestellt.

[7]) *Galette feuilletée* Blätterteig-Galette; *galette demi-feuilletée* Halbblätterteig-Galette; *galette de ménage* Haushalt-, Familien-Galette (von 250 g Mehl, 125 g Butter, 6 g Salz, 1 dcl Wasser); *galette ferme* feste Galette (von 500 g Mehl, 200 g Butter, 10 g Salz, 1 dcl Wasser); *galette fondante* weiche Galette (von 250 g Mehl, 175 g Butter, 75 g Zucker, 25 g Vanille-Zucker, 2 Eigelben). *Galette en pâte brisée* Galette aus Mürbeteig (siehe *pâte brisée,* S. 1346). *Galette du Gymnase,* Kuchen, der vor dem *théâtre du Gymnase* verkauft wird.

[8]) *A plain shortcake, not sweet, but sometimes sugared over the surface.*

[9]) Von 65 g Staubzucker, 250 g Maismehl, 65 g frischer Butter, 25 g Korinthen, 8 g Bierhefe und entsprechend Milch.

[10]) Von 250 g Mehl, 50 g Butter, 1 dcl Milch und etwas Salz. Der Teig dünn ausgerollt, 3 bis 4 fingerbreit ausgestochen, die Galetten auf einem leicht mit Butter bestrichenen Blech gebacken.

[11]) Von 500 g Mehl, 100 g Staubzucker, 50 g feiner Butter, Milch, Ammoniak *(ammoniac concret),* einem Ei, etwas Zitronen-Schale.

[12]) Sprich »schärbu'r«; lat. Coriovallum, franz. Stadt und Kriegshafen *(Manche).* — Von 250 g Mehl, 125 g Zucker, 150 g Butter, 125 g Pinien oder Mandeln, einem Körnchen Salz, Vanille.

[13]) 375 g gesiebtes Mehl, 125 g feine Butter, 5 g Staubzucker, 3 Eigelbe, ein wenig Zimt.

[14]) Von 500 g Mehl, 125 g Staubzucker, 190 g Butter, 3 g Ammoniak *(ammoniac concret),* 25 g Brioche-Teig, 2 frischen Eiern.

[15]) Von 250 g gesiebtem Mehl, 150 g Staubzucker, 150 g feiner Butter, 1 g Ammoniak *(ammoniac concret),* einem Ei, etwas Rum.

[16]) 1 l Mehl, 15 g Salz, 50 g Staubzucker, ein halbes Glas Milch, 375 g Butter, ein ganzes Ei und 3 Eigelbe.

[17]) *Limousin(e)* Limousiner(in); *Limousin,* alte franz. Provinz.

[18]) 1 l gesiebtes Mehl, 15 g Zucker, ebensoviel Salz, ein wenig Wasser, 450 g Butter.

[19]) Sprich »ßäng-malo'«; franz. Hafenstadt *(Ille-et-Vilaine).* — 250 g Mehl, 100 g Zucker, 35 g Butter, 6 Eigelbe, Orangenblüten-Wasser.

[20]) 250 g gesiebtes Mehl, 100 g Staubzucker, 25 g Vanille-Zucker, 125 g feine Butter, ein Eigelb, 1 dcl Sahne.

[21]) 250 g Mehl, 10 g Zucker, doppelt soviel Salz, 95 g Butter, kalte Milch.

[22]) 250 g gesiebtes Mehl, 190 g Staubzucker, 100 g frische Butter, 2 Eier.

[23]) Vergleiche auch *flan, galette, tarte, tourte* usw. in dieser Abteilung, sowie *gâteau* auf Seite 1229 und auf Seite 1313.

[24]) Genauer Kuchen in Pyramidenform gebakken, in Scheiben geschnitten, jede Scheibe mit einer Kastanien-Creme maskiert; der Kuchen mit einer Kastanien-Schmelzglasur *(glace fondante à la purée de marrons)* glasiert und mit gehackten Pistazien bestreut.

Gâteau à la d'Albuféra.	Mandel-Kuchen.[1]	Almond-cake.
— *alcazar.*[2]	Aprikosen-Kuchen.	Alcazar cake.
— *alsacien.*	Elsässischer Kuchen.[3]	Alsatian cake.
— *aux amandes.*	Mandel-Kuchen.	Almond-cake.
— *aux amandes à la parisienne.*	Blätterteig-Kuchen mit Mandel-Creme.	Cake with almond-cream.
— *aux amandes pralinées.*	Kuchen mit gebrannten Mandeln.	— with burnt almonds.
— *ambroisie.*	Ambrosia-Kuchen.[4]	Ambrosia cake.
— *américain ou d'Amérique.*	Amerikanischer Kuchen.[5]	American cake.
— *à l'ananas.*	Ananas-Kuchen.	Pineapple cake.
— *andalou(s) ou de l'Andalousie.*	Andalusischer Kuchen.[6]	Andalusian cake.
— *à l'Andrieux*[7].	Andrieux-Kuchen.	Andrieux cake.
— *des anges.*	Engel-Kuchen.[8]	Angel cake.
— *anglais aux fraises.*	Englischer Erdbeer-Kuchen.[9]	English strawberry-cake.
— *à l'anis.*	Anis-Kuchen.	Aniseed-cake.
— *arlésien.*	Arlesischer Kuchen.[10]	Arles cake.
— *à la d'Artois.*[11]	Artois-Kuchen.	Artois cake.
— *à l'augustine.*	Augustiner-Kuchen.[12]	Augustin(e) cake.
— *aux avelines.*	Haselnuß-Kuchen.	Avellan cake.
— *baba.*[13]	Baba.	Baba.
— *badois ou de Bade(n).*	Badener Kuchen.[14]	Baden cake.
— balaklava.	Griechischer Honig-Kuchen mit gehackten Mandeln.	Cake with chopped almonds in honey.
— *Balzac*[15].	Balzac-Kuchen.	Balzac cake.
— *aux bananes.*	Bananen-Kuchen.	Banana cake.
— *à la Beauvilliers.*	Beauvilliers-Kuchen.[16]	Beauvilliers cake.
— *benoîton.*[17]	Biskuit-Kuchen mit Ananas.	Biscuit-cake with pineapple.
— *Berchoux à la moderne, pour grosse pièce.*	Berchoux-Kuchen, modern.[18]	Berchoux cake, modern style.

[1] Von 125 g Mandeln, ebensoviel Staubzucker, 60 g Kartoffel-Stärkemehl, 3 frischen Eiern und etwas Orangenblüten-Wasser.

[2] Man nennt den Kuchen auch »*Charles V.*«. Genuaer Biskuit (siehe *appareil de biscuit génois*, S. 1340) mit Aprikosen-Marmelade gefüllt, mit Mandelteig-Plätzchen verziert, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Pistazien bestreut.

[3] Imitation einer Gansleber-Pastete.

[4] Eine Platte Ambrosia-Masse (siehe *appareil ambroisie* auf S. 1338) von 2 cm Dicke gebacken, mit einer Becherform runde Scheiben ausgestochen, diese mit einer Lage Butter-Glasur mit Mandeln und Vanille *(glace au beurre, aux amandes et à la vanille)* überzogen, über einander gelegt wie ein neapolitanischer Kuchen, dann oben und ringsherum mit Creme-Glasur *(glace à la crème)* maskiert; eine Rosette von eingemachten Früchten als Verzierung oben in die Mitte.

[5] Aus Platten von Butter-Biskuit Ringe ausgestochen, diese mit Apfel-Marmelade, die mit Ananas verkocht ist, bestrichen und übereinander zusammengesetzt. Man glasiert den Kuchen mit Ananas-Glasur und füllt in die Mitte rund ausgestochene, mit Aprikosen-Marmelade geschwenkte Ananas-Würfel.

[6] Ringe von Mandel-Biskuit mit Schokolade-Frangipancreme maskiert, übereinander gesetzt, der Kuchen leicht mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, dann mit gekochter Schokolade-Glasur maskiert, mit Marzipan-Bändern verziert, in den Cylinder Mandelmilch-Rahmgefrorenes mit Reis *(crème plombière au lait d'amandes et au riz).*

[7] Sprich »angdriö'«; *François-Guillaume Jean Stanislas Andrieux*, franz. Dichter, geb. 6. Mai 1759 zu Straßburg, gest. 10. Mai 1833.

[8] Der weißeste und leichteste aller Kuchen, bestehend aus 500 g Zucker (darunter etwas Vanille-Zucker), 500 g Eiweiß, 250 g Mehl, etwas gereinigtem Weinstein und etwas Aroma.

[9] Biskuit-Masse von Zucker, Mehl, Kartoffelmehl, Butter, Eigelben, Eiweiß, einigen ganzen Eiern, etwas Rum, Orangen- und Zitronen-Geschmack.

[10] Genuaer Kuchen mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit Kirschwasser-Glasur glasiert; eine große Meringel-Kugel, die mit Schokolade-Glasur überzogen ist, sowie ein Kranz von Kirschen als Verzierung.

[11] Vergleiche *dartois* auf Seite 1368.

[12] Kuchen von Staubzucker, Mehl, Butter, gehackten Mandeln, Salz und frischen Eiern, mit Schokolade-Glasur überzogen.

[13] Siehe *baba* auf Seite 1356.

[14] Ringe von neapolitanischem Teig mit Anis gebacken, diese mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, auf einander gelegt, der ganze Kuchen mit Aprikosen-Marmelade maskiert und mit halbierten weißen Mandeln verziert; in die Mitte füllt man Damen-Gefrorenes (siehe *fromage des dames* auf S. 1313).

[15] Sprich »bälsä'k«; franz. Flecken (Charente). *Jean-Louis Guez de Balzac*, franz. Schriftsteller, geb. 1594 (1596?, 1597?) zu Angoulême, gest. auf seinem Schloß an der Charente 18. Febr. 1654 (1655?) — *Honoré de Balzac*, franz. Romanschriftsteller, geb. 20. Mai 1799 in Tours, gest. 19. Aug. 1850 in Paris. — Kuchen von Genuaer Teig, welcher mit einer Mandel-Backcreme gefüllt, mit Kaffee-Glasur überzogen und mit gebrannten Mandeln verziert ist.

[16] Biskuit-Kuchen von 260 g Vanille-Zucker, 65 g Mehl, ebensoviel Kartoffel-Stärkemehl, ebensoviel Reisstärkemehl, 175 g Butter, 2 ganzen Eiern, 6 Eigelben, 3 geschlagenen Eiweiß, 100 g Mandeln, Salz und Zitronen-Schale; mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit Kirschwasser-Glasur maskiert, mit gehackten Pistazien bestreut. In die Mitte des Kuchens füllt man Schlagsahne oder eine gefrorene Creme *(crème plombière).*

[17] Siehe dass. auf Seite 1229; vergl. *marcelin.*

[18] *Joseph Berchoux*, franz. Dichter (gest. 1838). — Berchoux-Biskuitmasse (siehe *appareil de biscuit Berchoux*, S. 1338) in runden Formen ohne Boden gebacken, die eine Hälfte mit Kirschwasser-, die andere mit Pistazien-Glasur überzogen; man setzt die Kuchen mit den Farben abwechselnd pyramidenförmig übereinander.

Gâteau Bolivar.	Batavia-Kuchen.[1]	Batavia cake.
— *Bonvalet.*	Bonvalet-Kuchen.[2]	Bonvalet cake.
— *de Bordeaux ou bordelais.*	Bordeauxer Kuchen.[3]	Bordeaux cake.
— *bourbonnais*[4].	Bourbonnais-Kuchen.	Bourbonnais cake
— *brésilien.*	Brasilianischer Kuchen.[5]	Brazilian cake.
— *breton.*	Bretagnischer Kuchen.[6]	Breton cake.
— *de broche*[7].	Baumkuchen.	Spit cake, baumkuchen
— *briochin.*[8]	Apostel-Kuchen.	Brioche.
— *brunswickois ou brunsvicois.*	Braunschweiger Kuchen.[9]	Brunswick cake.
— *bruxellois ou de Bruxelles.*	Brüsseler Kuchen.[10]	Brussels cake.
— *bûche.*[11]	Holzscheit-Kuchen.	Billet cake.
— *capitaine.*	Kapitän-Kuchen.[12]	Captain cake.
— *à la cardinale.*	Kardinal-Kuchen.[13]	Cardinal cake.
— *à la carmélite.*	Karmeliter-Kuchen.[14]	Carmelite cake.
— *aux carottes.*	Möhren-Kuchen.	Carrot cake.
— *à la castel Pelcs.*	Kuchen mit Erdbeer-Gefrorenem.[15]	Cake with strawberry ice-cream.
— *castillan.*[16]	Kastilischer Kuchen.	Castilian cake.
— *aux cerises.*	Kirsch(en)-Kuchen.	Cherry cake.
— *à la Chambord.*	Chambord-Kuchen.[17]	Chambord cake.

[1]) *Simon Bolivar,* der Befreier Südamerikas vom spanischen Joch, geb. 24. Juli 1783 zu Caracas, gest. 10. Dez. 1830 in Santa Marta. *Bolivar.* I. Einer der neuen Bundes-Staaten von Kolumbien in Südamerika. II. Großstaat der südamerikanischen Republik Venezuela, 1881 aus den früheren Staaten (jetzigen Sektionen) Apure und Guayana gebildet. *Bolivar* Männerhut mit breiter Krämpe. — Mit Mandeln bestreuter und mit Zucker bestäubter Genuaer Kuchen.

[2]) 250 g Staubzucker mit 175 g Butter und 2 Eiern schaumig geschlagen, 85 g Weizenmehl, 85 g Reismehl, 80 g Stärkemehl und zuletzt 3 geschlagene Eiweiß, sowie 100 g mit ebensoviel Zucker und 3 Eiweiß gestoßene, durch ein Sieb gestrichene Mandeln hinzugefügt. Man bäckt den Kuchen in einer *Trois-frères*-Form und füllt die Mitte mit Schlagsahne oder einer gefrorenen Creme *(crème plombière).*

[3]) Prophetenkuchenteig *(pâte à brioche,* mit Smyrna-Rosinen und Korinthen vermischt, 1 cm dick ausgerollt, mit gehackten Mandeln bestreut, auf mit Butter bestrichenem Blech gebacken, längliche Vierecke daraus geschnitten.

[4]) *Bourbonnais,* alte Prov. Mittel-Frankreichs; *bourbonnais(e)* Bewohner(in) von Bourbonnais. a) In Domform gebackenes Biskuit mit Ananas-Würfeln, die mit einigen Löffelvoll Ananas-Gallerte gebunden sind, gefüllt. Der Boden einer Randform mit grüner Pistazien-Sulze *(blanc-manger aux pistaches)* ausgegossen, mit Vanille-Mandelmilch-Sulze *(blanc-manger à la vanille)* aufgefüllt, ausgestürzt, eine Biskuit-Platte auf die Mitte des Randes und darauf wieder der Kuchen, der mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit halbierten weißen Mandeln bedeckt wird. b) In einer Kuppelform *(moule à dôme)* gebackenes Mandel-Biskuit ausgehöhlt, mit Maraschino-Creme gefüllt, außen mit Aprikosen-Marmelade *(à l'abricot)* bestrichen und mit Vanille-Glasur überzogen, mit Angelika und halbierten Aprikosen verziert; unten herum ein Kranz von eingemachten Kirschen.

[5]) Von 125 g frischer Butter, 65 g gestoßenen Para-Nüssen, ebensoviel gestoßenen Mandeln, 50 g Stärkemehl, 5 g Salz, 3 frischen Eiern, ein wenig Milch und Vanille. Vergl. *pain à la brésilienne.*

[6]) Bretagner Biskuit-Masse (siehe *appareil de biscuit breton,* Seite 1339) in einer sechseckigen Form gebacken, mit Marmelade bestrichen und mit Maraschino-Glasur überzogen; die Mitte füllt man mit Haselnuß-Gefrorenem *(crème plombière aux avelines).*

[7]) Auch *gâteau-arbre, gâteau en pyramide* Vergl. *appareil de gâteau de broche,* S. 1342.

[8]) Nur andere Bezeichnung für *brioche* (s. d.).

[9]) Teig von 280 g feinstem Mehl, 90 g Butter, 3 Eigelben, 25 g gestoßenen Mandeln, 35 g feinem Zucker, einem reichlichen Löffelvoll Hefe, etwas Salz, roher Sahne, 35 g Korinthen, ebensoviel Sultana-Rosinen und etwas auf Zucker abgeriebener Zitronen-Schale.

[10]) In einer Mokka-Form *(moule à moka)* gebackenes Biskuit mit Rum getränkt, mit Aprikosen-Marmelade gefüllt, wieder zusammengesetzt, außen mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit Rumglasur *(glace royale au rhum)* glasiert.

[11]) Vergleiche *bûche de Noël* auf Seite 1361.

[12]) Von 250 g Mehl, einer Prise Salz, 150 g Zucker, 3 ganzen Eiern, 2 dcl Orangenblüten-Wasser *(eau de fleurs d'oranger)* und 2 dcl kaltem Wasser; von dem Teig runde Scheiben von 5 bis 6 cm Durchmesser ausgestochen, diese in kochendes Wasser geworfen, wenn sie zu steigen beginnen, herausgenommen und auf einem mit Butter bestrichenen Blech gebacken.

[13]) Von 125 g Staubzucker, ebensoviel gestoßenen Mandeln, 30 g gehackten eingemachten Früchten, 65 g feinem Mehl, ebensoviel Butter, 5 frischen Eiern und etwas Vanille.

[14]) Teig von 9 ganzen Eiern, 2 Eigelben, 375 g durchgesiebtem Zucker, 250 g Mandeln, die mit Rosen-Wasser grob gestoßen sind, 3 Eßlöffelvoll Kirschwasser, der abgeriebenen Schale einer Zitrone, 4 g Zimt und Muskatnuß.

[15]) Nach Herrn *Ignaz Goldberger,* Hofkoch bei dem König von Rumänien, ist der Kuchen zum ersten Male bereitet worden zum Feste der zehnjährigen Erinnerung an die Einnahme der Redoute Krivitza bei Plewna durch die Rumänen. Der Kuchen besteht aus 500 g Zucker, ebensoviel Mehl, 10 ganzen Eiern, 250 g Butter, einer Prise Salz und etwas Cognac. Ein auf 22 Grad abgewogenes, mit Schlagsahne vermischtes Erdbeer-Gefrorenes wird in die Mitte des Kuchens gefüllt, welcher mit rosenfarbiger Glasur überzogen und mit glasierten Erdbeeren verziert wird. In die Mitte setzt man ein von Waffeln gebildetes Türmchen nach altdeutschem Stil, schmückt die Spitze desselben mit einer kleinen Fahne und bekränzt den Kuchen mit frischem Erdbeerlaub.

[16]) Siehe *gâteau à la castillane* auf S. 1229.

[17]) Eine Creme von Eigelben, Staubzucker, Stärkemehl, Milch und etwas Vanille über dem Feuer abgerührt, geröstete, fein gehackte Haselnüsse hinzugegeben, nach einigen Minuten durchgestrichen und mit feiner Butter unter fortwährendem Schlagen vermischt. Mit dieser Butter-Creme maskiert man einen in Scheiben geschnittenen Biskuit-Kuchen und verziert diesen mittels der Spritze mit Butter-Pistaziencreme *(crème beurrée aux pistaches).*

Gâteau Chamounix au kirsch.	Chamouni-Kuchen mit Kirschwasser-Glasur.[1]	Chamounix cake with kirsch icing.
— *à la chantilly.*	Rahmschnee-Kuchen.[2]	Cake filled with whipped cream.
— *à la Charles X.*	Kuchen nach Karl X.[3]	—, Charles X. style.
— *chinois.*	Chinesischer Kuchen.[4]	Chinese cake.
— *Clémence.*	Kastanien-Kuchen.	Chestnut cake.
— *de Compiègne.*[5]	Compiegner Kuchen.	Compiègne cake.
— *de Compiègne à l'orange.*	— Kuchen mit Orangen-Gefrorenem.[6]	— cake with orange ice-cream.
— *du congrès.*[7]	Kongreß-Kuchen.	Congress cake.
— *conversation.*	Mit Frangipan-Creme gefüllter Kuchen.	Cake filled with frangipane cream.
— *créole.*	Kreolen-Kuchen.[8]	Creole cake.
— *à la de Cussy.*	Cussy-Kuchen.[9]	Cussy cake.
— *à la Dame blanche.*	Kuchen nach der Weißen Dame.[10]	Cake with ice-cream.
— *des dames.*	Damen-Kuchen.[11]	Lady cake.
— *à la Danicheff.*	Danicheff-Kuchen.[12]	Danicheff cake.
— *danois ou du Danemark.*	Blätterteig-Kuchen mit gebrannten Mandeln.	Danish cake.
— *à la Delisle.*	Delisle-Kuchen.[13]	Delisle cake.
— *des Deux-frères.*	Mandel-Kuchen mit Schlagsahne.[14]	Almond cake with whipped cream.
— *à la Devonshire.*	Devonshire-Kuchen.[15]	Devonshire cake.
— *à la Dora.*	Dora-Kuchen.[16]	Dora cake.
— *à la Dundee.*	Dundee-Kuchen.[17]	Dundee cake.
— *égyptien ou de l'Égypte.*	Ägyptischer Kuchen.[18]	Egyptian cake.
— *émir.*	Emir-Kuchen.[19]	Emir cake.
— *à l'épice.*	Gewürz-Kuchen.[20]	Spice cake.

[1]) In einer *Savarin*-Form gebackener Genuaer Kuchen *(génoise)* mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Kirschwasser-Glasur überzogen; Kastanienmus mit Staubzucker über mäßigem Feuer verrührt, nach dem Auskühlen mit ein wenig leichtem Sirup und Kirschwasser verlängert, einige Löffelvoll Schlagsahne hinzugegeben, auf Eis steif gerührt und mit würfelig geschnittenen eingemachten Früchten vermischt; hiermit der Kuchen gefüllt und dann mit Vanille-Schlagsahne verziert.

[2]) Biskuit-Kuchen ausgehöhlt, mit Marmelade bestrichen und mit Schlagsahne gefüllt.

[3]) Von 125 g süßen Mandeln, 100 g grob gestoßenem Zucker, 50 g Vanille-Zucker und einem Eiweiß. Der Teig ausgerollt, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit einer Lage Vanille-Milchreis bedeckt, 8 cm lange Bänder ausgestochen, gebacken.

[4]) Von Staubzucker, pulverisierten Mandeln, Malaga-Rosinen, verschiedenen gehackten Früchten, Mehl, Butter, Salz, Kirschwasser, Eiern.

[5]) Vergleiche *pâte à compiègne* auf S. 1346, auch *gâteau de Compiègne* auf Seite 1229.

[6]) In einer Cylinderform gebackener *Savarin*-Kuchen mit Curaçao-Punsch getränkt und mit Orangen-Glasur überzogen; in die Mitte Orangen-Gefrorenes.

[7]) Siehe dasselbe auf Seite 1229.

[8]) Biskuit in einer Domform gebacken, ausgehöhlt, mit einer bayrischen Reiscreme, die mit Ananas-Würfeln vermischt ist, gefüllt, mit einer Mandel-Creme *(crème beurrée aux amandes)* maskiert, mit Perlen bespritzt, in deren Mitte je eine kleine Angelika-Spitze gesteckt wird. Törtchen, ebenfalls mit Reiscreme gefüllt und mit Aprikosen-Marmelade überzogen, als Umlage.

[9]) Cussy-Masse (siehe *appareil de biscuit à la Cussy*, Seite 1340) in einer sechsteiligen Randform gebacken, der Kuchen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Vanille-Glasur überzogen; in die Mitte Schlagsahne und oben auf den Kuchen ein Kranz von ausgekernten, mit Marzipan gefüllten Reineclauden.

[10]) In Randform gebackenes, mit Marmelade und Kirschwasser-Glasur überzogenes Biskuit; in die Mitte Gefrorenes nach der Weißen Dame (siehe *crème plombière à la Dame blanche*, S. 1310).

[11]) Von Butter, Zucker, Mandeln, Rum, Mehl und Eierschnee.

[12]) Biskuit-Rand mit Meringel-Masse und in Maraschino geweichten Biskuit-Scheiben pyramidenförmig aufgefüllt und obenauf mit Birnen, die aus gefärbter, mit Birnensaft vermischter Meringel-Masse gebildet sind, verziert.

[13]) Sprich »dŏli'l«; *Delisle*, französische Gelehrten-Familie. *(Jacques Delille*, franz. Dichter, geb. 22. Juni 1738 zu Aigue-Perse in der Auvergne, gest. 1. Mai 1813.) — Delisle-Biskuit (siehe *appareil de biscuit à la Delisle*, S. 1340) in einer sechseckigen Form, Cylinderform gebacken, mit Marmelade bestrichen, mit Maraschino-Glasur überzogen.

[14]) Von 250 g Zucker, ebensoviel Mehl, 175 g zerlassener Butter, 9 Eiern, 75 g gebrannten Mandeln, Vanille, Salz. Der Kuchen mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Kirschwasser-Glasur maskiert, mit Schlagsahne oder einer gefrorenen Creme *(crème plombière)* gefüllt.

[15]) Ein Hefenteig-Kuchen von Sahne, Korinthen, Zitrone, Zucker, Safran.

[16]) Von 250 g Staubzucker, 65 g Mandeln, ebensoviel Grieß, 100 g Stärkemehl, 65 g feiner Butter, 5 g Salz, 4 Eiweiß.

[17]) Einfacher Fruchtkuchen in flachen Pfannen *(shallow pans)*, hergestellt aus 500 g Zucker, ebensoviel Butter, Eiern, 750 g Mehl, 250 g Zitrone, ebensoviel Sultana-Rosinen und ebensoviel Korinthen, etwas Cognac. Obenauf Kümmel.

[18]) Charlottenform mit Waffeln ausgelegt, diese mit gekochtem Zucker zusammengeklebt; Schlagsahne in die Mitte; ein grüner Teigdeckel darüber, die Charlotte ausgestürzt, mit grüner und weißer Glasur überzogen.

[19]) Emir, Titel mohammedanischer Fürsten und Würdenträger, bsd. Titel der Nachkommen Mohammeds. — Von 125 g Staubzucker, 15 g Haselnüssen, 15 g Mandeln, 100 g Mandel-Creme, 50 g Grießmehl, 35 g feiner Butter, 5 g Salz, 7 Eiern.

[20]) Allgemeine Bezeichnung für stark gewürzte Kuchen, dann auch für kleine englische Kuchen von der Art der *ginger-snaps*.

Gâteau éponge.	Schwammkuchen [1].	Sponge cake.
— *espérance.*	Hoffnungs-Kuchen.[2]	Esperance cake.
— *à la Fanchette.*	Fränzchen-Kuchen.[3]	Frances cake.
— *Fantine.*	Biskuit-Kuchen mit Orangen-Creme.[4]	Biskuit-cake with orange cream.
— *à la fiancée.*	Brautkuchen.	Bride's cake.
— *aux figues.*	Feigen-Kuchen.	Fig cake.
— *à la financière.*	Reichen-Kuchen.[5]	Financier's cake.
— *de Flandre*[6].	Flandrischer Kuchen.	Flanders cake.
— *à la Fleury.*	Biskuit-Kuchen mit zweifarbiger engl. Haselnuß-Creme.	Biscuit-cake with bicoloured avellan cream.
— *florentin ou de Florence.*	Florentiner Kuchen.[7]	Florentine cake.
— *aux fraises.*	Erdbeer-Kuchen.	Strawberry (short) cake.
— *aux fraises à la portugaise.*	— -Kuchen, portugiesisch [8].	— cake, Portuguese style.
— *framboisé ou aux framboises.*	Himbeer-Kuchen.	Raspberry cake.
— *français.*	Französischer Kuchen.[9]	French cake.
— *à la Franklin.*	Franklin-Kuchen.[10]	Franklin cake.
— *à la Frascati.*[11]	Frascati-Kuchen.	Frascati cake.
— *à la Frézal.*	Frézal-Kuchen.[12]	Frézal cake.
— *friand.*	Feinschmeckender Kuchen.[13]	Delicate cake.
— *fribourgeois ou de Fribourg.*	Freiburger Kuchen.[14]	Freiburg cake.
— *frioulien ou du Frioul*[15].	Friauler Kuchen.	Friuli cake.
— *frolle au moka.*	Mürbekuchen mit Kaffee-Creme.[16]	Frolle cake with coffee cream.
— *à la Galatée.*	Galatea-Kuchen.[17]	Galatea cake.

[1]) Von 8 Eiern, einer viertel Tasse Wasser, 500 g Zucker, 375 g Mehl. *Sponge drops:* Die obige Masse löffelweise auf Papier gegeben, mit Zucker bestreut und gebacken.

[2]) Biskuit in einer Domform gebacken, ausgehöhlt; gestoßene, durchgestrichene Angelika mit gleichen Teilen Orangenblüten- und Kirschwasser, ein wenig leichtem Sirup und etwas geklärter Hausenblase vermischt, auf Eis gebunden, Schlagsahne darunter gezogen, der Kuchen mit dieser Creme gefüllt und geschmackvoll verziert.

[3]) Biskuit in Charlottenform gebacken, ausgehöhlt, mit Mandel-Creme gefüllt, außen mit Meringel-Masse überzogen und wenn diese getrocknet ist, mit Früchten und Gallerte verziert.

[4]) Ein feines Biskuit mit Orangenblüten-Wasser (siehe *appareil de biscuit fin,* S. 1340) in einer Cylinderform mit sechs Fächern gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Nußlikör-Glasur *(glace au sucre, à la crème de noyau)* überzogen, mit halbierten eingemachten grünen Mandeln verziert; in die Mitte eine bayrische Orangen-Creme *(crème bavaroise à l'orange).*

[5]) Reichen-Biskuit (siehe *appareil de biscuit financier,* S. 1340) in einer Savarin-Form gebacken, der Kuchen mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Orangen-Glasur *(glace fondante à l'orange)* überzogen. Verschiedene klein geschnittene Früchte gibt man mit etwas Vanille-Sirup in eine Domform, läßt sie eine Stunde gefrieren; kurz vor dem Anrichten läßt man etwas Aprikosenbrot-Masse mit Mandelmilch auf Eis erkalten, gibt die Früchte hinein und das Ganze in die Mitte des Kuchens.

[6]) Auch Mehrzahl *Flandres; faire Flandre* Bankerott machen, durchgehen (jetzt mehr gbr.: *faire un tour en Belgique); il est en Flandre* er ist verloren; *hôtel de Flandre,* Gebäude im alten Paris, in dem im 16. Jahrh. die *frères de la Passion* ihre Theater-Vorstellungen gaben. — 250 g Zucker mit 3 Eiern, 3 Eigelben, Salz, 50 g Butter, gehackter Zitronen-Schale verrührt, 60 g Mehl, noch 2 Eier, 2 Eigelb, der Schnee von 3 Eiweiß, einige Korinthen und etwas würfelig geschnittenes Zitronat hinzugegeben. Der Kuchen wird mit gehackten Mandeln bedeckt, mit Zucker bestreut und im Ofen glasiert.

[7]) Kuchen von Florentiner Biskuit (siehe *appareil de biscuit florentin,* S. 1340) mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Orangen-Glasur überzogen, mit eingemachten Früchten verziert und mit einer gefrorenen Orangen-Creme *(crème plombière à l'orange)* gefüllt.

[8]) Genuaer Kuchen in Scheiben geschnitten, diese mit Erdbeermus, das mit Aprikosen-Marmelade vermischt ist, maskiert, wieder zusammengesetzt, mit Orangen-Glasur überzogen.

[9]) Von 250 g süßen, 10 g bitteren Mandeln, 200 g Kartoffelmehl, 150 g feinem Zucker, 8 Eigelben, 6 Eiweiß, 1 dcl Rum, Orangen-Schale. Der in einer Savarin-Form gebackene Kuchen wird mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Rumglasur überzogen. In die Mitte füllt man Schlagsahne, die mit Orangen-Zucker gesüßt ist.

[10]) Die Kuchenform mit mürbem Teig (siehe *pâte brisée,* S. 1346) ausgelegt, mit einer Masse von Staubzucker, Vanille-Zucker, Mandeln und Eiweiß gefüllt, mit Kirschwasser-Glasur überzogen.

[11]) Siehe dasselbe auf Seite 1229.

[12]) 250 g Malaga-Rosinen mit 3 Eiern gestoßen; 125 g süße Mandeln mit 2 Eiern gestoßen; 250 g Staubzucker mit 8 Eigelben schaumig geschlagen, die Rosinen, die Mandeln, 1 dcl Kirschwasser, der feste Schnee von 8 Eiweiß und 200 g zerlassene Butter hinzugefügt. Der Kuchen mit Kirschwasser-Glasur überzogen, mit Pistazien bestreut.

[13]) Von feinschmeckendem Biskuit (siehe *appareil de biscuit friand,* S. 1340); mit Kirschwasser-Glasur überzogen.

[14]) 250 g gestoßene Mandeln mit 125 g Zucker, 75 g frischer Butter und einer Tassevoll Wasser an das Feuer gesetzt und unter fortwährendem Rühren bis zum Kochen gebracht. Man streicht die Masse sogleich auf einen dünn ausgerollten runden Kuchen von Blätterteig, den man mit einem Gitter von schmalen Teigstreifen versieht. Das Gitter wird mit Eigelb bestrichen, die Zwischenräume werden mit Zitronat-Würfeln ausgefüllt, worauf man den Kuchen eine reichliche halbe Stunde backen läßt.

[15]) *Le Frioul* Friaul (lat. Forum Julium), ehm. selbständige ital. Landschaft mit eigenen Herzögen. — Biskuit-Formen mit Mürbeteig (siehe *pâte brisée,* S. 1346) ausgelegt, mit einer Masse von Staubzucker, süßen Mandeln, zerlassener Butter, Kartoffel-Stärkemehl, Zitronen-Schale und Eiern gefüllt, gebacken und mit Rumglasur überzogen.

[16]) Ringe von Mürbeteig (siehe *pâte frolle,* S. 1347) gebacken, mit Kaffee-Creme, die mit frischer Butter aufgerührt ist, zusammengesetzt; der Kuchen außen mit Marmelade, dann mit Kaffee-Glasur überzogen; in die Mitte Schlagsahne.

[17]) Genuaer Kuchen mit einer Backcreme gefüllt, mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit einer Guirlande von Pistazien-Creme umgeben.

Gâteau galicien ou de Gal(l)icie[1].	Galizischer Kuchen.	Galician cake.
— *à la Gargantua*[2].	Gargantua-Kuchen.	Gargantua cake.
— *gaulois ou de Gaule.*	Gallischer Kuchen.[3])	Gallic cake.
— *génois ou de Gênes.*	Genuaer Kuchen.[4])	Genoese cake.
— *génois aux abricots.*	— Kuchen mit Aprikosen.[5])	— cake with apricots.
— *génois à la Duchemin.*	— Kuchen n. Duchemin[6]).	— cake, Duchemin style.
— *génois aux fruits.*	— Kuchen mit Früchten.	— cake with fruits.
— *génois garni de crème.*	— Kuchen mit Schlagsahne und eingemachten Früchten.	— cake w. whipped cream and preserved fruits.
— *génois à l'impériale.*	— Kuchen, kaiserlich[7]).	— cake, imperial style.
— *génois à la noix de coco.*	— Kuchen mit Kokosnuß.	— cake with cocoanut.
— *génois à la royale.*	— Kuchen, königlich[8]).	— cake, royal style.
— *génois à la sicilienne.*	— Kuchen mit einer Mandelmilch-Creme.	— cake with almond cream with liqueurs.
— *à la gentilhomme.*	Biskuit-Kuchen mit Pfirsich-Creme.	Biscuit cake with peach cream.
— *gérolsteinois ou de Gérolstein.*	Gerolsteiner Kuchen.[9])	Gerolstein cake.
— *de Gibraltar*[10]).	Gibraltar-Kuchen.	Gibraltar cake.
— *girondin.*	Girondistischer Kuchen.[11])	Girondist cake.
— *grec ou de Grèce.*	Griechischer Kuchen.[12])	Greek cake.
— *aux groseilles.*	Johannisbeer-Kuchen.	Currant cake.
— *à la Guignard*[13]).	Guignard-Kuchen.	Guignard cake.
— *hambourgeois ou de Hambourg.*	Hamburger Kuchen.[14])	Hamburg cake.
— *hanovrien ou de Hanovre.*	Hannoverischer Kuchen.[15])	Hanover cake.

[1]) *Galicie, Gallicie* Galizien; *Galice* Galizien (span. Provinz, lat. Gallaecia). Kuchen von galizischem Biskuit (siehe *appareil de biscuit galicien*, S. 1340) in Scheiben geschnitten, mit Pistazien- und Vanille-Buttercreme *(crème beurrée, aux pistaches et à la vanille)* maskiert, wieder zusammengesetzt, mit Pistazien-Buttercreme *(crème beurrée, aux pistaches)* gefüllt, außen mit Aprikosen-Marmelade, dann mit leicht grün gefärbter Vanille-Glasur überzogen.

[2]) *Gargantua* (nach Rabelais = que grand tu as). Riese, Sohn Grandgousiers, Vater Pantagruels; fig. Fresser. — Kuchen von Genuaer Biskuit (siehe *appareil de biscuit génois*, S. 1340) mit Aprikosen-Marmelade, die mit ein wenig Maraschino und eingemachten Früchten vermischt ist, gefüllt, außen mit Aprikosen-Marmelade überzogen und in der Mitte mit einer eingemachten Pflaume verziert, die man wieder mit Kirschen umgibt.

[3]) Biskuit-Kuchen mit einer Kastanien-Creme und Biskuit-Törtchen *(bouchées en biscuit)*, die mit Schokolade-Glasur überzogen sind.

[4]) Kuchen von Genuaer Biskuit (siehe *appareil de biscuit génois*, S. 1340) mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Aniswasser-Glasur überzogen und mit eingemachten Früchten verziert; in die Mitte eine gefrorene Mandel-Creme.

[5]) Mit Aprikosen-Marmelade überzogen; Aprikosen-Kompott und Schlagsahne in die Mitte.

[6]) *Duchemin*, berühmter franz. Koch, welcher 1835 in Tours das »Café du commerce« gründete. — 125 g Zucker, 3 Eigelbe, ein ganzes Ei, 65 g gehacktes Zitronat und eingemachte Orangen-Schale, 125 g Grieß, der feste Schnee von 3 Eiweiß, 125 g zerlassene Butter. Der Kuchen mit Kirschwasser-Glasur überzogen.

[7]) Von 500 g Zucker, 16 Eiern, 250 g Butter, 375 g Mehl, 125 g geriebenen Mandeln, Vanille, Mandel- und Zitronen-Extrakt.

[8]) Von 500 g Zucker, 16 Eiern, 250 g Butter, 375 g Mehl, 125 g geriebenen Mandeln, mit Vanille, Mandel- und Zitronen-Extrakt parfümiert.

[9]) Flecken in der preuß. Rheinprovinz, in Sue, Mystères de Paris erdichtetes deutsches Herzogtum. — Ein in einer Form zu Genuaer Kuchen *(moule à génois)* gebackener Mandel-Kuchen, der mit Vanille-Glasur überzogen ist.

[10]) *Gibraltar* (arab. Gebel-al-Tarik »Fels des Tarik«), Vorgebirge und engl. Festung am Eingange des Mittelmeeres; *gibraltar* harter Kandis-Zucker (auch *gibraltar rock)*. — Kuchen von Staubzucker, Mandeln, Eiern, Kirschwasser, Essenz von bitteren Mandeln, Wasser, Salz; mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und mit Kirschwasser-Glasur überzogen.

[11]) Von demselben Teig wie bei *gâteau Dora* (s. d.) angegeben, mit Kastanienmus, das mit gebrannten Haselnüssen vermischt ist, gefüllt, mit Schokolade-Meringelmasse *(meringue au chocolat)* verziert. Man richtet den Kuchen auf einem Untersatz von trockenem Teig an und verziert letzteren mit rotem und grünem Zucker.

[12]) Kuchen aus einem Teig von Staubzucker, gleichen Teilen Mehl und Stärkemehl, zerlassener Butter, Mandeln, Eiern, etwas Salz und Vanille. Man bäckt den Kuchen, bedeckt ihn mit einer Lage gebrannter Mandeln, maskiert mit Aprikosen-Marmelade und streut gehackte Pistazien darüber.

[13]) Hervorragender franz. Kuchen-Bäcker *(pâtissier)*, gründete in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts ein Haus an der Ecke des Odéon (Theater) in Paris, welches bald einen großen Ruf genoß. — Der Kuchen ist aus Genuaer Masse *(génoise)* und mit rosenfarbiger Meringel-Masse verziert.

[14]) 250 g schaumige Butter, 125 g Zucker, 8 Eier, 60 g aufgelöste Hefe, die abgeriebene Schale einer Zitrone, etwas gestoßene Muskat-Blüte, 60 g klein geschnittenes Zitronat, 1 kg Mehl. Man füllt den Teig in eine flache, mit Butter ausgestrichene Form, läßt ihn aufgehen, streut gehackte Mandeln darüber und bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze.

[15]) 750 g Mehl mit $^1/_8$ l Milch, 45 g in Milch aufgelöster Hefe und 125 g geschmolzener Butter zu einem lockeren Teige angerührt, den man mit 100 g Zucker, 2 Eiern, der auf Zucker abgeriebenen Schale einer Zitrone, etwas gestoßenem Zimt und Kardamom vermischt, durcharbeitet und zugedeckt an einem warmen Orte aufgehen läßt. Hierauf legt man den Teig auf ein mit Mehl bestreutes Kuchenbrett, drückt ihn auseinander, gibt 200 g frische Butter in kleinen Stückchen darüber, legt den Teig übereinander, arbeitet ihn gehörig durch und rollt mehrere fingerdicke, nicht zu große runde oder viereckige Kuchen davon aus. Diese Kuchen läßt man auf einem Blech aufgehen, bestreicht sie mit gequirltem Ei, streut ausgekernte Rosinen, Zucker, klein geschnittene Mandeln, Zimt und Zitronen-Schale darüber, legt Butter-Stückchen darauf und bäckt die Kuchen.

Gâteau havanais ou de la Havane.	Havanna-Kuchen.	Havana cake.
— *havrais ou du Havre.*	Havresischer Kuchen.[1]	Havre cake.
— *Héloïse ou Éloïse.*	Heloïse-Kuchen.[2]	Heloisa cake.
— *impérial.*	Kaiser-Kuchen.[3]	Imperial cake.
— *Isabelle.*	Isabella-Kuchen.[4]	Isabel(la) cake.
— *italien ou d'Italie.*	Italienischer Kuchen.[5]	Italian cake.
— *jamaïquain ou de la Jamaïque.*	Jamaika-Kuchen.[6]	Jamaica cake.
— *javanais ou javan.*	Javanischer Kuchen.[7]	Java cake.
— *à la Joinville.*	Joinville-Kuchen.[8]	Joinville cake.
— *à la Karolyi.*	Karolyi-Kuchen.[9]	Karolyi cake.
— *khédivien ou de Khédive.*	Khedive-Kuchen.[10]	Khedive cake.
— *au kirsch.*	Kuchen mit Kirschwasser.[11]	Cake with kirsch.
— *à la Lafayette.*	Lafayette-Kuchen.[12]	Lafayette cake.
— *au lard.*	Speckkuchen.	Cake with bacon.
— *à la Lavoisier*[13].	Lavoisier-Kuchen.	Lavoisier cake.
— *leipsicois ou de Leipsic(k).*	Leipziger Kuchen.[14]	Leipsic cake.
— *luchonnais.*	Luchoner Kuchen.[15]	Luchon cake.
— *à la lyonnaise.*[16]	Lyoner Kuchen.	Lyons cake.
— *aux macarons.*	Makronen-Kuchen.	Macaroon cake.
— *de madame.*	Madam-Kuchen.[17]	Madam cake.

---

[1]) Sechseckiger Kuchen von Gorenflot-Teig (siehe *pâte à gorenflot*, S. 1348) gebacken, mit Maraschino-Sirup getränkt, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit Schmelzglasur (siehe *glace fondante*, S. 1344) glasiert, mit Angelika verziert; in die Mitte gefrorene Ananas- oder Erdbeer-Creme *(crème plombière à l'ananas ou aux fraises)*.

[2]) Savoyer Biskuit (siehe *appareil de biscuit de Savoie*, Seite 1342) in einer Becherform gebacken; von Eigelben, Zucker und Butter über dem Feuer eine Creme abgerührt, die mit einigen Löffelvoll Orangenblüten-Wasser vermischt und mit welcher der in Scheiben geschnittene Kuchen maskiert wird. Man überzieht den Kuchen mit einer rohen Orangen-Glasur *(glace crue à l'orange)*.

[3]) Von Kaiser-Biskuit (siehe *appareil de biscuit impérial*, S. 1340), mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Pistazien-Glasur überzogen, mit eingemachter Ananas verziert; in die Mitte Nußgefrorenes *(glace aux noix fraîches)*.

[4]) Biskuit-Kuchen mit Aprikosen-Marmelade, dann mit roher Pistazien-Glasur überzogen, mit Marzipan-Bändern verziert, in Scheiben geschnitten, diese mit einer Butter-Creme, die mit Orangenblüten-Wasser parfümiert ist, maskiert.

[5]) In einer Randform gebackenes Mandel-Biskuit in Scheiben geschnitten, diese mit Wiener Rumcreme maskiert, wieder zusammengesetzt, außen mit Marmelade, dann mit Vanille-Schmelzglasur *(glace fondante à la vanille)* maskiert und mit gehackten Pistazien bestreut. Eine gefrorene Orangen-Creme *(crème plombière à l'orange)* vermischt man mit würfelig geschnittenen eingemachten, vorher aber in Curaçao gebeizten Früchten und füllt diese in die Mitte des Kuchens.

[6]) Eine Biskuit-Masse von 250 g Reismehl, ebensoviel zerlassener Butter, ebensoviel Zucker, 8 Eiern, 100 g Rosinen, 75 g fein geschnittenem Zitronat und etwas Zitronen-Schale in einer Randform gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Rumglasur überzogen; in die Mitte Punschgefrorenes.

[7]) Von Genuaer Kuchen; in die Mitte Meringel-Masse, die mit Himbeersaft vermischt ist. Der Kuchen mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit Birnen von Kaffee-Meringelmasse *(meringue au café)* verziert.

[8]) Viereckiger Kuchen von Butter, Mehl, Milch und einer Prise Salz, mit Himbeer-Marmelade gefüllt, mit demselben Kuchenteig bedeckt, gebacken und mit Zucker bestreut.

[9]) Kuchen von 125 g Zucker, ebensoviel Butter, ebensoviel Haselnüssen, doppelt soviel geriebener Schokolade, 60 g Pfeilwurzelmehl *(arrow-root)*, 8 geschlagenen Eiweiß, 8 Eigelben. Der Kuchen in Scheiben geschnitten, diese mit einer bayrischen Haselnuß-Creme bestrichen, wieder zusammengesetzt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Schokolade-Glasur überzogen, mit Schlagsahne verziert.

[10]) Der Khedive, Chedive; türkischer Vizekönig von Ägypten. — Schaumige Masse von Mandeln, Zukker, Vanille-Zucker, Kirschwasser, Essenz bitterer Mandeln und Eigelben, mit welcher man eine mit Zuckerteig ausgelegte Kuchenform füllt. Der gebackene Kuchen wird mit Kirschwasser-Glasur und gehackten Mandeln und Pistazien bestreut.

[11]) Biskuit in einer Randform gebacken, mit Kirschwasser-Glasur überzogen; Kastanienmus mit Vanille-Zucker, Kirschwasser und zuletzt mit Schlagsahne vermischt, die Kuchen damit gefüllt.

[12]) Marmelade-Kuchen glasiert und verziert. Unter dem Namen *Lafayette cakes* werden auch kleine flache Marmelade-Kuchen mit verschiedenfarbigen Glasuren verkauft.

[13]) Sprich »lăwŏăsĭé«; *Antoine-Laurent Lavoisier*, franz. Chemiker, geb. 16. Aug. 1743 zu Paris, hingerichtet 8. Mai 1794. — Von Staubzucker, Mehl, Stärkemehl, Smyrna-Rosinen, Korinthen, Eiern, eingemachter Orangen-Schale und Salz. Man glasiert den Kuchen mit Vanille-Glasur und bestreut ihn mit Korinthen.

[14]) 210 g Butter schaumig gerührt, 7 Eier nach und nach hinzugegeben; 210 g fein geriebene Mandeln mit 140 g Zucker und 3 Eiern abgerührt, zu der Butter gegeben, mit zwei Eßlöffelvoll Hefe, etwas Muskat-Blüte, Salz, einem Glasvoll Madeira und der abgeriebenen Schale einer halben Orange verrührt. Man gibt die Masse in eine mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestäubte Form, läßt sie an einem warmen Orte gehen, bäckt den Kuchen und bestreut ihn mit Orangen-Zucker.

[15]) Von 250 g Staubzucker, ebensoviel Butter, ebensoviel Mehl, ebensoviel Korinthen, 8 Eigelben, 8 geschlagenen Eiweiß, Rum, Zitronen-Schale oder Vanille, Salz. Der Kuchen wird nach dem Backen mit Kirschwasser getränkt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Kaffee-Glasur überzogen und mit Meringel-Masse bespritzt.

[16]) Siehe dasselbe auf Seite 1229.

[17]) Von 250 g mit etwas Vanille gestoßenen Mandeln, 350 g Zucker und 8 Eiern bereitet man eine schaumige Masse, die man in eine mit Zuckerteig ausgelegte Kuchenform füllt. Der gebackene Kuchen wird mit einer dünnen Lage Aprikosen-Marmelade, dann mit italienischer Meringel-Masse, die mit Rum vermischt ist *(meringue italienne au rhum)*, maskiert.

Gâteau madeleine aux amandes.	Magdalenen-Kuchen mit gefrorener Mandel-Creme.[1])	Madeleine cake with almond plombière cream.
— *madeleine aux noisettes.*	— -Kuchen mit gefrorener Haselnuß-Creme.	— cake with hazelnut plombière cream.
— *madeleine aux pistaches.*	— -Kuchen mit gefrorener Pistazien-Creme.	— cake with pistachio plombière cream.
— *au madère.*	Madeira-Kuchen.	Madeira cake.
— *malakoff.*	Malakoff-Kuchen.[2])	Malakoff cake.
— *à la Malibran.*	Malibran-Kuchen.[3])	Malibran cake.
— *Malmaison.*	Malmaison-Kuchen.[4])	Malmaison cake.
— *maltais.*	Malta-Kuchen.[5])	Malta cake.
— *Malvina ou Malvine.*	Malwina-Kuchen.[6])	Malvina cake.
— *aux mandarines.*	Biskuit-Kuchen mit Mandarinen-Gefrorenem.[7])	Biscuit cake with mandarin plombière cream.
— *Manon.*	Mariechen-Kuchen.[8])	Mary cake.
— *manqué.*[9])	Halber Kuchen.	Mank cake.
— *marbré.*	Marmorierter Kuchen.	Marbled cake.
— *Marcelin.*	Marcelin-Kuchen.[10])	Marcelin cake.
— *Marguerite.*	Margarete-Kuchen.[11])	Margaret cake.
— *Marie-Louise.*	Maria-Luise-Kuchen.[12])	Mary-Louise cake.
— *Marie-Rose.*	Mandel-Kuchen mit klein geschnittenen Aprikosen.	Almond cake with minced apricots.
— *à la Marignan*[13]).	Melegnano-Kuchen.	Melegnano cake.
— *Marillac*[14]).	Marillac-Kuchen.	Marillac cake.
— *à la Marlborough.*	Marlborough-Kuchen.[15])	Marlborough cake.

[1]) Magdalenen-Masse (siehe *appareil de madeleine*, S. 1342) in einer Randform gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Vanille-Glasur überzogen und mit gefrorener Mandel-Creme (*crème plombière aux amandes*) gefüllt.

[2]) In einer Cylinderform gebackenes Haselnuß-Biskuit mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Vanille-Schmelzglasur (*glace fondante à la vanille*) maskiert, mit Windbeuteln, die mit Vanille-Schlagsahne gefüllt und mit Schokolade-Schmelzglasur überzogen sind, verziert; in die Mitte des Kuchens eine gefrorene Haselnuß-Creme (*crème plombière aux noisettes*).

[3]) Sprich »mălĭbrang«; *Marie-Félicité Malibran*, Opern-Sängerin, geb. 24. März 1808 zu Paris, gest. 23. Sept. 1836 in Manchester. Einen Genuaer Kuchen (siehe *appareil de biscuit génois*, S. 1340) mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit Meringel-Masse, die mit Himbeersaft vermischt ist, gefüllt und mit gebrannten Mandeln bestreut.

[4]) Malmaison-Biskuit (siehe *appareil de biscuit Malmaison*, S. 1340) in einer Randform gebacken, mit Marmelade, dann mit gekochter oder Schmelzglasur überzogen und mit Ringen von rosenroter Apfel-Gallerte verziert. In die Mitte eines jeden Gallert-Ringes legt man eine Reineclaude; in die Mitte gibt man Schlagsahne (*crème à la chantilly*) oder irgend eine gefrorene Creme (*crème plombière*).

[5]) Punschbiskuit (siehe *appareil de biscuit au punch*, S. 1341) in einer Randform gebacken, mit Aprikosen-Marmelade maskiert, mit Rumglasur überzogen, mit Marzipan verziert, mit einer gefrorenen Reiscreme (*crème plombière au riz*) gefüllt und mit einem Kranz von Orangen-Vierteln umlegt.

[6]) Savarin-Kuchen mit Kirschwasser-Sirup getränkt, eine Kugel von Kaffee-Meringelmasse (*meringue au café*) in die Mitte, diese mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit gerösteten Mandeln bestreut.

[7]) Mandarinen-Biskuitmasse in einer Charlottenform gebacken, ausgehöhlt, mit Mandarinen-Glasur überzogen und mit gefrorener Mandarinen-Creme (*crème plombière à la mandarine*) gefüllt. Ringsherum legt man aus Mandarinen-Schalen geformte Körbchen, die mit demselben Gefrorenen oder mit Schlagsahne gefüllt sind.

[8]) 250 g Mandeln mit etwas Mandelmilch und Kirschwasser gestoßen; 250 g Zucker mit 6 Eigelben geschlagen, die Mandeln, dann 6 geschlagene Eiweiß, nach und nach 50 g Mehl hinzugegeben; eine Becherform mit der Masse dreiviertels voll gefüllt und gebacken. Man überzieht den Kuchen mit Aprikosen-Marmelade und dann mit Kirschwasser-Glasur.

[9]) Siehe *biscuit manqué* auf Seite 1359.

[10]) Eine schaumige Masse von 250 g Mandeln, 300 g Zucker, 5 Eiern, $^1/_2$ dcl Kirsch- und ebensoviel Anis-Wasser bereitet, diese in eine mit süßem Teig ausgelegte Kuchenform gefüllt, mit Zucker bestreut und gebacken. Man findet diesen Kuchen auch unter dem Namen *marcelin*. Entstanden ist das Gebäck in der *Maison Benoît* (pâtisserie, eröffnet 1835 in der rue des Prêtres-Saint-Germain-l'Auxerrois, Paris) und wurde zuerst *(gâteau) Benoît*, dann nach der Nichte Benoît's, Marceline, *(gâteau) Marcelin* genannt. Der Nachfolger Benoît's, *Flon*, taufte den Kuchen *(gâteau) réal*, und später erscheint das Gebäck noch unter dem Namen *friand*.

[11]) Genuaer Kuchen (siehe *appareil de biscuit génois*, S. 1340) mit Kastanienmus gefüllt, mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit gerösteten Mandeln bestreut; eine glasierte Kastanie in die Mitte des Kuchens.

[12]) Von 125 g gerösteten Haselnüssen, 250 g Staubzucker, 125 g Mehl, 6 Eiern, einem Körnchen Salz und Vanille. Man bestreut den Kuchen mit gebrannten Mandeln.

[13]) *Melegnano* (früher *Marignano*), franz. *Marignan*, Flecken in der ital. Provinz Mailand, bekannt durch den Sieg, welchen hier Franz I. von Frankreich am 13. und 14. Sept. 1515 über die Schweizer davontrug, sowie durch ein Gefecht zwischen den Franzosen und den Österreichern 9. Juni 1859. — Savarin-Kuchen mit Zucker-Sirup getränkt, mit Meringel-Masse (*meringue italienne*) gefüllt, mit Angelika verziert.

[14]) Sprich »mărijă'k«; *Louis de Marillac*, Marschall von Frankreich, Gegner Richelieus (gest. 1632). — Baba (siehe *pâte à baba*, S. 1345), in einer flachen Form gebacken, mit Vanille-Schlagsahne gefüllt und mit Aprikosen-Marmelade überzogen.

[15]) Von 500 g Zucker, 8 Eiern, 500 g Mehl, 60 g Kümmel-Körnern; in länglichen Formen gebacken.

Gâteau Marly[1].	Marly-Kuchen.	Marly cake.
— *aux marrons.*	Kastanien-Kuchen.[2]	Chestnut cake.
— *à la Mars*[3].	Mars-Kuchen.	Mars cake.
— *marseillais.*	Marseiller Kuchen.	Marseille cake.
— *à la Martinique ou au martinique.*	Martinique-Kuchen.[4]	Martinique cake.
— *à la Mascotte*[5].	Glücksfee-Kuchen.	Mascotte cake.
— *à la Masséna*[6].	Masséna-Kuchen.	Masséna cake.
— *mauresque à la sultane.*	Biskuit-Kuchen mit einer Sultana von gesponnenem Zucker.[7]	Biscuit cake with a sultana of spun sugar.
— *à la Mazarin.*[8]	Mazarin-Kuchen.	Mazarin cake.
— *à la Médicis.*	Medici-Kuchen.[9]	Medici cake.
— *mexicain.*	Mexikanischer Kuchen.[10]	Mexican cake.
— *mille-ans.*	Tausendjahr-Kuchen.[11]	Thousand-years cake.
— *mille-feuille*[12].	Tausendblätter-Kuchen.	Milfoil cake.
— *mille-feuille à l'ancienne.*	— -Kuchen, altmodisch[13].	— cake, ancient fashion.
— *mille-feuille aux avelines.*	— -Kuchen mit Haselnüssen.[14]	— cake with avellan-nuts.
— *mille-feuille à la bavaroise.*	— -Kuchen, bayrisch[15].	— cake, Bavarian style.
— *mille-feuille à la chantilly.*	— -Kuchen mit (Vanille-) Schlagsahne.	— cake w. whipped cream (flavoured with vanilla).

---

[1]) *Marly*, auch *Marly le-Roi*, *Marly-la-Machine*, franz. Flecken, Schloß (Seine-et-Oise), auch Garten bei Sanssouci; ehm. *machine de Marly* Wasserwerk in Marly für die Wasserkünste in Versailles; *marly*, auch *marli* netzartige Verzierung auf dem Rande silberner Teller; Rand der porzellanenen u. a. Teller. — In Domform gebackenes Zitronen-Biskuit in Scheiben geschnitten, diese mit Aprikosen-Marmelade überzogen; die Hälfte der Scheiben rosenfarbig, die andere weiß glasiert, wieder zusammengesetzt (erst eine rote, dann eine weiße Scheibe); in die Mitte füllt man Saint-Honoré-Creme (siehe *crème à saint-Honoré*, S. 1343) abwechselnd mit in Rum geweichten Makronen.

[2]) Teig von Kastanienmus, Mehl, Zucker, Butter, Vanille und Eiern; man bäckt Ringe von dem Teig, setzt diese mit Aprikosen-Marmelade zusammen, maskiert den Kuchen außen mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Eiweiß-Glasur und füllt Schlagsahne in die Mitte.

[3]) Sprich »märß« (Malvin Cazal) oder »mär« (Jaubert). *Anne-Françoise Hippolyte Boutet-Monvell Mars* (Mademoiselle Mars), franz. Schauspielerin, geb. 5. Febr. 1779 zu Paris, gest. 20. März 1847. — Eine Kuchenform *(moule à flan)* mit Zuckerteig oder Blätterteig-Abfällen ausgelegt, blind gebacken, mit Marmelade dreiviertels und mit Meringel-Masse *(meringue italienne)* ganz voll gefüllt, mit Mandeln und Rosinen verziert.

[4]) 250 g Mandeln mit einem Ei gestoßen mit 250 g Zucker schaumig geschlagen, 200 g schaumige Butter und 1 dcl starke Kaffee-Essenz (von Martinique-Kaffee) hinzugegeben. Man füllt die Masse in eine mit Zuckerteig ausgelegte Kuchenform *(moule à flan)*, bäckt den Kuchen, glasiert ihn mit Kaffee-Glasur und verziert ihn mit Kirschen.

[5]) *La Mascotte* die Glücksfee, Operette von Audran (1881). — Man bezeichnet den Kuchen auch mit *mascotte de Lucques* (Lukka, ital. Stadt). Genuaer Kuchen mit Kaffee-Creme, die mit gerösteten, gestoßenen Haselnüssen vermischt ist, gefüllt.

[6]) *André Masséna, duc de Rivoli, prince d'Essling*, Marschall des ersten franz. Kaiserreiches, geb. 6. Mai 1758 zu Leven bei Nizza, gest. 4. April 1817 in Paris. — Genuaer Biskuit Masse (siehe *appareil de biscuit génois*, S. 1340) in einer länglich runden Form gebacken, mit einer Lage Kastanienmus und einer anderen Lage Meringel-Masse *(meringue italienne)* gefüllt. Man bestreicht den Kuchen mit Aprikosen-Marmelade und glasiert ihn auf einer Seite mit Kirschwasser-, auf der anderen mit Schokolade-Glasur.

[7]) In einer Kuppelform gebackenes Biskuit in Scheiben geschnitten, diese mit einer Vanille-Haselnußcreme *(crème de noisette, à la vanille)* maskiert und wieder zusammengesetzt; der Kuchen außen mit Apfel-Gallerte, dann mit gekochter Schokolade-Glasur überzogen, mit einer Sultana von gesponnenem Zucker bedeckt und auf einem Sockel von hartem Zuckerteig angerichtet.

[8]) Mehr gebräuchlich: *mazarin* (s. d.).

[9]) Genuaer Biskuit-Masse (siehe *appareil de biscuit génois*, S. 1340) in einer sechsfächerigen Form gebacken, mit Orangen-Glasur überzogen, mit Orangen-Vierteln und Meringel-Masse verziert, mit gehackten Pistazien bestreut.

[10]) Gleiche Teile gestoßene Mandeln, Mehl, Reismehl, Stärkemehl mit Zucker und Eiern. Mit diesem Teig *Manqué*-Formen ausgefüllt. Man läßt den Kuchen erkalten und füllt ihn mit einer Butter-Creme mit Mandeln.

[11]) 625 g Butter schaumig gerührt, mit 12 Eigelben, 125 g süßen, 60 g bitteren Mandeln, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und 375 g Zukker vermischt, zuletzt 500 g Weizenmehl, 125 g kleine Rosinen und der Schnee der 12 Eiweiß hinzu.

[12]) *Mille-feuille* tausendblätterig, Mehrzahl *mille-feuilles*. Wenn manche Kochbücher schreiben *gâteau de mille-feuilles* oder nur *gâteau mille-feuilles*, so ist das falsch. Man kann sich wohl einen Kuchen von tausend Blättern *(de mille feuilles)* vorstellen, dann hat aber der Bindestrich zwischen *mille* und *feuilles* wegzubleiben. — Blätterteig-Ringe mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, übereinander zusammengesetzt. Man bestreicht den Kuchen außen mit Marmelade und verziert ihn mit Blätterteig-Plätzchen; in die Mitte füllt man Mandel-Creme. Bereitet man den Kuchen von Genuaer Masse *(génoise)*, so erhält man *gâteau mille-feuille à la génoise.*

[13]) Blätterteig-Ringe mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Himbeer-Gallerte maskiert, zusammengesetzt; der Kuchen mit Meringel-Masse leicht maskiert, mit gehackten Pistazien und Korinthen bestreut.

[14]) Blätterteig-Ringe und Ringe von mit fein geriebenen Haselnüssen vermischtem Mürbeteig werden mit Aprikosen-Marmelade zusammengesetzt. Man überzieht den Kuchen außen mit fein gehackten, gerösteten Haselnüssen; in die Mitte füllt man eine Haselnuß-Creme.

[15]) Blätterteig-Ringe mit bayrischer Vanille-Creme zusammengesetzt, der Kuchen außen mit derselben Creme maskiert, eine halbe Stunde auf Eis gestellt, dann mit gehackten Pistazien bestreut und zu Tisch gegeben.

Gâteau mille-feuille aux confitures.	Tausendblätter-Kuchen mit Marmelade.[1]	Milfoil cake with comfit.
— *mille-feuille à la florentine, pour grosse pièce.*	— -Kuchen, Florentiner[2].	— cake, Florentine style.
— *mille-feuille à la frangipane, pour grosse pièce.*	— -Kuchen mit Vanille-Frangipancreme.	— cake with vanilla frangipane cream.
— *mille-feuille garni de glace.*	— -Kuchen mit Eis gefüllt.	— cake garnished with ice.
— *mille-feuille, à l'italienne.*	— -Kuchen, italienisch[3].	— cake, Italian style.
— *mille-feuille à la napolitaine.*[4]	— -Kuchen auf Neapeler Art.	— cake, Neapolitan style.
— *mille-feuille à la Pompadour.*	— -Kuchen nach der Pompadour[5].	— cake, Pompadour style.
— *à la Milton.*	Milton-Kuchen.[6]	Milton cake.
— *à la minute.*[7]	Minuten-Kuchen.	Minute cake.
— *à la Mirabeau.*	Mirabeau-Kuchen.[8]	Mirabeau cake.
— *mirliton.*	Kuchen mit bayrischer Nußcreme.[9]	Cake with Bavarian nut cream.
— *au moka.*	Kaffee-Kuchen.[10]	Mocha cake.
— *monégasque ou monagasque ou de Monaco.*	Monakoer Kuchen.[11]	Monaco cake.
— *à la Montaigne*[12].	Montaigne-Kuchen.	Montaigne cake.
— *à la Montauban.*	Montauban-Kuchen.[13]	Montauban cake.
— *à la Monte-Carlo ou -Carle.*	Monte-Carlo-Kuchen.[14]	Monte-Carlo cake.

[1]) Die Blätterteig-Ringe mit verschiedenen Marmeladen zusammengesetzt, der Kuchen mit Aprikosen-Marmelade maskiert und nach dem Trockenwerden nochmals mit derselben Marmelade überzogen, mit Blätterteig-Plätzchen, Angelika und halbierten weißen Mandeln verziert.

[2]) Ringe von Florentiner Mürbeteig (siehe *pâte frolle, à la florentine* auf S. 1347) mit Vanille-Frangipancreme zusammengesetzt; der Kuchen mit Aprikosen-Marmelade maskiert, nach dem Trockenwerden mit gekochter Schokolade-Glasur überzogen, mit Vanille-Butterglasur *(glace au beurre, à la vanille)* verziert, mit Vanille-Schlagsahne gefüllt.

[3]) Blätterteig-Scheiben mit Eiweiß bestrichen, mit Zucker bestreut, gebacken, die eine Hälfte derselben nach dem Erkalten mit Maraschino-Frangipancreme, die andere mit Johannisbeer-Gallerte oder Aprikosen-Marmelade maskiert. Man setzt die Scheiben zusammen (abwechselnd Creme und Marmelade), überzieht den Kuchen mit Marmelade, dann mit Maraschino-Meringelmasse *(meringue italienne au marasquin)*.

[4]) Vergleiche *gâteau napolitain historié, pour grosse pièce.*

[5]) Blätterteig-Ringe zur Hälfte mit Frangipan-Creme, zur anderen Hälfte mit Aprikosen-Marmelade maskiert, zusammengelegt; der Kuchen mit Meringel-Masse überzogen, schön mit Schlagsahne bespritzt und mit Schlagsahne gefüllt.

[6]) Sprich »mĭ'lt'n«; *John Milton*, einer der größten Dichter Englands, geb. in London 9. Dez. 1608, gest. 8. Nov. 1674 in Bunhill bei London. — In einer großen *Dariole*-Form gebackener Genuaer Kuchen *(génoise)* ausgehöhlt, außen mit Aprikosen-Marmelade überzogen, mit gehackten Pistazien bestreut. Eine Mandelbrot-Masse mit Vanille- oder Orangen-Geschmack läßt man auf Eis steif werden und füllt damit den Kuchen, welchen man außerdem mit glasierten Kirschen überzieht.

[7]) Vergleiche *tôt-fait.*

[8]) In Cylinderform gebackenes Haselnuß-Biskuit mit Maraschino-Buttercreme *(crème beurrée, au marasquin)* maskiert, an den Seiten in schrägen Linien mit Perlen bespritzt und mit obiger Butter-Creme gefüllt. Man verdeckt die Öffnung des Cylinders mit einer Scheibe Biskuit und steckt auf letztere ein Spießchen mit Früchten.

[9]) Von siebenmal geschlagenem Blätterteig bäckt man eine Art kleine Palmblätter *(petits palmyres)*, welche man mit Zucker glasiert und mit welchen man einen Rand zu einer Platte gebackenem Zuckerteig *(pâte d'office aux amandes,* siehe Fußbem. 16, S. 1348) bildet, indem man die *palmyres* mit zum Bruch gekochten Zucker befestigt. Von Löffelbiskuit-Masse bäckt man eirunde Mundtörtchen *(bouchées)*; eine bayrische Nußcreme mit Vanille läßt man auf Eis fest werden, gibt dann eine Lage davon in den Kuchenrand, ordnet domförmig die vorher in Maraschino getauchten Biskuit-Mundtörtchen und maskiert den Dom mit dem Rest der bayrischen Creme. Die Mitte des Domes verziert man mit einer Rosette von eingemachter Orangen-Schale.

[10]) Mit Kaffee-Extrakt vermischte Biskuit-Masse auf einem Blech gebacken, Scheiben ausgestochen, diese mit Butter-Kaffeecreme bestrichen, zusammengesetzt, der Kuchen mit derselben Creme überzogen, auch damit bespritzt und mit grobem Zucker bestreut.

[11]) Ein Mandel-Kuchen mit Zitronat, mit Vanille-Glasur überzogen und mit gehackten Pistazien bestreut.

[12]) Sprich »mongtä'nj«; *Michel-Eyquem de Montaigne*, franz. Philosoph, berühmter Schriftsteller, geb. 28. Febr. 1533 auf dem Schloß Montaigne in Périgord, gest. 13. Sept. 1592. — Ein Mandel-Kuchen mit fein gehackter eingemachter Orangen-Schale, in einer *Brioche*-Form gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Orangen-Glasur überzogen, in der Mitte mit einer Birne aus Meringel-Masse verziert.

[13]) Sprich »mongtobang'«; *Charles-Guillaume Marie Apollinaire Antoine Cousin-Montauban, comte de Palikao*, franz. General, geb. 24. Juni 1796 zu Paris, gest. 8. Jan. 1878 daselbst. — Eine Kuchenform *(cercle à flan)* mit Zuckerteig (siehe *pâte sucrée*, S. 1349) ausgelegt, blind gebacken. Eine Anzahl Mekka-Brötchen *(pains de la Mecque)* und eine gleiche Anzahl runde Windbeutel gebacken; die Mekka-Brötchen nach dem Erkalten mit Vanille-, die runden Windbeutel mit Schokolade-Glasur überzogen. Die Kuchen-Kruste wird hierauf mit einer gefrorenen Aprikosen-Creme *(crème plombière à l'abricot)* pyramidenartig gefüllt und mit je zwei Kränzen von den Mekka-Brötchen und den runden Windbeuteln umlegt.

[14]) Eine Kuchenform mit süßem Teig ausgelegt, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, über die Marmelade eine Lage Makronenteig, über letztere eine Lage vlämische Biskuit-Masse (siehe *appareil de biscuit flamand*, S. 1340). Man bäckt den Kuchen bei mittlerer Hitze, überzieht ihn mit Aprikosen-Marmelade und bestreut ihn mit gebrannten Mandeln.

Gâteau à la Monte-Christo.	Monte-Christo-Kuchen.[1]	Monte-Christo cake.
— *monténégrin ou montenegrin ou à la Monténégro*[2].	Montenegrinischer Kuchen.	Montenegro cake.
— *à la Monte-Sano.*[3]	Monte-Sano-Kuchen.	Monte-Sano cake.
— *à la Montholon.*[4]	Montholon-Kuchen.	Montholon cake.
— *à la montmorency*[5].	Kuchen von Montmorency-Kirschen.	Cake of Montmorency cherries.
— *à la Montpensier.*	Montpensier-Kuchen.[6]	Montpensier cake.
— *moscovite au kirsch.*	Moskovitischer Kuchen mit Kirschwasser.[7]	Muscovite cake with kirsch.
— *à la Mouchy*[8].	Mouchy-Kuchen.	Mouchy cake.
— *mousse.*	Schaumkuchen[9].	Moss cake.
— *mousseline.*	Schaumkuchen[10].	Mousseline cake.
— *munichois ou de Munich, pour grosse pièce.*	Münchener Kuchen.[11]	Munich cake.
— *à la Nanon.*	Nanon-Kuchen.[12]	Nanon cake.
— *nanterrois ou de Nanterre*[13].	Art Butter-Kuchen.	Nanterre cake.
— *napolitain.*	Neapeler Kuchen.[14]	Neapolitan cake.
— *napolitain à la chantilly.*[15]	— Kuchen mit Schlagsahne.	— cake with whipped cream.
— *napolitain aux fruits.*[16]	— Kuchen mit Früchten.	— cake with fruits.

[1]) In *Brioche*-Formen gebackener Kuchen von 100 g Staubzucker, 65 g Mandeln, 75 g Butter, 65 g Stärkemehl, 5 Eiern, etwas Rum und Salz. Man überzieht den Kuchen mit Rumglasur und verziert ihn mit verschiedenen klein geschnittenen Früchten.

[2]) *Montenegro* (slaw. Czernagora, türk. Karadagh, »schwarzes Gebirge«), Gebirgs-Landschaft an der dalmatischen Küste. — Ein in einer Gallertform *(moule à gelée)* gebackener Kuchen von gerösteten Mandeln, Staubzucker, Stärkemehl und Eiern, mit rosenfarbiger Glasur überzogen, mit Früchten verziert; in die Mitte Schlagsahne mit Haselnuß-Geschmack.

[3]) Nur eine andere Bezeichnung für *pouding à la Monte-Sano* (s. d. auf S. 1247).

[4]) Ist nur eine andere, in der »Cuisine d'Aujourd'hui von Dubois« vorkommende Bezeichnung für *crème à la Montholon* (s. d. auf S. 1272).

[5]) *Montmorency* (Mehrzahl *montmorency)* kurzstengelige Glaskirschen-Sorte aus *Montmorency* (franz. Stadt im Dép. Seine-et-Oise); *montmorency!* kauft Kirschen! (Ruf der Händler). — a) Vergl. *gâteau montmorency au kirsch,* S. 1230. b) Genuaer Biskuit (siehe *appareil de biscuit génois,* S. 1340) ausgehöhlt, mit klein geschnittenen, in Kirschwasser getauchten Montmorency-Kirschen gefüllt; der Kuchen mit Meringel-Masse überzogen und schön verziert.

[6]) Schaumige Masse von Eiern, Zucker, Vanille und Mehl in *Trois-frères*-Formen gebacken, mit Vanille-Sirup bestrichen, mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit Zucker bestreut.

[7]) Moskowitisches Biskuit (siehe *appareil de biscuit moscovite,* S. 1341) in einer Savarin-Form gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Kirschwasser-Glasur überzogen. Orangen-Gallerte mit würfelig geschnittenen eingemachten, in Kirschwasser gebeizten Früchten vermischt, in einer Domform gefroren und der Kuchen damit gefüllt. Man umgibt letzteren noch mit einem Kranz von mit Bruchzucker *(sucre au cassé)* glasierten Orangen-Vierteln.

[8]) Sprich »muschi'«; a) Schloß bei *Beauvais.* b) *Philippe de Mouchy,* franz. Marschall (gest. 1794). — Vanille-Biskuit in einer Becherform gebacken; eine Creme von Eigelben, 28gradigem Sirup und Mandelmilch mit Vanille über dem Feuer abgerührt, nach dem Erkalten mit feiner Butter vermischt, in drei Teile geteilt. Einige Pistazien mit Orangenblüten-Wasser und Spinatgrün gestoßen, durchgestrichen und ein Teil der Creme damit vermischt; der zweite Teil der Creme mit gestoßenen, durchgestrichenen Mandeln vermengt. Das Biskuit in Scheiben geschnitten, diese mit der Mandel-Buttercreme maskiert, wieder zusammengesetzt; der Kuchen außen mit der natürlich gelassenen Butter-Creme maskiert und mit der Pistazien-Buttercreme verziert.

[9]) Eine runde Platte Mandelteig gebacken, etagenförmig drei Lagen Meringel-Masse darüber, gebacken, in die Mitte Vanille-Schlagsahne *(gâteau mousse à la vanille),* Kaffee-Creme *(gâteau mousse au café),* Schokolade-Creme *(gâteau mousse au chocolat),* Orangen-Creme *(gâteau mousse à l'orange)* usw.

[10]) 300 g Staubzucker mit 8 Eigelben, einem ganzen Ei und Vanille schaumig geschlagen, 250 g Stärkemehl und Mehl, sowie der feste Schnee von acht Eiweiß hinzu. Man gibt den Teig in Genuaer Formen *(moules à génoise)* und bäckt ihn bei mittlerer Hitze. Man füllt den Kuchen mit Aprikosen-Marmelade *(gâteau mousseline à l'abricot),* mit Vanille-Creme *(gâteau mousseline à la vanille),* Kaffee-Creme *(gâteau mousseline au café),* Schokolade-Creme *(gâteau mousseline au chocolat)* und glasiert ihn je nach der Füllung.

[11]) Einen Hefenteig vermischt man mit Eiern, Zucker, Salz und etwas gehackter Zitronen-Schale, läßt den Teig bis zur doppelten Höhe aufgehen, füllt damit eine mit Butter ausgestrichene und mit Mandel-Streifen ausgestreute Form dreiviertels voll, läßt den Teig bis zum Rand aufgehen, bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze, durchtränkt ihn mit Nußlikör-Sirup und überzieht ihn nach dem Erkalten mit Orangen-Glasur.

[12]) 250 g Zucker mit 8 Eigelben schaumig geschlagen, mit 250 g Mandeln, die mit etwas Kirschwasser fein gestoßen wurden, sowie mit dem steifen Schnee der 8 Eiweiß und mit 50 g Mehl vermischt. Man bäckt die Masse in einer Charlottenform, bestreicht den Kuchen außen mit Aprikosen-Marmelade und glasiert ihn mit Kirschwasser-Glasur.

[13]) Sprich »nangtär«, lat. Nannetodurum, franz. Ort, nordwestlich von Paris.

[14]) Von neapolitanischem Teig (siehe *pâte à napolitain,* S. 1348) große Ringe gebacken, diese mit Aprikosen-Marmelade und Johannisbeer-Gallerte übereinander zusammengesetzt. Man schneidet den Kuchen außen herum glatt, überzieht ihn mit Aprikosen-Marmelade und bestreut ihn mit gehackten Pistazien. In die Mitte füllt man Schlagsahne *(gâteau napolitain à la chantilly),* Gefrorenes *(gâteau napolitain garni de crème plombière),* Früchte *(gâteau napolitain aux fruits)* und dergleichen.

[15]) Vergleiche Fußbemerkung zu *gâteau napolitain.*

[16]) Vergleiche Fußbemerkung zu *gâteau napolitain.*

Gâteau napolitain garni de crème plombière.	Neapeler Kuchen mit gefrorener Creme.	Neapolitan cake with plombière cream.
— *napolitain garni de glace.*	— Kuchen mit Gefrorenem gefüllt.	— cake garnished with ice(-cream).
— *napolitain historié, pour grosse pièce.*[1]	— Kuchen, historisch.	— cake, historic(al).
— *narbonnais ou de Narbonne*[2].	Narbonner Kuchen.	Narbonne cake.
— *national.*	National-Kuchen.[3]	National cake.
— *navarrais, navarrois, navarrin.*	Navarresischer Kuchen.[4]	Navarrese cake.
— *de neige au chocolat.*[5]	Schneekuchen mit Schokolade.	Snow cake with chocolate.
— *à la Nelson.*	Nelson-Kuchen.[6]	Nelson cake.
— *niçois ou de Nice.*	Nizzaer Kuchen.[7]	Nice cake.
— *de noces.*	Hochzeits-Kuchen.	Wedding-, bride-cake.
— *de noces d'argente.*	Silberhochzeits-Kuchen.	Silver-wedding cake.
— *de noces d'or.*	Goldenhochzeits-Kuchen.	Golden-wedding cake.
— *de Noël à l'allemande.*	Weihnachts-, Christstolle(n).	German Christmas cake.
— *aux noisettes.*	Haselnuß-Kuchen.	Hazelnut cake.
— *normand ou de Normandie.*	Normännischer Kuchen.[8]	Norman cake.
— *norvégien ou de Norvége, Norwége, Norwège.*	Norwegischer Kuchen.[9]	Norwegian cake.
— *nougatine.*	Biskuit-Kuchen mit Mandelkruste.	Biscuit cake with nougat.
— *à l'orange.*	Orangen-Kuchen.	Orange cake.
— *de l'Ost-Frise.*	Ostfriesische Knüppel-Torte.	East-Friesland cake.
— *de la paix.*	Friedens-Kuchen.[10]	Peace cake.
— *palermitain.*	Palermoer Kuchen.[11]	Palermitan cake.
— *à la Palmerston*[12].	Palmerston-Kuchen.	Palmerston cake.
— *parisien ou de Paris.*	Pariser Kuchen.[13]	Parisian cake.
— *parisien aux abricots.*	— Aprikosen-Kuchen.[14]	— apricot cake.
— *pascal.*	Oster-Kuchen.	Paschal or Easter-cake.

1) Man bezeichnet den Kuchen auch mit *gâteau mille-feuille à la napolitaine.*

2) *Narbonne* (lat. Narbo Martius), franz. Stadt im Dép. Aude. — Vanille-Biskuit in einer Kuppelform gebacken, nach dem Erkalten in Scheiben geschnitten, diese mit Vanille-Butterglasur maskiert, wieder zusammengesetzt, außen mit derselben Glasur (Creme) maskiert und mit der Spritze schön verziert.

3) Viereckiger Genuaer Kuchen in Scheiben geschnitten, mit vier Sorten Butter-Cremes (Kaffee-, Schokolade-, Himbeer-, Pistazien-Creme) maskiert.

4) *Brioche*-Formen mit Zuckerteig ausgelegt, mit einer Masse von Staubzucker, Korinthen, Butter, Mehl, Eiern, Orangen-Schale, Zitronat gefüllt, mit Blätterteig-Bändern belegt, mit Zucker bestreut, gebacken.

5) Siehe dasselbe auf Seite 1230.

6) Eine Kuchenform *(cercle à flan)* mit Zuckerteig ausgelegt, mit einer Lage Marmelade bedeckt, mit Pithiviers-Creme *(crème de Pithiviers)* gefüllt, gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, die mit Rum vermischt ist, maskiert, mit Meringel-Masse verziert.

7) Eine Kuchenform *(cercle à flan)* mit Zuckerteig ausgelegt, mit einem Teig von Mehl, Zucker, Mandeln, Butter, Malaga-Rosinen, Korinthen, Zitronat, eingemachter Orangen-Schale, Eiern, einigen Tropfen Bergamottöl und gestoßenem Zimt gefüllt.

8) Eine Kuchenform *(cercle à flan)* mit einer Lage Apfel-Marmelade gefüllt, gebacken, nach dem Erkalten domförmig Meringel-Masse darüber geschichtet, mit Zucker bestreut, einige Minuten in den Ofen gestellt und nach dem Erkalten mit warmer Johannisbeer-Gallerte überzogen.

9) Flacher Kuchen aus einem Teig von süßen und einigen bitteren Mandeln, Staubzucker, Butter, Stärkemehl, Eiern, Kirschwasser.

10) In einer Randform gebackenes Mandel-Biskuit (siehe *appareil de biscuit aux amandes,* S. 1339) wird mit einer Mandel- und Vanille-Butterglasur *(appareil de glace au beurre, aux amandes et à la vanille)* gefüllt, mit Pistazien-Glasur überzogen und mit halbierten weißen Mandeln verziert. Von eingemachten Reineclauden entfernt man die Kerne, ersetzt diese durch kleine Kugeln von Mandelteig und glasiert die Früchte mit Bruchzucker (siehe *sucre au cassé,* S. 1349). Ferner bereitet man eine gefrorene Reiscreme *(crème plombière au riz).* Kurz vor dem Anrichten stellt man den Biskuitrand auf eine Schüssel, bedeckt den Boden des Cylinders mit einer 1 cm dicken Biskuit-Scheibe, gibt das Gefrorene felsenartig *(en rocher)* darüber und richtet die glasierten Reineclauden auf dem Biskuitrand an.

11) Kuchen von Palermoer Biskuit (siehe *appareil de biscuit palermitain,* S. 1341) mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Kirschwasser-Glasur überzogen und mit klein geschnittenen eingemachten Früchten verziert, mit einer gefrorenen Pistazien-Creme *(crème plombière aux pistaches)* gefüllt, mit einer Sultana von gesponnenem Zukker überdeckt.

12) Sprich »pa'merst'n«; *Henry John Temple, viscount Palmerston,* brit. Staatsmann, geb. 20. Okt. 1784 zu Broadlands (Hampshire), gest. 18. Okt. 1865 auf seinem Landgut Brocket Hall. — Kuchen von Palmerston-Biskuit (siehe *appareil de biscuit Palmerston* auf Seite 1341) in einer glatten Randform gebacken, mit Aprikosen-Marmelade und Maraschino-Glasur überzogen, mit einer Erdbeer-Creme gefüllt.

13) 250 g Staubzucker mit 175 g Butter und 15 Eigelben schaumig gerührt, der Schnee von 12 Eiweiß, 300 g Kartoffelmehl, etwas Zitronen-Schale darunter gemischt und alles in einer glatten hohen Puddingform langsam im Ofen gebacken. Man schneidet den Kuchen nach dem Erkalten in Scheiben, belegt diese mit dünnen Ananas-Scheiben, gießt Ananassaft darüber, legt sie wieder zusammen. Nachdem man den Kuchen mit Staubzucker bestäubt und im Ofen langsam glasiert hat, gibt man ihn mit Ananassaft zu Tisch.

14) Eine Becherform gießt man mit Gallerte aus, füllt sie abwechselnd mit in Madeira getränkten Biskuit-Scheiben und einer bayrischen Aprikosen-Creme mit Vanille, stellt sie zwei Stunden in Eis und stürzt den Kuchen aus.

Gâteau piémontais.	Piemontischer Kuchen.[1]	Piedmontese cake.
— aux pistaches.	Pistazien-Kuchen.	Pistachio cake.
— de Pithiviers.	Pithiviers-Kuchen.[2]	Pithiviers cake.
— de plomb.	Bleikuchen[3]).	Plumb cake.
— de plomb à l'angélique.	— mit Angelika.	— cake with angelica.
— de plomb à la Carême.	— nach Carême.	— cake, Carême style.
— de plomb au citron.	— mit Zitrone.	— cake with lemon.
— de plomb à la parisienne.	— auf Pariser[4]) Art.	— cake, Parisian style.
— plombière.[5])	Kuchen mit einer gefrorenen Creme. [Pompadour[6]).	Cake filled w. a plombière cream. [padour style.
— plombière à la Pompadour.	— mit gefror. Creme nach der	— w. plombière cream, Pom-
— polonais ou de Pologne.[7])	Polnischer Kuchen.	Polish cake.
— aux pommes à l'abricot.	Äpfel-Kuchen mit Aprikosen-Marmelade.[8])	Apple-cake with apricot-marmalade.
— aux pommes à l'allemande.	— -Kuchen, deutsch.	— -cake, German style.
— aux pommes à la Maryland. [lienne.	— -Kuchen auf Maryländer Art.[9]) [Art.	— -cake, Maryland style.
— aux pommes à la tyro-	— -Kuchen auf Tiroler[10])	— -cake, Tyrolian style.
— à la Pompadour.	Pompadour-Kuchen.[11])	Pompadour cake.
— portugais ou du Portugal.	Portugiesischer Kuchen.[12])	Portuguese cake.
— à la président.	Präsidenten-Kuchen.[13])	President cake.
— à la prince royal.	Kronprinz-Kuchen.[14])	Crown-prince cake.
— à la princesse de Galles.	Biskuit-Kuchen mit Ananas.	Biscuit-cake with pine-
— prussien ou de Prusse.	Preußischer Kuchen.[15])	Prussian cake. [apple.
— au punch.	Punschbiskuit-Kuchen.[16])	Cake of punch-biscuit.
— punch aux fraises.	— -Kuchen mit Erdbeeren.	— of punch-biscuit with strawberries.
— punch aux framboises.	— -Kuchen mit Himbeeren.	— of punch-biscuit with raspberries.
— à la purée de marrons.	Kuchen mit Kastanienmus.	— with purée of chestnuts.
— dit »Quatre quarts«.[17])	Art Mandel-Torte.	Sort of almond-cake.
— aux raisins. [*zan.*[18])	Rosinen-Kuchen.	Plum-cake.
— du ramadan ou rama-	Türkischer Fastnachts-Kuchen.	Ramadan cake.

[1]) Eine Masse von 30 g Kartoffel-Stärkemehl, 60 g zerlassener Butter, 150 g Staubzucker, 120 g Haselnüssen, 5 Eiern und einem Tropfen Essenz bitterer Mandeln in Kuchen-Formen *(cercles à flan)* gebacken und mit gehackten Mandeln bestreut.

[2]) Auf einen dünnen Boden von Blätterteig eine Lage Pithiviers-Creme gestrichen, ein Blätterteig-Deckel darüber; der Kuchen mit Ei bestrichen, mit dem Messer eine Zeichnung hineingemacht, mit Zucker glasiert.

[3]) Bleikuchen (siehe *pâte à plomb*, S. 1348) in einem Kasten aus starkem Papier gebacken und entsprechend verziert.

[4]) Bleikuchen mit Orangenblüten-Wasser (s. *pâte à plomb, aux fleurs d'oranger*, S. 1348).

[5]) Von *Dubois* in seiner »Cuisine d'Aujourd'hui« *gâteau de Plombières* genannt; *Ranhofer* in seinem Werke »The Epicurean« bringt dieselbe Abbildung des Kuchens als *gâteau Marly*, füllt den Kuchen aber mit St.-Honoré-Creme anstatt mit einer gefrorenen Mandel-Creme *(crème plombière aux amandes)*. Vergleiche *gâteau à la Marly* auf Seite 1382.

[6]) Mit einer gefrorenen Erdbeer-Creme *(crème plombière aux fraises)* gefüllt, mit Waffel-Hörnchen, die mit Schlagsahne gefüllt sind, umlegt.

[7]) Siehe *gâteau à la polonaise* auf Seite 1230.

[8]) Eine Form mit Apfel-Marmelade, die mit Gelatine gesteift ist, gefüllt und mit Aprikosen-Marmelade bedeckt.

[9]) Eine flache Kuchenform mit süßem Teig ausgelegt, mit dickem Apfelmus oder Apfel-Marmelade gefüllt, mit gestoßenem Zimt bestreut, mit Teig bedeckt, trocken gebacken, nach dem Erkalten ausgestürzt, mit Zucker bestreut; wird auch warm als Süßspeise gegeben.

[10]) Boden von Prophetenkuchenteig (siehe *pâte à brioche*, S. 1346) mit Apfel-Schnittchen, die in Butter geschwungen und mit Aprikosen-Marmelade, pulverisierten Makronen, Zitronat-Würfeln, Korinthen und Smyrna-Rosinen vermischt sind, belegt, Teig darüber, gebacken, glasiert.

[11]) Genuaer Kuchen mit Aprikosen-Marmelade und würfelig geschnittenen, in Kirschwasser gebeizten Früchten gefüllt, mit Eiweiß-Glasur glasiert, entsprechend verziert und mit gerösteten Mandeln bestreut.

[12]) a) Portugiesisches Biskuit (siehe *appareil de biscuit portugais* auf Seite 1341) in einer sechsfächerigen Form gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Orangen-Glasur *(glace fondante à l'orange)* überzogen; in die Mitte Orangen-Gefrorenes; Orangen-Viertel als Umlage. b) Vergleiche *biscuit portugais* auf Seite 1360.

[13]) Man bäckt zwei Kuchen (in Flan-Formen) von Mürbteig (siehe *pâte brisée*, S. 1346), füllt den einen mit Mandel-, den anderen mit Frangipan-Creme, setzt einen über den anderen, glasiert mit Vanille-Glasur und verziert mit der Spritze.

[14]) Mit Madeira befeuchtete Biskuit-Scheiben mit Aprikosen-Marmelade und Johannisbeer-Gallerte zusammengesetzt; der Kuchen mit Meringel-Masse überzogen, schön bespritzt, mit Zucker bestreut, im Ofen getrocknet und mit Früchten verziert.

[15]) In einer Randform gebackenes Biskuit mit Schokolade-Glasur überzogen; in die Mitte Schlagsahne.

[16]) Punschbiskuit (siehe *appareil de biscuit au punch*, S. 1341) in einer Cylinderform gebacken, nach dem Abkühlen mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Rumglasur überzogen, mit Eiweiß-Glasur verziert und mit Johannisbeer-Gallerte bespritzt; eine gefrorene Rumcreme *(crème plombière au rhum)* in die Mitte.

[17]) Siehe dasselbe auf Seite 1230.

[18]) Vergleiche *petits gâteaux du ramadan*.

Gâteau réal.[1])	Art Mandel-Kuchen mit Likören.	Sort of almond-cake with cordials.
— *régent.*	Regenten-Kuchen.[2])	Regent's cake.
— *à la reine.*	Königin-Kuchen.[3])	Queen cake.
— *religieux.*	Religiöser Kuchen.[4])	Religious cake.
— *à la Ricasoli*[5]).	Ricasoli-Kuchen.	Ricasoli cake.
— *de riz au caramel.*	Reiskuchen mit braunem Zucker.	Rice-cake with caramel.
— *de riz au citron.*	— mit Zitrone.	— -cake with lemon.
— *en rocher.*	Felsen-Kuchen.[6])	Rock cake.
— *rodon.*	Rodon-, Schnecken-Kuchen.[7])	Rodon cake.
— *à la Roederer.*	Roederer-Kuchen.[8])	Roederer cake.
— *des rois.*	König-Kuchen.[9])	King's cake.
— *sableux.*	Sandkuchen[10]).	Sand cake.
— *sableux au marasquin.*	— mit Maraschino-Glasur.	— cake with maraschino icing.
— *au sagou.*	Sago-Kuchen.	Sago cake.
— *Saint-Amand.*	Saint-Amand-Kuchen.[11])	Saint-Amand cake.
— *à la Saint-Charles.*	Mandel-Kuchen.	Almond cake.
— *à la Saint-Germain.*	Saint-Germain-Kuchen.[12])	Saint-Germain cake.
— *à la Saint-Hilaire*[13]).	— -Hilaire-Kuchen.	— -Hilaire cake.
— *saint-honoré.*	— -Honoré-Kuchen.[14])	— -Honoré cake.
— *saint-honoré à l'ananas.*	— -Honoré-Kuchen mit Ananas.[15])	— -Honoré cake with pine-apple.
— *saint-honoré au chocolat.*	— -Honoré-Kuchen mit Schokolade-Creme.	— -Honoré cake with chocolate-cream.
— *saint-honoré aux fraises.*	— -Honoré-Kuchen mit bayrischer Erdbeer-Creme.	— -Honoré cake w. Bavarian strawberry-cream.
— *saint-honoré à l'orange.*	— -Honoré-Kuchen mit Orangen-Creme.	— -Honoré cake with orange-cream.

---

[1]) Vergl. Fußbem. zu *gâteau Marcelin,* S. 1381.

[2]) Bretagner Biskuit (siehe *appareil de biscuit breton)* in vier *Flan*-Formen gebacken, jeder Kuchen mit Aprikosen-Marmelade bestrichen und alle vier übereinander gesetzt. Man überzieht den Kuchen mit Aprikosen-Marmelade, verziert ihn mit Mandeln und glasiert ihn mit Eiweiß-Glasur *(glace royale).* Eine berühmte Pariser Feinbäckerei, *la maison Chiboust,* verfertigt diesen Kuchen als Spezialität.

[3]) a) 250 g Butter mit 6 Eigelben schaumig geschlagen, nach und nach 250 g Zucker, 125 g gestoßene Mandeln, 175 g Stärkemehl und 4 geschlagene Eiweiß, sowie 2 dcl Schlagsahne hinzugegeben; hiervon der Kuchen gebacken, den man nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade überzieht und mit Maraschino-Glasur glasiert. b) Sandteig (siehe *pâte sableuse,* S. 1349) in einer Randform gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Zitronen-Glasur überzogen; in die Mitte Himbeer-Creme; ringsherum Krusten von Orangen-Gallerte.

[4]) Eine flache Kuchenform *(moule à flan)* mit Zuckerteig ausgelegt, blind gebacken; auf den Boden des Kuchens eine Lage nußgroße, mit Erdbeerbrot-Masse gefüllte Windbeutel, diese mit Vanille-Schmelzglasur *(glace fondante à la vanille)* überzogen und pyramidenförmig eingerichtet.

[5]) *Bettino Ricasoli,* ital. Staatsmann, geb. 9. März 1809 zu Florenz, gest. 23. Okt. 1880 in Rom.— Vanille-Biskuit in einer Domform gebacken, in Scheiben geschnitten, diese mit Alkermes-Likör angefeuchtet, mit einer Lage Vanille-Frangipancreme maskiert, wieder zusammengesetzt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit süßer, parfümierter Schlagsahne maskiert und schön bespritzt.

[6]) Von je 125 g Butter, Zucker und Korinthen, 3 Eiern und 375 g Mehl.

[7]) Zu Schaum gerührte Butter mit Zucker, Eiern, feinem Mehl, abgeriebener Zitronen-Schale, Salz, Zitronat und in Milch aufgelöster Hefe vermischt. Man schlägt den Teig solange, bis er Blasen wirft, füllt eine mit Butter bestrichene und mit Zucker ausgesiebte Form damit halb voll, läßt ihn zugedeckt an einem warmen Ort aufgehen und bäckt ihn eine Stunde bei mäßiger Hitze.

[8]) *Th. Roederer, L. Roederer, A. Roederer,* drei Champagner-Firmen. — Ein Kuchen von Mandel-Biskuit mit einer bayrischen Pistazien-Creme gefüllt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Pistazien-Schmelzglasur *(glace fondante aux pistaches)* überzogen und mit streifig geschnittenen Pistazien bestreut.

[9]) Vergleiche Fußbemerkung 1 auf Seite 1348.

[10]) Vergleiche *pâte sableuse* auf Seite 1349.

[11]) Vanillebiskuit-Masse abwechselnd mit eingemachten Kastanien in eine Randform gefüllt, gebacken, dann mit Kastanien-Sirup, der mit Vanille und Maraschino vermischt ist, durchtränkt, nach dem Erkalten mit einem Kastanien-Gefrorenen *(glace à la purée de marrons),* das mit Schlagsahne vermischt ist, gefüllt; das Gefrorene mit einem Kranz von Angelika-Blattspitzen eingefaßt und der Kuchen mit einem Kranz von schönen Reineclauden umlegt.

[12]) Eine flache Kuchenform *(moule à flan)* mit süßem Teig ausgelegt, mit einer Masse von Mandeln, Staubzucker, Butter, Mehl, Milch, Rum, Frangipan-Creme und Eiern gefüllt, gebacken und mit gehackten Pistazien bestreut.

[13]) Sprich »ßängtïlä'r«; *Émile-Marc Hilaire,* genannt: *Marco de Saint-Hilaire,* franz. Schriftsteller (1790—1889). — Saint-Hilaire-Biskuit (siehe *appareil de biscuit Saint-Hilaire,* S. 1341) wird in *Trois-frères*-Formen gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Rumglasur überzogen; in die Mitte eine gefrorene Birnen-Creme *(crème plombière aux poires);* Krusten *(croûtons)* von süßer Gallerte als Umlage.

[14]) Ein runder Boden von Mürbteig halb gar gebacken, ein Ring von Brandteig (siehe *pâte à chou,* S. 1346) darauf gespritzt. Nußgroße Windbeutel mit Mandel-Creme gefüllt, in Bruchzucker *(sucre au cassé)* getaucht, mit gehackten Pistazien bestreut und nebeneinander auf den Brandteigring geklebt; in die Mitte des Kuchens eine Erdbeer-Creme *(crème aux fraises)* oder irgend eine Backcreme *(crème pâtissière).*

[15]) In die Mitte eine Ananas-Creme (Ananas-Sirup mit ein wenig klarer Hausenblase auf Eis gebunden, mit Schlagsahne und würfelig geschnittener eingemachter Ananas vermischt).

Gâteau à la Saint-Louis.	Saint-Louis-Kuchen.[1])	Saint-Louis cake.
— *à la Saint-Michel.*	Michaelis-Kuchen.[2])	Michaelmas cake.
— *des sauniers*[3]).	Halloren-Kuchen.[4])	Salt-maker cake.
— *savarin.*[5])	Savarin-Kuchen.	Savarin cake.
— *à la Savary.*	Savary-Kuchen.[6])	Savary cake.
— *à la Savigny.*[7])	Savigny-Kuchen.	Savigny cake.
— *saxon ou de la Saxe.*	Sächsischer Kuchen.[8])	Saxon cake.
— *sicilien ou de la Sicile.*	Sizilianischer Kuchen.[9])	Sicilian cake.
— *silésien ou de la Silésie.*	Schlesischer Kuchen.[10])	Silesian cake.
— *à la soleil.*	Sonnen-Kuchen.[11])	Sunshine cake.
— *Souvarof(f), Souvarow, Souwarow*[12]).	Suworow-Kuchen.	Suvaroff- or Suvoroff cake.
— *spongieux.*	Schwammkuchen[13]).	Sponge cake.
— *à la Stanley.*	Stanley-Kuchen.[14])	Stanley cake.
— *suisse ou de la Suisse.*	Schweizer Kuchen.[15])	Swiss cake.
— *à la sultan.*	Sultan-Kuchen.[16])	Sultan cake.
— *tripolitain ou de Tripoli.*	Tripolitanischer Kuchen.[17])	Tripoli cake.

---

[1]) Blätterteig mit Mandel-Frangipancreme gefüllt, mit gehackten Mandeln bestreut, gebacken.

[2]) Kuchen von Genuaer Masse (siehe *appareil de génoise*, S. 1342) mit Vanille-Buttercreme gefüllt und entsprechend verziert.

[3]) *Saunier.* I. Salzsieder, Salinen-Arbeiter: *il a léché le cul au saunier* er hat einen unverwüstlichen Durst. II. Pfänner (Besitzer eines Anteils an einem Salzwerke). III. Salzverkäufer, Salzschänk; umherziehender Salzhändler. — *Saunière.* I. Salzmäßchen. II. Mischung von Salz und Thon für Rotwild.

[4]) Halloren, die Arbeiter in den Salinen zu Halle a. d. S., mit eigentümlicher Kleidung, besonderem Dialekt und verschiedenen Privilegien; früher kastenartig abgeschlossen; wahrscheinlich von fränkischer Abkunft. — Von 500 g schaumiger Butter, 2 Eigelben, $^1/_2$ l Milch, 60 g aufgelöster Hefe, 500 g großen ausgekernten Rosinen, 250 g Korinthen, 100 g fein geschnittenem Zitronat, 35 g gestoßenen Mandeln, etwas Salz und dem nötigen Mehl ein Teig bereitet, der locker genug sein muß, um sich mit dem Rührlöffel gut ziehen zu lassen. Man füllt damit eine mit Butter ausgestrichene runde Blechform, läßt den Teig aufgehen, bäckt den Kuchen bei nicht zu großer Hitze, bestreicht ihn mit Butter und streut Zucker und Zimt darüber.

[5]) Mehr gebräuchlich: *savarin* (s. d.).

[6]) In einer Charlottenform gebackenes Vanille-Biskuit in Scheiben geschnitten, diese mit einer Vanille-Buttercreme maskiert, wieder zusammengesetzt, außen mit einer Pistazien-Buttercreme überzogen und mittels der Spritze mit der weißen Creme verziert. Man füllt die Mitte abwechselnd mit den beiden Cremes und umlegt den Kuchen mit glasierten Kirschen.

[7]) Nur eine andere Bezeichnung für *biscuit à la Savigny* (s. d. auf Seite 1350).

[8]) 560 g schaumig gerührte Butter nach und nach mit 16 Eiern, 100 g feinem Zucker, 1 dcl süßer Sahne, ein wenig Muskat-Blüte und Salz vermengt, 700 g feines Mehl, 100 g gewiegte Mandeln, ebensoviel Zitronat und vier Löffelvoll Hefe, zuletzt der Schnee von 10 Eiweiß darunter gezogen. Man füllt mit dem Teig eine mit Butter ausgestrichene, mit Mehl bestäubte Form halb voll, läßt ihn aufgehen, bäckt den Kuchen und überzieht ihn mit Zitronen-Glasur.

[9]) Biskuit mit eingemachter Orangen-Schale (*appareil de biscuit à l'orangeat*, S. 1341) in einer sechsteiligen Randform gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Orangen-Glasur überzogen, mit gefrorener Kastanien-Creme (*crème plombière aux marrons*) gefüllt und mit einem Kranz von glasierten Kastanien umlegt.

[10]) Von 560 g feinem Mehl, 175 g Butter, 5 Eigelben, 35 g gestoßenen Mandeln, 70 g Zucker, 3 Löffelvoll Hefe, etwas Salz und 4 dcl Rahm.

[11]) Gelber Kuchen aus 625 g Zucker, 375 g Butter, mit Milch geschlagenen Eigelben (eine Tassevoll Eigelbe und ebensoviel Milch), 750 g Mehl, 125 g Reismehl, 2 Theelöffelvoll Backpulver, Zitronensaft, Zitronen-Schale.

[12]) *Suworow-Rymnikski*, Graf Alexander Wasiljewitsch, Fürst Italijski, russ. Feldherr, geb. 24. Nov. 1729 in Moskau, gest. 18. Mai 1800 in Petersburg. — Teig von 250 g Mehl, 150 g Butter, 125 g feinem Zucker, 5 Eigelben, einem Körnchen Salz, geriebener Zitronen-Schale, einem Kaffeelöffelvoll Cognac. Man bäckt von dem Teig zwei Boden, streicht auf den einen Fruchtmarmelade, deckt den anderen darüber, verziert entsprechend und glasiert mit Rumglasur.

[13]) 9 Eier, eine Vierteltasse Wasser, 500 g Zukker zusammen geschlagen, 375 g Mehl hineingerührt, der Schnee der Eier darunter gezogen. *Sponge drops:* Obige Masse theelöffelweise auf Papier gegeben, mit Zucker bestreut, gebacken. *Sponge pudding:* Obige Masse in einer Form im Wasserbad (*au bain-marie*) gar gemacht.

[14]) Eine Randform mit Babateig (siehe *pâte à baba*, S. 1345) dreiviertels voll gefüllt; ist der Teig bis zum Rand aufgegangen, so bäckt man den Kuchen, durchtränkt ihn mit Mandelmilch-Sirup, überzieht ihn mit Reineclauden-Marmelade, dann mit Vanille-Glasur und füllt eine gefrorene Reineclauden-Creme (*crème plombière aux reines-claude*) in die Mitte.

[15]) a) Vergleiche *flan à la suisse*, Seite 1373. b) Vergl. *vacherin*, Seite 1298. c) Man legt einen Tortenring mit mürbem Teig (siehe *pâte brisée*, S. 1346) aus, füllt den Kuchen mit einer Mandel-Creme, bedeckt ihn mit einem dünnen Teigdeckel, welcher an den Seiten fest angedrückt, mit dicker Eiweiß-Glasur überzogen und mit Blätterteig-Bändern gitterartig belegt wird. Man bäckt den Kuchen bei mäßiger Hitze.

[16]) Vanille-Biskuit in einer Domform, Punschbiskuit in einer viereckigen Form gebacken, letzteres in Form eines Kissens zugeschnitten, mit Marmelade, dann mit roher Orangen-Glasur (*glace crue à l'orange*) überzogen, dann auf einen Teller gestellt und ein Rand von Zucker ringsherum gesponnen. Das Vanille-Biskuit auf Eis gestellt, mit einer bayrischen Vanille-Creme gefüllt, mit Marmelade überzogen, mit Pistazien-Schmelzglasur (*glace fondante aux pistaches*) maskiert, mit der Spritze verziert, dann auf die Mitte des Punschbiskuit-Kissens gestellt, mit einem Turban von gesponnenem Zucker umgeben.

[17]) a) Tripoli oder Tarabulus, Hafenstadt im nördl. Syrien, am Mittelmeer, 17000 Einw. b) Tripoli oder Tripolis (Tripolitanien), Land an der Nordküste Afrikas, unter türkischer Regentschaft, mit der Hauptstadt Tripoli(s). — Mandel-Biskuit in einer *Trois-frères*-Form gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Maraschino-Glasur überzogen, mit einer gefrorenen Mandel-Creme (*crème plombière aux amandes*) gefüllt, mit süßer Vanille-Schlagsahne bespritzt.

Gâteau (des) trois-frères.	Trois-frères-Kuchen.[1]	*Trois-frères*-cake.
— *vacherin à la crème.*[2]	Meringel-Torte mit Schlagsahne.	Meringue-tart with whipped cream.
— *Valentin au r(h)um.*	Valentins-Kuchen mit Rum.[3]	Valentine cake with rum.
— *Val-la-reine.*	Biskuit-Kuchen mit Himbeeren.[4]	Biscuit-cake with raspberries.
— *à la Valois.*	— -Kuchen mit Nußcreme.[5]	— -cake with nut-cream.
— *à la Victoria.*	Viktoria-Kuchen.[6]	Victoria cake.
— *viennois ou de Vienne.*	Wiener Brotkuchen.[7]	Vienna cake.
— *westphalien à la crème.*	Kuchen von Pumpernickel-Biskuit mit einer Creme.[8]	Westphalian cake with cream.
— *à la Zeiler*[9].	Zeiler-Kuchen.	Zeiler cake.
Gaudes.	Maisbrei-Kuchen.[10]	Gaudes.
Gaufres.	**Waffeln.**	**Wafers, waffles.**
— *à l'allemande.*[11]	Deutsche Waffeln.	German wafers.
— *aux amandes.*	Mandel-Waffeln.	Almond wafers.
— *à l'ananas.*	Ananas-Waffeln.	Pineapple wafers.
— *aux avelines.*[12]	Haselnuß-Waffeln.	Avellan wafers.
— *à la Beckendorf*[13].	Beckendorf-Waffeln.	Beckendorf wafers.
— *à la cannelle.*	Zimtwaffeln.	Canella wafers.
— *de Carlsbad.*	Karlsbader Waffeln.[14]	Carlsbad wafers.

[1] Drei-Brüder-Kuchen, franz. auch (seltener) *biscuit trois-frères* genannt. Man bäckt eine »Dreibrüder-Biskuitmasse« (siehe *appareil de biscuit trois-frères*, S. 1342) in einer sechseckigen Randform *(moule à torsade, dit à trois-frères)*, stürzt das Biskuit auf eine gebackene Platte von Mürbeteig (siehe *pâte frolle*, S. 1347) aus, überzieht es mit Aprikosen-Marmelade, die mit Maraschino vermischt ist, streut Mandeln darüber und verziert mit würfelig geschnittener Angelika. Man füllt den Kuchen mit verschiedenen würfelig geschnittenen, mit Apfel-Gallerte überzogenen Früchten.

[2] Nur eine andere Bezeichnung für *vacherin* (s. d. auf Seite 1298).

[3] Die Kuchenform mit süßem Teig ausgelegt, eine mit Rum vermischte Mandelbiskuit-Masse hineingefüllt, fein gehackte Mandeln darüber gestreut, gebacken, nach dem Erkalten mit Rumglasur überzogen.

[4] Sandige Biskuitmasse (siehe *appareil de biscuit sableux*, S. 1341) in einer *Trois-frères*-Form gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Zitronen-Glasur überzogen; in die Mitte eine auf Eis erstarrte Himbeerbrot-Masse *(pain de framboises)*; Krusten *(croûtons)* von Orangen-Gallerte als Umlage.

[5] Eine englische Vanille-Creme mit gestoßenen, durchgestrichenen Nüssen und feiner Butter vermischt; ein Biskuit in Scheiben geschnitten, diese mit der Creme maskiert, wieder zusammengesetzt; der Kuchen mit derselben Creme überzogen und schön verziert.

[6] a) Mandel-Biskuit in einer *Savarin*-Form gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Erdbeer-Glasur überzogen; in die Mitte süße Vanille-Schlagsahne mit kleinen Walderdbeeren. b) Eine Art Zitronen-Kuchen, warm mit Mandel-Creme serviert.

[7] a) 550 g abgeriebenes Weißbrot mit kochender Milch übergossen; 220 g frische Butter mit 210 g Mandeln, die mit Milch gestoßen sind, vermengt, mit dem Brot und acht Eiern gut verrührt, mit 150 g Zitronen-Zucker gesüßt und gebacken. Mit streifig geschnittenen Mandeln, Korinthen, Rosinen, streifig geschnittener Orangen-Schale, Aprikosen-Marmelade, Zucker und Weißwein eine Sose bereitet, die man über den heiß anzurichtenden Kuchen gießt. b) Ringe von Genuaer Kuchen *(génoise)* mit Marmelade zusammengesetzt, der Kuchen außen mit derselben Marmelade überzogen, mit halben weißen Mandeln oder Früchten verziert, mit Schlagsahne oder einer gefrorenen Creme *(crème plombière)* gefüllt.

[8] In einer *Savarin*-Form gebackenes Pumpernickel-Biskuit (siehe *appareil de biscuit au pain noir*, S. 1341) nach dem Erkalten mit Marmolade, dann mit Schokolade-Glasur überzogen; in die Mitte eine Nußcreme (gestoßene, durchgestrichene Nüsse mit Vanille-Schlagsahne).

[9] Hauptredakteur und alleiniger Leiter dieses Werkes. Vergl. auch Seite 9. — Eine geriefte Kuchenform *(moule à flan)* legt man mit Törtchenteig (siehe *pâte à tartelette*, S. 1349) aus, maskiert sie innen mit Butter-Papier, füllt Mehl hinein und bäckt sie blind, leert sie aus und maskiert das Innere nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade. Orangen-Biskuit (siehe *appareil de biscuit à l'orangeat*, S. 1341) bäckt man in einer Becherform; aus eingemachter Orangen-Schale sticht man Ringe aus. Von Eigelben, dem Schnee einiger Eiweiß, Orangen-Zucker, etwas Rheinwein und Orangensaft bereitet man eine Orangen-Creme, von welcher man eine Lage auf den Boden des Kuchens streicht, auf diese Lage Creme gibt man domförmig das in Scheiben geschnittene Orangen-Biskuit, das mit Madeira getränkt ist. Diesen Dom überzieht man mit dem Rest der Orangen-Creme und legt eine Kette von den Orangenschalen-Ringen darauf; in die Mitte jedes Ringes gibt man eine glasierte Kirsche. Oben auf die Mitte des Kuchens legt man, eine Rosette bildend, Orangen-Viertel, in die Mitte dieser Rosette eine Kugel aus Johannisbeer-Gallerte.

[10] Dick gekochter Maisbrei auf ein Blech gestrichen, nach dem Erkalten Stücke ausgestochen und gebacken.

[11] Vergl. *pâte à gaufre, à l'allemande* S. 1348.

[12] Vergl. *pâte à gaufre, aux avelines* S. 1348.

[13] Dubois & Bernard in »Cuisine Classique« schreiben *Bekendoff*, Brunfaut in »Handbuch der modernen Kochkunst« *Beckendorf*, weniger bekannte französische und deutsche Werke wieder anders. — Waffeln von 250 g Butter, ebensoviel Mehl, 8 Eigelben, 8 geschlagenen Eiweiß, $^3/_4$ l Schlagsahne, 2 Löffelvoll Vanille-Staubzucker, einem Körnchen Salz. Die Waffeln halbiert, lagenweise pyramidenartig auf einen Teller geschichtet, jede Lage mit Aprikosen-Marmelade maskiert, mit süßer Vanille-Schlagsahne überzogen und mit der Spritze verziert.

[14] Ein Glasvoll Mehl mit einem Glasvoll abgerahmter Milch, einem ganzen Ei, 3 Löffelvoll Zucker, einem Körnchen Salz und zerlassener Butter vermischt, durchgestrichen; die Waffeln werden sofort nach dem Backen auf der einen Seite mit Vanille-Eiweißglasur, die mit fein gehackten Mandeln vermischt ist, bestrichen und zu zweien zusammengelegt.

Gaufres à la chantilly.[1]	Schlagsahne-Waffeln.	Chantilly wafers.
— *de Cheltenham*[2].	Cheltenham-Waffeln.	Cheltenham wafers.
— *au chocolat.*	Schokolade-Waffeln.	Chocolate wafers.
— *en cigarettes.*	Waffel-Zigaretten.	Wafer-cigarettes.
— *au citron.*	Zitronen-Waffeln.	Lemon wafers.
— *en cornet.*	Waffel-Hörnchen.	Wafer-cornets.
— *à l'eau.*	Wasser-Waffeln.	Water wafers.
— *à l'eau de fleurs d'oranger.*	Waffeln mit Orangenblüten-Wasser.[3]	Wafers with orange flower water.
— *à la farine d'avoine.*	Hafermehl-Waffeln.	Oatmeal wafers.
— *flamandes.*	Flämische Waffeln.[4]	Flemish wafers.
— *à la framboise.*	Himbeer-Waffeln.	Raspberry wafers.
— *à la genevoise.*	Genfer Waffeln.[5]	Geneva wafers, wafer jumbles.
— *au gingembre.*	Ingwer-Waffeln.	Ginger wafers.
— *à la Graham*[6].	Graham-Waffeln.	Graham wafers.
— *à la hollandaise.*	Holländische Waffeln.[7]	Dutch wafers.
— *à l'italienne.*[8]	Italienische Waffeln.	Italian wafers.
— *à la kaïmac ou caïmac*[9].	Waffeln mit Kaimak.	Wafers with kaimac.
— *à la liégeoise.*	Lütticher Waffeln.[10]	Liège wafers.
— *à la lyonnaise.*	Lyoner Waffeln.[11]	Lyons wafers.
— *à la Maire.*	Maire-Waffeln.[12]	Maire wafers.
— *au maïzéna.*	Maismehl-Waffeln.	Maizena wafers.
— *au moka.*	Kaffee-Waffeln.	Coffee wafers.
— *à la noix de coco.*	Kokosnuß-Waffeln.	Cocoanut wafers.
— *d'office.*	Office-Waffeln.[13]	Office wafers.
— *à l'orange.*	Orangen-Waffeln.	Orange wafers.
— *aux pistaches.*	Pistazien-Waffeln.[14]	Pistachio wafers.
— *à la polonaise.*	Polnische Waffeln.[15]	Polish wafers.
— *au porter*[16].	Porter-Waffeln.	Porter wafers.
— *à la portugaise.*	Portugiesische Waffeln.	Portuguese wafers.
— *aux raisins.*	Rosinen-Waffeln.	Raisin wafers.
— *au riz.*	Reiswaffeln.	Rice wafers.
— *à la royale.*	Königs-Waffeln.	Royal wafers.
— *à la russe.*	Russische Waffeln.	Russian wafers.
— *à la souabe ou souabienne.*	Schwäbische Butterteig-Waffeln.	Swabian wafers.
— *au sucre.*	Zucker-Waffeln.	Sugar wafers.
— *à la vanille.*	Vanille-Waffeln.	Vanilla wafers.
— *à la Victoria.*	Viktoria-Waffeln.	Victoria wafers.
Gaufrettes.	**Kleine Waffeln.**	**Small wafers**[17].
— *à la Avellan.*[18]	— Avellan-Waffeln.	— Avellan wafers.
— *à la Eiffel.*	— Eiffel-Waffeln.[19]	— Eiffel wafers.

[1]) Dieselbe Masse wie bei *gaufres à la Beckendorf* (s. d.).

[2]) *Cheltenham*, Stadt in Gloucestershire mit Mineral-Quellen.

[3]) 250 g Zucker, 255 g Mehl, 4 Eier, ein Körnchen Salz. 1 dcl Orangenblüten-Wasser, einige Löffelvoll Milch, 60 g zerlassene Butter.

[4]) 250 g Butter, ebensoviel Mehl, 15 g Hefe, 6 Eigelbe, 4 geschlagene Eiweiß, 1/4 l Schlagsahne, ein Körnchen Salz, 2 Löffelvoll Staubzucker.

[5]) Von 125 g Butter, 110 g Zucker, 4 Eiern, 125 g Mehl, Vanille. Die Waffeln können, während noch heiß, umgebogen und mit Schlagsahne gefüllt werden (*gaufres genevoises à la crème*).

[6]) Sprich »grē'(ö)m«; *Sylvester Graham*, amerik. Vegetarier (1794—1851); *Graham-bread* Vegetarier-, Graham-, Weizenschrotbrot.

[7]) Von 200 g gesiebtem Mehl, 170 g Staubzukker, 85 g Butter, Orangen-Schale, einem Ei.

[8]) Vergleiche *pâte à gaufre, à l'italienne*, Seite 1348.

[9]) Vergleiche *kaïmac* auf Seite 1280.

[10]) Mit Bierhefe bereitete Waffeln.

[11]) 200 g Mehl, 100 g Staubzucker, 25 g Vanille-Zucker, ein Körnchen Salz, zwei ganze Eier, ein Löffelvoll Cognac, zwei Löffelvoll zerlassene Butter, ein wenig Wasser.

[12]) *Maire*, Besitzer der berühmten Restaurants *Maire* und *Paillard* in Paris. Die Waffeln tragen die Aufschrift »Maire«. Derselbe Maire verfertigt noch die *gaufres Maire à la chantilly* und *gaufres Maire à la marquise*.

[13]) 250 g Mehl, 300 g Zucker, 2 ganze Eier, ein Körnchen Salz, 50 g zerlassene Butter, Wasser.

[14]) 210 g fein gehackte Mandeln, 200 g fein gehackte Pistazien, 250 g Zucker, 130 g Mehl, 1 Ei, 3 geschlagene Eiweiß.

[15]) 250 g Mehl, 60 g Staubzucker, Zitronen-Schale, 4 Eier, 4 dcl Sahne.

[16]) *Porter*, starkes englisches (dunkles) Bier; *porter* heißt in wörtlicher Übersetzung »Lastträger«, letztere sollen dieses Bier zuerst getrunken haben.

[17]) In den Katalogen mancher englischen Biskuit- und Waffel-Fabriken findet sich auch *wafe-rettes*.

[18]) Gegeben gelegentlich der Russenfeste in Paris, 1893, bei dem *Déjeuner offert au Palmarum du Jardin d'Acclimatation.*

[19]) Sprich »äfäl«; *Alexandre-Gustave Eiffel* franz. Ingenieur, geb. 1843 in Dijon, Erbauer des 300 m hohen eisernen Eiffel-Turmes zur Ausstellung auf dem Marsfeld in Paris 1889. — 250 g Mehl, 70 g Staubzucker, 150 g Butter, 25 g Salz, 2 frische Eier, ein paar Tropfen Essenz bitterer Mandeln.

Gaufrettes à la Maire.[1])	Kleine Maire-Waffeln.	Small Maire wafers.
— *à la parisienne.*	— Pariser Waffeln.	— Parisian wafers.
Gauloises.	Gallische Törtchen.[2])	Gallic tartlets.
Gazeaula.	Gazeau-Kuchen.[3])	Gazeau cake.
Génois[4]).	Genuaer Kuchen.	Genoese cake.
Génoises.	**Genuaer Törtchen.**[5])	**Genoeses.**
— *bigarrées.*	— **Törtchen, bunt.**[6])	—, vari-colo(u)red.
— *aux confitures.*	— **Törtchen mit Marmelade.**[7])	— with comfits.
— *marbrées.*	— **Törtchen, marmoriert.**[8])	— marbled.
— *au parmesan.*	— **Törtchen mit Parmesan-Käse.**	— with Parmesan cheese.
— *pralinées.*	— Törtchen mit gebrannten Mandeln.	— with burnt almonds.
Gimblettes.	**Kringel, Ringe.**[9])	**Gimblettes,** rings.
— *d'Albi ou Alby*[10]).	Anis-Kringel.	— with aniseed.
— *au blanc-manger.*	**Kringel mit Mandelmilch-Sulze.**	— with blanc-mange(r).
— *aux cerises.*	— **mit Kirschen.**[11])	— with cherries.
— *fourrées.*	— mit Marmelade **gefüllt.**	— furred with marmalade.
— *en macaron.*	— **von Makronenteig.**	— of macaroon-paste.
— *en pâte d'amandes.*	— **von Mandelteig.**	— of almond-paste.
— *aux pêches.*	— mit Pfirsichen.	— with peaches.
— *aux pistaches.*	— **mit Pistazien.**	— with pistachio-nuts.
— *à la suisse.*	**Schweizer Kringel.**[12])	Swiss gimblettes.
Girafes.	Giraffen.	Giraffes.
Glacé.	Glasiertes Biskuit.[13])	Frosted biscuit.
Gohière.	**Gohier-Kuchen.**[14])	Gohière.
Gorenflot[15]).	**Gorenflot.**	Gorenflot.
Gorges de boeuf.[16])	**Ochsen-Gurgeln.**	Ox-gorges.
Gougère.	**Käse-Kuchen.**[17])	**Gougère,** cheese-cake.
— *de Troyes*[18]).	— -Kuchen von Troyes.	— of Troyes.
Goug(u)elofe[19]).	Gugelhupf.	Gougloff.
Grande duchesse.	Windbeutel mit Vanille-Schlagsahne.	Grand duchess.

[1]) Vergleiche *gaufres à la Maire.*

[2]) In Diplomaten-Formen gebackene Törtchen von Genuaer Brötchenteig (Mehl, Eier, Butter, Zucker, Sahne, Rosinen, Zitronat, Pinien, Hefenstück). Die Törtchen werden mit Aprikosen-Marmelade maskiert und mit gehackten Mandeln bestreut.

[3]) Von *Gazeau*, einem berühmten Bordeauxer Feinbäcker erfunden. — Je 250 g Mehl, Staubzucker und feine Butter, eine Prise Salz, 20 Eier, einige Tropfen Essenz von bitteren Mandeln. Man legt geriefte länglich-runde Formen mit süßem Teig aus, gibt eine Lage Mandel-Creme hinein und füllt mit der Kuchen-Masse auf, bäckt den Kuchen und verziert ihn mit Meringel-Masse.

[4]) Manche Bücher schreiben *génoise*, diese Schreibweise erklärt sich aus *gâteau en (pâte) génoise* Kuchen aus Genuaer Teig. Besser ist in jedem Falle *gâteau génois* oder *gâteau de Gênes* zu schreiben (vergl. Seite 1379).

[5]) Eine Platte Genuaer Teig *(génoise)* gebacken, glasiert, runde oder viereckige Schnitten davon ausgestochen.

[6]) Eine 2 cm dicke Platte Genuaer Kuchen *(génoise)* gebacken, 7 cm lange Bänder abgeschnitten, diese in der Mitte der Länge nach aufgeschlitzt, mit Marmelade oder Frangipan-Creme maskiert, die zwei Hälften wieder zusammengesetzt, oben mit Marmelade, dann mit Maraschino-Glasur maskiert, mit einer Mischung *(granit varié)* von grobkörnigem Zucker, kleinwürfelig geschnittenen Pistazien, ebenso geschnittenen, aber rot gefärbten Mandeln und kleinen Korinthen bestreut.

[7]) Die Törtchen mit einem Kranz von Meringel-Perlen bespritzt; in die Mitte Fruchtmarmelade oder Fruchtgallerte.

[8]) Mit weißer Maraschino-Glasur überzogen, dann mit Streifen *(filets)* von roter Glasur verziert.

[9]) Teig von 250 g Mehl, 25 g Zucker, ebensoviel Butter, 2 Eigelben, Salz, Wasser; hiervon kleine Ringe geformt, die verziert und bei mäßiger Hitze gebacken werden.

[10]) Hauptstadt des franz. Dép. Tarn.

[11]) Thalergroße Scheiben aus einem Teig von gleichen Teilen Mandeln (mit Eiweiß gestoßen) und Staubzucker, sowie etwas Orangen-Schale; in die Mitte je eine Kirsche.

[12]) 250 g Mehl, 150 g Zucker, 200 g Butter, 6 Eigelbe, Zitronen-Schale. Den hiervon bereiteten Teig läßt man auf Eis hart werden, rollt ihn $^1/_2$ cm dick aus, sticht mit einem krausen Ausstecher runde Boden aus, sticht aus der Mitte derselben ein Stück heraus, sodaß man Ringe erhält, die auf ein mit Butter bestrichenes Blech gelegt, mit Ei bestrichen und im nicht zu heißen Ofen gebacken werden.

[13]) Soviel wie *biscuit glacé* (s. d. auf S. 1359).

[14]) Eine Art Quarkkuchen, schon seit dem 16. Jahrhundert bekannt und nach ihrem Erfinder *Gohier* benannt. — Quark *(fromage blanc)*, Eier, Orangenblüten-Wasser, Zucker, Salz, geriebener Schweizer Käse; die Masse in einem Tortenring *(cercle à flan)* gebacken.

[15]) *Gorenflot*, ein Mönch und Feinschmecker zur Zeit Heinrichs III. und Person in Dumas' »Dame de Montsoreau«. Favre in seinem »Dictionnaire universel de Cuisine« schreibt *gorenflos* und leitet dies von einem gleichnamigen Orte des Dép. Somme ab. — Ein *Savarin*-Kuchen, in einer sechseckigen Form gebacken und mit einem Sirup von 28 Grad, welcher mit verschiedenen Likören vermischt ist, durchtränkt.

[16]) Siehe dasselbe auf Seite 1230.

[17]) Runder Kuchen aus einem Teig von Mehl, Butter und Eiern oder aus Blätterteig mit Käse; soll von einem franz. Feinbäcker Namens *Liénard*, welcher vorher die *ramequins* als Spezialität verfertigte, erfunden worden sein. Vergl. S. 1014.

[18]) Sprich »trŏa«, lat. Tricasses; franz. Stadt (Aube); *troyes* Art Käse. — Je 125 g Butter, Mehl und würfelig geschnittener fetter Schweizer Käse, 7 Eier, $^1/_2$ l Wasser, eine Prise Salz und Zucker.

[19]) Vergleiche *cougloff* auf Seite 1364.

Grappes lyonnaises ou en massepain.	Trauben aus Marzipan.	Grapes of marchpane.
Grésillins, grésiliens.	Mandel-Plätzchen.[1]	Almond-lozenges.
Grissins *ou* **grissinis.**[2]	Grissinis.	**Grissinis, sticks.**
— *à la milanaise.*	—, mailändisch[3].	—, Milanese style.
— *à la nantaise.*	— von Nantes[4].	— of Nantes.
— *à la parisienne.*	— auf Pariser Art.[5]	—, Parisian style.
— *de Turin.*	— auf Turiner Art.[6]	—, Turin style.
Groux.	Art Kuchen von Buchweizenmehl.	Sort of buckwheat-cake.
Guêpiers.	Wespen-Nester[7].	Wasp-nests.
Guiarées.	Art kleine Kuchen.[8]	Sort of small cakes.
Havanaises.	Havanna-Törtchen.[9]	Havana tartlets.
Hérissons.	Igel[10].	Hedgehogs.
Hockey-cake.	Ernte-Kuchen.	Hockey-cake.
Hojaldre.	Spanischer Blätterteig-Kuchen.[11]	Spanish cake.
Hoosier cake.[12]	Art schlechter Pfefferkuchen.	Hoosier cake.
Hure de sanglier en biscuit.	Wildschweinskopf aus Biskuit.	Boar's head of biscuit.
Hylikmakers.	Holländische Honig-, Pfefferkuchen.	Dutch honey-cakes.
Indiscrets.	Plaudertaschen[13].	Indiscreets.
Infante.	Infantin-Kuchen.[14]	Infanta cake.
Ingénues.	Unschulds-Törtchen.[15]	Ingénues.
Jalousies.	Mandelcreme-Törtchen.[16]	Almond-cream tarts.

[1]) Teig von 100 g gebrannten Haselnüssen, 100 g Mandeln, 125 g Grießmehl, 250 g Staubzucker, 3 dcl Milch, 3 Eiweiß, etwas Vanille.

[2]) Ein stangenförmiges Gebäck italienischer Herkunft, nach einem Turiner Bäcker Namens *Grissini* benannt. — Von 125 g Mehl mit 20 g in lauwarmer Milch aufgelöster Hefe ein Hefenteig bereitet; 375 g Mehl mit einer Prise Salz, 4 Eigelben, einigen Löffelvoll lauwarmer Milch und 100 g Butter zu einem leichten Teig verarbeitet, das Hefenstück hinzugegeben, worauf man den Teig bis zu seiner doppelten Höhe aufgehen läßt. Diesen Teig, welchen man Brötchenteig *(pâte à pain)* nennt, teilt man in kleine Stücke, rollt davon Stangen wie Hohlnudeln *(macaroni)*, etwa 20 bis 25 cm lang, verziert sie, schneidet die Enden gleichmäßig und bäckt sie im heißen Ofen. Ehe man die Grissinis bäckt, kann man sie auch mit Kümmel und Salz bestreuen. Unter *grissins de commerce* Grissinis des Handels, versteht man die im Großen hergestellten Stangen aus Weizen- und Maismehl, Staubzucker, Natron *(carbonate)*, Eiern und Salz.

[3]) 250 g Weizenmehl, 100 g Staubzucker, 15 g Butter, 3 g Natron *(carbonate)*, 5 g Salz, 1 Ei, etwas Zitrone.

[4]) 250 g Mehl, 65 g Staubzucker, ebensoviel frische Butter, Milch, Salz.

[5]) 100 g Staubzucker, 125 g Grießmehl, 3 g Natron *(carbonate)*, 1 Eigelb, Zitrone, Milch.

[6]) 150 g Grießmehl, 100 g Maismehl, 3 g Natron *(carbonate)*, 10 g Salz, 125 g Staubzucker, 2 Eier, Zitrone.

[7]) Ein deutsches Gebäck.

[8]) Über die *guiarées* schreibt Joseph Favre in seinem »Dictionnaire universel de Cuisine«: *Il existe à Nantes une ancienne corporation qui prit le nom de »fougaciers«, en raison de leur spécialité à fabriquer les »fougaces«, qu'on appelle aujourd'hui »guiarées«.* — Kleine trockene Kuchen aus einem Teig von Mehl, Staubzucker, Sauerteig, frischer Butter, Salz und Wasser.

[9]) Dariolen-Formen mit Mürbeteig (siehe *pâte frolle*, S. 1347) ausgelegt, blind gebacken, innen mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen und abwechselnd mit Biskuit-Scheibchen und Kaffee-Butterglasur *(glace au beurre et au café)* gefüllt. Man überzieht die Törtchen außen mit Aprikosen-Marmelade, dann mit gekochter Kaffee-Glasur und bestreut sie mit gehackten Pistazien.

[10]) Törtchen-Formen mit Blätterteig-Abfällen ausgelegt, mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen, mit Apfel-Marmelade gefüllt und gebacken. Man überzieht die Törtchen außen mit Aprikosen-Marmelade, nach dem Erkalten domförmig mit Meringel-Masse, besteckt die ganze Oberfläche mit streifig geschnittenen Mandeln, streut Zucker darüber und läßt Farbe nehmen. Dies sind *hérissons aux pommes*, man kann natürlich statt der Apfel-Marmelade jede andere nehmen und das Gebäck danach benennen, auch eine Frangipane-Creme würde passen *(hérissons à la frangipane)*.

[11]) Ein Kuchen, welcher namentlich in den südlichen Provinzen Spaniens viel bereitet wird. Von mit zerquetschten Sesam-Körnern vermischtem Blätterteig treibt man zwei fingerdicke, runde Kuchen aus, die man auf einem Tortenblech bäckt. Den einen Kuchen überstreicht man mit Zitronen-Sirup, streut Zucker und Zimt darüber, maskiert ihn mit Aprikosen-Marmelade, gestoßenem Biskuit und einer englischen Vanille- oder Mandel-Creme, deckt den anderen Kuchen darüber und maskiert letzteren ebenfalls mit Zitronen-Sirup oder irgend einem etwas säuerlichen Fruchtsaft, streut Zucker und Zimt darüber, macht den Kuchen warm und gibt ihn zu Tisch.

[12]) *Hoosier* (sprich »hŭ'sch(ö)r«), Beiname der Bewohner Indianas (Ver. St.).

[13]) Törtchen von Genuaer Teig *(génoise)*, mit Anis-Wasser *(anisette)* durchtränkt, mit Haselnüssen gefüllt und mit Aniswasser-Schmelzglasur *(glace fondante à l'anisette)* überzogen.

[14]) Von Zucker, mit Milch gestoßenen Mandeln, Mehl, Butter, geschlagenen Eiweiß und Rum bereitet man eine schaumige Masse, die man in mit süßem Teig ausgelegte *Brioche*-Formen füllt. Man überzieht den gebackenen Kuchen mit Rumglasur und verziert ihn mit eingemachten Früchten. Anstatt des Rums kann man auch Orangenblüten-Wasser nehmen.

[15]) Eine 3 cm dicke Platte Punschbiskuit (siehe *appareil de biscuit au punch*, S. 1341) gebacken, davon gleichgroße Stückchen ausgestochen, diese mit Mandel-Butterglasur *(glace au beurre et aux amandes)* erhaben gefüllt, mit Pistazien-Schmelzglasur *(glace fondante aux pistaches)* überzogen.

[16]) Von feinem Teig formt man ein etwa 8 cm langes Band, biegt die Ränder um, maskiert das Band bis zu 1/2 cm vom Rande weg mit Mandel-Creme, feuchtet die Ränder an, legt über die Creme schmale Teigstreifchen, die man an den Seiten befestigt, verziert und bäckt die Jalousien (Rollladen), um sie zuletzt mit Aprikosen-Marmelade zu überziehen und in gleiche Teile zu schneiden.

Jamaïque.	Jamaika-Kuchen.[1])	Jamaica cake.
Jambon du carême.[2])	Fasten-Schinken.	Imitation ham.
Jambonneaux.	Kleine Schinken aus (Löffel-)Biskuit.	Small hams of (finger-)biscuit.
— *à la viennoise.*[3])	— Biskuit-Schinken mit Wiener Creme.[3])	— biscuit-hams with Vienna cream.
Jersey wonders.[4])	Jerseyer Pfannkuchen.	Jersey wonders.
Jésuites.	Jesuiten[5]).	Jesuits.
Johnny cake[6]).	Maiskuchen.	Johnny cake.
Joyaux.	Juwelen[7]).	Jewels.
Juanito.	Juanito[8]).	Juanito.
Jumbles.	Dünne Kranzkuchen.[9])	Jumbles.
Kalatch[10]).	Kolatsche.	Kalatch.
Kiche ou quiche.[11])	Elsässischer Kuchen.	Alsatian cake.
Kolaches[12]).	Kolatschen.	Kolaches.
Kourabi *à la turque.*	Türkische Butter-Küchelchen.[13])	Turkish butter-cakes.
Lafayettes.	Lafayette-Törtchen.[14])	Lafayettes.
Lampions de Bretagne.	Bretagner Lämpchen.	Breton lampions.
Langues-de-chat[15]).	**Katzen-Zungen.**	**Cat-tongues.**
— *-de-chat à l'orange.*	— -Zungen mit Orangen-Zucker.	— -tongues with orange sugar.
— *-de-chat à la vanille.*	— -Zungen mit Vanille-Zucker.	— -tongues with vanilla-sugar.
— *-de-chat aux zestes.*	— -Zungen mit geriebener (Zitronen-)Schale.	— -tongues with zest.
— *javanaises.*	Javanische Zungen.[16])	Java tongues.
Laurier moka.	Art Kaffee-Kuchen.	Sort of coffee-cake.
Lawn-tennis cake.	Lawn-Tennis-Kuchen.[17])	Lawn-tennis cake.

[1]) Mit etwas Eiweiß gestoßene Mandeln werden mit Eiern, Jamaika-Rum, Zucker und Butter schaumig geschlagen. Diese Masse füllt man in mit süßem Teig ausgelegte Torten-Ringe *(cercles à flan)*, bäckt die Kuchen, überzieht sie mit Schmelzglasur von Rum *(glace fondante au rhum)* und verziert sie mit halbmondförmigen Zitronat-Scheibchen.

[2]) *Jambon (imité) en biscuit* bedeutet dasselbe.

[3]) Kleine Koteletten-Formen mit Butter ausgestrichen, mit Zucker ausgestreut, mit Punschbiskuit-Masse (siehe *appareil de biscuit au punch*, S. 1341) dreiviertels voll gefüllt, gebacken, leicht ausgehöhlt, mit Wiener Maraschino-Creme (siehe *crème viennoise au marasquin*, S. 1343) gefüllt, mit Marmelade maskiert, mit Orangen-Glasur überzogen. Die schmale Seite des Schinkens taucht man in Schokolade-Glasur, um die Schwarte nachzuahmen und versieht sie mit einer kleinen Manschette.

[4]) Auch *Jersey cakes* genannt; eine Art Pfannkuchen, aber nicht mit Hefe, sondern mit Backpulver *(baking powder)* bereitet, Teigstreifen, die in einem Knoten zusammenlaufen, den *crullers* nicht unähnlich. 500 g Zucker, 250 g Butter, 7 Eier, eine Tassevoll Milch, zwei Löffelvoll Backpulver, entsprechend Mehl, um einen Teig daraus herzustellen. Man bereitet *Jersey wonders* auch aus einem weniger reichen Teig, nimmt auch Branntwein und ein passendes Aroma hinein, schneidet den Teig nicht selten auch in Streifen, Ringe oder beliebige andere Formen, um diese nachher in heißem Fett zu backen.

[5]) Kleines Backwerk in Form von Jesuiten-Hüten aus Blätterteig-Abfällen mit Mandel-Creme.

[6]) Amerikanischer gewöhnlicher Name für irgend eine Sorte Maisbrot; ursprünglich war *Johnny cake* ein Kuchen von Maismehl, Salz und Wasser.

[7]) Der Juwel (Mehrz. die Juwele); mehr gbr. das Juwel (Mehrz. die Juwelen). — Kleine Blätterteig-Scheiben, in der Mitte mit einer Butter-Creme bespritzt.

[8]) Man bäckt drei flache Kuchen aus Genuaer Masse *(génoise)*: den einen mit Haselnüssen und Kaffee-Geschmack, den zweiten mit Pistazien, den dritten mit Mandeln und Kirschwasser-Parfüm. Man legt die drei Kuchen übereinander und überzieht den Juanito mit einer rosenfarbigen Schmelzglasur *(glace fondante)*.

[9]) 500 g Zucker, 250 g Butter, 10 Eier, Zitrone und Mehl zu einem weichen Teig.

[10]) Mehr gebräuchlich *kolaches* (s. d.).

[11]) Siehe *kiche* auf Seite 1280.

[12]) *Kolache, kolatch, kalatch,* Kolatsche (kleines rundes Gebäck aus Hefen- oder Baumkuchenteig; auch gefüllt mit Marmelade, Früchten, Quark, Kraut, Zwetschgen usw.). — 250 g Butter rührt man schaumig, gibt nach und nach 8 geschlagene Eigelbe, dann 250 g Zucker, den Schnee der 8 Eiweiß und 375 g Mehl hinzu. Von der Masse setzt man runde eigroße Haufen auf ein Blech, streut Zucker darauf, bäckt sie im mäßig heißen Ofen und sticht sie mit einem runden Ausstecher aus.

[13]) 500 g Mehl mit 250 g Zucker vermischt, nach und nach mit 250 g schaumiger Butter verrührt; der Teig tüchtig mit der Hand bearbeitet, mit einigen Löffelvoll Milch und 7 Eigelben vermischt. Von dem Teige formt man eine Art Würstchen, etwa 3 cm groß, die auf mit Butter bestrichenem Blech gebacken werden. Man bestreicht sie mit zum kleinen Faden *(au lissé)* gekochten Vanille-Zucker, rollt sie in Staubzucker und läßt sie im Ofen trocknen.

[14]) Mandeln mit Zucker zu Pulver gestoßen, durchgesiebt, mit einigen Eiern schaumig geschlagen, etwas Rum, Mehl und zerlassene Butter hinzugegeben. Man gibt die Masse in mit Blätterteig-Abfällen ausgelegte Törtchen-Formen, streut Zucker darüber, bäckt und glasiert mit Rumglasur.

[15]) *Langue-de-chat*, längliches, etwa einem Löffel-Biskuit ähnliches Gebäck von Butterteig 175 g Zucker schlägt man mit 5 Eiern schaumig, gibt je 500 g Mehl und zerlassene Butter, sowie ein Glasvoll Schlagsahne hinzu; hiervon auf mit Butter bestrichenes, mit Mehl bestäubtes Blech längliche Formen, kleinen Löffel-Biskuits ähnlich, gespritzt und diese gebacken. *Langues-de-chat fines:* 250 g Butter, 500 g Vanille-Zucker, 10 Eiweiß, 300 g Mehl, ein Körnchen Salz. *Langues-de-chat sèches:* 250 g Zucker, 4 ganze Eier, 250 g Mehl, 3 Löffelvoll Cognac, ein Körnchen Salz.

[16]) Kleine Biskuits in Form von Katzen-Zungen *(langues-de-chat)* mit Kaffee-Creme maskiert und mit Kaffee-Glasur glasiert.

[17]) Ein Kuchen von Genuaer Biskuit (siehe *appareil de biscuit génois*, S. 1340), glasiert und dick mit gehackten Pistazien bestreut.

Lécrelets[1] *de Bâle.*	Baseler Leckerli.	Lecrelets of Bâle.
— *au miel.*	Honig-Leckerli.	Honey-lecrelets.
Lennox slices.	Chartreuse-Theekuchen.	Lennox slices.
Liens de noisettes.	Haselnuß-Bänder.	Hazelnut-bands.
Livre (imité) en biscuit.	Buch aus Biskuit.	Imitation book.
Losanges en feuilletage.	Blätterteig-Schnittchen.	Lozenges of puff-paste.
Luchonnais[2].	Luchoner Kuchen.	Luchon cake.
Luzinyeh.	Mandel-Kuchen mit dünner Teigkruste.[3]	Thin shells of pastry containing a rich stuffing of almonds.
Lyonnaises.	Lyoner Törtchen.[4]	Lyons tartlets.
Macarons.	**Makronen.**	**Macaroons.**
— *à l'abricot.*	— m. Aprikosen-Marmelade.	— w. apricot-marmalade.
— *aux amandes.*	Mandel-Makronen.	Almond-macaroons.
— *amers à la vanille.*	Bittere Vanille-Makronen.	Bitter vanilla-macaroons.
— *d'Amiens*[5].	Amiens-Makronen.	Amiens macaroons.
— *à l'angélique.*	Angelika-Makronen.	Angelica-macaroons.
— *aux avelines.*	Haselnuß-Makronen.	Avellan-macaroons.
— *au café.*	Kaffee-Makronen.	Coffee-macaroons.
— *au chocolat.*	Schokolade-Makronen.	Chocolate-macaroons.
— *au citron.*	Zitronen-Makronen.	Lemon-macaroons.
— *à la crème.*	Schlagsahne-Makronen.[6]	Cream-macaroons.
— *croquants.*	Krach-Makronen.	Crisp macaroons.
— *à la fraise.*	Erdbeer-Makronen.	Strawberry-macaroons.
— *à la framboise.*	Himbeer-Makronen.	Raspberry-macaroons.
— *à la girondine ou à la Saint-Émilion.*	Vanille-Makronen.	Vanilla-macaroons.
— *glacés.*	Glasierte Makronen.	Iced macaroons.
— *à la hollandaise.*	Mandel-Makronen mit Vanille.	Dutch macaroons.
— *à l'italienne.*	Italienische Makronen.	Italian macaroons.
— *à la lyonnaise.*	Lyoner Makronen.[7]	Lyons macaroons.
— *moelleux*[8].	Markige Makronen.	Marrowy macaroons.
— *de Montmorillon*[9].	Montmorillon-Makronen.	Montmorillon macaroons.
— *de Nancy*[10].	Nancy-Makronen.	Nancy macaroons.
— *de Niort*[11].	Niort-Makronen.	Niort macaroons.
— *aux noisettes.*	Haselnuß-Makronen.	Hazelnut-macaroons.
— *à la noix de coco.*	Kokosnuß-Makronen.	Cocoanut-macaroons.
— *d'Orléans.*	Orléans-Makronen.[12]	Orléans macaroons.
— *à la parisienne.*	Pariser Makronen.[13]	Parisian macaroons.
— *aux pignons.*	Pinien-Makronen.	Pinenut-macaroons.
— *aux pistaches.*	Pistazien-Makronen.	Pistachio-macaroons.
— *à la portugaise.*	Portugiesische Makronen.[14]	Portuguese macaroons.
— *à la purée d'alberges.*[15]	Herzpfirsich-Makronen.	Peach-apricot macaroons.
— *secs.*	Trockene Makronen.[16]	Dry macaroons.

[1]) *Jean-Jacques Rousseau* in *Nouvelle Héloïse* schreibt *écrelets*, andere schreiben *lecrelets.*

[2]) Nur eine kürzere Bezeichnung für *gâteau luchonnais* (s. d. auf Seite 1380).

[3]) Diese arabischen Kuchen werden in zerlassener Butter u. Honig schwimmend angerichtet.

[4]) Schiffchen-Formen mit Zuckerteig ausgelegt, blind gebacken, innen mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen, Mandelteig mit gokochtem Zucker hineingefüllt, nach dem Erkalten außen mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Meringel-Masse überzogen und im Ofen gebräunt.

[5]) Sprich »ämĭang'«; franz. Stadt *(Somme).* — 250 g Mandeln mit 200 g Zucker und 50 g Vanille-Zucker gestoßen, 2 Eiweiß nach und nach hinzu, zuletzt ein halbes Glas Sahne darunter gezogen.

[6]) Müssen frisch gegessen werden. 250 g Mandeln mit 375 g Zucker und etwas Eiweiß gestoßen, ein Eiweiß und ein halbes Glas Schlagsahne hinzugegeben, gebacken.

[7]) 250 g Mandeln mit doppelt soviel Staubzucker gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, mit dem Schnee von 8 Eiern vermischt.

[8]) Sprich »mŏalö«, früher *moëlleux* geschrieben. — 250 g Mandeln mit 800 g Zucker und 200 g Vanille-Zucker gestoßen, nach und nach 5 Eiweiß, sowie 5 steif geschlagene Eiweiß hinzugefügt.

[9]) Sprich »mongmŏrĭjong'«; franz. Stadt (Vienne). — Auch *macarons à la viennoise* genannt. 250 g Mandeln mit 700 g Zucker und 50 g Vanille-Zucker gestoßen, nach und nach mit 5 Eiweiß vermischt.

[10]) Sprich »nangßi'«; lat. Nanceium, Nanzig, ehm. Hauptstadt von Lothringen. Der Makronenteig mit zum Bruch gekochtem Zucker vermischt.

[11]) Sprich »nĭŏ'r«, franz. Stadt (Deux-Sèvres); *niorte* in der Gaunersprache Fleisch. — Mandel-Makronen mit fein gehackter Angelika.

[12]) 250 g gestoßene Mandeln, 750 g Zucker, 6 Eiweiß, Schale einer halben Orange.

[13]) 250 g Mandeln, 375 g Zucker, 6 Eiweiß, Vanille.

[14]) 250 g Mandeln, 320 g Zucker, 15 g Kartoffel-Stärkemehl, 6 Eiweiß.

[15]) Wie *macarons à la crème* (s. d.), anstatt der Schlagsahne ungezuckertes Herzpfirsichmus. Über *alberge* siehe Seite 1195.

[16]) 250 g Mandeln mit ein wenig Eiweiß gestoßen, nach und nach 750 g Zucker, 4 Eiweiß und etwas Rum hinzugegeben und ein fester Teig daraus gearbeitet.

Macarons secs aux zestes.	Trockene Makronen mit gehackter Zitronen-Schale.	Dry macaroons with zests
Madeleines.	**Magdalenen-Törtchen.**[1])	**Madeleines.**
— *à l'ananas.*	— -Törtchen mit Ananas.	— with pine-apple.
— *à l'anis.*	— -Törtchen mit Anis.	— with aniseed.
— *au cédrat.*	— -Törtchen mit Zitronat.	— with preserved citron.
— *de Commercy*[2]).	— -Törtchen von Commercy.	— of Commercy.
— *glacées.*	— -Törtchen glasiert.	— iced.
— *à la noix de coco.*	— -Törtchen mit Kokosnuß.	— with cocoanut.
— *de Paris.*	— -Törtchen von Paris.[3])	— of Paris.
— *au r(h)um.*	— -Törtchen mit Rum.	— with rum.
— *au riz.*	— -Törtchen von Reismehl.	— of rice-flour.
— *des Vosges.*	— -Törtchen auf Wasgauer[4]) Art.	— in the Vosges style.
Madrilègnes ou madrilènes.	Madrider Törtchen.[5])	Madrilenians.
Magentas.	Magenta-Törtchen.[6])	Magenta tartlets.
Magiciennes.	Zauber-Törtchen[7]).	Magicians.
Maids of hono(u)r.	Käse-Törtchen[8]).	Maids of hono(u)r.
M'aimes-tu?	Liebst Du mich?[9])	Do you love me?
Manchons.	Muffe[10]).	Muffs.
Manqués *à l'italienne.*	**Manqués**, italienisch[11]).	**Manqués**, Italian style.
— *pralinés.*	— mit gerösteten Mandeln.	— with burnt almonds.
Mantecados *à l'espagnole.*[12])	Spanische Sesam-Kuchen.	Spanish sesame-cakes.
Marcelin[13]).	Marcelin.	Marcelin.
Marguerites.	Gänseblümchen[14]).	Daisies.
Marillans.	Marillans[15]).	Marillans.
Marocaines.	Marokkanische Törtchen.[16])	Morocco tartlets.
Marquises.	**Markgräfin-Törtchen.**[17])	**Marquises.**
— *au café.*	— -Törtchen m. Kaffee-Backcreme.	— with coffee pastry cream.
Mars[18]).	Mars-Schnittchen.	Mars slices.

[1]) Magdalenen-Masse (siehe *appareil de madeleine*, S. 1342) in Magdalenen-Formen *(moules à griffe)* oder Törtchen-Formen *(moules à tartelette)* gebacken.

[2]) Sprich »kŏmärßi'«; lat. Commerciacum, franz Stadt und Bezirk (Meuse). — Magdalenen-Masse (siehe *appareil de madeleine*, S. 1342) mit Orangenblüten-Wasser vermischt, in Magdalenen-Formen gebacken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Orangen-Glasur überzogen.

[3]) Mit fein gehackter Zitronen-Schale.

[4]) Von Weizen- und Reismehl.

[5]) Törtchen-Formen mit süßem Teig ausgelegt, mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen; Mandeln mit Zucker, Eigelben und Sahne gestoßen, kleinwürfelig geschnittene Orangen-Schale und geschlagenes Eiweiß hinzugegeben, die Masse in die Formen gefüllt, gebacken.

[6]) Kleine Biskuit-Törtchen von 500 g Zucker, 12 Eiern, 375 g Mehl, Mandel- und Orangen-Geschmack, 150 g Butter.

[7]) Törtchen aus drei verschiedenfarbigen Teigsorten.

[8]) Törtchen-Formen mit Blätterteig ausgelegt, mit Käsekuchen-Masse *(cheese-cake)* gefüllt. — Die *maids of hono(u)r* sind eine englische Spezialität und werden in größter Vollkommenheit in Richmond hergestellt, wo sie vor einigen hundert Jahren entstanden sein sollen. *Richmond*, Stadt in der engl. Grafschaft Surrey, an der Themse, hat einen von Karl I. angelegten Park, an dessen Eingang das berühmte Hotel »*Star and Garter*« liegt. Bis 1497 hieß der Ort *Sheen*. Der damals erbaute königliche Palast wurde 1648 auf Befehl des Parlaments abgerissen. Man sagt, daß die Ehren-Damen damals bei dem Bäcker, welcher das hier in Frage kommende Gebäck vorrätig hatte, kauften, andere wieder wollen wissen, daß eine *maid of honour* selbst das Gebäck erfand.

[9]) Französisches, zu der Klasse der *petits-fours* gehöriges Gebäck.

[10]) Ein zu der Klasse der *petits-fours* gehöriges Gebäck aus Mandelteig.

[11]) Eine 3 cm dicke Platte *Manqué*-Biskuit mit Orangen-Zucker *(appareil de biscuit manqué, à l'orange)* gebacken, nach dem Erkalten mit einer dünnen Lage Meringel-Masse überzogen, mit Korinthen, gehackten Pistazien und Zitronat vermischt, längliche Vierecke davon ausgestochen.

[12]) Siehe dasselbe auf Seite 1230.

[13]) Kürzere Bezeichnung für *gâteau Marcelin* (s. d. auf Seite 1381).

[14]) Apfel-Törtchen nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Meringel-Masse überzogen, mit halbierten Pistazien ein Gänseblümchen obenauf geformt.

[15]) Kleine Babas gebacken, diese aufgeschlitzt, aber nicht durchschnitten, mit heißem Nußlikör-Sirup durchtränkt, mit Meringel-Masse, die mit Nußlikör *(crème de noyau)* vermischt ist, gefüllt, außen mit Aprikosen-Marmelade, die ebenfalls mit Nußlikör vermischt ist, überzogen.

[16]) *Maroc*, engl. *Morocco*, deutsch Marokko, Stadt und Reich in Nordafrika. — Schiffchen-Formen mit Kuchenteig (siehe *pâte à flan*, S. 1347) ausgelegt, blind gebacken, innen mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen, mit süßem Vanille-Kastaniennmus gefüllt, außen mit Marmelade, dann mit Meringel-Masse überzogen, mit Zucker bestreut im Ofen gebräunt.

[17]) Portugiesische Biskuit-Masse (siehe *appareil de biscuit portugais*, S. 1341) in gerieften Törtchen-Formen gebacken, nach dem Erkalten mit Orangen-Schlagsahne, die wenig gesüßt und mit würfelig geschnittener Ananas vermischt ist, erhaben gefüllt, Meringel-Masse darüber gestrichen. Man maskiert die Törtchen mit Orangen-Glasur.

[18]) Betreffs *Mars* siehe Fußbemerkung zu *gâteau à la Mars*, S. 1382. Von feinem Teig macht man eine viereckige Platte, überzieht diese mit einer Lage Vanille-Aprikosenmarmelade, bäckt sie, maskiert sie nach dem Erkalten nochmals mit Marmelade, dann mit einer Lage Meringel-Masse, schneidet Bänder davon, die man wieder quer durchschneidet, mit Mandel-Streifen und Vanille-Zucker bestreut und Farbe nehmen läßt.

Marsala.	Marsala-Kuchen.[1]	Marsala cake.
Mascottes.	Maskotten[2].	Mascottes.
Massepains[3].	**Marzipan-Schnittchen.**	**Marchpanes.**
— *au citron.*	Schnittchen von Zitronen-Marzipan.	Lemon-marchpanes.
— *à l'orange.*	— von Orangen-Marzipan.	Orange-marchpanes.
— *aux pistaches.*	Marzipan-Ringe mit halbierten Pistazien.	Marchpanes with halved pistachios.
Massillons.	Mit Kirschwasser-Glasur überzogene Mandel-Törtchen.[4]	Massillons.
Mataflans.	Art Kreppel(chen).	Sort of fritters.
Mazarin[5].	Mazarin-Kuchen.	Mazarin cake.
Melon en biscuit.	Biskuit-Melone.	Imitation melon.
Meringues, *baisers.*	**Meringeln,** Zucker-Schmätzchen, Busserln, Eischaum-Nocken.[6]	**Meringues,** baisers, egg-kisses.
— *à l'ananas.*	Ananas-Meringeln.	Pineapple-meringues.
— *à l'ancienne.*	Meringeln, altmodisch[7].	Meringues, ancient style.
— *au café.*	Kaffee-Meringeln.	Coffee-meringues.
— *aux cerises.*	Meringeln mit Kirschen.	Meringues with cherries.
— *à la chantilly.*	— mit Schlagsahne.	— with whipped cream.
— *à la crème.*[8]	— mit Schlagsahne.	Cream-meringues.
— *à la florentine.*[9]	— auf Florentiner Art.	Meringues, Florentine style.
— *à la framboise.*	Himbeer-Meringeln.	Raspberry-meringues.
— *garnies de glace.*	Meringeln mit Gefrorenem gefüllt.	Meringues filled with ice.
— *à la groseille.*	Johannisbeer-Meringeln.	Currant-meringues.
— *à l'italienne.*[10]	Italienische Meringeln.	Italian meringues.
— *à la noix de coco.*	Kokosnuß-Meringeln.	Cocoanut-meringues.
— *à la parisienne.*	Meringeln m. Johannisbeer-Gallerte.	Meringues with currant-jelly.
— *à la rhubarbe.*	Rhabarber-Meringeln.	Rhubarb-meringues.
— *du roi ou à la royale.*	Königs-Meringeln.	King's meringues.
— *à la russe.*[11]	Russische Meringeln.	Russian meringues.
Météore.	Meteor[12].	Meteor.
Métier.	Hippe.	Sort of wafer.
Metternichs.	Metternich-Biskuits.[13]	Metternichs.

[1]) Ein Kuchen von 250 g Mandeln, ebensoviel Staubzucker, 65 g Stärkemehl, 7 Eiern, 1/2 dcl Marsala oder Kirschwasser.

[2]) Auf Blätterteig-Boden spritzt man Meringel-Masse in Form von Birnen, stellt die Törtchen zwei Minuten in den Ofen und überzieht sie mit Kaffee-Glasur *(glace royale au café).*

[3]) Vergleiche *pâte à massepain* auf S. 1348. Mit der Mehrzahl *massepains* bezeichnet man die verschiedenen kleinen Formen (Scheiben, Ringe, Kreuze, Nüsse usw.) von Marzipan. — Der Marzipan (Mehrzahl die Marzipane), angeblich aus *Marci panis* Markus-Brötchen entstanden, doch besser auf lat. *maza* Mehlbrei zurückzuführen.

[4]) Törtchen-Formen mit Butter ausgestrichen und mit Mehl ausgestäubt. 125 g Mandeln mit doppelt soviel Zucker und etwas Vanille-Zucker gestoßen, durchgestrichen, mit 6 Eiweiß schaumig geschlagen, dann mit 125 g Stärkemehl und ebensoviel zerlassener Butter vermischt, in die Törtchen-Formen gefüllt, mit Zucker bestreut, gebakken, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Kirschwasser-Glasur überzogen.

[5]) Vergleiche *pâte à mazarin,* S. 1348, ferner *mazarin à l'ananas* und *mazarin au kirsch* auf Seite 1231.

[6]) Nach Scheler ist *meringue* spanischen Ursprungs, nach Littré stammt es von dem deutschen Orte Mehringen ab. Siehe *appareil de meringue,* S. 1343; vergl. *meringues* auf S. 1321 und *baisers* auf S. 1356. Favre in seinem »Dictionnaire universel de Cuisine« unterscheidet zwei Hauptarten von Meringeln: Schweizer *(meringue suisse,* von Eiweiß und Staubzucker) und italienische *(meringue italienne,* von Eiweiß und gekochtem Zucker). Man bereitet eine große Zahl von Meringeln, die sich untereinander nur durch das Gewicht-Verhältnis oder den Grad des Zuckers unterscheiden.

[7]) Von Meringel-Masse fingerdicke Streifen auf ein Papier gespritzt, diese nach dem Erkalten aufrecht auf einen runden Teigboden mit Eiweiß-Glasur gesetzt, außen glatt mit Meringel-Masse bestrichen und mit der Spritze verziert. Nachdem die Meringel-Masse im Ofen getrocknet ist, füllt man den Kuchen mit Vanille-Schlagsahne *(crème fouettée à la vanille)* oder mit einer gefrorenen Creme *(crème plombière).*

[8]) Eigentlich: *meringues à la crème fouettée;* vergleiche *meringues à la chantilly.*

[9]) Platte von neapolitanischem Teig mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Meringel-Masse überzogen, gebacken.

[10]) Vergleiche Fußbemerkung zu *meringues.*

[11]) Eine unzweckmäßige, aber öfters vorkommende Bezeichnung, da weiter nichts als »Eiweiß-Glasur« *(glace royale).*

[12]) Rundes Biskuit in Scheiben geschnitten, diese mit Vanille-Backcreme maskiert, wieder zusammengesetzt; der Kuchen mit Orangen-Glasur überzogen, eine große Kugel von Meringel-Masse in die Mitte, geröstete, gehackte Mandeln darüber gestreut. Vergleiche auch *météore* auf Seite 1321.

[13]) Kleine eirunde Biskuits von *Manqué*-Masse (siehe *appareil de biscuit manqué,* Seite 1340) mit Staubzucker glasiert, gebacken, mit Orangen-Frangipancreme *(crème frangipane à l'orange)* maskiert, nach dem Erkalten mit einer Lage Aprikosen-Marmelade, dann mit Maraschino-Glasur überzogen.

Milanaises.	Mailänder Schnittchen.[1]	Milan slices.
Milliasses.	Art kleine Kuchen.[2]	Sort of small cakes.
Milliassons du Bigorre[3].	Hirsemehl-Törtchen.	Millet-flour tartlets.
Mirandolaises[4].	Biskuit-Törtchen mit Reineclauden-Marmelade.	Biscuit-tartlets with greengage-marmalade.
Mirlitons[5].	**Mirlitonen.**	**Mirlitons.**
— *aux amandes.*	— mit Mandeln.	— with almonds.
— *aux avelines.*	— mit Haselnüssen.	— with avellan-nuts.
— *au chocolat.*	— mit Schokolade.	— with chocolate.
— *d'Écouen*[6].	— von Écouen.	— of Écouen.
— *aux fleurs d'oranger.*	— mit Orangenblüten-Wasser.	— with orange flower water.
— *de Paris.*	— von Paris.[7]	— of Paris.
— *aux pistaches.*	— mit Pistazien.	— with pistachio-nuts.
— *aux poires.*	— mit Birnen-Marmelade.[8]	— with pear-marmalade.
— *aux pommes.*[9]	— mit Apfel-Marmelade.	— with apple-marmalade.
— *de Rouen*[10].	— von Rouen.	— of Rouen.
Miroirs[11].	Haselnuß-Schnittchen.	Mirrors.
Mirons.	Mironen[12].	Mirons.
Mokas.	Kaffeebiskuit-Törtchen[13].	Mocha-biscuit tartlets.
Mont-Cenis, Montcenis[14].	Art Kastanien-Kuchen.	Sort of chestnut-cake.
Montmorency[15].	Kuchen von Montmorency-Kirschen.	Cake of Montmorency cherries.
Moscovites.	Moskowitische Törtchen.[16]	Muscovites.

---

[1]) Eine Platte Mürbeteig (siehe *pâte frolle*, S. 1347) mit grobkörnigem Zucker bestreut, gebacken, halbiert, die eine Hälfte mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, die andere Hälfte darüber gedeckt, doch so, daß die mit Zucker bestreute Seite nach außen kommt; längliche Vierecke davon ausgestochen.

[2]) Teig von 300 g Staubzucker, 200 g Mehl, 7 Eiern, 1 l Milch und etwas Orangenblüten-Wasser.

[3]) *Le Bigorre*, lat. *Bigerrones*, Bigorra, alte südfranz. Grafschaft (Hautes-Pyrénées). — 250 g Hirsemehl mit ebensoviel Staubzucker, 10 Eiern, der Schale von zwei Zitronen und einem Körnchen Salz vermischt, mit 1½ l kochender Milch verdünnt; der Teig in Törtchen-Formen gefüllt und im heißen Ofen gebacken.

[4]) *Mirandole* Mirandola, ital. Stadt (Provinz Modena). — Eine 2 cm dicke Platte Punschbiskuit (siehe *appareil de biscuit au punch*, Seite 1341) gebacken, mit Reineclauden-Marmelade, dann mit Pistazien-Glasur überzogen, längliche Vierecke davon ausgestochen.

[5]) Runde Törtchen-Formen mit feinem Teig ausgelegt. Von Mehl, ebensoviel Vanille-Staubzucker, einigen gestoßenen Makronen, ganzen Eiern, Butter und Salz eine schaumige Masse bereitet, in die Formen gefüllt und gebacken. Die Törtchen werden mit Zucker glasiert.

[6]) Sprich »ěküang'« ;mittellateinisch *Escouina*, franz. Flecken und Schloß (Seine-et-Oise). — Eine Masse von je 100 g gestoßenen Mandeln, Vanille-Zucker, zerlassener Butter, 3 ganzen Eiern und 4 Eigelben bereitet, in die mit Teig ausgelegten Formen gefüllt und gebacken.

[7]) Die Törtchen-Formen mit Blätterteig ausgelegt, mit einer Masse aus Zucker, gebrannten Mandeln, Eiweiß und Orangenblüten-Wasser gefüllt.

[8]) Die Törtchen-Formen mit Blätterteig ausgelegt, mit Birnen-Marmelade, die mit Vanille eingekocht und mit einigen Tropfen Rum vermischt ist, gefüllt, mit einer dünnen Lage Brandteig (siehe *pâte à chou*, Seite 1346) bedeckt, mit gehackten Mandeln und Vanille-Zucker bestreut, gebacken.

[9]) Wie *mirlitons aux poires* (s. d.), anstatt der Birnen-Marmelade Apfel-Marmelade.

[10]) Sprich »rŭang'«; lat. *Rotomagus*, alte Hauptstadt der Normandie (Seine-Inférieure). — Die Formen mit Blätterteig ausgelegt, der Boden mit einem Stückchen Butter bedeckt, eine Masse aus gleichen Teilen Vanille-Zucker und Mehl, einigen gestoßenen Makronen und einem ganzen Ei hineingefüllt, Zucker darüber gestreut, gebacken.

[11]) *Miroir* (kleiner) Spiegel. — 250 g gebrannte Haselnüsse mit ebensoviel Staubzucker gestoßen, durchgestrichen, 15 g Mehl und 6 Eiweiß hinzugegeben; hiervon eirunde Kränze auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestreutes Blech gespritzt (dressiert), diese mit gehackten Mandeln bestreut; in die Mitte jedes Kranzes drückt man einen kleineren Kranz von mit Rum und Eigelben erweichtem Mandelteig. Nach dem Backen werden die Kränze mit Aprikosen-Marmelade maskiert und mit leichter Rumglasur überzogen.

[12]) Von 250 g Mehl, 125 g Butter, ebensoviel Zucker, Salz, gehackter Zitronen-Schale, einem Eigelb und kalter Milch ein Teig bereitet, dieser dünn ausgerollt, in runde Scheiben ausgestochen, letztere mit Eiweiß bestrichen, mit der bestrichenen Seite in klaren Zucker getaucht, gebacken.

[13]) Kaffee-Biskuit (siehe *appareil de biscuit au café*, S. 1339) in Törtchen-Formen gebacken, nach dem Erkalten oben ausgehöhlt, erhaben mit einer Butter-Kaffeeglasur (siehe *glace au beurre, pour moka* auf Seite 1343) gefüllt, mit derselben auch verziert und mit Kirschwasser-Glasur überzogen. Unter dem Namen *mokatines* führt Favre in seinem »Dictionnaire universel de Cuisine« ähnliche Törtchen auf, die mit Kaffee-Schmelzglasur (*glace fondante au café*) überzogen werden.

[14]) Über *Montcenis* siehe Fußbemerkung zu *fromage persillé du mont Cenis* in der XV. Abteilung. — Mit glasierten Kastanien, ein wenig Vanille-Sirup und feiner Butter ein Teig bereitet, eine Randform damit gefüllt, auf eine runde Lage von mit Marmelade überzogenem Neapeler Kuchen ausgestürzt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Schokolade-Glasur überzogen und mit Pistazien bestreut; in die Mitte Vanille-Schlagsahne.

[15]) Vergleiche *gâteau à la montmorency* auf Seite 1384.

[16]) 100 g Mandeln und 50 g Pistazien mit ein wenig Wasser gestoßen, mit zwei Eiern schaumig geschlagen, 100 g zerlassene Butter, ebensoviel Reismehl und der Schnee von 3 Eiweiß hinzugegeben, in Schiffchen-Formen gefüllt, gebacken. Man höhlt die Törtchen leicht aus, füllt sie mit einer Butter-Pistaziencreme (siehe *glace au beurre, à la crème de pistaches*, S. 1343) und glasiert sie mit Pistazien-Glasur.

Muffins[1]).	Muffins.	Muffins.
Mustaciolis.	Mustacioli[2]).	Mustacioli.
Mylords.	Mandelbiskuit-Schnittchen.[3])	Mylords.
Nantaises aux fruits confits.	Biskuit-Törtchen mit eingem. [Früchten.	Biscuit-tartlets with pre- [served fruits.
Napoléon.	Napoleon[4]).	Napoleon.
Narbonnette.	Art Pfeffernuß.[5])	Sort of gingerbread.
Narcisses *en feuilletage.*	**Narzissen von** Blätterteig.[6])	**Narcisses**[7]) of puff-paste.
— *à l'italienne.*	— auf italienische[8]) Art.	—, Italian style.
— *à la napolitaine.*[9])	— auf Neapeler Art.	—, Neapolitan style.
— *à la parisienne.*[10])	— auf Pariser Art.	—, Parisian style.
Nattes.	**Flechten, Zöpfe.**[11])	**Twists.**
— *aux fleurs d'oranger.*	— mit (pulverisierten) Orangen-Blüten.	— with powdered orange-flowers.
— *à l'orange.*[12])	— mit Orangen(-Schale und [-Saft).	— with orange.
Navettes.	**Schiffchen.**	**Navettes.**
— *à l'abricot.*	— mit Aprikosen-Marme- [lade.[13])	— w. apricot-marmalade.
— *aux amandes.*	— von Mandelteig.	— of almond-paste.
— *d'Espagne.*	Spanische Schiffchen.[14])	— of Spain.
— *d'Italie.*	Italienische Schiffchen.[15])	Italian navettes.
— *marseillaises.*	Marseiller Schiffchen.[16])	Marseille navettes.
— *d'Orléans.*	Schiffchen von Orléans.[17])	Navettes of Orléans.
— *provençales.*	Provençalische Schiffchen.[18])	Provencial navettes.
— *au r(h)um.*	Schiffchen mit Rum.	Navettes with rum.
— *à thé.*	— zum Thee.[19])	— for tea.

---

[1]) Vergleiche *pâte à muffin,* S. 1348. Runde glatte Brötchen, leicht gebacken; meistens warm zum Frühstück gegessen, indem man sie aufschneidet und beide Hälften röstet *(toasted).* Während die echten englischen *muffins* ohne Eier bereitet werden, sind die amerikanischen *muffins* reicher, da sie meist mit Butter, Eiern und Zucker verfeinert werden. *Rice-muffins,* gekochter, kalter Reis mit Mehl und Milch vermischt usw., in *gem-pans* gebacken.

[2]) Von 250 g Staubzucker, ebensoviel Mehl, 2 Eigelben, einem ganzen Ei, 15 g gestoßenem Zimt, 8 g Muskat und Gewürz-Nelken, einem Körnchen Salz ein zarter Teig bereitet, den man mit 100 g würfelig geschnittenem Zitronat vermischt und in gleiche Teile teilt. Diese rollt man aus, schneidet schräge Vierecke davon, bäckt diese auf mit Mehl bestäubtem Blech und überzieht sie mit Schokolade-Glasur.

[3]) Eine Platte Mandel-Biskuit (siehe *appareil de biscuit aux amandes,* S. 1339) gebacken, mit Curaçao- oder Maraschino-Glasur überzogen, kleine runde oder länglich-runde Stücke ausgestochen.

[4]) In Deutschland »Creme-Schnittchen« genannt. Zwei Platten Blätterteig dünn und trocken gebacken, Frangipan-Creme dazwischen, in länglich-viereckige Stücke geschnitten.

[5]) Honigkuchen-Gebäck.

[6]) Man sticht von ausgerolltem Blätterteig eine Anzahl Scheiben, 5 cm im Durchmesser groß aus; ferner sticht man dieselbe Anzahl Ringe, 3 cm im Durchmesser groß aus. Auf jede Scheibe, die man vorher anfeuchtet, legt man einen Ring und belegt diesen in Form einer Rosette mit streifig geschnittenen, in Eiweiß getauchten und überzuckerten Mandeln. Sind die »Narzissen« gebacken und abgekühlt, so gibt man in die Mitte jedes Ringes etwas Quitten-Gallerte. In manchen Fachwerken findet man hierfür den Namen *narcisses à la parisienne.*

[7]) Einzahl hiervon ist *narcissus.*

[8]) Ein dünnes Band von Neapeler Teig (siehe *pâte à napolitain,* S. 1348) gebacken, 5 cm große Scheiben ausgestochen, die Hälfte dieser Scheiben mit einem 4 cm großen Ausstecher wieder ausgestochen, sodaß man ebensoviele Ringe als Scheiben erhält. Jede Scheibe wird mit Aprikosen-Marmelade maskiert, auf jede Scheibe ein Ring gelegt, dieser mit Perlen von Meringel-Masse *(meringue italienne)* bespritzt; zwischen jede Perle ein Streifchen einer Pistazie; in die Mitte eine Pistazien-Creme. In manchen Fachwerken findet man hierfür den Namen *narcisses à la napolitaine.*

[9]) Nur eine andere Bezeichnung für *narcisses à l'italienne* (s. d.).

[10]) Nur eine andere Bezeichnung für *narcisses en feuilletage* (s. d.).

[11]) Teig von 250 g Mehl, 175 g Zucker, ebensoviel Butter, einem ganzen Ei, einem Körnchen Salz und gehackter Zitronen-Schale.

[12]) Teig von 250 g Mehl, 100 g Butter, ebensoviel Zucker, 4 Eigelben, geriebener Orangen-Schale und 125 g Mandeln, die mit Orangensaft gestoßen wurden.

[13]) Mandelteig mit Eiern wird in kleine Stücke geteilt, diese werden wie Schiffchen *(navettes)* geformt, auf ein mit Butter bestrichenes Blech gereiht, mit körnigem Zucker bestreut, gebacken und nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade gefüllt. Favre in seinem »Dictionnaire universel de Cuisine« bezeichnet dieses Gebäck mit *navettes aux amandes* Schiffchen von Mandelteig. Man kann diese *navettes* mit irgend einer anderen Marmelade füllen und sie danach benennen, z. B. *navettes aux pommes, aux coings, à la fraise, à la framboise* usw.

[14]) Teig von 250 g Mehl, 65 g Zucker, 40 g Butter, einem Ei, 5 Eigelben, etwas Orangenblüten-Wasser und einem Körnchen Salz.

[15]) Wie *navettes d'Espagne,* aber mit Sauerteig.

[16]) Von 500 g Mehl, 100 g Zucker, ebensoviel Butter, 4 ganzen Eiern, einem Körnchen Salz, etwas Orangenblüten-Wasser, zwei Löffelvoll heißem Wasser und 250 g Sauerteig ein Teig bereitet, den man acht bis zehn Stunden aufgehen läßt. Von 150 g Mehl, 65 g Zucker, 30 g Butter und einem Ei bereitet man einen zweiten Teig, den man nach und nach mit dem ersten vermischt, in kleine Stücke teilt und zu Schiffchen formt.

[17]) Teig von 250 g Mehl, 200 g Zucker, 65 g Butter, 3 ganzen Eiern, einem Körnchen Salz, etwas kohlensauerem Natron und Orangenblüten-Wasser.

[18]) Teig von 1 kg Mehl, 480 g Staubzucker, 65 g zerlassener Butter, 1 dcl Wasser, 3 bis 4 Eiern, 2 g Ammonium, einem Körnchen Salz und etwas geriebener Zitronen-Schale.

[19]) Teig von 250 g Mehl, 190 g feinem Zucker, 65 g Butter, 4 Eigelben, 2 Löffelvoll Kirschwasser und einem Körnchen Salz.

Nègres blancs[1]).	Weiße Neger.	White negroes.
Nelsons.	Nelson-Törtchen.[2])	Nelson tartlets.
Nieules[3]).	Art Eisenkuchen.	Nieules.
— *de Gonesse.*	Eisenkuchen von Gonesse[4]).	— of Gonesse.
Niflettes.	Art Windbeutel.	Sort of cream-cakes.
Nitouche.	Kuchen mit Pistazien-Backcreme.[5]) [Languedoc[6]).	Cake with pistachio pastry cream.
Noeuds languedociens.	Knoten oder Schleifen von	Languedoc knots.
Noix imitées.	Nachgemachte Nüsse[7]).	Imitation nuts.
— *en meringue à l'anisette.*	Nüsse aus Meringel-Masse mit Anis-Wasser.	Meringue-nuts with anisette.
— *en meringue au café.*	— aus Meringel-Masse mit Kaffee-Essenz.	— -nuts with coffee.
— *en meringue italienne.*	— aus Meringel-Masse.	Nuts of Italian meringue.
Nougat[8]).	**Nougat, (Mandel-)Kruste.**	**Nougat.**
— *aux amandes effilées.*[9])	— von Mandel-Stiften.	— of shredded almonds.
— *aux amandes hachées.*	— von gehackten Mandeln.	— of hashed almonds.
— *aux arachides ou noisettes de terre.*[10])	— von Erdmandeln oder Erdbohnen.	— of peanuts or earth-nuts.
— *aux avelines.*	— von Haselnüssen.	— of avellan-nuts.
— *blanc.*[11])	—, weiß.	—, white.
— *brun.*[12])	—, braun.	—, brown.
— *fondant*[13]).	— mit weißer Schmelzglasur.	— with fondant icing.
— *de Montélimar.*	— von Montélimar[14]).	— of Montélimar.
— *de noce.*	Hochzeits-Nougat.[15])	Bride-nougat.

[1]) Französisches, zu der Gattung der *petits-fours glacés* gehöriges Gebäck.

[2]) Törtchen-Formen mit Kuchenteig (siehe *pâte à flan*, S. 1347) ausgelegt, mit einer Pithiviers-Creme gefüllt, gebacken, ausgestürzt, nach dem Erkalten erst mit einer dünnen Lage Aprikosen-Marmelade, dann mit einer Rumglasur (*glace au rhum*) überzogen.

[3]) *Nieulier* Eisenkuchen-Bäcker.

[4]) Sprich »gŏnäʼß«; franz. Ort (Seine-et-Oise); *gonesse* Brot aus Gonesse; *mitron de Gonesse* Bäcker-Geselle, -Junge.

[5]) Mit Butter ausgestrichene und mit Mehl ausgestreute Mokkaform mit feinem Teig gefüllt, gebacken, nach dem Erkalten oben ausgehöhlt, mit einer Pistazien-Backcreme (*crème pâtissière aux pistaches*) gefüllt, außen mit Aprikosen-Marmelade, dann mit weißer Eiweiß-Glasur überzogen und mit eingemachten Früchten verziert.

[6]) Ehm. südfranzösische Provinz.

[7]) Ein zu der Klasse der *petits-fours* gehöriges Gebäck aus 500 g Mehl, 175 g Butter, ebensoviel Zucker, etwas Milch, Zitronen-Schale, Ei.

[8]) Spanisch *nogado;* ital. *noce* Nuß, vom lat. *nux*. Ursprünglich eine Kruste (Kuppelform) von Mandel-Stiften mit gekochtem Zucker zur Verzierung der Kuchen oder allein in irgend einer Form als Schaustück auf einem Sockel, dann aber auch von Pistazien, Pinien, Erdmandeln (*arachides*). Unter den vielen Nougats unterscheidet man hauptsächlich zwei Arten: *Nougat au caramel et aux amandes* (von Mandel-Stiften mit »*au caramel*« gekochtem Zucker, vergl. *caramel*, S. 1349) und *Nougat blanc de Montélimar et de Provence* (weiß, von Montélimar und aus der Provence). Mit der vielfach gegebenen Übersetzung von »Mandel-Kruste« oder »Mandel-Kuchen« für *nougat* ist gar nichts ausgedrückt, eine Mandel-Kruste könnte ebensogut *croquembouche d'amandes* sein; wie vorhergehend gesagt wurde, besteht ja der *nougat* nicht einmal immer aus Mandeln. Ein Mandel-Kuchen ist aber *nougat* noch viel weniger, wenngleich man die ausgerollte, weiße Mandel-Masse (*nougat blanc ou de Montélimar*) in kleine Vierecke oder Scheiben (*losanges*) schneidet. — Man braucht ein bis zwei Pfund Mandeln dazu, je nachdem die Kruste groß werden soll, die nach dem Brühen, Abziehen und Trocknen gespalten werden. Jede dieser Mandel-Hälften schneidet man in vier oder fünf Stifte und trocknet sie in einem Ofen so, daß sie sich etwas färben. Unterdessen kocht man zwei Drittel soviel Zucker als Mandeln und schüttet, wenn der Zucker anfängt, sich zu färben, die Mandeln heiß hinein. Man läßt die Masse so lange auf dem Feuer, bis der Zucker die Mandeln übersponnen und sich rotgelb gefärbt hat. Nun rollt man die Mandel-Masse sogleich auf einem mit Mandelöl bestrichenen heißen Blech mittels eines mit Öl bestrichenen Rollholzes zu einer dünnen Platte auseinander, mit welcher man schnell eine warme, mit Mandelöl ausgestrichene Kuppel- oder Melonen-Form auslegt. Es ist selbstverständlich, daß diese Arbeit schnell geschehen muß, damit die Masse noch weich in die Form kommt, jeden Druck leicht annimmt und sich der Form leicht anschmiegt; im anderen Falle würde sie unvermeidlich brechen. Die behutsam ausgestülpte Mandel-Kruste setzt man als Zierde auf eine Wiener, Portugieser oder eine andere flache Torte und verziert das Ganze mit kleinem farbigen Backwerk. Hat man eine Melonenform auf beiden Hälften mit der Masse ausgelegt, so setzt man beide Schalen mit Bruchzucker zusammen und befestigt sie mit demselben Zucker aufrecht auf einem flachen Kuchen.

[9]) Vergleiche Fußbemerkung zu *nougat.*

[10]) Vergleiche *arachis, arachide* auf S. 1196.

[11]) Zucker mit so wenig wie möglich Flüssigkeit geschmolzen, die abgewällten (blanchierten) Mandeln hinein gerührt. Vergleiche *nougat de Montélimar.*

[12]) Vergleiche Fußbemerkung zu *nougat.*

[13]) 375 g Zucker, 250 g Mandeln, 50 g Pistazien, 200 g Zitronat und Angelika, 250 g weiße Schmelzglasur (siehe *glace fondante*, Seite 1344), etwas Vanille. (*Confiserie.*)

[14]) Sprich »mongtelĭmāʼr«; latein. *Montilium Ademari*, franz. Stadt (Drôme). — 250 g weißer Honig, 250 g Zucker, 350 g Mandeln, 80 g Pistazien, Schnee von 3 Eiweiß. Die Masse wird auf Oblaten ausgerollt und mit Oblaten bedeckt. (*Confiserie.*)

[15]) Windmühle von Nougat, auf deren Dache ein Storch von Tragant-Gummi sitzt. Die Windmühle ist mit einer gefrorenen Erdbeer-, Himbeer- oder mit einer anderen Creme (*crème plombière aux fraises, aux framboises*) gefüllt.

Nougat aux noisettes.	Nougat von Haselnüssen.	Nougat of hazelnuts.
— *à la parisienne.*	— auf Pariser[1]) Art.	— in the Parisian style.
— *aux pignons.*	— von Pinien.	— of pinenuts.
— *aux pistaches.*	— von Pistazien.	— of pistachio-nuts.
— *de Provence*[2]).	— aus der Provence.	— of Provence.
— *à la turque ou au miel.*	Weicher Honig-Nougat.	Honey nougat.
Noyer.	Art runder Kuchen.	Sort of round cake.
Offa.	Art Kuchen in Italien.	Sort of Italian cake.
Orientales.	Orientalische Törtchen.[3])	Oriental tartlets.
Oublies *ou plaisirs.*	**Oblaten, Hohlhippen, Waffel-Hörnchen.**[4])	**Oublies, cornet-wafers.**
— *aux amandes.*	Mandel-Oblaten.	Almond-oublies.
— *à l'ananas.*	Ananas-Oblaten.	Pineapple-oublies.
— *de Carlsbad.*	Karlsbader Oblaten.	Carlsbad oublies.
— *à la crème fouettée ou à la (crème) chantilly.*	Oblaten mit Schlagsahne.	Oublies with whipped cream.
— *à l'orange.*	— mit Orangen-Creme.	— with orange-cream.
— *à la parisienne.*	Pariser Oblaten.[5])	Parisian oublies.
Pain[6]).	**Brot, Kuchen.**	**Pain.**
— *benoîton.*[7])	Benoîton-Kuchen.	Benoîton cake.
— *biscuité.*[8])	Zwieback-Brot.	Biscuit-pain.
— *à la brésilienne.*	Kuchen von brasilianischen Nüssen.[9])	Brazilian bread or pain.
— *à la Catalani*[10]).	Catalani-Brot.	Catalani bread.
— *d'épice anglais.*	Englischer Gewürz-Kuchen.[11])	Ginger-bread.
— *d'épice hollandais.*	Holländischer Gewürz-Kuchen.[12])	Dutch spice-cake.
— *d'évêque.*	Bischofbrot[13]).	Bishop-bread.
— *d'Israël.*	Israelbrot[14]).	Israel bread.
— *-poire*[15]).	Mit fein vergoldetem Gebäck überzogene Quitte.	Pain-poire.
— *d'Ulm*[16]).	Ulmer Brot.	Ulm bread.

1) 500 g Mandeln, 250 g Zucker, 50 g Pistazien, 3 Löffelvoll Zitronensaft.

2) Sprich »pröwäng'ß«; lat. *Provincia*, ehm. franz. Provinz; *petite Provence*, Platz im Tuilerien-Garten nahe dem Eintrachts-Platze. — 5 kg Mandeln, 2 kg Honig, 120 g Orangenblüten-Wasser, 15 Eiweiß. *(Confiserie.)*

3) Viereckige Biskuit-Törtchen (ebenso hoch wie lang) mit Aprikosen-Marmelade überzogen, ein Drittel derselben in Erdbeer-, das zweite Drittel in Pistazien und das letzte Drittel in Orangen-Glasur getaucht, alle mit Vanille-Schlagsahne gefüllt.

4) Von 250 g Mehl mit 125 g Zucker-Sirup (Melasse), 50 g zerlassener Butter, 2 Eigelben, einem Körnchen Salz und dem nötigen Wasser ein leichter Teig bereitet, welcher mittels des Oblaten-Eisens *(fer à oublie)* zu dünnen Kuchen verbacken wird, die dann tütenförmig zusammengerollt werden.

5) Zu dem gewöhnlichen Oblatenteig (siehe Fußbem. zu *oublies)* gibt man etwas Orangenblüten-Wasser und abgeriebene Zitronen-Schale und nimmt anstatt des Wassers Milch.

6) Hier nicht zu findende *pains* sind unter *petits pains* nachzuschlagen. Vergleiche die *pains* auf den Seiten 1234, 1282 und 1324.

7) Vergleiche *gâteau benoîton* auf S. 1375.

8) In manchen Fachwerken mit *pain en biscottes* bezeichnet.

9) Runder Kuchen von 250 g gestoßenen Paranüssen (siehe *noix d'Amérique*, S. 1202), 12 Eiern, 500 g Zucker, 125 g Weizenmehl und 60 g Reismehl. Vergleiche auch *gâteau brésilien*, S. 1376.

10) *Angelica Catalani*, ital. Opern-Sängerin, geb. 1779 zu Sinigaglia (Stadt in der ital. Provinz Ancona, am Adriatischen Meere), gest. 13. Juni 1849 an der Cholera in Paris. — Zucker mit Eigelben schaumig gerührt, der Schnee einiger Eiweiß mit Biskuitmehl darunter gemischt, in Papier-Kasten gebacken, viereckig ausgestochen, von der unteren Seite mit einer Gabel aufgefaßt, in beliebige Glasuren getaucht und getrocknet.

11) 750 g Melasse (brauner Sirup, *molasses*, franz. *mélasse)*, 250 g Butter, 3 Eier, 30 g Ingwer *(ginger)*, 250 g brauner Zucker, 750 g Mehl, Kümmel-Körner, Zitronat, Zitronensaft, ein Theelöffelvoll Soda, alles vermischt, über Nacht stehen gelassen, wie Brot durchgearbeitet und in flachen Formen gebacken.

12) 1 kg Honig, 500 g Mehl, 30 g kohlensaueres Ammonium *(carbonate d'ammoniaque)*, 170 g Zitronat, 170 g eingemachte Orangen-Schale, 20 g Zimt, 20 g Koriander, 7 g Gewürz-Nelken, $\frac{1}{2}$ dcl Milch.

13) Sechs Eier mit 250 g feinem Zitronen-Zucker schaumig geschlagen, nach und nach 150 g gebrühte, streifig geschnittene Mandeln, 120 g Korinthen, 120 g Sultana-Rosinen, 200 g feines Mehl darunter gemengt. Nach dem Erkalten schneidet man das Gebäck in zwiebackähnliche Streifen, die man nach Belieben auch rösten kann.

14) 15 g geriebene Aron-Wurzel (siehe Fußbem. 12 auf S. 998), 500 g durchgestrichene Roggenbrot-Krume, 125 g Roggenmehl, 10 g Bierhefe, 150 g Butter, 125 g Smyrna-Rosinen, 125 g Korinthen, 125 g Malaga-Rosinen, 100 g Zitronat, 100 g eingemachte Orangen-Schale, 150 g Staubzucker, 4 Eier, 2 dcl gekochte Milch, 2 dcl Maraschino. Man bäckt die Masse in flachen Kuchen-Formen.

15) Mehrzahl *pains-poires;* im Süden Frankreichs gebräuchliche Bezeichnung.

16) Stadt und Festung in Württemberg; allbekannt sind Ulmer Gemüse (Spargel) und Zuckerbrot. — Mit $\frac{3}{4}$ l Milch, vier Eßlöffelvoll guter dicker Hefe und dem nötigen Mehl ein Hefenteig angerührt. Ist dieser gehörig gegangen, so kommt 250 g feiner Zucker, $\frac{1}{8}$ l Rosen-Wasser, 15 g fein geschnittene Pomeranzen-Schale, 10 g fein geschnittenes Zitronat, die fein gewiegte Schale einer halben Zitrone, 10 g Anis und Fenchel und zuletzt noch soviel Mehl hinein, daß man einen festen Teig erhält. Nachdem man letzteren tüchtig durchgearbeitet hat, formt man zwei große längliche Wecken davon, die man nochmals aufgehen läßt, mit Eigelb bestreicht, in der Mitte aufschlitzt und bäckt.

Palais [1].	Gaumen-Schnittchen [2].	**Palates.**
— *de boeuf.*	Ochsgaumen [3].	Ox-palates.
— *de dames.*	Damen-Gaumen [4].	Lady-palates.
— *de dames aux amandes.*	— -Gaumen mit Mandeln. [5]	— -palates with almonds.
— *de dames à la niçoise.*	— -Gaumen auf Nizzaer [6] Art.	— -palates, Nice style.
— *de dames aux raisins de Corinthe.*	— -Gaumen mit Korinthen.	— -palates with currants.
— *de dames au r(h)um.*	— -Gaumen mit Rum.	— -palates with rum.
— *de dames à la vanille.*	— -Gaumen mit Vanille. [7]	— -palates with vanilla.
Palmettes ou palmiers.	Palmblätter [8].	Palm-leaves.
Paniers.	**Körbchen** [9].	**Baskets.**
— *d'amandes.*	Mandel-Körbchen. [10]	Almond-baskets.
— *de Bar.*	Körbchen mit Marmelade. [11]	Baskets with marmalade.
— *en gaufres.*	— aus Waffeln.	— made of wafers.
— *aux oeufs de Pâques.*	— aus Biskuit mit bunten Oster-Eiern aus Mandelmilch-Sulze.	— of biscuit with Easter-eggs of blanc-mange(r).
Parisiens.	Kleine Pariser Kuchen. [12]	Small Parisian cakes.
Parlements.	Mit Kastanien-Creme gefüllte Windbeutel.	Parliaments.
Parmentiers.	Parmentier-Törtchen [13].	Parmentier tartlets.
Pâté aux pommes.	Apfel-Pastete.	Apple-slump.
Patiences.	Patience-Gebäck [14].	Patiences.
— *d'Allemagne.*	— -Gebäck, deutsch [15].	— of Germany.
Pèlerins [16].	**Pilger.**	**Pilgrims.**
— *à la frangipane.*	— mit Frangipan-Creme. [17]	— with frangipane cream
Pensée.	Art Kuchen [18].	Sort of cake.

[1] I. *Palais* (lat. *palatium*), Palast, engl. *palace*, ital. *palazzo*, span. *palacio*. II. *Palais* (lat. *palatum*), Gaumen, engl. *palate*, ital. *palato*, span. *paladar*. Fig. *avoir le palais fin* ein Feinschmecker sein; *il est fête au palais* es ist Fasttag.

[2] Ein kleines biskuitähnliches Gebäck, welches mehr unter dem Namen *palais de dames* vorkommt, jedoch in einigen Fachwerken auch kurzweg mit *palais* bezeichnet ist.

[3] Kleines Gebäck von Blätterteig.

[4] 250 g Zucker erst mit zwei Eiern geschlagen, dann noch zwei Eier hinzugegeben, zuletzt 300 g Mehl, 100 g zerlassene klare Butter, ein Körnchen Salz und geriebene Zitronen-Schale darunter gemengt. Von dem Teig werden kleine runde Kuchen auf ein mit Butter bestrichenes und mit Mehl bestäubtes Blech gespritzt, welche gebacken und nach dem Erkalten mit Orangen-Glasur überzogen werden.

[5] 250 g Zucker mit 4 Eiern über gelindem Feuer schaumig geschlagen, ein Körnchen Salz, ein Kaffeelöffelvoll geriebene Zitronen-Schale und 250 g Mehl darunter gemengt; von dem Teig werden eirunde Schnittchen geformt, diese mit Mandeln und Zucker bestreut und gebacken.

[6] 150 g Butter schaumig gerührt, 1/2 dcl Curaçao, 200 g Glasur-Zucker, 25 g gehackte eingemachte Orangen-Schale, 25 g gehackte Mandeln, 10 g Salz und nach und nach der Schnee von 4 Eiweiß hinzugegeben.

[7] 250 g Vanille-Zucker mit 7 Eiern schaumig gerührt, 250 g Mehl darunter gemengt. Man glasiert die kleinen Kuchen mit Vanille-Glasur.

[8] Einem Palmenblatte ähnliches Gebäck aus Blätterteig.

[9] Magdalenen-Masse (siehe *appareil de madeleine*, S. 1342) in flachen Törtchen-Formen gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Orangen-Glasur überzogen, mit derselben Glasur bespritzt; in die Mitte legt man fein geschnittene, mit Apfel-Gallerte angemachte Früchte und befestigt an jedem Törtchen einen Henkel aus Angelika oder Blätterteig. Vergleiche die *paniers* auf S. 1324 und *corbeille* auf S. 1363.

[10] Körbchen von Mandelteig (s. *pâte d'amandes, cuite* auf S. 1345), mit Zitronat eingefaßt, mit einem Henkel von Angelika versehen und zuletzt mit Vanille-Schlagsahne (*paniers d'amandes garnis de crème chantilly*), Meringel-Masse (*paniers d'amandes garnis de meringue*) oder einer gefrorenen Creme (*paniers d'amandes garnis de crème plombière*), gefüllt.

[11] Körbchen von Genuaer Masse (*génoise*), glasiert, mit Meringel-Masse ein Rand darum gespritzt, in die Mitte Marmelade von Bar (*confiture de Bar*), Henkel aus Angelika.

[12] Von gleichen Teilen Staubzucker, Mandeln und Butter nebst einigen Eiern und etwas Orangenblüten-Wasser.

[13] Törtchen-Formen mit Blätterteig ausgelegt; 125 g mit Vanille gestoßene Mandeln, 5 Eier, 125 g Zucker tüchtig geschlagen, 125 g zerlassene Butter, ein Körnchen Salz und zuletzt etwas Orangenblüten-Wasser (*eau de fleurs d'oranger*) hinzugefügt, in die Törtchen-Formen gefüllt, mit Zucker bestreut und gebacken.

[14] a) Vier Eiweiß mit einem Körnchen Salz geschlagen, 250 g Vanille-Staubzucker, 200 g gesiebtes Mehl hinzugegeben; hiervon kleine Stangen gespritzt, die bei mäßiger Hitze gebacken werden. b) 250 g süße Mandeln mit ebensoviel grobem Zucker, etwas Vanille und 3 Eiweiß gestoßen, durch ein Sieb gestrichen, dann heiß gemacht, mit dem Schnee von 3 Eiweiß und 125 g Staubzucker vermengt; hiervon Plätzchen von der Größe kleiner Makronen geformt.

[15] Teig von 250 g Mehl, 250 g Staubzucker, einem ganzen Ei, zwei Eiweiß und Essenz; haselnußgroße Scheibchen davon gebacken.

[16] Wird oft falsch *pélerins* geschrieben. — Biskuit-Masse in Form einer 8 (acht) auf Papier gespritzt; man bestreut diese Biskuit-Zahlen mit gehackten Mandeln, bäckt sie bei mäßiger Hitze, überzieht sie nach dem Erkalten mit Kirschwasser-Glasur und füllt sie mit Fruchtgallerte.

[17] Geriefte Törtchen-Formen mit Blätterteig ausgelegt, mit Frangipan-Creme gefüllt, mit einem gerieften, in der Mitte rund ausgestochenen Teigdeckel bedeckt, gebacken, dann oben mit Sirup angefeuchtet und im Ofen schnell glasiert; in die Mitte des Ringes gibt man Johannisbeer-Gallerte.

[18] Soll im Jahre 1848 in Paris entstanden sein.

Perlés.	Geperlte **Kuchen.**[1]	Pearled cakes.
Petites bouchées.	**Kleine Mundtörtchen.**[2]	**Small bouchées.**
— *brioches.*	— Apostel-Kuchen.[3]	— brioches.
— *corbeilles.*[4]	— Körbchen.	— baskets.
— *meringues.*[5]	— Meringeln.	— meringues.
— *meringues à la chantilly.*	— Meringeln mit Schlagsahne gefüllt.	— meringues filled with whipped cream.
— *meringues aux fraises.*	— Meringeln mit bayrischer Erdbeer-Creme gefüllt.	— meringues with Bavarian strawberry-cream.
— *mosaïques aux confitures.*	— bunte Törtchen mit Marmelade.[6]	— mosaics with marmalade.
Petits babas.	**Kleine Babas.**[7]	**Small babas.**
— *bars.*	— Törtchen mit Johannisbeer-Marmelade gefüllt.[8]	— bars with currant-marmalade.
— *bateaux printaniers ou à la printanière.*	— Schiffchen von Zuckerteig mit einer Creme von Orangen und Erdbeeren.	— boats of sweet paste with a cream of strawberries and oranges.
— *biscuits.*[9]	— Biskuits.	— biscuits.
— *biscuits à la chantilly.*	— Biskuits mit Schlagsahne [gefüllt.	— biscuits with whipped
— *biscuits au r(h)um.*	— Rumbiskuits.[10]	— rum biscuits. [cream.
— *biscuits à la vanille.*	— Vanille-Biskuits.	— vanilla biscuits.
Petits choux.[11]	**Kleine Windbeutel, Brandteig-Krapfen.**	**Small cream cakes,** cream puffs.
— *choux aux amandes.*	— Windbeutel mit Mandeln.	— cream cakes with al- [monds.
— *choux d'Antin*[12].	— Antin-Windbeutel.	— Antin cream cakes.
— *choux au cédrat.*	— Windbeutel mit Zitronat.	— cream cakes with preserved lemon peel.
— *choux à la crème.*	— Windbeutel mit (Vanille-) Schlagsahne.	— cream cakes with whipped cream.
— *choux à la frangipane.*	— mit Frangipan-Creme gefüllte Windbeutel.	— cream cakes filled with frangipane.
— *choux glacés aux pistaches.*	— glasierte, mit Pistazien-Creme gefüllte Windbeutel.	— iced cream cakes filled with pistachio cream.
— *choux à l'orange.*	— mit Orangen-Creme gefüllte Windbeutel.	— cream cakes filled with orange cream.
— *choux pralinés.*	— Windbeutel mit gebrannten Mandeln.	— cream cakes with burnt almonds.
— *choux soufflés.*[13]	— Windbeutel.	— cream puffs.
— *compiègnes.*	— Compiegner Kuchen.[14]	— Compiègne cakes.
— *cougloffs.*	— Gugelhupfen[15].	— cougloffs.

[1]) Eine 2 cm dicke Platte Mandel-Biskuit gebacken, nach dem Erkalten kleine Scheiben davon ausgestochen, die man oben und an den Seiten mit Perlen von Meringel-Masse *(meringue italienne)* bespritzt und mit Quitten- oder Himbeer-Gallerte füllt.

[2]) Biskuit-Scheibchen von der Größe eines Zweimarkstückes, welche auf einer Seite mit einer beliebigen Marmelade maskiert, dann zu zweien zusammengeklebt und mittels einer Gabel in Schokolade-Schmelzglasur *(glace fondante au chocolat)* oder in eine beliebige Fruchtglasur getaucht werden. Vergleiche *bouchées* auf S. 1360.

[3]) Kleine runde Kuchen von Apostelkuchenteig. Vergleiche *brioche* auf Seite 1361.

[4]) Vergleiche *corbeille* auf Seite 1363 und *paniers* auf Seite 1401.

[5]) Vergleiche *meringues* auf Seite 1396.

[6]) Eine 5 mm dicke Platte von Mürbeteig (siehe *pâte frolle,* S. 1347) gebacken, runde Scheiben von 4 cm Durchmesser ausgestochen, diese mit einer Lage Marmelade maskiert, dann mit Mandelteig und Meringel-Masse verziert und in körnigem Zucker gerollt.

[7]) Die kleinen Kuchen werden nach dem Backen mit kochendem Madeira- oder Rumsirup durchtränkt und nach dem Erkalten mit Punschglasur maskiert. Vergleiche *baba* auf S. 1356 und *petits babas* auf Seite 1237.

[6]) Scheiben von gebackenem Mürbeteig (siehe *pâte frolle,* Seite 1347) mit Aprikosen-Marmelade überzogen, ein Ring von Genuaer Kuchen *(génoise)* darauf gesetzt, dieser ebenfalls mit Marmelade maskiert, die ganze Oberfläche mit Meringel-Masse *(meringue italienne)* überzogen, schön bespritzt; in die Mitte weiße und rote Johannisbeer-Marmelade *(confiture de groseilles de Bar).*

[9]) Vergleiche *biscuit* auf Seite 1358.

[10]) Vergleiche *appareil de biscuit au r(h)um,* Seite 1341.

[11]) Vergleiche *pâte à chou* auf Seite 1346.

[12]) Sprich »angtäng'«; *duc d'Antin* Herzog von Antin, Ober-Intendant der königlichen Bauten (18. Jahrh.); nach ihm: *chaussée d'Antin* vornehme Straße in Paris. — Runde Windbeutel gebacken, diese nach dem Erkalten aufgeschnitten, mit der geöffneten Seite in Bruchzucker getaucht, mit gehackten Pistazien bestreut und mit einer bayrischen Erdbeer-Creme gefüllt.

[13]) *Chou soufflé* Windbeutel, am meisten gebräuchlich ist das einfache *chou, petit chou.*

[14]) Compiegner Kuchenteig (siehe *pâte à compiègne,* Seite 1346) in kleinen Dariolen-Formen gebacken, mit Sirup getränkt und nach dem Erkalten mit Vanille-Glasur überzogen. Vergl. *compiègne* auf S. 1363 und *petits compiègnes* auf Seite 1237.

[15]) In kleinen Baba-Formen gebackener Gugelhupf-Teig (siehe *pâte à cougloff,* Seite 1346).

Petits cussys.	Kleine Cussy-Kuchen.[1]	Small Cussy cakes.
— *-ducs.*	Art kleines Mandel-Gebäck.[2]	Sort of almond-tartlets.
Petits-fours[3].	**Nachtisch-, Thee-Gebäck.**	**Petits-fours.**
— *-fours à l'impératrice.*	— -Gebäck n. Kaiserin-[4]Art.	— -fours, empress style.
— *-fours à la Jeanne d'Arc.*	— -Gebäck von Kastanien.[5]	— -fours of chestnuts.
— *-fours à la Monte-Carlo.*	Monte-Carlo-Nachtisch-Gebäck.[6]	— -fours, Monte-Carlo style.
— *-fours à la Pompadour.*	Nachtisch-Gebäck nach der Pompadour[7].	— -fours, Pompadour style.
Petits gâteaux.[8]	**Kleine Kuchen.**	**Small cakes.**
— *gâteaux au cumin.*	— Kümmel-Kuchen.	— caraway seed cakes.
— *gâteaux à la duchesse d'Albany.*	— Kuchen mit in Branntwein eingemachten Früchten.	— cakes with brandy fruits.
— *gâteaux légers.*	— leichte Kuchen.	— flannel cakes.
— *gâteaux au miel.*	— Honig-Kuchen[9].	— honey-cakes.
— *gâteaux au miel de Nuremberg.*	— Nürnberger Honig-Kuchen.	— Nuremberg honey-cakes.
— *gâteaux de Nemours.*[10]	— Blätterteig-Kuchen.	— puff-paste tarts.
— *gâteaux à la polonaise.*	— Blätterteig-Kuchen.	— cakes of puff-paste.
— *gâteaux du ramadan ou ramazan.*	— türkische Fasten-Kuchen.[11]	— ramadan cakes.
— *gâteaux à la reine.*	— Königin-Kuchen.[12]	— queen cakes.
— *gâteaux de riz.*	— Reiskuchen.	— rice cakes.
— *gâteaux sableux ou sablés.*[13]	— Sandkuchen.	— sand cakes.
— *gâteaux au sucre.*	— Zucker-, Süßkuchen.	— sweet cakes.
— *gâteaux pour thé.*	— Theekuchen[14].	— tea cakes.
— *gâteaux à la trouvère*[15].	— Troubadour-Kuchen.	— troubadour cakes.
— *gâteaux de voyage.*	— Reise-Kuchen.[16]	— voyage cakes.
— *gorenflots.*	— Gorenflot-Kuchen.[17]	— gorenflots.
— *munichs.*	— Münchener Kuchen.[18]	— Munich cakes.
— *nantais.*	— Nanteser Kuchen von süßem Teig.	— Nantes cakes of sweet paste.
— *nantais au r(h)um.*	— Nanteser Kuchen mit Rum.[19]	— Nantes cakes with rum.

[1]) In kleinen Savarin-Formen gebackene Cussy-Biskuitmasse (siehe *appareil de biscuit à la Cussy*, Seite 1340); die kleinen Kuchen werden mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Vanille-Glasur überzogen.

[2]) Von gestoßenen Mandeln, gerösteten Haselnüssen, Staubzucker, Butter, Stärkemehl, Eiweiß.

[3]) Man unterscheidet: *Petits-fours de pâtisserie* (alle die kleinen Backwaren, welche zum Nachtisch *(dessert)* gegeben werden, und *petits-fours de confiserie* (alle Arten Bonbons von Zukker usw.).

[4]) Weicher Teig von Kastanienmus, gebrannten, gestoßenen Haselnüssen und geschmolzener Schokolade bereitet, Oliven davon geformt, diese trocknen gelassen, in Schokolade-Glasur getaucht und in eirunden Kästchen angerichtet.

[5]) Vanille-Kastanienmus mit geschmolzener Schokolade vermischt, zu haselnußgroßen Klößchen geformt und in Schokolade-Glasur getaucht.

[6]) Schnittchen von Genuaer Masse mit pulverisierten Mandeln, zur einen Hälfte mit gebrannten Mandeln, zur anderen mit Pistazien gefüllt.

[7]) Schnittchen von Genuaer Masse, die mit einer Mandel-Creme gefüllt und mit Mokka- und Erdbeer-Glasur glasiert sind.

[8]) Vergleiche *gâteau* auf Seite 1374 und *petits gâteaux* auf Seite 1237.

[9]) Auch Pfeffer-, Gewürz-, Lebkuchen, in der Schweiz Leckerli genannt.

[10]) Siehe dasselbe auf Seite 1237.

[11]) Türkisch *malibe* genannt. — 250 g Reismehl mit 2 Löffelvoll Stärkemehl und 2 Glasvoll Milch über dem Feuer zu einem dicken Brei gerührt, eine Viertelstunde gekocht, angenehm gesüßt, mit etwas Rosen-Essenz vermischt, auf ein mit kaltem Wasser angefeuchtetes Blech 2 cm dick geschüttet, auf Eis erkalten gelassen, dann mit Zucker bestreut und in runde oder viereckige Stücke geschnitten.

[12]) Kleine gespritzte Kuchen aus 250 g Butter, 250 g Zucker, 4 oder 5 Eigelben, 375 g Mehl und 250 g Rosinen.

[13]) Aus Sandbiskuit-Masse (siehe *appareil de biscuit sableux*, S. 1341) gebackene kleine Kuchen.

[14]) Teig von 250 g Mehl, 175 g Butter, 175 g Zucker, zwei ganzen Eiern, einem Eigelb und einem Körnchen Salz. Man sticht Herzen, Hörnchen und allerlei Formen von dem Teig aus, bestreicht die kleinen Kuchen mit Eiweiß, streut gehackte Mandeln und Zucker darüber und bäckt sie.

[15]) *Le Trouvère* Verdis Oper »Der Troubadour«; der Trouvere, nordfranz. Minnesänger im Mittelalter (der Troubadour, südfranz. Minnesänger des Mittelalters). — Aus einem Teig von Mehl, Butter, Zucker, Orangen-Schale, Eiern und kohlensauerem Ammonium.

[16]) 250 g Zucker mit 12 Eigelben und der Schale einer halben Zitrone schaumig geschlagen, 12 Löffelvoll geriebene Brotkrume und der Schnee von 12 Eiweiß hinzugegeben, dünne Kuchen davon gebacken, diese rund ausgestochen, mit Aprikosen-Marmelade maskiert und zu je zweien zusammengeklebt.

[17]) In kleinen Dariolen-Formen gebackener Gorenflot-Teig (siehe *pâte à gorenflot*, S. 1348). Man durchtränkt die kleinen Kuchen mit einer Mischung von Mandelmilch und Curaçao und überzieht sie mit Mandel-Glasur.

[18]) In kleinen mit Butter ausgestrichenen und am Boden mit halbierten Mandeln ausgelegten Brioche-Formen gebackener Münchener Teig (siehe *pâte à munich*, S. 1348). Man überzieht die Kuchen nach dem Erkalten mit einer Orangen-Glasur *(glace à l'orange)*.

[19]) Teig von 250 g Mehl, 1 Ei, 100 g Korinthen, 200 g Butter, 1/8 dcl Rum und 125 g Staubzucker.

Petits napolitains.	Kleine Neapeler Kuchen.[1]	Small Neapolitan cakes.
Petits nougats.	**Kleine Nougats**[2].	**Small nougats.**
— *nougats, à l'abricot.*	— Nougats mit Aprikosen-Marmelade.	— nougats with apricot marmalade.
— *nougats aux avelines.*	— Nougats von Haselnüssen.	— nougats of avellan nuts.
— *nougats à la chantilly ou à la crème.*	— mit Schlagsahne gefüllte Nougats.	— nougats filled with whipped cream.
— *nougats à la crème plombière.*	— mit gefrorener Creme gefüllte Nougats.	— nougats filled with plombière cream.
— *nougats aux pommes.*	— Nougats mit Apfel-Marmelade.	— nougats with apple marmalade.
Petits pains.[3]	**Brötchen.**	**Small rolls** or loaves.
— *pains à l'Albany.*[4]	Albany-Brötchen.	— Albany loaves.
— *pains anglais.*	Englische Brötchen.[5]	— English rolls.
— *pains anglais aux amandes.*	— Mandel-Brötchen.[6]	— English almond-rolls.
— *pains à l'anis.*	Anis-Brötchen[7].	— aniseed-rolls.
— *pains au beurre.*	Butterteig-Brötchen.[8]	— butter-rolls.
— *pains chinois.*	Chinesische Brötchen.[9]	— Chinese rolls.
— *pains doux à la génoise.*	Süße Genuaer Brötchen.[10]	— Genoese sweet rolls.
— *pains à la duchesse.*	Herzogin-Brötchen.[11]	— duchess loaves.
— *pains écossais.*	Schottische Brötchen.[12]	— Scotch cakes.
— *pains d'enfants.*[13]	Kleine Kinder-Brötchen.	— infant rolls.
— *pains à la fiancée.*	Braut-Brötchen.[14]	— bride[15] cakes.
— *pains grillés.*	Mandel-Brötchen.[16]	— almond-cakes.
— *pains légers.*	Leichte Brötchen.[17]	— light cakes.
— *pains de marrons.*	Kastanien-Brötchen.[18]	— chestnut-rolls.
— *pains de la Mecque*[19].	Mekka-Brötchen.	— Mecca-loaves.
— *pains de la Mecque à la chantilly.*	— -Brötchen mit Schlagsahne.[20]	— Mecca loaves with whipped cream.
— *pains de la Mecque glacés.*	— -Brötchen glasiert.	— Mecca loaves iced.

[1] Kleine dünne runde Scheiben von 5 cm Durchmesser aus Neapeler Mürbeteig (siehe *pâte frolle à la napolitaine*, S. 1347) gebacken, ringförmig ausgestochen, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, bis zur Höhe von 5 cm übereinander zusammengelegt, mit Mandelteig verziert und mit einer bayrischen Creme gefüllt.

[2] In Dariolen- oder Brioche-Formen bereitet.

[3] Hier nicht zu findende *pains* sind unter *pain* (Seite 1400) nachzuschlagen. Vergleiche *petits pains* auf Seite 1237.

[4] Siehe dasselbe auf Seite 1237.

[5] 250 g Mehl, 150 g Glasur-Zucker (*glace de sucre*), 125 g Butter, 1 Ei, 1 Eigelb. Von diesem Teig formt man Brötchen, die man mit Eigelb bestreicht und im heißen Ofen bäckt.

[6] 125 g Mehl, 125 g gestoßene Mandeln, 125 g Zucker, 90 g Butter, 3 ganze Eier, 3 Eigelbe, ein Körnchen Salz, Zitronen-Schale.

[7] 250 g Mehl, 250 g Staubzucker, ein nußgroßes Stückchen Butter, 2 Eiweiß, ein wenig gestoßener Anis.

[8] Von einem Brötchenteig mit Eiern und Butter formt man längliche Brötchen, die man aufgehen läßt und bäckt.

[9] Teig von 150 g Staubzucker, 250 g Mehl, 50 g zerlassener Butter, 5 Eigelben, Zitronen-Schale.

[10] Teig von 185 g Mehl, 3 Eiern, 65 g Butter, 65 g Zucker, Salz, Zitronensaft, etwas Sahne, 50 g Rosinen, würfelig geschnittenem Zitronat, 50 g Pinien, hierzu ein Sauerteig aus 65 g Mehl, 20 g Hefe und entsprechend Wasser. Die Brötchen haben die Form einer Art Wurst.

[11] Brötchen von 10 cm Länge und $1\frac{1}{2}$ cm Stärke aus Brandteig (siehe *pâte à chou*, S. 1346), nach dem Erkalten aufgeschnitten, mit Marmelade oder einer Frangipan-Creme gefüllt und mit Bruchzucker glasiert. — Werden die Brötchen noch kleiner gemacht, so heißen sie *(petits) pains d'enfants*.

[12] $\frac{1}{2}$ l steif geschlagene Sahne mit 50 g Vanille-Zucker, 50 g Mehl und dem festen Schnee von 4 Eiweiß vermischt, hiervon kleine Kuchen von der Form der Löffel-Biskuits gebacken.

[13] Vergleiche Fußbemerkung zu *petits pains à la duchesse*.

[14] 10 Eigelbe mit 150 g Vanille-Zucker schaumig geschlagen, 150 g gestoßene, durchgestrichene und mit etwas Schlagsahne vermischte Haselnüsse, sowie 125 g Reismehl und 25 g zerlassene Butter hinzugegeben, 1 cm dicke Platten hiervon gebakken, kleine schräge Vierecke (*petits losanges*) ausgestochen, diese mittels einer Gabel in Schmelzglasur (*glace fondante*) getaucht und getrocknet.

[15] Das franz. Wort *fiancée* ist auch im Englischen gebräuchlich; mehr gebräuchlich ist aber *(affianced) bride*.

[16] 250 g gestoßene Mandeln mit 250 g Zucker, 250 g Mehl, 2 Eiern, Salz und 250 g Butter vermischt, in flache Formen gefüllt, mit gebrannten Mandeln (*amandes pralinées*) und Zucker bestreut, im heißen Ofen gebacken.

[17] Brötchen aus Brandteig (siehe *pâte à chou*, Seite 1346) von 5 cm Länge und 1 cm Stärke, mit grobkörnigem Zucker oder Pistazien bestreut.

[18] Teig von 250 g Kastanienmus, 150 g Mehl, 150 g Vanille-Zucker (*sucre vanillé*), 150 g feiner Butter und einem Ei; hiervon Brötchen geformt, diese in der Mitte aufgeschlitzt, mit Eigelb bestrichen und gebacken.

[19] *La Mecque*, Mekka, engl. *Mecca*, arabische Stadt, Geburtsort Muhammeds, wohin die Muhammedaner ein Mal im Leben pilgern müssen; *Mecquois(e)* Bewohner(in) von Mekka. — $\frac{1}{4}$ l Milch mit 25 g Zucker, 1 g Salz und 200 g Butter gekocht, vom Feuer genommen, mit 250 g Mehl vermischt, der Teig gut gebunden, wieder an das Feuer gestellt und abgebrannt, nach etwa acht Minuten vom Feuer genommen und nach und nach mit 8 Eiern und 100 g Butter vermischt. Vergl. Fußbemerkung 11 auf Seite 1237.

[20] Die gebackenen Brötchen werden nach dem Erkalten in der Mitte rund ausgehöhlt und mit Schlagsahne gefüllt.

Petits pains de Nantes.	Nanteser Brötchen.[1]	Small Nantes cakes.
— *pains à la Nemours.*	Nemours-Brötchen.[2]	— Nemours rolls.
— *pains à l'orangeat.*	Brötchen mit eingemachter Orangen-Schale.[3]	— rolls with candied orange peel.
— *pains de Pavie à l'orange.*	Pavia-Orangenbrötchen.[4]	— Pavia orange rolls.
— *pains aux pistaches.*	Pistazien-Brötchen.[5]	— pistachio rolls.
— *pains à la polonaise.*	Polnische Brötchen.[6]	— Polish loaves.
— *pains à la reine.*	Königin-Brötchen.[7]	— queen loaves.
— *pains de seigle.*	Brötchen von Roggenmehl	— cakes of rye-flour and
— *pains à thé.*	Theebrötchen[8]. [mit Rosinen.	— tea-cakes. [currants.
— *pains toscans*[9].	Toskanische Brötchen.	— Tuscany rolls.
— *plombs.*[10]	Kleine Bleikuchen.	— plumb cakes.
— *savarins.*	— Savarin-Kuchen.[11]	— savarins.
— *soleils.*	— Sonnen-Kuchen.[12]	— sunshine cakes.
— *soufflés à la rose en caisses.*	— Aufläufe mit Rosen-Essenz in Kästchen.[13]	— souffles with rose-essence in cases.
— *vol-au-vent à la chantilly.*	— mit Schlagsahne gefüllte Blätterteig-Pasteten.	— puff paste patties filled with whipped cream.
— *vol-au-vent à la crème au marasquin.*	— mit Maraschino-Creme gefüllte Blätterteig-Pasteten.	— puff paste patties filled w. maraschino cream.
— *vol-au-vent à la crème pâtissière.*	— mit Backcreme gefüllte Blätterteig-Pasteten.	— puff paste patties filled with pastry cream.
— *vol-au-vent aux fraises.*	— mit Erdbeeren gefüllte Blätterteig-Pasteten.	— puff paste patties filled with strawberries.
— *vol-au-vent à la gelée de groseilles.*	— mit Johannisbeer-Gallerte gefüllte Blätterteig-Pasteten.	— puff paste patties filled with currant-jelly.
— *vol-au-vent à la gelée de pommes.*	— mit Äpfel-Gallerte gefüllte Blätterteig-Pasteten.	— puff paste patties filled with apple-jelly.
Phare napolitain.	Neapeler Leuchtturm aus Neapeler Kuchen.	Neapolitan lighthouse of Neapolitan cake.
Phare de Roscoff[14].	Art bretagnischer Kuchen.	Sort of Breton cake.
Pie[15].	**Englische Pastete.**	**Pie.**
Piskinioff.	Piskinioff[16].	Piskinioff.

[1] Teig von 250 g Mehl, 100 g Zucker, 90 g Butter, einigen gehackten Mandeln, 2 Eiern und ein wenig kohlensauerem Natron *(carbonate de soude)*. Man macht von dem Teig eine 6 mm dicke Platte, sticht Scheiben aus, kneift die Ränder derselben ein, bestreut mit gebrannten Mandeln und bäckt die Brötchen.

[2] Teig von 125 g Staubzucker, 250 g Mehl, einem Ei, der Schale einer halben Zitrone und 1 dcl gekochter Milch; hiervon eirunde Brötchen geformt, die in der Mitte aufgeschlitzt und gebacken werden.

[3] Teig von 250 g Mehl, 190 g Zucker, 50 g Butter, einem Ei, einem Körnchen Salz, etwas Zitronen-Schale und 50 g eingemachter Orangen-Schale; hiervon Brötchen geformt, die man mit Eiweiß bestreicht, mit körnigem Zucker bestreut und bäckt.

[4] *Pavie*, Pavia, engl. *Pavia*, ital. Provinz (Lombardei), mit der Hauptstadt Pavia am Ticino. — 250 g Staubzucker mit 3 ganzen Eiern, einem Eigelb und ein wenig Orangen-Zucker schaumig geschlagen, nach und nach 225 g Mehl darunter gerührt; von dem Teige kleine Brötchen geformt, die mit Zucker bestreut und gebacken werden.

[5] Dies sind Herzogin-Brötchen (siehe *petits pains à la duchesse)*, die mit der oberen Seite in Bruchzucker getaucht, mit gehackten Pistazien bestreut und mit Marmelade, Gallerte oder einer Backcreme *(crème pâtissière)* gefüllt werden.

[6] Hefenteig von 125 g Mehl und 30 g in Milch aufgelöster Hefe bereitet; 375 g Mehl mit einer Prise Salz, 150 g zerlassener Butter und einigen Löffelvoll Sahne zu einem festen Teig verarbeitet, das Hefenstück hinzugegeben. Von diesem Teige formt man nußgroße runde Brötchen, die man bis zu ihrer doppelten Größe aufgehen läßt, dann mit Eigelb und Milch bestreicht und bäckt.

[7] Dies sind Herzogin-Brötchen (siehe *petits pains à la duchesse)*, welche nach dem Backen mit Aprikosen-Marmelade, unter welche fein geschnittene Pistazien gemischt wurden, gefüllt, sodann mit grüner Eiweiß-Glasur *(glace royale verte)* überzogen und mit rotem Zucker bestreut werden.

[8] 125 g Mandeln mit 250 g Zucker gestoßen, ein Ei, 100 g Butter, 250 g Mehl, Körnchen Salz hinzu; längliche Brötchen hiervon gebacken.

[9] *La Toscane*, Toskana, engl. *Tuscany*, ehm. ital. Großherzogtum. — 75 g süße Mandeln mit 5 Eigelben und etwas Kirschwasser gestoßen, 250 g Staubzucker hinzugefügt; hiervon länglich-runde Brötchen geformt, jedes mit einer Mandel-Hälfte besteckt und gebacken.

[10] Vergleiche *gâteau de plomb*, Seite 1386.

[11] Savarin-Teig (siehe *pâte à savarin*, S. 1349) in kleinen Savarin-Formen gebacken, mit einem Likör-Sirup durchtränkt, mit Punschglasur maskiert. Vergleiche *petits savarins* auf Seite 1237.

[12] Sonnenkuchen-Teig (siehe *pâte à soleil*, Seite 1349) in kleinen mit Butter ausgestrichenen Formen gebacken, nach dem Erkalten mit Himbeer-Glasur überzogen.

[13] Fester Teig von 250 g Staubzucker, zwei Eiweiß und einem Tropfen Rosen-Essenz bereitet, der in Kästchen gebacken wird.

[14] Französischer Ort (Finistère).

[15] Siehe dasselbe auf Seite 1238.

[16] Von den Franzosen fälschlich *biscuit de Niauffes* genannt. Ein viereckiger Blätterteig-Kuchen: Blätterteig-Boden, eine Backcreme mit Pistazien, Mandeln usw. darüber, ein anderer Blätterteig-Boden darauf.

Pithiviers décorés.	Verzierte Pithiviers-Kuchen.[1]	Small Pithiviers cakes.
Plaisirs[2].	Pläsirs, gerollte Oblaten-Kuchen.	Pleasures, cornets of wafer-paste.
Plum-cake[3].	Rosinen-Kuchen[4].	Plum-cake.
Podelec.	Podelec[5].	Podelec.
Poirat.	Art Kuchen.	Sort of cake.
Poisson imité en biscuit.	Fisch aus Biskuit.	Imitation fish of biscuit.
Polonais.	Mit Johannisbeer-Marmelade verzierte kleine Blätterteig-Kuchen.	Small puff paste cakes decorated with currant-jelly.
Poméraniens.	Kleine Mürbeteig-Kuchen mit Meringel-Masse.[6]	— cakes of frolle paste with meringue.
Pommes de terre imitées.	Nachgemachte Kartoffeln.[7]	Imitation potatoes.
Pondichériens[8].	Kleine Pondichéry-Kuchen.	Small Pondicherry cakes.
Ponts-neufs[9].	Törtchen mit Orangen-Frangipancreme.	Tartlets with orange frangipane.
Portemanteaux.	Felleisen[10].	Portmanteaus,portmantles
Portugais.	Portugiesische Schnittchen.[11]	Portuguese slices.
Pound cake.	Pfund-Kuchen.[12]	Pound cake.
Poupelin.	Brandteig-Kruste[13].	Poupelin.
Prachtel[14].	Brezel, Prezel.	Pretzel.
Précieuses.	**Pretiosen**[15].	**Precious.**
— *aux fraises.*[16]	— mit Erdbeeren.	— with strawberries.

[1]) Törtchen-Formen mit Blätterteig ausgelegt, mit Pithiviers-Creme gefüllt, mit einer Lage Blätterteig bedeckt, gebacken, mit einer Lage Meringel-Masse überzogen, mit Meringel-Masse bespritzt und mit Apfel-Gallerte verziert.

[2]) *Voilà le plaisir* Pläsir kauft! *Plaisir* ist die jetzt übliche Bezeichnung für eine Art tütenförmiges Waffel-Gebäck, welches früher *oublie* hieß.

[3]) Gewöhnlich *fruit-cake*, in französischen Fachwerken auch *plumquet* genannt.

[4]) 500 g Butter. 500 g brauner Zucker, 9 Eier, 625 g Mehl, 500 g Korinthen, 500 g ausgekernte Rosinen. 250 g Zitronat, 125 g abgebrühte, halbierte Mandeln, Muskatnuß, geriebene Zitronen-Schale, ein Glasvoll Whisky; in einer mit Butter-Papier ausgelegten Form gebacken. Vergleiche *pâte à plum-cake*, S. 1348.

[5]) Polnisches Gebäck aus Butter, Eiern, Zucker, Sultana-Rosinen. Zitronat, überzuckerter Pomeranzen-Schale, Mehl und Stärkemehl; in mit Butter ausgestrichener Form gebacken; muß, wenn gut bereitet, oben aufspringen und innen käseartig sein.

[6]) Scheiben von Mürbeteig (siehe *pâte frolle*, S. 1347) in der Mitte mit italienischer Vanille-Meringelmasse, die mit einigen Löffelvoll Maraschino und kleinen Walderdbeeren vermischt ist, erhaben bespritzt, obenauf ein Ring von Meringel-Masse, in dessen Mitte kleine Erdbeeren.

[7]) Von Punschbiskuit, das mit Frangipan-Creme maskiert und dann in Marzipan-Masse eingehüllt wird.

[8]) *Pondichéry (Pondicherry)*, Hauptstadt der franz. Besitzungen in Ostindien. — Zwei 7 bis 8 cm lange Bänder von Fladenteig (siehe *pâte à flan*, S. 1347) gebacken; auf das eine Kuchenband eine Lage weicher, mit Pistazien vermischter Mandelteig gegeben, das andere Band darüber gelegt, mit Zucker und gebrannten Mandeln bestreut, glasiert, in gleichgroße Stücke geschnitten.

[9]) Sprich »pong-nö̃f«; *Pont-Neuf*, Brücke in Paris, *vieux comme le Pont-Neuf* alt und abgedroschen; *pont-neuf* (Mehrzahl nach der Académie *ponts-neufs*, nach Laveaux *pont-neuf)* Gassenhauer. — Törtchen-Formen mit feinem Teig ausgelegt, auf den Boden derselben eine Lage Aprikosen-Marmelade, eine Frangipan-Creme mit Orangenblüten-Wasser, die mit einigen rohen Eigelben fertig gemacht ist, hinein gefüllt, Teig darüber gedeckt, verziert und gebacken. *Ponts-neufs à l'ancienne:* Wie vorhergehend, aber mit einer Masse aus halb Frangipan-Creme und halb Brandteig gefüllt.

[10]) Breite Bänder von sechsmal geschlagenem Blätterteig ausgerollt, mit einer Lage dicker Apfel-Marmelade maskiert, die Ränder angefeuchtet und über der Marmelade zusammengeschlagen, die Ränder geschnitten und gebacken.

[11]) Eine 3 cm dicke Platte portugiesisches Biskuit gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Orangen-Glasur überzogen und in längliche Vierecke geschnitten.

[12]) Ähnlich wie Madeira- oder Genuaer Kuchen; ein reicher Kuchen, der »Pfund-Kuchen« genannt wird, weil die Ingredienzen pfundweise oder in gleichen Mengen dazu genommen werden: 500 g Zucker, 500 g Butter, 500 g Mehl, 10 bis 12 Eier.

[13]) a) Von Brandteig rollt man Würstchen, drückt sie mit einem Messer an den Enden recht scharfkantig und glatt, läßt sie in Wasser einmal aufkochen, bestreicht sie, wenn kalt, mit Ei, bäckt sie gelbbraun taucht jedes Würstchen in gebrannten Zucker *(caramel)* und legt damit, gut aneinander gefügt, eine mit Mandelöl ausgestrichene Kuppelform aus. Ist alles fest aneinander geschlossen und trocken, so stürzt man das Gebäck auf eine Schüssel. b) Man bäckt Brandteig in einer Charlottenform und höhlt die Charlotte dann so aus, daß nur noch die Kruste des Bodens und der beiden Seiten bleibt. Man läßt das Innere trocknen, streicht die Kruste nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade aus und füllt sie kurz vor dem Anrichten mit Vanille-Kastanienmus, das mit Schlagsahne vermischt ist. Außen herum maskiert man die Kruste mit einer Lage Schlagsahne und bespritzt sie ferner mit derselben. Man bezeichnet diese Kruste genauer mit *poupelin à la chantilly*, auch mit *poupelin à la crème (fouettée)*. Man kann irgend eine Creme zum Füllen benutzen und die Kruste danach benennen, z. B. *poupelin à la crème au chocolat*, *à la crème frangipane*, *à la crème au marasquin à la crème au kirsch* usw.

[14]) *Prachtel salé* Salzbrezel. Vergleiche hierzu *craquelins* auf Seite 1364.

[15]) Törtchen-Formen mit Fladenteig (s. *pâte à flan*, S. 1347) ausgelegt; 200 g Staubzucker mit 100 g Stärkemehl, einem ganzen Ei und 4 Eigelben vermischt, 100 g gestoßene Mandeln, geriebene Zitronen-Schale, ein Körnchen Salz, der Schnee von 4 Eiweiß und zuletzt 150 g würfelig geschnittene eingemachte Orangen- und Zitronen-Schale hinzugegeben. Mit dieser Masse füllt man die Törtchen, bestreut sie mit feinem Zucker und bäckt sie.

[16]) Siehe dasselbe auf Seite 1252.

Précieuses aux framboises.[1]	Pretiosen mit Himbeeren.	Precious with raspberries.
— *au kirsch.*	— mit Kirschwasser-Gallerte.	— with kirsch-jelly.
— *à la vanille.*	— mit Vanille-Creme.	— with vanilla cream.
Princes de Galles.	Mandelcreme-Törtchen[2].	Almond cream tartlets.
Profiteroles.	**Profiterolen**[3].	**Profiteroles.**
— *au café.*[4]	— mit Kaffee-Schlagsahne.	— with whipped coffee cream.
— *au chocolat.*[5]	— mit Schokolade-Schlagsahne.	— with whipped chocolate cream.
— *à la crème ou à la chantilly.*	— mit Schlagsahne.	— with whipped cream.
— *aux fraises.*	— mit bayrischer Erdbeer-Creme.	— with Bavarian strawberry cream.
— *aux framboises.*	— mit bayrischer Himbeer-Creme.	— w. Bavarian raspberry cream.
— *au marasquin.*	— mit Maraschino-Creme.	— w. maraschino cream.
— *à l'orange.*	— mit Orangen-Creme.	— with orange cream.
— *à la vanille.*[6]	— mit Vanille-Schlagsahne.	— with whipped vanilla cream.
Provinois ou provénisiens[7].	Kleine Provins-Kuchen.	Small Provins cakes.
Puffert *à la westphalienne.*	Westfälischer Topfkuchen[8].	Puffert.
Puits d'amour.	Liebes-Grübchen[9].	Puff-tartlets filled with jelly.
Punch-cakes.	Punschkuchen[10].	Punch cakes.
Quatre-quart[11].	Art Kuchen.	Sort of cake.
Queen-cakes.	Königin-Küchelchen.[12]	Queen cakes.
Quéniolle[13].	Weihnachts-Kuchen in Wickelkind-Form.	Christmas cake in baby shape.
Quiche ou kiche.[14].	Elsässischer (Rahm-)Kuchen.	Alsatian (cream-)cake.
Quillets *à l'ananas.*	**Biskuit-Törtchen mit Ananas.**[15]	**Quillets** with pine-apple.
— *Augusta.*	Augusta-Törtchen.[16]	Augusta quillets.

[1]) Siehe dasselbe auf Seite 1252.

[2]) Törtchen-Formen mit Fladenteig (siehe *pâte à flan,* S. 1347) ausgelegt; 250 g Staubzucker mit 8 Eigelben schaumig gerührt, 150 g mit einem Eigelb und einigen Löffelvoll Kirschwasser gestoßene, durchgestrichene Mandeln, 250 g zerlassene Butter und der Schnee von acht Eiweiß hinzugegeben. Mit dieser Masse füllt man die Formen, bäckt die Törtchen, überzieht sie nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Kirschwasser-Glasur und verziert sie mit eingemachten Früchten.

[3]) Man bäckt kleine runde Brötchen von ziemlich festem Brandteig (siehe *pâte à chou,* S. 1346), überzieht sie nach dem Erkalten mit Marmelade, dann mit einer Glasur, schneidet oben ein Loch, in welches man eine beliebige Creme oder dergleichen füllt und legt den herausgeschnittenen Deckel wieder darauf. Vergleiche auch *profiteroles* auf Seite 1253. Mehr bekannt sind die Profiterolen, welche man zu allen Arten gebundener Suppen von Bankfleisch, wildem und zahmem Geflügel und Wildbret gibt. Es sind dies kleine Milchbrötchen von der Größe eines kleinen Apfels, von welchen man die obere Glanzrinde abraspelt und in die man oben ein Loch hineinschneidet. Man nimmt die Krume heraus, füllt ein Gehäck von Geflügel, Wild, Kalbfleisch usw. hinein, deckt das ausgeschnittene, mit Eiweiß bestrichene Stückchen wieder darauf, bestreicht das Ganze mit zerlassener Butter, läßt es im Ofen bräunen und danach sich mit fetter Fleischbrühe etwas auflösen.

[4]) Siehe dasselbe auf Seite 1253.

[5]) Siehe dasselbe auf Seite 1253.

[6]) Vergleiche *profiteroles à la crème.*

[7]) *Provins* (sprich »pröwäng«), lat. Provinum, franz. Stadt (Seine-et-Marne).

[8]) Vielfach »Buffert« geschrieben. a) 125 g Zucker mit 8 Eigelben schaumig gerührt, 50 g Rosinen, 50 g eingemachte Pomeranzen-Schale, dann 175 g Mehl, 140 g Butter und ein Körnchen Salz, zuletzt der Schnee der 8 Eiweiß hinzu; der Teig in einer beliebigen, mit Butter ausgestrichenen, mit Zucker ausgestreuten Form gebacken. b) $^3/_4$ l lauwarme Milch mit 1 kg Mehl, 50 g aufgelöster Hefe, 150 g zerlassener Butter, 3 Eßlöffelvoll Zucker, 4 Eiern, 125 g Korinthen, etwas gestoßenem Zimt und ein wenig Salz vermischt. Man schlägt den Teig tüchtig, läßt ihn zwei Stunden an einem warmen Orte gehen und bäckt ihn in einer länglich-viereckigen, mit Butter ausgestrichenen Form auf beiden Seiten. Man ißt den Puffert warm oder auch kalt, mit Butter und Pumpernickel.

[9]) Von siebenmal geschlagenem Blätterteig eine 8 mm dicke Platte ausgerollt, diese mit einem gerieften Ausstecher von 4 cm Durchmesser ausgestochen. Der Abfall des Teiges nochmals zu einer Platte ausgetrieben und daraus mit einem Ausstecher von 2 cm Durchmesser Ringe ausgestochen; die Ringe mit dem Pinsel genäßt und unten und oben einer auf die Blätterteig-Schnittchen gelegt, mit Zucker bestäubt, gebacken, nach dem Erkalten mit weißer Apfel-, roter Johannisbeer-Gallerte usw. gefüllt.

[10]) Eine 3 cm dicke Platte Punschbiskuit (siehe *appareil de biscuit au punch,* S. 1341) gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Punschglasur überzogen, längliche Vierecke davon ausgestochen.

[11]) *Un quart d'oeuf* (les deux gros pesant le quart), *un quart de sucre, un quart de farine, un quart de beurre fondu.* Vergleiche Fußbem. 3 auf Seite 1230 und *tôt-fait.*

[12]) Kleine auf Papier gespritzte Kuchen von 250 g Butter, 250 g Zucker, 5 Eiern, 375 g Mehl und 250 g Korinthen.

[13]) Vlämisches Weihnachts-Gebäck.

[14]) Siehe dasselbe auf Seite 1253.

[15]) Orangen- oder Zitronen-Biskuit in Törtchen-Formen gebacken, nach dem Erkalten leicht ausgehöhlt; italienische Meringel-Masse mit Ananas-Essenz parfümiert, mit in kaltem Sirup gebeizten Ananas-Würfeln vermischt und pyramidenartig in die Mitte gefüllt. Man taucht die Törtchen in eine leicht rot gefärbte rohe Glasur von Zucker, Wasser und Maraschino und läßt sie trocknen. Man kann auch mit einer Schmelzglasur glasieren.

[16]) Vanille-Biskuit in Törtchen-Formen gebakken, nach dem Erkalten leicht ausgehöhlt und mit einer Butter-Creme von Mandeln (siehe *glace au beurre,* S. 1343) gefüllt, mit Vanille-Schmelzglasur *(glace fondante à la vanille)* maskiert, blattförmig mit Butter-Creme bespritzt.

Quillets au café.	Biskuit-Törtchen mit Kaffee-Frangipancreme.	Quillets with coffee frangipane cream.
— à la chantilly ou à la crème (fouettée).	— -Törtchen mit Schlagsahne.[1]	— with whipped cream.
Rabelais[2].	Rabelais-Törtchen.	Rabelais tartlets.
Rabote[3].	Art Apfel-Kuchen.	Sort of apple cake.
Ramequins.	Käse-Törtchen[4].	**Ramequins, ramekins.**
— à la Raymond.	— -Törtchen nach Raymond[5].	—, Raymond style.
— à la Sefton.	— -Törtchen nach Sefton[6].	—, Sefton's fancy.
— soufflés.	— -Aufläufe.	Cheese puffs in paste cups.
Raton[7].	Kleiner Rahm-, Käse-Kuchen.	Small cheese-cake.
Réal[8].	Art Mandel-Kuchen mit Kirsch- und Anis-Wasser.	Sort of almond-cake with kirsch and anisette.
Reines.	Königinnen[9].	Queens.
Religieux.	Mönchs-, Kloster-Schnitten[10].	Convent slices.
Ricasoli[11].	Biskuit mit Vanille-Creme.	Biscuit with vanilla cream.
Riche.	Art Kuchen.	Sort of cake.
Richelieux.[12]	Richelieu-Törtchen.	Richelieu tartlets.
Riotte.	Art Anis-Kuchen.	Sort of aniseed cake.
Rissoles[13].	Blätterteig-Halbmonde.	Rissoles.
Rochers.	Felsen[14].	Rocks.
Romaines.	Römische Törtchen.[15]	Roman tartlets.
Ronds au beurre.	Butterteig-Schnittchen.	Short-cake slices.
Roulade.	**Rolle v. Biskuit** mit Marmelade.	**Roll** of biscuit with marmalade.
— à la gelée.	— von Biskuit mit Gallerte.	Jelly roll.
— à la noix de coco.	Biskuit-Rolle mit Kokosnuß.	Roll of biscuit with coconut.
Roussettes[16].	Art Krapfen.	Sort of fritters.
Rout cakes.	Reise-Kuchen[17].	Rout cakes.
Royaux[18].	Königs-Kuchen.	Royal cakes.

[1]) Wie *quillets à l'ananas;* anstatt der mit Ananas-Essenz parfümierten Meringel-Masse nimmt man recht fest geschlagene Sahne.

[2]) Sprich »räblä'«; *François Rabelais*, berühmter franz. Satiriker, geb. 1483 (1495?) in Chinon (Poitou), gest. 9. April 1553. Sein Hauptwerk der Roman »Gargantua und Pantagruel«, eine groß angelegte, stellenweise cynische, immer aber geniale Satire gegen das falsche Heroentum, die Weltzustände und Partei-Kämpfe des 16. Jahrhunderts. — Eine 5 mm dicke Platte Mürbeteig (siehe *pâte frolle*, S. 1347) gebacken, Scheiben von 5 bis 6 cm Durchmesser ausgestochen, auf dem Rand jeder Scheibe ein Kranz von haselnußgroßen, in Bruchzucker ge auchten Windbeuteln; in die Mitte des Kranzes füllt man eine bayrische Erdbeer-Creme *(crème bavaroise aux fraises).*

[3]) In den Ardennen und Genf gebräuchlich: Kuchen, in welchem ein Apfel mitgebacken ist.

[4]) In Papier-Kästchen gebackene Käse-Aufläufe von einer Tassevoll Milch, 65 g Butter, einem gehäuften Eßlöffelvoll Mehl, 65 g geriebenem Käse, 4 Eiern, Pfeffer, Milch und Butter. Alles zusammen gekocht, mit dem Mehl verdickt, der Käse und die gut geschlagenen Eier hinzu, in Kästchen gebacken. Vergl. Fußbemerkung zu *gougère* auf Seite 1391. ***Ramequins à la genevoise:*** Mit hartgekochten Eigelben verarbeitete Butter wird mit geriebenem Käse vermischt, auf Brotschnitten gestrichen und gebacken.

[5]) Brandteig (siehe *pâte à chou*, S. 1346) mit geriebenem Käse vermischt, Krapfen davon gebacken, die, ehe sie aus dem Ofen genommen, mit geriebenem Käse bestreut werden.

[6]) Von einem Feinschmecker dieses Namens erfunden; Blätterteig mit geriebenem Käse.

[7]) Vlämisch: kleiner Pfannkuchen

[8]) Siehe *gâteau réal*, Seite 1387.

[9]) Mandelteig mit gebrannten, pulverisierten Orangen-Blüten bereitet, 1/2 cm dick ausgerollt, runde Scheiben davon ausgestochen, diese mit Meringel-Masse (siehe *appareil de meringue* auf Seite 1343) überzogen, mit feinem Zucker bestreut und zu schöner Farbe gebacken.

[10]) Feiner Teig etwa 4 mm dick ausgerollt, in 8 cm lange Bänder geschnitten, diese mit Marmelade, welche mit einigen Korinthen vermischt ist, überzogen. Man legt quer über jedes Band in kleinen Entfernungen Blätterteig-Streifen, befestigt diese an den Seiten, bäckt die Bänder, bestreicht sie leicht mit Marmelade und schneidet sie in gleichgroße Stücke.

[11]) Eine kürzere Bezeichnung für *gâteau à la Ricasoli* (s. d. auf S. 1387).

[12]) Richelieu-Biskuit (siehe *appareil de biscuit Richelieu*, S. 1341) in Törtchen-Formen gebacken, nach dem Erkalten oben ausgehöhlt, mit Vanille-Frangipancreme gefüllt, mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Maraschino-Glasur überzogen und mit einer Rosette von Angelika verziert.

[13]) Siehe dasselbe auf Seite 1253.

[14]) 12 Eiweiß und 500 g Glasur-Zucker über dem Feuer schaumig geschlagen, dann mit 375 g gehackten Mandeln vermischt, davon runde Häufchen auf Papier gegeben, bei gelindem Feuer gebacken.

[15]) Tiefe Törtchen mit süßem Teig ausgelegt, mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen; 125 g gestoßene, durchgestrichene Mandeln mit 125 g Vanille-Zucker vermischt, der Schnee von 4 Eiweiß und einige Löffelvoll klein geschnittenes Zitronat hinzu, in die Formen gefüllt, mit Vanille-Zucker bestreut und gebacken.

[16]) Siehe dasselbe auf Seite 1255.

[17]) Teig von 250 g mit etwas Orangenblüten-Wasser ganz fein gestoßenen Mandeln, 250 g feinstem Zucker, 30 g Mehl, 5 Eigelben und beliebiger Essenz. Hauptsächlichste Arten: *Filbert rout cakes, walnut rout cakes, almond faggot rout cakes, rout cakes in the form of carrots, turnips, hearts, balls etc.*

[18]) *Royal* (Mehrzahl *royaux*), *royale* (Mehrzahl *royales*). — Von achtmal geschlagenem, ausgerolltem Blätterteig Bänder ausgeschnitten, diese mit einer Lage Eiweiß-Glasur *(glace royale)* maskiert, in gleichgroße länglich-viereckige Stücke geschnitten, diese mit Vanille-Zucker bestreut und gebacken.

Royaux aux amandes.	Königs-Kuchen von Mandelteig.[1])	Royal cakes of almond-paste.
Rubans.	Teigbänder[2]).	Ribbons or ribands of paste.
Ruche en meringue.	Bienenkorb aus Meringelmasse.	Bee-hive of meringue.
— en pâte d'amandes.	— aus Mandelteig.	— -hive of almond-paste.
Sablé.	Art Kuchen in der Normandie.	Sort of French cake.
Saint-germain [3]).	Saint-Germain-Kuchen.	Saint-Germain cake.
— -honoré[4]).	— -Honoré-Kuchen.	— -Honoré cake.
Salammbô[5]).	Art kleine Brandteig-Kuchen.	Salammbô.
Salée.	Art Kuchen mit Kümmel in der Schweiz.	Sort of cake with caraway-seeds.
Samaritains.	Samariter-Schnittchen.[6])	Samaritans.
Savarin[7]).	**Savarin-Kuchen.**	**Savarin cake.**
— au blanc-manger.[8])	— -Kuchen mit Mandelmilch-Sulze.	— cake with blanc-mange(r).
— aux framboises.	— -Kuchen mit Himbeerbrot gefüllt.	— cake filled with raspberry pain.
Scones.	Schottische (Hafermehl-) Kuchen.[9])	Scotch scones.
Seray lokmassi.[10])	Glasierte Biskuit-Eier.	Frosted eggs of biscuit.
Shortcake[11]).	Butter-Kuchen.	Shortcake.
Simnel[12]).	Kuchen mit Plumpudding-Fülle.	Simnel.
Soda cakes.	Englische Soda-Kuchen.	Soda cakes.
Solférino.	Solferino-Kuchen.[13])	Solferino cake.
Solilème.	Art Butter-Kuchen.	Sort of shortcake.
Sotischs.	Marmelade-Törtchen.[14])	Marmalade tartlets.
Suédois.	Schwedische Schnittchen.[15])	Swedish slices.

[1]) 250 g mit einem Eiweiß gestoßene Mandeln werden mit 200 g Vanille-Zucker vermischt, der Teig tüchtig durchgearbeitet, in 7 cm lange Bänder ausgerollt, diese mit Eiweiß-Glasur *(glace royale)* maskiert, mit feinem Zucker bestreut und in 3 cm große Stücke geschnitten, die auf mit Butter bestrichenem und mit Mehl bestäubtem Blech gebacken werden.

[2]) a) Acht Eier schaumig geschlagen, nach und nach 400 g Vanille-Zucker und 200 g Mehl hinzugerührt; der Teig gut durchgearbeitet, zu Bändern ausgerollt und gebacken. b) Vergleiche *rubans* auf Seite 1255. c) 8 Eiweiß schaumig geschlagen, ein Körnchen Salz, 500 g Staubzucker, 500 g Mehl und einige Tropfen Orangenblüten-Wasser hinzugefügt, lange Bänder davon geformt und gebacken.

[3]) Kürzere Bezeichnung für *gâteau à la Saint-Germain* (s. d. auf Seite 1387).

[4]) Kürzere Bezeichnung für *gâteau saint-honoré* (s. d. auf Seite 1387).

[5]) Sprich »ßälāmbō'«; Tochter Hamilkars im gleichnamigen Romane von *Flaubert*, welcher das alte Karthago schildert. — Kleine Windbeutel *(petits choux)*, die mit Vanille-Backcreme *(crème pâtissière à la vanille)* gefüllt und in Bruchzucker getaucht werden.

[6]) Man bäckt eine 1 cm dicke Platte Mandel-Biskuit, sticht runde Scheiben von 4 cm Durchmesser und etwas kleinere Ringe davon aus. Auf jeder Scheibe befestigt man mit Aprikosen-Marmelade drei oder vier Ringe, maskiert die kleinen Kuchen mit derselben Marmelade außen und ringsum und überzieht sie mit einer Orangen-Glasur. Obenauf formt man mit halbierten Pistazien eine kleine Rosette und füllt eine bayrische Orangen- oder Ananas-Creme *(crème bavaroise à l'orange ou à l'ananas)* in die Mitte.

[7]) Vergleiche *pâte à savarin* auf Seite 1349 und *savarin* auf Seite 1255, dann auch *baba* auf Seite 1356.

[8]) Auch *savarin à la crème d'amandes* oder *savarin à la vespasienne* genannt. — Der Kuchen mit einem Sirup, der mit Kirschwasser, Curaçao, Maraschino, Nußlikör und Zitrone vermischt ist, durchtränkt; in die Mitte füllt man eine gefrorene Mandelmilch-Sulze, die mit geschlagener Sahne vermischt ist.

[9]) *Scone* Kuchen, dünner wie *bannock*, von Weizen-, Gerste- oder Hafermehl; 500 g Mehl, 60 g Butter, ein Löffelvoll kohlensaueres Natron, Salz, Sahne (Rahm).

[10]) Siehe dasselbe auch auf Seite 1295.

[11]) *Apricot shortcake, blackberry shortcake, strawberry shortcake, apple shortcake* usw.

[12]) Altfranz. *simenel* Kuchen, Brot aus Weizenmehl, lat. *simenellus* Weizenbrot *(simila* feinstes Weizenmehl), daher *semolina* (franz. *semoule).* Die Sage geht, daß in *Shropshire* (Grafschaft im westl. England) ein altes Ehepaar Namens *Simon* und *Nelly* die Überreste von dem für die Fasten bereiteten ungesäuerten Teige mit dem von Weihnachten übrig gebliebenen Plumpudding, sowie mit einigen Eiern vermischt und daraus einen Oster-Kuchen gebacken habe. Dieser *Simon and Nelly cake* wurde bald berühmt, zugleich wurde aber auch sein Name verkürzt in *Sim Nell*, woraus später *simnel* wurde. Dieser Kuchen wird in England hauptsächlich am *Mid-Lent-Sunday (Laetare)* gegessen. Die Kruste dazu wird aus feinem Mehl und Wasser mit genügend Safran bereitet, sodaß sie eine tiefgelbe Farbe erhält. Das Innere wird mit recht reicher Plumcake-Masse nebst recht viel Zitronat usw. gefüllt. Der Kuchen, welcher recht fest gearbeitet ist, wird in ein Tuch gebunden, einige Stunden gekocht, dann mit geschlagenem Ei bestrichen und gebacken.

[13]) Blätterteig-Boden gebacken, darüber eine Butter-Creme mit Schokolade, obenauf ein anderer Boden von Brandteig.

[14]) Törtchen-Formen mit Kuchenteig (siehe *pâte à flan*, Seite 1347) ausgelegt, mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen, mit Apfel-Marmelade, die mit Korinthen und feinwürfelig geschnittenen Mandeln vermischt ist, gefüllt, mit einer Lage Teig bedeckt, gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Rumglasur überzogen und mit gehackten Pistazien bestreut.

[15]) Von 250 g Mandeln, ebensoviel Vanille-Zucker und einigen Eiweiß ein fester Teig bereitet, dieser 5 mm dick zu einem 8 cm langen Bande ausgerollt; dieses mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Condé-Masse (siehe *appareil à gâteau Condé*, S. 1342) maskiert, mit feinem Zucker bestreut, in 2 cm große Bänder geschnitten und gebacken.

Sultans.	Kleine Biskuit-Kuchen mit Früchten.[1]	Small biscuit-cakes with salpicon of fruits.
Suprême.	Mit Mandeln bestreuter Napfkuchen.	Suprême.
Surprises.	Überraschungs-Törtchen[2].	Surprise tartlets.
Süster, Sister.	Süster, Sister[3].	*Süster.*
Talmouses[4].	Talemüsen.	Talmouses.
Tarte[5].	**Torte, Fruchtkuchen.**	**Tart,** open pie.
— *aux amandes.*	Mandel-Torte[6].	Almond-tart.
— *à la moelle.*[7]	Rindsmark-Torte.	Marrow-tart.
— *aux pommes.*	Apfel-Torte.	Apple-tart, apple-jack.
— *aux pommes à la flamande.*	Flämische Apfel-Torte.[8]	Flemish apple-tart.
— *aux pommes à la westphalienne.*	Westfälischer Apfel-Kuchen.[9]	Westphalian apple-tart.
— *à la rhubarbe.*	Rhabarber-Torte.	Rhubarb-tart.
Tartelettes.	**Törtchen.**	**Tartlets.**
— *aux abricots.*	Aprikosen-Törtchen[10].	Apricot-tartlets.
— *aux amandes.*	Mandel-Törtchen[11].	Almond-tartlets.
— *à l'ananas.*	Ananas-Törtchen.	Pineapple-tartlets.
— *à l'anglaise.*	Englische Törtchen[12].	English tartlets.
— *bandées.*[13]	Gebänderte Törtchen.	Banded tartlets.
— *aux bergamot(t)es*[14].	Bergamotten-Törtchen.	Bergamot-tartlets.
— *de Bordeaux.*	Bordeauxer Törtchen.	Bordeaux tartlets.
— *à la Bourdaloue.*[15]	Bourdaloue-Törtchen.	Bourdaloue tartlets.
— *bruxelloises.*	Brüsseler Törtchen.[16]	Brussels tartlets.
— *aux cerises.*	Kirsch(en)-Törtchen.	Cherry-tartlets.
— *au citron.*	Zitronen-Törtchen.	Lemon-tartlets.
— *à la Colombie ou Columbia*[17].	Mandel-Törtchen.	Columbia tartlets.

[1]) In Dariolen-Formen gebackenes Punschbiskuit (s. *appareil de biscuit au punch,* S. 1341) nach dem Erkalten ausgehöhlt, mit würfelig geschnittenen Früchten *(salpicon de fruits),* die mit etwas Aprikosen-Marmelade gebunden sind, gefüllt, außen mit Marmelade, dann mit einer Orangen-Glasur *(glace à l'orange)* maskiert und mit gehackten Pistazien bestreut.

[2]) 250 g gestoßene Mandeln mit je 250 g feinem Zucker, Mehl und zerlassener Butter vermischt, 4 ganze Eier, etwas gehackte Zitronen-Schale und ein Körnchen Salz hinzugegeben, zur Hälfte in mit Butter ausgestrichene Törtchen-Formen gefüllt, dann eine Lage Aprikosen-Marmelade in die Mitte und der Rest der Masse darüber, Zucker obenauf gestreut, gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Orangen-Glasur überzogen und mit gehackten Pistazien bestreut.

[3]) 500 g Butter mit 250 g Zucker schaumig gerührt, nach und nach 10 Eier und 1 kg Mehl dazu gemengt, dann 4 Löffelvoll gute dicke Hefe sowie 1/4 l Milch, die abgeriebene Schale einer Zitrone, ein Löffelvoll Rum und eine Messerspitze Hirschhornsalz hinzugegeben. Man läßt die Masse an einem warmen Orte aufgehen und bäckt sie eine Stunde.

[4]) Siehe dasselbe auf Seite 1259.

[5]) Es lassen sich *tartes* von fast allen eßbaren Fruchtsorten und Marmeladen bereiten; es ist deshalb an dieser Stelle eine ausführliche Behandlung unnötig. Sämtliche unter *flan* (S. 1371) angegebenen Obstkuchen gehören hierher; auch lassen sich mit Hilfe der unter der XI. Abteilung angegebenen Früchte noch mehrere *tartes* herstellen.

[6]) Man bereitet einen Mandelteig, wie zu Makronen, arbeitet Butter, Eigelbe und Vanille darunter; Blätterteig rollt man dünn aus, schneidet ihn rund, befeuchtet die Ränder, gibt die Mandel-Creme bis zu 2 cm vom Rande darauf, deckt eine andere Lage Blätterteig darüber und vollendet den Kuchen auf die bekannte Art.

[7]) Siehe dasselbe auf Seite 1259.

[8]) In Butter geschwungene, mit Zucker bestreute Apfel-Scheiben domförmig in die Torten-Schüssel gegeben, nach dem Erkalten mit Mandel-Frangipancreme, dann mit einer dünnen Lage Meringel-Masse überzogen, schön bespritzt und zwanzig Minuten bei mäßiger Hitze gebacken.

[9]) In Butter geschwungene, mit etwas Aprikosen-Marmelade vermischte Apfel-Scheiben in eine Torten-Schüssel gegeben. Butter schaumig gerührt, mit geschlagenen Eigelben, dem Schnee einiger Eiweiß und geriebener, durchgestrichener Pumpernickel-Krume sowie Vanille-Staubzucker vermischt und über die Apfel-Scheiben geschüttet, Zucker darüber gestreut und gebacken.

[10]) Runde Törtchen-Formen mit Törtchen-Teig (siehe *pâte à tartelette,* S. 1349) ausgelegt, dieser angestochen, dann mit einer Lage Marmelade am Boden maskiert, auf die Marmelade eine halbe abgewällte (blanchierte) Aprikose, Zucker darüber gestreut, gebacken, nach dem Erkalten mit Vanille-Apfel-Sirup überzogen; auf jede Aprikosen-Hälfte legt man eine abgebrühte halbe Mandel.

[11]) 250 g Mandeln mit ein wenig Wasser gestoßen, 250 g Zucker, 2 ganze Eier hinzu, einige Minuten geschlagen, der Schnee von 6 Eiweiß, eine Messerspitze Mehl und etwas Zitronen-Schale daran gegeben, in mit Törtchenteig (siehe *pâte à tartelette,* S. 1349) ausgelegte und mit Marmelade ausgestrichene Törtchen-Formen gefüllt und gebacken. Man überzieht die Törtchen nach dem Erkalten mit einer Orangen-Glasur.

[12]) 250 g Quark fein verrührt, 150 g Butter, ein Körnchen Salz, einige Löffelvoll Zitronen-Zucker hinzugegeben, dann mit 10 geschlagenen Eigelben und 2 Löffelvoll Cognac vermischt und in die mit süßem Teig ausgelegten Törtchen-Formen gefüllt.

[13]) Siehe dasselbe auf Seite 1259.

[14]) Über *bergamot(t)e* siehe Seite 1197.

[15]) Siehe dasselbe auf Seite 1259.

[16]) Schiffchen-Formen mit Teig ausgelegt, auf den Boden eine Lage Aprikosen-Marmelade, darüber Mandel-Creme, in die Mitte eine halbierte Kirsche, zu beiden Seiten der Kirsche je ein Angelika-Schnittchen.

[17]) I. a) Ortsname und amerikanischer Fluß. b) *British Columbia,* seit 1871 Provinz von Kanada. c) *District of Columbia (D. C.),* Bundes-Distrikt der Ver. St. mit der Hauptstadt Washington. d) Dichterisch: die Vereinigten Staaten. II. Kolumbien (südamerik. Staat). — Vergleiche *tartelettes aux amandes.*

Tartelettes à la Condé.	Condé-Törtchen[1]).	Condé tartlets.
— *à la crème.*	Creme-Törtchen.	Cream-tartlets.
— *danoises ou du Danemark.*	Dänische Törtchen[2]).	Danish tartlets.
— *à l'eau de fleurs d'oranger.*	Törtchen mit Orangenblüten-Wasser.[3])	Tartlets with orange flower water.
— *en feuilletage.*	Blätterteig-Törtchen.	— of puff-paste.
— *aux fraises.*	Erdbeer-Törtchen.	Strawberry-tartlets.
— *aux fraises à la crème fouettée.*	— -Törtchen mit Schlagsahne.	— -tartlets with whipped cream.
— *aux fraises à la meringue.*	— -Törtchen mit Meringel-Masse.	— -tartlets with meringue.
— *aux framboises.*	Himbeer-Törtchen.	Raspberry-tartlets.
— *à la frangipane.*	Frangipan-Törtchen.	Frangipane-tartlets.
— *aux fruits.*	Fruchttörtchen.	Fruit-tartlets.
— *glacées.*	Glasierte Törtchen.	Iced tartlets.
— *aux groseilles.*	Johannisbeer-Törtchen.	Currant-tartlets.
— *aux groseilles à maquereau ou vertes.*	Stachelbeer-Törtchen.	Gooseberry-tartlets.
— *lyonnaises.*	Kastanien-Törtchen.	Chestnut-tartlets.
— *aux macarons.*	Makronen-Törtchen.	Macaroon-tartlets.
— *à la maréchale.*	Marschall-Törtchen.	Marshal tartlets.
— *à la Marignan*[4]).	Melegnano-Törtchen.	Melegnano tartlets.
— *à la marquise.*[5])	Markgräfin-Törtchen.	Marquise tartlets.
— *aux marrons.*	Kastanien-Törtchen.	Chestnut-tartlets.
— *à la Massillon*[6]).	Massillon-Törtchen.	Massillon tartlets.
— *à la meringue.*	Meringel-Törtchen.	Meringue-tartlets.
— *à la Metternich.*[7])	Metternich-Törtchen.	Metternich tartlets.
— *aux mirabelles.*	Mirabellen-Törtchen.	Mirabelle-tartlets.
— *à la moelle.*	Rindsmark-Törtchen.	Marrow-tartlets.
— *à la Nelson.*[8])	Nelson-Törtchen.	Nelson tartlets.
— *nemouriennes ou de Nemours*[9]).	Nemours-Törtchen.	Nemours tartlets.
— *à l'orange.*	Törtchen mit Orangen-Vierteln.	Orange-tartlets.
— *à l'orangeat ou orangeade.*	— mit eingemachter Orangen-Schale.[10])	Tartlets with orangeat.
— *au pavot.*	Mohntörtchen.	Poppy-seed tartlets.
— *aux pêches.*	Pfirsich-Törtchen.	Peach-tartlets.
— *à la pèlerine.*[11])	Pilger-Törtchen.	Pilgrim tartlets.
— *aux poires.*	Birnen-Törtchen.	Pear-tartlets.
— *aux pommes.*	Apfel-Törtchen.	Apple-tartlets.
— *à la portugaise.*	Portugiesische Törtchen.[12])	Portuguese tartlets.
— *à la printanière.*	Frühlings-Törtchen[13]).	Spring tartlets.
— *aux prunes.*	Pflaumen-Törtchen.	Plum-tartlets.
— *au riz.*	Reistörtchen.	Rice-tartlets.

[1]) Törtchen-Formen mit Kuchenteig (s. *pâte à flan*, S. 1347) ausgelegt, innen mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen, mit einer Lage Milchreis *(riz à la crème)* zur Hälfte gefüllt, gebacken, mit Reis voll gefüllt, dann eine halbierte abgewällte (blanchierte) Aprikose darauf gelegt, noch zwei Minuten in den Ofen gestellt, dann mit Aprikosen-Marmelade überzogen und mit gehackten Pistazien bestreut.

[2]) Törtchen-Formen mit Mürbeteig (siehe *pâte frolle*, S. 1347) ausgelegt, mit Vanille-Apfelmarmelade gefüllt, gebacken, nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade maskiert und diese erhaben mit Vanille-Schlagsahne *(crème chantilly à la vanille)* überzogen.

[3]) 125 g Mehl mit zwei Glasvoll Milch verrührt, 125 g Butter und ein Körnchen Salz hineingegeben, über dem Feuer schaumig gerührt, von dem Feuer genommen, mit etwas roher Sahne *(crème crue)*, 100 g feinem Zucker, zwei Eiern, zwei Eigelben und zwei Löffelvoll Orangenblüten-Wasser *(eau de fleurs d'oranger)* vermischt und in die Törtchen gefüllt.

[4]) Über *Marignan* siehe Fußbem. 13 auf Seite 1381. — Törtchen-Formen mit Savarin-Teig ausgelegt, mit Meringel-Masse, die mit Anis-Wasser *(anisette)* vermischt ist, gefüllt.

[5]) Eine andere Bezeichnung für *marquises* (s. d. auf Seite 1395).

[6]) Eine andere Bezeichnung für *massillons* (s. d. auf Seite 1396).

[7]) Eine andere Bezeichnung für *metternichs* (s. d. auf Seite 1396).

[8]) Eine andere Bezeichnung für *nelsons* (s. d. auf Seite 1399).

[9]) *Nemours* (lat. Nemorosum), franz. Stadt (Seine-et-Marne). — Törtchen-Formen mit Blätterteig ausgelegt, auf den Boden eine dünne Lage Marmelade, darüber Brandteig (siehe *pâte à chou*, S. 1346), gebacken, mit Zucker bestreut.

[10]) Die Törtchen mit Orangenbiskuit-Masse (siehe *appareil de biscuit à l'orangeat*, S. 1341) gefüllt.

[11]) Eine andere Bezeichnung für *pèlerins à la frangipane* (s. d. auf Seite 1401).

[12]) Die Törtchen mit Portugieser Biskuit-Masse (siehe *appareil de biscuit portugais*, S. 1341) gefüllt, nach dem Erkalten mit einer Orangen-Glasur überzogen.

[13]) Die Törtchen-Formen mit feinem Teig ausgelegt, mit Apfel-Marmelade gefüllt, gebacken, aus den Formen genommen, auf jedes Törtchen eine halbe Reineclaude und um dieselbe ein Kranz von Erdbeeren gelegt.

Tartelettes au riz et à la pomme.	Reistörtchen mit Apfel-Marmelade.[1])	Rice-tartlets with apple-marmalade.
— *russes.*	Russische Törtchen[2]).	Russian tartlets.
— *de Valence.*	Orangen-Törtchen.	Orange-tartlets.
Tartoulia du Charolais.	Birnen-Kuchen[3]).	Pear cake.
Timbale[4]).	Becher-Pastete.	Timbale.
Tortue en biscuit.	Biskuit-Schildkröte.	Imitation turtle of biscuit.
Tout-fait[5]).	Art Kuchen.	Sort of cake.
Tourniquets.	Gedrehte Blätterteig-Kuchen.[6])	Tourniquets.
Tourons, torons[7]).	Turonen.	Tourons.
Tourte[8]).	Torte.	Tart; pie.
— *à l'Alexandre.*	Alexander-Torte[9]).	Alexander tart.
— *à la bruxelloise.*	Brüsseler Torte[10]).	Brussels tart.
— *à la carinthienne.*	Kärntner Torte[11]).	Carinthia tart.
— *à la Catalani.*	Katalani-Torte[12]).	Catalani tart.
— *aux cerises.*	Kirsch(en)-Torte.	Cherry-tart.
— *au chocolat.*	Schokolade-Torte.	Chocolate-tart.
— *à la Collingwood.*	Collingwood-Torte[13]).	Collingwood tart.
— *aux confitures.*	Torte mit Marmelade.	Tart with marmalade.
— *à la crème d'amandes.*	Mandelcreme-Torte.	Almond-cream tart.
— *à la crème d'ananas.*	Ananascreme-Torte.	Pineapple-cream tart.
— *à la crème de vanille.*	Vanillecreme-Torte.	Vanilla-cream tart.
— *à la duchesse.*	Herzogin-Torte[14]).	Duchess tart.
— *à l'empereur Guillaume.*	Kaiser-Wilhelm-Torte.	Emperor William tart.
— *à la frangipane.*	Frangipanecreme-Torte.	Frangipane tart.

[1]) Törtchen-Formen mit Blätterteig ausgelegt, mit Apfel-Marmelade, die mit Zitrone und Korinthen vermischt ist, gefüllt, über die Marmelade eine Lage Milchreis. Man überzieht die Törtchen nach dem Erkalten mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Rumglasur.

[2]) Törtchen-Formen mit Mürbeteig (siehe *pâte frolle*, S. 1347) ausgelegt, blind gebacken, innen mit Aprikosen-Marmelade ausgestrichen, mit würfelig geschnittenen eingemachten Früchten, die mit einigen Rosinen vermischt und mit Mandel-Creme gebunden sind, gefüllt.

[3]) 4 Löffelvoll Mehl und eine Prise Salz mit Milch angerührt, ein Ei hinzugegeben; dieser Teig löffelweise, abwechselnd mit in Scheiben geschnittenen Birnen in eine mit Butter ausgestrichene Form gegeben und dreiviertel Stunde gebacken.

[4]) Siehe dasselbe auf SS. 1259, 1296 und 1330.

[5]) Mehrzahl *tout-faits.* Auch unter dem Namen *gâteau à la minute* vorkommend. — Von zwei Eigelben und Mehl ein dicker Teig bereitet, der mit Milch, Eierschnee, Zucker, Orangenblüten-Wasser, Vanille oder Zitronen-Schale verdünnt wird; in gut mit Butter ausgestrichener Form gebacken. Der Teig muss wie ein *omelette soufflée* steigen.

[6]) Dünn ausgerollter, achtmal geschlagener Blätterteig in 2 cm breite und 10 cm lange Bänder geschnitten, diese wie ein Schrauben-Gewinde um runde, etwa 5 cm lange Hölzer gedreht, auf ein benäßtes Blech gelegt, im heißen Ofen gebacken und mit Zucker glasiert. Man zieht die Hölzchen heraus und füllt die kleinen Rollen mit Himbeer-Gallerte.

[7]) Spanisches Backwerk von Mandeln, Pistazien usw.; span. *turron* Mandelkuchen, Nußkuchen, *turronero* Mandelkuchen-Bäcker. J. Heimerdingers Delikatessen-Magazin führt in seinem Kataloge *turrones de Jyona* an. a) 500 g Glasur-Zucker mit 3 Eiweiß und gebrannten, pulverisierten Orangen-Blüten geschlagen, 100 g mit etwas Eiweiß gestoßene und 500 g streifig geschnittene Mandeln hinzugefügt. Man teilt den Teig in kleine nußgroße runde Scheiben, die man auf mit Butter bestrichenem, mit Mehl bestreutem Blech bäckt. b) 250 g Mandeln mit zwei Eiweiß gestoßen, 400 g Staubzucker hinzu, der Teig ausgerollt. 100 g Pistazien mit etwas Orangen-Zucker und einigen Eiweiß gehackt, 100 g feste Eiweiß-Glasur darunter und auf den ausgerollten Mandelteig gegeben. Man schneidet länglich viereckige Stücke davon, die auf mit Butter bestrichenem und mit Mehl bestreutem Blech gebacken werden. c) Von Brandteig spritzt man mittels einer runden Spritze Kränze auf ein Backblech, maskiert diese mit Eiweiß-Glasur *(glace royale)*, bäckt sie zu schöner Farbe, fügt, wenn die Kuchen kalt sind, je zwei und zwei auf der unteren Seite mit Aprikosen- oder Himbeer-Marmelade zusammen und legt in die Mitte eines jeden solchen Kuchens etwas Hagebutten-, Aprikosen-, Reineclauden- oder Kirschkonfekt.

[8]) *Pâte feuilletée dans laquelle on sert des ragoûts variés pour entrées* (Dumas).

[9]) Mit eingemachten Amarellen gefüllte, mit Meringel-Masse überzogene und mit fein geschnittenen grünen Pistazien bestreute Torte von Linzer Tortenteig.

[10]) Eine runde Scheibe von Mürbeteig (siehe *pâte brisée*, S. 1346), eine kleinere Scheibe von Mandelteig gebacken. Die erste Scheibe mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, die kleinere mit kaltem Punsch angefeuchtet und darauf gesetzt; Perlen von Meringel-Masse herumgespritzt, diese mit rotem Zucker bestreut, die Torte mit Himbeer-Glasur überzogen und mit weißer Spritzglasur bespritzt.

[11]) Auf dieselbe Weise wie die Linzer Torte (siehe *tourte à la linzoise)* bereitet, aber von Mürbeteig (siehe *pâte brisée au sucre*, S. 1346).

[12]) Eine feine Nachtisch-Torte, welche in vorzüglicher Qualität von *Seimerts Nachfolger*, Grünberg versandt wird. (Über *Catalani* siehe Fußbemerkung 10 auf Seite 1400.)

[13]) Torten-Boden von Mürbeteig (siehe *pâte brisée*, S. 1346) mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Dessert-Biskuit flach belegt, darüber eingemachte Sauerkirschen und klein geschnittene eingemachte Aprikosen gestreut, wieder eine Lage Biskuit; obenauf recht fein gehacktes Rindsmark, halb ausgebacken, dann mit einer Creme von Eigelben, Zucker, Sahne und Kirschwasser begossen und vollends gar gebacken.

[14]) Zwei Platten von Mürbeteig gebacken, mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit Malaga angefeuchtet, übereinander gelegt, rein zugeschnitten und mit Schokolade-Glasur überzogen.

Tourte aux fruits.	Fruchttorte[1].	Fruit-tart.
— à la hongroise ou à la Dobosch.	Ungarische oder Dobosch-Torte[2].	Hungarian or Dobosch tart.
— à l'impériale.	Kaiser-Torte[3].	Emperor's tart.
— à la linzoise.	Linzer Torte[4].	Linz tart.
— aux macarons.	Makronen-Torte.	Macaroon-tart.
— à la Manheim.	Mannheimer Zitronen-Torte[5].	Mannheim lemon-tart.
— à la Nelson.	Nelson-Torte[6].	Nelson tart.
— au pain noir.	Brottorte.	Rye-bread tart.
— à la portugaise.	Portugieser Torte.	Portuguese tart.
— à la prince royale.	Mandel-Torte mit Malaga-Backcreme.	Almond-tart with malaga pastry cream.
— à la reine.	Mandelcreme-Torte.	— -cream tart.
— à la Sacher[7].	Sacher-Torte.	Sacher tart.
à la saxonne.	Sächsische Torte[8].	Saxon tart.
— à la Trieste.	Triester Torte.	Triest tart.
— à la Wilhelmstein.	Wilhelmsteiner Torte[9].	Wilhelmstein tart.
Tourtisseau.	Art Kuchen.	Sort of cake.
Tresses.	Zöpfe[10].	Tresses.
— à l'allemande.[11]	Deutsche Zöpfe.	German tresses.
— à thé.	Zöpfe zum Thee.[12]	Tresses for tea.
Trois calottes.[13]	Drei Narren-Kappen.	Three calot(t)es.
Trois-frères[14].	Drei-Brüder-Kuchen.	*Trois-frères*-cake.
Turban[15].	Turban.	Turban(d).
Vacherin[16].	Meringel-Torte.	Meringue-tart.
Vatrouchki(s) ou watrouchki(s).[17]	Russische Hefenteig-Kuchen.	Russian barm-cakes.
Victorias.	Viktoria-Schnittchen.[18]	Victorias.

[1]) Würfelig geschnittene eingemachte und rohe Früchte, als Aprikosen, Pfirsiche, Birnen, Pflaumen, Ananas, Kirschen, frische Erdbeeren oder Himbeeren, die mit Maraschino gebeizt und in eine Torte von Blätterteig gefüllt werden.

[2]) 100 g Zucker mit 5 Eigelben schaumig gerührt, der Schnee der 5 Eiweiß, 100 g Mehl und 30 g zerlassene Butter darunter gemengt. Von diesem Teige werden fünf gleichgroße Torten-Scheiben gebacken. 5 Eier und 150 g Zucker rührt man im Wasserbade schaumig, gibt dann 120 g zerlassene Schokolade sowie 140 g Butter, die mit 75 g gestoßenen, durchgestrichenen Haselnüssen schaumig geschlagen ist, hinzu. Mit dieser Creme werden die Torten-Scheiben bestrichen, eine auf die andere gelegt und mit braunem Zucker glasiert.

[3]) Zwei gleichgroße fingerdicke Blätter aus Haselnußteig gebacken, beide mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, mit eingemachten fein geschnittenen Ananas-Scheibchen bestreut, übereinander gelegt, sauber zugeschnitten und mit Ananas-Glasur überzogen.

[4]) 560 g fein gestoßene, durchgestrichene Mandeln mit 500 g feinem Mehl, 560 g frischer Butter, 560 g feinem Zucker, sechs ganzen Eiern, einem Löffelvoll Zimt, einigen Gewürz-Nelken, Muskat-Blüte, der abgeriebenen Schale einer Zitrone und einem Körnchen Salz vermischt, zu einem Teig gearbeitet, den man »Linzer Tortenteig« nennt. Von diesem Teige rollt man eine runde Scheibe aus, belegt diese mit eingemachten Sauerkirschen, bestreicht außen herum mit Ei und macht von demselben Teig ein Gitter darüber. Die gebackene Torte wird vor dem Anrichten mit Zucker bestäubt.

[5]) Tortenblech mit Blätterteig ausgelegt; Zitronen-Zucker mit einigen Eigelben schaumig gerührt, der feste Schnee der Eiweiß mit dem Saft einiger Zitronen und etwas Mehl darunter gezogen, in die Torte gefüllt, die mit ausgestochenem Blätterteig verziert und gebacken wird.

[6]) Je ein rundes fingerdickes Blatt aus Haselnuß-, Schokolade-, Pistazien- und Meringel-Masse gebacken. Das Schokoladeblatt mit Aprikosen-Marmelade bestrichen, darüber das Nußblatt, welches mit Maraschino angefeuchtet und mit Apfel-Gallerte überzogen ist, dann kommt das Pistazienblatt, welches mit Ananassaft angefeuchtet und mit Erdbeermark bestrichen ist, darüber als Schluß das Meringelblatt, welches mit Zitronen Glasur dünn überstrichen und mit gehackten Pistazien bestreut wird.

[7]) *Eduard Sacher,* weltbekannter Wiener Hotelier und Hoflieferant, Besitzer des Grand Hôtel Sacher (früher de l'Opéra), des Sacher-Gartens im Prater und des berühmten Traiteur-Geschäftes am Opernhaus, gest. 22. Nov. 1892. Ein größerer Artikel über »Sacher« findet sich in Nr. 48 der Hotel-Revue vom Jahre 1892. — Eine feine Schokolade-Torte: 150 g frische Butter mit 105 g Zucker, ebensoviel geriebener Schokolade, Vanille und Eigelben schaumig gerührt, der Schnee von 5 Eiweiß darunter gezogen und 20 g Mehl darunter gemengt. Man bäckt die Masse in einem Tortenreif mit untergelegtem Papier auf dem Blech langsam, bestreicht die Torte dick mit Marmelade, belegt sie mit weißen Oblaten und glasiert mit Schokolade-Glasur.

[8]) Zwei runde Blätter von Schokolade-Masse und ein Blatt von Orangen-Masse gebacken, alle drei mit Aprikosen-Marmelade zusammen gesetzt, die Torte rund zugeschnitten, mit Maraschino-Glasur überzogen und mit eingemachten Früchten geschmackvoll verziert.

[9]) Eine Biskuit-Torte mit frischen Erdbeeren und einer Vanille-Creme.

[10]) Leichter Teig von 500 g Mehl, 250 g Zucker, 125 g Butter, 3 Eiern, einem Körnchen Salz und der gehackten Schale einer Zitrone; hiervon Zöpfe gedreht, diese auf mit Butter bestrichenem Blech gebacken und mit Zucker bestreut.

[11]) Siehe *tresses frites à l'allemande* auf S. 1261.

[12]) Fester Teig von 500 g Mehl, 180 g Butter, 180 g Glasur-Zucker, 2 Eigelben, Milch, einigen Löffelvoll Cognac und einem Körnchen Salz.

[13]) Siehe dasselbe auf Seite 1297.

[14]) Eine kürzere Bezeichnung für *gâteau (des) trois-frères* (s. d. auf Seite 1389).

[15]) Siehe dasselbe auf SS. 1297 und 1331.

[16]) Siehe *vacherin* auf SS. 1298 und 1331.

[17]) Siehe *watrouchki(s)* auf Seite 1261.

[18]) Man bäckt eine 2 cm dicke Platte Punschbiskuit (siehe *appareil de biscuit au punch,* Seite 1341), sticht runde Scheiben von 5 cm Durchmesser aus, bestreicht diese mit Aprikosen-Marmelade, rollt sie in gehackten Pistazien, überzieht sie mit Maraschino-Glasur, höhlt die Mitte aus und füllt Fruchtgallerte hinein.

Viennois.	Wiener (Biskuit-)Schnittchen.[1])	Vienna slices.
Virginiens ou virginies.	Virginische Schnittchen.[2])	Virginian slices.
Vol-au-vent[3]).	Blätterteig-Hohlpastete.	Puff-paste patty case.
Zuricois ou zurichs.	Züricher Schnittchen[4]).	Zurichs.

b) Confiserie[5]). — Zucker-Bäckerei. — Confectionery.

Acore ou acorus candi.	Überzuckerter Kalmus.	Calamus-root.
Amandes à coques tendres.[6])	Knackmandeln.	Shell-almonds.
— *lissées.*	Zucker-Mandeln.	Candied almonds.
— *pralinées ou à la praline.*	Gebrannte Mandeln.	Burnt almonds.
Annelets aux amandes.	Mandel-Bogen.	Almond-rings.
Arancini.	Art Orangen-Konfekt[7]).	Sort of orange comfit.
Arbre fruitier garni de paniers d'oranges.	Obstbaum mit daranhängenden Orangen-Körbchen.	Orange-tree garnished with orange baskets.
— *fruitier garni de petits nougats.*	— mit kleinen Nougats.	Fruit-tree garnished with small nougats.
Avelines en surprise.	Gefüllte Haselnüsse[8]).	Surprise avellan nuts.
Bâtons.	Stangen[9]).	**Sticks.**
— *aux avelines.*	Haselnuß-Stangen.	Avellan sticks.
— *à la cannelle.*	Zimtstangen.	Canella sticks.
— *aux cerises.*	Kirsch(en)-Stangen.	Cherry sticks.
— *au chocolat.*	Schokolade-Stangen.	Chocolate sticks.
— *glacés au café.*	Glasierte Kaffee-Stangen.	Iced coffee sticks.
— *de guimauve*[10]).	Überzuckerte Eibisch-Wurzel.	Candied marsh-mallow.
— *à la vanille.*	Vanille-Stangen.	Vanilla sticks.
Berlingots[11]).	**Berlingos, Karamellen.**	**Berlingots, caramels.**
— *à l'ananas.*	Ananas-Karamellen.	Pineapple-caramels.
— *au citron.*	Zitronen-Karamellen.	Lemon-caramels.
— *à la crème au chocolat.*	Schokoladecreme-Karamellen.	Chocolate cream caramels.
— *à la crème de vanille au café.*	Vanillecreme-Karamellen mit Kaffee.	Vanilla cream caramels with coffee.
— *à la crème de vanille au [thé.*	— -Karamellen mit Thee.	— cream caramels with [tea.
— *à l'empereur.*	Kaiser-Karamellen.	Emperor caramels.

[1]) Zwei 1 cm dicke Platten von Wiener Biskuit (siehe *appareil de biscuit viennois*, S. 1342) gebacken, die eine mit Aprikosen-Marmelade, dann mit Punschglasur überzogen, die zweite darauf gelegt, außen mit Marmelade und Punschglasur überzogen und in länglich-viereckige Stückchen geteilt.

[2]) Achtmal geschlagener Blätterteig 3 mm dick ausgerollt, in runde Scheiben von 8 cm Durchmesser ausgestochen, diese angefeuchtet, Marmelade in die Mitte gegeben, dann wie Rissolen zusammengefaltet, gebacken, mit Zucker glasiert.

[3]) Siehe dasselbe auf Seite 1261 und Seite 1298; vergleiche auch *petits vol-au-vent* auf S. 1405.

[4]) Zwei gebackene Biskuit-Platten mit Marmelade zusammengesetzt, mit Maraschino-Glasur überzogen, in längliche Vierecke geschnitten, mit gehackten Pistazien bestreut.

[5]) Es war nicht das Bestreben der Autoren, diese Abteilung recht vollständig zu machen, sondern lediglich nur ein Versuch, die bis jetzt in allen Fachwerken zusammenbehandelten Abteilungen »*Pâtisserie et Confiserie*« nach Möglichkeit getrennt zu halten. Trotzdem wird der Leser manches, was unter *Confiserie* gehört, unter *Pâtisserie* finden. Diese für den ersten Augenblick als unregelmäßig erscheinende Ordnung wurde aber absichtlich befolgt, um die zusammengehörigen Stücke nicht von einander trennen zu müssen. Es hätten z. B. einige Nougats (siehe *nougat* auf S. 1399) unter diese Abteilung gehört, während andere Nougats, die zu den »*petits-fours*« gerechnet werden, unter die Abteilung »*Pâtisserie*« zu gruppieren gewesen wären. Die Abteilung »*Confiserie*« ließe sich recht umfangreich gestalten, wollte man die unzähligen Namen der verschiedenen Zucker-Sachen (Bonbons, Plätzchen usw.) auch nur in einer Sprache aufführen. Dies wäre aber ein zweckloses Unternehmen, da mit wenigen Ausnahmen das Konfekt vom Zucker-Bäcker gekauft und nur in ganz seltenen Fällen zu Hause bereitet wird.

[6]) Vergleiche *coquemolles*.

[7]) Getrocknete oder frische Orangen-Schalen mit Wasser und etwas Pottasche eine Viertelstunde weich gekocht, dann in kaltes Wasser geworfen und mit einem Ausstecher runde Plätzchen daraus gestochen, die man wiederum in kaltes Wasser legt. Man drückt sie hierauf mit den Fingern gut aus, wirft sie in geläuterten Zucker-Sirup, läßt sie zwei Stunden darin liegen und siedet sie dann mit dem Zucker noch eine halbe Stunde. Zuletzt trocknet man sie auf mit Zucker bestreuten Blechen im mäßig warmen Ofen.

[8]) Große Haselnüsse ausgehöhlt, mit Likör-Pastillen gefüllt, die Öffnung mit Schokoladeteig geschlossen.

[9]) 250 g gestoßene Mandeln nach und nach mit 6 Eiweiß vermischt, dann 1 kg Vanille-Zucker und noch einige Eiweiß (wenn nötig) darunter gemengt, sodaß ein fester Teig entsteht, von welchem man 2 cm breite und 8 bis 10 cm lange Stangen formt.

[10]) Über *guimauve* siehe Seite 1014.

[11]) Vergleiche hierzu *berlingots* auf S. 1357

Berlingots aux fleurs d'oranger.	Orangenblüten-Karamellen.	Orange-flower caramels.
— à la menthe.	Pfefferminz-Karamellen.	Peppermint-caramels.
— aux pistaches.	Pistazien-Karamellen.	Pistachio-caramels.
— rayés.	Gestreifte Karamellen.	Streaked caramels.
— au r(h)um.	Rum-Karamellen.	Rum-caramels.
— vanillés.	Vanille-Karamellen.	Vanilla-caramels.
— à la violette.	Veilchen-Karamellen.	Violet-caramels.
Biscôme, biscaume.	Art Pfeffer-Kuchen.	Sort of honey-cake.
Blidas.	Art Mandelcreme-Konfekt.	Sort of almond-cream balls.
Bonbons[1]**.**	Bonbons, Zucker-, Naschwerk.	**Bonbons,** candies, sweets.
— aux avelines.	Haselnuß-Bonbons.	Avellan- or filbert-bonbons.
— au café.	Kaffee-Bonbons.	Coffee-bonbons.
— à la cannelle.	Zimt-Bonbons.	Canella-bonbons.
— à la cerise.	Kirsch(en)-Bonbons.	Cherry-bonbons.
— au chocolat.	Schokolade-Bonbons.	Chocolate-bonbons.
— au citron.	Zitrone-Bonbons.	Lemon-bonbons.
— aux coings.	Quitten-Bonbons.	Quince-bonbons.
— aux fleurs d'oranger.	Orangenblüten-Bonbons.	Orange-flower bonbons.
— fondants.	Zerlaufende Bonbons.	Melting bonbons.
— à la framboise.	Himbeer-Bonbons.	Raspberry-bonbons.
— aux liqueurs.	Likör-Bonbons.	Liqueur-bonbons, brandy-balls.
— au malt.	Malz-Bonbons.	Malt-bonbons.
— au marasquin.	Maraschino-Bonbons.	Maraschino-bonbons.
— Martinique.	Pistazien-Bonbons.	Pistachio-bonbons.
— à l'orange.	Orangen-Bonbons.	Orange-bonbons.
— à la rose.	Rosen-Bonbons.	Rose-bonbons.
— au thé.	Thee-Bonbons.	Tea-bonbons.
— à la vanille.	Vanille-Bonbons.	Vanilla-bonbons.
Boudins aux coings.	Quitten-Würstchen.	Quince-sausages.
Boutons de rose.	Rosen-Knospen[2].	Rose-buds or -buttons.
Briquettes en chocolat.	Schokolade-Briketts.	Briquettes of chocolate.
Brouette garnie de fleurs sur socle.	Schubkarren mit (Zucker-) Blumen auf einem Sockel.	Wheel-barrow garnished with flowers on socle.
Bullock's blood bonbons.[3]	Ochsenblut-Bonbons.	Bullock's blood bonbons.
Calissons de Provence.	Mandel-, Honig-Schnittchen.[4]	Almond-snaps.
Caramels[5].	Karamellen.	**Caramels.**
Cep de vigne en sucre.	Weinstock mit Trauben aus Zucker.	Vine-stock with grapes of sugar.
Chariot en nougat garni de petites pommes.	Leiterwagen aus Nougat mit kleinen Äpfeln aus Zucker.	Chariot of nougat garnished with small apples of sugar.
Chocolat praliné.	Schokolade-Plätzchen.	Chocolate-pralines.
Choux-fleurs.	Blumenkohl[6].	Cauliflowers.
Cigares en chocolat.	Schokolade-Zigarren.	Cigars of chocolate.
Coeurs en chocolat.	— -Herzen.	Chocolate-hearts.
Colimaçons.	Schnecken aus Apfelteig.	Snails of apple-paste.
Confiture de Bar-le-Duc[7].	Johannisbeer-Marmelade.	Currant-marmalade.
— à la valencienne.	Verschiedene glasierte Branntwein-Früchte.[8]	Glazed brandy fruits.
Coquemolles[9].	Knackmandeln.	Shell-almonds.

[1]) Die Zahl der Bonbons ist Legion; es ist unmöglich, diese auch nur annähernd vollständig aufzuführen, auch war dies nicht der Zweck dieses Werkes. Bonbons lassen sich mit irgend einem Likör oder mit irgend einem säuerlichen Fruchtsaft herstellen. (Vergleiche die Fußbemerkung zu *Confiserie* auf Seite 1414.)

[2]) Aus Apfel-Teig *(pâte de pommes)* und Himbeersaft; das Grün von Pistazienteig *(pâte de pistaches).*

[3]) Auf der Londoner Ausstellung 1851 von M. Brochieri ausgestellt.

[4]) Von 250 g Mandeln, 175 g Zucker, 125 g Honig, Vanille.

[5]) Schweizerisch *caramelles.* Vergleiche *berlingots* auf Seite 1414.

[6]) Aus weißem Apfel-Teig *(pâte de pommes blanche),* die Blätter aus grünem Pistazienteig *(pâte de pistaches).*

[7]) Auch kurzweg *confiture de Bar* genannt. *Bar-le-Duc* Herzogenbar (Stadt in Lothringen). Betreffs weiterer *confitures* siehe die Seiten 1210 bis 1213.

[8]) Man nimmt die Früchte (Pfirsiche, Reineclauden, Aprikosen, Pflaumen usw.) aus dem Branntwein, läßt sie gut abtropfen, überstäubt sie mit Mehl und taucht sie in mit Zucker steif geschlagenes Eiweiß, läßt die Glasur in der Wärme trocknen, legt die Früchte in zierlicher Ordnung in eine Glasschale und verziert mit Myrten-Zweigen, Orangen-Blättern und dergleichen.

[9]) Vergleiche *amandes à coques tendres.*

Corbeilles.	**Körbchen.**	**Baskets.**
— *d'amandes pralinées.*	— von gebrannten Mandeln.	— built of sugared almonds.
— *garnies de fruits.*	— mit kandierten Früchten.	— with candied fruits
— *en nougat.*	— von Nougat.	— of nougat.
Corn-ball.	Maiskugel[1].	Corn-ball.
Corne d'abondance garnie de fruits glacés.	Füllhorn mit glasierten Früchten gefüllt.	Cornucopia filled with glazed fruits.
— *d'abondance aux oeufs de Pâques.*	— mit Oster-Eiern aus Mandelmilch-Sulze.	— with Easter-eggs of blanc-mange(r).
Cornes jumelles en nougat.	Zwillings-Hörner v. Nougat.	Twin horns of nougat.
Coupe.	**Schale.**	**Cup.**
— *en nougat garnie de fruits glacés.*	— aus Nougat, mit glasierten Früchten gefüllt.	— of nougat garnished with glazed fruits.
Croissants aux amandes.[2]	Mandel-Hörnchen.	Almond-crescents.
— *aux pignons.*[3]	Pinien-Hörnchen.	Pine-nut crescents.
Croquets[4].	Art Pfeffer-Kuchen.	Croquets.
Croquettes de chocolat.	Art Schokolade-Konfekt.	Croquettes of chocolate.
Croûtes pralinées.	Krusten von gebrannten Mandeln.	Crusts of burnt almonds.
Diablotins.[5]	Art Schokolade-Konfekt.	Diablotins.
Dragées.	**Zucker-Erbsen, -Bohnen, -Mandeln, kleines Zuckerwerk.**	**Dragées,** sugar-plums.
— *à la groseille.*	Kleines Zuckerwerk mit Johannisbeersaft.	— with currant-juice.
Escargots.	Schnecken[6].	Snails.
Feuilles de cactier ou cactus candies.	Kandierte Kaktus-Blätter.	Candied cactus-leaves.
Fleurs d'oranger pralinées.	Gebrannte Orangen-Blüten.	Burnt orange-flowers.
Fondants.	Art **feine Bonbons.**	**Fondants.**
— *à l'abricot.*	Aprikosen-Bonbons.	Apricot-fondants.
— *au café.*	Kaffee-Bonbons.	Coffee-fondants.
— *au citron.*	Zitrone-Bonbons.	Lemon-fondants.
— *à la framboise.*	Himbeer-Bonbons.	Raspberry-fondants.
— *au kirsch.*	Kirschwasser-Bonbons.	Kirsch-fondants.
— *à la menthe.*	Pfefferminz-Bonbons.	Peppermint-fondants.
— *aux pistaches.*	Pistazien-Bonbons.	Pistachio-fondants.
— *à la vanille.*	Vanille-Bonbons.	Vanilla-fondants.
Forestines.	Art Konfekt mit Schokolade oder anderer Füllung.	Forestines.
Fruits confits.[7]	**Eingemachte Früchte.**	**Preserved fruits.**
Gelées de fruits.[8]	Fruchtgallerten.	Fruit-jellies.
Gerbe en sucre.	Garbe aus Zucker.	Sheaf of sugar.
Gimblettes de sucre.[9]	Zucker-Kringel.	Sugar gimblettes.
Glands.	Eicheln[10].	Acorns.
Glanduja.	Feines Schokolade-Konfekt.	Glanduja.
Gracieuses.	Schokolade-Konfekt.	Gracieuses.
Groseilles perlées.	Geperlte Johannis-Beeren.[11]	Pearled currants.
Guatemala.	Art olivenförmiges Kokosnuß-Konfekt.	Olive of cocoanut-paste.
Hard-bake.	Art Mandel-Konfekt.[12]	Hard-bake.
Hotte en nougat garnie de fruits.	Tragkorb aus Nougat mit Früchten aus Zucker.	Dosser of nougat with fruits of sugar.
Kach(e)myr, kach(e)mir, cachemire, cachemyr(e).	Art indisches Konfekt aus Bananenmus und gebrannten Erdnüssen.	Indian candy of purée of bananas and roasted peanuts.

[1]) Aus geröstetem Mais, Eiweiß und Melasse.
[2]) Siehe dasselbe auf Seite 1365.
[3]) Siehe dasselbe auf Seite 1365.
[4]) Siehe dasselbe auf Seite 1367.
[5]) Vergleiche *diablotins* auf Seite 1228.
[6]) Aus mit geriebener Schokolade gefärbtem Mandelteig.
[7]) Über *Fruits confits, fruits à l'eau-de-vie* usw. siehe Seite 1210 und folgende.
[8]) Siehe dasselbe auf Seite 1212.
[9]) Vergl. auch die *gimblettes* auf Seite 1391.
[10]) Von gelb gefärbtem Mandelteig, der Ring von mit etwas Schokolade gefärbtem Pistazienteig
[11]) Einige schöne Trauben von Johannisbeeren werden in geschlagenes Eiweiß getaucht, dann in Staubzucker gewälzt und aufgehängt. Nach einigen Tagen ist der Zucker krystallisiert, und die Trauben haben ein schönes Aussehen erlangt.
[12]) Ein Gebäck aus braunem Zucker oder Sirup, Mandeln, Zitronensaft usw.

Lan-hua-tao.	Bohnen in Öl gebraten und überzuckert.[1])	Beans fried in oil and candied.
Levantine.	Art wurstförmiges Feigen- und Nuß-Konfekt.	Sausage of figue- and nut-paste, honey, etc.
Lollipop, lollypop.	Naschwerk aus Zucker, Sirup, Mehl und Butter.	Lollipop, lollypop.
Losanges aux amandes.	Mandel-Schnittchen.	Almond-lozenges.
— aux pistaches.	Pistazien-Schnittchen.	Pistachio-lozenges.
Lyre en nougat.	Lyra von Nougat.	Lyre of nougat.
Macarons[2]).	Makronen.	Macaroons.
Magistrats.	Art Bonbons von Apfelteig, Gelatine, Zucker u. Vanille-Sirup.	Bonbons of apple-paste, gelatin(e), sugar and vanilla-sirup.
Malakoffs.	Pfeffernüsse.	Sort of honey-cakes.
Marmelades de fruits.[3])	Frucht-Marmeladen.	Fruit-marmalades.
Marrons en chemise.	(Nachgemachte) Kastanien in der Schale.[4])	Imitation chestnuts with their shells.
Massepains[5]).	**Marzipan-Konfekt.**	**Marchpanes.**
— à l'ananas.	Ananas-Marzipan.	Pineapple-marchpanes.
— à l'anis.	Anis-Marzipan.	Aniseed-marchpanes.
— au chocolat.	Schokolade-Marzipan.	Chocolate-marchpanes.
— au citron.	Zitronen-Marzipan.	Lemon-marchpanes.
— à l'épice.	Gewürz-Marzipan.	Spice-marchpanes.
— aux fleurs d'oranger.	Orangenblüten-Marzipan.	Orange-flower marchpanes.
— à la framboise.	Himbeer-Marzipan.	Raspberry-marchpanes.
— au kirsch.	Kirschwasser-Marzipan.	Kirsch-marchpanes.
— de Koeni(g)sberg.	Königsberger Marzipan.	Koenigsberg marchpanes.
— de Lubeck.	Lübecker Marzipan.	Lubeck marchpanes.
— à la noix.	Nußmarzipan.	Nut-marchpanes.
— à l'orange.	Orangen-Marzipan.	Orange-marchpanes.
— à la portugaise.	Portugieser Marzipan.	Portuguese marchpanes.
— de Turin.	Turiner Marzipan.	Turin marchpanes.
Mauviettes.	Lerchen aus Apfel- und Haselnußteig.	Larks of apple- and avellan-paste.
Napolitains.	Art gefülltes Schokolade-Konfekt.	Sort of chocolate candies.
Navire en nougat.	Schiff aus Nougat.	Ship of nougat.
Naute.	Art Konfekt der Israeliten.[6])	*Naute.*
Nid en sucre filé.	Nest aus gesponnenem Zucker.	Nest of spun sugar.
Noeuds de fruits.	Fruchtknoten[7]).	Knots of fruits.
Noisettes.	Haselnüsse in Mandelteig.	Hazelnuts in almond-paste.
— ou avelines pralinées.	Gebrannte, überzuckerte Haselnüsse.	Burnt hazel- or avellan-nuts.
Noix de Bruxelles.	Nüsse aus Mandelteig.	Nuts of almond-paste.
— en surprise.	Mit Likör-Bonbons usw. gefüllte Nuß-Schalen.	— filled with assorted candies.
Noyaux de pêche.	Art Konfekt.	Peach-kernels.
Olives au kirsch.	Kirschwasser-Kugeln.	Kirsch-olives.
— de pistaches.	Pistazien-Kugeln.	Pistachio-olives.
Paniers garnis de cerises glacés.	Körbchen mit überzuckerten Kirschen.	Baskets with glazed cherries.
Pastilles.	Zucker-Plätzchen, -Kügelchen.	**Drops.**
— d'adragant ou de tragacanthe.	Tragant-Plätzchen.	Tragacanth-drops.
— à l'ananas.	Ananas-Plätzchen.	Pineapple-drops.
— à l'angélique.	Angelika-Plätzchen.	Angelica-drops.

[1]) Beliebtes chinesisches Dessert.
[2]) Siehe dasselbe auf Seite 1394.
[3]) Siehe dasselbe auf Seite 1212.
[4]) 500 g Kastanienmus wird mit 300 g Vanille-Zucker *(sucre vanillé)* vermischt, kleine Kastanien davon geformt, diese getrocknet und mit Karamel (siehe *caramel* auf Seite 1349) glasiert.
[5]) Siehe dasselbe auf Seite 1396.
[6]) Eine Art Konfekt, welches in den meisten altgläubigen israelitischen Haushaltungen am Purimfeste, der jüdischen Fastnacht bereitet wird. Man läßt gebrühten Mohn oder gestoßene Nüsse oder Mandeln, oft auch beides zu gleichen Teilen nebst etwas gestoßenem englischen Gewürz und einer Prise gestoßenem Pfeffer unter fortdauerndem Umrühren einigemal in geläutertem Honig aufkochen, gießt dann die heiße Masse auf ein naß gemachtes Kuchenbrett, läßt sie halb auskühlen und rollt sie mit einem angefeuchteten Nudelholz zu einem gleichmäßigen Kuchen aus, den man mit einem naß gemachten Messer in viereckige Stücke zerschneidet und nach völligem Erkalten anrichtet.
[7]) Verschiedenfarbige Bänder von Apfel-, Aprikosen-, Pflaumen-, Quittenteig, welche knotenartig gedreht werden.

Pastilles à l'anis.	Anis-Plätzchen.	Aniseed-drops.
— *au cacao.*	Kakao-Plätzchen.	Cocoa-drops.
— *au café.*	Kaffee-Plätzchen.	Coffee-drops.
— *à la cannelle.*	Zimt-Plätzchen.	Canella-drops.
— *au chocolat.*	Schokolade-Plätzchen.	Chocolate-drops.
— *au citron.*	Zitronen-Plätzchen.	Lemon-drops.
— *au curaçao.*	Curaçao-Plätzchen.	Curaçao-drops.
— *aux épines-vinettes.*	Berberitzen-Plätzchen.	Barberry-drops.
— *à la fleur d'oranger.*	Orangenblüten-Plätzchen.	Orange-flower drops.
— *à la fraise.*	Erdbeer-Plätzchen.	Strawberry-drops.
— *à la framboise.*	Himbeer-Plätzchen.	Raspberry-drops.
— *à la groseille.*	Johannisbeer-Plätzchen.	Currant-drops.
— *de guimauve*[1].	Eibisch-Plätzchen.	Marsh-mallow drops.
— *au jasmin.*	Jasmin-Plätzchen.	Jasmin(e)-drops.
— *au marasquin.*	Maraschino-Plätzchen.	Maraschino-drops.
— *à la menthe.*	Pfefferminz-Plätzchen.	Peppermint-drops.
— *à la Montpensier.*	Feine säuerliche Fruchtplätzchen.	Montpensier drops.
— *à la noisette.*	Haselnuß-Plätzchen.	Hazelnut-drops.
— *au noyau.*	Nußlikör-Plätzchen.	Noyau-drops.
— *à l'orange.*	Orangen-Plätzchen.	Orange-drops.
— *à l'orgeat.*	Mandelmilch-Plätzchen.	Almond-milk drops.
— *au parfait-amour.*	Parfait-Amour-Plätzchen.	Parfait-amour drops.
— *au r(h)um.*[2]	Rumplätzchen.	Rum-drops.
— *à la rose.*	Rosen-Plätzchen.	Rose-drops.
— *au safran.*	Safran-Plätzchen.	Saffron-drops.
— *à la vanille.*	Vanille-Plätzchen.	Vanilla-drops.
— *au verjus.*	Sauerwein-Plätzchen.	Verjuice-drops.
— *à la violette.*	Veilchen-Plätzchen.	Violet-drops.
Pâtes de fruits.[3]	Fruchtteige.	Fruit-pastes.
Pop-corn *sucré.*[4]	Art überzuckerter Mais.	Candied pop-corn.
Pralines[5].	**Gebrannte Mandeln.**	**Burnt almonds.**
— *au cacao.*	— Kakao-Mandeln.	— cocoa almonds.
— *de chocolat.*[6]	Schokolade-Plätzchen.	Chocolate-drops.
— *de maïs sucré.*	Bälle von gebranntem, überzuckertem Mais.	Pop-corn balls.
— *à la parisienne.*	Gebrannte Mandeln mit Rosen-Wasser.	Burnt almonds with rose-water.
— *à la vanille.*	— Vanille-Mandeln.	— vanilla almonds.
Rahat-il-holkum, rahat lakoum.	Türkisches, mit Moschus parfümiertes Konfekt.[7]	Turkish delight.
Raisiné de Bourgogne.[8]	Burgunder Marmelade von Weinbeeren und verschiedenen Früchten.	Burgundy marmalade of grapes and other fruits.
Raisins de Malaga farcis et glacés.	Malaga-Trauben mit (verschiedenfarbigem) Mandelteig gefüllt und glasiert.	Malaga raisins stuffed with (coloured) almond-paste and glazed.
Robes de chambre.[9]	Meringel-Kästchen.	Meringue cases.
Rocher de confitures ou confitures en rocher.	Fels aus verschlungenen Streifen eingem. Zitronen- u. Orangen-Schale.	Rock of strips of preserved lemon- and orange-peel.

[1]) Über *guimauve* siehe Seite 1014.
[2]) Auch *pastilles au punch* genannt.
[3]) Siehe dasselbe auf Seite 1213.
[4]) Vergleiche *pralines de maïs sucré.*
[5]) Der Name *praline*, abgekürzt aus *prasline*, soll durch einen Kellermeister *(sommelier)*, nach anderen durch einen *chef d'office* des Marschalls Duplessis-Praslin, 1750, aufgekommen sein. Für *pralines* findet man nicht selten auch *pralin d'amandes*. Unter *bonbons* führt Favre in seinem »Dictionnaire universel de Cuisine« *pralines à la duchesse* und *pralines à la Pompadour* auf. Die ersteren sind kleine aus verschiedenen Fruchtteigen *(pâtes de fruits)* gebildete und in Schmelzglasur *(glace fondante)* getauchte Oliven, während die letzteren eine Art Konfekt von Kirschen sind. Beide verdienen also keineswegs den Namen *pralines*.
[6]) Andere Bezeichn. für *chocolat praliné* (s. d.).
[7]) 750 g Hutzucker, 4 l Wasser gekocht, 125 g Stärkemehl hinzu, unter fortwährendem Rühren dick gekocht, mit in Rosen-Wasser aufgelöstem Moschus parfümiert, in eine geölte Pfanne gegossen, nach dem Erkalten in Stückchen geschnitten.
[8]) *Raisinée* (in der Schweiz) Pflaumenmus.
[9]) Wie dieses Konfekt zu obigem Namen kommt, ist nicht zu erklären. In viereckige Papier-Kästchen legt man einige geröstete Haselnüsse oder würfelig geschnittenes Zitronat; der Schnee von 12 Eiweiß wird mit 500 g Zucker gut geschlagen, mit etwas gestoßener Vanille vermischt, in die Kästchen gefüllt und im kühlen Ofen gebacken.

Roquille.	Eingemachte Pomeranzen-Schale.	Orange-chips.
Rotolis.	Art Schokolade-Konfekt.	Rotolis.
Rouleaux de chocolat.	Schokolade-Rollen.	Chocolate-rolls.
Saucissons en chocolat.	— -Würstchen.	— -sausages.
Sultane en sucre filé.	Sultana (Kuppel) aus gesponnenem Zucker.	Sultana of spun sugar.
Tablettes.	Morsellen.	Lozenges, tablets.
Torrone di Cremona.[1]	Mandel-Konfekt v. Cremona.	*Torrone di Cremona.*
Tortillons.	Art ringförmiges Zuckerwerk.	Tortillons.
Trocaderos.	**Trokaderos**[2].	**Trocaderos.**
— *au citron.*	Zitronen-Trokaderos.	Lemon-trocaderos.
— *aux coings.*	Quitten-Trokaderos.	Quince-trocaderos.
— *à la fraise.*	Erdbeer-Trokaderos.	Strawberry-trocaderos.
— *à la framboise.*	Himbeer-Trokaderos.	Raspberry-trocaderos.
— *au r(h)um.*	Rum-Trokaderos.	Rum-trocaderos.
Tronchines.	Tronchinen[3].	Tronchines.
— *aux amandes.*	Mandel-Tronchinen[4].	Almond-tronchines.
— *au chocolat.*	Schokolade-Tronchinen[5].	Chocolate-tronchines.
— *aux noisettes.*[6]	Haselnuß-Tronchinen.	Hazelnut-tronchines.
— *à la vanille.*	Vanille-Tronchinen[7].	Vanilla-tronchines.
Vase en sucre filé.	Vase aus gesponnenem Zucker.	Vase of spun sugar.
Violettes cristallisées.	Überzuckerte Veilchen.	Crystallised violets.
— *pralinées.*	— Veilchen.	Candied violets.

c) Boulangerie. — Bäckerei. — Bakery.

Artie du gros Guillaume.[8]	Schwarzbrot.	Brown bread.
— *de Meulan.*[9]	Weißbrot.	White bread.
Chaland ou pain chaland.	Kundenbrot[10].	Sort of French white bread.
Gonesse[11].	Brot aus Gonesse.	Gonesse.
Grissins ou grissines ou grissinis.[12]	Grissinis.	Grissinis, sticks.
Gros Guillaume.	Grobes Schwarzbrot.	Sort of brown bread.
Jocko[13].	Art franz. Brot.	Sort of French bread.
Manchet.	Art feines engl. Weißbrötchen.	Manchet.
Mazzes.	Matze[14].	Matzoth.
Meurt-de-faim ou meurt-la-faim.[15]	Sou-Brötchen, Dreierbrot, Schrippe.	Sort of salt-roll.
Miche.	Brot von ein bis zwei Pfund.	Bread of one or two pounds.
Mophine.	Art Brot.	Sort of bread.
Mouleau.	Art Brötchen.	Sort of roll.
Mousseau ou moussaut.[16]	Grützmehlbrot.	Grits-bread.
Muffins[17].	Muffins.	Muffins.
Pain.	Brot.	Bread.
— *allemand.*	Mit Hefe hergestelltes Brot.	German bread.
— *anglais.*	Sehr weißes, leichtes Brot.	English bread.

[1]) Spanisch *turron;* vergl. *tourons,* S. 1412.

[2]) Art Bonbons, von einem Pariser Zucker-Bäcker 1878 auf der Weltausstellung ausgestellt.

[3]) Der feste Schnee von zwölf Eiweiß wird mit 625 g fein gesiebtem Zucker und zehn bis zwölf Tropfen Zitronenöl vermischt und nach Belieben rosenrot gefärbt. Man setzt mit einem Löffel oder mit einer Spritze runde Häufchen oder beliebige Figuren davon auf mit Wachs bestrichene Bleche und bäckt sie bei ganz gelinder Hitze.

[4]) 125 g geschälte, in Scheibchen geschnittene Mandeln mit 250 g Zucker und dem festen Schnee von 5 Eiweiß vermischt, zu Tronchinen geformt und gebacken.

[5]) 250 g Zucker mit 125 g fein geriebener Vanille-Schokolade und dem steifen Schnee von 5 Eiweiß vermengt, zu Tronchinen geformt und gebacken.

[6]) Wie *tronchines aux amandes,* anstatt der Mandeln nimmt man Haselnüsse.

[7]) Eine halbe Schote Vanille wird auf dem Ofen etwas getrocknet, mit 250 g Zucker gestoßen, mit dem Schnee von 5 Eiweiß vermischt und zu Tronchinen geformt.

[8]) Nur in der Gauner-Sprache gebräuchlich. Vergleiche *gros Guillaume.*

[9]) Nur in der Gauner-Sprache gebräuchlich.

[10]) Eine Art festes Weißbrot, das ehemals auf Kähnen nach Paris gebracht wurde.

[11]) Eine kürzere Bezeichnung für *pain de Gonesse* (s. d.).

[12]) Siehe dasselbe auf Seite 1392.

[13]) Auch *pain (à la) jocko* genannt.

[14]) Die Matze, Mehrz. die Matzen; der Matzen, Mehrz. die Matzen.

[15]) Mehrzahl *meurt-de-faim* und *meurt-la-faim.* Vergleiche *petit pain au sel.*

[16]) Wird auch *pain mousseau* und *pain moussaut* genannt.

[17]) Siehe dasselbe auf Seite 1393.

Pain d'avoine.	Haferbrot.	Oatmeal-bread.
— *azyme.*	Ungesäuertes Brot der Juden.	Azym(e).
— *au beurre à la polonaise.*	Polnisches Brot mit Butter.[1]	Polish loaf with butter.
— *bis.*	Schwarzbrot.	Rye-bread.
— *bis(-)blanc.*	Halbschwarzes oder halbweißes Brot, Bäckerbrot.	Bread of rye- and wheat-flour.
— *blanc.*	Weißbrot.	White bread.
— *(de) bourgeois ou de ménage.*	Hausbacken Brot.	Home-made bread.
— *chaland.*[2]	Kundenbrot.	Sort of white bread.
— *de cuisine.*	Küchenbrot.[3]	Milk-loaf, -roll.
— *français.*	Mit Sauerteig hergestelltes Brot.	French bread.
— *gluten.*	Kleberbrot.	Gluten-bread.
— *de Gonesse*[4].	Art Weißbrot in Paris.	Sort of white bread in Paris.
— *de Graham*[5].	Graham-Brot.	Graham bread.
— *à grigne.*	Geborstenes Brot.	Split bread.
— *de gruau.*	Feinstes Weizenbrot.	Bread of the finest wheat-flour.
— *jaunet.*	Gemengtes Brot.	Home-made bread.
— *à la jocko.*[6]	Art franz. Brot.	Sort of French bread.
— *de luxe ou de fantaisie.*[7]	Luxus-Brot.	Fancy bread.
— *de maïs.*	Maisbrot.	Maize- or corn-bread.
— *de maïs et de seigle.*	Mais- und Roggenbrot.	—- and rye-bread.
— *de marrons.*	Kastanienbrot[8].	Chestnut-bread.
— *mi-bis.*	Halbschwarzes Brot.	Bread of a dark colo(u)r.
— *mollet.*[9]	Milchbrot.	Milk roll.
— *mousseau ou moussaut.*[10]	Grützmehlbrot.	Grits-bread.
— *de mouton.*	Mit Weizen-Körnern bestreutes Brötchen.	Mutton-bread.
— *de munition.*	Kommißbrot.	Brown George, brown Tommy.[11]
— *noir*[12].	Schwarzbrot.	Brown or black bread.
— *noir de Boston.*	Bostoner Schwarzbrot.	Boston brown bread.
— *noir de la Westphalie.*[13]	Westfälisches Schwarzbrot, Pumpernickel.	Westphalian pumpernickel.
— *aux oeufs à l'allemande.*	Deutsches Brot mit Eiern.[14]	German egg-loaf.
— *d'orge.*	Gerstenbrot.	Barley-bread.
— *polka.*	Langes, flaches Vierpfund-Brot.	Long, flat bread of four pounds.
— *rassis.*	Alt(backen)es Brot.	Stale bread.
— *second.*	Halbfeines Brot.	Second-hand- or -class bread.
— *de seigle.*	Roggenbrot.	Rye-bread.
— *tendre ou frais.*	Frisches Brot.	Fresh bread.
— *à trente-six trous.*	Soldaten-Zwieback.	Soldier's zwieback.
Petit pain blanc.	Semmel, (Mund-)Brötchen.	Roll.
— *pain au safran.*	(Russ.) Safran-Semmel.	(Russian) roll with saffron.
— *pain au sel.*	Salzstange.	Salt-stick.
Pompernickel[15].	Pumpernickel.	Pumpernickel.
Poupote.	Kaffeebrot in Havre.	Coffee-roll in Havre.
Richelieu.	Art Brot in Paris.	Sort of bread in Paris.
Ringre[16].	Brot.	Bread.
Tourte.	Grobes Schwarzbrot.	Sort of brown bread.

[1]) 250 g Mehl, 15 g Hefe, Salz, 75 g zerlassene Butter, zwei Löffelvoll Sahne.

[2]) Siehe *chaland* auf Seite 1419.

[3]) 250 g Mehl, 2 dcl Milch, 10 g Hefe, Prise Salz.

[4]) Über *Gonesse* siehe Fußbem. 4 auf S. 1399. *Pain de Gonesse* war ehemals ein sehr beliebtes Weißbrot in Paris.

[5]) Über *Graham* siehe Fußbem. 6 auf S. 1390.

[6]) Auch einfach nur *jocko* genannt.

[7]) Auch *pain riche*, durch zierliche Anfertigung und Güte der Zuthaten ausgezeichnetes Brot.

[8]) Wird aus zerriebenen Kastanien bereitet und mit Sesam-Samen bestreut; ist auf Kreta (Insel im Mittelmeer) im Gebrauch.

[9]) *Mangeur de pain mollet* Bärenhäuter, Mensch, der verlangt, daß ihm die gebratenen Tauben in das Maul geflogen kommen sollen.

[10]) Kürzer auch nur *mousseau, moussaut* (siehe das auf Seite 1419).

[11]) Nicht zu verwechseln mit *koumiss, koomiss, koumyss, kumiss, kumish* = Kumys (gegorene Stutenmilch).

[12]) Vergleiche *pain bis*.

[13]) Kürzer auch mit *pompernickel* bezeichnet.

[14]) 250 g Mehl, 10 g Hefe, Prise Salz, 2 Eidotter, 50 g Butter.

[15]) Auch *pain noir de la Westphalie*.

[16]) Nur in der Gauner-Sprache gebräuchlich.

XV. Abteilung.

Beurre et Fromage. — Butter und Käse. — Butter and Cheese.[1])

a) Beurre.	Butter.	Butter.
Beurre d'automne.	Herbst-, Stoppel-Butter[2]).	Autumn butter.
— de Bavière.	Bayrische (Gebirgs-)Butter.	Bavarian butter.
— de Bretagne.	Bretagnische Butter.	Breton butter.
— de la Campine[3]).	Campine-Butter.	Campine butter.
— de Cheshire[4]).	Cheshire-Butter.	Cheshire butter.
— de Cork[5]).	Butter von Cork.	Cork butter.
— de la Courlande[6]).	Kurländer Butter.	Courland butter.
Creamery butter.	Amerik. Creamery-Butter.	Creamery butter.
Dairy butter.	Molkerei-Butter.	Dairy butter.
Beurre danois.	Dänische Butter.	Danish butter.
— de Darlington.	Darlington-Butter.	Darlington butter.
— de Delft[7]).	Delfter Butter.	Delft butter.
— de Dixmude[8]).	Dixmuydener Butter.	Dixmude butter.
— de Dorset ou dorset[9]).	Dorset-Butter.	Dorset.
— d'Epping.	Butter aus Epping in Essex.	Epping butter.
— d'été.	Sommer-, Grasbutter.	Summer butter.
— frais.	Frische Butter.	Fresh butter.
— de la Frise[10]).	Friesische Butter.	Frisian butter.
— de Holstein.	Holsteiner Butter.	Holstein butter.
— d'Isigny[11]).	Isigny-(Thee-)Butter.	Isigny butter.
— italien.	Italienische Butter.	Italian butter.
— de Livonie[12]).	Livländer Butter.	Livonian butter.
— de Lombardie[13]).	Lombardische Butter.	Cream Lombardy butter.
— de Mai.	Maibutter.	May butter.
— de Mecklembourg.	Mecklenburger Butter.	Mecklenburg butter.
— de Milan.	Mailänder Butter.	Milanese butter.
— de montagne.	Bergbutter.	Green mountain butter.
— naturel.	Natur-Grasbutter.	Grass butter.
— d'Orbey.[14])	Urb(e)iser Butter.	Orbey butter.
— de l'Ost-Frise.	Ostfriesische Butter.	East-Friesland butter.
— de Philadelphie.	Philadelphia-Butter.	Philadelphia butter.
— de Sal(t)zbourg[15]).	Salzburger Butter.	Salzburg butter.
— de Skanör[16]).	Skanör-Butter.	Skanör butter.
— de Suffolk[17]).	Suffolk-Butter.	Suffolk butter.
— de la Suisse.	Schweizer Butter.	Swiss butter.
Tête du beurre.	Theebutter.	Tea butter.
Beurre de Trévières.	Butter von Trévières im franz. Dép. Calvados.	Trévières butter.

[1]) Amerikanisch *creamery*.

[2]) In Brüssel **Spergel-Butter** genannt, weil das Spergelkraut das vorzüglichste Herbstfutter in Nordbrabant bildet.

[3]) Sprich »kangpī'n«; *la Campine*, sandiger, doch gut angebauter Distrikt in Belgien.

[4]) Vergleiche *cheshire* unter *Fromages*.

[5]) Sprich »kō(r)k«; Stadt und Grafschaft im südlichen Irland.

[6]) **Kurland**, russische Ostsee-Provinz.

[7]) Stadt in der niederländischen Provinz Süd-holland.

[8]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *dixmude* unter *Fromages*.

[9]) Butter aus der engl. Grafschaft *Dorsetshire; weekly dorset* wöchentlich einmal frisch eintreffende Dorset-Butter (die **täglich** eintreffende heißt *best fresh*).

[10]) Vergleiche *frison* unter *Fromages*.

[11]) Vergleiche *isigny* unter *Fromages*.

[12]) **Livland**, russische Ostsee-Provinz.

[13]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *lombardie* unter *Fromages*.

[14]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *orbey* unter *Fromages*.

[15]) **Salzburg**, österr. Herzogtum und Stadt.

[16]) Seestadt im schwed. Län Malmöhus.

[17]) Vergleiche *suffolk* unter *Fromages*.

Beurre d'Urseren[1]).	Butter aus dem Urserenthal.	Urseren butter.
— *de Vanves*[2]).	Vanves-Butter.	Vanves butter.
— *de Vogelsberg*[3]).	Vogelsberger Butter.	Vogelsberg butter.
— *de Wels*[4]).	Welser Butter.	Wels butter.

Dansk.	Art Kunstbutter.	A butter substitute.
Holbutko.	Art Kunstbutter.	A butter substitute.
Margarine.	Kunstbutter[5]).	Margarine.

b) Fromage[6]). — Käse. — Cheese.

Fromage blanc.[7])	Quark.	White cheese.
— *de brebis.*[8])	Schafkäse.	Ewe-cheese.
— *de buffle.*	Büffel-Käse.	Buffalo cheese.
— *de chamelle.*[9])	Kamel-Käse.	Camel-cheese.
— *de chèvre.*	Ziegen-Käse.	Goat-cheese.
— *à la crème.*[10])	Rahmkäse.	Cream-cheese.

[1]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *urseren* unter *Fromages.*

[2]) Sprich »wängw«; franz. Dorf bei Paris, berühmt besonders wegen seiner Butter.

[3]) Vogelsberg (Vogelsgebirge), ein basaltisches Massengebirge Mittel-Deutschlands, das durch das Kinzigthal vom Spessart geschieden wird.

[4]) Stadt in Oberösterreich, links an der Traun.

[5]) Auch Sparbutter, Wiener Butter, Butterine, Oleomargarin, holländische Butter genannt.

[6]) In der Sprache des (ungebildeten) Volkes auch *frome, rince-crochets, fromgi,* engl. auch *cassan.* Man unterscheidet Sauermilch-Käse und Süßmilch- oder Labkäse. Je nachdem bei der Verarbeitung darauf Rücksicht genommen wird, die Käse wasserreicher oder wasserärmer, härter oder weicher zu machen, unterscheidet man Hartkäse und Weichkäse. Mit Rücksicht auf den Fettgehalt der verarbeiteten Milch und der daraus gewonnenen Käse unterscheidet man Rahmkäse, fette, halbfette und Magerkäse. Centrifugen-Käse werden aus durch die Centrifuge ganz entrahmter Milch hergestellt; um sie verkäuflicher und genießbarer zu machen, setzt man ihr oft unentrahmte oder halbentrahmte Milch zu. Richtige Einteilung der Käse:

I. Labkäse aus Kuhmilch.
  1) Weichkäse.
    a) Solche, die im frischen (ungereiften) Zustande verbraucht werden.
    b) Solche, die vor dem Gebrauche eine Reifung durchmachen.
  2) Hartkäse.
II. Labkäse aus anderer Milch.
  1) Aus Schafmilch.
  2) Aus Ziegenmilch.
  3) Aus Renntiermilch.
  4) Aus Büffelmilch.
III. Sauermilch-Käse.
  1) Aus Kuhmilch.
  2) Aus Schafmilch.

Der Leser wird manche Namen vermissen, die er hier und dort schon auf einer Preisliste oder in einem Buche gelesen hat. Zu seiner Beruhigung sei hier erwähnt, daß auch wir im Besitz aller einschlägigen Fachwerke, Preislisten, Verzeichnisse usw. sind und trotzdem viele »Käse-Bezeichnungen« wegließen. Und warum? Ohne Übertreibung darf man behaupten, daß die Hälfte dieser Namen falsch, ja oft geradezu unsinnig ist. Für den holl. »Kantens-Käse« (nicht zu verwechseln mit dem *cantal* aus der Auvergne) fanden wir auf verschiedenen Preislisten und auch in einigen Fachwerken die Namen »Cantert«, »Canter«, »Kanter«, »Kantel« und — »Kantor«. Kaum glaublich erscheint es, wenn ein Amerikaner wie Ch. Ranhofer in seinem großen Werke »The Epicurean« einen *Sheddar* statt *Cheddar* und *briquebec* statt *brick-bat* aufführt. Dasselbe Fachwerk bringt einen *Pont Leveque* und *Strachino* statt *Pont-l'Évêque* und *Stracchino.* Favre in seinem »Dictionnaire universel de Cuisine« hat Gefallen an dem italienischen *cc* und bringt einen *caccio cavallo* statt *cacio cavallo;* ferner führt derselbe einen englischen Käse Namens *Choddashire* auf. Dieses Wort zu entziffern, nahm geraume Zeit in Anspruch. Aus dem Zusammenhange ergibt sich nämlich, daß dies der berühmte — *Cheddar cheese* sein soll. Also *Choddashire* für *Cheddar cheese!* Der »Calendrier de l'Amateur de Fromages« hat seine liebe Not mit dem *romatour* (nicht zu verwechseln mit dem *ramadou).* Wahrscheinlich erscheint ihm diese Schreibweise zu einfach; denn immer und immer wieder erscheint er als *réaumatour.* Andere Fachwerke haben gegen die richtige Schreibung dieses Namens ebenfalls eine Abneigung und schreiben »Romadur«, »Romantur«, »Romandur«, »Ramadur« usw. Ein sonst zuverlässiges gastronomisches Nachschlagebuch hat als Spezialität einen *géronie* statt *géromé,* einen *cruyère* statt *gruyère,* während ein anderes argloses Gemüt einen *Charivari* ankündigt, aber den *Chiavari* meint. In einem bekannten »Wörterbuch der Küchensprache« findet man einen *fromage de chameau* statt *fromage de chamelle* Es fehlt nun noch ein *fromage de boeuf* statt *de vache!* Häufig findet man auch einen Käse Namens *gérmé,* ohne dessen Ursprung ergründen zu können. Und doch ist es der weit und breit bekannte *géromé,* welcher hier durch den Druckfehlerteufel entstanden ist, d. h. nur bei einem war es ein Druckfehler, während die anderen einfach gewissenlos abschrieben und das Falsche verallgemeinerten. Da findet man weiter *chabrillon* statt *chabrillou, ravigginolo* statt *raviggiulo, hervé* statt *herve, gourney* statt *gournay* usw.

[7]) Siehe dasselbe auf Seite 1011.

[8]) Vergleiche *fromageon.*

[9]) Senn in seinem Buche »Practical Gastronomy« schreibt *fromage de chameau,* was gänzlich falsch ist, da der Käse doch von der Kamelmilch bereitet und diese wieder von der Kamel-Stute *(chamelle)* und nicht vom männlichen Kamel *(chameau)* gewonnen wird.

[10]) In der Schweiz Doppelrahm-Käse genannt, wird aus frischer, durch Lab zum Gerinnen gebrachter Vollmilch mit Rahmzusatz bereitet und ungesalzen, ungeformt und unverpackt in den Straßen von Paris, Genf usw. nach Art des deutschen Quarkes feil geboten.

Fromage à la crème double.[1]	Doppelrahm-Käse.	Full-cream cheese.
— au cumin.	Kümmel-Käse.	Caraway-cheese.
— de dromadaire.	Dromedar-Käse.	Dromedary cheese.
— de lait frais.	Süßmilch-Käse.	Fresh-milk cheese.
— à la minute.	Schnellkäse, Trommer'scher Käse.[2]	Cheese prepared with carbonate of ammonia.
— mou ou blanc ou à la pie.	Weichkäse, Quark(-Käse).[3]	Cheese-curds, whey-cheese
— de petit-lait.	Molken-Käse.	Whey-cheese.
— à la pie.	Quark, Topfen, Schotten.	Cheese-curds.
— aux pommes de terre.	Kartoffel-Käse[4].	Potato-cheese.
— râpé.	Geriebener Käse.	Grated cheese.
— de renne[5].	Renntier-Käse.	Reindeer-cheese.
— de vache.	Kuhkäse.	Cow-cheese.
— végétal.	Pflanzen-Käse in China.	Vegetable-cheese.
— vieux.	Alter Käse.	Old cheese.

Abertham[6].	Aberthamer Schafkäse.	Abertham ewe-cheese.
Aiguilles ou fromage d'Aiguilles[7].	Käse von Aiguilles im franz. Dép. Hautes-Alpes.	Aiguilles cheese.
Albula ou fromage d'Albula.	Käse aus dem Albulathal im schweiz. Kanton Graubünden.	Albula cheese.
Alderney ou fromage d'Alderney[8].	Alderney-Käse.	Alderney cheese.
Algäu ou fromage d'Algäu[9].	Algäuer Backstein-Käse.	Algäu brick-cheese.
Algäu rond.[10]	Algäuer Rundkäse.	Algäu round cheese.
Allemand.	Deutscher Käse.	German cheese.
Altembourgeois ou altembourg[11].	Altenburger Ziegen-Käse.	Altenburg goat cheese.
Altsohl ou fromage d'Altsohl[12].	Altsohler Schafkäse.	Altsohl ewe-cheese.
Américain.	Amerikanischer Käse.	American cheese.
American club-house cheese[13].	Art amerikanischer Käse.	American club-house cheese.
Ancien Impérial.	Französischer Weichkäse von Backsteinform.	Ancient Imperial.
Ancona.	Schafkäse aus der italienischen Provinz Ancona.	Ancona ewe-cheese.
Angelot[14].	Kleiner normännischer Käse.	Small Norman cheese.
Anniviers[15].	Ei(n)fischthaler Käse.	Anniviers cheese.
Ap(p)enzell(ois)[16].	Appenzeller Käse.	Appenzell cheese.
Appétit[17].	Appetits-Käse.	Appetite cheese.

1) Vergleiche die Fußbemerkung zu *fromage à la crème* und *petits suisses.*

2) Da das Reifen des Käses auf einer Ammoniak-Bildung beruht, hat man nach Trommers Vorschlag die Reife durch Behandlung des Quarkes mit kohlensauerem Ammoniak auch künstlich beschleunigt, ähnlich wie zum Räuchern des Fleisches die Behandlung mit Kreosot als Ersatz der langwierigen Räucherung in Vorschlag gekommen ist.

3) Quark, in Österreich Topfen oder Schotten, in der Schweiz Zieger, Ziger, Bolder oder Buldern, in Franken Matte, in Obersachsen Matz, in Schlesien Weichquark, in Ostpreußen Glums, Glumse.

4) In ärmeren Gegenden bereitet, indem man der Milch abgekochte und fein zerriebene Kartoffeln beimengt.

5) Betreffs *renne* siehe Seite 909.

6) Stadt in der böhmischen Bezirkshauptmannschaft Joachimsthal, am Fuß des Pleßberges, bekannt durch schmackhaften grünlichen Schafkäse.

7) Sprich »ägüi͡j«.

8) Vergleiche *aurigny.*

9) Algäu, der südwestlichste, von der Iller durchflossene Teil des bayrischen Regierungs-Bezirks Schwaben mit den angrenzenden Landstrichen Württembergs und Tirols, durchzogen von den Algäuer Alpen. — Auch »Algäuer Limburger« genannt. Ein weicher Labkäse.

10) Vergleiche die Fußbemerkungen zu *emmenthal* und zu *hohenheim.*

11) Altenburg, Haupt- und Residenzstadt des Herzogtums Sachsen-Altenburg. — Ein kleiner scheibenförmiger Ziegen-Käse von etwa 400 g Gewicht, welcher aus Sachsen-Altenburg in den Handel kommt.

12) Altsohl (Zólyom), Stadt im ungarischen Komitat Sohl.

13) Von *The Chandler & Rudd Co., Cleveland (Ohio)* hergestellt.

14) Sprich »angsch'lo'«; wird auch in Lothringen hergestellt.

15) Sprich »änīwi͡e'«; *val(lée) d'Anniviers* Ei(n)fischthal (Nebenthal der Rhône) im Kanton Wallis.

16) Appenzell, Kanton der nordöstlichen Schweiz, ganz vom Kanton St. Gallen umgeben. — Ein meist aus Magermilch, manchmal auch aus ganzer Milch bereiteter Kuhkäse von 8 bis 10 kg Gewicht, welcher von den Händlern neun bis zwölf Monate mit konzentrierter Salzlake behandelt wird, ehe er zum Verkauf kommt. Der aus ganzer Milch hergestellte Käse heißt Fähstkäs (feister = fester Käse). Die hier erwähnte Salzlake (»Sulz«) besteht aus Salz, Wasser, Wein, Hefe von Weißwein und Pfeffer. Der Käse ist als Zukost zu Kartoffeln beliebt.

17) Dänischer, in Blechformen mit losem Boden hergestellter Sauermilch-Käse.

Aurigny ou fromage d'Aurigny[1].	Alderney-Käse.	Alderney cheese.
Aurillac[2].	Cantal-Käse.	Cantal cheese.
Banon[3].	Ziegen-Käse aus Banon.	Banon goat-cheese.
Barbacena[4].	Minas-Käse.	Barbacena cheese.
Barberey.	Art französischer Weichkäse.	Sort of French cheese.
Barboux ou fromage de Barboux.	Käse von Barboux im französischen Dép. Doubs.	Barboux cheese.
Barcas.	Käse aus Barcas in Mexiko.	Barcas cheese.
Barron.	Art franz. Weichkäse.	Sort of soft French cheese.
Bath cream-cheese.	Rahmkäse von Bath[5].	Bath cream-cheese.
Battelmatt[6].	Battelmatt.	Battelmatt cheese.
Bavarois[7].	Bayrischer Bierkäse.	Bavarian beer-cheese.
Bavarois à la crème.	Bayrischer Rahmkäse.	Bavarian cream-cheese.
Beckenried[8].	Mayenzieger von Beckenried.	Beckenried cheese.
Beer-Regis ou fromage de Beer-Regis.	Käse aus Beer-Regis in der englischen Grafschaft Dorset.	Beer-Regis cheese.
Beith ou fromage de Beith.	Käse von Beith in der schottischen Grafschaft Ayr.	Beith cheese.
Belgiojoso ou fromage de Belgiojoso.	Käse aus Belgiojoso in der italienischen Provinz Pavia.	Belgiojoso cheese.
Belle-Fontaine ou fromage de Belle-Fontaine.	Käse aus Belle-Fontaine im französischen Dép. Jura.	Belle-Fontaine cheese.
Bellelay[9].	Bellelay-Käse.	Bellelay.
Belluno ou fromage de Belluno.	Käse aus der italienischen Provinz Belluno.	Belluno cheese.
Bergquara[10].	Bergquara- oder smaaländischer Priester-Käse.	Bergquara cheese.
Bergues[11].	Bergues-Käse.	Bergues cheese.
Berkeley[12].	Berkeley-Käse.	Berkeley cheese.
Berlinois ou fromage de Berlin.	Berliner Kuhkäse[13].	Berlin cow-cheese.
Berlochon[14].	Art Käse aus Ober-Savoyen.	Sort of Savoy cheese.
Bessans ou fromage de Bessans.	Käse von Bessans im französischen Dép. Savoie.	Bessans cheese.
Binn[15].	Binner Käse.	Binn cheese.
Bloder[16].	Bloder-Käse.	Bloder cheese.
Bondon ou bonde »à tout bien«.[17]	Spundkäse.	Neufchâtel cheese.

1) Sprich »orînji'«; über *Alderney* siehe die Fußbemerkung 6 auf Seite 527.

2) Sprich »orîjä'k«; franz. Stadt im Dép. Cantal. Vergleiche *cantal.*

3) Hauptort im franz. Dép. Basses-Alpes. — Ein Käse aus Ziegenmilch, welcher etwa 4 fr. per kg kostet und über Marseille ausgeführt wird.

4) Stadt in der brasilianischen Provinz Minas Geraës. Vergleiche *minas geraës.*

5) Sprich »bāth«; engl. Stadt und Badeort mit heißen Quellen, am Avon, Somersetshire.

6) Wo nur kleinere Milchmengen zusammenzubringen sind, macht man kleine Emmenthaler, die sogenannten Battelmatt, welche in großen Mengen nach Italien, Ungarn usw. gehen. Ihre Fabrikation ist sehr verbreitet; doch gelten der Schweizer Kanton Tessin und der Bregenzer Wald in Vorarlberg als Hauptbezugs-Plätze für den Handel. Die Fabrikation und Behandlung dieser Battelmatt-Käse ist in allen ihren Einzelheiten mit der Emmenthaler Käserei, was die Technik anbelangt, gleich und ändert sich nur in zwei Punkten, wie es der kleinere Umfang und die gewünschte kürzere Reifezeit verlangt.

7) Auf dem Preisverzeichnis der Gebrüder Groh, Berlin, ist bayrischer Bierkäse mit 0,60 Mk. per Pfund angegeben.

8) Siehe die Fußbemerkung zu *mayenzieger.*

9) Sprich »bällä'«; ehemals Prämonstratenserstift, jetzt Knaben-Erziehungsanstalt im schweiz. Kanton Bern. — Der Bellelay ist einer der vorzüglichsten Schweizer Weichkäse aus Kuhmilch, welcher von seiner Gestalt in Frankreich den Namen *tête de moine* führt. Dieser Käse wird nicht geschnitten, sondern mit dem Messer geschabt und wie Butter auf das Brot gestrichen. Die zweckmäßigste Art des Verbrauches ist die folgende: Man schneidet die Rinde auf einer der beiden großen Flächen 3 mm dick ab und schabt dann mit einem Messer die benötigte Menge heraus. Zur Vermeidung des Austrocknens wird dann die angeschnittene Fläche mit einem in weißen Wein getauchten Tuche bedeckt und auch die untere Fläche und der Rand des Käses manchmal mit Salzwasser abgewaschen. Die Aufbewahrung muß in einem Keller erfolgen.

10) Alter Edelhof bei Wexiö in Smaaland, Schweden. — Cylindrischer oder mehr flachrunder, 7,5 bis 17,5 kg schwerer, fetter Weichkäse.

11) Sprich »bärg«; franz. Stadt im Dép. Nord. — Ein Magerkäse von 4 bis 5 kg Gewicht.

12) Sprich »bö(r)'kle«; engl. Stadt in Gloucestershire. — Eine Art Gloucester-Käse (vergl. *gloucester*).

13) Die Jenaer Studenten nennen ihn auch »Truthahn«.

14) Sprich »bärlöschong'«.

15) Dorf im schweiz. Kanton Wallis, bekannt durch seinen vortrefflichen Käse.

16) Ein Schweizer Sauermilch-Käse aus Kuhmilch. Von blodern = schlottern; magerer Hartkäse aus Sauermilch, in der schweizerischen Grafschaft Toggenburg hergestellt, viereckig oder rund, 2 bis 10 kg schwer. — Blodermilch = Schlotter- oder Schlickermilch.

17) Sprich »bongdong'«, »böngd«; *bondon, bonde* Spund, Zapfen. *Bondon de Rouen, bondon de Neufchâtel.* Vergl. die Fußbem. zu *neufchâtel.*

Bondon de Rouen[1].	Frischer Neufchateller.	Fresh neufchâtel.
Bon larron[2].	Art französischer Käse.	Sort of French cheese.
Bonnevaux ou fromage de Bonnevaux.	Käse aus Bonnevaux im französischen Dép. Doubs.	Bonnevaux cheese.
Borelli.	Ital. Büffel-Käse.	Borelli buffalo-cheese.
Bouchoux ou fromage de(s) Bouchoux.	Käse aus Bouchoux im französischen Dép. Jura.	Bouchoux cheese.
Boudanne.	Weißer Magerkäse aus Kuhmilch in Savoyen.	Boudanne.
Boujeailles ou fromage de Boujeailles.	Käse aus Boujeailles im französischen Dép. Doubs.	Boujeailles cheese.
Boulay[3].	Käse von Bolchen in Lothringen.	Boulay cheese.
Brandkäse.	Deutscher Brandkäse.	A German cow-cheese.
Bratkäse[4].	Bratkäse.	Bratkäse.
Bréry.	Käse aus Bréry im Dép. Jura.	Bréry cheese.
Brésegaut[5].	Weicher Savoyer Käse.	Soft Savoy cheese.
Breslau.	Breslauer Dessert-Käse.	Breslau cheese.
Brevine ou fromage de Brevine.	Käse aus Brevine im schweiz. Kanton Neuenburg	Brevine cheese.
Brick-bat cheese[6].	Wiltshire-Käse.	Brick-bat cheese.
Brie ou fromage de Brie[7].	Käse von Brie.	Brie.
Brinsili.	Art italienischer Käse.	Sort of Italian cheese.
Brinzai, brynza, brinza, brindza, prinza, brin(d)sa[8].	Brinsen-, Brimsen-, Brindsen-, Brinzen-, Primsen-, Briesen-Käse.	Brinza, brynza, brinzai, brindza, brin(d)sa, prinza cheese.

[1]) Diese Käse werden in Frankreich aus demselben Teig wie die *petits suisses* (s. d.) gemacht, doch soll der Teig trockener sein. Die *bondons* erhalten dabei die Form kleiner, hoher Cylinder. Diese Käse werden auch gesalzen, und zwar bestreut man sie dann sofort nach dem Formen mit ganz feinem Salz. Sobald sie das Salz aufgesaugt haben, sind sie zum Verkaufe fertig und werden dann *demi-sels* genannt. Sie halten sich so acht bis zehn Tage.

[2]) Sprich »bong larong'«; wörtlich übersetzt heißt *bon larron* guter Spitzbube.

[3]) Sprich »bulä'«.

[4]) In den schweiz. Kantonen Schwyz und Unterwalden aus ganzer Kuhmilch bereitete runde, 5 bis 8 kg schwere Käse, die durchgeschnitten an der Schnittfläche über Kohlen geröstet werden.

[5]) Sprich »brēs'go'«.

[6]) *Wiltshire* (Wilts), eine der südlichen Grafschaften Englands, liegt zwischen den Grafschaften Gloucester, Oxford, Berks, Hampshire, Dorset und Somerset. — In manchen französischen Werken findet man den Ausdruck *briqueton* für *brick-bat cheese.*

[7]) Sprich »brī«; *la Brie*, altfranz. Provinz zwischen Seine und Marne, zerfiel in die Brie champenoise im Osten und in die Brie française im Westen; jetzt zum Dép. Seine-et-Marne gehörig. — Feiner weicher Käse, der in hölzernen runden Schachteln in den Handel kommt. Der Brie ist ein Käse, dessen Masse ohne Presse, nur durch Abtropfen entwässert wird. Er hat keine Dauer und muß, sobald er anfängt einzusinken und zu fließen, verzehrt werden. In dieser letzten Periode vor dem Verfaulen, vom Sept. bis zum Nov., schmeckt er auch gerade am besten *(fromage de saison).* Die beste Sorte, aber außer Paris schwerlich zu haben, ist der mit Rahmzusatz bereitete »Auswahl-Käse« *(fromage de choix),* die nächstbeste Sorte ist der sogenannte »Grummet-Käse« *(fromage de regain),* die dritte, auch noch recht gute Sorte bildet der kleine, etwa 450 g wiegende *Coulommiers*-Käse aus der Umgegend von Coulommiers. Die Käse aus ganzer oder teilweise aus abgerahmter Milch nennt man im Handel *façon brie.* Der Größe nach unterscheidet man hauptsächlich folgende Handels-Namen: *Grands moules* (große Formen), *moules moyens* (mittlere Formen), *petits moules* (kleine Formen, sogen. *coulommiers).* Die bedeutendste Fabrik für diesen Käse dürfte zur Zeit die Maison de Val bei Révigny (Meuse) sein, die jährlich mehr als 40000 hl Milch verarbeitet.

[8]) Rumänisch *brynza,* ungarisch *brinzai (sajt).* Ein auf den ungarischen und mährischen Karpathen aus Schafmilch bereiteter Weichkäse von butterähnlicher Beschaffenheit, welcher namentlich im Mai, wo infolge der frischen Kräuter die Schafmilch gut ist, einen sehr feinen Geschmack besitzt. Er wird entweder einfach mit Brot oder mit Zuthaten wie Butter, Zwiebel, Kümmel, Kaviar oder Ölsardinen genossen. Der Käse wird in hölzernen, mit Buchenholz-Spänen ausgelegten Fässern von 12 bis 15 kg Inhalt in den Handel gebracht. Die Jubiläums-Ausgabe des Brockhaus'schen Lexikons schreibt: Bries, ungarisch *breznóbánya*, ehm. königl. ungarische Freistadt, jetzt Stadt mit geordnetem Magistrat im Sohler Komitat, am Granflusse, daher Briesen-, Brinsen-Käse. Eugling in dem Werkchen »Praktische Käserei« schreibt: Man unterscheidet zwischen dem Brinsen-Käse der mährisch-schlesischen und demjenigen der ungarischen Karpathen. Der erstere hat nur eine kurze Haltbarkeit, die kaum einige Wochen überschreitet; der letztere kann viel länger aufbewahrt werden und hat daher nicht unbedeutende Vorzüge für den Handel. In den mährisch-schlesischen Karpathen wird zu der Herstellung des Brinsen-Käses neben der Schafmilch gewöhnlich auch ein kleiner Teil Ziegenmilch verwendet. In den ungarischen Karpathen ist die Bereitung des Brinsen-Käses mehr ausgebildet. Man benutzt hierzu die Milch der dort üblichen Zackel- und groben Bastard-Schafe. Eine feinere Sorte kommt in kleineren Fäßchen von 30 cm Höhe und 25 cm Weite in den Handel, während die geringere Sorte in gewöhnlichen Weinfässern auf dem Markt erscheint. Garnierter Brinsen-Käse oder Liptauer = angerichteter, auf einem Teller mit Häufchen von Paprika, Kümmel, Zwiebeln, Kapern, Sardellen oder dergl. umgebener Brinsen-Käse oder Liptauer. Leistungsfähige Erzeuger von Brinsen-Käse sind: *Filip Pevny, Guttmann Ede,* beide in *Lipto Szt. Miklos (Ober-Ungarn),* dann *P. Makovický, Samuel Grusbak,* beide in *Lipto-Rosenberg (Ober-Ungarn).* Vergleiche hierzu auch die Fußbemerkung zu *liptau.*

Briolen[1]).	Brioler Käse.	Briolen cheese.
Briqueton[2]).	Wiltshire-Käse.	Brick-bat cheese.
Broccio[3]).	Broccio.	Broccio.
Büderich[4]).	Büdericher Käse.	Büderich cheese.
Bulle[5]).	Boller Käse.	Bulle cheese.
Cabrécon ou cabrécouts[6]).	Auvergner Ziegen-Käse.	Auvergne goat-cheese.
Cabrillon ou cabrillou[7]).	Auvergner Ziegen-Käse.	Auvergne goat-cheese.
Cacio cavallo[8]).	Goldgelber Käse Süditaliens.	Cheese of South-Italy.
Caerphilly cheese.	Art Käse in Wales.	Caerphilly cheese.
Calabria ou fromage de Calabria.	Schafkäse aus der ital. Provinz Calabrien.	Calabria ewe-cheese.
Calvenzano ou fromage de Calvenzano.[9])	Käse aus Calvenzano in der ital. Provinz Bergamo.	Calvenzano cheese.
Camarade.	Art Ziegen-Käse.	Sort of goat-cheese.
Camembert[10]).	Camembert-Käse.	Camembert.
Camembert-Jockey-Club.[11])	Art Camembert-Käse.	Camembert-Jockey-Club.
Camonica ou fromage de Camonica.	Käse aus Camonica in der ital. Provinz Bergamo.	Camonica cheese.
Cantal ou fromage d'Au- [*vergne.*[12])	Cantal- oder Auvergner Käse.	Cantal or Auvergne cheese.
Capitanata ou fromage de Capitanata.	Schafkäse aus der ital. Provinz Capitanata.	Capitanata ewe-cheese.
Caprère ou caprera[13]).	Ziegen-Käse von Kaprera.	Caprera goat-cheese.
Carré affiné.	Art franz. Weichkäse.	Sort of soft French cheese.
Cascavalpenir.	Türkischer Käse.	Turkish cheese.
Cassaro ou fromage de Cas- [*saro.*[14])	Schafkäse aus Cassaro in [Italien.	Cassaro ewe-cheese.
Catanzaro ou fromage de Catanzaro.	Käse aus der italienischen Provinz Catanzaro.	Catanzaro cheese.
Ceva ou fromage de Ceva[15]).	Ital. Käse aus Ceva.	Italian cheese from Ceva.
Chabichou.	Ziegen-Käse aus der Gegend von [Poitiers.	Sort of French goat-cheese.
Chablais[16]).	Käse aus Chablais.	Chablais cheese.
Chabrillou[17]).	Ziegen-Käse aus der Auvergne.	Goat-cheese.
Cham ou fromage de Cham[18]).	Chamer Magerkäse.	Cham cheese.
Chamblay ou fromage de Chamblay.	Käse aus Chamblay im französischen Dép. Jura.	Chamblay cheese.

[1]) Auf dem Gute Briolen bei Tilsit in Ostpreußen bereiteter fetter Backstein-Käse; oft falsch Bristoler geschrieben. Vergl. *tilsit*, S. 1443.

[2]) Französischer Name für den englischen *brick-bat cheese* (s. d.).

[3]) Ein Weichquarkkäse aus Schafmilch, der aus Korsika nach Lyon und Paris kommt und hier mit Salz oder mit Zucker und Rum verzehrt wird. Vergleiche *chiavari* auf Seite 1427.

[4]) Flecken im preußischen Regierungs-Bezirk Düsseldorf.

[5]) Bulle, deutsch Boll, Stadt im schweizerischen Kanton Freiburg, in fruchtbarer Ebene am Eingang des Alpenlandes von Gruyère. — Der Boller Käse ist derselbe wie der Greierzer und geht meist auch unter dessen Namen (vergl. *gruyère).*

[6]) Sprich »kăbrĕkong'«, »kăbrĕkŭ'«.

[7]) Sprich »kăbrĭjong'«, »kăbrĭjŭ'«. Vergleiche *cabrécon.*

[8]) Ein in Mittel- und Unter-Italien aus Voll-, Halb- oder Magermilch erzeugter Reibkäse, wird über offenem Feuer zur Reife gebracht, erscheint zumeist in Form von Pferde-Köpfen, Flaschen, Rüben, Zöpfen usw., schwankt aber in der Größe zwischen einfacher bis dreifacher Handlänge und dementsprechend auch im Gewicht und Preise. Dieser Käse wird in der Regel zu Butterbrot gegessen, schmeckt jedoch, gleich dem Parmesan-Käse, auch vortrefflich zu Hohlnudeln.

[9]) Eine Nachahmung des Gorgonzola.

[10]) Sprich »kămangbä'r«; franz. Dorf in dem Dép. Orne, in der Nähe von Vimoutiers, wo im Jahre 1791 *Marie Fontaine (Marie Herbert, Marie Harel?)* diesen Käse zuerst bereitete. Der Camembert ist ein Verwandter des Brie-Käses und hat die Gestalt einer runden, flachen Schachtel von etwa 10 cm Durchmesser. Die bessere Sorte dieses Käses, d. h. die im Winter erzeugte, wird noch teuerer bezahlt als der Brie-Käse. Gegenwärtig wird dieser Käse in den Departements Orne und Calvados fabrikmäßig hergestellt und von dort aus in einfacher Papier-Verpackung in den Handel gebracht.

[11]) Feine Marke des Camembert, auf dem Preisverzeichnis der Gebrüder Groh, Berlin, mit 0,75 Mk. per Stück verzeichnet.

[12]) Sprich »kangtă'l«; *le Cantal,* franz. Departement; *cantal* (Mehrz. *cantals)* Käse aus Cantal. — Dieser Käse, der in seiner Heimat kurzweg *fourme* genannt wird, hat die Gestalt einer Walze von 20 bis 50 cm Durchmesser und Höhe und gehört zwar nicht zu den feinsten, aber zu den verbreitetsten Käse-Arten Frankreichs. In manchen Büchern ist angegeben, daß man mit *tête de moine* »Mönchskopf« in Frankreich den Cantal-Käse bezeichne. Dies ist aber unrichtig; denn unter *tête de moine* versteht man allgemein den Bellelay-Käse (vergl. *bellelay,* Seite 1424).

[13]) Kaprera, Caprera, eine der zum Kreis Tempio der ital. Provinz Sassari gehörigen Buccinarischen Inseln, welche im Süden der Bonifacio-Straße und östlich von der Nordspitze der Insel Sardinien unweit der Küste liegen. Die Insel war früher die Heimat vieler wilder Ziegen und Kaninchen, woher sie auch den Namen »Ziegen-Insel« führt; sie war der gewöhnliche Aufenthaltsort Garibaldis, der hier am 2. Juni 1882 starb.

[14]) Selten exportiert, sondern meistens im Lande selbst verzehrt.

[15]) Vergl. die Fußbem. zu *rubiola,* S. 1440.

[16]) Sprich »schăblä'«, lat. *Caballica;* Teil von Savoyen.

[17]) Vergleiche *cabrillon.*

[18]) Vergl. die Fußbem. zu *pfister,* S. 1437.

Champfromier ou fromage de Champfromier.	Käse aus Champfromier im französischen Dép. Ain.	Champfromier cheese.
Champoléon.	Käse aus Champoléon im franz. Dép. Hautes-Alpes.	Champoléon cheese.
Chaource[1].	Chaource-Weichkäse.	Chaource cheese.
Chapelle.	Käse von Chapelle im franz. Dép. Jura.	Chapelle cheese.
Chapzigre ou chabsigre[2].	Schabzieger.	Sapsago.
Charmey[3].	Charmey-Käse.	Charmey cheese.
Cheddar[4].	Cheddar-Käse.	Cheddar cheese.
Cheddar d'Amérique.	Amerik. Cheddar-Käse.[5]	American Cheddar cheese.
Cheshire[6].	Cheshire-, (Chester-)Käse.	Cheshire cheese.
Chevalier ou fromage chevalier.[7]	Art Weichkäse aus Kuhmilch.	Cavalier's cheese.
Chevret[8].	Ziegen-Käse aus dem Dép. Ain.	French goat-cheese.
Chevretin.	Savoyischer Ziegen-Käse.	Savoy goat-cheese.
Chevrotin I[9].	Geißkäsli aus dem schweiz. Kanton Waadt.	Sort of Swiss goat-cheese.
Chevrotin II[10].	Schweizer Kuhkäse.	Swiss cow-cheese.
Chiavari[11].	Chiavari.	Chiavari.
Chilien ou fromage du Chili.[12]	Chilenischer Weichkäse.	Chilian cheese.
Cincho[13].	Cincho-Käse.	Cincho cheese.
Clairvaux[14].	Clairvaux-Käse.	Clairvaux cheese.
Clèves ou clévois[15].	Kleve-(Cleve-)Käse.	Cleves cheese.
Codogno ou fromage de Codogno.	Käse aus Codogno in der ital. Provinz Mailand.	Codogno cheese.
Combe-Air[16].	Französischer Weichkäse.	French soft cheese.
Compiègne[17].	Compiegner Käse.	Compiègne.
Conches ou fromage de Conches[18].	Käse von Conches.	Conches cheese.
Conestrallo.	Scharfer Käse von Sizilien.	Conestrallo.

[1]) Sprich »schürß«; franz. Stadt im Dép. Aube.

[2]) Vergleiche *glaris* auf Seite 1430.

[3]) Sprich »schärmä'«; schweiz. Dorf und Haupt-Fabrikationsort des Greierzer Käses (vergleiche *gruyère* auf Seite 1431).

[4]) Sprich »tschĕ'd(ŏ)r« Dorf in der engl. Grafschaft Somersetshire. Cylindrischer, fetter Hartkäse, von etwa 25 bis 28 cm Höhe, 35 bis 40 cm Durchmesser und 25 bis 30 kg Gewicht. Der Käse ist erst im Laufe dieses Jahrhunderts unter seinem eigenen Namen zur Geltung gekommen. Noch gegen Ende des vorigen Jahrhunderts wurde er in London als *double gloucester* verkauft. (*General View of the Agriculture of the County of Somerset, etc., by John Billingsley. Bath 1797.* S. 247.) *Cheddar club,* Vereinigung verschiedener Milchwirtschaften zur Cheddarkäse-Bereitung.

[5]) Der amerikanische Cheddar stammt direkt von dem gleichnamigen englischen Käse. Die amerikanischen Cheddar haben besonders der englischen Käserei einen schweren Schlag versetzt; es können nur die englischen Cheddar-Käse allererster Sorte mit ihnen konkurrieren, während sie die Hauptmenge des englischen Produktes, mittlere und geringe Ware beinahe unverkäuflich machen, indem erstere viel billiger geliefert werden können. Die erste Sorte Cheddar wird aus »ganzer« Milch gemacht und zwar stellt man die Abendmilch gleich in der Käse-Wanne auf, um sie am nächsten Tage mit der frischen Morgenmilch zu verarbeiten. Die eigentliche Fabrikation der fetten Käse geschieht nur ausnahmsweise nach der englischen Cheddar-Methode, gewöhnlich aber nach einer der amerikanischen Methoden.

[6]) Sprich »tschĕsch'r«; englische Grafschaft. *Cheshire cheese* Cheshire-, meist unrichtig Chester-Käse, bekannte englische Käse-Sorte, die meistens unter dem regelwidrigen Namen »Chester-Käse« zur Ausfuhr gelangt und am besten in Cheshire und Gloucestershire bereitet wird. Der Cheshire-Käse ist ein Süßmilch-Käse, der aus Morgen- und Abendmilch mittelst Lab verfertigt und apfelsinengelb gefärbt wird. Dieser ziemlich harte Käse braucht gewöhnlich zwei Jahre zur Reife; die Stücke haben oft ein Gewicht bis zu 50 kg; doch fertigt man auch ganz kleine, mittelst Druck in Kegel-Formen eingepreßt, äußerlich den Fichten-Zapfen ähnlich; diese werden Ananas-Käse (*pine-apple-cheeses*) genannt.

[7]) Vergleiche hierzu *fromage chevalier* auf Seite 1011.

[8]) Ein kleiner fetter, viereckiger Käse von Ziegenmilch.

[9]) Sprich »schöwrötäng'«.

[10]) In der romanischen Schweiz bereiteter, flach-cylindrischer Weichkäse aus Kuhmilch, nicht — wie man aus dem Namen vermuten sollte — aus Ziegenmilch, von 9 bis 10 cm Höhe und 3 cm Durchmesser.

[11]) Sprich »kjawäri«; Kreishauptstadt in der italienischen Provinz Genua, an der Bai von Rapallo (*Riviera di Levante*) und an der Eisenbahn von Genua nach Pisa gelegen. — Der Chiavari-Käse, fälschl. Charivari-Käse genannt, ein Vetter des Broccio (vergl. *broccio*) aus der Provinz Genua und aus Mittel-Italien, von wo durchschnittlich jährlich 100000 kg namentlich über Chiavari zur Ausfuhr gelangen. Er wird wie der Broccio frisch mit oder ohne Salz gegessen.

[12]) Ein weicher Labkäse aus Kuhmilch.

[13]) In Venezuela in Rohrgeflecht geformter, in Palmen-Blättern versandter fetter Sauermilch-Käse.

[14]) Sprich »klärwō'«; lat. *Clara vallis;* franz. Flecken (*Aube*) mit ehm. Benediktiner-Abtei, jetzt Gefängnis.

[15]) Spr. »kläw«, »klĕwŏă'«. Kleve (Cleve), Kreisstadt im preuß. Regierungs-Bezirk Düsseldorf, an und auf den Ausläufern des Heibergs und Hagenwaldes, am schiffbaren Spoykanal, im holländischen Geschmack erbaut, ist Fabrikationsort von holländischem Käse.

[16]) Benannt nach einem im schweiz. Kanton Fribourg bei Treyvaux belegenen Hügel, ähnlich dem Stracchino, nur kleiner als dieser und 170 bis 180 g schwer (Molkerei-Zeitung 1889, S. 242; Schweizerische Milchzeitung 1890, Nr. 16).

[17]) Sprich »kongpĭä'nj«; latein. *Compendium,* franz. Stadt (*Oise*) mit kaiserlichem Schlosse. Berühmter Rennplatz. Meiereien. — Weicher Käse.

[18]) Sprich »köngsch«; französ. Stadt (*Eure*). — Ein Käse, welcher dem von Thion (s. d.) ähnlich ist, und im Thal des Namens hergestellt wird.

Conliège ou fromage de Conliège.	Käse von Conliège im französischen Dép. Jura.	Conliège cheese.
Cornimont[1].	Cornimont-Käse.	Cornimont cheese.
Cottage cheese.	Weißer Landkäse, Quark.	Cottage cheese.
Coulommiers[2].	Coulommiers-Käse.	Coulommiers.
Crème de Passau ou Passau[3].	Passauer Rahmkäse.	Passau cream-cheese.
Crescenza ou carsenza.	Weicher Labkäse aus der Lombardei.	Crescenza cheese.
Crotenay.	Käse von Crotenay im französischen Dép. Jura.	Crotenay cheese.
Dambinard.	Art Ziegen-Käse.	Sort of goat-cheese.
Dame-dame[4].	Art Käse.	Sort of cheese.
Danois[5].	Dänischer Export-Käse.	Danish export cheese.
Dantzig, dantzick ou fromage de Dantzig.	Danziger Export-Käse.	Dantzic(k) or Danzig export cheese.
Dauphin[6].	Dauphin.	Dauphin cheese.
David[7].	Französischer Luxus-Käse.	David cheese.
Derby[8].	Derby-Käse.	Derby.
Dixmude ou fromage de Dixmude[9].	Dixmuydener Käse.	Dixmude cheese.
Domnau ou fromage de Domnau[10].	Domnauer Käse.	Domnau cheese.
Döry pusztai sajt.	Puszta Döry-Käse.	Sort of Hungarian cheese.
Double crème[11].	Kleiner Doppelrahm-Käse.	Double cream.
Dresdois.	Dresdener Bierkäse.	Dresden beer-cheese.
Droogenbosch dit »de Bruxelles«.[12]	Art belgischer Käse.	Sort of Belgian cheese.
Dunlop[13].	Dunlop(-Käse).	Dunlop.
Durelsdorf, durand ou fromage de Durelsdorf.	Käse aus Durelsdorf im ungarischen Komitat Szepes.	Durelsdorf or Durand cheese.
Écot ou fromage d'Écot.	Käse von Écot im französischen Dép. Doubs.	Écot cheese.
Édam[14].	Edamer, Katzenkopf.	Edam.
Égerlande[15].	Egerländer Schafkäse.	Egerland ewe-cheese.
Elbingue[16].	Elbinger Hartkäse.	Elbing cheese.
Elten[17].	Eltener Käse.	Elten cheese.

[1]) Ort im franz. Dép. Vosges, liefert vortrefflichen Géromé-Käse (vergleiche *géromé*, S. 1430).

[2]) Sprich »kulŏmĭe'«; franz. Stadt *(Seine-et-Marne)*. — Kleine Brie-Käse, welche aus »ganzer« Milch gemacht werden, der oft sogar noch Rahm zugesetzt wird. Sie werden reif und frisch genossen. Vergleiche die Fußbemerkung zu *brie* auf Seite 1425.

[3]) Passau, Stadt in Bayern.

[4]) Mehrzahl auch *dame-dame* (nicht *dames)*.

[5]) Seit 1875 auf Veranlassung von Busck in Dänemark hergestellter, dem Wesen nach zwischen Gouda und Cheddar stehender flachcylindrischer Käse aus mäßig entrahmter Milch von 24 bis 30 cm Durchmesser und 10 bis 12 cm Höhe bei 10 bis 17 kg Gewicht.

[6]) Sprich »dofäng'«; feiner weicher, mit Petersilienkraut und Dragun *(estragon)* grün gefärbter Käse von eigentümlich gewundener Form in dem franz. Dép. Nord.

[7]) Nach einem *M. David* in Paris benannt.

[8]) Sprich »dŏ(r)'b(ĭ)«, auch »dā(r)'b(ĭ)«; eine Art weicher Kuhkäse, welcher seit 1870 zu Longford in der englischen Grafschaft Derbyshire verfertigt und seit etwa 1880 auch von den Holländern in der Umgegend von Gouda (vergl. *gouda)* in den Handel gebracht wird.

[9]) Dixmuyden (»dicksmeuden«), Stadt in der belg. Provinz Westflandern, rechts an der Yser, berühmt durch Käse und Butter (die letztere die beste von Flandern).

[10]) Stadt im preuß. Regierungs-Bezirk Königsberg, Kreis Friedland.

[11]) Kurze (Handels-)Bezeichnung *(petit) fromage à la double crème ou crème double.* Vergleiche *petits suisses.*

[12]) Droogenbosch, Ort in der belgischen Provinz Brabant, bei Brüssel.

[13]) Sprich »dŏnlŏ'p«; über *dunlop* vergleiche die Fußbem. 10 auf Seite 527. Der *dunlop* ist ein in England viel verzehrter Hartkäse aus der Milch der Dunlop-Kühe, welcher bei cylindrischer Form etwa 12 bis 15 kg Gewicht hat.

[14]) Edam, Stadt in der niederländischen Provinz Nordholland, nordöstlich von Amsterdam, besonders bekannt wegen seiner sehr bedeutenden Käse-Messen. Der Edamer Käse, der zwar nach Edam benannt, aber in der Gegend von Hoorn und Alkmar verfertigt wird, erscheint in großen, oben und unten abgeplatteten Kugeln und gehört zu den Süßmilch-Käsen, wiegt 2 bis 10 kg und ist von vorzüglicher Güte. Er wird mit Leinöl poliert und mit Lackmus-Läppchen *(tournesol en chiffons ou en drapeaux)* rot gerieben. Diese Läppchen werden zum Käse-Färben eigens hergestellt, indem man Hanftuch mit dem Safte der Lackmus-Pflanze tränkt und die so erhaltene blaue Farbe durch Ammoniak-Dämpfe in eine violette verwandelt. Seiner Kugel-Gestalt wegen wird dieser Käse auch »Katzenkopf« genannt. Auf Preislisten findet man folgende Marken dieses Käses: *Round Dutch, Tête de Maures, Spiced cheese.*

[15]) Das sogenannte Egerland, mit deutschen Einwohnern, die sich durch Lebensweise, Tracht und Sitten auszeichnen, fällt im wesentlichen mit der böhmischen Bezirkshauptmannschaft Eger zusammen.

[16]) Elbing (poln. Elblong), wichtige Handels- und Hafenstadt (Stadtkreis) im westpreuß. Regierungs-Bezirk Danzig, am gleichnamigen Fluß und an der Linie Dirschau-Königsberg der Preußischen Staatsbahn. — Dieser Käse, auch »Elbinger Niederungs-Käse« genannt, kommt in runden, 5 bis 7 kg schweren Laiben à kg 0,40 bis 0,60 Mk. in den Handel.

[17]) Flecken in dem preuß. Reg.-Bez. Düsseldorf.

Emden[1].	Emdener Käse.	Emden cheese.
Emmenthal[2].	Emmenthaler.	Emmenthal.
Engadine[3].	Hartkäse aus dem Engadin.	Engadin(e) cheese.
Entlebuch ou fromage d'Entlebuch.	Käse aus Entlebuch im schweiz. Kanton Luzern.	Entlebuch cheese.
Époisse[4].	Époisse-Käse.	Époisse.
Ervy[5].	Ervy-Käse.	Ervy.
Façon brie de la gagnerie[6].	Dem Brie ähnlicher Luxus-Käse.	Fancy Brie cheese.
Façon roquefort[7].	Nachgemachter Roquefort.	Imitation roquefort.
Factory cheese[8].	Englischer Fabrik-Käse.	Factory cheese.
Färentuna.	Schwed. Käse aus Färentuna in dem Stockholms Län.	Sort of Swedish cheese.
Färila ou fromage de Färila.	Schwedischer Käse aus Färila im Gefleborgs Län.	Sort of Swedish cheese.
Färlösa.	Art schwedischer Hartkäse.	Sort of Swedish cheese.
Fin(-)de(-)siècle ou fin-siècle[9].	Fin-de-siècle-Käse.	Fin-de-siècle cheese.
Flishulf.	Art schwedischer Hartkäse.	Sort of Swedish cheese.
Fog-cheese.	Grummet-Käse in Yorkshire.	Fog-cheese.
Foin ou fromage de foin[10].	Heukäse.	Hay cheese.
Fontina[11].	Fontina.	Fontina.
Forenza ou fromage de Forenza.	Käse aus Forenza in der ital. Provinz Potenza.	Forenza cheese.
Formagelle.	Art italienischer Weichkäse.	Sort of Italian cheese.
Formaggino[12].	Kleiner italienischer Käse.	Small Italian cheese.
Formkäse.	Deutscher Formkäse.	German mo(u)lded cheese.
Fourme[13].	Cantal-Käse.	Cantal cheese.
Frison ou frisien ou fromage de la Frise[14].	Friesischer Hartkäse.	Friese, Friesian, Friesic, Friesish, Frisian, Friesland cheese.
Fromageon ou fromageot.	Schafkäse bei Montpellier.	Ewe-cheese.
Fromagère.	Französischer Topfkäse.	French pot-cheese.
Fürstenflagge[15].	Fürstenflagger Käse.	Fürstenflagge cheese.

[1]) Emden, Stadt (Stadtkreis) im preuß. Regierungs-Bezirk Aurich, am Dollart, unweit der Mündung der Ems.

[2]) Emme, zwei Flüsse des schweiz. Rheingebietes: die große Emme, ein rechtsseitiger Zufluß der Aare, und die kleine oder Holzemme, ein linksseitiger Zufluß der Reuß, jene die Kantone Bern und Solothurn, diese den Kanton Luzern durchfließend. Das Thal der großen Emme ist das Emmenthal. In der Nähe der Ilfis-Mündung liegt der große Thalort Langnau, Stapelplatz des berühmten Emmenthaler Käses. Dieser Käse, in Deutschland schlichtweg Schweizer Käse genannt, ist der feinste und berühmteste Hartkäse der Schweiz. Er wurde ursprünglich nur im Emmenthal des Kantons Bern bereitet, wird aber heutzutage nicht blos im Berner Mittelland, im Oberammergau, im Thurgau, in Freiberg und in St. Gallen, sondern auch in West- und Ostpreußen, in Rußland und in den Vereinigten Staaten hergestellt. Der echte Emmenthaler erscheint in Mühlsteinform zu 50—100 kg Gewicht und hat eine dünne und feste Rinde sowie gleichförmige Masse mit gleichmäßig verteilten, mittelgroßen »Augen«. Gar keine Augen kennzeichnen den »Blinden«, unförmlich große den »Geblähten«, zahlreiche kleine und ungleichmäßig verteilte den »Nißler« oder »Tausendlöchler«, endlich Risse in der Masse bei verschwindend wenig Augen den »Gläsler«. Der Emmenthaler soll ursprünglich »Armenthaler« geheißen haben. — Eine Spielart des Emmenthalers ist der Algäuer Rundkäse, ein flachcylindrischer Kuhkäse im Gewicht von 30 bis 60 kg, dessen bessere Sorte noch etwas höher im Preise steht als der Emmenthaler. Eine andere Spielart ist der Greierzer *(gruyère)*, in Österreich Groyer Käse genannt, welcher dem Emmenthaler in der Feinheit des Geschmackes nicht immer gleichkommt.

[3]) Engadin, Bergthal im schweiz. Kanton Graubünden, eins der höchstgelegenen bewohnten Thäler Europas, zerfällt in zwei völlig verschiedene Hälften: das Ober- und Unter-Engadin.

[4]) Sprich »ĕpŏăß'«; vielfach *Époisses* geschrieben, Ort im franz. Dép. *Côte-d'Or.* — Ein fetter, würziger Käse von runder oder viereckiger Form, früher aus ganzer, in neuerer Zeit aus teilweise entrahmter Milch bereitet.

[5]) Französischer Ort *(Aube).* — Ein schmackhafter Käse von 14 cm Durchmesser und 4 cm Dicke.

[6]) Vergleiche die Fußbem. zu *brie* auf S. 1425.

[7]) Eine Nachahmung des echten Roquefort, aus Schaf- oder Kuhmilch, meist jedoch aus letzterer bereitet.

[8]) Ein bekannter englischer Hartkäse.

[9]) *Reconnu le plus fin des fromages et ne s'altérant pas à la chaleur. Fabrique à Civray-sur-Cher (Seine-et-Oise).*

[10]) Sprich »fŏāng«; *le foin* Heu. — Ein französischer Weichkäse aus dem Dép. Seine-Inférieure.

[11]) Eine Nachahmung des Greierzer *(gruyère)*, im Thal von Aosta.

[12]) Kleiner flachrunder, halbfetter bis magerer italienischer Weichkäse.

[13]) a) = *cantal* (vergleiche die Fußbemerkung zu *cantal).* b) Nach »Martiny, Wörterbuch der Milchwirtschaft« ein dem Cantal ähnlicher, in der Auvergne (Dép. Puy-de-Dôme und Dép. Cantal) hergestellter Käse. c) Ein französischer Hartkäse aus dem Dép. Aveyron.

[14]) Friesland (Vriesland), die nordwestliche Provinz des Königreichs der Niederlande, an der Nordsee, sonst von den Provinzen Groningen, Drenthe, Overyssel und dem Zuidersee begrenzt. — Der friesische Käse, ein nach Art des Gouda bereiteter laibförmiger Magerkäse von 10 kg Gewicht, sowie die friesische Butter gelangen meist nach London zur Ausfuhr.

[15]) Dorf im preuß. Regierungs-Bezirk Stettin. — Dieser Käse ist auf dem Preisverzeichnis des Hoflieferanten F. W. Borchardt, Berlin, mit Mk. 1,40 per Stück verzeichnet.

Gammelost, gammel-ost[1]).	Schwedischer Kochkäse.	Gammelost.
Gautrais.	Französischer Hartkäse aus dem Dép. Mayenne.	Gautrais cheese.
Gavot[2]).	Art Käse.	Sort of cheese.
Géromé ou Gérardmer[3]).	Gérardmer-Käse.	Géromé or Gérardmer.
Gervais[4]).	Gervais.	Gervais.
Gessenay ou gessenai[5]).	Saanen-Käse, Hart-, Reibkäse.	Saane cheese.
Gévaudan[6]).	Käse von Gévaudan.	Gévaudan cheese.
Gex[7]).	Gex.	Gex.
Gislev[8]).	Gislev-Käse.	Gislev cheese.
Giuncata[9]).	Italienischer Weichkäse.	Giuncata.
Glaris ou fromage de Glaris[10]).	Schabzieger, grüner Zieger, Kräuter-, grüner Käse.	Glarus green cheese, sapsago cheese.
Gloucester[11]), *gloster.*	Gloucester-Käse.	Gloucester cheese.
Glums[12]).	Ostpreußischer Weichkäse.	East-Prussian cheese-curds.

[1]) Oft liest man auch *gamla ost* (= Altkäse). Ein in Norwegen bereiteter scheibenförmiger, etwa 30 cm im Durchmesser haltender, mit kochender Molke behandelter, getrockneter, dann eingelegter Sauermilch-Käse.

[2]) Ein im französischen Dép. Hautes-Alpes aus Schaf-, Ziegen- und Kuhmilch bereiteter Käse.

[3]) Sprich »gjĕrŏmé'«, »gjĕrarmä'r«, deutsch Gerhardsmeer, franz. Stadt *(Vosges).* — Feiner, flachcylindrischer, fetter, außen dunkelroter, mit Kümmel gewürzter Weichkäse von 1 bis 5 kg Schwere, 15 bis 35 cm Durchmesser und 4 bis 10 cm Höhe, der im Dép. der Vogesen aus Vollmilch bereitet und über Géromé in den Handel kommt. Ist dem Münster-Käse ähnlich.

[4]) Sprich »schärwä'«; nach dem Erfinder *Charles Gervais* (gest. 1893 zu Paris) benannt. Kleiner flacher Rahmkäse von süßem und angenehmem Geschmack, der von Paris aus in Kistchen zu je sechs Stück zum Versandt kommt. *Gervais double crème,* fast flüssig, wird in Papier-Hülsen versandt, in Paris mit Zucker zu Erdbeeren gegessen. Vergleiche hierzu die Fußbemerkung zu *petits suisses.*

[5]) Sprich »schäß'nä'« Saanen, schweiz. Ort (Bern). — Die Saanen-Käse sind nebst dem Greierzer und Emmenthaler Süßmilch-Hartkäse, die aus fetter, halbfetter oder magerer Milch bereitet werden. Heute werden auch die in den Thälern Frutigen, Interlaken und Obersimmenthal hergestellten kleinen Hartkäse unter dem Namen »Saanen-Käse« verkauft, ebenso alte Battelmatt-Käse aus Vorarlberg nach Italien. Auf den Alpen des Berner Oberlandes, mit Ausnahme des Niedersimmenthales, wird fast ausschließlich Hart- oder Reibkäse produziert. Das Eigentümliche der Reibkäse ist, daß sie erst nach zwei Jahren reif genug sind, um in den Handel gebracht werden zu können, und daß sie mit zunehmendem Alter wertvoller werden, bis zu ihrem sechsten Jahre, wo sie am gesuchtesten sind. Der Teig der Saanen-Käse ist fest, im Alter mehr spröde und von gelbbräunlicher Farbe. Sie haben nur wenige und kleine Augen. Die Laibe sind 5 bis 10 kg schwer und dicker als die Emmenthaler. Vergleiche *sarine.*

[6]) Sprich »schewodang'«; lat. *Gabali (Gabalitanus pagus),* alte Landschaft im südlichen Frankreich, ehemals zum Gouvernement Languedoc gehörig, gegenwärtig die Departements Lozère und Haute-Loire bildend.

[7]) Sprich »schäkß«; lat. *Gesium: pays de Gex,* alte Provinz am Jura. — Fester, mit Schimmel-Pilzen durchsetzter, dem Roquefort ähnlicher Käse aus schwach entrahmter Kuhmilch von ungefähr 30 cm Durchmesser, 10 cm Höhe und einem Gewicht von 6 bis 7 kg.

[8]) Ein dänischer Magerkäse.

[9]) Italienischer fetter Weichkäse, kommt in Binsen-Körbchen in den Handel und wird frisch verzehrt.

[10]) *Glaris* Glarus, einer der kleineren Kantone der Schweiz. — Dieser Käse, fälschlich auch »Schafzieger« genannt, wird in Glarus und Graubünden aus abgerahmter süßer Milch und der aus ihrem Rahm erhaltenen Buttermilch, in geringerer Qualität aus der von der Bereitung des Emmenthaler oder Greierzer Käses übrig bleibenden Molke mit Zusatz von etwas abgerahmter oder Buttermilch bereitet. Als vergohrene Masse wird er in Säcken an die »Ziegen-Müller« abgegeben, welche diese Masse mit Salz und gepulvertem »Ziegerklee« auf einer Walzmühle gleichmäßig vermahlen, dann in hölzerne Formen pressen und die geformten Käse endlich in einem kühlen Speicher trocknen lassen. Diese Käse, welche die Gestalt eines abgestumpften Kegels von 10 cm Höhe mit 7 cm unterem und 5 cm oberem Durchmesser haben, werden beim Genusse nicht geschnitten, sondern, wie der Name sagt, geschabt. Der Hütli-Zieger, welcher von den Sennen frisch verspeist wird, wird aus reiner süßer Molke bereitet. — Was nun den Namen »Zieger« anbetrifft, so diene folgendes zur Erklärung: Zieger (nach Dudens orthograph. Wörterbuch), altdeutsch *ziger.* I. Oberdeutsch und besonders schweizerisch der feste Niederschlag der durch eine Säure zum Gerinnen gebrachten Milch, oberdeutsch auch Topfen (verschieden von den flüssigen Molken oder Schotten). II. Schweizerisch insbesondere der käsige Niederschlag, welcher nach Bereitung des Käses aus der Sirte, d. h. den zum zweitenmal zum Gerinnen gebrachten Molken gewonnen wird, und der aus diesem Rückstande bereitete magere Käse: Zieger oder Zieger-Käse. III. Prov. für Augen-Butter (die verhärtete Feuchtigkeit im Auge); daher: Zieger-Auge für triefendes Auge, Triefauge. IV. Schweizerisch für fehlerhafte Quarzadern im Schiefer; auch für Mondmilch (Bergzieger). — Über den vorher erwähnten Ziegerklee diene folgendes zur Erklärung: Käse-, Zieger-, Schabzieger-, blauer Stein-Klee, Siebenzeit, Siebenstundenkraut, Schabziegerkraut, lat. *melilotus coerulea,* franz. *mélilot bleu, trèfle miellé, trèfle musqué,* engl. *blue melilot,* ein Sommer-Gewächs, 30 bis 60 cm hoch, mit weißlich blauen Blüten, stammt wahrscheinlich aus Nordafrika, findet sich in einem großen Teil von Süd- und Mittel-Europa verwildert, wird in der Schweiz auch angebaut und zur Bereitung des grünen Schabziegers benutzt. — Zur Erklärung des weiter vorn erwähnten Wortes »Sirte« diene folgendes: Sirte, Sirpe, auch die Sirpen (prov. auch Sirbele, Sirme), schweizerisch für Käse-Wasser, Käsemilch, eine Art Molken, welche beim Käsemachen übrig bleiben und woraus der »Zieger« niedergeschlagen wird.

[11]) Sprich »glößt'r«; englische Stadt und Grafschaft. — Dieser Käse, welcher im Handel den Namen *gloster* führt, wird in der englischen Grafschaft Gloucester aus Vollmilch bereitet und kommt in Cylindern von 20 bis 40 cm Durchmesser und 10 bis 40 cm Höhe in den Handel. Je nach der Größe unterscheidet man einfachen Gloster *(single gloster)* im Gewicht von 5 bis 20 kg und Doppel-Gloster *(double gloster)* im Gewicht von 20 bis 40 kg. Eine besondere Art bildet der Salbei-Käse *(sage-cheese),* der durch Zusatz eines Milchauszuges aus Salbei-, Petersilie- und Ringelblumen-Blättern eine grüne Farbe und einen besonders würzigen Geschmack erhält. Vergleiche hierzu *berkeley* auf Seite 1424.

[12]) Vergleiche die Fußbem. 3 auf Seite 1423.

Gorgonzola[1].	Gorgonzola(-Käse).	Gorgonzola.
Gouda[2].	Gouda-Käse.	Gouda cheese.
Gournay[3].	Gournay.	Gournay.
Gouwsche kaas[4].	Gouda-Käse.	Gouda.
Gozzano.	Schafkäse aus Gozzano [in Italien.	Gozzano ewe-cheese.
Grana ou formaggio di [*grana*[5]).	Parmesan-Käse.	Parmesan cheese.
Gratairon.	Art Ziegen-Käse in Savoyen.	Sort of Savoy goat-cheese.
Grostofé ou fromage blanc [*de Ciney.*[6])	Wallonischer Käse.	Grostofé.
Grottenhof[7].	Käse aus Grottenhof.	Grottenhof cheese.
Gruau de montagne[8].	Berggrütze.	Mount grits.
Gruyère ou fromage de Gruyère[9].	Greierzer oder Greyerzer Käse.	Gruyère (cheese).
Gudhem ou fromage de Gudhem.	Hartkäse aus Gudhem im schwedischen Län Skaraborg.	Gudhem cheese.
Guiole.	Franz. Hartkäse aus dem Dép. [Puy-de-Dôme.	Guiole.
Guise ou fromage de Guise[10].	Käse von Guise.	Guise cheese.
Hagenberg ou fromage de Hagenberg[11].	Hagenberger Schloßkäse aus Oberösterreich.	Hagenberg cheese.
Har(t)z ou fromage du [*Har(t)z*[12]).	Harzer Käse.	Harz cheese.
Hechtsheim.	Hechtsheimer[13].	Hechtsheim.
Heemraadskaas[14].	Deichherren-Käse.	Sort of gouda.

1) Sprich »gorgonzo'la«; seltener die französisierte Form *gorgonzole.* Vortrefflicher weicher Labkäse aus Gorgonzola, Flecken in der ital. Provinz Mailand. Der Gorgonzola, ein Verwandter des Stracchino, von dem er sich durch die braune Farbe unterscheidet, wird vorzugsweise im Herbst aus Vollmilch hergestellt; er ist im Inneren weißgelb, die feinste Sorte mit grünen Adern durchzogen. Vergleiche die Fußbem. zu *stracchino.*

2) *Gouda* (auch Ter-Gouwe), Stadt in der niederländ. Provinz Südholland, nordöstlich von Rotterdam. Dieser Käse *(Gouwsche kaas, Stolksche kaas),* auch südholländischer Rahmkäse genannt, kommt aus der Provinz Südholland über Gouda in den Handel. Er hat die Form eines Cylinders mit abgerundeten Ecken, wiegt 3 bis 8 kg, ist ziemlich weich, weist zahlreiche, nicht allzu große Löcher auf und besitzt eine schöne gelbe Farbe, die durch fortgesetztes Abreiben mit Essig und Safran oder Bier hervorgebracht wird. Arten: a) Der Maikäse *(maikaas),* im Mai aus der Milch der Weidekühe gewonnen. b) Juden-Käse *(jodenkaas),* Teig lockerer wie bei dem Maikäse, viel weniger gesalzen, hat die Form einer platten Scheibe. c) Deichherren-Käse *(heemraadskaas),* viel kleiner als der Gouda gemacht, man färbt ihn anders und läßt die Käse ziemlich alt werden, ehe sie zum Genusse kommen. d) Neumilch-Heukäse *(nieuwemelksche hooikaas),* im Winter zumeist aus der Milch neumelkender Kühe gemacht, daher der Name. Der Produzent sucht sie dem Sommer-Käse in jeder Beziehung so ähnlich als möglich zu machen, um sie als solche absetzen zu können, was jedoch nur in Ausnahme-Fällen ganz gelingt. Der Preis ist niedriger als für die Sommer-Käse, steigt aber in demselben Verhältnisse, je ähnlicher sie den letzten sind. e) Der eigentliche Gouda, welcher für den Export, sowie im Lande die größte Bedeutung hat, wird meist aus ganzer Milch gemacht; man bereitet aber auch halbfetten und Magerkäse nach derselben Methode.

3) Sprich »gürnä'«; lat. *gornacum,* franz. Ort *(Seine-Inférieure).* — Flachrunder fetter weicher Käse von 8 bis 9 cm Durchmesser und 2 cm Höhe. *Gournay blanc, gournay affiné. Gournay* ist auch eine Marke für feine Butter zweiter Klasse am Pariser Markte.

4) Vergleiche die Fußbemerkung zu *gouda.*

5) Italienischer Name des bei uns »Parmesan« genannten Käses (vergl. *parmesan).*

6) Oft falsch *crastofé, croostofé, gras Stofé* usw. geschrieben, in Frankreich *grastofé,* in Brüssel »Pate«, in Lüttich »Macke« genannt. Ein wallonischer Käse, welcher hauptsächlich in dem belg. Städtchen Ciney (Provinz Namur) fabriziert wird und mehr ein sogenannter Hauskäse ist. Er ist verwandt mit dem in der Rheinprovinz und Westfalen gern gegessenem »Klatschkäse«, ist aber wohlschmeckender als dieser. Man ißt ihn zwischen zwei Brotschnitten, auch oft mit Kümmel-Körnern vermischt.

7) Ehedem auf dem Gute der Landes-Ackerbauschule zu Grottenhof bei Graz in Steiermark bereiteter flachrunder handtellergroßer fetter Weichkäse. Vergleiche die Fußbem. zu *mariahof.*

8) In Savoyen aus frischem Zieger und Rahm bereitetes, in Fichtenholz-Fäßchen zum Versandt kommendes, mit Zucker genossenes Gemisch.

9) Sprich »grüiä'r«; *Gruyère* oder *Griers,* schweiz. Flecken und Bezirk (Kanton Freiburg); *gruyère gras* Greierzer Käse aus nicht abgerahmter Milch, *gruyère demi-gras* halbfetter Greierzer Käse; *gruyère de Saint-Amour* Schweizer Käse aus St.-Amour (franz. Ort im Dép. Jura). *Gruyer* Forstherr, Forstrichter, oft mit dem Zusatze *seigneur, juge.* Daß das franz. Wort dem deutschen Eigenschaftswort »grün« (althochdeutsch *gruoni)* entnommen ist, darf um so weniger bezweifelt werden, als die Franzosen einen Förster mit *verdier* (aus dem lat. *viridarius,* von *viridis* grün) bezeichnen. Ob der *gruyère,* wie gewöhnlich angenommen wird, nach dem Orte *Gruyère* den Namen habe, wo der Käse bereitet wird, oder davon, daß die denselben liefernden Kühe, welche die kräuterreiche Milch dazu geben, im Walde weiden, mag dahin gestellt bleiben. Vergleiche die Fußbem. zu *emmenthal,* S. 1429.

10) Sprich »güis«; Stadt im franz. Dép. Aisne an der Oise und einer Zweiglinie der Nordbahn'.

11) Ein weicher Labkäse aus Kuhmilch, welcher auf manchen Preisverzeichnissen einfach als »Schloßkäse« oder als »österreichischer Schloßkäse« aufgeführt ist.

12) Harz, waldiges Massen-Gebirge in Norddeutschland zwischen Leine und Saale. — Vergleiche die Fußbemerkung zu *olmutz.*

13) Auf einer Speise-Karte vom »Nonnenhof« in Wiesbaden verzeichnet.

14) In fast allen Fachwerken, welche uns zu Händen kamen, fanden wir diesen Käse mit »Geheimrats-Käse« übersetzt. Wenn nur ein einziger der Verfasser jener Bücher ein holländisches Lexikon hätte zur Hand nehmen wollen und er hätte gefunden: *heemraad* = Deichherr, Deich-Inspektor; *heemraadschap* = Deichinspektorschaft. Der Geheimrat heißt im Holländischen *geheimraad.* Vergl. die Fußbem. zu *gouda.*

Herbesthal[1].	Herbesthaler Käse.	Herbesthal cheese.
Herve[2].	Herve-Käse.	Herve cheese.
Hippace ou hippage[3].	Pferde-Käse.	Horse-cheese.
Hoffman Cottage[4].	Art amerikanischer Käse.	Sort of American cheese.
Hohenburg[5].	Hohenburger Rahmkäse.	Hohenburg cream-cheese.
Hohenheim[6].	Hohenheimer Schachtel-Käse.	Hohenheim cheese.
Hollandais ou hollande.[7]	Holländischer Käse.	Dutch cheese.
Holstein[8].	Holsteiner Leder-Käse.	Holstein cheese.
Hoorley.	Art holländischer Magerkäse.	Sort of Dutch cheese.
Huppemeau.	Dem Brie ähnlicher Käse aus dem Dép. Loir-et-Cher.	Huppemeau.
Hutli ou fromage de Hutli.[9]	Hütli-Zieger.	Hütli sapsago.
Hvite-ost[10].	Norwegischer Ziegen-Käse.	Norway goat-cheese.
Idiazabal[11].	Schafkäse aus Idiazabal.	Idiazabal.
Ihlenfeld[12].	Ihlenfelder Käse.	Ihlenfeld cheese.
Ilshofen ou fromage d'Ilshofen.	Käse von Ilshofen in Württemberg.	Ilshofen cheese.
Immenstadt[13].	Immenstadter Ziegen-Käse.	Immenstadt goat-cheese
Impérial.[14]	Kaiser-Käse.	Small cream-cheese.
Isigny ou fromage d'Isigny[15].	Isigny-Käse.	Isigny cheese.
Jochberg[16].	Jochberger Käse.	Jochberg cheese.
Jodenkaas[17].	Juden-Käse.	Sort of gouda.
Jonc ou fromage de jonc.	Art Käse im franz. Dép. Aube.	Sort of French cheese.
Jonchée.	Kleiner Rahmkäse, Handkäse.	Small cream-cheese, hand cheese.
Kalavrita.	Käse aus Kalavrita in Griechenland.	Kalavrita.
Kantens ou fromage de Kantens[18].	Hartkäse aus Kantens in der niederländ. Prov. Gröningen.	Kantens cheese.
Kascaval.	Schafkäse aus Siebenbürgen.	Kascaval.
Kjärsgaard[19].	Kjärsgaard-Käse.	Kjärsgaard cheese.
Klatschkäse[20].	Klatschkäse.	Klatschkäse.
Klenoc ou fromage de Klenoc[21].	Schafkäse aus Klenoc im ungarischen Komitat Gömör.	Klenoc ewe-cheese.

[1]) Dorf im preuß. Regierungs-Bezirk Aachen.

[2]) Oft falsch *Hervé* geschrieben. Stadt in der belgischen Provinz Lüttich, Hauptort des fruchtbaren *Pays de Herve*, an der Linie Chenée-Verviers der belgischen Staatsbahnen. Vergleiche die Fußbemerkung zu *limbourg*.

[3]) In der alten Geschichte ein Pferde-Käse, den die Skythen bereiteten.

[4]) Spezialität von dem *Hoffman House* in New York.

[5]) Flecken im bayrischen Regierungs-Bezirk Ober-Pfalz. Vergl. die Fußbemerkung zu *weihenstephan*.

[6]) Ehemaliges Lustschloß mit Domäne im württembergischen Neckarkreis. — Der Hohenheimer ist ein halbfetter flachcylindrischer Süßmilch-Käse von 10 bis 15 cm Durchmesser und etwa 4 bis 7 cm Höhe, welcher aus einem Gemenge von Vollmilch und abgerahmter Milch bereitet und mit Safran gelb gefärbt wird. Diesem sehr ähnlich ist der Algäuer Backstein-Käse (vergl. *algäu)*.

[7]) Ungenau: Edamer, Kantenskäse, Texeler Käse, Kümmel- oder Leydener Käse *(komijne kaas)*, Gouda *(gouwsche, stolksche kaas)*.

[8]) Der Leder-Käse ist, wie schon sein Name besagt, ein mageres, zähes und ziemlich geschmackloses Produkt, das gleichwohl in der Bevölkerung so beliebt ist, daß es noch unter allen Magerkäse-Sorten, die dort versucht wurden, den leichtesten und besten Absatz fand. Ganz alter Leder-Käse, der über ein Jahr alt ist, gilt sogar als Delikatesse. Die Form der Leder-Käse ist cylindrisch, ihre Höhe beträgt 10 bis 15 cm, ihr Durchmesser ist 25 bis 30 cm und ihr Gewicht 7 bis 12 kg. — In manchen Büchern findet sich auch noch ein »Holsteiner Güter-Käse« verzeichnet.

[9]) Martiny in seinem »Wörterbuch der Milchwirtschaft« nennt »Hüdeli-Ziger« einen aus süßer Molke allein, ohne Milchzusatz bereiteten geformten Zieger. Vergl. die Fußbem. zu *glaris*.

[10]) Wörtlich »Weißkäse«; ziegelförmig, 23 bis 26 cm lang, 13 bis 15 cm breit und 8 bis 10 cm hoch, oder scheibenförmig, ebenso hoch und 20 cm im Durchmesser haltend.

[11]) Flecken in der spanischen Provinz Guipuzcoa. — Harter runder Schafkäse von etwa 13 cm Durchmesser, 11 cm Höhe und 2 kg Gewicht.

[12]) Gut in Mecklenburg-Strelitz. — Vergleiche die Fußbemerkung zu *olmutz*.

[13]) Stadt im bayrischen Regierungs-Bezirk Schwaben, am Fuße der Algäuer Alpen. — Ein feiner Ziegen-Käse, welcher in der Gegend von Immenstadt im bayrischen Algäu gemacht wird. Diese kleinen Käse sind rund und haben eine Höhe von etwa 25 cm und einen Durchmesser von ca. 8 cm. Sie haben genau die Form wie die echten Emmenthaler Käse aus Kuhmilch, eine entsprechend feine, aber doch feste und elastische, trokkene Rinde. Der Teig zeigt keine Löcher und ist weiß, da die Milch nicht gefärbt wird.

[14]) Kleine, schmackhafte Rahmkäse in Stanniol-Verpackung, die von Ed. Rauppach in Zauchtel (Mähren) hergestellt werden.

[15]) Sprich »îsînji'«; Stadt im franz. Dép. Calvados, 10 km vom Meer, hat bedeutende Ausfuhr von Butter, Käse und Eiern.

[16]) Ein 12 bis 20 kg schwerer, in Jochberg (Tirol) bereiteter magerer Rundkäse.

[17]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *gouda* auf Seite 1431.

[18]) Auch »Kanter-Käse« genannt; in Form von großen flachen Kuchen, die man in weiße und grüne unterscheidet, welch' letztere mit Schafgarbenkraut gefärbt werden.

[19]) Ein jütischer, aus süßer Magermilch mit wenig Buttermilch bereiteter Hartkäse.

[20]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *grostofé* auf Seite 1431.

[21]) Flacher runder, etwa 2 kg schwerer Schafkäse.

Knaost.	Schwedischer Sauermilch-Käse aus Kuhmilch.	Knaost.
Knap-ost[1].	Art dänischer Käse.	Sort of Danish cheese.
Knapp-Käse[2].	Knappkäse.	Knappkäse.
Kolos-Monostor ou fromage de Kolos-Monostor.	Schafkäse aus Kolos-Monostor im ungarischen Komitat Kolozs.	Ewe-cheese of Kolos-Monostor.
Komijnkaas[3].	Holländischer Kümmel-Käse.	Dutch caraway cheese.
Kopp ou fromage du mont Schneekopp[4].	Koppen-, Bauden-, Großkäse.	Cheese of mount Schneekopp.
Kronen-Käse[5].	Kronen-Käse.	Crown cheese.
Krutt ou krut[6].	Sauermilch-Käse d. Kirgisen.	Sort of Kirgheez or Kirghiz cheese.
Lains ou fromage de Lains.	Käse von Lains im französischen Dép. Jura.	Lains cheese.
Langenthal ou fromage de Langenthal.	Käse von Langenthal im schweizerischen Kanton Bern.	Langenthal cheese.
Langres ou langrois[7].	Langres-Käse.	Langres.
Laniesse.	Art Käse.	Sort of cheese.
Lapon ou fromage de Laponie.	Lappländer Renntier-Käse.	Lapp or Lapland(ish) reindeer-cheese.
Larnaud ou fromage de Larnaud.	Käse von Larnaud im französischen Dép. Jura.	Larnaud cheese.
Larron[8].	Franz. Backstein-Käse.	French brick-bat cheese.
La Sarraz ou sarrasin[9].	Käse aus La Sarraz.	La Sarraz cheese.
Laudock ou fromage de Laudock.	Laudocker Schafkäse aus den Karpathen.	Laudock ewe-cheese.
Lauterbach ou fromage de Lauterbach[10].	Lauterbacher Frühstücks-, Delikateß-Käse.	Lauterbach breakfast cheese.
Lect ou fromage de Lect.	Käse von Lect im franz. Dép. Jura.	Lect cheese.
Leicester[11].	Leicester-Käse.	Leicester cheese.
Lesure.	Art französischer Käse.	Sort of French cheese.
Lévier ou fromage de Lévier.	Käse von Lévier im französischen Dép. Doubs.	Lévier cheese.
Leyde(n) ou fromage de Leyde(n)[12].	Leydener oder Leidener Kümmel-Käse.	Leyden cheese.
Lièvremont ou fromage de Lièvremont.	Käse aus Lièvremont im französischen Dép. Doubs.	Lièvremont cheese.
Lil(l)iput ou lil(l)iputien[13].	Lilliput(an)er Käse.	Lilliput cheese.
Limbourg[14].	Limburger Käse, Backstein-Käse.	Limburger cheese.
Lindenberg ou fromage de Lindenberg.	Käse aus Lindenberg in Bayern.	Lindenberg cheese.

[1]) Wörtlich »Knopfkäse«; dänischer, nach Art der Appetit-Käse aus Buttermilch bereiteter ungefärbter, mit Kümmel, Pfeffer oder allerlei anderem Gewürz, Rum oder Cognac versetzter Käse in Form kleiner abgestumpfter Kegel.

[2]) Mit Salz und Kümmel vermischter, in etwa 8 cm hohe und 5,3 cm dicke Kegel geformter Quark.

[3]) Vergleiche *romynde kaas,* ferner die Fußbemerkung zu *leyde(n)* auf dieser Seite.

[4]) Ein guter, zuckerhutförmiger Käse aus den Bauden (Sennereien) des Riesen-Gebirges, besonders der Schneekoppe. Vergl. die Fußbemerkung zu *olmutz* auf Seite 1436.

[5]) Auf dem Preisverzeichnis der Gebrüder Groh, Hoflieferanten, Berlin O, Blumenstraße 70, mit 40 Pf. per Stück verzeichnet. Sehr bekannter deutscher weicher Rundkäse, in Staniol verpackt, fetter Kuhkäse.

[6]) Vergl. die Fußbem. zu *olmutz,* S. 1436.

[7]) *Langres* (sprich »läng'r«), lat. Lingones, franz. Stadt (Haute-Marne); *langrois* (sprich »langrŏā«) aus Langres. — Guter weicher Käse.

[8]) Im franz. Dép. Nord bereiteter magerer Backstein-Käse von ungefähr 0,2 kg Gewicht.

[9]) Sprich »läßăra'«; schweiz. Ort (Waadt). — Ein dem *roquefort* ähnlicher, aber mit mehr Kräutern versetzter, deshalb grünerer Käse.

[10]) Lauterbach, Kreisstadt in der hessischen Provinz Oberhessen, am Vogelsberg, an der Lauter und der Linie Gießen-Fulda der Oberhessischen Eisenbahn. — Lauterbacher Frühstücks-Käschen sind kleine runde Weichkäse und werden als Spezialität von der Molkerei in Lauterbach hergestellt.

[11]) Dem Gloucester-Käse ähnlicher Hartkäse von 40 bis 50 cm Durchmesser und 10 bis 20 cm Höhe.

[12]) Leyden (seltener Leiden), Stadt in der niederländischen Provinz Südholland, am Alten Rhein, der nicht weit von der Stadt durch einen Kanal in die Nordsee fließt. — Weißer, mit Kümmel und Gewürz-Nelken vermischter, innen gelb, außen meist rot gefärbter Hartkäse *(komijnkaas),* heißt, weil er vorzugsweise in Leyden verfertigt wird, auch *Leijdsche kaas,* wird aber auch Schlüssel-Käse (norw. *nögelost)* genannt, weil er mit zwei gekreuzten Schlüsseln gezeichnet ist.

[13]) Lilliput, fabelhaftes Zwergland in Swifts *Gulliver's Travels;* lilliput(an)isch = sehr klein, zwerghaft.

[14]) Sprich »längbū'r«; Stadt in der belgischen Provinz Lüttich. — Beliebter Weichkäse aus Kuhmilch, welcher in der belg. Provinz Lüttich, namentlich in dem Städtchen Herve, aus Vollmilch bereitet und über Limburg in den Handel gebracht wird. Der Limburger ist die am meisten nachgeahmte unter allen Käse-Sorten, er ist von durchdringendem Geruch, da der Quark nach seiner Abscheidung keine Pressung erfährt und darum eine sehr energische Gährung durchmacht.

Liptau[1].	Liptauer Käse.	Liptau cheese.
Livarot[2].	Livarot-Käse.	Livarot.
Lodisan[3].	Lodisaner Käse.	Lodisan cheese.
Loisia ou fromage de Loisia.	Käse aus Loisia im franz. Dép. Jura.	Loisia cheese.
Lombardie[4].	Lombardischer Käse.	Lombardy cheese.
Longchaumois ou fromage de Longchaumois.	Käse aus Longchaumois im französischen Dép. Jura.	Longchaumois cheese.
Longwy.	Käse aus Longwy im französischen Dép. Jura.	Longwy cheese.
Loo ou fromage de Loo.	Käse aus Loo in der belgischen Provinz Westflandern.	Loo cheese.
Lorrain[5].	Lothringer Käse.	Lorraine cheese.
Losheim ou fromage de Losheim.	Käse aus Losheim im preuß. Regierungs-Bezirk Trier.	Losheim cheese.
Macquelines.	Art weicher französischer Käse.	Sort of French cheese.
Madridejos ou fromage de Madridejos.	Käse aus Madridejos in der spanischen Provinz Toledo.	Madridejos cheese.
Magland.	Käse aus Magland im franz. Dép. Haute-Savoie.	Magland cheese.
Maikaas[6].	Maikäse.	Sort of gouda.
Malakoff ou gervais malakoff.	Art Gervais-Käse[7].	Malakoff.
Malnapataka ou fromage de Malnapataka.	Käse aus Malnapataka in Ungarn.	Malnapataka cheese.
Malpas-le-Grand.	Käse aus Malpas-le-Grand im französischen Dép. Doubs.	Malpas-le-Grand cheese.
Manbol[8].	Großer Edamer Käse.	Large Edam cheese.
Maquée.	Weicher Labkäse aus Kuhmilch.	Sort of soft cheese.
Marchois ou marchais ou fromage de Marche.	Märkischer Preßkäse aus Kuhmilch.	March pressed cheese.
Margarine (fromage de).	Margarine-Käse[9].	Margarin(e)-cheese.
Margolino.	Art Schafkäse.	Sort of ewe-cheese.
Mariahof[10].	Mariahofer (Backstein-)Käse.	Mariahof cheese.
Marignan[11].	Käse von Melegnano.	Melegnano cheese.
Marolles[12], *maroilles.*	Käse aus Marolles.	Marolles cheese.
Mascarone.	Italienischer Käse.	Italian cheese.
Mascarponi[13].	Rahmkäse.	Cream-cheese.

[1]) Ungarisch *Liptó*, Komitat in Ungarn, am linken Donau-Ufer. — Ein Weichkäse, der im ungarischen Komitat Liptau aus der Milch der Zackelschafe bereitet und in kleinen Holzfäßchen von 2 bis 2½ kg Inhalt versandt wird. Man knetet den Käse mit Butter, Salz, Kümmel-Körnern, Kapern, Paprika und Zwiebeln bez. frischem Schnittlauch zu einem Teig, der wie Butter auf das Brot gestrichen wird. Die Bereitungs-Weise des Liptauer entspricht der des Brinsenkäses (vergl. *brinzai).*

[2]) Sprich »lĭwarō'«; franz. Marktflecken *(Calvados).* — Weicher Kuhkäse aus Magermilch, der nicht nur in Livarot, sondern auch in anderen Dörfern des Dép. Calvados bereitet wird. Er hat die Gestalt eines Cylinders von etwa 15 cm Durchmesser und Höhe, es kostet ungefähr 1 Fr. per Stück.

[3]) Vergl. die Fußbem. zu *parmesan*, S. 1437.

[4]) Lombardei, der mittlere Teil der norditalienischen Tiefebene, benannt nach den Langobarden (Longobarden), die 568 hier ein Reich gründeten.

[5]) Handgeformter, mit Zusatz von Butter, Pistazien-Kernen und Pfeffer bereiteter, 50 g schwerer Sauermilch-Käse.

[6]) Vergl. die Fußbem. zu *gouda*, S. 1431.

[7]) Flachrunder Käse von ungefähr 1,5 cm Höhe und 6 cm Durchmesser.

[8]) Mehrzahl Manbollen (niederländisch = Mannsköpfe), Edamer Käse von einem das gewöhnliche übersteigenden Gewichte, bis zu 8 kg.

[9]) Dieser Käse ist seit einiger Zeit ein Handels-Artikel geworden, der in vielen Berliner Geschäften betrügerischerweise unter der Bezeichnung »Holländer Käse« geführt wird.

[10]) Eugling schreibt in seinem »Kleines Handbuch für die Praktische Käserei«: Es gibt sehr viele Käse-Sorten, die einen eigenen Namen haben und die doch gar nichts anderes sind als Limburger Käse. Wenn aber jede einzelne Sennerei ihrem Produkte einen eigenen Namen geben würde, so entstände schließlich eine heillose Verwirrung. Es ist doch gewiß der Wunsch berechtigt, daß man aus der Bezeichnung die Art der Ware erkennen kann, was bei dieser Unsitte gar nicht möglich ist. Andererseits ist jedoch der Gebrauch einer eigenen Firma, besonders wenn es sich um ein so verbreitetes und so häufig schlechtes Produkt wie der Limburger Käse handelt, ein entschieden berechtigter, unter Umständen für eine Reklame notwendiger. Für solche Fälle möchten wir vorschlagen, daß die Firma dem richtigen Namen des Käses angefügt wird, z. B. »Mariahofer Backstein-Käse« anstatt wie bis jetzt »Mariahofer Käse«, »Limburger Käse von Grottenhof« anstatt wie bisher »Grottenhofer Käse«.

[11]) Vergleiche die Fußbem. 13 auf Seite 1381.

[12]) Sprich »märŏ'l«; Brockhaus' Konversations-Lexikon schreibt *Maroilles*, Martiny, Wörterbuch der Milchwirtschaft *Maroille*, Ritter, Geograph. Lexikon *Maroilles*, Sachs-Villatte, Französisch-deutsches Lexikon *Marolles;* franz. Stadt im Dép. Nord. — Ein weicher, 300 bis 400 g schwerer, backsteinförmiger Labkäse aus Kuhmilch.

[13]) Ital. Name für *fromage à la crème* (s. d.). »Martiny, Wörterbuch der Milchwirtschaft« schreibt: *Mascarponi*, im Bergell des schweizerischen Kantons Graubünden aus Ziegenmilch bereiteter geformter Zieger-Käse. *Mascherponi*, aus Rahm mit Essig oder Zitronensaft (statt Lab) hergestellte cylindrische, etwa 6 cm hohe und 5 cm dicke Käse, welche in Italien frisch genossen werden.

Masham ou fromage de Masham.	Käse aus Masham in der engl. Grafschaft York.	Masham cheese.
Mayence ou fromage de Mayence.[1]	Mainzer Hand- oder Faustkäse.	Mayence hand-cheese.
Mayenzieger[2].	Mayenzieger.	Sort of Swiss cheese.
Mecklembourgeois[3].	Mecklenburger Schafkäse.	Mecklenburg ewe-cheese.
Meldola ou fromage de Meldola.	Käse aus Meldola in der ital. Provinz Forli.	Meldola cheese.
Melton-Mowbray[4].	Art Stilton-Käse.	Sort of Stilton cheese.
Menauta.	Art Käse.	Menauta in tins.
Mesnay ou fromage de Mesnay.	Käse aus Mesnay im französischen Dép. Jura.	Mesnay cheese.
Mignot[5].	Art französischer Käse.	Mignot.
Minas Geraës[6].	Minas-Käse.	Minas cheese.
Moirans[7].	Käse aus Moirans.	Moirans cheese.
Moléson[8].	Schweizer Käse von dem Moléson. [in Italien.	Moléson cheese.
Mombarcaro.	Käse aus Mombarcaro	Mombarcaro cheese.
Mondsee[9].	Mondseer Schachtel-Käse.	Mondsee cheese.
Monsieur Fromage.	Art Luxus-Käse.	Sort of fancy cheese.
Montafon ou fromage de Montafon[10].	Montafoner Kräuter-Käse aus Vorarlberg.	Montafon cheese.
Montana[11].	Katalonischer Schafkäse.	Catalonia ewe-cheese.
Mont Cenis ou Cénis.[12]	Grüner Käse.	Green cheese.
Mont d'or.[13]	Art Ziegen-Käse.	Sort of goat-cheese.
Mont-Olan[14].	Mont-Olan-Käse.	Mont-Olan.
Morbegno ou fromage de Morbegno.	Käse aus Morbegno in der ital. Provinz Sondrio.	Morbegno cheese.
Morbier ou fromage de Morbier.	Käse aus Morbier im französischen Dép. Jura.	Morbier cheese.
Mouzarella.	Weicher Schafkäse.	Soft ewe-cheese.
Mozarinelli.	Art weicher Labkäse aus Kuh-	Mozarinelli.
Mumleswyl.	Art Schafkäse. [milch.	Sort of ewe-cheese.
Munster ou fromage de Munster.[15]	Münster-, Elsässer oder Schachtel-Käse.	Munster cheese.

[1]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *olmutz* auf Seite 1436.

[2]) In Beckenried, einem Dorfe im schweiz. Kanton Unterwalden hergestellt.

[3]) In der Gegend von Güstrow in Mecklenburg-Schwerin bereiteter laibförmiger fetter Weichkäse aus Schafmilch von 10 cm Durchmesser, 4 cm Höhe und 300 bis 800 kg Gewicht.

[4]) Sprich »mĕlt'n-mōbr(e)«; Stadt in der engl. Grafschaft Leicestershire, berühmt durch Rennen und Hetzjagden, Sitz des »Fox Club«; *Melton-Mowbray pie* Art Schweinefleisch-Pastete.

[5]) Ein weicher, fetter, aus nicht abgerahmter Milch hergestellter Käse aus dem Thal von Auge in der Normandie. Nach »Martiny, Wörterbuch der Milchwirtschaft« soll dieser Käse zuerst von einer Familie Mignot in dem Flecken Beuvron des franz. Dép. Calvados um das Jahr 1775 hergestellt worden sein.

[6]) Sprich »minasch scheräisch«; Binnen-Provinz von Brasilien, die im Norden an Bahia, im Osten an Espirito Santo, im Süden an Rio de Janeiro und São Paulo, im Westen an Goyaz grenzt. — Der hier fabrizierte Minas-Käse ist berühmt. Vergleiche *barbacena* auf Seite 1424.

[7]) Sprich »mōārang'«; französische Stadt im Departement *Jura.*

[8]) Sprich »mōlĕsong'«; Schweizer Berg, genannt der Freiburger Rigi.

[9]) Ein schmackhafter Weichkäse, welcher in den Fürstlich Wrede'schen Meiereien zu Mondsee und Hochalpe (Ober-Österreich) erzeugt und von der fürstlichen Gutsverwaltung als »Mondseer Schachtel-Käse« (fl. 1,70 das Kilo) versendet wird. Vergleiche die Fußbemerkung zu *weihenstephan* auf Seite 1444.

[10]) Ein zu der Klasse der Sauermilch-Käse gehöriger Käse aus Kuhmilch mit Zusatz von gepulvertem Ivakraut.

[11]) Harter Schafkäse in Weckenform von ungefähr 170 g Gewicht, aus der spanischen (katalonischen) Provinz Gerona.

[12]) Aus einem Gemisch von unabgerahmter Kuh-, Schaf- und Ziegenmilch in Savoyen bereiteter Hartkäse von etwa 33 cm Durchmesser, 14 bis 20 cm Höhe und 10 bis 12 kg Gewicht. Vergleiche *persillé (du mont Cenis)* auf Seite 1437.

[13]) Auch *Mont-dore* oder *fromage du Mont-Dore; Mont-Dore* oder *Mont d'or* ist der Name dreier Berge im Gebiete von Lyon, nach welchen der dort bereitete Ziegen-Käse seinen Namen erhalten hat. »Martiny, Wörterbuch der Milchwirtschaft« berichtet, daß in neuerer Zeit Kuhmilch an die Stelle der Ziegenmilch getreten sei. — Neben *mont d'or de Lyon* unterscheidet man noch *mont d'or de Picardie.* Schachtel-Käse, die cylinderförmig und wenn reif, ungefähr 11 cm Durchmesser und 17—18 mm Höhe haben. Zur Versendung nach entfernteren Orten werden sie in kleine, runde Schachteln aus dünnen Tannenholz-Spänen verpackt.

[14]) Nach dem gleichnamigen Berge benannter, im franz. Dép. Hautes-Alpes bereiteter Käse.

[15]) Münster im Gregorienthale, Kantons-Hauptstadt im deutschen Bezirk Ober-Elsaß, Kreis Kolmar, im Münsterthale; auf den Bergwiesen wird Alpen-Wirtschaft mit zahlreichen Sennhütten betrieben, die den berühmten »Münster-Käse« (jährlich etwa 500 000 kg) erzeugt. Letzterer ist ein cylindrischer fetter, in Schachteln verpackter Weichkäse von etwa 20 cm Durchmesser und 8 cm Höhe.

Mutschen, mütschi[1].	Kleine Sauermilch-Käse.	Small cheeses.
Mysost[2].	Mysost.	Mysost.
National[3].	National-, Reichskäse.	National cheese.
Nebotein[4].	Neboteiner Käse.	Nebotein cheese.
Neufchâtel[5].	Neufchateller Käse.	Neufchâtel.
Neusohl[6].	Neusohler Schafkäse.	Neusohl cheese.
New York cream-cheese.	New Yorker Rahmkäse.	New York cream-cheese.
New York State cheese[7].	Käse aus dem Staat New York.	New York State cheese.
Nieheim[8].	Nieheimer Käse.	Nieheim cheese.
Nieuwemelksche hooikaas.	Neumilch-Heukäse.	Sort of gouda.
Nîmois[9].	Käse von Nîmes.	Nîmes cheese.
Nögel-ost[10].	Leidener Kümmel-Käse.	Leyden caraway-cheese.
Norfolk[11].	Norfolk-Käse.	Norfolk cheese.
Normand ou petit normand.[12]	Normännischer Käse.	Norman cheese.
Nostrale[13].	Italienischer Käse.	Italian cheese.
Nouvion[14].	Käse von Nouvion.	Nouvion cheese.
Oberhasli[15].	Oberhasli-Käse.	Sort of Swiss cheese.
Oberstdorf ou fromage d'Oberstdorf.	Käse aus Oberstdorf in Schwaben.	Oberstdorf cheese.
Oldenbourgeois[16].	Oldenburger Rahmkäse.	Oldenburg cream-cheese.
Olivet ou fromage d'Olivet[17].	Käse aus Olivet.	Olivet cheese.
Olmutz ou fromage d'Olmutz.	Olmützer Quargel[18].	Olmütz cheese.

---

[1]) Mittelhochdeutsch *mutsche* = einpfündiges Brot; die Mutschen sind in gedrechselten hölzernen Formen bereitete kleine Sauermilch-Käse für den Hausgebrauch.

[2]) Dieser Molken-Käse, in Norwegen und Dänemark Mysost, in Schweden Mesost genannt, wird in vier verschiedenen Arten hergestellt und zwar a) aus Ziegen-Molke, b) aus Kuhmolke nach der Fettkäserei, c) aus Kuhmolke nach der Magerkäserei, d) aus Kuhmolke nach der Sauerkäserei. Der Handelswert des Mysost aus Ziegenmilch ist der höchste und derjenige der übrigen Sorten vermindert sich in der angegebenen Reihenfolge. Der Ziegen-Mysost ist von pikanterem Geschmack als der Kuhmysost. Einen milderen Geschmack erhält der Mysost, wenn man zur Ziegen-Molke etwas Kuhmolke zusetzt. Sehr häufig wird der Kuhmolke ein Teil Ziegen-Molke zugesetzt und ein solches Produkt dann meist als Ziegen-Mysost verkauft. Kenner merken jedoch diese Fälschung. Eine ganz geringwertige Sorte Mysost wird aus saurer Ziegen-Molke bereitet. Der unter a) und b) angeführte Mysost wird in viereckigen Kistchen von 19 cm Länge, 12 cm Breite und 11 cm Tiefe geformt, nach ein bis zwei Tagen an den Seiten glatt zugeschnitten und in solchen Stücken, welche etwa 3 kg wiegen und von hellgelber Farbe sind, in den Handel gebracht. Bei der Magerkäserei jedoch wird der Mysost in Fässern verkauft.

[3]) Sprich »naßĭŏnā̆'l«; auf der Preisliste von *F. W. Borchardt*, Kgl. Hofl., Berlin W., Französische Straße 48, mit Mk. 0,50 p. Stück verzeichnet.

[4]) Nebotein, Dorf in Mähren, in der Nähe von Olmütz. Vergleiche die Fußbemerkung zu *olmutz* auf dieser Seite.

[5]) Sprich »nöschatā̆'l«; *Neufchâtel-en-Bray*, franz. Stadt (*Seine-Inférieure*). Nicht zu verwechseln mit *Neuchâtel* Neuenburg (schweiz. Kanton und Stadt). — Dieser Käse wird seiner Spundform wegen in Paris *bondon* oder *bonde* genannt und erscheint als 7 cm lange und 5 cm dicke Walze; er besitzt einen hohen Fettgehalt und einen milden, angenehmen Geschmack.

[6]) Neusohl, Beszterczebanya, Stadt im ungarischen Komitat Zolyom.

[7]) Art amerikanischer Käse, der auf manchen Preisverzeichnissen auch als *American York State cheese* aufgeführt ist.

[8]) Nieheim, Stadt im preuß. Regierungs-Bezirk Minden, Kreis Höxter. — Der Nieheimer ist ein wohlschmeckender Sauermilch-Käse.

[9]) Sprich »nīm«: lat. *Nemausus*, Hauptstadt des franz. Dép. Gard.

[10]) Norwegische Bezeichnung für den Leidener Kümmel-Käse (vergl. *leyde* auf Seite 1433).

[11]) Über *Norfolk* siehe Fußbem. 5 auf S. 528.

[12]) Auf der Liste von *Joh. Jost Petri Sohn*, Hoflieferant, Frankfurt, gr. Bockenheimerstr. 29, verzeichnet.

[13]) *Nostrale* einheimisch; in der ital. Provinz Cuneo (Piemont) hart (*duro*) oder weich (*tenero*) bereiteter Käse.

[14]) *Le Nouvion-en-Thiérache* (nuwĭong' angtĭĕrā̆'sch), Ort im franz. Dép. Aisne.

[15]) Auf den Alpen des Oberhasli-Thales im Kanton Bern bereiteter, dem Spalen-Käse ähnlicher Vollmilch-Käse, welcher sich durch feinen Geschmack, schöne gelbe Natur-Farbe und große Haltbarkeit auszeichnet.

[16]) Oldenburg, Großherzogtum und Bundesstaat des deutschen Reiches.

[17]) Sprich »ŏlĭwā̆'«; Flecken im franz. Dép. Loiret. Ein flachrunder, von Schimmel außen bläulicher, nicht sehr fetter Kuhkäse von Scheibenform, etwa 4 cm dick bei einem Durchmesser von ungefähr 15 cm.

[18]) Eine Art kleiner Sauermilch-Käse aus Magermilch, welche mit Salz, bisweilen auch mit Kümmel gewürzt und zunächst in gewöhnlicher Zimmer-Wärme vorgetrocknet, dann zur Entfernung des Schimmels mit heißem Wasser geputzt und endlich im Sommer an der Sonne, im Winter am Ofen nachgetrocknet werden. Des schärferen Geschmackes halber feuchtet man sie auch während der ersten Trockenzeit mit einigen Tropfen Bier oder Branntwein an. Diese kleinen Käse werden namentlich in der Gegend von Olmütz, besonders im Dorfe Nebotein hergestellt und heißen im Handel Olmützer Quargel, in Olmütz selbst aber Neboteiner. — Auf dieselbe Weise wird der Schlesische Sauermilch-Käse bereitet; nur wird dieser nicht blos getrocknet gegessen, sondern hauptsächlich für den Versandt mit feuchtem Stroh oder auch in feuchte Läppchen eingewickelt, in Fässer oder Steingut-Töpfe eingeschichtet und darin bei Zimmer-Wärme zur vollen Reife gebracht. Ferner gehören hierher der Sperrkäse aus dem Salzkammergut, der kegel- oder cylinderförmige Koppen-Käse vom Riesen-Gebirge, der flache, runde Harzer Käse, der viereckige Ihlenfelder Käse aus Mecklenburg-Strelitz, der flach-cylindrische Mainzer Handkäse u. a. Von ausländischen Erzeugnissen dürfte der kugelförmige Krutt der Kirgisen hierher zu rechnen sein, während die aus getrocknetem Schafquark bereitete italienische *ricotta* schon mehr zu den ausgeprägten Fettkäsen gehört.

Orbey[1]).	Urb(e)iser Fettkäse.	Orbey cheese.
Ornans.	Käse aus Ornans im französischen Dép. Doubs.	Ornans cheese.
Oszcsepkai sajt.	Ostschepka-Käse.	Sort of cheese.
Otsego County cheese.	Käse aus dem Otsego-County im Staate New York.	Otsego County cheese.
Paglia ou fromaggio della Paglia.	Im schweiz. Kanton Tessin nachgeahmter Gorgonzola.	Imitation gorgonzola.
Parangon.	Paragon-Käse.	Paragon in jars.
Parmesan[2]).	Parmesan-Käse.	Parmesan cheese.
Parnica.	Käse von Parnica in Ungarn.	Parnica cheese.
Paysan ou fromage à la paysanne.[3])	Bauern-Käse.	Farm cheese.
Pecorino ou cacio pecorino.	Italienischer Schafkäse.	Italian ewe-cheese.
Perrigny ou fromage de Perrigny.	Käse von Perrigny im französischen Dép. Jura.	Perrigny cheese.
Persillé (du mont Cenis) ou fromage vert.[4])	Grüner Käse, Kräuter-Käse.	Green cheese.
Petit-carré[5]).	Viereckiger Käse.	Petit-carré.
Petits suisses ou fromages à la double crème.	Kleine Doppelrahm-Käse[6]).	Full cream cheeses.
Pfister[7]).	Pfister-Magerkäse.	Pfister cheese.
Philadelphien ou fromage de Philadelphie[8]).	Philadelphiaer Käse.	Philadelphia cheese.

[1]) Sprich »örbä'«; Urbis, Urbeis, Flecken im Ober-Elsaß.

[2]) Ital. *formaggio di grana, formaggio parmigiano, cacio parmigiano,* in der Provinz Emilia auch *scaglia* genannt, ein mehr als halbmagerer, gelblicher italienischer Hartkäse von Gestalt und Größe des Emmenthalers aus der Gegend von Bergamo, Pavia und Cremona. Parma ist nicht, wie der Name vermuten läßt, Produktions-, sondern nur Marktort. Dieser Käse kommt in zwei Arten vor, nämlich als halbfetter eigentlicher Parmesaner und als magerer Lodisaner aus der Provinz Lodi nördlich vom Po. Beide Arten sind einander täuschend ähnlich und unterscheiden sich nur dadurch, daß der Parmesan an der Schnittfläche gelb bleibt, während der angeschnittene Lodisaner an der Luft eine grünliche Färbung annimmt. Zu dem Lodisaner wird meist Milch verwendet, welcher ungefähr 2½ % Butter entzogen worden sind, während man der Milch zum Parmesaner nur 1½ % Butter entzieht. Das geringste Gewicht eines Laibes Parmesan-Käse beträgt nicht unter 25 kg, im Durchschnitt aber 40 bis 50 kg; es sind selbst solche von 60 bis 70 kg keine Seltenheit. Nach der Herstellungszeit unterscheidet man die *maggenghi (maggengo)*, alle Käse, welche vom April bis September bereitet, die *quartaroli*, welche im Okt. und Nov. während des letzten Teiles der Grünfutter-Periode gemacht sind, und die *terzoli* oder Winter-Käse. Bis zu achtzehn Monaten werden die Käse als *alla stagione* bezeichnet, von da ab als reif angesehen, auch als alte Käse *(stravecchio)* benannt. Weiterhin setzt man dann im Sprachgebrauche hinzu, wie oft sie den Mai schon erlebt haben (Mai und Juni sind die besten Monate zur Produktion, da die Kühe dann in der Mitte der Melkperiode stehen) und nennt alte Käse von zwei, drei Maien *stravecchio di due, tre maggi.* Der Parmesan-Käse erlangt nämlich seine volle Güte erst in zwei bis vier Jahren. Die Preisliste von »Achille Brebbia, Milano« führt folgende Marken des Parmesan-Käses auf: *Quartarolo di stagione; maggengo vecchio* (2/3 maggi); *maggengo stravecchio* (3/4 maggi); *maggengo stravecchione* (4/5 maggi); *maggengo stravecchio* (3/4 maggi); *quartarolo stravecchio* (3 ottobri). Vom rein gastronomischen Standpunkte aus zählt übrigens der Parmesan weit mehr zum Gewürz als zum Käse. In Deutschland wird er meist nur in geriebenem Zustande zum Bestreuen der Hohlnudeln *(macaroni)*, zu feinen Gemüsen, Ragouts, auch zu Suppen verwendet.

[3]) Vergleiche *cottage cheese* auf Seite 1428.

[4]) Auch *fromage persillé (du mont Cenis).* Der Berg *Cenis*, lat. *mons cineris*, franz. *mont Cenis* oder *Cénis*, Berg in den Alpen; nicht zu verwechseln mit *Montcenis*, auch *Mont-Cenis* geschrieben, franz. Stadt *(Saône-et-Loire).* Aus Schaf- und Ziegenmilch mit oder ohne Zusatz von Rahm aus Kuhmilch bereiteter Käse, welcher nach der durch die Schimmel-Bildung im Inneren verursachten Zeichnung und Färbung den Namen *persillé* (abgeleitet von *persil* Petersilie) erhalten hat. Im savoyischen Thale von Tignes, wo besonders guter Käse dieser Art hergestellt wird, heißt er auch *tignard.*

[5]) Nach Art der *petits suisses* (s. d.) bereiteter viereckiger Käse, 1 bis 1,5 cm hoch und gegen 5 cm lang; frisch oder gereift gegessen.

[6]) Kleine runde, walzenartige Käse, welche mit der Hand geformt werden. Die Verpackung geschieht in dünnen Holzkistchen zu je zwölf Stück Inhalt, die darin aufrecht in vier Reihen gestellt werden und deren jede von der anderen durch einen Span getrennt ist, um das Ankleben und Zerdrücken zu verhindern. Jede Kiste mit ihrem Inhalte von einem Dutzend Käsen wiegt 1,1 kg, von denen 1 kg auf den Käse zu rechnen ist. Hierher gehören die Gervais-Käse, welche unter diesem Namen als eigene Sorte in Deutschland bekannt und geschätzt sind. Es sind dies flache, runde Käschen von etwa 5 cm Durchmesser, die einzigen frischen Labkäse, welche hier eingeführt sind; sie unterscheiden sich aber nur durch ihre flache Form und den Namen ihres Fabrikanten, den sie tragen, von den *petits suisses*, auch wird der Teig nach dem Pressen zwischen zwei Walzen durchgelassen. Allerdings ist ihr besonders guter Ruf durch eine stets gleiche, vorzügliche Qualität und große Haltbarkeit begründet. Der *gervais* kommt übrigens nicht nur süß, sondern manchmal auch schwach gesalzen in den Handel. Vergleiche hierzu auch die Fußbemerkung zu *fromage à la crème* auf Seite 1422.

[7]) Nach einem besonderen Verfahren von *Pfister-Huber*, Käserei-Leiter der *Anglo-Swiss Condensed Milk Co.* in Cham, bereiteter Hartkäse, auch Chamer Käse genannt, da in Cham (Dorf im schweiz. Kanton Zug) diese Methode zuerst ausgearbeitet und eingeführt wurde. Wesentliche Eigentümlichkeit des Verfahrens ist Anwendung des Salzbades und hoher Feuchtigkeits-Gehalt des Reifungs-Raumes, bez. Behandlung der Käse in einem Dampfbade.

[8]) Ein amerikanischer Sauermilch-Käse (aus Kuhmilch) von Mende.

Piacenza.	Käse aus Piacenza in Italien.	Piacenza cheese.
Picodon[1].	Art Käse aus dem franz. Dép. Drôme.	Picodon.
Pimpkäse[2].	Deutscher Pimpkäse.	A German cow-cheese.
Pineapple cheese[3].	Ananas-Käse.	Pineapple cheese.
Pomme à vers.	Holländischer Käse.	Dutch cheese.
Pont-l'Évêque[4].	Pont-l'Evêque.	Pont-l'Évêque.
Pont-Gibaud[5].	Pont-Gibaud-Roquefort.	Roquefort of Pont-Gibaud.
Port-(du-)Salut[6].	Französischer Hartkäse.	Port-Salut cheese.
Pot (fromage en).	Topfkäse[7].	Pot cheese.
Prätigau[8].	Prätigauer Pressen-Käse.	Prätigau cheese.
Providence.	Französischer Hartkäse aus dem Dép. Manche.	Providence cheese.
Provole[9].	Italienischer Büffel-Käse.	Provole buffalo-cheese.
Provolino.	Italienischer runder Kuhkäse.	Italian cow-cheese.
Puicelcy.	Käse aus Puicelcy im französischen Dép. Tarn.	Puicelcy cheese.
Pultost ou knaost.	Norwegischer kleiner Sauermilch-Käse aus Kuhmilch.	Pultost.
Pyrmont[10].	Pyrmonter Käse.	Pyrmont.
Quargel[11].	Quargel.	Quargel.
Queso de Kincho.	Sauermilch-Käse aus Venezuela[12].	Sort of cheese of Venezuela.
Quinto[13].	Schweizer Käse von Quinto.	Quinto Swiss cheese.
Raclette.	Gerösteter Käse.	Grilled cheese.
Raden[14].	Radener Rundkäse.	Raden cheese.
Radstadt[15].	Radstädter Schnittkäse.	Radstadt cheese.
Ragnit[16].	Hartkäse von Ragnit.	Ragnit cheese.
Ramadou[17].	Fetter Schafkäse in den Pyrenäen.	Fat ewe-cheese in the Pyrenees.
Rangiport[18].	Rangiport.	Rangiport cheese.
Raviggiulo.	Ital. Ziegenkäse aus Brescia.	Italian goat-cheese.
Rebarbe.	Schabsel-Käse von Roquefort.[19]	Rebarbe.
Reblochon[20].	Reblochon.	Reblochon.

---

1) Sprich »pĭkŏdong'«.

2) Der **Pimmen-** oder **Pimpkäse** ist ein mit Kümmel versetzter handgeformter laibförmiger Sauermilch-Käse aus Mecklenburg, der noch fast frisch, nur oberflächlich getrocknet, genossen wird.

3) Vergleiche die Fußbemerkung zu *cheshire* auf Seite 1427. — Nach der »General View of the Agriculture of the County of Berkshire, by Will. Mavor, London 1813« soll dieser 2 bis 6 kg schwere Hartkäse zuerst im Anfange dieses Jahrhunderts von einem Mr. Pike auf einer Farm eines Mr. Loveden in Berkshire hergestellt worden sein.

4) Sprich »pong-lĕ-wä'k«; französische Stadt *(Calvados).* — Überfetter bis magerer, außen gelb gefärbter Backstein-Käse. *Pont-l'Évêque des Princes,* eine besonders feine Marke.

5) Vergleiche die Fußbemerkung zu *roquefort* auf Seite 1440.

6) Seit ungefähr 1860 in den Handel gebrachter, nach der Trappisten-Abtei gleichen Namens bei Laval im franz. Dép. Mayenne benannter, nach Art des Gouda bereiteter Käse von 26 bis 28 cm Durchmesser bei 5 cm Höhe. In einem Buche fanden wir einen *port-saint,* jedenfalls aus *port-salut* durch den Druckfehler-Teufel verstümmelt.

7) Hergestellt, indem man Quark mit Butter, Salz und Kümmel versetzt, in einem Topf auf das Feuer stellt, bis das Ganze sich zu einer gleichartigen Masse verbunden hat, die beim Erkalten zu einer Art Gallerte erstarrt und dann ohne weiteres verzehrt werden kann.

8) Fruchtbares Thal in dem schweizerischen Kanton Graubünden, zwischen der Rätikon-Kette und den Bergen des Unter-Engadin. — Dem Backstein-Käse ähnlicher, aber erheblich größerer, 10 bis 12 kg schwerer, mit Nachwärmen der gebrochenen Matten bereiteter Magerkäse. In einigen Büchern fanden wir einen »**Prettigan**« als Magerkäse zweiter Güte aufgeführt; dieser Name ist wahrscheinlich nur eine Entstellung von Prätigau.

9) In Kalabrien und Sizilien bereiteter, ungefähr 3 kg schwerer rundlaibiger Büffel-Käse.

10) Sprich »pĭrmong'«; Badeort im Fürstentum Waldeck. — Dieser Käse ist auf dem Preisverzeichnis des Hoflieferanten F. W. Borchardt, Berlin, mit Mk. 1,00 per ½ kg verzeichnet.

11) Siehe *olmutz* auf Seite 1436.

12) **Venezuela**, Republik in Südamerika, am Antillenmeer.

13) Dorf im schweizerischen Kanton Tessin.

14) Gut in Mecklenburg-Schwerin. — Ein nach Schweizer Art bereiteter, 15 bis 20 kg schwerer, 10 bis 14 cm dicker, 30 bis 45 cm im Durchmesser haltender Magerkäse, dessen Bereitung auf dem Gute Raden im Jahre 1876 eingeführt wurde.

15) Stadt im österr. Herzogtum Salzburg. — Aus abgerahmter sauerer Milch bereiteter, und im Käse-Tuche geformter Käse der Taurischen Alpen.

16) **Ragnit**, Kreisstadt im preuß. Regierungs-Bezirk Gumbinnen, an der Memel; in der Nähe die Domäne **Neuhof-Ragnit**.

17) Sprich »rămadŭ'«; Mehrzahl ebenfalls *ramadou;* sehr häufig (falsch) *ramadoux* geschrieben, in den Pyrenäen aus Schafmilch bereiteter, sehr fetter Käse, welcher vielfach nachgeahmt wird; *ramade* Schafheerde (in den Pyrenäen).

18) Von Pouriau seit etwa 1873 auf seiner Käserei zu *Rangiport* bei Épone in dem franz. Dép. Seine-et-Oise nach Art des Gouda in zwei Größen bereiteter Käse.

19) In *Roquefort* für den Ortsbedarf aus dem Abschabsel der eigentlichen Käse gemacht. — *Rèbelun* erste Abschabe des Käses von Roquefort (Aveyron), meist zu Schweinefutter. Vergleiche *rhubarbe.*

20) Sprich »rŏblŏschong'«; im Thale von Thônes des französischen Dép. Haut-Savoie aus Kuhmilch bereiteter fetter, 500 g schwerer Weichkäse mit rötlicher Rinde; *reblochon double,* derselbe Käse von 1 kg Gewicht.

Recuite[1]).	Art französischer Käse.	Sort of French cheese.
Rees[2]).	Reeser Käse.	Rees cheese.
Regain (fromage de).	Grummet-Käse.[3])	Second sort of Brie cheese
Reinerz[4]).	Reinerzer Ziegen-Käse.	Reinerz goat-cheese.
Reitenau.	Gräfl. Reitenauer Tafel-Käse.	Reitenau cheese.
Remoudou[5]).	Art Backstein-Käse.	Sort of brick-bat cheese.
Renac ou fromage de Renac.	Käse von Renac im franz. Dép. Ille-et-Vilaine.	Renac cheese.
Resinar[6]).	Resinar-Käse.	Resinar cheese.
Rheinthal[7]).	Rheinthal-, Rheinwald-Käse.	Rheinthal cheese.
Rhubarbe[8]).	Art Schabsel-Käse in Roquefort.	Sort of Roquefort cheese.
Ricotta[9]).	Italienischer Fettkäse.	Sort of Italian cheese.
Rinnen-Käse.	Deutscher Rinnen-Käse.	A German cheese.
Riseberga ou fromage de Riseberga.	Schwed. Hartkäse aus Riseberga im Län Kristianstadt.	Riseberga cheese.
Roche ou fromage de roche.	Runder Käse aus der französischen Stadt Roanne[10]).	Round cheese of Roanne.
Rollot[11]).	Franz. Weichkäse aus Rollot.	Rollot.
Romatour[12]).	Romatur.	Romatour.
Romynde kaas[13]).	Gewürz-Käse.	Spice cheese.

[1]) Sprich »rŏkŭi't«; ein Käse, welcher in *Saint-Vallier* bei Grasse (Dép. Alpes-Maritimes) hergestellt wird. Aulagnier in seinem »Dictionnaire des Aliments et des Boissons« schreibt über diesen Käse: *Pour l'obtenir on fait bouillir avec précaution, sur un feu clair et lent, le petit lait qu'on écume avec soin; on y ajoute une petite quantité de lait, pour avancer l'opération, qu'il ne faut cependant pas trop presser et qu'il est même quelquefois nécessaire de retarder en jetant de temps en temps quelques gouttes d'eau fraîche au moment de l'ébullition. La partie caséeuse monte ainsi peu à peu au haut du chaudron et, après l'avoir retiré du feu, on elève avec une cuiller percée le produit qu'on met dans des moules. On fait égoutter les recuites sans les retourner. On les mange fraîches en y ajoutant du sucre et de l'eau de fleurs d'oranger.*

[2]) Stadt im preußischen Regierungs-Bezirk Düsseldorf, mit etwa 3700 Einwohnern.

[3]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *brie* auf Seite 1425, ferner *fog-cheese* auf Seite 1429.

[4]) Stadt und Badeort im preußischen Regierungs-Bezirk Breslau, Kreis Glatz, an der Weistritz, mit berühmten Mineral-Quellen.

[5]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *romatour* auf dieser Seite.

[6]) Sprich »reschinar«, Städtendorf, rumänisch Resinariu; wohlhabender rumänischer Marktflecken im ungarischen Komitat Hermannstadt (Siebenbürgen), mit bedeutender Schafzucht und ansehnlichem Käse-Handel.

[7]) Auch Hinterrhein-, Schamser Käse. — Hinterrhein, einer der beiden Quellflüsse des Rheins, entspringt in den Wildnissen der Adula-Gruppe, im Zapport-Gletscher, arbeitet sich dann durch die »Hölle« und fließt, durch zwölf weitere, von den Moschel-Gletschern herabstürzende Quellbäche verstärkt, dem ersten Dorf »Hinterrhein« entgegen, wo die Straße über den Bernhardin an der Thalseite sich emporwindet. Diese oberste Thalstufe, die noch die Orte Medels, Nufenen, Splügen und Sufers umfaßt, ist ein von Gebirgen, Eis- und Schneefeldern umrahmter, von Lawinen bedrohter, noch waldreicher Thalkessel (*Val Rin*, deutsch verstümmelt Rheinwald), dessen Bewohner, ein deutsches, protestantisches Völkchen, die »Freien vom Ryn« bilden. Mit einem Wasserfall stürzt sich der Strom in den Felsschlund der Roffla. Wo die Schlucht wieder zum Thal sich erweitert, öffnet sich die zweite Stufe, das Schams, kürzer, breiter, mattengrüner und behäbiger als Rheinwald. Das Thal verengert sich dann wieder zu der berühmten Schlucht der Via mala. — Der Rheinwald- oder Schamser Käse ist ein nach dem Schamser Thale des schweizerischen Kantons Graubünden benannter, von dem südlichen Ausgange der Via mala durch das Rheinwaldthal bis zum Bernhardin hergestellter laibförmiger süßer Magerkäse von 20 bis 22 kg Gewicht bei einem Durchmesser von ungefähr 45 cm.

[8]) Sprich »rübä'rb«; *rhubarbe blanche* geringere Art Schabsel-Käse, *rhubarbe rouge* feinste Art Schabsel-Käse. Diese Schabsel-Käse sind zu Kugeln geformt. Vergleiche auch *rebarbe* auf Seite 1438.

[9]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *olmutz* auf Seite 1436

[10]) Sprich »rŏann'«; Stadt im französischen Departement Loire.

[11]) *La Villette-lès Rollot,* Gemeinde im franz. Dép. Somme. — Cylindrischer, 4 bis 5 cm hoher, 6 bis 7 cm dicker, ungefähr 450 g schwerer fetter Weichkäse.

[12]) Sprich »rŏmatū'r«; Name eines Weichkäses vom Charakter des Limburgers, der namentlich im bayrischen Algäu aus Vollmilch bereitet wird und in Stanniol-Verpackung in den Handel kommt. Dieser Käse stammt aus Belgien, wenn auch dies im Algäu nicht mehr bekannt ist. Der einzelne Käse ist etwa 12 cm lang, 4 bis 5 cm hoch und breit und besitzt ein durchschnittliches Gewicht von 400 g. Die Verpackung geschieht in Papier und darüber Stanniol, worüber noch eine Papier-Schleife mit der Firma der Länge nach gezogen wird. Martiny führt in seinem »Wörterbuch der Milchwirtschaft« einen *remoudou* auf, einen nach Art der Backstein-Käse aus ganzer Milch bereiteten vierkantigen 11 bis 12 cm langen, 4 bis 5 cm breiten und hohen Käse. Nach Martiny soll der Name *remoudou* aus der Gegend von Herve in der belg. Prov. Lüttich stammen und von *remoudre* »nachmelken«, »strippen« herkommen, also eigentlich einen besonders feinen aus der fetteren Nachmilch bereiteten Käse bedeuten. »Früher unverstanden«, fährt Martiny fort, »ist der Name vielfach entstellt worden, so auch in Romadur, welche Sprech- und Schreibweise vom bayrischen Algäu aus weitere Verbreitung gefunden hat«. »Sachs-Villatte, Franz.-deutsches Lexikon« schreibt *romatour,* die »Cuisinière de la Campagne et de la Ville« schreibt *réaumatour,* der »Calendrier de l'Amateur de Fromages« ebenfalls *réaumatour,* andere Bücher haben einen Romandur, wieder andere Romatur, Romadur, Ramatur, Ramantur und ähnliche Schreibarten. Nun ist aber nicht zu vergessen, daß es auch noch einen Schafkäse *ramadou* gibt. Nachahmungen dieses Käses sind: Woriener und Brioler (aus Ostpreußen), Schwarzenberger.

[13]) Mit Gewürz-Nelken und römischem Kümmel versetzter holländischer Hartkäse; vergleiche *komijnkaas* auf Seite 1433.

Roquefort[1].	Roquefort. [Dép. Creuse.	Roquefort.
Royère.	Käse aus Royère im franz.	Royère cheese.
Rubiola, robiole[2].	Schafkäse aus Ceva.	Ewe-cheese from Ceva.
Russe des steppes.[3]	Russischer Steppen-Käse.	Russian steppe cheese.
Sage-cheese.[4]	Salbei-Käse.	Sage-cheese.
Sainte-Marie[5].	Art feiner Tafel-Käse.	Sort of fine cheese.
Saint-Florentin[6].	Saint-Florentin-Käse.	Saint-Florentin.
Saint-Hubert.	Käse von Saint-Hubert im belg. Luxemburg.	Saint-Hubert cheese.
Saint-Laurent ou fromage de Saint-Laurent.	Käse von Saint-Laurent im französischen Dép. Jura.	Saint-Laurent cheese.
Saint-Marcellin[7].	Saint-Marcellin-Käse.	Saint-Marcellin cheese.
Saint-Nectaire ou senecterre ou senneterre.[8]	Saint-Nectaire-Käse.	Saint-Nectaire cheese.
Salamura[9].	Salamura.	Salamura.
Sal(t)zbourg ou fromage de Sal(t)zbourg.[10]	Salzburger Sperr-, Speer-, Schnitting-Käse.	Salzburg cheese.
Sarde ou fromage de Sardinie ou Sardaigne[11].	Sardinischer Schafkäse.	Sardinian ewe-cheese.
Sarine ou saane[12].	Saane-Käse.	Saane cheese.
Sarrasin ou sarrazin[13].	Käse aus La Sarraz.	La Sarraz cheese.
Sassenage[14].	Sassenage-Käse.	Sassenage.
Satzkäse.	Deutscher Satzkäse.	A German cow-cheese.
Saugues[15].	Käse von Saugues.	Saugues cheese.
Saulgau ou fromage de Saulgau.	Käse von Saulgau in Württemberg.	Saulgau cheese.
Saulxures.	Käse von Saulxures im französischen Dép. Vosges.	Saulxures cheese.
Saxon ou fromage de la Saxe.	Sächsischer Sauermilch- oder Tassen-Käse.	Saxon cheese.

[1]) Sprich »rŏk'fō'r«; franz. Dorf *(Aveyron)*, am Westrand der nur für Schafzucht geeigneten Kalkplateaus der Causses, berühmt durch seine Käse-Fabrikation, die in den gleichmäßig warmen Höhlen im Kalkgebirge erfolgt und schon im elften Jahrhundert bezeugt ist. Dieser aus reiner Schafmilch bereitete Käse erscheint als ein fester, weißer, blaumarmorierter Laib und bildet einen Cylinder von 17 bis 20 cm Durchmesser, 8 bis 10 cm Höhe und 2 bis $2^1/_2$ kg Schwere. Die im Jahre 1851 gegründete *Société des caves et des producteurs réunis de Roquefort*, welche den ganzen Vertrieb des Käses in die Hand genommen hat, liefert den Roquefort in zwei Sorten, als weniger fetten Jungkäse *(roquefort nouveau)*, der in den Monaten Januar bis April bereitet wird, und als Altkäse *(roquefort vieux)*, der im Mai und Juni bereitet und vom September an auf den Markt gebracht wird. Infolge der Beimischung von Pulver aus verschimmeltem Brot ist der Käse mit Schimmel durchzogen. Der *caseus Nemausensis*, dem man zu Plinius' Zeiten in Rom das größte Lob spendete, soll kein anderer gewesen sein, als der Roquefort. Nach »Martiny, Wörterbuch der Milchwirtschaft« ist der Ursprung dieses Käses bis auf das Jahr 1070 verfolgt worden, liegt vielleicht aber noch um mehr als 1000 Jahre weiter zurück. — *Roquefort de Pont-Gibaud* (»pong-schibō'«) Roquefort aus Pont-Gibaud (franz. Stadt in dem Dép. Puy-de-Dôme). Vergleiche hierzu *rebarbe* auf Seite 1438.

[2]) Ceva (sprich »tschewa«), ehemals befestigte Stadt in der ital. Prozinz Cuneo, Kreis Mondovi, nahe am Tanavo und an der Eisenbahn von Turin nach Sarona, war schon unter den Römern durch seinen vorzüglichen Käse berühmt. In einigen Fachbüchern findet man *robbiolini* und *robbiole* als italienische Weichkäse-Sorten.

[3]) Auf dem Preisverzeichnis der Gebrüder Groh, Berlin, mit 0,80 Mk. per Stück angegeben.

[4]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *gloucester, gloster* auf Seite 1430.

[5]) Auf der Preisliste von *F. W. Borchardt*, Berlin mit Mk. 1,50 per Stück verzeichnet.

[6]) Sprich »ßängflŏrangtäng'«; franz. Stadt *(Yonne)*. — Weicher Käse.

[7]) Sprich »ßäng-mărßäläng'«; franz. Stadt *(Isère)*. — Aus Ziegenmilch mit oder ohne Schafmilch bereiteter flachrunder Weichkäse von 8 cm Durchmesser und 2 cm Höhe.

[8]) Die Namen *Senecterre* und *Senneterre* sind in der guten Sprache zu vermeiden. *Saint-Nectaire* (sprich »ßäng-năktā̆'r«), franz. Stadt *(Puy-de-Dôme)*. — Weicher Käse von 0,6 bis 0,75 kg Gewicht.

[9]) Weicher, scharf gesalzener, in Blasen gefüllter Schafkäse der Dobrudscha (rumänische Landschaft zwischen der Donau und dem Schwarzen Meer).

[10]) Sperrkäse (von sperr = trocken). In den Salzburger und benachbarten Alpen aus sauerer Magermilch bereiteter laibförmiger Käse von etwa 30 cm Durchmesser, ähnlich dem Vorarlberger, nur trockener als dieser. Vergleiche die Fußbemerkung zu *olmutz* auf Seite 1436.

[11]) Sardinien, eine zum Königreich Italien gehörende Insel im Mittelländischen Meere.

[12]) Gebräuchlicher für diesen Käse ist der Name *gessenay* (s. d. auf S. 1430). — Saane, linker Nebenfluß der Aare in der Schweiz, durchfließt zuerst das hohe, aber freundliche Saanenland, dann in westlicher Richtung das zum Kanton Waadt gehörige Oberland *(pays (en)haut)* und, wieder nördlich gewendet, das Greierzer Land.

[13]) Ein von *v. Ins* in La Sarraz (s. d. auf S. 1433) hergestellter, dem Roquefort ähnlicher, seit 1890 bekannt gewordener Käse.

[14]) Sprich »ßaß'na'sch«; franz. Ort *(Isère)*. — Ein aus $^9/_{10}$ Kuhmilch und $^1/_{10}$ Schaf- oder Ziegenmilch hergestellter cylindrischer, innen schimmeliger, bröckeliger Käse von 30 cm Durchmesser und 10 cm Höhe.

[15]) Sprich »sōg«; franz. Stadt *(Haute-Loire)*. Dieser Käse wird auch in *Pradelles*, einem Orte desselben Departements hergestellt.

Sbrinza[1]).	Spalen-Käse.	Spalen cheese.
Scaglia[2]).	Parmesan-Käse.	Parmesan cheese.
Scanno ou fromage de Scanno[3]).	Schafkäse von Scanno in den Abruzzen.	Ewe-cheese of Scanno.
Scarmorze.	Italienischer Büffel-Käse.	Scarmorze buffalo-cheese.
Schams[4]).	Schamser Käse.	Schams cheese.
Schloßkäse ou Burgkäse[5]).	Schloßkäse, Burgkäse.	Castel cheese.
Schottengesied, Schottegsied[6]).	Schottengesied.	Schottengesied.
Schütz[7]).	Schütz(en)käse.	Schütz cheese.
Schwarzenberg ou fromage de Schwarzenberg[8]).	Käse aus Schwarzenberg in Böhmen.	Schwarzenberg cheese.
Séchon.	Magerer Schweizer Käse.	Meager Swiss cheese.
Semmering[9]).	Semmering-Käschen.	Semmering cheese.
Senecterre ou senneterre[10]).	Saint-Nectaire-Käse.	Saint-Nectaire cheese.
Septmoncel[11]).	Art fester Käse vom Jura.	Sort of cheese of the Jura.
Sérac[12]).	Weißer (Quark-)Käse.	Sérac.
Serret.	Art großer französischer Käse aus dem Dép. Drôme.	Serret.
Shropshire[13]).	Shropshire-Käse.	Shropshire.
Siebkäse (Käse-Matte).	Siebkäse.	Siebkäse.
Silésien[14]).	Schlesischer Sauermilch-Käse.	Silesian cheese.
Silésien au cumin.	Schlesischer Kümmel-Käse.	Silesian cheese with caraway-seeds.
Simmen[15]).	Simmen-Käse.	Simmen cheese.

[1]) Italienische Bezeichnung für den »Spalen-Käse« (vergl. *spalen* auf Seite 1442).

[2]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *parmesan* auf Seite 1437.

[3]) Dieser Käse zeigt innen eine gelbliche, außen aber eine glänzend schwarze Farbe, welche durch eine Beize von Ruß und Eisen-Vitriol bewirkt wird.

[4]) Vergleiche *rheinthal* auf Seite 1439.

[5]) a) Die Käse sind aus ganzer oder halbfetter Milch bereitet, in Fabrikation und Geschmack dem *romatour* entsprechend; sie sind nur 10 cm lang und 4 cm hoch und breit; man packt sie in Stanniol und in Papier und gibt ihnen ein Band mit der Firma wie bei dem *romatour.* Da die Nachahmungen der eigentlichen Schloßkäse alle den Namen »Schloßkäse« beibehalten haben, so ist eine eigene Sorte daraus geworden, welche, da sie eine der wenigen deutschen Sorten kleiner Käse ist, die im Kleinhandel und im Verbrauch sehr bequem sind, eine gewisse Bedeutung für den Handel mit Delikatessen erlangt hat. b) Vergleiche *hagenberg* auf Seite 1431.

[6]) Schottegsi, manchmal auch Schottasick, Schotta-G'sie oder Schottensick; richtig allein Schottengesied oder Schottegsied. In den Alpen-Ländern, zumal in der Schweiz, dem Algäu, Vorarlberg und Tirol, wird durch Eindampfen der Molke dieses Produkt gewonnen, das bei der Bevölkerung sehr beliebt und häufig in täglichem Gebrauche ist. Es wird meist als Würze zu Butter und Brot genossen, ist aber als Genuß-Mittel von hervorragender Bedeutung und ersetzt die früher beliebten Molken-Kuren. Sobald der Käse herausgenommen ist, wird unter den Kessel ein lebhaftes Feuer gemacht und die Molke unter Umrühren im Sieden erhalten. Der zuerst aufsteigende Fettschaum, der Vorbruch und der darauf an die Oberfläche kommende Zieger werden von einigen abgenommen, von anderen nicht. Im ersteren Falle ist selbstredend die Ausbeute viel geringer; das Schottengesied ist dann eigentlich ein verunreinigter Milchzucker, weshalb er auch in dieser Form zumeist als Zucker gebraucht wird, obgleich er natürlich den Speisen wegen seines starken Asche-Gehaltes einen Salzgeschmack verleiht. Im letzteren Falle, wo der Zieger und das Fett in der Molke verbleiben, hat das Schottengesied einen mehr käseartigen Charakter und ist etwas weniger hart, ist dann dem Mysost gleich. Es kommt nicht in den eigentlichen Handel, sondern wird meist von den Erzeugern selbst verzehrt, an die Milchlieferanten verteilt oder seltener von den Sennereien an die bäuerlichen Verbraucher verkauft.

[7]) Nach Anweisung des Sekretärs Schütz in Kärnten hergestellter Romatour-Käse, 10 cm lang und 3 cm im Geviert dick.

[8]) Ein auf den Gütern des Fürsten Schwarzenberg in Böhmen bereiteter, 500 g schwerer, halbfetter Limburger, welcher in Österreich-Ungarn sehr beliebt geworden ist. Es ist daran weniger die Güte der Käse, sondern der Umstand schuld, daß in Österreich sehr wenig gute Limburger gemacht werden. Es wird zwei Teilen frischer Milch sofort nach dem Melken ein Teil abgerahmter zugesetzt und das Gemisch ohne weitere Erwärmung in hölzernen Kübeln gelabt.

[9]) Gebirgsstock der steirisch-österreichischen Alpen, an der Grenze von Nieder-Österreich und Steiermark.

[10]) Vergleiche *saint-nectaire* auf Seite 1440.

[11]) Sprich »ßämongßä'l«; dem *sassenage* (s. d.) ähnlicher aus fetter oder minder fetter Kuhmilch mit oder ohne Ziegenmilch bereiteter, innen schimmeliger Käse, nach dem Dorfe Septmoncel im franz. Dép. Jura benannt.

[12]) Sprich »ßera'k«; lat. *serum.* Damit zusammenhängend: *séracée, céracée, séret* Buttermilch.

[13]) Sprich »schröp'sch(ö)r«; *Shropshire* (Salop), Grafschaft im westlichen England. — Eine Art Cheshire-Käse (vergl. *cheshire* auf Seite 1427).

[14]) Mit der Hand in längliche, beiderseits zugespitzte Wecken oder in handtellergroße Laibe geformter, meist mit Kümmel gewürzter sauerer Magerkäse aus Kuhmilch. Vergleiche die Fußbemerkung zu *olmutz* auf Seite 1436.

[15]) Simme, Nebenfluß der Kander in der Schweiz, entspringt als Große Simme in den Bergwildnissen, welche den Rawylpaß umgeben, bildet den schönen Simmensturz, passiert das Alpenbad An der Lenk und nimmt bei Zweisimmen die Kleine Simme auf. Weiter abwärts durchfließt die Simme ein schluchtartiges Thal, betritt dann eine neue Thalstufe und gelangt vor Wimmis zu einer Pforte, durch welche sie die Kander erreicht. Beide Thalstufen, Ober- und Nieder-Simmenthal, sind reich an Naturschönheiten, fetten Alpen-Weiden, prächtigen Rindern (Simmenthaler Schlag) usw.

Slipcoat cheese[1].	Englischer Weichkäse.	Slipcoat cheese[2].
Smaaland prestost[3].	Smaaländer Priester-Käse.	Smaaland cheese.
Soligni[4].	Soligni-Käse.	Soligni cheese.
Soumaintrain[5].	Soumaintrain-Käse.	Soumaintrain cheese.
Spalen ou sbrinza[6].	Spalen-Käse.	Spalen cheese.
Sperrkäse[7].	Sperrkäse.	Salzburg cheese.
Spitzkäse[8].	Spitzkäse.	Sort of cheese.
Stilton[9].	Stilton-Käse.	Stilton cheese.
Stockumla[10].	Stockumla-Käse.	Stockumla.
Stolksche kaas[11].	Gouda-Käse.	Gouda.
Stracchino di Milano[12].	Stracchino, Schachtel-Käse.	Stracchino.
Strasbourg[13].	Straßburger Schachtel-Käse.	Strasburg cheese.
Stravecchio[14].	Alter Parmesan-Käse.	Old Parmesan cheese.
Styrien[15].	Steirischer Käse.	Styria cheese.
Suffolk ou fromage écrémé.[16]	Suffolk-Käse.	Suffolk cheese.
Suisse[17].	Schweizer Käse.	Swiss cheese.
Swartz[18].	Swartz'scher Käse.	Swartz cheese.
Tamié[19].	Fetter französischer Käse.	Fat French cheese.
Tanzenberg ou fromage de Tanzenberg[20].	Käse aus Tanzenberg in Kärnten.	Tanzenberg cheese.
Tavetsch ou fromage de Tavetsch.	Käse aus Tavetsch im schweiz. Kanton Graubünden.	Tavetsch cheese.
Tête de maure.[21]	Maurenkopf.	Moor's head.
Tête de moine.[22]	Mönchskopf.	Friar's head.

[1]) In der englischen Grafschaft Rutlandshire bereiteter flachrunder oder backsteinförmiger Weichkäse von 2,5 cm Dicke und 10 bis 15 cm Seiten-Länge.

[2]) *A rich variety of new cheese, resembling butter, but white.*

[3]) Vergleiche *bergquara* auf Seite 1424.

[4]) Vergl. die Fußbem. zu *trappe,* S. 1443.

[5]) Ein nach dem gleichnamigen Dorfe in dem franz. Dép. Yonne benannter Weichkäse.

[6]) Der Spalen-Käse ist ein nach Emmenthaler Art bereiteter kleiner Rundkäse aus »ganzer« Milch. Seine Heimat ist der Schweizer Kanton Unterwalden »nid dem Wald«, daher auch die Bezeichnung »Nidwaldener Spalen-Käse«. Er wird in Holzfassern (Spalen) von 12 bis 15 kg Inhalt meist nach Italien ausgeführt und heißt dort *sbrinza.*

[7]) Vergleiche *sal(t)zbourg* auf Seite 1440.

[8]) Mit den bloßen Händen in längliche, beiderseits zugespitzte Wecken geformter Sauermilch-Käse.

[9]) Sprich »stĭlt'n«; englisches Dorf in Huntingdonshire. Der Stilton-Käse, ein fester Weichkäse ersten Ranges aus Vollmilch mit Rahmzusatz, wurde hier zuerst verkauft, kommt indes meist aus Leicestershire. Er hat die Form eines Cylinders oder einer Kugel von etwa 25 cm Höhe und wiegt 3 bis 8 kg. Er ist innen von bröckeliger, dunkelgelber Masse, die in den Ritzen bei dem alten, am meisten geschätzten Käse einen bläulich-grünen Schimmel-Anflug zeigt. Besonders fein wird der Käse dadurch, daß man oben eine Höhlung von der Größe eines Weinglases ausbohrt und diese immer wieder mit Portwein oder Madeira füllt, bis der Käse eine Flasche davon in sich aufgenommen hat. Nach den *Bath Papers, vol. III, 1788, p. 152* soll der Käse hauptsächlich von einer Frau Paulet in Wimondham (Leicestershire) hergestellt worden sein. — Eine Abart des echten Stilton ist der Yorkshire Stilton, der hauptsächlich in Cotherstone hergestellt wird, aber dem echten an innerem Fettgehalt bei weitem nachsteht.

[10]) Neuer, nach der schwedischen Molkerei Stockumla benannter flachcylindrischer Hartkäse von etwa 3,5 kg Gewicht.

[11]) Vergl. die Fußbem. zu *gouda,* S. 1431.

[12]) Schachtel-Käse genannt, weil bei der Herstellung statt der Seihtücher cylindrische Schachteln mit durchlöchertem Boden benutzt werden. Italienischer strohgelber, weicher Labkäse, welcher in der Gegend von Bergamo, Pavia und Cremona im September und Oktober verfertigt wird, wenn die großen Schwyzer Kühe gekalbt haben. Dieser Käse ist von kurzer Dauer und wird nur im Winter, teils in Backstein-, teils in Walzenform, jedes Stück in Musselin gewickelt und mit einer Hülle aus starkem Papier versehen, versandt; die Sorte in größeren runden Stücken heißt Gorgonzola. Der Stracchino wird während des Reifens wiederholt mit Butter oder Olivenöl bestrichen und soll dieser Behandlung seinen feinen und milden Geschmack verdanken.

[13]) Eine andere Bezeichnung für den »Münster-Käse« (vergleiche *munster* auf S. 1435).

[14]) Vergl. die Fußbem. zu *parmesan,* S. 1437.

[15]) In eigenen Holzformen, häufig auch in Blumen-Töpfen geformter cylindrischer oder schwach verjüngter, für den eigenen Haushalt meist 1 bis 2 kg, für den Handel aber bis 5 kg schwerer bäuerlich bereiteter Sauermilch-Käse. Er hat eine rauhe Oberfläche, braune streifige Farbe, krümeligen Schnitt und wenig Geruch, aber einen scharfen Geschmack.

[16]) Über *Suffolk* siehe die Fußbem. 9 auf S. 528.

[17]) a) Vergleiche *emmenthal* auf S. 1429 und *gruyère* auf S. 1431. — Vor der Entwickelung dieser Käse zu ihrer heutigen Eigenart vielleicht gesagt für »Schwaiger Käse« *(caseus armentalis).* »Schwaig«, »Schwaige« (althochdeutsch *swaig),* landwirtschaftliche Viehhaltung, in welcher hauptsächlich die Gewinnung von Milch und von Erzeugnissen daraus bezweckt wird. b) Vergleiche *petits suisses* auf Seite 1437.

[18]) Ein nach Cheddar-Art hergestellter Hartkäse. — Swartz'sches Verfahren = Aufrahmung in 50 cm hohen bis 50 l fassenden cylindrischen oder seitlich abgeplatteten Blechgefäßen, die in Eiswasser gestellt werden; erfunden um 1862 von Joh. Gust. Swartz in Hofgarden bei Wadstena am Wettersee, Schweden.

[19]) Fetter flachcylindrischer Weichkäse aus dem östlichen Frankreich, hat etwa 18 cm im Durchmesser.

[20]) Ein weicher, backsteinförmiger Labkäse aus Kuhmilch. — Der Schützen-Käse (vergl *schütz* auf S. 1441), ebenfalls aus Kärnten, ist ein naher Verwandter des Tanzenbergers.

[21]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *édam* auf Seite 1428.

[22]) Sprich »tät dŏ mŏan«. a) = *bellelay.* b) Vergleiche die Fußbemerkung zu *cantal.* S. 1426.

Tête de mort.	Art Käse.	Sort of cheese.
Tête-à-tête.	Art Käse.	Sort of cheese.
Tewen ou tao-foe.	Art chinesischer Käse.	Sort of Chinese cheese.
Texel ou fromage de Texel[1]).	Texeler Schafkäse.	Texel ewe-cheese.
Thion ou fromage de Thion.	Fetter Käse aus dem Eringerthal[2]).	Thion cheese.
Thuringien[3]).	Thüringer Kümmel-Käse.	Thuringian cheese.
Tignard ou fromage tignard[4]).	Grüner Käse.	Tignard.
Tilsit ou fromage de Tilsit[5]).	Tilsiter Hartkäse.	Tilsit cheese.
Tofu[6]).	Japanischer Bohnen-Käse.	Japanese bean-cheese.
Tomme ou tome[7]).	Art Greierzer Käse, Tomme.	Sort of gruyère.
Tom(m)e d'Herens[8]).	Käse aus dem Eringerthal.	Small Swiss cheese.
Tom(m)e de marc[9]).	Franz. Sauermilch-Käse.	Sort of French cheese.
Tom(m)e de Sixt.	Backsteinförmiger Käse aus Sixt in Frankreich.	Sixt cheese.
Transylvain[10]).	Siebenbürgener Schafkäse.	Transylvania ewe-cheese.
Trappe, la Trappe[11]).	Trappisten-Käse.	Trappist cheese.
Trebur[12]).	Treburer Käse.	Trebur cheese.
Trecate.	Käse von Trecate in der ital. Prov. Novara.	Trecate cheese.
Trévise ou fromage de Trévise.	Käse aus Treviso in Italien.	Treviso cheese.
Trouville[13]).	Trouviller Käse.	Trouville cheese.
Troyes[14]).	Troyes-Käse.	Troyes.
Tuile de Flandre[15]).	Art weicher Käse.	Sort of soft cheese.
Twarog ou zwärg.	Art Sauermilch-Käse.	Sort of cheese.
Twiel[16]).	Kleiner Backstein-Käse.	Small cheese.
Tyrol.	Tiroler Sauerkäse.	Tyrolian cheese.
Uglian, uljan[17]).	Uglianer Käse.	Uglian cheese.
Urseren[18]).	Hartkäse aus Urseren.	Urseren cheese.
Vachelin ou vacherin[19]).	Fetter Kuhkäse.	Vachelin cheese.

1) Niederländische Insel in der Nordsee, vor dem Eingang des Zuidersees gelegen. Haupterwerbszweig ist Schafzucht, welche außer feiner Wolle den Texeler Schafkäse liefert. Dieser Käse ist 1,5 bis 1,75 kg schwer und wird mit einem Auszug aus Schafmist außen grün gefärbt.

2) Eringerthal *(Herens)*, Bezirk im Schweizer Kanton Wallis *(Valais)*, liefert einen feinen, fetten, dem Emmenthaler ähnlichen Käse, welcher unter dem Namen *fromage de Thion* bekannt ist.

3) Ein in Berlin gangbarer cylindrischer, mit Kümmel versetzter Sauermilch-Käse, 110 g schwer bei 13 cm Länge und 3 cm Durchmesser.

4) Spr. »tinjä'r«; Käse aus dem *Val de Tignes.* Vergleiche die Fußbem. zu *persillé*, Seite 1437.

5) Tilsit, Kreisstadt im preuß. Regierungs-Bezirk Gumbinnen, am Einfluß der Tilse in die Memel. — Dem Schweizer Rundkäse ähnlich bereiteter, doch nicht gepreßter cylindrischer fetter Käse, 5 bis 10 kg schwer; zuerst in den vierziger Jahren von einer Frau Westphal in Tilsit, früher Wirtschafterin auf dem benachbarten Gute Briolen (vergl. *briolen*, S. 1426) hergestellt. Vergl. hierzu auch *werder* auf Seite 1444.

6) Ein Bohnen-Käse, in Japan aus in Fäulnis übergegangenen Bohnen und Weizen bereitet.

7) Sprich »tōm« (nach *Lesaint, Traité de la Prononciation française)*, »tōm« (nach *Littré*). Eugling schreibt in seinem vortrefflichen Werkchen »Kleines Handbuch für die prakt. Käserei« hierüber: Es werden zwei Arten *gruyère* (auch *vachelins* genannt) bereitet, die *fromages* (Käse), welche im Sommer aus fetter Milch gemacht werden, und die *tommes*, welche zur Winterszeit fabrizierte Magerkäse sind.

8) Sprich »örang'« (vergl. die Fußbem. zu *thion*). — Kleine Käse, werden im Herbst, wenn die Kühe von den Bergen, wo die großen Käse *(fromages)* hergestellt werden, herabkommen, fabriziert.

9) Magerer, sehr scharf getrockneter Sauermilch-Käse des östlichen Frankreich, welcher erst durch sechs bis zwölf Monate langes Einlegen in Weintrester *(marc)* genießbar wird.

10) Auch *transylvanien.* — Siebenbürgen (ungar. Erdély, »Waldland«), früher Großfürstentum, jetzt in staatsrechtlicher und administrativer Beziehung vollständig mit Ungarn vereinigt.

11) Abtei bei Mortagne (Dép. Orne). Man nennt diesen Käse auch *soligni* nach dem Ort Soligni im Dép. Orne, in dessen Nähe das berühmte Trappisten-Kloster stand.

12) Flecken in der hessischen Prov. Starkenburg.

13) Sprich »truwi'l«; franz. Dorf, Seebad *(Calvados)*. — Ein dem *pont-l'évêque* ähnlicher Käse.

14) Sprich »trōā«, lat. *Tricasses*, franz. Stadt *(Aube)*. — Dem *ervy* (s. d. auf S. 1429) ähnlicher Käse, nur dicker und von geringerem Durchmesser.

15) Das franz. Wort *tuile* bedeutet »Dachziegel«. — Halbfetter oder magerer kleiner Backstein-Käse der franz. Dép. Nord und Aisne, 400 g schwer, im Algäu unter dem Namen Twiel nachgemacht.

16) Vergleiche die Fußbem. zu *tuile de Flandre.*

17) Insel im Adriatischen Meer, Dalmatien, gegenüber der Stadt Zara, liefert Schaf- und besonders Ziegen-Käse.

18) Urserenthal, freundliches Thal im Süden des schweizerischen Kantons Uri, mit dem Hauptort Urseren oder Andermatt. — Cylindrischer, nicht gepreßter, bis 30 kg schwerer Vollmilch-Käse. Dieser Käse, auch Urner genannt, sowie der Liefener ähnelt dem Emmenthaler, hat aber seinen Hauptabzug nach Italien.

19) Sprich »wäsch'läng«, »wäsch'räng'«. — Man unterscheidet zwei Arten dieses beliebten Schachtel-Käses: *Vacherin à la main* (weil er ohne Zubereitung, also »aus der Hand« gegessen wird); *vacherin fondu* (weil er zum Essen gekocht oder vielmehr geschmolzen wird). Dieser Käse wird in der Schweiz bereitet; die erstere Art ist auch in Savoyen zu Hause. Ein guter *vacherin* soll im reifen Zustande eine ganz feste, harte Rinde, aber einen Teig haben, der flüssig ist wie dicker Rahm, weshalb man ihn auch auf das Brot streicht und in Frankreich sogar mit Löffeln ißt. Der reife Käse *à la main* ist 4 bis 5 cm hoch, hat 25 bis 30 cm Durchmesser und wiegt 3 bis 5 kg (in Frankreich 2 bis 4 kg). Der *vacherin fondu* hat Form und Größe des Greierzer Käses. Er reift langsam und wird vor dem Essen geschmolzen, wobei Gewürze zugesetzt werden.

Valais ou valaisan ou valaisien[1]).	Walliser Hartkäse.	Valais cheese.
Val Fleury.	Val Fleury.	Val Fleury.
Vaudois ou vaud[2]).	Waadländischer Käse.	Vaud cheese.
Veere ou fromage de Veere[3]).	Käse aus Veere.	Veere cheese.
Victoria[4]).	Art Cheshire-Käse.	Victoria cheese.
Viennois[5]).	Wiener Bierkäse.	Vienna beer-cheese.
Viennois de dames.[6])	Wiener Damen-Käschen.	Vienna lady cheese.
Villiers[7]).	Weichkäse von Villiers.	Villiers cheese.
Viry ou fromage de Viry.	Französischer Käse aus Viry.	Viry cheese.
Void[8]).	Void-Käse.	Void cheese.
Voigtland.	Vo(i)gtländer Käse.	Voigtland cheese.
Vorarlberg[9]).	Vorarlberger Sauermilch-Käse.	Vorarlberg cheese.
Weeze[10]).	Weeze-Käse.	Weeze cheese.
Weihenstephan[11]).	Weihenstephaner Schachtel-Käse.	Weihenstephan cheese.
Wensleydale[12]).	Engl. Hartkäse aus Yorkshire.	Wensleydale.
Werder[13]).	Werder-Käse aus der Tilsiter Niederung.	Werder cheese.
Western Reserve cheese.	Art amerik. Käse.	Western Reserve cheese.
Westphalien[14]).	Westfälischer Käse.	Westphalia cheese.
Wiltshire[15]).	Wiltshire-Käse.	Brick-bat cheese.
Worienen[16]).	Woriener Käse.	Worienen cheese.
Yorkshire-stilton[17]).	Stilton-Käse aus Yorkshire.	Yorkshire stilton.
Young America[18]).	Art amerikanischer Käse.	Sort of American cheese.
Zampetti.	Art Schafkäse.	Sort of ewe-cheese.
Zips ou fromage de Zips.	Zipser Schafkäse.	Zips ewe-cheese.
Zwärg[19]).	Sauermilch-Käse.	Sort of cheese.
Pailles au parmesan.	Käse-Stangen, Käsestroh[20]).	Cheese-straws.
Welsh rabbit ou rarebit[21]).	Röstschnitte mit Käse.	Welsh rabbit or rarebit.

[1]) Wallis, einer der größten und gebirgigsten Kantone der Schweiz, grenzt nördlich an Bern und Waadt, östlich an Tessin und Uri, südlich und westlich an Italien und Frankreich. — Eine Nebensorte des Saanen-Käses und zu der Gruppe der Emmenthaler gehörig.

[2]) Sprich »wō«; Waadland, schweizerischer Kanton. — Kleiner magerer Käse.

[3]) Ort in der niederländ. Provinz Südholland.

[4]) Eine feine Marke des Cheshire-Käses (vergleiche *cheshire* auf S. 1427).

[5]) Auch »Wiener Appetits-Käse«.

[6]) Art weicher Labkäse aus Kuhmilch.

[7]) Sprich »wĭllĭē'«; ein weicher Labkäse von Backsteinform aus Kuhmilch, welcher in den Departements Nord und Aisne hergestellt wird.

[8]) Sprich »wŏā«; franz. Stadt *(Meuse)*. Dieser Käse, ein in Frankreich beliebter Verwandter des Limburgers, wird im Maas-Departement in der Gegend des Städtchens Void aus Vollmilch hergestellt, ist backsteinförmig und hat ein Gewicht von 500 bis 550 g.

[9]) In Vorarlberg aus frischem mageren Quark in napfartigen hölzernen Formen bereiteter laibförmiger gereifter Käse von 2 bis 4 kg Gewicht.

[10]) Dorf im preußischen Reg.-Bez. Düsseldorf.

[11]) Aus »ganzer« Milch bereiteter Käse, welcher nebst dem Mondseer und dem Hohenburger Rahmkäse zu ein und derselben Gruppe gehört.

[12]) Nach Stilton-Art bereiteter 8 bis 10 kg schwerer, schimmelfreier Käse.

[13]) In den Niederungen (Werdern) der Weichsel und Nogat dem Gouda ähnlich bereiteter laibförmiger fetter oder halbfetter Käse, wahrscheinlich durch die im zweiten Viertel des 16. Jahrhunderts aus Niederland zugezogenen Mennoniten eingeführt. Vergleiche *tilsit* auf Seite 1443.

[14]) Aus Dotterquark mit Zusatz von Kümmel in kleine runde Wecken handgeformter getrockneter und später zu speckigen Reifen eingelegter Käse von 70 bis 100 g Gewicht.

[15]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *brick-bat cheese* auf Seite 1425.

[16]) Gut im preußischen Regierungs-Bezirk Königsberg. — Der Woriener Käse ist eine Nachahmung des Romatour.

[17]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *stilton* auf Seite 1442.

[18]) In manchen Preisverzeichnissen als »*Young Americans*« verzeichnet.

[19]) Handgeformter Sauermilch-Käse in Ost- und Westpreußen, polnisch *twarog*.

[20]) Mehr unter dem englischen Namen *cheese-straws* bekannt. Ein der englischen Küche entlehntes Gebäck, das bei vornehmen Tafeln bisweilen zum Schluß der Mittags-Tafel anstatt Butter und Käse gegeben wird. Frische Butter wird schaumig gerührt, nach und nach mit fein geriebenem Schweizer und Parmesan-Käse, feinstem Weizenmehl, einer Prise Cayenne-Pfeffer, Salz und einigen Eßlöffelvoll Wasser gehörig durchgearbeitet. Man rollt den Teig auf einem mit Mehl bestreuten Brett $1/2$ cm dick aus, schneidet Streifen davon, die mit Ei bestrichen und auf einem Blech bei mäßiger Hitze gebacken, mit farbigen Bändchen in Bündel gebunden, heiß serviert werden.

[21]) Man findet auch *Wales rarebit* und *toasted cheese* als Bezeichnungen für dieses Käse-Gericht. — Recht fein geschnittenen Cheshire-Käse (vergl. *cheshire* auf S. 1427) gibt man mit Sahne und Butter (ein Eßlöffelvoll Sahne und etwa 30 g Butter auf je 125 g Käse) in eine Pfanne, rührt über dem Feuer heiß, würzt angenehm mit Senf, Cayenne-Pfeffer und ein wenig Salz. Eine geröstete Brotkruste *(toast)* wird stark mit Butter bestrichen, in Streifen geschnitten, die Käse-Masse darüber gegossen und am Feuer mit dem glühenden Eisen (Salamander) gebräunt.

☞ Die am Schlusse der Seite 154 versprochene »*Inhalts-Übersicht*« dieses Abschnittes befindet sich am Schlusse des nächsten Abschnittes.

VI. Abschnitt.



Speisen,

nach Gängen (Trachten)

geordnet,

in französischer Sprache.

Nach Emil König,
Großherzogl. Hofküchenmeister zu Weimar,
Fr. Baumann († 1889),
weiland Königl. Sächs. Hofküchenmeister zu Dresden,

und anderen hervorragenden Fachleuten.



Muster

aus L. Fritzsches »Illustriertem Servietten-Album«.

138 Figuren mit 566 Abbildungen.

Preis gebunden 3,80, Ausland 4,10 Mk.

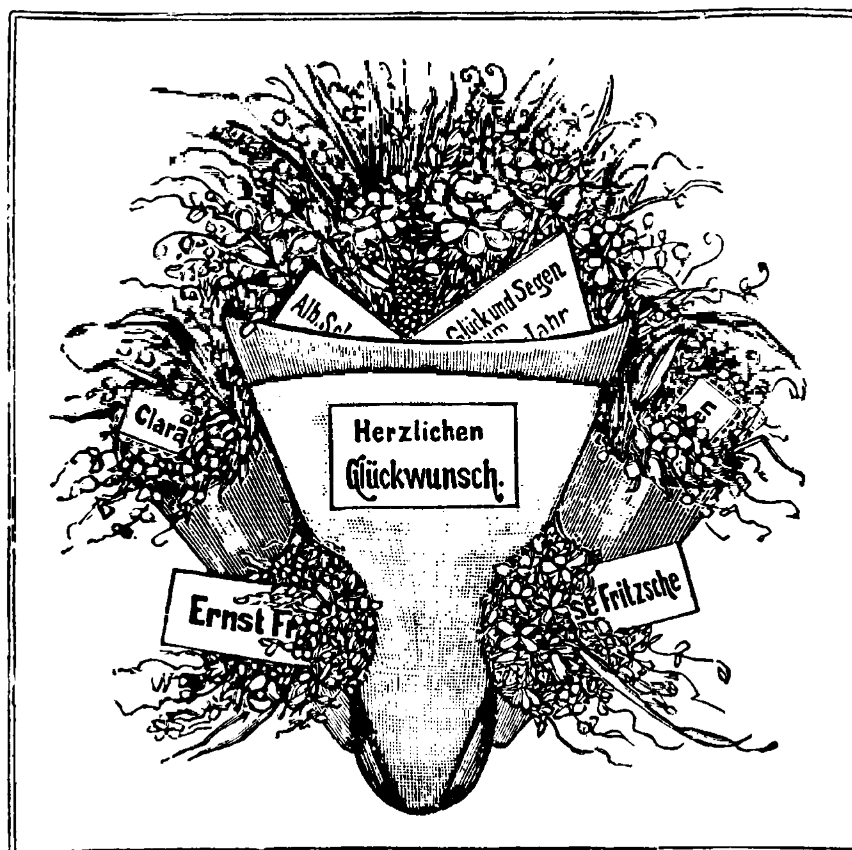
P. M. Blüher, Leipzig.



Figur 122: Schwanen-Familie,

aus sechs Tafel- und sechs bis acht Theeservietten geformt.

Prächtiges Dekorationsstück für die Mitte der Tafel.



Figur 80: Glückwunsch-Serviette,

aus einer Tafel-Serviette gebrochen.

Die Form stellt fünf Füllhörner dar, zur Aufnahme von Blumen und Glückwunsch-Karten bestimmt, kann bei größeren Gelegenheiten auch aus einem kleinen Tischtuch geformt werden.



Wird schon, wie aus dem vorigen Abschnitt ersichtlich, bei der Benennung und Zusammensetzung der Speisen wunderbares geleistet, so ist das Durcheinander, welches hinsichtlich der Ordnung nach Gängen (nach F. Baumann sen. besser mit »Trachten« zu bezeichnen) herrscht, ohne Grenzen. Selbst die Ansichten hervorragender Autoren auf dem Gebiete der Eßkunst gehen hier himmelweit auseinander. Um dem Leser einen Beweis für die in dieser Frage herrschende Unklarheit zu liefern und zugleich als Ergänzung des II. Abschnittes (Seite 59 und folgende) dieses Werkes, lassen wir die in den verschiedenen Fachwerken aufgestellte Einteilung der Gänge hier folgen:

Cuisine de tous les mois,
par Ph. Gilbert.

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Relevés de poisson et de boucherie.
Entrées chaudes et froides.
Punch à la romaine.
Rôt.
Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Dessert.

Grand Dictionnaire de Cuisine,
par Alex. Dumas.

Hors-d'oeuvre.
Potages.
Hors-d'oeuvre chauds.
Relevé de poisson.
Relevé de boucherie, de volaille ou de gibier.
Entrées chaudes.
Entrées froides.
Rôts. Salades.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Dessert.

Cuisine moderne,
par Une Réunion de Cuisiniers.

Potage.
Hors-d'oeuvre froid.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Relevé de boucherie.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Rôt.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glace.
Fromage.

Traditions Culinaires,
par la Baronne Staffe.

Potage.
Relevé.
Entrée.
Rôt.
Salade et Rôt froid.
Légume.
Entremets sucrés.
Dessert.

Die feine Küche, von Julius Gouffé.[1])

Hors-d'oeuvre froids.
Potages.
Hors-d'oeuvre chauds.
Relevés.
Entrées.
Rôts. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de sucre.
Dessert. Compotes.

Dictionnaire de Cuisine,
par J. Favre.

Potage.
Hors-d'oeuvre.
Poisson.
Relevé de boucherie.
Entrée.
Rôt.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur chauds.
Glace.
Pâtisserie.
Dessert.

Royal-Dîners, par Édouard Hélouis.

Potage.
Hors-d'oeuvre.
Poisson.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Punch ou sorbet.
Rôt. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Dessert.
Glace.

---

[1]) Der Verfasser bemerkt dazu: Ein Mittag-Essen für zehn bis zwölf Personen setzt sich wie folgt zusammen: Kalte Nebengerichte, 1 Suppe, 1 warmes Nebengericht, 1 Vorspeise, 2 Eingangs-Gerichte, 1 Braten mit Salat, 1 Zwischengericht von Gemüse, 1 Zwischengericht der Kunstbäckerei, Nachtisch. Mit dem Braten korrespondiert das große Stück der Kuchen-Bäckerei, mit den Eingangs- und Zwischengerichten die Kompotte. Bei dem Service *à la russe* ist der Nachtisch gewöhnlich einfacher, man giebt die Kompotte bereits bei dem Braten.

Vie à Table, par Chatillon-Plessis.

Potage.
Hors-d'oeuvre froid.
Hors-d'oeuvre chaud.
Relevés de poisson.
Grosse pièce ou relevé de boucherie.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Rôt. Salade.
Entremets de légumes.
Fromage.
Dessert.
(Entremets sucrés, pâtisseries travaillées et les crèmes, nougats, petits-fours, fruits, glaces.)

Les 366 Menus du Baron Brisse.

Potage.
Hors-d'oeuvre froid.
Hors d'oeuvre chaud.
Relevés de poisson.
Relevés de boucherie.
Entrées de boucherie, de volaille et de gibier.
Entrée froide.
Punch.
Rôt. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
(Gelées, crèmes, pâtisseries.)
Dessert.
(Fromage, fruits, petits-fours, bonbons, glaces.)

Cuisine Classique,
par U. Dubois et É. Bernard.

Potage.
Hors-d'oeuvre froids.
Hors-d'oeuvre chauds.
Relevés de poisson.
Relevés de boucherie, volaille et gibier.
Entrées chaudes.
Entrées froides.
Punch ou sorbet.
Rôts. Salades.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur chauds.
Entremets de douceur froids.
Glaces.
Beurre et Fromage.

Cuisinière de la Campagne,
par Audot, Paris 1893.

Hors-d'oeuvre froid.
Potage.
Hors-d'oeuvre chaud[1]).
Relevés de potage[2]).
Entrées.
Entrée froide.
Rôt[3]).
Entremets de légumes.
Entremets sucrés.
Dessert.

Das Menü, von E. v. Malortie.

Potage.
Hors-d'oeuvre.
Relevés de poisson.
Grosse pièce (relevé de boucherie, de volaille et de gibier).
Entrée chaude.
Entrée froide.
Rôt. Compote. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Beurre et Fromage.
Glaces.
Dessert et Fruits.

---

1) Mit folgender Bemerkung: *Les hors-d'oeuvre de cuisine sont de véritables plats, qui autrefois étaient servis sur la table dont ils garnissaient les flancs entre les plats d'entrée. La plupart des hors-d'oeuvre de cuisine sont classés aujourd'hui au nombre des entrées et sont le plus souvent servis dans les déjeuners.*

2) Der Verfasser bemerkt hierzu: *Le relevé à pris son nom de ce que, dans le vrai service à la française, on enlevait la soupière pour la remplacer par un plat solide qui souvent était le boeuf bouilli. Le relevé est une grosse pièce, souvent un rôti; mais pour qu'il ne ressemble pas au rôt du second service, on doit toujours l'entourer d'une garniture. Quand la table est nombreuse, on sert deux relevés, dont un est ordinairement un gros poisson, qui lui aussi a sa garniture et sa sauce.*

3) Mit folgender Bemerkung: *Les rôts ne doivent se composer (si on veut suivre l'usage de la haute cuisine actuelle) que de volaille et de gibier.*

Illustriertes Kochbuch,
von J. Rottenhöfer.

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Relevés.
Entrées.
Rôt.
Entremets.

Illustriertes Kochbuch,
von L. Kurth.

Potages.
Hors-d'oeuvre froids.
Hors-d'oeuvre chauds.
Poisson.
Grosses pièces.
Légumes aux garnitures.
Entrées chaudes.
Entrées froides.
Rôt. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur chauds.
Compotes.
Entremets de douceur froids.
Pâtisserie.
Beurre et Fromage.[1])
Glaces.

Neues illustriertes Kochbuch,
von H. Kurth und H. Petit.

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Relevés.
Entrées.
Rôt. Salade.
Légumes.
Entremets de douceur.
Beurre et Fromage.
Glaces.
Dessert et Fruits.

---

1) Mit der Bemerkung seitens des Verfassers, daß der Käse auch vor oder nach dem Braten gegeben werden kann.

Practical Gastronomy,
by Charles Senn.

Hors-d'oeuvre.
Potages.
Poissons.
Entrées.
Relevés.
Rôts.
Entremets.

The Table, by Alessandro Filippini.

Soup.
Hors-d'oeuvre.
Removes or Relevés.
Entrées.
Sorbet.
Roasts.
Entremets.
Sweet entremets.
Ices.

The Steward's Handbook,
by J. Whitehead.

Soup.
Fish.
Boiled or Joints.
Roasts.
Entrées.
Punch.
Game.
Salads.
Vegetables.
Pastry.
Dessert.

The Epicurean, by Chas. Ranhofer.

Soup.
Hors-d'oeuvre.
Fish.
Removes or Relevés.
Entrées.
Punch or Sherbet.
Roast.
Cold dishes.
Hot sweet entremets.
Cold sweet entremets.
Dessert.

The Book of Menus, by Fin-Bec.

Soup.
Hors-d'oeuvre.
Relevé of fish.
Relevé of meat.
Entrées of meat, fowl and game.
Cold entrées.
Punch à la romaine.
Roasts of fowl and game.
Salad.
Entremets of vegetables.
Sweet entremets.
Dessert.
(Cheese, fruits, cakes, confectionery, ices.)

Delicate Dining, by Th. Child.

Soup.
Hors-d'oeuvre chauds[1].
Removes or Relevés.
Entrées.
Roast.
Entremets.

Appetit-Lexikon von Habst und Rosener.

Vortrunk (Absinth usw.).
Vorkost (Austern usw.).
Suppe.
Nachtrunk (Madeira usw.).
Kalter Imbiß (Schinken usw.).
Fisch warm und kalt.
Warmer Imbiß (kleine Pasteten).
Gemüse mit Garnituren.
Übergang
(getrüffelte Gansleber, Hummer in Sulze usw.,
Punsch.
Braten
(Vorbraten, Hauptbraten; feines Gemüse, Salate, Kompotte).
Warme und kalte süße Speisen.
Käse, Obst, Konfekt.

---

[1]) Th. Child erkennt nur die frische reife Melone und frische Feigen mit geräuchertem Schinken als kalte *hors-d'oeuvre* an, während er Sardellen, Oliven, Radieschen, Würstchen usw. von der feinen Tafel gebannt wissen will. Die warmen *hors-d'oeuvre* können nach seiner Ansicht mit gleicher Berechtigung nach der Suppe oder nach dem Fisch gegeben werden.

Praktisches Kochbuch,
von W. Schünemann.

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrée.
Rôt. *Salade.*
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.

Wörterbuch der Küche und Tafel,
von Th. Eckardt.

Potages.
Hors-d'oeuvre froids.
Hors-d'oeuvre chauds.
Poissons.
Grosses pièces.
Légumes aux garnitures.
Entrées chaudes à la sauce blanche.
Entrées chaudes à la sauce brune.
Entrées froides.
Rôts. *Salade.*
Entremets de légumes.
Compotes.
Entremets de douceur chauds.
Entremets de douceur froids.
Pâtisserie.
Beurre et Fromage.
Glaces.
Dessert.

Der Gastronom, von H. Brendel.[1])

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Relevés de poisson.
Relevés de boucherie, de volaille ou de gibier.
Entrées.
Rôts. *Compote.* *Salade.*
Entremets de légumes.
Entremets de douceur et sucrés(?)
Dessert et Fruits.

---

[1]) Bei der Sammlung der Muster-Menüs bemerkt der Verfasser vorsichtig: »Die Reihen-Folge (der Gänge) ist verschiedenen gastronomischen Ansichten angepaßt«.

Moderne französ. Gastronomie,
von F. Giblhauser und K. Scheichelbauer.

Hors-d'oeuvre froids.
Potages.
Hors-d'oeuvre chauds.
Poissons.
Relevés.
Entrées.
Rôts. *Salades.*
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Fromages.
Dessert.

Das Diner, von R. Stutzenbacher.

Hors-d'oeuvre.[1])
Potage.
Relevé de poisson.
Relevé de boucherie (grosse pièce).
Entrée chaude.
Entrée froide.
Sorbet.
Rôt.
Entremets de légumes.[2])
Entremets de douceur.
Glace.
Dessert.
Einfacher: *Hors-d'oeuvre.*
Potage.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrée chaude.
Entrée froide ou Légume aux garnitures.
Rôt.
Légume.[3])
Entremets.
Dessert.

---

[1]) Mit folgender Bemerkung: »*Hors-d'oeuvre*, besonders wenn warm, wird auch nach der Suppe gegeben«.

[2]) Mit folgender Bemerkung: »In Deutschland ist die Reihen-Folge insofern verändert, als man das Gemüse nach dem warmen Entrée gibt und dann zu diesem neben anderem auch kalte Beilagen serviert«.

[3]) Mit der Bemerkung: »Wenn nicht vorher als Entrée gegeben«.

Handbuch der Modernen Kochkunst,
von Gustav Brunfaut.

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Poissons.
Relevés de boucherie.
Relevés de volaille et de gibier.
Entrées chaudes.
Entrées froides.
Rôts. Salades.
Légumes.
Entremets de douceur chauds.
Entremets de douceur froids.

Rechtschreibung der Speisen und Getränke,
von Blüher und Petermann.

(Nach Fr. Baumann sen.)

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Relevés de poisson.
Relevés de boucherie, de volaille ou de gibier.
Entrées chaudes et froides.
Rôts. Salade. Compote.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Beurre et Fromage.
Dessert.
(Pâtisserie et fruits.)

Illustriertes Servietten-Album,
von L. Fritzsche.

Hors-d'oeuvre froid.
Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Relevé de boucherie, de gibier ou de volaille.
Entrée chaude et froide.
Rôt. Salade. Compote.
Légume.
Entremets sucrés.
Glace.
Fromage.
Fruits.
Dessert.

Dresdener Köchin,
von Joh. Fr. Baumann (1842).

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Grosse pièce.
Entrées.
Rôts.
Entremets.
Dessert.
Beurre et Fromage.

Gastronomisches Lexikon,
von L. F. Jungius.

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Relevés de boucherie et de venaison.
Poissons.
Volaille et gibier.
Légumes.
Entrées froides.
Rôts. Salade. Compote.
Entremets de douceur.
Pâtisserie.
Glaces.

Vorlesungen über Esskunst,
von Antonius Anthus.

Der lieben Suppe[1]) folgt in der Regel das gesottene Rindfleisch. Am passendsten folgten sich diese Gerichte wohl in der Weise, daß nach dem Rindfleisch oder dessen Stellvertreter und ein paar kurzen Übergangs-Akkorden, Fische aufgetragen würden. Nach einem weiteren Übergang käme dann der oder die Braten, wild oder zahm. — und diesem folgte ebenso Geflügel, zahm oder wild. Pastetchen, Torten, Krebse und dergl. würden ein mildes Verklingen, ein süßes dahinsterbendes Decrescendo vermitteln, bis endlich das Ganze in den wohlgesetzten Schlußakkorden eines wohlbesetzten Desserts von Obst, Confituren usw. (Butter und Käse, als herkömmliche Fermate) im schmelzenden Piano sanft verhallt.

[1]) Anthus schreibt: »Als aller Empfehlung würdig muß hier des in Italien üblichen Imbisses von Schinken, gesalzenen Zungen, Sardellen, geräucherten Würstchen und Würsten, Neunaugen usw. gedacht werden«.

Geist der Kochkunst,
von K. v. Rumohr.

Suppe.
Imbiß.
Großes Stück gesottenes Rindfleisch.[1])
Großer gesottener oder gebratener Fisch.[2])
Braten. Salat.[3])
Nachtisch.[4])

Meyer's Konversations-Lexikon,
IV. Auflage.

Potage.
Hors-d'oeuvre[5]).
Entrée (Fleischvorgericht).
Relevé[6]).
Entremets.
Rôt.
Dessert.

---

[1]) Mit folgender Bemerkung: »Ist die Tafel groß, so kann man zugleich ein Stück gebratenen Rindfleisches *(roast beef)* oder Hamburger Rauchfleisches auf den Vorschneidetisch setzen, aufschneiden und herumreichen. Tunken (Sosen), Kartoffeln und andere allgemein beliebte Beilagen des Fleisches rate ich nicht aufzusetzen, sondern herumzureichen. Die Platten, welche diesen Gang begleiten, sollen aus Gemüsen mit und ohne Beilagen, aus allerlei Gerichten von zerschnittenem Geflügel und zarterem Fleische bestehen«.

[2]) Mit folgender Bemerkung: »In den vier, acht oder zwölf Nebenschüsseln trägt man allerlei Gerichte aus kleineren Fischen auf; ferner leckere Würstchen, Salmi, Frikassee, einiges davon unter der Reisdecke oder auf einer Kruste von Butterteig; endlich Hohlnudeln oder Kartoffeln mit Parmesan-Käse, Polenta mit Trüffeln und dergl.«.

[3]) Hierzu bemerkt der Verfasser: »Die Nebenspeisen bestehen aus kalten Speisen unter säuerlicher Gallerte, z. B. feinen Fischen, Geflügel, Schinken oder Wildschwein; endlich aus Torten und süßen Mehlspeisen zum Übergang auf den Nachtisch«.

[4]) Soll aus »gekochten und eingemachten Früchten, Gallerten, Cremes, leckeren Milchspeisen, Gefrorenem, eingemachten Gewürzen und anderem Zuckerwerk, feinem Käse und frischen Früchten jeglicher Art« bestehen.

[5]) Mit der Bemerkung: »Ein Nebengericht unmittelbar vor oder nach der Suppe«.

[6]) Neues, auf ein anderes folgendes, pikantes, den Appetit wieder anreizendes Gericht.

Französ. Mittag-Essen um 1740.[1])
(Nach Brillat-Savarin, Physiologie des Geschmacks.)

1. Gang. { Suppenfleisch. / Eine Vorspeise von im eigenen Saft geschmortem Kalbfleisch. / Ein Beigericht *(hors-d'oeuvre).* }

2. Gang. { Ein Truthahn. / Eine Schüssel Gemüse. / Ein Salat. / Ein Creme-Gericht (nur bisweilen). }

Nachtisch. { Käse. / Obst. / Eingemachtes. }

Verdeutschungs-Wörterbuch
der Fachsprache
der Kochkunst und Küche,
von E. Lößnitzer.

Auf der deutschen Speisekarte steht: Potage
und Consommé,
Und nächst diesen, als Hors-d'oeuvre, größtenteils: Petites bouchées.
Mit verschiedener Benennung folgt alsdann
der: Poisson,
Poupiettes de sandat, turbot, truites und
soles, wohl auch saumon.
Um zu sätt'gen, sind geschaffen: Grosses
pièces und Relevés,
Doch der »Gourmand« liebt vor allem die
verschiedenen Entrées,[2])
Rôtis, Légumes, Entremets, und dann
als letzter Hochgenuß
Kommt: Fromage, Dessert et Fruits,
eines jeden Mahles Schluß.

---

[1]) Brillat-Savarin bemerkt dazu: »Man wechselte die Teller nur dreimal, nämlich nach der Suppe, beim zweiten Gange und beim Nachtisch. Kaffee wurde nur selten serviert, ziemlich häufig aber Kirsch- oder Nelken-Likör, der damals erst seit kurzem bekannt geworden war«.

[2]) Hierzu bemerkt der Verfasser: »Jeder, der des Französischen mächtig ist, wird sich unter *Entrées* Vorspeisen, Eingangs-Gerichte vorstellen; in der deutschen Kochkunst sind *Entrées* aber Zwischen-Gerichte oder ganz genau bezeichnet »mittlere Voressen«.

Tafel-Karte des Hôtel des Anglais,
Nizza (1884).

Potages.
Poisson.
Relevés.
Entrées.
Légumes.
Rôt. Salade.
Entremets.
Dessert.

Tafel-Karte des Hôtel des Indes,
La Haye (1883).

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Poissons.
Relevés.
Entrées.
Entremets de légumes.
Rôt. Salade.
Entremets sucrés.
Dessert.

Tafel-Karte des Grand Hôtel de Toulon (1890).

Potages.
Hors-d'oeuvre chauds.
Poisson.
Entrées froides.
Rôt. Salade.
Entremets de douceur.
Gâteaux.
Dessert.

Tafel-Karte von The Grand Hotel,
London (1882).

Potages.
Poissons.
Entrées.
Relevés.
Légumes.
Rôts.
Entremets.
Dessert.

Tafel-Karte von dem Grand Café-Restaurant Royal,
68 Regent Street, London (1884).

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Poissons.
Entrées.
Relevés.
Rôts. Salades.
Entremets.
Fromages.
Dessert.

Tafel-Karte von The 5th Ave. Hotel,
New York (1890).

Soups.
Fish.
Removes or Relevés.
Cold dishes.
Entrées.
Roasts.
Sherbet.
Game.
Vegetables.
Pastry.
Dessert.
(Ice, cheese, fruits.)

Tafel-Karte des Hôtel Central,
Concepcion, Argentinien (12. Okt. 1890).

Potage.
Hors-d'oeuvre froid.
Poisson.
Hors-d'oeuvre chaud.
Grosse pièce.
Entrées.
Rôt.
Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur chauds.
Entremets de douceur froids.
Dessert. — Fruits.

Tafel-Karte von Delmonico,
New York (1890).

Potages (vorher Austern).
Hors-d'oeuvre froids.
Hors-d'oeuvre chauds.
Poissons.
Relevés.
Entrées chaudes.
Entrées froides.
Sorbet ou punch.
Rôts. Salades.
Entremets de légumes.
Entremets sucrés chauds.
Entremets sucrés froids.
Glaces.
Compotes. Petits-fours.
Fruits. Dessert.
Pièces montées.

Tafel-Karte von Sir H. Williamson,
32 Dover Street, London (1803).

Potages.
Poissons.
Hors-d'oeuvre.
Relevés.
Flancs.
Entrées.
Rôts.
Flancs.
Entremets.

Tafel-Karte des Herzogl. Hofes zu Altenburg (24. Okt. 1887).

Potage.
Huîtres.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrée.
Entremets de légumes.
Rôt. Salade. Compote.
Entremets de douceur.
Glaces.
Dessert. — Fruits.

Tafel-Karte des Badischen Hofes.

Huîtres.
Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Relevé.
Entrées.
Sorbet.
Entremets de légumes.
Rôt. Salade.
Entremets de douceur.
Glace.
Dessert.

Tafel-Karte des Bayrischen Hofes
(16. März 1885).

Potages.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Grosses pièces.
Entrées.
Punch.
Rôts. Salades.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glaces.

Tafel-Karte des Belgischen Hofes
gelegentlich
des 25jährigen Regierungs-Jubiläums
von König Leopold II.

Potages.
Hors-d'oeuvre chaud.
Relevé de poisson.
Relevé de boucherie.
Entrées chaudes.
Entrée froide.
Entremets de légumes.
Rôt. Salade.
Grosse pièce froide.
Entremets de douceur.
Glaces.
Sorbets.

Tafel-Karte des Braunschweigischen Hofes (2. April 1889).

Potages.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrée chaudes.
Entrée froide.
Punch.
Rôt.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Dänischen Hofes (1867).

Potage.
Hors-d'oeuvre froid (Melone).
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Relevé.
Entrées.
Légumes.
Punch.
Rôt. *Compote.* *Salade.*
Entremets de douceur.
Pâtisserie.
Glaces. — *Dessert.*

Tafel-Karte des Englischen Hofes (21. Juni 1887).

Potages.
Poissons.
Entrées.
Relevés.
Rôts.
Entremets.
Side Table.

Tafel-Karte des Französischen Hofes (1860).

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Grosses pièces (saumon, boeuf).
Entrées.
Rôts. *Cresson.*
Entremets.
Dessert.

Tafel-Karte des Französischen Hofes (1844).

Potages.
Relevés.
Entrées.
Rôts.
Flancs de pâtisserie.
Entremets.
Dessert.

Tafel-Karte des Griechischen Hofes (1868).

Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Relevé de boucherie.
Entrées.
Punch.
Rôts.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glaces.

Tafel-Karte des Grossherzoglich Hessischen Hofes (28. Mai 1889).

Potage.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrée.
Rôt.
Entremets de légumes.
Glace.

Tafel-Karte des Italienischen Hofes (1889).

Potages.
Relevés de poisson.
Relevés de boucherie.
Entrées chaudes.
Entrées froides.
Légumes.
Hors-d'oeuvre.
Punch.
Rôts. *Cresson.*
Entremets.
Glaces.

Tafel-Karte des Anhaltischen Hofes (12. Dezember 1874).

Potage.
Huîtres.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrées.
Rôt. Salade.
Entremets de légumes.
Compotes.
Pâtisserie.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Hannoverschen Hofes (8. März 1826).

Potages.
Relevés.
Hors-d'oeuvre.
Entrées.
Rôts. Salades.
Entremets.

Tafel-Karte des Lippeschen Hofes (25. Mai 1879).

Huîtres.
Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrées.
Rôt.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glace.
Dessert.

Tafel-Karte des Fürstl. Monacoer Hofes (9. März 1879).

Potage.
Hors-d'oeuvre.
Relevés (saumon, boeuf).
Entrées.
Punch.
Rôt. Salade.
Entremets.
Pièces montées.
Dessert.

Tafel-Karte des Mecklenburg-Schwerinschen Hofes (8. Febr. 1879).

Potage.
Huîtres (au naturel et frites).
Poisson.
Grosse pièce.
Entrées.
Rôt. Compote. Salade.
Entremets de douceur.
Pâtisserie.
Beurre et Fromage.
Glace.
Dessert.
Fruits.

Tafel-Karte des Grossherzoglichen Hofes zu Oldenburg.

Potage.
Huîtres.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Légume.
Entrée chaude.
Punch.
Entrée froide.
Rôt. Salade. Compote.
Entremets de douceur.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Österreichischen Hofes (4. Okt. 1888).

Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Hors-d'oeuvre froid.
Relevé de poisson.
Relevé de boucherie.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Sorbet.
Rôt. Salade. Compote.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Fromages.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Portugiesischen Hofes (1860).

Potages.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrées chaudes.
Entrées froides.
Rôts. Salades.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Preussischen Hofes (11. April 1868).

Potage.
Hors-d'oeuvre froids.
Poisson.
Relevés.
Légumes.
Entrées.
Rôt. Cresson.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Fromage. — Salade. — Compote.

Tafel-Karte des Preussischen Hofes.

Potages.
Poissons.
Relevés de boucherie.
Grosses pièces froides.
Rôts. Cresson.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Fromage et salade.
Glaces. — Dessert.

Tafel-Karte des Preussischen Hofes zu Ehren des Kaisers von Rußland (1867).

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Poissons.
Relevés.
Entrées.
Rôts.
Légumes.
Entremets.
Glaces. — Compotes. — Dessert.

Tafel-Karte des Fürstl. Reussischen Hofes (21. Mai 1880).

Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Grosse pièce de boucherie.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Rôt. Salade. Compote.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Russischen Hofes (1860).

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Relevé de poisson.
Relevé de volaille.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Légumes.
Rôts.
Entremets.
Glaces.

Tafel-Karte des Spanischen Hofes (1868).

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Relevés.
Entrées.
Légumes.
Rôts.
Entremets.
Dessert.

Tafel-Karte des Sächsischen Hofes (6. Sept. 1889).

Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Rôt. Salade. Compote.
Entremets de douceur.
Fromage.
Glace.
Dessert.

Tafel-Karte des Sächsischen Hofes

(Küchenmeister: Fr. Tuiskon Baumann
† 19. Okt. 1889).

Huîtres.
Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Relevé de volaille.
Entrées chaudes.
Punch.
Entrée froide.
Rôt. Salade. Compote.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Sachsen-Meiningenschen Hofes

(28. März 1878).

Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Grosse pièce de boucherie.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Rôt. Salade. Compote.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Sachsen-Weimarschen Hofes (9. Juli 1878).

Potage.
Hors-d'oeuvre chaud.
Poisson.
Grosse pièce de boucherie.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Rôt. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Schwarzburg-Rudolstädtischen Hofes

(1. Januar 1881).

Huîtres.
Potage.
Hors-d'oeuvre.
Poisson.
Grosse pièce de boucherie.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Rôt. Compote. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glaces.
Dessert.

Tafel-Karte des Schwedischen Hofes.

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Poissons.
Relevés.
Entrées chaudes.
Punch.
Rôt. Salade.
Grosse pièce froide.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Pâtisserie.
Compotes. — Dessert.

Tafel-Karte des Türkischen Hofes

zu Ehren des Prinzen Jérôme Napoléon
(1868).

Potage.
Beurrek.
Poisson.
Grosse pièce.
Entrées chaudes.
Hiar Domassy.
Entrée froide.
Légume.
Punch.
Rôt.
Pilaw.
Entremets de douceur.
Glaces.

Tafel-Karte des Fürstl. Waldeckschen Hofes (7. Januar 1879).

Huîtres.
Potage.
Hors-d'oeuvre.
Poisson.
Grosse pièce de boucherie.
Entrée chaude.
Entrée froide.
Rôt. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.
Glace.
Pâtisserie.
Compotes. — Fruits. — Dessert.

Tafel-Karte des Württembergischen Hofes.

Potages.
Hors-d'oeuvre.
Poisson.
Relevés.
Entrées.
Punch.
Rôt. Salade.
Entremets de légumes.
Entremets de douceur.

Tafel-Karte des Königs von Piemont (5. Dezember 1855).

Potages.
Poissons.
Relevés.
Entrées.
Contre-Flancs.
Rôts.
Relevés
(savarins, gâteaux de riz, poudings glacés).
Entremets.
Contre-Flancs.
Side Table.

Tafel-Karte des Königs Louis-Philippe (3. April 1844).

Potages.
Relevés.
Flancs de relevés.
Entrées.
Rôts.
Gros bouts d'entremets.
Flancs de pâtisserie.
Entremets.
Desserts.
(Compotes, corbeilles de fruits, assiettes montées, petits-fours.)

Der Leser, welcher die vorhergehend aufgeführten Speise-Ordnungen mit einander verglichen hat, wird gefunden haben, daß, streng genommen, keine der anderen gleicht. Auf der einen die kalten Hors-d'oeuvre, in der Fachsprache *hors-d'oeuvre d'office*, vor, auf der anderen nach der Suppe; auf dieser nur die Austern vor, alle übrigen kalten Hors-d'oeuvre nach der Suppe, auf jener alle kalten Hors-d'oeuvre, auch die Austern, nach der Suppe. Auf der einen die warmen Hors-d'oeuvre, in der Fachsprache *hors-d'oeuvre de cuisine,* nach der Suppe und vor dem Fisch, auf der anderen nach dem Fisch und vor dem großen Stück *(grosse pièce).* Auf dem Menü aus Concepcion (Argentinien) folgen der Suppe zunächst die kalten Hors-d'oeuvre, hierauf der Fisch und dann erst die warmen Hors-d'oeuvre. Auf der italienischen Tafel-Karte folgen die Hors-d'oeuvre unmittelbar den Gemüsen; auf letztere folgt der Punsch und nachher der Braten. Auf anderen Tafel-Karten findet man beide Arten Hors-d'oeuvre nach der Suppe, auf der einen aber die kalten vor den warmen, auf der anderen die warmen vor den kalten. Hier folgen dem Fisch die großen Stücke *(grosses pièces* oder *relevés de boucherie),* dort die Entrées; ein andermal kommt das große Stück gleich nach dem Hors-d'oeuvre und vor dem Fisch. Hier findet man die Gemüse *(entremets de légumes)* nach dem Entrée und vor dem Braten, dort nach dem Braten und vor den süßen Speisen *(entremets de douceur),* in »Meyers Konversations-Lexikon« vor dem Braten und nach dem Relevé. Auf dieser Tafel-Karte folgt das kalte Entrée dem warmen, auf jener kommt unmittelbar nach dem warmen Entrée der Braten und erst hinter letzterem

das kalte Entrée. Hier befindet sich der gefrorene Punsch zwischen warmen und kalten Entrées, dort wird er mit dem Gefrorenen am Schluß des Mahles, ein andermal nach dem Braten gegeben, während er sonst in der Regel nach dem letzten kalten Entrée und unmittelbar vor dem Braten erscheint. Auf einem Menü von Urbain Dubois (The Book of Menus, by Fin Bec, S. 131) folgt der Punsch unmittelbar hinter dem Fisch (hier: *barbue, sauce hollandaise)*, und nach dem Punsch kommt das große Stück (hier: *gigot de mouton braisé)*. Auf der Tafel-Karte des schwedischen Hofes folgt der Punsch dem warmen Entrée, dann kommt der Braten mit Salat, diesem folgt ein großes kaltes Stück *(grosse pièce froide)* und zuletzt das Gemüse. Ein andermal folgen dem Braten die Gemüse und hinter diesen als eigener Gang kalte Pasteten. Hier gibt man das Kompott mit dem Braten, dort mit den Süßspeisen *(entremets de douceur)* oder mit dem Nachtisch *(dessert)*. Auf manchen Menüs findet man die warmen Mehlspeisen vor dem Braten und nach dem kalten Entrée, während die kalten Mehlspeisen dem Kompott folgen. Hier Salat zum Braten, dort nur einfache Kresse, bei Wildbraten nur Johannisbeer-Sulze. Das eine Mal das Gefrorene vor, das andre Mal nach dem Käse. Auf der Tafel-Karte des Preußischen Hofes vom 11. April 1868 bilden *fromages, salades, compotes* den Schluß des Mahles, auf einem anderen Menü desselben Hofes finden wir neben *fromages* und *salades* noch *glaces* und *dessert*, bei wieder einer anderen Gelegenheit bilden *glaces, compotes, dessert* den Schluß.

Welches Durcheinander! In sehr vielen Fällen ein Mischmasch von französischem und russischem Service, wie überhaupt das Durcheinander sich größtenteils auf die mangelnde Kenntnis der Eigentümlichkeiten der verschiedenen Service zurückführen läßt. Leider gibt es anscheinend zur Zeit keine lebende Fachgröße, die Licht in dieses Dunkel bringen, die den eingerissenen Wirrwarr endgültig lösen könnte, da sich alle Küchenmeister und Fachschriftsteller von Ruf, an die wir uns wendeten, sogar in Grundfragen widersprachen.

Der Herzogliche Mundkoch *F. Gruschka* in Altenburg S./A. schreibt uns u. a.: »Die von Ihnen aufgestellte Reihenfolge der einzelnen Gänge entspricht ganz und gar der jetzigen modernen Kochkunst. Die Frage, ob kalte Hors-d'oeuvre schon vor der Suppe gegeben werden, beantworte ich mit „Nein". Ausgenommen sind die Austern, welche bei uns, wie wohl an sämtlichen Höfen, stets vor der Suppe serviert werden. Die zweite Frage betreffs des Kompottes beantworte ich dahin, daß Kompott und Salat ganz entschieden zum Braten gehören.«

Der Fürstl. Hofküchenmeister *F. Heß* in Gera schreibt: »Austern, Kaviar und ähnliche Hors-d'oeuvre gehören vor die Suppe, jedes andere Hors-d'oeuvre, sei es kalt oder warm, ist nach der Suppe zu geben. Das große Stück *(relevé* oder *grosse pièce)* kommt nach dem Fisch. In Frankreich wird der Salat für sich serviert, also nach dem Braten, nicht zugleich mit demselben, in Deutschland aber nicht. Wenn Kompott beim Nachtisch serviert wird, was an manchen Höfen, z. B. in Braunschweig, der Fall ist, so wird zum Braten trotzdem Kompott gereicht, selbstverständlich ein anderes. Mit Ausnahme der französischen wird in allen Küchen der Braten mit Salat und Kompott gegeben, in Frankreich nur mit Kompott, der Salat als Gang für sich. Am Münchener Hofe wird das Kompott für sich nach dem Braten gereicht.«

Der ehemalige Küchenmeister und jetzige Ökonom der »Loge zu den drei Degen«, Halle a. S., *E. Lößnitzer*, ein hervorragender Fachschriftsteller, schreibt: »Ich finde die von Ihnen angegebene Reihenfolge der Speisen, mit Ausnahme von Butter und Käse, vollständig richtig. Ich gebe Käse stets nach dem Gefrorenen, Sie werden dies auch auf den Speise-Karten des Hofes von Weimar finden. Außer-

dem habe ich in meiner Sammlung Speise-Karten des Grand Hôtel (Paris), der verstorbenen Königin Maria von Sachsen, des Fürsten Reuß j. L., des Sächsischen Gesandten Grafen Hohenthal (Berlin) u. a., auf welchen ich meine Ansicht bestätigt finde. Eine Ausnahme macht Malortie in seinem Werke »Das Menü«, welcher den Käse vor dem Gefrorenen gibt, sowie die Hofküche in Dresden. Der Fisch wird stets vor dem Großstück gegeben, in der Provinz Sachsen (ob auch an anderen Orten, weiß ich nicht) ist dies jedoch nicht der Fall. Hier ist die allgemeine Redensart: „Nach der Suppe und dem Vorgericht vor allem eine kräftige Vorlage". Deshalb werden Sie auf meinen sämtlichen Speise-Karten den Fisch nach dem Großstück finden. Ich habe versucht, diese Einrichtung abzuändern; sie ist aber so fest eingewurzelt, daß eine Änderung nicht mehr möglich ist. Auf Ihre Frage, ob *grosse pièce* gleichbedeutend mit *relevé* ist, erwidere ich Ihnen, daß nach meiner Ansicht (welcher sich auch unser sel. Fr. Baumann anschloß) beides verschieden ist. *Grosse pièce* ist diejenige Speise, welche, wie schon der Name besagt, aus einem großen (ganzen) Stück Fleisch oder Fisch (?) besteht, verziert mit allen möglichen und unmöglichen Sachen, teils ganz, teils zerlegt (tranchiert) aufgetragen. *Relevé* (vom lat. *levare* = erleichtern, mit der Vorsilbe *re* = wieder) ist diejenige Speise, welche den vom »großen Stück« gesättigten Magen wieder erfrischen soll, also nach meinen Ansichten ein leichtes Geflügel, überhaupt eine leichtere Speise, welche mit dem dazu gegebenen Wein die Eßlust erneuern soll. Ich bezeichne jedes große Fleisch- und Fischstück, sobald es mit Einfassungen und Verzierungen, zu welchen ich auch die Silber-Spießchen rechne, versehen ist, mit dem Namen *Grosse pièce.* Jedes Geflügel oder zerteilte Fleisch, welches an dieser Stelle, aber ohne obige Zuthaten angerichtet und gewöhnlich bei kräftigen Suppen, wie Ox-tail, Mock-turtle und ähnlichen gegeben wird, als *Relevé.*

Prinzlicher Hofkoch *F. Baumann* in Dresden schreibt: »Es ist bei uns nicht üblich, ein kaltes Vorgericht, außer Austern, vor der Suppe zu reichen. Salat gehört stets zum Braten, während Fleisch- und Fischsalat bei jeder feinen Tafel als drittes Entrée gegeben wird. Kompott kann allein serviert werden, und zwar zwischen dem Braten und dem Gemüse, ist nicht Gang für sich, sondern zählt etwa als neunte Nummer des vierten Ganges (Tracht).«

Großherzoglicher Hofküchenmeister *E. König* zu Weimar schreibt: »Die kalten Hors-d'oeuvre müssen vor der Suppe gegeben werden, da solche Vorspeisen in Deutschland, Italien usw. nicht im Gebrauche sind und nur eine Eigenheit Schwedens und Rußlands bilden. In Deutschland verwerten wir diese kalten Hors-d'oeuvre, wie Kaviar-Brötchen usw. mehr zum Frühstück *(déjeuner)*. Hiervon können nur die Austern eine Ausnahme machen, welche, vor der Suppe serviert, dem Dîner stets ein feines Ansehen geben. *Grosses pièces* sind niemals *relevés.* Ein großes Stück kann kein *relevé* sein. Es ist ferner ein Unding, daß ein großes Stück *(grosse pièce)* von Geflügel sein kann. Das Hauptstück muß ein festes Fleisch sein, wie Rind-, Hammel-, Kalbfleisch oder Wild. Wo wollen Sie sonst Entrées hernehmen? Hier ist eben der Wirrwarr!«

»Die Konversations-Lexika sowie die verschiedenen gastronomischen Fachwerke geben für das Wort Relevé so verschiedene und teilweise so falsche Erklärungen, daß ein Versuch, der ursprünglichen Bedeutung dieses Wortes nachzuforschen, im Interesse der kulinarischen Wissenschaft geboten erscheint. Lesen wir zunächst einmal die in den verschiedenen Fachwerken gegebenen Bedeutungen des Wortes *relevé!* Blüher-Petermann, Rechtschreibung der Speisen und Getränke: „*Le relevé,* Ersatz-Schüssel, Zwischengericht, großes Voressen, engl. *remove, joint.* Die *grosses pièces* oder *pièces de résistance* zählen zu den *relevés*, die man in *relevés de poisson,*

de boucherie, de volaille, de gibier einteilt". Dubois et Bernard, Cuisine Classique: „*Les relevés sont classés en trois catégories que leur nature distingue: ce sont de poisson, de boucherie, de volaille et de gibier. Les relevés gras et maigres jouent un rôle considérable dans la cuisine moderne, et sont d'une rigoureuse nécessité dans un dîner distingué*". Favre, Dictionnaire Universel de Cuisine: „*Le relevé. En cuisine, mets de résistance, pièce qui rehausse, qui relève un repas, quatrième service d'un dîner: potage, hors-d'oeuvre, poisson, relevé*". Audot, Cuisinière de la Campagne: „*Le relevé est le boeuf bouilli, ou autre grosse pièce qui remplace le potage dès qu'il est servi dans les assiettes. Certaines grosses entrées peuvent servir de relevés; on les entoure d'une garniture, ce qui les distingue des rôtis*". Lößnitzer, Verdeutschungs-Wörterbuch der Fachsprache der Kochkunst und Küche: „*Le relevé* oder *la relevée,* Ersatz-Schüssel, (großes) Voressen; *grosse pièce,* Großstück, großes Voressen". Giblhauser & Scheichelbauer, Moderne französische Gastronomie: „*Le relevé,* Zwischengericht, dritter und vierter Gang bei dem Dîner. Man unterscheidet *relevés de poisson (grosse pièce), de boucherie (grosse pièce), de gibier, de volaille*". Taschen-Wörterbuch für Tafel und Küche: „*Le relevé,* der dritte und vierte Gang bei der Tafel, aus pikant zubereitetem Fisch und Fleisch bestehend". Eckardt, Wörterbuch der Küche und Tafel: „*Le relevé (relevé de potage,* d. h. nach dem Wegnehmen der Suppe), Zwischengericht nach dem Hors-d'oeuvre und vor den Fleischentrées. *Grosses pièces,* die großen Fleischstücke, die zwar tranchiert, aber wieder in ihre ursprüngliche Gestalt zusammengefügt serviert werden. Sie folgen bei Tafel den Fischen und gehen den Entrées voraus". Universal-Lexikon der Kochkunst: „*Le relevé,* eigentlich *relevé de potage,* d. h. ein Gericht, welches nach dem Wegnehmen *(relever)* der Suppe auf den Tisch gebracht wird. In der französischen Küche bezeichnet man mit diesem Ausdruck die Zwischengerichte, welche nach dem Hors-d'oeuvre und vor den Fleischentrées auf die Tafel kommen und entweder aus Fisch oder gedämpftem und gekochtem Fleisch, gedämpftem Geflügel, Kalbskopf und dergl. bestehen". Senn, Practical Gastronomy: „*Relevés and grosses pièces = removes, dishes served after hors-d'oeuvre or after fish, as top and bottom dishes (as they are designated in England)*". Schuster-Régnier, Französisch-deutsches Wörterbuch: „*Le relevé,* (ein) folgender Gang, Zwischengericht; *la relevée,* Nachmittag". Sachs-Villatte, Französisch-deutsches Wörterbuch: „*Le relevé,* neues, auf ein anderes folgendes, auch pikanteres, den Appetit anregendes Gericht; *la relevée,* Nachmittag (im Gerichtsstil): *à deux heures de relevée,* um 2 Uhr nachmittags". Meyers Konversations-Lexikon: „*Le relevé,* Zwischengericht, welches durch pikanten Geschmack den Appetit von neuem reizen soll, meist aus einem Fleischgericht mit pikanter Sose, aus Fisch, Ragouts usw. bestehend".

Es würde selbstredend zu weit führen, hier alle irrtümlichen Auffassungen anzuführen. Für das allgemeine Interesse ist es nur von Wichtigkeit, festzustellen, daß *relevée* (also *la relevée),* dem Repertoir der französischen Kochkunst entnommen, jetzt im Rahmen eines Menüs gebraucht wird zur Bezeichnung eines Zwischengerichtes, während es ursprünglich eine Mahlzeit für sich bedeutete. Um die lange Pause zwischen Déjeuner und Dîner etwas abzukürzen, setzte man in dem vorigen Jahrhundert in vornehmen französischen Häusern zwischen drei und vier Uhr eine Zwischen-Mahlzeit — *Relevée* — ein, bei welcher kleine Brötchen nach Art unserer Sandwiches und kleine Backwerke nebst warmen und kalten Getränken in mäßigen Quantitäten gereicht wurden. Dieser Zwischen-Imbiß — *Relevée* — entspricht unserem, in vornehmen Häusern üblichen Nachmittags-Thee. Wenn man also auf Menüs das Wort *relevée, relevé* oder auch *relever* zur Bezeichnung eines Zwischengerichtes oder gar eines großen Stückes *(grosse pièce)* gebraucht, so zeugt dies von einer vollständigen Verkennung der wahren Bedeutung dieses Wortes.

Streng zu verurteilen ist es, wenn sich derartige falsche Begriffe im praktischen Gebrauche einschleichen und einwurzeln. Es gilt daher, den Ideal-Zustand der französischen Küche wie er in höchster Vollendung vor der Revolution bestand, wieder anzustreben. Um ein solches Ziel zu erreichen, müssen wir auch in diesen kleinen, aber keineswegs nebensächlichen Dingen konsequent und mit Überlegung vorgehen. Jeder meiner Herren Kollegen, dem der kulturelle Zweck der Kochkunst klar ist, wird mir hierin beipflichten. — Betreffs des Gefrorenen geht meine Ansicht dahin, daß es entschieden richtiger ist, dieses vor dem Käse zu geben.«

Küchenmeister *M. Urbain Sautter* und sein Saucier *Paul E. Blüher jr.*, Hôtel Continental, Montreux, schreiben: »Einige *Hors-d'oeuvre* können vor der Suppe gegeben werden, besonders die kalten. Bei dem sogenannten Déjeuner dînatoire (vergl. S. 67 dieses Werkes), wo man stets Suppe gibt, müssen alle Hors-d'oeuvre vor der Suppe gegeben werden. Bei großen Diners wird die Suppe zuerst aufgetragen, und nur die Schaltiere müssen vor der Suppe serviert werden. Die Austern gehören stets vor die Suppe; sind sie indessen auf irgend eine Art zubereitet, so ist ihr Platz hinter der Suppe.[1]) Die Hors-d'oeuvre im allgemeinen gehören hinter die Suppe; finden sich Menüs, auf welchen die Hors-d'oeuvre erst nach dem Fisch folgen, so ist die Zusammenstellung solcher Menüs als regelwidrig zu bezeichnen. Werden kalte und warme Hors-d'oeuvre gegeben, so geht immer das kalte dem warmen voran; denn das kalte soll den Appetit reizen. Nun zum Fisch. Diesen kann man nur bei einem Fasten-Diner als *grosse pièce* bezeichnen; man muß dazu solche wählen, welche ein festes, nahrhaftes Fleisch besitzen, wie große Forellen, Lachs, Karpfen, Steinbutt usw. *Relevé* und *Grosse pièce* sind, streng genommen, verschiedene Begriffe. *Grosse pièce* bezeichnet auf einem Hotel-Menü dasselbe wie *pièce de résistance* (im allgemeinen bezeichnet *pièce de résistance* ein großes Stück Bankfleisch, wie Roastbeef, Hammel-Keule usw.). *Relevé (relevé de potage)* ist überhaupt die Platte, welche der Suppe folgt. Man gibt sehr wohl und bei großen Diners in der Regel, ein großes Stück von Geflügel oder von Wild. Bei Gala-Diners gibt man niemals ein großes Stück von Bankfleisch, sondern stets von Wild oder Geflügel. Lammfleisch würde ich jedoch nicht zu den Grosses pièces rechnen, da es ein Milchfleisch ist. Was die *Entrées* anbetrifft, so kann man das kalte Entrée von dem warmen durch einen Punsch trennen, ferner können beide Entrées von einander getrennt werden, wenn man mehrere kalte Entrées gibt. Dies bezeichnet man mit *bout de table (menu à deux services)*. Nicht selten sind die beiden Entrées durch den Braten getrennt, also dem warmen Entrée folgt der Braten und letzterem erst das kalte Entrée. Dies ist keineswegs falsch; denn bei großen Diners gibt man sehr oft zwei Braten, sei es kalte oder warme.

Gehört das Kompott zum Braten? In Deutschland ist es Sitte, das Kompott zum Braten zu geben. Im allgemeinen gibt man niemals Kompott zum Braten, bei einem feinen Diner darf dies nicht vorkommen. Man serviert es auch nicht als Süßspeise *(entremet)* bei einem Diner, wohl aber kann man es bei einem Déjeuner in dieser Eigenschaft verwenden. Als Nachtisch *(dessert)* dürfen nur frische Früchte gegeben werden, niemals aber gekochte, mithin ist das Kompott auch vom Dessert ausgeschlossen. Es ist am besten für sich allein aufzuführen, nicht als besonderer Gang, sondern etwa nach der Pâtisserie. Deutschland ist das einzige Stück der Erde, wo man diese Sitte oder vielmehr Unsitte eingeführt hat. Was den Salat anbetrifft, so ist zu bemerken, daß dieser unbedingt zum Braten gehört, auch wenn er auf der

[1]) *E. v. Malortie* schreibt: »Austern wurden früher nach, jetzt werden sie, wenn überhaupt. meistens vor der Suppe gegeben; aber vor der Suppe hindern sie die Würdigung der nachfolgenden feinen Suppen, nach der Suppe stören sie den Genuß ausgewählter Hors-d'oeuvre.«

Tafel-Karte nicht genannt ist, was öfters vorkommt. Niemals aber bildet er einen Gang für sich. Der Salat erscheint immer mit einem Fleisch, Wild oder Geflügel, er wird aber auch zu kalter Pastete, Galantine, Suprême von Geflügel gegeben. Zu letzterem Gericht soll man indes stets Gemüse- oder italienischen Salat geben, zu Fisch gehört russischer Salat. Erscheint der Salat mit dem Käse, beziehentlich dem Kompott bei dem Nachtisch, so ist das Menü, welches eine solche Reihenfolge aufstellt, ohne jede Befolgung der gastronomischen Regeln entworfen. Nur in England gibt man oft mit dem Käse rohen Sellerie, Radieschen, Brunnen-Kresse. Wenn die *Entremets de légumes* nach dem kalten Entrée und vor dem Braten gegeben werden, so kann dies nur bei einem Menü *à deux services* der Fall sein und ist dann in Ordnung. Gehört der Käse vor oder hinter das Gefrorene? Allgemeine Regel ist, daß der Käse nach dem Gefrorenen zu servieren ist; denn der Käse zählt zu dem Nachtisch.[1]) Die Glaces gehören zu den Entremets; unrichtig ist es, wenn erstere seitens mancher Fachschriftsteller zu dem Nachtisch gerechnet werden. Was den Punsch anbetrifft, so findet man diesen sowohl nach dem Braten, zwischen warmen und kalten Entrées als auch unter dem Gefrorenen *(glace)*. Regel ist aber, daß der Punsch, dem kalten oder warmen Entrée folgend, vor dem Braten zu servieren ist; denn bei einem großen Diner soll der Punsch die Gäste auf einen anderen Geschmack bringen. Daß hinter dem Braten und vor dem Entremets de légumes noch eine *grosse pièce froide* folgt, ist bei großen Diners vollkommen in Ordnung; denn bei solchen findet man stets ein großes kaltes Stück als zweiten Braten.

Hotelier *Georg Eiben*, Hotel Kaiserhof, Bad Wildungen, schreibt: »Hors-d'oeuvre gehören stets vor die Suppe, da sie nach der Suppe überhaupt ihren Zweck verfehlt haben. Es ist widersinnig, zum Braten neben Salat noch Kompott zu geben. Das Kompott ist eine Süßspeise und gehört zu den Entremets.«

Nach Traiteur *R. Nestmann* in Leipzig werden kalte Hors-d'oeuvre dann vor der Suppe gegeben, wenn es auch warme Hors-d'oeuvre bei demselben Menü gibt. Werden nur kalte gegeben, so sind diese immer nach der Suppe zu reichen. Nach der Ansicht desselben Fachmannes werden Kompott und Salat in Deutschland zum Braten gegeben, doch könnte das Kompott auch mit den Entremets oder mit dem Nachtisch, doch nicht als besonderer Gang serviert werden.

Der Küchen-Vorsteher der Kaiserlichen Hofküche zu Berlin, *De Lacquis*, schreibt: »*Relevé* ist eine *pièce de résistance* und soll das Piedestal eines Diners sein. Hier in der kaiserlichen Hofküche ist jedwede französische Speisen-Benennung verpönt. Was das Wort *relevé* selbst anbetrifft, so ist dasselbe wohl jedem Fachmann bekannt. *Hors-d'oeuvre* werden hier bei Hofe, mit Ausnahme von frischen Austern, gar nicht gegeben. Die rohen Austern gehören vor, die gebackenen hinter die Suppe. Kompott und Salat werden hier stets als Beigang zu dem Braten gegeben. Der Bayrische Gesandte am hiesigen Hofe hat besondere längliche Salat-Teller, welche sich in der Form den Braten-Tellern anschmiegen. Im Süden Deutschlands ist es nicht üblich, das süße Kompott mit dem saueren Salat zugleich zum Braten zu geben. *Chacun a son goût!* Der Käse ist nach der süßen Speise am Platze, um so den Magenschluß zu bilden. Das Gefrorene, welches unbedingt nach dem Käse serviert werden muß, wird ja nicht von jedem gegessen und soll nur den Gaumen für den darauf folgenden Kaffee erfrischen.«

---

[1]) *E. v. Malortie* schreibt: »Die süßen Speisen, welche zunächst dem Braten, bez. dem nach dem Braten gegebenen Gemüse folgen, gehören der Küche an, sodaß Butter und Käse die Scheide bilden zwischen den Gerichten der Küche und der Konditorei. Besonders sei erwähnt, daß der Pudding gleich allen Entremets de douceur, nach dem Braten und dem etwa folgenden Gemüse serviert werden muß und daß das Gefrorene, wie alles zur Konditorei Gehörige, nicht vor dem Käse gereicht werden darf.« — *L. Kurth* schreibt: »Butter und Käse gibt man fast immer vor dem Gefrorenen.«

Speise-Ordnung.

Huîtres. — Austern. — Oysters.

I. Potages. — Suppen. — Soups.

a) Potages clairs. Klare Suppen. Clear soups.
b) Potages liés. Gebundene Suppen. Thickened soups.

II. Hors-d'oeuvre. — Vorgerichte. — Hors-d'oeuvre[1]).

a) Hors-d'oeuvre froids. Kalte Vorgerichte. Cold hors-d'oeuvre.
b) Hors-d'oeuvre chauds. Warme Vorgerichte. Hot hors-d'oeuvre.

Relevés.

III. Poissons. — Fische. — Fish.

IV. Grosses pièces. — Große Stücke. — Removes.

(Relevés de boucherie, de volaille ou de gibier.)

V. Entrées. — Eingangs-Gerichte. — Entrées.

a) Entrées chaudes. Warme Eingangs-Gerichte. Hot entrées.
b) Entrées froides. Kalte Eingangs-Gerichte. Cold entrées.

Sorbet. — Scherbett. — Sherbet.

VI. Rôt. — Braten. — Roast.

Salade. Salat. Salad.

VII. Entremets. — Zwischengerichte. — Entremets.

a) Entremets de légumes. Gemüse. Vegetables.
b) Entremets de douceur. Süße Speisen. Sweet entremets[2]).
c) Glaces. Gefrorenes. Ices.
d) Pâtisserie. Backwerk. Pastry.
Compote[3]). Kompott. Compote.

VIII. Dessert. — Nachtisch. — Dessert.

a) Petits-fours. Kleines Gebäck. Small cakes.
b) Fruits. Obst. Fruits.
c) Fromage[4]) et beurre. Käse und Butter. Cheese and butter.

---

[1]) In manchen Büchern (nicht ganz zutreffend) mit *side dishes* übersetzt; für die kalten *hors-d'oeuvre* findet man nicht selten auch den unpassenden Ausdruck *relishes*.
[2]) Für »süße Speisen« sagt man auch *sweets* oder *sweet dishes*.
[3]) Das Kompott wird in Deutschland meistens mit dem Salat zum Braten gegeben.
[4]) Der Käse wird sehr oft vor dem Gefrorenen gegeben.

☞ Im nachstehenden sind keineswegs sämtliche Speisen des vorigen Abschnittes gruppiert worden. Ohne Ausnahme weggelassen wurden die der ganz gewöhnlichen Küche angehörigen Gerichte, sowie die, welche besser zu Frühstücken oder zu Büffetts passend sind. Aber auch von den Speisen der feineren Küche mußte mangels Raum manches wegbleiben, ohne daß jedoch das Ganze dadurch beeinträchtigt wurde. So sind z. B. nicht alle Koteletten unter warmen Entrées wiederholt, nicht alle Gerichte von Rindslende unter Grosses pièces, nicht alle Arten Fische unter Relevés usw. Der Leser, welcher das Gesuchte in dem betreffenden »Gange« nicht findet, möge daher im vorigen Abschnitt nachschlagen, wo er sicher die gewünschte Auskunft erhalten wird.

Bekanntlich werden einige warme Entrées als Hors-d'oeuvre und umgekehrt gegeben, manchmal mit Recht, viel öfter aber mit Unrecht; denn die Hors-d'oeuvre sollen doch nicht sättigen. Dem einen erscheint dieses Gericht zum Entrée nicht fein genug, er gibt es daher als Relevé, während der andere es als Entrée gelten lassen möchte. Wir führten derartige Gerichte nur in solchen Fällen unter beiden Gängen auf, wo gleiche Berechtigung augenscheinlich, wo also eine Zuteilung der Speisen in diesen oder jenen Gang den Regeln der Eßkunst nicht widerspricht. Manche Hors-d'oeuvre, welche sowohl warm als kalt gegeben werden können, wurden immer zweimal aufgeführt.

Die hinter den französischen Namen befindlichen Zahlen zeigen die Seiten an, auf welchen die betr. Gerichte nebst Erklärungen, Rezepten usw. im vorigen Abschnitt aufgeführt sind.

I. Potages. — Suppen. — Soups.

a) Potages clairs. Klare Suppen. Clear soups.

(Siehe Seite 156—181.)

b) Potages liés. Gebundene Suppen. Thickened soups.

(Siehe Seite 181—233.)

II. Hors-d'oeuvre. — Vorgerichte. — Hors-d'oeuvre.

a) Hors-d'oeuvre froids. Kalte Vorgerichte. Cold hors-d'oeuvre.

Amandes salées.
Anchois salés.
Anguille marinée. 296.
— ou anguillotto di Comacchio marinée.
Artichauts à l'huile. 968.
— à la poivrade. 968.
Betteraves marinées. 977.
Biscuits à la diable. 293.
Boudin à la berlinoise. 565.
— à la brunswickoise. 565.
— de foie aux anchois. 565.
— de foie à la brunswickoise. 565.
— de foie à la francfortoise. 565.
— de foie à la mecklembourgeoise. 565.
— de foie à la schwérinoise. 565.
— à la gotharienne. 566.
Brochet mariné.
Canapés d'anchois. 293.
— d'anchois à la rémo(u)lade. 293.
Canapés à l'anglaise.
— d'athérines. 300.
— au beurre de Montpellier.
— du carême. 314.
— au caviar. 321.
— d'écrevisses. 421.
— de hareng à la russe. 339.
— de homard. 430.
— de Provence. 314.
— de sardines. 378.
Cantalou(p). 1197.
Cardons. 982.
Caviar. 320.
Céleri. 985.
Cerneaux confits. 1210.
Cervelas. 568.
Clams. 414.
Clovisses. 415.
Concombres frais. 1002.
— marinés.
— salés. 1003.
Cornichons.
Courge. 1004.
Crabes. 416.
Cresson alénois. 1004.
Crevettes. 417.
Croustades Carmen. 686.
Éclairs à la Károlyi. 742.
Estomac d'oie fumé. 683.
Fenouil. 1008.
Figues[1]. 1199.
Harengs à la bruxelloise.
— frais marinés. 338.
— frais à la sauce rémo(u)lade. 338.
— fumés. 339.
— salés. 339.
— saurs. 339.
Huîtres en coquilles. 434.
— fraîches. 434.
— marinées. 435.
— au naturel. 445.
Jambon. 576.
— d'ours. 906.
— de renne. 911.
Langue de boeuf à l'écarlate. 506.
— de renne fumée. 911.
Mélets fumés. 351.
Melon. 1028.

[1]) In Südfrankreich und in Italien richtet man die Feigen buschförmig auf Weinblättern an und umgibt sie mit dünnen Scheiben von magerem Schinken oder von Würstchen.

b) Hors-d'oeuvre chauds. Warme Vorgerichte. Hot hors-d'oeuvre.

III. Poissons. — Fische. — Fish.

(Siehe auch Seite 289—446.)

IV. Grosses pièces. — Große Stücke. — Removes.

V. Entrées. — Eingangs-Gerichte. — Entrées.

a) Entrées chaudes. Warme Eingangs-Gerichte. Hot entrées.

Filets de tanche
à l'anglaise. 400.
Tourte de tanche. 400.

Côtelettes de thon à la
macédoine. 401. [401.
Filets de thon à la Orly.
— de thon à la provençale.
401. [génoise. 402.
Tranches de thon à la

Côtelettes de truite au
beurre d'écrevisses. 404.
Darne de truite à la
Mazarin. 404.
Escalopes de truite à la
française. 404.
Filets de truite à la
béarnaise. 404. [405.
— de truite à la Colbert.
— de truite à la Orly
anglaise. 405.
— de truite à la
valaisienne. 405.
Sauté de filets de truite
à la vénitienne. 405.
Tranches de truite à la
Borromée. 405.
— de truite à la Jeanne
d'Arc. 405.

Petites truites à la crème
d'anchois. 405.
— truites à la Condé. 405.

Turbot à la Grimod de la
Reynière. 409.
Escalopes de turbot à la
béchamel. 410. [410.
— de turbot à la royale.
Filets de turbot
à l'américaine. 410.
— de turbot à la
diplomate. 410. [410.
— de turbot au suprême.
Pâté de turbot à la
danoise. 411. [411.
— de turbot à la russe.
Vol-au-vent de turbot. 411.

Filets de vive à la
marinière. 412.
— de vive à la royale. 412.

Grosses pièces froides. Große kalte Stücke. Cold pieces.

Die großen kalten Stücke, auf englischen Menüs meistens einfach mit »*Cold*« überschrieben, sind hauptsächlich für Abend-Essen auf Bällen, zu Büffetten bestimmt. Gleichwohl werden sie auch bei großen Dîners gegeben; in solchem Falle bringt man sie als *bouts* oder *flancs* auf die Tafel.

Ballot(t)ines d'agneau en
belle vue. 447.

Filet de boeuf à la
bohémienne. 488.
— de boeuf à la Choisy.
491. [492.
— de boeuf à la gelée.
— de boeuf à la
macédoine. 493.
— de boeuf à la
parisienne. 494.
— de boeuf à la
printanière. 496.
Langues de boeuf
à l'écarlate, sauce à la
Cumberland. 506.
Noix de boeuf à l'écarlate.
511. [raifort. 511.
— de boeuf à la sauce au
Pièce de boeuf à la gelée.
Rosbif à la gelée. 520. [515.
— glacé. 520.

Galantine de cochon de
lait. 563.
Jambon à la gelée. 578.
— historié. 579.

Cuissot de veau à la
gelée. 608.
Longe de veau glacée. 622.
Noix de veau en aspic. 625.
— de veau à la
chartreuse. 625.
— de veau cloutée. 626.
Noix de veau à la
Louis XIV. 627.
— de veau piquée à la
gelée. 628.
Pâté froid de veau. 630.

Dinde froide à la pari-
sienne, sur socle. 668.
Aspic de filets de dinde
à l'écarlate. 674.
Ballot(t)ines de dinde à la
gelée. 671.
Galantine de dinde à la
française. 675.
— de dinde à la gelée. 675.

Aspic de foie gras. 684.
Pain de foie gras beurré
à la régence. 687.
— de foie gras historié,
sur socle. 687.
— de foie gras à la
renaissance. 687. [687.
— de foie gras aux truffes.
Terrine de foie gras de
Strasbourg. 689.
— de Nérac. 689.

Galantine de poularde à la
gelée. 707.
— de poularde
à l'italienne. 707.
— de poularde à la
parisienne. 707.
Timbale froide de foie de
poularde. 707.

Chaud-froid de poulet. 720.
Galantine de poulet
à l'anglaise, sur socle.
728. [728.
— de poulet à la Robert.
Jambonneaux de poulet,
sur socle. 729.

Aspic de volaille à la
moderne. 737.
Bastion de volaille. 737.

Bastion en pain de gibier
à la mazagran. 874.

Faisan en gelée. 784.
Chaud-froid de faisan à la
moderne. 786.
Galantine de faisan à la
volière. 788.
Pain de faisan froid en
belle vue. 788. [790.
Timbale froide de faisan.

Chaud-froid de perdreau.
816.
Galantines de perdreau
à la dauphine. 820.
— de perdreau à la
royale. 820.

Selle de chevreuil, sauce
à la Cumberland. 861.

Quartier de daim à la
gelée. 866.

---

b) Entrées froides. Kalte Eingangs-Gerichte. Cold entrées.

Pain de poisson à la Montesquieu. 367.
— de poisson à la weimarienne. 367.
Salade de poisson. 368.

Chaud-froid de filets de sandat.
Mayonnaise de sandat. 377.

Saumon en mayonnaise. 381.
Chaud-froid de filets de saumon. 384.
Darne de saumon au beurre Montpellier. 382.
— de saumon à la gelée. 382.
— de saumon à la royale. 383.
Filets de saumon à l'aurore. 383.
— de saumon à la gelée. 384.
— de saumon à la parisienne. 384.
Filets de saumon à la ravigote. 384.
Tranches de saumon au beurre Montpellier. 386.
— de saumon à la ravigote. 386.

Chaud-froid de filets de sole à la cardinale. 396.
— -froid de filets de sole à la macédoine. 396.
Côtelettes de sole en chaud-froid, sur socle. 391.
— de sole à l'impériale. 391.
Filets de sole au beurre Montpellier. 392.
— de sole à la Joinville. 394.
— de sole en mayonnaise. 394.
— de sole à la parisienne. 394.
— de sole à la ravigote. 394.
— de sole à la Valençay. 395.
Mayonnaise de filets de sole dans une bordure de gelée. 396.
Salade de filets de sole. 396.

Aspic de sterlet à la russe. 398.
Pâté froid de sterlet. 398.

Truite à la gelée, sauce verte. 403.
Buisson de petites truites. 406.
Mayonnaise de filets de truite. 405.
Médaillons de truite à la Chency. 405.

Mayonnaise de turbot. 411.
Salade de turbot. 411.

Buisson de truffes en caisses, sur socle. 1071.

Sorbet. — Scherbett. — Sherbet.

(Siehe Seite 1331—1338.)

VI. Rôts. — Braten. — Roasts.

Die Fischbraten *(rôts de poisson)*, welche nur bei Fasten-Mahlzeiten *(dîners maigres)* gegeben werden, sind hier weggelassen. Will man ein Fasten-Menü zusammenstellen, so kann man in der II. Abteilung (Seite 289—413) leicht die zum Braten passenden Fische herausfinden. Enthält das Fasten-Menü mehrere Braten, so kann man als solchen auch kalte Hummern oder Langusten mit einer Mayonnaisen- oder Kräuter-Sose geben. — In Rußland serviert man oft gemischten Braten, d. h. solchen von Geflügel und Wild, meistens aber einen aus mehreren Arten Wild zusammengesetzten, z. B. einen Kapaun mit Feigendrosseln, Lerchen usw., ein größeres Wildgeflügel mit kleinerem umgeben. — Die kalten Braten von Geflügel und Wild sind meistens zu Abend-Essen *(soupers)* bestimmt. Von Geflügel wählt man Truthahn, Perlhuhn, Masthuhn, Kapaun und Hähnchen, von Wildgeflügel Fasan und Rebhuhn, von Haarwild Reh.

Gigot d'agneau rôti. 457.
Quartier d'agneau rôti. 461.
Selle d'agneau rôtie. 464.

Aloyau de boeuf rôti. 467.
Filet de boeuf mariné et rôti. 493.
— de boeuf rôti. 496.
Rosbif à l'anglaise. 520.

Gigot de mouton rôti. 545.
Selle de mouton rôtie. 559.
— de pré-salé rôtie. 560.

Longe de porc rôtie. 585.
Selle de porc rôtie. 593.

Longe de veau rôtie. 623.
Selle de veau rôtie. 647.

Canard rôti, sauce à la bigarade. 654.
Caneton rôti. 658.

Chapon rôti au cresson. 663.
— rôti, garni de becfigues. 663.
— rôti, garni de mauviettes. 663.
— rôti à la peau de goret. 663.

Dinde piquée, rôtie aux truffes. 669.
— rôtie, garnie de becfigues. 669.
— truffée, rôtie. 670.
Dindonneau piqué, rôti, sauce au pain. 678.
— rôti et bardé. 678.

Oie rôtie à l'allemande. 680.
— rôtie à la française. 680.
Oison farci, rôti. 690.
— rôti à l'anglaise. 690.
— rôti, sauce aux groseilles vertes. 690.

Paon piqué, rôti. 691.
— rôti à la crème aigre. 691.

Pigeons rôtis au cresson. 694.
— rôtis au jus. 694.

Pintade piquée, rôtie. 699.
— rôtie à la béarnaise. 699.

Poularde bardée, rôtie. 700.
— de la Bresse rôtie.
— de Bruxelles rôtie.
— de Caux rôtie.

Salades. Salate. Salads.

(Siehe Seite 1179—1194.)

VII. Entremets. — Zwischengerichte. — Entremets.

a) Entremets de légumes. Gemüse. Vegetables.

(Siehe Seite 965—1072.)

b) Entremets de douceur. Süße Speisen. Sweet entremets.

(Siehe Seite 1215—1298.)

c) Glaces. Gefrorenes. Ices.

(Siehe Seite 1299—1331.)

d) Pâtisserie. Backwerk. Pastry.

(Siehe Seite 1351—1414.)

Compotes. Kompotte. Compotes.

(Siehe Seite 1206—1209.)

VIII. Dessert. — Nachtisch. — Dessert.

a) Petits-fours. Kleines Gebäck. Small cakes.

(Siehe Seite 1351—1419.)

b) Fruits. Obst. Fruits.

(Siehe Seite 1195—1205.)

c) Fromage et beurre. Käse und Butter. Cheese and butter.

(Siehe Seite 1421—1444.)



Inhalts-Übersicht.

Vergleichende Zusammenstellung von Fachwerken.

Es enthalten: Speisen:

1) **Ehren, F.,** Servierbuch, oder neueste und vollständigste Universal-Speise-Karte, deutsch und französisch, Wien 1892, Preis kartoniert 2 Mk. . . 1626

2) **Hoffmann, C.,** Der Oberkellner, deutsch und französisch, Wittenberg 1892, Preis gebunden 5 Mk. 118

3) **Die Speisekarte,** vom Allgemeinen Deutschen Sprachverein, 2. Auflage, Leipzig 1891, Preis broschiert 30 Pf. 345

4) **Heinrich, F.,** Die Wissenschaft der Speisekarte, enthaltend »alle« auf der Speisekarte vorkommenden deutschen und fremdsprachlichen Ausdrücke usw., 2. Auflage, Berlin 1890, Preis broschiert 1 Mk. 412

5) **„Für die Küche“,** eine vollständige Aufstellung deutscher Ausdrücke für »alle« in der Küche vorkommenden französischen Benennungen der Speisen, französisch und deutsch, 2. Auflage, Köln. Der erste und älteste Versuch dieser Art. Preis broschiert 1 Mk. 1491

6) **Duchamp & Jenning,** Dictionnaire universelle pour la traduction des menus, französisch-englisch-deutsch, 2. Auflage, London 1888, Preis gebunden 2 Mk. 789

7) **Eckardt, Th.,** Wörterbuch der Küche und Tafel, Erklärung »aller« Nahrungsmittel und Getränke, deutscher und fremdsprachiger Ausdrücke, Wien, Preis gebunden 2,50 Mk. 2644

8) **Habs, R., und Rosner, C.,** Appetit-Lexikon, alphabetisches Hand- und Nachschlagebuch über »alle« Speisen und Getränke, deutsch, 2. Auflage, Wien 1894, Preis gebunden 10 Mk. 693

9) **Giblhauser & Scheichelbauer,** Moderne französische Gastronomie, französisch und deutsch, 2. Auflage, Wien 1893, Preis gebunden 6 Mk. . . 3443

10) **Brendel, H.,** Der Gastronom, Terminologie »aller« im Hotel usw. vorkommenden Speisen, Gerichte und Getränke, deutsch, französisch, englisch und italienisch, 5. Auflage, Freiberg 1892, Preis gebunden 4,50 Mk. 1973

11) **Stutzenbacher, R.,** Das Diner, französisch und deutsch, 2. Auflage, Berlin 1895, Preis gebunden 4 Mk. 938

12) **Lössnitzer, E.,** Verdeutschungs-Wörterbuch der Fachsprache der Kochkunst und Küche, französisch-deutsch (und andere Sprachen), Berlin 1889, Preis kartoniert 3 Mk. 6388

13) **Trempenau, W.,** Gastwirtschaftswesen, französisch und deutsch, Leipzig 1892, Preis gebunden 2 Mk. 270

14) **Esterer, J.,** Gastronomische Studien für Kellner, französisch, deutsch, englisch und italienisch, Linz 1887, Preis kartoniert 1 Mk. 441

15) **Wörterbuch für Tafel und Küche** zu E. v. Malorties »Menü« und A. Dumas usw., französisch-deutsch und deutsch-französisch, Hannover 1888, Preis gebunden 1 Mk. 2616

16) **Brunfaut, G.,** Handbuch der modernen Kochkunst, französische Titel, Text deutsch, Berlin 1891, Preis gebunden 20 Mk. 3681

Speisen:

17) **Weber, J.,** Universal-Lexikon der Kochkunst, 5. Auflage, Leipzig 1894, Preis (2 Bände) gebunden 20 Mk. 8664
18) **Malortie, E. v.,** Die feine Küche (2. Band des »Menu«), französische Titel, Text deutsch, 3. Auflage, Hannover 1887, Preis gebunden 11 Mk. 1504
19) **Gouffé, J.,** Die feine Küche, übersetzt aus dem Französischen, deutsch, 2. Auflage, Leipzig 1893/4, Preis (2 Bände) gebunden 24 Mk. 2564
20) **Rottenhöfer, J.,** Großes illustriertes Kochbuch, deutsch, 7. Auflage, München 1894, Preis gebunden 14 Mk. 2315
21) **Kurth (Henry) & Petit,** Illustriertes Kochbuch, deutsch, Breslau 1894, Preis gebunden 8 Mk. 3787
22) **Kurth, L.,** Illustriertes Kochbuch, deutsch, 12. Auflage, Leipzig 1890, Preis gebunden 6 Mk. 1782
23) **Hauptner, F. V.,** Kochbuch für alle Stände, deutsch, 11. Auflage, Berlin 1895, Preis gebunden 5,50 Mk. 2430
24) **Schünemann, W.,** Praktisches Kochbuch, deutsch, 11. Auflage, Frankfurt a/M. 1891, Preis gebunden 4,50 Mk. 1723
25) **Strasser, A.,** Deutsches Preis-Kochbuch, deutsch, Leipzig 1894, Preis gebunden 4 Mk. 1063
26) **Klein, C. F.,** Die Küche, Handbuch der Kochkunst usw., deutsch, 5. Auflage, Leipzig 1892, Preis gebunden 4 Mk. 2181
27) **Dubois & Bernard,** Cuisine classique, französisch, 16. Auflage, Paris 1895, Preis (2 Bände) gebunden 45 Mk. 3602
28) **Dubois, U.,** Cuisine de tous les pays, französisch, 6. Auflage, Paris 1893, Preis gebunden 18 Mk. 2039
29) **Dubois, U.,** Cuisine d'aujourd'hui, französisch, 3. Auflage, Paris 1893, Preis gebunden 15 Mk. 2075
30) **La cuisine moderne,** par Une réunion des cuisiniers, französisch, Paris 1893, Preis gebunden 6 Mk. 2384
31) **La cuisinière de la campagne,** par Audot, französisch, 71. Auflage, Paris 1893, Preis gebunden 3 Mk. 1036
32) **366 menus** du Baron Brisse, französisch, 12. Auflage, Preis gebd. 4 Mk. 980
33) **La petite cuisine** du Baron Brisse, französisch, 6. Auflage, Paris 1884, Preis gebunden 4 Mk. 759
34) **Favre, J.,** Dictionnaire universelle de cuisine, französisch, alphabetisch, Paris 1892—95, gebunden (erscheint in Lieferungen, gegenwärtig bis Terrine fertig, 5307 Speisen), Preis (4 Bände) gebunden ca. 75 Mk., ca. 6000
35) **Ranhofer, Chas.,** The Epicurean, studies on the culinary art, englisch-amerikanisch, New York 1894, Preis (1 Band) gebunden in Ganz-Marocco 70 Mk. 3699
36) **Cassell's** New Universal Cookery Book, englisch, neueste Auflage, London 1895, Preis gebunden 12 Mk. 6443
37) **Déliée, Félix J.,** Franco-American Cookery Book, englisch-amerikanisch, 7. Auflage, New York und London 1893, Preis gebunden 16 Mk. . . 2932
38) **Filippini, A.,** The Table, New York 1890, Preis gebunden 10,50 Mk. . 1504
39) **Jungius, L. F.,** Vollständiges Wörterbuch für Küche und Wirtschaft, oder Gastronomisches Lexikon, deutsch, Leipzig 1848 (vergriffen), Preis 5 Mk. (antiquarisch) 1107
40) **Senn, Chas. H.,** Practical Gastronomy and Culinary Dictionary, französische Titel, englischer Text, London 1892, Preis gebunden 8 Mk. . . 2887

Speisen:

41) **Hélouis, Éd.**, Royal-Dîners, französisch, Paris 1878, Preis gebd. 16 Mk. 381

42) **Staffe**, la baronne, Traditions culinaires, l'art de manger »toute chose« à table, französisch, 10. Auflage, Paris 1894, Preis gebunden 4 Mk.. . 604

43) **Dumas, Alexandre**, Grand dictionnaire de cuisine, französisch, Paris 1873, Preis gebunden 23 Mk. 2541

44) **Blüher und Petermann**, Rechtschreibung der Speisen und Getränke, 1. Auflage, Leipzig 1888 (längst gänzlich vergriffen), enthält im V. Abschnitt 161 Suppen, 244 Hors-d'oeuvre, 60 verschiedene Gerichte, 258 Fischgerichte, 96 Gerichte von Rind, 93 von Hammel, 181 von Kalb, 39 von Lamm, 61 von Schwein, 140 von Geflügel, 232 von Wild, 203 Gemüse, 46 Eier-Speisen, 27 Salate, 27 Kompotte, 11 eingemachte Früchte, 42 Gefrorene, 177 Süßspeisen, 55 Backwerke, 25 Käse, 41 Nachtisch, 15 Sosen, zusammen 2234 Gerichte, dazu 87 Fußbemerkungen, außerdem noch die Getränke, Gerichte mit Phantasie-Namen, Menü-Sammlung, Wörterbuch usw. in anderen Abschnitten, alles in französischer, deutscher und englischer Benennung.

Dagegen enthält das vorliegende »Meisterwerk« allein in seinem V. Abschnitte, in französischer, deutscher und englischer Sprache (und in anderen Sprachen):

Suppen		3371,	mit Fußbemerkungen		1282
Fische und Krusten-Tiere		4742,	„ „		2674
Gerichte von Lamm		527,	„ „		265
„ „ Rind		1551,	„ „		940
„ „ Ziege	5417	33,	„ „	2602	15
„ „ Hammel		773,	„ „		347
„ „ Schwein		972,	„ „		450
„ „ Kalb		1561,	„ „		585
„ „ Hausgeflügel		2888,	„ „		1199
„ „ Wildgeflügel		2304,	„ „		1255
„ „ Haarwild		2212,	„ „		888
Gemüse		2783,	„ „		1897
Pilze (Schwämme)		192,	„ „		188
Eier-Speisen		1006,	„ „		704
Sosen (warme, kalte, süße und englische)		934,	„ „		559
Füllsel (Farcen)		98,	„ „		86
Garnituren		306,	„ „		275
Salate		377,	„ „		319
Früchte (frische, eingemachte, Kompotte, Gallerten, Marmeladen usw.)		738,	„ „		353
Süßspeisen, warme		1110,	„ „		671
„ kalte		900,	„ „		579
Gefrorenes (Eis)		740,	„ „		524
Gefrorene Punsche (Scherbetts usw.)		188,	„ „		116
Kuchen-Bäckereien		2620,	„ „		1233
Zucker-Bäckereien		219,	„ „		51
Brotbäckereien		63,	„ „		26
Butter		44,	„ „		22
Käse		527,	„ „		355
Zusammen		33 779,	„ „		17 858

Außerdem enthält der VI. Abschnitt »Speisen, nach Gängen (Trachten) geordnet, in französischer Sprache mit Verweisung auf den V. Abschnitt« 4571 Gerichte.

Hierbei sei darauf aufmerksam gemacht, daß die Fußbemerkungen außer Bereitungs-Vorschriften, geschichtlichen Belehrungen, Aussprache von Fremdwörtern, Angabe von falschen, veralteten und landschaftlichen (mundartlichen) Bezeichnungen und vielen anderen bemerkenswerten Mitteilungen auch dazu dienten, die Wiederholung ähnlicher Gerichte von gleicher Bereitungsweise zu vermeiden; sonst hätte sich die Anzahl der Gerichte leicht verzehnfachen lassen. Rechnet man, daß jedes der Gerichte in mindestens drei Sprachen aufgeführt ist, so kommen mithin über 100 000 Bezeichnungen von Gerichten vor, ohne die in den Fußbemerkungen enthaltenen weiteren vielen Tausende. Aus demselben Grunde, d. h. um Wiederholungen zu vermeiden und den Umfang so viel als irgend möglich zu beschränken, wurden auch zahlreiche »Verweisungen« auf bereits gegebene Erklärungen angebracht.

Allerdings läßt sich nicht zwischen jedem der vorgenannten Fachwerke, weil dieselben teilweise anderen Zwecken dienen (z. B. die Kochbücher), und dem »Meisterwerke« nach der Zahl der Gerichte und Höhe der Preise allein ein zutreffender Vergleich ziehen. Es kommt hinzu, daß einige der aufgeführten Werke höchst fehlerhaft sind und daß sie mehr oder weniger alle dieselben, also die meistbekannten Gerichte aufführen, während die Anführung weiterer Gerichte und deren Erklärung um so schwieriger wird, je seltener sie sind und je mehr ihre Anzahl wächst. Also ergibt sich wohl auch für die Uneingeweihten und oberflächlich Vergleichenden, daß sowohl in Bezug auf Umfang, Preis und Gediegenheit keines der vorstehenden Werke auch nur annähernd dem »Meisterwerke« gleichkommt, und einige derselben sind in Rücksicht auf ihren dürftigen, nichtsnutzigen, fehlerhaften, mithin geradezu schädlichen Inhalt sogar unsinnig teuer; es ist um jeden dafür weggeworfenen Pfennig schade.

Ein einfaches Rechen-Exempel ergibt folgendes: Wenn man z. B. für Brendels fehlerhaften »Gastronom« (vergl. S. 1507, Ziffer 10) mit seinen 1973 Speisen 4,50 Mk. zahlt, so müßte das »Meisterwerk« mit 37 779 Speisen (ohne die 17 858 Fußbemerkungen) etwa fünfzehnmal soviel, also 67,50 Mk. kosten, während der Preis für diesen Teil noch nicht die Hälfte beträgt. Heinrich, »Wissenschaft« der Speisekarte (vergl. S. 1507, Ziffer 4) mit 412 Speisen (und nicht einmal mit englischer Übersetzung) kostet 1,40 Mk. Nach demselben Maßstabe müßte das Meisterwerk mit 77-mal soviel gegen 100 Mk. kosten. Man beachte ferner, wie sich die Amerikaner, Engländer und Franzosen ihre Werke bezahlen lassen, den einfachen, weitläufigen, also billigen Satz anderer Werke und den schwierigen, engen, also kostspieligen Satz des »Meisterwerks«, das deshalb in einer der ersten Druckereien hergestellt wird.

☞ Mithin ist das **»Meisterwerk« im Verhältnis zu seiner Reichhaltigkeit nicht nur das billigste, denkbar praktischste, vollständigste, sondern vor allem zuverlässigste und nützlichste Fachwerk der Gegenwart.**

Explications des signes. — Erklärung der Zeichen. — Explanations of Convential Signs.

( ) runde Klammer — für doppelte Schreibweise: *vol(e)-au-vent* (mit oder ohne *e*), *à la ta(r)tare* (mit oder ohne *r*), *à la moldav(iqu)e* (*à la moldave* oder *moldavique*), *gigue (de chevreuil)* (*gigue* allein bedeutet dasselbe wie *gigue de chevreuil*); gekochtes Wildschwein(efleisch) (gekochtes Wildschwein oder Wildschweinefleisch), mit Kardonen(=Artischocken) (Kardonen oder Kardonen=Artischocken); roe(buck)-venison (roe-venison oder roebuck-venison).

[ ] viereckige Klammer — für falsche Schreibweise. Falsche Schreibweise ist nur dann angegeben, wenn dieselbe so oft (in Kochbüchern usw.) vorkommt, daß der Unkundige in die Lage kommen kann, sie für die richtige zu halten: *ris [riz] de veau, à la Benoit [Benoy], à la Villeroi [Villeroy]*, Grieß [Gries].

= Gleichheitszeichen — gleich, ebenso: *pratincole = perdrix de mer, chameau à une bosse = dromadaire, cerf cochon = babiroussa, sarcelle d'hiver = petite sarcelle, rossignol d'hiver = rouge-gorge, rossignol de muraille = rouge-gorge.*

; Semikolon — Ende der gegebenen Bedeutung, neue mit der ersten in keiner Verbindung stehende Bedeutung; z. B. *Grisette.* Gelbes Dütchen; Trauerente. Dotterel; black duck. — *Cul-blanc.* Heerschnepfe; Grünbeinchen. Snipe; green sandpiper. — *Cervicapre.* Bezoarziege; Bezoarantilope. Wild goat; bezoar antelope. — *Élan du Cap.* Elenantilope; Kaama. Eland; caama. — *Racanette.* Knä(c)kente; Kri(e)kente. Garganey; teal duck.

Signes généraux pour la prononciation figurée. — Allgemeine Aussprache=Zeichen. — Explanation of the Respelling for pronounciation.

˘ Kürzezeichen — für kurze Vokale; z. B. *Desaix de Voigoux* (Dössäh dö Wŏāguh), *Choiseul* (Schŏāsöl), *Providence* (Prŏwĭdenz, amerik. Stadt), *Montholon* (mongtŏlong', franz. General), *château-Yquem* (schato=ĭkä m und schato=ĭkäng', feiner weißer Bordeauxwein).

¯ Längezeichen — für lange Vokale; z. B. *Rosebery* (Rōsbĕri), *Périgord* (perĭgō r, ehm. Provinz im Südwesten Frankreichs), *Hautes-Pyrénées* (ot=pirenē', Hoch=Pyrenäen), *barigoule* (bärigūl, provençalischer Name eines eßbaren Pilzes).

' Betonungszeichen — zur Bezeichnung der zu betonenden Silbe; z. B. *Rosebery* (Rō'sbĕri), *Providence* (Prŏ'wĭdenz).

⌒ Bogen — über zwei Vokalen deutet an, daß beide schnell hintereinander, wie eine Silbe derart auszusprechen sind, daß der zweite Vokal stärker hervortritt als der erste; z. B. *Villeroi* (Wilrŏā), *Choiseul* (Schŏāsöl), *Beauvilliers* (bowilje', berühmter franz. Koch), *Montesquieu* (mongtäßkjö', franz. Schriftsteller).

Abréviations. — Abkürzungen. — Abbreviations.

Nous avons omis tous les abréviations que le lecteur pouvait lui-même s'expliquer.

Allgemein bekannte oder sich aus dem Zusammenhange von selbst ergebende Abkürzungen sind hier nicht aufgeführt.

Abbreviations universally known and such as are sufficiently explained by the context, are not given here.

Ala. = *Alabama* (nordamerik. Freistaat).
Alex. (im Engl.) = *Alexander* (Vorname).
altengl. = altenglisch.
althochd. = althochdeutsch.
amerik. = amerikanisch.
angels. = angelsächsisch.
arab. = arabisch.
Ariz. = *Arizona* (nordamerik. Freistaat).
Ark. = *Arkansas* (nordamerik. Freistaat).
Atlant. = Atlantischer (Ozean).
Atty, Att. = *Attorney* (Anwalt).
Av., Ave. = *Avenue* (Längsstraßen in New York und anderen Städten Nordamerikas).
bayr. = bayrisch.
bbl. = *barrels* (Mehrz.; Einz. *bar.*, Faß, Maß für Bier, Ale, auch Gewicht für Zement).
bedeut. = bedeutend.
belg. = belgisch.
Benj. = *Benjamin.*
ber. = berühmt.
Bezeichn. = Bezeichnung.
böhm. = böhmisch.
bras. = brasilianisch.
brit. = britisch.
Cal. = *California* (Kalifornien, nordamerik. Freistaat).
Can. = *Canada* (Kanada, britisches Koloniallanb in Nordamerika).
cf. = *confer* (vergleiche).
Chas. = *Charles* (Karl).
chines. = chinesisch.
Co. = *County* (Grafschaft).
Col., Colo. = *Colorado* (nordamerik. Freistaat).
Conn. = *Connecticut* (nordamerik. Freistaat).
corn. = cornisch (im vorigen Jahrh. ausgestorbene Gruppe der keltischen Sprache: Die Sprache der ursprünglichen Bewohner der englischen Landschaft Cornwall).
ct. = *cent* (amerik. Münze = 0,042 Mk.).
Dak. = *Dakota* (nordamerik. Freistaat).
dän. = dänisch.
das. = daselbst.
dass. = dasselbe.
D. C. = *District of Columbia* (nordamerik. Freistaat).
Del. = *Delaware* (nordamerik. Freistaat).
Doll. ($) = *Dollar* (amerik. Münze = 4,197 9222 Mk.).
Dr. = *Doctor* (Titel).
dtsch. = deutsch.
E. = *East* (Ost, bei Straßen-Bezeichnungen: *E. 9th Str.*).
ebendas. = ebendaselbst.
e. g. (im Engl.) = *exempli gratia* (unser »z. B.« vertretend).
ehm. = ehemals.
Einw. = Einwohner.
Eng. (im Engl.) = *England.*
engl. = englisch.
etc. (im Engl.) = *et caetera* (unser deutsches »usw.« vertretend).
Fla. = *Florida* (nordamerik. Freistaat).
franz. = französisch.
Fred. (im Engl.) = *Frederic(k)* (Friedrich).
Fußbem. = Fußbemerkung.
Ga. = *Georgia* (nordamerik. Freistaat).
gal. = *gallon* (Gallone, engl. und amerik. Flüssigkeitsmaß für Ale, Bier, Wein usw.).
gäl. = gälisch (ein auch das Irische umfassender Zweig der keltischen Sprache).
geb. = geboren.
Gen. (im Engl.) = *General.*
Geo. (im Engl.) = *George* (Georg).
gest. = gestorben.
got. = gotisch (die Sprache der Goten, älteste in Schriftstücken erhaltene germanische Sprache).
Gov. = *Governor* (Gouverneur).
gräfl. = gräflich.
Grafsch. = Grafschaft.
griech. = griechisch.
grönl. = grönländisch.
Hauptst. = Hauptstadt.
heb. = hebräisch.
hochdtsch. = hochdeutsch.
holl. = holländisch.
Ia. = *Iowa* (nordamerik. Freistaat).
i. e. (im Engl.) = *id est* (das heißt).
Ill. = *Illinois* (nordamerik. Freistaat).
Ind. = *Indiana* (nordamerik. Freistaat).
ind. = indisch.
Ind. Ter. = *Indian Territory* (nordamerik. Freistaat).
Io. = *Idaho* (nordamerik. Freistaat).
irl. = irländisch.
isl. = isländisch.
it. = italienisch.
Jahrh. = Jahrhundert.
Jas. (im Engl.) = *James* (Vorname).
Jos. (im Engl.) = *Joseph* (Vorname).
Jr., jr. (im Engl.) = *Junior* (der Jüngere, im Gegensatz zu *Senior*).
Kan. = *Kansas* (nordamerik. Freistaat).
kaukas. = kaukasisch.
Ky. = *Kentucky* (nordamerik. Freistaat).
La. = *Louisiana* (nordamerik. Freistaat).
lat. = lateinisch.

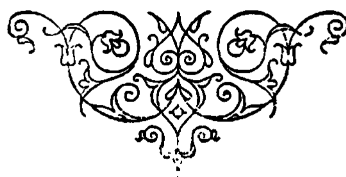
lit. = **litauisch.**
Mass. = *Massachusetts* (nordamerik. Freistaat).
Md. = *Maryland* (nordamerik. Freistaat).
Me. = *Maine* (nordamerik. Freistaat).
Mehrz. = Mehrzahl.
Mex. = *Mexico* (Mexiko, Republik im südlichen Nordamerika).
mex. = mexikanisch.
Mich. = *Michigan* (nordamerik. Freistaat).
Minn. = *Minnesota* (nordamerik. Freistaat).
Miss. = *Mississippi* (nordamerik. Freistaat).
Mo. = *Missouri* (nordamerik. Freistaat).
Mont. = *Montana* (nordamerik. Freistaat).
namentl. = namentlich.
N. B. = *New Brunswick* (britische Provinz in Nordamerika, seit 1867 mit der Dominion of Canada vereinigt).
N. C. = *North Carolina* (nordamerik. Freistaat).
N. D. = *North Dakota* (nordamerik. Freistaat).
neapolit. = neapolitanisch.
Neb. = *Nebraska* (nordamerik. Freistaat).
Nev. = *Nevada* (nordamerik. Freistaat).
N. H. = *New Hampshire* (nordamerik. Freistaat).
N. J. = *New Jersey* (nordamerik. Freistaat).
N. M. = *New Mexico* (nordamerik. Freistaat).
nördl. = nördlich.
nordwestl. = nordwestlich.
N. Y. = *New York* (nordamerik. Freistaat; auch Stadt).
O. = *Ohio* (nordamerik. Freistaat).
Ont. = *Ontario* (Provinz in der britisch-amerikanischen Dominion of Canada, früher Ober-Kanada, nach dem Ontariosee benannt).
Oreg. = *Oregon* (nordamerik. Freistaat).
östl. = östlich.
p. (Mehrz. *pp.*) = *page* (Mehrz. *pages*, Seite, Seiten).
Pa. = *Pennsylvania* (nordamerik. Freistaat).
per. = peruanisch.
pl. = *pluralis* (Mehrzahl).
poln. = polnisch.
port. = portugiesisch.
Pres. (im Engl.) = *President* (Präsident).
Prof. (im Engl.) = *Professor.*
Prov. = Provinz.
prov. = provinziell.
qt. = *quart* (engl. und amerik. Hohlmaß für Bier, Ale auch Gemüse usw., wenig mehr als ein deutsches Liter).
Queb. = *Quebec* (Provinz in der britisch-amerikanischen Dominion of Canada, früher Unter-Kanada).
Reg.-Bez. = Regierungs-Bezirk.
R. I. = *Rhode Island* (nordamerik. Freistaat).
Robt. (im Engl.) = *Robert* (Vorname).
R. R. = *Railroad* (Eisenbahn).
russ. = russisch.
S. = Seite.
S. = *South* (Süden).
Sam. (im Engl.) = *Samuel* (Vorname).
S. C. = *South Carolina* (nordamerik. Freistaat).
schwed. = schwedisch.
S. D. = *South Dakota* (nordamerik. Freistaat).
(s. d.) = (siehe das).
skt. = sanskritisch.
slaw. = slawisch.
sog. = sogenannter, sogenannte(s).
span. = spanisch.
spez. = speziell.
St., *Ste.* = *Saint*, *Sainte* (je nach Geschlecht des nachstehenden Eigennamen männlich *Saint* oder weiblich *Sainte: Saint-Denis, Sainte-Menehould).*
südl. = südlich.
Tenn. = *Tennessee* (nordamerik. Freistaat).
Tex. = *Texas* (nordamerik. Freistaat).
Theo. (im Engl.) = *Theodore* (Theodor).
Thos. (im Engl.) = *Thomas* (Vorname).
u. a. = und andere (gewöhnlich am Schlusse eines Satzes, oft das lateinische *etc.* vertretend).
u. dergl. = und dergleichen.
ung. = ungarisch.
U. S. A. = *United States of America* (Vereinigte Staaten von Nordamerika).
usw. = und so weiter.
Va. = *Virginia* (nordamerik. Freistaat).
Vergl., vergl. = Vergleiche, vergleiche.
Ver. St. = Vereinigte Staaten (von Nordamerika).
Viz., *viz.* (im Engl.) = *videlicet* (nämlich).
vol. (im Engl.) = *volume* (Band, Teil).
W. = *West* (Westen).
wall. = wallisisch (wichtigste lebende Sprache der kymrischen oder britannischen Gruppe der keltischen Sprachen-Familie).
Wash. = *Washington* (nordamerik. Freistaat).
westl. = westlich.
Wis. = *Wisconsin* (nordamerik. Freistaat).
wissensch. = wissenschaftlich.
W. Va. = *West Virginia* (nordamerik. Freistaat).
Wyo. = *Wyoming* (nordamerik. Freistaat).
zool. = zoologisch.

Table des Matières. — Inhalts-Verzeichnis. — Contents.

An Stelle der jetzigen Seiten 920—960 (vergl. am Schlusse dieses) sollen später Ergänzungen (Supplément) der Abteilungen I—V kommen.



Schluss des ersten Teiles.



Druck von C. G. Röder in Leipzig.

Blühers Sammel-Ausgabe von Gasthaus- und Küchen-Werken.

Band 22 und 23.

Meisterwerk
der
Speisen und Getränke.

Französisch-Deutsch-Englisch
(und andere Sprachen).

Encyclopédie de Cuisine de tous les Pays.

International Encyclopaedia of Food and Drink.

Vierte, wesentlich verbesserte Stereotyp-Auflage.

Herausgegeben von **Dr. P. M. Blüher.**



Leipzig.
Verlag von P. M. Blüher.
1904.

Blühers Sammel-Ausgabe von Gasthaus- und Küchen-Werken.

Band 23.

Zweiter Teil.

Getränke.

Französisch-Deutsch-Englisch

(und andere Sprachen).

Zuverlässigstes und grösstes Fachwerk,

enthaltend:

Sämtliche Weine und Schaumweine der Erde,

nach Ländern und alphabetisch geordnet,

Obst- und Beeren-Weine, Limonaden

Liköre, Branntweine (Schnäpse),

Biere und bierähnliche Getränke,

Tafel- und Medizinal-Wässer,

Bowlen, Punsche und Amerikanische Getränke (mixed drinks),

Punsch- und Grog-Essenzen,

Heisse und kalte Getränke anderer Art,

Kaffees, Thees, Kakaos (Schokoladen).

(Hierzu ein Portrait und eine deutsche Weinbau-Karte.)



Pierre Ponnelle



Pierre Ponnelle.

(Hierzu sein Bildnis in Autotypie.)

Wenn wir hier an erster Stelle das Bildnis eines französischen Gelehrten und Weinguts-Besitzers bringen, so geschieht dies, um einem treuen und uneigennützigen Mitarbeiter besonders zu danken. Mit grosser Mühe und peinlicher Gewissenhaftigkeit hat dieser das grosse Kapitel der Burgunder-Weine bearbeitet und uns mit Rat und That während der ganzen Drucklegung zur Seite gestanden.

Pierre Ponnelle ist am 20. Sept. 1847 in Maligny bei Beaune geboren und entstammt einer alten hochangesehenen Familie dieser Gemeinde. Einer seiner Vorfahren, *Pierre Ponnelle*, war Ratgeber König Ludwigs XIV. und Prokurator in Arnay-le-Duc. Im Alter von 18 Jahren trat P. in ein kaufmännisches Kontor ein. Die Eintönigkeit des kaufmännischen Lebens sagte aber dem strebsamen, nach höherer Bildung ringenden Jüngling wenig zu. Mit regem Eifer widmete er sich in seinen Musse-Stunden dem Studium der neuen Sprachen und der modernen Kultur, bis schliesslich das Soll und Haben des kaufmännischen Wesens im Kampfe mit den Bildungs-Bestrebungen des jungen Mannes auf wissenschaftlichem Gebiete gänzlich unterlag.

Genügend vorbereitet, begab sich P. ins Ausland, wo er viele Jahre auf deutschen und skandinavischen Universitäten abwechselnd Philosophie, Pädagogik, Medizin und Philologie studierte. In Heidelberg war er Schüler des berühmten Philosophen Karl Stoy. Auf den vielen Reisen, die P. später sowohl in seiner Eigenschaft als Professor, wie auch zu Geschäfts-Zwecken unternahm, verbrachte er seine freien Stunden mit Vorliebe auf Universitäten, Bibliotheken, Museen, Laboratorien. Nachdem er noch drei Jahre einen Lehrstuhl für moderne Litteratur in Russland innegehabt hatte, kehrte er, mit reichen Kenntnissen ausgestattet, in sein Heimatland zurück, wo er noch unentgeltlich jahrelang docierte und bei seinen Landsleuten ein besonderes Interesse für deutsche und skandinavische Schul- und Universitäts-Einrichtungen zu erwecken suchte. Sein Werk »*Universités Scandinaves*«, von der *Société de l'Enseignement Supérieur* in der »Revue internationale de l'Enseignement« 1880/82 herausgegeben, enthält eine äusserst gediegene Vorrede über »Enseignement supérieur« und »Pédagogie philosophique«. Darin werden die Hauptschwächen und Fehler des französischen Gymnasial- und Universitäts-Unterrichts auseinandergesetzt und mit den besseren deutschen Methoden verglichen.

In einer im Februar 1896 veröffentlichten pädagogischen Schrift macht P. auf den traurigen Zustand des französischen Volksschul-Unterrichts aufmerksam. In seiner Eigenschaft als Sekretär der Handels-Kammer wirkt er unermüdlich für das Volkswohl wie für das Aufblühen des französischen Handels und der heimatlichen Industrie. Mit unanfechtbaren Beweisen und in schwungvollen Reden tritt er den unhaltbaren Zuständen im Schulwesen entgegen, empfiehlt er Reformen; voll von echter Vaterlands-Liebe fordert er alle wahren Vaterlands-Freunde auf, der Jugend das zu verschaffen, was anscheinend der Staat nicht vermöge.

Mit der ihm eigenen Energie wandte sich der inzwischen durch mehrere, von tiefer Gründlichkeit des Studiums zeugende Dissertationen in weiteren Kreisen bekannt gewordene Gelehrte önologischen Studien zu, deren praktische Nutzanwendung bei der Errichtung verschiedener Cuveries,*) in denen jährlich mehrere Tausend Hektoliter Wein aus den ersten

*) *Cuveries* sind Gärräume für rote Trauben.

Burgunder Gewächsen gekeltert werden, eine treffliche Probe bestand. Nach langem, eifrigem Studium der Trauben-Gärung und Heuerwein-Pflege entdeckte P. nach und nach neue Prozesse, die zu hervorragenden Resultaten führten; durch gänzliche Entfernung aller Bestandteile der Traube erreichte er, dass der natürliche Alkohol-, Frucht- und Farben-Gehalt des Weines bedeutend vermehrt wurde. Die von ihm persönlich angewendete Methode zur vollständigen Gärung seiner schon kräftigen Heuer-Fassweine gewährt den nicht zu unterschätzenden Vorteil, dass dadurch die Heuer-Weine vor späterer innormaler Gärung geschützt und bald trinkbar werden.

Bei allen seinen Fortschritten auf önologischem Gebiete bleibt Pierre Ponnelle ein wahrer Freund und Schützer der Natur, dagegen ist er ein Künstler ohne Scheu, wenn es sich um pädagogische Reformen handelt.

Den Deutschen ist er besonders dadurch sympathisch, dass er zu den wenigen Franzosen gehört, die sich frei hielten von dem politisch-chauvinistischen Treiben der Pariser Pöbel-Presse, die an dem Deutschen das Gute erkennen und ehren, das ihm eigen ist, vor allem die nur dem Deutschen eigene tiefe wissenschaftliche Gründlichkeit, die er auch an diesem Werke anerkannte und die allein ihm Anlass zur Mitarbeiterschaft gab.

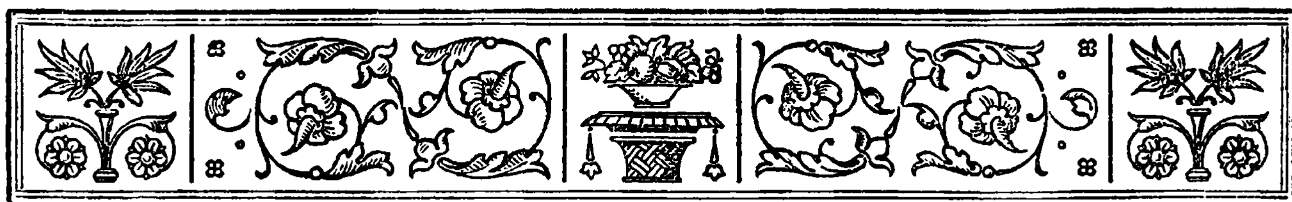


☛ Da die Herausgabe des Bogens 101, der früher gedruckt ist als dieser, drängte, konnten einige neuere Mitteilungen unseres verehrten Mitarbeiters über Burgunder Weinbau leider keine Aufnahme mehr finden; wir tragen diese jedoch, da sie für den Weinhandel von grossem Interesse sind, an dieser Stelle nach.

Beaune (siehe S. 1616): Hauptstadt des Arrondissements, zählt 12470 Einwohner, ist in Bezug auf Weinbau der wichtigste Platz des Dép. Côte-d'Or. Sie ist der Mittelpunkt der Hochgewächse Oberburgunds und besitzt eine Fläche von 1100 ha. Davon sind 260 ha als Têtes und 1[res] cuvées, 110 ha 2[es], 180 ha 3[es] und 4[es] cuvées mit Pinot, 550 ha mit Pinot de Pernand und Gamay bepflanzt. Der jährl. Ertrag beläuft sich auf 12—20000 hl. Die sog. Côte de Beaune fängt bei Comblanchien an. Dieser Landstrich erzeugt die berühmten Rotweine von Corton, Savigny, Beaune, Pommard, Volnay, Monthelie, Auxey, Meursault, Chassagne und Santenay, feine weisse Weine liefern Montrachet, Meursault und Pernand.

Aloxe-Corton: Wie schon erwähnt (siehe S. 1616), gehört zu dieser Gemeinde der berühmte Wein *Corton*, der als das erste Hochgewächs der Côte de Beaune gilt. Der Corton ist körper- und zugleich farbreich, markig und wegen seines Tannin-Gehaltes auch sehr haltbar.





Vorwort.

Nach jahrelanger, mühevoller Arbeit liegt, dem ersten Teile ebenbürtig, nunmehr auch der zweite Teil des »Meisterwerks« in zweiter Auflage vollendet vor. Welches unermüdlichen Fleißes und welcher Ausdauer bedurfte es, das ungeheure Material zu diesem Werke herbeizuschaffen, zu ordnen, zu sichten! Allerdings ist auch das gesteckte Ziel, das denkbar Vollkommenste zu schaffen, erreicht worden: Das Meisterwerk der Getränke ist das größte, zuverlässigste Fachwerk der Gegenwart. Die tüchtigsten Fachmänner zählen zu seinen Mitarbeitern, von mehr als tausend Landrats-, Bürgermeister-, Schultheiß-Ämtern, Ortsvorständen usw. wurde auf behördlichen Erhebungen beruhendes, neuestes statistisches Material geliefert, unzählige in- und ausländische Winzer-Vereine, Wein- und Ackerbau-Schulen, landwirtschaftliche Verbände usw. sandten Berichte über die Weinbau-Verhältnisse ihrer Gegend, über Anbau-Flächen, Erträge usw. ein.

Kein einziger Abschnitt des ganzen Werkes ist nach unsicheren Notizen bearbeitet oder etwa aus den zahlreich vorhandenen Fachwerken zusammengestellt worden; Alles beruht auf direkten Quellen. Nur auf diese Weise konnte ein Werk entstehen, das schon, als kaum einige Hefte erschienen waren, von den bedeutendsten Fachleuten als »zuverlässig und praktisch, der Neuzeit Rechnung tragend« empfohlen wurde. Das Meisterwerk der Getränke gibt ein wahres, getreues Bild über den Stand des Weinbaues in den verschiedenen Ländern, fern von Bevorzugung des einen oder anderen Gebiets.

Wo die behördlichen statistischen Angaben uns aus gewissen Gründen[1]) veraltet erschienen, ließen wir diese von mehreren anerkannten Fachautoritäten prüfen und den gegenwärtigen Verhältnissen entsprechend korrigieren. Freilich soll auch nicht verschwiegen werden, daß es uns trotz der größten Bemühungen in einigen Fällen nicht gelang, den einen oder anderen Abschnitt so reichhaltig zu gestalten, wie es geplant war. Sollte man uns deshalb den

---

[1]) Die *Associazione vinicola e viticola del Trentino*, in Trient (Südtirol) schreibt am 17. Nov. 1895 unter anderem: Wir halten die angegebenen Produktions-Ziffern (behördliche Erhebungen) für Italienisch-Tirol für zu niedrig gegriffen. Das ist übrigens sehr leicht begreiflich; die einzelnen Gemeinden haben ein großes Interesse daran, die vollständig antiquierten Ziffern des Steuer-Katasters bestehen zu lassen, um deren Rektifizierung, und damit eine andere Klassen-Einteilung des bebauten Bodens hinauszuschieben. Auf Daten, die im amtlichen Wege erhalten werden, darf man also bei einer Statistik des Weinbaues, wenigstens in unserem Landes-Teile, nicht recurrieren.

Vorwurf einer ungleichen Bearbeitung machen, so wolle man bedenken, daß dies bei einem Werke, zu dem Hunderte von Fachleuten Beiträge lieferten, nicht anders möglich ist. Während der eine lebhaftes Interesse an der Sache hat und durch Verbreitung entsprechender Kenntnisse nicht allein der Wissenschaft, sondern auch seiner engeren Heimat wesentliche Dienste leistet, zeigt der andere weniger Entgegenkommen. Hörten wir doch einen gebildeten Weinhändler sagen: »Ich habe meine paar Weine im Kopfe; wie sie geschrieben werden, ist mir gleich. Ich bekomme sie vom Großhändler, und weiter brauche ich nichts!« Ein anderer erblickt in dem Erscheinen solcher Werke sogar einen Nachteil für sein Geschäft; er sieht es ungern, wenn weite Kreise von den »Geheimnissen« des Weinhandels, vor allem von der Klassifikation und dem Rangverhältnis der einzelnen Weine unterrichtet werden. Einem großen Teile unseres deutschen Weinhandels wohnen aber, trotz mancher Anfechtungen und Verdächtigungen, noch immer die alten deutschen Tugenden der Ehrlichkeit und Gewissenhaftigkeit bei; es ist daher für diese kein Schaden, wenn der Nichtfachmann einen Einblick in die großen Schwierigkeiten dieses edlen Gewerbes erhält. Einzelne statistische Beiträge von süddeutschen Behörden, sowie einige Notizen von ausländischen Fachvereinen und Fachautoritäten konnten leider wegen zu späten Eintreffens keine Aufnahme mehr finden, ohne daß aber dadurch Nachteile für das Gelingen des Ganzen entstanden wären. Jedenfalls ist in dieser neuen Auflage des Meisterwerks das Menschenmöglichste gethan, um die größte Vollständigkeit und Zuverlässigkeit herbeizuführen; zu wünschen wäre es aber, wenn uns etwa gefundene Lücken oder Unrichtigkeiten bekannt gegeben würden, damit solche Mitteilungen bei einer späteren Auflage (Neusatz) Verwendung finden könnten.

Getreu den Grundsätzen, die das ganze Meisterwerk durchziehen, richteten wir unser Hauptaugenmerk wiederum auf größtmögliche Zuverlässigkeit in der **Rechtschreibung**; denn der Zweck dieses Werkes soll nicht nur der sein, dem Leser zu zeigen, wie viele und welche Getränke es gibt, sondern auch, wie sie richtig geschrieben werden. Es haben sich leider im Laufe der Jahre darin so viele Fehler eingeschlichen, daß selbst der geübteste Fachmann oft nicht mehr weiß, was richtig, was falsch ist. Provinzialismen, Übertragung in andere Sprachen, Schreib- und Satzfehler von Buchdruckern, Lithographen, Weinhändlern, Kaufleuten und deren Angestellten usw. haben redlich dazu beigetragen, die Schreibweise vieler Getränke vollständig zu verwirren. Man denke nur an Namen wie Clicquot, Sauternes, Château-Beychevelle, Dhroner, Vollradser und unzählige andere! Wie viele und welche Schreibweisen findet man dafür nicht auf Weinkarten! Wie steht es aber erst mit den weniger bekannten Lagen der einzelnen Weinberge? Ruppertsberger »Geisböhl«, »Gaisböhl«, »Geißböhl« oder »Gaisbühl«, Wormser »Katterloch« oder »Kattenloch«, Hochheimer »Neuberg« oder »Neuenberg«, Rauenthaler »Gehre«, »Gehren« oder »Gihrn« usw.? Um die richtige Schreibweise der unzähligen Weinlagen zu ergründen, scheuten wir weder Mühe noch Kosten. In mehr als hundert Fällen richteten wir diesbezügliche Anfragen an Weinberg-Besitzer, Weinhändler, landwirtschaftliche Vereinigungen, Polizei- und Bürgermeister-Ämter, Archiv-Verwaltungen usw. Nichts blieb unversucht, um Klarheit in das herrschende Dunkel zu bringen; wenn uns dies trotz aller aufgewendeten Mühe und Kosten nicht immer gelang, so sind wir doch frei von aller Schuld, da in solchen Fällen die richtige Schreibweise einfach nicht zu ermitteln war. Für die Rechtschreibung der Ortsnamen wurden nur die neuesten und als zu-

verlässig bekannten geographisch-statistischen Werke[1]) und Landkarten benutzt. Der Weinberg-Besitzer, der Weinhändler, der Kaufmann, Lithograph, Buchdrucker, Hotelier, Cafetier, Koch, Oberkellner, Restaurant-Kellner, der Küfer, der private Weinkenner usw., sie alle sollen, wie im ersten, so auch in diesem zweiten Teile des Meisterwerks einen zuverlässigen Ratgeber finden, der in größter Vollständigkeit, dabei aber in übersichtlicher, leicht faßlicher Darstellung alles bringt, was sie in ihrem Spezialfache zu wissen notwendig haben, um keine Schreibfehler zu begehen, wenn sie ein Zirkular, eine Rechnung, ein Preisverzeichnis, eine Weinkarte, ein Spirituosen-Verzeichnis, eine Getränk-Karte usw. auf- oder richtigzustellen haben.

Die **Mitarbeiter** des Werkes, soweit sie nicht aus besonderen Gründen ungenannt zu bleiben wünschten, sind folgende:

I. *Afrika:* Otto Thomas, Gesireh Palace in Kairo; E. Schill, Hôtel Continental in Mustapha-Alger; E. Plaut in Kapstadt; Bertagna & Co. in Souk-el-Arba; Paul Schwiesau, Taoro Hotel in Teneriffa; Lung frères in Algier.

II. *Amerika:* W. Friedrichs, Hôtel Iturbide in Mexiko; George Husmann in Napa, Cal.; Adolfo Bauer in Mendoza (Argentinien).

III. *Asien:* Ign. Müller & Co. in Smyrna; Kaiserl. Deutsches General-Konsulat Smyrna; Kaiserl. Deutsches Konsulat Aleppo; Deutsche Weinbau-Gesellschaft Sarona-Jaffa; Kaiserl. Deutsches Konsulat Beirut; Gebr. Imberger und Emanuel Berner in Jerusalem; Fürst Dschordschadse & Co. und Fürst Bagration-Muchranskij in Tiflis.

IV. *Australien:* Maurice Steiner i/Fa. Fred. Grosse & Co., Melbourne.

V. *Europa:* 1. Deutschland. a) Baden: Herm. Blankenhorn & Co. in Müllheim; C. Th. Koch in Ortenberg; J. F. Lang in Gemmingen; Louis Mayer & Co. in Kenzingen; J. F. Menzer in Neckargemünd; Großherzogl. Bad. Domänenamt Meersburg; Winzer-Verein Meersburg; ferner die Bürgermeister-Ämter von Auggen, Baden-Baden, Dangstetten, Eichstetten, Kenzingen, Leimen, Ludwigshafen, Lützelsachsen, Neckargemünd, Neusatz, Neuweier, Niederheimbach, Pforzheim, Radolfzell, Rothweil, Schriesheim, Stockach, Weinheim und Wertheim. — b) Franken: Bürgermeister Wiegand in Homburg; Magistrat der Stadt Schweinfurt; ferner die Magistrate oder Bürgermeister-Ämter von Forchheim, Kitzingen, Obernburg, Rothenburg, Staffelstein, Volkach, Wasserlos, Windsheim. — c) Pfalz: Lehrer Gg. Adrian in Freinsheim; Gg. Böhme in Wachenheim; Gebr. Eckel in Deidesheim; H. Häusser in Gimmeldingen; O. Michels, Hotel Löwen in Neustadt a/d. H.; C. Witter ebendas.; Kgl. landw. Bezirksamt Kusel; ferner die Bürgermeister-Ämter oder Gemeinde-Vorstände von Bobenheim, Deidesheim, Dürkheim, Ellerstadt, Forst, Gleisweiler, Großkarlbach, Herxheim, Königsbach, Lauterecken, Neustadt, Rockenhausen, Ruppertsberg, Sausenheim, Wachenheim, Weisenheim, Winnweiler, Wolfstein, Zweibrücken. — d) Elsaß: Landwirtschaftl. Kreisverein Rappoltsweiler; die Bürgermeister-Ämter von Barr, Bergheim, Colmar, Gebweiler, Heiligenstein, Kienzheim, Rappoltsweiler, Rufach, Zellenberg. — e) Lothringen: Bürgermeisteramt von Metz. —

[1]) *Ritters* geographisch-statistisches Lexikon, VIII. Aufl.
Neumanns Ortslexikon des Deutschen Reiches, III. Aufl.
Didot-Bottin, Annuaire-Almanach du Commerce.
Janos, Magyar korona Országainak Helységnévtara (für Ungarn).
Grissinger, Ortslexikon der Österreichisch-Ungarischen Monarchie.
Vollständiges Ortschaften-Verzeichnis der im Reichsrate vertretenen Königreiche und Länder usw.

f) Rheinhessen: C. Bittong in Nierstein; Hoflief. C. F. Eccardt in Kreuznach; C. A. Kurtz in Osthofen; J. Langenbach & Söhne in Worms; P. Jos. Valckenberg in Worms; Großherzogl. Direktion der Wein- und Obstbau-Schule Oppenheim, Großherzogl. Kreisamt Mainz; ferner die großherzoglichen Bürgermeistereien von Alsheim, Bodenheim, Budenheim, Büdesheim, Dienheim, Dromersheim, Friesenheim, Horrweiler, Ockenheim, Osthofen, Selzen, Worms. — g) Hessische Bergstraße: Großherzogl. Kreisamt Bensheim, G. F. Schöner in Seeheim, ferner die großherzoglichen Bürgermeistereien von Alsbach, Auerbach, Bensheim, Heppenheim, Zell, Zwingenberg. — h) Ahrweine: Gebr. Heuser in Westum; die Bürgermeistereien von Altenahr, Arbach, Erpel, Hönningen, Sinzig. — i) Lahnweine: Jos. Friederichs in Obernhof; Bürgermeister Hahn in Obernhof; ferner die Bürgermeister-Ämter von Ems, Holzappel, Villmar. — k) Nahe-Weine: C. F. Eccardt, Hoflieferant in Kreuznach. — l) Mosel-Weine: Bauer & Lehnert in Dhron; Pet. Jos. Berres in Ürzig; Pet. Jos. Drathen in Aldegund; Paul Schmidt in Boppard a/Rh.; A. Seith in Traben; Landratsamt des Kreises Wittlich; ferner die Bürgermeister-Ämter oder Ortsvorstände von Becherbach, Brodenbach, Coblenz-Land, Cobern, von Dhron, Graach, Piesport, Reil, Ruwer, Traben, Winningen, Zeltingen. — m) Saarweine: Mich. Hain in Piesport; Landratsamt des Kreises Saarburg; Bürgermeisterei Conz. — n) Rheinweine: Kgl. Domänenrat Czéh in Wiesbaden; P. A. Holler in Horchheim; Bürgermeister Hottenroth in Wiesbaden; Albrecht Hummel (Mitinhaber der Weinfirma Gebr. Fleischhauer) in Leipzig, der der alten Hochheimer Weinbau-Familie Hummel angehört; Gotth. Monreal in Vallendar; Schneider & Pfeiffer in Schierstein; C. Schumacher in Königswinter; Jos. Strohschnitter in Winkel; Joh. Bapt. Sturm in Rüdesheim; Verwaltung des Schlosses Vollrads; Bernh. Walch in Hochheim; A. Wilhelmj in Hattenheim; Winzer-Verein Königswinter; die Landrats-Ämter der Kreise Coblenz, Rüdesheim, St. Goar und St. Goarshausen; ferner die Magistrate, Bürgermeister-Ämter oder die Ortsvorstände von Bacharach, Bendorf, Boppard, Brodenbach, Caub, Coblenz-Land, Delhofen, Geisenheim, Hallgarten, Nieder- und Oberhammerstein, Hönningen, Kostheim, Mittelheim, Neudorf, Niederheimbach, Oberlahnstein, Oberwesel, Polch, Rauenthal, Rüdesheim, St. Goar, Schierstein, Vallendar, Wiesbaden. — o) Württemberg: Al. Braun in Markelsheim; Kanzlei der Kgl. Württembergschen Centralstelle für die Landwirtschaft in Stuttgart; Kgl. Oberamt Reutlingen; Landw. Bezirks-Verein Cannstatt; Städt. Kelter-Inspektor Carl Fleiner in Heilbronn; Güterbuchsamt Heilbronn; Kgl. Weingarten-Inspektor Warth in Untertürkheim; Landes-Ökonomierat Mühlhäuser von der Kgl. Weinbau-Schule Weinsberg; ferner die Schultheiß-Ämter von Adolzfurt, Baumerlenbach, Belsenberg, Berlichingen, Bönnigheim, Braunsbach, Cannstatt, Crispenhofen, Dörzbach, Eberstbal, Eckardtsweiler, Edelfingen, Enslingen, Gnadenthal, Hall, Harsberg, Heilbronn, Hemigkofen, Heslach, Honsbronn, Igersheim, Ingelfingen, Künzelsau, Langenbeutingen, Laudenbach, Markelsheim, Maulbronn, Mergentheim, Michelfeld, Möglingen, Morsbach, Mulfingen, Mundesheim, Münster, Nassau, Nonnenbach, Öhringen, Ohrnberg, Rengershausen, Reutlingen, Schorndorf, Simprechtshausen, Steinkirchen, Tettnang, Untermünkheim. — p) Norddeutschland: Gewerbe- und Gartenbau-Verein Grünberg; Grempler & Co. in Grünberg; Bürgermeisteramt Bomst; Magistrat der Stadt Freyburg a/d. U.; Amts-

gerichtsrat A. Thränhart, Vorsitzender der Naumburger Weinbau-Gesellschaft in Naumburg; die Kgl. Landrats-Ämter der Kreise Gelnhausen und Hanau; das Direktorium der Landwirtschaftlichen Schule in Meißen; Hofküchenmeister Emil König in Weimar.

2. Frankreich: Weinguts-Besitzer und Sekretär der Handels-Kammer Pierre Ponnelle in Abbaye de St.-Martin (Beaune); Société d'Agriculture de la Gironde; Syndicat des vins, spiritueux et liqueurs de Lyon et du Rhône in Lyon; Louis Latour in Beaune.

3. Griechenland: »Achaia«, Deutsche Aktien-Gesellschaft für Weinproduktion in Patras; Konsul Alb. Hamburger (Weinfirma: Hamburger & Co., Nachf. von Fels & Co.) in Patras; Kaiserl. Deutsches Konsulat Syra; Kaiserl. Deutsches Konsulat Athen.

4. Italien: Hotelier und Weinexporteur Pietro Weinen in Palermo; Giuseppe Pavoncelli in Cerignola b/Barletta; Kaiserl. Deutsches Vize-Konsulat Girgenti; Circolo Enofilo Ital. und Camera di Commercio in Milano; Kaiserl. Deutsche Konsular-Agentur Pisa; ferner die Kaiserl. Deutschen Konsulate von Bologna, Catania, Genua, Livorno und Venedig; De Col & Cie. in Milazzo.

5. Österreich. a) Nieder-Österreich: Weingarten-Besitzer und k. k. beeid. Weinschätzmeister Joh. Faseth in Vöslau; Vinc. Liebl & Sohn in Retz; Fürstl. Lichtensteinsches Oberkelleramt in Feldsberg; k. k. landwirtschaftl. Bezirks-Verein in Mistelbach; R. Schlumberger, Eigentümer der Besitzung Goldeck in Vöslau; Jos. G. Wieninger, Weingut Johannesstein in Gumpoldskirchen. — b) Steiermark: Brüder Kleinoscheg in Gösting bei Graz. — c) Krain: R. Dolénc, Direktor der krainischen Landes-Wein-, Obst- und Ackerbau-Schule in Stauden bei Rudolfswert. — d) Küstenland: Consiglio Agrario Provinciale dell'Istria in Parenzo. — e) Tirol: Prof. E. Mach, k. k. Regierungsrat und Direktor der landw. Landes-Lehranstalt und Versuchs-Station; S. Michele, Associazione vinicola e viticola del Trentino in Trento. — f) Böhmen: Jos. Victorin, Besitzer des Weingutes St.-Julien in Melnik; Weinbau-Verein für das Königreich Böhmen. — g) Mähren: Mährischer Obstwein- und Gartenbau-Verein in Brünn.

6. Ungarn. a) Ungarn: Viktor Koslinsky, Direktor der Vinczellér Iskola (Winzer-Schule) in Tarczal-Tokay. — b) Siebenbürgen: Weinguts-Besitzer und Weinhändler Josef B. Teutsch in Schäßburg-Segesvár. — c) Kroatien-Slawonien: Prof. Ivan von Radič, Direktor der höheren landwirtschaftlichen Lehranstalt in Kreuz. — d) Fiume und Gebiet: Prof. Ivan von Radič in Kreuz.

7. Portugal: Konsul W. Katzenstein (Kaiserl. Deutsches Konsulat) in Porto; Wiese & Krohn in Porto; Konsul H. Dähnhardt (Kaiserlich Deutsches Konsulat) in Lissabon.

8. Rumänien: Kgl. Ackerbau-Ministerium; Kaiserlich Deutscher Vize-Konsul G. Burkhardt in Craiova; Kaiserl. Deutsches Konsulat Jassy; Kaiserl. Deutsches Konsulat Bukarest; Kaiserl. Deutsches Konsulat Braila; Consulat général de Roumanie in Leipzig.

9. Rußland: Alfr. Noemm, Laborant am önochem. Laboratorium zu Magaratsch-Nikita, Yalta in der Krim; Bessarabische Wein- und Weinbau-Gesellschaft in Kischinew; Kaiserlich Deutsches Vize-Konsulat Kischinew; Kaiserl. Deutsches General-Konsulat Odessa; Kaiserl. Deutsches Konsulat Rostoff.

10. Schweiz: Prof. Krauer-Widmer, Dozent für Weinbau am eidgenössischen Polytechnikum in Zürich; Pfarrer Dr. Kübler, Präsident des Landwirtschaftlichen Vereins Neftenbach.

11. Serbien: M. Savitz, Dir. der Obst- und Weinbau-Schule Negotin.

12. Spanien. a) Andalusien: Die Kaiserl. Deutschen Konsulate in Huelva, Almeria, Sevilla; J. P. Pemartin in Jerez de la Frontera. — b) Baskische Provinzen: Kaiserlich Deutsches Konsulat Bilbao. — c) Kastilien: Kaiserl. Deutsches Konsulat Madrid. — d) Katalonien: Kaiserlich Deutsches Konsulat Tarragona. — e) Valencia: Kaiserlich Deutsches Konsulat Valencia.

13. Türkei: L. Hensels Erben in Konstantinopel; Kaiserlich Deutsches Vize-Konsulat Adrianopel; Kaiserl. Deutsches Konsulat Smyrna; Paul Milberg in Samos; Aug. Schwend in Kreta.

Allen diesen Mitarbeitern, die uns mit der größten Bereitwilligkeit bei der schwierigen Bearbeitung des Werkes zur Seite standen, sowie allen den hier nicht genannten Herren, die uns durch Einsendung zahlreicher mehr oder weniger wertvoller Beiträge während der Drucklegung unterstützten, sei an dieser Stelle unser wärmster Dank abgestattet. Möge die Anerkennung, die das Werk bereits gefunden hat und noch finden dürfte, ihr schönster Lohn sein!

Zur Erleichterung bei der Benutzung wollen wir hier noch einiges über die **Einteilung** des Meisterwerks der Getränke erwähnen. Das große, umfangreiche Kapitel der Getränke überhaupt wurde in neun Abschnitten behandelt: I. Weine nach Ländern geordnet; II. Schaumweine (Champagner); III. Obst- und Beeren-Weine, Limonaden; IV. Liköre, Branntweine; V. Biere; VI. Tafel- (Mineral-) Wässer; VII. Bowlen und Punsche, mixed drinks und andere gemischte Getränke, Punsch- und Grog-Essenzen; VIII. Kaffees, Thees, Kakaos (Schokoladen); IX. Internationales Weinlexikon. Als Anhang wurde eine Tabelle der besten Weinjahre, ein Verzeichnis der Fachausdrücke und eine übersichtliche Zusammenstellung der Flüssigkeits-Maße, endlich eine vergleichende Tabelle der verschiedenen Thermometer-Grade aufgenommen.

Um das Auffinden der Weine zu erleichtern, wurden alle Weine, die im I. Abschnitt in geographischer Reihenfolge gruppiert sind, am Schlusse des Werkes nochmals in alphabetischer Ordnung wiederholt. Würde der Laie z. B. »Puligny«, »Musigny«, »Montrachet« in dem geographisch geordneten Weinverzeichnis suchen, und setzen wir voraus, daß er weiß, diese Weine sind französische, so müßte er alle Weingebiete Frankreichs durchblättern, um das Gesuchte schließlich unter Oberburgund zu finden. Oder jemand will wissen, wo der *vino d'oro* wächst. Das klingt ja italienisch: Schnell schlägt er unter Italien nach, aber vergebens; denn der vino d'oro ist ein Libanon-Wein. So ließen sich Hunderte von Beispielen anführen, die die Notwendigkeit eines alphabetischen Weinverzeichnisses beweisen. (Vergl. S. 1534.)

Was nun die **geographische Ordnung der Weinländer** betrifft, so mußte natürlich nach einem bestimmten System verfahren werden. Als das vorteilhafteste erschien uns zunächst eine alphabetische Ordnung der Erdteile, ganz abgesehen von ihrer Bedeutung für den Weinbau. Jeder Erdteil wurde dann wieder geographisch in Länder, jedes Land wieder in einzelne Staaten zerlegt. Bei dieser inneren Teilung konnte eine alphabetische Reihenfolge nicht innegehalten werden, vielmehr mußte die Ordnung je nach der

größeren oder geringeren Bedeutung des betr. Landes für den Weinbau erfolgen. Es war dabei zu beachten, daß vermöge ihres Charakters zusammengehörige Weingruppen nicht auseinandergerissen werden durften.

Die Zuteilung der Inseln erfolgte stets vom geographischen, niemals vom politischen Standpunkt aus; man suche deshalb die an der Westküste Afrikas liegenden Kanarischen Inseln nicht unter Europa, also bei Spanien, sondern bei dem Erdteil Afrika, die Azoren, Kapverdischen Inseln, Madeira, Porto Santo nicht bei Portugal, Pantellaria nicht bei Italien, also Sizilien, sondern diese alle bei Afrika. Selbst der, dem die notwendigsten geographischen Kenntnisse fehlen, kann sich in dem Buche ohne Schwierigkeit zurecht finden, da vor jedem Erdteil eine tabellarische Übersicht der zu diesem gehörigen Länder und Inseln und hinter jedem Land wieder eine tabellarische Übersicht der zu diesem gehörigen kleineren Staaten oder Weinbau-Bezirke angegeben ist. Auf diese Weise ist das Meisterwerk der Getränke zugleich ein recht praktisches, übersichtliches und zuverlässiges geographisches Nachschlagebuch geworden, ähnlich den Briefmarken-Albums.

Bei jedem einzelnen Lande wurde zunächst kurz seine Geographie, in vielen Fällen auch ein kurzer geschichtlicher Abriß gegeben, dann folgen Erörterungen über den Weinbau des Landes, leicht faßliche, übersichtliche statistische Tabellen über die Weinbau-Flächen, deren Erträge und Erlöse, weiterhin die Namen der größeren Besitzer nebst Angaben über die Größe ihres Besitzes, dessen Wert usw.

Die Beschaffenheit des Bodens und Untergrundes im allgemeinen, sowie auch die in gewissen Boden-Arten vorkommenden Unterschiede, die der Hauptsache nach die große Mannigfaltigkeit des »Buketts« der verschiedenen Weine aus den einzelnen Lagen einundderselben Gemarkung bedingen, wurden nach Gebühr berücksichtigt.

Wo die Boden-Arten besprochen werden, auf denen die Reben wachsen, müssen auch die Rebsorten aufgeführt werden. Diese sind nicht bloß namentlich aufgeführt, sondern es wird auch über die Zeit ihrer Einführung, über ihre Herkunft, über ihre Verteilung auf die verschiedenen Weinberge und Distrikte, über ihre Erträge, ihre Vorzüge und Fehler berichtet. Endlich wurde auch — dies ist besonders für den Laien von Wichtigkeit — angegeben, welchen Wein eine Rebe liefert, ob ein edles oder geringes Gewächs, ob roten, weißen oder sog. Schiller. Es wurden natürlich nur die gebräuchlichsten Rebsorten, die Trauben zur Weinbereitung liefern, nicht die Tafel-Trauben, aufgenommen.

Im Anschluß an die Reben wurde auch über die Verheerungen, die sie durch ihren größten Feind, die Reblaus (*phylloxera vastatrix*) zu erleiden haben, bis auf die neueste Zeit berichtet. Infolge dieser Verheerungen wird auch die Statistik manches Weinbezirks schon in kurzer Zeit eine Veränderung erleiden; immerhin aber werden unsere Angaben dem Leser Aufschluß über die größere oder geringere Bedeutung eines Weinbezirks geben.

Die Charakteristik und Klassifikation der Weinsorten ist zunächst nach Ländern, unter diesen wieder nach Lagen und Arten bemessen worden, sodaß sich die Rangstufen teils auf größere Länder, wie Deutschland, Frankreich, Ungarn usw., teils auf Weingattungen, wie Franken-, Rhein-, Ungar-, Bordeaux-Weine usw. beziehen. Es muß jedoch ausdrücklich darauf hingewiesen werden, daß die Zahlen-Folge der einzelnen Gewächse, die sie in den Verzeichnissen der einzelnen Gemeinden einnehmen, keineswegs immer für

ihren Wert bestimmend ist. Die Güte eines Jahrganges, die größere Sorgfalt bei der Rebsortenwahl, bei der Bearbeitung und der Bereitung, sowie viele andere Dinge vermögen die Werte der einzelnen Gewächse sehr zu verschieben, sodaß zuweilen auch das sorgfältigste und gewissenhafteste Schema hinfällig wird. Über die amtliche Klassierung der Bordeaux- und Médoc-Weine findet man näheres auf den SS. 1644 und 1645.

Die Farbe der Weine wurde, wo nicht geradezu aus dem Namen ersichtlich, immer angegeben und durch *r, w, rbr, hg* und ähnliche Abkürzungen, die auf S. 2014 erklärt sind, bezeichnet.

Der Geschmack der Weine, ob süß, herb usw., ist ebenfalls durch *s, h* und ähnliche Abkürzungen (siehe S. 2014) angegeben worden.

Was aber die **Weinnamen** selbst betrifft, so mußte bei dem ohnehin großen Umfange des Werkes von einer Aufführung der unzähligen Phantasie-Namen abgesehen werden.

Ein Urteil über die Vollständigkeit des Buches erhält man, wenn man hört, daß das alphabetische Verzeichnis, das nur die nackten Weinnamen, nicht die Lagen oder Sorten angibt, allein 16986 Weine enthält!

Da Weine oftmals, außer unter dem Namen der Gemarkung oder der Ortschaft, wo sie wachsen, auch unter dem Namen der betreffenden Lage selbständig auf Weinkarten aufgeführt sind, so hielten wir es für notwendig, bekanntere Weinlagen unter entsprechender Verweisung im alphabetischen Weinregister nochmals selbständig aufzuführen. Da ist z. B. auf der Weinkarte einer Rheingauer Firma ein »Mannberger« verzeichnet. Der »Mannberg« ist eine Weinlage von Hattenheim und unter H auch aufgeführt; wer dies nicht weiß, sucht den »Mannberger« in der Abteilung »Rheinweine« unter dem Buchstaben M, findet ihn dort nicht und glaubt nun, der Wein fehle in dem Werke gänzlich. Um solchem vergeblichen Suchen und den daraus entspringenden irrigen Ansichten über Unvollständigkeit entgegen zu treten, wurde die Lage, hier der »Mannberger«, im alphabetischen Verzeichnis nochmals unter M aufgenommen und auf Hattenheim verwiesen. Daß, wie schon erwähnt, nur die bekannteren Lagen selbständig wiederholt werden konnten, ist leicht begreiflich; denn sonst hätte schließlich alles doppelt aufgeführt werden müssen, und die klare Übersicht, die bei diesem, in so großem Maßstabe angelegten Werke nur durch eine einheitliche Gruppierung aller Weine zu ermöglichen war, wäre arg beeinträchtigt worden.

Während alles Nähere über den Weinbau der Erdteile und Länder im Text durchgehend aufgenommen wurde, fand die Form der **Fussbemerkungen** wieder Anwendung bei kurzen Erklärungen über die Schreibweise einzelner Weinnamen, bei Angaben über örtliche Weinbau-Verhältnisse dieser oder jener Gemeinde usw. So findet man z. B. auf S. 1590 in der einen Fußbemerkung eine Erklärung über »Vollrads«, in einer anderen eine Beschreibung des »Steinberges«, an anderer Stelle ist der »Neroberg« beschrieben, auf Seite 1576 warnt uns die Fußbemerkung 3 vor falscher Schreibweise des »Liebfraumilch« usw. So unscheinbar diese kleinen Fußbemerkungen bei oberflächlicher Durchsicht des Werkes erscheinen, so unendlich lehrreich sind sie doch. Wie viele Irrtümer werden durch sie richtig gestellt, wie viele Fehler vermieden von dem, der sie aufmerksam durchliest!

Was den zweiten Abschnitt anbetrifft, so enthält dieser die **Schaumweine** (Champagner). Eine recht lehrreiche Abhandlung über die Geschichte und Entstehung des Champagners, aus der Feder eines Reimser Champagner-

Fabrikanten, leitet diesen Abschnitt ein. Daran anschließend finden wir in übersichtlicher Ordnung die für den Weinhandel wichtigsten Champagner-Fabriken aller Länder und Erdteile. Es ist wohl selbstverständlich, daß hier eine Auslese unter den zahlreichen Champagner-Firmen getroffen werden mußte; ganz unmöglich aber war es, die verschiedenen Hausmarken und Spezial-Cuvées anzugeben, die fast alle Champagner-Fabriken bei größeren Bestellungen einer Weinhandlung anfertigen oder »reservieren«.

Der III. Abschnitt bringt die **Obst- und Beeren-Weine,** die in alphabetischer Reihenfolge, je nach ihrer Herkunft in deutscher, in englischer oder französischer Sprache aufgeführt sind. Der zweite Teil dieses Abschnittes umfaßt die Fruchtlimonaden.

Im IV. Abschnitt begegnen wir den **Likören** und **Branntweinen.** Eine lehrreiche Abhandlung über die Erfindung des Alkohols und die Entstehung der Liköre leitet diesen Abschnitt ein. In dem nun folgenden alphabetischen Verzeichnis sind die meisten im Handel vorkommenden Liköre aller Länder verzeichnet, und zwar nicht nur namentlich, sondern vielfach mit Erklärungen über Art und Beschaffenheit der betr. Schnäpse, deren abweichende Schreibweise in fremden Sprachen, die sprachliche Abstammung ihrer Namen usw. usw. Auch die großen altbekannten Likör-Fabriken werden genannt. Von Branntwein-Firmen der Stadt Cognac sind allein 185 aufgeführt, ebenso sind von den englischen, schottischen, irischen und amerikanischen Whisky-Firmen die hauptsächlichsten verzeichnet.

Der V. Abschnitt behandelt die **Biere**; er beginnt mit einer Einleitung über die Entstehung des Bieres und führt uns dabei bis ins Jahr 1960 v. Chr. zurück. Mit einer Statistik der Produktion der größten Brauereien des In- und Auslandes und einer Übersicht über die Biererzeugung und den Bierverbrauch in den verschiedenen Ländern schließt diese kulturgeschichtliche Abhandlung. In dem dann folgenden alphabetischen Verzeichnis der Biere aller Länder der Erde konnten wir natürlich nicht das Bier jeder Brauerei der Erde und jede Sorte, die gebraut wird, anführen; wir mußten uns vielmehr auf die Biere von Ruf beschränken. Der Vollständigkeit halber und weil immerhin von kulturhistorischem Werte, nahmen wir auch die alten Bezeichnungen für Biere mit auf, nebst besonderem Hinweis auf die Orte, wo sie gebraut wurden.

Der VI. Abschnitt enthält die **Tafel- (Mineral-) Wässer.** Nachdem in der Einleitung der Versuch zu einer allgemeinen Gruppierung aller Mineral-Wässer gemacht worden ist, schließt sich ein alphabetisches Verzeichnis aller bekannteren Tafel- und auch Medizinal-Wässer des In- und Auslandes an. Von den Medizinal-Wässern fanden aus leicht erklärlichen Gründen nur die wichtigsten Aufnahme. Die zahlreichen Fußbemerkungen in diesem Abschnitt geben dem Leser nähere Erklärungen über bekannte Quellen und warnen ihn vor falscher Schreibweise, wie z. B. auf S. 1877 die Fußbemerkungen über »Selterser« Wasser, über »Selzer«-Brunnen (Okarben), Spa, Rhens usw. Die mineralische Beschaffenheit des Wassers wurde, wo nicht allbekannt, in Klammer hinzugefügt. Um für den Bezug von künstlichen Tafel-Wässern einen Wegweiser zu geben, wurden die bedeutendsten in- und ausländischen Mineralwasser-Fabriken genannt.

Der VII. Abschnitt unterrichtet uns zunächst in einer Einleitung des in der Fachwelt weit bekannten Managers des vornehmen Montauk Clubs in Brooklyn, *Gustav Brehme*, über die **Punsche, Bowlen** und **gemischten**

Getränke, letztere mehr unter dem englischen Namen »mixed drinks« bekannt. An diese Einleitung schließt sich ein alphabetisches Verzeichnis aller in einem der vorhergehenden Abschnitte nicht schon verzeichneten Getränke an, als Bowlen, Punsche, mixed drinks, gemischte Getränke anderer Art, exotische Getränke usw. Wie reichhaltig dieser Abschnitt ist, dafür bietet der Umstand einen Beweis, daß allein mehr als 400 Punsche angeführt sind. Den Schluß dieses Abschnittes bildet ein alphabetisches Verzeichnis der gangbarsten Punsch- und Grog-Essenzen nebst den bewährtesten Bezugs-Quellen.

Der VIII. Abschnitt belehrt uns zunächst über den **Kaffee** als Pflanze, wobei die gangbarsten Handels-Sorten genannt werden, dann über ihn als Getränk, über die Erfindung dieses Getränkes im Morgenlande usw. Es folgen dann die verschiedenen Bereitungs-Arten des Kaffees, und den Schluß bildet ein Verzeichnis der Kaffee-Surrogate. — Dem Kapitel über Kaffee schließen sich Abhandlungen über den **Thee** als Pflanze, dann als Getränk an, es folgen die verschiedenen Bereitungs-Arten des Thees, den Schluß bilden die Surrogate. — Der dritte Teil dieses Abschnittes umfaßt die **Kakaos** und **Schokoladen**. In einer Einleitung wird der Kakao zunächst als Pflanze, dann als Getränk betrachtet, dann finden die verschiedenen Bereitungs-Arten des Kakaos und der Schokolade Erwähnung, an die sich wieder die Surrogate und die sogenannten Gewürz-Schokoladen anschließen. Den Schluß bildet ein alphabetisches Verzeichnis der bedeutendsten Kakao- und Schokolade-Fabriken aller Länder der Erde.

Den IX. Abschnitt bildet das **„Internationale Weinlexikon"**. Seinen Zweck haben wir bereits auf den SS. 1532 und 1534 dargelegt.

Über die Kunst, die Weine zu trinken, sowie über die Stellung der Getränke bei Tafel, deren richtige Auswahl für die einzelnen Gänge usw. ist auf S. 69, über die Temperatur, das Einschenken der Weine usw. auf S. 142, über die Aufstellung der Gläser bei einem Gedeck usw. auf S. 107 im I. Teil dieses Werkes ausführlich berichtet.

Einen vielwillkommenen Anhang bildet eine Tabelle, die die besten Weinjahre aufführt und die namentlich allen denen, die feine Menüs zusammenzustellen haben, bei der Auswahl der dazu gehörigen Weine und der verschiedenen Jahrgänge ein sicherer Führer sein soll. — Mehr für den Weinhändler ist die Tabelle der Flüssigkeits-Maße bestimmt, die von uns nach den Mitteilungen in- und ausländischer Fachleute mit größter Sorgfalt und in bisher unerreichter Vollkommenheit zusammengestellt wurde. — Endlich ist ein Verzeichnis der im Weinhandel gebräuchlichen Fachausdrücke zu erwähnen, für dessen Zuverlässigkeit und Originalität die an der Spitze desselben genannten Fachautoritäten die beste Gewähr bieten. — Eine vergleichende Tabelle der verschiedenen Thermometer-Grade bildet eine vom Fach- wie Nichtfachmann gleich gern gesehene Beigabe.

Diese wenigen Andeutungen mögen genügen. Es läßt sich dieses von den hervorragendsten Fachleuten empfohlene Werk weder durch einen flüchtigen Einblick beurteilen, noch durch die ausführlichste Beschreibung klarlegen. Dagegen wird jeder, der Muße zu genauerer Einsicht in das Werk selbst findet, bald die Vorzüge würdigen, die es gegen alles Bisherige bietet: Größte Reichhaltigkeit, übersichtliche Gruppierung des kolossalen Materials und größte Zuverlässigkeit.

Leipzig, im August 1900.

Der Herausgeber.

I. Abschnitt.



Weine,

nach Ländern (geographisch)

geordnet,

in französischer, deutscher und englischer Sprache.



Übersicht.

Afrique. Afrika. Africa.

I. Abyssinie. Abessinien. Abyssinia.

II. Egypte. Ägypten. Egypt.

III. Algérie. Algerien. Algeria.

IV. Colonie du Cap. Kapland. Cape Colony.

V. Maroc. Marokko. Morocco.

VI. Tripoli. Tripolis. Tripoli.

VII. Tunis. Tunis. Tunis.

Îles de l'Atlantique. A. Inseln des Atlantischen Ozeans. Atlantic Islands.

(Westafrikanische Küste.)

I. Açores. Azoren. Azores.

II. Les Canaries. Kanarische Inseln. Canary Islands.

III. Iles du cap Vert. Kapverdische Inseln. Cape Verd Islands.

IV. Madère. Madeira. Madeira.

V. Porto Santo. Porto Santo. Porto Santo.

Iles de l'Océan Indien. B. Inseln des Indischen Ozeans. Indian Ocean Islands.

(Ostafrikanische Küste.)

I. Comores. Komoren. Comoro Isles.

II. Madagascar. Madagaskar. Madagascar.

III. Mascareignes. Maskarenen. Mascarene Isles.

Iles de la Méditerranée. C. Inseln des Mittelländischen Meeres. Mediterranean Islands.

(Nordafrikanische Küste.)

I. Malte. Malta. Malta.

II. Pantellaria. Pantellaria. Pantellaria.



Afrique. Afrika. Africa.

Afrika, dritter Erdteil, das Südwestglied der Alten Welt, eine kompakte, fast rings vom Meer umflossene, nur durch die Landenge von Suez mit Asien zusammenhängende Masse, vom Äquator durchschnitten, 29202030 qkm, mit den umliegenden Inseln 29822664. Die Bevölkerung beträgt 169 Mill. Einw.

I. Abyssinie. Abessinien. Abyssinia.

Abessinien, Habesch, im Altertum Äthiopien, Reich in Ostafrika, südlich und östlich von Nubien, am Roten Meer, seit 1889 unter italienischem Schutz, 508000 qkm mit $4^1/_2$ Millionen Einwohnern. Dieses Land war ehedem für den Weinbau nicht unbedeutend, doch gingen fast sämtliche Weinstöcke im Jahre 1855 an der Trauben-Krankheit (Phylloxera) zu Grunde.

Ab(a)i [1].
Beg(u)emeder.
Enarea.
Enderta.
Godjam.
Gurague.
Hamasen.
Schoa.
Tigre(h).

II. Égypte. Ägypten. Egypt.

Ägypten, koptisch *khemi*, arab. *masr*, türk. *gipt*, hebr. *mizraim*, der nordöstlichste Teil Afrikas zwischen der Libyschen Wüste und dem Arabischen Meerbusen oder das untere Stufenland des Nils, im Altertum ein selbständiges Reich und Kulturland, jetzt Vize-Königreich unter türkischer Oberhoheit; 994300 qkm. — Die Weinkultur Ägyptens ist die älteste uns berichtete. Schon im ersten Buche Mosis lesen wir, daß der Mundschenk dem Joseph seinen »Kellertraum« zur Auslegung vorträgt. Neben dem arsinoischen war der von Mareotis der berühmteste altägyptische Wein. Durch den Genuß des letzteren steigerten Antonius und die schöne Kleopatra ihre üppige Einbildungskraft.

Altägyptische Weine.

(Nach den Überlieferungen von Herodot, Theophrast, Strabo und Plinius.)

Arsinoë.
Bacchis.
Koptos.
Mareotis. *s.*
Mendes.
Möris.
Nomos.
Osiris.
Sebenytos. *s.*

Neuägyptische Weine.

Assuan od. Eswan.
Damiette, arab. Dumyât.
Dar Fur.
Dattelwein [2].
Denderah.
Dschedieh.
Fajum od. Fayum.
Kous.
Marach.
Medine(t) el Fajum.
Meroë.
Siwah od. Siuah.

III. Algérie. Algerien. Algeria.

Vormals türkischer Vasallenstaat, seit 1830 französische Kolonie, auf der Nordküste Afrikas zwischen Marokko und Tunis, 477913 qkm; zerfällt in den Küstensaum, das waldreiche Gebirgs-Plateau und in den Wüstensaum. Algerien zerfällt in drei Departements: Alger (Algier), Oran und Constantine. — Algerische Weine, welche den kleinen Languedoc-Weinen ähneln, waren sowohl auf der Londoner Weltausstellung 1862, als auch auf der Pariser 1867 vertreten und fanden viel Beifall. Neuerlich sind sie infolge sorgfältigerer Behandlung noch besser geworden und gehen meist als Bordeaux.

Affreville. *Dép. Alger.*
Ahmed Ben Ali.
Ain-Tédelès. *Dép. Oran.*
Alger [3]. *r.*
— grenache [4].
— madère.
Alger malaga.
— malvoisie.
Assi-Ben-Okba. *Dép. Oran.*

[1] Name des Oberlaufs des Blauen Nil bei den Abessiniern.

[2] Ein gegohrenes Getränk von Datteln mit einer Beimischung von getrockneten Trauben.

[3] Franz. *Alger*, deutsch Algier, engl. *Algiers*, span. *Argel, Arjel*, arab. *Algazair*.

[4] *Grenache blanc, grenache noir* (ital. *granaccio)*, geschätzte großbeerige Reben-Sorten.

Baba-Hassem. *Dép. Alger.*
Birmandreïs. *Dép. Alger.*
Bla di Touaria.
Blidah. *Dép. Alger.*
Boa-Sfer.
Bone[1]). *Dép. Constantine.*
Boufarik. *Dép. Alger.*
Bouzariah malvoisie.
Bréa. *Dép. Oran.*
Cheragas. *Dép. Alger.*
Cherchell. *Dép. Alger.*
Coléah. *Dép. Alger.*
Constantine.
— malvoisie.
— muscat.
Dellys. *Dép. Alger.*
Dely-Ibrahim. *Dép. Alger.*
Denis-du-Sic. *Dép. Oran.*
Douaouda. *Dép. Alger.*
Douéra. *Dép. Alger.*
Fouka. *Dép. Alger.*
Gastu. *Dép. Constantine.*
Guebar bou Aoun. *r.*
Héliopolis. *Dép. Constantine.*
Joinville. *Dép. Alger.*
Kléber. *Dép. Oran.*
Kouba. *Dép. Alger.*
Lourmel. *Dép. Oran.*
Mahelma. *Dép. Alger.*
Maison-Carrée. *Dép. Alger.*
Mangin. *Dép. Oran.*
Mascara.
Mazagran. *Dép. Oran.*
Médéah. *Dép. Alger.*
Meurad. *Dép. Alger.*
Milianah. *Dép. Alger.*
Millesimo. *Dép. Constantine.*
Misserghin. *Dép. Oran.*
Mostaganem. *Dép. Oran.*
Mustapha. *Dép. Alger.*
Orléansville. *Dép. Alger.*
Pélissier. *Dép. Oran.*
Philippeville. *Dép. Const.*
— muscat du Zeramna.
Randon. *Dép. Constantine.*
Rouffach. *Dép. Constantine.*
Saint-Charles. *Dép. Const.*
Saint-Cloud. *Dép. Oran.*
Saoula. *Dép. Alger.*
Senia. *Dép. Oran.*
Tafna.

IV. Colonie du Cap. Kapland. Cape Colony.

Kapland, Kapkolonie, britische Kolonie, die Südspitze Afrikas umfassend, mit Einschluß von Ost- und Westgriqualand, dem Transkeidistrikt und Tembuland, 573 171 qkm und 1 525 739 Einwohner. Die Einwohner bestehen aus Kaffern, Hottentotten, Betschuanen usw. und ungefähr 380 000 Weißen: Engländer, Franzosen (Weinbauer), Holländer (Ackerbauer und Viehzüchter), Deutsche, außerdem Chinesen, Malaien, Inder usw. — Der Weinbau am Kap wurde 1660 von französischen Hugenotten begonnen, welche die Kolonie Drakenstein besiedelten. Bis in die neueste Zeit galt der Kapwein als das edelste Getränk der Erde. Baron Vaerst schreibt in seiner »Gastrosophie«, daß der Kap-Madeira dem besten der Insel Madeira nicht nachstehe. Den Constantiawein hat schon Klopstock in einer Ode besungen, andere Dichter nannten den Kapwein einen »Götterwein«. Gegenwärtig weiß man, daß das Kapland zwar vortreffliche Likör-Weine erzeugt, daß diese aber von den ersten Sorten der europäischen übertroffen werden, welche auch bei weitem nicht so teuer sind. Im Handel unterscheidet man die edeln Produkte als »Kapweine«, während die leichteren, die sich durch Säure-Freiheit auszeichnen, »Südafrikanische Weine« heißen. — Trauben-Sorten: *Groene-druif* (Grüntraube), welche den Kap-Madeira liefert; *steen-druif* (Steintraube), aus welcher der Kap-Rheinwein hergestellt wird, und *hanepoot* (persische Traube), welche den vortrefflichen Konstantia-Wein (vergl. die Fußbem. zu *Constantia*) liefert. Letzterer wurde vom holländischen Gouverneur Van der Stule bezogen, welcher auch die Weinpflanzungen der Landgüter Great- und Little-Constantia anlegte und auf den Namen seiner Gattin »Constantia« taufte. Stulenbosch (Stellenbosch) ist ebenfalls von ihm gegründet. — Leistungsfähige Firma für den Bezug von Kapweinen: *E. Plaut,* Kapstadt.

Cape Burgundy.
— Frontignac[2]).
— hanepoot. *h. s.*
— hermitage. *r. w.*
— hock[3]).
— lacrymae Christi[4]). *hr.*
Cape Madeira.
— malmsey[5]).
— muscatel[6]). *r. w.*
— Pearl vergl. Paarl.
— Pontac[7]). *r.*
— port.
Cape sherry.
— Steen.
— zwart berg[8]).
— zwellendam.
Constantia[9]). *rbr.*
Drakenstein[10]). *r. w.*

[1]) Deutsch Bona, arab. *Blaid-el-Aneb.*

[2]) Im Englischen schreibt man oft auch *Frontiniac*, nicht selten *Frontignan,* welch' letzteres eigentlich das Richtigere wäre, da die franz. Stadt, nach welcher der Wein benannt wird, *Frontignan* heißt. Letztere liegt im Dép. *Hérault* und hat 2000 Einwohner, welche Weinbau (ehemals berühmter Muskatwein, in den letzten Jahren großenteils durch die Phylloxera zerstört) und Branntwein-Brennerei betreiben.

[3]) Deutsch »Kap-Hochheimer«, allgemeiner »Kap-Rheinwein«.

[4]) Wörtlich »Thränen Christi«; engl. *lacrymae Christi*, sonst auch *lagrimae Christi* und *lacrimae Christi* geschrieben. Letztere beiden Schreibweisen sind die italienischen. Die italienischen Wörterbücher geben sämtlich für das Wort »Thräne« die Formen *lagrima* (auch spanisch) und *lacrima.* Die nur selten vorkommende Form *lagryma* (daher auch *lagrymae Christi)* ist veraltet. — Der *Lacrimae Christi* ist ein neapolitanischer Wein, so genannt von der Lacrima-Traube und dem Kloster auf dem Vorsprunge des Vesuvs. Er wächst nur in der nächsten Umgebung des genannten Klosters, hat eine hellrote Farbe, ist feurig und würzhaft und gilt deshalb als einer der edelsten Likör-Weine.

[5]) Altengl. *malvesie,* franz. *malvoisie,* deutsch auch Malvasier; griechischer Likörwein, nach der Stadt *Napoli di Malvasia* in Lakonien benannt. Auch Weine von Madeira, Tinos, den Azoren, Teneriffa, Sardinien und Sizilien gehen unter dem Namen »Malvasier«. Ein vortrefflicher Malvasier wächst bei Martigny im schweizerischen Kanton Wallis.

[6]) Auch *moscatel, muscadel, moscadel* geschrieben.

[7]) *Pontac,* im vorigen Jahrhundert in Deutschland gebräuchlicher Name der Bordeaux-Weine, nach einer Familie *de Pontac* benannt, welche große Weinberge in Médoc (Vigneau, Bommes) besaß. — *Pontacq,* Stadt im franz. Dép. Basses-Pyrénées, hat Merino- und Bienenzucht und Handel mit in der Umgegend gebautem guten Rotwein.

[8]) Kapwein vom »schwarzen Berge« *(zwart,* schwarz; *berg,* Berg).

[9]) Die Constantia-Weine sind rote und weiße Likör-Weine erster und zweiter Klasse, von köstlichem Gewürz und einer Süßigkeit, welche in vollkommenem Einklang zum Alkohol-Gehalt steht.

[10]) Die trockenen Weißweine, welche im Thal von Drakenstein, besonders beim Dorfe Paarl, erzeugt werden, gehen meist als Kap-Rheinweine (in England *Cape hock* genannt).

Malmesbury.
Paarl[1]. *r. w.*
Prince Albert.
Riebeek Kasteel.
Rota (Stulenbosch). *r.*
Tintara.
Wellington. *w.*
Witteboom. *w.*

V. Maroc. Marokko. Morocco.

Marokko, *Maghreb-al-aksa*, »das Äußerste des Westens«, von den arabischen Gelehrten *El-Gharb el-Djoani* genannt, Sultanat in Nordafrika, wird im Norden von dem Mittelmeer, im Westen von dem Atlantischen Ozean, im Osten von Algerien und im Süden von der Sahara begrenzt. Die Größe wird, bei der Unbestimmtheit der Grenzen gegen Süden, annähernd gegen 800 000, ohne Tuat und die Sahara auf 439 000 qkm berechnet. Das Land zählt ungefähr 8 Millionen Einwohner.

Alkassar.
Magador od. Mogador.
Marocco Malaga[2].
Tafilelt od. Tafilett.
Tagodast.
Tanger.
Taroudante.
Uadnum.
Wazzan Muskat.

VI. Tripoli. Tripolis. Tripoli.

Tripolis, Tripolitanien, türk. *Tarablusi Gharb*, Land an der Nordküste Afrikas, unter türkischer Regentschaft, umfaßt das größtenteils wüste eigentliche Tripolis zwischen der Kleinen und Großen Syrte, das Hochland Barka und die fruchtbaren Oasen Ghadames, Fezzan, Audschila; 1 033 400 qkm und 1 Mill. Einwohner (Mauren, arabische Beduinen und Berber).

Barka.
Sidra.
Sokna.

VII. Tunis. Tunis. Tunis.

Tunis, Tunesien, franz. Schutzstaat in Nordafrika, am Mittelmeer, der kleinste, aber fruchtbarste der ehemaligen »Raubstaaten«, 116 300 qkm und $1^1/_2$ Mill. Einw. (meist Araber und Mauren).

Almahadiah.
Blanco.
Goletta.
Medscherda.
Mellech od. Mellach.
Mustafa.



Les îles de l'Atlantique. A. Die Inseln des Atlantischen Ozeans. Atlantic Islands.

(Westafrikanische Küste.)

Auf den Inseln Ascension, St. Helena und den Inseln des Meerbusens von Guinea werden zwar Reben gezogen, jedoch nur, um die Früchte derselben zu genießen. Da diese Inseln beinahe oder gänzlich unter dem Äquator gelegen sind, kann der Weinstock nicht gedeihen, um eine erfolgreiche Weinerzeugung zu ermöglichen.

I. Açores. Azoren. Azores.

Azoren, Habicht-Inseln, Westinseln, port. *Ilhas Açores*, auch *Ilhas Terceiras*, engl. *Western Islands*, eine als Provinz, nicht als Kolonie zum Königreich Portugal gehörige und von dem Festlande 1700 km entfernte Gruppe von neun Inseln und mehreren Klippen im Atlantischen Ozean, früher zu Afrika, jetzt zu Europa gerechnet. Administrativ zerfällt der Archipel in drei nach ihren Hauptstädten benannte Distrikte: Angra do Heroismo (Hauptstadt des ganzen Archipels, auf Terceira), 727,7 qkm, 74 266 Einw.; Horta (auf Fayal), 786,5 qkm, 63 421 Einw.; Ponta Delgada (auf San Miguel), 874 qkm, 131 714 Einw. Die wichtigeren Inseln der Azoren-Gruppe sind: San Miguel, 777 qkm mit 107 000 Einw., die größte und wichtigste Insel der Azoren. Hauptstadt ist Ponta Delgada. Südöstlich von San Miguel liegen Santa Maria (5880 Einw.) und die Felsen-Eilande Formigas. Pico, 447 qkm mit 27 904 Einw., reich an schöner Waldung, gutem Rindvieh und vortrefflichem Wein. Hauptstadt ist Lagens. Fayal, 179 qkm mit 26 265 Einw., so genannt nach dem bei der Entdeckung in Fülle angetroffenen Strauch myrica faya. Hauptstadt ist Horta. Dabei die kleineren Inseln Flores (10 700 Einw.) und Corvo (1000 Einw.). San Jorge, östlich von Fayal, 244 qkm mit 18 000 Einw. Hauptstadt ist Villa de Velhas. Graciosa, nördlich von San Jorge, 63 qkm mit 8718 Einw. Hauptstadt ist Santa Cruz. Terceira, die Mitte der Insel-Gruppe, 421 qkm mit 45 395 Einw. Hauptstadt ist Angra do Heroismo.

Die Weine dieser Inseln gehen hauptsächlich nach Nordamerika und Brasilien.

Corvo.
Corvo. *r. w.*
— tinto.

Fayal.
Horta.
— vino seco.

Flores.
Flores. *w.*
— ferral[3].

[1] Deutsch Perle, englisch *pearl*, holländisch *paarl, parel*.
[2] Ein von den Juden im Innern des Landes bereiteter gekochter Wein, welcher dem Malaga sehr ähnlich ist und guten Geschmack haben soll.
[3] Ist Wein aus der großen schwarzen Trauben-Sorte gleichen Namens, welche hauptsächlich auf der Insel Madeira (siehe S. 1543) gepflegt wird. Die Beeren sollen die Größe eines Tauben-Eies erreichen; nach anderen sollen sie noch größer werden.

Graciosa.

Graciosa. *w.*
— malvazia.
Santa Cruz. *w.*

San Jorge.[1]

Calheta sercial.
San Jorge. *hw.*
Velas.
— vidogna.

Santa Maria.

Santa Maria. *w.*
— Maria sercial.

San Miguel.

Ponta Delgada.
San Miguel. *w.*
— Miguel malvazia.

Pico.

Lagens malvazia.
Pico. *L.*
— malvazia.
— sercial.
— vino pasado.
— vino seco.

Terceira.

Angra. *w.*
Terceira. *w.*
Victoria. *w.*

II. Les Canaries. Kanarische Inseln. Canary Islands.

Kanarische Inseln, *Islas Canarias*, engl. *Canaries*, von den Alten *Insulae fortunatae* genannt, eine administrativ zu den Provinzen, nicht zu den Kolonieen Spaniens gehörende Insel-Gruppe im Atlantischen Ozean, an der Westküste von Afrika, besteht aus sechs kleineren unbewohnten Felsen-Inseln Graciosa, Allegranza, Montaña Clare, Isleta de Lobos, Rocque del Este, Rocque del Oeste, und den sieben größeren Inseln: Ferro, Palma, Gomera, Teneriffa, Gran Canaria, Fuerteventura und Lanzarote, welche eine westliche und eine östliche Gruppe bilden. Ihre gesamte Oberfläche beträgt 7624 qkm mit 291625 Einw. Die Inseln werden in zwei Zivil-Provinzen, eine östliche mit Las Palmas als Sitz der Regierung und eine westliche mit Santa Cruz de Teneriffa als Hauptstadt, geteilt. — Die Kanarien-Weine gehören zu der Gattung derer von Madeira, sind aber nicht so körperlich. Früher waren die Kanarien-Weine, zu denen übrigens auch der Madeira gerechnet wurde, viel berühmter als heutzutage, wo sie meist unter fremder Etikette, als Madeira oder Sherry, in den Handel gelangen. Der größte Teil der Produktion geht nach Brasilien.

Bezugs-Quelle für Kanarische Weine: *Stasni & Gossi*, Frankfurt a/M.

Ferro[2]**.**

Ferro. *w.*
— malvazia.
Jolfo. *w.*
Valverde.

Fuerteventura[3]**.**

Antigua. *w.*
Betancuria. *w.*
— malvazia.
Fuerteventura. *w.*
Oliva.

Gomera[4]**.**

Gomera vidogna.
Herminga. *w.*
— madera.
Palmwein[5].
San Sebastian.

Gran Canaria[6]**.**

Canaria lagrimae Christi.
— madera.
— malaga.
Canaria malvazia.
— Manzanilla.
— port.
— vidogna.
— vino de Jerez.
Las Palmas. *w.*
Nublo. *w.*
Sancillo.

Lanzarote[7]**.**

Arrecife.
Corona. *w.*
— malvazia.
Famara.
Lanzarote. *w.*
— madera.

Palma[8]**.**

Caldera.
Ced(e)ral.
Palma. *g.*
— malvazia.
Palma seco (Palmsekt).
— vidogna.
Tazacorte.

Teneriffa[9]**.**

Dante malvazia.
Guimar.
Laguna.
Leno.
Matanza.
Orotava.
Pico de Teyde[10].
— de Teyde malvazia.
— de Teyde port.
— de Teyde vidogna.
Tagamana.
Tacaronte.
Teneriffa. *r. w.*
— madera.
— seco.
Val d'Icod.

---

[1]) Auch *San Giorgio*, engl. *Saint-George.*

[2]) Auch Hierro, die westlichste und unter den bewohnten die kleinste der Kanarischen Inseln, 275 qkm mit 5900 Einwohnern, liefert die schönsten kanarischen Feigen.

[3]) Südwestlich von Lanzarote, durch die 11 km breite Bocaynastraße von der letzteren getrennt, ist 100 km lang, durchschnittlich 24 km breit und hat, einschließlich der benachbarten Insel Lobos (4,6 qkm) 1721,6 qkm und 10200 Einwohner.

[4]) Südwestlich von Teneriffa, 374 qkm mit 14140 Einwohnern.

[5]) Aus Palmen und einem Aufguß von Wein geringerer Sorte hergestellt.

[6]) Die zweitgrößte der nach ihr benannten Gruppen der Kanarischen Inseln, 1667 qkm groß, mit 95415 Einw. in 22 Ortschaften. Die Insel, von 56 km Durchmesser, ist ein domförmiger erloschener Vulkan; an der Nordostseite schließt die kleine Halbinsel Isleta von neuerer vulkanischer Bildung an.

[7]) Auch Lanzerota geschrieben; die östlichste und niedrigste der größeren Kanarischen Inseln, bedeckt mit den umliegenden Eilanden 806 qkm und zählt 16409 Einwohner.

[8]) Die westlichste der Kanarischen Inseln, 726 qkm mit 32000 Einwohnern, von dreieckiger, nach Süden zugespitzter Form. Haupterzeugnisse: Wein (Palm- oder Palmensekt), Südfrüchte, Mandeln, Zuckerrohr, Gemüse, Honig usw.

[9]) Teneriffa, Tenerife, die größte, reichste und bevölkertste der Kanarischen Inseln, an der Nordküste Afrikas zwischen Gran Canaria, Gomera und Palma gelegen, 2026 qkm groß mit 105052 Einwohnern.

[10]) Ein Vulkan, welcher sich im südlichen Teile der Insel in gewaltiger Großartigkeit zu 3715 m Höhe erhebt. Die Abhänge sind mit Reben bepflanzt, welche den berühmten Kanariensekt liefern. Unter letzterem Namen bezeichnet man nicht selten alle Weine der Kanarischen Inseln, besonders auch die von Teneriffa.

III. Îles du cap Vert. Kapverdische Inseln. Cape Verd Islands.

Kapverdische Inseln oder Inseln des Grünen Vorgebirges, *Ilhas do Cabo Verde*, portugiesischer Archipel im Atlantischen Ozean, etwa 550 km von dem westafrikanischen Kap Verde entfernt, besteht aus zehn Inseln, wovon neun bewohnt, und vier Klippen, und zählt auf 3851 qkm 110926 Einwohner, wovon nur der 20. Teil Weiße, die übrigen freie Farbige sind. Die Inseln zerfallen in zwei Gruppen, eine südliche unter dem Winde (Sotavento) und eine nördliche über oder vor dem Winde (Barlavento). Sie sind gebirgig und geologisch älter als die Kanaren und Azoren. Man baut Reis, Mais, Hirse; ferner Wein, Zuckerrohr, Tabak, ausgezeichnete Orangen sowie mancherlei andere subtropische Früchte. Die Inseln wurden 1441 von den in portugiesischen Diensten stehenden Genuesen Antonio und Bartolomeo di Nolli zuerst entdeckt und 1456 von Cadamosto für Portugal besetzt.

Boavista[1].

Boavista.
— malvazia.

Brava[2].

Brava. *w.*
— vino seco.

Fogo[3].

Pico do Fogo[4].

São Antão[5].

Corõa. *w.*
Ribeira.

São Nicolão[6].

Preguizo.
São Nicolão.

São Thiago[7].

Porto Praïa.
São Thiago malvazia.

São Vicente[8].

São Vicente. *w.*

IV. Madère. Madeira. Madeira.

Portug. Madeira, span. Madera, falsch Madaira, westafrikanische Insel, die ihren Namen von den jetzt längst verschwundenen Waldungen (*madera* = Holz) hat. Sie liegt 700 km westlich von der marokkanischen Küste und 450 km nördlich von Palma und Teneriffa und bildet mit der 55 km nordöstlich gelegenen Insel Porto Santo (1800 Einw.) und den kleinen, südwestlich gelegenen Wüsten-Inseln (Ilhas desertas) eine portugiesische Provinz (815 qkm). Die durchweg vulkanische Insel ist 48 km lang und 21 km breit. Die Bevölkerung beträgt 134011 Einwohner und ist gemischt; Italiener, Juden, Mauren, als Sklaven eingeführte Neger, Engländer finden sich neben der herrschenden Rasse, den Portugiesen. — Wohl kein anderer Wein wird so verfälscht, wie der Madeira. Abgesehen von einigen Kapweinen, Teneriffa- und anderen südlichen Weinen, welche unter der Flagge »Madeira« segeln, finden geradezu Pantschereien dieses Weltweines Absatz. So erzeugt man in Neustadt-Magdeburg, Hamburg und Stettin gewerbsmäßig aus altem Weißwein mit Spritzusatz, Nußschalen-Extrakt und Kandis den »Elbmadeira«. In Frankreich (Marseille, Cette) verfertigt man Madeira aus Cider, welcher mit Honig versetzt, gekocht, abgeschäumt und filtriert, nach fünf bis sechs Monaten auf Flaschen gezogen wird. In Amerika stellt man »echten« Madeira aus einer Hopfen-Abkochung mit Schwefel-Säure, Honig, Jamaika-Rum und dergl. her. — Trauben-Sorten weiß: Alicante, Bagoual, Malvazia, Moscatel, Sercial, Verdelho, Vidogna. — Schwarz: Bastardo, Tinto, Ferral. — Blau: Pergola.

Madeira batardo[9].
— Blackburn's reserve.
— Boal. *w.*
— Calheta.
— Cama do Lobos.
— Castle.
— dry, sec od. seco[10].
— dry, vino de roda[11].
— East India[12].

Madeira Estreto.
— Fago de Pereira.
— full medium.
— Funchal.
— good sound.
— goutte d'or.
— Leacock[13].
— London particular.
— malvazia[14].

Madeira meridian.
— moscatel.
— Oliveiras.
— Ponta del Gada. *hw.*
— Ponta do sol.
— Porto da Cruz. *hw.*
— Portomoniz.
— Rainwater.
— Ribeira-Brava.

---

[1]) Ist 593 qkm groß, ziemlich sandig, wegen der vielen Riffe und Sandbänke schwer zugänglich, hat 3086 Einwohner.

[2]) Ziemlich gebirgig, mit dem Hafen Furna an der Ostküste; die Hauptstadt São João-Batista wird von den Weißen des Archipels als Sommer-Aufenthalt benutzt. Die Insel hat mehrere Mineral-Quellen und auf 61 qkm 9013 Einwohner.

[3]) Deutsch »Feuer«, 443 qkm groß, fruchtbar, aber ungesund, hat zwei Häfen und 16'000 Einw.

[4]) An den Abhängen des Pic gezogen, dem Kanariensekt nicht unähnlich.

[5]) Die nordwestlichste und fruchtbarste der Kapverdischen Inseln, 720 qkm groß, mit dem 2253 m hohen Tope da Corõa, zählt 18351 Einwohner. Hauptstadt ist Ribeira-Grande mit 6000 Einwohnern.

[6]) Sehr fruchtbar, 375,5 qkm und 8815 Einw.

[7]) *San Jago, Sant Yago, San Yago, Santiago, Sãothiago*, die größte der Kapverdischen Inseln, zählt auf 967 qkm 45488 Einwohner. Hauptstadt ist Porto Praïa mit 21000 Einwohnern.

[8]) Ge-unde Insel, 207 qkm mit 7342 Einwohnern.

[9]) Madeira von geringer Güte, wird aus der Bastard-Traube (*batardo*) gewonnen.

[10]) Aller Madeira ist ursprünglich trocken (*dry*). Diejenigen Qualitäten, die nicht als ganz trockene und helle Weine in den Handel kommen, sind mit etwas eingekochtem Weinmost, unvergorenem Wein oder sogar mit Rohrzucker versüßt und ein wenig gefärbt.

[11]) Früher pflegte man, um den Madeira rascher zu altern und zu veredeln, denselben auf große Seereisen nach heißen Ländern (Westindien) zu schicken. In neuerer Zeit läßt man die Weine in *Estufas do sol*, Magazinen mit Glasdach, ein Jahr an der Sonnen-Wärme liegen und sich entwickeln, oder sie bleiben in geheizten Räumen bei einer Temperatur von 40 bis 60° C je nach Güte drei bis sechs Monate liegen, wobei sie eine nicht geringe Menge ihres Flüssigkeits-Gehaltes verlieren, aber an Geschmack und Aroma ungemein gewinnen. Bleibt der Wein zum Altern auf gewöhnlichem Lager in den Magazinen, so heißt er *canteiro*.

[12]) Englische Bezeichn. für den *vino de roda*.

[13]) Von *Leacock & Co.*, Funchal.

[14]) Die besten Sorten des Malvasier kommen nicht in den Handel, da sie der Krone von Portugal gehören.

Madeira royal reserve.
— São Martinho.
— sercial. *hg.*
— Seycal do Norte.

Madeira South side.
— tinto, Insel-Burgunder. *r.*
— très-vieux, retour des Indes.

Madeira twice passed the line.
— Verdelho.
— Verdelho selecto
— Victoria.

V. Porto Santo. Porto Santo. Porto Santo.

Portugiesische Insel im Atlantischen Ozean, 50 km nordöstlich von Madeira, besteht aus zwei vulkanischen Gebirgs-Gruppen, zwischen denen sich eine sandige Ebene erstreckt, in der sich die meisten kleinen Ortschaften befinden; unter letzteren ist Balera die bedeutendste. Die Insel zählt 1800 Einw.

Porto Santo madera.
— Santo malvazia.

Porto Santo moscatel.
— Santo sercial.

Porto Santo tinto.
— Santo vino seco.

Îles de l'Océan Indien. B. Inseln des Indischen Ozeans. Indian Ocean Islands.

(Ostafrikanische Küste.)

Die hier nicht angeführten Inseln, wie Seychellen, Amiranten, Tschagos-, Aldabra-, Nazareth-Inseln u. a. erzeugen zwar teilweise auch Wein, jedoch in so geringer Menge, daß sie hier ohne Bedenken weggelassen werden konnten.

I. Comores. Komoren. Comoro Isles.

Comoro-Inseln, *Ilhas de Comoro,* eine 1598 von Houtman entdeckte, aus vier größeren und mehreren kleineren Inseln bestehende Gruppe zwischen der Westküste Madagaskars und der Küste von Mozambique, sämtlich hoch und bergig, zum Teil vulkanisch, mit einem Gesamt-Umfang von 1972 qkm und 62 000 Einwohnern. Die Komoren stehen durch Vertrag vom 24. April 1886 unter dem Protektorat Frankreichs. Sie unterstehen dem Gouverneur von Mayotta und werden durch einen Residenten auf der Insel Johanna verwaltet. — Der Wein dieser Inseln ist von geringer Güte und wird nicht ausgeführt.

Gross-Comoro [1].
Comoro. *w.*

Johanna [2].
Nsuani.

Mayotta [3].
Msapura.

Mohilla [4].
Fumbuni.

II. Madagascar. Madagaskar. Madagascar.

Madagaskar, von den Eingeborenen Nosin-Dambo, Nossi-Ndambo, »Insel der wilden Schweine«, von den Eingeborenen der umliegenden Inseln Tani-be, »Großes Land«, von den Arabern Dschesiret-el-Komr, »Mondinsel« genannt, wurde 2. Februar 1506 von dem Portugiesen Fernando Soares entdeckt und seitdem lange als St. Lorenz-Insel, von den älteren französischen Ansiedlern auch als Dauphine bezeichnet. Madagaskar ist die größte afrikanische Insel, von der Ostküste durch den Kanal von Mozambique getrennt, seit 1885 unter französischem Protektorat, hat mit den kleinen umliegenden Inseln 591 964 qkm (ohne diese 591 563) und 3½ Mill. Einwohner. Die letzteren, welche sich selbst Malagassi nennen, woraus die Europäer Madagassen, Malagasch und Malgaschen gebildet haben, bestehen im Osten aus den Hovas oder Owas (800 000), im Westen aus den Sakalawas (½ Mill. Einw.), im Osten aus den Betsimisarakas, im Innern aus den Betsileos. — Die Früchte des Weinstockes galten hier früher für giftig (wahrscheinlich nach den Lehren des Muhammedismus), bis die Franzosen den Weinbau begannen und die Eingeborenen eines anderen belehrten.

Antananarivo [5].
Antomboka.
Betsileo [6].
Fianarantsoa.

Hovawein [7].
Madagaskar [8].
Madagassischer [8].
Madagascar américain [9].

Madagascar français [10].
Mandritsara.
Sainte-Marie.
Tamatave.

[1]) Arabisch Angasija oder Ngazija, mit fruchtbarem vulkanischen Boden, 1002 qkm mit 35 000 Einwohnern.

[2]) Arabisch Nsuani, die blühendste der Inseln, 373 qkm mit 12 000 Einwohnern, ungemein fruchtbar.

[3]) Arabisch M'Ayata, 366 qkm mit 9598 Einwohnern (worunter nur 197 Franzosen). Hauptort ist Dsaudsi, Haupthandelsplatz Msapure.

[4]) Moheli, Moali, 231 qkm mit 6000 Einw.

[5]) Auch Tananarivo, »tausend Dörfer«.

[6]) Einheimischer, Charakter der Kapweine; sämtliche Weine gedeihen auf M. sehr gut.

[7]) Hova's, die herrschende einheimische Völkerschaft mit einer Königin an der Spitze.

[8]) Einheimischer, wie unter 6).

[9]) und [10]) Von eingeführten amerikanischen bez. algerischen Trauben.

III. Mascareignes. Maskarenen. Mascarene Isles.

Maskarenen, *Ilhas Mascarenhas,* die östlich von Madagaskar im Indischen Ozean gelegenen vulkanischen Inseln Réunion und Mauritius, wozu auch das 600 km östlich von der letzteren gelegene Eiland Rodriguez zählt. Die Inseln wurden 1505 von dem Portugiesen Pet. Mascarenhas entdeckt.

Mauritius [1]).	Réunion [2]).	Rodriguez [3]).
Mauritius Burgundy.	Gros-Morne. *r. w.*	Rodriguez. *w.*
— muscat.	Saint-Paul. *w.*	— muscat.
Pittre-Booth.	Saint-Pierre. *w.*	— sercial.



Îles de la Méditerranée. C. Inseln des Mittelländischen Meeres. Mediterranean Islands.

(Nordafrikanische Küste.)

I. Malte. Malta. Malta.

Britische Insel im Mittelländischen Meere zwischen Sizilien und der afrikanischen Küste, hat mit den kleineren Inseln Gozzo, Comino und den unbewohnten Cominotto und Filfoa 322,6 qkm, wovon auf Malta 249,2 qkm, auf Gozzo 70 qkm, auf Comino 2,6 qkm kommen. Die Inseln sind sehr dicht bevölkert und zählen 166 889 Einw. — Der Wein, welcher hier gebaut wird, gelangt nicht zur Ausfuhr.

Malta. *r. w.*	Malta malmsey.	Malta sherry.

II. Pantellaria. Pantellaria. Pantellaria.

Auch Pantelleria, im Altertum *Cosyra,* im Mittelalter *Cossura,* eine zur ital. Provinz und zum Kreis Trapani auf Sizilien gehörige Insel, 100 km von Sizilien und 69 km vom nächsten Küsten-Punkte Afrikas gelegen, umfaßt 145 qkm und ist vulkanischer Natur. Die Insel gehört als Fürstentum der Familie Requesens. Sie zählt 7315 Einwohner, die eine aus dem Arabischen und Italienischen zusammengesetzte Sprache reden. — Der Wein dieser Insel geht meistens nach Malta.

Pantellaria. *r. w.*	Pantellaria moscadella.	Pantellaria sherry.

---

[1]) Französisch *île de France, île Maurice,* eine englische, zu den Maskarenen gehörige Insel, 880 km östlich von Madagaskar und 184 km nordöstlich von Réunion, hat 1914 qkm Flächen-Inhalt und 371 655 Bewohner, darunter 250 000 Kuli und 3399 Chinesen. Die Insel gehörte seit ihrer Entdeckung (1505 durch den Portugiesen Mascarenhas) bis 1598 den Portugiesen, von da an den Holländern, die sie nach dem Prinzen Maurits benannten. Nachdem die Holländer die Insel 1710 verlassen hatten, wurde sie 1715 von den Franzosen besetzt und *île de France* genannt, 1810 eroberten sie die Engländer, welche ihr den alten Namen wiedergaben und sie im Wiener Vertrage von 1815 behaupteten. Hauptstadt ist Port-Louis.

[2]) Sprich »reünïong'«; vor der französischen Revolution und 1814 bis 1848 *île Bourbon,* 1809 bis 1814 *île Bonaparte,* seit 1848 *Réunion* genannt, südlichste der bei Afrika im Indischen Ozean gelegenen Maskarenen, 560 km östlich von Madagaskar, 1980 qkm Flächen-Inhalt, meist fruchtbarer Boden, 171 731 Einwohner (darunter 23 161 indische Kuli, 5617 Madagassen, 9769 Afrikaner und 412 Chinesen).

[3]) *Diego Rodriguez, Diego Ruys,* engl. *Rodriguez Island,* die östlichste der Maskarenen, im Indischen Ozean, etwa 600 km östlich von Mauritius gelegen, umfaßt 110 qkm mit 2210 (2068?) Einwohnern, meist Ansiedlern aus Mauritius, besitzt fruchtbaren Boden.



Übersicht.

Amérique. Amerika. America.

A. Amérique du Nord. Nordamerika. North America.

I. La Nouvelle-Bretagne. Britisch-Nordamerika. British North America.

II. Le Mexique. Mexiko. Mexico.

III. États-Unis. Vereinigte Staaten. United States.

B. Amérique centrale. Mittel-Amerika. Central-America.

I. Costa Rica. Costa Rica. Costa Rica.

II. Guatémala. Guatemala. Guatemala.

III Honduras. Honduras. Honduras.

IV. Nicaragua. Nicaragua. Nicaragua.

V. Salvador. Salvador. Salvador.

C. Amérique du Sud. Südamerika. South America.

I. République Argentine. Argentinische Republik. Argentine Republic.

II. La Bolivie. Bolivia. Bolivia.

III. Le Brésil. Brasilien. Brazil.

IV. Le Chili. Chili. Chile.

V. Colombie. Colombia. Columbia.

VI. République de l'Équateur. Ecuador. Ecuador.

VII. Guyane. Guayana. Guiana.

VIII. Paraguay. Paraguay. Paraguay.

IX. Le Pérou. Peru. Peru.

X. République de l'Uruguay. Uruguay. Uruguay.

XI. Le Vénézuéla. Venezuela. Venezuela.

D. Îles de l'Amérique. Inseln von Amerika. Islands of America.

I. Les Bermudes. Bermuda-Inseln. Bermudas.

II. Indes occidentales. Westindien. The West Indies.

a) Grandes Antilles. Grosse Antillen. Greater Antilles.

b) Petites Antilles. Kleine Antillen. Lesser Antilles.

c) Îles de Bahama. Bahama-Inseln. The Bahamas.

Amérique. Amerika. America.

Der Name Amerika wurde 1507 von dem deutschen Gelehrten Waldseemüller (oder Waltzemüller) zu St.-Dié in Lothringen in einer Flugschrift, »Cosmographiae introductio«, in der außer einer kurzgefaßten Erdbeschreibung auch eine lateinische Übersetzung der Schiffahrten des *Amerigo Vespucci* (ital. Seefahrer, geb. 9. März 1451 zu Florenz, gest. in Sevilla 22. Febr. 1512) enthalten war, vorgeschlagen, da Waldseemüller den Vespucci für den Entdecker des Festlandes von Südamerika hielt. Der Name bürgerte sich trotz dieses Irrtums rasch ein und verdrängte schließlich auch den in Spanien üblichen Namen »Neue Welt«. Die Behauptung, der Name Amerika rühre von einer amerikanischen Landschaft her, oder die Ansicht, Vespucci habe sie erst nach seinen Reisen nach einer solchen Gegend Amerigo genannt, ist völlig unhaltbar. — Amerika ist nach Flächen-Inhalt der zweite, hinsichtlich der meridionalen Längen-Ausdehnung der erste Erdteil.

A. Amérique du Nord. Nordamerika. North America.

I. La Nouvelle-Bretagne. Britisch-Nordamerika. British North America.

Gesamt-Name der britischen Besitzungen in Nordamerika, welche alles Land zwischen dem Atlantischen und dem Stillen Ozean einerseits und den Vereinigten Staaten und dem Eismeer andererseits umfassen, mit Ausnahme der kleinen Inseln Miquelon, St.-Pierre und Langlade bei Neufundland. Den Flächen-Inhalt dieses Gebietes schätzt man auf 9 145 000 qkm (wovon 110 670 qkm auf Neufundland kommen), die Bevölkerung auf 4 672 439 (wovon 179 509 in Neufundland). Politisch besteht dieses weite Gebiet aus der Dominion von Kanada und aus der Kolonie Neufundland.

Murchison.	Prince Albert. *w.*	Victoria[1]). *r.*

II. Le Mexique. Mexiko. Mexico.

Mexiko oder Mejico, *Estados Unidos de Mejico, Republica Mexicana,* Föderativ-Republik, im Norden von den Vereinigten Staaten, im Osten vom Mexikanischen Meerbusen, im Süden von Britisch-Honduras, Guatemala und dem Stillen Ozean, im Westen von diesem Meer allein begrenzt, bedeckt mit der Halbinsel Nieder-Kalifornien und den Inseln 1 946 523 qkm und hat 11 980 205 Einwohner.

Celaya. *w.*	Guanajuato. *r. w.*	Passa del Norte. *r. w.*
Colima. *w.*	La Paz.	San Luis Potosi. *r. w.*
	Parras de la Fuente. *r. w.*	

III. États-Unis. Vereinigte Staaten. United States.

Republikanischer Staatenbund (44 Staaten), das ganze nordamerikanische Festland zwischen den britischen Besitzungen im Norden und Mexiko im Süden einnehmend, 9 212 300 qkm und 62 453 930, mit den Indianern und Alaska 62 814 000 Einwohner. — Einige von den hier nicht aufgeführten Staaten, z. B. Indiana, Illinois u. a. bauen zwar Wein, doch gegenwärtig noch in so geringer Menge, daß dieselben hier, vorläufig wenigstens, weggelassen werden konnten.

California[2]).	Angelica. *s.*	Burgundy »Cynthiana«.
Aliso. *r. w.*	Burger, Chablis type.	— »Diogenes«.
Anaheim. *r. w.*	Burgundy. *r. w.*	— »Franklin«.

[1]) Von der *Wine Trading Co.,* Victoria (British Columbia). — British Columbia ist Provinz der Dominion von Kanada, erstreckt sich vom Stillen Ozean bis zum Felsen-Gebirge und von der Nordgrenze der Vereinigten Staaten bis zum Territorium Alaska und umfaßt außerdem Vancouver, die Queen Charlotte Islands und andere der Küste vorlagernde Inseln.

[2]) Vom spanischen *caliente fornalla,* »heißer Ofen«, nächst Texas der größte der Vereinigten Staaten von Amerika, hat eine Länge von etwa 1100 km und eine Breite von etwa 3300 km. Der Flächenraum beträgt 410 140 qkm, auf welchen 1 208 130 Menschen wohnen. Hauptstadt ist Sacramento. — Die kalifornischen Weine wachsen hauptsächlich nördlich von San Francisco im Sonoma- und Napathale; südlich von San Francisco finden sich ebenfalls noch größere Anlagen, und in Südkalifornien bei Los Angeles zeichnet sich Anaheim durch große Weinanlagen aus. Die Reben-Kultur wurde in Kalifornien schon vor mehr als zweihundert Jahren durch die spanischen Missionäre eingeführt. — Bezugs-Quellen für kalifornische Weine: Napa Valley Wine Co., Inglenook Wine Co., Kalifornische Weingesellschaft, Urbana Wine Co., San Francisco.

Burgundy »Golden Grape«. *r.*
— »J. P. Portal«. *r.*
Carbenet. *r.*
California. *r.*
California. *L. hg.*
Carignan. *r.*
Catawba. *w.*
Still Catawba. *w.*
Chasselas.
Claret. *r.*
El Cerrito. *w.*
El Molino. *r. w.*
Fountain Grove.
Glendale. *r. w.*
Grenache. *s.*
Gross Mancin »Golden Grape«.
Gutedel. *w.*
Hillcrest. *r. w.*
Hock. *r. w.*
Ives' Seedling.
Jumö Montes.
Madeira.
Malmsey.
Margaux Souverain. *r.*
Monterey.
Muscatel. *w.*
Petit-Bouchet.
Port.
— »Golden Crown«.
Riesling. *w.*
— Cabinet. *w.*
San Bernardino. *r. w.*
San Buenaventura.
San Diego.
San Gabriel.
San José.
Santa Barbara. *r. w.*
Santa Clara. *r.*
Sauternes. *w.*
Sauvignon. *w.*
Semillon. *w.*
Sherry.
Tokay. *w.*
Urbana Cockburn.
— dry.
— Sweet Catawba.
— »Gold seal« sparkling special dry.
— London Dock Port.
Vallejo.
Vine Cliff. *r. w.*
Xeres vergl. Sherry.
Zinfandel. *r.*
— »Golden Grape«. *r.*
— (La Rosa). *r.*
— (Napa). *r.*
— (Old Mountain). *r.*
— »Olivina Brand«. *r.*
— (Sonoma). *r.*
Zumo pasmoso. *r.*

Carolina[1]**.**
Scuppernong.

Colorado[2]**.**
Denver.
San Juan.

Delaware[3]**.**
Delaware. *w.*
Riesling. *w.*

Georgia[4]**.**
Riesling. *w.*

Kansas[5]**.**
Catawba. *w.*
Riesling. *w.*

Maryland[6]**.**
Catawba. *w.*
Claret. *r.*

Missouri[7]**.**
Catawba. *w.*
Claret. *r.*
Zinfandel. *r.*

New Jersey[8]**.**
Catawba. *w.*
Hock. *r.*
Zinfandel. *r.*

New York[9]**.**
HammondsportCatawba.*w.*
— Claret. *r.*
— Porto.
— Sherry.

Ohio[10]**.**
Burgundy. *r. w.*
Catawba. *w.*
Claret. *r.*
Cunningham. *r.*
Huntington. *r.*
Ives' Seedling.
Marietta. *w.*
Norton.
Riesling. *w.*
Zinfandel. *r.*

Pennsylvania[11]**.**
Catawba. *w.*
Port.

Virginia[12]**.**
Braxton.
Catawba. *w.*
Claret. *r.*
Hock. *w.*
Sauternes. *w.*
Virginia Seedling.

---

[1]) Nordamerikanische Landschaft, am Atlantischen Ozean, südlich von Virginia, seit 1729 englische Kolonie und in North und South Carolina geschieden, die jetzt selbständige Staaten der Union sind.

[2]) Grenzt im Norden an Wyoming und Nebraska, im Osten an Nebraska und Kansas, im Süden an das Indianer-Territorium und Neumexiko, im Westen an Utah, bedeckt 269 150 qkm mit 410 975 Einwohnern. Hauptstadt ist Denver.

[3]) Nächst Rhode Island der kleinste der Vereinigten Staaten von Amerika, umfaßt mit 5309 qkm nur den östlichen Teil der von der Delaware- und Chesapeakebai gebildeten Halbinsel und hat 168 493 Einwohner. Hauptstadt ist Dover.

[4]) Wird im Norden von North Carolina und Tennessee, im Westen von Alabama, im Süden von Florida, im Osten von dem Atlantischen Ozean und von South Carolina begrenzt, bildet ein unregelmäßiges Viereck mit 154 030 qkm Fläche und 1 837 353 Einwohnern (darunter 973 462 Weiße und 863 716 Farbige). Hauptstadt ist Atlanta.

[5]) Im Norden an Nebraska, im Osten an Missouri, im Süden an das Indianer-Gebiet und im Westen an Colorado grenzend, hat 212 580 qkm und 1 427 096 Einwohner. Hauptstadt ist Topeka.

[6]) Im Norden von Pennsylvania, im Osten von Delaware und dem Atlantischen Ozean, im Süden von Virginia, dem District of Columbia und der Chesapeakebai, im Westen von West Virginia begrenzt, umfaßt 31 620 qkm mit 1 042 390 Einwohnern. Hauptstadt ist Annapolis.

[7]) Wird im Norden von Jowa, im Osten von Illinois, Kentucky, Tennessee und dem Mississippi, im Süden von Arkansas und im Westen von dem Indianer-Territorium, von Kansas und Nebraska begrenzt, hat 179 780 qkm und 2 679 184 Einwohner. Hauptstadt ist Jefferson City.

[8]) Nordamerik. Freistaat, 20 240 qkm, 1 444 933 Einw., seit 1664 englisch, seit 1776 Unionstaat.

[9]) *The Empire State*, mit 127 350 qkm und 5 997 853 Einwohnern. Hauptstadt ist Albany.

[10]) Begrenzt im Westen von Indiana, im Norden vom Eriesee und Michigan, im Osten von Pennsylvania, im Süden durch den Ohio (Fluß) von West Virginia und Kentucky getrennt, umfaßt 106 340 qkm, zählt 3 672 316 Einwohner, darunter etwa 200 000 Deutsche und 80 000 Farbige. Hauptstadt ist Columbus.

[11]) Nächst New York der bevölkertste Staat der Vereinigten Staaten, wird im Norden vom Eriesee und dem Staate New York, im Osten von New York und New Jersey, im Süden von Delaware, Maryland und West Virginia und im Westen von West Virginia und Ohio begrenzt, hat 117 100 qkm mit 5 258 014 Einw. Hauptstadt ist Harrisburg.

[12]) Grenzt im Osten an das Atlantische Meer, im Süden an North Carolina und Tennessee, im Westen an Kentucky und West Virginia, im Norden an Maryland, bedeckt eine Fläche von 109 940 qkm und hat 1 655 980 Einwohner (darunter 640 867 Farbige). Hauptstadt ist Richmond. — West Virginia, 64 180 qkm und 762 794 Einwohner; Hauptstadt ist Charleston.

B. Amérique centrale. Mittel-Amerika. Central-America.

Das schmale Verbindungsglied zwischen Nord- und Südamerika, umfassend die fünf Freistaaten: Guatemala, Salvador, Honduras, Nicaragua und Costarica, die früher einen Staatenbund bildeten, später aber sich trennten, ferner Britisch-Honduras und Panama, 547 308 qkm und 3 231 400 Einwohner.

I. Costa Rica. Costa Rica. Costa Rica.

Costa Rica, »reiche Küste«, früher das südlichste Glied der Vereinigten Staaten von Mittel-Amerika, seit 1842 eine selbständige Republik, hat 54 070 qkm und 214 264 Einwohner, darunter etwa 5000 Indianer, 1200 freie Neger, 600 Chinesen und 6835 Ausländer; außerdem 2800 uncivilisierte Indianer.

Barba. | Irazu. | Orosi.

II. Guatémala. Guatemala. Guatemala.

Ursprünglich Quauhtematlan, »Ort der Holzhaufen«, oder herkommend von den Tzendal-Worten U-hate-z-mal-ha, »Berg, der Wasser ausbricht«, die reichste der fünf Republiken von Mittel-Amerika, hat 125 100 qkm und 1 452 003 Einwohner.

Culma. | Fuego. | Santa Catarina.

III. Honduras. Honduras. Honduras.

Einer der fünf Freistaaten von Mittel-Amerika, grenzt im Norden an die Hondurasbai des Antillen-Meeres, im Nordwesten an Salvador, im Süden an die Südsee, im Südosten an Nicaragua und bedeckt 119 820 qkm mit 381 938 Einwohnern.

Gracias. | La Paz. | Tegucigalpa.

IV. Nicaragua. Nicaragua. Nicaragua.

Zwischen Honduras im Norden, dem Antillenmeer im Osten, Costa Rica im Süden und dem Stillen Ozean im Westen. Den östlichen Teil des Staatsgebietes bildet die Mosquito-Küste, die 1860 wieder mit Nicaragua vereinigt wurde. Nicaragua hat 123 950 qkm und 287 845 Einwohner (mit den uncivilisierten Indianern 312 900).

Coseguina. | Momotombo. | Viejo.

V. Salvador. Salvador. Salvador.

Die kleinste, aber am dichtesten bevölkerte und am meisten kultivierte der fünf Republiken Mittel-Amerikas, am Stillen Ozean, 21 070 qkm und 777 895 Einw. (300 000 Indianer). Hauptstadt San Salvador.

San Salvador. | Santa Ana. | San Vicente.

C. Amérique du Sud. Südamerika. South America.

Ein rechtwinkliges Dreieck, größtenteils auf der südlichen Halbkugel, 17 870 100 qkm, ohne die Südpolar-Länder 17 732 130 (davon 95 497 qkm Inseln). Küsten-Länge 25 230 km.

I. République Argentine. Argentinische Republik. Argentine Republic.

Argentinische Konföderation, auch bloß Argentina oder Argentinien genannt, umfaßt etwa 2 894 000, nach anderen 2 789 400 qkm mit 3 874 000 Einwohnern (darunter 400 000 Italiener, 150 000 Spanier, 150 000 Franzosen, 35 000 Engländer, 25 000 Deutsche und 300 000 Mischlinge) und grenzt im Osten an den Atlantischen Ozean und die Staaten Uruguay und Brasilien, im Norden an Paraguay und Bolivia, im Westen an Chile, im Süden an Chile und das Eismeer.

Ambato.	Mendoza.	Salta. *r. w.*
Calchaqui.	— Malaga.	San Juan.
Catamarca. *r. w.*	— Port.	Tupungato.

II. La Bolivie. Bolivia. Bolivia.

Bolivia, so benannt zum Andenken an Simon Bolivar, den Befreier Südamerikas von der spanischen Herrschaft (geb. 24. Juli 1783 zu Caracas, gest. 10. Dez. 1830 in Santa Marta), grenzt im Norden und Osten an Brasilien, im Süden an Paraguay und Argentinien, im Südwesten an Chile, im Westen an Peru und Chile, hat 1 334 200 qkm und 1 192 000 Einwohner, ohne die wilden Indianer (etwa 245 000).

Chuquisaca.	Cinti.	Tomina.

III. Le Brésil. Brasilien. Brazil.

Vereinigte Staaten von Brasilien, die östliche Hälfte Südamerikas, grenzt im Norden an Guayana und an Venezuela, im Westen an Columbia, Peru, im Südwesten an Bolivia, im Süden an Paraguay, Argentinien und Uruguay, sodaß es mit allen südamerikanischen Staaten außer Chile und Ecuador zusammenstößt. Die Ostgrenze bildet der Atlantische Ozean. Der Flächen-Inhalt Brasiliens beträgt ungefähr 8 361 350 qkm. Die Einwohnerzahl beträgt ungefähr 14 Millionen.

Aranho.	Jacobina.	Santa Catharina.
Cantagallo.	Meia Ponte.	São Paulo.
Goyaz.	Muscatel. *w.*	Silva Braga.

IV. Le Chili. Chili. Chile.

Chile oder Chili, Republik an der Westküste Südamerikas, ehemals ein span. General-Kapitanat, über 4200 km lang, mit 776 000 qkm Flächen-Inhalt. Nach der Berechnung für Anfang 1893 belief sich die Zahl der Einwohner auf 2 867 375, einschließlich 50 000 Indianer und derjenigen, die sich der Zählung entzogen haben, auf 3 317 000.

Arauco.	Curico.	Quillota.
Atacama.	Mariscal.	Santiago. *r. w.*
Concepcion.	Muscat.	Vallemar.

V. Colombie. Colombia. Columbia.

Columbia, Colombia, Kolumbien: I. Früherer, aus dem spanischen Vicekönigreich Neugranada und der Generalkapitanie Caracas oder Venezuela gebildeter südamerikanischer Freistaat, der bis 1830 bestand (3 000 000 qkm mit etwa 3 Mill. Einw.). II. Seit 1861 die südamerik. Republik Neugranada, welche bis 1830 der in diesem Jahre aufgelösten großen Föderativ-Republik Colombia angehört hatte. Sie wird im Norden von Costa Rica und dem Karibischen Meer, im Osten von Venezuela und Brasilien, im Süden von Ecuador, im Westen vom Stillen Ozean begrenzt, hat 1 203 100 qkm und etwa 3 100 000 Einwohner.

Arauca.	Meta.	San Martin.

VI. République de l'Équateur. Ecuador. Ecuador.

Einer der drei aus der ehemaligen Republik Columbia gebildeten Freistaaten Südamerikas, grenzt im Westen an die Südsee, im Norden und Nordosten an Columbia, im Süden und Südosten an Peru, hat 299 600 qkm und 1 270 000 Einwohner, ohne die wilden Indianer.

Ibarra.	Loja.	Quito.

VII. Guyane. Guayana. Guiana.

Gu(a)yana, Guaiana, portug. Guianna, auch Guyana, der Teil des südamerikanischen Festlandes, der zwischen dem Orinoko, dem Amazonas und dem Atlantischen Ozean liegt. In dieser Umgrenzung besitzt Guayana eine Fläche von über 2 Mill. qkm. I. Britisch-Guayana, 229 600, nach englischer Angabe 281 220 qkm mit 288 328 Einw. II. Niederländisch-Guayana oder Surinam, 129 100 qkm mit 56 873 Einw. III. Französisch-Guayana, 78 900 qkm mit 29 637 Einwohnern.

Demerara.	Imerina.	Parima.

VIII. Paraguay. Paraguay. Paraguay.

Völlig binnenländische Republik Südamerikas, 253 100 qkm mit 333 000 Einwohnern; dazu kommen 60 000 halb- und 70 000 uncivilisierte Indianer. Hauptstadt ist Asuncion.

Asuncion.	Fogones.	Gran-Chaco.

IX. Le Pérou. Peru. Peru.

Spanisch *El Peru*, grenzt im Westen an die Südsee, im Norden an Ecuador, im Osten an Brasilien und Bolivia und im Süden an Chile, hat 1137000 qkm und 2629683 Einwohner. — Die Peru-Weine sind meistens von der Art der Madeiras und wirklich gut, obwohl von Kennern verschiedenartig beurteilt. Im Innern der Provinz Tarajaca wird am Fuße der Kordilleren schmackhafter Rot- und Weißwein bei Pica gebaut. Ein dem Madeira ähnlicher Wein wird auf dem Weingut des Señor Elias zu Hojos bei Pisco erzeugt. Eine andere große Weinpflanzung ist die von Señor Urrutias.

Callao.
Elias vergl. Hojos.
Hojos Madeira.
Ica.
Lima.
Maniagua.
Pica. *r. w.*
Pisco. *r. w.*
Pisco Madeira.
San Bento.
Trujillo.
Urrutias.

X. République de l'Uruguay. Uruguay. Uruguay.

Republica oriental del Uruguay, früher *Banda oriental* (»Ostseite«), Cisplatina, südamerik. Republik, am Atlant. Ozean, zwischen Brasilien und dem Rio de la Plata, 178700 qkm und 749000 Einwohner.

Maldonado.
Montevideo.
Rio Negro.

XI. Le Vénézuéla. Venezuela. Venezuela.

Republik, grenzt nördlich an das Antillenmeer, nordöstlich an den Atlantischen Ozean, östlich an das britische Guayana, südlich an Brasilien und westlich an Colombia, hat 1043900 qkm und 2323527 Einwohner. Die Küste von Venezuela ward 1498 von Kolumbus entdeckt und 1499 von Vespucci und Hojede Venezuela (»Klein-Venedig«) genannt. Doch hieß das Land auch Tierra Firma oder Castilla del Oro (»goldenes Kastilien«).

La Guaira.
Lara.
Zamora.

D. Îles de l'Amérique. Inseln von Amerika. Islands of America.

I. Les Bermudes. Bermuda-Inseln. Bermudas.

Auch Bermudas- (1515 von dem Spanier *Juan Bermudes* entdeckt) oder Somers-Inseln (der erste Bewohner 1609 war ein schiffbrüchiger Engländer mit Namen *Somers)*, eine in britischem Besitz befindliche isolierte ozeanische Gruppe von mehr als 300 kleinen Eilanden, Riffen und Klippen im Atlantischen Ozean, zu Britisch-Nordamerika gehörig, 50 qkm groß, mit 15123 Einwohnern. Nur die 19 größeren Inseln sind bewohnt, darunter die Militär-Station St. Georg, Bermudas, Somerset, Watford, Gates, Ireland. — Obwohl das Klima der Kultur des Weinstockes günstig ist, finden sich doch nur wenige Weinpflanzungen. Der fruchtbare Boden bringt im Winter die Bermuda-Kartoffel, im Frühling Zwiebeln, im Sommer Mais und Pfeilwurz *(arrow-root)*.

Bermudas.
Hamilton.
St. George.

II. Indes occidentales. Westindien. The West Indies.

Die große Insel-Gruppe zwischen Nord- und Südamerika, die sich in weitem Bogen von Yucatan und Florida nach der Nordostküste Südamerikas erstreckt. Ihr Flächen-Inhalt beträgt 244478 qkm, die Bevölkerung 5,4 Mill. Einwohner. Früher unterschied man zwei Gruppen (die Großen und Kleinen Antillen), heute unterscheidet man fünf Gruppen, nämlich die Inseln Cuba, Haïti, Portoriko, Jamaika, die Caymans-Inseln mit 216674 qkm und 4,3 Mill. Einw.; die Bahama-Inseln, Caïcos- und Turks-Inseln mit 14535 qkm und 54000 Einw.; die Virginischen oder Jungfern-Inseln mit 693,7 qkm und 39000 Einw.; die Kleinen Antillen mit 11294 qkm und 1 Mill. Einw.; die Inseln unter dem Winde an der Nordküste von Venezuela mit 1281 qkm und 38000 Einw. Im Gegensatz zu den letzteren stehen die Inseln über dem Winde, von Portoriko bis Trinidad. Die Engländer nennen jedoch die Inseln von Dominica bis Portoriko Leeward Islands, die Franzosen Îles-sous-le-Vent; dagegen heißen Windward-Islands und Îles du Vent bei Engländern und Franzosen die Inseln von Dominica bis Trinidad. Alle Antillen-Inseln zusammen heißen auch Westindische Inseln; der Name Karibische Inseln für die Kleinen Antillen wird kaum noch gebraucht. — Es versteht sich von selbst, daß hier nur die für die Weinproduktion in Betracht kommenden Inseln erwähnt werden.

a) Grandes Antilles. Grosse Antillen. Greater Antilles.

Cuba[1].	**Haïti**[2].	**Jamaika**[3].
Abajo.	Gonaïves.	Port-Morant.
Arriba.	St.-Marc.	**Puerto Rico**[4].
		Arecibo.

b) Petites Antilles. Kleine Antillen. Lesser Antilles.

Inseln über dem Winde.

Dominica[5].	Guadeloupe[6].	Trinidad[8].
	Martinique[7].	

Inseln unter dem Winde.

Buen-Ayre od. Bonaire[9].	Curaçao[10].	Curaçao Willemstad.

c) Îles de Bahama. Bahama-Inseln. The Bahamas.

Spanisch Lucayos (*los cayos* = die Klippen), Lucayische Inseln, eine England gehörige Insel-Reihe Westindiens, zwischen Florida und Haïti. Man zählt 29 größere, darunter 10 unbewohnte, 661 Felsen-Inseln und 2387 Felsen und Riffe. Die Engländer haben den Archipel in zwei Verwaltungs-Gebiete geteilt: I. das Gouvernement der Bahamas, 13950 qkm mit 47565 Einw.; II. die Turks (Grand Turk und Salt Cay) und Caïcos-Inseln. Die wichtigsten Bahama-Inseln sind: New Providence, Groß-Bahama, Abaco, San Salvador, Andros, Eleuthera, Great Exuma, Long Island, Cat Island, Rum Cay, Watlings Island. — Auf einigen der Inseln wird schon länger, auf anderen neuerdings Wein gebaut, doch ist die Produktion ganz unbedeutend. Ananas und Orangen bilden ein Hauptstapelprodukt, ebenso Baumwolle, Reis, Mais.

Abaco.	Andros.	New Providence.

[1]) Die größte der Großen Antillen, die wertvollste spanische Kolonie, liegt in langgestreckter Form vor dem Mexikanischen Golfe. Die Straße von Yucatan trennt die Insel von der Halbinsel Yucatan, die von Florida von der gleichnamigen nordamerikanischen Halbinsel, der Alte Bahama-Kanal von den Bahama-Inseln und der Kanal von Jamaika von der Insel Haïti. Cuba hat einen Flächen-Inhalt von 112191 qkm mit 1631687 Einwohnern. — Die Insel ist heute noch reich an wilden Reben, welche einen leichten kühlen, aber scharf und sauer schmeckenden Wein liefern.

[2]) Hayti nach ihrem ursprünglichen, Santo Domingo nach ihrem spanischen, in der Handelswelt noch immer üblichen Namen, früher auch Hispaniola genannt, nach Cuba die ausgedehnteste unter den Großen Antillen, hat einen Flächen-Inhalt von 75074, mit den kleinen dazugehörigen Inseln Tortuga, Gonave, Grande Cayemite, Lavache, Saona und Beata von 77253 qkm. Die Bevölkerung wird auf 1377000 Einwohner geschätzt. Haïti zerfällt in zwei Republiken: I. Republik Haïti (Neger-Republik) im Westen, der ehemalige franz. Teil, 28676 qkm und 960000 Einw. II. Republik San Domingo (Republica Dominicana, Mulatten-Republik) im Osten, der ehemalige spanische Teil, 48577 qkm mit 417000 Einw. — Die Seeküsten und einige Berge dieser Insel sind, wie *Jullien* schreibt, mit Reben bedeckt, welche dicke lange Trauben hervorbringen, deren dunkelrote Beeren die Größe von Tauben-Eiern haben sollen.

[3]) Ursprünglich Yamaye oder Janahica genannt, wurde von Kolumbus auf seiner zweiten Reise 1494 entdeckt und 1514 auf königlichen Befehl mit dem Namen Isla de Santiago belegt. Die Insel liegt südlich von Cuba und ist durch ihre Lage und ihre Erzeugnisse die wichtigste englische Besitzung in Westindien. Sie bedeckt 10859, mit den Turks- und Caymans-Inseln 12018 qkm und hat 639491 Einwohner. Berühmt ist die Insel durch den Jamaikarum, während Wein nur in geringen Mengen erzeugt wird und nicht zur Ausfuhr gelangt.

[4]) Auch Portoriko, Porto Rico, Portorico, richtiger Puerto Rico (»reicher Hafen«), ursprünglich Boriquen oder Burenquen genannt, eine der Großen Antillen in Westindien. Die Insel wurde von Kolumbus auf der zweiten Reise entdeckt und erhielt von ihm den Namen Isla de San Juan Bautista (Johannes' des Täufers). Puerto Rico bildet mit den nahe östlich liegenden, zu den Virginischen Inseln gehörigen Eilanden Culebra, Culebrita und Vieques ein spanisches General-Kapitanat von 9315 qkm. Die Insel selbst bedeckt 9144,49 qkm und hat 798566 Einw., nach anderen 810394.

[5]) Franz. *la Dominique*, die größte der zum brit. Gouvernement der Leeward-Inseln gehörigen Kleinen Antillen in Westindien, zwischen Guadeloupe und Martinique, 754 qkm mit 29000 Einw. — Der hier erzeugte Wein gelangt nicht zur Ausfuhr.

[6]) Die größte der Kleinen Antillen, in französischem Besitz, besteht aus zwei Inseln (Basse-Terre, 946,3 qkm und Grande-Terre, 656,3 qkm). Guadeloupe bildet mit den naheliegenden kleinen Inseln Désirade, Îles des Saintes, Petite-Terre, Marie-Galante, Saint-Barthélemy und einem Teile von Saint-Martin ein Gouvernement von insgesamt 1870 qkm und 165899 Einwohnern. — Es wird hier ein sehr trinkbarer Likörwein in ganz geringer Menge erzeugt.

[7]) Nächst Guadeloupe die wichtigste der französischen Antillen in Westindien, zwischen Santa Lucia und Dominica, 988 qkm mit 175863 Einw. — Das wichtigste Produkt ist Zuckerrohr, doch wird auch Wein in geringen Mengen erzeugt.

[8]) Die südlichste und größte der Kleinen Antillen, an der östlichen Nordküste von Venezuela vor der Mündung des Orinoko gelegen, britisch.

[9]) Insel der Kleinen Antillen bei Curaçao, in niederländischem Besitz, 335 qkm mit 4701 Einwohnern. — Weinbau unbedeutend.

[10]) Niederländische, zu den Inseln unter dem Winde gehörige Felsen-Insel im Antillen-Meere Westindiens, 550 qkm mit 25994 Einwohnern. — Neben Zuckerrohr, Mais, Feigen, Zitronen usw. wird in ganz geringer Menge auch Wein gebaut.

Übersicht.

Asie. Asien. Asia.

I. Afghanistan. Afghanistan. Afghanistan.

II. L'Arabie. Arabien. Arabia.

III. Béloutchistan. Belutschistan. Beloochistan.

IV. La Chine. China. China.

V. Le Japon. Japan. Japan.

VI. L'Asie Mineure. Kleinasien. Asia Minor.

VII. Indes orientales. Ostindien. The East Indies.

VIII. Perse. Persien. Persia.

IX. La Syrie. Syrien. Syria.

X. La Transcaucasie. Transkaukasien. Transcaucasia.

a) Géorgie. Georgien. Georgia.

b) Iméréthie. Imeretien. Imeritia.

c) La Kachétie. Kachetien. Kachetia.

d) La Mingrélie. Mingrelien. Mingrelia.

XI. Turkestan. Turkestan. Turkestan.



A. Îles de l'Asie. Inseln Asiens. Islands of Asia.

I. Archipel Indien. Indischer Archipel. The Indian Archipelago.

a) Moluques. Molukken. Moluccas.

b) Îles Philippines. Philippinen. Philippine Islands.

c) Îles de la Sonde. Sunda-Inseln. Sunda Isles.

II. Ceylan. Ceylon. Ceylon.



Asie. Asien. Asia.



Größter Erdteil, die östliche Hauptmasse der Alten Welt, mit den Polar-Gebieten und dem russischen Ciskaukasien 44 172 870 qkm und 826 091 523 Einwohner.

I. Afghanistan. Afghanistan. Afghanistan.

Drangiana und Ariana der Alten, der nordöstliche Teil des iranischen Hochlandes, zwischen Persien und Vorder-Indien, 550 000 qkm mit etwa 4 Mill. Einwohnern.

Balch.
Ghurdschistan.
Herat.
Kabul.
Kundus.
Limdi-Kanah.
Serkar.

II. L'Arabie. Arabien. Arabia.

Von den Bewohnern Dschesiret-el-'Arab (»die Insel Arabiens«), von Türken und Persern Arabistan genannt, die südwestlichste große Halbinsel Asiens, mit der Sinai-Halbinsel und der Syrischen Wüste etwa 3 000 000 qkm groß.

Asir.
Hedschas.
Jemen.

III. Béloutchistan. Belutschistan. Beloochistan.

Der Südostteil des Hochlandes von Iran, zwischen Afghanistan und dem Arabischen Meere, das Gedrosia der Alten, 315 000 qkm mit 400 000 Einwohnern. — In den gut bewässerten Thälern gedeihen vorzüglich Trauben, Aprikosen, Pfirsiche, Mandeln, Pistazien, Datteln usw.

Gandawa.
Kelat.
Mekran.

IV. La Chine. China. China.

Sina, das größte Reich Asiens, besteht aus dem eigentlichen China und den Nebenländern (Mandschurei, Mongolei nebst Kobdo und Tarbagatai, die Thianschanländer mit Ili, Tibet mit den Kukunoo-Landschaften), zusammen 11 115 650 qkm mit 361½ Mill. Einwohnern, fast durchgängig mongolischer Rasse. — Der Weinstock und die Weintraube finden schon Erwähnung in dem Chi-King, einer der ältesten chinesischen Chroniken. Den Kaisern wurde Wein zum Geschenke gemacht. Nichtsdestoweniger wurde seine Gewinnung und Benützung durch wiederholte Gesetze streng verboten.

Fu-kien.
Hami.
Hwai-kwei-cu. *w.*
Kiang-si.
Kanton.
Kwang-tung.
Pe-tsche-li.
Schao-hing-fu.
Yin-chen-cu. *w.*

V. Le Japon. Japan. Japan.

Kaisertum in Ostasien, zwischen dem Japanischen Meer und dem Großen Ozean, umfaßt die Inseln Nippon (Hondo), Shikoku, Kiusiu, Jeso nebst den Kurilen und außerdem mehrere tausend kleine Eilande, 382 416 qkm mit 40 072 020 Einwohnern.

Innansimoura.
Ishikari.
Kiola.
Komakai.
Mirin. *L.*
Sappora.

VI. L'Asie Mineure. Kleinasien. Asia Minor.

Die große vorderasiatische Halbinsel zwischen dem Mittelländischen und dem Schwarzen Meer, 496 000 qkm; ein Hochland, von mannigfachen Bergreihen durchzogen und mit Randgebirgen rings umsäumt.

Brussa[1]. *ggr.*	Olymp(os) Dollandscheh.	Scala nova Ephesos.
Ilion-Bounarbaschi[2].	— Kerasli.	Smyrna Muskat.
Olymp(os) vergl. Brussa.	Lampsaki.	— Val de Paradiso.
— Akschehr.	Prinkipo[3].	Tenedos.

VII. Indes orientales. Ostindien. The East Indies.

Gesamtname für Vorderindien, Hinterindien und den Indischen Archipel, im engeren Sinne das britisch-indische Kaiserreich, das Vorderindien (mit Ausschluß der franz. und portug. Besitzungen) und die Westhälfte von Hinterindien umfaßt, zusammen 4 391 982 qkm und 288 Mill. Einw.

Agra.	Bangalore.	Lahore.
Astor.	Cawnpur.	Nepal.

VIII. Perse. Persien. Persia.

Reich in Vorderasien, der westliche Teil des iranischen Hochlandes, 1 648 195 qkm mit ungefähr 7½ Mill. Einwohnern. — Obgleich die muhammedanische Religion die herrschende ist, so wird doch in ganz Persien Wein erzeugt, welcher von den Muhammedanern ohne Gewissens-Bisse getrunken wird; denn sie sind überzeugt, daß ihnen diese Sünde wird vergeben werden, dafern sie nur den Wein nicht selbst bereiten. Der Wein muß stark sein, er muß einen gewaltigen Rausch hervorbringen, sonst ist er kein Getränk für die Perser. Deshalb setzen ihre Lieferanten, Juden und Armenier, demselben noch Kalk, Hanfblätter, Gewürze und dergl. zu. Der Weinbau ist größtenteils in den Händen der Gebern (Parsen), Juden und Armenier, welche sich die Erlaubnis erkaufen müssen. Wein kann in Persien bis 2300 m Höhe gezogen werden. — Es gibt eine Menge Trauben-Arten, darunter blaue, weiße, schwarze, rote. Die vorzüglichste Art heißt Kischmisch und hat gelbgrüne, mittelgroße, eirunde Beeren von angenehmem, süßem Geschmack. Eine andere Sorte ist Kischbaba, mit großen süßen Beeren ohne Kerne. Askeri ist eine Traube mit kleineren, aber ebenfalls süßen Beeren. Ihr zunächst steht die Malaga-Traube von Sendschan, dann die Kaiser-Traube von Tauris, die Donnas-Traube, welche den feinsten Rotwein liefert, die Kasvin-, Kasbin- oder Casbin-Traube.

Altpersische Weine.

Ariana (Iran).	Hyrkania.	Margiana (Merw).
Baktr(i)a (Balch).	Kirman.	Schiras.

Neupersische Weine.

Askeri. *s.*	Ispahan.	Masenderan od. Masandaran.
Damas. *r.*	— Malvasier.	Schiras od. gulari[7]. *r. w.*
Dschulfa[4]. *w.*	Jesd od. Yesd[6].	— Zoucky Damas.
Farsistan.	Kasbin, Casbin od. Casvin.	Täbris, Tauris od. Tebriz[8].
Hamadan. *hg.*	Kaschan.	— Malvasier.
Irak Adschmi od. Adjeny[5].	Kischbaba. *s.*	Teheran.

IX. La Syrie. Syrien. Syria.

Soristan, asiatisch-türkische Provinz an der Ostseite des Mittelmeeres, zerfällt in das eigentliche Syrien und Palästina. — In Syrien wurde der Weinstock schon in den frühesten Zeiten der Geschichte gepflegt. Namentlich war Palästina und die Umgegend von Hebron (arab. El-Chalil) sowie das Gebirge Libanon berühmt als Weinland.

Damaskus Muskat.	Libanon vino d'oro. *gg.*	Vinum sanctum bethlehemitanum (la Rosée de l'Hermon).
Goldwein vergl. Libanon.	— Zoucky-Much-Muché.	
Hebron. *r.*	Monte-Oliveto (vom Ölberg).	
	Uhla[9]. *s.*	

[1]) In der Umgegend von Brussa gebaut; er ist den weißen Bordeaux-Weinen ähnlich, nur schwerer, gerbstoffreicher und von gelblichgrüner Färbung. Dieser Wein ist der bessere Tischwein der Christen im Orient. Auf den Weinkarten der konstantinopolitanischen Hotels ist er als »Wein vom Olymp« bezeichnet.

[2]) Wein aus Troja, Hauptstadt der kleinasiatischen Landschaft Troas, am Hellespont.

[3]) Eine der Prinzen-Inseln (Gruppe von neun Inseln im Marmarameer).

[4]) Südliche Vorstadt von Ispahan oder Isfahan.

[5]) Bildet den größten Teil des westlichen Persien, die wichtigste der Provinzen des persischen Reiches. Hier liegen die größten Städte des Landes, Hamadan, Ispahan und Teheran.

[6]) Zezed, Jezed, Jesed und ähnlich geschrieben, Handelsstadt fast im Mittelpunkte Persiens, in der Prov. Irak Adschmi, in einer Oase.

[7]) In Schiras nennt man den Wein Choller (*gulari*) und verkauft ihn nach dem Gewicht. Nur ein ganz geringer Teil davon wird ausgeführt; etwas davon geht nach Indien.

[8]) Hauptstadt der persischen Provinz Aserbeidschan (auch Adscherban, Aderbitschan und ähnlich geschrieben), erste Handelsstadt Persiens.

[9]) Wächst in der Umgegend von Smyrna, ist einer der vorzüglichsten Süßweine Syriens.

X. La Transcaucasie. Transkaukasien. Transcaucasia.

Kaukasien ist eine zusammenfassende Bezeichnung der Länder zwischen Schwarzem und Kaspischem Meer, wobei die nördlich des Kaukasus-Gebirges liegenden Ciskaukasien, die südlich desselben liegenden Transkaukasien heißen. Sie bilden den Übergang von Europa zu Asien und werden gewöhnlich zu Asien gezählt. Nimmt man jedoch den Hauptrücken des Kaukasus als Grenze beider Erdteile an, so gehört zu Asien nur Transkaukasien.

a) Géorgie. Georgien. Georgia.

Bei den Russen Grusien, bei den Eingeborenen Sakartwelo (Kartalinien), bei den Persern und Türken Gurdschistan, im Altertum Iberia, Landschaft im westlichen Teile Transkaukasiens, in der großen Einsenkung (60 000 qkm), die von den Flußgebieten des Rion, Tschoroch, Ingur und der Kura gebildet, im Norden vom großen Kaukasus, im Süden vom armenischen Hochland und dem Kleinen Kaukasus begrenzt und durch das Meschische Scheidegebirge in eine größere östliche, bis zur Vereinigung des Alasan mit der Jora reichende und eine kleinere westliche, an das Schwarze Meer grenzende Hälfte geteilt wird. Das Land war bis 1799 selbständiges Königreich, hat 60000 qkm und 380000 Einwohner.

Achalzych (georgisch Achalziche, türk. Achyska).
Aresch.
Dschebrail.
Dschewanschir.
Jelisawetpol.
Kasach.
Mokozange.
Nucha.
Sangesur.
Schuscha.
Signak.
Tiflis. *r. w.*
—er (Creſc. Djordjadza).
—er Riesling.
—er Schiras.
Tsinondal.
Vachery.

b) Iméréthie. Imeretien. Imeritia.

Landschaft in Transkaukasien, ehemals selbständiges Reich im Bassin der Kwirila und des Rion bis zum Zcheni-Zchali, umfaßte die jetzigen Kreise Scharopani, Kutais und Ratscha des russischen Gouvernements Kutais.

Odischi.
Scharopani.
Sodjovak Djani.

c) La Kachétie. Kachetien. Kachetia.

Französisch auch *Kak(h)étie* geschrieben; Landschaft im transkaukasischen Teile des russischen Gouvernements Kaukasien, einst das sog. Kachetinische Königreich, bekannt durch seinen Weinreichtum (etwa 360000 hl im Werte von 8 Mill. Rubel jährlich). Leider aber erhält der sonst ausgezeichnete kachetinische Wein einen Nebengeschmack von den mit Steinöl präparierten Ziegen-Schläuchen, in welchen er auf den Markt gebracht wird.

Kacheti.
Marienfeld.
Petersdorf.
Sakatalsky.
Signachsky.
Telawsky.

d) La Mingrélie. Mingrelien. Mingrelia.

»Das Land der tausend Quellen«, früher ein Vasallenstaat Georgiens, Landschaft in Transkaukasien, bildet die Kreise Sugdidi, Senaki und Letschgum des russ. Gouvernements Kutais. Die Bewohner, die Mingrelier, die sich selbst Kadsariah nennen, 215000 Seelen, gehören zum georgischen Stamm und sind griechisch-katholisch.

Adjalesch.
Senaki.
Sugdidi.

XI. Turkestan. Turkestan. Turkestan.

Turkestan, Turkistan, engl. auch *Toorkistan*, früher soviel wie Bucharei, zerfällt in Turan im Westen, Russisch-Turkistan und die russ. Prov. Samarkand und Semiretschensk im Norden und Ost-Turkestan im Südosten. Das russische General-Gouvernement Turkistan, 1867 aus dem im Kriege von 1864—65 dem turanischen Chanat Chokand bis jenseit des Sir Darja entrissenen Bezirk Namagan entstanden, welcher 1873 durch die Eroberung des Gebietes auf dem rechten Ufer des Amu Darja (von Chiwa), 1875—76 des Restes des Chanats Chokand und 1881 durch einen Teil des Ili-Gebietes (Tekesthal) bis zum Tienschan erweitert, 1887 aber auf die Provinzen Ferghana (Chokand) und Sir Darja beschränkt wurde, hat 597000 qkm mit 1817363 Einwohnern.

Chokand.
Huseini. *s.*
Khalide.
Meske.
Sairan.
Sajeke.
Schiborgani.
Schirmani.
Taisi.



A. Îles de l'Asie. Inseln Asiens. Islands of Asia.

I. Archipel Indien. Indischer Archipel. The Indian Archipelago.

Auch Malaiischer Archipel, ostindischer, südostasiatischer Archipel, Indonesien, Insulinde, engl. *Malaysia*, franz. *la Malaisie* genannt, zusammenfassende Bezeichnung für die zahllose Menge größerer und kleinerer Inseln, welche teils isoliert, teils zu Gruppen vereinigt den Meeresraum zwischen dem südöstl. Asien und Australien ausfüllen. Das Areal aller Inseln, von denen einige zu den größten der Erde gehören, wird auf 2 000 000 qkm berechnet. Im Folgenden sind natürlich nur die Inseln hervorgehoben, welche für den Weinbau von Interesse sind.

a) Moluques. Molukken. Moluccas.

Auch Gewürz-Inseln genannt, der zwischen Celebes und Neuguinea gelegene Archipel, der östlichste Teil des niederländisch-ostindischen Inselreichs. Sie zerfallen in die nördlichen und die südlichen Molukken mit zusammen 52 900 qkm und etwa 375 000 Einwohnern. Zu letzteren gehören die dichtbevölkerten Banda-Inseln, die Amboina-Gruppe, Buru, Ceram mit Nebeninseln und die Inseln im Osten von Ceram wie Ceramlaut und die Watubela-Gruppe. Die nördlichen Molukken sind: Obi und Batjan, die sog. kleinen Molukken, wie Ternate, Tidur und Makjan, ferner Halmahera, Morotai usw.

Banda.	Batjan.	Halmahera od. Dschilolo.

b) Îles Philippines. Philippinen. Philippine Islands.

Spanische Insel-Gruppe, die nordwestlichste des Indischen oder Malaiischen Archipels, umfaßt mehr als 1000 größere und kleinere Inseln. Das Areal beträgt 293 726 qkm, mit den Sulu-Inseln 296 182 qkm. Die größten Inseln sind: Luzon (Manila) mit 109 206 qkm, Mindanao mit 97 968 qkm, dann Mindoro mit 10 000 qkm, Palauan mit 1400 qkm, Samar mit 13 386 qkm, Panay mit 12 560 qkm, Negros (12 098 qkm), Zebu (4697 qkm), Bohol (4124 qkm), Leyte (7923 qkm), Basilan (1283 qkm).

Luzon.	Mindanao od. Magindanao.	Mindoro.

c) Îles de la Sonde. Sunda-Inseln. Sunda Isles.

Ostindischer Archipel, zwischen dem Chinesischen Meer und dem Indischen Ozean, zerfällt in die vier Großen Sunda-Inseln (Sumatra, Java, Borneo, Celebes) und 39 Kleinen Sunda-Inseln (Bali, Lombok, Sumbawa, Floris, Sumba, Timor usw.), zusammen 1 626 669 qkm und 32 Mill. Einw.; größtenteils unter der Herrschaft der Niederländer.

Borneo[1].	**Java**[3].	**Sumatra**[4].
Limbang.	Argopuro.	Atschin.
Celebes[2].	Surabaja.	Indrapura.
Menado.	Surakarta.	Merapi.

II. Ceylan. Ceylon. Ceylon.

Britische Insel im Osten der Südspitze Vorder-Indiens. Der Name ist entstanden aus Silan, der populären Abkürzung des Pali-Namens Sihalan, vom sanskritischen Sinhala (= »Löwen-Wohnort«), auch Sinhala-Dwipa. In den altindischen Gedichten heißt sie Lanka, bei den Griechen Taprobane. Der Flächen-Inhalt mit den dazu gehörenden kleineren Inseln beträgt 65 693 qkm, die Einwohnerzahl 2 761 396.

Adams Pik.	Pethigallakanda.	Point de Galle.

[1]) Von dem sanskritischen Bhourni, d. h. Land, Erde; die größte Insel des Ostindischen Archipels, nächst Neuguinea die größte der ganzen Erde. Der Flächen-Inhalt beträgt 733 329 qkm, mit einzelnen zugehörigen Insel-Gruppen 736 500 qkm, die Einwohnerzahl etwa 1 740 000.

[2]) Die drittgrößte der Großen Sunda-Inseln im Malaiischen Archipel, den Niederländern gehörig, bedeckt mit den zugehörigen kleineren Inseln 200 132 qkm. Die Einwohnerzahl wird auf etwa 1½ Mill. geschätzt.

[3]) Die kleinste, aber wertvollste der Großen Sunda-Inseln in Niederländisch-Ostindien, zugleich eins der schönsten Länder der Erde. Die Länge von Java beträgt 1070, die Breite 67—208 km, der Flächen-Inhalt 125 896 qkm, mit Madura (4600 qkm) und anderen Nebeninseln 131 733 qkm. Java hat mit Madura 23 862 820 Einwohner.

[4]) Eine der Großen Sunda-Inseln, 1776 km lang, 296 km breit, 421 154 qkm (mit den umliegenden, besonders an der Westküste gelegenen Inseln 443 234 qkm), 3 572 000 Einwohner, im Westen gebirgig. Fast ganz Sumatra mit Umgebung ist im Besitz der Niederländer. Ein Teil der Batta-Länder im Innern (15 000 qkm mit 150 000 Einw.) ist noch unabhängig.

Übersicht.

Australie. Australien. Australia.

I. La Nouvelle Galles du Sud. Neusüdwales. New South Wales.

II. Victoria. Victoria. Victoria.

III. Queensland. Queensland. Queensland.

IV. Australie méridionale. Südaustralien. South Australia.

V. Australie occidentale. Westaustralien. West Australia.

VI. Tasmanie. Tasmania. Tasmania.

A. Océanie. Ozeanien. Oceania.

I. Mélanésie. Melanesien. Melanesia.

Bismarck-Archipel.
Neucaledonien.
Neuguinea.

II. Micronésie. Mikronesien. Micronesia.

Marianen.
Marshall-Inseln.
Palau-Inseln.

III. Polynésie. Polynesien. Polynesia.

Samoa.
Sandwich-Inseln.
Tonga-Archipel.

IV. La Nouvelle-Zélande. Neuseeland. New Zealand.

Australie. Australien. Australia.



»Südland«, der fünfte und kleinste Erdteil. Früher verstand man darunter im weiteren Sinne das ausgedehnte, im Stillen Ozean von den Grenzen Asiens und dem Indischen Ozean bis zu den Küsten Amerikas zerstreut liegende Insel-Gebiet, jetzt nur das große insulare Festland, ehedem **Neuholland** genannt, sowie die Insel Tasmanien, und bezeichnet die übrige hierher gehörige Inselwelt als **Ozeanien**. Die Engländer rechnen außerdem zu Australien noch Neuseeland. Der Erdteil hat eine Fläche von 7 627 832, mit Tasmanien 7 695 726, mit Tasmanien und Neuseeland (samt Chatham-Inseln) 7 965 158 qkm. Die Bevölkerung von Australien einschließlich Tasmanien beträgt 3 185 055 Einwohner. — Vor etwa 50 Jahren wurden die ersten Weinpflanzungen in Australien durch den Kolonisten Busby in Neusüdwales angelegt. Im Jahre 1862 betrug die Weinernte in Neusüdwales 85 000, in der Provinz Victoria 48 000, in Südaustralien 182 000 Gallonen, gegenwärtig beziffert sie sich um das fünf- bis zwölffache.

I. La Nouvelle Galles du Sud. Neusüdwales. New South Wales.

Britische Kolonie im südöstlichen Australien, umfaßt 799 139 qkm mit 1 197 650 Einwohnern.

Albury. *r.*
Branxton white Burgundy. *w.*
— Cabinet. *w.*
Camden.
Campelltown.
Carbenet od. carmenet. *r.*
Hunter River.
Parramatta.
Singleton white hermitage. *w.*
— Riesling. *w.*

II. Victoria. Victoria. Victoria.

Früher Port Phillip, *Australia Felix,* brit. Kolonie im südl. Australien, 229 078 qkm, 1 140 405 Einw. Bezugs-Quelle für Victoria- und australische Weine überhaupt: Fred. Grosse, Melbourne.

Barabool Hills.
Beechworth.
Boroondora.
Bortherambo.
Burgundy. *r.*
Carbenet. *r.*
Castlemaine.
— Burgundy. *r.*
Chablis. *w.*
Chasselas. *w.*
Chewton.
Claret. *r.*
Conalto. *r.*
Echuca.
Fairfield. *r. w.*
Flemington.
Hawthorn.
Heidelberg.
Hermitage. *r. w.*
Hock. *w.*
Madeira. *w.*
Melbourne. *r. w.*
Pedro Ximenez od. Pero Jimen [1]).
Riesling. *w.*
Schiraz [2]). *r.*
South Yarra od. South Jarra.
Tintara.
Xeres od. Jerez.

III. Queensland. Queensland. Queensland.

Drittgrößte der britischen Kolonieen Australiens, im Nordosten des Festlandes, bedeckt einschließlich der Halbinsel York und der anliegenden kleineren Inseln 1 730 721 qkm mit 393 718 Einwohnern.

Bloomsbury.
Darling Downs.
Lyndhurst.
Queensland.
Surrenden Gutedel.
— Madeira.

---

[1]) Auch *Ximenes, Jimenes, Jimenez* und ähnlich geschrieben. Die Preisliste von *Fred. Grosse, Melbourne,* schreibt Pedro Ximenez. Aus der Traube gleichen Namens gezogener, gewöhnlich unter der Etikette »Malaga« versandter, feiner Likör-Wein von rötlich-goldgelber Farbe. Die ohnehin zuckerreichen Trauben werden nach der Reife noch einige Tage am Stock hängen oder an der Sonne liegengelassen, bis sie leicht einschrumpfen. Dadurch gewinnen sie einen so großen Gehalt von natürlichem Zucker, daß derselbe beim Gären nicht vollständig in Alkohol umgesetzt wird. An Güte weit hinter diesem stehend, sind die sog. dunkeln Malaga-Weine, welche durch Zusätze von gekochten Substanzen nebst dem nötigen Alkohol aus geringeren Weinsorten hergestellt werden. — Der Wein oder besser die Traube soll nach dem spanischen Kardinal gleichen Namens benannt worden sein, doch ist dies falsch, der deutsche Weinbauer Peter Simon hat die ersten solchen Reben von Madeira nach Malaga in Spanien gebracht. Der span. Kardinal hieß nicht Pedro, sondern Francisco Ximenez de Cisneros. Letzterer ist 1436 zu Torrelaguna geboren und 8. Mai 1517 gestorben.

[2]) Ein dem Schiraswein (s. d. auf Seite 1555) ähnlicher Rotwein, welcher auf der Preisliste von Fred. Grosse, Melbourne, verzeichnet ist.

IV. Australie méridionale. Südaustralien. South Australia.

Der ganze mittlere Teil des australischen Festlandes, besteht aus dem 983 655 qkm großen eigentlichen Südaustralien und dem 1 356 120 qkm großen Nordterritorium nördlich davon.

Adelaide[1]. *r. w.*
— Médoc.
— Riesling. *w.*
Alexandrina Muscat.
Auldana[2].
— Ruby Cup. *r.*
Burgundy. *w.*
— »Emu«.
— »Fallon«. *r.*
— »Lindeman«. *r.*
— »Malbec«. *r.*
Cabinet old »Fallon«. *r.*
Cawarra »Lindeman«. *w.*
— Claret »Lindeman«. *r.*
Chablis »Wilkinson«. *w.*
— »Lindeman«. *w.*
Chasselas. *r.*
Claret »Fallon«. *r.*
— »Wilkinson«. *r.*
Coolalta »Wilkinson«. *r. w*
Ettamogah. *r. w.*
Frontignac. *w.*
Gouais. *w.*
Hanepoot. *s.*
Hermitage. *r.*
— »Fallon«. *r.*
— »Lindeman«. *r.*
— »Wilkinson«. *r.*
Highercombe Amber.
Hock »Fallon«. *w.*
— »Wilkinson«. *w.*
Irrawang.
Johannisberger.
Kaludah »Doyle«. *r. w.*
Lobethal.
Mataro.
Monalta.
Muscat »Fallon«. *w.*
Oaklands.
Payneham. *w.*
Porphyry »Carmichael«. *w.*
Port.
Riesling od. Reisling. *w.*
— Cabinet.
— »Ettamogah«. *w.*
— »Fallon«. *w.*
— »Lindeman«. *w.*
Sauvignon. *r.*
Shiraz »Fallon«. *r.*
Steinberger.
Tintara.
Tokay »Fallon«. *w.*
Verdeilho. *w.*
— Crown. *w.*
— »Fallon«. *w.*
— »Lindeman«. *w.*
Wattlesville.

V. Australie occidentale. Westaustralien. West Australia.

Früher Schwanfluß-Kolonie, britische Kolonie im südwestl. Australien, umfaßt den westlich vom 129. Längengrad gelegenen Teil des austral. Festlandes, ist 2 527 283 qkm groß und hat nur 49 835 Einw.

Augusta Verdeilho.
Freemantle.
Perth.
Pinjarra.
Stirling.
Williamsburg Riesling.

VI. Tasmanie. Tasmania. Tasmania.

Früher Vandiemensland, franz. *la terre de (Van) Diémen,* auch *Diéménie,* engl. *Van Diemen's Land,* große britische Insel an der Südostspitze von Australien, wurde 24. Nov. 1642 von dem holländischen Seefahrer Tasman entdeckt und zu Ehren seines Auftraggebers, des indischen General-Gouverneurs Anton van Diemen, Vandiemensland genannt, ein Name, der 1856 in den jetzigen umgeändert wurde. Die Insel hat die Form eines unregelmäßigen Dreieckes, 146 667 Einwohner und einen Flächen-Inhalt von 64 644 qkm, wozu noch eine Anzahl von Nebeninseln kommen mit einem Areal von 4122 qkm. Von den letzteren sind bedeutender: am Ostende der Baßstraße die Fourneaux-Gruppe mit der Flinders-Insel, Cape Barren-, Clarke- und Chappel-Insel nebst der Kent-Gruppe, alle von Seehunds- und Alken-Fängern bewohnt; am Westende: Kings-, Robbins-Insel und die Hunter-Inseln.
Andere größere Inseln sind: Waterhouse-, Swan-, Scouten-, Maria-, Bruni- und Huon-Insel.

Brighton.
Southport.
Tamar.

A. Océanie. Ozeanien. Oceania.

Inseln des Stillen Ozeans, die sämtlich im Stillen Meere von den Grenzen Asiens und dem Indischen Ozean bis zu den Küsten Amerikas zerstreut liegenden Inseln und Insel-Gruppen von 1 262 900 qkm Fläche. Ihrer Natur nach zerfallen die Inseln in hohe und niedere. Nach der verschiedenen Körperbildung, den Einrichtungen und Sitten, sowie den Sprachen der Eingeborenen unterscheidet man vier Abteilungen: Melanesien, Polynesien, Mikronesien und Neuseeland. Nach ihrer räumlichen Anordnung faßt man die Inseln zusammen in einen Binnen-Gürtel, einen Außen-Gürtel und in Zerstreute Inseln.

I. Mélanésie. Melanesien. Melanesia.

Bei den Engländern Westpolynesien, umfaßt die Inseln, die sich von Westen nach Osten und später nach Südosten kranzförmig um das australische Festland ziehen. Dazu gehören Neuguinea mit den anstoßenden Gruppen, der Louisiade-Archipel, der Bismarck-Archipel, die Salomon-Inseln, die Sta. Cruz-Inseln, die Neuen Hebriden, Tukopia, die Banks-Inseln, die Loyalty-Inseln, Neucaledonien und die Fidschi-Inseln.

[1] Die besseren Adelaide-Weine stehen ungefähr im Range der europäischen zweiter Klasse.

[2] Der Auldana-Weinberg im Bezirk von Adelaide ist die berühmteste Weinlage Südaustraliens.

Bismarck-Archipel[1].	Neucaledonien[2].	Neuguinea[3].
Neumecklenburg.	Nouvelle-Calédonie.	Konstantin.

II. Micronésie. Mikronesien. Micronesia.

Gesamt-Name für die Insel-Gruppen im nordwestlichen Ozeanien, wie die Ladronen (Marianen), die Karolinen, die Palau-, Marshall-, Gilbert-Inseln und der Magelhães-Archipel.

Marianen[4].	Marshall-Inseln[5].	Palau-Inseln[6].
Gua(ha)m.	Jaluit.	Babeldzuap.

III. Polynésie. Polynesien. Polynesia.

Bezeichnung für die in der Südsee, nordöstlich von Neuseeland, zwischen den Wendekreisen gelegenen Inseln und Insel-Gruppen. Hierzu gehören die Tonga-, Samoa-, Hervey-Inseln, die Gesellschafts-Inseln mit den Austral- oder Tubuai-Inseln, die Tuamotu-, Marquesas-, Sandwich-, Phönix-, Manihiki-, Fanning-, Mangarewa-Inseln.

Samoa[7].	Sandwich-Inseln[8].	Tonga-Archipel[11].
Upolu.	Hawai(i)[9].	Amarpurai.
Sawaii.	Hilo.	Vavau.
	Oahu[10].	

IV. La Nouvelle-Zélande. Neuseeland. New Zealand.

Insel-Gruppe südöstlich von Australien im südlichen Großen Ozean, eine der wertvollsten britischen Kolonieen, hat einschließlich der Chatam-Inseln 269432 qkm und einschließlich der politisch ebenfalls zu Neuseeland gerechneten Kermadec, Auckland-, Macquarie-, Campbell-, Antipoden- und Boundy-Inseln 280000 qkm. Die Einwohnerzahl beträgt 41993. Das eigentliche Neuseeland besteht aus der Nordinsel (bei den Eingeborenen Te-Ika-a-Maui, Ahinomaui, Ikaamaui, d. h. Fisch des Maui) und der Südinsel (Te-Wahi-Punamu, d. h. Ort des Grünsteins), der Stewart-Insel im Süden und der Großen Barrierinsel oder Otea.

Nelson Port.	New Zealand. *w.*	New Zealand Port.

[1]) Früher Neubritannien, eine zu Melanesien gehörige halbkreisförmige Gruppe schmaler Inseln im westlichen Großen Ozean, durch die breite Dampierstraße von der Ostseite Neuguineas getrennt, besteht aus Neupommern (früher das eigentliche Neubritannien, 24900 qkm groß), Neumecklenburg (früher Neuirland, 12950 qkm), Neuhannover (1476 qkm), den Admiralitäts-Inseln (486 qkm), Neulauenburg (früher Duke of York-Inseln, 58 qkm) und mehreren anderen kleinen Inseln.

[2]) Baladea, im südwestlichen Großen Ozean, 4. Sept. 1774 von Cook entdeckt und 24. Sept. 1853 von Frankreich in Besitz genommen, hat 17090, mit den Loyalty-Inseln 19823 qkm und 62752 Einw. Zum Gouvernement Neucaledonien gehören auch die Pinien-Insel, der Wallis-Archipel oder Uëa, die Chesterfield- und die Huon-Inseln.

[3]) Die größte Insel der Erde, nördlich von Australien, bedeckt etwa 785000, mit den der Küste vorgelagerten kleineren Inseln etwa 808000 qkm. Die Bewohner werden zur melanesischen Rasse gerechnet und jetzt allgemein Papua genannt. Die Zahl wird sehr verschieden, von 50000 bis auf 2½ Mill. angegeben. Das Klima ist durchweg tropisch, an den Küsten infolge der Wassernähe und der herrschenden Seewinde sehr gleichmäßig. Hier befinden sich auch einige Weinpflanzungen, welche reiche Erträge liefern. Politisch ist Neuguinea unter Deutsche, Holländer und Engländer geteilt. Der niederländische Anteil ist 382140 qkm (mit den Papua-Inseln und den Inseln der Geelvinkbai 397202 qkm), der deutsche Anteil oder Kaiser-Wilhelms-Land 181650 qkm groß, während der englische Besitz, Britisch-Neuguinea, 221570 qkm, mit den Inseln an der Südostspitze jedoch 229100 qkm enthält.

[4]) Ladronen oder Diebsinseln, spanische Insel-Gruppe im Großen Ozean, zerfallen in eine südliche und eine nördliche Hälfte. Zu der südlichen gehören Guam (Guaham, Guajan, 514 qkm mit 8561 Einw.), Rota (Sarpan) und Seypan. Die zehn nördlichen Inseln (Gani) sind sämtlich unbewohnt und meist noch thätige Vulkane. Der Flächen-Inhalt beträgt 1140 qkm mit 10172 Einw.

[5]) Marschall- oder Marshall-Inseln, deutsche Insel-Gruppe im Großen Ozean, besteht aus zwei parallelen Reihen von Atolls der Ralik-Kette (277 qkm) und Ratak-Kette (133 qkm) mit insgesamt 15000 Einw., darunter 67 Europäer.

[6]) Spanisch Palaos, engl. Pelew-Inseln, einheimisch Pelju-Inseln, auch westliche Karolinen genannt, aus 26 hügeligen Eilanden mit 456 qkm Fläche bestehende Insel-Gruppe. Die größte derselben, Babeldzuap oder Babelthuap, umfaßt 300 qkm und zählt etwa 8000 Einwohner.

[7]) Schiffer-Inseln, nordöstlich von den Fidschi-Inseln, aus vier größeren (Sawaii, Upolu, Tutuila, Manua) und mehreren kleineren Inseln bestehende polynesische Gruppe, zusammen 2787 qkm. Die Bevölkerung beträgt ungefähr 34000, außerdem 300 weiße Fremde.

[8]) Inselreich in der nördlichen Hälfte des Stillen Ozeans. Es besteht aus 8 größeren Inseln (Hawaii, Oahu, Maui, Kaui, Niihau, Molokai, Lanai, Kahulaui) und 13 nordwestlich davon gelegenen wüsten Inselchen und Riffen. Der Gesamt-Flächeninhalt der Gruppe beträgt 17008 qkm, die Bevölkerung etwa 81000 (davon gegen 18000 Weiße). Die Europäer haben das Zuckerrohr, die Kartoffel, den Weinstock, die Olive u. a. eingeführt.

[9]) Die größte der Sandwich-Inseln, an der Südwestspitze des Archipels, hat 11356 qkm und 24991 Einwohner.

[10]) Die zweitgrößte, aber wichtigste und bevölkertste der Sandwich-Inseln, mit 1680 qkm und 28068 Einwohnern.

[11]) Englisch *Friendly Islands* (Freundschafts-Inseln), eine zum südlichen Polynesien gehörige Insel-Gruppe im Stillen Meer, südöstlich von den Fidschi- und südlich von den Samoa-Inseln, umfaßt im ganzen 32 größere Inseln und ungefähr 150 kleinere Eilande mit einem Gesamt-Flächenraum von 997 qkm.

Übersicht.

Europe. Europa. Europe.

I. La Belgique. Belgien. Belgium.

II. Bosnie. Bosnien. Bosnia.

III. Bulgarie. Bulgarien. Bulgaria.

IV. Allemagne. Deutschland. Germany.

V. France. Frankreich. France.

VI. Grèce. Griechenland. Greece.

VII. La Grande-Bretagne. Grossbritannien. Great Britain.

VIII. L'Italie. Italien. Italy.

IX. Le Luxembourg. Luxemburg. Luxemburg.

X. Monténégro. Montenegro. Montenegro.

XI. Les Pays-Bas. Niederlande. The Netherlands.

XII. Autriche-Hongrie. Österreich-Ungarn. Austria-Hungary.

XIII. Le Portugal. Portugal. Portugal.

XIV. La Roumanie. Rumänien. Roumania.

XV. La Russie. Russland. Russia.

XVI. La Suisse. Schweiz. Switzerland.

XVII. La Serbie. Serbien. Servia.

XVIII. Scandinavie. Skandinavien. Scandinavia.

XIX. Espagne. Spanien. Spain.

XX. Turquie. Türkisches Reich. Turkey.



Europe. Europa. Europe.

Der kleinste, aber wichtigste Erdteil der Alten Welt, 9 928 956 qkm Fläche mit 357 892 996 Einw.

I. La Belgique. Belgien. Belgium.

Königreich, an der Nordsee zwischen den Niederlanden, Preußen und Frankreich, 29 457 qkm und 6 136 444 Einw., das am dichtesten bevölkerte Land Europas. Das Land besteht aus neun Provinzen: Antwerpen, Brabant, Westflandern, Ostflandern, Hennegau, Lüttich, Limburg, Luxemburg, Namur. — Die Weinerzeugung Belgiens ist unbedeutend. Sie erstreckt sich nur über 166 ha, von welchen der größere Teil, 146 ha, die Höhenzüge im Umkreis der Städte Huy und Lüttich einnimmt.

Huy, vläm. Hoey. | Menin. | Mons.

II. Bosnie. Bosnien. Bosnia.

Bosna, mit der Herzegowina nominell die nordwestlichste Provinz der europäischen Türkei, in der That aber auf Grund des Berliner Vertrags vom 13. Juli 1878 seit August 1878 von Österreich-Ungarn militärisch besetzt und verwaltet. Der Flächen-Inhalt beträgt (ohne das Sandschak Novipazar) 51 100,08 qkm, die Bevölkerung einschließlich der Herzegowina, jedoch ohne Novipazar 1 336 091 Einw.

Suchopolje. | Terezovac. | Travnik. *w.*

III. Bulgarie. Bulgarien. Bulgaria.

Bulgarei, ein der Türkei tributpflichtiges Fürstentum, zwischen der Donau und dem Balkan, das alte Niedermösien, seit 1885 mit Ostrumelien vereinigt, zusammen 96 660 qkm mit 3 154 375 Einw. Das eigentliche Fürstentum Bulgarien grenzt im Norden an Rumänien, im Osten an das Schwarze Meer, im Süden an Ostrumelien und das türk. Wilajet Saloniki, im Westen an das türk. Wilajet Kossovo und an das Königreich Serbien. Bulgarien umfaßt 64 493 qkm, Ostrumelien 35 900 qkm.

a) Bulgarie. Bulgarien. Bulgaria.

Balčik (Baltschik).
Duprica.
Köstendil.
Lom.
Lovec (Lofča).
Nikopoli.
P(a)ravadi [1]).

Plevna (Plewna).
Rahovo (Rahowo).
Razgrad (Rasgrad).
Ruščuk (Rustschuk).
Sewliewo.
Silistria.
Sistov (Sischtow).

Sofia.
Ştaro-Zagorsk.
Šumen (Schumen, Schumla).
Swischtow.
Tirnova (Tirnowo).
Vidin (Widdin). *r.*
Wratza (Wratscha).

b) Roumélie orientale. Ostrumelien. East-Roumelia.

Eine durch den Berliner Kongreß 1878 geschaffene autonome Provinz der Türkei, die im oberen Thrazien zwischen Balkan, Rhodope und der Küste des Schwarzen Meeres gelegen ist. Hauptstadt sollte Philippopel sein, die Verwaltung einem christlichen, von der Pforte mit Zustimmung der Großmächte stets auf fünf Jahre ernannten General-Gouverneur übertragen werden. Nach dem serbisch-bulgarischen Kriege ernannte der Sultan den Fürsten von Bulgarien auf fünf Jahre zum General-Gouverneur von Ostrumelien. Als aber diese Periode unter Fürst Ferdinand 1891 ablief, haben weder die Großmächte noch die Pforte sich mit der Frage einer Neuernennung des Fürsten beschäftigt. Das Fürstentum zahlt der Türkei jährlich 2 951 000 Frs. Sonst ist Ostrumelien in der Verwaltung mit Bulgarien verschmolzen; die Union ist aber bis heute noch durch keinen internationalen Vertrag anerkannt.

Burgas. | Kotel. | Slivno (Sliwno).

---

[1]) Auch Parawadi, Parawady, Provadia, im Mittelalter Provaton, ehemals befestigte Stadt im Distrikt Varna des Fürstentums Bulgarien, berühmt durch Weinbau.

IV. Allemagne. Deutschland. Germany.

A. Le Sud de l'Allemagne. Süddeutschland. Southern part of Germany.

Flächen-Inhalt 540 504 qkm; Bevölkerung (1. Dez. 1890) 49 428 470 Einwohner. Deutschland erhielt seinen Weinbau aus Gallien, indem gallische und hispanische Legionen am Rhein die Rebe anpflanzten. An der Mosel aber blühte schon damals der Weinbau und lieferte ein Erzeugnis, welches Ausonius mit dem italienischen verglich. Unter Karolingern und Hohenstaufen verbreitete sich der deutsche Weinbau namentlich auch nach Norden, der dreißigjährige Krieg, das Klima und die Verbesserung der Verkehrs-Mittel zogen die Grenzen wieder enger. Der Winter von 1437 vernichtete alle Weinberge an der Weichsel, und es wird ausdrücklich berichtet, daß sie nicht wieder angepflanzt worden seien. Den fränkischen Weinbau begründeten Herzog Priamus und die heilige Adelheid im Jahre 745. — Gegenwärtig verteilt sich der Weinbau Deutschlands über folgende Gebiete: Rheingau mit Taunus; Mosel mit Saar und Nahe; Ahr; Rheinhessen; Pfalz; Bergstraße; Main und Franken; Baden und Schwaben; Elsaß-Lothringen; Norddeutschland (an der unteren Saale, selbst vorgeschoben bis nach Potsdam und dann südlich geneigt nach Niederschlesien, an der Elbe usw.). Dem Flächenraum nach ist das deutsche Weingebiet das sechstgrößte der Welt, nach »Hamm, Weinbuch« mit etwa 1 500 000 ha Weinbergen. Davon kommen nach derselben Quelle auf Württemberg 26,38; Bayern 26,27; Preußen 5,5; Sachsen 1,47; Luxemburg 0,83; Thüringen 0,24 und Meisenheim 0,15 %. Nach *Hamm* beziffert sich das Gesamt-Erträgnis im Durchschnitt auf 2 130 000 hl. Nach *Brockhaus* erstreckt sich der Weinbau Deutschlands über 119 924 (120 300) ha mit einer Produktion von 748 462 hl, wovon im Jahre 1890 348 772 hl (1889 nur 281 313 hl) auf Preußen kamen. Nach derselben Quelle beträgt die Gesamt-Ernte in Deutschland in mittelguten Jahren etwa 1 Mill., in guten Jahren 1½—2 Mill. hl. Nach *Meyer* betrug 1884 die Weinbergs-Fläche in Deutschland 119 973,6 ha und lieferte einen Ertrag von 2973,916 hl. Davon entfielen auf Preußen 17,040 ha mit 399 546 hl; Bayern 22 331 ha mit 384 101 hl; Württemberg 18 546 ha mit 524 024 hl; Baden 19 885 ha mit 309 141 hl; Elsaß-Lothringen 30 625 ha mit 886 700 hl; auf Hessen 10 346 ha mit 459 604 hl; auf die übrigen Staaten 1200 ha mit 11 000 hl. — Nach einer Statistik in »Neumanns Orts-Lexikon d. deutschen Reiches« umfaßt Deutschlands Weinbau eine Fläche von 118 292,4 ha mit 1 673 626 hl. Davon entfallen auf die Prov. Brandenburg 408,6 ha mit 1036 hl; die Prov. Posen 103,5 ha mit 603 hl; die Prov. Schlesien 1404,2 ha mit 4713 hl; die Prov. Sachsen 591,6 ha mit 2012 hl; Hessen-Nassau 3031,2 ha mit 34 848 hl; Rheinland 11 664,2 ha mit 182 195 hl; Hohenzollern 1,0 ha mit 2 hl; also auf Preußen zusammen 17 204,3 ha mit 225 409 hl; ferner auf Bayern 22 331,5 ha mit 169 866 hl; Sachsen 619,8 ha mit 2878 hl; Württemberg 17 556,1 ha mit 157 142 hl; Baden 18 005 ha mit 252 894 hl; Hessen 11 690,8 ha mit 132 109 hl; Sachsen-Weimar 200,5 ha mit 99 hl; Sachsen-Meiningen 16 ha; Sachsen-Koburg-Gotha 24,9 ha; Anhalt 8,4 ha; Schwarzburg-Rudolstadt 9,8 ha (ohne Angabe der hl), Sachsen-Altenburg 51 hl (ohne Angabe der ha), Elsaß-Lothringen 30 625,3 ha mit 733 178 hl.

a) Bade(n). Baden. Baden.

Großherzogtum im Südwesten Deutschlands, südlich und westlich vom Rhein begrenzt, 15 081 qkm oder einschließlich des Anteils am Bodensee 15 263 qkm und 1 657 867 Einwohner. Die Badischen Weine gehören im allgemeinen zu den mittleren und kleinen und sind in ihrer Heimat als Tischweine beliebt. Nur wenige haben ein größeres Absatz-Gebiet. Am bekanntesten sind der rote burgunderähnliche Affenthaler aus der Ortenau und der Markgräfler aus dem Markgrafentum. Von den Weinen der Bergstraße sind die weißen Riesling-Weine und der rote von Lützelsachsen hervorzuheben, unter den Main- und Tauber-Weinen der Marbacher und Wertheimer, unter den Weinen des Breisgaus der Kaiserstuhler und Glotterthaler, von denen des Seelandes der rote Meersburger. Der Weinbau Badens erstreckt sich über eine Fläche von 19 144 ha. Es entfallen auf den Bezirk Konstanz 2011 ha, auf den Bezirk Freiburg 9591 ha, auf den Bezirk Karlsruhe 2820 ha, auf den Bezirk Mannheim 4722 ha.

Achern.
Achkarren (Kaiserstuhler). *w.*
Affenthal[1]) (Ortenauer). *r. 1.*
—er Auslese. *r.*
—er Beerwein. *r.*
—er Auslese Beerwein. *r.*
—er (Regiewein des Magistrats, München). *r.*
Affenthaler Weißherbst.
Ahausen.
Albersbach.
Allensbach.
Altdorf.
Altenberg. *w.*
Auggen (Markgräfler). *w.*
Baden.
Bahlingen.
Balm.
Bambergen.
Batzenberg.
Beckstein. *w.*
Bellingen.
Berghaupten.
Berghausen.

[1]) Dem weltberühmten Affenthaler, so schreibt die »Pfälz. Presse«, ist ein gefährlicher Konkurrent entstanden in jedem anderen Rotwein, im Italiener, ja sogar im Heidelbeerwein. Während seit Jahrhunderten der Affenthaler die feinste Marke unter den Rotweinen war, tritt jetzt die Erscheinung hervor, daß er keine Käufer mehr findet. »Affenthaler« wird überall getrunken und auch als solcher bezahlt. »Affenthaler« ist es der Etikette nach — aber der Inhalt! Wenn man sich vergegenwärtigt, daß Affenthaler nach Tausenden von Litern getrunken wird und das kleine Fleckchen Erde im Bühler Thal, von der Altschweierer bis zur Neuweierer Bachscheide betrachtet, auf dem er wächst, dann steht man bei der Frage, wo der Affenthaler, der waggonweise versandt wird, denn eigentlich herkommt, wie vor einem Rätsel. Die Lösung ist allerdings sehr einfach: unter der Etikette »Affenthaler« wird eben alles verkauft, was Rotwein ist. Das zeigt sich gegenwärtig in sehr scharfer Weise. In Affenthal liegen 600 Ohm Affenthaler — die Ohm zu 150 Liter — ohne Altschweier und Eisenthal, diese können nicht an den Mann gebracht werden, weil anderer Rotwein genug vorhanden ist, der als »Affenthaler« verzapft wird.

Bergsträßer[1]). *r. w.*
Bermatingen.
Bestenheid.
Bickensohl (Kaiser-
Biengen. [stuhler). *w.*
Binau. *w.*
Bischoffingen.
Blankenhornsberg (Ihringen). *r. w.*
—er Burgunder. *r.*
—er Riesling. *w.*
—er Traminer. *w.*
Bleichheim.
Bodman (Seewein). *r.*
Bottenau.
Bötzinger (Kaiserstuhler). *w.*
Breisgau[2]). *r. w.*
Britzingen.
Bruchsal.
Buchholz.
Bühl. *w.*
Bühlerthal. *w.*
—er Tischwein. *w.*
Burkheim.
Dainbach.
Daisendorf.
Dangstetten.
Denzlingen.
Dinglingen.
Distelhausen.
Dreimännerwein vergl.
Durbach. *w.* [Seewein.
—er Clävner[3]). *w.*
—er Josephsberg. *w.*
—er Ruländer. *w.*
—er Weißherbst. *w.*
Eckartsberg (Kaiserstuhler). *w.*
Efringen (Markgräfler). *w.*
Egringen.
Ehrenstetten.
Eichstetten (Kaiserstuhler). *w.*
Eimeldingen (Markgräfler). *w.*
Eisenthal (Affenthaler). *r.*
Elsenz.
Emmendingen.
Endingen.
Engen.
Ettlingen.
Fahrenberg. *w.*
Feldberg (Markgräfler). *w.*
Finsterberg. [stuhler). *w.*
Föhrenberg (Kaiser-
Frankenweiler. *w.*
Freiburg.
Freudenberg. *r.*
Friesenheim.
Fürstenberg. *w.*
Gaisbach. *w.*
Gemmingen.
Gengenbach.
Gerlachsheim. *r. w.*
Glotterthal. *w.*
Gochsheim.
Gottenheim.
Grenzach (Markgräfler). *w.*
—er Auslese. *w.*
Grießen.
Grötzingen. *w.*
Grünsfeld.
Haltingen(Markgräfler). *w.*
Handschuhsheim.
Haslach.
Hassmersheim.
Hegne (Seewein). *r.*
Heidelsheim.
Heiligenzell. *w.*
Heitersheim.
Hemmenhofen.
Herbolzheim.
Herzthal.
Hochhausen.
Ihringen (Kaiserstuhler).
Impfingen. *w.* [r. w.
Istein (Markgräfler). *w.*
Ittendorf. *w.*
Jechtingen (Kaiserstuhler). *w.*
Kaiserstuhl[4]).
Kandern.
Kappel.
Kappel-Rodeck. *w.*
Kappel-Windeck. *w.*
Kastelberg(Markgräfler). *w.*
Kenzingen.
Kinzigthal. *w.*
Kippenheim. *w.*
Kirchen (Markgräfler). *w.*
Kleinkems.
Köndringen.
Königheim.
Königschaffhausen.
Königshofen. *w.*
Konstanz.
Krautheim. [stuhler). *w.*
Küchlingsbergen (Kaiser-
Lahr (Breisgau). *r.*
Langenbrücken.
Lauda.
—er Tauberwein. *r. w.*
Laudenbach. *w.*
Laufen (Markgräfler). *w.*
Lautenbach.
Leimen.
Leiselheim (Kaiser-
Letten. [stuhler). *w.*
Leutershausen.
Liel.
Lindelbach.
Lörrach (Markgräfler). *w.*
Ludwigshafen.
Lützelsachsen (Bergsträßer). *r.*
—er Auslese. *r.*
—er Schnittberg. *r.*
Mahlberg.
Mainau (Meinau).
Malheim.
Malsch.

[1]) Seltener Bergsträßler. Die Bergsträßer oder Bergstraßen-Weine sind die Weine von der westlichen Abdachung des Odenwaldes und der badischen Bergstraße. Mit letzterem Namen bezeichnet man die ungefähr 52 km lange, auf dem rechten Rheinufer am Fuß des Odenwaldes sich hinziehende, vielleicht schon von den Römern angelegte Kunststraße (Platea montana), von Bessungen in der Nähe von Darmstadt bis Heidelberg, im weiteren Sinne aber den ganzen fruchtbaren Strich der nächsten Umgebung derselben. Die Bergsträßer Weißweine sind leichte Mittelweine und namentlich als Jungweine recht angenehm, doch mitunter etwas erdig schmeckend. Die Rotweine der Bergstraße finden einen sehr guten Absatz nach Norddeutschland, wo sie sich zumeist in französische verwandeln.

[2]) Der Breisgau umfaßt den Schwarzwald und das Rheinthal bis nördlich zum Kaiserstuhl (s. d.), etwa 1650 qkm, seit 1810 badisch. Die mit Reben bepflanzte Fläche beträgt etwa 2480 ha. Der Rebsatz besteht aus Gutedel, Krachmost, Burgunder, Elbling, Traminer, Ruländer und Riesling. Die vorzüglichsten Weine des Breisgaues sind der Buchholzer, Suggenthaler und Glotterthaler (Glotterthäler). Die übrigen Breisgauer Weine zählen zu den kleinen. Zu nennen sind noch: Lahr, Herbolzheim, Heiligenzell, Kippenheim, Freiburg, Kinzigthal, Kenzingen. Es werden vorzugsweise Weißweine, doch auch einige Rotweine im Breisgau erzeugt.

[3]) Oft auch Clev(e)ner, Clävener, Klev(e)ner geschrieben.

[4]) Der Kaiserstuhl ist ein isoliertes kleines vulkanisches Gebirge in Baden, in der oberrheinischen Tiefebene, unweit des Rheins, zwischen Altbreisach und Endingen, bestehend aus Dolerit- und Basalt-Kegeln, die schöne Thäler mit Weinpflanzungen und Obstgärten umschließen. Die mit Reben bepflanzte Fläche beträgt etwa 2450 ha. Die Weine des Kaiserstuhls, Kaiserstühler, richtiger aber Kaiserstuhler genannt, zeichnen sich durch Süße und Weichheit aus, weshalb sie auch vielfach zur Champagner-Bereitung verwendet werden. Die vorzüglichsten Sorten sind: Ihringen, Föhrenberg, Rothweil, Jechtingen, Malterdingen, Leiselheim, Achkarren, Küchlingsbergen, Eckartsberg, Bickensohl, Eichstetten.

Malterdingen (Kaiserstuhler). *w.*
Marbach. *w.*
Marienberg. *w.*
Markdorf.
Markelfingen.
Markgräfler[1]). *w. 1.*
— Auggener
(Ziegler & Groß, Konstanz).
— Auslese
(F. Krafft-Vogt, Schallstadt).
— Ausstich. *w.*
— Edelwein. *w.*
— Edelwein Auslese. *w.*
— Efringer. *w.*
— Eimeldinger. *w.*
— Feldberger. *w.*
— Grenzacher. *w.*
— Gutedelwein. *w.*
— Haltinger. *w.*
— Isteiner. *w.*
— Kastelberger. *w.*
— Kirchener. *w.*
— Laufener. *w.*
— Lörracher. *w.*
— Müllheimer. *w.*
— Muskateller.
— Muskateller Auslese. *w.*
— Reckenhagener. *w.*
— Thumringer. *w.*
— Tischwein. *w.*
— Weiler. *w.*
Meersburg[2]) (Seewein). *r.*
Meisenbühl. *w.*
Mengen.
Mingolsheim.
Mosbach. *w.*
Müllheim[3]) (Markgräfler). *w.*
Münzesheim.
Munzingen.
Neckarelz.
Neckargemünd[4]).
Neckarzimmern.
Neudenau.
Neusatz. *w.*

Neusatzer Tischwein. *w.*
Neuweier. *w.*
Niederschopfheim.
Niefern.
Niklashausen. *w.*
Nimburg.
Oberkirch. *w.*
—er Klingelberg. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Weißherbst. *w.*
Oberlauda. *w.*
Oberrothweil.
Odenheim.
Offenburg.
Ohlsbach.
Oos.
Opfingen.
Ortenau[5]). *r. w.*
Ortenberg. *r.*
—er Weißherbst.
Pfaffenberg.
Pforzheim.
Radolfzell. *r.*
Randegg.
Reckenhagen (Markgräfler). *w.*
Reichenau (Seewein). *r.*
Reicholzheim[6]). *w.*
Rheinweiler.
Riegel.
Rielasingen.
Ringelbach.
Rohrbach.
Rosenberg.
Rothweil (Kaiserstuhler). *w.*
—er Eichenberg.
Sasbach. *w.*
Sasbachwalden.
Satzenberg. *w.*
Schliengen.
Schönberg.
Schriesheim. *w.*
Schwarzer Herrgott
(Cresc. Gutsbes. Golsen, Zell).
Schweigenberg. *w.*

Seewein[7]). *r. w.*
Singen.
Sinzheim.
Sipplingen.
Söllingen.
Sonnenberger Riesling. *w.*
(Eig. Gewächs v. A. Schütt, Bühl).
Staufen. *w.*
—er Burghalden. *w.*
—er Schloßberg. *w.*
Stein.
Steinenstadt.
Steißlingen.
Suggenthal.
Sulz.
Sulzbach.
Sulzburg.
Tauberbischofsheim.
Thiergarten.
Thumringen
(Markgräfler). *w.*
Überlingen.
Unterbalbach.
Unteröwisheim.
Urphar.
Varnhalt. *w.*
—er Tischwein. *w.*
Waldulm. *r.*
Wasenweiler.
Weil (Markgräfler). *w.*
Weinheim[8]). *r. w.*
—er Burgunder. *r.*
—er Hubberg. *w.*
—er Weißherbst. *w.*
Wertheim. *w. 2.*
—er Steinwein. *w.*
Wiesloch. *w.*
Windschläg.
Wolfenweiler.
Wyhlen.
Zaisenhausen.
Zell (Ortenauer). *r.*
Zeuthern. *r.*
Zimmern.

[1]) Aus dem **Markgrafenland**, einem Landstrich in den badischen Kreisen Lörrach und Freiburg, bekannt durch seinen Weinbau. Das Weingebiet des Markgräflers umfaßt 3534 ha; er ist nebst dem Affenthaler der beliebteste Wein des Landes und wächst aus einem Rebsatz von hauptsächlich Gutedel oder Krachmost (Krachgutedel); neuerdings wird auch Riesling mit Erfolg gebaut.

[2]) Stadt im Amtsbezirk Überlingen des badischen Kreises Konstanz, in 445 m Höhe, am Bodensee, mit 1861 Einwohnern.

[3]) Stadt im gleichnamigen Amtsbezirk, mit 3187 Einwohnern, ist Mittelpunkt des Markgräfler Weinbaues.

[4]) Stadt im badischen Kreis und Amtsbezirk Heidelberg, am Neckar, mit 1819 Einwohnern, hat Obst-, Weinbau und Weinhandel.

[5]) Die **Ortenauer Weine** wachsen in den Ämtern Achern, Oberkirch, Bühl, Baden und Offenburg, auf 3480 ha granitischem und angeschwemmtem Boden. Die weißen Ortenauer Weine zeichnen sich durch Reichtum an Alkohol und reines Bouquet vor den meisten übrigen badischen Weinen aus. Die Rotweine der Ortenau, von blauen Burgundern, sind die berühmtesten Badens (z. B. Affenthaler, Zeller u. a.).

[6]) Oft fälschlich **Reichholzheim(er)** geschrieben.

[7]) Weißer und roter **Seewein**, führt den Namen von dem **Bodensee**, an dessen Ufern er namentlich zu Meersburg, Schloß Bodmann, Hegne, Konstanz und auf der Insel Reichenau gezogen wird. Die dem Seewein innewohnende eigenartige Säure hat ihm unter allen Weinen zuerst die Bezeichnung als »Dreimännerwein« eingetragen, weil man in früheren Zeiten behauptete, er sei so sauer, daß zwei Männer den Trinker halten müßten. Gegenwärtig ist durch gute Behandlung diese Verunglimpfung abgethan worden. Der Hauptrebsatz für den Seewein ist der blaue Sylvaner (Bodensee-Traube) für rote, der Ruländer für weiße Weine. Die Seeweine müssen jung getrunken werden, da sie durch langes Lagern merklich an Güte verlieren.

[8]) Stadt im badischen Kreis Mannheim, an der Weschnitz, am Fuße des Odenwaldes, die ansehnlichste Stadt an der Bergstraße, hat neben Weinbau auch Obstbau (besonders Nüsse und Kastanien).

b) La Bavière. Bayern. Bayern.

Der größte Staat Süddeutschlands, aus zwei getrennten Teilen, dem größeren östlichen Hauptteil und der Pfalz jenseit des Rheins, bestehend, bedeckt eine Fläche von 75865 qkm mit 5594982 Einwohnern.

1. Vins de Franconie. Frankenweine. Franconian wines.

Die im Mainthal mit seinen Seitenästen, von Hanau bis nach Staffelstein oberhalb Bamberg, gebauten Weine. Das Gebiet erstreckt sich also nicht bloß auf die drei fränkischen Kreise Bayerns, sondern auch auf Baden (speziell an der Tauber), Württemberg und Hessen. Der Weinbau beginnt in Ziegelanger, Schmachtenberg oberhalb Zeil, zieht sich längs des Mainflusses nach Schweinfurt, Volkach, Dettelbach, Kitzingen (seitwärts am Steigerwald, Rödelsee und Iphofen), Ochsenfurt, Würzburg bis Aschaffenburg in einer Länge von fast 400 km hin und tritt unterhalb Aschaffenburg an dem Ausgange des Spessarts in Hörstein, Wasserlos zurück. Auch an den Nebenflüssen des Mains, der Tauber, Wern und Saale (Schloß Saaleck liefert den hochgeschätzten Saalecker) wird der Weinbau in günstigen Berglagen betrieben. Der bayrische Anteil am Frankenweinland beträgt 9,414 ha Weinberge mit einem durchschnittlichen Jahres-Ertrag von 138710 hl. Es entfallen davon auf Unterfranken 8905 ha mit 133360 hl, auf Mittelfranken 465 ha mit 4870 hl, auf Oberfranken 44 ha mit 480 hl. Der Rebsatz für den Frankenwein ist: Elbling, Österreicher, Ruländer, Traminer, Ortlieber, Burgunder, Gutedel, Riesling; für Rotweine: Clävner, Frühburgunder, Laska, St.-Laurent, Portugieser, roter Ruländer usw. Der an der Tauber gebaute Wein ist, soweit nicht Weißwein, sogenannter »Schiller«, der nur leichte Färbung und wenig Gerbsäure-Gehalt hat; nur in einzelnen Gegenden wird ein dunklerer Wein, der sogenannte »Dickrote« erzeugt. Die eigentliche Berühmtheit Frankens liegt aber in seinen Weißweinen, welche sich überhaupt und vorzüglich in ihrer Jugend durch besonderes Feuer, Süßigkeit und viel Körper auszeichnen. — Hier sind nur die Franken-Weine Bayerns aufgeführt, während die zu Baden, Württemberg und Hessen gehörigen unter den betreffenden Ländern verzeichnet sind.

Oberfranken.

Bamberg.
Beringfeld. *w.*
Dörfleins. *w.*
Forchheim. *w.*
Hallstadt. *w.*
Hochstadt (Mainwein).
Langheim. *w.*
Oberhaid.
Reuth.
Staffelberg. *r. w.*
—er Löwenthaler. *r.*
Staffelstein. *w.*
Unterhaid.

Mittelfranken.

Einersheim. *w.*
Ergersheim. *w.*
Forst. *w.*
Iphofen. *w. 2.*
Mönchsberg (Eigenes Gewächs von C. F. Eccardt, Kreuznach).
Rothenburg.
Scheinfeld. *w.*
Uffenheim. *w.*
Westheim. *w.*
Windsheim.

Unterfranken.

Alzenau.
Arnstein.
Aschaffenburg. *w. 2.*
—er Pompejaner. *w. 2.*
Astheim. *r.*
Bonnland.
Böttigheim.
Büchold.
Bullenheim.
Burglauer.
Bürgstadt. *r. w.*
Collenberg. *w. 2.*
Dettelbach. *w. 2.*
Dettingen.
Duttenbrunn.
Ebelsbach.
Eibelstadt. *w. 2.*
Eichenbühl.
Eichfeld.
Elfershausen.
Eltmann.
Erlabrunn.
Escherndorf. *w. 2.*
—er Auslese. *w.*
—er Berg. *w.*
—er Berg Auslese. *w.*
Euerdorf.
Fahr.
Feuerthal (Saalewein). *w.*
Frankenwinheim.
Frickenhausen.
Fröhstockheim.
Gaibach.
Gemünden.
Gerbrunn.
Gernach.
Gerolzhofen.
Glattbach.
Gochsheim.
Gössenheim.
Gressenwein (von der Harfe) vergl. Würzburg.
Greuth.
Grombühl vergl. Würzburg.
Gutenthal vergl. Würzburg.
Haard.
Hal(l)burger Riesling. *w. 2.*
Halsheim.
Hammelburg (Saalewein). *w.*
Harfe vergl. Würzburg.
Haßberg.
Haßfurt.
Hassloch. *w. 2.*
Heidingsfeld.
Heiligengeistwein vergl. Würzburg.
Heubach. *w. 2.*
Heugrumbach.
Höchberg.
Hohenbug. *w. 1.*
Hohestadt.
Hollstadt.
Holzkirchen.
Homburg. *w. 1.*
—er Kalmut(h). *w. 1.*
Hörstein. *r. w.*
—er Abtsberg. *w. 1.*
—er Riesling. *w.*
Junkersdorf.
Kalmuth vergl. Homburg.
Karlburg. *w. 1.*
Kitzingen. *w. 2.*
Kleinlangheim.
Klingenberg. *r. w. 2.*
Kohlenberg od. Kollenberg.
Köhler.
—er Muskateller. *w.*
Krautheim.
Kreuzwertheim. *w. 2.*

Lämmerberg vergl. Randersacker.
Leiste(n) vergl. Würzburg.
Lengfeld.
Lengfurt.
Lindelbach.
Lindlesberg vergl. Würzburg.
Maibacher.
Mainaschaff.
Mainberg.
Mainbernheim. *w. 2.*
Mainsondheim.
Mainstockheim.
Margetshöchheim.
Marktbreit.
Marktheidenfeld.
Marktsteft.
Marktsteinach.
Marsberg vergl. Randersacker.
Mechenried.
Michelau.
Michelbach. *w. 2.*
Miltenberg. *r. w.*
Münnerstadt.
Neu(en)berg vergl. Würzburg.
Nüdlingen.
Obbach.
Obernburg.
Oberschwarzach. *w. 2.*
Ochsenfurt.
Peterstirn vergl. Schweinfurt.
Pfaffenberg vergl. Würzburg.
Pfaffenhausen. *w.*
Pfülben vergl. Randersacker.
Prichsenstadt.
Ramsthal (Saalewein). *w.*
Randersacker. *r. w.*
—er Lämmerberg. *w. 1.*
—er Lämmerberg Riesling. *w. 1.*
—er Marsberg. *w. 1.*
—er Pfülben. *w. 1.*
—er Spielberg. *w. 1.*
—er Spielberg Auslese. *w. 1.*
—er Spielberg Riesling (Kgl. Bayr. Hofkellerei, Würzburg). *w. 1.*
Retzbach. *w. 2.*
Retzstadt.
Rimpar, —er Steige vergl. Würzburg.

Rödelsee. *w. 2.*
—r Pfülben. *w.*
—r Rothenfels. *w.*
Rottendorf.
Rück.
Saaleck. *w. 1.*
—er Riesling. *w. 1.*
Salz.
Schalksberg vergl. Würzburg.
Schloßberg vergl. Würzburg.
Schmachtenberg. *w. 2.*
Schweinfurt (Mainleite). *w. 2.*
—er Peterstirn. *w. 2.*
Schweinheim.
Soden. *w. 2.*
Sommerach. *w. 2.*
—er Katzenkopf. *w. 2.*
Spielberg vergl. Randersacker.
Ständerbühl vergl. Würzburg.
Stein vergl. Würzburg.
Steinbach. *w.*
—er Mauerwein. *w.*
Stockheim.
Strohwein[1].
Sulzbach.
Sulzfeld.
Sulzthal (Saalewein). *w.*
Tauberrettersheim.
Theilheim.
Thulba.
Thüngersheim. *w. 2.*
Trimberg.
Veitshöchheim.
Versbach.
Volkach. *w. 2.*
—er Kirchberg. *w. 2.*
Wasserlos. *r. w. 2.*
Weilbach.
Weyer. *w. 3.*
Wiebelsberg.
Wintershausen.
Wirmsthal (Saalewein). *w.*
Würzburg. *r. w.*
—er Abtsleite. *w. 2.*
—er Felsenleiste. *w. 2.*
—er Gressenwein (Harfe). *w. 1.*
—er Grombühl. *w. 2.*
—er Gutenthal. *w. 2.*

Würzburger Harfe (in Bocksbeutel). *w. 1.*
— Harfe (Bürger-Spital zum Heiligen Geist). *w. 1.*
— Harfe Riesling. *w. 1.*
— Heiligengeistwein vergl. Stein.
— Leisten[2]. *w. 1.*
— Leisten Auslese. *w. 1.*
— Leisten Riesling. (Kgl. Bayr. Hofkellerei, Würzburg). *w. 1.*
— Innerer Leisten. *w. 1.*
— Roter Leisten. *r.*
— Lindlesberg. *w. 2.*
— Neu(en)berg. *w. 2.*
— Neu(en)berg Auslese. *w. 1.*
— Pfaffenberg. *w. 2.*
— Rimparer Steige. *w. 2.*
— Schalksberg. *w. 1.*
— Schalksberg Clävner. *w. 1.*
— Schalksberg Riesling. *w. 1.*
— Schalksberg Ruländer. *w. 1.*
— Schloßberg. *w. 2.*
— Spielberg vergl. Randersacker.
— Ständerbühl. *w.*
— Ständerbühler Riesling. *w.*
— Ständerbühler Traminer. *w.*
— Stein[3]. *w. 1.*
— Stein (Kgl. Bayr. Hofkellerei, Würzburg). *w. 1.*
— Stein (Bürger-Spital zum Heiligen Geist). *w. 1.*
— Stein (Julius-Spital). *w. 1.*
— Stein Auslese (Julius-Spital). *w. 1.*
— Stein in Bocks-Beutel (Bürger-Spital zum Heiligen Geist). *w. 1.*
— Stein Riesling. *w. 1.*
— Stein Riesling Auslese. *w. 1.*
— Steinthal. *w. 2.*
— Teufelskeller. *w. 1.*
Zeil. *w.*
Zell (Mainwein). *w.*
Zellingen. *w.*

---

[1]) Trockenbeerwein. Man verwendet dazu die reifsten Trauben und Beeren und läßt sie auf Stroh trocknen, bis der größte Teil des Wasser-Gehaltes verdunstet ist und das Keltern beginnt.

[2]) Der Leisten oder die Leiste umfaßt eine Fläche von 25 ha; die eigentliche Leiste wurde erst zu Anfang des 18. Jahrh., die äußere Leiste schon zu Beginn des 17. Jahrh. angelegt. Sie liegt an der Südseite der Festung Marienberg. Etwa ein Drittel ist Eigentum des Kgl. Fiskus, zwei Drittel Privat-Eigentum.

[3]) Von dem Berg Stein bei Würzburg, einem Berge von rein südlicher Lage, welcher zum Teil dem Kgl. Fiskus, dem Bürger-Spital zum Heiligen Geist, dem Julius-Spital und 45 Privaten gehört. Der vom Bürger-Spital zum Heiligen Geist erzielte Wein kommt in Bocksbeuteln (kugelförmigen, auf zwei Seiten abgeplatteten Flaschen) in den Handel, welche nun auch von anderen Firmen für den Steinwein angenommen wurden. Die von dem Bürger-Spital zum Heiligen Geist gelieferten Steinweine tragen im Glas und auf dem nach der Qualität verschiedenen Lackverschluß das Siegel des Hauses, den Heiligen Geist, weshalb man den Steinwein überhaupt Heiligengeistwein nennt.

2. La Basse-Bavière. Niederbayern. Lower Bavaria.

Eugenbach.
Landshut.
Mallersdorf. *w.*
—er Klosterberg. *w.*
Pfaffenberg. *w.*
Rimbach.

3. La Haute-Bavière. Oberbayern. Upper Bavaria.

Aichach.
Ebersberg.
Mühldorf.

4. La Souabe. Schwaben. Swabia.

Hiltenfingen.
Lindau (Seewein).
Nonnenhorn.

5. Haut-Palatinat. Oberpfalz. Upper Palatinate.

Berching.
Donaustauf.
Donaustaufer Kreuzberg.
— Walhallawein ob. Kruckenberger.
Stadtamhof. *w.*
Wörth.

6. Le Palatinat. Pfalz. Palatinate.

Rheinpfalz, Rheinbayern, Unterpfalz, franz. *la Bavière rhénane, le Bas-Palatinat,* engl. auch *Lower Palatinate,* bayrischer Regierungs-Bezirk links am Rhein, von dem Hauptland getrennt, ein Teil der alten »Pfalzgrafschaft am Rhein«, 5928 qkm und 728339 Einwohner. — Pfälzer Weine, zuweilen Haardtweine genannt, die im östlichen Teile der Rheinpfalz, und zwar vorzugsweise auf den Vorhöhen und Geländen des mit dem Rheinstrom parallel ziehenden Haardtgebirges von Neustadt bis unterhalb Dürkheim wachsenden Weine. Die oberhalb Neustadt bis nach Landau, namentlich bei Hambach, Maikammer und Edenkoben erbauten Weine (Pfälzer Oberländer Weine) sind weniger gut. Die Pfalz ist das weinreichste Gebiet in Deutschland. Es sind darin mit Reben bestanden 12750 ha (1892), deren Ertrag durchschnittlich auf 45 hl vom Hektar im Werte von 80 Mark pro Hektoliter berechnet wird. Im Haardtgebirge werden mindestens 6—10000 Mark, in den besten Lagen bei Forst und Deidesheim aber bis 100000 Mark für den Hektar Weinberg bezahlt. Der Rebsatz ist vorwiegend Traminer (in neuerer Zeit auch Gewürz-Traminer) und Riesling; nächstdem werden Sylvaner, Gutedel, weniger die Orléans-Traube angebaut. Auch der weiße Muskateller hat sich sehr verbreitet. Eigentümlich ist den Pfälzer Weinen der Mangel an Säure und Körper, sie fließen den Gaumen hinab »gleich einer Elle Sammet«, eine Eigenschaft, welche man mit dem Kunstwort »schmalzig« bezeichnet; »vom Wein am Rhein die Pfalz der Schmalz«, sagt das Sprichwort.

Albersweiler ob. Alertsweiler. *w. 3 (5?).*
Alsterweiler. *w. 3 (4?).*
—(er) Traminer. *w. 3.*
Annweiler. *r.*
Becherbach.
Berghausen.
Bergzabern. *r. w.*
Birkweiler[1]). *w. 3 (4?).*
—(er) Kastanienbusch. *[w. 4.]*
Bobenheim. *w. 4.*
Bockenhausen.
Burrweiler[2]). *w. 3 (4?).*
Dackenheim. *w. 3.*
Deidesheim. *w.*
—er Ausbruch. *w. 1.*
—er Benn.
—er Bischofsberg.
—er Dopp Riesling. *w.*
—er Erdner.
—er Fleckinger. *w.*
—er Geheu. *w.*
—er Gewürz-Traminer. *w.*
—er Gewürz-Traminer Auslese. *w.*
—er Goldbächel. *w.*
Deidesheimer Grain ob. Grein. *w. 1.*
— Grain Ausbruch. *w. 1.*
— Grain Auslese. *w. 1.*
— Grain Riesling. *w. 1.*
— Gutenberg. *w.*
— Hahnenböhl.
— Hainschlait ob. Hainschleid.
— Hassert.
— Hayern ob. Heyern.
— Herrgottsacker. *w.*
— Hild(e)brandsecker. *w.*
— Hild(e)brandsecker Auslese. *w.*
— Hofstück. *w.*
— Hofstück Auslese. *w.*
— Hofstück Gewürz-Traminer. *w.*
— Hohenmorgen. *w.*
— Hohenmorgen Riesling Auslese. *w.*
— Hunger.
— Kalkofen. *w. 1.*
— Kapellenberg.
— Kehr.
— Kirch(en)wein. *w.*
— Kieselberg. *w. 1.*
Deidesheimer Kieselberg Auslese. *w. 1.*
— Kieselberg Gewürz-Traminer. *w. 1.*
— Kieselberg Gewürz-Traminer Ausbruch. *w. 1.*
— Kieselberg Gewürz-Traminer Auslese. *w. 1.*
— Kränzler. *w. 1.*
— Langenmorgen. *w.*
— Lautershöhe. *w.*
— Lautershöhe Auslese. *w.*
— Leinhöhle. *w.*
— Leinhöhle Gewürz-Traminer. *w.*
— Leinhöhle Gewürz-Traminer Auslese. *w.*
— Linsenbusch.
— Maishöhle. *w.*
— Martenweg.
— Maushöhle ob. Mäushöhle. *w.*
— Michelsbrunnen.
— Mühle. *w.*
— Nonnenstück. *w.*

[1]) Auf Weinkarten sehr oft, aber unrichtig Birkenweiler geschrieben.

[2]) Auf Weinkarten sehr oft, aber unrichtig Burweiler geschrieben.

Deidesheimer Petershöhe.
— Pfort.
— Reiß.
— Reit(er)- od. Rennpfad. *w.*
— Riesling. *w.*
— Riesling Auslese. *w.*
— Ring. *w.*
— Schafböhl od. Schafböl.
— Schloßberg. *w.*
— Schloß Tokayer.
— Schnepfenpflug.
— Spitzacker. *w.*
— Straße. *w.*
— Thal.
— Thaleck. *w.*
— Tokayer.
— Traminer. *w.*
— Untergrain.
— Vogel(ge)sang. *w.*
— Waldberg od. Wallberg.
— Weinbach.
— Weißkreuz. *w.*
— Zaubertröpfchen. *w.*
Diedesfeld. *w. 3 (4?).*
Dirmstein. *w. 3.*
Dürkheim. *w.*
—er Benn. *w.*
—er Benn Riesling.
—er Eberacker.
—er Feuerberg. *w. 2.*
—er Feuerberg Sportwein. *w. 2.*
—er Feuerberg Traminer. *w. 2.*
—er Forst. *w. 2.*
—er Frohnhof. *w.*
—er Fuchsmantel.
—er Geißböhl. *w.*
—er Gerth.
—er Halsberg. *w.*
—er Heidfeld od. Haidfeld. *w.*
—er Hochbenn.
—er Hochmeß.
—er Letten. *w.*
—er Meß. *w. 2.*
—er Michelsberg vergl. St.-Mich.
—er Neuberg. *w.*
—er Nonnengarten (unterer St.-Michaelsberg).
—er Ostwingert.
—er Portugieser.
—er Riesling.
—er St.-Michaelsberg Gewürz-Traminer.
—er St.-Michaelsberg Riesling.
—er St.-Michaelsberg Traminer.

Dürkheimer Schenkenböhl.
— Schlamberg. *w.*
— Spielberg. *w. 2.*
— Spielberg Traminer.
Edenkoben. *w. 3 (5?).*
Edesheim. *w. 5.*
Ellerstadt. *w. 3.*
—er Feuerberg.
Erpolzheim od. Erpolsheim. *w. 3.*
Eschbach. *w. 3.*
Eschenau. *r. w.*
Forst[1]. *w. 1.*
—er Alser Langenmorgen.
—er Altenberg.
—er Ausbruch. *w. 1.*
—er Auslese. *w. 1.*
—er Berg.
—er Bergelsweg.
—er Bienengarten. *w.*
—er Boländer.
—er Dollinger.
—er Elster. *w.*
—er Fleckinger. *w.*
—er Fleckinger Auslese (Gew. d. Bürgerm. Schellhorn). *w.*
—er Freundstück. *w. 1.*
—er Freundstück Ausbruch (König d. Weine). *w. 1.*
—er Freundstück Auslese (Perle der Pfalz). *w. 1.*
—er Gerling.
—er Hahnenböhl.
—er Hofstück.
—er Hölle. *w.*
—er Hölle Auslese. *w.*
—er Hüttenwingert.
—er Jesuitengarten. *w. 1.*
—er Jesuitengarten Ausbeerung (Cresc. v. F. P. Buhl).
—er Jesuitengarten Auslese (Perle der Pfalz). *w. 1.*
—er Jesuitengarten Auslese (König-Wilhelm-Wein). *w. 1.*
—er Jesuitengarten Scheffelwein. *w. 1.*
—er Kirchenstück od. Kirchenbuckel[2]. *w.* 1.
—er Kirchenstück Ausbruch. *w. 1.*
—er Kirchenstück Auslese (Perle der Pfalz). *w. 1.*
—er Kirchenstück Auslese (König-Wilhelm-Wein). *w. 1.*
—er Kirchenstück Auslese (Krone der Pfalz). *w. 1.*

Forster Kirchenstück Auslese (Cresc. von F. P. Bu[illegible].
— Kirchenstück Edellese. *w. 1.*
— Kirchenstück Riesling. *w. 1.*
— Kirchenstück Riesling Ausbruch. *w. 1.*
— Kirchenstück Riesling Auslese. *w. 1.*
— Kopfstück vergl. Pechstein.
— Kranich.
— Kränzler. *w.*
— Langenacker. *w.*
— Langenböhl. *w.*
— Langenböhl Riesling. *w.*
— Langenmorgen.
— Langkammert Ausbruch. *w.*
— Langkammert Auslese. *w.*
— Linsenstück.
— Mandelacker. *w.*
— Mandelgarten. *w.*
— Mirrhöhe.
— Mühlweg. *w.*
— Musenhang. *w.*
— Orléans. *w.*
— Pechstein. *w.*
— Pfeiffer-Riesling. *w.*
— Riesling. *w. 1.*
— Riesling (Beeren-) Auslese. *w. 1.*
— Sechsmorgen.
— Sorgenbrecher. *w.*
— Stift.
— Stift Traminer.
— Straße.
— Traminer. *w. 1.*
— Traminer (Crescenz Spindler). *w. 1.*
— Traminer (Kaiserwein). *w. 1.*
— Traminer Auslese. *w. 1.*
— Trift. *w.*
— Ungeheuer. *w. 1.*
— Ungeheuer Ausbruch. *w. 1.*
— Ungeheuer Auslese. *w. 1.*
— Wahlshöhle.
— Ziegler. *w. 1.*
Frankenthal. *w. 3.*
Frankweiler. *w. 3.*
Freinsheim. *w. 3.*
Friedelsheim. *w. 3.*
Friesenheim. *w.*
Germersheim.

---

[1]) Pfarrdorf im Bezirksamt Neustadt an der Haardt des bayrischen Reg.-Bez. Pfalz, 2 km nördlich von Deidesheim, mit 608 meist katholischen Einwohnern. Forst gehört zu den berühmtesten Weinorten Deutschlands und liefert die edelsten Pfälzer Weine, doch stammt kaum ein Zehntel der unter dem Namen Forster verkauften Weine dorther, zumal die guten Lagen von Ruppertsberg und Deidesheim fast ebenso gute Weine liefern, daher häufig als Forster bezeichnet werden.

[2]) Preis des Hektars Weinland dieser Lage 100—130 000, des Stückes Wein 12—15 000 Mark.

Gimmeldingen-Lobloch. *2 (3?). r. w.*
Gleisweiler. *w. 5.*
Godramstein. *w. 3.*
Gönnheim. *w. 3.*
Gräfenhausen. *r. w. 3.*
Großkarlbach. *w. 4.*
Grünstadt.
Haardt. *w. 3.*
—er Breunchelweg Gewürz-Traminer.
—er Grain.
—er Guckinsland.
—er Pfad.
—er Schloßberg. *w.*
—er Strohwein. *gg.*
Hainfeld. *w. 5.*
Hallgarten. *w.*
—er Auslese. *w.*
Hambach. *w. 3 (4?).*
Heiligenstein.
Herxheim. *w. 2 (3?).*
—er Goldberg. *w.*
—er Himmelreich. *w.*
Hessheim.
Hohenöllen. *r. w.*
Hundheim. *r. w.*
Ingenheim.
Kallbach. *w. 4.*
Kallstadt. *r. w. 1 (3?).*
Kirchheimbolanden.
Kirrweiler.
Kleinkarlbach. *w. 4.*
Königsbach. *w. 2.*
—er Bender.
—er Idig. *r.*
—er Idig Auslese. *r.*
—er Jungfernwein.
—er Schlößle. *r.*
—er Schloß Riesling. *w.*
—er Traminer.
—er Wingertsberg.
Kusel. *r. w.*
Lambsheim. *w. 3.*
Landau.
Lauterecken. *r. w.*
Leimersheim.
Leistadt. *w. 3.*
Lohnweiler. *r. w.*
Maikammer. *w. 3 (4?).*
Meckenheim. *w. 4.*
—er Traminer. *w. 3.*
Mußbach. *w. 2 (3?).*
—er Traminer. *w.*
Neustadt.
—er Berg.
—er Böhl.
—er Erkenbrecht (Bismarckwein). *w.*
Neustadter Gewürz-Traminer. *w.*
— Grain od. Grein.
— Gutleuthaus.
— Haardtwein.
— Hüttbaum.
— Kies.
— Klausenberg. *w. 2.*
— Mandelring.
— Prinzregenten-Trunk.
— Schanz.
— Vogelsang. *w. 2.*
Niederkirchen. *w. 2.*
Nußdorf. *w. 5.*
Oberweiler.
Odenbach.
Otterberg.
Perle des Haardtgebirges. *w.*
Rhodt. *w. 3 (4?).*
Roßbach. *r. w.*
Ruppertsberg. *w.*
—er Achtmorgen. *w.*
—er Diedel.
—er Geisböhl (auch Gaisböhl, Geißböhl). *w.*
—er Goldschmitt. *w.*
—er Gutgeistel.
—er Hausbrunnen. *w. 3.*
—er Hinterhaardt.
—er Hofstück. *w.*
—er Hoheburg. *w.*
—er Kafft, auch Kaft.
—er Kieselberg. *w. 3.*
—er Königsbacherweg.
—er Kreuz.
—er Kreuz Auslese. *w.*
—er Kreuz Traminer. *w.*
—er Linsenbusch.
—er Löwengarten.
—er Mandelacker. *w.*
—er Mandelgarten.
—er Mühlweg. *w. 3.*
—er Nußbien.
—er Pforte.
—er Pfortegarten.
—er Quelle.
—er Rauhenerde. *w. 3.*
—er Rehberg.
—er Reiterpfad[1]). *w. 1.*
—er Riesling. *w.*
—er Schloß. *w.*
—er Spieß. *w.*
—er Steinbruch.
—er Stoppelgewann. *w. 3.*
—er Taubenrausch. *w. 3.*
—er Traminer. *w.*
—er Traminer Auslese. *w.*
—er Weinbach.
—er Wiesenweg. *w. 3.*
Ruppertsberger Weißlich. *w.*
St.-Julian. *r. w.*
St.-Martin. *w. 3 (4?).*
Sausenheim. *w. 4.*
Seebach.
Siebeldingen. *w. 3 (5?).*
Standenbühl. *w.*
—er Traminer. *w.*
Tiefenthal. *w.*
Ungstein. *w. 1 (2?).*
—er Brenner.
—er Edelknecht.
—er Feuerberg. *w.*
—er Feuerberg Auslese. *w.*
—er Herrenberg. *w.*
—er Koppnert od. Kobnert. *w.*
—er Kreuz.
—er Kreuzmorgen.
—er Langsteig.
—er Nußriegel. *w.*
—er Obere Durlach.
—er Osterberg.
—er Riesling. *w.*
—er Rissel od. Rüssel.
—er Rotherd.
—er St.-Michaelsberg.
—er Spielberg.
—er Traminer.
—er Viehgasse.
—er Weilberg. *w.*
Wachenheim. *w. 1 (2?).*
—er Altenberg (fälschlich Altenburg).
—er Bächel.
—er Belz.
—er Böhlig.
—er Dürkheimer Weg.
—er Engeweg.
—er Flüssel.
—er Gerichtspfad.
—er Gerümpel. *w.*
—er Gewürz-Traminer.
—er Goldbächel. *w.*
—er Grabhöckel. *w. 1.*
—er Hägel.
—er Hauenstein.
—er Hehnhausen.
—er Höhe.
—er Jages.
—er Kacher.
—er Kirchenwein. *w.*
—er Kissel.
—er Krebsbächel. *w.*
—er Lange(n)bächel.
—er großer Letten.
—er kleiner Letten.
—er Luginsland.
—er Rechbächel.
—er Rennacker.

---

[1] Das Bürgermeisteramt von Ruppertsberg, welchem wir die Mitteilung der dortigen Weinlagen verdanken, schreibt über den Reiterpfad, daß bei einer jüngst stattgehabten Versteigerung von 1893-er Weinen für ein Fuder (1000 l) Auslese aus dem Reiterpfad 12030 Mk. bezahlt wurden.

Wachenheimer Ried-[brunnen.
— Rübel.
— Schenkenböhl. *w. 1.*
— Sorgenbrecher. *w.*
— Speyerer Weg.
Wachenheimer Völker.
— Wolfsdarm.
— Zimmerplatz. *w.*
Weisenheim am Berg. *w. 4.*
Weyher. *w. 4.*
Winnweiler.
Winterbach.
Winzingen. *w. 3.*
Wolfstein. *r. w.*
Zweibrücken.

c) Alsace-Lorraine. Elsaß-Lothringen. Alsace-Lorraine.

Deutsches Reichsland, 14509 qkm mit 1603506 Einwohnern. Im Weinbau nimmt Elsaß, was den Gesamt-Ertrag betrifft, im Deutschen Reiche den ersten Rang ein. Von 32686 ha Weinbergen wurden (1891) 30625 ha bebaut und lieferten 292261 hl Wein (Ertrag 9 hl von 1 ha, Mittelpreis 28,33 M. für 1 hl). Im Jahre 1890 gab es 92964 Weinbauer, 547 Weingroßhändler, 9116 Weinkleinverkäufer. Als jährlicher Ertrag können im Durchschnitt 1,4 Mill. hl, etwa 45 hl von 1 ha, als Mittelpreis 24 M. für 1 hl angenommen werden. Hauptsitz des Weinbaues sind die östlichen Vorberge der Vogesen und die Südseite der meisten ihrer Thäler. Im Elsaß wird zum weitaus größten Teile Weißwein, in Lothringen fast ausschließlich Rotwein gebaut.

1. Alsace. Elsaß. Alsace.

Elsaß umfaßt die Bezirke Unter- und Oberelsaß. Der Bezirk Unterelsaß hat 4778,53 qkm und 621505 Einwohner; der Bezirk Oberelsaß bedeckt 3508,60 qkm mit 471609 Einwohnern. Trauben-Arten im Elsaß: Riesling, weiß; Traminer, weiß und rot; Clävner, weiß, grau und schwarz; Muskateller, weiß, rot und schwarz; Gutedel oder Süßling, weiß und rot; Knipperle (durch Ortlieb in Reichenweier als Ortlieber nach Deutschland gelangt); Sylvaner, weiß, rot, blau; Elbling oder Burger; Räuschling; Trollinger; Olber oder Olwer.

Oberelsaß.

Altthann. *w.*
Ammerschweier od. Ammersweier. *w. 2.*
—(er) Strohwein. *gg.*
Äschgrisler od. Eschgrisler[1]).
Bebelnheim. *w.*
—er Strohwein. *gg.*
Bergheim. *w.*
—er Altenberg. *w.*
—er Kanzelberg. *w.*
Bergholz-Zell[2]). *w. 2.*
Dreikönig(s)wein vergl. Elsässer.
Egisheim. *w.*
Elsässer. *r. w.*
— Dreikönigswein. *gg.*
— Edelwein. *w.*
— Muskateller. *w.*
— Riesling. *w.*
— Rotwein. *r.*
— Strohwein[3]). *gg.*
Geberschweier *w.*
Gebweiler (franz. Guebwiller)[4]). *w. 2.*
—(er) Kitterle. *w.*
—(er) Strohwein. *gg.*
—(er) Wanne (Wangen). *w.*
Habsheim. *w*
Hunaweier[5]). *w.*
—(er) Strohwein. *gg.*
—(er) Zwicker. *w.*
Hüsseren-Wesserling. *w.*
Ingersheim. *w.*
Isenheim. *w.*
Katzenthal. *w.*
Kaysersberg[6]). *r. w.*
—er Strohwein. *gg.*
Kienzheim. *r. w.*
—er Strohwein. *gg.*
Kolmar. *w.*
—er Strohwein. *gg.*
Leberau.
Masmünster (französisch Massevaux). *w.*
Mittelweier. *w.*
Niedermorschweiler. *w.*
Ober-Sulz. *w.*
Orschweier. *w.*
Pfaffenheim. *w. 2.*
Rangen vergl. Thann.
Rappoltsweiler (franz. Ribeauvillé, Ribeauvillers). *w. r.*
—(er) Geißberg. *w.*
—(er) Muskateller. *w.*
—(er) Riesling. *w.*
—(er) Strohwein. *gg.*
—(er) Tokayer. *gg.*
—(er) Trottacker. *gg.*
—(er) Zahnacker. *gg.*
Reichenweier. *r. w.*
—(er) Edel. *w.*
—(er) Riesling. *w.*
—(er) Schönenburg. *w.*
—(er) Sporen. *w.*
—(er) Strohwein. *gg.*

---

[1]) Eine Spezialität des südlichen Oberelsässer Weingebietes, in Geruch und Geschmack an frische Nüsse erinnernd. Das eigenartige Aroma dieses Weines soll von einer noch unbekannten Krankheitsform des Weines herrühren. Im übrigen sind die Äschgrisler sehr geschätzt, wohlschmekkend, aber von äußerst berauschender Wirkung.

[2]) Auf manchen Weinkarten falsch Berghotzeil, Bergothzell, Bergholzell.

[3]) Zu der Herstellung von Strohweinen werden im Elsaß namentlich die besseren Gutedel-Sorten verwendet. Die vollreifen Trauben, bei recht trockenem Wetter gelesen, werden auf Stroh gelegt oder an Fäden in einem luftigen Zimmer aufgehängt; die faulen Beeren werden sorgfältig und wiederholt ausgelesen und entfernt. So verwahrt man die Trauben bis in den April und keltert dann erst. Durch dieses lange Liegenlassen vollzieht sich in der Beere eine Konzentration des Mostes, der wässerige Inhalt verdunstet zum größten Teil, und der aus diesen Strohtrauben gewonnene Wein erhält dadurch einen wunderschönen Goldglanz und ist ganz ölflüssig. Dies ist der eigentliche Strohwein, er muß jahrelang liegen, ehe er auf die Flasche kommt; nach halbjährigem Flaschenlager ist er fertig. Derjenige, der schon anfangs Januar gekeltert und meistens Dreikönigswein genannt wird, hat noch eine Gährung durchzumachen und ist daher weniger likörartig, dafür aber alkoholreicher. Daß der Strohwein auch teuer bezahlt wird, versteht sich aus dem Vorhergehenden.

[4]) Auf manchen Weinkarten falsch Gübwiller (die richtige franz. Bezeichnung ist *Guebwiller*), Gübweiler und ähnlich geschrieben.

[5]) Auf verschiedenen Weinkarten sind folgende falsche Schreibweisen zu finden: Hennevoyer, Hunneveyer, Hunneweyer, Hunneweier.

[6]) Oft fälschlich Kaisersberg geschrieben.

Riedweier[1]). *w.* *2.*
Riespach.
Rixheim[2]). *w.*
Rodern. *r.* [*w.*
Rufach (franz. Rouffach)[3]).
—er Schloß Isenburg. *w.*
St.-Pilt. *r.* *w.*
Sierenz.
Sigolsheim[4]). *w.*

Sulz (franz. Soultz, Sultz)[5]).
Sulzmatt. *w.*
Thann. *w.* *2.*
—er Rangener. *gg.* *2.*
Türkheim (franz. Turckheim). *w.*
—er Brand. *gg.*
—er Strohwein. *gg.*
—er Tischwein. *r.* *w.*

Uffholz. *w.*
Walbach. *r.*
Weiler.
Westhalten. *w.*
Winzenheim. *r.*
Zellenberg.
—er Edel. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Strohwein. *gg.*

Unterelsaß.

Andlau. *w.*
Barr. *w.*
—er Kirchberg. *w.*
Bergbieten. *w.*
Bischofsheim. *r.* *w.*
Blienschweiler. *w.*
Brumath. *w.*
Clävner. *gg.*
— Ruländer. *r.*
Dambach. *w.*
Dorlisheim. *w.*
Ernolsheim. *w.*
Goxweiler. *w.*
Heiligenstein[6]). *w.*
—er Clävner. *w.*
—er Muskat. *w.*
—er Strohwein. *gg.*

Heiligensteiner Trami- [ner. *w.*
Hochfelden. *w.*
Imbsheim. *w.*
Kestenholz (franz. Châte- [nois). *w.*
Kleeburg. *w.*
Marlenheim. *r.* *w.*
Maursmünster.
Mittelbergheim. *w.*
Molsheim. *w.* *2.*
—er Finkenwein. *gg.* *1.*
Mutzig. *w.*
Neuweiler (franz. Neuvil- [lers)[7]). *r.* *w.*
Niederbronn.
Niederhaslach.
Oberehnheim (franz. Obernai, Obernay). *w.*
Ottrott. *r.*

Ottweiler. *r.* *w.*
—(er) Strohwein. *gg.*
Rosheim. *w.*
Rott. *r.*
Scharrachbergheim.
Scherweiler. *r.*
Schiltigheim.
Schlettstadt.
Truchtersheim.
Waldolwisheim. *w.*
Wangen. *w.*
Wasselnheim
Weiler.
Wisch.
Wolxheim. *r.* *w.* *2.*
—er Muskat.
—er Riesling.

2. Lorraine. Lothringen. Lorraine.

Einen Bezirk des deutschen Reichslandes Elsaß-Lothringen bildend, 6222,28 qkm und 510392 Einw. Trauben-Arten in Lothringen: Auxerrois oder Pineau gris; Pineau noir oder Petit-noir; Aubin blanc und Aubin jaune; Pétracine oder Pétrécine; Hemme verte und jaune; Malvoisie; Meunier; Beclan, schwarz; Noir de Lorraine; Gamay oder Gamet de Bourgogne; Liverdun; Varenne.

Ars a. d. Mosel. *r.*
Avelane vergl. Vin d'Avelane.
Avricourt. *r.*
Bussière (Pussière?).
Château-Salins (deutsch Salzburg). *r.*
Dalheim.
Diedenhofen. *r.*
Dornot. *r.*
Falkenberg. *r.*
Habudingen. *r.*
Jouy.
Jussy. *w.*
Kirweiler. *r.*

Lessy. *r.*
Longeville. *r.*
Lorry-lès-Metz. *r.*
Lothringer Burgunder. *r.*
Loupmoul.
Magny.
Metz.
—er Burgunder. *r.*
Mörchingen.
Moulins-Longeville.
Moyenvic.
Nebing.
Novéant. *r.*
Peltre. *r.*
Plantières.

Rodemachern. *r.*
Rozérieulles. *r.*
Saaralbe (franz. Saaralbe, Sarralbe, Sarrealbe).
Sainte-Ruffine. *r.*
St.-Louis.
Salzburg vergl. Château- [Salins.
Saulny. *r.* *w.*
Scy. *r.*
Sierck.
Vallières.
Vaux. *r.*
Vic. *r.*
Vin d'Avelane[8]).
Woipy. *r.*

---

[1]) Auf einigen Weinkarten fälschlich Ribweiler, Rickweiler, Rikeweiler geschrieben.

[2]) Auf manchen Weinkarten falsch Rischheim geschrieben.

[3]) Stadt und Kantonshauptort im deutschen Bezirk Oberelsaß, Kreis Gebweiler, das Rubeacum der Römer, ist um einen Hügel gebaut, auf dem ehemals das alte Schloß Isenburg stand, von welchem der Keller unter dem daselbst neuerrichteten Schloß noch vorhanden ist.

[4]) Sehr oft falsch Siegolsheim und Sigelsheim geschrieben.

[5]) Obersulz, Stadt und Kantons-Hauptort im deutschen Bezirk Oberelsaß, Kreis Gebweiler; westlich davon der 1432 m hohe Sulzer Belchen *(ballon de Soultz, ballon de Guebwiller)*, der höchste Gipfel der Vogesen.

[6]) Auf einigen Weinkarten des Elsaß findet man eine französisierte, aber keineswegs zur Nachahmung empfohlene Schreibweise *Héligenstein*.

[7]) Auf einigen Weinkarten findet man falsch Neuwillers, eine französisierte Schreibweise.

[8]) Die lothringischen Weinberg-Besitzer wollen die Erinnerung an den Besuch des russischen Geschwaders (Herbst 1893) dadurch festhalten, daß sie dem reichlichen und ausgezeichneten Gewächs von 1893 den Namen *Vin d'Avelane* (dieser Admiral war Befehlshaber der russischen Flotte während der sog. Russenfeste in Toulon, Paris und anderen französischen Städten) geben.

d) Hesse. Hessen. Hesse.

Ein zum Deutschen Reich gehöriges Großherzogtum, seinem Flächen-Inhalt nach der siebente, seiner Einwohnerzahl nach der sechste Bundesstaat, umfaßt 7681,84 qkm. Es besteht aus zwei durch preuß. Gebiet von einander geschiedenen Hauptteilen und elf kleineren, in benachbartem Gebiet gelegenen Teilstücken. Den südlichen Teil, durch den Rhein getrennt, bilden die Provinzen Starkenburg und Rheinhessen, den nördlichen die Provinz Oberhessen. Hessen hat 992883 Einwohner. Weinbau kommt vorzugsweise in der Provinz Rheinhessen, aber auch in Starkenburg, wenig in Oberhessen vor.

1. La Haute-Hesse. Oberhessen. Upper Hesse.

Provinz im Großherzogtum Hessen, liegt vom Hauptlande getrennt mitten in der preuß. Provinz Hessen-Nassau und ist aus verschiedenen, früher reichsunmittelbaren Gebieten zusammengesetzt, hat 3287,85 qkm und 265912 Einwohner. Die Provinz zerfällt in die Kreise Gießen, Alsfeld, Büdingen, Friedberg, Lauterbach, Schotten.

Alsfeld. *w.*
—er Tischwein. *w.*
Büdingen. *r. w.*
—er Marienborn.
Langenbergheim.
Lauterbach.

2. Hesse rhénane. Rheinhessen. Rhein-Hessen.

Provinz des Großherzogtums Hessen, gehörte 1801—1814 zum franz. Dép. Mont-Tonnerre (Donnersberg), zerfällt in fünf Kreise: Mainz, Alzey, Bingen, Oppenheim, Worms. Die Provinz hat 1374,76 qkm und 307329 Einw. Das Land gehört zu den am reichsten bebauten und am frühesten kultivierten. Die Weinberge umfassen etwa 10105 ha, der jährliche Ertrag ist etwa 360000 hl. Hauptsächlich wird Weißwein gebaut, Rotwein nur bei Oberingelheim. Der Rebsatz ist in den guten Lagen Riesling und Traminer, sodann Burgunder, Österreicher, Orléans. Die Qualität der rheinhessischen Weine ist sehr verschieden; die Weine aus den berühmten Lagen und von guten Jahrgängen erreichen fast die guten Rheingau-Weine. Im allgemeinen stehen diese Weine den Rheinweinen an Mark und Bouquet nach. Die meisten rheinhessischen Weine gehen unter der Allgemein-Firma »Niersteiner«.

Alsheim. *w. 3 (4?).*
Alzey. *w.*
—er Backem. *w.*
—er Geierstein. *w.*
—er Hühnerberg. *w.*
—er Kesselring. *w.*
—er Langenstück. *w.*
—er Pfaffenberg. *w.*
—er Sulzbecher. *w.*
—er Wulfen. *w.*
Armsheim. *w. 4.*
Aspisheim. *w.*
Bechtheim. *w. 3 (4?).*
—er Atzelgarten. *w.*
—er Galgengrund. *w.*
—er Geiersberg. *w.*
—er Grauborn. *w.*
—er Käferthal. *w.*
—er Katzenloch. *w.*
—er Löwenberg. *w.*
—er Rech. *w.*
—er Stiel. *w.*
Biebelsheim. *w.*
—er Kreuzweg. *w.*
Bingen. *w. 1 (3?).*
—er Eisel. *w.*
—er Eisel Hintere. *w.*
—er Eisel Vordere. *w.*
—er Gänsberg Auslese. *w.*
—er Hungerborn. *w.*
—er Jungfeld. *w.*
—er Kemptener Berg vergl. Kempten.
—er Mainzer Weg. *w.*
—er Mittelpfad. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Rochusberg. *w.*
Bingener Ruländer Auslese. *w.*
— Scharlachberg. *w. 2.*
— Schloß. *w.*
— Schloßberg. *w.*
— Schloßberg Auslese. *w.*
— Schwätzerchen. *w.*
Bodenheim. *w. 2.*
—er Ahlände (Eig. Gewächs v. A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Burgweg (Eig. Gewächs v. A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Burgweg Auslese. *w.*
—er Ebersberg (Eig. Gewächs v. A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Heitersklotz (Gewächs v. A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Hoch. *w.*
—er Hoch Auslese. *w.*
—er Hüttstedte (Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Kahlenberg. *w.*
—er Kapellengarten (Eig. Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *r. w.*
—er Katzenacker (Gewächs v. A. Angermeyer, Frankfurt). *r.*
—er Kirschhecke (Gewächs v. A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Kuhhirten (Gewächs v. A. Angermeyer, Frankfurt). *r.*
—er Leidheck (Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Leinen (Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Leiseberg (Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
Bodenheimer Neuberg (Gew. v. A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
— Riesling. *w.*
— Rohrzahn (Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *r. w.*
— Sandkraut. *r.*
— Westrum. *w.*
Bosenheim. *w. 3.*
—er Berg (Eig. Gewächs von C. F. Eccardt, Kreuznach). *w.*
—er Riesling. *w.*
Bubenheim. *w. 5.*
Budenheim. *w. 5.*
Büdesheim. *w. 2 (3?).*
—er Rotwein. *r.*
—er Ruländer. *w.*
—er Salzflecken. *r.*
—er Scharlachberger. *w.*
—er Schwarzgewann. *r.*
—er Setzling. *w.*
Dalheim. *w.*
—er Altdörr (Alldörr, Altern?). *w.*
Dienheim. *w. 4 (2?).*
—er Grasweg. *w.*
—er Neuweg. *w.*
Dittelsheim. *w.*
—er Berg. *w.*
—er Hagerweg. *w.*
—er Sand. *w.*
Dorn-Dürkheim. *w.*
Dromersheim. *w.*
—er Hütte. *w.*
—er Mainzer Weg. *w.*
—er Neuberg. *w.*
—er Neuberg Auslese. *w.*
—er Professor. *w.*

Dromersheimer Rochusberg. *w.*
Ebersheim. *w. 3.*
Eichloch. *w.*
Eiseler vergl. Bingen.
Elsheim. *w. 4.*
—er Neuberg. *r. w.*
Engelstadt. *r. w. 5.*
Ensheim. *w. 4.*
Essenheim. *w.*
Flonheim. *w. 3.*
—er Binger Berg. *w.* 3.
—er Friedrichsberg. *w. 3.*
Friesenheim. *w.*
—er Basemer Auslese. *w.*
—er Goldgrub. *w.*
—er Hollerheck. *w.*
—er Hollerheck Auslese. *w.*
—er Sott. *w.*
Gaualgesheim. *w.*
—er Berg. *w.*
—er Frohnpfad. *w.*
—er Goldberg (Gew. v. Gebr. Seligmann, Gaualgesheim). *w.*
—er Hasensprung. *w.*
—er Honiggarten. *w.*
—er Kreuz. *w.*
—er Sand. *w.*
—er Steinert (Gewächs v. Gebr. Seligmann, Gaualgesheim). *r.*
Gaubickelheim. *w. 3 (4?).*
Gaubischofsheim. *w. 4 (2?).*
Gensingen. *w. 4.*
Großwinternheim. *w.*
Gumbsheim.
Gundersheim. *r.*
—er Auslese. *r.*
Guntersblum. *w. 4 (3?).*
Hackenheim. *w.*
Hahnheim. *w. 3 (4?).*
—er Knopf. *w.*
—er Kuh. *w.*
—er Mosberg. *w.*
—er Pfaffenröt(h)er. *w.*
Harxheim. *w. 3 (4?).*
Hechtsheim. *r. w.*
Heidesheim. *r.*
Hessloch. *w.*
—er Aupern. *w.*
—er Bechtheimer vergl. Bechtheim.
—er Obere Bende. *w.*
—er Untere Bende. *w.*
—er Berg. *w.*
—er Steckweiler Felsenwein. *r.*
Horrweiler. *r. w.*
Ingelheim vergl. Oberingelheim.
Jugenheim.
Katterloch vergl. Worms.
Kempten.
Kemptener Berg. *w.*
— Berg Riesling. *w.*
Kostheim. *w. 4 (2?).*
Kriegsheim. *r.*
Laubenheim. *w. 2 (3?).*
—er Auslese. *w.*
—er Ay (Eig. Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Daubenberg. *w.*
—er Distelfink (Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Häuschen (Eig. Gewächs von H. Ditt, Wiesbaden). *w.*
—er Häuschen Auslese. *w.*
—er Hitz. *w.*
—er Klinke (Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Koppern (Gewächs v. A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Platte (Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Steig (Eig. Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w.*
—er Steinkreuz (Gewächs v. C. F. Eccardt, Kreuznach). *w.*
Liebfraumilch vergl. Worms.
Lörzweiler. *w. 4.*
— Fießerstiel. *w.*
— Hohberg. *w.*
— Laute. *w.*
— Sandmorgen. *w.*
Luginsland vergl. Worms.
Mainz. *r. w. 4.*
Mettenheim. *w.*
Mölsheim. *r. w.*
—er Hengstgewann. *w.*
—er Hinter dem Kirchhof. *w.*
—er Holzschnitt. *w.*
—er Kiefernhammerweg. *w.*
—er Pflänzer. *r.*
—er Rot(h)enbusch. *w.*
—er Silberberg. *w.*
Mommenheim. *w. 4.*
Morgenbachthal. *w.*
Nackenheim. *w. 4 (2?).*
—er Auslese. *w.*
—er Engelsberg. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Rothenberg[1]). *w.*
—er Rothenberg (Crescenz des Bürgermeisters Mann). *w.*
—er Rothenberg Riesling Auslese (Crescenz des Simmern'schen Weingutes). *w.*
Niederingelheim. *r. 2.*
—er Auslese (Gewächs des Bürgermeisters Wetzel, Niederingelheim). *r.*
Niederingelheimer Salzborn. *r. w.*
Niederolm. *r.*
Nieder-Saulheim. *w. 4 (5?).*
Nierstein. *w.*
—er Auflangen. *w. 3.*
—er Auflangen Auslese. *w.*
—er Auflangen Riesling. *w. 3.*
—er Untere Auflangen. *w. 3.*
—er Domthal. *w. 3.*
—er Glöck[2]). *w. 2.*
—er Hipping. *w. 3.*
—er Kranzberg. *w. 3.*
—er Nochern. *w. 3.*
—er Ölberg. *w. 3.*
—er Orbel. *w. 3.*
—er Orbel Auslese (Cresc. v. Heinr. Schlamp, Nierstein). *w.*
—er Pettenthal. *w. 3.*
—er Pfuhl. *w. 3.*
—er Rehbach. *w. 3.*
—er Rehbach Auslese. *w.*
—er Rehbach Riesling Auslese (Crescenz von Fritzdorf Erben). *w.*
—er Rehbach Riesling Beeren-Auslese (Crescenz von Ed. Krätzer, Nierstein). *w.*
—er Rohr (Eig. Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w. 3.*
—er Rohr Riesling Auslese. *w.*
—er Taubennest. *w. 3.*
—er Thal (Eig. Gewächs von A. Angermeyer, Frankfurt). *w. 3.*
—er Vockenberg (Gewächs v. A. Angermeyer, Frkft). *w. 3.*
Oberhilbersheim. *w.*
Oberingelheim. *r. 2,* auch *w.*
Oberingelheimer Atzel. *r.*
— Atzel Ausbruch. *r.*
— Berg. *r.*
Ockenheim. *r. w.*
—er Bürgerweg. *w.*
—er Füllkopf. *w.*
—er Hang. *w.*
—er Hölle (Eig. Gewächs von H. Ditt, Wiesbaden). *w.*
—er Jakobsberg. *w.*
—er Kuhweg. *w.*
—er Laberstall. *w.*
—er Österreicher. *w.*
—er Ruländer (Eig. Gewächs von H. Ditt, Wiesbaden). *w.*
—er Siegpfad. *w.*
Oppenheim. *w. 3.*
—er Berglage. *w. 3.*
—er Burgunder. *r.*
—er Goldberg. *w. 3.*

[1]) Auf einer Weinkarte war ein Nackenheimer Rothheerde angegeben.

[2]) Auf einigen Weinkarten findet man die falsche Schreibweise Kleck.

Oppenheimer Goldeck. *w. 3.*
— Gontenbrunner[1]). *w. 3.*
— Herrenberg. *w. 3.*
— Kantelberg. *w. 3.*
— Kett. *w. 3.*
— Kreuz. *w. 3.*
— Kreuz Auslese. *w.*
— Krötenbrunn. *w. 3.*
— Kugel. *w. 3.*
— Reisekahr. *w. 3.*
— Sackträger. *w. 3.*
— Schloßberg. *w. 3.*
— Siliusbrunnen. *w. 3.*
— Steig. *w. 3.*
— Zuckerberg. *w. 3.*
Osthofen. *w. 3 (4?).*
—er Goldberg. *w. 3.*
—er Hasenbiß. *w. 3.*
—er Hinter d. Kirche. *w. 3.*
—er Schnapp. *w. 3.*
Partenheim. *w. 5.*
Pfaffenschwabenheim. *w. 3.*
Pfeddersheim. *w. 4.*
Planig.
Sauerschwabenheim. *r. w.*
—er Dreimorgen. *w.*
—er Geißberg. *w.*
—er Häuserweg.
—er Hochstaffel. *r.*
—er Am Landgraben. *w.*
—er Leer. *r.*
Scharlachberg[2]) vergl. Büdesheim.
—er (Eig. Gewächs von Gebr. Seligmann, Gaualgesheim). *w. 2.*
—er Auslese. *w.*
Scharlachberger Ausstich. *w.*
— Riesling. *w. 2.*
— Riesling Auslese. *w.*
— Rochusberg. *w. 2.*
— Steinkantweg. *w. 2.*
Schwabsburg. *w.*
—er Riesling. *w.*
Selzen. *w. 4 (3?).*
Siefersheim. *r. w.*
—er Sandkraut vergl. Bodenheim.
Sörgenloch. *w. 3.*
Spiesheim. *w.*
Sprendlingen. *w. 5.*
Stadecken. *w.*
Undenheim. *w.*
Vendersheim.
Wachenheim. *r. w. 4.*
—er Held. *r.*
—er Heldenberg. *w.*
—er Rot(h)enbusch. *w.*
Wackernheim. *r.*
Wahlheim. *w.*
Weinheim. *r. w.*
—er Villa Heiligenblut. *r. w.*
Weinolsheim. *r. w.*
Weisenau.
Welgesheim. *r. w. 4.*
Wendelsheim.
Westhofen. *w. 3 (4?).*
Wöllstein. *w.*
Worms. *w.*
—er Kattenloch od. Katterloch (Gewächs v. J. Langenbach & Söhne, Worms). *w. 1.*
Wormser Liebfraumilch[3]). *w. 1.*
— Liebfraumilch (Eig. Gewächs von J. Langenbach & Söhne, Worms). *w. 1.*
— Liebfraumilch Ausbruch. *w. 1.*
— Liebfraumilch Auslese (Crescenz v. Manheim & Dosenheim Nachf., Worms). *w. 1.*
— Liebfraumilch Auslese (Gewächs von P. J. Valckenberg, Worms). *w. 1.*
— Liebfraumilch Kapuzinergarten. *w. 1.*
— Liebfraumilch Kirchenstück. *w. 1.*
— Liebfraumilch Kirchenstück Auslese. *w. 1.*
— Liebfraumilch en clos Klostergarten (Gewächs v. P. J. Valckenberg, Worms). *w. 1.*
— Liebfraumilch Stiftsweg. *w. 1.*
— Liebfraumilch Stiftswein (Gewächs v. J. Langenbach & Söhne, Worms). *w. 1.*
— Liebfraumilch Stiftswein Auslese. *w. 1.*
— Liebfraumilch Thomas. *w. 1.*
— Luginsland. *w. 1.*
— Am steinernen Bock. *w.*
Wörrstadt. *w.*
Zornheim. *w. 3.*
Zotzenheim. *w. 4.*

3. Starkenbourg. Starkenburg. Starkenburg.

Provinz des Großherzogtums Hessen, umfaßt 3019 qkm mit 419642 Einwohnern, hat sieben Kreise: Bensheim, Darmstadt, Dieburg, Erbach, Groß-Gerau, Heppenheim, Offenbach. Die Starkenburger Weine nennt man im allgemeinen die Weine der Hessischen Bergstraße. (Über Bergstraße siehe Fußbemerkung 1 auf Seite 1565.)

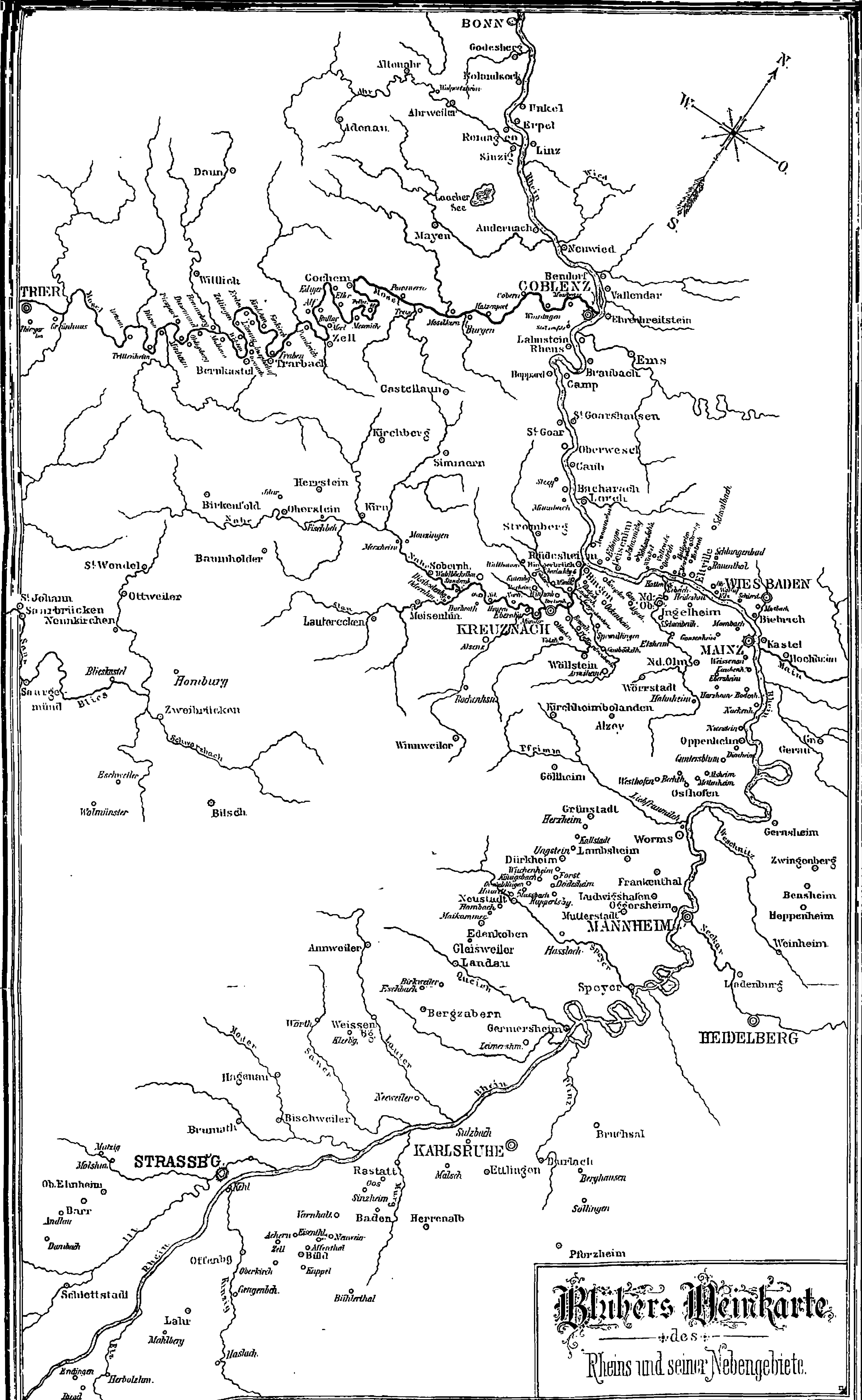
Auerbach. *w. 3.*
—er Pfaffenstein. *w.*
—er Rott. *w.*
—er Schloßberg. *w.*
Bensheim. *w.*
—er Hohberg. *w.*
—er Kirchberg. *w.*
—er Mühlweg. *w.*
—er Rangert. *w.*
Brensbach.
Großrohrheim.
Großumstadt. *w.*
Heppenheim. *w.*
—er Bergstraße. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Schloßberg. *w.*
—er Steinkopf. *w.*
Jugenheim.
Jugenheimer Marienberg.
— Riesling. *w.*
Lampertheim.
Mombach.
Reichelsheim. *r.*
—er Reichenberger. *r.*
Rohrbach.
Schönberg.
Zwingenberg.

---

[1]) Auf einigen Weinkarten falsch Gontenburger geschrieben.

[2]) Bei Büdesheim an der Nahe unweit Bingen.

[3]) Die Marke der Original-Flaschen ist Liebfraumilch, nicht Liebfrauenmilch. Dieser ausgezeichnete, rheinhessische Riesling-Wein wächst um die Kirche des Liebfrauenstifts in Worms, großenteils auf dem Schuttboden einer Kloster-Ruine und in dem daran stoßenden sog. Kapuziner-Garten, im ganzen auf einer Fläche von $3^5/_8$ ha. Der Liebfraumilch-Weingarten selbst umfaßt nur $^3/_8$ ha, der an diesen stoßende große Kapuziner-Garten $^3/_4$ ha, während $2^1/_2$ ha anderes Weingelände zwischen ähnlichen Mauern liegt. Es sind daher die letztgenannten $3^1/_4$ ha eigentlich nicht mehr als ganz echt zu betrachten. Im Jahre 1831 wurde das Stück 1828er Liebfraumilch mit 6500 Mark verkauft. Was als Liebfraumilch verkauft wird, ist fast nie echt, sondern im günstigsten Falle nur ein guter Wein aus anderen Wormser Lagen, allenfalls mit etwas echtem Liebfraumilch verschnitten. Dem Liebfraumilch nahe steht der Luginsland, die zweitbeste Wormser Lage, ein geschützter Garten von nur 1 ha Flächenraum. Geringer sind die Erzeugnisse des Kattenlochs, etwa $12^1/_2$ ha im Süden der Stadt Worms.



 Diese Karte ist besonders zu haben.

e) Hohenzollern. Hohenzollern. Hohenzollern.

Hohenzollern oder die Hohenzollernschen Lande, die durch den Vertrag vom 7. Dez. 1849 dem preuß. Staatsverbande einverleibten Fürstentümer Hohenzollern-Hechingen und Hohenzollern-Sigmaringen in Schwaben, bilden zusammen den Reg.-Bez. Sigmaringen, der unter dem Oberpräsidium der Rheinprovinz steht. Von Württemberg und Baden umgrenzt, hat der Reg.-Bez. 1142,24 qkm und 66 085 Einw. Das Land zieht sich als ein langer, schmaler Streifen vom Neckar über die Donau bis in die Nähe des Bodensees und wird durch die Rauhe Alb in das Oberland an der Südseite und das Unterland an der Nordseite geteilt. In letzterem wird auf etwa 230 ha Weinbau getrieben, dessen Produkte sich von denjenigen der umgrenzenden württembergischen Bezirke nicht unterscheiden.

Haigerloch.
Hechingen.
Stetten.

f) Le Rhin et affluents. Rhein und Nebenflüsse. Rhine and affluents.

1. Vins de l'Ahr. Ahrweine. Ahr wines.

Ahr, linker Nebenfluß des Rheins im preußischen Regierungs-Bezirk Koblenz. Ahrweine, Weine, die im Thale der Ahr im preußischen Rheinlande von Hönningen bis Sinzig und Remagen wachsen. Mit Ausnahme der bei Mayschoß, Rech und Dernau gebauten weißen Sorten sind die Ahrweine Rotweine oder Bleicharte (daher auch Ahrbleicharte), die sich durch vortrefflichen, aber etwas erdigen Geschmack auszeichnen und eine eigentümliche dunkelblaurote Farbe besitzen. Jedoch wird unter diesem Namen eine weit größere Menge Wein verkauft, als das Ahrthal überhaupt erzeugt. Die Fläche des Ahrweinbaues beläuft sich auf 840 ha. Die Ahrtrauben werden auch vielfach zur Bereitung von Schaumweinen verwendet.

Ahrbleichart[1]. *r.*
— Dom-Lei[2]. *r.*
— Finkenstein. *r.*
— Sonnenberg. *r.*
Ahrblümchen. *r.*
Ahrburgunder Auslese. *r.*
Ahrweiler. *r.*
—(er) Auslese. *r.*
—(er) Berg. *r.*
—(er) Kalvarienberg.
—(er) Rosenthal. *r.*
—(er) Taubhaus. *r.*
—(er) Weierberg. *r.*
Ahrweißer. *w.*
Altenahr. *r.*
Altenburg. *r.*
—er Schloßwein. *r. w.*
Arbach. *r.*
Bodendorf. *r. 1.*
Coisdorf vergl. Koisdorf.
Dernau. *r. w. 2.*
Ehlingen. *r. 2.*
Erpel. *r.*
—er Lei[3]. *r. 1.*
Heimersheim. *r.*
—er Berg. *r.*
—er Berg Auslese.
Hönningen[4]. *r. 3.*
—er Auslese.
Koisdorf. *r. 2.*
Kreuzberg. *r.*
Laach. *r.*
—er Berg. *r.*
—er Berg Auslese.
—er Sonnenscheide. *r.*
Landershagen. *r.*
Löhndorf. *r. 3.*
Lohrsdorf. *r.*
Marienthal. *r. 2.*
—er Trotzenberg.
Mayschoß. *w.*
Neuenahr. *r.*
Putzfeld. *r. 3.*
Rech. *w. 2*
Sinzig. *r. 3.*
Stenz. *r.*
Turmberg.
Wadenheim. *r.*
Walporzheim. *r.*
— Sparkling (in England).
—er Auslese. *r.*
—er Auslese Domdechanei. *r.*
—er Beatrixberg.
—er Berg Auslese. *r.*
—er Dom-Lei od. Klosterlei. *r.*
—er Gärkammer.
Westum. *r. 2.*

2. Vins de Lahn. Lahnweine. Lahn wines.

Lahn, rechter Nebenfluß des Rheins, entspringt auf dem Jagdberg (674 m) des Rothaar-Gebirges im preuß. Reg.-Bez. Arnsberg, 15 km östlich von Siegen. Sie berührt in einem meist engen und felsigen, durch seine Natur-Schönheiten, Schlösser, Burgen und Ruinen berühmten Thale die Städte Marburg, Gießen, Wetzlar, Weilburg, Limburg, Nassau und Bad Ems, trennt in ihrem westlichen Laufe den Taunus vom Westerwald und mündet bei Niederlahnstein nach einem Laufe von 218 km. Die Weine des Lahnthals sind meist untergeordneten Ranges. Vergleiche auch die Weine von Hessen-Nassau.

Balduinstein. *r. w.*
Dausenau. *w.*
Ems. *r.*
—er Kurberger. *w.*
Fachbach. *w.*
Holzappel.
Kalkofen. *r. w.*
Mühlthal.
Nassau. *r. w.*
Niederbrechen.
Obernhof. *w.*
Runkel. *r.*
Schadeck.
Villmar.
Weinähr. *r.*

[1]) Der Name Ahrbleichart (Ahrbleichert, Ahrbleicher) rührt von der hellrötlich bleichen Farbe her, welche die Ahrweine früher hatten, solange das Keltern bald nach dem Zerquetschen der Beeren vorgenommen wurde. In neuerer Zeit befolgt man jedoch an der Ahr die französische Methode, indem man den in den Hülsen enthaltenen Farbstoff vor dem Keltern durch den Saft ausziehen läßt.

[2]) Öfters auch Domley, seltener Dom-Lay geschrieben.

[3]) Ein 200 m hoher Basaltberg bei dem Flekken Erpel im preuß. Reg.-Bez. Koblenz, an dessen Abhängen der vortreffliche Leiwein wächst.

[4]) Nicht zu verwechseln mit Hönningen am Rhein, im preußischen Regierungs-Bezirk Koblenz, welches durch seinen Arenfelser Bleichart (Dollenberger) bekannt ist.

3. Vins de la Moselle. Mosel-Weine. Moselle wines.

Mosel, lateinisch *Mosella*, linker Nebenfluß des Rheins, entspringt im südlichsten Winkel der Vogesen, zwischen dem Welschen Belchen und dem Drumont aus drei Quellbächen, fließt westlich durch das lothringische Hügelland über Toul und Metz, dann gegen Nordosten an Trier vorüber und mündet bei Koblenz. Die Hauptzuflüsse der Mosel sind die Meurthe und Saar. Das ehemalige franz. Dép Moselle ist jetzt zum größten Teile deutsch. — Mosel-Weine sind die an den Ufern der Mosel deren nächsten Seiten-Thälern, namentlich an der Saar und in anderen Umgebungen gewonnenen Weine. Das Haupterzeugungs-Gebiet des Mosel-Weines fällt auf die preußische Mosel von Trier bis Koblenz, das größte Weinland des Staates und eins der bedeutendsten in Deutschland. Dasselbe umfaßt 5513 ha und 43 Prozent alles Weinlandes der preuß. Rheinprovinz. Die jährliche Produktion wird im Durchschnitt auf 165 400 hl geschätzt; als durchschnittlichen Ertrag rechnet man 30 hl Wein auf den Hektar. Der Mosel-Weinbau ist der älteste in Deutschland. Man baut an der deutschen Mosel fast nur Weißweine, welche immer ganz hell, grünlich-gelb schimmernd, den ganz leichten jungen rheinhessischen Weinen ähnlich und an einem eigentümlichen, leisen, aber unverkennbaren Erdgeschmack erkenntlich sind. Unter den europäischen Weinen stehen die Mosel-Weine aus den besten Lagen erst im dritten Range. Der Rebsatz ist jetzt vorwiegend Riesling, während früher der Elbling vorherrschend war. Daneben werden noch gebaut: Ruländer, Österreicher, Traminer und weißer Burgunder. Rote Mosel-Weine liefern Maring, Piesport und das Untermosel-Gebiet; sie sind den Ahrweinen (siehe S. 1563) ähnlich, erreichen diese an Körper aber nicht. Bei Trier ist der Umfang des Weinbaues noch gering; er beginnt in größerem Maßstabe erst unterhalb Schweich. Von hier bis Burg unterhalb Trarbach wachsen die guten oder Obermosel-Weine, weiter abwärts bis Koblenz nur leichte oder Untermosel-Weine. — Das Mosel-Gebiet des Großherzogtums Luxemburg baut ebenfalls auf etwa 820 ha mit meistens Kalkboden leichte Weine (jährlich etwa 30—40 000 hl; der bekannteste ist der Wormeldinger). Auch an der Obermosel, in den früheren franz. Dép. Moselle und Meurthe, wird nicht unbedeutender Weinbau getrieben, namentlich in der Gegend von Metz und bei Château-Salins an der Seille.

Aldegund. *w.* 4.
Alf. *r.* 4.
Andel. *w.* 3.
Augenscheiner.
Avelsbach. *w.*
—er Auslese. *w.*
Becherbach. *r. w. 2.*
Becond. *w.*
Beilstein. *w. 4.*
Bernkastel oder Berncastel[1]). *w. 1.*
—er Badestube (Crescenz Bischöfl. Hospital, Kues). *w.*
—er Doktor. *w. 1.*
—er Doktor Auslese (Cresc. Dr. Thanisch). *w. 1.*
—er Doktor Vorlese. *w. 1.*
—er Graben. *w.*
—er Graben Auslese.
—er Lei (Crescenz Bischöfl. Hospital, Kues). *w.*
—er Pfaffenberg. *w.*
—er Rosenberg. *w.*
—er Schloß. *w.*
—er Schwanen. *w.*
—er Schwanen Auslese. *w.*
—er Spitz. *w.*
Bitburg.

Brauneberg[2]). *w. 1.*
—er Auslese (Crescenz Frdr. Kroté, Koblenz). *w.*
—er Auslese (Cresc. Ed. Puricelli, Trier). *w.*
—er Falkenberg (Crescenz Conr. Fehres Erben). *w.*
—er Falkenberg (Gewächs d. Moselwein-Vertriebsgesellschaft, Trier). *w.*
—er Hasenläufer (Crescenz Conr. Fehres Erben). *w.*
—er Hasenläufer (Gewächs d. Moselwein-Vertriebsgesellschaft, Trier). *w.*
—er Juffer (Gewächs d. Moselwein-Vertriebsges., Trier). *w.*
—er Juffer Auslese. *w.*
—er Leopold. *w.*
—er Lei (Gewächs d. Moselwein-Vertriebsgesellschaft, Trier). *w.*
—er Nonnenlei. *w.*
—er Thornay (Gew. d. Moselwein-Vertriebsges., Trier). *w.*
Bremm. *w. 3.*
Briedel. *w. 3.*
Bruttig. *w. 4.*
Bullay. *w. 4.*

Burg. *w. 3.*
Carden vergl. Karden.
Casel vergl. Kasel.
Clotten vergl. Klotten.
Clüsserat(h) vergl. Klüsserat(h).
Cobern vergl. Kobern.
Cochem vergl. Kochem.
Crettnach vergl. Krettnach.
Cröv vergl. Kröv.
Cues vergl. Kues.
Detzem. *w. 4.*
Dhron[3]). *w. 2.*
—er Hofberg (Cresc. Bischöfl. Priester-Seminar). *w.*
—er Hofberg (Eig. Gewächs v. Bauer & Lehnert, Dhron). *w.*
—er Hofberg Auslese.
Dieblich. *w.*
Dusemond. *w. 1.*
—er Brauneberger. vergl. Brauneberg.
Ediger. *w. 3.*
—er Feuerberg. *w.*
—er Feuerberg Auslese. *w.*
Edingen.
Eitelsbach. *r. w.*
—er Auslese. *r.*

---

1) Rechts an der schiffbaren Mosel, romantisch in einem engen Thale gelegen, berühmt durch seinen »Bernkasteler Doktor«. Obwohl häufig genug vorkommend, ist es zu empfehlen, die Form Bernkastler nicht anzuwenden, da gegen die Sprachregeln verstoßend. Schreibt man Bernkastel, so muß man der Konsequenz halber auch Doktor schreiben; wählt man die lat. Form Berncastel, so ist folgerichtig Doctor zu schreiben. Der Bernkasteler Doktor hat seinen Namen von einem Ritter, der unheilbar krank, von seinem Arzte aufgegeben, sich noch einmal vor seinem Ende satt trinken wollte und sich gesund trank.

»Zapft an den echten Doktorwein,
Ihr kranken Brüder, schenkt euch ein,
Der ist der beste Doktor!« — —

2) Der Brauneberg, mitunter Braunenberg geschrieben, gehört größtenteils den Bewohnern von Dusemond und ist Hauptursache von des Dorfes Wohlstand. Nicht zu verwechseln mit dem Brauneberg der Mosel ist der Braunenberg, der höchste Berg (726 m) des Härtfeldes in Württemberg.

3) Der Gemeinde-Vorsteher von Piesport, Herr Veit, antwortete auf eine wegen der Schreibweise von Dhron an ihn gerichtete Anfrage in liebenswürdiger Weise folgendes: »Auf Ihre werte Anfrage beehre ich mich, Ihnen zu erwidern, daß die Schreibart Dhron, also Dhroner Hofberg, richtig ist. Die Stelle, welche mit Dhroner Hofberg bezeichnet wird, gehört meistens dem Bischöfl. Priester-Seminar zu Trier.«

Eitelsbacher Kartäuser Hofberg vergl. Kart(h)aus.
Elisenberg. *w. 1.*
—er Auslese (Wachstum v. M. J. Richter, Mülheim). *w.*
Ellenz. *w. 3.*
Eller. *w. 3.*
—er Auslese. *w.*
Enkirch. *w. 2.*
—er Hinterberger. *w. 2.*
Erden. *w. 2.*
—er Berg. *w.*
—er Lösenicher (Cresc. Gräfl. Kesselstatt'sches Maj., Trier). *w.*
—er Treppchen. *w.*
—er Treppchen Auslese (Crescenz Bischöfl. Priester-Seminar). *w.*
Ernst.
Falkenberg vergl. Brauneberg u. Piesport.
Falkenlei vergl. Piesport.
Fankel. *w. 4.*
Feilser (Crescenz Erben Witwe Rheinart, Saarburg).
Feuerberg vergl. Ediger.
Filzen. *w.*
Gondorf.
Graach. *w. 1.*
—er Abtsberg. *w.*
—er Auslese (Crescenz Gymnasialfond, Trier). *w.*
—er Auslese (Cresc. C. Puricelli, Trier). *w.*
—er Domprobst. *w.*
—er Göhr. *w.*
—er Goldtröpfchen. *w.*
—er Goldwingert. *w.*
—er Himmelreich. *w.*
—er Hochstück. *w.*
—er Jordan. *w.*
—er Josephshöfer vergl. Josephshof.
—er Münzlei. *w.*
—er Riesling. *w.*
Grevenmacher. *w.*
Grünhaus. *w. 2.*
Grünhäuser) Crescenz Walther Mittelstraß, Trier). *w.*
— Auslese (Cresc. Frdr. Kroté, Koblenz). *w.*
Grünhäuser St.-Maximin (Cresc. Frhr. v. Solemacher, Antweiler). *w.*
— St.-Maximin Auslese (Crescenz Frhr. v. Stumm-Halberg'sche Ritterguts-Verwaltung, Grünhaus). *w.*
— St.-Maximin Herrenberger.
Güls.
Gutenthal.
Hatzenport. *w. 2 (3?).*
Herrenberg vergl. Grünhaus.
Hinterberg vergl. Enkirch.
Josephshof[1]). *w. 1.*
—er oder Josephshöfer Ausbruch. *w.*
—er Auslese (Cresc. Graf v. Kesselstatt'sches Maj., Trier). *w.*
—er Kloster.
—er Königsmosel.
Kaisermosel vergl. Königsmosel.
Karden. *w. 4.*
Kart(h)aus. *w. 2.*
Kartäuser Hofberger (Cresc. W. Rautenstrauch). *w.*
Kasel. *w. 3.*
—er (Cresc. Walther Mittelstraß, Trier). *w.*
—er (Cresc. Erben von Beulwitz, Trier). *w.*
—er Auslese (Crescenz Graf v. Kesselstatt'sches Maj., Trier). *w.*
—er Auslese (Crescenz d. Geschwister Schmahl). *w.*
Katzenbach.
Kenn.
Kesten. *r. w. 2 (3?).*
—er Auslese. *r.*
Kinheim. *w. 2.*
—er Rosenberg. *w.*
Klotten. *w. 3.*
Klüsserat(h). *w. 3.*
Kobern. *w.*
—er Weißenberg. *w.*
Kochem. *w. 3.*
Königsmosel[2]). *w.*
Krettnach (Crescenz Landrat Tobias, Trier). *w.*
Kröv. *w. 2.*
—er Niederberg Vorlese.
Kues. *w. 2.*
Landfuhrberg. *w.*
Lay. *w. 4.*
Leiwen. *w. 4.*
—er Laurenziusberg. *w.*
Lieser. *w. 2.*
—er Goldtropfen. *w. 2.*
—er Niederberg. *w. 2.*
Litzerhecker(?). *w. 2.*
Litzig.
Longuich. *w. 4.*
Lösenich. *w. 2.*
—er Auslese. *w.*
Maring. *r.*
Martinshof. *w.*
Mehring. *w. 3.*
—er (Cresc. Gymnas., Trier). *w.*
Merl. *w. 3.*
Mesenich. *w. 4.*
Minheim. *w. 2.*
—er (Crescenz v. Friedr. Kroté, Koblenz). *w.*
Möden. *w.*
Molkern. *w. 3.*
Monzel. *w. 3.*
Moselblümchen[3]). *w.*
Moselkern. *w. 3.*
Mosel-Muskateller oder Muskateller-Mosel[4]).
Moselweiß. *w.*
—er Hamm.
Müden. *w. 4.*
Mülheim. *w. 2.*
Neef. *w. 4.*
Neuberg. *w. 1.*
—er Ausbruch. *w. 1.*
Neumagen. *w. 2.*
Niederberg vergl. Kröv und Lieser.
Niederemmel. *w. 2.*
Noviand. *w. 4.*
Ohligsberg. *w.* 1.
—er (Cresc. C. Puricelli, Trier). *w.*
—er Auslese. *w.*
Olewig. *r. w.* 2.
Osann. *w. 4.*
Paulinsberg. *w.*
—er Auslese (Cresc. Peter Liell).
Pfaffenberg vergl. Bernkastel.
Piesport[5]). *r. w. 1.*
—er (Crescenz Bock & Herzing, Piesport).

[1]) Rechts von Graach (s. d.), ehemals der Abtei Sankt Martin in Trier gehörig.
[2]) Willkürliche Bezeichnung für gewürzten Moselwein. Vergl. »Moselblümchen«.
[3]) Willkürliche Bezeichnung für gewürzten Moselwein.
[4]) Willkürliche Bezeichnung für gewürzten Mosel. Muskateller-Trauben kommen in den Mosel-Weinbergen nur vereinzelt vor.
[5]) Um die richtige Schreibweise dieses Ortes (Piesport oder Pisport) zu ergründen, schrieben wir an den Gemeinde-Vorsteher des Ortes, welcher uns umgehend folgende Antwort übermittelte: »Auf die gefällige Anfrage der verehrten anderseits gezeichneten Redaktion beehre ich mich, zu erwidern, daß die richtige und gebräuchliche Schreibart unseres Ortes Piesport (also mit e) ist; jedoch wird der Ort von Fremden manchmal ohne e geschrieben, was von den Einwohnern Piesports für fehlerhaft erachtet wird.« Der Stempel lautet: Gemeinde Piesport, Kreis Wittlich. Als Kuriosum erwähnen wir noch, daß wir uns vorher aus dem Weinkeller einer hiesigen großen Weinhandlung zwei Flaschen mit Piesporter Original-Füllung im Preise von 16 und 24 Mk., unzweifelhaft echte Marken, darunter eine der berühmten von Kesselstattschen Dominial-Verwaltung, aus dem Keller holen ließen — und siehe da, die eine lautete Pisporter, die andere Piesporter! Die Etiketten der Weinhandlungen, Preiskurante und Weinkarten sind übrigens, wie schon oft beobachtet, nicht maßgebend.

Piesporter (Cresc. Graf v. Kesselstatt'sches Majorat, Trier).
— (Cresc. Frhr. Kroté, Koblenz).
— Auslese (Graf von Kesselstatt'sches Majorat, Trier). *w.*
— Ausstich. *r.*
— Falkenberg.
— Falkenlei.
— Goldtröpfchen (Graf von Kesselstatt'sches Maj., Trier). *w.*
— Großwingert.
— Güntherslei.
— Kirchelgruft Auslese.
— Pastorat.
— Taub(en)garten.
Platten. *w. 4.*
Poltersdorf. *w. 2.*
Pommern. *w. 3.*
Prüm. *w.*
Pünderich. *w. 3.*
Rachtig. *w. 3.*
Reil. *w. 3.*
Remich. *w. 3.*
Rickelsberg vergl. Traben.
Risbach (lat. Risus Bacchi).
Riol. *w. 3.*
Rosenberg vergl. Bernkastel und Kinheim.
Rüber. *w.*
—er Berg Auslese. *w.*
Rützen. *w. 2.*
Schimmelsberg vergl. Traben.
Schweich.
Senhals. *w.*
Senheim. *w. 4.*
—er Lei.
Starkenburg.
Steiningen. *w.*
Stephansberg. *w.*
—er Ausbruch. *w.*
—er Auslese (Eig. Wachstum v. J. W. Hüsgen). *w.*
—er Riesling Auslese. *w.*
Taub(en)garten vergl. Piesport.
Thörnig. *w.*
Tiergarten. *w. 1.*
Tiergärtner Auslese. *w. 1.*
— Ausstich. *w. 1.*
Traben. *w. 2.*
—er Rickelsberg. *w.*
—er Schimmelsberg. *w.*
—er Schimmelsberg Auslese (Eig. Gewächs v. Frz. Wm. Langguth, Traben). *w.*
Trarbach. *w. 2.*
—er Schloßberg.
—er Ungsberg.
Treis. *w.*
Treppchen vergl. Erden.
Trier. *w. 2.*
—er Avelsbach vergl. Avelsbach.
—er Grünhäuser vergl. Grünhaus.
—er Tiergärtner vergl. Tiergarten.
Trittenheim. *w. 2.*
—er Auslese (Cresc. Priester-Seminar, Trier). *w.*
—er Auslese (Cresc. Gymnasium, Trier). *w.*
—er Tiergärtner vergl. Tiergarten. *w.*
Ürzig. *w. 2.*
—er Granlei.
—er Herzlei.
Ürziger Krankenlei oder Krankenlage.
— Würzgarten.
Valwig. *w. 2.*
—er Berg. *w. 2.*
Veldenz. *w. 2 (3?).*
—er Riesling. *w. 2.*
Wahlenau. *w. 3.*
Waldrach. *w. 3.*
Wehlen. *w. 2.*
—er Münzlei. *w.*
—er Nonnenberg.
Weißenberg vergl. Kobern.
Winningen. *w. 2.*
—er oder Winninger Auslese. *w.*
Winterich. *w. 2.*
—er Geierslayer. *w.*
—er Neuberger vergl. Neuberg.
—er Ohligsberger vergl. Ohligsberg.
Wolf. *r. 2.*
Zell. *r. w. 3.*
—er Auslese. *r.*
Zeltingen. *w. 1.*
—er od. Zeltinger (Cresc. Graf v. Kesselstatt'sches Maj., Trier). *w.*
—er Ausstich. *w.*
—er Burg. *w.*
—er Burg Auslese. *w.*
—er Schloßberg Auslese (Cresc. Priester-Sem., Trier). *w.*
—er Seminar Auslese (Cresc. Ed. Puricelli, Trier). *w.*
—er Sonnenuhr. *w.*
—er Sonnenuhr Auslese (Cresc. Ed. Puricelli, Trier). *w.*

4. Vins de la Sarre. Saarweine. Saar wines.

Saar, lat. *Saravus*, Hauptzufluß der Mosel (von rechts), seit 1871 ein ganz deutscher Fluß, entsteht bei Hermelingen aus der Weißen und roten Saar, von denen jene am Donon in den Vogesen, diese östlich von demselben entspringt, mündet unterhalb Konz nach einem 246 km langen Laufe. — Die Saarweine, Weine von der Saar in Rheinpreußen, entsprechen ziemlich den Mosel-Weinen, unter deren Namen sie meistens in den Handel kommen, haben aber mehr Bouquet, Körper und Feuer, als die letzteren. Bei guter Behandlung und in guten Jahrgängen bringen die besseren Lagen der Saar nicht selten ein noch besseres, hoch aromatisches Produkt als diejenigen der Mosel hervor. Der nicht unbedeutende Saar-Weinbau erstreckt sich im preuß. Gebiet auf etwa 500 ha, sodaß er etwa 4% der rheinpreußischen Weinkultur ausmacht. Der jährliche Ertrag beträgt durchschnittlich 12000 hl.

Agritiusberger vergl. Oberemmel.
Ayl. *w.*
—er Herrenberg. *w.*
—er Herrenberg Auslese. *w.*
—er Kupp. *w.*
Beckingen. *w. 2.*
Bibelhausen. *w.*
Blittersdorf. *r.*
Bocksteiner vergl. Schoden.
Canzemer vergl. Kanzem.
Cobern. *w. 2.*
Conz vergl. Konz.
Euchariusberger vergl. Niedermennig.
Geisberger vergl. Schoden.
Kanzem. *r. w.*
—er (Cresc. Landrat Pfeffer von Salomon, Saarburg).
—er Auslese (Cresc. Bischöfl. Priester-Seminar, Trier).
—er Herrenberg.
Kleinblittersdorf. *r. w. 2.*
Konz. *w.*
Krettnach. *w.*
Langweiler.
Merzig.
Niedaltorf. *w. 2.*
—er Guittienn's Berg (Cresc. v. P. Gjell, Saarlouis).
Niedermennig. *w.*
Niedermenniger Euchariusberg (Graf v. Kesselstatt'sches Majorat, Trier). *w.*
— Euchariusberg (Crescenz L. R. Mohr, Oberemmel). *w.*
— Herrenberg. *w.*
— Sonnenberg. *w.*
— Zuckerberg (Graf von Kesselstatt'sches Maj., Trier). *w.*
Oberemmel.
—er Agritiusberger (Graf v. Kesselstatt'sches Majorat, Trier).
—er Agritiusberger (Cresc. Kommerzienrat L. R. Mohr, Oberemmel).

Oberemmeler Agritiusberger Auslese.
— Agritiusberger Aus- [stich.
— Rauler.
— Rauler Auslese (Crescenz Kommerzienrat L. R. Mohr, Oberemmel).
— Rosenberg.
Obermennig.
Ockfen[1]. *w. 3.*
—er Auslese.
Offenbach. *r.*
Ottweiler. *w.*
Perl. *r.*
Ponten. *w. 2.*
Rauler vergl. Oberemmel.
Saarbrücken (franz. Sarrebruck). *w.*
Saarburg (franz. Sarrebourg). *w. 3.*
—er Auslese (Cresc. R. Orth Wwe., Saarburg).
—er Fröhner. *w.*
Saarlouis (franz. Sarrelouis). *w.*
Sankt Wendel. *w.*
Scharzberger vergl. Wiltingen. [Wiltingen.
Scharzhofberger vergl.
Schoden.

Schodener (Cresc. Erben Witwe Rheinart, Saarburg).
— Bockstein. *w. 1.*
— Bockstein (Crescenz R. Orth Wwe., Saarburg). *w.*
— Bockstein (Crescenz Erben Wwe. Rheinart, Saarburg). *w.*
— Bockstein Auslese (Cresc. Wwe. Amlinger). *w. 1.*
— Bockstein Auslese (Cresc. Erben Wwe. Rheinart, Saarburg). *w. 1.*
— Geisberg. *w. 1.*
— Geisberg Auslese. *w. 1.*
Sonnenberger vergl. Niedermennig.
Waldrach. *w. 3.*
Wavern. *w. 3.*
—er Herrenberger (Crescenz J. Lintz, Trier). *w. 3.*
Wiltingen. *w.*
—er od. Wiltinger Scharzberger. *w. 2.*
—er Scharzberger Auslese (Cresc. v. L. R. Mohr, Trier).
—er Scharzberger Auslese (Cresc. v. Wwe. Graach, Trier).
—er Scharzberger Auslese (Cresc. Graf v. Kesselstatt'sches Majorat, Trier).

Wiltingener od. Wiltinger Scharzberger Auslese (Cresc. Erben Wwe. Rheinart, Saarburg).
— Scharzberger Muskateller (Cresc. D. Leiden).
— Scharzhofberger. *w. 1.*
— Scharzhofberger (Crescenz Dom zu Trier).
— Scharzhofberger (Cresc. E. Müller-Scharzhof).
— Scharzhofberger (Crescenz Graf von Kesselstatt sches Majorat, Trier).
— Scharzhofberger Auslese (Cresc. Kommerzienrat L. R. Mohr, Trier).
— Scharzhofberger Auslese (Cresc. Dom zu Trier).
— Scharzhofberger Ausstich.
— Scharzhofberger Impérial (Cresc. D. Leiden).
— Scharzhofberger Kupp (Cresc. Bischöfl. Priester-Sem.).
— Scharzhofberger Kupp Auslese (Cresc. d. Hospitals, Trier).
Zuckerberg vergl. Niedermennig.

5. Vins de la Nahe. Nahe-Weine. Nahe wines.

Nahe, lat. *Nava*, linker Nebenfluß des Rheins, entspringt 366 m hoch bei Selbach im Süden des Fürstentums Birkenfeld, fließt meist nordöstlich, zuerst bis Oberstein durch eine rauhe Hochfläche, dann mit starkem Gefälle in tiefem, malerischem Thale, das weiterhin reich an Weinpflanzungen ist und mündet nach einem 111,8 km langen Laufe bei Bingen. Links fließen der Nahe nur kleinere Bäche, rechts Glan, Alsenz usw. zu. — Nahe-Weine heißen die im Kreise Kreuznach des preuß. Reg.-Bez. Koblenz entlang der Nahe bis Bingerbrück preußischerseits und Büdesheim (Scharlachberg) hessischerseits, in dem homburgischen Oberamte Meisenheim und in dem oldenburgischen Fürstentume Birkenfeld gebauten Weine. Die Nahe-Weine, welche mit den Pfälzer-Weinen verwandt, weich und voll sind, nehmen ungefähr den Rang von mittleren Rheinweinen ein. Ein Vetter von Rhein- und Mosel-Weinen, hat er von beiden etwas. Feuer und kräftige Blume sind besonders den Riesling-Weinen der Nahe eigen. Die Nahe-Weinberge erstrecken sich über ungefähr 2400 ha Fläche und liefern durchschnittlich einen Jahres-Ertrag von 66000 hl. Sie haben beinahe eine südliche, wenige eine südwestliche Lage; sie sind sanft hügelig und nirgends höher als 80—100 m. Der Rebsatz besteht aus Riesling, Elbling, Österreicher, Traminer, Ruländer und Spätburgunder. Die Weine des unteren Nahe-Thales, die um Kreuznach und weiter abwärts erzeugten Gewächse sind meistens sorgfältig gepflegt und werden als rheinische und rheinhessische Weine, neuerdings auch unter ihrem eigenen Namen in den Handel gebracht.

Birkenfeld.
Blume der Nahe (Gewächs v. C. F. Eccardt, Kreuznach). *w.*
Böckelheimer vergl. Schloß.
Bosenheim.
Bretzenheim. *w.*
Disibodenberg.
Ebernburg. *w.*
Glan. *w.*
Gutenberg. *w.*
Heddesheim.

Hüffelsheim. *w.*
Kreuznach. *r. w.*
—er Belz.
—er Breiteweg.
—er Brückes.
—er Forst.
—er Hinkelstein.
—er Ka(h)lenberg.
—er Kapellenpfad.
—er Klosterberg (Eig. Gewächs v. C. F. Eccardt, Kreuznach).

Kreuznacher Kronenberg.
— Narrenkappe.
— St. Martin.
— Schloß Kauzenberg.
— Schönefeld.
Langenlonsheim.
Laubenheim[2]. *w.*
—er Steinkreuz.
Mandel.
Meddersheim. *w.*
Meisenheim[3]. *w. 3.*

[1]) Sehr oft falsch Okfen(er) geschrieben.
[2]) Nicht zu verwechseln mit dem berühmten rheinhessischen Laubenheimer.
[3]) Kreis im preuß. Reg.-Bez. Koblenz, hat 176,33 qkm und 13419 Einwohner. Der Kreis gehörte früher zum Herzogtum Zweibrücken, seit 1816 zu Hessen-Homburg, kam 24. März 1866 an Hessen-Darmstadt und 3. Sept. 1866 an Preußen. Es sind hier ungefähr 375 ha Weinberge vorhanden, die einen jährlichen Ertrag von etwa 4400 hl Wein liefern, welcher im Lande selbst verbraucht wird. — Meisenheim, Kreisstadt im Kreis M.

Merxheim. *w.*
Monzingen. *w. 3.*
Münster bei Bingen. *w.*
Münsterer Kapellenberg.
— Langenberg.
Münster am Stein. *w.*
Niederhausen.
Niederhäuser Hermannshöhle.
Norheim. *w.*
—er Hasselberg.
—er Hinterberg.
Rotenfels[1]. *w.*
Roxheim. w.
—er Birkenberg.
—er Höllenpfad.
Sarmsheim.
Schloß Böckelheimer. *w.*
Sobernheim.
Waldböckelheim.
Wallhausen.
Weinsheim.
Winzenheim. *w. 3.*
—er Berg. *w. 3.*
—er Brauen.
—er Metzler.
—er Setzling.

6. Vins du Rhin. Rheinweine. Rhine wines.

Rheinweine, im weiteren Sinne sämtliche im Flußgebiete des Rheins, von Basel bis zu dem Siebengebirge erbaute Weine, einschließlich aller Seitenländer und der einmündenden Flußthäler. Besonders wieder unterscheidet man: Rheingau (das eigentliche Rheinwein-Gebiet), Mainthal, Taunus-Gebiet, Rheinthal, Unterrhein, Ahr, Mosel (s. S. 1578), Saar (s. S. 1580), Nahe (s. S. 1581), Rheinhessen mit Bergstraße (s. S. 1574), Pfalz (s. S. 1569). Das oberrheinische Weinland umfaßt die bayrische Pfalz und Rheinhessen mit der Bergstraße; zu dem unterrheinischen Weingebiet gehört das ganze Rheinthal von Bingen bis Bonn, mit den Seitenthälern und Höhen der Nahe, der Ahr, der Mosel und der Saar. Der Rheingau steht für sich in der Mitte. Die Weine des Neckars, Badens und des Elsasses, welche oft zu dem oberrheinischen Weinland gerechnet werden, gehören nicht dazu, sondern bilden selbständige Gruppen. Das gesamte Gebiet der Rheinweine (mit Ausschluß der Bergstraße) umfaßt ein Areal von 30 000 ha mit einem durchschnittlichen Jahres-Ertrag von 1400000 hl. Die besten Rheinweine erzeugt der Rheingau mit Hochheim (Taunus). Im Jahre 1893 waren in der Rheinprovinz 11540 ha Fläche mit einem Ertrage von 305103 hl im Werte von 16,8 Mill. Mark, dann folgen im Range die Hochgewächse der Pfalz und Rheinhessens. Die Weinberge der preuß. Domäne liegen in den hervorragendsten Weinbau treibenden Gemarkungen des Rheinthales und befinden sich fast durchweg in deren besten Lagen. Ihr gesamter Umfang beträgt 76,8 ha, und diese Fläche, die in den letzten 25 Jahren nur unwesentliche Veränderungen erfahren hat, verteilt sich mit rund 6,7 ha auf Hochheim, 5,9 auf Wiesbaden (Neroberg), 8,3 auf Hattenheim ausschließlich Steinberg, 26 auf den Steinberg (Gemeinde Hattenheim), 3,4 auf Erbach (Markobrunnen), 1,1 auf Kiedrich (Gräfenberg), 8,1 auf Rüdesheim, 3,5 auf Eibingen und mit 13,6 ha auf Aßmannshausen. Der annähernde Geldwert des ganzen Besitzes wird von der Verwaltung auf 2515037 Mk. berechnet, das macht auf den ha 32897 Mk. Dem Bau von Rotwein dienen nur rund 12 ha bei Aßmannshausen; sie sind mit Spätburgunder (Klebrot) bepflanzt. Alle übrigen Flächen dienen dem Bau von Weißwein, und in diesen besteht der Rebensatz zum größten Teil aus Riesling. Der gesamte Herbstertrag der Domanial-Güter belief sich in den 25 Jahren von 1866—1890 auf 29250 hl oder 2437 Stück, der Erlös und der Wert der verbliebenen Bestände auf 4905335 Mk. Durchschnittlich brachte demnach das Jahr 1170 hl oder 97½ Stück und einen Erlös oder Wert von 196213 Mk. Die Jahrgänge sind jedoch außerordentlich verschieden. Den geringsten Ertrag lieferten die Jahre 1872 und 1879 mit 204 und 343 hl, den höchsten die Jahre 1866 und 1868 mit 1972 und 2171 hl. Den höchsten Gelderlös brachte das Jahr 1884 mit 847437 Mk. für 1511 hl, die niedrigste Einnahme hatte die Domäne im Jahre 1882, da man für 505 hl nur 22622 Mk. einstreichen konnte. — Die Mehrzahl der Rheinweine ist weiß; die roten Rheinweine haben bei weitem nicht die Vorzüge der hellen Sorten, mit Ausnahme des Aßmannshäusers. Der Charakter der Rheinweine ist ein eigentümlicher. Sie zeichnen sich aus durch ein köstliches Bouquet, welches kein anderer Wein in solcher Fülle besitzt, sodann durch eine eigentümliche hervorstechende Säure, welche ihren gesundheitlichen Wert, ihren nachhaltigen Gesckmack und ihre Haltbarkeit bedingt. Bis über hundert Jahre hinaus gewinnen die Rheinweine bei richtiger Behandlung immer mehr an Kraft und Güte; sie werden nicht fett, bleiben auch stets klar und vertragen, ohne umzuschlagen, die weitesten Wasser-Reisen.

D. = Reg.-Bez. Düsseldorf. K. = Reg.-Bez. Köln. Kb. = Reg.-Bez. Koblenz.
M. = Mainwein. NR. = Niederrhein. Rhg. = Rheingau. T. = Taunus. UR. = Unter-Rheinthal.
W. = Reg.-Bez. Wiesbaden.

Arenfels, Schloß vergl. Hönningen.
Altenberg. M. T. W. *w.*
Altenhain. T. W. *w.*
Andernach. NR. Kb. *r. w. 3.*
Arabi[2].
Arzheim. NR. Kb. *r.*
—er Clävner. *r.*
—er Riesling. *w.*
—er Riesling Auslese.
Aßmannshausen[3]. Rhg. W. *r. 1,* auch *w.*
Aßmannshäuser Aulhauserberg. *r.*
— Auslese.
— Ausstich.
— Bad. *w.*
— Bamberg. *r.*
— Oberer Berg. *w.*
— Unterer Berg. *w.*
— Bingerloch. *w.*
— Bohren. *r.*
— Domäne.
— Eckerstein. *r.*
Aßmannshäuser Frankenthal. *r.*
— Frühburgunder.
— Heidenberg. *w.*
— Hermannssey. *w.*
— Hinterkirch. *r.*
— Hinterkirch Auslese.
— Höllenberg.
— Kabinett.
— Keßrich. *w.*
— Mousseux.
— Mühstück. *r.*

---

[1] Falsch auch Rothenberg zu finden.
[2] Bezeichnung für geringwertigen und saueren Wein am Rhein. Ähnliche Ausdrücke sind ferner: Flickschneider, Flöhpeter, Garibaldi, Rambaß, Saurach, Rachenputzer (auch für schlechten Schnaps), Turko usw.
[3] Dorf im Rheingaukreis des preuß. Reg.-Bez. Wiesbaden, rechts des Rheins, am Niederwald. Der Ort ist berühmt durch den auf dem nahen Schiefer-Gebirge wachsenden Wein. Besonders bevorzugt ist der rote Aßmannshäuser (Aßmannshauser, selten Aßmannshausener).

Aßmannshäuser Pfarrgut.
— Platte. *r.*
— Rotweiß (Kgl. Preuß. Dom.-Kellerei).
— Silberberg. *w.*
— Spasbach. *w.*
— Spätrot.
— Spätrot Auslese.
— Steil. *r.*
Aulhausen. Rhg. W. *w. 4.*
—er od. Aulhäuser Blei.
—er Dell.
—er Frenz.
—er Gibel.
—er Hanseborn.
—er Kaisersteinfels.
—er Lorsberg.
—er Orlenz.
—er Pferdskopf.
Bacharach. NR. Kb. *r. w.*
Bachem. NR. K. *r.*
Bendorf. NR. Kb. *r. w.*
—er Burgunder. *r. w.*
—er Riesling. *w.*
Biebernheim. NR. Kb. *w.*
Biebrich. T. W. *w. 3.*
Boppard. NR. Kb. *w.*
—er Hamm.
—er Oberspay.
—er Riesling.
—er Riesling Auslese.
—er Salzig.
—er Spay.
—er Weiler.
Bornich. UR. W.
Braubach. UR. W. *w. 3.*
Breckenheim. M. T. W.
Bruchhausen. NR. Kb. *r.*
Burgbrohl. NR. Kb. *r. w.*
Burgen. NR. Kb. *w.*
Burgsponheim. NR. Kb.
Camp vergl. Kamp.
Casbach vergl. Kasbach.
Caub vergl. Kaub.
Damscheid. NR. Kb. *w.*
Dattenberg. NR. Kb. *r. 2.*
—er Burgberg.
Delhofen. NR. Kb. *w. 3.*
—er Kandelweg. *w.*
—er Krotenbrunn. *w.*
Delkenheim. T. W. *w. 3.*
Diedenbergen. T. W. *w. 3.*
Dörrscheid. UR. W.
Dottendorf. NR. K. *r. w.*
Dotzheim. T. W.
Drachenfels[1]. NR. K. *r.*
—er Drachenblut. *r.*
Ehrenbreitstein. NR. Kb. *w.*
—er Burgunder. *w.*
—er Riesling. *w.*
Ehrenthal. UR. W.
Eibingen. Rhg. W. *w. 3 (4?).*
—er od. Eibinger Backhaus.
—er Bein.
—er Böhl.
—er Dechanei (Cresc. von J. F. Moos, Rüdesheim).
—er Dümmchen.
—er Flecht.
—er Geisenheimerweg.
—er Hangeloch.
—er Kießel.
—er Lei.
—er Mühlpfad.
—er Pfeilersbaum.
—er Rück.
—er Sandgrube.
—er Stiehl.
—er Strehlkampf.
—er Tafel.
—er Wüst.
Eltville od. Elfeld. Rhg. W. *w. 3 (2?).*
—r Albus.
—r Altebach.
—r Auf'm Ehr.
—r Bunken.
—r Freienborn.
—r Grimmen.
—r Hanach.
—r Hub.
—r Hühnerfeld.
—r Kalbspflicht.
—r Klümpfchen.
—r Langenstück.
—r Meßwingert.
—r Neuweg.
—r Pallet.
—r Sandgrube.
—r Setzling.
—r Sonnenberg. *w. 2.*
—r Steinchen.
Eltviller Steinmächer.
— Tauberberg. *w.*
— Wagenkehr.
Engehöll. NR. Kb. *w.*
—er Riesling. *w.*
Erbach[2]. Rhg. W. *w. 3 (2?).*
—er Bachfelle.
—er Brühl.
—er Gemark.
—er Herrenberg (Crescenz Prinz Albrecht v. Preußen).
—er Hoherhein.
—er Honigberg.
—er Honigberg Auslese (Cresc. Prinz Albr. v. Preußen).
—er Karlich.
—er Klosterberg.
—er Klosterberg Auslese.
—er Klostergarten.
—er Langenmorgen (Cresc. Prinz Albrecht v. Preußen).
—er Langenwingert.
—er Markobrunnen.
—er Michelmark.
—er Rheinhelle.
—er Schloß.
—er Seelgaß.
—er Siegelberg.
—er Sonnenberg.
—er Wormloch.
Erbenheim. T. W. *w. 3.*
Filsen. UR. W. *w.*
Flickschneider[3].
Flöhpeter[4].
Flörsheim. T. W. *w. 3.*
Frauenstein. T. W.
Friesdorf. NR. K. *r.*
Fürstenwein vergl. Rauenthaler.
Garibaldi[5].
Geisenheim[6]. Rhg. W. *w.*
—er Altbaum. *w.*
—er Breidert.
—er Hoher Decker.
—er Unterer Decker.
—er Fuchsberg. *w.*
—er Hinkelsstein.
—er Kapellenberg. *w. 2.*
—er Kapellengarten. *w.*
—er Katzenloch. *w.*
—er Kies.
—er Kilsberg.

---

[1]) Der steilste der sieben Trachyt-Kuppen des Siebengebirges bei Königswinter, rechts am Rhein, 325 m hoch. An der Domkaul wächst ein roter Wein, der unter dem Namen Drachenblut bekannt ist. Auf halber Höhe, oberhalb der Weinberge, befindet sich die Drachenhöhle, in welcher nach der Sage der Drache hauste, welchen Siegfried erschlug.

[2]) Dorf im Rheingaukreis des preuß. Reg.-Bez. Wiesbaden, 2 km westlich von Eltville, hat vortrefflichen Obst- und Weinbau (auf dem Markobrunnerberg wächst der schon 1104 erwähnte Markobrunner); Schloß Reinhartshausen dem Prinzen Albrecht von Preußen gehörig.

[3]) Bezeichn. für sauren Wein im Rheingebiete.

[4]) Bezeichn. für sauren Wein im Rheingebiete.

[5]) Jetzt die allgemeine Bezeichnung für saueren Krätzer, früher für saueren Wein überhaupt.

[6]) Stadt im Rheingaukreis des preuß. Reg.-Bez. Wiesbaden, rechts am Rhein, hat eine königliche Lehranstalt für Obst- und Weinbau, seit 1869 mit Versuchs-Station, Schlösser der Grafen von Ingelheim und von Schönborn, die Villa Monrepos mit den berühmten Obstgärten des Herrn von Lade, des Gründers der genannten Lehranstalt, und viele andere schöne Villen. Der hier, namentlich auf dem Rothenberge gebaute Wein gehört zu den besten des Rheingaues.

Geisenheimer Kirchgrube.
— Kläuserweg oder Klauserweg. *w.*
— Kosakenberg. *w. 2.*
— Lickerstein. *w.*
— Mäuerchen. *w.*
— Morschberg. *w. 2.*
— Morschberg Auslese.
— Mückenberg.
— Platt.
— Rothenberg. *w. 1.*
— Schorchen.
— Silzen.
— Spitzenlehn.
— Stallen.
— Steinacker. *w.*
— Stiftswein. *w.*
— Theilers.
— Winkeler Weg.
Gielsdorf. NR. K. *r.*
Goch. NR. D.
Godesberg. NR. K. *r. 3.*
Gräfenberg[1]). Rhg. W.
—er Domäne. *w. 1.*
—er Kabinett. *w. 1.*
Grieth. NR. D. *w.*
Hallgarten. Rhg. W. *w. 2.*
—er od. Hallgarter od. Hallgärtner Auslese. *w.*
—er Biegels.
—er Deutelsberg, auch Teufelsberg.
—er Diez.
—er Egersberg.
—er Geckenberg.
—er Haide.
—er Hasenlauf.
—er Hemmelberg od. Himmelberg.
—er Hitze.
—er Jungfer. *w.*
—er Kies.
—er Kirchengarten. *w.*
—er Kirschenacker.
—er Möhrhölzchen, auch Mehrhölzchen.
—er Neufeld.
—er Pfad.
—er Rauscheberg.
—er Rheinhardt.
—er Sandgrube.
—er Schönhelle. *w.*

Hattenheim[2]). Rhg. W. *w. 2.*
—er Berg.
—er Bergweg.
—er Bitz.
—er Box- od. Bocksberg.
—er Boden.
—er Boß.
—er Deutelsberg.
—er Dillmetz.
—er Domäne (Kgl. Pr. Dom.-Kellerei).
—er Engelmannsberg.
—er Gassenweg.
—er Geiersberg.
—er Grabenfeld.
—er Hassel.
—er Heiligeweg.
—er Hinterhausen.
—er Kabinett.
—er Kiedricherweg.
—er Kilb.
—er Lohrfeld.
—er Mannberg.
—er Möhrhölzchen.
—er Nußbrunnen.
—er Pfaffenberg.
—er Oberer Pflänzer.
—er Unterer Pflänzer.
—er Riesenfaß.
—er Schaaf.
—er Ob. Schützenhäuschen.
—er Unt. Schützenhäuschen.
—er Siegelsberg.
—er Speich od. Spaig.
—er Stabel.
—er Steinberg.
—er Strüht od. Strieht.
—er Weiher.
—er Weißerd od. Weiserd.
—er Wissel-, auch Wieselbrunn.
—er Willborn.
Heddesdorf. NR. Kb.
Heimbach. T. W. *w.*
Hersel. NR. K.
Hirzbach. NR. Kb.
Hirzenach vergl. Nieder- und Oberhirzenach.
Hochheim[3]). M. T. W. *w.*
—er Im Bangert.
—er In der Bein.
—er Kurze Bein.

Hochheimer Lange Bein.
— Berg.
— Berg Auslese.
— Auf der Berggasse.
— Im Bettelmann.
— In der Bickei.
— Blume.
— Im Damel.
— Im Daubhaus.
— Oberes Daubhaus.
— Domdechanei. *w. 1.*
— Dompräsenz. *w. 1.*
— Im Dornbusch.
— Im Eberland.
— Im Eberlandsmörsch.
— Im Eichen.
— Im Eichengehrn.
— Im Eichenmörsch.
— Am Eselsberg.
— Im Falkenberg.
— Im Froschrück.
— In der oberen Gans.
— In der unteren Gans.
— Gehitz.
— Gehitz Auslese.
— Im Gehrn.
— Im Geisenberg.
— Goldberg.
— Grafenberg.
— Im Hangelstein.
— Am Heiligen Häuschen.
— Im Hofmeister.
— In der Hölle.
— Vorm Holz.
— Vorm Hühnerberg.
— Kandelborn.
— Kirch(en)stück. *w. 1.*
— Kirch(en)stück Ausl. *w. 1.*
— Im Kittel.
— Im Knackfuß.
— In der Kohlkaut(e).
— Hinterm Kolben.
— Im Kopf.
— Im Langensand.
— Im Langeweiler.
— In der Langgewann.
— Im Langmörsch.
— Im Lännert.
— Im Lattenberg.
— In der Laut.

[1]) Berühmter Weinbegr im Rheingaukreis des preuß. Reg.-Bez. Wiesbaden, bei dem alten Wallfahrtsorte Kiedrich mit der Burgruine Scharfenstein, liefert vorzüglichen Rheinwein. Die Burg, Ende des 12. Jahrh. von Mainzer Erzbischöfen erbaut, wurde 1632 von den Schweden und 1682 von den Franzosen zerstört.

[2]) Marktflecken im Rheingaukreis des preuß. Reg.-Bez. Wiesbaden, 4 km westlich von Erbach, rechts am Rhein, hat Weinbau (besonders auf dem Steinberge) und Weinhandel (hier befinden sich die Kellereien der Weltfirma A. Wilhelmj). Nahebei ist die Cistercienser-Abtei Eberbach.

[3]) Stadt im preuß. Reg.-Bez. und Landkreis Wiesbaden, 6 km im Osten von Mainz, 1,5 km rechts von dem Main, hat Branntwein-Fabriken, zwei Schaumwein-Fabriken (deren Erzeugnisse als Sparkling Hock hauptsächlich nach England gehen), Weinbau und große Weinhandlungen. Hochheim gehörte 1273—1803 dem Domkapitel zu Mainz. Der berühmte Hochheimer wächst nahe der Stadt an den gegen Süden sanft absteigenden Hügel-Ketten. Die Weine von Hochheim und Umgegend werden allgemein zu den Rheingau-Weinen gezählt, obgleich ihre Lage zum eigentlichen Rheingau gar nicht gehört. Der Rebsatz ist hauptsächlich Riesling; neben diesem findet sich Österreicher, in den geringeren Lagen Elbling und Burgunder (zur Schaumwein-Fabrikation). Die Weinbergs-Fläche der Gemarkung Hochheim umfaßt 165 ha, wovon jährlich 250—400 Stück Wein geerntet werden.

Hochheimer Im Lochmörsch.
— Am Mainzer Thor.
— Im Mäuerchen.
— Mäuerchen Auslese.
— Im Mörsch.
— Im Mörschweidchen.
— Im Mummhänschen.
— Im Neu(en)berg.
— Im oberen Neuenberg.
— Ober der Straße.
— Im Orben.
— Im Ovalemorgen.
— Pfändloch.
— Pincernat.
— Querfalkenberg.
— Querkohlkaut.
— Im Raber.
— Im Rauchloch.
— Reichesthal.
— Riesling.
— Im Roßgänger.
— Vorm Rothensee.
— Rothensee Auslese.
— Im Rüsselsheimer.
— Im Sand.
— Im hintern Sand.
— Auf der Schlicht.
— Schloßberg.
— Schloßberg Auslese.
— Auf der Schmalau.
— In der Sommerheil.
— Squat.
— Im Stein. *w. 1.*
— Stein Auslese.
— Steinern Kreuz.
— Steinkaut (Steinbruch).
— Am Stielweg.
— Viktoriaberg.
— In der Wandkaut(e).

Hochheimer In der Weid.
— Im Weiler.
— Im Weißenhaus.
— Im Wiener.
— Im oberen Wiener.
— Die Wies.
Höchst. T. W.
Hofheim. T. W.
Honnef. NR. K. *r. w.*
Hönningen[1]). NR. Kb. *r.*
—er od. Hönninger Arenfels (Bleichart).
—er Schloß Arenfelser Berg (Bleichart).
—er Dollenberg (Bleichart). *r. w.*
Horchheim[2]). NR. Kb. *r. w.*
—er Frühburgunder. *r.*
—er Spätburgunder. *r.*
—er Roland. *w.*
Igstadt. T. W.
Jakobsberg. NR. Kb. *w.*
Johannisberg[3]). Rhg. W. *w.*
Fürstl. v. Metternich'scher Besitz:
—er Kabinett. *w. 1.*
—er Klaus. *w. 1.*
—er Schloß. *w. 1.*
Schloß Johannisberger Kehr.
— Johannisberger Kippelacker.
— Johannisberger Langenberg.
— Johannisberger Nonnenhöll.
— Johannisberger Oberberg.
— Johannisberger Osterweinberg.
— Johannisberger Rothsang.
— Johannisberger Siechgarten.

Dorf Johannisberger.
— Johannisberger Bangert.
— Johannisberger Bein.
— Johannisberger Ebschenberg.
— Johannisberger Hinter den Eichen. *w. 3.*
— Johannisberger Im Erntebringer.
— Johannisberger Fischerhöll. *w. 3.*
— Johannisberger Goldatzel. *w. 3.*
— Johannisberger Hansenberg. *w. 3.*
— Johannisberger Im Hippaum.
— Johannisberger Auf der Höll.
— Johannisberger Höllenkopf. *w. 3.*
— Johannisberger Kahlenberg.
— Johannisberger Kemmersberg.
— Johannisberger Im Kerzenstück.
— Johannisberger Kochsberg. *w. 2.*
— Johannisberger In der Mittelhöll. *w. 2.*
— Johannisberger Nonnenhöll (Crescc. Joh. Klein, Johannisberg). *w. 3.*
— Johannisberger Im Otzensang. *w. 3.*
— Johannisberger Steinacker (Cresc. Joh. Klein, Johannisberg).
— Johannisberger In der Steinhöll. *w. 3.*

---

[1]) Die Mitteilung der Weindistrikte im Verwaltungs-Bezirke Hönningen (Gemeinden Leutesdorf, Ober- und Niederhammerstein, Rheinbrohl, Hönningen) verdanken wir der Güte des Bürgermeisters von Hönningen, Herrn Conrad. Von Bezugsquellen für Hönninger Weine sind uns neben dem Winzer-Verein noch die Firma Alex. Schoop und die Gräflich-Westerholt'sche Kellerverwaltung als besonders zuverlässig bekannt.

[2]) Die Mitteilung der in der Bürgermeisterei Horchheim gelegenen Weinberge verdanken wir der Güte des Herrn Weingutsbesitzers P. A. Holler in Horchheim.

[3]) Johannisberg (früher Bischofsberg), Dorf im Rheingaukreis des preuß. Reg.-Bez. Wiesbaden, nördlich von Geisenheim, ist ein beliebter Luftkurort. Im Ort und in der Nähe desselben liegen mehrere schöne Schlösser und Villen, darunter Schwarzenstein, Johannisburg. Südöstlich, auf einem mit Reben bedeckten Vorberge, in 185 m Höhe, 104 m über dem Rhein, liegt das durch seinen Wein berühmte Schloß Johannisberg. Dieses, 1757—59 (1717?, 1722—32?) von Adalbert von Walderdorf (Walderndorff), Fürstabt von Fulda, auf den Ruinen eines 1090 gegründeten und 1563 aufgehobenen Benediktiner-Klosters erbaut, kam 1802 an Wilhelm von Oranien, 1803 an den Herzog von Nassau, 1807 durch Napoleon an den Marschall Kellermann, 1816 als »kaiserlich österr. Lehen« an den Fürsten Klemens Metternich, dessen Sohn es jetzt gehört. Die östlich anstoßende Schloßkapelle ist jetzt Pfarrkirche des Dorfes Johannisberg. Die zugehörigen Weinberge, welche den berühmten Schloß-Johannisberger liefern, haben heute 24,71 ha Umfang; 19,02 ha sind gewöhnlich in tragfähigem Zustande. Früher betrug das Weingarten-Areal etwa 15 ha; erst in dem letzten Jahrzehnt ist es durch Neuanlagen vergrößert worden. Der Johannisberger gilt vielfach noch als der beste Rheingauer Wein, allein andere Weine, wie Steinberger, Markobrunner, Rüdesheimer Berg, Rauenthaler Berg, Geisenheimer Rothenberg können demselben ebenbürtig zur Seite gestellt werden. Unter Dorf-Johannisberger werden die Weine im ganzen weiten Umkreis des Schloßberges verstanden; es finden sich darunter gleichfalls sehr edle Sorten. Die besten Lagen hiervon sind im Besitz des bekannten Weinhandlungshauses Mumm. Auch der auf dem Bergvorsprung zwischen dem Schloßberg und Geisenheim, Klaus(e) genannt, wachsende Wein heißt Johannisberger. Man unterscheidet also: Kabinett, Schloß, Klaus(e), Dorf. — Die Mitteilungen über Johannisberg gingen uns teils von Herrn Bürgermeister Hottenroth, teils von Herrn Königl. Domänenrat Czéh in Wiesbaden zu.

Dorf Johannisberger Steinstück.
— Johannisberger In der Unterhöll. *w. 2.*
— Johannisberger Obere Vogelsand. *w. 3.*
— Johannisberger Mittlere Vogelsand. *w. 3.*
— Johannisberger Untere Vogelsand. *w. 3.*
— Johannisberger Weiher.
Kamp od. Camp. UR. W. *r. w.*
Kapellen od. Capellen. NR. Kb. *w.*
—er Brückbach.
—er Im Hasenberg.
—er Kirchenberg.
—er An der Königsbach.
—er In der Niederhorst.
—er Im Waag.
—er In der Weiß.
—er Im Wellenberg.
Kasbach od. Casbach. NR. Kb. *r.*
Kaub od. Caub[1]). UR. W.
—er Allenfels.
—er Au.
—er Auer-Nack.
—er Bacherweg.
—er Oberer Bacherweg.
—er Backofen.
—er Birnbaum.
—er Dandeler.
—er Dembach.
—er Dörscheider Weg.
—er Ergestell.
—er Eve.
—er Fischstuhl.
—er Gänsborn, auch Gensborn.
—er Gaul.
—er Graffenbettche.
—er Herrenberg.
—er Herrenberg Auslese.
—er Hesselborn.
—er Hutsberg.

Kauber Kalitan.
— Kalkgrube.
— Knebel.
— Krotzen.
— Kupferfloß.
— Langetrepp.
— Leitersberg.
— Loch vergl. Silbernagel.
— Mannenweg.
— Mühlenberg.
— Mühlenstein.
— Niederthal.
— Ölseite.
— Pfannenstiehl.
— Rafaelsberg.
— Rauschelay.
— Rech.
— Rheingräbe.
— Rinn.
— Roßstein.
— Rutsch.
— Scheib.
— Schenkelbach.
— Obere Schenkelbach.
— Scherb.
— Schloßberg.
— Schloßberg Auslese.
— Schneeblock.
— Schott.
— Schützennack.
— Seifenberg.
— Silbernagel (Loch).
— Wallmerich.
— Weierchen.
— Wolfsnack.
Kelzenberg. NR. D.
—er Riesling.
—er Riesling Auslese (Cresc. C. Dötsch, Wiesbaden).
Kessenich. NR. K. *r. w.*
Kestert. UR. W.
Kiedrich[2]). Rhg. W. *w. 3.*
—er Bein.
—er Berg. *w.*
—er Brücke.

Kiedricher Brücke Auslese.
— Dietenberg.
— Dippenerd.
— Gräfenberg.
— Gräfenberg Auslese.
— Grünbach.
— Langenberg.
— Langenberg Auslese.
— Oberberg.
— Oberberg Auslese.
— Osbach.
— Platte.
— Sandgrube.
— Schäferberg.
— Steeg.
— Turmberg. *w.*
— Turmberg Auslese.
— Wasserroß. *w.*
— Weiberpfad. *w.*
— Weihersberg.
— Weihersberg Auslese.
Kloppenheim. T. W.
Koblenz od. Coblenz[3]). NR. Kb.
—er Aveberg (Affenberg).
—er Kartäuser Hof.
Königswinter[4]). NR. K. *r. w. 2.*
—er Berg. *w.*
—er Drachenblut. *r.*
—er Drachenblut Auslese. *r.*
—er Drachenfels. *r.*
—er Goldenfüßchen. *w.*
—er Perle des Siebengebirges. *w.*
—er Rheinbleichart. *r.*
—er Rheinblümchen. *w.*
Kostheim[5]). M. T. *w. 2.*
Kreuzberg. NR. Kb. *r. 3.*
—er Auslese. *r.*
Kronberg. T. W. *w.*
Kutscher[6]).
Lammersdorf. NR. K. *r.*
Langscheid. NR. Kb. *w. 3.*
Langschied. T. W. *w.*

---

[1]) Die Namen sämtlicher Weindistrikte nebst den näheren Angaben über Trauben-Sorten und Lagen der Gemarkung Kaub (Caub) verdanken wir der Güte des Herrn Bürgermeisters Epelleken von Caub. Danach verdienen folgende Distrikte die Bezeichnung »gering«: Seifenberg, Oberer Bacherweg, Hutsberg, Mühlenberg, Rafaelsberg, Knebel. Als »mittel« bezeichnet Herr Bürgermstr. Epelleken folgende: Niederthal, Au, Ergestell, Auer-Nack, Fischstuhl, Scherb, Dandeler, Obere Schenkelbach, Ölseite, Schott, Weierchen, Herrenberg. »Gut« sind folgende: Bacherweg, Heßelborn, Schenkelbach, Birnbaum, Pfannenstiehl, Langetrepp, Eve, Rinn, Kalkgrube, Schloßberg, Leiterberg, Rech, Mannenweg, Allenfels, Graffenbettche, Rauschelay, Mühlenstein, Dembach, Wallmerich, Kupferfloß, Rutsch, Gänsborn, Rheingräbe, Dörscheider Weg, Wolfsnack, Backofen, Krotzen, Schützennack, Roßstein. Der Rebsatz in den Distrikten Niederthal, Aue und Ergestell besteht aus Riesling, Österreicher, Traminer und Kleinberger, auf dem Seifenberg ebenfalls aus gemischtem Satz, vorwiegend Kleinberger. Der Fischstuhl, Obere Bacherweg, Scherb und alle anderen, mit Ausnahme des Bacherwegs, ziehen außerdem die Fleischtraube.

[2]) Vergleiche Fußbem. zu »Gräfenberg«.

[3]) Es soll hier nicht unerwähnt bleiben, daß wir dem Kgl. Landratsamt zu Koblenz für die thätige und wirksame Unterstützung, welche diese Behörde uns durch gewissenhafte Mitteilungen über dortige Weinbau-Verhältnisse zu teil werden ließ, zu großem Dank verpflichtet sind.

[4]) Die Weinberge von Königswinter wurden uns von dem dortigen Winzer-Verein mitgeteilt.

[5]) Der Wein von Kostheim, in dem Mündungs-Winkel von Rhein und Main, steht dem Hochheimer unter den sog. Taunus-Weinen am nächsten und kommt meist nur unter dem Namen »Hochheimer« in den Handel.

[6]) Spitzname für saueren (Rhein-)Wein. Auch Rambaß, Saurach, Flöhpeter, Rachenputzer, Turko (1871-er), Arabi (1882-er), Garibaldi sind solche Namen.

Laubsdorf. NR. Kb. *r.*
Lengsdorf. NR. K. *r. w.*
Leutesdorf[1]). NR. Kb. }
—er Engwetter. *w.* [*r. w.*}
—er Olterberg. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Riesling Auslese.
Liebenstein[2]). NR. Kb.
Liebfrauthal. *r. w.*
Lierschied. UR. W.
Linzhausen. NR. Kb. *r.*
Lorch. Rhg. W. *r. w.* }
—er Ausbruch. [*3 (4?).*}
—er Bodegrube.
—er Bodenthaler.
—er Bodenthaler Auslese.
—er Flur.
—er Geisberg.
—er Geisberg Auslese.
—er Kappenberg.
—er Kappenberg Auslese.
—er Krone.
—er Lehn. *w.*
—er Neuweg.
—er Niederflur.
—er Pfaffenwiese.
—er Pfaffenwiese Auslese.
Lorchhausen. Rhg.W. *w. 4.*

I.:
—er od. Lorchhäuser Auerloch.
—er Futtersack.
—er Hahnenweg.
—er Lach.
—er Laienweg.
—er Niederflur.
—er Rosenberg.
—er Rosenberg Auslese.
—er Schild.
—er Wand.
—er Wannen.
—er Wannen Auslese.

II.:
—er Edesberg.
—er Galgenpfad.
—er Halesberg.
—er Häuschensweinberg.
—er Unterer Hechenberg.
—er Kadrich.
—er Scheib.
—er Steinbruch.
—er Werben.

III.:
Lorchhausener Abgel.
— Bacherweg.
— Domm.
— Engweg.
— Habenthal.
— Oberer Hechenberg.
— Pfied.
— Pfiedgrund.
— Rabenlei.
— Obere Scheib.
— Schönberg.

Lorsbach. T. W.
Lützingen. NR. Kb. *r. w.*
Mallendar. NR. Kb.
Manubach. NR. Kb. *r. w.*
Marienberg. M. W. *w.*
Markobrunnen[3]).
Rhg. W. *w. 1.*
Markobrunner Auslese. }
— »Braut«. *w. 1.* [*w. 1.*}
— Kabinett. *w. 1.*
— Schönborn. *w. 1.*
Marxheim. T. W. *w. 3.*
Massenheim. M.T.W. *w. 3.*
Mayen. NR. Kb.
Mittelheim[4]). Rhg. W. *w.*
—er Backhausweg. *w. 4.*
—er Börnchen. *w. 4.*
—er Burkart, auch Burkard. *w. 3.*
—er Edelmann. *w. 2.*
—er Gansbaum, auch Gensbaum. *w. 2.*
—er Gessel. *w. 4.*
—er Gesselstein. *w. 4.*
—er Glockerstrang. *w. 2.*
—er Goldberg. *w. 4.*
—er Gottesthal. *w. 3.*
—er Graswaid, auch Grasweide. *w. 2.*
—er Guckuksloch. *w. 4.*
—er Heydl. *w. 4.*
—er Honigberg. *w. 3.*
—er Kaiser. *w. 4.*
—er Keßler. *w. 3.*
—er Lett. *w. 2.*
—er Leyenhöllchen. *w. 3.*
—er Löwenstein. *w. 4.*
—er Neuberg. *w. 3.*
—er Oberberg. *w. 2.*

Mittelheimer Sändchen. *w. 4.*
— Sandkaut. *w. 4.*
— Schledorn. *w. 3.*
— Schwarzhans. *w. 2.*
— Silgret. *w. 4.*
— Stein. *w. 3.*
— Sterzelpfad. *w. 3.*
Mosbach. T. W.
Muffendorf. NR. K. *r.*
Mühlberg. *w.*
—er Riesling (Gewächs von C. Dötsch, Wiesbaden). *w.*
—er Riesling Auslese.
Münstermaifeld. NR. Kb.
Neroberg[5]). T. W.
—er Auslese.
Neuberg vergl. Wiesbaden
Neudorf[6]). Rhg. W. *w. 3.*
—er Ammelbach.
—er Bangert.
—er Boden.
—er Eisenkübel.
—er Geisberg.
—er Geisberg Auslese.
—er Grauenberg.
—er Grenzern.
—er Haßlof, auch Haßeloff.
—er Heck.
—er Hohlweg.
—er Hühnerberg.
—er Hühnerberg Auslese.
—er Kirchweg.
—er Kirschgarten.
—er Kleimetthal.
—er Langenberg.
—er Langenberg Auslese.
—er Mauer.
—er Mittelpfad.
—er Mückenberg.
—er Niederborn.
—er Pfaffenberg.
—er Pfaffenberg Auslese.
—er Platt.
—er Rädchen.
—er Riesling.
—er Riesling Auslese.
—er Sand.
—er Schlenzenberg, auch Schlenßenberg.

[1]) Neben dem Winzer-Verein sind hier als bessere Firmen Fr. Masberg u. N. Knopp zu nennen.

[2]) Rechts von dem Dorfe Salzig thronen auf zwei malerischen Felsen die Burgruinen Liebenstein und Sterrenberg (auch die Brüder genannt), zu deren Füßen das 1679—1684 vom Erzbischof Hugo von Orsbeck erbaute Kloster Bornhofen mit einer gotischen Kirche liegt. Liebenstein kam 1793 an die Freiherren von Preuschen.

[3]) Markobrunn(en), Marcobrunn(en), eigentlich Markbrunn(en), ein Brunnen auf der Grenze der Gemarkungen von Erbach und Hattenheim, in roter Sandsteinfassung von Pfeilern umgeben, mit einer in Stein gehauenen Überschrift. Der Name deutet auf »Mark«, »Grenze«, obwohl der Brunnen beim Volke der Marktbrunnen, der Berg aber, auf welchem der Markobrunner wächst, Strahlenberg heißt. Der größere Teil des berühmten Weinbezirkes Markobrunn, das schon in einer Urkunde von 1104 erwähnt und jetzt von der Eisenbahn durchschnitten wird, gehört zu der Gemarkung Hattenheim.

[4]) Sämtliche Mitteilungen über Mittelheimer Weinbau verdanken wir der Güte des dortigen Herrn Bürgermeisters.

[5]) In der nächsten Umgebung von Wiesbaden. Seinem Charakter nach zählt dieser feine, zarte Weißwein mehr zu den Rheingau-, als zu den Taunus-Weinen.

[6]) Für die Mitteilung der Weindistrikte Neudorfs sind wir Herrn Bürgermeister Krechel von Neudorf zu Dank verpflichtet.

Neudorfer Steinberg.
— Vorderberg.
— Wasserrolle.
— Wiesenrech.
— Wildsau.
— Zehnthaus.
— Zimmers.
Neuenhain. T. W.
Neuwied. NR. Kb.
Niederbachem vergl. Bachem. [r. w.
Niederberg. NR. Kb.
—er Kreuzberg. w. [r. w.
Niederbreisig. NR. Kb.
Niederdollendorf. NR. K. r. w. [NR. Kb. w.
Niederhammerstein[1]).
—er Riesling. w.
Niederheimbach. NR. [Kb. w.
—er Kleinberger.
—er Riesling.
—er Sylvaner.
Niederhirzenach. NR. Kb.
Niederlahnstein. UR. W.
Niederspay. UR. W.
Niederwalluf. Rhg. W. w.
—er Bach.
—er Gottesacker.
—er Jungenstück.
—er Mittelberg.
—er Oberberg.
—er Platt.
—er Steingarten.
—er Steinritz.
—er Unterberg.
—er Walkenberg. w. 4.
Nordenstadt. T. W. w. 3.
Oberbreisig[2]). NR. Kb. r. w.
Oberdiebach. NR. Kb. [r. w.
—er Clävner. r.
—er Riesling. w.
Oberdollendorf. NR. K. r. w. [NR. Kb.
Oberhammerstein[3]).
—er Karrenberg. w.
—er Schloßberg. w.
Oberhirzenach. NR. Kb.

Oberkassel. NR. K. r. w.
—er Lei.
Oberlahnstein[4]). UR. W. [w.
—er Bauernthal.
—er Burgberg.
—er Leimgrube.
—er Girstel.
—er Grenbach.
—er Hasenberg.
—er Helmesthal.
—er Imschied.
—er Kerstel.
—er Koppelstein.
—er Mainzberg.
—er Stürzenthal.
Oberspay. UR. W. w.
Oberwalluf. Rhg. W. w. 3.
—er Fitusberg.
—er Kirschbaum.
Oberwesel[5]). NR. Kb. r. w. 2.
Oberwinter. NR. Kb. r.
Ockenfels. NR. Kb. r.
Ödekoven. NR. K. r.
Ohlenberg. NR. Kb. r.
Osterspay od. Osterspai od. Osterspei. UR. W.
—er Lieschen. w.
Östrich. Rhg. W. w. 2.
—er Aliment. w. 2.
—er Alteck. w. 4.
—er Bechtholdsteich. w. 2.
—er Behl. w. 4.
—er Berg (Cresc. von Joh. Klein, Johannisberg a/Rh.).
—er Berg Auslese.
—er Deez. w. 1.
—er Dosberg od. Doosberg. w. 1.
—er Dosberg Auslese.
—er Eich. w. 3.
—er Eiserberg. w. 1.
—er Eiserberg Auslese.
—er Eiserpfad. w. 3.
—er Eiserweg. w. 1.
—er Heinzenböhl. w. 3.
—er Hitz. w. 3.
—er Hölle.
—er Honigberg. w.

Östricher Kellerberg. w. 1.
— Kerbersrech. w. 2.
— Landpflecht. w. 2.
— Löhnchen. w.
— Magdalenengarten. w.
— Mauerweg. w.
— Mühlberg. w. 2.
— Pflänzer. w. 2.
— Rauschenberg. w. 2.
— Rummesgasse. w. 3.
— Sandkaut. w. 2.
— Saserweg. w. 2.
— Seckerweg. w. 2.
— Teich. w. 2.
— Wasem. w. 2.
— Winkeler. w.
— Winkeler Auslese. w.
Patersberg. UR. W. w.
Perscheid. NR. Kb. w. 2.
—er Riesling. w.
Pfaffenberg vergl. Reichartshausen.
Pfaffendorf. NR. Kb. r. w.
—er Kleinberger. w.
—er Spätburgunder. r.
Polch. NR. Kb. w.
Presberg[6]). Rhg. W.
Rachenputzer[7]).
Rambaß[8]).
Rauenthal[9]). Rhg. W. [w. 1.
—er Abighell.
—er Alzern.
—er Baike(n).
—er Berg.
—er Bienengarten.
—er Burggraben.
—er Ehr.
—er Famel. [od. Gihrn.
—er Gehrn od. Gehren
—er Geierstein.
—er Geishorn.
—er Großenstück.
—er Auf dem Hilbitz.
—er Im Hilbitzloch.
—er Hinterhaus.
—er Hühnerberg.
—er Humes.
—er Kesselring.

---

[1]) Als zuverlässige Firmen sind in Niederhammerstein Gebr. Trimborn u. Joh. Peter Zwick zu nennen.

[2]) Der aus dem »Kleinberger« gezogene Weißwein findet als Federweißer viel Verwendung.

[3]) Die besten Oberhammersteiner Weine sind von dem dortigen Pfarrgut erhältlich.

[4]) Sämtliche Angaben über Oberlahnsteins Weine wurden uns bereitwilligst auf eine diesbez. Anfrage von dem dortigen Magistrat zugesandt. In den obengenannten Distrikten Oberlahnsteins kommt Burgunder, Österreicher, Kleinberger und Riesling zum Anbau.

[5]) Stadt im Kreis St. Goar des preuß. Reg.-Bez. Koblenz, links am Rhein. Hinter dem Ort mündet das durch seinen guten Wein bekannte Engehöller Thal.

[6]) Gemarkung mit nur 0,4 ha Weinberg-Fläche.

[7]) Volksbezeichnung für saueren Rheinwein.

[8]) Am Rhein Bezeichnung für saueren Wein.

[9]) Pfarrdorf im Rheingaukreis des preuß. Reg.-Bez. Wiesbaden, 5 km nördlich von Eltville, auf einem Vorberge des Taunus, ist berühmt durch Weinbau. Die nahe Bubenhäuser Höhe (268 m) gewährt einen prächtigen Überblick über den Rheingau. Das ehemalige Kloster Tiefenthal nahe dem Wallufbach ist jetzt Schloß, der ältere Teil Mühle. Der Rauenthaler nimmt eine der ersten Rangstufen in der Reihe der Rheingau-Weine ein; er wächst südöstlich vom Dorfe auf einem Bergsattel an der Straße von Walluf nach Schwalbach. Im August 1863 bewirtete die Stadt Frankfurt die Mitglieder des deutschen Fürsten-Kongresses mit Rauenthaler, der 9 Thaler per Flasche kostete. Aus diesem Anlaß erhielt der Rauenthaler den Namen Fürstenwein.

Rauenthaler Langenstück.
— Im Maaßborn.
— Meßwein.
— Nonnenberg.
— Oberfeld.
— Pfaffenberg.
— Roseneck.
— Rothenberg.
— Schollenberg.
— Siebenmorgen.
— Solzbecher.
— Steil.
— Steinmächer.
— Stubenrauch.
— Taubenberg.
— Wagenkehr.
— Wißhell.
— Wulfen (Wülfen).
— Zwerghilbitz.
Schloß Reichartshausen[1]. Rhg. W. *w.*
Remagen. NR. Kb. *r. w.*
Rheinbleichart[2]. *r.*
Rheinböllen. NR. Kb. *r.*
Rheinbrohl[3]. NR. Kb.
—er Lay. *w.*
Rheindiebach. NR. Kb. *w.*
Rhense od. Rense od. Rheinse[4]. NR. Kb. *w.*
—r Alber.
—r Vordere Blender.
—r Boden.
—r Borngasse.
—r Brünings Hohl.
—r Cornelius-Graben.
—r Daubus.
—r Im Eien.
—r Eisenberg.
—r Eisenthür.
—r Ewigbach.
—r Gassenberg.
—r Gassenkümpel.
—r Geierslei.
—r Geisemers Berg.

Rhenser Geisfeld.
— Graben.
— Hakmak.
— Hasloch.
— Huf.
— Imer.
— Kahlen.
— Kiehr.
— Klamen.
— Königsstuhl.
— Im Kreuzstück.
— Kukuksberg.
— Lei.
— Malmering.
— Nicolaus.
— Oppertsberg.
— Philippsberg.
— Robertsthal.
— Ruselör.
— Obere Samberg.
— Untere Samberg.
— Schamberg.
— Scharfenstein.
— Schimings.
— Schröderdäll.
— Trap.
— Wolfsdäll.
— Zech.
Rolandseck. NR. Kb. *r.*
Rosenburg. NR. K. *w.*
Rüdesheim[5]. Rhg. W. *w.*
—er Berg. *w. 1.*
—er Berg Brunnen.
—er Berg Burgweg.
—er Berg Dickestein.
—er Berg Eisenenger.
—er Berg Hellpfad.
—er Berg Lei.
—er Berg Orléans.
—er Berg Pares.
—er Berg Roseneck.
—er Berg Schloßberg.
—er Berg Stumpfenort.
—er Berg Zinnegießer.

Rüdesheimer Berg Zollhaus.
— Bienengarten.
— Bremer Rosewein.
— Burg od. Schloß Ehrenfels (Weinberg: Schloßberg-Domäne).
— Dachsloch.
— Hinterhaus. *w. 1.*
— Hinterhaus Auslese.
— Hinterhaus Ausstich Kabinett.
— Kaiserweier.
— Katerloch.
— Kirchweg.
— Oberfeld. *w. 1.*
— Oberfeld Bein.
— Oberfeld Bischofsberg.
— Oberfeld Bischofsberg Auslese.
— Oberfeld Engerweg.
— Oberfeld Engerweg Auslese.
— Oberfeld Fahrgessel.
— Oberfeld Gessel.
— Oberfeld Hohlweg.
— Oberfeld Kießel.
— Oberfeld Platz I.
— Oberfeld Platz II.
— Oberfeld Ruländer.
— Oberfeld Stauch.
— Oberfeld Wilgert.
— Oberfeld Wüst.
— Ringmauer.
— Rosengarten.
— Rosengarten Auslese.
— Rottland.
Salzig[6]. NR. Kb. *r.*
—er Klaus.
—er Rabenhöhle.
—er Rheinhell.
—er Stuhl.
—er Winkelholz.
Sankt Goar[7]. NR. Kb. *w. 3.*
Sankt Goarshausen[8]. UR. W.
Saurach[9].

[1]) Das in der Chronik des Rheingauer Weinbaues altberühmte ehemalige Kloster-, jetzige Schloßgut Reichartshausen, früher Richardeshusen, wurde im Sommer 1889 samt den dazu gehörigen hervorragenden Reben-Geländen des Pfaffenberges von A. Wilhelmj in Hattenheim käuflich erworben. Diese Weltfirma bringt die von ihr gezogene Crescenz als »Schloß Reichartshausen« in den Handel.

[2]) Die roten Weine des Unterrheins von Bacharach, Lahnstein, Boppard, Oberwesel usw. gehen außerhalb ihrer Distrikte gewöhnlich unter dem Namen Rheinbleichart.

[3]) Neben dem Winzer-Verein ist hier noch die Firma G. Aug. Fröbus als Bezugsquelle für Rheinbrohler Weine zu nennen.

[4]) Flecken im preuß. Reg.-Bez. und Landkreis Koblenz, am Rhein, berühmt durch Obst- und Weinbau und einen alkalisch-muriatischen Säuerling, mit einem 1892—94 in 340 m Tiefe erbohrten mächtigen Sprudel, der bereits 1680 als Rhenser Sauerbrunnen erwähnt wird. Ziemlich weit unterhalb des Ortes, unter Obstbäumen versteckt, steht der Königsstuhl, 1798 von den Franzosen zerstört, 1843 aber in gleicher Form von einigen Koblenzern wieder aufgebaut.

[5]) Es ist hier zu bemerken, daß uns sowohl vom Kgl. Landratsamt des Kreises Rüdesheim, wie vom Bürgermeisteramt der Stadt Rüdesheim wichtige Mitteilungen über die dortigen Weinbau-Verhältnisse bereitwilligst gemacht wurden.

[6]) Die Mitteilung der Salziger sowie Bopparder Weine verdanken wir der Güte des Herrn Bürgermeisters Brandt zu Boppard.

[7]) Über Weinbau-Verhältnisse im Kreise Sankt Goar wurde uns von dem Kgl. Landratsamt dieses Kreises jede Auskunft gern gewährt, auch sei den Herren Bürgermeistern von Niederheimbach, Bacharach, Oberwesel, Sankt Goar, Boppard und Brodenbach an dieser Stelle für ihre thätige Beihilfe an dem Werke gedankt.

[8]) Es sei hier erwähnt, daß uns vom Kgl. Landratsamt in Sankt Goarshausen recht ausführliche und gewissenhafte Mitteilungen über den Weinbau dieses Kreises zugingen.

[9]) Am Rhein Bezeichnung für saueren We'

Schierstein[1]. T. W.
w. 3 (4?). [Bismarck). *w.*
—er Berg (Cresc. Graf v.
—er Berg Auslese.
—er Dachsberg.
—er Dachsberg Auslese.
—er Ennerst.
—er Ennerst Auslese.
—er Guckuksloch.
—er Höllberg.
—er Höllberg Auslese.
—er Hölle.
—er Hölle Auslese.
—er Kranz. *w. 3.*
—er Kranz Auslese.
—er Kremberg.
—er Schweinsberg.
—er Sonnenberg.
—er Sonnenberg Auslese.
—er Steinberg.
—er Steinberg Auslese.
—er Zäunchen.
Soden. T. W.
Steeg. NR. Kb. *r. w.*
—er Clävner. *r.*
—er Riesling. *w.*
Steinberg[2]. Rhg. W. *w. 1.*
—er Ausbruch Kabinett.
—er Auslese.
—er Domäne.
—er Domäne Auslese.
—er Goldener Becher.
—er Goldener Becher Auslese.
—er Hahnenschritt.
—er Hahnenschritt Auslese.
—er Kabinett.
—er Kabinett Auslese.
—er Kabinett »Die Braut«.
—er Kabinett »Impérial«.
—er Langezeilen.
—er Langezeilen Auslese.
—er Neuweg.
Steinberger Neuweg Auslese.
— Oberhöhe.
— Oberhöhe Auslese.
— Pflänzer.
— Pflänzer Auslese.
— Rosengarten.
— Rosengarten Auslese.
— Steinpforte.
— Steinpforte Auslese.
— Zehntstück.
— Zehntstück Auslese.
Trechtingshausen. NR. Kb.
Turko[3].
Unkel. NR. Kb. *r. 3.*
Unkelbach. NR. Kb. *r. w.*
Urbar. NR. Kb. *w.*
Urchern. UR. W.
Vallendar. NR. Kb.
Vollrads[4]. Rhg. W. *w. 2.*
—er Kabinett Auslese.
—er Schloß Auslese.
Wallau. T. W.
Weilbach. T. W. *w. 3.*
Weiler. NR. Kb. *r. w.*
—(er) Bach.
Wellmich. UR. W. *w.*
Werlau. NR. Kb.
Weyer. UR. W.
Wicker. T. W. *w.*
—er Junkern.
—er Nonnenberg. *w. 2.*
—er Nonnenberg Auslese.
Wiebelsheim. NR. Kb. *w.*
Wiesbaden[5]. T. W.
—er Langelsweinberg.
—er Langelsweinberg Auslese.
—er Neroberg.
—er Neroberg Auslese.
—er Neuberg.
—er Neuberg Auslese.
Winkel. Rhg. W. *w. 2.*
—er Bellersweg.
Winkeler Bellersweg
— Berg. [Auslese.
— Berg Auslese.
— Bienenberg.
— Bienenberg Auslese.
— Claus vergl. Klaus.
— Dachsberg.
— Dachsberg Auslese.
— Eckenberg.
— Eckenberg Auslese.
— Edelmann.
— Ensing.
— Gutenberg (Cresc. Joh. Grün, Winkel).
— Gutenberg Auslese.
— Gutenberg Riesling.
— Hasensprung.
— Hellersberg.
— Hellersberg Auslese.
— Honigberg.
— Honigberg Auslese.
— Jesuitengarten.
— Jesuitengarten Auslese.
— Klaus od. Claus.
— Kreuzweg.
— Lett.
— Neuberg.
— Neuberg Auslese.
— Oberberg.
— Obere Ansbach.
— Pfröffen.
— Plankner.
— Ratskeller-Tropfen (Wachst. Gebr. Simon, Wiesbdn.)
— Rheinpflicht.
— Saut.
— Schaftritt.
— Scharbel.
— Steinacker (Cresc. Joh. Klein, Johannisberg).
— Steinacker Auslese.
— Steinchen.
— Steinkaut.

---

[1] Dorf im preuß. Reg.-Bez. und Landkreis Wiesbaden am Rhein, hat eine große Schaumwein-Fabrik sowie Wein- und Obstbau. Schierstein gehörte im Mittelalter den Rheingrafen. — Die Mitteilung sämtlicher Weindistrikte von Schierstein verdanken wir der Güte des dortigen Bürgermeisters Herrn Wirth.

[2] Eines der edelsten Hochgewächse, mit dem berühmten Johannisberger nahe verwandt, in guten Jahrgängen diesen an Feuer übertreffend, wächst eine Stunde vom Rhein, zwischen den Gemarkungen Hattenheim und Hallgarten, hat Thonschiefer zum Boden und Riesling zum Rebsatz. Ehemals herzoglich nassauischer Besitz, sind die Weingelände dann zum größten Teil Eigentum der preußischen Krondomäne geworden; durch die kreuzenden Wege sind sie in einzelne Abteilungen geschieden und führen wieder die besonderen Namen: Rosengarten, Goldener Becher, Pflänzer usw. Wie durch die Tages-Zeitungen hinreichend bekannt sein dürfte, sandte der deutsche Kaiser dem Fürsten Bismarck eine Flasche Steinberger Kabinett, 1842-er Jahrgang, von dem sich nur noch wenige Flaschen im kaiserlichen Weinkeller befinden.

[3] Am Rhein Bezeichnung für saueren Wein.

[4] Da dieser Wein sehr oft Vollrat(s), Vollrath und ähnlich geschrieben wird, so richteten wir an die Verwaltung des Schlosses Vollrads eine diesbez. Anfrage und erhielten umgehend folgende Antwort: »Ihre gefl. Anfrage vom 24. c. beehre ich mich dahin zu beantworten, daß in den ältesten Zeiten (1100) von der Burg und den Rittern Vollrades die Rede ist. Später findet man sowohl Vollratz wie Vollraths. Seit dem Jahre 1860, als der Besitz an den Grafen Matuschka-Greiffenclau fiel, schreiben wir Vollrads«. Eine Etikette, welche beilag, trägt das gräfl. Wappen und lautet: »Schloß Vollrads im Rheingau. 1862 Cabinet aus dem Keller des Grafen Matuschka-Greiffenclau.«

[5] Auf eine diesbezügliche Anfrage teilte uns der Magistrat zu Wiesbaden bereitwilligst näheres über die dortigen Weinbau-Verhältnisse mit. Demnach umfaßt der Neroberg rund 9 ha Weinbergland. Unterbenennungen nach einzelnen Lagen gibt es dort nicht; der größere Teil, 5 ha 40 a, gehört dem Königlich Preußischen Domänen-Fiskus. Der Neuberg umfaßt $1^1/_2$ ha und der Langelsweinberg, erst in neuerer Zeit wieder angelegt, $1^1/_6$ ha. Haupt-Traubensorte auf allen drei Weinbergen ist Riesling.

Die einzelnen Gruppen des Rheinweines.

1. Le Rh(e)ingau. Rheingau. Rheingau.

Landstrich im preuß. Reg.-Bez. Wiesbaden, nördlich vom Rheingau-Gebirge, einem Zweig des Taunus, ein herrlicher, 22 km langer und 10 km breiter Landstrich. Seit der 1886 erfolgten Kreiseinteilung umfaßt der Rheingaukreis sämtliche Weinbau-Gebiete von Niederwalluf unterhalb Mainz bis zum Niederthal unterhalb Lorchhausen. Der geschichtliche Begriff des Rheingaues in früherer Zeit stimmt hiermit völlig überein. Es sollte derselbe daher auch in weinbaulicher Hinsicht als zu Recht bestehend gelten und nicht, wie es hin und wieder geschieht, den unterhalb Rüdesheim liegenden Orten des Kreises gegenüber bestritten werden, daß sie zum Rheingaue gehören. — Die Weine des Rheingaues sind weltbekannt; sie nehmen unter den Weinen der Welt mit die erste Stelle ein. Die Annahme, daß die Oberfläche des Rheines nicht ohne Einfluß auf die Güte des Rheingauer Weines sei, ist vielfach verbreitet, und es dürfte schwerlich zu widerlegen sein, daß der durch dieselbe bedingte Feuchtigkeits-Gehalt der Luft gerade in denjenigen Jahren, in welchen die sog. Edelsäule sich einstellt, eine besondere Bedeutung hat. — Was den Beginn der Weinkultur betrifft, so wird der Streit darüber, ob schon die Römer den Weinstock in dem Gebiete des dermaligen Rheingaues zu Zwecken der Weinbereitung anpflanzten, wegen Mangel überzeugenden Beweis-Materiales schwerlich entscheidend mit einer Bejahung oder Verneinung dieser Frage enden. Wenn auch eine gewisse Wahrscheinlichkeit für die damals erfolgte Anlage von Weingelände vorhanden ist, so läßt sich doch annehmen, daß die hierzu benutzte Fläche unter den obwaltenden Umständen nur eine sehr beschränkte gewesen sein kann. Aus der früh nachweisbaren Beschäftigung der Franken mit dem Weinbau und namentlich daraus, daß zur Zeit Karls des Großen in mehreren Orten des Rheingaues ausgedehnte Rebenanpflanzungen vorhanden waren, kann man den Schluß ziehen, daß der Rheingauer Weinbau seinen Anfang in größerem Maßstabe zu oder vor der Zeit der Merowinger genommen habe. Karl der Große, welcher sich um die Hebung des Weinbaues in Deutschland große Verdienste erworben hat, würde nach dem eben Gesagten nicht als Begründer des Weinbaues im Rheingau zu bezeichnen sein. — In Bezug auf den Weinbau wird der Rheingau in die obere und untere Gemarkung eingeteilt, d. h. in die Dörfer auf der Höhe und die am Ufer. Was die Boden-Arten im Rheingau betrifft, so sind es besonders zwei verschiedene derselben. Zunächst die kalireichen, leicht verwitterbaren Sericit- (Taunus-) Schiefer der älteren Gebirgs-Schichten, welche in verschiedener Färbung vorkommend, am Gräfenberg, am Rauenthaler Berg, am Steinberg, am Rothenberg, am Rüdesheimer Berg, am Johannisberg, in den Aßmannshäuser Rotweinbergen den Untergrund der Weinberge bilden; zweitens der tertiäre Cyrenen-Mergel, welcher über dem Markobrunnen, zwischen Erbach und Hattenheim, bei Eltville, Hallgarten usw. vorkommt. Es würde zu weit führen, auf die in gewissen Boden-Arten wiederum vorkommenden Unterschiede einzugehen, welche der Hauptsache nach die Mannigfaltigkeit des Bouquets der verschiedenen Weine aus den einzelnen Lagen einer und derselben Gemarkung bedingen. — Während in anderen Weinbautreibenden Gegenden eine verhältnismäßig größere Menge von Rebsorten zur Weinbereitung angepflanzt wird, kommen im Rheingau wenige in Betracht. Diese sind: Riesling (der Stolz des Rheingaues, die Rebe, welche den Weltruhm der Rheingauer Weine begründet hat); Orléans; Traminer; Ruländer; Österreicher (Sylvaner); Kleinberger. Für den Rotweinbau kommt nur Spätburgunder (Klebrot) in Betracht. — Es wurden geherbstet im Rheingau im Jahre 1890 56 190,6 hl Weiß- und 862,0 hl Rotwein, 1889 47 041,4 hl Weiß- und 910,0 hl Rotwein, 1888 48 877,93 hl Weiß- und 918,0 hl Rotwein, 1887 41 619,9 hl Weiß- und 854,0 hl Rotwein, 1886 28 770,62 hl Weiß- und 711,8 hl Rotwein, 1885 24 115,45 hl Weiß- und 286,2 hl Rotwein, 1884 60 324,0 hl Weiß- und 1178,0 hl Rotwein, 1883 51 475,8 hl Weiß- und 857,2 hl Rotwein, 1882 26 078,0 hl Weiß- und 281,6 hl Rotwein, 1881 51 076,0 hl Weiß- und 683,2 hl Rotwein, 1880 10 586,8 hl Weiß- und 189,6 hl Rotwein. Die hauptsächlichsten Besitzer von Weinbergen im Rheingau sind neben dem Preußischen Domänen-Fiskus: A. Wilhelmj (Hattenheim); Prinz Albrecht von Preußen; Fürst von Metternich (Johannisberg); Graf von Schönborn-Wiesentheid (Hattenheim); Joh. Bapt. Sturm (Rüdesheim); C. J. B. Steinheimer (Östrich); Freiherr Langwerth von Simmern (Eltville); Graf von Matuschka-Greiffenclau (Schloß Vollrads); Graf zu Eltz (Eltville); Freih. von Ritter (Rüdesheim); Freih. von Zwierlein (Greifenheim); H. Mumm von Schwarzenstein (Johannisberg); Graf von Walderdorff (Lorch); H. J. Fendel (Lorch). Dies sind die Besitzer von mehr als 10 ha Fläche; die übrigen zahlreichen kleineren Besitzer hier aufzuführen, würde zu weit führen. Wer sich über die Besitz-Verhältnisse im Rheingau und dergleichen genau unterrichten will, dem sei das vortreffliche statistische Werk »Der Rheingaukreis in den Jahren 1869—1890, herausgegeben von dem Kreisausschusse des Rheingau-Kreises (Rüdesheim)« angelegentlichst empfohlen. Es sind hier noch einige Angaben über die Weingüter der Preußischen Domäne von Wichtigkeit; diese bieten auch insofern ein besonderes Interesse als über die Einnahmen und Ausgaben der Verwaltung derselben genaue Zahlen vorhanden sind. Der Umfang beträgt $76,_{8099}$ ha, wovon jedoch die in den Gemarkungen Hochheim und Wiesbaden vorhandenen Weingüter mit zusammen $12,_{5770}$ ha nicht für den Rheingaukreis in Betracht kommen. Der annähernde Geldwert des ganzen Besitzes beträgt 2 515 037 Mark oder im großen Durchschnitt 32 897 Mark für 1 ha. Der Gesamt-Ertrag sämtlicher Domänen-Güter belief sich 1866 auf 1971,80 hl (Wert: Mk. 93 025,71), 1867 auf 1642,07 hl (77 442 Mk.), 1868 auf 2171,34 hl (640 992,06 Mk.), 1869 auf 1002,38 hl (87 827,40 Mk.), 1870 auf 1466,32 hl (190 572,15 Mk.), 1871 auf 758,49 hl (34 419 Mk.), 1872 auf 203,99 hl (38 505 Mk.), 1873 auf 655,77 hl (100 357,25 Mk.), 1874 auf 1638,77 hl (360 441 Mk.), 1875 auf 1827,21 hl (267 387,80 Mk.), 1876 auf 1443,68 hl (264 438 Mk.), 1877 auf 1368,44 hl (97 095 Mk.), 1878 auf 606,68 hl (69 362 Mk.), 1879 auf 342,62 hl (29 590 Mk.), 1880 auf 408,41 hl (101 372 Mk.), 1881 auf 1512,07 hl (292 963 Mk.), 1882 auf 505,15 hl (22 620 Mk.), 1883 auf 1546,20 hl (256 016 Mk.), 1884 auf 1510,91 hl (847 437,26 Mk.), 1885 auf 523 hl (63 574,10 Mk.), 1886 auf 657,77 hl (164 946 Mk.), 1887 auf 1387,13 hl (128 252,40 Mk.), 1888 auf 1376,44 hl (195 820 Mk.), 1889 auf 1470,61 hl (309 770 Mk.), 1890 auf 1253,04 hl (171 100 Mk.); für diese 25 Jahre also auf 29 250,29 hl (4 905 335,13 Mk.). — Die Korrektur und Durchsicht der Abteilung über Rheinweine hat mit der größten Bereitwilligkeit Herr Kgl. Domänenrat Czéh in Wiesbaden übernommen.

Aßmannshäuser Aulhauserberg. *r.*
— Bad. *w.*
— Bamberg. *r.*
— Oberer Berg. *w.*
Aßmannshäuser Unterer Berg. *w.*
— Bingerloch. *w.*
— Bohren. *r.*
— Domäne.
Aßmannshäuser Eckerstein. *r.*
— Frankenthal. *r.*
— Frühburgunder. *r.*
— Heidenberg. *w.*

Aßmannshäuser Hellenberg, auch Höllenberg.
— Hermannssey. *w.*
— Hinterkirch. *r.*
— Höllenberg.
— Kabinett.
— Keßrich. *w.*
— Mühstück. *r.*
— Pfarrgut.
— Platte. *r.*
— Rotweiß.
— Silberberg. *w.*
— Spasbach. *w.*
— Steil. *r.*
Aulhausener od. Aulhäuser Blei.
— Dell.
— Frenz.
— Gibel.
— Hanseborn.
— Kaisersteinfels.
— Lorsberg.
— Orlenz.
— Pferdskopf.
Eibingener Backhaus.
— Bein.
— Böhl.
— Dechanei.
— Dümmchen.
— Flecht.
— Geisenheimerweg.
— Hangeloch.
— Hochpfad.
— Kießel.
— Langenacker.
— Lei od. Lay.
— Loch.
— Mühlpfad.
— Pfeilersbaum.
— Rück.
— Sandgrube.
— Steinfels.
— Stiehl.
— Stöckerpfad.
— Strehlkampf.
— Tafel.
— Windeck.
— Wüst.
Eltviller Albus.
— Altebach.
— Auf'm Ehr.
— Bunken.
— Engenweg.
— Freienborn.
— Grauenstein.
— Oberer Grimmen.
— Mittlerer Grimmen.
— Unterer Grimmen.
— Großwehr.
— Hanach.
— Hubweg.
— Hühnerfeld.
— Kalbspflicht.
— Klümpfchen.

Eltviller Langenstück.
— Meßwingert.
— Mühlweg.
— Neuweg.
— Pallet.
— Rohrberg.
— Sandgrube.
— Setzling. [*w. 2.*
— Oberer Sonnenberg.
— Mittlerer Sonnenberg.
— Unterer Sonnenberg.
— Steinchen.
— Steinmächer.
— Sterzelpfad.
— Taubenberg.
— Wagenkehr.
Erbacher Bachfelle.
— Brühl.
— Gemark.
— Herrenberg.
— Hoherhein.
— Honigberg.
— Karlich.
— Klosterberg.
— Klostergarten.
— Langenmorgen.
— Langenwingert.
— Markobrunnen od. Markobrunner.
— Michelmark.
— Rheinhelle.
— Schloß.
— Seelgaß.
— Siegelsberg.
— Sonnenberg.
— Wormloch.
Geisenheimer Altbaum.
— Breidert.
— Hoher Decker.
— Unterer Decker.
— Fuchsberg.
— Hinkelsstein.
— Kapellenberg. *w. 2.*
— Kapellengarten.
— Katzenloch.
— Kies.
— Kilsberg.
— Kirchgrube.
— Kläuserweg.
— Kosakenberg. *w. 2.*
— Lickerstein.
— Mäuerchen.
— Morschberg. *w. 2.*
— Mückenberg.
— Platt.
— Rothenberg. *w. 1.*
— Schorchen.
— Silzen.
— Spitzenlehn.
— Stallen.
— Steinacker.
— Stiftswein.
— Theilers.

Geisenheimer Winkeler Weg.
Gräfenberger Domäne. *w. 1.*
— Kabinett. *w. 1.*
Hallgartener Affolder.
— Biegels.
— Böhl.
— Deutelsberg, auch Deitelsberg. *w. 2.*
— Diez, auch Deez.
— Egersberg.
— Frühenberg. *w. 2.*
— Geckenberg, auch Gekenberg, Gegenberg.
— Geiersberg. *w. 2.*
— Haide.
— Hasenlauf.
— Hemmelberg. *w. 2.*
— Hitze.
— Jungfer. *w. 2.*
— Kies.
— Kirchengarten.
— Kirschenacker.
— Kuhgasse.
— Leimersbach.
— Letten.
— Leichnamsberg.
— Mehrhölzchen. *w. 2.*
— Neufeld. *w. 2.*
— Östricherweg. *w. 2.*
— Pfad.
— Rauscheberg, auch Reuscheberg. *w. 2.*
— Rheinhardt, auch Reinhardt.
— Rübenacker.
— Sandgrube. *w. 2.*
— Schönhelle. *w. 2.*
— Sterzelpfad. *w. 2.*
— Teufelsberg vergl. Deutelsberg.
— Triesch.
— Wiesenberg.
Hattenheimer Berg.
— Bergweg.
— Bitz.
— Boxberg.
— Boden.
— Boß.
— Deutelsberg.
— Dillmetz.
— Domäne.
— Engelmannsberg.
— Gassenweg.
— Geiersberg.
— Grabenfeld.
— Hassel.
— Heiligeweg.
— Hinterhausen.
— Kabinett.
— Kiedricherweg.
— Kilb.
— Lohrfeld.
— Mannberg.

Hattenheimer Möhrhölzchen.
— Nußbrunnen.
— Pfaffenberg.
— Oberer Pflänzer.
— Unterer Pflänzer.
— Schloß Reichartshausen.
— Riesenfaß.
— Schaaf.
— Ob. Schützenhäuschen.
— Unt.Schützenhäuschen.
— Siegelsberg.
— Spaig od. Speich.
— Stabel.
— Steinberg.
— Strieht.
— Weiher.
— Weißerd.
— Willborn.
— Wisselbrunn.
Johannisberger Kabinett.
— Klaus. *w. 1.*
— Schloß. *w. 1.* [w. 1.]
Schloß Johannisberger Kehr.
— Johannisberger Kippelacker.
— Johannisberger Langenberg.
— Johannisberger Nonnenhöll.
— Johannisberger Oberberg.
— Johannisberger Osterweinberg.
— Johannisberger Rothsang.
— Johannisberger Siechgarten.
Dorf Johannisberger Bangert.
— Johannisberger Bein.
— Johannisberger Ebschenberg.
— Johannisberger Hinter den Eichen. *w. 3.*
— Johannisberger Im Erntebringer.
— Johannisberger Fischerhöll. *w. 3.*
— Johannisberger Goldatzel. *w. 3.*
— Johannisberger Hansenberg. *w. 3.*
— Johannisberger Im Hippaum.
— Johannisberger Auf der Höll.
— Johannisberger Höllenkopf. *w. 3.*
— Johannisberger Kahlenberg.
— Johannisberger Kemmersberg.
— Johannisberger Im Kerzenstück.
— Johannisberger Kochsberg. *w. 2.*

Dorf Johannisberger In der Mittelhöll. *w. 2.*
— Johannisberger Nonnenhöll. *w. 3.*
— Johannisberger Im Otzensang. *w. 3.*
— Johannisberger Steinacker.
— Johannisberger In der Steinhöll. *w. 3.*
— Johannisberger Steinstück.
— Johannisberger In der Unterhöll. *w. 2.*
— Johannisberger Obere Vogelsand. *w. 3.*
— Johannisberger Mittlere Vogelsand. *w. 3.*
— Johannisberger Untere Vogelsand. *w. 3.*
— JohannisbergerWeiher.
Kiedricher Bein.
— Berg.
— Brücke.
— Dietenberg.
— Dippenerd.
— Gräfenberg.
— Grünbach.
— Langenberg.
— Oberberg.
— Osbach.
— Platte.
— Sandgrube.
— Schäferberg.
— Steeg.
— Turmberg.
— Wasserroß.
— Weiberpfad.
— Weihersberg.
Lorcher Bodegrube.
— Bodenthaler.
— Flur.
— Geisberg.
— Kappenberg.
— Krone.
— Lehn.
— Neuweg.
— Niederflur.
— Pfaffenwiese.
Lorchhausener od. Lorchhäuser Abgel.
— Auerloch.
— Bacherweg.
— Domm.
— Edesberg.
— Engweg.
— Futtersack.
— Galgenpfad.
— Habenthal.
— Hahnenweg.
— Hales.
— Häuschensweinberg.
— Oberer Hechenberg.

Lorchhausener Unterer Hechenberg.
— Kadrich.
— Lach.
— Laienweg.
— Niederflur.
— Pfied.
— Pfiedgrund.
— Rabenlei.
— Rosenberg.
— Scheib.
— Obere Scheib.
— Schild.
— Schönberg.
— Steinbruch.
— Wand.
— Wannen.
— Werben.
Markobrunner Kabinett. *w. 1.*
— Schönborn. *w. 1.*
Mittelheimer Backhausweg. *w. 4.*
— Börnchen. *w. 4.*
— Burkard. *w. 3.*
— Edelmann. *w. 2.*
— Gensbaum. *w. 2.*
— Gessel. *w. 4.*
— Gesselstein. *w. 4.*
— Glockerstrang. *w. 2.*
— Goldberg. *w. 4.*
— Gottesthal. *w. 3.*
— Grasweide. *w. 2.*
— Guckuksloch. *w. 4.*
— Heydl. *w. 4.*
— Honigberg. *w. 3.*
— Kaiser. *w. 4.*
— Keßler. *w. 3.*
— Lett. *w. 2.*
— Leyenhöllchen. *w. 3.*
— Löwenstein. *w. 4.*
— Neuberg. *w. 3.*
— Oberberg. *w. 2.*
— Sändchen. *w. 4.*
— Sandkaut. *w. 4.*
— Schledorn. *w. 3.*
— Schwarzhans. *w. 2.*
— Silgret. *w. 4.*
— Stein. *w. 3.*
— Sterzelpfad. *w. 3.*
Neudorfer Ammelbach.
— Bangert.
— Boden.
— Eisenkübel.
— Geisberg.
— Grauenberg.
— Grenzern.
— Haßlof, auch Haßeloff.
— Heck.
— Hohlweg.
— Hühnerberg.
— Kirchweg.
— Kirschgarten.
— Kleimetthal.

Neudorfer Langenberg.
— Mauer.
— Mittelpfad.
— Mückenberg.
— Niederborn.
— Pfaffenberg.
— Pfaffenberg Auslese.
— Platt.
— Rädchen.
— Riesling.
— Sand.
— Schlenzenberg, auch Schlenßenberg.
— Steinberg,
— Vorderberg.
— Wasserrolle.
— Wiesenrech.
— Wildsau.
— Zehnthaus.
— Zimmers.
Niederwallufer Bach.
— Gottesacker.
— Jungenstück.
— Mittelberg.
— Oberberg.
— Platt.
— Steingarten.
— Steinritz.
— Unterberg.
— Walkenberg. *w. 4.*
Oberwallufer Fitusberg.
— Kirschbaum.
Ostricher Aliment. *w. 2.*
— Alteck. *w. 4.*
— Bechtholdsteich. *w. 2.*
— Behl. *w. 4.*
— Berg.
— Deez. *w. 1.*
— Dosberg. *w. 1.*
— Eich. *w. 3.*
— Eiserberg. *w. 1.*
— Eiserpfad. *w. 3.*
— Eiserweg. *w. 1.*
— Heinzenböhl. *w. 3.*
— Hitz. *w. 3.*
— Hölle.
— Honigberg.
— Kellerberg. *w. 1.*
— Kerbersrech. *w. 2.*
— Landpflecht. *w. 2.*
— Löhnchen.
— Magdalenengarten.
— Mauerweg.
— Mühlberg. *w. 2.*
— Pflänzer. *w. 2.*
— Rauschenberg. *w. 2.*
— Rummesgasse. *w. 3.*
— Sandkaut. *w. 2.*
— Saserweg. *w. 2.*
— Seckerweg. *w. 2.*
— Teich. *w. 2.*
— Wasem. *w. 2.*
— Winkeler.

Presberger.
Rauenthaler Abighell.
— Alzern.
— Baiken.
— Berg.
— Berg Auslese.
— Berg Ausstich.
— Berg Riesling Auslese.
— Bienengarten.
— Burggraben.
— Ehr.
— Famel.
— Gehrn od. Gihrn.
— Geierstein.
— Im Geishorn.
— Großenstück.
— Auf dem Hilbitz.
— Im Hilbitzloch.
— Hinterhaus.
— Hühnerberg.
— Humes.
— Kesselring.
— Langenstück.
— Im Maaßborn.
— Meßwein.
— Nonnenberg.
— Oberfeld.
— Pfaffenberg.
— Roseneck.
— Rothenberg.
— Schollenberg.
— Siebenmorgen.
— Solzbecher.
— Steil.
— Steinmächer.
— Stubenrauch.
— Taubenberg.
— Wagenkehr.
— Wißhell.
— Wulfen.
— Zwerghilbitz.
Schloß Reichartshausen vergl. Hattenheim.
Rüdesheimer Berg. *w. 1.*
— Berg Brunnen.
— Berg Burgweg.
— Berg Dickestein.
— Berg Eisenenger.
— Berg Hellpfad.
— Berg Lei od. Lay.
— Berg Orléans.
— Berg Pares.
— Berg Roseneck.
— Berg Schloßberg.
— Berg Stumpfenort.
— Zinnegießer.
— Berg Zollhaus.
— Bienengarten.
— Dachsloch.
— Burg Ehrenfels.
— Hinterhaus. *w. 1.*
— Hinterhaus Auslese.
— Hinterhaus Ausstich.

Rüdesheimer Kaiserweier.
— Katerloch.
— Kirchweg.
— Oberfeld. *w. 1.*
— Oberfeld Bein.
— Oberfeld Bischofsberg.
— Oberfeld Engerweg.
— Oberfeld Fahrgessel.
— Oberfeld Gessel.
— Oberfeld Hohlweg.
— Oberfeld Kießel.
— Oberfeld Platz I.
— Oberfeld Platz II.
— Oberfeld Ruländer.
— Oberfeld Stauch.
— Oberfeld Wilgert.
— Oberfeld Wüst.
— Ringmauer.
— Rosengarten.
— Rottland.
Steinberger Ausbruch Kabinett.
— Auslese.
— Domäne.
— Goldener Becher.
— Hahnenschritt.
— Kabinett.
— Langezeilen.
— Neuweg.
— Oberhöhe.
— Pflänzer.
— Rosengarten.
— Steinpforte.
— Zehntstück.
Schloß-Vollradser.
Winkeler Bellersweg.
— Berg.
— Bienenberg.
— Dachsberg.
— Eckenberg.
— Edelmann.
— Ensing.
— Gutenberg.
— Hasensprung.
— Hellersberg.
— Honigberg.
— Jesuitengarten.
— Klaus od. Claus.
— Kreuzweg.
— Lett.
— Neuberg.
— Oberberg.
— Obere Ansbach.
— Pfröffen.
— Plankner.
— Ratskeller-Tropfen.
— Rheinpflicht.
— Saut.
— Schaftritt.
— Scharbel.
— Steinacker.
— Steinchen.
— Steinkaut.

2. Le Taunus. Taunus. Taunus.

Taunus, auch die Höhe, früher Einrich, auch Einrichgau genannt, ein zum niederrheinischen Gebirge gehöriger Gebirgszug im preuß. Regierungs-Bezirk Wiesbaden, breitet sich mit seinen Nebenzweigen und Vorbergen zwischen dem Main, Rhein und der Lahn aus und ist ein in seiner gesamten Ausdehnung wohl 90 km langes, mit Wald bedecktes Gebirge, welches, in der Gegend von Wetzlar aus dem Lahnthal (über Lahnweine siehe S. 1577) ansteigend, anfangs als ein mäßig hoher Bergrücken die Westseite der Wetterau begrenzt, dann in südwestlicher Richtung sich über Oberursel, Kronberg, Königstein und Eppstein nach Schlangenbad fortzieht, sich von da, durch ein kleines Nebenthal unterbrochen, unter dem Namen des Rheingau-Gebirges fortsetzt und bei Rüdesheim und Lorch am Rhein endigt. — Überall wo der Boden sich dazu eignet, ist das Gebirge wohl angebaut; an den südlichen Abhängen, in dem Winkel, welchen die Vereinigung des Mains mit dem Rhein bildet, finden sich auf kalkhaltigem Letten-Boden und Cyrenen-Mergel herrliche Weinpflanzungen, Obsthaine, Kastanien-Wäldchen und selbst Mandel-Bäume. Die Taunus-Weine werden mit Unrecht oft zu den Rheingau-Weinen gezählt. Der beste Wein in diesem Gebiet ist unbestritten der Hochheimer, ihm folgt der Neroberger bei Wiesbaden, der Kostheimer, Wickerer usw. Der Hochheimer ist im Auslande zum Vertreter der gesamten Rheinweine geworden; denn in England heißt der letztere ohne Unterschied *hock*. Dieses *hock* ist verkürzt aus *hockamore*, wie sich die Briten des vorigen Jahrhunderts den Hochheimer mundgerecht zu machen suchten.

Altenberger. *w.*
Altenhainer. *w.*
Biebricher. *w. 3.*
Breckenheimer.
Delkenheimer. *w. 3.*
Diedenbergener. *w. 3.*
Dotzheimer.
Erbenheimer. *w. 3.*
Flörsheimer Herrenberg. }
— Körbchen. [*w. 3.* }
Frauensteiner.
Heimbacher. *w.*
Hochheimer Bachstück.
— Im Bangert.
— In der Bein.
— Kurze Bein.
— Lange Bein.
— Berg.
— Auf der Berggasse.
— Im Bettelmann.
— In der Bickei.
— Blume.
— Im Damel.
— Im Daubhaus.
— Oberes Daubhaus.
— Domdechanei. *w. 1.*
— Dompräsenz. *w. 1.*
— Im Dornbusch.
— Im Eberland.
— Im Eberlandsmörsch.
— Im Eichen.
— Im Eichengehrn.
— Im Eichenmörsch.
— Am Eselsberg.
— Im Falkenberg.
— Im Froschrück.
— In der oberen Gans.
— In der unteren Gans.
— Gehitz.
— Gehitz Auslese.
— Im Gehrn.
— Im Geisenberg.
— Geisenberg Auslese.
— Goldberg.
— Grafenberg.
— Im Hangelstein.
— Am Heiligen Häuschen.
— Im Hofmeister.
Hochheimer In der Hölle.
— Vorm Holz.
— Vorm Hühnerberg.
— Kantelborn.
— Kirch(en)stück. *w. 1.*
— Kirch(en)stück Aus- }
— Im Kittel. [lese. *w. 1.* }
— Im Knackfuß.
— In der Kohlkaut(e).
— Hinterm Kolben.
— Im Kopf.
— Im Langensand.
— Im Langeweiler.
— In der Langgewann.
— Im Langmörsch.
— Im Lännert.
— Im Lattenberg.
— In der Laut.
— Im Lochmörsch.
— Am Mainzer Thor.
— Im Mäuerchen.
— Mäuerchen Auslese.
— Im Mörsch.
— Im Mörschweidchen.
— Im Mummhänschen.
— Im Neu(en)berg.
— Im oberen Neuenberg.
— Ober der Straße.
— Im Orben.
— Im Ovalemorgen.
— Pfandloch.
— Pincernat.
— Querfalkenberg.
— Querkohlkaut.
— Im Raber.
— Im Rauchloch.
— Reiches Thal.
— Im Roßgänger.
— Vorm Rothensee.
— Im Rüsselsheimer.
— Im Sand.
— Im hintern Sand.
— Auf der Schlicht.
— Schloßberg.
— Schloßberg Auslese.
— Auf der Schmalau.
— In der Sommerheil.
— Squat.
Hochheimer Im Stein. *w. 1.*
— Stein Auslese.
— Steinern Kreuz.
— Steinkaut.
— Am Stie(h)lweg.
— Viktoriaberg.
— In der Wandkaut(e).
— In der Weid.
— Im Weiler.
— Im Weißenhaus.
— Im Wiener.
— Im oberen Wiener.
— Die Wies.
Höchster.
Hofheimer.
Igstadter.
Kloppenheimer.
Kostheimer. *w. 2.*
Kronberger. *w.*
Langschieder. *w.*
Lorsbacher.
Marxheimer. *w. 3.*
Massenheimer. *w. 3.*
Mosbacher.
Neroberger vergl. Wies- }
Neuenhainer. [badener. }
Nordenstadter. *w. 3.*
Schiersteiner Berg. *w. 3*
— Dachsberg.
— Ennerst.
— Guckuksloch.
— Höllberg.
— Hölle.
— Kranz. *w. 3.*
— Kremberg.
— Platte.
— Schweinsberg.
— Sonnenberg.
— Steinberg.
— Zäunchen.
Sodener.
Wallauer.
Weilbacher. *w. 3.*
Wickerer Junkern.
— Nonnenberg. *w. 2.*
Wiesbadener Langels- }
— Neroberg. [weinberg. }
— Neuberg.

3. Le Bas-Rhin. Niederrhein. Lower Rhine.

a) Regierungs-Bezirk Koblenz.

Andernacher. *w. 3.*
Arzheimer. *r.*
— Kreuzberg.
Bacharacher. *r. w.*
Bendorfer. *r. w.*
Biebernheimer. *w.*
Bopparder Burden.
— Durrenberg.
— Eisenberg.
— Elsgärten.
— Hamm.
— Hamm Feßerlei.
— Hamm Feuerlei.
— Hamm Hetz.
— Hamm Hohe Ufer.
— Hamm Oberspay.
— Hamm Rabenlei.
— Hamm Riesling.
— Port.
— Weißwack.
Bruchhausener. *r.*
Burgbrohler. *r. w.*
Burgener. *w.*
Capellener Brückbach.
— Im Hasenberg.
— Kirchenberg.
— An der Königsbach.
— In der Niederhorst.
— Im Waag.
— In der Weiß.
— Im Wellenberg.
Casbacher. *r.*
Damscheider. *w.*
Dattenberger Burgberg. *r.*
Delhofener Kandelweg. *w. 3.*
— Krotenbrunn. *w. 3.*
Ehrenbreitsteiner Kreuzberger (Spätburgunder).
— Mühethaler (Spätburgunder).
Engehöller. *w.*
Heddesdorfer.
Hirzbacher.
Hönningener Arenfels (Bleichart).
Hönningener Schloß Arenfelser Berg.
— Dollenberg (Bleichart).
Horchheimer. *r. w.*
Jakobsberger. *w.*
Koblenzer Aveberg.
— Kartäuserhof.
Kreuzberger. *r. 3.*
Langscheider. *w. 3.*
Laubsdorfer. *r.*
Leutesdorfer Engwetter. *w.*
— Olterberg.
Liebensteiner.
Linzhausener. *r.*
Lützingener. *r. w.*
Mallendarer.
Manubacher. *r. w.*
Mayener.
Münstermaifelder.
Neuwieder.
Niederberger Kreuzberg. *w.*
Niederbreisiger. *r. w.*
Niederhammersteiner. *w.*
Niederheimbacher. *w.*
Niederhirzenacher.
Oberbreisiger. *r. w.*
Oberdiebacher *r. w.*
Oberhammersteiner.
Oberhirzenacher.
Oberweseler. *r. w. 2.*
Oberwinterer. *r.*
Ockenfelser. *r.*
Ohlenberger. *r.*
Perscheider Riesling. *w. 2.*
Pfaffendorfer. *r. w.*
Polcher. *w.*
Remagener. *r. w.*
Rheinböllener. *r.*
Rheinbrohler Lay. *w.*
Rheindiebacher. *w.*
Rhenser Alber.
— Vordere Blender.
— Boden.
— Borngasse.
— Brünings Hohl.
Rhenser Cornelius-Graben.
— Daubus.
— Im Eien.
— Eisenberg.
— Eisenthür.
— Ewigbach.
— Gassenberg.
— Gassenkümpel.
— Geierslei.
— Geisemers Berg.
— Geisfeld.
— Graben.
— Hakmak.
— Hasloch.
— Huf.
— Imer.
— Kahlen.
— Kiehr.
— Klamen.
— Königsstuhl.
— Im Kreuzstück.
— Kukuksberg.
— Lei.
— Malmering.
— Nicolaus.
— Oppertsberg.
— Philippsberg.
— Robertsthal.
Rolandsecker. *r.*
Salziger. *r.*
— Klaus.
— Rabenhöhle.
— Rheinhell.
— Stuhl.
— Winkelholz.
Sankt Goarer. *w. 3.*
Steeger *r. w.*
Trechtlingshausener.
Unkeler. *r. 3.*
Unkelbacher. *r. w.*
Urbarer. *w.*
Vallendarer.
Weilerer Bach.
Werlauer.
Wiebelsheimer. *w.*

b) Regierungs-Bezirk Köln.

Bachemer. *r.*
Dottendorfer. *r. w.*
Drachenfelser Drachenblut. *r.*
Friesdorfer. *r.*
Gielsdorfer. *r.*
Godesberger. *r. 3.*
Herseler.
Honnefer. *r. w.*
Kessenicher. *r. w.*
Königswinterer Berg. *w.*
— Drachenblut. *r.*
— Drachenblut Auslese.
— Drachenfels. *r.*
— Goldenfüßchen. *w.*
— Perle des Siebengebirges. *w.*
Lammersdorfer. *r.*
Lengsdorfer. *r. w.*
Muffendorfer. *r.*
Niederdollendorfer. *r. w.*
Oberdollendorfer. *r. w.*
Oberkasseler Lei.
Ödekovener. *r.*
Rosenburger. *w.*

c) Regierungs-Bezirk Düsseldorf.

Gocher.
Griether. *w.*
Kelzenberger Riesling. *w.*

4. Vallée du Bas-Rhin. Unteres Rheinthal. Valley of the Lower Rhine.

Das an den Rheingau sich anschließende Rheinthal von Aßmannshausen bis Kaub (vergl. hierzu das unter »Rheingau« Gesagte, S. 1591). Auf dem rechten Ufer dieser ganzen Strecke bis Niederlahnstein wird Weinbau getrieben; es werden dort hauptsächlich angenehme Tischweine gewonnen. Die Gesamt-Fläche des Weinbaues in dem unteren Rheinthal umfaßt gegen 875,65 ha, welche hauptsächlich mit Elbling (Kleinberger), außerdem mit etwas grünem Sylvaner (Österreicher), rotem Veltliner und blauem Burgunder bepflanzt sind. Riesling, die Zierde des benachbarten Rheingaues, kommt hier weniger vor, auch ist der Rebsatz zumeist gemischt. Im Durchschnitt liefert 1 ha 30 hl Wein; das Stück guten Gewächses stellt sich von 630—1400 Mk.

Bornicher.
Braubacher. *w. 3.*
Cauber Allenfels.
— Au.
— Auer-Nack.
— Bacherweg.
— Oberer Bacherweg.
— Backofen.
— Birnbaum.
— Dandeler.
— Dembach.
— Dörscheider Weg.
— Ergestell.
— Eve.
— Fischstuhl.
— Gänsborn.
— Gaul.
— Graffenbettche.
— Herrenberg.
— Hesselborn.
— Hutsberg.
— Kalitan.
— Kalkgrube.
— Knebel.
— Krotzen.
— Kupferfloß.
— Langetrepp.
Cauber Leitersberg.
— Mannenweg.
— Mühlenberg.
— Mühlenstein.
— Niederthal.
— Ölseite.
— Pfannenstiehl.
— Rafaelsberg.
— Rauschelay.
— Rech.
— Rheingräbe.
— Rinn.
— Roßstein.
— Rutsch.
— Scheib.
— Schenkelbach.
— Obere Schenkelbach.
— Scherb.
— Schloßberg.
— Schneeblock.
— Schott.
— Schützennack.
— Seifenberg.
— Silbernagel (Loch).
— Wallmerich.
— Weierchen.
— Wolfsnack.
Dörrscheider.
Ehrenthaler.
Filsener. *w.*
Kamper. *r. w.*
Kesterter.
Lierschieder.
Niederlahnsteiner.
Niederspayer.
Oberlahnsteiner Bauernthal.
— Burgberg.
— Leimgrube.
— Girstel.
— Grenbach.
— Hasenberg.
— Helmesthal.
— Imschied.
— Kerstel.
— Koppelstein.
— Mainzberg.
— Stürzenthal.
Oberspayer.
Osterspayer Lieschen. *w.*
Patersberger. *w.*
Sankt Goarshausener.
Urcherner.
Wellmicher. *w.*
Weyerer.

g) Wurtemberg. Württemberg. Würtemberg.

Königreich Württemberg, Bundesstaat des Deutschen Reiches, 19504 qkm und 2036522 Einw., hauptsächlich von der Donau, dem Neckar und der Tauber bewässert, zerfällt in vier Kreise, nämlich Neckar-, Schwarzwald-, Donau-, Jagstkreis. — Der Weinbau ist in Württemberg seit alten Zeiten einheimisch und über den größten Teil des Neckar-Thales mit den Thälern von ungefähr 30 Nebenflüssen desselben, über das Tauberthal und seine Seiten-Thäler sowie die Bodensee-Gegend in etwa 600 Ortschaften verbreitet. Früher betrug die dem Weinbau gewidmete Bodenfläche Württembergs weit mehr, als heutzutage, wo sie nur 1,2% des Areals ausmacht In den 60 Jahren von 1827—1886 belief sich der Weinertrag jährlich im Durchschnitt auf 415212 hl, in den letzten Jahren auf 320117 hl, der Geldwert auf 8546105 M. jährlich oder 461 M. per ha. Im Jahre 1884 umfaßte das gesamte Weinbergland Württembergs 23453 ha, in demselben Jahr ergaben 18546 ha tragbare Fläche 524024 hl Wein, also 28,26 hl per ha. Das Weinareal des Neckar-Kreises beträgt 12089 ha, während am Bodensee nur etwa 250 ha mit Reben bepflanzt sind. — Unter den württembergischen Weinen finden sich viele gute, rote, weiße und blaßrote (Schiller-)Weine; im allgemeinen aber erheben sie sich selten über die Mittelmäßigkeit. Vorwaltend ist der Schiller, der gewöhnliche leichte Landwein aus gemischtem Rebsatz, welcher seinen Namen von der Farbe hat; nicht rot, nicht weiß, »schillert« er zwischen beiden. — Von der Kanzlei der Königl. Württemberg'schen Centralstelle für die Landwirtschaft wurde uns ein vollständiges Verzeichnis der weinbautreibenden Oberamtsbezirke und Gemeinden des Jagstkreises geliefert, wodurch diese Abteilung besonders vollständig geworden ist.

D. = Donaukreis. J. = Jagstkreis. N. = Neckarkreis. Sch. = Schwarzwaldkreis.

Adolzfurth. J.
Adolzhausen. J.
Affaltrach. N.
Aichelberg (Remsthal). J.
Ailringen. J.
Althausen. J.
Altkrautheim. J.
Apfelbach. J.
Archshofen. J.
Arnbach. Sch.
Asperg. N.
Asperglen (Remsthal). J.
Bächlingen. J.
Backnang. N.
Baumerlenbach. J
Beihingen. N.
Beilstein. N.
Belsenberg. J.
Benningen. N.
Berlichingen. J.
Besigheim. N.
—er Schalkstein.
—er Wurmberg.
Beutelsbach (Remsthal). J. *w.*
Bieringen. J.
Bietigheim. N.
Binswangen. N.

Bitzfeld. N.
—er Lindelberg.
Böblingen. N.
Bönnigheim[1]) (Zabergäu).
—er Enzbach. [N.
—er Forst.
—er Michaelsberg.
—er Philippsberg.
—er Steingräben.
—er Ungarshälde.
Botenheim. N.
Brackenheim. N.
Braunsbach (Kocher). J.
Brettach. N.
Bretzfeld. N.
Buchau. D.
Buchenbach. J.
Buhlbronn. J.
Cannstatt[2]).
—er Berg.
—er Halden.
—er Steinhalden.
—er Zuckerberg.
Cappel. J.
Crainthal. J.
Creglingen (Tauber). J.
Criesbach. J.
Crispenhofen. J.
Deubach. J.
Diebach. J.
Dörrenzimmern. J.
Dörzbach. J.
Eberbach. J.
Ebersthal. J.
Eckardtsweiler. J.
Edelfingen (Tauber). J.
Elfingerberg vergl. Maulbronn.
Elpersheim (Tauber). J.
Eltingen. N.
Endersbach (Remsthal). N.
Eningen. Sch.
—er ob. Eninger Alte Halde.
—er Glasmaler.
—er Lischenhalde.
—er Zigeuner.
Enslingen (Kocher). J.
Enzberg. N.
Enzthal. Sch.
Erligheim. N.
Ernsbach (Kocher). J.
Eschelbach. J.
Eßlingen. N.
Ettenhausen. J.
Fellbach. N.
Feuerbach. N.
Finsterlohr. J.
Flein. N.
Forchtenberg (Kocher). J.
Frauenthal. J.
Frauenzimmern. N.
Friedrichshafen, früher Buchhorn (Bodensee). D.
Gailenkirchen. J.
Geislingen. J.
Gelbingen (Kocher). J.
Gemmrigheim N.
Gerabronn. J.
Geradstetten (Remsthal). J.
Gnadenthal. J.
Großaspach. N.
Großbottwar. N.
Großheppach (Remsthal). N.
Grunbach (Remsthal). J.
Gündelbach. N.
Gundelsheim. N.
Haagen. J.
Hachtel. J.
Hall (Kocher). J.
Harsberg. J.
Harthausen. J. [thal). J.
Haubersbronn (Rems-
Hebsack (Remsthal). J.
Heilbronn. N.
Hemigkofen[3]). D.
—er Barthleshalde.
—er Bergerhalde.
—er Betznauerhalde.
—er Eggishalde.
—er Eggishalde Zwirgen.
—er Ettenberg.
—er Gattnauerhalde.
—er Lehnisburg.
—er Marätzhalde.
—er Nitzenweilerhalde.
—er Nunzenberg.
—er Nunzenberg Bochenloch. [steig.
—er Nunzenberg Kirch-
Hemigkofener Sonnenhalde.
— Straußnerhalde.
Herrenberg. Sch.
Herrenzimmern (Tauber). J.
Heslach. N.
Hessigheim. N.
Heuchelberg vergl. Stetten.
Hirschau (Neckar). Sch.
Hochberg. N.
Höchstberg. N.
Hohebach. J.
Hoheneck. N.
Hollenbach. J.
Honsbronn. J.
Höpfigheim. N.
Hornberg. J.
Igersheim (Tauber). J.
Ingelfingen[4]) (Kocher). J.
—er Belsenbergerweg.
—er Bergetsecke.
—er Breter.
—er Bühn.
—er Goldberg.
—er Hofäckerle.
—er Hohenberg.
—er Hundsberg.
—er Krumme Stein.
—er Nägele.
—er Neesch.
—er Neuweg.
—er Obere Rieth.
—er Untere Rieth.
—er Stichele.
—er Thorweinberg.
Kalw. Sch.
Kesselfeld. J.
Kirchberg. N.
Kirchheim. N.
Kleinbottwar. N.
Kleingartach. N.
Kleinheppach (Remsthal). N. *r. w.*
—er Greiner. *r.*
Knittlingen. N.
Kocherstetten (Kocher). J.
Köngen. N.
Korb (Remsthal). N. *w.*
—er Kopf. *w.*
Kornthal. N.

[1]) Sämtliche Mitteilungen über Bönnigheimer Weinbau wurden uns von dem dortigen Stadtschultheißamt bereitwilligst übersandt.

[2]) Die Mitteilung der Cannstatter Weinberge verdanken wir der Güte des dortigen Stadtschultheiß-Amtes.

[3]) Die »Rebgewande« der Hemigkofener Gemarkung wurden uns bereitwilligst von dem dortigen Schultheißamt mitgeteilt.

[4]) Stadt im Oberamt Künzelsau des württembergischen Jagstkreises, 202 m über dem Meeresspiegel, an dem zum Neckar gehenden Kocher, hat (1890) 1351 Einwohner, ein altes und ein neueres Schloß, 1679—1765 erbaut, letzteres ehemals Residenz der Fürsten von Hohenlohe-Ingelfingen, welche nachher ihren Sitz zu Öhringen nahmen. — Das Stadtschultheißamt von Ingelfingen teilt uns über dortige Weinbau-Verhältnisse folgendes mit: »Ingelfingen hat rund 100 ha Weinberge. In der Hauptsache wird hier Weißwein von Riesling, Sylvaner, Krachmostgutedel und Veltliner erzeugt. Die hiesige Weingärtner-Gesellschaft besitzt zwei große Kelter-Gebäude mit durch Motor betriebenen Traubenabbeer- und Quetschmaschinen, sowie Kellerei und Rebschule. Diese Gesellschaft bereitet aus den nach Weinbergsstand und Lage klassifizierten, von ihren Mitgliedern abgelieferten Trauben vorzügliche reine Weißweine. Die sehr schönen südlichen Weinlagen hier teilen sich in zwei prächtige Gebirgszüge, wie man sie an anderen Orten nicht günstiger findet. Rotwein wird in hiesiger Gegend nur vereinzelt gebaut.«

Künzelsau (Kocher). J.
Laibach. J.
Langenargen(Bodensee).D.
Langenbeutingen. J.
Laudenbach (Tauber). J.
Lauffen (Zabergäu). N.
—er Schloßberg.
Leonberg. N.
Linsenhofen. Sch.
Löffelstelzen. J.
Loffenau. Sch.
Lomersheim. N.
Löwenstein. N.
Ludwigsburg. N.
Marbach (Neckar). N.
Marlach. J.
Markelsheim(Tauber). J. *w.*
Maulbronn [1]). N.
—er Billensbacherberg. *w. 3.*
—er Elfingerberg. *[w. 2 (1?).*
—er Klosterberg. *w. 3.*
—er Scheuelberg. *w. 3.*
Mergentheim(Tauber). J. *w.*
—er Arkau. *w. 4.*
—er Eifenberg. *w. 4.*
—er Häsle. *w. 3.*
—er Kötter. *w. 3.*
—er Schorren [2]). *w. 2.*
Meßbach. J.
Mettingen. N.
Michelbach. J.
Michelfeld. J.
Miedelsbach (Remsthal). J.
Möglingen (Kocher). J.
Morsbach. J.
Mühlhausen(Enzthal). N. *r.*
Mulfingen. J.
Mundelsheim. N.
—er Käsberg. *w.*
Münster (Tauber). J.
Murr. N.
Muthof. J.
Nagelsberg. J.
Nassau. J.
Neckarsulm. N.

Neidlingen. D.
Neubronn. J.
Neuenbürg. Sch.
Neuenstein. J.
Neuffen (Steinach). Sch.
Neunkirchen. J.
Neuses. J.
Neustädtle(in). J.
Niedernhall (Kocher). J.
Niederrimbach. J.
Niederstetten (Tauber). J.
Nonnenbach (Bodensee) [3]).
—er Bildgarten. [D.
—er Egg.
—er Lenge.
—er Ottenberg.
—er Seesteig, auch Seestaig.
Nürtingen. Sch.
Obereppach. J.
Oberginsbach. J.
Oberkessach. J.
Oberohrn. J.
Oberriexingen. N.
Obersöllbach. J.
Oberstetten. J.
Oberurbach (Remsthal). J.
Ochsenbach. N.
Ochsenhausen. D.
Ohmenhausen. Sch.
Öhringen. J.
Ohrnberg. J.
Orendelsall. J.
Owen. D.
Pfedelbach. J.
Pfitzingen. J.
Pfullingen. Sch.
—er od. Pfullinger Katzen-
—er In Linden. [bohl.
—er Raith.
—er Wagenrieth.
Pleidelsheim. N.
Plüderhausen (Remsthal).
Poppenweiler. N. [J.
Queckbronn. J.
Rappach. N.
—er Lindelberg.

Ravensburg. D.
Reinsbronn. J.
Remsthaler. N. *w.*
— Keuper. *w.*
— Muschelkank. *w.*
Rengershausen. J.
Reutlingen [4]). Sch. *r. w.*
Reutlinger Ammändle (Achalm). *3.*
— Betzenrieth (Achalm). *3.*
— Breitert (Achalm). *3.*
— Burgholz (Achalm). *3.*
— Grub (Achalm). *3.*
— Gugelberg (Achalm). *3.*
— Heckendreher (Achalm). *4.*
— Hegwiesen (Achalm). *3.*
— Hohenlindach (Georgenberg). *3.*
— Jennerthal (Achalm). *4.*
— Kaltenthal (Georgenberg). *4.*
— Kleinlindach (Georgenberg). *3.*
— Kramershalde (Georgenberg). *4.*
— Kuhmann (Achalm). *3.*
— Lichtenberg(Achalm). *4.*
— Innerer Lindach (Georgenberg). *4.*
— Nauschocher (Achalm). *4.*
— Nübelloch (Georgen- [berg). *4.*
— Pfalzgrafen (Achalm). *3.*
— Rahnschäuble (Achalm). *4.*
— Röhmi (Achalm). *3.*
— Roßnagel (Georgenberg). *3.*
— Saus (Achalm). *4.*
— Sommerhäldle (Achalm). *3.*
— Sonnenbau (Georgen- [berg). *4.*
— Staigle (Achalm). *3.*
— Steinenberg (Georgenberg). *4.*

[1]) Auf eine diesbezügliche Anfrage über die Weindistrikte der Gegend von Maulbronn erhielten wir von dem dortigen Stadtschultheißamt in entgegenkommendster Weise eine ausführliche Beschreibung der dortigen Weinberge. Danach gibt es auf der Gemarkung Maulbronn vier Berge, auf welchen Reben gezogen werden. In erster Linie ist es der Elfingerberg (auch Eilfingerberg) mit einer Fläche von etwa 18 ha. Der Berg ist Eigentum des Königs von Württemberg (Hofkammer). Der Wein, welcher vorherrschend aus weißem Riesling gezogen wird, gehört zu den ersten Sorten Württembergs; er kommt größtenteils in den Hofkeller nach Stuttgart, der kleinere Teil wird im Herbst unter der Kelter im öffentlichen Aufstreich verkauft. Weine von geringerer Güte erzeugen die drei übrigen Berge, nämlich der Billensbacherberg (etwa 15 ha Fläche), der Klosterberg (etwa 20 ha) und der Scheuelberg (etwa 20 ha). Diese drei Berge sind in kleinere Stücke eingeteilt und befinden sich durchaus in Privat-Besitz. Der Rebsatz ist hier ein gemischter, auch hat der Wein, welcher die Bezeichnung »mittel« verdient, keinen besonderen Namen, sondern wird als gewöhnlicher Landwein verkauft. Der Weinverkauf findet hier direkt vom Produzenten im Herbst unter der Kelter statt.

[2]) Der feinste Wein von Mergentheim. Ihm folgen, wie uns das Stadtschultheißamt daselbst bereitwilligst mitteilt, der Kötter und Häsler als »gut«, diesen beiden folgen der Eifenberg und Arkau als »mittel«. Den größten Weinberg-Besitz im Oberamts-Bezirk Mergentheim hat die Stadt Weikersheim, wo der jetzige Stadthalter, Fürst von Langenburg-Hohenlohe starker Besitzer ist.

[3]) Die Mitteilung der Weinberge dieser Gemeinde verdanken wir der Güte des Schultheiß-Amtes von Nonnenbach.

[4]) Über den Weinbau Reutlingens wurde uns ausführlich von dem Kgl. Oberamt daselbst mitgeteilt. Sämtliche Angaben über dortige Weindistrikte entstammen dieser Quelle.

Reutlinger Stemmisäcker (Georgenberg). *3.*
— Sträuble (Achalm). *3.*
— Striegel (Achalm). *3.*
— Thal (Achalm). *3.*
— Vochetzenholz (Georgenberg). *4.*
— Wagenrieth (Georgenberg). *3.*
— Wernsberg (Achalm). *3.*
— Werwold (Achalm). *3.*
— Widdum (Achalm). *4.*
— Winterhäldle (Achalm). *4.*
Rissegg. D.
Rohrbronn (Remsthal). J.
Rommelshausen (Remsthal). N.
Roßstaig. N.
Roßwangen. Sch. *r.*
Roswaag (Enzthal). N.
Roth (Seewein). J.
Rüdern. N.
Rudersberg (Remsthal). J.
Rüsselhausen. J.
Schäftersheim (Tauber). J.
Schalksteiner vergl. Besigheim.
Scheppach. N.
—er Lindelberg.
Schmiden. N.
Schnaith (Remsthal). J.
Schnetzenhausen. D.
Schornbach (Remsthal). J.
Schorndorf[1]) (Remsthal). J. *w.*
Schussenried. D.
Schwaigern. N.
Schwöllbronn. J.
Seebronn. Sch.
Simprechtshausen. J.
Sindeldorf. J.
Sindringen (Kocher). J.
Steinenberg (Remsthal). J.
Steinkirchen (Kocher). J.
Stetten (Remsthal). N.
—er Brotwasser.
—er Heuchelberg.
Strümpfelbach (Remsthal). N.
Stuppach. J.
Sülzbach. N.
Tettnang[2]). D.
—er Dobel.
—er Holzhalden.
—er Manzenberg.
—er Neuhalden.
Tübingen (Neckar). Sch.
Untergrinsbach. J.
Untermünkheim. J.
Unterschlechtbach (Remsthal). J.
Untersteinbach. J.
Untertürkheim[3]). N.
—er Altenberg. *2.*
—er Bainden. *3.*
—er Blick. *3.*
—er Deukenklinge. *2.*
—er Ebne. *3.*
—er Galgenberg. *3.*
—er Geldberg. *3.*
—er Geldshalten *3.*
—er Hägle. *3.*
—er Hetzen. *2.*
—er Mönchberg. *2.*
—er Riegelberg. *3.*
—er Steigen. *3.*
Unterurbach (Remsthal). J.
Vorderweißbuch. J.
Urach. Sch.
Vaihingen. N.
Verrenberg (Kocher). J.
Vorbachzimmern (Tauber). J.
Wachbach. J.
Waldenburg. J.
Waldmannshofen. J.
Waiblingen (Remsthal). N.
Waldbach. N.
Waldhausen (Remsthal). J.
Walheim. N.
Wangen. N. *w.*
Weikersheim (Tauber). J.
Weiler (Remsthal). J.
—(er) Hundsberg.
Weingarten. D.
Weinsberg. N.
—er Burgweg od. Burgberg.
—er Weibertreu.
Weißbach (Kocher). J.
Weißenau. D.
Wermuthausen. J.
Westernach. J.
Westernbach. J.
Westernhausen. J.
Widdern. N.
Wildenthierbach. J.
Windischenbach. J.
Winterbach (Remsthal). J.
Winzerhausen. N.
Wurmberger vergl. Besigheim.
Zaisenhausen. J.
Zuffenhausen. N.
Zweiflingen. J.
Zwiefalten. D.

1. Vins du Neckar. Neckar-Weine. Neckar wines.

Neckar, lat. *Nicarus* und *Nicerus*, bedeutender Nebenfluß des Rheins, entspringt 1 km südlich von Schwenningen im württembergischen Oberamt Rottweil, an der badischen Grenze, östlich von Villingen, fließt anfangs nordwärts, dann nach Nordosten dem Nordwestfuße der Alb entlang bis Plochingen, geht dann bis Cannstatt nach Nordwesten, kommt unterhalb Gundelsheim auf badisches Gebiet, durchbricht von Eberbach bis Heidelberg in tiefem Thale den Odenwald und fließt nordwestlich durch die Rheinebene bis zu seiner Mündung, nach 397 km Lauf, unterhalb Mannheim. — **Neckar-Weine**, im engeren Sinne die in Württemberg am Neckar gezogenen Weine, von denen die besten auf den der Sonne zugewandten Thalrändern stromaufwärts bis Eßlingen wachsen, im weiteren Sinne aber auch die Gewächse der Seitenthäler des Neckars, wie des Enz-, Rems-, Kocher-, Jagst- und Sulmthales, sowie des Zabergäues und der Albtrauf. Die Weinbau-Fläche des Neckar-Kreises beträgt 12 089 ha, nach anderen 8045 ha. Den Rebsatz bilden Sylvaner, Elbling und Trollinger, aber auch die edleren Sorten Riesling, Clävner, Gutedel und Traminer.

Affaltracher.
Aichelberger.
Asperger.
Asperglener.
Bächlingener.
Backnanger.
Beihingener.
Beilsteiner.
Benningener.

---

[1]) Dem Herrn Bürgermeister von Schorndorf sind wir zu großem Dank verpflichtet für die Mitteilung sämtlicher Weindistrikte des Remsthales.

[2]) Die Mitteilung der Weinberge Tettnangs danken wir dem dortigen Stadtschultheiß-Amt.

[3]) Kgl. Weingarten-Inspektor Warth v. Untertürkheim schreibt: »Auf hiesiger Gemarkung befinden sich 205 ha Weinberge, von welchen 7 ha der Kgl. Hofkammer gehören und 198 ha Privat-Eigentum sind. Von der Gesamt-Fläche befinden sich etwa 120 ha in Berglagen, welche mit Trollinger und grünem Riesling besteckt sind; 85 ha sind niedere und mittlere Lagen, welche mit Sylvaner, Portugieser, Elbling und Affenthaler besteckt sind. Der Wein wird größtenteils unter der Kelter im Herbst verkauft. Die Preise sind je nach der Lage sehr verschieden; für Weine aus niederen Lagen wird nur die Hälfte gegenüber den aus südlich gelegenen Berglagen bezahlt. Es besteht hier seit 8 Jahren eine Weingärtner-Gesellschaft, welche ihre Erzeugnisse nach vorheriger Klassifikation gemeinschaftlich verkauft, nachdem solche vorher mit einer Maschine, die mit einem Gasmotor betrieben wird, gerspelt und die Maische über die stürmische Gährung in Fässer gebracht worden ist. — Die Königlichen Weinberge zählen zu den besten und befinden sich in einem südlichen Abhang, Mönchberg genannt.

Besigheimer Schalkstein.
— Wurmberg.
Beutelsbacher.
Bietigheimer.
Binswangener.
Bitzfelder Lindelberg.
Böblingener.
Bönnigheimer Enzbach.
— Forst.
— Michaelsberg.
— Philippsberg.
— Steingräben.
— Ungarshälde.
Botenheimer.
Brackenheimer.
Brettacher.
Bretzfelder.
Cannstatter Berg.
— Halden.
— Steinhalden.
— Zuckerberg (Zuckerle).
Eltingener.
Endersbacher.
Enslingener.
Enzberger.
Erligheimer.
Ernsbacher.
Eßlingener.
Fellbacher.
Feuerbacher.
Fleiner.
Forchtenberger.
Frauenzimmerner.
Gelbingener.
Gemmrigheimer.
Gerabronner.
Geradstettener.
Großaspacher.
Großbottwarer.
Großheppacher.
Grunbacher.
Gündelbacher.
Gundelsheimer.
Haller.
Haubersbronner.
Hebsacker.
Heilbronner.
Heslacher.
Hessigheimer.
Hirschauer.
Hochberger.
Höchstberger.
Hohenecker.
Höpfigheimer.
Ingelfingener.
— Belsenbergerweg.
— Bergetsecke.
— Breter.
— Bühn.
— Goldberg.
— Hofäckerle.
— Hohenberg.
— Hundsberg.
Ingelfingener Krumme Stein.
— Nägele.
— Neesch.
— Neuweg.
— Obere Rieth.
— Untere Rieth.
— Stichele.
— Thorweinberg.
Kirchberger.
Kirchheimer.
Kleinbottwarer.
Kleingartacher.
Kleinheppacher Greiner.
Knittlingener.
Kocherstettener.
Köngener.
Korber Kopf.
Kornthaler.
Künzelsauer.
Lauffener Schloßberg.
Leonberger.
Lomersheimer.
Löwensteiner.
Ludwigsburger.
Marbacher.
Maulbronner Billensbacherberg.
— Elfingerberg.
— Klosterberg.
— Scheuelberg.
Mettingener.
Michelbacher.
Miedelsbacher.
Möglingener.
Mühlhausener.
Mundelsheimer Käsberg.
Murrer.
Neckarsulmer.
Neustädtler.
Niedernhaller.
Oberriexingener.
Oberstettener.
Oberurbacher.
Ochsenbacher.
Öhringener.
Pfedelbacher.
Pleidelsheimer.
Plüdershäuser.
Poppenweiler(er).
Rappacher Lindelberg.
Reutlinger Ammändle.
— Betzenrieth.
— Breitert.
— Burgholz.
— Grub.
— Gugelberg.
— Heckendreher.
— Hegwiesen.
— Jennerthal.
— Kuhmann.
— Lichtenberg.
— Nauschocher.
— Pfalzgrafen.
Achalm.
Reutlinger Rahnschäuble.
— Röhmi.
— Saus.
— Sommerhäldle.
— Staigle.
— Sträuble.
— Striegel.
— Thal.
— Wernsberg.
— Werwold.
— Widdum.
— Winterhäldle.
Achalm.
— Hohenlindach.
— Kaltenthal.
— Kleinlindach.
— Kramershalde.
— Innerer Lindach.
— Nübelloch.
— Roßnagel.
— Sonnenbau.
— Steinenberg.
— Stemmisäcker.
— Vochetzenholz.
— Wagenrieth.
Georgenberg.
Rohrbronner.
Rommelshäuser.
Roßstaiger.
Roswaager.
Rüderner.
Rudersberger.
Scheppacher Lindelberg.
Schmidener.
Schnaither.
Schornbacher.
Schorndorfer.
Schwaigerner.
Sindringener.
Steinenberger.
Steinkirchener.
Stettener Heuchelberg.
Strümpfelbacher.
Sülzbacher.
Tübingener.
Unterschlechtbacher.
Untertürkheimer Altenberg.
— Bainden.
— Blick.
— Deukenklinge.
— Ebne.
— Galgenberg.
— Geldberg.
— Geldshalten.
— Hägle.
— Hetzen.
— Mönchberg.
— Riegelberg.
— Steigen.
Unterurbacher.
Vaihingener.
Verrenberger.
Waiblingener.
Waldbacher.

Waldhäuser.	Weinsberger Burgweg.	Wildenthierbacher.
Walheimer.	— Weibertreu.	Winterbacher.
Wangener.	Weißbacher.	Winzerhäuser.
Weiler(er) Hundsberg.	Widderner.	Zuffenhäuser.

2. Vins du Tauber. Tauber-Weine. Tauber wines.

Tauber, linksseitiger Nebenfluß des Mains, entspringt an der Frankenhöhe bei dem Dorfe Michelbach in Württemberg aus dem Taubersee, durchfließt zunächst zwischen Rothenburg und Mergentheim den lieblichen Taubergrund im nordöstlichen Teil des württembergischen Jagstkreises, tritt unterhalb Mergentheim in den badischen Kreis Mosbach und mündet, immer in nordwestlicher Richtung fließend, nach 120 km langem Laufe bei Wertheim. Im Tauberthale, namentlich im badischen Teile desselben, wächst guter Wein. Die im württembergischen Taubergrunde gebauten Weißweine haben Feuer und Blume, aber wenig Haltbarkeit; die roten haben ebenfalls viel Blume, Feinheit und milde Süßigkeit. Der Boden, meist Muschelkalk, ist mit Gutedel und Sylvaner bepflanzt. Die Tauber-Weine Badens sind unter »Baden« (siehe S. 1564) verzeichnet.

Creglingener.	Markelsheimer. *w.*	Münsterer.
Edelfingener.	MergentheimerArkau. *w.4.*	Niederstettener.
Elpersheimer.	— Eifenberg. *w. 4.*	Schäftersheimer.
Herrenzimmerner.	— Häsle. *w. 3.*	Vorbachzimmerner.
Igersheimer.	— Kötter. *w. 3.*	Weikersheimer.
Laudenbacher.	— Schorren. *w. 2.*	

3. Vins du Lac de Constance. Seeweine. Lake of Constance wines.

Seeweine nennt man die am Bodensee wachsenden Weine. Diese sind gesund, säuerlich und werden meist am Orte getrunken (vergl. die Fußbem. 7 auf S. 1566). Die Seeweine Badens, Bayerns und der Schweiz sind unter den betreffenden Ländern aufgeführt.

Friedrichshafener.	Langenargener.	Rother.

B. Le Nord de l'Allemagne. Norddeutschland. Northern part of Germany.

Die nördlichsten Punkte, an welchen in Europa, überhaupt auf dem Erdball, Wein zur Kelterung gebaut wird, sind Brandenburg a. d. Havel und Umgegend mit 10 ha, Tschetschnow bei Frankfurt a. d. O. mit 2, Altkarbe im Kreis Friedeberg mit 2,6 ha Weinbergen. In der Vorzeit reichte der Weinbau viel weiter in den Norden als gegenwärtig. In alten preuß. Chroniken werden die Weinberge bei Thorn und der Thorn'sche Landwein rühmend erwähnt, auch von guten Weinjahren, wie 1362 und 1379, ist die Rede. Bei Danzig, Königsberg, Tilsit, selbst bei Memel sollen früher glückliche Versuche mit Weinkultur gemacht worden sein.

a) Le Hanovre. Hannover. Hanover.

Die nordwestlichste Provinz des preußischen Staates, umfaßt die alten Besitzungen des Kurhauses Braunschweig-Lüneburg nebst einigen 1815 hinzugekommenen oder ausgetauschten Landes-Teilen. Seit 1814 Königreich, wurde das Gebiet bei der Besitznahme durch Preußen 1866 unverändert belassen, nur gingen 142 hannov. Morgen (à 26,21 a) durch Verkaufs-Vertrag vom 9. Dez. 1869 an Bremen über. Die Provinz bedeckt 38473,93 qkm und hat (1890) 2278361 Einwohner.

Münden.		

b) Brandebourg. Brandenburg. Brandenburg.

An Umfang die zweite und an Bevölkerung die dritte Provinz des preuß. Staates, benannt nach der alten Stadt Brandenburg. Bis März 1881 umfaßte die Provinz Brandenburg 39893,15 qkm, seit der am 1. April 1881 erfolgten Abtrennung Berlins, welches als sog. Stadtkreis außerhalb der Provinz steht, nur noch 39836,51 qkm. Zu der Provinz gehört von der ehemaligen Mark Brandenburg die Mittelmark, die Ukermark und die Priegnitz oder Vormark (die nebst der jetzt zur Provinz Sachsen gehörenden Altmark früher die Kurmark bildeten) sowie der größte Teil der Neumark. Außerdem enthält die Provinz von Schlesien den Schwiebuser Kreis, von Hinterpommern einige Ortschaften des Pyritzer Kreises, vom Großherzogtum Posen die Orte Schermeißel und Grochow, ferner den Kreis Kottbus, die Markgrafschaft Niederlausitz und einige Ortschaften der Oberlausitz westlich der Spree, die meißnischen Ämter Senftenberg und Fürstenwalde, die Herrschaften Sonnenwalde, Baruth und Dobrilugk, die Querfurter Ämter Jüterbog und Dahme, vom Kurkreise das Amt Belzig und einige andere Ortschaften. Die Provinz zerfällt in die Reg.-Bez. Potsdam und Frankfurt. Die Bevölkerung beziffert sich (1890) auf 2541783 Einw. — Die brandenburg. Weinkultur erstreckt sich auf 1100 ha Fläche. Davon kommen auf die Umgegend von Guben 125 ha, welche jährlich 950—1000 hl Wein liefern.
F. = Reg.-Bez. Frankfurt. P. = Reg.-Bez. Potsdam.

Altkarbe (Oder). F. *r.*	Grunow (Oder). F.	Sorau (Oder). F.
Berg (Oder). F. *r. w.*	Guben (Neiße). F.	Thiemendorf (Oder). F.
Brandenburg (Havel). *r.w.*	Krossen (Oder). F.	Tschicherzig (Oder). F.
Freienwalde (Oder). P.	Plau (Oder). F.	Werder (Havel). P.
Gersdorf (Oder). F.	Sagar (Oder). F.	Züllichau (Oder). F.

c) Posen. Posen. Posen.

Preußische Provinz, ebenes, sehr fruchtbares Land, 28958 qkm groß, mit 1751642 Einwohnern, zerfällt in die beiden Regierungs-Bezirke Posen und Bromberg.
Po. = Reg.-Bez. Posen. Brb. = Reg.-Bez. Bromberg.

Bomst, Bombst (polnisch Babimost)[1]. Po.
—er Lacrimae Petri.
Bomster Schloßberg.
Kosten. Po.
Meseritz (Obrathal). Po.
Unruhstadt. Po.
Wollstein. Po.

d) La Silésie. Schlesien. Silesia.

Preußische Provinz Schlesien, 40303 qkm groß, mit 4224458 Einw., zerfällt in die drei Regierungs-Bezirke Breslau, Liegnitz und Oppeln. — Österreichisch-Schlesien, österreichisches Kronland, der Teil von Schlesien, welcher 1742 österreichisch blieb, 5147 qkm und 605649 Einw. — Die schlesische Weinkultur steht in qualitativer Hinsicht über der sächsischen und der thüringischen. Der Kreis Grünberg baut auf 1317 ha Fläche einen Wein, welcher von früher her zwar als sauer verrufen, in neuerer Zeit aber durch veredelte Kultur und sorgsame Behandlung sehr bedeutend verbessert worden ist. Besonders wird starker Handel mit Grünberger Champagner, meist nach Rußland, betrieben. Der Durchschnitts-Ertrag des Grünberger Weinbaues beläuft sich auf etwa 24000 hl im Preise von 60—80 M. per hl. Den höchsten Ertrag lieferte das Jahr 1846, nämlich 43000 hl. Bei der Schätzung ist in Erwägung zu ziehen, daß der Trauben-Handel Grünbergs ganz bedeutend ist; es versorgt fast den ganzen Norden bis St.-Petersburg mit Trauben, von denen es gegen 250000 kg ausführt. Die meisten Grünberger Weine gehen nach Berlin zum Verschneiden oder zur Weinfabrikation; sie werden zu diesem Zwecke dort allen übrigen kleinen Weinen vorgezogen.
O. = Reg.-Bez. Oppeln. Br. = Reg.-Bez. Breslau. L. = Reg.-Bez. Liegnitz.

Beuthen. O.
Breslau. Br.
Glogau. L.
Gnadenfeld. O.
Grünberg. L. *r. w. 5.*
—er Heinrichau.
—er Hundsbelle.
—er Jany.
—er Krampe.
Grünberger Kühnau.
— Lausitz.
— Marsfeld.
— Maugtschberg.
— Niedergärte(n).
— Niedergraben.
— Podsgate (Patzgall?, Podsgall?).
— Sawade.
— Schertendorf.
Grünberger Ziegelberg.
Karolath. L.
Liebenzig. L.
Logau. L.
Lüben. L.
Merzdorf. L.
Neusalz (Oder). L.
Oppeln (Oder). O.
Saabor. L.

e) La Saxe prussienne. Provinz Sachsen. Prussian Saxony.

Preußische Prov., 25250 qkm und 2580010 Einw. Die Prov. Sachsen besteht meist aus Erwerbungen, die von 1648, 1803 und 1815 datieren; sie zerfällt in die drei Reg.-Bez. Magdeburg, Merseburg, Erfurt.
E. = Reg.-Bez. Erfurt. Ma. = Reg.-Bez. Magdeburg. Me. = Reg.-Bez. Merseburg.

Almrich (Saale). Me.
Bahnsdorf (Saale). Me.
Burgwerben (Saale). Me.
—er Petersberg.
—er Petersberg Gutedel.
—er Zeiselsberg.
Erfurt. E.
Eulau (Saale). Me.
Freyburg (Unstrut)[2]. Me.
—er Ehrau.
—er Galgenberg.
—er Göhle.
—er Haineberg.
—er Herrenberg.
—er Marienberg.
—er Mühlberg.
—er Prömmern.
—er Schlüfter.
Freyburger Schweigenberg.
Gosek (Saale). Me.
Großjena (Saale). Me.
Jessen (schwz. Elster). Me. *r. w.*
Kleinjena. Me. *r. w.*
Kösen (Saale). Me.
Krumpa (Saale). Me.
Langensalza. E.
Leißling. Me.
Liebenwerda (schwz. Elster). Me.
Lobitzsch. Me.
Markwerben (Saale). Me.
Merseburg (Saale). Me.
Mertendorf (Saale). Me.
Mühlberg (Elbe). Me.
Naumburg (Saale). Me.
Nebra (Unstrut). Me.
Nißmitz (Saale). Me.
Pforta (Saale). Me.
—er Mons omnium sanctorum.
—er Rectorberg.
—er Saalhäuser.
—er Weißberg.
Possenhain (Saale). Me.
Roßbach (Saale). Me.
—er Scherbitzberg.
—er Steinmeister.
Schönburg (Saale). Me.
Schweinitz (schw. Elster). Me. *r. w.*
Uichteritz. Me.
Weißenfels (Saale). Me.
Weißensee. E.
Wethau (Saale). Me.
Zscheiplitz (Unstrut). Me.

---

[1]) Das Bürgermeisteramt zu Bomst (Bumst) schreibt uns, daß die dortigen Weingärten (55 ha) keine besonders eingetragenen Distrikte haben, auch besondere Namen nicht führen. Zum Gute Bumst gehört aber ein Weinberg, der, wie uns weiter mitgeteilt wird, den Namen »Schloßberg« führt, nach dem kleinen darauf stehenden Schlosse Namens »Schloß Augusthöhe«.

[2]) Stadt im Kreis Querfurt des preuß. Reg.-Bez. Merseburg, 7 km im Nordwesten von Naumburg a. d. Saale, links an der Unstrut, hat eine bedeutende Champagner-Fabrik (*Kloss & Förster*, mit mehr als 2 Mill. Mark jährl. Umsatz), Obstwein- und Essig-Fabriken. Der an den Bergabhängen der Umgebung (z. B. am Schweigenberge) betriebene Weinbau hat durch die Reblaus in letzter Zeit ganz bedeutend gelitten. Die hier verzeichneten Angaben über Freyburger Weinberge wurden uns von dem Magistrat der Stadt Freyburg bereitwilligst mitgeteilt.

f) Anhalt. Anhalt. Anhalt.

Zum Deutschen Reiche gehöriges Herzogtum, hat den Namen von der Burg Anhalt auf dem Hausberge im Unterharz. Das Land besteht aus dem Hauptteil (Anhalt-Dessau-Köthen und Anhalt-Bernburg, 1863 vereinigt) und fünf in Preußen gelegenen Gebiets-Teilen, hat 2294,36 qkm und 271963 Einw.

Bernburg. r. (Eig. Gewächs des Herzogs.)	Köthen.	

g) Hesse-Nassau. Hessen-Nassau. Hesse-Nassau.

Die südwestliche Provinz des preuß. Staates, zwischen Weser und Rhein, durch Gesetz vom 7. Dez. 1868 aus dem Hauptstock der 1866 eroberten mitteldeutschen Gebiete gebildet, besteht aus dem vormaligen Kurfürstentum Hessen, dem vormaligen Herzogtum Nassau, der vormaligen Freien Stadt Frankfurt und bisher bayr. und großherzoglich hess. Gebiets-Teilen. Die Provinz umfaßt 15686 qkm mit 1664426 Einwohnern und zerfällt in die zwei Regierungs-Bezirke Kassel und Wiesbaden. — Der Weinbau Hessen-Nassaus ist von großer Bedeutung. Das gesamte Weinbergsland beträgt 3771 ha. Oberhalb Rüdesheim (siehe unter »Rheinweine«, S. 1582.) wächst hauptsächlich Riesling im Rheinthal, unterhalb Rüdesheim findet man gemischte und Kleinberger Trauben, außerdem Österreicher, Klebrot, Frühburgunder, Traminer und Orléans. Der Ertrag ist je nach der Lage und in den einzelnen Jahren je nach der Gunst oder Ungunst der Witterung sehr verschieden. Im Jahre 1891 belief sich der Ertrag an Wein auf 18961 hl.

K. = Reg.-Bez. Kassel. W. = Reg.-Bez. Wiesbaden.

Bergen. K.	Kilianstädten. K.	Rothenbergen. K.
Bornheim. W.	Langendiebach (Kinzigthal). K.	Sachsenhausen (Main). W.
Gelnhausen[1]) (Kinzigthal). K.	Langenselbold. K.	Seckbach. K.
Großkrotzenburg. K.	Lieblos. K.	Tann. K.
Hanau[2]). K.	Meerholz. K.	Witzenhausen (Werra). K.
Hochstadt. K.		—er Elfer.[3])

h) La Saxe. Sachsen. Saxony.

Königreich Sachsen, Bundesstaat des Deutschen Reiches, 14993 qkm und 3502684 Einwohner. — Der Weinbau wird an der Elbe, im Meißen-Dresdener Bezirk, auf einer Fläche von 1014 ha betrieben. Früher war die sächsische Weinkultur, von deren Bestehen schon Urkunden aus dem Jahre 1161 Nachricht geben, bei weitem bedeutender, und im 16. Jahrh. wanderten sehr viel sächsische Weine nach dem Auslande. Die Fläche der Königlichen und Privat-Weinberg-Grundstücke in den Bezirken Pirna, Dresden, Riesa, Meißen vermindert sich von Jahr zu Jahr, da der Weinbau nicht mehr lohnt und sich die Reblaus in vielen Bergen der Lößnitz eingenistet hat. Auch verursachen der einbindige Traubenwickler (Heu-, Spinn-, Sauerwurm, Weinmotte, Traubenmade, Tortrix ambiguella) und der falsche Mehlthau (Peronospora viticola) der Rebe sehr viel Schaden. Gegenwärtig beschränkt sich der Verbrauch der Elbweine meistens auf das Inland und die Schaumwein-Fabrikation. Die Zahl der weinbautreibenden Ortschaften beträgt gegenwärtig 102. Der Ertrag des sächsischen Weinbaues ist sehr schwankend; nach den Ermittelungen des statistischen Büreaus in Dresden überstieg die Weinernte von 1834 diejenige von 1838 um das 63-fache. Nach anderen Quellen lieferte der Elbe-Weinbau 1890 einen Ertrag von 3168, 1891 einen solchen von 2731 hl. — Was nun den Charakter der sächsischen Weine betrifft, so sind in erster Linie die Rotweine zu erwähnen, welche in den besten Lagen von Kennern den Burgundern gleich gestellt werden. Es sind feuerige, gerbstoffreiche und haltbare Weine aus der großen blauen Burgunderrebe. Die besten Sorten sind die Spaarweine, welche auf dem Höhenzug auf dem rechten Elbufer bei Meißen, dem Spaargebirge, gebaut werden. Die weißen Sorten, aus Sylvaner, Traminer, Ruländer und weißen Burgunderreben gepreßt, sind gehaltvolle, etwas säuerliche, aber angenehm schmeckende Tischweine. Eine Spezialität der Meißener Weine ist der »Schieler«, welcher rötlich aussieht und aus blauen und weißen Trauben gepreßt wird. — Sämtliche Mitteilungen über sächsischen Weinbau verdanken wir der Güte des Direktoriums der Landwirtschaftlichen Schule in Meißen.

L. = Kreishauptmannschaft Leipzig. D. = Kreishauptmannschaft Dresden.

Althirschstein. D. *4*.	Bohnitzsch. D. *3*.	Cölln mit Niederfähre und Vorbrücke. D. *2*.
Bahra. D. *4*.	Boritz. D. *4*.	—er (Meißener Ratsweinberg).
Batzdorf. D. *4*.	Brockwitz. D. *3*.	—er (Crasso'scher Weinberg).
Blattersleben. D. *4*.	Clieben. D. *3*	

[1]) Das Kgl. Landratsamt Gelnhausen teilte uns auf eine diesbezügliche Anfrage mit, daß der Gelnhäuser Wein als solcher nicht in den Handel kommt. Die Weine aus den einzelnen Lagen werden nicht gesondert gehalten.

[2]) Von dem Landratsamt des Kreises Hanau ging uns folgendes Schreiben zu: »Auf das gefällige Ersuchen v. 31. Mai erwidere ich ergebenst, daß im Landkreise Hanau nur in den Gemeinden Hochstadt, Bergen und Langenselbold Weinbau zu Kelterungs-Zwecken betrieben wird, dem aber infolge der vielen Fehljahre immer weniger Interesse entgegengebracht wird. Für weitere Kreise, insbesondere für die Aufstellung eines Weinlexikons, hat dieser Weinbau wohl keine Bedeutung, da die geernteten Trauben zum großen Teile als Eßtrauben auf den Märkten der Umgegend verwertet werden, zum weiteren Teile zu Champagnerfabrikations-Zwecken dienen und höchstens in sehr guten Jahrgängen zur Herstellung von Verschnitt-Weinen Verwendung finden. Besonders zu verzeichnende Lagen gibt es nicht.«

[3]) Der Weinbau hier hat sogar poetische Verherrlichung gefunden; freilich verlegt die Sage auch hierher die Erfindung des »Strumpfweines« und des Weines als pädagogisches Mittel. Wenn die Kinder nicht in die Schule wollen, wird ihnen mit einem Glase »Witzenhausener Elfer« gedroht.

Constappel. D. *3.*
Cossebaude (Königliche Weinberge). D. *3.*
Coswig. D. *3.*
Diera. D. *2.*
Diesbar. D. *2.*
Dobritz. D. *4.*
Fischergasse. D. *4.*
Garsebach. D. *4.*
Gasern. D. *4.*
Gauernitz (Prinz Schönburg-Waldenburg'sche Berge). D. *3.*
Glaubitz. D. *3.*
Golk. D. *3.*
Goppeln. D. *4.*
Görzig (v. Pflug'scher Berg). D. *3.*
Gröbern. D. *2.*
Grödel (Roßberg'scher Berg). D. *3.*
Hartha (Döhnert'scher Berg). D. *2.*
Hintermauer. D. *4.*
Hirschstein. D. *4.*
Hosterwitz (Prinzlicher Berg). D. *2.*
Kaditz. D. *3.*
Kemnitz. D. *3.*
Klosterhäuser. D. *4.*
Knorre. D. *3.*
Korbitz (Tittelbacher Berg). D. *2.*
Kötzschenbroda (Lamsbach'scher Berg). D. *2.*
Langenberg. D. *3.*
Laubach. D. *3.*
Lauterbach. D. *4.*
Leckwitz. D. *3.*
Lercha. D. *4.*
Loschwitz D. *2.*
Lößnitzgrund. D. *2.*
Meißen. D. *2.*
—er (Landwirtschaftlicher Schulweinberg).
—er (Lantzsch'er Weinberg).
—er (Lehmann'scher Weinberg).
Meißener (Moritz'scher Weinberg).
—er (Müller'scher Weinberg).
—er (Richter'scher Weinberg).
—er (Thürigen'scher Weinberg).
Merschwitz (Sachße'scher Weinberg). D. *2.*
Mischwitz. D. *4.*
Naundorf. D. *3.*
Neucoswig. D. *3.*
Neudörfchen. D. *4.*
Neugauernitz. D. *3.*
Neuseußlitz. D. *2.*
Neusörnewitz. D. *2.*
Niederau. D. *2.*
Niedergarsebach. D. *4.*
Niederlommatzsch. D. *3.*
Niederlößnitz (Kgl. Berge). } [D. *2.*]
Niedermeisa. D. *4.*
Niedermuschütz (Hering'sche Berge). D. *2.*
Niederspaar (Klunker'scher Weinberg). D. *2.*
Niederwartha. D. *4.*
Nieschütz. D. *3.*
Nünchritz. D. *3.*
Oberau (v. Carlowitz'scher Berg. } [D. *2.*]
Oberlommatzsch. D. *4.*
Oberlößnitz. D. *2.*
Obermeisa (Klinger'scher Berg). D. *3.*
Obermuschütz. D. *4.*
Oberspaar. D. *2.*
—er (von Friesen'scher Berg).
—er (von Hagen'scher Berg).
—er (Langelütje'scher Berg).
—er (Moritz'scher Berg).
Oberwartha. D. *3.*
Pegenau. D. *4.*
Pillnitz (Kgl. Berge). D. *3.*
Pinkowitz (Döhnert'scher Berg). D. *2.*
—er (Hennig'scher Berg).
Piskowitz. D. *4.*
Proschwitz. D. *1.*
—er Katzensprung (v. Carlowitz'scher Berg). *r.* *2.*
Questenberg. D. *3.*
Radebeul. D. *3.*
Radewitz. D. *3.*
Reichenberg. D. *3.*
Reppina. D. *4.*
Reppnitz. D. *4.*
Riesa. D. *4.*
Röhrsdorf. D. *4.*
Rottewitz (von Heynitz'scher Berg). D. *2.*
—er (Gasch'scher Berg).
—er (Moritz'scher Berg).
Scharfenberg (Öhmichen'scher Berg). D. *3.*
Schieritz. D. *4.*
Schönfeld. D. *3.*
Seußlitz (Hardt'sche Berge). D. *2.*
Siebeneichen. D. *4.*
Sörnewitz. D. *2.*
Strehla. D. *4.*
Thallwitz (Fürst Reuß'sche Berge). L. *3.*
Trebnitz (v. Pflug'scher Berg). } [D. *3.*]
Triebischthal (Tittelbach'scher Berg). D. *2.*
Wachwitz. D. *3.*
Wahnsdorf. D. *3.*
Wehlen. D. *3.*
Weinböhla. D. *3.*
Weistropp (Keil'sche Berge). }
Windorf. D. *4.* } [D. *3.*]
Winkwitz. D. *3.*
Zadel (Lommatzsch'er Berg). D. *2.*
Zaschendorf (Hönicke'scher Berg). D. *2.*
—er Fürstenberg.
Zehren. D. *4.*
Zscheila. D. *2.*

i) La Thuringe. Thüringische Staaten. Thuringia.

Thüringen, das Land zwischen Werra und Saale, dem Südfuß des Harzes und dem des Thüringer Waldes. Unter **thüringische Staaten** versteht man alle Länder zwischen den preußischen Provinzen Sachsen und Hessen-Nassau, Bayern und dem Königreich Sachsen, nämlich das Großherzogtum Sachsen-Weimar, die Herzogtümer Sachsen-Meiningen, Sachsen-Koburg-Gotha und Sachsen-Altenburg sowie die Fürstentümer Schwarzburg und Reuß, mit einem Gesamt-Flächeninhalt von 12287 qkm und 1272238 Einw. — Der Thüringer- oder **Saale-Weinbau** umfaßt das Gebiet der Saale von Kahla bis Weißenfels, das Unstrutthal und einzelne Stellen bei Erfurt, Arnstadt, Frankenhausen, Hopfgarten usw. Die Gesamt-Fläche des Thüringer Weinbaues erstreckt sich auf etwa 1000 ha. Der Durchschnitts-Ertrag ist selten mehr als 2,75 bis 3 hl per ha. In guten Jahren bringt ein hl 65—70 Mark. Alle Thüringer Weine gehen im Binnenhandel als »**Naumburger**«. Vergleiche hierzu das unter »Saale-Weine« Gesagte (S. 1606).

1. Saxe-Weimar. Sachsen-Weimar. Saxe-Weimar.

Sachsen-Weimar-Eisenach, Großherzogtum und Bundesstaat des Deutschen Reiches, 3595 qkm groß, mit (1890) 326091 Einwohnern. Das Land zerfällt in drei Hauptteile: Kreis Weimar (mittlerer Teil), Kreis Neustadt (im Osten) und Kreis Eisenach (im Westen). Die Weinberge Sachsen-Weimars machen 0,13 Proz. von dem Areal aus.

Döbritschen.
Dornburg.
Dorndorf.
Golmsdorf.
Golmsdorfer Gleisberg.
Hopfgarten.
Jena (Saale).
—er Kreo. *w.*
Jenaer Krollo. *r.*
Kunitz.
Lobeda.
Maua.

2. Saxe-Meiningen. Sachsen-Meiningen. Saxe-Meiningen.

Herzogtum und Bundesstaat des Deutschen Reiches, 2468 qkm und (1890) 223832 Einw., an der Süd- west- und Südost-Seite des Thüringer Waldes gelegen, von der Werra und der Saale bewässert.

Camburg (Saale).
Eckelstädt (Saale).
Münchengosserstädt.
Oberpreilipp.
Rodameuschel.
Schmiedehausen.
Stöben.
Tümpling.
Unterneusulza.
Unterpreilipp.
Wichmar (Saale).

3. Saxe-Altembourg. Sachsen-Altenburg. Saxe-Altenburg.

Herzogtum, Bundesstaat des Deutschen Reiches, 1324 qkm und (1890) 170864 Einw. Das Land wird durch die reuß. Herrschaft Gera in zwei Hauptteile geschieden, der eine (Ostkreis), von der Pleiße bewässert, ist ungemein fruchtbar, der andere (Westkreis), ein Stück des Saalethales, hügelig und waldreich.

Kahla.
Sulza.

4. Schwarzbourg-Rudolstadt. Schwarzburg-Rudolstadt. Schwarzburg-Rudolstadt.

Fürstentum, 940 qkm und (1890) 85863 Einw., umfaßt den größeren Teil der sog. Oberherrschaft am Thüring. Wald (Rudolst.) und den kleineren Teil der Unterherrschaft im thüring. Flachland (Frankenhausen).

Frankenhausen.
Tauschwitz (Saale).

5. Schwarzbourg-Sondershausen. Schwarzburg-Sondershausen. Schwarzburg-Sondershausen.

Fürstentum, 862 qkm und (1890) 75510 Einwohner, umfaßt den größeren Teil der sogenannten Unterherrschaft (Sondershausen) und den kleineren der Oberherrschaft (Arnstadt).

Arnstadt. (Seit 1860 wird hier kein Weinbau mehr getrieben.)

Die norddeutschen Weine nach Flüssen.

1. Vins de Saale. Saale-Weine. Saale wines.

Die Saale-Weinberge beginnen, abgesehen von einzelnen kleineren Weinbergen in der Gegend von Jena, Sulza und Großheringen, in der Pfortaer Flur bei Kösen in reiner Südlage, biegen sich durch die Südostlage in der Flur des Dorfes Almrich nach dem Dorfe Roßbach und weiter in die reine Ostlage nach den Dörfern Kleinjena und Nißmitz, wo gegenüber in der Westlage die Freyburger Weinberge sich stromaufwärts an der Unstrut fortziehen und sich oberhalb der Stadt in reiner Südlage nach den sogenannten Schweigenbergen umbeugen. Unter Zscheiplitz weg erstrecken sich noch Weinberge in südlicher, dann weiter meist in westlicher Abdachung, stromaufwärts bis Nebra. Im Saale-Thale weiter abwärts ist die Großjenaische Lage rein nach Süden zu gekehrt; an diese schließen sich die Weinberge von Eulau und Gosek und an diese die von Markwerben und Weißenfels an. Auch in den Fluren der Dörfer Schönburg, Possenhain, Wethau, Mertendorf sind noch Weinberge anzutreffen, aber sie gehören mit einzelnen Ausnahmen, gleich den in Naumburger Flur gelegenen, zu den geringeren Lagen. — Der Boden der Weinberge ist in der Mehrheit Kalkstein und Thongerölle, auch Lehm, Kies und roter Sand. Im allgemeinen muß er als vorzüglich geeignet zum Weinbau bezeichnet werden. Der Rebsatz für Weißwein ist: Österreicher (Sylvaner), Riesling, Traminer, Elbling und Gutedel; für Rotwein: Blauer Clävner, Portugieser, Limberger, St.-Laurent. Sämtliche hier gemachte Angaben über den Saale-Weinbau verdanken wir der Güte des Herrn Amtsgerichtsrats A. Thränhart, Vorsitzenden der Naumburger Weinbau-Gesellschaft zu Naumburg a. d. S. Wir verweisen im übrigen auf das vortreffliche Buch des verstorbenen Stadtrats Ad. Thränhart aus Naumburg »Der Weinbau bei Naumburg an der Saale«, welches durch die Naumburger Weinbau-Gesellschaft zu Naumburg zum Preise von 1 Mark zu erhalten ist.

Almricher (Gutsbesitzer Becker, Naumburg).
— (Weinhdl. Schindler, Naumbg.).
Bahnsdorfer.
Burgwerbener (Amtmann Trenckmann, Burgwerben). *w.*
— Petersberger (Amtmann Trenckmann, Burgwerben). *w.*
— PetersbergerGutedel. *w.*
— Zeiselsberger. *w.*
— Zeiselsberger Auslese (Heydrich, Burgwerben). *w.*
Burgwerbener Zeiselsberger Blume. *r.*
Camburger.
Eckelstädter.
Eulauer.
Freyburger.
— Ehrau.
— Galgenberg.
— Göhle.
— Haineberg.
— Herrenberg.
— Marienberg.
— Mühlberg.
Freyburger Prömmern.
— Schlüfter.
— Schweigenberg.
Goseker.
Großjenaer (Weinhändler P. Wagner, Naumburg).
— (Franz Hoffmann & Sohn, Naumburg).
— (Kaufm. H. Tuschner, Naumbg.)
Jenaer Kreo.
— Krollo.
Kleinjenaer.

Kösener.
Krumpaer.
Leißlinger. w.
Lobitzscher. w.
Markwerbener.
Merseburger.
Mertendorfer.
Naumburger.
Nebraer.
Nißmitzer.
Pfortaer Mons omnium sanctorum (Ökonom Aug. Proße, Naumburg).
Pfortaer Rectorberg (Restaurateur Schleicher, Kösen).
— Saalhäuser (Restaurateur Schumann, Naumburg).
— Saalhäuser (Amtsgerichtsrat A. Thränhart, Naumburg).
— Weißberg (Ökonom Aug. Proße, Naumburg).
Possenhainer.
Roßbacher.
— Scherbitzberg (Rentier Fürstenhaupt, Naumburg).
Roßbacher Scherbitzberg (Rest. Sülzner, Naumburg).
— Scherbitzberg (Weinhändler F. Starke, Naumburg).
— Steinmeister (C. Köhlmanns Erben, Naumburg).
Schönburger.
Tauschwitzer.
Uichteritzer.
Weißenfelser.
Wethauer.
Wichmarer.
Zscheiplitzer.

2. Vins d'Unstrut. Unstrut-Weine. Unstrut wines.

Die Unstrut ist ein Fluß in der preuß. Provinz Sachsen, entspringt auf dem Eichsfeld bei Kesserhausen unweit Dingelstedt, fließt in mehreren Bogen von West nach Ost und mündet nach einem Laufe von 172 km unterhalb Freyburg in die Saale. — Die Unstrut-Weine, zum Saale-Gebiet gehörig, gehen unter dem Namen »Saale- oder Naumburger Weine«. Vergleiche das unter »Provinz Sachsen« (S. 1603) und unter »Saale-Weine« (S. 1606) Gesagte.

Freyburger Ehrau.
— Galgenberg.
— Göhle.
— Haineberg.
Freyburger Herrenberg.
— Marienberg.
— Mühlberg.
— Prömmern.
Freyburger Schlüfter.
— Schweigenberg.
Nebraer.
Zscheiplitzer.

3. Vins d'Elbe. Elbe-Weine. Elbe wines.

Die Elbe ist der größte Strom Norddeutschlands, entspringt auf der böhmischen Seite des Riesengebirges, südwestlich von Hirschberg, als Weißwasser auf der Weißen Wiese und Elbseifen auf der Elbwiese, fließt in weitem Bogen durch das nördliche Böhmen, dann durch das Königreich Sachsen und die preuß. Provinz Sachsen, weiterhin auf der Grenze zwischen Hannover und Mecklenburg-Holstein und mündet 15 km breit bei Kuxhaven in die Nordsee. — Die Elbe-Weine, oft auch Meißener und Spaarweine genannt, sind unter »Sachsen« (siehe S. 1604) verzeichnet.

4. Vins de l'Oder. Oder-Weine. Oder wines.

Die Oder ist ein Hauptfluß Deutschlands, entspringt im Mährischen Gesenke, tritt bei Oderberg in das preußische Gebiet, durchfließt Schlesien und Brandenburg, bildet bei Stettin den Damm'schen See, tritt dann in das Stettiner Haff und ergießt sich aus diesem in drei Mündungen, welche die Inseln Usedom und Wollin bilden, in die Ostsee. — Über den Weinbau an der Oder ist unter »Brandenburg« (siehe S. 1602) sowie unter Schlesien (siehe S. 1603) Näheres zu finden.

Altkarber.
Berger.
Freienwalder.
Gersdorfer.
Grunower.
Krossener.
Neusalzer.
Oppelner.
Plauer.
Sagarer.
Sorauer.
Thiemendorfer.
Tschicherziger.
Züllichauer.

5. Vins de Havel. Havel-Weine. Havel wines.

Die Havel ist der rechte Nebenfluß der unteren Elbe, entspringt nordwestlich von Neustrelitz aus dem Dambecker See und mündet unterhalb Havelberg. — Über den Weinbau an der Havel ist unter »Brandenburg« (siehe S. 1602) Näheres zu finden.

Brandenburger.
Werderer.

Die Weine Deutschlands.

Alphabetische Übersicht.

V. France. Frankreich. France.

Frankreich, lat. *Franco-Gallia*, Republik und Großmacht Europas, hat einschließlich der Insel Korsika (8722 qkm) nach den offiziellen Kataster-Aufnahmen 528 876, nach den Berechnungen des Kriegsministeriums 536 408 und nach Strelbitskij 533 479 qkm. Von letzteren entfallen auf das Festland, einschließlich des Anteils am Genfersee 523 932, auf die Inseln 9547 qkm. Die Bevölkerung beträgt (1891) 38 343 192 Einwohner. Vor der Revolution war Frankreich in 40 Gouvernements oder Provinzen eingeteilt. Die Revolutionsflut schwemmte die alte Einteilung weg, und durch Beschluß der National-Versammlung vom 12. Nov. 1789 wurde das Land in 83 meist nach den sie durchströmenden Flüssen oder nach Gebirgen benannte Départements zergliedert. Unter Napoleon stieg die Zahl derselben auf 130, beträgt aber gegenwärtig nur 87. Diese zerfallen in 362 Arrondissements mit 2881 Kantonen und 36 144 Gemeinden. — Der Weinbau in Gallien ist sehr alt, nach Strabo brachten ihn die Phokäer bereits 600 v. Chr. bei der Gründung von Massilia *(Marseille)* dahin, und nach Ausonius waren die Weine der Medulli, der Bewohner des heutigen Médoc, in Rom gekannt und geschätzt. Martial machte sich über das in Massilia übliche Kochen und Räuchern der Weine lustig. Columella, der bedeutendste Ackerbau-Schriftsteller des Altertums (um die Mitte des 1. Jahrh. n. Chr.) beschrieb die Trauben der Allobroger, durch Plinius erfahren wir von der Vitis narbonica, von dem Avernischen *(Auvergne)*, dem Helvischen *(Viviers)* und dem Bäternanischen *(Frontignan)* Wein. Kaiser Domitianus ließ die Hälfte der Weinstöcke herausreißen, damit das Getreide nicht verteuert würde. Kaiser Aurelianus (geb. 9. Sept. 214, ermordet 275), Kaiser Probus (geb. 19. Aug. 232, ermordet Sept. od. Okt. 282) und die beiden Antonine (138—161, 161—180) waren eifrige Förderer des Weinbaues. Sie bepflanzten die Côte-d'Or mit Reben; heute noch heißt ihnen zur Ehre und zum Gedächtnis ihr bestes Erzeugnis Romanée. Karl der Große besaß Weinberge in Burgund, die er 775 dem Abt von Saulieu schenkte; heute noch heißt die Lage in der Gemeinde Aloxe bei Beaune Charlemagne. Die Gallier haben sich unsterblich gemacht durch die Erfindung der hölzernen Fässer; vordem wurden die Weine in Schläuchen aus Tierfellen, mit Harz gedichtet, oder in thönernen Gefäßen und dergleichen aufbewahrt. Im 11. Jahrhundert, wenn König Heinrich in den Krieg zog, belud er seine Lastwagen mit Wein aus Orléans, vertrauend auf die wunderthätige Kraft desselben. Richard Löwenherz verurteilte durch ein Edikt vom Jahre 1175 jeden, der eine Weintraube aus einem Rebgute stahl, zu 5 Sol (Sou) Strafe oder zum Verlust eines Ohres. Der Abt von Citeaux wurde Kardinal, nachdem er dem Papst Gregor IX. im Jahre 1235 dreißig Fässer Chambertin geschenkt hatte. — Der Anbau der Rebe ist jetzt fast über das ganze Land ausgedehnt und fehlt nur in neun Départements, nämlich in Nord, Pas-de-Calais, Somme, Manche, Orne, Calvados, Seine-Inférieure, Côtes-du-Nord, Finistère. Frankreich übertrifft hinsichtlich der Weinproduktion alle Länder der Erde; es erzeugt, wenn auch nicht bessere, so doch mehr gute Weine als Deutschland. Ganz besonders sind es die Rotweine Frankreichs, welche unerreicht sind, während an Weißweinen Deutschland weit besseres zu bieten vermag. Im Jahre 1788 schätzte man das gesamte zu Weinbau benutzte Land auf 1 568 000 ha mit einem Ertrage von 25 bis 30 Mill. hl, 1808 gaben 1 614 000 ha Weinland 28 Mill. hl, 1850 lieferten 2 182 000 ha 45,3 Mill. hl Wein. Durch die Verheerungen des Oidium im Jahre 1850 sank das Gesamt-Ergebnis 1855 bis auf 15,2 Mill. hl herab (1854 nur 10,8 Mill. hl Ertrag). Sehr gute Weinjahre waren später 1865, wo 68,9 Mill. und 1875, wo 83,3 Mill. hl erbaut wurden. Seit dieser Zeit ist die Ernte infolge der Verwüstungen der Reblaus zurückgegangen. Diese hatte von 1865 bis 1890 63 Départements angesteckt und zwar gerade die besten Weingegenden, sodaß 1888—1890 6000 Gemeinden in 55 Départements von der Vergünstigung des Steuer-Erlasses Gebrauch machten. Der Ertrag erreichte 1860—1869 im zehnjährigen Durchschnitt 50,24 Mill. hl, 1870—1879 52,92 Mill. hl, 1880—89 33,49 Mill. hl. Im Jahre 1884 lieferten 2 040 759 ha Anbau-Fläche einen Ertrag von 34 780 726 hl, 1885 1 971 282 ha 31 481 124 hl (16,18 hl per ha), 1886 1 907 550 ha 30 386 234 hl (16,24 hl per ha), 1887 1 919 878 ha 25 365 441 hl (13,61 hl per ha), 1888 1 838 360 ha 30 654 153 hl (16,67 hl per ha), 1889 1 836 831 ha 24 031 771 hl (13,08 hl per ha), 1890 1 816 544 ha 27 416 327 hl (15,09 hl per ha), 1891 1 763 374 ha 30 139 000 hl (17,00 hl per ha), 1892 1 783 000 ha 29 082 000 hl (16,00 hl per ha). Der Erntewert für 1881 beträgt nur ein Drittel des durchschnittlichen Jahres-Ertrages aus dem Jahrzehnt 1870—79; er betrug 1891: 1009, 1892: 912 Mill. Frs., der mittlere Preis an Ort und Stelle für 1 hl 33,5 und 31,4 Frs. Alle Angaben, welche heute über Weingarten-Flächen und Weinproduktion gemacht werden, sind übrigens deshalb nicht sicher, weil die Verhältnisse einesteils durch die Ausbreitung der Phylloxera, anderenteils durch die Neuanlagen mit widerstandsfähigen Reben in beständiger Veränderung begriffen sind. — Was die in Frankreich angepflanzten Reben betrifft, so gibt es deren nicht weniger als 1400 Arten. Die wichtigsten Trauben-Sorten sind: Merlot, Cabernet (Médoc), Bouchet (St.-Émilion), Verdot, Malbeck, Balouzat, Cruchinet, Amaroye, Pegnon, Massoutet, Viture, Carbuet, Carmenère, Vitraille, Bigney, Gourdoux, Estrangey (sämtlich im Bordelais), Pineau (für Hochgewächse), Teinturier, Giboudot, Gamay (für die gewöhnlichen und für sämtliche Beaujolais-Weine) und Meunier (für die sog. »kleinen Weine«), Tresseau, Samoreau, Chanay, Bourguignon (in Burgund), Plant doré, Perlusot, Couleux (in der Champagne), Balzac und Folle noir (in der Charente). Von weißen Sorten sind zu erwähnen: Semillon, Sauvignon, Pic-poule; Sirha für die Côtes du Rhône (d. h. Hermitage usw.); in Savoie die Mondeuse, Mollard, Rousette, Persan usw., in der Charente Folle blanche, Picpoule blanc usw. Die Durchsicht und Korrektur der französischen Weine hat der in diesem Fach besonders erfahrene Sekretär der Handelskammer, Herr Weingutsbesitzer *Pierre Ponnelle, Abbaye de St.-Martin, Beaune (Côte-d'Or)* übernommen.

a) Picardie. Picardie. Picardy.

Ehemalige Provinz im Norden Frankreichs, zwischen Artois, Flandern, der Champagne, Isle de France, Normandie und dem Meere, bildet jetzt das Dép. Somme und Teile der Départements Oise, Aisne, Pas-de-Calais und Nord (Yonne?). Die Picardie hatte Amiens zur Hauptstadt und zerfiel in zwei Teile, die Ober-Picardie und die Nieder-Picardie. Die Ober-Picardie umfaßte Amiénois, Santerre (Péronne), Vermandois (St.-Quentin) und Thiérache (La Fère, Guise), die Nieder-Picardie dagegen Ponthieu (Abbeville), Vimeux, Boulonnais (Boulogne-sur-Mer) und die Pays Reconquis.

Aisne.

Arrancy. *r. w.*
Belleu. *r.*
Bièvres. *r.*
Buzancy.
Cabourg-sur-Dives.
Charly. *w.*
Château-Thierry. *r. w.*
Craonne. *r.*
Craonnelle. *r.*

Crépy. *r.*
Cressy vergl. Laon.
Cuisy. *r. w.*
Denaiffe.
Essomes. *r. w.*
Folembray.
Jumigny. *r. w.*
Laon. *r.*
— Cressy. *r.*
— la Cuisine *r.*
Laon la cave de St.-Vincent. *r.*
Lizy.
Marcy.
Margut.
Marle.
Molinchart.
Montchalons. *r.*
Nouvion-le-Vineux.
Orgeval. *r.*
Pargnan. *r. w.*
Pierrepont.
Ployart. *r.*
Roucy. *r.*
Soupir. *r.*
Tergnier.
Tréloup. *r. w.*
Vailly. *r.*
Vassogne. *r.*
Vaurseinne. *r.*
Vorges.

b) Normandie. Normandie. Normandy.

Früher eine Provinz Frankreichs, die vom Kanal im Norden und Westen, Picardie, Isle de France im Osten, Orléanais, Maine und Bretagne im Süden begrenzt wurde und woraus die jetzigen fünf Départements Seine-Inférieure, Eure, Orne, Calvados und Manche gebildet sind, welche zusammen auf 29530 qkm (1891) 2486494 Einwohner (31101 weniger als 1886) haben. Die Normandie hatte Rouen zur Hauptstadt. Die Ober-Normandie ist der ebenere, nordöstliche, die Nieder-Normandie der südwestliche, hügelige Teil. Die Normandie hat ihren Namen von den Normannen; in der Römerzeit war sie ein Teil von Gallia Lugdunensis secunda, gehörte nach der Eroberung durch die Franken zu Neustrien und fiel bei der Teilung des fränkischen Reiches an Karl den Kahlen, welcher Robert den Tapferen von Anjou, den Stammvater des kapetingischen Geschlechts, 861 mit dem Herzogtum zwischen Seine und Loire betraute. Die Normandie als Statthalterschaft führte seitdem den Namen des Herzogtums Frankreich *(Duché de France)*.

C. = Département Calvados. E. = Département Eure. O. = Département Orne.

Argences. C.
Autheuil. E.
Balines. E.
Bourg-Achard. E.
Breteuil. E.
Brionne. E.
Bueil. E.
Conches. E.
Damville. E.
Denis-sur-Sarthon. O.
Forêt-la-Folie. E.
Gaillon. E.
Illiers-l'Évêque. E.
Incarville. E.
Juvigny-sous-Andaine. O.
Louviers. E.
Marcilly-sur-Eure. E.
Menilles. E.
Nonancourt. E.
Pacy-sur-Eure. E.
Port-Mort. E.
Sallenelles. C.
Surville. E.
Château-Tronquay od. Tronquai. C.
Verneuil. E.
Vernon. E.

c) Isle de France. Isle de France. Isle de France.

Ehemalige französische Provinz um Paris, welche bis 1790 die in den gegenwärtigen Départements Seine, Oise, Seine-et-Oise, Seine-et-Marne, Eure-et-Loir und Aisne enthaltenen Landschaften Hurepoix, Brie Française, Gâtinois-Français, Mantais, Vexin-Français, Beauvaisis, Valois, Soissonnais, Noyonnais, Laonnais, Tardenois und Thimerais umfaßte. Es war dieser Landesteil als Erbland der Kapetinger der Kern Frankreichs.

Oi. = Département Oise. S. = Département Seine. SM. = Département Seine-et-Marne. SO. = Département Seine-et-Oise.

Andresy. SO. *r. w.*
Argenteuil. SO. *r.*
Athis-Mons. SO. *r.*
Auteuil. SO. *w.*
Bagneux. S.
Beauvais. Oi. *r.*
Boissise. SM. *r.*
Boissy-sans-Avoir. SO. *r.*
Bonnières. SO.
Bures. SO.
Chartrettes. SM. *r. w.*
— Vallées. *r. w.*
Clamart. S.
Clermont. Oi. *r.*
Compiègne. Oi. *r. w.*
Cormeilles-en-Parisis. SO.
Coulommiers. SM. *r.*
Courpalay. SM. *r.*
— Grand-Bréant. *r.*
Crosnes. SO.
Deuil. SO. *r.*
Étampes. SO.
Féricy. SM. *r.*
Fontainebleau. SM. *r.*
Fontenay-sous-Bois. S.
Grande-Paroisse. SM. *r.*
Guignes. SM. *r.*
Héricy. SM. *r.*
Lagny. SM. *r.*
Louveciennes. SO.
Mantes-sur-Seine. SO. *r.*
— côte des Célestins.
Meaux. SM.
Melun. SM. *r.*
Melz-sur-Seine. SM.
Mériel. SO.
Meudon. SO.
Meulan. SO.
Mignaux. SO. *w.*
Monchy-Saint-Eloy. Oi. *w.*
Montereau. SM. *r.*
Montesson. SO.
Montfort-l'Amaury. SO. *r.*
Montlhéry. SO.
Montmorency. SO. *r.*
Montreuil-sous-Bois. S.
Moret. SM. *r.*
Orly. SM. *r.*
Provins. SM. *r.*
Puteaux. S.
Sablons. SM. *r.*
St.-Germain-en-Laye. SO.
Saint-Girex. SM. *r.*
St.-Léger-aux-Bois. Oi. *r.*
St.-Mammès. SM. *r.*
St.-Michel-sur-Orge. SO.
Sannois. SO. *r.*
Senlis. Oi.
Septeuil. SO. *r.*
Suresnes. S.

d) Champagne. Champagne. Champagne.

Lat. *Campania*, ehemalige franz. Provinz, im Norden von Lüttich und Luxemburg, im Osten von Lothringen und der Franche-Comté, im Süden von Burgund, im Westen von Orléanais, Isle de France und der Picardie begrenzt, bestand aus der eigentlichen Champagne (26 269 qkm), aus welcher zum großen Teile die Départements Ardennes (1830 ha Weinbau-Fläche und 80 500 hl Wein), Aube, Marne, Haute-Marne, ferner Theile von Seine-et-Marne, Yonne und Meuse gebildet worden sind, aus dem Fürstentum Sedan (246 qkm, Dép. Ardennes), aus den Landschaften Châlonnais (1304 qkm) und Rémois (1420 qkm, Dép. Marne) und aus der Landschaft Sénonais (1427 qkm, Dép. Yonne). Die Provinz hatte eine Gesamt-Fläche von 30 667 qkm, Hauptstadt war Troyes. Im westlichen Teile, in den Thalfurchen der Aisne, Marne, Aube und Seine, wie in den Gegenden westlich von Épernay schmücken zahlreiche Obst- und Weingärten die Landschaft, deren Reichtümer an köstlichstem Wein einen Weltruf erlangt haben. — Die Weine der Champagne heißen Champagner. Namentlich versteht man unter letzterem Namen die in dem jetzigen Département Marne wachsenden Weine. Sie zerfallen in stille und moussierende Weine. Der stille Champagner *(non-mousseux)* war schon im 14. Jahrh. sehr beliebt. Er wird sowohl rot als weiß gekeltert. Die weißen, wie *Sillery sec non mousseux*, sind sehr feine, trockene Weine von eigentümlichen Aroma und Wohlgeschmack; sie gehören zum Teil zu den Hochgewächsen, bedürfen zur völligen Reife lange Zeit und finden deshalb nicht genug Würdigung. Die Rotweine stehen im zweiten Range; sie haben viel Feinheit, Geist und sind seidenartig *(soyeux)*. Der Champagner wird, wie schon erwähnt, vorzugsweise in dem Dép. Marne, und zwar in den Arrondissements Châlons, Épernay, Reims, Ste.-Menehould und Vitry jährlich in einer Menge von etwa 700 000 hl bereitet, wovon 180 000 hl auf die Schaumwein-Fabrikation entfallen. Die Ausfuhr Frankreichs betrug (1890) 21 699 111 Flaschen, (1891) 19 685 115 Flaschen. Frankreich verbraucht jährlich etwa 3 500 000, Großbritannien mit den Kolonieen 2 500 000, Amerika 2 100 000, Rußland 1 700 000, Deutschland 1 500 000 Flaschen. Das Weingebiet des Champagners umfaßt nahezu 20 000 ha Weinberge, welche in den Gemarkungen von 453 Gemeinden liegen. Der beste Wein der Champagne wächst auf der vorzugsweise La Montagne genannten Hügel-Reihe ganz nahe bei Reims, an deren Fuße das Dorf Sillery liegt. Der *Sillery sec non-mousseux* ist ein sehr feiner Wein, erreicht aber den Grad der Vollkommenheit erst nach acht bis zehn Jahren. Den Produkten der Montagne stehen an Güte etwas nach die Weine, welche auf den Hügeln der Marne-Ufer und den von ihnen geschützten Thalflächen erzeugt werden. Der Rebsatz in der Champagne besteht aus den Trauben-Arten Crayon und Goutte-d'or in erster, Blanc doré, Petit-blanc und Chasselas in zweiter Linie für weiße, und Petit blanc doré, Pineau, Perlisot, Meunier, Teinturier für rote Weine. Der Boden, auf dem die Reben wachsen, hat meist Kreide zum Untergrund und Thonschiefer in der oberen Schicht. — Über die moussierenden Champagner siehe »Schaumweine«.

A. = Département Aube. Ar. = Département Ardennes. HM. = Département Haute-Marne.
Ma. = Département Marne. SM. = Département Seine-et-Marne.

Ablois-St.-Martin. Ma. *w. 2.*
Allerand Ma. *r. 3.*
Ambonay. Ma.
Aubigny. HM. *r.*
Aubilly. Ma.
Aulnoy. HM.
Avenay. Ma. *r. w.*
Avirey-Lingey. A. *r. 3.*
Avize. Ma. *w. 2.*
Ay. Ma. *w. 1.*
Bagneux-la-Fosse. A. *r. 3.*
Balavennes. Ma. *w.?*
Balnot-sur-Laignes. A. *r. 3.*
Bar-sur-Aube. A. *r. w.*
Bar-sur-Seine. A. *r. w.*
Baslieux-sous-Châtillon. Ma.
Baslieux-les-Fismes. Ma.
Beaumont. Ma. *r.*
Berru. Ma.
Billy-le-Grand. Ma. *r.*
Binson-Orquigny. Ma.
Bisseuil. Ma.
Bligny. Ma.
Chambrecy. Ma.
Bouilly. A. *r. w.*
Bouilly. Ma. *r.*
Boursault. Ma.
Bouzy. Ma. *r. 2, w. 1.*
Branscourt. Ma.
Brienne-le-Château. A. *r.*
Brienne-la-Vieille. A. *r.*
Cernay-lez-Reims. Ma.
Châlons. Ma. *r. w.*
Chambrecy. Ma.
Chamery. Ma. *r.*
Champfleury. Ma.
Champillon. Ma. *r. w.*
Charmont. Ma. *w.*
Chât.-Claveau. Ma. *r. w.*
Chât.-Villain. HM. *r.*
Châtillon. Ma. *r. w.*
Chaumont. HM. *r.*
Chavot. Ma.
Chenay. Ma. *r.*
Chênepetot. A. *r.*
Chigny. Ma. *r. 3.*
Chouilly. Ma. *w.*
Closet vergl. Épernay.
Cormoyeux-et-Romery. } [Ma. *r.*
Coulommes. Ma. }
Courcelles. A.
Courmas. Ma.
Courtagnon. Ma.
Courthiezy. Ma.
Courville. Ma.
Coussegrey. A. *r. w.*
Cramant. Ma. *w. 2.*
Créancey. HM. *w.*
Cuchéry. Ma.
Cuis. Ma.
Cuisles. Ma.
Cumières. Ma. *r. 3.*
Cunfin. A. *r. w.*
Damery. Ma. *r. w.*
Dizy. Ma. *r. 3, w. 2.*
Dormans. Ma.
Ecueil. Ma. *r.*
Épernay. Ma. *r. 3, w. 2.*
Essey-les-Ponts. HM. *r.*
Festigny. Ma.
Fismes. Ma.
Fleury-la-Rivière. Ma. *r.*
Germigny. Ma.
Grandpré. Ar. *r.*
Grauves. Ma. *w. 3,* auch *r.*
Gye-sur-Seine. A. *r.*
Hautvillers. Ma. *r. 3, w. 1.*
Hermonville. Ma. *r.*
Hourges. Ma.
Janvry. Ma.
Javernant. A. *r. w.*
Joinville. HM. *r.*
Jouy. Ma.
Jully-sur-Sarce. A. *r.*
Justine. Ar.
Laines-aux-Bois. A. *r. w.*
Landreville. A. *r. w.*
Léons. Ma. *w.*
Leuvrigny. Ma.
Lhéry. Ma.
Loches. A. *r. w.*
Longeau. HM. *r.*
Ludes. Ma. *r. 3, w. 1.*
Magneux. Ma.
Mailly. Ma. *r. 2, w. 1.*
Mancy. Ma. *r.*
Mardeuil. Ma. *r. w.*
Mareuil. Ma. *r 3, w. 1.*
Marfaux. Ma.
Meilleray. SM.
Méry-Premecy. Ma.

Les Mesneux. Ma.
Meunières. Ma. *w.*
Molins. A. *w.*
Montbré. Ma.
Monthelon. Ma. *r. w.*
Montigny. A.
Montsaon. HM. *r.*
Moussy. Ma. *r. w.*
Mutigny. Ma.
Neuville-sur-Seine. A. *r.*
Nogent-l'Abbesse. Ma.
Oeuilly. Ma. *r.*
Oger. Ma. *w. 3.*
Pargny. Ma. *r.*
Partelines. Ma. *w.*
Passy-Grigny. Ma.
Pevy. Ma.
Pierry. Ma. *r. 3, w. 1.*
Poilly. Ma.
Pourcy. Ma.
Prauthoy. HM. *r.*
Prouilly. Ma.
Reims. Ma.
Reuil. Ma. *r.*
Les Riceys. A. *r. 3.*
Rigny-le-Ferron. A. *w.*
Rilly. Ma. *r. 3.*
Rivières-les-Fosses. HM. *r. w.*
Rosnay. Ma. *r. w.*
La Rothiere. A. *r.*
St.-Basle. Ma. *r. 2.*
St.-Dizier. HM. *r. w.*
Saint-Gilles. Ma.
Clos de Saint-Thierry. Ma. *r. 2.*
St.-Urbin. HM. *r. w.*
Sapicourt. Ma.
Sarcy. Ma.
Savigny. HM.
Sermiers. Ma.
Serzy-et-Prin. Ma.
Sézanne. Ma. *w.*
Sillery. Ma. *w. 1.*
— Lecoreux.
Soilly. Ma.
Souchienne. Ma. *w.*
Soulaucourt. HM. *r.*
Souligny. A. *r. w.*
Taissy. Ma. *r. 3.*
Tauxières-Mutry. Ma.
Termes. Ar. *w.*
Thil. Ma.
Trépail. Ma.
Trigny. Ma.
Trois-Puits. Ma.
Troissy. Ma. *r. w.*
Tronchoy. HM. *r.*
Unchair. Ma.
Vandeuil. Ma. *r. w.*
Vandières. Ma. *r. w.*
Vauciennes. Ma.
Vaux. HM. *r. w.*
Velye. Ma. *r.*
Venteuil. Ma.
Verneuil. Ma. *r. w.*
Vertus. Ma. *r. w.*
Verzenay. Ma. *r. 2, w. 1.*
Verzy. Ma. *r. 2, w. 1.*
Villedomange. Ma. *r.*
Ville-en-Tardenois. Ma.
Villers-Allerand. Ma. *r. 3.*
Villers-aux-Noeuds. Ma. *w.*
Villers-sous-Châtillon. Ma.
Vinay. Ma. *r. w.*
Vincelles. Ma. *r. w.*
Vitry. Ma. *r. w.*
Vrigny. Ma.
Witry-lez-Reims. Ma.

e) Lorraine. Lothringen. Lorraine.

Ehemals ein deutsches Herzogtum, jetzt den Bezirk Lothringen (siehe S. 1273) des deutschen Reichslandes und die franz. Départements Meurthe-et-Moselle, Meuse und Vosges bildend.
MM. = Département Meurthe-et-Moselle. Ms. = Département Meuse. V. = Département Vosges.

Ancerville. Ms. *r. w.*
Anould. V.
Apremont-la-Forêt. Ms. *r. w.*
Arnaville. MM. *r. w.* *r. w.*
Bar-le-Duc. Ms. *r. w.*
Bayonville. MM. *r. w.*
Behonne. Ms. *r.*
Belleville. Ms. *r. w.*
Boncourt. Ms. *w.*
Bonviller. MM.
Brantigny. V.
Bruley. MM. *r. w.*
Bruyères. V.
Bulgnéville. V.
Bussang. V.
Bussy-la Côte. Ms. *r.*
Buxerull-es. Ms. *r.*
Buxières. Ms. *r.*
Champougny. Ms. *r.*
Chardogne. Ms. *r.*
Charmes. V. *r.*
Charrey. MM. *r.*
Choloy. MM.
Coussey. V.
Creue. Ms. *r.*
Domgermain. MM. *r.*
Ecrouves. MM. *r.*
Éloyes. V.
Essey. MM. *r. w.*
Fruze. V.
Gerbepal. V.
Gircourt. V. *r.*
Granges. V.
Harmonville. V.
Harol. V.
Hattonchatel, auch Hattonchâtel. Ms. *r.*
Jaulny. MM. *r.*
Landaville. V.
Lay-St.-Remy. MM.
Lerrain. V.
Liffol-le-Grand. V.
Ligny. Ms. *r.*
Liouville. Ms. *r.*
Loisey. Ms. *r. w.*
Longeville. Ms. *r.*
Loupmont. Ms. *r. w.*
Lucey. MM. *r. w.*
Mailly-le-Château. MM.
Mandres-sur-Vair. V.
Monthureux-sur-Saône. V.
Montigny. Ms. *r.*
Montsec. Ms. *r.*
Naives-devant-Bar. Ms. *r.*
Neufchateau. V. *r.*
Neuviller. MM. *r.*
Nomény. MM.
Norroy. MM.
Pagny. MM. *r. w.*
Pannes. MM. *r.*
Pompey. MM.
Pouilly. Ms. *r.*
Pouxeux. V.
Rambucourt. Ms. *r. w.*
Rosières-devant-Bar. Ms.
Roville. MM. *r. w.*
St.-Julien. Ms. *r. w.*
St.-Mihiel. Ms. *r.*
Sampigny. Ms. *r. w.*
Saulnes. MM. *r. w.*
Savonnières. Ms. *r.*
Tannois. Ms. *r.*
Thiaucourt. MM. *r. w.*
— Rud-de-Ma.
Le Thillot. V. *r.*
Toul. MM. *r. w.*
Ubexy. V. *r.*
Vandeleville. MM. *r.*
Varnéville. Ms.
Varney. Ms. *r.*
Vaucouleurs. Ms. *r. w.*
Vigneulles. MM. *r.*
Vigneulles-lez-Hattonchatel. Ms. *r.*
Vignot. Ms. *r. w.*
Villers-sous-Preny. MM. *r.*
Vincey. V. *r.*
Watronville. Ms. *r.*
Woinville. Ms. *r. w.*
Xaronval. V. *r.*

f) Bretagne. Bretagne. Brittany.

Die nordwestlichste Halbinsel Frankreichs, grenzt im Norden, Westen und Südwesten an das Meer, im Südosten und Osten an die Niederungen Anjous, Maines und der Normandie. Sie bildete früher als Herzogtum eine der Provinzen Frankreichs; gegenwärtig zerfällt sie in die fünf Départements Ille-et-Vilaine, Finistère, Morbihan, Côtes-du-Nord und Loire-Inférieure. Die Natur der eigentlichen Bretagne ist düster und wild; der Wein gedeiht nur in den geschützten und wohlbewässerten Thälern.
IV. = Département Ille-et-Vilaine. Mo. = Département Morbihan. LI. = Département Loire-Inférieure.

Allaire. Mo.
Ancenis. LI. *r. w.*
Arthon-en-Retz. LI.
Auray. Mo.
Chantenay. LI.
La Chapelle. LI. *w.*
La Chapelle-Heulin. LI. *w.*
Couëron. LI.
Le Croisic. LI.
Etel. Mo.
Le Faouet. Mo.
Fay. LI. *r. w.*
Groix. Mo.
Guéméné. Mo.
Guer. Mo.
Guérande. LI.
Hennebont. Mo.
Izé. IV. *w.*

Josselin. Mo.
Le Loroux-Bottereau. }
Machecoul. LI. [LI. *w.*}
Maisdon. LI. *r.*
Malansac. Mo.
Marsac. LI.
Montrelais. LI. *w.*
Mouzillon. LI.
Muzillac. Mo.
Nantes. LI. *r. w.*
Nort. LI.
Nozay. LI.
Le Pallet. LI. *w.*
Ploemeur. Mo.
Pont-Château. LI.
Pontivy. Mo.
Port-Louis. Mo.
Questembert. Mo.

Redon. IV. *w.*
Riaille. LI. *w.*
La Roche-Bernard. Mo.
St.-Aubin-des-Landes. IV. *w.*
Saint-Colombin. LI.
St.-Étienne-de-Mont-Luc. }
St.-Fiacre. LI. *w.* [LI.}
St.-Géréon. LI. *w.*
St.-Herblon. LI. *w.*
Sainte-Luce. LI.
Saint-Mars-la-Jaille. LI.
Sautron. LI.
Savenay. LI. *r. w.*
Theix. Mo.
Vallet. LI. *w.*
Vannes. Mo.
Varades. LI. *w.*

g) Anjou et Maine. Anjou und Maine. Anjou and Maine.

Anjou, ehemalige, von Maine, Bretagne, Poitou und Touraine umgebene Provinz des nordwestlichen Frankreich, etwa 9000 qkm groß, umfaßt das heutige Département Maine-et-Loire und Teile von Indre-et-Loire, Mayenne und Sarthe. Die Hauptstadt war Angers (Andegavum). — Maine, früher Provinz im nordwestlichen Frankreich, von Bretagne, Normandie, Anjou, Touraine und Orléanais begrenzt und ungefähr die jetzigen Départements Sarthe und Mayenne umfassend. Die Hauptstädte waren Le Mans und Laval.
IL. = Département Indre-et-Loire. ML. = Département Maine-et-Loire. My. = Mayenne. Sa. = Sarthe.

Allonnes. ML. *r.*
Ambrières. My.
Andard. ML. *w.*
Angers. ML. *w.*
Antoigné. ML. *w.*
Arthezé. Sa. *r. w.*
Avrillé. ML.
Bais. My.
Baugé. ML. *w.*
Bazouges-sur-le-Loir. Sa.
Beaufort. ML.
Beaulieu. ML. *w.*
Beaupréau. ML.
Bierné. My.
Botz. ML.
Brain-sur-l'Authion. ML.}
Brézé. ML. *r. w.* [*w.*}
Brion. ML. *w.*
Chacé. ML. *r. w.*
Chailland. My.
Chalonnes-sous-le-Lude. }
Champagné. Sa. [ML.}
Chapelle-d'Aligné. Sa. *r. w.*
La Chapelle-Saint-Florent. ML.
Château-du-Loir. Sa. *w.*
Château-Gontier. My.
Chemillé. ML.

Cossé-le-Vivien. My.
Courchamps. ML. *w.*
Dampierre. ML. *r. w.*
Dissé-sous-le-Lude. Sa. *r.*
Distré. ML. *w.*
Ernée. My.
Evron. My.
La Flèche. Sa. *r. w.*
Gorron. My.
Graon. My.
L'Homme. Sa. *r. w.*
Ingrandes. ML. *r.*
Jallais. ML.
Jupilles. Sa. *r.*
Lassay. My.
Laval. My.
Loiron. My.
Longué. ML.
Le Louroux-Beconnais. }
Le Mans. Sa. *r.* [ML.}
Marçon. Sa. *w.*
Mareil-sur-Loir. Sa. *w.*
Martigné-Briand. ML. *w.*
Mayenne. My.
Meslay. My.
Montsurs. My.
Neuillé. ML. *r.*
Noyant. ML.

Nueil-sous-Passavant. }
Parnay. ML. *w.* [ML. *w.*}
La Pellerine. ML.
Les Ponts-de-Cé. ML.
Pré-en-Pail. My.
Rablay. ML. *w.*
Rochefort. ML. *w.* [*w.*}
St.-Aubin-de-Luigné. ML.}
St.-Barthélemy. ML. *w.*
St.-Cyr-en-Bourg. ML. *r. w.*
St.-Denis. My. *r.*
St.-Georges-de-la-Couée. Sa. *w.* [My.}
Saint-Hilaire-des-Landes.}
St.-Jean-des-Mauvrets. ML.
St.-Lambert-du-Lattey. ML. [ML.}
St.-Martin-de-la-Place. }
Sainte-Suzanne. My.
Saumur. ML. *r. w.*
Côteaux de Saumur. *w.* 2.
Savennières. ML. *w.*
Segré. ML. *w.*
Souzay. ML. *w.*
Thouarcé. ML. *w.*
Trelazé. ML. *w.*
Turquant. ML. *w.*
Varrains. ML. *r. w.*

h) La Touraine. Touraine. Touraine.

Ehemalige französische Landschaft, von Orléanais, Berry, Poitou und Anjou begrenzt, umfaßte das jetzige Département Indre-et-Loire und einen Teil des Départements Vienne. Wegen ihrer Fruchtbarkeit wurde die Landschaft der »Garten Frankreichs« genannt.

Indre-et-Loire.

Amboise. *r. w.*
Artannes.
Athée. *r.*
Azay. *r.*
Ballan. *r. w.*
Beaulieu.
Benais.
Bléré. *r.*
Bourgueil. *r.*
Chançay. *w.*
Channay.
Chargé. *r.*
Chédigny.
Cheillé.
Chenonceaux. *r.*
Chinon. *r. w.*
Chisseaux. *r.*
Cinq-Mars-la-Pile.
Civray-sur-Cher.
Cormery.
La Croix-de-Bléré. *r.*
Dierré. *r.*
Épeigné. *r.*
Faye-la-Vineuse.
Fondettes. *r. w.*
Huismes. *r.*
Ingrandes. *r.*
Joué-lès-Tours. *r.*
Langeais. *r. w.*
Larçay.
Lignières.
Limeray. *r.*
Loché. *r. w.*
Loches.
Le Louroux.
Lussault. *w.*
Luynes. *r. w.*
Mazières.
Monnaie.
Montbazon.
Montlouis.
Monts.
Nazelles. *w.*
Noizay. *w.*
Pocé. *r.*
Reignac.
Restigné.
Reugny.
Richelieu.
Rochecorbon. *w.*
Saché.
Saint-Antoine-du-Rocher.
St.-Avertin. *r.*
Saint-Christophe.
Saint-Cyr-sur-Loire. *r.*
Saint-Epain.
St.-Étienne-de-Chigny.
Saint-Martin-le-Beau. *w.*
Sainte-Maure-de-Touraine.
St.-Nicolas-de-Bourgueil. *r.*
Saint-Ouen.
St.-Pierre-de-Tournon.
Sepmes.
Souvigny. *r.*
Tours. *w.*
Vallères.
Véretz. *r.*
Vernou. *w.*
Vouvray. *r. w.*

i) Orléanais. Orléanais. Orléanais.

Bis 1790 französische Provinz, umfaßte die Landschaften Herzogtum Orléans (das eigentliche Orléanais), Gâtinais-Orléanais, Blaisois, Sologne und Beauce, nach anderer Darstellung neben dem Herzogtum Orléans die Grafschaften Blois, Dunois, Vendôme, Chartres, Étampes und Gien, ferner Perche Gouet und Gâtinois. Jetzt bildet Orléanais den größten Teil der Départements Loiret, Loir-et-Cher, Eure-et-Loir, zum kleineren Teil die Départements Seine-et-Oise, Indre, Indre-et-Loire, Cher, Nièvre.
L. = Loiret. LCh. = Loir-et-Cher. EL. = Eure-et-Loir.

Angé. LCh. *r. w.*
Auxy. L. *r.*
Beaugency. L. *r. w.*
Blois ou Blaisois. LCh. *r.*
Boesses. L. *r.*
Bou. L. *r. w.*
Bourré. LCh. *r. w.*
Boynes. L.
Cellettes (Blaisois). LCh.
Chambon (Blaisois). LCh. *r. w.*
Chaumont (Blaisois). } LCh. *r. w.*
Chevannes. L. *r. w.*
Chissay. LCh. *r. w.*
Cléry-sur-Loire. L. *r.*
Cour-Cheverny (Blaisois). LCh. *w.*
Croisilles. EL. *r. w.*
Egry. L. *r.*
Faverolles. LCh. *r. w.*
Fleury-aux-Choux. L. *r.*
Francillon (Blaisois). } LCh. *r.*
Gien. L. *r.*
Côte des Grouets (Blaisois). LCh. *r.*
Ingré. L. *r.*
Jarday (Blaisois). LCh. *w.*
Jargeau. L. *r.*
Ligny-le-Ribaut. L.
Loury. L. *w.*
Mardié. L. *r.*
Mareuil. LCh. *r. w.*
Marigny. L. *r. w.*
Menars. LCh. *r. w.*
Mer-la-Ville (Blaisois). LCh. *r. w.*
Meusnes (Blaisois). LCh. } *r. w.*
Montargis. L. *r.*
Montbarrois. L. *r.*
Monthou. LCh. *r. w.*
Montoire. LCh. *w.*
Montrichard (Blaisois). LCh. *r. w.*
Muides (Blaisois). LCh. *w.*
Olivet. L. *r.*
Onzain (Blaisois). LCh. *r. w.*
Pezou. LCh. *r.*
Pithiviers. L. *r.*
Pouillé. LCh. *r. w.*
Rebrechien. L. *w.*
Romorantin. LCh. *r.*
St.-Aignan (Blaisois). } LCh. *r.*
St.-Ay. L. *r.*
St.-Claude-de-Diray. LCh. *w.*
St.-Denis-de l'Hôtel. L. *r.*
St.-Denis-en-Val. L. *r.*
St.-Dié (Blaisois). LCh. *w.*
St.-Georges-sur-Cher. LCh. *r. w.*
St.-Jean-le-Blanc. L. *r.*
St.-Jean-de-Braye. L. *r.*
St.-Jean-de-la-Ruelle. L.
St.-Loup. EL. *r.*
St.-Piat. EL. *r. w.*
Sandillon. L. *r.*
Selles-St.-Denis. LCh. *r.*
Seur.
Thézée. LCh. *r. w.*
Troô. LCh. *w.*
Vendôme. LCh. *r.*
Ville-aux-Clercs. LCh. *r.*
Villebarou (Blaisois). LCh. *r.*
Villesechon (Blaisois). } LCh. *r.*

k) Bourgogne. Burgund. Burgundy.

Der Name Burgund bezeichnete früher ein bei weitem größeres Gebiet als heute, wo er auf das frühere Herzogtum Burgund, den mittleren Landstrich des östlichen Frankreichs, im Gebiete der Seine, Loire und Rhône beschränkt ist. Das jetzige Burgund wird im Norden von der Champagne, im Osten von Savoyen und der Franche-Comté, im Westen von Orléans, Nivernais und Bourbonnais und im Süden von Lyonnais und Dauphiné umschlossen. Das Land, bis zur französischen Revolution eine franz. Provinz von 25714 qkm und etwa 1800000 Einwohnern, ist jetzt in die Départements Ain, Saône-et-Loire, Côte-d'Or und Yonne geteilt. Es umfaßte die Landschaften Auxois, Dijonnais, Châlonnais, Charolais, Mâconnais, Auxerrois, Autunois, das Pays de la Montagne, das Bugey, Val Romey, Dombes, Pays de Gex usw. — Burgunder-Weine heißen die französischen Weine der Bourgogne, vorzugsweise des Gebirges der *Côte-d'Or* in Oberburgund, welcher Landstrich die berühmtesten Gewächse erster Klasse erzeugt: *Chambertin* bei Gevrey, *Grand-Musigny*, *Bonnes-Mares* bei Chambolle, *Clos de Vougeot* bei Vougeot, *Romanée-Conti*, *Richebourg* bei Vosne, *St.-Georges* bei Nuits, *Corton* bei Aloxe, *Montrachet* bei Puligny, sämtlich schwere Rotweine, mit Ausnahme des weißen und feurigen Mont-Rachet. Niederburgund (Dép. Yonne) baut noch mehr Wein als Oberburgund, allein die edelsten seiner Erzeugnisse, die von Dannemoine (*Olivotes* usw.), Tonnerre und Auxerre reihen sich erst in die zweite Klasse. Die niederburgundischen Weißweine (*Vaumorillons, Chablis*) sind voll Geist, Aroma und Feinheit; die geringeren Sorten werden vielfach zu Schaumwein verarbeitet. Den dritten Bezirk des burgundischen Weinlandes bildet das Macânnais mit Beaujolais (Dép. Saône-et-Loire und Rhône). Es wachsen hier vorzugsweise Rotweine kleinerer Gattung; die besten Lagen, wie der Moulin-à-vent bei Thorins, der Chénas, Morgon usw. stellen sich in die zweite Klasse. Alle guten Burgunder-Lagen befinden sich an den tiefsten Stellen der Abhänge der zwölf franz. Meilen weit mit Reben bedeckten Côte-d'Or. Es sind deren im ganzen 19, welche die sogenannten Grands vins de Bourgogne erzeugen. Der Sitz des burgundischen Weinhandels ist die Stadt Beaune, wo der in allen Zweigen des Weinhandels erfahrene Sekretär der Handelskammer, Herr Pierre Ponnelle, Chef derselben Firma, gern Auskunft in allen Fragen über dortige Weinbau-Verhältnisse gibt. — Die Weinproduktion Burgunds beträgt 3110000 hl jährlich, wovon 560000 auf die Côte-d'Or, 950000 auf Niederburgund, 900000 auf das Mâconnais und 700000 auf das Beaujolais kommen. Der unverfälschte rote Burgunder der guten Lagen ist einer der edelsten Weine der Welt, von tiefer, purpurroter Farbe, ganz unnachahmlichem Aroma, schmalzig, voll Körper, außerordentlich mild über die Zunge fließend, von köstlichem Wohlgeschmack und in kleinen Mengen dem Körper sehr zuträglich, sonst aber zu schwer. Der Dichter Gleim (geb. 2. April 1719 zu Ermsleben, gest. 18. Febr. 1803 in Halberstadt) nennt ihn das Blut der Cythere (Beiname der Venus), während nach Körner »des Herzens stolze Kraft lodert im Burgunder«.

1. Haute-Bourgogne. Oberburgund. Upper Burgundy.

La Côte-d'Or.

Unter »Côte-d'Or« (Goldhügel) versteht man zunächst die Hügel-Kette aus Jurakalk, im östlichen Frankreich, welche die Grenze zwischen den Stromgebieten der Loire und der Rhône bildet. Dem Reichtum an feinen Burgunderweinen verdankt die Kette den Namen Côte-d'Or, der auf das Département Côte-d'Or übertragen wurde. Letzteres, aus dem Nordostteile der alten Provinz Burgund gebildet, grenzt im Norden an die Départements Aube und Haute-Marne, im Osten an Haute-Saône und Jura, im Süden an Saône-et-Loire, im Westen an Nièvre und Yonne, hat 8761,16 (nach Berechnungen des Kriegsministeriums 8786) qkm, (1891) 376866 Einw. und zerfällt in die vier Arrondissements Beaune, Châtillon-sur-Seine, Dijon und Semur mit 36 Kantonen und 717 Gemeinden. Hauptstadt ist Dijon. — Über die Weine der Côte-d'Or ist schon bei »Burgund« (siehe oben) berichtet worden. Im Jahre 1888 lieferten 32426 ha Weinberge 701016 hl Wein. Was die Rebsorten in Burgund anbetrifft, so lassen sich diese in zwei große Gruppen teilen. Die einen, welche die feinen Weine liefern, bilden die Gruppe der »Pinots«, die anderen, welche nur geringe Weine hervorbringen, faßt man als »Gamais« oder »Gamays« zusammen. Von Pinot oder Pineau unterscheidet man wieder pinot noir oder noirien, pinot gris oder plant Beurot, pineau noirien de grande race, pinot mour oder mouret; ferner pinot blanc oder chardenay, chardonnay, noirien blanc, welche den Chablis, Pouilly und andere berühmte Weine erzeugt. Unter den Gamays unterscheidet man wieder petit gamay, plant de Bévy, plant d'Arcenant, plant d'Evelles, gamay rond; ferner teinturier de Bouze, teinturier de Larrey, teinturier Castille, gamay bourguignon. Unter den Reben, welche einen gewöhnlichen Weißwein liefern, ist hervorzuheben alligoté, alligotet oder alligotay; ferner gamet oder gamay blanc, melon blanc.

Aloxe-Corton[1]).
— en Boulmeau.
— la Boulotte.
— les Boutières.
— les Bressandes.
— les Brunettes.
— les Bruyères.
— en ou les Caillettes.
— les Chaillots.
— Chantemerle (Maréchaudes).
— le meix du Chapitre.
— le Charlemagne. *w.*
— Chartreuse (Valozières).

Aloxe les Chaumes.
— les Chaumes et Voierosse.
— les Citernes.
— les Combes.
— le Corton.
— les Cras.
— Cras-Poussuets ou Chapoussuets.
— Dôle (clos du Roi).
— les Fiètres.
— les Fournières.
— les Genevrières.
— les Grèves.
— les Guérets.
— clos Journaux.

Aloxe le meix Lallemand.
— les Languettes.
— Levrière (Bressandes).
— les Maréchaudes.
— les Meix.
— les Morais.
— les Perrières.
— les Petits Vercots.
— les Planchots.
— en Poland ou Pauland.
— les Pougets.
— les Renardes-Corton.
— le clos du Roi.
— la Saillère ou Sallière.

[1]) Gemeinde mit 250 Einwohnern. Die Weinberg-Fläche beträgt etwa 240 ha, von welchen 150 ha mit Edel-Reben und 50 ha mit Gamays bestanden sind. Der Rebsatz für feine Weine besteht aus *pinot noir*, *pinot blanc* und *melon (blanc)*. Die bedeutendste Lage *(climat)* bei Aloxe ist *Corton*.

Aloxe Servottes (Bressandes).
— les Suchots ou Suchats.
— en ou la tope Marteneau ou Martenot.
— tope Saulée (Fournières).
— les Valozières.
— les Vercots.
— vigne Dieu.
— la Vigne-au-Saint.
Ancey.
Auxey-le-Grand[1]).
— l'Argillas.
— les Boutonnières.
— les Bretterines.
— les Clous.
— derrière le Four.
— les Duresses.
— les Ecusseaux.
— les Fosses.
— les Grands Champs.
— les Grandes Vignes.
— Heptures.
— Larrey.
— les Reugnes.
— en Saussois.
— le Val.
— sous la Ville.
— les Vireux.
Beaune[2]).
— les Aigrots.
— les Avots ou Avaux.
— bas des Teurons.
— les Beaux Fougets.
— Belissand ou Belissart.
— les Blanches Fleurs.
— la Blanchisserie.
— les Boiches.
— les Bons Feuvres.
— les Boucherottes.
— les Bressandes.
— clos des Châlets.
— en Champagne.
— Champagne de Savigny.
— les Champs-Pimonts.
— les Chardonnereaux.
— la Châtelaine. *w.*
— la Chaume Gaufriot. *r. w.*
— les Chélènes ou Chilènes.
— les Chouacheux ou Choicheux.

Beaune Closeau. *w.*
— aux Coucherias ou Coucheriaux.
— aux Cras ou Crais.
— la Creusotte.
— a l'Ecu.
— les Epaules ou Paules.
— les Epenottes.
— Faubourg de Bouze.
— Faubourg Saint-Martin.
— les Fèves.
— le Foulot.
— en Genet.
— les Grèves.
— Hauts-Jarons.
— Jarons.
— les Levées.
— Longbois.
— les Longes.
— en Lulunne.
— la Maladière.
— les Marconnets.
— les Mariages.
— la Mignotte.
— en Monde-Ronde. *w.*
— la Montagne Saint-Désiré. *w.*
— les Montbattois.
— la Montée Rouge.
— les Montrevenets ou Montrevenots.
— le clos des Mouches.
— le clos de la Mousse.
— en l'Orme.
— les Perrières.
— les Pertuisots.
— Pierre Blanche. *w.*
— les Pirotes.
— les Pointes des Tuvilains.
— les Prevolles.
— aux Renard.
— les Reversées.
— le clos du Roi.
— les Rôles.
— Sansvignes ou Cent Vignes.
— les Sceaux.
— les Seurey.
— en Siserpe. *w.*
— les Sizies.
— les Teurons.
— en Tiélandry ou Clos Landry.

Beaune les Toussaints.
— les Tuvilains.
— les Verrottes.
— les Vignes Franches.
Blagny.
Brochon[3]).
— en Billard.
— Bezenne vergl. Croix-Violette.
— les Carrés.
— le Carré Rougeot.
— en Champs.
— en Charreux.
— les Combes.
— en Commet.
— Crais Billon ou Crébillon.
— la Créole.
— le Créot.
— Cretevent.
— Croisette.
— Croix-Violette ou Bezenne.
— Epinards.
— le Grand-Pré.
— Jeunes-Royes ou Jeunes-Rois.
— les Journaux.
— la Mazière.
— le Meix-Bas.
— le Meix-Fringuet.
— le Meix au Maire.
— en Moutier.
— le champ Perrier.
— en Pince ou Pisse-Vin.
— la Plante-Pansiot.
— les Prés-Préaux.
— Queue de Hareng.
— la Ruotte.
— Vignois.
Buffon.
Chambolle-Musigny[4]).
— les Amoureuses.
— les Argillières.
— les Athets.
— les Babillères.
— les Barottes.
— les Bas-Doix.
— les Baudes.
— les Beaux-Bruns.
— les Bonnes Mares.
— les Borniques.
— les Bussières.
— les Carrières.
— les Chabiots.

[1]) Gemeinde in Frankreich, mit 708 Einw. und einer Fläche von 1108 ha, wovon 380 ha Weinbergsland ist. Siehe S. 1526.

[2]) Hauptstadt des Arrondissement Beaune im franz. Dép. Côte-d'Or im ehemaligen Herzogtum Burgund, zählt (1891) 11 485, als Gemeinde 12 470 Einw. Die ganze Landschaft (Beaunois) bildet den durch seine vortrefflichen weißen und roten Weine berühmtesten Landstrich Burgunds. Die besten und geschätztesten Gewächse sind die von Beaune selbst, von Montrachet und Meursault, von Nolay, Pommard, Volnay, Corton, Savigny, Chassagne, Auxey und Santenay. Siehe S. 1526.

[3]) Gemeinde mit 437 Einwohnern. Etwa 200 ha Fläche dienen hier dem Weinbau. Der Rebsatz besteht aus »pinot« und den »gamays« von Arcenant oder Bévy. Die feinen Weine von Brochon besitzen viel Körper, Feinheit und eine schöne Farbe, erreichen aber den Grad der Vollkommenheit erst nach Verlauf einiger Jahre.

[4]) Aus 475 Einwohnern bestehende Gemeinde, mit einer Weinbau-Fläche von 300 ha im Jahre 1890 (190 ha 27 a im Jahre 1828, 258 ha im Jahre 1870). Die feinen Weine von Chambolle zeichnen sich aus durch ihr »dégré alcoolique, leur richesse en extrait sec et leurs éthers, base du bouquet«.

Chambolle les Chardannes.
— les Charmes.
— les Châtelots.
— la Combe d'Orveau.
— les Combottes.
— le Haut-des-Combottes.
— en Condemènes.
— les Creux-Baissants.
— aux Croix ou Crais.
— les Danguerins.
— Douais vergl. les Hauts-Doix.
— les Drazey.
— aux Echanges.
— les Echézeaux ou Eschezeaux ou Echezots.
— les Fouchères.
— derrière le Four.
— les Fermières.
— les Fuées.
— les Gamaires.
— les Gisselottes ou Feusselottes.
— les Grands Murs.
— derrière la Grange.
— les Groseilles.
— les Gruenchers.
— les Gueripes.
— les Hauts-Doix ou Douais.
— les Herbues.
— les Lavrottes.
— les Maladières.
— les Mal-Carrées.
— les Mombies.
— Grand-Musigny [1].
— Petit-Musigny.
— clos Musigny Leroi.
— les Nazoires.
— ès Noirots.
— les Plantes.
— clos de l'Orme.
— les Pas de Chats.
— les Sentiers.
— les Sordes.
— les Varoilles ou Véroilles.
Chassagne-Montrachet [2].
— les Ancenières.
— Ballemonte.
— Bataudes.
— les Baudines.
Chassagne Benoîtes.
— Bergerie.
— clos Bernot.
— Blanchots.
— Boirettes.
— le Bois de Chassagne.
— les Bondues.
— Bouchon de Corvée.
— la Boudriotte.
— les Brussonnes ou Brussannes.
— Caillerets.
— Canotte.
— les Chambres.
— champ Dernier.
— Champgains.
— champs Grandau.
— la Chapelle.
— les Charmes.
— clos Charrau.
— Charrières.
— les Chaumées.
— les Chênes.
— les Chenevottes.
— Grands clos.
— Petits clos.
— Clos-Devaut ou Devant.
— clos Combard.
— les Concis des Champs.
— Conière.
— Grandes Corvées.
— Petites Corvées.
— les Criots.
— les Crottes.
— les Essards.
— ez Crets.
— Fairendes.
— Farges.
— Fontaine-Sol ou -Sot.
— Franchemont.
— Goujonne.
— Grande Borne.
— Grands champs.
— Grande Platière.
— Haut des Champs.
— les Houillères.
— Lombardes.
— les Macherelles.
— la Maltroie.
— Marolles.
— sur Matronge.
Chassagne les Mazures.
— meix Goudard.
— le vrai Montrachet [3].
— chevalier Montrachet.
— bâtard Montrachet.
— Morgeot.
— Morichots.
— les Mouchottes.
— sous les Mues.
— en l'Ormeau.
— Parterre.
— les Pasquelles.
— Pasquier.
— les Passetemps.
— Perclos.
— Pétingeret.
— Pierres.
— clos Pitois.
— les Places.
— la Plante-Longe.
— Plante Saint-Aubin.
— Platière.
— Poirier du Clos.
— Puits Merdreaux.
— Les Rebichets.
— clos Reland.
— Romanée.
— les Rosières.
— Rouhauts.
— les Ruchottes.
— clos Saint-Abdon.
— clos Saint-Jean.
— la Têtière.
— clos de la Truffière.
— les Vergers.
— Vide Bourse.
— vigne blanche.
— vigne derrière.
— Voillenot-Dessous.
— Voillenot-Dessus.
Chenôve [4].
— les Alouettes.
— en l'Arbre Pin.
— les Bons Bruits.
— les Bouchots.
— la Champagne.
— le Chapitre.
— Chenevary.
— les Corviottes.
— les Courtes Pièces.
— clos de l'Étoile.

[1] Herr Weinguts-Besitzer *Pierre Ponnelle, Abbaye de St.-Martin, Beaune,* schreibt hierüber: »*Musigny* gilt schon längst als der allerfeinste und teuerste Burgunder; der *Grand-Musigny* ist das edelste und feinste unserer Hochgewächse, dann folgt der *Petit-Musigny* u. *Bonnes-Mares.*« Wie uns Herr Ponnelle weiter mitteilt, wurden ihm vor etwa zwei Jahren 55000 fr. per ha seines Grand-Musigny-Besitzes geboten, das Angebot wurde aber von ihm abgewiesen.

[2] Chassagne-le-Haut und Chassagne-le-Bas, hatte im Jahre 1660 40, 1770 500, heute 906 Einw. Die Weinbau-Fläche beträgt 875—900 ha, von welchen 265 die feinsten Weine liefern.

[3] Der erste der Weißweine Burgunds, dem nur der Château-d'Yquem aus dem Bordelais zur Seite gestellt werden kann; der »*vin de garde par excellence*«. Die Traube, welche diesen edlen Wein liefert, ist die Chardenay oder Pinot blanc, welche hauptsächlich in Chassagne, Puligny und Meursault angepflanzt ist. Dieser Wein, welcher jetzt zu den ersten Weltweinen zählt, war im Anfang des vorigen Jahrhunderts gar nicht bekannt.

[4] Gemeinde mit 812 Einw. und einer Anbau-Fläche von 735 ha, von welchen mehr als zwei Drittel dem Weinbau dienen. Die Weine, welche hier gebaut werden, haben Körper, schöne Farbe und verfeinern sich wesentlich auf der Flasche.

Chenôve les Foussets.
— les Goudrandes.
— vignes du Piquon.
— clos du Roi.
— en Séloncourt.
— Valandons.
Chorey[1]).
— les Beaumonts.
— les Champs Longs.
— les Closeaux.
— les Corvées.
— les Crais.
— derrière le Château.
— les Moutots.
— le Poirier mal chaussé.
— la Rochelle.
— les Sausses Soitots.
Comblanchien[2]).
— les Argillières.
— Belle-Vue.
— la Berchère.
— la Chapelle.
— aux Charmes.
— les Essarts.
— aux Fauques.
— aux Grandes Vignes.
— Julbigne.
— les Loges.
— le Meix-Duc.
— le Miroir.
— aux Montagnes.
— sur la Pièce du Parc.
— les Plantes du Bois.
— la Pretière.
— aux Retraits.
— en la Rue des Vaches.
— en Saint-Seine.
— les Sentiers.
— la Trelle.
— les Vignes Blanches.
Corgoloin[3]).
— aux Arnolots.
— en la Botte.
— es Chagnot.
— es Chaillots.
— les Chazeaux.
— au Clou.

Corgoloin les Fourneaux.
— les Guillandes.
— les Hauts Fourneaux ou Robignottes.
— aux Langres.
— grand clos des Langres.
— aux Longues Tilles.
— les Monts de Boncourt.
— bas du Mont de Beaucourt.
— aux Perrières.
— en Riesse.
— les Robignottes vergl. Fourneaux.
— en Ruer.
— en Vireville.
— es clou Virey.
Corpeau[4]).
— la Bessière.
— la Bondue.
— les Canottes.
— le Champ de Cave.
— champ l'Huilier.
— les Champs-Melin.
— le Chat-Blanc.
— les Cloux.
— les Corcelottes.
— les Courageuses.
— les Crays.
— les Frênes.
— les Grillots.
— Grillot-Pré-Jeannot.
— les Louères.
— la Matronge.
— le Meix-Bressant.
— le Meix-Bridelet.
— le Meix-Grapin.
— meix Pillé.
— le meix Rosé.
— la Montagne.
— la Pierre.
— le Poirelet.
— le Grand-Présard.
— Présard-Renaudine.
— le Reuil.
— les Riaux.
— sous le Saux.

Corpeau le Voyen.
Couchey[5]).
— en Auvonne.
— en l'Aval vergl. en Laveau.
— en Chamlat.
— Champs francs.
— Corcaron.
— aux Crais.
— la Forêt.
— aux Genelières.
— le Grand Pré.
— Gros Poirier.
— clos Guillemot.
— en Laveau ou en l'Aval.
— aux Lavières.
— les Longues Fins.
— Longues Pièces.
— en Patard.
— Pièce d'Assey.
— les Plantes.
— les Platières.
— Poirier Fourchu.
— champ Saint-Étienne.
— à la Varrangé.
— Verchères.

la Côte dijonnaise:
— en Bargard.
— aux Caillées.
— en Charrière.
— Clemongeat.
— ès-Clos.
— en Closeau.
— la Combe Volon.
— en Combereau.
— la Corrière.
— la Croix Saint-Germain.
— le Désert.
— la Friche.
— aux Genecières.
— le Grand Papier.
— les Larrey.
— les Lauthiers.
— les Malpertuis.
— en Moisereau.
— en Nagelottes.
— la Plantele.

[1]) In einer schönen Lage dicht bei Beaune mit 343 Einwohnern und 350 ha Weinbergen, besitzt einen der reichsten und fruchtbarsten Boden Burgunds. Chorey verdankt wohl die Qualität seiner weltberühmten »Passe-tout-grains« der tiefen thonkalk-eisenhaltigen Erdschicht seiner besten »Climats«. Nach Dr. Morelot ist der Wein von Chorey *un très bon passe-tout-grains, franc, moelleux, coloré, que le commerce peut expédier avec grand avantage comme excellent ordinaire.* Sehenswert ist *Auguste Lyoen's* prachtvolle Pflanzung und die Muster-Cuverie der Ville-de-Beaune, von dem jetzigen Inhaber *Pierre Ponnelle* ganz wissenschaftlich eingerichtet.

[2]) Im 13. Jahrhundert Corblanchin und Corblanchien, Gemeinde mit 538 Einwohnern, bedeckt eine Fläche von 361 ha 27 a, wovon 145 ha mit Reben bepflanzt sind. Die Weine von Comblanchien sind charakteristisch durch reichlichen Gehalt an Weinstein und schwefelsauerem Kali.

[3]) Die Weinbergs-Fläche in dieser Gemeinde betrug 1870 300 ha, hat sich aber seit dieser Zeit etwas vermindert. Der Rebsatz für feine Weine ist *pinot*, für die gewöhnlichen (»ordinaires«) *gamay*. Dr. Lavalle schreibt über die Weine von Corgoloin: »*Ils méritent une place honorable parmi nos bons vins et lorsque par l'âge ils ont acquis du bouquet, ils peuvent être comparés aux premières cuvées de beaucoup de communes plus renommées.*«

[4]) Die Weinbergs-Fläche hier beträgt etwa 250 ha, welche einen Wein im Range der »bons ordinaires« liefert.

[5]) Gemeinde mit 546 Einwohnern. Von 1269 ha Anbau-Fläche sind 240 ha Weinberge. Die hier gebauten Weine sind gute Tafel-Weine (»bons ordinaires«). Der Rebsatz besteht meistens aus »gamay«, in einigen Lagen aus »teinturier«. Der Weinbau in dieser Gegend läßt sich urkundlich bis in das 7. Jahrh. zurückführen.

Couchey les Platières.
— les Pucines.
— aux Quartiers.
— en Ribaude.
— champ Salomon.
— en Sampagny.
— en Varrangée.
— aux Verchères.
— en Verdot.
(la Côte dijonnaise.)
Dijon-Larrey[1]).
— les Barbottins.
— les champs Batrants.
— les Bernards.
— les Billetottes.
— les Bouroches.
— la Corvée.
— au dessus des Eaux.
— ès Eaux ou ès Hauts.
— les Échaillons.
— ès Épenottes.
— Fontaine d'Ouche.
— les Gremeaux.
— les Marcs d'or.
— bas des Marcs d'or.
— en Montrecul.
— Monts de Vignes.
— les Champs Perdrix.
— en Pissevin.
— en Saint-Jacques.
— les grands Saules.
— les petits Saules.
— en Tire-Pesseaux.
— les Valandons.
— les Violettes.
Fixey[2]).
— champ des Arrêts ou des Avès.
— les Arvelets.
— les Brûlées.
— les Carottes.
— Champennebaut.
— Champ-Perdrix.
— les Chenailles.
— Clémofert ou Clemenfer.
— le Clos.
— les Clos.
— la Cocarde.
— Combe Lavaux.
— Crais de Chêne.
Fixey Petits Crais.
— les Echalais.
— Entre deux Velles.
— les Foussottes.
— les Germets.
— les Herbues.
— en Jailly.
— les Longues Pièces.
— la Mazière.
— les Mogottes.
— la Mouille.
— en l'Olivier.
— les clos Philippon.
— la Place.
— le Poirier Gaillard.
— le Poirier Rougeot.
— le Pothey.
— le Raveril.
— le Rosier.
— Tabellion.
— meix Tournant ou Trouhans.
— les Treuils.
— au Village.
Fixin[3]).
— les Arvelets ou Hervelets.
— Azellerois vergl. la Zellerois.
— Borne Ronde.
— les Boudières.
— les Bouteillottes.
— les Champs de Vosges.
— Chantion.
— le Chapitre.
— Charmes.
— Charmotte.
— le Cheminot.
— Basses Chenevières.
— Hautes Chenevières.
— Closmée ou clos Meix.
— Cochon.
— Combe-Roi.
— Coton.
— le Crais.
— Crechelin.
— Croix Blanche.
— Doret.
— Echéseaux ou Cheusots.
— Entre deux Chemins.
Fixin Entre deux Velles.
— les Fondements.
— en Gibassier.
— les Herbues.
— les Hervelets vergl. Arvelets.
— Larret Chaud.
— la Maison-Dieu.
— Maladières.
— clos Marion.
— Meix-Bas.
— la Mossière.
— clos Napoléon.
— la Noiraude.
— les Ormeaux.
— clos de la Perrière.
— les Petits Crais.
— Poirier Bâtard.
— Portefeuille.
— les Prés.
— Rond les Os ou Rongé Os.
— clos Saint-Eloi.
— Sarrottes.
— Sergentière.
— les Teillières.
— le Tremble.
— les Vignes aux Grands.
— Vignois.
— village de Fixin.
— clos Villette.
— la Vionne.
— la Zellerois ou Azellerois.
Flagey-Echézeaux[4]).
— les Achausses ou Loachausses.
— les Autrots.
— les Beaux-Monts.
— les Beaux-Monts-Bas.
— les Chalandins.
— les Champs Traversins.
— les Combes.
— les Cruots ou Vignes blanches.
— les Echézeaux du dessus.
— les grands Echézeaux.
— Loachausses vergl. les Achausses.

---

[1]) Die Gemeinde Dijon baut auf einer Fläche von 1000 bis 1200 ha Weine, welche in der Mehrzahl zu den »ordinaires« gehören. Larrey ist ein zu Dijon gehöriger Weiler.

[2]) Gemeinde mit 73 Einwohnern. Im Jahre 1840 betrug die Weinbau-Fläche hier 121 ha 34 a, 1860 155 ha 05 a, 1890 148 ha 12 a. Im Durchschnitt ergibt 1 ha 15 bis 25 hl feinen oder 25 bis 35 hl gewöhnlichen (»ordinaire«) Wein. Die Weine von Fixey zeichnen sich durch Feinheit, Geist, schöne Farbe und angenehmes Bouquet aus, welches aber erst mit zunehmendem Alter zur vollen Geltung kommt.

[3]) Gemeinde mit 455 Einwohnern. Im Jahre 1860 betrug die Weinbergs-Fläche hier 194 ha 25 a, im Jahre 1890 nur 185 ha 24 a. *Fixin* besitzt einige feine Gewächse; die Lagen *La Perrière* und *Le Chapître* und ein paar andere Crus, etwa 20 ha, geben einen dem Chambertin II[a] an Bouquet und Körper ähnlichen Wein. Dazu kommen noch ebensoviel ha seconde cuvée, sodaß von »Pinot« ein jährlicher Ertrag von 300—400 hl zu verzeichnen ist. Von saftigen Passe-tout-grains und gamays guter Haltung liefert Fixin mehr als 3000 hl.

[4]) Aus 273 Mitgliedern bestehende Gemeinde. Im Jahre 1880 waren hier 100 ha mit Gamays und 77 ha mit Noiriens bestanden. Obwohl Flagey inmitten einer Gamay-Ebene liegt, wächst doch ein Teil des *Clos de Vougeot* auf seinem Gebiet und weiter noch gilt die Lage Echézeaux als I[a] grand cru; die übrigen Pinot-Weine kommen denjenigen Vosne's und Vougeot's gleich. Die mit Pinot bepflanzten 60 ha liefern einen Ertrag von 5—600 hl, die 40 ha, welche mit Gamay bestanden sind, dagegen 1500 hl.

Flagey les Maizières-Basses.
— les Maizières-Hautes.
— Murailles du Clos vergl. les Portefeuilles.
— les Murs du Clos.
— en Orveaux.
— le Poirier d'Août.
— les Portefeuilles ou Murailles du Clos.
— les Poulaillères.
— les Quartiers-de-Nuits.
— les Rouges du Bas.
— les Rouges Champs.
— les Rouges de dessus.
— le clos Saint-Denis.
— les Treux.
— les Vignes Blanches vergl. les Cruots.
— les Violettes.
Flavigny-sur-Ozerain.
Gamay [1]).
— les Castels.
— Charmots et Vollon.
— le Charmoy.
— la Chatenière.
— les Choilliers.
— les Clous.
— les Combes.
— Combe des Vaux et Créot. [Pinelle.
— Dents-de-Chien.
— derrière Les Édouard.
— sur Gamay.
— Genouvrées.
— Marinot.
— Pucelle.
— Remilly.
— derrière la Tour.
Gevrey-Chambertin [2]).
— clos de Bèze.
— Carrougeot.
— Castiers-Bas.
— Castiers-Haut ou Grandes Charmes.
— Chambertin.
— Champeaux.

Gevrey Champerrier-Haut.
— Champonnet.
— Champs.
— Chapelle vergl. Gemeaux.
— Chapelle-Haute.
— Petite Chapelle.
— Charme vergl. Mazoyères.
— Charmes-Bas.
— Charmes-Hautes.
— Grandes Charmes vergl. Castiers-Haut.
— Charreux.
— champs Chenys.
— Cherbaude.
— Combes du Bas.
— Combe du Dessus.
— Combe aux Grisards.
— Combe au Moine.
— aux Combottes.
— Corbeaux.
— Craipillot.
— Crais du Dessus.
— Echézeaux ou Echesseaux.
— Ensonge.
— Étournelles.
— Fonteny.
— Fouchère.
— Gemeaux ou Chapelle.
— Grillotte-Haute.
— Latricières.
— Lavaut-Haut.
— Marchais. [basse.
— Mazis vergl. Ruchotte
— Mazoyères ou Charme.
— Mazy-Bas.
— Mazy-Haut.
— clos Meixvelle.
— Motrot.
— Pallut.
— clos Prieur-Haut.
— clos des Ruchottes.
— Ruchotte basse ou Ruchotte du Bas ou Mazis.
— Ruchottes du Dessus.
— clos Saint-Jacques.
— Tamisot.

Gevrey Vellées.
— clos des Vérvilles.
Gilly-les-Citeaux [3]).
— aux Batailles.
— Basse-Bataille.
— les Bons Bâtons.
— aux Charipes.
— les Chassagnes.
— le Closeau.
— les Crotots.
— les Fosses.
— les Genevrays.
— aux Graviers.
— les Grèves Basses.
— aux Grèves Hautes.
— les Hâtets.
— la Loge au Vignier.
— aux Maladières.
— les champs Perdrix.
— la Petite Champagne.
— les clos Prieur.
— Vieille Justice.
Jallanges.
Juliénas. *r.*
Ladoix-Serrigny [4]).
— vigne Adain ou Adam.
— arrière Cours.
— la tope Avignon.
— en Barrigards.
— la Basse Corvée.
— les Basses Mourottes.
— en Bavant.
— la Beuvaine.
— les Blanchards.
— les Bricottes. *w.*
— Buisson. *w.*
— sous Buisson. *w.*
— la Butte. *w.*
— les Carrières.
— le Clos Cauzeret.
— clos de Chagnot. *w.*
— les Chaillots.
— champ Bouloin.
— champ Pommier.
— le champ Pusset. *w.*
— le champ Ramée. *w.*
— la Chapelle.

---

[1]) Name eines Weilers *(hameau)* in der Gemeinde Saint-Aubin, mit 743 Einwohnern. Im Jahre 1840 waren hier 234 ha Weinberg-Fläche mit edlen Reben *(pinot noir* und *pinot blanc)* und 105 ha mit *gamays* bestanden. Die besseren Pinot-Weine von Gamay können mit den Santenay IIa und Chassagne IIa verglichen werden; die Gamays liefern einen jährlichen Ertrag von etwa 4000 hl »bon ordinaire rouge«.

[2]) Aus 32 Gemeinden bestehender Kanton, 251,14 qkm und 9378 Einwohner. Der gleichnamige Hauptort des Kantons hat (1891) 1800 Einwohner. Zwischen Gevrey und Morey, am Fuße des Hügelchens, wächst in den Lagen Chambertin und Clos de Bèze, der *Chambertin Tête de Cuvée,* welcher als roter Burgunder erster Klasse zu bezeichnen ist. Dieser weltberühmte Wein sowohl als die Hauptcrus der Côte de Nuits (die sich von Premeaux bis Gevrey ausdehnt) werden erst nach vier Jahren flaschenreif und entwickeln sich langsamer in der Flasche. »Franchise, solidité, corps, bouquet« sind ihre Eigenschaften. — Unter dem Namen Chambertin bringt man auch sehr oft vortreffliche andere Weine des Bezirks wie St.-Jacques, la Chapelle, Haut-Mazy, Mazoyères, Latricières u. a. in den Handel. Man kann den Chambertin wie folgt klassifizieren: 27 ha (»clos de Bèze« inbegriffen) = *tête de cuvée;* 37 bis 38 ha = *première cuvée;* 60 bis 62 ha = *deuxième cuvée;* 80 bis 85 ha = *troisième cuvée;* der Rest = *quatrième cuvée.*

[3]) Die aus 528 Einw. bestehende Gemeinde erzeugt aus »passe-tout-grains« vorzügliche Tischweine, »grands ordinaires« und »ordinaires«.

[4]) Ladoix, Weiler mit etwa 1000 Einwohnern, am Fuße des Berges Corton gelegen. Die Haupteigenschaften der hier gebauten Rotweine sind: »corps, vinosité, finesse, bouquet délicat«, während die Weißweine »vinosité« und »finesse« mit einem schönen Bouquet vereinigen.

Ladoix le Clôtre.
— le Clou.
— le Clou d'Orge.
— les topes Coiffes. *w.*
— la Combe.
— les Combottes. *w.*
— la Commeys.
— bas de la Commeys.
— les Coquines. *w.*
— le Corton.
— la Corvée.
— Corvée de l'Hermite.
— Courberaies.
— la Coutière.
— les Cras.
— les Epenottes.
— la Folie.
— la Fontaine-Rameau.
— les Forêts. *w.*
— en Gipourotte.
— en Goutteaux.
— les Grands Genavrots.
— les Grandes Terres.
— Gréchons et Foutrières. *w.*
— la Gremelle. *w.*
— le Haut Clou d'Orge. *w.*
— la Haute Corvée. *w.*
— les Hautes Mourottes. *w.*
— en Herbeux. *w.*
— les Huchotte. *w.*
— les Issards. *w.*
— sur Lauchère.
— en Lavière. *w.*
— les Lolières.
— les Grandes Lolières.
— les Petites Lolières.
— Longues Ferres.
— la Louère.
— la Maréchaude.
— les Marnées.
— la Micaude. *w.*
— la Mort. *w.*
— en Moutier.
— en Naget. *w.*
— bas des Nagets. *w.*
— les Oubliesses.
— les Pièces. *w.*
— la Plante de l'Orme.
— le Poirier de la Chrétienne.
— les Prés Charmots.
— le Pré de la Cure.
— les Ranches. *w.*

Ladoix la Raugie.
— Rebresse.
— mon Repos.
— Rias.
— le Roguet.
— clos Royer. *w.*
— Serrigny.
— le Seuriat. *w.*
— les Terres Blanches.
— les Terres Martin.
— les Tertres.
— la Tope au Vert.
— la Tour de Guise.
— les Tremblots.
— les Trente Plancons.
— les Vergennes.
— les Vris. *w.*
— sur les Vris. *w.*
Lancié. *r.*
Laperrière. *r. w.*
Malain.
Marsannay-la-Côte[1]).
— aux Argillères.
— aux Avoines.
— les Barres et Prés.
— en Boivin.
— la Champagne Haute.
— Champs Forêts.
— les Combes.
— Combe du Pré.
— les Crais.
— les Crais ou Oscheret (près du village).
— Diénay.
— es Echézots[2]).
— en Etale.
— Favières.
— au Fer Meulin.
— les Grandes Vignes.
— les Grosses Pêtes.
— au Guidon.
— le clos de Jeu.
— en Lavaux.
— bas des Longeroies.
— aux dessus des Longeroies.
— Michalot.
— Oscheret vergl. les Crais.
— ès Ouzeloy.
— le Petit Puits.
— les Poisets.
— aux Portes.
— aux Recilles.
— en Rosey.

Marsannay Terrasse.
— en la Verde.
— vignes Maries.
Meursault[3])
— clos de Baronne.
— en la Barre.
— la Barre dessus.
— sous Blagny.
— les Bouchères. *r. w.*
— clos des Bouchères.
— Buisson Certaut.
— les Caillerets.
— Casse Têtes.
— Charmes Bas.
— Charmes dessous.
— Charmes dessus.
— les Chevalières.
— les Corbins.
— les Cras.
— les Criots.
— le Cromin ou Cromey.
— les Crotots.
— Dos d'Âne.
— sous le dos d'Âne.
— les Dressoles.
— les Durots.
— les Forges.
— Genevrières dessous.
— Genevrières dessus.
— les Gouttes d'Or. *r. w.*
— les Grands Charrons.
— les Gruyaches.
— la Jennelotte.
— le Limosin.
— en Luraule.
— les Malpoiriers.
— en Marcausse.
— clos de Mazerey.
— les meix Chavaux.
— les meix Gagnes.
— meix Tavaux.
— clos des Mouches.
— Moulin Landin.
— au Murger de l'Ormeau. [Monthelie.]
— les Pelles dessous.
— les Pelles dessus.
— les Pelures.
— les Perchots.
— les Perrières dessous.
— les Perrières dessus.
— la Petite Bouchère.
— les Petits Charrons.
— les Peutes Vignes.

---

[1]) Ein schönes Dorf mit 872 Einwohnern. Die Anbau-Fläche beträgt 1282 ha 97 a 40 ca, wovon 400 ha Weinland ist. Die hier gebauten Weine besitzen »une grande franchise, une bonne vinosité, une belle couleur, de la solidité et du corps«.

[2]) Auch *Echézeauts* geschrieben.

[3]) Schöne Dorfgemeinde von 2564 Einwohnern, 8 km von Beaune entfernt. Im Handel wird der feine weiße Wein mehr als der rote erwähnt; jedoch teilt Meursault ungefähr zur Hälfte mit Volnay die Tête de Cuvée roten Santenot. An Weinbau-Fläche besitzt Meursault 340 ha, welche mit »Pinot« bepflanzt sind, d. h. 180 ha weißen und 160 ha roten, dagegen etwa 600 ha guten »Gamay«. *Les Perrières, les Genevrières, les Charmes, la Goutte-d'Or* geben den feinen, an Alkohol und Bouquet dem Montrachet nahe kommenden, reichen weißen Wein. Der rote Santenot ist dem Volnay-Santenot Tête de Cuvée an »fruit, bouquet, arome« gleichgestellt.

Meursault la Pièce sous Pollans. [le Bois.
— le Porusot. *r. w.*
— le Porusot dessous.
— le Porusot dessus.
— le Pré de Manche.
— les Rougets.
— les Santenots. [*r. w.*
— les Santenots dessous.
— les Santenots du Milieu. *r. w.*
— les Terres blanches.
— le Tesson. [*r. w.*
— les Tillets.
— les Vignes blanches.
Molinot. [*r. w.*
Montbard.
Monthelie[1]).
— Aubrain ou les Hauts
— les Barbières. [Brins.
— le meix Bataille.
— le meix Molnot.
— le Cas Rougeot.
— sous le Cellier.
— les champs Feuillots ou Fulliot.
— les champs Ronds.
— le Château-Gaillard.
— clous ou clos des Chênes.
— les Clous.
— les Crays ou Crais.
— les Duresses.
— au Fournereaux.
— les Gamays.
— le meix Garnier.
— le clos Gauthey.
— la Goulotte.
— les Grinchevignes.
— les Hauts Brins vergl. Aubrain.
— les Jouères.
— les Longennes.
— le clos Mipont.
— en Pierre-Fitte.
— en Remagnien.
— clos du Rio.
— les Riottes.
— les Rivaux.

Monthelie les Sous Courts.
— La Taupine.
— les Troisières.
— sur la Velle.
— en Vignes Rondes.
Morey[2]).
— la Bidaude.
— le Blanchard.
— clos Bolet ou Baulet.
— Bonnes Mares.
— les Bouchots.
— la Bussière ou clos Bussière.
— les Calouères.
— Chabiots.
— les Chaffots ou Bas des Chaffots.
— aux Charmes.
— les Charrières.
— les Chenevery.
— Bas de Chenevary ou Chenevery.
— aux Chesaux ou Chezeaux.
— Côte Rotie ou Bas de la Côte Rotie.
— les Crais.
— Faconnières.
— Fionnères vergl.
— Fremières. [Sionnères.
— Froichots.
— les Genavrières.
— Godelles.
— les Gruenchers.
— les Herbuottes.
— les Lambrays.
— les Larrays ou Larrets.
— Maison Brulée.
— Millandes.
— les Mochants.
— les Monts luisants.
— Morey.
— clos des Ormes.
— Pourroux ou Porroux.
— Meix-Rentier.
— clos de la Roche.
— Ruchots.
— en la Rue de Vergy.

Morey Ruotte ou Riotte.
— clos Saint-Denis.
— Sionnières ou Fionnères.
— clos Solon ou Solin.
— les Sorbets ou Sorbés.
— le clos Sorbet ou Sorbé.
— clos de Tart.
— Très-Girard.
Musigny.
Nolay. *w.*
Nuits-Saint-Georges, früher Nuits-sous-Beaune[3]).
— aux Allots.
— les Argillats.
— aux Argillats.
— aux Athées ou Athés.
— aux Barrières.
— Bas-des-Combes ou bas de Combe.
— en Belles-Croix.
— aux Boudots.
— les Brûlées.
— derrière les Buttes.
— les Cailles.
— Chabiots ou Chaliots.
— les Chaboeufs.
— aux Chaignots.
— le grand Chaillot.
— le petit Chaillot.
— Chaillots-Brûlées.
— Chaînes-Carteaux.
— aux Champs-Perdrix.
— le Chandot.
— les Charmois.
— la Charmotte.
— la Petite Charmotte.
— au Chouillet.
— Coteau des Bois.
— aux Cras.
— les Croix Blanches.
— aux Crots.
— aux Damodes.
— au dessus des Damodes.
— les Fleurières.
— la Grande fin Blanche.
— les Guindennes.
— les Hauts Poirets.
— Hauts Pruliers.

---

[1]) Gemeinde mit 304 Einwohnern. Die Weine, welche hier gebaut werden, sind weniger alkoholreich, als die von Volnay, enthalten aber mehr Gerbsäure (Tannin) als jene. Die feinen Weine von Monthelie haben viel Körper *(beaucoup de corps)*, feines Bouquet, schöne Farbe und sind sehr haltbar.

[2]) Gemeinde mit 676 Einwohnern und einer Fläche von 782 ha, von welchen etwa 275 ha Weinberge sind. Der Rebsatz hier besteht aus »pinot noir« und »gamay«. Die Weine von Morey sind charakteristisch durch ihren Gehalt an Alkohol, sowie an Eisen. Sie sind von schöner Farbe, besitzen viel Körper und entwickeln mit zunehmendem Alter ein feines Bouquet. Sie halten sich 20 und in guten Jahrgängen noch mehr Jahre hindurch.

[3]) Das frühere Nuits-sous-Beaune heißt seit kurzem Nuits-Saint-Georges, wegen der Weinlage Saint-Georges. Die Stadt zählt 3767 Einwohner und gehört dem Arrondissement Beaune an. Das Areal zählt an »Pinot« 240 ha, wovon 110 ha Têtes und I[a] cuvées und 130 ha secondes cuvées, an Gamay 350 ha. Der Haupthandel hier besteht in feinen Weinen *(vins fins)*. Den Weinen von Nuits werden »une grande spirituosité, beaucoup de finesse, plus de corps et de couleur et un bouquet sui generis« nachgerühmt. Die Côte de Nuits fängt bei Premeaux an und zieht sich bis nach Gevrey-Chambertin hin. Unter diese Rubrik werden alle Hochgewächse dieses klassischen Landstrichs gerechnet. Diese unterscheiden sich von den Gewächsen der Côte de Beaune durch folgende Eigenschaften: *Plus de corps et d'alcool, plus durs au début, se développent plus lentement comme fruit, arome mais sont d'une longue conservation.*

Nuits les Herbues.
— aux Lavières.
— les Longecourts.
— la Maladière.
— aux Murgers.
— les Nourrois.
— le Noyer du Pendu.
— en la Perrière.
— en la Perrière-Noblet.
— les Perrières de la Combe.
— la Petite fin Blanche.
— les Plateaux.
— le Poisot.
— Porrets ou Poirets.
— les Poulettes.
— les Procès.
— les Pruliers.
— les Richemonnes.
— les Roncières.
— aux Rousselots.
— Rue de Chaux.
— les Saint-Georges.
— aux Saint-Jacques.
— aux Saint-Julien.
— aux Thorey ou Torey.
— en Tribourg.
— les Trous Légers.
— aux Tuyaux.
— les Vallerots.
— les Vaucrains.
— aux Vignes-Rondes.
Pernand, auch Pernant[1]).
— les Basses Vergelesses.
— clos Berthes.
— sous le Bois de Noël et Belles Filles.
— les Boutières
— le ou en Caradeux. [w.
— le ou en Charlemagne.
— Charmois ou Closeaux.
— Chenôve-Ermitage.
— le Creux de la Net ou Lanet.
— les Fichots.
— l'Île des Hautes Vergelesses.
— en Noirets.
— les Vergelesses.
— Volgeans.
Perrigny-les-Dijon[2]).

Pommard[3]).
— les Argillières ou Argillères.
— les Arvelets.
— l'Aumore.
— les Aures.
— bas de Chadenet.
— bas de Rouards.
— le bas de Saussille.
— clos Beaudes ou Beaudière.
— les Bertins ou Bretins.
— les Blanches.
— les Boeufs.
— les Boucherottes.
— en Breseuil ou Breseul.
— en Chaffaud.
— la Chanière.
— les Chanlains.
— les Chanlains Bas.
— les Chanlains Hauts.
— les Chaponnières.
— les Charmots.
— en Chaumetin.
— en Chavet.
— les Chazeaux.
— en Chiveau.
— le Clos(-)Blanc.
— le Clos de Cîteaux.
— les Combes dessous.
— les Combes dessus.
— la Combotte.
— clos de la Commaraine.
— la Commelle.
— les Cras.
— les Crenilles.
— en Creux Grais.
— Crocamot.
— la Croix(-)Blanche.
— les Croix Noires.
— la Croix-Planet.
— derrière Saint-Jean.
— les Epenots.
— les Fremiers.
— les Grandes Carelles.
— la Grande Combe.
— les Grandes Tilles.
— les Jarolières.
— les Lambots.
— les Lavières.
— la Levrière.
— les Lormes.

Pommard en Maison-Dieu.
— en Mareau.
— le clos Marey-Monge.
— le clos Micot ou Micault.
— es Moigelot.
— en Monpoulain.
— en Montbuisson.
— clos des Mouches.
— les Nazareth.
— es Noizons.
— les Perrières.
— les Petits Epenots.
— les Petits Noizons.
— les Petits Seurets.
— les Pezerolles.
— les Planets.
— la Plante aux Chèvres.
— la Platières.
— le Poisot.
— château de Pommard.
— village de Pommard.
— les Popins-Bas.
— les Popins-Hauts.
— les Poutures.
— la Refène.
— les Riottes.
— les Rouards.
— rue ès Porcs.
— rue ès Porcs (clos des Ursulines).
— les Rugiens Bas.
— les Rugiens Hauts.
— les Saunières.
— les Saussilles.
— aux Seurets.
— les Sorbins.
— les Tavannes.
— la Toppe ou Taupe.
— en Toppe-Maison-Dieu.
— en la Toppe de Viande.
— la Tournée.
— Trois Follots.
— en la Vache.
— les Vaumuriens Bas.
— les Vaumuriens Hauts.
— le clos de Verger.
— les Vignots.
Premeaux[4]).
— clos des Argillières ou les Argillières.

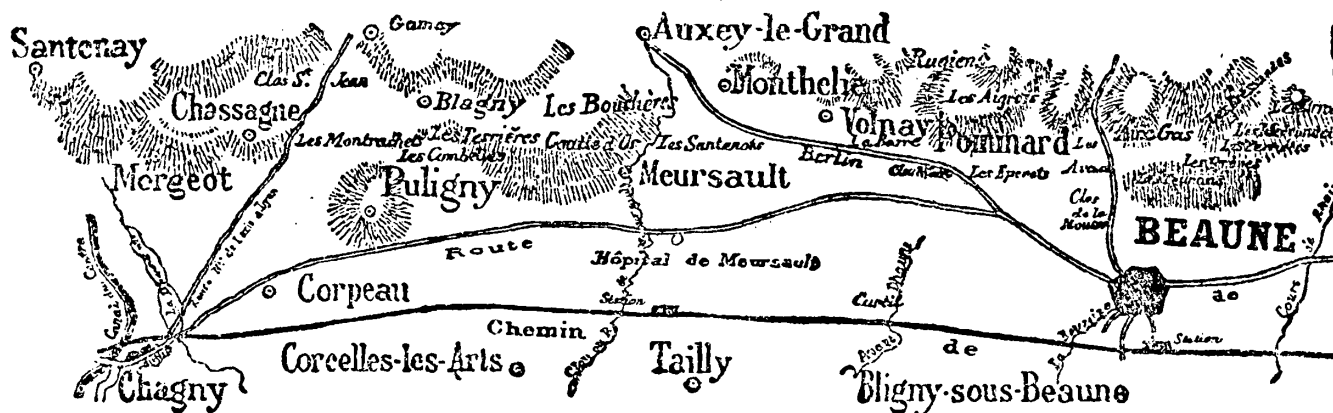
[1]) Gemeinde von gegen 400 Einwohnern. Etwa 97 ha der Weinbergs-Fläche sind mit Edel-Reben und 200 ha mit Gamays bestanden. Für feine Weine zieht man die *pinot fin*, für die »bons ordinaires« die *noirien de Pernand* und für die »ordinaires« die *gamay*. Die berühmteste Lage ist *Charlemagne*.

[2]) Gemeinde mit 401 Einw. Der zehnte Teil des auf 672 ha berechneten Areals ist Weinland, welches gute Tischweine (»vins ordinaires«) liefert.

[3]) Gemeinde mit 1252 Einwohnern, bedeckt eine Fläche von 1010 ha, von welchen 830 ha Weinland sind. Es sind davon 351 ha 66 a 45 ca mit Pinots, 359 ha 90 a 90 ca mit Gamays bestanden. Die Weine von Pommard sind auch in Deutschland wohl bekannt; sie zeichnen sich aus durch Feinheit, viel Körper, volle Farbe und große Haltbarkeit. Nach französischem Urteil sind sie *fermes, avec plus de corps et de couleur, pleins de franchise et de bonne conservation.*

[4]) Gemeinde mit 406 Einwohnern. Von der 737 ha betragenden Fläche ist etwa die Hälfte Weinbergsland; von letzterem wieder sind ein Drittel mit Pinots und zwei Drittel mit Gamays bestanden. Die Weine von Premeaux zeichnen sich durch viel Geist, besondere Feinheit und angenehmes Bouquet aus; sie werden nicht selten unter dem Namen von Nuits verkauft.

VIGNOBLES DES GRANDS VINS DE BOURGOGNE. Entworf di



Premeaux clos de l'Arlot ou clos Arlots.
— aux Chaillots.
— les Charbonnières.
— les Clusers.
— Combe en Guyot.
— les Cornillots.
— aux Corvées.
— la Corvée-Guichard.
— aux Corvées Pagets.
— les Côtes-Maçons.
— la Cras.
— la Croix de Chaland ou Croix au Lard.
— aux Didiers.
— aux Forêts.
— clos des Forêts Saint-Georges.
— la Fourche.
— clos des Fourches ou clos Maréchal.
— les Fusées.
— les Grandes Vignes.
— les Hâtains.
— aux Leurrées.
— les Longchamps.
— clos Maréchal vergl. clos des Fourches.
— aux Meix Grands.
— les Perdrix.
— les Petits Plets.
— les Petits Pommerets, dits Plantes.
— Plantes au Baron.

Premeaux les Pointes.
— en Pommeret-Finet.
— les Prés Charrons.
— clos Saint-Marc.
— aux Tapones ou Tapons.
— la Torche.
— les Traversins.
Prissey [1]).
— les Armurières.
— les Cachottes.
— derrière les Charmes.
— les Creusottes.
— en Famines.
— aux Genavras.
— les Leurées ou Leurey.
— les Plantes.
— la Rue-Pique.
— les Vignottes.
Puligny [2]).
— les Bienvennes.
— Blagny Blanc.
— les Boudrières.
— la Boudriote.
— les Caillerets.
— Caustière du Rond Pré.
— clos Chagnot.
— les Chalumeaux.
— champ Canet.
— Champ-Gain.
— Charbonnières.
— les Charmes.
— le Clavaillon ou clos Vaillon.
— les Closeaux.

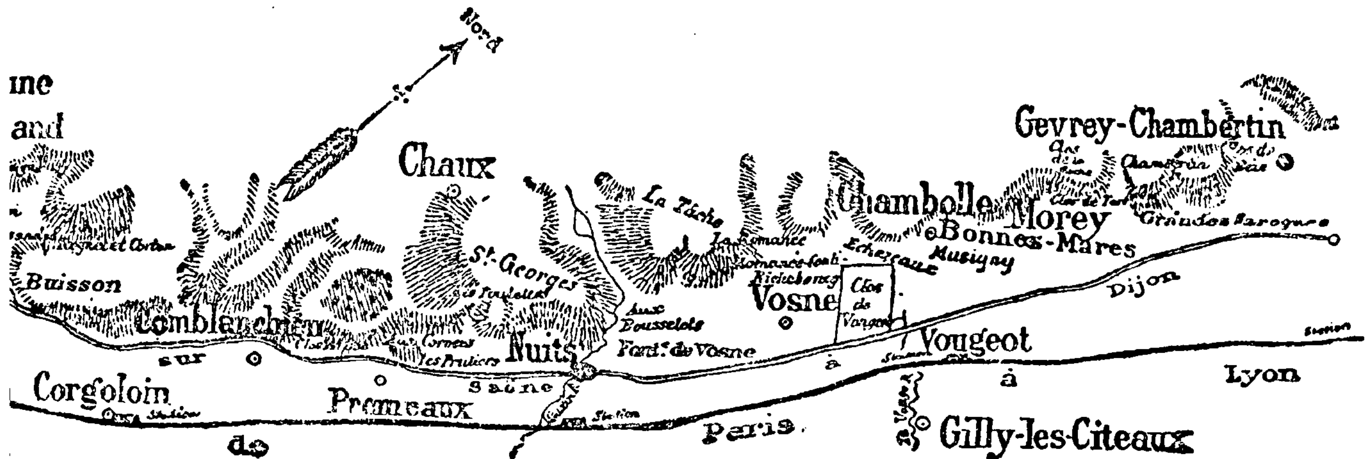
Puligny Combes.
— les Combettes.
— Corvée des Vignes.
— les Enseignères.
— l'Épée.
— Escholier.
— es Folatières.
— la Garenne.
— les Grands Bois.
— Grands Champs.
— Houillères.
— les Levrons.
— clos du Meix.
— Mont-Rachet ou Montrachet.
— bâtard Montrachet.
— chevalier Montrachet.
— la Mouchère.
— les Parties.
— les Perrières.
— Petit-poirier.
— Peute Raye.
— Plante des Champs.
— sous le Puits.
— Pré Rond.
— les Pucelles.
— les Referts ou Refères.
— le Rondot.
— les Saussis.
— clos Vaillon vergl. Clavaillon.
— Vaillonges.
Santenay [3]).
— les Ambours.
— en Beauregard. *1.*

[1]) Gemeinde, welche eine Fläche von 157 ha bedeckt, wovon 100 ha Weinberge sind.

[2]) Puligny liegt zwischen Meursault und Chassagne und heißt auch Puligny-Montrachet, weil es mit Chassagne (s. d. auf S. 1617) den hochfeinen weißen Burgunder ungefähr zur Hälfte besitzt. *Bâtard-Montrachet* und *Chevalier-Montrachet,* die unter dem Montrachet wachsen, geben auch recht feine und saftige weiße Weine. Der oben auf der Côte liegende Weiler Blagny, der Gemeinde Puligny gehörend, darf nicht übersehen werden; dessen Areal besteht ausschließlich aus edlen Reben und liefert feine feurige, weiße und rote Weine, welche mit den premières cuvées der Côte de Beaune verglichen werden können. Die Anbau-Fläche besteht aus 180 ha edlen Reben und etwa 400 ha Gamay; deswegen liefert Puligny eine bedeutende Lese sehr gesuchten Gamays und Passe-tout-grains.

[3]) Hübsche Dorfgemeinde. 18 km von Beaune, am Ende der Côte-d'Or, von Santenay-le-Bas und Santenay-le-Haut gebildet, besitzt eine Weinbau-Fläche von etwa 273 ha, welche mit edlen Reben bestanden sind. Davon sind 35 ha hors ligne, 150 ha 1re classe und 88 ha 2e classe. Die Lagen *Les Gravières, Le Clos de Tavannes, Les Brussanes* geben sehr feine und haltbare Weine, die den übrigen 1ers crus der Côte gleichkommen. Santenay liefert in seinen Lagen *(climats)* erster und zweiter Klasse viele schöne Pinot-Weine, welche sich durch »fermeté, corps et bouquet« sehr empfehlen.

anelle, négociant-propriétaire, Abbaye Saint-Martin, Beaune (Côte-d'Or).



Santenay en Beaurepaire.
— en Biéveau.
— Boichot.
— les Brussanes.
— les Charmes dessus.
— la Comme.
— les Cornières.
— Douée.
— les Fourneaux.
— clos Genet.
— Grands Murs.
— les Gravières.
— les Hâtes.
— la Maladière.
— Passe-temps.
— les Perrolles dessus.
— les Prarons dessus.
— sous la Roche. *w.*
— Grand clos Rousseau.
— en Saint-Jean.
— sur Saint-Martin.
— clos de Tavannes.
— les Tilles.
— les Vaux.
— au Village du dessus.
Savigny-les-Beaune [1]).
— Basses Vergelesses ou Île des Vergelesses.
— les Bourgeots.
— les Boutières.
— les Canardières ou es Canardises.
— la Champagne.
— aux Champs Chardons Dessus.
— Champs des Pruniers.
Savigny les Charmières.
— Chenôve-Ermitage.
— aux Clous.
— les ou aux Fourches.
— aux Fourneaux.
— les Galloises.
— les ou aux Godeaux.
— les Goudelettes.
— les Grandes Lavières.
— aux Grands Liards.
— les Grands Picotins.
— aux Gravains.
— aux Gruottes.
— les ou aux Guettes.
— en Guettotes.
— les Hauts-Jarrons.
— les Jarrons.
— les ou aux Lavières.
— aux Liards ou bas Liards.
— les Marconnets-Bas.
— les Marconnets-Hauts.
— le Moulin-Moyne.
— Moutier Amet ou Moustier Ramey.
— les Narbantons.
— le Clos Patriarche.
— les Perrières.
— les Petits Godeaux.
— aux Petits Liards.
— les Petits Picotins.
— Peuillets.
— le ou les Pimentier.
— les Planchots de la Champagne.
— les Planchots ou Planchots du Nord.
Savigny aux Pointes
— les Prevaux.
— les Ralausses.
— en Redrescul ou Redrescut.
— les Roichottes.
— sous Roches.
— les Rouvrettes.
— les Saucours.
— les ou aux Serpentières.
— les Talmettes.
— les ou aux Vergelesses.
— Vermots.
Volnay [2]).
— Amerot.
— les Angles.
— clos d'Audignac.
— les Aussy.
— la Barre.
— en Beauregard.
— es Blanches.
— la Bouchère.
— en Brouillard.
— les Buttes.
— en Cailleret.
— Cailleret dessous.
— Cailleret dessus.
— Carelles-sous-Chapelle.
— les Carelles dessous.
— la Cave.
— en Champans.
— Champfuillot.
— les Chanlains ou Chanlins.
— le Clos des Chênes.
— en Chevret.

[1]) Gemeinde von gegen 2000 Einwohnern. Die hier erzeugten Weine sind markig *(moelleux)*, reich an Bouquet, feurig und kraftvoll *(riches en bouquet, ont du feu et de la force)*. Eine Inschrift aus dem 17. Jahrhundert, welche noch heute zu lesen ist, befindet sich an einem der Thore des Schlosses La Loyère. Diese charakterisiert die Weine von Savigny folgendermaßen: *Les Vins de Savigny sont nourrissants, théologiques et morbifuges.*

[2]) Gemeinde mit 656 Einwohnern. Volnay bedeckt eine Fläche von 753 ha, wovon 211 ha 14 a 80 ca mit Gamays und 225 ha 84 a 80 ca mit Pinots bestanden sind. Volnay ist nach Beaune diejenige Ortschaft, die am meisten feinere Weine erzeugt. Seine Têtes de Cuvées, *Les Caillerets, Les Champans, la Pousse-d'Or* usw., welche »à mi-côte« liegen, bringen sehr kostbare Weine hervor. Ein berühmter Fachkenner sagte: »Les vins de Volnay sont exquis par leur finesse, leur pureté de goût et de bouquet.« Die 1res und 2es cuvées geben ebenfalls sehr gesuchte bouquetreiche Weine. Am Fuße des Hügels, in der Richtung Bligny, befinden sich 215 ha mit ausgezeichneten Gamays, die zwischen 2500 und 3000 hl »bons ordinaires« und »Passe-tout-grains« liefern.

Volnay les Combes.
— Condemène.
— Cros-Martin.
— es Echards.
— les Famines.
— en Fremiers.
— la Gigotte.
— les Grands Champs.
— les Grands-Poisots.
— les Jouères.
— Lassole.
— les Longbois.
— les Lurets.
— les Mitans.
— Montpoulain.
— en L'Ormeau.
— les Paquiers.
— Paux Bois.
— Petits Cros-Martin.
— les Petits Gamets.
— les Petits-Poisots.
— les Petits-Prés.
— Pitures.
— les Pitures dessus.
— les Pluchots.
— les Pointes d'Angles.
— la Pousse d'Or.
— la Robardelle.
— sur Roches.
— en Ronceret.
— les Serpents.

Volnay en Taille Pieds.
— en Vaux ou Vaut.
— en Verseuil.
— Vèvre.
— village de Volnay.
Vosne-Romanée[1]).
— les Barreaux.
— les Beaux-Monts.
— Bossières.
— aux Brulées.
— les Chalandins.
— Champs-Goudins.
— champs de Perdrix.
— les Chaumes.
— la Colombière.
— Combe-Brûlée.
— aux Communes.
— la Croix Blanche.
— la Croix-Rameau.
— les Damodes.
— la Fontaine de Vosne.
— derrière le Four.
— les Gaudichots.
— aux Genaivrières.
— la Grande-Rue.
— Hauts Beaux Monts.
— aux Jachères.
— les Jacquines.
— Basses Maizières.
— Hautes Maizières.
— les Malconsorts.

Vosne au dessus des Malconsorts.
— aux Ormes.
— clos Parantoux.
— aux Petits-Monts.
— Pré de la Folie.
— aux Raviolles.
— aux Réas.
— clos des Réas.
— aux Reignots.
— les Richebourg.
— dessus de la Rivière.
— la Romanée.
— la Romanée-Conti.
— Romanée Saint-Vivant.
— aux Saules.
— les Suchots.
— la Tâche.
— les Verroilles.
— Vigneux.
— Village de Vosne.
Vougeot[2]).
— les Cras.
— les Plantes.
— la Vigne Blanche.
— le Village.
— clos de Vougeot.
— les Petits Vougeots.
— clos de Vougeot Blanc (partie supérieure des Petits Vougeots).

2. Basse-Bourgogne. Niederburgund. Lower Burgundy.

Yonne.

Die Yonne ist ein Fluß im mittleren Frankreich, entspringt im Morvan-Gebirge, südlich von Château-Chinon im Dép. Nièvre, durchfließt in nordwestlicher Richtung die Départements Nièvre und Yonne, wird bei Auxerre schiffbar und fällt nach einem Laufe von 273 km bei Montereau links in die Seine. Das nach ihr benannte Département Yonne umfaßt den nordwestlichen Teil von Burgund (Avallonais und Auxerrois), den südwestlichen Teil der Champagne (Sénonais) und ein Stück des südostlichen Teils von Orléanais (Puisaye und Gâtinais), grenzt im Nordwesten an das Dép. Seine-et-Marne, im Nordosten an Aube, im Osten an Côte-d'Or, im Süden an Nièvre, im Westen an Loiret und umfaßt einen Flächenraum von 7494 qkm mit (1891) 344 688 Einw. — Der Rebsatz im Dép. Yonne besteht aus noirien (franc pineau), beaunois, lombard, verrots (tresseaux), pinot gris (beurot), tresseau, le romain, grand und petit vérot, pinot noir und blanc, vérot mousseux, épicier, plant du roi. Über die Weine Unter- oder Niederburgunds siehe unter »Burgund«, Seite 1615.

Annay.
Arcy-sur-Cure. *r.*
Auxerre[3]). *r.*
— Boivin.
— Boussicat.

Auxerre clos de la Chainette.
— Champeaux.
— Chapotte.
— Chaumont.

Auxerre Chauvent.
— Clairion.
— Côtes-Chaudes.
— Isles.
— Judas.

[1]) Gemeinde von 600 Einwohnern. Von der 300 ha großen Fläche sind 170 ha mit edlen Reben bepflanzt. Zwischen Nuits und Vougeot liegend, verdient Vosne eine der klassischesten Ortschaften genannt zu werden. Oberhalb der Dorfkirche wachsen lauter Edelcrus, wie *Romanée-Conti, Richebourg, la Tâche* und *la Romanée.* Diese Têtes de Cuvées der Côte-d'Or geben sehr vollkommene Hochgewächse, mit »corps moelleux, extrême finesse, bouquet élevé«.

[2]) Kleines Dorf mit etwa 250 Einwohnern und einer Fläche von rund 89 ha. Der Wein von Vougeot besitzt alle Eigenschaften der »grands crus«. Er ist ein Wein »d'une grande finesse, de beaucoup de délicatesse« und mit zunehmendem Alter »corsé, fort et généreux«. Daselbst ist auch der Clos de Vougeot mit einer Fläche von 50 ha, von einer Mauer vollständig umringt. Leider wurde dieser größte Clos der Côte-d'Or, von der Abbaye de Citeaux im 13. und 14. Jahrhundert gepflanzt, vor einigen Jahren an etliche dreißig Propriétaires stückweise verkauft.

[3]) Hauptstadt des franz. Dép. Yonne und des Arrondissements Auxerre in Burgund, in weinreicher Gegend, links an der Yonne, hat (1891) 14 553, als Gemeinde 18 036 Einw. Die Weine der Umgegend, *Boivien, la Chainette* usw., sind der »Stolz Niederburgunds«. Im Mittelalter galten die Weine von Auxerre als die edelsten Frankreichs. Unter Ludwig XI. sagte man »vin d'Auxerre est la boisson des Rois«; mit »Buveur d'Auxerre« bezeichnete man eine besonders feine Zunge.

Auxerre Migraine.
— Monthardion.
— Motembasse.
— Nantelle.
— Pied-de-Rat.
— Poiry.
— Quétard ou Queutard.
— Rosoir.
— Sainte-Nitau.
— Tureau.
Avallon. *r. 3.*
— Annay.
— Champ-Gachot.
— Monfole.
— Rouvré.
— Tarrot.
— Vault.
Bazarnes.
Beines.
Bellechaume.
Béon.
Bernouil. *w.*
Beru. *w.*
Bussy-en-Othe.
Cerisiers.
Chablis[1]. *w.*
— Bougéreau.
— Chapelot.
— le Clos.
— Goutte d'or.
— Grenouille.
— Hélie.
— Lépinotte.
— Montmain.
— Mont-de-Milieu.
— la Moutonne.
— Preuse.
— clos Valmur.
— Vaulovent.
— Vauvilien.
— Vosdésirs.
— Vossegros.
Champs. *w.*
Chassy.
Chaumont. *r.*
Chemilly. *w.*
— Guette-Soleil.
Cheny.
Chevannes. *w.*
Chichée. *w.*
— Vaucompin.
Collan.
Collemiers. *r.*
Commissey. *r.*
Coulanges-la-Vineuse. *r.*
— le Monsieur.
Courgis. *w.*
Courlon.
Cravant. *r.*
Dannemoine. *r. w.*
— Chapelle.
— Craies.
— Lorraines.
— Marguerites.
— Mont-Savoye.
— Olivotes. *r. w.*
— Poinsot.
Épineuil. *r. w.*
— Bridaines
ou Bridennes. *r. w.*
— Buisson.
— Champs-Soins.
— Corbiers-Moreaux.
— Derrière-Quincy.
— Grisées. *w.*
— Haute-Perrière.
— Hautes-Poches.
Fleys. *w.*
— Blanchot.
Flogny.
Foissy.
Fontenay. *w.*
— la Côte.
Givry. *r.*
— côte Girande.
Gron. *r.*
Irancy. *r.*
— Bergère.
— Cailles.
— la Palotte.
— Paradis.
— Vaux-Chassés.
Island.
Joigny. *r.*
— Calvaire.
— Chaillos.
— Chambugles.
— Chantepuce.
— Chauffours.
— Chaume-au-Baril.
— Clos.
— Gueurées.
— Jaucheroy.
— Madeleine.
— Mignottes.
— Petit-Tuot.
— Poules.
— cote Saint-Jacques.
— Saint-Thibault.
— Sonnerosse.
— Souvillers.
— Tuées.
— Vaux-Larnoult.
— Vergemartin.
— Voie-Blanche.
Junay. *r. w.*
Junay Vaumorillon. *w.*
Jussy. *r.*
— Belle-Fille.
Maligny. *w.*
— Fourchaume.
Marsangis. *r.*
Milly. *w.*
— Delchet.
Molesmes. *r.*
Montréal. *r.*
Mont-St.-Sulpice. *r.*
Neuvy-Sautour.
Paron. *r.*
— Crève-Coeur.
Poilly-sur-Serain.
Poinchy. *w.*
— Troëne.
Pontigny. *r.*
— Vieille-Plante.
Roffey. *w.*
Rosoy. *r.*
Rousson. *r.*
St.-Brancher.
St.-Bris. *r. w.*
— Blamoy.
— Chaise.
— Chaussans.
— Perprauts.
— Poire.
St.-Julien-du-Sault. *r.*
St.-Martin-sur-Quane. *r.*
Seignelay.
Sens.
Subligny.
Tanlay.
— Vigne-Noire.
Tissey. *w.*
Tonnerre[2]. *r. w.*
— Beauvais. *r. w.*
— Chartoux ou Charloux
ou Charloups. *r. w.*
— Maison-Rouge. *w.*
— Perrières.
— Pertuis-Batteaux.
— clos de Pitoy. *w.*
— basses Poches.
— grandes Poches.
— côtes de Préaux. *w.*
— Voutois. *w.*
Tronchoy. *r.*
— clos du Château.
Vault-de-Lugny. *r.*
Vaux. *r.*
— Chassés.
— Larnoult.
— Moine.
Vermenton. *r.*
— Bertry.

---

[1]) Hauptort des Kantons Chablis (194,62 qkm, 14 Gemeinden, 7365 Einw.) im Arrondissement Auxerre des franz. Dép. Yonne, 18 km östlich von Auxerre, am linken Ufer des Serein, hat (1891) 2302, als Gemeinde 2318 Einw. Der hier gebaute Wein ist ein sehr geschätzter weißer Burgunder zweiten Ranges, das »Austern-Wasser«, weil er gern zu Austern getrunken wird.

[2]) Arrondissements-Hauptstadt im franz. Dép. Yonne, am Armançon.

Vermenton Grande-Côte.
— Naudigeon.
— Plantes-Hautes.
— Vaux-Moine.
Vêron. *r.*
Vèzannes. *w.*
Vezelay. *r.*
— clos de Vezelay.
Vezinnes. *r.*
Villeneuve-le-Roi. *r.*
Villy. *w.*
Vincelotte. *r.*
Viviers. *w.*
— Gravière.
Yrouerre.

3. Mâconnais et Chalonnais. — Mâconnais und Chalonnais. — Mâconnais and Chalonnais.

Saône-et-Loire.

Die Landschaft Mâconnais bildete früher eine Grafschaft, kam 1228 an Frankreich, 1435 an den Herzog von Burgund, 1477 aber wieder an Ludwig XI. Die Hauptstadt Mâcon, im gleichnamigen Arrondissement gelegen, ist bekannt durch den auf den südwestlichen Hügel-Geländen wachsenden Mâconwein, auch durch seine Marmeladen aus Weinbeeren *(cotignac de Mâcon)*. Die Côte Mâconnaise besitzt die sehr edlen weißen Crus von *Pouilly* und *Fuissé*, die sich durch »Corps, Fruit et Bouquet« auszeichnen und meistens teurer als die Chablis I[a] verkauft werden. Die benachbarten Ortschaften *Solutré* und *Vergisson* geben auch Weißweine, etwas herber, aber vom Handel sehr gesucht. — Chalonnais, burgundische Lehnsgrafschaft, kam 1097 durch Kauf zur Hälfte an den Bischof von Chalon-sur-Saône; die andere Hälfte war vom Grafen von Doucy geerbt worden, kam 1237 durch Tausch an das Herzogtum Burgund und 1477 an die französische Krone. In der Côte Chalonnaise sind folgende Gemeinden zu erwähnen: *Mercurey*, wo ein bekannter roter 3[e] Cru und gute Passe-tout-grains wachsen. Als feinere Weißweine sind zuerst *Rully*, dann *Montagny* und *Buxy* zu erwähnen, die dem Meursault 2[es] und 3[es] cuvées gleichkommende Weine liefern. Chalon-sur-Saône, Hauptstadt des gleichnamigen Arrondissements, an der Mündung des Canal du Centre in die Saône, in einer fruchtbaren, aber Überschwemmungen ausgesetzten Gegend Burgunds, hat (1891) 22582, als Gemeinde 24666 Einw. — Das Dép. Saône-et-Loire, aus dem südwestl. Teil von Burgund, nämlich den Landschaften Charollais (ehemals Brionnais), Mâconnais, Autunois und Chalonnais gebildet, grenzt im Norden an das Dép. Côte-d'Or, im Osten an Jura, im Südosten an Ain, im Süden an die Dépts. Rhône und Loire, im Westen an Allier, im Nordw. an Nièvre, hat einen Flächenraum von 8552 qkm und (1892) 629323 Einw. Das Land ist durch das Gebirge von Charollais, welches bis zu 760 m aufsteigt, bergig und hügelig, teilweise steinig, großenteils aber sehr fruchtbar und wird von der Saône mit Doubs, Seille, Grosne und der Loire mit Arroux und Arconce und anderen kleineren Flüssen bewässert. Die Weinbau-Fläche beträgt 31604 ha (nach anderen 45618 ha). Die Statistik weist im Jahre 1841 einen Ertrag von 844233 hl auf, davon 714131 hl Rot- und 130102 hl Weißwein. Die Weinbau-Erträge des Dépts. waren 1873 = 359279 hl, 1874 = 892365 hl, 1875 = 2220872 hl, 1876 = 1164627 hl, 1877 = 1407216 hl, 1878 = 1435809 hl, 1879 = 690695 hl, 1880 = 647922 hl, 1881 = 540436 hl, 1882 = 553968 hl, 1883 = 1028938 hl, 1884 = 534565 hl, 1885 = 843763 hl, 1886 = 584272 hl, 1887 = 425606 hl, 1888 = 670443 hl, 1889 = 523081 hl, 1890 = 562928 hl, 1891 = 528928 hl, 1892 = 520018 hl. Wie im Beaujolais, so hat auch hier der Weinbau durch die Reblaus stark gelitten, doch ist die Hälfte der Weinberge bereits auf amerikanische Reben (Riparia, Solonis, Vialla, York Madeira) gepfropft. Auf einigen ha wird Wein direkt aus »Othello« und »Noah« gezogen. Der Rebsatz besteht hauptsächlich aus »pineau« und »gamay« mit ihren vielen Spielarten.

B. = Canton de Buxy. C. = Canton de Cluny. Ch. = Canton de la Chapelle-de-Guinchay. Cha. = Canton de Chalon. Chy. = Canton de Chagny. Co. = Canton de Couches-les-Mines. G. = Canton de Saint-Gengoux-le-National. Gi. = Canton de Givry. L. = Canton de Lugny. M. = Canton de Mâcon. S. = Canton de Sennecey-le-Grand. T. = Canton de Tramayes. To. = Canton de Tournus. V. = Canton de Verdun-sur-le-Doubs.

Allerey. V. *r. w.*
Aluze. Chy. *r. w.*
— le Clas.
— la Chaume.
— les Claveaux.
— les Gardes.
— Roche-Pendante.
Ameugny. G. *r. w.*
Azé. L. *r. w.*
— château d'Aisne (crus renommés: aux champs, en Mialoup, aux Molards, les Platières, le Vignaud, sur les Villes).
— Bouzolles.
— Burchère.
— le Champgelin.
— Conflans.
— domaine de Montaigre.
— la Michaude.
— Rizerolles.
— Vaux-sur-Aisne.
— aux Vignaux.
Barizey. Gi. *r. w.* } *[r. w.*
Beaumont-sur-Grosne. S. }
Berzé-le-Châtel. C. *r.*
— Blandos.
— aux Murs.
— aux Thinous.
Berzé-la-Ville. M. *r.*
— Berzé.
— les Chardigny.
— au Château des Moines.
— aux Furtins.
— Mary.
— le Péret.
— les Vernay. } *[r. w.*
Bissey-sous-Cruchaud. B. }
— domaine de la Brosse.
— Chante-Perdrix.
— les Combes.
— la Galère.
— les Morajoux.
— le Rougeon.
— Saugy. *w.*
— les Torpins.
Bissy-sur-Fley. B. *r. w.*
Bissy-la-Mâconnaise. L. }
— le Clou. *[r. w.* }
Bissy Fontenailles.
— en Grenier.
— le Gros-Buisson.
— la Rochette.
— les Segauds.
— les Tarterets.
Bissy-sous-Uxelles. G. *r.*
— Chevagny.
— clos Métreux.
— les Oras.
— la rue Boira.
Blanot. C. *r.*
Bonnay. G. *r.*
— Besanceuil.
— le Vigny.
Bouzeron. Chy. *r. w.*
— les Carcelles.
— les Clous.
— les Cordères.
— la Digoanne.
— la Fortune.
— Sous-le-Bois.
Boyer. S. *r.*
— Boiry.

Boyer les Justices.
— Venière. [wenig r.
Bragny-sur-Saône. V. w.,
Brancion. To. r. w.
Bray. C. r.
Bresse-sur-Grosne. S. r.
— les Cordeaux.
— clos Dumont.
— les Pins.
Buffières. C. r. w.
Burgy. L. r.
Burnand. G. r.
— le Bec d'oiseau.
Bussières. M.
— les Beaudiers.
— Berrey.
— Buttat.
— le Clos.
— Curtil-Bourdon.
— les Devants.
— Fromenteaux.
— Magniens.
— Prole.
— Terreaux.
— Varennes.
— Vaux.
— vigne de la Croix.
— vigne du Puits.
Buxy. B. r. w.
— Bonneveaux.
— les Condemines.
— Davenay.
— Montcuchot.
— Vieux-Château.
Cersot. B. r. w.
— les Bligny.
— les Bois Ducloux.
— Neuilly.
— les Violata.
Chagny. Chy. r. w.
Chaintré. Ch. r. w.
— la Barge.
— le Bourg.
— les Buissonnats.
— le Château.
— Savy.
Chalon. Cha.
Chamilly. Chy. r. w. [S.
Champagny-sous-Uxelles.
Champforgeuil. Cha. r. w.
— le Château.
Chânes. Ch.
— Buchets.
— les Colons.
— les Gagères.
— les Granges.
— les Préaux.
— les Rivets.
— les Thiellays.
Chapaize. G. r.
Chapaize côte d'Uxelles.
La Chapelle-sous-Brancion. To. r.
— château de Noble (crus renommés: sur le Four, en Mangot, sur le Pressoir, les Planchettes).
La Chapelle-de-Guinchay[1]. Ch.
— Belleverne.
— Blémonts.
— les Boccards.
— le Bourg.
— Broyers.
— Darroux.
— Deschamps.
— Gandelins.
— Jean-Loron Paquelets.
— Journets.
— Loise.
— Marmets.
— les Méladières.
— Potets.
— Tournets.
Charbonnières. M. r. w.
— en Crétine.
— la Montagne. w.
— Montlaville.
— en Pain-Perdu.
Chardonnay. L. r.
— le Banry.
— Beauvois.
— les Beluzes.
— le Bois-du-Banc.
— Bonchamp.
— Bourg de Chardonnay.
— les Bluis.
— les Busserettes.
— Butry.
— les Cerisiers.
— Champ-Bourlin.
— hameau de Champvent.
— les Chézeaux.
— les Combes.
— les Combettes.
— les Crays.
— la Crochette.
— les Croix.
— la Fleurette.
— la Garde.
— Laveau.
— Marnay.
— les Meix.
— Nécuge.
— les Pendaines.
— les Perrines.
— les Petoux.
— les Pommerays.
— Préole.
— les Ranches.
— les Tires.
Chardonnay les Truffières.
— Vers-Saules.
Charnay-lez-Mâcon. M.
— le Beau Maréchal.
— le Bourg-de-Charnay.
— Carge d'Arlais.
— Champgrenon.
— les Chênes.
— la Chevagnière.
— Condemine.
— la Croix-Madeleine.
— le Feuillard.
— les Gérardes.
— les Giroux.
— Levigny.
— la Louve.
— la Lye.
— Malcus.
— Marboux.
— le Mérac.
— le Perthuis.
— en Pierre à Feu.
— les Pouzes.
— Saint-Léger.
— les Tournons.
— Verneuil.
— la Villye.
— le Voisinet.
Charrecey. Gi. r. w.
— Champstaillons.
— Chatte-Vache.
— les Mouillères.
— les Noirets.
— les Ouches.
— les Vernets.
— les Vignes-Derrières.
Chasselas. Ch.
— la Combe.
— le Drus.
— la Faux.
— la Grange-au-Buis.
— le Pré-Jaux.
— la Roche.
— les Spires.
— le Voisin.
Chassey. Chy. r. w.
— Corchanu.
— Valotte.
Château. C. r. w.
— Borde.
— Saint-Laurent.
— les grandes Serres.
Chaudenay. Chy. r. w.
Chenôves. B. r. w.
— les Beauregards.
— le clos de Chenôves.
— Laboutière.
— les Poteux.
— les Preilles.
— la Rongère.

[1]) Obgleich die Gemeinde Chapelle-de-Guinchay zum Dép. Saône-et-Loire gehört, werden die hier gebauten Weine häufig als Beaujolais (Haut-Beaujolais) betrachtet.

Chenôves le Thil.
— les grandes Vignes.
— les Vignes devant.
Chérizet. C. *r. w.*
— les Fromentaux.
— les Grillets.
— les grandes Vignes.
Chevagny-lès-Chevrières. [M.
— en Arène.
— le Bourg.
— clos du Château.
— les Condemines.
— aux Grattières.
— clos de la Rochette.
Chissey-lès-Mâcon. G. *r.*
Clessé. L. *r. w.*
— la Bangrand.
— la Bussière.
— Champ-Chollet.
— le Chaudron.
— le Mont.
— le Murger.
Cluny. C. *r.*
Cormatin. G. *r.*
Cortambert. C. *r. w.*
— clos de Boutavent.
— clos des Charlottes.
— la Montagne.
— les Rousseaux.
— la grande Vigne.
— vigne de Varanges.
Cortevaix. G. *r.*
— les Brûlés.
— Urcy.
Crèches-sur-Saône. Ch. *w.*, wenig *r.*
— les Belouzes.
— les Bergers. *w.*
— Bourdonnières. *w.*
— Carrières. *w.*
— Dracé.
— les Gondines.
— les Perrelles.
— les Pins.
— les Planchers.
— Thoiriat.
Cruzilles. L. *r.*
— les Barres.
— Collonges.
— les Essards.
— clos du Maine.
— la Molle-Pierre.
— en Nay.
— Nuzeray.
— Sagy.
— les Vignes-Devant.
Culles. B. *r.*
— en Chaponnière.
— le Mont-Bouzu.

Culles la Roche des Culles.
Curtil-sous-Burnand. G. *r.*
— le Bec d'Oiseau.
— derrière le Four.
— la Garenne.
— les Poiseuils.
Davayé. M.
— les Chailloux.
— aux Morats.
— en Paradis.
— les Pommards.
— les Poncétys.
Demigny. Chy. *r. w.*
— au Châtelet.
— à Rion.
— à Vacheret.
Dennevy. Chy. *r. w.*
Dezize[1]. Co.
— les Marenges.
— les Saulgeots.
Donzy-le-National. C. *r. w.*
— la Berge.
— le Mont.
— la Pras.
— Ramas.
Dracy-le-Fort. Gi. *r. w.*
— Champ-Lolot.
— Claveaux.
— Crays.
— Fort-de-Vaux.
— Gorgère.
— Varennes.
— les Vignes Rouges.
Écuelles. V. *w.*, wenig *r.*
— au Bassot.
— la Bonnette.
— le Champollet.
— la Chapelle de Molaise.
— les Charmes.
— les Épuyers.
— les Folies.
— la Glacière.
— le Moulin-à-Vent.
— la Plante-à-Thomas.
— les Plantes.
— le Poirier.
— les Renards.
— la Tronchotte.
Étrigny. S. *r.*
— les Grandes-Vignes.
— le Pendure.
— la Varenne.
Farges. To. *r.*
Farges-les-Chalon. Cha. *r. w.*
— le Champ-Flau.
— le Champ-Traversé.
— la Maladière.
— le Meix-Bettrand.

Farges le Poutot.
Flacé. M. *r. w.*
— la Grisière.
Flagy. C. *r. w.*
— les Grands-Essarts.
— les Grandes-Vignes.
— Japon.
— la Roche.
— les Ronses.
— Tavazot.
— le Vigneau.
Fley. B. *r. w.*
— les Garraudes.
— Rimont.
— les Sermelles.
Fontaines-les-Chalon. Chy. *r. w.*
— Beauvoirs.
— Bois de la Barre.
— Butte-Soleil.
— Clausin.
— les Combes.
— Croix Jean Dillion.
— les Fosses.
— Grands-Paniers.
— les Granges.
— Malpertuis.
— les Margottières.
— Morantins.
— champ de Perdrix.
— Perdrix-Rousse.
— Rateaux.
— Saint-Hilaire.
— clos Saint-Nicolas.
— Saufouret.
Fuissé. M.
Géanges. V. *r. w.*
— le Brachat.
— le champ Carreau.
— les Vandaines.
— la Vernelle.
Gergy. V. *w.*, wenig *r.*
— Bief-Saudon.
— la Motte.
— l'Offician.
— Rougemont.
Givry. Gi. *r. w.*
— Barraude.
— Boix-Chevaux.
— Cellier aux Moines.
— clos Charlieux.
— les Chauvary.
— Cortiamble.
— la Corvée.
— clos Marceaux.
— clos Marolle.
— les Parades.
— Plante-Genlis.

[1]) Eine im Dép. Saône-et-Loire zwischen Santenay und Nolay am Ende der Côte de Beaune eingeschlossene Gemeinde, die auch dem Burgunder Handel recht hübsche Weine liefert. Die Lage *Les Marenges*, mit Pinot bepflanzt, gibt einen, wenn auch tanninreicheren, aber dem Santenay 1re cuvée gleichen Wein. Die Lage *Les Saulgeots* und manche andere geben 2000—3000 hl sehr trinkbare »passe-tout-grains« und gamays, die sich recht gut halten.

Givry Poncey.
— les Prétauts.
— Russilly.
— clos Saint-Paul.
— clos Saint-Pierre.
— clos Salomon.
— Servoisine.
Granges. Gi. *r.*
Grevilly. L. *r.*
Hurigny. M. *r. w.*
— Chante-Loup.
— château de Chazoux.
— la Foudre.
— Franc-lieu.
— les Guérêts.
— Mont-Rouge.
— clos de la Pourcette.
— les Rousseaux.
— Salornay.
Igé. C. *r. w.*
— Chabotte.
— la Chassagne.
— les Crais.
— Dommange.
— Martoret.
— Mont-Goubot.
— les Mouchettes.
— le Munet.
— Poiseul.
Jalogny. C. *r. w.*
Jambles. Gi. *r.*
— Charnaille.
— les Cloux.
— Meix au Roi.
Jugy. S. *r. w.*
— le Bizier.
— Champ-Try.
— le Clos.
— la Garenne.
— les Mâts.
— Montceau.
— Scivolières.
Jully-lès-Buxy. B. *r. w.*
— les Chamiots.
— les Chaux.
— les Corbaisons.
— les Couères.
— les Plantats.
Lacrost. To. *r.*
Laives. S. *r. w.*
— les Buissenots.
— les Carrières.
— sous la Faille.
— clos de la Motte.
— les Rosiers.
— sous Saint-Martin.
— les Vignes-Rouges.
Laizé. M. *r.*
Leynes. Ch.
— Creuses-Noires.
— Lavernette.
Loché. M.
— aux Barres.

Loché Loché.
— aux Longues-Tettres.
— aux Mures.
— les Scelley.
— aux Telloys.
Lournand. C. *r. w.*
— le Parc.
— clos de Sous-Lourdon.
La Loyère. Cha. *r. w.*
Lugny. L. *r.*
— Collongette.
— Fissy.
— le Grand-Bois.
— Lugny-Bourg.
— Mâcheron.
Mâcon. M. *r. w.*
Malay. G. *r.*
— la Montagne.
— le Poirier-Chanin.
Mancey. S. *r.*
Marcilly-les-Buxy. B. *r. w.*
Massilly. C. *r. w.*
Massy. C. *r.*
— clos du Château.
— clos de Fusenne.
— clos des Grandes-Vignes.
Mazille. C. *r.*
— Champ rouge.
— Chapotut.
— Chaumont.
— Néronde.
Mellecey. Gi. *r. w.*
Mercurey. Gi. *r. w.*
— Champs-Martin.
— les Chazeaux.
— les Crées.
— la Criode.
— Croichot.
— clos Lévêque.
— les Nagues.
— Tonnerre.
— les Vasées.
— Vignes blanches.
— les Voyens.
Milly. M. *r.*
— le Bourg de Milly.
— la Chize.
— la Rochette.
Montagny-les-Buxy. B. *r. w.*
— les Burnins. *r. w.*
— les Chaniots. *w.*
— les Cloux. *w.*
— les Couères. *w.*
— les Creux de Beauchamp. *r.*
— les Garchères. *w.*
— les Marais de l'Épaule. *r.*
— Montcuchot. *w.* *r.*
— les Pindards. *w.*
— les Platières. *r. w.*
Montbellet. L. *r. w.*
— Château-Vieux.

Montbellet côte de la Cure.
— côte de Jonc.
— clos de Mercey.
— Mirande.
— au Mont.
— Montfracon.
— Plaine.
— en Préau.
— clos du Temple.
Montceaux. S. *r. w.*
Mont-les-Seurre. V. *w.*
Moroges. B. *r. w.*
Nanton. S. *r. w.*
— Corlay. *r.*
— les Grandes-Vignes. *r.*
— la Pérelle. *r.*
— la Réclaine. *w.*
— les Sablons. *w.*
— Sous-Fouilloux.
Ozenay. To. *r.*
Passy. G. *r.*
— les Crets.
— le Paris.
— le Rompay.
Péronne. L. *r. w.*
— le Carruge.
— aux Martins.
— les Michauds.
— en Mortier.
— Saint-Pierre.
Pierreclos. T.
— le Breuil.
— les Bruyères.
— le Carruge.
— Chalument. *r.*
— Champendy.
— les Charmes. *w.*
— le Château. *r.*
— Collonge.
— Craz. *r.*
— les Crues.
— Fonsagny.
— Laboriers. *r.*
— les Margots. *r.*
— les Monnets.
— les Murgets. *r.*
— Planay
— Pouzy. *r.*
— la Roche. *w.*
— Ruère.
— Tremblay.
— la Varenne.
Plottes. To. *r. w.*
— la côte de Berland.
— la côte des Crêts.
— la côte de la Garde.
— la côte de Goy.
Pourlans. V. *w.*
Préty. To. *r. w.*
— les Crots.
— les Guérets.
— le Paluet.
Prissé. M.

Prissé aux Arènes.
— la Beugnonne.
— Bourg de Prissé.
— les Boutteaux.
— Chevignes.
— Collonges.
— la Combe.
— Maison-Rouge.
— la Feuillarde.
— Montceau.
— Montagny.
— Mouhy.
— Saint-Claude.
— la Tour.
Pruzilly. Ch.
— les Bessay.
— les Bois.
— les Creuses.
— la Grollière.
— la Pierre.
— les Ravinets.
Remigny. Chy. *r.* *w.*
— Clous. *w.*
— Creux. *w.*
— Lessard. *w.*
— Morgeot. *r.*
— les Mouches. *w.*
Romanèche-Thorins. Ch.
— les Bois-Combes.
— Maisons-Neuves.
— Moulin-à-Vent.
— Moulin-à-Vent (clos Portier).
— Moulin-à-Vent (clos de la Grande Charrière).
— Thorins.
Rosey. Gi. *r.* *w.*
— Champ-Martin.
— Chauvelotte. *w.*
— le clos.
Royer. To. *r.*
Rully. Chy. *r.* *w.*
— l'Aubepin.
— Barbousey. *w.*
— Bois Rondot.
— la Bressande du Château. *r.*
— le Breuil.
— Champ-Cloux.
— Champ-Gibard.
— Chapitre.
— Chaponnière.
— les Chaumes. *w.*
— en Chêne.
— les Cloux. *r.*
— es Craies.
— la Fosse. *r.*
— les Grandes-Terres.
— Grésigny. *w.*
— Lafosse-Remenot.
— Margottey. *w.*
— Marissoux. *r.*
— Molène. *r.*
Rully Monthelon.
— Mont-Palais. *w.*
— en Moulême.
— les Paquiers.
— clos de Pelleret.
— la Perche.
— Pillot. *r.*
— Plante Moraine.
— en Pommier.
— Préau. *r.*
— les Royards.
— Raclot. *w.*
— Ramboursey. *r.*
— les Rameaux.
— clos de la Renarde.
— Saint-Jacques.
— Saugeot.
— les Trembles.
— Varreaux.
— Vauvry.
— Vésignot.
— Vignes de Pierres.
Sailly. G. *r.* *w.*
— la Châtre. *w.*
— Galopin. *w.*
— Grasset. *w.*
Saint-Albain. L. *r.* *w.*
— les Craies.
— la Garenne.
— les Molards.
— les Vercherons.
Saint-Amour. Ch.
— les Belouzes.
— les Bonnets.
— le Bourg.
— les Bruyères.
— les Capitans.
— les Chamonards.
— Chante-Grille.
— la Gagère.
— aux Genets.
— les Mouilles.
— les Pierres.
— au Platre-Durand.
— Satonnat.
— les Thévenins.
— la Ville.
Saint-André-le-Désert. C. *r.* *w.*
— les Cas.
— la Grande-Vigne.
— Rabutin.
Saint-Berain-sur-Dheune. Gi. *r.* *w.*
Saint-Boil. B. *r.* *w.*
— les Chailloux.
— les Crays.
— Etivaux.
— les Taches.
Saint-Denis-de-Vaux. Gi. *r.*
— la Beaune.
— l'Evêché.
— la Garenne.
Saint-Désert. Gi. *r.* *w.*
— Chasseigne.
Saint-Désert Cocloy.
— Montbogre.
Saint-Gengoux-le-National. G. *r.*
— la Chassagne.
— les Crais.
— la Fosse.
— Mongoubot.
— les Mouchettes.
— Poiseul.
— Saint-Roch-de-Champin.
— Vernay.
Saint-Gengoux-de-Scissé. L. *r.*
— Bonzon.
— Boyes.
— Bussy.
— Paille-Rouge.
— la Tour des Buis.
— la Verzée.
Saint-Gervais-en-Vallière. V. *r.* *w.*
Saint-Gilles. Chy.
— Beluzes.
— sous le Bois.
— Champs-derrières.
— Champs Rougeot.
— Champs Sirgond.
— Chapelle.
— Cour Laury.
— Fontaine de Cré.
— la Gargoche.
— les Ouches.
— Pimoises.
— Priat.
— Rinan.
— Sarrières.
— Teppes-Melot.
— Terres Collin-Embottes.
— Vignes de dessus.
Sainte-Hélène. B. *r.* *w.*
— la Creuse.
— la côte de Vallerat.
Saint-Huruge. G. *r.*
— Chasse-Mines.
— la Terre-du-Bois.
Saint-Jean-le-Priche. M. *r.*, auch *w.*
Saint-Jean-de-Vaux. Gi. *r.*
Saint-Léger-sur-Dheune. Chy. *r.* *w.*
— les Bassées.
— Bel-Air.
— le Couchant.
— Maison-Rouge.
— la Savoie.
Saint-Loup-de-la-Salle. V. *r.* *w.*
— au Colombier.
— la Croix-Grimont.
— l'Epervier.
— le Louvre.
— Maizières.
— le Meix.
Saint-Loup-de-Varennes. Cha. *r.* *w.*
— Curtil-Gaillard.
— Grands-Champs.

Saint-Loup-de-Varennes
la Nasse.
Saint-Mard-de-Vaux. Gi. *r.*
— les Bataillards.
— clos Brenot.
— les Chaumottes.
— les Grandes-Vignes.
— le Meix.
— le Passerat.
Saint-Martin-sous-Montaigu. Gi. *r. w.*
— les Atres.
— les Chagnès.
— la Chassière.
— Châteaubeau.
— les Fourneaux.
— les Libertins.
— Montaigu.
— le Paradis.
— Retroi.
— la Roche.
— en Ruelle. [M. *r. w.*
Saint-Martin-de-Senozan.
— vigne de Bresse. *w.*
— la Montagne. *w.*
— le Mortier. *w.*
— Perrières. *w.*
Saint-Martin-du-Tartre.
— Champvent. [B. *r. w.*
— Tronges.
Saint-Maurice-des-Champs. *r. w.*
— Chauvent.
— les Clous.
— les Craies.
— les Rues-Chevriers.
Saint-Maurice-de-Satonnay. L. *r. w.*
— Champagne.
— aux Grillières.
— aux Mollards.
— Satonnay.
Saint-Privé. B. *r.*
Saint-Rémy. Cha. *r. w.*
Saint-Sorlin. M. *r.*
— la Belouze.
— la Boisserolle.
— le Calvaire.
— la Combe de Vau.
— les Goutelles.
— la Greffière.
— Gros-Bois.
— Gros-Mont.
— Linde.
— les Marencys.
— Nancelles.
— les Roussettes.
— Sommère. [Noyerets).
— Sommère (clos des
— les Touziers.
— vers l'Église.
St.-Symphorien-d'Ancelles. Ch.
St.-Symphorien-d'Ancelles
les Colombiers.
— les Culs-robets.
— les Guicheries.
— les Mailles.
— les Perrières.
Saint-Vallerin. B. *r. w.*
— la Bouthière.
— les Chaniots.
— Collonges.
— Congé.
— les Couëres.
— les Prés.
— la Tour.
Saint-Vérand. Ch. *r. w.*
— la Balmondière.
— en Bissay ou Bessay. *r. w.*
— aux Bulands. *r. w.*
— Château-Gaillard.
— les Colas.
— les Dîmes.
— en Fontenay.
— les Gagères.
— la Roche.
— les Truges.
— Vers-l'Église. *r. w.*
Saint-Vincent-des-Prés. C. *r. w.*
Saint-Ythaire. G. *r. w.*
— les Grandes Vignes.
— Montenard.
— Vaux.
La Salle. L. *r. w.*
Salornay-sur-Guye. C. *r.*
Sancé. M. *r. w.*
— Beau-Soleil. *r.*
— la Bérate. *r.*
— la Besace. *r.*
— le Champ-Comtot. *r.*
— le Champ du Lac. *w.*
— le Château.
— Châtenay. *r. w.*
— ez Combes. *r.*
— en Corbet. *r.*
— les Devants. *r.*
— la Dîme. *r. w.*
— les Gaudrioles. *r.*
— la Grande-Mouche. *r.*
— les Grands-Perrés. *r.*
— la Grange-Aubel. *r.*
— la Grange d'en haut.
— la Grisière. [*r. w.*
— les Levats. *r.*
— la Matrone. *r. w.*
— Merdasson. *r.*
— au Mont. *r.*
— Mont-Richard. *w.*
— les Mulatières. *r.*
— les Noyerets. *r.*
— la Petite-Mouche. *r.*
— le Puits-Senaillet. *r. w.*
— les Renardières. *r.*
— la Roche. *r.*
Sancé les Saugeys.
— la Tour-du-Pin. *r.*
— Vallière. *r.*
— Vigne-Bateau. *w.*
— ez Vignes-Derrière. *r.*
Sassangy. B. *r. w.*
— la Charbouillotte.
— le Clos-Vert.
— Lys.
— les Violettes.
Saules. B. *r. w.*
— l'Absolution. *w.*
— basse Côte. *r.*
— la Roche. *r.*
— les Tendus. *w.* [*r. w.*
Savigny-sur-Grosne. G.
— clos de Montrachet. *w.*
— Poiseuil. *r.*
Sennecé-les-Mâcon. M. *r. w.*
— clos Barot.
— les Belouses.
— le Catelinet.
— les Giroux.
— les Perrières.
— les Sommerets.
— clos des Teppes.
— les grandes Teppes.
— les Tilles.
Sennecey-le-Grand. S. *r.*
— Ruffey.
— Saint-Julien.
— clos de la Tour.
Senozan. M. *r. w.*
Sercy. B. *r. w.*
— le Bourgeot.
— les Brosses.
— le Brûlefer.
— le Clouseau.
— le Vernet.
Serrières. T.
— les Berthelots.
— la Chaux.
— clos de Mme Grant.
— la Croix de Lévy.
— la Farge.
— la Grange.
— la Grosse-Grange.
— Mont.
— les Monterrains.
— Moulin-Combier.
— les Provenchères.
— les terres Bargeat.
— Tremblay.
— Tuilerie.
— Vers l'Église.
Sigy-le-Châtel. G. *r. w.*
— le Champ Thion.
— les Coupières.
— les Grandes Terres.
— la Guinasse.
Sologny. M. *r.*
— les Bois.
— les Bottiers.

Sologny le Charnay.
— la Croix Blanche.
— la Roche.
Solutré. M. *w.*
— les Berthelots. *w.*
— les Bulands. *w.*
— les Gerbeaux. *w.*
— la Grange-du-Bois. *r.*
— la Grange-Murger. *r.*
— Pouilly. *w.*
Taizé. G. *r. w.*
— clos Saint-Pierre.
Touches. Gi. *r. w.*
— vignes de Blaizy.
— les Carabys.
— Champ-Renard.
— les Charmées.
— les Chaumes.
— les Chavances.
— la Corvée.
— les Couderoyes.
— la Croix Rouge.
— les Grands Champs.
— les Grandes Vignes.
— les Murcoeurs.
— le Marcilly.
— clos de Marloux.
— le Meix-Frappé.
— le Meix-Sadot.
— les Musseaux.
— sous Musseaux.
— les Noiterons.
— les Ormeaux.
— les Pandoches.
— Poisot.
— les Retraits.

Touches clos Rigland.
— clos du Roi.
— clos Rond.
— le Roussillon.
— derrière Sazenay.
— Sazenier.
— clos Thourot.
— les Varennes.
— les Velay.
Tournus. To. *r. w.*
— Beaufer.
— Belney.
— Bout.
— la Carcassonne.
— la Condemine.
— la Croix-Léonard.
— les Justices.
— Lormeteau.
— Manan.
— Maritan.
— l'Ormoy.
— la Preste.
— Saint-Clair.
— Saint-Jean.
— Serre.
Uchizy. To. *r. w.*
— le Château.
— les Rivières.
Varennes-le-Grand. Cha. } *r. w.*
Vergisson. M. }
— les Chanserons.
— les Charmes.
— en Chatenay.
— les Crays.
— la Roche.
Vérizet. L. *r. w.*

Vérizet le grand Molard. *w.*
— le petit Molard. *w.*
— les Pendants. *w.*
Vers. S. *r.*
Verzé. M. *r.*
— École.
— Marigny.
— Vanzé.
— château de Vaux (crus renommés: la Bergère, le Clou, la Gremière, sur le Mont, la Sagotte, les Varennes).
— Verzé.
— Verchizeuil.
Le Villars. To. *r. w.*
— la Clunette.
— Mont de Plattes.
— Pierre-Aiguë.
— la Roche-Maillard.
La Vineuse. C. *r. w.*
— la Côte.
— les Garets.
— la Mondasse.
— clos de Sous-l'Église.
Vinzelles. M.
— le Château.
— les Méxiat.
Viré. L. *r. w.*
— Chapitre.
— Chazelle.
Virey. Cha. *r. w.*
Vitry-les-Cluny. C. *r.*
— les Grandes-Vignes.
— Montoux.
— Vigne-Vernand.

4. Beaujolais. Beaujolais. Beaujolais.

Das Beaujolais hat seinen Namen von der alten Hauptstadt Beaujeu; es ist die fruchtbare Landschaft zwischen Rhône und Saône, die jahrhundertelang eine der berühmtesten Baronieen Frankreichs bildete. Das Haut-Beaujolais umfaßt die Kantone von Belleville und Beaujeu; das Bas-Beaujolais setzt sich aus den Kantonen Villefranche, Anse und Bois-d'Oingt zusammen. Das Bas-Beaujolais erzeugt mehr, aber nicht so berühmte Weine wie das Haut-Beaujolais. Der Boden in dem oberen Beaujolais besteht meist aus Granit, Schiefer und Thon ohne Kalk, in dem unteren dagegen ist er sehr mannigfaltig, hervorragend ist hier die als »terres à charveyrons« bekannte Formation. Die Weinbau-Fläche des Beaujolais umfaßt 25 513 ha, welche sich wie folgt verteilen: Canton de Beaujeu 5466 ha, Canton de Belleville 5537 ha, Canton d'Anse 3739 ha, Canton du Bois-d'Oingt 6481 ha, Canton de Villefranche 4290 ha. Im Jahre 1824 umfaßte das Weingebiet des Landes nur 17 700 ha. Seit dem Eindringen der Reblaus hat der Weinbau im Beaujolais sehr gelitten, ist aber seitdem durch das Pfropfen der Gamay auf amerikanische Reben vollständig wiederhergestellt. Der Durchschnitts-Ertrag der Jahre 1880—1890 betrug 388 568 hl, im Jahre 1890 wurden 426 628 hl, 1891 450 000 hl Wein gewonnen. Der Rebsatz besteht fast ausschließlich aus der »gamay« und deren vielen Spielarten wie »gamay Picard«, »gamay de Vaux«, »gamay Nicolas« usw. Nur auf einigen nördlicheren Lagen wird die blaue Portugiesertraube gepflanzt. Im Beaujolais sind vor allem die bekannten Weine der Lagen *Moulin-à-Vent* und *Thorins* in Romanèche-Thorins, *Morgon* in Villié-Morgon, auch manche Climats von *Fleurie* als die edelsten Produkte der Gamay-Traube hervorzuheben. Ferner nennen wir *Chenas, Juliénas, Quincié, St.-Lager, St.-Étienne, Odenas, Chiroubles,* die auch recht saftige angenehme bessere Tischweine liefern. Die zahlreichen übrigen Gamays der Côtes Chalonnaise, Mâconnaise und Beaujolaise werden vielfach in Lyon, Paris, der Schweiz usw. als gewöhnliche Tischweine getrunken.

A. = Canton d'Anse. B. = Canton de Belleville. Bj. = Canton de Beaujeu. BO. = Canton du Bois-d'Oingt. V. = Canton de Villefranche.

Rhône.

Alix. A.
— Les carrières.
— Le Fourmet.
Anse. A.

Anse Bas-Cieux.
— la Citadelle.
— Coq-Hérieux.
— Grand-Vierre.

Arbuissonas. V.
Les Ardillats. Bj.
— Joie.
— Monsombet.

Les Morins.
— Pluvier.
— la Roche-Gonin.
Arnas. V.
— Haut des Rues.
— Notre-Dame-des-Rues.
Avenas. Bj.
Bagnols. BO.
— le Bourg.
— les Carrières.
— Mallicot.
Beaujeu. Bj.
Belleville. B.
Belmont. A.
Blacé. V.
— Berne.
— le Bourg.
— le Gonnu.
— le Parragard.
Le Bois-d'Oingt. BO.
Le Breuil. BO.
— Bois-Treuil.
— les Granges.
— la Pierre.
Cercié. B. *r. w.*
— les Bruyères.
— la Glacière.
— les Maisons-Neuves.
— la Pente.
— la Terrière.
— Vougeon.
Chamelet. BO.
Charentay. B.
— le Bonnège.
— Chêne.
— Garanche.
— le Mandy.
— Monternot.
— Nety.
— Sermézy.
— le Verger.
— le Vuril.
Charnay. A.
Châtillon-Azergues. BO.
— aux Alouettes.
— Boyeux.
— Chez-Léger.
— la Colletière.
— la Roche.
Chazay-d'Azergues. A.
— Colombier.
— Gage.
— Gros Bout.
— la Pata.
— les Perrières.
— Saint-Antoine.
Chenas. Bj.
— les Ardilles.
— le Bief.
— la Tour du Bief.
— le Bourg.
— les Brasses.
— les Bruneaux.
Chenas la Bruyère.
— les Caves.
— clos de la Cure.
— les Déchamps.
— les Dimes.
— clos du Dime.
— clos des Fontaines.
— les Maison-Neuves.
— les Michauds.
— les Michelons.
— Croix des Michelons.
— Nerva.
— la Neyriat.
— le Pelloux.
— les Pinchons.
— le Quarjot.
— Roche-Grès.
— la Rochelle.
— les Rosiers.
— les Seignaux.
— les Tenats.
— clos des Tenats.
— les Thorins.
— les Verchères.
— les Vérillats.
Chessy. BO.
Chiroubles. Bj.
— Bel-Air.
— le Bourg.
— Chatenay.
— la Côte-Rôtie.
— le Fêtre.
— les Genets.
— Javernand.
— les Martins.
— le Moulin.
— le Pont.
— Poulet.
— les Prés.
— Propière.
— Saint-Roch.
— Tempéré.
Cogny. V.
— les Averlys.
— les Chervets.
— les Meules.
Corcelles. B.
— les Balmes.
— le Bourg.
— les Bruyères.
— le By.
— le Château.
— les Marquisats.
— la Mogue.
— les Sèves.
Denicé. V.
— Place Buyat.
— Chât.-Gaillard.
— Chevène.
— les Louattes.
— Maison-Neuve.
— Côte de Malval.
— Mont-Ramond.
Denicé Ronzières.
— Tiviers.
Dracé B
Durette. Bj. *r. w.*
— les Bruyères.
— côte du Châlet.
— la Combe.
— les Maisons-Neuves.
— la Pierre.
— côte de la Pierre.
— la Plaine.
— la Tour-Bourdon.
— Vers-le-Bois.
Emeringes. Bj.
— Les Benons.
— Les Charmes.
— Les Chavannes.
— Les Girauds.
— Raugelon.
— Rougevy.
— Vâvre.
Fleurie. Bj.
— les Bachelards.
— le Bourg.
— Brie.
— les Chaffanjons
— Champagne
— la Chapelle des Bois.
— le Cimetière
— les Déduits
— Fonfotains.
— les Garants.
— Grande Cour
— les Grands Fers.
— Grand Pré.
— Grands Vierres.
— les Gras.
— la Jonchée
— les Labourons
— les Montagnards.
— les Moriers.
— le Point du jour
— Poncié.
— la Presle.
— Prions.
— Quatre-Vents.
— les Rochaux.
— la Roilette.
— la Treille.
— Vers-le-Mont.
— le Vivier
Frontenas. BO.
Gleizé. V.
— les Bruyères.
— Croix de Chatelus.
— les Muilles.
— la Rippe.
— Saint-Fons.
— Saint-Roch.
— Sottizon.
Jarnioux. BO.
— au Bourg.
— Clapet.

Jarnioux clos de Gravetot.
— Montgon.
— clos du Moulin.
Juliénas. Bj.
— les Berthets.
— en Bessay.
— les Blondels.
— Bois de la Salle.
— le Bucherat.
— les Capitans.
— le Château.
— les Chiers.
— les Fouillouses.
— les Mouilles.
— les Paquelets.
— les Poupets.
— la Risière.
— la Trève.
— Vaux.
Jullié. Bj.
— la côte de Beauvernais.
— Bois de Chasles.
— les Bourbons.
— les Bressillons.
— les Chanoriers.
— Château-de-la-Roche.
— la Grande-Croix.
— les Lancyries.
— les Raffins.
— les Roberts.
— la Tuillière.
— la Varenne.
— Vâtre.
— aux Vayolettes.
Lacenas. V.
— les Bruyères.
— les Carbonnières.
— Marzé.
— Saint-Paul.
Lachassagne. A.
Lancié. B.
— les Bonnerus.
— le Bourg.
— les Champs-Bottiers.
— le Château-Gaillard.
— le Chatelard.
— les Cluzeaux.
— les Plats.
— les Rochots.
Lantignié. Bj.
— Appagnie.
Légny. BO.
Lètra. BO.
— Badier.
— Bagny.
— le Bourg.
— Crevelle.
— clos de Letrette.
— le Sornel.
Liergues. A.
— les Combes.
— le Convert.
Limas. V.
Limas Bas de Commune.
— Besson.
— Buisante.
Lozanne. A.
Lucenay. A.
Moiré. BO.
— Boucairon.
— l'Enfer.
— Verchères.
Montmelas-Saint-Sorlin. V.
Morancé. A.
Odenas. B.
— côte de Brouilly.
— la Chaise.
— Château-Thirin.
— Garanches.
— Héronde.
— le Jacquet.
— Jardinière.
— Nerval.
— Pierreux.
— Poyebade.
— Sabarin.
Oingt. BO.
— les Condamines.
— Fontvieille.
— Montvigny.
— le Payet.
— Prony.
— le Sec.
Le Perréon. V.
— Delèche.
— Fond de Vaux.
— Grand'Grange.
— le Rinquet.
— Coteau de Rochemur.
— les Roches.
Pommiers. A.
— Bel-Air.
— Buisante.
— Chalier.
Pouilly-le-Monial. A.
— les Barges.
— Belle-Barbe.
— le Vignard.
Quincié. Bj.
— Bourg.
— Cherve.
— Lapalud.
— la Rosaire.
— Saint-Cyr.
— Saint-Nizier.
— Souzy.
— Varennes.
— Vitry.
Regnié. Bj.
— les Chassetys.
— la Ronce.
— les Vergers.
— le Vernu.
Rivollet. V.
— Champay.
— la Côte.
Rivollet Grangefayon.
— Pinet. [Bj.
Saint-Didier-sur-Beaujeu.
St.-Étienne-lès-Oullières.B.
— Buyon.
— la Carelle.
— les Daroux.
— Grand-Masson.
— Milly.
— Néty.
— Pougelon.
St.-Étienne-la-Varenne. B.
— Beluziard.
— les Briades.
— le Carra.
— clos de Champagne.
— Combiliaty.
— Forquet.
— le Monceaux.
— le Prat.
— clos des Roches.
— les Tours. [B.
Saint-Georges-deReneins.
Saint-Jean-d'Ardières. B.
— Bel-Air.
— les Genetey-Elois.
— Jasseron.
— Pizay.
— les Rochons.
Saint-Jean-des-Vignes. A.
— Grillattes.
— Grosbout.
— Piedmont.
Saint-Julien. V.
— Bourg.
— Chambelly.
— Chatenay.
— Colombier.
— Déau.
— Espagne.
— Germains.
— Jonchy.
— les Longsard.
— Tâches.
— la Tremble.
Saint-Lager. B.
— Bergeron.
— Branchonnes.
— Briante.
— Brouilly.
— les Bussières.
— grandes Croix.
— petites Croix.
— l'Ecluse.
— l'Eronde.
— Godefroid.
— les Maisons-Neuves.
— Marquisats.
— la Pilonnière.
— Plantier-Bertin.
— la grande Raie.
— Vacquets.
Saint-Laurent-d'Oingt.BO.

Saint-Laurent-d'Oingt le Michel. [Berthier.]
— Montgelain.
— le Mussy.
— Nevers
St.-Montmelas-Sorlin. V.
Sainte-Paule. BO.
— les Clos.
— le Lambert.
— le Marduel.
Saint-Vérand. BO. *r. w.*
— le Margaron.
Salles. V.
Ternand. BO.
Theizé. BO.
Vaux. V.
— le Bourg.
— la Creuse.
— Lavalas.
— le Plageret.
— Sottison.
Vaux-Renard. Bj.
— les Bourons.
— Château-du-Thil.
— Chez-Bize.
Vaux les Chizeaux.
— le Micout.
— la Molière.
— les Plats.
— la Tuillière.
— Voluet.
Vernay. Bj.
Villefranche. V.
Ville-sur-Jarnioux. BO.
— la Carrière.
— Chijeanjean.
— à Cosset.
— à Lavarenne.
— au Pain béni.
— au Peineau.
— aux Roches.
Villié-Morgon. Bj.
— les Aiguais.
— Bellevue.
— la Briratte.
— Bruyères.
— Château-Gaillard.
— les Chesnes.
— Chollet.
— les Corcelettes.
Villié Douby.
— les Gaudets.
— les Marcelins.
— les Micoux.
— Morgon.
— les Mulins.
— Perrou.
— le Petit-Py.
— les Pierres.
— les Pillets.
— le Pis.
— le Platre-Rampon.
— les Platres.
— les Plats.
— le Py.
— la Rigole.
— Roche-Noire.
— les Rontais.
— les Rues.
— Ruillère.
— les Serres.
— les Varennes.
— la Verchère.
— Vermont.
— les Versauds.

l) Franche-Comté. Franche-Comté. Franche-Comté.

Die ehemalige Freigrafschaft Burgund, auch Hoch- oder Deutsch-Burgund, umfaßte als Provinz Frankreichs die heutigen Départements Doubs (mit Ausnahme des damaligen württembergischen Mömpelgard), Jura und Haute-Saône und hat 15743 qkm und (1891) 856965 Einw. Sie zerfiel in die Amtsbezirke *(bailliages)* Besançon, Amont oder Vesoul und Aval oder Lons-le-Saunier; Hauptstadt war Besançon. — Doubs, nach dem Flusse Doubs benannt, aus etwa einem Drittel der Franche-Comté und der ganzen Grafschaft Mömpelgard gebildet, wird im Osten und Südosten von der Schweiz, im Südwesten von dem Dép. Jura, im Nordwesten und Norden von Haute-Saône und Belfort begrenzt, hat 5227,55, nach Berechnung des Kriegsministeriums 5315 qkm, (1891) 303081 Einw. Das Dép. zerfällt in die vier Arrondissements Baume-les-Dames, Besançon, Montbéliard, Pontarlier mit 27 Kantonen und 638 Gemeinden. Hauptstadt ist Besançon. Im Jahre 1890 wurden hier auf 6911 ha Weinpflanzungen 45327 hl Wein gebaut. — Jura, ein Teil der alten Freigrafschaft Burgund, wird von der Schweiz, Kanton Waadt im Osten und den Départements Doubs im Nordosten, Haute-Saône im Norden, Côte-d'Or und Saône-et-Loire im Westen und Ain im Süden begrenzt, hat 4994,01, nach Berechnung des Kriegsministeriums 5054 qkm und (1891) 273028 Einw. Hauptstadt ist Lons-le-Saunier. Über zwei Drittel der Boden-Fläche sind wenig ergiebiges Bergland, die Ebene dagegen und die Thäler am Rande der Hochfläche sind fruchtbar und liefern neben Getreide einen recht trinkbaren Wein. Im Jahre 1888 wurden auf 18697 ha 308269 hl, 1891 auf 17261 ha 60515 hl, 1881—1890 im Durchschnitt 170798 hl Wein gebaut. Die besten Sorten sind die von *Arbois, Salins, Château-Chalon* und *Lons-le-Saunier.* — Haute-Saône, gebildet aus dem nördlichen Teil der Franche-Comté, grenzt im Norden an das Département Vosges, im Osten an Haut-Rhin (Belfort), im Süden an Doubs und Jura, im Westen an Côte-d'Or und Haute-Marne, hat 5374 qkm und (1891) 280856 Einw. Von der Oberfläche kommen 12001 ha auf Weinberge. Das Dép. zerfällt in die drei Arrondissements: Gray, Lure und Vesoul; Hauptstadt ist Vesoul.

Doubs.

Baume-les-Dames. *r.*
Besançon. *r. w.*
— Eminguey. *r.*
— Trois-Chalets. *r.*
Beure. *r.*
Bondeval.
Byans. *r. w.*
La Chapelle-des-Bois. *r.*
Châtillon-le-Duc. *r. w.*
Chouzelot. *r.*
Jallerange. *r. w.*
Lavans-Quingey. *r. w.*
Liesle. *r. w.*
Lombard. *r. w.*
Miserey. *w.*
Montbéliard. *r.*
Montferrand.
Mouthier-Hautepierre. *r. w.*
Ornans.
Pointvillers. *r. w.*
Pouilley-les-Vignes. *r.*
Vuillafans.

Jura.

Aiglepierre. *r.*
Arbois. *r. w.*
Aromas.
Les Arsures. *r.*
Aumont.
Blois.
Cesancey.
Champagne.
Champvans.
Château-Chalon. *w.*
Conliège.
Courbouzon.
Cuisia.
Dôle. *w.*
Étoile. *r. w.*

Frasne.
Geraise. *r. w.*
Gevingey.
Lons-le-Saunier. *r.*
Macornay.
Marnoz. *r.*
Maynal.
Menétru-le-Vignoble. *r. w.*
Menotey.
Mesnay.
Messia-le-Vignoble.
Miéry.
Moissey.
Monay.
Montaigu.
Montain.
Montigny-les-Arsures.
Montmirey-le-Château.
Montmirey-la-Ville.
Montmorot.
Mouchard.
Pannessières.
Passenans.
Perrigny.
Poligny. *r. w.*
Pupillin. *w.*
Quintigny. *w.*
Saint-Laurent. *r. w.*
Saint-Lothain. *r. w.*
Salins.
Vadans. *r.*
Voiteur. *r. w.*

Haute-Saône.

Champlitte-et-le-Prélot.
Chariez. *r. w.*
Echenoz-la-Méline.
Gy. *r. w.*
Lomont.
Lure. *r.*
Luze.
Navenne. *r. w.*
Ovanches.
Quincey. *r. w.*
Ray-sur-Saône. *r. w.*
— clos du Château. *r. w.*
Vesoul.

m) Bresse, Bugey et Pays de Gex. Bresse, Bugey und Gex. Bresse, Bugey and Gex.

Bresse, in Urkunden Brixia, Brexia, Bressia, eine franz. Landschaft, anfangs mit dem Titel einer Grafschaft, dann eines Marquisats (mit der Hauptstadt Bourg), zwischen dem Herzogtum Burgund und der Franche-Comté, dem Dauphiné und Bugey, dem Franc-Lyonnais und der Saône. Sie umfaßte ungefähr 3925 qkm und zerfiel in die Obere Bresse oder das Land Revermont im O. und die Untere Bresse im W.; 1601 kam sie zum Gouvernement Burgund. — **Bugey**, Landschaft im Dép. Ain, ursprünglich zum burgund. Reiche gehörig, zwischen Ain und Rhône, bestand aus dem eigentl. Bugey, Val-Romey und La Mehaille. — **Pays de Gex**, alte Landschaft im südöstl. Frankreich (Dép. Ain), an der Schweizer Grenze, zwischen Alpen u. Jura, 495 qkm groß, hat fruchtbaren Boden u. etwa 25000 Einw.

Ain.

Nach dem Flusse Ain benannt, besteht aus den ehemals burgundischen Landschaften Bresse (um Bourg) und Dombes (um Trévoux) im Westen und Südwesten, Bugey (um Belley) mit Val-Romey (um Seyssel) im Südosten und Gex im Nordosten, grenzt im Norden an die Dépts. Jura und Saône-et-Loire, im Westen an Rhône und Saône-et-Loire, im Süden an Haute-Savoie, Savoie und Isère, im Osten an die Schweiz, hat 5798,97, nach Berechnung des Kriegsministeriums 5825 qkm und (1891) 356907 Einw. Das Dép. zerfällt in die fünf Arrondissements Belley, Bourg, Gex, Nantua, Trévoux. Hauptstadt ist Bourg. Der Weinbau lieferte 1888 einen Ertrag von 157732 hl, 1889 wurden 118153 hl gewonnen; im zehnjährigen Durchschnitt stellt sich der Ertrag auf jährlich 306576 hl Wein. Als beste Sorten gelten die aus der Umgebung von *Belley* und die Weißweine von *Pont-d'Ain*.

Ambérieu-en-Bougey. *r. w.*
Anglefort. *r. w.*
Ars-sur-Formans.
Belley.
Bourg. *w.*
Champagne. *r. w.*
Château-Gaillard. *r.*
Coligny. *r.*
Culoz. *r. w.*
Groslée. *r. w.*
Jasseron.
Lagnieu. *r. w.*
Lhuis. *r. w.*
Montagnieu. *r. w.*
Montmerle. *r. w.*
Nantua. *r.*
Pizay. *r. w.*
Pont-d'Ain. *r.*
Pont-de-Veyle. *w.*
Saint-Benoit. *r. w.*
Saint-Rambert. *r. w.*
Saint-Sorlin. *r. w.*
Seyssel. *r. w.*
Talissieu. *r. w.*
Thoissey. *r.*
Torcieu. *r.*
Treffort. *r.*
Trévoux. *r.*
Vaux. *r. w.*
Villebois. *r. w.*
Virieu-le-Grand. *r. w.*

n) Poitou. Poitou. Poitou.

Ehemalige Provinz im westlichen Frankreich mit der Hauptstadt Poitiers, zerfiel in Haut-Poitou (das heutige Dép. Vienne) und Bas-Poitou (die heutigen Dépts. Deux-Sèvres und Vendée).

1. Haut-Poitou. Ober-Poitou. Upper Poitou.

Vienne.

Aus dem größten Teile der früheren Landschaft Haut-Poitou, dann Teilen der Touraine und des Berry gebildet, wird von den Dépts. Maine-et-Loire und Indre-et-Loire (nördlich), Indre und Haute-Vienne (östlich), Charente (südlich) und Deux-Sèvres (westlich) umschlossen und umfaßt 7023 qkm mit (1891) 344355 Einw. Die Weinbau-Fläche des Dépts. beträgt 43197 ha, der Ertrag in guten Jahren 1 Mill. hl.

Beruges.
Cenon.
Champigny-le-Sec. *r. w.*
Châtellerault. *w.*
Chauvigny. *r. w.*
Dissay. *r. w.*
Jaulnay. *r.*
Loudun. *w.*
Mirebeau. *r.*

Neuville. *r.*
Ranton. *w.*
Roiffé. *r.*
St.-Georges-lès-Baillargeaux. *r.*
St.-Martin-la-Rivière. *r. w.*
Saint-Romain. *r. w.*
Saix. *w.*
Les Trois-Moutiers. *w.*
Vaux. *r. w.*
Villemort. *r.*

2. Bas-Poitou. Unter-Poitou. Lower Poitou.

Deux-Sèvres.

Nach den Flüssen Sêvre-Nantaise und Sèvre-Niortaise benannt, besteht aus Teilen von Poitou, Aunis und Saintonge, grenzt im Norden an das Dép. Maine-et-Loire, im Osten an Vienne, im Süden an Charente-Inférieure, im Westen an Vendée, hat 5999,88 (nach Berechnung des Kriegsministeriums 6055) qkm und (1891) 354282 Einw. Der Ertrag des Weinbaues belief sich 1890 auf 66664 hl und beträgt durchschnittlich 124781 hl.

Airvault. *r. w.*
Beauvoir-sur-Niort.
Bouillé-Loretz. *r.*
Charrière. *r. w.*
La Foye-Monjault. *r. w.*
Gourgé.
Loup-sur-Thouet.
Nueil-sous-les-Aubiers.
La Rochénard. *r. w.*
Saint-Jouin-de-Marnes.
Saint-Martin-de-Sançay. *r.*
Thouars. *r.*
Tourtenay.

Vendée.

Nach dem in die Sèvre-Niortaise fallenden Flüßchen Vendée benannt, ungefähr das alte Bas-Poitou umfassend, wird von den Dépts. Loire-Inférieure und Maine-et-Loire (nördlich), Deux-Sèvres (östlich), Charente-Inférieure (südlich) und dem Atlantischen Ozean (westlich) begrenzt und hat einen Flächenraum von 6971 qkm und (1891) 442355 Einw. Von der Oberfläche kommen 18835 ha auf Weinberge.

La Couture. *r. w.*
Faymoreau. *r. w.*
Fontenay-le-Comte. *r. w.*
Les Herbiers. *r. w.*
La Loge-Fougereuse. *r. w.*
Luçon. *r. w.*
Les Sables d'Olonne. *r. w.*
Sigournais. *r. w.*
Talmont. *r. w.*

o) Berry, Nivernais, Bourbonnais. Berry, Nivernais, Bourbonnais. Berry, Nivernais, Bourbonnais.

Berry, Berri *(Biturica)*, ehemaliges Lehnsherzogtum und später Gouvernement im Innern Frankreichs, von 14340 qkm Fläche, vom Cher in Ober- und Unter-Berri geteilt, bildet jetzt die Departements Indre und Cher. Hauptstadt ist Bourges. Die Einw. hießen »Berrichons« oder »Berruyers«. — Nivernais, ehemalige franz. Provinz, bildet jetzt das Dép. Nièvre und kleine Teile der Dépts. Loiret und Cher. — Bourbonnais, eine wellige Terrassen-Landschaft in der Mitte Frankreichs, nördlich vom Hochlande der Auvergne, bildete 1327—1523 das Herzogtum Bourbon, dann als Kronland eine besondere Provinz, die das Dép. Allier und Teile der Dépts. Cher, Creuse und Puy-de-Dôme, im ganzen 8039 qkm umfaßte. Hauptstadt war Moulins.

Indre.

Gebildet aus dem westlichen Teile der alten Provinz Berry und kleineren Stücken von Orléanais und Marche, wird von den Dépts. Loir-et-Cher (Norden), Cher (Osten), Creuse und Haute-Vienne (Süden), Vienne (Südwesten) und Indre-et-Loire (Nordwesten) begrenzt, hat 6795,30, nach Berechnung des Kriegsministeriums 6905 qkm und (1891) 292868 Einwohner. Das Dép. zerfällt in die vier Arrondissements Châteauroux, Le Blanc, La Châtre und Issoudun mit 23 Kantonen und 245 Gemeinden. Hauptstadt ist Châteauroux. Was den Weinbau anbetrifft, so erzielte man im Jahre 1891 auf 12677 ha nur 106957 hl Wein, während der Durchschnitt 171435 hl beträgt.

Chablis. *w.*
Concremiers. *r. w.*
Reuilly. *w.*
Saint-Hilaire. *r. w.*
Valençay. *r.*
Veuil. *r. w.*

Cher.

Im Zentrum Frankreichs gelegen, nördlich von Loiret, östlich von Nièvre, südlich von Allier und Creuse, westlich von Indre und Loir-et-Cher begrenzt, wurde aus dem ehemaligen Ober-Berry und einem Teil von Bourbonnais gebildet. Das Dép. hat 7199,34 (nach Berechnung des Kriegsministeriums 7362) qkm und (1891) 359276 Einw.; es ist eingeteilt in die drei Arrondissements Bourges, St.-Amand und Sancerre. Hauptstadt ist Bourges. Das Land in der Mitte längs des Cher und Yèvre sowie im Osten gegen die Loire hin ist sehr fruchtbar. Von der Boden-Fläche sind 13662 ha mit Reben bepflanzt, welche 111445 hl, im zehnjährigen Durchschnitt (1880—89) 183629 hl guten Wein liefern. Besonders bekannt ist der von *Sancerre.*

Bessais-le-Fromental.
Bourges. *r. w.*
Chârost.
Chavignol. *r.*
Chéry.
Fussy. *r. w.*
Humbligny.
Jalognes.
Méhun-sur-Yèvre.
Menetou-Salon.
Raymond.
Saint-Amand. *r. w.*
Saint-Satur. *w.*
Sancerre. *r. w.*
Vasselay. *r. w.*

Nièvre.

Bis auf Geringes aus der Provinz Nivernais gebildet, begrenzt von Yonne im Norden, Côte-d'Or im Osten, Saône-et-Loire, Allier im Süden, Cher im Westen und Loiret im Nordwesten, hat 6816,2 qkm und (1891) 343 581 Einw. Das Dép. umfaßt die vier Arrondissements Château-Chinon, Clamecy, Cosne und Nevers mit 25 Kantonen und 313 Gemeinden. Hauptstadt ist Nevers. Auf dem Kiesboden längs der Loire wird viel Wein gebaut. Der Durchschnitts-Ertrag von 1882 bis 1891 betrug 164 663 hl, 1892 wurden nur 52 620 hl geerntet. Der Weißwein von Pouilly-sur-Loire ist der beliebteste

Anlezy.
Aunay-en-Bazois.
Cercy-la-Tour.
Champvert.
Coulanges-lez-Nevers.
Gimouille.
Gouloux.
Guérigny.
Imphy.
Langeron.
Livry.
Lormes. *r.*
Magny-Cours.
La Marche.
Marzy.
Montapas.
Montaron.
Montreuillon.
Moraches.
Ougny.
Ouroux. [auch *r.*
Pouilly-sur-Loire. *w.*,
Pouilly-sur-Loire La-[roche. *r.*
— Lossery. *w.*
— Nues. *w.*
— la Prée. *w.*
Poussignol-Blismes.
Saint-Eloi.
Saint-Martin-du-Puy.
Saint-Maurice.
Saint-Ouen.
Saint-Sulpice.
Tamnay.

Allier.

Nach dem Flusse Allier benannt, in der alten Provinz Bourbonnais, zwischen Loire und Cher, grenzt im Norden an das Dép. Nièvre, im Osten an Saône-et-Loire und Loire, im Süden an Puy-de-Dôme. im Westen an Creuse und Cher, hat 7308,37 (nach Berechnung des Kriegsministeriums 7380) qkm und (1891) 424 382 Einwohner. Das Dép. zerfällt in die vier Arrondissements Moulins, Montluçon, Gannat und La Palisse mit 28 Kantonen und 321 Gemeinden. Hauptstadt ist Moulins. Auf einer Fläche von 143,42 qkm baut man rote und weiße Weine. Im Jahre 1889 wurden 114 093 hl Wein gewonnen. Nach »Favre« beträgt die Weinbau-Fläche 15 000 ha und der Ertrag 350 000 hl.

Arfeuilles.
Bellenaves.
Chantelle.
Creuzier-le-Neuf. *w.*
Creuzier-le-Vieux. *w.*
Huriel.
Montluçon. *r.*
Saint-Gérand-le-Puy.
Saint-Germain-des-Fossés.
Saint-Pourçain. *r. w.*

p) Aunis, Angoumois et Saintonge. — Aunis, Angoumois und Saintonge. — Aunis, Angoumois and Saintonge.

Aunis, lateinisch *Alniensis* oder *Alunensis tractus*, flacher, sumpfiger Landstrich im Nordwesten des Dép. Charente-Inférieure mit der Hauptstadt La Rochelle, die kleinste der ehemaligen Provinzen Frankreichs, zu der die Inseln Ré, Oléron und Aix gehörten. Der hier gebaute Wein ist ein guter Rotwein. — Angoumois, altfranzösische Grafschaft, die Umgebung von Angoulême, bildet jetzt einen Teil des Dép. Charente. — Saintonge, ehemalige franz. Provinz am Atlantischen Ozean, bildet jetzt hauptsächlich das Dép Charente-Inférieure; Hauptstadt war Saintes. Mit dem Herzogtum Guienne vereinigt, fiel Saintonge mit diesem durch Eleonore 1152 an England und ward erst von Karl V. wieder zu Frankreich gebracht.

Charente-Inférieure.

Aus dem früheren Aunis, dem größten Teile von Saintonge und einem kleinen von Poitou gebildet, grenzt im Norden an das Dép. Vendée, im Nordosten an Deux-Sèvres, im Osten an Charente, im Südosten und Süden an Dordogne und Gironde, im Westen an die 99 km lange Küste des Atlantischen Ozeans. Das Dép. hat mit den vorliegenden Inseln Ré, Oléron, Madame und Aix 6825,69 (nach Berechnung des Kriegsministeriums 7230) qkm und (1891) 456 202 Einw. Es zerfällt in die sechs Arrondissements La Rochelle, Rochefort, Marennes, Saintes, Jonzac und Saint-Jean d'Angély, mit 40 Kantonen und 480 Gemeinden. Hauptstadt ist La Rochelle. Etwa der sechste Teil der Boden-Fläche ist mit Reben bepflanzt. Der hier gebaute Wein (etwa 1 500 000 hl im Durchschnitt) wird meist zu Branntwein verarbeitet.

Aigrefeuille-d'Aulnis.
Île d'Aix. *r.*
Arces.
Ballans.
Beauvais-sur-Matha. *r.*
Berneuil.
Breuil-Magné.
Bussac. *r. w.*
Chepniers. *r. w.*
— Senouche. *r.*
Chérac. *w.*
Chermignac.
Chives.
La Clotte.
Corme-Royal.
Fontcouverte. *r. w.*
Genouillé.
Le Gua. *r. w.*
La Jarrie.
Lonzac.
Marennes. *r. w.*
Marsais.
Matha. *r. w.*
Les Nouillers. *r. w.*
Île d'Oléron. *r. w.*
Île de Ré. *r. w.*
La Rochelle. *r. w.*
Saint-Aigulin. [Coteaux.
Saint-Georges-des-
St.-Jean-d'Angély. *r. w.*
St.-Julien-de-l'Escap. *r.*
Saint-Just. *r. w.*
St.-Romain-de-Benet. *r.*
Saintes. *r. w.*
Saujon.
Surgères. *w.*

Charente.

Nach dem Fluß Charente benannt, gebildet aus der alten Provinz Angoumois und kleineren Teilen der Landschaften Saintonge, Poitou und Marche, grenzt im Norden an die Dépts. Deux-Sèvres, Vienne, Haute-Vienne, im Südosten und Südwesten an Dordogne und Charente-Inférieure, hat 5942,38 (nach Berechnung des Kriegsministeriums 5972) qkm und (1891) 360259 Einw. Das Dép. zerfällt in die fünf Arrondissements Angoulême, Cognac, Ruffec, Barbezieux und Confolens, mit 29 Kantonen und 426 Gemeinden. Hauptstadt ist Angoulême. Auf 25705 ha baut man sehr mittelmäßige Weine, sowohl rote als weiße, welche meist zu Cognac verarbeitet werden. Von 1878 bis 1887 erntete man durchschnittlich 504270 hl, 1888 nur 118429 hl.

Ambleville.
Asnières. *r. w.*
Barbezieux. *r.*
Bassac.
Blanzac. *r. w.*
La Chapelle.
Chassors. *r.*
Cherves-Chatelars.
Cherves-de-Cognac.
Confolens. *r.*
Courcôme.
La Couronne. *r. w.*
Dirac.
Fouquebrune. *r. w.*
Gardes. *r. w.*
Grandes Borderies. *w.*
Jarnac.
Julienne. *r. w.*
Linars. *r. w.*
Marcillac-Lanville.
Marthon. *r. w.*
Merpins.
Montignac-Charente. *r. w.*
Mornac. *r. w.*
Mosnac.
Moulidars. *r. w.*
Nersac. *r. w.*
Rouillac. *r. w.*
Roullet. *r. w.*
Sainte-Colombe.
Saint-Génis-du-Blanzac. } *r. w.*
Saint-Même. }
Saint-Saturnin. *r. w.*
Vars. *r. w.*
Vouthon. *r. w.*

q) Limousin et Marche. — Limousin und Marche. — Limousin and Marche.

Limousin oder Limosin, ehemalige Grafschaft und Provinz in Frankreich, zwischen der Marche im Norden, Auvergne im Osten, Guyenne im Süden und Westen gelegen, entspricht den Dépts. Haute-Vienne und Corrèze. Hauptstadt war Limoges. — Marche, ehemalige Provinz Frankreichs, jetzt Dép. Creuse und ein Teil von Haute-Vienne, wurde 1531 durch Franz I. mit der Krone vereinigt. Hauptstadt war Guéret.

Haute-Vienne.

Aus dem Oberlimousin und Teilen der Landschaften Marche, Oberpoitou und Berry gebildet, grenzt nördlich an das Dép. Indre, östlich an Creuse, südöstlich an Corrèze, südwestlich an Dordogne, westlich an Charente und nordwestlich an Vienne und umfaßt 5490 qkm mit (1891) 372878 Einw. Das Dép. zerfällt in die vier Arrondissements Bellac, Limoges, Rochechouart, St.-Yrieix. Hauptstadt ist Limoges.

Aixe-sur-Vienne. *r.*
Bellac. *r.*
Bussière-Boffy. *r.*
Chaillac. *r.*
Darnac. *r.*
Dompierre. *r.*
Le Dorat. *r.*
Isle. *r.*
Magnac-Laval. *r.*
Peyrat-de-Bellac. *r.*
Rançon. *r.*
Rochechouart. *r.*
St.-Bonnet-de-Bellac. *r.*
Saint-Brice. *r.*
Saint-Junien. *r.*
St.-Martin-de-Jussac. *r.*
Saint-Victurnien. *r.*
Verneuil. *r.*

Corrèze.

Nach dem Fluß Corrèze benannt, grenzt im Norden an die Dépts. Haute-Vienne und Creuse, im Osten an Puy-de-Dôme und Cantal, im Süden an Lot, im Westen an Dordogne, umfaßt den größeren Teil des vormaligen Nieder-Limousin, hat 5866,09 (nach Berechnung des Kriegsministeriums 5887) qkm und (1891) 328119 Einw. Das Dép. zerfällt in die drei Arrondissements Tulle, Brives und Ussel mit 29 Kantonen und 287 Gemeinden. Hauptstadt ist Tulle. Die Weinbergs-Fläche beträgt 12712 ha. Der Ertrag war 1888 34434 hl, im zehnjährigen Durchschnitt (1878—1887) 123710 hl Wein.

Allassac. *r. w.*
Argentat. *r. w.*
— vin de paille.
Beaulieu. *r. w.*
Donzenac. *r. w.*
Lissac.
Le Lonzac.
Meyssac.
Nonards. *r. w.*
Puy-d'Arnac. *r. w.*
Queyssac. *r. w.*
Saillac. *r. w.*
St.-Bazile-de-Meyssac. *r. w.*
Sérilhac.
Varetz. *r. w.*
Vignols.

Creuse.

Eins der ärmsten Départements, grenzt im Norden an die Dépts. Indre und Cher, im Osten an Allier und Puy-de-Dôme, im Süden an Corrèze, im Westen an Haute-Vienne, besteht aus der ehemaligen Ober-Marche und kleinen Teilen von Limousin, Poitou, Bourbonnais und Berry, hat 5568,3 (nach Berechnung des Kriegsministeriums 5605) qkm und (1891) 284660 Einw. Das Dép. zerfällt in die vier Arrondissements Aubusson, Bourganeuf, Boussac und Guéret mit 25 Kantonen und 266 Gemeinden Hauptstadt ist Guéret. Der Weinbau ist hier ganz unbedeutend.

Bonnat.
La Celle-Barmontoise.
La Chapelle-Balouc.
Flayat.
Fleurat.
Lupersat.
Lussat.
Rougnat.
Saint-Martial-le-Mont.
Saint-Michel-de-Veisse.

r) Auvergne, Velay et Forez. Auvergne, Velay und Forez. Auvergne, Velay and Forez.

Südfranzösische Landschaft, zwischen den alten Provinzen Bourbonnais, Marche, Limousin, Guyenne, Languedoc und Lyonnais, führte früher den Titel einer Grafschaft und war vor der Revolution ein besonderes Gouvernement, aus dem dann die beiden Dépts. Cantal und Puy-de-Dôme und das Arrondissement Brioude im Dép. Haute-Loire gebildet wurden, die zusammen etwa 14000 qkm mit 881900 Einw. umfassen. Nach einer natürlichen Einteilung zerfällt die Auvergne in die südliche Haute-Auvergne und in die nördliche Basse-Auvergne. In der letzteren ist am linken Ufer des Allier die Thallandschaft Limagne durch besondere Fruchtbarkeit ausgezeichnet. Die mit Eruptiv-Gestein bedeckten Plateaus sind öde, dagegen ist der aus verwittertem vulkanischen Gestein bestehende Boden sehr fruchtbar und bringt viel Wein hervor, welcher zwar keinen Ruf genießt, aber gern zum Verschnitt mit anderen Weinen benutzt wird. Nach Apollonius hatte Auvergne schon zu den Zeiten der Römer schöne Weinpflanzungen. — Forez, ehemalige franz. Provinz des General-Gouvernements Lyonnais, das Land der Segusianer, wurde 900 Grafschaft, kam im 14. Jahrh. an die Bourbons, 1523 an die Krone und wurde 1790 in das Dép. Loire verwandelt; kleinere Teile wurden zu den Départements Rhône und Haute-Loire geschlagen.

Cantal.

Aus der Haute-Auvergne gebildet, grenzt im Norden an das Dép. Puy-de-Dôme, im Osten an Haute-Loire, im Südosten an Lozère, im Süden an Aveyron, hat 5740,47 (nach Berechnung des Kriegsministeriums 5775) qkm und (1891) 239601 Einw. Das Dép. zerfällt in die vier Arrondissements Aurillac, St.-Flour, Mauriac und Murat mit 23 Kantonen und 267 Gemeinden. Hauptstadt ist Aurillac. Der hier gebaute mittelmäßige Wein wird an Ort und Stelle verbraucht.

Ally.
Apchon.
Champs-de-Bort.
Jaleyrac.
Jussac.
Marmanhac.
Pierrefort.
La Roquevieille.
Saint-Paul-des-Landes.
Thiézac.
Ussel.

Puy-de-Dôme.

Nach dem gleichnamigen Gebirge von Auvergne benannt, aus Teilen der Landschaften Auvergne, Bourbonnais und Forez gebildet, grenzt im Norden an das Dép. Allier, im Osten an das Dép. Loire, im Süden an Cantal und Haute-Loire, im Westen an Corrèze und Creuse und umfaßt 7950 qkm mit (1891) 564266 Einw. Das Dép. zerfällt in die fünf Arrondissements Ambert, Clermont-Ferrand, Issoire, Riom, Thiers und zählt 50 Kantone mit 470 Gemeinden. Hauptstadt ist Clermont-Ferrand. Die Weinbergs-Fläche betrug (1892) 45358 ha und der Ertrag bezifferte sich auf 977755 hl. Im zehnjährigen Durchschnitt erntete man 1180000 hl Wein von mittelmäßiger Qualität.

Aubière. *r.*
Authezat. *r.*
Beaumont-lez-Randan. *r.*
Besse-en-Chandèze.
Bort.
Chanturgue. *r.*
Châteldon. *r.*
Chaumont.
Chauriat. *w.*
Clermont-Ferrand. *r.*
Corent. *w.*
Coudes. *r.*
Cournols.
Cournon. *r.*
Dallet. *r.*
Issoire. *r.*
Lachaux. *r.*
Landogne.
Mariol. *r.*
Les Martres-de-Veyre. *r.*
Mezel. *r.*
Montpeyroux. *r.*
Orcet. *r.*
Pont-du-Château. *r.*
Ris. *r.*
Vic-le-Comte. *r.*
Yssac-la-Tourette.

Haute-Loire.

Oberloire, gebildet aus Bestandteilen von Languedoc (hauptsächlich aus Gévaudan, Velay und Vivarais) und der Auvergne, sowie der Landschaft Forez, wird begrenzt von Puy-de-Dôme und Loire im Norden, Ardèche im Südosten, Lozère im Süden und Cantal im Westen, hat 4962,25 qkm und (1891) 316735 Einw. Das Dép. zerfällt in die drei Arrondissements Le Puy, Yssingeaux und Brioude, mit 28 Kantonen und 264 Gemeinden. Hauptstadt ist Le Puy. Der Boden ist in den Thälern und auf dem Hügellande fruchtbar, deckt aber nicht den Bedarf an Getreide und Wein. Die Weinbergs-Fläche betrug (1892) 7448 ha, der Durchschnitts-Ertrag beläuft sich auf 91364 hl.

Auzon. *r.*
Bas-en-Basset. *r.*
La Besseyre-Saint-Mary.
Brioude.
Monistrol-sur-Loire. *r.*
Yssingeaux. *r.*

Loire.

Die alten Grafschaften Forez und Beaujolais und Teile von Lyonnais umfassend, grenzt an Saône-et-Loire im Norden, Rhône und Isère im Osten, Ardèche und Haute-Loire im Süden, Puy-de-Dôme im Westen und Allier im Nordwesten, hat 4759,6 qkm und (1891) 616227 Einw. Das Dép. zerfällt in die drei Arrondissements Montbrison, Roanne und St.-Étienne, mit 30 Kantonen und 332 Gemeinden. Hauptstadt ist St.-Étienne. Die Weinbergs-Fläche beträgt 17065 ha, der Ertrag (1892) 298445 hl Wein.

Ambierle.
Belmont.
Boen-sur-Lignon. *r. w.*
La Chapelle. *r. w.*
Charlieu. *r. w.*
Château-Grillet. *w.*
Chuyer.
Lupé. *r.*
Renaison. *r. w.*
St.-André-d'Apchon. *r.*
St.-Haon-le-Châtel. *r.*
Saint-Michel. *r. w.*
Saint-Pierre-de-Boeuf. *r. w.*

s) Dauphiné et Lyonnais. — Dauphiné und Lyonnais. — Dauphiné and Lyonnais.

Dauphiné, eine ehemalige Provinz Frankreichs, umfaßt jetzt die Dépts. Isère, Hautes-Alpes, einen großen Teil von Drôme und einen kleinen Teil von Vaucluse, grenzt im Osten an Piemont, im Nordosten an Savoyen, im Süden an die Provence, im Westen an das Comté-Venaissin, ist der Natur nach in Nieder- und Ober-Dauphiné geteilt. Die Weine von der Hermitage, von Die und Donzères sind berühmt. — **Lyonnais**, ehemalige franz. Provinz, deren Hauptstadt Lyon war, jetzt in die Départements Rhône und Loire geteilt.

Isère.

Aus dem nördlichen Teile der Dauphiné mit den Landschaften Graisivaudan und Viennois gebildet und zum Bistum Grenoble gehörig, wird von den Dépts. Ain im Norden, Savoie im Osten, Hautes-Alpes im Südosten, Drôme im Südwesten, Ardèche, Loire und Rhône im Westen begrenzt, hat 8289,34, nach Berechnung des Kriegsministeriums 8235 qkm und (1891) 572145 Einw. Das Dép. zerfällt in die vier Arrondissements Grenoble, Saint-Marcellin, La-Tourdu-Pin und Vienne mit 45 Kantonen und 563 Gemeinden. Hauptstadt ist Grenoble. Von den Thälern sind die schönsten das Graisivaudan und das von Oisans. Im Jahre 1888 wurden auf 29595 ha 356107 hl, 1891 auf 29020 ha 281286 hl Wein erzeugt; der Durchschnitts-Ertrag ist 274481 hl.

Autrans.
Beaurepaire.
Bessins. *r. w.*
Bevenais.
Biol.
Cessieu.
Côte-Saint-André.
Crolles. *r. w.*
Décines-Charpieu.
Dolomieu.
Grenoble.
Jallieu. *r. w.*
Jarcieu.
Jarrie. *r.*
— Mas-des-côtes-plaines.
Murinais. *r. w.*
Le Périer.
Plan.
Pont-en-Royans. *r. w.*
Reventin-Vaugris. *r.*
Ruy. *r.*
Saint-Chef. *r. w.*
Saint-Ismier.
Saint-Izeaux.
Saint-Jean-d'Avelane.
Saint-Jean-de-Moirans.
Saint-Laurent-de-Mure.
Saint-Martin-le-Vinoux.
Saint-Maximin. *r. w.*
Saint-Savin. *r. w.*
Saint-Vérand. *r.*
— les Roches.
Seyssuel. *r.*
La Terrasse. *r. w.*
Vienne. *r. w.*
— Port-du-Lyon. *r.*

Drôme.

Nach dem Flusse Drôme benannt, gebildet aus Teilen des niederen Dauphiné und einem Teile der Provence, liegt zwischen den Dépts. Isère, Hautes- und Basses-Alpes, Vaucluse und Ardèche, hat 6521,55, nach Berechnung des Kriegsministeriums 6560 qkm und (1891) 306419 Einw. Das Dép. zerfällt in die vier Arrondissements Die, Montélimar, Nyons, Valence, mit 29 Kantonen und 379 Gemeinden. Hauptstadt ist Valence. Der Weinbau ist infolge der Verwüstungen der Reblaus sehr zurückgegangen, sodaß auf 13081 ha (1890) nur noch 125879, im Durchschnitt aber nur 83004 hl Wein gebaut werden, während früher bis 333000 hl erzeugt wurden. Berühmt ist der dunkle Hermitagewein.

Allan. *r.*
Beaume vergl. Hermitage.
Beausemblant.
Les Bessas vergl. Hermitage.
Bouchet.
Les Burges vergl. Hermitage.
Chanos-Curson. *w.*
La Chantalouette vergl. Hermitage.
Châteauneuf-du-Rhône. *r.*
Crépol.
Crozes. *r.*
Die. *r. w.*
— Clarette. *w.*
Donzère. *r.*
Er(e)mitage vergl. Hermitage.
Étoile. *r. w.*
La Garde-Adhémar. *r.*
Le Greffieux vergl. Hermitage.
Guiognières vergl. Hermitage.
Hermitage, er(e)mitage[1]). *r. w.*
— mas Beaume.
— mas les Bessas.
— mas les Burges.
— mas la Chantalouette.
— mas le Greffieux ou Gréfier.
— mas Guiognières.
— mas les Lands.
— mas Méal.
— mas Muret.
— mas Raucoule.
Les Lands ou Lauds vergl. Hermitage.
Larnage.
Livron. *r. w.*
Le Méal vergl. Hermitage.
Mercurol. *r. w.*
Montélimar. *r.*
— Bois-de-l'eau.
— les Champs.
— Géry.
— Redondon.
Montségur. *r.*
Muret vergl. Hermitage.
Raucoule vergl. Hermitage.
Romans.
Roussas. *r.*
Saillans. *r.*
Saint-Jalle.
Saint-Paul. *r.*
Saulce. *w.*
Tain (vin de l'Ermitage). *r.*
Taulignan. *r.*
Vercheny. *r.*

---

[1]) Einer der vorzüglichsten Weine Frankreichs, der in der Dauphiné auf einer granitischen Hügel-Reihe des linken Rhône-Ufers, gegenüber der Eisenbahn-Station Tain, wächst. Schon im ersten Mittelalter waren die »rupes ab eremo dictae« ihres Produktes halber berühmt. Ein Einsiedler soll die ersten Reben dahin verpflanzt haben, daher der Name. An der Stelle der Einsiedelei erbauten im 13. Jahrhundert die deutschen Ritter von Sterimberg eine Burg, welche im 14. Jahrh. von den Bernhardiner-Mönchen erworben und in ein Kloster verwandelt wurde. Die drei besten Lagen des Gebirges von unten nach oben heißen: Le Greffieux, Le Méal und La Chantalouette; letztere produziert die feurigsten Weine, diese sind weiß und rot. *Mas* bedeutet »Hügel«, »Ackerland«.

Hautes-Alpes.

Besteht aus den Landschaften Briançonnais, Embrunais und Gapençais der ehemaligen Dauphiné. Das Dép. grenzt im Norden an Savoie, im Nordwesten an Isère, im Westen an Drôme. im Osten an Italien (Provinz Turin), hat 5589,61, nach Berechnung des Kriegsministeriums 5642 qkm und (1891) 115522 Einw. Es zerfällt in die drei Arrondissements Briançon, Embrun und Gap, mit 24 Kantonen und 188 Gemeinden. Hauptstadt ist Gap. Der Weinbau lieferte 1888 einen Ertrag von 32835 hl.

Châteauneuf de Chabre. *r.*
Jarjayes. *r.*
Lettret. *r.*
Neffes. *r.*
La Saulce Clarette. *w.*
Théus.

Rhône.

Lyonnais.

Das Dép. Rhône besteht aus dem östlichen oder eigentlichen Lyonnais, von welchem allein hier die Rede ist, und dem nördlich anstoßenden Beaujolais (siehe S. 1634). Es grenzt im Norden an Saône-et-Loire, im Osten an Ain, im Süden und Westen an das Dép. Loire, hat 2794,24 qkm und (1891) 806737 Einw. Das Dép. zerfällt in die zwei Arrondissements Lyon und Villefranche, mit 29 Kantonen und 268 Gemeinden. Hauptstadt ist Lyon. Die Weinbau-Fläche im Rhône-Département betrug 1893 30530 ha, welche einen Ertrag von 1011219 hl Wein lieferten.

Barrolles. *r.*
Bessenay. *r.*
Brignais.
Charly. *r.*
Condrieu. *w.*
Côte-Rôtie (Ampuis). *r.*
Couzon. *r.*
Curis clos Garnier. *r.*
Irigny. *r.*
Millery clos Galée.
Millery Maladière.
Poleymieux. *r.*
Sainte-Colombe. *r.*
Sainte-Foy-les-Lyon. *r.*
Vernaison. *r.*

t) Guyenne-et-Gascogne. — Guyenne und Gascogne. — Guyenne and Gascogne.

Guyenne, früher eine Provinz im Südwesten Frankreichs, ein Teil des alten Aquitanien, umfaßte das eigentliche Guyenne an der Gironde nebst Périgord und Agenois (Nieder-Guyenne); ferner Quercy und Rouergue (Ober-Guyenne); es sind die Dépts. Gironde, Dordogne, Lot, Lot-et-Garonne und Aveyron. Bis zur Revolution von 1789 bildete Guyenne mit der Gascogne ein Gouvernement. — Gascogne, lat. *Vasconia*, franz. Landschaft, bildete den nördlichen Teil des alten Aquitanien, erhielt ihren Namen von den Basken. Sie umfaßt die heutigen Dépts. Landes, Hautes-Pyrénées, Gers sowie den südlichen Teil von Haute-Garonne, Tarn-et-Garonne und Lot-et-Garonne, hatte ungefähr 26520 qkm und zerfiel in 13 Länder (Landes, Armagnac, Comminges, Lomagne, Bigorre, Couserans, Astarac, Quatre-Vallées, Chalosse, Condomois, Nébouzans, Labourd, Soule).

Gironde.

(Bordeaux-Weine.)

Nach dem Fluß Gironde benannt, grenzt im Norden an Charente-Inférieure, im Osten an Dordogne und Lot-et-Garonne, im Süden an Landes, im Westen an den Ozean, hat 9740,32, nach Berechnung des Kriegsministeriums 10726 qkm und (1891) 793528 Einw. Die Gironde ist das größte Département von Frankreich und zerfällt in die fünf Arrondissements Bazas, Blaye, Bordeaux, Lesparre, Libourne und La Réole mit 49 Kantonen und 553 Gemeinden. Hauptstadt ist Bordeaux. Das Dép. besteht aus dem eigentlichen Guyenne oder Bordelais und dem Hauptteil der Landschaft Bazadais. Der Boden ist im Westen unfruchtbar, der Osten aber mit seinem milden Klima liefert die vortrefflichen Bordeaux-Weine. Die Weinbau-Fläche betrug nach der »General-Statistik der Gironde« im Jahre 1873 188576 ha, 1891 140262 ha, welche 2,44 Mill. hl Wein lieferten. Im Jahre 1884 betrug die Weinernte in der Gironde 1338183 hl auf 138366 ha, davon entfielen auf Bordeaux 451851 hl auf 49405 ha, Bazas 206375 hl auf 9535 ha, La Réole 98151 hl auf 13485 ha, Blaye 152260 hl auf 14279 ha, Lesparre 260622 hl auf 19440 ha, Libourne 168024 hl auf 32222 ha. Die Weine des Bordelais werden eingeteilt in: *Vins rouges* de Médoc, de Graves, de Côtes (Saint-Émilion), de Palus; *Vins blancs* de Sauternes, de Graves, de Côtes; *Vins blancs doux.* Oder man unterscheidet: Médoc, Graves, Palus, Côtes, Terres fortes, Entre-deux-Mers (Gegend zwischen der Garonne und der Dordogne) und das Weißwein-Gebiet von Sauternes. Der Boden der Gironde teilt sich nach den Abhandlungen über Girondistische Geographie von V. Raulin, veröffentlicht in den *Actes de l'Académie de Bordeaux* in: Hügelland *(pays de collines)* 348000 ha, Stranddünen und Tümpel *(dunes littorales et lettes)* 55000 ha, Ebenen des Heidelandes der Landen und Teiche *(plaines des landes et étangs)* 506000 ha, Thäler *(vallées)* 125000 ha. Nach demselben Verf. kann das bestellbare Land eingeteilt werden in: Aufgeschwemmter Boden und Sumpfland *(sol d'alluvions et de marais)* 30000 ha, Mergel und kalkhaltiger Boden *(sol marneux et calcaire)* 40000 ha, Kiesboden *(sol graveleux)* 223800 ha, kieselig-sandiger Boden *(sol siliceux-sablonneux)* 532400 ha, sandig-thonhaltiger Boden *(sol sablo-argileux)* 155000 ha.

1er = 1er cru classé (erstes klassiertes Gewächs). *2e* = 2e cru classé (zweites klassiertes Gewächs). *3e* = 3e cru classé (drittes klassiertes Gewächs). *4e* = 4e cru classé (viertes klassiertes Gewächs). *5e* = 5e cru classé (fünftes klassiertes Gewächs). *A.* = crus Artisans. *AP.* = crus Artisans et crus Paysans. *AP.-sup.* = crus Artisans et crus Paysans supérieurs. *B.* = crus Bourgeois. *B.sup.* = crus Bourgeois supérieurs. *G.* = en Graves (sandhaltiger Kiesboden). *GP.* = en Graves et en Palus. *M.* = dans les Mattes (an der Mündung der Gironde, am nördlichen, äußersten Ende des Médoc, tragen die trocken gelegten und dem Flusse durch hohe Dämme abgewonnenen Sümpfe die Bezeichnung: Matten). *P.* = crus Paysans. *Pal.* = en Palus (Sümpfe oder Anschwemmungen, welche ausgetrocknet und durch die Kultur verbessert worden sind; der beste Palus-Boden begrenzt die Ufer der Garonne, der Dordogne und des Isle). *Pal. sec.* = en Palus secs. *TF.* = en Terres Fortes (schwerer Boden ist der, wo die Thonarten vorherrschen; dieser Boden bedeckt meistens die Höhen und ihre Abhänge).

1. Le Médoc. Médoc. Médoc.

Landschaft in der ehemaligen Provinz Guyenne des westlichen Frankreich, dem Arrondissement Lesparre im Dép. Gironde entsprechend, ist zum großen Teil eine mit Teichen, Heiden und Gehölzen bedeckte Einöde an der Garonne, aber sehr fruchtbar. Die Weinberge des Médoc erstrecken sich von Blanquefort bis Soulac in einer Länge von etwa 80 km und einer Breite von 10 km. Das weinbautreibende Médoc teilt man in zwei Hauptteile: Haut-Médoc, Hochmédoc, von Blanquefort bis St.-Seurin-de-Cadourne sich erstreckend, Bas-Médoc, Niedermédoc, von St.-Seurin-de-Cadourne bis Talais und Soulac reichend. Diese Benennungen sind zwar durch einen sehr langen Gebrauch gleichermaßen geheiligt, trotzdem aber einer Änderung sehr bedürftig. In einem hervorragenden Teile des Bas-Médoc findet man nämlich höhere Bergrücken, als es die allerhöchsten des Haut-Médoc sind. Ferner scheint das Wort Bas meistenteils untergeordnete Erzeugnisse anzudeuten; man findet aber in gewissen Gewächsen des Bas-Médoc recht ausgezeichnete Weine, welche viel teuerer verkauft werden würden, wenn sie aus einem Keller von St.-Estèphe hervorgingen. Die große Qualitäts-Verschiedenheit der Weine des Médoc hat mit der Zeit eine Klassierung herbeigeführt, welche bei den meisten Käufen als Grundlage dient. Sie wurde durch die »Chambre syndicale« der Weinmakler im Jahre 1855 aufgestellt und ist keineswegs das Ergebnis der persönlichen Schätzung der Makler, sondern die Frucht sorgfältiger Beobachtungen und der Berechnung der Durchschnitts-Preise, welche von den hauptsächlichsten Gewächsen in einer langen Reihe von Jahren erzielt wurden. Man unterscheidet: *Crus paysans* (Bauern-Gewächse), *crus artisans* (Handwerker-Gewächse), *crus bourgeois* (Bürger-Gewächse) und *grands crus*. Diese grands crus allein sind die *vins classés* (klassierte Weine), sie zerfallen je nach ihrer Güte in *1ers, 2es, 3es, 4es, 5es crus* (erst-, zweit-, dritt-, viert-, fünftklassige Gewächse). Die ersten Gewächse sind: Château-Lafite, Château-Margaux, Château-La-Tour, Château-Haut-Brion. Das erste Hochgewächs der Weißweingegend von Sauternes ist Château-(d') Yquem. Die »Bourgeois« oder Bürger-Gewächse werden trotz ihres großen Wertes nicht als klassierte Gewächse betrachtet oder so genannt, wenn auch mancher »Bourgeois supérieur« wie ein Gewächs der fünften Klasse bezahlt wird. Über die besonderen Eigenschaften der Médoc-Weine ist nicht viel zu sagen; jedermann weiß, daß die großen klassierten Gewächse nie auf den Tafeln der Reichen fehlen. Neben den Hochgewächsen Burgunds dürfen die des Médoc als die ersten Weine des Erdballs betrachtet werden. Eine schöne Rubin-Farbe, Körper, eine samtartige Feinheit, ein feines Aroma und ein angenehmes Bouquet, das sind die hervorragendsten Eigenschaften des roten Médoc-Weines. Infolge ihres hohen Gehaltes an Eisen, welches sich in Form von weinsteinsauerem Eisensalz und anderen Eisensalzen bei ihnen vorfindet, sind diese Weine der Gesundheit äußerst dienlich. Im 18. Jahrhundert wurden alle Bordeaux-Weine in Deutschland unter dem Namen Pontak getrunken, in England heißt aller Bordeauxwein Claret. Im nachstehenden sind die besten, im Médoc und überhaupt in der Gironde am meisten verbreiteten Trauben-Sorten angegeben. In Klammern ( ) eingeschlossen, fügten wir die stammverwandten Sorten und nach Möglichkeit die Provinzial-Bezeichnungen bei, welche die Haupt-Traubenarten in den verschiedenen Teilen der Gironde führen. Wer sich genauer über die Trauben-Sorten der Gironde unterrichten will, dem sei das vortreffliche Werk von *J. Daurel, »Album des raisins de cuve de la Gironde et de la région du S.-O.«* empfohlen. Trauben-Sorten für Rotweine: *Cabernet-sauvignon* (petit-cabernet, vidure-sauvignonne, petite-vidure, petit-bouchet, bouchet-sauvignon, cabernet-sauvignon, marchoupet, carbouet). *Gros-cabernet* oder *carmenet* (gamput, grosse-vidure, carbouet, gros-bouchet, petit-fer, fer-servandon, breton, véronais, véron, arrouya, maccafiero nero). *Cabernelle* oder *carmenère*. *Merlot* (merlau, sémillon-rouge, alicante, bigney, crabutet, plant-médoc, vitraille). *Malbec* (malbeck, étranger, estranger, grois-noir, noir-de-Pressac, nègre-Préchac, gourdoux, mauzat, grois-noir, cahors, balouzat, mourame, noir-doux, pied-rouge, pied-rouget, pied-de-perdrix, côte-rouge, teinturin, parde, guillan, terranis, boucharés, étaulier, hourcat, moussin, moustère, moussac, pied-doux, grande-parde, prolongeau, quercy, romieux, souman-signe, cot, cot-de-Bordeaux, agreste, quercy, grand-vesparo, vesparo, côte-rouge, mouzain, rougeau, quillot, auxerrois, plant-de-Meraou, clavier, claverie, bouchalès, grappe-rouge, côte-rouge, gros-pied-rouge, pied-rouge, bouyssalet, bouyssalès, grifforin, coly, jacobin, cahors, magrot, pruniéral, franc-moreau, périgord, plant-du-roi). *Verdot* (carmelin, plant-des-palus; petit-verdot oder verdot-rouge, verdot-de-palus oder verdot-blanc, verdot colon). *Jurançon noir* (giranson, nochant, cahors, arrivet, arribet, va-de-Côté, petit-noir). *Sirha* (syra, syrrah, syrac, sirac, petite-sirrah, serine, schiras; hignin, candive, entournérin, marsane-noire, sérène, biaune). *Cruchinet* (doux-same, chausset). *Massoutet, machouquet* (petit-massoutet, grande-parde; petite parde, pardotte; auvernat-franc). *Pignon* (pigne, gros pignon, petit pignon; gros et petit boutignon, gros et petit tripet, courbin, petit-noir, courbinotte, sauvignon noir). *Mancin* (mansenc, maussein; tarney, terny, coulant, coulon-timbré, gros-coulon, petit-fou). *Hourcat* (balouzat, prolongeau). *Grapput* (bouchalès oder boucharès, prolongeau, cujas, gros-marty). *Mérille, grosse-mérille* (picard, périgord, saint-rahier, goubirat, pis-de-chèvre, grand-noir, bordelois, plant-de-Bordeaux). *Teinturier* (alicante, noireau, tinta-francisca, ramé-noir, Färber am Rhein). *Fer* (prunelas oder pruneley, béquignaou oder béquignol, came-rouge, mauron oder maouron, chalosse-noire, négrotte, bouton-blanc, chausset). *Prunelas* (pruneley, prunalay, gros de-Lacaze, marocain, cinsaut, oeillade oder ulliade, plant-d'Arles, morterille, passerille, picardan-noir). *Mancin-colon. Enrageat-noir* (folle-noire, dégoûtant). *Enrageat rouge* (dame-noire, plant-des-dames). *St.-Macaire* (bouton-blanc, moustouzère). *Taupier. Castets. Panereuil* (queue-rouge, bois-droit; ayre oder hère, petit-fer). Trauben-Sorten für Weißweine: *Sémillon* (sémillon-blanc, sémillon roux, crucillant, colombier, colombar; chevrier, malaga, goulublanc). *Saubignon* (sauvignon, surin-fié, blanc-fumé, servonien, savagnin, servoyen, punechon, puinechou, douceblanche). *Muscadelle* (muscadet-doux, musquette, raisinotte, angelicant; col-musquet, muscade, catape, guépus, blanche-douce, muscat-fou, cadillac, guilan-muscat, guilan-masqué, auvernat-blanc). *Blanc-Auba. Blanc-doux* (blanquette, colle-musquette, clairette dorée). *Muscat blanc* (frontignan). *Sauvignon rose. Blanc-verdet. Enrageat* (fol, fou, talosse, enraget, chalosse, dupré-de-Saint-Maur, sole, grosse blanquette; blanche, enrageade, folle-blanche, piquepout, picpout, piquepouille, grais, rebauche, bouillon, plant-de-dame, plant-madame). *Pruéras* oder *prunelat* (oeil-de-Tour oder oeil-de-Sour, blanc-pic, annereau oder blanc-ramet, jacquet oder jacquot). *Rochalin* oder *blayais. Blanquette. Jurançon-blanc* (plant-de-dame blanc, sans-pareil; brachet-bouteillan).

L'Abbaye. Vertheuil. *B. r.*

Domaine de l'Abbaye de l'Isle. Ordonnac-et-Potensac. *B. r.*

Château-Abbé-Gorsse. Margaux. *B. sup. r.*

Chât.-Abel-Laurent (ehemals Séguineau). Margaux. *B. sup. r.*

Château-Abiet. Cissac. *B. r.*

Aillan cru Luzon. St.-Estèphe. *AP. r.*

L'Allemagne. Le Taillan. *AP. r.*

Château-des-Ambroises[1]).
Blanquefort. *B. r.*
L'Amélie. Soulac. *r.*
Andron. Civrac. *AP. r.*
Domaine Andron. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Cru Aney. Cussac. *B. sup. r.*
— Grand-Champ.
— Lauga.
— Le Moulin.
— La Rue.
Château-d'Angludet. Cantenac. *B. sup. r.*
Anseillan. Pauillac. *AP. r.*
Chai d'Anseillan. Pauillac. *B. sup. r.* *[AP. r.*}
Arboudeau. Blanquefort.}
Arcins. *AP. r.* *[B. r.*}
Château-d'Arcins. Arcins.}
Château-Arnaud-Blanc. Margaux. *Pal. r.*
Arnauld. Arcins. *B. r.*
Arnaussan. Cussac. *AP. r.*
Les Arrestieux. Vensac.}
Arsac. *r.* *[AP. r.*}
Château-d'Arsac[2]). Arsac. *B. sup. r.* *[AP. r.*}
Les Artigues. Pauillac. }
Les Artigues. St.-Vivien. *r.*
Artiguillon. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Avensan. *r.*
Chât.-d'Avensan. Avensan. *B. r.* *[AP. r.*}
Cru Azimon. Queyrac. }
Badet. Lesparre. *AP. r.*
Bagatelle. Lesparre. *B. r.*
Bages. Pauillac. *B. sup. r.*
— cru Bichon. *B. sup. r.*
— cru Brunet. *AP. r.*
Cru Balardin. Margaux. *Pal. r.* *[B. sup. r.*}
Chât.-Ballac. St.-Laurent.}
Balogues. Pauillac. *B. sup. r.*
Chât.-Bana. Bégadan. *B. r.*
Banqueyre. Cantenac. *AP. r.*
Château-Barateau. St.-Laurent. *B. sup. r.*
Barbannes. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*

Barbat. Listrac. *AP. r.*
Barbeheyre. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Bardouillan. St.-Laurent. *AP. r.*
Le Barrail. Bégadan. *B. r.*
Château-du-Barrail. Bégadan. *B. r.*
Barrail de Gorse. Soussans. *Pal. r.*
Barreau. Avensan. *AP. r.*
Barreyre. Arcins. *B. r.*
Château-Barreyre. Macau. *Pal. r.* [vergl. Listrac.}
Château-du-Barry }
Batailley. Pauillac. *5e. r.*
La Bâtisse. St.-Sauveur. *B. sup. r.* *[Pal. r.*}
Baubens. Blanquefort. }
Baudan. Listrac. *AP. r.*
— cru Hugon. *AP. r.*
— cru Taudinat. *AP. r.*
Baury. Arsac. *B. sup. r.*
Château-Beaucaillou vergl. Ch.-Ducru-B.
Beaulieu. St.-German-d'Esteuil. *B. r.*
Château-Beaumont. Cussac. *B. sup. r.*
Beauséjour. Arcins. *Pal. r.*
Chât.-Beau-Site-Grazilhon. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
La Bécade. Listrac. *B. sup. r.* *[Pal. r.*}
Cru Bécamil. St.-Julien.}
Château-Bechon. Blanquefort. *B. r.*
Bégadan[3]). *r.*
Bégadanet. Bégadan. *B. r.*
— *AP. r.* *[B. sup. r.*}
La Bégorce. Soussans. }
Belair. Parempuyre. *G. B. sup. r.*
Château-Belair. Soussans. *B. sup. r.*
Bel-Air. Avensan. *AP. r.*
Bel-Air. St.-Vivien. *r.*
Cru Grave Bel-Air. St.-Vivien. *r.*
Château-Bel-Air[4]). Blanquefort. *B. r.*
Château-Bel-Air[5]). Le Haillan. *B. r.*

Cru Bel-Air-Arsac. Margaux. *AP.-sup. r.*
Cru Bel-Air-Lagrave vergl. Grand-Poujeaux.
Cru Bel-Air-Margaux. Margaux. *B. sup. r.*
Château-Belfort. St.-Médard-en-Jalle. *B. r.*
Château-Belfort. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Château-Belgrave. St.-Laurent. *5e. r.*
Château-Bellegrave. Listrac. *B. sup. r.*
Château-Bellegrave. Pauillac. *B. sup. r.*
Château-Bellegrave-du-Poujeau. Le Pian. *B. r.*
Bellerive. St.-Estèphe. *Pal. r.* *[B. sup. r.*}
Château-Bellevue. Macau.}
Château-Bellevue-Cordeillan-Bages. Pauillac. *B. sup. r.*
Château-Bellevue-St.-Lambert. Pauillac. *B. sup. r.*
Chât.-Bel-Orme-Tronquoy-de-Lalande. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Bense. Prignac. *B. r.*
Chât.-Bense. Prignac. *B. r.*
Béraud. Macau. *Pal. r.*
Cru Bergeron. Moulis. *B. sup. r.*
Bern. Macau. *G. AP. r.*
Les Bernèdes. Bégadan. *B. r.*
Berniquet. Listrac. *AP. r.*
Château-Bernon. Queyrac. *B. r.*
Cru Bernon. Ludon. *Pal. sec. r.*
Château-Bernones. Cussac. *B. sup. r.*
Château-Bernos. St.-Laurent. *B. sup. r.*
Berthon. Queyrac. *AP. r.*
Château-des-Bertins. Bégadan. *B. r.*
Château-Bessan-Ségur. Civrac. *B. r.*
Betranot.

---

[1]) Umfaßt 15 ha Weinland auf thon- und kieshaltigen Anhöhen. Trauben-Sorten: Cabernet-Sauvignon, Verdot, Merlot.

[2]) Das Weingut dieser Besitzung umfaßt gegenwärtig etwa 250 ha und ist somit eins der größten des Médoc. Rebsorten: Cabernet-Sauvignon, Cabernet-franc, Verdot, Carmenère, Malbec. — Die Domäne erzeugt zwei gleichwertige Weine: den Grand vin Le Monteil (ein Hügel mit mehr als 80 ha Graves-Boden) und den Château-d'Arsac.

[3]) Diese, aus 1583 Einw. bestehende Gemeinde erzeugt Weine aus Malbec, Cabernet-Sauvignon, Cabernet gris und Merlot; diese sind meist körperreich und von schöner Farbe.

[4]) Die Domäne Bel-Air umfaßt 30 ha Weinland. Trauben-Sorten: Cabernet-Sauvignon, Cabernet-franc, Malbec, Merlot. Dieses Gewächs wird auch Dasvin-Bel-Air genannt.

[5]) Bedeutendes Weingut, auf dem höchsten Plateau der Gegend gelegen und aus reinem Kiesboden bestehend, liefert einen feinen, bouquetreichen Wein, der, wie alle feinen Graves-Weine, sich schnell entwickelt und sich sehr lange auf der Flasche hält.

Château-Beychevelle[1]). St.-Julien. *4e. r.*
Chât.-Beysac. Vertheuil. *B. r.*
Biail. Gaillan. *AP. r.*
Cru Le Bian. Jau. *B. r.*
Biars. Bégardan. *AP. r.*
Bisaudun. Ludon. *B.sup. r.*
Biston-Brillette. Moulis. *B. sup. r.*
Blaignan. *r.*
Blanc. Gaillan. *B. r.*
— *AP. r.*
Blanquefort. [*AP. r.*
Blanquet. St.-Estèphe.
Blayac. Gaillan. *B. r.*
— *AP. r.*
Blaynac. Cissac. *AP. r.*
Château-Bois-Gramont. Eysines. *r.*
Cru Bois-Salut. Eysines. *r.*
Bonneau. Avensan. *B. r.*
Château-Bonneau-Livran. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Chât.-Bonneau-Le-Mont. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.* [*Pal. B. r.*
Bordes. Parempuyre.
Le Bosc. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
Château-Le-Bosc[2]). St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Domaine de Boudon. Le Pian. *B. r.*
Bouqueyran. Moulis. *AP. r.*
Château-Bouqueyran. Moulis. *B. sup. r.*
Bourdieu. Moulis. *AP. r.*
— cru Daniau. *AP. r.*
Le Bourdieu. Civrac. *AP. r.*
Le Bourdieu. Lesparre. *AP. r.*
Le Bourdieu[3]). St.-Médard-en-Jalle. *B. r.*
Le Bourdieu. Valeyrac. *B. r.* [*Pal. sec. r.*
Le Bourdillot. Ludon.
Bourgade-Lachapelle vergl. Palus.

Château-Bourgade-Lachapelle. Labarde. *B.sup. r.*
Bourgueyraud. Gaillan. *AP. r.*
Bournac. Civrac. *AP. r.*
Bournac. Gaillan. *AP. r.*
Bouscarrut. Ludon. *AP. r.*
Le Bouscat. St.-Laurent. *AP. r.* [*B. sup. r.*
Bouscatton. Macau.
Boussan. Dignac. *B. r.*
Boyentran. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Château-Branaire-Ducru[4]). St.-Julien. *4e. r.*
La Brandette. Gaillan. *AP. r.* [Cantenac. *2e. r.*
Château-Brane-Cantenac.
Cru Braneyre-les-Gunes. Cissac. *B. r.*
La Branne. Bégadan. *B. r.*
La Brasserie. Jau. *Pal. B. r.*
Château-Breillan. Blanquefort. *B. r.*
— cru de Montaigne ou la Jalle. [*B. r.*
Chât.-du-Breuil. Cissac.
Breuilh. Bégadan. *AP. r.*
Château-Breuilh. Bégadan. *AP. r.*
Chât.-Bricaillou ou Bries-Caillou. St.-Seurin-de-Cadourne. *B. r.*
Bries. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Château-Brillette. Moulis. *B. sup. r.* [*B. sup. r.*
Cru Brillette. Moulis.
Le Briquet. Lesparre. *B. r.*
— *AP. r.*
Le Broustera. Jau. *B. r.*
— *G. AP. r.* [*Pal. r.*
Chât.-Brouzac. Cantenac.
Domaine du Brun. Le Taillan. *B. r.*
Château-Bussaguet. Le Taillan. *B. r.*
By. Bégadan. *B. r.*
— *AP. r.*
— *Pal. r.*

Chât.-de-By, cru Arnaud Lussac. Bégadan. *B. r.*
Cabane. Macau. *Pal. r.*
Les Cabans. Bégadan. *B. r.*
— *AP. r.*
Cach. St.-Laurent. *B.sup. r.*
Cachac. Blanquefort. *AP. r.*
Domaine de Cadillac. Parempuyre. *Pal. B. r.*
Cadourne. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Ch.-Cadourne. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Cagnac. Arcins. *AP. r.*
Cailhava. Civrac. *AP. r.*
Domaine de Caillavet. St.-Aubin. *B. r.*
Cru du Caillou. Ludon. *AP. r.*
Les Calénottes. Lamarque. *AP. r.*
Château-Calon-Ségur. St.-Estèphe. *3e. r.*
Château-Calvé-Croizet-Bages. Pauillac. *5e. r.*
Camblane. Blaignan. *AP. r.*
Cambon. Blanquefort. *B. r.*
Chât.-Cambon-La-Pelouse. Macau. *B. sup. r.*
Château-Camensac. St.-Laurent. *5e. r.*
Château-Camino-Salva[5]). Cussac. *B. sup. r.*
Campardon. Macau. *Pal. r.*
Camparian. Le Pian. *B. r.*
Campbeil. Cissac. *AP. r.*
Campot. Blanquefort. *B. r.*
Canquillac. Lesparre. *B. r.*
— *AP. r.*
Cantegril. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Cante-Laude. Labarde. *AP. r.*
Château-Cante-Laude. Labarde. *B. sup. r.*
Canteloup. Arsac. *AP. r.*
Canteloup. Blaignan. *AP. r.*

---

[1]) Der Name Beychevelle (*baisse-voile* = senke das Segel) rührt von dem Salut her, welchen die vorbeifahrenden Schiffe ehedem vor dem Schlosse des Herzogs d'Épernon erwiesen, der damals Groß-Admiral von Frankreich war. Das Château-Beychevelle ist eins der bedeutendsten und ältesten Güter des Médoc, welches oft seinen Besitzer wechselte.

[2]) Die Domäne Le-Bosc ist eine der ältesten der Gemeinde Saint-Estèphe und umfaßt 30 ha Weinland. In den Palus von Saint-Estèphe befindet sich noch ein Weingut von 40 ha, welches zum Rebsatz Petit-Verdot, Cabernet-Sauvignon, Gros-Verdot und St.-Macaire hat.

[3]) Die Domäne Le Bourdieu hat eine Weinbau-Fläche von 30 ha, auf durchweg kieshaltigem Boden; die Weine dieser Besitzung gehören zu den geschätztesten der Gemeinde St.-Médard-en-Jalle.

[4]) Die Domäne Branaire, mehr bekannt unter dem Namen Branaire-Ducru, war 140 Jahre Eigentum der Familie *du Luc*, gehörte bis 1879 einem Herrn *G. Ducru*, seither aber dessen Neffen, *comte A. Ravez* und *Marquis de Carbonnier de Marzac*. Das sehr günstig gelegene Weingut besteht aus 60 ha.

[5]) Dieses Cru, nach seinem früheren Besitzer *P. de Camino-Salva* benannt, ist eins der ältesten der Gemeinde Cussac. Es umfaßt noch heute das alte Gewächs (*clos*) und den Hügel-Rücken, Le Moulin genannt, die ihm seinen Ruf geschaffen haben. Viel Körper, schöne Farbe, reiches Parfüm zeichnen diese Weine aus.

Canteloup. St.-Estèphe. }
— *AP. r.* [*B. sup. r.*}
— cru Rey. *AP. r.*
Château-Canteloup. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Château-Cantemerle[1]). Macau. *5e. r.*
Cantenac. *r.*
— cru Boisdouvin. *AP. r.*
Chât.-Cantenac-Brown[2]). Cantenac. *3e. r.*
Cante-Perdrix. [*AP. r.*}
Canteret. Blanquefort. }
Château-Cantinolles. Eysines. *r.*
Château-Capbern. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Cap-de-Haut. Gaillac. *AP. r.*
Cap-de-Haut-Bergeron. Lamarque. *B. sup. r.*
Cap de Ramon. Ludon. *Pal. sec. r.*
Château-Capdeville. Lamarque. *B. sup. r.*
Bas-Carcanieux. Queyrac. *AP. r.*
Haut-Carcanieux. Queyrac. *B. r.*
Château-Carcanieux. Queyrac. *B. r.*
Château-Carcanieux-les-Graves. Queyrac. *B. r.*
Château-Carcanieux-les-Lattes. Queyrac. *B. r.*
Carcasset. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Château-la-Cardonne. Blaignan. *B. r.*
Cru Carmail. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Château-Caronne-Sainte-Gemme. St.-Laurent. *B. sup. r.* [*AP. r.*}
Les Carrières. Queyrac. }
Château-du-Cartillon. Lamarque. *B. sup. r.*
Les Cassagnes. Queyrac. *AP. r.*
Chât.-Cassan. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Cru Cassana. St.-Sauveur. *AP. r.*
La Castagne. Vendays. *r.*
Castanet. Gaillan. *AP. r.*

Castelnau. *B. r.*
— *AP. r.*
Castéra. Cissac. *AP. r.*
Château-Castéra. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Casteret. Queyrac. *AP. r.*
Catros. Le Haillan. *A. r.*
Caussan. Blaignan. *B. r.*
— *AP. r.*
Cazeau. Vertheuil. *AP. r.*
Cazot. Civrac. *AP. r.*
Cénot. Gaillan. *AP. r.*
Cénot. Soussans. *AP. r.*
Le Centre. Dignac. *B. r.*
Le Cercins. Vensac. *AP. r.*
Chalet. Blanquefort. *B. r.*
Château-des-Chalets. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
Le Chalet-La-Bruyère. Gaillan. *B. r.*
Chalet-Lacoste. Macau. *Pal. sec. r.*
Chalet-du-Mayne-de-Moulis. Moulis. *B. sup. r.*
La Chapelle-de-Gaillan. Gaillan. *AP. r.*
Chapelle du Haut-Gilet. Ludon. *Pal. sec. r.*
Château-Charmail. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.* [*Pal. B. r.*}
Cru Charmail. Jau. }
Cru Charmant. Margaux. *AP.-sup. r.*
Cru Charron. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Cru Chassenez. Pauillac. *AP. r.*
Château-Chasse-Spleen. Moulis. *B. sup. r.*
Cru de La-Chatolle. St.-Laurent. *B. sup. r.*
Chaux. Moulis. *AP. r.*
La Chesnaye-Ste.-Gemme. Cussac. *B. sup. r.*
Chollet. Blanquefort. *B. r.*
La Chope. Queyrac. *AP. r.*
Cissac. *r.*
Château-Citran. Avensan. *B. sup. r.*
Civrac. *r.* [*B. sup. r.*}
Château-Clarke. Listrac. }
Le Clauzet. Gaillan. *AP. r.*
Clerc-Milon. Pauillac. *5e. r.*

Le Clerc-de-Ségur. Parempuyre. *Pal. B. r.*
Le Clot. Queyrac. *AP. r.*
Codres. Listrac. *AP. r.*
Chât.-du-Colombier-Monpelou-Laurent-Desse. Pauillac. *B. sup. r.*
La Colonie. St.-Sauveur. *AP. r.* [*AP. r.*}
La Colonne. St.-Yzans. }
Cru de Come. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
La Comète-Labarde. Labarde. *Pal. r.*
Château-La-Commanderie. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Condissas. Bégadan. *B. r.*
— *AP. r.*
Conquèques. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
— cru Bert. *B. r.*
— cru Guiraud. *B. r.*
— cru Piganeau. *B. r.*
— cru Total. *B. r.*
— *AP. r.* [*B. sup. r.*}
Conseillant. Labarde. }
Constant-Bages-Monpelou. Pauillac. *B. sup. r.*
Chât.-Constant-Trois-Moulins. Macau. *B. sup. r.*
Château-Corbeil. Blanquefort. *B. r.*
Corconnac. St.-Laurent. *B. sup. r.*
— *AP. r.* [*AP. r.*}
— Domaine de Cruscaut. }
Cru Corneillan. Margaux. *AP.-sup. r.*
Cos. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Cos-d'Estournel[3]). St.-Estèphe. *2e. r.* [*5e. r.*}
Cos-Labory. St.-Estèphe. }
Costes. Cussac. *AP. r.*
La Coudaye. Vensac. *AP. r.*
Coudessan. Gaillan. *AP. r.*
Coudot. Cussac. *AP. r.*
Chât.-Coufran. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Couhenne. Listrac. *AP. r.*
Couneau. Lesparre. *AP. r.*
Courbiac. St.-Laurent. *AP. r.*
Courbian. Bégadan. *B. r.*
— *AP. r.* [*5e. r.*}
La Couronne. Pauillac. }

---

[1]) Dieser Wein, welcher viel nach England und Holland ausgeführt wird, zeichnet sich aus durch Feinheit, Bouquet, Körper und große Haltbarkeit. — Die Domäne Cantemerle liegt in den Gemeinden Pian, Ludon und Macau und hat eine Ausdehnung von etwa 332 ha, wovon 110 ha dem Weinbau dienen.

[2]) Das Schloß umfaßt etwa 67 ha Weinland und ist eins der größten »dritten« Crus des Médoc. Bouquet, Eleganz, Feinheit und Mark sind hervortretende Eigenschaften der hier gebauten Weine. Die hier gepflanzten Rebsorten sind Carmenet-Sauvignon, Carmenet-franc, Petit-Verdot.

[3]) Der Name dieser Domäne rührt von seinem Besitzer, *d'Estournel*, her; letzterer verkaufte 1852 sein Besitztum an einen Herrn Martyn in London, 1869 gehörte das Gut einer Familie Errazu, welche es 1889 an Gebr. Hostein verkaufte.

Courreau. Vendays. *r.*
Courtieux. Civrac. *AP. r.*
Les Cousteaux. Soulac. *r.*
Coutelin-Merville. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Château-Le-Crock. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
La Croix. Margaux. *AP.-sup. r.* [*AP. r.*
La Croix. St.-Estèphe.
La Croix. Vensac. *AP. r.*
La Croix-Rouge. Ludon. *Pal. sec. r.* [*B. r.*
Château-Cujac. St.-Aubin.
Château-Cujac. Castelnau. *B. r.* [*B. sup.*
Château-Cujac. Moulis.
Cussac. *r.*
— cru Grangeron. *AP. r.*
— cru du Pey-Blanc. *AP. r.*
— cru Teychoneau. *AP. r.*
Château-Cussau. Macau.
— *Pal. r.* [*B. sup. r.*
Cru Darche. Ludon. *B. sup. r.*
Dasvin-Bel-Air vergl. Château-Bel-Air.
Daugagnan. Grayan. *r.*
Château-Dauzac. Labarde. *5e. r.*
Déguenon. Civrac. *AP. r.*
Château-Dehez. Blanquefort. *B. r.*
Château-Desmirail. Margaux. *3e. r.*
Despin. Macau. *Pal. r.*
Desplats. Macau. *Pal. r.*
Desteau. St.-Sauveur. *AP. r.*
Cru Devignes-Laroza. Ludon. *AP. r.*
Deyrand.
Le Dez. Queyrac. *AP. r.*
Dignac. Jau, Dignac-et-Loirac. *B. r.*
Château-Dillon[1]. Blanquefort. *B. r.*
La Dimière. Blanquefort. *B. r.*
Ditey. Avensan. *AP. r.*
Donissan. Listrac. *B. sup. r.*
— *AP. r.*
Chât.-Donissan. Listrac. *B. sup. r.* [*B. r.*
Chât.-Donissan. Avensan.

Cru Douat. Margaux. *AP.-sup. r.*
Château-Doumens. Margaux. *B. sup. r.*
Doyac. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Chât.-Doyac-Chabannes. St.-Seurin-de-Cadourne. *TF. B. r.*
Les Droulas. Vendays. r.
Chât.-Ducasse. St.-Seurin-de-Cadourne. *TF. B. r.*
Chât.-Ducasse-Grand-Puy. Pauillac. *5e. r.*
Chât.-Ducru-Beaucaillou[2]. St.-Julien. *2e. r.*
Domaine-Ducru-Ravez. Macau. *Pal. r.*
Château-Duhart-Milon. Pauillac. *4e. r.*
Château-Dulamon. Blanquefort. *B. r.*
Château-Duplessis[3]. Moulis. *B. sup. r.*
Château-Duplessis-Hauchecorne. Moulis. *B. sup. r.*
Château-Duras-Curgan. Blanquefort. *B. r.*
Durfort-Vivens. Margaux. *2e. r.*
Château-Duthil-Maurian. Le Pian. *B. r.*
Cru d'Egmont. Ludon. *B. sup. r.*
Domaine L'Ermitage. Ludon. *Pal. sec. r.*
Chât.-d'Escot. Lesparre. *B. r.* [Civrac. *B. r.*
Château-d'Escurac.
Cru de l'Estey-du-Moulin. Lamarque. *Pal. r.*
L'Étoile de Cantenac. Cantenac. *Pal. r.*
Les Eycarts. Cantenac. *AP. r.*
Eysines. Eysines. *r.*
Fatin. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Felletin. Lamarque. *B. sup. r.* [*B. sup. r.*
Fellonneau. Macau.
Fergraves. Jau. *B. r.*
La Ferme. Macau. *Pal. r.*
Ferrière. Margaux. *3e. r.*

Cru Finegrave. Vertheuil. *B. r.*
Finestrieu. Lesparre. *B. r.*
Le Flamand. Parempuyre. *Pal. B. r.*
Château-(de-)Fleurennes[4]. Blanquefort. *B. r.*
Florimond. Blanquefort. *Pal. r.*
Fombardin. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Fongiras. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Fongravey. Blanquefort. *B. r.* [*AP. r.*
Fongrouse. Lesparre.
Château-Fonréaud. Listrac. *B. sup. r.*
Cru La Fontanelle. Margaux. *AP.-sup. r.*
Fontbonne-Agassac. Ludon. *B. sup. r.*
Château-Fontesteau. Cissac. *B. r.*
Château-Fontesteau. St.-Sauveur. *B. sup. r.*
Château-Fontpetites. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Château-Fontpiqueyres. St.-Sauveur. *B. sup. r.*
La Forêt. Eysines. *r.*
Fort-Castillon. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
Cru Fort-César. Parempuyre. *Pal. B. r.*
Fort-Darche (bei Canteloup). Ludon. *AP. r.*
Cru Fort-Médoc. Cussac. *Pal. r.*
Fourcas. Listrac.
— cru Laubaney. *B. sup. r.*
— cru Lescoutras. *AP. r.*
Fourcas-Dupré. Listrac. *B. sup. r.* [*B. sup. r.*
Fourcas-Hostein. Listrac.
Fourest. Vensac. *B. r.*
Le Fournas. St.-Sauveur. *AP. r.* [*AP. r.*
Le Fourneau. Civrac.
Cru Fourthon. St.-Laurent. *AP. r.*
Chât.-la-France. Blaignan. *B. r.* [*Pal. r.*
Cru Francia. Macau.

[1]) Eins der bedeutendsten Weingüter der Gemeinde Blanquefort, nach seinem früheren Besitzer, *Robert Dillon*, benannt, stammt aus dem Anfang des 18. Jahrh. und umfaßt 52 ha. Die Weine dieser Besitzung gehen meist nach den Ver. Staaten.

[2]) Das Gewächs des Château-Beaucaillou wird auch Ducru-Beaucaillou, nach seinem ehemaligen Eigentümer, *Ducru*, benannt. Die Domäne umfaßt 45 ha Weinland.

[3]) Das Weingut dieses Schlosses umfaßt 22 ha. Trauben-Sorten: Cabernet-Sauvignon, Cabernet-franc, Merlot, Malbec (bei den jungen Anpflanzungen auf Riparia gepfropft). Die hier gebauten Weine besitzen viel Körper, ein bemerkenswertes Bouquet, große Feinheit und lange Haltbdarkeit.

[4]) Etwa 40 ha Weinland. Rebsorten: Cadernet-Sauvignon, Verdot, Merlot. Die Weine bieser Besitzung gehen viel nach England und Holland.

Cru Franklin. St.-Julien. *Pal. r.*
La Fuie-Saint-Bonnet. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
Les Gabriaux. Queyrac. *AP. r.*
Gadet. Gaillan. *B. r.*
Chât.-Gadet. Gaillan. *B. r.*
Gaillan. *r.* [*AP. r.*
Gaillannaise. Gaillan.
Gajac. St.-Médard-en-
— *AP. r.* [Jalle. *B. r.*
Château-Galan. St.-Laurent. *B. sup. r.*
Galochet. Blanquefort. *AP. r.*
La Gargasse. Bégadan. *AP. r.* [*Pal. sec. r.*
Garoste. Ludon.
Les Garrouils. Vendays. *r.*
Château-Gastebois. Moulis. *B. sup. r.*
Gaston. Cussac. *AP. r.*
Gaudin. Vensac. *B. r.*
— *AP. r.* [*AP. r.*
Le Gauteys. Prignac.
Gauvin. St.-Vivien. *r.*
Château-de-Geneste.
Château-Génissan. Le Pian. *B. r.*
Georges. St.-Vivien. *r.*
De Gères-Fonbadet. Pauillac. *B. sup. r.*
Germignan. Le Taillan.
— *AP. r.* [*B. r.*
Gilet. Ludon. *Pal. sec. r.*
Domaine de Gilet. Ludon. *Pal. sec. r.*
Château-Gironville. Macau. *B. sup. r.*
Château-Giscours. Labarde. *3e. r.*
Goat. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Cru La Gombeaude. Margaux. *AP.-sup. r.*
Domaine-des-Gondats. Margaux. *AP.-sup. r.*
Domaine-des-Gondats. Soussans. *Pal. r.*
La Gorce. Le Taillan. *B. r.*
Château-Gorse. Blaignan. *B. r.*
Gosseran. Lesparre. *AP. r.*
Goua. Cussac. *B. sup. r.*
— *AP. r.*
Le Gouat. Vertheuil. *B. r.*
Goudy. Lesparre. *AP. r.*
Goulée. Dignac. *B. r.*
Château-de-Grailly (Hastignan). St.-Médard-en-Jalle. *B. r.*

Le Grand-Chemin. Gaillan. *AP. r.*
Château-Grand-Clapeau-Olivier. Blanquefort. *B. r.*
Chât.-Grandis. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Le-Grand-Lambert. Castelnau. *B. r.*
Grand-Luc. Cissac. *AP. r.*
Clos-Grand-Meyre. Soussans. *Pal. sec. r.*
Grand-Poujeaux. Moulis. *B. sup. r.* [*B. sup. r.*
— cru Bel-Air-Lagrave.
— cru Ducasse. *B. sup. r.*
— cru Franquet. *B. sup. r.*
— cru Ramonille. *AP. r.*
— cru Renouil-Franquet. *B. sup. r.*
Château-Grand-Puy-Lacoste. Pauillac. *5e. r.*
Ch.-Grand-Saint-Lambert. Pauillac. *B. sup. r.*
La Grande-Solle. Margaux. *Pal. r.*
Grand-Soussans. Soussans. *AP. r.*
Chât.-du-Grand-Soussans. Soussans. *B. sup. r.*
Ch.-La-Grange. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Les Granges. Civrac. *B. r.*
— *AP. r.*
Les Granges-d'Or. Blaignan. *B. r.*
Graouze. Vensac. *AP. r.*
Grattequina. Blanquefort. *Pal. r.*
Graves de Cul-de-Bos. St.-Laurent. *AP. r.*
Graves-Queytignan. Moulis. *B. sup. r.*
La Gravette. Lesparre. *B. r.*
La Gravette-Fourest. Vensac. *B. r.* [*AP. r.*
La Gravière. Vertheuil.
Château-Gravière-Couerbe. Vertheuil. *B. r.*
La Graville. Gaillan. *AP. r.*
Grayan. *r. w.*
Grazaquey. Ludon. *Pal. sec. r.*
Gressier-Grand-Poujeaux. Moulis. *B. sup. r.*
La Grillade. Macau. *r.*
— cru Grand-Ormeau. *G. AP. r.*
Château-Gruaud-Larose. St.-Julien. *2e. r.*
Château-Gruaud-Larose-Sarget. St.-Julien. *2e. r.*
Le Gua. Vensac. *AP. r.*

Guérin. St.-Sauveur. *AP. r.*
Guibeau. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Guignan. Macau. *Pal. r.*
Guillotin. Macau. *B. sup. r.*
Guiton. Arsac. *AP. r.*
Les Gunes. Cissac. *AP. r.*
— cru Moulin-Lambert. *AP. r.*
Le Haillan. Eysines. *r. w.*
Château-d'Hanteillan. Cissac. *B. r.*
Hastignan. St.-Médard-en-Jalle. *AP. r.*
— cru du Gey. *AP. r.*
— cru Montalieu. *AP. r.*
Château-Haut-Bages. Pauillac. *B. sup. r.*
Haut-Bages-Libéral. Pauillac. *5e. r.*
Hauts-Bertins. Bégadan. *AP. r.*
Cru Haut-Bertin-Gilet. Ludon. *Pal. sec. r.*
Château-Haut-Breton-Larigaudière. Soussans. *B. sup. r.*
Château-Haut-Cante-Laude. Labarde. *AP. r.*
Haut-Canteloup. Margaux. *AP.-sup. r.*
Haut-Carmail. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Château-du-Haut-Galan. Avensan. *B. r.*
Haut-Gilet. Ludon. *Pal. sec. r.*
Cru Hautes-Graves. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Chât.-Hautes-Graves-de-By. Bégadan. *B. r.*
Château-Haut-Lescombes. Eysines. *r.*
Cru Haut-Matha. Margaux. *AP. r.*
Haut-Montigny. Blanquefort. *B. r.*
Cru Haut-Moulis. Moulis. *AP. r.* [*B. sup. r.*
Haut-Pauillac. Pauillac.
Château-Hauterive. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Haut-Tayac. Soussans. *B. sup. r.*
Haut-Vignoble. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Château-La-Haye. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Château-La-Haye. Le Taillan. *B. r.*
Herran. Cussac. *AP. r.*
La Hile. Queyrac. *AP. r.*

La Hondine. Le Haillan. *A. r.*
Hontane. Le Taillan. *AP. r.*
— cru Bérard. *AP. r.*
La Hontanne. Blaignan. *AP. r.* [*AP. r.*
La Hontanne. Queyrac.
Cru Haut-la-Hontanne. Queyrac. *AP. r.*
Hontemieux. Ordonnac-et-Potensac. *AP. r.*
L'Hôpital. Arcins. *Pal. r.*
L'Hôpital. Grayan. *r.*
L'Hôpital. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Château-Hostein-Allard. St.-Estèphe. *AP. r.*
Hostein-Berthe-Milon. Pauillac. *B. sup. r.*
Château-Houissant. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
La Houqueyre. St.-Yzans. *AP. r.* [*AP. r.*
Hourbanon. Lesparre.
La Hourcade. Jau. *G. AP. r.*
Hourcan. Vendays. *r.*
Château-la-Houringue. Macau. *B. sup. r.*
Hourtin. St.-Sauvent. *B. sup. r.*
Cru La Hutte. Margaux. *AP.-sup. r.*
Domaine de la Hutte. Grayan. *r.*
L'Île. Ludon. *Pal. sec. r.*
L'Île. Vertheuil. *AP. r.*
Domaine de l'Île. Gaillan. *B. r.*
Île d'Arès, cru de Ségur. Parempuyre. *G. B. sup. r.*
Île-Fumadelle. Soussans. *Pal. r.* [*Pal. r.*
Île Margaux. Margaux.
Île-de-Vaches. Macau. *Pal. r.*
Île-Zédé. Soussans. *Pal. r.*
Issac. St.-Médard-en-Jalle. *AP. r.*
Issan. Cantenac. *AP. r.*
Château-d'Issan. Cantenac. *3e. r.*
Jacquet. Cussac. *AP. r.*
Jau. Jau, Dignac-et-Loirac. *B. r.*
— *AP. r.*
Château-de-Jau. Le Taillan. *B. r.*
Jautard. Listrac. *B. sup. r.*
Jeandeys. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Jean-Faure. Cantenac.
— *AP. r.* [*Pal. r.*
— cru Capitaine Marian. *AP. r.*
Cru de Jémillan. Lamarque. *AP. r.*
Juillau. Vertheuil. *AP. r.*
Château-Kirwan [1]. Cantenac. *3e. r.*
Labadie. Bégadan. *Pal. r.*
Chât.-Labadie. Bégadan.
Labarde. *r.* [*B. r.*
Château-Labarthe. Avensan. *B. r.*
Labat. St.-Laurent.
— *AP. r.* [*B. sup. r.*
Labat-Puy-de-Menjon. Listrac. *B. sup. r.*
Château-Labégorce. Margaux. *B. sup. r.*
Château-Labègue. Margaux. *AP.-sup. r.*
Laborde. St.-Sauveur. *AP. r.*
Cru Labory. Lesparre. *B. r.*
Labouret. Parempuyre. *Pal. B. r.*
Labrique. Macau. *r.*
— cru Fellonneau. *G. AP. r.*
Labrousse. St.-Sauveur. *AP. r.* [*AP. r.*
Lacaussade. Vertheuil.
Château-Lacaussade. Bégadan. *B. r.*
Lacombe. Ludon. *Pal. sec. r.*
Lacoste. Blanquefort. *AP. r.*
Lacoste. Macau. *Pal. r.*
Lacoste cru Dupille. *Pal. sec. r.*
— Le Prat. *Pal. sec. r.*
Lacoste-Gilet. Macau. *Pal. sec. r.*
Domaine-Lacour-Bouqueyran. Moulis. *B. sup. r.*
Lacouture. Ludon. *Pal. sec. r.*
Lacroix. Le Taillan. *AP. r.*
Ladignac. Valeyrac. *B. r.*
Château-Ladouys. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Château-Laffite [2]. Bégadan. *B. r.*
Château-Lafite [3]. Pauillac. *1e. r.*
Cru Lafite-Canteloup. Ludon. *B. sup. r.*
Lafon. Listrac. *B. sup. r.*
— *AP. r.*
Cru Lafon. Prignac. *B. r.*
Domaine des Lafons-des-Margueret. St.-Médard-en-Jalle. *B. r.*
Lafont. Ludon. *AP. r.*
Lagouau. Vertheuil *AP. r.*
Château-Lagrange. St.-Julien. *3e. r.*
Lagravade-Le-Vigean. Eysines. *r.*
Lagrave. Avensan. *AP. r.*
Lagravette-le-Vigean. Eysines. *r.*
Lagunasse. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Lagunaussan. Lesparre. *B. r.* [*AP. r.*
La Lagune. Bégadan.
La Lagune. Ludon. *AP. r.*
Château-La-Lagune [4]. Ludon. *3e. r.*
Lagunegrand. Cantenac. *AP. r.*
Château-Lagurgue. Margaux. *B. sup. r.*
Lalande. Bégadan. *AP. r.*
Château-Lalande. Bégadan. *B. r.*

---

[1]) Der frühere Eigentümer von Kirwan, Camille Godard, vermachte den größten Teil seines bedeutenden Vermögens der Stadt Bordeaux. Das Gewächs steht an der Spitze der »dritten klass.« Gewächse, erreicht aber oft den Preis der »zweiten« Gewächse. Das Weinland, an das der Schlösser Margaux, Rauzan u. Brane grenzend, umfaßt 35 ha.

[2]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *Château-Laujac*, Seite 1652.

[3]) Das Château-Lafite gehörte vor 1793 dem Parlaments-Präsidenten der Guyenne, welcher zu Paris guillotiniert wurde. Nachdem es National-Eigentum geworden, wurde es von einem Herrn *Vanderberghes* für 1200000 fr. gekauft. Im Jahre 1821 verkaufte Frl. Rosalie Lemaire das Weingut, welches sie 1818 für eine Million gekauft hatte, für dieselbe Summe an einen Herrn Scott. Im Jahre 1868 wurde es vor dem Tribunal zu Paris für die Summe von 4500000 fr. von dem Baron James de Rothschild gekauft, dessen Erben es heute besitzen. Die Domäne des Château-Lafite hat eine Weinbau-Fläche von 70 ha, die Gesamt-Ausdehnung der Besitzung beläuft sich auf etwa 123 ha. Die hier gebauten Weine werden eingeteilt in: *1ers vins* (erste Weine) und *vins de Carruades*, welche gewöhnlich 25 % billiger als die ersten Weine verkauft werden. Was nun die Schreibweise des Namens Lafite anbelangt, so ist die hier gegebene die einzig richtige, obwohl Lafitte und Laffitte und andere falsche Schreibarten fast zur Gewohnheit geworden sind.

[4]) Seit einem halben Jahrhundert sind die ausgezeichneten Weine von La Lagune in England sehr beliebt.

Lalande. Civrac. *AP. r.*
Château-Lalande. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Lalande. Listrac. *AP. r.*
Château-Lalande[1]). Listrac. *B. sup. r.*
Lalande. Le Haillan. *A. r.*
Lalande. Ludon. *AP. r.*
Lalande. Vensac. *AP. r.*
Lamarque. *r.*
— cru Cadillon. *AP. r.*
— cru Capeyron. *AP. r.*
— cru des Deux-Mondes. *AP. r.* [*AP. r.*}
— cru Eglise-Vieille. }
— cru Lauga. *AP. r.*
— Chât.-Reverdi. *AP. r.*
— cru du Terme. *AP. r.*
Château-de-Lamarque. Lamarque. *B. sup. r.*
Cru Lamartine. Cantenac. *Pal. r.*
Lambert. Listrac. *AP. r.*
Les Lamberts. Moulis. *AP. r.* [*B. sup. r.*}
Chât.-Lamorère Moulis. }
Lamothe. Cissac. *B. r.*
Ch.-Lamothe. Cissac. *B. r.*
Château-Lamothe. Cussac. *B. sup. r.* [*AP. r.*}
Lamothe. St.-Laurent. }
Château-Lamothe-Lescure. Eysines. *r.*
Lamourous. Le Pian. *B. r.*
Château-Lamouroux. Margaux. *B. sup. r.*
Château-Lancien-Brillette. Moulis. *B. sup. r.*
Le Landat. Cissac. *B. r.*
Landegrand.
La Landette. Blaignan. *AP. r.* [*AP. r.*}
Landeuille. Bégadan. }
Château-Landon. Bégadan. *B. r.*
— *AP. r.*
Vieux-Château-Landon. Bégadan. *AP. r.*
Château-Lanessan. Cussac. *B. sup. r.* [*3e. r.*}
Chât.-Langoa. St.-Julien. }

Lapasse. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Lapouyade. Civrac. *AP. r.*
Lapouyère. Naujac. *r.*
Ch.-Laride. Vertheuil. *B. r.*
Larique d'Agassac. Ludon. *Pal. sec. r.*
Larnac. Queyran. *AP. r.*
Cru Laroque. Valeyrac. *B. r.*
Chât.-Larose-Perganson. St.-Laurent. *B. sup. r.*
Ch.-Larose-Trintaudon[2]). St.-Laurent. *B. sup. r.*
Château-Larrieu-Terrefort. Macau. *B. sup. r.*
Larros.
Cru Larrougey-Haut-Gilet. Ludon. *Pal. sec. r.*
Cru Lartigue. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Cru Lartigue-de-Brochon. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Lartigue. Valeyrac. *B. r.*
— *Pal. r.*
Larue. Cussac. *AP. r.*
Ch.-Lascombes[3]). Margaux *2e. r.* [*B. r.*}
Château-Lassalle. Loirac. }
Lassan. Ordonnac-et-Potensac. *AP. r.*
Lassus. Queyrac. *AP. r.*
Ch.-Lassus. Bégadan. *B. r.*
Latour. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Laubarède. Blanquefort. *AP. r.* [*B. sup. r.*}
Chât.-Laudère. Avensan. }
Lauga. Cussac. *AP. r.*
Laujac. Bégadan. *AP. r.*
Château-Laujac[4]). Bégadan. *B. r.*
Laujac. St.-Estèphe. }
— *AP. r.* [*B. sup. r.*}
Laulan. Jau. *G. AP. r.*
Cru Laurétan. Macau. *Pal. r.*
Le Léas. Vensac. *AP. r.*
Lebourdieu. Vertheuil. *B. r.*

Lemoyne-Lafont-Rochet. Ludon. *B. sup. r.*
Château-Léoville-Barton. St.-Julien. *2e. r.*
Château-Léoville-Lascases. St.-Julien. *2e. r.*
Chât.-Léoville-Poyferré[5]). St.-Julien. *2e. r.*
Lescalle. Macau. *Pal. r.*
Lescapon. Queyrac. *AP. r.*
Lescarjean cru Rollin. St.-Sauveur. *AP. r.*
— cru Rozas. *AP. r.*
Les Lescats. Vendays. *r.*
Lescombes. Eysines. *r.*
Ch.-Lescombes. Eysines. }
Lesparre. *r.* [*r.*}
Les Lesques. Lesparre. *B. r.* [*B. r.*}
Lesquireau. Vertheuil. }
Lestage. Gaillan. *AP. r.*
Lestage. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
— cru Haut-Espinaud. *AP. r.* [*B. sup. r.*}
Château-Lestage. Listrac. }
Cru Lestage-Grand-Poujeaux. Moulis. *B. sup. r.*
Leyssac. St.-Estèphe. }
— *AP. r.* [*B. sup. r.*}
— cru Artigarum. *AP. r.*
Lhereteyre. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Liard. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Libardac. Listrac. *AP. r.*
Ligondas. Arsac. *AP. r.*
Linas. Arsac. *AP. r.*
Linas. Blanquefort. *B. r.*
— *AP. r.*
Linas. Cissac. *AP. r.*
Listrac. *r.*
— Chât.-du-Barry. *AP. r.*
— Graves du Canon. *B. sup. r.*
— cru Capléon. *AP. r.*
— cru Cluzeau. *B. sup. r.*
— cru Couleau. *B. sup. r.*
— cru Louis-Raymond Louisot. *AP. r.*

---

1) Das Château-Lalande, nach seinem Besitzer, *Lalande*, benannt, gebietet über eine Domäne von 100 ha, wovon 12 ha dem Weinbau dienen. Dieses ganz auf Graves-Boden zu Champde-Lalande gelegene Weingut erzeugt Weine, welche zu den gesuchtesten von Listrac gehören.

2) Diese Domäne wurde 1880 von dem verstorbenen A. Desmons mit dem Rechte erworben, den Stempel »*Grand Vin de Larose*« führen zu dürfen. Das Weingut umfaßt 40 ha.

3) Dieses Weingut, nach seinem ältesten Eigentümer dem Chevalier de Lascombes benannt, war ehemals mit dem Cru Durfort vereinigt. Dieser Wein genießt einen großen Ruf.

4) Die Weingüter von Laujac und Laffite haben eine gemeinschaftliche Bewirtschaftung, sind aber hinsichtlich ihrer Güte verschieden. Das Château-Laujac umfaßt 65 ha auf einer weiten und kieshaltigen Hochebene gelegenes Weinland. Das Château-Laffite erzeugt auf mehr thonhaltigem Boden einen körperreicheren Wein.

5) Die ganze Domäne Léoville ist eine der größten und ältesten für die klassierten Gewächse des Médoc. Sie erstreckt sich von Beychevelle bis zum Château-La-Tour (Pauillac) und zieht sich in größerer oder geringerer Breite das linke Stromufer entlang. Der dem Marquis *de Lascases* gehörige Anteil umfaßt die Hälfte der Domäne.

Listrac cru Raymond Louisot. *AP. r.*
— cru Raymond Louisot. *B. sup. r.*
— cru Renard. *AP. r.*
Château-Listrac-Savy. Listrac. *B. sup. r.*
Chât.-Listran. Jau. *B. r.*
Château-Liversan. St.-Sauveur. *5e. r.*
Livran. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Chât.-Livran. St.-Germain-d'Esteuil. *B. r.*
Le Lizey. Vensac. *AP. r.*
Loirac. Jau, Dignac-et-
— *AP. r.* [Loirac. *B. r.*
Chât.-Loirac. Loirac. *B. r.*
Le Lombose. Gaillan. *B. r.*
Loquey. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Loubeyres. Pauillac.
— *AP. r.* [*B. sup. r.*
Château-Loudenne. St.-Yzans. *B. r.*
Louens. Le Pian. *B. r.*
Cru Loustauneuf. Valeyrac. *B. r.*
Ch.-Lout. Le Taillan. *B. r.*
Luc-Blanc. Lesparre. *B. r.*
Lucquet. Arsac. *AP. r.*
Lucrabey. Cissac. *AP. r.*
Ludeye. Listrac. *AP. r.*
Ludon. *r.*
— *AP. r.*
Chât.-Ludon-Pomiès-Agassac. Ludon. *B. sup. r.*
Lugagnac. Vertheuil. *B. r.*
— *AP. r.*
Lussan. Ordonnac-et-Potensac. *AP. r.*
Lynch-Bages. Pauillac. *5e. r.* [*5e. r.*
Lynch-Moussas. Pauillac.
Macau[1]). *r.*
Cru Maccarthy. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Cru Macé. Gaillan. *B. r.*
Cru Maderan. St.-Laurent. *B. sup. r.* [*B. sup. r.*
Madrac. St.-Sauveur.
Cru Magnié. Listrac. *B. sup. r.*
Magudas. St.-Médard-en-Jalle. *AP. r.*
Maignol. Blanquefort. *B. r.*

Cru Maison-Blanche. Soulac. *r.*
Les Maîtres. Eysines. *r.*
Malengenne. Blanquefort. *AP. r.*
Château-Malescasse. Lamarque. *B. sup. r.*
Cru Malescot-Labarthe-Darche. Ludon. *AP. r.*
Malescot-Saint-Exupéry. Margaux. *3e. r.*
Malet. Avensan. *AP. r.*
Château-de-Malleret. Le Pian. *B. r.*
Marbuzet. St.-Estèphe. *AP. r.* [*B. sup. r.*
— cru Les Martines.
Château-Marbuzet. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Les Marceaux. Lesparre. *AP. r.* [*Pal. r.*
La Maréchale. St.-Yzans.
Mareil. Ordonnac-et-Potensac. *AP. r.*
Margalès. Cissac. *AP. r.*
Margaux. *r.* [*1er. r.*
Ch.-Margaux[2]). Margaux.
Cru Marian. Margaux. *AP.-sup. r.* [*Pal. r.*
La Mariotte. Margaux.
Marlaquette. Vendays. *r.*
Château-Marque-Figerou. St.-Seurin-de-Cadourne. *TF. B. r.*
Marquis-d'Alesme-Becker. Margaux. *3e. r.*
Marquis-de-Terme[3]). Margaux. *4e. r.*
Marrot. Macau. *Pal. r.*
Chai Mars. Cussac. *B. sup. r.*
Marsac. Soussans. *B. sup. r.*
— *AP. r.*
Chât.-Marsac-Séguineau. Soussans. *B. sup. r.*
Marsanet. Vendays. *r.*
Marseillanet. St.-Laurent. *B. sup. r.* [*AP. r.*
Marsillan. St.-Laurent.
Château-Martinens. Cantenac. *B. sup. r.*
Les Martins. Cussac. *AP. r.*
Martiny. Cissac. *B. r.*
Mascard. St.-Laurent. *B. sup. r.*
La Mascarderie. St.-Laurent. *AP. r.*

Matheu. Cantenac. *AP. r.*
Maucaillou. Soussans. *AP. r.* [*B. sup. r.*
Chât.-Maucaillou. Moulis.
Château-Maucamps. Macau. *B. sup. r.*
Maucamps-Terrefort. Macau. *B. sup. r.*
Maurac. St.-Seurin-de-Cadourne. *TF. B. r.*
Château-du-Maurac. St.-Seurin-de-Cadourne. *TF. B. r.*
Château-Maurian. Blanquefort. *B. r.*
Château-Mauvezin. Moulis. *B. sup. r.*
Mayau. Vendays. *r.*
Mazail. St.-Yzans. *B. r.*
Château-Médoc. St.-Julien. *B. sup. r.*
Médrac. Listrac. *AP. r.*
Meillan. Civrac. *AP. r.*
Château-Méric. Jau. *B. r.*
Château-du-Merle. St.-Laurent. *B. sup. r.*
Château-Merman. Ludon. *Pal. sec. r.*
La Métairie. Civrac. *AP. r.*
Château-Meyney. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Cru Meyney. Lesparre. *B. r.*
Château-du-Meynieu. Vertheuil. *B. r.*
Château-Meyre. Avensan. *B. sup. r.*
Micalet. Lamarque. *AP. r.*
Cru de Mille. Vensac. *AP. r.*
Cru Millet (Haut-Brionais). Vertheuil. *B. r.*
Milon. Pauillac. *B. sup. r.*
— *AP. r.*
Miqueu. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Moizin. Macau. *Pal. r.*
Château-Monadey. Margaux. *Pal. r.*
Moneins. Cussac. *B. sup. r.*
— *AP. r.*
— cru Normand. *AP. r.*
Mongireau. Blanquefort. *B. r.* [*B. sup. r.*
Cru Monpelou. Pauillac.
Le Mont. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*

---

[1]) Die Graves-Weine dieser Gemeinde, aus Cabernet, Malbec und Merlot gewonnen, zeichnen sich durch schöne Farbe, Fülle und Mark aus. Die Palus-Weine, erzeugt aus Malbec, Fer, Verdot und anderen Rebsorten.

[2] Das Château-Margaux war im 15. Jahrhundert unter dem Namen Lamothe bekannt; es war damals ein befestigtes Schloß. Das Weinland des Schlosses umfaßt 80 ha.

[3]) Das Château-Marquis-de-Terme (früher Marquis-de-Therme geschrieben) rangiert unter die »vierten« Hochgewächse. Die hier angepflanzten Rebsorten sind Cabernet-Sauvignon, Cabernet-blanc, Petit-Verdot.

Chât.-du-Mont. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Montaigne. Blanquefort. *Pal. r.*
Le Mont-Blanc. Civrac. *B. r.*
Montbrison. Arsac. *B. sup. r.*
Château-Montbrun[1]). Cantenac. *B. sup. r.*
Le Monteil. Cissac. *AP. r.*
Cru Le-Monteil[2]). Arsac. *B. sup. r.*
Château-Monthil. Bégadan. *B. r.*
Montignac. Civrac. *AP. r.*
Domaine de Mont-Loup. Pauillac. *AP. r.*
Château-Montrose. St.-Estèphe. *2e. r.*
Château-La-Morandière. Le Haillan. *A. r. w.*
Château-Morange. Ludon. *Pal. sec. r.* [*B. r.*
Morin. Parempuyre. *Pal.*
Château-Morin. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Mortagne. Vendays. *r.*
Le Moulin. Queyrac. *AP. r.*
Moulin-d'Arsac. Arsac. *AP. r.* [Pian. *B. r.*
Moulin de Boucheau. Le
Moulin-de-Buscateau. Ordonnac-et-Potensac. *AP. r.*
Moulin de Demey. Macau. *B. sup. r.*
Moulin-de-Hontemieux. Ordonnac-et-Potensac. *AP. r.* [tenac. *Pal. r.*
Le Moulin-d'Issan. Can-
Le Moulin de Laborde. Listrac. *B. sup. r.*
Moulin de Labrousse. St.-Sauveur. *AP. r.*
Château-Moulin-Riche. St.-Julien. *B. sup. r.*
Moulin-Robert-le-Tris. Listrac. *B. sup. r.*
Moulin-Rose. Lamarque. *AP. r.*
Moulin de Soubeyran[3]). Le Pian. *B. r.*
Cru Moulin-à-Vent. Moulis. *B. sup. r.*
Château-du-Moulina. Lamarque. *AP. r.*
La Mouline. Arsac. *AP. r.*
La Mouline. Moulis. *AP. r.*
Clos de la Mouline. Moulis. *B. sup. r.*
La Moulinière. Parempuyre. *Pal. B. r.*
Moulis. *r.* [*AP. r.*
— cru Martin-l'Église.
Chât.-Moulis (Bouqueyran). Moulis. *B. sup. r.*
Mousset. Pauillac. *AP. r.*
Château-Mouton-d'Armailhacq. Pauillac. *5e. r.*
Mouton-Rothschild[4]). Pauillac. *2e. r.* [*B. r.*
Ch.-du-Mouva. Queyrac.
Moynemounin. Vendays. *r.*
Muratel. Blanquefort. *B. r.*
Muret. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Naujac. *r.* [*B. r.*
Château-Neuf. Lesparre.
Château-Nexon-Lemoyne. Ludon. *B. sup. r.*
Neyran. Soulac. *r.*
Nimes. Vensac. *AP. r.*
Noaillac. Jau. *B. r.*
Nodris. Vertheuil. *B. r.*
Les Olives. Soulac. *r.*
Les Ormeaux. St.-Sauveur. *AP. r.* [*B. sup. r.*
Les Ormes. St.-Estèphe.
Les Ourmes. Queyrac. *AP. r.* [*B. r.*
L'Ousteau-Neuf. Vensac.
Chât.-Pabeau. St.-Seurin-de-Cadourne. *TF. B. r.*
Padarnac. Pauillac.
— *AP. r.* [*B. sup. r.*
Cru Pain. Loirac. *B. r.*
Paléma. Civrac. *AP. r.*
Château-Palmer[5]). Cantenac. *3e. r.*
Paloumey. Ludon. *AP. r.*
Château-Paloumey[6]). Ludon. *G. B. sup. r.*
Palu. Cantenac. *AP. r.*
— cru Bacquey. *AP. r.*
Palus-Bourgade-Lachapelle. Labarde. *Pal. r.*
Palus Saint-Seurin. St.-Seurin-de-Cadourne. *Pal. r.* [*Pal. r.*
Palus Sipière. Margaux.
Ch.-Panigon. Civrac. *B. r.*
Panissas. Vensac. *AP. r.*
Parempuyre[7]). Parem-
— *G. A. r.* [puyre. *r.*
Château-de-Parempuyre. Parempuyre. *G. B. sup. r.*
Les Pargaux. Queyrac. *A. Pr.*
Pargaux. Talais. *r.*
Cru Patâche. Bégadan. *B. r.*
Pauillac. *r.*
— cru Bernon. *AP. r.*
— cru Pradina. *AP. r.*
Château-Paveil. Soussans. *B. sup. r.*
Payat. Cussac. *AP. r.*
Paylande. Cussac. *AP. r.*
Cru Pécon de Laforest. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
Pédesclaux. Pauillac. *5e. r.*
Pellon. Cissac. *B. r.*
— *AP. r.*
Chât.-Pelou. Macau. *Pal. r.*
Pelous. St.-Vivien. *r.*
Le Pérey. Talais. *r.*
Château-du-Périer. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
Ch.-Périgueys. Vendays. *r.*
Chât.-Péris-de-Courcelles. Vertheuil. *B. r.*

[1]) Die Besitzung des Château-Montbrun war früher ein Teil der Domäne des Château-Palmer und wurde lange nach seiner Trennung Montbrun-Palmer gestempelt.

[2]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *Château-d'Arsac*, Seite 1646.

[3]) Die Domäne Moulin de Soubeyran umfaßt einen Besitz von 90 ha, wovon 10 ha Weinland ist. Die Weine dieser Besitzung zeichnen sich durch große Feinheit *(finesse)* und Parfüm aus und sind auch in Deutschland beliebt.

[4]) Dieses Gewächs gehörte länger als ein Jahrhundert der Familie *de Brane* und wurde im Jahre 1830 von einem Herrn Thuret für 1200000 fr. gekauft. Es gehört heute den Erben des Barons *James-Édouard de Rothschild.* Die hier gebauten Weine, welche in der Regel einen weit höheren Preis erzielen als die übrigen Weine der zweiten Klasse, werden ausschließlich aus Cabernet-Sauvignon erzeugt.

[5]) Dieses Weingut hat seinen Namen von dem franz. General gleichen Namens. Es war ehemals als Château-de-Gasq (Name seines Eigentümers) bekannt; de Gasq machte seine Weine im Palais des Kardinals Richelieu, später am Hofe Ludwigs XV. bekannt. Das Chât.-Palmer umfaßt 86 ha und ist auf die Gemeinden Cantenac und Margaux verteilt. Ebenfalls eine Schöpfung Palmers ist das Gut Boston, welches durch die Reblaus zerstört, seit 1858 aber wieder hergestellt wurde. Es umfaßt gegenwärtig etwa 36 ha Weinland.

[6]) In den Graves der Gemeinde Ludon gelegen, hat 35 ha Weinland. Die Weine dieser Besitzung haben viel Körper und Bouquet und sind in der Niederlande sehr geschätzt.

[7]) Die Graves-Weine dieser Gemeinde zeichnen sich durch Feinheit, Saftigkeit und Lieblichkeit aus; die Palus-Weine besitzen viel Feuer *(sève)* und sind infolge ihrer guten Entwickelung sehr gesucht.

Petit-Bourg. Cissac. *AP. r.*
Cru Petit-Hermitage. Ludon. *Pal. sec. r.*
Petit-Luc. Cissac. *B. r.*
— *AP. r.* [*B. sup. r.*] Petit-Poujeaux. Moulis.
— cru du Mau. *AP. r.*
— Château-Ruat. *B. sup. r.*
La Petite-Rivaux. Cissac. *AP. r.* [Cissac. *B. r.*] Le Petit-St.-Martin.
Pey-de-Bel-Air. Civrac. *B. r.*
Peybois. Blanquefort. *B. r.*
Pey-de-Clair. Jau. *B. r.*
Le Pey-de-Gay. Vendays. *r.*
Peyhaut. Avensan. *AP. r.*
Le Pey-de-Haut. Vendays. *r.*
Pey de Ponts. Civrac. *B. r.*
— *AP. r.*
Château-Peyrabon[1]). St.-Sauveur. *r.*
Peyrat. St.-Laurent. *AP. r.*
Cru Peyrecave. Macau. *Pal. r.*
Château-Peyrelebade. Listrac. *B. sup. r.*
Peyres-Pomiès-Agassac. Ludon. *B. sup. r.*
Peyreyres. Blanquefort. *AP. r.*
Peyron. Queyrac. *AP. r.*
Chât.-Peyronnet. Macau. *Pal. r.*
Peyrussan. Ordonnac-et-Potensac. *AP. r.*
Pez. St.-Estèphe. *AP. r.*
Le Pian-Médoc. *r.*
— cru du Haut-Vignoble. *B. r.* [Pian. *B. r.*] Château-du-Pian. Le
Château-Pibran. Pauillac. *B. sup. r.*
Chât.-de-Pichon-Longueville[2]). Pauillac. *2e. r.*
Château-de-Pichon-Longueville-Lalande. Pauillac. *2e. r.*
Picot. Bégadan. *AP. r.*
Château-Picourneau. Vertheuil. *B. r.* [*AP. r.*] La Pigotte. Blaignan.
Pinan. Lesparre. *AP. r.*
Piqueau. Grayan. *r.*
Piquey. Moulis. *B. sup. r.*
Plagnac. Bégadan. *B. r.*

Plaisance. Macau. *Pal. r.*
Château-Plaisance. Lesparrre. *B. r.*
Planque. Lesparre. *AP. r.*
La Planquette. St.-Vivien. *r.*
Domaine de Plantey. Lesparre. *B. r.*
Plantier de Brassaud. Civrac. *B. r.*
Château-Pomeys. Moulis. *B. sup. r.*
Château-Pomiès-Agassac. Ludon. *B. sup. r.*
Château-Pomys. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Le Pont. Avensan. *AP. r.*
Les Ponts. St.-Vivien. *r.*
Cru Pontac-Lynch. Cantenac. *Pal. r.*
Domaine-Pontac-Lynch. Cantenac. *B. sup. r.*
Pontet. Listrac. *AP. r.*
Château-Pontet-Canet. Pauillac. *5e. r.*
Pontet-Chappaz. Arsac. *AP. r.* [*Pal. sec. r.*] Pontet-Pachan. Ludon.
Pontoise-Gabarus-Brochon. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Chât.-le-Port. St.-Vivien. *r.*
Port-Aubin. Cantenac. *Pal. r.*
Port-Ludon. Ludon. *Pal. sec. r.* [*Pal. r.*] Port-de-Macau. Macau.
Potensac. Ordonnac-et-Potensac. *r.*
— Domaine du Grand-Bois. *B. r.*
— cru Lasalle. *B. r.*
— cru Plotignan. *AP. r.*
Chât.-Potensac. Ordonnac-et-Potensac. *B. r.*
Poujeau. Le Pian. *B. r.*
Cru Poujeau-Coutrille. Ludon. *AP. r.*
Château-Poujeaux. Moulis. *B. sup. r.* [*4e. r.*] Chât.-Poujet. Cantenac.
Poumeyrette. Naujac. *r.*
Pouyalet. Pauillac. *AP. r.*
— cru Lesparre-Duroc. *B. sup. r.*
Le Pouyau. Gaillan. *B. r.*
Les Pouyaux. Vendays. *r.*

Cru Pouyeau. St.-Vivien. *r.*
Pré-Neuf. Arcins. *Pal. r.*
Le Pré-de-Saulx. Bégadan. *AP. r.*
Château-Preuillac-la-Cardonne. Blaignan. *B. r.*
Château-Priban. Macau. *B. sup. r.*
Château-Priban-Terrefort. Macau. *r.* [*B. sup. r.*] — cru La Chanterie.
Le Prieuré. Cantenac. *4e. r.*
Prignac. *r.*
Primat. Avensan. *AP. r.*
Cru Privèra. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
La Providence. Ludon. *Pal. sec. r.*
Le Puy. Cissac. *AP. r.*
Le Puy. St.-Laurent. *B. sup. r.* [*AP. r.*] Puy-de-Menjon. Listrac.
Château-du-Puy-de-Saint-Martin. Cissac. *B. r.*
Château-Puyastruc. Blanquefort. *B. r.*
Pys. Arsac. *AP. r.*
Cru Quatre-Chemins. Ludon. *AP. r.*
Queyrac. *r.*
Queyrau. Le Pian. *B. r.*
Queyron. Blanquefort. *AP. r.* [*AP. r.*] Le Bas-Queyron. Cissac.
Le Haut-Queyron. Cissac. *AP. r.* [*AP. r.*] Le Queysan. St.-Yzans.
Queytignan. Moulis. — *AP. r.* [*B. sup. r.*]
Quimper. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Cru Ragouil de Villepreux. Parempuyre. *Pal. B. r.*
Château-du-Raux. Cussac. *B. sup. r.*
Chât.-Rauzan-Gassies[3]). Margaux. *2e. r.*
Château-Rauzan-Ségla. Margaux. *2e. r.*
La Raze. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Château-de-la-Raze. Civrac. *B. r.*
Château-Réal. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Rebeyron. Vertheuil. *AP. r.*
La Reine. Soussans. *Pal. r.*

[1]) Liegt auf einem der höchsten Hügel-Rücken des Médoc und ist nach diesem benannt. Die Domäne hat eine Ausdehnung von 125 ha, wovon 50 ha Weinland (in einem einzigen Stück) ist. Hauptrebsorte: Cabernet-Sauvignon.

[2]) Dieses Weingut, an die Crus Cantemerle und Giscours grenzend, gehört seit langer Zeit zu den besten höheren Bürger-Gewächsen des Haut-Médoc. Eines ganz besonderen Rufes erfreut sich dieser Wein in Holland.

[3]) Die Domäne von Rauzan-Gassies, nach einem alten Adels-Geschlecht de Gassies benannt, war ehedem mit der von Rauzan-Ségla vereinigt. Beide Weine sind gleichberühmt.

Cru Renard (Issan). Margaux. *AP.-sup. r.*
— *Pal. r.*
Château-Retou. Lamarque. *B. sup. r.*
Château-du-Retou. Lamarque. *B. sup. r.*
Château-Reverdi vergl. Lamarque.
Les Reynats. Cissac. *AP. r.*
Château-Reysson. Vertheuil. *B. r.*
Richet. Soussans. *B. sup. r.*
Ricous. Cissac. *AP. r.*
Rionnet. St.-Laurent. *AP. r.* [*B. r.*}
Chât.-la-Rivaux. Cissac.
La Rivière. Blaignan. *AP. r.*
La Rivière. Dignac. *B. r.*
Rivière. Valeyrac. *AP. r.*
Le Roc. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Roche. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Rochet. Bégadan. *AP. r.*
Château-Rochet. St.-Estèphe. *4e. r.*
Domaine de Rodde. Lesparre. *AP. r.*
Château-Rolland. Pauillac. *AP. r.* [*AP. r.*}
Romefort. Avensan.
Romefort. Cussac. *B. sup. r.*
Château-Romefort. Blaignan. *B. r.*
La Roque. Soulac. *r.*
Château-Rose-la-Biche. Macau. *B. sup. r.*
Chât.-Rosemont-Geneste. Labarde. *B. sup. r.*
Rouman. Gaillan. *AP. r.*
Rozan. Macau. *Pal. r.*
Château-Ruat vergl. Petit-Poujeaux.
Le Sable. Queyrac. *AP. r.*
Château-du-Sablon. Margaux. *B. sup. r.*
Sablonnat. Civrac. *AP. r.*
Château-Saint-Ahon. Blanquefort. *B. r.*
Saint-Aubin. St.-A. *B. r.*
Cru Saint-Aubin. Dignac.}
— *Pal. B. r.* [*G. B. r.*}
— Saint-Aubin-Richard. Dignac. *B. r.*
Cru Saint-Bonnet. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
Sainte-Catherine. Lesparre. *B. r.*

Saint-Christoly. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
Saint-Corbian. St.-Estèphe. *AP. r.*
Saint-Estèphe. Cissac. *r.*
Saint-Gaux. St.-Germain-d'Esteuil. *AP. r.*
Saint-Gaux. Vensac. *AP. r.*
Saint-Germain-d'Esteuil. *r.*
— cru des cinq pins. *AP. r.*
— cru du Ganet. *AP. r.*
Saint-Julien. *r.*
Château-Saint-Julien. Cussac. *Pal. r.*
Cru Saint-Junien-La-Canau. St.-Vivien. *M. r.*
Cru Saint-Junien-Grande-Canau. St.-Vivien. *M. r.*
Saint-Lambert. Pauillac.}
— *AP. r.* [*B. sup. r.*}
Cru St.-Lambert-Croizet. Pauillac. *B. sup. r.*
Cru Saint-Laurent. Eysines. *r.*
Saint-Laurent. *r.* [*B. r.*}
Saint-Léonard. Lesparre.
Cru Saint-Louis-du-Bosc. St.-Julien. *B. sup. r.*
Ste.-Marie. Lesparre. *B. r.*
Saint-Médard-en-Jalle. St.-M.-en-J. *B. r.*
— *AP. r.*
— cru Cante-Perdrix. *B. r.*
— cru Deyrand. *B. r.*
— cru Larros. *B. r.*
Saint-Pé. Soussans. *B. sup. r.*
Château-Saint-Pierre. St.-Julien. *4e. r.*
Château-Saint-Pierre-Bontemps. St.-Julien. *4e. r.*
Saint-Pierre-Maurenx. St.-Julien. *B. sup. r.*
Saint-Pignan. Moulis. *AP. r.*
Château-St.-Roch. Queyrac. *B. r.*
Château-St.-Roch-Lacroix. Queyrac. *B. r.*
Saint-Sauveur. *r.*
— cru Lapiey. *AP. r.*
— cru Moules. *AP. r.*
— cru Terey. *AP. r.*
St.-Seurin-de-Cadourne. *r.*
St.-Trélody. Lesparre. *B. r.*
— cru Ramond Bernard.}
— *AP. r.* [*B. r.*}
Saint-Vivien. *r.*
Saint-Yzans. *r.*
— cru Chaussat. *AP. r.*

Saint-Yzans cru Maison-Blanche. *AP. r*
— Domaine de Taillanet. *AP. r.*
Château-La-Salle-de-Pez. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Chât.-Sans-Souci (Sérillan). St.-Méd.-en-Jalle. *B. r.*
Sarnac. Vendays. *r.*
Cru Sarransot-Dupré. Listrac. *B. sup. r.*
Saussac. St.-Laurent. *AP. r.*
Seguin. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Seguin. Macau. *Pal. r.*
Château-Ségur. Parempuyre. *G. B. sup. r.*
Château-Ségur-Garramey. St.-Estèphe. *B. sup. r.*
Sémeillan. Listrac. *AP. r.*
Château-Sémeillan. Listrac. *B. sup. r.*
Sémensan. Dignac. *B. r.*
Sémian. Queyrac. *AP. r.*
Sénéjac. Le Pian. *B. r.*
Château-Sénéjac[1]). Le Pian. *B. r.*
Chât.-Sénilhac. St.-Seurin-de-Cadourne. *TF. B. r.*
La Seougue. St.-Vivien. *r.*
Sérillan. St.-Médard-en-Jalle. *AP. r.*
— cru Lestage. *AP. r.*
Sestignan. Jau. *B. r.*
Siamois. Soussans. *B. sup. r.*
Sieujan. St.-Laurent.}
— *AP. r.* [*B. sup. r.*}
Château-Sigognac. St.-Yzans. *B. r.* [*AP. r.*}
Simmalon. Avensan.
Sipian. Valeyrac. *AP. r.*
Château-Sipian. Valeyrac. *B. r.*
Sipière vergl. Palus S.
Château-Siran. Labarde. *B. sup. r.* [*Pal. r.*}
Siran-Palus. Labarde.
Château-Sivaillan. Moulis. *B. sup. r.*
Cru Sobole. Ludon. *AP. r.*
Sociando-Malet. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Chât.-Souge. St.-Médard-en-Jalle. *B. r.*
Soulac. *r. w.*
Le Jeune Soulac. Soulac. *r.*
Souley. Vertheuil. *B. r.*
Soussans. *B. sup. r.*
— cru Maucaillesou. *AP. r.*
Chât.-Taffard-de-Blaignan. Blaignan. *B. r.*

---

[1]) Ehemals Hauptort einer Baronie, mit einem Weinland von 40 ha. Trauben-Sorte: Cabernet.

Le Taillan. Le Taillan. *AP. r.* [Taillan. *B. r.*}
Château-du-Taillan. Le }
Taillet. Macau. *Pal. r.*
— cru de Noé. *Pal. r.*
Talais. *r.* [*4e. r.*}
Chât.-Talbot. St.-Julien.}
La Tamponnette. Moulis. *AP. r.*
Château-Tanaïs-Clapeau. Blanquefort. *B. r.*
Tanaïs-la-Luzerne. Le Haillan. *A. r.*
Tapon. Lesparre. *B. r.*
Cru Tartuguière. Prignac. *B. r.*
La Taste. Ludon. *AP. r.*
Taste. Vensac. *B. r.*
— *AP. r.* [*B. sup. r.*}
Tastins-Malécot. Pauillac.}
Tastirebire. Vendays. *r.*
Taudinet. Gaillan. *AP. r.*
Tayac. Soussans. *AP. r.*
Le Temple. Valeyrac. *B. r.*
Le Temple. St.-Vivien. *r.*
— Château-du-Loc. *r.*
Terrefort. Macau. *Pal. r.*
Terrefort-Cantenac. Cantenac. *Pal. r.*
Terrefort-de-La-Tour-de-Mons[1]). Soussans. *Pal. sec. r.*
Château-du-Tertre[2]). Arsac. *5e. r.*
La Tondeille. Vertheuil. *AP. r.* [*B. sup. r.*}
Toujague. Soussans. }
Château-La-Tour[3]). Pauillac. *1e. r.*
Tour-L'Aspic. Pauillac. *B. sup. r.*
La-Tour-Bessan[4]). Soussans. *Pal. sec. r.*
La-Tour-de-By. Bégadan. *B. r.*
Cru La-Tour-du-Camp. Blanquefort. *B. r.*
Château-La-Tour-Carnet. St.-Laurent. *4e. r.*
La Tour-du-Haut-Vignoble. St.-Estèphe. *B. sup. r.*

La-Tour-du Haut (vignoble d'Arsac). Arsac. *AP. r.*
La-Tour-Massac. Cantenac. *B. sup. r.*
Chât.-La-Tour-de-Mons[5]). Soussans. *B. sup. r.*
Château-La-Tour-du-Mont. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Château-La-Tour-Rauzan. St.-Sauveur. *B. sup. r.*
La-Tour-Saint-Bonnet-Cazenave. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
La-Tour-Séran. St.-Christoly-et-Conquèques. *B. r.*
La Tour-Sieujan. St.-Laurent. *B. sup. r.*
Cru la Tour-des-Termes. Vertheuil. *B. r.*
La-Tour-du-Tertre. Listrac. *B. sup. r.*
Domaine-La-Tour-Trois-Moulins. Macau. *B. sup. r.*
Tourteran. St.-Sauveur. *B. sup. r.*
Le Tralle. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Tramont. Arcins. *B. r.*
Tramont-Meyre. Arcins. *Pal. r.*
Trémau. Lesparre. *B. r.*
Tremblaux. Civrac. *AP. r.*
Tricots. Arsac. *AP. r.*
Clos des Trinitaires. St.-Laurent. *AP. r.*
Le Tris. Listrac. *r.*
— cru Lagrave. *AP. r.*
— cru Lescourt. *B. sup. r.*
— cru du Sommet. *AP. r.*
Chât.-des-Trois-Moulins[6]). Macau. *B. sup. r.*
Château-Trompette. Parempuyre. *Pal. B. r.*
Les Troncs. Blanquefort. *AP. r.*
Troussas. Valeyrac. *B. r.*
— *AP. r.*
Château-Troussas. Valeyrac. *B. r.*
Truxet. Queyrac. *AP. r.*

La Tuilerie. Avensan. *AP. r.*
Les Tuilières. Cissac. *AP. r.* [*AP. r.*}
Les Tuilières. Vensac. }
Tujean. Blanquefort. *B. r.*
Uch. Lesparre. *B. r.*
Cru Valeyrac. Valeyrac. *B. r.* [*Pal. B. r.*}
Le Vallier. Parempuyre.}
Cru Vauban. Cussac. *Pal. r.*
Vendays. *r.*
Vensac. *B. r.*
— *AP. r.* [*AP. r.*}
La Verdasse. Valeyrac. }
Château-La-Verdasse. Valeyrac. *B. r.*
Ch.-Verdignan. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Chât.-Verdus. St.-Seurin-de-Cadourne. *G. B. r.*
Chât.-Vernous. Lesparre.}
Vertheuil[7]). *r.* [*B. r.*}
Château-Vertheuil. Vertheuil. *B. r.*
Château-Veyrin. Listrac. *B. sup. r.*
Cru Veyrin-Domecq. Listrac. *B. sup. r.*
Château-Victoria. Vertheuil. *B. r.*
Videau. Castelnau. *B. r.*
Videau. Grayan. *r.*
Château-Vieille-Ville (Corbiac). St.-Médard-en-Jalle. *B. r.*
Vigean. Eysines. *r.*
Château-du-Vigean. Eysines. *r.* [*r.*}
Château-Vigean. Eysines.}
Château-Vigean-Ségur. Eysines. *r.*
Le Vigneau. St.-Estèphe. *Pal. r.*
Château-du-Vigneau. Talais. *r.* [*AP. r.*}
Vigne-Malon. Gaillan. }
Villa. St.-Seurin-de-Cadourne. *AP. r.*
Villambis. Cissac. *B. r.*
Domaine-de-Villegeorge. Avensan. *B. sup. r.*

---

[1]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *Château-La-Tour-de-Mons* auf dieser Seite.
[2]) Dieses Gewächs kommt nie in den Handel.
[3]) Besitzerin dieses berühmten Weingutes ist die *Société civile du vignoble de la-Tour*, welche es in öffentlichem Verkauf für 1 511 000 fr. erstanden hat.
[4]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *Château-La-Tour-de-Mons* auf dieser Seite.
[5]) Das Schloß, nach einer Familie *de Mons* benannt und bis in das 15. Jahrh. zurückreichend, gebietet über eine Domäne von 200 ha, wovon 50 ha Graves-Boden dem Weinbau dienen. — Ein Teil der zur Domäne gehörigen Wiesen wurde in ausgezeichnetes Weinland umgewandelt und ist bekannt als: La-Tour-Bessan und Terrefort-de-La-Tour-de-Mons.
[6]) Dieses Weingut, welches früher die Namen *Bâtisse* und *Badère* getragen hat, gehört seit mehr als 200 Jahren der Familie *de Pichon-Longueville*.
[7]) Die hier erzeugten Weine werden eingeteilt in *vins de graves* und in *vins de terres fortes* (Weine von schwerem Boden). Sie sind gesucht im Norden, wo die Marke »L'Abbaye Skinner« sehr bekannt ist. Rebsatz: Cabernet-Sauvignon, Malbec, Merlot.

Villeneuve. St.-Laurent. *AP. r.*
Villeneuve. Valeyrac. *B. r.*
— cru de Verdun. *B. r.*
Villeneuve. *AP. r.* [*AP. r.*]
Villeranque. Avensan.
Château-Vincent. Cantenac. *B. sup. r.*
Château-Vincent-Margaux. Margaux. *Pal. r.*
Virefougasse. Soussans. *AP. r.*

2. Graves. Graves. Graves.

(Linkes Garonne-Ufer.)

Rote Graves-Weine sind die Weine, welche auf dem ungefähr 20 km südlich und 8 km westlich von der Stadt Bordeaux sich erstreckenden Weinlande geerntet werden. Der Boden, auf welchem diese Weine wachsen, wird von einer Mischung von Kieseln, Sand und anderen erdigen Bestand-Teilen gebildet. Die Graves-Weine haben Körper, eine schöne Farbe, Feinheit und »une sève très prononcée«. Sie sind sehr haltbar und wetteifern mit den Weinen des Médoc, welche ihnen allerdings durch ihr eigenartiges, liebliches Bouquet überlegen sind. — **Rote Trauben-Sorten:** Vidure-Sauvignonne (cabernet-sauvignon), Petite-Vidure (petit-cabernet), Grosse-Vidure (gros-cabernet), Petit-Verdot, Carbouet (carmenère), Merlot, Malbec. **Weiße Trauben-Sorten:** Sauvignon, Sémillon, Muscadelle, Blanc-Verdet. Die besten Gemeinden der Graves sind: Pessac (liefert den Château-Haut-Brion, einen der vier erstklassigen Weine der Gironde), Talence, Mérignac, Léognan, Gradignan, Villenave-d'Ornon, Martillac und Bruges. Es folgen dann die als **Petites Graves** bekannten Gemeinden und weiter, das linke Flußufer aufwärts, die Weißweingegend von **Sauternes**.

L'Alouette. Pessac. *r.*
Cru d'Argougnan. Bruges. *r.*
Chât.-d'Arlac oder Maison-Carrée. Mérignan. *r.*
Château-Arnut. Pessac. *r.*
Chât.-Ausone[1]). Bruges. *r.*
Bacalan. Pessac. *r.*
Barail-Brulé. Pessac. *r.*
Barbon. Léognan. *r.*
Château-Baret. Villenave-d'Ornon. *r.*
Barthès. Gradignan. *r.*
Château-Baugé. Villenave-d'Ornon. *r.*
Beau-Désert. Mérignac. *r.*
Château-Beau-Désert. Mérignac. *r.*
Beauséjour. Canéjan. *r.*
Becquet. Villenave-d'Ornon. *r.*
Bel-Air. Léognan. *r.*
Chât.-Bel-Air. Talence. *r.*
Chât.-Bellegrave. Pessac. *r.*
Bellevue. Mérignac. *r.*
Benedigue. Gradignan. *r.*
Bergey. Léognan. *r.*
Bernin. Martillac. *r.*
Bersol. Pessac. *r.*
Chât.-Beunon. Villenave-d'Ornon. *r.*
Blumerel (Peydavant). Talence. *r.*
Château-Boismartin. Léognan. *r.*
Ch.-Bon-Air. Mérignac. *r.*
Bordeaux-Le-Tondu. *r.*
Ch.-des-Borges. Bruges. *r.*
Bourdillot. Mérignac. *r.*
Domaine de Bourgail. Pessac. *r.*
Château-de-Bourran. Mérignac. *r.*
La Branche. Mérignac. *r.*
Château-Branon-Licterie. Léognan. *r.*
Ch.-du-Breuil. Talence. *r.*
Chât.-Brignon. Villenave-d'Ornon. *r.*
Chât.-Brivazac. Pessac. *r.*
Domaine de Brown. Léognan. *r.*
Bruges. *r.*
Ch.-Le-Burck. Mérignac. *r.*
Campilleau. Bruges. *r.*
Chât.-Camponac. Pessac. *r.*
Chât.-Candeau. Pessac. *r.*
Canéjan. *r.*
Chât.-Canteloup-Lesportes. Villenave-d'Ornon. *r.*
Capeyron. Mérignac. *r.*
— cru Haut-Vigneau. *r.*
Carbonne. Villenave-d'Ornon. *r.*
Château-Carbonnieux. Léognan. *r.*
Château-Carbonnieux. Villenave-d'Ornon. *r.*
Château-des-Carmes-Haut-Brion. Pessac. *r.*
Chât.-Carrère. Bordeaux-Le-Tondu. *r.*
Carros. Bruges. *r.*
Domaine de Carsin. Léognan. *r.*
Domaine de Carton. Gradignan. *r.*
Castillon. Pessac. *r.*
Catros. Mérignac. *r.*
Caudéran. *r.*
Cave. Villenave-d'Ornon. *r.*
Cayac. Gradignan. *r.*
Château-Cazalet. Pessac. *r.*
Ch.-Cazeaux. Gradignan. *r.*
Cestas. *r.*
Chât.-de-Cestas. Cestas. *r.*
Chât.-Chambret. Pessac. *r.*
Charlin. Mérignac. *r.*
Chefnourry. Canéjan. *r.*
Chemin-des-Briques. Talence. *r.*
Chemin de l'Église. Talence. *r.*
Chêne-Vert. Mérignac. *r.*
Domaine de Chevalier (Chibaley). Léognan. *r.*
Chât.-Christan. Villenave-d'Ornon. *r.*
Cru de La Clotte. Léognan. *r.*
Château-Constance. Mérignac. *r.*
Couchiroy. Léognan. *r.*
Couhins. Villenave-d'Ornon. *r.*
Chât.-Couhins. Villenave-d'Ornon. *r.*
Le Courneau. Gradignan. *r.*
Courneau d'Ars. Talence. *r.*
Ch.-Courréjean. Villenave-d'Ornon. *Pal. r.*
Croix-du-Sable. Bruges. *r.*
Château-Cruon. Talence. *r.*
Le Désert. Léognan. *r.*
Devaux. Mérignac. *r.*
Cru Deveau. Caudéran. *r.*
La Dime. Martillac. *r.*
Doumy. Talence. *r.*
Duchesne. Léognan. *r.*
Chât.-Dunoyer. Talence. *r.*
L'Ermitage. Gradignan. *r.*
Cru l'Ermitage-Haut-Brion. Bordeaux-Le-Tondu. *r.*

---

[1]) Diese Besitzung trug früher den Namen *Château-du-Réduit* und umfaßt heute 35 ha Weinland, welches mit Petit-Verdot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-franc und Malbec bepflanzt ist.

Les Eyquems. Mérignac. *r.*
— cru Marbotin. *r.*
Château-Fanning-La-Fontaine. Pessac. *r.*
La Fauconnerie. Mérignac. *r.*
Ch.-Favart. Gradignan. *r.*
Ferbos. Léognan. *r.*
Château-la-Ferrade. Villenave-d'Ornon. *r.*
Chât.-Ferran. Martillac. *r.*
Chât.-Fieuzal. Léognan. *r.*
Ch.-Foncastel. Mérignac. *r.*
Château-Fontainieu. Mérignac. *r.*
Fontaudin. Pessac. *r.*
Fourchâteau. Mérignac. *r.*
Ch.-de-France. Léognan. *r.*
Frigière. Léognan. *r.*
Gardère. Léognan. *r.*
Le Gascon. Léognan. *r.*
— cru Corne. *r.*
Domaine du Gay. Gradignan. *r.*
Chât.-Gazin. Léognan. *r.*
Chât.-Geneste. Villenave-d'Ornon. *Pal. r.*
Ch.-de-Gorre. Martillac. *r.*
Gradignan. *r.*
Château-Grand-Darnal. Bruges. *r.*
Le Grand-Louis. Caudéran. *r.*
Grandmaison. Léognan. *r.*
La Grave. Bruges. *r.*
Ch.-Le-Halde. Mérignac. *r.*
Le Hameau du Pape. Léognan. *r.*
Château-Le-Hanneton. Léognan. *r.*
Château-Haut-Bailly. Léognan. *r.*
Haute-Barde. Villenave-d'Ornon. *r.*
Haut-Briet. Mérignac. *r.*
Château-Haut-Brion. Pessac. *1er. r.*
Petit Haut-Brion. Bordeaux-Le-Tondu. *r.*
Cru Haut-Brion-Larrivet. Léognan. *r.*
Château-Haut-Lévêque. Pessac. *r.*
Haut-Madère. Villenave-d'Ornon. *r.*
Haut-Marquet. Léognan. *r.*
Haut-Méjan. Mérignac. *r.*
Château-Haut-Morian. Mérignac. *r.*

Haut-Queyron. Talence. *r.*
Haut-Vigneaux. Gradignan. *r.*
Château-l'Hermitage. Martillac. *r.*
Château-L'Hermiton. Léognan. *r.*
Ch.-l'Hironde. Martillac. *r.*
La Houneau. Gradignan. *r.*
Ch.-de-l'Île. Mérignac. *r.*
Chât.-Imbert. Léognan. *r.*
Jahn. Talence. *r.*
Jaussiaume. Caudéran. *r.*
Île des Juifs. Villenave-d'Ornon. *Pal. r.*
Chât.-Kerloïs. Léognan. *r.*
Ch.-Labarthe-Haut-Brion. Bordeaux-Le-Tondu. *r.*
Labatut. Mérignac. *r.*
Labouhume. Léognan. *r.*
Laburthe. Gradignan. *r.*
Ch.-Laburthe-Haut-Brion-Brivazac. Pessac. *r.*
Ladoare. Martillac. *r.*
Ladoune. Pessac. *r.*
Lafitte. Talence. *r.*
Ch.-Lafont. Gradignan. *r.*
Domaine de Lagarde. Martillac. *r.*
Laguloup. Léognan. *r.*
Château-Lahontan. Villenave-d'Ornon. *r.*
Domaine de Lamothe. Pessac. *r.*
Chât.-Lange. Gradignan. *r.*
Lantic. Martillac. *r.*
Laroche. Martillac. *r.*
Chât.-Laroque. Talence. *r.*
Lartigue. Martillac. *r. w.*
Château-Laurenzane. Gradignan. *r.*
Léognan. *r.*, wenig *w.*
Lespaut. Martillac. *r.*
Château-Lestonac. Gradignan. *r.*
Château-Leyran. Villenave-d'Ornon. *r.*
Château-Limbourg. Villenave-d'Ornon. *r.*
Ch.-Limeau. Gradignan. *r.*
Château-La-Louvière. Léognan. *r.*
Le Luc. Léognan. *r.*
Luc. Pessac. *r.*
Cru Luchey. Mérignac. *r.*
La Maconne. Villenave-d'Ornon. *r.*
Maison-Carrée vergl. Château-d'Arlac.

Malartic. Gradignan. *r.*
Chât.-Malartic-Lagravière. Léognan. *r.*
Château-Malleprat. Martillac. *r.*
Marchegay. Mérignac. *r.*
Chât.-Margaut. Talence. *r.*
Domaine de Marquet. Léognan. *r.*
Marteau. Villenave-d'Ornon. *r.*
Martillac. *r.*
Martin. Villenave-d'Ornon. *r.*
Château-Materre-Haut-Talence. Talence. *r.*
Ch.-Maucamp. Talence. *r.*
Mayne-Jarteau. Bruges. *r.*
Méchives. Villenave-d'Ornon. *r.*
Mérignac. *r.*
Mirabeau. Martillac. *r.*
Mirepin. Mérignac. *r.*
Château-La-Mission-Haut-Brion. Pessac.
Chât.-Monadey. Talence. *r.*
Chât.-Monbalon. Pessac. *r.*
Domaine de la Monnaie. Villenave-d'Ornon. *r.*
Monsacré. Talence. *r.*
Montaudon. Talence. *r.*
Le Monteil. Pessac. *r.*
Moreau. Talence. *r.*
Château-Moulerens. Gradignan. *r.*
Domaine de Naudin. Mérignac. *r.*
Chât.-Neuf. Léognan. *r.*
Noès, cru Halloran. Pessac. *r.*
Nouchet. Martillac. *r.*
Chât.-Olivier. Léognan. *r.*
Chât.-d'Oquien. Villenave-d'Ornon. *r.*
Domaine d'Ornon. Gradignan. *r.*
Orphelinat de Monjoux. Gradignan. *r.*
L'Oustalade. Léognan. *r.*
— cru Lacaze. *r.*
— cru Merlet. *r.*
Château-Pape-Clément[1]). Pessac. *r.*
Petit Pape-Clément. Pessac. *r.*
Quartier Pape-Clément, cru Forestier. Pessac. *r.*
Château-du-Parc-de-Chavailles. Mérignac. *r.*

[1]) Dieses Weingut wurde 1305 vom Erzbischof von Bordeaux, *Bertrand de Goth*, geschaffen, welcher, 1305 zum Papst gewählt, es dem Kardinal Arnaud de Canteloup, Erzbischof von Bordeaux, vermachte. Bertrand de Goth nahm als Papst den Namen »Clément V.« (Klemens der Fünfte) an; seit dieser Zeit ist das Weingut unter dem Namen *Château-Pape-Clément* bekannt.

Château-de-Pédavent. Talence. *r.*
Le Penon. Gradignan. *r.*
Pérès. Pessac. *r.*
Périnot. Caudéran. *r.*
Pessac. *r.*
Petit-Bosc. Villenave-d'Ornon. *r.*
Le Petit-Bosquet. Talence. *r.*
Petit-Hourcade. Léognan. *fr.*
Cru Petit-Plantier. Bordeaux-Le-Tondu. *r.*
Pey-Arnaud. Canéjan. *r.*
Château-Peybouquey (Capdoura). Talence. *r.*
Peycamin. Gradignan. *r.*
Peydavant. Talence. *r.*
Peylane. Talence. *r.*
Peyrehaut. Villenave-d'Ornon. *r.*
Château-Phénix-Haut-Brion. Pessac. *r.*
Les Pins-Verts. Mérignac. *fr.*
Pique-Caillou. Mérignac. *r.*
Château-Pique-Caillou. Mérignac. *r.*
Pirèque. Léognan. *r.*
Le Pont-de-Langon. Villenave-d'Ornon. *r.*
Cru Pontac. Villenave-d'Ornon. *r.*
Pontac-Monplaisir. Villenave-d'Ornon. *r.*
Chât.-Pontac-Monplaisir. Villenave-d'Ornon. *r.*
Pontaulic. Léognan. *r.*
Domaine Ponteil. Léognan. *r.*
Pontic. Mérignac. *r.*
Le Poujeau. Mérignac. *r.*
Les Poujoques. Bruges. *r.*
Ch.-Poumey. Gradignan. *r.*
Château-du-Prince-Noir. Talence. *r.*
Domaine de la Providence-de-Badarnac. Pessac. *r.*
Château-Raba. Talence. *r.*
Rambouillet-Lagravière. Léognan. *r.*
Cru Rébéquet. Villenave-d'Ornon. *r.*
Récaret-Haut-Talence. Talence. *r.*
Domaine de Rigailloux. Léognan. *r.*
La Roche. Mérignac. *r.*
Château-Rochemorin. Martillac. *r.*
Domaine de la Roque-Haut-Madère. Villenave-d'Ornon. *r.*
La Roquette. Villenave-d'Ornon. *r.*
Domaine Rosier-Bellevue. Gradignan. *r.*
Rostan. Talence. *r.*
Château-de-Rouillac. Canéjan. *r.*
Chât.-Roumieu. Pessac. *r.*
Ch.-Rouquey. Mérignac. *r.*
Ch.-Roustaing. Talence. *r.*
Château-Saige-Fort-Manoir. Pessac. *r.*
Château-Saint-Albe. Gradignan. r.
Saint-Bris. Villenave-d'Ornon. *r.*
Sainte-Germaine. Bruges. *fr.*
Château-Saint-Géry. Gradignan. *r.*
Domaine de St.-Géry. Gradignan. *r.*
Saint-Martin. Léognan. *r.*
Château-de-Sallegourde. Villenave-d'Ornon. *r.*
Salle de Livrac. Pessac. *r.*
Sardine. Pessac. *r.*
Cru Le Sartre. Léognan. *r.*
Chât.-Seguin. Canéjan. *r.*
Château-Smith-Haut-Lafite[1]). Martillac. *r.*
La Solitude. Martillac. *r.*
Cru Soubian. Léognan. *r.*
Cru Suzon. Talence. *r.*
Talence. *r.*
Château-des-Templiers. Talence. *r.*
Chât.-Terrefort. Villenave-d'Ornon. *r.*
Thiboeuf. Léognan. *r.*
Château-de-Thouars. Talence. *r.*
Château-La-Tour-de-Gassies. Bruges. *r.*
Château-La-Tour-Haut-Brion. Talence. *r.*
La-Tour-Hourcade. Léognan. r.
Domaine de la Tour-de-Sarcignan. Villenave-d'Ornon. *r.*
La Tour de Veyrines. Mérignac. *r.*
La Tourette. Martillac. *r.*
Chât.-Treulon. Bruges. *r.*
Chât.-Trigant. Villenave-d'Ornon. *r.*
Domaine des Tuileries. Mérignac. *r.*
Château-Le-Vallon, clos Périglan. Pessac. *r.*
Ch.-Verthamon. Pessac. *r.*
Chât.-Veyres. Villenave-d'Ornon. *r.*
Vieille-Tour. Talence. *r.*
Château-Vieille-Tour. Talence. *r.*
Le Vigneau-de-Bas. Martillac. *r.*
Villenave-d'Ornon. *r. w.*
Ch.-de-Villenave-d'Ornon. Villenave-d'Ornon. *r.*
Villa Villeneuve. Talence. *r.*

Petites Graves.

Die als Petites Graves bekannten Gemeinden weisen sehr verschiedene Boden-Arten auf. Teils sind es leichte kieselhaltige Graves, teils reiner Sand, teils Palus. Der kieselige Boden und die Palus dienen fast ausschließlich dem Weinbau. Trauben-Sorten für Rotweine: Merlot, Malbec, Vidure; für geringere Weine: Hourcat oder Balouzat, Parde, Mercier oder Larrivet, Girançon. Trauben-Sorte für Weißweine: Enrageat. Die Gemeinden von Bègles, Cadaujac, Isle-Saint-Georges, Saint-Médard-d'Eyrans, Ayguemorte, Beautiran, Castres, Labrède, Portets, Saint-Selve, Saint-Morillon, Cabanac, Saucats erzielen auf ihrem Graves-Boden ziemlich gute Rotweine und Weißweine zweiten Ranges. Die an den Ufern der Garonne gelegenen Gemeinden Bègles, Cadaujac, Isle-Saint-Georges, Saint-Médard-d'Eyrans, Ayguemorte, Beautiran, Castres, Portets erzeugen ziemlich gesuchte Palus-Weine. — Betreffs Abkürzungen siehe unter »Gironde«, Seite 1644.

Andrisse-Haut-Bernède. Beautiran. *G. r.*
Ch.-d'Anice. Podensac. *w.*
Arbanats. *r. w.*
Château-d'Arbanats. Arbanats. *r. w.*
Ardennes. Illats. *r. w.*
Les Arricauds. Landiras. *w. r.*

[1]) Die ganze Domäne Smith-Haut-Lafite umfaßt 263 ha; hiervon sind 58 ha mit den besten Rebsorten bepflanzt. Die hier erzeugten Weine gehören zu den gesuchtesten Graves-Weinen und werden meistens wie die dritten und vierten Gewächse des Médoc verkauft.

Arrougeys. Landiras. *w. r.*
Arroze. Landiras. *w. r.*
Arsac. St.-Selve. *w. r.*
Artigues. Landiras. *w. r.*
Avignon. Labrède. *r. w.*
Cru Avocat. Cérons. *w. r.*
Ayguemorte. *G. r.*
— *Pal. r.*
Le Barail. Langon. *w. r.*
Ch.-Bardin. Cadaujac. *G. r.*
Cru de Barque. Ayguemorte. *G. r.*
Barraille. Illats. *w. r.*
Barrère. Landiras. *w. r.*
Barreyre. Cérons. *w. r.*
Barreyre. Virelade. *G. r.*
Barrouil. Illats. *w. r.*
Barthé. Cérons. *w. r.*
Le Basque. Arbanats. *r. w.*
Le Basque. Illats. *w. r.*
Batsères. Landiras. *w. r.*
Ch.-Batsères. Landiras. *r. w.*
Battier. Portets. *r.* [*G. r.*}
Beau-Chêne. Beautiran. }
Ch.-Beaulieu. Cérons. *w. r.*
Beau-Site. Portets. *r.*
Beautiran. *G. r.*
— *Pal. r.*
Château-de-Beautiran. Beautiran. *Pal. r.*
Bêcheau. Portets. *r.*
Bègles. *Pal. r.*
— *G. r.*
Belair. St.-Morillon. *w. r.*
Belair. Virelade. *Pal. r.*
Bel-Air. Arbanats. *r. w.*
Bel-Air. Portets. *r. w.*
Belle Croix. Beautiran. *Pal. r.* [*r. w.*}
Cru Bellevue. Labrède. }
Bellevue. Toulenne. *r. w.*
— *Pal. r.*
Belon. St.-Morillon. *w. r.*
Bëousse. Illats. *w. r.*
Bergey. Labrède. *w. r.*
La Bernède. Léogeats. *r.*
Bernin. Cabanac-Villagrains. *r. w.*
Bérot. Arbanats. *r. w.*
Cru Bichon. Labrède. *r. w.*
Biot. Arbanats. *r. w.*
Birambits. Bègles. *G. r.*
Blanc. Pujols. *w. r.*
Cru La-Blancherie. Labrède. *r. w.*
Blanque. Budos. *r. w.*
Boisson. Podensac. *r. w.*
Boiste. Landiras. *w. r.*
Le Bonhomme. Virelade. *G. r.*
Bouniet. Illats. *w. r.*
Le Bourdieu. Beautiran. *G. r.*
Bourdillot. Portets. *r.*
Château-du-Bouscaut. Cadaujac. *G. r.*
Boutric. Isle-Saint-Georges. *r.*
Boyrein. Roaillan. *w. r.*
Château-Boyrein. Roaillan. *w. r.* [*w.*}
Les Breillaoux. Podensac. }
Le Brésil. Isle-Saint-Georges. *r.*
Chât.-du-Brésil. Cadaujac. *Pal. r.* [*G. r.*}
Le Breton. Ayguemorte. }
Brocas. St.-Selve. *w. r.*
Brondelles. Langon. *w. r.*
Brouquet. Illats. *w. r.*
Bruilleau. St.-Médard-d'Eyrans. *G. w. r.*
Le Brule. Langon. *r. w.*
Budos. *r. w.* [*w. r.*}
Buelaygue. St.-Morillon. }
Château-de-Cabanac. Cabanac-Villagrains. *r. w.*
Gassies-Cabanac. Cabanac-Villagrains. *w. r.*
Le Puch-Cabanac. Cabanac-Villagrains. *r. w.*
La Cabanasse. Labrède. *r. w.* [*r. w.*}
Les Cabanes. Podensac. }
Domaine-Cabanieux. Langon. *r. w.*
Cachot. Beautiran. *Pal. r.*
Cadaujac. *G. r.*
— *Pal. r.* [*G. r.*}
Chât.-Cadaujac. Cadaujac. }
Chât.-Cagès. Illats. *r. w.*
Caillourouley. Podensac. *r. w.*
Callot. Cadaujac. *Pal. r.*
— cru Château-Plombard. *Pal. r.*
Château-de-Calvimont. Cérons. *w. r.*
Camagnon. Roaillan. *w. r.*
Château-Camarcet. St.-Morillon. *w. r.*
Château-Cambanieux. Portets. *r.*
Le Camëvu. Illats. *r. w.*
Campouyran. Beautiran. *Pal. r.*
Canet. Landiras. *w. r.*
Cantau. Toulenne. *r.*
Canteau. Illats. *w. r.*
Cante-Coucut. St.-Morillon. *r. w.*
Cru Cantemerle. Cérons. *w.*
Canton.' Cérons. *r. w.*
Cantujan. Beautiran. *G. r.*
Cap de Billot. Ayguemorte. *G. r.*
Capitayne. Arbanats. *r. w.*
Le Carpe. Saint-Loubert. *r.*
Carpentey. Cadaujac. *Pal. r.*
Le Carpia. Budos. *r. w.*
Carpoula. Landiras. *w. r.*
Carros. Arbanats. *r. w.*
Cassemil. Langon. *r. w.*
Cassion. St.-Morillon. *w. r.*
Castaing. Langon. *w. r.*
Castaing. Portets. *r.*
Castres. *r. w.*
Catiroi. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Caulet. Cérons. *r. w.*
Cazenave. Budos. *r. w.*
Cérons. *w. r.* [*w. r.*}
Chât.-de-Cérons. Cérons. }
Chante-l'Oiseau. Langon. *w. r.* [*GP. r.*}
Chanteloube. Beautiran. }
Chatry. Bègles. *G. r.*
Château-de-Chavat. Podensac. *r. w.*
Le Chay. Portets. *r.*
Chiret. St.-Morillon. *w. r.*
Château-Chollet-Tourteau. Arbanats. *r. w.*
Le Chot. Budos. *r. w.*
Civrac. St.-Selve. *w. r.*
Claron. St.-Morillon. *r. w.*
Cluchon. Portets. *r.*
Cohes. St.-Selve. *w. r.*
Collas. Pujols. *w. r.*
Le Com. Cabanac-Villagrains. *r. w.*
Condrines. Illats. *w. r.*
Couchire. Budos. *r. w.*
La Couleyre. Landiras. *r. w.*
Château-du-Coulomey. Beautiran. *G. r.*
Coulon. Bègles. *Pal. r.*
Courbon. Toulenne. *w. r.*
Le Coureau. St.-Morillon. *w. r.*
Le Courneau. Portets. *r.*
Coustaud. St.-Morillon. *r. w.*
Crabitay. Portets. *r.*
Cruzeau. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Cucouèques. Langon. *r. w.*
Curac. Beautiran. *G. r.*
Château-Darricaud. Landiras. *w. r.*
Darriet. St.-Morillon. *w. r.*
Darroubin. Portets. *r.*
Cru Dehez. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Demay. Portets. *r.*
Destangt.. Bègles. *G. r.*
Doms. Portets. *r.*
Dorat. Bègles. *G. r.*
Dragon. Castres. *r. w.*
Droit. Cadaujac. *Pal. r.*

Le Druc. Landiras. *w. r.*
Domaine Dulac. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Dumès. Langon. *w. r.*
Dupouy. Langon. *r. w.*
Duret. Labrède. *r. w.*
Duvergey. Budos. *w. r.*
Cru de l'Ermitage. Castres. *r. w.*
Escalès. Illats. *w. r.*
Esclauset. Saucats. *w. r.*
L'Escloupey. Virelade. — *w.* [*Pal. r.*
Château-de-l'Espérance. Labrède. *r. w.*
Étienne. St.-Morillon. *w. r.*
L'Étoile. Langon. *r. w.*
Eyquem. Labrède. *w. r.*
Eyrans. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Ch.-d'Eyrans. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Expert. Cérons. *w. r.*
Château-La-Fabrique. Beautiran. *G. r.*
Fayteaud. Labrède. *w. r.*
Ferbos. Cadaujac. *Pal. r.*
Château-Ferbos-Lalanette. Podensac. *r. w.*
Fernon. Langon. *w. r.*
Ferrand. Isle-Saint-Georges. *r.*
Ch.-Ferrande. Castres. *r. w.*
Figueys. Beautiran. *G. r.* — *Pal. r.*
La Figure. Léogeats. *r.*
Cru Fitton-Toulenne. Toulenne. *Pal. r.*
Fonbanne. Budos. *w. r.*
Foncla. Castres. *r. w.*
Foncroise. St.-Selve. *w. r.*
La Fontaine. Illats. *w. r.*
Forès. Castres. *r. w.*
Château-des-Fougères. Labrède. *r. w.*
Fourcq. Landiras. *r. w.*
Fourgean. Cadaujac. *G. r.*
Château-Fournié. St.-Morillon. *r. w.*
Le Frayre. Beautiran. *Pal. r.*
Freyron. Cérons. *w. r.*
Gaillarde. St.-Selve. *w. r.*
Le Gaillardin. St.-Selve. *w. r.*
Gaillat. Langon. *r. w.*
Galibert. Cadaujac. *Pal. r.*
Garail. Podensac. *r. w.*
Garraingail. St.-Selve. *r. w.*
Gayon. Virelade. *G. r.* — *Pal. r.*
Gourens. St.-Morillon. *r. w.*
Le Grand-Abord. Portets. *r.*
Grand-Bos. Castres. *r. w.*
Le Grand-Chemin. Arbanats. *r. w.*
Château-Grand-Chemin. Cérons. *w. r.*
Le Grand-Miqueu. Roaillan. *r.*
Grandey. St.-Morillon. *w. r.* [*r.*
La Grave. Saint-Loubert.
La Gravère. Toulenne. *Pal. r.*
Château-de-la-Gravère. Toulenne. *w. r.*
Fontaine-de-la-Gravère. Toulenne. *r.* [*w. r.*
Gravette. St.-Morillon.
Château-de-Grenade. St.-Selve. *r. w.*
— cru Arabe-Lafite. *r. w.*
Grima. Cadaujac. *Pal. r.*
Grusson. Langon. *r. w.*
Gueydon. Portets. *r.*
Gugnan. Labrède. *w. r.*
Guillaumot. Labrède. *r. w.*
Château-Guillaumot. Labrède. *w. r.*
Guillemins. Langon. *r. w.*
Guyon. Castres. *r. w.*
Le Haut. Landiras. *w. r.*
Haut-Callens. Beautiran. *G. r.*
Haut-Forès. Castres. *r. w.*
Cru de Hilde. Bègles. *Pal. r.*
Le Hillot. Illats. *w. r.*
L'Hôpital. Portets. *r.*
La Houarde. Roaillan. *r.*
Le Houra. Illats. *w. r.*
Huradin. Cérons. *w.*
L'Île-de-Gruère. Toulenne. *Pal. r.*
Illats. *r. w.*
Isle-Saint-Georges. *r.*
Jacoulet. St.-Morillon. *w. r.*
Jacquet. Castres. *r. w.*
Jamin. Labrède. *r. w.*
Jamnets. Landiras. *w. r.*
Janicon. Castres. *r. w.*
Jaussans. Illats. *w. r.*
Jean-Cabos. Toulenne. *r. w.*
Jeanne-de-Devant. Langon. *r. w.*
Jean-Dubos. Pujols. *w. r.*
Jeanne-de-Mothes. Cérons. *w. r.*
Jean-Mouret. Langon. *r. w.*
Jeansotte. St.-Selve. *w. r.*
Joachim. Labrède. *w. r.*
Joachim. Saucats. *w. r.*
Junqueyres. Landiras.
Labrède. *r. w.* [*w. r.*
Château-de-Labrède. Labrède. *w. r.*
Lacroix. Langon. *w. r.*
Cru Lafargue. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Laflonquette. Saint-Morillon. *w. r.*
Lafontaine. Virelade. *G. r.* — *Pal. r.*
Lagrange. St.-Selve. *w. r.*
Lagraulet. St.-Morillon. *w. r.* [*r. w.*
Ch.-de-Laguloup. Saucats.
Château-La-Lagune-Verduc. Budos. *r. w.*
Lailley. Virelade. *G. r.* — *w.*
Lamagnon. Pujols. *w. r.*
Lamaletie. Langon. *r.*
Lamanon de Belair. St.-Morillon. *w. r.*
Lamanon du Pin. St.-Morillon. *w. r.*
Lamothe. Langon. *r. w.*
Lamothe. Portets. *r.*
Château-Lamothe. Beautiran. *G. r.*
Ch.-Lamothe. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Cru Lamothe-Bouscaut. Cadaujac. *G. r.*
Landiras. *r. w.*
Château-de-Landiras. Landiras. *r. w.*
Cru de Langlet. Cabanac-Villagrains. *r. w.*
Langon. *r. w.*
Languit. Beautiran. *G. r.*
Lanselet. Illats. *r. w.*
Lapeyrouse. Budos. *w. r.*
Château-de-Laprade. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Larchey. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Lardit. Arbanats. *r. w.*
Larnavey. St.-Selve. *w. r.*
Larouquey. Podensac. *r. w.*
Larroc. Cérons. *w. r.*
Lartigue. Léogeats. *r.*
Lartigue. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Ch.-Lassalle. Pujols. *r. w.*
Lasserre. Cadaujac. *G. r.*
Lataste. Cérons. *w. r.*
Le Laurey. Roaillan. *r.*
Lauriol. Isle-Saint-Georges. *r.*
Chât.-Lavau-Haut-Callens. Beautiran. *G. r.*
Léogeats. *r. w.*

Les Levraults. Léogeats. *r.*
Limagère. Beautiran. *Pal. r.*
Château-de-La-Linière. Labrède. *r. w.*
Lionne. Illats. *r. w.*
Chât.-de-Lionne. Pujols. *r. w.*
Liot. Budos. *w. r.*
Chât.-Lognac. Portets. *r.*
Louchet. Budos. *r. w.*
Les Loups. Landiras. *w. r.*
Château-Lusseau. Ayguemorte. *G. r.*
Ludemant. Langon. *r. w.*
Ludemant-La-Côte. Langon. *r.*
Domaine de Lugey. — *w.* [Virelade. *G. r.*
Madère. Podensac. *w. r.*
Magereau. Virelade. *Pal. r.*
Maillard. Toulenne. *Pal. r.*
Chât.-Malleret. Cadaujac. *Pal. r.*
Manine. Landiras. *w. r.*
Manufacture. St.-Médard-d'Eyrans. *Pal. r. w.*
Belly-Maoucouade. Podensac. *r. w.*
Le Mayne de la Maoucouade. Podensac. *w.*
Mareuil. Pujols. *w. r.*
Le Marin. Landiras. *w.*
Marot. Léogeats. *r.*
Marots. Budos. *r. w.*
Marteau. Cadaujac. *Pal. r.*
Château-Martignac. Beautiran. *GP. r.*
Martinet. Virelade. *Pal. r.*
Massé. Budos. *r. w.*
Matelin. St.-Selve. *w. r.*
Cru Matelot. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Mauléon. Langon. *r.*
Mauras. Labrède. *w. r.*
Château-de-Mauves. Podensac. *r. w.*
Médone. Budos. *r. w.*
Château-Méjan. Ayguemorte. *G. r.*
Menaud. Cérons. *w. r.*
Menaud. Pujols. *r. w.*
Menon. Landiras. *r. w.*
Château-Menon. Landiras. *r. w.*
Méric. Labrède. *r. w.*
Le Merle. Illats. *w. r.*
La Merlère. Langon. *r. w.*
Métairie du Rocher. Castres. *w. r.*
Métivier. Ayguemorte. *Pal. r.*
Château-Millet. Portets. *r.*

Mitaut. St.-Morillon. *r. w.*
Moka. Ayguemorte. *G. r.*
— *Pal. r.*
Mongenan. Portets. *r.*
Pavillon de Mongenan. Portets. *r.*
Ch.-Montigny-Beautiran. Beautiran. *Pal. r.*
Ch.-Montigny-Beautiran. Isle-Saint-Georges. *r.*
Cru Moscou. Cadaujac.
Moulin. Portets. *r.* [*G. r.*
Domaine du Moulin-à-Vent. Portets. *r.*
Muntel. Beautiran. *G. r.*
Mussonville. Bègles. *G. r.*
Nadon. Castres. *r. w.*
Ninon. Labrède. *w. r.*
Nodoy. Virelade. *Pal. r.*
— *w.*
Nouchet. Castres. *r. w.*
L'Ordonnat. Langon. *w. r.*
L'Ousteau-Neuf. Landiras. *w. r.*
Pageas. Beautiran. *G. r.*
Papoula. Portets. *r.*
Domaine de Partarieu. Toulenne. *Pal. r.*
Paté. Cadaujac. *G. r.*
Paysan. Cérons. *w. r.*
Péran. Langon. *w. r.*
Le Père. Arbanats. *r. w.*
Perron. Budos. *r. w.*
Château-Perron. Roaillan. *r. w.*
Peseau. Beautiran. *GP. r.*
Pessan. Portets. *r.*
Château-Pessan. Portets. *r.*
Petitot. Langon. *r. w.*
Peyragué. Illats. *w. r.*
Le Peyrat. Cérons. *w. r.*
La Peyrouse. Budos. *r. w.*
Peyroussanne. Beautiran. *Pal. r.*
Pierrefort de Boscas. St.-Médard-d'Eyrans. *Pal. r. w.*
Pierrette. Castres. *r. w.*
Le Pin. Cabanac-Villagrains. *w. r.*
Le Pin. Saucats. *w. r.*
Pinau. Podensac. *w. r.*
Pinchot. St.-Selve. *w. r.*
Chât.-de-Pinguet. Budos.
— cru d'Armanjan. [*w. r.*
Château-de-Pinguet. Landiras. *w. r.*
Pinot. St.-Morillon. *w. r.*
Piotte-Cabanac. Cabanac-Villagrains. *w. r.*
La Pire. Cérons. *w. r.*
Piron. St.-Morillon. *r. w.*
Le Pitchou. Landiras. *w. r.*

Cru Les Places. Cadaujac. *Pal. r.*
Plaisance. Toulenne. *r.*
Plantat. St.-Morillon. *w. r.*
Les Plantes. Landiras. *w. r.*
Le Plantey. Castres. *r. w.*
Podensac. *r. w.*
Château-Poitevin. Castres. *r. w.* [*r. w.*
Chât.-Pomarède. Castres.
Château-Pomarède-de-Haut. Castres. *r. w.*
Pontaulic. Roaillan. *r.*
Pont-Castel. Isle-Saint-Georges. *r.*
Chât.-du-Pont-de-Langon. Cadaujac. *G. r.*
Le Pont-de-la-Maye. Bègles. *G. r.*
Pontric. Cadaujac. *G. r.*
Le Portail. Landiras. *w. r.*
Portets. *r.*
Ch.-de-Portets. Portets. *r.*
— port du roi. *r.*
Île de Portets, cru de Renon. Portets. *Pal. r.*
Poulot. Cabanac-Villagrains. *r. w.*
Pujols. Landiras. *w. r.*
Le Puy-de-Cornac. Cérons. *w. r.*
Domaine de Quentin. St.-Médard-d'Eyrans. *G. r. w.*
Rahoul. Portets. *r.*
Rambaud. Labrède. *r. w.*
La Raze. Bègles. *G. r.*
Respide. Toulenne. *r. w.*
Château-de-Respide. Langon. *r. w.*
Le Reys. Labrède. *w. r.*
Ricotte. Labrède. *w. r.*
Rivière. Cadaujac. *Pal. r.*
Roaillan. Léogeats. *r. w.*
Robinet. Léogeats. *r.*
La Ronde. Cadaujac. *Pal. r.*
Roqueton. Castres. *r. w.*
Château-de-Rougemont-Barberousse. Toulenne. *w. r.*
Roulié. Castres. *r. w.*
La Roussie. Cadaujac. *Pal. r.* [Roaillan. *r.*
Roy-Daudet-Deluc.
La Sablère. Illats. *w. r.*
La Sablière. Ayguemorte. *G. r.*
Sadirac. Castres. *r. w.*
Château-Saint-Gillis. Podensac. *r. w.*
Saint-Jérôme. Ayguemorte. *G. r.* [*r. w.*
Saint-Julien. Toulenne.

Saint-Loubert. r. [fr. w.
Saint-Médard-d'Eyrans.
Saint-Michel-de-Rieufret. r. w.
Saint-Morillon. w. r.
Cru Saint-Robert. Pujols.
Saint-Selve. r. w. [fr. w.
Château-de-St.-Selve. St.-Selve. r. w.
Salans. Podensac. r. w.
Salvané. Cérons. w.
Sansarric. Castres. r. w.
Sarransot. St.-Selve. w. r.
Saucats. Cabanac-Villagrains. r. w.
Château-de-la-Sauque. Labrède. r. w.
Domaine de Saute-Grit. Labrède. w. r. [w.
Château-de-Seuil. Cérons.

Le Son. Saucats. w. r.
Sorbier. Bègles. G. r.
Souriguey. Labrède. w. r.
Chât.-Tardieu. Portets. r.
— cru Lagueloup. r.
Tahiti. St.-Selve. w. r.
Château-Tartifume. Bègles. Pal. r.
Le Tauzin. Illats. r. w.
Tauzin. Pujols. w. r.
Le Tëouley. Illats. w. r.
Teychon. Arbanats. r. w.
Le Teygney. Langon. r. w.
Domaine des Tilleuls. Virelade. G. r.
— Pal. r.
Toulenne. r. w. [r.
Toumilon. Saint-Loubert.
La Tourte. Toulenne. w. r.

Les Trois-Piliers. Toulenne. w. [G. r.
Ch.-de-Tuquet. Beautiran.
Château-Turpeau. Isle-Saint-Georges. r.
Cru Tustot. Toulenne. w. r.
Valaux. Cadaujac. G. r.
Veyres. Cadaujac. G. r.
Videau. Pujols. w. r.
La Vignasse. Landiras. r. w.
Villagrains[1]). Cabanac-Villagrains. r. w.
Haut-Villagrains. Cabanac-Villagrains. r. w.
Virecoupe. Budos. r. w.
Virelade. r. w.
Chât.-de-Virelade. Vire-
— Pal. r. [lade. G. r.
— w.
Cru Yon. Podensac. r.

3. Bazadais. Bazadais. Bazadais.

Das Arrondissement Bazas hat 1494,83 qkm, (1891) 52457 Einwohner, 71 Gemeinden und zerfällt in die 7 Kantone Auros (149,87 qkm, 7036 Einw.), Bazas (200,74 qkm, 10886 Einw.), Captieux (252,89 qkm, 3553 Einw.), Grignols (129,49 qkm, 5047 Einw.), Langon (130,47 qkm, 12754 Einw.), St.-Symphorien (325,01 qkm, 5546 Einw.), Villandraut (306,36 qkm, 7635 Einw.). In Captieux, Villandraut und St.-Symphorien wird fast gar kein Weinbau getrieben. Der Weinbau, welcher im vorigen Jahrhundert in den Bezirken Bazas und Auros von großer Wichtigkeit war, hat nachgelassen, scheint sich aber doch wieder heben zu wollen, indem man die Rebsorten sorgfältiger auswählt und der Pflege des Weinstocks mehr Sorgfalt widmet. Rebsorten für Rotweine: Merlot, Cabernet, Malbec, Bouchedes, Parde (Tripet), Mancin, Moustouyère, Picard. Rebsorten für Weißweine: Enrageat, Jurançon, Sémillon, Sauvignon. Die besten Rotweine erzeugen die Gemeinden Lados, Aillas, Auros, Coimères, St.-Côme, Sigalens. Die feinsten Weißwein-Gewächse erzeugen Château-du-Mirail, Château-d'Auros, Bernard Giresse in Auros und andere.

Aillas. r. w.
Ch.-d'Alis. Brannens. r. w.
Les Arroudeys. Cazats. r. w.
Auros. r. w.
Chât.-d'Auros. Auros. r. w.
Bacquerisse. St.-Côme. r. w.
Banquet. Cudos. r. w.
Le Basque. Brouqueyran.
Bassanne. r. w. [r. w.
La Baste. Birac. r. w.
Bazas. r. w.
Beaulac. Bernos. r. w.
Beaulieu. St.-Côme. r. w.
Beauregard. Berthès. r. w.
Bedorat. Bassanne. r. w.
Bernos. r. w.
Berthès. r. w.
La Beyse. Aillas. r. w.
Birac. r. w.
Chât.-de-Birac. Birac. r. w.
Château-de-Bonnegarde. Savignac. r. w.
Boston. Aillas. r. w.
Brannens. r. w.
Branot. Sauviac. r. w.

La Brette. Castillon-de-Castets. r. w.
Brouqueyran. r. w.
Brun. Pondaurat. r. w.
Cap de la Gouge. Sigalens. r. w.
Cardine. Cudos. r. w.
Chât.-du-Carpia. Castillon-de-Castets. r. w.
Castellane. Aillas. r. w.
Le Castéra. Lados. r. w.
Castillon-de-Castets. Brouqueyran. r. w.
Caubeyran. Sigalens. r. w.
Cazats. r. w. [r. w.
Ch.-de-Charrié. Grignols.
La Choque. Aillas. r. w.
Coimères. r. w.
Conque. Bazas. r. w.
Courtus. Berthès. r. w.
Le Couvent. Pondaurat. r. w. [Berthès. r. w.
Domaine du Croc.
Cudos. r. w. [r. w.
Les Darthès. Bassanne.

Darthier. Gajac. r. w.
Destis. Aillas. r. w.
Le Duc. Gans. r. w.
Duffau. Sigalens. r. w.
Duthil. Coimères. r. w.
L'Église. Berthès. r. w.
L'Église. Coimères. r. w.
Domaine des Escudeys. Bazas. r. w.
Fombardin. Cudos. r. w.
Gajac. r. w.
Gans. r. w. [r. w.
Le Grand Casse. Cazats.
Le Gravillot. Puybarban.
Grignols. r. w. [r. w.
Ch.-de-Grignols. Grignols. r. w. [r. w.
Le Grusson. Coimères.
Guiron. Bazas. r. w.
Ch.-de-Guit. Grignols. r. w.
Heourey. Brannens. r. w.
Le Herre. Aillas. r. w.
La Herrère. Coimères. r. w. [Coimères. r. w.
La Grande Herrère.

---

[1]) *Didot-Bottin*, Annuaire-Almanach de Commerce (1893), schreibt Villagrins, die Gemeinde Cabanac-et-Villagrins; *Ritters* Geographisch-Statistisches Lexikon (1895) verzeichnet die Gemeinde als Cabanac-et-Villagrain; *Cocks-Feret*, Bordeaux et ses vins, schreibt in der neuesten Auflage Villagrains und die Gemeinde Cabanac-Villagrains.

L'Houmiet. Aillas. *r. w.*
Jean-Dodine. Brannens. *r. w.*
Jean-Haut. Coimères. *r. w.*
Jeanoutic. Aillas. *r. w.*
Jean-de-Vezin. Sigalens. *r. w.*
Ch.-Labarthe. St.-Côme. *r. w.*
Château-Labeyrie. Cudos. *r. w.*
Lados (Ct. Auros). *r. w.*
Manquit. Sigalens. *r. w.*
Menon. Bernos. *r. w.*
Menoton. Gans. *r. w.*
Le Mineur. Coimères. *r. w.*
Château-du-Mirail. Brouqueyran. *r. w.*
Mongie. Cazats. *r. w.*
Monsat. Puybarban. *r. w.*
Les Mothes. Lados. *r. w.*
Mounet. Gajac. *r. w.*
Mouron. Castillon-de-Castets. *r. w.*
Domaine de Mussotte. Gajac. *r. w.*
Pelletrie. Sigalens. *r. w.*
Penot. Brannens. *r. w.*
Péou-Roux. Sigalens. *r. w.*
Château-des-Péricots. Aillas. *r. w.*
Pessan. Cudos. *r. w.*
Le Petit Casse. Cazats. *r. w.*
La Peyreire. Savignac. *r. w.*
Piacque. Savignac. *w. r.*
Pondaurat (Ct. Auros). *r. w.*
Portalot. Berthès. *r. w.*
Poussignac. Bazas. *r. w.*
Prend-t-y-garde. Sigalens. *r. w.*
Puybarban ou Puy-Barban (Ct. Auros). *r. w.*
Quatre-Métairies. Aillas. *r. w.*
Roche. Berthès. *r. w.*
La Roque. Gajac. *r. w.*
Château-de-la-Roque. Coimères. *r. w.*
La Roquette. Gajac. *r. w.*
Roussinon. Brannens. *r. w.*
Le Roy. Pondaurat. *r. w.*
Chât.-du-Sabla. Grignols. *r. w.*
Sablats. Bazas. *r. w.*
Sadirac. Grignols. *r. w.*
Saint-Côme (Ct. Bazas). *r. w.*
St.-Germain. Auros. *r. w.*
St.-Michel. Bazas. *r. w.*
St.-Vincent. Bazas. *r. w.*
Sallefranque. Gans. *r. w.*
Château-Sauron. Birac. *r. w.*
Sauviac (Ct. Bazas). *r. w.*
Château-de-Sauviac. Sauviac. *r. w.*
Savignac (Ct. Auros). *r. w.*
Château-de-Savignac. Savignac. *w. r.*
Servière. Bazas. *r. w.*
Sigalens (Ct. Auros). *r. w.*
Soubarède. Brouqueyran. *r. w.*
Le Tain. Coimères. *r. w.*
Taleyzon. Bernos. *r. w.*
Tanic. Berthès. *r. w.*
Tarride. Brannens. *r. w.*
Tartas. Pondaurat. *r. w.*
Château-Tontoulon. Bazas. *r. w.*
Château-La-Tour. Pondaurat. *r. w.*
Domaine de Trazits. Gajac. *r. w.*
Château-de-Verduzan. Aillas. *r. w.*

4. Les Landes Girondines. Die Lande der Gironde. Landes of the Gironde.

Der Weinstock wächst hier unter allen nur möglichen Entwickelungs-Formen; teils kriecht er am Boden entlang, teils windet er sich bis zu den Gipfeln der Bäume empor, hier ist er halb hoch, dort ganz hoch an Pfählen und an Geländen gezogen. Überall ist sein Wachstum ein natürlich schönes und sein Ertrag lohnend, wenn nicht etwa der Frost die tiefen und mittleren oder das Oïdium die hohen Weinstöcke schädigen. Die Gemeinden von Mios, Salles, Belin und Béliet bilden eine ganz bestimmte Gruppe, die das alte Weinland der Gironde darstellt, welches durch das Oïdium und häufige Fröste auf wenig mehr als hundert Hektar zusammengeschmolzen ist. In der Nachbarschaft des Bassins von Arcachon findet man bessere klimatische Bedingungen, aber wenn man die Anschwemmungen des Bassins verläßt, so begegnet man den nämlichen Schwierigkeiten, wie im übrigen Teile der Landes, nämlich ungenügenden Gesundheits-Bedingungen und Häufigkeit der Fröste. Der hier gebaute Wein wird am Platze verbraucht. Infolge ungenügender Pflege des Weinstocks sowie infolge mangelhaften Verfahrens in der Weinbereitung haben diese Weine keinen großen inneren Wert. Die Rotweine sind meist arm an Körper und Farbe, nichtsdestoweniger aber angenehm, wenn sie sorgfältig bereitet wurden. Den Weißweinen fehlt ebenfalls etwas Körper. Die in den Landes angepflanzten Rebsorten, welche dem Wetter am meisten Widerstand leisten und sich dem Klima der Landes am besten anpassen, sind: Folle blanche, Cabernet-Sauvignon (diese Rebe gedeiht besonders auf den Anschwemmungen der Bassins von Arcachon), Folle rouge, Pignou, Cahors, Aramon, Fer, Chasselas. — Wer über die Weingüter der Landes ausführlicher berichtet sein will, dem sei das vortreffliche Werk von *F. Vassilière, Les Landes Girondines* empfohlen.

Ares. *r. w.*
— Machinotte. *r. w.*
Belin. *r. w.*
Cap-du-Mont. *r. w.*
La Forge. *r. w.*
Gujan. *r. w.*
Gujan Verdalle. *r. w.*
Le Moulin. *r. w.*
Pont du Saud. *r. w.*
Salles. *r. w.*
— Castéra. *r. w.*
Le Teich. *r. w.*
Le Nézert. *r. w.*
La Teste. *r. w.*
La Teste. Le Cournaud. *r. w.*
Testey. *r. w.*
Toutain. *r. w.*

Vignobles des Dunes et des Lettes.

Villa Algérienne[1]).
Piquey.

[1]) Dieses Gewächs, welches um die algerische Villa in den Lettes und den Dünen *(dunes)* der Halbinsel des Cap Ferret gelegen ist, umfaßt ungefähr $5^1/_2$ ha auf den Dünen und den Plattformen der Fischteiche, und gegen 25 ha in den Lettes von Les Jacquets.

5. Le pays de Sauternes. Weißwein-Gebiet von Sauternes. Sauternes wines.

Das Land Sauternes ist auf den Anhöhen des linken Ufers des Ciron gelegen und umfaßt einen Teil der fünf Grenzgemeinden Barsac, Bommes, Fargues, Preignac und Sauternes. Die hier am meisten angebauten Rebsorten sind Sémillon und Sauvignon. Was nun die Qualität der Sauternes-Weine betrifft, so sind diese weltberühmt; sie besitzen viel Mark und Feinheit, vor allem aber eine höchst angenehme Blume und Würze. Die feinen Weißweine von Sauternes haben einen starken Absatz nach Rußland, da dort süße Weine sehr beliebt sind. In den besten Sauternes-Lagen werden heute beinahe nur süße Weine erzeugt und zwar wie am Rhein durch Hängenlassen der Trauben bis zur Edelsäule oder bis zum Einschrumpfen der Beeren. Die Lese erfolgt stückweise, oft Beere um Beere. Daß diese Art der Beeren-Lese große Gefahren in sich schließt, daß die am Stocke verbliebene Traube bei ungünstiger Witterung gänzlich verloren gehen kann, wird jeder leicht begreifen. Selbst von den besten klimatischen Verhältnissen begünstigt, hat dieses Ernte-Verfahren eine beträchtliche Verminderung des Ergebnisses zur Folge, welche die Vergrößerung des Verkaufs-Preises wieder aufwiegen muß. Die auf die Weinbereitung verwendete Sorgfalt hat in hohem Maße einen Anteil an der Güte der Weine. Man pflegt übrigens zu sagen, daß der Wein mehr bewundert als gern getrunken werde. Die trockenen Weißweine der Graves sind hingegen sehr liebliche und angenehme Tischweine, die von allen gern getrunken werden. Die hier angegebene Klassifikation ist die alte von 1855, welche einer Umänderung bedürftig ist, leider aber offiziell noch nicht verbessert worden ist. Erstes Hochgewächs (grand 1er cru): *Château-(d'-)Yquem* (Sauternes). Erste Gewächse (1ers crus): *Château-La-Tour-Blanche* (Bommes), *Château-Peyraguey* (Bommes), *Château-Vigneau* (Bommes), *Château-Suduiraut* (Preignac), *Château-Coutet* (Barsac), *Château-Climens* (Barsac), *Château-Bayle* (Sauternes), *Château-Rieussec* (Fargues), *Château-Rabaut* (Bommes). Zweite Gewächse (2es crus): *Château-Mirat* (Barsac), *Château-Doisy* (Barsac), *Château-Peyxotto* (Bommes), *Château-d'Arche* (Sauternes), *Château-Filhot* (Sauternes), *Château-Broustet-Nérac* (Barsac), *Château-Caillou* (Barsac), *Château-Suau* (Barsac), *Château-Malle* (Preignac), *Château-Romer* (Preignac), *Château-Lamothe* (Sauternes). Die Preise der großen Weißweine von Sauternes sind je nach den Jahren sehr verschieden.

Der Château-Yquem erhält gewöhnlich $^1/_4$ oder $^1/_3$ mehr, als die anderen ersten Gewächse.

Château-d'Arche. Sauternes. *2e. w.*
Château-d'Arche-Vimeney. Sauternes. *2e. w.*
Arnauton. Barsac. *AP. w.*
Arrançon. Haut-Preignac. *B. sup. w.*
Chât.-des-Arrieux. Haut-Preignac. *B. sup. w.*
Cru des Arrocs. St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*
Barbier. Fargues. *A. w. r.*
Barjuneau. Sauternes. *B. w.*
Barrail-Peyraguey. Bommes. *B. w.*
Château-Barreyre. Barsac. *B. sup. w.*
Barsac[1]. *r. w.*
Ch.-Bastor (La Montagne). Haut-Preignac. *B. sup.* } *[w.*
Baudry. Barsac. *w.* }
Beaulac. Barsac. *AP. w.*
Domaine Bellevue. Sauternes. *B. w.*
Blanquine. Barsac. *AP. w.*
Boirac. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.*
Bommes. *w.*
Cru Bonneau-Closiot. Barsac. *2e. w.*
Bordesoulle. Bas-Preignac. *r.*
La Bouade. Barsac. *AP. w.*
Ch.-La-Bouade. Barsac. *r.*
Boutoc. Haut-Preignac. *B. sup. w.*
— cru d'Arche-Pugneau. } *[B. sup. w.*
Bouyot. Barsac. *AP. w.*
Bruhaut. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.*
Chât.-Buchereau-Bommes. Bommes. *B. w.*
Cabane. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.* } *[2e. w.*
Château-Caillou. Barsac. }
Cameron. Bommes. *B. w.*
Château-Camperos. Barsac. *B. sup. w.*
Château-Cantegril. Barsac. *2e. w.*
Caplane. Sauternes. *B. w.*
— cru Darche. *B. w.*
— cru Duron-Bittes. *B. w.*
Carle. Barsac. *B. sup. w.*
La Carotte. Preignac. *AP. w. r.*
Carrasse. Sauternes. *B. w.*
Château-Castelnau. Bas-Preignac. *r.*
Chât.-Cazeau. Bommes. *w.*
Cazebonne. St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*
La Chapelle. Bommes. *B. w.*
Les Claveries. Fargues. *A. w. r.* } *[1er. w.*
Château-Climens. Barsac. }
Château-Comarque. Sauternes. *B. w.*
Le Couladan. Barsac. *r.*
Cousse. Fargues. *A. w. r.*
Ch.-Coutet. Barsac. *1er. w.*
Château-Désir-Lafon vergl. Chât.-Lafon.
Destanque. Barsac. *AP. w.*
Ch.-Doisy-Daene. Barsac. *2e. w.* } *[2e. w.*
Ch.-Doisy-Gravas. Barsac. }
Ducasse. Barsac. *AP. w.*
Château-Dudon. Barsac. *B. sup. w.*
Château-Dugot. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.*
Fargues. *w. r.*
Château-de-Fargues. Fargues. *r.* } *[2e. w.*
Ch.-Filhot[2]. Sauternes. }
Domaine de la Forêt. Haut-Preignac. *B. sup. w.*
Garbay. Fargues. *A. r. w.*
Le Grand-Carretey. Barsac. *r.*
Cru Grand-Jauga. Barsac. *B. sup. w.*
Le Grava. St.-Pardon. *r. w.*
Les Gravilles. Barsac. *r.*
Le Grillon. Barsac. *AP. w.*
Château-Guiraud. Sauternes. *1er. w.*
Le Haire. Preignac. *AP. w.*
Hallet. Barsac. *B. sup. w.*
Haut-Bommes. Bommes. *B. w.*
Cru Haut-Peyraguey. Bommes. *1er. w.*
Haut-Preignac. *w.*
La Hourcade. Bas-Preignac. *r.*
Jannets. St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*
Château-des-Jauberthes. St.-Pardon. *w. r.*

---

[1] Die Weißweine, erzeugt aus Sémillon, Sauvignon und Raisinotte, sind sehr körperreich, daher auch zu Kopf steigend. Die Rotweine aus den Palus von Barsac gelten als »ordinaires«. Einige Rotwein-Pflanzungen in den Graves liefern bessere Erzeugnisse.

[2] Das Château-Filhot ist im Besitz der Erben des *Marquis B. de Lur-Saluces.*

Château-des-Jauberthes. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.*
Jeangalan. Bommes. *B. w.*
Jonka. Bas-Preignac. *r.*
Jonka. Preignac. *B. sup. w.*
Chât.-Lafaurie-Peyraguey. Bommes. *1er. w.*
Château-Lafon. Sauternes. *2e. w.*
Lamothe. Haut-Preignac. *AP. w. r.*
Domaine de Lamothe. Haut-Preignac. *B. sup. w.*
Château-Lamothe. Sauternes. *2e. w.*
Les Landeys. St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*
Le Lanusquet. Fargues. *A. r. w.*
Lapinesse. Barsac. *AP. w.*
Lassime. Fargues. *A. w. r.*
Chât.-Latour-Blanche vergl. Ch.-La-Tour-Blanche.
Laville. Haut-Preignac. *B. sup. w.*
Lesquillat. Fargues. } *[A. w. r.*
Cru Liché. St.-Pardon. *w. r.*
Château-Liot. Barsac. } *[B. sup. w.*
Château-de-Magence. St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*
Cru de Malle. Haut-Preignac. *2e. w.*
Chât.-Masserau-Lapachère. Barsac. *2e. w.*
Cru Mathalin. Barsac. *2e. w.*
Domaine du Mayne. Haut-Preignac. *B. sup. w.*
Médudon. Preignac. *AP. w.*
Ménauchon. St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*
Château-Menauta. Barsac. *B. sup. w.*
Mercier. Barsac. *AP. w.*
Chât.-Mirat. Barsac. *2e. w.*
Miselle. Preignac. *AP. w.*
Montalier. Bas-Preignac. *r.*
Monteil. Haut-Preignac. *B. sup. w.*
Cru Monyau. St.-Pardon. } *[r. w.*
Mothes. Fargues. *A. w. r.*
Moulin-à-Vent. St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*
Mounic. Fargues. *A. w. r.*

Château-Nairac. Barsac. } *[B. sup. w.*
— *G. r.*
L'Or. Barsac. *r.*
Château-des-Ormes. Bas-Preignac. *r.*
Château-des-Ormes. Preignac. *B. sup. w.*
Pagnin. Preignac. *AP. w.*
Le Pajot. Sauternes. *B. w.*
Pé de Bayle Magence. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.*
Pébayle. Barsac. *AP. w.*
— *r.* [Fargues. *2e. w.*
Château-Peillon-Claverie. }
— *r.* *[2e. w.*
Chât.-Pernaud. Barsac. }
Peyron. Fargues. *r. w.*
Peyroulet. St.-Pardon. *r. w.*
Château-Piada. Barsac. *2e. w.* [Preignac. *r.*
Château-de-Pic. Bas- }
Château-Piot. Barsac. *B. sup. w.*
Les Plantes. Barsac. *r.*
Plantey. Barsac. *AP. w.*
Pléguemate. Barsac. *r.*
Chât.-Pleytegeat. Haut-Preignac. *B. sup. w.*
Le Pouit. Sauternes. *2e. w.*
— *B. w.*
Pouteau. Fargues. *A. w. r.*
Preignac. *r. w.*
Les Prompts. St.-Pardon. *w. r.* *[Pal. r.*
Château-Prost. Barsac. }
Château-Prost-Jeanlève. Barsac. *B. sup. w.*
Le Puch. Preignac. *AP. w.*
Cru des Quatres-Pierres. Barsac. *r.*
Queyrats. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.*
Chât.-Quitteronde. Barsac. *B. sup. w.* *[1er. w.*
Chât.-Rabaut. Bommes. }
Château-Raymond-Lafon. Sauternes. *2e. w.*
Château-de-Respide. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.*
Chât.-Rieussec. Fargues. *1er. w.*
La Riquette. Barsac. *r.*
Robin. St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*

Domaine Rocard. Barsac. *B. sup. w.*
Château-des-Rochers. Bas-Preignac. *r.*
Château-des-Rochers. Preignac. *2e. w.*
Chât.-de-Rolland. Barsac. } *[B. sup. w.*
— *G. r.*
Cru Romer. Haut-Preignac. *2e. w.*
Roumieux. Barsac. *B. sup. w.* *[AP. w.*
Rouquette. Preignac. }
Château-Sahuc-la-Tour. Bas-Preignac. *r.*
Château Sahuc-la-Tour. Preignac. *B. sup. w.*
Saint-Amand. Haut-Preignac. *B. sup. w.*
Saint-Pardon. *r. w.*
St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*
Saint-Quayre. St.-Pierre-de-Mons. *r. w.*
Sanctuary. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.*
Sarraute. Barsac. *r.*
Sauternes[1]). *w.*
Seguès-Sopiquet. St.-Pardon. *r. w.*
Simon. Barsac. *r.*
Solon. Haut-Preignac. *B. sup. w.*
Soula. Fargues. *A. w. r.*
Ch.-Suau. Barsac. *B. sup. w.*
Château-de-Suduiraut. Haut-Preignac. *1er. w.*
Thibaud. Fargues. *A. w. r.*
Toumilon. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.*
Château-La-Tour-Blanche. Bommes. *1er. w.*
Le Truc. Barsac. *r.*
Château-Tucau. Barsac. *r.*
Cru d'Uza. St.-Pierre-de-Mons. *w. r.* *[2e. w.*
Chât.-Védrines. Barsac. }
Château-Veyres. Bas-Preignac. *r.*
Château-du-Vigneau. Bommes. *1er. w.*
Vignolles. St.-Pardon. *r. w.*
Villetrac. Fargues. *A. w. r.*
Château-(d')Yquem[2]). Sauternes. *grand 1er. w.*

[1]) Sehr oft fälschlich Sauterne geschrieben; Gemeinde im Arrondissement Bazas des französischen Dép. Gironde in Guyenne, 6 km südwestlich von Preignac, hat (1891) 952 Einwohner.

[2]) Dieses Schloß gehörte ehemals dem Hause *de Sauvage d'Yquem,* welches es 1785 durch Heirat auf die Herren *de Lur-Saluces* übertrug. Es ist noch heute im Besitz dieser Adels-Familie und gehört den Kindern des 1867 verstorbenen *Marquis B. de Lur-Saluces.* Die Domäne von Yquem umfaßt 148 ha, wovon 90 ha mit Weißwein-Reben bepflanzt sind. Im Handel erreichen die Weine dieser Besitzung fabelhafte Preise. Die Jahrgänge 1859 und 1861 wurden mit 6000 fr. nach der Lese verkauft und erzielten nach Verlauf einiger Jahre 10000 fr. Im Jahre 1859 wurde eine Tonne Yquem von 1847 an den Großfürsten Konstantin, den Bruder des Kaisers Nikolaus von Rußland, gelegentlich seiner Durchreise durch Bordeaux, für 20000 fr. verkauft.

6. Libourne. Libourne. Libourne.

Arrondissement des franz. Dépts. Gironde, hat 1278,89 qkm und (1891) 112379 Einw., 133 Gemeinden und zerfällt in die neun Kantone Branne (134,70 qkm, 9153 Einw.), Castillon (101,09 qkm, 10306 Einw.), Coutras (189,01 qkm, 14052 Einw.), Fronsac (134,03 qkm, 10470 Einw.), Guîtres (185,84 qkm, 11640 Einw.), Libourne (137,99 qkm, 29239 Einw.), Lussac (144,48 qkm, 8919 Einw.), Pujols (117,99 qkm, 8575 Einw.), Ste.-Foy-la-Grande (133,76 qkm, 10025 Einw.). Etwa 50000 ha des Arrondissements sind dem Weinbau gewidmet; betreffs der Qualität der hier erzeugten Weine steht das Saint-Émilionnais an der Spitze, dann folgt das Fronsadais, welches sehr berühmte Côtes-Weine erzeugt, und eine ziemlich große Menge von Palus-Weinen.

Saint-Émilionnais.

(Côtes.)

Das Weingebiet von Saint-Émilion umfaßt nicht nur die gleichnamige Gemeinde, sondern noch folgende Gemeinden: St.-Christophe-des-Bardes, St.-Laurent-des-Combes, St.-Hippolyte, St.-Étienne-de-Lisse. Diese Gemeinden sind auf der ersten Höhen-Reihe gelegen, welche mit der Dordogne in gleicher Richtung läuft. Die Höhen (Coteaux) von Saint-Émilion laufen von Westen nach Osten, beginnen ungefähr 2 km vom Kirchturm, bei Le Mayne, und endigen bei der Gemeinde St.-Étienne-de-Lisse. Im Norden und Osten dieser ersten Höhen-Reihe befinden sich mehrere andere. Diese Anhöhen bilden einen Teil der *Saint-Émilionnais* genannten Gegend. Das Saint-Émilionnais stellt also eine Folge von Höhen-Ketten dar, welche durch enge und fruchtbare Thäler getrennt sind. — Was nun die Weine von St.-Émilion betrifft, so sind diese nach *V. Rendu*, General-Inspektor des Ackerbaues, von schöner Farbe, besitzen Körper, einen angenehmen Saft und ein ganz besonderes Bouquet, welches man hauptsächlich in den besseren Lagen dieses ausgezeichneten Weingeländes findet. Die Weine von St.-Émilion und den benachbarten Gemeinden sind im allgemeinen von dem Handel und den Eigentümern in drei Klassen geordnet worden. Diese Klassierung rührt zunächst von den Preisen her, welche die Eigentümer der verschiedenen Gewächse erhielten; diese Preise beruhen natürlich auf der Güte der Erzeugnisse. Obgleich durch die Verwüstungen der Reblaus der Ertrag der meisten Weingüter dieser Gegend erheblich vermindert worden war, hat doch durch das Pfropfen auf amerikanische Reben die Ertragsfähigkeit ihren früheren Stand bald wieder erlangt. Haupt-Traubensorten: Bouchet-Sauvignon, Merlot und Noir de Pressac.

Domaine de l'Abbaye-de-Faize. Les Artigues. *r.*
Château-d'Aiguille. St.-Philippe-d'Aiguille. *B. r.*
L'Alouette-Beychet. St.-Émilion. *2e. r.*
Ambrois. Montagne. *AP. r.*
Les Annereaux. Lalande-Pomerol. *B. r.*
— *AP. r.*
Château-Arriailh vergl. Ch.-Beauséjour-Arriailh.
Château-l'Arrosée. St.-Émilion. *1er. r.*
Les Artigues (Ct. Lussac). *r.*
Arvouet. Montagne. *AP. r.*
Domaine d'Aurable. Castillon. *r. w.*
Chât.-Ausone ou Auzonne. St.-Émilion. *1er. r.*
Badette-d'Allard. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Badette-du-Foussat. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Château-Baladoz. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Château-Baleau. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Balestard-La-Tonnelle. St.-Émilion. *1er. r.* [*B. r.*}
Barbe-Blanche. Lussac. }
Cru Barbet. Castillon. *r. w.*

Château-La-Barde. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Clos La-Barde. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Barde-Haut. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
La Barraque. Libourne. *Sables. r.* [*Sables. r.*}
Chât.-Barreau. Libourne.}
Barreyre. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Barron. Ste.-Terre. *r.*
Le Basque. Puisseguin. *B. r.* [*AP. r.*}
La Bastienne. Montagne.}
Baudron. Montagne. *B. r.*
— *AP. r.*
Bayard. Montagne. *AP. r.*
Bayens. Puisseguin. *AP. r.*
Château-de-Beard. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Beaulaygue. Gardegan. *AP. r. w.*
Château-Beau-Mazerat. St.-Émilion. *2e. r.*
Ch.-Beauregard. Pomerol. *1er. r.* [*Sables. r.*}
Beauséjour. Libourne. }
Chât.-Grand-Beauséjour. Libourne. *r.*
Château-Beauséjour. Puisseguin. *B. r.*

Château-Beauséjour ou Beau-Séjour. St.-Émilion. *1er. r.*
Cru Beauséjour. St.-Magne. *r.*
Chât.-Beauséjour-Arriailh. Montagne. *B. r.*
Cru Belair. Puisseguin. *B. r.* [Belvès. *r.*}
Domaine Belair-Lambert.}
Belair-Ouy. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.*
Bel-Air. Pomerol. *2e. r.*
Cru Bel-Air. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Château-Bel-Air. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Belcier. Les Salles. *r. w.*
Château-de-Bellecour. St.-Émilion. *r.*
Château-Bellefont. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Belle Île-Mondotte. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Bellevue. Lussac. *B. r.*
Château-Bellevue. Montagne. *B. r.*
Château-Bellevue. St.-Émilion. *1er. r.*
Belliquet. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Belvès (Ct. Castillon). *r. w.*
Benet. Parsac. *B. r.*

Béquille. Libourne. *Sables. r.*
Berlière. Parsac. *B. r.*
Cru Berlinat. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *B. r.*
Ch.-Berliquet. St.-Émilion. *1er. r.* [*AP. r.*]
Le Bernat. Puisseguin.
Bernateau. St.-Étienne-de-Lisse. *AP. r.*
Bernon. St.-Philippe-d'Aiguille. *AP. r.*
Bertin. Montagne. *B. r.*
Bertineau. Néac. *AP. r.*
Beuret. Les Artigues. *r.*
Beynat. St.-Magne. *r.*
La Bichaude. Montagne. — *AP. r.* [*B. r.*]
Cru Bigaroux. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
Bigore. St.-Genès. *AP. r.*
Les Billaux (Ct. Libourne). *AP. r.*
Billerond. St.-Hippolyte. — *AP. r.* [*2e St.-É. r.*]
Château-Blanzac. St.-Magne. *r.* [*B. r.*]
Le Bois. Ste.-Colombe.
Cru Le Bois. St.-Magne. *r.*
Boisredon. St.-Émilion. *r.*
Côte de Bonde-Saint-Georges. Montagne. *B. r.*
Bonneau. Montagne. *AP. r.*
Cru Bonnechère. St.-Genès. *B. r.* [*AP. r.*]
Bouquey. St.-Hippolyte.
Bourbène. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Bourgueneuf. Pomerol. *1er. r.*
Bourron. Castillon. *r. w.*
Domaine Bourseau. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Boutisse. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Cru La Bouyque. St.-Émilion. *1er. r.*
Bouzy. St.-Philippe-d'Aiguille. *AP. r.*
Cru Branday. Gardegan. *B. r. w.*
La Brande. Belvès. *r. w.*
Brandeau. Les Salles. *r. w.*
Domaine Branne-Bragard. Montagne. *B. r.*
Breat. St.-Étienne-de-Lisse. *2e. r.*
Brouard. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Brousse. Belvès. *r.*
Ch.-Brun. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
— cru du Sable.

La Cabane. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Chât.-Cadet. St.-Émilion. *1er. r.*
Cru Cadet. St.-Genès. *B. r.*
Cafol. St.-Magne. *r.*
Le Caillou. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Calon. Montagne. *B. r.*
Camus. St.-Émilion. *2e. r.*
Candeleyre. St.-Philippe-d'Aiguille. *B. r.*
Château-Canon. St.-Émilion. *1er. r.*
Chât.-Canon-La-Gaffelière. St.-Émilion. *2e. r.*
Château-Canon-St.-Martin. St.-Émilion. *2e. r.*
Château-Cantenac. St.-Émilion. *2e. r.*
Canteranne. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.* [*Sables. r.*]
Cantereau. Libourne.
Château-Capdemourlin. St.-Émilion. *r.*
Château-Capet. St.-Hippolyte. *2e St.-É. r.*
Château-La-Carte. St.-Émilion. *1er. r.*
Cassat. Puisseguin. *AP. r.*
Domaine Cassevert. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Ch.-Castagens ou Castejens. Belvès. *r.*
Le Castellot. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *B. r.*
Castillon. *r. w.*
Catusseau. Pomerol. *2e. r.*
Château-du-Cauze. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Cauzin. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Cazelon. Montagne. *AP. r.*
Château-Certan. Pomerol. *1er. r.*
Vieux Château-Certan. Pomerol. *1er. r.*
Ch.-de-Certant. Pomerol. *r.*
Chadouès. St.-Magne. *r.*
Chagneau. Néac. *B. r.* — *AP. r.* [*AP. r.*]
Le Chai. Puisseguin.
Chât.-Chaigneau-Canon. Néac. *1er. r.*
Chalet Bergat. St.-Émilion. *1er. r.*
Chante-Alouette. St.-Émilion. *2e. r.*
Chantecaille. Libourne. *Pal. de Condat. r.*

Cru Chantecaille-Pomerol. St.-Émilion. *2e. r.*
Chapelle. Libourne. *Sables. r.*
La Chapelle-Lescours. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *B. r.*
Chapelle-Madeleine vergl. Madeleine.
Domaine Charles. Puynormand. *r. w.*
Charruaux. Libourne. *Sables. r.*
Château-Chatain. Néac. — *AP. r.* [*B. r.*]
Chatte-la-Brande. Castillon. *r. w.*
Château-Cheval-Blanc. St.-Émilion. *r.*
Le Chevrol. Néac. *AP. r.*
Chinchon. Castillon. *r. w.*
Chouteau. Lussac. *A. r.*
Ch.-Claud. Belvès. *r. w.*
Domaine Clinet. Pomerol. *1er. r.*
Château-La-Closure. St.-Émilion. *1er. r.*
Ch.-Clotte. Les Salles. *r. w.*
Château-de-Clotte. Les Salles. *r. w.* [*B. r.*]
Chât.-de-Clotte. Lussac.
Château-La-Clusière. St.-Émilion. *1er. r.*
La Combe. Pomerol. *2e. r.*
Comte. St.-Hippolyte. *AP. r.*
Condat. Libourne. *Sables. r.*
Château-La-Conseillante. Pomerol. *1er. r.*
Le Convent. St.-Émilion. *1er. r.*
Ch.-Corbin. St.-Émilion. *r.*
Château-Corbin-Michotte. St.-Émilion. *r.*
Chât.-Corbin. Montagne. *B. r.*
Cru des Cordeliers. St.-Émilion. *1er. r.*
LesCordeliers-Villemorine. St.-Émilion. *1er. r.*
Cormey. St.-Émilion. *r.*
Chât.-Cormey-Figeac. St.-Émilion. *r.* [*2e. r.*]
Cosmanderie. Pomerol.
Côte-Baleau vergl. Château-Baleau. [*AP. r.*]
Chât.-Coucy. Montagne.
Château-Coudert. St.-Christophe-des-Bardes. *1er St.-É. r.*
Château-Coudert-Haut-St.-Émilion. St.-Émilion. *1er. r.*

Château-Couperie. St.-Émilion. *2e. r.*
Château-La-Couspaude. St.-Émilion. *1er. r.*
Coutet. St.-Émilion. *1er. r.*
Cru Crassion. Pomerol. *1er. r.* [*2e. r.*
Cravignac. St.-Émilion.
La Croix de Gay. Pomerol. *2e. r.*
La Droizille. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Château-Croque-Michotte. St.-Émilion. *r.*
Le Cros. Puisseguin. *AP. r.*
Château-de-Cruzeau. Libourne. *Sables. r.*
Les Cruzelles. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Chât.-Dagueys. Libourne. *Pal. des Dagueys. r.*
Ch.-Daugay. St.-Emilion. *1er. r.*
Domaine Destieux. St.-Hippolyte. *2e St.-É. r.*
Dôme de Rigaud. Puisseguin. *AP. r.*
Château-Dominique-la-Chausure. St.-Émilion. *r.*
Doumayne. Libourne. *Sables. r.*
Cru Drouillat. Puynormand. *r. w.*
Ch.-Drouilleau. Néac. *B. r.*
Durand. Puisseguin. *AP. r.*
Domaine L'Église. Pomerol. *1er. r.*
Clos l'Église-Clinet. Pomerol. *1er. r.*
L'Enclos. Pomerol. *2e. r.*
Cru L'Ermitage-Pintey. Libourne. *Pal. des Dagueys. r.*
Château-L'Évangile. Pomerol. *1er. r.*
Faize. Les Artigues. *r.*
Faugère. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.*
Le Faure. Monbaudon. *AP. r.* [*1er. r.*
Chât.-Faurie. St.-Émilion.
Château-Grand-Faurie. St.-Émilion. *r.*
Château-Faurie-Lavau. St.-Émilion. *2e. r.*
Domaine de Faurie de Soutard. St.-Émilion *1er. r.*
Château-de-Ferrand. St.-Hippolyte. *2e St.-É. r.*
Ferrand-Pomerol. Pomerol. *2e. r.*
Ferruchot. Pomerol. *2e. r.*
Feytit. Pomerol. *2e. r.*

Ch.-Figeac. St.-Émilion. *r.*
Chât.-Figeac-La-Marzelle. St.-Émilion. *r.* [*B. r.*
Cru Fillol. Ste.-Colombe.
Finchette. Ste.-Terre. *r.*
Château-de-Flaujagues. St.-Genès. *B. r.*
Château-Fombrauge. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Château-Fompeyre. St.-Magne. *r.* [*B. r. w.*
Fongaban. Monbadon.
Cru Fongaban. St.-Émilion. *1er. r.*
Fongeaille. Néac. *AP. r.*
Château-Fonplégade. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Fonrazade. St.-Émilion. *2e. r.*
Château-Fonroque. St.-Émilion. *1er. r.*
Font-Murée. Montagne. *B. r.*
La Forêt. Les Artigues. *r.*
La Forêt. St.-Pey-d'Armens. *r.*
Les Fossés. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Château-Fourney. St.-Pey-d'Armens. *r.* [*1er. r.*
Clos Fourtet. St.-Émilion.
Château-Franc-Mayne. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Franc-Pourret. St.-Émilion. *1er. r.*
Ch.-de-Francs. Francs. *r. w.*
Froidefon. St.-Magne. *r.*
Ch.-Gabachot. Pomerol. *r.*
Cru Gachet. Néac. *AP. r.*
Château-La-Gaffelière. St.-Émilion. *1er. r.*
Gaillardet. Castillon. *r. w.*
Le Galet. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Gardegan (Ct. Castillon). *r. w.* [Libourne. *r.*
Château-Garderose.
Le Garouillat. Gardegan. *AP. r.*
Garraud. Néac. *B. r.*
Château-Gaubert. St.-Christophe-des-Bardes. *1er St.-É. r.*
Château-Gaufre. Gardegan. *B. r. w.*
Château-Le-Gay. Pomerol. *1er. r.* [*1er. r.*
Le Gazinès. Pomerol.
Les Geais. Les Artigues. *r.*
Les Grands Geais. Les Artigues. *r.*
Cru Gensac. Les Salles. *r. w.*

Cru Gerbay. Gardegan. *B. r. w.* [*Sables. r.*
Geronde. Libourne.
Gicablan. St.-Étienne-de-Lisse. *2e. r.*
Gilet. Montagne. *AP. r.*
Giraudon. Lussac. *B. r.*
Gironde. Puisseguin. *AP. r.*
Godard. Francs. *r. w.*
Godeau. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Gombaud. Libourne. *Pal. des Dagueys. r.*
Gombaude-Guillaut. Pomerol. *1er. r.*
La Gommerie. St.-Émilion. *2e. r.*
Gonat. Lussac. *A. r.*
Gontet. Puisseguin. *B. r.* — *AP. r.*
Ch.-de-Gontier. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Gorry. St.-Magne. *r.*
Gouillard. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Goujon. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Gours (Ct. Lussac). *r. w.*
La Grâce-Dieu. St.-Émilion. *2e. r.*
Grand-Bigaroux. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
Le Grand Bourdieu. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Château-Grand-Corbin. St.-Émilion. *r.*
Le Grand-Mayne. St.-Genès. *AP. r.*
Les Grandes Murailles. St.-Émilion. *1er. r.*
Le Grand Ormeau. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Le Grand-Treuil. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Granges. Les Salles. *r. w.*
Grangey. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
La Grave. Vignonet. *r.*
Domaine La Grave Trigant de Boisset. Pomerol. *1er. r.*
Cru Gravet. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
Le Graveyron. Ste.-Terre. *r.*
Gravoux. St.-Genès. *AP. r.*
Cru Grenet. Lussac. *B. r.*
La Grenière. Lussac. *r. w.*
Grimon. St.-Philippe-d'Aiguille. *B. r.*

Grumon. St.-Philippe-d'Aiguille. *AP. r.*
Cru Guadet. Lussac. *B. r.*
Guasquerie. Monbaudon. *AP. r.*
Chât.-Gueyrot-Lacluzière. St.-Émilion. *2e. r.*
Guibeau. Puisseguin. *B. r.*
Château-Guibeau. Puisseguin. *B. r.*
Château-Guillemot. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Guillot. Pomerol. *1er. r.*
Guillotin. Puisseguin. *AP. r.*
Guillou. St.-Georges-de-Montagne. *AP. r.*
Guinot. St.-Étienne-de-Lisse. *AP. r.* [*r.*
Ch.-Guyorosse. Ste.-Terre.
Cru Haut-Pourret. St.-Émilion. *2e. r.*
Château-Haut-Rocher. St.-Étienne-de-Lisse. *r.*
Cru Haut-Simard. St.-Émilion. *2e. r.*
Jacquemeau. St.-Émilion. *2e. r.* [*AP. r.*
Jacques. Puisseguin.
Jappeloup. St.-Étienne-de-Lissac. *2e. r.*
— *AP. r.*
Jean-Faure. St.-Émilion. *r.*
Château-Jean-Faure. St.-Émilion. *r.*
Jeanguillot. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.* [*2e. r.*
Jean-Voisin. St.-Émilion.
Joanin. St.-Philippe-d'Aiguille. *AP. r.*
Cru Les Jouans. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
Cru Jupile. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
Le Jura. St.-Émilion. *r.*
Cru La Justice. St.-Étienne-de-Lisse. *2e. r.*
Château-Labesse. St.-Magne. *r.*
Laborde. Lalande-Pomerol. *AP. r.*
Cru Laborie-Dumaine. Puisseguin. *B. r.*
Domaine Lacabanne. Pomerol. *1er. r.*

Cru Lacavaille-Lescours. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
Château-Lafagnouse. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.*
Lafleur. Pomerol. *1er. r.*
Lafleur-Pétrus. Pomerol. *1er. r.*
Laforest. St.-magne. *r.*
Cru Lagasparde. Gardegan. *B. r. w.*
Château-Lagrave vergl. Dom. La Grave.
Lalande-Pomerol. *r.*
Lalande. Tayac. *r. w.*
Lamour. Les Salles. *r. w.*
Chât.-Langlade. Parsac. *B. r.* [*AP. r.*
Langlois. Puisseguin.
Cru Lapaillette-Pamperdut. Libourne. *Sables. r.*
Château-Lapelletrie. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Laplagnotte. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Château-Laplante vergl. Ch.-La-Plante.
Domaine de Laporte-Grand-Corbin. St.-Émilion. *r.*
Ch.-Larcis. St.-Émilion. *1er. r.*
Chât.-Larcis. St.-Laurent-des-Combes. *1er. r.*
Château-Laroque. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Château-Laroze-Gurchy. St.-Émilion. *2e. r.*
Larrue. Parsac. *B. r.*
Larsiley. St.-Hippolyte. *AP. r.*
Lartigue. Belvès. *r.*
Château-Lassègue. St.-Hippolyte. *2e St.-É. r.*
Ch.-Latour. Lussac. *B. r.*
Château-des-Laurets. Puisseguin. *B. r.*
Lauriol. St.-Cybard. *B. r. w.*
Laussac. St.-Magne. *r.*
Château-Lavagnac. Ste.-Terre. *r.*
Lavallade. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*

Lavau. Néac. *B. r.*
— domaine Teysson. *B. r.*
Château-de-Lavau. Néac. *B. r.* [Néac. *B. r.*
Moulin-à-vent de Lavau.
Lemas. St.-Philippe-d'Aiguille. *B. r.*
Ch.-Lescours. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *B. r.*
Lesques. St.-Genès. *AP. r.*
Lestage. Parsac. *B. r.*
Lestang. St.-Genès. *B. r.*
— *AP. r.*
Château-Lévangile vergl. Ch.-L'Évangile.
Libourne[1]). *G. r.*
— *Pal. r.* [*B. r. w.*
Cru Lideyre. Gardegan.
Loterie. St.-Genès. *AP. r.*
Lousteauneuf de Doumagne. Libourne. *Sables. r.*
Lucas. Castillon. *r. w.*
Lucas. Lussac. *B. r.*
Lussac[2]) (Ct. Lussac). *r. w.*
Chât.-de-Lussac. Lussac. *B. r.*
Le Lyonnat. Lussac. *A. r.*
Domaine Le Lyonnat. Lussac. *B. r.*
La Maçonne. Montagne. *AP. r.*
Chapelle-Madeleine. St.-Émilion. *1er. r.*
Fontaine de la Madeleine. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-La-Madeleine-Fonroque vergl. Ch.-Fonroque.
Ch.-Magnan-La-Gaffelière. St.-Émilion. *r.*
Cru Maillet. Pomerol. *2e. r.*
La Maison-Blanche. Montagne. *B. r.*
Maisonneuve. Parsac. *B. r.*
Maisonneuve. Pomerol. *2e. r.*
Domaine Maisonneuve. St.-Georges-de-Montagne. *B. r.*
La Maison-Rouge. St.-Magne. *r.* [*B. r.*
Chât.-Malangin. Parsac.
Malidure. Lussac. *r. w.*
Château-Malineau. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Mancy. St.-Magne. *r.*

[1]) Die Weine der Gemeinde Libourne werden eingeteilt in *Vins de palus* (körperreich, farbig) und *Vins de graves ou de sables* (leicht und sehr angenehm). Rebsatz für Palus-Weine: Malbec, Mancin, Verdot, Merlot, Cabernet.

[2]) Die roten Côtes-Weine der Gemeinde sind fein und reich an Körper; die im westlichen Teile geernteten Rotweine sind gewöhnlicher; Weißweine, aus Enrageat, werden im nördlichen Teile geerntet.

Le Manège. Libourne. *Sables. r.*
Château-Mangot. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.*
Marchand. Montagne. *AP. r.*
Marchesseau. Lalande-Pomerol. *B. r.*
— *AP. r.*
Le Marrin. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Château-Marrin. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.* [*B. r.*
La Marsalle. Montagne.
Domaine Martet. Puisseguin. *B. r.*
Martineau-La-Madeleine. St.-Émilion. *1er. r.*
Chât.-Martinet. Libourne. *Sables. r.*
Clos La Marzelle. St.-Émilion. *r.*
Chât.-La-Marzelle-Cormey. St.-Émilion. *r.*
La Marzelle-Figeac. St.-Émilion. *r.*
Cru La-Marzelle-Grand-Barrail. St.-Émilion. *r.*
Matras. St.-Émilion. *2e. r.*
Maufourat. St.-Philippe-d'Aiguille. *AP. r.*
Maulconne. St.-Émilion. *r.*
Mauperey. St.-Magne. *r.*
Maurens. St.-Hippolyte. *2e St.-É. r.*
Cru Mauvezin. St.-Émilion. *1er. r.*
Mauvilat. Ste.-Terre. *r.*
Le Mayne. Puisseguin. *B. r.*
Chât.-Mayne. St.-Émilion. *1er. r.* [*AP. r.*
Le Mayne. St.-Hippolyte.
Maynefriot. St.-Genès. *AP. r.*
Château-Mazerat. St.-Émilion. *2e. r.*
Chât.-Mazeyres. Libourne. *Sables. r.*
Enclos de Mazeyres. Libourne. *Sables. r.*
Les Menuts. St.-Émilion. *1er. r.*
Cru Mercier-Bellevue. Puisseguin. *B. r.*
Merle. St.-Hippolyte. *2e St.-É. r.*

Chât.-Meynard. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Ch.-Meynardie. Gours. *r.*
Cru Mézières. St.-Magne. *r.*
Micouleau. Vignonet. *r.*
Mirande. Montagne. *AP. r.*
Misside. St.-Georges-de-Montagne. *AP. r.*
Monbadon (Ct. Lussac). *r. w.*
Château-de-Monbadon. Monbaudon. *B. r. w.*
Chât.-Monb(o)usquet. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *B. r.* [Salles. *r.*
Château-Mondespic. Les
Mondissou. Tayac. *r. w.*
Cru Mondon. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
Ch.-Mondot. St.-Émilion. *r.*
La Mondotte. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Ch.-Monlot. St.-Hippolyte. *2e St.-É. r.*
Monpezat. Belvès. *r.*
Chât.-Monrepos-les-Roses. Libourne. *Sables. r.*
Montagne[1]) (Ct. Lussac). *r.*
Château-Montagne. St.-Philippe-d'Aiguille. *B. r.*
Montaiguillon. Montagne. *B. r.*
Montaiguillon. St.-Georges-de-Montagne.
— *AP. r.* [*B. r.*
Mont-Belair. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.*
Château-Montdespic. Les Salles. *r. w.*
Château-Montlabert. St.-Émilion. *r.*
Les Moreaux. St.-Étienne-de-Lisse. *2e. r.*
Mouchet. Montagne. *B. r.*
Château-La-Mouleyre. St.-Étienne-de-Lisse. *2e. r.*
Le Moulin. Puisseguin. *AP. r.*
Château-Moulin-Cantelaube. St.-Émilion. *r.*
Le Moulin de Puyfromage. St.-Cybard. *AP. r. w.*
Moulin-Saint-Georges. St.-Émilion. *1er. r.*
Le Moulin-des-Tours. Montagne. *B. r.*
Mounan. Castillon. *r. w.*
Château-Muriers vergl. Ch.-Pintey.

Musset. Lalande-Pomerol. *AP. r.*
Château-Musset. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Ch.-Musset. Parsac. *B. r.*
Domaine de Musset. Parsac. *B. r.*
Cru Nardou. Tayac. *r. w.*
Naudes. St.-Émilion. *1er. r.*
La Nauze. St.-Genès. *AP. r.*
Néac (Ct. Lussac). *r.*
Négrier. St.-Cybard. *AP. r. w.*
Négrit. Montagne. *AP. r.*
Château-Nenin. Pomerol. *1er. r.*
Nichon-Puyfromage. St.-Cybard. *AP. r. w.*
Niotte. St.-Émilion. *1er. r.*
Paillas. St.-Hippolyte.
— *AP. r.* [*2e St.-É. r.*
Pain-de-Fleur. St.-Émilion. *2e. r.* [*B. r.*
Palanquey. Ste.-Colombe.
Palat. St.-Émilion. *1er. r.*
Panet. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Château-de-la-Papeterie-Pomerol. Néac. *B. r.*
Paquillon. Montagne. *AP. r.*
Chât.-Parans. St.-Étienne-de-Lisse. *2e. r.*
Le Parre. St.-Magne. *r.*
Parsac (Ct. Lussac). *r.*
La Patache. Pomerol. *2e. r.*
Patarabet. St.-Émilion. *2e. r.* [*1er. r.*
Chât.-Pavie. St.-Émilion.
Château-Pavie-Dussaut. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Pavie-Pigasse. St.-Émilion. *1er. r.*
Peilhan. Vignonet. *r.*
Pelot. Lussac. *r. w.*
Périgord-Côte-Gravoux. St.-Genès. *AP. r.*
Perroutet. Francs. *r. w.*
Perruchon. Lussac. *A. r.*
Cru Petit-Bigaroux. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
Château-Petit-Bois. St.-Émilion. *2e. r.*
Petit-Bouquey. St.-Hippolyte. *AP. r.* [*1er. r.*
Petit-Certan. Pomerol.
Le Petit-Clos. Montagne. *B. r.*

[1]) Die Rotweine dieser Gemeinde, erzeugt aus Cabernet, Merlot und Malbec, sind sehr farb- und körperreich und schneller fertig als die von Saint-Émilion. Der Boden, auf welchem die Reben wachsen, wird in zwei Teile geteilt: *La Hausse* (thon- und kalkhaltige Anhöhen auf steinigem Grund), *La Baisse* (thon- und kieshaltige, sand- und thonhaltige Ebene, auf meist thonigem Grund).

Le Petit-Clos. Néac. *B. r.*
Le Petit-Goujeon. Néac. *AP. r.*
Le Petit-Joanin. St.-Philippe-d'Aiguille. *B. r.*
Petit-Mangot. St.-Étienne-de-Lisse. *2e. r.*
Château-Petit-Moulinet. Pomerol. *2e. r.*
Petit-Palais (Ct. Lussac). *r. w.*
Le Petit-Vauzelle. Néac. *AP. r.* [*1er. r.*}
Petit-Village. Pomerol. }
Château-Pétrus. Pomerol. *1er. r.* [*2e. r.*}
Les Peupliers. Pomerol. }
Château-Peyrau. St.-Émilion. *2e. r.*
Peyrelongue. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
La Peyrère. Ste.-Colombe. *B. r.* [Magne. *r.*}
Domaine Peyreyre. St.- }
Peyrolie. Lussac. *B. r.*
Peyrolit-Giraudon. Lussac. *B. r.*
Le Peyron. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Peyron. St.-Magne. *r.*
Peyroulet. Ste.-Colombe. *AP. r.* [Vignonet. *r.*}
Château-Peyroutas. }
Domaine de Peyroutas. Vignonet. *r.*
Cru Peyrout-Grand-Champ. St.-Étienne-de-Lisse. *AP. r.*
Peytor. Ste.-Terre. *r.*
Le Picat. Lussac. *B. r.*
Pichon. Lussac. *B. r.*
— *A. r.*
Château-Pied-de-Chat. Libourne. *r.*
Pierrefite. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
— cru Saint-Martial. *B. r.*
Château-La-Pierrière. Gardegan. *B. r. w.*
Le Pignon. Libourne. *Pal. des Dagueys. r.*
Pignon. Pomerol. *2e. r.*
Pimpine. St.-Cybard. *AP. r. w.*
Château-Pimpinelle. St.-Émilion. *1er. r.*
Pineuilh. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Chât.-Pintey. Libourne. *Pal. des Dagueys. r.*
— *Sables. r.*
Pipaud. St.-Hippolyte. *2e St.-É. r.*
Piron. Parsac. *B. r.*
Chât.-Pitray. Gardegan. *B. r. w.*
La Plagne. Puisseguin. *AP. r.*
Plaisance. Montagne. *B. r.*
Cru de Plaisance. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.* [*Sables. r.*}
Ch.-La-Plante. Libourne. }
Château-Plince. Pomerol. *2e. r.* [*1er. r.*}
Ch.-La-Pointe. Pomerol. }
Pomerol[1]) (Ct. Libourne). *r.*
Enclos Pomerol. Pomerol. *2e. r.*
Ch.-du-Pont. Libourne. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *Pal. de Condat. r.*
Pont-du-Jura. Montagne. *AP. r.* [*B. r.*}
Pont-Murée. Montagne. }
Pontat. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Cru Le Port de Branne. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.*
Port-Fumet. Vignonet. *r.*
Porte-Rouge. Pomerol. *1er. r.* [*B. r.*}
Poupille. Ste.-Colombe. }
Pourret. St.-Émilion. *2e. r.*
Cru Le Presbytère. Pomerol. *1er. r.*
Château-de-Pressac. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.*
Puisseguin (Ct. Lussac). *r.*
Château-de-Puisseguin. Puisseguin. *B. r.*
Domaine Le Puy. Parsac. *B. r.* [*AP. r. w.*}
Le Puy. St.-Cybard. }
Le Puy. St.-Genès. *AP. r.*
Château-Puy-Arnaud. Belvès. *r.*
Château-Puy-Blanquet ou Puyblanquet. St.-Étienne-de-Lisse. *AP. r.*
Château-Puy-Blanquet. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.*
Château-Puyfromage. St.-Cybard. *B. r. w.*
Ch.-Puygenestou-Naudes. St.-Émilion. *r.*
Château-Puygueraud. St.-Cybard. *B. r. w.*
Puylazat. St.-Magne. *r.*
Château-Puylazat. St.-Magne. *r.*
Château-Puymouton. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.* [*r. w.*}
Puynormand (Ct. Lussac). }
Château-de-Puynormand. Puynormand. *r. w.*
Cru Le Quai-Lescours. St.-Sulpice-de-Faleyrens. *AP. r.* [Vignonet. *r.*}
Quatre-Chemins. }
Chât.-Quentin ou -Quantin. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Château-Queyrosse. Libourne. *Sables. r.*
Queyssan. Montbadon. *AP. r.* [*AP. r. w.*}
Queyssan. St.-Cybard. }
Chât.-Quinault. Libourne. *Sables. r.*
Rasclet. Vignonet. *r.*
Château-des-Remparts. St.-Émilion. *2e. r.*
René-Sables. Pomerol. *2e. r.*
Rey-Guyonnet. Ste.-Colombe. *B. r.*
Ridet. Libourne. *Pal. de Condat. r.*
Riffat. Libourne. *Sables. r.*
Rigaud. Puisseguin. *AP. r.*
Château-Ripeau. St.-Émilion. *r.*
Robert. Libourne. *Sables. r.*
Robin. Belvès. *r.*
Robin. Castillon. *r. w.*
Cru Le Roc de Boissac. Puisseguin. *B. r.*
Château-Rocher. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.*
Rocher-Corbin. Montagne. *B. r.*
Rocheyron. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Cru Le Rol. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.* [*2e. r.*}
Les Ronses. Pomerol. }
Roques. Puisseguin. *AP. r.*
Château-de-Roques. Puisseguin. *B. r.* [*r.*}
La Rouchonne. Vignonet. }
Le Roudier. Montagne. }
— *AP. r.* [*B. r.*}
Rouffiac. St.-Émilion. *2e. r.*
Rouge. Belvès. *r.*
Chât.-Rouget. Pomerol. *1er. r.*

[1]) Die meisten Weine dieser Gemeinde sind durch ihre eisenhaltigen Bestandteile bemerkenswert.

La Roulaude. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Ch.-Roussillon. Néac. *B. r.*
Rouzis. St.-Philippe-d'Aiguille. *AP. r.*
Chât.-Rozier. Tayac. *r. w.*
Château-Le-Sable. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Château-Le-Sable. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Saint-André. St.-Georges-de-Montagne. *B. r.*
Saint-Christophe-des-Bardes (Ct. Lussac). *r.*
Sainte-Colombe (Ct. Castillon). *r.*
Saint-Cybard ou -Cibard (Ct. Lussac). *r. w.*
Saint-Étienne-de-Lisse (Ct. Castillon). *r.*
St.-Genès (Ct. Castillon). *r.*
Chât.-Saint-Georges-Côte-Pavie. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Saint-Georges. St.-Georges-de-Montagne. *B. r.*
Château-Saint-Georges-Macquin. St.-Georges-de-Montagne. *B. r.*
Saint-Hippolyte (Ct. Castillon). *r.*
Château-Saint-Julien. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Saint-Julien. St.-Émilion. *1er. r.*
St.-Laurent-des-Combes (Ct. Castillon). *r.*
Cru Saint-Lô. St.-Pey-d'Armens. *r.*
Saint-Magne (Ct. Castillon). *r. w.*
Saint-Pey-d'Armens (Ct. Castillon). *r.*
Château-Saint-Pey. St.-Pey-d'Armens. *r.*
Saint-Philippe. St.-Philippe-d'Aiguille. *B. r.*
Saint-Philippe-d'Aiguille (Ct. Castillon). *r. w.*
Saint-Sauveur (Ct. Lussac). *r. w.*
Saint-Sulpice-de-Faleyrens[1]) (Ct. Libourne).
Sainte-Terre (Ct. Castillon). *r.*
Sales. Lalande-Pomerol. *AP. r.*
Château-de-Sales. Pomerol. *2e. r.*
Château-de-Sales. Libourne. *Sables. r.*
Les Salles (Ct. Castillon). *r. w.*
Sansonnet. St.-Émilion. *1er. r.*
Sarpe. St.-Christophe-des-Bardes. *1er St.-É. r.*
— *2e St.-É. r.*
Sarpe-Palletan. St.-Christophe-des-Bardes. *1er St.-É. r.*
Cru Savoie. Ste.-Colombe. *B. r.*
Seguin. Monbadon. *B. r. w.*
Château-La-Serre. St.-Émilion. *1er. r.*
Chât.-Siaurac. Néac. *B. r.*
Clos Simard. St.-Émilion. *2e. r.*
Château-Soutard. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Strasbourg. Les Salles. *r. w.*
Château-Tailhas. St.-Émilion. *Sables. r.*
Taillefer. Libourne. *Sables. r.*
Tauzinat. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Tauzinat-l'Hermitage. St.-Christophe-des-Bardes. *2e St.-É. r.*
Tayac (Ct. Lussac). *r. w.*
Chât.-Tayac. Tayac. *r. w.*
Terrasson. Belvès. *r.*
Terrasson. Monbadon. *AP. r.*
Chât.-Terrasson. Belvès. *r.*
Terre-Blanche. St.-Genès. *AP. r.*
Cru Terrien. Lussac. *B. r.*
Le Tertre. St.-Laurent-des-Combes. *2e St.-É. r.*
Château-Tessier. Puisseguin. *B. r.*
Tête du Cerf. Montagne. *AP. r.*
Tifayne. Monbaudon. *AP. r.*
Tiffray. Lussac. *B. r.*
La Tignasse. Libourne. *Pal. des Dagueys. r.*
Tillet. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Toinet. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Château-des-Tours. Montagne. *B. r.*
La Tour-Figeac. St.-Émilion. *r.*
Château-La-Tour-du-Pin-Figeac. St.-Émilion. *r.*
La Tour-Pomerol. Pomerol. *2e. r.*
Château-Tournefeuille(s). Néac. *B. r.*
Touvent. Castillon. *r. w.*
Trianon. St.-Émilion. *2e. r.*
Trochand. Pomerol. *1er. r.*
Trochau. Pomerol. *2e. r.*
Château-Trois-Moulins. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Tropchaud. Pomerol. *r.*
Chât.-Troplong-Mondot. St.-Émilion. *1er. r.*
Troquard. St.-Georges-de-Montagne. *AP. r.*
Château-Trotonnoy. Pomerol. *1er. r.*
Château-Trot(t)evieille. St.-Émilion. *1er. r.*
Chât.-Truquet. Libourne. *Sables. r.*
Truquet. St.-Émilion. *r.*
Tuillac. St.-Philippe-d'Aiguille. *AP. r.*
Vachon. St.-Émilion. *2e. r.*
Domaine des Valentins. St.-Émilion. *2e. r.*
La Veille des Landes. Montagne. *AP. r.*
Verdet. Libourne. *Sables. r.*
Vergne. Tayac. *r. w.*
Chât.-Vert-Bois. Libourne. *Pal. des Dagueys. r.*
Vésinerie. Puisseguin. *B. r.*
Veyra. St.-Étienne-de-Lisse. *1er (2e St.-É.). r.*
Viaud. Lalande-Pomerol. *B. r.*
Château-de-Videlot. Libourne. *Sables. r.*
Vieille-Maison. Montagne. *AP. r.*
Château-des-Vignes. St.-Philippe-d'Aiguille. *B. r.*
Vignon. Lussac. *B. r.*
Vignonet (Ct. Castillon). *r.*
Villebaut. Gardegan. *AP. r. w.*
Villemaurine. St.-Émilion. *1er. r.*
Château-Villemaurine. St.-Émilion. *1er. r.*
Yon. St.-Christophe-des-Bardes. *AP. r.*
Cru Yon. St.-Émilion. *r.*
Clos-Yon-Figeac. St.-Émilion. *r.*
Domaine Yon-Figeac. St.-Émilion. *r.*
Yot. St.-Magne. *r.*

[1]) Die Weine dieser Gemeinde sind im Handel unter der Bezeichn. *Sables-Saint-Émilion* bekannt.

Canton Sainte-Foy.

Kanton mit 15 Gemeinden und 10025 Einwohnern. — Die aus Sémillon, Muscade, Sauvignon erzeugten Weißweine sind je nach Bodenart und Zusammensetzung der Trauben-Sorten sehr verschieden. Als die besten gelten die der Gemeinden *Saint-André*, *Les Lèves-et-Thoumeyrague*, *Saint-Quentin* und *Saint-Philippe*. Die Rotweine, erzeugt aus Malbec (Côte rouge), Cabernet, Merlot, Verdot und anderen Rebsorten, sind gewöhnlich *(ordinaires)*, körperlich und haben viel Farbe. Dieser Kanton ist einer derjenigen der Gironde, welche durch die Verheerung der Reblaus am meisten gelitten haben.

Appelles. St.-André-et-Appelles. *w. r.*
Les Arnadeaux. La Roquille. *r. w.*
Chât.-de-Baby. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Bagatelle. St.-André-et-Appeles. *r. w.*
Baillon. La Roquille. *r. w.*
Château-des-Baratons. St.-Avit-du-Moiron. *r.*
Le Baraton. St.-Philippe-de-Seignac. *r. w.*
Barbat. St.-Quentin-de-Caplong. *w. r.*
Chât.-des-Barbereaux. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Baron. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Château-du-Barrail. Eynesse. *r. w.*
Chât-Beaulieu. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Château-de-la-Beauze. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Le Grand Bérard. La Roquille. *r. w.*
Les Bernards. Margueron. *r. w.*
Beyssade. Caplong. *r. w.*
Le Beysse. Eynesse. *r. w.*
La Bonnetie-Haute. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Bouffevent. Pineuilh. *r. w.*
Les Bouhets. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Château-de-Bourgognade. St.-Philippe-de-Seignac. *r. w.*
La Bourguette. St.-Philippe-de-Seignac. *r. w.*
Les Bournets. Pineuilh. *r. w.*
La Brande. St.-Avit-du-Moiron. *r.*
Brejou. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Le Briand. St.-Avit-du-Moiron. *r.*
Cabeauze. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Caplong. *r. w.*
Chât.-de-Caris. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Cellerier. Pineuilh. *r. w.*
Les Chapelins. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Domaine Les Châtaigniers. Caplong. *r. w.*
Chatarnaud. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Chauteau. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Chollet. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Château-de-Couronneau. Ligueux. *r. w.*
Ch.-de-Coustu. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Les Davids. Eynesse. *r. w.*
Château-des-Egrons. Riocaud. *r. w.*
Eynesse. *r. w.*
Faucher. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Le Favereau. La Roquille. *r.*
Fondneuve. Pineuilh. *r.*
Fonsalade. Pineuilh. *r.*
Fortin. Riocaud. *r. w.*
Freycinet. St.-Avit-du-Moiron. *r.*
Gagnard. Pineuilh. *r. w.*
Gaillard. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
La Girarde. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Les Gorins. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Gorry. Caplong. *r. w.*
Château-de-Goulard. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Château-Goulet. Caplong. *r. w.*
Ch.-Graveyron. Pineuilh. *r. w.*
Les Guillebaux. Margueron. *r. w.*
Jolivet. Riocaud. *w. r.*
Joubin. La Roquille. *r.*
Lafosse. Riocaud. *r. w.*
Château-de-Lambertie. Pineuilh. *r. w.*
Château-Langalerie. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Lartingau. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Château-Lenclos. Pineuilh. *r. w.*
Les Lèves. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Ligueux. *r. w.*
Luguet. St.-Philippe-de-Seignac. *r. w.*
Les Mabilles. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Les Maillets. Riocaud. *w. r.*
Les Mangons. Pineuilh. *r. w.*
Marchand. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Margueron. *r. w.*
Les Marias. Caplong. *r. w.*
Martet. Eynesse. *r. w.*
Les Martineaux. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Matha. Caplong. *r. w.*
Maubassit. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
La Mauberthe. Caplong. *r. w.*
Les Mauberts. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Les Petits Mauberts. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Les Mauberts. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Le Mayne. Eynesse. *r. w.*
Le Mayne. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Le Montet. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Chât.-Morin. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Le Mourleau. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Les Niquettes. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Château-d'Oenanthie. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Domaine l'Oenantie. St.-Avit-du-Moiron. *r.*
Paput. Pineuilh. *r. w.*
Château-de-Paranchères. Ligueux. *r. w.*
Les Pelletans. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Les Petities. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Les Peyrichons. Riocaud. *r. w.*
Les Philippons. St.-André-et-Appeles. *r. w.*
Ch.-Picon. Eynesse. *r. w.*
Château-du-Pierrail. Margueron. *r. w.*

Pineuilh. *r. w.*
Château-Pitrerie. Pineuilh. *r. w.*
Chât.-Plaisance. St.-Philippe-de-Seignac. *r. w.*
Quatre Jambes. Riocaud. *w. r.*
Rabouché. Pineuilh. *r. w.*
La Rayre. Pineuilh. *r. w.*
Le Grand Renon. Eynesse. *r. w.*
Château-Richelieu. Pineuilh. *r. w.*
Riocaud. *r. w.*
Château-de-la-Roche. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
La Roque. Caplong. *r. w.*
La Roquille. *r. w.*
Les Roussets. Pineuilh. *r. w.*
Saint-André-et-Appelles. *w. r.*
Saint-Avit-du-Moiron. *r.*
Sainte-Croix. Riocaud. *r. w.*
Saint-Martial. Ligueux. *r. w.*
Saint-Nazaire. *r.* *r. w.*
Saint-Philippe-de-Seignac ou -du-Seignat. *r. w.*
Saint-Pierre. St.-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Saint-Quentin-de-Caplong. *r. w.*
Les Sandeaux. St.-André-et-Appelles. *w. r.*
Les Sarrazins. Riocaud. *w. r.*
Siguenie. St.-André-et-Appelles. *r. w.*
Les Sivadons. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
Château-Terciers. Pineuilh. *r. w.*
Thoumeyragues. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
La Tour. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*
La Tour Rouge. La Roquille. *r. w.*
Château-La-Tuque. Eynesse. *r. w.*
Château-de-la-Tuquette. Margueron. *r. w.*
Vaques. Pineuilh. *r. w.*
Château-des-Vergnes. Les Lèves-et-Thoumeyragues. *r. w.*

Canton Pujols.

Kanton mit 16 Gemeinden und 8575 Einwohnern. — Die aus Malbec (Côte-rouge), Cabernet, Grapput, Merlot, Fer und anderen Rebsorten erzeugten Rotweine zählen zu den »bons ordinaires«, sie besitzen Farbe und ziemlich viel Körper. Die aus Enrageat, Sémillon, Muscadelle, Jurançon und anderen Rebsorten in geringer Menge erzeugten Weißweine, sind ziemlich körperreich und je nach Gewächsen mehr oder minder fein.

Château-d'Artigues. Doulezon. *r. w.*
L'Audigney. Juillac. *r.*
Barrade. Doulezon. *r. w.*
Barrouil. Bossugan. *r. w.*
Bary. Mouliets-et-Villemartin. *r. w.*
Château-Basse-Cour. St.-Pey-de-Castets. *r. w.*
Chât.-Bédat. Gensac. *r.*
Bel-Orme. Flaujagues. *r.*
Le Berey. Ste.-Radegonde. *r.*
Bichet. St.-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*
Blanquine. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Le Bois de la Marche. Mouliets-et-Villemartin. *w. r.*
Bonhaste. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Le Bosc. Juillac. *r.*
Bossugan. Pujols. *r. w.*
Boulouy. Juillac. *r.*
Le Bourdieu. Pujols. *r. w.*
Brespey. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Broue. Bossugan. *r. w.*
Château-de-Brugnac. Bossugan. *r. w.*
Brugues-de-Guerre. Gensac. *r.*
Brunet. Rauzan. *w. r.*
Caillouca. Flaujagues. *r.*
Cambes. Juillac. *r.*
Château-Carbon(n)eau. Pessac. *r. w.*
Carcaillet. Pujols. *r. w.*
La Carregie. Pessac. *r.*
Carrot. Juillac. *r.*
Le Castéra. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Château-de-Chaulne. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Chivras. Juillac. *r.*
Claribès. Gensac. *r.*
Clidat. Rauzan. *r. w.*
Coubeyrac. *r. w.*
Courdeley. St.-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*
Château-du-Courros. St.-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*
Château-Courtebotte. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Daugiron. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Daulibey. Doulezon. *r. w.*
Dinclau. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Diodet. Doulezon. *r. w.*
Doulezon. *r. w.*
Durège. Pessac. *r.*
L'Espérance. Ste.-Radegonde. *r.*
Flaujagues. *r.*
Château-de-Flaujagues. Flaujagues. *r.*
Fonfroide. Coubeyrac. *r.*
Francesac. Flaujagues. *r.*
Le Freich. Juillac. *r.*
Fronvidal. Juillac. *r.*
Gabach-Jouan. Gensac. *r.*
Galouchey. Gensac. *r.*
Gamage. St.-Pey-de-Castets. *r. w.*
Garguille. Gensac. *r.*
Gensac. *r.*
Glaize. Pessac. *r.*
Grangeneuve. Gensac. *r.*
Grangeneuve. Pessac. *r.*
Guillot. St.-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*
La Jargue. Coubeyrac. *r. w.*
Ch.-de-la-Jarre. Mouliets-et-Villemartin. *r. w.*
Jaumard. St.-Pey-de-Castets. *r. w.*
Jaure. Gensac. *r.*
Jean de Marceau. Rauzan. *w. r.*
Château-de-Jeanfraux. Ste.-Radegonde. *r.*
Joly. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
— cru Fantin. *w. r.*
Juillac. *r.*
Le Jura. Ste.-Radegonde. *r.*
Lacave. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Lagnet. Doulezon. *w. r.*
Chât.-Lapeyre. Gensac. *r.*
Laroque. Juillac. *r.*
Château-de-Lasalle vergl. Ch.-de-La-Salle.
Lescarrot. Juillac. *r.*

Ch.-Lestage. St.-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*
Le Lieutenant. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Château-de-Lulène. Bossugan. *r. w.*
Luneau. Rauzan. *r. w.*
Machin. Juillac. *r.*
Le Marin. Pessac. *r.*
Maroy. Gensac. *r.*
Marsot. Gensac. *r.*
Martin. Pujols. *r. w.*
Le Mayne. Pessac. *r.*
Mazeyres. St.-Jean-de-Blaignac. *w. r.*
Ch.-de-Méjean. Pessac. *r.*
Mirouleau. Flaujagues. *r.*
Château-de-Montbreton. Pessac. *r.*
Chât.-Montlau ou Monleau. Saint-Pey-de-Castets. *r. w.*
Château-de-la-Mothe. Flaujagues. *r.*
Moulinat. Rauzan. *w. r.*
Moustelet. Pessac. *r.*
Moustet. Gensac. *r.*
Moutic[1]). St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Château-Mouton[2]). St.-Pey-de-Castets. *r. w.*
Pascaud. Coubeyrac. *r.*
Penit. Coubeyrac. *r.*
Château-Perrotin. St.-Pey-de-Castets. *r. w.*
Pessac. *r.* } [*w. r.*
Le-Petit-Bourg. Rauzan. }
Petit Donnezac. St.-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*
Peyreguey. Doulezon. *r. w.*
Picheron. St.-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*
Pignon. Juillac. *r.*
Pimpinelle. Rauzan. *w. r.*
Chât.-du-Pin. St.-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*
Pinard. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Pine. Doulezon. *r. w.*
Pinotte, côte Valens. Gensac. *r. w.*
La Plante. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Platon. Ste.-Radegonde. *r.*
Pommerède. Flaujagues. *r.*
Pourjac. St.-Pey-de-Castets. *r. w.*
Pujols. *r. w.*
Rauzan. *r. w.*
Le-Pas-de-Rauzan. Mouliets-et-Villemartin. *r. w.* } [*r.*
Ravenne. Ste.-Radegonde. }
Domaine Renateau. St.-Pey-de-Castets. *r. w.*
La République. Mouliets-et-Villemartin. *r. w.*
Restey. St.-Pey-de-Castets. *r. w.*
Ribebon. Pessac. *r.*
Ch.-de-Ribebon. Pessac. *r.*
Chât.-Rigaud. Mouliets-et-Villemartin. *r.*
La Rivière. Pujols. *r. w.*
Rivière-de-Piat. Juillac. *r.*
Chât.-Robert. Juillac. *r.*
Roque. Mouliets-et-Villemartin. *r. w.*
Sainte-Florence. *r. w.*
St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Saint-Pey-de-Castets. *r. w.*
Sainte-Radegonde. *r.*
Saint-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*
Salazard. Juillac. *r.*
Ch.-de-La-Salle. Rauzan. *w. r.*
Domaine de Sans. Ste.-Radegonde. *r.*
Sarpe. Ste.-Radegonde. *r.*
Saudon. St.-Jean-de-Blaignac. *r. w.*
Savoye. Gensac. *r.*
Château-du-Sep. Ste.-Radegonde. *r.*
Le Sept. Mouliets-et-Villemartin. *r. w.*
Le Seret. St.-Radegonde. *r.*
Chât.-du-Soulat. Juillac. *r.*
Taillebonjour. St.-Vincent-de-Pertignas. *w. r.*
Talleret. Pujols. *r. w.*
Chât.-de-Taris. Rauzan. *w. r.*
Tauzin. Doulezon. *r. w.*
Château-la-Tour-de-Beaupoil. Pessac. *r.*
La Tourbeille. Juillac. *r.*
Château-du-Vertois. Ste.-Radegonde. *r.*
Ch.-La-Vidasse. Pessac. *r.*
Le Vigneau. Ste.-Florence. *r. w.* } [*w. r.*
Château-Villatte. Rauzan. }
Villemartin. Mouliets-et-Villemartin. *r. w.*
Château-de-Villepreux. Ste.-Florence. *r. w.*
Villesèques. St.-Vincent-de-Pertignas. *r. w.*

Canton Branne.

Kanton mit 19 Gemeinden und 9153 Einwohnern. — Die hier aus Malbec (Noir de Pressac), Merlot, Cabernet, Mancin und verschiedenen anderen Trauben-Sorten erzeugten Rotweine werden in *Côtes*- und *Palus*-Weine eingeteilt. Die besten wachsen bei Génissac, Grézillac und Moulon. Die Weißweine, erzeugt aus Enrageat, werden meist zum Verschneiden benutzt, nur die besten Gewächse werden rein getrunken. Die Reblaus hat auch in diesem Kanton arge Verwüstungen angerichtet, sodaß alle Weingüter in den Côtes mit amerikanischen Reben wieder hergestellt werden mußten.

Arnaud Petit. Baron. *r. w.*
Chât.-Arpaillan. Naujan-et-Postiac. *r. w.*
Baillard. Cabara. *r.*
Balestard. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*
Baleyrac. Tizac-de-Curton. *w. r.*
Baron. *w. r.*
Le Battant. St.-Germain-du-Puch. *w. r.*
Beaufresque. Naujan-et-Postiac. *r. w.*
Bel-Air. Grézillac. *w. r.*
Château-de-Bellefontaine. Baron. *r. w.*
Cru Bellevue. Tizac-de-Curton. *w. r.*
Domaine Berthomieu. Grézillac. *r. w.*
Bettet. Génissac. *Pal. r.*
Château-Bisqueytan ou -Biscaëtan. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*
Château-de-Blagnac. Cabara. *r.*
Chât.-Bonnet. Grézillac. *r. w.* } [*r. w.*
Borie. Naujan-et-Postiac. }
Bourgerie. Camiac. *r. w.*
Branne. *r. w.*
Le Breton. St.-Germain-du-Puch. *r. w.*
Brun. Daignac. *r. w.*
Chât.-du-Burg. Génissac. } [*r. w.*
Cabara. *r. w.* }
Camiac. *r. w.*
Canton. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*

[1]) In manchen Büchern *Montic* geschrieben. | [2]) In manchen Büchern *Moulon* geschrieben.

Capmartin. St.-Germain-du-Puch. *w. r.*
Caransac. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*
Carrère. Nérigean. *r. w.*
Cassat. Grézillac. *r. w.*
Chât.-Cazeneau. Camiac. *r. w.* [*Côtes. r. w.*
Côtes Charpas. Moulon.
Chaumel. Génissac. *r. w.*
Chauvinet. Camiac. *r. w.*
Chât.-Chomel. Grézillac. *r. w.* [*r. w.*
Compassant. Génissac.
Coquille. Baron. *r. w.*
Coudeau. Camiac. *r. w.*
Couillabeau. St.-Quentin-de-Baron. *w. r.*
Coulonques. Génissac. *Pal. r.* [*r. w.*
Château-de-Crin. Baron.
Château-de-Curton. Daignac. *r. w.*
Dagens. St.-Germain-du-Puch. *w. r.*
Daignac. *r. w.*
Damanieu. Nérigean. *w. r.*
Dardenac. *w.*
Dincou. Daignac. *r. w.*
La Dixme. Baron. *w. r.*
Château-Dumonayraut. Moulon. *Pal. r.*
Espiet. *r. w.*
Les Faures. Génissac. *r. w.*
Forton. Nérigean. *w. r.*
La Fourmente. Génissac. *Pal. r.*
Château-Franquinote. Grézillac. *r. w.*
Domaine du Freychinet. Génissac. *r. w.*
Garde. Moulon. *Côtes. r. w.*
Château-des-Gautheys. Nérigean. *w. r.*
Genebra. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*
Genesta. St.-Germain-du-Puch. *r. w.*
Génissac[1]. *r. w.*
Château-de-Génissac. Génissac. *r. w.*
Giraud-Arnaud. St.-Germain-du-Puch. *w. r.*
Girolotte. Naujan-et-Postiac. *r. w.*
Goudichaud. Moulon. *Pal. r.*
Château-de-Goudichaud. St.-Germain-du-Puch. *w. r.*
Gréguil. Génissac. *Pal. r.*
Grézillac. *r. w.*
Guidon. Daignac. *w. r.*
Guillac. *w.*
Guillaumot. Génissac. *r. w.*
Guillebot. Lugaignac. *r. w.*
Guillet. Espiet. *r. w.*
Château-Guineau. Grézillac. *r. w.*
Guinot. Moulon. *r. w.*
Guiot. Génissac. *Pal. r.*
Côtes de Guspit. Branne. *r. w.*
Jean-Lare. Lugaignac. *r. w.*
Château-de-Jonqueyre. St.-Germain-du-Puch. *r. w.*
Le Joyeux. St.-Germain-du-Puch. *w. r.*
Jugazan. *w.*
Lafon-de-Jacques. Naujan-et-Postiac. *r. w.*
Lagasse. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*
Lagrave. Nérigean. *w. r.*
Lagut. Branne. *w. r.*
Lambert. Grézillac. *r. w.*
Le Grand-Lambert. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*
Château-Lamothe. Génissac. *r. w.*
Lamothe. St.-Germain-du-Puch. *r. w.*
Larmavaille. Daignac. *w. r.*
Larquey. St.-Germain-du-Puch. *r. w.*
Lartigue. Génissac. *Pal. r.*
Laubarède. Lugaignac. *r. w.* [*r. w.*
Lauriol. Moulon. *Côtes.*
Lestrilles. Espiet. *r. w.*
Luchey. Moulon. *Pal. r.*
Lugaignac. *r. w.*
Machinot. Génissac. *Pal. r.*
Magesté. Génissac. *Pal. r.*
Marjosse. Tizac-de-Curton. *w. r.*
Domaine La Martinette. Moulon. *r.*
Martouret. Nérigean. *w. r.*
Mazerolles. Lugaignac. *r. w.* [Postiac. *r. w.*
Minvielle. Naujan-et-
Miot. Génissac. *r. w.*
La Mongie. Génissac. *Pal. r.*
Monplaisir. Génissac. *Pal. r.*
Montalivet. Génissac. *r. w.*
Château-Montlau. Moulon. *Côtes. r. w.* [*w.*
Mont-Quentin. Nérigean.
Château-de-La-Mothe. Espiet. *w. r.*
Château-Mouchac. Génissac. *r. w.*
Château-de-Mouchac. Grézillac. *r. w.*
Le Grand Moulin. Moulon.
Moulon. *r. w.* [*r.*
Mouniquet. Génissac. *Pal.*
Nérigean. *r. w.* [*r.*
Château-Neuf. Espiet. *w. r.*
Le Ninon. Moulon. *r. w.*
Niotton. Moulon. *Côtes. r. w.*
Noaillan. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*
Cru La Palisse. Génissac. *Pal. r.*
Paludey. Baron. *w. r.*
Perdrigail. St.-Germain-du-Puch. *r. w.*
Perponchet. Naujan-et-Postiac. *r. w.*
Petit-Bois. St.-Germain-du-Puch. *w. r.*
Peyfaure. Génissac. *r. w.*
Château-Pimpois. Baron. *r. w.*
Pinson. Génissac. *Pal. r.*
Le Pire. Génissac. *Pal. r.*
Les Places. Branne. *r. w.*
La Pompe. Moulon. *Pal. r.*
Pontelier. Moulon. *Pal. r.*
Château-Le-Port. Génissac. *Pal. r.*
Le Portrail. Espiet. *w. r.*
Château-Pouchaud. Génissac. *r. w.*
Château-Prentigarde. Génissac. *r.*
Château-de-Pressac. Daignac. *r. w.*
Prévôt. Moulon. *r. w.*
Chât.-du-Grand-Puch. St.-Germain-du-Puch. *r. w.*
Petit-Puch. St.-Germain-du-Puch. *r. w.*
Le Rabut. Naujan-et-Postiac. *r. w.*
La Rafinette. Génissac. *Pal. r.*
Château-Rambaud. Génissac. *r. w.*
Château-Raymond. Baron. *r. w.*
Château-Régnier. Grézillac. *w. r.*
Le Retou. Naujan-et-Postiac. *r. w.*
Reynaud. Moulon. *r. w.*
Rouchon. Moulon. *Pal. r.*

[1]) Die roten Côtes-Weine, erzeugt aus Malbec, Merlot, Mancin und anderen Rebsorten, sind fein und körperreich; die roten Palus-Weine sind sehr farbreich, geringer sind die Weißweine.

Roussillon. Génissac. *r. w.*
Saint-Aubin-de-Blagnac. *w.*
Saint-Denis. Camiac. *r. w.*
Saint-Quentin-de-Baron. *r. w.*
Château-de-Saint-Sauveur. Baron. *w. r.*
Domaine La Salargue. Moulon. *Pal. r.*
Salles. St.-Germain-du-Puch. *w. r.* [*r. w.*
Seignan. Moulon. Côtes.
Signoret. Baron. *w.*
Domaine du Sourd. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*
Château-Tambourlan-Canon. Génissac. *r. w.*
Tanais. Génissac. *Pal. r.*
Théophile. Baron. *r. w.*
Tizac-de-Curton. *w. r.*
Château-La-Tour-Caillet. Génissac. *r. w.*
La Vallée. Espiet. *w.* **r.**
Le Verdot. Génissac. *Pal. r.*
Domaine de la Verdure. Génissac. *Pal. r. w.*
Vignolles. St.-Quentin-de-Baron. *r. w.*

Canton Libourne.

Kanton mit 10 Gemeinden, 137,99 qkm und 29239 Einwohnern.

Chât.-d'Anglade. Izon. **r.**
Arveyres. *r.*
L'Aubépine. Izon. *r.*
Baloche. Vayres. *r.*
Bastouney. Arveyres. *r.*
Beaumard. Arveyres. *r.*
Chât.-Bel-Air. Vayres. *r.*
Cru Bel-Air. Vayres. *r.*
Bel-Air-Lacour. Vayres. *r.*
Cru Bellevue-Nioton. Vayres. *r. w.*
Bense. Izon. *r.*
Birebacquey. Izon. **r.**
Blouin. Arveyres. *r.*
Bonneval. Izon. *r.*
Chât.-Bonsol. Arveyres. *r.*
Bordes. Vayres. *w. r.*
Grand-Bourdieu. Izon. *r.*
Le Petit-Bourdieu. Izon. *r.*
Les Trois-Bourdieux. Izon. *r.*
Le Branda. Vayres. *w. r.*
Château-Brondeau. Arveyres. *r.*
Le Busqueyron. Vayres. *r. w.*
Cru Bussac. Vayres. *r. w.*
La Cabanne. Vayres. *r.*
Cadarsac. *r. w.*
Château-de-Cadarsac. Cadarsac. *r. w.*
Caillou. Arveyres. **r.**
Camparian. Vayres. *r. w.*
La Capelle. Arveyres. **r.**
Château-La-Caussade. Vayres. *r.*
Cenan. Vayres. *r. w.*
Chaussemelle. Arveyres. *r.*
Chauvin. Arveyres. *r.*
La Conque. Izon. *r.* [*r.*
Cru Constantin. Arveyres.
Damazac. Arveyres. *r.*
Domaine de Damazac. Arveyres. *r.*
Embeyrès. Vayres. *r.*
L'Ermitage. Izon. *r.* [*r.*
L'Estey-Négre. Arveyres.
Cru du Faure. Izon. *r.*
Ferrand. Arveyres. *r.*
Frayche. Izon. *r.*
Le Gabot. Izon. **r.**
Gaillotte. Vayres. **r.**
Gayat. Vayres. *w.* **r.**
Glaugelas. Izon. *r.*
Goudon. Arveyres. *r.*
Graney. Arveyres. **r.**
Graney. Izon. *r.*
Graveyron. Izon. *r.*
Gravier. Arveyres. *r.*
Le Hache. Izon. *r.*
Les Hugons. Cadarsac.
Ichon. Izon. *r.* [*r. w.*
Izon. *r.*
Jabastas. Izon. **r.**
Le Petit-Jabastas. Izon. *r.*
Jaumette. Arveyres. *r.*
Jean-Roy. Arveyres. *r.*
Jeanteau. Arveyres. *r.*
Chât.-Joncarret. Vayres. *r.*
Jourdan. Arveyres. **r.**
Lamanet. Vayres. *w. r.*
Lamouroux. Izon. *r.*
Chât.-Larteau. Arveyres. **r.**
Lavergne. Arveyres. *r.*
Palu-Levée. Izon. *r.*
Linas. Arveyres. *r.*
Lousteauneuf. Izon. *r.*
Mailleyre. Cadarsac. *r. w.*
Malartic. Izon. *r.*
Mangot. Cadarsac. *r. w.*
Le Maronnier. Arveyres. *r.*
Mautrec. Vayres. *r.*
Monbouchet. Arveyres. *r.*
Montifau. Vayres. *r. w.*
Cru Montmigron. Arveyres. *r.*
Moustey. Arveyres. **r.**
Musquet. Arveyres. *r.*
Neyron. Izon. *r.*
Paganel. Vayres. *w.*
Pelle-Anguille. Cadarsac. **r.**
Perrière. Vayres. *w.* **r.**
Pey-de-Veau. Arveyres. **r.**
Pichon. Vayres. *r.*
Le Plagne. Izon. *r.*
Plossiman. Cadarsac. ***w. r.***
Le Port-Marian. Arveyres. *r.*
Le Port-du-Nouguey. Arveyres. *r.*
Pruneyron. Arveyres. **r.**
Reneuve. Arveyres. **r.**
Riaille. Arveyres. *r.*
La Roque. Arveyres. **r.**
Domaine La Roquette. Arveyres. *r.*
Roties. Arveyres. **r.**
Roumette. Izon. **r.**
Rozelle. Arveyres. **r.**
Saint-Pardon. Vayres. *r. w.*
Simon. Izon. *r.*
Tarandeau. Arveyres. **r.**
Le Tertre. Arveyres. **r.**
Le Thil. Vayres. *r.*
Le Thil-Haut-Brion. Vayres. *r.*
Tillède. Arveyres. *r.*
Le Tilleul. Izon. *r.*
Chât.-Toulouze. Vayres. **r.**
Trois-Lattes-Portmoran. Arveyres. *r.*
Uchamp. Izon. *r.*
Vayres[1]). *r. w.*
Véron. Izon. *r.*
Videau. Vayres. *r. w.*
Le Vigneau. Arveyres. **r.**

---

[1]) Die roten Graves-Weine dieser Gemeinde sind voll Zartheit und Feinheit, besitzen auch Körper und können unter die besten Gewächse des Libournais klassiert werden. Die roten Weine der Palus oder der Terres Fortes gelten als »ordinaires« und können den guten Entre-deux-Mers gleichgestellt werden. Die Weißweine, zum größten Teil aus Enrageat erzeugt, sind alkohol- und ziemlich likörreich, ohne hervortretenden Geschmack, zum Verschneiden geeignet.

Fronsadais (Canton Fronsac).

Kanton Fronsac, 134,03 qkm, 18 Gemeinden mit 10470 Einw., mit dem Hauptort Fronsac, an der Dordogne, am Hügel Motte de Fronsac. — Die aus Malbec (Noir de Pressac), Merlot, Mancin, Cabernet, Verdot und anderen Trauben-Sorten erzeugten Rotweine werden in Palus- und Côtes- oder Plateau-Weine geteilt. Die Weißweine, welche auf den Hochebenen in der Mitte und im Norden des Kantons geerntet werden, haben fast ausschließlich Enrageat (Folle) zum Rebsatz. Einige kleine Weingüter sind in neuerer Zeit erfolgreich mit feinen Rebsorten (Sauvignon, Sémillon, Muscadelle usw.) bepflanzt worden.

Anguieux. Fronsac. *Pal. r.*
— cru Dougey. *Pal. r.*
— cru Malacquis. *Pal. r.*
— cru Poinsonnet. *Pal. r.*
— cru Port-Douet. *Pal. r.*
— cru Quouïquet. *Pal. r.*
Armand-Guilhem. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *côte. r.*
Arnaud-Boucher. St.-Genès-de-Queuil. *w.*
Arnauton. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Asques. *r.*
L'Ayne. Fronsac. *Pal. r.*
Ballet. St.-Michel-Fronsac. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Barail-du-Bec. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Le Barbey. Saillans. *côte. r.*
Bardon. St.-Aignan. *AP. r.*
Ch.-Barès. Asques. *Pal. r.*
Barrabaque. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Bazeille. La-Lande-de-Cubzac. *w. r.*
Beaulieu. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Domaine de Beaulieu. Villegouge. *r. w.*
Beaumont. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Château-Beausoleil. St.-Romain. *Pal. r.*
Beausoleil-Rotillas. St.-Romain. *Pal. r.*
Bellegarde. Villegouge. *r. w.*
Château-Bellegarde. Villegouge. *r. w.*
Bellevue. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Domaine de Bellevue. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *côte. r.*
Château-Belloy. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Bicot. St.-Aignan. *AP. r.*
Bienfait. Asques. *Pal. r.*
Grand-Billac. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Petit-Billac. La Rivière. *Pal. r.*
Bisseau. St.-Romain. *r.*
Bizeau. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*

Blanchet. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *r.*
Château-de-Bocage. Cadillac. *r. w.*
Château-Bodet. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Domaine La Bondigolle. Vérac. *w. r.*
Bordes. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Bosgramont. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Château-Bouildé. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Le Bourcey. Villegouge. *r. w.*
Le Bourdieu. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Bourdieu-la-Valade. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Bourricaud. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Boutin-Arnaud. Galgon-et-Queyrac. *w. r.*
Boutinet. Villegouge *w. r.*
Domaine de Bragues. Vérac. *r.*
Ch.-du-Branda. Cadillac. *côte. r.*
— *Pal. r.*
Château-du-Branda. St.-Romain. *côte. r.*
Domaine Brillouet. Vérac. *r. w.*
Le Brule. Saillans. *Pal. r.*
Cadillac. *r.*, wenig *w.*
Chât.-Cadillac. Cadillac. *côte. r.*
— *Pal. r.*
Château-Cadillac. St.-Romain. *côte. r.*
— *Pal. r.*
La Caille. St.-Romain. *Pal. r.*
Caillou. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Le Caillou. Galgon-et-Queyrac. *w. r.*
Campus. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Candeleyres. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Le Canneveau. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *côte. r.*
Château-Canon. Fronsac. *côte Canon. r.*
Château-Canon-Lange. Fronsac. *côte Canon. r.*

Chât.-Canon. St.-Michel-Fronsac. *côte Canon. r.*
Vrai Canon-Bodet. St.-Michel-Fronsac. *côte Canon. r.*
Vrai-Canon-Boyer. St.-Michel-Fronsac. *côte Canon. r.*
Canon-Saint-Julien. St.-Michel-Fronsac. *côte Canon. r.*
Capet Bégaud. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Cardeneau. Saillans. *côte. r.*
Château-de-Carles. Saillans. *côte. r.*
Carnenat. St.-Genès-de-Queuil. *w.*
Le Carney. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Ch.-du-Carney. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Cassagne. Saillans. *Pal. r.*
Château-Cassagne. St.-Michel-Fronsac. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Château-Cazin. St.-Michel-Fronsac. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Chadenne. St.-Aignan. *B. r.*
Chalet Vincent. St.-Aignan. *B. r.*
Château-Chantelouve. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
La Chapelle. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Chatteau. St.-Germain-La-Rivière. *côte. r.*
Le Chemin-Court. St.-Romain. *Pal. r.*
Chiquet. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
La Ciganerie. La-Lande-de-Cubzac. *w. r.*
Cleyrat. Villegouge. *r. w.*
La Clie-Bas-Canon. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Colombès. Fronsac. *Pal. r.*
Comte. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *côte. r.*
Château-Comte. Fronsac. *côte Canon. r.*
Château-Le-Conseiller. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*

Domaine de Couffins-Demons (Dom. de Couffins-de-Mons). *Pal. r.*
Ch.-Couffins-Dupérier (Ch.-Couffins-du-Perrier). Asques. *Pal. r.*
Couprot. Saillans. *côte. r.*
Le Cousin. St.-Germain-La-Rivière. *côte. r.*
Coustolle. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Domaine de Coutet. Vérac. *w.*
Coutreau. Saillans. *côte. r.*
La Croix. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Cuyot. La Rivière. *côte. r.*
Domaine de Darsac. Vérac. *w. r.*
La Dauphine. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
David. Villegouge. *r. w.*
La Dorette. La Rivière. *r.*
La Duffante. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *r.*
La Duffante. St.-Germain-La-Rivière. *Pal. r.*
Château-l'Éperon. Vérac. *r.*
Château-L'Escarderie. St.-Germain-La-Rivière. *côte. r.*
L'Estey-Neuf. Asques. *Pal. r.*
Eyma. Villegouge. *r. w.*
L'Eyrode. La Rivière. *côte. r.* — *Pal. r.*
Le Faure. Saillans. *côte. r.*
Les Faures. La-Lande-de-Cubzac. *r. w.*
Feuilhade. Asques. *Pal. r.*
Fontaine. St.-Aignan. *AP. r.*
La Fontaine. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Forès. St.-Aignan. *AP. r.*
Fougère. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Château-Francarney. St.-Michel-Fronsac. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Château-La-France. Fronsac. *Pal. r.*
Frayche. Saillans. *côte. r.*
Les Freyches. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Fronsac[1]). *r.*
Gabaron. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Le Gaby. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Gagnard. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Galgon. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Gandineau. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Garos. Fronsac. *Pal. r.*
Gas. St.-Aignan. *B. r.*
Le Gasquet. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *côte. r.*
Chât.-Gaubert. Vérac. *r. w.*
Gaudin. St.-Genès-de-Queuil. *w.*
Domaine de Gaurinat. Vérac. *r. w.*
La Giraude. Galgon-et-Queyrac. *w. r.*
Le Girot. Cadillac. *r. w.*
Goffre. St.-Germain-La-Rivière. *côte. r.*
Le Goudilley. St.-Germain-La-Rivière. *Pal. r.*
Le Grand-Bardeaux. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Le Grand Bordieu. St.-Germain-La-Rivière. *Pal. r.*
Grand-Chalet-Anguieux. Fronsac. *Pal. r.*
Le Grand-Gouilley. St.-Romain. *r.*
La Grande-Pièce. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Le Grand-Présurier. Saillans. *Pal. r.*
La Grave. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
La Grave. Saillans. *Pal. r.*
Le Grécys. La-Lande-de-Cubzac. *r. w.*
Grimard. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *côte. r.*
Château-Gros-Bonnet. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Gueyraud. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Guilhorit. Asques. *Pal. r.*
Guinaud. St.-Romain. *Pal. r.*
Guyard. Asques. *Pal. r.*
Château-Hénault. Villegouge. *r. w.*
L'Hermitage. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Le Hourquet. Asques. *Pal. r.*
Huchat. St.-Aignan. *AP. r.*
Île-du-Carney. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Le Chât. de l'Île. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Domaine de La Jalousie. Villegouge. *r. w.*
Jeandeman. St.-Aignan. *B. r.*
Château-Junayme. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Labory. Saillans. *côte. r.*
Laclide. Fronsac. *Pal. r.*
Cru Lacoste. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Lagarde. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Château-de-Lagarde. St.-Romain. *côte. r.*
Lagrange. Galgon-et-Queyrac. *w. r.*
Lague. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
La-Lande-de-Cubzac. *r. w.*
Langlade. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Laperche. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *r.*
Lariveaux. St.-Michel-Fronsac. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Laroudet. Saillans. *Pal r.*
Château-Lavalade. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Lavenelle. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Lavergne. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Lavergne. St.-Germain-La-Rivière. *Pal. r.*
Lescarderie. Villegouge. *r. w.*
Loiseau. La-Lande-de-Cubzac. *r. w.*
Louis Martin. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Louret. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Domaine de Lugon. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *r.*
Palu de Lugon. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Le Mainvieil. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Domaine de Malande. Asques. *Pal. r.*
Le Petit-Malande. Asques. *Pal. r.*
Le Malgarni. Saillans. *côte. r.*
Malleret. Galgon-et-Queyrac. *w. r.*

[1]) Rebsatz auf den Anhöhen *(coteaux)*: Cabernet, Malbec (Noir de Pressac), Merlot, Mancin; in den Palus: Malbec, Merlot, Jurançon, Colon und andere

Manieu. La Rivière. *côte. r.*
La Marche. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
— *Pal. r.*
Ch.-La-Marche. Fronsac. *côte Canon. r.*
— *Pal. r.*
Marronat. La Rivière. *côte. r.*
Marrot. Villegouge. *w. r.*
Le Mas. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *côte. r.*
La Mateline. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Les Maurins. Vérac. *r. w.*
Chât.-Mausse. St.-Michel-Fronsac. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Mayes. Cadillac. *côte. r.*
Mazeris. St.-Michel-Fronsac. *1re Canon-Fronsac. r.*
Meynard. Villegouge. *r. w.*
Meyney. St.-Germain-La-Rivière. *côte. r.*
Domaine Monrepos. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Monsieur-Dubois. St.-Genès-de-Queuil. *w.*
Montgaillard. Villegouge. *w. r.*
Mouillac. *r. w.*
Le Moulin. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
La Moulinasse. Cadillac. *côte. r.*
Chât.-Mouton. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Cru Muchit. St.-Michel-Fronsac. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Musseau. St.-Aignan. *AP. r.*
Chât.-Musseau-Bellevue. La Rivière. *côte. r.*
Nauzégrand. Fronsac. *Pal. r.*
— Ch.-Gros-Bonnet. *Pal. r.*
Normand. Villegouge. *r. w.*
L'Oiseau. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Pagne-de-Sol. St.-Genès-de-Queuil. *w.*
Paleau. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Panet. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Parazon. Asques. *Pal. r.*
Château-Pardaillan. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *côte. r.*
Perron. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Petit-Chartron. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *r.*
Le Petit-Présurier. Saillans. *Pal. r.*
Peychez. La Rivière. *r.*
Pey-de-la-Brie. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Pey-de-Pié. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Picat. Villegouge. *w. r.*
Chât.-Pichelèbre. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Pillebourse. Saillans. *côte. r.*
Pincat-Bichony. La-Lande-de-Cubzac. *r. w.*
Pineau. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Château-Piney. Froncac. *Sables. r.*
Le Pinpin. Asques. *Pal. r.*
Le Pintey. La Rivière. *Pal. r.*
Côtes-de-Pipeaud. La Rivière. *r.*
Château-Plainpoint. St.-Aignan. *B. r.*
Ch.-Pommier. Vérac. *r. w.*
Chât.-du-Pont. Vérac. *r.*
Château-Pontus. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Le Portrait de Fer. Asques. *Pal. r.*
Le Pouyau. Cadillac. *r. w.*
Prégnèbe. St.-Romain. *r.*
Le Puy. La-Lande-de-Cubzac. *r. w.*
Qualité. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Queyrac. Galgon- et-Queyrac. *r. w.*
Ransac. St.-Romain. *côte. r.*
Chât.-de-Raquine. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *r.*
Vieux Chât.-de-Raquine. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *r.*
Raumbaud. Saillans. *côte. r.*
Chât.-Recougne. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Renard. La Rivière. *r.*
Renouil. St.-Michel-Fronsac. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
La Reuille. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Reynaud. Saillans. *côte. r.*
Château-Richelieu. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Richotey. St.-Aignan. *AP. r.*
Richotey. La Rivière. *Pal. r.*
Ridet. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *côte. r.*
Château-La-Rivière. La Rivière. *côte. r.*
— *Pal. r.*
Robert. Villegouge. *w. r.*
Roche. Galgon-et-Queyrac. *w. r.*
Cru Les Rocs. St.-Michel-Fronsac. *côte Canon. r.*
Château-La-Roque. St.-Germain-La-Rivière. *côte. r.*
— *Pal. r.*
La Roque de Bas. St.-Germain-La-Rivière. *côte. r.*
Chât.-Rouet. St.-Germain-La-Rivière. *côte. r.*
Rouget. La-Lande-de-Cubzac. *r. w.*
Roumagnac. La Rivière. *r.*
Château-La-Rousselle. La Rivière. *côte. r.*
La Rousserie. Cadillac. *côte. r.*
— *Pal. r.*
Le Rustre. Cadillac. *r. w.*
Saillans. *r. w.*
Saint-Aignan. *r. w.*
Saint-Genès-de-Queuil. *w.*
Côte de Saint-Germain. St.-Germain-La-Rivière. *r.*
Sainte-Helène. St.-Germain-La-Rivière. *Pal. r.*
Saint-Martin. Asques. *côte. r.*
Saint-Michel. St.-Genès-de-Queuil. *r. w.*
Saint-Michel-Fronsac[1]). *r.*
Saint-Romain. *r.*
La Saphe. Saillans. *Pal. r.*
Château-Sauvage. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Sicart. St.-Germain-La-Rivière. *côte. r.*
Signat. St.-Aignan. *AP. r.*
Les Souches. St.-Michel-Fronsac. *Pal. r.*
Souffrain. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Strévies. Villegouge. *r. w.*
Le Tasta. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *r.*

[1]) Der Boden besteht im Süden aus fruchtbaren Palus und im Norden aus thon- und kalkhaltigen Anhöhen. Auf einem Teile dieser Anhöhen wächst der berühmte Wein von Canon, der beste des Kantons, nach welchem die benachbarten Côtes-Weine den Gattungs-Namen Canon-Fronsac erhalten haben. Die roten Palus-Weine sind ebenfalls sehr gesucht.

Château-Tasta. St.-Aignan. *B. r.*
Cru Le Tertre. Asques. *Pal. r.*
Le Tertre. St.-Romain. *côte. r.*
Tessendey. Saillans. *côte. r.*
Tête-Rouge. Lugon-et-l'Île du-Carney. *Pal. r.*
Domaine de Thouil. Villegouge. *r. w.*
Tironflet. Fronsac. *Pal. r.*
Toumalin. *1re côte Canon-Fronsac. r.*
Chât.-Tourenne. St.-Germain-La-Rivière. *côte. r.*
Le Tourneur. Galgon-et-Queyrac. *r. w.*
Cru Trepson. St.-Michel-Fronsac. *2e côte Canon-Fronsac. r.*
Tressac. La Rivière. *Pal. r.*
Le Port-de-Tressac. La Rivière. *Pal. r.*
Les Trois-Ponts. Galgon-et-Queyrac. *w. r.*
Tuquet. Lugon-et-l'Île-du-Carney. *Pal. r.*
Vèrac. *r. w.*
Domaine de Villards. Saillans. *côte. r.*
Villegouge. *r. w.*
Le Vincent. St.-Aignan. *B. r.*
Virecourt. La Rivière. **r.**
Virilis. Vèrac. *w. r.*

Canton Guîtres.

Kanton mit 13 Gemeinden und 11640 Einwohnern. — Auf den Anhöhen von Bonzac und St.-Martin-de-Laye liefert dieser Kanton vortreffliche Rotweine, welche unter die Côtes-Weine von Fronsac klassiert werden. Auf den kieshaltigen Hochebenen von St.-Denis-de-Pile werden Weine geerntet, welche den kleinen Pomerols gleichen. Der Rebsatz für Rotweine ist: Malbec, Merlot, Mancin, Cabernet (Bouchet); für Weißweine: Enrageat und Jurançon.

Chât.-de-l'Arc. Bonzac. *r.*
Bayas. *r. w.*
Berdot. Guîtres. *r. w.*
La Berrine. Bonzac. *w. r.*
Château-Blanchon. Guîtres. *r.*
Château-Bomale. St.-Denis-de-Pile. *r.*
Bonzac. *r. w.*
Bossuet. St.-Denis-de-Pile. *r.*
Bouteille. St.-Martin-de-Laye. *w. r.*
Château-Les-Brettes. Guîtres. *r.*
Le Caillevat. St.-Denis-de-Pile. *r.*
Le Canton. St.-Martin-de-Laye. *r. w.*
Château-Chabreville. Lagorce. *w.*
Château-Chail-de-Rateau Guîtres. *r.*
Chaillac. Maransin. *w.*
Le Chalet. Tizac-de-Galgon. *w.*
Chevalier. Bonzac. *r.*
Les Combauts. Bonzac. *w. r.*
Coudreau. St.-Denis-de-Pile. *r.*
La Croix-Sabatière Guîtres. *r. w.*
Château-Deroc. Guîtres. *r.*
Drouet. St.-Ciers-d'Abzac. *w. r.*
Les Emerits. St.-Denis-de-Pile. *r.*
Chât.-Favier. Guîtres. *r.*
Feizet. Bonzac. *r. w.*
Le Fourat. St.-Martin-du-Bois. *w. r.*
Fraisbouillon. Lagorce. *w. r.*
Château-Gaillard. St.-Ciers-d'Abzac. *w. r.*
Château-La-Garenne. Tizac-de-Galgon. *w.*
Gerre. St.-Martin-de-Laye. *w. r.*
Ch.-Godichau. Guîtres. *r.*
Goizet. St.-Denis-de-Pile. *r.*
Gramont. Lagorce. *w. r.*
Château-de-La-Grave. Bonzac. *r. w.*
Grillet. St.-Martin-de-Laye. *w. r.*
Guîtres. *r. w.*
Lagorce. *r. w.*
Ch.-Lamothe. Bayas. *r. w.*
Lamothe. St.-Ciers-d'Abzac. *w. r.*
Lapouyade. *r. w.*
Château-Laroque. St.-Ciers-d'Abzac. *w. r.*
Chât.-Laroque-Payraud. Bonzac. *r. w.*
Château-Laubardemont. Sablons. *r.*
Leydet. Lagorce. *w. r.*
Château-Luchères. Bayas. *w. r.*
La Madeleine. Bonzac. *r.*
Maison-Blanche. St.-Ciers-d'Abzac. *w. r.*
Maison-Noble vergl. Chât.-Méhaume.
Chât.-Malfard. St.-Martin-de-Laye. *r. w.*
Maransin. *w. r.*
Chât.-Marquet. St.-Martin-du-Bois. *w. r.*
Chât.-Méhaume ou Maison-Noble. Maransin. *w.*
Mérigot. Maransin. *w. r.*
Château-Meynard. St.-Martin-du-Bois. *w.*
Château-Montangon. Maransin. *w. r.*
Château-Montfavier. Bonzac. *r.*
Château-Montigaud. Lagorce. *w. r.*
Chât.-Payraud. Bonzac. *r.*
Peloiseau. St.-Martin-du-Bois. *w. r.*
Pénardeau. St.-Martin-de-Laye. *w. r.*
Château-Perrin-d'Hoge. Bonzac. *r.*
Picampeau. St.-Denis-de-Pile. *r.*
Picona. Lapouyade. *w. r.*
Château-Pierre-de-Gailh. Maransin. *w. r.*
La Pouyade vergl. Lapouyade.
Château-Rabanier. St.-Ciers-d'Abzac. *w. r.*
Chât.-Rateau. Bayas. *r. w.*
Château-de-Rétiveau. Lagorce. *r. w.*
La Roudière. Maransin. *w.*
Sablons. *r.*
Château-de-Saint-Ciers. St.-Ciers-d'Abzac. *w. r.*
Saint-Ciers-d'Abzac. *w. r.*
Saint-Denis-de-Pile. *r.*
Saint-Martin-du-Bois. *w. r.*
Saint-Martin-de-Laye. *r. w.*
Château-de-Savignac. Savignac-de-l'Isle. *r.*
Sicot. St.-Ciers-d'Abzac. *w. r.*
Château-Taillefer. Tizac-de-Galgon. *w.*
Château-de-La-Taste. Tizac-de-Galgon. *w.*
Tizac-de-Galgon. *w.*
Touzet. Guîtres. *r. w.*
Ch.-Touzin. Maransin. *w. r.*
Chât.-Trincaud. Bonzac. *r.*

Canton Coutras.

Kanton mit 12 Gemeinden, 189,01 qkm und 14052 Einw. — Die Weißweine, erzeugt aus Enrageat, Sémillon, La Chalosse und Jurançon sind als Verschnitt-Weine ziemlich gesucht; die Rotweine, erzeugt aus Malbec, Merlot, Mancin, Cabernet und anderen Trauben-Sorten, sind weniger wichtig.

Abzac. *r. w.*
Château-du-Barrail. Abzac. *r. w.*
Ch.-Beaulieu. Abzac. *r. w.*
Bellevue. Coutras. *w. r.*
Cru La Bombarde. Le Fieu. *w.*
Château-La-Bonne-Blanche. St.-Médard-de-Guizières. *w. r.*
Château-Brande-Bergère. Les Églisottes-et-Chalaures. *w.*
La Cabane. St.-Seurin-sur-l'Isle. *w.*
Camps. *w.*
Chalbat. Porchères. *w. r.*
Chamadelle. *w. r.*
Cru Champaville. Porchères. *r. w.*
Coutras. *w. r.*
Cru de Drouillard. Coutras. *w. r.*
Les Églisottes. *w.*
Egreteau. Coutras. *w. r.*
Domaine L'Étang. Coutras. *r. w.*
Le Frappier. St.-Christophe. *w.*
Gapirou. Le Fieu. *w. r.*
Geneste. St.-Christophe. *w.*
Le Gué de Sénac. Les Peintures. *w. r.*
Cru Jeauguet. St.-Médard-de-Guizières. *r. w.*
Lauvirat. Coutras. *w. r.*
Les Mougneaux. Les Peintures. *w. r.*
Le Nègre. Le Fieu. *w. r.*
Les Peintures. *w. r.*
Château-Petit-Barraud ou -Barreau. Le Fieu. *w. r.*
Porchères. *w. r.*
Raclé. St.-Christophe. *w.*
Saint-Antoine-de-l'Isle. *w. r.*
Saint-Christophe. *w. r.*
Saint-Médard-de-Guizières. *w. r.*
Saint-Seurin-sur-l'Isle. *w. r.*
Cru Sorillon. Abzac. *r. w.*
Troquereau. Coutras. *w. r.*

7. Le Cubzadais. Das Cubzadais. Cubzadais.

Canton St.-André-de-Cubzac.

Kanton des Arrondissements Bordeaux mit 10 Gemeinden und 9397 Einw. — Der größte Teil der Weinpflanzungen wurde durch die Reblaus zerstört, befindet sich aber auf dem Wege der Wiederherstellung durch amerikanische Reben, welche mit Malbec, Merlot und Cabernet gepfropft sind. Das Cubzadais ist berühmt wegen seiner Rotweine.

L'Abrit. St.-André-de-Cubzac. *r.*
Les Allards. Salignac. *w. r.*
Ambaud. Salignac. *r. w.*
Château-des-Arras. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Aubie. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Baillargeau. Gauriaguet. *w. r.*
Barlet. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Le Bar(r)ail-du-Clerc. St.-Gervais. *Pal. r.*
Château-La-Barrière vergl. Ch.-Labarrière.
Château-de-Bart. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Château-Beausoleil. Cubzac-les-Ponts. *r. w.*
Béchevelle. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Belair. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Bernescut. Cubzac-les-Ponts. *côte. r. w.*
Les Bichons. Gauriaguet. *w.*
Bicot. Cubzac-les-Ponts. *r.*
Blanquine. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Bluat. Salignac. *w. r.*
Bobenet. Salignac. *w. r.*
Le-Bois-de-Lion. Peujard. *w. r.*
Château-Bois-Martin ou Boismartin. Virsac. *w. r.*
Le Bois-Vieux. St.-Gervais. *Pal. r.*
Bonneau. Cubzac-les-Ponts. *côte. r.*
Bonnefond. Salignac. *w. r.*
La Bonnefonne. Cubzac-les-Ponts. *r. w.*
Les Bonnets. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Château-du-Bouilh. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Bouillas. Aubie. *r. w.*
Château-Le-Bousquet (Le Tasta). St.-André-de-Cubzac. *r.*
Domaine de Buffau. Aubie. *w.*
Château-Cabannes. St.-Gervais. *côte. B. r.*
La Cabeyre. St.-André-de-Cubzac. *w. r.*
Château-Canada. Cubzac-les-Ponts. *côte. r. w.*
Cru Cantemerle-Saint-Gervais. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Canteranne. St.-Gervais. *Pal. r.*
Canton. St.-Gervais. *AP. r.*
Capblanc. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Casserat. St.-Gervais. *côte. B. r.* — *AP. r.*
Château-La-Caussade. St.-André-de-Cubzac. *r.*
Chapieu. Cubzac-les-Ponts. *Pal. r.*
La Chaume. Virsac. *w. r.*
Cluzet. Salignac. *w. r.*
Conseillant. Cubzac-les-Ponts. *Pal. r.*
Coudet. St.-Laurent-d'Arce. *w.*
Crose. Salignac. *w. r.*
Cubzac-les-Ponts. *r. w.*
Daubiac. St.-Laurent-d'Arce. *r. w.*
Davied. St.-Gervais. *AP. r.* — *Pal. r.*
Drillolle. St.-Gervais. *r.*
Drouillet. Cubzac-les-Ponts. *r. w.*
Les Escagnès. St.-Gervais. *côte. B. r.* — *AP. r.*
Espessas. Aubie. *w.*
Esteyrolles. St.-Gervais. *r.*
Grande-Esteyrolles. St.-Gervais. *r.*
Esteyrot. Salignac. *r. w.*
Fillon. Gauriaguet. *w. r.*
Les Forêts. St.-Laurent-d'Arce. *r. w.*
Fournet. Salignac. *w. r.*

Gauriaguet. *w. r.*
Château-Geneau. Virsac. *w. r.*
Ch.-Gombaud ou -Gombeau. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Le Grand-Chemin. St.-Gervais. *AP. r.*
Le Grand-Chemin. Virsac. *r. w.*
La Grande Lande. St.-André-de-Cubzac. *w. r.*
Le Grand-Thibaut. St.-Laurent-d'Arce. *r. w.*
Château-Grissac. St.-André-de-Cubzac. *r.*
Gueynard. Gauriaguet. *w. r.*
Les Guillebeaux. Peujard. *[w. r.]*
Chât.-Guillou. Virsac. *r.*
Château-de-l'Hurbe. St.-Laurent-d'Arce. *r. w.*
Jacquet. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Château-Jean-Bernard. Peujard. *w.*
La Joie. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Les Jouberts. St.-Gervais. *AP. r.*
Château-Labarrière. Cubzac-les-Ponts. *r.*
Lafon. Salignac. *w.*
Lagatte. St.-André-de-Cubzac. *r.*
Chât.-Lagrange. Cubzac-les-Ponts. *côte. r. w.*
Lapouyade. St.-André-de-Cubzac. *w. r.*
Chât.-Lapraise. Cubzac-les-Ponts. *r.*
Larrat. Peujard. *w. r.*
Lauberterie. Salignac. *w. r.*
Château-Lavalade. Peujard. *w. r.*
Le Maçon. Aubie. *w. r.*
Magrignes. St.-Laurent-d'Arce. *w. r.*
Majureau. Salignac. *w. r.*
Château-du-Mas. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Matard. St.-Gervais. *AP. r.*
Meilhac. Cubzac-les-Ponts. *côte. r.*

La Ménagerie. St.-Laurent-d'Arce. *r.*
La Mercerie. Salignac. *w. r.*
Mérit. Peujard. *w. r.*
La Molère. Peujard. *w. r.*
Montalon. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Château-de-Morinat. Salignac. *r. w.*
Château-La-Motte. St.-André-de-Cubzac. *r.*
Le Moulin. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Château-Naudonnet. Virsac. *r. w.*
Nodin. Salignac. *w. r.*
Nouguérède. Salignac. *w. r.*
Noulou. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Château-Pagnon. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Paulu. Aubie. *w.*
Perreau. St.-André-de-Cubzac. *r.*
Pétrane. Cubzac-les-Ponts. *Pal. r.*
Chât.-Peujard. Peujard. *w. r.*
Château-Peyralles. St.-André-de-Cubzac. *w. r.*
Picoulet. Cubzac-les-Ponts. *côte. r. w.*
Les Planquettes. Cubzac-les-Ponts. *côte. r. w.*
Port-Augé. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Port-Neuf. St.-Gervais. *Pal. r.*
Porto. Cubzac-les-Ponts. *Pal. r.*
La Poste. Aubie. *w.*
Château-Pradelles. Virsac. *r. w.*
Château-Prieuré. Virsac. *[w. r.]*
Puyfaure. Aubie. *w.*
Chât.-Puymorin ou -Puy-Morin. St.-Laurent-d'Arce. *w.*
Redain. St.-André-de-Cubzac. *w. r.*
La Redoute. Cubzac-les-Ponts. *côte. r.*

Regret. Cubzac-les-Ponts. *Pal. r.*
Rigaud. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Château-Robillard. St.-André-de-Cubzac. *w. r.*
Les Roquettes. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Roussillon. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Les Roux. Peujard. *w. r.*
Sablot. Cubzac-les-Ponts. *côte. w.*
Saint-André-de-Cubzac. *[r. w.]*
Saint-Gervais[1]. *r.*
Château-Saint-Ignant. St.-Gervais. *côte. B. r.*
Saint-Laurent-d'Arce[2]. *[r. w.]*
Salignac. *r. w.*
Savarias. Salignac. *w. r.*
— Moulin de l'eau. *r. w.*
Seignan. St.-André-de-Cubzac. *w. r.*
Seurin. Gauriaguet. *w. r.*
La Sicarderie. Peujard. *w. r.*
Le Six. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Chât.-Soucat. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Tarreyrots, coteau de Peyralles. Salignac. *r.*
Le Taupier. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Le Temple. St.-Laurent-d'Arce. *w.*
Chât.-de-Terrefort[3]. St.-André-de-Cubzac. *r. w.*
Château-de-Terrefort. Cubzac-les-Ponts. *côte. r.*
Tertre de Gaudin. Peujard. *w. r.*
Château-Timberlay. St.-André-de-Cubzac. *r.*
Tizac. St.-Gervais. *côte. B. r.*
— *AP. r.*
Château-La-Valade vergl. Ch.-Lavalade.
Domaine de Veyrette. Aubie. *w.*
Virsac. *r. w.*
Domaine La Virvée. Cubzac-les-Ponts. *Pal. r.*

---

[1]) Die Rotweine dieser Gemeinde, erzeugt aus Malbec (Gourdoux), Merlot, Cabernet, Verdot und anderen Trauben-Sorten, sind reich an Körper und Farbe.

[2]) Die Rotweine dieser Gemeinde sind im allgemeinen sehr farbig und schnell trinkbar, in den ersten Gewächsen sehr gute, gewöhnliche (bons ordinaires) Weine, welche vorzüglich altern. Die Weißweine, meist aus Enrageat, sind zum Verschnitt besonders geeignet.

[3]) Das Château-de-Terrefort liegt auf dem höchsten Punkte der Gemeinde Cubzac-les-Ponts und verfügt über eine Domäne von 60 ha, die ganz in den Côtes liegen. Das Weingut umfaßt $^5/_6$ der Domäne und ist mit Cabernet, Merlot, Malbec und Verdot bepflanzt. Die Anpflanzung von weißen Reben (Sémillon und Sauvignon) erzeugt ausgezeichnete Tischweine. Das Château-de-Terrefort und Château-Canada gelten als die ersten Gewächse des Kantons St.-André-de-Cubzac.

8. Arrondissement Blaye. Arrondissement Blaye. Arrondissement Blaye.

Dieses Arrondissement hat 699,47 qkm, (1891) 56577 Einw., 56 Gemeinden und zerfällt in die vier Kantone Blaye (109,62 qkm, 15253 Einw.), Bourg (108,67 qkm, 12764 Einw.), St.-Ciers-Lalande (200,39 qkm, 13280 Einw.), St.-Savin (280,79 qkm, 15280 Einw.).

Blayais (Canton Blaye).

Kanton mit 13 Gemeinden und 15253 Einwohnern. — Das Blayais ist auf dem rechten Garonne-Ufer, 48 km von Bordeaux, gegenüber den Gemeinden Lamarque, Cussac und Saint-Julien des Médoc gelegen. — Die Rotweine dieser Gegend besitzen eine schöne Farbe, »beaucoup de fruit et de maturité, de souplesse et de moelleux«. Sie sind, bald auf die Flasche gebracht, vom zweiten Jahr an trinkbar, halten sich ziemlich lange und entwickeln mit zunehmendem Alter ein kleines, höchst angenehmes Bouquet. Bei einem Alkohol-Gehalt von $10^1/_2$ ° enthalten sie in passendem Verhältnisse Gerbstoff und Eisen, welche Bestandteile ihnen einen großen gesundheitlichen Wert verleihen. Der Rebsatz für Rotweine ist: Malbec, Merlot, Cabernet. Von den ersten Bürger-Gewächsen sind folgende besonders hervorzuheben: *Château-Charron* und *Château-La-Barre* zu Saint-Martin; *Château-Bellevue* zu Plassac; *Château-Saugeron, Le Cône-Taillasson* und *Cap-de-Haut* in Blaye, *Château-Les-Alberts* zu Mazion. Die Weißweine haben Enrageat zum Rebsatz und sind im Kanton Blaye ganz unbedeutend, in den Kantonen St.-Ciers-Lalande und St.-Savin dagegen wichtiger als die Rotweine.

Château-les-Alberts. Mazion. *1er B. r.*
Château-des-Andiottes. St.-Seurin-de-Curzac. *1er B. r.*
Château-Barbé. Cars. *1er B. r.*
Barbefer. Berson. *AP. r.*
Le Barrail. Plassac. *A. r.*
Cru de la Barre. St.-Martin-la-Caussade. *1er B. r.*
Le Bas-Vallon. Cars. *[2e B. r.*
La Bâtisse. St.-Androny. *A. r.*
Le Bay. St.-Androny. *A. r.*
Beaufils. Cars. *AP. r.*
Château-Bédoux. Cars. *1er B. r.*
Château-Bellevue. Plassac. *1er B. r.*
La Bellotte. Cars. *2e B. r.*
Benay. Mazion. *1er B. r.*
Bergeron. Mazion. *2e B. r.*
— *A. r.*
Les Bernards. Cars. *2e B. r.*
Berson. *r. w.*
Berthenon. St.-Paul. *[1er B. r.*
La Bigarderie. Blaye. *1er B. r.*
Bireau. Mazion. *2e B. r.*
— *A. r.*
Blaye. *r.*, wenig *w.*
— cru de l'Hôpital. *r*
Le Bois-David. Campugnan. *A. r.*
Boisferon. Cartelègue. *AP. r.*
Boisredon. Blaye. *2e B. r.*
Boisredon. St.-Martin-la-Caussade. *2e B. r.*
Boisredon-Frédignac. Blaye. *1er B. r.*
Château-Boisset. Berson. *1er B. r.*
Le Boissier. Cartelègue. *[AP. r.*
Le Bordieu. Berson. *AP. r.*
Le Bosq. Cars. *2e B. r.*
— *AP. r.*
Le Bosquet. Campugnan. *[A. r.*
Domaine La Botte. Campugnan. *B. r.*
Boudeau. St.-Seurin-de-Curzac. *AP. r.*
Le Petit-Boudeau. St.-Seurin-de-Curzac. *2e B. r.*
Boulaire. St.-Martin-la-Caussade. *2e B. r.*
Le Bourdieu. Berson. *2e B. r.*
Le Bourgarde. Campugnan. *A. r.*
Bouscade. Campugnan. *[A. r.*
Boutet. Berson. *2e B. r.*
La Brède. Berson. *AP. r. w.*
Les Brias. St.-Martin-la-Caussade. *2e B. r.*
Brignon. Plassac. *2e B. r.*
— *A. r.*
Brisson. Berson. *AP. r.*
Bujau. Blaye. *Pal. r.*
Cabane. Berson. *AP. r.*
Le Cabut. Cars. *2e B. r.*
Le Caillard. St.-Androny.
— *A. r.* *[2e B. r.*
Cailleau. Campugnan. *A. r.*
Cambelongue. Cars. *2e B. r.*
Campagne. St.-Martin-la-Caussade. *A. r.*
Campet. Blaye. *2e B. r.*
— *Pal. r.*
Campugnan. *r.*
Le Canat. St.-Martin-la-Caussade. *A. r.*
Canteloup. Fours. *1er B. r.*
Ch.-Cantemerle. St.-Genès-de-Fours. *1er B. r.*
Cantinot. Cars. *2e B. r.*
— *AP. r.*
Cap-de-Haut. Blaye. *[1er B. r.*
Capron. St.-Paul. *2e B. r.*
— *AP. r.*
Cars. *r.*
Cartelègue. *r.*
Le Cassard. Cartelègue. *[AP. r.*
Cau. Berson. *AP. r.*
Cazeau-Morin. Mazion. *A. r.*
Château-Cazeaux. St.-Paul. *1er B. r.*
Le Moulin-de-Cazeau. St.-Paul. *AP. r.*
Chagneau. Cars. *AP. r.*
Le Chai. Cars. *2e B. r.*
Chante-Alouette. Cars. *2e B. r.*
Charonne. Berson. *AP. r.*
Château-Charron. St.-Martin-la-Caussade. *1er B. r.*
Les Chaumes. Fours. *[1er B. r.*
Chopine. Plassac. *2e B. r.*
Clairac. Cars. *2e B. r.*
Le Cocu. Berson. *AP. r. w.*
Collinet. Blaye. *2e B. r.*
Comargue. Cars. *AP. r.*
Château-du-Cône. Blaye. *1er B. r.*
Château-du-Cône-Neveu-jeune. Blaye. *1er B. r.*
Le Cône-Taillasson. Blaye. *1er B. r.*
Le Coudeau. Cars. *AP. r.*
Coudonneau. St.-Androny. *2e B. r.*
— *A. r.*
Coulandeau. Berson. *AP. r.*
Courjeau. St.-Paul. *AP. r.*
Courtebotte ou Courte-Botte. St.-Paul. *AP. r.*
La Croix. Cartelègue.
— *AP. r.* *[1er A. r.*
La Croizette. Blaye. *1er B. r.*
Le Crusquet. Cars. *[1er B. r.*
Les Davids. St.-Paul.
— *AP. r.* *[2e B. r.*
Decroix. St.-Genès-de-Fours. *AP. r.*
Les Drouillards. Cars. *[AP. r.*
Dupeyrat. Cars. *1er B. r.*

Espangle. St.-Genès-de-Fours. *AP. r.*
Les Estages-Sainte-Luce. Blaye. *2e B. r.*
Fallot. Plassac. *2e B. r.*
Faydieu. St.-Androny. *A. r.*
Ferrand. Berson. *AP. r.*
Le Moulin-de-Ferrand. Berson. *AP. r.*
Fosseboudot. St.-Seurin-de-Curzac. *2e B. r.*
— *AP. r.*
Fougères. Cars. *AP. r.*
Fours. *r.*
Chapelle Frédignac. Blaye. *1er B. r.*
Cru Frédignac. St.-Martin-la-Caussade. *1er B. r.*
— *A. r.* [*1er B. r.*
Gailloterie. St.-Paul.
Galacre. St.-Paul. *AP. r.*
Château-Galtus. Fours. *1er B. r.*
Gamaye. Berson. *AP. r.*
Ganache. Cartelègue. *AP. r.*
Gardus. Cars. *1er B. r.*
Gayet. St.-Androny. *1er B. r.*
Domaine de Gazin. Plassac. *1er B. r.*
Château-Gigault. Mazion. *1er B. r.*
Les Girauds. St.-Seurin-de-Curzac. *2e B. r.*
La Glacière. Fours. *A. r.*
Goblanger. St.-Paul. *AP. r.*
Gonthier. Plassac. *2e B. r.*
Les Gorces. Mazion.
— *A. r.* [*1er B. r.*
Gouas. Cartelègue. *AP. r.*
Le Grand-Pierre. Berson.
— *AP. r.* [*2e B. r.*
Château-La-Grange vergl. Ch.-Lagrange.
La Grange. St.-Paul. *AP. r.*
Gratte-Cap. St.-Martin-la-Caussade. *A. r.*
Château-Graulet. Plassac. *1er B. r.*
La Grélas. St.-Paul. *AP. r.*
Le Gresien. Mazion. *A. r.*
Grillet. Berson. *2e B. r. w.*
— *AP. r. w.*
La Gruppe. Blaye. *1er B. r.*
La Gruppe. Cars. *2e B. r.*
La Guilbonnerie. Campugnan. *A. r.*
Guiton. St.-Seurin-de-Curzac. *AP. r.*
La Hargue. Plassac. *2e B. r.*

Cru Le Haut-Cluseau. Cars. *1er B. r.*
Les Henriets. Cartelègue. *AP. r.*
Hervet. Campugnan. *A. r.*
L'Hirondelle. Mazion. *A. r.*
L'Hirondelle. St.-Seurin-de-Curzac. *AP. r.*
Les Hivers. Berson. *AP. r.*
Hocquelet. Fours. *A. r.*
Hontanne. Plassac. *2e B. r.*
Hontanne-Le-Haut. Plassac. *2e B. r.*
Château-des-Hymonants. Cartelègue. *1er B. r.*
Île-Boucheau. St.-Genès-de-Fours. *Pal. r.*
Île-Patiras. St.-Androny. *Pal. r.*
— cru de la Sirène vergl. Ch.-Sirène.
Île-Sans-Pain ou Île-Nouvelle. Blaye. *Pal. r.*
Domaine de l'Île Verte. Plassac. *r. w.*
Jeantisserme. Mazion. *A. r.*
Jollet. Cartelègue. *AP. r.*
Ch.-Labrousse. St.-Martin-la-Caussade. *1er B. r.*
Lacafourche. Mazion. *A. r.*
Lacassagne. Cars. *2e B. r.*
Lacroix. Mazion. *A. r.*
Laffon. Fours. *A. r.*
Chât.-Lafon. Cartelègue. *1er B. r.*
Lagarde. Cars. *2e B. r.*
Lagarde. St.-Seurin-de-Curzac. *2e B. r.*
— *AP. r.*
Château-Lagrange ou La-Grange. Blaye. *1er B. r.*
— *Pal. r.*
Lamanceau. St.-Androny. *1er B. r.* [*A. r.*
Lamothe. St.-Androny.
Lamothe. St.-Paul. *2e B. r.*
Chât.-Lasalle. St.-Genès-de-Fours. *2e B. r.*
Lavalade vergl. La Valade.
Lavoie. Mazion. *A. r.*
Lers. Plassac. *2e B. r.*
Lescadre. Cars. *1er B. r.*
Lignac. St.-Androny. *2e B. r.*
La Limousine. Fours.
— *A. r.* [*2e B. r.*
Loumède. Plassac. *2e B. r.*
Le Chay-de-Loumède. Berson. *r.*
La Madeleine-Bouhou. Cars. *1er B. r.*

Maisonnette. Cars. *AP. r.*
Maison-Neuve. Berson. *AP. r.* [*2e B. r.*
Chât.-Malard. Cartelègue.
Maréchaux. Campugnan. *A. r.*
Mayence. Mazion. *A. r.*
Le Mayne-Boyer. Cars. *1er B. r.* [*AP. r.*
Le Mayne-Guyon. Cars.
Grand-Mazerolles. Cars. *AP. r.* [*1er B. r.*
Haut-Mazerolles. Cars.
Petit-Mazerolles. St.-Martin-la-Caussade.
— *A. r.* [*2e B. r.*
Mazerolles-Lapereuse. Cars. *1er B. r.*
Mazion. *r.*
Menaud. Berson. *2e B. r. w.*
Domaine de Menaud. St.-Paul. *1er B. r.*
Le Menaudat. St.-Androny. *2e B. r.*
Miat. Cars. *AP. r.*
Miat. St.-Paul. *AP. r.*
Miquelon. St.-Martin-la-Caussade. *A. r.*
Les Moines. Blaye. *1er B. r.*
Château-Monconseil. Plassac. *1er B. r.*
Cru du Monteil. Blaye. *1er B. r.*
Château-La-Cave-Monteil. Blaye. *1er B. r.*
Montignac. Berson. *2e B. r.*
Montuzet. Plassac. *1er B. r.*
— *2e B. r.*
Château-Morillon. Campugnan. *B. r.*
Morisset. Berson. *AP. r.*
Le Moulin. Fours. *A. r.*
Cru Le Moulin-à-Vent. Fours. *2e B. r.*
Cru Le Moulin. St.-Androny. *2e B. r.*
Moutil. Berson. *AP. r.*
La Nauve. Cartelègue. *AP. r.*
Pabigot. St.-Paul. *AP. r.*
La Palanque. Fours. *A. r.*
Le Paradis. Plassac. *2e B. r.*
Château-de-Pardaillan. Cars. *1er B. r.*
Château-Paulin-Lafitte. Blaye. *1er B. r.*
Chât.-Pérenne. St.-Genès-de-Fours. *1er B. r.*
Les Périssauds. St.-Martin-la-Caussade. *2e B. r.*
Péronnat. St.-Paul. *AP. r.*
Perrein. Mazion. *A. r.*
— cru La Madeleine. *A. r.*

Perrit. Cartelègue. *1er A. r.*
Les Petit-Arnauds. Cars. *AP. r.* [*2e B. r.*
Petite-Roque. Plassac. }
Peuy. Berson. *2e B. r.*
— *AP. r.*
Peybonhomme-les-Tours. Cars. *1er B. r.*
Peymelon. Cars. *2e B. r.*
Peyraud. Cars. *AP. r.*
Peyre. St.-Seurin-de-Curzac. *2e B. r.*
Château-Peyredoulle. Berson. *1er B. r.*
Peyredoulle. Fours. *A. r.*
Le Picquet. Cars. *2e B. r.*
— *AP. r.*
Pilon. Campugnan. *A. r.*
Le Pinet. Campugnan. *A. r.*
Château-Pinet-Laroquette. Berson. *2e B. r.*
Piron. Plassac. *2e B. r.*
La Planche. St.-Seurin-de-Curzac. *AP. r.*
Plassac. *r.*
Ponclas. St.-Paul. *AP. r.*
Le Pont-de-Rouleau. Cartelègue. *1er A. r.*
Le Pouyau de Boisset. Berson. *1er B. r.*
Prés-du-Bois. Cartelègue. *AP. r.*
Château-Le-Prieuré. St.-Genès-de-Fours. *1er B. r.*
Le Puy. Fours. *2e B. r.*
Petit-Puy. Mazion. *1er B. r.*
Le Puy-de-Lignac. St.-Androny. *A. r.*

Château-Puynard. Berson. *1er B. r.* [*A. r.*
Ramondière. Campugnan. }
Les Renauds. St.-Martin-la-Caussade. *2e B. r.*
— *A. r.* [*A. r.*
La Riade. St.-Androny. }
Ricadet. Cartelègue. *AP. r.*
Ricard. Cars. *2e B. r.*
— *AP. r.*
Ricaud. Plassac. *2e B. r.*
La Rie. Cars. *2e B. r.*
Rimansac. Cars. *AP. r.*
Le Ripassou. Cars. *AP. r.*
Cru de la Rivallerie. St.-Paul. *1er B. r.*
Le Roc. Blaye. *2e B. r.*
Le Romas. Plassac. *2e B. r.*
Rouleau. Cartelègue. *AP. r.*
Les Rousseaux. Cars. *AP. r.*
Les Rousseaux. Cartelègue. *1er A. r.*
Rousset. Berson. *2e B. r.*
— *AP. r.*
Saint-Androny. *r.*
Saint-Aulaye. Mazion. *A. r.*
Saint-Genès-de-Fours. *r. w.*
St.-Germain. Berson. }
— *2e B. r.* [*1er B. r.*
Sainte-Luce. Blaye. *1er B. r.*
La Cave-Sainte-Luce. Blaye. *2e B. r.*
Sainte-Luce-Monfagnet. Blaye. *1er B. r.*
Château-Sainte-Luce-la-Tour. Blaye. *1er B. r.*
Sainte-Marie. St.-Paul. *2e B. r.*

Saint-Martin-(de-)la-Caussade. *r.*
Saint-Paul. *r.*
Saint-Seurin-de-Curzac. *r.*
Château-la-Salle vergl. Ch.-Lasalle.
Sauberlaure. Cars. *AP. r.*
Château-Saugeron. Blaye. *1er B. r.*
La Sauvetat. Cars. *AP. r.*
Château-Segonzac. St.-Genès-de-Fours. *1er B. r.*
— *Pal. r.*
Chât.-Sirène (Île Patiras). St.-Androny. *Pal. r.*
Sociando. Cars. *1er B. r.*
— *2e B. r.*
Le Sudre. Plassac. *2e B. r.*
Teyssonneau. Cars. *AP. r.*
Thibeau. Campugnan. *A. r.*
Le Thil. Cars. *AP. r.*
Tire Huit. St.-Martin-la-Caussade. *1er B. r.*
Touvent. Blaye. *1er B. r.*
Touzignan. Cars. *AP. r.*
La Trépigne. St.-Seurin-de-Curzac. *AP. r.*
Trois-Moulins. St.-Martin-la-Caussade. *2e B. r.*
Tuilerie. Berson. *AP. r.*
Château-la-Tuilerie. Cartelègue. *2e B. r.*
La Valade. St.-Genès-de-Fours. *AP. r.*
Valette. Mazion. *A. r.*
Le Valin. Berson. *AP. r.*
Les Videaux. Cars. *AP. r.*

Canton Saint-Ciers-Lalande.

Der Kanton Saint-Ciers-Lalande oder St.-Ciers-la-Lande umfaßt 11 Gemeinden mit 13280 Einwohnern.

Anglade. *r.*
Les Aurioux. Anglade. *AP. r.*
Azac. Braud. *r. w.*
Domaine de Barbeau. Eyrans. *1er B. r.*
La Barraque. Étauliers. *r.*
La Barrière. Anglade. *2e B. r.*
Le Bois de Cormier. Braud. *r. w.*
La Borderie. Braud. *r. w.*
Le Bouilh. Anglade. *AP. r.*
Braud. *r. w.*
Cabut. Anglade. *AP. r.*
Caman. Anglade. *AP. r.*
Collardeau. Anglade. *AP. r.*
Corps-de-Loup. Anglade. *2e B. r.*

Damet. Eyrans. *AP. r.*
L'Éclot. Eyrans. *AP. r.*
Étauliers. *r.*
Eyrans. *r.*
Fouillac. Eyrans. *AP. r.*
Gombillon. Anglade. *AP. r.*
Gros-Jean. Anglade. *2e B. r.*
Château-Guillonnet. Anglade. *1er B. r.*
Marcillac. *w. r.*
Marquet. Braud. *w. r.*
Mazerat. Étauliers. *r.*
Mornon. Eyrans. *AP. r.*
Domaine-de-la-Mothe. Eyrans. *1er B. r.*
La Paillerie. Braud. *r. w.*
Palard. Anglade. *AP. r.*

La Pérotte. Eyrans. *2e B. r.*
Les Pins. Anglade. *AP. r.*
Pleineselve ou Pleine-Selve. *w. r.*
Château-Pontet. Eyrans. *2e B. r.*
Les Possessions. Braud. *Pal. r.*
La Prune. Eyrans. *AP. r.*
Reignac. *w. r.*
La Rie. Anglade. *AP. r.*
La Roque. Eyrans. *AP. r.*
Saint-Aubin. *w. r.*
Saint-Caprais. *w. r.*
Saint-Ciers. *w. r.*
Saint-Palais. *w. r.*
Vrillan. Anglade. *2e B. r.*
— *AP. r.*

Canton Saint-Savin.

Dieser Kanton umfaßt 17 Gemeinden mit 15280 Einwohnern.

Les Allants. St.-Vivien. *w. r.* [*w. r.*
Les Ardouins. St.-Vivien.
Château-Bavolier. St.-Christoly. *1er B. r.*
Les Bertauds. St.-Christoly. *2e B. r.*
Le Boisdolé. Générac. *r.*
Bourdillas. Générac. *r.*
Château-Bras-de-Fer. Civrac. *r. w.*
Bret. Générac. *r.*
Château-de-Calmeilh. Lafosse. *w. r.*
Chât.-Canton. Marcenais.
Cavignac. *w. r.* [*w. r.*
Cézac. *r. w.*
Chapeau. Civrac. *w. r.*
Chaumet. St.-Vivien. *w. r.*
Civrac. *w. r.*
Cotterau. St.-Christoly. *A. r. w.* [*AP. w. r.*
Coudurat. St.-Girons.
Cubnezais. *w. r.*
Dardonneau. Civrac. *w. r.*
Donnezac. *w. r.*
Les Drouillards. Générac. *r.* [*1er B. r. w.*
Les Erits. St.-Girons.
— *AP. r.* [*A. r. w.*
L'Étang. St.-Christoly.
Le Fassier. Lafosse. *w. r.*
Favereau. St.-Vivien. *r. w.*
Le Fenouil. Civrac. *w. r.*
Fontarabis. Lafosse. *w. r.*
La Fosse vergl. Lafosse.
Freneau. St.-Girons. *AP. r. w.*
Le Garreau. Lafosse. *w. r.*
Château-des-Gaubertets. Cézac. *r. w.*
Château-Gauthier. Civrac. *r. w.* [*AP. r. w.*
Gautret. St.-Girons.
Générac. *r.*
Giron. St.-Vivien. *w. r.*
Le Grand-Chemin. Lafosse. *w. r.*
Le Grand-Village. St.-Vivien. *w. r.*
Grillet. Lafosse. *w. r.*
Hervé. St.-Christoly. *A. r. w.*
Domaine Les Huberts. Lafosse. *w. r.*
Château-Jussas. St.-Christoly. *2e B. w. r.*
Château-de-Labellue. Cubnezais. *r. w.*
Lafosse. *w. r.*
Lagaucherie. Civrac. *w. r.*
Laruscade. *w. r.*
Livron. Civrac. *w. r.*
Luissié. Générac. *r.*
Le Maine. St.-Christoly.
Marcenais. *w. r.* [*A. r. w.*
Marsas. *w. r.*
Mercier. Civrac. *w. r.*
Merlet. Civrac. *w. r.*
La Métairie des Ardoins. St.-Christoly. *A. w. r.*
Les Michauds. Civrac. *w. r.*
Millepied. St.-Vivien. *w. r.*
Millet. Lafosse. *w.*
Moines. Civrac. *w. r.*
Le Moulin. St.-Girons. *AP. r. w.*
Le Moulin-Neuf. St.-Girons. *AP. w. r.*
Chât.-Naudau ou -Nodeau. Civrac. *w. r.*
Panche. St.-Vivien. *w. r.*
La Perrotine. St.-Christoly. *A. r. w.*
Les Petits-Bertins. Lafosse. *w. r.*
Petit-Iard. St.-Girons. *AP. r. w.* [*w. r.*
Dom. Peyrefaure. Lafosse.
Le Pin. St.-Girons. *AP. r. w.*
La Pitance. St.-Christoly. *2e B. r.* [*2e B. r. w.*
La Pitance. St.-Girons.
Château-Plaisance. Civrac. *w. r.* [*A. r. w.*
Quérion. St.-Christoly.
Château-Ravion. St.-Christoly. *2e B. r. w.*
Requignon. Civrac. *w. r.*
Rio. St.-Christoly. *A. w. r.*
Rolant. St.-Christoly. *2e B. r.*
Routurier. St.-Vivien. *w. r.*
Le Petit-Routurier. St.-Vivien. *w. r.*
Saint-Christoly. *r. w.*
Saint-Girons. *r. w.*
Saint-Mariens. *w. r.*
Saint-Savin. *w. r.*
Saint-Vivien. *r. w.*
Sarrazin. Générac. *r.*
Saugon. *w. r.* [*A. w. r.*
Le Trias. St.-Christoly.
Les Turjeaux. Généraux. *r.*
Vignolles. Civrac. *w. r.*
Vignolles-Pastorac. Civrac. *r. w.*
Château-Virou. St.-Girons[1] *1er B. r. w.*

Château-Mérindor[1]). St.-Sorlin-de-Conac.

Bourgeais (Canton Bourg).

Kanton mit 16 Gemeinden und 12764 Einwohnern. — Die Rotweine von Bourg, aus Malbec (Teinturin), Merlot, Cabernet, Prolongeau, Verdot, Cahors (Nochant) erzeugt, sind in dem größeren Teile des Kantons »très bons vins d'ordinaire«. In den Côtes sind in fast sämtlichen Neuanpflanzungen die drei Rebsorten Cabernet, Malbec und Merlot auf Riparia oder Solonis gepfropft. Die Klassierung der Weine von Bourg ist sehr alt. Die vier Gewächse, welche seit mehr als einem Jahrhundert den ersten Rang einnehmen, sind: *Château-du-Bousquet* in Bourg, *Château-Tayac* in Bayon, *Château-Falfax* in Bayon, *Château-Rousset* in Samonac. Seit etwa 40 Jahren sind noch zwei andere Gewächse in die erste Rangstufe getreten, nämlich: *Château-Barbe* in Villeneuve und *Croûte-Charlus* in Bourg. Wir teilen also die Gewächse des Bourgeais in Bourgeois, Artisans und Paysans. Erste Bürger-Gewächse *(1ers crus bourgeois)* sind die, welche in erster Hand mit 550—1000 Fr. verkauft werden. Zweite Bürger-Gewächse *(2es crus bourgeois)* sind Weine, welche in erster Hand 450—800 Fr. erhalten. Handwerker- und Bauern-Gewächse *(artisans et paysans)* sind solche, welche mit 400—600 Fr. bezahlt werden. Die Palus-Weine erzielen ungefähr dieselben Preise wie die zweiten Bürger-Gewächse. — Die Weißweine, welche man im nördlichen und östlichen Teile des Bezirks erntet, sind aus Enrageat, La Chalosse und Jurançon erzeugt.

Les Androns. Lansac. *AP. r.*
Les Ardouins. St.-Ciers-de-Canesse. *B. r.*
Les Arnauds. St.-Ciers-de-Canesse. *1er A. r.*
— *AP. r.*
Les Augiers. Comps. *B. r.*
Baillou. St.-Trojan. *AP. r.*

---

[1]) An der Grenze, in dem Département Charente-Inférieure gelegen, erzeugt gute Weißweine aus Enrageat, und Rotweine, welche unter die Artisan-Gewächse von Blaye klassiert werden.

Baleret. St.-Ciers-de-Canesse. AP. r.
LaBaratelle. Bourg. 2eB.r.
Château-de-Barbe. Villeneuve. 1er B. r.
Terrefort de Château-de-Barbe. Villeneuve. r.
Domaine de Barbe. Bourg. Pal. r.
Château-La-Barde. Tauriac. B. r.
Barrieu. Samonac. B. r.
Basque. Samonac. 1er A. r.
— AP. r.
LaBattue. Mombrier. AP.r.
Bayon. r.
Domaine de Beaulieu. Samonac. B. r.
Beauséjour. Comps. AP. r.
Château-Beau-Site. Bourg. 1er B. r.
Bégot. Lansac. AP. r.
Belair. Pugnac. r. w.
Belair. St.-Seurin. AP. r.
Belair. Samonac. 1er A. r.
Bel-Air. Gauriac. AP. r.
Bel-Air. St.-Ciers-de-Canesse. AP. r.
Bellegarde. Lansac. B. r.
Belle Roque. Bourg. 1er B. r.
Domaine Bellevue. Bourg. 1er B. r.
Berbillot. St.-Ciers-de-Canesse. AP. r.
Ch.-Berthou. Comps. B. r.
LesBertins. Teuillac. AP.r.
Bidou. Villeneuve. B. r.
— A. r.
Bireau. Mombrier. AP. r.
Birol. Samonac. 1er A. r.
Bitot. St.-Ciers-de-Canesse. AP. r.
Blanchereau. Bourg. 1er B. r. [B. r.}
Château-Blissa. Bayon. }
Bône. Gauriac. B. r.
Bordes. St.-Seurin. B. r.
— AP. r.
Bouché. Samonac. AP. r.
Bouet. Teuillac. AP. r.
Bouillet. Bourg. 2e B. r.
Bourg. r.
Bourgeau. Pugnac. w.
Les Bourgès. Teuillac. AP. r. w.
Château-du-Bousquet. Bourg. 1er B. r.
Domaine Le Bousquet. Tauriac. B. r.
Brard. Mombrier. AP. r.
La Brède. Mombrier. B. r.
Chât.-Breuil. Bayon. B. r.

LaBrousse. Lansac. AP. r.
Brule-Secaille. Tauriac. B. r.
Bujan. Gauriac. B. r.
Cagnas. Mombrier. AP. r.
Caillou. Bourg. 2e B. r.
Calagnon. St.-Ciers-de-Canesse. AP. r.
Cru de Calmeilh (Île du Nord). Gauriac. r.
Cambes. Bourg. 1er B. r.
— Pal. r. [B. r.}
Camblannes. St.-Seurin. }
Camillac. Bourg. 1er B. r.
— 2e B. r.
Camillac-Gellibert. Bourg. 1er B. r.
Camponac. Bourg. 2e B. r.
Cantenac. Lansac. AP. r.
Canteranne. Lansac. B. r.
Château-Carmeil (Île du Nord). Gauriac. r.
Cru de Carmeilh (Île du Nord). Gauriac. r.
Carruel. Bourg. 2e B. r.
Carruel. St.-Seurin. B. r.
Castaing. St.-Ciers-de-Canesse. AP. r.
Castenet. Samonac. AP. r.
Caussade. Bourg. 2e B. r.
Chardon. Teuillac. AP. r. w.
Chaudron. Teuillac. AP. r. w.
Le Cheval-Blanc. Villeneuve. A. r.
La Chevronne. Tauriac. Pal. r.
Christoly. Prignac-et-Cazelles. côte r.
Les Cicadines. Prignac-et-Cazelles. Pal. r.
Civrac. Lansac. AP. r.
Le Clapa. Prignac-et-Cazelles. Pal. r.
Clotte-Blanche. Bourg. 2e B. r.
Cocut. Pugnac. w. r.
Ch.-Colbert. Comps. B. r.
Colin. St.-Seurin. B. r.
Comps. r.
Cot. Bayon. A. r.
Cotor. Samonac. AP. r.
Coubet. Prignac-et-Cazelles. côte. r.
— Pal. r.
Coubet. St.-Ciers-de-Canesse. 1er A. r.
— AP. r.
Cramone. Lansac. AP. r.
La Croix. Bourg. 2e B. r.
Chât.-La-Croix. Teuillac. B. r.

Château-Croûte. Bourg. 2e B. r.
Château-Croûte-Charlus. Bourg. 1er B. r.
Croûte-Courpon. Bourg. 1er B. r.
Château-Croûte-Mallard. Bourg. 1er B. r.
Cugnet. St.-Ciers-de-Canesse. AP. r.
Les Davis. Lansac. AP. r.
Demeurant. Teuillac. AP. r. w.
Descazeau. Gauriac. B. r.
Domaine Descazeau. Gauriac. B. r.
Le Désert. Bourg. 2e B. r.
Doisit. St.-Trojan. AP. r.
Donis. Lansac. B. r.
— AP. r.
La Dujardine. Bourg. 2e B. r. [AP. r.}
Duranderie. Samonac. }
Les Elyez. Comps. B. r.
Les Emiers. Lansac. AP. r.
Entre-deux-Monts. Marcamps. r.
Château-Escalette. Villeneuve. 1er B. r.
Domaine Espinasse vergl. Dom. de la Terrasse.
Château-Eyquem. Bayon. 1er B. r. [B. w. r.}
Les Eyquins. Tauriac. }
Eyraud. Tauriac. AP. r.
Château-Falfas. Bayon. 1er B. r.
Faridon. Villeneuve. A. r.
Cru Fleurimont. Bourg. Pal. r. [AP. r.}
Fond-Neuve. St.-Trojan. }
Fonguilhem. Lansac. B. r.
Fonvielle. Samonac. AP. r.
Fougas. Lansac. AP. r.
Gabillard. Mombrier. AP. r. [AP. r. w.}
La Gaillarde. Teuillac. }
Gauriac. r.
Gauthier. Pugnac. w. r.
Génibon. Bourg. 2e B. r.
Génisson. Comps. AP. r.
Godineau. St.-Ciers-de-Canesse. AP. r.
Les Gogues. Bourg. }
— 2e B. r. [1er B. r.}
Château-Gourdet. Bourg. Pal. r.
Château-du-Grand-Jour. Prignac-et-Cazelles. côte. r. [AP. r.}
Le Grand-Puy. Lansac. }
Château-de-la-Grave. Bourg. 1er B. r.

La Grave. St.-Seurin. *AP. r.* [*AP. r. w.*
Gravereau. Teuillac.
Le Gravier. Pugnac. *w. r.*
Grenier. Mombrier. *AP. r.*
Domaine Grignodine. Tauriac. *B. r.*
La Grise. Comps. *AP. r.*
Chât.-de-Grissac. Prignac-et-Cazelles. *Pal. r.*
Groleau. Mombrier. *B. r.*
— *AP. r.*
La Grolet. St.-Ciers-de-Canesse. *B. r.*
Domaine Le Gros Moulin. Bourg. *2e B. r.*
Le Gruna. St.-Ciers-de-Canesse. *1er A. r.*
Domaine de Guerrit. Tauriac. *B. r.*
Guibonnet. St.-Ciers-de-Canesse. *B. r.*
Guimbelette. Comps. *AP. r.*
Guiraud. St.-Ciers-de-Canesse. *1er A. r.*
Chât.-Guyonne. Lansac. *B. r.*
Haute-Libarde, cru Conilh. Bourg. *1er B. r.*
Les Hérauts. St.-Trojan. *B. r.*
La Hollande. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Les Hommes. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Hourtou. Tauriac. *B. r.*
— *AP. r.*
Les Hugons. Marcamps. *r.*
Île Cazeaux. Bayon. *Pal. r.*
La Jaugue. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
La Jauque. St.-Trojan. *AP. r.*
Jeansenan. St.-Ciers-de-Canesse. *1er A. r.*
Domaine Les Justices. Bourg. *2e B. r.*
Labadie. Lansac. *B. r.*
Château-Labarde vergl. Ch.-La-Barde. [*AP. r.*
Labrousse. Mombrier.
Lacouture. Gauriac. *B. r.*
Lagrange. Bourg. *2e B. r.*
Chât.-Lagrange. Bourg. *1er B. r.*
Lagrange. Prignac-et-Cazelles. *Pal. r.*
Laliveau. Mombrier. *AP. r.*
Les Lamberts. Comps. *AP. r.* [*B. r.*
Chât.-Lamothe. Lansac.
Lamouroux. Prignac-et-Cazelles. *côte r.*

Landreau. St.-Seurin. *B. r.*
Lansac. *r.*
Lapourcaud. Marcamps. *r.*
Lartaude. Bourg. *2e B. r.*
Chât.-Launay. Teuillac.
— *AP. r. w.* [*B. r. w.*
Château-Laurensanne ou -Lauransane. St.-Seurin. *1er B. r.*
Les Lauriers. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
La Libarde. Bourg.
— *2e B. r.* [*1er B. r.*
Lidonne. Bourg. *2e B. r.*
Le Luc. Bayon. *A. r.*
Lucas. St.-Trojan. *AP. r.*
Les Lurzines. Prignac-et-Cazelles. *côte. r.*
La Lustre. Bourg. *Pal. r.*
La Lustre. Tauriac. *AP. r.*
— *Pal. r.* [*B. r.*
Chât.-de-Macô. Tauriac.
Maison-Neuve. St.-Trojan. *AP. r.* [*AP. r.*
Mangaud. St.-Trojan.
Manrin. Lansac. *B. r.*
Marcamps. *r. w.*
Marchais. Lansac. *AP. r.*
Marchais. St.-Seurin. *B. r.*
Mare. St.-Seurin. *B. r.*
Château-de-Marsillac. Bourg. *1er B. r.*
La Martine. Lansac. *B. r.*
Le Mas. Bourg. *2e B. r.*
Le Mayne. Mombrier. *AP. r.*
Le Mayne. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Le Mayne-d'Armans. Bourg. *2e B. r.* [*B. r.*
Mayne-Bernard. Tauriac.
Château-Mendoce. Villeneuve. *1er B. r.*
Menuisier. Prignac-et-Cazelles. *Pal. r.*
Mercier. St.-Trojan. *AP. r.*
Métau. St.-Trojan. *B. r.*
Millepied. St.-Trojan. *AP. r.*
Château-Mille-Secousses. Bourg. *Pal. r.*
Chât.-Millorit. Bayon. *B. r.*
Mombrier. *r. w.*
Monet. Tauriac. *AP. r.*
Monforton. Bourg. *2e B. r.*
Domaine-la-Monge. Bourg. *1er B. r.*
Le Moron. Tauriac. *AP. r.*
Le Moulin. Comps. *AP. r.*
Le Moulin. Mombrier. *AP. r.* [*AP. r.*
Le Moulin. St.-Seurin.
Le Moulin. Samonac. *AP. r.*
Le Moulin-Rompu. Bourg. *2e B. r.*

Le Moulin-de-Rousselet. St.-Trojan. *B. r.*
Le Mounat. Tauriac. *B. r.*
Le Mugron. Prignac-et-Cazelles. *Pal. r.*
Naudot. Bayon. *A. r.*
Naudot. St.-Seurin. *B. r.*
Le Nègre. Bourg. *2e B. r.*
Nicolleau. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Ninot. Bayon. *A. r.*
Noblet. Pugnac. *w. r.*
Nodeau. St.-Ciers-de-Canesse. *B. r.*
Cru Nodoz. Tauriac. *B. r.*
Noliquet. Lansac. *AP. r.*
Noriou. Bourg. *1er B. r.*
Novard. St.-Trojan. *AP. r.*
Le Pain de Sucre. Bourg.
— *2e B. r.* [*1er B. r.*
Le Pas de Bret. Bourg. *2e B. r.*
Perrinque. Gauriac. *AP. r.*
Perrogendre. St.-Trojan.
— *AP. r.* [*B. r.*
Château-Perrolant. St.-Ciers-de-Canesse. *B. r.*
Le Petit-Puy. Lansac. *AP. r.* [*1er B. r.*
Ch.-Peychaud. Teuillac.
Peyrisseau. Bayon. *B. r.*
Ch.-du-Piat. Tauriac. *B. r.*
Picapeau. St.-Trojan. *AP. r.*
Château-Piémont. Villeneuve. *B. r.*
Pilot. Lansac. *B. r.*
Pisselièvre. Samonac. *AP. r.* [*2e B. r.*
Cru Plaisance. Bourg.
Le Plantier Neuf. Mombrier. *AP. r.*
La Plantonne. St.-Seurin. *B. r.*
Plisseau. Bayon. *A. r.*
Plumet. Marcamps. *r.*
Le Pont. Teuillac. *AP. r. w.*
Le Porge. Comps. *AP. r.*
Port-d'Espau. Prignac-et-Cazelles. *Pal. r.*
Portier. Bourg. *2e B. r.*
Portier. Tauriac. *B. r.*
Le Poteau. Teuillac. *AP. r. w.* [*B. r.*
La Pougue. St.-Seurin.
Poyanne. Bourg. *2e B. r.*
Poyanne. Gauriac. *B. r.*
La Prairie. Bourg. *Pal. r.*
Préberingue. St.-Seurin. *AP. r.*
Prignac-et-Cazelles. *côte. r.*
— *Pal. r. w.*
La Providence-Lartaude. Bourg. *1er B. r.*

Pugnac. *w. r.*
Raganeau. Prignac-et-Cazelles. *Pal. r.*
Ramat. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Rapet. Bourg. *Pal. r.*
Château-Rebeymont. Bourg. *1er B. r.*
La Renardière. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Repinplet. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
La Retraite. Bourg. *1erB. r.*
Domaine Reynaud. Bourg. *Pal. r.*
Ricard. Samonac. *1er A. r.*
Les Richards. Mombrier. *B. r. w.*
Ridelle. Bourg. *Pal. r.*
Domaine Le Rivereau. Pugnac. *w. r.*
Rivière. Tauriac. *B. r.*
La Robine. Mombrier. *AP. r.*
Le Roc. Bourg. *1er B. r.*
La Roque. Gauriac. *B. r.*
Roque-de-Thau. Villeneuve. *A. r.*
Rousselet. St.-Trojan. — *AP. r.* [*B. r.*
Rousselle. St.-Ciers-de-Canesse. *B. r.*
Rousset. Bayon. *B. r.*
Chât.-Rousset. Samonac. *1er B. r.*
Le Sablard. Lansac. *AP. r.*
Le Sable. Mombrier. *AP. r.*
Le Sable. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Saint-Ciers-de-Canesse. *r.*
Saint-Seurin. *r.*
Saint-Trojan. *r.*
Saint-Urbain. Pugnac. *w. r.*
Château-de-Samonac. Samonac. *B. r.*
Sauman. Villeneuve. *A. r.*
Le Sclapounier. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Chât.-Sec. Pugnac. *w. r.*
Seguy. St.-Ciers-de-Canesse. *1er A. r.*
Serquin. Gauriac. *B. r.*
Tallet. Samonac. *AP. r.*
Tallet. Tauriac. *AP. r.*
Château-Tanesse. Bayon. *B. r.*
Château-de-Taste. Lansac. *B. r.*
Tauriac. *r. w.*
Château-Tayac. Bayon. *1er B. r.*
La Ténotte. Mombrier. *AP. r.*
Domaine de la Terrasse, früher Dom. Espinasse (Île du Nord). Villeneuve. *r.*
Terrefort. Mombrier. *B. r.*
— *AP. r.* [*AP. r.*
Terrefranche. Gauriac.
Teuillac. *r. w.* [*B. r.*
Chât.-de-Thau. Gauriac.
Théodat. St.-Ciers-de-Canesse. *AP. r.*
Tourteau. Samonac.
— *AP. r.* [*1er A. r.*
La Tuilerie. Bourg. *Pal. r.*
Tuilerie. Lansac. *AP. r.*
La Tuilerie. Teuillac. *AP. r.*
Les Tuilière. St.-Ciers-de-Canesse. *1er A. r.*
Vallade. Bourg. *2e B. r.*
Viaud. Pugnac. *w. r.*
Viens. Mombrier. *B. r.*
Le Vieux-Château. Lansac. *AP. r.*
Villeneuve. *r.*
Violet. Teuillac. *AP. r. w.*

9. Entre-deux-Mers. Entre-deux-Mers. Entre-deux-Mers.

Mit **Entre-deux-Mers** bezeichnet man die fruchtbare Ebene im franz. Dép. Gironde, welche die Landzunge zwischen Garonne und Dordogne bildet und mit dem Bec d'Ambès bei der Vereinigung beider Ströme endet. Oder mit anderen Worten: Das Entre-deux-Mers ist derjenige Teil der Gironde, welcher, zwischen der Garonne und Dordogne liegend, eine Art Halbinsel bildet, die das ganze Arrondissement La Réole, den südlichen Teil des Arrondissements Libourne und den Osten des Arrondissements Bordeaux umfaßt. Für den Weinbau läßt sich diese Halbinsel in vier Abteilungen trennen. Der erste Teil umfaßt den Kanton Carbon-Blanc und den Süden des Bezirks Créon. Der zweite umfaßt alle Gemeinden, welche auf den Höhen und in den Palus des rechten Garonne-Ufers, von Langoiran bis La Réole liegen. Der dritte umfaßt die auf dem linken Ufer der Dordogne gelegenen Gemeinden, welche die Kantone Sainte-Foy (siehe S. 1675), Pujols (siehe S. 1676), Branne (siehe S. 1677) und Libourne (siehe S. 1679) bilden. Der vierte umfaßt das Zentrum der Halbinsel. Fast die ganzen Weingüter der Côtes des Entre-deux-Mers wurden von der Reblaus zerstört, doch sind sie zum großen Teil mit gepfropften amerik. Reben wieder hergestellt. Die Weinkultur und die Weinbereitung werden in dieser Gegend gerade so betrieben, wie in den anderen Côtes- und Palus-Gegenden der Gironde.

Bordeaux-la-Bastide.

(Vins de Queyries.)

Schon seit langer Zeit ist der Wein, welcher hier auf von alten Anschwemmungen herrührendem Boden geerntet wird, unter dem Namen *Vin de Queyries* bekannt. Der Rebsatz besteht aus Malbec, Merlot, Verdot, Vidure und einigen anderen Sorten.

Villa Barollet. *Pal. r.*
Le Bijou. *Qu. r.*
La Gravette. *Pal. r.*
Domaine Hottinger. *Qu. r.*
Cru de Landa. *Qu. r.*
Luques. *Qu. r.*
Peixotto. *Qu. r.*
Domaine de Perpigna. *Pal. r.*
Cru Le Roy. *Qu. r.*
Chât.-La-Tourate. *Pal. r.*

Bacalan.

(Palus-Weine.)

Auf dem **linken** Garonne-Ufer, im Norden der Stadt Bordeaux. Die Weingärten dieses Viertels liegen daselbst zwischen dem Strome und dem Wege nach Labarde, auf Schwemmland, das hauptsächlich mit Malbec, Cabernet-Sauvignon, Verdot und Merlot bepflanzt ist.

Amelin. *Pal. r.*
Château-Claveau. *Pal. r.*
Fourguerolles. *Pal. r.*
Cru Lafitte. *Pal. r.*
Vieux Domaine Lafitte. *Pal. r.*
La Pierrotte. *Pal. r.*
Sabatier. *Pal. r.*
Saint-Rémy. *Pal. r.*
Trotel. *Pal. r.*
Wynbron. *Pal. r.*

Canton Carbon-Blanc.

Kanton mit 18 Gemeinden und 24407 Einwohnern.

Ch.-l'Abbaye-de-Bonlieu. Ste.-Eulalie. *r.*
Alty. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Ambarès. *r.*
Ambès. *r.*
L'Angronne. Ste.-Eulalie. *r.*
Château-d'Antichan. Bassens. *côte. r.*
Château-d'Antonne. Ste.-Eulalie. *r.*
L'Argentière. Ste.-Eulalie. *r.*
Artigues. *r.*
Château-d'Artigues vergl. Ch.-de-Bétaille.
Les Aubarèdes. St.-Loubès. *Pal. r.*
Bacon. St.-Vincente-de-Paul. *r.*
Badail. St.-Loubès. *r.*
Chât.-Badine. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Cru de Baffe. Cenon. *r.*
Cru Balguerie. Cenon. *Pal. de Qu. r.*
Les Banqueyres. St.-Loubès. *Pal. r.*
Le Baquey. Floirac. *Pal. r.*
Baranquine. Bassens. *Pal. r.*
— cru Porte-au-Prince. *Pal. r.*
La Baraque. Carbon-Blanc. *r.*
Domaine Les Barennes. St.-Loubès. *r.*
Baron. Ste.-Eulalie. *r.*
Chât.-Baron. Lormont. *r.*
La Barouteyre. Ste.-Eulalie. *r.*
Barrail. Ambarès. *r.*
Barreau-Séjourné. Bassens. *côte. r.*
Château-la-Barrière. Artigues. *r.*
Barrière. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Barry. Bassens. *côte. r.*
Le Basque. St.-Loubès. *r.*
Basselère. Bassens. *côte. r.*
Bassens[1]). *côte. r.*
— *Pal. r.*
Baugé. Ambarès. *r.*
Bayonne. Bassens. *côte. r.*
Chât.-Beaumont-Bertrand. Bassens. *côte. r.*
Château-Beauregard. Ambès. *r.*
Beauséjour. Ambarès. *r.*
Beau-Site. Cenon. *r.*
Château-Beauval. Bassens. *côte. r.*
Château-Beauval. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Beauvoir. Ambès. *r.*
Le Bec. Ambès. *r.*
La Béchade. Ambès. *r.*
Les Bédats. Ste.-Eulalie. *r.*
Chât.-Bel-Air. Ambarès. *r.*
Château-Bel-Air. St.-Loubès. *côte. r.*
Chât.-Bel-Air. Tresses. *r.*
Château-Belle-Assise. Ste.-Eulalie. *r.*
Belle-Croix. Floirac. *côte. r.*
Bellerive. Ambès. *r.*
Château-de-Bellerive-les-Moynes. Bassens. *Pal. r.*
Ch.-Bellevue. Ambarès. *r.*
Domaine de Bellevue. St.-Loubès. *r.*
Domaine de Bellevue. Yvrac. *r.*
Belle-Vue. Bouliac. *côte. r.*
Château-Benonville. Bouliac. *Pal. r.*
Bergeon. Ste.-Eulalie. *r.*
Cru Bergerie. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Le Bergey. St.-Loubès. *r.*
La Bernardine. Ambès. *r.*
Bernatet. Ambarès. *r.*
Bertin. Yvrac. *r.*
Bessan. Bouliac. *côte. r.*
Bessède. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Château-de-Bétaille ou -d'Artigues. Artigues. *r.*
Beychac-et-Cailleau[2]). *r. w.*
Beychac. Beychac-et-Cailleau. *w. r.*
Birac. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Biré. Tresses. *r. w.*
Chât.-Birman. Cenon. *r.*
Biscaye. Ste.-Eulalie. *r.*
Biston. Bassens. *côte. r.*
La Blanche. Ambarès. *r.*
La Blancherie. Artigues. *r.*
Les Blandats. Ambarès. *r.*
Chât.-Blanzac. Yvrac. *r.*
Le Bois de Coulon. Carbon-Blanc. *r.*
Bonneau. Yvrac. *r.*
Bordes. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Bouleyron. St.-Loubès. *Pal. r.*
Bouliac. *côte. r.*
— *Pal. r.*
Château-Bouliac. Bouliac. *côte. r.*
Le Bourbon-Bel-Air. Floirac. *côte. r.*
Bourgevin. Ste.-Eulalie. *r.*
Château-Bouscau. Ste.-Eulalie. *r.*
Le Bousquet. Ambès. *r.*
Le Bousquet. Bassens. *côte. r.*
Bousquet. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Branne-Loyac. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Brède. Ambarès. *r.*
Le Breton. Carbon-Blanc. *r.*
Brochard. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Brousse. Bouliac. *côte. r.*
La Brouste. Bassens. *r.*
Château-Brugnon. Carbon-Blanc. *r.*
Le Burk. Ambès. *r.*
Château-la-Cabanasse. St.-Loubès. *Pal. r.*
Cabanne. Ambarès. *r.*
Le Cabet. St.-Loubès. *r.*
Cabirat. Bouliac. *côte. r.*
Caderot. St.-Loubès. *Pal. r.*
Chât.-Cailleau. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Domaine le Caire. Yvrac. *r.*
Chât.-Cajus. St.-Loubès. *r.*
Canteloup. Yvrac. *r.*

---

[1]) Die Côtes-Weine dieser Gemeinde sind körper- und farbreich und zählen zu den ersten Côtes des Entre-deux-Mers. Die Palus-Weine, körper- und sehr farbreich, brauchen, gleich den Côtes-Weinen, lange Zeit zur Entwickelung. Wenn sie aus Verdot erzeugt sind, werden sie zu ersten »Cargaison-Weinen« bestimmt. (Unter Cargaison-Weinen versteht man Rotweine, welche dem überseeischen Massenverbrauch dienen, aus kleinen, roten Bordeaux-Weinen geringerer Güte und südländischen Deckweinen in großen Mengen zusammengestellt werden. Sie kommen in ganzen Schiffsladungen *[cargaisons*, deutsch »Kargo«] zur Versendung, daher diese Bezeichnung. Hauptsächliche Bestimmungs-Orte der Cargaison-Weine sind die Kolonieen und Südamerika.)

[2]) Die aus Malbec, Cabernet, Merlot, Mancin und anderen Trauben-Sorten erzeugten Rotweine gelten als gewöhnliche (ordinaires). Die Weißweine sind sehr verschieden und werden bei den ersten Gewächsen aus $^1/_4$ feinen Trauben-Sorten (Sémillon, Sauvignon) und $^3/_4$ Enrageat, Muscadelle und Pelle-gris erzeugt, sie werden dann als gute Graves betrachtet.

Cambre-la-Cosse. Ste.-Eulalie. *r.*
Cameyrac. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Camparian. Cenon. *r.*
Campesteau. Ste.-Eulalie. *r.*
Campsec. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Petit-Campsec. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Canard. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
La Canau. Ambarès. *r.*
Domaine de Canteranne. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Château-Cantin. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Le Canton. Ambarès. *r.*
Le Canton. Bouliac. *côte. r.*
Cap de Fer. Yvrac. *r. w.*
Caraignac. Cenon. *r.*
Carbon-Blanc. *r.*
Cru du Cardinal de Sourdis. Cenon. *r.*
Cru Les Carmes. Bassens. *Pal. r.*
Cru Les Carmes. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
La Carraque. Bassens. *Pal. r.*
Château-de-Carriet. Lormont. *r.*
Carsoule. Montussan. *r.*
Castel Floirac. Floirac. *Pal. r.*
Castelnau. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Cru Castincaud. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Catoy. Beychac-et-Cailleau. *r. w.*
Les Cavailles. Cenon. *r.*
Cavernes. St.-Loubès. *Pal. r.*
Cenon[1]. *r.*
Chabane. Cenon. *Pal. de Qu. r.*
Chalet Barbeyrat. St.-Loubès. *r.*
Chambord. Beychac-et-Cailleau. *r. w.*
Chante-Alouette. Ambarès. *r.*
La Chapelle. Ambès. *r.*
La Chapelle. Yvrac. *r. w.*
Le Chappeley. Ambarès. *r.*
Charbonnier. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
— cru Lartigue Martin. *r.*
Ch.-Charmant. Lormont. *r.*
Chartier. Bassens. *côte. r.*
Château-Chartran. St.-Loubès. *côte. r.*
Chastaignier. Ambarès. *r.*
Châteaubriand. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Chatelier. Yvrac. *r. w.*
Château-la-Chausse. Bassens. *Pal. r.*
Chelivette. Ste.-Eulalie. *r.*
Château-Chelivette. St.-Loubès. *côte. r.*
Chemin de la Vie. Ambarès. *r.*
Chemin de la Vie. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Chât.-Choisy. Yvrac. *r. w.*
Clairac. Bassens. *Pal. r.*
Clauzet. St.-Loubès. *r.*
Clémiche. St.-Loubès. *Pal. r.*
Chât.-Cluzeau. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Château-de-Cocujac. Ste.-Eulalie. *r.*
Le Cocut. Floirac. *côte. r.*
Le Collège. Tresses. *w. r.*
Conges. St.-Loubès. *côte. r.*
Conil. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Constantin. Carbon-Blanc. *r.*
Chât.-Conte. St.-Loubès. *r.*
Conteste. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Château-de-Cosse. Ste.-Eulalie. *r.*
Le Coude. Ambarès. *r.*
Chât.-Couilhy-Palanque. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Coully. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Domaine de Coulon. Ste.-Eulalie. *r.*
Cousin. Cenon. *r.*
Les Coutins. Ambarès. *r.*
— cru de La Lagune. *r.*
Domaine Le Cric. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
La Croix. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
La Croix-de-Pierre. Lormont. *r.*
La Crompe. Floirac. *côte. r.*
Cruzel. Bouilac. *côte. r.*
Domaine du Cypressat. Cenon. *r.*
Daviaud. Bouilac. *côte. r.*
David. Bassens. *côte. r.*
Degérès. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Delord. Bouilac. *côte. r.*
Domaine Despagne. Bouilac. *côte. r.*
Château-Dinetty. Bouilac. *côte. r.*
Cru Dintrans. Ste.-Eulalie. *r.*
Domazeau. Bouilac. *côte. r.*
Château-Dorios. Cenon. *r.*
La Douane. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Les Douze-Apôtres. Bassens. *Pal. r.*
Chât.-du-Dragon. Bouliac. *côte. r.*
Drouilhet de Sigalas. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Château-Duguet. Carbon-Blanc. *r.*
Duprat. St.-Loubès. *Pal. r.*
Dupuch. St.-Loubès. *Pal. r.*
Durand-Bayle. Beychac-et-Cailleau. *r. w.*
Ch.-Durandeau. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Dureteste. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Duval. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Duzan. St.-Loubès. *r.*
Domaine de l'Église. Bassens. *côte. r.*
Entre-deux-Esteys. Bassens. *Pal. r.*
— cru de Labesse. *Pal. r.*
Chât.-Erigoye. Beychac-et-Cailleau. *r. w.*
L'Escale. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Espagne. Bassens. *côte. r.*
Estansan. Ambarès. *r.*
Domaine de l'Étoile. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Le Faisan. Carbon-Blanc. *r.*
Faverie. Yvrac. *r.*
Château-Favols. Carbon-Blanc. *r.*
Faytaut. Carbon-Blanc. *r.*
Ferme de Piedreux. Ambès. *r.*
Ferran. Montussan. *r.*
Château-Ferrère. Floirac. *Pal. r.*
Domaine de Ferreyre. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Feydau. Artigues. *r.*
Cru des Flandres (Château-Grand-Salazard). Carbon-Blanc. *r.*
La Fleur. Artigues. *r.*
Fleurette. Carbon-Blanc. *r.*
Floirac. *côte. r.*
— *Pal. r.*
Fonbelleau. Lormont. *r.*

[1]) Der Boden dieser Gemeinde wird in *Palus* geteilt, welche unter dem Namen Queyries bekannt sind, und in unebene *Côtes*, welche teils kieselhaltige, teils thonhaltige Graves oder schweren, thon- u. kalkhaltigen Boden darbieten. Vergl. die Bemerkung zu Bordeaux-la-Bastide, S. 1692.

Château-Fonchereau. Montussan. *r.*
Foncoulon. Montussan. *r.*
Cru Fondival. Lormont. *r.*
Fonfrède. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Fontanneau. St.-Loubès. *Pal. r.*
Fontenille. Tresses. *r. w.*
Ch.-Formont. Ambarès. *r.*
Fort-Lajard. Ambès. *r.*
Fosselongue. Beychac-et-Cailleau. *w. r.*
Fouqueteyres. St.-Loubès. *r.*
Le Frèche. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Freychaud. Bouliac. *côte. r.*
Gabachon - Troplong. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Gabarrau. St.-Loubès. *Pal. r.*
Le Gaës. Ambarès. *r.*
Gaignard. St.-Loubès. *r.*
Galiasse. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Galouchey. Beychac-et-Cailleau. *w. r.*
Domaine de Garat. Floirac. *côte. r.*
La Gardille. Floirac. *côte. r.*
Les Gares. St.-Loubès. *r.*
Chât.-de-la-Gaucherie. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Gauchot. Ambès. *r.*
Chât.-Gauvin. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Le Gay. Artigues. *r.*
Domaine Le Gay. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Domaine du Général. Bassens. *Pal. r.*
Chât.-Génicart. Lormont. *r.*
Gérème. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Germiny. Artigues. *r.*
Glaise. Carbon-Blanc. *r.*
La Gleysotte. Carbon-Blanc. *r.*
Gobineau. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Godefroy. Bouliac. *Pal. r.*
Graffeuil. St.-Loubès. *r.*
Le Grain. Ambarès. *r.*
Le Grand-Loc-de-Beauval. Bassens. *côte. r.*
Château-Grand-Salazard vergl. Cru des Flandres.
Château-Grand-Tressan. Lormont. *r.*
Château-la-Grange. St.-Loubès. *Pal. r.*
Grange-Brûlée. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
La Grave. Ambarès. *r.*
La Grave vergl. Lagrave.
Cru de Gravière. Bouliac. *côte. r.*
Château-La-Gravière. Bassens. *côte. r.*
Château-des-Gravières. Lormont. *r.*
Gravot. Ambarès. *r.*
Gréseau. Yvrac. *r.*
Les Greyzeaux. St.-Loubès. *Pal. r.*
Cru Les Griffons. Bassens. *côte. r.*
Grillon. Ambès. *r.*
Le Gris. Ambès. *r.*
Château-de-Grizelle. Bouliac. *Pal. r.*
Le Gros. Bassens. *Pal. r.*
Ch.-du-Gua. Ambarès. *r.*
Guérin. Bassens. *côte. r.*
Guillemin. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Guillory-Guignard. Bassens. *Pal. r.*
La Guyonnette. St.-Loubès. *Pal. r.*
Le Hagna. Ambarès. *r.*
Hameau. Yvrac. *r.*
Haut-Brion. St.-Loubès. *r.*
L'Homme. Ste.-Eulalie. *r.*
La Hontasse. Ambarès. *r.*
La Hourcade. Ambarès. *r.*
Ch.-des -Iris. Lormont. *r.*
Izard. Ambès. *r.*
Jacoutet. St.-Loubès. *Pal. r.*
La Jalle. St.-Loubès. *Pal. r.*
La Jalle. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Jamois. Ambès. *r.*
Jean Chou (La Moneterie). Yvrac. *r. w.*
Jean-Pan. St.-Loubès. *r.*
Jean-Prat. Ambarès. *r.*
Jean-Videau. St.-Loubès. *r.*
Jourdane. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Labadie. Ambès. *r.*
Labarade. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Château-Labatut. St.-Loubès. *côte. r.*
Labatut. Yvrac. *r. w.*
Labécayne. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Labrède. Ste.-Eulalie. *r.*
Chât.-Laburthe. Floirac. *côte. r.*
Lacaussade. Ambès. *r.*
Lachaux. Tresses. *r.*
Lachêze. Floirac. *côte. r.*
Château-Lacoucharde. St.-Loubès. *r.*
Château-Lacroix. Floirac. *côte. r.* — *Pal. r.*
Ch.-Lacroix. Lormont. *r.*
Château-Lacroix-et-le-Mayne. Ambès. *r.*
Chât.-Ladone. Ambès. *r.*
Lafite. Artigues. *r.*
Lafite. Bassens. *côte. r.*
Laffont. Montussan. *r.*
Lagardette. Carbon-Blanc. *r.*
Lagorp. Ambarès. *r.*
Cru Lagrange. Lormont. *r.*
Château-Lagraula. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Lagravade. Bassens. *côte. r.*
Lagrave ou la Grave. Ambarès. *r.*
La Lagune. Montussan. *r*
Lalande-Saint-Jean. St.-Loubès. *r.*
Lalanne. Artigues. *r.*
Chât.-Lambert. Ambès. *r.*
Chât.-Lamego. Yvrac. *r.*
Lamothe. Ambarès. *r.*
Domaine de Lamothe. Bouliac. *Pal. r.*
Château-Lamothe-Montussan. *r.*
Château-Lamothe. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Le Landais. Tresses. *w. r.*
La Lande. St.-Sulpice-d'Izon. *r. w.*
La Landotte. Carbon-Blanc. *r.*
Château-Lanlay. Bassens. *Pal. r.*
Château-Lanoix. Bassens. *Pal. r.*
Ch.-de-Lansac. Ambès. *r.*
Larré. Ambarès. *r.*
Larsan. Beychac-et-Cailleau. *w. r.*
Laubarède. Aubarès. *r.*
Chât.-Laurient (Duprat). St.-Loubès. *Pal. r.*
Chât.-Lavergne. Bouliac. *côte. r.*
Cru Lavergne. Lormont. *r.*
Château-Lavergne. Montussan. *r.*
Lavignac. St.-Loubès. *Pal. r.*
Château-Laville. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Leblanc. Cenon. *Pal. de Qu. r.*
Léotard. Ambès. *r.*
Château-Lescart. St.-Loubès. *côte. r.*

Lesclide. Carbon-Blanc. *r.*
Ch.-de-Lesparre. Beychac-et-Cailleau. *r. w.*
Domaine de Lesperon. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Chât.-Lespillon. Bassens. *Pal. r.*
Ch.-Lestrille. Artigues. *r.*
Lestrille. Cenon. *r.*
Le Leu. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Leude. Ste.-Eulalie. *r.*
Leysson. Bassens. *Pal. r.*
Lion. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Lisardit. Artigues. *r.*
Lisote. St.-Vincent-de-Paul. *r.* [*côte. r.*}
Chât.-Livey. St.-Loubès.}
Domaine Loret. Cenon. *r.*
Lormont[1]). *r.*
Château-de-Lormont. Lormont. *r.*
Ch.-de-Lort. Yvrac. *r. w.*
Chât.-du-Luc. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Château-de-Macanan. Bouliac. *côte. r.*
Madran. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Magnac. Ambès. *r.*
Maillard. Yvrac. *r.*
Château-Malbec. Ste.-Eulalie. *r.* [Paul. *r.*}
Malbrède. St.-Vincent-de-}
— cru Chalet. *r.*
Cru Malescot. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Château-Malleret. St.-Loubès. *côte. r.*
Mallus. Bouliac. *côte. r.*
Le Manchet. Ambarès. *r.*
Le Marancin. Ambarès. *r.*
Maréchal. Cenon. *r.*
Ch.-Margarance. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Cru Margueyrat. Carbon-Blanc. *r.* [*Pal. r.*}
Les Maronniers. Bassens.}
Marquet. Ambarès. *r.*
Massias. St.-Loubès. *r.*
Château-Mathereau. Ste.-Eulalie. *r.*
Maucailleau. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
La Menaude. Ambès. *r.*
Château-Mireport. Lormont. *r.*
Château-Modéry. St.-Loubès. *r.*

Chât.-la-Molère (domaine de Sybirol). Floirac. *côte. r.* [Eulalie. *r.*}
Les Molières. Ste.-}
Mondion. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Cru Monplaisir. Lormont. *r.* [*côte. r.*}
Chât.-Montagne. Floirac.}
Montagne. Lormont. *r.*
Montalier. Floirac. *côte. r.*
Château-de-Montferrand vergl. Ch.-de-Peyronnet.
Chât.-Montjon-le-Gravier. Ste.-Eulalie. *r.*
Montussan. *r. w.*
La Moriette. Cenon. *r.*
Château-Morin. Bassens. *côte. r.*
Cru Morne. Lormont. *r.*
Morpain. Yvrac. *r.*
Ch.-La-Mothe. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Les Mothes. St.-Loubès. *Pal. r.*
Moulerin. Bassens. *côte. r.*
Le Moulin. Ambarès. *r.*
Domaine du Moulin. Carbon-Blanc. *r.*
Le Moulin. St.-Sulpice-d'Izon. *r.* [Yvrac. *r.*}
Le Moulin de Golias.}
La Mouline. Ambarès. *r.*
Le Moune. Montussan. *r.*
Villa Moure. Cenon. *r.*
Le Mourra. Bassens. *côte. r.*
Muscadet. Bassens. *côte. r.*
Cru Nanot. Lormont. *r.*
Nauliquet. Ambès. *r.*
Les Neuves. Ste.-Eulalie. *r.*
L'Oeil-du-Pas. Ambarès. *r.*
Cru Les Ormes (La Croix-Rouge). Lormont. *r.*
Palmer. Cenon. *r.*
Cru Pandelette. Lormont. *r.* [Ambarès. *r.*}
Château-Parabelle.}
La Parqueyre. St.-Loubès. *Pal. r.* [Ambarès. *r.*}
Le Pas-de-Loup.}
Le Passin. Lormont. *r.*
Château-Payault. Bassens. *côte. r.* [*côte. r.*}
Ch.-Péligon. St.-Loubès.}
Pélut. St.-Loubès. *Pal. r.*
Perniot. Tresses. *w. r.*
Le Petit-Moulin. St.-Loubès. *r.*
Pey-Bonnet. Yvrac. *r. w.*

Peybran. St.-Loubès. *r.*
Château-Peychaud. Ambarès. *r.*
Chât.-Peychaud. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Peyhaut. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Domaine de Peyjouan. St.-Sulpice-d'Izon. *r.*
Peyrarey. Yvrac. *r. w.*
Le Peyrat. Bassens. *côte. r.*
Domaine de Peyreland, cru des Moines. Yvrac. *r.*
Chât.-de-Peyronnet ou -de-Montferrand. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Domaine Le Phénix. Floirac. *r.*
Château-du-Pian. Bouliac. *côte. r.* [*côte. r.*}
Château-Pichon. Bassens.}
Pichot. Cenon. *Pal. de Qu. r.*
Piédreux. Ambès. *r.*
Le Pin. Carbon-Blanc. *r.*
Pinang-Delord. Tresses. *r. w.* [*r.*}
Pinot. St.-Sulpice-d'Izon.}
Le Pin-Pin. Lormont. *r.*
Les Places. Ambarès. *r.*
Les Places. Ste.-Eulalie. *r.*
Le Pont de Goulle. Ste.-Eulalie. *r.*
Cru Pont-Larchevêque. Lormont. *r.* [*Pal. r.*}
Portandon. St.-Loubès.}
Port-Lopès. Ambès. *r.*
Le Poteau. Ambarès. *r.*
Poumey. St.-Loubès. *r.*
Poupette. St.-Loubès. *Pal. r.*
Ch.-la-Prairie. Artigues. *r.*
Le Pré-Long. St.-Loubès. *Pal. r.*
Le Protestant. Ambarès. *r.*
Château-Puymiran. Montussan. *r.*
Château-Puynormand. Ambès. *r.*
Puyplat. Bassens. *r.*
Palus de Queyries. Lormont. *r.*
Chât.-Quinsac. Beychac-et-Cailleau. *r. w.*
Rabanau. Ambarès. *r.*
La Raffette. Montussan. *r.*
Château-La-Raffette. St.-Loubès. *r.*
Raison. Yvrac. *r.*
Chât.-Raoul. Lormont. *r.*
Cru Rauloz. Lormont. *r.*
La Raussade. Lormont. *r.*

[1]) Die Rotweine dieser Gemeinde, erzeugt aus Malbec, Merlot-Cabernet und Mancin, werden in Côtes- und Palus-Weine eingeteilt. Die ersteren zählen zu den ersten Côtes des Entre-deux-Mers. Die Weine der Palus werden wie die der Queyries (siehe S. 1692) klassiert.

Raux. Ambès. *r.*
Cru Rebelle. Lormont. *r.*
Château-Reignac. St.-Loubès. *côte. r.*
Rhodes. Bassens. *côte. r.*
Ribeyrote. Ambarès. *r.*
Riboutet. Floirac. *côte. r.*
Robillard. Ambès. *r.*
La Roche. Tresses. *r. w.*
Rochefort. Ambarès. *r.*
Les Roches. Carbon-Blanc. *r.*
Roger. Yvrac. *r. w.*
Romevie. Bassens. *côte. r.*
Domaine de Roques. Ste.-Eulalie. *r.*
La Roquette. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Cru La-Rose-Saint-James. Bassens. *r.*
Chât.-Rosenthal. Bassens. [*Pal. r.*
Roudier. St.-Loubès. *Pal. r.*
Ch.-Rouffiac. Lormont. *r.*
Roussanne. St.-Loubès. *Pal. r.*
Roux. Floirac. *côte. r.*
Château-Rozeau. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Ruch. Ambès. *r.*
Domaine de Rudemont. Floirac. *côte. r.*
Chât.-La-Rue. Ambès. *r.*
Sabarège. Ambarès. *r.*
Sabès. Bassens. *côte. r.*
Château-Saint-Aignan. St.-Loubès. *r.*
Saint-Aubin. Lormont. *r.*
Château-Sainte-Barbe. Ambès. *r.*
Saint-Clément. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Saint-Denis. Ambarès. *r.*
Sainte-Eulalie. *r.*
Saint-Jacques-La-Ferlingue. Ambès. *r.*
Saint-James. Bassens. *r.*
Saint-Loubès. *côte. r.*
— *Pal. r.*
Saint-Louis-de-Montferrand[1]. *r.*
Ch.-Saint-Louis-de-Montferrand. St.-L.-de-M. *r.*

Saint-Sever. Ambarès. *r.*
Saint-Sulpice-d'Izon-et-Cameyrac. *r. w.*
Saint-Vincent. Ambarès. *r.*
Saint-Vincent-de-Paul[2]. *r.*
Domaine de Salazard. Carbon-Blanc. *r.*
Salles. St.-Loubès. *r.*
Sandrier. Ambès. *r.*
Château-de-Sans. Ste.-Eulalie. *r.*
Sansaumoine. Carbon-Blanc. *r.*
Château-Sans-Souci. Lor-[mont. *r.*
Sarrail. St.-Loubès. *r.*
Le Sautereau. St.-Loubès. *Pal. r.*
Sclafer. Ambarès. *r.*
La Sègue. Bassens. *Pal. r.*
Séguin. Montussan. *r.*
Séguineau. Bassens. *côte. r.*
Séjourné. Carbon-Blanc. *r.*
Chât.-Senaillac. Tresses. *r.*
La Serre. Cenon. *r.*
Sicard. Ambarès. *r.*
Le Sion. Tresses. *r.*
Ch.-Siret. Ste.-Eulalie. *r.*
Sobat. Bouliac. *côte. r.*
Sonis-Charriol. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Sorbède. Montussan. *r.*
La Soubrante. Ambès. *r.*
Soulié. St.-Louis-de-Montferrand. *r.*
Soupetard. St.-Loubès. *r.*
La Souys. Floirac. *Pal. r.*
Sudiraut. Ambarès. *r.*
Le Suisse. St.-Loubès. *r.*
Domaine de Sybirol vergl. Ch.-la-Molère.
Les Tabernottes. Yvrac. *r. w.*
Domaine de Taillefer. Montussan. *r.*
Tarrey. Ambarès. *r.*
Le Taste. Bassens. *côte. r.*
Terrasson. Ste.-Eulalie. *r.*
Château-de-Terrefort. Bouliac. *côte. r.*
Terrefort. St.-Loubès. *r.*
Le Tertre de Baudin. Bassens. *côte. r.*

Le Tertre-de-Cabet. St.-Loubès. *r.*
Tertre de Renard. Yvrac. [*r. w.*
Teynac. Beychac-et-Cailleau. *r. w.*
Château-Teyssonneau. Tresses. *r. w.*
Ch.-du-Tillac. Ambarès. *r.*
Tillède. Ambès. *r.*
Château-Toignan. St.-Loubès. *r.*
Tojan. Bouliac. *côte. r.*
La-Tour-de-Biguey. Bassens. *Pal. r.*
La Tour-Blanche. Cenon. *Pal. de Qu. r.*
Chât.-la-Tour-Gueyraud. Ste.-Eulalie. *r.*
Les Toureils. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Toutifaut. Ambarès. *r.*
Ch.-Tranchère. Cenon. *r.*
Tresses. *r. w.*
Le Treuil. Ambarès. *r.*
Les Trois-Pavillons. St.-Louis-de-Montferrand.
Troubadis. Ambès. *r.* [*r.*
Le Truch. St.-Loubès. *r.*
Le Truch-de-Reignac. St.-Loubès. *r.*
La Tuilerie. Carbon-Blanc. *r.*
La Tuilerie. Montussan. *r.*
Turgis. Cenon. *r.*
Les Valentons. St.-Loubès. *Pal. r.*
Verdot. Ambarès. *r.*
Viale. Bouliac. *côte. r.*
Les Videaux. Tresses. *r. w.*
Château-de-Villepreux. Beychac-et-Cailleau. *w. r.*
Chât.-Vimeney. Bouliac. [*Pal. r.*
Chât.-Vimeney. Floirac. *Pal. r.*
Domaine de Vinagrey. Ste.-Eulalie. *r.*
Vincendon. Ste.-Eulalie. *r.*
Vivarnon. St.-Vincent-de-Paul. *r.*
Le Vivey. Bassens. *Pal. r.*
Yvrac. *r. w.*

Canton Créon.

Kanton mit 26 Gemeinden und 16 508 Einwohnern.

Ancèze. Camblanes. *côte. r.*
Angaud. Baurech. *r.*

Les Arcins. Latresne. *Pal. r.*
Les Arouches. Loupes. [*w. r.*

Arrouch. Pompignac. *r. w.*
Château-Audigey. La Sauve. *r. w.*

[1]) Die Rotweine dieser Gemeinde, erzeugt aus Verdot, Mancin, Cabernet, Béquignol, Colon und anderen Trauben-Sorten, sind sehr körper- und farbreich und in ihren ersten Gewächsen besitzen sie ein hervorragendes Veilchen-Bouquet.

[2]) Die Rotweine dieser Gemeinde, erzeugt aus Mancin, Verdot, Colon, Machouquet, Cabernet, Malbec und anderen Trauben-Sorten, sind körper- und farbreich, gesucht als Cargaison-Weine und für den Verbrauch von Paris.

Les Augustins. Latresne. *Pal. r.*
Bagatelle. Le Tourne. *r.*
Baritault. Carignan. *r.*
Barraigne. Cambes. *r.*
Ch.-Barrault. Cursan. *w. r.*
Barreyre. Cénac. *r.*
Le Basque. Haux. *r. w.*
Cru Basterate. Salleboeuf. *r. w.*
Baurech. *côte. r. w.*
— *Pal. r.*
Ch.-Baurech-Puygueraud. Baurech. *côte. r. w.*
Le Béarnais. St.-Genès-de-Lombaud. *r. w.*
Beau. Cénac. *r.*
Ch.-Beaugey. Carignan. *r.*
Beaulé. Pompignac. *r. w.*
Château-Beauregard. Le Tourne. *r. w.*
Domaine du Beau-Rivage. Beaurech. *Pal. r.*
Ch.-Beauséjour. Fargues-St.-Hilaire. *r. w.*
Cru Beau-Site. Cambes. *r.*
Château-Belair. Quinsac. *côte. r.* [*r. w.*
Ch.-de-Bel-Air. Croignon.
Château-Bel-Air. Sadirac. *w. r.* [*r. w.*
Bellevue. Baurech. *côte.*
Bellevue. Carignan. *w.*
Bellevue. Lignan. *r. w.*
Chât.-Bellevue. Quinsac. *côte. r.*
Belloc. Latresne. *r.*
Benot. Le Tourne. *r. w.*
Bergerie. Latresne. *r.*
Bernichon. Latresne. *Pal. r.*
La Berthe. Bonnetan. *r. w.*
Bigney-Matevieille. Latresne. *r.*
La Bigueresse. Quinsac. *Pal. r.*
Birolle. Cambes. *r.*
Blanchon. Le Tourne. *r. w.*
Blaret. Camblanes. *côte. r.*
Blézignac. *r. w.*
Le Bois-Menu. Fargues-St.-Hilaire. *r. w.*
Chât.-Bonneau. Baurech. *côte. r. w.*
Bonnetan. *r. w.*
Borie. Latresne. *r.*
Château-la-Boubène. Quinsac. *côte. r.*
Bousquet. Pompignac. *r. w.*
Brémontier. Cambes. *r. w.*
Domaine de Brigaille. Haux. *w. r.*
Brisefer. Baurech. *r.*
Cabanon-Reillac. Latresne. *r.*
Château-Cadouin. Pompignac. *r.*
Caillot. Baurech. *côte. r. w.*
Calamiac. Sadirac. *w. r.*
Château-de-Camarsac. *r. w.*
Cambes. *r. w.*
Camblanes. *côte. r.*
— *Pal. r.*
Campet. St.-Caprais. *r. w.*
Cantelaudette. Latresne. *r.*
Chât.-Canteloup. Baurech. *côte. r. w.*
Château-Canteloup. Carignan. *r.*
Château-Canteloup. Madirac. *w. r.*
Le Canton. Le Tourne. *r. w.*
Capet. Cambes. *r. w.*
Capon. Tabanac. *côte. r. w.*
Cardayres. Latresne. *r.*
Château-de-Carignan. Carignan. *r. w.*
Les Carmes. Pompignac. *r. w.*
Chât.-Casse. Latresne. *r.*
Le Castéra. Latresne. *r.*
Le Castéra. Pompignac. *r. w.*
Le Causetey. St.-Caprais. *r. w.* [*r. w.*
Caussillan. Tabanac. *côte.*
Cavaillac. Quinsac. *côte. r.*
Cazeaux. Cambes. *r.*
Cénac. *r.* [*r. w.*
La Chabanne. Cambes.
Chanteloup. Haux. *r. w.*
Cru La Chapelle. Cambes. *r.*
La Chapelle. Latresne. *r.*
Chastelet. Quinsac. *côte. r.*
Domaine de Chatillon. Pompignac. *r.*
La Chaumière. Haux. *r. w.*
Chaumont. Haux. *r. w.*
La Chausse. Cambes. *r. w.*
La Chausse. Camblanes. *r.*
Chavasse. St.-Caprais. *r. w.*
Le Chenu. Bonnetan. *r.*
Château-Clauzel. Quinsac. *Pal. r.*
Château-de-Clinet. St.-Caprais. *r. w.*
Côte-Rôtie. Le Tourne. *r. w.*
Chât.-Coulom. Latresne. *Pal. r.*
Courcouyac. Haux. *r. w.*
Cournaud. Quinsac. *r.*
Château-de-Courreau. Haux. *r. w.*
Créon. *r. w.* [*côte. r.*
Crocquet. Camblanes.
Croignon. *r. w.*
La Croix Latresne. *r.*
Croix-Marron. Latresne. *r.*
Cruzeau. Fargues-St.-Hilaire. *r.*
Cueille. Carignan. *r.*
La Cure. St.-Caprais. *r. w.*
Cursan. *r. w.*
Château-Curton. La Sauve. *r. w.* [*r. w.*
Le Cyprès. Baurech. *côte.*
Domaine de Daims. Pompignac. *r. w.*
Domaine de Damluc. Camblanes. *côte. r.*
Demptos. Camblanes. *côte. r.*
Chât.-Desbarrats. Baurech. *côte. r. w.*
Desplat. Cambes. *r. w.*
Deydies. Latresne. *r.*
Domec. Tabanac. *côte. r. w.*
Douleyes. Tabanac. *côte. r.*
Le Doyenné-La-Tour. Camblanes. *côte. r. w.*
Le Doyenné-La-Tour. Quinsac. *côte. r. w.*
Le Doyenné-La-Tour. St-Caprais. *r. w.*
Dringue. Fargues-St.-Hilaire. *r. w.*
Cru Drouillard-Broussignac. Camblanes. *côte. r.*
Ch.-Dudon. Baurech. *r. w.*
Chât.-Duplessy. Cénac. *r.*
Escutte. Quinsac. *Pal. r.*
Fargues-St.-Hilaire. *r. w.*
Château-Fauquey. La Sauve. *r. w.*
Fégère. Camblanes. *Pal. r.*
Ferme du Bridat. Baurech. *Pal. r.*
Château-de-la-Ferrade. Latresne. *Pal. r.*
Filatreau. Pompignac. *r.*
Domaine de Filhot de Gimbaud. Quinsac. *côte. r.*
Fontanette. Quinsac. *Pal. r.*
La Fontebonne. Camblanes. *côte. r.*
Forcade. Camblanes. *côte. r.*
Château-de-Fortage. Camblanes. *côte. r.*
Fosseferrière. St.-Caprais. *r. w.*
Fourmey. Latresne. *Pal. r.*
Domaine de la Fraize. Fargues-St.-Hilaire. *r. w.*
Château-des-Frères. Haux. *r. w.*
Fresquet. St.-Caprais. *w. r.*
Château-Gabaron. La Sauve. *r. w.*
Gaëts. Tabanac. *côte. r.*
Galleteau. Quinsac. *côte. r.*

Gaussens. Baurech. *Pal. r.*
Les Gauthiers. Bonnetan. *r. w.*
Gauvry. Latresne. *Pal. r.*
Domaine Le Giron. Haux. *r. w.*
Château-Goelane. St.-Léon. *r. w.*
Ch.-la-Gorce. Haux. *w. r.*
Le Gourdin. Fargues-St.-Hilaire. *r. w.*
Le Grand-Arnaud. Carignan. *r.*
Le Grand-Bastard. Latresne. *Pal. r.*
Le Grand-Bertrand. St.-Caprais. *w. r.*
Grand-Chemin. Haux. *r. w.* [*r. w.*}
Grande Galoche. Lignan.}
Gravat. Salleboeuf. *r. w.*
Château-du-Gravat. Haux. *r. w.*
Gravette. Cambes. *r. w.*
Domaine de Gréteau. Haux. *w. r.*
Chât.-Grimon. Quinsac. *r.*
Guillaumet. Sadirac. *w. r.*
Le Gustinot. Latresne. *r.*
Chât.-Guyonnet. Cursan. *r. w.*
Hautesage. Haux. *r. w.*
Haux[1]. *r. w.*
Château-l'Héritier vergl. Ch.-Lhéritier.
L'Horloge. Sadirac. *w. r.*
L'Hortie. Cambes. *r.*
Château-des-Hugons. Quinsac. *côte. r.*
Île-d'Arcins. Latresne. *Pal. r.*
Île des Juifs. Camblanes. *Pal. r.*
L'Ilot. Quinsac. *Pal. r.*
Chât.-d'Izard. Camblanes. *côte. r.*
Château-Jauquet. La Sauve. *r. w.* [*w. r.*}
Jean-Arnaud. Sadirac.}
Jean-Robert. Cénac. *r.*
Jonchet. Cambes. *r.*
Jos. Madirac. *w. r.*
Le Juge. Haux. *r. w.*
Julien. Quinsac. *côte. r.*
Labadie. Bonnetan. *r. w.*
Labèque. Quinsac. *Pal. r.*
Labésine. Haux. *w. r.*

Chât.-Labory. Camblanes. *côte. r.*
Château-de-Lacaussade. Baurech. *côte. r. w.*
Cru Lafite. Camblanes. *côte. r.* [Hilaire. *r.*}
Cru Lafitte. Fargues-St.-}
Lafitte. Latresne. *r.*
Château-Lagarette. Camblanes. *côte. r.*
Château-Lagarosse. Tabanac. *côte. r. w.*
Lagasse. Haux. *r. w.*
Lagrange. Camblanes. *côte. r.*
Lalande. Haux. *r. w.*
Lalande. Quinsac. *côte. r.*
Chât.-Lalande. Quinsac. *Pal. r.*
Château-Laloubière vergl. Ch.-la-Loubière.
Chât.-Lamothe. Cénac. *r.*
Lamothe. Haux. *r. w.*
Lancazères. Camarsac. *r. w.* [*r. w.*}
Landeron. Pompignac.}
Landreau. Sadirac. *w.*
Landrin. Cursan. *w. r.*
Château-de-Languissan. Croignon. *r. w.*
Château-de-Larcebauld. Croignon. *r. w.*
Larigaudière. Quinsac. *côte. r.* [*côte. r.*}
Chât.-Laroche. Baurech.}
Château-Larose. Baurech. *côte. r. w.*
Château-Larronde. Le Tourne. *r. w.*
Clos Lasalle. Cambes. *r.*
Laspeyre. Latresne. *r.*
Chât.-Latour. Camblanes. *côte. r.*
Château-Latour-d'Acq. Camblanes. *Pal. r.*
Château-de-Latresne. Latresne. *r.*
Lencome. Tabanac. *Pal. r.*
Chât.-Léon. Carignan. *r.*
Lestage. Sadirac. *w. r.*
Chât.-Lestange. Quinsac. *côte. r.*
Chât.-Lhéritier. Cénac. *r.*
Lignan. *r. w.*
Chât.-de-la-Ligue. Lignan. *r. w.* [*w. r.*}
Chât.-Lillefort. Lignan.}

Dom. de Los. St.-Genès-de-Lombaud. *w. r.*
Lotte. Camblanes. *côte. r.*
Château-la-Loubière. Bonnetan. *r. w.*
Loupes. *r. w.*
Luby. Le Tourne. *r. w.*
Lusane. St.-Caprais. *w. r.*
Chât-de-Lyde. Baurech. *côte. r.*
Madéran. Cambes. *r.*
Maderolles. St.-Caprais. *w. r.*
Madirac. *r. w.* [*w. r.*}
Madrac. Tabanac. *côte.*}
Chât.-Maillé. Carignan. *r.*
Malavan. Fargues-St.-Hilaire. *w. r.*
Maledent. Loupes. *r. w.*
Malherbe. Latresne. *r.*
Mallet. Cambes. *r.*
Manial. Pompignac. *r. w.*
Château-Maran. Cambes. *r. w.* [*côte. r.*}
Château-Maran. Quinsac.}
Domaine de Marchais-Capéran. Cénac. *r.*
Margoton. Tabanac. *côte. r. w.* [*côte. r. w.*}
Marguiche. Tabanac.}
Le Marle. Cambes. *w.*
La Marmette. Carignan. *r.*
Domaine des Marronniers. Cambes. *r.*
Martet. Latresne. *r.*
Chât.-Materre. Cénac. *r.*
Domaine de Maucaillou. Sadirac. *r. w.*
Maucoulet. Latresne. *Pal. r.*
Mauran. Quinsac. *côte. r.*
Le Mayne-de-Labadie. Sadirac. *w. r.*
Ménoire. Camblanes. *Pal. r.*
Meynac. Camblanes. *côte. r.*
Meynard. Camblanes. *côte. r.*
Meyrefort. Pompignac. *r.*
Milange. Tabanac. *côte. r. w.*
Millery. Latresne. *Pal. r.*
Milon. Salleboeuf. *w. r.*
Mons. Cénac. *r.*
Clos-Montagne. Cénac. *r.*
Domaine de Montaigne. Quinsac. *Pal. r.*
Montey. Salleboeuf. *w. r.*
Montichamp. Camblanes. *côte. r.*

[1] Die Rotweine werden unter die guten gewöhnlichen (bons ordinaires) der Gegend klassiert. Die Weißweine werden in zwei Hauptklassen eingeteilt: a) Diejenigen, welche in den südlichen und westlichen Teilen der Gemeinde geerntet und aus Sémillon, Sauvignon u. Enrageat erzeugt werden; sie sind fein und likörhaltig (von besonderer Güte ist das Gewächs La Gorce, welches bis zu 1000 Fr. bringt); b) Die, welche im nördlichen Teile der Gemeinde, meist aus Enrageat, erzeugt werden; sie sind sehr alkoholreich und werden gern zum Verschneiden gebraucht.

Cru Montignac. Cénac. *r.*
Domaine de Moras. Cambes. *r. w.*
La Motte. Carignan. *r.*
Moulin de la Mer. Quinsac. *r.*
La Mouline. Cénac. *r.*
Nardigue. St.-Genès-de-Lombaud. *w. r.*
Narson. Loupes. *w. r.*
Château-Nénine. Baurech. *côte. r. w.*
Château-Niort. Fargues-St.-Hilaire. *r. w.*
Chât.-Nort. Baurech. *r. w.*
Chât.-Pageyrin. Lignan. *r. w.*
Pagnet. Latresne. *r.*
Pailhas. Loupes. *w. r.*
Pailon. Fargues-St.-Hilaire. *r.*
Domaine de la Palue. Le Tourne. *r.*
Le Paradis. Fargues-St.-Hilaire. *r. w.* } *[r.*
Pasquier. Camblanes. *côte.* }
Château-Patrouilleau. La Sauve. *r. w.* } *[w. r.*
Le Pavillon. Salleboeuf. }
Chât.-Peconnet. Quinsac. *côte. r.* } *[r. w.*
Le Petit-Cos. Salleboeuf. }
Le Petit-Maingaud. Haux. }
Peybigey. Latresne. *r.* } *[r.*
Peybotte. Lignan. *w. r.*
Chât.-le-Peyrat. Cambes. *w. r.* } *[r. w.*
Chât.-Peyrouney. Créon. }
Peysard. Quinsac. *côte. r.*
Peyvideau. Carignan. *r.*
Château-de-Pic. Le Tourne. *r. w.*
Chât.-Plassans. Tabanac. *côte. r. w.*
Plessis. Camblanes. *côte. r.*
Pompignac. *r. w.*
Cru Le Pont de la Pimpine. Latresne. *r.*
Le Portail. St.-Genès-de-Lombaud. *w. r.*
Port-Neuf. Camblanes. }
— *Pal. r.* } *[côte. r.*
Le Port du Roy. Quinsac. *Pal. r.*

Chât.-Poujade. Cénac. *r.*
Pouliot. Baurech. *côte. r. w.*
Pourquet. Haux. *r. w.*
Le Pout. *r. w.*
Château-Préfontaine. La Sauve. *r. w.* } *[Pal. r.*
Chât.-Pressac. Baurech. }
Château-Primet. Pompignac. *r. w.* } *[côte. r.*
Pringuey. Camblanes. }
Château-de-Providence. Tabanac. *Pal. r.*
Le Puits. Baurech. *côte. r. w.*
Puybardin. Cambes. *r. w.*
Queyssard. Pompignac. }
Quinsac. *côte. r.* } *[r. w.*
— *Pal. r.*
Raffis. Baurech. *côte. r. w.*
Domaine les Raigneaux. Madirac. *r.*
Rambat. Latresne. *r.*
Château-Raoul. Cénac. *r.*
Chât.-Raoul. Cursan. *r. w.*
Château-Rauzé. Cénac. *r.*
Château-Renon. Tabanac. *côte. r.*
La Rigaudière. Camblanes. *côte. r.* } [Pout. *r. w.*
Château-Rivalan. Le }
Rivanseau. Pompignac. *r. w.*
Rocherau. Loupes. *w. r.*
La Romaningue. Pompignac. *r.*
Rondeau. Cambes. *r.*
Roqueys. Carignan. *r.*
Roubric. Cambes. *r.*
Roudey. Haux. *r. w.*
Roudey. Tabanac. *côte. r. w.*
Rouquette. Baurech. *r. w.*
Rouquey. Tabanac. *côte.* }
— *Pal. r.* } *[r. w.*
Chât.-Royon. Créon. *r. w.*
Domaine de Sabatey. Carignan. *r.*
Le Sablon. Camblanes. }
Sadirac. *r. w.* } *[côte. r.*
St.-Agnan. Tabanac. *Pal. r.*
Saint-Amand. Cambes. *r. w.*
Saint-Caprais. *r. w.*
Château-de-St.-Genès. St.-Genès-de-Lombaud. *r. w.* } *[côte. r. w.*
Saint-James. Baurech. }

Saint-Léon. *r. w.*
Sainte-Raffine. Fargues-St.-Hilaire. *r. w.*
Château-Saint-Sève-Montgirard. Cénac. *r.*
Salleboeuf. *r. w.*
Salvy. Latresne. *r.*
Cru Saujean. St.-Caprais. *r. w.*
Château-de-Sautejeau. Croignon. *r. w.*
La Sauve. *r. w.*
Château-de-Seguin. Lignan. *w. r.*
La Seleyre. Latresne. *Pal. r.* } *[r. w.*
Sentout. Tabanac. *côte.* }
Seris. Latresne. *r.*
Cru de Serres. Camblanes. *r.*
Domaine de Sissans. Camblanes. *côte. r.*
Sonney-Canteloup. Carignan. *r.*
Château-Sorbier. Cénac. *r.*
Tabanac. *r. w.* } *[côte. r.*
Chât.-Tapiau. Camblanes. }
Château-du-Tasta. Camblanes. *côte. r.*
Château-la-Tour. Fargues-St.-Hilaire. *r. w.*
Château-de-la-Tour. Salleboeuf. *r. w.*
Le Tourne. *r. w.*
Tretin. Pompignac. *r.*
Château-de-Tustal. Sadirac. *w. r.*
Valade. Tabanac. *Pal. r.*
Château-Valrose. Latresne. *Pal. r.* } *[r. w.*
Chât.-Vaquey. Salleboeuf. }
Château-Grand-Verdus. Sadirac. *w. r.*
Château-Petit-Verdus. Sadirac. *w. r.*
Le Vergey. Cambes. *r. w.*
Le Vergey. Quinsac. *côte. r.*
Vignac. Carignan. *r.*
Le Vigneau. Pompignac. *r. w.* } *[côte. r.*
Vignemartin. Quinsac. }
Villaure. Camarsac. *w. r.*
Vinagray. Cénac. *r.*
Vincent. Pompignac. *r. w.*
Le Violon. Bonnetan. *r.*

Canton Cadillac.

Kanton mit einem Flächen-Inhalt von 98,71 qkm, 16 Gemeinden und 12433 Einwohnern.

André-Vinsot. Cardan. *r.*
Andron. Loupiac. *r. w.*
Arnaud-Jouan. Cadillac. *w. r.*
Augey. Cardan. *r.*

Cru Le Bacquey. Rions. *côte. r. w.*
Balland. Gabarnac. *r. w.*
Ballot. Monprimblanc. *r. w.*

Banastreyre. Lestiac. *r. w.*
Barbot. Donzac. *r.*
Barrail. Monprimblanc. *r.*
Ch.-Barreyre. Langoiran. *côte. r. w.*

Domaine de Beauséjour. Rions. *côte. r.*
Bédat. Langoiran. *côte. r. w.*
Bédat. Monprimblanc. *r. w.*
Beguey. *r. w.*
Bellegarde. Lestiac. *r. w.*
Bellevue. Langoiran. *côte. r. w.*
Berbec. Gabarnac. *r. w.*
Domaine du Bertaut. Langoiran. *r.*
Château-de-Berthoumieu. Loupiac. *r. w.*
La Bertrande. Omet. *r. w.*
Bertranet-Bonneval. Cadillac. *r.*
Château-Bertranon. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Château-Biac. Langoiran. *côte. w. r.*
Bibey. Cardan. *r.*
Chât.-Birot. Beguey. *w. r.*
Bisdounet. Gabarnac. *r. w.*
Bizoc. Omet. *r. w.*
Boisson. Beguey. *r. w.*
Borneaud. Gabarnac. *r.*
Le Boucher. Monprimblanc. *r. w.*
Le Boudeur. Omet. *r. w.*
Bouit. Rions. *côte. r. w.*
Le Bourdieu. Monprimblanc. *w.*
Le Broussey. Rions. *côte. r. w.*
Domaine de Broustarel. Rions. *côte. r. w.*
La Burthe. Monprimblanc. *r.*
Cadillac. *r. w.* [*r. w.*}
Ch.-de-Caila. Rions. *côte.*}
La Caillotte. Monprimblanc. *r. w.*
Le Campot. Villenave-de-Rions. *r.*
Domaine de Capellanie. Lestiac. *r. w.*
Capet. Monprimblanc. *r. w.*
Capian. *r. w.*
Cardan. *r.*
La Castagneyre. Ste.-Croix-du-Mont. *w. r.*
Castaing. Capian. *r. w.*
Cazères. Villenave-de-Rions. *r.*
Chante-l'Oiseau. Gabarnac. *r. w.*
Chaulet. Rions. *côte. r. w.*
Chauvin. Langoiran. *côte. r. w.*
Chay. Loupiac. *w. r.*
Chichoye. Loupiac. *r. w.*
Clarens. Cadillac. *r. w.*
Château-Coullac. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Coulongues. Lestiac. *r. w.*
Couloumet. Loupiac. *w. r.*
Ch.-Couteau. Capian. *r. w.*
Le Couvent. Rions. *côte. r. w.*
Crabitant. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Crâne. Donzac. *r. w.*
Le Crassat. Langoiran. *côte. w. r.*
Domaine Crassat-Moutin. Langoiran. *côte. r. w.*
Le Cros de Verteuil. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Ch.-du-Cros. Loupiac. *r. w.*
Damanieu. Cardan. *r.*
Damanieu. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Darlan. Villenave-de-Rions. *r.* [blanc. *r.*}
Darmagnac. Monprim-}
Darmagnac. Villenave-de-Rions. *r.*
Desclaud. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Chât.-Deyma vergl. Mathiot.
Donzac. *r. w.*
Esplinguet. Rions. *côte. r.*
Domaine de Falerne. Langoiran. *r. w.*
Château-Faubernet. Langoiran. *côte. r. w.*
Ch.-Fauchey. Villenave-de-Rions. *r. w.*
Chât.-Faugas. Gabarnac. *r. w.* [*w. r.*}
Chât.-Fayaut. Cadillac.}
La Ferreyre. Cadillac. *r. w.*
Fiates. Gabarnac. *r. w.*
Foucaud. Cardan. *r.*
Fourneau. Gabarnac. *r.*
Gabarnac. *r. w.*
Gaillardon. Cadillac. *r. w.*
Gajeau. Paillet. *r. w.*
Galleteau. Langoiran. *r. w.*
Château-Galteau. Capian. *r. w.* [*r. w.*}
Ch.-Gardera. Langoiran.}
La Gareyne. Langoiran. *r.*
German. Capian. *r. w.*
Giron. Loupiac. *r. w.*
Ch.-Gourran. Langoiran. *côte. r. w.* [*w. r.*}
Chât.-de-Gours. Capian.}
Goutey. Gabarnac. *r. w.*
Le Grabaney. Beguey. *r. w.*
Château-Grand-Brannet. Capian. *r. w.* [*r. w.*}
Grand Chemin. Paillet.}
Le Grand-Village. Donzac. *r. w.*
La Grange. Cadillac. *r. w.*
Guillory. Villenave-de-Rions. *r.*
Guinot. Loupiac. *r. w.*
Haut-Loupiac. Loupiac. *r. w.*
Haut-Marin. Capian. *w. r.*
Hongrand. Ste.-Croix-du-Mont. *w. r.*
Hourtoye. Loupiac. *w. r.*
Île Marguerite. Rions. *Pal. r.*
Cru Jean. Loupiac. *r. w.*
Jean-Faux-Haut-Loupiac. Loupiac. *r. w.*
Jean-Lamat. Ste.-Croix-du-Mont. *w. r.*
Cru Jeanneau. Cadillac. *w. r.*
Jipon. Lestiac. *r. w.*
Château-Jourdan. Rions. *côte. r. w.*
Labat. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Labatut. Gabarnac. *r. w.*
Labeyrie. Gabarnac. *r. w.*
Lacabane. Gabarnac. *w. r.*
Lachaise. Capian. *r. w.*
Lacoste. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Lacroix. Gabarnac.
Laffitte. Gabarnac. *r. w.*
Chât.-Lafue. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Lagnet. Cadillac. *r. w.*
Château-Lagrange. Rions. *Pal. r.*
Lamarque. Cardan. *r.*
Château-Lamarque. Ste.-Croix-du-Mont. *w. r.*
Château-Lamat. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Lambrot. Loupiac. *w. r.*
Lamothe. Gabarnac. *r.*
Lampon. Lestiac. *r. w.*
Langoiran[1]). *r. w.*
Château-de-Langoiran. Langoiran. *r. w.*
Lapeyrère. Beguey. *r.*
Château-Lapeyrouche. Langoiran. *côte. r. w.*

---

[1]) Die roten Côtes-Weine dieser Gemeinde werden aus ¾ Malbec, ¼ Merlot, Verdot und anderen Trauben-Sorten erzeugt. Die roten Palus-Weine, erzeugt aus Malbec, zart und schnell trinkbar, sind als Cargaison-Weine sowie für den Pariser Verbrauch gesucht. Die Weißweine sind in den ersten Gewächsen das Erzeugnis von Sémillon, Sauvignon, Blanquette und Muscadelle.

Lapradiave. Laroque. *w.*
Larden. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Lardiley. Cadillac. *r. w.*
Laroque. *r. w.*
Château-de-Laroque. Laroque. *r. w.*
Larrivat. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Lasserre. Paillet. *r. w.*
Chât.-Lataste. Langoiran. *r. w.*
Cru Laulan. Cadillac. *w. r.*
Ch.-Laurétan. Langoiran. *côte. r. w.*
Laville. Capian. *w.*
Ch.-Lépine. Loupiac. *w. r.*
Lestiac. *r. w.*
Château-Lezongars. Villenave-de-Rions. *r.*
La Ligassonne. Langoiran. *côte. r. w.*
Ligueboy. Monprimblanc. *r.*
Livran. Beguey. *r. w.*
Château-Loubens. Ste.-Croix-du-Mont. *w. r.*
Loupiac. *r. w.*
Château-Loupiac-Gaudiet. Loupiac. *r. w.*
Mallet. Rions. *côte. r. w.*
Maquet. Capian. *r. w.*
Dom. de Marche-Carrat. Langoiran. *côte. r. w.*
Cru Marquet. Paillet. *w. r.*
Cru de Marsan. Lestiac. *r. w.*
Martet. Gabarnac. *r. w.*
Martet. Rions. *côte. r. w.*
Martin Douat. Langoiran. *côte. r. w.*
La Martingue. Monprimblanc. *r. w.*
Mathelot. Gabarnac. *r. w.*
Mathiot. Villenave-de-Rions. *r.*
— Château-Deyma. *r.*
Medoue. Ste.-Croix-du-Mont. *w.*
Ménicle. Ste.-Croix-du-Mont. *w. r.*
Mingot. Laroque. *r.*
Miqueu. Loupiac. *r.*
Mondon. Laroque. *r. w.*
Monet. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Monlun. Rions. *côte. r. w.*
Monprimblanc. *r. w.*
Montalier. Loupiac. *w. r.*
Château-de-Mony. Rions. *côte. r. w.* [*r. w.*}
Château-Moueys. Capian.}
Mouleyre. Cardan. *r.*
Le Moulin. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Mouliot. Loupiac. *w. r.*
Mourisset. Omet. *r. w.*
— cru Le Moulin. *r. w.*
Cru Les Moutins. Langoiran. *côte. r. w.*
Naudin. Monprimblanc. *r. w.*
Le Nère. Loupiac. *w. r.*
Le Noble. Loupiac. *r. w.*
Omet. *r. w.*
Ch.-de-Paillet. Paillet. *r. w.*
Pascaud. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Château-de-la-Passonne. Cadillac. *w. r.* [*r. w.*}
Patelet. Langoiran. *côte.*}
Le Pavillon. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Château-Peller. *w. r.*
Petit Enclos. Beguey. *r. w.*
Peybrun. Gabarnac. *w. r.*
Peyraney. Cardan. *r.*
Château-Peyrat. Beguey. *r. w.* [*r. w.*}
Château-Peyrat. Capian.}
Le Peyrat. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Peytoupin. Cadillac. *r. w.*
Pezelin. Monprimblanc. *r. w.*
Pillet. Donzac. *r. w.*
Domaine Le Pin. Cadillac. *r. w.*
Pitcha. Loupiac. *r. w.*
Le Plapa. Loupiac. *r. w.*
Château-Pomarède. Langoiran. *côte. r. w.*
Poncet. Omet. *r. w.*
Pontac. Loupiac. *w. r.*
Potiron. Capian. *r. w.*
Prends-y-Garde. Donzac. *r.*
Le Prieuré. Capian. *r.*
La Rame. Ste.-Croix-du-Mont. *w. r.*
Château-Ramondon. Capian. *r. w.*
Ramounichot. Monprimblanc. *r.*
Le Raz. Beguey. *r.*
La Reuille. Monprimblanc. *r.*
Le Rey. Capian. *r. w.*
Reynon. Beguey. *r. w.*
Château-de-Ricaud. Loupiac. *r. w.*
Cru de Ricaud. Villenave-de-Rions. *r.*
Ricaut-Haut-Loupiac. Loupiac. *r. w.*
Château-Richefort. Langoiran. *côte. r. w.*
Richet. Cadillac. *r. w.*
Rions. *r. w.*
Rolby. Loupiac. *r. w.*
Château-Rolland. Laroque. *w. r.*
Rondillon-Haut-Loupiac. Loupiac. *r. w.*
Château-de-la-Roque vergl. Ch.-de-Laroque.
Roques. Villenave-de-Rions. *r.*
Rouchet. Laroque. *r.*
Roumeau. Loupiac. *r.*
Rouquette. Loupiac. *r. w.*
Rulleau. Rions. *côte. r. w.*
Les Sables. Beguey. *w. r.*
Domaine de Sainte-Anne. Capian. *r. w.* [*r. w.*}
Sainte-Catherine. Paillet.}
Saint-Cricq. Cadillac. *w. r.*
Sainte-Croix-du-Mont. *r. w.*
Saint-Martin. Cadillac. *r. w.*
Salin. Rions. *côte. r. w.*
La Salle. Cadillac. *r.*
Domaine de la Salle. Laroque. *r. w.*
Saurou. Villenave-de-Rions. *r.*
Sauvage-Belso. Langoiran. *côte. r. w.*
Seillan. Cadillac. *r. w.*
Le Sorbier. Ste.-Croix-du-Mont. *w. r.* [*r. w.*}
Château-de-Suau. Capian.}
Cru Tanesse. Langoiran. *côte. r. w.*
Tassin. Beguey. *r. w.*
Château-de-Taste. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Le Temple. Loupiac. *w. r.*
Château-Terfort. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Terrasson. Langoiran. *côte. r. w.*
Le Terrey. Lestiac. *r. w.*
Teste. Monprimblanc. *r.*
Thibaut. Rions. *côte. r. w.*
Tolette. Paillet. *r.*
La Tour-Maudan. Langoiran. *côte. w. r.*
Trinquard. Langoiran. *côte. r. w.*
Château-du-Vallier. Langoiran. *côte. r. w.*
Le Vergey. Cadillac. *r.*
Verteuil. Beguey. *r. w.*
La Vialle. Donzac. *r.*
Le Vic. Cardan. *r.*
Vilate. Ste.-Croix-du-Mont. *r. w.*
Villenave-de-Rions. *r. w.*
Violle. Loupiac. *w.*
La Yotte. Loupiac. *w. r.*

Canton Targon.

Kanton mit 19 Gemeinden und 5803 Einwohnern.

Arbis. *w. r.* [*w. r.*
Chât.-d'Aurets. Ladaux.
Baigneaux. *w. r.*
Bareille. Escoussans. *r. w.*
Barthalot. Soulignac. *w. r.*
Bastian. Escoussans. *r. w.*
Domaine de Beauregard. Targon. *w. r.*
Bellebat. *w. r.*
Bellefond. *w. r.* [*w. r.*
Chât-de-Benauge. Arbis.
Bergère. Baigneaux. *w. r.*
Le Biot. Soulignac. *r. w.*
Bouchet. Escoussans. *r. w.*
Le Bourdieu. Soulignac. *w. r.*
Le Bourrut. Targon. *w. r.*
Les Cabanes. Targon. *w. r.*
Calonge. Targon. *w. r.*
Camp. St.-Pierre-de-Bat.
Cantois. *w. r.* [*w. r.*
Carrette. St.-Pierre-de-Bat. *w. r.*
Caussour. Soulignac. *r. w.*
Cessac. *w. r.*
Courpiac. *w. r.*
Cousseau. Soulignac. *w. r.*
Château-du-Couturier. Baigneaux. *w. r.*
La Croix. Escoussans. *r.*
Escoussans. *r. w.*
Faleyras. *w. r.*
Fauché. Martres. *w. r.*
Le Galouchey. Soulignac. *r. w.* [*w. r.*
Les Gardès. Faleyras.
Grand-Jean. Soulignac. *w. r.*
Le Grand-Luc. St.-Pierre-de-Bat. *w. r.* [*w. r.*
Grangeneuve. Romagne.
Gravères. Soulignac. *w. r.*
Groux. Soulignac. *w. r.*
Guillemet. St.-Pierre-de-Bat. *w. r.*
La Jouissière. Soulignac.
Ladaux. *w. r.* [*r. w.*
Ch.-Lamothe. Targon. *w. r.*
Larmurey. Escoussans. *r.*
Laubès. Escoussans. *r. w.*
Lesparre. Faleyras. *w. r.*
Ch.-Loulès. Cessac. *w. r.*
Lucat. Targon. *w. r.*
Lugasson. *w. r.*
Mahourat. St.-Pierre-de-Bat. *w. r.*
Le Marin. St.-Pierre-de-Bat. *w. r.*
Martres. *w. r.*
Mialle. Escoussans. *r.*
Miey. St.-Pierre-de-Bat. *w. r.*
Montarouch. Targon. *w. r.*
Montignac. *w. r.*
Ch.-Fourteaud. Faleyras.
Frontenac. *w. r.* [*w. r.*
Naudonnet. Escoussans. *r. w.*
Nicot. Escoussans. *r. w.*
Pargade. Soulignac. *w. r.*
Pasquet. Escoussans. *r. w.*
Pellegrie. Faleyras. *w. r.*
Le Perron. Faleyras. *r. w.*
Petit-Louis. Baigneaux. *w. r.* [*w. r.*
Ch.-Peydufaure. Targon.
La Peyreire. Escoussans. *r. w.*
Pin-Bertrand. Soulignac. *r.*
Reganave. Soulignac. *w. r.*
Romagne. *w. r.*
Château-Roquefort. Lugasson. *w. r.*
Roustaing. Targon. *w. r.*
Le Rut. Faleyras. *w. r.*
Château-Sauvagnac. Romagne. *w. r.*
Domaine de Sainte-Marie. Targon. *w. r.*
Saint-Pierre-de-Bat. *w. r.*
Soulignac. *w. r.*
Targon. *w. r.*
Toulet. Romagne. *w. r.*
Toulet. Targon. *w. r.*
Domaine de Toutigeac. Targon. *w. r.* [*w. r.*
Tucau. St.-Pierre-de-Bat.
Ch.-Vermont. Targon. *w. r.*
Château-Vert. Arbis. *w. r.*

Canton Saint-Macaire.

Kanton mit 14 Gemeinden und 9242 Einwohnern.

Château-d'Arche-Jardinet. St.-André-du-Bois. *r.*
Les Arrocs. St.-Pierre-d'Aurillac. *Pal. r.*
Ballade. Le Pian. *r.*
Barbasse. St.-Germain-de-Grave. *r.*
Barraillot. St.-Pierre-d'Aurillac. *Pal. r.*
Bernille. St.-Maixant. *r.*
Bourg. St.-Maixant. *r.*
Le Cap-Blanc. St.-André-du-Bois. *r.*
Capredon. Verdelais. *r.*
Caudrot. *r.*
Chaigneau. Semens. *r.*
Château-Chante-l'Oiseau. St.-Maixant. *r.*
Cheval-Blanc. St.-Germain-de-Grave. *r.*
Le Ciron. St.-Martin-de-Sescas. *côte. r.*
Le Clos. St.-Maixant. *r.*
Colinjean. St.-Germain-de-Grave. *r.*
Château-des-Cordeliers. St.-Macaire. *r.*
Désarnaude. St.-Pierre-d'Aurillac. *r.*
Dezellis. St.-Pierre-d'Aurillac. *côte. r.*
Dorat. St.-Pierre-d'Aurillac. *Pal. r.*
Dubourdieu. St.-Martin-de-Sescas. *côte. r.*
L'Église. Le Pian. *r.*
Esquillot. St.-Martin-de-Sescas. *r.*
La Faurie vergl. Lafaurie.
Château-Fayard. Le Pian. *r.*
Fayaut. St.-André-du-Bois. *r.*
Fayon. St.-Maixant. *r.*
Les Fiates. St.-Martin-de-Sescas. *côte. r.*
Flouch. St.-Pierre-d'Aurillac. *côte. r.*
Château-le-Fougassey. St.-Germain-de-Grave. *r.*
Gaillard. St.-Pierre-d'Aurillac. *r.*
Le Galauchey. Semens. *r.*
Galetrix. St.-Martin-de-Sescas. *r.*
Chât.-Gayon. Caudrot. *r.*
Genisson. St.-Germain-de-Grave. *r.*
Gestas. St.-Martin-de-Sescas. *r.*
Grand-Pierre. Le Pian. *r.*
Gravat. St.-Maixant. *r.*
Ch.-Gravelinet. Semens. *r.*
Gravette. Le Pian. *r.*
Gravette. Semens. *r.*
Le Gris. St.-Martial. *r. w.*
Les Guyonnets. Verdelais. *r.* [Bois. *r.*
Hourquet. St.-André-du-

Itié. Semens. *r.*
Jardinet. St.-André-du-Bois. *r.* [Bois. *r.*
Jaumes. St.-André-du-
Jayle. St.-Martin-de-Sescas. *r.*
Jean-Redon. St.-Pierre-d'Aurillac. *côte. r.*
Jullidière. St.-Germain-de-Grave. *r.*
Château-Labatut. St.-Maixant. *r.*
Lacorne. Le Pian. *r.*
Lafaurie. Semens. *r.*
Lalanne. St.-Maixant. *r.*
Lanuscombe. St.-Pierre-d'Aurillac. *Pal. r.*
Laubu. St.-Pierre-d'Aurillac. *r.*
La Laurence. St.-André-du-Bois. *r.*
Château-Lavison. St.-Maixant. *r.*
Lesparre. Caudrot. *r.*
Limonnier. St.-Martial. *r. w.*
Château-Machorre-Ferme-École. St.-Martin-de-Sescas. *côte. r.*
Madeleine. St.-Pierre-d'Aurillac. *côte. r.*
Château-Malagarre. St.-Maixant. *r.*
Château-Malromet. St.-André-du-Bois. *r.*
La Mane. St.-Pierre-d'Aurillac. *r.*
Matelinot. St.-Pierre-d'Aurillac. *côte. r.*
Mautrec. Semens. *r.*
Le Mayne. St.-Martin-de-Sescas. *côte. r.*
Médou. St.-Martin-de-Sescas. *r.*
Mérigon. St.-Pierre-d'Aurillac. *r.*
Les Merles. Le Pian. *r.*
Ch.-Meyrons. Verdelais. *r.*
Milange. St.-Germain-de-Grave. *r.*
Château-Mont-Célestin. Verdelais. *r.*
Moreau. St.-Martial. *r.*
La Mouliate. St.-Germain-de-Grave *r.*
Mouliot. St.-Martin-de-Sescas. *r.*
Mounissens. St.-Pierre-d'Aurillac. *r.*
Mousis. Le Pian. *r.*
Le Nazareth. Verdelais. *r.*
Penot. Le Pian. *r.*
Perrayne. St.-André-du-Bois. *r.* [Bois. *r.*
Petit-Pey. St.-André-du-
Peynon. Semens. *r.*
Le Pian. *r.*
Pichot. Le Pian. *r.*
Le Pin. St.-Martial. *r. w.*
Dom. Le Pin. Verdelais. *r.*
Château-Pique-Caillou. St.-Maixant. *r.*
Pouchaud. St.-Martin-de-Sescas. *côte. r.*
Poulet. Le Pian. *r.*
La Priolette. St.-Maixant. *r.*
La Provence. St.-Maixant. *r.*
Puteau. St.-Martial. *r. w.*
Les Quatre-Journaux. St.-Pierre-d'Aurillac. *côte. r.*
La Rame. Verdelais. *r.*
Rigal. Le Pian. *r.*
Château-Rivière. St.-Maixant. *r.*
Chât.-du-Roc. St.-Pierre-d'Aurillac. *Pal. r.*
Saint-André-du-Bois. *r.*
Ste.-Foy-la-Longue. *r. w.*
Chât.-Saint-Germain. St.-Germain-de-Grave. *r.*
St.-Laurent-du-Bois. *r. w.*
Saint-Laurent-du-Plan.
Saint-Macaire. *r.* [*r. w.*
Saint-Maixant. *r.*
Saint-Martial. *r. w.*
Saint-Martin-de-Sescas. *r.*
Saint-Pierre-d'Aurillac. *r.*
Samaran. St.-Pierre-d'Aurillac. *r.*
Sargos. Caudrot. *r.*
Saubotte. St.-Maixant. *r.*
Semens. *r.*
La Serre. Caudrot. *r.*
Troudagasse. St.-Pierre-d'Aurillac. *r.*
La Tuilière. Le Pian. *r.*
Le Turat-Couturat. Le Pian. *r.*
Verdelais. *r. w.*
Viaud. Le Pian. *r.*
Vidalet. St.-André-du-Bois. *r.* [du-Bois. *r.*
Vieille-Morte. St.-André-

Canton La Réole.

Kanton mit 24 Gemeinden und 14107 Einwohnern. Die Rotweine, meist erzeugt aus 1/4 Malbec (Côte rouge) und 3/4 gewöhnlichen Trauben-Sorten (Grapput, Piquepout, Panereuil, Fer, Bois droit, Petite Pardotte, Grosse Pardotte), gelten als sehr gewöhnliche (très ordinaires). Die Weißweine, aus Enrageat und Jurançon und einigen feinen Rebsorten erzeugt, sind meist zu Verschnitten bestimmt.

Château-Beauséjour. Gironde. *r. w.*
Cru Belle-Vue. Casseuil.
Blaignac. *r. w.* [*r. w.*
Bouillerot. Gironde. *r. w.*
Domaine de Boutaut. Gironde. *r. w.*
Château-de-Camiran. Camiran. *w. r.*
Cantarel. Les Esseintes. *r.*
Cantemerle. Casseuil. *r. w.*
Carbonnière. Casseuil. *r.*
Carmagnac. Lamothe-Landeron. *r.*
Casseuil. *r. w.*
Château-Castelgaillard. Casseuil. *r.*
Chillac. Morizès. *r.*
Chouet. St.-Exupéry. *r.*
Château-de-Couloumey. Casseuil. *r. w.*
La Courtiade. Casseuil. *r. w.* [Exupéry. *r.*
Château-Donnefort. St.-
Les Esseintes. *r.*
Les Forges. Morizès. *r. w.*
Frimont. Gironde. *r.*
Frimont. La Réole. *r.*
Gironde. *r. w.*
Le Grand-Magne. St.-Exupéry. *r.*
Château-de-Guerre. Montagoudin. *r.*
Huneau. Morizès. *r.*
L'Île. *r.*
Labecque. Gironde. *r.*
Ch.-de-Lamothe. Lamothe-Landeron. *r. w.*
Landeron. Lamothe-Landeron. *r.*
Lisle. Gironde. *r.*
Château-Martineau. Lamothe-Landeron. *r.*
Château-des-Massiots. Lamothe-Landeron. *r.*
Dom. Le Mayne. Fosses-et-Baleyssac. *r. w.*
Ch.-Méris. Montagoudin. *r.*
Montagoudin. *r.*
Ch.-de-Montauban. Cas-
Morizès. *r. w.* [seuil. *r.*
Noaillac. *r. w.*
Noële. Lamothe-Landeron. *r.*

Patalin. Morizès. *r.*
Château-du-Point-du-Jour. Montagoudin. *r.*
Château-la-Providence. St.-André-du-Garn. *r.*
Puderran. Gironde. *r. w.*
Chât.-de-Pudris. Casseuil. *r. w.*
Les Raymonds. Lamothe-Landeron. *r.*
La Réole. *r. w.*
Cru de Sablon. Noaillac. *r. w.*
Château-Saint-Aignan. La Réole. *r. w.*
Saint-André-du-Garn. *r.*
Saint-Exupéry. *r.*
St.-Martin. Lamothe-Landeron. *r.*
Sarrazin. Casseuil. *r. w.*
Ch.-du-Séjour. La Réole. *r.*
Le Tabot. Fosses-et-Baleyssac. *r.*
Vendôme. Blaignac. *r.*
Virout. Lamothe-Landeron. *r.*

Canton Monségur.

Kanton mit 15 Gemeinden und 6158 Einwohnern. Die Rotweine, erzeugt aus Malbec (Queue rouge, Côte-rouge), Grapput (Bouchères), Périgord, Fer, Picard, Merlot, sind ziemlich farbig und körperreich. Die Weißweine, aus Enrageat, Sémillon, Jurançon, Pélegarie, wurden früher zu Branntwein (»marmande« genannt) verarbeitet, werden jetzt aber meist rein verbraucht.

Augère. Rimons. *r.*
Les Balandraux. Coutures. *r. w.*
Baudin. Rimons. *r. w.*
Begot. Cours. *w. r.*
Château-Bellassise. Rimons. *r.*
Château-Beysserat. Monségur. *w. r.*
Cru Bignon. Neuffons. *w.*
Bignon. Rimons. *w. r.*
Blaizot. St.-Vivien. *w. r.*
Cru Bonset. Monségur. *w. r.*
Bourtillon. Mesterrieux. *[w. r.}*
Le Breton. Dieulivol. *r. w.*
Brun. Cours. *w. r.*
Cabanes. Neuffons. *w. r.*
Coulmine. St.-Vivien. *w. r.*
Cours. *r. w.*
Coutures. *w. r.*
Dieulivol. *r. w.*
Cru Favereau. Dieulivol. *[r.}*
Ferchaud. Rimons. *r. w.*
Fongirard. Rimons. *r. w.*
Chât.-Gachon. Le Puy. *w.*
Grandet. St.-Vivien. *w. r.*
Lestage. Monségur. *r. w.*
Lozelle. St.-Vivien. *w. r.*
Martineau. Dieulivol. *w. r.*
Mérigon. Cours. *w. r.*
Mesterrieux. *w. r.*
Monségur. *r. w.*
Moureau. Neuffons. *w. r.*
Neuffons. *r. w.*
Ch.-Ouvrard. Rimons. *r. w.*
Les Petits. Dieulivol. *r. w.*
Cru Peynaud. Dieulivol. *r. w.*
Cru Piorrat. Cours. *r. w.*
Pisse-Somme. Cours. *w. r.*
Pied-Plat. Neuffons. *r. w.*
Le Puy. Cours. *w. r.*
Rimons. *r. w.*
Robinet-Babeau. Le Puy. *[w.}*
Saint-Vivien. *w. r.*
Serres. St.-Vivien. *w. r.*
Taillecavat. *w. r.*
Terreau. St.-Vivien. *w. r.*
Trieu. Le Puy. *w. r.*
La Tuilerie. Le Puy. *w. r.*
Château-Verbois. Le Puy. *r.*
Villezard. Le Puy. *w. r.*

Canton Sauveterre.

Kanton mit 21 Gemeinden und 7526 Einwohnern. Die Weißweine, aus Enrageat und Jurançon, sind meist zum Verschneiden bestimmt Sehr viele neue Anpflanzungen haben Sémillon, Sauvignon, Muscadelle und andere feine Sorten zum Rebsatz. Die Rotweine, welche ziemlich bedeutungslos sind, werden meist aus Fer, Malbec (Queue rouge oder Côte rouge), Grapput, Piquebout usw. erzeugt.

Château-Augey-Casevert vergl. Ch.-Casevert.
Bageran. Clayrac. *w. r.*
Balète. Mauriac. *w. r.*
Barbier. St.-Martin-de-Lerm. *w.*
Chât.-Barit. Coirac. *w. r.*
Basclat. Mérignas. *w. r.*
Ch.-du-Bédat. Blasimon. *w.*
Ch.-Bellevue. St.-Romain-de-Vignague. *w.*
Château-de-Bernateau. St.-Félix-de-Foncaude. *r. w.*
Blasimon. *w. r.*
Les Boineaux. St.-Brice. *[w. r.}*
Bouchon. Mérignas. *w. r.*
Château-Boudeau. Le Puch. *w. r.*
Bourias. Coirac. *w. r.*
Boy. Ruch. *w. r.*
Boyneau. St.-Félix-de-Foncaude. *w.*
Les Brandes. Castelviel. *[w. r.}*
Brandey. Ruch. *w. r.*
Buch. St.-Sulpice-de-Pommiers. *w. r.*
Caban. Blasimon. *w. r.*
Cabanot. Mérignas. *w. r.*
Château-Casevert. Blasimon. *w. r.*
Castelviel. *w. r.*
Caudale. St.-Félix-de-Foncaude. *w.*
Château-Cazeaux. Gornac. *w. r.*
La Chaume. St.-Félix-de-Foncaude. *w. r.*
Chauvet. St.-Félix-de-Foncaude. *w.*
Les Claveaux. Sallebruneau. *w.*
Clayrac. *w. r.*
Closet. St.-Félix-de-Foncaude. *w.*
Château-du-Cluzeau. Mérignas. *w. r.*
Château-de-Coin. St.-Martin-de-Lerm. *w.*
Coirac. *w. r.*
Ch.-Courtillac. Ruch. *w. r.*
Château-de-Cugat. Blasimon. *r. w.*
Château-de-Daubèze. Daubèze. *w. r.*
Decourt. St.-Martin-de-Lerm. *w.*
Destebol. Ruch. *w. r.*
Estebelingue. Castelviel. *w. r.*
Faure. Daubèze. *w.*
Fricassée. Blasimon. *w. r.*
Les Gabouriaux. St.-Martin-de-Lerm. *w. r.*
Château-Gallaud. Castelviel. *w. r.*
Gornac. *w. r.*
Le Gourdin. Mauriac. *r. w.*
Gramet. St.-Martin-de-Lerm. *w.*

Le Grand-Pont. St.-Martin-du-Puy. *w.*
Guérin. Castelviel. *w. r.*
Château-Guiton. Sallebruneau. *w.*
Château-la-Hourtigue. St.-Léger-de-Vignague. *w.*
Les Jouailles. Ruch. *w. r.*
Chât.-Labeylie-Pelebouc. Mérignas. *w. r.*
Labourdette. St.-Sulpice-de-Pommiers. *w. r.*
Lac Mayre. Coirac. *w. r.*
Lardier. Ruch. *w. r.*
Larquey. St.-Félix-de-Foncaude. *w.*
Chât.-Latour. St.-Martin-du-Puy. *w. r.*
Laveyrie. Blasimon. *w. r.*
Château-Madaillan. St.-Léger-de-Vignague. *w.*
Magnon. Ruch. *w. r.*
Marchand. Coirac. *w. r.*
Le Marchey. Clayrac. *w. r.*
La Maronne. Mauriac. *r. w.*
Chât.-Martinon. Gornac. *w. r.*
Ch.-de-Mauriac. Mauriac. *w. r.*
Mazières. Blasimon. *w. r.*
Mérignas. *w. r.*
Domaine de Mondain. Mourens-et-Monpezat. *w. r.*
Monplaisir. St.-Martin-du-Puy. *w.*
Monteau. Blasimon. *w. r.*
Péline. Ruch. *r.*
Péricaud. Ruch. *w. r.*
Peynaud. Ruch. *w. r.*
Chât.-Peyrines. Mourens-et-Monpezat. *r. w.*
Pinson. St.-Félix-de-Foncaude. *w.*
Château-de-Pommiers. St.-Félix-de-Foncaude. *w. r.*
Domaine de Pontarret. Blasimon. *w. r.*
Château-Poulie. Gornac. *w. r.*
Le Puch. *w. r.*
Randaye. Blasimon. *w. r.*
Rieumartin. Mérignan. *w. r.*
Roques. Mauriac. *w. r.*
Ruch. *w. r.*
Les Sables. St.-Martin-de-Lerm. *w.*
Domaine de Sage. Daubèze. *w. r.*
Saint-Brice. *w. r.*
Saint-Félix-de-Foncaude. *w. r.*
Dom. de Saint-Germain. St.-Martin-du-Puy. *r. w.*
St.-Léger-de-Vignague. *w.*
Saint-Martin-de-Lerm. *w. r.*
Saint-Martin-du-Puy. *w. r.*
Saint-Romain-de-Vignague. *w.*
St.-Sulpice-de-Pommiers. *w. r.*
Château-de-Sallebruneau. Sallebruneau. *w.*
Taulis. Clayrac. *w. r.*
Tochon. St.-Félix-de-Foncaude. *w.*
Toutifaut. Mauriac. *w. r.*
Ch.-de-Vaure. Ruch. *w. r.*
Domaine de la Vergne. Daubèze. *w. r.*
Chât.-de-Villepreux. St.-Martin-de-Lerm. *w. r.*

Canton Pellegrue.

Kanton mit 10 Gemeinden und 4112 Einwohnern. Die Weißweine werden aus Enrageat und ganz wenig Jurançon und Pellegarie erzeugt. In den jungen Anpflanzungen bilden die feinen Rebsorten Sémillon, Sauvignon, Muscadelle wenigstens die Hälfte der Rebsorten. Die Rotweine bestehen in den alten Anpflanzungen aus 1/3 Malbec, 1/3 Grapput, 1/3 Périgord, Bouchères, Fer und anderen Trauben-Sorten, in den neuen Anpflanzungen aus Malbec, Merlot und Cabernets, welche auf amerikanische Riparia, York oder Herbemont gepfropft sind. Diese Weine sind sehr farbig und körperreich.

Auriolles. *w. r.*
Beraut. Massugas. *r.*
Blanchet. Massugas. *r. w.*
Le Bodet. Pellegrue. *w. r.*
Château-de-Boirac. Pellegrue. *r. w.*
La Bourdicolle. Cazaugitat. *w. r.*
Bridoire. Soussac. *w.*
Les Cailloux. Soussac. *w.*
Caumont. *w. r.*
Cazaugitat. *w. r.*
Domaine de Chapoux. St.-Antoine-de-Queyret. *w. r.*
La Chèvre. St.-Antoine-de-Queyret. *w.*
Courget. Cazaugitat. *w. r.*
Le Couronneau. Soussac. *w.*
Fillon. Cazaugitat. *w. r.*
Château-de-Gachon. St.-Ferme. *r. w.*
Château-la-Gageante. St.-Ferme. *w. r.*
Guichot. St.-Antoine-de-Queyret. *w.*
James. St.-Ferme. *w. r.*
Le Jeanguillon. Soussac. *w.*
Chât.-Labatut. Massugas. *w. r.*
Château-Labedouce. Massugas. *r. w.*
Château-de-Laforest. Pellegrue. *w. r.*
Landerrouat. *w. r.*
Château-Launay. Cazaugitat. *w. r.*
Laurent. Massugas. *r. w.*
Lévitet. Cazaugitat. *w. r.*
Listrac-de-Durèze. *w. r.*
Marot. Soussac. *w.*
Massugas. *r. w.*
Maugarnit. St.-Antoine-de-Queyret. *w. r.*
Mellier. Cazaugitat. *w. r.*
Mérigot. St.-Antoine-de-Queyret. *w.*
La Moussante. Soussac. *w.*
Château-Nordon. St.-Ferme. *w. r.*
Chât.-Pailhas. Massugas. *r. w.*
Château-du-Parc. St.-Ferme. *w. r.*
Pellegrue. *w. r.*
La Peyruguette. Soussac. *w.*
Piconat. Soussac. *w.*
Pissot. St.-Antoine-de-Queyret. *w. r.*
Pouliac. St.-Antoine-de-Queyret. *w.*
Cru de Puch. Pellegrue. *w.*
Rayne. Cazaugitat. *w. r.*
Le Renard. St.-Antoine-de-Queyret. *w.*
Rieuflaget. St.-Antoine-de-Queyret. *w. r.*
La Robinelle. Cazaugitat. *w. r.*
Rouquillayre. St.-Antoine-de-Queyret. *w.*
Saint-Antoine-de-Queyret. *w. r.*
Saint-Ferme. *w. r.*
Saint-Florin. Soussac. *w.*
Château-St.-Robert. Caumont. *w. r.*
Sarlandie. Soussac. *w.*
Soussac. *w.*
Toutifaut. St.-Antoine-de-Queyret. *w. r.*
Château-Vigouroux. Massugas. *w. r.*

II. Dordogne.

Dordogne, lat. *Duranius,* rechter Nebenfluß der Garonne. Nach diesem Flusse benannt ist das Département Dordogne. Es besteht aus der Landschaft Périgord und Teilen von Agénois, Limousin und Angoumois, wird von den Dépts. Haute-Vienne, Charente, Charente-Inférieure, Gironde, Lot-et-Garonne, Lot und Corrèze umgeben, hat 9182,56, nach Berechnung des Kriegsministeriums 9223 qkm und (1891) 478471 Einwohner. Das Département zerfällt in die fünf Arrondissements Périgueux, Bergerac, Nontron, Ribérac und Sarlat mit 47 Kantonen und 585 Gemeinden. Hauptstadt ist Périgueux. — 32279 ha Weinberge lieferten 90623, im Durchschnitt von 1880—1889 aber 194874 hl Wein. Gesucht sind besonders die Weißweine von Rossignol, Gouts, Brantôme und Montbazillac.

Beaumont. *r.*
Berbesson. Bergerac. *w.*
Bergerac. *r. w.*
Boisse. *w.*
Bourdeilles. *r.*
Brantôme.
Brassac. *r.*
Briasse. Bergerac. *r.*
Bruneterie. Bergerac. *w.*
Cadouin. *r. w.*
Cantemerle. Colombier. *L.*
La Catte. Bergerac. *r.*
Catte-Saint-Bris. Bergerac. *w.*
Celles. *r.*
Chancelade. *r.*
Colombier. *w.*
— *L.*
Concombre. Prigonrieux. *r.*
Corbiac. Bergerac. *r.*
Creysse. *r.*
Cuneges. *r.*
Domme. *r. w.*
Douzillac. *r.*
Farcies. Bergerac. *r.*
Feyte. Ginestet. *r.*
Gautié. Monmarvès. *r.*
Château-Ginestet. *r. w.*
Ginet. Ginestet. *r.*
Gouts-Rossignol. *r.*
Issac-de-Montréal.
Issigeac.
Labaume. Bergerac. *r.*
Laforce. *r.*
Lalinde. *r.*
Lamoute. Pomport. *L.*
Larayre. Colombier. *L.*
Latour. Prigonrieux. *r.*
Laveau. Colombier. *L.*
Lembras. *r.*
Limeuil. *r. w.*
Mareuil. *r.*
Marsales. *w.*
Maurens.
Monbazillac. *w.*
— *L.*
Monmarvès. *r.*
Monpazier. *r. w.*
Montaud. Monmarvès. *r.*
Montignac. *r. w.*
Nontron. *r.*
Pécharment. Bergerac. *r.*
Périgueux. *r.*
Peyronnette. Pomport. *L.*
Pied-de-Petit. Pomport. *L.*
Planque. Colombier. *L.*
Pomport. *w.*
— *L.*
Prigonrieux. *r. w.*
Ribérac. *r.*
Rosette. Bergerac. *r. w.*
Rouay. Bergerac. *r. w.*
Roussigue. Monmarvès. *r.*
Saint-Cyprien. *r. w.*
Saint-Jean de Côle.
Saint-Laurent-des-Vignes. *w.*
— *L.*
Saint-Léon. *r.*
Saint-Nexant. *r. w.*
Saint-Ongé-de-la-Borde. Monmarvès. *r.*
Saint-Orse. *r.*
Saint-Pantaly. *r.*
Saint-Victor. *r.*
Château-Salgourde. Chancelade. *r.*
Sarlat. *r.*
Sigoulès.
Sorges.
Terme-du-Roy. Bergerac. *r.*
Terrasse. Creysse. *r.*
Terrasson. *r.*
Thiviers.
Thonac. *r.*
Verteillac. *r.*
Villetoureix. *r.*

III. Landes.

Das Département des Landes umfaßt die ehemaligen Landschaften Pays-des-Landes, Chalosse und Condomois von Gascogne, einen Teil von Bordelais (vergl. Les Landes Girondines, S. 1665) und Guyenne und ein Stück von Béarn. Es zerfällt in die drei Arrondissements Mont-de-Marsan, St.-Sever und Dax mit 28 Kantonen und 333 Gemeinden. Hauptstadt ist Mont-de-Marsan. Im Jahre 1892 wurden in dem Département auf 18811 ha Weinbergs-Fläche 245800 hl Wein gebaut.

Arouille.
Audignon. *w.*
Bahus-Soubiran. *w. r.*
Baigts-en-Chalosse. *w. r.*
Banos. *w.*
Bastennes. *w.*
Bats. *w.*
Belus. *w.*
Betbezer.
Bourdalat.
Brassempouy. *r. w.*
Buanes. *w.*
Cap-Breton. *r.*
Castelnau-Chalosse. *r. w.*
Cauneille.
Caupenne. *w.*
Cazalis. *r. w.*
La Chalosse. *r.*
Classun. *w.*
Créon.
Doazit.
Escalans.
Eyres-Moncube *w.*
Le Frèche.
Gabarret.
Gamarde.
Gaujacq.
Gibret. *w.*
La Hosse vergl. Lahosse.
Houtanx.
Labastide-d'Armagnac.
Lagrange.
Lahosse. *w.*
Laqui.
Laurède. *w.*
Côte de Leynie. *r. w.*
Lussagnet.
Mauvezin.
Maylis.
Mées.
Messanges. *r.*
Minbaste.
Momuy. *r. w.*
Montégut.
Montfort. *w.*
Mugron. *w.*
Ousse-Suzan.
Parlebosq.
Perquié.
Poyanne. *w.*
Prat. Momuy.
Saint-Gein.
Saint-Geours. *w.*
Saint-Julien.
Saint-Justin.
Saint-Laurent. *w.*
Saint-Lon.

Saint-Loubouer. *w.*
Sainte-Marie.
Saint-Sever. *w.*
Sarraziet. *r. w.*
Soustons. *r.*
Tursan. *r. w.*
Urgons. *r. w.*
Vielle. *w.*
Vieux-Boucau. *r.*

IV. Lot-et-Garonne.

Dieses Département ist aus Bestand-Teilen der alten Provinzen Guyenne und Gascogne (Agénois und Bazadois, Condomois und Lemagne) zusammengesetzt, wird im Norden von Dordogne, im Süden von Gers, im Osten von Tarn-et-Garonne und Lot begrenzt und hat auf 5353,96 qkm (1891) 295 360 Einwohner. Es zerfällt in die vier Arrondissements Agen, Marmande, Villeneuve und Nérac, mit 35 Kantonen und 326 Gemeinden. Hauptstadt ist Agen. In den Thälern und den Hügel-Geländen der Garonne und des Lot ist der Boden außerordentlich fruchtbar. Neben Getreide liefert das Département viel Obst, namentlich Pflaumen (die berühmten Backpflaumen von Agen) und Wein. Die Weinernte ergab 1882—1891 durchschnittlich jährlich 348 925, 1892 aber 271 850 hl auf 59 472 ha Land. Von den Rotweinen sind La Rocal, Buzet u. a., von Weißweinen Clairac und Aiguillon hervorzuheben.

Agen (Agénois). *r. w.*
Beaugas.
Beauville.
Bennit. Monflanquin. *r.*
La Bruyère. Monflanquin. *r.*
Buzet[1]). *r.*
— (vin pourri). *w.*
Castelmoron. *r. w.*
Clairac. *r.*
Clairac (vin pourri). *w.*
Croix-Blanche. *r. w.*
Gueyze.
Lafage. Monflanquin. *r.*
Lafox. *r.*
Laugnac.
Layrac.
Marmande. *r. w.*
Moirax. *r.*
Monclar.
Monflanquin. *r.*
Poudenas.
Réaup.
Sainte-Colombe. *r.*
Sainte-Livrade.
Sainte-More.
Saint-Pé.
Sos.
Thézac. *r. w.*
Tonneins.

V. Gers.

Département in Südwestfrankreich, besteht aus den gascognischen Landschaften Armagnac, Astarac, Condomois u. a., grenzt im Norden an Lot-et-Garonne, im Osten an Haute-Garonne und Tarn-et-Garonne, im Süden an Hautes- und Basses-Pyrénées und im Westen an Landes, hat 6280,31, nach Berechnung des Kriegsministeriums 6290 qkm und (1891) 261 084 Einwohner. Es zerfällt in die fünf Arrondissements Auch, Condom, Lectoure, Lombez und Mirande mit 29 Kantonen und 465 Gemeinden. Hauptstadt ist Auch. Guter Wein wird in geringer, minderwertiger hingegen in großer Menge erzeugt. Letzterer liefert den Armagnac-Branntwein. Auf 96 940 ha Weinpflanzungen wurden 1891 1 538 393, 1881—91 im Durchschnitt 1 074 680 hl Wein geerntet. Die wichtigsten Rebsorten im Dép. Gers sind: Rot: Vesparo, Queuefort oder Bouchalès, Tannat oder Grand mansaint, Petit mansaint, Malvoisie noire, Grenache oder Mérille, Négret, Pienc, Piquepout rouge, Marocain, Teinturier, Chalosse noire, Muscat noir. Rosenfarbig: Mauzac rose, Grèce rose, Plant rose de Céran, Alicante gris. Weiß: Grand mauzac, Petit mauzac, Blanquette, Petite blanquette, Picpoule, Clairet, Jurançon, Attrape-gourmand, Oeil de tour, Malvoisie, Grèce blanc, Verdet, Sauvignon.

Antras.
Arblade-le-Haut.
Arcamont.
Armous-et-Cau.
Ayguetinte.
Ayzieu.
Barbotan-les-Bains.
Barran.
Bars.
Bascous.
Bassoues-d'Armagnac.
Bazian.
Beaucaire.
Beaumarchès. *r.*
Beaumont.
Belmont.
Béraut.
Bétous.
Bezolles.
Biran.
Blaziert.
Bonas.
Bourrouillan.
Bretagne.
Le Brouilh.
Cahuzac.
Caillavet.
Callian.
Campagne.
Cassaigne.
Castelnau-d'Anglès.
Castelnau-d'Auzan.
Castéra-Verduzan.
Castex.
Castillon-Débats.
Castillon-Massas.
Caupenne.
Caussens.
Cazaubon.
Cazaux-d'Anglès.
Cazeneuve.
Condom.
Courrensan.
Courties.
Cravencères.
Dému.
Eauze. *r.*
Espas.
Estang.
Estipouy.
Fourcès.
Gazaupouy.
Gazax-et-Bacarisse.
Gondrin.
Goutz. *r. w.*
Le Houga.
L'Isle-de-Noé.
Jégun.
Justian.
Labarrère.
Lagardère.
Lagraulas.
Lagraulet.
Lannemaignan.
Lannepax.
Lanne-Soubiran.
Larée.
Larressingle.
Larroque-sur-l'Osse.

---

[1] Buzet und Clairac erzeugen geschätzte Weißweine, die unter dem Namen »Vins pourris« (gefaulte Weine) bekannt sind, weil man die Trauben nicht eher abnimmt, als bis sie die Reife überschritten haben und die braun gewordenen Schalen an den Fingern kleben.

Larroque-Saint-Sernin.
Laujuzan.
Lauraët.
Lavardens.
Lias.
Loudebat.
Louslitges.
Luppé.
Lussan. *r. w.*
Magnan.
Maignaut.
Manciet.
Mansencôme.
Marambat.
Marciac.
Marguestan.
Mascaras.
Mauléon.
Maupas.
Mérens.
Miélan. *r. w.*
Miradoux. *r. w.*
Miranes.
Monferran.
Monguilhem.
Monlezun.
Montesquiou.
Montréal.
Mormès.
Mouchan.
Mouchès.
Mourède.
Nogaro.
Noulens.
Ordan-Larroque.
Panjas.
Perchède.
Peyrusse-Grande.
Peyrusse-Massas.
Peyrusse-Vielle.
Plaisance. *r. w.*
Pouylebon.
Préneron.
Ramouzens.
Réans.
Riguepeu.
La Romieu.
Roquebrune.
Roquefort.
Roquepine.
Roques.
Rozès.
Saint-Arrailles.
Saint-Christaud.
Sainte-Christie.
Saint-Griède.
Saint-Jean-Poutge.
Saint-Lary.
Saint-Martin.
Saint-Ozens.
Saint-Paul-de-Baïse.
Saint-Puy.
Salles.
Séailles.
Sion.
Sorbets.
Thermes.
Toujouse.
Tournecoupe.
Tudelle.
Valence. *r. w.*
Verlus. *r.*
Vic-Fezensac. *r. w.*
Viella. *r. w.*
Villecomtal.

VI. Lot.

Umfaßt die Landschaft Quercy der alten Provinz Guyenne, wird im Norden von Corrèze, im Westen von Dordogne und Lot-et-Garonne, im Süden von Tarn-et-Garonne, im Osten von Aveyron und Cantal begrenzt, hat auf 5211,74 qkm (1891) 253885 Einwohner. Das Dép. zerfällt in die drei Arrondissements Cahors, Figeac und Gourdon mit 29 Kantonen und 325 Gemeinden. Hauptstadt ist Cahors. Der Weinbau wird, namentlich an den Hügel-Geländen, eifrig betrieben; 1892 wurden 78189 hl auf 28039 ha, 1882—91 aber durchschnittlich 127533 hl geerntet. Die geschätztesten Sorten sind der Cahors und Grand-Constant. Man verfertigt drei Arten roter Weine, nämlich: a) Diejenigen, welche man wegen der Intensität ihrer Farbe schwarze Weine nennt; b) andere, die rote Weine in ihrem ganzen Körper genannt werden; c) rosenfarbene Weine. Die ersteren werden gewöhnlich nur zu Mischungen verwendet, die anderen sind gute Tischweine und die dritten mehr oder weniger angenehme, gemeine Weine, die im Orte selbst verbraucht werden.

Albas.
Château-Anglars. Anglars-Juillac. *r.*
Arcambal.
Belfort.
Bétaille.
Château-Bouthié. Duravel. *r.*
Brengues.
Cahors. *r.*
Calamane.
Château-Calvayrac. Prayssac. *r.*
Cambes.
Mas de Cascala. Tour-de-Faure. *r.*
Castelnau-de-Montratier.
Château-Cénac. Albas. *r.*
Cenevières.
Espère.
Château-Ferrières. Serignac. *r.*
Grand-Constant. *r.*
Chât.-des-Lilas. Albas. *r.*
Luzech. *r.*
La Madeleine. *r.*
Parnac. *r.*
Pontcircq. *r.*
Chât.-Port-Tournepique. Albas. *r.*
Prayssac. *r.*
Saint-Denis-Catus. *r.*
Saint-Vincent. *r.*
Salviac.
Serignac. *r.*

VII. Aveyron.

Département im Süden Frankreichs, nach dem Flusse Aveyron benannt, umfaßt die alte Landschaft Rouergue, grenzt im Norden an das Dép. Cantal, im Süden an Hérault und Tarn, im Osten an Lozère und Gard, im Westen an Tarn-et-Garonne und Lot, hat 8743,33, nach Berechnung des Kriegsministeriums 8770 qkm und (1891) 400467 Einwohner. Es zerfällt in die fünf Arrondissements Espalion, Millau, Rodez, St.-Affrique und Villefranche, mit 43 Kantonen und 302 Gemeinden. Hauptstadt ist Rodez. Das Klima ist im Osten und Norden kalt und rauh, im Westen aber milder. Hier erntet man einen mittelmäßigen Wein, während nördlich des Lot nur Roggen und Hafer, in den übrigen Thälern auch andere Getreide-Arten, Obst, Kastanien usw. gedeihen. Die Weinernte ergab 1879—88 durchschnittlich jährlich 251346 hl auf 152,52 qkm.

Château-Fources. St.-Affrique. *w.*
Marcillac. *r. w.*
Rodez. *r.*
Château-Saint-Affrique. *w.*
Viviez. *r.*

u) Languedoc. Languedoc. Languedoc.

Languedoc, bis 1790 Name einer Provinz des südlichen Frankreichs, die von Provence, Dauphiné, Lyonnais, Auvergne, Guyenne, Gascogne, Foix, Roussillon und dem Mittelmeer begrenzt war, 45800 qkm umfaßte und Montpellier und Toulouse zu Hauptstädten hatte. Das Gebiet von Languedoc nehmen jetzt die Dépts. Lozère, Gard, Ardèche, Aude, Hérault, Haute-Garonne, Haute-Loire und Tarn ein.

I. Ardèche.

Département in Südfrankreich, nach dem Flusse Ardèche, einem Nebenfluß der Rhône, benannt, umfaßt den nördlichsten Teil vom alten Languedoc, die Landschaft Vivarais, und liegt zwischen Cevennen (Dép. Lozère) und Rhône (Dép. Drôme), den Départements Loire und Haute-Loire im Norden und Gard im Süden. Es umfaßt 5526 qkm mit (1891) 371269 Einw. und zerfällt in die drei Arrondissements Largentière, Privas und Tournon mit 31 Kantonen und 339 Gemeinden. Hauptstadt ist Privas. Das Oberland hat sechs bis acht Monate Winter, dagegen besitzen das östliche Stufenland sowie die Thäler, besonders das Rhônethal, ein sehr warmes Klima. Von der Fläche sind hier 124 qkm Weinberge. Im Jahre 1889 wurden 87576, im zehnjährigen Durchschnitt 86249 hl Wein geerntet. (Nach *Favre* sollen 24408 ha Weinberge vorhanden sein, welche eine Ernte von ungefähr 490200 hl Wein ergeben.) Besonders erwähnenswert sind folgende Weine: St.-Péray, St.-Jean, Cornas, St.-Joseph Montréal.

L'Argentière vergl. Largentière.
Aubenas. *r. w.*
Baix.
Beaumont.
Bessas. *r. w.*
Bourg-Saint-Andéol.
Cornas. *r.*
Cruas.
Félines.
Guilherand. *w.*
Issarlès.
Jaujac.
Lachamp-Raphaël.
Largentière. *r. w.*
Limony. *r. w.*
Mauves. *r. w.*
Montréal.
Saint-Félicien.
Saint-Jean[1]. *w.*
Saint-Joseph. *r.*
Saint-Julien-la-Brousse. *r.*
St.-Julien-en-St.-Alban. *r.*
Saint-Julien-de-Serre. *r.*
Saint-Julien-Vocance. *r.*
Saint-Péray. *w.*
— clos de Gaillard.
— côte de Hongrie.
Serrières. *r.*
Tournon.
Vagnas.
Vion. *r. w.*
Vocance.

II. Lozère.

Département in Südfrankreich, umfaßt das vormalige Ländchen Gévaudan sowie Teile von Velay und der Diözese Uzès, wird von Haute-Loire und Cantal im Norden, von Ardèche im Osten, Gard im Südosten, und Aveyron im Westen begrenzt und hat auf 5169,73 qkm (1891) 135527 Einwohner. Es zerfällt in drei Arrondissements Mende, Florac und Marvejols mit 24 Kantonen und 198 Gemeinden. Hauptstadt ist Mende. Seinen Namen erhielt das Département von dem zur Zentral-Masse der Cevennen gehörigen Lozère-Gebirge. Der Westen und Nordosten hat feuchtes, regnerisches, für die Kultur des Weinstockes ungeeignetes Klima, die zum Gebiet der Rhône gehörige südöstliche Abdachung dagegen ist weit trockener. Hier lieferten 1070 ha Weinpflanzungen im Durchschnitt von 1882 bis 1891: 7781, 1892 aber nur 3951 hl Wein.

Florac. *r.*
Marvejols. *r.*
Saint-Julien-du-Tournel.
Villefort. *r.*

III. Gard.

Nach dem Flusse Gard benanntes Département in Südfrankreich, aus den früheren oberlanguedocschen Landschaften Nemosez, Alais, Uzegais zusammengesetzt, grenzt im Norden an Ardèche und Lozère, im Osten an Bouches-du-Rhône und Vaucluse, im Westen an Aveyron und Hérault, im Süden an das Mittelmeer. Es hat 5836,56, nach Berechnung des Kriegsministeriums 5880 qkm und (1891) 419388 Einwohner. Gard zerfällt in die vier Arrondissements Alais, Nîmes, Uzès und Vigan mit 40 Kantonen und 350 Gemeinden. Hauptstadt ist Nîmes. Von der Anbau-Fläche kommen 382 qkm auf Weinberge (früher 878). Infolge der Verwüstungen der Reblaus ist der früher blühende Weinbau bedeutend zurückgegangen. Im Jahre 1875 erntete man auf 87779 ha 1304774 hl, 1891 auf 46510 ha 1527612 hl Wein. Der Durchschnitts-Ertrag der Jahre 1881—1890 belief sich auf 811146 hl.

Aigues-Vives. *r. w.*
Alais. *r. w.*
Anduze.
Aube. St.-Gilles-les-Boucheries. *r.*
Bagnols. *r.*
Beaucaire. *r.*
Bellegarde.
Calvisson[2]. *r. w.*
Cante-Perdrix. Beaucaire. *r.*
Casagne. St.-Gilles-les-Boucheries. *r.*
Petit-Casagne. St.-Gilles-les-Boucheries. *r.*
Chusclan. *r.*
Cornillon.
Jonquières. *r. w.*
Langlade. *r. w.*
Laudun. *w. r.*
Laval-Notre-Dame.
Lédenon. *r.*
Lirac. *r.*
— Muscat.
Milhaud. *r. w.*

[1]) Ein flüchtiger, zarter Weißwein, der im Lande Cotillon-Wein genannt wird; er perlt wie der von Saint-Péray und wird ebenso geschätzt.

[2]) Die Weißweine von Calvisson, flüchtig und sehr angenehm, sind unter dem Namen Clarette bekannt.

Nîmes. *r.*
Perouse. St.-Gilles-les-Boucheries. *r.*
Pujaut. *r. w.*
Roquemaure. *r.*
— Muscat.
Saint-André. St.-Gilles-les-Boucheries. *r.*
Saint-Geniès. *r.*
Saint-Gilles-les-Boucheries. *r.*
Saint-Jean-du-Pin.
Saint-Laurent-d'Aigouze.
St.-Laurent-des-Arbres. *r.*
Tavel. *r. w.*
Uzès.
Vauvert. *r. w.*

IV. Haute-Garonne.

Dieses Département wird im Süden durch die Pyrenäen von Spanien getrennt, im Westen von den Dépts. Gers und Hautes-Pyrénées, im Norden von Tarn-et-Garonne, im Nordosten von Tarn, im Osten und Südosten von Aude und Ariège begrenzt, hat 6289,88, nach Berechnung des Kriegsministeriums 6365 qkm und (1891) 472383 Einwohner. Es zerfällt in die vier Arrondissements Toulouse, Villefranche, Muret und Saint-Gaudens mit 39 Kantonen und 587 Gemeinden. Hauptstadt ist Toulouse. Die Reben-Pflanzungen des Départements umfassen 53509 ha und liefern einen mittelmäßigen Wein. Im Jahre 1891 betrug die Ernte 403932 hl, im zehnjährigen Durchschnitt 850219 hl.

Beaumont.
Bouloc. *r.*
Buzet. *r.*
Colomiers. *r.*
Cornebarrieu. *r.*
Cugnaux. *r.*
Fronton. *r.*
Huos. *r.*
Izaut-de-l'Hôtel. *r.*
Launac. *r.*
Montesquieu-Volvestre.
Muret. *r.*
Toulouse. *r.*
Villaudric. *r.*

V. Tarn-et-Garonne.

Dieses Département ist aus Teilen der Guyenne (Quercy, Rouergue, Agenais), der Gascogne (Lomagne, Armagnac) und des Languedoc (Diözese Montauban) zusammengesetzt, grenzt im Norden an das Département Lot, im Osten an Aveyron, im Südosten an Tarn, im Süden an Haute-Garonne, im Südwesten und Westen an Gers und Lot-et-Garonne. Es hat einen Flächenraum von 3730 qkm und (1891) 206596 Einw. Von der Oberfläche kommen 48720 ha auf Weinberge, welche einen mittleren Wein liefern.

Auvillars. *r. w.*
Belvèze. *r.*
Bruniquel. *r.*
Campsas. *r. w.*
Lauzerte. *r.*
Montbartier. *r. w.*
Nohic. *r.*
Pech-Langlade. Montbartier. *r.*
Saint-Loup. *r. w.*
Saint-Vincent-d'Autéjac.
Valence-d'Agen. *r.*
Villedieu. *r. w.*

VI. Tarn.

Aus den ehemaligen Diözesen von Albi, Castres und Lavaur des Languedoc gebildetes Département, grenzt im Norden und Nordosten an das Dép. Aveyron, im Südosten an Hérault, im Süden an Aude, im Westen an Haute-Garonne und im Nordw. an Tarn-et-Garonne und hat einen Flächenraum von 5780 qkm und (1891) 346739 Einw. Von der Oberfläche kommen etwa 59510 ha auf Weinberge, welche in guten Jahren bis 1 Mill. hl Wein liefern. Die besten Weine sind die bei Gaillac und Albi gebauten.

Albi. *r. w.*
Aussac. *r. w.*
Castelnau-de-Lévis.
Cunac. *r.*
Fécou. *r.*
Florentin. *r.*
Gaillac. *r. w.*
Giroussens.
Lautrec.
Le Masnau.
Milhars.
Rabastens. *r. w.*
Sainte-Gemme.
Saint-Jean-de-Marcel.
Saint-Jean-de-Rives.
Saint-Juéry. *r.*
Virac.

VII. Hérault.

Département in Südfrankreich, wird begrenzt von den Départements Aveyron im Norden, Gard im Osten, Aude und Tarn im Südwesten und Westen, dem Mittelländischen Meer im Südosten, hat 6197,99, nach Berechnung des Kriegsministeriums 6223 qkm und (1891) 461651 Einw. Es zerfällt in die vier Arrondissements Béziers, Lodève, Montpellier und Saint-Pons mit 36 Kantonen und 338 Gemeinden. Hauptstadt ist Montpellier. Im Jahre 1891 waren 154243 ha mit Weinbergen bedeckt, welche einen Ertrag von 5201564 hl Wein lieferten. Die geschätztesten Weine sind Lunel und Frontignan.

Agde. *r. w.*
Bassan Muscat.
Bessan. *r. w.*
Béziers. *r. w.*
Castelnau-lès-Lez.
Castries. *r.*
Causses-et-Veyrans.
Cazouls-lès-Béziers. *r.*
— Muscat.
Cette.
Clermont.
Cournonsec.
Despagnac. Sauvian. *w.*
Fabrègues.
Frontignan. *r. w.*
— Muscat.
Garrigues. *r. w.*
Lespignan.
Lignan.
La Livinière.
Lodève. *r. w.*
Loupian. *r. w.*
Lunel. *r. w.*
— Muscat.
Maraussan Muscat. *r.*
— Muscat. *w.*
Marseillan (Picardan). *w.*
Maureilhan-et-Ramejan.
Mèze. *r. w.*
Montagnac.
Montbazin. *r.*
— Muscat.
Montpellier. *r. w.*

Paulhan.
Pérols. *r. w.*
Pézenas. *r. w.*
Pomérols (Picardan). *w.*
Poussan. *r. w.*
Saint-Christol. *r.*
Saint-Drézery. *r.*
Saint-Georges-d'Orques. *r.*
Saint-Jean-de-Buèges.
Saint-Jean-de-Fos.
Sauvian. Muscat. *w.*
Serignan.
Servian.
Valergues.
Verargues. *r.*
Villeveyrac. *r. w.*

VIII. Aude.

Département im südlichen Frankreich, ist nach dem Fluß Aude benannt, umfaßt die ehedem zu Languedoc gehörigen Grafschaften Lauragais, Carcassez und Razez nebst der Diözese Narbonne, grenzt im Norden an die Dépts. Tarn und Hérault, im Osten an das Mittelmeer, im Süden an das Dép. Pyrénées-Orientales, im Westen an Ariége und im Nordwesten an Haute-Garonne, hat 6313,24, nach Berechnung des Kriegsministeriums 6341 qkm und (1891) 317372 Einwohner. Es zerfällt in die vier Arrondissements Carcassonne, Castelnaudary, Limoux und Narbonne mit 31 Kantonen und 437 Gemeinden. Hauptstadt ist Carcassonne. Etwa 13% der Anbau-Fläche ist Rebland. Man baut viel Rotwein und geschätzten Weißwein (1889: 2276601 hl, 1879—88 durchschnittlich jährl. 3619664 hl).

Argelliers. *r.*
Argens.
Azille.
Bages.
Belcaire.
Carcassonne.
Esperaza.
Fitou. *r. w.*
Fraissé-des-Corbières.
Ginestas. *r.*
La Grasse vergl. Lagrasse.
Lagrasse. *r. w.*
Leucate. *r. w.*
Lézignan. *r.*
Limoux. *r. w.*
Magrie. *r. w.*
Les Martys.
Mirepeisset. *r.*
Montclar.
Narbonne. *r.*
Névian.
Portel. *r.*
Quillan.
Saint-Nazaire.
Treilles. *r. w.*
Villalier.
Villedaigne. *r.*

v) Provence. Provence. Provence.

Lateinisch *Provincia*, ehemalige Provinz des südöstlichen Frankreichs, die von Piemont, dem Mittelmeer, Languedoc, Venaissin und der Dauphiné begrenzt wurde und 22000 qkm umfaßte, bildet jetzt im allgemeinen die drei Dépts. Basses-Alpes, Var und Bouches-du-Rhône.

I. Basses-Alpes.

Département im südöstlichen Frankreich, nordöstlichster Teil der Provence, grenzt im Norden an das Dép. Hautes-Alpes, im Osten an Italien und das Dép. Alpes-Maritimes, im Süden an Var, im Westen an Vaucluse, im Nordwesten an Drôme, hat 6954,18, nach Berechnung des Kriegsministeriums 6987 qkm und (1891) 124285 Einw. Es zerfällt in die fünf Arrondissements Barcelonnette, Castellane, Digne, Forcalquier, Sisteron mit 30 Kantonen und 250 Gemeinden. Hauptstadt ist Digne. Der Weinbau lieferte im Jahre 1888 einen Ertrag von 87975 hl; als bessere Sorten gelten die Weine von Meis und Castelet.

Barrême.
Les Mées. *r.*
Riez.
Saint-Geniez. *r.*
Saint-Laurent. *r.*
Villeneuve. *r.*

II. Var.

Dieses nach dem Küstenfluß im südöstlichen Frankreich benannte Département, welches jedoch nicht mehr von demselben berührt wird, da das früher hierher gehörige Arrondissement Grasse 1860 zu dem neugebildeten Dép. Alpes-Maritimes geschlagen wurde, wird nördlich von dem Dép. Basses-Alpes, östlich von Alpes-Maritimes, westlich von Bouches-du-Rhône und südlich von dem Mittelländischen Meere begrenzt. Es umfaßt einen Flächenraum von 6044 qkm und hat (1891) 288336 Einwohner. Hauptstadt ist Draguignan. Von der Oberfläche kommen 35698 ha auf Weinberge, welche 1888 einen Ertrag von 261165 hl lieferten.

Bandol. *r.*
Bargemon.
Le Beausset. *r.*
Besse. *r.*
Bras. *r.*
Brignoles. *r.*
La Cadière. *r.*
Carcès.
Carnoules. *r.*
Le Castellet. *r.*
La Crau-d'Hyères.
Cuers. *r.*
Draguignan.
Entrecasteaux.
Forcalqueiret.
Hyères. *r.*
Lorgues. *r.*
La Malgue. *r.*
Méounes. *r.*
Monteaurroux.
Le Muy.
Nans. *r.*
Néoules. *r.*
Ollioules. *r.*
Pierrefeu. *r.*
Pignans. *r.*
Regusse. *r.*
Rougiers. *r.*
Saint-Cyr. *r.*
Saint-Julien-le-Montagnier.
Saint-Maximin. *r.*
Saint-Nazaire. *r.*
Saint-Paul. *r.*
Saint-Tropez. *r.*
Saint-Zacharie. *r.*
Salernes.
Salles.
Signes. *r.*
Solliès. *r.*
Taradeau.
Le Thoronet.
Tourtour.
Tourves. *r.*
Trigance.

III. Vaucluse.

Département im südöstlichen Frankreich, besteht aus der Grafschaft Venaissin, dem Fürstentum Orange und einem Teil der Provence, wird von den Dépts. Drôme nördlich, Basses-Alpes östlich, Bouches-du-Rhône südlich und Gard westlich umschlossen und umfaßt 3578 qkm mit (1891) 235411 Einwohnern. Von der Anbau-Fläche kommen 11303 ha auf Weinberge, welche 1886 einen Ertrag von 161945 hl Wein lieferten.

Aubignan. *r.*
Avignon. *r.*
Beaumes-Muscat. *w.*
Beaumont-le-Pertuis.
Bédoin.
Bocoup. Châteauneuf du-Pape. *r.*
Bonnieux.
Coteau Brûlé. Sorgues. *r.*
Cairanne.
Camaret. *r.*
Carpentras. } *r.*
Châteauneuf-de-Gadagne. }
Châteauneuf-du-Pape. *r.*
Fournalet. Sorgues. *r.*
Jonquières.
Malemort.
Mazan Grenache. *L.*
Morières. *r.*
Clos de la Nerthe. Châteauneuf-du-Pape. *r.*
Orange. *r.*
Pernes.
Coteau Pierreux. Châteauneuf-du-Pape. *r.*
Puyméras.
Rasteau.
Clos de Saint-Patrice. Châteauneuf-du-Pape. *r.*
St.-Sauveur. Aubignan. *r.*
Serignan. *r.*
Sorgues. *r.*
Valréas.
Villes.
Violès.

IV. Bouches-du-Rhône.

Département im Südwesten der Provinz, wird im Westen vom Dép. Gard, im Norden von Vaucluse, im Osten von Var und im Süden vom Mittelmeer begrenzt, umfaßt 5104,87 qkm (nach planimetrischer Berechnung 5247) und hat (1891) 630622 Einwohner. Es zerfällt in die drei Arrondissements Aix, Arles, Marseille, mit 29 Kantonen und 109 Gemeinden. Hauptstadt ist Marseille. Im Jahre 1893 wurden hier auf 22211 ha 1210117 hl Wein geerntet, im Durchschnitt von 1883—92 aber nur 589878 hl.

Allauch. *w.*
Arles. *r.*
Aubagne. *r. w.*
Auriol. *r. w.*
Barbentane. *L.*
Bouc.
La Camargue. *r.*
Cassis. *r. w.*
— Muscat.
La Ciotat Muscat. *w.*
Cornillon.
Çuges. *r.*
Éguilles. *r.*
Eygalières.
Gardanne. *r. w.*
Gémenos. *r. w.*
Château-Gombert. Marseille. *r.*
Maillanne.
Mallemort.
Marignane. *r. w.*
Marseille. *r. w.*
Maussanne.
Meyreuil.
Les Milles. *r.*
Olives. Marseille. *r.*
Orgon. *r.*
Paradou.
Château-Renard. Arles. *r.*
Rognac.
Roquevaire Muscat. *r. w.*
Saint-Cannat. *r.*
Saint-Gérôme. Marseille. *r.*
Saint-Louis. *r.*
Saint-Marcel. *w.*
Les Saintes-Maries. *r.*
Sainte-Marthe. *r.*
Saint-Paul-lès-Durance.
Saint-Pierre. Aubagne. *r.*
Séon-Saint-André. *r.*
Solans. Aubagne. *r.*
Tarascon. *r.*
Vauvenargues.
Vernègues.

W) Navarre-et-Béarn, Foix-et-Conserans, Bigorre, Roussillon. Navarra und Béarn, Foix und Conserans, Bigorre, Roussillon. Navarra and Béarn, Foix and Conserans, Bigorre, Roussillon.

1. Navarre-et-Béarn. Navarra und Béarn. Navarra and Béarn.

Niedernavarra, meist von Basken bevölkert, bildete nebst Béarn bis zur Revolution 1789 ein eigenes Gouvernement und gehört jetzt zum Dép. Basses-Pyrénées. — Béarn, südliche Grenzlandschaft Frankreichs, ungefähr 4500 qkm groß, die dem östlichen Teile des Dép. Basses-Pyrénées entspricht und das Land zwischen dem Hochgebirge und dem Gave de Pau einnimmt. Hauptstadt ist Pau. Unter den Merowingern gehörte Béarn zur Gascogne, dann setzte Ludwig der Fromme 819 eigene Vicomtes ein, die gewöhnlich Centullus oder Gaston hießen. Im 13. Jahrh. kam Béarn an die Grafen von Foix. Seitdem gehörte das Land mit Foix und Navarra nacheinander den Häusern Foix, Grailly und Albret. Durch Heinrich IV. von Frankreich, spottweise der Béarner genannt, kam Béarn an Frankreich, mit dessen Krone es 1620 vereinigt wurde.

Basses-Pyrénées.

Das südwestlichste Département Frankreichs, aus Béarn, Französisch-Navarra und den gascognischen Landschaften Soule und Labourd zusammengesetzt, wird von Gers und Hautes-Pyrénées im Osten, Landes im Norden, vom Atlantischen Ozean im Westen und Spanien im Süden begrenzt, zählt auf 7623 qkm (1891) 425027 Einwohner. Es zerfällt in 40 Kantone mit 559 Gemeinden und in die fünf Arrondissements Pau, Oloron, Orthez, Bayonne und Mauléon. Hauptstadt ist Pau. Der Ernte-Ertrag an Wein belief sich 1892 auf 153121 hl, 1882—91 durchschnittlich auf 153142 hl.

Aiguille-couronnée. Jurançon. *r.*
Anglet. *r. w.*
Arros.
Aubertin. *r.*
Aubous. *r.*
Aydie. *r. w.*
Balansun.
Barzun.

Bordes.
Bruges.
Burosse-Mendousse. *r.*
Cadillon. *r. w.*
Charre. *r.*
Conchez. *r. w.*
Cuqueron. *r. w.*
Château-Duclos. Bordes.
Eaux-Bonnes.
Fer-à-cheval. St.-Faust. *r.*
Château-Fouron. Maspie-Lalonquère-Juillacq.
Gan. *r. w.*
Gaye. Gan. *w.*
Gélos. *w.*
La Guiche.
La Hourcade. *r. w.*
Idaux-Mendy.
Jurançon. *r. w.*
Lagor. *r. w.*
Lahourcade vergl. la Hourcade.
Lanne. *r.*
Ch.-Laprune. Jurançon. *r.*
Lasserre. *r. w.*
Lasseube. *r. w.*
Ch.-Louvie. Jurançon. *r.*
Louvigny.
Luc-Arman. *r. w.*
Maspie-Lalonquère-Juillacq.
Mazères-Lezons. *w.*
Méharin. *r.*
Moncla.
Monein. *r.*
Monpézat.
Navailles-Angos. *r.*
Navarrenx. *r. w.*
Château-Parage. Simacourbe.
Poey.
Pontacq.
Portet. *r. w.*
Saint-Faust. *w.*
Saint-Jean-Pied-de-Port.
Château-le-Sarrot. Jurançon. *r.*
Sault-de-Navailles. *r. w.*
Sauvagnon.
Sauveterre. *r. w.*
Serres-Sainte-Marie.
Simacourbe.
Château-Sorbé. Arroses.
Soumoulou.
Château-Tout-y-Croît. Gélos. *w.*
Vignes.

2. Foix-et-Conserans. Foix und Conserans. Foix and Conserans.

Foix, Grafschaft im südöstlichen Frankreich und Arrondissement im Dép. Ariége.

Ariége.

Département im südlichen Frankreich, nach dem Fluß Ariége benannt, besteht größtenteils aus den alten Gebieten von Foix und Conserans, grenzt im Norden und Westen an das Dép. Haute-Garonne, im Süden an Spanien (Katalonien) und die Republik Andorra, im Südosten an das Dép. Pyrénées-Orientales, im Osten an Aude, hat 4893,87, nach Berechnung des Kriegsministeriums 4903 qkm und (1891) 227491 Einwohner. Es zerfällt in die drei Arrondissements Foix, Pamiers, St.-Girons mit 20 Kantonen und 336 Gemeinden. Der hier gebaute Wein gilt als mittelmäßig. Im Jahre 1889 wurden davon 42040 hl geerntet, im Durchschnitt von 1879 bis 1888 jährlich 89380 hl.

Les Bordes. *r.*
Campagne. *r.*
Engravies. *r.*
Foix. *r.*
Illartein.
Illat.
Lacourt.
Le Mas-d'Azil. *r.*
Mirepoix. *r.*
Pamiers. *r. w.*
Rabat.
Saint-Girons. *r.*
Saint-Jean-de-Verges.
Teilhet. *r.*

3. Bigorre. Bigorre. Bigorre.

Grenzlandschaft im südwestlichen Frankreich, in der ehemaligen Gascogne mit der Hauptstadt Tarbes, jetzt der Hauptteil des Dép. Hautes-Pyrénées. Die alte Grafschaft Bigorre war begrenzt im Norden von Armagnac, im Süden durch die Pyrenäen, im Westen durch Béarn, im Osten durch Nébouzan und Astarac. Es zerfiel in drei Teile: die Ebene (la Plaine oder Rivière-Basse) mit Tarbes, das Ländchen Rustan um Saint-Séver und das Gebirge mit den drei Thälern Lavedan, Campan und Barèges. Die besten Bigorre-Weine sind die von Peyriguère, Aubarède und Mun; Vic-Bigorre und Vic-Bil sind etwas herb und säuerlich.

Hautes-Pyrénées.

Ober-Pyrenäen, franz. Département am Nordabhang der mittleren Pyrenäen, besteht hauptsächlich aus der gascognischen Landschaft Bigorre und aus Teilen von Ober-Armagnac (Magnoac mit der Hauptstadt Castelnau und Teilen von Nébouzan), grenzt an das Dép. Basses-Pyrénées (im W.), an Gers (im N.), an Haute-Garonne (im O.) und im Süden an die spanische Provinz Huesca in Aragonien. Es hat 4529,45 qkm und (1891) 225861 Einwohner, zerfällt in die drei Arrondissements Argelès de Bigorre, Bagnères de Bigorre und Tarbes mit 26 Kantonen und 480 Gemeinden. Hauptstadt ist Tarbes. Der Ertrag an Wein belief sich 1892 auf 71560, im zehnjährigen Durchschnitt auf 139519 hl.

Chât.-l'Anglade. Boulin.
Argelès. *r. w.*
Aubarède.
Bagnères. *r. w.*
Bouilh-Péreuilh. *w.*
Boulin.
Castelnau-Rivière-Basse. *r.*
Chât.-Darrieu. Aubarède.
Ibos.
Chât.-Laborie. Castelnau-Rivière-Basse. *r.*
Lascazères. *r.*
Lembey.
Lescun.
Lescurry.
Chât.-Lespéret. Castelnau-Rivière-Basse. *r.*
Madiran. *r.*
Chât.-Montus. Castelnau-Rivière-Basse. *r.*
Mun.
Chât.-Perron. Madiran. *r.*
Peyriguère.
Saint-Girons.
St.-Lanne. *r.*
Soublecause. *r.*
Vic-Bigorre.
Vic-Bil.

4. Roussillon. Roussillon. Roussillon.

Ehemalige Grafschaft und Provinz im südlichen Frankreich, von Languedoc, Foix, dem Mittelmeer und den Pyrenäen begrenzt, mit der Hauptstadt Perpignan, entspricht dem heutigen Département Pyrénées-Orientales.

Pyrénées-Orientales.

Ostpyrenäen, das südlichste französische Département, besteht aus der ehemaligen Grafschaft Roussillon und der 1659 an Frankreich gekommenen Cerdagne française mit der Hauptstadt Mont-Louis-sur-Tet, am Col de la Perche, wird im Norden von den Dépts. Ariége und Aude, im Osten vom Mittelmeer, im Süden von der spanischen Provinz Gerona in Katalonien und im Westen von Andorra begrenzt. Es hat auf 4123,76 qkm (1891) 210125 Einwohner und zerfällt in die drei Arrondissements Céret, Perpignan und Prades mit 17 Kantonen und 232 Gemeinden. Hauptstadt ist Perpignan. Der Weinbau steht hier in großer Blüte; von den vortrefflichen Roussillon-Weinen sind besonders hervorzuheben Rivesaltes, Collioure, Grenaches, Salces u. a. Im Jahre 1892 lieferten 53111 ha Weinberge einen Ertrag von 1653236, im zehnjährigen Durchschnitt 1125923 hl Wein.

Alénya.
Baixas. *r.*
Banyuls. *r.*
Céret.
Collioure. *L. r.*
Corneilla-la-Rivière. *r.*
Cospéron. *L. r.*
Espira-de-l'Agly. *r.*
Estagel.
Maccabeo. *L. w.*
Pezilla-de-la-Rivière. *r.*
Pia.
Port-Vendres. *r.*
Prades. *r.*
Rivesaltes Muscat. *w.*
Rodes ou Rodez. *r.*
Saint-André. *w.*
Saint-Estève.
Saint-Genis-des-Fontaïnes.
Salces. *r. w.*
Terrats. *r.*
Vernet-les-Bains. *r.*
Villeneuve-de-la-Rivière. *r.*

x) Alpes-Maritimes. Seealpen. Alpes-Maritimes.

Département im südöstlichen Frankreich, besteht aus der ehemals sardinischen, 1860 an Frankreich abgetretenen Provinz Nizza, dem ehemaligen Fürstentum Monaco (mit Ausnahme des Stadtgebietes von Monaco) und dem vom früheren Dép. Var abgetrennten Arrondissement Grasse. Es grenzt im Norden und Osten an Italien, im Süden an das Mittelmeer, im Westen an die Dépts. Var und Basses-Alpes, hat auf 3749,49 qkm (1891) 258571 Einwohner und zerfällt in die drei Arrondissements Grasse, Nice, Puget-Théniers mit 26 Kantonen und 153 Gemeinden. Hauptstadt ist Nice (Nizza). Der Ertrag an Wein ist gering; 1893 betrug die Ernte 29334, im zehnjährigen Durchschnitt aber 54124 hl.

Le Bar.
Belvedère.
Beuil.
Bollène.
Cabris.
Cagnes. *r.*
Cannes.
Châteauneuf-Ville-vieille.
La Colle.
Contes.
Drap.
La Gaude. *r.*
Guillaumes.
Isola-Lieusole.
Malaussène.
Mandelieu.
Mougins.
Nice. *r.*
Peille.
Peillon.
Roquebillère.
Roure.
Saint-Cézaire.
Saint-Jeannet.
Toudon.
Touet-de-Beuil.
Touet-de-l'Escarène.
La Tourette.
La Turbie.

y) Savoie. Savoyen. Savoy.

Ehemaliges Herzogtum, später Bestandteil des Königreichs Sardinien, gehört seit 1860 zu Frankreich und bildet die Départements Savoie und Haute-Savoie.

I. Savoie.

Französisches Département im südlichen Savoyen, begrenzt im Norden von Haute-Savoie, im Nordwesten von Ain, im Südwesten von Isère und Süden von Hautes-Alpes sowie von Italien im Südosten und Osten, hat auf 5760, nach planimetrischer Berechnung 6187 qkm (1891) 263297 Einw. Es zerfällt in die vier Arrondissements Albertville, Chambéry, Moutiers und St.-Jean-de-Maurienne mit 29 Kantonen und 328 Gemeinden. Hauptstadt ist Chambéry. Die Ernte an Wein belief sich 1893 auf 300689 hl, im zehnjährigen Durchschnitt ergibt sich aber nur ein Ertrag von 196240 hl.

Aiton.
Aix-les-Bains. *r. w.*
Apremont.
Bellentre.
Bonvillaret.
Le Bourget.
Chablais.
La Chautagne. *r.*
Chignin. *w.*
Cognin.
Cruet.
Fontcouverte.
Hermillon.
Montagnole.
Montmélian. *r.*
Montvalezan-sur-Bellentre.
La Motte-Servolex.
Saint-Alban.
Saint-Germain.
Saint-Jean-de-Chevelu.
Saint-Jean-de-la-Porte. *r.*
Saint-Jeoire.
Saint-Julien.
Saint-Léger.
Sainte-Marie-de-Cuine(s).
Vimines.

II. Haute-Savoie.

Ober-Savoyen, franz. Dép. im nördl. Savoyen, zwischen dem schweiz. Kanton Genf (NW.), dem Genfer See (N.), Kanton Wallis (O.), Italien (SO.), den Dépts. Savoie (S.) und Ain (W.), hat auf 4319,63, nach planimetrischer Berechnung 4597 qkm (1891) 268267 Einwohner. Es zerfällt in die vier Arrondissements Annecy, Bonneville, St.-Julien und Thonon-les-Bains mit 28 Kantonen und 314 Gemeinden. Hauptstadt ist Annecy. Im Jahre 1893 betrug hier die Weinernte 314774 hl.

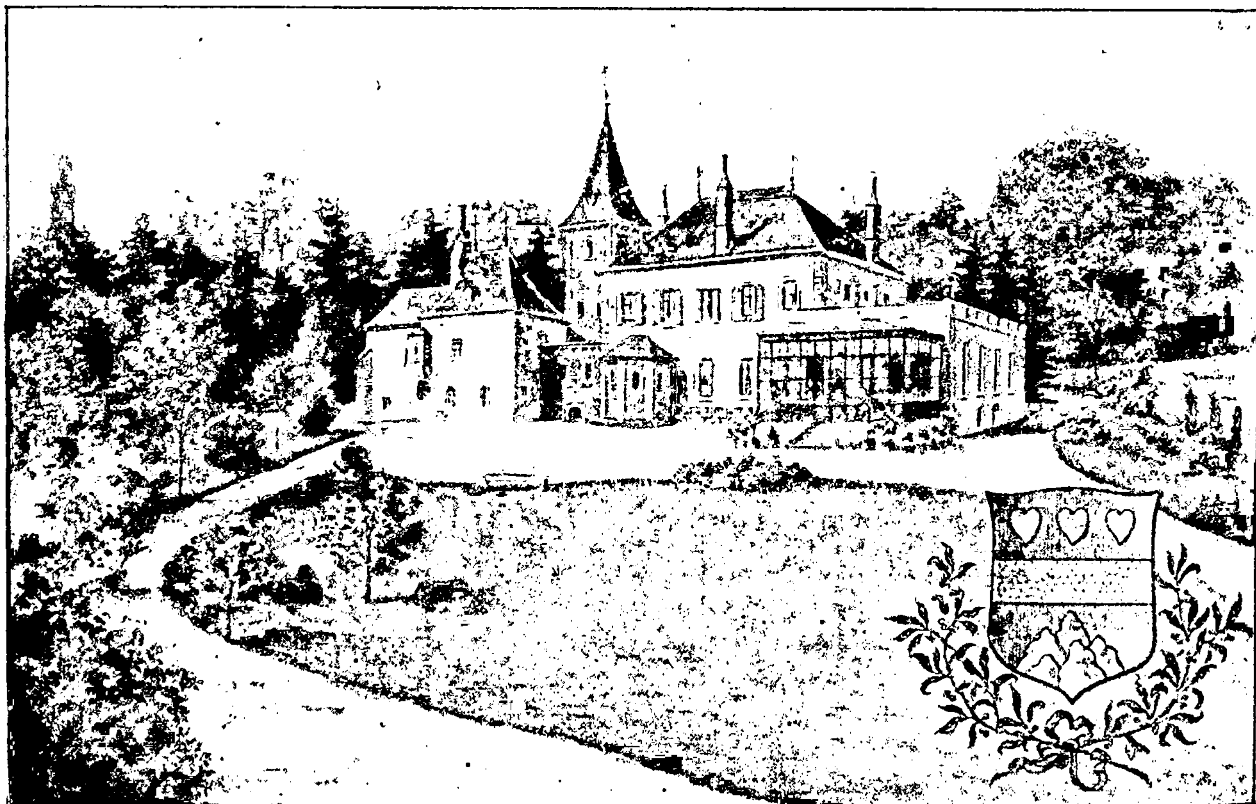
Cervens.
Desingy.
Douvaine.
Étaux. *r.*
Féternes.
Frangy. *w.*
Neuvecelle.
Saint-Martin.
Talloires.
Thorens-Salles.
Thyez.
Villaz.
Yvoire.

z) La Corse. Korsika. Corsica.

Bei den alten Griechen Kyrnos, Korsis, Insel im Mittelländischen Meer, geographisch zu Italien, politisch als 87. Département zu Frankreich gehörig, von Antibes 172 km, von der toskanischen Küste nur 84 km entfernt, von der nördlichen Küste Sardiniens durch die 15 km breite Bonefacius-Straße getrennt. Die Insel hat einen Flächen-Inhalt von 8799,30, nach Berechnung des Kriegsministeriums 8722 qkm und (1891) nur 288596 Einwohner; sie zerfällt in die fünf Arrondissements Ajaccio, Sartène, Corte, Bastia und Calvi mit 62 Kantonen und 364 Gemeinden. Hauptstadt ist Ajaccio. Die Ernte an weißen und roten Weinen betrug 1887 223000 hl; die gesuchtesten Sorten sind die von Sartène und Sta. Lucia di Tallano.

Ajaccio. *r. w.*
Algajola. *r. w.*
Bastia. *r. w.*
Bonifacio. *r. w.*
Calenzana. *r. w.*
Calvi. *r. w.*
Campi. *r. w.*
Campoloro. *r. w.*
Cap-Corse. *r. w.*
Cervione.
Corte. *r. w.*
Marignana. *r. w.*
Monte. *r. w.*
Montemaggiore. *r. w.*
Peri. *r. w.*
Pietra. *r. w.*
Porto-Vecchio. *r. w.*
Sta. Lucia di Tallano. *r. w.*
Sari-d'Orcino.
Sartène. *L. w.*
Sotta.
Vico. *r.*





Abbaye de Saint-Martin (Côté du Stagnum).
Propriété de M. Pierre Ponnelle, négociant *à Beaune* (Côte-d'Or).

Die Weine Frankreichs.

Alphabetische Übersicht.



VI. Grèce. Griechenland. Greece.

Lateinisch *Graecia*, griech. *Hellas*, die Halbinsel, welche sich an die Balkan-Halbinsel südlich von Macedonien und Illyrien ansetzt. Dazu kommt noch ein Schwarm von Inseln, welcher die Halbinsel umgibt: die Ionischen Inseln im Westen, Euböa, die Cykladen und Sporaden im Osten. Das gegenwärtige Königreich Griechenland besteht aus dem größten Teile der oben beschriebenen Halbinsel, nämlich Peloponnes (Morea), dem alten Mittelgriechenland (Hellas), sowie (seit 1881) den südöstlichen Teilen von Epirus und fast ganz Thessalien, den sog. Ionischen Inseln (seit 1863) und den der Ostküste näher liegenden Inseln des Ägäischen Meeres (Cykladen, Euböa und die nördl. Sporaden). Es hat einen Flächen-Inhalt von 65119 qkm, wovon 32879 qkm auf das festländische Griechenland (davon 13370 auf die Erwerbungen von 1881 in Thessalien und Epirus), 22201 qkm auf Euböa und die Nebeninseln, 4052 qkm auf die übrigen zu Griechenland gehörigen Inseln des Ägäischen Meeres und 2304 qkm auf die Ionischen Inseln kommen. Die Bevölkerung beläuft sich (1889) auf 2187208, mit Armee und Marine auf 2217000 Einwohner. Das Klima ist das der südlichen Länder des Mittelmeer-Gebietes, welches charakteristisch ist durch die Regenlosigkeit des Sommers und den Regenreichtum des Winters. — Griechenland hat in der neuesten Zeit große Anstrengungen gemacht, seinen Weinbau zu heben. Durch Veranstaltung von Ausstellungen (Olympiaden), Berufung deutscher und französischer praktischer und gelehrter Önologen wetteifern Regierung und Private in ihren Anstrengungen. In den Jahren 1886—90 waren durchschnittlich 125000 ha Weinberge und 55000 ha Korinthen-Pflanzungen bebaut. Die Weinberge befinden sich hauptsächlich in Achaia, Attika, Elis, bei Mantinea, Korinth, auf Kephallinia, Korfu, Euböa, Paros, Naxos und Santorin, die Korinthen-Pflanzungen in Achaia, Elis und Messene und auf den Ionischen Inseln. Die Produktion wird jährlich auf etwa 440 Mill. kg frische Trauben, 220 Mill. kg Wein, 136 Mill. kg Rosinen in einem Gesamtwerte von 123 Mill. Frs. geschätzt. Trotz des großen Verbrauchs im Lande führt Griechenland bedeutende Mengen Wein aus, 1887—90 im Durchschnitt 17,24, 1892: 14,95 Mill. kg. Die im Altertum und Mittelalter hochberühmte griechische Weinkultur war unter der türkischen Herrschaft fast ganz zu Grunde gerichtet worden, da die herrschende Klasse in der ganzen Türkei Widerwillen aus religiösen Motiven gegen den Weinbau überhaupt hegte. Die eigentümliche Erscheinung, daß die Weine Griechenlands erst seit etwa drei Jahrzehnten die Aufmerksamkeit Mitteleuropas auf sich ziehen, findet ihre Erklärung in der Gewohnheit der Griechen, ihre Weine mit Fichtenharz zu versetzen; ein Verfahren, das schon zu Homers Zeiten bestand, das die Weine haltbarer macht, wohl aber auch auf sanitäre Ursachen zurückzuführen sein dürfte. Nur die Inseln, sowohl die ionischen wie die Cykladen, kannten und kennen dieses Verfahren nicht. — Das Hauptverdienst um die Hebung der griechischen Weinkultur gebührt der »Achaia«, Deutsche Aktien-Gesellschaft für Weinproduktion in Patras. Die Weinberge der Gesellschaft wurden in den Jahren 1861—64 von Konsul G. Clauss, dem Gründer der »Achaia« auf dem Weingute »Gutland« angelegt. Im Jahre 1872 wurde das Unternehmen in eine Aktien-Gesellschaft umgewandelt und in großartiger Weise ausgedehnt. Die Haupterzeugnisse der Achaia sind alte, edle Dessert- und Medizinal-Malvasiere, unter denen der *Mavrodaphne*, welcher aus der gleichnamigen Traube (zu deutsch »schwarzer Lorbeer«) gewonnen wird, die wichtigste Stelle einnimmt. Das Lager der »Achaia« beziffert sich auf mehr als 3 Mill. l Edel-Weine, die nicht unter einem Alter von 5 Jahren in den Handel kommen. Die Gesellschaft erzeugt in ihrer musterhaft eingerichteten Destillerie einen geschätzten, reinen »Cognac«, der ebenfalls nicht unter einem Alter von 5 Jahren verschifft wird und von dem sie ein entsprechend großes Lager unterhält. Das Etablissement, auf dem sogenannten »deutschen Berge« herrlich gelegen, bildet mit seinen Magazinen und Kellereien, Landhäusern und Arbeiter-Wohnungen ein kleines Dorf. Es hat eine eigene Schule, Kirche und Feuerwehr. Neben der »Achaia« ist die Firma Hamburger & Co., Nachfolger von Fels & Co. in Patras zu nennen. Nach dem Konsular-Bericht vom 8. Mai 1895 führte die »Achaia« im Jahre 1894 3000 hl und die Firma »Hamburger & Co.« 5500 hl Wein aus. Es ist aber dabei zu bemerken, daß die »Achaia« teuere, bez. wertvolle Dessert- und Medizinal-Weine und die Firma »Hamburger & Co.« billigere Tisch- und Verschnitt-Weine in den Handel bringt. In diesem ganz neuen Exportzweig von griechischen Verschnitt-Weinen sind Hamburger & Co. bahnbrechend vorgegangen. Das nächstbedeutendste Etablissement finden wir in Kephallinia, es ist Eigentum des Engländers E. A. Toole, welcher gleichzeitig deutscher Konsul ist. Bahnbrechend sind auch die Brüder Tripos in Korinth vorgegangen. — Einen bedeutenden Zweig der griechischen Industrie wird bald die »Cognac-Produktion« ausmachen, in der schon jetzt von einigen angesehenen Firmen Anerkennenswertes geleistet wird. Statistische Zahlen über Produktion und Export liegen bis jetzt noch nicht vor.

Altgriechische Weine.

Altgriech. Trauben-Sorten: Lesbische, Mareotische, Basilea, Thasische, Psythia, Melampsythia, Drakontion, Ägische, Amethystinon, Orthampelos, Daktylis, Bumastos, Leptoragios, Alopekis, Stephanites.

Ambrakia.
Chios.
Kandia.
Korinthos.
Kos.
Kreta.
Lesbos.
Marone. Zakynthos.
Phlios.
Pramne.
Rhodos.
Sikyon.
Thasos.
Zakynthos.

Neugriechische Weine.

Nur die mit * versehenen Weine kommen für den Export in Betracht, die übrigen sind teilweise nur ortsbekannt, teilweise nur geharzt zu haben und teilweise nicht exportfähig.

*Achaier der »Achaia«, Patras. *h. w.*
*Achaia Malvasier. *r.*
— *s. w.*
*Achilles (Gutland Malvasier) (Eigenbau d. »Achaia«, Patras). *s. w.*
Achuria.
*Agamemnon (Gutland Malvasier) (Eigenbau der »Achaia«, Patras). *s. r.*
*Agios-Georgios. *h. r.*
Agulinitsa.
Agyia.
*Akrokorinthos.
Amodos. *L.*
Amorgos.
Andros.
Andrusa. *r.*
Anthosmias. *gg.*
Antiparos.

Antipaxos.
Arachova.
Argos. *r. w.*
Ariusia.
Arta. *r.*
Athenae. *w.*
Avdima. *L.*
*Vino di Bacco (Claret). *r.*
Basileus. *r. w.*
Botzika.
Butzikaki.
*Camarite. Santorin. *h. r.*
Cerigo vergl. Kythira.
Chaeroneia. *r. w.*
*Corfu od. Kerkyra[1]). *r.*
*Côte de Phalère blanc. Athen. *w.*
*Côte de Pharnès rouge. Athen. *r.*
*Demestica. *h. r.*
*Elia[2]). *w.*
Elika. *w.*
*Elis (Claret). *r.*
Elitra. *L.*
Epaktos vergl. Navpaktos.
*Euboea od. Evvia[3]). *r.*
Euthyglossos. *r. w.*
Euthymios. *r. w.*
Evenor. *r.*
Florina. *r.*
Gastonin.
Gastuni.
Gerusios. *r. w.*
*Gutland Malvasier (Eigenbau d. »Achaia«, Patras). *s. r. w.*
*Helena (dtsch. Name für Vostolidi).
Hephissia.
*Homer. *r.*
Jos. *r.*
*Ithaki. *w.*
*Kalavryta[4]). *r.*
*Kalliste[5]). *w.*
Karya.
Kea.
*Kephallinia od. Cefalonia. *L.*
Kephyssos.
Kerkyra vergl. Corfu.
Kolyri. *w.*
Komboti.
Korfu vergl. Corfu.
*Korinthos. *r. w.*
Koroneia.
Koskina. *L.*
Kythira, Kythera. *r.*
Langadia. *r.*
Larissa.
Lavkos.
Leonidas. *r.*
*Levkas od. Hamaxiki (ital. Santa Maura).
Levkosia. *L.*
Limni.
*Lixuri Moscato. Kephallinia.
*Malvasier d. »Achaia«. *s. w.*
— Gutland. *s. w.* (Eigenbau d. »Achaia«, Patras).
— Gutland. *s. r.*
— Misistra.
*Marathon. *w.*
Margariti. *r. w.*
*Mavrodaphne (Eigenbau der »Achaia«, Patras). *s. r.*
Megara. *r.*
Mega Spilaeon od. Megaspelion. *r.*
*Mercure (vino di Bacco). Santorin. *r.*
Messene.
Methoni. Morea. *r. w.*
Mikoni. *w.*
*Misistra Malvasier. Santorin. *r.*
Mistelle (süßer rötlicher Verschnittwein).
Modi. *r. w.*
*Monemvasia. *w.*
*Mont Enos od. Nero (Claret). *w.*
Mont Hymet.
*Morea. *r.*
*Moscato. Kephallinia. *s.*
Mykonos.
Napoli di Malvasia. Monemvasia. *w.*
Naussa.
Navpaktos od. Lepanto, volkstümlich Epaktos. *r.*
Navplia. *r.*
Naxia. *w.*
Naxos.
*Nestor. Achaia. *w.*
Nisi. *r.*
*Vino di Notte[6]). Santorin. *r. w.*
*Odysseus (Moscato Ausbruch). Kephallinia.
Orni. *L.*
Palissia. Athen. *r.*
Paros. *r.*
*Patras. *r.*
Phaleron.
Phocion. *r. gg.*
Phonia. *r. w.*
Polioguna. *r. w.*
Pyrgos. *r.*
Retinites.
*Rezinato. *w. r.*
*Rombola (Claret). Kephallinia.
Salona. *w.*
*Santorin od. Thera. *r. w.*
*Sect (dicksüßer Verschnittwein zum Aufbessern zuckerarmer Moste vor der stürmischen Gärung). (Achaia.)
Siphnos.
Skiathos.
Skopelos. *r.*
Skyros.
Sparti.
Spartia. *r.*
Stamphanas od. Stamphano (Strivali).
Styra. *w.*
Syra.
Syros.
Talanti. *w.*
Thera vergl. Santorin.
Thermia.
Thivae.
*Tinos od. Tenos. *w.*
Tripolizza. *h. w.*
Tyrinthos. *w.*
*Vino santo. Santorin. *s. br.*
*Vino santo rosé. Santorin. *s. rbr.*
Vonitsa. *w.*
*Vostitsa od. Aegion.
*Vostolidi, Helena. Kephallinia. *s. gg.*
Xerochori. *L.*
*Zakynthos od. Zante.
Zea. *w.*

---

[1]) Griech. Kerkyra oder Korkyra, ital. Corfu, lat. Corcyra, die nördlichste der Ionischen Inseln, 593 qkm groß, mit (1889) 82797 Einw., wird durch einen schmalen Meeresarm vom Festlande von Türkisch-Epirus getrennt. Seit 1864 zu Griechenland gehörig, bildet die Insel mit einigen anderen den Nomos Kerkyra mit 1092 qkm und 114535 Einw. Neben Olivenöl bildet Wein einen Hauptausfuhrartikel. Im Jahre 1891 wurden 126000 hl, 1892 infolge der neuen franz. Eingangs-Zölle nur 25879 hl ausgeführt.

[2]) Vergl. die Fußbem. zu *vino di Notte*.

[3]) Euböa, neugriechisch Evvia, die größte Insel des Königreichs Griechenland, im Ägäischen Meere, durch die bekannte Meerenge, den Evripos, neugriechisch Egripos, vom Festland getrennt. Mit letzterem Namen, aus welchem der italienische Negroponte korrumpiert ist, bezeichnet man im Volksmund auch die Insel selbst. Euböa hat 3775 qkm und 91586 Einwohner.

[4]) Man sagt, die Kalavryta-Reben stammen noch aus dem Burgundersatze, den die »Villardoins«, die während der Kreuzzüge mehr als ein Jahrhundert über die Morea herrschten und während des Sommers ihren ritterlichen Hofstaat in Kalavryta hielten, aus ihrem Heimatlande Burgund mitgebracht hatten.

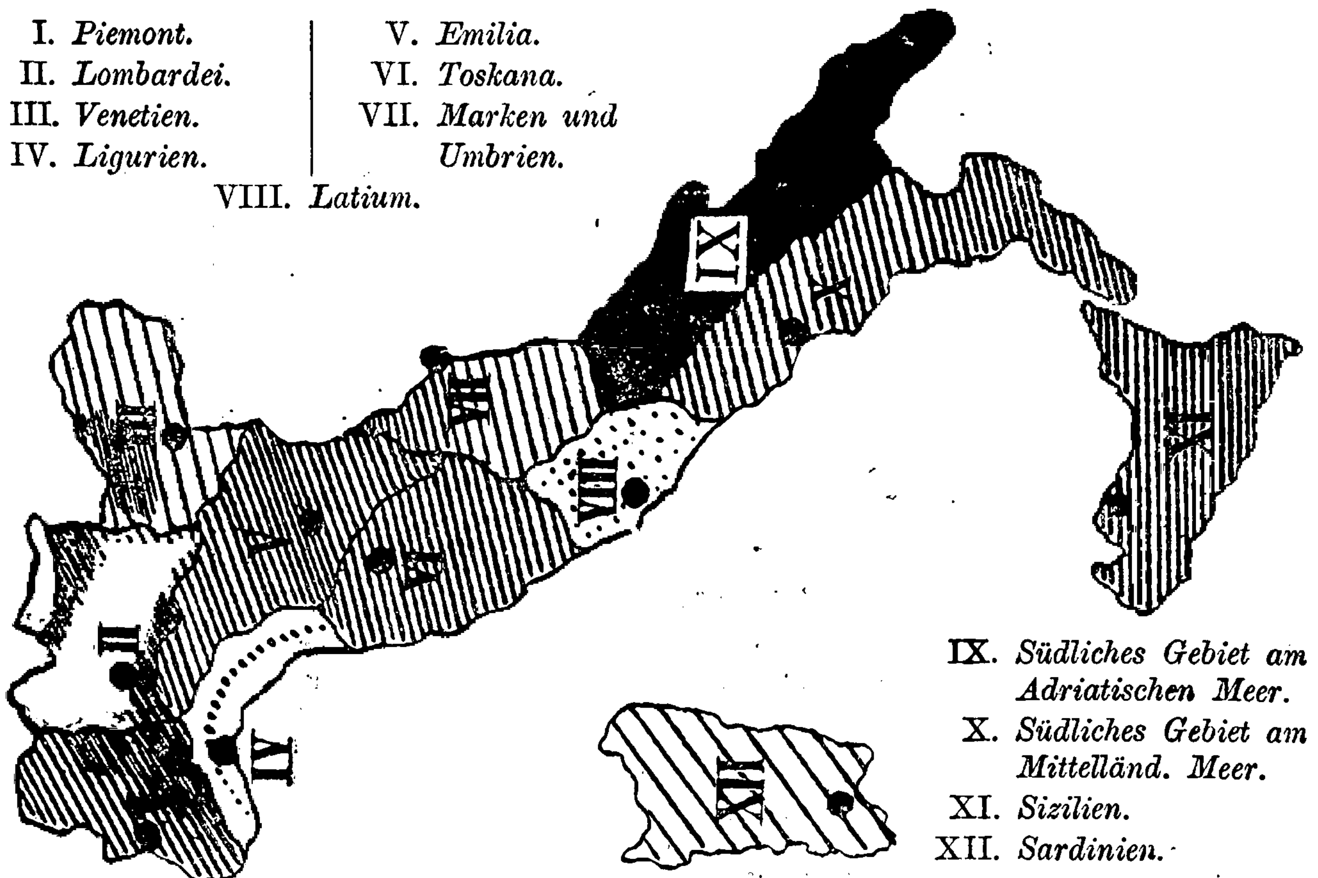
[5]) Vergl. die Fußbem. zu *vino di Notte*.

[6]) Verdeutscht: »Wein einer Nacht«, weil die Maische während einer Nacht auf den Trestern stehen gelassen wird; man unterscheidet zwei weiße Sorten, Kalliste und Elia, und eine rote

VII. Grande-Bretagne. Grossbritannien. Great Britain.

Das Inselreich im nordwestlichen Europa umfaßt Großbritannien, d. i. seit Vereinigung der engl. und schott. Kronen unter Jakob I. (1603) England, Wales und Schottland, in welchem Sinne der Ausdruck Britannia schon bei den alten klassischen Schriftstellern vorkommt, und Irland. Manchmal wird der Name Großbritannien für die britischen Inseln, nicht selten kurzweg für das gesamte Britische Reich mit allen seinen Besitzungen und Kolonieen benutzt. Großbritannien zählt auf 314628 qkm 38103527, ohne die außer Landes befindlichen Soldaten und Matrosen 37879285 Einwohner. — »The Epicure« schreibt in No. 20 vom Juli 1895: Wein wurde nach Venerable Bede in Großbritannien zu Anfang des 18. Jahrh. gebaut: »Vineas quibusdum in locis germinans«. Über Weine ist in den Gesetzen von Alfred die Rede, und in dem großen Grundbuche (Domesday Book) zählte man 38 Weinberge. Zu der Zeit der Eroberung befanden sich Rebgelände zu Westminster, zu Ware (Hertfordshire), Chenetone (Middlesex). Auch zu Holebourne befand sich ein Weinberg, später die Apanage der Bischöfe von Ely. Überwiegend beschäftigte sich die Geistlichkeit mit Weinbau. Nach Lombarde machte der Bischof von Rochester dem König Edward II. ein Geschenk in Wein, welcher in Halling bei Rochester gebaut war. An der Canterbury-Kirche und am St.-Augustine-Kloster befanden sich viele Weingärten. Die überzeugendsten Beweise für den damaligen Weinbau liefern jedoch die Archive der Kirche von Ely; denn diese führen einen Nachweis über den Stand der Reben während dreier Jahre. Danach war ein Herbst so ungünstig, daß überhaupt kein Wein, außer Sauerwein (verjuice) gewonnen wurde. Dr. Henderson nimmt an, daß die Kirche bei der Weinerzeugung besondere Vorteile dadurch genoß, daß viele der Mönche Ausländer waren und als solche praktischere Kenntnisse der Reben-Kultur mit über See brachten als die einheimischen Kollegen besaßen. Zudem befanden sich sämtliche Klöster, ohne Ausnahme, in fruchtbaren, wohlgeschützten Thälern, welche die Reife der Trauben in günstigster Weise beeinflußten. Um die Mitte des 12. Jahrh., schreibt William von Malmesbury, bedeckten die englischen Weingärten ungeheuere Strecken Landes. Bei der Beschreibung des Thales von Gloucester fährt er fort: »Dieser Bezirk weist eine größere Zahl Weinberge auf als irgend eine andere Grafschaft Englands und bringt reiche Ernten von Weinen besserer Qualität. Auch sind diese Weine keineswegs sauer oder dem Gaumen unwillkommen; denn, was Lieblichkeit anbetrifft, halten sie nahezu einen Vergleich mit französischen Weinen aus.« Obgleich in jüngster Zeit neue Gründe und Belege für die frühere Existenz eines ausgedehnten Weinbaues in England zu Tage gefördert werden, so steht doch fest, daß die Historiker diesen Zweig der Boden-Kultur stets in dem denkbar günstigsten Lichte hingestellt haben. Sind im Mittelalter größere Mengen Wein in England erzeugt worden, so läßt sich mit Sicherheit annehmen, daß er nicht über das Niveau des französischen »paysan« gekommen ist. An Überhebung grenzt es, wenn eine zeitgenössische Rundschau gelegentlich eines Weinbau-Versuches zu Arundel schreibt, der Wein sei zweifellos sehr gut gewesen, aber er habe noch keine so feine Blume wie der von Beaune gehabt. Nun gar Mr. Hamilton von Painshill, dessen Wein im ersten Jahre die Blume des Champagners hatte und nach zwei bis drei Jahren schon den besten französischen Champagner in den Schatten stellte! — Man hat klugerweise diesen Zweig der Boden-Kultur aufgegeben und den Weinstock durch Apfel- und Birnbäume ersetzt, aus deren Früchten man eine große Menge sehr guten Ciders gewinnt. Heutzutage trifft man den Weinstock nur noch in Gärten an, wo man ihn bloß zieht, um die Trauben zu essen. Hingegen erzeugt England eine große Menge künstlicher Obst- und Beeren-Weine, auf die wir hier nicht eingehen können.

Die Weinregionen Italiens.



VIII. Italie. Italien. Italy.

Lat. und ital. *Italia,* Königreich, umfaßt die gesamte Apenninische Halbinsel zwischen dem Adriatischen und Mittelländischen Meer (ausschließlich der Republik San Marino, 86 qkm, und des an Frankreich abgetretenen Savoyen und Nizza, 11800 qkm), nebst Sardinien, Sizilien und vielen kleineren Inseln, alles zusammen 286588 qkm mit (1892) 30535848 Einwohnern. — Italien nimmt in Hinsicht auf die mit Reben bepflanzte Fläche die erste Stelle unter allen Ländern ein. Während 1870 nur 1926800 ha dem Weinbau dienten, waren 1890 schon 3430300 ha mit Reben bestanden. Nach den Erhebungen, welche seit 1879 regelmäßig vom Ackerbau-Ministerium angestellt wurden, ergeben sich folgende Produktions-Zahlen: 1870—79 im zehnjährigen Durchschnitt 27538649 hl, 1879 19081474 hl, 1880 20575144 hl, 1881 17842494 hl, 1882 26500327 hl, 1883 27934415 hl, 1884 19521505 hl, 1885 23561571 hl, 1886 36509777 hl, 1887 33015517 hl, 1888 32511309 hl, 1889 21757139 hl, 1890 29456809 hl, 1891 34970100 hl. Italien ist in zwölf Kultur-Regionen eingeteilt, je mit größerer oder geringerer Weinproduktion: Piemont erzeugte 1870—84 durchschnittlich 2706196, 1879—83 durchschnittlich 4002800, 1891 3802100 hl, Lombardei 1870—84 durchschnittlich 1895302, 1879—83 durchschnittlich 1668800, 1891 941000 hl, Venetien 1870—84 durchschnittlich 2604949, 1879—83 durchschnittlich 1393000, 1891 578800 hl, Ligurien 1870—84 durchschnittlich 598340, 1879—83 durchschnittlich 375000, 1891 274000 hl, Emilia 1870—84 durchschnittlich 1990161, 1879—83 durchschnittlich 2486600, 1891 2775800 hl, Marken und Umbrien 1870—84 durchschnittlich 1917346, 1879—83 durchschnittlich 2457100, 1891 3505300 hl, Toskana 1870—84 durchschnittlich 2688346, 1879—83 durchschnittlich 3060000, 1891 2964300 hl, Latium 1870—84 durchschnittlich 835925, 1879—83 durchschnittlich 1917800, 1891 1471600 hl, Südliches Gebiet am Mittelländischen Meer 1870—84 durchschnittlich 3668304, 1879—83 durchschnittlich 4835100, 1891 5671500 hl, Südliches Gebiet am Adriatischen Meer 1870—84 durchschnittlich 3534476, 1879—83 4680800, 1891 5161300 hl, Sizilien 1870—84 durchschnittlich 4246363, 1879—83 durchschnittlich 7653200, 1891 6569100 hl, Sardinien 1870—84 durchschnittlich 450817, 1879—83 977200, 1891 1255300 hl. Die Lombardei, Venetien und Ligurien verbrauchen mehr als sie erzeugen, während die übrigen Regionen entweder den heimischen Bedarf decken oder auch einen größeren oder geringeren Überschuß hervorbringen. Die südlichen Gebiete am Mittelländischen und am Adriatischen Meer und Sizilien sind es hauptsächlich, welche bedeutenden Überschuß produzieren; auch Sardinien ist in dieser Beziehung noch zu erwähnen. Als die für den Handel wichtigsten Regionen können folgende gelten: Piemont mit den piemontischen Weinen, Toskana mit den toskanischen Weinen, das Südliche Gebiet am Adriatischen Meer mit den Weinen der Abruzzen und den apulischen Weinen, das Südliche Gebiet am Mittelländischen Meer mit den kalabrischen Weinen, Sizilien mit den sizilianischen Weinen. In allen diesen Gebieten ist der Export-Handel erst im Aufblühen begriffen. Italiens Weinexport stieg von 259482 hl im Jahre 1874 bis auf 3582104 hl im Jahre 1887 (wovon 2782707 hl allein nach Frankreich gingen). Seit der Aufhebung des Handels-Vertrages mit Frankreich ist dieser Export bedeutend zurückgegangen; er betrug 1890 nur 904327 hl, wovon 19583 nach Frankreich, 1891 1158540 hl, wovon 27955 hl nach Frankreich. Hingegen ist die Ausfuhr nach anderen Ländern, namentlich infolge der Handels-Verträge 1891/92 im Steigen begriffen. Nach dem Handels-Vertrag zwischen dem Deutschen Reich und Italien vom 6. Dez. 1891 zahlt ital. Wein und Most in Fässern 20 Mk., Verschnittwein und Wein zur Cognac-Bereitung nur 10 Mk. per 100 kg Einfuhrzoll. Deutschland führte 1892 261000 hl ital. Weine ein, die Schweiz bezog etwa ebensoviel, auch nach den Vereinigten Staaten war der Absatz zufriedenstellend. Was die Beschaffenheit der ital. Weine anbetrifft, so lauteten die Urteile darüber bislang ziemlich ungünstig. Einmal sollte der Essigstich bei den italienischen Weinen allgemein sein, was aber keineswegs der Fall ist. Weitverbreitet ist ferner die Ansicht, der italienische Wein vertrage kein Lager. Auch dieses Urteil ist unhaltbar. Bei rationellem Verfahren sind Haltbarkeit und Lagerfähigkeit, allerdings je nach Güte des Weines in höherem oder niederem Grade, leicht zu erzielen. Der hohe Säure-Gehalt des italienischen Weines, welcher ebenfalls einen Gegenstand des Anstoßes bildet, ist keineswegs immer unangenehm. Wahrscheinlich infolge des vollkommenen Ausreifens der Trauben, ist die Säure der italienischen Weine eine überaus feine. Dann wird dem italienischen Wein Mangel an Bouquet vorgeworfen. Das ist allerdings richtig, wenn man seinem Urteil die bei uns massenhaft eingeführten Verschnitt-Weine zu Grunde legt. Leider beschränkt sich der Hauptexport auf diese Klasse Weine, sodaß sich im Auslande vielfach die Meinung verbreitet hat, in Italien gäbe es keine besseren Weine. Man muß bedenken, daß die Verschnitt-Weine nicht aus edlen Trauben-Sorten hergestellt werden, sondern meistens noch aus »Uvaggio«, d. h. aus einem Mischmasch von Trauben, wobei alles durcheinander gelesen wird. Der Alkohol-Gehalt der italienischen Weine schwankt je nach der nördlicheren oder südlicheren Lage der Provinzen zwischen 7,15 (Ferrara, Mantua) bis 15,09 Proz. (Girgenti). Allerdings läßt die Behandlung der Weine trotz der im letzten Jahrzehnt von der Regierung getroffenen Maßregeln immer noch viel zu wünschen übrig. Aber auch diesem allgemein anerkannten Übelstande wird mit der Zeit abgeholfen werden, sodaß die technischen Fortschritte bald Allgemeingut der Winzer werden dürften. Leider macht sich das Gespenst der Phylloxera auch in Italien schon recht fühlbar; gegenwärtig sind 109426 ha verseucht, sodaß sich ein Rückgang in der Produktion voraussehen läßt.

Bei der Bearbeitung dieses Kapitels wurden wir wesentlich unterstützt von den Kaiserlich Deutschen Konsulaten zu Livorno, Genua, Venedig, Bologna, Catania, sowie vom Circolo Enofilo Italiano, von der Camera di Commercio, Milano, und von Herrn Prof. Ing. Cav. J. B. Cerletti, Palazzo Sciarra, Rom. Die Abteilung über sizilianische Weine wurde von Herrn Hotelier und Weinguts-Besitzer Pietro Weinen in Palermo bearbeitet.

•

Altrömische Weine.

Albaner.
Caecuber.
Calener.
Falerner. *s.*
— *h.*
— Falernum.
— Faustianum.
— Gauranum.
Formianer.
Fundaner.
Labici.
Mamertiner.
Massiker.
Messalier.
Peligner.
Puciner.
Sabiner.
Setiner (Lieblingswein des Augustus).
Spoletiner.
Surrentiner.
Tarentiner.
Vatikaner.
Vejenter.

Neuitalienische Weine.

a) Piémont. Piemont. Piedmont.

Ital. *Piemonte,* lat. *Pedimontium* (d. h. am Fuß der Berge liegendes Land), umfaßt folgende Provinzen: Alessandria (5117 qkm), Cuneo (7136 qkm), Novara (6561 qkm), Turin (10535 qkm). Die neue Ausmessung der General-Direktion der Statistik ergab einen Flächenraum von 29378 qkm, eine Berechnung vom 31. Dez. 1893: 3289237 Einwohner. — Die piemontischen Weine nehmen unter den Weinen Italiens eine hervorragende Stelle ein. Es war Piemont, welches seine Weine schon vor einem halben Jahrhundert zuerst in das Ausland sandte, den Barbera und Grignolino als Tischwein, den Barolo und Moscato als Braten- und Dessertwein. Piemont erzeugt meistens rote Tischweine, besonders in der Provinz Alessandria, hauptsächlich zwischen Casale und Valenza, doch trifft man auch herbe Weißweine an. Die piemontischen Weine sind unter den italienischen Weinen die, welche den richtigen Tannin-Gehalt, mäßigen Alkohol-Gehalt und ein angenehmes Bouquet haben. Unter den Braten-Weinen gilt der Barolo als der vorzüglichste. Überhaupt lassen sich die piemontischen Weine in drei Gruppen einteilen: Tischweine, Braten-Weine, Schaumweine. Die Braten-Weine lassen sich wieder in trockene und Likör-Weine (z. B. Caluso), die Schaumweine in weiße und rote zerlegen. Die Gesamt-Produktion Piemonts beziffert sich durchschnittlich auf 4395200 hl, wovon 874400 hl auf die Provinz Cuneo (Coni), 770800 hl auf Turin, 2429800 hl auf Alessandria, 324200 hl auf Novara entfallen. Hauptrebsorten in Piemont: a) Mit weißen Trauben: Cortese (Alessandria), Erbaluce (Ivrea), Malvasia (Alessandria), Moscato (Alessandria), Passeretta (Alessandria). b) Mit schwarzen Trauben: Barbera (Asti), Bonarda (Torino), Brachetto (Acqui), Cenerina (Alessandria), Croetto oder Lambrusca oder Moretto (Asti, Acqui, Alessandria), Dolcetto (Alba), Fresa (Torino), Nebbiolo oder Spanna (Alba), Tadone oder Nerano (Alba), Neretto (Alessandria). c) Mit roten Trauben: Grignolino (Asti).

Acqui (Alessandria). *r.*
Agresto (Alessandria).
Alba (Cuneo). *r.*
Alessandria. *r.*
Aosta (Torino).
Arizzona (Novara).
Arola (Novara).
Asti (Alessandria). *r. w.*
Azzano (Alessandria). *r.*
Bagnasco di Mondovi (Cuneo).
Balzola (Alessandria).
Barbaresco (Cuneo). *r.*
Barbera. *T. r.*
Barolo (Cuneo). *Br. r.*
Baveno (Novara).
Biella (Novara). *r.*
Bieno (Novara).
Bocca (Novara). *r.*
Bonarda. *T. r.*
Bra (Cuneo).
Brachetto. *L.*
Bricherasio (Torino).
Busca (Cuneo).
Caluso (Erbaluce). *Br. w.*
— (Torino). *r.*
Cambiasca (Novara).
Canelli (Alessandria). *L.*
Cannobio (Novara).
Cargiago (Novara).
Casale Monferrato (Alessandria). *r.*
Castellamonte (Torino).
Castiglione.
— vino santo.
Ceva (Cuneo).
Chambave (Torino). *L. w.*
Chiabrano (Torino).
Chieri (Torino). *r.*
Chignolo (Novara).
Cinzano (Torino).
Cossato (Novara).
Cossogno (Novara).
Dolcetto de Dogliani. *r.*
Fara (Novara). *r.*
Frassineto. *w.*
Freisa. *T. r.*
Gattinara (Novara). *Br. r.*
Ghemme (Novara). *r.*
Ghiffa (Novara).
Grignolino. *T. r.*
— *L.*
Grinzane (Nebbiolo). *r.*
Ivrea (Torino). *r. w.*
Jutra (Novara).
Lessona (Novara). *r.*
Maggiora (Novara). *r.*
Malvasia. *L.*
Castel Marenzano (Monferrato).
Mergozzo (Novara).
Castel Mombaruzzo (Alessandria). *r.*
Mondovi (Cuneo). *r.*
Monesiglio (Cuneo).
Dolcetto de Monforte d'Alba (Cuneo). *r.*
Moscato appassito. *Br. w.*
— secco. *Br. w.*
Nebbiolo secco. *Br. r.*
Nizza Monferrato (Alessandria).
Novi (Alessandria). *r.*
Oggebbio (Novara).
Ovada (Alessandria). *r.*
Pallanza (Novara).
Passerata. *L.*
Passito (Novara).
Pinerolo (Torino). *r.*
Pizzano. *r.*
Ricaldone (Alessandria).
Rivarolo (Torino). *r.*
Romagnano Sesia (Novara).
Rovegro (Novara).
Salo. *r.*
Saluzzo (Cuneo). *r.*
Sta. Agata (Novara).
San Bartolomeo Valmara (Novara).
San Christino. *r.*
Santino (Novara).
Castello S. Vittoria.
Sizzano (Novara).
Strevi (Alessandria). *w.*
Suna (Novara).
Torino. *r.*
Tortona (Alessandria). *r. w.*
Trafiume (Novara).
Trarego (Novara).
Trobaso (Novara).
Uvaggio. *T. r.*
Valenza (Alessandria). *r.*
Vermutte di Torino.
Viggiona (Novara).
Zoverallo (Novara).

b) Lombardie. Lombardei. Lombardy.

Landschaft, welche im N. an die Schweiz und Tirol, im O. an Venetien, im S. an die Emilia, im W. an Piemont grenzt. Sie umfaßt folgende Provinzen: Bergamo (2816 qkm), Brescia (4258 qkm), Como (2720 qkm), Cremona (1637 qkm), Milano (2992 qkm), Mantua (2490 qkm), Pavia (3345 qkm), Sondrio (3268 qkm). Eine Berechnung vom 31. Dez. 1892 ergab 3957261 Einw. — Die Weinproduktion der Lombardei beträgt durchschnittlich 1657500 hl, wovon 87800 hl auf Bergamo, 218000 hl auf Brescia, 82700 hl auf Como, 257800 hl auf Cremona, 90200 hl auf Milano, 260100 hl auf Mantua, 522300 hl auf Pavia und 138600 hl auf Sondrio kommen. Die Lombardei erzeugt in den Provinzen Mantua, Brescia,

Bergamo und Como einen leichten, aber sehr säurehaltigen Wein, welcher dem verfeinerten Gaumen der an die alkoholreicheren und harmonischeren piemontischen und südlichen Weine gewöhnten Stadtbewohner nicht mundet. Die Höhen von Brescia und Bergamo, sowie die kleinen Hügel von Montevecchia, Monte Orobio, San Colombano erzeugen gute Weine. Das Veltlin oder die Provinz Sondrio ist die einzige Provinz der Lombardei, welche jedes Jahr die gute Hälfte ihrer Weine exportiert. Fast alle lombardischen Weine sind rote Tischweine und leicht haltbar. Die Provinz Pavia erzeugt gute Tischweine, hauptsächlich rote, auf den Höhen von Voghera, Stradella und Bobbio.

Abbadia (Como).
Airuno (Como).
Annone (Como).
Bartesate (Como).
Bellagio (Como). *h. r.*
Bergamo. *r.*
Bianzone (Sondrio).
Bobbiate (Como).
Bobbio (Pavia). *r. w.*
Bormio (Sondrio). *r*
Brescia. *r.*
Broni (Pavia).
Busto Arsizio (Milano)
Calepio (Bergamo).
Calusco d'Adda (Bergamo).
Camonica (Bergamo).
Canneto (Mantua). *r.*
Capolago (Como).
Caravate (Como). *r. w.*
Castel Carnasino (Como).
Carvico (Bergamo).
Cazzone (Como).
Cernusco (Como).
Cerro (Como).
Aromatico di Chiavenna (Sondrio). *L. r. w.*
Civate (Como).
Como. *r.*
Corvino San Quirico (Pavia). *r.*
Crema (Cremona).
Cremasco (Cremona).
Cremona.
Cuggiono (Milano).
Desenzano (Brescia). *w.*
Ello (Como).
Galbiate (Como).
Gallarate (Milano).
Garlate (Como).
Gavardo (Brescia).
Gonzaga (Mantua). *r.*
Grumello del Monte (Bergamo).
Imberido (Como).
Laveno (Como).
Lecco (Como).
Leggiuno (Como).
Lierna (Como).
Linzanico (Como).
Lissago (Como).
Lodi (Milano).
Lomaniga (Como).
Malgrate (Como).
Mandello del Lario (Como).
Mantua od. Mantova. *r.*
Mapello (Bergamo).
Marcallo Casone (Milano).
Masnago (Como).
Milano. *r.*
Missaglia (Como).
Mondonico (Como).
Monte di Brianza (Como).
Monte Orobio. *r. w.*
Montevecchia (Como). *w.*
Monticello (Como).
Monza (Como).
Morbegno (Sondrio).
Morosolo (Como).
Mottola (Como).
Nardo (Como).
Olcio (Como).
Olginate (Como).
Inferno di Pendolasco (Sondrio).
Rivanazzano. (Sondrio).
Sabbioncello (Como).
Sala al Barro (Como).
Salò (Brescia). *r.*
San Colombano. *r.*
Sangiano (Como).
Sernio (Sondrio).
Somana (Como).
Sondrio. *r.*
Soresina (Cremona).
Sotto il Monte (Bergamo).
Stradella (Pavia). *r.*
Suello (Como).
Sforzato di Tirano (Sondrio). *s.*
Toscolano (Brescia).
Valgreghentino (Como).
Valtellina (Sondrio). *r.*
Varese (Como).
Velate (Como).
Viadana (Mantua).
Villa d'Adda (Bergamo).
Vino morto (Landwein). *r.*
Vino piccolo (durch Aufgießen von Wasser üb. d. Trester erzeugt).
Vino santo di Castiglione. *gg.*
Voghera (Pavia). *r.*

c) Vénétie. Venetien. Venetia.

Ital. *Veneto*, Landschaft in Oberitalien, am Adriatischen Meere, zwischen dem Gardasee und Istrien, 24548 qkm und (1892) 3004161 Einwohner. Venetien zerfällt in acht Provinzen: Belluno, Padua, Rovigo, Treviso, Udine, Venezia, Verona, Vicenza. — Der Weinstock nimmt hier eine große Fläche ein und findet sich in drei verschiedenen Zonen. Letztere sind: a) Die Ebenen vom Meer bis zu den Bergen, mit an Bäumen gezogenen Reben mit schwarzen Trauben. b) Die Euganeischen Berge und die von Berici, ebenfalls schwarze Trauben, aber an Pfählen kultiviert. c) Die Höhen und niederen Plateaus der Voralpen sowie die Abhänge der großen in der alpinischen Zone gelegenen Thäler. Schwarze Trauben werden hauptsächlich am Gardasee, bis Bassano und im Brenta-Thale, weiße von Bassano bis Isonzo gebaut. Da das Oïdium und noch mehr die Peronospora die Reben befallen hat, so erzeugt das Land nicht genug Weine, um den eigenen Bedarf zu decken; es werden daher seit einigen Jahren Tafel- und Verschnitt-Weine aus südlicheren Provinzen am Adriatischen Meer eingeführt. Stehen aber wieder sämtliche Weingärten im Ertrage, so wird ein nicht geringer Teil des venetianischen Weines zum Export gelangen können. In guten Jahren liefern die Ebenen von Venetien einen farbigen, schmackhaften Rotwein, während dem von den Bergen Mangel an Alkohol nachgesagt wird. In der Umgegend von Verona erzeugt man gute Tischweine (Valpolicella), welche zwar nicht sehr gefärbt, aber genügend alkoholhaltig und schmackhaft sind und mit zunehmendem Alter ein angenehmes Bouquet erhalten. Venetien war die erste ital. Region, welche eine Weinbau-Schule erhielt. Diese wurde 1876 von dem berühmten Prof. G. B. Cerletti gegründet, der Unterricht geschah in zwei Kursen. Der eine Kursus war ein praktischer für die Winzer und das Keller-Personal, der andere ein theoretischer für die Besitzer und Leiter größerer Weinhäuser. Die Weinproduktion Venetiens beläuft sich im Durchschnitt auf 1388800 hl, wovon 48700 hl auf Belluno, 310400 hl auf Padua, 57200 hl auf Rovigo, 158500 hl auf Treviso, 72300 hl auf Udine, 131900 hl auf Venezia, 348300 hl auf Verona, 261500 hl auf Vicenza kommen.

Bagnoli (Verona). *r.*
Barbarano (Vicenza). *r. w.*
Bardolino (Verona). *r.*
Bassanello rosso (Padova).
Bianco secco (a. d. Kellern des Grafen A. Da Schio, Vicenza). *w.*
Borgogna, Burgunder (aus den Kellern des Barons Bianchi, Mogliano). *r.*

Cabernet (aus den Kellern des Grafen A. Da Schio, Vicenza). r.
Castel San Polo. r.
Cimarossa (Rotgipfler). w.
Cologna Veneta (Verona).
Conegliano (Treviso). r. w.
— Piccolit.
— Refosco.
Costozza (aus den Kellern des Grafen A. Da Schio, Vicenza). r.
Dolce (Verona).
Feltre (Belluno).
Garda (Verona).
Lago di Garda (Valpolicella). r.
Grola (roter Valpolicella aus den Kellern des Grafen C. Trezza, Verona). r.
Lendinara (Rovigo).
Limina (Padova). r.
Lonigo (Vicenza). r.
Marostica (Vicenza).
Marzemino (aus d. Kellern des Grafen A. Da Schio, Vicenza). r.
Montebelluna (Treviso).
Negrar (roter Valpolicella aus den Kellern des Grafen C. Trezza, Verona). r.
Vino pavano od. padovano[1]).
Piccolit dolce (a. d. Kellern des Grafen A. Da Schio, Vicenza). w.
Pinot finissimo (a. d. Kellern d. Barons Bianchi, Mogliano). w.
— gris (aus den Kellern des Barons Bianchi, Mogliano). w.
Polesella (Rovigo).
Prosecco. w.
Raboso di Piave (Treviso). r.
Refosco. r.
Riesling Italico (aus den Kellern des Barons Bianchi, Mogliano). w.
Sacile (Udine).
San Ambrogio (weißer Valpolicella aus den Kellern des Grafen C. Trezza, Verona). w.
San Bonifacio (Verona). r.
Sandrigo (Vicenza).
Soave (Verona). w.
Udine.
Valdobbiadene (Treviso). w.
Valpolicella (Verona). r.
Verdiso. r. w.
Verona. r.
Vicenza. r.
Vino santo (Braganza).

d) Ligurie. Ligurien. Liguria.

Diese Landschaft umfaßt die zwei Provinzen Genua (4114 qkm) und Porto-Maurizio (1210 qkm). Die neue Ausmessung der Generaldirektion der Statistik ergab einen Flächenraum von 5278 qkm, eine Berechnung vom 31. Dez. 1892: 958594 Einw. — Ligurien erzeugt nicht viele, aber gute Weine, welche meist im Lande selbst verzehrt werden. Die berühmtesten sind die in den »Cinq-Terres« (Riomaggiore, Manarola, Corniglia, Vernazza, Monterosso) wachsenden, welche ehedem regelmäßig nach Rom gingen. Die Hälfte der zur Deckung des eigenen Bedarfes nötigen Weine muß sich Ligurien aus Piemont, Toskana, Sizilien und Sardinien importieren. Es wird auch ein großer Handel mit Tafel-Trauben nach außerhalb betrieben. Die Gesamt-Produktion Liguriens beträgt durchschnittlich 338800 hl, wovon 292600 hl auf Genua und 46200 hl auf Porto-Maurizio kommen.

Airole (Porto Maurizio).
Albenga (Genova). r.
Albissola (Genova).
Apricale (Porto Maurizio).
Arcota (Genova).
Bajardo (Porto Maurizio).
Bestagno (Porto Maurizio).
Bordighera (P. Maurizio).
Sasso di Bordighera (Porto Maurizio).
Borghetto San Nicolo (Porto Maurizio).
Borgo Sant' Agata (Porto Maurizio).
Bussana (Porto Maurizio).
Camporosso (P. Maurizio).
Candeasco (P. Maurizio).
Caramagna (P. Maurizio).
Castellaro (Porto Maurizio).
Castelvecchio di Santa Maria Maggiore (Porto Maurizio).
Cervo (Porto Maurizio).
Chiavari (Genova). r.
Cipressa (Porto Maurizio).
Colla (Porto Maurizio).
Costarainera (P. Maurizio).
Diano Caldevino (Porto Maurizio).
Diano Castello (Porto Maurizio).
Dolceacqua (P. Maurizio).
Genova. r.
Isolabona (Porto Maurizio).
Linguegliette (Porto Maurizio).
Oneglia (P. Maurizio). r.
Onegliano (Porto Maurizio). r.
Perinaldo (Porto Maurizio). r.
Piani (Porto Maurizio).
Poggi (Porto Maurizio).
Polcevera (Genova). w.
Porto Maurizio. r.
Riva (Porto Maurizio).
San Bartolomeo del Cervo (Porto Maurizio).
San Biago della Cima (Porto Maurizio).
San Remo (Porto Maurizio). r.
Santo Stefano al Mare (Porto Maurizio).
Perla di Sassello (Genova). r.
Seborga (Porto Maurizio).
Soldano (Porto Maurizio).
Taggia (Porto Maurizio).
Terzorio (Porto Maurizio).
Torrazza (Porto Maurizio).
Triora (Porto Maurizio).
Vallecrosia (P. Maurizio).
Ventimiglia (Porto Maurizio). r.
Vernazza (Genua).

e) Émilie. Emilia. Emilia.

Lat. *Aemilia,* Landschaft zwischen dem Apennin, dem mittleren und unteren Po und dem Adriatischen Meere, grenzt im Norden an die Lombardei und Venetien, im Süden an Toskana, Umbrien und die Marken und umfaßt folgende Provinzen: Bologna (3601 qkm), Ferrara (2627 qkm), Forlì (1862 qkm), Modena (2501 qkm), Parma (3240 qkm), Piacenza (franz. Plaisance, 2500 qkm), Ravenna (1922 qkm), Reggio nell' Emilia (2272 qkm). Eine Berechnung für 1890 ergab 2352497 Einw. — Emilia weist eine große Fläche Weinland auf; die Ebene zwischen Piacenza, dem Po und dem Apennin bis Bologna erzeugt eine große Menge Wein, welche, ohne gerade sehr alkoholreich zu sein, gleichwohl genug Farbe und Extrakt besitzen, um im Handel als Verschnitt-Weine zu gehen. Auf den Höhen um Parma

[1]) Dies ist der Kollektiv-Name für allen venetianischen Wein.

und Modena wird hauptsächlich der Anbau weißer Sorten betrieben, neuerdings hat man auch Rebsorten mit schwarzen Trauben angepflanzt, welche einen guten Rotwein liefern, der aber weniger farb- und alkoholreich ist als der in der Ebene gewonnene. In der Umgegend von Lugo und Bagnacavallo baut man fast ausschließlich Weißweine. In Comacchio und auf anderem von dem Delta und den Dünen des Po gebildeten Sandboden gewinnt man sehr alkoholreiche und haltbare Rotweine. Die Berge zwischen Bologna, Rimini und Cattolica weisen abwechselnd Reben mit weißen und schwarzen Trauben auf; diese liefern Weine, welche schmackhafter und alkoholreicher sind als die der Ebene. Süße Weine erzeugen die Höhen in der Umgegend von Bertinoro. — Die Traube »Negrettino« ist im Bolognesischen, die Sangiovese in Forli vorherrschend. Seit einiger Zeit werden edle französische Reben, namentlich Pinot, Cabernet, Malbeck, Sirha in größter Zahl angepflanzt.

Albana. *w.*
Azzano (Parma). *r.*
Bagnacavallo (Ravenna). *w.*
Barbera. *r.*
Barolo. *r.*
Bazzano (Bologna).
Bertinoro (Forli). *s.*
Bettola (Piacenza). *r.*
Bibbiano (Reggio nell' Emilia).
Bologna[1]). *r. w.*
— scelto[2]) (J. F. Frank, Hôtel Brun, Bologna). *r.*
Borgo San Donnino (Parma). *r.*
Cabernet (J. F. Frank, Hôtel Brun, Bologna). *r.*
Cadeo (Piacenza).
Cagnina rossa. *r.*
Capri. *w.*
Cesena (Forli).
Chianti. *r.*
Comacchio (Ferrara). *r.*
La Creta (Piacenza). *r.*
Recinto di Felino (tipo Sauternes) (Parma). *w.*
Fiorenzuola d' Arda (Piacenza).
Forli. *r.*
Gattinara. *r.*
Grignolino. *r.*
Imola (Bologna). *r. w.*
Lagrima.
Lambrusco. *r.*
Larna bianco, tipo Chablis (Bologna).
— spumante.
Lasurasco (Parma).
Lugo (Ravenna). *r. w.*
Malvasia (J. F. Frank, Hôtel Brun, Bologna). *w.*
Minerbio (Bologna).
Mirandola (Modena). *r.*
Modena. *r. w.*
Montecatino (Forli).
— vino santissimo.
Moscato spumante (J. F. Frank, Hôtel Brun, Bologna). *w.*
Nebbiolo. *r.*
Panocchia (Parma). *r.*
Paradiso (J. F. Frank, Hôtel Brun, Bologna).
Parma. *r. w.*
Piacenza. *r. w.*
Pinot. Vigna Mezzaratta (J. F. Frank, Hôtel Brun, Bologna). *r.*
— *w.*
Ponte dell' Olio (Piacenza). *r.*
Poviglio (Reggio nell' Emilia).
Reggio nell' Emilia. *r. w.*
Riesling. *w.*
Rimini (Forli). *r. w.*
Rugarlo (Parma).
La Sala del Christo (Piacenza).
Salsomaggiore (Parma).
Sangiovese (J. F. Frank, Hôtel Brun, Bologna). *r.*
Sapolo. *r.*
Sauvignon. *w.*
Scandiano (Reggio nell' Emilia).
Traversetolo (Parma). *r.*
Trebbiano (J. F. Frank, Hôtel Brun, Bologna). *w.*
Val Tidone. *r.*
Vigatto (Parma). *r.*

f) Marches et Ombrie. Marken u. Umbrien. Marches and Umbria.

Marken, ital. *Marche*, Landschaft, welche folgende Provinzen umfaßt: Ancona (1907 qkm), Ascoli-Piceno (2096 qkm), Macerata (2737 qkm), Pesaro-Urbino (2964 qkm). Die neue Ausmessung der Generaldirektion der Statistik ergab einen Flächenraum von 9748 qkm, eine Berechnung vom 31. Dez. 1892: 966408 Einw. — Umbrien (Umbria), Landschaft in Mittelitalien, auf dem Kamm und an der Ostseite der Apenninen, jetzt Provinz Perugia, 9474 qkm und (1890) 624039 Einw. — Die Marken und Umbrien erzeugten früher ausschließlich Weißweine, in neuerer Zeit sind aber viele Reben mit roten Trauben, hauptsächlich Sangiovese, angepflanzt worden. Nichtsdestoweniger sind die Weißweine noch in der Überzahl. Während man früher die Reben sich an Bäumen hinaufschlängeln ließ, zieht man sie jetzt meistens nieder mit kurzem Schenkelholz und an Pfählen. Der Boden ist zumeist vulkanischen Ursprunges. Die Gesamt-Produktion in den Marken und Umbrien beträgt durchschnittlich 2454300 hl, wovon 277300 hl auf Ancona, 384700 hl auf Ascoli-Piceno, 418300 hl auf Macerata, 303200 hl auf Pesaro-Urbino, 1024800 hl auf Perugia kommen.

Albana. *w.*
Ascoli-Piceno. *w.*
Balsamina. *r.*
Baschi (Perugia).
Bevagna (Perugia).
Camerino (Macerata). *w.*
Citta di Castello (Perugia). *r. w.*
Falconara Marittima (Ancona). *r. w.*
Fano (Pesaro-Urbino). *r. w.*
Fermo (Ascoli-Piceno). *w.*
Foligno (Perugia). *w.*
Jesi (Ancona). *r. w.*
Macerata. *r. w.*
Magliano (Perugia). *r.*
Montecoriolano. *r.*
Montesicuro (Ancona). *r.*
Moscato.
Orvieto (Perugia). *w.*
Osimo (Ancona).
Perugia. *r. w.*
Pesaro. *r. w.*
Pizzotello (Perugia).
Recanati (Macerata). *w. r.*
Rieti (Perugia).
San Benedetto del Tronto (Ascoli-Piceno).
Sangiovese. *r.*
Senigallia (Ancona). *r. w.*
Sirolo (Ancona).
Spoleto (Perugia). *w.*
Terni (Perugia).
Trebbiano. *w.*
Urbino. *r. w.*
Valpotenza.

---

[1]) Über bolognes. Weine gingen uns Mitteil. von dem Kais. Deutschen Konsulat in Bologna zu.

[2]) Auslese (*scelta* = Wahl, Auswahl) verschiedener Sorten Rotweine.

g) Toscane. Toskana. Tuscany.

Landschaft in Mittelitalien, bis 1859 selbständiges Großherzogtum, 24104 qkm und (1892) 2281446 Einwohner, zerfällt in die acht Provinzen Florenz, Lucca, Pisa, Siena, Arezzo, Grosseto, Livorno und (seit 1860) Massa-Carrara. — In Rücksicht auf das Klima kann man Toskana in zwei Zonen teilen, welche für die Beschaffenheit der Weine von hoher Bedeutung sind, nämlich die festländische und die Seezone. Die Weine aus der Seezone sind nicht so sauer und weniger tanninhaltig, aber alkoholreicher als jene der festländischen Zone. Die Weine der Seezone nähern sich den Verschnitt-Weinen, man findet unter ihnen Weine mit einem Alkohol-Gehalt bis zu 15 Proz. Was den Boden in Toskana anbetrifft, so gehören die für den Weinbau besten Boden-Arten der Kreide-Formation an und zwar die thonigen, kalkhaltigen oder steinigen. Auch die Eocen-Formation hat lauter für die Weinproduktion günstige Boden-Arten. Toskana erzeugt durchschnittlich 3135600 hl, wovon 258900 hl auf Lucca, 426400 hl auf Pisa, 142500 hl auf Livorno, 1238800 hl auf Florenz, 526200 hl auf Arezzo, 407200 hl auf Siena, 60000 hl auf Grosseto und 75600 hl auf Massa-Carrara entfallen. Die Provinz Florenz steht mit ihren vortrefflichen Weinen obenan (Chianti, Val di Sieve, Pomino, Carmignano). Die große Masse der Produktion besteht aus roten Tischweinen, während Weißweine nur in ganz geringer Menge erzeugt werden. Dann folgt die Provinz Siena (Montepulciano, Montalcino). In der Provinz Arezzo ist die Weinbereitung weniger vorgeschritten. In der Valdichiana wächst ein guter Weißwein, das Val Tiberina erzeugt leichte Rotweine und sehr gute Weißweine. Bei Seravezza in der Provinz Lucca wachsen die berühmten Weine von Ripa. In der Provinz Livorno unterscheidet man, wie uns das Kaiserlich Deutsche Konsulat in Livorno mitteilt, die Weine der Ebenen von denen der Hügel; erstere mit einem Alkohol-Gehalt von 8—9 Grad werden heute zu 30 Lire, letztere mit 9—10 Grad Alkohol zu 35 Lire pro 100 kg an den Produktions-Orten verkauft. Beide sind Rotweine und von der letzten Ernte. Weine von den vorhergehenden Jahrgängen existieren nicht, da die Haltbarkeit vieles zu wünschen übrig läßt. Haltbarer sind die Weine der zu der Provinz Livorno gehörigen Insel Elba; es werden daselbst Rot- und Weißweine mit 12 Grad Alkohol-Gehalt gewonnen, wovon die ersteren mit 35 Lire und die letzteren mit 30 Lire per 100 kg bezahlt werden. Die Provinz Grosseto steht, was Ergiebigkeit der Produktion anbetrifft, an letzter Stelle, in Bezug auf Qualität ist sie aber nicht die letzte. Als beste Sorten gelten Scansanese und Massetano. — Hauptrebsorten Toskanas: a) Mit schwarzen oder roten Trauben: San Gioveto, Canaiolo nero, Mammolo, Colore, Buonamico, Gorgottesco, Morellone, Uva di Spagna, Aleatico. b) Mit weißen Trauben: Trebbiano, Malvagia, Verdea, Vernaccia, Canaiolo bianco, Pulce, Ansonica, Riminese, Biancone, Moscatello, Bottaio.

Aleatico (Elba). *L. r.*
Amarena (Siena). *r.*
Ampupuano (Siena).
Ansonica (Grosseto).
Antello (Firenze). *r.*
Verdea d'Arcetri. *h. w.*
Arezzo. *w. r.*
Artimino. *r.*
Ascianella (Siena).
Castel Bibbiano (Buonconvento).
Bibbiena (Arezzo).
Borgo a Mozzano (Lucca). *r.*
Brolio. *f. r.*
Buonconvento (Siena).
Buti (Pisa). *r.*
Campiglia (Siena). *r.*
Capannori (Lucca). *gew. r.*
Capezzine. *gew. w.*
Caprese (Arezzo).
Carmignano (Firenze). *f. r.*
Casa (Chiana). *gew. w.*
Casentino. *gew. r.*
Basso Casentino. *gew. w.*
Castellina (Siena).
Certaldo (Firenze).
Chianni (Pisa). *L. w.*
Chianti. *f. r.*
Cortona (Arezzo). *r. w.*
Elba. *w.*
Empoli (Firenze). *r.*
Firenze od. Florenz. *r.*
Fucecchio (Firenze).
Gersole. *r.*
Giglio (Grosseto).
Giogoli. *r.*
Lamporecchio (Firenze). *r.*
Lucca. *r.*
Marciana Marina (Elba).
Montalcino (Siena). *r. w.*
Montale (Firenze). *r.*
Montepulciano (Siena). *L. f. r.*
Monte Serrato (Elba). *r.*
Monte Spertoli (Firenze). *r.*
Montevarchi (Arezzo). *r.*
Nipozzano. *f. r.*
Pescia (Lucca). *r.*
Pietrasanta (Lucca).
Pisa. *ger. r.*
Pistoia (Firenze). *r.*
Pitigliano (Grosseto).
Poggibonsi (Siena). *r.*
Pomino. *f. r.*
Poncini. *r.*
Pontassieve (Firenze). *r.*
Pont-Ercole. *r.*
Ponte a Moriano.
Poppi (Arezzo).
Porto Ferrajo (Elba). *r. w.*
Porto Longone (Elba). *L. w.*
Porto Santo Stefano (Siena).
Riminese. *r.*
Rio dell' Elba. *s. g.*
Ripa. *gew. r.*
Ronichuzzo (Chianti). *r.*
Las Rosas. *r.*
Rosignano (Pisa). *gew. r.*
Rufina. *r.*
San Miniato (Firenze). *r.*
Sansepolcro. *f. w.*
Sante-Stefano. *r.*
Scansano (Grosseto). *r.*
Siena. *L. r.*
Val di Sieve (Firenze).
Signa (Firenze).
Subbiano (Arezzo).
Val Tiberina. *ger. r.*
Tizzana (Firenze). *r.*
Tredozio (Firenze).
Vino santissimo (Monte Catino). *hg.*

h) Latium. Latium. Latium.

Landschaft im Königreich Italien am unteren Tiber, umfaßt die Provinz Rom, welche 1870 aus dem dem Kirchenstaat gehörigen Gebiet gebildet worden war. Die Provinz Rom hat 11918 qkm und nach Berechnung vom 31. Dez. 1892: 994400 Einw. Sie zerfällt in die Kreise Civitavecchia, Frosinone, Roma, Velletri und Viterbo mit zusammen 226 Gemeinden. Den Norden erfüllt das römische Apenninen-Vorland, das ostwärts vom Chiana- und Tiberthal begrenzt wird und zu dem auch das Albanergebirge und die römische Campagna gehört. — In weinbaulicher Beziehung ist Latium in drei Gruppen einzuteilen: a) Das Gebiet von Velletri oder das, was man Castelli Romani nennt, die Reben werden an Pfählen gezogen, der vulkanische Boden ist die Ursache der guten Qualität der Weine. b) Die

zweite Gruppe, der Mittelpunkt der Produktion, wird von dem Bezirk Viterbo gebildet. Die Weinkultur ist hier nicht so dicht. Gleichwie im Gebiet von Velletri ist Weißwein vorherrschend. c) Die dritte Gruppe besteht aus dem Bezirk von Frosinone. Auch hier sind Weißweine vorwiegend. Die Weinstöcke sind an Bäumen in die Höhe gezogen. Die durchschnittliche Weinproduktion Latiums beläuft sich auf 1927300 hl. Hauptrebsorten für Rotweine: Cesanese, Cefarino, Morone, Aleatico; für Weißweine: Bello, Romano, Veletrano, Trebbiano.

Acquapendente. *r. w.*
Albano. *L. r. w.*
Castelli Romani. *r. w.*
Ceccano.
Cori.
Farnese. *L. r. w.*
Ferentino.
Frascati. *r. w.*
— vino delle grotte. *r.*
Frosinone. *w.*
Genzano di Roma. *r. w.*
Marino. *w.*
Mentano. *r.*
Monte Comparto. *w.*
Montefiascone od. Est, Est, Est[1]). *r. w.*
Monterotondo. *r. w.*
Narni.
Nettuno.
Paliano.
La Ricca.
Roma. *r. w.*
Sezze.
Terracina. *r. w.*
Velletri. *r. w.*
Vignanello. *w.*
Vino delle grotte vergl. Frascati.
Viterbo. *r. w.*

i) Région méridionale adriatique. Südliches Gebiet am Adriatischen Meer. Meridional Adriatic region.

Das südliche Gebiet am Adriatischen Meer umfaßt zwei Gruppen von Provinzen, die sich in weinbaulicher Hinsicht von einander unterscheiden. Die eine Gruppe, bestehend aus den drei Provinzen Teramo, Chieti und Aquila, bildet das Gebiet der Abruzzen; zu der zweiten Gruppe, welche das Gebiet von Apulien bildet, gehören die Provinzen Foggia, Bari und Lecce. Zwischen den zwei Gruppen liegt die Provinz Campobasso. Die Gesamt-Produktion des Südlichen Gebietes am Adriatischen Meer betrug in den Jahren 1879—83 im fünfjährigen Durchschnitt 4845400 hl, wovon 550900 hl auf die Provinz Teramo, 624600 hl auf Chieti, 562300 hl auf Aquila, 313200 hl auf Campobasso, 643100 hl auf Foggia, 1352500 hl auf Bari, 801800 hl auf Lecce kommen.

1. Les Abruzzes. Abruzzen. Abruzzi.

Die Weinerzeugung in den Abruzzen ist sehr mannigfaltig, weil die Rebe stufenweise hinaufsteigt, bis zu einer Höhe von 900 m über dem Meere. Die Weine der Abruzzen umfassen alle Arten und Sorten, welche man in den mehr nördlichen Provinzen erzeugt. Die hier kultivierten Rebsorten liefern so alkoholarme Weine, daß man gezwungen ist, zum Einkochen des Mostes zu greifen, um mehr Alkohol zu erhalten und mehr Haltbarkeit zu erzielen. Dies sind die »Vini cotti« oder gekochten Weine. Die gekochten Weine im eigentlichen Sinne werden bereitet, indem man Most auf direktem Feuer konzentriert, welcher selten von selbst anfängt zu gähren. Man mischt ihn dann mit rohem Most oder mit rohem, trockenem Wein. Die guten gekochten Weine der Abruzzen kann man zu den Dessert-Weinen rechnen. Hauptrebsorten in den Abruzzen: a) Weiß: Trebbiano (Atri, Città Sant' Angelo, Teramo, Alanno), Camplese oder Campolese (Penne, Aquila), Campolese chiuso (Sulmona), Spampanata bianca (Chieti). — Montonico, Racciapoluta (Alanno, Chieti), Racciapolone (Sulmona), Ciapparone (Vasto). — Cacciumo, Cacciuno, Mostarola, Empibotte. — Malvasia (Città Sant' Angelo, Teramo). b) Rot: Montepulciano (Teramo, Chieti), Montepulciano nero (Avezzano), Montepulciano cordisco (Aquila). — Montepulciano primutico (Sulmona). — Gaglioppo (Teramo, Chieti), Gaglioppo nero (Aquila), Maglioppa precoce (San Silvestro, Chieti), Majoppa (Ortona, Chieti), Gajappa (Crecchio, Tollo, Chieti). — Lagrima (Chieti). — Sangiovese, Canailo (aus Toskana eingeführt).

Aquila. *r. w.*
Avezzano (Aquila). *w.*
Barrea (Aquila).
Bucchianico (Chieti).
Caccavone (Campobasso).
Campobasso. *r. w.*
Campolleto (Campobasso).
Carapelle (Aquila).
Casacalenda (Campobasso).
Castellammare (Teramo). *L.*
Chieti. *r.*
Città Sant' Angelo (Teramo). *og.*
Frosolone (Campobasso).
Giulianova (Teramo). *r.*
Lanciano (Chieti). *r.*
Larino (Campobasso).
Montonico (Teramo). *w.*
Ortona a Mare (Chieti). *r. w.*
Pacentro (Aquila).
Penne (Teramo). *r. w.*
Pescara (Chieti). *r.*
Pescina (Aquila).
Popoli (Aquila). *r.*
San Biase (Campobasso).
Solmona (Aquila). *r. w.*
Teramo. *r. w.*
Tocco da Casauria (Chieti).
Tor dei Passeri.
Trebbiano. *w.*
Trivento (Campobasso).
Vasto (Chieti). *r.*
Vino annoso[2]). *L.*
Vino conservato (Teramo).
Vino cotto (Alanno [Teramo]).

[1]) Der Montefiascone ist der berühmteste Wein des ehemaligen Kirchenstaates, er wächst auf den Höhen unweit des Sees von Bolsena und wird sowohl rot als weiß gewonnen, besitzt stark ausgesprochenes Parfüm, ist aber schwer und vehement und nähert sich den Likör-Weinen. Er heißt auch »Est, Est, Est«. An ihn knüpft sich folgende von Wilh. Müller poetisch behandelte Sage. Ein deutscher Prälat, Johannes Fugger, welcher die Welt durchreiste, um ihre Weine zu prüfen, ließ seinen zuverlässigen Diener immer voraus reisen, damit dieser die Weine probiere. Wo der weinkundige Diener einen guten Tropfen fand, schrieb er mit Kreide »Est« an die Wirtshaus-Thüre, in Montefiascone aber, wo er den besten fand, schrieb er, um die Güte dieses Muskatellerweines bemerkbar zu machen, das Wort dreimal an die Thür. Sein Herr kehrte hier ein, trank den dreifach gepriesenen Wein bis er starb und wurde in der Kirche von San Flavino beigesetzt. Der treue Weinfinder aber ließ seinem Herrn ein Denkmal errichten, mit der Inschrift: »Est, Est, Est; Et propter nimium est, Dominus meus mortuus est«.

[2]) Ein sehr alter von eingekochtem Most hergestellter Likörwein.

2. Pouille. Apulien. Apulia.

Apulien umfaßte im Altertum den südöstlichen Teil Italiens vom Frentofluß (jetzt Fortore bis zum Bradanus (jetzt Bradano) und dem Japygischen Vorgebirge (jetzt Capo di Maria di Leuca). Gegenwärtig bezeichnet der Name Apulien (Puglia) nur noch einen Landesteil ohne politische Bedeutung, der die Provinzen Bari, Foggia und Lecce umfaßt, die zusammen 22115, nach Strelbitskij 20510 qkm und (1889) 1734387 Einw. haben. — Die Weine Apuliens sind mit wenigen Ausnahmen Verschnitt-Weine, trotzdem begegnet man großen Unterschieden in ihrer Zusammensetzung und in ihrem Charakter, je nach den verschiedenen Gebieten, in welchen sie erzeugt werden.

Provinz Foggia.

Hauptrebsorten: Weiß: Asprinia, Bombino oder Buonvino oder Colatamburra oder Buttapalmento, Bombino bianco, Coda di volpe, Fiano, Greco bianco, Guarnaccino, Malvasia lunga, Montonico, Moscatello, Mostosa oder Mostarella, Nardobello, Passolara, Plauso, Racioppone, Ragusano, Toccanese, Turchesca, Verdeca, Viticone. Schwarz: Aglianico, Aleatico, Bombino nero, Gaglioffo, Lagrima, Montepulciano, Nigrito, Olivella, Olivella della Torre, Orfeo, Perrone, Rosso di Lecce, Somarello oder Somarello nero oder Donnimarco, Uva della Pergola, Uva di Troia, Uvaggio, Vernacciolo, Zagarese, Zuccherino.

Avellino. *r.*
Basilicata. *r.*
Benevento. *r.*
Bovino. *r.*
Cerignola. *r.*
Foggia. *r.*
Gargano. *r.*
Lucera. *r. w.*
Margherita di Savoia od. di Saline. *r.*
Ofanto. *r.*
Ortanova. *r.*
San Ferdinando. *r.*
San Severo. *r. w.*
Trinitapoli. *r.*

Provinz Bari.

Hauptrebsorten: a) Schwarz: Aglianico, Aleatico, Amaro di Brindisi oder Nero amaro oder Negro amaro, Bombino nero, Cazzomariello oder Cazzomaniello oder Susomaniello, Colangelo, Uva di Gerri, Gaglioppo oder Uva colore, Lagrima, Malvasia nera, Nero minutillo, Notardomenico, Pampanuta nera, Pernosto, Porcinale oder Porcinara oder Purcinara, Somarello nero, Uva della pergola, Primativo oder Primaticcio, Uva romana, Uva di Troia (Vitigno di Canosa, Nero di Barletta, Uva Tranese, Uva della Marina, Uva Troiana), Tufaro, Verdone nero, Zagarese, Zapponeta nera, Zingarello, Zuccherino. b) Rot: Barbarossa, Uva di Bitonte oder Uva rosa, Somarello rosso. c) Weiß: Alvese oder Albese, Asprimo, Bianco lassano, Bombino bianco oder Colatamburro, Buttapalmento, Fianello bianco, Fiano, Greco bianco oder Latino bianco, Lagrone, Malvasia, Malvone, Mastro Giorgio, Uva Giove, Moscadello oder Moscato, Moscatella oder Gerusalemme, Palumbo, Pampanuto, Piè di cocola, Ragusano oder Rausano, Roge, Uva di San Pietro, Verdeca oder Alvino verde oder Verdisco oder Verdicchio oder Vino verde, Verdone oder Vino verde bastardo.

Acquaviva (Primativo). *r.*
Aleatico.
Altamura (Primativo). *r.*
Andria. *r.*
Auricarro.
Bari. *w. r.*
Barletta. *r.*
Bisceglie. *r.*
Bitetto. *r.*
Bitonto. *w. r.*
Canosa. *r.*
Casamassima. *w. r.*
Castellana. *r. w.*
Cerasuolo (Mehrz. Cerasuoli)[1]. *r.*
Cisternino. *w. r.*
Conversano. *w. r.*
Corato. *r. w.*
Fasano.
Gioia del Colle vergl. Primativo di Gioia.
Locorotondo. *w. r.*
Minervino. *r.*
Mola.
Molfetta. *r.*
Monopoli. *w. r.*
Montrone. *w. r.*
Le Murge. *r.*
Palo del Colle. *w. r.*
Polignano. *w. r.*
Primativo od. Primitivo od. Primaticcio[2]. *r.*
— di Gioia. *r.*
Putiglano.
Ruvo. *r. w.*
Sannicandro. *w. r.*
Santeramo (Primativo). *r.*
Spinazzola. *r.*
Terlizzi. *r.*
Trani. *r.*
— Moscato.
Turi. *w. r.*
Zagarese.

Provinz Lecce.

Hauptrebsorten: Schwarz: Aglianico, Aleatico nero, Gaglioffo, Grismaniello, Lagrima, Malvasia nera, Mangiverri, Montonico, Negro amaro oder Nigro amaro oder Nero amaro (Rosso di Lecce, Albese, Uva lagrima, Uva cane), Negro paesano oder Negro dolce, Primativo di Gioia, Ragusano nero, Uva di San Nicola, Susumaniello oder Susumanieddu oder Susumarieddu oder Susumarriello, Urnaccio, Vernaccio nero. Weiß: Asprino, Bianco palmento oder Bianco di palmento oder Buttapalmento, Malvasia, Malvasia bianca, Moscadella, Moscatello, Moscato, Ragusano bianco, Uva rosa.

Acquarica. *r.*
Alessano. *r.*
Alezio. *r.*
Aradeo. *r.*
Arnesano.
Brindisi. *r.*
Carnicano.
Carovigno. *r. w.*
Casarano. *r.*

[1]) Die Cerasuoli sind Weine, bei deren Bereitung in erheblicher Menge weiße Trauben verwendet werden. Infolgedessen ist die Farbe dieser Weine sehr hell und unbestimmt, meistens kirschrot, nicht selten gelblichrot. Da letztere Farbe vom Handel ohne weiteres ausgestoßen wird, werden auch keine großen Geschäfte mit diesen Weinen gemacht. Dazu kommt noch, daß sie sehr leicht berauschen. Während eine geringe Menge weißer Trauben bei der Bereitung roter Tischweine diese wertvoller machen, schaden erstere, wenn in größerer Menge verwendet.

[2]) Primativo = frühreif. Die Hauptgebiete des nach der Rebsorte benannten Primativo sind Gioia del Colle, ferner Santeramo in Colle, Altamura, Acquaviva und andere benachbarte Gebiete. Der Primativo ist ein durch ein sehr angenehmes Bouquet charakterisierter Wein.

Castrignano. *r.*
Ceglie. *r.*
Cellino-San-Marco.
Copertino. *r.*
Cutrofiano. *r.*
Erchie. *r.*
Francavilla Fontana. *r.*
Galatina.
Galatone. *r.*
Gallipoli. *r.*
Grottaglie. *r.*
Guagnano. *r.*
Laterza. *r.*
Lecce.
Leuca. *r.*
Maglie. *r.*
Manduria. *r.*
Martina Franca. *r.*
Massafra.
Matino. *r.*
Mesagne. *r.*
Miggiano. *r.*
Monteroni. *r.*
Nardò. *r.*
Neviano. *r.*
Nociglia. *r.*
Ostuni. *r.*
Otranto. *L. r.*
Parabita. *r.*
Presicce. *r.*
Pulsano. *r.*
Racale. *r.*
Salice Salentino. *r.*
San Donace. *r.*
San Pancrazio Salentino. *r.*
San Pietro Vernotico. *r.*
San Vito dei Normanni. *r.*
Sava.
Sequile.
Specchia. *r.*
Squinzano. *r.*
Supersano. *r.*
Taranto. *r.*
Taurisano. *r.*
Taviano. *r.*
Torchiarolo.
Trepuzzi. *r.*
Ugento. *r.*
Veglie. *r.*

k) Région méridionale méditerranéenne. Südliches Gebiet am Mittelländischen Meer. Meridional Mediterranean region.

Diese Kultur-Region umfaßt die Provinzen Caserta, Neapel, Benevento, Avellino, Salerno, Potenza oder Basilicata, sowie die Landschaft Kalabrien, welche aus den drei Provinzen Cosenza, Catanzaro und Reggio besteht.

1. Calabre. Kalabrien. Calabria.

Die südwestlichste Halbinsel des Königreichs Italien, grenzt im Norden an die Landschaft Basilicata, im Nordosten an das Ionische, im Westen an das Tyrrhenische Meer. Das Klima wurde schon im Altertum gepriesen; nur in flacheren Gegenden erzeugen stillstehende Gewässer in der heißen Jahreszeit ansteckende Krankheiten. Die Landschaft umfaßt folgende Provinzen: Catanzaro (5975,10 qkm), Cosenza (7358,04 qkm), Reggio di Calabria (3929,99 qkm). Eine neue Berechnung von 1891 ergab 1315296 Einwohner. — Kalabrien erzeugt neben Verschnitt-Weinen rote Tischweine von großem Wert; im Vergleich mit den Weinen derselben Kategorie von Sizilien und Apulien sind sie haltbarer und in der Zusammensetzung harmonischer, sie entwickeln bereits im ersten Jahr ein Bouquet, welches andere Weine erst nach Jahren erlangen. Cosenza und namentlich Catanzaro erzeugen gute Weine im Überfluß (Cirò, Sambiase, Nicastro). In der Provinz Reggio wachsen ebenfalls Verschnitt-Weine in großer Menge, aber die Reblaus hat hier der Weinproduktion großen Schaden zugefügt. Weißweine werden in Kalabrien nur in geringer Menge erzeugt; für Luxus-Weine, süße oder trockene, sind in Kalabrien von Natur aus alle der Produktion solcher Weine günstigen Bedingungen vorhanden. In der Provinz Reggio wächst der Greco di Gerace, ein süßer Wein von hohem Wert, welcher vom Handel Neapels gesucht ist. Auch Wermutwein bereitet man mit großem Erfolg in der Provinz Cosenza. Die Produktion betrug 1879—83 durchschnittlich: Catanzaro 188100 hl, Cosenza 823300 hl, Reggio di Calabria 299500 hl. — Hauptrebsorten: Schwarz: Arvino nero (Magliocco dolce), Greco nero, Magliocco di Nocera, Mantonico, Piedelungo (Rogliano) Coda di volpe, Pietro Parise (Asprino nero), Scaleoto. Weiß: Greco bianco, Malvasia bianca, Moscarella, Pecorello (Rogliano), Provitaro.

Acri (Cosenza). *r. w.*
Ardore (Reggio).
Bagaladi (Reggio).
Bagnara (Reggio).
Belvedere Marittimo (Cosenza).
Bianco (Reggio).
Borgia (Catanzaro).
Bova (Reggio).
Bovalino (Reggio).
Brancaleone (Reggio).
Bruzzano Zeffiri (Reggio).
Calanna (Reggio).
Campo (Reggio). *r.*
Cannitello (Reggio).
Caraffa del Bianco (Reggio).
Cardeto (Reggio).
Cassano al Ionico (Cosenza). *r.*
Castrovillari (Cosenza). *r.*
Cataforio (Reggio).
La Catona (Reggio).
Cimina (Reggio).
Cirò (Catanzaro). *r.*
Condofuri (Reggio).
Corigliano (Cosenza). *r.*
Cosenza. *r.*
Cosoleto (Reggio).
Crati (Cosenza). *r.*
Delianuova (Reggio).
Diamante (Cosenza).
Esaro (Cosenza). *r.*
Falerna (Catanzaro).
Ferruzzano (Reggio).
Fiumara (Reggio).
Fossato.
Gallico (Reggio).
Gallina (Reggio).
Greco di Gerace (Reggio). *s.*
Gioia Tauro (Reggio). *r.*
Joppolo (Catanzaro).
Laganadi (Reggio).
Limbadi (Catanzaro).
Lungro od. Lungio (Cosenza).
Maida (Catanzaro).
Melicucca (Reggio).
Melito di Porto Salvo (Reggio).
Mesuraca (Catanzaro).
Monteleone (Catanzaro). *r.*
Motta (Reggio).
Nicastro (Catanzaro). *r.*
Nicotera (Catanzaro).
Oppido Mamertina (Reggio).
Palizzi (Reggio).
Palme (Reggio). *r.*
Paola (Cosenza). *r.*

Papasidero (Cosenza).
Paterno (Cosenza).
Pellaro (Reggio).
Pizzo (Catanzaro). *r.*
Podargoni (Reggio).
Polistena (Reggio).
Portigliola (Reggio).
Reggio. *r.*
Rosali (Reggio).
Rosarno (Reggio).
Rossano (Cosenza).
Salice (Reggio).
Sambatello (Reggio).
Sambiase (Catanzaro). *r.*
Sant' Alessio in Aspromonte (Reggio). *r.*
Sant' Andrea (Catanzaro). *r.*
Sant' Eufemia (Reggio).
San Lorenzo (Reggio).
San Procopio (Reggio).
San Roberto (Reggio).
Santo Stefano (Reggio).
Savuto vecchio (Rogliano). *r.*
Scido (Reggio).
Scigliano (Cosenza).
Scilla (Reggio).
Seminara (Reggio).
Siderno Marina (Reggio).
Sinopoli (Reggio).
Squillace (Catanzaro). *r.*
Staiti (Reggio).
Stilo (Reggio).
Terrati (Cosenza).
Tresilico (Reggio).
Varapodio (Reggio).
Villa San Giovanni (Reggio). *w.*
Villa San Giuseppe (Reggio).

2. Campanie. Kampanien. Campania.

Eine ehemalige Landschaft Italiens, mit der Hauptstadt Capua, grenzte südöstlich an Lucanien, nordöstlich an Samnium, nordwestlich an Latium, südwestlich an das Tyrrhenische Meer und wurde von den Römern vorzugsweise Regio felix, wie jetzt noch Campagna felice, genannt. Jetzt umfaßt die Landschaft folgende Prov.: Avellino (3649 qkm), Benevento (1751,51 qkm), Caserta (5947,8 qkm), Neapel (1065,56 qkm), Salerno (5505,95 qkm). Was die Weinproduktion anbelangt, belief sich der Durchschnitts-Ertrag in den Jahren 1879—83 wie folgt: Avellino: 776800 hl, Benevento: 124500 hl, Caserta: 380800 hl, Neapel: 624300 hl, Salerno: 790400 hl.

Afragola (Napoli).
Aglianico (Benevento).
Ariano di Puglia (Avellino). *r.*
Avellino. *rbr.*
Averno (Napoli). *r.*
Baja e Latina (Caserta). *w.*
Benevento. *r.*
Boscotrecase (Napoli).
Caivano (Napoli).
Cajazzo (Caserta).
Calvi Risorta (Caserta).
Campagna (Salerno). *r.*
Campolattaro (Benevento).
Capo di Miseno (Napoli). *w.*
Capri[1]). *r. w.*
Capua (Caserta). *r. w.*
Carinola (Caserta).
Casamicciola (Napoli).
Casciago (Napoli).
Caserta. *r. w.*
Casola di Napoli. *r.*
Casoria (Napoli).
Castellamare di Stabia (Napoli).
Cerreto Lannita (Benevento).
Cilento (Salerno).
Falerno (vino tazzese). *r.*
— di Caleno[2]). *r.*
— Faustiano[3]). *w.*
— imperiale od. Massico.
Fondi (Caserta).
Formicola (Caserta).
Formio (vinum formianum). *s. r.*
Furia d' Ischia (Ipomeo). *r.*
Gaëta (Caserta). *r.*
Gaurano[4]). *w.*
Gragnano (Napoli). *r.*
Ischia. *r. w.*
Lagrimae di Castellamare di Sorrento. *r.*
Lagrimae Christi[5]). *hr. 1.*
Lagrimae Christi della Somma.
Lagrimae Christi greco.
Lagrimae Tiberii vergl. Capri.
Lavore (Napoli).
Maddaloni (Caserta).
Monte di Procida vergl. Procida.
Monte Solaro (Capri).
Monte Somma vergl. Lagrimae Christi della Somma.
Napoli[6]). *r. w.*
Ottajano (Napoli).
Perdifumo (Salerno).
Piedimonte d' Alifa (Caserta).
Pisciotta (Salerno).
Pollica (Salerno).
Pontecagnano (Salerno).
Pontecorvo (Caserta). *r.*
Posilippo (Napoli).
Pozzuoli vergl. Gaurano.
Pratola Serra (Avellino). *r.*

[1]) Bei den Alten Capreae, eine der reizendsten Inseln des Tyrrhenischen Meeres, am Südeingange des Golfs von Neapel, dem Vorgebirge Punta della Campanella gegenüber, ein steiles Felsen-Eiland von etwa 17 km Umfange, 7 km Länge und 10,4 qkm Flächen-Inhalt. Auf der Insel wächst ein köstlicher weißer (Lagrimae Tiberii) und roter Wein, der frei von dem schwefeligen Beigeschmack der Neapeler Weine ist.

[2]) Nahe den Ruinen des alten Capua wachsend, ein vortrefflicher Magenwein.

[3]) Auf den Hügeln der faustinischen Villa Ciceros wachsend.

[4]) Bei Pozzuoli, weiß, moussierend, ein wenig säuerlich, aber von angenehmem Geschmack.

[5]) Lagrimae Christi, wörtlich »Thränen Christi«, engl. lacrymae Christi, ital. lagrimae Cristi und lacrimae Cristi. Die italienischen Wörterbücher geben sämtlich für das Wort »Thräne« die Formen »lagrima« (auch spanisch) und »lacrima«. Die nur selten vorkommende Form lagryma (daher auch lagrymae Christi) ist veraltet. — Der Lagrimae Christi ist ein neapolitanischer Wein, so genannt nach der Lagrima-Traube und dem Kloster auf dem Vorsprunge des Vesuvs. Er wächst nur in sehr geringer Menge in der nächsten Umgebung des genannten Klosters, hat eine hellrote Farbe, ist sehr feurig, würzhaft, äußerst schmackhaft und gilt als einer der edelsten Likör-Weine. Es stehen ihm nach die Lagrimae Christi della Somma, ein Likörwein von Bernstein-Farbe, ebenfalls fein und bouquetreich (Somma = Teil des Vesuvs, 1100 m hohe halbkreisförmige Wand); am Fuße des Vulkans, bei Castellamare, gewinnt man die Lagrimae Christi greco von der Greco-Traube, treffliche Malvasiere, aber erst im dritten Range der echten »Thränen«. Was in Neapel und Umgegend als Lagrimae Christi verabreicht wird, sind weiße und rote Vollweine von den Ufern des Averner Sees sowie von den Hügeln des Dorfes Sta. Maria di Capua. Im ganzen südlichen Italien wird die Lagrima-Traube vielfach angebaut.

[6]) Deutsch: Neapel.

Prignano (Salerno).
Procida (Napoli). *r.*
Salerno. *L. r. w.*
Sta. Maria di Capua (Caserta). *L. r. w.*
Sarno (Salerno).
Serino (Avellino).
Somma Vesuviano vergl. Lagrimae Christi della Somma.
Sora (Caserta).
Sorrento (Napoli). *r.*
Tauraso (Avellino). *r.*
Torchiara (Salerno).
Torre del Greco (Napoli).
Valva (Salerno). *r.*
Ventotene (Napoli). *r.*
Vico Equense (Napoli).

3. Potenza ou Basilicate. Potenza oder Basilicata. Potenza or Basilicata.

Potenza, bis 1871 Basilicata genannt, Provinz und Landschaft (Compartimento) im Königreich Italien, grenzt im Norden an die Provinz Foggia, im Nordosten an Bari, im Osten an die Provinz Lecce und den Golf von Tarent, im Süden an Cosenza, im Westen an das Tyrrhenische Meer, an Salerno und Avellino, hat 10676 qkm, nach einer Berechnung vom 31. Dez. 1893 543443 Einwohner. Potenza zerfällt in die vier Kreise Lagonegro, Matera, Melfi und Potenza mit zusammen 124 Gemeinden. — In den Jahren 1879—83 erzeugte das Land durchschnittlich 636600 hl Wein, worunter eine Anzahl guter Tisch-, Verschnitt- und Halbverschnitt-Weine sich befinden.

Barile.
Bella.
Melfi. *r.*
Moliterno. *r.*
Montepeloso.
Palmira.
Potenza. *r. w.*
Rionero. *r.*
Ruoti.
Senise. *r.*
Tricarico.

l) Sicile. Sizilien. Sicily.

Die größte, fruchtbarste, bevölkertste Insel des Mittelmeeres, von der Halbinsel Kalabrien durch die Straße von Messina getrennt und nur 120 km von dem nächsten Küsten-Punkte Afrikas entfernt, hat nach einer neuen Ausmessung der General-Direktion der Statistik 25461 qkm, mit den zu ihr gerechneten Liparischen und Ägadischen Inseln sowie den Eilanden Ustica, Pantelleria, Linosa und Lampedusa 25740 qkm. Im Dezember 1893 betrug die Bevölkerung 3404665 Einw. Nach der historischen, aus der Zeit der Sarazenen-Herrschaft stammenden Einteilung zerfiel die Insel in die drei Bezirke: Val di Demone im Nordosten, Val di Noto im Südosten, Val di Mazzara im Nordwesten. Jetzt umfaßt Sizilien sieben Provinzen: Caltanisetta (3769 qkm), Catania (5102 qkm), Girgenti (3862 qkm), Messina (4579 qkm), Palermo (5087 qkm), Siracusa (3697 qkm), Trapani (3146 qkm). — Sizilien liefert auf etwa 160000 ha Weinpflanzungen alle Arten Weine, welche der Weinhandel bedarf: Verschnitt-Weine, Tischweine, Dessert-Weine. Die meisten älteren Weine werden stark mit Sprit versetzt und führen den Namen Vini asciuti. In Siracusa, auch wohl in Catania, hängt man in das Faß einen Zweig der Sauerkirsche (amarena), oder der Mandarine, wodurch der Wein ein angenehmes, von Vielen geliebtes Aroma erhält. Die Weinproduktion in Sizilien beträgt durchschnittlich 7656500 hl, wovon 1482700 hl auf Palermo, 927300 hl auf Messina, 1184800 hl auf Catania, 1324800 hl auf Siracusa, 430100 hl auf Caltanisetta, 350700 hl auf Girgenti und 1453000 hl auf Trapani kommen, Nach anderen Quellen betrug die Weinproduktion 1892 3946500 hl, 1893 4111300 hl. Leider fehlt es indes noch vielfach an reinem Rebsatz, an sorgfältiger Kultur und richtiger Keller-Behandlung. Dunkelrote trockene Weine, von welchen die feineren Sorten Vino calabrese und die leichteren Vino del Bosco heißen, bilden das Hauptprodukt. — Hauptrebsorten: Rot: Calabrese (Nerello calabrese), Frappato di Vittoria, Nerello (Nireddu mascalisu), Nocera (Nucera). Weiß: Catarratto Mantellato (Catarratto ammantiddatu). — Die Bearbeitung dieses Kapitels hat Herr Hotelier und Weingutsbesitzer Pietro Weinen in Palermo übernommen, auch gingen uns wertvolle Mitteilungen von dem Kaiserlich Deutschen Vice-Konsulat in Girgenti zu.

Aderno (Catania). *r.*
Agosta, auch Augusta (Siracusa).
Aidone (Caltanisetta).
Albanello (Siracusa). *r. w.*
Alcamo (Trappani). *r. w.*
Alcantara.
Alia (Palermo).
Aliminusa (Palermo).
Amarena[1].
Arancio (Etna).
Assoro (Catania).
Augusta vergl. Agosta.
Avola (Siracusa). *r.*
Bagheria (Palermo). *r. w.*
Balestrate (Palermo). *w.*
Barcellona (Messina).
Barrafranca (Caltanisetta).
Belpasso (Catania).
Benedettino (Catania).
Biscari (Siracusa).
Bivona (Girgenti).
Bronte[2]. *L. w.*
Buscemi (Siracusa).
Butera (Caltanisetta).
Caccamo (Palermo).
Calabrese. *r.*
Calatabiano (Catania).
Caltagirone (Catania). *r. w.*
Calvaruso (Messina).
Cammarata (Girgenti).
Campobello di Licata (Girgenti).
Campofelice (Palermo).
Canicatti (Girgenti).
Canicattini (Siracusa).
Capo rosso.
Caronia (Messina).
Cassaro (Siracusa).
Casteldaccia (Palermo). } *r. w.*
Castel Ferrato. }
Castellamare (Lagrimae Christi greco). *r. 1.* — *w.*
Castelvetrano. *r. w.*
Castrofilippo (Girgenti).
Castronuovo di Sicilia (Palermo).
Castroreale (Messina). *r.*
— di San Giovanni. *w.*
Castro di San Giovanni. *w.*
Catania. *r.*
Piana di Catania. *r. w.*
Cefalù (Palermo). *r.*

---

[1] Eine besondere, nur Sizilien angehörige Weingattung, wird hergestellt, indem man Weichselkirschblätter mit dem Most vergären läßt.

[2] Bronte ist ein Landgut in der Nähe von Marsala (siehe d. auf S. 1733), früher dem Lord Nelson gehörig.

Centuripe (Catania).
Cerda (Palermo).
Chiaramonte Gulfi (Siracusa).
Ciaculli-e-colli (Palermo).
Ciancino (Girgenti).
Cilento (Palermo).
Cinisi (Palermo).
Comiso (Siracusa).
Corvo rosso.
— bianco.
{A. d. Kell. d. Herzogs von Salsaparuta bei Palermo.}
Delia (Caltanisetta).
Didymia (Lipari).
Etna Rosso.
Bosco dell' Etna. *r. w.*
Essenza dell' Etna od. Nettare, auch Etna-Madera secco od. dolce. *r.*
Montagna dell' Etna. *r. w.*
Faro (Messina). *r.*
Favara (Girgenti).
Favignana[1]).
Felicudi (Liparische Insel).
Ferla (Siracusa).
Floridia (Siracusa).
Francoforte (Siracusa).
Giarratana (Siracusa).
Giarre (Catania).
Girgenti.
Grammichele (Catania).
Gratteri (Palermo).
Gravina di Catania.
Lagrima. *hr.*
Lentini od. Leontini (Siracusa). *r.*
Leonforte (Catania).
Levanzo[2]).
Licata (Girgenti). *w.*
Licodia (Catania).
Linguaglossa montagna (Catania). *r.*
Malvasia di Lipari. *r. w.*
Mamertino (Milazzo). *hr.*
Marianopoli (Caltanisetta).

Marineo (Palermo).
Marittimo[3]).
Marsala[4]). *gg.*
— Inghilterra oder doppia concia.
— Italia oder Concia Italia.
— vergine.
Mascali-Nuovo (Catania). *L. r.*
Piana di Mascali. *r. w.*
Mascalucia (Catania).
Mazara del Vallo (Trapani).
Mazzara od. Sant' Andrea (Messina). *r.*
Mazzarino (Caltanisetta).
Melilli (Siracusa).
Menfi (Girgenti)[5]). *hr.*
Messina. *r.*
Mezzojuso (Palermo).
Milazzo (Messina).
— bianco.
— rosso asciutto.
— vino concentrato.
Militello (Catania).
Mineo (Catania).
Misilmeri (Palermo). *r. w.*
Misterbianco (Catania).
Modica (Siracusa). *r.*
Monte Delfino. *r.*
Monte Falcone (Marittimo).
Monte Gibello, auch Mongibello[6]). *L. r.*
Monte Maggiore Belsito.
Monte alla Rosa. *w.*
Monterosso Almo (Siracusa).
Moscato Capriato. *r.*
Mussomeli (Caltanisetta).
Naccarella.
Naro (Girgenti).
Nicolosi (Catania).
Niscemi (Caltanisetta).
Nizza Sicilia (Messina).
Noto (Siracusa).

Ogliastro. *r.*
Pachino[7]). *r.*
Palagonia (Catania).
Palazzola (Siracusa).
Palermo. *r.*
Palma di Montechiaro (Girgenti).
Panaria (Liparische Insel).
Pantellaria (siehe S. 1545).
Partanna (Trapani).
Partinico (Palermo). *r. w.*
Pedara (Catania).
Pestinibetta.
Petralia-Sottana (Palermo).
Piazza Armerina (Caltanisetta). *r. w.*
Piedimonte-mezza montagna (Catania). *r.*
Pietraperzia (Caltanisetta).
Polizzi Generosa (Palermo).
Prizzi (Palermo).
Racalmuto (Girgenti).
Raddusa (Catania).
Ragusa (Siracusa).
Ragusa Inferiore (Siracusa).
Randazzo (Catania).
Ravanusa (Girgenti).
Regalbute (Catania).
Resuttano (Caltanisetta).
Ribollito di Marsala. *r.*
Riesi (Caltanisetta).
Riposto[8]). *r. w.*
Roccamadara (Messina).
Rocca Valdina (Messina).
Rosolini (Siracusa).
Malvasia di Salina (Lipari).
Sambuca (Girgenti).
San Cataldo (Caltanisetta).
Sta. Caterina (Caltanisetta).
San Cono (Catania).
Santa Croce Camerina (Siracusa).
San Mauro Castelverde (Palermo).

---

[1]) Die größte der Ägadischen oder Agadischen Inseln (aegates insulae, ital. egadi = Ziegen-Inseln). Letztere sind eine Gruppe von drei gebirgigen Inseln an der Westspitze Siziliens, zu der ital. Provinz Trapani gehörig, mit (1881) 5763 Einw. auf 43,5 qkm, von denen 4854 auf Favignana (Aegusa) 656 auf Marittimo (Hiera), 232 auf Levanzo (Phorbantia oder Buccina) und 21 auf Le Formiche kommen.

[2]) Vergleiche die Fußbem. zu Favignana.

[3]) Vergleiche die Fußbem. zu Favignana.

[4]) Die oben angeführten Qualitäten des Marsala unterscheiden sich besonders durch ihren Alkohol-Gehalt. Der Marsala des großen Handels hat 15 bis 20 Prozent Alkohol, je nach dem Bestimmungs-Lande kann der Alkohol-Gehalt bis auf 24 Prozent steigen. Zur Erzeugung der sog. Likör-Weine wird der Grundwein mehrerer Sorten gemischt und erhält Zusätze von eingekochtem Weinmost (vino cotto), gealtertem, unvergorenem Weinmost (vino sforzato) und zu verschiedenen Malen Spritzusatz, bis er genügend Proz. Alkohol-Stärke erreicht. Die Einführung des Marsala geschah 1772 durch den Engländer Woodhouse und gelangte hauptsächlich zu Ruf, als der Madeira vorübergehend fehlte.

[5]) Wie uns das Kaiserlich Deutsche Vice-Konsulat in Girgenti mitteilt, wird der »Menfi« meist zur Bereitung der Marsala-Weine benutzt. Zu diesem Zwecke werden entweder die Trauben oder der Most nach Marsala geschickt.

[6]) So nennen die Sizilianer den Ätna oder Etna.

[7]) Unter Pachino versteht der italienische Handel alle jene Weine, die in dem weiten Gebiete der Ebenen von Noto, Avola und Pachino erzeugt werden.

[8]) Der Riposto ist der Wein des großen Handels. Unter diesem Namen gehen alle Weine aus dem östlich vom Ätna gelegenen Gebiet. Da der Weinbau bis zu einer Höhe von 1400 m über dem Meeresspiegel hinaufgeht, so teilt man die Riposto-Weine im Handel in drei verschiedene Kategorieen ein: Pianura (Weine der Ebene), Mezza Montagna (Weine aus der mittleren Berglage), Montagna (Weine aus der oberen Berglage).

Sta. Ninfa (Trapani).
Saponara Villafranca (Messina).
Savoca (Messina).
Scalambra. *r.*
Scaletta Zanglea (Messina).
Sciacca (Girgenti). *w.*
Sciara (Palermo).
Scicli (Siracusa).
Scoglitti vergl. Vittoria.
Scordia (Catania).
Serradifalco (Caltanisetta).
Siculiana (Girgenti). *hr.*
Siracusa. *rbr.*
— (Isola). *rbr.*
Solarino (Siracusa).
Castello Solicchiata (Catania). *r.*
Sortino (Siracusa).
Spaccaforno (Siracusa).
Spadafora (Messina).
Moscato di Stromboli. *s.*
Taormina (Messina). *r.*
Termini Imerese (Palermo).
Terranova di Sicilia.
Terre forti (Catania).
Trabia (Palermo).
Trapani.
Trecastagne (Catania).
Valguarnera Caropepe (Caltanisetta).
Vallelunga Pratamento (Caltanisetta).
Viagrande (Catania).
Villarosa (Caltanisetta).
Vittoria[1]. *r.*
Vizzini (Catania).
Zucco (aus den Gärten des Herzogs von Aumale).

m) Sardaigne. Sardinien. Sardinia.

Ital. *Sardegna,* ital. Insel im Mittelmeer, die zweitgrößte desselben, 12 km südlich von Korsika, umfaßt 24078 qkm, hat (1892) 731467, nach einer Berechnung vom 31. Dez. 1893 741362 Einwohner. Der Nordteil bildet die Provinz Sassari mit den fünf Kreisen Alghero, Nuoro, Ozieri, Sassari, Tempio Pausania und 107 Gemeinden, der Südteil die Provinz Cagliari mit den vier Kreisen Cagliari, Iglesias, Lanusei, Oristano und 257 Gemeinden. Hauptstadt ist Cagliari. — Sardinien erzeugt viel Wein, doch ist die Behandlung desselben eine ungenügende. Alle sardinischen Weine sind charakteristisch durch ihre besondere Herbheit, wohl eine Folge der ziemlich vollendeten Gärung. Für den großen Handel lassen sich die Weine Sardiniens einteilen in: Weißweine, rote Tischweine, rote Verschnitt-Weine, Spezialweine (z. B. Vernaccia, Nasco, Monaca u. a.).

Alghero (Sassari). *r.*
Banari (Sassari).
Bari (Cagliari). *r. w.*
Bessude (Sassari).
Bonnanaro (Sassari).
Bonoroa (Sassari).
Berchidda (Sassari).
Borutta (Sassari).
Malvasia di Bosa (Cagliari).
Bulzi (Sassari).
Cabras (Cagliari).
Cagliari. *r.*
Campidano.
Cargeghe (Sassari).
Castelsardo (Sassari).
Cheremule (Sassari).
Chiaramonti (Sassari).
Cossoine (Sassari).
Dorgali (Sassari). *r.*
Florinas (Sassari).
Gairo Nuoro (Cagliari). *r. w.*
Galtelli (Sassari). *r.*
Garnaccia.
Ghilarza (Cagliari).
Giave (Sassari).
Giro. *r.*
Ilbono (Cagliari). *w.*
Isili (Cagliari).
Jerza od. Jerzù (Cagliari). *r.*
Laerru (Sassari).
Lanusei (Cagliari). *r.*
Loceri (Cagliari). *r.*
La Maddalena (Sassari).
Mara (Sassari).
Martis (Sassari).
Milis (Cagliari).
Monaca.
Monteleone Rocca Doria (Sassari).
Mores (Sassari).
Muragus (Cagliari).
Muros (Sassari).
Nasco di Sardegna (Ogliastra). *w.*
Nughedu di San Nicolo (Sassari).
Nulvi (Sassari).
Nuoro (Sassari). *r.*
Ogliastra.
Oliena (Sassari). *r.*
Oristano (vino Vernaccia). } *r.*
Oschiri (Sassari). }
Ossi (Sassari).
Ozieri (Sassari).
Padria (Sassari).
Pauli (Cagliari). *r. w.*
Perfugas (Sassari).
Malvasia di Pirri (Cagliari).
Ploaghe (Sassari).
Porto-Torres (Sassari). *r.*
Pozzo Maggiore (Sassari).
Putifigari (Sassari).
Malvasia di Quarto Sant' Elena (Cagliari). *r. w.*
Romana (Sassari).
Sant' Antioco (Cagliari).
San Pantaleo (Cagliari). *r. w.*
Sassari. *r.*
Sedini (Sassari).
Semestene (Sassari).
Sennori (Sassari).
Siligo (Sassari).
Siniscola (Sassari). *r.*
Sinnai (Cagliari).
Solarussa (Cagliari).
Sorso (Sassari). *r.*
Tempio-Pausania (Sassari).
Terralba (Cagliari). *w.*
Thiesi od. Tiesi (Sassari).
Tissi (Sassari).
Torralba (Sassari).
Tortoli (Cagliari). *r.*
Tula (Sassari).
Ulassai (Cagliari). *r.*
Uras (Cagliari). *w.*
Uri (Sassari).
Usini (Sassari). *r.*
Vernaccia (Oristano).
Villacidro (Cagliari). *w.*
Villasor (Cagliari). *r. w.*

[1]) Wein, welcher in der weiten Ebene von Vittoria, zwischen Chiaromonte, Comiso und Scoglitti wächst. Im Handel geht er unter dem Namen Scoglitti, weil er von dort verschifft wird.

Die Weine Italiens.

Alphabetische Übersicht.



IX. Luxembourg. Luxemburg. Luxemburg.

Selbständiges und neutrales Großherzogtum, Mitglied des deutschen Zollvereins, 1815—66 zum Deutschen Bunde gehörig, bildet ein nach Norden zugespitztes Dreieck, grenzt im Norden an Belgien und die preuß. Rheinprovinz, im Osten an die Rheinprovinz, im Süden an Lothringen und das franz. Dép. Meurthe-et-Moselle und im Westen an die belgische Provinz Luxemburg. Das Land hat 2587,45 qkm Flächenraum und (1890) 211088 Einw. — Wein wächst im Thale der Mosel und an der unteren Sauer, von der Gesamt-Fläche sind 10,77 qkm Weinberge, die einen durchschnittlichen Ertrag von 50000 hl im Werte von 2 Mill. Frs. liefern. Der Boden ist meistens kalkhaltig, die Weine sind leicht und werden im Lande selbst verbraucht. Das bekannteste Gewächs des Landes ist der Wormeldinger, ein Wein, der in guten Jahrgängen etwa mit den mittleren Mosel-Weinen zu vergleichen ist.

Echternach.

Rippingen.

Wormeldingen od. Wormeldange.

X. Monténégro. Montenegro. Montenegro.

Montenegro, serb. Crnagora, Cernagora, Czernagora, Tschernagora, türk. Karadagh (welche Namen alle »Schwarzer Berg« bedeuten), ein seit 500 Jahren unabhängiges Fürstentum im nordwestl. Teil der Balkan-Halbinsel, umfaßt 9085 qkm, nach russischer Messung 9475 qkm und grenzt im N. an die Herzegowina, im Osten an das Sandschak Novipazar, im SO. an die türk. Wilajets Kosovo und Skutari, im SW. an Dalmatien. Die Bevölkerung Montenegros beläuft sich heute (nach ungefährer Schätzung) auf 240000 Seelen. Das Klima ist im W. extrem, in Ostmontenegro gemäßigter und regenreicher. Außerdem bedingen die Höhen-Verhältnisse große Unterschiede; die große Ebene des Südens hat sehr heiße Sommer und als Winter nur eine kurze Regenzeit, während die Höhen-Gipfel fast das ganze Jahr hindurch mit Schnee bedeckt sind. Dem Klima entsprechend ist auch die Vegetation verschiedenartig. Wein wächst hauptsächlich am See von Skutari und an der Küste. In Westmontenegro findet sich nur ein dürftiges Strauchwerk und Krummholz, in der Brda (östl. Bergland) dagegen wachsen mitteleuropäische Bäume und Wälder.

Danilovgrad.

Nikšić.
Podgorica.

Skutari.

XI. Pays-Bas. Niederlande. The Netherlands.

Das Königreich der Niederlande (Holland), an der Nordsee zwischen Belgien und Preußen, hat 33000 qkm und (1892) 4669576 Einw. Das Land ist in elf Provinzen eingeteilt: Nordbrabant (5128 qkm), Drenthe (2663 qkm), Friesland (3320 qkm), Geldern (5081 qkm), Groningen (2298 qkm), Nordholland (2770 qkm), Südholland (3022 qkm), Limburg (2204 qkm), Oberyssel (3345 qkm), Seeland (1785 qkm), Utrecht (1384 qkm). — Über den Weinbau der Niederlande ist nicht viel zu sagen. Das Klima ist dem Weinstock nicht günstig. Man baut ihn nur in den südlichen Provinzen und auch nur in Gärten. Die Trauben werden selten vollkommen reif, *Jullien* empfiehlt daher, die junge Traube, sobald sie sich gebildet hat, in eine Glasflasche zu stecken, deren Mündung man, ohne jedoch den Stiel der Traube zu verletzen, mit Werg und Mastix verschließt.

XII. Autriche-Hongrie. Österreich-Ungarn. Austria-Hungary.

Österreichisch-Ungarische Monarchie und Österreichisch-Ungarisches Reich sind die alternativen amtlichen Bezeichnungen, die zufolge kaiserlichen Handschreibens vom 14. Nov. 1868 das bisherige Kaisertum Österreich, d. h. die Gesamtheit aller unter dem Scepter des »Kaisers von Österreich und Apostolischen Königs von Ungarn« verfassungsmäßig vereinigten Königreiche und Länder führt. Die Monarchie besteht aus zwei Reichshälften, und zwar »den im Reichsrate vertretenen Königreichen und Ländern« (Österreich) oder dem sog. Cisleithanien und den »Ländern der ungarischen Krone« oder dem sog. Transleithanien. Der Gesamt-Flächeninhalt beträgt 622328,8 qkm, die Einwohnerzahl (einschließlich der Militär-Personen) 1890: 41359204 (davon 23895413 auf Österreich, 17463791 auf Ungarn). Auf Grund des Berliner Vertrages vom 13. Juli 1878 hat Österreich-Ungarn auch die Verwaltung und militärische Besetzung der beiden ehemals türkischen Provinzen Bosnien und Herzegowina mit 51110,08 qkm übernommen und führt auch die Verwaltung über die bei Orsova in der Donau gelegene ehemals türkische Insel Ada Kaleh. — Von der gesamten Boden-Fläche entfallen 649024 ha auf Weinberge, davon 248326 ha auf Österreich, 400698 ha auf Ungarn. Nach einer von der »Commandit-Gesellschaft österreichischer Weinproduzenten« herausgegebenen Broschüre sind in Österreich gegenwärtig, in runder Zahl gerechnet, 177000 ha Land mit Reben bepflanzt, welche einen Durchschnitts-Ertrag von jährlich 3750000 hl Wein liefern. Für den Weinbau teilt man Österreich in folgende Bezirke: Nieder-Österreich (auf 39713 ha 868020 hl Wein), Steiermark (auf 34056 ha 352280 hl, davon 249088 hl Weißwein, 21026 hl Rotwein, 82166 hl Schilcher), Kärnten (auf 46,5 ha 56 hl, davon 42 hl Weißwein, 10 hl Rotwein, 4 hl Schilcher), Krain (auf 11631 ha 58552 hl, davon 31116 hl Weißwein, 5421 hl Rotwein, 22015 hl Schilcher), Tirol (auf 21121 ha etwa 400000 hl, davon ein Viertel Rotwein, drei Viertel Weißwein), Vorarlberg (auf 146,84 ha 1588 hl), Görz und Gradisca (auf 9882 ha 141850 hl, davon 77949 hl Weißwein, 63901 hl Rotwein), Triest mit Gebiet (auf 1087 ha 17200 hl, davon 5925 hl Weißwein, 11275 hl Rotwein), Istrien (auf 43736 ha 396264 hl, davon 82709 hl Weißwein, 313555 hl Rotwein), Dalmatien (auf 77794 ha 1383320 hl), Böhmen (auf 12392 ha 178395 hl, davon 153881 hl Weißwein, 24514 hl Rotwein). Die jährliche Durchschnitts-Ernte der weinbautreibenden Länder Österreichs vom Jahre 1874—1887 betrug 3721465 hl, davon kamen 1073980 hl auf Nieder-Österreich, 1131217 hl auf Dalmatien, 466918 hl auf Steiermark, 322376 hl auf Istrien, 342406 hl auf Tirol, 189588 hl auf Mähren, 9272 hl auf Böhmen, 184631 hl auf Krain, 678 hl auf Kärnten, 508 hl auf Bukowina. Die Gesamt-Ernte Österreichs in den Jahren 1875—1894

betrug 75624240 hl, im Durchschnitt 3781212 hl. Allen hier gemachten statistischen Angaben liegt die vortreffliche und mit peinlicher Gewissenhaftigkeit zusammengestellte Schrift des Prof. Leopold Weigert, »Der Weinbau Österreichs im Jahre 1894« zu Grunde. Wer sich über Geschichtliches im Weinbau Österreichs orientieren will, dem sei das von der Commandit-Gesellschaft österreichischer Weinproduzenten Jos. Stummer, Wien, herausgegebene Schriftchen »Über Wein etc.« empfohlen. Auch ist eine recht übersichtliche Darstellung des österreichisch-ungarischen Weinbaues von R. Schröer erschienen; sie ist betitelt »Der Weinbau und die Weine Österreich-Ungarns«.

A. Autriche. Österreich. Austria.

(Cisleithanien.)

a) Basse-Autriche. Nieder-Österreich. Lower Austria.

Nieder-Österreich, Österreich unter der Enns, *Autriche sous l'Ens,* grenzt im Norden an Böhmen und Mähren, im Osten an Ungarn, von diesem durch die March und die Leitha geschieden, im Süden an Steiermark und im Westen an Oberösterreich und Böhmen, hat einen Flächen-Inhalt von 19825,08 qkm und (1890) 2661799 Einwohner. Von der Gesamt-Fläche entfallen nach dem Grundsteuer-Regulierungs-Operate 39713 ha auf Weingärten. Hiervon ist jedoch ein großer Teil als von der Reblaus verseucht anzusehen. Der Ertrag beläuft sich auf 868020 hl. Im folgenden sind die Weinbau-Flächen und die Erträge der einzelnen Bezirkshauptmannschaften angegeben: Amstetten auf 21 ha 230 hl, Baden auf 2527 ha 59670 hl, Bruck a. d. Leitha auf 1096 ha 23620 hl, Groß-Enzersdorf auf 2474 ha 44450 hl, Hietzing auf 98 ha 1830 hl, Horn auf 817 ha 13110 hl, Korneuburg auf 4116 ha 69850 hl, Krems auf 5853 ha 111350 hl, Mistelbach auf 8337 ha 218260 hl, Neunkirchen auf 139 ha 1320 hl, Ober-Hollabrunn auf 9264 ha 224520 hl, St. Pölten auf 1016 ha 17780 hl, Tulln auf 2919 ha 67440 hl, Wiener-Neustadt auf 408 ha 8290 hl, Gemeinde Wien auf 628 ha 6300 hl. Man kann das Weinbau-Gebiet Nieder-Österreichs in vier große Bezirke einteilen: a) Das Viertel unter dem Wiener Walde; dieses besitzt zwar nicht den größten Weinbau, wohl aber die besten Lagen (Klosterneuburger, Weidlinger, Nußdorfer, ferner Mödlinger, Gumpoldskirchener, Pfaffstättener, Badener, Vöslauer u. a.). b) Das Viertel unter dem Manhartsberge; dieses hat ebenfalls berühmte Weinberge, wie die Bisamberger, Mailberger, Retzer, Brünnerstraßer, das Rotwein-Gebiet von Matzen und das Donauufergebiet am Wagram. Die Weine dieses Bezirkes stehen jenen des Viertels unter dem Wiener Walde im allgemeinen an Güte nach, nur einzelne Sorten zeichnen sich durch hervorragende Qualität aus. c) Im Viertel ober dem Manhartsberge ist das Krems-Langenloiser Weingebiet von Bedeutung. d) Das Viertel ober dem Wiener Walde; hier ist der Weinbau von geringerer Bedeutung. Hervorzuheben ist das Donauufergebiet gegenüber der Wachau und Krems, sowie das Traisenthal. Nieder-Österreich erzeugt in der Hauptsache Weißwein, doch wird auch Rotwein in kleineren Mengen produziert. Vorherrschend wird letzterer im Vöslauer Gebiete gebaut, welchem sich das Matzener Rotwein-Gebiet anschließt. Um den Anbau der Rotweine hat sich R. Schlumberger in Vöslau, der größte Weinguts-Besitzer in Nieder-Österreich, welcher auch vorzügliche Schaumweine erzeugt, besonders verdient gemacht. Der niederösterreichische Wein zählt im allgemeinen mehr zu den säuerlichen, aber auch extraktreicheren Weinen. Es gibt in Nieder-Österreich Weinlagen, in welchen vortreffliche Weine gewonnen werden. Geschätzt sind die Klosterneuburger Rieslinge, der Traminer von Nußdorf (Leibenfrost), ganz besonders auch die Gumpoldskirchener Weine, aus rotem Zierfahndler. Allein die richtige Behandlung der Weine ist im ganzen noch zu wenig verbreitet, trotz der anerkannten Leistungen der Weinbau-Schule zu Klosterneuburg und einzelner hervorragender Produzenten. Die Weine Nieder-Österreichs sind, da im Lande selbst ein ausgiebiges Verbrauchs-Gebiet, die Stadt Wien, liegt, weniger auf die Ausfuhr in andere Kronländer oder in das Ausland angewiesen, wozu auch nur die hervorragenderen Erzeugnisse geeignet sind. Das erzielte Produkt wird entweder im Hause des Hauers ausgeschänkt oder als Most und »Heuriger« in Wien verzehrt. Das Privilegium der »Buschenschänken«, das den niederösterreichischen Hauer zum Ausschänken des selbsterzeugten Weines berechtigt, ist zwar für diejenigen Orte, die nahe der Hauptstadt liegen, ein Gewinn, indem die städtische Bevölkerung in die nächstgelegenen Dörfer hinauspilgert, um den Heurigen zu »verkosten«. Die entfernteren Gebiete erleiden aber durch diese Befugnis mehr Schaden als Nutzen, da dort die Hauer sich gegenseitig ihren Wein austrinken helfen, ja durch den Brauch dazu gewissermaßen gezwungen sind. Der Boden der niederösterreichischen Weingärten gehört den Gebieten des Sandsteins, des Alpenkalks, des Gneiß und dem tertiären Hügelland an. Der k. k. landwirtschaftliche Bezirksverein Mistelbach ließ uns durch seinen Sekretär, Herrn K. Katschthaler, folgenden Bericht zugehen: Der Bezirk Mistelbach ist noch der einzige in Nieder-Österreich, in welchem die Reblaus noch keinen bedeutenden Schaden angerichtet hat und in welchem infolgedessen noch eine größere Menge Wein erzeugt wird. Die Weine des Bezirkes sind gute Tischweine. Die Keller-Wirtschaft ist naturgemäß, ohne Künstelei und Pantscherei. Hauptrebsatz ist grüner Veltliner und Blaufränkisch (rot). Einzelne Weingärten sind mit Welschriesling, Traminer, Gutedel, weißem Burgunder und Portugieser bepflanzt. Durchschnittspreis per hl ist 18—30 fl., je nach Alter und Güte. Der Verkauf geschieht größtenteils durch Sensale (Makler), durch die landwirtschaftlichen Kasinos im großen an Wirte und Händler nach Wien, Brünn und Prag. Die minderwertigen Weine haben oft viel Säure und werden zum Verschnitt mit italienischen, früher Ungar- und Siebenbürger Weinen gern gekauft. Verschiedene Weinhändler, d. h. die Pantscher aus diesem Gewerbe, benutzen sie zur Kunstwein-, bez. zur Wein-Erzeugung und -Vermehrung. Von dem genannten Verein zu Mistelbach wurden uns außerdem die Thätigkeits-Berichte desselben seit dessen Bestehen, sowie die Kataloge über die verschiedenen, von dem Verein angeregten Weinmärkte zu Mistelbach, zur Verfügung gestellt. Es sei noch bemerkt, daß in den Thätigkeits-Berichten unter dem Kapitel »Weinbau« zuverlässige Angaben über Anbau-Fläche, Erträge, Preise, Zucker- und Säure-Gehalte der Weine jeder einzelnen Gemeinde des Bezirkes usw. enthalten sind. Näher darauf einzugehen, würde die von uns gezogenen Grenzen des Werkes bei weitem übersteigen. Interessenten wird der tüchtige Leiter des Vereins, Herr K. Katschthaler, jede gewünschte Auskunft erteilen. — Als Spezialität muß noch erwähnt werden, daß die Wiener Weinhändler aus österreichischem Wein und Cibeben vortreffliche Süßweine (Ausbrüche) herstellen, welche in bedeutenden Mengen ausgeführt werden. Rebsorten: a) Für Rotweine: Portugieser, Blaufränkisch, Zierfahndler, daneben auch St.-Laurent-Liverdun, blauer Burgunder. b) Für Weißweine: Grüner Veltliner (Retz, Mailberg), daneben Heunisch (Grobe), Silberweiß (Seestock), Muskateller (Schmeckender). Gutedel, grüner Sylvaner, Rotgipfler (Raffler), Welschriesling, Riesling, Traminer, weißer Burgunder,

Absdorf (Krems).
Adlerklaa (Korneuburg).
Aggsbach (Krems).
Aigen (Baden).
Alberndorf (Ober-Hollabrunn). *w.*
Alland (Baden).
Alseck (Ried bei Dornbach). *w.*
Altenberg (Hernals).
Altenwörth (Krems).
Alt-Lichtenwarth (Mistelbach). *w.*
Ameis (Mistelbach).
Amstetten. *r.*
Angern (Krems).
Arbesbach (Zwettl).
Asparn (Mistelbach). *w. r.*
Atzelsdorf (Mistelbach). *w. r.*
Atzenbrugg (Tulln).
Atzgersdorf (Sechshaus).
Auersthal (Großenzersdorf).
Baden. *w. r.*
—er Berg.
Balterndorf. *w. r.*
Baumgarten (Großenzersdorf).
Berg (Bruck).
Bisamberg (Korneuburg). *w.*
Bockflüß (Korneuburg). *w. r.*
—er Portugieser. *r.*
—er Veltliner. *w.*
Bogenneusiedl (Korneuburg). *w.*
Braunsdorf (Ober-Hollabrunn).
Bruck. *w.*
Brühl. *w.*
Brunn.
Brünnerstraßer, Brünnersträßer.
Buchberg (Scheibbs). *w.*
Bullendorf (Mistelbach). *w. r.*
Bürstendorf (Mistelbach). *w. r.*
Deinzendorf (Ober-Hollabrunn). *w.*
Diendorf (Krems).
Diepolz (Mistelbach).
Dobermannsdorf (Mistelbach). *w.*
Döbling.
Dörfles (Mistelbach). *w. r.*
Dornbach (Hernals). *w.*
Dross (Krems).
Dürnkrut (Mistelbach). *w.*
Dürnleis (O.-Hollabrunn).
Dürnstein od. Dürrenstein (Krems).
Ebenberg.
Ebendorf (Mistelbach). *w. r.*
Ebenthal (Großenzersdorf).
Ebreichsdorf (Wiener-Neustadt).
Eckartsau (Großenzersdf.).
Eggenburg (Horn). *w.*
Eggersdorf (Mistelbach). *w. r.*
Eibesbrunn (Wolkersdorf). *w.*
Eibesthal (Mistelbach). *w. r.*
Eichenbrunn (Mistelbach).
Eizersthal.
Engabrunn (Krems).
Engelmannsbrunn (Krems).
Enzersdorf.
Erdberg (Mistelbach). *w. r.*
Erdpreß (Mistelbach). *w.*
Erlach (Neunkirchen).
Ernstbrunn (Mistelbach). *w. r.*
Etsdorf (Krems). *w. r.*
Falkenstein (Mistelbach). *w.*
—er Rosenberg. *w.*
Feldsberg (Mistelbach).
Felixdorf (Wiener-Neustadt).
Fellabrunn.
Fels (Tulln).
Feuersbrunn (Tulln).
Förthof (Krems).
Franzhausen (St. Pölten).
Frättingsdorf (Mistelbach). *w. r.*
Frauendorf (Ober-Hollabrunn).
Fribritz (Mistelbach). *w.*
Furth (Krems).
Gaindorf (O.-Hollabrunn).
Gainfarn (Baden). *r.*
Gaisruck (Korneuburg).
Gallbrunn (Bruck).
Garmanns (Mistelbach). *w. r.*
Gaubitsch (Mistelbach). *w.*
Gauderndorf (Horn).
Gaunersdorf (Mistelbach). *w. r.*
Gebmanns (Mistelbach). *r. w.*
Gedersdorf (Krems).
Geiselberg (Mistelbach). *w.*
Gerersdorf (St. Pölten).
Gettsdorf (O.-Hollabrunn).
Gillichsdorf.
Ginzersdorf (Mistelbach). *w.*
Gloggnitz (Neunkirchen).
Gnadendorf (Mistelbach).
Gneixendorf (Krems).
Gobelsburg (Krems).
Goggendorf (Ober-Hollabrunn).
Goisen. *w. r.*
—er Portugieser. *r.*
—er Veltliner. *w.*
Göllersdorf (Ober-Hollabrunn).
Gösing (Krems).
Göttweig (Krems).
Götzendorf (Bruck).
Grafenberg (Horn).
Grafendorf (Korneuburg). *w. r.*
Grafenegg (Krems).
Grafenschlag (Waidhofen).
Grafensulz (Mistelbach). *w. r.*
Grinzing (Hernals). *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Steinberg. *w.*
Großebersdorf (Korneuburg). *w.*
Großenzersdorf. *w.*
Großgerungs (Zwettl).
Großharras (Mistelbach).
Großinzersdorf (Mistelbach). *w.*
—er Altenberg.
—er Geiselberg.
Groß-Riedenthal (Krems). *w.*
Gumpoldskirchen (Baden). *w.*
—er Auslese.
—er Ausstich. *w.*
—er Burgunder. *r.*
—er Cabinet.
—er Johannesstein.
—er Liebfraumilch. *w.*
—er Portugieser. *r.*
—er Riesling. *w.*
—er Steinwein (In Boxbeutel). *w.*
—er Strohwein.
—er Traminer. *w.*
Guntersdorf (Ober-Hollabrunn).
Guntramsdorf (Baden).
Gutenstein (Wiener-Neustadt).
Hadersdorf (Krems).
Hadres (O.-Hollabrunn). *w.*
—er Burgunder. *r.*
—er Portugieser. *r.*
Hagenberg (Mistelbach).
Haid (Zwettl). *w.*
Hain (St. Pölten). *w.*
Hainburg (Bruck).
Haindorf (St. Pölten).
Haitzendorf (Krems).
Haugsdorf (Ober-Hollabrunn). *w. r.*
Hausbrunn (Mistelbach). *w.*
Hausleiten (Korneuburg).
Heiligenkreuz (Baden). *w.*
Helfens (Mistelbach). *w. r.*
Hernals. *w.*
Herr(e)nbaumgarten (Mistelbach). *w. r.*
Herrnleis (Mistelbach). *w. r.*
Herzogenburg (St. Pölten).
Hetzmannsdorf (Ober-Hollabrunn). *w.*
Hietzing. *w.*
Höbersdorf (Mistelbach). *w. r.*
Höbesbrunn (Mistelbach). *w. r.*

Höflein (Hernals).
Hohenruppersdorf (Großenzersdorf). *w.*
Hollenburg (Krems). *w.*
—er Johannisberg.
—er Prechte.
—er Röhrendorf.
—er Schiefer.
—er Steinbiegl.
—er Weinzierlberg.
—er Weixlbiegl. [*w. r.*
Hörersdorf (Mistelbach).
Horn. *w.* [*w. r.*
Hüttendorf (Mistelbach).
Imbach (Krems).
Immendorf (Ober-Hollabrunn). *w. r.*
Jedenspeigen (Mistelbach).
Jetzelsdorf (Ober-Hollabrunn).
Johannessteiner vergl. Gumpoldskirchen.
Kadolz (Ober-Hollabrunn). *w. r.*
Kahlenberg (Wien). *w.*
Kammern (Krems).
Karlhof.
Karnabrunn (Korneuburg).
Kautendorf (Mistelbach).
Kettlasbrunn (Mistelbach). *w. r.*
Kierling (Tulln).
Kirchberg (Tulln).
Kirchstätten (Mistelbach).
Kleinengersdorf (Korneuburg).
Klein-Riedenthal (Ober-Hollabrunn). *w.*
Klein-Sitzendorf (Mistelbach). *w. r.*
Klosterneuburg[1]). *w. r.*
—er Burgunder. *r.*
—er Prälatenwein. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Strohwein.
—er Sylvaner. *w.*
—er Traminer. *w.*
Kollnbrunn (Großenzersdorf). *w. r.*
Königstetten (Tulln).
Korneuburg. *w.*
Kotting-Neusiedl (Mistelbach).
Krems. *w.*
Kritzendorf (Tulln). *w.*
Kronberg (Korneuburg).
Laa (Mistelbach). *w.*
Ladendorf (Mistelbach). *w. r.*
Lamplberger Burgunder.
— Riesling. *w.* [*r.*
— Traminer. *w.*
Langenlois (Krems).
Lanzendorf (Mistelbach). *w. r.*
Lengenfeld (Krems).
Leobendorf (Korneuburg).
Leodagger (Ober-Hollabrunn).
Liesing (Sechshaus).
Lilienfeld.
—er Stift.
Linsberg.
Loiben (Krems). [*w. r.*
Loidesthal (Mistelbach).
Mailberg (Ober-Hollabrunn). *w. r.*
—er Goldberg.
Maissau (O.-Hollabrunn).
Manhartsberg. *w.*
Manhartsbrunn (Korneuburg). *w.*
Mannersdorf (Großenzersdorf). *w.*
Marchegg (Großenzersdorf).
Mariabrunn (Sechshaus).
Markersdorf (Ober-Hollabrunn). *w.*
Martinsdorf (Großenzersdorf). *w.*
Matzen (Großenzersdorf). *r.*
Mauer (Sechshaus). *w.*
Mauerbach (Sechshaus).
Mautern (Krems).
Melk (St. Pölten).
Merkenstein. *w. r.*
Michelstetten (Mistelbach). *w. r.*
Minichsthal (Korneuburg). *w.*
Mistelbach. *w. r.*
Mödling (Baden).
Mollands, Mollanz (Krems).
Mühlbach (O.-Hollabrunn).
Münchendorf (Wiener-Neustadt).
Neubau (Mistelbach). *w. r.*
Neudegg (Krems).
Neulengbach (Hietzing).
Neunkirchen. *w.*
Neuruppersdorf (Mistelbach).
Neusiedl (Mistelbach). *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Seewein. *w.*
—er Traminer. *w.*
Neustift.
Nexing.
Nieder-Kreuzstetten (Mistelbach). *w.*
Niederleis (Mistelbach). *w. r.*
Niedersulz (Mistelbach). *w.*
Nodendorf (Mistelbach). *w. r.*
Nonndorf (Waidhofen).
Nußberg[2]). *w.*
—er Ulm.
Nußdorf (Hernals). *w.*
—er Nußberger. *w.*
—er Prälatenwein. *w.*
Ober-Hollabrunn.
Ober-Nalb (O.-Hollabrunn).
Ober-Retzbach (Ober-Hollabrunn).
Obersdorf (Korneuburg). *w.*
Obersulz (Mistelbach). *w. r.*
Obritz (Ober-Hollabrunn).
Olgersdorf (Mistelbach). *w. r.* [dorf). *w.*
Ollersdorf (Großenzers-
Ottakring (Hernals). *w.*
Ottenthal (Mistelbach). *w. r.* [*w. r.*
Paasdorf (Mistelbach).
Palt (Krems).
Parschenbrunn (Korneuburg). [bach).
Patzmannsdorf (Mistel-
Peigarten (Ober-Hollabrunn). [*w. r.*
Pellendorf (Mistelbach).
Perchtolsdorf od. Petersdorf (Baden). *w.*
Pernhofen.
Persenbeug (Amstetten).
Petersdorf vergl. Perchtolsdorf.
Pfaffstätten (Baden). *w. r.*
—er Höll. *w. r.*
—er Taglsteiner. *w.*
—er Zirnberger. *w.*
Pfösing (Korneuburg). *w.*
Pillichsdorf (Korneuburg). *w.*

[1]) Stadt in der österreichischen Bezirkshauptmannschaft Tulln, rechts an der Donau, mit Korneuburg durch eine fliegende Brücke verbunden, am Fuße des Kahlenberges, hat eine önologische und pomologische Staatslehranstalt, eine Obst-, Wein- und Gartenbauschule und eine Versuchs-Station für Wein- und Obstbau. In den Kloster-Kellern, welche sich drei Stockwerke tief unter der altdeutschen Stiftskirche hinziehen und den besten österreichischen Weißwein aus den Weinbergen des Stifts enthalten, befindet sich ein dem Heidelberger an Größe ähnliches Faß.

[2]) Umfaßt die Gewächse von **Nußdorf** (Vorort von Wien, am Fuße des Kahlenberges) und des **Kahlenberges**; der **Nußberger** ist der bekannteste österreichische Weißwein, wenigstens geht im Auslande aller weißer Österreicher unter dem Namen »Nußberger«.

Point.
Pottenstein (Baden).
Pötzleinsdorf (Hernals).
Poysdorf, Poisdorf (Mistelbach). *w.*
Prälatenwein vergl. Klosterneuburg. *w.*
Prinzendorf (Mistelbach). *w.*
Prottes (Großenzersdorf).
Pulkau (Ober-Hollabrunn). *w.*
Putzing (Korneuburg).
Pyrawarth (Großenzersdorf). *w.*
Raggendorf (Großenzersdorf). *w.*
Rannersdorf (Mistelbach).
Ravelsbach (Ober-Hollabrunn).
Reichersdorf (St. Pölten).
Retz[1]) (O.-Hollabrunn). *w. r.*
—er Burgunder. *w. r.*
Retzbach od. Rötzbach (Ober-Hollabrunn). *w.*
Riedenthal (Ober-Hollabrunn).
Roggendorf (Ober-Hollabrunn).
Rohrendorf (Krems).
Röschitz (Horn). *r.*
Roseldorf (O.-Hollabrunn).
Rossatz (Krems).
Ruppersdorf (Mistelbach).
Ruppersthal (Krems).
Salmannsdorf (Hernals).
St.-Barbara[2]) (Medizinalwein). *r.*
St. Ullrich (Mistelbach).
Schiltern (Krems).
Schleinbach (Mistelbach). *w. r.*
Schletz (Mistelbach). *w. r.*
Schönberg (Krems).
Schönkirchen (Großenzersdorf).
Schrattenthal (Ober-Hollabrunn). *r.*
Schrick (Mistelbach). *w. r.*
Schwadorf (Bruck).
Schwechat (Bruck).
Schweinbarth (Großenzersdorf). *w.*
Seefeld (Ober-Hollabrunn). *w. r.*
Seitenstetten (Amstetten).
Seitzersdorf (Korneuburg).
Senftenberg (Krems).
Siebenhirten (Mistelbach). *w. r.*
Sierndorf (Mistelbach). *w.*
Sitzendorf (O.-Hollabrunn).
Sitzenhart (O.-Hollabrunn).
Sollenau (W.-Neustadt).
Sommerein (Bruck).
Sooß (Baden). *w.*
—er Muskateller. *w.*
—er Riesling. *w.*
Spannberg (Großenzersdorf).
Spitz (Krems). *w.*
Staatz (Mistelbach).
Stammersdorf (Korneuburg). *w. r.*
Starnwörth.
Stein (Krems). *w.*
Steinbühel.
Stelzendorf (Ober-Hollabrunn).
Stinkenbrunn (Ober-Hollabrunn). *w.*
Stixneusiedl (Bruck). *w.*
Stockerau (Korneuburg).
Stödldorf.
Stoizendorf (Horn). *r.*
Stollhofen (St. Pölten).
Straß (Krems). *w.*
Stronsdorf (Mistelbach). *w.*
Stuppach (Neunkirchen).
Taglsteiner vergl. Pfaffstätten.
Thallern (Krems).
Themenau (Mistelbach).
Thomasl (Mistelbach). *w. r.*
Thürnstift. *w. r.*
Schloß Thürnthal. *w. r.*
Traiskirchen[3]) (Baden). *w.*
—er Gebirgswein.
Traismauer (St. Pölten).
Traunfeld (Korneuburg).
Trautmannsdorf (Bruck).
Tresdorf (Korneuburg).
Tribuswinkel (Baden).
Tulln[4]). *w.*
Ul(l)richskirchen (Korneuburg). *w.*
Unter-Markersdorf (St. Pölten). *w.*
Unterölberndorf.
Unter-Retzbach (Ober-Hollabrunn). *w.*
Unterstinkenbrunn (Mistelbach). *w.*
Vösendorf (Baden).
Vöslau (Baden). *r. w.*
—er Ausbruch. *r. w.*
—er Auslese. *r. w.*
—er Ausstich. *r. w.*
—er Blutwein. *r.*
—er Burgunder. *r.*
—er Cabinet. *r. w.*
—er Goldeck. *r. w.*
—er Gradenthaler. *r. w.*
—er »Johannisberger«. *w.*
—er »Liebfraumilch«. *w.*
—er Oberkirchner. *r. w.*
—er Riesling. *w.*
—er Schloßberg.
Wagram (Korneuburg).
Waitzendorf (Ober-Hollabrunn). *w.*
Walkersdorf (Krems).
Walpersdorf.
Waltersdorf (Mistelbach).
Walterskirchen (Mistelbach). *w.*
Weidling (Hernals). *w.*
Weikersdorf (Baden).
Weinhaus (Hernals).
Weinsteig (Korneuburg).
Weinzierl (Krems).
Weißenkirchen (Krems).
Wenzersdorf.
Wildendürnbach (Mistelbach). *w. r.*
Wilfersdorf (Mistelbach). *w. r.*
Wilhelmsburg (St. Pölten).
Wilhelmsdorf (Mistelbach). *w.*
Wolfpassing (Korneuburg).
Wolfsthal (Bruck).
Wolkersdorf (Korneuburg). *w.*
Wultendorf (Mistelbach). *w.*
Wulzeshofen (Mistelbach).
Ybbs (Amstetten).
Zellerndorf (Ober-Hollabrunn). *w.*
Ziersdorf (Ober-Hollabrunn).
Zirnberger vergl. Pfaffstätten.
Zistersdorf (Mistelbach). *w.*
Zlabern (Mistelbach).
Zöbern (Neunkirchen).
Zöbing (Krems).
Zwentendorf (Mistelbach).
Zwingendorf. *w.*

[1]) Retz, Stadt in der österreichischen Bezirkshauptmannschaft Ober-Hollabrunn in Nieder-Österreich, an der Ostseite des Manhartsberges, hat (1890) 1265, mit der Altstadt Retz 3131 Einw. Die Weine in der Umgebung gelten als die besten an der nördlichen Donau-Seite.

[2]) War auf der Allgemeinen land- und forstwirtschaftlichen Ausstellung in Wien im Jahre 1890 von dem Weinhändler Jos. M. Gally, Wien III., Hansalgasse 5, als Eigenbau ausgestellt.

[3]) Traiskirchen, Markt in der österreichischen Bezirkshauptmannschaft und dem Gerichts-Bezirk Baden, 4 km östlich von Baden, an der Schwechat, hat (1890) 1906, als Gemeinde 3643 Einwohner.

[4]) Tulln, Bezirkshauptmannschaft in Nieder-Österreich, hat 736 qkm und (1890) 59524 Einw. in 79 Gemeinden mit 167 Ortschaften und umfaßt die Gerichts-Bezirke Azenbrugg, Kirchberg am Wagram, Klosterneuburg und Tulln.

b) Haute-Autriche. Ober-Österreich. Upper Austria.

Österreich ob der Enns, *Autriche sur l'Ens,* bildete mit dem durch die Enns geschiedenen Nieder-Österreich oder Erzherzogtum Österreich unter der Enns die Wiege der Österreichisch-Ungarischen Monarchie. Es grenzt im Norden an Böhmen, im Osten an Nieder-Österreich, im Süden an Steiermark und Salzburg und im Westen an Bayern. Das Land hat einen Flächen-Inhalt von 11983,69 qkm und (1890) 785831 Einwohner. Ober-Österreich treibt keinen Weinbau, mit Ausnahme weniger Joche bei Aschbach an der Donau. Das Erzeugnis steht in seiner engeren Heimat unter dem Namen »Aschauer« in ziemlichem Ansehen, allerdings mit Unrecht. Dagegen ist hier der Obstbau außerordentlich entwickelt; statt des Weines wird Obstwein in sehr großen Mengen erzeugt.

Aschauer. *w.* | |

c) Sal(t)zbourg. Salzburg. Salzburg.

Herzogtum und Kronland der Österreich.-Ungarischen Monarchie, zu deren cisleithanischem Teile gehörig, grenzt im N. an Ober-Österreich, im O. an Ober-Österreich und Steiermark, im S. an Tirol und Kärnten und im W. an Tirol und Bayern. Das Land hat einen Flächenraum von 7152,23 qkm und (1890) 173510 Einwohner. — Gleich wie in Ober-Österreich wird auch in Salzburg wenig Wein gebaut.

d) Styrie. Steiermark. Styria.

Steiermark oder Steyermark, Herzogtum und Kronland der Österreich.-Ungarischen Monarchie, zu deren cisleithanischem Teil gehörig, grenzt im N. an Ober- und Nieder-Österreich, im O. an Ungarn und Kroatien, im S. an Krain, im W. an Kärnten und Salzburg. Das Land hat einen Flächenraum von 22427,77 qkm und (1890) 1282708 Einwohner. — Der Weinbau bildet in Steiermark einen wichtigen Kulturzweig. Die Weingärten bedeckten 1894 eine Fläche von 34056 ha, als verseucht wurden 1893 10331,32 ha angegeben. Im folgenden sind die Flächen und Erträge in den einzelnen Bezirkshauptmannschaften angegeben: Cilli auf 5066 ha 51487 hl, davon 35511 hl Weißwein, 5326 hl Rotwein, 10650 hl Schilcher; Deutsch-Landsberg auf 1392 ha 21726 hl, davon 1100 hl Weißwein, 20626 hl Schilcher; Feldbach auf 1688 ha 19054 hl, davon 7000 hl Weißwein, 12054 hl Schilcher; Graz auf 628 ha 1050 hl, davon 200 hl Weißwein, 850 hl Schilcher; Hartberg auf 450 ha 2228 hl, alles Schilcher; Leibnitz auf 2651 ha 16239 hl, davon 5400 hl Weißwein, 10839 hl Schilcher; Luttenberg auf 2231 ha 20349 hl, alles Weißwein; Marburg auf 7579 ha 73887 hl, davon 64087 hl Weißwein, 5800 hl Rotwein, 4000 hl Schilcher; Pettau auf 6806 ha 72792 hl, davon 60192 hl Weißwein, 6600 hl Rotwein, 6000 hl Schilcher; Radkersburg auf 919 ha 11850 hl, davon 5500 hl Weißwein, 6350 hl Schilcher; Rann auf 3434 ha 54036 hl, davon 45536 hl Weißwein, 3300 hl Rotwein, 5200 hl Schilcher; Voitsberg auf 254 ha 1079 hl, davon 300 hl Weißwein, 779 hl Schilcher; Weiz auf 486 ha 2684 hl, davon 1884 hl Weißwein, 800 hl Schilcher; Windischgraz auf 472 ha 3819 hl, davon 2029 hl Weißwein, 1790 hl Schilcher. Es ergibt sich hieraus, daß Steiermark auf einer Fläche von 34056 ha 352280 hl Wein erzeugt, davon sind 249088 hl Weißwein, 21026 hl Rotwein, 82166 hl Schilcher. Im zwanzigjährigen Durchschnitt 1875—94 wurden in Steiermark 439253 hl, im zehnjährigen Durchschnitt 1882—91 487700 hl, im fünfjährigen Durchschnitt 1885—89 560442 hl, 1890—94 342566 hl Wein geerntet. Den reichsten Ertrag lieferte das Jahr 1878, nämlich 772156 hl, die nächstbeste Ernte brachte das Jahr 1887 in Höhe von 724260 hl. Die Gesamt-Ernte in den Jahren 1875—94 belief sich auf 8785054 hl. Aus den angegebenen Zahlen ist ersichtlich, daß Steiermark hauptsächlich Weißwein, daneben ansehnliche Mengen Schilcher und verhältnismäßig wenig Rotwein erzeugt. Letzterer wird nur in den Bezirken Pettau, Friedau, St. Leonhard, Gonobitz, Cilli, Rann, Marein, Windisch-Feistritz, Tüffer und Rohitsch gewonnen. In den Bezirken Luttenberg und Ober-Radkersburg wird nur Weißwein gebaut, die Bezirke Stainz, Hartberg und Pöllau erzeugen nur Schilcher. Der vorzüglichste Wein wächst in der Gegend von Luttenberg, Radkersburg und Pettau. Was den Rebsatz anbetrifft, so sind unter den Steiermark eigentümlichen Sorten zu nennen: Der Mosler (Luttenberger Gebiet), Muskateller (Marburger Gebiet), für Schilcher und Rotweine in den nördlichen Gebieten der Wildbacher, in den südlichen Gebieten die Zimttraube und der blaue Blank, Kauka und Laska, auch Isabella. Daneben sind zu nennen: Welschriesling, Gutedel, Heunisch, Plavez, Kanigl, Mehlweiß, Javor, Tantovina, Traminer (Nürnberger), Elbling, Riesling, Sylvaner, Ruländer, Veltliner. Von blauen Trauben kommen in größerer Menge vor: Wildbacher, Zimttraube, blauer Kölner, Portugieser, Blaufränkisch, Sulzenthaler, Kauka, Laska, Burgunder, St.-Laurent. Über Steiermarks Weine fällt Freiherr A. von Babo in der dritten Auflage von »Hamms Weinbuch« ein unbefangenes Urteil. Der Direktor der k. k. Österreich. Önol. und Pomol. Lehranstalt schreibt: Steiermark, ein wirkliches Weinland, im Besitz aller Bedingungen für eine erfolgreiche Kultur, befindet sich auf einem falschen Wege zu derselben und muß umkehren, wenn es einen wirklichen Nutzen daraus erzielen will. Die Produzenten müssen dahin trachten, gute, leicht verkäufliche Mittelweine zu erzielen, an Stelle der »überaus schweren, zu viel Zucker enthaltenden Produkte«, auf welche sie gegenwärtig stolz sind; dazu ist es aber notwendig, daß sie den bisherigen Rebsatz und überhaupt die ganze Behandlung gründlich ändern. Nach *H. Göthe* zerfällt das gesamte Weinland Steiermarks in zwölf Gebiete: 1. Das nördliche Weinbau-Gebiet, umfassend die Bezirke Fehring, Feldbach, Fürstenfeld, Gleisdorf, Hartberg, Kirchberg, Pöllau, Radkersburg, Weiz und Teile der Bezirke Graz, Leibnitz, Mureck und Wildon. 2. Das Schilcher-Gebiet, bestehend aus den Bezirken Deutsch-Landsberg, Eibiswald, Frohnleiten, Stainz, Voitsberg und Teilen der Bezirke Arnfels Graz und Wildon. 3. Das Sausaler Weinbau-Gebiet, gebildet aus Teilen der Bezirke Arnfels, und Leibnitz. 4. Das Weinbau-Gebiet von Windisch-Büheln, enthaltend die Bezirke Arnfels, Leibnitz, St. Leonhard, Marburg, Mureck und Oberradkersburg. 5. Das Friedau-Luttenberger Weinbau-Gebiet, umfassend die Bezirke Friedau, Luttenberg und Teile des Bezirkes Pettau. 6. Das Radkersburger Weinbau-Gebiet, enthaltend einen Teil des Bezirkes Oberradkersburg. 7. Das Pettauer Weinbau-Gebiet umfaßt Teile des Bezirkes Pettau und St. Leonhard. 8. Das Marburger Weinbau-Gebiet wird aus einem Teile des Bezirkes Marburg gebildet. 9. Das Pacherer Weinbau-Gebiet umfaßt Teile der Bezirke Windisch-Feistritz, Gonobitz und Marburg. 10. Das Cillier Weinbau-Gebiet begreift in sich in die Bezirke Cilli, Franz, Oberburg, Schönstein, Tüffer und einen Teil des Bezirkes Gonobitz. 11. Das Weinbau-Gebiet des Save- und Sottla-Thales, enthaltend die Bezirke Drachenburg, Lichtenwald, St. Marein, Rann und Teile des Bezirkes Rohitsch. 12. Das Kolloser Weinbau-Gebiet umfaßt Teile der Bezirke Pettau, Rohitsch und Windisch-Feistritz.

Admont (Liezen).
Aichegg (Graz).
Allerheiligen.
Altenbach (Leibnitz).
Altenberger vergl. Lutten-berg.
Altendorf.
Altenhausen (Rann).
Altstraß (Luttenberg).
Amthofen.
—er Muskateller. *L.*
Andrenzen (Marburg).
Ankenstein (Pettau).
Arnfels (Leibnitz). *Sch. w.*
Augenbach (Cilli).
Babenberg (Cilli).
Bacher (Marburg).
Bergenthal (Marburg).
Bierbaum (Feldbach).
Blumau (Feldbach).
Blumegg (Deutsch-Landsberg).
Böllitschberg (Radkersburg).
Brandner.
Brebornik, Brebrornik (Luttenberg).
Brückldorf.
Buchdorf (Rann).
Burgau (Feldbach).
Burgegg (Deutsch-Landsberg). *Sch.*
Burgstall.
Cilli. *w. Sch. r.*
Deckmannsdorf.
Deschno vergl. Döschno.
Desteringberg.
Deutsch-Landsberg. *Sch.w.*
Dobleschitsch (Rann).
Dobreng (Marburg).
Dolena (Pettau).
Döschno, Deschno (Marburg).
Drachenburg (Rann). *w. Sch. r.*
Drevenik (Pettau).
Eckberg (Graz).
Edelsbach (Feldbach).
Ehrenhausen (Leibnitz).
Eibersdorf (Luttenberg).
Eibiswald (Deutsch-Landsberg). *Sch. w.*
Eichberg.
Einöd.
Eisenthürer (Gebr. Kleinoscheg, Graz). *w.*
Empersdorf (Leibnitz).
Faal (Marburg).
Fautschberg (Rann).
Fehring (Feldbach). *Sch.w.*
Feistenberg (Cilli).
Feldbach. *Sch. w.*
Flamberg (Leibnitz).
Franz (Cilli). *w. Sch. r.*
Frascheim.
Frattenberg (Radkersburg).
Frauenthal (Deutsch-Landsberg).
Frauheim (Marburg).
Freydegg.
Friedau (Pettau). *w. r. Sch.*
Fürstenfeld (Feldbach). *Sch. w.*
Gabernig, Gabernigg (Marburg).
Gaisseregg (Deutsch-Landsberg).
Galluschak (Luttenberg).
Gamlitz (Leibnitz).
Gams (Liezen).
—er Muskateller.
Ganitsch.
Gasselberg (Graz).
Gieskübel (Marburg).
Giesseldorf (Feldbach).
Giessenberg (Deutsch-Landsberg).
Glanz (Leibnitz).
Gleichenberg (Feldbach).
Gleinstetten (Leibnitz).
Gleisdorf (Weiz). *r. Sch.*
Gomila (Pettau).
Gonobitz (Cilli). *w. Sch. r.*
Gorenzenberg (Pettau).
Gorjane (Rann).
Grabonoschen (Luttenberg).
Gradisch (Pettau).
Grajenaberg (Pettau).
Grassnitz (Bruck).
Graz. *Sch. w.*
Greith.
Griechenberg.
Groß Sonntag (Pettau).
Grünau (Luttenberg).
Gruschkaberg (Pettau).
Gruschkovetz (Pettau).
Gutendorf.
Hartberg. *Sch.*
Hegau. *w.*
Hermanetz (Pettau).
Herzogenberg (Luttenberg).
Hochstermetz (Luttenberg).
Hohenbrugg (Feldbach).
Hrastje.
Hrastovec (Pettau). *w.*
Hürth (Radkersburg).
Ilovetz (Pettau).
Ilz (Feldbach).
Jablovetz (Pettau).
Jakobsberg (Murau).
Janischberg (Luttenbg.). *w.*
Jaworje (Cilli).
Jelovec (Marburg).
Jerusalem.
—er Ausbruch. *L.*
—er Auslese.
—er Berg. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Traminer. *w.*
Johannesberg. *w.*
Juršinzen (Pettau).
Kaag.
Kaisersberg (Pettau).
Kalsdorf (Feldbach).
Kapellenberg (Luttenberg).
Kartschovina (Pettau).
Kerschbach (Radkersburg). *w.*
—er Ausbruch. (Gebr. Kleinoscheg, Graz.)
—er Auslese. (Gebr. Kleinoscheg, Graz.)
Kirchbach (Feldbach). *Sch. w.*
Kirchberg. *Sch. w.*
Kitzerberg (Pettau).
Klanzberg (Cilli).
Klappenberg. *w.*
Klöch (Radkersburg).
Koglberg (Leibnitz).
Kohlberg.
Kolos, Kolosz (Pettau).
Kopreinigg (D. Landsb.).
Kopreinitz (Rann).
Korenjak (Pettau).
Koroschak.
Koroschkoves (Cilli).
Krannach (Leibnitz).
Kreuzen (Rann).
Kukova (Pettau).
Kulmberg (Pettau).
Kummersberg (Luttenberg).
Lachonetz (Pettau).
Lambrecht (Murau).
Langenberg (Cilli).
Lassnitz, Lasznitz (Deutsch-Landsbg.). *w.*
Lastnitsch (Rann).
Laufen (Cilli).
Laufenberg (Deutsch-Landsberg).
Ledein (Rann).
Leibnitz. *Sch. w.*
Lembach (Marburg). *w.*
Lichteneg (Pettau).
Lichtenwald (Rann). *w. Sch. r.*
Lieschen (Leibnitz).
Ligist (Graz). *Sch.*
Littenberg (Pettau). *w.*
Löffelbach (Hartberg).
Lukaufzen (Luttenberg).
Luttenberg. *w.*
—er Altenberg.
—er Eisenthürer.
—er Nachtigall.
Mahrenberg (Windischgraz). *w.*
Maiberg (Pettau).
Mainsdorf (Deutsch-Landsberg).
Maledolle.
Malleggendorf (Luttenberg).
Mallenberg (Marburg).

Marburg. *w. r. Sch.*
—er Ausbruch. *L.*
Marhof.
Mauerbach (Marburg).
Mellingsberg.
Merlhof.
Mettau (Marburg).
Mettenberg.
Michalofzen (Pettau).
Mitteregg (Leibnitz).
Mitterlimberg.
Muggendorf (Feldbach).
Muratzen (Luttenberg).
Murberg (Luttenberg).
Mureck (Radkersburg). *Sch. w.*
Nachtigaller vergl. Luttenberg.
Negau (Luttenberg).
Neuberg (Bruck).
—er Riesling. *w.*
Neuhaus (Gröbming).
Obegg.
Obenhart.
Oberburg (Cilli). *w. Sch. r.*
Oberlaufenegg (Deutsch-Landsberg).
Oberluttenberg.
Ober-Radkersburg (Luttenberg). *w.*
Okitsch (Pettau). *w.*
Oplotnitz (Cilli).
Ossegg (Marburg).
Pachern.
Partin (Marburg).
Patschenberg (Marburg).
Paulusberg.
Pernitzen.
Pesnitz.
Pestikenberg.
Pettau. *w. r. Sch.*
Pichberg.
Picheldorf (Luttenberg).
Pichla.
Pickern. *w.*
—er Riesling. *w.*
Pirching.
Pischätz (Rann).
Pivola (Marburg).
Plankensteinberg (Cilli).
Platsch (Marburg).
Plesch.
Pleschinetz.
Pleßdorf.
Pletowarje.
Plippitzberg (Radkersburg).
Ploderberg. (Radkersburg).
Podgorzen (Pettau). *w.*
Podigraz.
Poklek (Rann).
Pöllau. *Sch.*
Pöllitschberg.
Pöllitschdorf (Marburg).
Pöls (Leibnitz).
Pöltschach (Marburg).
Poppendorf (Feldbach). *w.*
Posruck.
Pößnitz (Leibnitz).
Potschgan.
Preßberg.
Pressika (Luttenberg).
Pristova.
Radein (Luttenberg).
Radisell (Marburg).
Radkersburg. *Sch. w.*
Rann. *w. Sch. r.*
Ranzenberg (Marburg).
Ratsch (Leibnitz).
Ratzenberg.
Reichenburg (Rann).
Reichendorf (Weiz).
Reiteregg (Graz).
Reppitsch.
Retschach.
Rettenberg.
Rindscheid.
Ring (Hartberg).
Rittersberg (Marburg). *w.*
Rodinsberg (Pettau).
Roginskgorza (Cilli).
Rohitsch (Pettau). *w. r. Sch.*
Rosenberg (Luttenberg).
Roßbach (Marburg).
Roßegg.
Rothschützen (Marburg).
Rottenmann (Liezen).
Runtschen, Runeč (Pettau).
Ruppersbach.
Sakuschak (Pettau).
Sandberg (Radkersburg).
St. Anna (Marburg).
St. Benedikten (Marburg).
St. Egidi (Windisch-büheln).
St. Georgen (Marburg).
St. Jakob (Marburg).
St. Johann (Cilli).
St. Josef (Deutsch-Landsberg).
St. Leonhard (Marburg). *w. r. Sch.*
St. Magdalena (Cilli).
St. Marein (Cilli). *w. Sch. r.*
St. Margaretha, Margarethen, Margrethen (Weiz).
St. Peter (Rann).
St. Stefan.
St. Wolfgang (Pettau).
Sauerberg (Marburg).
Sauritsch (Pettau).
Sausal (Leibnitz). *r.*
Saverch (Cilli).
Schadendorfberg (Graz).
Scharding (Pettau).
Schelesno (Cilli).
Schleinitz, Slionica (Marburg).
Schloßberg, Zagrad (Cilli).
Schmitsberg (Marburg) *w.*
—er »Perle v. Steiermark« (Gebr. Kleinoscheg, Graz).
Schober (Marburg).
Schönstein (Windisch-graz). *w. Sch.*
Schützenberg (Luttenberg). *w.*
Schwanberg (Deutsch-Landsberg).
Sedlaschek (Pettau).
Seiersberg (Graz).
Selzaberg (Marburg).
Seutschak.
Siegersberg (Rann).
Sitesch (Pettau).
Skorišnjak (Pettau).
Slatina (Pettau).
Söding (Graz).
Soviak (Luttenberg).
Speisenegg (Marburg).
Spielfeld (Leibnitz).
Sremitsch.
Stadeldorf (Rann).
Stadlberg (Weiz). *w.*
Stadtbergen (Feldbach).
Stainz (Deutsch-Landsberg). *Sch.*
Stattenberg (Marburg).
Steinbach (Feldbach).
Steinberg. (Pettau).
Steinluger, Stanovna (Pettau).
Steinriegl (Leibnitz).
Stoperzen (Pettau).
Straina.
Straßgang (Graz).
Strichowetz.
Stridau.
Stubenberg (Hartberg).
Sulz.
Sulzbach.
Süßenberg.
Tepsau (Marburg).
Ternofzen (Pettau).
Ternovetzberg (Pettau).
Thal. (Deutsch-Landsberg).
Tombach (Deutsch-Landsberg).
Töttenhengst (Luttenberg).
Tragutsch (Marburg).
Trassenberg (Radkersburg).
Traunberg. *w. r.*
Tresternitz (Marburg). *w. r.*
Triebein (Marburg).
Tschreskowa.
Tschretten.
Tüffer (Cilli). *w. Sch. r.*
Türkenberg od. Turkyverch (Pettau).
Verholle.

Videm (Rann).
Vierstein.
Vitschau.
Voitsberg (Graz). *Sch. w.*
Wald.
Waldschach (Leibnitz).
Wallernberg.
Webling (Graz).
Weigelhof (Weiz). *w.*
Weigelsberg.
Weigers.
Weinberg.
Weiz. *r. Sch.*
Weizelsdorf (Luttenberg).
Wellitschen (Marburg).
Welschedorf.
Weratsche.
Wiesmansdorf (Pettau).
Wildbachdorf (Deutsch-Landsberg).
Wildon (Leibnitz). *Sch. w.*
Willitsch (Leibnitz).
Windischbüheln (Marburg).
—er Griechenberg.
Windisch-Feistritz (Marburg). *w. r. Sch.*
Windischgraz. *w.*
Winterdorf (Pettau).
Wischberg (Pettau).
Wisell (Rann).
Witschein (Marburg).
Witscheinberg.
Wittmannsdorf.
Wolfsberg.
Wolfsgraben.
Wolfsthal (Marburg).
Wölling (Radkersburg).
Wortischberg.
Wösina (Cilli).
Wranga (Marburg).
Wrebrofnik (Pettau).
Wresowetz.
Wurmbach.
Wurmberg (Pettau).
Wurz (Marburg).
Zellestrin (Marburg).
Zellnitz (Marburg).
Zerlach (Feldbach).
Zerovetz (Pettau).
Zieregg (Marburg).
Zogendorf (Marburg).

e) Carinthie. Kärnten. Carinthia.

Kärnten, seltener Kärnthen, Herzogtum und Kronland der Österreichisch-Ungarischen Monarchie, zu deren cisleithanischem Teile gehörig, grenzt im N. an Salzburg und Steiermark, im O. an Steiermark, im Süden an Krain, Görz und Gradisca und Italien (Venetien), im W. an Tirol. Das Land hat einen Flächen-Inhalt von 10327,46 qkm und (1890) 361008 Einwohner. — Der Weinbau Kärntens ist im Rückgange begriffen und nur im Sannthale halbwegs von Bedeutung. Kärnten besaß 1894 eine Weingarten-Fläche von 46,5 ha, welche eine Ernte von 56 hl lieferten, davon 42 hl Weißwein, 10 hl Rotwein, 4 hl Schilcher. Es entfielen 38 ha mit einem Ertrage von 4 hl Schilcher auf Eberndorf und 8,5 ha mit 52 hl (42 hl Weiß-, 10 hl Rotwein) auf Wolfsberg. Der Gesamt-Ertrag in den Jahren 1875—94 belief sich auf 10447 hl, mithin im zwanzigjährigen Durchschnitt auf 522 hl, 1880—84 durchschnittlich auf 888 hl, 1885—89 durchschnittlich auf 235 hl, 1890—94 durchschnittlich auf 241 hl.

Eberndorf. *Sch.*
Globasnitz (Völkermarkt).
St. Andrae (Wolfsberg).
Sittersdorf.
Wolfsberg. *w. r.*

f) Carniole. Krain. Carniola.

Herzogtum und Kronland der Österreichisch-Ungarischen Monarchie, zu deren cisleithanischem Teil gehörig, grenzt im N. an Kärnten und Steiermark, im O. und SO. an Kroatien, im S. an Istrien und im W. an Görz und Gradisca. Das Land hat einen Flächen-Inhalt von 9955,91 qkm und (1890) 498958 Einwohner. — Krain besaß 1894 eine Weingarten-Fläche von 11631 ha (7387,59 ha verseucht), welche einen Ertrag von 58552 hl Wein lieferten, davon 31116 hl Weißwein, 5421 hl Rotwein, 22015 hl Schilcher. Es entfielen davon auf Bezirkshauptmannschaft Adelsberg 1202 ha mit 15398 hl (davon 11496 hl Weißwein, 3057 hl Rotwein, 845 hl Schilcher), Gottschee 36 ha mit 130 hl (davon 26 hl Weißwein, 26 hl Rotwein, 78 hl Schilcher), Gurkfeld 4521 ha mit 10701 hl (davon 6749 hl Weißwein, 477 hl Rotwein, 3475 hl Schilcher), Littai 710 ha mit 8817 hl (davon 3436 hl Weißwein, 402 hl Rotwein, 4979 hl Schilcher), Rudolfswerth 2972 ha mit 18794 hl (davon 8012 hl Weißwein, 988 hl Rotwein, 9794 hl Schilcher), Tschernembl 2190 ha mit 4712 hl (davon 1397 hl Weißwein, 471 hl Rotwein, 2844 hl Schilcher). Die Gesamt-Ernte der Jahre 1875—94 betrug 3263204 hl, im zwanzigjährigen Durchschnitt 163160 hl, 1881—90 durchschnittlich 166942 hl, 1880—84 durchschnittlich 142532 hl, 1885—89 durchschnittlich 175156 hl, 1890—94 durchschnittlich 103258 hl. Die Weinberge Krains machen 1,17 Proz der Gesamt-Bodenfläche aus. Der hier erzeugte Wein ist zu zwei Drittel Weißwein, der Rest entfällt auf Schilcher und Rotwein. Letzterer wird hauptsächlich im Wippacherthale gebaut. Was den Rebsatz anbetrifft, so finden sich in dem westlich gelegenen Wippacher Weinbau-Gebiete folgende Weißwein-Sorten: Ribolla, Garganja, Malvasia, Zelèn, Glera, Ošip (Pecek), Kostajnica, Heunisch; Schilcherwein-Sorten: Dolgorepka, Maločrn (Zdenkjtraube), Pisanka; Rotwein-Sorten: Oberfelder, Pinolček, Ochsenauge, Blaufränkisch, Terrano, Refosco, Portugieser. Im östlichen Weinbau-Gebiete findet man von Weißwein-Sorten hauptsächlich: Grünhainer, Heunisch, Ahorn-Traube, weißer Wippacher, Fischtraube, Javor, Prilip, Skelina, Muskateller, Vogeltraube, weißer Augster, roter Portugieser, Gaisdutte; von Rotwein- und Schilcher-Sorten: Ochsenauge, blauer Blank, blaue Zimttraube, Trollinger, Wippacher, Črina debela, blauer Burgunder. — Herr R. Dolénc, Direktor der krainischen Landes-Wein-Obst- und Ackerbauschule zu Stauden bei Rudolfswerth, hat mit größter Bereitwilligkeit dieses Kapitel einer gründlichen Durchsicht unterzogen.

Adelsberg, Postojna. *Sch.*
Arch (Gurkfeld).
Birnbaum.
Bluhberg.
Cucerberg.
Detnagora.
Draschitz, Drašče (Tschernembl). *w.*
Drenovic.
Ebenschloß.
Ersel, Erzelj (Adelsberg). *w.*
Feistritz, Bistrica (Adelsberg). *Sch. w. r.*
Freithurn.
Gertschberg.
Goče (Adelsberg). *r. w.*
Godovapeč. *Sch. w. r.*
Gottschee. *Sch. w. r.*
Gradnik (Tschernembl).
Grafenberg.
Gurkfeld, Kerško. *Sch. w.*
Haselbach (Gurkfeld).
Heiligenkreuz, Svetikriž (Gurkfeld). *w.*

Hopfenbach.
Jama.
Kindermacher (Oberfeld, Vrhpolje). *r. w.*
Kreuzberg vgl. Križkagora.
Križkagora (Kreuzberg).
Krupp. (Gurkfeld). *Sch.*
Landstraß, Kostanjevica (Gurkfeld). *Sch.*
Littai, Litija. *Sch. w. r.*
Lože (Adelsberg).
Luben.
Manče (Adelsberg). *w. r.*
Metlika, Möttling. *w. r. Sch.*
Nassenfuß, Mokronog (Gurkfeld). *Sch. w. r.*
Novagora.
Oberfeld, Vrhpolje (Adelsberg). *r. w.*
Pechdorf (Rudolfswerth).
Planina (Adelsberg). *r. w.*
Podraga (Adelsberg). *r. w.*
Potendorf (Rudolfswerth).
Pradoha.
Račach vergl. Ratschach.
Radowitz.
Ratschach, Radeče (Gurkfeld). *w. Sch. r.*
Röderschberg.
Rodine.
Rudolfswerth, Novomesto. *Sch. w.*
St. Georgen.
St. Rochus (Pettau).
St. Veit, Sembid (Adelsberg). *r. w.*
Schweinberg (Tschernembl).
Seisenberg (Rudolfswerth). *Sch. w.*
Šemič (Tschernembl). *r.*
Senosetsch, Senožeče (Adelsberg). *w. r. Sch.*
Sittich, Zatična (Littai). *w. Sch.*
Slap (Adelsberg). *r. w.*
Stauden.
Stijak.
Strazenberg.
Struhlovic.
Sutna.
Treffen, Trebno (Rudolfswerth). *Sch. w. r.*
Tschernembl, Črnomelj. *Sch. w. r.*
Unter-Thurn (Rudolfswerth).
Videm (Gottschee).
Vinomir.
Vitove.
Vocberg.
Weinitz (Tschernembl).
Wippach, Vipava (Adelsberg). *w. r.*
Zajicek.

g) Littoral. Küstenland. Littoral.

Küstenland, gemeinsamer Name für drei zum cisleithanischen Teile der Österreichisch-Ungarischen Monarchie gehörige Kronländer, und zwar Görz und Gradisca, Istrien und Triest samt Gebiet. Jedes der Kronländer hat seine eigene Landes-Vertretung, doch unterstehen dieselben unter dem Namen »Küstenland« als ein Verwaltungs-Gebiet dem in Triest residierenden Statthalter, sowie den daselbst befindlichen höheren Justiz- und Finanz-Behörden. Das Küstenland hat einen Flächenraum von 7968,48 qkm und (1890) 695384 Einw.

1. Gorice-et-Gradisca. Görz und Gradisca. Göritz and Gradisca.

Franz. auch *Goritz*, bildet als »gefürstete Grafschaft Görz und Gradisca« mit der Markgrafschaft Istrien und der Stadt Triest nebst Gebiet das sog. Österreichisch-Illyrische Küstenland. Das Kronland hat einen Flächen-Inhalt von 2918,54 qkm und (1890) 220308 Einw. — Im Jahre 1894 waren hier 9882 ha mit Reben bepflanzt, 1416 ha waren reine Weingärten, 8466 ha Rebland ausgeschieden aus anderen Kulturen, verseucht waren 2796,72 ha. Die Weinernte betrug 141850 hl, davon waren 77949 hl Rotwein, 63901 hl Weißwein. Es entfallen auf Görz 3950 ha (2218,94 ha verseucht) mit 56891 hl, davon 49505 hl Weißwein, 7386 hl Rotwein; auf Gradisca 4648 ha (45 ha verseucht) mit 62576 hl, davon 22862 hl Weißwein, 39714 hl Rotwein; auf Sesana 1284 ha (532,78 ha verseucht) mit 22383 hl, davon 5582 hl Weißwein, 16801 hl Rotwein. Die Gesamt-Ernte in den Jahren 1875—94 betrug 1991296 hl, mithin im zwanzigjährigen Durchschnitt 99565 hl, im fünfjährigen Durchschnitt 1880—84 79492 hl, 1885—89 89590 hl, 1890—94 139352 hl. — Was den Rebsatz anbetrifft, so sind unter den landesüblichen Sorten hauptsächlich vertreten, als Weißweine: Ribolla (grün und gelb), Garganja, Glera (Gleria), Verduzzo, Cividino, Verdea, Moscato, Piccolit als Qualitäts-Traube; als Rotweine: Refosco, Corvino, Rossara, Pignola, Isabella. Die größeren Besitzer haben in den Weingärten reinen Satz; es finden vielfach fremde Sorten Verwendung, wie Ruländer, Welschriesling, Rheinriesling, weißer Burgunder, Mosler, Sylvaner, Sauvignon blanc u. a., von blauen Sorten vorherrschend blauer Burgunder, Blaufränkisch, Carmenet, Portugieser, teilweise auch Jacquez. — Wie aus den vorhergehend angegebenen Zahlen ersichtlich ist, werden in der Grafschaft Görz mehr Rot- als Weißweine gewonnen. Im allgemeinen sind die Görzer Weine leicht, wenig haltbar und säuerlich, was zum Teil dem üblichen gemischten Rebsatz zugeschrieben werden muß. Sie werden teils im Lande selbst verbraucht, teils nach Triest, Kärnten und Steiermark ausgeführt.

Aquilega, Aglar (Görz). *w. r.*
Biglia (Görz).
Bukovica (Görz).
Canale (Görz). *r. w.*
Çapriva (Gradisca). *w. r.*
Cernizza (Görz). *w. r.*
Cervignano (Gradisca). *r. w.*
Cobdil vergl. Kobdil.
Cormons (Gradisca). *w. r.*
Cosbana.
Dornberg (Görz). *w. r.*
Duino (Gradisca).
Dutovlje (Sesana). *w. r.*
Farra (Gradisca). *r.*
Fiumicello (Gradisca). *w. r.*
Görz. *w. r.*
Gradisca. *r. w.*
Haidenschaft (Görz). *w. r.*
Kobdil (Sesana).
Komen (Sesana). *r. w.*
Kronberg (Görz).
Lokowitz, Lokovec (Görz).
Mariano (Gradisca). *w. r.*
Medea (Gradisca). *w. r.*
Monastero (Gradisca). *w. r.*
Monfalcone. *r. w.*
Mossa (Gradisca).
Perteole (Gradisca).
Podgora (Görz).
Ranziano (Görz). *w. r.*
Ronzina (Görz).
Reifenberg (Görz). *w. r.*
Romans (Gradisca). *w. r.*
Russiz (Cormons). *w. r.*
St. Florian (Görz). *w. r.*
St. Mauro.
St. Peter, Sempeter (Görz).
Scodovacca (Gradisca). *w. r.*
Sesana. *r. w.*
Tomaj (Sesana).
Vertojba (Görz). *w. r.*
Villa Vicentina (Gradisca).
Vipulzano.

2. Istrie. Istrien. Istria.

Istrien, früher auch **Histerreich** genannt, Markgrafschaft und Kronland der Österreichisch-Ungarischen Monarchie, grenzt im N. an Triest, Görz und Krain, im O. an Fiume, Kroatien und den Meerbusen von Quarnero, im S. und W. an das Adriatische Meer, und hat nebst den Quarnerischen Inseln einen Flächenraum von 4955,17 qkm und (1890) 317610 Einwohner. — Im Jahre 1894 waren in Istrien 45169 ha Weingärten vorhanden, von welchen aber 1433 ha infolge der Reblaus-Verwüstungen vollkommen ohne Ertrag waren, sodaß nur 43736 ha in Betracht kommen. Die Weinernte betrug 396,264 hl, davon 82709 hl Weiß-, 313555 hl Rotwein. Es entfallen auf **Capodistria** 7750 ha (1126 davon außer Ertrag) mit 33795 hl, davon 7549 hl Weiß-, 26246 hl Rotwein; auf **Lussin** 7310 ha (301 ha außer Ertrag) mit 47950 hl, davon 13757 hl Weiß-, 34193 hl Rotwein; auf **Mitterburg** (Pisino) 7559 ha mit 55300 hl, davon 30860 hl Weiß-, 24440 hl Rotwein; auf **Pola** 7653 ha mit 65820 hl, davon 7750 hl Weiß-, 58070 hl Rotwein; auf **Volosca** 959 ha mit 4770 hl, davon 513 hl Weiß- und 4257 hl Rotwein. Die Gesamt-Ernte in den Jahren 1875—94 betrug 6209716 hl, mithin im zwanzigjährigen Durchschnitt 310486 hl, im fünfjährigen Durchschnitt 1880—84 188758 hl, 1885—89 337634 hl, 1890—94 499953 hl. — Was die Rebsorten anbelangt, so sind die verbreitetsten folgende: Terrano, Refosco, Malvasia, Cobilara, Belina, Bianca, Delevarde, Nera tenera, Susac, Piantadella, Moscato, Trebbiano, daneben Bastianec, Belicuz, Belnac bianco, Binali, Buontempa, Criesco, Crisnaglio bianco, Diviacco, Draganella, Drukno, Dvornic, Giacuz, Golovina, Gusinciar, Isolana bianco, Kamenina, Malvasia, Maraschino, Marzemino, Moretta, Ocataz, Omusalj, Osmicer, Pachievina, Pagadebiti, Pignoletta, Plavac, Plavinaz, Plavno, Pokniera, Pozizdra bianco, Ranaz bianco, Ribolla, Rosetta, Rossera, Teroldigo, Terrano, Trevolina, Trojano, Tvardo, Verdissa. — Wie aus den vorher angegebenen Zahlen ersichtlich ist, ist die Rotwein-Erzeugung in Istrien vorherrschend, Rotweine eignen sich auch am besten für die dortigen Verhältnisse. Die besten Weine werden in den Gegenden von Capodistria, Muggia, Isola, Parenzo und Dignano gewonnen.

Abbazzia (Volosca).
Albona (Mitterburg). *r. w.*
Antignana, Tinjan (Mitterburg).
Berseč (Volosca). *r.*
Buje (Parenzo). *r. w.*
Canfanaro (Pola).
Capodistria od. Capo d'Istria. *r. w.*
Caschierga.
Castelnuovo (Volosca). *r. w.*
Cherso (Lussin). *r. w.*
Cittanuova (Parenzo).
Cividin[1].
Comarova Muskat. *L. r.*
Corridico (Mitterburg).
Dignano (Pola). *r. w.*
Fasana (Pola). *r.*
Fontane (Parenzo). *r.*
Gallignana (Mitterburg). *w.*
Grisignana (Parenzo).
Isola (Capodistria).
Ligneur. *L. w.*
Lovrana (Volosca).
Lupogliano. *w.*
Lussin. *r. w.*
Malgardino. *w. r.*
Marcovac.
Mitterburg od. Pisino. *w. r.*
Momiano (Parenzo). *r.*
Montona (Parenzo). *r. w.*
Moscato. *w.*
Moščenice, Moschienizze (Volosca). *w.*
Muggia (Capodistria).
Novacco (Mitterburg).
Orsera (Parenzo).
Ossero, Osor (Lussin).
Parenzo. *r. w.*
Piccolit. *w.*
Pinguente (Capodistria). *r. w.*
Pirano (Capodistria). *r. w.*
Pisino vergl. Mitterburg.
Pobri (Volosca).
Poglia di Rozzo (Capodistria).
Pola. *r. w.*
Ponte, Punat (Lussin).
Previs (Mitterburg).
Refosco d'Isola. *r.*
— spumante. *r.*
Ribolla. *w.*
Rovigno (Pola). *r. w.*
Salvore (Capodistria). *r.*
St. Lorenzo (Parenzo). *r*
S. Nicolo d'Oltra.
Sansego (Lussin).
Sanvincenti (Pola).
Scavezzo. *r.*
Seghetto.
Terrano. *r.*
Torre (Parenzo).
Umago (Parenzo).
Vallon (Lussin).
Veglia (Lussin). *r. w.*
Veprinac (Volosca). *r.*
Vinello.
Visignano (Parenzo).
Visinada (Parenzo).
Volosca. *r. w.*

3. Trieste. Triest. Triest.

Triest, ital. *Trieste*, reichsunmittelbare Stadt in Österreich, Hauptseehandelsplatz des Landes, bis 1849 Hauptstadt des Guberniums Triest im Königreich Illyrien, liegt am nordöstlichen Ende des Adriatischen Meeres. Die Stadt Triest hat mit ihrem Gebiet 94,59 qkm und (1890) 157466 Einw. — Im Jahre 1894 waren hier 1087 ha mit Reben bepflanzt, sämtlich verseucht. Der Ertrag belief sich auf 17200 hl, davon 11275 hl Rot- und 5925 hl Weißwein. Die Gesamt-Ernte in den Jahren 1875—94 betrug 381717 hl, mithin im zwanzigjährigen Durchschnitt 19086 hl, im fünfjährigen Durchschnitt 1880—84 10130 hl, 1885—89 21280 hl, 1890—94 24688 hl. Was die Rebsorten des Triester Weinbau-Gebietes anbelangt, so sind daselbst vorherrschend für **Weißweine**: Glera und Malvasia (der »Prosecco« genannte Wein besteht aus diesen zwei Sorten), daneben Garganja und Dolcetto, für **Rotweine**: Marzemino, Rossara, Refosco, Burgunder, Cabernet Sauvignon, Pignoletto, Rastrasenka, Črnina und Kauka. Weißwein wird vorzüglich in den Gemeinden Opčina, Prosecco und Sta. Croce gebaut. Im Jahre 1893 betrug die Wein-Ausfuhr 61097 t im Werte von 11086597 fl., dagegen die Einfuhr 65591 t im Werte von 11917291 fl.

Berjamino. *r.*
Optschina, Opčina. *w.*
Prosecco. *w.*
Refosco spumante d'Isola.
Sta. Croce. *w.*
Triest.

---

[1]) Der sauerste Wein aus der Görzer Gegend, der im Volksmunde auch »Drei-Kerl-Wein« genannt wird, weil beim Genusse desselben zwei den dritten halten müssen.

h) Tyrol et Vorarlberg. Tirol und Vorarlberg. Tyrol and Vorarlberg.

Tirol, eine zum cisleithanischen Teile der Österreichisch-Ungarischen Monarchie gehörige gefürstete Grafschaft, seit 1782 mit Vorarlberg, welches jedoch ein selbständiges Kronland bildet, zu einem Verwaltungs-Gebiet vereinigt, grenzt im N. an Bayern, im O. an Salzburg, Kärnten und Italien, im S. an Italien, im W. an Vorarlberg, die Schweiz und Italien und hat einen Flächen-Inhalt von 26684,35 qkm, mit Vorarlberg 29286,80 qkm, (1890) 812696 Einw., mit Vorarlberg (1890) 928769 Einw.

1. Tyrol. Tirol. Tyrol.

I. Deutschtirol.

Die dem Weinbau gewidmete Grundfläche Deutschtirols wird zu 6340 ha angegeben. Dies ist aber nur die Fläche jener Grundstücke, die bei der Grundsteuer-Regulierung im Jahre 1880 als reine Weingärten eingeschätzt wurden. Hierzu kommen noch zahlreiche berebte Äcker und Wiesen in der Ebene des Etschthales, aus denen die dem Weinbau gewidmete Fläche nicht zur Ausscheidung gelangte und deren Ausdehnung daher nicht erhoben werden kann. Die folgenden Angaben entnahmen wir der vortrefflichen Schrift des k. k. Regierungsrates und Direktors der landw. Landeslehranstalt und Versuchsstation in S. Michele, *E. Mach*, betitelt »Der Weinbau und die Weine Deutschtirols«, herausgeg. vom Verbande der landw. Bezirksgenossenschaften Deutsch-Südtirols in Bozen. Wer einen tieferen Einblick in den Weinbau Südtirols nehmen will, dem sei diese lehrreiche und auf sorgfältigen Erhebungen beruhende Broschüre, welche von obengenanntem Verbande kostenfrei zu beziehen ist, empfohlen. — Nach den Erhebungen dieses Verbandes bei den einzelnen weinbautreibenden Gemeinden würde sich die Weinbau-Fläche Deutschtirols auf 7103 1/2 ha belaufen. Hiervon entfallen auf Bezirkshauptmannschaft Bozen 5163,$_{3290}$ ha, auf Brixen 262,$_{2198}$ ha, auf Meran 1678,$_{1880}$ ha. Von den 5163,$_{3290}$ ha der Bezirkshauptmannschaft Bozen entfallen auf Gerichts-Bezirk Bozen und Umgebung 1617,$_{6691}$ ha, auf Kaltern 2732,$_{5126}$ ha, auf Neumarkt 526,$_{4180}$ ha, auf Kastelruth 19,$_{8606}$ ha, auf Klausen 266,$_{5167}$ ha. Von den 1678,$_{1880}$ ha der Bezirkshauptmannschaft Meran entfallen auf Gerichts-Bezirk Lana 568,$_{6940}$ ha, auf Meran 962,$_{359}$ ha, auf Schlanders 147,$_{0371}$ ha. Die Gesamt-Produktion Deutschtirols der letzten Jahre wird in der amtlichen Statistik mit folgenden Ziffern bewertet: 1886: 356580 hl, 1887: 259190 hl, 1888: 133290 hl, 1889: 120588 hl, 1890: 78100 hl, 1891: 12680 (rebtot infolge Winter-Kälte), 1892: 155310 hl, 1893: 128050 hl. Nach den Erhebungen des Genossenschafts-Verbandes Bozen könnte man für Deutschtirol in guten Jahren wohl auf eine Ernte von etwa 400000 hl Trauben-Maische rechnen. In Mißjahren kann die Menge des Erzeugnisses dagegen auch ganz bedeutend herabsinken. Von der genannten Produktion werden mehr als zwei Drittel in Hügel-Lagen (Leiten), der Rest in ebenen Lagen, den sog. Boden-Lagen gewonnen. Etwa ein Fünftel der gesamten Fechsung kommt auf weiße, der Rest auf rote Maische. Das größte Weinbau-Gebiet umfaßt die Gerichts-Bezirke Bozen, Kaltern, Neumarkt mit etwa 4877 ha Weingärten und einer Produktion von über 300000 hl in guten Jahren, also mehr als drei Viertel der gesamten Produktion Deutschtirols. Davon entfällt auf das sog. »Überetsch« (Gerichts-Bezirk Kaltern) mit den Gemeinden Eppan, Kaltern, Kurtatsch und Tramin mehr als die Hälfte, auf die Gemeinden Zwölfmalgrein und Gries über ein Viertel, der Rest auf die Gemeinden des Bezirkes Neumarkt am linken Etschufer unterhalb Bozen. Das zweite Hauptweinbaugebiet Deutschsüdtirols ist das des oberen Etschthales, das Burggrafenamt, aus den Gerichts-Bezirken Lana und Meran bestehend. Die genannten beiden Gerichts-Bezirke erzeugen auf etwa 1530 ha in guten Jahren eine Fechsung von ungefähr 85000 hl. Das dritte, noch kleinere Weinbau-Gebiet Deutschsüdtirols ist das Eisackthal mit den Bezirken Kastelruth, Klausen und Brixen. Hier ergeben 548 1/2 ha Weingärten noch nicht 100000 hl Maische. Was die Rebsorten anbelangt, so sind von Rotweinen folgende hervorzuheben: Kleinvernatsch (in Welschtirol »Schiava gentile« genannt), Geschlafene, G'schlafene (in Welschtirol »Rossara« genannt), Edelschwarzer (in Meran »Salzen«, in Welschtirol »Negrara« genannt), Lagrein, blauer Portugieser, blauer Burgunder, Erdbeer-Traube (nur für den Ortsverbrauch), in kleinen Pflanzungen außerdem roter Malvasia, St.-Laurent, Blaufränkisch, Affenthaler, Kadarka. Unter den weißen Rebsorten sind bemerkenswert: Weißvernatsch, Blatterle, weiße Brattraube, Terlaner, Pfeffer-Traube, Härtling, Muskateller, Ortlieber, Elbling. — Die Rebe wird im Etschthale fast durchaus in Dachlauben, den sog. Pergeln (vom ital. »Pergola«) gezogen. Nur ausnahmsweise finden wir Pfahl- (Steckele-) oder niedere Rahmen-Kulturen, und zwar fast ausschließlich nur dort, wo man fremdländische, eingeführte Rebsorten, wie Riesling, Traminer, Burgunder und Cabernet kultiviert, welche sich für den Pergelbau weniger eignen. Nur in den höheren Lagen des Eisackthales bei Klausen und Brixen herrscht die niedere Erziehung allgemein vor. Die Boden-Verhältnisse Deutschtirols sind sehr verschieden. In den Ebenen stoßen wir überall auf fruchtbaren, aus Urgestein-Trümmern mit Kalk untermischten Schwemmboden (Alluvium), der Boden der Hügel-Lagen (Collinen) ist im Etschthal teils aus Porphyr, teils aus Kalkgebirge entstanden. Vom kalkigen Schotterboden finden wir Abstufungen bis zu bündigem, eisenschüssigem Lehm, im Vintschgau treffen wir auf Glimmerschiefer, bei Schönau, Tirol und Gratsch auf Thonschiefer, auch Granit- und (seltener) Basalt-Böden werden angetroffen. Die Bereitung des Weines in Deutschtirol läßt noch manches zu wünschen übrig, ist aber im allgemeinen eine ziemlich sorgfältige, in manchen größeren Kellereien sogar eine musterhafte. Über den Charakter der Südtiroler Weine ist zu bemerken: Deutschtirol erzeugt in der Hauptsache gute, gesunde, sehr angenehme, blumige, nicht übermäßig dunkle rote Tischweine, die in der Regel im Laufe eines Jahres als noch junge Weine zum Verbrauch gelangen. Die besseren Tischweine (Spezial-Weine) sind aber auch vollkommen haltbar und können ein längeres Lagern entgegen der vielfach herrschenden Meinung sehr gut vertragen. Weiße Tischweine wurden früher in geringer Menge und in wenig entsprechender Weise erzeugt. In den letzten Jahren hat sich auch die Erzeugung von Weißweinen sehr gehoben und gebessert, und es werden aus den einheimischen Sorten sehr gute, milde und volle Weißweine hergestellt, die immer mehr Anklang finden. Aus dem Erzeugnis der besseren Lagen werden auch vorzügliche Flaschen-Weine gewonnen. Die Preise der Deutschtiroler Weine stellen sich für 1 hl etwa folgendermaßen: Je nach den Jahrgängen gewöhnliche Tischweine 15—20 fl., Spezial-Weine 18—25 fl., feinere Spezial-Weine 25—40 fl., ältere feinere Weine 30—60 fl. und darüber. Fremde Käufer von Trauben, Trauben-Maische und Wein, welche die Verhältnisse Südtirols nicht genau kennen, erhalten durch den »Verband der landwirtschaftl. Bezirks-Genossenschaften Deutsch-Südtirols in Bozen« (Kanzlei: Spitalgasse 32, Bozen) bereitwilligst jede Auskunft und Unterstützung. Der Verband hat

auch, um jedermann Gelegenheit zu geben, zweifellos echte und gute Tischweine kennen zu lernen, in Bozen (Obstplatz, Ecke Fleischgasse) und in München (Fürstenfelderstraße 1) eigene Verbands-Weinstuben eingerichtet.

Die Durchsicht und Korrektur dieser Abteilung hat Herr k. k. Regierungsrat E. Mach, Direktor der landwirtschaftlichen Landeslehranstalt und Versuchs-Station in S. Michele, bereitwilligst übernommen.

a) *Bezirkshauptmannschaft Bozen.*

Gerichts-Bezirk Bozen und Umgebung.

Stadt Bozen. 8 ha 7556 qm. 80% *r.*, 20% *w.*

Gries. 585 ha 5096 qm. 60% *r.*, 28% *w.*, 12% *Erdb.*
Fraktionen: Fagen. Guntschna. Moritzing. Quirain. Sand. St. Georgen.
Lagen: Guntschna. Kreuzbichl. St. Georgen.

Karneid. 35 ha 510 qm. 75% *r.*, 20% *w.*, 5% *Erdb.*
Fraktionen: Blumau. Kardaun. Karneid. Steinegg.

Leifers. 187 ha. 29% *r.*, 10% *w.*, 61% *Erdb.*
Fraktionen: Breitenberg. St. Jakob. Seit.

Ritten. 172 ha 9236 qm. *r. w.*
Fraktionen: Atzwang. Unterinn.

Terlan[1]. 221 ha 9880 qm. 45% *r.*, 55% *w.*
Fraktionen: Klaus. Kreut. Montiggl. Siebeneich. Vilpian. Vorberge. Winkl.
Lagen: Terlaner Hügel.

Wangen. 14 ha 4149 qm. Schloß Runkelstein. *r. w.*

Zwölfmalgreien. 392 ha 2112 qm. 69% *r.*, 27% *w.*, 4% *Erdb.*
Fraktionen: Hasloch. Kampenn. Laitach. Oberau. Rentsch. St. Anton. St. Johann. St. Justina. St. Magdalena. St. Oswald. St. Peter. Virgl. Zollstange.
Lagen: Hörtenberg.
—er Riesling. *w.*
Justina.
Laitach.
Rentsch.
St. Magdalena.
St. Peter.

Perle von Tirol (vielbenützte Etikette für feine Weißweine).

Gerichts-Bezirk Kaltern.

Eppan. 1151 ha 281 qm. 82% *r.*, 18% *w.*
Fraktionen: St. Michael mit den Weilern Montiggl und Kreuzweg.
St. Pauls mit den Dörfern Missian, Unterrain, den Weilern Buchwald, Frangart, Gaid, Maderneid, Perdonig, St. Valentin.
Girlan mit Schreckbiehl.
Lagen: Margröll. Missian. St. Pauls. St. Valentin. —er Schloßberg.

Kaltern. 592 ha 14 qm. 80% *r.*, 20% *w.*
Dörfer: Altenburg. Mitterdorf. Ober-Planitzing. St. Anton. St. Nicolaus.
Weiler: St. Josef am See. Unter-Planitzing.
Lagen: Kalterer See.

Kurtatsch. 352 ha 8407 qm. 83% *r.*, 2% *w.*, 15% *Erdb.*
Dörfer: Graun. Kurtatsch. Penon. Söll.
Lagen: Kurtatscher Hügel.

Kurtinig. 69 ha 2558 qm. 5% *r.*, 83% *w.*, 12% *Erdb.*

Margreid. 135 ha 2651 qm. 53% *r.*, 41% *w.*, 6% *Erdb.*

Pfatten. 50 ha 2942 qm. 83% *r.*, 10% *w.*, 7% *Erdb.*
Fraktionen: Gmund. Piglon.

Tramin. 378 ha 9750 qm. 75% *r.*, 20% *w.*, 5% *Erdb.*
Lagen: Traminer Hügel.

Gerichts-Bezirk Neumarkt.

Auer. 100 ha 3299 qm. 65% *r.*, 35% *w.*

Branzoll. 99 ha 4126 qm. 30% *r.*, 36% *w.*, 34% *Erdb.*

Montan. 103 ha 8571 qm.
Dörfer: Glen. Montan.
Weiler: Gschnon. Pinzan.

Neumarkt a. Etsch[2]. 99 ha 7850 qm. 57% *r.*, 32% *w.*, 10% *Erdb.*
Dorf: Laag.
Rotten: Klösterlehof. St. Florian.
Weiler: Gfrill. Mazon. Vill.

Salurn. 123 ha 660 qm. 24% *r.*, 68% *w.*, 8% *Erdb.*
Fraktionen: Buchholz. Karneid. Mühlen.

Gerichts-Bezirk Kastelruth.

Kastelruth. 4 ha 7336 qm.
Fraktion: Tisens.

Völs. 15 ha 1282 qm.

Gerichts-Bezirk Klausen.

Barbian. 64 ha 29 qm.
Dörfer: Barbian. Kollmann. Saubach.

Feldthurns. 69 ha 4488 qm.
Weiler: Schrambach.

Gufidaun. 6 ha 3712 qm.

Stadt Klausen. 2779 qm.

Latzfons. 20 ha 4129 qm mit: Laitach. Perdell. Verdings.

Layen. 22 ha 8065 qm.

Theis. 30 ha 4501 qm.

Villanders. 49 ha 1448 qm mit: St. Valentin. Sauders.

Waidbruck. 3 ha 3696 qm.

---

[1]) Terlaner Weißwein ist weit bekannt; seit 1893 besteht hier eine Kellerei-Genossenschaft.

[2]) Seit dem Jahre 1893 besteht hier eine Kellerei-Genossenschaft.

b) Bezirkshauptmannschaft Brixen.

Albeins. 13 ha 7898 qm.
Andrä. 11 ha 9625 qm.
Stadt Brixen. 24 ha 1161 qm.
Lüsen. 4514 qm.
Milland mit Sarns. 8 ha 1341 qm.

Mühlbach. 5 ha 3649 qm.
Natz. 64 ha 3211 qm.
Dörfer: Elvas. Kranebitten. Natz. Raas.
Neustift. 23 ha 523 qm.

Pfeffersberg. 55 ha 5509 qm.
Lage: Tschötsch.
Rodeneck. 1 ha 9904 qm.
Schabs. 28 ha 8303 qm.
Vahrn. 2189 qm.

c) Bezirkshauptmannschaft Meran.

Gerichts-Bezirk Lana.

Andrian[1]). 53 ha 576 qm.
Lana. 185 ha 2795 qm. 72% *r.*, 23% *w.*, 5% *Erdb.*
Dörfer: Ober-, Mittel-, Unterlana.

Marling. 233 ha 1333 qm.
Dörfer: Forst. Tscherms.
Rotten: Balsaun. Marlingerberg. Mitterterz. Nörder.

Nals. 67 ha 3239 qm.
Tisens. 22 ha 719 qm.
Fraktion: Prissian.
Völlan. 6 ha 7680 qm.

Gerichts-Bezirk Meran.

Algund. 170 ha 3085 qm.
Dörfer: Aschbach. Maria Steinach. Plars. Ried.
Burgstall. 30 ha 3267 qm. 75% *r.*, 5% *w.*, 20% *Erdb.*
Gargazon. 21 ha 4150 qm.
Gratsch. 41 ha 5044 qm.
Kuens. 26 ha 156 qm.

Stadt Meran. 23 ha 6120 qm.
Lagen: Küchelberg.
Naturns. 45 ha 3883 qm.
Obermais. 115 ha 7907 qm.
Lagen: Schloß Rametz (Burgunder, Cabernet, Riesling, »Perle von Maja«). Schloß Trautmannsdorf.
Partschins. 5 ha 392 qm.
Riffian. 61 ha 1286 qm.
Dorf: Vernuer. Walde.
Rotten: Gfeis. Magdfeld.

Schönna. 75 ha 6580 qm.
Lagen: Schloßgut Goyen (Burgunder, Riesling). Schloßgut Vernaun.
Dorf Tirol. 143 ha 4201 qm.
Weiler: Finele. Muthöfen. St. Peter. Zenoberg.
Untermais. 202 ha 4807 qm. 98% *r.*, 1% *w.*, 1% *Erdb.*

Gerichts-Bezirk Passeier.

St. Martin (unbedeut. Weinbau).

Gerichts-Bezirk Schlanders.

Galsaun. 8 ha 2313 qm.
Goldrein. 29 ha 4192 qm.
Kastelbell. 16 ha 8227 qm.

Kortsch. 4 ha 3381 qm.
Schlanders. 16 ha 9498 qm.
Staben. 12 ha 1655 qm.

Tschars. 35 ha 6649 qm.
Vezzan. 23 ha 5435 qm.

II. Welschtirol.

Auch Italienisch-Tirol. Über den Weinbau Welschtirols macht Prof. *L. Weigert* in »Der Weinbau Österreichs im Jahre 1894« folgende Angaben: Die Bezirkshauptmannschaft Borgo erzeugte 1894 auf 2135 ha Weingarten-Fläche 23891 hl Wein, davon 20307 hl Rot-, 3584 hl Weißwein. Es folgt die Bezirkshauptmannschaft Cavalese mit 24 ha Weinbergen und einem Ertrage von 203 hl Wein, davon 122 hl Rot-, 81 hl Weißwein. Die Bezirkshauptmannschaft Cles erzeugt auf 861 ha 10599 hl Wein, davon 9009 hl Rot-, 1590 hl Weißwein. Riva erntet auf 936 ha 12825 hl, davon 8339 hl Rot-, 4486 hl Weißwein. Rovereto erzeugt auf 3263 ha 42941 hl, davon 34353 hl Rot-, 8588 hl Weißwein. Tione baut auf 108 ha 1043 hl, davon 730 hl Rot-, 313 hl Weißwein. Trient erzeugt auf 6692 ha 89338 hl, davon 67004 hl Rot-, 22334 hl Weißwein. — In Italienisch-Tirol finden hauptsächlich folgende Rebsorten Verwendung zur Weißwein-Erzeugung: Nosiola, Garganja (Terlaner), Maor, Weißvernatsch, Trebbiano, Romana. Für Rotwein zur Gewinnung besserer Qualitäten kommen in Betracht: Teroldigo, Negrara, Marzemino, zur Massen-Produktion: Pavanna, Marzemino padovano, Großvernatsch, Rossara, Gropello di Revo, neuerdings in ebenen Lagen auch viel Isabella. In hervorragenden Lagen bei größeren Besitzern kommen vor, für Weißweine: Riesling, Traminer, Sylvaner, Ruländer u. a., für Rotweine: Burgunder, Cabernet, Portugieser, St.-Laurent usw. In nördlich gelegenen Gebieten herrscht die niedere Erziehung vor, in Mittel-Tirol der Pergelbau (Pergola), welcher in Südtirol vielfach in gemischte Kultur übergeht.

a) Bezirkshauptmannschaft Borgo.

Baut auf 2135 ha Weingarten-Fläche 23891 hl Wein, und zwar 20307 hl Rot-, 3584 hl Weißwein.

Gerichts-Bezirk Borgo.

Baut auf 820 ha Weingarten-Fläche 9930 hl Wein, davon 8440 hl Rot-, 1490 hl Weißwein.

Borgo. *r. w.*

[1]) Fast sämtliche Weingarten-Besitzer sind Mitglieder der im Jahre 1893 gegründeten Kellerei-Genossenschaft, welche eine eigene sehr zweckmäßig eingerichtete Kellerei erbaute und die Behandlung und den Verkauf der Andrianer Weine besorgt.

Gerichts-Bezirk Levico.

Baut auf 896 ha Weingarten-Fläche 9687 hl Wein, davon 8234 hl Rot-, 1453 hl Weißwein.

Caldonazzo, Coldenasch.	Levico. *r. w.*	

Gerichts-Bezirk Strigno.

Baut auf 419 ha Weingarten-Fläche 4274 hl Wein, davon 3633 hl Rot-, 641 hl Weißwein.

Strigno. *r. w.*		

b) Bezirkshauptmannschaft Cavalese.

Baut auf 24 ha Weingarten-Fläche 203 hl Wein, davon 122 hl Rot-, 81 hl Weißwein.

Cavalese. *r. w.*		

c) Bezirkshauptmannschaft Cles.

Baut auf 861 ha Weingarten-Fläche 10599 hl Wein, davon 9009 hl Rot-, 1590 hl Weißwein.

Gerichts-Bezirk Cles.

Baut auf 697 ha 8845 hl Wein, davon 7518 hl Rot-, 1327 hl Weißwein.

Cles. *r. w.*	Revo. *r.*	

Gerichts-Bezirk Fondo.

Baut auf 129 ha Weingarten-Fläche 1380 hl Wein, davon 1173 hl Rot-, 207 hl Weißwein.

Fondo. *r. w.*		

Gerichts-Bezirk Malé.

Baut auf 35 ha Weingarten-Fläche 374 hl Wein, davon 318 hl Rot-, 56 hl Weißwein.

Malé. *r. w.*		

d) Bezirkshauptmannschaft Riva.

Baut auf 936 ha Weingarten-Fläche 12825 hl Wein, davon 8339 hl Rot-, 4486 hl Weißwein.

Gerichts-Bezirk Arco.

Baut auf 550 ha Weingarten-Fläche 8013 hl Wein, davon 5208 hl Rot-, 2805 hl Weißwein.

Arco. *r. w.*	Romarzollo.	

Gerichts-Bezirk Riva.

Baut auf 382 ha Weingarten-Fläche 4774 hl Wein, davon 3104 hl Rot-, 1670 hl Weißwein.

Riva. *r. w.*		

Gerichts-Bezirk Val di Ledro.

Baut auf 4 ha Weingarten-Fläche 38 hl Wein, davon 27 hl Rot-, 11 hl Weißwein.

Val di Ledro. *r. w.*		

e) Bezirkshauptmannschaft Rovereto.

Baut auf 3263 ha Weingarten-Fläche 42941 hl Wein, davon 34353 hl Rot-, 8588 hl Weißwein.

Gerichts-Bezirk Ala.

Baut auf 723 ha Weingarten-Fläche 8676 hl Wein, davon 6941 hl Rot-, 1735 hl Weißwein.

Ala. *r. w.*	Borghetto.	Serravalle

Gerichts-Bezirk Mori.

Baut auf 496 ha Weingarten-Fläche 7638 hl Wein, davon 6110 hl Rot-, 1528 hl Weißwein.

Brentonico. *r. w.*	Mori. *r. w.*	

Gerichts-Bezirk Nogaredo.

Baut auf 643 ha Weingarten-Fläche 10417 hl Wein, davon 8334 hl Rot-, 2083 hl Weißwein.

Aldeno. *w. r.*	Isera Negrara.	Nomi.
Isera. *s. dklr.*	Marano.	Pomaruolo. *r.*
Isera Marzemino.	Nogaredo. *r. w.*	

Gerichts-Bezirk Rovereto.

Baut auf 1401 ha Weingarten-Fläche 16210 hl Wein, davon 12968 hl Rot-, 3242 hl Weißwein.

Besenello. *r. w.*	Marco.	Vallarsa.
Calliano.	Rovereto, Roveredo. *r. w.*	Volano.
Lizzana.	Serrada.	

f) Bezirkshauptmannschaft Tione.

Baut auf 108 ha Weingarten-Fläche 1043 hl Wein, davon 730 hl Rot-, 313 hl Weißwein.

Gerichts-Bezirk Condino.

Baut auf 55 ha Weingarten-Fläche 491 hl Wein, davon 344 hl Rot-, 147 hl Weißwein.

Condino. *r. w.*

Gerichts-Bezirk Stenico.

Baut auf 45 ha Weingarten-Fläche 486 hl Wein, davon 340 hl Rot-, 146 hl Weißwein.

Stenico. *r. w.*

Gerichts-Bezirk Tione.

Baut auf 8 ha Weingarten-Fläche 66 hl Wein, davon 46 hl Rot-, 20 hl Weißwein.

Giustino.	Tione. *r. w.*	

g) Bezirkshauptmannschaft Trient.

Baut auf 6692 ha Weingarten-Fläche 89338 hl Wein, davon 67004 hl Rot-, 22334 hl Weißwein.

Gerichts-Bezirk Cembra.

Baut auf 282 ha Weingarten-Fläche 4343 hl Wein, davon 2172 hl Rot-, 2171 hl Weißwein.

Cembra. *r. w.*

Gerichts-Bezirk Civezzano.

Baut auf 367 ha Weinland 3487 hl Wein, davon 2790 hl Rot-, 697 hl Weißwein.

Civezzano. *r. w.*

Gerichts-Bezirk Lavis.

Baut auf 975 ha Weinland 16176 hl Wein, davon 12940 hl Rot-, 3236 hl Weißwein.

Faedo. *r.*	Lavis. *r. w.*	Pressano.
Giovo. *r. w.*	Meano.	Sorni.

Gerichts-Bezirk Mezzolombardo.

Baut auf 1460 ha Weingarten-Fläche 25258 hl Wein, davon 20206 hl Rot-, 5052 hl Weißwein.

Mezzolombardo. *r. w.*	Mezzotedesco, Deutschmetz. *r. w.*	

Gerichts-Bezirk Pergine.

Baut auf 663 ha Weinland 6299 hl Wein, davon 5354 hl Rot-, 945 hl Weißwein.

Pergine. *r. w.*

Gerichts-Bezirk Trient.

Baut auf 2271 ha Weinland 25889 hl Wein, davon 19417 hl Rot-, 6472 hl Weißwein.

Mattarello.	Romagnano.	Trient. *r. w.*
Ravina.	Castell Toblino. *r. w.*	

Gerichts-Bezirk Vezzano.

Baut auf 674 ha Weinland 7886 hl Wein, davon 4125 hl Rot-, 3761 hl Weißwein.

Calavino.	Vezzano. *r. w.*	

2. Vorarlberg. Vorarlberg. Vorarlberg.

Westlicher Teil von Tirol, mit dem es ein Verwaltungs-Gebiet bildet, am Bodensee, hat einen Flächenraum von 2610 qkm und (1890) 116073 Einwohner. Vorarlberg baut auf rund 147 ha Weingarten-Fläche 1588 hl Wein. Es entfallen auf Bludenz 9,34 ha mit 175 hl, auf Bregenz 1,61 ha mit 15 hl, auf Dornbirn 1,04 ha mit 10 hl, auf Feldkirch 134,85 ha mit 1388 hl. Der Rebsatz besteht zum großen Teile aus Rotwein-Sorten, darunter vorherrschend blaue Bodensee-Traube, Burgunder, Blaufränkisch und Portugieser. Von Weißwein-Sorten kommen vor: Elbling, Gutedel, Veltliner, weißer Burgunder. Ein großer Teil des Ertrages wird als Most oder im halbvergorenen Zustande

als »Sauser« oder »Suser« getrunken. Vorarlberg erzeugte in den Jahren 1875—94 72391 hl, mithin im zwanzigjährigen Durchschnitt 3620 hl, im fünfjährigen Durchschnitt 1880—84 3098 hl, 1885—89 4188 hl, 1890—94 1604 hl. Die Vorarlberger Weine sind gering; jung entwickeln sie viel Kohlensäure und schmecken gut, auch enthalten sie weniger Säure als die Tiroler Weine, sind aber wenig haltbar.

Ardetzenberg. *r.*
Blasenberg. *r.*
Bludenz. *r. w.*
Bock. *r.*
Bregenz. *r. w.*
Dornbirn. *r. w.*
Feldkirch. *r. w.*
Gais. *r.*
Gutenberg. *r.*
Lichtenstein. *r. w.*
Vaduz. *r.*

i) Bohême. Böhmen. Bohemia.

Franz. auch *Bohême*, czechisch *Čechy*, lat. *Bohemia* »Land der Bojer«, sonst Böheim, früher ein selbständiges Königreich, jetzt ein zum cisleithanischen Teile der Österreichisch-Ungarischen Monarchie gehöriges Kronland, grenzt im NW. an das Königreich Sachsen, im NO. an die preuß. Provinz Schlesien, im SO. an die Markgrafschaft Mähren und das Erzherzogtum Nieder-Österreich, im S. an das Erzherzogtum Ober-Österreich und im SW. an Bayern. Das Land hat 51948,18 qkm Flächen-Inhalt und (1890) 5843094 Einw. — Nach Prof. Weigert betrug die Weingarten-Fläche Böhmens 1894 860 ha, welche einen Ertrag von 14500 hl Wein lieferten, davon 8030 hl Weiß-, 6470 hl Rotwein. In den Jahren 1875—94 erntete man in Böhmen 179371 hl Wein, mithin im zwanzigjährigen Durchschnitt 8968 hl, im fünfjährigen Durchschnitt 1880—84 10155 hl, 1885—89 9337 hl, 1890—94 8080 hl. Böhmen besaß früher einen viel ausgedehnteren Weinbau; denn noch im 16. Jahrhundert lieferten die Weingärten der Umgegend von Prag einen jährlichen Ertrag von 300000, das ganze Land aber erzeugte 900000 Eimer. Mancher früher berühmte Wein, wie der Himmelwein vom Schloßberge in Brüx, haben ihren Grund dem Obstbau überlassen, andere, wie der Podskaler bei Aussig, der Eisenbahn. Viele Weingärten wurden in Felder und Gemüse-Gärten umgewandelt, sodaß gegenwärtig nur noch 860 ha Weingärten vorhanden sind, von welchen ein ansehnlicher Teil auf den größeren Gutsbesitz entfällt und dann sehr häufig aus reinem Rebsatz besteht. — Von den in Böhmen angebauten Rebsorten erwähnen wir für Weißweine: Riesling, Traminer, weißer Traminer (Princ), Gewürz-Traminer, Sylvaner, weißer Burgunder, Ruländer, roter Veltliner, Gutedel, Elbling, Muskateller. Für Rotweine: Blauer und frühblauer Burgunder, Portugieser, St.-Laurent, Blaufränkisch, Müllerrebe. Trotz der meist trefflichen Sorten gibt der Weinbau infolge der klimatischen Verhältnisse nur in wenigen Bezirken und sehr günstigen Lagen ein entsprechendes Erträgnis. Wer sich eingehend über den Weinbau Böhmens unterrichten will, dem sei die anläßlich der allgemeinen Landes-Ausstellung 1891 in Prag im Auftrage des Weinbau-Vereins für das Königreich Böhmen von Josef Šimaček herausgegebene Broschüre »Der Weinbau im Königreiche Böhmen« (in ungarischer Sprache mit deutscher Übersetzung) angelegentlichst empfohlen. — Diese Abteilung wurde von Herrn Jos. Victorin, Besitzer des Weingutes St. Julien in Melnik, einer gewissenhaften Durchsicht unterzogen.

a) Bezirkshauptmannschaft Aussig.

Baut auf 60 ha Weingarten-Fläche 510 hl Wein, davon 340 hl Weiß-, 170 hl Rotwein.

Aussig, Ousti. *w. r.*
Schönpriesen.
Schreckenstein. *w.*

b) Bezirkshauptmannschaft Brüx.

Baut auf 4 ha Weingarten-Fläche 54 hl Wein, davon 32 hl Weiß-, 22 hl Rotwein.

Brüx.

c) Bezirkshauptmannschaft Časlau.

Baut auf 34 ha Weingarten-Fläche 289 hl Wein, davon 187 hl Weiß-, 102 hl Rotwein.

Časlau. *w. r.*
Horka.

d) Bezirkshauptmannschaft Chrudim.

Chrudim. *w. r.*
—er Riesling. *w. r.*
Vizic.

e) Bezirkshauptmannschaft Dauba.

Gerichts-Bezirk Wegstädtl.

Baut auf 45 ha Weingarten-Fläche 810 hl Wein, davon 540 hl Weiß-, 270 hl Rotwein.

Gastorf.
Kochowitz *r.*
Libĕchov.
Liboch. *r. w.*
—er Gewürztraminer. *w.*
Webrutz.
Wegstädtl. *w. r.*

f) Bezirkshauptmannschaft Hohenmauth.

Hohenmauth.
St. Georg.

g) Bezirkshauptmannschaft Hořowitz.

Gerichts-Bezirk Beraun.

Baut auf 16 ha Weingarten-Fläche 136 hl Wein, davon 90 hl Weiß-, 46 hl Rotwein.

Berun. *w. r.* [*w. r.*]
Kněží Hora, Pfaffenberg.
Lodenitz.
—er Granat. *r. w.*
Pfaffenberger vergl. Kněží Hora.

h) Bezirkshauptmannschaft Kaplitz.

Kaplitz.

i) Bezirkshauptmannschaft Karolinenthal.

Baut auf 33 ha Weingarten-Fläche 377 hl Wein, davon 251 hl Rot-, 126 hl Weißwein

Karolinenthal. *r. w.*
Troja, Troje.
—er Burgunder. *r.*
—er Riesling. *w.*
Vysocan.
—er Riesling. *w.*

k) Bezirkshauptmannschaft Kolin.

Kolin. *r. w.*
—er Riesling. *w.*
Konarowic.
Lžovic.

l) Bezirkshauptmannschaft Königliche Weinberge.

(Vinohrady Královské.)

Baut auf 16 ha Weingarten-Fläche 172 hl Wein, davon 115 hl Weiß-, 57 hl Rotwein.

Libusch.
Litochleb.
Maleschitz.
Nusle.
Pankraz.
Sterbohol.
Wolschan.

m) Bezirkshauptmannschaft Laun.

Laun.

n) Bezirkshauptmannschaft Leitmeritz.

Baut auf 315 ha Weingarten-Fläche 6460 hl Wein, davon 4846 hl Weiß-, 1614 hl Rotwein

Gerichts-Bezirk Leitmeritz.

Baut auf 220 ha Weingarten-Fläche 4750 hl Wein, davon 3564 hl Weiß-, 1186 hl Rotwein.

Čzernosek vergl. Großčz.
Großčzernosek. *r. w.*
—er große Wendulle. *w.*
—er kleine Wendulle. *w.*
Leitmeritz. *w.*
Michelsberg (Čzernosek).
Salesl, Zálesí.
Sebusein.

Gerichts-Bezirk Lobositz.

Baut auf 95 ha Weingarten-Fläche 1710 hl Wein, davon 1282 hl Weiß-, 428 hl Rotwein.

Kostial. *w.*
Lobositz. *w. r.*
Lukawetz.
Třebenitz, Třebenické.

o) Bezirkshauptmannschaft Melnik.

Baut auf 286 ha Weingarten-Fläche 5030 hl Wein, davon 3772 hl Rot-, 1258 hl Weißwein. — Den Mittelpunkt des böhmischen Weinbaues bildet die Stadt Melnik selbst, daher auch der Name des berühmten roten Burgunderweines »Melniker Vorlauf«. Unmittelbar an die Stadt anschließend, liegt das Weingut »St.-Julien«, Sv. Julie, welches wegen seiner reizenden Lage und Kultur, sowie wegen der modernen Kellerei-Anlagen allgemein als Besuchs-Objekt für Fremde gilt und durch seine »Sortenweine« gleichen Namens zu großer Berühmtheit gelangt ist. — Alle anderen Besitzer haben ihre Weingärten mehr oder weniger zerstreut in einzelnen Parzellen um Melnik herum liegen. An Flächen-Inhalt nehmen die Weingärten des Fürsten Georg Lobkowitz und jene des Weingutes St.-Julien (Jos. Victorin) die ersten Stellen ein. — Beřkovic, Beřkowitz, etwa eine Stunde von Melnik entfernt, gehört dem Fürsten Ferdinand Lobkowitz; die daselbst erzeugten Weine werden als Beřkowitzer, Trojslaver und Labin in den Handel gebracht.

* = Namen der einzelnen Weingarten-Teile, welche zu dem Besitztum des Fürsten Ferdinand Lobkowitz in Unter-Beřkowitz gehören.
** = Namen der einzelnen Weingarten-Teile, welche zu dem Besitztum des Fürsten Georg Lobkowitz in Melnik gehören.
† = Weingarten-Lagen, welche jetzt teilweise als Bauplätze oder zu anderen Kulturen verwendet wurden oder aber als Weingärten von geringer Bedeutung und nur der Vollständigkeit halber erwähnt sind.

Alazičer (Melnik).
Auersperg, Auersperk.
†Beranové.
Beřkovic. *w. r.*
*Bertýnka.
Červená Píska (Benennung der betr. Feldflur).
**Dolhovka.
*Ferdinanda. *w. r.*
— Riesling. *w.*
Frenclovy (jetzt Städtischer Weingarten: Eigentum der Stadt Melnik).
Hadík (Weingarten der Weinbau-Schule zu Melnik).

*Honkov.	Mlazic.	**Svině.
*Idinka. *w. r.*	**Rudolfka.	Trojslaver Vorlauf (Beřkovic). *r.*
*Josefka.	†Šafránka.	**Turbovice. *r.*
Kel. *r.*	Sv. Julie, St.-Julien. } Jos. Victorin, Melnik.	**Turbovka. *r. w.*
Klamovka.	Velclovka. } Jos. Victorin, Melnik.	Velclovka vergl. Sv. Julie.
**Koráb.	Šindelářka (Benennung der betreffenden Flur).	Vinum de Vite. *w.*
†Kozderovské.	**Sirotčí.	Vraždilka (in letzter Zeit dem Obstbau überlassen).
*Krechtecká. *w. r.*	**Stará.	Záboř. *r.*
Labin (Beřkovic). *w.*	**Stemberka. *r. w.*	*Zděnčina.
*Mečiřská. *r. w.*		
Melnik. *r. w.*		
—er Vorlauf. *r.*		

p) Bezirkshauptmannschaft Pisek.

Radobic. *w.*

q) Bezirkshauptmannschaft Podersam.

Sossen.	Sossener Muskat.	Sossener Steinhäufler.

r) Bezirkshauptmannschaft Raudnitz.

Baut auf 52 ha Weingarten-Fläche 662 hl Wein, davon 496 hl Weiß-, 166 hl Rotwein.

Gerichts-Bezirk Libochowitz.

Baut auf 14 ha Weingarten-Fläche 160 hl Wein, davon 120 hl Weiß-, 40 hl Rotwein.

Libochowitz. *w. r.*

Gerichts-Bezirk Raudnitz.

Baut auf 38 ha Weingarten-Fläche 502 hl Wein, davon 376 hl Weiß-, 126 hl Rotwein.

Brzánky.	Hracholusk.	Raudnitz. *w. r.*
Encovan.	Jeňowes.	Wettel.

s) Bezirkshauptmannschaft Semil.

Semil, Semilov.

t) Bezirkshauptmannschaft Tetschen.

Gleimen.

k) Moravie. Mähren. Moravia.

Markgrafschaft und Kronland der Österreichisch-Ungarischen Monarchie, zu deren cisleithanischem Teile gehörig, grenzt im N. an die preuß. Grafschaft Glatz und Österreichisch-Schlesien, im O. an Ungarn, im S. an Nieder-Österreich und im W. an Böhmen. Das Land hat 22222,04 qkm und (1890) 2276870 Einwohner. — Nach Prof. *Weigert* waren 1894 in Mähren 12392 ha Rebland vorhanden, als verseucht werden 411,31 ha genannt, welche sämtlich der Bezirkshauptmannschaft Znaim angehören. Der Gesamt-Ertrag belief sich 1894 auf 178395 hl, davon 153881 hl Weiß-, 24514 hl Rotwein; in den Jahren 1875—94 erzeugte das Land 3748338 hl Wein, mithin im zwanzigjährigen Durchschnitt 187417 hl, im zehnjährigen Durchschnitt 1881—90 182066 hl, im fünfjährigen Durchschnitt 1880—84 130264 hl, 1885—89 197756 hl, 1890—94 184097 hl. Die Rotwein-Erzeugung ist in keinem Bezirke vorherrschend, sodaß Mähren als ein wesentlich Weißwein produzierendes Land zu betrachten ist. Was die verschiedenen Rebsorten anbelangt, so ist gemischter Satz als Regel anzunehmen, die niederösterreichischen Sorten sind in diesem ausschlaggebend. Für Rotweine: Portugieser, Blaufränkisch, in herrschaftlichen Weingärten auch Burgunder, St.-Laurent u. a. Für Weißweine: Veltliner, Heunisch, Elbling, Sylvaner, Gutedel, Muskateller, Riesling. Über den Charakter der mährischen Weine läßt sich folgendes sagen: Die Weine der gegen Ungarn liegenden Gebiete Ungarisch-Hradisch, Bisenz usw. haben einen mehr an ungarische Weine erinnernden feurigen Charakter, während die Weine und Weinbau-Verhältnisse in den südlichen und südwestlichen Gebieten denen des benachbarten Nieder-Österreichs gleichen. Als Weine von besonderer Güte nennen wir: im Bezirke Auspitz: die Weine von Niemtschitz und Klein-Steurowitz, im Bezirke Göding: der Wein von U. Bojanowitz, im Bezirke Ung. Hradisch: die Weine von Bisenz und Poleschowitz, im Bezirke Nikolsburg: die Weine von Bratelsbrunn, Klentnitz und Pausram, im Bezirke Znaim: die Weine von Joslowitz, Schattau und Zuckerhandl. — Die Mitteilungen über mährischen Weinbau verdanken wir dem Mährischen Obst-Wein- und Gartenbau-Verein, zugleich Sektion der k. k. mähr. Landwirtschafts-Gesellschaft, Brünn.

a) Bezirkshauptmannschaft Auspitz.

Baut auf 2909 ha Weingärten 37380 hl Wein, davon 33800 hl Weiß-, 3580 hl Rotwein.

Gerichts-Bezirk Auspitz.

Baut auf 2207 ha Weingärten 28691 hl Wein, davon 26351 hl Weiß-, 2340 hl Rotwein.

Auspitz, Hustopetsch. *w. r.*	Klein-Steurowitz. *w. r.*	Pritlach.

Gerichts-Bezirk Groß-Seelowitz.
Baut auf 425 ha Weingärten 5365 hl Wein, davon 4485 hl Weiß-, 880 hl Rotwein.

Groß-Seelowitz. *w. r.*	Niemtschitz.	Nusslau.

Gerichts-Bezirk Klobouk.
Baut auf 277 ha Weingärten 3324 hl Wein, davon 2964 hl Weiß-, 360 hl Rotwein.

Klobouk. *w. r.*		

b) Bezirkshauptmannschaft Brünn.
Baut auf 465 ha Weingärten 6268 hl Wein, davon 4032 hl Weiß-, 2236 hl Rotwein.

Gerichts-Bezirk Brünn.
Baut auf 344 ha Weingärten 4816 hl Wein, davon 2940 hl Weiß-, 1876 hl Rotwein.

Bilowitz.	Brünn. *w. r.*	

Gerichts-Bezirk Eibenschitz.
Baut auf 121 ha Weingärten 1452 hl Wein, davon 1092 hl Weiß-, 360 hl Rotwein.

Eibenschitz. *w. r.*		

c) Bezirkshauptmannschaft Gaya.
Baut auf 929 ha Weingärten 15396 hl Wein, davon 12636 hl Weiß-, 2760 hl Rotwein.

Gerichts-Bezirk Gaya.
Baut auf 525 ha Weingärten 9900 hl Wein, davon 8100 hl Weiß-, 1800 hl Rotwein.

Gaya. *w. r.*	Kosteletz. *w. r.*	

Gerichts-Bezirk Steinitz.
Baut auf 404 ha Weingärten 5496 hl Wein, davon 4536 hl Weiß-, 960 hl Rotwein.

Archlebau.	Steinitz. *w. r.*	

d) Bezirkshauptmannschaft Göding.
Baut auf 1084 ha Weingärten 16672 hl Wein, davon 13492 hl Weiß-, 3180 hl Rotwein.

Gerichts-Bezirk Göding.
Baut auf 494 ha Weingärten 7904 hl Wein, davon 7696 hl Weiß-, 208 hl Rotwein.

Bojanowitz.	Göding. *w. r.*	

Gerichts-Bezirk Lundenburg.
Baut auf 254 ha Weingärten 4064 hl Wein, davon 3696 hl Weiß-, 368 hl Rotwein.

Lundenburg. *w. r.*		

Gerichts-Bezirk Strassnitz.
Baut auf 336 ha Weingärten 4704 hl Wein, davon 2604 hl Rot-, 2100 hl Weißwein.

Rohatetz.	Strassnitz. *w. r.*	

e) Bezirkshauptmannschaft Mährisch-Kromau.
Baut auf 458 ha Weingärten 6364 hl Wein, davon 5740 hl Weiß-, 624 hl Rotwein.

Hosterlitz. *w. r.*	Tóstiszer. *w.*	

f) Bezirkshauptmannschaft Nikolsburg.
Baut auf 2923 ha Weingärten 43845 hl Wein, davon 38445 hl Weiß-, 5400 hl Rotwein.

Bratelsbrunn.	Mariahilf. *w.*	Polau.
Dürnholz.	Muschau.	Voitelsbrunn, Selce.
Guldenfurt.	Nikolsburg, Mikulow.	Wisternitz.
Klentnitz.	Pausram.	

g) Bezirkshauptmannschaft Ung.-Brod.
Baut auf 171 ha Weingärten 2394 hl Wein, ausschließlich Weißwein.

h) Bezirkshauptmannschaft Ung.-Hradisch.

Baut auf 979 ha Weingärten 14732 hl Wein, davon 12720 hl Weiß-, 2012 hl Rotwein.

Gerichts-Bezirk Napajedl.

Baut auf 57 ha Weingärten 684 hl Wein, davon 600 hl Weiß-, 84 hl Rotwein.

Napajedl. *w. r.*

Gerichts-Bezirk Ung.-Hradisch.

Baut auf 444 ha Weingärten 6528 hl Wein, davon 6000 hl Weiß-, 528 hl Rotwein.

Buchlowitz.
Poleschowitz.

Gerichts-Bezirk Ung.-Ostra.

Baut auf 478 ha Weingärten 7520 hl Wein, davon 6120 hl Weiß-, 1400 hl Rotwein.

Bisenz, Bzanze.
—er Steinwein.
Domanin. *strg.*
Großblatnitz. *w. r.*

i) Bezirkshauptmannschaft Wischau.

Baut auf 91 ha Weingärten 1252 hl Wein, davon 1192 hl Weiß-, 60 hl Rotwein.

Gerichts-Bezirk Austerlitz.

Baut auf 84 ha Weingärten 1168 hl Wein, davon 1120 hl Weiß-, 48 hl Rotwein.

Gerichts-Bezirk Butschowitz.

Baut auf 7 ha Weingärten 84 hl Wein, davon 72 hl Weiß-, 12 hl Rotwein.

k) Bezirkshauptmannschaft Znaim.

Baut auf 2383 ha Weingärten, von welchen 411,31 ha 1893 als verseucht angegeben wurden, 34092 hl Wein, davon 29430 hl Weiß-, 4662 hl Rotwein.

Gerichts-Bezirk Joslowitz.

Baut auf 650 ha Weingärten (verseucht 1893: 152,05 ha) 8310 hl Wein, davon 6630 hl Weiß-, 1680 hl Rotwein.

Erdberg.
Frischau.
Grafendorf.
Groß-Tajax.
Grusbach. *w. r.*
Höflein.
Joslowitz. *w. r.*
—er Lamplberg [1]).
Lamplberger vgl. Joslowitz.
Mitzmanns.
—er Bergen.
—er Hundsglatzeln.
—er Lindaler.
Moskowitz.
Possitz.
Probitz.
Schönau.
Tajax vergl. Groß-Tajax.
Zulb.

Gerichts-Bezirk Znaim.

Baut auf 1733 ha Weingärten (verseucht 1893: 259,26 ha) 25782 hl Wein, davon 22800 hl Weiß-, 2982 hl Rotwein.

Baumöhl, Podmole. *w. r.*
Bonitz.
Borotitz.
Brenditz.
—er Haika. *w. r.*
Deutsch-Konitz.
Domschitz.
Dörflitz.
Edelspitz. *w.*
Esseklee. *w.*
Gaiwitz.
Gerstenfeld.
Gnadlersdorf.
Groß-Olkowitz.
Gurwitz.
Haid.
Hödnitz. *w.*
—er Haidler. *w.*
Höflein. *w.*
Kaidling. *w.*
Kallendorf. *w.*
Klein-Tajax.
Kleintesswitz. *w.*
Kukrowitz.
Lechwitz. *w.*
Mannsberg.
Mühlfrauen. *w.*
Naschetitz. *w.*
Ober-Dannowitz. *w.*
Oblas.
Panditz.
Paulitz. *r.*
Pöltenberg. *w.*
Poppitz.
Pumlitz.
Rausenbruck.
—er Waldberg.
Schallersdorf.
Schattau. *r.*
Schobes vergl. Znaim.
Selletitz, Selletice.
Tasswitz. *w.*
Tesswitz.
Töstitz.
Urbau. *w.*
Wainitz.
Waltrowitz.
Znaim. *w. r.*
—er Altberg.
—er Hafnern.
—er Hundsplatz. *w.*
—er Kuhberg. *w.*
—er Kukiday.
—er Laudervon.
—er Rennbirgeln.
—er Schatzberg.
—er Schobes. *w. r.*
—er Sechsquanten.
—er Zulb.
Zuckerhandl.

[1]) Ein 42 Joch großes Weingut an der süd-mährischen Grenze.

l) Silésie autrichienne. Österreichisch-Schlesien. Austrian Silesia.

Herzogtum und Kronland der Österreichisch-Ungarischen Monarchie, zu deren cisleithanischem Teil gehörig, derjenige Teil Schlesiens, welcher im Hubertusburger Frieden von 1763 bei Österreich verblieb. Das Land grenzt im N. und W. an Preußisch-Schlesien, im S. an Mähren und Ungarn, im O. an Galizien und hat auf 5146,88 qkm (1890) 605649 Einwohner. — Österreichisch-Schlesien treibt nur ganz unbedeutenden Weinbau, sodaß wir nicht näher darauf einzugehen brauchen.

Pickau, Bykov.

m) Galicie. Galizien. Galicia.

Kronland der Österreichisch-Ungarischen Monarchie, zu Cisleithanien gehörig, umfaßt die Königreiche Galizien und Lodomerien, die Herzogtümer Auschwitz und Zator und das Großherzogtum Krakau, grenzt im N. an Rußland (Polen), im O. an Rußland (Volhynien und Podolien) und die Bukowina, im S. an die Bukowina und Ungarn, im W. an Schlesien. Das Land hat einen Flächenraum von 78501,73 qkm und (1890) 6607816 Einwohner. — Galizien hat keinen Weinbau, früher war derselbe zort allerdings vertreten. Noch im 17. Jahrhundert haben die Bischöfe von Przemysl den »Weindehnt« bezogen. Gegenwärtig ist ein Weinberg, etwa 8 bis 10 Joch, zu Bilcze vorhanden, welcher im Besitz von Fürst Sapieha ist. Dieser Weinberg liefert seinem Besitzer gute Rot- und Weißweine.

Bilcze. *r. w.*

n) Bukowine. Bukowina. Bukowina.

Franz. auch *Bukovine, Buchovine,* deutsch »Buchenland«, ein zum cisleithanischen Teile der Österreichisch-Ungarischen Monarchie gehöriges Herzogtum, grenzt im N. an Galizien, im W. an Galizien, Ungarn und Siebenbürgen, im S. und O. an Rußland (Bessarabien) und die Moldau. Das Land hat 104519 qkm und (1890) 646591 Einwohner. — In der Bukowina waren im Jahre 1894 56 ha dem Weinbau gewidmet, doch wird der Ertrag zumeist in Form von Trauben und Most verzehrt. Die Gesamt-Ernte in den Jahren 1875—94 betrug 3736 hl, mithin im zwanzigjährigen Durchschnitt 186 hl, im fünfjährigen Durchschnitt 1880—84 283 hl. Der Wein der Bukowina ist von minderer Güte.

Chilischeni.	Repuzynetz.	Sekruczeny.
Jakobestie.	Reuseny.	Suczawa.
	Sadagora (Koscherwein).	

o) Dalmatie. Dalmatien. Dalmatia.

Das südlichste Kronland der Österreichisch-Ungarischen Monarchie, zu deren cisleithanischem Teile gehörig, hat einen Flächen-Inhalt von 12834,41 qkm und (1890) 527426 Einwohner. — Dalmatien hat unter allen österreichischen Kronländern die meisten Weingärten. Nach dem Grundsteuer-Regulierungs-Operate betrug 1894 die Weingarten-Fläche Dalmatiens 81853 ha, die reduzierte, welche zur Berechnung des Ertrages in Betracht kommt, 77794 ha, die Ernte 1383320 hl, davon 1322920 hl Rot-, 60400 hl Weißwein. Der Gesamt-Ertrag in den Jahren 1875—94 betrug 24286561 hl Wein, mithin im zwanzigjährigen Durchschnitt 1214328 hl, im fünfjährigen Durchschnitt 1880—84 1154876 hl, 1885—89 1291640 hl, 1890—94 1253224 hl. Zwei Drittel des gesamten Reblandes befindet sich auf dem Festlande, der Rest entfällt auf die Inseln. Dalmatien erzeugt überwiegend Rotwein. An manchen Orten, wie z. B. im Gerichts-Bezirke Spalato wird aus gemischtem Satz auch Schilcherwein erzeugt, der unter dem Namen »Opolo« in den Handel kommt. Obwohl Weißwein nur in geringen Mengen gebaut wird, so findet man vereinzelt auch feinere Weißweine wie z. B. aus Moscato rosa, Maraschino, Tartaro usw. — Der Rebsatz ist in Dalmatien ein dem Lande eigentümlicher, es haben weder österreichische, noch deutsche oder französische Reben Eingang gefunden. Der Satz ist immer stark gemischt. Von Weißwein-Sorten sind zu erwähnen: Bojdanusa, Grk, Prc, Rucatac, Ruzevina, Vugava, Zlatarica. Von Rotwein-Sorten sind die wichtigsten: Kadarun, Plavka. Vorherrschend sind noch: Blatina, Ocatac, Bratkovina, Babić, Crljenak, Cikovac, Glavinusa, Grbic, Kuc, Kratosija, Kastelka, Kuzmanusa, Modrovina, Ljutica, Lasin, Nincusa, Nincevac, Osko rusica, Plavac, Plavinac, Pljuskavac, Svrdlovina, Trnak, Visca. — Bei dem warmen Klima, der südlich offenen, im Norden durch Hochland geschützten Lage, gedeihen die Weine hier vorzüglich. Der Weinbau hat in neuester Zeit einen außerordentlichen Aufschwung genommen, der rote Dalmatiner Wein geht in großen Mengen nach Frankreich zur Mischung und Bereitung der Bordeaux-Weine, auch von deutschen und Schweizer Weinhändlern ist er sehr gesucht. Die wesentliche Verwendung des Dalmatiner Weines im Weinhandel ist zum Verschnitt mit hellfarbigen Weinen des nördlichen Weinbaues, wozu sich derselbe wegen seiner dunklen Farbe ganz besonders gut eignet. Das ganze Weingebiet Dalmatiens wird in vierzehn Weinbau-Bezirke eingeteilt, und zwar: 1. Arbe. 2. Pago. 3. Zara. 4. Benkovac, Kistanje und Obrovazzo. 5. Knin und Dernis. 6. Sebenico und Scardona. 7. Spalato, Traù und Almissa. 8. Sinj und Vrlica. 9. Inoschi und Vrgorac. 10. Macarsca und Metkovic. 11. Die Inseln Brazza, Lesina und Lissa. 12. Die Inseln Curzola, Sabbioncello und Lagosta. 13. Ragusa. 14. Cattaro. Leider wurde im Sommer 1893 auch in Dalmatien zum erstenmal das Vorhandensein der Phylloxera, und zwar fast gleichzeitig auf den Inseln Selve, Ulbo, Pago und Aljano, wahrgenommen, doch ist der Schaden noch kein zu großer.

a) Bezirkshauptmannschaft Benkovac.

Baut auf 2233 ha (2206 reduz.) Weingarten-Fläche 25915 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Benkovac.

Baut auf 1732 (1711 reduz.) Weingarten-Fläche 20100 hl Wein.

Benkovac. *r.*	Bukovič. *r.*

Gerichts-Bezirk Kistanje.
Baut auf 246 ha (243 reduz.) Weingarten-Fläche 2855 hl Wein

Kistanje. *r.* | |

Gerichts-Bezirk Obbrovazzo.
Baut auf 255 ha (252 reduz.) Weingarten-Fläche 2960 hl Wein.

Obbrovazzo. *r.* | |

b) Bezirkshauptmannschaft Cattaro.

Baut auf 1073 ha (1354 reduz.) Weingarten-Fläche 23965 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Budua.
Baut auf 84 ha (106 reduz.) Weingarten-Fläche 1877 hl Wein.

Budua. *r.* | Spic, Spizza. *L. w.* |

Gerichts-Bezirk Castelnuovo.
Baut auf 483 ha (609 reduz.) Weingarten-Fläche 10779 hl Wein.

Castelnuovo. *r.* | |

Gerichts-Bezirk Cattaro.
Baut auf 473 ha (597 reduz.) Weingarten-Fläche 10566 hl Wein.

Cattaro. *r.* | Cattaro Marzemino. *r.* | Cattaro Moscato. *r.*

Gerichts-Bezirk Risano.
Baut auf 33 ha (42 reduz.) Weingarten-Fläche 743 hl Wein.

Risano. *r.* | |

c) Bezirkshauptmannschaft Curzola.

Baut auf 6291 ha (5629 reduz.) Weingarten-Fläche 101373 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Curzola.
Baut auf 4329 ha (3873 reduz.) Weingarten-Fläche 69749 hl Wein.

Blato, Blatta. *r.*	Curzola. *r. w.*	Lagosta.
— Maraškin. *r. w.*	— Grk. *w.*	
— Peceno.	— Peceno. *L. g.*	

Gerichts-Bezirk Sabbioncello.
Baut auf 1962 ha (1756 reduz.) Weingarten-Fläche 31624 hl Wein.

Janjina. *r.*	Sabbioncello[1]). *r.*	
— Prosecco. *r.*	— Peceno. *L.*	

d) Bezirkshauptmannschaft Imoschi.

Baut auf 1189 ha reinen Weingärten 21083 hl Wein.

Imoschi. *r.* | Postranje. |

e) Bezirkshauptmannschaft Knin.

Baut auf 4478 ha (4424 reduz.) Weingarten-Fläche 51971 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Dernis.
Baut auf 2243 ha (2216 reduz.) Weingarten-Fläche 26032 hl Wein.

Derniš. *r.* | Derniš Hrvaština. |

Gerichts-Bezirk Knin.
Baut auf 2235 ha (reduz. 2208) Weingarten-Fläche 25939 hl Wein.

Knin. *r.* | Prosecco (Likörwein, mit eingedampftem Most versetzt). |

[1]) Sabbioncello (sprich »sabbiontschello«), slaw. Pelješac oder nach dem gleichnamigen Orte Orebič, Halbinsel in Dalmatien, trennt sich bei Stagno vom Festlande ab und erstreckt sich in nordwestlicher Richtung 68 km lang und 5 km breit. Der größere westliche Teil mit dem Hauptort Sabbioncello bildet den zur Bezirkshauptmannschaft Curzola gehörigen Gerichts-Bezirk, während der östliche den zur Bezirkshauptmannschaft Ragusa gehörigen Ger.-Bez. Stagno oder Ston bildet. Den Ort Sabbioncello findet man oft Sabioncello (nur mit einem b) geschrieben.

f) *Bezirkshauptmannschaft Lesina.*

Baut auf 8444 ha (7554 reduz.) Weingarten-Fläche 136041 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Cittavecchia.
Baut auf 4679 ha (4186 reduz.) Weingarten-Fläche 75386 hl Wein.

Gelsa, Jelša. *r.*	Gelsa Dobraloza.	Gelsa Zlatarica.
— Crljenak.	— Moscato.	— Zutica.
— Dernekusa.	— Zelenka.	

Gerichts-Bezirk Lesina.
Baut auf 1062 ha (950 reduz.) Weingarten-Fläche 17109 hl Wein.

Lesina. *w.*	Lesina Ilatarizza.	Lesina Prosecco. *r.*
— Bojdanusa.	— Opolo. *hr.*	Vino di Spiaggia.

Gerichts-Bezirk Lissa.
Baut auf 2703 ha (2418 reduz.) Weingarten-Fläche 43546 hl Wein.

Comisa, Komiža.	Lissa Karsticevica. *w.*	Lissa Prosecco.
Lissa. *w. r.*	— Opolo. *hr.*	— Rucatac. *w.*

g) *Bezirkshauptmannschaft Macarsca.*

Baut auf 3026 ha (3630 reduz.) Weingarten-Fläche 64270 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Macarsca.
Baut auf 2315 ha (2919 reduz.) Weingarten-Fläche 51663 hl Wein.

Macarsca.	Macarsca Plavac. *r.*	

Gerichts-Bezirk Vrgorac.
Baut auf 711 ha reinen Weingärten 12607 hl Wein.

Vrgorac. *r.*		

h) *Bezirkshauptmannschaft Metković.*

Baut auf 897 ha (1131 reduz.) Weingarten-Fläche 20017 hl Wein.

Metković. *r.*		

i) *Bezirkshauptmannschaft Ragusa.*

Baut auf 2852 ha (3596 reduz.) Weingarten-Fläche 63645 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Ragusa.
Baut auf 677 ha (854 reduz.) Weingärten-Fläche 15115 hl Wein.

Giuppana, Sipan. *r.*	Valdinoce, Orasac. *r.*	

Gerichts-Bezirk Ragusavecchia.
Baut auf 1557 ha (1963 reduz.) Weingarten-Fläche 34743 hl Wein.

Ragusavecchia. *r.*		

Gerichts-Bezirk Stagno.
Baut auf 618 ha (779 reduz.) Weingarten-Fläche 13787 hl Wein.

Meleda, Mljet. *r. w.*	Stagno. *r.*	Stagno Cesvinica. *s. r.*

k) *Bezirkshauptmannschaft Sebenico.*

Baut auf 14090 ha (12925 reduz.) Weingarten-Fläche 249299 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Scardona.
Baut auf 1861 ha (1707 reduz.) Weingarten-Fläche 32925 hl Wein.

Bielo-Vino.	Scardona.	Scardona Moscato.
Ostrovica. *w.*	— Crljenak. *r.*	

Gerichts-Bezirk Sebenico.
Baut auf 12229 ha (11218 reduz.) Weingarten-Fläche 216374 hl Wein.

Morter, Murter. *r.*	Sebenico.	Stretto.
Obično.	— Maraschino.	— Crnak.
	— Tartaro.	

l) Bezirkshauptmannschaft Sinj.

Baut auf 628 ha (620 reduz.) Weingarten-Fläche 7284 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Sinj.

Baut auf 470 ha (464 reduz.) Weingarten-Fläche 5451 hl Wein.

Sinj. *r.*		

Gerichts-Bezirk Vrlika.

Baut auf 158 ha (156 reduz.) Weingarten-Fläche 1833 hl Wein.

Vrlika. *r.*		

m) Bezirkshauptmannschaft Spalato.

Baut auf 25228 ha (22865 reduz.) Weingarten-Fläche 427111 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Almissa.

Baut auf 2171 ha (1992 reduz.) Weingarten-Fläche 38422 hl Wein.

Almissa.	Almissa Ljutun. *g.*	Kučine.
— Blutwein.	— Prosecco. *r.*	Moscato di Rosa. *dklr.*
	Schloßgut Castelli.	

Gerichts-Bezirk S. Pietro (Brazza).

Baut auf 12158 ha (10877 reduz.) Weingarten-Fläche 195886 hl Wein.

Bol.	Brazza Crljenak. *r.*	Neresi (Brazza).
— Opolo.	— Moscato. *r. w.*	Postire (Brazza).
— Prošek.	— Opolo.	Selca (Brazza).
Brazza. *r. w.*	Milna (Brazza). *r.*	Vugava di Brazza.
	— Opolo. *hr.*	

Gerichts-Bezirk Spalato.

Baut auf 7089 ha (6501 reduz.) Weingarten-Fläche 125391 hl Wein.

Clissa.	Solta, Sulet. *r.*	Spalato Moscato.
Mravince.	Spalato. *r. w.*	— Prošek.
Salona, Solin.	— Crljenak. *r.*	Sucurac. *dklr.*
	— Ljutun. *g.*	

Gerichts-Bezirk Traù.

Baut auf 3810 ha (3495 reduz.) Weingarten-Fläche 67412 hl Wein.

Bua.	Traù.	Traù Ljutun. *g.*
Castelvecchio. *dklr.*	— Brzamin.	

n) Bezirkshauptmannschaft Zara.

Baut auf 11424 ha (10671 reduz.) Weingarten-Fläche 191346 hl Wein.

Gerichts-Bezirk Arbe.

Baut auf 699 ha (697 reduz.) Weingarten-Fläche 9198 hl Wein.

Arbe.	Arbe Galica.	Arbe Visana.
	— Moscato. *w. r.*	

Gerichts-Bezirk Pago.

Baut auf 1684 ha (1680 reduz.) Weingarten-Fläche 22172 hl Wein.

Pago. *r.*		

Gerichts-Bezirk Zara.

Baut auf 7983 ha (7323 reduz.) Weingarten-Fläche 141247 hl Wein.

Selve. *r.*	Zemonico, Zemruik. *r.*	Zara Maraschino.
Smiljcic. *r.*	Zara.	— Modrina. *dklr.*
Smokovic. *r.*	— Dujovica. *dklr.*	— Plavinac. *r.*
Uglian, Uljan. *r.*	— Gavran. *dklr.*	— Tartaro.
Ulbo, Olib.	— Gherbic. *dklr.*	

Gerichts-Bezirk Zaravecchia.

Baut auf 1058 ha (971 reduz.) Weingarten-Fläche 18729 hl Wein.

Zaravecchia. *r.*		

B. Hongrie. Ungarn. Hungary.

(Transleithanien.)

Ungarisch *Magyarország*, östliche Reichshälfte der Österreichisch-Ungarischen Monarchie, Transleithanien, besteht aus: a) dem Königreich Ungarn mit dem ehemaligen, jetzt einverleibten Großfürstentum Siebenbürgen, b) der Freien Hafenstadt Fiume mit Gebiet, c) dem Königreich Kroatien und Slawonien, einschließlich der ehemaligen, jetzt einverleibten Militär-Grenze. Diese Länder zusammen nennt man das ungarische Staatsgebiet, die Länder der ungarischen Krone oder die Länder der heiligen Stephans-Krone. Ungarn umfaßt 325324 qkm und (1890) 17463791 Einwohner. — Die Einteilung der Weingegenden Ungarns ist nach dem Gesetz-Artikel XXIII vom Jahre 1893 folgende: 1. Die Weingegend Ruszt-Ödenburg-Preßburg umfaßt die Territorien der Komitate Ödenburg (Sopron), Preßburg (Pozsony), Wieselburg (Moson), Eisenburg (Vas), Neutra (Nyitra). 2. Die Pest-Neograder Weingegend erstreckt sich auf die donau-linksuferigen Gemarkungen der Hauptstadt Budapest, weiter auf den oberen Waitzner, unteren, mittleren und oberen Pester Bezirk des Komitats Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun und auf die Gebiete der Komitate Neograd (Nógrád), Hont und Bars. 3. Die Ofener Weingegend faßt in sich die donau-rechtsuferigen Teile der Hauptstadt Budapest und des Komitats Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun. 4. Zur Somlauer Weingegend gehören folgende vier Gemeinden des Veszprémer Komitats: Doba, Kis-Jenö, Nagy-Szöllös und Vásárhely und vom Eisenburger Komitat das Ságer Gebirge. 5. Die Neszmélyer Weingegend erstreckt sich auf die Territorien der Komitate Gran (Esztergom), Komorn (Komárom), Weißenburg (Fehér), Raab (Györ) und Veszprém mit Ausnahme der Enyinger, Devecserer und Veszprémer Bezirke des Veszprémer Komitats. 6. Die Erlau-Visontaer Weingegend faßt in sich das Gebiet des Heveser Komitats, ferner die Gemeinden Andornak, Ostoros, Kis-Tálya, Noszvaj, Novaj und Szomolya des Borsoder Komitats. 7. Die Abauj-Miskolczer Weingegend faßt in sich das Komitat Borsod mit Ausnahme der im Punkt 6 aufgezählten sechs Gemeinden, ferner die Gebiete der Komitate Gömör, Kis-Hont und Abauj-Torna, ausgenommen die Gemarkung der Gemeinde Abauj-Szántó des Komitats Abauj-Torna. 8. Zum Tokajer Weingebiet gehören: a) Vom Zempléner Komitat: die Territorien der Gemeinden Bekecs, Erdö-Bénye, Erdö-Horváti, Golop, Józseffalva, Károlyfalva, B.-Keresztur, Kisfalud, Legyes-Bénye, Mád, Monok, B.-Olaszi, O.-Liszka, Ond, Petrahó, M.-Hotyka, Rátka, Sárospatak, S.-A.-Ujhely, Szegi-Long, Szerencs, Szölöske, Tállya, Tarczal, Tokaj, Tolcsva, Kis-Toronya, Trauzonfalva, Vámos-Ujfalu, Vég-Ardó, Zombor, B.-Zsadány (zusammen 32 Gemeinden); b) vom Komitat Abauj-Torna: das Gebiet der Gemeinde Abauj-Szántó. 9. Die Szerednye-Vinnaer Weingegend faßt in sich das Territorium des Unger Komitats. 10. Die Munkács-Nagy-Szöllöser Weingegend faßt in sich die Gebiete der Komitate Bereg und Ugocsa und vom Zempléner Komitat den zu Punkt 8 nicht gehörigen Teil. 11. Die Érmelléker Weingegend erstreckt sich auf die Gebiete der Komitate Bihar, Szilágy und Szatmár, mit Ausnahme des Derecskeer Bezirks des Komitats Bihar. 12. Die Ménes-Magyarader Weingegend: das Gebiet des Arader Komitats. 13. Die Werschetz-Weißkirchener Weingegend erstreckt sich auf die Komitate Temes, Krassó-Szörény und Torontál. 14. Die Szegszárder Weingegend: das Komitat Tolna. 15. Die Villány-Fünfkirchener Weingegend umfaßt das ganze Gebiet des Baranyaer Komitats und den zu Punkt 17 nicht gehörigen Teil des Somogyer Komitats. 16. Die Badacsonyer Weingegend faßt in sich den Tapolczaer Bezirk des Zalaer Komitats, weiter die Gemeinden Meszes-Györök und Keszthely. 17. Die Balatonmelléker Weingegend erstreckt sich auf die übrigen Teile des Zalaer Komitats, auf die Veszprémer, Enyinger und Devecserer Bezirke des Veszprémer Komitats, sowie auf die Lengyeltótier, Marczalier und Taber Bezirke des Somogyer Komitats. 18. Die Siebenbürgen-Marosmenter Weingegend faßt in sich die Komitate Alsó-Fehér, Hunyad und Maros-Torda. 19. Die Siebenbürgen-Küküllömenter Weingegend erstreckt sich auf die Komitate Groß- (Nagy-) und Klein- (Kis-) Küküllö. 20. Die Siebenbürger Weingegend faßt in sich die Komitate Beszterce-Naszód, Fogaras, Klausenburg (Kolozs), Hermannstadt (Szeben), Szolnok-Doboka, Torda-Aranyos und Udvarhely. 21. Die Alfölder Weingegend faßt in sich die zum 2. und 3. Punkte nicht gehörenden Teile des Komitats Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, ferner die ganzen Gebiete der Komitate Szabolcs, Hajdu, Jász-Nagy-Kun-Szolnok, Békés, Csongrád, Csanád und Bács-Bodrog und den Derecskeer Bezirk des Biharer Komitats. 22. Die Fiumaner Weingegend erstreckt sich auf das Gebiet der Stadt Fiume. *R. Schröer* gibt in »Der Weinbau und die Weine Österreich-Ungarns« folgende Einteilung des ungarischen Weingebietes: I. Bezirk diesseits der Donau: 1. Weingegend Preßburg. 2. Neutra, Bars, Ober-Komorn. 3. Hont, Neograd, Waitzen. 4. Pest, Steinbruch, Hatvan. 5. Flachland. II. Bezirk jenseits der Donau: 1. Weingegend Neusiedl. 2. Raab. 3. Neszmély, Gran. 4. Ofen. 5. Weißenburg, Veszprém. Tolna. 6. Somlau. 7. Plattensee. 8. Zala, Eisenburg, Ödenburg. 9. Villány, Fünfkirchen. 10. Szegszárd. 11. Ober-Sümeg-Tolna. III. Bezirk jenseits der Theiß: 1. Weingegend Szatmár-Steinburg. 2. Érmellék. 3. Ménes-Magyarád. 4. Temes-Krassó (oberer Teil). 5. Temes-Krassó (unterer Teil). 6. Flachland. IV. Bezirk diesseits der Theiß: 1. Weingegend Erlau-Visonta. 2. Miskólcz. 3. Torna, Abauj, Gömör. 4. Tokaj, Hegyalja. 5. Ober-Zemplén, Ung, Ober-Bereg. 6. Unter-Bereg, Ugocsa. 7. Flachland. V. Bezirk Siebenbürgen: 1. Weingegend Unter-Maros. 2. Mittel-Maros. 3. Klein-Kokelsburg. 4. Groß-Kokelsburg. 5. Mezöség (Flur). 6. Szilágyság. VI. Bezirk Kroatien-Slawonien: 1. Weingegend Syrmien-Karlowitz. 2. Veröcze-Belovár. 3. Agram-Karlstadt. 4. Gradisca-Bród. 5. Petrinja. 6. Küstenland. Hinsichtlich der Boden-Verhältnisse ist zu bemerken, daß diese eben so verschieden sind wie seine Produkte. Der Boden des Hegyalja-Gebirges besteht in der oberen Schicht größtenteils aus verschieden gestaltetem trachytischen Gestein. Hier befinden sich die berühmten Weinberge von Tokaj, Tarczal, Keresztur, Mád, Talya. Die ersten Reben sollen Kolonisten aus Italien und Morea unter Bela IV. 1241 hier angepflanzt haben. Das Deindol-Gebirge weist Kalk-, der Adlerberg bei Ofen vulkanischen, das Somlyoer sowie das Badacsonyer Gebirge Basalt-Boden auf. Die nördliche Seite des Plattensees hat kalkhaltigen Thon-, das Eisenburger Komitat stark eisenschüssigen Boden, das Beregher Komitat verwitterten Alaunstein. So verschieden wie die Boden-Arten sind auch die ungarischen Rebsorten: Für Weißweine: Alanttermö, Balafant, Balint (Kleinweiß), Bisztesfehér (Mehlweiß), Borosfehér, Czerjó, Dinka (veres, fehér, zöld), Forko (Lämmerschwanz), Furmint (Mosler), Gohér, Hárslevelü, Hosszúnyelü, Kéknyelü, Kolontár, Kovácsi, Léanyka, Mézesfehér (Honigler), Mustafer, Pécsi szagos, Rakszallö (Silberweiß), Sárfehér (Honigtraube), Semendriai, Slankamenka, Vörösvallas. Für Rotweine: Bakszem, Carbenet, Clävner, Csókaszölö (Kleinschwarz), Hajnos, Kadarka, Karai, Ködös kéh, Portugieser, Purcsin, Rék Góhér, Ungartraube. — Die ganz außerordentliche Mannigfaltigkeit der Ungar-Weine macht eine allgemeine Charakteristik fast unmöglich; eins nur haben die meisten Ungar-Weine mit einander gemein: den südlichen Charakter. Nach *Stephan Molnár*

werden die ungarischen Weine folgendermaßen klassifiziert: Weißweine: 1. Ausbrüche und Süßweine (Tokajer, Ruszter Ausbruch u. a.). 2. Schwere Braten-Weine (Szamorodnyer, Badacsonyer, Abrahamsberger, Somlyoer, Fülöjer u. a.). 3. Schwere Sorten-Weine (Bakatorwein von Ermellék, Kéknyelü von Badacsony, Czerjówein von Pencz und Móor u. a.). 4. Leichte Tischweine. 5. Sehr leichte Alfölder Weine. Rotweine: 1. Rote Ausbrüche und rote Süßweine (Méneser roter Ausbruch u. a.). 2. Schwere Rotweine (Ofener Adlerberger und Blocksberger, Villányer, Méneser, Szegszárder u. a.). 3. Schwere Sorten-Weine (Kadarkawein von Ménes und Erlau, der Burgunderwein von Tétény, Ofen u. a.). 4. Leichte Rotweine. 5. Schilcher-Weine. — Wertvolle Mitteilungen über die Weinbau-Verhältnisse Ungarns im allgemeinen gingen uns von der Firma David Abeles in Budapest zu.

☛ Da vom ungarischen Ackerbau-Ministerium bis zur Eröffnung der Millenium-Ausstellung (1. Mai 1896) eine genaue Landes-Beschreibung Ungarns, die sich auf alle landwirtschaftlichen Betriebe erstreckt, herausgegeben werden wird, so dürfte diese Statistik manches neue auch für den Weinbau Ungarns zu Tage fördern, so daß dadurch in unserer Abhandlung über Ungarns Weine wiedergegebene Zahlen nicht mehr zutreffend erscheinen dürften. In solchem Falle werden wir diesen Abschnitt durch einen Nachtrag den derzeitigen Verhältnissen entsprechend verbessern.

Alsó- = Nieder-, Unter-. Balaton- = Plattensee-. Duna- = Donau-. Erdö- = Wald-, Forst-. -Falu = -Dorf. Felsö- = Ober-, Über-. Kis- = Klein-. Magyar- = Ungarisch-. Mezö- = Feld-. Nagy- = Groß-. Német- = Deutsch-. Ó- = Alt-. Oláh- = Walachisch-. Szász- = Sächsisch-. Szent- = Heilig-. Szerb- = Serbisch-. Török- = Türkisch-. Tót- = Slawisch-. Uj- = Neu-.

a) Hongrie. Ungarn. Hungary.

Die Weinbau-Fläche des Königreichs Ungarn betrug im Jahre 1893 226135 ha, wovon 55902 ha von der Phylloxera angegriffen waren. Der Ertrag belief sich auf etwa 12—14 hl per Hektar. Das Königreich Ungarn bringt eine große Anzahl der vorzüglichsten Weine hervor. Als der »ideale« Ungarwein gilt der Tokajer, der König der Weine. Wenngleich dieser durchaus nicht als charakteristischer Vertreter der ungarischen Weine anzusehen ist, so ist doch den meisten eine Eigenschaft des edlen Tokajers in größerem oder geringerem Grade gemeinsam: das Feuer. Über den Tokajer Weinbau macht uns Herr *Viktor Koslinsky*, Direktor der Vinczellér Iskola (Winzer-Schule) in Tarczalon, welcher auch die Korrektur dieser Abteilung bereitwilligst übernommen hat, folgende Mitteilung: Tokaj, Tokay, Großgemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirkes im ungarischen Komitat Zemplén. Von Tokaj zieht sich nord- und nordostwärts die Berggruppe der Hegyalja (deutsch: »unterer Teil des Berges«), die sich durch ihre Weine auszeichnet, hin. Die Hegyalja (sprich »he'djalja«) ist ein 50 km langer, zwischen den Flüssen Bodrog und Hernád gelegener Gebirgszug. Hier wächst in 32 aneinander grenzenden Lagen oder Ortsgebieten der weltbekannte Tokajer (Tokaier, Tokayer). Der eigentliche oder der »edele« Tokajer stammt jedoch nicht aus Tokaj selbst, sondern er hat von dieser Stadt nur den Namen erhalten. Aller Wahrscheinlichkeit ist dies darauf zurückzuführen, daß in Tokaj am 28. Oktober, also mitten in der Weinlesezeit, die in Ungarn ehemals berühmte Messe abgehalten wird, die, einzig in ihrer Art, besonders in früheren Zeiten von Menschen aus aller Herren Länder besucht war. Daß nun hier in jener eisenbahnlosen Zeit unter den vielen und großen Geschäften auch Weingeschäfte abgewickelt wurden, liegt sehr nahe. Zur Geschichte des Tokajers schreibt man ferner: Einer ganz besonderen Veranlassung hatte der Tokajer seine Einführung in die höheren und höchsten Kreise der Gesellschaft zu danken, und zwar einem ihm durch Papst Pius IV. im Jahre 1562 ausgestellten Empfehlungsbriefe. Während des Tridentinischen Konzils hörte nämlich der Bischof von Fünfkirchen, Georg Draskovics, an der päpstlichen Tafel zu Trient den Wein vom Vesuv, Lacrimae Christi genannt, über die Maßen preisen. Dem gegenüber erklärte er ohne Verzug und mit aller Zuversicht, daß er mit einem noch besseren Gewächse aufzuwarten vermöge, und ließ aus seinem Keller einige Flaschen roten Ungarwein holen, dem selbst die Italiener ihre Anerkennung nicht versagen konnten: es war eine Probe aus den Reben-Pflanzungen des Dorfes Tálya. Auch der Papst kostete davon, fand das Gewächs vorzüglich und als er erfahren hatte, daß es aus Tálya stamme, rief er scherzend: »Summum Pontificem talia vina decent! Solch' ein Wein (aber auch: der Tályawein) ist eines Papstes würdig!« Dies Wortspiel begründete den Ruf des Produktes des sogenannten Tokajer Weingebirges und man nannte das Gewächs noch lange »Tályawein«, bis zu Anfang des 18. Jahrh. der Ruf der Kellereien des Fürsten Franz Rakoczy zu Tokaj jene ursprüngliche Bezeichnung völlig verdrängte. — Der edelste Tokajer wächst bei dem Marktflecken Tarczal, auf einem nur 200 m langen Fleck, der dem königlichen Hause gehört; er führt den Namen Szarvas. Nächstdem sind die besten Erzeugungs-Orte: Tálya, Mád, Kisfalud, Zsadany, Tolcsva, Bodrog-Olaszi; Mittelweine liefern: die Stadt Tokaj, Keresztúr, Erdö-Bénye, Sarospatak, Ond, Szanto, Satoralljа-Ujhely, Golop, Zombor, Erdö-Horváti, Ratka, Kis-Toronya. Das ganze Gebiet dieses 5 Quadrat-Meilen großen Gebirgsstockes umfaßt 6162 ha Weingärten, welche früher in guten, reblausfreien Jahren 80000 hl, zwei Drittel hiervon in mittleren und ein Drittel in schlechteren Jahrgängen hervorbrachten. Die Erträge, auf die vermöge des meist vulkanischen Bodens die Witterungs-Verhältnisse einen unglaublichen Einfluß haben, stellen sich im zehnjährigen Durchschnitt auf zwei vorzügliche, drei gute und fünf geringere Jahre, was zur Erhöhung des Preises des guten Produktes nicht wenig beiträgt. — Der Tokajer wird in mehreren Sorten hergestellt: Aus Trauben ohne Auslese erhält man den Szamorodni, von russisch-polnischen Häusern so benannt, was dem Begriff »so wie er gewachsen ist« entspricht. Es werden hierbei die durch die Edelfäule entstandenen und eingetrockneten Beeren nicht herausgesucht und zur Ausbruch-Erzeugung verwendet, sondern sie werden mitgetreten und mitgepreßt. Man erhält so einen kräftigen, feurigen, wenig süßen Wein von ausgeprägtem, eigentümlichem Geschmack und Bouquet-Reichtum. Werden die Trocken-Beeren vorher ausgelesen und die Trauben dann gekeltert, so heißt das Produkt Ordinari (»gewöhnlicher Wein«), ein der Süße entbehrender, sonst guter Wein, der meist im Lande selbst getrunken wird. Der Ausbruch ist der edelste Wein von Trockenbeeren. Man gießt auf die bis zu einer feinen breiigen Masse getretenen Trocken-Beeren Most aus besten Lagen und läßt die gut aufgerührte Masse 12 bis 48 Stunden stehen, um selbe dann wieder durch den Sack zu treten und die Trester zu pressen, wobei aber der Tresterwein nicht zum Ausbruch gerechnet und geschüttet wird. Das Quantum Bütten von 30 l Inhalt an Trockenbeeren für ein Faß Most von 135 l bestimmt das Ausbruchs-Sortiment: ein-, zwei-, drei-, vier-, fünfbüttiger Wein. Ausnahmsweise werden auch sechsbüttige gemacht; es werden dann auf 180 l gute Trockenbeeren 135 bis 140 l Most aufgeschüttet. Forditas ist der zweite Mostaufguß auf die abgesackten, aber noch nicht ausgepreßten Trockenbeeren; dieser Wein ist dann ungefähr einem sehr guten Szamorodni gleich. Werden die Trockenbeeren in unten durchlöcherte und mit Zapfen geschlossene Bottiche geschüttet, so fließt aus ihnen durch den Druck der

eigenen Schwere eine zuckerreiche Flüssigkeit ab, die nur unvollkommen vergärt: die Essenz, welche einen sehr zuckerreichen, alkoholarmen, aromatisch höchst wohlschmeckenden Wein gibt. Der unter dem Namen Máslás bekannte Wein ist kein Lese-, sondern ein Kellermanipulations-Produkt. Es wird nämlich auf das Lager eines guten Weines ein minderer Wein aufgegossen und nach einiger Zeit abgezogen. Der Name entspricht dem Begriff des zweiten Aufgusses. Die Hegyaljaer Weine sind alle weiß. Die edelste Rebsorte ist die Furmint (»Mosler«), daneben Hárslevelü und Fehérfrölö, hier und da gelber Muskateller. In der Hegyalja ist die vollkommene Ausbildung von Trockenbeeren die Hauptbedingung einer guten Lese; denn nur in diesem Falle kann Dessertwein bereitet werden, welcher den Hauptwert der Produktion bildet und für diese Weingegend charakteristisch ist. Ein gut gelungener Tokajer-Wein ist hochfein, von eigentümlichem, angenehmem Geschmak, welcher von keinem anderen Weine der Welt übertroffen wird. Der »Szamorodni« ist markig, feurig, geschmeidig, nur selten süßlich, aber sehr gehaltreich, in ganz gereiftem Zustande sehr angenehm, bitterlich — an Mandel- oder Brotgeschmack erinnernd — und hoch aromatisch. Der »Ausbruch« oder ungarisch »aszú« ist wegen des mehr oder weniger großen Zucker-Gehaltes, der die vollständige Ausgährung etwas hemmt, meistens alkoholärmer als der Szamorodni, dem gegenüber aber neben sonst ebenbürtigen Eigenschaften immer charakteristisch süßlich und besonders aromatisch. Letztere Eigenschaft ermöglicht es dem Kenner, den echten Tokajer-aszú von allen nachgeahmten oder südlichen Likör-Weinen unterscheiden zu können. Der Tokajer hat eine Blume und ein Aroma im wirklichen Sinne des Wortes, welches an Intensität dem Geruche des besten Honigs gleicht. — Es wird im Tokajer Gebiete auch sogenannter Ürmös und Föttmust erzeugt; der erste ist mit etwas Wermut bis zur Hälfte eingedickter Most aus der Presse, nicht aus dem Sacke, der zweite einfacher eingedickter Most, im jugendlichen Alter ein süßes, prickelndes, besonders von Damen gern genossenes Getränk zu Backwerk oder Kastanien, im hohen Alter aber eine klare, dunkel-goldfarbige, außerordentlich feine und starke Flüssigkeit, welche den Tokajer-Charakter deutlich an sich trägt. Zwischen beiden besteht nur der einzige Unterschied, daß der »Ürmös« immer etwas Wermut-Geschmack hat. Leider wird dieser eingedickte Most von gewissenlosen Menschen zur Fabrikation von Ausbruch als Zusatz zum Most statt der Trockenbeeren verwendet, und namentlich das Ausland als Absatz-Gebiet hierfür mit Erfolg aufgesucht. — Über die Preise für Tokajer, welche der Güte des Produktes entsprechend, keine geringen sind, sei folgendes hervorgehoben: Im Jahre 1860 kaufte Napoleon III. eine Kiste von 200 Flaschen Tokajer, Gewächs von 1811, für den Preis von 10000 Fcs., also die Flasche zu 50 Fcs. Der Kaiser von Österreich hatte vom König von Holland einen Zug arabischer Pferde erhalten und machte ihm dafür ein Gegengeschenk, aus 2000 Flaschen Tokajer bestehend, die er in Krakau zu dem Preise von sieben Dukaten (gegen 67 Mk.) pro Flasche hatte aufkaufen lassen. Krakau hat von jeher den Ruf besessen, die Ungar-Weine pfleglich zu behandeln.

Abony (Zemplén). *w.*
Ábrahám (Zala). *w.*
Ábrahámsberg. *w.*
Ács (Komárom). *w.*
Acsa (Weißenburg). *w.*
Acsád (Veszprém).
Ács-Teszér (Veszprém).
Adánd (Somogy).
Adlerberg vergl. Ofen.
Adony (Weißenburg).
Agadics (Krassó-Szörény).
Agárd (Nógrád).
Ágfalva (Ödenburg).
Agris, Egres (Arad).
Aho (Bars).
Ajka (Veszprém).
Ajnácskö (Gömör).
Aka (Veszprém).
Akali (Zala).
Akli (Ugocsa).
Akol (Baranya).
Alacska (Borsod). *w.*
Château-Alacska. *w.*
Alberti (Pest).
Alcsuth (Fejér).
Alföld[1]). *w.*
—er Sandwein. *w.*
Alhau, Alhó (Vas).
Alibunár (Torontál).
Aljos, Allios (Temes).
Almádi (Veszprém). *w*
Almágy (Gömör).
Almamellék (Somogy).
Almás[2]) (Bács-Bodrog).
Almás (Szilágy).
Almás-Tó (Pest).
Alpár (Bihar).
Alsó-Almás (Hont).
Alsó-Balog (Gömör).
Alsó-Bodony (Nógrád).
Alsó-Boldád (Szatmár).
Alsó-Dabas (Pest).
Al-Debrö (Heves).
Alsó-Derna (Bihar).
Alsó-Dörgicse (Zala).
—er Burgunder. *r.*
—er Muskateller. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Sylvaner. *w.*
Alsó-Eörs, -Örs (Zala).
Alsó-Fegyvernek (Hont).
Alsó-Galla (Komárom).
Also-Golop (Zemplén).
Alsó-Hahót (Zala).
Alsó-Homoród (Szatmár).
Alsó-Illmicz (Moson).
Alsó-Józsa (Hajdu).
Alsó-Kovil (Bács-Bodrog).
Alsó-Lendva, Unter-Limbach (Zala). *w.*
Alsó-Ludány (Nógrád).
Alsó-Lugos (Bihar).
Alsó-Nána (Tolna).
Alsó-Némedi (Pest).
Alsó-Novaj (Abauj).
Alsó-Nyék (Hont).
Alsó-Páhok (Zala).
Alsó-Palojta (Hont).
Alsó-Pél (Bars).
Alsó-Petény (Nógrád).
Alsó-Prandorf (Hont).
Alsó-Rajk (Zala).
Alsó-Rakoncza (Hont).
Alsó-Raks (Vas).
Alsó-Sáp (Nógrád).
Alsó-Segesd (Somogy).
Alsó-Szécsényke (Nógrád).
Alsó-Szemeréd (Hont).
Alsó-Szölös (Nyitra). *w.*
Alsó-Szuha (Gömör).
Alsó-Vadász (Abauj).
Alsó-Zsember (Hont).
Alt-Orschowa vergl. Ó-Orsova.
Andocs (Somogy).
Andód (Nyitra).
Andornak (Borsod).
Andráshida (Zala).
Antalfa vergl. Szent-Antalfa.
Antalfalva (Gömör).

[1]) Alföld, d. i. »Niederland«, ist die ungarische Benennung der weiten Ebene Ungarns oder der sog. »größten ungarischen Ebene«, die im W. und S. von der Donau, im N. und O. von den Ausläufern der nördlichen und östlichen Karpaten begrenzt wird und ein längliches Viereck von 220 km Breite und 440 km Länge bildet, dessen Fläche etwa 96000 qkm beträgt, beinahe die Hälfte von Ungarn im engeren Sinne.

[2]) Almás (sprich »ólmäsch«, d. h. »apfelreich«) heißen mehrere obstreiche Thäler in Ungarn und Siebenbürgen. Außerdem führen diesen Namen einzeln oder als Beinamen über 30 Ortschaften in Ungarn und Siebenbürgen.

Apagy (Szabolcs).
Apahegy (Szatmár). *w.*
Apar (Tolna).
Apatelek, Mokra (Arad).
Apáti (Nógrád).
Apatin (Bács-Bodrog). *w.*
Apcz (Heves). *w.*
Apostag (Pest). *w.*
Arács (Zala). *w.*
Arad[1]).
—er Bakator. *w.*
—er Kadarka. *r.*
—er Riesling. *w.*
Aranyág (Arad).
Aranyág vergl. Hernyakova.
Aranyod (Zala).
Aranyos (Heves).
Aranyos-Marót (Bars). [*w. r.*
—er Merlot. *r.*
—er Riesling. *w.*
—er Traminer. *w.*
Aranyos-Medgyes (Szatmár).
Ardó (Szilágy).
Arló (Borsod).
Asszonyvásár (Bihar). *w.*
Aszaló (Somogy).
Aszár (Komárom).
Aszód (Pest). *w.*
Aszófö (Zala).
Avas-Ujváros (Szatmár).
Babarcz (Baranya).
Bábony (Somogy).
Bács[2]). *r. w.*
Bács-Almás vergl. Almás.
Bács-Brestovác (Bács-Bodrog).
Badacsony (Zala). *w.*
—er Blaustingel.
Badacsonyer Kéknyelü. *w.*
— Muskateller. *w.*
— Riesling. *w.*
Bag (Pest).
Bagola-Sáncz (Somogy).
Bagonya (Zala).
Bagos (Szilágy).
Bagota (Baranya).
Baj (Komárom).
Baja (Bács-Bodrog).
Bajmócska (Nyitra).
Bajmócz-Apáti (Nyitra).
Bajna (Nyitra).
—er Tischwein. *w.*
Bajot (Esztergom).
Bajta (Hont).
Bak (Zala).
Bakabanya (Hont).
Bakócza (Baranya).
Bakónak (Zala).
Bakonya (Baranya).
Bakony-Tamási (Veszprém).
Bakovár (Temes).
Baksa (Baranya).
Bakta (Heves).
Balajt (Borsod). *w.*
Balassa-Gyarmat vergl. Nógrád.
Balaton-Berény (Somogy).
Balatonfö-Kajár (Veszprém).
Balaton-Füred[3]).
Balaton-Henye (Zala).
Balaton-Keresztur (Somogy).
Balaton-Kis-Szöllös (Zala).
Balaton-Szent-György (Somogy).
Balaton-Udvari (Zala).
Balaton-Ujlak (Somogy).
Balázs (Zólyom, Sohl). *w.*
Balázsháza, Blagea (Szilágy).
Balf (Sopron, Ödenburg).
Balkány (Szabolcs)
Balla (Szilágy).
Balmaz-Ujváros (Hajdu).
Balsa (Szabolcs).
Baltavár (Vas). *w.*
Bályog (Bihar).
Bán (Baranya).
Bana (Komárom).
Bánát[4]). *w.*
Bánát-Komlós vergl. Komlós.
Bánfalva (Borsod).
Bánhida (Komárom). *w.*
Bánhorvát (Borsod).
Bánk (Nógrád).
Bánok-Szent-György (Zala).
Bános (Baranya).
Bár (Somogy).
Barabás (Zala).
Baracska (Bács-Bodrog).
Báránd (Bihar).
Baranya[5]).
Baranyavár (Baranya).
Baráti (Hont).
Barátur (Baranya).
Bárd (Somogy).
Bársonyos (Veszprém).
Bát (Hont).
Batarcs (Ugocsa).
Bataszek (Tolna). *r.*
Báthmonostor (Bács-Bodrog).
Batóny (Heves).
Bátorkesz (Esztergom).
Batta, Szazhalom (Fejér).

---

[1]) Arad, Komitat in Ungarn, grenzt im O. an das Komitat Hunyad, im S. an Krassó und Temes, im W. an Csanád und Békés, im N. an Bihar. Es ist im östlichen größeren Teile erfüllt von Zweigen der siebenbürgischen Karpaten, den Hegyes- und Moma-Kodru-Gebirgen, im westlichen eben. Das Land ist reich an Wein. Die vorzüglichsten Sorten bauen die Ortschaften Ménes, Magyarád, Világos, Kovaszincz, Kuvin, Gyorok und Paulis. Von der Hauptstadt Arad aus wird ein bedeutender Handel nach Deutschland und dem Schwarzen Meere betrieben, besonders mit Getreide, Spiritus, Wein, Tabak usw.

[2]) Bács (sprich »bātsch«), Bácska, amtlich Bács-Bodrog, Komitat in Ungarn zwischen der Donau und Theiß, grenzt im N. an die Komitate Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun und Csongrád, im O. an Torontál, im S. an Kroatien-Slawonien, im W. an Baranya. Es ist ausgezeichnet durch natürliche Fruchtbarkeit und seine günstige Lage an den beiden Hauptflüssen des Landes. Das Komitat hat 11079,41 qkm, (1890) 716488 Einwohner und umfaßt 13 Stuhlbezirke: Apatin, Bács-Almás, Baja, Hódság, Kula, Deutsch-Palánka, O-Becse, Titel, Topolya, Neusatz (Ujvidék), Zenta, Zombor und Zsablya; ferner die Städte mit Municipium Zenta, Baja, sowie drei königliche Freistädte: Szabadka oder Maria-Theresiopel, Zombor und Neusatz, 121 Groß-Gemeinden, 2 Klein-Gemeinden und 41 größere Puszten oder Meiereien.

[3]) Balaton, d. i. »Plattensee«; Füred, d. i. »Bad«. Balaton-Füred, Dorf und Kurort im Stuhlbezirk Tapolcza des ungarischen Komitats Zala, ist romantisch gelegen, indem es einerseits an den Plattensee, andererseits an die östlichen Hügel-Ausläufer des Bakony-Waldes stößt. Es werden hier viel Trauben zu Kurzwecken verbraucht.

[4]) Bánát oder Bánság bezeichnet im Ungarischen im allgemeinen eine Grenzprovinz oder jede Gegend, über die ein Ban herrscht, in ähnlicher Weise wie in Deutschland das Wort »Mark«. Insbesondere ist Banat der Name einer Landschaft in Ungarn, welche die Komitate Temes, Torontál und Krassó umfaßt. Das alte Temeser Banat enthält mit der Banal-Grenze 28040 qkm und ist sehr fruchtbar. Es grenzt im N. an die Maros, im O. an das Banater-Gebirge, das Ungarn von der Walachei und Siebenbürgen trennt, im S. an die Donau und im W. an die Theiß. Das heute nur noch einen geographischen Begriff und keinen Verwaltungs-Bezirk mehr darstellende Banat hat 26382 qkm und (1890) 1433424 Einwohner.

[5]) Baranya (sprich »bóranjo«), ungarisches Komitat, grenzt im N. an Tolna, im O. an die Donau, im W. an Somogy, ist im S. durch die Drau von Kroatien geschieden und wird von den Ausläufern der steirischen Alpen durchzogen. Das Land ist außerordentlich fruchtbar und reich an guten Weinen. In weinbaulicher Hinsicht bildet es die Villányer Weingegend.

Báttaszék (Tolna).
Battina (Baranya).
Battonya (Csanád). *w.*
Bavanistye (Temes).
Château-Bayer. *r.*
Baza (Zala).
Bazin, Pösing, Bösing[1]).
—er Riesling. *w.*
—er Sylvaner. *w.*
—er Traminer. *w.*
—er Veltliner. *w.*
Bazsi (Zala).
Bebes (Zala).
Becse (Veszprém).
Becske (Nógrád).
Bécz (Zala).
Beczefa (Baranya).
Beczkó (Trencsén).
Bedeg (Tolna).
Békásmegyer (Pest).
Bekecs (Zemplén).
Békés. *w.*
Békés-Csaba (Békés).
Bél (Hont).
Belacz (Tolna).
Belecska (Tolna).
Belényes (Bihar).
Belényes-Örvényes (Bihar).
Belezna (Somogy).
Bellye (Baranya).
Bénye (Pest).
Bér (Nógrád).
Berczel (Szabolcs).
Béreg (Bács-Bodrog).
Beregszász[2]).
—er Welschriesling. *w.*
Beremend (Baranya).
Berente (Borsod).
Berettyó-Ujfalu (Bihar). *w.*
Berhida (Veszprém).
Berkenye (Nógrád).
Berkesd (Baranya).
Berki (Nógrád, Neograd).
Berlistye (Krassó-Szörény).
Bernecze (Hont).
Bernye (Bihar).
Berzéte (Gömör).
Besenyö[3]) (Borsod).
Besenyö (Neutra, Nyitra). *w.*
Bezdán (Bács-Bodrog).
Bezdin (Temes).
Bezeréd (Zala).
Bia (Pest). *w.*
Bicske (Fejér). *w.*
Bihar[4]).
Bikal (Baranya).
Bikity (Bács-Bodrog).
Billét (Torontál).
Biri (Szabolcs).
Birián (Baranya).
Bisse (Baranya).
Blagea vergl. Balázsháza.
Blocksberg vergl. Ofen.
Blumenthal vergl. Máslak.
Bocsár (Torontál).
Bocska (Zala).
Boda (Baranya).
Bodajk (Fejér).
Böde (Zala).
Bodóháza (Hajdu).
Bodókö-Ujfalu (Abauj).
Bodokö-Váralja (Abauj).
Bodolya (Baranya).
Bodoncz (Vas).
Bodrog-Olaszi (Zemplén).
Bodva, Boldva (Borsod).
Bogáros (Torontál).
Bógát (Szabolcs).
Bogdánd (Szilágy).
Bogdány (Pest). *w.*
Boglár (Fejér). *w. r.*
—er Burgunder. *r.*
Bogojeva (Bács-Bodrog).
Bogsánbánya vergl. Német-Bogsán.
Bogsia vergl. Román-Bogsán.
Bokod (Komárom, Komorn).
Bökönye (Jász-Nagy-Kun-Szolnok).
Bölcske (Tolna).
Boldogasszonyfa (Vas).
Boldva vergl. Bodva.
Boly (Zemplén). *r.*
Bonczódföld (Zala).
Bonnya (Somogy).
Böny (Györ).
Bonyhád (Tolna). *w. r.*
Borbolya (Sopron).
Borcsa (Torontál).
Borgáta (Vas).
Borjád (Baranya).
Borosjenö, Weindorf (Pest). *w.*
Borossebes (Arad).
Borota (Bács-Bodrog).
Borsfa (Zala).
Borsod[5]).
Borsod-Nyék, Neckenmarkt (Borsod).
Borsos-Berinke (Nógrád).
Börzöncze (Zala).
Börzsöny (Hont).
Bösing vergl. Bazin.
Böszénfa (Somogy).
Bóta (Borsod).
Botfa (Zala).
Botos (Torontál).
Bottyán (Pest).
Boz (Ödenburg, Sopron).
Bozsók (Zala).
Brestovác vergl. Bács-Brestovác.
Brostyán (Krassó-Szörény).
Bruckenau, Piske (Temes).

---

[1]) **Bösing**, auch **Pösing**, magyar. **Bazin**, Stadt mit geordnetem Magistrate im ungarischen Komitat Preßburg (Pozsony), im Waagthale, hat nicht unbedeutenden Weinbau.

[2]) **Beregszász** (sprich »Beregsāß«, ehedem **Lampertshaus**, eine deutsche Gründung), Hauptort des ungarischen Komitats Bereg, am Fuße einer einzelnen aus der Ebene sich erhebenden und mit Wein bepflanzten Gebirgs-Kette aus trachytischen Gesteinen.

[3]) **Besenyö**, Bessenyö (sprich »béschenjö«; auch **Bessenova**, **Bešenova**) heißen mehrere Ortschaften und Puszten in Ungarn, Siebenbürgen und Syrmien. Der Name wird von dem Volke der Petschenegen (magyarisch »Besenyök«) hergeleitet.

[4]) **Bihar**, Komitat in Ungarn, grenzt im N. an die Komitate Hajdu, Szabolcs und Szatmár, im W. an Békés, im S. an Arad, im O. an Siebenbürgen. In seinem westlichen größeren Teile bildet es eine fortlaufende, mit Sümpfen, Sandheiden und fruchtbaren Strecken abwechselnde Ebene, in seinem östlichen ist es Gebirgsland, dessen Höhen es von Siebenbürgen scheiden. Der Boden ist meistens ergiebig und bringt im Gebirge guten Wein hervor. Das Komitat hat 10961,63 qkm und (1890) 516704 Einwohner. Es zerfällt außer der Stadt mit Municipium und Komitatssitz Großwardein in die 17 Stuhlbezirke: Bél, Belényes, Berettyó-Ujfalu, Cséfa, Derecske, Elesd, Ér-Mihalyfalva, Großwardein (Központi járás), Magyar-Cséke, Margita, Mezö-Keresztes, Nagy-Szalonta, Szalárd, Székelyhid, Tenke, Torda und Vaskóh.

[5]) **Borsod** (sprich »borrschod«), ungarisches Komitat im ehemaligen diesseitigen Theißkreise, grenzt im N. an das Komitat Abauj-Torna und Gömör, im O. an Abauj-Torna, Zemplén und Szabolcs, im S. und W. an Heves, hat 3427,77 qkm und (1890) 216794 Einw. Das Komitat zerfällt außer der Hauptstadt Miskolcz in die sechs Stuhlbezirke: Eger, Mezö-Csát, Miskolcz, Ózd, Szendrö und Sajó-Szent-Peter. Der Nordwesten ist vorwiegend gebirgig, nur der südöstliche kleinere Teil eine fruchtbare Ebene. Das schönste und breiteste Thal ist das des Sajó-Flusses. Borsod stellt in weinbaulicher Beziehung die **Miskolczer** Weingegend dar, wegen seiner vielseitigen Fruchtbarkeit wird es auch als Kleinungarn bezeichnet, da es fast alle Erzeugnisse Ungarns in sich birgt. Wegen seines Reichtums an Getreide, Wein, Obst und Mineralien ist es zu den gesegnetsten Landstrichen Ungarns zu rechnen.

Bubuliska (Bereg).
Bucsa (Zala).
Bucsú-Szent-Lászlo (Zala).
Bucsuta (Zala).
Budai vergl. Ofen.
— sashegyi vergl. Adlerberg.
Budakesz (Pest).
Budaörs (Pest). *w.*
Budapest[1]). *r. w.*
Budavár vergl. Ó-Budavár.
Bugyi (Pest).
Buják (Nógrád).
Bukalja (Vas).
Bükösd (Baranya). *w.*
Bülgezd (Szilágy).
Burgerberg vergl. Ofen.
Bur-Szent-György (Pozsony).
Bussa (Nógrád).
Büssü (Somogy). *w.*
Buziás (Temes).
Buzsák (Somogy).
Charleville (Torontál).
Cokulá vergl. Oka.
Csaba (Békés).
Csaba (Borsod). *w.*
Csabdi (Fejér).
Csáford (Sopron).
Csajág (Veszprém).
Csákány (Abauj).
Csakathurn vergl. Csáktornya.
Csákberény (Fejér).
Csáktornya[2]).
Csákvár[3]). *w.*
Csalár (Nógrád).
Csanád[4]).
Csanak (Raab, Györ). *w.*
Csanálos (Bács-Bodrog).
Csánk (Hont).
Csantavér (Bács-Bodrog).
Csány (Heves). *w.*
Csány (Szilágy).
Csapi (Zala).
Csarnahó (Zemplén).
Csarnóta (Baranya). *r.*
Császár (Komárom, Komorn).
Császártöltés (Pest).
Császta (Baranya).
Csataalja (Bács-Bodrog).
Csatár (Bihar).
Csávoly (Bács-Bodrog).
Csécse (Nógrád).
Csege (Hajdu).
Csegöld (Szatmár).
Csehi (Zala).
Csehi (Vas, Eisenburg).
Csehi-Mindszent (Eisenburg).
Csehi-Somlyó (Szilágy).
Csejkö (Bars).
Csejte (Nyitra).
Cseke (Bars).
Cseklész, Landschütz (Pozsony).
Csékut (Veszprém).
Csente (Zala).
Csentva vergl. Leopoldova.
Csep (Komárom, Komorn).
Csép (Pest).
Csépa (Jász-Nagy-Kun-Szolnok).
Csepel[5]). *w.*
Csepely (Somogy).
Csepreg (Sopron).
Cserdi (Baranya).
Cserépfalu (Borsod).
Cserépváralja (Borsod).
Cserkut (Baranya).
Csernye (Veszprém).
Cserszeg-Tomaj (Zala).
Csertész (Ung).
Csertö (Somogy)
Cservenka[6]).
Csesze (Pozsony).
Csesznó vergl. Sércz.
Csetény (Veszprém)
Csetfalva (Bereg).
Csév (Gran, Esztergom)
Csibrák (Tolna). *w.*
Csicsó (Somogy).
Csobáncz (Zala). *w.*
Csobánka (Pest). *w.*
Csókakö, Csóka (Fejér).
Csökmö (Bihar).
Csoknya (Somogy).
Csököly (Somogy).
Csolnok (Esztergom).
Csoma (Somogy).
Csömör, Czömör (Pest).
Csongrád[7]). *w.*
—er Riesling. *w.*
Csontfalu (Szepes).
Csopák (Zala).
—er Riesling. *w.*
Csöpincz (Vas).
Csór (Fejér, Weißenburg).
Csörneföld (Zala).
Csornok, Czornok (Nyitra).
Csösztelek (Torontál).
Csövár (Pest).
Csujafalva (Bihar).
Csukics (Krassó-Szörény).

---

[1]) Budapest (sprich »budapescht«), königl. Freistadt im Komitat Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, Haupt- und Residenzstadt des Königreichs Ungarn, besteht aus den durch das ungarische Gesetz XXXVI von 1872 zu einer Gemeinde vereinigten Städten Buda (slaw. Budin) oder Ofen nebst Ó-Buda oder Altofen rechts der Donau und Pest nebst Steinbruch (Köbánya) links der Donau und der im Flusse nördlich gelegenen Margareten-Insel. Die rechte Ufer-Seite zeigt im Vordergrund den Gerhards- (Blocks-) Berg, im Hintergrunde reihen sich stufenförmig höhere Berge und anmutige Thäler an. An der der Stadt zugekehrten Seite der Berge wachsen die bekannten Ofener Weine; leider hat aber die Reblaus die Weinstöcke hier fast gänzlich vernichtet.

[2]) Csakathurn, ung. Csáktornya, Groß-Gemeinde und Sitz eines Stuhlbezirkes im ungarischen Komitat Zala, an der Ternowa, auf der sog. Murinsel.

[3]) Csákvár (sprich »tscháhkwahr«, d. i. Burg oder Schloß Csák), Groß-Gemeinde und Wallfahrtsort im ung. Komitat Stuhlweißenburg, am Fuße des Bakony-Waldes, gehört der gräfl. Familie Esterházy, die hier ein schönes Schloß mit Park besitzt.

[4]) Csanád (sprich »tschánnahd«), Komitat in Ungarn, grenzt im N. und O. an die Komitate Békés und Arad, im S. an Torontál, im W. an Csongrád, ist 1618,20 qkm groß und hat (1890) 130575 Einw. Die Südgrenze bildet die Maros, das einzige fließende Gewässer des Komitats. Die wichtigsten Ortschaften sind Makó, Battonya und Nagy-Lak. Benannt ist das Komitat nach dem alten, jetzt in Ruinen liegenden Schlosse Csanád bei dem Dorfe Magyar-Csanád.

[5]) Csepel (sprich »tscheppel«; auch Ráczkeve genannt), eine durch den Soroksárer Donauarm gebildete, 50 km lange, sehr fruchtbare Insel im ung. Komitat Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, hat 330 qkm Flächen-Inhalt. In alten Zeiten war die Insel der Sommer-Aufenthalt der magyar. Herrscher.

[6]) Cservenka (sprich »tscherwenka«), Groß-Gemeinde im ung. Komitat Bács-Bodrog, in der fruchtbaren Bácska, am Franzens- oder Bácser-Kanal.

[7]) Csongrád (sprich »tschónngrahd«), Komitat in Ungarn, grenzt im N. an Jász-Nagy-Kun-Szolnok, im O. an Békés und Csanád, im S. an Torontál und Bács-Bodrog, im W. an Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, hat 3413 qkm und (1890) 261 340 Einw. Das Land ist durchgängig eben und eins der fruchtbarsten Komitate Ungarns, in welchem der Weinbau von hoher Bedeutung ist. Die Theiß, welche Csongrád in zwei gleiche Hälften teilt, sowie die Flüsse Körös und Maros befördern bedeutend den Handel. Das Komitat ist nach dem bei der Groß-Gemeinde Csongrád in Trümmern liegenden Schlosse gleichen Namens benannt. Es besteht aus der königl. Freistadt mit Municipium Szegedin und Hódmezö-Vasárhely, der Stadt Szentes und den drei Stuhlbezirken Csongrád, Dorozsma und Mindszent.

Csurgó[1]. *w.*
Csurog (Bács-Bodrog).
Csúz (Komárom).
Csuza (Baranya).
Cutia vergl. Lophágy.
Czajla (Pozsony).
Czáling (Vas).
Czecze (Fejér).
Czegléd[2]. *w.*
—er Sandwein.
Czernabara (Torontál).
Czétény, Csétény (Nyitra). *w.*
Czibakháza (Jász-Nagy-Kun-Szolnok). *w.*
Czikó (Tolna).
Czömör vergl. Csömör.
Czornok vergl. Csornok.
Czrepaja vergl. Zrepaja.
Dab (Pest).
Dabas (Pest). *w.*
Dabolcz (Ugocsa).
Dad (Komárom).
Dág (Esztergom, Gran).
Damák (Borsod).
Damászd vergl. Ipoly-Damasd.
Danova vergl. Deánfalu.
Dány (Pest). *w.*
Darázs (Baranya).
Darázsfalva, Traisdorf, Frauensdorf (Sopron.
Dárda (Baranya).
Darócz (Baranya). *w.*
Darufalva (Sopron).
Deánfalu, Dianova, Danova (Turócz).
Debreczen, Debreczin, Debretzin[3].
Debrö (Heves). *r. w.*
Decs (Tolna). *r.*
Déda (Bereg).
Dédes (Zala).
Deliblat (Temes).
Deménd (Heves).
Deménd (Hont).
Derecske[4].
Derenk (Torna).
Deronya (Bács-Bodrog).
Deszk (Torontál).
Detta (Temes).
Deutsch-Bogsán vergl. Német-Bogsán.
Deutsch-Boly vergl. Német-Boly.
Deutsch-Kreutz vergl. Német-Keresztur.
Déva-Ványa (Jász-Nagy-Kun-Szolnok).
Devecser[5].
Dévény, Theben[6].
Devicse (Hont).
Dianova vergl. Deánfalu.
Dinka Sandwein. *w.*
Dinnyeberki (Baranya).
Dinnyés (Fejér).
Diósad (Szilágy).
Diós-Berény (Tolna).
Diósd, Órás (Fejér). *w.*
—er Kovácsiwein. *w.*
Diós-Györ[7]. *w.*
Diós-Jenö (Nógrád).
Dióskál (Zala).
Diószeg[8]. *w.*
—er Bakator.
Diszel (Zala).
Doba (Veszprém).
Doborján, Raiding (Sopron, Ödenburg).
Doboz (Fejér, Weißenburg).
Dobra (Szatmár). *w.*
Dobri (Zala).
Dobricza (Torontál).
Döbröcze (Zala).
Döbrököz[9]. *w.*
Dobronak (Zala). *w.*
Döbrönte (Veszprém).
Dolány (Nógrád).
Dolova (Torontál).
Dombovár[10].
Dombrád (Szabolcs).
Dömeföld (Zala).
Domonkosfa (Vas).
Domony (Pest).
Dömös (Esztergom).
Domoszló (Heves).
Dömsöd (Pest).
Dörgicse (Zala).
Döri-Patlan (Tolna).
Dorog (Esztergom). *w.*
Dorogma (Borsod).
Doroszló (Bács-Bodrog).
Dorozsma[11]. *w.*
Draucz (Arad).
Drégely-Palánk (Hont).
Drenó, Drieno (Hont).
Drieno vergl. Drenó.
Drietoma (Trencsén).
Dubova (Pozsony).
Dubovácz (Temes).
Duka (Pest).
Duna-Almás (Komárom).
Dunaegyháza, Duna-Egyháza (Pest).
Duna-Földvár (Tolna).
Dunakesz (Pest).
Duna-Pataj[12]. *w.*
Duna-Pentele (Fejér).
Duna-Radvány (Komárom).
Duna-Szekcsö (Baranya).
Duna-Szent-György (Tolna).

[1]) Csurgó (sprich »tschurgoh«), Groß-Gemeinde und Sitz des Stuhlbezirkes Csurgó im ung. Komitat Somogy (Sümeg).

[2]) Czegléd (sprich »ze'glehd«), Stadt mit geordnetem Magistrat im Pester Komitat, 75 km südöstlich von Budapest, hat bedeutenden Obst- und Weinbau.

[3]) Debreczin (sprich »de'brezin«, ung. Debreczen), königl. Freistadt mit Municipium (seit 1693) im ung. Komitat Hajdu im ehemaligen jenseitigen Theißkreise. — Die Debrecziner Heide ist etwa 950 qkm groß; das Gebiet ist teils Sand-, teils Thonboden, aber im allgemeinen sehr fruchtbar.

[4]) Derecske (sprich »Deretschke«), Marktflecken und Hauptort des Stuhlbezirks Derecske im Biharer Komitat in Ungarn, ein ausgedehntes Gebiet mit sieben Puszten: Ereskedö, Kengyeles, Kocsilapos, Morgó, Musliczás, Pergelö und Sósvölgy.

[5]) Devecser (sprich »déwwetscher«), Flecken im ungarischen Komitat Veszprém.

[6]) Theben, vom slaw. Dévin, ung. Dévény (sprich »dehwenj«, d. i. »Magdeburg«), Groß-Gemeinde im ungarischen Komitat Preßburg, am Einfluß der March in die Donau, am Fuß eines Berges, dessen Gipfel die Reste einer vorungarischen Feste trägt, hat nicht unbedeutenden Wein-, Obst- und Gemüsebau.

[7]) Diós-Györ (sprich »diösch djör«) Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Miskolcz des ung. Komitats Borsod, am Szinvabache, in 183 m Höhe am Fuße des Bükkgebirges, hat viel Obst- u. Weinbau.

[8]) Diószeg, auch Ér-Diószeg, Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Székelyhid des ungarischen Komitats Bihar, besitzt eine Winzer-Schule und in der fruchtbaren Umgebung bedeutenden Weinbau. Puszten: Szent-Egyed, Hérnek, Kis-Janka, Ferenczmajor, Hernát, Betekints, Morgó, Baromszállás und Cserecsákó.

[9]) Döbrököz (sprich »döbröküs«), Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Dombovár des ungarischen Komitats Tolna, am Kapos-Flusse. Es wird hier ein vortrefflicher Weißwein erzeugt.

[10]) Dombovár, Groß-Gemeinde und Hauptort des Stuhlbezirks Dombovár im ungarischen Komitat Tolna, am Kapos-Flusse und am Baranya-Kanal, besteht aus den beiden Groß-Gemeinden Ó-Dombovár (Alt-D.) und Uj-Dombovár (Neu-D.).

[11]) Dorozsma (sprich »döroschma«), Groß-Gemeinde im Stuhlbezirke diesseits der Theiß (Tiszáninneni) des ungarischen Komitats Csongrád, westlich von Szegedin.

[12]) Duna-Pataj, Dunapataj, Groß-Gemeinde im ungarischen Komitat Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, links der Donau, hat besonders Gemüse-, daneben auch Weinbau.

Duna-Vecse[1].
Duplaja, Duplai (Temes).
Dürnbach vergl. Szucha.
Ebed (Esztergom).
Ebendorf(Krassó-Szörény).
Ebergény (Zala). *w.*
Ecs (Györ). *w.*
Ecsed (Heves).
Ecseg (Hont).
Ecsény (Somogy).
Ecser (Pest).
Ecshegy (Györ).
Edány vergl. Uj-Szöny.
Edelény (Borsod). *w.*
Egeg (Hont).
Eger vergl. Erlau.
Egerágh (Baranya).
Eger-Szalók (Heves).
Egerszög (Torna).
Egervár (Vas). *w.*
Egervölgye (Vas).
Egregy (Zala).
Egri (Szatmár). *r.*
Egribor vergl. Erlau.
Egyed vergl. Fußbemerkung zu Heves.
Egyek (Hajdu).
Eisenburg[2]. *w.*
Eisenstadt, Kis-Marton (Sopron, Ödenburg). *w.*
Elek (Bihar).
Elesd (Bihar).
Emöd (Borsod).
Endréd (Sopron).
Endréd (Somogy).
Endrefalva (Nógrád).
Endröd (Békés).
Enying (Veszprém).
Eöcsény vergl. Öcsény.
Eösi vergl. Ösi.
Eperjeske (Szabolcs).
Epöl, Eszöl (Esztergom).
Ercsi[3].
Erd, Hamsabég (Fejér).
Er-Diószeg vergl. Diószeg.
Erdö-Bénye (Zemplén).
Erdöd[4]. *w.*
Erdö-Horváti (Zemplén).
Erdö-Kövesd (Heves).
Erdö-Kürt (Nógrád).
Erdö-Tarcsa (Nógrád).
Erdötelek (Heves).
Erk (Heves).
Er-Keserü (Bihar).
Erlau, Eger[5]. *r. w.*
—er Auslese.
—er Bikavér.
—er Kadarkawein. *w.*
—er Stierblut.
—er Visonta. *r.*
Érmellék[6]. *r. w.*
—er Ausbruch.
—er Bakator. *w.*
—er Tischwein. *w.*
Ér-Mihályfalva[7].
Er-Mindszent, Micenta (Szilágy).
Ernesztháza (Torontál).
Er-Olaszi, Sváb-Olaszi (Bihar).
Ér-Tarcsa (Bihar).
Ertény (Tolna).
Eszöl vergl. Epöl.
Eszteregnye, Esztregnye (Zala).
Esztergál (Zala).
Esztergom vergl. Gran.
Eszterháza (Sopron).
Ete (Komárom, Komorn).
Ettyek (Fejér).
Fábiánháza (Szatmár).
Fadd (Tolna).
Falu-Battyán (Fejér).
Falu-Hidvég (Somogy).
Falu-Szemes (Somogy).
Fancsal (Abauj). *w.*
Farkasdin (Torontál).
Farmos (Pest).
Fehéregyház (Somogy).
Fehéregyháza (Pest).
Fehértemplom, Weißkirchen (Temes). *w. r.*
—er Burgunder-Sandwein.
—er Dinka-Sandwein.
—er Kadarka-Sandwein.
—er Oporto-Sandwein.
Feked (Baranya).
Fekete-Ardó, Fekete-Ardüv (Ugocsa).
Feketehegy, Feketics (Bács-Bodrog).
Feketeváros, Purbach, Pódpuk (Sopron).
Feketics vergl. Feketehegy.
Felcsuth (Fejér).
Félegyháza (Szabolcs). *w.*
Felfalu (Nógrád).
Fel-Német (Heves).
Felpécz (Györ).
Felsö-Almás (Hont).
Felsö-Balog (Gömör).
Felsö-Csány (Zala).
Felsö-Dabas (Pest).
Felsö-Galla (Komárom).
Felsö-Györ (Borsod).
Felsö-Hahót (Zala).
Felsö-Illmicz (Moson).
Felsö-Ireg (Tolna).
Felsö-Kovil (Bács-Bodrog).
Felsö-Ludány (Nógrád).
Felsö-Mindszent(Baranya).
Felsö-Novaj (Abauj).
Felsö-Nyék (Hont).
Felsö-Örs, -Eörs (Zala).
Felsö-Oszkó (Vas).
Felsö-Palojta (Hont).
Felsö-Pél (Bars).
Felsö-Pencz (Nógrád).
Felsö-Petény (Nógrád).
Felsö-Prandorf (Hont).
Felsö-Rajk (Zala).
Felsö-Sáp (Nógrád).
Felsö-Segesd (Somogy).
Felsö-Szelény (Hont).
Felsö-Szemeréd (Hont).
Felsö-Szirák (Nógrád).
Felsö-Szölös (Nyitra).
Felsö-Szuha, Szuhafö (Gömör).
Felsö-Tárkány (Borsod).
Felsö-Tur (Hont).
Felsö-Vadász (Abauj).
Felsö-Zsember (Hont).
Felsö-Zsitfa (Somogy).

---

[1]) Duna-Vecse, Dunavecse (sprich »dunawetsche«), Groß-Gemeinde im ungarischen Komitat Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, links der Donau.

[2]) Eisenburg, ung. Vas, Komitat in Ungarn, grenzt im W. an Nieder-Österreich und Steiermark, im N. an das Ödenburger, im S. an das Zalaer und im O. an das Veszprémer Komitat, ist ein fruchtbarer, an Obst und Wein reicher Landstrich. Der Hauptort des Komitats ist Steinamanger (ung. Szombathely). Das Komitat zerfällt außer den Städten Güns (Köszeg) und Steinamanger in die zehn Stuhlbezirke; Ober-Wart (Felsö-Ör), Kis-Czell, Körmend, Güns, Mura-Szombat, Güssing (Német-Ujvár), Sárvár, Szent-Gotthárd, Steinamanger, Eisenburg (Vasvár) mit 634 Ortschaften.

[3]) Ercsi (sprich »ertschi«), auch Ercsény (sprich »értschehnj«), Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Adony des ungarischen Komitats Stuhlweißenburg (Fejér), rechts an der Donau.

[4]) Erdöd, Groß-Gemeinde und Hauptort des Stuhlbezirks Erdöd im ungarischen Komitat Szatmár, am Fuße des Bükkgebirges.

[5]) Erlau, ung. Eger, mittellateinisch Agria, Stadt mit geordnetem Magistrat im Heveser Komitat in Ungarn. Der Weinbau bildet die Hauptbeschäftigung; der Erlauer zählt zu den besten Rotweinen Ungarns.

[6]) Die Érmelléker Weingegend erstreckt sich auf die Gebiete der Komitate Bihar, Szilágy und Szatmár, mit Ausnahme des Derecskeer Bezirks des Komitats Bihar.

[7]) Ér-Mihályfalva (sprich »er-mihahljfalva«), Groß-Gemeinde und Hauptort des Stuhlbezirks Ér-Mihályfalva im ungarischen Komitat Bihar.

Féltorony, Halbthurm (Moson).
Fény (Torontal).
Fenyöfö (Veszprém).
Fenyös (Baranya).
Ferdinándfalva, Ferdinandsdorf (Torontál).
Féregyháza (Temes).
Fibis (Temes).
Fikatár (Temes).
Filipova (Bács-Bodrog).
Filócz (Zala).
Finke (Borsod).
Finta (Sáros).
Fok-Szabadi (Veszprém).
Földeák (Csanád).
Földes (Hajdu).
Fony (Abauj).
Forró (Abauj-Torna).
Fóth (Pest).
Franzfeld, Franzföld (Torontál). *w.*
Frauenhaid, Lók (Sopron).
Frauensdorf vergl. Darázsfalva.
Freistadtl vergl. Galgócz.
Fugyi-Vásárhely (Bihar).
Füle (Fejér, Weißenburg).
Fülek (Nógrád).
Füles (Sopron, Ödenburg).
Fülöp (Borsod). *w.*
Fülöpszállás, Fülöp-Szállás (Pest).
Fünfkirchen[1].
—er Deindol.
—er Kalvarienberg. *w. r.*
Füred vergl. Balaton-Füred.
Furlug (Krassó-Szörény).
Füss (Bars). *w.*
Füzes-Gyarmat (Hont).
Füzitö (Komárom).
Gadány (Baranya).
Gaja (Fejér).
Gajdobra (Bács-Bodrog).
Galambok (Zala).
Galgócz[2]. *w.*

Gálos, Gols (Moson).
Gálosfa (Somogy).
Galsa (Arad). *w.*
Gálszécs (Zemplén). *w.*
Gamás (Somogy).
Gánt (Fejér).
Gara (Bács-Bodrog).
Garaboncz (Zala).
Garam-Apáti (Bars).
Garam-Szölös (Bars).
Garam-Ujfalu (Bars).
Gardinovácz, Gardinovcze (Bács-Bodrog).
Gattája (Temes).
Gáva (Szabolcs).
Gecse (Veszprém).
Gellerthegyi vergl. Ofen.
Gelse (Zala). *w.*
Georgenfeld vergl. Szent-György-Mezö.
Gércze (Vas).
Gerényes (Baranya).
Geresd (Baranya).
Gerisdorf vergl. Gyirót.
Gerlicze (Gömör). *hg.*
Geszt (Borsod).
Geszti (Somogy).
Gige (Somogy).
Giroda (Temes).
Girókutt, Girókuta (Szilágy).
Glogon (Torontál).
Godisa (Baranya).
Gödöllö (Pest). *w.*
Gödre (Baranya).
Gölle (Somogy). *w.*
Golop (Zemplén).
Gols vergl. Gálos.
Gomba (Somogy).
Gömör[3].
Göncz (Abauj).
Gönyo (Györ, Raab).
Görcsön (Szilágy).
Görcsöny (Baranya). *w.*
Görgeteg (Somogy).
Görlincz (Vas).

Görömböly (Borsod)
Gösfa (Vas).
Gottlob (Torontál).
Grabácz (Torontál).
Grabócz (Tolna).
Gran[4]. *r. w.*
Grebenácz (Temes).
Greovácz (Krassó-Szörény).
Grinád, Grinavi, Grünau (Pozsony). *w.*
Groß-Höflein vergl. Nagy-Höflány.
Groß-Turwal vergl. Törökbálint.
Großwardein vergl. Nagy-Várad.
Groß-Zinkendorf vergl. Nagy-Czenk.
Groys vergl. Nyulas.
Grünau vergl. Grinád.
Gschieß vergl. Sércz.
Gulács (Zala).
Güns, Köszeg[5]. *w.*
Guta (Nógrád).
Guth (Hajdu).
Gutorföld (Zala).
Guttenbrunn vergl. Hidegkút.
Gyála (Torontál).
Gyanafalva, Jennersdorf (Vas).
Gyarmat (Györ, Raab).
Gyarmata (Temes).
Gyenes-Diás, Gyenesdiás (Zala).
Gyerk (Hont).
Gyermely (Komárom).
Gyertyámos (Torontál).
Gyirót, Gerisdorf (Veszprém).
Gyód (Baranya).
Gyömrö (Pest).
Gyón (Pest).
Gyöngyös[6]. *w. r.*
—er Riesling. *w.*
Gyöngyös-Halász (Heves).
Gyöngyös-Oroszi (Heves).
Gyönk (Tolna).

---

[1]) Fünfkirchen, ung. Pécs, königl. Freistadt mit Municipium im ungarischen Komitat Baranya, eine der schönsten Städte Ungarns. Einen Haupterwerbszweig der Bewohner bilden die ausgedehnten Weinberge an den Abhängen des Mecsek-Gebirges, welche einen der besten Weine Ungarns liefern.

[2]) Freistadtl, ung. Galgócz, Groß-Gemeinde und Hauptort des Stuhlbezirks Freistadtl im ungarischen Komitat Neutra (Nyitra), links an der Waag, hat nicht unbedeutenden Weinbau und Weintrauben-Export.

[3]) Gömör, Komitat im diesseitigen Theißkreise des Königreichs Ungarn, grenzt im N. an die Komitate Liptau und Zips, im O. an Abauj-Torna und Borsod, im S. an Heves, im W. an Nógrád (Neograd) und Sohl (Zolyom), hat 4275,4 qkm und (1890) 174810 Einw. Das Land hat ausgedehnten Obst- und Weinbau.

[4]) Gran, ung. Esztergom, slaw. Ostrihom, mittellat. Strigonium, Komitat im diesseitigen Donau-Kreise, grenzt im N. an das Komitat Bars, im O. an Hont und Pest-Pilis, im S. u. W. an Komárom (Komorn). Es hat 1123,30 qkm, (1890) 78378 Einw. und umfaßt die königl. Freistadt Gran und die zwei Stuhlbezirke Gran und Párkány. Das Komitat ist zu gleichen Teilen an beiden Donau-Ufern verteilt und eins der kleinsten, aber schönsten und fruchtbarsten des Landes. Der Wein ist hier das Haupterzeugnis, leider sind die Rebgelände von der Reblaus arg mitgenommen.

[5]) Güns, ung. Köszeg, Stadt mit geordnetem Magistrat, im ungarischen Komitat Eisenburg (Vas), rechts an der Güns, hat bedeutenden Obst- und Weinbau.

[6]) Gyöngyös (sprich »djönndjösch«), Stadt mit geordnetem Magistrat im ungarischen Komitat Heves, am Fuße der Mátra, hat vorzüglichen Obst- und Weinbau, dessen Erzeugnis als »Erlauer« und »Visontaer Rotwein« (ung. Egribor, Visontaibor) in den Handel kommt.

Györe (Tolna).
Györk-Héviz (Pest).
Györköny (Tolna).
Gyorok (Arad).
Györtelek (Szatmár).
Györtelek (Szilágy).
Györvár (Vas). *w.*
Gyüd (Baranya). *r. w.*
—er Bratenwein. *w.*
Gyula (Ugocsa).
Gyulaj (Szabolcs).
Gyula-Jováncza (Tolna).
Gyula-Vári (Békés).
Gyula-Varsánd (Arad).
Gyúró (Fejér).
Gyürüs (Zala).
Hadad (Szilágy).
Hadad-Nadasd (Szilágy).
Hajdu-Bagos (Bihar).
Hajdu-Hadház (Hajdu).
Hajmás (Somogy).
Hajós (Pest).
Haláp (Zala). *w.*
Halas[1]. *w.*
Halászi (Nógrád).
Halbthurm vergl. Féltorony.
Halmi, Halyim (Ugocsa). *w.*
Halmosd (Szilágy). *w.*
Halyim vergl. Halmi.
Hamsabég vergl. Erd.
Hangács (Borsod).
Hánta (Veszprém). *w.*
Haraszti (Pest).
Harcz (Tolna). *r.*
Harka (Pest).
Harkány (Baranya).
Harság (Sáros).
Hárságy (Somogy).
Harsány (Baranya).
Hartyán (Nógrád). *w.*
Hásságy (Baranya).
Hatvan (Heves).
Hatzfeld vergl. Zsombolya.
Hécze vergl. Hejcze.
Hegyalja vergl. Tokaj.
Hegyesd (Zala).
Hegyháti-Sal, -Saál (Vas).
Hegyköz-Kovácsi (Bihar).
Hegyköz-Pályi (Bihar).
Hegyköz-Száldobágy (Bihar).
Hegyköz-Szent-Imre (Bihar).
Hegyköz-Szent-Miklós (Bihar).
Hegyköz-Ujlak (Bihar).
Hegymagas (Zala).
Hegymeg (Borsod).
Hegy-Szent-Márton (Baranya).
Héhalom, Hihalom (Nógrád).
Heiss vergl. Káptalan-Vis.
Hejcze, Hécze (Abauj).
Helemba (Hont).
Helesfa (Baranya). *w.*
Helmecz (Zemplén).
Helyesfai Termes. *r. w.*
Henczida (Bihar).
Henye (Zemplén).
Herczeg (Baranya).
Herczegfalva (Fejér).
Heréd (Nógrád).
Héregh (Komárom). *w.*
Herencsény (Nógrád).
Herend (Baranya).
Hernád-Vécse (Abauj).
Hernyakova, Aranyág (Temes).
Herpály (Bihar).
Hetény (Komárom).
Hetes (Zala).
Hetvehely (Baranya).
Heufeld, Nagy-Tószeg (Torontál).
Heves[2]. *w.*
Héviz (Pest).
Hidasd (Baranya).
Hidas-Németi (Abauj).
Hidegkút (Pest). *w.*
Hidegkút, Guttenbrunn (Temes).
Hidegkút (Tolna).
Hidegség (Sopron).
Hidor (Baranya).
Hidvég (Hont).
Hidvég-Ardó (Torna).
Hihalom vergl. Héhalom.
Himesház (Baranya).
Hirip (Szatmár).
Hódmezö-Vásárhely[3]. *w.*
Hodony (Temes).
Hódos (Eisenburg, Vas).
Högyesz (Tolna).
Hollókö (Nógrád).
Hölvény (Bars).
Homok (Somogy).
Homok-Komárom (Zala).
Hompital vergl. Ompitál.
Hont[4]. *w.*
Hoporty (Zemplén).
Horgos (Csongrád). *w.*
Horlyó (Ung).
Hornstein vergl. Szarvkö.
Hörnyék (Baranya).
Horvát-Disznós (Borsod).
Horvátfalva, Kroboteck (Vas, Eisenburg).
Horváti (Hont).
Horvát-Kécsa (Torontál).
Horvát-Neuzina (Torontál).
Hosszúfalu (Zala).
Hosszú-Hetény (Baranya).
Hosszú-Pályi, Hosszúpályi (Bihar).
Hosszú-Pereszteg (Vas).
Ibafa (Baranya).
Idvarnok (Torontál).
Idvor (Torontál).
Igal (Somogy).
Igar (Fejér, Weißenburg).
Igriczi (Borsod). *w.*
Iharos (Somogy).
Iharos-Berény (Somogy).
Iklad (Pest). *w.*
Ilancsa (Torontál).
Illadia (Krassó-Szörény).
Illoba (Szatmár).
Illocska (Baranya)
Ilosva (Szilágy).
Imely (Komárom, Komorn).
Inota (Fejér, Weißenburg).
Ipoly-Damasd, -Damászd (Hont). *w.*
Ipoly-Födémes (Hont).

[1] Halas (sprich »halasch«, d. i. fischreich) oder Kis-Kun-Halas, Stadt mit geordnetem Magistrat im ungarischen Komitat Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, in der Nähe des fischreichen Sees Halas, in sandiger Ebene zwischen niedrigen Hügeln, hat bedeutenden Weinbau.

[2] Heves (sprich »hewwësch«), Komitat des Königreichs Ungarn, grenzt im N. an die Komitate Nógrád und Gömör, im O. an Borsod und Hajdu, im W. an Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun und Nógrád. Das Komitat mußte 1876 ein drittel seines früheren Umfanges im Süden an das neugebildete Komitat Jász-Nagy-Kun-Szolnok abgeben und hat jetzt 3878,35 qkm und (1890) 233785 Einw. Das Land, welches von der Theiß und ihren Zuflüssen Zagyva und Erlau bewässert wird, ist fast durchgehends eben, mit Ausnahme des äußersten nördlichen Teiles, wo sich das 45 km lange Mátra-Gebirge befindet, welches vortreffliche Weine liefert, von denen der Egyeder selbst im Auslande gesucht ist.

[3] Hódmezö-Vásárhely (sprich »hohdmesö wáhschahrhelj«), Stadt mit Municipium im ung. Komitat Csongrád, am Hód- oder Móndsee. Das Stadtgebiet (805 qkm) enthält meist fruchtbares Ackerland; der Obst- und Weinbau ist hier nicht unbedeutend. Zur Stadt gehören zwölf bewohnte Puszten und Gärtner-Kolonieen.

[4] Hont, Komitat im Königreich Ungarn, grenzt im N. an Sohl (Zolyom), im O. an Nógrád, im S. an Gran (Esztergom) und Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun und im W. an Bars, hat 2649,83 qkm und (1890) 123023 Einw. Es zerfällt außer der königl. Freistadt Schemnitz und den Städten mit geordnetem Magistrat Karpfen (Korpona) und Pukancz in fünf Stuhlbezirke. Hauptort ist der Marktflecken Ipoly-Ság. Das vorherrschend gebirgige Land hat trefflichen Weinbau.

Ipolyság[1]. *w.*
Ipoly-Szakállas,-Szakállos (Hont).
Ipp (Szilágy).
Ireg (Tolna).
Irsa (Pest).
Isaszeg (Pest). *w.*
Iszka-Szent-György (Fejér).
Isztimér (Fejér). *w.*
Ittebe (Torontál). *w.*
Ivácskó (Szatmár)
Ivánka (Borsod).
Iványi (Bereg).
Izbistye (Temes).
Izmény (Tolna).
Izsák (Pest).
Jabuka (Temes).
Jád (Somogy).
Jagónok (Baranya).
Jakabfalu (Baranya).
Jakabhaza vergl. Jakabshof.
Jakabshof, Jakabhaza (Vas, Eisenburg).
Jákfalva, Jákfala (Borsod).
Jákóhalma (Jász-Nagy-Kun-Szolnok).
Jank (Szatmár).
Jankafalva (Bihar).
Jankahid (Torontál).
Jankovácz (Bács-Bodrog).
Janosd (Abauj-Torna).
Janosi (Gömör).
Jánosi (Baranya).
Janova (Temes).
Jásd (Veszprém).
Jász-Alsó-Szent-György (Jász-N.-K.-Szolnok).
Jász-Apáti[2].
Jász-Berény[3].
Jaszenova (Temes).
Jéke (Szabolcs).
Jennersdorf vergl. Gyana-falva.
Jenö (Baranya). *w.*
Jezvin (Temes).
Jobbágyi (Nógrád). *w.*
Josefsdorf vergl. Józseffalva.
Józseffalva (Zemplén).
Józseffalva, Josefsdorf (Bács-Bodrog).
Jut (Somogy).
Kaál (Heves).
Kaba (Hajdu). *w.*
Kabaláspataka (Bihar).
Kabisch (Szilágy).
Kács (Borsod).
Kadárkut (Somogy). *r.*
Kajár (Györ). *w.*
Kajászó-Szent-Péter (Fejér, Weißenburg).
Kajata (Abauj). *w. r.*
Kákova (Krassó-Szörény).
Kakucs (Pest).
Kálaz (Nyitra, Neutra). *w.*
Kalaznó (Tolna).
Kalch vergl. Kolig.
Káld (Vas, Eisenburg).
Kálló (Nógrád).
Kallós (Zala).
Kálló-Semjén (Szabolcs).
Kalocsa (Pest). *w.*
Káloz (Fejér, Weißenburg).
Kalvarienberg vergl. Fünfkirchen.
Kám (Vas, Eisenburg).
Kántor-Jánosi (Szatmár).
Kánya (Tolna).
Kányaháza (Szatmár).
Kapolcs (Zala).
Kápolna (Borsod).
Kápolna (Heves).
Kápolna (Zala). *w.*
Kápolnás (Krassó-Szörény).
Kapoly (Somogy).
Kapornak (Zala).
Kapos-Keresztúr (Somogy).
Kapos-Mérö, Kapos-Mére (Somogy).
Kapos-Szekcsö (Baranya).
Kapos-Ujlak (Somogy).
Kaposvár[4]. *w.*
Kapriora (Krassó-Szörény).
Káptalan-Tóti (Zala).
Káptalan-Vis, Heiss (Sopron, Ödenburg).
Karacsfalva (Ugocsa).
Karácsond (Heves). *w.*
—er Riesling.
Karácsony (Heves).
Karád (Somogy).
Karancs-Berény (Nógrád).
Karancs-Ság (Nógrád).
Karánsebes (Krassó-Szörény).
Kárász (Baranya).
Kárásztelek (Szilágy).
Karavukova (Bács-Bodrog).
Karczag (Jász-Nagy-Kun-Szolnok).
Karlócza. *r.*
Karlsdorf vgl. Károlyfalva.
Karmacs (Zala).
Károlyfalva, Karlsdorf (Temes).
Karos (Kala).
Karpfen, Korpona[5].
Kartal (Pest).
Kaschau, Kassa[6]. *w.*
Kassa vergl. Kaschau.
Katalinfalva (Torontál).
Katoly (Baranya).
Katymár (Bács-Bodrog).
Kávás (Zala).
Kazár (Nógrád). *w.*
Kazincz (Borsod).
Kazsok (Somogy).
Kecskéd (Komárom).
Kecskemet (Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun). *w.*
—er Sandwein.
Keczel (Pest).
Kegye (Szilágy).
Kehida (Zala).
Kékesd (Baranya).
Kékkö (Nógrád).
Kékkút (Zala).
Kelecsény (Neutra, Nyitra).
Kelenye (Hont).
Keleviz (Somogy).
Kemecse (Szabolcs).
Kemencze (Hont).
Kéménd (Baranya).
Kemenes-Sömjén (Vas).
Kémer (Szilágy).
Kenderes (Jász-Nagy-Kun-Szolnok).
Kenese (Veszprém).
Keö vergl. Kö.
Kercsa, Kercza (Vas).
Kercseliget (Somogy).
Kercza vergl. Kercsa.
Kerecsend (Heves).
Kerecseny (Zala).
Kereki (Somogy).
Kerepes (Pest).
Keresztes (Fejér).
Keresztúr (Zemplén).
Keretye (Zala).
Kerka-Szent-Miklós (Zala).
Kernyája (Bács-Bodrog).

1) Ipolyság (sprich »ippolljschāg«), Marktflecken und Hauptort des Stuhlbezirks Ipolyság im ungarischen Komitat Hont, rechts der Eipel (Ipoly), hat ziemlich bedeutenden Weinbau.

2) Jász-Apáti, Jász-Apáthi, Groß-Gemeinde und Hauptort des Stuhlbezirks Jász-Apáti, im ung. Komitat Jász-Nagy-Kun-Szolnok, hat hervorragenden Weinbau.

3) Jász-Berény, Stadt mit geordnetem Magistrat im ung. Komitat Jász-Nagy-Kun-Szolnok, links an der Zagyva.

4) Kaposvár (sprich »káposchwahr«), Stadt mit geordnetem Magistrat und Hauptort des Stuhlbezirks Kaposvár im ungarischen Komitat Somogy (Sümeg, Schümeg), am Kapos-Flusse, hat bedeutenden Weinbau.

5) Karpfen, ung. Korpona, Stadt mit geordnetem Magistrat, mit dem Titel königliche Freistadt, im ung. Komitat Hont, an den zur Eipel gehenden Karpfen. Die Bewohner treiben Wein- und Obstbau.

6) Kaschau, ung. Kassa, slowak. Kosice, königl. Freistadt mit Municipium und Hauptstadt Ober-Ungarns und des Komitats Abauj-Torna, am rechten Ufer des Hernad, in einem rings von Weinbergen eingeschlossenen Thale.

Kerpenyet (Bihar).
Késmárk (Szepes).
Keszeg (Nógrád).
Keszi (Nógrád, Neograd).
Keszihócz (Hont).
Keszi-Karancs (Nógrád).
Keszincz (Temes).
Keszthely (Zala).
Kesztölcz (Gran). *w.*
Keszü (Baranya).
Kéthely (Somogy).
Kettös-Mezö, Kettösmezö}
Kéty (Gran). [(Szilágy).}
Kevermes (Csanád).
Kilimán (Zala).
Kiliti (Somogy). [gnad.}
Kiralyhegy vergl. Königs-}
Király-Helmecz (Zemplén).
Kirva (Szilágy).
Kis-Apáti (Zala).
Kis-Báb (Nyitra, Neutra).
Kis-Bár (Somogy).
Kisbaráth. *w. r.*
Kis-Bári (Zemplén).
Kis-Bárkány (Nógrád).
Kisbér, Kis-Bér[1]).
Kis-Bér (Eisenburg, Vas).
Kis-Berki (Somogy).
Kis-Budmér (Baranya).
Kis-Czell (Vas). *w.*
Kis-Czenk, Kleinzinkendorf(Ödenburg,Sopron).
Kis-Czétény (Nyitra, Neutra).
Kis-Derzsida (Szilágy).
Kis-Dorog (Tolna).
Kis-Ecset (Nógrád).
Kis-Eörs (Zala). *w.*
Kisfalud (Baranya). *w.*
Kisfalud (Zemplén). *w.*
Kis-Gécz (Nógrád).
Kis-Gércze (Ugocsa).
Kis-Géres (Zemplén).
Kis-Gyarmat (Hont).
Kis-Györ (Borsod).
Kis-Haláp (Nógrád).
Kis-Harsány (Baranya).
Kis-Harta (Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun).
Kis-Hartyán (Nógrád).
Kis-Höflány, Klein-Höflein (Ödenburg, Sopron).
Kis-Jécsa (Torontál).
Kis-Jenö (Bihar). *w.*
Kis-Kálló (Szabolcs).
Kis-Kanizsa (Zala).
Kis-Kér (Hont).
Kis-Kereki (Bihar).
Kis-Kereskény (Hont).
Kis-Keszi (Hont).
Kis-Komárom (Zala).
Kis-Komlós vergl. Osztern.
Kis-Körös[2]).
Kis-Koszmály (Bars).
Kis-Kozár (Baranya).
Kis-Lót (Bars).
Kis-Mányok (Tolna).
Kis-Maros (Nógrád).
Kis-Marton vergl. Eisen-}
Kis-Némedi (Pest). [stadt.}
Kis-Nyárád (Baranya).
Kis-Nyul (Györ).
Kis-Ölved (Hont).
Kis-Oroszi (Nógrád).
Kis-Paczal (Szilágy).
Kis-Pécz (Raab, Györ).
Kis-Peszek (Hont).
Kis-Peterd (Baranya).
Kis-Rada (Zala).
Kis-Salló (Bars).
Kis-Sikárló (Szatmár).
Kis-Sitke (Eisenburg, Vas).
Kis-Somlyó (Eisenburg).
Kis-Somlyó (Fejér).
Kis-Szállás (Bács-Bodrog).
Kis-Székely (Tolna).
Kis-Szent-Miklós (Pest).
Kis-Szokond (Szatmár).
Kis-Szöllös (Veszprém).
Kis-Tapolcsány (Bars). *r.*
Kis-Telek, Kistelek (Csongrád).
Kis-Tétény (Pest).
Kis-Tikvány (Krassó-Szörény).
Kis-Tokaj (Borsod).
Kis-Tormás (Tolna).
Kis-Toronya (Zemplén).
Kis-Tótfalu (Baranya).
Kis-Ujfalu (Pest).
Kis-Ujszállás[3]).
Kis-Vejke (Tolna).
Kis-Venyim (Fejér).
Kis-Zellö (Nógrád).
Kis-Zombor (Torontál).
Klacsanó (Bereg).
Kladova (Arad). [Höflány.}
Klein-Höflein vergl. Kis-}
Klein-Turwal vergl. Torbágy. [Czenk.}
Kleinzinkendorf vergl. Kis-}
Klopódia (Temes).
Knéz (Temes).
Kö, Keö, (Baranya).
Köbánya, Steinbruch (Pest). *w.*
Köblény (Baranya).
Köbölkut (Bihar).
Kocs (Komárom, Komorn).
Kocsola (Tolna).
Kohány (Zemplén).
Köhidgyarmat (Gran).
Kohlenhof vergl. Kopháza.
Koka (Pest).
Kokasd (Tolna).
Kökeny (Baranya).
Kökényes (Nógrád, Neograd). [(Zala).}
Kökényes-Mindszent}
Kölcse (Szatmár). *w.*
Kölesd (Tolna).
Kolig, Kalch (Vas).
Kollut (Bács-Bodrog).
Kolom, Kulm (Vas).
Kolta (Komárom, Komorn).
Kóly (Bihar). *w.*
Komádi (Bihar).
Komárom vergl. Komorn.
Komjat (Neutra, Nyitra). *w.*
Komló (Baranya).
Komlód (Szatmár).
—er Tischwein.
—er Traminer.
Kömlöd (Komárom).
Komlós[4]).
Komorn, Komárom[5]).
Kondó (Borsod).
Königsgnad, Kiralyhegy (Krassó-Szörény).
Königshof vergl. Német-}
Könyár (Bihar). [Remete.}
Konyi (Somogy).
Kopháza, Kohlenhof (Ödenburg, Sopron).
Korlat (Abauj-Torna).
Környe (Komárom).

---

[1]) Kis-Bér (sprich »kisch-behr«), Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Gesztes des ungarischen Komitats Komárom (Komorn), etwa 30 km südlich von Komorn.

[2]) Kis-Körös (sprich »kisch-körösch«), Groß-Gemeinde und Hauptort des Stuhlbezirks Körös im ung. Komitat Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, hat bedeutenden Weinbau.

[3]) Kis-Ujszállás (sprich »kisch-ujßahllahsch«), Stadt mit geordnetem Magistrat im ung. Komitat Jász-Nagy-Kun-Szolnok, baut viel Wein.

[4]) Komlós (sprich »kommlösch«), Nagy-Komlós oder Bánát-Komlós, Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Zsombolya des ungarischen Komitats Torontál.

[5]) Komorn, Komárom, Komitat im Königreich Ungarn, grenzt im N. an die Komitate Preßburg, Neutra und Bars, im O. an Gran, im S. an Stuhlweißenburg, im W. an Veszprém und Raab (Györ), hat 2944,07 qkm und (1890) 159 504 Einwohner. Das Land wird von der Donau, der Waag und der Neutra durchschnitten und ist äußerst fruchtbar. Es bildet mit Gran, Weißenburg, Raab und einem Teil von Veszprém die durch ihre feinen Weine rühmlichst bekannte Neszmélyer Weingegend.

Köröshegy (Somogy).
Körös-Tarcsa (Békés).
Korpona vergl. Karpfen.
Körtvelyes (Abauj-Torna).
Kosd (Nógrád).
Köszeg vergl. Güns.
Köszeg-Remete (Szatmár).
Kótaj (Szabolcs).
Köttse (Somogy). *w.*
Kovácsi (Bars).
Kovaczéna (Baranya).
Kövág (Bihar).
Kövágo-Örs (Zala).
Kövágo-Szöllös (Baranya).
Kovaszincz (Arad).
Kövesd (Nógrád). *w.*
Kövesd (Ödenburg). *w.*
Köveskálla (Zala). *w.*
Kozárd (Nógrád, Neograd).
Közép-Homoród (Szatmár).
Közép-Palojta (Hont).
Kraszna (Szilágy). *w.*
Kraszna-Béltek (Szatmár). *w.*
Kroboteck vergl. Horvát-falva.
Krusicza (Temes).
Kubin (Temes).
Kukmér, Kukmirn (Vas).
Kula (Bács-Bodrog). *w.*
Kulm vergl. Kolom.
Kun-Baja, Kunbaja (Bács-Bodrog).
Kun-Szent-Miklós [1]).
Kupuszina (Bács-Bodrog).
Kurd (Tolna). *w.*
Kürt (Komárom, Komorn).
Kusaly (Szilágy).
Kusicz (Krassó-Szörény).
Kuvin (Arad). *w.*
Kuzmina (Bereg).
Lábatlan (Esztergom, Gran). *w.*
Labdihegy-Tördemicz (Zala).
Lábod (Somogy).
Laczháza (Pest).
Ladány (Torontál).
Ladány-Nádasd (Fejér).
Lád-Bessenyö (Borsod).
Lád-Szendrö (Borsod).
Ladzány vergl. Ledény.
Lagerdorf (Temes).
Lajos-Komárom (Veszprém).
Lak (Borsod).
Lakhegy (Vas, Eisenburg).
Lampertshaus vergl. Beregszász.
Lancsuk (Baranya).
Landschütz vergl. Cseklész.
Lápafö (Tolna).
Lapás-Gyarmat (Nyitra).
Lapujtö (Nógrád). *w.*
László (Sopron, Ödenburg).
Lászlófalva (Borsod).
Lasztonya (Zala).
Látrány (Somogy).
Leányvár (Esztergom). *w.*
Lecsmér (Szilágy).
Ledény, Ladzány (Hont).
Legénd (Nógrád, Neograd).
Legyes-Bénye (Zemplén).
Léh (Abauj).
Lehócz (Ung).
Leléd (Hont).
Lelle, Lölle (Somogy). *w.*
Lendva-Ujfalu (Zala).
Lengyel (Tolna).
Lengyeltóti (Somogy).
Leopoldova, Csentva (Torontál).
Lépesfalva, Loipersbach (Sopron, Ödenburg).
Lepsény (Veszprém).
Lesencze (Zala).
Lesencze-Istvánd (Zala).
Lesencze-Tomaj (Zala).
Leszkovicza (Krassó-Szörény).
Letenye (Zala).
Letkés (Hont).
Leutschau [2]).
Léva, Lewenz (Bars). *w.*
Levelek (Szabolcs).
Levoca vergl. Leutschau.
Lewenz vergl. Léva.
Liget (Baranya).
Limbach, Limpach, Limpoch (Pozsony). *w.*
Limpach, Limpoch vergl. Limbach.
Lipova (Baranya).
Lippa (Temes).
Liptód (Baranya).
Lissó (Hont).
Liszó (Somogy).
Litér (Veszprém).
Lobhágy vergl. Lophágy.
Lochovo vergl. Nagy-Lohó.
Löcse vergl. Leutschau.
Locsmánd, Lotschmansburg, Lutzmansburg (Sopron, Ödenburg).
Lócz (Nógrád, Neograd).
Loipersbach vergl. Lépesfalva.
Lók vergl. Frauenhaid.
Lölle vergl. Lelle.
Lontó (Hont).
Loós vergl. Lózs.
Lophágy, Lobhágy, Cutia (Szatmár).
Lóre (Szabolcs).
Lörinczi (Nógrád).
Losing vergl. Lózs.
Lothárd (Baranya).
Lotschmansburg vergl. Locsmánd.
Lovas (Veszprém).
Lovas-Berény (Fejér). *w.*
Lovász-Hetény (Baranya).
Lovászi (Zala).
Lovász-Patona (Veszprém).
Lövö (Szabolcs). *w.*
Lovrin (Torontál).
Lozornó (Pozsony).
Lózs, Loós, Losing (Sopron, Ödenburg).
Luczin (Nógrád).
Ludas (Bács-Bodrog).
Ludwigsdorf, Padina (Torontál).
Lugos (Vas, Eisenburg). *w.*
Lukácsfalva (Torontál).
Luka-Nénye (Hont).
Lüki (Nyitra, Neutra).
Lutzmansburg vergl. Locsmánd.
Mácsa (Pest). *w.*
Mád (Zemplén). *w.*
—er Szamorodni.
—er Tokajer.
Madar (Komárom).
Madaras (Bács-Bodrog).
Maglód (Pest).
Mágocs (Baranya).
Magyarád (Arad). *w.*
—er Bakator.
—er Cabinet.
—er Mustaferwein.
Magyar-Almás (Fejér).
Magyar-Atád (Somogy).
Magyar-Bél (Pozsony). *w. r.*
—er St.-Laurent. *r.*
Magyar-Csaholy (Szilágy).
Magyar-Czernya (Torontál).
Magyar-Egregy (Szilágy).
Magyar-Hertelend (Baranya).
Magyar-Ittebe (Torontál).
Magyar-Keczel (Szilágy).
Magyar-Pécska (Arad).
Magyar-Peterd (Baranya).
Magyar-Polány (Veszprém).
Magyar-Sóros (Baranya).
Magyar-Szent-László (Veszprém).
Magyar-Szerdahely (Zala).
Magyar-Szombathely (Veszprém).

[1]) Kun-Szent-Miklós (sprich »kuhn-ßent-micklohsch«), Groß-Gemeinde im ung. Komitat Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun.

[2]) Leutschau, ung. Löcse, Stadt mit geordnetem Magistrat mit dem Titel königl. Frei-stadt im ung. Komitat Szepes, in 573 m Höhe.

Magyar-Ürög (Baranya).
Magymon-Ujfalu (Szilágy).
Maiss (Baranya).
Majos (Tolna).
Majsa (Pest).
Majtény (Pozsony).
Makád (Pest).
Maklár (Heves).
Makó (Csanád).
Maleniczafalva (Torontál).
Mályi (Borsod).
Mánfa (Baranya).
Mány (Fejér, Weißenburg).
Mányok (Tolna). *w.*
Maráza (Baranya).
Marczal (Nógrád, Neograd).
Marczali (Somogy).
Marczelház (Komárom).
Márczfalva (Sopron).
Márfa (Baranya). [gita.
Margita vergl. Szent-Mar-
Mária-Nosztra (Hont).
Mária-Pócs (Szabolcs).
Maria-Theresiopel, Maria-Szabadka vgl. Szabadka.
Marienfeld (Torontál).
Márkaz (Heves).
Markovecz (Temes).
Marócz (Zala).
Marot (Somogy).
Martonfa (Baranya).
Mártonfalva (Szabolcs).
Martonos (Bács-Bodrog).
Martonvásár (Fejér).
Martos (Komárom).
Máslak, Blumenthal (Temes).
Maszdorf (Torontál).
Mátra-Verebély (Nógrád).
Máza (Tolna).
Medina (Tolna).
Medvegyócz (Bereg).
Megyaszó (Zemplén).
Megyefa (Baranya).
Megyer (Nógrád, Neograd).
Megyes (Sáros).
Mehádia[1]).
Mekényes (Baranya).

Mélykut (Hajdu).
Mencshely (Veszprém).
Mende (Pest).
Ménes[2]). *r. w.*
—er Ausbruch. *r.*
—er Kadarkawein. *r.*
Ménfö (Györ). *w.*
Mercidorf vergl. Mercifalva.
Mercsina (Krassó-Szörény).
Merczifalva, Mercidorf (Temes).
Merenye (Zala).
Mérk (Szatmár).
Mernye (Somogy).
Meszes-Györök (Zala).
Mesztegnye, Mesztegnyö (Somogy). *w.*
Méznevelö (Hont).
Mezö-Berény[3]).
Mezö-Csát (Borsod). *w.*
Mezö-Kászony (Bereg). *w.*
Mezö-Keresztes (Bihar).
Mezö-Komárom (Veszprém).
Mezö-Kövesd[4]). *w.*
Mezö-Telegd (Bihar). *w.*
Mezö-Túr[5]).
Micenta vergl. Ér-Mindszent.
Micske (Bihar).
Miháld (Somogy).
Mihálydi (Szabolcs).
Mihályfalva vergl. Ér-M.
Mike (Somogy).
Mikla vergl. Nikla.
Miklósi (Somogy).
Miklovce vergl. Mura-Szerdahely.
Mindszent-Káll (Zala).
Mirkovácz (Krassó-Sz.).
Misefa (Zala). *w.*
Miske (Pest).
Miskolcz[6]). *w.*
Mislény (Baranya).
Miszla (Tolna). *w.*
Misztmogyorós (Szatmár).
Miszt-Tótfalu, Miszttótfalu (Szatmár).
Mocsa (Komárom).

Möcsény (Tolna).
Mocsolád (Somogy).
Mocsonok (Nyitra, Neutra).
Modern vergl. Modor.
Modor, Modern (Pozsony).
Mogyorod (Pest). [w.
Mogyorós (Esztergom).
Mohács[7]).
Mohi (Bars).
Mohora (Nógrád, Neograd).
Mokra vergl. Apatelek.
Monok (Zemplén).
Monor (Pest). *w.*
Monostor (Baranya).
Monostor-Apáti (Zala).
Monoszló (Zala).
Monyoród (Baranya).
Moór[8]).
—er Czerjówein. *w.*
Morágy (Tolna).
Mosdós (Somogy).
Mosorin (Bács-Bodrog).
Mozsgó (Somogy).
Mozsolya (Szilágy).
Mramorak (Temes).
Mucsfa (Tolna).
Mucsi (Tolna).
Munkács[9]).
Murány (Temes).
Mura-Szerdahely, Miklovce (Zala). *w.*
Murga (Tolna).
Muszka (Arad). *w.*
—er Bakator.
—er Felsenwein.
—er Steinwein (in Boxbeutel)
Muzsaj (Vas, Eisenburg).
Nadap (Fejér).
Nádas (Pozsony).
Nádasd (Sopron). *w. r.*
Nádudvar (Hajdu). *w.*
Nágocs (Somogy).
Nagy-Ág (Baranya).
Nagy-Báb (Nyitra, Neutra).
Nagy-Bajom (Bihar).
Nagy-Bánya[10]). *w.*
Nagy-Bárcza (Borsod).
Nagy-Bári (Zemplén).

[1]) Mehádia, Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Orsova des ung. Komitats Krassó-Szörény, an der Donau, am Bache Bella-Reka, einem Zuflusse der in die Donau mündenden Černa.

[2]) Ménes (sprich »mehnesch«), Klein-Gemeinde im Stuhlbezirk Radna des ungarischen Komitats Arad, in 133 m Höhe, ist berühmt durch seinen dem Tokajer am nächsten kommenden Méneser Ausbruch.

[3]) Mezö-Berény (sprich »mesö-bérehnj«), Groß-Gemeinde im ungarischen Komitat und Stuhlbezirk Békés.

[4]) Mezö-Kövesd (sprich »mesö-köweschd«), Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im ungarischen Komitat Borsod, durch Weinbau hervorragend.

[5]) Mezö-Túr, Stadt mit geordnetem Magistrat im ung. Komitat Jász-Nagy-Kun-Szolnok, am Berettyófluß.

[6]) Miskolcz (sprich »mischkolz«), Stadt mit geordnetem Magistrat und Hauptstadt des ung. Komitats Borsod, hat bedeutenden Weinbau. Im nahen Avasberg (ung. *Avashegy)* oberhalb der Stadt befinden sich große Weinkellereien.

[7]) Mohács (sprich »móhahtsch«), Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im ung. Komitat Baranya, am rechten Donau-Ufer.

[8]) Moór, Mor, Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im ung. Komitat Stuhlweißenburg (Fejér).

[9]) Munkács (sprich »munnkahtsch«), Stadt mit geordnetem Magistrat und Hauptort des ungarischen Komitats Bereg, in einer Ebene links am Latorczafluß.

[10]) Nagy-Bánya (sprich »naddj-bahnja«), früher Frauenbach, ung. Asszonypatak, Stadt mit geordnetem Magistrat, mit dem Titel königl. Freistadt, im ung. Komitat Szatmár.

Nagy-Becskerek[1]. *w.*
Nagy-Bégány (Bereg).
Nagy-Bereg (Bereg).
Nagy-Berény (Somogy).
Nagy-Berki (Somogy).
Nagy-Csalomia (Hont).
Nagy-Czenk, Groß-Zinkendorf (Sopron).
Nagy-Czétény (Nyitra).
Nagy-Derzsida (Szilágy).
Nagy-Dorog (Tolna).
Nagy-Écs (Györ).
Nagy-Emöke (Nyitra).
Nagyfalu (Hont).
Nagyfalva (Szilágy).
Nagy-Gáj (Torontál).
Nagy-Gécz (Nógrád).
Nagy-Gércze (Ugocsa).
Nagy-Goroszlo (Szilágy).
Nagy-Hajmás (Baranya).
Nagy-Haláp (Nógrád).
Nagy-Halász (Szabolcs).
Nagy-Harsány (Baranya). *r.*
Nagy-Höflány, Groß-Höflein (Sopron, Ödenburg).
Nagy-Jécsa (Torontál).
Nagy-Kágya (Bihar). *w.*
Nagy-Kálló[2].
Nagy-Kanizsa[3]. *w.*
Nagy-Kapornok (Zala).
Nagy-Károly[4].
Nagy-Káta (Pest).
Nagy-Kér (Neutra, Nyitra).
Nagy-Kereskény (Hont).
Nagy-Körös[5]. *w.*
Nagy-Körü, Kürü (Jász-N.-K.-Szolnok).
Nagy-Kovácsi (Pest).
Nagy-Kövesd (Zemplén).
Nagy-Kozár (Baranya).
Nagy-Lak[6].
Nagy-Lengyel (Zala).
Nagy-Léta (Bihar).
Nagy-Lohó, Lochovo (Bereg).
Nagy-Lót (Bars).
Nagy-Lüle (Bars).
Nagy-Majtény (Szatmár).
Nagy-Mányok (Tolna).
Nagy-Maros[7]. *w.*
Nagy-Márton (Somogy).
Nagy-Móriczhida (Györ).
Nagy-Muzsaly (Bereg).
Nagy-Nyárád (Baranya).
Nagy-Nyul (Györ). *w.*
Nagy-Oroszi (Nógrád, Neograd).
Nagy-Ösz vergl. Triebsvetter.
Nagy-Paczal (Szilágy).
Nagy-Pál (Baranya).
Nagy-Pél (Arad).
Nagy-Perkáta (Fejér).
Nagy-Peszek (Hont).
Nagy-Peterd (Baranya).
Nagy-Rábé (Bihar).
Nagy-Rada (Zala).
Nagy-Récse (Zala).
Nagy-Salló (Bars).
Nagy-Sáp (Gran). *w.*
Nagy-Sikárló (Szatmár).
Nagy-Sitke (Vas).
Nagy-Szalonta (Bihar). *w.*
Nagy-Székely (Tolna).
Nagy-Szemlak (Arad).
Nagy-Szent-László (Somogy).
Nagy-Szokoly (Tolna). *w.*
Nagy-Szokond (Szatmár).
Nagy-Szombat (Pozsony).
Nagy-Tálya (Heves).
Nagy-Tétény vergl. Tétény.
Nagy-Tikvány (Krassó-Sz.).
Nagy-Tilaj (Vas).
Nagy-Toronya (Zemplén).
Nagy-Tószeg vergl. Heufeld.
Nagy-Tótfalu (Baranya).
Nagy-Várad, Großwardein (Bihar). *w. r.*
Nagy-Váty (Baranya).
Nagy-Vejke (Tolna).
Nagy-Venyim (Fejér).
Nagy-Zellö (Nógrád).
Nagy-Zerind (Arad).
Nána (Tolna).
—er Riesling. *w.*
Nándor (Nógrád, Neograd).
Nántü (Szatmár). *w.*
Napkor (Szabolcs).
Naszály (Komárom).
Neckenmarkt vergl. Borsod-Nyék.
Nemce vergl. Németi.
Némedi (Tolna).
Nemes-Bük (Zala).
Nemes-Déd (Somogy).
Nemes-Kürt (Nyitra).
Nemes-Pan, -Pann (Nyitra).
Nemes-Pátró (Somogy).
Nemes-Tóti (Zala).
Német-Bencsek (Temes).
Német-Bogsán, Deutsch Bogsan, Bogsánbánya (Krassó-Szörény).
Német-Boly, Deutsch-Boly (Baranya).
Német-Csanád[8].
Német-Ecska (Torontál).
Németfalu (Vas, Eisenburg).
Németi, Nemce (Hont).
Német-Kér (Tolna).
Német-Keresztur, Deutsch-Kreutz (Sopron).
Német-Lad (Somogy).
Német-Módos (Torontál).
Német-Palánka (Bács-Bodrog).
Német-Palkonya (Baranya).
Német-Pereszteg (Sopron).
Német-Polány (Veszprém).
Német-Remete, Königshof (Temes).
Német-Ság, Segethán (Temes).
Német-Szék (Baranya).
Német-Szent-Miklós (Zala).
Német-Szent-Péter (Temes).
Német-Ürög (Baranya).
Neograd vergl. Nógrád.
Nestich (Pozsony).
Neszmély[9]. *w. r.*

[1] Nagy-Becskerek (sprich »naddj-betschkĕrek«), Groß-Becskerek, Stadt mit geordnetem Magistrat, Hauptstadt des Torontáler Komitats, an der Bega und deren Kanal, 75 km südwestlich von Temesvár, betreibt umfangreichen Weinbau.

[2] Nagy-Kálló (sprich »naddj-kallo«), Groß-Gemeinde und Hauptort des ung. Komitats Szabolcs sowie eines Stuhlbezirks.

[3] Nagy-Kanizsa (sprich »naddj-kanĭscha«), Groß-Kanizsa, Stadt mit geordnetem Magistrat mit dem Titel köngl. Freistadt im ung. Komitat Zala.

[4] Nagy-Károly, Stadt mit geordnetem Magistrat und Hauptort des Stuhlbezirks Károly und des ung. Komitats Szatmár, hat nicht unbedeutenden Weinbau.

[5] Nagy-Körös (sprich »naddj-körösch«), Stadt mit geordnetem Magistrat im ung. Komitat Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, hat bedeutenden Weinbau.

[6] Nagy-Lak (sprich »naddj-lak«), Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im ung. Komitat Csanád, rechts an der Maros.

[7] Nagy-Maros (sprich »naddj-marrosch«), deutsch Groß-Maros, Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Szob des ung. Komitats Hont, am linken Donau-Ufer, gegenüber von Višegrad.

[8] Német-Csanád (sprich »nemet-tschánnād«), Deutsch-Csanád, Groß-Gemeinde im ung. Komitat Torontál, am linken Ufer der Maros. Daneben liegt Szerb-Csanád; rechts der Maros, beiden Orten gegenüber liegt Magyar-Csanád.

[9] Neszmély (sprich »nēßmehlj«), deutsch Neßmühl, Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Tata des ung. Komitats Komorn, rechts von der Donau, rings von Weinbergen umgeben. Der Boden ist vulkanisch und ermöglicht ein vortreffliches Gedeihen des Weinstockes. Die besten Neszmélyer Lagen sind im Besitze des Benediktinerstifts zu den Schotten in Wien.

Neszmélyer Sárfehérwein. — Oporto. *r.* *w.*
Neudorf vergl. Szepes-Igló.
Neusatz vergl. Ujvidék.
Neusiedl[1]. *w.*
—er Muskat. *w.*
—er Riesling. *w.*
Neustadl, Vág-Ujhely (Nyitra, Neutra). *r.*
Neutra, Nyitra[2]. *w.*
Neuwerk vergl. Román-Bogsán.
Nézsa (Nógrád, Neograd).
Nezsider[3].
Nikla, Mikla (Somogy).
Nikolincz (Krassó-Szörény).
Nikolincze (Temes).
Nógrád, Neograd[4].
Noszvaj (Borsod).
Nötincs (Nógrád, Neograd).
Nova (Zala).
Novaj (Borsod).
Novoszello (Bács-Bodrog).
Nyalka (Györ).
Nyáregyháza (Pest).
Nyerges-Ujfalu, Sattel-Neudorf (Gran). *w.*
Nyim (Somogy).
Nyir-Bakta (Szabolcs).
Nyir-Bátor (Szabolcs).
Nyir-Béltek (Szabolcs).
Nyiregyháza[5]. *w.*
Nyir-Lugos (Szabolcs).
Nyir-Mada (Szabolcs).
Nyir-Medgyes (Szatmár).
Nyitra vergl. Neutra.
Nyomár (Borsod).
Nyomja (Baranya).
Nyul (Györ). *w.* *r.*
Nyulas, Groys (Moson).
Ó-Barok (Fejér).
Ó-Becse (Bács-Bodrog).
Ó-Besenyö[6].
Obrovácz (Bács-Bodrog).
Ó-Budavár, Budavár (Zala).
Ócsa (Pest).
Ócsárd (Baranya).
Öcsény, Eöcsény (Tolna). *r.*
Öcsöd (Békés).
Ödenburg, Sopron[7]. *w.*
—er Ausbruch. *w.*
—er Essenz. *w.*
—er Riesling. *w.*
Ó-Dörögd (Zala).
Ó-Falu, Ófalu (Sáros). *r.* *w.*
—er Burgunder. *r.*
—er Moseler.
—er Muskateller.
—er Riesling.
—er Traminer.
—er Zierfandl.
Ó-Fejértó (Szabolcs).
Ofen[8]. *w.* *r.*
—er. *w.*
—er Adlerberg. *r.*
—er Blocksberg od. St. Gerhardsberg. *r.*
—er Burgerberg. *r.*
—er Burgunder. *r.*
—er Gellerthegyi. *g.*
—er Goldberg. *g.*
—er Riesling. *w.*
—er Türkenblut. *r.*
Oggau vergl. Oka.
Ohaj (Bars).
Óhid (Zala).
Oka, Oggau, Cokulá (Sopron, Ödenburg).
Okány (Bihar).
Olad (Vas, Eisenburg).
Oláh-Gyürüs (Szatmár).
Olasz (Baranya).
Olasz-Liszka (Zemplén).
Oltárcz (Zala).
Ó-Moravicza (Bács-B.).
Ompitál, Ottenthal, Hompital (Pozsony).
Ond (Zemplén).
Ondód, Pusztavám (Fejér).
Ó-Orsova, Alt-Orschowa (Krassó-Szörény).
Opaticza (Temes).
Oppova (Torontál).
Órás vergl. Diósd.
Oravicza (Krassó-Szörény).
Orbányosfa (Zala).
Orczifalva, Orczidorf (Temes).
Ördög-Henye (Zala).
Öreglak (Somogy).
Örkény (Pest).
Orlovát (Torontál).
Oros (Szabolcs).
Orosháza[9]. *w.*
Orosz-Kucsova (Bereg).
Oroszlámos (Torontál).
Oroszlány (Komárom).
Orosztony (Zala).
Oroszvég, Roszvigovo (Bereg).

---

[1]) Neusiedlersee, ung. Fertö-Tava (d. i. »Sumpf«), im Westen Ungarns zwischen den Komitaten Ödenburg und Wieselburg, 330 qkm bedeckend, ist im NW. und S. von Rebgeländen und freundlichen Ortschaften umgeben, im O. dagegen in weiter Ebene mit dem Hansag in Verbindung. An seinem Westufer wachsen die edelsten Weinsorten, namentlich Ruszter und Ödenburger. Am Nordufer liegt die Groß-Gemeinde Neusiedl am See.

[2]) Neutra, Nyitra, Komitat in Ungarn, grenzt im NW. an Mähren, im N. an das Komitat Trentsin (Trencsén), im O. an Turócz und Bars, im S. an Komorn und Preßburg, im W. an Preßburg, Nieder-Österreich und Mähren, hat 5723,59 qkm und (1890) 396559 Einw. Mit Ausnahme des Waag- und des Neutra-Thales und einer kleinen Ebene am Marchflusse ist Neutra gebirgig oder doch hügelig. Der Weinbau ist hier von wesentlicher Bedeutung, namentlich ist der rote Neustadler gesucht. — Die Hauptstadt Neutra liegt am rechten Ufer der Neutra und an dem rebenbepflanzten Berge Zobor.

[3]) Nezsider (sprich »néschider«), ungarischer Name von Neusiedl (s. d.).

[4]) Neograd, ung. Nógrád, Komitat im Königreich Ungarn, grenzt im N. an das Komitat Sohl, im O. an Gömör und Heves, im S. an Pest, im W. an Hont, hat 4355,18 qkm und (1890) 214444 Einw. Hauptort ist Balassa-Gyarmat, Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks, am linken Ufer der Eipel, mit bedeutendem Obst- und Weinbau.

[5]) Nyiregyháza (sprich »njihréddjahsa«), Stadt mit geordnetem Magistrat und Hauptort des ung. Komitats Szabolcs in der Nyir. (Nyir, ung. Nyirség, d. i. »Birkenland«, eine hügelige Landschaft des ung. Flachlandes im Komitat Szabolcs, berühmt durch ihre Melonen).

[6]) Ó-Besenyö (sprich »o-béschenjö«), auch Ó-Besenova, Alt-Bessenova, Groß-Gemeinde im Torontáler Komitat, in fruchtbarer Gegend am Arankaflusse.

[7]) Ödenburg, ung. Sopron, Komitat in Ungarn, grenzt im N. an Nieder-Österreich und das Komitat Wieselburg (Moson), im O. an Raab (Györ) und Veszprém, im S. an Eisenburg (Vas) und im W. an Nieder-Österreich, hat 3307,19 qkm und (1890) 259602 Einw. Der östliche Teil gehört dem Neusiedlersee an, an dessen Ufern der beste Wein wächst. Der Süden und Osten ist durchgehends eben und gehört zu den gesegnetsten Teilen Ungarns. Obst und Wein wachsen im Überfluß, der Weinbau bildet die Hauptbeschäftigung der Einw. Der Ruszter Wein steht dem Tokajer nur wenig nach. — Der Hauptort des Komitats ist die königl. Freistadt Ödenburg, das Scarabantia der Römer, mittellateinisch Sopronium oder Cyperon.

[8]) Ofen, ung. Buda, slaw. Budin, früher die Hauptstadt des Königreichs Ungarn, seit 1873 mit Pest zur Stadt Budapest (s. d.) vereinigt.

[9]) Orosháza (sprich »óroschhahsa«), eigentlich Oroszháza, d. i. »Ruthenenheim«, Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im ung. Komitat Békés, hat bedeutenden Weinbau.

Õrvénd (Bihar).
Örvényes (Zala).
Ösi, Eösi (Veszprém).
Ostoros (Borsod).
Ostrihom vergl. Gran.
Oszlop (Veszprém).
Öszöd (Somogy).
Ó-Szöny (Komárom).
Ó-Sztapár (Bács-Bodrog).
Osztern, Kis-Komlós (Torontál).
Osztopán (Somogy).
Ottenthal vergl. Ompitál.
Öttevény (Györ).
Ottlaka (Arad).
Ottomány (Bihar).
Ötvös (Somogy).
Óvár (Nógrád, Neograd).
Ozora (Tolna).
Pacsa (Zala). *w.*
Pacza (Somogy).
Paczal (Szilágy). *w.*
Padár (Zala).
Padina vergl. Ludwigsdorf.
Padrag (Veszprém).
Páhi (Pest).
Páka (Zala).
Pákod (Zala).
Pákozd (Fejér).
Paks[1]).
Palanka (Bars).
Palást (Hont).
Páld (Hont).
Pálfa (Tolna).
Palin (Zala). *w.*
Palkonya (Zala).
Palojta vergl. Felsö-Palojta.
Palota (Bihar).
Palota, Vár-Palota[2]).
—er Oporto. *r.*
Paloznak (Zala).
Palugya (Liptó). *r.*
Pancsova[3]).
Pánd (Pest).
Pankota (Arad). *r. w.*
Pányok (Abauj).
Pápa[4]).
Pap-Keszi (Veszprém).

Papp (Szabolcs).
Parasznya (Borsod).
Parebuty (Bács-Bodrog).
Paris (Esztergom, Gran).
Párkány[5]). *w.*
Párkány (Komárom).
Pásztó (Hont). *w.*
Pata (Heves).
Patacs (Baranya).
Patak (Nógrád, Neograd).
Pátfalu, Podersdorf (Moson, Wieselburg).
Pátka (Györ).
Pátroha (Szabolcs).
Patta (Nyitra, Neutra).
Páty (Pest).
Paulis (Arad). *w. r.*
—er Bakator.
Pázdány (Baranya).
Pázmánd (Györ, Raab).
Pazony (Szabolcs).
Pécs vergl. Fünfkirchen.
Pecseneska (Krassó-Szörény).
Pecsenicz (Hont).
Pecsenyéd, Pötsching (Sopron, Ödenburg).
Pécska[6]). *w.*
Pécsvárad, Pécsvár (Baranya). *w.*
Péczel (Pest). *w.*
Peér (Szilágy). *w.*
Pele (Szilágy). *w.*
Pellerd (Baranya). *w.*
Perbal (Pest).
Perbete (Komárom).
Perecsen (Szilágy).
Pereg (Pest).
Pereked (Baranya).
Pereny (Abauj-Torna).
Perjámos[7]). *w.*
Perkupa (Abauj-Torna). *w.*
Perlasz, Perlaszváros (Torontál).
Perle vom Plattensee (oft gebrauchte Marke für feine Plattensee-Weine).
Pernau vergl. Pornó.

Pest, Pilis.
Peszak (Torontál).
Peteny (Neograd). *w.*
Peteri (Pest).
Petö-Henye (Zala).
Petö-Michalyfa (Vas).
Petraho (Zemplén).
Petri (Torna). *w.*
Petri-Keresztur (Zala).
Petris (Arad).
Pétrovoszello (Bács-B.).
Piliny (Nógrád, Neograd).
Pilis vergl. Pest.
Pilis-Csaba (Pest).
Pilis-Marot (Gran). *w.*
Pilis-Szanto (Pest).
Pilis-Szent-Laszlo (Pest).
Pincehely (Tolna). *w.*
Pincze (Zala).
Pinkafeld, Pinkafö (Vas).
Piros (Bács-B.).
Piske vergl. Bruckenau.
Piszke (Gran). *w.*
Pivnica (Bács-B.).
Plavna (Bács-B.).
Pocsa (Baranya).
Pocsmegyer (Pest).
Pócs-Petri (Szabolcs).
Podersdorf vergl. Pátfalu.
Pódpuk vergl. Feketeváros.
Pogány (Baranya).
Pogányvár (Zala). *w.*
Pola (Zala).
Polgar (Szabolcs).
Polgardi (Fejér).
Pölöske (Zala). *w.*
Pomáz (Pest). *r. w.*
—er Kadarka-Ausbruch. *r.*
Pomi vergl. Remetemezö.
Pornó, Pernau (Vas).
Porrog (Somogy).
Pösing vergl. Bazin.
Pótharaszt (Pest).
Pötsching vergl. Pecsenyéd.
Pozsony vergl. Preßburg.
Prága (Zala).
Preßburg, Pozsony[8]). *r. w.*
—er Riesling. *w.*

[1]) **Paks** (sprich »paksch«), Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Duna Földvár des ungarischen Komitats Tolna, an der Donau.

[2]) **Palota, Vár-Palota, Veszprém-Palota** (Palota = Palast), Groß-Gemeinde im ung. Komitat und Stuhlbezirk Veszprém.

[3]) **Pancsova** (sprich »pantschŏwa«), serbisch **Pančevo**, Stadt mit Municipium im ung. Komitat Torontál, links an der Temes, 5 km von ihrer Mündung in die Donau.

[4]) **Pápa**, Stadt mit geordnetem Magistrat und Hauptort eines Stuhlbezirks im ungarischen Komitat Veszprém, an der Tapolcza, hervorragend durch Weinbau.

[5]) **Párkány** (sprich »páhrkahnj«), Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im ungarischen Komitat Gran, am linken Ufer der Donau, gegenüber von Gran.

[6]) **Pécska** (sprich »pehtschka«), Groß-Gemeinde im ung. Komitat Arad, rechts an der Maros, besteht aus Magyar-Pécska und Ó-Pécska.

[7]) **Perjámos** (sprich »pérjahmosch«), Groß-Gemeinde und Hauptort des Stuhlbez. Perjámos im ung. Komitat Torontál, am linken Ufer der Maros.

[8]) **Preßburg, Presburg**, ung. **Pozsony**, slaw. **Prešpurk**, lat. Posonium, Komitat in Ungarn, grenzt im N. und O. an das Komitat Neutra, im S. an Wieselburg (Moson), Raab (Györ) und Komorn, wird im W. durch die March von Nieder-Österreich geschieden. Das Komitat umfaßt die königl. Freistadt Preßburg, die Städte mit geordnetem Magistrat Bösing (Bazin), Modern (Modor), Tyrnau (Nagy-Szombat), Sommerein (Somorja), St.-Georgen (Szent-György) und sieben Stuhlbezirke. An den Abhängen der Kleinen Karpaten wächst vortrefflicher Wein.

Priglevicza-Szent-Iván (Bács-Bodrog).
Promontor (Pest). *w.*
Pudmeric (Preßburg).
Pula (Zala).
Purbach vergl. Feketeváros.
Püspök-Bogád (Baranya).
Püspök-Hatvan (Pest).
Püspöki-Gyöngyös(Heves).
Püspöki-Szurdok (Heves).
Püspök-Ladány[1].
Püspök-Lak (Baranya).
Püspök-Márok (Baranya).
Puszta-Magyaród (Zala).
Puszta-Szemes (Somogy).
Puszta-Szent-Tornya (Békés).
Puszta-Ujlak (Bihar).
Pusztavám vergl. Ondód.
Puszta-Zámor (Fejér).
Pútka-Helmez (Ung).
Putnok (Gömör). *w.*
Raab, Györ[2]). *w.*
Raab-Fisdisch vergl. Rába-Füzes.
Rába-Füzes, Raab-Fisdisch (Vas, Eisenburg).
Rába-Szent-Miklós (Györ).
Rácz-Almás (Fejér).
Rácz-Görcsöny (Baranya).
Rácz-Keresztur (Fejér).
Ráczkeve vergl. Csepel.
Rácz-Kozár (Baranya).
Ráczmecske, Rác-Mecske (Baranya).
Rácz-Militics (Bács-B.).
Rácz-Töttös (Baranya).
Rád (Nógrád).
Radimna (Krassó-Szörény).
Radistyán (Borsod).
Radna (Arad). *w.*
Radoska, Raposk (Zala).
Ragaly (Gömör).
Raiding vergl. Doborján.
Rakamaz (Szabolcs).
Rakasdia (Krassó-Szörény).
Rákos (Sopron, Ödenburg).
Rakos-Csaba (Pest).
Rakos-Keresztur (Pest).
Ráksi (Somogy).
Raposk vergl. Radoska.
Rátka (Zemplén).
Ratko (Gömör).
Rátót (Pest). *w.*
Ratzersdorf vergl. Récse.
Ravaszd (Györ). *w.*
Rechnitz vergl. Rohonc.
Récse, Ratzersdorf (Preßburg, Pozsony). *w.*
Rede (Veszprém).
Rédics (Zala).
Regel vergl. Regöly.
Regenye (Baranya).
Regöly, Regel (Tolna).
Rékás (Temes).
Rém (Bács-Bodrog).
Remetemezö, Pomi (Szatmár).
Rendes (Zala).
Reszege-Szaniszlo (Szatmár).
Rethad, Wiesenheid (Temes).
Rétság (Nógrád, Neograd).
Rezi (Zala).
Rigyac (Zala).
Rigyica (Bács-Bodrog).
Rimócz (Nógrád, Neograd).
Rohod (Szabolcs).
Rohonc, Rechnitz (Vas).
Rokolán (Zala).
Román-Bencsek (Temes).
Román-Bogsán, Bogsia, Neuwerk (Krassó-Sz.).
Román-Csiklova (Krassó-Szörény).
Románd (Veszprém).
Román-Ecska (Torontál).
Román-Kécsa (Torontál).
Román-Oravicza (Krassó-Szörény).
Román-Pécska (Arad).
Romhány (Nógrád).
Romonya (Baranya).
Roszvigovo vergl. Oroszvég.
Rothkirchen (Temes).
Rozsály (Szatmár).
Rózsapallag (Szatmár).
Rudna (Torontál).
Rudóbánya, Rudabánya, Ruda-Bánya (Borsod).
Ruszka-Göncz (Abauj).
Ruszt[3]). *r. w.*
—er Ausbruch. *r. w.*
—er Burgunder. *r.*
—er Essenz.
—er Fettausbruch. *r. w.*
—er Muskat. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Tafelwein.
Saár, Sár (Heves).
—er Bratenwein.
Sabaria vergl. Szombathely.
Ság (Zala).
Sághalom, Sághegy (Györ). *w.*
Sághegy vergl. Sághalom.
Ságvár (Somogy).
Sajó-Kaza (Borsod).
Sajó-Kazincz (Borsod).
Sajó-Petri (Borsod). *w.*
Salánk, Salanki (Ugocsa).
Salföld (Zala).
Salgó (Nyitra, Neutra).
Sály (Borsod).
Sámogy (Zemplén).
Sámson (Szilágy).
Sámsonháza (Nógrád).
Sáncz (Somogy).
Sándorfalu (Szatmár).
Sándorháza (Zala).
Sár vergl. Saár.
Sara (Zemplén).
Saravola vergl. Szárafalva.
Sárbogárd (Fejér).
Sári (Pest).
Sári-Sáp, Sárisáp (Esztergom, Gran). *w.*
Sarkad (Hajdu).
Sárkány (Gran). *w.*
Sár-Keresztúr (Fejér).
Sárköz (Szatmár).
Sármaság (Szilágy).
Sármellék (Zala).
Sáros-Patak[4]).
Sár-Szent-Miklós (Fejér).
Sárvár (Vas, Eisenburg).
Sashegy vergl. Adlerberg.
Saska (Somogy).
Sásony, ehemals Windten (Moson, Wieselburg).
Sáta (Borsod).
Sátoralja-Ujhely (Zemplén).
Sattel-Neudorf vergl. Nyerges-Ujfalu.
Schintau vergl. Sempte.
Schmolenitz vergl. Szomolány.
Schöndorf vergl. Szépfalu.
Schwanzbach vergl. Schweinsbach.
Schweinsbach, Schwanzbach (Pozsony).
Segethán vergl. Német-Ság.
Sempte, Schintau, Sintava (Nyitra, Neutra).
Sepse (Baranya).

---

[1]) Püspök-Ladány (sprich »püßpök-lád-dahnj«), Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Nádudvar des ung. Komitats Hajdu.

[2]) Raab, ung. Györ, Komitat in Ungarn, grenzt im N. an das Komitat Preßburg, im O. an Komorn, im S. an Veszprém, im W. an Wieselburg und Ödenburg, hat 1381,11 qkm und (1890) 115787 Einw. Das Komitat ist meist flach und sehr fruchtbar.

[3]) Ruszt, Stadt mit geordnetem Magistrat und dem Titel königl. Freistadt im ungarischen Komitat Ödenburg, am Neusiedlersee, berühmt durch den Ruszter Ausbruch.

[4]) Sáros-Patak (sprich »schahrosch-patak«), Groß-Gemeinde im ungarischen Komitat Zemplén, durch die Bodrog in zwei ungleiche Teile (Groß- und Kleinpatak) geteilt, hat nicht unbedeutenden Weinbau.

Sércz, Sircz, Gschieß, Csesznó (Sopron).
Seregélyes (Fejér).
Sexárd vergl. Szégszárd.
Sid (Gömör).
Siebenbrod vergl. Szebeleb.
Sikló (Arad).
Siklós (Baranya). *r.* *w.*
—er Muskateller. *w.*
Silingyia (Arad).
Simánd (Bihar).
Simonfa (Somogy).
Simontornya (Tolna). *w.* *r.*
Simonyi (Vas, Eisenburg).
Sintava vergl. Sempte.
Sipek (Nógrád, Neograd).
Sirák, Sirakov (Hont).
Sircz vergl. Sércz.
Siter (Bihar).
Skalitz vergl. Szakolca.
Skoko. *r.*
Söjtör (Zala).
Solt (Pest).
Sóly (Veszprém).
—er Oporto. *r.*
Solymár (Pest).
Solymos (Heves). *w.*
Som (Somogy). *w.*
Somály (Szilágy).
Somberek (Baranya).
Somkutpataka, Valeni (Szatmár).
Somlyó, Schomlau, Somlo, Somla[1]). *w.* *r.*
—er Auslese.
—er Ausstich.
—er Berg.
Somlyó-Ujlak (Szilágy).
Somogy (Baranya). *r.* *w.*
Somogy, Sümeg[2]).
Sopron vergl. Ödenburg.
Söréd (Fejér).
Sormás (Zala).
Soroksár (Pest). *w.*
Sóskut (Fejér).
Sótony (Vas, Eisenburg).
Sövényháza (Csongrád).
Stampfen vergl. Stomfa.
Stanisics (Bács-Bodrog).
Steinamanger vergl. Szombathely.
Steinbruch vergl. Köbánya.
Stomfa, Stampfen, Stupawa (Pozsony, Preßburg).
Strem (Vas, Eisenburg).
Strido, Strigau (Zala).
Strigau vergl. Strido.
Stuhlweißenburg, Székes-Fejérvár[3]).
Stupana vergl. Stomfa.
Sukoro (Fejér).
Sükösd (Pest).
Sülelmed (Szilágy).
Sümeg vergl. Somogy.
Sur (Pozsony, Preßburg).
Surd (Somogy).
Süttö (Esztergom, Gran).
Sváb-Olaszi vergl. Er-Olaszi.
Szabadhely (Arad).
Szabadi (Somogy).
Szabadja-Szent-Kiraly (Veszprém).
Szabadka, Maria-Theresiopel[4]). *w.*
Szabadszállás (Pest).
Szabar (Baranya).
Szabolcs (Baranya).
Szada (Pest). *w.*
Szadorlak vergl. Zádorlak.
Szágy (Baranya).
Szajk (Baranya).
Szakácsi (Szilágy).
Szakadát (Tolna). *w.*
Szakal (Nógrád, Neograd). *w.*
Szakály (Abauj-Torna).
Szakasz (Szatmár).
Szakcs (Tolna). *w.*
Szakolca, Skalitz (Neutra).
Szakula (Torontál).
Szalacs (Bihar).
Szalatnak (Baranya).
Szalatnya (Hont).
Chât.-Szalay (B. Lelle). *w.*
Szalka (Hont).
Szalk-Szent-Márton (Pest).
Szállás (Tolna).
Szalok (Zemplén). *w.*
Szalonna (Borsod).
Szamorodni, Samorodner, Somorodner vergl. Tokaj.
Szanád (Torontál).
Szanda (Nógrád, Neograd).
Szaniszló (Szatmár).
Szanto (Hont).
Szapár (Veszprém).
Szar (Fejér).
Szárafalva, Saravola (Torontál).
Szárazd (Tolna).
Szárszó (Somogy).
Szarvas[5]). *w.*
Szarvkö, Hornstein (Vas).
Szászfalu (Ugocsa).
Szaszvár (Baranya).
Szatmár-Németi[6]). *w.* *r.*
Szátok (Nógrád, Neograd).
Száva (Baranya).
Szazhalom vergl. Batta.
Szebeleb, Siebenbrod (Hont).
Szebeny (Baranya).
Szecsany (Temes).
Szecseny (Nógrád). *w.*
Szecseny-Kovacsi (Nógrád).
Szécsi-Sziget (Zala).
Szederkeny (Baranya).
Szeer (Szilágy).
Szeged, Szegedin[7]). *w.*
—er Sandwein. *w.*

[1]) Somlyó-Vásárhely, deutsch Schomlau, Somlau, Klein-Gemeinde im ungarischen Komitat Veszprém, am Basaltberge Somlyó (436 m) gelegen, an dessen Abhängen der Somlyóer oder Schomlauer Wein wächst.

[2]) Somogy (sprich »schómmodj«), Sümeg (sprich »schümeg«), Komitat in Ungarn, grenzt im N. an das Komitat Veszprém, im O. an Tolna und Baranya, im S. an Kroatien, im W. und NW. an Zala, hat 6530,94 qkm und (1890) 326 835 Einw. Das Komitat wird an der Nordgrenze von dem mit Sümpfen umgebenen Plattensee, an der Südgrenze von der Drau bewässert. Wein- und Obstbau sind hier von hoher Bedeutung.

[3]) Stuhlweißenburg, ung. Székes-Fejérvár (sprich »ßehkesch-F.«), lat. Comitatus albensis, Komitat in Ungarn, jenseits der Donau, grenzt im N. an Komorn, im O. an Pest, im S. an Tolna und im W. an Veszprém, hat 4156 qkm und (1890) 222 455 Einwohner. Der südlichste und zwar größte Teil des Komitats ist eine wellenförmige, früher sumpfige Ebene; der Norden wird von der Bergreihe Vértes, einer Fortsetzung des Bakony-Waldes (mit dem vulkanartigem Csokaberge) durchzogen. Der Boden ist sehr fruchtbar und liefert gute Weine und Obst in großer Menge. — Die Hauptstadt des Komitats ist die königl. Freistadt Stuhlweißenburg, lat. Alba regia oder Alba regalis.

[4]) Theresiopel, auch Maria-Theresiopel, ung. (Szent-)Maria-Szabadka, serbisch Subotica, königl. Freistadt mit Municipium im ung. Komitat Bács-Bodrog, in der großen Ebene zwischen Donau und Theiß. Der Wein- und Obstbau ist hier bedeutend.

[5]) Szarvas (sprich »ßárwasch«), Groß-Gemeinde im ungarischen Komitat Békés, am linken Ufer der Körös.

[6]) Szatmár-Németi (sprich »ßáttmahr-N.), königl. Freistadt im ung. Komitat Szatmár, am rechten Ufer des Szamos-Flusses. Szatmár wurde im 11. Jahrhundert als deutsche Kolonie von der Königin Gisela gegründet, daher der Name »Németi« (d. i. »deutsch«).

[7]) Szegedin (sprich »ßeggedin«), ung. Szeged, königl. Freistadt und Hauptstadt des ung. Komitats Csongrád, in 87 m Höhe, am Einfluß der schlammigen Maros in die Theiß. Der Stadt gehört ein Gebiet von 867 qkm mit neun bevölkerten Puszten und zahlreichen Meiereien (Tanyen)

Szeghalom (Békés).
Szeghegy (Bács-B.).
Szegi-Long (Zemplén).
Szegszárd, Szegzárd, Sexárd[1]). *r. w.*
—er Ausbruch. *r.*
Szegvár (Csongrád).
Székelyhid (Bihar). *w.*
—er Tischwein.
Székes-Fejérvár vergl. Stuhlweißenburg.
Székesut (Temes).
Szeleskut (Sopron).
Szelestény (Hont).
Szeleus (Torontál).
Szelevény (Jász-N.-K.-Szolnok).
Szellö (Baranya).
Szemcse-Csehi (Tolna).
Szemely (Baranya).
Szemenye (Vas, Eisenburg).
Szemere (Komorn). *w.*
Szemeréd (Hont).
Szemlak (Arad).
Szempcz, Szencz, Wartberg (Preßburg). *w.*
Szencz vergl. Szempcz.
Szendehely (Nógrád, Neograd).
Szendrö (Borsod). *w.*
Szenna (Somogy).
Szent-András (Temes).
Szent-Antalfa (Zala).
Szent-Balázs (Somogy). *w.*
Szent-Békálla (Zala). *w.*
Szent-Benedek (Bars).
Szente (Nógrád, Neograd).
Szent-Endre, St. Andrä (Pest).
Szent-Erzsébet (Baranya).
Szent-Erzsébethegy (Zala).
Szentes[2]). *w.*
St.-Gerhardsberg vergl. Ofen.
Szent-Gróth (Zala). *w.*
Szent-György, St.-Georgen[3]). *w.*
Szent-Györgyhegy (Zala).
Szent-György-Mezö, Georgenfeld (Gran).

Szent-Hubert (Torontál).
Szent-Imre vergl. Tisza-Szent-Imre.
Szent-István (Pest).
Szent-Iván (Pest).
Szent-Jakab (Somogy).
Szent-Jobb (Bihar).
Szent-László (Somogy).
Szent-Lélek (Baranya). *w.*
Szent-Lörincz (Baranya). *w.*
Szent-Margita (Bihar). *w.*
Szent-Maria-Szabadka vergl. Szabadka.
Szent-Márton (Györ, Raab).
Szent-Mártonkata (Pest).
Szent-Mihály (Fejér).
Szent-Miklós (Komorn).
Szent-Péter (Borsod). *w.*
Szent-Péter (Komorn).
Szent-Péter (Nyitra).
Szent-Tamás[4]).
Szenyér (Somogy).
Szepes-Igló, Neudorf (Szepes).
Szepetnek (Zala).
Szepezd (Zala).
Szépfalu, Schöndorf (Temes).
Szerb-Aradácz (Torontál).
Szerb-Bóka (Torontál).
Szerb-Csanád[5]).
Szerb-Cseneje (Torontál).
Szerb-Czernya (Torontál).
Szerb-Ellemér (Torontál).
Szerb-Ittebe (Torontál).
Szerb-Klári (Torontál).
Szerb-Módos (Torontál).
Szerb-Neuzina (Torontál).
Szerb-Pádé (Torontál).
Szerb-Párdány (Torontál).
Szerb-Szent-Miklós (Torontál).
Szerb-Szent-Péter (Torontál).
Szerdahely (Zemplén).
Szerecseny (Fejér).
Szerednye (Ung). *w.*
Szerencs (Zemplén). *w.*
Szerencsfalva (Bereg).
Szete (Hont).

Szeultourn (Torontál).
Sziget-Szent-Márton (Pest).
Sziget-Szent-Miklós (Pest).
Sziget-Ujfalu (Pest).
Szigetvár[6]).
Szigliget (Zala). *w.*
Szikszó (Heves). *w.*
Szilágy (Pest).
Szilágy-Cseh (Szilágy). *w.*
Szilágy-Somlyó[7]). *w.*
Szilágy-Szeg, Szilágyszeg (Szilágy).
Szilas (Torna). *w.*
Szilas-Balhás (Veszprém).
Szilbás (Bács-Bodrog).
Szilincs (Preßburg).
Szilvás (Baranya).
Szilvás-Szent-Márton (Somogy).
Szin (Torna).
Szinfalu (Szatmár).
Szinyér-Váralja[8]). *w.*
Szirák (Neograd). *w.*
Szirma-Besenyö (Borsod).
Szivácz (Bács-Bodrog).
Szkeus (Krassó-Szörény).
Szklabonya (Neograd).
Szobb (Hont). *w.*
Szobotist (Nyitra, Neutra).
Szöcz (Zala).
Szöd (Pest).
Szödemeter (Szilágy).
Szögliget (Torna).
Szökéd (Baranya).
Szökedencs (Somogy).
Szokolár (Krassó-Szörény).
Szokólocz (Nyitra, Neutra).
Szokond (Szatmár).
Szolad (Somogy).
Szöllös (Somogy).
Szöllös vergl. Vajnor.
Szöllös-Ardó (Torna).
Szöllös-Györök (Somogy).
Szöllös-Kislak (Somogy).
Szöllös-Nákófalva (Torontál).
Szolnok[9]).
Szölös (Komárom, Komorn).
Szölöske (Zemplén).
Szolsicza (Temes).
Szómajom (Somogy).

---

[1]) Sprich »ßéggsahrd«; Großgemeinde und Hauptort des Komitats Tolna in Ungarn. An den Abhängen des Hügellandes, an dessen Fuß die Stadt Szegszárd liegt, wächst der vortreffliche Szegszárder Rotwein.

[2]) Szentes (sprich »ßenntesch«), Stadt mit geordnetem Magistrat im ung. Komitat Csongrád, an einem linken Arm (Karczafluß) der Theiß.

[3]) Szent-György, Sankt Georgen, Stadt mit geordnetem Magistrat im ung. Komitat Preßburg, bis 1876 königl. Freistadt, am Ostfuß der Kleinen Karpaten.

[4]) Szent-Tamás (sprich »ßent-támmahsch«, d. h. »Heiliger Thomas«), Groß-Gemeinde im Komitat Bács-Bodrog in Ungarn, zwischen dem nördlichen Ufer des Franzens-Kanals und den Krivajabach.

[5]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *Német-Csanád*, Seite 1775.

[6]) Szigetvár, Grenz-Sigeth, Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im ung. Komitat Somogy (Sümeg), am Almásfluß.

[7]) Szilágy-Somlyó (spr. »ßillahdj schommljoh«), Stadt mit geordnetem Magistrat im ung. Komitat Szilágy, ehemals Hauptort des Komitats Kraszna, an der Kraszna in 210 m Höhe.

[8]) Szinyér-Váralja (sprich »ßinnjehr wahralja«), Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im ung. Komitat Szatmár, im Thal der Szamos, am Südrand des Avás-Gebirges.

[9]) Szolnok (sprich »ßollnok«), Stadt mit geordnetem Magistrat und Hauptort des ung. Komitats Jász-Nagy-Kun-Szolnok, in 93 m Höhe, am Einfluß der Zagyva in die Theiß.

Szombathely, Steinamanger, Sabaria[1]. *r.*
Szomód (Komorn).
Szomolány, Schmolenitz (Pozsony, Preßburg).
Szomolya (Borsod).
Szomor (Komorn).
Szonta (Bács-Bodrog).
Szöny (Komárom, Komorn).
Szöreg (Bács-Bodrog). *w.*
Szorosad (Somogy).
Szredistye (Temes).
Sztapár (Bács-Bodrog).
Sztára (Zemplén).
Szuboticza (Krassó-Szörény).
Szucha, Szuha, Dürnbach (Pozsony, Preßburg).
Szücs (Veszprém).
Szücsi (Pest).
Szud (Hont).
Szügy (Nógrád, Neograd).
Szuha (Gömör). *w.*
Szuhafö vergl. Felsö-Szuha.
Szulimán (Somogy).
Szunyogd (Bihar).
Szür (Baranya).
Tab (Somogy).
Tabajd (Fejér).
Tabód (Tolna).
Tagyon (Zala).
Taksony (Pest).
Tálya (Tokajer).
Tamási (Tolna). *w.*
Tamásváraija, Tamás- [Váralja.
Táp (Györ).
Táp-Szent-Miklós (Györ).
Tápió-Bicske (Pest).
Tápió-Ságh (Pest).
Tápió-Süly (Pest).
Tápió-Szecsö (Pest).
Tápió-Szele (Pest).
Tápió-Szent-György (Pest).
Tapolcsán, Teplicani (Sáros).
Tapolcsány (Borsod).
Tapolcza (Zala).
Tapsony (Somogy). *w.*
Tar (Heves).
Tarány (Somogy).
Tarcsa (Bihar). *w.*
Tarczal (Tokajer).

Tarján (Komorn).
Tarjanka.
Tarka, Tarkö (Sáros).
Tárkány (Komorn).
Tárnak (Zala). *w.*
Tárnok (Fejér). *w.*
Tarrós (Baranya).
Táska (Somogy). *w.*
Tasnád, Trestenberg (Szilágy).
Tasnád-Szántó (Szilágy).
Tasnád-Szarvad (Szilágy).
Taß (Szabolcs). *w.*
Tata, Totis[2]. *w.*
Tatár-Szent-György (Pest).
Táth (Esztergom, Gran).
Tázlár (Pest, Pozsony).
Téglás (Hajdu).
Tekenye (Zala).
Tékes (Baranya).
Telekes (Borsod).
Teleki (Veszprém).
Telki (Pest).
Tellnitz vergl. Vittencz.
Temesvár[3].
Tengöd (Tolna).
Tenke (Bihar).
Tenyö (Jász-N.-K.-Sz.).
Teplicani vergl. Tapolcsán.
Terebes (Bihar). *w.*
Terehegy (Baranya).
Tereske (Nógrád, Neograd).
Tergenye (Hont).
Terje (Bihar).
Teszér (Veszprém).
Tét, Téth (Györ, Raab). *w.*
Tétény (Pest). *w. r.*
—er Burgunder. *r.*
Tetétlen (Pest). *w.*
Téth vergl. Tét.
Tevel (Tolna).
Theben vergl. Dévény.
Theresiopolis vergl. Vinga.
Tihany (Zala).
Tilaj (Zala). *w.*
Tild (Bars).
Tilos-Ör (Somogy).
Tinnye (Pest).
Tinód (Bihar).
Tisza-Abád (Jász-Nagy-Kun-Szolnok). *w.*

Tisza-Büd (Szabolcs).
Tisza-Dada (Szabolcs).
Tisza-Dob (Szabolcs).
Tisza-Eszlár[4].
Tisza-Földvár[5].
Tisza-Füred[6].
Tisza-Hegyes (Torontál).
Tisza-Igar (Heves).
Tisza-Inoka (Jász-N.-K.-Szolnok).
Tisza-Kürt (Jász-N.-K.-Szolnok).
Tisza-Lök (Szabolcs).
Tisza-Nagyrév (Jász-N.-K.-Szolnok).
Tisza-Örs, -Eörs (Heves).
Tisza-Roff (Jász-N.-K.-Szolnok).
Tisza-Sas (Jász-N.-K.-Szolnok).
Tisza-Szalók (Jász-N.-K.-Szolnok).
Tisza-Szent-Imre (Jász-N.-K.-Szolnok). *w.*
Tisza-Szent-Miklós (Torontál).
Tisza-Szölös (Heves).
Tisza-Várkony (Jász-N.-K.-Szolnok).
Tisza-Vezsény (Jász-N.-K.-Szolnok).
Titel (Bács-Bodrog). *w.*
Tófej (Zala).
Tófö (Baranya).
Tök (Pest). *w.*
Tokaj, Tokay.
—er Essenz.
—er Forditas.
—er Maslás.
—er Mezesmale.
—er Ordinari.
—er Szamorodni.
—er Uso.
Tokod (Esztergom, Gran).
Tököl (Pest). *w.*
Tokorcs (Vas, Eisenburg).
Tölcsán (Zala).
Tolcsva (Zemplén).
—er Szamorodni.
—er Tokajer.
Tölgyes (Hont).
Tolmács (Nógrád, Neograd)
Tolna[7]. *r.*

[1]) **Steinamanger**, ungar. **Szombathely** (sprich »ßómmbatelj«), Stadt mit geordnetem Magistrat und Hauptstadt des ung. Komitats Eisenburg, zwischen der Güns und dem Brentenbach.

[2]) **Totis, Dotis**, ung. **Tata**, Groß-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im ungarischen Komitat Komorn, unweit von der Donau, besteht aus dem eigentlichen Totis, aus der Oberstadt und aus der Seestadt oder Tóváros.

[3]) **Temesvár** (sprich »témmeschwahr«), königl. Freistadt und Hauptstadt des ung. Komitats Temes, ehemals Festung, am Bega-Kanal.

[4]) **Tisza-Eszlár** (sprich »tissa-éßlahr«; Tisza = ungarischer Name der Theiß), Groß-Gemeinde im Stuhlbezirk Gáva des ungarischen Komitats Szabolcs in Ungarn, südlich von Tokaj.

[5]) **Tisza-Földvár, Jász-Földvár**, Groß-Gemeinde und Hauptort des Stuhlbezirks Tisza-Földvár im Komitat Jász-Nagy-Kun-Szolnok, links der Theiß.

[6]) **Tisza-Füred**, Groß-Gemeinde und Hauptort des Stuhlbezirks Füred im Heveser Komitat, links der Theiß.

[7]) **Tolna**, Komitat in Ungarn, grenzt im N. an die Komitate Stuhlweißenburg und Veszprém, im O. an die Donau und an das Komitat Pest-Pilis-Solt-Kis-Kun, im S. an Baranya und im W. an Somogy, hat 3643,26 qkm und (1890) 252098 Einw. Das Land ist im Westen bergig und hügelig, im übrigen eben. Der Boden ist fruchtbar und liefert reichlich Wein und gutes Obst. Hauptort ist Szegszárd (s. d.).

Tomasevácz (Torontál).
Torbágy, Klein-Turwal (Pest). *w.*
Tormaföld (Zala).
Tormás (Baranya).
Torna, Tornau[1]. *w.*
Tornyos-Pálcza (Szabolcs).
Törökbálint, Groß-Turwal (Pest).
Török-Becse[2]. *w.*
Török-Kanizsa[3]. *w.*
Török-Koppány (Somogy).
Török-Szent-Miklós[4]. *w.*
Toronya (Máramaros).
Torvaj (Somogy).
Tótfalu (Pest).
Tót-Gurab (Pozsony).
Tót-György (Pest).
Tót-Gyugy (Somogy).
Totis vergl. Tata.
Tót-Keresztur (Somogy).
Tót-Keszi (Tolna).
Tót-Komlós (Békés).
Tót-Szent-Márton (Zala).
Tót-Szent-Pál (Somogy). *w.*
Tóttelek (Bihar).
Töttös (Vas, Eisenburg).
Tót-Várzony, -Vásony (Veszprém).
Tovarisova (Bács-Bodrog).
Traisdorf vergl. Darázsfalva.
Trauczonfalva, Tróczonfalva, Trauzensdorf (Zemplén).
Traunau (Temes).
Trauzensdorf vergl. Trauczonfalva.
Trázs (Nógrád, Neograd).
Trestenberg vergl. Tasnád.
Triebsvetter, Nagy-Ösz (Torontál).
Tróczonfalva vergl. Trauczonfalva.
Tur (Somogy).
Tura (Pest).
Turcz (Ugocsa).
Türje (Zala).
Turnya vergl. Torna.
Turony (Baranya).
Tur-Terebes (Ugocsa).
Tusza, Tusa (Szilágy).
Udvard (Komorn).
Udvarnok (Nyitra, Neutra).
Ugod (Veszprém).
Uj-Arad (Temes).
Uj-Barok (Fejér).
Uj-Bars (Bars).
Uj-Besenyö (Temes).
Ujfalu vergl. Neusiedl.
Uj-Fejértó (Szabolcs).
Uj-Gadacs (Somogy).
Uj-Gyalla (Komorn).
Uj-Kécske (Pest).
Ujlak vergl. Neusiedl.
Uj-Moldova (Krassó-Szörény).
Ujnémet (Szilágy).
Uj-Panát (Arad).
Uj-Pécs (Torontál).
Uj-Pest (Pest).
Uj-Szent-Anna[5].
Uj-Szivácz (Bács-Bodrog).
Uj-Szöny, Edány (Komárom, Komorn).
Ujudvar (Zala).
Uj-Verbász[6].
Ujvidék, Neusatz (Bács-Bodrog). *w. r.*
Üllö (Pest).
Ulma (Temes).
Ungvár (Ung). *w.*
Unter-Limbach vergl. Alsó-Lendva.
Uny (Esztergom, Gran).
Üreg (Nyitra, Neutra).
Urhida (Weißenburg).
Ürmény, Urmince (Nyitra).
Ürög (Baranya). *w.*
Üröm (Pest). *w.*
Uso Tokajer vergl. Tokaj.
Uza-Panyit (Gömör).
Uzd-Borjád (Tolna).
Uzdin (Torontál).
Vaál (Weißenburg). *w. r.*
Vácz vergl. Waitzen.
Vadkért (Neograd). *w.*
Vág-Ujhely vergl. Neustadl.
Vajda (Bihar).
Vajnor, Szöllös, Weinern (Pozsony, Preßburg).
Vajszka (Bács-Bodrog).
Vajta (Fejér, Weißenburg).
Valeni vergl. Somkutpataka.
Valkány (Torontál). *w.*
Vállaj (Szatmár). *w.*
Vámos-Mikola (Hont). *w.*
Vanyarcz (Neograd). *w.*
Varadia (Temes).
Váralja (Tolna).
Várallya (Nógrád, Neograd).
Varasd (Baranya).
Varbó (Nógrád, Neograd).
Várdomb (Tolna). *r.*
Varga (Baranya).
Varjas (Temes).
Várkony (Borsod).
Várong (Tolna).
Város-Hidvég (Somogy).
Vár-Palota vergl. Palota.
Varsánd (Tolna).
Varsány (Hont).
Vársány (Nógrád, Neograd).
Varsány (Veszprém).
Varsolcs (Szilágy).
Vásár (Baranya).
Vásárhely (Zemplén).
Vásáros-Dombó (Baranya).
Vasas (Baranya).
Vaskut (Bács-Bodrog).
Vasvár vergl. Eisenburg.
Vaszar (Veszprém).
Vászoly (Zala).
Vázsnok (Baranya).
Vecsés (Pest).
Védeny, Veiden (Moson, Wieselburg).
Végardó (Zemplén).
Veiden vergl. Védeny.
Veleg (Fejér, Weißenburg).
Velencze (Weißenburg).
Velény, Velin (Baranya).
Vellemér (Vas, Eisenburg).
Vémend (Baranya).
Vereb (Fejér, Weißenburg).
Veresmart (Heves).
Verpelét (Heves).
Versecz vergl. Werschetz.
Versend (Baranya).
—er Ludwigsberg.
Vértes (Bihar).
Vérvölgy, Verveghin (Szilágy).
Veszprém, Veszprim[7]. *w.*
Vésztö (Békés).
Vezekény, Vozokany (Nyitra, Neutra).
Viddin (Tolna).

[1]) **Torna, Turnya**, Klein-Gemeinde und Hauptort eines Stuhlbezirks im Komitat Abauj-Torna, ehemals Hauptort des Komitats Torna, an dem zur Bodva gehenden Tornavicz.

[2]) **Török-Becse, Uj-Becse**, Groß-Gemeinde im Komitat Torontál, links an der Theiß, 7,5 km unterhalb von Alt-Becse (ung. Ó-Becse, Szerb-Becse).

[3]) **Török-Kanizsa (Türkisch-Kanizsa)** oder **Neu-Kanizsa**, Großgemeinde und Hauptort des Stuhlbezirks Türkisch-Kanizsa im Komitat Torontál, links der Theiß.

[4]) **Török-Szent-Miklós** (sprich »t.-ßentmicklohsch«), Groß-Gemeinde im Stuhlbezirke Tisza-Roff des ungarischen Komitats Jász-Nagy-Kun-Szolnok.

[5]) **Uj-Szent-Anna** (sprich »uj-ßént-anna«), Ort im ungarischen Komitat Arad.

[6]) **Uj-Verbász** (sprich »uj-wérbäß«), Dorf im ungarischen Komitat Bács-Bodrog, am Franzens-Kanal.

[7]) **Veszprém, Veszprim**, Komitat in Ungarn, umfaßt den größeren Teil des Bakonyer Waldes und das nordöstliche Ende des Plattensees.

Világos[1]. *w.*
Villány[2]. *r. w.*
—er Muskateller.
—er Riesling.
Vilonya (Veszprém).
Vilova (Bács-Bodrog).
Vindornya-Szöllös (Zala).
Vinga, Theresiopolis[3]. *w.*
Vinna (Ung).
Visegrád[4]. *w.*
Visk (Hont).
Visnye (Somogy).
Visonta, Visontaibor (Heves). *w. r.*
—er Auslese. *w.*
—er Riesling. *w.*
Visz (Somogy).
Viszló (Baranya).
Vitány (Zemplén).
Vitka (Szatmár).
Vittencz, Tellnitz, Chtelnicze (Nyitra, Neutra).
Vizsoly (Abauj). *w.*
Vokány (Baranya).
Völgyifalu (Zala).
Vönöczk (Vas, Eisenburg).
Vörcsök (Zala).
Vörös-Berény (Vezsprém).
Vörösmart (Baranya).
Vörösvár (Pest). *w.*
Vozokany vergl. Vezekény.
Vracsevgaj (Temes).
Vrány (Krassó-Szörény).
Vranyucz (Krassó-Szörény).
Vrászló (Somogy).
Waitzen, Vácz[5]. *w. r.*
Wartberg vergl. Szempcz.
Weihrer vergl. Weyrer.
Weindorf vergl. Borosjenö.
Weinern vergl. Vajnor.
Weißkirchen vergl. Fehértemplom.
Werschetz, Versecz[6]. *w. r.*
—er Ausbruch. *r.*
Weyrer, Weihrer (Neusiedl).
Wiesenheid vergl. Rethad.
Windten vergl. Sásony.
Zádorfalva (Gömör).
Zádorlak, Szadorlak (Temes).
Zagaicza (Temes).
Zagyva[7].
Zajk (Zala).
Zákány (Somogy). *w.*
Zalaba (Hont).
Zalabér (Zala).
Zala-Egerszeg[8]. *w.*
Zala-Istvánd (Zala).
Zala-Koppány (Zala).
Zala-Mindszent (Zala).
Zala-Szent-László (Zala).
Zamárdi (Somogy).
Zámoly (Weißenburg).
Zárány (Ödenburg).
Zavar (Pozsony).
Zebanecz (Zala).
Zebegény (Hont).
Zeliz (Bars).
Zemendorf vergl. Zemenye.
Zemenye, Zemendorf (Sopron, Ödenburg).
Zemplén, Zemplin.
Zenta. *w.*
Zich, Zics (Somogy).
Zlaticza (Krassó-Szörény).
Zobor.
Zók, Zook (Baranya).
Zombor (Zemplén). *w.*
—er Sandwein. *w.*
Zook vergl. Zók.
Zorány (Krassó-Szörény). } *w.*
Zovány (Szilágy). }
Zrepaja, Czrepaja (Torontál).
Zsadány (Abauj-Torna).
Zsámbék (Pest). *w.*
Zsámbok (Pest).
Zselicz-Kisfalud (Somogy).
Zselicz-Kislak (Somogy).
Zselicz-Szent-Pál (Somogy).
Zsély (Nógrád, Neograd).
Zsember (Hont). *w.*
Zsemlye (Komorn).
Zsércz (Borsod).
Zsére (Nyitra, Neutra).
Zsibó (Szilágy).
Zsibót (Somogy).
Zsibrik (Baranya)
Zsidó (Pest).
Zsitva-Gyarmat (Bars). *w.*
Zsombolya, Hatzfeld (Torontál). *w.*

Transylvanie. Siebenbürgen. Transylvania.

Siebenbürgen, ungar. Erdély, rumän. Ardealu, lat. Transsilvania, Großfürstentum, hat seit der durch königl. Reskript vom 17. Februar 1867 erfolgten Vereinigung mit Ungarn seine Selbständigkeit verloren. Es grenzt im N. an Ungarn, im O. an die Bukowina und Moldau, im S. an die Walachei, im W. an Ungarn und hat einen Flächenraum von 55731,16 qkm. Durch die Siebenbürgischen Karpaten ringsum eingeschlossen und von deren Ausläufern im Innern durchzogen, erscheint Siebenbürgen als eine natürliche Bergfestung. Gegen Westen, nach Ungarn zu, öffnen sich die Thäler der Szamos, Körös und Maros sowie der »Királyhágó« oder »Königstein«. Ebenen finden sich fast nur längs der Flüsse; sie liegen 143—443 m hoch. Siebenbürgen hat (1890) 2251216 Einwohner. Der Nationalität nach sind 1276890 Rumänen, 697945 Magyaren, 217670 Deutsche, 1880 Slowaken, 604 Serben und Kroaten und 351 Ruthenen. Zu den Magyaren gehören auch die Szekler; die Deutschen sind meist sog. Sachsen, welche 1143 vom König Geysa II. zur Kultur und Verteidigung des Landes aus den Rheingegenden eingeführt wurden und besondere Privilegien erhielten. Ungarn, Szekler und Sachsen waren bis 1848 die herrschenden, sog. recipierten Nationen mit verschiedenen Vorrechten; gegenwärtig sind alle Volksstämme gleichberechtigt. Die Sachsen sind die fleißigsten und gebildetsten Bewohner des Landes; ohne Zweifel wurde durch sie der Weinbau, der manchen untrüglichen

---

[1]) Világos (sprich »wílagosch«), Markt im ungarischen Komitat Arad, mit den Ruinen des berühmten Bergschlosses Világosvár, hat bedeutenden Weinbau, auch eine Cognac-Fabrik.

[2]) Villány (sprich »willānj«), Dorf im ungarischen Komitat Baranya, meist von Deutschen bewohnt, durch seinen Rotwein berühmt.

[3]) Vinga, Stadt im ungarischen Komitat Temes, an der Arad-Temesvárer Bahn.

[4]) Visegrád (sprich »wischegrad«; Plintenburg), Markt und klimatischer Kurort im ungarischen Komitat Pest, rechts an der Donau, oberhalb Waitzen.

[5]) Waitzen, ungarisch Vácz, Stadt mit geordnetem Magistrat im ungarischen Komitat Pest (Pilis), links an der Donau, hat hervorragenden Weinbau.

[6]) Werschetz, Versecz, Stadt mit Municipium im ungarischen Komitat Temes, am Theresien-Kanal, ist berühmt durch seinen Wein.

[7]) Zagyva (sprich »sáddjwa«), 167 km langer Fluß in Ungarn, entspringt im Neograder Komitat am Berg Medves, umfließt in langem Bogen den Westteil des Mátra-Gebirges, betritt bei Hatvan das Tiefland und mündet bei Szolnok in die Theiß.

[8]) Zala-Egerszeg, Markt und Sitz des Komitats Zala, an der Zala. — Zala, ungarisches Komitat am rechten Donau-Ufer, im S. und SO. des Eisenburger Komitats bis zum Plattensee, ist ein wellenförmiges und bergiges Gebiet, zu welchem auch die fruchtbare, stark bevölkerte sogenannte Mur-Insel (ung. Muraköz) gehört. Auf letzterer wie auch am See wird ausgezeichneter Wein gewonnen.

Anzeichen nach schon unter den Römern bestanden hat, dann aber in Krieg und Stürmen unterging, neu belebt und über das Land ausgedehnt. Früher wurde das Land eingeteilt in das Land der Ungarn im Westen und in der Mitte, mit elf Komitaten und zwei Distrikten, das Land der Szekler im Südosten mit fünf Stühlen oder Gerichts-Bezirken und das Sachsenland. Seit 1876 umfaßt Siebenbürgen 15 Komitate: Klausenburg, Szolnok-Doboka, Bistritz-Naszód, Maros-Torda, Csik, Udvarhély, Kleinkokel, Großkokel, Hermannstadt, Fogaras, Kronstadt, Háromszék. — Von der gesamten Boden-Fläche (5 763 003 ha) sind 28 295 ha dem Weinbau gewidmet. Das Siebenbürger Weinbau-Gebiet läßt sich in folgende Bezirke einteilen: 1. Untere Maros-Gegend; es werden hier auf 2516 ha etwa 12000 hl Weißwein und 6000 hl Rotwein erzeugt, darunter besonders feine weiße Tafel-Weine. 2. Mittlere Maros-Gegend; hier werden auf 2700 ha ungefähr 16000 hl Weißwein und 2000 hl Rotwein erzeugt, darunter sowohl gute Tisch- als auch edle und sehr feine Tafel-Weine. 3. Kleinkokelthaler (Kis-Küküllöer) Weingegend; dieses Gebiet erzeugt auf 5902 ha etwa 43000 hl Weiß- und 9000 hl Rotwein, größtenteils edle Weine, feine Tisch- und Tafel-Weine und sehr gute Ausbruch-Weine. 4. Großkokelthaler (Nagy-Küküllöer) Weingegend, ebenfalls durch vorzügliche Weine ausgezeichnet. Hier werden auf 8422 ha jährlich ungefähr 60000 hl Weiß- und 28000 hl Rotwein erzeugt: Tischweine, feine Tafel-Weine, Ausbruch-Weine vorzüglicher Güte. 5. Das Weingebiet Mezöség liefert auf 2047 ha etwa 21000 hl Weiß- und 5000 hl Rotwein. Auch hier gibt es Weine erster Güte. Die Erzeugnisse dieses Gebietes werden wenig in den Handel gebracht, sondern von den Produzenten meist selbst verbraucht. 6. Das Szilágyer Weingebiet, an die Érmellék grenzend, hat 6708 ha Weinberge mit einem Jahres-Ertrage von 9000 hl Weiß- und 300 hl Rotwein. Die Phylloxera hat in Siebenbürgen, wenngleich spät entdeckt, seit etwa 1872 vielfachen Schaden angerichtet; besonders im Szilágyer Komitat, das übrigens nur zum geringeren Teile zu Siebenbürgen zu rechnen ist, erscheint heute der Weinbau auf ein bescheidenes Maß verringert. Tiefer im Innern des Landes ist wohl das Klima diesem Schädlinge zu feucht; die oft sibirischen Winter sind zu kalt, so daß eine so jähe und so ausgreifende Vernichtung der Reben, wie in Ungarn oder Frankreich, in Siebenbürgen nicht möglich ist. Der Umstand, daß die im Lande seit altersher gebauten Rebsorten weniger rasch zu Grunde gehen als die aus dem Westen bezogenen, spricht ferner dafür, daß die hier in Nässe und Kälte seit Jahrhunderten angewöhnten Reben der Reblaus mehr Widerstand entgegenstellen als die zarteren und in milderem Klima verweichlichten Schwestern des Westens. Daß aber von einer Vernichtung der Reblaus durch Frost und Nässe oder von einer ausdauernden Widerstandskraft der siebenbürgischen Rebe nicht die Rede sein kann, haben nur zu häufige und ausgedehnte Vernichtungs-Herde der Reblaus erwiesen. Jene Reben-Arten, die auch den hohen Ruf der Siebenbürger Weine begründet haben, sind vornehmlich: Rässer *(Kövér)*, Schmieger *(Som)*, Ast- oder Mädchentraube *(Leány szöllö)*, Gornisch *(Jardován)*. Meistens in gemischtem Satze mit noch einigen anderen Trauben-Arten, zieren sie die sonnigen Hänge Siebenbürgens Sie liefern, je nach dem Boden und Klima diese oder jene Traubenart begünstigen, verschiedenartige feine, bouquetreiche Weine. Überall aber in den besseren Lagen ist der Siebenbürger Wein ungewöhnlich geistig. Solche Lagen begünstigen die Cibebenbildung der genannten Trauben um so mehr, als Rässer und Schmieger, als nachweisbare Abkömmlinge italienischer Arten, an sich sehr zur Cibebenbildung hinneigen. Diese beiden Trauben-Arten liefern in guten Jahren jene vorzüglichen Ausbruch-Weine, die selbst dem Tokajer, dessen Traube eben auch der Som (Schmieger) ist, mit Fug und Recht den Rang streitig machen können, wenn in bestem Boden, an günstigsten Hängen diese Sorten im Reinsatze gebaut wurden. Daß aber auch der gemischte Rebsatz in zutreffendem Boden vorzügliche Weine liefert, zeigen insbesondere drei bekannte Weinsorten Siebenbürgens, die allgemein als echt siebenbürgische Spezialitäten gelten: Der »Steiniger« aus dem Nösnergau, der »Törökhegyer« aus dem Thale der Kleinen Kokel, der »Rozsamaler« aus der Gegend von Karlsburg. Während im Rebsatze des ersteren die Rässer-Traube überwiegend vertreten erscheint, herrscht im zweiten Weine die Mädchen-Traube vor, im dritten zeigt der Schmieger (Som) seine Größe. Diese Perlen siebenbürgischer Weingelände sind in ursprünglicher Echtheit in den Kellern der Firma »J. B. Teutsch in Schässburg« zu finden. Bis in unser Jahrhundert herein haben die altehrwürdigen Trauben-Arten Siebenbürgens Ruf als Weinland hochgehalten. Seit 1840 etwa hat der siebenbürgische Weinbau vermehrte Pflege erhalten. Reiche Weinguts-Besitzer, wie namentlich Baron Kemény János (Csombord), Johann Paget (Gyéres und Szökefalva), Daniel von Fayk (Gombás), Graf Teleki (Czelna), Baron Szentkereszty György (Mikeszásza) und viele andere, namentlich auch viele sächsische Weinguts-Besitzer verpflanzten vom Rhein den Riesling, Traminer und Gutedel, von Frankreich die Burgunder-Arten, den Cabernet des Médoc, die Zwillinge der Garonne Sauvignon-Semillon und köstliche Muskat-Arten. Heute entsprossen alle diese Sorten in seltener Güte den sonnigen Lehnen Siebenbürgens. Der Riesling des Rheins mit seiner feinen Blume, der König der Weine, entwickelt sich hier in einigen Lagen zu besonderer Fülle. Der Gesamt-Charakter der siebenbürgischen Edelweine besteht in einem großen Stoff-, dann zumeist hohem Alkohol-Gehalt und feinem Bouquet. Moste von 24% Zucker-Gehalt sind in besseren Jahren gar keine Seltenheit und da durch Lage, Boden und Klima in guten Herbsten die Edelfäule so sehr begünstigt wird, so darf der häufige Ausbruch-Charakter der siebenbürgischen Weine niemand wundern. Alle diese Eigenschaften kommen, natürlich in geringerem Grade, auch den Bauern-Weinen zu, die als Tischweine sich wachsender Beliebtheit erfreuen und alljährlich weite Verbreitung im Handel finden. Vor 1850 war der Weinhandel Siebenbürgens auf den Binnenhandel beschränkt. Fast alle Nachbarländer Siebenbürgens sind Weinländer, und nur Galizien und die Bukowina entführen aus dem nördlichen Siebenbürgen alljährlich einige hundert Faß Wein durch die Pässe. Seit das Eisenbahnnetz des Landes sich vervollständigte, zumal seit 1872, nahm der siebenbürgische Ausfuhr-Handel einen lebhaften Aufschwung und eroberte bald in fernsten Ländern bleibende Freunde. Die Reise in überseeische Länder hat der siebenbürgische Wein vortrefflich ausgehalten und sich als haltbarer Tropenwein gezeigt. Vielfache Verschiffungen, an welcher die Firma J. B. Teutsch in Schässburg hervorragend beteiligt ist, nach Nord- und Südamerika, nach Alexandrien, nach Ostindien (Kalkutta), nach Singapore haben diesen Wein als eine Ware des Welthandels gekennzeichnet. So ist es erklärlich, wenn sich aus der großen Menge kleiner Händler größere Unternehmungen herausgebildet haben, die heute mit Erfolg dem Vertrieb der siebenbürgischen Weine obliegen. Zu Anfang der sechziger Jahre bildete sich in Mediasch eine Weinexport-Gesellschaft, die aber nicht recht lebensfähig werden konnte. Etwas später traten die größten Weinguts-Besitzer zu einer Export-Gesellschaft in Klausenburg zusammen. Der Klausenburger-Keller-Verein besteht auch heute noch in Ansehen fort. Jos. B. Teutsch in Schässburg ist seit langen Jahren mit dem Weinhandel eng verbunden. Im Jahre 1874 vergrößerte dieser zunächst seine Weinlager und begann 1878 mit voller Entschiedenheit den eigentlichen Ausfuhr-Handel, dem er von Jahr zu Jahr weitere Ausdehnung verlieh. Man darf heute behaupten, daß in den Kellereien der Firma Teutsch die edelsten und besten Gewächse Siebenbürgens lagern. Im Jahre 1890 begründeten Mediascher Weinwirte und Geldleute eine neue Export-Gesellschaft, den Weingau,

der gleichfalls in räumlichen Kellern reiche Weinvorräte aufspeichert und namentlich den Weinen der Kokel-Thäler Aufmerksamkeit schenkt. Zu Anfang der achtziger Jahre hatte Pfarrer Josef Hoch in Wurmloch sich gleichfalls auf Ausfuhr eingerichtet und suchte durch Reisen nach Österreich, Deutschland und der Schweiz den siebenbürgischen Weinen Verbreitung zu schaffen. Sein Verdienst ist es auch, den Welschriesling, eine auch in Siebenbürgen durch Massen-Erträge sich auszeichnende Trauben-Sorte, in seiner Gegend, wenn nicht eingeführt, so doch verbreitet zu haben. — Wir würden unsere Abhandlung über Siebenbürgen nicht so weit ausgedehnt haben, wenn wir aus umfassenden Berichten nicht die Überzeugung gewonnen hätten, daß es sich hier um ein Weinland handelt, welches eigentlich neu erschlossen wird und, köstlicher Weine voll, der Beachtung aller wert ist. Diese Abteilung wurde von Herrn Jos. B. Teutsch in Schässburg-Segesvár, einer Autorität auf diesem Gebiete, bearbeitet.

Abtsdorf vergl. Csicsó-H.
Aczél vergl. Eczel.
Adámos (Kis-Küküllö).
Ákosfalva (Maros-Torda).
Algyógy, Álfalu-Gyógy (Hunyad).
Almakerék, Malmkrog, Melenkrog (Nagy-K.).
Almen, Alma, Szász-Almás (Nagy-Küküllö).
Alsó-Bajom, Bonnesdorf, Bojanu (Nagy-Küküllö).
Alsó-Gáld (Alsó-Fehér).
Alsó-Kápolna (Kis-K.).
Alsó-Szilvás (Hunyad).
Alvincz[1]).
Apold, Trappold (Nagy-K.).
Aranyos-Lóna, Luna (Torda-Aranyos).
Arbegen vergl. Egerbegy.
Asszonyfalva Frauendorf, Frona (Nagy-Küküllö).
Bábahalma, Babohalma (Kis-Küküllö). *r.*
Bábolna (Hunyad).
Baczka-Madaras, Mederasa (Maros-Torda).
Bágyon (Torda-Aranyos).
Bakna vergl. Bonyha.
Balauser vergl. Balavásár.
Balavásár, Balauser, Bladenmarkt (Kis-Küküllö). *w. r.*
Balázsfalva, Blasendorf (Alsó-Fehér).
Balázstelke, Kein-Blasendorf (Kis-Küküllö).
Bálványos-Váralja, Unguriás (Szolnok-Doboka).
Bánffy-Hunyad, Hogyinu (Kolozs).
Barátfalva (Kolozs).
Barlacz (Nagy-Küküllö). *w.*
Baromlaka, Wurmloch, Vurmlok (Nagy-K.).

Bázna, Baassen, Bazne, Felsö-Bajom (Nagy-K.).
Becze, Beca (Alsó-Fehér).
Benedek, Benik (Alsó-F.).
Benik vergl. Benedek.
Berény, Berium, Lammdorf (Hunyad).
Beresztelke, Berecku (Maros-Torda).
Berethalom, Birthelm[2]).
Berlád, Birle (Beszterczе-Naszód).
Berve, Blutroth, Bergin (Alsó-Fehér).
Bese, Peschendorf (Nagy-Küküllö).
Besenyö, Heidendorf (Beszterczе-Naszód). *w.*
Bethlen vergl. Bethlen-Szent-Miklós.
Bethlen-Szent-Miklós, Kloßdorf (Kis-K.). *w. r.*
Bikolat.
Birthelm vergl. Berethalom.
Blasendorf vergl. Balázsfalva.
Bluttrott, Blutroth vergl. Berve.
Bogács, Bogeschdorf, Bogatsia (Kis-Küküllö). *gg.*
Bogeschdorf vergl. Bogács.
Boldogfalva (Hunyad). *w.*
Bolkács, Bulkesch, Belkácsa (Nagy-Küküllö). *w.*
Bolya, Buja (Nagy-K.).
Bonnesdorf, Bojanu vergl. Alsó-Bajom.
Bonyha, Bakna, Bachnen (Nagy-Küküllö).
Borbánd (Alsó-Fehér).
Borberek, Burgberg[3]).
Boros (Alsó-Fehér).
Brenzendorf, Hosszúpatak (Nagy-Küküllö).
Broos vergl. Szászváros.
Buja vergl. Bolya.

Bulkesch vergl. Bolkács.
Buzd (Nagy-Küküllö).
Buziás-Bocsárd (Alsó-F.).
Csáklya, Csetye (Alsó-F.).
Csicsó-Holdvilág, Abtsdorf, Capu (Alsó-Fehér).
Csombord (Alsó-Fehér).
—er Muskateller. *w.*
—er Riesling. *w.*
—er Traminer. *w.*
Csongva, Csunga (Alsó-F.).
Czelna (Alsó-Fehér).
—er Riesling. *w.*
—er Sauvignon. *w.*
—er Som.
—er Tischwein. *w.*
Czikmántor, Zuckmantel, Cikmondru (Kis-K.).
Dál, Dolu (Kolozs).
Dangel, Szász-Dányán, Dáje (Kis-Küküllö). *r.*
Dános, Dunesdorf, Danes (Nagy-Küküllö).
Dányán vergl. Szász-Dányán.
Darlócz, Durles, Dirlosz (Nagy-Küküllö).
Deés, Dés[4]).
Deésakna, Désakna (Szolnok-Doboka).
Dégh (Nagy-Küküllö).
Denndorf vergl. Szász-Dálya.
Désfalva, Déjás (Kis-K.).
Déva, Diemrich[5]). *w.*
Dicsö-Szent-Márton (Kis-Küküllö).
Diemrich vergl. Déva.
Diód, Stremcz, Nußschloß (Alsó-Fehér, bei Tövis).
Diós (Kolozs).
Dipse, Dürrbach, Dipsa (Beszterczе-Naszód).
Dirlosz vergl. Darlócz.
Doborka, Dobring, Debirka (Szeben). *w.*
Domáld, Maldorf (Kis-K.).

[1]) Alvincz, Unter-Winz, Marktflecken im Unterweißenburger Komitat, links der Maros. Gegenüber von Alvincz ist der berühmte Weinort Borberek rechts der Maros.

[2]) Birthelm, magyarisch Berethalom, Groß-Gemeinde im ungarischen Komitat Groß-Kokelburg (Nagy-Küküllö) in Siebenbürgen, hat hervorragenden Weinbau.

[3]) Vergleiche die Fußbemerkung zu *Alvincz, Unter-Winz.*

[4]) Deés, Dés (sprich »déehsch«), rumänisch Désiu, Stadt mit geordnetem Magistrat in Siebenbürgen und Hauptstadt des ungarischen Komitats Szolnok-Doboka, am Zusammenfluß des Kleinen, Großen und Alten Szamos-Flusses.

[5]) Déva, deutsch Diemrich, rumänisch Gyéva, Stadt mit geordnetem Magistrat und Hauptort des Stuhlbezirks Déva im ung. Komitat Hunyad in Siebenbürgen, links der Maros, in 184 m Höhe, am Fuße eines steilen Trachyt-Berges.

Dombó (Kis-Küküllö).
Drombás, Drombár, Drimbárd (Alsó-Fehér).
Dunesdorf vergl. Dános.
Durles vergl. Darlócz.
Dürrbach vergl. Dipse.
Ebesfalva, Ibásfalu vergl. Elisabethstadt.
Eczel, Hetzeldorf, Aczél (Nagy-Küküllö). *w.*
Ederholz vergl. Héderfaja.
Egerbegy, Arbegen (Nagy-Küküllö).
Egerszeg (Maros-Torda).
Eibesdorf vergl. Szász-Ivánfalva.
Eisenmarkt vergl. Vajda-Hunyad.
Elisabethstadt, Ebesfalva, Ibásfalu, Erzsébetváros (Kis-Küküllö).
Erdöhát (Hunyad).
Erzsébetváros vergl. Elisabethstadt.
Farkastelke, Lupu (Alsó-Fehér).
Feigendorf vergl. Mike-szásza.
Feketelak (Szolnok-D.).
Felek (Kolozs).
Fel-Gyógy (Alsó-Fehér).
Felsö-Bajom vergl. Bázna.
Felsö-Karácsonfalva (Nagy-Küküllö).
Felsö-Nádasd (Hunyad).
Felvincz (Torda-Aranyos).
Földorf vergl. Fületelke.
Frauendorf, Frona vergl. Asszonyfalva.
Fugad (Alsó-Fehér).
Füged (Torda-Aranyos). *gg.*
Fületelke, Földorf (Kis-Küküllö).
Füred (Szolnok-Doboka). *w.*
Gálfalya (Kis-Küküllö).
Gerend-Keresztúr (Torda-Aranyos).
Gergelyfaja, Gergersdorf (Alsó-Fehér).
Gergersdorf vergl. Gergelyfaja.
Gernyeszeg (Maros-Torda).
Gogán, Gogeschdorf (Kis-Küküllö).
Gogány-Váralja (Kis-K.).
Gogeschdorf vergl. Gogán.
Gombás (Alsó-Fehér). *r.*
—er Carbenet. *r.*
—er Merlot. *r.*

Großkokelthal, Nagy-Küküllö. *w.*
—er Auslese (weiß. Dessertwein).
—er Schankwein. *w.*
—er Tischwein. *w.*
Groß-Kopisch vergl. Nagy-Kapus.
Groß-Probstdorf vergl. Nagy-Ekemezö.
Gyéres. *r. w.*
—er Carbenet. *r.*
—er Leányka. *w.*
—er Merlot. *r.*
—er Riesling. *w.*
—er Som.
—er Traminer. *w.*
Gyéva vergl. Déva.
Gyógy.
Gyula Fehérvár vergl. Karlsburg.
Hadrév, Hiderevu (Torda-Aranyos).
Harangláb (Nagy-Küküllö).
Harasztos (Torda-Aranyos).
Hásság, Haschagen (Nagy-Küküllö).
Hatszeg, Hötzing (Hunyad).
Héderfaja, Ederholz (Kis-Küküllö). *w. r.*
Heidendorf vergl. Besenyö.
Hermannstadt, Nagy-Szeben.
Hétur, Marienburg (Kis-K.).
Hetzeldorf vergl. Eczel.
Hidas (Torda-Aranyos).
Hidegkút (Nagy-Küküllö).
Hohndorf (Kis-Küküllö).
Holdvilág, Halwelagen (Nagy-Küküllö).
Hosszú-Aszó, Hosszuszeu, Langenthal (Nagy-Küküllö). *r. w.*
Hosszúpatak vergl. Brenzendorf.
Hosszutelke (Alsó-Fehér).
Ibásfalu vergl. Elisabethstadt.
Igen vergl. Magyar-Igen.
Inoka, Inokfalva, Inakfalva (Torda-Aranyos).
Irmesch vergl. Szász-Örményes.
Johannisdorf vergl. Szász-Szent-Iván.
Jövedics, Belleschdorf-Idics (Kis-Küküllö).
Kaál-Tövishid (Maros-Torda).
Kakasd (Maros-Torda). *w. r.*

Kalnok (Háromszék).
Karlsburg[1]. *w.*
Kelementelke (Maros-T.).
Kercsed (Torda-Aranyos).
Keresd, Kreisch (Nagy-Küküllö). *w.*
Kerpenyes (Alsó-Fehér).
Keszlér, Kesseln (Kis-K.).
Készó.
Kézd (Háromszék).
Kiertsch (Nagy-Küküllö).
Királyfalva (Nagy-K.).
Királypataka (Alsó-Fehér).
Kis-Bun (Nagy-Küküllö).
Kis-Enyed (Alsó-Fehér).
Kis-Ludas (Alsó-Fehér).
Kis-Rápolt (Hunyad).
Kis-Sáros (Kis-Küküllö).
Kis-Selyk, Kleinschelken (Nagy-Küküllö). *r.*
Klausenburg, Kolozs.
—er Bakator.
Klein-Blasendorf vergl. Balázstelke.
Kleinkokelthal, Nagy-Küküllö. *w.*
—er Spätlese. *w.*
—er Tischwein. *w.*
Kleinschelken vergl. Kis-Selyk.
Kokelblümchen (Marke f. feine Kokelthaler Weine). *w.*
Kokelburg, Küküllövár. *r.*
Kokelthaler, Kokelwein (Wein a. d. Kokelthal). *w.*
Kolozs vergl. Klausenburg.
Kolozs-Monostor (Kolozs).
Kolozsvár vergl. Klausenburg (Stadt).
Korod-Szent-Márton (Kis-Küküllö).
Koronka (Maros-Torda). *w.*
Körös (Kis-Küküllö).
Krakkó (Alsó-Fehér).
Krapundorf vergl. Magyar-Igen.
Kreisch vergl. Keresd.
Küküllövár vgl. Kokelburg.
Kund, Reussdorf (Kis-K.).
Kútfalva, Kutu (Alsó-F.).
Laáz (Alsó-Fehér).
Laborfalva (Háromszék).
Lamkerék, Langendorf, Lámkrem (Szeben).
Lammdorf vergl. Berény.
Langendorf vergl. Lamkerék.
Langenthal vergl. Hosszú-Aszó.

[1]) Karlsburg, ung. Gyula-Fehérvár, d. i. Alba Julia, auch Belgrad oder Weißenburg, Stadt mit geordnetem Magistrat, mit dem Titel königl. Freistadt im ung. Komitat Unterweißenburg (Alsó-Fehér), am rechten Maros-Ufer, besteht aus der auf felsiger Anhöhe gelegenen Festung und aus der am Fuße des Berges liegenden Stadt. Karlsburg hat bedeutenden Weinbau (Rozsamalawein). Über den »Rozsamaler« ist auf Seite 1784 (ungefähr in der Mitte) berichtet.

Leányka, »Mädchen-Traube« (weißer Dessertwein).
Ledermán, Ledermann vergl. Lodormány.
Leppend, Lipindea (Kis-Küküllö). *r.*
Lodormány, Ledermán (Kis-Küküllö). *gg.*
Macsó (Hunyad).
Magyar-Bénye, Benden (Kis-Küküllö).
Magyar-Bocsárd (Alsó-Fehér).
Magyar-Bükkös (Alsó-F.).
Magyar-Herepe (Alsó-F.).
Magyar-Igen, Krapundorf, Igyij (Alsó-Fehér). *gg.*
Magyar-Lapád (Alsó-F.).
Magyaros (Kis-Küküllö).
Magyarósd (Hunyad).
Magyar-Péterlaka (Maros-Torda).
Magyar-Sárd (Kolozs).
Magyar-Sáros (Kis-K.).
Magyar-Sülye, Silia (Alsó-Fehér).
Malmkrog, Melenkrog vergl. Almakerék.
Malomárka, Minarken (Besztercze-Naszód).
Malomfalva (Maros-Torda). *dklg.*
Marienburg vergl. Hétur.
Markt-Schelken vergl. Nagy-Selyk.
Maros-Illye (Hunyad).
Maros-Ludas (Torda-A.).
Maros-Orbó (Torda-A.).
Maros-Solymos (Hunyad).
Maros-Szent-Király (Maros-Torda).
Marosthaler. *w.*
Maros-Ujvár (Alsó-Fehér).
Maros-Vásárhely, Neumarkt (Maros-Torda). *hg.*
Martinsdorf vergl. Mártonfalva.
Mártonfalva, Martinsdorf (Nagy-Küküllö).
Mártontelke, Mortesdorf (Nagy-Küküllö).
Medgyes, Mediasch[1]. *w.*
Mediasch vergl. Medgyes.
Megykerék (Alsó-Fehér).
Mészkö (Torda-Aranyos).
Mettersdorf vergl. Nagy-Demeter.
Mezö-Szengyel (Torda-A.).
Michelsdorf, Szasz-Veszös (Kis-Küküllö). *w.*
—er Spätlese. *w.*
Mikefalva, Mika (Kis-Küküllö). *w. r.*
Mikeszasza, Feigendorf (Kis-Küküllö).
Miklóslaka (Alsó-Fehér).
Miklóstelke, Miklosa (Nagy-Küküllö).
Mindszent, Miszinta (Alsó-Fehér).
Miriszlo (Alsó-Fehér). *w.*
Monora, Donnersmarkt (Alsó-Fehér).
Morgonda (Nagy-Küküllö).
Mühlbach vergl. Szász-Sebes.
Muskateller (weiß. Dessertwein).
Muzsna (Nagy-Küküllö).
Nagy-Apold, Groß-Pold, Polda mare (Szeben).
Nagy-Barcsa (Hunyad).
Nagy-Bun (Nagy-Küküllö).
Nagy-Csür (Nagy-Küküllö).
Nagy-Demeter, Mettersdorf (Besztercze-N.).
Nagy-Ekemezö, Groß-Probstdorf (Nagy-K.).
Nagy-Enyed (Alsó-Fehér).
Nagy-Kapus, Groß-Kopisch (Nagy-Küküllö).
Nagy-Lak (Alsó-Fehér).
Nagy-Lekencze (Maros-T.).
Nagy-Ludas, Logdes, Ludos (Szeben).
Nagy-Rapolt (Hunyad).
Nagy-Sáros (Kis-Küküllö).
Nagy-Selyk, Markt-Schelken (Nagy-Küküllö).
Nagy-Sink, Groß-Schenk (Nagy-Küküllö).
Nagy-Szeben vergl. Hermannstadt.
Nagy-Szent-László vergl. Szász-Sz.-L.
Nagy-Szöllös (Nagy-K.).
Nagy-Teremi (Kis-K.).
Nemes, Niemesch (Nagy-Küküllö).
Neumarkt vergl. Maros-Vásárhely.
Niemesch vergl. Nemes.
Nußschloß vergl Dióď.
Ohába (Alsó-Fehér).
Oláh-Bocsárd (Alsó-Fehér).
Oláh-Herepe (Alsó-Fehér).
Oláh-Péterlaka (Alsó-F.).
Oláh-Solymos (Kis-K.).
Oláh-Szent-László (Kis-K.)
Omlás, Hamlesch (Szeben).
Ozd (Alsó-Fehér).
Paczalka (Alsó-Fehér).
Paratély, Pretai, Barathé (Nagy-Küküllö).
Peschendorf vergl. Bese.
Petele, Petyela, Birk (Maros-Torda).
Peterfalva.
Pipe, Wepeschdorf (Kis-K.).
Pókafalva (Alsó-Fehér).
Prépostfalva, Propstdorf (Nagy-Küküllö).
Pretai vergl. Paratély.
Propstdorf vergl. Prépostfalva.
Pruden, Prod, Proud (Nagy-Küküllö).
Radnót (Kis-Küküllö).
Rätsch vergl. Récse.
Récse, Rätsch (Szeben).
Reichesdorf vergl. Riomfalva.
Reussdorf vergl. Kund.
Riomfalva, Reichesdorf (Nagy-Küküllö).
Rozsamala. *w.*
Saal (Nagy-Küküllö).
Sáromberke (Maros-Torda).
Saros (Nagy-Küküllö). *r.*
Sárpatak (Nagy-Küküllö).
Sauvignon (weißer Dessertwein).
Schmiegen vergl. Somogyom.
Scholten vergl. Szász-Csanád.
Segesd (Nagy-Küküllö). *w.*
Segesvár, Schäßburg[2].
Somogyom, Schmiegen (Kis-Küküllö).
Sorostély, Schoresten, Sorostin (Alsó-Fehér).
Sövényfalva (Kis-Küküllö).
Spring, Gespreng (Alsó-F.).
»Steiniger« (weißer Dessertwein).
Stolzenburg vergl. Szelindek.
Sülye (Alsó-Fehér).
Szancsal (Kis-Küküllö).
Szarakszó (Alsó-Fehér).
Szász-Almás vergl. Almen.

[1]) Mediasch, sächsisch Mödwäsch, auch Medwisch, ungarisch Medgyes, Stadt mit geordnetem Magistrat mit dem Titel königl. Freistadt im Großkokelburger Komitat in Siebenbürgen, am linken Ufer der Großen Kokel, besitzt eine landwirtschaftliche Lehranstalt und ist Mittelpunkt des Weinbaues in Siebenbürgen.

[2]) Rumänisch Sighisora, lat. Schaesburum oder Castrum Sex, seit 1876 Hauptstadt des Großkokeler Komitats, früher Vorort des zum Sachsenland gehörigen Schäßburger Stuhls, an der Großen Kokel, hat (1890) 9618 meist deutsche evang. Einwohner (2429 Rumänen, 1630 Magyaren). Es wird hier Tischwein in reichlicher Menge gebaut. Als sehr leistungsfähig und reell für den Bezug von edlen Siebenbürger Gebirgs-Weinen ist allgemein die Firma Josef B. Teutsch in dieser Stadt bekannt.

Szász-Csanád, Scholten (Alsó-Fehér).
Szász-Csávás(Kis-Küküllö).
Szászcsor, Szeszcsor (Szeben). *w.*
Szász-Dálya, Denndorf (Nagy-Küküllö).
Szász-Dányán vergl. Dangel.
Szász-Ernye, Ehrgang, Jernej (Kis-Küküllö).
Szász-Ivánfalva, Eibesdorf (Nagy-Küküllö).
Szász-Keresztúr, Deutschkreuz, Krisztur (Nagy-Küküllö).
Szász-Kézd (Nagy-K.).
Szász-Nádos (Kis-Küküllö).
Szász-Orbó, Urwegen (Szeben).
Szász-Örményes, Irmesch (Kis-Küküllö).
Szász-Regen, Sächsisch-Reen (Maros-Torda).
Szász-Sebes, Mühlbach (Szeben).
Szász-Szent-György, St.-Georgen (Besztercze-Naszód).
Szász-Szent-Iván, Johannisdorf (Kis-K.).
Szász-Szent-László, Nagy-Szent-László (Nagy-K.).
Szász-Ujfalu (Nagy-K.).
Szászváros, Broos[1]. *w.*
Szász-Veszöd, Wassied, Zied (Nagy-Küküllö).
Szász-Veszös vergl. Michelsdorf.
Szék (Szolnok-Doboka).
Szelindek, Stolzenburg (Szeben).
Szélkut (Kis-Küküllö).
Szénaverös vergl. Zendresch.
Szent-Gerlicze, Szengelicze (Maros-Torda).
Szent-Háromság (Maros-Torda).
Szent-Miklós vergl. Bethlen-Szent-Miklós.
Széplak (Kis-Küküllö).
Szépmezö-Spir (Kis-K.).
Szilvás vergl. Alsó-Szilvás.
Szökefalva, Szokany (Kis-K.).
—er Leányka.
—er Sauvignon. *w.*
—er Som.
—er Traminer. *w.*
—er Welschriesling. *w.*
Szövérd (Maros-Torda).
Tatárlaka, Taterloch (Kis-Küküllö).
Teke, Tekendorf (Kolozs).
Tibor, Tibru (Alsó-Fehér).
Tóbiás, Tobsdorf, Dupesdorf (Nagy-Küküllö).
Tófalva (Maros-Torda).
—er ob. Tofalver Riesling. *w.*
Tóporcsa, Tschappertsch (Szeben).
Torda, Turda, Thorenburg (Torda-Aranyos).
—er Carbenet. *r.*
Tordaer Riesling. *w.*
— Sauvignon. *w.*
Törökhegy, Türkenberg (weißer Dessertwein).
Törpény, Treppen (Besztercze-Naszód).
Trappold vergl. Apold.
Ugra (Kis-Küküllö).
Urwegen vergl. Szász-Orbó.
Vaja (Maros-Torda).
Vajda-Hunyad, Eisenmarkt. *w.*
Válya-Nándor (Hunyad).
Várhegy, Orheu (Maros-Torda).
Veresegyháza, Rotkirch, Rosié (Alsó-Fehér).
Vermes, Wermesch (Besztercze-Naszód).
Vingárd, Weingarten, Weingartskirchen (Alsó-Fehér).
Völcz, Wöltz, Volcza (Kis-Küküllö).
Waldhütten, Váldhid (Nagy-Küküllö).
Wassied vergl. Szász-Veszöd.
Wermesch vergl. Vermes.
Wurmloch vergl. Baromlaka.
Zágor, Zager Rode (Kis-K.).
Zendresch, Zendrisch, Szénaverös (Kis-K.). *w.*
Zilah (Szilágy).
Zsidve, Seiden, Sitve (Kis-Küküllö).
Zuckmantel vergl. Czikmántor.

b) Croatie et Esclavonie. Kroatien und Slawonien. Croatia and Slavonia.

Ungarisch Horvát-Slavonország, kroat. Hrvatska i Slavonija, Königreich der Österreich.-Ung. Monarchie, zu deren transleithanischem Teile gehörig, besteht aus dem Königreich Kroatien, dem Königreich Slawonien und der ehemaligen, zwischen beiden gelegenen kroat.-slawonischen Militär-Grenze. Es grenzt im N. und O. an Ungarn, im SO. und S. an Serbien und Bosnien, im SW. und im NW. an Krain und Steiermark. Das Land hat einen Flächenraum von 42531,$_{9619}$ qkm, wovon auf Kroatien 25890,$_{7819}$, auf Slawonien 16641,$_{1800}$ qkm entfallen. Die Einwohnerzahl Kroatien-Slawoniens beträgt (1890) 2200977. Kroatien zerfällt in die Komitate (Županije): Varaždinska (Varasdin), Belovarska-Križevačka (Belovar-Kreuz), Zagrebačka (Agram), Modruško-Riečka (Modrus-Rieka [Fiume]) und Ličko-Krbavska (Lika-Krbava). Slawonien zerfällt in die Komitate: Virovitičku (Virovititz), Požežku (Požega) und Sriemsku (Syrmien). — Der Weinbau in diesen Königreichen ist sehr alt; denn schon unter dem römischen Kaiser Probus wurden in Syrmien Reben gepflanzt, die dieser aus Griechenland kommen ließ. Als die Kroaten um das Jahr 610 ihre jetzige Heimat ansiedelten, begannen sie als ackerbautreibendes Volk die Felder zu bebauen und Weingärten anzulegen; ja man sagt sogar, daß sie sich von jeher mit der Zucht der Rebe befaßten. So oft Abgaben in Naturalien erwähnt werden, fehlt auch nie der Wein, ein Beweis, daß der Weinbau allgemein gepflegt wurde. Dies ersieht man auch daraus, daß am Hofe des Banus Mutimir (um 892) sowie unter den Königen aus der nationalen Dynastie (von 900—1102) einer der Hofwürdenträger (Vinotok) Mundschenk (iupanus pincenarius) genannt wird, welchem die Sorge um des Königs Tisch oblag und welcher bei feierlichen Gelegenheiten den Becher kredenzte. — Man unterscheidet heute folgende, nicht scharf zu begrenzende Weingegenden: Vinodol (Küstenland von Fiume bis Carlobago) mit sehr extrakt- und alkoholreichen, vorzüglichen Dessert- und Tischweinen (*bakarska vodica* champagnerähnlich moussierend); Okić-Plešivica: vorwiegend leichte, gute Tischweine; Agramer Weine: schwerere Tischweine (vorwiegend weiß); Zagorianer Weine: ganz leichte, weiße und Schiller-Weine; Kalniker Weine: rote und weiße schwere Tischweine; Moslaviner Weine: vorzugliche, schwere

[1]) Szászváros (d. i. »Sachsenstadt«), Broos, rumänisch Orastie, Stadt im ehemaligen siebenbürgischen Sachsenland, damals Hauptort des Brooser Stuhls auf sächsischem »Königsboden«, jetzt samt dem Brooser Stuhle zum Komitat Hunyad gehörig, in 215 m Höhe, am Bereny.

Tischweine; Požeganer-Broder Weine: ziemlich schwere rote und Schiller-Tischweine (mit Burgunder-Charakter wie *Klikun* bei Pleternica); Diakovárer Weine: gute, leichte, weiße und Schiller-Weine; Syrmier (Fruška gora) Weine: vorzügliche Tisch- und Dessert-Weine mit Bordeaux-Charakter (Karlovitzer, Iloker Weine). — Die Reben-Arten, welche am häufigsten vorkommen, sind: Slankamenka, grüner und weißer Hainer, weißer Heinisch, gelber Heinisch, schwarzer Heinisch, weißer und roter Gutedel, blaue Kadarka, gelber, weißer und grüner Muskateller, blaue Zimttraube, weißer Wippacher, früher blauer und roter Portugieser, schwarze Fränkische, Zierfanler, roter Steinschiller, weißer Welschriesling, weißer Mosler, weißer Augster, weißer Rotgipfler, roter Traminer u. a. — Vor dem Eindringen der Reblaus wurde die Weinproduktion Kroatien-Slawoniens nur von Ungarn und Dalmatien übertroffen, seit dem Jahre 1876 ging sie jedoch bedeutend zurück. Für die Verbreitung der Weine außerhalb des Landes ist der 1886 gegründete Landes-Musterkeller in Agram thätig. Die Weinbau-Fläche ist seit 1876, wo das Vorhandensein der Reblaus zuerst festgestellt wurde, in schnellem Abnehmen begriffen. Weit mehr als die Phylloxera hat aber die Peronospora viticola einige Weingegenden zu Grunde gerichtet. Es betrug die Weinbau-Fläche 1885: 67388 ha oder 118226 Katastral-Joch (hiervon 98 Gemeinden mit 7694 Joch verseucht), 1894: 98501 Joch (hiervon 444 Gemeinden mit 37624 Joch verseucht). — Die schon durch die Römer eingeführte, einträgliche Reben-Kultur ist jetzt im Verfall begriffen. Dieser Umstand ist ein großes Unglück für das kroatische Volk, da der Wein seine Haupteinnahmequelle war und viele Gegenden durch den Weinverkauf ihren Brotbedarf deckten. Der Mangel des Weines führt auch zur Vermehrung des Alkoholismus, indem mancher in Ermangelung des gewohnten Trunkes sich an Branntwein gewöhnt. Durch den Verfall des Weinbaues wird auch das National-Vermögen bedeutend geschädigt, da der Wein einen der Hauptausfuhrartikel bildete. Wie bereits erwähnt wurde, sind bisher etwa 37600 Kat.-Joch Weingärten durch die Phylloxera und Peronospora viticola vernichtet worden. Wird nun der Ertrag 20 Eimer per Kat.-Joch berechnet, so ergiebt sich ein jährlicher Verlust von 752000 Eimer, welcher, den Eimer mit 6 fl. berechnet, die Summe von 4512000 fl. darstellt. Wie ungemein schnell die Weinproduktion fällt, beweisen folgende Zahlen: im Jahre 1885 wurden 1196910 hl Wein erzeugt, dagegen ergab die Fechsung im Jahre 1893 nur 139439 hl. Neu angelegt sind bis 1893 2093 Joch auf amerikanischen Wurzel-Reben. In Gjurgjevac (Snct. Georgen) besteht eine Landesrebschule von 42 Joch in reinem Sand. Vom Lande werden außerdem in den verseuchten Gegenden 30 Rebschulen zur Erzeugung amerikanischer Schnitt- und Wurzel-Reben (Riparia portalis, sauvage, gigantea, montana, tomentosa, solonis, rupestris monticola, metalica, cordifolia, berlandieri, cinerea u. a.) erhalten. Außer durch die Wein- und Obstbau-Schule in Petrinja werden durch alljährliche stark besuchte Veredlungs-Kurse an der höheren landwirtschaftlichen Lehranstalt in Kreuz, bei den Zweigvereinen der landwirtschaftlichen Gesellschaft usw. allgemein-nützliche Kenntnisse unter den Weinbauern verbreitet. Schließlich wurde von der königlichen Landes-Regierung in Agram ein Ausschuß zur Bekämpfung der Phylloxera geschaffen und demselben ein besonderer Fachmann als Referent zugeteilt. Zur Unterstützung dieses Ausschusses werden in einzelnen Komitaten ähnliche Ausschüsse gebildet. Im Jahre 1896 ist eine neue Wein- und Obstbau-Schule in Ilok (Slawonien) erstanden. — Diese Abteilung wurde von Herrn Prof. Ivan von Radič, Direktor der Höheren landwirtschaftlichen Lehranstalt in Kreuz bearbeitet.

Adaševci (Syrmien).
Agram, Zagreb.
Babina greda (Syrmien).
Badljevina (Požega).
Barilovič (Agram).
Batajnica (Syrmien).
Batina dolnja (Varasd).
Bedenik (Belovar-Kreuz).
Belec (Varasd).
Belovar.
Beočin (Syrmien). *r.*
Bežanec (Varasd).
Bielobrdo (Virovititz).
Bisag (Warazdin). *w.*
—er Alodial.
—er Burgunder.
—er Kraljevina.
—er Riesling.
—er Traminer.
—er Zierfahndler.
Bistrica (Virovititz).
Bobota (Syrmien).
Boljevci (Syrmien).
Borova (Virovititz).
Bošnjaki (Syrmien).
Bovič (Agram).
Brestača (Syrmien).
Brezarič (Zagreb).
Breznica (Varasd).
Brkasovo (Syrmien).
Brod (Požega). *w.*
Budinščina (Varasd).

Çabuna (Virovititz).
Çalma (Syrmien).
Čerevič (Syrmien). *r.*
Çerina (Belovar-Kreuz).
Çermenica (Virovititz).
Çernec (Varasd). *r. w.*
Çortanovci (Syrmien).
Čučerje (Zagreb)
Daruvár (Požega). *r.*
Diakovár, Djakovo (Virovititz).
Divoš (Syrmien).
Divuša (Agram).
Djakovac (Belovar-Kreuz). *r.*
Dolje (Zagreb). *r.*
Draganič (Zagreb).
Drenovac (Virovititz).
Drežnica (Modrus-Fiume).
Dubica (Agram).
Dubrava (Zagreb).
Dubravica (Varasd).
Dugorcza (Zagreb).
Dugoselo (Zagreb).
Erdevik (Syrmien).
Esseg, Osiek, Eszék (Virovititz).
Gaboš (Syrmien).
Gadovac.
Generalski-Stol, Generalskistol (Modrus-Fiume).
Glina (Agram).
Goljak (Zagreb). *w.*

Gora (Agram).
Gorica velika (Zagreb).
Gorjani (Virovititz).
Grabovci (Syrmien).
Gradac (Zagreb).
Gradište (Syrmien).
Gradusa (Agram).
Gregurovec (Varasd). *w.*
Grkvina (Syrmien).
Hertkovci (Syrmien).
Horvati (Zagreb).
Hrastina (Zagreb).
Hrebine (Zagreb). *Sch.*
Hrebinec (Zagreb).
Hum (Belovar-Kreuz).
Ilok (Syrmien). *Sch.*
Indjija (Syrmien).
Irig (Syrmien).
Ivanec (Varasd).
Jagodišće (Zagreb). *w.*
Jakupovac (Belovar-Kreuz).
Jalkovec (Varasd).
Jalševac (Belovar-Kreuz).
Januševec (Zagreb).
Jarak (Syrmien).
Jaska, Jastrebarsko (Zagreb). *w.*
Jazak (Syrmien).
Kalinovica (Zagreb).
Kalnik (Belovar-Kreuz). *r.*
Kamenica (Syrmien).

Kaniža (Požega). *w.*
Karlowitz, Karlovic, Karlovci (Syrmien). *w. r.*
—er Kadarka-Ausbruch. *r.*
—er Tropfwermut.
Karlstadt, Karlovac (Zagreb). *w.*
Klanjec (Varasd).
Kondrić (Virovititz).
Kopanica vergl. Velika-Kopanica.
Kraljevac (Zagreb).
Kraljevčani (Agram).
Krapina (Varasd).
Krapje (Požega).
Kreuz, Križevci (Belovar-Kreuz).
Krnjak (Agram).
Krstinja (Agram).
Krušedol (Syrmien).
Kukunjevci (Syrmien).
Kupinovo (Syrmien).
Kutina, Kutinja (Belovar-Kreuz).
Kutjevo (Požega).
Lepavina (Belovar-Kreuz).
Lipik (Požega). *w.*
Lipovac (Syrmien).
Lipovljani (Požega).
Ljubina (Agram).
Lovrečina (Belovar-Kreuz). *w.*
Ludbreg (Belovar-Kreuz).
Ludina (Belovar-Kreuz).
Mače (Varasd).
Mahično (Zagreb).
Maja (Agram).
Maljevac (Lika-Krbava).
Marmorill.
Mašič (Požega).
Mećenčani (Agram).
Mihovljan (Varasd).
Mirkovec (Varasd).
Mitrovic (Syrmien).
Modruš (Modrus-Fiume).
Moslavina (Belovar-Kreuz). *r.*
Našice, Našić (Virovititz).
Netretić (Zagreb).
Neugradiska, Nova-Gradiška (Požega).
Nova-Gradiška, Gradiška nova vergl. Neugradiska.
Nova-Kapela, Kapela nova (Požega).
Novidvori (Varasd).
Novigrad (Belovar-Kreuz).
Novimarov (Varasd).
Novska (Požega).
Nuštar (Syrmien).
Obljaj (Agram).
Okič (Agram). *w.*
Okučani (Požega).
Opatovac (Syrmien).
Orahovica (Virovititz).
Orešje dolnje (Varasd).
Oriovac (Požega).
Orolik (Syrmien).
Ó-Vukovar (Syrmien).
Ozalj (Zagreb).
Pakrac (Požega).
Pavlovce, Paulovce (Syrmien).
Perjasica (Agram).
Peterwardein vergl. Petrovaradin.
Petrinja (Agram).
Petrovaradin, Peterwardein (Syrmien).
Petrovina (Zagreb).
Petrovoselo (Požega).
Pitomača (Belovar-Kreuz).
Plešivica (Zagreb).
Pleternica (Požega). *r.*
Podgorač (Virovititz).
Podvinj (Požega).
Pokupsko (Zagreb).
Popovača (Belovar-Kreuz).
Požega, Posega. *Sch. w.*
Poznanovečki (Varasd).
Prekrižje (Zagreb).
Prhovo (Syrmien).
Pribić dolnji (Zagreb).
Prislin (Varasd).
Privina glava (Syrmien).
Privlaka (Syrmien).
Puska (Požega). *w.*
Radinci vergl. Veliki-Radinci.
Rakovec, Ratkovec (Varasd).
Rakovica (Zagreb).
Rasinja (Belovar-Kreuz).
Raven (Belovar-Kreuz).
Razdrto (Varasd).
Reka (Belovar-Kreuz). *r.*
Repinec (Belovar-Kreuz).
Retczani.
Ribnik (Zagreb).
Rieka.
Rude (Zagreb).
Rujevac (Požega).
Ruma (Syrmien). *Sch.*
Ruščica (Syrmien). *w.*
Salaxia, Salaksia (Syrmien). *Sch.*
Samobor (Zagreb).
Seketin (Varasd).
Sela.
Semlin, Zemun (Syrmien).
Sestine (Zagreb). *r.*
Šibinj (Požega).
Šid (Syrmien).
Šimanovci (Syrmien).
Sirać (Požega).
Slankamen (Syrmien).
Slanovec (Zagreb).
Slatina (Virovititz). *w. r.*
Slatinik (Virovititz).
Slavetić (Zagreb).
Sluin, Slunj (Lika-Krbava).
Sokolovac (Belovar-Kreuz).
Sotin (Syrmien).
Spišić-Bukovica (Virovititz).
Stančić (Zagreb).
Stankovac (Agram).
Stražeman (Požega).
Stubica dolnja (Varasd).
Stupnik (Požega).
Sudovec (Belovar-Kreuz).
Susek (Syrmien).
Sveti duh. *w.*
Sveti-Petar (Belovar-Kreuz).
Syrmier Klosterware (Marke f. syrmischen Weißwein).
Tomaševec (Belovar-Kreuz).
Toplice (Zagreb).
Topusko (Agram).
Toranj (Požega).
Tovarnik (Syrmien).
Trgove (Agram).
Trgovište (Varasd).
Trojstvo (Belovar-Kreuz).
Trpinja (Syrmien).
Turnašica (Virovititz).
Turnišče (Varasd).
Valisselo (Lika-Krbava).
Valpó, Valpovo (Virovititz).
Velika-Kopanica, Kopanica velika (Požega).
Velika-Vranovina, Vranovina velika (Agram).
Velikidol (Modrus-F.). *Sch.*
Veliki-Radinci, Radinci veliki (Syrmien).
Veröcze, Virovitica, Virovititz. *w.*
Vidovec (Zagreb).
Vinica (Agram).
Vinkovce (Syrmien).
Virginmost (Agram).
Virje (Belovar-Kreuz).
Virovititz vergl. Veröcze.
Visoko (Belovar-Kreuz).
Vivodina (Zagreb).
Vojakovac (Belovar-Kreuz).
Vojka (Syrmien).
Vojnić (Agram).
Voloder (Belovar-Kreuz).
Vranovina vergl. Velika-Vranovina.
Vrbova (Požega).
Vrbovec (Belovar-Kreuz).
Vuka (Virovititz). *r.*
Vukmanić (Agram).
Vukovár (Syrmien).
Zagreb vergl. Agram.
Zaprešić (Zagreb).
Zdenčina (Zagreb).
Želina (Zagreb).
Županje (Syrmien).

c) Fiume. Fiume und Gebiet. Fiume.

Fiume, ehemals *Tersattica Vitopolis*, später *Fanum Sancti Viti ad Flumen*, deutsch Sankt Veit am Flaum, serbo-kroat. Rieka, selbständige Hafenstadt, einen Teil der Länder der ungarischen Krone bildend, liegt an der Mündung des Flüßchens Fiumara oder Reka (Recina) in den Golf von Fiume. Die Stadt hat ein Gebiet von 19,75 qkm und (1890) 29494 Einwohner, davon 1062 Ungarn, 1495 Deutsche, 10761 Kroaten, 2780 Slowenen, 13012 Italiener. Fiume, welches nach den Stürmen von 1848 und 1849 zum Kronlande Kroatien geschlagen wurde, steht seit August 1870 samt Gebiet als autonomer Körper direkt unter der ungarischen Central-Regierung. — Die hier erzeugten Weine sind von sämtlichen anderen Weinen Ungarns und seiner Reben-Länder gänzlich verschieden. Während die Weine von Fiume und Gebiet mehr den istrianischen und italienischen ähneln, erinnern die des weiter gegen Dalmatien zu gelegenen Gebietes an die dalmatinischen Weine.

Diese Abteilung wurde, gleichwie Kroatien-Slawonien, von Herrn Prof. Ivan von Radič, Direktor der Höheren landwirtschaftlichen Lehranstalt in Kreuz bearbeitet.

Buccari, Bakar.
Cernik.
Cirkvenica.
Draga.
Fiume.
Grobnik.
Hreljin.
Jablánac.
Karlopago, Carlobago.
Kostrena.
Krasica.
Kriviput.
Krmpote.
Lukovo.
Novi.
Portoré.
Rieka, Reka. r.
Selce.
Ştarigrad.
Sušak.
Sveti-Jakob.
Sveti-Juraj.
Zengg, Senj.

C. Pays sous administration d'Autriche-Hongrie. Länder unter österr.-ungarischer Verwaltung. Countries under administration of Austria-Hungaria.

a) Bosnie. Bosnien. Bosnia.

Siehe dasselbe auf Seite 1563.

b) Herzégovine. Herzegowina. Herzegovina.

Herzegowina, d. h. »Herzogtum«, türk. Hersek, staatsrechtlich das südwestlichste Sandschak des ehemaligen türk. Wilajets Bosnien, befindet sich seit dem Berliner Vertrag vom 13. Juli 1878 unter österreichischer Verwaltung. Die Herzegowina grenzt im N. an Bosnien, im O. an Bosnien und Montenegro, im S. und W. an Dalmatien. Ein großer Teil des Landes trägt den wüsten Karstcharakter des felsigen Montenegro, nur in den an Bosnien und Dalmatien grenzenden Teilen wird es freundlicher und fruchtbarer. Wein wird besonders im unteren Narentathal gebaut.

Rama.
Mostar.

Die Weine Österreichs.

Alphabetische Übersicht.

Die Weine Ungarns.

Alphabetische Übersicht.

XIII. Portugal. Portugal. Portugal.

Portugal, Königreich auf der Pyrenäischen Halbinsel, im O. und N. von Spanien, im W. und S. vom Meere begrenzt, bedeckt 89372, mit Azoren und Madeira 92575 qkm. Die Bevölkerung beträgt (1890) 5082257 Einwohner, davon entfallen auf die Inseln 390134. Portugal ist vorherrschend Hochland. Seine Gebirgs-Massen treten jedoch nur selten unmittelbar an das Meer, um an der im ganzen 750 km langen Küste Vorgebirge zu bilden. Fast alle bestehen aus Granit oder krystallinischen Schiefern, während im Süden jüngere niedrigere Kalk- und Schiefer-Gebirge auftreten. Portugal ist in folgende Provinzen eingeteilt: Minho mit den Distrikten Vianna do Castello, Braga, Oporto; Traz-oz-Montes mit den Distrikten Villa Real und Braganza; Beira mit den Distrikten Aveiro, Vizeu, Coimbra, Guarda, Castello Branco; Algarve mit dem Distrikt Faro; Estremadura mit den Distrikten Leiria, Santarem, Lissabon; Alemtejo mit den Distrikten Portalegre, Evora, Beja; Azoren mit den Distrikten Angra, Horta, Ponta Delgada; Madeira mit dem Distrikt Funchal. Dazu kommen die Kolonieen, die in sieben Gouvernements eingeteilt sind. Es sind in Afrika: die Kapverdischen Inseln, Portugiesisch-Guinea, San Thomé und Principe, Angola und Mozambique (Freistaat von Ostafrika); in Asien: Indien (Goa, Damao und Diu), Macao und Timor mit Kambing. — Der Weinbau, von alters her von großer Wichtigkeit, hat seit den Verwüstungen der französischen Weinberge durch die Reblaus einen großen Aufschwung genommen und ist, besonders in Alto-Douro oder Ober-Douro die einträglichste Kultur. — Unter »Portwein«, so berichtet uns das »Kaiserlich-Deutsche Konsulat« in Porto, versteht man die Weine, welche im oberen Douro-Gebiete wachsen und über Porto ausgeführt werden. Dies ist die gewöhnliche Erklärung des Namens »Portwein«. Vielleicht ist er aber nicht allein nach der Stadt Oporto, sondern nach seinem Vaterlande Portugal überhaupt benannt worden, was durchaus nicht unwahrscheinlich ist. Der Douro, deutsch Duero, lateinisch Durius, entspringt auf der Sierra Moncayo in Spanien und kommt bei Barca d'Alva auf portugiesisches Gebiet. In Portugal nimmt er die Nebenflüsse Tamega, Corgo, Tua, Saboa und Coa auf und, meist westlich fließend, mündet er unterhalb Oportos bei Foz do Douro in den atlantischen Ozean. Das vom Douro durchflossene Thal ist außerordentlich malerisch, eine der schönsten Landschaften der Welt und von Barca d'Alva ab reich an Weinbergen, die den sog. Portwein erzeugen. Diese Weingegend des Douro wird in zwei Distrikte eingeteilt, und zwar in eine bessere oberhalb des Nebenflusses Corgo (Cima-Corgo) und eine nicht so gute unterhalb dieses Nebenflusses (Baixo-Corgo). In dem Gebiete Cima-Corgo liegen eine Menge berühmter Quintas (Weinberge), deren Erzeugnisse besonders in England gesucht sind und mit hohen Preisen bezahlt werden. Die Gegend Baixo-Corgo erzeugt in der Hauptsache Tischweine und billige Portweine. Die Produktion war in den letzten Jahren durch Rebkrankheiten sehr vermindert worden, und Weinberge, die früher 100 bis 200 Pipen Wein lieferten, geben heute kaum ein halbes Dutzend oder gar nichts; jedoch haben neue Anpflanzungen von amerikanischen Reben gute Resultate ergeben. Die Corgos selbst teilen sich wieder in verschiedene Bezirke, von welchen die einen Vinhos de feitoria (Faktorei-Weine), die anderen Vinhos de ramo (Zweig-, Neben-Weine) liefern. Die ersteren sind die besseren und für den Export bestimmt; sie gären länger über der Maische und erhalten schon beim Einfüllen in die Fässer Spritzusatz. Die zweiten, die vinhos de ramo, läßt man kürzere Zeit gären; sie erhalten beim Abfüllen eine geringere Gabe an Sprit oder auch gar keine, bilden das Verbrauchs-Getränk des Landes und werden mit dem Allgemein-Namen Consumo belegt. Unter diesen Weinen gibt es übrigens vortreffliche Sorten, wie die von Alvaçoes do Corgo, Villarinho das Freiras, Hermida, Abassas u. a. Die stärkeren Douro-Weine, besonders die nach Brasilien zur Ausfuhr gelangenden, führen den Namen Maduro. — Weißer Portwein übertrifft den roten um 2 Proz. Alkohol-Gehalt (22 Proz. gegenüber 20 Proz.); sein Haupt-Absatzgebiet sind die nördlichen Länder (Rußland, Skandinavien, Holland, Deutschland usw.). Der Bucellas, Setubal, Arinto, Termo sind weiße Weine, die mehr im Süden des Landes gewonnen werden, in der Nähe von Lissabon und auch von dort deshalb exportiert werden. — Der erste Portwein ist anfangs dunkelrot, wird jedoch durch Zusatz von Weinsprit und längeres Lagern immer heller, sodaß er schließlich eine hellbräunliche Farbe annimmt. Er zeichnet sich durch besondere Würze und Blume aus, wenn er einige Jahre auf Flaschen gelegen hat. Der Portwein wird in den Weinbergen meist unter Aufsicht der Käufer gepreßt und, wenn er ganz trocken werden soll, der gänzlichen Gärung überlassen. Je trockener der Wein werden soll, desto länger läßt man ihn in den sogenannten »Lagares« (große Steinbehälter, die bis zu 20000 l Flüssigkeit fassen) keltern, d. h. durch Männer, die bis über die Kniee im Most stehen, treten. Dieses Treten muß, je nach der Qualität der Traube, ev. drei Tage und drei Nächte ununterbrochen fortgesetzt werden. In einen Lagar, welcher z. B. 10000 l Wein aufnehmen kann, schickt man am ersten Tage etwa 30 Männer zum Treten, die sich die Zeit mit Musik, Singen, Rauchen vertreiben. An den beiden folgenden Tagen kann die Arbeit mit weniger Leuten gethan werden. Durch dieses andauernde Treten der Trauben und des Mostes wird die Gärung so verstärkt, daß der Zucker-Gehalt der Traube fast ganz verschwindet. So unappetitlich dies erscheint, so bedeutungsvoll ist dieses Treten für den künftigen Wein. Nur so verhütet man das Zerquetschen der Kerne und die Vermischung ihrer herben Stoffe mit dem Moste. Soll er einen gewissen Grad von natürlicher Süßigkeit behalten, so wird die Gärung, nachdem sie den Zucker-Gehalt des Mostes bis auf z. B. 5 Proz. verarbeitet hat, durch Zusatz von Weinsprit unterbrochen. Hier im Innern erhält sodann der Wein schon einen Teil seines nötigen Alkohol-Zusatzes, arbeitet sich aus und gelangt in den ersten sechs Monaten seines Daseins in die Lager und Magazine von Villa Nova de Gaya, Oporto gegenüber auf der anderen Seite des Flusses. Als Regel gilt, daß der Portwein wenigstens zwei Jahre im Lande liegen und die nötige Pflege erhalten muß, bis er versandreif ist, sofern man ihn nicht behufs raschen Versandes zu billigerem Preis mit künstlichen Klärmitteln frühreif macht. In der Flasche setzt er eine feste Kruste an, verliert dagegen seine rote Farbe nicht ganz. Diese Kruste von Weinstein und ausgeschiedenem Farbstoff sowie ein möglichst durchgefärbter Pfropfen gelten als Kennzeichen eines echten »Old Port«. Die mit Spinnweben verschleierten, bestäubten Flaschen bieten unter heutigen Verhältnissen durchaus keine Gewähr für das Alter des Weines. Früher pflegte man den Portwein durch Beimengung von Holunder-Beeren noch dunkler zu färben. Der Anbau des Holunders und der Handel damit bilden einen gleichfalls wichtigen und merkwürdigen Betriebszweig des Douro-Thales. Als Mittel zur Erzielung des gewünschten Süßigkeits-Grades dient vielfach die Geropiga, d. i. mit Alkohol süß hehaltener roter Weinmost. — Die Haupt-Traubenarten der Weinberge sind: Verdelho, Mourisco, Bastardo und Alvarilhão. Die in Österreich vorkommende vortreffliche Portugieserrebe kommt in Portugal nach Erkundigungen nicht vor; die Souzão-Traube dient vorzugsweise zur Färbung. — Im Jahre 1677 wurden zuerst 11 hl Portwein nach England ausgeführt; von da ab nahm der Export stark zu. Die Ausfuhr von Portwein ist fast seit ihrem Ursprung in Händen von ausländischen, zumal englischen Kaufleuten gewesen; diese sind noch jetzt neben einigen deutschen Firmen die Hauptexporteure. Zu Pombals Zeiten

(Sebastião José de Carvalho e Mello, Graf von Oeyras und Marquis von Pombal, portug. Staatsmann, geb. 13. Mai 1699 zu Soure bei der Stadt Pombal, gest. 8. Mai 1782 zu Pombal) wurde eine portugiesische Gesellschaft (Real Companhia de Agricultura de Douro) gebildet, welcher ein dem Handel nachteiliges Monopol übertragen wurde, das aber schon 1833 von Dom Pedro aufgehoben wurde. Im Jahre 1866 unter Fontes wurden dem Handel mit Porto alle Fesseln genommen. So existiert jetzt, mit Ausnahme eines geringen Export-Zolles von etwa 15 Mk. pro Pipe (= 534,24 l), völliger Freihandel in portugiesischen Weinen. Eine Nachahmung von Portwein, die Güte des echten bei weitem nicht erreichend, ist der sogenannte Port d'Espagne (im Gegensatz zu dem echten Port-à-Port) oder Spanish Port von Tarragona. — Außer den Weinen, die im Douro-Thale wachsen, erzeugt das ganze Land noch sehr viel Wein, der je nach Güte zum hiesigen Verbrauch gelangt, aber auch viel, und fast ausschließlich nach Brasilien ausgeführt und als Tischwein getrunken wird. Auch dient dieser Wein zum Brennen, um dann mit den feinen Douro-Sorten verschnitten zu werden, da diese nun einmal ohne Zusatz von Sprit nicht fertig werden können. Man bereitet in Portugal einen Wein ohne Gärung, welcher den Namen Vinho Geropiga führt und in großem Ansehen steht. Man läßt den Saft von sorgfältig ausgelesenen süßen, roten oder weißen Trauben beim Eintreten der Gärung sogleich in ein Faß laufen, das zum vierten Teile mit ganz reinem Branntwein angefüllt ist. Die Gärung wird augenblicklich unterbrochen. Man läßt den Wein einige Zeit auf dem Fasse, bis er klar wird, und zieht ihn dann auf Flaschen ab. Letzteres geschieht jedoch seltener, da er mehr zum Aufmachen anderer Weine benutzt wird. Ein süßer, feiner Wein ist der sog. Lacrimae Christi. Man gewinnt denselben, indem man den Saft, welcher vor dem Keltern durch das eigene Gewicht der Trauben aus denselben herausfließt, auffängt und mit dem nötigen Sprit versetzt. Der Bucellas ist ein schwerer weißer Tischwein, im Geschmack dem Rheinwein ähnlich. Die Rebe, welche diesen Wein liefert, wurde zu Zeiten Marquez de Pombals vom Rhein eingeführt. Collares ist ein feiner roter Tischwein, der es mit den besten Bordeaux-Weinen aufnehmen kann. Diese beiden Weine werden in großen Mengen über Lissabon, in dessen Nähe sie wachsen, ausgeführt. — Das Haupt-Absatzgebiet für Portwein ist England, für Konsumwein Brasilien. Die Gesamt-Ausfuhr betrug im Jahre 1894 43821100 l im Werte von etwa 28000000 Mark. Davon gingen 23400000 l nach Brasilien und 14400000 l nach England. Die Ausfuhr betrug in den letzten 15 Jahren in Pipen (à 534,24 l): 1880 62011, 1881 55813, 1882 59327, 1883 65792, 1884 62022, 1885 64721, 1886 74820, 1887 71510, 1888 85310, 1889 85016, 1890 84652, 1891 89569, 1892 114659, 1893 93336, 1894 82062. — Die Hauptplätze des Weinhandels in Portugal sind Oporto, Lissabon und Figueira da Foz, ein Ort an der Küste südlich von Oporto, von wo aus roter Tischwein in großen Mengen nach Brasilien ausgeführt wird. Das Weinmaß ist Alquiere oder Pota (in Lissabon = 8,37 l) und die Almuda (= 2 Alquieren oder 16,74 l). Das gebräuchlichste Faßmaß ist die Pipa, Pipe oder Bota (= 534,24 l), zwei Pipas machen eine Tonnelada. (Die Pipe von Malaga ist 583 l, gewöhnlich nur zu 566 l gerechnet, in Katalonien 482 l, in Rio de Janeiro 500 l, in England 126 Gallons.) Übrigens führt fast jeder Weinstapelplatz ein besonderes Maß mit eigentümlicher Bezeichnung. — Die Mitteilungen über Portugals Weinbau gingen uns größtenteils von Herrn Konsul W. Katzenstein (Kaiserlich-Deutsches Konsulat) in Porto und teilweise von Herrn Konsul H. Dähnhardt (Kaiserlich-Deutsches Konsulat) in Lissabon zu.

Abassas.
Agueda (Aveiro). *r.*
Alandroal, Landroal.
Alcobaça (Leiria). *r. w.*
Alemquer (Lissabon).
Alemtejo. *w.*
Algarve.
Alijó (Villa Real).
Aliso. *r.*
Almada (Lissabon). *r*
Almeida (Guarda). *r.*
Almeirim (Santarem). *r.*
Alvações do Corgo.
Amarante (Porto). *r. w.*
Amares (Braga). *r.*
Anadia (Aveiro). *r.*
Vinho Anglico.
Arcos de Valle de Vez (Vianna do Castello). *r.*
Arinto. *w.*
Armamar (Vizeu). *r. w.*
Arruda (Lissabon). *r.*
Azambuja (Lissabon).
Baião (Porto). *r.*
Barcellos (Braga). *r.*
Barra-a-Barra. *w. r.*
Barrocas-Piedade. *w.*
Barrosas (Porto).
Beira. *r.*
Beja. *r.*
Benavente (Santarem). *r.*
Tinto do Bocca de Mina Mimosa.
Borba (Evora). *r.*
Braga. *r.*
Braganza. *r.*
Bucellas (Lissabon). *w.*
Cabeceiras de Basto (Braga). *r.*
Cadafaes (Lissabon). *w. r.*
Caminha (Vianna do Castello).
Tierra del Campo.
Cantahede. *r.*
Carcavellos (Lissabon). *s. w.*
Carrazeda d'Anciães (Braganza). *r.*
Carregal (Vizeu). *r.*
Cartaxo (Santarem). *r.*
Castello Branco. *r.*
Castello de Paiva (Aveiro). *r.*
Tinto de Cazaes vinho Touriga.
Cellaros. *w.*
Celleiroz (Villa Real). *w.*
Celorico de Basto (Braga). *r.*
Celorico da Beira (Guarda). *w. r.*
Chamusca (Santarem). *r.*
Chaves (Villa Real). *r.*
Cintra.
Coimbra.
Collares. *r. w.*
Condeixa (Coimbra). *r.*
Convelinhas de Goivaës.
Bastardinho da Covas.
Crato (Portalegre). *r.*
Cuba (Beja). *r.*
Tinto do Ducque.
Elvas (Portalegre). *r.*
Estreito (Castello Branco).
Evora. *r.*
Fafe (Braga). *r.*
Fago de Pereira (Coimbra).
Faro. *r. w.*
Felgueiras (Porto). *r.*
Ferreira. *r.*
Ferro (Castello Branco).
Figueira (Beja). *r.*
Figueira da Foz (Coimbra). *r.*
Fozeta (Algarve). *r.*
Francos (Leiria). *r.*
Freixo de Espada á Cinta (Braga).
Galafura (Villa Real).
Vinho Geropiga.
Goes (Coimbra). *r.*
Gondomar (Porto). *r.*
Guiães (Villa Real).
Guimarães (Braga). *r.*
Tinto do Val Hermida.
Idanha a Nova (Castello Branco).
Jolfo.
Lacrimae Christi. *s.*

Lagoa (Faro).
Lamalonga (Traz os Montes). *w.*
Lamego (Vizeu). *r.*
Lavradio (Lissabon). *r.*
Leiria. *w. r.*
Lisbon. *w.*
Loures (Lissabon). *r.*
Lourinha (Lissabon).
Louzada (Porto). *r.*
Macedo (Braganza). *r.*
Mafra (Lissabon). *r.*
Mangualde (Vizeu). *r.*
Marco de Canavezes (Porto).
Mealhada (Aveiro). *r.*
Melgaço (Vianna do Castello). *r.*
Miranda do Corvo (Coimbra). *r.*
Mirandella (Braganza). *r.*
Mogadouro (Braganza). *r.*
Moncãon (Entre Douro e Minho). *r.*
Moncorvo. *w.*
Mondim de Basto. *r.*
Mondim da Beira (Vizeu). *r.*
Monforte (Portalegre). *r.*
Murça (Villa Real). *r.*
Nellas (Vizeu). *r.*
Niza (Portalegre). *r.*
Oeiras (Lissabon). *r.*
Olhão (Faro). *r.*
Oliveira do Bairro (Aveiro). *r.*
Oliveira de Frades (Vizeu). *r.*
Oliveira do Hospital (Coimbra). *r.*
Penacova (Coimbra). *w.*
Penafiel (Porto). *r.*
Penalva do Castello (Vizeu). *r.*
Penamacor (Castello Branco). *r.*
Peso (Castello Branco). *r.*
Pinhel (Guarda). *r.*
Ponte do Lima (Vianna do Castello). *r.*
Portalegre. *r.*
Portimão (Faro). *r.*
Povoa de Lanhoso (Braga). *r.*
Ferral bianco do Provezende (Villa Real).
Rego (Braga). *r.*
Reguengos (Evora). *r.*
Rezende (Vizeu). *r.*
Ribeira de Pena (Villa Real). *r.*
Rio-Maior (Santarem). *r.*
Sabrosa (Villa Real). *r.*
Sta. Martha de peña Guiao (Villa Real).
S. Pedro do Sul (Vizeu). *r.*
St.-Ubes. *w.*
Santarem. *r.*
Sarcedas (Castello Branco).
Moscatel de Setubal (Lissabon). *w.*
Sever do Vouga (Aveiro). *r.*
Sines (Lissabon). *r. w.*
Sobral (Vizeu). *r.*
Tagamana.
Tavira (Faro). *w.*
Tavora (Vizeu).
Teguinas.
Termo. *w.*
Thyrso Santo. *r. w.*
Tondella (Vizeu). *r.*
Toreador. *r.*
Torres-Vedras. *w. r.*
Valença (Vianna do Castello). *r.*
Vermelha (Lissabon).
Vianna do Castello. *r.*
Vidigueira (Beja). *r.*
Villa Flor (Braganza). *r.*
Villa-Nova da Cerveira (Vianna do Castello). *r.*
Villa-Nova de Famalicão (Braga). *r.*
Villa Real. *r.*
Villarinho das Freiras.
Villa Verde. *r.*
Vimioso (Braganza). *r.*
Vizeu. *r.*
Vouzella (Vizeu). *r.*

XIV. Roumanie. Rumänien. Roumania.

Rumänien oder Romänien, Königreich an der unteren Donau, grenzt im N. und W. an Österreich-Ungarn, im S. an Bulgarien, im O. an das Schwarze Meer und an Rußland. Das Land hat auf 131000 qkm 6218000 Einwohner und zerfällt in drei Teile, die Dobrudscha mit dem Donau-Delta (15600 qkm und 180000 Einw.), die Moldau (38100 qkm und 2130000 Einw.), die Walachei (77300 qkm und 3900000 Einw.). Während die Dobrudscha (rumänisch Dobrogea) ein selbständiges Gebirgsland darstellt, bilden die Moldau und die Walachei das Vorland der Karpaten, und zwar die Moldau das östliche Vorland der Siebenbürgischen Karpaten, die Walachei das südliche Vorland der Transylvanischen Alpen. Das gesamte Königreich wird auf diese Weise im W. von einem Hochgebirge begrenzt, an dasselbe schließt sich eine Mittelgebirgs-Zone an, welche vornehmlich aus Schiefern der Kreide- und Eocän-Formation aufgebaut ist; dann folgt auf der ganzen Länge ein schmäleres oder breiteres Band eines Hügellandes aus jungtertiären Schichten; daran schließt sich erst das eigentliche Flachland an. Rumänien ist administrativ in 32 Distrikte und 227 Bezirke geteilt, mit 3013 Gemeinden, darunter 72 städtischen. Dem Distrikt steht ein Präfekt, dem Bezirk ein Unterpräfekt vor. — Trotzdem Rumänien, da im Norden durch ein hohes Gebirge geschützt und gegen Süden offen, sich vorzüglich zum Weinbau eignen würde, steht dieser doch noch auf einer verhältnismäßig niedrigen Stufe. Herr Kaiserl.-Deutscher Vice-Konsul G. Burkhardt in Craiova schreibt über den Weinbau der »Kleinen Walachei«: Von den 32 Kreisen, in welche Rumänien eingeteilt ist, bilden fünf, nämlich Mehedintzi, Gorgiu, Doljiu, Vâlcea und Romanatzi, in der Landes-Sprache insgesamt mit »Oltenia«, von den Deutschen gewöhnlich als »die kleine Walachei« bezeichnet, den Amtsbezirk der Kaiserlich-Deutschen Konsular-Agentur. Wenn nach aus dem Jahre 1892 stammenden amtlichen Nachrichten die Gesamt-Fläche der mit Reben bepflanzten Gegenden Rumäniens 181565 ha beträgt, so entfallen davon 57324 ha auf die vorher genannten fünf Kreise, deren Hauptstädte (Sitz der Präfekten) Turnu-Severin, Targu-Jiuliu, Craiova, Râmnik am Olt und Caracal sind. Die besten weißen Weine geben im Amtsbezirk die bei Dragaschani im Kreise Valcea, westlich bis Otetelisch, südlich bis Arcesci — letzterer Ort im Kreise Romanatzi — gelegenen Weingärten. Weiße und rötlich schillernde Weine, von minderer Güte, werden aus den sich nach Süden anschließenden Gegenden bei Stirbein, Calui und Mischi bezogen, von wo aus sich die, weit überwiegend einen leichten roten Wein liefernden, berebten Flächen bei Cârcea und Simnicu bis in die nächste Umgebung von Craiova erstrecken und ihre Fortsetzung sodann, abermals südlich, in den Weingärten der Dörfer Jitianu, Podari, Segarcea, Drănicu, Zuguresci und Barsa, sämtlich im Kreise Doljiu, finden. Als in demselben Kreise gelegen ist noch Plenitza zu nennen. Schwerere, dunkelrote, fast schwarze Weine stammen aus den im Kreise Mehedintzi gelegenen Anpflanzungen bei Rogova, Orevitza und Drincea, sie sind im Inlande beliebt und erzielen daher auch bessere, zur Zeit an Ort und Stelle mit 7 bis 9 Franken für eine Wadra zu berechnende Preise, während die weißen

Dragaschaner Weine jetzt mit etwa 6 Franken und die hiesigen roten Weine mit 3 bis $4^1/_2$ Franken für eine Wadra bezahlt werden. Durch hintereinander folgende schlechte Weinjahre haben sich die früher um 1 bis $1^1/_2$ Franken pro Wadra niedriger gewesenen Preise etwas gehoben, während im Jahre 1888, wie aus dem für jenes Jahr erstattetem Berichte der hiesigen Handelskammer hervorgeht, der Preis für ein Dekaliter sogar auf 50 Centimen bis 1 Franken gesunken war. Dieser Bericht der Handelskammer von Craiova lautet in kurzem Auszuge übersetzt: »Während der Ertrag der Weingärten bisher ein unerfreulicher für sämtliche Weingärtner Olteniens war, hat das gegenwärtige Jahr die auf eine gute Weinlese gesetzten Hoffnungen übertroffen, jedoch nur insoweit als dies das Erzeugnis, nicht aber insofern es die angebotenen Preise betrifft. Der Durchschnitts-Ertrag stellte sich für einen Hektar auf 450 Dekaliter, ein Ertrag, der schon seit langer Zeit nicht mehr erreicht worden ist. Die Weinausfuhr aus diesem Bezirke war bis jetzt eine sehr geringe und belief sich in dem verflossenen Jahre kaum auf einige hundert Dekaliter, weshalb es die Handelskammer bedauern muß, daß die ausländischen Weine, obgleich sie den unseren in der Güte nachstehen, noch immer in bedeutender Menge eingeführt werden, sodaß wir der Ansicht sind, daß dies durch hohe Besteuerung der fremden Weine verhindert werden müßte. Die in dem verflossenen Jahre für inländische Weine erreichten Preise waren so niedrig, daß nicht einmal die Erzeugungs-Kosten gedeckt wurden, und ist der bisher in Oltenien nicht vorgekommene Fall eingetreten, daß 1 Dekaliter mit 50 cents. bis 1 fr. verkauft wurde. Der Absatz erfolgte im Innern des Landes für den eigenen Gebrauch und wenn hier und da eine kleine Ausfuhr stattfand, so konnte dies für uns nur als ein Zufall betrachtet werden.« Soweit der Bericht der Craiovaer Handelskammer. Derselbe Bericht bestätigt die Thatsache, daß nur sehr wenig von den in dem diesseitigen Amtsbezirk erzeugten Weinen nach dem Auslande geht; die Schuld soll daran liegen, daß dieselben zu leicht und zu wenig haltbar seien. Indessen dürfte die geringe Ausfuhr auch durch die ungenügende Sorgfalt bei der Lese und durch die mangelhafte Pflege der Weine hervorgerufen sein. Fünf bis zehn Jahre lagernde inländische Weine sind, mit Ausnahme der dunklen Weine des Kreises Mehedintzi, eine Seltenheit; denn für gewöhnlich werden sie nur ein bis zwei Jahre eingelagert. In letzterer Zeit hat sich jedoch die Ausfuhr der Dragaschaner Weine durch die Bemühungen einsichtsvoller Besitzer größerer Weingärten, von denen insbesondere ein Herr Simulescu namhaft zu machen ist, etwas gesteigert, und kann der von dem Genannten gemachte Versuch der Anpflanzung von aus Bordeaux bezogenen Reben als gelungen bezeichnet werden. Der Wert des für den Anbau von Wein bestimmten Bodens übersteigt nur in den Gegenden von Dragaschani, Rogova, Orevitza und Drincea denjenigen der zum Getreide-Anbau verwendeten Felder und werden dort 1500 bis 2000 Franken für einen Hektar erzielt, wohingegen in den anderen Ortschaften oft genug ein Hektar mit 300 bis 600 Franken, in der Nähe von Craiova mit 600 bis 900 Franken verkäuflich ist und es vorkommt, daß die Reben-Anpflanzungen zu gunsten des Anbaues von Getreide aufgegeben werden. Ein Übelstand ist es, daß der Besitz eines großen Teiles der Weingärten auf Erbpacht beruht und der Besitzer entweder ein zehntel des Ertrages in natura oder, was häufiger der Fall ist, 40 Franken jährlich pro Hektar an den Grundeigentümer zu entrichten hat, sodaß sich in schlechten Jahren die aufgewendete Mühe nicht lohnt. In mittelguten Jahren kann auf einen Ertrag von 180 bis 200 Wadra (à 1,28 Dekaliter) für einen Hektar gerechnet werden. Die durch das Auftreten der Reblaus entstehenden Verluste sind ziemlich bedeutend und obschon die Regierung bemüht ist, der Weiterverbreitung dieses Schädlinges entgegen zu wirken, so sieht sie sich doch daran teils durch den Unverstand der betreffenden Besitzer, teils dadurch gehindert, daß die für die auszurottenden Reben zu gewährende Entschädigung als zu niedrig herechnet angesehen wird. Das Kaiserlich-Deutsche Konsulat in Jassy gibt uns über die Weine seines Konsular-Kreises folgende Auskunft: Im Bezirk Jassy (um Jassy herum) sind zu nennen: Socola, Buciumĭ, Vișan, Repedea, Vomorna, Vladiceny, Osoiu, Gorunĭ, Copon, Miroslawa, Manta Roșié, Nebuna, Uricanĭ. Bei Tirgulfrumos ist der dunkelgrüngelbe Cotnar, der vorzüglichste Wein der Donau-Fürstentümer, zu nennen, ferner Ceplinitza, Badenĭ, Harlau, Boicenĭ. Im Bezirk Hușy (Falciu): Podgoriile Husilor, sehr ausgedehnte Weinberge, welche meistens Weißweine von geringem Alkohol-Gehalt hervorbringen. Im Bezirk Vaslui: Podgoriile Vasluiulnĭ; zwischen den Bezirken Berlad und Teciucĭ bei Berhecni: Nicoreștĭ. Durch das Kaiserlich-Deutsche Konsulat in Bukarest erhielten wir folgenden Allgemein-Bericht über Rumäniens Weine: Im Distrikt Mehedințĭ (Turnu-Severin) wird sehr guter Rotwein gebaut, namentlich in Golu Drinceĭ; die Gegend ist jedoch so stark phylloxeriert, daß nur noch wenig Wein im Handel ist. In der Umgegend von Craiova wird guter Weißwein erzeugt, auch die Umgegend von Slatina, namentlich Teslui erzeugt solchen. Dragașanĭ besitzt die größten Weinberge der »Kleinen Walachei« und erzeugt guten und starken Weißwein, aber wenig Rotwein. Bei Pitesțĭ und Golesțĭ wird leichter Weißwein gebaut. Guter, aber leichter und nicht haltbarer Weißwein, sogenannter »Balta-Wein« wird in Copâcenĭ bei Comana, sowie in Prundu und Greacă südlich von Bukarest, bez. an der Donau erzeugt. Dealu mare (Distrikt Prahova) ist von der Reblaus arg mitgenommen. Hier wird ein dem Rheinwein ähnlicher guter Weißwein, der beste rumänische Tischwein gewonnen. Sărata bei Buzeu erzeugt guten Rotwein, ist aber von der Reblaus verwüstet. Rĭmnic-Sărat bringt leichten Weißwein hervor, während der Rotwein etwas besser ist. Ferner teilt das rumänische Ackerbau-Ministerium noch mit, daß die hauptsächlichsten Gewächse des Landes sind: a) für rote Weine: Golu-Drâncei und Orevitza in den Departements Doljiŭ und Mehedintzi, Nicoresti im Dept. Tecuciŭ und Uricanĭ im Dept. Jassy. b) für weiße Tafelweine: Dragaschani in Valcea, Dealul-mare in Prahova und in Buzĕn. Der Distrikt von Buzĕn ist gegenwärtig leider fast ganz zerstört von der Phylloxera. — Die Gewächse von Odobesti, Dept. Putna sind ebenfalls erstklassige rote und weiße Tafelweine. Im Dept. Putna gibt es ferner noch das Gewächs von Panciŭ, welches weiße Weine liefert. Für weiße Dessert-Weine ist das Gewächs von Cotnari im Dept. Jassy zu empfehlen. Das deutsche Konsulat in Braila schreibt: Rumänien produziert ansehnliche Quantitäten recht guten, wenn auch nicht bukettreichen Weines, der nur noch besserer Kultur und Keller-Behandlung bedarf. Die besten Weine liefern Cotnar (ob. Moldau), Odobescĭ bei Foçșanĭ, Ploescĭ und Dragașanĭ.

☞ Nebenstehende Tabelle gibt über die Weingarten-Fläche Rumäniens genaue Auskunft.

Weingarten-Fläche in Rumänien 1893.

Laufende No.	Namen der Kreise.	Von der Reblaus befallene			Von der Reblaus nicht befallene			Insgesamt:			Namen der Kreisstädte.
		Zahl der Gemeinden.	Oberfläche. Hektar.	Oberfläche. □ Met.	Zahl der Gemeinden.	Oberfläche. Hektar.	Oberfläche. □ Met.	Zahl der Gemeinden.	Oberfläche. Hektar.	Oberfläche. □ Met.	
1	Argeșiu . . .	—	—	—	58	986	7500	58	986	7500	Pitesci.
2	Bacău	—	—	—	77	5042	5000	77	5042	5000	Bacău.
3	Botosanĭ . . .	9	156	6982	31	671	5518	40	830	5660	Botoşanĭ.
4	Brăila	1	25	5000	18	688	—	19	713	5000	Braila.
5	Buzeu	24	11279	5000	44	3113	2500	68	14423	8779	Buzeu.
6	Constanța . .	—	—	—	39	2267	5000	39	2267	5000	Constanța.
7	Covurlui . . .	8	900	3548	30	4909	6452	38	5812	2500	Galatz.
8	Dâmbovița .	15	938	—	15	1499	5000	30	2456	1758	Tărgoviștea.
9	Doljiu	50	6736	5000	101	12172	7500	151	18914	8000	Craiova.
10	Dorohoiu . .	—	—	—	26	241	7500	26	241	7500	Dorohoiu.
11	Fălciu	—	—	—	72	5160	—	72	5160	—	Huşi.
12	Gorju	1	3	—	152	7271	5000	153	7274	5000	Târgu-Jiului.
13	Jalomita . . .	—	—	—	40	883	5000	40	883	5000	Calarași.
14	Jași	3	179	1627	39	4383	5873	42	4563	8000	Jași.
15	Ilfov	—	—	—	73	5082	2500	73	5082	2500	Bukarest.
16	Mehedinți . .	59	6411	1340	118	5914	3660	177	12375	5917	Turnu Severin.
17	Muscel	12	200	1471	7	1562	8529	19	1767	8300	Cămpulung.
18	Neamțu . . .	—	—	—	12	99	5000	12	99	5000	Neamțu.
19	Oltu	2	30	627	70	3420	1873	72	3450	2500	Slatina.
20	Prahova . . .	52	12265	7692	9	919	7500	61	13312	4842	Plojest.
21	Putna	2	57	1162	48	13368	3624	50	13425	4786	Forșani.
22	Râmnicu-S. .	11	533	6189	38	9758	1311	49	10292	2500	Râmnicu-S.
23	Roman	2	63	5200	45	798	9800	47	862	5000	Roman.
24	Romanați . .	9	208	7950	99	9341	2050	108	9553	6550	Caracal.
25	Suceava . . .	—	—	—	10	370	—	10	370	—	Fălticeni.
26	Tecuciu . . .	—	—	—	48	6921	2500	48	6921	2500	Tecuciu.
27	Teleorman . .	—	—	—	93	9234	5000	93	9234	5000	Turnu Măgurele.
28	Tŭtova	—	—	—	41	5483	7500	41	5483	7500	Berlad.
29	Tulcea	—	—	—	53	5679	7500	53	5679	7500	Tulcea.
30	Vâlcea	9	100	3844	118	9085	7500	127	9186	1344	Râmnicu (Rimnik a/O.)
31	Vasluĭ	—	—	—	57	3524	7500	57	3524	7500	Vasluĭ.
32	Vlașca	—	—	—	55	5372	2500	55	5372	2500	Giurgui (Giurgewo).
		269	40089	2632	1736	145228	8690	2005	185564	9236	

Mit amerikanischen Reben bepflanzt insgesamt: 246 ha 7914 qm.

Arcesci (Romanatzi).
Badenĭ (Tirgulfrumos).
Baltawein[1]. *w.*
Bărsa (Doljiu).
Berhecni.
Boicenĭ (Tirgulfrumos).
Botoşanĭ.
Buciumĭ (Jassy).
Calui (Romanatz).
Caracal (Romanatz).
Cârcea.
Ceplinitza (Tirgulfrumos).
Copâcenĭ (Baltawein).
Copon (Jassy).
Costescie.
Cotnar (Tirgulfrumos), dunkel-grüngelb.
Dealu mare (Prahova). *w.*
Dragaşanĭ, Dragaschan (Valcea). *w. r.*
Drânicu (Doljiu).
Drîncea (Mehedinţĭ). *r.*
Focsani, Fokschani.
Goleştĭ. *w.*
Gorunĭ (Jassy).
Greacă (Baltawein)
Greci.
Harlau (Tirgulfrumos).
Huşilor (Huşy). *w.*
Jitianu (Doljiu).
Manta Roşié (Jassy).
Miroslawa (Jassy).
Mischi.
Nebuna (Jassy). *r.*
Nicoreştĭ.
Odobesti (Putna).
Orevitza (Mehedinţĭ). *r.*
Osoiu (Jassy).
Otetelisch (Valcea).
Piatra (Nemtu). *r.*
Piteştĭ (Argisa). *w.*
Plenitza (Doljiu).
Podari (Doljiu).
Prundu (Baltawein).
Repedea (Jassy).
Rîmnic-Sărat. *r. w.*
Rogova (Mehedinţĭ). *r.*
Sagarcea (Doljiu).
Sărata (Buzeu). *r.*
Sekujeni.
Simnicu.
Slatina (Oltu).
Socola (Jassy).
Stirbein.
Teciucĭ, Tekusch. *w. r.*
Teleorman.
Teslui.
Uricanĭ (Jassy).
Vasluiulnĭ (Vaslui).
Vişan (Jassy).
Vladiceny (Jassy).
Vomorna (Jassy).
Zuguresci (Doljiu).

XV. Russie. Russland. Russia.

(Europäischer Teil.)

Rußland, russisch **Rossija**, oder **Russisches Reich**, **Rossijskaja Imperija**, auch **Rossijskoje Gossudarstwo**, umfaßt die größere östliche Hälfte Europas, Nordasien und den Nordwesten Central-Asiens mit zusammen 22430000 qkm, d. i. ein Zweiundzwanzigstel der gesamten Erdoberfläche, ein Sechstel des gesamten Festlandes und mehr als das Doppelte des Erdteils Europa. Von dem Flächenraum entfallen administrativ auf Europa 5900152, auf Asien 16529852 qkm, geographisch (der Kaukasus als Grenze zwischen Europa und Asien genommen) auf Europa 5515067, auf Asien 16914947 qkm, oder (der Ural und die Manytschlinie als Grenze genommen) auf Europa 5248790, auf Asien 17181214 qkm. Rußland grenzt im N. an das Nördliche Eismeer, im O. an den Großen Ozean, im S. an Teile des letzteren, dann an Korea, China, die Bucharei, Afghanistan, Persien, Türkisch-Armenien, das Schwarze Meer und Rumänien, im W. an Rumänien, Bukowina und Galizien, Preußen, die Ostsee, Schweden und Norwegen. Die Einwohnerzahl Rußlands beträgt (1894) 126349674. — Was nun die Landwirtschaft betrifft, so gibt es genauere Angaben nur für das Europäische Rußland. Der Grundbesitz beträgt hier 418816935 Dessjätinen (= $1_{,0925}$ ha), wovon 406896927 auf das eigentliche Rußland, 11087201 auf Polen, 832807 auf Finland kommen. Im eigentlichen Rußland (außer dem Donischen Gebiet, wo alles Land dem donischen Kosaken Wojßko gehört) sind $112_{,568}$ Mill. Dessjätinen Ackerland. — Wein wächst in Rußland bis zum 48.° nördl. Breite, nach **Beketof** soll sich der Weinbau bis zum 54.° nördl. Br. erstrecken; dies ist aber unrichtig. Es wachsen zwar noch Weintrauben bei Saratow unterm 52.°, allein die eigentliche Weinkultur überschreitet den 48.° nicht. Infolge der großen Nachfrage für die russischen Weinsorten, welche sich namentlich seitens französischer Importeure kundgibt, hat das russische Domänen-Ministerium eine eigene **Statistik des russischen Weinbaues** anfertigen lassen. Demzufolge sind in Rußland etwa 170000 Dessjätinen mit Reben bepflanzt, welche eine jährliche Ernte von ungefähr 20 Mill. Eimer ergeben. Hiervon entfallen auf den Kaukasus über 100000 Dessjätinen mit 11 Mill. Eimern Wein. Die Gouvernements Bessarabien, Cherson und Podolien erzeugen 6 Mill. Eimer, die Krim 1 Mill. Eimer und die südasiatischen Teile Rußlands 500000 Eimer Wein. Über den russischen Weinhandel verbreitet das offizielle Organ des russischen Finanz-Ministeriums ein nicht gerade günstiges Licht. Dieses Blatt veröffentlicht soeben die Resultate einer amtlichen chemischen Untersuchung der **in Moskau unter dem Namen von echtem Naturwein** verkauften Flüssigkeit. Auf Anordnung der Accisen-Verwaltung waren an das chemische Laboratorium des technischen Comités in Moskau 116 Proben von angeblich echtem und unverfälschtem Traubenwein zur chemischen Analyse eingeliefert worden. Bei der Untersuchung zeigte es sich, daß von allen 116 Proben nur neun wirklich aus Trauben hergestellt waren; aber auch diese Proben waren schlecht gegohren und mit Spiritus versetzt. Alle übrigen »Weinsorten« waren aber nichts als ein Mixtum compositum aus Spiritus, Zucker, Weinstein-Säure, Tannin, Glycerin, Farbstoff usw., denen nur mitunter des Bouquets halber eine homöopathische Dosis ausländischer Weine beigefügt war.

a) Petite-Russie. Kleinrussland. Russia Minor.

Kleinrußland, russisch **Malorossija**, auch wohl **Ukraine** im weiteren Sinne genannt, im Gegensatz zu Großrußland, ein von letzterem, den ehemals polnischen Provinzen und Neurußland umgebener Landstrich im südwestlichen Teile des europäischen Rußland, umfaßt die Gouvernements **Kiew, Charkow, Tschernigow, Poltawa** mit zusammen 207793,3 qkm und 10332773 Einwohnern. —

[1]) **Balta-Weine** nennt man die leichten und nicht haltbaren Weißweine, welche in dem »Balta« genannten, sumpfigen, von vielfach sich verzweigenden Flußarmen durchzogenen Inselland der unteren Donau in Rumänien, von Silistria abwärts bis Braila zwischen der Walachei und der Dobrudscha gebaut werden. (»Balta« ist auch ein Kreis im SO. des russ. Gouvernements Podolien.)

Das Gouvernement Kiew hat auf 50999,5 qkm 3110319 Einw. Der Norden ist als Fortsetzung der Minsker Sümpfe eine morastige und waldige Niederung, der Westen und Osten hügelig, die Mitte eine erhöhte und ebene Steppe. Der Boden, meist Schwarzerde, ist äußerst fruchtbar und wohl angebaut. Der Weinbau wurde hier früher in größerem Umfange betrieben als gegenwärtig. Bei Kiew gibt es einige Weinberge, welche einen mittleren Wein liefern. Berühmt sind die Kiewschen ausgefrorenen Weine, Wymorasky genannt. — Charkow oder die slobodsche Ukraine hat auf 54495,2 qkm (1890) 2390433 Einwohner. Das Land bildet eine weite Fläche mit einer hohen Lage und wenig Waldung. Berge sind, außer den Kreidebergen an den Ufern der Flüsse, selten; doch führen die Wege oft steile Anhöhen hinauf und hinab, weil die Oberfläche von vielen Schluchten, die man hier Büjerak, auch Awrag und Balka nennt, durchschnitten ist. Der teils lehmige, teils sandige Boden ist im ganzen von großer Fruchtbarkeit. Weinbau ist nur in den Kreisen Isjum (bei der Stadt Isjum) und Smijew (in Tschugujem) nennenswert. Auf Kirschen und Schlehdorn-Beeren gießt man Branntwein und erhält so die angenehmen Kirsch- und Schlehdorn-Weine, Wischnjowka und Ternowka genannt. — Tschernigow hat auf 52402,3 qkm 2383619 Einwohner; es umfaßt die alten Fürstentümer Tschernigow (bei den Polen »Czerniechow«) und Sewerien. Wie die übrige Ukraine, besteht auch diese Provinz aus einer wellenförmigen Oberfläche, mit einem außerordentlich fruchtbaren, schwarzen Erdboden. Berge sind selten, aber Hügel begleiten die Flüsse und unterbrechen die Einförmigkeit der mit reichen Getreide-Feldern und üppigen Wiesen geschmückten Ebenen. Der Weinbau ist hier nicht nennenswert. Von Kirschen bereitet man durch Aufguß von Branntwein den angenehmen Kirschwein oder Wischnjowka. — Poltawa hat auf 49896,3 qkm 2894095 Einwohner. Es umfaßt einen großen Teil des alten Großfürstentums Kiew und des Fürstentums Perejaslaw, gehörte zu der altrussischen Ukraine und bildete bis 1797 die Statthalterschaft Jekaterinoslaw. Die Oberfläche dieses von der Natur mit ausgezeichneter Fruchtbarkeit gesegneten Gouvernements bildet eine große Ebene, nur von erhabenen Flußufern unterbrochen. Der Boden besteht aus fetter Schwarzerde und Lehm mit Sand vermischt. Der Weinbau war hier früher viel bedeutender als jetzt.

Isjum.	Smijew.	

b) L'Ouest de la Russie. Westrussland. Western Russia.

Westrußland ist der Gesamt-Name für die russischen Gouvernements Grodno, Kowno, Minsk, Mohilew, Podolien, Wolhynien, Wilna und Witebsk, welche ehemals zu Polen gehörten. Witebsk, Mohilew und der nordöstliche Teil von Minsk faßt man auch unter dem Namen Weißrußland zusammen. Sämtliche westrussische Gouvernements, mit Ausnahme von Podolien und Wolhynien, bezeichnet man auch mit dem Namen Litauen. — Für den Weinbau kommen von allen westrussischen Gouvernements nur Wolhynien (Volhynien) und Podolien in Betracht. Ersteres hat auf 71853 qkm 2303602 Einw., es besitzt wohl einigen Weinbau, doch ist derselbe kaum nennenswert. Von größerer Bedeutung für den Weinbau ist Podolien, russisch Podolskaja gubernija. Es umfaßt 42018,5 qkm mit 2516618 Einwohnern. Die Berg- und Hügel-Reihen, die den größten Teil Podoliens durchziehen und viele Thäler bilden, machen Podolien, ungeachtet seiner im ganzen ebenen Beschaffenheit, zu einer der reizendsten und malerischsten Landschaften Rußlands. Zugleich ist Podolien eines der fruchtbarsten und gesegnetsten Länder; denn der Boden besteht aus einer sehr fetten schwarzen Dammerde, mit einiger lehmigen oder sandigen Beimischung versetzt und in dem gehörigen Verhältnisse bewässert. Erst im südlichen Teile Podoliens wird Sand häufiger angetroffen, und nur in wenigen Strichen tritt ein lehmig-sandiger Steppen-Boden ein, mit einer weniger reichen Vegetation. Zu den fruchtbarsten Gegenden Podoliens insbesondere gehört der ganze Landstrich, der vom Bog, wo er den Boschek aufnimmt, bis Winnitza und von da bis Tultschin und Balta hinab, und so zum Dnjestr hin sich erstreckt, wo er von Mohilew bis Konnenetz reicht. Überall sieht man in diesem Landstriche fruchtbare Ebenen und noch fruchtbarere, mit Reben bestandene Thäler, die den rauhen Winden weniger ausgesetzt sind. Am hervorragendsten ist der Weinbau im Kreise Mohilew, und zwar bei der Stadt Mohilew links am Dnjestr, polnisch Mohylów.

Jampol (Podolien).	Mohilew (Podolien).	

c) Bessarabie. Bessarabien. Bessarabia.

Bessarabien, Gouvernement im südwestlichsten Teile des europäischen Rußlands, zwischen dem Schwarzen Meere, dem Dnjestr, dem Pruth und der Kilia-Mündung, hat auf 45632 qkm 1612175 Einw. und zerfällt in die acht Kreise Kischinew, Akkerman, Bender, Orgjejew, Soroki, Chotin, Bjelzy, Ismail. Über Bessarabische Weine erhalten wir von dem Vorsteher der »Bessarabischen Wein- und Weinbau-Gesellschaft« durch das Kaiserlich-Deutsche Vice-Konsulat in Kischinew folgende Nachrichten, die wir in deutscher Übersetzung hier wiedergeben: Unter »bessarabischen Weinen« versteht man alle Weine, die in dem mittleren und südlichen Teile des Gouvernements Bessarabien gewonnen werden. Sie umfassen die Kreise Akkerman, Bender, Kischinew, Orgeef und teilweise den Soroker und Belzer Kreis. Mit Reben sind in Bessarabien ungefähr 60000 ha bepflanzt, welche bei einer mittleren Ernte bis zu 2 Mill. hl Wein liefern. Der Ertrag kann auf 18 bis 20 Mill. Mark veranschlagt werden. Die besten Weine liefern die südlichen Teile des Gouvernements, die Kreise Akkerman und Bender. Die Hauptmasse der Weingärten befindet sich in den Händen der Bauern, welche dieselben schlecht bearbeiten und das einzige Ziel haben, ein möglichst großes Quantum billigen Weines zu erhalten, von welchem der mittlere Preis 7 bis 8 Mark für das Hektoliter ist. Dieser Wein hat wenig Alkohol- (5 bis 8% im Durchschnitt) und großen Säure-Gehalt. Der Wein der größeren Weinanbauer, welche nicht Bauern sind, ist von besserer Beschaffenheit und weist einen Alkohol-Gehalt von 8 bis 11% und Säure-Gehalt von 7—9 pro mille auf. Dieser Wein steht daher auch höher im Preise; man zahlt 10 bis 20 Mark für das Hektoliter jungen nicht gelagerten Wein. Die Anpflanzungen bestehen meist aus örtlichen, bessarabischen Reben: Mustos, Klavaja, Passarjatka, Sgigard für Weißweine, Poma nigra, rara und batuta schwarze Sorten. Eine im Verhältnis nicht große Anzahl der besten Weingärten ist mit folgenden Sorten bepflanzt: Cabernet, Pinot, Negrara, Traminer, Chasselas, Semillon, auch einige andere bekannte europäische Sorten sind noch vertreten. Der aus diesen Trauben erzeugte Wein wird hochgeschätzt und, wenn jung, mit 30 bis 40 Mark pro hl, in Flaschen

mit 1 bis $1^1/_2$ Mk. pro Flasche bezahlt. Die besten bekannten Weine sind: Im Akkermaner Kreise: Schabaer, Purkarer; im Benderer Kreise Kauschaner (Produzent: Glotow), Leontiewer (Ponce), Speiskier (Leonhard). In anderen bessarabischen Kreisen sind hervorragende Weinerzeuger: G. Feodosiu im Städtchen Teleneschti, A. Deroschinski im Städtchen Kalarasch, E. Donika im Dorfe Boroschez, O. Leonard im Dorfe Bogischeni, P. Kasimir im Dorfe Mileschti, A. Goilow im Dorfe Pauleschti, E. Tomulez im Dorfe Hortoloschen, P. Demitriew in Bender und Kischinew, Gonata in Sberoa, G. Kristi in Teleschow.

Akkermanski.
Bjelzy.
Bogischeni.
Boroschez.
Hortoloschen.
Kalarasch.
Kauschan (Bender).
Kischinew. *w.*
Leontiew (Bender).
Mileschti.
Mohilew, Mogilew.
Palinkowoje wino (Rotwein auf Wermut gegossen).
Pauleschti.
Purkar (Akkerman).
Sberoa.
Schaba (Akkerman).
Speiski (Bender).
Teleneschti.
Teleschow.

d) Nouvelle-Russie. Neurussland. New Russia.

Neurußland, russisch Noworossijskij kraj, die Gesamt-Bezeichnung für die drei Gouvernements im Süden Rußlands: Jekaterinoslaw, Cherson und Taurien mit den Stadtgouvernements Kertsch-Jenikale und Odessa, die früher mit Bessarabien unter der Verwaltung eines General-Gouverneurs von Neurußland und Bessarabien standen. Der Name »Neurußland« kam 1764 in Gebrauch, als aus Neuserbien, Slawjano-Serbien und der alten Ukrainischen Linie das neurussische Gouvernement gebildet wurde. — Das Gouvernement Jekaterinoslaw hat auf 63395,3 qkm 1487624 Einw. Das Land ist eine ausgedehnte Ebene, besonders der auf der Ostseite des Dnjepr gelegene größere Teil, welcher aus Steppen besteht, die von Erdschluchten durchschnitten sind, in welchen an kleinen Bächen gewöhnlich große Dörfer angelegt sind. Der kleinere Teil auf der Westseite des Dnjepr wird von Hügel- und Bergketten durchzogen, welche vorzüglich beide Ufer des Stromes begleiten. Das Klima ist bei der südlichen Lage dieses Gouvernements, das mit dem südlichen Teile des donischen Kosaken-Landes unter gleichem Breiten-Grade liegt, mild und warm und ist dem Anbau der Rebe günstig. Der Boden ist Schwarzerde, nur stellenweise sandig, aber überall fruchtbar. — Das Gouvernement Cherson hat auf 71283,7 qkm (1890) 2029213 Einw. Der Weinbau ist hier von größerer Bedeutung als in Jekaterinoslaw. Das Land ist eine einförmige Steppe, eine ausgedehnte Fläche, von mehreren Flüssen, vielen Schluchten und Niederungen durchschnitten, und hat längs der Küste einen dürren, mageren Boden, der aber umso fruchtbarer wird, je weiter man von dem Meere in das Innere eindringt. Der Wein, welchen man gewinnt, ist von derselben Güte als der moldauische, von besonderer Qualität ist der auf dem Gute des Grafen Severin Potocki gebaute. Dieser Graf hat in dem ihm gehörigen Dorfe Severinowka Pflanzschulen von verschiedenen Arten angelegt; er hat die Rebe an Stellen gepflanzt, die noch nie eine Pflugschar erfahren hatten, wo im Winter das Thermometer zuweilen auf 22 Grad fällt. Dem Grafen Potocki verdankt das Gouvernement auch die Pappeln und Obstbäume, welche jetzt Städte und Dörfer zieren. — Taurien, russisch Tavričeskaja gubernija, im Altertum taurischer, auch cimmerischer Chersonnes, besteht aus der Halbinsel Krim oder Taurien im engeren Sinne, und aus dem Stück Festland nördlich davon, das von den Gouvernements Cherson und Jekaterinoslaw begrenzt sowie vom Schwarzen Meer, dem Siwasch und dem Asowschen Meer bespült wird. Es hat auf 634446,9 qkm 1235073 Einw. Was die natürliche Beschaffenheit des taurischen Gouvernements betrifft, so zeigt sich hier eine große Verschiedenheit. Während der bei weitem größere Teil, nämlich die ganze Nogay und der nördliche Teil der Krim nur eine ununterbrochene einförmige Fläche, eine traurige, öde Steppe ist, bildet der südliche kleinere Teil dieser Halbinsel eine reizende Gebirgs-Landschaft, die schönste Gegend des europäischen Rußlands. Der Boden ist Schwarzerde, nur an den Küsten am Siwasch und am Meer lehmig-salzig und am Dnjepr aus bloßem Flugsand bestehend. — Für den Weinbau kommt von Taurien nur der südliche Teil der Krim in Betracht. Der Weinbau der Krim oder Taurischen Halbinsel (taurischer, auch cimmerischer Chersonnes) ist ganz bedeutend. Die Oberfläche der Krim zerfällt in einen nördlichen steppigen und in einen südlichen gebirgigen Teil. Dem letzteren dankt die Krim den Ruf eines der schönsten und malerischsten Länder der Erde. Die reich bewaldeten Gebirge ziehen sich in mehreren Ketten und anmutigen Thälern längs der Südküste vom Kap Chersones bis Feodosia hin. Hier werden auf 7800 Dessjätinen Weinland jährlich durchschnittlich $1^1/_2$ Mill. Wedra Wein geerntet. Der Weinstock ist in Taurien seit langer Zeit heimisch, man kannte ihn schon zu Strabos Zeiten. Unter der Herrschaft des Islam der Tartaren ging die Weinkultur wieder verloren, bis am Ende des 18. Jahrhunderts ein Franzose den Weinbau zu neuem Leben zu bringen versuchte. Der Naturforscher Peter Simon Pallas wußte die Regierung dafür zu interessieren; es wurden Reben bezogen aus Frankreich, vom Rhein, aus Ungarn und Griechenland, man gründete Reb- und Weinbau-Schulen, gewährte den Weinbauern bedeutende Vergünstigungen, in Simferopol wurde eine Weinhandels-Gesellschaft gegründet, welche die besseren Sorten nach Moskau, Nishnij-Nowgorod und St.-Petersburg versandte. So nahm dieser neue Zweig des Ackerbaues günstige und viel verheißende Formen an, da gebot der Krieg von 1855 jedem thatkräftigen Schaffen Stillstand, und es bedurfte langer Jahre, bis die Folgen dieses Schlages überwunden waren. Dazu kam das Oidium und später die Phylloxera. Gegen das Oidium ist das Schwefeln in der Krim jetzt allgemein üblich, und gegen die Reblaus scheint man durch Ausroden der verseuchten Weingärten bis jetzt seinen Zweck erreicht zu haben. Seit jener Zeit hat der Weinbau der Krim namhafte Fortschritte gemacht, und krimsche Weine sind heute im Innern Rußlands sehr beliebt. Die reichen Gutsbesitzer an der Südwestküste hegen eine besondere Leidenschaft für den Weinbau und thun alles Mögliche zu seiner Hebung. Der Patriotismus ist nicht wenig stolz darauf, die Weine des eigenen Landes auf den vornehmsten Tafeln prangen zu sehen. Die Einfuhr derselben nach St.-Petersburg ist bis jetzt von Jahr zu Jahr gestiegen. Die vorzüglichsten Weine der Krim wachsen auf den dem Fürsten Woronzow gehörigen Gütern Alupka, Oïdanil und Massandra. Auf gleicher Stufe stehen die Rot- und Weißweine aus den kaiserlichen Gärten in Livadia und Magaratsch. Fast alle Weine gehen entweder unter der Bezeichnung der Trauben-Sorten, als Riesling, Traminer, Orléans, Pinot usw. oder als Bordeaux, Sauternes, Port, Madeira, Frontignan, Pedro Jimenez usw., welche durch sie nachgebildet werden sollen. Die Sudak-Weine führen die Namen ihrer Besitzer.

Alma. *r. w.*
Alupka. *r. w.*
Aluschta. *w. r.*
Artek. *w. r.*
Autka. *w. r.*
Balaklava, Balaklawa. *w. r.*
Berdjansk. *r.*
Cherson.
Dubossary (Cherson).
Eupatoria, Jewpatoria.
Feodosia. *w.*
Gursuf.
Jalta. *w. r.*
Katscha.
Kertsch Jenikale.
Koos.
Lambat. *r.*
Lemeni. *w. r.*
Livadia, Lebadia. *w. r.*
Magaratsch. *L.*
Majaki (Cherson).
Massandra. *w.*
— Zarskii Rißling. *gg.*
Oïdanil. *s. w.*
Sudak. *r. w.*
Taganrog (Jekaterinoslaw).
Tschukurlar. *w. r.*
Ursuf. *L.*

e) Gouvernement du Don. Donisches Gebiet. Don government.

Donisches Gebiet, russisch Donskaja oblastj, hat auf 164607 qkm 1896113 Einw. Es liegt fast ganz im Flußgebiet des Don, nur im SW. münden der Mius und Kalmius direkt ins Asowsche Meer. Der Boden ist fast durchweg fruchtbare Schwarzerde. Am Don beträgt die jährliche Weinproduktion gegen 140000 hl. Die Weinberge liegen fast sämtlich auf dem rechten Ufer des Don und ziehen sich von Nowotscherkassk bis zum Meere hin. Ein guter donischer Wein ist der unter dem Namen »Zymljanskoe« bekannte Rotwein. Die weißen Don-Weine heißen aber meistens Stolowoe (Tischwein) und kommen nach verschiedenen Nummern in den Handel. In Zymljansk werden auch gute Schaumweine erzeugt. Die donischen Kosaken bereiten Winomarozka oder gefrorenen Wein, wozu sie außer Weinbeeren allerhand Beeren und Branntwein benutzen Ihr Semlänskaje oder Landwein hat einen reinen und angenehmen Geschmack. Er ist rot und perlt wie der Champagner, hält sich aber nicht lange und kann daher nicht weit verschickt werden.

Nowotscherkassk.
Rasdorskaja. *w.*
Semlänskaja vergl. Zymljanskoe.
Stolowoe. *w.*
Zymljanskoe. *r.*

f) Astrakhan. Astrachan. Astrakhan.

Astrachan, franz. auch *Astrakan* und *Astracan*, engl. *Astracan* und *Astrachan*, Gouvernement im südöstlichen Teile des europäischen Rußlands, hat auf 208158,7 (nach »Strelbitskij« 236531,6) qkm 479980 seßhafte Einw., zu welchen 139980 Kalmücken und 237500 Kirgisen hinzukommen. Das ganze Gouvernement bildet eine große, waldlose, sandige Steppe, die sich nach SO. zu senkt und einen Teil der Aral-Kaspischen Erdsenke bildet. In geologischer Beziehung besteht das Gouvernement fast ganz aus mit Flugsand vermischtem Lehm, Salzmooren, angeschwemmtem Schlamm, und der Boden ist fast überall mit Salz getränkt. Das Klima ist kontinental asiatisch, mit extremer Sommer-Hitze und Winter-Kälte, mit Regen-Mangel, Schneestürmen (Burans) und Heuschrecken-Plage. — Der Weinbau Astrachans ist schon alt. Peter der Große (1682—1725) ließ deutsche Weinbauern nach dem Lande kommen, er verschrieb französische, ungarische, rheinische und persische Reben. Ein wirklicher Aufschwung in der Weinproduktion trat aber erst ein, als deutsche Kolonisten in dem Jahre 1773 und in den folgenden Jahren einwanderten und mit Eifer sich dem Weinbau widmeten. Gegenwärtig wird in der Umgegend der Stadt Astrachan (namentlich auf mehreren kaiserlichen Domänen) in Saratow und Sarepta viel Wein gebaut, welcher den kleinen Rhein- und Mosel-Weinen ähneln soll. Zu Astrachan und Sarepta wird Champagner daraus bereitet. Weit höher als der fertige Wein sind jedoch die Trauben zu schätzen, welche zu den schönsten und köstlichsten Tafel-Trauben der Welt zu rechnen sind und einen bedeutenden Handels-Artikel bilden. Höchst eigenartig ist die Aufbewahrung der Trauben. Kurz vor der Reife schneidet man diese ab, ohne aber die Beeren zu berühren, entfernt etwaige schadhafte, legt die Trauben in große irdene Töpfe und füllt die Zwischenräume mit Hirse aus, damit sie sich nicht berühren können. Der oben ziemlich eng auslaufende Topf wird nun mit einem Deckel gut verschlossen, die Fugen werden mit Glaserkitt ausgestrichen, worauf man noch einige Lagen Papier darüber bindet.

Astrachan.
Saratow.
Sarepta.

g) Ciscaucasie. Ciskaukasien. Ciscaucasia.

Unter Ciskaukasien versteht man folgende Länder: Kuban-Gebiet, Gouvernement Stawropol, Tersches Gebiet. — Das Kuban-Gebiet, russisch Kubanskaja oblastj, im Westen von Ciskaukasien, hat auf 94376,2 qkm (1893) 1567498 Einw. Das Land ist sehr fruchtbar, besonders an den Ufern des Kuban. Der Weinbau ist über etwa 500 ha verbreitet. Das Gouvernement Stawropol hat auf 60596,8 qkm 695366 Einwohner. Der Boden besteht am Flusse Jegorlyk aus Schwazerde, im O. ist er sandig und salzhaltig, auf weite Strecken von Rasenland unterbrochen. Der Weinbau erstreckt sich über eine Fläche von 3095 ha. Das Terek- oder Tersche Gebiet, russ. Terskaja oblastj, hat auf 69467,1 qkm 825000 Einw. Das Gebiet zerfällt in drei Zonen: Bergland, Ebene und Niederungen, mit sehr verschiedenem klimatischen Charakter und Einfluß auf die Boden-Kultur. — Der Weinbau bildet hier neben dem Getreidebau einen wichtigen Erwerbszweig. Der Ertrag beziffert sich auf jährlich 1,2 Mill. Wedra Wein. — Hier fügen wir gleich den Verwaltungs-Bezirk des Schwarzen Meeres im nordwestlichen Teile von Kaukasien an. Der Schwarzes-Meer-Bezirk, russisch Černomorskij okrug (Tschernomorskij okrug) zieht sich am Südabhange des westlichen Kaukasus und längs der Nordostküste des Schwarzen Meeres schmal hin, grenzt im NO. an das Kuban-Gebiet, im SO. an das Gouvernement Kutais. Das Land hat auf 7346,5 qkm 23000 Einw. Es seien hier zunächst einige den Weinbau an der Nordostküste des Schwarzen Meeres behandelnde Notizen, welche

in den März- und Mai-Nummern (1895) der russischen Weinzeitung *Westnik Winodelja* enthalten sind und uns durch das Kaiserlich-Deutsche General-Konsulat in Odessa zugingen, in deutscher Übersetzung wiedergegeben. Danach werden am Ufer des Sees Abrau in der Nähe von Noworossysk folgende Weinsorten gebaut: Portugieser auf 31 Dessjätinen 124 Faden, Riesling auf 20 Dessjätinen 375 Faden, Cabernet auf 16 Dessjätinen 1036 Faden, Semillon auf 1 Dessjätine 2143 Faden, Traminer auf 9 Dessjätinen 1688 Faden, Pinot franc auf 24 Dessjätinen 1459 Faden, Pinot gris auf 22 Dessjätinen 1602 Faden, Muscat blanc auf 800 Faden, Sauvignon auf 3 Dessjätinen 23 Faden, Pedro Jimenez auf 1 Dessjätine 1220 Faden. Es betrug mithin die Weinbau-Fläche am Abrau 133 Dessjätinen 1685 Faden. Im Stadtland von Anapa wird Wein auf 87½ Dessjätinen gebaut, die 64 Besitzern gehören. Im Dorfe Chan Tschakrak wächst Wein auf 29 Dessjätinen, im Dorfe Dschamete auf 64, am Flusse Utasch auf 30, im Dorfe Soworow auf 20, in der Kolonie Witesowo auf 80, in der Kolonie Michelsfeld auf 160 Dessjätinen, eine Gesamt-Summe von 470½ Dessjätinen ergebend. — Das Kaiserlich-Deutsche Konsulat in Rostoff schreibt: Am Don, am Kuban (an den Ufern des Kuban wird auf etwa 500 ha Wein gebaut) und überhaupt im nördlichen Kaukasus wird viel Wein gebaut, doch sind diese Weine nicht sortiert und haben auch keine besonderen Benennungen. Im allgemeinen gibt es allenthalben rote und weiße Weine. Den einzigen sortierten Wein erzeugt eine kaiserliche Domäne bei Noworossysk am Schwarzen Meere, genannt Abrau, ein burgunderartiger Rotwein. Leider wird im Kaukasus noch immer zu schlecht gearbeitet und das ausgezeichnete Material gewöhnlich durch nachlässige und fehlerhafte Behandlung seitens der dortigen eingeborenen Winzer oft schon in einem traurigen Zustande dem Händler gebracht.

Abrau (Schwarz. Meer). *r.*
Anapa (Schwarz. Meer).
Chan Tschakrak (Schwarz. Meer).
Dschamete (Schwarz. Meer).
Endery (Stawropol).
Kabarda (Terek).
Kisljar (Terek). *r. w.*
Michelsfeld.
Mosdok (Terek).
Noworossijsk (Schwarz. Meer). *r. w.*
Soworow (Schwarz. Meer).
Utasch (Schwarz. Meer).
Witesowo (Schwarz. Meer).

XVI. Suisse. Schweiz. Switzerland.

Die Schweiz grenzt im N. an Elsaß-Lothringen und Baden, im NO. an den Bodensee, im O. an Österreich und Liechtenstein, im S. an Italien und Frankreich und hat einen Flächenraum von 41419,1 qkm, darunter 29684,7 qkm produktives Land. Die Bevölkerung der Schweiz beträgt 2917754 Einwohner. — Was nun die Bedeutung und Verbreitung des Weinbaues in der Schweiz betrifft, so betrug die gesamte Weinbau-Fläche im vergangenen Jahre 31369, nach anderen nur 30637 ha (in »Furrer's Volkswirtschafts-Lexikon der Schweiz« gibt Prof. Krauer-Widmer 33046 ha als ungefähre Rebfläche an), welche einen Ertrag von 1603160 hl Wein im Werte von 54,493 Mill. Frs. lieferten. Mit Ausnahme von Appenzell-Innerrhoden, Uri und Unterwalden bauen alle Kantone Wein. Der Weinbau ist wirklich ein nationaler Erwerbszweig, trotzdem er nicht überall die gleiche Bedeutung besitzt; er ist vertreten in den Kantonen: Aargau auf etwa 2524 ha, Appenzell-Außerrhoden auf 10, Basel-Land auf 700, Basel-Stadt auf 80, Bern auf 720, Freiburg auf 280, Genf auf 1930, Graubünden auf 320, Luzern auf 60, Neuenburg auf 1233,48, Schaffhausen auf 1106, Schwyz auf 56 (nach Prof. *Krauer-Widmer* 200), Solothurn auf 130, St. Gallen auf 674,2 (*F. Seiler* gibt in »Statistique des Résultats d'Analyse de Vins Suisses« die ungeheure Summe von 3000 ha an), Tessin auf 6640 (*F. Seiler* gibt nur 560 ha an), Thurgau auf 1810, Waadt auf 6508, Wallis auf 2585, Zürich auf 5516, Zug auf 33 ha. Das Klima der Schweiz besitzt die gesamten Stufen von der wärmeren gemäßigten bis zur kalten Zone; oft finden sich die schroffsten Gegensätze dicht neben- und übereinander. Wie das Klima, so sind auch die Boden-Verhältnisse sehr verschieden. Auf Jurakalk und kristallinischem Verwitterungs-Gestein, auf Geröll-Schichten und sandigem Lehm, auf Mergel und Nagelfluh werden gute Weine gewonnen, wenn nur die übrigen Verhältnisse sich günstig gestalten. Die weinreichsten Gebiete sind das Sottoceneri (das Land südlich von Monte-Ceneri) im Kanton Tessin und die Hügel- und Berglandschaften am Genfer-, Neuenburger-, Bieler-, Züricher- und Bodensee. Dann folgen das Rhônethal im mittleren Wallis, die Abhänge des Jura in den Kantonen Aargau, Zürich und Schaffhausen, namentlich in letzterem; ferner das untere Aar- und Limmatthal, das untere Tößthal, das mittlere und untere Thurthal und das Rheinthal von Chur bis Sargans und von Forsteck bis zum Bodensee. In keinem Lande der Welt erhebt sich die Grenze des Weinstockes zu solcher Höhe wie in den Alpen, wenngleich diese im Mittelalter noch weit höher war. Im Wallis befinden sich Reben-Pflanzungen in einer Höhe von 1000 m, bei Visperterminen im Nikolaithal sogar bis 1210 m, in der waadtländischen Côte noch bei 900 m, bei Tomils im Domleschg bei 970 m überm Meer. Der hauptsächlichste Rebsatz besteht aus: Gutedel, Elbling, Räuschling und blauem oder schwarzem Burgunder. Die Gutedel-Sorten *(chasselas)* besitzen ihrer großen Verbreitung wegen viele Lokal-Namen, wie Dachtraube, Fendant, Gutlauter, Junker, Klöpfer, Most, Schenkenberger, Weißlauter, Elsaßer. Sie bilden den Hauptrebsatz in den Kantonen Genf und Waadt, sowie am Neuenburger- und oberen Bielersee; ferner trifft man sie in Wallis und in den Jura-Gegenden, besonders in den Kantonen Basel und Aargau; in den übrigen Weingeländen der nördlichen und östlichen Schweiz finden sie sich mehr vereinzelt. Der Elbling ist die vorherrschende Weißweinrebe im St.-Gallischen Rheinthal, in den Kantonen Thurgau und Schaffhausen, im nördlichen Teile des Kantons Zürich und in einigen Gegenden des Kantons Aargau, ferner findet er sich auch in Basel-Land, Solothurn und Bern. Lokale Namen für Elbling sind: Burgauer, Dickweiß, Elbele, Elben, Grausilber, Grünsilber, Großburger, Kleinburger, Knoller, Kurzstieler, Schuldenzahler. Der große Räuschling (Kneller, Thuner, weißer Welscher, Zürich-Rebe) ist am Zürichersee im züricherischen Limmatthale vorherrschend, wird indessen auch in den übrigen Weingeländen der Nordostschweiz und am Thunersee gebaut. Der schwarze Burgunder *(pinot noir)* hat auch verschiedene Lokal-Namen, wie Arbst, Petit-Bourguignon, Cortaillod, Petite Dôle, Gutblau, Clävner, blauer Sylvaner, roter Sylvaner, Salvagnin, Servanier. Spielarten des schwarzen Burgunders sind: Der kleine Burgunder, der große Burgunder, der Brunläubler, die Bodensee-Traube. Außer den vorstehend beschriebenen Hauptgewächsen heben wir noch folgende Rebsorten (Weißwein-Trauben) hervor: Completer, weiße Malanstraube, im Thurgau »Lindauer«, am Zürichersee »Zürichrebe« genannt; weißer Heunisch, Hünsch; weißer Muskateller; weißer Burgunder (in der franz. Schweiz: *pinot blanc* und *épinette);* roter Burgunder (Grauclävner, Mosler, Rotclävner, Ruländer, *petit gris, pinot gris);* grauer Tokajer *(malvoisie);* roter Traminer *(gentil*

duret rouge, gris rouge, haïden rouge, salvagnin, rouge du Jura); weißer Traminer *(petite arvine, haïden blanc, salvagnin blanc,* Schleitheimer); weißer Riesling (in Wallis »Johannisberg«, *petit Rhin);* grüner Sylvaner *(gros Rhin, plant du Rhin);* roter Sylvaner; gelber Ortlieber (Knipperle, kleiner Räuschling); weißer Rotgipfler. Rotwein-Sorten: Erlenbacher, Mörsch (Mörchel), Briegler, Hitzkirchner; *gros rouge savoyard (mondeuse); gamay,* Müllerrebe *(enfarinée, meunier);* Blaufränkischer (Limberger), blauer Portugieser (Vöslauer), St.-Laurent. Die Erziehungsart ist in der westlichen Schweiz der Kopfschnitt mit kurzen Zapfen (Bockschnitt), in Zürich der Bogenschnitt und Zapfenschnitt, in Graubünden Schenkel-Erziehung, in Wallis Rahmenbau. Die Durchschnitts-Gehalte der Schweizer Weine sind nach der *Statistique des Résultats d'Analyse de Vins Suisses* folgende:

		Alkohol.	Extrakt.	Mineral-Bestandteile.	Gesamt-Säure.	Gesamt-Zucker.	Glycerin.
Kanton Aargau:	rot:	9,62	20,54	2,18	7,01	1,10	—
„ Bern:	rot:	8,57	21,24	2,27	6,02	4,21	5,82
„ „ :	weiß:	8,40	17,05	1,71	6,65	1,34	—
„ Genf:	weiß:	8,67	17,37	1,53	7,49	0,95	—
„ Graubünden:	rot:	9,66	24,34	2,47	7,17	—	5,64
„ Luzern:	rot:	7,63	19,07	2,01	7,10	—	—
„ „ :	weiß:	8,55	16,47	2,12	7,43	—	—
„ Neuenburg:	rot:	10,67	24,11	2,29	6,66	2,20	5,06
„ „ :	weiß:	9,19	19,41	1,84	8,00	1,05	5,97
„ Schaffhausen:	rot:	8,93	17,60	1,89	6,52	2,28	—
„ St. Gallen:	rot:	8,55	22,60	2,50	8,01	—	
„ „ :	weiß:	7,69	19,31	1,88	8,90	—	—
„ Tessin:	rot:	8,88	21,35	2,17	6,87	—	—
„ „ :	weiß:	10,19	19,76	1,66	5,42	—	—
„ Thurgau:	rot:	7,97	23,78	1,99	10,16	—	—
„ „ :	weiß:	6,15	21,93	1,67	12,53	—	—
„ Waadt:	rot:	9,55	22,84	1,94	7,82	2,13	—
„ „ :	weiß:	9,41	18,01	1,64	7,04	1,38	—
„ Wallis:	rot:	12,03	25,07	2,08	5,18	1,79	—
„ „ :	weiß:	11,54	18,64	1,54	5,68	1,51	—
„ Zürich:	rot:	9,16	20,97	1,93	8,40	1,28	—
„ „ :	weiß:	7,56	17,75	1,68	9,37	—	—

☞ Die den Weinnamen beigefügten Zahlen stellen den Alkohol-Gehalt der Weine dar. Diese Angaben sind teils den Mitteilungen des Kaiserlich-Deutschen Konsulats in Genf, teils der im letzten Jahre erschienenen Broschüre »*Statistique des Résultats d'Analyse de Vins Suisses*« entnommen. In dieser Broschüre findet man genaue und vollständige Analysen sehr vieler schweizerischer Weine; wir beschränken uns jedoch auf die Wiedergabe des Alkohol-Gehaltes. Die Mitteilungen über Schweizer Weine verdanken wir teils Herrn Prof. Krauer-Widmer, Dozent für Weinbau am eidgenössischen Polytechnikum, Zürich, sowie Herrn Pfarrer Dr. Kübler, Präsident des Landwirtschaftlichen Vereins Neftenbach.

a) Argovie. Aargau. Argovia.

Aargau ist der 16. Kanton der schweiz. Eidgenossenschaft, ein im Norden durch den Rhein vom Großherzogtum Baden geschiedenes, auf den übrigen Seiten von den Kantonen Basel-Land, Solothurn, Bern, Zug und Zürich begrenztes Hügelland. Das Land hat auf 1404 qkm 193834 Einw. Der Kanton zerfällt in die elf Bezirke Aarau, Baden, Bremgarten, Brugg, Kulm, Laufenburg, Lenzburg, Muri, Rheinfelden, Zofingen, Zurzach. — Der Weinbau (2524 ha) bildet einen Haupterwerbszweig des Kantons; er ist am stärksten verbreitet im Limmatthal, Aarthal, Frickthal und unteren Rheinthal, nächstdem im Reußthal und in der Gegend am Hallwylersee. Die geschätztesten Sorten sind der Goldwändler von Baden und der Wettinger rote Schärtler. Der jährliche Ertrag beläuft sich durchschnittlich auf 8000 hl Wein im Werte von über 2,3 Mill. Frs.

Aarau. *r.*
Auenstein.
Baden. *w. r.* [7,8 %.
—er Geißberger Schiller.
—er Goldwändler. 10,0 %.
Birmenstorf.
Bötzberg.
Brestenberg. *r.*
Brugg. *r.*
Fahrwangen.
Geißberger Schiller vergl. Baden.
Goldwändler vergl. Baden.
Hallwyl, Hallwil. *r.*
Kaiserstuhl. *r.*
Kastelen. *w.*
Laufenburg.
Lenzburg. *r.*
Lenzburger Schloßberg.
— Staufberg.
Schärtler vergl. Wettingen.
Schinznach. *w.*
Thalheim. *w.*
Villnachern. *w.*
Wettingen.
—er od. Wettinger Schärtler. *r.* 9,2 %.

b) Appenzell-Rhodes extérieures. Appenzell-Ausserrhoden. Appenzell Outer Rhodes.

Appenzell-Außerrhoden hat 260,6 qkm mit 54200 Einwohnern. Der Weinbau bedeckt eine Fläche von ungefähr 10 ha (bei der Ortschaft Lutzenberg), während Appenzell-Innerrhoden gar keine Weingärten besitzt.

Grub.
Heiden.
Lutzenberg.
Walzenhausen.
Wolfhalden.

c) Bâle. Basel. Bâle.

Der elfte Kanton der Schweizer Eidgenossenschaft, an der Nordgrenze derselben, zerfällt seit 1833 in die beiden Halbkantone Basel-Land und Basel-Stadt.

1. Bâle-Campagne. Basel-Land. Bâle County.

Basel-Land hat 421,6 qkm und 62133 Einw. Dieser Halbkanton zerfällt in die vier Bezirke: Arlesheim, Liestal, Sissach und Waldenburg. — Der Weinbau umfaßt eine Fläche von ungefähr 700 ha und ist im unteren Rhein-, im unteren Birsthal und bei Maisprach hervorragend. Der Rotwein von Maisprach und der Weiße von Mönchenstein gelten als gute Weine.

Frenkendorf.
Gelterkinden. *r.*
Liestal.
Maisprach. *r.*
Mönchenstein. *w.*
Reinach.
Wintersingen.

2. Bâle-Ville. Basel-Stadt. Bâle City.

Der Halbkanton Basel-Stadt hat 35,8 qkm und 74245 Einw. — Die Weinbau-Fläche beträgt 80 ha.

Riehen.
Sankt Jakob[1]. *r.*
Schweizerblut vergl. Sankt Jakob.

d) Berne. Bern. Bern.

In der geschichtlichen Rangordnung der zweite und nach Graubünden dem Flächen-Inhalt nach der größte Kanton der Schweiz. Nach seiner Boden-Gestaltung zerfällt das Land in das Gebiet des Jura im N. und NW. (wald- und weidreiches Kalkstein-Gebirge), das der Alpen im S. und der hügeligen Hochebene zwischen beiden in der Mitte. Die Hochebene trägt am Fuße des Jura das Gepräge eines wellenförmigen Hügellandes, welches nach S. gegen die Alpen in ein Bergland übergeht; die herrschenden Gesteine sind Sandstein und Nagelfluh der Molasse. — Obgleich der Weinbau durch Weinbau-Kurse unterstützt wird, verringert sich das Rebland infolge von Mißernten doch von Jahr zu Jahr. Im Jahre 1890 wurden nur noch 720 ha Rebland von 4125 Besitzern bewirtschaftet. Die Hauptrebgelände dieses Kantons befinden sich an den Ufern des Thuner- und Bielersees und an der unteren Birs. Prof. Krauer-Widmer teilt das Rebland ein in: 1. das am Thunersee, 2. im sog. Seeland, 3. an den Abhängen des Jura und am Bielersee, 4. im Birsthal.

Äschi.
Biel.
Brügg.
Erlach, Cerlier. *w.*
Hilterfingen.
Langnau.
Ligerz. *w.* 7,55%.
Merligen (Merliger). *r.* 7,74%.
Neuenstadt. *w.* 8,20%.
Nidau.
Oberhofen.
—er Johannisberger. *w.* 8,30%.
Schaffiser. *w.* 9,50%.
Servanier. *r.* 9,40%.
Spiez.
—er Elbling. *w.* 8,30%.
—er Riesling. *w.* 8,80%.
Thun. *r. w.*
—er. *r.* 10,07%.
—er Fendant. *w.* 8,60%.
Tschugg. *w.* 7,00%.
Twann. *w.*
—er Johannisberger. *w.* 11,40%.
Vinelz, Fénil.

e) Fribourg. Freiburg. Freiburg.

Freiburg, der neunte Kanton der schweiz. Eidgenossenschaft, hat 1669 qkm Flächen-Inhalt und 119562 Einw. — Der Weinbau ist über 280 ha verbreitet und wird hauptsächlich an den beiden Seen (Neuenburger- und Murtensee) betrieben. Das Erzeugnis ist nicht hervorragend.

f) Genève. Genf. Geneva.

Genf, in der geschichtlichen Rangordnung der letzte, dem Flächen-Inhalt nach der 21. und der Bevölkerung nach der 10. Kanton der Schweiz, bedeckt 277 qkm und hat 106738 Einw. — Die Weinberge nehmen eine Fläche von 19,3 qkm (1930 ha) ein.

Aire-la-Ville.
Anières. *w.* 8,45%.
Anières-Chéverens. *w.* 8,72%.
Bardonnex. *w.* 9,21%.
Bernex. *w.* 8,80%.
Cartigny. *w.* 8,18%.
Champel. *w.* 8,96%.
Chancy. *w.* 7,83%.
Chougny. *w.* 8,36%.
Choulex. *w.* 8,01%.
Choully. *w.* 9,29%.
Collex Bossy. *w.* 9,21%.
Collonges. *w.* 9,37%.
Collonges-Bellerive. *w.* 8,18%.
Cologny. *w.* 7,83%.
Cologny Ruth. *w.* 8,18%.

[1] Weiler im Stadtbezirk Basel, an der Birs, ist bekannt durch die Schlacht vom 26. Aug. 1444 zwischen den Eidgenossen und Armagnaken. Zur Erinnerung an diese Schlacht nennt man den dortigen Rotwein »Schweizerblut«. Er ist von mittlerer Güte.

Compesivres. *w.* 9,29 %.
Confignon. *w.* 9,30 %.
Corsier. *w.* 9,21 %.
Dardagny. *w.* 8,54 %.
Evordes. *w.* 9,21 %.
Genthod. *w.* 9,04 %.
Grand Saconnex. *w.* 8,54 %.
Gringet.
Hermance.
Jussy. *w.* 7,66 %.
Lancy. *w.* 9,54 %.
Landecy. *w.* 8,45 %.
Petit Saconnex. *w.*
Presinges.
Russin. *w.* 8,74 %.
Salève. *w.*
Satigny. *w.* 9,70 %.
Soral. *w.*
Thonex. *w.*
Troinex. *w.*
Vandoeuvre. *w.*
Vessy-Veyrier. *w.*
Villette. *w.*

g) Glaris. Glarus. Glarus.

Glarus, in der geschichtlichen Rangordnung der siebente, dem Flächen-Inhalt nach der sechszehnte und der Bevölkerungszahl nach der zwanzigste Kanton der Schweiz, hat auf 691,2 qkm 33800 Einw. — Nach Prof. *Krauer-Widmer* wird ganz wenig Wein bei Niederurnen, Ennenda und Schwanden gebaut.

h) Les Grisons. Graubünden. Grisons.

Graubünden, ital. Grigione, roman. Grischun, in der geschichtlichen Rangordnung der 15., dem Flächen-Inhalt nach der größte, der Einwohnerzahl nach der 13. Kanton der Schweiz, hat auf 7184,8 qkm 96291 Einw. Von der Fläche sind 3,2 qkm (320 ha) Weinland. Der gesamte Weinbau Graubündens beschränkt sich auf das Vorderrheinthal von Chur bis nach Maienfeld (die »Herrschaft«).

Chur. *r.* 9,62 %.
Herrschäftler. *r.*
Igis. *r.*
Jenins. *r.* 10,30 %.
Maienfeld. *r.*
Malans. *r.*
— Completer. *w.*
Mastrils. *r.*
Untervatz. *r.*
Zizers. *r.*

i) Lucerne. Luzern. Lucerne.

Luzern, in der geschichtlichen Rangordnung der dritte, dem Flächen-Inhalt nach der neunte, der Einwohnerzahl nach der sechste Kanton der Schweiz. Das Land hat einen Flächenraum von 1500,8 qkm und 135780 Einw. — Der Weinbau beschränkt sich hier auf 0,6 qkm (60 ha), hauptsächlich im Hitzkircher Thale.

Heidegger Schloßberg. *r. w.*
Hitzkircher. *w.* 9,54 %.
Hochdorf.
Kläfliger. *r.* 8,63 %.
Weggis.

k) Neuchâtel. Neuenburg. Neuchâtel.

Neuenburg, in der geschichtlichen Rangordnung der 21., dem Flächen-Inhalt nach der 14., der Einwohnerzahl nach der neunte Kanton der Schweiz, besteht aus dem ehemaligen Fürstentum Neuenburg und der Grafschaft Valangin, hat auf 807,8 qkm 109037 Einw. Der größte Teil des Kantons gehört zum Flußgebiet der Aare, der westlichste zum Gebiet des Doubs. Die fruchtbarsten Landstriche sind das Val-de-Ruz und das Gelände zwischen Jura und See, das im Gegensatz zur Montagne, dem Gebirgsland, als Vignoble oder Weinland bezeichnet wird. — Der Weinbau bildet eine Haupterwerbsquelle der Bevölkerung. Die bebaute Fläche betrug 1893 1233,48 ha, welche 105355 hl Weiß- und 12660 hl Rotwein lieferten. Vorzügliche Rotweine werden bei Cortaillod (Vin du diable), Neuchâtel, Boudry und Gorgier geerntet. Die ganze Westküste des Neuenburger Sees ist mit Weinbergen bedeckt und heißt daher vorzugsweise »la Côte«, nicht zu verwechseln mit der Waadtländer Côte. Die Weißweine, welche der Kanton hervorbringt, stehen im allgemeinen den roten nach; zu erwähnen sind die von Bevaix und Auvernier. In Neuchâtel befinden sich Champagner-Fabriken.

Auvernier. *w.* 9,90 %, *r.* 10,60 %.
Auvernier-Corcelles. *w.* 9,00 %.
Auvernier-Serrières. *w.* 9,10 %.
Bevaix. *w.* 9,00 %.
Boudry. *w.* 9,00 %.
Colombier. *r.* 10,90 %.
Corcelles. *r.* 9,80 %. *w.* 8,90 %.
Cormondrêche. *w.* 8,80 %.
Cortaillod. *r.* 10,50 %. *w.* 9,40 %.
— vin du diable. *r.* 11,24 %.
Côte-aux-Fées.
Cressier. *w.* 9,80 %
Derrière-Moulins. *r.*
Gorgier. *r.*
Neuchâtel, Neuenburg. *r.* 10,50 %. *w.* 9,20 %.
St.-Blaise. *r.*
Serrières. *w.* 9,80 %.

l) Saint-Gall. Sankt Gallen. Saint Gall.

Sankt Gallen, in der geschichtlichen Rangordnung der vierzehnte, dem Flächen-Inhalt nach der sechste, der Einwohnerzahl nach der vierte Kanton der Schweiz, hat auf 2019 qkm 229441 Einw. — Der Hauptsitz des Weinbaues ist das Rheinthal. Die Rebfläche beträgt nach Prof. *Krauer-Widmer* 674,2 ha. Die Rotweine des unteren Rheinthales, namentlich die vom Buchberg bei Thal und von Berneck, zeichnen sich durch Güte aus, ebenso diejenigen in der Umgegend von Rorschach; noch höher im Preise stehen die sog. Oberländer, d. h. die Weine vom Wallensee und Sarganserland.

Balgach.
—er Hümpeler. *r.* 9,13%.
Berneck. *w.* 5,78%.
r. 7,40%.
Bronschhofen.
—er Wylberg. *r.* 8,54%.
Buchberg (bei Thal). *r.*
Dornach.
Flums.
—er Dorf. *r.* 8,01%.
—er Gräpplang. *r.* 8,45%.
Goldach. *r.* 9,29%.
Jona.
—er Äpferrain. *w.* 8,54%.
—er Curtiberger. *w. r.*
—er Eppiger. *w.* 10,38%.
—er Gubel-Fuchsberg. *w. r.*
Jonaer Gubeler Höcklestein. *w.* 10,03%.
— Haldenwein. *w.* 6,86%.
— Hummler. *w.* 8,72%.
— Oberbollingen. *w.* 8,54%.
— Tägernau. *w.* 5,94%.
Marbach.
—er Schloß Weinstein. *w.* 6,71%. *r.* 7,66%.
Mels.
—er Nidberg. *r.* 9,95%.
—er Opfer. *r.* 9,37%.
—er Stadt-Weingarten. *r.* 11,08%.
—er Steinsteg. *r.* 9,13%.
—er Tokajer. *w.* 10,82%.
Rebstein.
Rheinthal. *w. r.*
Rorschach.
—er Steingrübli. *r.* 8,00%.
Sargans.
—er Ackeren. *w.* 8,96%. *r.* 9,37%.
—er Buel. *r.* 9,62%.
—er Hinterschloß. *w.* 8,96%.
—er Ratell. *r.* 8,80%.
—er Sandgrub. *r.*
—er Stadt-Weingarten. *w.* 8,80%.
—er Tschingel. *w.*
Thal.
Trübbach.
—er Grüneck. *r.* 9,54%.
Wallenstadt. *r.* 9,40%.

m) Schaffhouse. Schaffhausen. Schaffhausen.

Schaffhausen, in der geschichtlichen Rangordnung der zwölfte, dem Flächen-Inhalt und der Einwohnerzahl nach der neunzehnte Kanton der Schweiz, hat auf 294 qkm 37876 Einw. — Der Weinbau war im Jahre 1893 über eine Fläche von 1106 ha verbreitet und lieferte einen Ertrag von 54511 hl Wein im Werte von 1829185 Frs. Namentlich das Klettgau liefert in Unter-Hallau (Hallauer) gute Rotweine. Die Stadt Schaffhausen ist von Weinbergen umgeben, welche vorzügliche, geistige Rotweine, aber auch wohlschmeckende Weißweine, diese meist aus Traminer- und Tokajer-Reben, liefern.

Barzheim.
Beringen.
Hallau. *r.*
Herblingen. *r.*
Löhningen. *w.*
Löhningener Abendhalder. *w.*
Neuhausen.
Osterfingen.
Schaffhausen. *r.* 10,07%. *w.*
—er Karthäuser. *r.*
Schleitheim.
Siblingen. *w.*
—er Eisenhalder. *w.*
Stein. *r.*
Thayingen. *r.*
Unterhallau. *r.*

n) Schwytz. Schwyz. Schwytz.

Schwyz, in der geschichtlichen Rangordnung der fünfte, dem Flächen-Inhalt nach der dreizehnte, der Einwohnerzahl nach der achtzehnte Kanton der Schweiz, hat auf 908,5 qkm 50307 Einw. — Der Weinbau ist auf die Ufer-Gelände des Züricher Sees beschränkt und bedeckt nur eine Fläche von 56 ha.

Leutschenwein.
Wollerau.

o) Soleure. Solothurn. Soleure.

In der geschichtlichen Rangordnung der zehnte, dem Flächen-Inhalt nach der fünfzehnte, der Einwohnerzahl nach der vierzehnte Kanton der schweizerischen Eidgenossenschaft, hat auf 791,4 qkm 85621 Einw. — Wein wird auf etwa 130 ha gebaut.

Dornach, Dornegg.
Erlinsbach.
Flüh.
Gösgen.
Mariastein.
Olten.

p) Tessin. Tessin. Tessin.

Tessin, ital. Ticino, in der geschichtlichen Rangordnung der achtzehnte, dem Flächen-Inhalt nach der fünfte, der Einwohnerzahl nach der siebente Kanton der Schweiz, bildet den südlichen Teil des Landes, hat auf 2814,4 qkm 126751 Einw. — Der Weinbau ist hier nach Prof. *Krauer-Widmer* über eine Fläche von 6640 ha verbreitet. Die Tessiner Weine bilden eine Kategorie für sich und sind eher mit den Produkten Italiens als mit denen der übrigen Schweiz zu vergleichen. Im Kanton Tessin, sowie in den südlich von den Alpen gelegenen Thälern des Kantons Graubünden werden italienische Rebsorten gebaut, wie Bondola, Spanna, Nostrana, Isabella (Corsica), Pignora, Cardana, Papagone, Canina, Brognolo, Martesana, Rossera, Barbera u. a.

Ascona (Spanna). *r.* 10,12%.
Bellinzona (Nostrana). *r.* 9,13%.
Besazio.
Blegno, Blenio.
Bodio.
Cadro (Corsica). *r.* 6,78%.
Calprino. *r.*
Castagnola (Nostrana). *r.* 10,73%. *w.* 12,31%.
Cavigliano (Spanna). *r.* 8,18%.

Corsica (Amerikanische Weinstöcke, genannt Corsica [Isabella], seit Jahren im Tessin gebaut). *r.*
Gandria (Misto: nach Landes-Gebrauch gemischter Wein). *r.* 6,86 %.
Gordola (Bondola). *r.* 9,45 %.
Locarno. *r.*
Lugano. *w.*
Maggia. *r.*
Manno (Corsica). *r.* 6,71 %.
Melide (Nostrana). *w.* 9,29 %.
Mendrisio.
Minusco. *r.* 10,12 %.
Montecarasso (Nostrana). *r.* 9,04 %.
Morcote (Nostrana). *r.* 8,18 %.
Muralto. *r.* 10,38 %.
Pedevilla (Nostrana). *r.* 9,37 %.
Pratocarasso (Nostrana). *r.* 9,45 %.
Pregassona (Barbera). *r.* 11,96 %.
Rancate (Nostrana). *r.* 9,62 %. *w.* 10,38 %.
Ravecchia (Nostrana). } *r.* 9,45 %.
Riviera. }
Savosa (Madera). *r.* 8,72 %.
Sementina. *r.*
Sigirino (Pinot). *w.* 10,91 %.
— (Nostrana). *r.* 7,48 %.
Solduno (Spanna). *r.* 10,91 %.
Tegna. *r.*
Tenero. *r.*
Viganello (Corsica). *r.* 5,94 %

q) Thurgovie. Thurgau. Thurgau.

Thurgau, in der geschichtlichen Rangordnung der siebzehnte, dem Flächen-Inhalt nach der zwölfte, der Einwohnerzahl nach der elfte Kanton der Schweiz, hat auf einer Fläche von 1004,7 qkm 104678 Einwohner. — Von 847,1 qkm produktivem Land sind 18,1 qkm (1810 ha) Weinberge. Die besten Weine wachsen bei Arbon am Bodensee, bei der ehemaligen Kartause Ittingen, am Sonnenberg und am Ottenberg.

Aadorf.
—er Ettenhausen. *w.* 8,45 %. *r.* 7,74 %.
Affeltrangen.
—er Zezikon. *r.* 3,49 %.
Altnau.
—er Lothhalde. *r.* 8,63 %.
—er Rindhof. *w.* 8,27 %. *r.* 9,86 %.
Amlikon.
—er Eggberger. *r.* 7,57 %.
—er Griessenberger. *r.* 9,21 %.
Arbon. *w.* 8,80 %. *r.* 8,80 %.
—er Bildgarten. *r.* 8,63 %.
—er Frasnacht. *r.* 6,40 %.
Bachtobel. *r.*
Basadingen.
—er Eichenbühl. *w.* 4,42 %.
—er Oberschlatt. *w.* 4,56 %.
—er Schlattingen. *r.* 9,70 %.
—er Unterschlatt. *w.* 9,62 %. *r.* 9,29 %.
Berg.
—er Engiberg. *w.* 8,45 %. *r.* 6,40 %.
—er Mauren Hinterreben. *r.* 8,80 %.
—er Weersweiler. *r.* 10,03 %.
Berlingen.
—er Ab der Halden. *r.* 10,21 %.
—er Niedere Lage. *w.* 7,01 %.
—er Obere Lage. *w.* 6,55 %.
Bischofzell.
—er Katzensteige. *r.* 3,35 %.
Bissegg.
Bussnang. *r.* 6,63 %.
Bussnanger Reute. *r.* 8,72 %.
— Rothenhausen. *w.* 4,56 %.
Diessenhofen.
—er Breitenweg. *r.* 9,75 %.
—er Einfang. *r.* 10,47 %.
—er Hamer. *r.* 10,91 %.
—er Ritterhalden. *r.* 9,37 %.
—er Schneckenbergler. *r.* 9,37 %.
Egnach.
—er Gristenbühl. *w.* 5,47 %. *r.* 8,72 %.
Emmishofen.
—er Esslen. *r.* 9,04 %.
—er Gütli. *r.* 8,72 %.
—er Hornacker. *r.* 7,17 %.
Eppishausen. *r.*
Ermatingen.
—er Hof. *r.* 7,66 %.
—er Schlößli. *w.* 4,20 %.
—er Westerfeld. *r.* 7,32 %.
Eschenz.
—er Bühelwein. *r.* 7,32 %.
—er Freudenfelser. *w.* 9,13 %. *r.* 8,10 %.
—er Nebliwein. *r.* 7,09 %.
Felben.
—er Halden. *w.* 5,86 %.
—er Köllensberger. *r.* 8,36 %.
—er Wellenberger. *r.* 8,45 %.
—er Wellenberger Schloßberg. *r.* 8,96 %.
Frauenfeld.
—er Herten. *r.* 8,72 %.
—er Langdorf. *r.* 8,88 %.
—er Neuhausen. *r.* 9,13 %.
—er Stammerau. *w.* 6,63 %. *r.* 9,29 %.
Gachnang.
—er Gerlikon. *w.* 6,71 %.
—er Islikon. *r.* 9,04 %.
—er Niederweil. *r.* 9,29 %.
—er Oberweil. *r.* 8,63 %.
Gristenbühl. *r.*
Güttingen.
—er Bühelwein. *r.* 7,74 %.
—er Grauenstein. *r.* 6,63 %.
—er Herren-Weingarten. *r.* 5,86 %.
Hauptweil.
—er Gottshaus. *r.* 9,37 %.
Hemmersweil. *r.* 8,54 %.
Herdern.
—er Halden. *r.* 10,47 %.
—er Kalchrain. *r.* 9,37 %.
—er Rain. *r.* 9,29 %.
—er Schloßberg-Weingarten. *r.* 8,01 %.
Hüttlingen.
—er Haarenweilen. *r.* 9,04 %.
Hüttweilen.
—er Nußbaumen. *w.* 5,24 %. *r.* 7,92 %.
—er Ürschhausen. *r.* 8,80 %.
Iselisberg. *r.*
Ittingen. *r.*
Kessweil.
—er Jörlixweingarten. *r.* 7,48 %.
—er Liefenweingarten. *w.* 6,32 %.
Kreuzlingen.
—er Bussen. *r.* 9,78 %.
—er Kirchengut. *r.* 8,88 %.
—er Kurzrickenbach. } *r.* 7,74 %.
Lommis. }
—er Bettwiesen. *r.* 11,00 %.
—er Weingarten. *r.* 9,70 %.

Matzingen.
—er Dingenhard. *r.* 9,13 %.
—er Hallingen. *w.* 5,86 %. *r.* 7,66 %.
Müllheim. *w.* 3,28 %.
—er Oberberg. *r.* 7,40 %.
—er Unterberg. *r.* 7,40 %.
Neukirch.
—er Schweizersholz. *r.* 7,83 %.
Neunforn.
—er Landvogt. *w.* 4,93 %.
—er Ob. Kaltenbrunnen. *w.* 5,55 %. *r.* 7,17 %.
Ottoberg. *r.*
Pfyn. *w.* 5,00 %. *r.* 5,55 %.
Rapersweilen. *r.* 3,35 %.
Roggweil.
—er Bergli. *r.* 9,54 %.
—er Oberer Garten. *r.* 11,00 %.
Romanshorn.
—er äuß. Rebgarten. *r.* 7,74 %.
—er Reckholdern. *r.* 9,37 %.
—er Schloßberger Alpengarten. *r.* 8,54 %.
—er Schloßberger Pfarrersgarten. *r.* 9,45 %.
Salenstein.
—er Fruthweilen. *w.* 5,94 %. *r.* 6,10 %.
Salensteiner Haldenwein. *w.* 5,47 %.
— Hinterburger. *w.* 8,72 %. *r.* 7,48 %.
— Mannenbach. *w.* 6,55 %. *r.* 7,66 %
Scherzingen. *r.* 8,54 %.
Sirnach.
—er Eschlikon. *r.* 7,57 %.
—er Oberhofen. *r.* 8,88 %.
Steckborn. *w.* 6,48 %. *r.* 11,35 %.
—er Mammern. *r.* 11,52 %.
Stettfurt. *w.* 7,92 %. } *r.* 9,04 %.
Sulgen. }
—er Bleiken-Kradolf. *r.* 9,45 %.
—er Göttighofen. *r.* 8,63 %.
Tägerweilen.
—er Guggenbühler. *w.* 7,48 %. *r.* 9,21 %.
—er Hertler. *r.* 7,74 %.
—er Leberen. *r.* 6,32 %.
—er Silberberger. *w.* 3,42 %.
Thundorf.
—er Kirchberg. *w.* 7,01 %. *r.* 8,18 %.
—er Lustdorf-Hinterberg. *r.* 10,56 %.
Üsslingen. *w.* 3,62 %.
—er Dietingen. *r.* 11,00 %.
Üsslingener Karthause. *r.* 11,44 %.
— Warth. *r.* 11,44 %.
— Weiningen. *r.* 9,04 %.
Uttweilen.
—er Ceweingarten. *r.* 9,37 %.
—er Emiligärtler. *r.* } 8,27 %.
Wagenhausen.
—er Ettenbühl. *w.* 4,85 %.
—er Schloß. *r.* 9,29 %.
—er beim Schulhaus. *w.* 4,63 %.
Wäldi-Lippersweil.
—er Burkhardsberg. *r.* 4,56 %.
Wängi-Tuttweil.
—er Eggenbühl. *r.* 5,00 %.
Weinfelden. *w.* 8,72 %.
—er Bachtobel. *r.* 9,62 %.
—er Burg. *r.* 7,09 %.
—er Burgerberg. *r.* 9,29 %.
Wellenberger Schloßberger vergl. Felben.
Wigoltingen.
—er Engener. *w.* 6,48 %.
—er Engwang. *r.* 9,70 %.
—er Huldenreben. *w.* 4,05 %.
—er Illhart. *r.* 5,94 %.
—er Kirschberg. *r.* 7,48 %.
Winzelisberg. *r.*

r) Vaud. Waadt. Vaud.

Waadt, das »Land der Welschen«, einer der größten Kantone der Schweiz, gewissermaßen das Haupt der Suisse romande, hat auf 3223 qkm 251297 Einw. — Die Waadtländer Weine sind zum größten Teile Weißweine, deren hervorragendster Vertreter der dem Rheinwein ähnelnde *Yvorne* ist. Auch gute Rotweine erzeugt das Land. Berühmt sind der *Salvagnin* von *St.-Prex* und der *Lonay* von *Morges*. Über den Weinbau des Waadtlandes macht die »Schweizerische Weinzeitung« folgende Angaben: Die Rebfläche beträgt 6508 ha (andere geben 5580 ha an, nach Prof. *Krauer-Widmer* beträgt das Rebland annähernd 6000 ha); der größte Teil davon, 5725 ha befindet sich am linken Ufer des Genfersees, von Nyon bis Aigle hinauf, im allgemeinen bis 450 m über dem Seespiegel (375 m über dem Meere), 400 ha sind am Neuenburgersee (Grandson und Yverdon). In den zehn Jahren 1884—1893 kelterte man durchschnittlich 335300 hl Wein, wovon nur 5% Rotwein war. Der durchschnittliche Preis per hl war 48 Frs. Die Jahre 1884, 1885, 1886 und 1893 brachten über 420000 hl. Das Jahr 1891, eins der schlechtesten Weinjahre in diesem Jahrhundert, lieferte nur 19 hl per ha, 1893 gewann man auf dem Hektar 126 hl, während der Ertrag des Hektars gewöhnlich 55 hl ist. Im Jahre 1893 war der Durchschnittspreis des Hektoliters 34 Frs. Die Gesamt-Erträge des waadtländischen Weinbaues beliefen sich: 1889 auf 195666 hl, 1890 auf 254790 hl, 1891 auf 125310 hl, 1892 auf 401830 hl, 1893 auf 767570 hl. Gegenwärtig nimmt die Reblaus-Verseuchung des Waadtlandes zu; kürzlich wurde die Reblaus auch in Lavaux in einem großen, bisher verschont gebliebenen Gebiete, gefunden.

Aigle. *w.* 10,60 %.
Allaman (la Côte).
Arnex.
Aubonne.
Begnins. *w.* 8,60 %.
Bex. *w.* 9,70 %.
Bonvillars. *w.* 9,20 %. *r.* 9,37 %.
Burignon. *w.* 10,65 %. *r.* 8,27 %.
Champagne. *w.* 7,30 %.
Changins. *w.* 10,20 %.
Châtelard. *w.* 10,70 %.
Château-Châtelard. *w.* 10,30 %.
Chenaux sur Cully. *w.* 8,96 %.
Chexbres. *w.* 9,70 %.
Clos de Chillon. *w.*
Commugny. *w.* 9,80 %. *r.* 10,40 %.
Concise. *r.* 9,29 %.
— domaine de la Lance. *w.* 9,04 %.
Coppet. *w.* 7,74 %.
Corseaux. *w.* 9,80 %.
Corsier s/Vevey. *w.* 9,62 %.
— cure d'Attalens. *w.* 11,26 %.
— Châtelard. *w.* 10,10 %.
La Côte (die Gegend zwischen Coppet und Lausanne). *w.* 9,13 %.
— Bremblens. *w.* 9,70 %.
Crochet. *w.* 10,40 %.
Cully. *w.* 9,21 %.
— Villette. *w.* 9,21 %.
— levûre Epesses. *w.* 9,21 %.

Dézaley Fonjallaz. *w.* 11,44 %.
— clos des Abbayes. *w.* 10,38 %.
Echichens. *w.* 9,70 %.
Epesses. *w.* 10,00 %. *r.* 9,86 %.
— Calamin. *w.* 9,80 %.
— clos du Désert. *w.* 12,49 %.
Féchy. *w.* 8,10 %.
— cave de Cologny. *w.* 9,62 %.
Château de Gingins. *w.* [9,86 %.]
Grandson. *w.* 8,36 %.
Grandvaux. *w.* 8,80 %.
Lausanne. *w.* 9,86 %.
— Bon Abri. *w.* 9,04 %.
— Champ de l'air. *w.* 9,13 %.
— clos de la ville. *w.* 8,36 %.
— Montoie. *w.* 10,10 %.
— Paleyre. *w.* 9,90 %.
— Villars. *w.* 9,40 %.
Lavaux vergl. La Vaux.
Lavigny (la Côte).
Lonay vergl. Morges.
Lutry. *w.* 9,54 %. *r.* 6,86 %.
— Banderettes. *w.* 10,20 %.
— Beaussière. *w.* 8,96 %.
— Bourse des pauvres. *w.* 9,95 %.
Lutry Montagny. *w.* 9,20 %.
Malessert. *w.* 9,70 %.
Marcellin vergl. Morges.
Mathod. *w.* 8,88 %.
Mont. *w.* 9,20 %. *r.* 7,09 %.
Montreux. *w.* 9,97 %.
Morges (la Côte). *w.* 10,30 %.
— Joulans. *w.* 9,40 %.
— Lonay. *r.* 10,03 %.
— Marcellin. *w.* 9,40 %.
Nyon (la Côte). *w.* 9,90 %.
Ollon. *w.* 10 %.
Orbes. *w.* 8,20 %. *r.* 10,60 %.
Peray (la Côte).
Prangins.
Pully. *w.* 10,00 %.
— Péraudette. *w.* 9,90 %.
Riez. *w.* 9,37 %.
Rivaz. *w.* 10,10 %.
Rolle. *w.* 9,95 %.
— plan de Cortaillod. *r.* 8,96 %.
Ryfwein (Bezeichnung der sektartigen Produkte der Weine Aigle und Yvorne).
St.-Prex. *w.* 9,60 %. *r.* 10,10 %.
— Salvagnin. *r.* 11,00 %.
St.-Saphorin. *w.* *r.*
Sallavaux. *w.* 8,18 %.
Salvagnin vergl. St.-Prex.
Tartegnins. *w.* 8,96 %.
La Tour-de-Peilz.
Treytorrens. *w.* 10,40 %.
Vallamand. *w.* 8,40 %. *r.* 9,40 %.
Vaudois. *w.*
La Vaux. *w.* 9,78 %.
Vevey.
— Allours. *w.* 10,80 %.
— Gonelles. *w.* 11,10 %.
— Hôpital. *w.* 10,38 %.
— Samaritain. *w.* 9,30 %.
Villeneuve. *w.* 9,70 %.
— clos des moines. *w.* 10,30 %.
— vigne des Hospices. *w.* 10,80 %.
Vinzel. *w.* 10,30 %.
Vufflens le château. *w.* 8,90 %.
Vully. *w.* 7,50 %.
Yverdon. *w.* 8,80 %.
Yvorne. *w.* 10,20 %.
— Bezencenet. *w.* 11,60 %.
— clos de la George. *w.* 9,45 %.
— clos du rocher. *w.* 11,00 %. *r.* 11,90 %.
— Maison blanche. *w.* 10,80 %.
— récolte Marquis. *w.* 10,80 %.

s) Valais. Wallis. Valais.

Wallis, einer der größten und gebirgigsten Kantone der Schweiz, hat auf 5248 qkm 101837 Einw. Das Land bildet ein großes, vom Rhône durchflossenes Längenthal mit zahlreichen Nebenthälern, die seitlich in die Hochgebirgswelt der Walliser Alpen (links) und der Berner Alpen (rechts) heransteigen. — Der Weinbau hat hier in neuerer Zeit einen großen Aufschwung genommen. An den geschützten Hängen der Rhône-Ufer gedeihen die Reben in seltener Üppigkeit und liefern Weine, die zu den besten des Landes zu rechnen sind. Berühmt ist der um Sion wachsende Johannisberger, der likörartige Malvasier aus Muskateller-Trauben aus derselben Gegend, steht den feurigsten Ungar-Weinen nicht nach. Das Departement des Innern des Kantons Wallis hat eine Statistik über die Fläche des Reblandes veröffentlicht, nach welcher das Areal des Weinlandes 1894 2585 ha gegen 2340 ha in 1884 betrug, also in zehn Jahren eine Zunahme von 245 ha. Die seit 1889 geschaffenen Weinberge sind nicht in den vorstehenden Zahlen enthalten, weil die in Weinberge umgeschaffenen Grundstücke erst fünf Jahre nach der Urbarmachung nach ihrem Mehrwerte besteuert werden. In Wallis beschäftigen sich 82 Gemeinden mit dem Weinbau. Am meisten Rebland besitzt Sitten (Sion) mit 307 ha, dann folgen Fully mit 158,6 ha, Conthey mit 138, Lens (Leis) mit 114,3 und Sierre mit 107 ha. Die kleinsten weinbautreibenden Gemeinden sind Glies (40 qm) im Bezirke Brigue und Törbel (200 qm) im Bezirke Viège. Einige dem Kanton Wallis eigentümliche Rebsorten seien hier erwähnt, erstens für Weißweine: *Petite amigne, grosse aroine, blanchier* (dem Chasselas ähnlich), *humagne* (lieferte vor Jahrhunderten den sog. vinum humanum), *la jolus, malvoisie blanche de Martigny, petit rhin blanc de Martigny, rèze verte* und *rèze jaune.* Rotwein-Sorten: *Goron rouge* (bei Salgesch im deutschen Ober-Wallis), *petit rouge* (Kleinrot), *gros rouge, rouge de Fully, urize* oder *plant d'Aoste, verret* oder *veyret rouge.*

Ardon. *r.*
Brig, Brigue (vin du glacier).
Chamoson. *r.* *w.* *r.*
Conthey. *r.* 11,17 %.
— fendant. *w.* 12,13 %.
Coquembay, Coquempey (Martigny). *w.*
Fully. *r.*
Vin du Glacier, Gletscherwein. *w.*
La Marque, Lamarque. *w.*
Martigny, Martinach. *gg.*
Monthey.
— Evouettes. *w.* 12,40 %.
— fendant. *w.* 9,37 %.
Ried.
St.-Maurice.
— fendant. *w.* 10,56 %.
Salgesch (Höllenwein). *r.*
Siders. *w.*
Sierre.
— fendant. *w.* 12,58 %.
— Rèze glacier. *w.* 11,17 %.
Sion, Sitten. [15,02 %.]
— Amigne flétri. *w.*
— Arvine. *w.* 13,43 %.
— Bordeaux. *r.* 12,15 %.
— Bourgogne. *r.* 12,15 %.
— Dôle. *r.* 11,96 %.
— fendant. *w.* 11,35 %.

Sion Humagne. *w.* 11,08 %.
— Malvoisie amer. *w.* 17,26 %. [12,87 %.
— Malvoisie flétri. *w.*
Sion Malvoisie sec. *w.* 13,90 %.
— Mont d'or Johannisberg. *w.* 13,90 %.
Sion Rhin. *w.* 12,15 %.
Vétroz. *r.*
Visp.

t) Zug. Zug. Zug.

Der kleinste Kanton der Schweiz, hat auf 239 qkm 23029 Einw. — Der Weinbau, früher auf 70 ha betrieben, hat bedeutend abgenommen. Es sind gegenwärtig nur noch 33 ha mit Reben bestanden.

Blickensdorf.
Steinhausen.
Walchwyl.
Zug.

u) Zurich. Zürich. Zurich.

Zürich, einer der nordöstlichen Kantone der Schweiz, hat auf 1725 qkm 339014 Einw. Der Weinbau (5516 ha) ist in Zürich ein wichtiger Erwerbszweig, vorzüglich im »Weinland« (Neftenbacher), im See- und Limmatthal (auf 41,5 qkm). Über die Erträge des Weinbaues giebt eine kleine Broschüre »Ertrag und Geldwert der Weinernte in den Jahren 1892 und 1893, gemeindeweise Darstellung« Aufschluß. Wir beschränken uns hier darauf, die 1893-er Erträge der einzelnen Bezirke anzugeben. Danach hatte der Bezirk Zürich eine Ernte von 26355,5 hl (1483,3 rot, 18609,1 weiß, 6263,1 hl gemischtes Gewächs) im Werte von 865250 Fr., der Bezirk Affoltern erntete 2683,7 hl (414,3 rot, 1223,9 weiß, 1045,5 hl gemischt), wert 71380 Fr., der Bezirk Horgen 20108,5 hl (101,0 rot, 19175,5 weiß, 832,0 hl gemischt), wert 451670 Fr., der Bezirk Meilen 67952,8 hl (6006,8 rot, 60660,7 weiß, 1285,3 hl gemischt), wert 2017300 Fr., der Bezirk Hinweil 455,1 hl (25,3 rot, 357,7 weiß, 72,1 hl gemischt), wert 14420 Fr., der Bezirk Uster 2860,2 hl (181,2 rot, 2023,5 weiß, 655,5 hl gemischt), wert 105360 Fr., der Bezirk Pfäffikon 619,9 hl (104,8 rot, 287,7 weiß, 227,4 hl gemischt) wert 25020 Fr., der Bezirk Winterthur 21134,4 hl (11872,4 rot, 6555,8 weiß, 2706,2 hl gemischt), wert 859780 Fr., der Bezirk Andelfingen 31478,9 hl (14946,7 rot, 15707,4 weiß, 824,8 hl gemischt), wert 1042840 Fr., der Bezirk Bülach 19690,8 hl (5655,0 rot, 9015,5 weiß, 5020,3 hl gemischt), wert 618490 Fr., der Bezirk Dielsdorf 17353,4 hl (4206,4 rot, 5866,5 weiß, 7280,5 hl gemischt), wert 634460 Fr. Die Gesamt-Ernte 1893 betrug mithin im Kanton 210693,2 hl (44997,2 rot, 139483,3 weiß, 26212,7 hl gemischt), wert 6705970 Fr.

Adlisweil. *w. r.*
Affoltern. *w. r.*
Altstetten. *w.*
Andelfingen. *r. w.*
Au. *w.* 9,3 %.
Bachenbülach. *w. r.*
Benken. *r.* 8,10 %.
—er Clävner. *r.* 7,8 %.
Berg. *w.* 8,18 %.
Bertschikon. *r. w.*
Birmensdorf. *w. r.*
Bonstetten. *w.*
Bubikon.
Buchs.
Bülach.
—er Bergli. *r.* 10,30 %.
—er Dettenberg. *w.* 6,17 %.
—er Frohhalden. *r.* 8,88 %.
Dachsen. *r.* 7,74 %.
—er Johannisbergler. *r.* 6,71 %.
Dietikon. *w.*
Dorf. *w.* 8,18 %.
—er Burghalden. *r.* 11,00 %.
—er Schwarzenberg. *r.* 9,13 %.
Dynhard. *r. w.*
Eglisau. *w.* 6,71 %. *r.* 8,36 %.
Eigenthal. *r.*
Enge. *w. r.*
Erlenbach.
—er Clävner. *r.* 11,61 %.
Erlenbacher Erlengut. *r.*
— Mariahalden. *w.* 8,4 %.
— Tokajer. *w.* 9,04 %.
— Winkel. *w.* 6,94 %.
— Wyden. *w.* 9,04 %.
Feuerthalen.
Flaach. *w. r.*
—er Moos. *r.* 9,04 %.
—er Schloß. *r.* 10,21 %.
Fluntern. *w. r.*
Freienstein. *r. w.*
Schloß Goldenburg. *r.*
Hedingen. *w. r.*
Herrliberg. *w.* 8,9 %.
—er Clävner. *r.* 11,17 %.
Hettlingen.
Hirslanden. *w. r.*
—er Eierbrecht. *r.* 5,78 %.
—er Kapf. *r.* 6,17 %.
—er Klus. *r.* 8,47 %.
—er ob der Mühle.
Höngg. *w. r.* [*r.* 8,45 %.
Horgen. *w.* 7,32 %.
Hottingen. *w.*
Hüntwangen. *w. r.*
Illnau. *w.*
Kilchberg.
—er Bendlikon. *w.* 5,63 %.
—er Horn. *w.* 7,32 %.
—er Schooren. *w.* 5,63 %.
Küßnacht.
—er Dillileen. *w.* 8,63 %.
—er Dillileen-Allmend. *w.* 8,36 %.
Küßnachter Kusorboden. *w.* 8,54 %.
— O. Feld-Heslibach. *w.* 9,21 %.
— Rain. *w.* 9,70 %. *r.* (Clävner) 10,56 %.
— U. Feld-Heslibach. *w.* 7,74 %.
— Wangenbach. *w.* 10,12 %. *r.* (Clävner) 10,56 %.
Lägernberg vergl. Regensberg. *w.*
Langnau. *w.*
Männedorf.
Marthalen. *r. w.*
Meilen. *w.*
Neftenbach. *r. w.*
—er Au. 9,5 %.
—er Berg. *r.* 11,08 %.
—er Bruppacher. *r.* 10,91 %.
—er Halten. 9,5 %.
—er Reutelwein. *r.* 8,88 %.
—er Steigenwein. *r.* 10,12 %.
—er Wannenthal. *r.* 10,12 %.
—er Wartgütler. *r.* 11,08 %.
Ober-Engstringen. *w.* 8,36 %.
—er Clävner. *r.* 11,35 %.
Oberrieden. *w.*

Oberstraß. *w. r.*
—er Gaisberg. *w.* 6,86 %.
—er Langensteinen. *r.* 8,24 %.
—er Schulhaus. *w.* 7,83 %.
—er Stapferweg. *w.* 9,04 %.
Oberwinterthur. *r. w.*
Ossingen. *w. r.*
Ötweil. *r.*
Rafz. *w. r.*
—er Berg. *w.* 7,17 %. *r.* 8,88 %.
—er Schlauchen. *w.* 6,78 %.
—er Götzen. *r.* 9,86 %.
Regensberg. *r. w.*
—er Lägernberg. *w.*
Regensdorf. *w. r.*
Riesbach. *w. r.*
Rorbas-Freienstein. *w. r.*
Rüschlikon. *w.*
Schlieren. *w. r.*
Schloß Schwandegg (Eigentum der Stadt Zürich, früher des Barons v. Elsner).
Seebach. *w. r.*
Seuzach. *r.* 8,6 %.
Stadel b. Winterthur. } Stäfa. *w.* } *r.* 8,2 %
—er Clävner. *r.* 10,47 %.
Stammheim. *r.*
Steinmaur. *w. r.*
Schloß Teufen. *w. r.*
Thalweil. *w.*
Trüllikon.
—er Clävner. *r.* 7,48 %.
—er Rudolfingen. *r.* 5,94 %.
—er Wildensbuch. *r.* 6,17 %.
Unter-Engstringen. *w.* 8,45 %.
—er Spalenberg. *r.* 10,91 %.
Unterstraß. *w.* 7,01 %.
Uster. *w. r.*
Volken.
Volketsweil. *w. r.*
Wädensweil. *w. r.*
Weiningen. *w.*
—er Hasennest. *r.* 9,70 %.
Wettsweil. *w.*
Wiedikon. *w.*
Wiesendangen.
—er Bühl. *r.* 8,01 %.
—er Gäßli. *r.* 9,70 %.
—er Letten. *r.* 7,57 %.
—er Stadtberger. *r.* 8,9 %.
Winterthur. *r.*
—er Brühlberg (Clävner). *r.* 8,96 %.
—er Fachlisbrunnen (Clävner). *r.* 9,70 %.
—er Rappenhalden (Clävner). *r.* 10,56 %.
—er Rychenberg (Clävner). *r.* 9,78 %.
—er Veltheim. *r.* 8,63 %.
—er Stadtberg.
Wipkingen. *w. r.*
Wollishofen. *w.*
Wyl. *w. r.*
Zollikon. *w.* 8,27 %.

XVII. Serbie. Serbien. Servia.

Serbien, serbisch **Srbija**, Königreich im NW. der Balkan-Halbinsel, wird im N. durch die Save und Donau von Österreich-Ungarn, und zwar von Slawonien und dem Banat, getrennt, im O. grenzt es an Rumänien und an Bulgarien, im S. an das türkische Wilajet Kosovo und an das Sandschak Novipazar, im W. an Bosnien. Es umfaßt 48589 qkm (vor 1878 nur 37560 qkm) mit (1890) 2161961 Einwohnern. Serbien ist im allgemeinen ein von zahlreichen Flußthälern und Schluchten durchschnittenes, in den Oberteilen fast durchweg bewaldetes Bergland. — Nach den neuesten statistischen Ausweisen ist von dem Flächen-Inhalte Serbiens (48589 qkm oder 4858940 ha) kaum die Hälfte Kultur-Boden. Man zählt 43304 ha Weingärten, 648398 ha Acker, 63681 ha Pflaumengärten und 384703 ha Wiesen und Weiden. Dies beträgt zusammen 1221086 ha, wozu noch 1041625 ha Wald kommen, sodaß der gesamte Kultur-Boden 2262711 ha umfaßt, in welche sich 257280 Besitzer teilen. Der Weinbau in Serbien ist schon sehr alt; die ersten Reben sollen schon von Kaiser Probus dahin verpflanzt worden sein. Nach einem soeben in Belgrad veröffentlichten statistischen Ausweise hat der Weinbau in Serbien einen sehr starken Rückgang erfahren. Im Jahre 1889 betrug der Flächenraum der Weingärten 43304 ha mit einer Produktion von 832338 hl, was, zum Durchschnitts-Preise von 23 Cts. pro Liter gerechnet, einen Wert von über 19 Mill. Frs. ergab. Im Jahre 1892 waren bereits über 11000 ha von der Phylloxera vernichtet und da nichts geschah, um dem Übel Einhalt zu thun, mußte dasselbe natürlich von Jahr zu Jahr weitere Fortschritte machen. Es sind demgemäß gegenwärtig bereits über 20000 ha von den früheren mit Reben bestandenen 43304 ha vollständig zerstört und unproduktiv geworden. Die berühmte Traube von **Negotin** und **Semendria** ist beinahe zum Märchen geworden, und während Serbien noch im Jahre 1889 nach Deckung des starken eigenen Konsums für 1½ Mill. Frs. Wein ausführte, muß jetzt mehr als die doppelte Menge zur Deckung des Eigen-Konsums eingeführt werden. Die Wiederbepflanzung der durch die Phylloxera zerstörten Weingärten mit amerikanischen Reben wurde bis vor kurzem sehr lässig betrieben, wird aber jetzt sehr energisch aufgenommen infolge von Unterstützung der Regierung, besonders aber durch das Eingreifen der Obst- und Weinbau-Schule in Negotin. Sehr viel wirken dabei auch die in Kraina-Kreis gegründete Weinbau-Genossenschaft und die Landes-Kreis-Vereinsrebschulen in Bukovo, Negotin, Smederevo, Nisch, Kragujevatz, Paratsin, Aleksandrovatz, Swilajnatz, Pozsarevatz-Ljubicsevo. Nächstdem wird auch die Bepflanzung der Sandflächen mit einheimischen Reben vorgenommen und auf die Bevölkerung durch Beispiele in den Rebschulen bei Ram (Zatonja) und Radujevatz (bei Negotin) sowie durch Steuer-Nachlaß (20 Jahre Begünstigung) eingewirkt. Es werden zwar auf dem bisherigen Rebgelände noch viele einheimische Rebsorten angepflanzt, aber eben dies beweist die herrschende Unkenntnis der Bevölkerung. Mit Rücksicht auf die Phylloxera-Schädigungen wurde der Import von frischen Weintrauben aus der Türkei zur Weinbereitung zum ermäßigten Zollsatze von Dinars (Frs.) 5 pro 100 kg gestattet. Doch müssen gemäß den Bestimmungen der Berner Phylloxera-Konvention vom Jahre 1881 die Transporte mit Ursprungs-Zeugnissen versehen sein, wonach die betreffenden Gegenden nicht von der Phylloxera infiziert sind. — Die serbischen Weine nehmen unter den Weinen Europas einen hervorragenden Platz ein. Den sichersten Beweis hierfür hat die Weinausstellung zu Bordeaux im Jahre 1882 erbracht, auf welcher von 52 ausgestellten serbischen Sorten 33 — und davon 9 mit Ehren-Diplomen — ausgezeichnet wurden. Der Negotiner rote Wein ist dunkelfarbig wie der Dalmatiner, aber bei weitem nicht so herb; er ist wohlschmeckend und von angenehmem Aroma. Unter dem Namen »Negotiner« ist der serbische Wein im Auslande hauptsächlich bekannt. Außer der Kraina sind noch die Weine von Zsupa (Schupa) von schöner roter Farbe, sie tragen mehr den Charakter der Tischweine, während die Negotiner als Dessert-Weine gelten. In ungünstigen Jahrgängen (infolge kalten Herbstes) haben diese Weine etwas mehr Säure als erwünscht. Die Nischer Rotweine sind leicht und lieblich. Der Weißwein von Smederevo zeigt ein äußerst feines Aroma und eine schöne goldgelbe Farbe. Leider ist die Rebfläche, auf welcher dieser Wein wächst, völlig vernichtet.

wird aber gegenwärtig mit großer Energie erneuert. Der Negotiner Wein ist nach Aussage einer der bedeutendsten Schweizer Weinfirmen von den Ärzten Zürichs als geeignetster für Kranke und Genesende unter den vielen aus allen Gegenden Europas gesammelten Weinen befunden worden. Als solcher ist er auch längst in Serbien erkannt. Alle serbischen Weine sind transportfähig. Die wesentlichsten Rebsorten im Königreich Serbien sind: Skadarka (Dschetireschka), Portugieser, Szaczinak, Začinak, Krupnabelina (Smederevka), Steinschiller (Sitna dinka), Slankamenka (Magjarka). Diese Abteilung wurde von Herrn M. Savitz, Direktor der Obst- und Weinbau-Schule Negotin, bearbeitet.

Alexandrowatz.	Metrisch.	Stalats.
Alexinatz.	Mokranja.	Tamnitsch.
Belgrad. *r.*	Nisch.	Toplica.
Brsa Palanka.	Paratschin.	Topola.
Jagodina.	Pirot.	Trstenik.
Knjazsewatz.	Pozsarewatz.	Vranja.
Kobischnitza.	Prokuplje.	Waljewo.
Kragujewatz.	Radujewatz.	Wlasotintze. *s.*
Kruschewatz.	Rajatz.	Zsupa. *r.*
	Smederewo.	

XVIII. Scandinavie. Skandinavien. Scandinavia.

Skandinavien, Halbinsel im N. Europas, welche etwa 800000 qkm bedeckt, umfaßt die beiden Königreiche Norwegen und Schweden. Infolge des kalten Klimas ist hier kein Weinbau möglich. Man findet einige Weinstöcke in den Treibhäusern und in wenigen Gärten des südlichen Dänemark, aber im Freien wird die Traube nie vollkommen reif.

XIX. Espagne. Spanien. Spain.

Spanien, spanisch España, Königreich in Südwest-Europa, auf der Pyrenäischen Halbinsel, wird im N. vom Biscayischen Meerbusen und Frankreich, im O. vom Mittelmeer, im S. von demselben Meere, dem Gebiet und der Meerenge von Gibraltar und dem Atlantischen Ozean, im W. von letzterem und Portugal begrenzt. Spanien hat 492230 qkm, mit den im Mittelmeer gelegenen Balearischen und Pityusischen Inseln 497244 und mit den administrativ dazu gerechneten Kanarischen Inseln und den Presidios in Nordafrika 504903 qkm. Die Bevölkerung beträgt 16956134 oder mit Einschluß der Balearen (312593), Kanaren (291625) und der Besitzungen an der Nordküste Marokkos (5280) 17565632 Einwohner. Die überseeischen Besitzungen (Provincias de ultramar) umfassen in Amerika 128147 qkm, nämlich Cuba und Portoriko, in Ostasien 298,772 qkm, nämlich die Philippinen mit den Marianen und Karolinen, in Afrika 2030 qkm, nämlich Fernando Po mit Annobon, Corisco usw. Nach der noch sehr geläufigen geschichtlichen Einteilung zerfiel Spanien in Länder der Krone Kastilien, das Fürstentum Asturien, die Königreiche Leon und Galicien, die Landschaft Estremadura und Andalusien (ehm. maurische Königreiche: Cordoba, Sevilla, Jaen, Murcia, Granada), das Königreich Aragonien mit Valencia und Katalonien, Navarra und die drei baskischen Provinzen. Jetzt zerfällt Spanien in 47, mit Einschluß der Balearen und der Kanarischen Inseln in 49 Provinzen. — Der Weinbau in Spanien ist sehr alt. Schon zu Plinius' Zeiten tranken die Römer gern den hispanischen Wein, welchen jedenfalls die Phokäer in dem Lande eingebürgert hatten. Lange Zeit nahm das Land den ersten Rang unter den Weinländern Europas ein und bewahrt, was einen Teil seiner Erzeugnisse betrifft, dieses Übergewicht auch noch jetzt. Trotz mancher Nachlässigkeiten seitens ihrer Besitzer liefern die spanischen Weinberge die köstlichsten Produkte. Spanien liefert vortreffliche trockene, weiße Weine und eine große Menge süße Weine der besten Art. Zu dem günstigen Klima, welches die Trauben immer zu voller Reife gelangen läßt, kommt noch der dem Weinbau sehr günstige Boden, dessen Gehalt an kohlensauerem Kalk zwei Drittel und nicht selten noch mehr der Gesamt-Substanz ausmacht. Der Weinbau bildet eine Hauptquelle des National-Reichtums und ist noch eins der gewinnreichen landwirtschaftlichen Gewerbe. Die Ausfuhr von Wein ist namentlich seit den Reblaus-Verwüstungen in Frankreich ganz bedeutend gestiegen. Der Export der spanischen Weine, Rosinen, Trauben betrug in den letzten Jahren 54 Proz. des Gesamt-Wertes der Ausfuhr und ging größtenteils nach Frankreich. Die Gesamt-Produktion an Wein schätzte man 1887 auf 28 Mill. hl. Die vier Provinzen Kataloniens lieferten 1877 mit 5241000 hl fast ein Fünftel der ganzen spanischen Weinernte. Die größte Ernte hatte die Provinz Barcelona, dann folgten Valencia, Saragossa, Tarragona, Ciudad-Real (Mancha), Navarra, Alicante, Lerida, Huesca, Castellon. Malaga kam mit 735000 hl erst an fünfzehnter, Cadiz mit 670000 hl an achtzehnter Stelle. Am wenigsten Weinbau haben die Provinzen der galicischen und cantabrischen Küste sowie die hochgelegene Soria, Segovia, endlich die Kanarischen Inseln. Nach der *Associacion de agricultores de España,* die sich schon seit mehreren Jahren mit der Vervollkommnung der unsicheren und fehlenden Daten befaßt, soll die spanische Weinproduktion folgende Zahlen aufweisen: Katalonien 328400 ha, 8220000 hl; Valencia 258275 ha, 5810000 hl; Aragonien 154670 ha, 4190000 hl; Neukastilien 145440 ha, 3800000 hl; Altkastilien 223265 ha, 8240000 hl; Navarra 98707 ha, 3060000 hl; Murcia 142031 ha, 2880000 hl; Leon 128200 ha, 2240000 hl; Betica 77310 ha, 2180000 hl; Penibetica 119853 ha, 1692000 hl; Estremadura 56798 ha, 930000 hl; Balearen 18374 ha, 397480 hl; Kantabrien 24347 ha, 175000 hl; Kanarien 7064 ha, 5000 hl. Dies würde eine Gesamt-Summe von 1842690 ha und 38793480 hl ergeben, welche Zahlen von anderen Seiten als zu hoch angegeben werden. Die Produktion soll 25 Mill. Hektoliter nicht übersteigen. Schon der spanische Landwein (vino commun) liefert in vielen Lagen ganz vorzügliche Sorten, so z. B. den Alella von Barcelona, die Weine von Reus, Alava, Taya, Saragossa, Huesca, Tarragona, Logroño, den Xarello von Villafranca u. a.,

darunter ebenso viele Rotweine (tinto) als Weißweine. Von Edel-Weinen sind zu nennen: In erster Linie der Jerez, ferner der Alicante, Pedro-Ximenes, der rote Valdepeñas aus der Mancha, die Malaga-Weine, der süße Garnachawein aus Cariñena, der Albillo von Villafranca, der fast schwarze Benicarlo, die Palma-Weine der Balearen, der barcelonische Tarrasa, der granadinische Tinto di rota u. a. Auch moussierender Wein (vino espumoso) wird, namentlich in Barcelona, erzeugt. Es ist irrig, wenn angenommen wird, alle spanischen Weine seien feurig und süß, oder gar, daß diese im Lande am meisten geschätzt seien. Die Spanier geben süßen und reichen Weinen als Luxus-Getränk zumeist den Vorzug, allein am geschätztesten sind immerhin die sog. trockenen Weine, wie Manzanilla und Valdepeñas. Die hauptsächlichsten spanischen Rebsorten sind nach *Willkomm:* Palomino, Listanes, Mantuo, Beba, Perruno, Ferral, Verduagilla, Abejero, Moscadel morado, Santo Paulo, Malvasia de Sitges, Maccabeo, Arragonese, Canocaso, Jaene, Albillo, Jimenecia, Mollare u. a. Die Ausfuhr von spanischen Weinen, vornehmlich von Sherries ist in den letzten Jahren infolge des allzu reichlichen Zusetzens von Alkohol zurückgegangen, weshalb 1894 der Zusatz von Industrie-Spiritus zum Wein verboten wurde. Auch die Reblaus hat in Spanien ihren Einzug gehalten. Eingeschleppt durch französische Händler im Jahre 1878, hat sie in den Weingegenden Malagas schon große Verheerungen angerichtet. Die Hauptweinhandelsplätze in Spanien sind: San Lucar de Barameda und Cadiz, Malaga, Tarragona und Barcelona.

a) Andalousie. Andalusien. Andalusia.

Andalusien, spanisch Andalucia, »Vandalusia« zur Zeit der Vandalen-Herrschaft, Landschaft im südlichen Spanien, zwischen der Sierra Morena und dem Mittelmeer, zu beiden Seiten des Guadalquivir, besteht aus den ehemaligen maurischen Reichen Cordoba (Cordova), Sevilla, Granada und Jaen, heute aus den acht Provinzen Sevilla, Huelva, Cadiz, Cordoba (Cordova), Jaen, Granada, Malaga und Almeria mit zusammen 87570,67 qkm und 3429813 Einw. — Von den acht Provinzen sind Cadiz und Malaga für den Weinbau von der größten Bedeutung, obgleich alle anderen Provinzen ebenfalls größere oder geringere Mengen Wein erzeugen. Das alte Königreich Cordoba, der heutigen gleichnamigen Provinz entsprechend, ist südlich vom Guadalquivir überaus fruchtbar. Der als »Campiña« bekannte Landstrich liefert vortreffliche Weine, unter welchen der von Montilla weithin bekannt ist. Huelva treibt nicht unbedeutenden Weinbau in seinem südöstlichen Teile und führte (1891) 49,60 Mill. kg Wein aus. Das Kaiserlich-Deutsche Konsulat in Huelva schreibt uns: Die hiesigen Weine werden hauptsächlich als Mostweine ausgeführt und sind wegen ihres neutralen Charakters als Verschnitt-Weine sehr gesucht und führen keine besonderen Namen. Die eigentlichen Weindistrikte in dieser Provinz sind Moguer, Trigueros, La Palma, Bollullos del Condado, Rociana, Niebla, Villalba del Alcor, Bonares, Lucena del Puerto, Palos und Almonte, welche alle fast ausschließlich Weißwein erzeugen. Almeria hat bedeutenden Trauben-Handel und führte (1892) 476540 Fässer Trauben aus. Das Kaiserlich-Deutsche Konsulat in Almeria schreibt: Es gibt hier keine Statistik über Weine. In dieser Provinz wird nur eine kleine Quantität hellen Weines hervorgebracht, welcher hier getrunken wird. Almeria ist darauf angewiesen, seinen Weinbedarf aus anderen Provinzen Spaniens zu decken. Über die Weinproduktion in Sevilla teilt uns das dortige Kaiserlich-Deutsche Konsulat folgendes mit: Es wird hier nur Weißwein gewonnen, und dieser ist in Charakter und Qualität in den einzelnen Teilen der Provinz wenig verschieden, zumal sich niemand auf Produktion von Spezial-Sorten verlegt. Diese Weine dienen als gewöhnliche Mostweine entweder zum direkten Verbrauch oder gehen als Verschnitt-Weine nach Frankreich und Jerez (zur Sherry-Fabrikation). In ganz kleinem Maßstabe dienen sie auch zur Herstellung von Malaga-, Port- und Madeira-Imitationen. Die eigentliche Weinzone von Sevilla liegt auf der Hochebene gegen Huelva zu. Der hier gewonnene Wein, Vino blanco de Aljarafe, hat als Most 12 bis 14 Grad, während der Wein mehr nach Huelva zu, »Vino del Condado« heißt und durchschnittlich 2 Grade weniger hat und nicht so fein ist wie der Sevillaner. Bei richtiger Behandlung gewinnt der Sevillaner Wein außerordentlich und in einem Alter von vier bis fünf Jahren wird er als Jerez verkauft. Der Durchschnittspreis des Mostes ist 75—100 Pesetas für 560 l. Bei weitem wichtiger für den Weinhandel als alle vorhergehenden ist Cadiz, die südlichste Provinz im ehemaligen Königreich Sevilla, sie liefert berühmte, schwere Weine. Der berühmteste Wein Spaniens ist der Jerez, deutsch Xeres, franz. Xérès, engl. Sherry. Seinen Namen hat er von der Stadt Jerez de la Frontera, der Bezirkshauptstadt in der Provinz Cadiz. Die Stadt liegt anmutig in einer weiten, hügeligen, mit Weingärten bedeckten Gegend an der andalusischen Heerstraße. Der hiesige Weinhandel ist hauptsächlich in den Händen engl. Häuser. Nicht nur die Umgegend von Jerez de la Frontera, sondern auch die Gebiete zwischen den Mündungen der Flüsse Guadalquivir und Guadalete geben ihre feinen Weine an Jerez ab, sodaß die jährliche Gesamt-Produktion auf 1 Mill. hl anzunehmen ist. Die Hauptstadt Cadiz verschiffte 1888 241892 hl Wein im Werte von 23,28 Mill. Mk. Der Jerez braucht ein Lager von vier bis fünf Jahren und wird nach fünfzehn bis zwanzig Jahren vorzüglich. Man lagert ihn an Ort und Stelle, aber nicht in Kellern, sondern in großen steinernen Gebäuden (Bodegas) über der Erde. Der Typus des Jerez ist ein je nach Alter hell- oder tiefgelber, trockener Wein, sehr geistig, mit eigentümlichem Stroh- oder Mandel-Bouquet. Weine, die nicht ganz trocken oder strohgelb in den Handel kommen, sind mit »Vino maëstro« (unvergorener gealterter Weinmost) oder Pedro-Jimenez-Wein versüßt und mit »Arope« oder Color (eingekochter Weinmost) gefärbt. Solche Zusätze schaden jedoch stets dem Bouquet. Die in den »Bodegas« zum Lagern aufgestapelten Fässer, worin der Wein bedeutend schwindet, werden nicht nachgefüllt; es bildet sich eine sog. Blumen-Decke, zuerst weiß, bei alten Weinen sogar schwarz. Dies verleiht dem Wein das ausgeprägte Bouquet. Eine weitere Eigentümlichkeit ist das hier streng durchgeführte Solera-System, wonach die Fässer der alten Qualitäten und feststehenden Typen nie geleert werden, sondern jede Entnahme stets mit einem jüngeren Wein derselben Klasse ersetzt wird in systematischer Abstufung der Jahrgänge. Auf diese Weise behalten die Qualitäten stets ihren einmal angenommenen gleichen Charakter. Die Weine von vier- bis fünfjährigem Lager heißen Rancios, Soleras oder Dottores, die älteren Napoleones. Verschiedene Bezeichnungen unterscheiden die Qualitäten des Jerez: Der trockene, meist nach England gehende Jerez heißt Dry Sherry; Montilla oder Amontillado, sehr feinduftig und aromatisch; Manzanilla, aus der Palomino- oder Listan-Traube, sehr trocken und mit dem ausgeprägtesten Strohbouquet (Kamillen-Geruch), spezieller Lieblingswein der Spanier; Pajarete, ein heller süßer Frühstückswein, ähnlich dem rotgoldenen Malaga; Tinto di Rota, aus der Trauben-Sorte Tintillo, der einzige Rotwein des Distrikts. Aus auf Stroh gewelkten Muskat-Trauben erzeugt man den Moscatel oder Moscatel del paja, den teuersten Jerez. Der Hauptabsatz für Jerez-Weine ist England mit seinen Kolonieen. Neuerdings soll er in großen Mengen

nach Frankreich gehen, wo er zur Absynth-Fabrikation oder versüßt zur Nachahmung von Madeira dient. Die Jerez-Weine kamen hauptsächlich in Aufnahme als Ersatz für Madeira. — Dem Jerez zur Seite steht der Malaga, ein wegen seines großen Gehaltes an phosphorsaurer Magnesia von jeher als besonders heilkräftig geltender Wein. Die zum Distrikt Malaga gehörigen Weinberge erstrecken sich nördlich bis gegen Antequera, östlich bis Velez-Malaga und Motril und westlich bis Ronda; die edelsten Weine liefern jedoch meist nur die gleich um die Stadt herumliegenden Berge (Montes de Malaga). Man unterscheidet weiße und rote Sorten; erstere findet man jedoch seltener in unserem Handel als letztere, von welchen der dunkelbräunlichrote Dulce del color diejenige Sorte ist, welche gewöhnlich unter dem einfachen Namen »Malaga« verkauft, aber ziemlich häufig verfälscht wird. Die östlichen Gebiete produzieren beinahe ausschließlich Muskateller-Trauben (getrocknet die bekannten Malaga-Rosinen). Die zur Weinbereitung benutzten Sorten sind kleinbeerige weiße Trauben von sehr hohem Zucker-Gehalt (Rome, Mantua usw.). Seit dem Eindringen der Reblaus in den siebziger Jahren wurde ein großer Teil der Weinberge verwüstet. Zwar ist der Schaden durch Neuanpflanzungen zum Teil wieder gut gemacht, doch hat sich immerhin die Ertragsfähigkeit des Distriktes vorübergehend bedeutend vermindert. Die jährliche Produktion beträgt etwa 1 Million Hektoliter.

Albuñol (Granada).
Alcala-la-Real (Jaen). *r.*
Vino blanco de Aljarafe.
Almonte (Huelva). *w.*
Andujar (Jaen). *r.*
Baza (Granada).
Berja (Almeria).
Bonares (Huelva). *w.*
Cabra (Cordoba).
Campiña (Cordoba).
Carmona (Sevilla).
Cazalla de la Sierra (Sevilla).
Chiclana de la Frontera (Cadiz).
Vino del Condado.
Cordoba, Cordova. *w.*
Estepona (Malaga).
Guadix (Granada).
Rancio de Huelva.
Jaen. *w.*
Jerez, Xeres, Xérès, Sherry.
— Amontillado oder Montilla (von der Sierra Montilla, zum Unterschied von Ajerezanado, Wein vom Jerez-Gewächs).
Jerez dry.
— Manzanilla.
— Moscatel (del paja).
— Napoleones.
— Pajarete.
— Pero Jimen oder Pedro Jimenez.
— rancio
— tinto di Rota. *r.*
— Solera.
Las Lagrimas.
Lebrija (Sevilla). *r.*
Lubrin (Almeria).
Lucena del Puerto (Huelva). *w.*
Malaga. *L. r. w.*
— Guinola.
— Lagrimas.
— Pedro Jimenez.
— seco.
— vino tierno.
— Velez.
Manzanilla (Huelva).
Moguer (Huelva). *r.*
Montilla (Cordoba).
Monturque (Cordoba).
Motril (Granada). *r.*
Niebla (Huelva). *w.*
Pajarete.
La Palma (Huelva). *w.*
Palos (Huelva). *w.*
Pedro Ximenes.
Priego de Cordoba.
Puente-Genil (Cordoba).
Puerto de Santa Maria (Cadiz). *w.*
La Rambla (Cordoba).
La Redondela (Huelva).
Ronda (Malaga).
Tinto di Rota. *r.*
Rouana (Huelva). *w.*
Sherry vergl. Jerez.
Tintilla di Rota (Cadiz). *L. r.*
Tintilla de San Lucar (Almeria). *L.*
Sedella (Malaga).
Sevilla.
Torredonjimeno (Jaen).
Torrox (Malaga).
Trigueros (Huelva). *w.*
Ubeda (Jaen).
Xeres vergl. Sherry.

b) Aragon. Aragonien. Aragon.

Aragonien, span. Aragon, General-Kapitanat des nordöstlichen Spanien, mit dem Titel eines Königreichs, wird im N. durch die Zentral-Pyrenäen von Frankreich geschieden, im NW. von Navarra, im W. von Alt- und Neukastilien, im S. und SO. von Valencia, im O. von Katalonien begrenzt. Es zerfällt in die drei Provinzen Saragossa, Teruel und Huesca, mit zusammen 47391,08 qkm und 912197 Einw. — Der Weinbau ist hier hauptsächlich im Thal des Jalon (Xalon) und am Ebro vertreten, vor allem liefert die Provinz Saragossa, die viertgrößte Spaniens, viel Wein. Die Provinz Teruel, im Süden des Königreichs Aragonien, auch »Nieder-Aragonien« genannt, baut in dem zum Ebro geneigten Teile Wein.

Ainzon (Saragossa).
Arcos de la Frontera (Teruel).
Borja (Saragossa). *L. w.*
Calatayud (Saragossa).
Cariñena (Saragossa). *L. r.*
Caspe (Saragossa).
Huesca.
Mazaleon (Teruel).
Saragossa. *r.*
Tamarite de Litera (Huesca).
Zaragoza vergl. Saragossa.

c) Asturies. Asturien. Asturias.

Asturien, Fürstentum an der Nordküste Spaniens, führt seit 1833 amtlich den Namen Oviedo, grenzt im N. an Altkastilien, im S. an Leon, im W. an Galicien, im N. an das Biscaysche Meer, hat auf 10895 qkm 595420 Einwohner. — Der Wein gedeiht hier nur an besonders geschützten Stellen Apfelwein (sidra) ersetzt Wein und Bier.

d) Pays basque. Baskische Provinzen. Basque provinces.

Die drei sog. Baskischen Provinzen oder Provincias Vascongadas sind Biskaya, Guipuzcoa, Alava, welche zusammen auf 7095 qkm 510419 Einw. zählen. — Der Weinbau in diesen Provinzen ist ziemlich unbedeutend. Das Kaiserlich-Deutsche Konsulat in Bilbao schreibt uns: In dem diesseitigen Amtsbezirke, in der Provinz Biskaya oder Vizcaya, kann von eigentlichem Weinbau nicht gesprochen werden. Erwähnenswert ist nur ein leichter Landwein, welcher aber 8^0 Alkohol nicht übersteigt. Die beste Sorte dieses, »Chacolí« genannten Weines wird in Baquio geerntet, in einem zwischen den Fischerorten Plencia und Bermeo gelegenen Küstenstrich. Die nordspanischen Rotweine kommen aus den Provinzen Alava, Kastilien, Navarra und Aragon und stammen in ihrer großen Mehrheit aus der Landschaft Rioja, welche sich an beiden Seiten des Ebro hinzieht.

Alava.	Labastida (Alava).	Orduña (Vizcaya).
Chacolí.	Laguardia (Alava).	Vitoria (Alava). *w.*

e) Estrémadure. Estremadura. Estremadura.

Estremadura, franz. auch Estramadure, alte spanische Landschaft, zwischen Portugal und Neukastilien, umfaßt seit 1833 die beiden Provinzen Badajoz und Caceres und hat auf 41756,84 qkm 821301 Einw. — Das Land hat einige weinreiche Gegenden, doch erzeugen diese nicht genug, um den Bedarf der Bewohner zu decken.

Las Brozas (Caceres).	Coria (Caceres).	Olivenza (Badajoz). *r.*
Cedillo (Caceres).	Estremadura. *w.*	Talavera la Vieja (Caceres).
	Higuera la Real (Badajoz).	

f) Galice. Galicien. Galicia.

Galicien, seltener Gallicien, span. Galicia, ehemaliges Königreich im nordwestlichen Spanien, zählt auf 29154 qkm 1894558 Einw. Es zerfällt in die Provinzen Coruña, Lugo, Orense und Pontevedra. — Galicien baut wenig Wein und diejenigen, welche man erntet, werden im Lande verbraucht.

Pontevedra.	Ribadavia (Orense). *r.*	Tuy (Pontevedra). *r.*

g) Castille. Kastilien. Castile.

Kastilien, spanisch Castilla, die Mittel-Landschaft der pyrenäischen Halbinsel, der Kern der spanischen Monarchie, zerfällt in das nördliche Altkastilien *(Vieille-Castille)* und das südliche Neukastilien *(Nouvelle-Castille)*. Ersteres besteht aus den Provinzen (Leon, Zamora, Salamanca), Palencia, Valladolid, Avila, Segovia, Soria, Burgos, Logroño und Santander mit insgesamt 104229 qkm und 2681676 Einw. Neukastilien besteht aus den fünf Provinzen Madrid, Toledo, Ciudad Real, Cuenca und Guadalajara mit 72160 qkm und 1780003 Einw. — Altkastilien besitzt ziemlich bedeutende Weinpflanzungen. Die Provinz Valladolid hat Weinbau bei Medina del Campo. Besonders hervorzuheben sind die Rioja-Weine der Provinz Logroño. Letztere Provinz wird fast ganz aus der etwa 115 km langen, wein- und getreidereichen, teils aus Hügelland, teils aus Ebene bestehenden Landschaft Rioja gebildet. Der Mittelpunkt des ganzen Distrikts ist die alte Stadt Haro. Früher genossen die Rioja-Weine nur in ihrem engeren Vaterlande einen Ruf, die Reblaus-Verwüstungen im Bordelais haben ihnen erst den Weg über die Landes-Grenze gebahnt, wobei sie freilich unter fremden Etiketten den Weg in die Welt einzuschlagen hatten. Da infolge der Phylloxera die eigene Produktion des Bordelais nicht mehr ausreichend war, so sah man sich nach einem passenden Ersatzwein um, der möglichst die nämlichen Eigenschaften der Bordeaux-Weine habe, und fand seine Anforderungen am besten verwirklicht in den roten Gewächsen der Rioja. Jung sind die Rioja-Weine etwas rauh und streng, entwickeln aber mit dem Lager feine Körperfülle und Aroma. Der Boden, steinig und kalkig, ist zur Erzeugung eines edlen Weines sehr geeignet. Der durchschnittliche Jahres-Ertrag der Rioja wird auf etwa 1200000 hl angegeben, wovon weitaus der größte Teil rotes Gewächs ist. Die Weißweine, von denen in dieser Gegend nur wenig erzeugt wird, stehen den Rotweinen nach, obgleich die feineren Sorten mit zunehmendem Alter recht trinkbare Weine werden. Neuerdings haben sich einige größere Besitzer der Rioja mit französischen Geldleuten vereinigt, um ihren Wein unter eigener Etikette auf dem Weltmarkte anzubringen. Als Rioja-Bordeaux oder Rioja-Claret soll er bereits in England Eingang gefunden haben. Der natürliche Alkohol-Gehalt eines guten »Rioja-Clarete« ist 11 bis $11^1/_2$%, sein Extrakt-Gehalt beträgt bis 21‰. Bei richtiger Behandlung soll seine Haltbarkeit eine unbedingte sein. Neukastilien ist für den Weinbau von geringerer Bedeutung als Altkastilien. Da ist die Mancha, jene besonders durch Cervantes' Roman »Don Quixote« bekannt gewordene Landschaft. Sie umfaßt ganz Ciudad-Real, von Toledo den östlichen Teil, von Cuenca den südwestlichen, von Albacete die nordwestlichen Bezirke. Auch wird noch Alcarria, der honigreiche Teil von Guadalajara mit Pastrana hinzugerechnet. Die Mancha liefert vortreffliche Weine im Südosten der Provinz Ciudad-Real, in der Umgegend von Valdepeñas (Rotwein aus Burgunder-Reben) und Manzanares. Über die Weinbau-Verhältnisse von Madrid schreibt uns das dortige Kaiserlich-Deutsche Konsulat: Im Amtsbezirk des hiesigen Konsulats, der sich auf die Provinz Madrid erstreckt, wird nur ganz gewöhnlicher Landwein (die Flasche kostet im Kleinverkauf einschließlich Oktroi nur etwa 30 Cts.) ohne besonderen Namen nach dem althergebrachten primitivsten Verfahren hergestellt. Der Wein eignet sich daher in keiner Weise zum Export, sondern nur zum schnellen täglichen Verbrauch der Provinzial-Einwohner.

Almagro (Ciudad Real).
Aranda de Duero (Burgos).
Aranjuez (Madrid).
Arganda (Madrid).
Arnedo (Logroño).
Cabezon (Valladolid). *r.*
Calzada de Calatrava (Ciudad Real).
Cebolla (Toledo). *w.*
Cebreros (Avila).
Ciudad Real. *r.*
Fernancaballero (Ciudad Real).
Fuencarral (Madrid). *L.*
Gascueña (Guadalajara).
Guadalajara. *w.*
Haro (Logroño).
Hinojosa de San Vincente (Toledo).
Huercanos (Logroño).
Leganiel (Cuenca).
Liebana (Santander).
Logroño. *w.*
Losar (Avila).
Madrigal. *w.*
La Mancha. *r. w.*
Manzanares (Ciudad Real). *r.*
Mayorga (Valladolid).
Medina del Campo (Valladolid). *r.*
Miranda de Ebro. *r.*
Navarete (Logroño).
Noblejas (Toledo).
Priego (Cuenca).
Quintanar de la Orden (Toledo).
Rioja. *r.*
Rodezno (Logroño).
Rubielos (Cuenca).
Rueda (Valladolid). *r.*
San Clemente (Cuenca).
San Roman de Hornija (Valladolid).
Santoña (Santander).
La Seca (Valladolid).
Segovia. *r.*
Simancas (Valladolid).
Tarancon (Cuenca).
Tariego (Palencia).
Tebar (Cuenca).
Toledo.
Turleque (Toledo).
Valdepeñas. *r.*
Valdunquillo (Valladolid).
Villarrubia de los Ojos (Ciudad Real).

h) Catalogne. Katalonien. Catalonia.

Katalonien, span. Cataluña, die nordöstlichste Landschaft der Pyrenäischen Halbinsel, umfaßt die vier Provinzen Gerona, Barcelona, Tarragona und Lerida mit zusammen 32196 qkm und 1752033 Einw. Das Land wird im N. gegen Frankreich von den Pyrenäen, im O. vom Mittelländischen Meere, im S. von Valencia, im W. von Aragonien begrenzt. — Die Weinproduktion Kataloniens beträgt im jährlichen Durchschnitt 1 Mill. hl Wein. Der süße Rotwein, verstärkt und bereitet wie der Portwein, gelangt in großen Mengen zur Ausfuhr. Unter den trockenen Rotweinen genießen die Priorato-Weine einen großen Ruf. Priorato bezeichnet geographisch die vom Rio Cinrana bespülte Gegend. Das Prioratoland besteht aus einem Hügel-Labyrinth, welches an der Quelle des Ciurana in der Nähe von Febrosa seinen Anfang nimmt und an den Ufern des Ebro zwischen Mora und Garcia aufhört. Gegen Norden ist das Land durch das über 1000 m hohe Monsant-Gebirge geschützt; die Ostwinde werden abgehalten durch eine hohe Gebirgs-Kette, welche sich von Norden nach Süden (vom Prades bis Tivisa) erstreckt. Die eigentliche Weingegend, d. h. die Hügel, welche den feinen Priorato-Wein erzeugen, ist jedoch viel beschränkter als allgemein angenommen wird. Sie besteht aus einem Viereck von höchstens zwölf Ortschaften, wovon Vilella alta, Cornudella, Porrera und Gratallops die Endpunkte und Torroja den Mittelpunkt bilden. Über dies Viereck hinaus ist die Rebsorte sowohl wie der Boden ein anderer und liefert demnach auch ein ganz anderes Gewächs. Im Weinhandel wird alles, was die Gegend südlich vom Blena-Gebirge bis zur Sierra La Mafta erzeugt, als Ober-Priorato verkauft und der südlich von Reus-Falset wachsende Wein als Nieder-Priorato bezeichnet. Die ersten edlen Reben sind von Mönchen (Chartreux) nach dem Priorato gebracht worden; noch heute gehören einige Hügel den Klöstern (der »Scala Dei« gehört indes seit längerer Zeit drei Privat-Eigentümern). Starke kräftige und dabei doch feine Weine erzielten (1894) bis 24 Pesetas pro Last (= 121 l); weniger gute Lagen bringen 17 Pesetas pro Last. Dies waren die niedrigsten Preise seit zwanzig Jahren. Man wird nicht fehl gehen, wenn man als Durchschnittspreis für junge gewöhnliche Sorten Pts. 25,— bis 40,— pro Last bezeichnet, während Priorato-Weine, alte abgelagerte Ware, je nach Qualität und Alter mit Pts. 100—200 pro Last bezahlt worden sind. Über den Weinbau der Provinz Tarragona berichtet uns das Kaiserlich-Deutsche Konsulat in Tarragona: Der gesamte Weinbau der Provinz Tarragona beträgt 111028 ha. Davon entfallen auf den Distrikt Falset 27716 ha, auf Gandesa 6440, Montblanch 14671, Reus 16700, Tarragona 8944, Tortosa 6010, Valls 14507, Vendrell 16040 ha. Die Weinausfuhr der Stadt Tarragona betrug 1893 15,8, 1894 nur 6,8 Mill. hl.

☞ Die bei den (in der Provinz Tarragona) gebauten Weinen angegebenen Zahlen lassen die Klassifikation derselben nach Alkohol-Gehalt erkennen. Es ist dies so zu verstehen, daß, wenn z. B. ein mit *1* bezeichnetes Gewächs 18%, ein mit *8* angedeutetes im Verhältnis nur 10% Alkohol enthält.

* = in dem Distrikt Falset.	× = in dem Distrikt Tarragona.
** = „ „ „ Gandesa.	×× = „ „ „ Tortosa.
† = „ „ „ Montblanch.	⚲ = „ „ „ Valls.
†† = „ „ „ Reus.	‡ = „ „ „ Vendrell.

‡ Aiguamurcia. *w. r. 5.*
Albillo (Villafranca).
‡ Albiñana. *r. 3.*
×× Alcanar. *r. 4.*
Alella (Barcelona).
†† Alforja. *r. 4.*
⚲ Alió. *r. w. 3.*
†† Almoster. *r. 4.*
‡ Altafulla. *r. 4.*
×× Ampolla. *r. 3.*
Ampurdan (Gerona).
‡ Arbós. *r. w. 3.*
× Argilaga. *w. r. 5. 6.*
** Ascó. *r. 5. 6.*
Bajo.
‡ Bañeras. *r. 3.*
† Barberá. *r. w. 7.*
Barcelona.
— Moscatel.
** Batea. *r. 5. 6.*
‡ Bellbey. *r. 3.*
* Bellmunt. *r. 1.*
** Benisanet. *r. 5. 6.*
‡ Bonastre. *r. 4.*
†† Botarell. *r. 4.*
†† Borjas del Campo. *r. 3.*
⚲ Brafim. *w. r. 3.*
Calonge (Sektwein).
†† Cambrils. *r. w. 3. 4.*
Campo.

* Canonja. *w. r. 4.*
* Capsanes. *r. w. 2.*
Cardona (Barcelona).
†† Castellvell. *r. w. 4. 3.*
* Catllar. *w. r. 5.*
** Cherta. *r. 4.*
* Constanti. *r. w. 5. 6.*
* Cornudella (Priorato). *[r. 2.*
‡ Creixell. *r. 3.* *[r. 2.*
† Espluga de Francoli. *r. w. 5.*
* Falset. *r. 2.*
* Figuera. *r. 3.*
** Flix. *r. 4. 5.*
** Galera. *r. 4.*
** Gandesa. *r. 4. 5.*
Gerona. *r.*
** Ginestá. *r. 3.*
Gratallops (Priorato). *[r. w. 1.*
Lerida. *w.* *[r. w. 1.*
Llansá (Gerona).
* Loá. *r. 3.*
* Marsá. *r. w. 2.*
Martorell (Barcelona).
** Masdenverge. *r. 4.*
* Masroig. *r. w. 2.*
Mataro (Barcelona),
† Montblanch. *w. r. 6. 7.*
†† Montbrió. *r. w. 3. 4.*
‡ Montmell. *r. 3.*
** Mora de Ebro. *r. w. 4. 5.*
* Morell. *w. r. 5.*
† Ollés. *w. r. 8. 7.*
* Pallaresos. *w. r. 5.*
* Perafort. *w. r. 4.*
** Perelló. *r. 4.*
† Picamoixons. *r. 4.*
† Pira. *w. r. 8. 7.*
† Pla de Cabra. *r. w. 5.*
† La Plana. *r. w. 4.*
* Pobla de Mafumet. *w. r. 5.*
‡ Pobla de Montornés. *r. 3.*
* Poboleda. *r. 1.*
* Porrera (Priorato). *r. 1.*
** Prat de Compte. *r. 3. 4.*
Priorato. *r.*
* Puigdelfi. *w. r. 5.*
† Puigpelat. *w. r. 3.*
* Raurell. *w. r. 5.*
†† Reus. *r. w. 3. 4.*
Ribas (Gerona).
* Riudecañas. *r. 3.*
†† Riudecols. *r. w. 3.*
†† Riudoms. *r. w. 3.*
† Rocafort. *w. r. 8. 7.*
** Santa Barbara. *r. 4.*
† Santas Creus. *w. r. 5.*
* Secuita. *w. r. 5. 4.*
La Selva (Tarragona). *r.*
Sitjes (Barcelona). *s.*
† Solivella. *w. 8.*
Sueca (Lerida).
* Tarragona. *r. w. 4.*
Tarrasa (Barcelona).
‡ Torredembarra. *r. w. 3.*
* Torroja (Priorato). *r. 1.*
** Tortosa. *r. 4.*
** Ulldecona. *r. 4.*
* Ulldemolins. *r. 4.*
† Vallclara. *w. r. 7.*
† Vallmoll. *w. r. 4.*
† Valls. *w. r. 3.*
‡ Vendrell. *r. w. 3.*
† Vilarrodona. *w. r. 4.*
* Vilaseca. *r. w. 4.*
* Vilella alta (Priorato). *r. 2.*
* Vilella baja. *r. 2.*
† Vimbodi. *w. r. 6.*
Xarello (Villafranca).

i) Léon. Leon. Leon.

Leon, ehemaliges Königreich im nordwestlichen Teile Spaniens, wird im N. durch Asturien, im O. durch Altkastilien, im S. durch Estremadura und im W. durch Portugal und Galicien begrenzt, umfaßt die Provinzen Leon, Zamora und Salamanca mit 38502 qkm und 965181 Einw. — Der Weinbau dieses Landes liefert nicht genug, um den Bedarf der Bewohner zu decken; das Erzeugnis ist in der Hauptsache Rotwein.

Baños de Bejar (Salamanca).
Saucelle (Salamanca).
Zamora. *L. 2.*

k) Murcie. Murcia. Murcia.

Murcia, ehemals maurisches Königreich am Mittelmeer, zerfällt seit 1833 in die Provinzen Murcia und Albacete. — Wein wird in der Provinz Murcia namentlich im Segurathal gebaut; auch Albacete hat nicht unbedeutenden Weinbau, hauptsächlich in der Umgebung der gleichnamigen Hauptstadt.

Albacete.
Caravaca. *r.*
Cartagena. *r.*
Jumilla, Ebro Port.
Moratalla.
Murcia.
Segura (Murcia).
Spottorno (Cartagena).

l) Navarre. Navarra. Navarra.

Navarra, ehemaliges Königreich, jetzt Provinz im nördl. Spanien, am Südfuß der westlichen Pyrenäen, grenzt im N. an Frankreich, im O. und S. an Aragonien, im S. an Altkastilien, im W. an die Baskischen Provinzen, zählt auf 10478 qkm 304122 Einw. — Der fruchtbarste Landstrich von Navarra ist die Ribera (das Ufer), etwa 26 Ortschaften umfassend. Hier wird Wein in Menge gebaut, namentlich bei Peralta am Arga.

Corella (Navarra).
Estella (Navarra).
Lerin (Navarra).
Murchante (Navarra).
Navarra. *r.*
Peralta. *w.*
Puente la Reina (Navarra).
Tafalla (Navarra).
Tudela (Navarra). *r.*

m) Valence. Valencia. Valencia.

Valencia, ehemaliges Königreich, am Mittelmeer, hat auf 22876 qkm 1459465 Einw. und umfaßt die drei Provinzen Valencia, Alicante und Castellon de la Plana. Der Boden ist in den Gebirgen wenig ergiebig, in den Thälern und der Küsten-Ebene dagegen höchst fruchtbar. — Über

den Weinbau in Valencia schreibt uns das dortige Kaiserlich-Deutsche Konsulat: In der Provinz Valencia sind mit Wein angebaut 104500 ha, welche einen durchschnittlichen Ertrag von 2350000 hl Wein im Werte von 7 Pesetas per hl liefern. In der Provinz Castellon sind 56000 ha dem Weinbau gewidmet und liefern einen Ertrag von 1260000 hl im Werte von 10 Pesetas pro hl durchschnittlich. Das Durchschnitts-Ergebnis per ha wird mit 22,50 hl per ha angenommen. Das Erzeugnis, fast durchgängig Rotweine, unterscheidet man nach den verschiedenen Distrikten, Thälern oder Höhenzügen; es werden danach im Handel genannt: 1. Benicarló-Weine, vollblütig, von 13 bis 14°. 2. Sagunto-Weine, vollblütig, von 14 bis 17°. 3. Canal de Navarez-Weine, leichtfarbig, von 10 bis 12°. 4. Chelva-Pedralva-Liria-Weine, mittelfarbig, von 14 bis 17°. 5. Requena-Utiel-Weine, dickfarbig, etwas rauh, von 10 bis 12°. 6. Chiva-Buñol-Cheste-Weine, mittelfarbig, etwas rauh, von 14 bis 17°. 7. Valle-Albaida-Weine, leichtfarbig, von 13 bis 14°. Die Weine werden durchweg wenig oder gar nicht gepflegt und kommen kurz nach der Ernte in der Hauptsache als Verschnitt-Weine, wozu durch Farbe und Gehalt geeignet, in den Handel. Die Provinz Alicante genießt als Weinland einen sehr guten Ruf. Neben dem Jerez ist der Alicantewein einer der edelsten spanischen Weine. Er wächst in der Nähe der Hauptstadt Alicante, zum großen Teil am Nordabhange des mit dem starken Kastell Sta. Barbara gekrönten Felsberges. Der Alicante ist ein dunkelroter, süßer und feuriger Wein; eine geringere, herbere Sorte heißt Alaque. Weine aus der Provinz Valencia werden auch als Alicante-Weine in den Handel gebracht. Denia ist berühmt durch seinen ausgedehnten Rosinen-Handel.

Alicante. *r. w.*
— Alaque.
— Fondillon.
Benicarlo (Castellon). *r.*
Beniganim (Valencia).
Chelva (Valencia).
Cofrentes (Valencia).
Gestalgar (Valencia).
Jarafuel (Valencia).
Mistela. *s.*
Montesa (Valencia).
Orihuela (Alicante).
Requena (Valencia).
Sagunto (Valencia). *r.*
Salsadella (Castellon).
Teulada (Alicante).
Torrente (Valencia).
Valencia. *L.*
Vallanca (Valencia).
Vinaroz (Castellon). *r. w.*

n) Les Baléares. Balearen. The Balearic Islands.

Balearen, Islas Baleares, eine aus den drei Hauptinseln Mallorca, Menorca und Cabrera bestehende spanische Insel-Gruppe im Mittelmeer, von der Küste von Valencia durch einen 800 m tiefen Meeresarm getrennt. Die Balearen bilden mit den Pityusen (d. h. »Pinien-Inseln«) Ibiza und Formentera eine Provinz mit sechs Gerichts-Bezirken. — Die Provinz zählt auf 5014 qkm 312593 Einw. — Nach der *Asociacion de agricultores de España* betrug 1893 die Weinbau-Fläche der Balearen 18374 ha, welche einen Ertrag von 397480 hl lieferten. Die Insel Mallorca (sprich »maljorka«) oder Majorca ist die größte der Balearen und hat Überfluß an guten Weinen. Die Bergabhänge, wohl bewässert und gut angebaut, tragen, begünstigt vom herrlichsten Klima, üppige Reben, während die Thäler häufig mit Orangen-Pflanzungen erfüllt sind. Vortreffliche Rotweine gewinnt man in der Umgegend von Palma, auch erzeugt diese Gegend gute Weißweine (Alba Flor). Im Nordosten der Insel liefert Pollensa oder Pollenza einen hochgeschätzten Wein. Menorca oder Minorca hat, wie Mallorca, im Norden fast durchgehends hügeligen, im Süden ebenen Boden, ist weniger fruchtbar und wasserreich wie jene, baut aber ziemlich viel Wein. Es sind dies zum Teil vortreffliche Weine, teils andere, welche zur Branntwein-Herstellung Verwendung finden. Die kleine Insel Cabrera (nicht zu verwechseln mit der zur ital. Provinz Sassari gehörigen gleichnamigen Insel) ist für den Weinbau von keiner Bedeutung. Dagegen treibt die Pithyusen-Insel Ibiza oder Iviza in fruchtbaren Thälern ansehnlichen Weinbau. Formentera, die Weizen-Insel, hat ebenfalls einigen Weinbau.

Alba Flor. *w.*
Arta (Mallorca).
Escorca (Mallorca).
— Malvazia.
Escorca Montano.
Formentera. *r. w.*
Ibiza, Iviza. *r. w.*
Mallorca (Schaumwein).
Menorca, Minorca. *w.*
Palma. *r. w.*
Pollenza, Pollensa.
Soller (Mallorca).
Villacarlos (Menorca).

XX. Turquie. Türkei. Turkey.

Türkei, Osmanisches Reich, Memalik i Osmanije, das gesamte unter dem Sultan in Konstantinopel stehende Länder-Gebiet, welches sich über Teile von Europa, Asien und Afrika erstreckt. Die europäische Türkei, den mittleren Teil der Balkan-Halbinsel nebst zahlreichen Inseln einnehmend, umfaßt außer Bosnien und der Herzegowina, die unter österreich. Verwaltung stehen, sowie außer dem tributären Fürstentum Bulgarien, an unmittelbaren Besitzungen 168000 qkm mit 5,6 Mill. Einw. Sie bestehen aus den Landschaften Albanien, Macedonien und dem südlichen Thrazien sowie der Insel Kreta. — Wein wird in Thrazien, Macedonien, auf den Küsten-Strichen Kleinasiens und auf den Inseln in ziemlicher Ausdehnung gebaut. Über türkischen Weinbau schreibt uns die Firma L. Hensel's Erben in Konstantinopel: Die hauptsächlichsten türkischen Weingegenden sind: Xastro, Ganos, Choras, Myriophyto, Periatassis, Artaki, Kirkklissé, Sufli, Aretzou, Marmara, Tenedos. Fast alle diese Städte erzeugen nur Rotwein, von dem ein großer Teil nach Frankreich ausgeführt wird, wo er sehr gesucht ist. Die Verkäufe finden gewöhnlich Mitte Oktober statt, die Preise schwanken fast immer zwischen 25—30 Para (12—15 c) per Oka (1280 g). Bis vor etwa fünf Jahren war der Export, besonders nach Bordeaux und Cette, sehr bedeutend, als aber vor einigen Jahren der Einfuhrzoll für türkische Weine in Frankreich erhöht wurde, hat das Geschäft seither fast ganz aufgehört.

a) Albanie. Albanien. Albania.

Albanien, albanesisch Schkiperia, türkisch Arnaut, eine wilde Gebirgs-Landschaft am Adriatischen und Ionischen Meer, treibt ebenfalls Weinbau. Albanien umfaßt den südlichen Teil des alten Illyrien, sowie das alte Epirus, heutzutage die Vilajets Jannina, Monastir, Skutari und zum Teil Kosovo. Nach Mitteilungen aus Prizren im Vilajet Kosovo wurden 1892 ungefähr 45000 Oka (567 hl) Wein nach Tašdlidža ausgeführt. Avlona im Vilajet Jannina erzeugt einen Rotwein, welcher bei geeigneter Behandlung recht trinkbar sein könnte, aber infolge des Mangels guter Keller und durch nicht genügende Sorgfalt bei der Bereitung im Sommer ungenießbar und sauer wird.

Ambelakia (Jannina).
Arta (Jannina).
Avlona (Jannina). *r*.
Delvinaki (Jannina). *r*.
Ipek (Kosovo). *r*.
Kalarites (Jannina).
Kalkandelen (Kosovo). *r*.
Konitza. *r*.
Lelovo (Jannina).
Ochri (Jannina). *r*.
Prizren, Prisren.
Resna (Jannina).
Üsküp, Uskub, Üschküb (Kosovo).

b) Macédoine. Macedonien. Macedonia.

Macedonien, Makedonien, die sich an den nordwestlichen Winkel des Ägäischen Meeres (Golf von Saloniki) anschließende Landschaft der Balkan-Halbinsel, rings von hohen Gebirgen eingeschlossen, war schon im Altertum durch seinen Reichtum an Wein berühmt, der besonders an den Küsten-Strichen trefflich gedieh. Gegenwärtig bildet das Land das türkische Vilajet Saloniki zum größten und das türkische Vilajet Monastir zum kleineren Teil und umfaßt etwa 39600 qkm mit 700000 Bewohnern. — Macedoniens Weine sind mit wenigen Ausnahmen als mittlere Trinkweine zu bezeichnen. Viel ließe sich in diesem von Phylloxera und Peronospora und anderen Rebkrankheiten verschonten Lande durch vernünftige Behandlung des Weines erreichen. Der Haupthandelsplatz ist Saloniki (Salonichi), wo auch Weine von den Inseln, sogenannte archipelagische Weine, türkischen und griechischen Ursprungs, in den Handel kommen. Aus Konsulats-Berichten entnehmen wir folgendes über den Weinbau Macedoniens: Die wichtigsten Weinbau-Regionen sind das Vardarthal und die chalcidische Halbinsel. Das Vilajet Saloniki hat eine Weinbau-Fläche von mehr als 27000 ha. Die Weinbereitung ist eine sehr primitive und läßt viel zu wünschen übrig, da es dem Weinbauer an Erfahrung und Kenntnis fehlt. Die Qualität des macedonischen Weines ist je nach dem Erzeugungsort sehr verschieden; sein Gehalt schwankt zwischen 10 und 14°. Die durchschnittliche Jahres-Produktion an Wein in Macedonien wird folgendermaßen veranschlagt: Vilajet von Saloniki 120000 hl, Monastir 35000 hl, Üsküb 60000 hl, Prisren und Novibazar 50000 hl, zusammen 265000 hl. In einem guten Jahre kann die Produktion die Höhe von 350000 hl erreichen. Im Jahre 1890 betrug die Ernte nur 210000 hl. Die Ausfuhr ist unbedeutend, etwa 3 bis 4000 hl gehen nach Ägypten und einigen türkischen Häfen. Zur Begünstigung des Weinexports gewährt die ottomanische Regierung den Exporteuren eine Rückzahlung von 5% der Abgaben, welchen die Erzeugung von Wein und Spirituosen unterliegt.

Athos. *r*.
Gomendza.
Hagia-Paulo. *r*.
Kastoria. *r*.
Njeguschte, Niagusta, Niausta.
Orphani, Orfani.
Seres, Siroz.
Vardar.

c) Thrace. Thrazien. Thrace.

Thrazien, das Land zwischen Donau, Schwarzem Meer und Propontis, vom Hämos und Rhodope-Gebirge durchzogen und vom Hebros (jetzt Maritza) durchströmt, hat bedeutenden Weinbau. Über den Weinbau des Vilajets Adrianopel erhalten wir vom Kaiserlich-Deutschen Vize-Konsulat in Adrianopel folgenden Bericht: Die besten Weine des Vilajets wachsen im Sazlü Malkaë Dere, also in dem Thale des Sazlü Malkaë, der sich in den Ergené, einen linken Nebenfluß der Marica ergießt. Weine erster Qualität dieser Gegend sind jene von Zalüf und Aslan (Arslanlii), auch der von Scharablar (Sarablar) wird gerühmt. Weine zweiter Qualität sind jene von Sufli (Sofilu), Jenidje und Dimotika, ferner Gallipoli, Rodosto und Myriophyto sowie Xanthi und Gümüldjina. Weine dritter Qualität sind jene von Adrianopel. Zur vierten Qualität gehören jene von Kirkklissé und Umgebung, nämlich Uskub (Skopa) und Kavakly. Das Vilajet von Adrianopel ist sehr weinreich, doch läßt sich die Rebfläche nicht genau ermitteln. Die Mehrzahl der hiesigen Weine ist rot, nur selten findet man weißen Wein. Die besseren Sorten sind haltbar und werden ausgeführt. Nach zuverlässigen Schätzungen sollen 1895 in den Geländen von Zalyf und Aslan gegen 2500000 Okka (1 Okka = 1282,345 g), in Sufli gegen 1250000 Okka und in Kirkklissé 8000000 Okka zu erwarten sein. Diese seit Jahrzehnten beste Ernte hat natürlich einen höchst ungünstigen Einfluß auf die Preise ausgeübt.

Adrianopel.
Aretzou.
Artaki.
Aslan.
Choras.
Dimotika.
Enos.
Gallipoli.
Ganos.
Gümüldjina.
Jenidge.
Kavakly.
Kirkklissé.
Myriophyto.
Periatassis.
Rodosto.
Scharablar, Sarablar.
Sufli, Sofilu.
Tschataldscha.
Tschorlu, Tschurlu.
Wisa.
Xanthi.
Xastro.
Zalüf, Zalyf.

d) Chypre. Cypern. Cyprus.

Cypern, griech. Kypros, türk. und arabisch Kibris, eine zum Osmanischen Reiche gehörige, seit 1878 unter engl. Protektorat stehende Insel am östlichen Ende des Mittelmeeres, umfaßt einen Flächenraum von 9601 qkm mit 209291 Einw. — Die Cyper-Weine haben von jeher in gutem Rufe gestanden. Berühmt sind der Commanderia aus der Gegend von Limisso und der Mavro, welch' letzterer ausgeführt wird. Die Cyper-Weine sind anfangs rot, werden nach fünf bis sechs Jahren blässer; nur der äußerst süße Muskateller hat in den ersten Jahren eine weiße Farbe, die sich mit zunehmendem Alter in rot verwandelt. Da diese Weine anfangs in verpichte Schläuche gefüllt werden, haftet ihnen ein starker Pechgeruch an, der sich erst nach mehreren Jahren verliert.

Commanderia. s.
Eptagon.
Limasol.
Mavro.
Muskateller. s.
Nicosia.
Paphos.

e) Îles de mer de Marmara. Inseln des Marmara-Meeres. Sea of Marmora Islands.

Das Marmarameer, zwischen Europa und Asien, steht durch die Dardanellen-Straße mit dem Ägäischen Meer, und durch den Bosporus oder die Straße von Konstantinopel mit dem Schwarzen Meer in Verbindung. Im Marmarameer liegen die Inseln Marmara, Kulali, Liman Pascha, Kalolimni, östlich von der kleinasiatischen Halbinsel Artaki die drei kleinen Inseln St. Georg, St. Andreas und Mola, ganz im Nordosten des Meeres die neun Prinzen-Inseln.

1. Marmara. Marmara. Marmora.

Marmara-Insel, große Insel, welche dem Marmarameer den Namen gegeben hat, ist 20 km lang und 10 km breit und hat über 4000 Einwohner. Sie ist berühmt durch ihren vortrefflichen Wein.

Marmara.

2. Liman Pacha. Liman-Pascha. Liman Pasha.

Türkische Insel im Marmarameer, an der Küste von Anatolien, treibt starken Weinbau.

Liman-Pascha.

3. Kalolimni. Kalolimni. Kalolimni.

Türkische Insel im Marmarameer, an der asiatischen Küste, am Eingang des Mundaniagolfs, hat geringen Weinbau.

Kalolimni.

4. Prinkipo. Prinkipo. Prinkipo.

Prinkipo, Papa-Adassi, Papadonisia, die bedeutendste der Prinzen-Inseln im Marmarameer. Die Nordseite der Insel ist am besten angebaut und erzeugt Wein und Garten-Früchte, Oliven, Granat-Äpfel usw. — Von der aus neun Inseln bestehenden Gruppe der Prinzen-Inseln sind außer Prinkipo nur noch Proti, Antigoni und Chalki bewohnt.

Prinkipo.

5. Proti. Proti. Proti.

Die nördlichste der Prinzen-Inseln im Marmarameer, mit nur einigen Dörfern und unbedeutendem Weinbau.

Proti.

6. Antigoni. Antigoni. Antigoni.

Antigoni, Antigona, türkische Insel im Marmarameer, eine der neun Prinzen-Inseln, mit unbedeutendem Weinbau.

Antigoni.

f) L'Archipel. Archipel. Archipelago.

Unter dem Namen »Archipelagus« oder »Archipel« versteht man die Inselwelt des Ägäischen Meeres, zwischen Griechenland und Kleinasien. Wir wollen hier nur die in türkischem Besitz befindlichen Inseln, und unter diesen nur die erwähnen, welche für den Weinbau einigermaßen von Bedeutung sind.

I. Karpathos. Karpathos. Karpathos.

Karpathos, Kerpe, im Abendland auch Skarpanto, im südöstlichsten Teile des Ägäischen Meeres, zwischen Kreta und Rhodos, hat nur unbedeutenden Weinbau.

Karpathos.		

Kasos. Kasos. Kasos.

Kasos, türkisch Tschoban Adassi, Kosso, eine der Sporaden, im Südwesten von Karpathos, zwischen dieser Insel und Candia, ist eine einzige aus Kreidekalk bestehende Bergkette. Der Weinbau ist hier der Haupterwerbzweig der Bewohner.

Kasos.		

Crète. Kreta. Crete.

Kreta, neugriechisch Kriti, türk. Kirid, ital. Candia, franz. auch Candie, Insel im Mittelmeer, südlich dem Ägäischen Meere vorgelagert, umfaßt 8618, nach anderer Messung 8694 qkm mit 294000 Einw. Das Vilajet Kirid zerfällt in die fünf Sandschaks Kanea, Candia, Retimo, Sphakia und Lasithi (Laschid). — Die Insel hat nicht unbeträchtlichen Weinbau. Nach Konsulats-Berichten aus Kandia gelangten 1891 8 Mill. Oka Wein und 3 Mill. Oka Rosinen zur Ausfuhr. In den letzten Jahren hat sich der Anbau der Reben daselbst vervierfacht, und fortwährend werden noch neue Weingärten angelegt. Das Bebauen des Bodens geschieht immer noch mit Hacke und Spaten; auch läßt die Bereitungs-Weise des Weines viel zu wünschen übrig, und ist das Produkt im Verhältnis zur Güte der Frucht von minderer Qualität.

Kandia. *w. r.*	Kissamo. *r.*	Sphakia.
Kanea. *r.*	Retimo.	

Rhodes. Rhodus. Rhodes.

Rhodos, Rhodus, im südöstlichen Teile des Ägäischen Meeres, etwa 20 km von der südwestlichen Küste Kleinasiens, genoß im Altertum einen guten Ruf als Weinland, welcher sich bis auf die Jetztzeit erhalten hat.

Rhodos. *w.*		

II. Chio. Chios. Chios.

Chios, Chio, Skio, türkisch Sakys-Adassi, an der Westküste Kleinasiens, zwischen Lesbos und Samos, eine der fruchtbarsten unter den Inseln im Ägäischen Meere, bedeckt 826,7 qkm. Im Altertum war die Insel durch ihre vortrefflichen Weine und Feigen berühmt. Virgil nennt die Weine von Chios den wahren Nektar der Götter. Noch heute steht der chiotische Wein in gutem Rufe.

Chios. *w.*		
— Muskat.		

Kos. Kos. Kos.

Kos, Koos, jetzt Istanköi oder Stanko, früher Meropis, im Nordwesten von Rhodos, war im Altertum durch seinen Wein berühmt, und noch heute bilden Zitronen und Wein die Haupterzeugnisse der einst dem Asklepios geheiligten Insel.

Kos.		

Léros. Leros. Leros.

Leros, türkische Insel vor der Westküste Kleinasiens, westlich von dem Busen von Mendelia, meist gebirgig, zählt auf 64 qkm 3000 griechische Einwohner, welche sich mit Wein-, Oliven- und Getreidebau beschäftigen.

Leros.		

Lesbos. Lesbos. Lesbos

Lesbos, Mytilini, von den Türken Midillü genannt, nahe der westlichen Küste Kleinasiens, hat auf 1750 qkm 40000 Einw. — Der lesbische Wein war im Altertum berühmt, und noch heute führt die Insel vortreffliche Weine und Südfrüchte aus.

Lesbos.
— Muskat.

Patmos. Patmos. Patmos.

Patmos, von den Italienern im Mittelalter Palmosa, jetzt Patmo genannt, eine felsige Insel im Ikarischen Meere, zu den türkischen Sporaden gehörig, nordwestlich von Leros, hat ungefähr 60 km Umfang. Die Insel ist schlecht angebaut und erzeugt nur wenig Wein.

Patmos.

Samos. Samos. Samos.

Samos, von den Türken Susam-Adassi oder Beylik-Sissam genannt, nahe der Westküste Kleinasiens, im ägäischen Meer, durch den schmalen Kanal Kleinboghaz von der Küste von Anadoli getrennt. — Der Weinbau ist hier ein Haupterwerbszweig der Bewohner und nimmt unter den Ausfuhr-Artikeln den ersten Rang ein. Die gesamte Ausfuhr betrug 1893 18356863 Piaster, wovon 11296000 Piaster allein auf Wein kamen.

Samos.
— Ausbruch.
— Muskat. *w.*

Ténédos. Tenedos. Tenedos.

Tenedos, von den Türken Bogdscha-Adassi genannt, kleine gebirgige, aus Trachyt bestehende vulkanische Insel südlich vom Eingang in die Dardanellen. Der Weinbau bildet hier den Haupterwerbzweig der Bewohner. Schon im Altertum war der Wein von Tenedos berühmt. Noch heute erzeugt man einen vortrefflichen, dem Bordeaux-Wein ähnlichen Rotwein.

Tenedos. *r.*
— Muskat. *r. w.*

III. Lemnos. Lemnos. Lemnos.

Lemnos, jetzt Limnos oder Limni, ital. Stalimene, franz. auch Stalimène, die bedeutendste Insel des nördlichen Ägäischen Meeres, zwischen dem Athos und der Küste von Troas, hat auf 477 qkm 12000 Einw. — Die Insel erzeugt in den fruchtbaren Thälern viel Wein und Oliven.

Lemnos.
— Muskat.

Samothrace. Samothrake. Samothraki.

Samothrake, von den Griechen Samothraki, von den Türken Samaderek genannt, eine gebirgige Insel im nördlichsten Teile des Ägäischen Meeres, 36 km von der thrazischen Küste entfernt, gehört zum türk. Vilajet Dschesairi-Bahri-Sefid. — Der Weinbau ist hier von keiner solchen Bedeutung, wie auf den anderen Inseln des Ägäischen Meeres. Die zu demselben Vilajet gehörige Insel Imbros, an der linken Seite des Eingangs zur Dardanellen-Straße, hat keinen Weinbau.

Samothrake.

Thasos. Thasos. Thasos.

Thasos, Thaso, im nördlichsten Teile des Ägäischen Meeres, nur 7 km von der Küste Thraziens entfernt, hat auf 393 qkm etwa 10000 Einwohner. — Im Altertum war der Wein der Insel berühmt heute ist der Weinbau unbedeutend.

Thasos.



II. Abschnitt.



Schaumweine,

nach Ländern (geographisch)

geordnet,

mit einer Einleitung

über

Geschichte und Herstellung des Champagners.





Was ist Champagner? Natürlicher Schaumwein, dem die Kohlensäure nicht von außen her gewaltsam eingepumpt, sondern der auf künstlichem Wege nur genötigt wird, das bei der Gärung entwickelte Gas bis zum Augenblicke des Verbrauchs bei sich zu behalten. Der Name »Sekt« als Bezeichnung für Schaumweine stammt von dem Schauspieler *Ludwig Devrient*, der oft in der Weinstube von Lutter & Wegener in Berlin verkehrte und sich dort gern der Redeweise von Shakespeares Falstaff bediente, der in König Heinrich IV. mehrfach »*a cup of sack*«, d. h. ein Glas Sekt (Süßwein) fordert. Sekt ist ein Lehnswort aus dem Spanischen (vino secco = trockener Wein), in den Niederlanden in Sek, in England in Sack umgebildet und ursprünglich starke süße Weine bezeichnend (Palmsekt, Madeirasekt, Malagasekt).

Die Weinrebe in der Champagne ist sehr alt; zahlreiche Abdrücke im tertiären Gestein des Landes sollen beweisen, daß das kostbare Gewächs bereits vor der Sündflut den gesegneten Gefilden der Champagne entsproß. Mehr bekannt ist, daß die Phokäer die Rebe nach Frankreich verpflanzt haben. Späterhin ist im Testament des heiligen Remigius, eines der ersten Bischöfe von Reims († 533), von Weinbergen die Rede. In den nächstfolgenden Jahrhunderten entfaltete sich die Kultur der Rebe unter der Leitung gartenbaukundiger Mönche zu hoher Blüte. Man erzählt, König Wenzel habe, als er wegen Abschlusses eines Vertrages mit Karl VI. im Jahre 1398 nach Reims kam, soviel Geschmack an dem Rebensaft des Landes gefunden, daß er davon mit täglich wachsendem Vergnügen genoß. Auch Leo X., Kaiser Karl V., Heinrich VIII. von England, Franz I. tranken mit Vorliebe den Champagner. Heinrich IV., welcher während seiner Kriege mit der heiligen Liga die Landschaft zwischen Château-Thierry und Reims besetzt hielt, soll sogar eine Kelterei in Ay besessen haben. Bei den berühmten Prunkmahlen Philipps von Orléans errang der Champagner das ungeteilte Lob aller Feinschmecker.

Bis dahin kannte man den Champagner nur als »stillen« Wein, als unter Ludwig XIV. der schäumende Wein durch einen Mönch der Abtei Haut-Villers, Dom Pérignon (1670—1715), bekannt wurde. Nun soll man aber nicht denken, daß der Champagner damals mit derselben Kunstfertigkeit behandelt wurde, welche die heutige Reimser Industrie anwendet. Im Jahre 1700 war dieser »Knallwein« *(vin pétillant)* bereits in Paris zu haben, fand aber vorerst keinen Anklang, nach den einen, weil man in dem »Pfropfentreiber« ein Produkt der Hölle witterte, nach den anderen, weil er noch nicht recht schmackhaft war. Letztere Begründung hat die Wahrscheinlichkeit für sich; denn man kannte damals den Weg zur Entfernung der abgelagerten Bestandteile, die richtige »Dosierung« und vieles andere der heutigen modernen Herstellungs-Weise noch nicht. Die birnenförmigen Flaschen, auf die man den Wein zog, nannte man recht bezeichnend *flacons pétillants*, später *saute-bouchon* (Springpfropfen). Öffentlich erwähnt wurde der Champagner 1718 mit dem Bemerken, daß er jetzt seit zwanzig Jahren bekannt sei. Dem widerspricht aber eine Rechnung im königl.-sächsischen Archiv, laut welcher König August der Starke schon im Jahre 1694 »Champagner von der moussierenden Sorte« bezog. Der König hatte auf seiner Prinzen-Reise Geschmack an französischem Weine gefunden. Als er im April genannten Jahres durch den Tod seines Bruders, des Kurfürsten Johann Georg IV., zur Regierung gelangt war, ließ er sich alsbald diesen Wein schicken, der sein Lieblings-Getränk wurde. Vorher hatte sich keiner in den Kellern befunden. Nach einer Rechnung von 1717 bezog der König seinen Champagner direkt aus Paris. Bei der Aufnahme des Inventars

im königlichen Hofkeller zu Dresden vom Jahre 1699 bestand damals der ganze Vorrat an Champagner aus 160 Flaschen, jede im Preise von einem Dukaten.

Vor der französischen Revolution gelangte wenig Champagner ins Ausland, allmählich aber hob sich der Verbrauch, namentlich seit Anfang des 19. Jahrhunderts infolge der napoleonischen Kriege nahm der Konsum einen immer rascheren und größeren Aufschwung. Den bedeutsamen Wendepunkt in der Geschichte des Champagners bildet jedoch das Jahr 1814, als Deutsche, Österreicher, Russen, Engländer, Schweden die Bekanntschaft des edlen Göttertrankes machten. Seither häuften sich die Bestellungen, aus dem Tausender- wurde ein Millionen-Handel.

Nach einer von der Handels-Kammer in Reims veröffentlichten Zusammenstellung stieg die Zahl der in Frankreich verbrauchten Flaschen von 2225000 im Jahre 1844/45 auf 4558000 im Jahre 1891/92, und die der ausgeführten Flaschen von 4380000 im Jahre 1844/45 auf 16685900 im Jahre 1891/92. Am höchsten belief sich die Ausfuhr im Jahre 1890/91, nämlich auf nahezu 22 Mill. Flaschen. Der Wert des verkauften Champagners betrug im Jahre 1844/45 6635000 Frcs., überstieg im folgenden Jahre sieben Millionen und betrug 1868/69 nahezu 16 Mill., fiel 1870/71 auf 9 Mill. und erhob sich 1871/72 auf 20 Millionen. Im folgenden Jahre wurde für 22 Mill. verkauft, der Betrag schwankte sodann zwischen 22 und 17 Millionen, bis er im Jahre 1889/90 23 Millionen, 1890/91 25776000 Frcs. und 1891/92 24243996 Frcs. erreichte.

Diesen allgemeinen Angaben wollen wir in aller Kürze noch einige über Herstellung des Champagners zufügen. Die sorgfältig ausgelesenen Trauben (die Lese findet in der Champagne gewöhnlich Ende Sept. bis Anfang Oktober statt) kommen ohne Verzug in die großen Keltern, welche meist groß genug sind, um 8 bis 10000 Pfund Trauben aufzunehmen. Diese Menge liefert einen Mostertrag von 2000 bis 2500 l. Die letzten Kelterdrücke, die etwa den fünften Teil ausmachen, werden nur zu »stillen« Weinen verwendet. Von der Kelter wird der Most in die aufs peinlichste gereinigten Fässer geleitet, um bei lose aufliegendem Spund in Gärung überzugehen. Der rohe Wein *(brut)* ist herb und zuckerarm, deshalb wird der Most nach der Gärung niemals rein verwendet, sondern es werden die verschiedenen Jungweine miteinander verstochen.

Nachdem der junge Wein von Mitte Dezember bis Mitte März wiederholt geschönt und abgestochen worden, beginnt man im April mit der Zusammenstellung der *Cuvées,* dieser wichtigsten aller Operationen der Champagner-Erzeugung. Es handelt sich darum, die Gewächse der hauptsächlichsten Lagen *(crus)* in einem gewissen Verhältnis, welches durch die Erfahrung und den Geschmack der leitenden Fachmänner bestimmt wird, miteinander zu verschneiden. Die Gewächse der verschiedenen Lagen entwickeln jede für sich eigenartige Vorzüge; aus diesen Mischungen soll nun ein harmonisches Ganzes, ein Wein entstehen, der neben einem schönen Bouquet und feinem Geschmack eine nicht aufdringliche Fülle besitzt. In der Champagne werden gewöhnlich ein Fünftel Wein von blaßroter Farbe aus dem Safte der blauen Trauben und ein Fünftel aus weißen Trauben gemischt. Der blaßrote Wein gibt den weinigen Grund, Milde und Rundung, der weiße Delikatesse und Frische, oft wird auch gleich gemischter Rebsatz angebaut und gekeltert.

Nach vier Wochen ist der Zeitpunkt gekommen, die in riesigen Fässern befindlichen Cuvées auf Flaschen zu bringen. In diesem Stadium unterscheidet sich der Wein nicht von den gewöhnlichen Jungweinen. Die gefüllten Flaschen werden zu großen Haufen, wagerecht liegend, in den Gärungs-Räumen aufgeschichtet. Infolge der noch verhandenen Fermente geht der Wein nunmehr eine zweite Gärung ein, wodurch sein Zucker-Gehalt teils in Alkohol, teils in Kohlensäure umgesetzt wird. Der durch diesen Prozeß äußerst hart und kaum genießbar gewordene Champagner kommt nun in die aus mehreren Etagen bestehenden Kellereien, um dort drei oder vier Jahre bei einer Temperatur von 9—10° zu reifen.

Durch die zweite Gärung haben sich mehr oder weniger feste Bestandteile im Wein abgesondert, welche ausgeschieden werden müssen, da jeder Wein in der Flasche, in der er entstanden ist, in den Handel kommt. Zu diesem Behufe stellt man die Flaschen schräg, mit der Mündung nach unten, auf besonders dazu hergerichtete Stellagen und rüttelt jede einzelne Flasche täglich während mehrerer Wochen. So erreicht man, daß aller Bodensatz auf den Kork niedersinkt und der Wein völlig blank wird. Dann erfolgt die eigentliche Fertigmachung.

Geschickte Hände lösen vorsichtig den immer schräg nach unten gehaltenen Kork, lassen denselben plötzlich springen und heben sogleich die Mündung nach

oben. Dieses Degorgieren erfordert große, durch lange Übung erworbene Geschicklichkeit. Der Niederschlag ist nun entfernt, und die zu einem geringen Teile mitentleerte Flasche sieht ihrer weiteren Behandlung entgegen.

Es erfolgt nun das Dosieren oder die Dosage. Der in den Flaschen befindliche Wein ist, wie schon vorher erwähnt, seines natürlichen Zucker-Gehaltes beraubt worden. Dieser letztere wird ihm in Form des sog. »Liqueurs« wieder zugeführt, erforderlichen Falles empfängt der Wein hierbei auch eine Färbung. Dieser »Liqueur« besteht aus reinem in edelstem Champagner aufgelösten Kandis-Zucker. Die Dosis des Liqueurs ist zu bemessen nach der in den verschiedenen Ländern herrschenden Geschmacks-Richtung; England verlangt herbe *(dry)*, sogar sehr herbe *(extra dry)*, Rußland süße *(doux)*, Deutschland halbsüße *(demi-sec)* Champagner.

Nach der Dosierung, die durch eigenartige Apparate geschieht, folgt die Schließung der Flaschen-Öffnung mittels eines gepreßten, vorher sorgfältig untersuchten Korkes, der mit Eisendraht umbunden wird. Diese Operation nennt man das Ficellieren. Die Flaschen werden schließlich noch einem längeren Lagern in den Kellereien überlassen, bis sie zur Versendung kommen und die letzte Ausstattung, das Coiffieren, empfangen durch Umkleiden des Kopfes und Halses mit einer Kapsel oder mit einem Lacküberzug. Eine geschmackvolle Etikette vervollständigt jene Dekoration, die Flaschen werden in farbiges Papier gerollt und mit einer Strohhülse überzogen.

Will man eine Sendung Champagner im eigenen Keller aufbewahren, so müssen die Strohhülsen von den Flaschen entfernt und letztere liegend aufbewahrt werden. Entgegen anderen Weinen gewinnen die Champagner-Weine durch allzu langes Lagern keineswegs.

Je nach dem Gehalt an Kohlensäure unterscheidet man drei Sorten des Champagners: *crémant*, leicht schäumend, mehr Rahm (crème) als Schaum entwickelnd, dann *mousseux* und *grand-mousseux*. Außerdem gibt man dem Champagner noch besondere Bezeichnungen, öfters auch nach der Farbe: *carte blanche, carte noire, carte jaune, rosé*. An Stelle des Rosé war früher der mehr bräunliche sogenannte *oeil de perdrix* (»Rebhuhn«) sehr beliebt, welcher aber seit mehr als einem halben Jahrhundert als minderwertig erkannt und aus der Mode gekommen ist.

Die Wirkung des Champagners in Bezug auf den menschlichen Organismus ist eine sehr anregende, belebende, ermunternde, wie sie kein anderes Getränk hervorzubringen vermag. Die Wirkung tritt in kürzester Zeit ein und verschwindet auch bald wieder, kein Wunder, daß dieser Wein als Göttertrank gepriesen und als die Krone des Weingenusses betrachtet wird. Daß der Genuß des Champagners das Leben nicht gerade kürzt, beweisen Veuve Clicquot sowie Moët, die beide bei dem Genuß ihrer Weine ein sehr hohes Alter erreichten. Madame Clicquot wurde 80, Moët gar 90 Jahre alt.

Neben der im Vorhergehenden geschilderten französischen Bereitungs-Methode gibt es noch eine, die in neuerer Zeit aufgekommen ist, wonach durch Einpumpen von Kohlensäure (wie bei künstlichen Mineral-Wässern) oder durch Imprägnierung von flüssiger Kohlensäure schäumende Weine dargestellt werden, welche sich in ihrem Geschmack sehr von den eigentlichen Schaumweinen oder Champagnern unterscheiden.

In Deutschland begann die Bereitung des Schaumweins zuerst 1826 in Eßlingen am Neckar (G. C. Kessler & Co.), in Heilbronn (Zeller & Stauch), in Berg bei Stuttgart (Ch. Müller), in Grünberg in Schlesien (Grempler & Co.), 1828 entstand in Frankfurt die Firma Gebr. Feist & Söhne, im Jahre 1836 bildete sich an der Elbe eine Aktien-Gesellschaft, die den Lößnitzer Wein in Champagner umwandelte. In demselben Jahre errichteten C. Burgeff & F. Schweickardt in Hochheim eine Champagner-Fabrik, welche jetzt unter der Firma »Hochheimer Aktien-Gesellschaft Burgeff & Co.« einen großen Ruf genießt, vier Jahre später entstanden die Firmen Gebr. Kempf in Neustadt, Engelmann & Co. in Stuttgart, u. a., überall nahmen rege Hände die Schaumwein-Fabrikation in Angriff. Im Jahre 1850 zählte man in Deutschland schon über 40 Schaumwein-Fabriken. Österreich (R. Schlumberger, Vöslau), Ungarn (J. E. Hubert, Preßburg), die Schweiz, selbst Rußland folgten dem Beispiele Deutschlands, und so entstand jene Industrie, die heute einen bedeutenden Teil des ganzen Handels einnimmt.

Europe. Europa. Europe.

I. France. Frankreich. France.

Henri Abelé, Reims.
Ackerman-Laurance, Saumur.
— carte blanche.
— Saumur champagne.
— dry royal sec.
— brut Saumur.
— brut royal.
— crème de Bouzy.
D'Airs et Cie., Reims.
Albert et Cie., Reims.
Alisse-Moignon fils et Cie., Mareuil-sur-Ay.
Allegro Champagne (Eug. Petit et A. Becrert), Reims.
Vve. Amiot, Saumur.
— carte rose.
— carte d'argent.
— carte noire.
— carte blanche.
— carte d'or.
— grand vin de réserve.
Vin mousseux d'Anjou.
— Savonniers.
J. B. Antelle, Épernay.
Vin mousseux d'Arbois.
A. Arnould, Avize.
Ch. Arnould et Cie., Reims.
— cuvée impériale.
— impérial sec.
Aubelle et Cie., Reims.
Henri Aubert, Avize.
Aubert et Brugnon, Ay.
Aubertin et Cie., Chalons.
— Chât. de Fagnières, carte noire.
— carte blanche.
Augé et Cie., Avize-Épernay, gegr. 1842.
— grand clos.
— carte noire.
— fleur de Bouzy.
— Ay carte blanche.
Ayala et Cie., Ay.
— carte blanche.
— carte noire.
Bara et Cie., Avize.

Barak et Boissevin, Épernay.
J. Barat et Cie., Épernay.
Charles Barbelet, Reims.
Bardoux-Brémont, Épernay.
— carte blanche.
— carte noire.
— extra dry.
Barnett et fils vergl. Périnet et fils. [Mareuil.
Em. Batilet et Véry, [Mareuil.
Émile Bender, Rilly.
— carte blanche.
F. Bernard et Cie.: vergl. van der Vecken père et fils.
Bertault-Simon, Ay, gegr. 1834.
Berton, Épernay, gegr. 1811.
A. Bessand, Reims, gegr. 1825.
Edm. Besserat, Ay.
— dry.
— rosé.
— clos St.-Urbain.
Billecart-Salmon (Billecart père et fils succs.), Mareuil-sur-Ay.
Binet fils et Cie., Reims.
— Élite.
Bisinger et Cie., Avize.
— crème de Bouzy.
— perle d'or (cuvée reservée).
— Sillery. (cuvée reservée).
— Sillery grand mousseux.
— Tisane.
— Verzenay.
— Verzenay impérial.
Blei frères, Reims.
Marquis du Bleu, Reims.
Bocage et Cie., Reims.
H. Boisseau fils, Saumur.
Boizet père et fils, Épernay.
Boll et Cie., Reims.
— qualité extra.
— très-sec.

J. Bollinger (Renaudin, Bollinger et Cie.), Ay.
— carte blanche.
— cabinet.
— cuvée reservée.
Boret et Cie., Épernay.
Borny et Cie., Reims.
De Bossaxe.
Bouché fils et Cie., Mareuil-sur-Ay.
— carte noire.
— carte blanche.
— Bouché »sec«.
— grand vin des Goisses.
— vin d'Ay mousseux.
— Maximum.
— Napoléon cabinet.
— dry monopole.
J. B. Boudin, Épernay.
Philippe Bourlon, Épernay.
Bouvet-Ladubay, Saumur.
A. de Bouzy, Chalons.
Bruch, Foucher et Cie., Mareuil.
— carte d'or.
F. Bumiller, Épernay.
— crème de Bouzy.
— crémant rosé.
— carte noire.
— carte blanche.
L. Canneau, Épernay.
Carle frères, Bruxelles.
Ad. Carteron et ses fils Épernay.
Duc de Castiglione, Épernay.
— carte blanche.
— matador.
Catrin et Cotte, Épernay.
Ch. de Cazanove, Avize.
Cellier et Cie., Reims.
Chaigneau fils, Mareuil.
Jules Champion et Cie., Reims.
Léon Chandon, Reims, gegr. 1892.
Chanoine et Dagonet, Chalons-sur-Marne.

Chanoine frères, Épernay.
H. Chansarel, Reims.
— Verzenay.
— Ay mousseux.
Chapleau et Cie., Ay.
— Sillery mousseux.
Charlier et Cie.
— carte blanche.
— carte d'or.
Chaurey-Amsinger, Épernay, gegr. 1825.
Chaurey fils, Épernay.
Chaussaret et Cie., Reims.
Albert Chausson, Épernay.
Chevilliet et Bourlier, Chalons-sur-Marne.
Choubry frères, Avize.
Eugène Clicquot, Reims.
Henri Clicquot, Reims.
Victor Clicquot, Reims, gegr. 1892.
Vve. Clicquot-Ponsardin (Werlé et Cie. succs.), Reims.
Adolphe Collin, Chalons-sur-Marne, gegr. 1862.
— champagne de l'Alliance (franco-russe).
M. Constantin (G. Tessier et Cie. succs.), Saumur.
Cortier père et fils, Mareuil.
Gustave Couvreur, Ay.
Paul Couvreur, Ay.
Dagonet et fils, Chalons.
Delbeck et Cie. (Burchard-Delbeck et Cie. succs.), Reims.
Desbordes et fils.
Paul Deullin, Épernay.
Deutz et Geldermann, Ay.
— cabinet.
— la cravatte.
— gold lack.
— grand vin impérial.
— Sillery.
— Jockey Club cabinet.
Vve. A. Devaux, Épernay.
Vve. Dinant et Cie., Reims.
— carte d'or.
— Ay crémant rosé.
— „ „ blanc monopole.
— carte blanche.
— Bourgogne mousseux.
— Sillery grand mousseux.
— les perles de la champ.
Dollberg frères, Épernay.
— carte blanche.
Clément Dubois et Cie., Épernay.
— grande étoile.
— grand sec.
Duclerc et Cie., Reims.
— carte blanche.
— carte noire.
Dufaut fils et Cie., Pierry.
Duminy et Cie., Ay.
— carte d'or.
— feuille de vigne.
Dupuy et fils, Épernay.
C. Durante.
— carte bleue.
Henry Eckel et Cie., Épernay.
— fleur de Sillery.
— carte blanche.
Ehrmann frères, Bouzy.
— carte bleue.
— carte noire.
— crème de Bouzy.
— fleur de Sillery.
Vve. Esbach et Cie., Épernay.
Charles Farre, Reims.
— carte blanche supérieur.
— Sillery.
— cabinet.
— Verzenay.
Henri Faucolt, Reims.
— fleur d'Avize.
Fisse, Thirion et Cie. (Eug. Petit et A. Becret), Reims, gegr. 1821.
N. Flécher, Avize.
Forest et Belleau, Reims.
— grand vin crémant.
— carte blanche.
— carte noire.
— Sillery supérieur.
A. le Forestier et fils, Épernay, gegr. 1835.
P. Fouché, Saumur.
Foucher, Olivier et Cie., Mareuil.
Jules Fournier, Épernay, gegr. 1830.
Isidore Françon, Reims.
— champagne du Marquisat.
E. Frayard et Cie., Reims.
Freminet et fils, Chalons.
Gaignière et Cie., Épernay.
A. M. Gardier et fils, Épernay.
— grande fleur de Sillery.
H. Gaullier, Épernay.
Gaullier et Naudoux, Épernay.
Gauthier et Cie., Reims.
Charles Gerard, Épernay.
Gérard de Recondo, Reims.
Gustave Gibert, Reims.
Giesler et Cie., Avize.
Gustave Gilbert, Reims.
— crémant du roi.
L. Gondelle, Verzenay.
— Union Club.
George Goulet et Cie., Reims.
Henry Goulet (Girard et Cie. succs.), Reims.
Alfred Gratien, Saumur.
Green et Cie., Épernay.
E. Grognot, Chalons.
E. Guérin, Varrains.
Hau et Cie., Reims.
— carte blanche.
— carte d'or.
— cuvée de réserve.
Charles Heidsieck, Reims, gegr. 1784.
— extra quality dry England.
— Charles Heidsieck sec.
— carte blanche doux.
— royal demi-doux.
Heidsieck et Cie. (Walbaum, Luling, Goulden et Cie. succs.), Reims.
— monopole.
Henriot et Cie. (succs. d'Auger Godinot), Reims.
Ernest Irroy (Ernest Irroy et Cie.), Reims, gegr. 1820.
— carte blanche.
— carte noire.
— carte d'or.
Jacquesson et fils, Chalons.
— Bouzy.
— crémant rosé.
L. Jaunay et Cie. (F. C. Jaunay), Reims.
Joffroy père et fils, Épernay.
— crémant rosé.
— carte noire.
— extra cuvée.
L. Jules et Millet, Épernay.
Koch fils, Avize.
— goutte d'or.
— Sillery.
— carte blanche.
— carte dorée.
— grand mousseux.
Krug et Cie., Reims.
Kurz et Cie., Reims.
F. Labaye, Ay.
Alfred Gray de Lacourt, Reims.
Philippe Lacroix, Épernay.
— carte blanche.
— magnat.
Lagrillier et Cie., Reims.
F. Lahaye, Ay.
Laherte frères, Épernay.
Lamartine père et fils, Reims.

Lamothe et Cie., Reims.
Marquis de Lamouroux, Reims.
Landais Cathelineau (E. Landais fils succ.), Saumur.
Lanson frères, Verzenay.
Lanson père et fils, Reims.
Henri Latour et Cie., Épernay.
— carte blanche.
— carte d'or.
— monopole.
Louis Latour, Beaune.
De Launay et Cie., Reims.
Laurent-Perrier (Eug. Laurent et Cie.), Bouzy-Reims, gegr. 1832.
— sans-sucre.
Leclaire-Agrapart, Avize.
A. J. Lecluse, Saumur.
Lecompère et Cie., Reims.
— monopole.
Lecureux et Cie., Avize.
Lefournier jeune, Ay.
— grand Verzenay.
— carte blanche.
— carte noire.
— carte rose.
— Cabinet extra sec.
— cuvée réservée.
— Ay mousseux.
— demi-sec.
A. Lejeune et Cie., Pierry-Épernay.
A. Lelegend, Reims.
A. et G. Lemaitre, Ay, } [gegr. 1825.
— Cosmos. }
Lemartin frères, Reims.
— monopole.
— carte noire.
Lemière Cholet, Avize.
— fleur de Sillery.
— demi-sec.
A. Lequeux, Chalons.
E. Leroy, fils et Cie., Bouzy.
A. Lestaudin, Reims.
Marquis de Lignac, Reims.
Lima fils, Reims.
Ch. Loche, Reims.
F. Logette, Ay.
Jules Lorrain, Saumur, gegr. 1860.
De Lossy et Cie. (J. Holden prop. de la marque: »de Lossy Holden«), Reims.
Loewenthal fils, Épernay.
L. J. Luquet et Cie., Épernay. } [Saumur.
R. Mabileau et Cie., }
Charles Malet, Reims.
Manuel et Cie., Reims.

Maréchaux et Cie., Reims.
— carte bleue.
— carte blanche.
— carte noire.
Maret et Cie., Bouzy.
— cordon blanc.
— cordon rouge.
Martinet et fils, Chalons.
Massé père et fils (Edm. Massé succs.), Rilly.
Vve. Méchin-Tricot, Épernay.
Eugène Mercier et Cie., Épernay, gegr. 1858.
— carte noire.
— carte blanche.
— carte d'or.
F. Milan, Avize.
Minet jeune (Ernest Mahieu et Cie. succs.), } [Reims.
— original. }
Moët et Chandon (Chandon et Cie. succs.), Épernay, gegr. 1743.
Moigneaux père et fils.
E. Monnereau, Saumur.
Vve. Monnier et ses fils, Épernay.
— carte noire.
— grand vin.
Duc de Montebello (Alfred Montebello et Cie.), Mareuil-sur-Ay.
De Montigny et Cie., Reims.
— grand Sillery.
— Bouzy.
— carte blanche.
— carte d'or.
— demi-sec.
Achille Morat, Reims.
André Moreau, Ay.
Moreau-Lefèvre (A. Moreau fils aîné succ.), Reims.
Vve. Morelle et Cie., Reims.
A. Morizet (E. Bourgeois succ.), Reims.
Moyuet et Cie., Reims.
G. H. Mumm et Cie. (G. de Bary), Reims.
Jules Mumm et Cie., Reims.
P. A. Mumm et Cie. vergl. G. H. Mumm et Cie.
Maurice Neveu et Cie., Saumur. } [Saumur.
Raphael Neveu et Cie., }
Comte de Noailles, Mareuil.
— grand orient.
Olivier et Cie., Mareuil.
A. Ollier, Reims.
A. Oury, Chalons.
Victor Padie, Ay.
Pargny. r.

Arthur Péchenart, Reims.
— champagne de la croix rouge de France.
Pelssard-Thieraulin, Épernay.
J. Pereire, Reims.
Périgueux et Cie., Épernay.
P. Périn et F. Perrier, Villers-Marmery.
Périnet et fils, Reims.
— carte noire.
— cuvée réservée sec.
— Périnet extra sec.
Benjamin et Eugène Perrier, Chalons.
Joseph Perrier fils et Cie. (Paul Pithois succ.), Chalons.
Perrier-Jouët et Cie., Épernay.
Jean Perrin et fils, Épernay.
— comète.
Petrot Bonnet (Paul Deullin succ.), Épernay.
Pfungst frères et Cie., Ay.
— carte noire.
— carte d'or.
H. Piper et Cie., Reims.
Piper-Heidsieck (Kunkelmann et Cie. succs.), Reims.
Planckaert-Grandjean, Avize, gegr. 1726.
F. Plomb, Épernay.
Pol Roger et Cie., Épernay.
Pommery et Gréno (Vve. Pommery fils et Cie.), Reims.
Jules Revel, Reims.
Ch. Rivart, Reims.
Robin et Cie., Épernay.
— monopole.
Arthur Roederer, Reims, gegr. 1876.
Louis Roederer, Reims.
Vve. Théophile Roederer et Cie., Reims, gegr. 1864.
A. Roger et Malot, Épernay.
J. Roitel, Épernay.
Roper frères et Cie., Reims.
A. Rougemont et Cie., Reims.
— carte blanche.
— crème de Bouzy.
— fleur de Sillery.
— Verzenay mousseux.
— vin crémant rosé.
— vin de cabinet.
— vin de réserve.
Roussillon et Cie., Épernay.
E. Le Roy fils et Cie., Bouzy.
Louis Royer, Avize.

Ruinart et Foureaux fils, Épernay.
Ruinart père et fils, Reims, gegr. 1729.
St.-Arnould et Cie., Épernay.
— Sillery, cuvée spéciale du Jockey-Club.
St.-Marceaux et Cie., Épernay.
— carte blanche.
— St.-Marceaux sec.
— carte d'or.
Charles Schirmer, Reims.
— carte blanche.
— carte d'or.
Duc de Seguinière (Sprecher), Saumur.
Seligman et Cie., Épernay.
A. Sergent et Cie., Mareuil.
Auguste Soules et Cie., Reims.
A. Soyer, Reims.
Soyez fils (Soyez et Cie. succs.), Reims.
M. Sutaine et Cie., Reims.
— Bouzy.
— impérial.
— carte blanche.
— Sillery mousseux.
— Verzenay.
Thiercelin (Pissard-Thiercelin succs.), Épernay.
Victor Tuot, Reims.
Albert Valet et Cie., Mareuil.
— réserve »Royal Mareuil«.
Vauban frères, Reims.
Vautrin fils, Ay.
Van der Vecken père et fils (F. Bernard et Cie. succs.), Reims.
De Venoge et Cie., Épernay.
— vin des Princes.
— Ay mousseux.
Ch. Vernier, Reims.
A. Verrier jeune, Mareuil.
H. Vigot, Ay.
Vix-Bara, Avize.
Wachter et Cie., Reims.
— royal charter.
Walch et Cie., Ay.
Werlé et Cie. vergl. Vve. Clicquot-Ponsardin

II. Allemagne. Deutschland. Germany.

E. Angermann & Peiler vergl. Lothringer Schaumw.-Kellereien.
L. Auderoud & Monbrison, Avolsheim i/Elsaß.
C. Bachem & Co. (bis 1895: Hochheimer Champagner-Kellerei Bachem & Fanter), Hochheim a/M.
— Doktor-Sekt, Silber.
— Drachenblut, roter Sekt.
— Riesling Hock.
— Kaisergold.
— Doktor-Sekt, Gold.
— Cabinet Hock, extra cuvée.
Beckhard & Söhne, Kreuznach.
— Rebengold.
Best & Co., Mainz.
— Champagne »Sans Sucre«.
— Lothringer Champagner-Auslese »ohne Zucker«. } réservée.
— Best & Co., Cuvée }
— Best & Co., Gold.
— Best & Co., Champagne carte d'or.
Blankenhorn & Co., St. Ludwig i/Elsaß.
— Badenia-Sekt } halb-
— König-Sekt } trocken.
— Blankenhorn & Co. »Extra dry«.
— Champage Strub (nach dem Gründer des Hauses).
— Carte noire.
Blankenhorn & Co., St. Ludwig i/Elsaß.
— Sportsman.
— Carte blanche.
Fritz Brieger, Grünberg i/Schl.
Bühl & Co., Koblenz, gegr. 1853.
— Lorraine Champagne.
— Herold Sparkling Moselle.
— Hohenzollern-Sekt.
C. Burgeff & F. Schweikkardt, Hochheim a/M., gegr. 1836; jetzt Hochheimer Akt.-Ges. (s. d.).
Burgeff & Co. vergl. Hochheimer Akt.-Ges.
A. Burghardt, Deidesheim.
— Mosel mousseux.
— fleur de Sillery.
— carte blanche.
— carte bleue.
— carte d'or.
— carte noire.
E. & F. Cantor (Inh. Friedrich Cantor), Weisenau b/Mainz, gegr. 1852.
— Cantor Cabinet.
— Sparkling Johannisberg, extra dry.
— Cantors »Non pareil« (anglo-indische Marke).
Cassella & Co., Wiesbaden.
— Sekt.
— Sekt, cuvée réservée.
— Cassella & Co., carte noire.
Cassella & Co., Wiesbaden.
— Cassella & Co., Nassovia-Sekt.
— Cassella & Co., carte d'or.
— Cassella & Co., Kaiser-Cabinet.
— Moussierender roter Burgunder, Rotlack.
— Moussierender roter Burgunder, Gold.
H. Damm & F. Gramlich, Würzburg.
Deinhardt & Co., Koblenz.
— Moussierender Mosel- } wein.
— Cabinet-Sekt. }
— Kaiser-Sekt.
— Ingelheimer, rosa.
— Johannisberger, Extra Qualität.
— Vorwärts.
— Moselwein, Goldstanniol.
— Moselwein, Rotstanniol.
— Rheinwein, Silberstanniol.
— Rheinwein, Goldstanniol.
— Blaue Karte.
— Gelbe Karte.
— Weiße Karte.
— Viktoria-Sekt.
A. Dey & Co., Köln.
J. B. Dietrich, Rüdesheim.
— Kaiser-Sekt.
L. A. Ebel, Worms.
Eckel & Co., Deidesheim.
— Jagd-Sekt.
— grand Verzenay.

C. Eickemeyer, Mainz, gegr. 1855.
— C. Eickemeyer, Silber.
— „ Gold.
— „ Cabinet.
— „ , Kaiser-Sekt.
— „ , Germania-Sekt.
— „ , Cabinet Extra Cuvée.
Adolf Emrich, Mannheim.
— Moscato d'Asti spumante.
Engelmann & Co., Stuttgart, gegr. 1840.
— Feinste Sorte, Kaiser-Cabinet.
— Feinste Sorte, Vin de Cabinet.
— Neckarschaumwein Ia.
— Germania-Sekt.
— Deutscher Sekt.
— Rheinwein-Sekt (Sparkling Hock).
— Moselwein-Sekt (Sparkling Moselle).
Q. J. D'Ester, Vallendar a/Rh.
— Extra Cuvée.
Ewald & Co., Rüdesheim, gegr. 1858.
— Exquisit.
— Kaiser-Sekt, weiße Etikette.
— „ , goldene Etikette.
— Sekt, weiße Etikette.
— „ gelbe „
— „ rosa „
— Aßmannshäuser Sekt.
Gebr. Feist & Söhne, Frankfurt a/M., gegr. 1828.
— Rhein-Sekt.
— „ extra Qual.
— Feist Special-Marke.
— Cabinet-Sekt.
— Mosel-Sekt.
— „ „ extra Qual.
— Sparkling Hock demi-sec.
— Sparkling Moselle demi-sec.
Fitz & Baust, Dürkheim.
Fuchs & Werum, Hochheim a/M.
— Germania-Sekt.
— Kaiser-Sekt.
— »Servus«.
— Cabinet-Sekt.
— Moussierendes Drachenblut (rot).

G. A. Gennheimer, Neustadt a. d. Haardt.
O. & H. Gräger (Inh. Carl Gräger), Hochheim a/M.
— I. Cabinet-Sekt.
— II. Comet.
— III. Gold.
— IV. Silber.
— Rotwein-Sekt (»Drachenblut«).
— Mouss. Rheinwein.
— Mouss. Hochheimer.
Grempler & Co., Grünberg i/Schl., gegr. 1826.
— I. Qual.: Landkarte.
— Medaille.
— Gold.
— II. „ Silber.
— III. „ Schwarz.
— IV. „ Weiß.
— V. „ Gelb.
Grote & Co., Frankfurt.
Henkell & Co., Mainz.
H. M. Hirsch Söhne, Frankfurt a/M.
— carte blanche.
— carte d'or.
— fleur de Sillery.
— grand vin de cabinet.
Hochheimer Aktien-Gesellschaft vorm. Burgeff & Co., Hochheim a/M.
— Lila Etikette.
— Rote Etikette.
— Gelbe Etikette.
— Grüne Etikette.
— Extra cuvée.
Hof-Grorod-Sekt (Schneider & Pfeiffer, Schierstein).
Gebr. Höhl, Geisenheim.
— Kaiserblume.
— Geisenheimer Riesling.
Hohmann & Co., Ludwigshafen a/Rh.
— Weiße Marke.
— Rosa Marke.
— Rhenania-Sekt.
Horbach & Glade, Niederlahnstein.
— Rheinperle Gold-Et.
— „ weiße Et.
J. W. Huesgen, Traben.
— Mosel-Mousseux, weiße Et.
— „ , rote Et.
— Mosel-Perle.
— Deutsch. Sekt, gelbe Et.
— „ „ weiße Et.
— Kaiser-Sekt.
— Extra Cuvée.
Otto Jessen, Heilbronn.

Jodocius & Co., Koblenz, gegr. 1821.
— Mosel-Sekt (Sparkling Moselle).
— Hochheimer Mousseux (Sparkling Hock).
— Hubertus-Sekt.
— Cabinet-Sekt.
— Crème de Marcobrunn.
— Johannisbg. Mousseux.
— Lorraine Silber.
— „ Gold.
— „ Cabinet.
Jos. Kellermann, Winkel.
— Visir.
Kellner & Co., Rüdesheim.
— Brauneberger Champ.
Gebr. Kempf, Neustadt a. d. Haardt, gegr. 1840.
— Silber-Etikette.
— Gold-Etikette.
— Armee-Sekt.
— Kempf-Sekt.
— Prinzregenten-Sekt.
— Moussierender Forster Riesling, extra dry.
G. C. Kessler & Co., Esslingen, gegr. 826.
— Schwarze Etikette.
— Kaiser-Sekt.
— Carte blanche.
— Cabinet.
Kloss & Förster, Freyburg.
— Bowlen-Sekt.
— Burgunder-Sekt.
— Cabinet.
— Jockey.
— Kaiser-Sekt.
— Kronen.
— Marine.
— Wappen.
J. A. Kohlstadt, Frankfurt.
— Electra.
F. Kroté, Koblenz.
— Cabinet-Sekt.
— Excelsior.
— Johannisberger Sekt.
— Kaiser-Sekt.
— Mosel-Sekt.
— Waidmanns Heil.
Künzer & Co., Freiburg i/B.
Chr. Ad. Kupferberg & Co., Mainz.
— Kupferberg Kupfer.
— „ Silber.
— „ Gold.
F. J. Lang vergl. Mousseux-Fabrik Marienkeller.
J. Langenbach & Söhne, Worms.
— Germania-Sekt.
— Kaiser-Sekt.

J. Langenbach & Söhne, Worms.
— Liebfraumilch-Sekt.
— Nibelungen-Sekt.
Langguth & Kaiser, Trarbach.
C. Lauteren & Sohn, Mainz.
Lemière & Wittekind, Mainz.
— Kaiser-Sekt.
— Gold.
— Demi-Sec.
— Extra-Cuvée.
G. Lindecke, Magdeburg.
Lothringer Schaumwein-Kellereien (E. Angermann & Peiler), Longeville (Kreis Metz).
— crème de Bouzy.
— monopole.
— carte blanche.
— demi-sec. }
— extra dry. }
— crémant rosé. }
— oeil de perdrix. }
Luginsland (Möllinger & Werger), Worms a/Rh., gegr. 1886.
— extra cuvée. }
— Kaiser-Sekt. }
— »Luginsland«, süß.
— „ medium sec.
— „ sec.
— „ extra dry.
— „ crémant rosé.
Mousseux-Fabrik Marienkeller (F. Josef Lang), Kgl. Bayr. Hofl., Würzburg.
— Monbijou.
— Monokrat.
— carte bleue.
— Reichs-Sekt.
— carte blanche.
Menge & Engelsmann, Kreuznach.
J. W. Meuschel sen., Rüdesheim.
— Moussierender Stein-Riesling.
— Sonnengold.
Mittler & Eckhardt, Stuttgart.
Champagner-Fabrik Moguntia Petijean & Co., Mainz.
— crémant rosé.
— carte blanche.
— carte d'or.

Möllinger & Werger vergl. Luginsland.
Matheus Müller, Eltville.
— Matheus Müller.
— Germania-Sekt.
— Kaiser-Sekt.
— Moussierender Aßmannshäuser.
— Champagne.
— Moussierender Scharzberger. }
— Cabinet. }
Müller & Co., Mannheim.
Mundt & Co., Berlin C.
— Kaiser-Sekt.
Champagner-Fabrik Niederlößnitz, Akt.-Ges., früher Uhlitzsch, Richter & Co., gegr. 1836.
— Kaiser-Sekt.
— Germania-Sekt.
— Silberkopf.
— Goldkopf.
— Cabinet-Sekt.
— Cabinet extra Prima.
— Royal exquis. } aus franz. Weiß- und Clairette-Weinen hergestellt.
— Cabinet crémant royal. }
— Cabinet crémant rosé. }
J. Oppmann, Würzburg.
— Haus-Etikette.
— carte blanche.
— Sport-Sekt.
— Kaiser-Sekt.
— Moussierender Steinwein Eigenbau.
M. Oppmann, Würzburg.
— Königswein.
— Gold.
Fr. Orlopp, Gerabronn.
Paul Paessler Nachf., Coburg.
— Sparkling hock.
— Kaiser-Sekt.
— Sillery mousseux.
— crémant rosé.
Chr. Quanz, Zahlbach-Mainz.
— Römer-Sekt.
L. Rabenecker, Coswig.
— Prinz-Friedrich-August-Sekt.
— Hohenzollern-Sekt.
Fr. Rackles, Frankfurt a/M.
Adolf Reihlen, Stuttgart.
Schloß Rheinberg, Geisenheim. }
— Rhein-Sekt. }
— Schloß Rheinberg, weiße Etikette.
— „ rosa Etikette.

Schloß Rheinberg, Geisenheim.
— Schloß Rheinberg, Gold-Etikette.
— Kaiser Wilhelm II.
— Johannisberger Schaumwein.
— Sparkling Hock, extra dry.
— Sparkling Moselle, extra dry.
Rheingauer Schaumwein-Fabrik (Söhnlein & Co.), Schierstein.
— schwarze Marke.
— Kaiser.
— Silbermarke.
— weiße Marke.
— Rheingold.
— Ratskeller-Sekt.
— Aßmannshäuser.
Rheinische Wein-Comp. (Poths & Co.), Biebrich a/Rh.
— Cabinet, Gold-Stanniol.
— Gold.
— Extra-Cuvée, Weißlack Folie.
— Schwarze Marke.
— Weiße Marke.
— Victoria-Sekt.
— Kaiser-Sekt, Silber-Stanniol.
— Monopol, Rot-Stanniol.
— Kaisergold, Gold-Stanniol.
Ph. Riel & Co., Dürkheim (Rheinpfalz), gegr. 1875
— Kaiser-Sekt.
— Sparkling hock, schwarze Etikette.
— Moltke-Sekt.
— Sparkling hock, weiße Etikette.
— Fürsten-Sekt.
— Sparkling hock, goldene Etikette.
— Rotwein-Sekt.
Schaumwein-Kellerei, Rottweil a/Neckar.
— I. Sorte »Rot-Kapsel«.
— II. „ Gold- „
— III. „ Silber- „
Rottwitt & Biegen, Oestrich.
Rüdesheimer Schaumwein-Fabrik (C. H. Schultz), Rüdesheim a/Rh.
— Rüdesheimer Sekt.
— Johannisberger Sekt.
— Germania-Sekt.
— Kaiser-Wilhelm-Sekt.
— Extra Qualität, Grün Lack.

Rüdesheimer Schaumwein-Fabrik (C. H. Schultz).
— Adler-Sekt.
— Aßmannshäuser Sekt rot.
— Moussierender Moselwein.
Sachs & Hochheimer, Frankfurt.
H. Schierling, Würzburg.
— carte blanche.
— „ rose.
— Moussierender Stein.
Ch. Schirmer, Mühlhausen.
— carte d'or.
Schneider & Co., Zell.
S. Schömann, Köln a/Rh.
— Metropol-Sekt.
— Nectar, champagne grand mousseux.
Gebr. Schönberger, Mainz, gegr. 1876.
— Schönberger Kaiser-Sekt.
— „ Lorraine-Sekt.
— „ Gold-Sekt.
— „ Cabinet-Sekt.
Schröter, Neuhaus bei Naumburg.

C. H. Schultz vergl. Rüdesheimer Schaumwein-Fabrik.
Gebr. Schwabacher, Würzburg.
Schwörer & Co., Worms.
Seligmann & Co., Gau-algesheim a/Rh.
F. A. Siligmüller, Würzburg.
— Weiße Karte.
— Cabinet.
— Schwarze Karte.
Söhnlein & Co. vergl. Rheingauer Schaumwein-Fabrik.
Gebr. Stein, Düsseldorf.
Jos. Stöck & Söhne, Kreuznach.
— Germania-Sekt.
— Cabinet.
— Favorit.
— Kaiser-Sekt.
G. Ad. Stroh, Worms.
Champagner-Kellerei Schloß Vaux b/Metz.
Deutsche Schaumwein-Fabrik, Wachenheim.
— Blau Etikett.
— Weiß Etikett.

Deutsche Schaumwein-Fabrik, Wachenheim.
— Kaiser-Perle.
L. Wehr, Cues a. d. Mosel.
— Zeltinger Burg
— Piesporter
— Graacher
— Berncastler
} Mosel-Schaumweine.
Winzer-Verein, Königswinter a/Rh.
— Drachenblut-Sekt, rot
— Rheinwein-Mousseux.
Albert Wollf, Berlin N.
— Wollfsperle.
Wilh. A. Zemsch, Worms.
W.H. Zickenheimer, Mainz.
— Mainzer Gold.
— Zickenheimer Silber.
— „ schwarze Etikette.
— Mouss. Johannisberger.
— „ Hochheimer.
— Kaiser-Sekt.
— Germania-Sekt.
— Sparkling Hock (dry).
— „ Moselle („).
Ziegler & Gross, Konstanz (Baden) und Kreuzlingen (Schweiz).
— Jamanavin volapüka.

III. Autriche-Hongrie. Österreich-Ungarn. Austria-Hungary.

Auchmann & Co., Marburg.
Costella, Gösting bei Graz.
Leonhard Geiling, Graz.
— Kaiser-Champagner.
— Goldflasche.
Waldemar Hintze, Carolinenhof bei Pettau.
— Carolinenhofer Sekt.
— Cabinet.
— Waldemar Hintze.
J. E. Hubert, Pozsony (Preßburg), gegr. 1825.
— Gentry Club, extra dry.
— Gentry Club, triple sec.
} Marke des Budapester Landes-Casino.
— Hubert J. E.
— City sec.
Brüder Kleinoscheg, Gösting bei Graz, gegr. 1850.
— »Brüder Kleinoscheg« Herzogmantel.
— »Brüder Kleinoscheg« Demi-sec.

Brüder Kleinoscheg, Gösting bei Graz.
— »Brüder Kleinoscheg« Goldmarke (süß).
— »Brüder Kleinoscheg« Gold sec.
— »Brüder Kleinoscheg« Gold very dry.
— Grand vin crémant rosé.
— Kleinoscheg's Perle.
— Styrias Blume.
Kokelthaler Schaumwein.
— Rotschrift.
— Goldschrift.
} J. B. Teutsch, Schässburg.
L. Littke, Pécs.
— Sport, grand vin sec.
J. Pock, Graz.
— Edelweiß.
Prückler & Comp., Budapest.
— Hungaria.
— Kincsem.
— Elite Sec.
— Elite Extra Sec.

Prückler & Comp., Budapest.
— Elite Rosé.
— Király pezsgö (rot).
Reichenbach-Lessonitz, Bisenz.
— Burgunder-Champagner.
Robert Schlumberger, Vöslau bei Wien.
— Schlumberger Mousseux.
— Sparkling Vöslauer.
— Sparkling Goldeck.
— Goldeck-Mousseux.
G. Streck, Graz.
— demi-sec.
— Goldmarke.
— Gold.
Törley & Co., Promontor.
— Talisman.
Ludwig Wondrak, Mauer bei Wien.
— Traber-Club.

IV. Italie. Italien. Italy.

Asti spumante.
Barbera spumante.
Brachetto spumante.
Castagnolo (Marquis della Stufa).
Chianti spumante.
Giuseppe e Luigi Fratelli Cora, Torino.
— Moscato spumante.
— Champagne Cora.
Champagne Est! Est! Est! (Marca Defuk).
Fresa.
Grignolino, dry.
— extra dry.
Imolo spumante.
Sparkling Lagrimae Cristi, extra dry.
Larna spumante.
Montelio spumante, marche verde.
— marche bianca.
Nebbiolo spumante.
Passeretta.
Refosco spumante.
Salv. de Salvo e Figlio, Riposto.
— carta d'oro.
— „ d'argento.
— „ verde.
Barone Antonino Spitaleri, Château de la Solicchiata, Catane (Sicilia).
— Etna Marca Oro.
— „ Extra Dry.
— Superior Champagne.
Egidio Vitali.

V. Suisse. Schweiz. Switzerland.

Bouvier frères, Neuchâtel.
— carte blanche.
— dry.
— extra dry.
— brut.
— champagne suisse Bouvier.
Bouvier frères, Neuchâtel.
— suisse de Neuchâtel.
Conradin et Valer, Zürich.
Louis Mauler, Zürich.
— extra dry.
— Cortaillod mousseux.
— Neuchâtel mousseux.
Ferdinand Michel (Grand Hôtel National), Zürich.
— carte blanche.
— extra dry.
Champagne Vaudois.
Vevey mousseux.
Yvorne mousseux.

VI. Russie. Russland. Russia.

Donskoi.
Krim.
— Fleur de Sillery.
— Sillery Grand mousseux.
Krim.
— Grand vin impérial.
Oidanil.
Rodokonachi (Odessa).
Saratow.
Sarepta.
Sebastopol.
Simpheropol.
Sudak.

VII. Grèce. Griechenland. Greece.

Pallas Athene (J. F. Menzer).

VIII. Espagne. Spanien. Spain.

Xérès mousseux.

IX. Portugal. Portugal. Portugal.

Douro mousseux.
Lamego mousseux



Amérique. Amerika. America.



États-Unis. Vereinigte Staaten. United States.

Catawba Champagne.
Cooks Imperial.
„ „ extra dry.
„ „ Sparkling.
Dewey's »special sec«.
„ »gold seal«.
Great Western.
„ „ Dry.
Great Western Extra Dry.
Hammondsport Champagne.
Arpad Haraszthy & Co., San Francisco.
— Eclipse.
Isabella Sparkling.
Urbana Wine Co.
— sparkling.
— gold seal, special dry.
— gold seal, extra dry.
— gold seal, brut.
Zimmermann & Langworth, Cincinnati.
— Catawba Champagne.



III. Abschnitt.



Obst-Weine und Limonaden

in der Buchstaben-Reihenfolge (alphabetisch) geordnet,

mit besonderer Berücksichtigung der

gebräuchlichsten englischen Bezeichnungen.





I. Vins de fruits. Obst-Weine. Fruit-wines.

Alant-Wein. } (bester normännischer Apfelwein).
Améléon }
Ananas-Wein, engl. *pineapple-wine.*
Apfel-Wein, engl. *cider, cyder,* franz. *cidre, pommé, pommard* (berühmt in Deutschland: Frankfurter, in England: Devonshire, in Frankreich: normännischer).
— -Champagner.
Apfelsinen-, Orangen-Wein, engl. *orange-wine.* }
— -Champagner. }
Aprikosen-Wein, engl. *apricot-wine.*
Aual (Art Palmwein auf den Molukken).
Auvesque (guter Cider aus Bayeux).
Bananen-Wein, engl. *banana-wine.*
Baumerdbeer(en)-Wein, franz. *vin d'arbouse,* engl. *arbute-wine* (über *arbouse* siehe I. Teil, S. 1196).
Beetroot-wine, Runkelrüben-Wein.
Berberitzen-Wein, engl. *barberry-wine.*
Bergerette, oenomel (Honigwein).
Bilberry-wine vergl. Heidelbeer-Wein.
Birken-Wein, engl. *birch-wine.* }
— -Champagner. }
Birnen-Wein, engl. *perry,* franz. *poiré.*
— -Champagner.
Blackberry-wine vergl. Brombeer-Wein.
Bourdon (Palmwein).
Brombeer-Wein, engl. *blackberry-wine.*
Burr oak cider.
Chendi (Dattelwein in Ostindien).
Cherry-wine vergl. Kirschwein.
Cider vergl. Apfelwein.
Champagne cider.
Citronen-Wein vergl. Zitronen-Wein.
Currant-wine vergl. Johannisbeer-Wein.
Custard-wine.
Damson-wine vergl. Pflaumen-Wein.
Dandelion-wine vergl. Löwenzahn-Wein.
Dereniak (Korneelkirsch-Honigwein).
Dushab (arabisches Getränk: Mischung aus Dattel-Wasser u. dick eingekochtem Traubensaft).
Elder-wine vergl. Flieder-Wein.
Erdbeer-Wein, engl. *strawberry-wine,* franz. *vin de framboises.*
Flieder-, Holunder-Wein, engl. *elder-wine.*
Ginger-wine vergl. Ingwer-Wein.
Glukoasaft (in den Straßen Petersburgs in schön geformten gläsernen Gießkannen feilgebotenes kühlendes Getränk).
Gooseberry-wine vergl. Stachelbeer-Wein.
— -champagne.
Hagebutten-Wein, engl. *hip-wine,* franz. *vin d'églantines.*
Heidelbeer-Wein, engl. *bilberry-wine,* franz. *vin d'airelles.*
— -Schaumwein.
Himbeer-Wein, engl. *raspberry-wine.*
Hip-wine vergl. Hagebutten-Wein.
Honigwein (von Birnen-Honig).
Ikako-Wein, franz. *vin d'icaque,* engl. *coco-plum wine* (über *icaque* siehe I. Teil, S. 1200).
Ingwer-Wein, engl. *ginger wine.*
Jablotschnojkwas, Apfelkwas (Rußland).
Jambusenapfel-Wein, franz. *vin de jambelonge,* engl. *Malabar-plum wine* (über *jambelonge* siehe I. Teil, S. 1200).
Johannisbeer-Wein, engl. *currant-wine,* franz. *vin de groseilles.*
— -Schaumwein.
— -Wein, schwarzer, engl. *black-currant wine.*
Jujuben-Wein, engl. *jujube-wine,* franz. *vin de jujube* (über *jujube* siehe I. Teil, S. 1200).
Kao-liang, Wein mit Apfelsinenschalen.
Kirschmyrtenwein, franz. *vin d'eugénie,* engl. *eugenia wine* (über *eugénie* siehe I. Teil, S. 1199).
Kirschwein, engl. *cherry-wine,* franz. *vin de cerises.*
Kola-Wein.
Kornelkirschen-Wein, franz. *vin de cornouille* engl. *cornel-berry wine* (vergl. *corne,* Teil I, S. 1198).
Lakaly (Dattelwein).
Lemon-wine vergl. Zitronen-Wein.
Löwenzahn-Wein, engl. *dandelion-wine,* franz. *vin de dent-de-lion.*
Maliniak (Johannisbeer-Honigwein).
Mammey-Wein, engl. *mammee-wine* (über Mammey siehe I. Teil, S. 1201)
Maulbeer-Wein.
Medowojkwas, Honigkwas (Art Meth mit Zitronen- oder Beerensaft in Rußland).
Melonen-Wein.

Met (aus Honig bereitet).
Mignol (Art Palmwein).
Mirabellen-Wein.
Most.
Muskat-Wein.
Nebidh, Nebith (Art Dattelwein in Arabien).
Orange-wine vergl. Apfelsinen-Wein.
Palm(en)-Wein.
Pastinak-Wein, engl. *parsnip-wine.*
Perry vergl. Birnwein.
Champagne perry.
Pfirsich-Wein, engl. *peach-wine.*
— -Champagner.
Pflaumen-Wein, engl. *damson-wine.*
Pineapple-wine vergl. Ananas-Wein.
Pitarra (mit Wasser verdünnter Apfelwein in Spanien).
Poiré vergl. Birnwein.
Pomeranzen-Wein.
Pommé, pommard vergl. Apfelwein.
Quince-wine vergl. Quitten-wein.
Quitten-Wein, engl. *quince-wine,* franz. *vin de coing.*
Raisin-wine vergl. Rosinen-Wein.
Raspberry-wine vergl. Himbeer-Wein.
Rhabarber-Wein, engl. *rhubarb-wine.*
Rosinen-Wein, engl. *raisin-wine,* franz. *vin de raisins.*
Sbitin (warmes Getränk aus Wasser, Honig und spanischem Pfeffer, in den großen Städten Rußlands öffentlich feilgeboten).
Schipowska, Rosenwein (Rußland).
Schlehen-Wein, engl. *sloe-wine.*
Schlüsselblumen-Wein.
Stachelbeer-Wein, engl. *gooseberry-wine.*
— -Schaumwein.
Strawberry-wine vergl. Erdbeer-Wein.
Ternowka, Schlehdorn-Wein (Rußland).
Toddy (vergorener Palmwein).
Weichsel-Wein.
Winomarozka (vgl. S. 1801, e).
Wischnjowka, Kirschwein (Rußland).
Wu-chia-pi, Apfelsinen-Wein.
Zitronen-Wein, engl. *lemon-wine.*

II. Limonades. Limonaden. Lemonades.

Ananas-Limonade.
Apfel-Limonade.
Apfelsinen-Limonade.
Berberitzen-Limonade.
Brause-Limonade, franz. *limonade gazeuse,* engl. *soda lemonade.*
Brombeer-Limonade.
Erdbeer-Limonade.
Granatapfel-Limonade, franz. *limonade de grenade.*
Himbeer-Limonade.
Johannisbeer-Limonade.
Kirsch-Limonade.
Maulbeer-Limonade.
Orangen-Limonaden.
Pfirsich-Limonade.
Stachelbeer-Limonade.
Zitronen-Limonade.
Zitronen- und Orangen-Limonade.

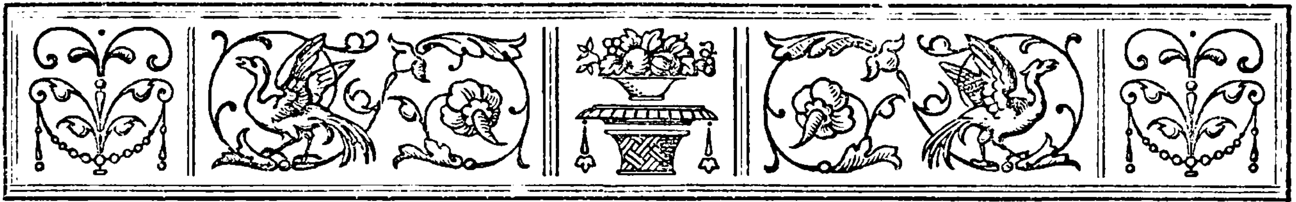


IV. Abschnitt.

Liköre, Branntweine

(Schnäpse)

in der Buchstaben-Reihenfolge (alphabetisch)
geordnet,
mit einer Einleitung
über
Geschichte und Entstehung des Branntweins.



Wo und von wem wurde zuerst Branntwein hergestellt? Leider ist der Erfinder des Branntweins ebenso unbekannt, als das Erfindungsjahr. Die Darstellung des Branntweins aus Wein findet sich zunächst bei den älteren Alchimisten (Marcus Graecus im 8. Jahrh.). Diese sowie ihre Nachfolger benutzten ihn nur als Heilmittel, und als solches wurde er im Anfang des Mittelalters vielfach in Klöstern bereitet und von dort verkauft; erst später verwendete man ihn, mit gezuckertem Wasser gemischt, als Getränk. Der berühmte Arzt, Chemiker und Theosoph Paracelsus Theophrastus Bombastus von Hohenheim (1493—1541) soll zuerst mit gezuckertem Branntwein Gewürze ausgezogen haben und wäre demnach als eigentlicher Erfinder der Liköre anzusehen. Nachweislich wurde von Italien bereits im 14. Jahrhundert Branntwein als Handels-Artikel über die Alpen gebracht.

Im Jahre 1332 sollen die ersten *liquori*, d. h. »Flüssigkeiten«, süße, duftende geistige Getränke, von den Italienern nach Paris gebracht worden sein. Besonders beliebt war der »Liquor«, welcher nach Rosen duftete und welchem man den Namen *rosoglio*, d. h. »Rosenöl«, beilegte. Arnoldus Villanovanus (eigentlich Arnoldo Bachuone), geb. 1235 in Villanova (Katalonien), gest. 1312, gebrauchte einen Likör aus Weingeist, Safran und Zucker unter dem verführerischen Namen *aurum potabile*, »Trinkgold«, als Arznei. Vitalis a Furno (gest. 1327) schrieb vom Nutzen des Alkohols in der Medizin. Am Ende des 14. Jahrh. soll eine besonders reiche Weinernte die Bewohner von Modena zur Branntwein-Brennerei im großen angeregt haben.

Das neue Getränk behielt zunächst den alchimistischen Namen des Alkohols, *aqua vitae*, Lebens-Wasser, woraus später Aquavit wurde, welches andere von *aqua vitis*, Reben-Wasser, ableiten. Im 15. Jahrh. war der Gebrauch des Branntweins in Deutschland schon allgemein, und es ist wahrscheinlich, daß um diese Zeit auch die Bereitung des Branntweins aus Kornfrüchten aufgekommen ist. Im Jahre 1543 wurde bereits in Altbayern eine Verbrauchs-Abgabe auf den Branntwein gelegt. Wie bedeutend der Genuß des Branntweins um sich gegriffen haben mag, erhellt daraus, daß sich verschiedene Regierungen veranlaßt sahen, seine Darstellung ganz zu verbieten, weil bei etwaigen Mißernten zu viel Korn der Verwendung zu Brot entzogen werden könne.

Durch Deutschland wurde Polen, Rußland und der Norden mit dem Branntwein bekannt, und schon zu Ende des 16. Jahrh. war der »Schnapssoff« ein europäisches Laster. Nach dem dreißigjährigen Kriege und seinen traurigen Folgen auf alles Kultur-Leben steigerte sich das Bedürfnis nach Betäubungs-Mitteln, und nun begann auch die Herstellung des Branntweins aus Kartoffeln. Diese wird zuerst 1682 in einem Buche von D. Joh. Joachim Bacher erwähnt; die erste Kartoffel-Brennerei soll 1750 zu Monsheim in der Pfalz errichtet worden sein.

Bis 1840 wurde die Branntwein-Brennerei, fast ausschließlich Kornbrennerei, in den Städten vorzugsweise als Kleingewerbe oder Neben-Gewerbe ausgeübt. Mit dem sich immer mehr ausdehnenden Anbau der Kartoffel wurde die Branntwein-Brennerei ein wesentlich landwirtschaftliches Gewerbe. Als solches hat sie sich namentlich im Osten Deutschlands, in Rußland und in einzelnen Teilen Österreichs entwickelt. Die Kornbrennerei hat sich in Deutschland namentlich im Westen (Westfalen, Rheinland, Hannover, den Hanse-Städten) erhalten. Die Obstbrennerei wird besonders in Baden, Württemberg, Elsaß-Lothringen ausgeübt.

Eingangs war erwähnt worden, daß die Italiener 1332 zuerst sog. *liquori*, d. h. Liköre, nach Paris brachten. Was versteht man nun heute unter der Be-

zeichnung Likör? Der Name Likör oder Liqueur ist aus dem lateinischen *liquor* »Flüssigkeit« entstanden; *liqueur* ist sowohl die französische als englische, Likör die deutsche Schreibweise. Als Liköre bezeichnen wir eine Reihe von geistigen Getränken, welche neben Weingeist und Wasser in den meisten Fällen Zucker oder außerdem noch gewürzhaft riechende und schmeckende Stoffe enthalten und ihren Geruch immer ganz bestimmten Körpern verdanken. Die Definition des Begriffes »Likör« ist eine sehr weitgehende und für die heutige Industrie ungenügende; es sind vielmehr im Handels-Verkehr eine größere Anzahl von Benennungen im Gebrauch, um gewisse Sorten von solchen geistigen Getränken zu bezeichnen. Bekannt sind Namen wie Punsch, Rum, Arrak, Cognac.

Die verschiedenen Likör-Gattungen haben besondere Namen erhalten, welche auf bestimmte Eigenschaften des betr. Likörs Bezug haben, wie z. B. Bitter, oder auf die Zusammensetzung hinweisen, wie Pomeranzen-, Kümmel-, Zitronen-Likör. Nicht selten sind die Namen ganz willkürlich gewählt, wie Triumph, Magen-Behagen, Jagdelixir, oft erinnern sie an berühmte Personen, wie Nelson-Bitter, Caprivi-Bitter, noch öfter aber trifft man ganz sinnlose Namen, wie Nachtwächter-Wasser, Wahrer Jakob, Krambambuli u. a. m. In sehr vielen Fällen besteht die Neuheit eines Likörs in nichts anderem, als in einer neuen Benennung.

Die hauptsächlichsten Gattungen der Liköre im Handel sind: 1. Die Crèmes oder Huiles, sehr zuckerreiche Liköre feinster Art. Der Name *crème,* falsch *crême* geschrieben, bezeichnet das Beste von einer Sache, z. B. bei der Milch den Rahm. *Huile* heißt »Öl«; diese Bezeichnung ist für Liköre nicht mehr sehr gebräuchlich. Während sonst auf 1 l Flüssigkeit ungefähr 300 bis 400 g fester Zucker kommen, sind in den Crèmes 500 bis 700 g Zucker pro Liter enthalten. Doch werden sehr häufig auch Liköre als Crèmes bezeichnet, die es nicht sind, ebenso wie man umgekehrt den Ausdruck Crème oft wegläßt, wo er angewendet werden könnte. Bekannt sind: crème d'ananas, crème des Barbades, crème de cacao, crème de café, crème de cannelle, crème de cassis, crème de chocolat, crème de citron, crème de framboises, crème de gingembre, de menthe, de noix, de vanille u. a. 2. Liköre im allgemeinen; sie enthalten weniger Zucker als die Crèmes, sind daher dünner als diese, gelten aber als Prima-Ware. 3. Doppel-Branntweine oder Doppel-Aquavite sind noch ärmer an Zucker als die zweite Klasse, werden aus minder feinen Rohstoffen hergestellt und gelten als Sekunda-Ware. 4. Einfache Branntweine oder Aquavite; diese sind wegen ihres billigen Preises in kaufmännischer Hinsicht die wichtigsten Sorten unter den Spirituosen. Sie werden aus billigen Rohstoffen und weniger feinen Gewürzen hergestellt, oft auch unter Verwendung jener aromatischen Pflanzen-Stoffe, welche schon zur Bereitung von Crèmes gedient haben. 5. Fruchtliköre oder Ratafias. Diese werden durch Mischen von Fruchtsäften mit Alkohol, Wasser und Zucker oder durch Behandeln von Früchten mit Alkohol hergestellt; manche dieser Fruchtliköre, wie Curaçao-Ratafia, stehen im Preise den feinsten Crèmes nicht nach. Die echten Fruchtliköre, unter Anwendung der frisch dargestellten Fruchtsäfte bereitet, sind unter allen Likör-Gattungen als die edelsten und wohlschmeckendsten zu bezeichnen. Sie behalten den erfrischenden Geschmack und den Wohlgeruch der Obstgattung, aus der sie bereitet werden, vollständig bei und verfeinern sich sogar noch auf dem Lager im Laufe der Zeit. Bekannte Ratafias sind: ratafia d'ananas, ratafia d'abricots (oder aux abricots), ratafia de bergamottes, ratafia de cerises, ratafia de citrons, ratafia de coings, ratafia de dattes, ratafia de figues, ratafia de fraises, ratafia d'oranges, ratafia de pommes, ratafia de pêches, ratafia de raisins u. a. 6. Gebrannte Fruchtwässer oder nur Wässer werden durch Destillation von gegorenen Fruchtsäften bereitet; manche derselben, wie das Schweizer Kirschwasser, der syrmische Sliwowitz, erzielen, vornehmlich wenn sie alt sind, hohe Preise. 7. Spezial-Sorten. Diese sind meist aus bestimmten Pflanzen dargestellte Getränke, wie Rum (aus Zuckerrohr), Arrak (aus Reis), Cognac (aus Wein), oder sie sind Gemenge, wie Grog, Punsch usw.

Die heute nur noch für einige wenige Liköre angewandte Bezeichnung »Elixir« (z. B. *élixir de Spa,* Lebens-Elixir u. a.) stammt aus der alchimistischen Zeit. Mehr im Gebrauch ist eine andere Bezeichnung, Rosoglio (sprich »rosóljo«), auch Rossoli. Es ist dies der allgemeine Name verschiedener italienischer, aus Orangen-Blüten, -Früchten und Gewürzen bereiteter und in schilfumflochtenen Flaschen zur Versendung kommender Liköre.

Noch ein Ausdruck bedarf an dieser Stelle einer kleinen Erörterung, es ist dies das Wort »Schnapps« (niederdeutsch Snapps). Eigentlich soviel wie der

Schnapp, das Schnappen, mit einem Schnapp getrunken, bezeichnete man damit gemeiniglich einen »Schluck« (franz. *goutte*), besonders Branntwein (einen Schnapps nehmen) und später den Branntwein selbst (ein Glas Schnapps). Nach der neuhochdeutschen Rechtschreibung ist die richtige Schreibweise des Wortes Schnaps und nicht mehr Schnapps. In der sächsischen Volkssprache hat sich aus dem Schnaps noch ein Schnabes, Schnabis, Schnabus, Schnaptikus, am Rhein ein Schabau herausgebildet.

Eng verwandt mit dem Schnaps ist der Alkohol. Das Wort stammt aus dem Arabischen, wo es *alkohl* lautet und soviel als »der Geist« bedeutet. Im Englischen schreibt man *alcohol*, im Französischen *alcool*, seltener *alcohol*. Alkohol oder Geist nannte man diesen Körper, weil er große Flüchtigkeit besitzt. Den Namen Weingeist erhielt der Alkohol darum, weil man ihn zuerst aus Wein bereitete. Erst später stellte man denselben auch aus stärkemehlhaltigen Substanzen, Getreide, Kartoffeln usw. her. Der Weingeist galt im Mittel-Alter noch als köstliche Arznei, und jener Zeit entstammt auch der Name »aqua vitae«, welchen er wegen der vorübergehend anregenden Wirkungen erhielt. Der Name Spiritus, Sprit für Alkohol ist dem Lateinischen entnommen und bezeichnet dasselbe wie das arabische Wort. In ganz reinem Zustande findet sich der Weingeist nie im Handel, sondern nur in den Laboratorien der Chemiker; er heißt dann absoluter oder wasserfreier Alkohol und bildet eine farblose, sehr dünne, brennbare Flüssigkeit, die auf den menschlichen Körper als tötliches Gift einwirkt. Der im Handel vorkommende Spiritus enthält stets eine gewisse Menge Wasser und wirkt, in geringen Mengen genossen, anregend, in größeren aber ebenfalls giftig auf den Organismus.

Bekanntlich ist der Alkohol das Erzeugnis der geistigen Gärung mehrerer Zucker-Arten. Neben dem Alkohol bilden sich aber stets noch andere Stoffe, welche einen bestimmten Geruch und Geschmack besitzen und den allgemeinen Namen »Fusel-Öle« tragen. Der Spiritus, wie er aus den Brennereien kommt, wird Rohspiritus genannt. Er ist nicht reiner Alkohol, sondern durch verschiedene gelöste Stoffe verunreinigt, deren Gemisch man eben mit dem Namen »Fuselöl« bezeichnet und welches auf Geschmack und Geruch des Branntweins und Spiritus schädigend einwirkt. Das Fuselöl ist bei Neben-Gärungen der Zucker-Lösung entstanden und enthält eine große Reihe verschiedener Stoffe, welche wir hier ohne Erwähnung lassen wollen, da sie in das Bereich der Chemie gehören. Die Befreiung von diesen Verunreinigungen geschieht durch eine besonders geführte Destillation oder durch besondere Reinigungs-Methoden (Entfuselung). Obgleich in ihrer chemischen Beschaffenheit sehr verschieden, stehen die Fusel-Öle aber stets in innigstem Zusammenhange mit den Substanzen, welche zur Alkohol-Bildung ursprünglich verwendet werden. Bei der Gärung von Kartoffel-Maische bildet sich neben dem Alkohol immer ein ganz bestimmtes Fuselöl, das Kartoffel-Fuselöl, welches einen widerwärtigen Geruch und Geschmack hat, weswegen auch jeder schlechte Branntwein Fusel genannt wird. Wird Korn zur Alkohol-Gewinnung verwendet, so bildet sich Korn-Fuselöl, bei der Gärung des Trauben-Saftes oder Mostes wird Wein-Fuselöl gebildet usw., — kurz, bei jeder Gärung entsteht immer ein bestimmtes Fuselöl. Der Wein verdankt seinen eigentümlichen Geruch dem eben erwähnten Fuselöl, welches höchstens den vierzigtausendsten Teil der ganzen Flüssigkeits-Menge ausmacht und dennoch hinreichend ist, um den starken Geruch des Weines hervorzubringen. Da der Geruch der anderen Fusel-Öle nicht minder ausgiebig ist, so läßt sich bei einiger Übung des Geruchsinns bei der Prüfung einer nicht genügend entfuselten Spiritus- oder Branntwein-Gattung sogleich mit voller Bestimmtheit angeben, von welchen Rohmaterialien (Kartoffeln, Korn) dieselbe abstammt. Es ist unrichtig, die Fusel-Öle aller Branntwein-Gattungen als unangenehm riechende Körper bezeichnen zu wollen. Während ja die des Kartoffel- oder Rüben-Branntweins selbst in sehr starker Verdünnung noch einen unangenehmen Geruch verbreiten, riechen andere, wenn stark verdünnt, sehr angenehm, und manche Branntwein-Sorten erhalten durch ihren Gehalt einer sehr geringen Menge eines derartigen Fusel-Öles ihren hohen Handelswert, wie z. B. der Cognac oder Rum.

Aalborger Tafel-Aquavit.
Abricotine, Aprikosen-L.
Absinth, Wermut, franz. *extrait d'absinthe,* engl. *absinthe.*
— Schweizer.
— Turiner.
Absinthe gommée.
Abtwasser.
Adieu de Bertrand.
Admiral (Tafel-Aquavit aus Weinsprit und holländischem Kümmel-Samen).
Advokaat (holländ. Cognac-Eicreme).
Ägir (Bitter).
Agrest-Wasser.
Aguardiente (Branntwein in
Aguicourt. [Spanien).
Aimable vainqueur.
Alabazam.
Alkermes (arab.), franz. *alkermès.*
— Florentiner. [Likör).
Allasch (feiner russ. Kümmel-
Alpenglöckchen (versüßter Alpenkräuter-Likör, C. Mommertz, Crefeld).
Alpenkräuter-Likör.
— -Magenlikör (M. & J. Soyka, Prag).
Alter Deutscher.
Alter Herr (Bitter von Joh. Wippermann, Bad Oeynhausen)
Alter Schwede (Bitter von Phil. Greve-Stirnberg).
Altvater (Kräuter-Likör von Siegfr. Geßler, Jägerndorf).
Alymeth.
Amaro Bairo.
— Felsina.
Ambra-Likör.
Amer (franz.), Bitter.
— Lacaux.
— Picon, picotin.
— Royal Robert (Brüssel).
Amour sans fin.
Amourette.
Amphrau.
Ananas-Likör.
Angelika, franz. *angélique.*
Angostura-Bitter (von Dr. Th. Meinhard in Ciudad Bolivar [früher Angostura genannt], Venezuela [Südamerika]).
— Dr. Siegert.
Angra-Pequena-Likör.
Anisette, Anis-Wasser.
— grün.
— rot.
— weiß.
Malaga-Anisette.
Anissa. [Likör.
Annaberger Kräuter-
Anti-Bazillen-Bitter.
Apfel-Likör.
Apfelsinen-Likör.
Apple-jack (amerikanisch), Apfel-Branntwein.
Aprikosen-Likör, franz. *abricotine.*
À propos.
Aqua bianca.
— mirabilis.
— turca.
— di Tutto Cedro (Michele Girardi Salvo, Lago di Garda).
Aquavit, latein. *aqua vitae,* Lebenswasser, Branntwein; vergl. eau-de-vie.
Aquette.
Araca Arsa (Milchbranntwein).
Aras (ostpreuß. Likör).
Architekten-Bitter (J. C. W. Meyer, Bremen).
Armagnac (alter Franzbranntwein; vergl. Cognac).
Arogi (Dattel-Branntwein).
Aromatique (Kräuter-Likör).
Aroma-Magen-Bitter (Gebrüder Nordhorst, Husum).
Arrak, Arak, Rack, franz. *arac, ara(c)k,* engl. *arrack.*[1])
— Batavia (Java).
— Colombo (Ceylon).
— Dinoyo.
— Goa.
— Jamaika.
— Mandarinen.
— Madras.
— Schwedischer.
Äskulap, Äsculap.
Athanasios-Likör.
Atlant-Likör.
Atschischenoë, Otschischeno (russischer Korn von J. A. Koscheleff).
— Ed. Grosch, Liebau.
Augsburger Lebens-Elixir.
Bacchus-Likör.
Bacteren.
Bädeker.
Badener Magen-Bitter.
Badian.
Ballwasser.
Balm cordial.
Bananen-Likör, engl. *banana-cordial.*
Barmherziger Samariter.
Bartoszowka.
Battenberg-Likör.
Bazillen-Komma.
Benediktiner, franz. *bénédictine,* engl. *Benedictine* (Abtei Fécamp).
Dr. Bergelt's Magen-Bitter.
Berliner Getreide-Kümmel (J. A. Gilka, Berlin).
— Luft. [tique.
— Magenbitter-Aroma-
Bernhardiner Alpenkräuter-Magenbitter.
Bickbeer(en)-Likör, engl. *bilberry cordial* (siehe *myrtille,* I. Teil, S. 1202).
Bielefelder Tropfen.
Bierjäger (Bitter).
Bischof.
Bismarck-Bitter.
Bob-royal (engl.), Wacholder-Branntwein.
Böhmisch-Bier-Bitter.
Boker's Bitter.
Bombo (Amerika).
Bommerlunder.
Boof (Pfirsichschnaps in Pennsylvanien).
Boonekamp of Maagbitter (H. Underberg-Albrecht, Rheinberg).
Boroviczka (ungarischer Wacholder-Branntwein).

---

[1]) Arrak, eigentlich Al Rak, holl. *arak,* ital. *aracca:* a) Aus Indien stammender Name für einen starken Branntwein, welcher teils aus Reis, teils aus dem Palmwein oder Toddy der Kokos und Dattel-Palme dargestellt wird. b) Branntwein der Tataren aus Pferdemilch.

Bouquet des dames.
Bourbon, Maisbranntwein.
Brama-Elixir (ostpreuß. Likör).
Branntwein, franz.
brandevin, engl. *brandy*.
Bremer Wein-Bitter (J. C. W. Meyer, Bremen).
Breslauer Getreide-Kümmel.
— Rosa-Bitter.
Bretenborn-Likör.
Brombeer-Likör.
Brou de noix (feiner Likör aus aromatischen Nüssen).
Brumby-Bitter.
Brunnenkresse-Likör.
— Breslauer.
— Erfurter.
Burgeatine (Burgeat-Bailly, }
Byrrh. [Saint-Dizier). }
Cachiri.
Callou.
Calmus vergl. Kalmus.
Calvados.
Bitter Campari (G. Campari, }
Campêche. [Mailand). }
Caprivi-Bitter (arom. Kräuter-Magen-Likör von M. A. Müller, Berlin).
Cardinal vergl. Kardinal.
Carminativ vergl. Karmi- }
Carobbi. [nativ. }
Carolinen vergl. Karolinen.
Cassiry, Maisgeist.
Cassis vergl. crème de cassis.
Certosino.
Chartreuse[1].
— liqueur de la Grande-Chartreuse, jaune.
—, verte.
— du père Garnier.
Chenique.
China-Bitter.
— -Tafel-Bitter-Likör (Gebr. Mulertt, Halle a/S.).
Chinesischer Kraftlikör.
— Thee-Likör (in Flaschen mit Seiden-Überzug).
Cholera-Bitter.
Christoph(e)let[2].
Cinnamon-cordial, deutsch Zimt-Likör.
Citronnelle, Zitronen-L.
Coconar (persischer Likör aus Mohnblättern).

Cognac, Franzbranntwein.
— fine oder grande cham- }
— champagne. [pagne. }
— petite champagne.
— 1er bois.
— 2e bois, borderies.
— Bas-Armagnac.
— Saintonge.
— Saint-Jean d'Angély.
— Ténarèze, Armagnac.
— Surgères.
— Haut-Armagnac.
— Rochelles-Aigrefeuilles.
— Rochelles.
— Marmande.
— Pays.
— $^3/_6$ Languedoc.

Franz. Cognacs:
— Jules Aboyeur et Cie.
— Ackermann-Laurance.
— Albéru fils et Cie.
— G. d'Allens et H. Martineau.
— A. Allineaud fils.
— Alexis Antier et Cie.
— G. Arnaudon.
— L. Arnaudon et Cie.
— Vve. Arzac Seignette et Saboureau.
— Auger fils et Cie.
— Augier frères et Cie.
— Jules Aumon.
— Alfred d'Aussy.
— Barnett et Elichagaray.
— Pierre Barraud et Cie.
— Barraud frère aîné et Cie.
— N. Barriasson et Cie.
— Louis Béchade.
— Alphonse Bellot et Cie.
— Jules Bellot et Cie.
— Lucien Bellot et Cie.
— H. Bertrand et Cie.
— Bisquit, Dubouché et Cie.
— Ed. Blanchy et Cie.
— Boileau jeune.
— Boisson frères et Couillaud.
— A.-L. Boiteau et Cie.
— C. F. Bondeau et Cie.
— G. Bonhomme et Cie.
— Jules Bouchet et Cie.
— Bourbon et Boussaguet.
— Bourdeau fils et Cie.

Franz. Cognacs:
— Boutelleau et Cie.
— Bouthillier et Cie.
— Boutillier, G. Briand }
— Ed. Bouyer. [et Cie. }
— Marc Brin-Olivier.
— Marie Brizard et Roger.
— Caillaud Contré et Cie.
— Camus frères. [aîné. }
— Jules Chabanier fils }
— A. Chapiot et Cie.
— Chemineaud frères.
— Prosper Claire.
— Claudon et Cie.
— J. Clément.
— A. Clouzeau.
— J. Colineau.
— Comandon et Cie.
— Compagnie de Cognac.
— Compagnie française des eaux-de-vie, L. Teilliard.
— Courcel et Cie.
— F. Courvoisier et Curlier frères.
— »Cusenier« de la Couronne. (E. Cusenier fils aîné et Cie.)
— Léonce Damour.
— L. Daniaud fils et Cie.
— J. Denis, Hy. Mounié et Cie.
— Dessandier et Cie.
— A. Doignon fils et Cie.
— A. E. Dor. [Cie. }
— Ferdinand Drouhet et }
— A. Drouillard et Cie.
— Albert Dubois et Cie.
— Alfred Dubois, Lizée et Cie. [Cagnion. }
— Dubois frères et }
— Gabriel Dubois et Cie.
— L. Ducasse et Cie.
— J. Dugas et Cie.
— Duphot et Sardou.
— J. Dupont et Cie.
— L. Dupuy et fils.
— E. Duras.
— Jules Duret et Cie.
— Duret, Ewer et Cie.
— Ch. Duvivier.
— Émile Engrand.
— Engrand frères.
— J. Favraud et Cie.
— Filleux frères.

---

[1]) Chartreuse (sprich »schärtröh's«), Kartäuser-Likör, fälschlich auch Karthäuser geschrieben; *La Grande Chartreuse*, die Große Kartause, die Wiege des Kartäuser-Ordens (1086 gestiftet), ein großes, schönes Kloster im Kanton St.-Laurent-du-Pont, Arrondissement des franz. Dép. Isère. Die Anfertigung des berühmten Likörs brachte den Mönchen jährlich über eine halbe Million Francs ein. Von den drei Sorten dieses Likörs gilt die weiße für die geringste, die gelbe für mittelgut, die grüne für die beste.

[2]) In manchen Büchern Christoffel, Christophchen, Christophlet und ähnlich geschrieben, eine Art Likör, welcher gewonnen wird, indem man Zimt, Gewürz-Nelken, Kardamom und Kubeben stößt, mit Zucker und Rotwein durchkocht, nach dem Erkalten filtriert, mit gutem Franzbranntwein vermischt und auf Flaschen füllt.

Franz. Cognacs:
— Edmond Foucauld et Cie.
— Lucien Foucauld et Cie.
— A. Fourcade et Cie.
— V. Fournier et Cie.
— P. Frapin et Cie.
— Fromy et Rogée.
— Geo. Furlaud et Cie.
— H. Gacongnole.
— Gapail frères.
— Gautier frères.
— F. Geoffroy et fils.
— Jules Gilson et Cie.
— Girard et Cie.
— J. Girardeau.
— Godet frères.
— Gonzalez et Cie.
— La Grande Marque.
— Guérin frères.
— Lucien Guérin, Bernhard et Cie.
— L. Guinefollaud.
— Joseph Guy.
— A. Hardy et Cie.
— Jas. Hennessy et Cie.
— Th. Hine et Cie.
— Ch. Huvet et Cie.
— Imbert et Cie.
— H. Inquimbert et Cie.
— Ch. Jobit et Cie.
— De Laâge fils et Cie.
— Lacoste fils frères et Cie.
— Ch. Lafitte et Cie.
— Landreau.
— A. Laurent et Marot.
— Th. Laurent père.
— J. L. P. Lebègue et Cie.
— P. Lemoine et Cie.
— Lesage et Cie.
— Ernest Lesueur.
— Levarlet et Brillet.
— B. Liét fils et Cie.
— Limage et Bonnaud.
— Lorrain et Despas.
— J. Martin Lyadouze et Cie.
— A. Magnier et Cie.
— G. Malifaud.
— Arbouin Maret et Cie. (H. Dyke Gautier succ.).
— Martell et Cie.
— E. Rémy Martin et Cie.
— G. Martineau.
— A. Matignon et Cie.
— Robin Médard. [Cie.
— A. Ménard-Roger et
— F. Mestreau et Cie.
— A. C. Meukow et Cie.
— Maurice Meyer.
— M. Michaud et Cie.
— De Moerner et Deville.

Franz. Cognacs:
— Edgard Normandin fils et Cie.
— E. Normandin et Cie.
— A. Ollanier et Cie.
— Orfèvre et Cie.
— Otard, Dupuy et Cie.
— A. Pellevoisin.
— Pellisson père et Cie.
— P. Perret et Dannaud.
— E. Picard.
— A. Picq. [bois.
— Th. Pignon et G. Du-
— Pinet, Castillon et Cie.
— Planat et Cie.
— Portal, Dingwall et Cie.
— F. Prom.
— J. Prom et Cie.
— Proux et Kondratowicz.
— J. Prunier et Cie.
— P. Prunier et Cie.
— E. Puet.
— Ravnal et Cie.
— Renault et Cie.
— Richot et Cie.
— Rivière Gardrat et Cie.
— J. Rizat et Cie.
— Jules Robin et Cie.
— G. Roby et Cie.
— Roullet et Delamain.
— Rouyer, Guillet et Cie.
— Louis Salignac.
— A. Saudau et Cie.
— Jules Saugé.
— P. Savard et Cie.
— George Sayer et Cie.
— Sazerac de Forge et Sons.
— J. Ségresteau et Cie.
— Vve. Émile Séguin et Cie. [Butler.
— Selkirk, Brayley et
— Émile Séné.
— Société Centrale.
— J. Sorin et Cie.
— Southard et Cie.
— R. Tenot.
— M. Tiffon et Cie.
— A. Tribot fils et Cie.
— Tricoche et Cie.
— Évariste Vignier et Cie.
— Ch. Vivier et Cie.
— A. Yvon et Cie.

Deutsche Cognacs:
— Gebr. Adler-Schott,
— Buchholz. [Frankfurt.
— Akt.-Ges. Deutsche Cognac-Brennerei vorm. Gruner & Co., Siegmar i/S.
— Gebr. Kopf, Halle a/S.
— Gebr. Melcher, Ürdingen a/Rh.

Deutsche Cognacs:
— Georg Scherer & Co., Langen in Hessen.
— S. Schömann, Köln
— Rhein-Cognac. [a/Rh.
— Lorelei-Cognac.
— Kaiser-Cognac.
— Mosel-Cognac.

Ungarische Cognacs:
— Baraczk-Cognac (Első Alföldi Cognac-Gyár-Részvénytarsasag, Kecskeméten).
— Gróf Esterházi Géza.
— Tokajer Cognac (Basel & Kaufmann, vorm. Jgn. Brückler, Budapest).

Italienische Cognacs:
Cognac Dei Vespri.
— Etna.
— Jockey Club.

Verschiedene Cognacs:
— Cognac Malagueño (Quirico Lopez in Malaga).
— Jerez-Cognac (Riva, Rubio & Co., Jerez).
— Cognac d'Algérie (Carlier & Salembier, Mustapha-Alger).

Cognac-Eicreme vergl. Advokaat.
Columbus vergl. Kolumbus.
Coquette flatteuse.
Costumè (Italien).
Crac (Magen-Likör).
Crambambuli vergl. K.
Cream of the Valley (feiner engl. Wacholder-Schnaps).
Creaming.
Crème.
— d'allash (Kümmel).
— aux amandes (Mandel).
— d'ananas.
— d'angélique, verte.
— „ , jaune.
— de bananes.
— de(s) Barbade(s).
— de bergamottes (Birne).
— de cacao.
— de cacao-chouva à la vanille (Alex. Droz & Cie.,
— de café. [Bordeaux).
— de cannelle (Zimt).
— carminative.
— de carvi (Kümmel).
— de cassis (schwarze Johannisbeere).
— de chocolat.
— de citron.
— des dames.
— de fleurs d'oranger (Orangen-Blüten).
— de genièvre (Wacholder)

Crème de gingembre (Ingwer).
— de girofle (Gewürz-Nelken).
— de jasmin.
— de jonquilles.
— de Lyon.
— de mélisse.
— de menthe (Pfefferminze).
— „ , blanche (weiß).
— „ , verte (grün).
— de menthe glaciale (dubb. groene pepermunt).
— de muscat.
— de noisette à la rose.
— d'orange.
— de Pecco.
— du Pérou.
— de prunelle.
— de rose.
— de rose de Bassora.
— de sept fruits.
— suisse.
— de sultan.
— de thé.
— de vanille.
— de Vénus.
— de Vienne.
— de violette.
Criterion-Likör.
Curaçao[1] (E. Cusenier fils aîné et Cie., Paris).
Dagestan (kaukasischer Kräuter-Branntwein).
Damen-Likör vergl. crème des dames.
Danziger Bockpfeifer.
Danziger Goldwasser, frz. *eau-de-vie de Dantzick,* auch *élixir de Dantzick,* engl. *Danzig water*[2] (Isaac Wed-Ling Ww. & Eydam Dirck Hekker, »im Lachs«, Danzig; gegr. 1598).
— Herzwasser.
— Silber-Wasser.
Danziger Tropfen[3].
Daubitz'scher Kräuter-Likör.
Dauborn-Likör.
Dennlers Magen-Bitter.
Deutscher-Reichs-Likör.
Bitter des Diablerets.
Diamant-Tropfen.
Diana-Wasser.
Diwan (Bitter).
Dobry Wutky vergl. Wodka.
Doktor (Magen-Elixir).
— -Bitter.
Dominikaner-Klostergeist.
Dornkaat.
Dragomiroff (russischer Likör).
Drei-Kaiser-Likör.
Dresdener Bitter-Likör (Schilling & Körner, Dresden).
Dübelt-Güldenwasser.
— -Pfefferminz.
— -Pomeranzen.
— -Ratafia.
Dudelsack-Wasser.
Düssel-Perle.
Dutroa.
Eau d'Ardelle.
— -de-cerises de Montreux.
— de la côte.
— de pucelle, Jungfern-Wasser.
— de savon vergl. Absinth.
Eau de ma Tante (Erven Lucas Bols, Amsterdam, gegr. 1575).
Eau-de-vie, Branntwein.
— d'Aisne.
— brûlée vergl. Krambambuli.
— du Cap (Wynand Fockink, Amsterdam).
— de Dantzick vergl. Danziger Goldwasser.
— Gentiane.
— de grain vergl. Kornbranntw.
— d'Hendaye od. d'Andaye (franz. Ort im Dép. Basses-Pyrénées).
— de Lie.
— de marc.
— de pommes de terre vergl. Kartoffel-Branntwein.
— de Rhé.
Eckauer Kümmel (russisch).
Eibenstöcker Aromatique-Bitterlikör.
Eier(creme)-Cognac vergl. Advokaat.
Eifeler Kräuter-Bitter.
Deutsch. Einigkeits-Likör (Hammerschmitt & Göbbertz, Köln a/Rh.).
Eisenbahn-Likör.
Elektrische Funken.
Élixir d'Anvers (F. X. de Beukelaer, Anvers).
— de Dantzick vergl. Danziger Goldwasser.
— de Garus.
— gaulois.
— de la Grande-Chartreuse vergl. Chartreuse.
— du Haut-Théran.
Élixir de Spa (Schaltin, Pierry & Cie., Spa).
— du Spessart.
Englisch-Bitter (C. Chryselius, Leipzig).
Enzian.
Erdartischocken-Likör[4].
Eremit (Jul. Abraham, Berlin).
Escubac (Erven Lucas Bols, Amsterdam).
Espoir des Grecs.
Esprit du paradis.
Fechtmeister.
Feinbitter.
Fenchel-Likör.
Fernet Branca (Magen-Bitter).
Feuchtmaier-Wasser.
Fieber-Tropfen.
Flieder-Likör.
Frauenlieb (Eier-Cognac).
Freischütz-Likör.
Freundschafts-Wasser.
Fuen-Tschu-Tu, Reisbranntwein.
Furor teutonicus.
Dr. Fürstenberger's Magen-Likör.
Galgant-Branntwein.
Garibaldi-Likör.
Gehe-Bitter.
Génépi des Alpes.
Gewürz-Bitter.
Gilka vergl. Berliner Getreide-Kümmel.
Gin, Wacholder-Branntwein, franz. *genièvre.*
— Ginger gin.
— Lemon gin.
— Orange gin.

[1]) Curaçao, Curassao, englisch oft regelwidrig *curaçoa* (richtig nur: *curaçao),* ein beliebter bitter schmeckender Magen-Likör, aus den Schalen einer Spielart der Pomeranze *(citrus aurantium curassaviensis)* bereitet, die vorzüglich auf der niederländischen Antillen-Insel Curaçao wächst. Die Schalen dieser Pomeranzen-Art sind dünner, bitterer und brauner als die der gewöhnlichen Pomeranze. Neben diesen echten Schalen werden auch grüne Pomeranzen-Schalen überhaupt als Curaçao-Schalen bezeichnet.

[2]) Danziger Goldwasser ist ein süßer aromatischer Likör, aus verschiedenen Wurzeln und Kräutern seit langer Zeit in Danzig bereitet. Er trägt seinen Namen davon, daß ihm Flitterchen von echtem Blattgold zugefügt werden.

[3]) Danziger Tropfen, ein würziger bitterer Likör, ursprünglich in Danzig bereitet, aber auch anderwärts vielfach nachgeahmt. Dieser Likör hat als Grundlage einen durch Destillation über Enzian-, Galgant-, Alant-Wurzel, Bitterklee, Tausendgüldenkraut, Kalmus-Wurzel, Pomeranzen-Schalen und anderen Ingredienzen gewonnenen Spiritus.

[4]) Lucien Lévy, ein bekannter französischer Chemiker hat nach vielen vorhergegangenen Experimenten ein recht schmackhaftes Getränk von Jerusalem-Artischocken *(topinambours,* siehe das im I. Teil, S. 1069) hergestellt, welches durch Hefe aus gegorenen Romanée-Trauben zur Gärung gebracht wird. Das Getränk hat einen sehr geringen Alkohol-Gehalt.

Gin, Sloe gin.
— Old Tom gin (Kinahan & Co., London).
Ginger vergl. Ingwer.
Gingerette.
Ginglonet d'anges.
Glenlivet vergl. Whisky.
Goldtropfen.
Goldwasser vergl. Danziger.
Goutte nationale.
Granat-Bitter.
Grenoble-Ratafia.
Griechisch-Bitter.
Grünberger Bitter.
Grünbitter.
— Ostfriesländer.
Grüne Magentropfen (Bitter).
Grunewald (Bitter).
Guignolet (Art Kirschlikör).
— d'Angers.
Hafftmann's Magen-Bitter.
Hagebutten-Likör.
Halb und Halb (Curaçao mit Bitter gemischt).
Hamburger Bitter.
— Tropfen.
Harzer Jagdkorn.
— Kräuter-Bitter.
Dr. Haugks Bitter.
Hausarzt (Magen-Bitter).
Heidelbeergeist.
Dr. Heims Magen-Bitter.
Helgoländer-Strand-Helm. [Magenbitter.]
Hendaye vergl. eau-de-vie.
Heppinger Wasser.
Herzwasser.
High-Life (dem Malakoff ähnlicher Kräuter-Bitter).
Hobro (dänischer Kornbranntwein).
Dr. Hoffs Bitterer.
Ho-Ko-Ho (japan. Rosen-Likör).
Holländer Bitter.
— Kruiden-Bitter.
Holli.
Holunder-Likör.
Hopfen-Likör.
Huang-chiu (aus grober Hirse).
Hufelands Magen-Elixir.
Huile.
— de Cythère.
— des demoiselles.
— de Jupiter.
— de Vénus (Erven Lucas Bols, Amsterdam).
Husumer Tafel-Aquavit (Gebr. Mordhorst, Husum).
Hydrolat.
Hygieia (Münchener Gesundheitstrank).
Imorodi.
Indian liquor.
Influenza-Bitter.

Ingwer, franz. *gingembre,* engl. *ginger.*
— braun.
— weiß.
— Kasseler.
— Ostindischer.
Crème des Isles.
Iva (C. Bernhard, Samaden [Graubünden]).
— crème d'...
— fleur d'...
— Bitter.
Jagdlikör.
Jäger-Wasser.
Jourde's Liqueur Champagne.
Jungfern-Likör vergl. eau de pucelle.
Juniper cordial vergl. gin.
Kabinett-Likör.
Kaïouski, Kajowsky, Kajovski (Art Schlehen-Likör).
Kaiser-Bitter.
— -Blume.
— -Elixir (Hygienische Gesellschaft, Frankfurt a/M.).
Kaiser-Franz-Friedenstrank.
Kaiserglocken-Likör.
Kaiser-Karls-Leibtrank.
Kakao-Likör vergl. crème de cacao.
Kalmus-Likör, frz. *liqueur d'acorus* oder *d'acore.*
Kamerun-Likör.
Kane(e)l-, Zimt-Likör.
Kapuziner-Likör.
Karaka.
Karbe vergl. crème de carvi.
Kardamom-Likör.
Kardinal (Magen-Bitter von C. Mommertz, Crefeld).
Karfunkel.
Karlsbader Bitter.
— Verdauungs-Likör.
Karmeliter-Klostergeist.
Karminativ.
Karolinen-Bitter.
Karpathen-Bitter.
Kartoffel-Branntwein, frz. *eau-de-vie de pommes de terre,* engl. *potato-brandy.*
Khoosch Bitters.
Kickelhahn.
Kietz' Digestiv-Liqueur.
Kill devil, Moorteufel (Rum).
Kirschwasser, franz. *kirsch(-wasser), eau-de-vie de cerise,* engl. *kirsch (-wasser), cherry-brandy.*
— Altinger.
— Baseler.
— Oberbayrisches (Gebr. Macholl, München).

Kirschwasser, Elsässer.
— Neuenburger (de Neuchâtel).
— Schwarzwälder (de la Forêt-Noire).
— Schweizer.
— Steirisches.
— Tiroler.
— Württemberger.
Kirsebaer Liqueur, Kirschlikör (Peter F. Heering, Kopenhagen).
Klagenfurter Klostergeist.
Kloster-Geheimnis (Welke & Kreutziger, Berlin).
— -Likör (Erven Lucas Bols, Amsterdam).
— -Tropfen (H. Steeb, Würzbg.).
Knickebein (Rosen-Likör, Maraschino od. anderer feiner Likör mit einem frischen Eidotter).
Koch'sche Lymphe.
Kola-Bitter.
Kolcken-Wasser.
Kolumbus (Tafel-Likör).
Königs-Likör.
Kontuszowka (polnischer Likör).
Kopenhagener Tafel-Aquavit.
Kornbranntwein, franz. *eau-de-vie de grain,* engl. *corn-brandy, whisky.*
— Döbelner.
— Russischer (Koscheleff, Moskau).
— Krimm'scher.
— Tausendsiebenhundertvierunddreißiger (C. H. Magerfleisch, Wismar).
— Westfälischer.
Kornkümmel (G. Becker, Ülzen).
Kraftwasser.
Krambambuli-Likör, franz. *eau-de-vie brûlée.*
Krapp-Branntwein.
Krauseminz-Likör.
Kräuter-Bitter.
Kreuzbruder.
Krokodil (Cognac mit Nordhäuser).
Kronprinz-Friedrich-Wilhelm-Manöver-Likör.
Krumhübel-Kräut.-Likör.
Kujawska, Herren-Likör.
Kumen-Aquavit (dänischer Kümmel ohne Zucker).
Kümmel.
— Berliner.
— Breslauer.
— Danziger.
— Dresdener.
— Grazer.
— Holsteiner.
— Kurfürstlicher.
— Lütjenburger.

Kümmel, Magdeburger.
— Petersburger.
— Rigaer.
— Rostocker.
— Stockmannshöfer (Schtockmannshöfer).
Küsten-Wasser.
Kyffhäuser-Likör.
Lab-Likör.
Lait de vieillesse.
Landanum-Likör.
— Breslauer.
— Danziger.
— Französischer.
Landwehr.
Lannes de Missolonghi.
Lassalle (Schnaps v. roter Farbe).
Lavendel-Likör.
Lebens-Balsam.
— -Bitter.
— -Essenz.
— -Wasser vgl. eau-de-vie.
Leipziger Doktor.
— Eisenbahn-Likör.
Lemburg'scher Doppel-Kümmel.
Liebes-Tropfen.
— -Wasser.
Lindaus Kräuter-Bitter.
Liqueur ambrée.
— d'apprenti.
— d'artémise.
— de Cannes.
— de la concorde.
— aux Créoles (siehe die Fußbemerkung zu *mammée* im I. Teil, S. 1201).
— de Cupidon.
— Cusenier verte.
— „ jaune.
— Eucalyptus.
— Euréka.
— de Grenoble.
— hygiénique jaune (A. Abiolat, Aigle).
— de Lignée (französischer Aromatique).
— maçonnique.
— de Saint-Vincent.
— de santé.
Lisetten-Wasser.
— Breslauer.
— Französisches.
Litauer Magen-Bitter.
London Toddy.
Long-Johns ben Neris.
Lorbeer-Likör.
Loreley (Damen-Likör v. H. Steeb, Würzburg).

Lovage (Edw. J. Swift & Co., Birmingham).
Luft (Berliner Volksausdruck für Pfefferminz-Branntwein).
Luftwasser.
— Breslauer.
— Chemnitzer Doppel-.
— Französisches.
Lungen-Pfeifer.
Lygkaraktion, Schlucken-Likör.
Lyonanisette.
Magen-Behagen (Aug. Wibtfeldt, Aachen).
— Dessauer.
Maag-Elexir Dr. Boerhave.
Muth'sches Magen-Elixir.
Magen-Feuer.
Magen-Likör.
— Polnischer.
— Waldenburger.
Magentrost.
Magen-Wasser.
— Danziger.
— Grünes.
Maiblumen-Likör.
— Breslauer.
— Französischer.
Majoran-Likör.
— Danziger.
— Französischer.
Makronen-Likör.
Malakoff (russisch).
Malinowka, Himbeer-Likör (Rußland).
Maloya-Bitter (Schweiz).
Dr. Mampe's Bitter.
Mandarinen-Likör.
Mandel-Likör.
Mannheimer Wasser.
Maraschino (franz. *marasquin) di Zara*[1]) (Girolamo Luxardo, Zara).
Margaretha, franz. *Marguerite.*
Mariagalski.
Mariazeller Magen-Tropfen.
Marisette.
Mastica (bulgarischer Trauben-Branntwein mit Zusatz v. Anis, besonders Sternanis).
Mastix-Branntwein, Chio Mastica-Raki (Branntwein auf der Insel Chios).
Matinée.
Matrosen-Bitter.
Matrosen-Wasser.
— Breslauer.
— Französisches.
Maulbeer-Likör.
Maurocordato.

Mazarine.
Cordial Médoc, Méd.-Likör (aus Médoc-Weinen erzeugt von G. A. Jourde, Bordeaux).
Meerwasser (ostpreuß. Likör).
Mei-kuei-chiu, Rosenwein (aus Kaoliang-Wein m. Rosenblättern).
Melissen-Likör.
— Römischer.
— Schweizer.
Melonen-Likör.
Mennonisten-Wasser.
— Danziger.
Menschenfreund (Dr. Stoughtons Magen-Bitter).
Menta glaciale (Fratelli Cora, Turin).
Menthe verte.
Merisette.
Merita (russ. Likör, Eier-Cognac).
Michibimakinaks.
Milch-Likör.
Milhau's Calisaya.
Mint-cordial vergl. menthe.
Mirabellen-Branntwein.
— -Likör.
Mississippi (feiner Likör).
Mistra di Brescia.
Mogador-Likör.
Mokka-Likör, franz. *moka,* engl. *mocha.*
Morello cherry brandy.
Moro-, Moreau-Likör.
Moskauer Tropfen (russ. Likör von Koschelew).
Mountain-dew (schott. Whisky)
Dr. Müllers Bitter.
Münster-Bitter.
Münsterländer.
Muskat-Likör.
— Breslauer.
— Danziger.
Mutter-Wasser.
— Breslauer.
— Französisches.
Myrobolan, mirabolan.
Nächtlich-Schöne-Likör.
Nachtwächter-Wasser.
— Breslauer.
— Französisches.
Nalifka (Rußland).
Nanaja (Ananas-Likör).
Nantes.
Nektar.
Nelken-Likör.
Nelson-Bitter.
Ne-m'oubliez-pas.
Neunkraft (ostpreuß. Likör).

---

[1]) Maraschino oder Marasquino (sprich »maraskihno«), ein feiner, krystallheller, nach bitteren Mandeln schmeckender Likör. Er wird aus der kleinen, nur im Süden gedeihenden Marasca-Schlehe *(prunus mahaleb)* bereitet. Am bekanntesten ist der Maraschino aus Zara *(maraschino di Zara),* der Hauptstadt des österreichischen Kronlandes Dalmatien.

Neuschönefelder Malzbranntwein.
New Jersey Cider brandy.
Noah-Wasser.
Non-pareille, Nonpareille.
Nordhäuser, auch Nordlicht, Maison-du-Nord, Strand-Madeira, Pferdebahn-Likör genannt.
Noyau (Aprikosenkern-Likör).
Nürnberger Bitter.
Nußlikör.
— Schweizer.
Offizier-Likör.
Ojen.
Opozowka.
Orangenblüten-Likör.
Orange-Bitter(s).
— -Brandy.
— -Whisky.
Orangesse (veraltete franz. Bezeichnung f. »Orangen-Likör«).
Origan du Contat.
Paprika-Gesundheits- } [Likör.
Paradies-Likör. }
— -Tropfen.
— -Wasser.
Parfait(-)amour.
Pariser Bitter. } [Bitter).
Paskewitsch (russ. Magen- }
Passe-partout (Universal-Kräuter-Bitter).
Peach-brandy.
Peppermint cordial vergl. Pfefferminz.
Pepsin-Likör.
Pepsin Stomach Bitter.
Père Dominique (feiner Tafel-Likör).
Père Kermann.
Périchonne (feiner Likör).
Persiko, franz. *persico(t)*, engl. *persicot* (Pfirsich- od. Aprikosenkern-Likör).
—, weiß. } Wynand Fockink,
—, rot. } Amsterdam.
Peruvian Bitter.
Petit-suisse.
Peychaud Bitter.
Pfefferminz (in der Berliner Volkssprache »Luft«).
—, weiß.
—, grün.
— Breslauer.
Pferdebahn-Likör vergl. Nordhäuser.
Pfirsich-Likör.

Pflaumengeist.
Phantasie-Likör.
Phlox, Magenelixir (Likör nach Alex. Weiß).
Pilsener Bitter.
Pipifax (humorerregender Magen-Bitter).
Pisco (peruanischer Cognac).
Pistazien-Likör.
Pitrepite (Art starker Branntwein in den franz. Kolonieen).
Plaisir des dames }
— sans fin. } [(P. Bardinet).
Planat.
Podbipieta.
Polar (Kräuter-Bitter).
Polen-Wasser.
Polka-Likör.
Pomeranzen-Likör.
—, grün.
—, rot.
—, weiß.
— Stockmannshofer.
— Marseiller.
Prälaten-Likör.
— -Wasser.
Prinz-von-Wales-Likör.
Prinzessinnen-Wasser.
Prunelle (E. Cusenier fils ainé et Cie., Paris).
— de Bourgogne.
Pulque-Branntwein [1]).
Punschlikör.
— Danziger.
— Englischer.
Pyrogastricon-Likör.
Quaker's Cordial.
Quassia-Bitter.
Quitten-Likör.
Raki, Rakie, Raky (einmal schwach gebrannter Sliwowitz).
Raschaus Tafel-Aquavit.
Raspail (süß).
Ratafia.
— d'angélique.
— de cerises.
— de citron.
— de coings.
— de fraises.
— de framboises.
— de Grenoble.
— de groseilles.
— de mûres.
— de muscat (Muskateller- }
— de noyau. [Traube). }
— d'orange.
— de pêches.
— de quatre fruits rouges.

Reed's Stomach Bitter.
Regulateur de l'estomac.
Deutscher Reichstagswahl-Likör.
Reisbranntwein.
Renardt-Bränwin.
Reseda-Likör.
Respektvormir-Bitter.
Rhabarber-Likör.
Rhötheli.
Rigaer Balsam.
— Doppel-Kümmel.
Rinsch Maagbitter.
Rittmeister.
Rjabinowka, Vogelbeer-Branntwein (Rußland).
Rock and rye.
Rosen-Likör.
Roses sans épines (Erven Lucas Bols, Amsterdam).
Rosmarin-Likör.
Rosoglio, Rossoli [2]).
Roßbacher Bitter.
Rostopschin-Likör.
Rübezahl (schlesischer Gebirgs-kräuter-Bitter).
Ruhr-Perlen (alter Korn von A. & G. Lohmann, Witten a. d. Ruhr).
Rum (Branntwein, aus den Melassen d. Rohrzucker-Fabrikation durch Gärung derselben u. darauf folgende Destillation gewonnen).
— Antillen.
— Cuba (»Niña Pancha«).
— Demerara.
— Deutscher.
— Façon (Kunstrum: Sprit, welcher mit verschiedenen Äthern u. anderen Zusätzen gemischt ist).
— Guadeloupe (in Frankreich beliebt). [beliebt). }
— Jamaika (in Deutschland }
— Leewards.
— Mantanzes.
— Martinique (in Frankreich beliebt).
— New England.
— Northward.
— Ste.-Croix. [beliebt). }
— St.-Thomas (in Dänemark }
— Surinam (ungefärbt, in Holland beliebt).
— Negerrum (in den Kolonieen aus dem Schaum u. den Zucker-Abfällen gewonnenes alkohol. Produkt von scharfem, sauerem Geschmack).

---

[1]) Pulque, aztekisch Octli, Lieblings-Getränk der Mexikaner, wird aus mehreren Spielarten der Agave *(agave americana)* bereitet, riecht zwar unangenehm, schmeckt aber angenehm und ist stärkend und sehr nahrhaft. Mit Wasser und Rohrzucker vermischt und nur einige Stunden der Gärung überlassen, heißt das Getränk Tepache.

[2]) Der Name verschiedener italienischer, aus Orangen-Blüten, Orangen-Früchten und Gewürzen bereiteter Liköre, welche in schilfumflochtenen Flaschen zur Versendung kommen.

Russak.
Russischer Bitter (Koschelеff, Moskau).
Rye(-whisky).
Rye and Rock.
Saarbrückener Magen-Bitter.
Safran-Likör, engl. *saffron-liquor.*
Sailors' Hearts-Contents.
St.-Vincent de Padua.
St.-Vincent de Paul, gelb.
—, grün.
Saki (Art süßlicher, bräunlicher Branntwein aus Reis in Japan).
Salbei-Likör.
Salvator-Likör.
Sambucco.
Sam Ward.
Sanfter Heinrich (J. C. B. Meyer, Bremen).
Sanitas.
Sareptaner (Magen-Likör).
Sauren.
Sazerac.
Schiedamer Genever (W. Fockink, Amsterdam).
Schipofka.
Schlehen-Likör.
Schnaps, in d. sächs. Volkssprache auch Schnabes, Schnabis, Schnaptikus, am Rhein Schabau, in Frankr. chifferlinde, eau d'aff, in England corpse-reviver; schlechter Schnaps: Rachenputzer, in Frankreich casse-poitrine, parfait de chiffonnier, parfait dardant de chiffreton, in Engl. slip-slop.
Schnick.
Schöbel-Bitter.
Schokolade-Likör.
Schützen-Brüder.
— -Likör.
Schwarzwälder Kirschwasser.
Schweizer Alpenkräuter-Bitter.
Scubac vergl. escubac.
Seehund.
Seelenretter-Likör.
Sellerie-Branntwein.
Senatorenschnaps.
Shao-chin-chiu (Reisbranntwein, vergl. I. Teil, S. 1020, Fußbem. 13).
Shao-chiu (aus Kao-liang [Barbados-Hirse] destilliert).

Sherry wine bitter.
Sieben-Früchte-Likör, frz. *crème de sept fruits.*
Silber-Wasser.
— Breslauer.
— Danziger.
— Französisches.
Silos-Likör (Benediktiner).
Skat-Likör.
Sliwowitz[1]**.**
— Syrmier.
Soja-Aquavit (über Soja siehe I. Teil, S. 284, Fußbem. 1).
Souvenir d'un brave.
Spanisch-Bitter.
Speicherratt (ostpreuß. Likör).
Stadthagener Kräuter-Likör.
Stadtrat-Likör.
Steinbock-Likör.
— Breslauer.
— Danziger.
— Doppel-.
— Französischer.
Steinbruch-Wasser.
— Breslauer.
— Französisches.
Steinhäger (Branntwein aus Wacholder-Beeren und Korn in Steinhagen in Westfalen).
— (H. W. Schlichte, Steinhagen).
— (C. W. Tasche, Steinhagen).
Sternanis-Likör.
— Breslauer.
— Danziger.
— Doppel-.
— Französischer.
Stettiner Magen-Bitter.
Stibbe's Bitter (Herm. Stibbe, Amsterdam).
Stockmannshofer Grünkümmel (russisch).
— Pomeranzen-Likör.
Stonsdorfer Bitter.
Stoughton-Bitter.
Straußwasser.
— Breslauer.
— Französisches.
Sultaninen-Likör.
Süßling.
— Breslauer.
— Französischer.
Tafel-Aquavit (Danske Sprit-fabrikker).
Taffia vergl. Rum.
Tamarinden-Likör.
Tannenzapfen-Branntwein.
Tannhäuser-Likör.

Tari, Tary (Art Branntwein von dem Saft aus der Blüte des Kokos- und Palmbaumes).
Tausendblüten-Wasser.
Teichmeyer-Likör.
Theelikör.
Thorner Lebens-Tropfen.
Die Thräne v. Eutritzsch.
Thumer Bitter.
Thüringer Tropfen.
Tiegenhöfer Machandel (40-jähr. Wacholder-Branntw.).
Tivoli-Likör.
— Breslauer.
— Danziger.
— Französischer.
Toddi, Toddy (indischer Kokos-palmensaft-Likör).
Tokio (chinesischer Likör).
Tonking-Likör.
Trakehner.
Trappistine, Trappisten-Likör.
—, gelb.
—, grün.
Treber-, Träber-, Trester-Branntwein.
Triumph (aromatischer Kräuter-Likör).
Troppauer Franziskaner, gelb.
—, grün.
Troppauer Klostergeist.
Tröstermann-Magenbitt.-likör.
Turiner Bitterer.
Türkische Rose.
Turner-Likör.
Tuttey (Magen-Likör).
Der Unfehlbare.
Usquebaugh, frz. *escubac, scubac*[2].
Valereuse.
Vanille-Likör.
— Breslauer.
— Holländischer.
Veilchen-Likör.
— Breslauer.
— Danziger.
— Französischer.
— Russischer (Schloß Hasenpoth).
Venus-Likör (süßlicher Damen-Likör).
— Französischer.
Vespétro, vespetro (Art Magen-Likör).
Vichi (Absinth mit Mandelmilch).
Vicou.
Vierländer Tropfen.
Vigantine.

---

[1]) Serbisch *slivovica* oder *sljivovica,* verdreht auch Slibovitz, Schlickowitz und ähnlich, ein Branntwein, der in den südslawischen Ländern aus den Zwetschen oder türkischen Pflaumen (serbisch *sliva* oder *šljiva)* destilliert wird. Der beste wird in Syrmien hergestellt.

[2]) Usquebaugh, ein in Irland, auch in Schottland hergestellter stark gewürzter Branntwein, zu dessen Bereitung außer Muskatnuß, Nelken, Rhabarber, Zimt und Anis noch andere Gewürze Verwendung finden. Vergl. auch *escubac* auf Seite 1848.

Viktoria-Likör.
Virgin. [Rjabinowaja.
Vogelbeer-Likör, russ.
Vogtländ. Touristen-
Vouapaya. [Bitter.
Wacholder-Branntwein, franz. *genièvre*, engl. *gin, juniper cordial*, popul. *cat's-water, frog's-wine.*
Wahrer Jakob.
Waldbeer-Likör.
Waldmeister-Likör.
Walnuß-Likör, engl. *walnut-liquor.*
Weichsel-Branntwein.
Welke's Lebens-Tropfen.
Werder-Likör.
Wermut, franz. *vermout*, engl. *vermuth, vermouth*, ital. *vermut, vermutte* (besonders berühmt: der Turiner, *di Torino).*
Wernigeroder Weizenkorn-Branntwein.
Whisky, whiskey (Kornbranntwein).
Irish whiskies:
— Dunville & Co., Belfast.
— »Hand in Hand«
— »The Native« } Duncan, Alderdice & Co., Newry.
— John Jameson & Son, D.
— Kinahan & Co., Dublin.
— Kirker, Green & Co., B.
— John Power & Son, Dublin.
— Geo. Roe, Dublin.
— Wellington (Bourbon).
— „ (Rye).
Scotch whiskies:
— »Auld Scottie« (Bouché fils et Cie., Mareuil s. Ay).
— Balloghmyle (Watson & Middleton, Glasgow).
— »Border Blend« (Hope & Bendle, Carlisle).
— »Bos« whisky (Pease Son & Co., Leith & Darlington).
— Brig o' trams (M. Taylor, Edinburgh).
— Brown's Special (J. Brown & Co., London & Glasgow).
— »The Buchanan Blend« (James Buchanan & Co., Glasgow, Leith, London).
Scotch whiskies:
— The »Counties« Blend (James Knight, Dundee).
— »Cuidich an Righ« Blend (G. R. Mackenzie, Glasgow).
— Dewar, Perth.
— Dreadnaught Blend.
— Duke of Cambridge.
— Encore Whisky (Bernard & Co., Leith).
— Wm. Ford & Sons.
— »Glenlivet Blend«.
— »Duke of Cambridge«.
— »The Emperor«. } J. Brown & Co., Glasgow.
— Old Vatted Glenlivet whisky (Andrew Usher & Co., Edinburgh).
— Glen-Spey Glenlivet.
— »Glen« whisky (Turnbull & Woods).
— Old Grans Special Toddy (Highland whisky von Chas. Wright & Son, Wirksworth).
— Highland whisky.
— The Ivanhoe (D. A. Rhind & Co., Leith).
— King o' Scotland.
— The Smuggler's Favourite.
— The World's Wonder. } T. S. Mc. Allister & Co., Inverness.
— Melrose Whisky (Bowen & Mc. Kechnie, Finsbury).
— Mountain-dew.
— James Ramsay, Glasgow.
— John Ramsay, Islay.
— Shillelagh (Watson & Middleton, Glasgow).
— »Tam Glen« (W. H. Teggart, Glasgow & Belfast).
— Wm. Williams & Sons, Aberdeen.
American whiskies:
— Monongahela.
— Chesapeake.
— Old Calvert, Maryland Rye.
— Old Baker.
— Somerset Club. } Edw. B. Bruce & Co., Baltimore.
American whiskies:
— Rosskam, Gerstly & Co.
— Canadian Club Whisky (Hiram Walker & Sons).
Wiener Feinbitter.
Wiener-Weltausstellungs-Likör.
Windhorst-Bitter.
Winimes (Likör von pikant süßl.-säuerlichem Geschmack im Elsaß).
Wischnjowka, Kirschbranntwein (Rußland).
Wißmann bittere Ostafrika-Tropfen (M. A. Müller, Berlin SW.).
Wodka[1]**.**
Wohlgemut mit Liebe (Berliner Volksausdruck für Arrak m. Himbeer-Branntwein).
Wolken-Schieber (Berliner Original-Magen-Likör).
Wormwood Bitters (Edw. J. Swift & Co., Birmingham).
Wuchia-pi (Chinesischer Apfelsinen-Likör).
Yin-chen-lu.
Yum Yum (Anis-Cognac).
Zaren-Tischbranntwein, franz. *eau-de-vie du czar* (Witwe Poppow, Moskau).
Zarewitsch.
Zimtlikör.
— Breslauer.
— Danziger.
— Französischer.
— Holländischer.
Zitronat-Likör.
Zitronen-Likör.
Zittwer-Likör.
— Danziger.
— Französischer.
Dr. Zöllners Magen-Elixir.
Zoutmanns Zoet en Bitter, half and half.
Zucker-Branntwein.
Zuger Kirschwasser.
Zuika (bulgarischer Trauben-Branntwein; vergl. *mastica).*
Zwetschen-Branntwein, Zwetschen-Wasser vergl. Sliwowitz.

[1]) Wodka, im Genitiv (zweit. Fall) Wodki, entstellt Wutki, Wudki und ähnlich, im Russischen = der Branntwein. Das Wort ist die Verkleinerungs- (deminutive) Form von *woda*, das Wasser, bedeutet also wörtlich »Wässerchen«. Der Wodka ist der russische National-Schnaps

V. Abschnitt.



Biere,

in der Buchstaben-Reihenfolge (alphabetisch)

geordnet,

mit einer Einleitung

über

Geschichte und Entstehung des Bieres.





Wie entstand das B i e r? Die Bereitung des Bieres ist schon sehr alt. Es wurden bereits von den ältesten Kultur-Völkern aus verschiedenen Getreide-Arten und durch Gärung Produkte hergestellt, die wir als die Vorgänger unseres heutigen Bieres betrachten dürfen. Getränke aus gegorener Gerste waren schon bei den alten Ägyptern bekannt; der König O s i r i s soll 1960 v. Chr. ein aus gemalztem Getreide erzeugtes Bier dort eingeführt haben. Herodot (500—424 v. Chr.) erzählt von den Ägyptern, daß sie ihren Wein aus Gerste darstellten; Archilochus (um 720 v. Chr.), Äschylus (525—456 v. Chr.) und Sophokles (496—406 v. Chr.) berichten übereinstimmend von Gerstenwein *(zythos)*. Diodorus aus Agyrion auf Sizilien, ein griechischer Geschichts-Schreiber unter Julius Caesar und Augustus, macht über das Bier der alten Ägypter nähere Angaben. Nach ihm hatten diese zwei Arten von Bier, ein starkes, berauschendes, das sie *zythos (ζῦθος)* nannten, und ein milderes, süßes, das *kurmi* hieß. Als Vorläufer unseres Doppel-Bieres sollen die alten Griechen noch ein *διζῦθος* (Doppel-Zythos) gekannt haben.

Noch heute findet man in Ober-Ägypten jene beiden Arten von Bier als B u s a und M e r i e s a. Die Busa ist nach Brehm ein dünnflüssiger, mehlartiger, aus einem gerösteten und dann zerkleinerten Durrhamehl-Klumpen und Wasser zusammengesetzter Brei, der in sauere Gärung übergegangen ist und höchst widerlich schmeckt. Die Meriesa hingegen schmeckt, wie Brehm sagt, keineswegs unangenehm, obwohl säuerlich, und wirkt, im Übermaß genossen, stark berauschend. Außerdem bereitet man noch ein drittes, stärkeres Getränk, das B i l b i l genannt und durch nochmaliges Kochen und nochmalige Gärung der Meriesa gewonnen wird.

Auf Inschriften der alten Ägypter findet man oft ein Getränk mit H e k oder H a g bezeichnet. Es ist dies das vorhin erwähnte, bei den Griechen Zythos genannte Getränk, welches Osiris den Ägyptern geschenkt haben soll. Das vorhin erwähnte Kurmi schildert der griechische Rhetor Athenäus aus Naukratis in Ägypten im zweiten Jahrh. n. Chr. in seinem Werke »Deipnosophistai« (Gastmahl der Gelehrten; 15 Bücher) als ein Getränk aus Gerste, aber mit Honig versetzt. Außer dem »Zythos« genannten ägyptischen Getränk brauten die alten Griechen noch einen eigenen Gerstentrank unter dem Namen P i n o n. Die Thrakier bereiteten ebenfalls ein Gebräu aus Gerste, vermischten es jedoch mit Cider (Obstwein). Es hieß B r y t o n.

Die sprachliche Abstammung des Wortes »Bier« ist unsicher; der altnordische Name war b i o r, friesisch b i a r, althochdeutsch p i o r und b i o r, mittelhochdeutsch b i e r, niederhochdeutsch b i e r, angelsächsisch b e o r, englisch b e e r; italienisch heißt es b i r r a, französisch b i è r e, böhmisch p i v o. Vom lateinischen b i b e r e (trinken) kann also Bier nicht abstammen. Nach Plinius war bei den Galliern und Spaniern das Bier gebräuchlich unter dem Namen C e r e v i s i a. Der Name wird nach den Einen abgeleitet von C e r e s, der Göttin des Getreides, nach den anderen von der in der nordischen Mythologie, besonders bei den alten Engländern genannten Göttin C e r i d w e n. Der dritte Ausdruck für Bier ist das altnordische a l u, ö l, altsächsisch a l o, schwedisch und dänisch ö l, angelsächsisch e a l o, e a l o d, das heutige englische A l e.

Wenn die römischen Schriftsteller mit Ausdrücken des Widerwillens über das deutsche Bier urteilen, so ist ein solches Urteil bei dem verwöhnten Geschmack der Römer kaum ungerechtfertigt und für jeden begreiflich, der einmal die ägyptische Busa oder den russischen Kwas zu kosten Gelegenheit hatte. Bedenkt man ferner, daß die alten Deutschen dem Biere als Würze eine Eichenrinden-Abkochung zuzusetzen pflegten, so wird Plinius wohl nicht ohne Grund geurteilt haben: »Es

ist ein abscheulicher Trank, der die Menschen weit trunkener macht als selbst der Wein«. »Wer bist du?«, fragt Kaiser Julian in einem seiner Sinngedichte. »Nein, du bist nicht der wahre Bacchus; Jupiters Sohn hat einen süßen Odem wie Nektar, der deinige ist von einem Bock.« Plautus (254—184 v. Chr.) berichtet, daß das Bier bei den Ceres-Festen gebräuchlich war. Als das München oder Bier-Athen der Römerzeit wird Pelusium an einer der Nilmündungen genannt. Noch heute spricht man vom Bier als einem pelusischen Getränk. Tacitus (54—120 n. Chr.) erzählt, daß die alten Deutschen »einen Aufguß aus Gerste oder Korn, aus dem sie eine Art Wein bereiteten«, tranken. Ohne Zweifel war es Bier, was unsere Vorfahren schon vor 1800 Jahren bei ihren Gelagen tranken.

Nach einer älteren deutschen Sage wäre Gambrinus, König von Brabant, als Erfinder des Bieres anzusehen. Dieser gilt auch bei den Brauern als Schutzpatron; er prangt auf Fässern und Krügen und thront bei allen Bierfesten plastisch oder bildlich über den Sinnbildern des Brauens, der Gersten-Ähre, der Hopfen-Ranke und den Brau-Geräten. Der Name Gambrinus ist angeblich entstanden aus Jan primus, d. h. Jan (Johann) I. Dieser, Herzog von Brabant (1251—1294), übernahm auf Drängen der Brüsseler Brauer-Gilde den Ehren-Vorsitz derselben, weshalb sein Bildnis mit einem schäumenden Glas Bier in der Hand in dem Versammlungs-Saale der Gilde aufgehängt wurde. Allmählich wurde der Jan primus in Gambrinus verwandelt, der Herzog von der Sage zu einem König gemacht und ihm die Erfindung des eigentlichen Bieres, nämlich des Getränkes aus Hopfen und Malz, zugeschrieben. Andere identifizieren ihn mit Jean sans peur (1371—1419), also späteren Datums, nennen ihn auch Gambrivius und sprechen sogar von einem deutschen Volksstamm der Gambrivier, die in Norddeutschland um Gambrivium (das heutige Hamburg) gewohnt haben sollen.

Indes weder dem ägyptischen König Osiris, noch dem fabelhaften König Gambrinus von Brabant gebührt der Ruhm der Erfindung des Bieres. Nicht ein einzelnes Volk, noch weniger ein einzelner Mensch dürfte als eigentlicher Erfinder des Bieres zu bezeichnen sein. Vielmehr scheint das Bier eine allgemeine Erfindung aller Natur-Völker zu sein, die sich durch Einführung des Ackerbaues über die unterste Kultur-Stufe emporgeschwungen hatten. Wenigstens finden wir Bier und bierähnliche Getränke noch heute bei Natur- und Kultur-Völkern der verschiedensten Gegenden der Erde verbreitet.

Die Neger an der Ost- und Westküste Afrikas bereiten aus Durrha oder Moorhirse (vergl. *gros millet* im I. Teil, S. 1014) ein berauschendes bierähnliches Getränk, die Hottentotten und Kaffern verwenden wieder andere afrikanische Hirse-Arten zur Bereitung ihrer Biere. In Abessinien und den angrenzenden Ländern wird eine Art Meth, Tetsch genannt, bereitet, ein bierähnliches Getränk, nur daß statt Hopfen eine andere bittere Pflanze, Amdat, als Würze dient. Dieses sehr berauschende Getränk wird gewöhnlich in Rindshörnern aufbewahrt und auch aus hörnernen Bechern getrunken. In Mittel-Afrika führt ein Bier den Namen Ngasko, das viel getrunken wird und mit dem man auch die Kranken wäscht, um die bösen Geister auszutreiben. Aus dem Safte mehrerer Agave-Arten bereiten die Mexikaner ihr Octli oder Pulque, wie der spanische Name lautet. Chicha heißt ein gewöhnlich aus Mais bereitetes Bier in Südamerika, Paivari ein sehr erfrischendes Getränk in Brasilien. In China, Japan und Indien kennt man ein bierähnliches Getränk aus Reis. In Rußland braut man ein säuerliches Bier, den Kwas oder Kvas, aus Roggen, in Mexiko und Chili aus Mais, in Guyana aus der Kassawe oder Maniok (vergl. *manioc* im I. Teil, S. 1027). In Norwegen und Schweden werden sogar die Zweige der Kiefer, in Kanada die der kanadischen Fichte, auf Neuseeland die Nadeln der Sprossen-Tanne abgekocht, um daraus ein gegorenes Getränk, das sog. Sprossenbier oder *spruce-beer* der Engländer herzustellen, dem man durch Zucker und geröstetes Getreide einige Süßigkeit verleiht. Auch bei den alten Peruanern fand man zur Zeit der Entdeckung Amerikas schon ein bierähnliches Getränk.

Vorhergehend war erwähnt worden, daß die alten Deutschen eine Abkochung von Eichen-Rinde dem Biere als Würze zusetzten. Das trübe, schlammige Aussehen, der bald süßliche, bald sauere Geschmack des Bieres veranlaßte die Alten, den Geschmack durch Zusatz von Gewürzen, besonders von bitteren Kräutern, zu verbessern. So benutzten die Cimbern die Tamariske (Tamarix), die Skandinavier die Gagel oder Gerber-Myrte, einen Kleinstrauch, dessen braune Rinde ein vortreffliches Gerbmaterial bildet und dessen Blätter jetzt noch manchmal dem Biere

als Hopfen-Surrogat zugesetzt werden. Andere Völker verwendeten die Zweige und Samen des Keuschbaumes oder Abrahamstrauchs als Würze des Bieres.

Die Verwendung des Hopfens in der Brauerei ist erst eine spätere, und zwar echt deutsche Erfindung. Erst seit jener Zeit können die Biere unseren heutigen Erzeugnissen etwas näher gekommen sein. Karl der Große schenkte dem Biere große Aufmerksamkeit, doch scheint man damals, obgleich auf den Gütern des Kaisers viel Bier gebraut wurde, vom Hopfen nichts gewußt zu haben. Erst in einer Urkunde des Corvey'schen Abtes Adelard vom Jahre 822 werden Hopfen-Gärten erwähnt und die Müller des Stiftes von der Hopfen-Arbeit befreit. Ausdrücklich als Zuthat zum Biere wird aber der Hopfen erst in einer Schrift der heiligen Hildegardis angeführt, die im Jahre 1079 als Äbtissin auf dem Ruppertsberge starb. Seit dem 11. Jahrh. scheint der Hopfen-Zusatz in Deutschland ganz allgemein geworden zu sein. Es ist erklärlich, wenn nun auch der Hopfenbau an Ausdehnung zunahm; denn sehr bald darauf tritt der Hopfen als Ausfuhr-Artikel auf. Im 15. Jahrh. erstreckte sich der Hopfenbau bis Pommern hinauf, und in einer bayrischen Forstordnung vom Jahre 1568 wird die Befürchtung laut, daß man durch das Schneiden der Hopfen-Stangen eine Verwüstung der Wälder anrichten könne. Lange Zeit blieb Deutschland das einzige Land, in welchem man das Bier durch Hopfen würzte. In England bedrohte Heinrich VIII. (1509—1547) mit schwerer Strafe jeden, welcher Hopfen in das Ale mischte. Im Jahre 1549 erzwang die Stadt London durch eine Petition sogar ein Parlaments-Edikt gegen den Hopfen. Endlich aber brach sich auch hier die bessere Einsicht Bahn, und schon unter Jakob I. (1603—1625) sehen wir den Hopfenbau über ganz England verbreitet.

Im 12. und 13. Jahrhundert bereits weit in Deutschland verbreitet, kam die Bierbrauerei im 16. Jahrhundert zur höchsten Blüte. Besonders gepflegt wurde das Bier in den Klöstern, welche auch den Hopfenbau wesentlich gefördert haben. Schon im 10. Jahrh. besaßen die Abteien von St. Gallen und Constanz Brauereien, deren Malzdarren für 100 Malter (zu je 150 l) Getreide eingerichtet waren. Im 15. Jahrh. bereiteten die Klöster zwei Arten von Bier, ein starkes für die Patres und ein schwaches für das Laienvolk, den Konvent. Ersteres hieß Patres-, Pater-Bier oder Paternus, letzteres Kofent oder Kovent. Die Bezeichnung Kofent für schwaches oder Dünnbier findet man verschiedentlich heute noch.

Durch den Hopfen-Zusatz haltbar gemacht, wurde das Bier alsbald ein bedeutender Handels-Artikel. Viele Orte Deutschlands wurden berühmt durch ihre Biere, die häufig besondere, recht schnurrige Namen erhielten. Aus diesen Namen, die sich zum Teil bis auf den heutigen Tag erhalten haben, können wir auch manchen Schluß auf die Eigenschaften und Wirkungen der damaligen Biere ziehen. Freilich dürften diese wenig unserem heutigen Geschmack entsprochen haben, wenn auch bei der Erfindung der Namen der Volkswitz mit im Spiele gewesen sein mag. Ein recht böses Bier scheint das Boitzenburger gewesen zu sein, das den verhängnisvollen Namen Bit (beiß) den Kerl führte, ein noch schlimmeres das Mord und Tod genannte Bier von Köpenick und Eisleben. Über das Kater genannte Bier von Stade wird zur Erläuterung gesagt, »es kratzet wie ein Kater den Menschen, der sein zu viel getrunken hat, des Morgens im Kopfe«. Von dem Zizenille in Nauen hieß es sogar: »Zizenille, wer's trinkt, liegt drei Tage stille«. Gar toll muß ein Rausch von Merseburger Bier gewirkt haben; denn das dortige Bier hatte den Spitznamen Krabbel an der Wand. Auch das Sähl den Kerl in Hadeln, der Stier in Schweidnitz, das Brausegut aus Benneckenstein, das Ich weiß nicht wie aus Buxtehude verdanken ihre ominösen Namen wohl ihrer berauschenden Eigenschaft. Der Genuß von Kuhschwanz in Delitzsch sollte friedlich, aber beweglich und wackelig machen, der alte Klaus in Brandenburg sollte seine Trinker alten, stillen Betbrüdern gleich machen. Höchst bedenklich klingen dagegen andere Namen, wie das Auweh von Lützerode, das Bauchweh von Grimma, der Schreckengast in Heilsberg, der Jammer in Ostpreußen, Krank Heinrich in Grawdungen, Bürste in Osnabrück. Kuckuck hieß ein Bier in Wittenberg, weil es blähte, Hund ein solches in Corvey, weil es im Leibe knurren machte. Ein hallisches Bier hieß Puff, weil es dem, der viel davon trank, einen Puff gab, oder weil der, welcher viel davon trank, Püffe austeilte und raufiustig wurde. Einen ruhigeren Rausch scheint das Segritzer Bier erzeugt zu haben; denn es hatte den friedlichen Namen Fried und Einigkeit. Auch sanglich scheinen einige Biere gestimmt zu haben, wie z. B. das Frauenburger Singewohl und das Zinter Lurley. Weniger Vertrauen erweckend und weniger friedlich erscheint

dagegen das Danziger Wehre dich, das Riesenburger Speie nicht, das Lauenburger Es wird nicht besser u. a. Es ließen sich noch eine ganze Menge Biernamen anführen; denn ihre Zahl ist endlos. Jena allein hatte vier Sorten von Bier, einen Dorfteufel, einen Maulesel, einen Klotsch und ein Menschenfett; Leipzig hatte sein Rastrum, Magdeburg seinen Fitz, Frankfurt sein en Püffel, Erfurt seinen Schlunz, Schöningen seinen T° tenkopf, Helmstedt sein Klapit oder Klepit, Breslau sein Scheps, Herford seine Ramme, Königslutter. seinen Duckstein, Ratzeburg sein Rummelteis, Wettin seinen Reuterling

Ein Bier-Preislied von vor 150 Jahren zählt folgende Sorten auf: »Krossner, Kottbuser, Ruppiner, — Zerbster, Broyhan und Berliner, — Landbier und Bernauer Bier, — Garley, aller Tränke Zier, — Duckstein wie auch Fürstenwalder, — Spandauer und Mittenwalder, — Der Kartäuser edler Bräu, — Der zu Frankfurt schäumt aufs neu, — Tuchebander, Brandenburger, — Stolper und Oranienburger, — Moll von Köpnick, Magdeburger, — Britzer, sowie Quedlinburger — Machen Wirt und Gäste rund.« — Dann heißt es weiter· »Grüß Dich Gott berühmte Gose, — Bier von Rudow und Müllrose! — Neuendorfer, Kniesenacker, — Spannagel machts Herze wacker; — Lange möge Potsdam blühn — Und der Trank von Löbejün! — Malchower und Krossendorfer, — Forster, sowie Fredersdorfer, — Dessauer und Nauener, — Teupitzer und Kremmener, — Falkenhagner, Liebenwalder, — Alt-Lebuser, Königswalder, — Bartscher, Wüstenhausener, — Machen froh selbst Klausener.« Außer diesen werden noch 30 Sorten aufgeführt.

Einzelne Biere gelangten zu ganz besonderer Berühmtheit. Das Gardelegen'sche Garley oder Garlei war, wie der Dichter Bornemann singt, das Bier der Hochzeiten und Kindtaufen; bis heute hat es seinen Namen bewahrt, obwohl es auf bayrische Art gebraut wird. Seiner Süßigkeit und Kraft wegen wurde durch ganz Deutschland der Broyhan berühmt, der seinen Namen *Cord Broyhan* († 1570), einem Bierbrauer aus Stöcken im Hannoverischen verdankt. Dieser Brauer war mehrere Jahre in Hamburg gewesen, kehrte 1526 in seine Heimat zurück und versuchte dort, hamburgisches Bier zu brauen. Nach der gewöhnlichen Annahme soll damals aus dem mißratenen Gebräu der Broyhan (fälschlich Broihan, Broyhahn, Breyhan, Breyhahn, Breihan, Breihahn, Brühahn usw.) entstanden sein, ein Weißbier, das in einigen Gegenden Norddeutschlands aus Weizen- oder Gersten-Luftmalz bereitet wird. Einen ähnlichen Ruhm behaupteten lange Zeit die Braunschweiger Mumme und die nach dem kleinen Flusse bei Goslar benannte Gose. Die Mumme ist ein Braunschweiger Bier, das nach *Christian Mumme* benannt ist, der es 1492 zuerst braute. Es ist ein würzreiches, dickes, dunkelbraunes, nicht gehopftes Bier mit süßlichem, angenehmem Geschmack. Man unterscheidet einfache oder Stadtmumme, und doppelte oder Schiffsmumme (auch englische Mumme), weil letztere Sorte besonders auf Schiffen getrunken wird. Man unterschied von der Mumme noch mehrere andere Sorten, so eine im März gebraute März- oder Ernte-Mumme und eine Kirschmumme, in welche Kirschen ausgedrückt wurden. Heutzutage ist die Mumme fast gänzlich durch die nach bayrischer Art gebrauten Biere verdrängt. Goslar, an der Gose gelegen, genießt den Ruf, die Gose, eine Art von Weißbier, zuerst gebraut zu haben, ihr folgten Döllnitz bei Halle a/S. und Gohlis, zuletzt auch die Stadt Leipzig. Das geschätzteste aller deutschen Biere des Mittelalters war aber das Eimbecker, das noch jetzt in zwei Dampfbrauereien geliefert und in ferne Gegenden versandt wird. Heute heißt die ehemalige Haupt stadt des Fürstentums Grubenhagen und jetzige Kreisstadt im preuß. Reg.-Bez. Hildesheim nicht mehr Eimbeck, sondern Einbeck. Das Eimbecker war es ganz besonders, durch dessen Darreichung man selbst Fürsten ehrte, und man darf darum die Huldigung nicht unterschätzen, die Herzog Erich von Braunschweig Martin Luther nach seinem mannhaften Verhalten auf dem Reichstage zu Worms dadurch erwies, daß er ihm eine einzige Flasche dieses Bieres zuschickte. Von dem Worte Einbecker soll sogar durch Verstümmelung Einbocker (?), Bocker, Bockbier, eine besondere dunkle süßere Art Lagerbier, nur im Winter üblich, entstanden sein. Die Franzosen bezeichnen, dadurch irre geleitet, ein kleines Bierglas mit dem Namen *un bock*.

Bis in das 17. Jahrhundert hinein wimmeln die deutschen »Stadt-Willküren« und »Landes-Ordnungen« von Bestimmungen und Vorschriften betreffs der Bierbereitung und des Biergenusses; denn deren Regelung war mit gewissen Rechten der Stände verknüpft. So gebot schon die »Brauordnung« des Nürnberger Rates vom Jahre 1290, nur Gerste zu verwenden, während umgekehrt die Augsburger »Brauordnung« vom Jahre 1433 die ausschließliche Verwendung des Hafers anbe-

fahl und diese Bestimmung sogar bis 1550 in Kraft erhielt. Manche behaupten sogar, daß Augsburg schon im Jahre 1155 eine »Brauordnung« besaß, welche das Ausschenken schlechten Bieres oder nach unrichtigem Maße mit schweren Strafen belegte. In Ulm trat schon im Jahre 1255 eine Biersteuer in Kraft, woraus hervorgeht, daß man dort nicht nur ein gutes Bier zu schätzen wußte, sondern auch, daß man genug trank, um auf den Einfall zu kommen, es zu einer Einnahme-Quelle für den Ratssäckel zu machen.

Der dreißigjährige Krieg brachte der deutschen Bierbrauerei eine empfindliche Stockung. Wie der Weinbau, so verschwand auch der Hopfenbau infolge der Verwüstungen jenes Krieges aus vielen Gegenden Deutschlands völlig. Langsam entwickelte sich das Brauwesen wieder und gestaltete sich in der Neuzeit zu einem hervorragenden, die technischen Errungenschaften im vollsten Maße ausnutzenden Betriebe, dessen Ausdehnung einen großen Anteil an dem National-Wohlstand der bierbrauenden Länder hat.

München, Nürnberg, Würzburg, Kulmbach, Erlangen, Pilsen, Dresden, Berlin, Dortmund, Straßburg usw. spielten in früheren Zeiten noch keine Rolle unter den Bierstädten; diese fiel ihnen erst im 19. Jahrhundert zu, und zwar übernahm zunächst Bayern, insbesondere München, die Führung. Wenn wir in jener Blütezeit des deutschen Bieres im Mittelalter unter den bierbrauenden Städten die süddeutschen und insbesondere die bayrischen vermissen, so ist daraus keineswegs zu schließen, daß sie das Braugewerbe weniger gepflegt hätten. Im Gegenteil deuten die zahlreichen gesetzlichen Bestimmungen über die Bereitung und den Genuß des Bieres, welche, wie im vorhergehenden erwähnt ist, zumeist aus süddeutschen Städten hervorgingen, darauf hin, daß ein guter Tropfen dort schon damals ebenso sehr in Ehren stand, als heutzutage. Daß Norddeutschland mehr genannt wird, liegt eher daran, weil der deutsche Handel damals fast ausschließlich seinen Weg zu den Häfen der Nord- und Ostsee nahm und weil darum auch mehr das norddeutsche Bier in das Ausland gelangen konnte.

Es erübrigt noch, einen Blick auf das Brauwesen der Gegenwart zu werfen. Die großen Bierbrauereien des Kontinents, diejenigen von England und Amerika haben eine Leistungs-Fähigkeit, welche zu überraschen vermag. München bildet den Hauptort der Biererzeugung in Bayern mit einer namhaften Ausfuhr. Gabriel Sedlmayr »zum Spaten« verbraut allein mehr als eine Viertel-Million hl Malz, die nächst größeren dortigen Bierbrauereien, nämlich Löwen-, Augustiner-, Leistbräu und Pschorr verbrauen zusammen nahe an drei Viertel Million hl Malz. Der gediegenen Fachzeitschrift »Gambrinus« entnehmen wir folgende Zahlen über die Produktion der größten Brauereien im Jahre 1894: Berlin: Schultheiß-Brauerei 433435 hl, Böhmisches Brauhaus (A. Knobloch) 200000, Akt.-Br. »Friedrichshöhe« 151660, Akt.-Schloßbr. Schöneberg 138660, Spandauerberg-Br. 124216, Vereinsbrauerei Rixdorf 116260; Breslau: E. Haase 184400; Dessau: Waldschlößchen 130462; Dortmund: Union-Br. 149098 (1895: 154350), Akt.-Br. 117680; Dresden: Soc.-Br. »Waldschlößchen« 184593, Felsenkeller 135988, Hofbrauhaus 114880; Frankfurt a/M.: Binding 161683; Akt.-Br. Henninger 127534; Hannover: Städt. Lagerbierbr. 184600; Königsberg: Ponarth 119280, Akt.-Br. Schönbusch 111435; Kulmbach: Akt.-Exptbr. 176980, H. Petz 70815, Rizzi 66323, Mönchshof 63333; Leipzig-Reudnitz: Riebeck & Co. 187337; Linden: Akt.-Br. 111278; Mannheim: Brauerei »zum Eichbaum« 111680; München: Löwenbräu 524818, Jos. Sedlmayr 360000, Pschorr 270000, Augustinerbräu 267689, Akt.-Br. Bürgerliches Brauhaus 190604, Hackerbräu 180606, Gebr. Schmederer 124600; Nienstedten: Elbschloß-Br. 143936; Nürnberg: Freih. v. Tucher 107063, Gebr. Reif 92408, Gebr. Lederer 65250; Speyer: Zum Storchen 133000; Würzburg: Brauhaus 105600. Im Jahre 1895 wurden in den achtzehn Brauereien, die in dem »Brauherren-Verein für Wien und Umgebung« vereinigt sind, mehr als 3 Mill. hl Bier erzeugt. Hiervon entfielen auf die Dreher'sche Brauerei in Klein-Schwechat bei Wien 699640 hl, auf Ad. Ign. Mautner & Sohn in St. Marx 476820 hl, auf die Liesinger Aktien-Brauerei 319800 hl, auf die Hütteldorfer Akt.-Ges. 233280 hl, auf J. & J. Kuffner, Ottakring 196140 hl, auf Bachofen & Medinger, Nußdorf 182010 hl, auf die Brunner Akt.-Ges. 161900 hl usw. In Oberösterreich ist nur die Brauerei von Dr. W. Schaup in Zipf von Bedeutung, sie erzeugte 1894 122040 hl. Ferner erzeugten Graz: Erste Akt.-Br. 189720 hl.; Brünn: Akt.-Br. (1895) 142260; Pilsen: Brauerei der Bürger 582140, Erste Akt.-Br. (1895) 260000; Smichow: Akt.-Br. (1895) 310000. Von den ungarischen Brauereien erzeugten Budapest: Anton Dreher 420238, Erste ungar. Akt.-Br. (1895)

291960. Das München Englands ist Burton-upon-Trent, welches dreißig großartige Ale-Brauereien aufweist, darunter die größten von England, vor allen die kolossale von Bass & Co. und S. Allsopp & Sons, die zusammen eigene Eisenbahnen von 25,7 km Länge besitzen und 2000 bez. 1500 Arbeiter beschäftigen. Die Vereinigten Staaten von Nordamerika weisen trotz aller Temperenz-Bestrebungen einen jährlich zunehmenden Verbrauch an Bier auf. Die Anheuser-Busch Brewing Association in St. Louis ist die größte Brauerei der Welt, wenn auch nur wenig größer als A. Dreher in Wien (sämtliche vier Brauereien zusammen). Andere große amerikanische Brauereien sind die Pabst Brewing Co., früher Phil. Best Brew'g Co., die Schlitz Brewing Co., beide in Milwaukee; die Bartholomay Brewing Co. in Rochester, N. Y.; die Schönhofen Brewing Co. in Chicago; Ballantine & Co. in Newark, N. J.; die Budweiser Brewing Co. in Brooklyn. In der Stadt New York sind zu nennen: Geo. Ehret, Jac. Ruppert, Peter Dölger, die John Kress Brewing Co., Beadleston & Wörz, welch' letztere auch Ale und Porter brauen. Eine der ältesten Ale-Brauereien Amerikas ist die im Jahre 1786 gegründete Firma C. H. Evans & Sons in Hudson im Staate New York.

Das Ale und der Porter sind zwei sehr nahe Verwandte des deutschen Bieres. Ersteres ist ein ursprünglich nur in England und Schottland gebräuchliches, gegenwärtig auch in Norddeutschland häufig für den Export gebrautes obergäriges, starkes Bier. Es wird aus blassem Gerstenmalz gebraut und mit besonderer Sorgfalt gehopft. Gutes Ale hat eine blaßgelbe Farbe, einen champagnerartig prickelnden Geschmack und zeichnet sich durch seine Klarheit aus. Man unterscheidet zwei Hauptsorten, nämlich bitteres Ale, auch *India ale* oder *pale ale* genannt, welches vorzugsweise in England verbraucht wird, und mildes Ale oder *Scotch ale*, das in Schottland bevorzugt wird. Die erstere, stark gehopfte Sorte zeichnet sich durch große Haltbarkeit aus und eignet sich allein zur Ausfuhr, namentlich nach heißen Ländern (Ostindien). Außer diesen beiden Hauptsorten unterscheidet man noch je nach den Orten, wo dasselbe gebraut wird, verschiedene Sorten, wie *Burton-ale, London-ale, Leeds-ale, Oxford-ale, Birkenhead-ale.* Ingwer-Ale von Belfast *(Belfast ginger-ale)* ist Ale, welches einen Auszug von Ingwer-Wurzel enthält.

Was nun den engl. Porter anbelangt, so ist dieser ein schweres und dunkelbraunes Bier, das seinen Namen davon erhielt, daß es ursprünglich hauptsächlich von den Londoner Lastträgern *(porters)* und Arbeitsleuten getrunken wurde. Es wurde zuerst um 1722 von dem Londoner Brauer Harwood hergestellt, es wird wie andere Biersorten aus Malz und Hopfen gebraut. Harwood nannte sein Gebräu *Entire* oder *Entire butt.* Die damaligen Malzgetränke waren Ale, Bier und Twopenny. Man verlangte gewöhnlich einen Krug von *three thirds* (oder *three threads*), also eine Mischung von gleichen Teilen Ale, Bier und Twopenny. Dies nötigte den Küfer, bei jedem Krug Bier, welcher geholt wurde, an drei Fässer zu gehen. Harwood half diesem Übelstande ab, indem er sein Gebräu, den nachmaligen Porter, *Entire* (Ganzes) nannte. Das Entire sollte demnach die umständliche Mischung der drei vorher so gangbaren Bräus, das Three thirds, ersetzen. Zum Porter wird Darrmalz genommen, zum Ale helles und in leichter Wärme getrocknetes, daher der Unterschied in Farbe und Geschmack. Das Porter-Brauen aus gutem Malz und Hopfen ist eine einfache Sache; es soll aber doch viel daran gekünstelt, bez. gefälscht werden, oder doch worden sein; denn es bestehen gegen alle Abweichungen vom Urrezept sehr strenge Strafgesetze. Man unterscheidet verschiedene Sorten Porter. Die stärksten sind der *brown stout* und *double stout;* weit leichter ist das Tafelbier (gewöhnlicher Porter). London galt lange Zeit als das Hauptquartier der Porter-Brauerei, doch hat sich neuerdings Dublin ebenfalls einen verdienten Ruf erworben. Auch Edinburgh und Reading sind als hervorragende Fabrikations-Orte zu nennen. Die größte Porter-Brauerei in London ist die von Barclay, Perkins & Co., in Dublin die von Guiness & Co., welche mehr als 1400 Arbeiter beschäftigt. In Deutschland wird jetzt mehr inländischer Porter als echter verbraucht, da sich viele Brauereien mit Herstellung von dergleichen malzreichen Bieren beschäftigen.

Der Nährwert des Bieres ist im Hinblick auf die achtunggebietenden Bäuche zahlreicher Biertrinker vielfach überschätzt worden. Es ist zu berücksichtigen, daß diese Bierbauch-Besitzer ebenso wackere Esser als Trinker sind. Bei seinem geringen Gehalt an Zucker, Stärke und Eiweiß kann das Bier an sich kaum als nahrhaft bezeichnet werden. Nur indirekt kann von einem Nährwert

des Bieres die Rede sein, indem es die Verdauung beschleunigt und so zu verstärkter Nahrungs-Zufuhr und zur Fettbildung anregt.

Über die Biererzeugung und den Bierverbrauch mögen folgende Zahlen eine kleine Übersicht gewähren. Es sei hier eingeschalten, daß nach einer kürzlich vom britischen Zollamt herausgegebenen Statistik des Brauerei-Betriebes der Welt Deutschland mit 30000 Brauereien die erste Stelle in der Biererzeugung einnimmt; es folgen Großbritannien mit 18000 und sodann die Vereinigten Staaten mit 5000 Brauereien. Asien ist ganz und gar auf die Einfuhr fremder Biere angewiesen. I. Deutschland. a) Die Produktion innerhalb der deutschen Brausteuer-Gemeinschaft betrug 1891 32279000 hl, der Verbrauch in demselben Jahre 33769000 hl, also 87,8 l auf den Kopf der Bevölkerung. b) Bayern: Produktion 1890 14427000 hl, Verbrauch 12332000 hl, 229,0 l pro Kopf der Bevölkerung. c) Württemberg: Produktion 1891 3508000 hl, Verbrauch 3522000 hl, 173,0 l pro Kopf der Bevölkerung. d) Baden: Produktion 1890 1679000 hl, Verbrauch 1688000 hl, 103,2 l pro Kopf der Bevölkerung. e) Reichslande: Produktion 1891 837000 hl, Verbrauch 1021000 hl, 63,7 l pro Kopf der Bevölkerung. f) Deutsches Zollgebiet: Produktion 1891 52830000 hl, Verbrauch 52433000 hl, 105,9 l pro Kopf der Bevölkerung. II. Österreich-Ungarn. a) Im Reichsrate vertretene Länder: Produktion 1889 12937752 hl, Verbrauch 12706848 hl. b) Länder der ungarischen Krone: Produktion 1889 503271 hl, Verbrauch 498894 hl. c) Bosnien und Herzegowina: Produktion 1889 15730 hl, Verbrauch 15967 hl. Die gesamte Bierproduktion in der österreich.-ung. Monarchie betrug 1890 13773104 hl, 1891 14231228 hl. III. England: Produktion 1891 52707168 hl, Verbrauch 51775986 hl. IV. Belgien: Produktion 1888 10165500 hl, Verbrauch 10265000 hl, 184,0 l pro Kopf der Bevölkerung. V. Frankreich: Produktion 1889 8382900 hl, Verbrauch 8568747 hl, 21,9 l pro Kopf der Bevölkerung. Im Jahre 1890 erzeugte Frankreich 9365600 hl. VI. Niederlande: Produktion 1888 1521498 hl, Verbrauch 1508000 hl, 34,2 l pro Kopf der Bevölkerung. VII. Dänemark: Produktion 1890 2251580 hl, Verbrauch 2236000 hl. VIII. Norwegen: Produktion 1890 726663 hl, Verbrauch 738000 hl, 29,1 l pro Kopf der Bevölkerung. IX. Rußland erzeugte 1888 3763555 hl, 1889 3954392 hl. X. Schweiz: Produktion 1890 1209654 hl, Verbrauch 1245861 hl. XI. Italien: Produktion 1890 185400 hl, Verbrauch 27300 hl, 5,0 l pro Kopf der Bevölkerung. XII. Serbien erzeugte 1889 98000, 1890 hingegen nur 87000 hl. XIII. Spanien erzeugte 1890 120000 hl. XIV. Amerika erzeugte 1890 41294578, 1891 43868912 hl Bier.

Über den Bierverbrauch einzelner Städte Deutschlands und des Auslandes gewähren folgende Zahlen einen kleinen Anhalt: Berlin verbrauchte 1890 2950108 hl (1889 nur 2898492 hl); München konsumierte 1890 1783600 hl (etwa den siebenten Teil des gesamten Konsums von Bayern); Nürnberg: 1890 398980 hl (1889 dagegen 424300 hl); Stuttgart: 1891 395730 hl; Wien: 1891 1150000 hl (1890 dagegen 1250000 hl); Paris: 1890 342506 hl (1889 dagegen 353122 hl); New York: 1889 5980174 hl; Chicago: 1889 2205477 hl.



Adam (Dortmund).
Ägir-Bräu (Bockbier einer Hamburger Brauerei).
Ale, englisches Bier.
— Aitkin's English.
— Allsopp's Light dinner. (S. Allsopp & Sons, Burton-upon-Trent.)
— „ India pale. (S. Allsopp & Sons, Burton-upon-Trent.)
— „ Stout. (S. Allsopp & Sons, Burton-upon-Trent.)
— Aston Grounds Birmingham pure.
— Bass' India pale. (Bass & Co., Burton-upon-Trent.)
— „ Light sparkling. (Bass & Co., Burton-upon-Trent.)
— Canterbury Light dinner.
— Evans' India pale (C. H. Evans & Sons, Hudson, N.Y.).
— Foster's English.
— Ind, Coope & Co. Light dinner.
— Mc. Ewan's sparkling Scotch.
— Muir & Sons, Edinburgh.
— Nunneley's pale (J. Nunneley & Co., Burton-upon-Trent, gegr. 1720, seit 1896 in den Besitz der Burton Brew'g Co. übergegangen).
— Philadelphia.
— Probyn's Light dinner.
— Salt & Co., Burton-on-Trent.
— Smith's India pale.
— Rob't. Younger's Edinburgh.
— Wm. Younger's.
Alte Claus oder Klaus (Brandenburg).
Altenburger Schloßbräu (hell, Prioritäts-Bier).
— Aktien-Brauerei.
Alt-Münchener Bier vergl. Münchener.
Alt-Pilsenetzer vergl. Pilsenetzer.
Amsterdamer Rotbier.
Angst (Gera).
Ansbacher.
Appleade[1]).
Arnstädter Weizenbier.
Assenhäuser (ein Weißbier in Naumburg).

Augenblendig (ehemals Beiname eines Bieres f. alte Leute, die nicht gut sehen).
Augsburger Kronenbräu.
Austria-Bier (Schwechat bei Wien).
Auweh! (Lützeroda).
Bagani (bierähnliches Getränk im Kaukasus).
Bamberger.
— Deutsche Würze (Erste Bamberger Export-Brauerei).
— Frankenbräu.
Bärenbräu (Brauerei »Zum Bären« von Frz. Jos. Gerbers Nachf., Bonn).
Barley-bree, -broo (Ale in Schottland).
Barley-broth (Engl. Bezeichnung für Bier.)
— -wine (Engl. Bezeichnung für Bier.)
Bartscher Bier.
Baseler.
— Thoma-Bräu.
— Warteckbräu.
Bass' Ale vergl. Ale.
Bastard (Frankfurt a/O.).
Batzmann (Frankfurt a/O.).
Bauch (Würzburg).
Bauchweh (Grimma).
Bayreuther.
— Herzogbräu.
— Gebr. Maisel.
Bayrisch (in erster Linie die Export-Biere von München, Kulmbach, Nürnberg, Würzburg, Erlangen, Bamberg, Augsburg, Bayreuth, Hof und anderen bayr. Städten).
Beinecken (Lüneburg).
Belfast ginger vergl. ginger.
Belgerana (Belgern).
Benichen (ein Weißbier in München und Lüneburg).
Bergbräu vergl. Fürth.
Bergische Löwenbrauerei A.-G., Höhenhaus bei Mülheim.
Berliner.
— Belle-Alliance.
— Bergschloß-Brauerei Akt.-Ges.
— Bock-Brauerei A.-G.
— Böhmisches Brauhaus.

Berliner.
— Jul. Bötzow.
— Breslauer Weizenbier-Brauerei.
— Bundesbräu (Versuchs- und Lehr-Brauerei, Berlin).
— Schloßbrauerei Dessow.
— A.-Br.-Ges. Friedrichshöhe vorm. Patzenhofer.
— Germania (David & Martin).
— C. Habel.
— Joh. Hoff's Malzbier.
— Brauhaus Hohen-Schönhausen.
— Schloßbrauerei Hohen-Schönhausen.
— Josty-Bier (Gebr. Josty, gegr. 1819).
— Josty's Edelbräu (nach Pilsener Art).
— Kronen-Brauerei A.-G.
— Kühle Blonde (allgem. Bezeichnung für Weißbier).
— Akt.-Br.-Ges. Moabit.
— Münchener Brauerei.
— National-Brauerei A.-G.
— Nepomuk-Bräu (Spezial-Marke des Böhmischen Brauhauses; lichtes Bier nach Pilsener Art).
— Norddeutsche Br., A.-G.
— Nordstern-Brauerei.
— Brauerei Pfefferberg.
— Radeberger Export-Bierbrauerei.
— Gräfl. Reischach'sche Brauerei.
— Akt.-Ges. Schloßbrauerei Schöneberg.
— Schultheiß-Brauerei Akt.-Ges.
— Spandauerberg-Brauerei, vorm. C. Bechmann.
— Süddeutsche Malzbier-Brauerei C. Kintz & Co.
— Tivoli (verschmolzen mit Schultheiß).
— Unions-Brauerei.
— Vereins-Brauerei, Rixdorf.
— Viktoria-Brauerei A.-G.
— Weißb.-Brauerei A.-G.
— „ „ „ vorm. Carl Landré.

[1]) Amerikanisches Apfel-Bier; gebackene, durchgestrichene Äpfel mit gekochtem Reis in ein mit einem Kran versehenes Faß gefüllt, kochendes Wasser, einige Pfund Zucker und nach dem Erkalten etwas Hefe hinzugethan, nach 24 Stunden in andere Fässer gefüllt.

Berliner.
— Weißb.-Brauerei A.-G. vorm. F. W. Hilsebein.
— Weißbier-Brauerei Albert Bier, gegr. 1792.
— Weißbier-Br. »Friedrichstadt«, Croll & Co.
— Export-Weißbier-Br. C. & O. Fischer, Rixdorf.
— Kaiser- oder Champagner-Weißbier (Kaiser-Wilhelm-Brauerei).
Bernauer.
Bessere dich! (Dessel).
Beyderwan (Frankf. a/O.).
Bhang (in Ostindien aus d. Blättern der Hanfpflanze [cannabis indica] bereitetes berauschendes Getränk).
Bière antiscorbutique.
— de chiendent.
— Faucon.
— de garance.
— d'épinette, Sprossenbier, engl. black beer, Dantzig spruce-beer.
— de mars, Märzenbier.
— blanche, Weißbier.
— bock, Bockbier.
— de ménage, Hausbier.
— forte, — de garde } Lagerb., engl. lager-, stock-, store-, German, stout b.
— de table, Petite bière } Halb-, Dünn-, Einfachbier, engl. small b., table beer.
— de Morlaix.
Bière Moeser, Münchener. — Muller, Löwenbräu. — Pousset, Spatenbräu. — Zimmer, Nürnberger. } Nach den ersten Vertretern d. bayr. Brauereien in Paris benannt.
Bismarckbräu (Exportb. v. der Leipz. Gosen-Br. Nickau & Co.).
Bit (Beiß) den Kerl (Boitzenburg).
Bitterbier vergl. Zerbster.
Black (Kolberg).
Black beer vergl. Dantzig spruce-beer.
Bleichbier soviel als Weißbier.

Blerrkatze (Marienwerder).
Blonde vergl. Berliner.
Bobbelbier.
Bockbier[1].
Bock de Gruber et Cie., Strasbourg.
— lyonnais (Flaschenbier a. d. Brauerei Velten, Lyon).
Bockhinger (Wollin).
Böcking (Altenstein).
Bocksbart (Wartenburg).
Bodenbacher (Böhmen).
Böhmisch (zumeist Pilsener, dann auch die Biere von Prag, Eger, Budweis, Teplitz u. anderen Orten Böhmens).
Borge nicht! (Altenstein).
Bornaer Sachsenbräu.
Boura, Murra (Art Hirsebier m. stark adstringierenden Zusätzen bei den Krimtataren).
Bouza (vergl. I. Teil, S. 1019, Fußbem. 8).
Boyáloa vergl. Oála.
Braga (russ. Hafermehl-Bier).
Brandenburger.
Braunbier[2].
Braunschweiger Mumme (H. Nettelbeck in Braunschweig).
— Stadtmumme } vergl.
— Schiffsmumme } S. 1860.
— National-Akt.-Br.
Brausegut (im Harz d. Brockensteiner Bier).
Brauseloch, Bruselock (Benneckenstein, Brandenburg).
Bremer Hund.
— Kaiserbier.
— Seefahrtbier (Wilh. Renner).
— St. Pauli-Brauerei.
Breslauer Scheps.
— Adler-Brauerei.
— Ernst Ender.
— E. Haase.
— Weizenbier.
— Wünsche & Co.
Breyprott (Frankf. a/O.).
Britzer Bier.
Brömmelbier.
Brooklyn, N. Y.
— Budweiser Brewing Co.
— S. Liebmann's Sons Brewing Co.
Broyhan vergl. S. 1860.
Brunner (Nied.-Österreich).
— Felsenkeller.
— Salvator.

Bruse, Buse (Osnabrück).
Bruynen Barendt (Friesland).
Bubarsch (Magdeburg).
Budapester.
— Anton Dreher.
— I. ung. Akt.-Br.
Budweiser (Böhm. Akt.-Br.).
Büffel, Püffel, Puffel (Frankfurt a/O.).
Bulion (Lütticher Dünnbier aus Spelt).
Bundesbräu vergl. Berliner.
Bürste (Osnabrück).
Burton Ale[3].
Burton Bitter Beer.
Busa vergl. S. 1857.
Buza (tatarisches Hirsebier).
Cacabella, Cacabulla, Kakabulle (Eckernförder Bier).
Akt.-Bierbr. Cainsdorf.
Calou (Art indisches Bier).
Caou-Isi (Art brasil. Bier).
Cappie (Art schottisches Bier).
Cariacou (Art Bier aus Sirup, Kassaven u. Pataten in Guyana).
Cerevisia (nach Plinius der bei Galliern u. Spaniern gebräuchliche Name des Bieres).
Cerveza imperial (Nordamerika).
Cervoise, Kräuterbier.
Chemnitzer Schloßbier (Akt.-Bierbr. Schloßchemnitz).
Chicago, Ill.
— Bohemian Brewing Co.
— Mc. Avoy Brewing Co.
— North West. Brew'g Co.
— Schönhofen Brew'g Co.
— Conr. Seipp Brew'g Co.
— United States Brewing Co. (Mich. Brand, Bartholomä & Leicht, Ernst Brothers).
— Wacker & Birk.
Chicha, Chika (Art Maisbier in Peru und Chili).
Chousset (bierartiges Getränk in der Türkei).
Cincinnati, Ohio.
— Chr. Mörlein Brew'g Co.
Clapit, Clappit, Klapit, Klappit (Helmstädter Bier).
Clune (in Mecklenburg).
Coburger siehe Koburger.
Coosumba (Bier aus Bhang in Ostindien).

[1]) Bockbier oder kurz Bock, der volkstümliche Namen der starken oder Doppel-Biere, früher im März, in neuerer Zeit fast das ganze Jahr hindurch hergestelltes Bier, welches, da stärker gebraut als die gewöhnlichen Lagerbiere, auch alkoholreicher ist und leichter berauscht.

[2]) Im Gegensatz zum lichten und zum Weißbier heißt alles mit stark gebräuntem Malz und reichlichem Hopfen bereitete Bier Braunbier (namentlich das Kulmbacher). In Nord- und Mittel-Deutschland wird aber auch das sog. »Einfach« als Braunbier bezeichnet.

[3]) Das Ale der in Burton-upon-Trent (Stadt in der engl. Grafschaft Stafford) gelegenen großen Brauereien, namentlich von Bass & Co. und S. Allsopp & Sons. Vergleiche auch Seite 1862.

C(o)urmi (Art Gerstenbier).
Couvent, franz.; covent, engl.; vergl. Kofent.
Crescent.
Crostitzer siehe Krostitzer.
Culmbacher siehe K.
Cuyte (holländ.).
Dalla (Art Bier in Mittel-Afrika).
Danziger Jopenbier.
Dan(t)zig spruce-beer, black beer, franz. bière d'épinette, Danziger Sprossen- oder Doppelbier aus Fichten-Sprossen mit Melasse.
Derby-ale (ehem. berühmt. Bier).
Dessauer Edelbräu.
— Waldschlößchen.
Deutsche Würze vergl. Bamberger.
Dewsel (Altenburg).
Exp.-Br. Macheleidt & Co. Diamant, Scheibe.
Dicke Brei, Flickebier (Possenheim).
Dickkopf (Eilenburg).
Diester Rotbier (Niederlande).
Dorfteufel (Jena).
Dorndorfer (Jena).
Dortmunder Adam.
— Aktienbier (Akt.-Brauerei, vorm. Herberz & Co.).
— Feldschlößchen.
— Hirschbräu (Thier & Co.).
— Kloster-Brauerei.
— W. Koster, Ümmingen.
— Kronen-Brauerei.
— Löwenbräu.
— Phönix.
— Ritterbräu (Dortmunder Brauerei-Gesellschaft).
— Union-Brauerei.
Dortsergel (dem engl. Ale ähnliches Bier in Dortrecht).
Dresdener.
— Bayrisch-Brauhaus.
— Felsenkeller Dresden-Plauen.
— Polnisches Brauhaus.
— Feldschlößchen.
— Gambrinus.
— Germania-Brauerei.
— Hofbrauhaus.
— National-Brauerei S. G. Naumann & Sohn.
— Akt.-Br. »zum Plauen'schen Lager-Keller«.
— Waldschlößchen.
— „ Kronenbier.
Duckstein (Königslutter).

Dünnebacken (Osterode).
Düsseldorfer.
— Höfel-Brauerei, Akt.-G.
Ebeltir (Art Bier bei den Arowaks, Indianern Südamerikas).
Eberlbräu vergl. München.
Eckernförder Bier vergl. Cacabella.
Egelei (Egeln, Reg.-Bez. Magdeburg).
Egerer Bier (Eger).
Ehestandsbier (Bezeichnung für versch. Biere, bes. Beiname der Gose).
Eibauer Porter. } Th. Krampf,
— Pilsener. } Eibau i/S.
Eilenburger.
Eimbecker vergl. S. 1860.
Ein guter Kerl (Anagramm von Reuterling, Halle a/S.).
Einsiedler Brauhaus E. Schwalbe.
Eiva (Maisbier in West-Afrika).
Elberfelder.
— Bergbrauerei vorm. R. } [Küpper.
— Wicküler. }
Elbeschloß-Akt.-Br. vergl. Leitmeritz.
Elbschloß-Brauerei vergl. Nienstedten.
Erlanger.
— Frz. Erich.
— H. Henninger.
— Hofbräu.
— J. Kitzmann.
Es wird nicht besser (Lauenburg).
Falkenhagener.
Fanta.
Faro (in Brüssel und Umgegend).
Farrnbacher Weizenbier.
Fatelkann (Rostock).
Fertzer (Frankfurt a/O.).
Fidelia (Frankfurt a/O.).
Filz (Magdeburg).
— (Rostock).
Fitscherling.
Flensburger Munkebräu.
Flottbecker. } [berg.
Franken-Bräu vergl. Bam- }
Brauhaus Frankenthal.
Frankfurter.
— Binding'sche Br.-Ges.
— Brauerei Essighaus vorm. Fr. Eurich.
— Bierbr.-Ges. vorm. H. Henninger & Söhne.
— Oberländers Bierbrauerei-Akt.-Ges.
Franziskaner vergl. Leistbräu.

Frauenburger Mumme } [(Harder).
Fredersdorfer. }
Freudenreich (Dirschau).
Schloßbrauerei Friedenfels (Bayern).
Fried' und Einigkeit (ein Dünnbier in Kyritz).
Füllewurst (Wehlau).
Fürstenwalder.
Fürther.
— Bergbräu (W. L. Mailänder).
— Gebr. Grüner.
Gale-beer (Bier mit Myrten-Heide gewürzt).
Gammel-Öl (Kopenhagen).
Garlei, Garley (Gardelegen, vergl. S. 1860).
Geldern'sches Weißbier (Niederlande).
Gerstenbier.
Giebichensteiner.
Ginger-ale, deutsch Ingwer-Bier.
— Belfast (Grattan & Co.; W. A. Ross & Sons; Cantrell & Cochrane).
— Bethesda.
— Hygeia.
— H. D. Rawlings, Lon- } [don.
— Rayner's. }
— Rice's price medal (Newry, Ireland).
— Royal Yorkshire (Harston & Co., Harrogate).
Glatze (Kulmen).
Glückelshan (Frankf. a/O.).
Gohliser vergl. Leipzig.
Görkauer (Böhmen).
Gose.
— Cohinor.
— Dessauer.
— Döllnitzer.
— Goslarer.
— Leipziger (Mickau & Co.).
Gothaer.
Gottvaterbier, Salvator- } [bier.
Gräbschener. }
— Hopf & Görcke.
Grafenbräu, hell.
Gräsich (ein westfäl. Kräuterbier).
Grätzer (Export-Weißbier).
— Aktien-Brauerei.
— Th. Grünberg.
Grisette (Brüssel).
Groß-Priesener (Böhmen).
Grünbier, Jungbier, Kräusenbier [1]).
Hacker-Bräu vgl. München.
Hadmerslebener Kloster-Brauerei.
Hafer-Bier, engl. oat-beer (in Schottland sehr verbreitet).

[1]) Noch in der Gärung befindliches Bier, das in Bayern in geringer Menge dem Schankbier beim Abziehen aus den großen Fässern zugesetzt wird.

Halbander (Kofent i. Ostpreußen).
Halbbier (soviel wie Schmal-, Klein-, Dünnbier).
Hallesches-Aktienbier (Aktien-Brauerei Feldschlößchen, vorm. G. & H. Schulze.
Hamburger.
— Barmbecker Brauerei.
— Bürgerl. Brauhaus.
— Löwenbrauerei, A.-G., Hamburg-Uhlenhorst.
Hannover'sches Weizenbier (Oscar Bornemann).
Hanselbier.
Hanske (Bamberg).
Harlemay (Liebemühl).
Hartenack (Lübeck).
Hausbier (leichtes Bier, das durch Aufguß auf die fertige Würze hergestellt wird; auch Braunbier genannt.
Hausmuff (ein mit Wasser versetztes, dünnes Bier in Magdeburg).
Heidecker (Merseburg).
Heiliger Vater (ein bes. Salvator in München).
Heinzel (Nachbier).
Helschepoff (Frankf. a/O.).
Hengst (ein Kofent).
Hirsebier.
Hoarhound-, horehound-beer (England).
Höcherlbräu.
Hock (ein weinähnliches, durchsichtiges, helles Bier).
Hof'sches (Hof i/B.).
— Bavaria-Brauerei.
— Edelbräu.
Hoff's Malzextrakt.
Högarder Weißbier (Belgien).
Hopine (Art amerik. Bier).
Horlemotsche (Frankfurt a/O.).
Horner Plutzerl.
Hosenmilch (Dransfeld).
Hösing (Wolgast).
Hoterbach (Frankf. a/O.).
Hund (Dasseln).
Hürnerbräu.
Hütteldorfer (Nied.-Öst.).
Hydromel (Art Honigbier).
Ich halte es (Hohenstein).
Ich weiß nicht wie? (Buxtehude).
Iglauer (Mähren).
Ingogne (bierartiges Getränk der Neger in Senegambien).
Inguhja, Doppel-Hirsebier (Süd-Afrika).
Ingwerbier vergl. ginger-ale.
Israel (Lübeck).
Itax (Frankfurt a/O.).
Jammer (Ostpreußen).
Jopenbier vergl. Danzig.
Josty's Edelbräu vergl. Berliner.
Jucksterz (Nimwegen).
Jumber, Junker (Marburg).
Jungbier vergl. Grünbier.
Junkerbier (Danzig).
Kaffirbier (Süd-Afrika).
Kaiserbier (ehemals ein Wiener Bier).
Kakabulle vergl. Cacabella.
Kälberzagel (Marienburg).
Kalte (Münster).
J. Kaltenmeier, Clifton, Staten Island, N. Y. (kleine durch ihre Eigenartigkeit unter den Deutschen New Yorks und Umgebung berühmt gewordene Brauerei).
Kamma, Komma (Herford).
Kapata (Art Bier in Benguela, Westküste Südafrikas).
Karlsbader Mineralbier (Dr. Erich Korn, Berlin).
Kärntnerisches Originalbier (Aktien-Brauerei in Silberegg, Kärnten).
Kartäuser Bier (Frankfurt a/O.).
Kartoffelbier (Schlesien).
Kasernen-Brühe (Zweibrücken).
Kasseler Aktien-Bier.
Kater (Stade).
Kava (berausch. Getränk d. Südsee-Insulaner aus Rauschpfeffer).
Kehlheimer (durch Obergärung erzeugtes Weißbier).
Kemptener.
— Aktien-Brauerei.
Keuteljuchen (ein schwaches, dünnes Bier).
Kicksverdenthun.
Kieler.
Kinast, Kynast, (Wormditt).
Kirbel (Straßburg).
Kirrin (japanisches Bier).
Kitzinger (Bayern).
Klapitt, Klap(p)it (Helmstedt).
Klatsch, Klotsch (Jena).
Klausener.
Klavenich, Klawenich (Neydenburg).
Klosterbräu des Klosters Langheim (Bayern).
Klotzmilch (Bautzen).
Kniesenack (Güstrow).
— (Eisleben).
Knupp (Köln).
Koburger Aktien-Brauerei.
Kochelbräu vergl. München.
Kofent, Kovent, Konventbier vergl. S. 1859.
Koite, Koyte (Mölln und München).
Kolleber (Königsberg).
Kölner.
— Adler-Brauerei, Quirin Lieven.
— Kartäuser-Brauerei, Gebr. Balchem.
— Bergische Löwen-Brauerei (siehe unter B).
— Feldschlößchen-Br., Hennig & Naumann.
— Kalker Brauerei-A.-G., vorm. J. Bardenheuer.
— Rheinische Brauerei-Ges. Köln-Alteburg.
— Brauhaus Lindenthal, Fr. Winter.
Königsberger.
— Ponarth.
— Akt.-Br. Schönbusch.
Königswalder.
Kopenhagener Bier.
Kopfbrecher (Torgau).
Kops Lagerbeer (Kops Brewery, Fulham).
Körvinck (Frankfurt a/O.).
Kösener Champ.-Weißbier (G. Brückner, Kösen).
Köstritzer Schwarzb. (Fürstl. Brauerei Köstritz, gegr. 1696).
Kottbuser.
Kottwitzer.
Kovent vergl. Kofent.
Krabbel an der Wand vergl. S. 1859.
Krank Heinrich (Graudenz).
Krebsjauche (Mühlhausen).
Kremmener.
Kreser (Frankfurt a/O.).
Krewsel (Rastenburg).
Kronski pivo (eins der besten russischen Biere).
Krönungsbier (Moskau).
Krossendorfer.
Krossener Weißbier.
Krostitzer Lagerbier. } F. Oberländer, Klein-Krostitz.
— Schankbier. }
Kuckuck, Guckguck (Wittenberg).
Kufenbier.
Kühle Blonde vergl. Berliner.
Kühmaul (Bartenstein).
Kuhschwanz (Delitz in Böhmen).
Kulmbacher.
— I. Kulmb. Akt.-Exp.-Bierbrauerei.
— A. Christenn.
— Exp.-Br. »Mönchshof«, vorm. Simon Hering.
— Monopol-Bier (Bier in Münchener Farbe v. der I. Kulmbacher Akt.-Exp.-Brauerei).

Kulmbacher.
— C. Petz.
— Hans Petz.
— J. W. Reichel.
— Rizzibräu (Kulmb Exp.-Br., Akt.-Ges., vorm. C. Rizzi)
— G. Sandler.
— St. Petri-Bräu.
— Ch. Viandt.
Kumu (gegor. Getränk aus einer kleinen Palmen-Art in Guyana).
Küppers Kraftbier (Bergische Brauerei-Gesellschaft, vormals Gustav Küpper in Elberfeld).
Kuyte (Holland).
Kwas, Kvas vergl. S. 1858.
Kyrmes (Neuburg).
Lachemund (Wartenburg).
Lambic, Lambik (durch Selbstgärung erzeugtes belg. Bier).
Langfahn (Meißener Kofent).
Langfel, Langwel, Langweile (schlesischer Kofent).
Laucke (Möllen).
Alt-Lebuser Bier.
Leertasche.
Leertz (Mehlsack).
Leipziger.
— Akt.-Bierbr. Gohlis.
— Kindl (Spez.-Marke von Nickau & Co.).
— Zschocherbräu (Dampfbrauerei Kleinzschocher [Heinrich & Gelinek]).
— C. W. Naumann, Plagw.
— Nickau & Co., Gohlis.
— Nonnenbrauerei (Rob. Frohberg, Plagwitz).
— Riebeck & Co, Reudnitz.
— F. A. Ulrich.
— Vereins-Brauerei.
Leistbräu vergl. München.
Leitmeritzer (Böhmen).
— Elbeschloß-Akt.-Br.
Lichtenhainer (Lichtenhain bei Jena).
Lichtenthaler.
Liebenwalder.
Lieber Herr Lorenz (Guttstadt).
Liebotschaner (Dom.-Brauerei Liebotschan bei Saaz in Böhmen).
Liesinger Brauerei-Akt.-Ges., Wien.
Lindener Aktien-Brauerei, vorm. Brande & Meyer.
Linzer (Ober-Österreich).
— Akt.-Ges. Bürg. Brauh.
— J. Poschacher.
Lippitz (aus Linden-Blüten-Honig bereiteter Meth in Litauen).
Lobacher.
Löbejün, Löwigin.

Lobsenser.
London Cooper (a light stout, quality between Porter and London Stout).
Lorch, Steinbier (die Maische wird mittelst glühender Steine erwärmt, in Livland).
Loröl (Thorn).
Löterasse (Frankfurt a/O.).
Löwenbräu vergl. München.
Lübbener Braunbier.
Lübecker.
Lumpenbier (Wernigerode).
Lustiger Pater (Corvey in Westfalen).
Lützschenaer (Sternburg'sche Bierbrauerei).
Luzerner.
— Bayr. Brauhaus.
— Löwengartenbräu.
Maffersdorfer (Böhmen).
— Frank & Co.
Magdeburger.
— Akt.-Br. Neustadt-M.
— Br. Bodenstein, Akt.-G.
— Buckauer Dampf-Bierbrauerei, Reichardt & Schneidewin.
— Gebr. Korte.
Maguey (berauschendes Getränk der Mexikaner aus der Agave).
Mainzer.
— Akt.-Brauerei.
— Rheinische Bierbr.
— Schöfferhof-Dreikönigshof.
Maize (Art Meth in Abessinien, aus Gerste und Honig, die man gären läßt und mit Taddo [eine bittere Wurzel] versetzt).
Malchower.
Malzextrakt-Gesundheitsb. vergl. Deutscher Porter.
Mannheimer.
— Br. »zum Eichbaum«.
Marienthaler (bei Hamb.).
Mars (durch Obergärung erzeugtes belgisches Bier).
Märzenbier (im März gebrautes Lagerbier).
Masato (bierähnliches Getränk aus der Kassave-Wurzel bei den Indianern Amerikas).
Masculus (Saazer Bier, Böhmen).
Masnotz (Teschen).
Mastrichter Braunbier (Niederlande).
Maulesel (Jena).
Mecheln'sches Braunbier (Belgien).
Menge es wohl! (Kreuzburg).
Menschenfett (ehemals das beste Bier in Jena).
Meriesa vergl. S. 1857.
Met, Honigbier.

Michelober (Michelob i/Böhmen)
Mieser Weizenb. (Böhmen).
Mill, Moll (Nimwegen).
Milwaukee, Wis.
— Val. Blatz Brewing Co.
— P. M. Ohmeis & Co.
— Pabst Brewing Co., früh. Phil. Best Brew'g Co.
— J. Schlitz Brewing Co.
Mindener.
— Stiftsbrauerei, Akt.-G.
Minnehaha (ein reines Malzbier von d. American Brewing Co.).
Misla (Getränk der amerik. Indianer aus der Frucht d. Platane).
Mittenwalder.
Mobby, portug. *marmoda* (gegorenes Getränk aus Bataten in Westindien).
Monopol vergl. Kulmbach.
Mord und Tod (ehemals Biername in Köpenick u. Eisleben).
Morocco (starkes Bier in der engl Grafschaft Cumberland).
Mortpotner, Mord-Botner (Frankfurt a/O.).
Mückensenf (Frankf. a/O.).
Muff (Halberstadt; Halle).
Müllrose.
Mumme vergl. Braunschweig.
Münchener.
— Alt-Münchener (Unions-Brauerei, Schülein & Co.).
— Augustinerbräu.
— Bergbräu (Gebr. Henninger).
— Bürgerbräu (Bürgerl. Brauhaus, vorm. Zenger-Bräu).
— Eberlbräu.
— Max Emanuel-Brauerei.
— Gabelsberger-Brauerei.
— Hackerbräu.
— Hofbräu.
— Kindl.
— Klosterbräu.
— Kochelbräu (Ernst Erich).
— Leistbräu zum »Franziskaner-Keller« (Jos. Sedlmayr).
— Löwenbräu.
— Mathäserbräu.
— Pschorr.
— Salvatorbräu.
— Sankt-Anna-Bräu.
— Spatenbräu (Gabriel Sedlmayr).
— Thomasbräu.
— Thomasbräu, Münchener Pilsener.
— Weihenstephan.
— Zacherlbräu (Gebr. Schmederer).
— Weizenbier (G. Schneider & Sohn).
— weißes Bockbier (obergäriges Weizenbier).

Mungat (ein Nachbier in Island, Schweden und Norwegen).
Namslauer.
Nasewisch (Schippenbeil).
Nauener.
Nepomuk-Bräu vergl. Berliner.
Nettle-beer, Nesselbier (England).
Neudorfer (Nied.-Öst.).
Bergschloß-Aktienbrauerei Neuhaldensleben.
Neulingener.
Newark, N. J.
— Ballantine & Co.
New Orleans Brewing Association, New Orleans.
New York.
— Beadleston & Wörz.
— H. Clausen & Sons.
— Peter Dölger.
— Geo. Ehret.
— John Kress Brew'g Co.
— Jac. Ruppert.
— D. G. Yuengling.
Nicholson's Liquid Bread (pure extract of malt).
Niedermendiger.
— J. Bubser.
— C. Laupus.
Nienstedten.
— Elbschloß-Brauerei.
Nöster (Kofent in Hamburg).
Nürnberger.
— Brauhaus.
— Aktien-Bierbrauerei, vorm. Heinr. Henninger.
— G. N. Kurz'sche Brauerei (P. G. Reif).
— Gebr. Lederer.
— Robby.
— Freih. v. Tucher'sche Brauerei.
Nyaslo (Art Bier in Mittel-Afrika).
Oála, Boyáloa (Durrha-Bier in Ostafrika; über Durrha siehe I. Teil, S. 1005).
Öhl, Oel (Rostock).
Ohne Dank (Mohrungen).
O Jammer.
Oranienburger.
Osnabrücker.
Ouycou (gegorenes Getränk aus Kassawen, Pataten, Zuckerrohr und Bananen auf den Antillen).
Owie, Owy (Limbach).
O Zetter! (Schönecke).
Paivari (Brasilien).
Paniz (gegorenes Getränk auf der Halbinsel Korea).
Pannedal (Wismar).
Pasenelle (Pasewalk).
Patres-Bier (in den Klöstern für die Patres gebrautes starkes Bier, im Gegensatz zu Kofent).
Patzenhofer vergl. Berlin.
Petermann (Ratzeburg).
Pfungstädter.
— Bock-Ale (Just. Hildebrand).
Pharao (Dortweiler Dünnbier).
Pilsener (Böhmen).
— I. Aktien-Brauerei.
— Bürgerl. Brauhaus.
Alt-Pilsenetzer (Alt-Pilsenetzer Brauhaus, Pilsenetz bei Pilsen).
Pipenstael (Mecklenburg).
Plohn (Sachsen).
Plunder (ehemals Biername in Ziegenrück).
Plutzerl (Haferb. in Horn b. Wien).
Pohk, Pohl (Pattensen).
Pölbitzer Exportbier.
— Schankbier.
Pomba, Pombe (Hirsebier in Deutsch-Ostafrika).
Porter vergl. S. 1862.
— Barclay, Perkins & Co., London.
— Guiness & Co., Dublin.
— E. & J. Burke, Dublin.
— Salt & Co., Burton-upon-Trent.
— Brown Stout (C. H. Evans & Sons, Hudson, N. Y., gegr. 1786).
— Stout »Dog's head« (Reed Bros.).
Deutscher Porter:
— Brauerei Burghalter, Potsdam, gegr. 1736.
— Freiberg's.
— Lampert's.
— Chr. Rose, Grabow.
— Jul. Schultz'.
— Werner's (C. E. Werner, Leipzig).
Posener.
— Bavaria, Akt.-Brauerei.
Prager (Böhmen).
— Stadtbier.
— Landbier.
— Kreuzherrenbier.
— Nußler.
— Bubner.
— Königssaaler.
Preussing (ehemals ein fettes, dickes Danziger Bier).
Pschorr vergl. München.
Puff (Halle).
Pumpernickel (Nerchau b. Grimma).
Purl beer, Kräuterbier.
Quackeldeiß (eine frühere Benennung der Cacabulla).
Quas vergl. Kwas.
Quedlinburger.
Quête double (ein Doppelbier in der Picardie).
Quitschart (Frankf. a/O.).
Rachenputzer (ehemals Bier in Wollin).
Raffle (Art Bier in Litauen).
Raga(t)zer (Schweiz).
Rakonitzer (Böhmen).
Ramanach, Rantmenach (ehemals Bier in Glückstadt).
Rammeldeiß, Rammeldist, Rammeldaus, Rummeldeiß, Rummeldeuß, Rummeldaus, Rommeldeiß, Daus (ehemals Bier in Ratzeburg).
Rarkatter (Tolkemit).
Rastrum (ehemals berühmtes Leipziger Bier).
Rathenower Exp.-Bierbr. Rutschmann & Co.
Rauterling, Reuterling (Wettin b. Halle).
Raysselkopf (Frankf. a/O.).
Reading beer.
Reisbier.
Aktien-Brauerei Reisewitz.
Rennerkatter (Pautzke).
Richtenberger.
Rislichi (halbgegorenes Bier).
Ritter-Bräu vgl. Dortmund.
Rizzi-Bräu vgl. Kulmbach.
Rockenzagel (Stumm).
Roite (Münster).
Rolah (Thorn).
Rolingsbier (Frankf. a/O.).
Roloch (Thorn).
Rorkatter (Tolkemit).
Rostocker.
— Akt.-Brauerei Mahn & Olerich.
Rotterdamer Rotbier.
Ruppiner Bier.
Rutetorp (Frankf. a/O.).
Saazer[1]).
Sachsenbräu vergl. Borna.
Sähl, Stähl, Seht oder Sohl den Kerl (ehemals Bier in Hadeln).
Saki (Reisbier in Japan).
Salat (Frankfurt a/O.).
Salmen-Bräu.
Salvator-Bräu vergl. München.
Salz es bas! (Fischhausen).
Salzwedeler.
Samec.
St.-Anna-Bräu vergl. München.
Sankt-Galler.

[1]) Saaz, czech. Žatec, in Böhmen, eine Stadt von 13234, meist deutschen Einwohnern, ist der Mittelpunkt des böhmischen Hopfenbaues und -Handels. Der Saazer Hopfen, welcher in Stadt-, Bezirks- und Kreishopfen unterschieden wird, genießt einen Weltruf.

Saint-Louis.
— Anhäuser-Busch Brewing Co.
St.-Petri-Bräu vergl. Kulmbach.
St.-Troner (Braun- u. Gelbbier in Belgien).
Sapinette (Sprossenbier.)
Sarsaparilla (bierähnliches Getränk, aus der Sassaparillen-Wurzel bereitet, in Amerika als *temperence-drink* geschätzt).
Sasoir (Art Bier in Abessinien).
Saure Magd (Königsberg).
Sausewind (Reden).
Schankbier, Jung- oder Winterbier.
Schemper (eine Bez. für Kofent).
Scheusel (Altenburg).
Schiacvar (gegorenes Getränk aus zerbröckeltem Maisbrot in Guyana).
Schlagnach, Schlucknach, Schlacknack (Eisleben).
Schlaner (Böhmen).
Schleppenkittel (Fischhausen).
Schlichtim (Elbing).
Schlickerei (Passenheim).
Schlipschlap (Frankf. a/O.).
Schlunz (Erfurt).
Schmiere nicht! (Stolpe).
Schokolade-Gesundheitsbier (J. Scholz, Laubegast b. Dresden).
Schonk (bierart. Getränk in Tibet).
Schreckegast (Heilsberg).
Schüttelkopf (Riddagshausen).
Schweinepost (Straßburg).
Schweiß im Nacken (Güstrow).
Schwente (Neuteich).
Scotch ale vergl. Ale.
Singewohl (Frauenburg).
Smichower Akt.-Brauerei.
Söhlrock.
Sollewurst (Wehlau).
Soltmann (Salzwedel).
Sora (Maisbier).
Spandauer.
Spannageler.
Spatenbräu vergl. München.
Speie nicht! (Riesenburg).
Sperpipe, Sperpype (Frankfurt a/O.).
Speyerer.
— Storchenbräu.
Sprossenbier, engl. sprucebeer vergl. S. 1858.
Spülekanne (Stargard).
Spülwasser (Löbe).
Stäffelin (Frankfurt a/O.).
Stampf in die Aschen (Frankfurt a/O.).
Staßfurter (Gebr. Riemann).
Steigerbräu.
Steinauer.
Steinfelder (Brüder Reininghaus, Graz).
Stettiner.
— Bergschloß-Brauerei.
Stier (Schweidnitz).
Storchenbräu vergl. Speyer.
Störlenkerl (Dornburg).
Stout vergl. Porter.
Straßburger.
Streckefisel (Merseburg).
Streckelbörtzel, Streckepertzel (Frankfurt).
Stroheinger (Frankf. a/O.).
Strutzing (Löbe).
Stürz den Kerl! (Braunsberg).
Stürzebarthel (Merseburg).
Süßbier (Braunschweig).
Swädricke, Swädrikke (gewöhnliches Bier in Schweden).
Tagua (gegorenes Getränk aus der weinsäuerlichen Flüssigkeit, welche die unreifen Früchte der Elfenbein-Palme enthalten).
Tarasum (bierähnliches Getränk aus Reis in China).
Taubenschwanz (Stendal).
Tepler (Tepl in Böhmen).
Tetsch (Art Bier in Abessinien).
Teupitzer (Prov. Brandenburg).
Thomasbräu vgl. München.
Thüringer Weizenbier (F. Lohrenz, Weißenfels a/S.).
— Lagerbier.
Tibi soli (Braunschweiger Bier, im Kloster zum heil. Kreuz gebraut).
Tinzer.
Tjalu (Hirsebier in Süd-Afrika).
Toller Wrangel (Breslauer Weißbier).
Totenkopf (Biername in Schöningen).
Traficifium (Lübeck).
Trawöl (Lübeck).
Trebnitzer Broyhan.
Trimma (bierartiges Getränk bei den alten Griechen).
Trinke! (ein Kofent).
Tuchebander.
Tunke (Zittau).
Uytzet (Gent).
Vasemann (Frankf. a/O.).
Wacholderbier.
Waldsassen (Bayern).
Warretler.
Warteckbräu vergl. Basel.
Wehre Dich! (Danzig).
Weimarer.
— Aktien-Brauerei.
— Feldschlößchen.
Weißbier, franz. petite-blanche vergl. Berliner.
Weizenbier.
Werder'sches Malzbier. (F. W. Hoffmann, Werder).
Wernesgrüner (Sachsen).
Wiener.
— Anton Dreher'sche Br., Klein-Schwechat.
— Ad. Ign. Mautner & Sohn, St.-Marx.
— Liesinger Br.-Akt.-Ges.
— Hütteldorf.
— Kuffner'sche Brauerei, Ottakring.
— Nußdorfer (Bachofen & Medinger).
— Brunner Br.-Akt.-Ges.
— Meichl'sche Brauerei, Simmering.
— Schellenhofer Akt.-Br.
— Dengler'sche Brauerei, Jedlesee.
Witteklaus, weißer Klaus (Kiel).
Wittingauer-Bräu (Böhmen).
Wohlgemuth (Friedland).
Wo ist der Magd bet? (Eulau).
Wollsack (Brockhausen).
Wormser.
— Werger'sche Brauerei.
Wuistdas (Liebstedt).
Würzburger.
— Brauhaus Würzburg, Akt.-Ges.
— Bürgerliches Brauhaus Zell-Würzburg (Kinzinger & d'Hengelière).
— Frz. L. Gabler.
— K. Köhler'sche Brauerei (Ab. u. Alfr. Kronberger).
— Sanderbrauhaus Georg Beer.
Wurzener.
Wüstenhausener.
Wuttu (hannoverischer Kofent).
Yibesin (japanisches Bier).
Zacherl-Bräu vergl. München.
Zals (Eilenburg).
Zerbster Bitterbier (Lorenz Pfannenberg Söhne).
— Würze.
Zirndorfer (Bayern).
Zizenille vergl. S. 1859.
Zöbigker.
Zwenkauer.
— Prößdorf.
Zwickauer.
— Vereinsbier.
Zythos (ein »Gerstenwein«, von welchem Äschylus und Sophokles berichten).

VI. Abschnitt.



Tafel- (Mineral-) Wässer

und eine Auswahl der bekanntesten

Medizinal-Wässer

in der Buchstaben-Reihenfolge (alphabetisch)

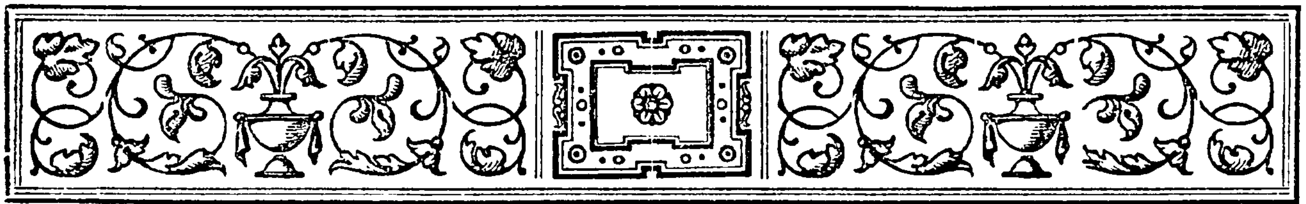
geordnet,

mit einer Einleitung

über

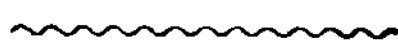
Einteilung der Mineral-Wässer.





Die Mineral-Wässer unterscheiden sich von den gewöhnlichen Quellwässern durch einen merklich größeren oder geringeren Gehalt an Salzen, manche außerdem noch durch ihren Gehalt von besonderen, im gewöhnlichen Wasser nicht oder nur in geringer Menge vorkommenden Stoffen und endlich auch häufig durch eine hohe Temperatur. Die kalten Mineral-Quellen nennt man Krenen, die heißeren und lauen Thermen oder Chliaren.

Die Mineral-Wässer werden nach ihrem Gehalt von bestimmten Stoffen in mehrere Gruppen eingeteilt: 1. Die indifferenten Heilquellen, Wildbäder oder Akrato-Thermen, wie Badenweiler, Chaudes-Aigues, Désaignes (Frankreich), Gastein (Salzburg), Johannisbad (Böhmen), Pfäffers (Schweiz), Plombières (Frankreich), Ragatz (Schweiz), Römerbad, Warmbrunn (Schlesien), Wildbad (Württemberg). 2. Kochsalz-Quellen. a) Einfache Kochsalz-Wässer: Baden-Baden, Cannstatt, Cronthal, Homburg, Kissingen, Niederbronn, Soden, Wiesbaden, Wildegg (Schweiz). b) Kochsalzreiche Quellen, Solen genannt: Arnstadt, Frankenhausen, Ischl (Österreich), Juliushall, Kolberg, Kösen, Kreuth, Nauheim, Oeynhausen, Rehme, Reichenhall, Rosenheim, Salzungen, Suderode, Sulza, Traunstein, Wittekind. c) Jod- und bromhaltige Kochsalz-Wässer: Adelheid-Quelle (Oberbayern), Bex (Schweiz), Dürkheim, Elmen (Provinz Sachsen), Hall, Königsdorf-Jastrzemb (Schlesien), Krankenheil bei Tölz, Kreuznach, Salzschlirf. 3. Alkalische Wässer zerfallen in a) alkalische Säuerlinge und b) in alkalisch-muriatische Säuerlinge. Sie sind reich an Kohlen-Säure und sind als die eigentlichen Tafel-Wässer zu bezeichnen: Apollinaris, Bartfeld (Ungarn), Bellthaler (bei Cobern a. d. Mosel), Bethesda (Nordamerika), Bilin (Böhmen), Birresborn, Borkut (Ungarn), Buzias (Ungarn), Cronthaler Apollonis-Brunnen, Czemeth (Ungarn), Ebedecz (Ungarn), Ems, Fachingen, Fondo (Ungarn), Fürsten-Brunnen (Westend-Berlin), Geilnau, Gerolstein, Gießhübl (Böhmen), Gleichenberg (Steiermark), Godesberg, Grafenort, Hambach, Harzer Sauerbrunnen, Heppingen, Johannaberg, Johannis-Quelle, Kothen, Krondorfer Quelle, Landskroner Brunnen, Langenau, Leininger Sauerbrunnen, Lichten, Liebwerda (Böhmen), Lucski (Ungarn), Ludwigs-Brunnen bei Groß-Karben, Luhatschowitz (Mähren), Moha (Ungarn), Neuenahr, Nezdenic (Mähren), Nieder-Selters, Ober-Salzbrunn, Ober-Selters, Petersthal, Priesen (Böhmen), Ranigsdorf (Mähren), Rhens, Roisdorf, Salutaris (Nordamerika), Salvator (Ungarn), Sandau (Böhmen), Saratoga (Amerika), Schwalheim, Teinach (Württemberg), Tönisstein, Vals (Frankreich), Vichy, Weilbach. 4. Bitter-Wässer: Birmenstorf (Schweiz), Friedrichshall (Sachsen-Meiningen), Mergentheim, Ofen (Ungarn), Püllna (Böhmen), Seidlitz, Seidschütz (Böhmen). 5. Glaubersalz-Wässer: Bertrich (Rheinprovinz), Marienbad (Böhmen), Rohitsch (Steiermark), Tarasp (Graubünden). 6. Schwefel- oder Schwefelwasserstoff-Quellen: Aachen, Baden, Eilsen (Schaumburg-Lippe), Gurnigel (Schweiz), Heustrich (Schweiz), Landeck (Schlesien), Nenndorf, Weilbach. 7. Eisen-Wässer: Driburg, Pyrmont, Spa, Steben. Eisen-Säuerlinge sind die Franzens-, Salz- und Wiesen-Quelle in Franzensbad (Böhmen) und die Trink-, Albert- und Salzquelle in Elster.



Aachener Thermalwasser (Kaiserbrunnen).
Abbecourt (Frankreich).
Abensberger (Bayern).
Acerra (Italien).
Aci.
Acqua Santa (Italien).
Acqui (Italien).
Adelheid-Quelle (Heilbrunn in Oberbayern).
Adelholzen (Oberbayern).
Adepsos (Euböa, Griechenland).
Adorfer (Sachsen).
Aerated, aërated water, kohlensaueres Wasser.
Englische u. amerikanische:
— »Belfast« aerated table waters (W. A. Ross & Sons, Ltd., Belfast).
— Cantrell & Cochrane.
— Goffe & Sons, Birmingham.
— Grattan, Belfast.
— Hinds & Co., Coventry.
— Hooper, Struve & Co., London.
— H. D. Rawlings, Lon-
— Rowland. [don.
— Scott & Stead, Drighlington. [Bristol.
— Wm. Summers & Co.,
— Carl H. Schultz, New
— Schweppe's. [York.
— Delatour's.
Deutsche:
— Dr. Struve, Leipzig.
— C. A. Engelhardt, Leipzig.
— Dr. Otto Krause, Magdeburg.
— Dr. G. Hilgenberg Nachf., Kassel.
— Dr. Struve & Soltmann, Berlin.
Eau d'Aigle (Schweiz).
Aïn-el-mouza (Arabien).
Airth (Schottland).

Aix (Frankreich).
Aix-les-Bains (Frankreich).
Aix-la-Chapelle vergl. Aachen. [(Ungarn).
Ajnacsköer Sauerwasser
Åkta (holl. Selterwasser).
Alais (Frankreich).
Albano (Italien).
Albulae Aquae (Italien).
Alet (Frankreich).
Alhama (Spanien).
Alleghany Spring (Nordamerika).
Allevard (Frankreich).
Amélie-les-Bains (Frankr.).
Anstruppener Sauerbrunnen (Rußland).
Apollinaris-Brunnen[1]).
Arapataker (Siebenbürgen).
Arignano (Italien).
Aßmannshäuser Lithion.
Attichy (Frankreich).
Audinac (Frankreich).
Aulus (Frankreich).
Baden-Badener Hauptstollen-Quelle.
Bagnères-de-Bigorre[2]).
Bagnères-de-Luchon[3]).
Bagnoles (Frankreich).
Bagnols (Frankreich).
Bains de la Reine (Algerien).
Baldon (Rußland).
Ballston Spa (Nordam.).
Ballyspellan Spa (Irland).
Banyuls-sur-Mer (Frankr.).
Barbarossa-Brunnen (Wettbergen, Prov. Hannover).
Barèges (Frankreich).
Barnet (England).
Bartfelder Sauerbrunnen (Ungarn).
Bath (England).
Bear Lithia water (Nordamerika).
—, still.
—, carbonated.

Bedford Spring (Amerika).
Bellthaler (bei Cobern a. d. Mosel).
Benavent (Spanien).
Bethesda (Nordamerika, Waukesha, Wis.).
Bikszader Sauerbrunnen (Ungarn).
Biliner Sauerbrunnen (Böhmen).
Birkenfelder (Oldenburg).
Birmenstorfer (Schweiz).
Birresborner (Rheinpr.).
Blue Lick (Nordamerika).
Borkuter Sauerbrunnen (Ungarn).
Bornufer (Ungarn).
Borstingener (Württemb.).
Borszéker (Ungarn).
Bourboule (Frankreich).
Brambacher (Anhalt).
Brause-Limonade vergl. S. 1840.
Brunner oder Bronner Sprudel (Bayern).
Buffalo Lithia (Nordam.).
Bussang (Frankreich).
Buziaser Sauerbrunnen (Ungarn).
C vergl. auch **K.**
Cabeço de Vide (Portugal).
Capon Spring Lithia (Nordamerika).
Carbon Soda.
— Lithion.
— Magnesia.
— Lime.
— Strontia.
— Iron oxide.
Castellamare (Italien).
Castilian (Nordamerika).
Cauterets (Frankreich).
Celles (Frankreich).
Challes (Frankreich).
Champion Spring (Nordamerika).
Charbonnières (Frankr.).
Chateldon (Frankreich).

[1]) Eine 1853 entdeckte alkalisch-salinische Quelle in der Gemeinde Heppingen, 1,5 km unterhalb Neuenahr, auf dem linken Ahrufer, reich an Kohlen-Säure. Der Allein-Verkauf dieses Mineral-Wassers ist seit 1878 der »Apollinaris Company ltd.« in London mit Zweigcomptoir in Remagen am Rhein übertragen.

[2]) Bagnères-de-Bigorre (sprich »bănjäh'r dŏ bĭgō'r«), Hauptstadt des gleichnamigen Arrondissements im franz. Dép. Hautes-Pyrénées. Die 30 Quellen enthalten sämtlich Kalksulfat und meist auch Eisen; sie werden zum Baden wie zum Trinken benutzt. Schon die Römer kannten B. unter dem Namen Vicus Aquensis od. Aquae Bigerrionum.

[3]) Bagnères-de-Luchon (sprich »bănjähr dŏ lüschong'«), Hauptstadt des Kantons B. im Arrondissement St.-Gaudens des Dép. Haute-Garonne, besitzt 75 Schwefelnatrium-Thermen, die Thermae Lixovienses der Römer, welche täglich 600000 l Wasser liefern.

Chatel-Guyon (Frankr.).
Chianciano (Italien).
Chippewa (Nordamerika).
Clermont-Ferrand (Frankreich).
Clysmic (Nordamerika).
Coberner Sauerbrunnen vergl. Bellthaler.
Columbian (Saratoga, Nordamerika).
Condillac (Frankreich).
Congress (Nordamerika).
Contrexeville (Frankreich).
Couzau (Frankreich).
Crab Orchard (Nordam.).
Cruchon (Nordamerika).
Crystal Springs (Nordam.).
Cudowaer Stahlquelle.
Czemether Sauerbrunnen (Ungarn).
Czigelkaer (Ungarn).
Dax (Frankreich).
Deep Rock (Nordamerika).
Désaignes (Frankreich).
Dinan (Frankreich).
Ditzenbacher (Württemb.).
Driburger Sauerbrunnen (Westfalen).
Eau filtrée, destill. Wasser, lat. *aqua destillata.*
Eau gazeuse oder acidule, kohlensaueres Wasser.
Eaux-Bonnes (Frankr.).
Ebedeczer Sauerbrunnen (Ungarn).
Egerer (Böhmen).
— Franzensbrunnen.
— Salzquelle.
— Wiesenquelle.
Elisabeth-Brunnen.
Elöpataker (Ungarn).
Elsterer Königsquelle.
— Marienquelle.
— Moritzquelle.
— Salzquelle.
Empire (Nordamerika).
Emser Fürstenbrunnen.
— Kesselbrunnen.
— Kränchen.
— Viktoria, König-Wilhelm-Felsenquelle.
Eneausse (Frankreich).
Evian (Frankreich).
Excelsior Springs (Nordamerika).
Fachinger Sauerbrunnen (Reg.-Bez. Wiesbaden).
Falkenberger (Oberpfalz).
Farmville Lithia (Nordamerika).
Fellathaler (Kärnten).
Fentscher (Steiermark).
Fideriser (Schweiz).
Flora-Brunnen vergl. Gerolsteiner.
Fondoer Sauerbrunnen (Tirol).
Forges (Frankreich).
Friedrichshaller Bitterwasser (Sachsen-M.).
Friedrich-Wilhelm-Brunnen (Lamscheid bei Boppard a/Rh.).
Füred (Ungarn).
Fürsten-Brunnen (Westend-Berlin).
Gasteiner.
— Chirurgen-Quelle.
— Doktor-Quelle.
— Ferdinand-Quelle.
— Fledermaus-Quelle.
— Fürsten-Quelle.
— Grabenbäcker-Quelle.
— Heil-Quelle.
— Unter-Quelle.
— Wasserfall-Quelle.
Geilnauer Sauerbrunnen (Reg.-Bez. Wiesbaden).
Geneva Magnetic (Nordamerika).
Genoveva-Brunnen (Köln).
Germania-Brunnen (Schwalheim).
Geroldsgrüner (Bayern).
Gerolsteiner (Reg.-Bez. Trier).
— Charlotten-Quelle.
— Flora-Brunnen.
— Hansa.
— Sprudel (1888 erbohrt).
Gertrudis.
Gettysburg (Nordamerika).
Geyser (Nordamerika).
Gießhübeler Augustus-Brunnen (Sachsen).
Gießhübler Sauerbrunnen (Böhmen).
— Heinrich Mattoni.
— König-Otto-Quelle.
Gleichenberger Konstantin-Quelle (Steiermark).
Godesberger Draischer- oder Sauerbrunnen (Reg.-Bez. Köln).
Göppinger (Württemberg).
Goslarer Sauerbrunnen.
Grafenorter Sauerbrunnen (Schlesien).
Selzer-Brunnen Groß-karben (Oberhessen).
Gschießer (Ungarn).
Guber-Quelle.
Haller Jodwasser.
Hambacher Sauerbrunnen (Oldenburg).
Hårsfalva (Ungarn).
Harzer Sauerbrunnen.
— »Carlshäuser« (F. G. Thomas, Hasselfelde i/H.).
— Grauhof (bei Goslar).
— O(c)kerthal.
— Theresienthal.
Hathorn (Nordamerika).
Heimersheimer.
Hetzerater Victoria-Quelle (Rheinprovinz).
High Rock (Nordamerika).
Hitzacker (Hannover).
— Juventa.
Hohenberger (Bayern).
Homburger (Hessen-N.).
— Elisabeth-Quelle.
— Stahlquelle.
Homoróder (Ungarn).
Hudor Lithia (Nordam.).
Hunyadi Arpad (Ungarn).
Hunyadi János (Andr. Saxlehner).
Hygeia sparkling (Nordamerika).
— still.
Innungs-Quelle.
Irondale (Nordamerika).
Ivándaer (Ungarn).
Jasztrabjer (Ungarn).
Jebenhausener (Württbg.).
Johannaberger Sauerbrunnen.
Johannis (Zollhaus).
Juliushaller (Braunschw.).
Juventa vergl. Hitzacker.
Kaiser-Brunnen vergl. Aachen.
Kaiser-Friedrich-Quelle (Offenbach a/M.).
Karlsbader Felsen-Quelle.
— Marktbrunnen.
— Mühlbrunnen.
— Neubrunnen.
— Schloßbrunnen.
— Sprudel.
— Theresienbrunnen.
Kasseler Sauerbrunnen (Dr. G. Hilgenberg Nchf., Kassel).
Kiseljaker (Bosnien).
Kissingener Maxbrunnen.
— Pandur.
— Rakoczy-Brunnen.
Klausener (Steiermark).
Kondrau (Ober-Pfalz).
Königswarter Richard-Quelle (Böhmen).
Koritnizaer (Österreich).
Kösener Johannes-Quelle (G. A. Scholvien, Bad Kösen).
Kostreinitzer (Steiermark).
Kothener Sauerbrunnen (Unterfranken).
Krankenheiler (Bayern).
— Anna-Quelle.

Krankenheiler Bernhard-Quelle.
— Johann-Georgen-Quelle.
Kreuznacher Elisabeth-Quelle.
Krondorfer Sauerbrunnen (Oberpfalz).
Kronen-Quelle (Obersalzbrunn i. Schl.).
Kunzendorfer (Schlesien).
Laacher (Rheinprovinz).
Labassère (Frankreich).
Lacaune (Frankreich).
Lamscheider vergl. Friedr.-Wilhelm-Brunnen.
Landskroner.
Langeac (Frankreich).
Langenauer Sauerbrunnen (Schlesien).
Langenbrucker vergl. Neubrunnen.
Leininger Sauerbrunnen vergl. Lamscheider.
Leislinger Kohler-Quelle (Prov. Sachsen).
Levicoer (Tirol).
Lichtener Sauerbrunnen (Öst.-Schlesien).
LiebwerdaerSauerbrunnen (Böhmen).
Lincoln Lithia (Nordamerika).
Lipiker Jodquelle (Slawonien).
Lippspringer Arminius-Quelle (Westfalen).
Liptauer (Ungarn).
Llo (Frankreich).
Londonderry Lithia (Nordamerika).
Longuicher (Reg.-Bez. Trier).
Lublóer (Ungarn).
Lucskier Sauerbrunnen (Ungarn).
Ludwigs-Brunnen (bei Großkarben).
Luhatschowiczer (Mähren).
Königin-Luisen-Quelle.
Magnetic vergl. Geneva.
Malvern Soda (England).
— Seltzer.
Manitou water (Nordam.).
— ginger.
Mariascheiner (Böhmen).
Marienbader (Böhmen).
— Ferdinands-Brunnen.
— Kreuzbrunnen.
— Ambrosius-Brunnen.
— Karolinen-Brunnen.

Marienbader Waldquelle.
— Alexandrinen-Quelle.
— Rudolf-, früher Wiesen-Quelle.
Marmolejo (Spanien).
Massanetta (Nordamerika).
Massena (Nordamerika).
Mattoni's Gießhübler vergl. G.
Meltingener (Schweiz).
Mergentheimer (Württemberg).
Miers (Frankreich).
Minerva (Cary, Ill.; Nordamerika).
Mintine (Hinds & Co., Coventry).
Mississiquoi (Nordam.).
Mohaer Sauerbrunnen (Ungarn).
— Agnes-Quelle.
— Stephanien-Quelle.
Moingt (Frankreich).
Mola (Italien).
Monestier-de-Clermont (Frankreich).
Mont-Dore (Frankreich).
Montlignon (Frankreich).
Eau de Montreux (Schweiz).
Monzaio les Mines (Algerien).
Mount Clements Sulphur (Nordamerika).
Nagy-Szalatnaer (Ungarn).
Nassauer Selterswasser.
Nastättener (Reg.-Bez. Wiesbaden).
Natrolithic (Nordamerika).
Nauheimer (Oberhessen).
— Karlsbrunnen.
— Kurbrunnen.
— Ludwigs-Brunnen (alkalischer Säuerling).
Néris (Frankreich).
Neubrunner (Langenbruck i. d. Schweiz).
Neuenahrer (Reg.-Bez. Koblenz).
— Marien-Sprudel.
— Sprudel.
Neuenhainer (Reg.-Bez. Wiesbaden).
Neu-Rakoczy-Wasser.
Neyrac (Frankreich).
Nezdenicer Sauerbrunnen (Mähren).
Niederbronner (Elsaß).
Niederselterser vergl. Selterser.
Oak Orchard (Nordam.).

Oberlahnsteiner (Reg.-Bez. Wiesbaden).
— Victoria-Brunnen.
Obersalzbrunner vergl. Salzbrunner.
Oberselterser.
Obladiser (Tirol).
Ofener (Ungarn).
— Franz-Josef-Bitterwasser.
— Hunyadi-János (Änd. Saxlehner, Budapest).
— Hunyadi-Lajos.
— Königs-Bitterwasser (Mattoni).
— Rakoczy-Bitterwasser.
Offenbacher Kaiser-Friedrichsquelle.
Oneida (Nordamerika).
Orezza (Frankreich).
Panacëa (Nordamerika).
Paráder (Ungarn).
Passy (Frankreich).
Penticosa (Spanien).
Petáncz, Szechényi-Quelle (Ungarn).
Peters-Quelle (Kaukasus).
Petersthaler Sauerbrunnen (Baden).
Pfäfferser (Schweiz).
Phosphorzine (Hinds & Co., Coventry).
Plombières (Frankreich).
Poland water (Nordam.).
Potash-, potass-water.
Pougues (Frankreich).
Pouhon vergl. Spa.
Priesener Sauerbrunnen (Böhmen).
Probbacher (Reg.-Bez. Wiesbaden).
Provins (Frankreich).
Pulgarer (Spanien).
Püllnaer Bitterwasser (Böhmen).
Pyrmonter.
— Helenen-Quelle.
— Salzbrunnen.
— Stahlbrunnen.
Quinazine (Hinds & Co., Coventry).
Rabkaer (Galizien).
Radeiner (Steiermark).
Rakoczy György (Ungarn).
Ranigsdorfer Sauerbrunnen (Mähren).
Rappoltsweiler, franz. *Ribeauvillé*[1]).
— Karola-Quelle.
Red Sulphur, (Va., Nordamerika).

[1]) Rappoltsweiler, Kreisstadt im Kreis Rappoltsweiler in Ober-Elsaß. Die schon im Mittelalter bekannte, im 18. Jahrhundert verschüttete Mineral-Quelle (Karola-Quelle), ein salinisches erdiges Mineral-Wasser, wurde 1888 wieder aufgefunden und gefaßt.

Reginaris water.
Reichenhaller Trinksole (Oberbayern).
Renaison (Frankreich).
Renlaigue (Frankreich).
Rhenser Sauerbrunnen[1]).
Richfield Springs, Sulphur (Nordamerika).
Rima-Brezóer Sauerbrunnen (Ungarn).
Rippoldsauer (Baden).
Rockbridge Alum (Va., Nordamerika).
Rodna, Domhat (Ungarn).
—, Valea vinului.
Rohitscher Sauerbrunnen (Steiermark).
Roisdorfer (Reg.-Bez. Köln).
Römer-Brunnen. (Reg.-Bez. Köln).
Roncegno (Tirol).
Rouen (Frankreich).
Royal-César (alkalisch-muriatischer Säuerling in Frankreich).
Royat (Frankreich).
Rubinater.
Saidschitzer Bitterwasser (Böhmen).
Salces (Frankreich).
Salins Montiers (Frankr.).
Salutaris water (Nordam.).
Salvator (Lithion-Quelle in Eperies, Ungarn).
Salzbrunner (Reg.-Bez. Breslau).
— Kronen-Quelle
— Luisen-Quelle
— Mühlbrunnen
— Oberbrunnen
(alkalisch-salinische Säuerlinge.)
Salzschlirfer (Reg.-Bez. Kassel).
— Bonifacius-Brunnen.
— Kinder-Brunnen.
— Tempel-Brunnen.

Sandauer Sauerbrunnen (Böhmen).
St.-Alban (Frankreich).
St.-Denis-les-Blois (Frankreich).
St.-Galmier (Frankreich).
—, Badoit.
—, Fontforte.
—, Noël.
—, Rémy.
Sankt-Lorenzer.
San Marco (Italien).
Sankt Moritzer[2]).
— Paracelsus-Quelle.
— Funtauna surpunt.
St.-Nectaire (Frankreich).
St.-Pardoux (Frankreich).
St.-Parize (Frankreich).
St.-Sauveur (Frankreich).
St.-Yorre (Frankreich).
Saratoga (Amerika).
— Carlsbad.
— Favorite.
— Kissingen.
— Lafayette.
— Patterson.
— Red Spring.
— Star Spring.
— Vichy.
Saulchoir (Frankreich).
Saxlehners Bitter-Wasser vergl. Ofener.
Schestra (Schweiz).
Schlangenbader Wasser (Hessen-Nassau).
Schmecks (Ungarn).
Eau de Schmoll (Belgien).
Schwalbacher Stahlbrunnen.
— Weinbrunnen.
Schwalheimer Sauerbrunnen (Oberhessen).
— Germania-Brunnen.

Selterser Wasser, Selters-Wasser[3]).
Selzer-Brunnen bei Okarben[4]).
Sharon Spring, Sulphur (Nordamerika).
Silurian Waukesha (Nordamerika).
Val Sinestra (arsenhalt. Eisen-Säuerling bei Tarasp, Graubünden).
Sixt (Frankreich).
Soda-Wasser, franz. *soda,* engl. *soda.*
Sodener (Reg.-Bez. Wiesbaden).
— Champagner-Brunnen.
— Milchbrunnen.
— Schwefel-Brunnen.
— Soolbrunnen.
— Warmbrunnen.
— Wiesen-Brunnen.
— Wilhelms-Brunnen.
Spa[5]).
— Le Barisart
— Geronstère
— Groesbeeck
— Pouhon
— Tonnelet
(alkalisch-eisenhaltige Säuerlinge.)
Stebener (Oberfranken).
— Tempel-Quelle
— Wiesen-Quelle
(Stahlquellen.)
Strelton water (England).
Strontia (Nordamerika).
Sulphate Soda.
— Potash.
Sulzaer.
Sulzmatter (Elsaß).
Szaloker (Ungarn).
Szantoer (Ungarn).
Szoblahoer Sauerbrunnen (Ungarn).
Szolyvaer (Ungarn).

---

[1]) Rhens, auch Rhense oder Rense, Flecken im preuß. Regierungs-Bezirk und Landkreis Koblenz, hat einen alkalisch-muriatischen Säuerling, mit einem 1892—94 in 340 m Tiefe erbohrten, mächtigen Sprudel, der bereits 1680 als Rhenser Sauerbrunnen erwähnt wird.

[2]) Sankt Moritz, roman. San Murezzan, Dorf im Kreis Oberengadin des schweizerischen Kantons Graubünden, verdankt seinen Weltruf als Kurort seinen schon 1539 von Paracelsus erwähnten Eisen-Säuerlingen, die an Kohlen-Säure und Natron-Gehalt sogar die berühmten Quellen von Pyrmont und Schwalbach übertreffen und sowohl zum Trinken als zum Baden verwendet werden. Zu der alten und der Paracelsus-Quelle ist noch die 1886 erbohrte Funtauna surpunt gekommen.

[3]) Selterser Wasser, franz. *eau de Selters,* mißbräuchlich *eau de Sel(t)z,* hat seinen Namen von dem Dorfe Nieder-Selters im Kreis Limburg a. d. Lahn des preuß. Reg.-Bez. Wiesbaden. Diese Quelle, zu den beliebtesten alkalisch-salinischen Säuerlingen zählend, wurde in der ersten Hälfte des 16. Jahrh. entdeckt, im dreißigjährigen Kriege wieder verschüttet und nach ihrer erneuten Auffindung so wenig geachtet, daß sie noch in der Mitte des 18. Jahrh. für eine geringe Summe verpachtet war. Von 1803 bis 1866 gehörte die Quelle dem herzogl. nassauischen Kammergute, jetzt aber dem preußischen Fiskus. — Nicht weit von Niederselters liegt das Dorf Oberselters, wo sich eine ähnliche Quelle befindet, die in neuerer Zeit von einer Privat-Gesellschaft gefaßt worden ist.

[4]) Selzer-Brunnen, Okarber Mineral-Brunnen oder Ludwig-Brunnen, auch Leonhardi-Quelle, ein alkalisch-salinischer Sauer-Brunnen, entspringt 2 km nördlich von dem Dorfe Groß-Karben im Kreis Friedberg der hessischen Prov. Oberhessen. Das Wasser, Selzer-Wasser, ist dem Selterser ähnlich. Der Brunnen ist seit 1872 im Besitz des freiherrlich von Leonhardischen Fidei-Kommisses und wird daher auch Leonhardi-Quelle genannt.

[5]) Spa, Badeort in der belgischen Provinz Lüttich, 18 km von Verviers, mit 7109 Einwohnern. Die oben-genannten Säuerlinge werden unter dem Namen »Spawasser« versandt und als Heilmittel oder, mit Wein und Zucker vermischt als Getränk genossen.

Sztankovaner Sauerbrunnen (Ungarn).
Szuliner (Ungarn).
Tarasper (Schweiz).
— Bonifacius-Q.
— Carola-Quelle
— Suotsas-Quelle
— Vihquelle
} Eisen-Säuerlinge.
— Emerita-Quelle
— Lucius-Quelle
— Ursus-Quelle
} Natron-Säuerlinge.
Tate Spring (Nordam.).
Taunus-Brunnen (Groß-karben).
Teinacher Sauerbrunnen (Württemberg).
Teplitzer (Böhmen).
— Stadtbad (Urquelle).
Tönnessteiner (Reg.-Bez. Koblenz).
Las Trincheras (Venezuela).
La Trollière (Frankreich).
Truchtersheimer (Elsaß).
Underwood (Nordamerika).
Vals (Natron-Säuerling).
— Source Firmin.
Velleron (Frankreich).
Vera-Quelle.

Vichy (Dép. Allier, Frankreich).
— le Puits Chomel.
— la Grande Grille.
— la Source Mesdames.
— l'Hôpital.
— Larbaud.
— Célestins.
— Lardy.
— Vesse.
— Hauterive.
— Cusset.
Viktoria-Brunnen (Oberlahnstein).
Virginia Bromine and Arsenic (Nordamerika).
Visk (Ungarn).
Vittel (Frankreich).
Wailawhatoola Alum (Nordamerika).
Warmbrunner (Schlesien).
Washington Spring, Saratoga (Nordam.).
Weidenbacher (Bayern).
Weilbacher Natron-Lithionquelle (Hess.-N.).
— Schwefel-Quelle.
Wernarzer Brunnen (Unterfranken).

Wiesauer (Bayern).
Wiesbadener (alkalische Kochsalz-Thermen).
— Adler-Brunnen.
— Kochbrunnen.
— Schützenhof-Quelle.
— Wilhelms-Brunnen.
Wildung(en)er.
— Georg-Viktor-Quelle, früher Stadt- oder Sauerbrunnen.
— Helenen-Quelle, früher Salzbrunnen.
— Königs-Quelle.
— Stahlquelle.
Windsor Mineral Spring, Lewiston. Me. (Nordamerika).
Wittekinder Salzquelle (Prov. Sachsen).
Ypsilanti (Nordamerika).
Yverdon (Schweiz).
Zaisenhausener Sauerbrunnen (Baden).
Zeidlweider Sauerbrunnen (Böhmen).
Zoványer Sauerbrunnen (Ungarn).



VII. Abschnitt.



Bowlen, Punsche,

Amerikanische Getränke

(Mixed drinks)

und

verschiedene gemischte Getränke anderer Art,

mit einer Einleitung

von

G. Brehme,

Superintendent of the Montauk Club, Brooklyn, N. Y.





Vier Elemente innig gesellt,
Bilden das Leben, bilden die Welt.

Kein geringerer als der deutsche Dichter Schiller ist es, welcher in seinem bekannten Punschliede, dem die obigen Verse entnommen sind, den alten Gebrauch der Bereitung von Mischgetränken, die uns vom grauen Altertum überliefert sind, besingt. Wenn auch infolge des Fehlens des Alkohols die gemischten Getränke der damaligen Zeit mit denen von heute in gar keinen Vergleich zu bringen sind, so sind sie doch immerhin als die Entwickelungs-Stufe für die modernen Mischgetränke zu betrachten. Der griechische Dichter Homer erzählt, wie seine Helden vor Troja ihre Getränke mischten, Honig und allerlei Bestandteile hinzuthaten und sich dann bei festlichen Gelagen, bei Gesang und Musik daran ergötzten. Auch andere Schriftsteller der damaligen Zeit erwähnen diese Sitte, die sich später, als die griechische verfeinerte Lebensweise in Rom Eingang fand, auch bei den Völkern jenes alten Weltreiches einbürgerte. Von den Römern wissen wir, daß bei ihnen warme und kalte Mischgetränke beliebt waren. Calda und Mulsum waren die Bezeichnungen für dieselben. Die Germanen und Franken kannten ebenfalls die Mischgetränke, und durch das ganze Mittelalter hindurch bis auf die Gegenwart läßt sich die immer weitere Verbreitung und Ausbildung derselben verfolgen. Im 15. und 16. Jahrhundert finden wir bereits in den Fachschriften eines Platina, Albertinus, Avila, Apitius, Baccius, Pisanelli und anderer verschiedene Mischgetränke erwähnt, und einzelne Vorschriften über die Zubereitung derselben sind uns überliefert.

Das aus der englischen in die deutsche Sprache übergegangene Wort Punsch weist darauf hin, daß auch im fernen Osten die Kunst, Mischgetränke zu bereiten, schon lange bestanden hat. Der Punsch, der gegen Ende des 17. Jahrhunderts aus Ostindien nach Europa gelangte, erhielt seinen Namen von dem sanskritischen *pantscha,* »fünf«. Nach dem Bericht Fryars (»New account of East-India and Persia«, London 1697) bereiteten die in Ostindien ansässigen Briten den *punch* aus fünf Bestand-Teilen: Arrak, Thee, Zucker, Wasser und Zitronensaft. Aus dem Punsch entwickelte sich später die Bowle (mittelhochdeutsch *bolle,* althochdeutsch *bolla),* welche Bezeichnung ebenfalls dem Englischen entlehnt ist. Das mittelhochdeutsche Wort *bolle* bezeichnete ursprünglich ein »(kugelförmiges) Gefäß«, die Engländer machten daraus *bowl,* Kugel, Napf, Schale, und die Bezeichnung für das Gefäß wurde zugleich Bezeichnung für das in dem Gefäß angerichtete Getränk.

Die in diesen Abschnitt gehörigen Getränke lassen sich zunächst in drei große Gruppen zerlegen. Diese sind I. *Plain drinks* oder einfache Getränke, wie Whisky, Brandy, Gin, Rum usw., ohne allen Zusatz. Man serviert sie, indem man dem Gaste die volle Flasche Whisky, Cognac oder was er eben verlangt, mit zwei leeren Gläsern sowie einem Krug mit Eiswasser hinsetzt. Man wartet, bis der Gast sich selbst eingeschenkt hat, er kann nun wenig nehmen oder sich das Glas bis an den Rand füllen, — der Preis ist derselbe. II. *Mixed drinks,* auch *American drinks,* amerikanische Getränke. III. *Soft drinks* oder *Temperance drinks,* unschuldige Getränke, solche, die keinen Alkohol enthalten, als lemon soda, plain soda, ginger-ale, sarsaparilla, rootbeer, lemonade und alle Mineral-Wässer.

Die Hauptgruppe der Getränke dieses Abschnittes bilden die sog. *American drinks.* Die »American bar« trägt dem Geschmack eines jeden Gliedes der menschlichen Gesellschaft Rechnung. Männer finden in den amerikanischen Getränken jeden Trost und jede Ermunterung, deren sie bedürftig sind; für das zarte weibliche Geschlecht mischt der gewandte Bartender zahlreiche kühle und erquickende

Getränke, die Kinder endlich finden ihren Wunsch befriedigt in den süßen, aromatischen drinks. In jeder größeren Stadt mit Fremden-Verkehr, auf jeder Ausstellung, auf den meisten Vergnügungs- und Bade-Plätzen, in den besseren Hotels, kurz überall, wo geschmackskundiges Publikum verkehrt, findet man die American bar. Und nicht nur auf Amerikaner, sondern auch auf Angehörige anderer Nationen, die ein gutes Getränk zu schätzen wissen, übt die American bar eine gleich große Anziehungskraft aus.

Die große Mehrzahl der *Mixed* oder *American drinks* sind kalte Getränke, nur wenige sind warm, wie hot American punch, hot brandy flip, hot tom and jerry, hot egg-nogg, hot port-negus, hot milk-punch. Man teilt die amerikanischen Mischgetränke zunächst ein in: a) *Short drinks* oder *drams*, wörtlich »kurze Getränke«, solche, die man mit einem Schluck austrinkt, und b) *Long drinks*, wörtlich »lange Getränke«, solche, welche langsam getrunken und in der Regel mit einem Strohhalm geschlürft werden. Zu den »short drinks« gehören z. B. absinthe cocktail, alabazam, anglers' cocktail, appetizer, Bombay cocktail, Boston flip, bosom-caresser, brandy-cocktail, brandy-crusta, brandy-daisy, brandy and gum, brandy-scaffa, brandy-sour, brandy-skin, brandy-swizzle, brandy-twist, bourbon-cocktail, champagne-cocktail, chest-protector, Chinese cocktail, coaxer, corker, corpse-reviver, eye-opener, flash of lightning, gin-cocktail, gin-crusta, gin-daisy, gin-skin, gin-sour, gin-swizzle, Japanese cocktail, leave-it-to-me, livener, locomotive, maiden's blush, Manhattan cocktail, nerver, night-cap, pousse-l'amour, prairie-oyster, rye-cocktail, rye-sour, Sam Ward, Saratoga cocktail, settler, sleeper, stars and stripes, thunder, too too, whisky-crusta, whisky-sour, whisky-twist usw. Zu den »long drinks« gehören z. B. brandy-fizz, brandy-julep, brandy-sling, brandy-smash, champagne-cobbler, champagne-cup, claret-cup, claret-sangaree, coffee-cocktail, cosmopolitan delight, egg-nogg, fisherman's prayer, gin-fizz, gin-julep, gin-sling, gin-smash, golden fizz, silver fizz, Jersey-cocktail, John Collins, lemon-squash, milk-punch, mint-julep, mother's milk, Netherlands cobbler, pick-me-up, pine-apple-julep, port-wine sangaree, Rocky-Mountain punch, Saratoga brace-up, Saratoga cooler, Sauternes-cup, sherry-cobbler, sherry-sangaree, soda-nectar, soda-negus, Spanish delight, stone-fence, Stonewall Jackson, vanilla-punch, Washington punch, whisky-cocktail, whisky-fizz, whisky-julep, whisky-sling, whisky-smash usw.

Außer dieser allgemeinen Einteilung kann man die American drinks noch in mehrere, durch ihre Bereitungsart verschiedene Gruppen zerlegen, wie *Sours, Cocktails, Juleps, Punches, Cobblers, Fizzes, Noggs* und *Flips*, *Diverse.* Die *Sours* — sauere Getränke — sind solche, welche mit Zitronen- oder Pomeranzensaft, Zucker, Whisky, Rum, Brandy, Gin usw. angemacht und mit Zitronen- und Apfelsinen-Scheiben garniert werden. Sie werden mit dem »shaker« geschüttelt und in das Glas geseiht.

Der *Cocktail* ist im wahren Sinne des Wortes der »Mixed drink par excellence« der Amerikaner, stark im Gebrauche bei »early birds«, to fortify the inner man. Jeder Amerikaner hat seinen eigenen Cocktail, jeder Saloon, jedes Hotel, jeder Club, jeder Bartender hat seine Spezialität. Jeder ist stolz auf seine Eigentümlichkeiten, und jeder glaubt, daß seine Zusammenstellung die vorzüglichste sei. Name und Zusammenstellung der Ingredienzen ist Legion, nur die Zubereitung im »mixing-glass« ist immer dieselbe. Man stellt das Glas vor sich auf die Bar, füllt es zu drei Viertel mit klein geschlagenem Eis und fügt dann, — aber immer vor den Augen des Gastes —, die verschiedenen Liköre zu, die den gewünschten Cocktail ausmachen. Hierauf nimmt man den »bar-spoon« (theelöffel-ähnlich, mit langem geraden Stil) und wirbelt das Eis und die Liköre gehörig durcheinander. Zuletzt nimmt man das Bar-Sieb oder den »strainer«, deckt diesen über das »mixing glass« und gießt den fertigen Cocktail in das dazu bestimmte Glas.

Von den *Juleps* ist der mint-julep der populärste in den Vereinigten Staaten, besonders im Süden. Kapitän Marryat brachte dieses Getränk in Ruf; in seinem Buche über Amerika sagt er: »I must descant a little upon the mint-julep, as it is, with the thermometer at 100°, one of the most delightful and insinuating potations that ever was invented, and may be drunk with equal satisfaction when the thermometer is as low as 70°«.

Unter *Punch* versteht der Amerikaner kein heißes Getränk, sondern im Gegenteil ein sehr kaltes. Das Glas wird nur zur Hälfte mit dem gewünschten Punsch (claret-, milk-, whisky-, rum-, brandy-punch usw.) gefüllt, den Rest des Glases füllt man mit Eis auf und garniert mit Zitronen- und Apfelsinen-Scheiben, Erdbeeren, Ananas usw. Der Punsch wird mit Strohhalmen serviert.

Der Unterschied zwischen *Punch* und *Cobbler* ist der, daß einem Cobbler nie Zitronensaft hinzugesetzt wird, welcher im Punsch aber immer vorhanden ist. Den Zitronensaft ersetzt man bei dem Cobbler durch etwas Mineral-Wasser. Dieses Getränk serviert man ebenfalls mit Strohhalmen.

Fizz ist dasselbe wie *Sour*, nur in einem anderen Glase serviert. Das fertige Getränk füllt das Fizz-Glas nur zu drei Viertel, der Rest wird mit Siphon-Selters aufgefüllt, wodurch der Fizz zischt und schäumt (*fizz* und *fizzle* = zischen, brausen) und nicht gerinnt wie der Sour. Beim »silver fizz« setzt man der Mischung, ehe man sie mit dem »shaker« schüttelt, ein Eiweiß, beim »golden fizz« ein Eigelb zu.

Noggs und *Flips* sind Getränke, die mit Milch oder Rahm, Eigelb, Zucker, Muskatnuß und irgend einem Likör oder mit Sherry zubereitet werden. Man macht sie ebenfalls im »mixing-glass« zurecht, füllt mit Eis auf, rührt mit dem »shaker« um und serviert mit Strohhalmen.

Was nun die Gruppe »*Diverse drinks*« anbelangt, so sind dieselben wieder in derselben Weise verschieden wie die Cocktails. Ihre Zahl ist unbegrenzt, ihre Zusammensetzung äußerst mannigfaltig und von dem Charakter der Besucher eines Lokales abhängig. Je feiner das Publikum, desto zusammengesetzter und verwickelter sind diese Getränke.



Absinthe.
— à l'américaine.
— aux dieux.
— frappée.
— à l'italienne.
— à la parisienne.
Admiral.
Advokaat-soda.
After-Dinner cordial vergl. cordial.
Agrest-Wasser.
Aigre au cédrat ou de cèdre.
Alabazam.
Ale-berry.
— -posset vergl. posset.
—, spiced hot.
Alliance de Neufchâtel.
Alymeth.
Ambrosia.
American soda.
Ananas-Trank.
The Angelus.
The Anticipation.
Apfelsinen-Trank.
Apfelsinenblüten-Trank.
Apfel-Trank v. Reinetten.
L'Appétit.
Appetizer.
— à la Albert Plummer.
— à la Joseph Herman.
— à l'italienne.
— à la T. Kingman.
— à la F. D. Mersereau.
— à la C. Norwood.
— à la Walter Stanton.
— à la T. E. Vail.
Apple-blossom.
— -tea, Apfelthee.
— -water.
Après Souper.
L'Arc de triomphe.
Archbishop.
'Arf and 'Arf, besser Half and Half.
Arrack-foam.
Arrow-root gruel.
Ascarine.
Asses' milk.
Athole brose (Mischung von Honig und Whisky).
Auldman's milk.
L'Aurore.
Avant Déjeuner.
Avant Souper.

Badminton[1].
— à la Morrey.
— à la Oxford.
Baobab.
Barley-water.
— - „ , green.
Bavaroise (vergl. Fußbem. 14 auf S. 1262 und crème bavaroise auf S. 1268 im I. Teil).
— au chocolat.
— aux choux (Glas Absinth mit Mandelmilch).
— au citron.
— à l'eau.
— aux framboises.
— à l'italienne.
— au lait.
— mexicaine.
— à la vanille.
Beadle.
Beef-tea.
The Beginner.
Hot Benefactor.
Benson Hill.
Berberitzen-Trank.
Bergamotten-Trank.
Bimblimbing.
Bimbo.
Birken-Wasser.
Birnen-Trank.
— - „ , Muskateller-.
Bischof, engl. **bishop,** franz. bishop, bi(s)chof(f), bichops.
— glacé (vgl. S. 1331 im I. Teil).
— kalter.
— warmer.
— von Bordeaux (claret).
— von Chablis.
— von Champagner.
— von Marsala.
— von Rheinwein (hock).
— von Weißwein.
— Ananas-, pineapple-.
— Apfel-, apple-.
— Apfelsinen-, orange-.
— Aprikosen-, apricot-.
— Bier-, beer-.
— englischer, English.
— Erdbeer-, strawberry-.
— Heidel-, Blaubeer-, bilberry-.
— Himbeer-, raspberry-.
— Johannisbeer-, currant-.

Bischof.
— Kirsch(en)-, cherry-.
— Maulbeer-, mulberry-.
— Melonen-, melon-.
— Orangen- vergl. Apfelsinen-.
— Pfirsich-, peach-.
— preußischer, Prussian.
— russischer, Russian.
— Zitronen-, lemon-.
— de campagne.
— à la Cuttler.
— du Prince Albert.
Bitter cuirassée.
Black rose.
Black stripe.
Bland (Getränk aus Buttermilch auf den Shetland-Inseln).
Blue-blazer.
— - „ , old style.
Bob-tipple.
Bomba.
Bon appétit.
Bon boire.
Bosom-caresser.
Boss o' the shanty.
Bouchet (Getränk aus Wasser, Zucker und Zimt).
Bouillie (säuerliches Getränk von Mehl und Wasser).
Bowle, engl. bowl, franz. bol (vergl. S. 1881).
— Amazonen-.
— Ananas-.
— „ -Champagner-
— Angelika-.
— Apfel-.
— Apfelsinen-, orange-.
— Apfelwein-, cider-.
— „ , deutsch.
— „ , englisch.
— „ à la Ensor.
— Aprikosen-.
— Baumerdbeer-, Arbusen- (vergl. arbouse auf S. 1196 im I. Teil).
— Aßmannshäuser-.
— Bier-, englische.
— Bismarck-.
— Borretsch-, Gurkenkraut- (vergl. bourrache auf S. 981 im I. Teil).
— Brombeer-.
— Burgunder-.
— „ à la Guy.

[1]) Badminton, Gut in Gloucestershire im Besitze des Herzogs von Beaufort; obiges Erfrischungs-Getränk wurde angeblich auf dem Gute Badminton zuerst bereitet.

Bowle.
— Campichello-.
— Champagner-.
— „ mit Portwein.
— „ -Eierpunsch-.
— „ à la Ariadne ou Ariane.
— „ , Pariser.
— „ à la Tanfield.
— Cider- vergl. Apfelwein-.
— claret- vergl. Rotwein-.
— egg-nogg-, Eierpunsch-.
— Eispunsch-.
— Erdbeer-.
— Freimaurer-.
— gin- vergl. Wacholderbranntwein-.
— Gurken-.
— Gurkenkraut- vergl. Borretsch-.
— Heidelberg-.
— Himbeer-, raspberry-.
— Jagdpunsch-.
— Johannisbeer-, currant-.
— Kava- (Samoa-Inseln).
— Kirsch(en)-.
— Lindenblüten-.
— Mai-, Maitrank-.
— Maraschino-.
— Maréchal-Niel-Rosen-.
— Melonen-.
— „ mit Zitrone.
— militia-.
— Orangen- vergl. Apfelsinen-.
— Pariser.
— Pfirsich-, peach-.
— „ mit Orangen.
— Porter-.
— Portwein-.
— Prinzregenten-.
— Propheten-.
— Punsch-.
— „ , amerikanische.
— „ , brennende.
— „ , englische.
— „ , imperial.
— „ , kalte.
— „ „ mit Apfelsinen.
— „ , Mecklenburger.
— „ , rheinische.
— „ , römische.
— „ , russische.
— „ , schwedische.
— „ , Tiroler.
— „ , à la Uhlenhorst.
— Quitten-.
— Reineclauden-.
— Reseda-.
— Rettich-.
— rheinische.
— Rheinwein-.
— „ à la Garton.

Bowle.
— Rosen-.
— Rotwein-, engl. claret-bowl.
— Rum-.
— Sauternes-.
— schwedische.
— Sellerie-.
— „ , amerikanische.
— Sherry- (Xeres-), engl. sherry-bowl.
— „ à la John Day.
— „ à la Kenyon.
— „ à la W. T.
— Stahl-.
— Studenten-.
— sweet.
— Uhlenhorst-.
— Wacholderbranntwein-, gin-bowl.
— „ , englische.
— Waldmeister-, franz. bol de muguet des bois, vergl. Maibowle.
— Wassail-.
— „ Sir Walter Scott.
— Weinblüten-.
— Wein-.
— „ mit Ananas.
— „ mit Ananas und Apfelsinen.
Bracer.
Brace-up vergl. Saratoga.
Brahmapootra, Brahmaputra.
Brain-duster.
Brandy.
— burned and peaches.
— -champerelle.
— and ginger-ale.
— and gum.
— and honey.
— hot.
— and lemon.
— and noyau.
— pony-.
— and peach-blazers.
— -pawnee (in Ostindien Cognac mit Wasser).
— -rose.
— -scaffa.
—-and-soda.
— straight.
—-and-water.
Braunschweiger Göttertrank.
Bread-panada.
Bread-berry, Brotwasser.
Brenner.
Bridge bracer.
John Bright.
Broker's Thought.
Brombeer-Trank.
Brotwasser vergl. bread-berry.
Bunch of violets.

Bunnell (Getränk aus Äpfel- oder Birnen-Trestern).
Burton joy.
Buttermilch vergl. Milch.
Caillebotte.
Calibogus (amerik. Getränk aus Rum und Sprossenbier).
Calla-lily.
Cambridge drink.
Campichello.
Capillaire.
(Cara)cosmos (tatarisches Getränk aus Stutenmilch).
Cardinal siehe Kardinal.
Cassico.
Caudle.
— brown.
Champagne beer, Champagnerbier.
Champagne cream.
Champerelle.
Charlie's Own.
Chartreuse à la Sam Ward.
The Chat.
Chaudeau vergl. S. 1153 im I. Teil.
— of beer.
Cherry-drink.
— -jack.
Chest-protector.
Ching-ching.
Chorister.
Chosof.
Christophelet vergl. S. 1847.
Churchwarden.
Citronnelle, citronade.
Coaxer.
Cobbler.
— blackberry-.
— catawba-.
— chablis-.
— champagne-.
— „ mock-.
— claret- (Rotwein-).
— hock- or Rhine wine-.
— Moselle-.
— Netherlands-.
— pineapple-.
— port-wine-.
— Saint-Marceaux-.
— sauternes-.
— sherry-.
— California sherry-.
— whisky-.
Cocktail.
— absinthe-.
— anglers'.
— Athletic club-.
— bitter-sweet.
— Bombay-.
— bourbon-.
— brandy-.
— „ , fancy.
— „ , improved.

[1]) Fades Getränk aus Wasser, Süßholz und etwas Zitronen-Säure (oder einfach Essig), das auf den Straßen von Paris verkauft wird. »Voilà le coco! Tout, frais, tout frais, le coco!« hört man in den Champs-Élysées rufen. Den Namen erhielt das Getränk daher, weil es ursprünglich in Kokosnuß-Schalen, mit etwas Anis-Extrakt der Milch dieser Nuß ähnlich gefärbt, gereicht wurde.

Devonshire drink.
Dick's sweetheart vergl. S.
Doctor.
Doum.
Dreifuß, Eierwein.
Dummer Junge.
Duplex.
Durststillender Trank.
Early birds andere Bezeichnung für purl.
Easter crocus.
Eau de cerises.
— de framboises.
— de groseilles.
— de moule.
— sucrée.
Egg-nog(g).
—, hot.
—, iced.
— Baltimore.
— General Harrison's.
— sherry-.
— soda-.
Eier-Bier, engl. egg-beer.
— -Branntwein.
— -Grog vergl. Grog.
— -Milch vergl. Milch.
— -Portwein.
— -Punsch (vergl. Punsch und egg-nogg).
— -Rahm.
— -Wasser.
— -Wein, engl. egg-wine.
— - „ von Rotwein.
— - „ von Weißwein.
Elderette.
Encore.
Erdbeer-Trank.
Erfrischender Trank.
The Evening Sun.
Exquisite.
Eye-opener.
Faltrank.
Father's pet.
Fe(o)dora.
Fin-de-siècle.
The First one.
Fisherman's prayer.
Fix.
— brandy-.
— claret-.
— gin-.
— Santa Cruz- (Ste.-Croix-).
— whisky-.
Fizz.
— brandy-.
— Fred. Collins'.
— cream-.

Fizz.
— gin-.
— „ , plain.
— golden.
— imperial.
— morning glory-.
— royal.
— grand royal.
— Santa Cruz-.
— silver-.
— Sitting Bull-.
— violet-.
— whisky-.
Flannel.
Flash of lightning.
Fletsch.
Flip.
— ale-.
— „ , hot English.
— Boston-.
— brandy-.
— „ , hot.
— „ , cold.
— egg-.
— „ , excellent.
— gin-, hot.
— „ , cold.
— Kentucky-.
— Lafayette-.
— porter-.
— port-wine-.
— rum-.
— „ , hot.
— „ , hot English.
— „ , cold.
— sherry-.
— whisky-, hot.
— „ , cold.
Flöbbe (ostpreußisch).
Floster.
Forget-me-not.
The Foundation.
The glorious Fourth.
Frappé à la Guillaume.
Fruit frappé.
— -pyramid.
Fustian (Getränk aus Eidotter, Weißwein, Zitrone u. Gewürz).
— rum-.
Gendarme.
General's friend.
The Gem.
Genévrette (Getränk aus Wacholder-Beeren).
Gersten-Wasser.
Gespritztes (halb Wein, halb Selters-Wasser; vgl. Schorle-Morle).
Gewürzwein.

Gin and calamus.
— and milk.
— and molasses.
— and pine.
— -pop.
— -puff.
— and tansy.
— and wormwood (Wermut).
Ginger-beer, Ingwer-Bier.
— -beer with lemon.
— -pop.
— -wine.
Gingerette.
Giroflée.
The Gladstone.
Gloria.
Gloundry.
Glühende Gose.
Glühwein, engl. mulled wine.
— abgeschlagener von Rheinwein.
— deutscher.
— französischer.
— von Rotwein.
— von Weißwein.
Golden slipper.
Count Gortschakoff.
Gramolata, gramolate (die verschiedenen »Gramolata« sind nebst Bereitungs-Vorschriften auf SS. 1331 und 1332 im I. Teil angegeben).
Grande darne.
Granite (die verschiedenen »Granite« sind nebst Bereitungs-Vorschriften auf S. 1332 im I. Teil angegeben).
Grappe.
Graupen-Trank.
Grog, franz. u. engl. grog [1]).
— mit Thee.
— mit Wasser.
— kalter.
— roter.
— amerikanischer.
— indischer.
— Arrak-.
— Bier- (beer-).
— Cognac-.
— Eier-.
— „ , englisch (egg-grog).
— „ mit Thee.
— Rum-.
— spruce-.
Grütze-Trank.
Sirop de hachich, haschich ou haschisch.
Half-and-half (halb Ale, halb Porter).
Happy moment.

---

[1]) Nach *Old Grog*, dem Spitznamen des Admirals *Vernon*, der den Grog um 1745, nach anderen 1740, unter der Schiffsmannschaft einführte, um den Genuß des reinen Branntweins einzuschränken. Der Admiral wurde von seiner Mannschaft »Old Grog« genannt, weil er gewöhnlich einen Rock von kamelhärenem Zeug *(grogram, grograin* oder *grogran cloak)*, nach anderen, weil er Hosen aus solchem Stoff *(grogram breeches)* trug. *(Grog-shop* = Grog-, Branntwein-Laden.)

Hari-kari.
Haselnuß-Milch.
Heart's content.
Heap of comfort.
Here's your ginger.
Himbeer-Trank.
— und Erdbeer-Trank.
Hippokras, engl. hippocras(s).
— mit Ambra.
The Hoffman strawberry.
Holland's pride.
Honey drink.
My Hope.
Hopkos.
Hoppelpoppel.
— hot.
— cold.
Hot pint vergl. Scotch.
Hot-pot.
Hour before.
Hydromel.
Ice-cream soda siehe cream-soda.
Idlewild toddy siehe toddy.
Imperial.
Ingwer-Bier vergl. ginger-beer.
The Invitation.
Isländisch-Moos-Trank.
Jingle.
Johannisbeer-Trank.
John Bright vergl. Bright.
John Collins vergl. Collins.
The Judge.

Julep.
— ananas- vergl. pine-apple-julep.
— balm-.
— Barbado(e)s-.
— belle of Baltimore-.
— brandy-.
— Catskill-.
— champagne-.
— Christmas-.
— Creole.
— Dandy Jim-.
— einfacher.
— Eringho Bragh-.
— gin-.
— Jerry's quadroon-.
— »Jersey lily«.

Julep.
— mint-.
— „ , amerik.
— „ , real Georgia.
— „ , strained.
— Orange county-.
— pineapple- or ananas-.
— raspberry-.
— rose- (Rosen-).
— rose nectar-.
— Sacramento-.
— St. Thomas-.
— strawberry-.
— tansy-.
— Texas-.
— violet- (Veilchen-).
— wedding-.
— whisky-.
— White House-.
— white wine-.
Kaïmac, kaimak, kaime, caïmac (türkischer Kühltrank, vergl. auch kaïmac auf S. 1280 im I. Teil).
The Kaleidoscope.
Kalte Ente (champagnerähnliches Getränk, hergestellt von A. Schuller).
Kaltschalen siehe auf den Seiten 266—269 im I. Teil.

Kardinal, Cardinal.
— Ananas-, engl. pine-apple-cardinal.
— „ -Champagner-.
— Apfelsinen-.
— Aprikosen-.
— Brombeer-.
— Champagner-, franz. cardinal au champagne.
— Damen-.
— Erdbeer-.
— Himbeer-.
— Honig-.
— Melonen-.
— Orangen- vergl. Apfelsinen-.
— Pariser.
— Pfirsich-.
— Pomeranzen-.
— Zitronen-.

Kefir, Kephir, Kefyr, Kapir[1]).
Kirsch-Trank.
Kischu.
Kissle-schi.
Kloukwa.
Knickebein, franz. knickebin vergl. S. 1850.
— Charlie's.
Knickerbocker.
— à la madame.
— à la monsieur.
Koawi.
Kokos.
Krambambuli.
Krammetsvogel (erfrischendes Getränk aus Wein, Wasser und Zucker).
Kräuter-Trank.
Kumys[2]).
Kwas (ein in Rußland beliebtes Getränk, das die Stelle des Bieres vertritt).
— Apfel-.
— Himbeer-.
The Ladies' great favorite.
Lait d'amandes siehe Mandelmilch.

Lait de poule.
— „ „ à la cannelle.
— „ „ au kirsch.
— „ „ au lait.
— „ „ au maté.
— „ „ au rhum.
— „ „ au thé.
— „ „ au tilleul.
Lait sucré.
Laitiat.
Lamb's wool andere Bezeichnung für wassail (bowl).
Landsturm.
Lauer, Leirer (durch Aufguß von Wasser auf die Trester mit Zucker bereitetes Erfrischungs-Getränk, welches in der Lombardei Buvanda genannt).
Leave-it-to-me.
Lemon-squash.
Liebes-Seufzer.
Life of man.

[1]) Ein Wort tatarischen oder türkischen Ursprunges, abgeleitet von *keyf*, »Wonne«, »Wohlbefinden«. Der Kefir ist ein moussierender Milchwein, ein eigentümliches, dem Kumys verwandtes Gärungs-Erzeugnis der Milch. Diese wird durch die sog. Kefir-Körner oder Kefir-Pilze (im Kaukasus auch als »Hirse des Propheten« bezeichnet) in eine sauere und würzige Gärung versetzt und damit brausend gemacht. Der Kefir ist in Deutschland seit 1884 bekannt. Die Kefir-Körner stellen erbsen- bis bohnengroße harte Körner oder Klümpchen von gelblicher Farbe dar, welche, mikroskopisch betrachtet, aus verschiedenen Hefe-Pilzen und Bazillen bestehen. Die kaukasischen Bergvölker verwahren den Kefir in Schläuchen aus Ziegenhaut (Burdjuks, daher Burdjuk-Kefir im Gegensatz zu Flaschen-Kefir). Der fertige Kefir ist eine ziemlich dicke, kohlensäurereiche weißliche Flüssigkeit von rahmartiger Beschaffenheit, welche sich von dem Kumys hauptsächlich durch ihren größeren Reichtum an Eiweiß-Stoffen sowie einen geringeren Gehalt an Milchsäure und Alkohol unterscheidet.

[2]) Kumys, engl. *koumiss, kumiss, kumish, k(o)umyss*, ein bei den Kirgisen und Baschkiren aus Stutenmilch bereitetes gegorenes Getränk. Die orenburgischen Baschkiren bereiten zwei Sorten Kumys, den sog. jungen oder Kumys-Saumel und den alten oder echten Kumys. Man unterwirft die gegorene Milch auch der Destillation. Die zuerst übergegangene Flüssigkeit heißt Araca. Dieser Araca wird nochmals destilliert und gibt dann den Arsa. Die Kuhmilch liefert ein ähnliches Getränk, welches Airak genannt wird.

Life-prolonger.
Lily-bouquet.
Limonaden siehe S. 1840.
Lipet.
Liqueur Eustache.
— suprême.
Liquodille.
Little darling.
Livener.
Locomotive.
Lompopo (ein kühlendes Getränk in Rußland).
Lütt un Lütt.
Maby.
Madame bishop (Getränk aus Portwein, Zucker und Muskatnuß; vergl. bischof, S. 1884).
Maiden's blush.
— kiss.
Maitrank, Maiwein vergl. auch Maibowle, S. 1885.
— mit Johannisbeer-Blättern.
Mandel-Milch, franz. und engl. orgeat, siehe Orgeat.
— -Trank.
Marquise (die »Marquisen« nebst Bereitungs-Vorschriften sind auf S. 1333 im I. Teil angegeben).
Massitana.
Maulbeer-Trank.
Maulesel.
Maurice.
Maurocordato, mauro cordato, Maurokordato.
The Mayflower.
The Mayor.
Mazagran (beliebtes franz. Sommer-Getränk, angeblich nach d. gleichnamigen Ort in Algerien benannt; vgl. S. 1333 im I. Teil).
— à la général Bugeaud.
— à la général Dufour.
Mead siehe metheglin.
— (in Amerika: Art kohlensaures Getränk mit Sirup, Sarsaparille usw.).
Mêlé (Mischung von Branntwein mit Likör).
Melissen-Trank.
Mélo (Gemisch aus Absinth und Branntwein).
Melonen-Trank.
Metheglin, mead, hydromel engl., deutsch Met, franz. hydromel (vergl. auch S. 1868).
— currant-.
Miedau.
Milch, engl. milk, franz. lait.
— Butter-, franz. babeurre, engl. buttermilk.
— mit Cognac.
Milch.
— Eier-. [Flocken.
— „ mit Vanille-
— mit Erdbeeren.
— gemalzte (malted milk).
— gestürzte.
— gesulzte.
— grillierte mit Apfelsinen-Schaum.
— mit Himbeeren.
— Rosen-.
— mit süßer Sahne.
— Schokolade-.
— mit Selters(er).
— Veilchen-.
— Zitronen-.
Milk-shake.
Mirabellen-Trank.
Mobby.
Molken.
— Wein- (white wine-
— Zitronen-. [whey).
Moos-Trank vergl. Isländisch-Moos-T.
Moses and Aaron.
Mother-in-law (old ale and bitter ale).
Mother's joy.
— milk.
My Mug.
Mulled ale.
— claret.
— „ and egg.
— „ à la Lord Saltoun.
— egg-wine.
— wine.
— „ with eggs.
— „ without eggs.
Mummen-Trank.
Murtilla.
Nalifka.
The Nap.
Nectar, franz. und engl.; deutsch Nektar.
— Balaklava-.
— cherry-.
— for dog-days.
— Eastern cream-.
—, English style.
— ice-cream soda-.
— Jamaica-.
— Jersey honey-.
— May-.
— for 90° in the shade.
— peach honey-.
— of the Peri.
— rose of the valley.
— soda-.
— summer-.
— Vauxhall-.
— Welsh.
Negus (ben. nach dem engl. Oberst Negus, Anfang des 18. Jahrh.).
Negus.
— port-wine-.
— soda-.
The Ne-plus-ultra.
Nerver.
Neufchâtel, Neu(f)châteller Getränk vergl. alliance de Neufchâtel.
New mown hay.
The New York Herald.
Nez-de-chien (Mischung von Bier und Schnaps).
Night-cap.
— grandfather's.
— grandmother's.
— bishop Oxford's.
Nip.
— abstainer's.
— Criterion-.
— le beau idéal-.
— masonic.
— old woman's.
— workman's.
— young ladies'.
Oenogala.
Oenomel.
Office seekers' consoler.
Onicon.
Opal.
— imperial.
The Opera.
Orangeade.
Orange county pride.
Orgeat, engl. u. franz.; (Kühltrank aus Mandelmilch, Wasser und Zucker).
— de Montpellier.
Orientale.
Oxford mixture.
Oxycrat.
Oxymel.
Pagnolle (in d. franz. Landschaft Aunis Getränk aus Wasser, das über Trauben-Kämme gegossen wird).
Pansy-blossom.
Papst, Pabst.
Charlie Paul's own
Paya. [decanter Bitters.
The Paymaster.
Peach-brandy and honey.
— -drink.
Peg.
Le Petit-maître.
Petit-verre.
— d'amour.
—, Parisian style.
Pfirsich-Trank.
Piazza.
Pick-me-up.
— Baur-au-Lac-.
— Clarkson's.
— Teetotal.

The Rainbow.
Roderick Random.
Rector.
Refresher.
— Coney Island-.
— Dublin-.
Reineclauden-Trank.
Reiswasser.
A sure Relief.
The Reliever.
The Reminder.
The Requiem.
Reverie.
Reviver.
— Brunswick-.
— corpse-.
— deadman's gulch-.
— old chum's.
Rheinwein und Selters(er).
Ribs.
Rice with wine.
Rip van Winkle.
Rock and rye-whisky.
Rosen-Trank.
Rum, hot.
— " spiced.
— -brose, Scotch.
— Jamaica à la créole.
— and honey.
Sabayon, sabaillon, chambayon, ital. zabajone, vgl. die Fußbem. 6 auf S. 1336 im I. Teil.
— glacé (die sabayons glacés sind nebst Bereitungs-Vorschriften auf S. 1336 im I. Teil angegeben).
Saddle rock.
Sago-Trank.
Sahne-Trank mit Kaffee-Creme (crème de moka).
— mit Curaçao.
— mit Erdbeeren.
— mit Himbeeren.
— mit Maraschino.
— grillierte mit Orangenschaum.
St.-Charles.
St.-Louis oyster.
Sajetta.
Salep- (engl. salop-, saloop-, salep-) Trank.
Samita.
Samson.
Sangaree, franz. sang-gris, sangris (vom span. sangria »blutend« [sangre »Blut«], in Westindien beliebtes Getränk aus Wein, Wasser, Zucker u. Gewürz).
— admiral-.
— ale-.
— American.
— brandy-.
— claret-.

Sangaree.
— Danish.
— gin-.
— porter-.
— portwine-.
— sherry-.
— West India-.
Sans-Souci.
Saratoga brace-up.
Sarsaparilla vergl. S. 1870.
Scaltheen.
Schaumbier.
Scherbett vergl. Sorbet.
Schlehen-Trank.
Schlemp.
Schorlemorle (angebl. aus franz. toujours l'amour verunstaltet).
— (gewöhnlich halb Wein, halb Selters).
— (in Würzburg zwei Drittel Wein, ein Drittel Selters).
— (in Baden zwei Drittel Champagner, ein Drittel Selters).
Hot Scotch.
Scotch hot pint.
Season-ticket.
Seehund (Südwein-Punsch).
The Senator.
Settler.
Shandy-gaff.
Shaver Tow-tipple.
Sherbet vergl. sorbet.
Sherry, hot.
— and bitters.
— and egg.
— -filler.
— and ice.
Shrub.
— brandy-.
— cherry-.
— currant-.
— lemon-.
— orange-.
— raspberry-.
— rum-.
Sillabub, syllabub (von sile = strain »durchseihen« und bub »starkes Getränk«; prov. auch sillybauk, nach Sachs-Villatte franz. auch sillabud).
— birthday-.
— lemon-.
— red.
— Staffordshire-.
— under the cow.
— West Country-.
Skin.
— brandy-.
— Columbia-.
— Creole.
— gin-.
— jockey-.
— ladies'.
— red pepper-.

Skin.
— whisky-.
— " , bourbon-.
— " , Irish.
— " , rye-.
— " , Scotch.
Sleeper.
Sling.
— brandy-.
— " , hot.
— gin-.
— " , hot.
— mother's milk-.
— whisky-.
— " , hot.
— " , Boston.
— " , bourbon-
— " , Scotch hot
Smash.
— brandy-.
— " , fancy.
— gin-.
— mulberry-.
— Medford rum-.
— whisky-.
— " , fancy.
— " , old style.
— " , bourbon-.
— " , Irish.
— " , rye-.
Snow-ball.
— -flakes.
Sockerdricka.
Soda and nectar.
Soldat (Getränk v. Johannisbeersaft, Wein und Selters).
Sommer-Trank.
Sorbet, dtsch. Scherbett, engl. sherbet. Über die Entstehung dieses Wortes siehe Fußbem. 9 auf S. 1336 im I. Teil. Die Namen u. Bereitungs-Vorschriften von 44 Scherbetts sind auf den SS. 1336—1338 im I. Teil angegeben.
Sour.
— apple-jack-.
— brandy-.
— " , fancy.
— " , oriental.
— champagne-.
— Creole.
— delicious.
— egg-.
— gin-.
— Jersey-.
— rum-.
— " Jamaica-.
— " Medford-.
— " Ste.-Croix- (Santa-Cruz-).
— whisky-.
— " rye-.
— " bourbon-.

Sour.
— whisky- à la Guillaume.
— „ Jack Frost-.
The Southern cross.
Spanish delight siehe delight.
Spider.
Split soda and brandy.
Spongada, spongade (die »Spongaden« sind nebst Bereitungs-Vorschriften auf S. 1338 im I. Teil angegeben).
Spoom, spoum (vergl. S. 1338 im I. Teil).
Sportsman's drink.
Spring-fruit.
Spruce.
— Aston house-.
— pretty mulatto-.
— grog.
Square meal.
Stars and stripes.
The Steinway.
Stille Musik.
Stokos.
Stone-fence.
Stone-wall.
Stone wall Jackson.
Strümpfelbächer (eine Flasche Schaumwein, ¼ l Rotwein, zusammen 1 l; nach dem Orte Strümpfelbach in Baden benannt).
The Sun.
Strawberry.
— the Hoffman- vergl. H.
Süße Kanne.
Svensk Banco (schwed. Punsch).
Sweet Evin.
Sweetheart.
— my black.
— Dick's.
Swizzle.
— brandy-.
— gin-.
Syllabub siehe sillabub.
Tamarinden-Trank (tamarind-drink).
Tankard, cool.
Tepach.
Tewahdidole, Dr. Kitchener's.
Jerry Thomas' own decanter bitters.
Thunder.
Tickle me fancy.
Tickler.
— Dan Godfrey's.
— palate-.
Tiger's milk.
Tip-top brandy.
Tip-top sip.
Tisane.
Toast and water.
Toddy.
— apple-.
— brandy-.
— „ , cold.
— gin-.
— „ , cold.
— Idlewild-.
— whisky-.
— „ , cold.
— „ , cold Irish.
Tom Collins siehe Collins.
Tom and Jerry.
—, cold.
Too-Too.
Türkischer-Weizen-Trank.
Twist.
— brandy-.
— gin-.
— whisky-.
Uhles.
Velvet.
— bottled.
— „ à la Sir John Bayley.
— champagne-.
— Terry-.
Verder (milk-punch).
Vermouth-cocktail siehe cocktail.
— -soda.
Vespetro.
La Vie parisienne.
Vouapaya.
Wait a bit.
Walhalla-Wein.
Sam Ward.
Warmbier.
— Jagd-.
— mit Kartoffelmehl.
— polnisches.
The Weeper's joy.
Weinbeer-Trank.
Wheatenade.
Whey vergl. Molken.
Whip.
Whisky, hot.
— and cider.
— frappé.
— Scotch with pineapple.
Whist.
White lion.
William's pride.
Wine, hot.
— , „ , French style.
— spiced.
Wischniak.
Wonnetrank.
Yaourt (d. russischen »Kefir« ähnliches Getränk der Türken).
Yard of flannel.
Ypocras siehe Hippokras.
Zabajone vergl. sabayon.
Zitronen-Trank.

Punsch- und Grog-Essenzen.

Ananas-Punsch.
Arrak-Punsch.
Punch d'Aubonne.
Van Beertje-Punsch (holländischer Rum- oder Arrakpunsch).
Benicarlo-Punsch.
Burgunder-Punsch.
Caloric-Punsch (Gustaf Wahlström & Co., Stockholm).
Königin-Carola-Punsch.
Cognac-Punsch.
Eier-Punsch.
Englischer Punsch.
Erdbeer-Punsch.
Familien-Punsch (H. Steeb, früher G. H. Beck Nachf., Würzburg).
Himbeer-Punsch.
Punsch Imperial.
Jagd-Punsch.
Kaiser-Punsch.
Kirschwasser-Punsch.
Milch-Punsch.
Punsch Morelle (Spezialität von Brüder Huppers, Köln).
Orangen-Punsch.
Orangenblüten-Punsch.
Punsch D'Orsay.
Portwein-Punsch.
Regenten-Punsch.
Reichspunsch (Herm. Jos. Peters & Co. Nachf., Köln).
Römischer P. (ponche romain).
Rotwein-Punsch.
Punsch Royal.
Rum-Punsch.
Rum- und Zitrone-Punsch.
St.-Domingo-Punsch.
Schlummer-Punsch.
Schwedischer Punsch (Fredr. Ingelmann & Co., Gothenburg).
— (C. E. Dahlgren, Gothenburg).
— (C. A. Lindgren & Co.)
— Cederlunds Söner, Stockholm.
— vergl. Caloric-Punsch.
Sherry- (Xeres-) Punsch.
Spanischer P. vergl. Benicarlo.
Thee-Punsch.
Vanille-Punsch.
Victoria-Punsch.
Volks-Punsch, rot. } Herm. Jos. Peters & Co. Nachf., Köln.
Volks-P., weiß. } Herm. Jos. Peters & Co. Nachf., Köln.
Zitronen-Punsch.

Bischof-Essenz.
Kardinal-Essenz.
Maiwein-Essenz.
Negus-Essenz.
Glühwein-Essenz.
Grog-Essenz von Arrak.
Grog-Essenz von Cognac.
" " Rum.
Ananaslimonade-Essenz.
Apfelsinenlimonade-E.
Aprikosenlimonade-E.
Bananenlimonade-Essenz.
Erdbeerlimonade-Essenz.
Fruchtlimonade-Essenz.
Himbeerlimonade-Essenz.
Orangenlimonade-Essenz.
Victorialimonade-Essenz.
Zitronenlimonade-Essenz.

Bezugs-Quellen für Liköre, Punsch-, Grog-Essenzen usw.

G. Becker, Ülzen (Kornkümmel).
Ottomar Beier, Leipzig (Essenzen).
Bernard &Co., Leith (Scotch Encore Whiskey).
Erven Lucas Bols, Amsterdam, gegr. 1575.
Broddelius & Ackermann, Gothenburg.
G. Campari, Mailand (Bitter Campari).
J. Cederlunds Söner, Stockholm.
C. Chryselius, Leipzig.
Cooymanns & Zoon, Hertogenbosch (Advokaat).
E. Cusenier fils aîné & Cie., Paris (Curaçao u. a.).
C. E. Dahlgren, Gothenburg.
Deutsche Benediktiner-Likör-Fabrik, Sandmann & Co., Berlin.
Deutsch-französ. Cognac-Brennerei u. Weinsprit-Raffinerie vorm. Gebr. Macholl, A.-G., München.
Dieffenbach'sche Punsch-Essenz-u. Likör-Fabrik, München.
Dorns Nchf., München.
Alex. Droz &Cie., Bordeaux.
Dunville, Belfast (Old Irish Whiskey).
Engelmann & Co., Stuttgart.
M. J. Fleischmann, Aschaffenburg.
Wynand Fockink, Amsterdam (eau-de-vie du Cap).
Garnier, Grande Chartreuse, Voiron.
Siegfr. Geßler, Jägerndorf (Kräuter-Likör „Altvater").
J. A. Gilka, Berlin (Getreide-Kümmel).
L. Goetz, München (Alpen-Kräuter-Magenbitter).
Ed. Grosch, Liebau i. Russl. (Otschischeno, Allasch, Pomeranzen⁰⁰).
Högstedt & Co., Stockholm.
Fred. Ingelmann & Co., Gothenburg.
Otto Jannasch, Bernburg.
Robert Jodocus, Köln a/Rh.
G. A. Jourde, Bordeaux.
Heinrich Kämmerer, Dresden.
H. Kantorowicz, Posen.
Gebrüder Kurreck, Königsberg i/Pr.
Th. Lappe, Neudietendorf b. Erfurt (Aromatique).
Ed. Laue, Dresden.
Löffler & Hartenstein, Leipzig.
Girolamo Luxardo, Zara (Maraschino).
Maier & Fuchs, Würzburg.
Malmberg & Peters, Gothenburg.
F. J. Mampe, Stargard in Pommern.
B. Meising, Düsseldorf.
Fr. Messer, Mainz.
J. C. V. Meyer, Bremen (Architekten-Bitter, Bremer Wein-Bitter).
C. Mielke, Berlin.
E. Mommertz, Crefeld (Alpenkräuter-Likör).
Gebrüder Mordhorst, Husum (Aroma-Magenbitter).
Gebr. Mulertt, Halle a/S. (Tafel-Bitter-Likör).
M. A. Müller, Berlin (arom. Kräuter-Magen-Likör).
Münchener Punsch- und Likör-Fabrik M. Höchstetter & Co., München.
Max Muth & Co., Leipzig.
F. Nienhaus Nachf., Düsseldorf.
F. W. Oldenburger Nachf. (Aug. Groskurth), Hannover.
Herm. Jos. Peters & Co. Nachf., Köln a/Rh.
Witwe Poppow, Moskau (Zaren-Tischbranntwein).
Rheinische Union-Cognac-Fabrik, Jean Vitzius & Co., Köln a/Rh.
Anton Riemerschmid, München.
J. A. Röder, Köln.
Schaltin, Pierry & Co., Spa (Elixir de Spa).
C. Schiefer, Düsseldorf.
Schimmel & Co., Leipzig (ätherische Öle und Essenzen).
Conr. Schmidt, Nordhausen (Nordhäuser Korn).
Ludwig Schmitt, München.
Franz Dominicus Schmitz, Köln a/Rh.
Hermann Seidel, Breslau.
Dr. Siegert, Trinidad (Angostura-Bitter).
M. & J. Soyka, Prag (Magen-Likör).
H. Steeb, früher G. H. Beck Nachf., Würzburg (Damen-Likör).
Herm. Stibbe, Amsterdam.
Math. Stuckenberger, München.
N. Chr. Syndergaard, Kopenhagen.
H. Underberg-Albrecht, Rheinberg a/Rh. (Boonekamp of Maagbitter).
Vollrath & Co., Nürnberg (Rum).
R. Völzke, Berlin (ätherische Öle).
Gustaf Wahlström & Co., Stockholm.
Isaac Wed-Ling Ww. & Eydam Dirck Hekker, »im Lachs«, Danzig (Danziger Goldwasser).
Rich. Zörner, Leipzig (Eier-Cognac usw.).

VIII. Abschnitt.



Kaffee, Thee, Kakao

in der Buchstaben-Reihenfolge (alphabetisch)

geordnet,

mit einer Einleitung

über

Geschichte und Entstehung dieser Getränke.





Café. — Kaffee. — Coffee.

Der Kaffee als Pflanze.

Die Heimat des Kaffeebaumes ist Abessinien (coffea arabica), besonders der Distrikt Kaffa (Kâfa), der südlichste der zu Abessinien gehörenden Tributär-Staaten. In diesem Hochland mit seinen dichten Waldungen wächst der Kaffeebaum wild. Von hier aus brachte man ihn nach Arabien; außerdem hat man diese Pflanze auch in manchen Gegenden im Herzen Afrikas, an der Guinea- und Mozambique-Küste und an den Ufern des Victoria-Njansa anscheinend wild wachsend aufgefunden. Eine andere Art (coffea liberica) ist in Liberia und einigen anderen Gegenden der Westküste Afrikas heimisch, sie gedeiht besser auf Niederungen, während der arabische Kaffeebaum höher gelegene Gegenden liebt. In wildem Zustande trägt der Kaffee einen baumartigen Charakter, als Kultur-Pflanze wird er stets strauchartig gezogen. Seine Blätter sind immergrün, lederartig, von elliptischer Form und werden, da sie reich an Kaffeïn sind, als Thee benutzt. Da der Kaffeebaum acht Monate hindurch blüht, so sind seine Früchte von sehr ungleicher Reife; man hält daher jährlich drei Lesen, von denen die zweite die wichtigste ist. Die zweisamigen rötlich-violetten Steinfrüchte mit widerlich süß schmeckendem Fleisch werden sofort oder nach einem Gärungs-Prozeß zerquetscht und die abgesonderten Samen gewaschen und getrocknet.

Die Bestand-Teile der Kaffee-Bohne (in Prozent) sind:

Bestand-Teile.	Roher Kaffee.	Gerösteter Kaffee.	Bestand-Teile.	Roher Kaffee.	Gerösteter Kaffee.
Wasser	8,26	0,36	Gummi, Tannin und Extrakt-Stoffe	14,03	26,28
Rohrzucker	8,18	1,84	Rohfaser (Cellulose) . .	42,36	44,96
Kaffeïn	1,10	1,06	Asche	3,97	5,17
Fette Öle	11,42	8,30			
Eiweiß-Stoffe	10,68	12,03			

Außer dem Kaffeïn enthalten die Kaffee-Bohnen eine eigentümliche Säure, die Kaffee-Gerbsäure, ferner ziemlich viel Kali und Phosphor-Säure.

Was nun die einzelnen Kaffee-Sorten anbelangt, so ist deren große Mannigfaltigkeit nur durch langjährige Übung zu beurteilen, zumal oft aus ein und demselben Produktions-Lande die verschiedensten Sorten nach Form, Größe und Aussehen geliefert werden. Kenntlich sind die Sorten hinsichtlich der Güte an der Farbe, zum Teil auch durch den Geruch und die Reinheit; die Farbe verändert sich beim Lagern und besonders an feuchten Lager-Orten, sie wird deshalb häufig auch künstlich hergestellt. Aus diesem Grunde ist es ratsam, alle Bohnen vor dem Brennen zu waschen und wieder zu trocknen. Zu dem gemahlenen Kaffee für den Handel werden meistens nur geringe Sorten verwendet, und zu letzteren werden nach dem Mahlen außerdem noch vielfache Zusätze (Kartoffel-, Gersten-, Hafer-, Bohnen-, Erbsmehl) gegeben, sodaß Kaffee in gemahlenem Zustande nur von bewährten Firmen gekauft werden sollte.

I. Als beste Sorte gilt heute noch allgemein der in den arabischen Distrikten Aden und Mokka wachsende Mokka-Kaffee. Diese Sorte ist für den Welthandel ohne jede Bedeutung, da die Produktion derselben eine geringe ist. Die beste Sorte des Mokka-Kaffees heißt *Bahouri*, die zweite *Saki* und *Selabi*, die beste nach Europa gelangende *Épinoche*. Als Mokka wird bei uns viel kleinbohniger Java

und Ceylon verkauft. II. Levantischer oder Alexandriner, dem Mokka fast gleichstehend, im Orient selbst verbraucht. III. Niederländisch-indische Sorten: a) Java, in Europa am häufigsten. Auf Java ist die Kaffee-Produktion großenteils Monopol der holländischen Regierung. Als beste Qualität galt der »Alte Gouvernements-Java«, welche Bezeichnung jetzt auf allen gelbbräunlichen Java ausgedehnt ist. Die hauptsächlichsten Java-Sorten führen ihre Namen von den Residentschaften bez. Ausfuhr-Häfen der Insel, wie *Preanger, Cheribon* (Tschiribon), *Batavia, Pekalongan, Panarukan, Samarang* (die geringste Java-Sorte), *Surabaja (Malang*-Kaffee), *Rembang, Surakarta (Solo)*. — Madura. b) Celebes (besonders *Menado, Macassar)*, gelb, blaßgrünlich, großbohnig. c) Sumatra (besonders *Palembang, Padang)*, dunkelgelb und braun, groß, geringste Sorte, meist für Asien (China) bestimmt. — Von den Kleinen Sunda-Inseln sind Timor und Bali zu erwähnen. IV. Spanisch-indischer Kaffee kommt von den Philippinen; am bekanntesten ist der Manila. V. Ostindischer Kaffee: a) Neilgherri (Nilgiri). b) Ceylon, davon wieder *Native-Ceylon* und *Plantation-Ceylon*. c) Madras, besonders *Tellicherry* zu den besten gerechnet. d) Maisur (Mysore). VI. Französisch-indischer Kaffee kommt von der Insel Bourbon, er wird meist als Mokka verkauft. VII. Afrika. a) Westküste: Liberia führt jährlich etwa 1 Mill. Pfd. über den Ausfuhr-Hafen Monrovia aus; Cazengo- und Eukongo-Kaffee, kleine hellgelbe Bohnen. b) Ostafrika stellt zum Welthandel etwa 3 Mill. Pfd. Auch Madagaskar, Réunion, Mozambique und Natal führen geringe Mengen aus. VIII. Westindischer Kaffee: Die geschätzteste Sorte ist der Jamaika-Kaffee *(blue mountain)* mit blaugrauen, gleichmäßig großen Bohnen; ihm folgen Haïti *(Gonaïves)* und Domingo mit mehr weißlichen, Portoriko mit grünlichen Bohnen, und Cuba. Von den kleineren Inseln haben nur Martinique, Trinidad, Dominica und Grenada größere Produktion aufzuweisen. IX. Centralamerikanischer Kaffee: a) Costa-Rica, graugrüne Bohnen; b) Guatemala, bläulich- oder dunkelgrüne Bohnen; c) Salvador, grüne Bohnen; d) Mexiko. In Mexiko unterscheidet man Tief- und Hochland-Kaffee. Die beste Qualität, *Tepic*-Kaffee, wird an der Westküste, hauptsächlich in Colima erzeugt. X. Südamerikanischer Kaffee: a) Brasil; von den ungefähr 200 Sorten brasilianischen Kaffees sind *Rio, Santos, Bahia (Caravellas), Campos* und *Para* die bekanntesten. Die brasilianischen Kaffee-Bohnen sind durchschnittlich klein und grünlich. Die Kaffees des Staates São Paulo gelangen über Santos zur Ausfuhr. b) Venezuela. Nach den Ausfuhr-Häfen, bez. Hauptmärkten unterscheidet man *Maracaibo, La Guaira, Porto Cabello, Angostura*. c) Columbia, hauptsächlich Sabanilla und Bogota, besonders beliebt der *Cucuta*-Kaffee. d) Guayana, besonders Surinam, Demerara, Berbice. XI. Die Inseln des Stillen Ozeans liefern nur wenig Kaffee für den Handel; nur die Fidschi-, Sandwich-, Samoa-Inseln und Tahiti *(Pare)* führen geringe Mengen aus.

Von allen Kaffee erzeugenden Ländern hat Brasilien die größte Produktion, ihm folgen Java und das übrige Niederländisch-Indien, in dritter Linie Venezuela, dann Guatemala, Haïti, Portoriko, Britisch-Ostindien, Salvador, Columbia, Mexiko; alle übrigen Kaffee-Länder erzeugen weniger als 10000 t.

Was den jährlichen Kaffee-Verbrauch in den nicht produzierenden Ländern betrifft, so steht die Niederlande obenan. Dort kommen etwa 4,85 kg auf den Kopf der Bevölkerung; es reihen sich an: Belgien, die Vereinigten Staaten von Nordamerika, Norwegen, Schweden, die Schweiz, Dänemark, Deutschland, Frankreich, Österreich-Ungarn, Griechenland, Portugal, Italien, Großbritannien, Spanien und zuletzt Rußland.

Aus seiner Heimat Kaffa kam der Kaffee im 15. Jahrhundert nach Jemen, dem ältesten der arabischen Königreiche. Die erste Anpflanzung des Kaffees in Kolonieen außerhalb Afrikas und Arabiens geschah 1690 (1650?) auf Java durch den Gouverneur von Batavia, van Hoorn, und zwar auf Veranlassung des Bürgermeisters von Amsterdam, Nicolas Witsen. Die dort verwendeten Pflanzen waren aus Arabien dahin gebracht worden. Der erste Java-Kaffee kam 1719 nach Holland. Von diesen Plantagen gelangten 1710 mehrere Pflanzen nach Europa und wurden hier in botanischen Gärten, z. B. in Amsterdam, mit gutem Erfolge kultiviert. Von letzterer Stadt aus soll durch den Bürgermeister Brancas um das Jahr 1714 ein mit Früchten und Blüten beladener Strauch an Ludwig XIV. nach Paris gesandt worden sein, welcher ihn in seinem Garten von Marly einpflanzte und durch Samen und Ableger fortzüchtete, während ein vorher durch den Artillerie-General de Ressons im Jardin du roi gepflanzter Strauch eingegangen war.

Der ersten Anpflanzung in Java folgten bald mehrere Versuche, den Kaffee auch in anderen Ländern anzupflanzen. So brachten die Holländer 1718 denselben nach Surinam (Niederländisch-Guayana), die Franzosen 1720 nach Martinique. Nach dieser Antillen-Insel soll der Kaffee auf Veranlassung des Direktors vom Jardin des Plantes (ehemals Jardin du roi) in Paris durch den Schiffskapitän Declieux gekommen sein. Diesem gelang es nur mit großer Mühe, eins der Stämmchen während der langen Reise zu erhalten, indem er sein eigenes Trinkwasser zum Begießen seines Pfleglings verwendete. Dieses einzige Stämmchen soll der Ahnherr all der Millionen Kaffee-Pflanzen geworden sein, die seitdem in Westindien grünen und blühen. Im Jahre 1725 brachten die Franzosen den Kaffee nach Cayenne, 1730 nach Guadeloupe, 1762 wurde er in Brasilien eingeführt, von wo 1808 der erste »Brasil« nach Europa verschickt wurde, und gegen Ende des 18. Jahrhunderts gehörte der Kaffee schon zu den verbreitetsten Kultur-Pflanzen innerhalb der Tropen.

Versendet wird der Kaffee als Gut, Mittel, Ordinär und Triage. Letztere Sorte besteht aus den geringsten Qualitäten, zerbrochenen und mißfarbigen Sorten. Marinierter oder havarierter Kaffee, solcher, welcher im Seewasser gelegen hat, ist die schlechteste, billigste Ware und nur durch längeres Waschen genießbar. Der Kaffee muß an Orten aufbewahrt werden, welche trocken sind, und frei von stark riechenden Waren, weil er fremde Gerüche stark anzieht.

Der Kaffee als Getränk.

Lange Zeit währte es, bis sich die Gewohnheit des Kaffee-Trinkens aus dem Orient nach Europa verpflanzte; natürlich stemmten sich allerhand Narren, denen jede Neuerung ein Greuel ist, auch der Einführung des Kaffees entgegen. Namentlich die burschikose Herzogin Sophie Charlotte von Orléans (gest. 1722) erblickte im Kaffee eine Erfindung des Teufels, dem sie alle vorkommenden Todes-Fälle zuschreiben zu müssen glaubte.

Der Gebrauch des Kaffees im Morgenland ist jedenfalls sehr alt. Bereits um 875 n. Chr. soll in Persien das Kaffee-Trinken Sitte gewesen sein. Obwohl diese Nachricht nicht verbürgt ist, so ist es doch wahrscheinlich, daß wenigstens in Abessinien der Kaffee schon um diese Zeit bekannt gewesen ist. Sehr zweifelhaft ist es aber, ob der Kaffee schon ebenso lange als Kultur-Pflanze gebaut wurde, es ist vielmehr anzunehmen, daß eine beträchtliche Zeit hindurch nur die Samen von wild wachsenden Pflanzen benutzt wurden.

Wer der eigentliche Erfinder des Kaffee-Getränkes gewesen, wann und wo zuerst Kaffee getrunken wurde, darüber gehen die Meinungen sehr auseinander. Wahrscheinlich ist die Sitte des Kaffee-Trinkens durch einen Mufti aus Aden, Gemal Eddin, welcher zu Anfang des 15. Jahrhunderts Persien bereiste und dort diese Sitte kennen gelernt hatte, nach Arabien gekommen. Der fromme Mann soll sich des Kaffees bedient haben, um sich zum nächtlichen Gebet wach zu erhalten. Bald folgten seine Landsleute diesem Beispiele, und binnen kurzer Zeit wurde in ganz Arabien das Kaffee-Trinken Sitte. Nach anderen Berichten flüchtete sich im Jahre 1258 ein Derwisch, Namens Hadyi Omer, der wegen seines sündhaften Lebens aus einem Kloster der Stadt Mokka in Jemen vertrieben worden war, in eine der Höhlen des benachbarten Gebirges. Um seinen Hunger zu stillen, sammelte er die Beeren eines in der Nähe wachsenden wilden Strauches (Kaffa, Kâfa, Kôva), welche er in der tropischen Sonne röstete und ebenso schmackhaft als nahrhaft fand. Der Mönch zerquetschte und vermischte sie mit Quellwasser und fristete von diesem Getränke mehrere Tage sein Leben. Nach einigen Tagen suchten Derwische des Klosters nach ihrem früheren Bruder, in der Erwartung, ihn verhungert zu finden, erstaunten aber, als sie ihn bei der Bereitung seines Kaffees fanden, dessen Wohlgeschmack und würziger Geruch auch sie erfreute. Sie kehrten zurück und brachten ihrem Scheich Kunde von dem, was sie gesehen hatten. Der vertriebene Derwisch, welchen man als göttliches Wunder anstaunte, wurde sogleich zurückgerufen und in dem Kloster wieder aufgenommen.

Der arabische Geschichtschreiber Ahmet-Effendi berichtet, daß ein Derwisch, Namens Chadely, im Jahre 650 der Hedschra[1]) den Gebrauch des Kaffees

---

[1]) Hedschra oder arabisch Hegira, Flucht, Auswanderung, insbesondere die Flucht Muhammeds von Mekka nach Medina, welche 15. Juli 622 stattfand; Anfang der muhammedanischen Zeitrechnung.

erfunden habe. Nach dieser Legende, welche der vorhergehenden nicht unähnlich ist, soll der Derwisch, welcher durch Wachen und Beten die Gnade Muhammeds erwerben wollte, durch seine Ziegen, welche außergewöhnlich vergnügt herumsprangen, auf den Kaffee aufmerksam geworden sein. Wie sich herausstellte, hatten die Tiere von der nahebei wachsenden Kaffee-Pflanze gefressen. Der Derwisch kostete die Früchte, fand sie vortrefflich und anregend und glaubte, sie seien ihm von seinem Gott geschenkt worden. Die Kunde von diesem Wunder verbreitete sich schnell unter den Gläubigen, und bald benutzten die frommen Mönche den Kaffee, um sich zu ihren nächtlichen Gebeten wach zu erhalten.

Von Arabien aus, wo 1511 der Statthalter Khair Bei den Verkauf verboten und die Niederlagen hatte vernichten lassen, pflanzte sich die Sitte des Kaffee-Trinkens nach Konstantinopel fort, da die Muhammedaner der Ansicht waren, daß der Kaffee ein erlaubter Stellvertreter für den ihnen verbotenen Wein sei. Im Jahre 1517 soll zum erstenmal der Kaffee nach Konstantinopel gebracht worden sein und zwar durch Sultan Selim nach der Eroberung von Ägypten; 1551 wurde in dieser Stadt bereits das erste öffentliche Kaffeehaus eingerichtet.

Anfangs verboten und abwechselnd verdrängt und wieder gebraucht, kam der Kaffee 1624 nach Venedig, um 1650 nach England, gegen 1657 (1659?) nach Frankreich, um 1670 nach Deutschland. Nach Anderen soll das erste Kaffeehaus im Occident 1645 in Venedig errichtet worden sein. Die erste Nachricht von dem Kaffee als Pflanze war durch den paduanischen Arzt Prospero Alpino, welcher 1580 (1592?) eine Reise nach Ägypten unternommen hatte, nach Italien gelangt. In einer in lateinischer Sprache abgefaßten und einem J. Morosini gewidmeten Schrift erzählt der Arzt, daß er die Kaffee-Pflanze in den Gärten des Ali-Bei gesehen habe.

In England wurde das erste Kaffeehaus zu Oxford 1650, ein zweites in London 1652 errichtet. In Frankreich entstanden zuerst um 1659 in Marseille Kaffee-Häuser, in Paris schlug 1671 ein Armenier, Namens Pascal, eine Kaffee-Bude auf. Das erste eigentliche Kaffeehaus daselbst war aber das um 1725 von dem Sizilier Procopio gegründete Café Procope. In Wien erhielt 1683 ein Pole das erste Privilegium zur Anlegung eines Kaffee-Hauses. Von Frankreich aus scheint sich der Gebrauch des Kaffees um 1670 nach Deutschland verbreitet zu haben, 1675 kannte man ihn bereits am Hofe des Großen Kurfürsten von Brandenburg. Friedrich der Große, ein entschiedener Gegner des Kaffees, ließ Staats-Kaffeebrennereien errichten und machte 1781 den Kaffee-Handel zum Monopol. In Hamburg gründete ein englischer Kaufmann das erste Kaffeehaus 1679 (nach Anderen 1687), dem Beispiele Hamburgs folgten 1686 Nürnberg und Regensburg, 1700 Wittenberg, 1712 Stuttgart, 1713 Augsburg, 1720 Leipzig und erst 1721 Berlin, doch fand der Kaffee in den unteren Gesellschafts-Klassen noch viel später Eingang. In Württemberg machte 1736 der durch seine Finanz-Operationen berüchtigte Jude Joseph Süß-Oppenheimer das Recht, Kaffee-Häuser zu halten, zu einem Monopol und verpachtete es, wie andere Erwerbs-Zweige, an den Meistbietenden. Zur Zeit der Kontinental-Sperre, der Maßregel Napoleons I., wodurch dem britischen Handel der europäische Kontinent verschlossen werden sollte, kam der Kaffee notgedrungen wieder sehr ab und wurde durch allerlei Surrogate ersetzt; gegenwärtig gehört er jedoch zu den unentbehrlichsten Lebens-Bedürfnissen aller Klassen der Bevölkerung.

Wie wirkt der Kaffee auf die menschliche Lebens-Thätigkeit? Er regt das Gefäß- und Nerven-System an und befördert die Verdauung. Da der Kaffee-Aufguß keine oder nur verschwindend kleine Mengen Eiweiß und Fett und weder Zucker-Arten noch Stärke enthält, so kann er als eigentliches Nahrungs-Mittel nicht betrachtet werden, wohl aber läßt er den Mangel an Nahrung weniger empfinden und steigert die Arbeits-Leistung und die Fähigkeit im Ertragen von Anstrengungen. Das scheinbare Sättigungs-Vermögen des Kaffees und die Kraft, die geistige Thätigkeit des Menschen zu erhöhen, bedingt durch den Kaffeïn-Gehalt, sowie auch durch andere, sich beim Rösten erst bildende Bestand-Teile, sind Eigenschaften, welche ohne Zweifel mächtig dazu beigetragen haben, den Kaffee allgemein zu verbreiten. Ferner vermindert er die Neigung zum Genuß von Spirituosen und verflüchtigt den Rausch. Schaden bringt der Kaffee nur, wenn er zu heiß oder in großen Mengen getrunken wird; ferner soll er bei gewissen körperlichen Zuständen, Vollblütigkeit, großer Nerven-Schwäche, Neigungen zu Blutwallungen, Blutflüssen usw. gemieden werden.



Café d'abbé ou cafiot.	Dünner (Blümchen-) Kaffee.	Weak, light or thin coffee.
— au cognac.	Kaffee mit Cognac.	Brandy coffee.
— à la crème.	— mit Sahne.	Coffee with cream.
— double.	Recht starker Kaffee.	Very strong coffee.
— glacé (vergl. dasselbe auf S. 1331 im I. Teil).	Eiskaffee.	Iced or frozen coffee.
— glacé à l'italienne.	Italienischer Eiskaffee.	— coffee, Italian style.
— au lait.	Kaffee mit Milch.	Coffee with milk.
— noir, sans lait, pur ou à l'eau.	Schwarzer Kaffee.	Black coffee.
— au rhum.	Kaffee mit Rum.	Coffee with rum.
Champoreau.	— mit Milch, Zucker und Branntw. (Rum od. Absinth).	Champoreau.
Choca ou choka.	Choka (halb Kaffee, halb Schokolade).	Choka or choca.
Damiana.	Damiana (halb Kaffee, halb Thee).	Damiana.
Gramolata au café (vergl. dasselbe auf S. 1332 im I. Teil).	Gramolata von Kaffee.	Gramolata of coffee.
Gramolata à la romaine (vgl. dasselbe auf S. 1332 im I. Teil).	Römische Gramolata.	Roman gramolata.
Grand deuil.	Kaffee mit Cognac.	Brandy coffee.
Kisch(e)r, Gischr.	Kischer (arab. Getränk aus den Schalen der Kaffee-Bohne).	Kischer.
Mazagran glacé (vgl. dasselbe auf S. 1333 im I. Teil).	Gefrorener Kaffeepunsch.	Iced coffee-punch.

Berliner Mischung (mélange).
Dresdener Mischung.
Karlsbader Mischung.
Victoria-Mischung.
Wiener Mischung.
Afrik. Nußbohnen-Kaffee.
Essence de café Benoist, Niort (Deux-Sèvres).
Bering'scher K. (von Lupinen).
Brandt-Kaffee (Rob. Brandt, Magdeburg).
Brünner Dampfkaffee.
Café Butet.
Carobbe-Kaffee (aus geröstetem und gemahlenem Johannisbrot).
Celery-coffee.
Cichorie-Kaffee (café de chicorée).
Curr's Aberdeen coffee-essence (coffee w. chicory).
Dattel-Kaffee.
Deutscher Kaffee, Kaffee-Surrogat (café français oder indigène).
Dunn's essence of coffee (Pentonville, London).
Eichel-Kaffee.
Erdmandel-Kaffee.
Feigen-Kaffee.
Gersten-Kaffee.
Hauswaldt-Kaffee.
Herzog's Kaffee-Essenz (Herzog & Fuchs, Andernach a/Rh.).
Homöopathischer Kaffee.
Hygieinischer Nährkaffee nach Dr. Bilfinger.
Kapuziner-Kaffee.
Kathreiners Malzkaffee.
Kichererbsen-Kaffee.
Kneipp'scher Malzkaffee.
Lupinen-Kaffee.
Mais-Kaffee.
Malz-Kaffee vergl. Kneipp, Kathreiner.
Mandel-Kaffee.
Neger-, Mogdad-K., engl. negro, Mogdad coffee (die Samen von cassia occidentalis, hauptsächlich im Kongo-Gebiet und auf Dominica).
Nuß-Kaffee.
Paterson's »Camp« essence of coffee (R. Paterson & Sons, Glasgow).
Pfeiffer & Diller's Kaffee-Essenz.
Reusch-Kaffee.
Moka Robert (frz. Malzkaffee).
Roggen-Kaffee.
Rüben-Kaffee.
Saldin-Kaffee (Maiskaffee).
Schwedischer oder Stragel-K., engl. Swedish coffee, (aus den Samen der Kaffee-Wicke, astragalus baeticus; diese Pflanze erlangte als Kaffee-Surrogat Berühmtheit während der Napoleonischen Kontinental-Sperre).
Seligs Kaffee-Essenz.
— kandierter Korn- und Malz-Kaffee.
T. & H. Smith's coffee essence (coffee with chicory), Edinburgh and London.
Spargel-Kaffee[1]).
Sudan-Kaffee (aus dem Kafferkorn; vergl. gros millet auf S. 1014 im I. Teil).
Sultans- oder Sakka-Kaffee, franz. café à la sultane, engl. sacca, sultan coffee (Aufguß von dem getrockneten und gerösteten Fruchtfleisch, in der Levante als Getränk gebräuchlich, in Europa als Kaffee-Surrogat bekannt).
Völker-Kaffee.
Wiener Gesundheits-K.
Wormser Kaffee-Extrakt.

[1]) Die Spargel-Samen sind neuerdings wieder sehr gerühmt worden als das beste aller Surrogate. Man stampft die reifen Beeren zur Entfernung der Hülsen, läßt die Masse einige Tage gären, reibt sie durch ein Sieb, damit Fleisch und Kerne getrennt werden, wäscht, trocknet und brennt die letzteren. Beim Rösten sollen sie einen täuschenden Kaffee-Geruch entwickeln, und der Geschmack der Abkochung soll dem des Kaffees unter allen Surrogaten am nächsten kommen.



Thé. — Thee. — Tea.

Mit dem Namen Thee bezeichnet man sowohl die immergrüne Theepflanze *(thea)*, wie auch den aus den getrockneten Blättern dieser Pflanze bereiteten Aufguß. Man nahm früher verschiedene Arten an, doch ist ziemlich sicher, daß alle in den Handel kommenden Arten von einer Art abstammen, aus welcher im Laufe einer mehr als tausendjährigen Kultur eine Menge Spielarten hervorgegangen sind, wie thea viridis, thea bohea, thea stricta. Der Theestrauch wird in wildem Zustande mehr als 6 m, als Kulturstrauch durch häufiges Beschneiden höchstens 2 m hoch. Er hat einen unebenen, dunkelgrauen Stamm und ist dicht, buschartig mit Zweigen besetzt, seine Blätter sind zackig und von dunkelgrüner Färbung, die Blüten haben weiße Blätter und ähneln in ihrer Gestalt den wilden Rosen. Diese Blüten finden aber im Handel keine Verwendung und bilden nicht etwa den sog. »Blüten-Thee« (Flowery-Pekoe, -Pecco); dieser besteht vielmehr aus den sog. Theeblüten, d. h. den glänzenden Blättchen kurz nach der Entwickelung aus den Knospen.

Die Heimat des Thees ist nicht mit voller Sicherheit bekannt. In den Gebirgs-Gegenden des südwestlichen Chinas soll er noch wild vorkommen; ebenso ist in Ober-Assam eine Theestaude (thea assamica) wild angetroffen worden, die heute noch dort gezüchtet wird. Am verbreitetsten ist die chinesische, an Aroma reichste Theestaude, die fruchtbarere und schneller reifende assamesische Art wird nur in Indien gebaut. Hauptsächlich wird der Thee kultiviert in China zwischen 25° und 31° nördl. Breite, in Japan, Siam, Kotschinchina, Tongking, Assam, aber auch in Britisch-Ostindien, besonders in Assam und Bengalen, auf Java, Ceylon, Madura, auf den Fidschi-Inseln, in Brasilien und Kalifornien.

Man erntet die Blätter drei bis viermal im Jahre, Mitte April, Juni, August und Oktober. Die ersten, jüngsten Blätter geben den besten und vor allem den haltbarsten Thee, da diese den ersten Saft der Pflanze genießen und demzufolge mehr Aroma in sich aufnehmen. Die Bearbeitung der Blätter für den Thee ist für schwarze und grüne Thees verschiedenartig. Die weitverbreitete Annahme, daß der grüne und schwarze Thee zwei verschiedenen Pflanzen-Arten entstamme, scheint sich nach den neuesten Forschungen nicht zu bestätigen, man hat vielmehr gefunden, daß die im nördlichen China vorhandene Gattung *thea viridis* ebensowohl schwarze als auch grüne Thees liefert, während umgekehrt die *thea bohea,* welche in der Nähe von Canton wächst, ebenfalls beide genannte Theesorten liefert. Die Bereitung des schwarzen Thees ist folgende: Die frisch gepflückten Blätter werden, auf Matten ausgebreitet, 8 bis 12 Stunden der Sonnen-Hitze ausgesetzt, dadurch weich geworden, werden sie nun leicht geknetet, damit ein Teil ihres Saftes entweicht, worauf das Rösten vor sich geht. Dieses geschieht derart, daß man die bereits im Zustande der Gärung befindlichen Blätter auf Darren bringt, die mit Holzfeuer geheizt werden, und sie hier etwa fünf bis zehn Minuten verweilen läßt, worauf ihre gärende Röstung beendet ist. Die nunmehr schwarz bez. braun aussehenden Blätter werden auf großen Tafeln gerollt, dann an die Luft gebracht, wo man sie mehrere Stunden stehen läßt, um sie dann behufs vollständiger Dörrung nochmals der Ofen-Hitze auszusetzen.

Die Bereitung des grünen Thees, von welchem man früher glaubte, daß er von Kupfer-Platten die Farbe habe, geht schneller vor sich. Der grüne Thee darf die Gärung des schwarzen nicht durchmachen, er wird demzufolge sofort nach dem Pflücken der Darre übergeben, um hier schnell geröstet zu werden. Nach der Röstung wird er eiligst gerollt, um ebenso schnell getrocknet zu werden.

Die Flowery-Pekoes (Blüten-Thees) sind der Zurichtungsart der grünen Thees unterworfen, da sie sonst ihren weißen Flaum einbüßen würden. Diesen Thees wird in manchen Kreisen noch immer eine viel zu große Bedeutung beigemessen, wofür der Grund darin zu suchen sein mag, daß die seitens der Engländer gebrauchte Bezeichnung »Flowery-Pekoe« wörtlich genommen wird, während damit nur der den Pekoe-Blättern eigentümliche Flaum gemeint ist. Der schwarze Thee wird fast nur für die Ausfuhr bereitet. Der grüne Thee bleibt hauptsächlich im Lande. China erzeugt schwarzen und grünen Thee, Ceylon und Java nur schwarzen, Indien meist schwarzen, grünen nur für den centralasiatischen Markt. Ziegel- oder Backstein-Thee (russisch *kirpičnyj čaj)* ist eine Sorte Thee, die aus Abfällen und Stielen der besseren Theesorten und dem Theegrus, sowie aus älteren gröberen Theeblättern mit Schaf- und Ochsenblut durch Zusammenpressen hergestellt wird. Von dem Hauptfabrikationsort Kiu-kiang in China gelangt dieser Thee durch Karawanen in die Mongolei und das gesamte mittlere Asien, wo er bei den Nomaden, mit Milch oder Salzwasser und Hammelfett gekocht, als Volksnahrungsmittel und auch als Scheidemünze Verwendung findet.

Vom grünen chinesischen Thee unterscheidet man fünf Hauptsorten: Moyune (Nanking-Moyune, Packeong-Moyune), Tienke, Faitschou (Fychow), Taiping, Pingsuey (schlechteste Sorte). Von jeder dieser Hauptsorten gibt es wieder mehrere Sorten. Bekannt sind: *Gunpowder* (»Schießpulver«, chinesisch *tschutscha,* d. i. »Perlthee«), *Imperial* oder Kaiserthee (von dem kaiserlichen Hofhalt, von den Mandarinen und reichen Chinesen verbraucht; der Kaiser selbst trinkt den niemals zur Ausfuhr gelangenden Blütentee), *Young Haysan,* Haysan (Hyson), *Singlo-* oder *Twankay-*Thee.

Der chinesische schwarze Thee zerfällt in zwei große Gruppen: a) Oolong, welcher mit vielen gelblich-grünen Blättern durchsetzt ist (gute Sorten: *Fu-tschou* und *Formosa);* b) Bohea, der wirklich schwarze Thee, hauptsächlich im Distrikt Wu-i-schan produziert, der englische »breakfast-tea«, von welchem man fünf Hauptsorten unterscheidet: *Kapernthee, Pekoethee (pak-ho), Souchong* (die Unter-Sorte »Padre Souchong« bildet den Karawanen-Thee), *Pouchong, Congou* oder Congo *(kung-fu),* im Handel als *blackleaf* und *redleaf* bekannt (beste Sorte davon: »Kaisow-Congou«).

Die japanischen Theesorten stehen alle hinter den besseren chinesischen zurück. Man unterscheidet drei Arten: a) Die in der Pfanne gerösteten Panfired Japans (wenn gefärbt, *colored Japans),* b) die in kleinen Bambus-Körbchen gerösteten Basketfired Japans, c) die an der Sonne getrockneten Sundried Japans. Außerdem gibt es auch die Sorten *Oolong, Pekoe, Gunpowder, Imperial, Congou,* welche aber von sehr geringer Güte sind.

Die indischen Thees stehen den chinesischen ebenfalls nach und werden deshalb hauptsächlich zur Vermischung mit jenen benutzt. Die Hauptsorten haben ihre Namen von den Erzeugungs-Orten: Assam, Dardschiling, Katschar, Kangra, Dehra-Dun, Tschittagong. Feine Unter-Sorten sind: *Flowery* und *Orange Pekoe,* die schlechteste Brokenleaf (»gebrochenes Blatt«). Der Thee von Ceylon und auch die javanischen Sorten (Pekoe, Souchong, Congou) kommen dem Assamthee fast gleich. Der Hauptanteil der Theeproduktion Javas kommt auf die Preanger Regentschaft, dann folgt Batavia und endlich die Residenzen »Bagelen« und »Cheribon«.

In Europa wird durchgängig der schwarze Thee bevorzugt, weil er, minder reich an Gerbsäure als der grüne, einen milderen Geschmack hat. Während der aufgegossene schwarze Thee einen goldgelben bis braunen Aufguß liefert, entsteht beim Aufgießen der grünen und Pekoe-Thees ein helles, bitteres Getränk, welches man unvermischt nicht gern trinken mag. Die Wirkung des Thees auf den menschlichen Organismus ist die nämliche wie die des Kaffees und beruht, wie bei diesem, auf einem Alkaloid, dem Theïn, das die gleiche Zusammensetzung und die gleichen Eigenschaften hat wie das Kaffeïn, und der Gerbsäure (Tannin). Von dem Kaffee unterscheidet sich der Thee noch durch seinen Gehalt an Eisen und Mangan.

In China und Japan wird der Thee ohne jede Zuthat, aber auch mit Salz, Milch, Butter, Mehl, Betel, Soda und Gewürz genossen; bei uns nimmt man gewöhnlich Zucker dazu, meistens auch Milch oder Sahne, vielfach Vanille oder Zimt, bei kaltem Wetter Rum usw. Am besten schmeckt der Thee ohne alle Zusätze. In Holland kocht man schon gebrauchte Theeblätter mit Milch zum Getränk für Kinder; nach dem Gebrauch bilden die Blätter das beste Mittel zum Reinigen der Teppiche.

Die Beurteilung des Thees erfordert große Übung und Erfahrung. Die Taxation findet an den europäischen Einfuhr-Plätzen durch besonders geschulte Theeprüfer statt, die, mit Wage, kleinen Tassen und heißem Wasser ausgerüstet, Probe-Aufgüsse bereiten und dieselben nach Mache (»make-up«), Aroma, Farbe und Geschmack beurteilen. Eine besondere Kunst ist auch die des Mischens der verschiedenen Theesorten für den Gebrauch. Richtig gewählte Mischungen der einzelnen Sorten sprechen oft mehr an als jede Sorte für sich.

Der hohe Preis, welchen der Thee hat, ist die Veranlassung zu vielfachen Verfälschungen, welche sowohl an den Erzeugungs-Orten als auswärts damit vorgenommen werden, besonders in England und Canton (»Canton made«). Die Handels-Ware wird mit schon benutzten und wieder getrockneten Blättern, Abfall, Blättern vom Tounchonbaum, von Weiden-Röschen, Holunder, Kurilenthee usw. verfälscht, parfümiert, die grüne Ware auch, oft mit geradezu giftigen Farben gefärbt; Gips, Talk und Porzellan-Erde zur Herstellung des samtartigen Aussehens sind weitere Fälschungs-Mittel.

Was die Thee-Ausfuhr anbetrifft, so steht China obenan, doch ist ihm neuerdings in Ostindien eine starke und steigende Mitbewerbung entstanden. Die Ungleichmäßigkeit des chinesischen Ausfuhr-Thees, sowie die in China immer mehr überhand nehmenden Verfälschungen sind die Ursache, weshalb die chinesische Thee-Ausfuhr von Jahr zu Jahr an Menge und Wert abnimmt. Die Hauptmasse des chinesischen Thees geht jetzt nach Rußland, nur ein ganz geringer Teil nach Großbritannien. An China schließt sich in der Reihe der Theeausfuhr-Länder Britisch-Ostindien an, diesem folgen Japan, Ceylon, Java und Madura. Ostindien und Java bauen seit 1825 Thee. Hauptkonsument des Java-Thees ist Holland; die bedeutendste Theeunternehmung auf Java ist die »Parakan Salak-Pflanzung«. Eine kleine, aber rasch im Steigen begriffene Theeproduktion haben noch die Fidschi-Inseln aufzuweisen. Anbau-Versuche auf Singapur, in Südafrika, Brasilien, Australien und den Vereinigten Staaten von Nordamerika mißglückten; dagegen sind die Aussichten für eine ergiebige Theekultur in Transkaukasien sehr günstig.

Bezüglich des Thee-Verbrauches steht Australien mit dem höchsten Konsum obenan, ihm schließt sich England an, dann folgen der Reihe nach Kanada, Nordamerika, Niederlande, Rußland, Dänemark, Uruguay, Argentinische Republik, Portugal, Schweiz, Norwegen, Deutschland, Schweden, Rumänien, Frankreich, Österreich-Ungarn, Belgien, Bulgarien, Spanien, Italien, Griechenland und Serbien.

Wenn die chinesische Tradition den Thee auch bereits mehr denn 3000 Jahre v. Chr. (nach Bretschneiders Feststellung seit 2700 v. Chr.) als bekannt voraussetzt, so läßt sich doch diese Vermutung durch die vorhandenen geschichtlichen Nachweise nicht erhärten, vielmehr datiert das Bekanntsein desselben aller Wahrscheinlichkeit nach aus dem ersten Jahrhundert christlicher Zeitrechnung, während bestimmte Mitteilungen darüber in die Zeit vom fünften bis achten Jahrhundert fallen. Jedenfalls ist der Gebrauch des Thee-Aufgusses in China ebenso alt wie die Kultur des Strauches. Etwa im 9. Jahrh. gelangte beides nach Japan.

Der deutsche Forschungs-Reisende Engelbert *Kämpfer* (geb. 16. Sept. 1651 zu Lemgo, gest. 2. Nov. 1716), welcher zwei Jahr in Japan verweilte, fand in japanischen Schriften folgende Mythe über den Ursprung des Theestrauches: Einst wanderte Darma, ein frommer König der Hindus, nach China, um dort das rohe Volk zu milderen Sitten zu bekehren. Er entsagte allen Annehmlichkeiten des Lebens und verbrachte Tag und Nacht im Gebet. Nach vielen durchwachten Nächten hatte ihn eines Tages der Schlaf übermannt; erschreckt wachte er auf, beraubte sich der Augenlider und warf sich zornig zu Boden; denn er hatte das Gelübde gethan, sich des Schlafes gänzlich zu enthalten. Der Himmel belohnte jedoch die große Selbstverleugnung, die Augenlider faßten sogleich Wurzel, und vor den Augen des erstaunten Heiligen entstand daraus der Theestrauch. Durch den Genuß der Blätter wurde Darma geheilt und wunderbar gestärkt. Von dieser Zeit an wurde der Thee, den man in der Schriftsprache durch die Augenlider des Darma bezeichnete, das wichtigste Labungs-Mittel des Volkes.

Manche alte Sage knüpft sich an die Entdeckung des Thees. Die zuverlässig älteste Nachricht über den Thee verdanken wir einem Priester der Sekte »Fo« in China, welcher im Jahre 584 n. Chr. den Theegebrauch zu medizinischen Zwecken empfahl. Im 9. Jahrhundert sollen zwei Araber, Wahab und Abu Said, den Thee in dem westlichen Asien bekannt gemacht haben, während Europa 1550 durch einen Perser, der sich in Venedig aufhielt, Kunde von diesem Genuß-Mittel erhielt. Wahrscheinlicher ist, daß die Europäer den Gebrauch des Thees viel

später kennen lernten; denn obgleich der Anbau des Thees in China Jahrhunderte hindurch schon mit dem größten Eifer betrieben wurde, verhielten sich die Ausländer, namentlich auch die Portugiesen, diesem Handels-Artikel gegenüber ziemlich passiv und legten ihm wenig Bedeutung bei. Etwa zu Anfang des 17. Jahrhunderts soll der erste Thee durch Holländer eingeführt worden sein, wenigstens wurde in der Mitte desselben Jahrhunderts bereits »ein wundersames Getränk« von einem Londoner Cafetier angeboten, »das in China wachse und Thee genannt werde«. Im Jahre 1658 hatte London in der Börse eine Thee-Schenke. Andere behaupten, im Jahre 1636 sei der erste Thee nach Europa gekommen und zwar nach Paris, und erst 1666 sei er zum erstenmal in England angetroffen worden. Wieder Andere wollen wissen, daß 1660 in London der erste Thee getrunken wurde und etwas später erst in Paris. Rußland erhielt den Thee auf dem Landwege für den Zaren schon 1638 und bezieht heute noch zum Teil mit die besten Sorten als sog. »Karawanenthee« auf diesem Wege, die Hauptmenge aber auch zur See.

Der ungeheuer hohe Preis, den man für den Thee forderte, hemmte aber den Gebrauch lange Zeit hindurch sehr, und erst die zweite Hälfte des 18. Jahrhunderts ließ einen bedeutenden europäisch-amerikanischen Konsum erkennen, der allerdings gegenüber dem heutigen wenig sagen will. Zu der Verbreitung des Thees trug, wie beim Kaffee, besonders die große Heilkraft bei, die man ihm zuschrieb. Man hielt ihn für ein untrügliches Mittel, das menschliche Leben zu verlängern. Es erschienen eine ganze Anzahl Schriften, welche die wunderbaren Wirkungen des Thees schilderten, so 1684 in Amsterdam von Bontekoe »Korte verhandeling van't menschenleven«; Molinari (1672), Albinus (1684), Pechlin (1684), Blankaart (1686), Blegna (1697) behandelten das gleiche Thema. Schon im Jahre 1648 war in Paris von den beiden Ärzten Morisot und de Mauvillain eine medizinische Abhandlung über die Wunder-Wirkungen des Thees geschrieben worden. In Deutschland gedenkt zuerst des Thees die Apotheker-Taxe der Stadt Nordhausen vom Jahre 1657.

Dennoch hat die Sitte des Theetrinkens bei weitem nicht die Verbreitung gefunden wie die des Kaffee-Trinkens. Wirklich zur Volkssitte ist das Theetrinken nur bei den Holländern, Russen und Engländern geworden, durch die es auch in ihre Kolonieen nach Nordamerika (den Vereinigten Staaten und Kanada), Ostindien, dem Kap und Australien, sowie nach Portugal verpflanzt wurde. Sonst ist der Theeverbrauch nur noch in Dänemark, Norwegen und an der Nordsee-Küste von Deutschland von Bedeutung. In den anderen Ländern ist der Thee »fashionable« und wird unter Umständen mit weißen Glacé-Handschuhen angefaßt.

Thé à l'arac.	Thee mit Arrak.	Tea with arrack.
— *au caramel.*	Gebrannter Thee.	— with caramel.
— *au citron.*	Thee mit Zitrone.	— with lemon.
— *au cognac.*	— mit Cognac.	— with brandy.
— *à la crème.*	— mit Sahne.	— with cream.
— *à la crème, à la polonaise.*	Polnischer Schaumthee.	Polish cream tea.
— *glacé* (vergl. S. 1338 im I. Teil).	Eisthee.	Iced or frozen tea.
— *glacé au citron.*	— mit Zitrone.	— tea with lemon.
— *au lait.*	Thee mit Milch.	Tea with milk.
— *à la polonaise.*	Polnischer Thee.	Polish tea.
— *à la réforme.*	Reformierter Thee.	Reform tea.
— *au rhum.*	Thee mit Rum.	Tea with rum.
— *à la russe.*	Russischer Thee.	Russian tea.
— *au vin rouge.*	Thee mit Rotwein.	Tea with red wine.

Accioca (Thee aus dem gleichnamigen, in Peru heimischen Theekraut).

Aya-Pana (Thee aus den Blättern der gleichnamigen, zu der Gattung der Eupatorien gehörigen, auf Isle de France heimischen Pflanze).

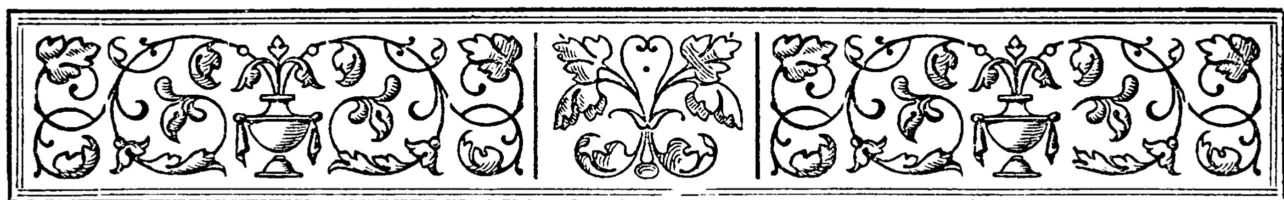
Fahan oder thé de bourbon (theeartiges Getränk aus den wohlriechenden Blättern einer Orchideen-Art im indischen Archipel).

Isländisch-Moos-Thee.

Kakaoschalen Thee vergl. S. 1908.

Orangenblüten-Thee.

Paraguay-Thee, Maté- oder Yerba-, auch Jesuiten-Thee (Aufguß auf die getrockneten Blätter von ilex para guayensis, einer Stechpalmen-Art, aromatisch-bitter schmeckend und balsamisch duftend, in ganz Südamerika als Thee getrunken)-



Cacao. — Kakao. — Cocoa.

Der Kakaobaum, Schokoladenbaum (theobrama cacao) ist ein Baum, welcher seine Heimat im mittleren Amerika hat und dort in bedeutender Menge angebaut wird. Die Hauptmenge für den Handel liefert theobrama cacao, der in Amerika vom südlichen Mexiko im Norden bis São Paulo im Süden wild gefunden und daselbst sowie auch in den tropischen Gebieten von Asien und Afrika angebaut wird; der brasilianische Kakao soll von theobrama sylvestra, der Cayenne-Kakao von theobrama guianense abstammen. Bis ums Jahr 1600 beschränkte sich die Kultur des Kakao-Baumes ausschließlich auf Mexiko, wo die Bohnen (»Kakaohatl«) nicht blos zur Bereitung von »Chocolatl«, sondern auch als Scheidemünze dienten. Fernando Cortez, der Eroberer von Mexiko (1485—1547), fand 1519 bei seinem Eindringen in Mexiko den Kakao bei den Azteken im täglichen Gebrauch. Durch Cortez wurde der Kakao den Europäern bekannt; die 1325 von den Azteken unterjochten Tolteken kannten das Getränk schon wenigstens ein Jahrtausend früher. Wie schon erwähnt, bildeten zu jener Zeit die Kakao-Bohnen die einzige überall gangbare Münze, in der auch die Provinzen ihre Steuern an die Regierung bezahlten. Cortez fand bei Montezuma, dem letzten Herrscher des mexikanischen Reiches Anahuac, ein sich auf mehrere Millionen Pfund belaufendes Kakao-Lager vor. Auch in Costarica galten nach den Berichten Alexander v. Humboldts die Kakao-Bohnen als Münze. Auf Sainte-Croix pflanzte 1649 ein Engländer den ersten Kakaostamm als Lustbaum in seinem Garten, auf Martinique richtete 1660 ein Jude, Benjamin, die erste Kakao-Plantage ein, die aber 1727 durch einen Orkan vollständig zerstört wurde. Venezuela führte um 1700 bereits 1500 hl Kakao-Bohnen aus.

Die damalige Bereitung des Kakao-Getränkes war von der heutigen wesentlich verschieden. Die Azteken nahmen die Bohnen aus der Kakao-Gurke heraus, säuberten sie oberflächlich und vergruben sie in die Erde, bis das anhängende Fruchtfleisch völlig abgefault war (eine veraltete Art des »Rottens«). Die Bohnen wurden geröstet, fein gestoßen und mit Maismehl, Vanille und Cayenne-Pfeffer vermischt. Diese Mischung, die von den Wohlhabenden auch mit Honig versetzt wurde, rührte man mit kaltem Wasser an. Die Bereitung mit warmem Wasser führten erst die Spanier ein. Das dickflüssige Getränk nannte man Chocolatl (*choco* = schäumen, *atl* = Wasser). Lange Zeit wurde in Europa die Brauchbarkeit dieser kalten Brühe als Nahrungs-Mittel angezweifelt, der Venetianer Benzoni erklärte 1572 das Getränk für Schweine geeigneter als für Menschen. Der Held der Gutzkow'schen Tragödie »Uriel Acosta« (1591—1640) nannte das Kakao-Trinken eine Verirrung des Geschmackes, und holländische Freibeuter, die ein spanisches Schiff plünderten, warfen eine Ladung Kakao als Schafmist über Bord. Bedeutende Reisende und Natur-Forscher sprachen sich abfällig über das neue Getränk aus, während der schwedische Natur-Forscher Karl von Linné (1707—1778) für das Getränk eine besondere Vorliebe hatte und dieser dadurch Ausdruck verlieh, daß er dem Kakaobaum den Gattungs-Namen Theobrama (»Götter-Speise«) verlieh.

Unter den Händen der Spanier verwandelte sich gegen Ende des 16. Jahrhunderts die gepfefferte Gestalt des kalten Chocolatl in ein süßes, warmes Getränk, das in der neuen Form bald Anhänger gewann. Der Florentiner Antonio Carletti brachte 1606 Kakao aus Westindien nach Italien und stellte zuerst Schokolade her; von hier aus gelangte letztere nach England und Deutschland. Im Jahre 1609 machte der Kreole Juan de Cardenos in Mexiko das ganze Verfahren bei der Schokolade-Erzeugung in einer eigenen Schrift bekannt. Anna von Österreich brachte bei ihrer Vermählung mit Ludwig XIII. die Schokolade nach Frankreich.

Unter Ludwig XIV. gestaltete sich das Schokoladen-Monopol für seinen Inhaber Chaillou, einen Beamten aus dem Gefolge Maria Theresias, zu einer Quelle des Reichtums, bis es gegen Ende des 17. Jahrhunderts durch Errichtung inländischer Fabriken hinfällig wurde. In England wurde die erste Schokoladen-Schenke 1667 eröffnet, zwölf Jahre später trat der Leibarzt des Kurfürsten Friedrich Wilhelm von Brandenburg, Cornelius Bontekoe[1]), für das braune Getränk in Deutschland ein, wo es schon 1644, doch erfolglos, durch eine kleine, in Nürnberg erschienene Schrift empfohlen worden war.

Der Kakaobaum erreicht eine Höhe von 10 bis 15 m und wird 25 bis 30 cm stark. Er fängt im fünften oder sechsten Jahre an zu tragen und bleibt etwa 30 Jahre nutzbar; im zwölften Jahr erreicht der Baum seine Vollkraft. Die Frucht hat sich in fünf bis sechs Monaten entwickelt, ist im Durchschnitt 13 bis 20 cm lang und 7 bis 9 cm dick, von der Gestalt einer kantigen Gurke oder Melone mit zehn hervorspringenden Rippen und lederartiger Schale, die je nach Spielart rot, grün oder gelb gefärbt ist. Im Innern ist die Frucht fünffächerig. Unter der dicken Schale liegen, eingebettet in ein rosafarbiges, saftiges, angenehm säuerliches Mark, die bohnenartigen Samen (Kakao-Bohnen), 50 bis 80 in einer Frucht. Der Baum trägt das ganze Jahr hindurch Früchte; alle vierzehn Tage werden die reif gewordenen abgesucht, doch spricht man im Handel von zwei Haupternten, die beide in die Zeit der Sonnen-Wende fallen. Die Jahres-Ernte eines ausgewachsenen Kakao-Baumes beträgt durchschnittlich 1 bis $1^1/_2$ kg Bohnen. Die aus der Frucht entnommenen Samen der feineren Sorten werden vor dem Trockenen einem Gärungs-Prozeß unterworfen (gerottet, *to rot* = gären lassen). Zu diesem Zwecke werden die von anhängendem Mus möglichst befreiten Bohnen in Holz- oder Steintröge gethan, welche oben bedeckt und beschwert und unten mit Abzugs-Öffnungen für die Feuchtigkeit versehen sind. Hier wird während 24 bis 30 Stunden das noch anhängende Fruchtfleisch durch Gärung zerstört und verflüssigt (diese weinsäuerliche Flüssigkeit wird durch Destillation zu Branntwein verarbeitet). Ferner verlieren die Bohnen einen Teil ihrer Bitterkeit und den krautartig herben Geschmack, sowie ihre Keimkraft, wodurch die Lagerfähigkeit wesentlich erhöht wird. Alter gerotteter Kakao unterscheidet sich von dem ungerotteten durch dunklere Farbe, milderen Geschmack und mattes, erdiges Äußere. Mangelhaft gegärte Bohnen und geringere Spielarten werden oft mit roter Erde gefärbt oder gethont *(clayed)*.

Die Handels-Sorten werden größtenteils nach den Namen der Ausfuhr-Häfen unterschieden. Gerottet erscheinen im Handel die verschiedenen Sorten von Venezuela, Ecuador, Britisch- und Holländisch-Guayana, Mexiko und Kolumbien, der brasilianische nur zum Teil. Ungerottet kommen in den Handel der westindische und mittelamerikanische und der von Französisch-Guayana. Die wichtigsten Handels-Sorten sind: Puerto-Cabello (Venezuela), Caracas (Chuao, Choroni, Ocumare de la costa, Rio Chico); Maracaibo, Carupano, Capaya, Rio Caribe; aus Ecuador: Guayaquil, ordinär, Ariba-Guayaquil, Esmeraldas. Unter den Sorten von Britisch- und Holländisch-Guayana sind hervorzuheben: Berbice, Essequibo, Surinam, von Französisch-Guayana der Cayenne-Kakao. Der Soconusco-Kakao von der gleichnamigen südmexikanischen Stadt gilt als die vorzüglichste Kakao-Sorte. Ungerottete brasilianische Kakaos sind: Bahia, Maranhon oder Maragnon, Para; Rio-Kakao ist eine großbohnige Sorte. Angostura und Petraza sind kolumbische Sorten. Von dem Insel-Kakao sind zu erwähnen: St.-Domingo, Martinique und Trinidad. Von den afrikanischen Sorten gilt St.-Thomé als die beste. Im Jahre 1889 kam auch der erste Kakao aus der deutschen Kolonie Kamerun nach Europa.

Was die Größe der Kakao-Produktion anbelangt, so ist Ecuador das wichtigste Kulturland. Die Insel Trinidad, deren Kakao gegenwärtig für den besten gilt, tritt an die zweite Stelle, ihr reihen sich an Venezuela, Brasilien, Mexiko, Grenada, Martinique, St. Vincent und Nachbar-Inseln, Guadeloupe, Santa-Lucia, Celebes, Dominica, Französisch-Guayana, Jamaika usw.

Zum Gebrauch werden die Kakao-Bohnen gleich dem Kaffee geröstet und sodann unter Entfernung der Schalen auf Maschinen in grobe Stücke gebrochen. Durch mechanische Bearbeitung zwischen innen mit Dampf erwärmten Granit-Walzen werden die gebrochenen Bohnen in eine feine halbflüssige Masse ver-

[1]) Cornelius Bontekoe, sonst Decker genannt, ein holländischer Arzt, war zu Alckmar 1646 oder 1647 geboren und erhielt, weil sein Vater, Gerhard Joh. Decker, eine buntscheckige Kuh in dem Schilde seines Hauses führte, den Zunamen Bontekoe; er starb 1685 zu Berlin durch einen Sturz die Treppe hinunter.

wandelt, welche, in Formen gegossen und beim Erkalten erstarrend, die Kakao-Masse des Handels bildet. Die Hülsen der Kakao-Bohnen werden gemahlen als Kakao-Thee verkauft und geben wegen ihres Gehaltes an Theobromin ein anregendes, aber nicht besonders beliebtes Getränk. Die Hauptverwendung des Kakao ist die zu Schokolade. Unter Schokolade versteht man ein Gemisch von Kakao und Zucker mit oder ohne Zusatz von Gewürz oder Arznei-Stoffen.

Wie steht es nun mit dem Nährwert des Kakaos, bez. der Schokolade? Schon im 17. Jahrhundert wußte man, daß der Kakao wirklichen Nährwert besitze; von Fanatikern wurde damals das neue Getränk eben seines Nährgehaltes wegen als ein fastenwidriges Nahrungs-Mittel verschrieen. Der italienische Kardinal Francesco Maria Brancaccio (gest. 1675) erklärte die Schokolade ausdrücklich für ein Nahrungs-Mittel, dessen Genuß mit dem Fasten-Gebote unvereinbar sei. Der Wiener Arzt Joh. Franz Rauch bezeichnete in seiner 1722 erschienenen Abhandlung »Von der Luft und den Nahrungs-Mitteln« die Schokolade als die Ursache aller Schäden und Laster. Durch seinen Gehalt an Eiweiß-Körpern ist der Kakao ein gar nicht zu unterschätzendes Nahrungs-Mittel, »die Milch der Greise«, wie ihn Baron Vaerst nannte, während er dem Theobromin, einem dem Kaffeïn ähnlichen Alkaloid, seine nervenbelebende Wirkung verdankt. Fast die Hälfte der Kernmasse bildet ein Öl oder Fett, welches als Kakao-Butter in den Handel kommt. Dieses Fett macht den Kakao für manchen Magen schwer verdaulich; es wird deshalb entölte Kakao-Masse oder Kakao-Pulver bereitet, d. h. zur Ausscheidung des Fettes werden die gerösteten und gepulverten Bohnen heiß gepreßt. Man gewinnt so die oben erwähnte Kakao-Butter, die zu feinen Pomaden, Salben und Seifen verwendet wird.

Cacao. — Kakao. — Cocoa.

Cacao à la crème fouettée.	Kakao mit Schlagsahne.	Cocoa w. whipped cream.
— à l'eau.	— mit Wasser.	— with water.
— au lait.	— mit Milch.	— with milk.
— aux oeufs.	— mit Ei.	— with egg.
— au vin.	— mit Wein.	— with wine.

Eichel-Kakao.	Hafermalz-Kakao (Hartwig & Vogel).	Pepton[1])-Kakao m. Zucker.
Fleisch-Kakao (J. & C. Blooker, Amsterdam).	Kemmerichs Kakao.	„ m. Saccharin.
Ravensberger Hafer-K.	Malto-Leguminosen-K.	Saccharin[2])-Kakao (Sprüngli & Sohn, Zürich).
Dunn & Hewett's Iceland moss cocoa (Pentonville, London).	Nährsalz-Kakao (Dr. Lahmann, Dresden).	Schönfelder Nähr-Kakao.
	Nelken-Kakao.	Vanille-Kakao.
		Zimt-Kakao.

Chocolat. — Schokolade. — Chocolate.

Chocolat à la crème.	Schaum-Schokolade.	Cream chocolate.
— à la crème fouettée.	Schokolade mit Schlagsahne.	Chocolate with whipped cream.
— à l'eau.	— mit Wasser.	— with water.
— glacé (vergl. S. 1331 im I. Teil).	Gefrorene Schokolade.	Iced chocolate.
— au lait.	Milch-Schokolade.	Chocolate with milk.
— aux oeufs.	Schokolade mit Ei.	— with egg.
— à la russe.	Russische Schokolade.	Russian chocolate.
— au vin.	Wein-Schokolade.	Chocolate with wine.

[1]) Peptone sind stickstoffhaltige Substanzen, welche bei der Verdauung durch den saueren Magensaft und durch das Ferment der Bauchspeicheldrüse (Pankreas) aus Eiweiß-Körpern gebildet werden. Künstliche Fleischpeptone dienen als Nahrungs-Mittel bei gestörter Verdauung.

[2]) Saccharin, ein 1879 von Fahlberg entdeckter und seit 1886 fabrikmäßig von der Firma *Fahlberg, List & Co.* in Salbke-Westerhüsen a. d. Elbe, sowie jetzt auch in Radebeul bei Dresden hergestellter Körper. Dieses aus dem Steinkohlenteer gewonnene chemische Präparat, auch Steinkohlen- oder Kohlen-Zucker genannt, ist der süßeste aller bekannten Körper, da er den Zucker etwa 300 mal an Süßigkeit übertrifft. Das Saccharin bildet ein weißes, schwer in Wasser, leicht in Alkohol und Äther lösliches Pulver; es dient als Ersatz des Zuckers für Diabetiker, da es den Organismus unverändert passiert. Seine Hauptverwendung aber findet das Saccharin in der Brauerei, Likör-, Limonaden-, Mineralwasser-Fabrikation, in der Fruchtkonserven-Fabrikation, Bäckerei, Konditorei usw. Meist kommt es in Tablettenform in den Handel.

Ambra-Schokolade.
China-Sch. (mit China-Rinde).
Eichel-Schokolade.
Eisen-Sch. (mit Jodeisen).
Fleisch-Schokolade (J. & C. Blooker, Amsterdam).
Gesundheits-Schokolade (einfache nur aus Kakao-Masse und Zucker bereitete Schokolade).
Gewürz- und Vanille-Schokolade (mit Zucker und Gewürzen bereitet).
Gianduja (Nuß-Schokolade).
Kalmus-Schokolade.
Kastanien-Schokolade.
Kola[1])-Schokolade.
Malz-Schokolade.
Moos-Schokolade.
Nährsalz-Schokolade (Dr. Lahmann, Dresden).
Nuß-Schokolade.
Orangen-Schokolade.
Osmazom[2])-Schokolade.
Pepton-Schokolade.
Schokolade mit Rizinusöl.
Weiße Sch. mit Salep.
Vanille-Schokolade.

Bezugs-Quellen für Kakaos und Schokoladen.

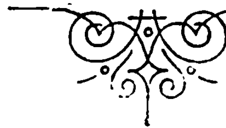
Alla, A.-G., Berlin.
Fernand Artigues, Bordeaux (Frankreich).
C. F. Baille, Hamburg und Guayaquil.
W. Baker&Co., Dorchester, Mass. (Ver. St. von Nordam.)
Barmeier & Flachmann, Herford.
Bendsdorp & Co., Amsterdam.
Rob. Berger, Pößneck i/Th. (»Germania-Kakao«).
Bethge & Jordan, Magdeburg.
J.&C. Blooker, Amsterdam.
O. Bocklitz, Berlin.
Carl Booch, Halle a/S.
J. H. Branscheidt, Düsseldorf.
Joh. Bringmann, München.
Cadbury Bros., Bourneville, Birmingham (England).
Grande Chocolaterie du Centre Bouchet & Cie., Royat (Frankreich).
Compagnie française, Strasbourg.
Fr. David Söhne, Halle a/S.
Otto Dingel, Magdeburg.
Droulers fils, Fresnes (Frankreich).
Gebr. Eichberg, Darmstadt.
P. Eudel & A. Larrey, Paris.
Jean Fasbender, Köln.
P. F. Feldhaus, Neuss a/Rh.
Felix & Sarotti, Berlin.
Wilh. Felsche, Leipzig.
Erste Frankfurter Brenten-Fabrik, Heinr. Kurtz, Frankfurt a/M.
C. L. Friederichs, Rostock.
Fry (Fry's pure concentrated cocoa; England).
Fullié & Co. (Fabr. »La India«), Caracas.
P. W. Gaedke, Hamburg.
C. G. Gaudig Nachf., Leipzig.
Herm. de Giorgi, Essen.
Gebr. de Giorgi, Frankfurt a/M., (gegr. 1778.)
J. D. Gross, Berlin.
H. Gülich & Sohn, Köln.
Franz Günther, Speyer.
Hachez & Co., Bremen.
Hannoversche Marzipan- u. Zuckerwaaren-Fabrik Steiner & Cropp, Hannover.
Heinrich Häberlein, Nürnberg.
Van Haeften (Holland).
Theodor Haeutle, München.
Hartwig & Vogel, Dresden (»Kakao-Vero«).
Joh. Gottl. Hauswaldt, Magdeburg.
T. J. Heddinga, Norden.
Ad. Hedinger, Stuttgart.
Heinrich, Dresden.
Hewel & Veithen, Köln.
Gustav Hicke, Dresden.
Theod. Hildebrand & Sohn, Berlin.
Gebr. Hillers, Gräfrath-Flachsberg.
Hoffmann & Tiede, Berlin.
C. J. van Houten & Zoon, Weesp.
H. v. Hövell, Berlin.
A. Huster & Co., Hannover.
Gebr. Jentzsch, Dresden.
H. de Jong, Amsterdam.
Jordan&Timaeus, Dresden.
S. Kantorowicz, Posen.
Karstel (Holland).
C. R. Käßmodel, Leipzig.
Emil Keit Nchf., Dresden.
E. Kleefeld, Hannover.
Knape & Würk, Leipzig.
Kohler (Schweiz).
A. Krantz Nchf., Halle a/S.
Y. G. Kynast, Dresden.
Jos. Küfferle & Co., Wien.
Landré, Berlin.
A. Leppien, Berlin.
Eginhard Lippold, Dresden.
Lobeck & Co., Dresden.
Louit Frères & Cie., Bordeaux.
Maestrani (Italien).
Mäther & Co., Berlin.
F. Marquis, Paris.
Ch. Martel, Nantes.
André Mauxion, Berlin.
H. Memminger, Frankfurt a/M.
Émile Menier, Paris.
R. Mertens & Co., Magdeburg.
Barthel Mertens & Co., Mülheim a/Rh.
F. G. Metzger, Nürnberg.
Ferd. Frz. Meyer, Dresden.
Moser.
Bernh. Most, Halle a/S.
Müller & Weichsel Nachfl., Magdeburg.
Neugebaur & Lohmann, Emmerich a/Rh.
Eugen Ochs, Frankfurt a/M.
F. A. Oehler, Zeitz.
Peikert & Co., Wernigerode a/H.

---

[1]) Kola-Nüsse, Guru-Nüsse sind die Samen der *Sterculia acuminata* aus der deutschen Kolonie Kamerun und deren Hinterländern; sie enthalten neben kleinen Mengen Theobromin 2,5 bis 3% Kaffeïn, nur wenig Fett, aber ein Drittel ihres Gewichts Stärke.

[2]) Osmazom (vom griech. *osme* »Geruch« und *zomós* »Fleischbrühe«), eine Art Fleischextrakt.

C. C. Petzold & Aulhorn, Dresden.
Oswald Püschel, Breslau.
Reese & Wichmann, Hamburg.
Carl Friedrich Reichelt, Dresden.
Reinhardt & Co., Magdeburg.
F. O. Richter, Leipzig-Neuschleußig.
F. Ad. Richter & Co., Rudolstadt.
Riedel & Engelmann, Dresden-Plauen.
Riquet & Co., Leipzig; gegr. 1745.
F. H. A. Ronnenberg, Wernigerode a/Harz.
Carl Rottenhöfer, München.
De Roever & Speck, Frankfurt a/M.
H. J. Rowntree & Co., York, England (»Elect cocoa«).
Otto Rüger, Dresden-Lockwitzgrund.
Saintoin & Cie., Orléans.
F. Sarotti, Berlin.
W. Sawade, Berlin.
L. Schaal & Co., Strassburg i E.
George Schmidt & Co., Braunschweig.
Schossig&Haugk, Dresden.
Carl Schultz & Co., Ludwigslust.
Schwarz & Grosse, Leipzig.
Richard Selbmann, Dresden.
Franz Sobtzick, Ratibor.
B. Sprengel & Co., Hannover.
D. Sprüngli & Sohn, Zürich.
Staengel&Ziller, Stuttgart.
Emil Staudigel, Dresden.
Gebr. Stollwerck, Köln.
Senez-Sturbelle, Brüssel.
Ph. Suchard, Neuchâtel (Schweiz).
Michele Talmone, Torino (Italien).
Gust. Teubner, Niederhäßlich b/Dresden.
Thelen-Krämer, Köln.
Thiele & Holzhause, Barleben.
Thomas & Borsdorff Nchf., Breslau.
Carl Tornow, Halle a/S.
Törsleff & Elley, Flensburg.
L. Tual-Salmon, Nantes.
Türk & Pabst, Frankfurt a/M.
VereinigteFabrikenMoser-Roth, Stuttgart.
Joh. Phil. Wagner & Co., Mainz.
Gebr. Waldbaur, Stuttgart.
Emanuel Weinberg, Herford.
Gebr. Weise, Frankfurt a/O.
Werckmeister & Retzdorff, Berlin.
Joh. Friedr. Wesche, Hasserode-Wernigerode.
F. W. Wesenberg, Berlin.
Paul Wesenberg Sohn, Berlin.
Stephen F. Whitman & Son, Philadelphia (Instantaneous chocolate).
Wittekop & Co., Braunschweig.
W. F. Wucherer & Co., Würzburg.
Zschimmer & Witzsch Chemnitz.



IX. Abschnitt.



Internationales Weinlexikon,

enthaltend

sämtliche Weine der Erde,

in der Buchstaben-Reihenfolge (alphabetisch)

geordnet.





☛ *Die hinter den Weinnamen befindlichen Zahlen zeigen die Seiten an, auf denen die betreffenden Weine nebst näheren Erklärungen usw. im I. Abschnitt (»Weine nach Ländern geordnet«) aufgeführt sind.*

Les bons vins. Die besten Weinjahre. Good vintages.

I. Am Rhein.

1590. 1599. 1638. 1644. 1660. 1661. 1669. 1676. 1678. 1681. 1684. 1686. 1689. 1694. 1700. 1706. 1712. 1719. 1723. 1724. 1726. 1738. 1746. 1748. 1759. 1760. 1761. 1762. 1766. 1775. 1779. 1781. 1783. 1788. 1794. 1800. 1802.* 1804.* 1807.* 1811.* 1815. 1819.* 1822. 1825. 1827. 1834.* 1835. 1842. 1846.* 1848. 1857. 1858. 1859. 1861. 1862. 1865. 1868.* 1869. 1874. 1886. 1893.

Die mit * versehenen Jahre lieferten an Quantität volle Erträge.

II. In Burgund.**)

1858. 1865. 1868. 1870. 1874. 1877. 1881. 1885. 1887.

**) Herr Weinguts-Besitzer *Pierre Ponnelle, Abbaye de St.-Martin, Beaune,* welchem wir obige Angaben verdanken, schreibt: Von berühmten Burgunder-Weinen bleiben nur wenige als Vorrat, weil die Reblaus 14 Jahre hindurch großes Unheil anrichtete. Die Wahrheit ist, daß ältere Weine, als oben angegeben, in Bordeaux oder Burgund nicht mehr als trinkbar gegeben werden können.

III. Im Bordeauxer Weinland.

1795. 1798. 1802. 1811. 1814. 1819. 1823. 1825. 1828. 1831. 1841. 1844. 1858. 1864. 1865. 1869. 1874. 1875. 1878.

IV. In der Champagne.

1865. 1868. 1874. 1880. 1884. 1889.

Termes techniques. Fachausdrücke. Technical terms.

Unter Mitwirkung von *Herm. Hummel jr.*, Direktor der Akt.-Ges. vorm. Burgeff & Co., Hochheim, der Weinguts-Besitzer *Pierre Ponnelle* in Beaune, *J. Féry* in Moulins, *Jac. Köth II* in Pfaffen-schwabenheim, *Friedr. Sauer* in Diedesfeld, *A. Seith* in Traben, *Jos. B. Teutsch* in Schässburg-Segesvár, und der Weinkommissionäre *Herm. Sauer*, Oppenheim und *J. J. Wolf* in Königsbach (Rheinpfalz) u. a. zusammengestellt

von

Albr. Hummel,

Mitinhaber der Weingrosshandlung von Gebr. Fleischhauer, Leipzig.

Ab, abgethan, abgelebt, stumpf: zu alt, in der Güte geringer geworden.

Abfällig, der Wein fällt ab: er macht beim ersten Trinken den Eindruck eines guten Weines, befriedigt aber beim Hinunterschlucken den Geschmack nicht.

Abgelagert: vollständig gereifter, auf seiner Höhe stehender, fertiger Wein.

Abgestanden: schaler, hohler, verdorbener Wein, der längere Zeit mit Luft in Berührung war oder in einem im Anbruch befindlichen Fasse (Flasche) lagerte.

Absterben: kühlt (frappiert) man den Champagner mit Eis und setzt man unverständigerweise die Abkühlung bis zur Bildung von Eiskrystallen fort, so wird der Wein dadurch verschlechtert, man sagt: »Geschmack und Blume sterben ab«.

Alkoholisieren: Zusatz von Alkohol zu dünnen Weinen, um diese haltbarer und stärker zu machen.

Altel: der »Juchten-Geschmack«, welcher alten abgelagerten Weißweinen eigentümlich und von dem eigentlichen »Bouquet« zu unterscheiden ist (in Franken beim Steinwein gebraucht).

Aroma, franz. *arome*, engl. *aroma:* ein flüchtiger, gewürzhafter, nur durch den Geruch wahrnehmbarer Stoff.

Art: Bezeichnung der Eigentümlichkeit des Weines, z. B. Mosel-Art (-Charakter), Rheinwein-Art (-Charakter).

Aufgelöst: der zersetzte, zerstörte Wein.

Ausbruch: a) = Auslese; b) allgem. Bezeichnung für Sekte und Likör-Weine.

Ausgebildet: zur Probenahme herangereifter Wein.

Ausgegoren: der Wein im Frühjahr, nachdem die Gärung vollendet ist.

Auslese: / Ausstich: } von edelfaulen Beeren oder auch (in Tokay) von zu Rosinen eingeschrumpften Trockenbeeren bereiteter Wein.

Bissig, scharf, prickelnd: Wein mit viel Kohlen-Säure, entsteht gewöhnlich durch Nachgärung.

Bitter, franz. *amer*, ital. *amarore, amarogno:* Krankheit, welche nach Pasteur durch Pflänzchen bedingt wird und vorzugsweise bei franz. Rot- und den Ahr-Weinen, ganz selten bei Weißweinen vorkommt.

Blau, grau: trüber, jedoch durchsichtiger Wein mit eigentümlicher Färbung ins Blaue, Graue; ist noch nicht auf die Flasche zu bringen.

Blume, franz. *fleur:* der eigentümliche Geruch des Weines; vergl. *Aroma.*

Böckser, Böxer Geschmack nach faulen Eiern, hervorgebracht durch die Anwesenheit von Schwefelwasserstoff im Wein, oft auch durch Schwefelung der Trauben; Boden-Göhre, Mistgeschmack.

Boden-Geschmack, »Grundgeruch«, franz. *goût de terroir*, ital. *gusto de terroso:* unangenehmer, durch eigentümlichen Weinbergs-Boden bedingter Geschmack.

Bouchiert: gestöpselt.

Bouquet, franz. *bouquet*, ital. *profumo:* im gewöhnlichen Leben oft gleichbedeutend für »Blume« gehalten, wirkt nicht nur auf den Geruch-, sondern auch auf den Geschmacksinn und ist das Resultat von verschiedenen zusammenwirkenden wohlriechenden Stoffen.

Brandeln: eigentümlicher, an alten Cognac erinnernder Geschmack bei kräftigen, älteren Weißweinen.

Brandig, Brand-, Rauchgöhre: Weine, welche auf aus Schutt von früheren Bränden bestehendem Weinbergs-Boden gewachsen sind.

Braun siehe *Rahnig.*

Brensern, brenselig: Geruch und Geschmack nach gedörrtem Obst.

Chaptalisieren: Entsäuerung des Weines mittels kohlensauren Kalkes und Zusatz von Zucker *(Jean Antoine Chaptal, comte de Chanteloup,* Prof. der Chemie in Montpellier u. späterer Minister Frankreichs, 1756—1832).

Delikat, franz. *délicat*, ital. *delicato, delizioso*, engl. *delicate:* in allen Eigenschaften vorzüglicher Wein.

Depot, franz. *dépôt:* Absatz des Weines auf der Flasche, als Strich, Flocken, Wolken usw.

Dick, ital. *grosso:* sirupartig, Wein von markigen Trauben.

Dünnflüssig, ital. *sottile:* flüchtiger Wein.

Doktor-Ton siehe *Rauchig.*

Edel, hochedel, franz. *(grande) franchise:* köstlich.

Elegant: feiner, sehr gefälliger Wein.

Erdig: Wein mit einem »Boden-Geschmack« (s.d.).

Exquisit: auserlesener Wein.

Extraktreich: dicker, an viel unlöslichen Stoffen reicher Wein.

Fad: bei jungen und alkoholarmen Weinen, in einer Zersetzung der Weinstein-Säure bestehend.

Fadenziehend, lang, zähe, ital. *vino filante:* Krankheit, durch welche der Wein im vorgeschrittenen Stadium schleimig, dickflüssig wird, sodaß er fast wie Öl aussieht.

Farbenbrechend: Veränderung der Farbe des Rotweins infolge zu hoher Temperatur.

Federweiß(er): halb vergorener Wein, angenehm, halb süß, prickelnd im Geschmack, jedoch sehr berauschend.

Fertig, ital. *vino maturo:* faßreif, zum Abfüllen auf Flaschen reif.

Festigkeit, franz. *solidité.*

Fett: Wein mit viel Gehalt und Blume.

Feurig, franz. *feu:* starker, viel Alkohol besitzender Wein.

Finesse, franz. *finesse:* durch seine Eigenart (Blume od. Art) interessanter Wein.

Firn, firnsig: etwas stumpf, kann bei hervorragenden Weinen angenehm sein, entsteht durch langes Lagern der Weine, wobei diese eine etwas dunklere Farbe und eigentümlichen Geschmack (die Firnse) annehmen.

Flockig: Absatz von festen, aber wieder löslichen Bestandteilen in Flocken.

Flüchtig, ital. *scorrevole:* Weine, die viel Aroma, Äther und Alkohol haben und welche beim Trinken den Eindruck der Leichtigkeit und Eleganz bewirken.

Fortschreitend: der in guter Ausbildung begriffene Wein.

Frappé: kühlt man den Champagner mit Eis, so nennt man dies frappieren; vgl. *I. Teil, S. 142.*

Frequent: leichter, gut trinkbarer Handelswein.

Frostgeschmack: Ausdruck für Weine aus gefrorenen Trauben.

F r u c h t i g, fruchtsüß, franz. *fruit:* aromat. Geschmack und Geruch nach edlem Obst (Pfirsichen, Him- od. Erdbeeren), namentlich bei Auslese-Weinen, in guten Jahrgängen auftretend.
F u c h s i g siehe *Rahnig.*
F ü l l e: voller, kräftiger, gehaltreicher Wein von harmonischem Geschmack.
G a l l i s i e r e n: Verfahren, den Wein zu verbessern, indem man den Zucker- und Säure-Gehalt des Mostes berechnet und nach ausgeführter Berechnung jene Mengen Zucker und Wasser zusetzt, welche nötig sind, um gleichartige und solche Weine zu erhalten, wie sie vom Konsumenten verlangt werden (*Ludw. Gall,* geb. 28. Dez. 1791 in Aldenhoven bei Jülich, gest. 31. Jan. 1863 in Trier).
G ä r i g: noch nicht ausgegoren oder wieder in Gärung durch zu hohe Temperatur.
G e b i l d e t: zum allgemeinen Gebrauche fertig.
G e d e c k t, hochgedeckt: viel Farbe (bei Rotwein).
G e f ä l l i g: angenehm, doch nicht hervorragend.
G e f e u e r t: durch Wärme od. Kochen verbessert, in Italien, bei uns nicht.
G e g i p s t, platriert, ital. *vino gessato:* Zusatz von Gips zur Maische bei der Rotwein-Bereitung (zur Verhütung des Essigstiches und zur Farbe-Erhöhung, im Süden stark im Gebrauch).
G e i s t i g, franz. *(grande) spirituosité:* alkoholreich.
G e r u c h l o s: ohne Blume und Aroma.
G e s c h ö n t: künstlich geklärt (hell gemacht).
G e z e h r t: Süßweine, welche durch langsame Nachgärung einen größeren Teil ihres Zucker-Gehaltes verloren haben.
G l a t t, glattsüffig, sauber: zart, mit wenig Säure, zum Trinken animierend.
G ö h r e: besondere Art (s. d.) des Weines, der Wein als Erzeugnis des Bodens, z. B. Mosel-Göhre, Rheinwein-Göhre.
G r a b e l n, Graweln: Schimmel-Geruch u. Schimmel-Geschmack im Wein.
G r a u siehe *Blau.*
G r o z i g, grunzig, gräzig: schimmelig, moderig, stickig, sowohl durch Geruch als Geschmack bemerkbar, entsteht bei Faßweinen durch schlechte, schimmelige Fässer, bei Flaschen-Weinen durch stickige Korke.
G r ü n, franz. *vert.* Wein aus unreifen Trauben.
G r u n d g e r u c h siehe *Boden-Geschmack.*
G r u n d s i g, Grundser siehe *Rauchig.*
H a r t, fest: Wein mit viel Säure und Körper.
H e r b: viel Gerbstoff enthaltend.
H e r z h a f t: kräftig, körperreich, ohne hervorragende Blume.
H o l z g e s c h m a c k, Lohgeschmack: Geschmack, welchen der Wein in nicht »weingrünen« Fässern annimmt. W e i n g r ü n machen nennt man das Entziehen der Lohe im Holze durch Dampf, Brühen oder Wässern der Fässer.
I n t e r e s s a n t: durch Blume und Geschmack anregend; auch Wein mit einer befremdlichen, jedoch nicht unangenehmen Eigenschaft.
K a h m i g, kahmicht, kahnig, kuhnig, ital. *muffido:* die Kahmen, Kahnen, Kuhnen, franz. *gendarmes,* sind ähnliche Pflänzchen wie die Hefe-Pflänzchen, sie erscheinen als dünne weiße Häutchen auf der Oberfläche des Weines bei mangelhaft verspundeten Fässern.
K ä m m s e l n siehe *Rappsig.*
K ö r p e r, frz. *corps, corsé,* it. *corpo,* engl. *body:* dickflüssiger Wein mit vielen Extrakt-Stoffen.
K r e o s o t - G e s c h m a c k: An der Saar sind in dem berühmten Weinjahre 1893 Weine gewachsen, welche von den frisch mit Kreosot oder Karbolineum imprägnierten Weinbergs-Pfählen starken Geruch und Geschmack nach Kreosot angenommen haben und dadurch natürlich minderwertig geworden sind.
K u h n i g, kohmig siehe *Kahmig.*
K u r z: alt, schon firn (s. d.).
L a n g, weich, lind, franz. *graisse,* ital. *vino grasso, grassume* siehe *Fadenziehend.*
L e e r: dünn, extraktarm, mit wenig Aroma.
L e i e r siehe *Nachwein.*
L i e b l i c h, ital. *abbocato:* mild, mit wenig Säure.
L o h g e s c h m a c k siehe *Holzgeschmack.*
L u f t g e s c h m a c k: Geschmack, welchen der Wein in nicht eingeschwefelten oder nicht spundvoll gehaltenen Fässern annimmt.
M a g e r: körperarm.
M a r k i g, massig, mastig, franz. *moelleux:* kernig, dickflüssig, alkoholreich.
M i l d, ital. *amabile:* rund und angenehm; vergl. *Lieblich.*
M o l k i g, milchig: leichte Trübung des Weines, durch Ausscheidung von Schleim entstehend.
M o s t s ü ß: Wein mit unzersetztem Zucker infolge unterbrochener Gärung.
M u f f i g, muldrig, mäuseln siehe *Schimmelig.*
M u n d i g, vollmundig: den Eindruck der Fülle machend.
N a c h h a l t i g: gut sowohl in Bezug auf Fülle als auch auf Blume, nach dem Schluck eine angenehme Empfindung auf dem Gaumen zurücklassend.
N a c h w e i n, Lauerwein, Leier: entsteht, wenn bei der unter »Petiotisieren« angegebenen Methode nicht Zucker-Wasser, sondern nur natürliches Wasser (wenn auch mit Zugabe von Sprit od. reinem Cognac) verwendet wird.
N ä h r e n d, franz. *nourrissant.*
N e r v i g siehe *Stahlig.*
N e u e r l, Neuel: Geschmack, den der Wein in neuen, nicht vollständig weingrün gemachten Fässern annimmt.
Ö l i g siehe *Lang.*
P a s t e u r i s i e r e n: Methode, welche die zahlreichen, nur durch Pilzbildungen hervorgerufenen Krankheits-Erscheinungen im fertigen Weine verhütet, indem der Wein auf mindestens 60° C. erwärmt wird (*Louis Pasteur,* franz. Chemiker, geb. 27. Dez. 1822 zu Dôle).
P e t i o t i s i e r e n: Bereitung eines Weines durch Ausziehen der in frischen Weintrestern verbliebenen Weinbestandteile durch Zucker-Wasser mittels Nachgärung (Tresterwein; *Pétiot,* Weinguts-Besitzer in Chamirey, Burgund).
P l a t t: abgelebt, stumpf, ohne Bouquet u. Säure.
P l u m p: dick, ohne Bouquet.
P o l a r i s i e r e n: Untersuchung des Weines mit dem Polarisations-Apparat, sehr wichtig zur Ermittelung eines Zusatzes von Kartoffel-Zucker.
P r i c k e l n d: a) siehe *Bissig;* b) kann auch angenehm sein (bei Saarweinen); der Champagner prickelt.
R a h m i g: fetter, guter, aber noch nicht flaschenreifer Wein.
R a h n i g, rohnig, rot, fuchsig: die Krankheit des B r a u n werdens von Weißweinen, welche bei Weinen aus stark faulen Trauben, sobald sie mit der Luft in Berührung kommen, vorkommt (bei 1893-ern sehr oft); bei älteren Weinen ist dies ein Zeichen von noch nicht vollendetem Ausbau.
R a n z i g: unangenehmer Geschmack nach Schimmel.
R a p p s i g, Räppsig, Kämmseln, franz, *goût de taille:* Geschmacks-Eigentümlichkeit eines Weines, welcher zu lange auf Trestern mit Trauben-Stielen (R a p p e n, R ä p p s e n) gestanden hat.
R a s s i g, racig: feine, kernige Art, Haupteigenschaft der Riesling-Weine.
R a u c h i g, rauchsig, Doktorton: Geschmack nach Rauch, meist von Niederschlägen aus Feuerungs-Anlagen auf die Trauben herrührend, ist einigen Mosel-Lagen eigen, besonders der berühmte Berncastler Doctor erinnert sowohl im Geruch wie auch im Geschmack an Rauch, geräucherte Fleischwaren usw. Auch der Hochheimer »Rauchloch« ist hier zu erwähnen.
R a u h, ital. *aspro:* Wein mit viel Säure und unreiner Göhre.
R e i n t ö n i g, reingöhrig, sauber, ital. *semplice:* fehlerfrei.

Rohnig siehe *Rahnig.*
Rot siehe *Rahnig.*
Rückschreitend: durch das Verschwinden der Kohlen-Säure matt geworden.
Rund, rundig: viel Gehalt und Blume.
Saftig: beim Trinken kein trockenes Gefühl auf der Zunge hinterlassend.
Samtartig, samtig, franz. *velours:* mild, angenehm.
Sauber siehe *Reintönig.*
Sauser, Suser: in der Schweiz die jungen geringeren Weine, solange die Entwickelung der Kohlen-Säure darin dauert.
Schal siehe *Abgestanden.*
Scharf siehe *Bissig, Gärig.*
Scheelisieren: Zusatz von Glycerin, wodurch der Wein vollmundiger werden, mehr Körper erhalten und die Säure verdeckt werden soll.
Schimmelig, moderig, franz. *goût de moisi:* durch Unreinlichkeit im Faß erzeugt.
Schleimig: schlecht vergoren.
Schmalzig: den Mund füllender Wein mit viel Gehalt an Körper und Geist.
Schmerig: noch Eiweiß-Stoffe in feinster Zerteilung enthaltender und daher leicht getrübt erscheinender Wein.
Schönen siehe *Geschönt.*
Schwarz, franz. *noirâtre,* ital. *nerastro:* Wein, welcher mit Eisen in Verbindung gekommen ist und eine sehr dunkle Färbung angenommen hat.
Schwer: dick, auf Gaumen und Zunge fallend.
Seidenartig, franz. *soyeux:* die Weine der Champagne.
Söffig siehe *Süffig.*
Spaniolwein: wenn Rheinweine wie Sherry schmecken, also dick, süß, brandig; nur in Hauptjahren vorkommend.
Spitz, dünn: gering, alkoholarm.
Spritzig siehe *Rassig.*
Stahlig, nervig, franz. *force:* kräftig, voll, harmonischer Geschmack.
Stichig, franz. *acescence,* ital. *acetico, acescenza:* Beginn des Sauerwerdens (Essigsäurestich und Milchsäurestich).
Strohwein siehe S. 1572, Fußbem. 3.
Stumm: ohne Bouquet.
Stumm machen: starkes Schwefeln des Mostes oder Weines zur Verzögerung der Gärung.
Stumpf siehe *Ab.*
Süffig, söffig: mundend, ansprechend.
Suser siehe *Sauser.*
Trocken, franz. *sec,* engl. *dry,* ital. *secco,* span. *seco:* den Gaumen nicht belebend, älterer Wein, welcher den Zuckerstoff meist verzehrt hat; bei Schaumwein: weniger süß.
Trüb, franz. *la pousse,* ital. *nuvolo.*
Umschlagen, franz. *le tour* od. *la tourne:* bei wechselnder Temperatur oder aus sonstigen Gründen wieder trüb od. blau gewordener Wein.
Unrein: a) Gegenteil von »reintönig« (s. d.); b) Beigeschmack von Faß, Boden usw.
Verschneiden, verstechen: Mischung eines Weines mit einer anderen Sorte, ein nicht zu den Fälschungen zählendes Hilfsmittel, welches teils beim Moste, teils beim Weine angewendet wird.
Voll: Gegenteil von »spitz« (s. d.).
Vollkommen: Weine mit allen guten Eigenschaften.
Weich: a) = zäh; b) ital. *molle,* gering, alkoholarm, nicht sauer, siehe *Zäh.*
Weingrün siehe unter *Holzgeschmack.*
Weinig, franz. *vinosité,* engl. *vinous, vinosity,* ital. *vinoso.*
Wild: stürmisch, in Gärung.
Würzig: schöne Blume.
Zäh siehe *Lang.*
Zehrung, Schwund: Abgang von Wein durch Verdünstung.
Zicken: Weine mit Milchsäurestich, manchmal auch mit schwachem Essigstich; vgl. *Stichig.*
Ziegig siehe *Lang.*

Mesures liquides. Flüssigkeits-Masse. Liquid measures.

Algier.

	Liter
1 Demi-muid = 1/2 Stück	550—600
1 Barrique bordelaise = 1 Bordeaux-Oxhoft	225
1 Sixain = 1 Feuillette	113

Australien s. England.

Baden.

1 Fuder	1800
1 Ohm = 100 Maß	150

Balearen.

Mallorca.

1 Cortan	4,145
1 Cuarta	0,78

Menorca.

1 Pipa = 40 Gerras od. Jarras	482,520
1 Gerra = 2 Cuarteras	12,063

Bayern.

1 Ohm	100
1 Visier-Eimer = 64 Maß	68,418
1 Schenk-Eimer = 60 Maß	64,142
1 Faß (Bier) = 24 Visier-Eimer = 1536 Maß = 66048 bayr. Dec.-Kubikzoll	1642,03

Belgien.

1 Aam oder Aime	130—137
1 Fuder	780,12

Böhmen.

1 Faß = 4 Eimer = 172,8 Wiener Maß	244,48

Brasilien.

	Liter
1 Pipa (Rio de Janeiro)	500
1 Almude	16

Braunschweig.

1 Ohm	149,895
1 Anker	37,437

Buenos-Aires.

1 Barril	76
1 Carga (Last)	114
1 Frasco	2,375

Chili.

1 Barril = 18 alte engl. Weingallons	68,136

Dänemark.

1 Fad (Fuder, Faß) = 4 Oxhoft (à 6 Anker)	904,288
1 Ohm (Ahm) = 4 Anker = 155 Pott (= 160 Pott = 154,579 l?)	149,749
1 Anker = 1/6 Oxhoft = 38 3/4 Pott (im Großhandel = 39 Pott, daher 37,679 l)	37,437
1 Pott	0,9661

Elsaß.

1 Ohm	50
1 Maß	46

England.

a) Neue Maße.

1. Für Wein, Branntwein, Essig, Öl, Honig etc.:

1 tun = 2 pipes oder butts	1144,982 631 2
1 pipe, both od. butt = 1 1/2 puncheons	572,491 315 6
1 puncheon = 1 1/3 hogshead	381,660 877 1
1 hogshead = 1 1/2 tierces	286,245 657 8

Liter

1 tierce = $2\frac{1}{2}$ run(d)lets 190,830 438 5
1 run(d)let = 18 gallons 81,784 473 7
1 gallon = 4 quarts. 4,543 581 9
1 quart = $\frac{1}{4}$ gallon = 2 pints . . . 1,135 895 5
1 pint = $\frac{1}{8}$ gallon = 4 gills 0,567 947 7
1 gill = $\frac{1}{32}$ gallon 0,141 986 9
1 anker (Branntwein) = 10 gallons . . 45,435 818 7

Größere Weinmaße im Zollverkehr:

1 pipe *Port* = 115 gallons 522,511 915 1
Lisbon u. *Bucellas* = 117 gallons 531,599 078 8
Madeira = 108 gallons . . . 490,706 842 0
Marsala = 93 gallons 422,553 113 9
Teneriffe u. *Vidonia* = 100 gall. 454,358 187 0
Malaga = 105 gallons 457,076 096 4
Sherry u. *Cape-wine* = 92 gall. 418,009 532 0
1 hogshead od. barrique *Claret* u. *Hermitage* = 46 gallons 209,004 766 0
1 hogshead *Tent* = 52 gallons . . . 236,266 257 2
1 hogshead od. aume *Hock* = 30 gallons 136,307 456 1
1 tun *span. Rotwein* = 210 gallons . 954,152 192 7
1 ton *Wein* (Gewicht!) = 20 cwts . 1016,047 541 7 kg

2. Für Ale und Bier:

1 tun = 2 butts 981,413 683 9
1 butt = $1\frac{1}{2}$ puncheons 490,706 842 0
1 puncheon = $1\frac{1}{3}$ hogshead 327,137 894 6
1 hogshead = $1\frac{1}{2}$ barrels 245,353 421 0
1 barrel = 2 kilderkins 163,568 947 3
1 kilderkin = 2 firkins 81,784 473 7
1 firkin = 9 gallons 40,892 236 8
1 gallon = 4 quarts. 4,543 581 9
1 quart = 2 pints 1,135 895 5
1 pint = $\frac{1}{8}$ gallon 0,567 947 7

b) Alte Maße,
die in manchen brit. Kolonieen sowie in den Vereinigten Staaten von Nordamerika gelten. Das alte *wine-gallon* ist im Großverkehr vieler europäischer und außer-europäischer Handels-Plätze gebräuchlich.

1. Für Wein, Branntwein, Essig, Öl, Honig etc.:

1 tun = 2 pipes od. butts 953,898 081 5
1 pipe od. butt = $1\frac{1}{2}$ puncheons . . 476,049 040 7
1 puncheon = $1\frac{1}{3}$ hogshead 317,966 027 1
1 hogshead = $1\frac{1}{2}$ tierces 238,474 520 4
1 tierce = $2\frac{1}{3}$ run(d)lets 158,983 013 6
1 run(d)let = 28 (wine-)gallons . . . 68,135 577 2
1 foot = 2 (wine-)gallons 7,570 619 7
1 (wine-)gallon 3,785 309 8
1 quart = $\frac{1}{4}$ gallon = 2 pints . . . 0,946 327 5
1 pint = $\frac{1}{8}$ gallon = 4 gills 0,473 163 7
1 gill = $\frac{1}{32}$ gallon 0,118 290 9
1 anker (Branntwein) = 9 (wine-)gallons 34,067 788 6

2. Für Ale:

1 tun = 192 (ale and beer) gallons . 887,237 300 2
1 butt = 96 (ale and beer) gallons . 443,618 650 1
1 puncheon = 64 (ale and beer) gallons 295,745 766 8
1 hogshead = 48 (ale and beer) gallons 221,809 325 1
1 barrel = 32 (ale and beer) gallons . 147,872 883 4
1 kilderkin = 16 (ale and beer) gallons 73,936 441 7
1 firkin = 8 (ale and beer) gallons . 36,968 220 8
1 (ale and beer) gallon 4,621 027 6

3. Für Bier:

1 tun = 216 (ale and beer) gallons . . 998,141 962 8
1 butt = 108 (ale and beer) gallons . 499,070 981 4
1 puncheon = 72 (ale and beer) gallons 332,713 987 6
1 hogshead = 54 (ale and beer) gallons 249,535 490 7
1 barrel = 36 (ale and beer) gallons . 166,356 993 8
1 kilderkin = 18 (ale and beer) gallons 83,178 496 9
1 firkin = 9 (ale and beer) gallons . 41,589 248 4
1 (ale and beer) gallon 4,621 027 6

Finland.

1 Anker 39,260
1 Kanna = 100 schwed. Kubikzoll = $\frac{1}{10}$ Kubikfuß 2,6173

Franken.

1 Eimer 64,358

Frankfurt a/M.

1 Ohm (143,132 l?) 143,410

Frankreich.

Liter

Bordeaux:

1 Tonneau (Faß) = 4 Barriques . . . 912
1 Barrique od. Bordelaise = 1 Oxhoft = 30 alte Viertel (Veltes) 228

Hochburgund:

1 Pièce 228
1 Feuillette = 150—160 Flaschen . . 114
1 Quartaut 57

Niederburgund:

1 Muid 272
1 Feuillette 136

Mâcon et Beaujolais:

1 Pièce . . . . (216) 212
1 Feuillette . . . . (108) 106
1 Quart . . . . (54) 53

Champagne:

1 Pièce 200

Südfrankreich:

1 Charge 120

Marseille und Toulon:

1 Millerolle = 4 Escandaux 64
1 Escandal = $\frac{1}{4}$ Millerolle = 15 Pots (früher = 15,92455, später = 15,8592) 16

Andere franz. Maße (vergl. *Manuel général des Vins*, par Éd. Robinet): Anic, Bacite, Baral, Bareille, Barillo, Batte, Busse, Caque, Carreau, Chaudron, Comporte, Coupe, Demi-caque, Demi-char, Demi-muid, Demi-pièce, Demi-queue, Émine, Héralde, Hout, Juste, Mannée, Mesure, Ohm, Pipe, Poinçon, Poisson, Pot, Quari, Quart, Queue, Razière, Rubbio, Saumée, Setier, Sixain, Tierceron, Tinne, Rase, Velte usw.

Griechenland.

1 Barile (Barila, Barilla, urspr. venet. Maß) = 24 Boccali, an Gewicht bei Wein = 50 Oken = 64 kg, bei Öl = 48 Oken = 61,44 kg 64,386

Hamburg.

1 Fuder 869,46

Hannover.

1 Fuder 934,55
1 Ohm 155,758

Hessen.

1 Ohm = 80 Maß 160
1 Viertel = 4 Maß 8

Hessen-Nassau.

Wiesbaden:

1 Ohm 135,500

Hochheim.

1 Ohm 160

Ionische Inseln.

1 Barile = 16 Imperial gallons, an Gewicht bei Öl = 52 Oka = 66,56 kg 72,70

Italien.

1 Carica 94,35

Apulien:

In den meisten apulischen Ortschaften (Altamura, Acquaviva, Andria, Bari, Bisceglie, Bitonto, Canosa, Canneto, Cassano Murge, Grumo Appula, Molfetta, Montrone, Ortanova, Palo, Ruvo, Terlizzi, Trani) wird bei den Weinguts-Besitzern als Weinmaß die alte neapolitanische Soma angewendet.

1 Soma (Wein) = 16 Quartari 175
1 Soma (Most) = 17 Quartari 186
1 Soma (Most) in Barletta, Trinitapoli, S. Ferdinando 205
1 Soma (Wein) in Barletta, Trinitapoli, S. Ferdinando 175
1 Soma (Most) in Corato 200
1 Soma (Wein) in Corato 186
1 Soma (Most) in Locorotondo . . . 143
1 Soma (Wein) in Locorotondo . . . 132

	Liter
1 Trasporti Rovere (Trieste)	670
1 „ „ (America)	650
1 Tamburri „ (Italia)	670
1 „ Castagno (Italia)	670
1 Bordeleri Rovere (Trieste) uso America	210
1 „ „ „ uso Italia	208
1 „ „ „ uso Rosario	207
1 Spagnoletti „ „ uso America	550

Turin:

1 Boccale (Mehrz. Boccali)	0,685

Rom:

1 Boccale (Öl)	2,053
1 Salm	80

Kassel.

1 Fuder	952,517

Lothringen.

1 Hotte	40

Lübeck.

1 Faß (Branntwein) = 1 Wein-Oxhoft	218,226
1 Faß (Bier) = 4 Anker = 20 Viertel	149,02

Malaga.

1 Baril (Korb) Weintrauben	24 *kg*
1 Pipa = 35 Arrobas od. Cantaras (gewöhnlich nur zu 566 l gerechnet)	583 *l*
1 Arroba	16,66

Malta.

1 Barile = $9^1/_2$ Imperial gallons	43,16

Mecklenburg-Schwerin.

1 Fuder	890,313
1 Ohm = 4 Anker	144,912

Mecklenburg-Strelitz.

1 Fuder	929,021
1 Ohm = 160 Pott	144,912

Mexiko.

1 Barril (Branntwein) = $6^3/_4$ Arrobas = 12 Jarras = 216 Cuartillos	108,897
1 Barril (Wein) = $4^{11}/_{16}$ Arrobas = $8^1/_3$ Jarras = 150 Cuartillos	75,623
1 Jarra = 18 Cuartillos = $^9/_{16}$ Arroba = $^1/_{12}$ Wein-Barril = $^3/_{25}$ Branntw.-B.	9,075

Mosel.

1 Fuder	960

Traben und Trarbach:

1 Fuder	989
1 Ohm	145

Niederlande.

1 Vat (Faß; seit 1830) = 1 hl	100
1 Vat früher bei Branntwein	225
1 Vat früher bei Wein	931,344

Niederländische Kolonieen und Südafrika.

1 Altes Amsterdamer Vat, bei Branntw.	225
1 Altes Amsterdamer Vat, bei Wein	931,344
2 Amsterdamer Anker	38,806

Norwegen.

1 Aam (Ohm)	149,591

Oldenburg.

1 Oxhoft = 156 Kannen = 240 Quartier	213,520
1 Ohm = 4 Anker = 160 Quartier	142,345

Österreich-Ungarn.

	Liter
1 Akó (Ödenburger Eimer) = 84 Preßburger Halbe	71,104
1 Boccale (in Triest) (1,834 l?)	1,835
1 Nagy-Cseber = 100 ung. Halbe od. Icze	83,131
1 Kis-Cseber = 50 ung. Halbe	41,687
1 Wiener-Eimer = 40 Wiener Maß	56,589
1 Eimer (in Prag)	60,912
1 Ung. od. Preßburger Eimer (lat. *Urna*) = 64 Preßburger Halbe (54,2976 l?)	54,112
1 Oberung. Faß (Tokayer Weinfaß) = $2^3/_4$ ung. Eimer = 176 Halbe	149,3184
1 Gönczer Faß = $2^1/_2$ ung. Eimer = 160 Halbe (= 128 preuß. Quart)	135,769
1 Erlauer Faß = 3 ung. Eimer = 192 Halbe	162,8928
1 Faß (in Ungarn) = 25 Wiener Eimer)	1414,725
1 Wiener Faß (Wein) = Startin = 10 Wiener Eimer = 400 Maß	565,890
1 Wiener Faß (Bier) = 2 Eimer = 80 Maß	113,18
1 Wiener Fuder = 32 Wiener Eimer	1810,848
1 Garnieć in Krakau	3,842
1 Krügel (Wien)	0,531
1 Pfiff (Wien)	0,177
1 Quart (Österr. Schlesien)	0,702
1 Ur (Siebenbürgen)	11,569
1 Yhrn (Tirol)	26,001

Paraguay.

1 Barril	96,928
1 Frasco	3,029

Pfalz.

1 Fuder	1000
1 Ohm	100
1 Hotte (Logel, Stanne; nur im Herbst beim Mostkauf)	40 u. 50
1 Lotte (Faß, worin der Most transportiert wird) = 10—20 Hotten	400—800

Polen.

1 Garnieć = 4 poln. Quart (seit 1819 war das Quart genau 1 l)	4

Portugal.

Außer der hier angeführten Pipe (21 Almudes) gibt es noch halbe, viertel, achtel ($62^1/_2$ l), zehntel (50 l), zwanzigstel (25 l) Pipen.

1 Tonnelada = 2 Pipas	1068,48
1 Pipa (Pipe od. Bota) = 21 Almudes	534,24
1 Almuda (Oporto)	25,44
1 Almuda = 2 Alquieren (Lissabon)	16,74
1 Alquiere od. Pota (Lissabon)	8,37
1 Barril = 18 Almudes	301,32
1 Gallon (Wein)	4,141

Preußen.

1 Fuder = 4 Oxhoft (à 3 Eimer)	824,120
1 Oxhoft = 6 Anker	206,105
1 Ohm = 2 Eimer (à 2 Anker)	137,404
1 Eimer = 60 Quart	68,702
1 Anker (bis 1871) = 30 Quart = $^1/_2$ preuß. Eimer	34,351
1 Quart	1,145
1 Faß (Bier) = 2 t = 200 Quart = 12800 preuß. Kubikzoll	229

Rheinhessen.

1 Stück	1200
1 Ohm	160
1 „ (Mainz)	137,620
1 „ (Worms)	133,500
1 Eiche	50
1 Viertel	8

Nach beiden letztgenannten Maßen wird zur Lese der Most mit Trebern verkauft. In neuerer Zeit wird auch ein Viertel Most anstatt zu 8 l zu 9 kg verkauft. Das ist das sicherste, wenn Most schon in Gärung begriffen ist, da beim Most zuviel Kohlen-Säure mitgemessen wird, zum Schaden des Käufers.

Rumänien.

1 Wadra	12,80

Rußland.

1 Ohm (Ahm)	147,587
1 Anker = 3 Wedro	36,898
1 Wedro (d. i. Eimer) = 10 Stoof oder Kruschka = $^1/_{40}$ Tonne	12,2989
1 Stoof od. Kruschka = $^1/_{10}$ Wedro	1,2298

Ostsee-Prov.:

1 Stoof (Riga)	1,275
1 Rigaer Pegel- od. Visierstoof	1,53
1 Pernauer Stoof	1,2891
1 Esthländischer Stoof	1,177

	Liter
Saargegend.	
1 Fuder	1000
Sachsen.	
1 Fuder	808,318
Dresden:	
1 Faß (Wein), seit 1. Nov. 1858, = 6 Dresdener Eimer = 432 Kannen .	404,17
1 Dresd. od. sächs. Eimer = $^1/_6$ Faß = 72 Dresd. Kannen	67,362
1 Dresd. Kanne.	0,9356
1 Nößel od. Töpfchen = $^1/_2$ Kanne . .	0,4678
1 Faß (Bier) = 2 Viertel = 4 Tonnen = $5^5/_6$ Weineimer = 420 Kannen . .	392,95
Leipzig:	
1 Faß (Wein), bis Okt. 1858, = 5 Leipz. Eimer	379,250
1 Faß (Bier) = 2 Viertel = 4 Tonnen = 6 Eimer	520,125
1 Faß (Spiritus) = 3 Dresdener Eimer	202,087
Schweden.	
1 Fuder	942,235
1 Ohm = 60 Kannas (157,031 1?) . . .	157,039
1 Kanna = 100 schwed. Kubikzoll = $^1/_{10}$ Kubikfuß	2,6173
Schweiz.	
1 Ohm (Saum) = 150 Pot (Maß) . . .	150
1 Eimer (Setier, Brenta) = 25 Maß = $^1/_4$ Saum (Ohm)	37,500
1 Pot(t)	1,5
Kanton Bern:	
1 »gemeines« Faß = 4 Saum = 16 Brenten (Eimer) = 400 Maß	668,500
1 »Landfaß« = $1^1/_2$ »gemeines« Faß = 6 Saum = 24 Brenten = 600 Maß	1002,750
Spanien.	
1 Mesure	16
Sherry-Weinmaße:	
1 Tonel od. Vat = 1 Doppelboth . .	1000
1 Bota (Both)	500
1 Media = $^1/_2$ Both	250
1 Cuarta = $^1/_4$ Both	125
1 Octavo = $^1/_8$ Both.	62,50
1 Barril = 1 Faß à 2 Arrobas . . .	32
1 Barril = 1 Faß à 1 Arroba	16

	Liter
Kastilien:	
1 Arroba mayor od. Cantara = 8 Cuartillos (16,137 1?)	16,133
1 Arroba menor (Öl) = 100 Panillas (12,563 1?)	12,564
1 Cuartilla = $^1/_4$ Cantara	4,033
1 Cuartillo = $^1/_8$ Cuartilla = $^1/_{32}$ Cantara	0,5042
Katalonien:	
1 Pipa	482
1 Carga od. Last	120,560
1 Cortan = $^1/_{16}$ Carga	7,5
Tripolis.	
1 Barile	64,39
Tunis.	
1 Millerolle = 4 Escandaux	64
1 Escandal = $^1/_4$ Millerolle = 15 Pots	16
Türkei.	
1 Oka (faßt eine Gewichts-Oka=1282,945 g Brunnen-Wasser)	1,281
Uruguay.	
1 Barril.	75,904
1 Frasco	2,372
Ver. Staaten v. Nordamerika s. **England** unter b.	
1 (Winchester) bushel	35,238 119 9
1 gallon = 1 altes engl. wine-gallon .	3,785 309 8
1 can (Milch) = 10 gallons	37,853 098 5
1 cask od. quarter = 32 gallons . . .	121,129 915 1
1 Indian barrel = 20 gallons	75,706 196 9
1 barrel (Wein, Öl usw.) = $31^1/_2$ (wine-) gallons	1,182 372 6
Franz. Westindien.	
1 Barrique = 100 alte Pariser Pots .	186,264
Württemberg.	
1 Fuder Helleiche = 6 Eimer (à 16 Imi)	1763,520
1 Imi Helleiche = $^1/_{16}$ Eimer = 10 Maß	18,370
1 Eimer = 160 Helleichmaß	293,920
1 Fuder Trübeiche = 6 Eimer (à 16 Imi)	1840,700
1 Imi Trübeiche = 10 Maß	19,174

Comparaison des thermomètres Fahrenheit, centigrade et Réaumur. Vergleichung der Thermometer von Fahrenheit, Celsius und Réaumur. Comparison of the Fahrenheit, centigrade, and Réaumur thermometers.

9° Fahrenheit = 5° Celsius = 4° Réaumur.

$$+x^0\,F. = \frac{(x-32)\,5}{9}\,C. = \frac{(x-32)\,4}{9}\,R. \;\Big\|\; -x^0\,F. = \frac{(32-x)\,5}{9}\,C. = \frac{(32-x)\,4}{9}\,R. \;\Big\|\; x^0\,R. = \frac{5\,x}{4}\,C. = \frac{9\,x}{4} + 32\,F.$$

$$x^0\,C. = \frac{4\,x}{5}\,R. = \frac{9\,x}{5} + 32\,F.$$

F.	C.	R.	F.	C.	R.	F.	C.	R.
212°	100°	80°	113°	45°	36°	14°	− 10°	− 8°
203°	95°	76°	104°	40°	32°	5°	− 15°	− 12°
194°	90°	72°	95°	35°	28°	2,75°	− 16,25°	− 13°
185°	85°	68°	86°	30°	24°	0,50°	− 17,50°	− 14°
176°	80°	64°	77°	25°	20°	0°	− 17,78°	− 14,22°
167°	75°	60°	68°	20°	16°	− 1,25°	− 18,75°	− 15°
158°	70°	56°	59°	15°	12°	− 4°	− 20°	− 16°
149°	65°	52°	50°	10°	8°	− 13°	− 25°	− 20°
140°	60°	48°	41°	5°	4°	− 22°	− 30°	− 24°
131°	55°	44°	32°	0°	0°	− 31°	− 35°	− 28°
122°	50°	40°	23°	− 5°	− 4°	− 40°	− 40°	− 32°

Abréviations. — Abkürzungen. — Abbreviations.

Nous avons omis tous les abréviations que le lecteur pouvait lui-même s'expliquer.

Allgemein bekannte oder sich aus dem Zusammenhange von selbst ergebende Abkürzungen sind hier nicht aufgeführt.

Abbreviations universally known and such as are sufficiently explained by the context, are not given here.

1. = *Weine der ersten Klasse* (Hochgewächse).
2. = *Weine der zweiten Klasse* (feine Tafel-Weine).
3. = *Weine der dritten Klasse* (etwa: bessere Tischweine).
4. = *Weine der vierten Klasse* (etwa: leichte Tischweine).
5. = *Weine der fünften Klasse* (alle Weine, die nicht in eine der vorhergehenden Klassen eingereiht werden können).
Arr. = Arrondissement (etwa dem deutschen »Bezirk« gleichkommend, administrative Unter-Abteilung eines Départements in Frankreich).
betr. = betreffs, betreffend.
bez. = beziehentlich.
Br. = *Bratenwein.*
br. = *braun.*
bsd. = besonders.
ca = Centiar ($^1/_{100}$ Ar).
Chât., Ch. = Château (Schloß, hauptsächlich bei Bordeaux-Weinen vorkommende Abkürzung, z. B. Ch.-Cadourne, Chât.-d'Avensan).
Clos = eingezäunter Weinberg.
Cresc. = Crescenz (Gewächs, Wachstum).
Cru, crû = Gewächs (Weinlage von bestimmter Grenze, vergl. »Bordeaux-Weine«, S. 1644).
Ct. = Canton, Kanton (etwa dem deutschen »Kreis« gleichkommend, administrative Unter-Abteilung eines Arrondissements).
dcl = Deziliter (0,1 l).
Dép. = Département (Name der 87 Verwaltungs-Bezirke, in welche Frankreich jetzt eingeteilt ist. Diese zerfallen in 362 Arrondissements mit 2881 Kantonen und 36144 Gemeinden).
d. h. = das heißt.
dklg. = *dunkelgelb.*
dklr. = *dunkelrot.*
Dom. = Domaine (Domäne, hauptsächlich bei Bordeaux-Weinen angewendete Abkürzung, z. B. Dom. de Marche-Carrat).
Erdb. = *Erdbeer-Traube* (besonders in den feuchten Moosgründen in der Ebene Südtirols: Eine Labrusca-Spielart, welche sowohl gegen Frost wie gegen Pilzkrankheiten verhältnismäßig wenig empfindlich ist. Der Most zeigt 11—16% Zucker. Der Wein ist leicht, gut rot gefärbt, säuerlich und von sehr unangenehmem Erdbeer-Geschmack (Fuchsgeschmack). Er dient in der Regel nur zum Hausverbrauche.
f. = *fein.*
Frk. = Frankreich.
g. = *gelb.*
gbr. = gebraucht, gebräuchlich.
ger. = *gering.*
gew. = *gewöhnlich.*
gg. = *goldgelb.*
ggr. = *gelblichgrün.*
glchn. = gleichnamige(r), gleichnamiges.
h. = *herb.*
ha = Hektar (100 Ar).
hg. = *hellgelb.*
hl = Hektoliter (100 Liter).
hr. = *hellrot.*
hw. = *hellweiß.*
kg = Kilogramm (1000 Gramm).
L. = *Likörwein.*
l = Liter.
mc = Metercentner, metrischer Centner, Doppelcentner (Bezeichnung für ein Gewicht von 100 kg).
Meix = kleines Weinland, Häuschen mit etwas Ackerland.
n = *noir* (wörtlich »schwarz«: In Frankreich Weine von besonders dunkler Farbe).
og. = *orangegelb.*
österr. = österreichisch.
Pal. = *Vins de Palus* (vergl. »Bordeaux-Weine«, Seite 1644 unten).
provenç. = provençalisch.
qcm = Quadratcentimeter.
qkm = Quadratkilometer.
qm = Quadratmeter.
qmm = Quadratmillimeter.
Qu. = *Vins de Queyries* (vergl. Seite 1692).
r. = *rot.*
rbr. = *rubinrot.*
Reg.-Bez. = Regierungs-Bezirk.
resp. = respective (beziehentlich).
röm. = römisch.
r. w. = *rot. weiß* (bezeichnet, daß Rotwein vorherrschend, im Gegensatz zu *w. r.*).
s. = *süß.*
s. = siehe.
Sch. = *Schilcher, Schiller* (in Österreich Schilcher, in Deutschland Schiller: Solche Weine, welche eine zwischen Rot und Weiß schillernde Färbung haben).
St.-É. = *Saint-Émilionnais* (durch seine Côtes-Weine berühmtes Weingebiet Frankreichs, im Arrondissement Libourne gelegen. Die St.-Émilion- oder Côtes-Weine gelten als ein besonderer Typus der Bordeaux-Weine).
T. = *Tischwein.*
t = Tonne (1000 kg oder 20 Centner).
türk. = türkisch.
vläm. = vlämisch.
w. = *weiß.*
w. r. = *weiß. rot* (bezeichnet entweder, daß Weißwein vorherrschend, oder daß Weiß- und Rotweine in ziemlich gleicher Menge gebaut worden).
z. B. = zum Beispiel.

Table des Matières. — Inhalts-Verzeichnis. — Contents.



Des Meisterwerkes Krönung.

Gastronomische Olympiade von C. Kohlis-Kyffhausen.

Rechenschaft vor Phöbus abzulegen
Über ihres Erdenwirkens Segen,
Sammeln sie sich auf dem Helikon;
Zu berichten aus der Gäa Landen,
Wo sie Jünger und Beschützer fanden,
Eilten sie an des Gebieters Thron.
Ewig jung, da ewig neu geboren,
Stellen sich die hehren Musen ein,
Eingeladen durch den Ruf der Horen,
In des Kunstbeherrschers lauschigem Hain.

Alle rühmten eifrig, voller Feuer,
Was in ihren Kunstbereichen heuer
Drunten neues, herrliches vollbracht. —
Eine nur stand abseits und bescheiden,
Schwieg und ließ sich die Rivalen streiten,
Bis Apoll' dem Zwist ein Ende macht':
Frau Gasterea, die da herrscht in Frieden,
Ja, vielleicht, im wichtigsten Terrain
Für uns Staubgeborene hienieden,
Einst entdeckt durch Brillat-Savarin.

Aufgemuntert, sprach sie, traut und bieder:
Du erkennst mich hoffentlich doch wieder?
Deine Zehnte, spät erst eingereiht.
Meine Werke mögen mich Dir loben!
Drunten geht's genau so, wie hier oben —
Viel Geschrei und wenig Gründlichkeit!
Viele Stümper, wenig große Meister,
Nicht die Kunst, nein, die Reklame blüht;
Ganze Herden mittelmäß'ger Geister
Schaffen meist nur, was die Menge zieht.

Meine Schwestern, »anerkannt« auf Erden,
Die da drunten angebetet werden
Und auf mich herab von oben schaun,
Mögen dennoch nimmer es verschmähen,
Meinen Ruhmes-Acker mitzusäen
Und an meinen Tempeln mitzubaun.
Kommen sie doch gern zu mir als Gäste,
Ob Euterpe oder Terpsichor';
Polyhymnia schwebt um meine Feste
Mit Thalia in der Freuden Chor.

Schau' hinab und sieh' die Prunkpaläste,
Die die Kunst geschmacksverwöhnter Gäste
Meinem Kultus heute drunten weiht:
Bacchus thront in reichverzierten Hallen,
Selbst Gambrinus schmückt mit Wohlgefallen
Sich mit stilvoll künstlerischem Kleid.

Mancher meiner Küchenkunst-Trabanten
Kulinarisch auf der Höhe steht,
Und zum Tafel-Künstler aller Landen
Bildet eifrig sich der Ganymed.

Endlich hab' ich auch, nach langem Proben,
Meine Kunst zur *Wissenschaft* erhoben,
Dank sei ein'ger Auserwählter Fleiß;
Die, hingebungsvoll, im Lauf von Jahren,
Meine treu ergebenen Forscher waren
Und um meinen Ruhm sich mühten heiß.
Diese haben meine Kunstgeschichte
Einzig gründlich und gelehrt gebucht,
Und sie schufen, glaube dem Berichte,
Mir ein Werk, das seinesgleichen sucht.

Ferne sei mir, mich zu überheben!
Emsig und bescheiden weiter streben
Sei Gastereas Losung immerdar.
Eine Gunst möcht' ich mir nur erbitten:
Jenem Jünger, der mir Ruhm erstritten,
Der des Werkes *bester* Meister war,
Mögest Du, Apollo, als ein Zeichen
Deiner Huld, um Gründlichkeit und Fleiß
Aufzumuntern, durch mich überreichen
Das so wohlverdiente Lorbeerreis.

»Pflücke Dir, bei Eos ros'gem Scheine,
In dem ewig grünen Lorbeer-Haine
Einen Kranz, der nimmer sich entlaubt;
Eile dann zur Mutter Gäa wieder,
Leg' ihn als Verdienstes Krone nieder
Auf des hochgepriesnen Meisters Haupt!«
Also sprach der Musen Gott voll Gnade,
Und Gasterea dankte ihm gerührt — — —
Ich verließ, erwacht, Olymps Gestade,
Da hin Morpheus mich im Traum geführt.

* * *

Und nun geb' ich, Deiner Göttin Dichter,
Lieber Meister, eiligst als Berichter,
Hochentzückt die Krönung Dir bekannt —
Der Du harrst, vielleicht Zeit Deines Lebens,
Von den klugen Sterblichen vergebens — —
Nimm vorlieb mit der aus Götterhand!
So lang' Menschen weilen hier auf Erden,
Dieser Trost bleibt immer Dir beschert,
Wird gegessen und getrunken werden,
Und Dein Werk als ***Meisterwerk*** *verehrt!!*

Schluss des zweiten Teiles.

Druck von C. G. Röder in Leipzig.
Holzfreies Papier von Ferd. Flinsch in Leipzig.